



COMUNICATO STAMPA

LETTERALTURA 2010 IL FORMAGGIO

Montagna e spiritualità, Alpinismo, L'asino, Il formaggio, (R)esistenze e Montagne d'Europa: questi i percorsi tematici che, seguendo il fil-rouge della montagna, del viaggio e dell'avventura, hanno guidato l'ideazione di **alcuni** fra gli appuntamenti di LetterAltura 2010.

La storia del formaggio ha origini antichissime. La leggenda vuole che un pastore avesse messo del latte in uno stomaco di pecora e questo fosse stato trasformato in formaggio. L'origine del formaggio si intreccia con le abitudini dell'uomo primitivo, che si pose di fronte alla necessità di poter utilizzare, il più a lungo possibile, le capacità nutritive del latte degli animali allevati. Secondo Omero, già Zeus fu nutrito con il latte e i sublimi formaggi della capra Amaltea, il cui corno simboleggiava la cornucopia dell'abbondanza. E questo alimento, apparentemente semplice e frugale, ma gustoso e prezioso, ha nutrito per secoli pastori, viaggiatori e intere popolazioni, assurgendo oggi, nell'immaginario comune, a rappresentante principe della montagna, come espressione e cultura delle sue genti.

A LetterAltura si parlerà della Fontina con [Aurelio Marguerettaz](#), del Bettelmatt con [Gian Mauro Mottini](#) e delle parole del formaggio con [Carlo Adami](#) e [Piero Sardo](#).

Domenica 27 giugno il casaro sarà in piazza, per una dimostrazione pratica di come si fa il formaggio.

Ecco gli appuntamenti:

Giovedì 24 giugno

17.30 – 18.30 a Verbania, Sala Rosmini dell'Hotel Il Chiostro

Un grande consorzio di montagna: la Fontina

Aurelio Marguerettaz dialoga con **Daniela Fornaciari**

Le regioni alpine oltre che per la loro preziosa natura, si qualificano per la forza e il piacere dell'ospitalità che passa anche attraverso la genuinità e la qualità dei suoi prodotti. La Valle d'Aosta, oltre alla montagna più alta d'Europa - il Monte Bianco - ha valli e paesini che accolgono con piacere, lungo l'arco di tutto l'anno, migliaia di persone. Qui si gode, fra l'altro, di un prodotto Dop - la Fontina - che dalla fine della seconda guerra si qualifica con forte identità e qualità rispetto alla Valle. Aurelio Marguerettaz ci racconterà come oggi si qualifica il turismo e quale ruolo occupa la Fontina nella sua Valle.

Venerdì 25 giugno

19.00 – 20.00 a Verbania, Sala Rosmini dell'Hotel Il Chiostro

Il Bettelmatt: l'oro bianco dell'Ossola

Incontro con **Gian Mauro Mottini**

Le caratteristiche territoriali, le essenze foraggere a confronto – il tipo di pascolo scelto e le razze animali selezionate – per una ricerca della migliore qualità organolettica del latte destinato alla produzione di sua maestà il Bettelmatt, formaggio ottenuto dal latte crudo intero di un'unica mungitura, prodotto esclusivamente tra la fine di giugno e i primi di settembre. Ce ne parla Gian Mauro Mottini, consigliere nazionale ONAF e fondatore del Consorzio per la Tutela del Formaggio Ossolano.



COMUNICATO STAMPA

Sabato 26 giugno

15.00 – 16.00 a Verbania, Parco di Villa Pariani

Le parole del formaggio

Incontro con **Carlo Adami** e **Piero Sardo**

Attraverso due parole chiave, ampiamente scandagliate da Carlo Adami, Presidente dell'ONAF – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio – e Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food della Biodiversità, verrà spiegato, anche e soprattutto ai non addetti ai lavori, il "mondo del formaggio".

LATTE CRUDO – Piero Sardo

IL FORMAGGIO NEL PIATTO – Carlo Adami

Domenica 27 giugno

15.00 – 16.00 a Verbania, Piazza Ranzoni

Quando il libro diventa spettacolo

Reading-spettacolo con il gruppo **Donne di carta**

I più bei libri del Novecento letti e recitati dalle persone-libro, un gruppo di donne appassionate e innamorate della lettura. Le pagine, i capitoli e le frasi imparate a memoria e recitate di fronte e in mezzo al pubblico. Un modo semplice e coinvolgente di dare voce ai libri.

Le Donne di carta reciteranno per LetterAltura brani tratti dai più noti testi dedicati al formaggio.

15.00 – 17.00 a Verbania, Piazza Ranzoni

Una piazza "in forma"

Dimostrazione pratica a cura dei casari della Cooperativa Antigoriana

Degustazione di formaggi ossolani a €5, a cura della condotta di Slow Food - Lago Maggiore Verbania, cui sarà devoluto l'incasso.

Il casaro scende in piazza, incontra la gente e, partendo dall'innesto del siero e dalla cagliata, per poi procedere con cottura, sgrondatura e posa delle fascere, dimostra praticamente e tecnicamente la "magia" che permette dal latte di ottenere il formaggio.

Nell'attesa che il formaggio prenda forma sotto i nostri occhi, incontro con le Donne di carta e intrattenimento musicale di Fabio Mancosu.

Il programma completo di LetterAltura è disponibile sul sito www.letteraltura.it

Per info **al pubblico**:

Associazione Culturale LetterAltura Via Fratelli Cervi 14, 28921 Verbania

tel.: +39 0323 581233 info@letteraltura.it

Per contatti stampa: **Raffaella Marzi** r.marzi@letteraltura.it