

Un'opportunità per produttori e enti di far conoscere i formaggi d'alpeggio e artigianali di montagna

## Alpeggi e pascoli in città

il gusto dei formaggi alpini nel cuore della Padania

Nell'ambito di "Mille e due formaggi", manifestazione che da alcuni anni si svolge in primavera a Mantova quest'anno saranno presenti i formaggi dei pascoli e degli alpeggi.

L'iniziativa, che si svolgerà **nel week-end del 11-13 aprile**, è promossa in collaborazione con l'**Associazione amici degli alpeggi e della montagna - AmAMont** (con sede a Sondrio) che promuove gli alpeggi e i loro formaggi quale risorsa turistica, culturale e gastronomica. Portare la città (il cittadino turista, escursionista, consumatore) in alpeggio è altrettanto importante che portare l'alpeggio in città attraverso eventi e manifestazioni come questa che riallacciano antichi legami tra montagna e pianura fatti di complementarità e stimoli reciproci.

La manifestazione avrà come scenario la **Piazza delle Erbe**, bellissimo esempio di piazza porticata padana nel cuore monumentale - ma vivo e pulsante - di Mantova dove si affacciano monumenti come il Palazzo della Ragione, la Torre dell'Orologio, la Rotonda di S.Lorenzo e che ha per fondale l'imponente Basilica di S. Andrea. La piazza, meta privilegiata del passeggio di mantovani e residenti della provincia, è anche gremita dai turisti che - specie in primavera - frequentano numerosi quella che è una delle più belle e suggestive città d'arte padane.

Nella piazza sarà allestito uno spazio didattico per le degustazioni, i laboratori del gusto e le attività rivolte ai ragazzi oltre ad una serie di stand **dove i produttori di montagna potranno vendere i loro prodotti: i formaggi della scorsa stagione d'alpeggio, ma anche quelli prodotti artigianalmente durante l'inverno.**

Gli stand di dimensione 4 x 4 m, forniti di copertura e allacciamento elettrico vengono messi a disposizione dei produttori (anche associati) che ne faranno richiesta tramite l'Associazione AmAMont a condizioni estremamente vantaggiose. Mediante convenzioni con gli agriturismi dei dintorni sarà poi possibile fruire di ospitalità a prezzi contenuti.

I produttori che parteciperanno alla manifestazione dovranno allestire lo stand dal Venerdì e fornire una minima quantità di prodotto per le degustazioni. Oltre alla vendita diretta al pubblico, avranno la possibilità di:

far conoscere i loro prodotti nell'ambito della ristorazione cittadina. I formaggi d'alpeggio verranno proposti con l'aperitivo durante la manifestazione (la quantità fornita sarà remunerata a prezzo all'ingrosso); incontrare operatori della ristorazione e del commercio nell'ambito di un momento appositamente organizzato nello spazio didattico.

E' stata avanzata anche la proposta di concordare con gli chef un concorso gastronomico sul tema dell'utilizzo dei formaggi d'alpe in preparazioni gastronomiche originali. Se questa proposta non potesse concretizzarsi per l'edizione di quest'anno sarà sicuramente riproposta il prossimo anno.

Gli interessati sono pregati di contattare il Dr. Lorenzo Maggioni (3475265078 Email: [lomag@libero.it](mailto:lomag@libero.it)) entro il 17 marzo.