

Val Taleggio, domenica la sagra dello Strachitunt



La Val Taleggio, antica terra di allevatori, vacche e gioielli caseari, celebra lo Strachitunt, incoronato alcuni anni fa dallo chef Gianfranco Vissani come “il più buono del mondo”. Domenica 17 maggio, a Pizzino, andrà in

scena la tradizionale sagra dedicata al formaggio riscoperto dal casaro Guglielmo Locatelli di Vedeseta e portato all’attenzione del grande pubblico dal re dei cuochi televisivi. Prodotto nei comuni di Taleggio, Vedeseta, Gerosa e Blello, lo Strachitunt, un erborinato a latte crudo che per lungo tempo ha avuto diverse imitazioni, ha conquistato recentemente la Denominazione di origine protetta, a garanzia della provenienza e genuinità del prodotto. Una garanzia per chi lo produce e per chi lo assaggia.

La sagra prenderà il via dalle 10 di mattina, con la presentazione di “Forme. Bergamo capitale europea dei formaggi”, il progetto che mira alla valorizzazione, anche in termini culturali-turistici, dei nove prodotti caseari di Denominazione di origine protetta prodotti in Bergamasca. Dopo l’aperitivo delle 12, il pranzo a base di Strachitunt e prodotti tipici della Val Taleggio. Alle 15 seguirà la presentazione del progetto per la riscoperta e la valorizzazione del mais in alta Valle Brembana, anche dopo la recente riscoperta di mais autoctoni a Lenna.