



## TALEGGIO

La quinta edizione della fiera ha richiamato in valle un buon numero di visitatori e i quattordici punti di ristoro hanno accontentato tutti i palati decretando il successo della kermesse

FOTOSERVIZIO CARDINI



[ BALLABIO ]

# Alla «Fiera del Taleggio» i ghiottoni elevano e promuovono la kermesse

*La quinta edizione promossa dalla Pro loco ha colto nel segno aiutata dal bel tempo*

**BALLABIO** L'occasione giusta per rinverdire una lunga tradizione, quella che vede la Valsassina e il taleggio legati a doppio filo, specie a Ballabio, unita alla scoperta del proprio territorio. Questi gli intenti della Pro Loco di Ballabio che ieri ha organizzato la quinta edizione della "Fiera del Taleggio", il formaggio più conosciuto e apprezzato della zona.

Tanti i ghiottoni che hanno aderito all'iniziativa sfruttando la piacevole giornata di primavera. Alla fine sono stati circa tremila i visitatori, un migliaio dei quali paganti. Lecchesi soprattutto, ma anche un buon numero di turisti milanesi che ieri hanno raggiunto il paese alle pendici della Grignetta. «Siamo molto soddisfatti, l'adesione quest'anno è sicuramente superiore a quella delle scorse edizioni - commenta Enrico Pissavini, presidente della Pro loco di Ballabio. I produttori del paese, nomi storici nella produzione del Taleggio come Invernizzi, Acquistapace e Carozzi, hanno partecipato con interesse scegliendo questo periodo d'inizio primavera che risulta essere molto gra-

dito dalla gente: del resto, dopo l'inverno si sente il bisogno di una giornata come questa da trascorrere all'aperto».

Dall'antipasto al dolce: le declinazioni del Taleggio, il prodotto gastronomico per eccellenza di Ballabio, sono davvero tante. Così, lungo il percorso che si è snodato

nel tranquillo centro storico del paesino valsassinese, tra viuzze e strade in acciottolato, i quattordici punti di ristoro hanno accontentato tutti i palati. Bruschette con caprino invecchiato, risotto al Taleggio e rosmarino - una prelibatezza; tutti in fila pur di assaggiarlo -, il Resegone, formaggio a media stagionatura che unisce

la morbidezza del Taleggio al gusto marcato del Gorgonzola, proposto ieri da un produttore della Cooperativa Lecco Latte, fino alla cheesecake al Taleggio e mostarda di pere: ricette semplici ma molto apprezzate.

Per i tanti bambini presenti, inoltre, l'Associazione Provinciale Allevatori ha ricreato nel Parco Grignetta un piccolo laboratorio caseario che ha suscitato grande interesse. Dal latte al formaggio pronto per la tavola, i bambini hanno scoperto tutte le fasi della lavorazione tradizionale.

Sempre per i più piccoli, lezioni di mungitura con un autentico diploma consegnato al termine della pratica. La storia del Taleggio a Ballabio, come ci spiega uno degli allevatori presenti, Matteo Pensa, è molto antica: «le grotte sparse in questi dintorni erano zone ottimali per conservare i formaggi, prima che esistessero i frigoriferi: per questo tanti allevatori hanno dato origine a questa attività che oggi, con metodi moderni ma la stessa passione, continua a contraddistinguerci».



Giulio Masperi