

Il sapore della transumanza Bergamo invasa dai formaggi

Stracchinando sulle Mura

I prodotti tipici offerti ai partecipanti alla camminata organizzata nell'ambito del Festival del Pastoralismo

Un tagliere di formaggi non servito in trattoria bensì in maniera diffusa da Bergamo bassa a Città alta. Piazza San Tommaso, Porta Sant'Agostino, Porta San Giacomo, la Cannoniera San Giovanni, Porta Sant'Alessandro e piazza Mascheroni diventate ieri postazioni privilegiate per assaggi di prelibatezze vaccine. È «Stracchinando sulle Mura», una camminata gastronomica a tappe per conoscere il pianeta stracchini e le Mura venete di Bergamo. Un'iniziativa inserita nell'ambito del Festival del Pastoralismo-



Formaggi e zampognari BEDOLIS

La montagna incontra la città, edizione 2017 con il contributo del Comune di Bergamo, della Fondazione della Comunità Bergamasca, del Comune di Gandino e della Regione Lom-

bardia. Stracchino fresco, quartirolo lombardo e stracchino stagionato, taleggio, salva cremasco, gorgonzola, stracchitunt e stracchino di Vedeseta (tutto rigorosamente dop) sono stati serviti a centinaia di turisti in visita alla città accompagnati da nozioni di degustazione con l'Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi (Onaf). Accanto, la possibilità di visite alla Cannoniera San Giovanni e a Porta Sant'Alessandro con le guide Paolo Moschini e Laura Ciccarelli. Il tour è iniziato in Piazza San Tommaso con Giulio Signorelli di Bergamo il quale, forte della sua competenza di «formager», garantiva assaggi di stracchino fresco e crescenza. «Si comincia - precisa - con formaggi che hanno poco più di una settimana. Più avanti nel per-

corso, il tempo di stagionatura aumenta anche se tutti i formaggi proposti possono essere inseriti nel fil rouge della transumanza». L'obiettivo di «Stracchinando» è far conoscere i grandi formaggi della Bergamasca. «È una vetrina non indifferente - rimarca il maestro assaggiatore Renato Rodigari - . Soprattutto gli stranieri gradiscono questo tipo di eventi che consentono la valorizzazione delle nostre eccellenze gastronomiche». Gettonatissimo lo stand del gorgonzola di 50 giorni descritto in ogni particolare dal maestro assaggiatore Luigi Giambarini. Diversivi culturali a tema sono state le mostre esposte all'interno di Porta Sant'Agostino: i campanacci d'Italia con pezzi storici del I secolo, le immagini della Romania rurale firmata da Dorin Mihai e gli scritti e le fotografie sui bergamini di Scheuermeier e Volpi. La mattinata si è conclusa in piazza Mascheroni con piatti di polenta taragna servita fumante e calici di vino rosso.

Bruno Silini

