

## FORMAGGI

# Alla scoperta del saporito nostrano Valtrompia dop

■ L'estate può essere occasione per scoprire un territorio e... il suo nostrano. Parliamo di Dop, di quello triumplino, il tipico prodotto derivato dalla lavorazione del latte delle bovine di razza bruna.

La storia del prodotto tipico triumplino affonda all'indietro nei secoli ma è nel 2001 che con la collaborazione della Comunità montana nasce il comitato promotore dei produttori che porterà il 6 luglio dello scorso anno al riconoscimento della Dop. Il nostrano è «un formaggio - ha ricordato più volte il presidente del Comitato Silvio Zanini - a pasta extradura prodotto a partire dal latte crudo con l'aggiunta di zafferano ottenuto da mucche la cui alimentazione base è costituita dal pascolo nel periodo primavera/estate».

Prevale in Valtrompia la figura dell'allevatore che è anche casero e stagionatore. «Si riunisce così in una sola figura gran parte della filiera. In questo contesto - spiega ancora Zanini - interviene l'uso di tecniche comuni che si tramandano di padre in figlio». La zona di produzione del nostrano oltre a coinvolgere i diciotto comuni della Valle si estende alla zona montana del comune di Gussago con riferimento alle frazioni Quarone e Civine.

Da tempo il Comitato è impegnato nella diffusione della conoscenza di un prodotto particolarissimo e di qualità anche rispetto ad un sapore che a detta degli esperti «deriva da una pasta che ha gusto ed aroma pieni ed intensi senza percezione di note acide a maturazione minima mentre quando molto stagionata anche cono note di pungente appena accennate».

Insomma un formaggio da provare e scoprire, specialmente in questa stagione foriera di escursioni e gite fra i monti della Valtrompia.

