

A Morbegno torna la Mostra del Bitto

Pubblicato: Venerdì 30 Settembre 2022



Torna anche quest'anno a **Morbegno** (So) la tradizionale **Mostra del Bitto** di metà ottobre che porterà ai visitatori l'atmosfera dell'alpeggio attraverso un percorso che andrà a sollecitare tutti e 5 i loro sensi, a ricreare quei profumi, quei suoni, quei sapori e quelle sensazioni che sono proprie di una tradizione alpina antica, le cui origini si perdono nella storia.

Nel weekend del 15 e 16 ottobre si terrà dunque la centoquindicesima edizione della più che longeva "Mostra del Bitto", la mostra-mercato che premia le migliori forme di Bitto DOP, Valtellina Casera DOP, Scimudin e formaggio Latteria durante il consueto concorso organizzato dal CTCB (Consorzio Tutela Formaggi Valtellina Casera e Bitto DOP).

Le forme in concorso quest'anno torneranno a far bella mostra di sé all'interno della Casera allestita nel Chiostro del Convento di Sant'Antonio, aperta e visitabile durante tutta la durata dell'evento, mentre il pubblico potrà incontrare i produttori dei tipici di Valtellina, assaggiarne le specialità e acquistarle all'interno del mercato delle specialità agroalimentari allestito nella centralissima piazza Sant'Antonio.

Tra le novità del 2022, le aule didattiche dedicate al **Foraging** ovvero come e cosa "cucinare con le erbe spontanee", quelle dell'Accademia del Pizzocchero, per imparare a "scarellare" a mano e a cucinare secondo la ricetta ufficiale le tipiche tagliatelle di grano saraceno, ma anche la possibilità di diventare "Giudice per un giorno", scoprendo i segreti degli assaggiatori Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e cimentandosi nelle varie fasi di valutazione di un formaggio, oppure gli assaggi gourmet di piatti originali, rielaborazioni creative di prodotti tradizionali accompagnati dalla maestria della "Glass art", l'arte di far suonare i bicchieri di cristallo, durante l'appuntamento con "Il Bitto in un bicchiere e l'arte nel piatto".

Tra le proposte gourmand, invece, "**Note di degustazione**", un crescendo di suoni di violino e sapori, ma anche "**Cheese&Foraging**" per abbinare formaggi ed erbe spontanee, oppure "**Erborinati e Distillati**" o "**Birre in Terrazza**", oltre agli eventi organizzati dal Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina, tutte esperienze allestite nelle tante location suggestive delle salette tra sala capitolare e terrazze del Chiostro, così come all'interno degli splendidi saloni settecenteschi di Palazzo Malacrida.

In Piazza S. Antonio avranno dimora il tradizionale "calecc" in cui avviene, in diretta, la lavorazione del Bitto a partire dal latte e, nell'area della mostra-mercato, anche lo stand del CTCB, il Consorzio Tutela Formaggi Valtellina Casera e Bitto, con i suoi associati ed i loro racconti dall'alpeggio, così come postazioni "didattiche" per esperienze immersive di narrazione dei metodi di produzione, delle caratteristiche dei prodotti DOP e dei luoghi di produzione.

Anche il centro città, come già da diversi anni, sarà coinvolto nella Mostra, grazie ai "Menù al DOP" e ai "Cheese Hour" che i ristoratori e bar locali proporranno ad hoc per l'occasione e che potranno essere prenotati direttamente riservando presso gli esercizi aderenti.

Ad animare le vie del centro cittadino, le performance di fisarmonica e violino, quelle delle bande e dei gruppi musicali, le piece teatrali all'Auditorium e in piazza, ma anche lo street food, i mercatini, le degustazioni in cantina ed i trattori "musicali". Un'edizione, la numero 115, da vivere con tutti e 5 i sensi, per non perdersi nessuna atmosfera, nessun sapore, nessun tintinnio o suono. **Info**

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it