



COMUNICATO STAMPA DEL 9 SETTEMBRE 2011

Più eccellenze agroalimentari e più degustazioni sotto il segno della qualità per l'edizione 2011 della Mostra del Bitto di Morbegno

Più ricca per la presenza di tutte le eccellenze riunite nel Distretto Agroalimentare della Valtellina, più interattiva per il coinvolgimento del pubblico, più intensa per il folto programma di degustazioni e più prestigiosa per il patrocinio concesso dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, la Mostra del Bitto di Morbegno, in calendario dal 14 al 16 ottobre, si prepara a vivere la sua edizione numero 104, la seconda organizzata dall'organismo che riunisce i consorzi di tutela dei prodotti tipici, le aziende del settore agroalimentare e gli Enti Pubblici. Mentre è in corso di definizione un programma disegnato per soddisfare i desideri degli appassionati del buon mangiare e del buon bere, sempre più alla ricerca di iniziative di qualità in cui assaggiare i prodotti e conoscerli, mettendo al centro le nostre eccellenze agroalimentari, rendendo protagonisti i produttori, trasformando in eventi le lavorazioni, si raccolgono le adesioni delle aziende che occuperanno gli stand allestiti lungo il percorso espositivo che sarà introdotto da una suggestiva galleria.

Così com'era avvenuto nella passata edizione, in un Polo Fieristico allestito con gusto e sobrietà troverà spazio l'eccezionale offerta, per qualità, eterogeneità e marchi europei, della produzione agroalimentare di Valtellina e Valchiavenna riunita nel Distretto: il formaggio Bitto, a cui la manifestazione è dedicata, accompagnato dal Valtellina Casera, guida la schiera dei prodotti che si fregiano di marchi europei con i vini, la bresaola, le mele e il miele, e ancora i pizzoccheri, i salumi, i dolci, le confetture, le conserve alimentari, le paste, i funghi e le grappe prodotti dalle nostre aziende nel ruolo di comprimari di lusso. Tutti questi prodotti, insieme ad altri della tradizione lombarda e alpina, saranno i protagonisti indiscussi delle degustazioni guidate organizzate per garantire il massimo comfort, il coinvolgimento diretto e la possibilità di confrontarsi con gli esperti a tutti i partecipanti. L'arte del gusto si rivelerà nelle degustazioni delle forme di Bitto e di Valtellina Casera che parteciperanno al tradizionale concorso dei formaggi, negli appuntamenti a numero chiuso coordinati dai sommelier dell'Ais che metteranno a confronto i vini rossi di Valtellina abbinandoli ai formaggi, nelle Officine del Gusto organizzate dall'Ersaf, dedicate alla migliore produzione lombarda, nel banco di degustazione che presenterà tutte le etichette della valle.

In un'edizione della Mostra che sarà visitabile sin dalle ore 10 di venerdì 14 ottobre, un'attenzione particolare è dedicata ai piccoli consumatori con le visite delle scolaresche e i momenti dedicati ai più giovani: i laboratori didattici, le lavorazioni e gli incontri ravvicinati con gli animali. Il grande momento celebrativo del settore lattiero-caseario si avrà, com'è tradizione, nella mattinata di

domenica con le premiazioni del concorso dei formaggi che renderanno omaggio alla maestria dei casari e la Mostra Regionale della Razza Bruna con i migliori esemplari delle aziende locali.

Poco più di un mese ci separa dal più importante evento enogastronomico della provincia di Sondrio, l'unico in grado di coniugare la bontà e la tipicità dei nostri prodotti con le straordinarie bellezze del territorio. Un'offerta unica di iniziative e di eventi che pongono al centro il prodotto: la storia, la tradizione, le tecniche di produzione, le caratteristiche organolettiche. Per i visitatori l'occasione per assaporare lentamente e conoscere più da vicino i nostri prodotti, nonché per acquistarli lungo il percorso espositivo di 1300 metri quadrati, usufruendo dei buoni sconto consegnati a chi entra con il biglietto intero.