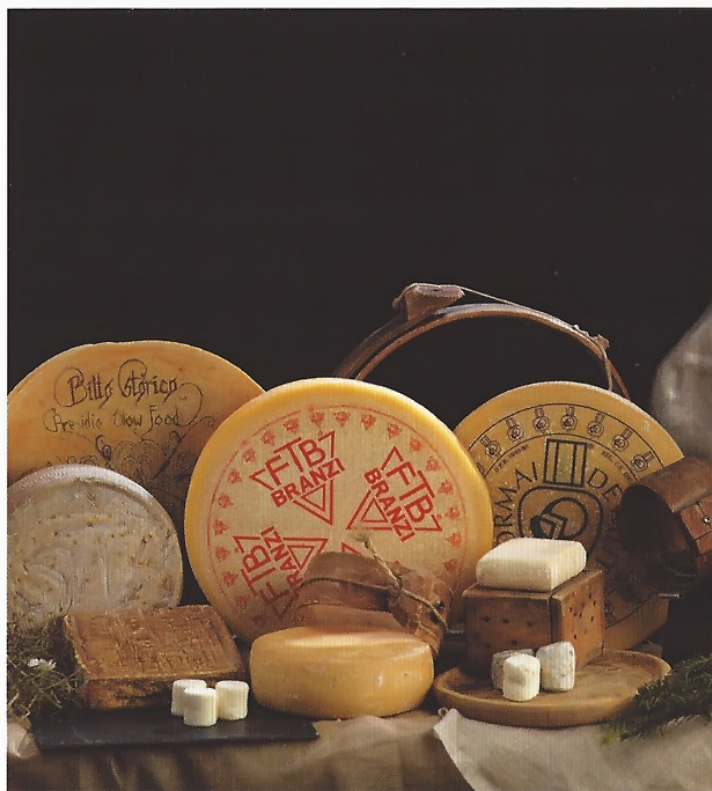


I formaggi, eccellenza alimentare lombarda

FORSE NON TUTTI SANNO CHE IN FATTO DI FORMAGGI L'ITALIA DETIENE IL PRIMATO EUROPEO PER NUMERO DI DOP (denominazione di origine protetta). Si tratta di un marchio di tutela giuridica che viene attribuito, con riconoscimento del ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, a quegli alimenti le cui caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. In Italia sono ben 49 i formaggi dop, di cui 14 lombardi e tra questi nove sono bergamaschi: Formai de mut dell'alta valle Brembana, Gorgonzola, Bitto, Grana padano, Provolone Valpadana, Quartitolo lombardo, Salva cremasco, Strachitunt e Taleggio. Proprio la Lombardia è inoltre ricca, sempre nel settore caseario, di presidi Slow food, rappresentanti di un patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali assolutamente da tutelare e preservare. In questo contesto ricco di eccellenze alimentari spiccano, con tutti i meriti, i «principi delle Orobie», sette formaggi di infinita qualità, tra dop, tipici e presidi Slow food, prodotti tra la val Gerola, nella provincia di Sondrio, la Valsassina, nel Lecchese, e i territori bergamaschi dell'alta valle Brembana, valle Imagna e valle Taleggio.



LA RICETTA

Risotto ai «4 principi» e pere

Ottimi in purezza, i formaggi «principi delle Orobie» sono l'ingrediente ideale per la realizzazione di ricette gustose. Per questi giorni d'inverno ne proponiamo una davvero squisita, che conferma quanto sia vero il detto: «Al contadino non far sapere quanto è buono il cacio con le pere».



Ingredienti per 4 persone

320 g riso carnaroli; brodo vegetale;
100 g Agri di Valtorta, Formai de mut
dell'alta valle Brembana dop, Storico
ribelle Slow food, Branzi Ftb;
1 pera williams; 1 spicchio d'aglio;
1 scalogno; vino bianco; burro.

Preparazione

Sbucciate la pera e tagliatela a carpaccio con una mandolina. Tritate finemente lo scalogno e soffriggetelo con una noce di burro. Aggiungete il riso e tostatelo sino a quando sentirete un profumo simile al popcorn. Sfumate con il vino. Coprite con il brodo e lasciate cuocere 12 minuti. Togliete dal fuoco e mantecate con i formaggi tagliati a piccoli pezzetti e burro freddo. Servite all'onda, ricoprendo il carpaccio di pere crude che avrete in precedenza disposto sul fondo del piatto.

«I MAGNIFICI 7» DELLE OROBIE

Branzi Ftb, Formai de mut dell'alta valle Brembana dop, Strachitunt dop e i presidi Slow food Agri di Valtorta, Formaggi di capra orobica, Storico ribelle e Stracchino all'antica delle valli orobiche. Ecco i 7 «principi» caseari riuniti dall'iniziativa dell'associazione San Matteo-Le Tre Signorie di Branzi (Bergamo) con la volontà di custodire la tradizione culturale, agricola, zootecnica e popolare dei territori interessati. Un progetto nato nel 2007 dall'idea di raggruppare non semplicemente prodotti, ma proposte, valori e appunto tradizioni tipiche dei territori montani orobici allo scopo di farsi forza e innescare una rete di interazione virtuosa mantenendo un modello di economia sostenibile e, dall'altro lato, di ritrovare un legame con la città e stimolare un turismo dolce e naturale alla scoperta di un mondo agricolo non ancora a tutti conosciuto. Obiettivi da conseguire nel rispetto dell'equilibrio del proprio territorio.

Info: www.letresignorie.eu