

ASSOCIAZIONE FIERA DI SAN MATTEO - BRANZI

Segreteria Organizzativa: Via Roma, 6 - Branzi (BG) - Tel. 349.6298451 - 0345.71074 - Fax 0345.70039 - info@fierasanmarateo.it - www.fierasanmarateo.it
Ufficio Stampa: 347.9956383 - 338.2571965

Fiera di San Matteo 2012 - 8ª edizione

Branzi capitale dei formaggi... e ora anche della polenta taragna orobica

Alla Fiera di San Matteo le aste dei Formaggi "principi" Formai de Mut e Bitto storico.
Alla Sagra della Taragna la consacrazione del piatto tipico delle Orobie.

L'affascinante sfondo di Città Alta, con i suoi vicoli, i turisti e Piazza Vecchia "vestita" di verde, ha fatto da sfondo al primo ufficiale appuntamento del 2012 dedicato alla Fiera di San Matteo di Branzi, la conferenza stampa, che si è tenuta nei locali del ristorante "L'alimentari" in via Tassis.

L'incontro, durante il quale sono intervenuti anche il consigliere provinciale **Domenico Cangelli** e il presidente della Comunità montana Valle Brembana **Alberto Mazzoleni**, è iniziato solo dopo il termine delle valutazioni per la prima edizione del concorso Formai de Mut, annata del 2011. «La spina dorsale della manifestazione – ha detto **Francesco Maroni**, presidente della Latteria sociale di Branzi - sono le produzioni casearie, la valutazione delle partite di Formai de Mut della stagione 2012. In questa occasione, proprio oggi, **per la prima volta, abbiamo fatto un concorso sulle forme di Formai de Mut del 2011**. Dunque abbiamo valutato forme che hanno un anno di stagionatura, perché? perché è un prodotto che si presta alla stagionatura pluriennale e che acquista valore e importanza nell'arco della stagionatura e secondo noi era importante avere uno sguardo all'evoluzione che ha questo formaggio». E' stata dunque creata una commissione di formaggiai storici ed esperti che ha eletto la partita e il produttore che meglio si è prestata alla stagionatura pluriennale.

Al primo posto si è classificato **Ivan Cattaneo dell'Alpeggio Sessi Cambrembo di Valleve**, al secondo **Cristian Colombo dell'Alpeggio Baite di Mezzeno di Roncobello** e infine terzo posto per **Mario Chiarelli dell'Alpeggio di Carisole, a Carona**.

Si è quindi passati alla presentazione della **8ª edizione** della «**Fiera di San Matteo**», evento ormai collaudato e conosciuto, nonché della «**Sagra della polenta taragna orobica**», iniziativa che è, invece, al debutto perché alla **prima edizione**.

Fiera di San Matteo - Quest'anno cadrà nel quarto weekend di settembre (per la precisione 21, 22 e 23 settembre): «Per l'edizione del 2012 - spiega Francesco Maroni, patron dell'evento - avremo al presenza di stand aggiuntivi, in particolare legati all'artigianato locale, conosceremo infatti nuovi artigiani del legno, della lana e pure i burattinai. La fiera di San Matteo è cresciuta e si fortifica sempre più, è diventata un momento durante il quale si incontrano i produttori caseari più importanti». L'impegno legato a un momento di confronto in forma di convegno quest'anno si sdoppia: sabato mattina sarà dedicato alla presentazione dei «Pacchetti turistici dei formaggi principi delle Orobie»,



ASSOCIAZIONE FIERA DI SAN MATTEO - BRANZI

Segreteria Organizzativa: Via Roma, 6 - Branzi (BG) - Tel. 349.6298451 - 0345.71074 - Fax 0345.70039 - info@fierasanmarateo.it - www.fierasanmarateo.it
Ufficio Stampa: 347.9956383 - 338.2571965

Fiera di San Matteo 2012 - 8ª edizione

mentre nel pomeriggio il tradizionale appuntamento con il convegno della fiera che quest'anno avrà come tema: «Il valore della falce fienaria». Anche in questo caso non mancheranno autorità e profondi conoscitori dell'argomento trattato per entrare nello specifico della tematica, con l'obiettivo di sottolineare l'importanza e, in un certo senso anche l'originalità, del "tornare alle origini".

Di questo tenore anche l'asta dei formaggi orobici, alla quale non mancheranno di partecipare esperti ed esercenti, in particolare del Bitto storico, che va ad aggiungersi a quella del Formai de Mut: forme dei pregiatissimi prodotti caseari saranno battute all'asta e vendute al miglior offerente, un modo per concretizzare il «ritorno alle origini».

Una novità è l'area dedicata alla valorizzazione dei musei vallari (in quanto identificazione della nostra cultura, con, tra le altre cose, l'esposizione di mobili antichi)

Sagra della polenta taragna orobica - Il weekend successivo sarà di scena ancora Branzi: il 29 e 30 i riflettori saranno puntati su un primo piatto a noi caro, la polenta taragna con la «Sagra della polenta taragna orobica». «L'iniziativa vuole essere una vera e propria celebrazione del tipico piatto orobico, alla cui produzione e diffusione la Bergamasca da un grandissimo apporto - continua Maroni - non si tratterà solo del semplice gustare la pietanza, ma anche della presentazione, per esempio, delle diverse tipologie di mais con la quale viene realizzata e, inoltre, saranno presenti vari produttori del settore vitivinicolo».

All'interno della sagra sarà infine allestito uno stand dei birrifici bergamaschi e piccole cantine di vino che producono ancora artigianalmente.

Bergamo/Branzi, settembre 2012

