

Ballabio in festa, c'è la Fiera del Taleggio

Domani la quinta edizione della kermesse dedicata al formaggio

DI INES CORTI VILLA

BALLABIO ▶ Ritorna domenica 17 aprile la collaudata Fiera del Taleggio, giunta quest'anno alla sua 5° edizione.

Una fiera, che come recita la Pro Loco Ballabio, organizzatrice dell'evento, è volta «alla scoperta dei gusti e dei sapori del taleggio e dei formaggi valsassinesi con abbinamento di pane, vino, oli, miele e piccoli frutti attraverso un itinerante viaggio per le vie storiche del paese».

Il percorso consigliato si snoda in 15 punti; il primo è al Parcheggio della Pro Loco, il secondo in Piazza Giovanni XXIII, a seguire piazza Marconi - via Carrobbio, via Parini, via Casimiro Ferrari, via Ponte dei Re, Parco Grignetta, Piazza Hillion, via Martinola, via Mazzini con ben 3 punti, piazzetta Locatelli, via Provinciale con due punti. Per tutta la durata della Fiera funzionerà un servizio continuativo di bus navetta con partenza dalla sede della Pro loco di Ballabio in via



L'artefice



ENRICO PISSAVINI
Presidente della Pro loco Ballabio, è tra i principali protagonisti della Fiera.

Gonfalonieri 2/A, antistante l'uscita della nuova strada Ballabio-Lecco.

Il biglietto di partecipazione, al costo di 10 euro, dà diritto alle degustazioni ed è in vendita presso la sede della Pro Loco. Termine vendita biglietti alle ore 16.

La Fiera del Taleggio avrà una finalità benefica. La Pro Loco Ballabio, infatti, destinerà un euro sulla vendita di ogni biglietto alla Fondazione per la Ricerca sulle lesioni del midollo spinale. «La Fiera è or-

mai diventata una tradizione, ha sempre richiamato molte persone ed è una manifestazione attesa dai ballabioesi e non - commenta Enrico Pissavini, presidente della Pro Loco - Speriamo che il tempo sia propizio in modo che tutto si svolga nel migliore dei modi».

Anche quest'anno sarà presente l'Apa, l'associazione provinciale allevatori di Lecco e Como, che in collaborazione con Cofazo Società Coop Erba, allestirà una piccola fattoria al

parco Grignetta.

«Saremo presenti anche quest'anno e dimostreremo come si produce il taleggio, partendo dalla lavorazione del latte e spiegando tutto il suo processo produttivo con degustazione finale del prodotto - afferma Giuseppe Invernizzi, direttore dell'Apa - Saranno presenti il casaro, che darà tutte le informazioni, un allevatore e un tecnico. Ci sarà la vendita del latte crudo e la mucca Carolina per coloro che vogliono cimentarsi nella mungitura».

Ma non è tutto. Verrà allestita, in collaborazione con la Pro Loco di Morterone, una mostra fotografica del libro su Morterone, sulla transumanza e l'origine degli stracchini. Non mancheranno i box per vacche e vitelli di razza bruna, asini, ovini e animali da cortile.

Una giornata tutta da vivere, dunque, non solo per gli adulti ma anche per i bambini, che potranno ammirare da vicino diversi animali e imparare cose interessanti