

Degustazioni, mercati e ristoranti l'Original conquista il pubblico

Tradizione, solidarietà e territorio uniti in un progetto di qualità a sostegno di un nuovo gioiello dall'arte casearia lombarda

"OriginalGrana", il progetto che promuove Grana Padano Dop biologico, ottenuto da latte di sola vacca Bruna Alpina Originale, certificato biologico e Latte Fieno (STG), prodotto nell'allevamento della Soc. Agricola Ardemagni di Misano Gera d'Adda (BG) e trasformato dal Biocaseificio Tomasoni di Gottolengo (BS), ha preso il largo. Dalla sua presentazione ufficiale nella conferenza stampa del 13 ottobre nella sede della cooperativa "Il Sole e la Terra" di Curno, si sono moltiplicate le occasioni di presentazione e degustazione di questo nuovo gioiello dall'arte casearia lombarda.

Presentazioni e apprezzamenti

Una serie di iniziative hanno visto protagonisti questo neonato formaggio, gli attori coinvolti nella sua produzione, il gruppo di lavoro che ha sviluppato il progetto, i consumatori curiosi di conoscerne i dettagli, gli operatori della distribuzione e ristorazione che si sono mostrati interessati a proporlo nei propri locali, i giornalisti ed esperti che hanno contribuito alla diffusione delle peculiarità di questo Grana Padano dai caratteri inconfondibili. Si è avuta occasione di raccogliere riscontri e apprezzamenti dapprima nella Festa d'autunno sempre a "Il Sole e la Terra", che si è tenuta il sabato successivo alla conferenza stampa, poi nei mercati contadini del Mercato dei Mercati-Biodomenica sul Sentierone in centro a Bergamo, al quartiere Monterosso ("Mercato Agricolo e Non Solo" del DessBg), nonché a Treviglio ("Mercato della Terra" Slow Food Bassa Berga-



masca), quindi in cene dedicate alla conoscenza della genesi, della storia e delle qualità organolettiche dell'Original. Appuntamenti che hanno confortato il cammino intrapreso e rafforzato la convinzione del valore complessivo di questo nuovo alfiere della bontà casearia lombarda. Parimenti il successo che è stato riservato agli appuntamenti citati ha infuso la fiducia negli sviluppi futuri del progetto. Vedere l'Original comparire nel plateau di formaggi di pregiate Osterie e Trattorie, osservarlo ravvivare e connotare piatti della tradizione, quanto caratterizzare ricette innovative in ristoranti di fama, ha prodotto in tutti i sogni

getti coinvolti in questa impresa una più che naturale soddisfazione. Menzione doverosa meritano la proposta di una merenda a base di Original per bambini ed adulti in un noto agriturismo della provincia di Bergamo, ovvero la presenza del formaggio in due appuntamenti pubblici a Como e Trieste, in abbinamento al Casera di Valtellina, ad impreziosire i Pizzoccheri artigianali di Teglio in tavola, cosa che ha lanciato oltre i confini delle due province native il credito di questo grana.

Momenti didattici di degustazione guidata hanno visti coinvolti i ragazzi delle Scuole Media del Monterosso, nel corso del mercato di cui sopra, piuttosto che

gli allievi dell'ITS in Accademia Symposium di Rodengo (BS) e altri ne seguiranno.

Salvaguardia ambientale e bontà organolettica

Il nome OriginalGrana identifica il progetto che vede protagonisti, oltre produttore e trasformatore, anche il Distretto di Economia Sociale Solidale bergamasco (DessBg). Grazie ad uno specifico Accordo i tre soggetti si impegnano a costruire un progetto di mutuo sostegno, a forte valenza ambientale e sociale. Pertanto, acquistare questo particolare grana padano non è

nicato l'impossibilità di usare il termine "grana" nella denominazione di questo formaggio poiché, comprensibilmente, la legislazione europea a tutela dei marchi nei confronti dei prodotti "Italian sounding" non contempla l'uso di questo termine al di fuori del Consorzio. Pur ritenendo contestabile e poco congruente questa decisione del Consorzio in riferimento all'OriginalGrana, poiché grana lo è, essendo interno al Consorzio Grana Padano DOP stesso, gli attori della filiera hanno preferito soprassedere e optare per la modifica del nome che evolverà, nella sua denominazione definitiva, in "OriginalBruna".

■ Lorenzo Berlendis

DOVE ACQUISTARE L'ORIGINAL

Il canale che permette di de-intermediare la filiera e venire incontro maggiormente all'esigenza di un prezzo giusto ed equo è costituito dai Gas (Gruppi di acquisto solidale), la cui rete provinciale è collegata al Distretto di Economia Sociale Solidale bergamasco e ha contribuito attivamente alla costruzione del progetto OriginalGrana. Inoltre, è possibile acquistare il prodotto presso i mercati contadini, in primis quelli organizzati dal DessBg (Albino, Bergamo-Monterosso, San Tomé-Almenno, Alzano L.), presso le cooperative quali Il Sole e la Terra (Curno), Amandla (Botteghe del Commercio Equo di Seriate, Bergamo, Gazzaniga e Calusco), La Lumaca (Almenno S. Salvatore), Arete (Torre Boldone) e presso il caseificio Tomasoni (a Gottolengo e anche online).



infosostenibile.it

