VirtùQuotidiane

“Think Milk, Taste Europe, Be Smart” per conoscere il latte di montagna e i suoi formaggi Dop

15 Luglio 2024

di Redazione

ROMA – Dalle alpi piemontesi dove si produce il Castelmagno Dop, alla provincia di Sondrio dove nascono il Valtellina Casera Dop e il Bitto Dop, dal Trentino Alto-Adige con il Puzzone di Moena Dop fino ad arrivare alle alpi triestine con il Montasio Dop: queste le coordinate suggerite da “Think Milk, Taste Europe, Be Smart” nel segno di una vacanza alla scoperta del patrimonio lattiero caseario di montagna.

All’alba delle partenze estive, il progetto promosso dal settore lattiero-caseario dell’Alleanza

delle Cooperative Italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, suggerisce l'importanza di valorizzare quelle mete alpine a stretto contatto con natura, radici e ricchezze gastronomiche locali, dove il latte diventa un'eccellenza Dop.

"La produzione dei formaggi d'alpeggio – sottolinea **Giovanni Guarneri** del Settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari – oltre ad essere un'attività economica che sopravvive grazie al lavoro di cooperazione, è il segno vivo di una storia secolare ed espressione d'identità e cultura locale che si tramanda di generazione in generazione. Ecco perché la scoperta della ruralità montana e l'incontro con uomini e donne testimoni di una realtà contadina che ha saputo preservare l'economia locale e il paesaggio alpino, è un modo per avvicinare grandi e piccini al mondo del latte di montagna che inizia il suo viaggio dagli alpeggi dove le mucche pascolano libere fino ad arrivare alle malghe, alle fattorie e ai caseifici dove si trasforma in burro, yogurt e formaggi".

L'opportunità di conoscere da vicino profumi e valori dell'oro bianco di montagna arriva fino agli ultimi giorni d'estate: dal 20 al 22 settembre, nei borghi alpini di Moena, Soraga e Predazzo, tra le dolomiti della Val di Fassa e della Val di Fiemme, il Festival del Puzzone di Moena Dop regalerà esperienze dedicate al re dei formaggi trentini.

"Il Puzzone di Moena Dop con il suo gusto morbido e avvolgente, che racchiude tutta la fragranza delle erbe foraggere dei pascoli, sarà il protagonista di masterclass e tasting, aperitivi caseari, visite alle stalle e ai luoghi di produzione e laboratori per i bambini", evidenzia **Giambattista Vanzo**, presidente del Caseificio Sociale di Predazzo e Moena, tra gli organizzatori della tre giorni di evento, che si concluderà con la folcloristica "Desmontegade", una rievocazione della tradizionale discesa dagli alpeggi con bovini che, adornati con fiori e campanacci, sfilano per le vie dei borghi.