

Cairo Montenotte**La grotta dei formaggi
presidio Slow Food
in piazza della Vittoria**

Sara Armellino, uno degli espositori della rassegna

«Casearia Valbormida, aspettando Cheese»: l'eccellenza e la biodiversità in vetrina a Cairo. Torna, domani, in piazza della Vittoria, affiancata ai Mercati della Terra, la manifestazione dedicata al formaggio sotto l'egida di Slow Food Valli del Bormida.

Ed un esempio di come competenza, attenzione alla genuinità, ma anche giusto spirito imprenditoriale, possano poi diventare opportunità lo dimostra Sara Armellino, uno degli ospiti-espositori presenti. La trentenne di Saliceto è, infatti, la vincitrice del primo premio assoluto «RestartAlp idee che muovono le montagne», che metteva in palio 30 mila euro, indirizzato a giovani imprenditori del comprensorio alpino, promosso dalla Fondazione Edoardo Garrone e da Fondazione Cariplo di Milano. A conquistare il voto della giuria, la sua idea di azienda agricola

multifunzionale per l'allevamento sostenibile di razze autoctone, con la stagionatura del formaggio in una grotta scavata nella marna profonda 70 metri. Non meno suggestive, però, saranno le visite guidate alla galleria sotto il Castello di Cairo dove, grazie al protocollo d'intesa con il Comune, è allestita appunto una grotta in cui il formaggio viene affinato e stagionato. Alla manifestazione parteciperanno le aziende agricole Ferrari di Deigo (che presenterà il prodotto appunto frutto della stagionatura nelle gallerie del Castello), «La Cavagnola» di Deigo, come detto Sara Armellino e quindi Elisa Core de «Le Langhette» di Saliceto. Paolo Bazzano, chef del ristorante «Quintilio» di Altare, curerà la preparazione di alcune specialità casearie tipiche della vallata. Coordinerà l'evento Alessandro Marengo, studioso di storia e cultura locale. [M. CA.]

© BY NC ND ALLI DIRITTI RISERVATI