

Ora il formaggio «Valtrompia Dop» sarà stagionato nelle vecchie miniere

Progetto da 250mila euro per un risultato «naturale» L'operazione sarà gestita dal consorzio di produttori

Bovegno

Flavia Bolis

■ Sarà il Consorzio che raggruppa i produttori del Valtrompia Dop a gestire la stagionatura in miniera del formaggio triumplino. Con un progetto, che si aggira attorno ai 250.000 euro, presentato nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale regionale.

Il progetto. La stagionatura in galleria è frutto di un approfondito studio realizzato dall'Uni-

versità di Parma che si è impegnata nella ricerca di nuove tecniche nell'ottica del «naturale». Non si consuma suolo né energia, tutto è già a disposizione grazie ad una vecchia «canna di servizio» da miniera di proprietà del comune di Bovegno, a Graticelle, che l'ente locale ha ceduto in comodato gratuito alla Comunità montana. La quale, a sua volta, lo ha girato al Consorzio guidato da Mauro Beltrami produttore del Dop a Marmentino. «Si tratta di un progetto importante - ha sottolineato l'assessore

La tecnica è stata studiata dall'Università di Parma: si userà la canna di servizio della miniera di Bovegno

all'agricoltura in comunità montana Gerardo Ferri - che sfrutta le potenzialità del territorio senza danneggiarlo, anzi esaltandone le caratteristiche, interventi antropici compresi».

Ora i produttori sono chiamati a fare la loro parte. Una volta ottenuto il finanziamento l'impegno sarà dare corpo all'attività di stagionatura in un unico punto di stoccaggio dove il formaggio maturerà fino al punto giusto. "L'obiettivo - ha sottolineato Beltrami - dare continuità alla disponibili-

lità del prodotto anche attraverso l'adesione di nuovi giovani agricoltori che hanno già manifestato la loro attenzione al Dop ma che mancano di uno spazio di stagionatura». I

5 aderenti al Consorzio stanno lavorando per far sì che il nostrano Valtrompia possa diventare un prodotto disponibile in numeri significativi. //





Formaggio. Il nostrano Dop di Valtrompia

LA VICENDA

Origini.

Di formaggio di Valtrompia si parla già nel 1484 grazie all'annalista Pietro Voltolino che redige documenti che testimoniano le origini del formaggio triumplino attraverso prescrizioni di pascolo e molto altro.

Il comitato per il Dop.

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 del 2012 ad un primo riconoscimento della DOP.

Il prodotto.

Il nostrano è un formaggio 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.