

Lo ha detto nella visita ai caseifici e a Festinvalle. Annunciata la costituzione di un Consorzio per la tutela del prodotto

«Lo Strachì Tunt è il più buono d'Italia»

Vissani incorona il formaggio della Val Taleggio per sapore e genuinità

VAL TALEGGIO «Lo Strachì Tunt è il formaggio più buono d'Italia», parola di Gianfranco Vissani. Il re degli chef ha detto e poi ripetuto in occasione di Festinvalle, la kermesse che si chiude oggi a Piazza Brembana. Il cuoco umbro ha lasciato tutti di stucco una prima volta a Peghera di Taleggio, venerdì scorso. Era in visita al caseificio dei fratelli Arrigoni per gustare i formaggi della valle: il Taleggio, ovviamente, ma anche lo Strachì Tunt. Ed è stato proprio lo strachìno rotondo, ovvero l'antenato del più noto Gorgonzola, a mandare in estasi il re della cucina italiana. Un formaggio che peraltro Vissani già conosceva, amava e utilizzava spesso per i suoi piatti. «Per me ha detto lo chef - lo Strachì Tunt è il numero uno in Italia». E intanto Vissani, non solito ad «abbuffarsi» mentre gira per le fiere, ha «divorato» (forse anche per la fame, essendo le 18.30), qualche etto del suo formaggio preferito. E poi ha lasciato la valle, portando via qualche forma di Strachì Tunt. Nella serata, al cine-teatro di Piazza Brembana, cullando un risotto con dello Strachì Tunt, ha ribadito il concetto: «Questo è il formaggio più buono d'Italia». A mangiare abbiamo chiesto i motivi di tale primato: «È un formaggio eccezionale,



Lo chef Gianfranco Vissani con una forma di Strachì Tunt

per non dire primo al mondo, un sapore unico - ha detto lo chef - È etno-trinaturalmente, senza aggiunta di muffe. È il massimo della genuinità. Non va assolutamente toccato. Vissani ha quindi annunciato che una delle punte della trasmissione Rai «Il cuoco e il professore», in

telare lo Strachì Tunt, nascerà un Consorzio, per iniziativa di Alvoro Ravasio, socio della cooperativa Sant'Antonio di Reggello, a Veduggio.

«Da circa tre anni - spiega Ravasio - vendiamo lo Strachì Tunt che ci viene fornito in estate da due contadini: Guglielmo Locelli e Aldo Arrigoni, entrambi di Veduggio. Una produzione limitata, ma che rispetta la tradizione di questo formaggio, conosciuto da secoli come "strachìno rotondo" (per distinguere dal tradizionale Taleggio che ha forma quadrata, ndr). Fra qualche giorno santeremo la nascita del "Consorzio Strachì Tunt Valtaleggio" per proteggere il formaggio da imitazioni e cercare di avere la denominazione di origine protetta. Vorremmo utilizzare il caseificio della Cooperativa per la produzione anche da ottobre ad aprile, quando non è possibile averlo dall'alpeaggio. Esiste già lo statuto e il disciplinare di produzione. I soci sono una ventina: i contadini produttori di formaggio e latte della valle, la cooperativa Sant'Antonio di Reggello e le aziende di stagionatrici di Peghera. La produzione di Strachì Tunt a oggi è limitata a circa mille forme all'anno (costa circa 17 euro al chilogrammo).

Giovanni Ghisalbetti

«Poche risorse per i servizi sociali»

Ma l'incontro a Festinvalle va deserto

PIAZZA BREMBANA Festa di valle e battenuti oggi e tempo di bilanci. Note positive per quanto concerne la partecipazione di pubblico, è stata folta la frequentazione del padiglione e dei momenti di animazione. Del tutto negare invece le note sul momento di maggior rilevanza della giornata di ieri: il convegno dedicato a presente e futuro dell'assistenza sociale in valle.

Purtroppo l'incontro non ha fatto registrare la partecipazione che ci si attendeva. «È preoccupante l'assenza di pubblico, è colpevole quella degli amministratori pubblici che dal primo gennaio prossimo saranno competenti e responsabili in prima persona per la fornitura di alcuni servizi alla persona», ha sottolineato il presidente della Comunità montana di valle Piero Busi aprendo l'incontro coordinato da Giusy' Caio, consulente dell'ente comunitario. Il confronto è iniziato con le relazioni di Tullia Dolci, dirigente dell'Ufficio di piano in rappresentanza del sindaco di Zogno e presidente della Consulta dei sindaci, Giosuè Panhinforti.

Sono intervenuti Benigno Carrara, direttore del Distretto Asl di valle, Luisa Zambelli, presidente della Consulta del volontariato vallare e Marco Zucchelli, componente del Comitato tecnico provinciale e rappresentante della Diocesi, che ha presentato la proposta normativa in materia di sociolocalità.

«Dall'inizio del prossimo anno - ha precisato Zucchelli - i Comuni e perciò i sindaci verranno investiti di nuove responsabilità. Saranno di loro competenza i servizi di base che comprendono l'istituzione di un segretariato a cui rivolgersi per l'accesso ai servizi di base che comprendono gli affidi, l'assistenza domiciliare, l'inserimento dei giovani disabili nel mondo del lavoro e l'assegnazione dei buoni per il mantenimento in famiglia dell'anziano o del disabile».

Si parla di «territorializzazione» dei servizi secondo un progetto realizzato volontariato e sollecito sare pronto a fine settembre. «Il che significa - ha continuato Busi - che noi amministratori locali dovremo farci carico del problema. Come amministratori dobbiamo individuare i servizi da affidare per l'attuazione ai tecnici che dovremo formare localmente. È indispensabile perciò la partecipazione, altrimenti dovremo ancora accettare ciò che arriva dall'alto, compreso l'utilizzo delle risorse, che sono veramente scarse. Parliamo di appena 600 milioni di vecchie lire all'anno con il 70% già finalizzato. Non è certamente sufficiente considerando anche l'erogazione dei famosi buoni, un'operazione di cui non conosciamo ancora gli esiti. Sono convinto che la gestione locale offra maggiori certezze e darebbe sicurezza ai migliori risultati. Busi ha poi concluso: «Stiamo vivendo un momento molto difficile che rischia di oscurare valori umani e sociali. Non ho troppa fiducia negli enti politico-amministrativi superiori e perciò ritengo indispensabile più che mai il volontariato e sollecito un'azione forte della Chiesa a sostegno della persona perché della medesima si fa sempre più economia e sempre meno etica».

S. T.