

**SORDEVOLO. IN ESTATE LE ULTIME ANALISI**

## Il burro della Valle Elvo conquista "Slow food"

L'arrivo della primavera (anche se il cielo e le temperature sono autunnali) si accompagna a uno degli appuntamenti simbolo del Biellese: il pranzo inaugurale della foresteria della Trappa di Sordevolo. È un momento dedicato alla rivisitazione dei piatti dell'antica cucina biellese, dal sancarlino al burro con le acciughe, alla polenta e fiori. Ricette che hanno tutte alla base il latte e il burro della Valle Elvo, elemento che, mese dopo mese, riesce ad ottenere sempre più apprezzamenti nell'ambito ga-

stronomico, primo fra tutti il presidio Slow Food.

«Noi siamo già presidio sul sito di Slow Food, ma ci mancano le ultime analisi da fare direttamente in alpeggio, quest'estate - dice Gilberto Pozzallo, presidente della cooperativa "Il Mulino" di Sordevolo -. Da quasi 10 anni stiamo lavorando su questo progetto con i margari e ora il nostro impegno sta dando i suoi frutti». Per gli allevatori della zona aggiudicarsi il presidio Slow Food significa vantare un alimento d'eccellenza che potrebbe aumentare il proprio va-

lore sul mercato, oltre che portare prestigio a tutto il biellese.

Ad oggi sono 4 gli allevatori del gruppo Lattevivo che realizzano burro a latte crudo in alpeggio. Per apprezzare i derivati di questa lavorazione bisogna voler ricercare la genuinità dei cibi, la purezza dei sapori e la magia dell'imperfezione che solo l'artigianale è in grado di creare. E' alimento che può essere lavorato solo da giugno a settembre, per cui la produzione inevitabilmente è limitata. «Questi 4 margari fanno una vita davvero dura: iniziano alle 5 del mattino e terminano alla sera tardi - dice ancora Pozzallo -. Potrebbero vendere il loro prodotto a un prezzo elevato, ma il vero problema sono i supermercati che hanno prezzi concorrenziali. Ecco perché il nostro burro non supera mai i 12 euro al chilo».

[E. B.]