

In Val Savio un'associazione per promuovere il «fatulì»

VALCAMONICA Sarà rosa oppure azzurro il fiocco della neonata associazione dei produttori di Fatulì della Val Savio? Il padre dell'iniziativa, che è anche presidente del sodalizio, è Federico Maffei, titolare di un'azienda produttrice di Cevo. Con lui ci sono ben sei delle sette imprese che nel tempo hanno partecipato al progetto di valorizzazione del formaggio caprino più famoso e gustoso della zona, prodotto nella maniera antica utilizzando solo il latte della capra bionda dell'Adamello, rigorosamente di origine locale.

L'obiettivo è continuare uniti il percorso di miglioramento e valorizzazione del Fatulì. Dal disciplinare di produzione al riconoscimento come «Presidio Slow food» (nel 2007) i passi compiuti sono stati tanti, con risultati soddisfacenti. Questi «novelli genitori» guardano al futuro del loro «figliolo» sognando la partecipazione a fiere e manifestazioni di carattere nazionale, la collaborazione con gli Enti e la formazione di un sistema di volontariato di identificazione e tracciabilità dei singoli formaggi, in grado di garantire ai consumatori l'origine del prodotto delle aziende associate.

Obiettivi già raggiunti? Molti: la valorizzazione di una razza autoctona, la conservazione della biodiversità agraria, l'arricchimento del paniere dell'enogastronomia locale, benefici economici per i produttori, maggiore consapevolezza e coesione nella valorizzazione delle produzioni.

Il progetto di valorizzazione del formaggio caprino Fatulì è promosso dal Parco dell'Adamello, col nuovo assessore Elena Broggi, in collaborazione con l'assessorato all'Agricoltura della Comunità montana.