

Dalle 10 alle 18 il paese sarà animato dalla sagra che spera di bissare il successo ottenuto l'anno scorso

Ballabio mette in mostra il taleggio

Cento volontari in campo e 14 stand per le degustazioni, il ricavato andrà in beneficenza

BALLABIO Quattordici stand per le degustazioni, bus navetta, cento volontari in campo e un centinaio di auto d'epoca in esposizione. Domenica dalle 10 alle 18 torna a Ballabio la popolare «sagra del taleggio» dopo il successo dell'anno scorso di questa manifestazione organizzata dalla Pro loco presieduta da Enrico Pissavini.

Si tratta di una sorta di passeggiata gastronomica itinerante per le vie di Ballabio Superiore e Inferiore che, alla prima edizione l'anno scorso, aveva portato nel centro alle porte di Lecco - grazie anche alla comodità del collegamento veloce offerto dalla nuova strada Lecco-Ballabio - alcune migliaia di persone.

Un vero e proprio evento che sarà presentato ufficialmente al pubblico domani alle 11 al centro civico «Carl'Antonio Invernizzi» di piazzetta Papa Giovanni XXIII (sede della biblioteca, a Ballabio Superiore).

«Saranno presenti, oltre alla trentina di soci della Pro loco - commenta il presidente Pissavini - i rappresentanti degli espositori e quelli istituzionali, anche della Provincia. La sagra del taleggio di Ballabio sta prendendo piede. Telefonano da ogni dove alla sede della Pro loco per saperne di più e di conseguenza ci aspettiamo un grande successo».

Sul tracciato della sagra del taleggio sono distribuiti svariati presidi dove, oltre alla sede della Pro loco in via Confalonieri, sarà possibile acquistare il carnet per degustare in tutti i 14 punti pagando 10 euro. Il tagliando dà anche diritto a viaggiare gratis sul bus navetta che farà la spola tra tutti gli stand.

Ecco il percorso. In piazzetta Papa Giovanni quello della Ciresa Formaggi e Vini Piccolomini, poi trattoria Prassede con degustazione vini della Acquistapace. Allo Sporting Club, edicola Invernizzi e panificio Citterio, si mangia il formaggio della ditta Carozzi condito dall'olio del consorzio Oliper e latte fresco. Ancora, alla Taverna del Sogno si gustano i formaggi Ganassa, all'eno-bar La Coccinella Oasi della Grigna, Al.Va. Allevamenti, olio della Nuovo Frantoio e vini.

Decimo stand quello della fiorista Rita Zapelli con Mercante in fiera, formaggi, focacce e dolci della Valtrebbia. Al bar tabaccheria Zapelli Lucio Mazzoleni - Agricola Novella con il suo miele e piccoli frutti. All'azienda Ganassa formaggi Ganassa e vini Piccolomini. In piazza del municipio formaggi Ciresa e Viganò pasticceria.

Infine, al circolo ricreativo di Ballabio. Stand per le degustazioni dell'azienda agricola Prato della Chiesa e Invernizzi frutta.

Ma non è finita. Il Foto Club Lecco, la fondazione Cassin, l'associazione Amici della paraplegia proporranno una sfilata di auto d'epoca per le vie del paese. Aperta anche una lotteria a premi organizzata dalla Fondazione per la ricerca sulle lesioni al midollo spinale di Lecco, cui verrà inoltre devoluto l'incasso dei carnet.

Tutto è pronto per la grande sagra del taleggio di Ballabio: «Siamo sicuri - dice in conclusione il presidente della Pro loco, Enrico Pissavini - che quello di domenica sarà ancora un grande successo per Ballabio e i suoi volontari».

Beppe Grossi



Enrico Pissavini



Dopo il successo dell'anno scorso, domenica la Pro loco propone la seconda edizione della sagra del taleggio

Così lo storico De Micheli ha ricordato su «Ballabio ieri» la tradizione casearia del paese

Quelle storiche casere con ghiaccio e «pula»

BALLABIO (b. gro.) «La sagra del Taleggio è una grande festa, una camminata per le strade di Ballabio degustando taleggio straordinariamente abbinato con vini, frutti e pane. È l'occasione per riscoprire la tradizione gastronomica e culturale territoriale di Ballabio, dove a metà del XIX secolo iniziò l'avventura imprenditoriale di Galbani, di Locatelli e altri nomi dell'industria casearia».

Lo ricorda lo storico locale Augusto De Micheli nell'edizione 2008 del tomo «Ballabio ieri»: «Dopo la metà del secolo XIX sono state costruite ed entrate in funzione, una dozzina di casere in Ballabio. Nel brano di Severo Invernizzi sulla fase di industrializzazione della produzione di latticini, si legge di casere per la stagionatura, di

formaggi sistemati in cantina a parecchi metri sotto terra e dell'uso del ghiaccio per la loro conservazione nel periodo estivo. Perché ci si renda conto dell'ampiezza delle attività di stagionatura si elencano l'ubicazione delle casere con inizio dall'ingresso del paese venendo da Lecco».

«Le casere - continua De Micheli - erano per la maggior parte grandi costruzioni, assai robuste (tra un piano e l'altro vi erano putrelle d'acciaio) per sostenere il peso dei formaggi, con due o massimo tre piani emergenti e almeno due sotterranei; la funzione di queste due parti risiedeva nel fatto che la costruzione emergente era utilizzata per la stagionatura nei mesi freddi o stagioni di mezzo; la parte interrata serviva per i mesi caldi, al fine

di non creare danni ai formaggi».

Curiosità: «Per quest'ultimo preciso scopo si utilizzavano tonnellate di ghiaccio che veniva scaricato negli "inferi" delle casere attraverso alcune finestrelle e poi coperto di "pula" o "lolla" (la polvere o scarto del fieno, onde ridurne lo scioglimento). Ovviamente i taleggi e più ancora il gorgonzola andavano lavorati e cioè si doveva - a ciclo continuo - girarli e salarli con l'avvertenza che il gorgonzola, formaggio ben più qualificato, esigeva anche la perforazione (operazione delicata) con grosso ago di rame onde consentire il formarsi del caratteristico "verde" (che altro non è che una muffa penicillinea)».

Una tradizione che domenica sarà rispolverata.

Mario Vassena

Lavori a Cortenova, cantiere in via Selva per altri venti giorni

CORTENOVA Continuano i lavori di rifacimento di via Don Selva.

Non è stato rispettato - il termine del 18 aprile che era stato comunicato in sede di previsione.

I disagi per gli automobilisti e i mezzi fino a 35 quintali proseguono anche se sono ormai limitati ai momenti di intensità maggiore del traffico sulla deviazione sulla direttrice via Silvio Pellico-via Cantore-largo De Vecchi che ha come punto critico la strettoia del ponte romanico sul torrente Pioverna.

Per i pullman di linea della Sal ed i camion pesanti rimane in funzione il semaforo che regola il transito a senso unico alternato sulla parte libera di via Don Selva.

«Abbiamo dovuto fare il concordato per permettere il passaggio di autobus e camion - sottolinea l'assessore ai lavori pubblici Giuseppe Negri - quindi i lavori sono rallentati. Quasi metà del fondo grezzo della strada è ultimato. Ci sono stati poi i giorni di pioggia che hanno penalizzato il cantiere che tra una quindicina o ventina di giorni potrebbe chiudere».

Con l'operazione in corso che ha un costo di oltre 306 mila euro verrà rifatta tutto il fondo della carreggiata compromessa dal passaggio dei mezzi pesanti transitati dal 2002 in poi su una strada comunale non adeguata a sostenere tale carico.

Nel tratto dal campo di calcio dell'oratorio fino all'incrocio con la Sp 65 per Esino saranno messi i parapetti che serviranno a creare condizioni di sicurezza contro eventuali uscite di strada.

IN BREVE

PREMANA

QUEI DE L'ANGIOLII AL SAN ROCCO

(m. vas.) La Filodrammatica «Quei de l'Angiolii» di Introbio presenta domani alle 21, al teatro parrocchiale San Rocco, la nuova commedia di Severino Pagani dal titolo «La geseta del Pasquiroen».

CORTENOVA

LA GIORNATA DEL VERDE PULITO

(m. vas.) Il Comune e le associazioni organizzano domani la «Giornata del verde pulito». Il ritrovo per tutti è fissato alle 8 in piazza Umberto I con rastrelli, falcetti e guanti.

INTROBIO

LE DIAPOSITIVE AL «TAVECCHIA»

(m. vas.) Il rifugio Tavecchia organizza domani sera la proiezione di diapositive con gli «Amici della fotografia» di Introbio. È previsto il trasferimento al rifugio con la jeep.

BALLABIO

LA COMPAGNIA CERCA ATTREZZISTI

(b. gro.) La compagnia di Ballabio «Sem sta ubligà a recità» cerca attrezzisti e addetti al montaggio delle scenografie. «Le compagnie che recitano a Ballabio - dicono i responsabili - hanno apposite persone che montano le scenografie e così facendo permettono agli attori di concentrarsi solo sullo spettacolo. Per questo cerchiamo appassionati disposti a collaborare con noi in questo importantissimo ruolo». Per informazioni Damina Sala Mauri 0341-530938 o Panzeri Marco 0341-230034.

Lucca Maurice

Tappeti d'oriente e Antichità

www.luccascarpet.com

SHOW ROOM di Faloppio

V. Vitt. Veneto, 61

- ampio parcheggio privato-



Incaricato a cedere a prezzi di stima **RIBASSATI NOTEVOLMENTE N°19 TAPPETI**

di un noto collezionista di Sanremo: pregevole e unica raccolta di manufatti antichi del Turkestan Orientale

(oasi di Kashar - Yarkand e Khotan). Tappeti correlati di autentica numerata su foto. Sono inoltre disponibili in negozio molti altri tappeti nuovi e antichi d'oriente.

VISIONE LOTTI:

9.30 - 12.00 • 14.30 - 19.30

Pagamenti personalizzati - lavaggi ecologici e restauri - Ritiro usato con valutazione

per info:

340.1286600

Nuovo Concorso della Provincia di Lecco

Metti in moto la fortuna.

I NUMERI FORTUNATI DI OGGI:

- n. 15078
- n. 41258
- n. 30314
- n. 15916
- n. 56342
- n. 28589
- n. 18532
- n. 57259
- n. 49742
- n. 35236

Controllo attentamente il numero della tua cartella! Se corrisponde a uno di quelli riportati qui a lato, telefona allo 0341 307 437 entro le ore 13 di DOMANI. Il numero è attivo dalle ore 9.00 alle ore 13.00*.

* Esclusa l'intera giornata di domenica.

Potresti aver vinto un buono spesa da 100 euro.

IL BOLLINO: Ritaglia il bollino e invialo nello spazio corrispondente della tua cartella.

5

In collaborazione con: **ALa** **iperul**

La Provincia di Lecco Più bella per te.

...Di tutto un pò...

Articoli da regalo

Casalinghi

Prodotti per pulizie

Profumeria

da noi prezzi interessanti cortesia e disponibilità

Via A. Diaz, 43 - Como
Tel. 031 41 10096

di@troupa.idalbero.it