

Si lavora all'ipotesi di un partner eccellente: l'acqua Sanpellegrino Strachitunt, prove d'alleanza vip



Il presidente del Consorzio Strachitunt Alvaro Ravasio (sopra) mentre illustra l'iter della Dop. Sotto i volontari che hanno animato l'affollata sagra a Pizzino dedicata al grande formaggio



TALEGGIO Strachitunt e acqua Sanpellegrino: prove tecniche d'intesa tra le due grandi eccellenze della Valle Brembana per catturare il turismo d'élite che arriverà nei prossimi anni con l'operazione di rilancio di San Pellegrino Terme. Il progetto, ancora in fase d'incubazione, è stato annunciato ieri al convegno svoltosi a Pizzino di Taleggio, nell'affollatissima quarta sagra dedicata al formaggio tipico della Valle Taleggio.

L'idea è in questa fase allo studio del Consorzio capitanato da Alvaro Ravasio: occorrerà capire se arriveranno segnali incoraggianti anche dalla società multinazionale dell'acqua minerale, leader incontrastata sulle tavole di mezzo pianeta. Ad annunciare i contatti già avviati sono stati il presidente del Consorzio di tutela dello Strachitunt Alvaro Ravasio, che ha anche illustrato i passi, lenti ma ormai definiti, dell'iter compiuto verso la Denominazione d'Origine protetta, e Maurizio Ferrari, giornalista de L'Eco di Bergamo e membro dell'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi). «Occorre sfruttare l'onda lunga di San Pellegrino e legare il nome dello Strachitunt Valtaleggio all'acqua più conosciuta del mondo: sono le due eccellenze assolute brembane nell'agroalimentare e una loro alleanza può diventare strategica per entrambe - ha spiegato Ferrari - . Questo formaggio è una straordinaria sintesi della fatica e dell'ingegno dei grandi personaggi che lo hanno rilanciato. Tre nomi su tutti: Guglielmo Locatelli, Giulio Signorelli e Alvaro Ravasio. Tutta la Valle merita la Dop ma una volta ottenuta, bisognerà la-

vorare duramente per divulgarne la sua conoscenza oltre i confini lombardi e italiani».

Tornando all'idea del connubio tra i due prodotti vip, «riuscire ad abbinare lo Strachitunt con la celebre acqua minerale - ha aggiunto Ravasio - sarebbe un'operazione azzeccata e di altissimo profilo per la promozione del prodotto e della valle». E sull'iter della Dop, ora al vaglio del Pirellone, Ravasio ha aggiunto: «Ci spetta, perché lo Strachitunt è un prodotto di assoluta qualità. Una volta avuto l'ok dalla Regione e poi dal ministero, dal prossimo anno potremo iniziare a utilizzare la Dop in Italia, passo importante per difendere le peculiarità e la genuinità della nostra produzione».

Al convegno erano presenti anche il sindaco di Taleggio Alberto Mazzoleni, di Vedeseta Marianna Pezzoli, di Gerosa Patrizio Codazzi, i consiglieri regionali Giosuè Frosio e Pietro Macconi, Battista Cerea della Pro loco Valtaleggio e Beppe Stefanelli, insegnante all'Agraria di Bergamo che ha esortato le giovani generazioni «a non seguire le mode dei prodotti globalizzati, valorizzando i prodotti tipici, genuina espressione di un territorio, come lo strachitunt». Cerea ha invece ricordato l'importanza di «salvaguardare gli alpeggi dove nasce questo grande formaggio».

Alla sagra hanno preso parte un migliaio di persone, con i volontari impegnati a distribuire per due ore polenta, carne, salami, torte e il ricercatissimo Strachitunt, che nelle stesse ore era anche protagonista nei padiglioni del Salone del Gusto promosso da Slow Food a Torino.

Silvia Salvi