

Tra sole, neve e i formaggi della Valsassina

Gabriella Carlucci ai Piani di Bobbio

La conduttrice e la troupe della fortunata trasmissione di Rete 4 hanno chiuso, con una degustazione in quota al "RistoFunivia", le registrazioni di una puntata incentrata sulla secolare produzione del taleggio in Valsassina Giovedì, 8 Febbraio 2007



Sole, temperatura mite, tanta neve al **"RistoFunivia"** dei **Piani di Bobbio** nel comprensorio sciistico di Bobbio-Valtorta, tra le prealpi lecchesi e bergamasche.

Non poteva esserci cornice migliore per la chiusura delle registrazioni di "Mela Verde", la fortunata trasmissione di Rete 4, che questa volta è andata in Valsassina presso aziende, allevatori, artigiani e casari, mettendo a fuoco soprattutto la secolare produzione del taleggio, un formaggio la cui fama ha valicato da tempo i confini lecchesi.

La conduttrice Gabriella Carlucci si è trovata a tu per tu, a quota 1660, con il taleggio, i caprini e il formaggio latteria per tenere a battesimo la "montagna del buongustaio", tre rifugi ai **Piani di Bobbio-Valtorta** (RistoFunivia, Centro Fondo e Trifoglio) dove si presta particolare attenzione alla cucina che valorizza i prodotti locali con piatti serviti e presentati con il gusto tipico dei ristoranti di qualità.

Durante la registrazione della puntata, avvenuta alla presenza di imprenditori e artigiani del formaggio, è stata varata la seconda edizione del concorso gastronomico "Immagine Valsassina" che, come l'anno scorso, sarà esteso agli allievi dell'Istituto Alberghiero presso il Collegio Ballerini di Seregno. Questa volta

i partecipanti dovranno presentare un piatto a base di taleggio. Il concorso verrà presentato durante la **Fiera RistorExpo di Erba** (17-21 febbraio). Entro i due successivi mesi gli allievi dell'Istituto Alberghiero dovranno esibire la ricetta, la foto del piatto con le decorazioni e uno scritto con la spiegazione delle modalità di esecuzione.

Entro giugno la giuria si riunirà al RistoFunivia dei Piani di Bobbio per proclamare il vincitore.

L'anno scorso il riconoscimento è andato ad Eleonora Pozzi di 16 anni che ha conquistato gli esperti con **"bocconcini di capriolo con taragnino ripieno e salsa al taleggio"**.

Abbinato al concorso il libro "Tipicità e novità a tavola" di Dino Manzolini e Paolo Cagnotto. Il volume l'anno scorso è andato a ruba: 2000 copie vendute.

Per informazioni Piani di Bobbio-Valtorta tel. 0341 - 996101

Sito Internet: www.pianidibobbio.com