

DOMENICA DI FESTA

Formaggi d'autunno, il trionfo dei prodotti tipici della valle

OCCHIEPPO SUPERIORE

Una bella festa, partecipata e divertente, per "Formaggi d'autunno", l'appuntamento annuale del Caseificio Valle Elvo, con i soci, i clienti, gli amici, i simpatizzanti. In questa vetrina si incontrano dei prodotti locali e il legame con il territorio è una delle componenti della giornata di valorizzazione del territorio. Ad accogliere il pubblico ieri c'era il mercatino dei partner abituali del caseificio: in esposizione i vini della Cantina sociale della Serra, il miele e le noccioline di Aurum, dolci e mostarde locali, coperte e gadget fabbricati con la lana della pecora biellesi, pane e paste dei fornai della zona. Una quarantina di volontari hanno accompagnato nella visita di conoscenza del caseificio la gente che con interesse ha seguito le fasi di lavorazione del latte, compreso quella che per due volte nella giornata ha catturato l'attenzione sotto un gazebo all'aperto. «Non un latte qualsiasi, ma il latte della pezzata rossa d'Oropa» ha spiegato Pierangelo Piddello, mentre accompagna due asinelli, attrazione e divertimento dei bambini. «Un latte per intenditori, ben strutturato, che ricorda il latte della stalla» ha aggiunto Michele Colombo, sostenitore fin dalla nascita della filosofia del Caseificio: «Un mix di artigianalità e di manualità che viene trasferita nei formaggi, prodotti con cento quintali di latte al giorno, per un totale di tre milioni e mezzo di litri di latte annui». Una dimensione equilibrata per il territorio della Valle Elvo che si riconosce nei suoi formaggi e nell'attività dei suoi produttori.

Per tutto il giorno il pubblico è stato guidato in visita per capire come nascono i prodotti del Caseificio. Prima ai tank coibentati, dove due camion scaricano il latte che viene filtrato. Poi nelle sale di lavorazione al piano terra, poiché i macchinari sono tutti al piano superiore, con le pareti e il pavimento lavabili e controllati settimanalmente dall'Asl. Infine nella cantina, riproposta dalla ditta Botalla, tre giovani e entusiasti ragazzi che hanno creduto da subito nelle potenzialità del Caseificio, ora si fanno carico della fase di stagionatura nelle loro cantine sotterranee rivestite in sughero a Biella. «Abbiamo 24 tipologie di formaggi e 100mila forme che stanno maturando - dice Andrea Bonino - Sono il risultato di una materia prima di alta qua-

lità, raccolta in Valle e nella pianura da stalle medio-piccole». Grande protagonista della festa Geronimo Cunico, il simpatico e attivissimo casaro che da 60 anni fa formaggi e che ha lavorato in 15 paesi stranieri: «Quest'anno stiamo proponendo lo yogurt, sia al naturale che all'albicocca e ai mirtilli. Abbiamo scelto di mettere la

frutta a pezzi, perché la purea di frutta serve solo come colorante e non ci avrebbe permesso un prodotto di qualità».

La giornata è continuata con la distribuzione della polenta concia, quattro paioli in rame su fuoco di legna, benedetta in corso di cottura da don Fabrizio Mombello. Poi per grandi e piccini la pizza prepa-

rata dal cuoco Michele Parlato, venuto apposto da Vico Equense; la porchetta cotta nel forno e tanto yogurt da provare. Per tutti musica con i Musicanti di Netro, tiro all'arco, percorsi in mountain bike e assaggi sfiziosi di buoni cibi locali.

MARIELLA DEBERNARDI



Sopra, la coda per prendere la polenta. In alto a sinistra, visita al caseificio, a destra lavori in corso (foto Bena)

IN REGIONE

Castagneti, gli aiuti

E' stato pubblicato giovedì 7 ottobre sul bollettino ufficiale della Regione il bando pubblico per la presentazione delle domande di contributo ai sensi del programma regionale per la manutenzione, la pulizia ed il miglioramento dei castagneti da frutto in attuazione di coltura. Possono presentare domanda di aiuto e richiedere il contributo per la realizzazione degli interventi previsti, i conduttori di castagneti da frutto, singoli o associati, in possesso dei seguenti requisiti: partita Iva per il settore agricolo, iscrizione all'anagrafe unica del Piemonte costituzione del fascicolo aziendale. Le superfici devono avere i requisiti di ammissibilità. Le superfici per le quali si richiede l'aiuto devono presentare le seguenti caratteristiche: avere una densità media non inferiore a 25 piante di castagno di frutto per ettaro; essere in attuazione di coltura all'atto della domanda; le piante di castagno devono appartenere a varietà della specie castanea sativa: sono esclusi i castagneti formati da ibridi e/o specie diverse; le superfici a castagno da frutto oggetto di interventi devono avere un'estensione di almeno 1.000 mq. Il conduttore che intende aderire al Programma regionale si deve impegnare, al momento della presentazione della domanda di aiuto, a garantire, su tutte le superfici interessate dagli interventi, all'adozione delle corrette pratiche agronomiche e la realizzazione, nel corso dell'annata, delle operazioni colturali di manutenzione e pulizia dei castagneti. Queste consistono nella cura e pulizia del sottobosco tramite la riduzione dell'eccessiva vegetazione erbacea nel castagneto e il taglio e l'accumulo ai margini del castagneto stesso della vegetazione arbustiva invadente e in interventi selvicolturali sul soprassuolo e sulle piante da frutto. La domanda può essere presentata, per via telematica, entro il 5 novembre.