

E da un anno il Formai de mut viene servito anche ad Amsterdam

Il Formai de mut dell'alta Valle Brembana, da poco più di un anno, arriva sulle tavole di Amsterdam.

Un risultato senza dubbio lusinghiero, una conferma del fatto che anche i prodotti locali di nicchia della nostra provincia possono trovare oltre confine un loro spazio di consumo, proprio per le caratteristiche e la specifica originalità che li contraddistinguono.

«È una collaborazione nata

un po' per caso con Slow Food – racconta Silvano Busi, presidente della Latteria Sociale di Val-torta, che produce questo formaggio – perché non avevamo messo in conto di esportare i nostri prodotti; e, invece, da poco più di un anno, facciamo regolarmente due spedizioni al mese».

Anche Stracchino e Agri

Insieme al Formai de mut, «esportiamo anche lo Stracchi-

no all'antica e l'Agri – prosegue Busi –, altri due tipi dei nostri formaggi tipici. Per ora le quantità non sono elevate, però siamo contenti e stiamo a vedere e non è detto che possano essere aumentate, anche se la nostra attenzione in questo momento punta soprattutto sul territorio locale bergamasco».

Guardando alle produzioni dirette da parte delle aziende agricole, i prodotti orobici a marchio Dop, cioè di Denomi-

nazione origine protetta, in base ai dati forniti da Coldiretti Bergamo, sono soprattutto formaggi: come il Taleggio, il Salva cremasco, il Bitto, il Formai de mut dell'alta Valle Brembana, il Gorgonzola, il Grana Padano, il Provolone Valpadana, il Quarti-rollo lombardo, lo Strachitunt. Ma, tra i prodotti esportati, non manca neppure l'Olio dei laghi lombardi. ■

Al. Be.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Da un anno il Formai de mut viene spedito ad Amsterdam

