

BiancoLatte celebra l'oro dell'Alta Ossola

Pubblicato: Giovedì 3 Ottobre 2019



BiancoLatte, manifestazione tipicamente autunnale in programma **sabato 12 e domenica 13 ottobre a Crodo (VB)**, è un vero tributo all'Alta Ossola, alla (ri)scoperta di luoghi e sapori tipici della Valle della Toce.

Grazie a due intense giornate, anticipate venerdì 11 da una anteprima letteraria, **la Valle Antigorio torna così a rendere onore alle produzioni casearie e alle tradizioni di queste terre alpine così ricche di fascino**. Un appuntamento che propone sapori autentici, frutto della maestria dei produttori locali, testimoni di una memoria contadina da valorizzare sempre più. Un territorio, quello di Crodo e delle sue frazioni alte, ancora incontaminato e preservato, tanto nella sua natura quanto nelle tradizioni gastronomiche, legate ai sapori poveri del passato, spesso reinterpretati da chef di talento. E saranno proprio i sapori locali i veri protagonisti di questa due giorni in programma al Foro Boario di Crodo. Da venerdì sera a domenica a pranzo, inoltre, i ristoranti del paese e delle frazioni proporranno **menù dedicati a BiancoLatte**.

Sabato 12 ottobre, giornata dedicata ad una delle eccellenze formative del territorio, la Scuola Agraria di Crodo. Alle ore 10 si terrà il convegno "Quarant'anni di Scuola Agraria: passato, presente e futuro", nel pomeriggio invece si terranno i laboratori di caseificazione con dimostrazioni di studenti e docenti. Domenica 13 ottobre molti gli eventi in programma. Dalle 10 alle 19 la mostra-mercato, con un tripudio di formaggi freschi, stagionati, tome pregiate e gustosi prodotti caseari, erbe officinali, prodotti dell'orto, frutti e mieli per un viaggio lento a km 0 tra i sapori e profumi dell'alta Ossola. Dalle ore 11 torna a grande richiesta "Oro&Vino", degustazione guidata dell'oro d'Alta Ossola: una degustazione di

formaggi, tome e vini locali sotto la guida di un esperto agronomo. Ancora, escursioni in e-bike, laboratori per i più piccoli, la marchiatura delle forme di Bettelmatt – il formaggio più celebre di queste valli – e dalle 17.00 il via a “BiancoLatte – La merenda sinoira d’alta Ossola”, il percorso degustazione in dieci tappe in cui i formaggi e prodotti presenti nella mostra-mercato diventano protagonisti delle preparazioni gourmet degli chef di Cooking for Alp. “BiancoLatte – L’Oro d’Alta Ossola” fa parte del folto gruppo delle Sagre dell’Ossola (www.sagreossola.it).

Tutti i dettagli del programma sono su www.crodoeventi.it e sulla pagina Facebook ufficiale dell’evento <https://www.facebook.com/BiancoLatteOssola>

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it