

**BOVEGNO.** La Regione ha cofinanziato l'allestimento di un centro di stagionatura adeguato per il formaggio Dop

# Il Nostrano invecchierà nell'ex miniera

Arriva dalla Regione una buona notizia sulla strada del completamento della filiera e del rilancio di un apprezzatissimo prodotto Dop: il formaggio Nostrano Valtrompia. Il progetto pilota che prevede la stagionatura nella galleria artificiale al servizio di una antica miniera d'argento di Bovegno è stato finanziato. Dalla Regione, appunto.

Milano ha messo sul tavolo 147 mila euro per la misura 16 del Piano di sviluppo rurale, il progetto «Stagionatura in miniera» appunto, e il sito interessato è quello di Graticelle gestito in passato della

società scozzese «The Brixia and Mining metallurgic company ltd» con sede a Glasgow, e operativa dal 1890 fino a inizio Novecento. In località Costaricca, a 1.200 metri, si sfruttava un promettente filone di blenda argentifera; come avevano fatto i Gonzaga di Mantova tre secoli prima.

Ora la galleria utilizzata per il deposito del minerale verrà riallestita: lo ha annunciato al termine dell'assemblea della Comunità il presidente Massimo Ottelli. La Regione ha coperto per intero la quota ammissibile sull'investi-

mento da 256 mila euro. Con capofila il Consorzio di tutela del Dop (per 75 mila euro), l'operazione vede come partner l'Università degli studi di Parma, dipartimento di Scienza dell'alimentazione (con 20 mila), la Formaggi Tre Valli per 12.700 e l'Azienda agricola Mensi Adriana (2.300 euro).

Messo a punto su incarico della Comunità montana da Paola Antonelli con Alice Tanfoglio, il piano affronta un nodo come quello dell'aumento della quantità di foraggio locale disponibile (oggetto di un progetto da



Bovegno: l'ex galleria mineraria che diventerà centro di stagionatura

313 mila euro con finanziamento della Fondazione Cariplo avviato a giugno) e conseguentemente della produzione del Nostrano oggi inadeguata alla domanda: attualmente si stagiona il 10% di un potenziale calcolato in 1.200 quintali e le scorte vanno rapidamente esaurite.

La stagionatura avviene in un piccolo impianto privato (la Formaggi Tre Valli di San Colombano), e per la scelta della galleria di Graticelle sono stati decisivi i rilievi: garantisce la temperatura costante di 10° e una umidità ideale con ridotti costi energetici per la climatizzazione, e la sua lunghezza (160 metri) consente spazio sufficiente per arrivare progressivamente a 3000 forme. ● E.BERT.