











Risultato sopra le aspettative, nonostante una domenica piovosa, per la 119esima Most

E' stato un successo di







MORBEGNO (dns) Aspettative della vigilia confermate per un successo pieno, di pubblico e di gradimento: la 119^ edizione della Mostra del Bitto, la più importante tra le rassegne enogastronomiche provinciali, si è chiusa con un bilancio completamente positivo, addirittura eccezionale, se si considerano le condizioni meteorologiche sfavorevoli che hanno caratterizzato buona parte della seconda giornata.

Tutto era iniziato nel migliore dei modi: un allestimento gradevole e d'impatto, un alto numero di espositori, un programma ricco, la presenza di rappresentanti di istituzioni e associazioni, a confermare fiducia e sostegno, e un sole luminoso a riscaldare l'atmosfera. Sin dall'apertura di sabato, l'afflusso di gente era stato importante, anche superiore all'edizione 2025, ed era proseguito ininterrotto per l'intera giornata, con la gente che si divideva tra l'area di Sant'Antonio, le vie del centro e i Giardinetti sul Bitto, con picchi clamorosi registrati nel tardo pomeriggio e in serata per seguire le coraggiose imprese degli arrampicatori professionisti del palo della cuccagna e le ardite esibizioni del narratore sul filo tirato a 14 metri di altezza, attorno ai quali si sono radunate centinaia e centinaia di persone di ogni età. Fino a Bitto by night, con il dj set di Pollo Pazzo e lo speciale Bit Tonic «Gin in gir», che ha richiamato centinaia di giovani. Nella giornata di sabato è stato il tutto esaurito a caratterizzare le numerose proposte: percorsi di degustazione, laboratori didattici ed escursioni nei dintorni di Morbegno, con un plebiscito per le novità di questa edizione, Giro Bitto nelle cantine storiche più belle della città e Cheese Escape Room a Palazzo Malacrida. Grande apprezzamento anche per le iniziative di Confartigianato Imprese, che nel chiostro ha offerto l'aperitivo «Il Valtellinese sbagliato» e guidato un percorso alla scoperta del saper fare artigiano, di Coldiretti, con la mostra mercato delle produzioni a chilometro zero, di Confcommercio, che ha coordinato le proposte di bar e ristoranti della città.

Domenica, un inizio altrettanto positivo, con un flusso continuo di persone, perlopiù provenienti da fuori provincia, e di una cerimonia di premiazione del concorso dei formaggi molto partecipata, nonostante un cielo cupo che, con il trascorrere delle ore, non ha risparmiato una pioggia continua e fastidiosa. Non esattamente le condizioni ideali per una manifestazione sempre più diffusa. Ma i visitatori non si sono fatti scoraggiare dalle condizioni climatiche e riparati da impermeabili e ombrelli hanno sfidato la pioggia per continuare a visitare gli stand, fare i loro acquisti, partecipare alle degustazioni, peraltro tutte al chiuso, all'interno del chiostro di Sant'Antonio e a Palazzo Malacrida, assistere agli spettacoli e agli showcooking che si sono susseguiti sul palco all'interno della tensostruttura. A risentirne sono state, inevitabilmente, alcune attrazioni all'aperto, prima fra tutte l'applauditissima esibizione sul filo del narratore equilibrista.

Una situazione che non ha smorzato l'entusiasmo per un'edizione della Mostra del Bitto particolarmente convincente, negli allestimenti, nei contenuti e nelle proposte, che ha evidenziato i suoi caratteri identitari, rappresentando nel migliore dei modi la filiera agroalimentare locale e confermandosi unica nella sua capacità di catturare attenzione e interesse sia tra i residenti che tra i visitatori di fuori provincia. Una soddisfazione piena per gli organizzatori.

«Siamo davvero molto contenti - conferma **Maurizio Papini**, presidente della Comunità Montana Valtellina di Morbegno, alla guida del Comitato organizzatore -: le previsioni meteorologiche negative sulla domenica ci avevano preoccupato ma questa manifestazione ha visitatori così affezionati che non hanno voluto mancare all'appuntamento, malgrado la pioggia. Non possiamo sapere che riscontri avremmo potuto avere con un'altra giornata di pieno sole, probabilmente il record assoluto, ma il bilancio è completamente positivo. Il merito è del Consorzio Turistico Porte di Valtellina, che l'ha organizzata e promossa, di **Simona Nava** che l'ha ideata e coordinata, di tutte le persone che hanno lavorato e, soprattutto, delle eccellenze enogastronomiche, a cominciare dal Bitto, e di chi le produce. Una vittoria piena e una sfida vinta, a conferma che quando si lavora come una squadra, contando sulle professionalità locali e sul loro attaccamento, anche le imprese più difficili diventano possibili. Abbiamo valorizzato e promosso il territorio e la tradizione enogastronomica, mettendo al centro la nostra identità culturale e i visitatori hanno apprezzato: questo è il successo più importante».

Per il Consorzio Turistico Porte di Valtellina, un successo: «Le novità introdotte che rimandano alle nostre tradizioni, come il Palo della cuccagna e l'Incanto dei canestri, e il formaggio riportato al centro della piazza, con la casera che è stata molto visitata, hanno contribuito a rendere ancora più attrattiva la manifestazione - sottolinea la presidente **Viola Vanini** -. Sono tradizioni che sono dentro di noi, che ci appartengono ed è bello constatare il riscontro positivo che ottengono. Con i produttori e le eccellenze enogastronomiche abbiamo promosso l'intero mandamento, Morbegno e i dintorni con le iniziative come PedalArzo che sono state molto partecipate. Condividiamo la grande soddisfazione con gli enti e le associazioni che ci hanno sostenuto e collaborato per la buona riuscita della Mostra del Bitto: il successo di questa edizione rappresenta uno stimolo ulteriore in vista della 120esima con l'obiettivo di proporre un evento sempre più attrattivo».

La Mostra del Bitto è stata promossa dalla Comunità Montana di Morbegno e organizzata dal Consorzio Turistico Porte di Valtellina con il Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto e Sviluppo Creativo, il sostegno di Regione Lombardia, Provincia di Sondrio, Comune di Morbegno, Bim, Camera di Commercio, Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina, Confartigianato imprese Sondrio, Confcommercio Sondrio e Coldiretti. Oltre che dai numerosi sponsor: Iperal, Autotorino, Bringsol, Crédit Agricole, Eurogas, Levissima, ForHotel, Croma e Casa Vinicola Triacca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA















ra del Bitto. E' la vetrina delle eccellenze provinciali, del territorio e della nostra cultura

pubblico e gradimento





Il formaggio in assoluto giudicato più buono è il Casera stagionato di Stefano Franzini e Andrea Rigamonti

Il miglior Bitto dell'anno è di Mario Guglielmana

MORBEGNO (dns) Il premio per il miglior Bitto dell'anno, vincitore anche nel confronto con le forme prodotte nel 2025, va in Valchiavenna, a Prata Camportaccio, all'azienda di **Mario Guglielmana**, titolare e casaro, che trascorre l'estate all'alpeggio Frondaglio, nel Comune di Madesimo. Una doppia affermazione che premia l'esperienza e la passione.

Ma il miglior formaggio in assoluto, come quasi tutti gli anni, è ancora una volta il Valtellina Casera stagionato, che ha ottenuto il punteggio più alto tra tutte le categorie, prodotto dalla Latteria Sociale di Chiuro, dai casari **Stefano Franzini** e **Andrea Rigamonti**.

Sono i verdetti più importanti del concorso dei formaggi della Mostra del Bitto, appuntamento atteso e insieme temuto: la cerimonia di premiazione si è svolta domenica mattina, sul palco allestito al centro della piazza Sant'Antonio.

Guglielmana, che ha ritirato i premi con la figlia **Giulia**, ha ottenuto il massimo riconoscimento dopo il terzo posto del 2024. La sua è una piccola azienda familiare, con sede a San Cassiano, nel Comune di Prata Camportaccio, che conduce con la moglie **Emanuela** e l'aiuto della figlia Giulia.

Le due giurie, entrambe presiedute da **Luciana Libera**, formate da esperti assaggiatori, molti dei quali provenienti da fuori provincia, hanno valutato una il Bitto, nelle due annate, l'altra il Valtellina Casera, lo Scimudin e il Latteria. Un responso che, al di là delle



classifiche, ha fornito importanti indicazioni ai produttori sulle forme presentate: una qualità media che si mantiene su alti livelli, nonostante un'annata poco favorevole dal punto di vista climatico, a conferma di una crescita generale del settore, come ha evidenziato il presidente del Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, che ha coordinato il concorso, **Marco Deghi**, ricordando i progetti e le sperimentazioni promossi per i due formaggi con marchio Dop.

Per il Bitto prodotto nel 2026, dietro al vincitore si sono classificati, nell'ordine, il casaro **Nicola Bongiolatti**, con la sua azienda agricola, La Taiada, per il formaggio prodotto all'alpeggio Sona, in Val Tartano, e l'azienda agricola Gallo Cedrone, di **Jonas** e **Andrea Dei Cas**, con il primo nel ruolo di casaro, che carica l'alpeggio Vallecetta, a Valdisotto. Il miglior Bitto del 2025 è quello prodotto da Nicola Bongiolatti a Sona, al secondo posto si è classificata l'azienda agricola di **Matteo Castellazzi**, che ha il nome dell'alpeggio che carica, Campaccio, nel Comune di Livigno, al terzo l'azienda agricola Cascina Margherita dei fratelli Pedranzini, con il casaro **Giuseppe Rinaldi**, all'Alpe Fornazzo, in Valfurva, vincitori del concorso nella passata edizione. Due categorie anche per il Valtellina Casera, nelle due stagionature, entro e oltre i 180 giorni. Per il Valtellina Casera giovane ha vinto il Caseificio Pedranzini di Bormio, con il casaro **Simone Luraschi**, davanti alla Latteria Sociale di Chiuro, casari Stefano Franzini e Andrea Rigamonti, e alla Fiorida di Mantello, con il casaro **Mattia Turchetto**. Il Valtellina Casera stagionato della Latteria Sociale di Chiuro, vincitore anche del premio Roberta Lodi, davanti a La Fiorida, al secondo posto, e la Latteria Sociale Valtellina di Delebio, casaro **Alessandro Barbero**, al terzo. Per lo Scimudin ha vinto l'azienda agricola bormina di **Matteo Rini**, anche casaro, davanti al Caseificio Pedranzini e alla Fiorida. L'azienda agricola La Vigna della famiglia Grassi di Chiavenna, **Claudio** e **Dante** e **Loretta Giacomini**, casaro **Claudio Grassi**, ha prodotto il Latteria più buono battendo il Caseificio Pedranzini e La Fiorida.

Il premio al casaro più giovane, intitolato a Vincenzo Cornaggia, già presidente del Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, consegnato dalla moglie **Roberta**, è stato assegnato a **Mattia Fognini**, 17 anni ancora da compiere, impegnato nell'azienda agricola di famiglia, sull'Alpeggio Parissolo, nel Comune di Santa Brigida, sul versante bergamasco delle Orobie. Il premio al miglior Bitto, in ricordo di Aldo Gusmeroli, per anni presenza fissa alla Mostra del Bitto, consegnato dalla figlia **Serena**, quale custode della casera, è andato al formaggio prodotto da Mario Guglielmana. Tra i premi anche quello dell'Onaf per la migliore occhiatura riscontrata nel formaggio Bitto dell'anno, consegnato dal delegato provinciale **Oscar Del Barba** a Nicola Bongiolatti: tre premi per lui che è salito sul palco con i tre figli.

A premiare i vincitori sono saliti sul palco il presidente del Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto Marco Deghi, la presidente del Consorzio Turistico Porte di Valtellina **Viola Vanini**, il vicesindaco di Morbegno **Anna Gusmeroli**, il presidente della Comunità Montana di Morbegno **Maurizio Papini**, il sindaco di Morbegno **Patrizio Del Nero**, in rappresentanza della Provincia, il presidente di Coldiretti **Sandro Bambini**, il segretario generale della Camera di Commercio **Marco Bonat**, **Umberto Colli**, responsabile Direzione Regionale Lombardia Nord Crédit Agricole Italia e il consigliere del Bim **Gabriele Magoni**.

© RIPRODUZIONE RISERVATA









Mostra del Bitto I formaggi premiati messi all'asta

Morbegno. Il Bitto stagionato ceduto per 505 euro
Quello di quest'anno per 350, in tutto raccolti 2mila euro
I soldi andranno per borse di studio a ragazzi di agraria



Le forme di formaggio vincitrici e che sono state tagliate per creare otto lotti da mettere all'asta

MORBEGNO
SABRINA GHELFI

Successo pieno, di pubblico e di gradimento: la 119esima edizione della Mostra del Bitto si è chiusa con un bilancio completamente positivo, addirittura eccezionale, se si considerano le condizioni meteorologiche sfavorevoli che hanno caratterizzato buona parte della seconda giornata. Al centro dell'evento sono andate in scena le migliori produzioni casearie della provincia e le eccellenze del comparto agroalimentare. A fare da corollario, numerose iniziative a misura di famiglia, caccia al tesoro, ludoteca, laboratori e fattoria didattica ai Giardinetti. Oltre a degustazioni e visite guidate.

Otto lotti di formaggio

Tra le novità più apprezzate, le esibizioni del funambolo, l'albero della cuccagna con gli scalatori dell'Associazione nazionale e l'Incanto dei canestri. Proprio l'incanto è stato protagonista nel tardo pomeriggio di domenica: un'asta pubblica che ha bandito le forme vincitrici del concorso, prelevate direttamente dalla casera allestita in piazza Sant'Antonio. Sul palco **Viola Vanini**, presidente del consorzio turistico Porte di Valtellina, **Marco Chiapparini**, coordinatore del Consorzio di tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto, e il battitore professionista bergamasco **Daniele Galbardi**.

Come spiega **Camillo Bertolini**, direttore di Porte di Valtellina: «Sono state messe all'asta le porzioni delle quattro forme vincitrici di categoria, divise in quarti per un totale di otto lotti. I duemila euro raccolti con l'asta confluiranno all'interno di un fondo del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto destinato a borse di studio per ragazzi, che studiano nel campo agrario e zootecnico. Il lotto più apprezzato è stato un Bitto stagionato, battuto al prezzo massimo di 505 euro, mentre il Bitto dell'anno ha raggiunto i 350 euro. È un'iniziativa che, insieme al palo della cuccagna, si inserisce nel solco della tradizione e che riproporremo sicuramente anche il prossimo anno».

Ampio riscontro anche per la mostra mercato a chilometro zero curata da Coldiretti e per le proposte culinarie coordinate da Confcommercio.

> Entusiastico il bilancio complessivo della due giorni ricca di proposte

Perfetta squadra

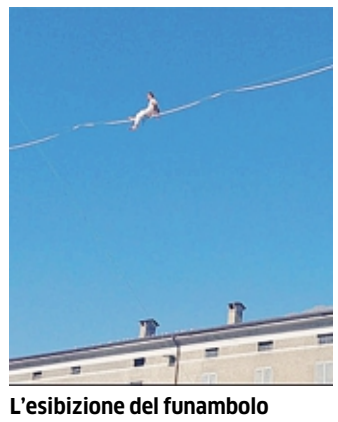
«Siamo davvero molto contenti - conferma **Maurizio Papini**, presidente della Comunità montana di Morbegno e del Comitato organizzatore -: le previsioni negative sulla domenica ci avevano preoccupato, ma i visitatori sono così affezionati che non hanno voluto mancare, malgrado la pioggia. Il merito va a Porte di Valtellina, a **Simona Nava**, che ha coordinato l'evento, a chi vi ha lavorato e soprattutto alle nostre eccellenze. Quando si lavora come una squadra, anche le imprese più difficili diventano possibili».

Entusiasta anche Vanini: «Le novità legate alle nostre radici, come la cuccagna e l'Incanto, insieme al formaggio riportato al centro della piazza, hanno reso la manifestazione ancora più attrattiva. Condividiamo la grande soddisfazione con gli enti e le associazioni che ci hanno sostenuto e collaborato per la buona riuscita della Mostra del Bitto: il successo di questa edizione rappresenta uno stimolo ulteriore in vista della 120esima con l'obiettivo di proporre un evento sempre più attrattivo».

©RIPRODUZIONE RISERVATA


Gli stand su via Garibaldi


Assaggi di vino e formaggi in piazza


L'esibizione del funambolo

Il cocktail "Valtellinese Sbagliato" Un successo da brevettare

Morbegno
Gli artigiani nel chiostro hanno messo in campo tutta la loro maestria e professionalità

Nel bilancio estremamente positivo della 119ª Mostra del Bitto di Morbegno un ruolo da protagonista è stato giocato da Confartigianato Sondrio, presente all'interno dello scenografico chiostro di Sant'Antonio con uno spazio interamente dedicato all'eccellenza manifatturiera e agroalimentare del territorio. A tracciare un quadro entusiasta della manifestazione è il vicepresidente di Confartigianato Sondrio, **Johnny Oregioni**: «Anche quest'anno la nostra associazione, insieme a diverse imprese della provincia, ha voluto rendersi presente per rendere omaggio ai produttori del Bitto, agli artigiani del formaggio e alla città di Morbegno. C'è un filo rosso che unisce i casari ai tanti piccoli imprenditori locali: la passione per il lavoro, l'attaccamento alla terra, l'orgoglio del saper fare e la volontà di tramandare tutto questo ai giovani. Vedere così tanti ragazzi tra i premiati è la soddisfazione più grande. È lo stesso messaggio che portiamo nelle scuole: il futuro della Valtellina passa dalle mani delle nuove generazioni».

Tra le novità più apprezzate della due giorni spicca una proposta della categoria Alimentari: il "Valtellinese Sbagliato", un inedito cocktail a chilometro zero. A raccontare l'iniziativa è il segretario provinciale **Alberto Pasina**: «Abbiamo proposto un aperitivo del tutto valtellinese, a base di prodotti locali e accompagnato dalle specialità dei nostri artigiani. Lo abbiamo chiamato "Il Valtellinese Sbagliato" facendo il verso ad altri celebri cocktail, anche se di sbagliato qui non c'è proprio nulla. Un'idea rivoluzionaria che intenderemo persino brevettare».


Il Valtellinese Sbagliato potrebbe essere brevettato

Presentato sabato sera e domenica mattina, il delizioso cocktail ha riscosso uno straordinario gradimento di pubblico. Oltre al gusto, lo spazio espositivo ha celebrato la maestria e la fantasia artigiana con opere uniche. Tra queste, l'abito "Intrecci di storie" della sartoria "Rosalba Confezioni" di Talamona, impreziosito da pizzi, merletti, tessuti pregiati, bottoni veneziani.


L'abito intitolato "Intrecci di storie"

«Ogni pezzo di questo abito racconta una storia, una donna, un momento speciale, un'emozione vissuta insieme - spiegano **Rosalba Acquistapace** e la figlia **Chiara Vairetti** -. Sono i tessuti delle creazioni su misura commissionate dalle nostre clienti, sono le storie delle nostre clienti che sono passate in sartoria e ci hanno commissionato un abito. Abbiamo utilizzato tessuti di altissima qualità, sono i ricordi che hanno preso forma tra le nostre mani, tanti pezzi diversi, uniti da un unico filo, quello che da sempre lega la nostra sartoria alle persone che ci scelgono».

Ad arricchire l'allestimento hanno contribuito anche altre creazioni come: il cannone a grandezza naturale in pietra e legno Iroko di **Christian Fascendini** per Ital Graniti di Samolaco, e una singolare scultura in ferro grezzo raffigurante il Pokémon Magneton di **Nicolò Libera** di Talamona.

S. Ghe.

Apre questa mattina, sabato 17 ottobre, la 119^ Mostra del Bitto fortemente identitaria e fedele al territorio provinciale in tutte le sue peculiarità

Due giorni nella tradizione con lo sguardo all'insù

Numerosissime le proposte del programma, dal palo della cuccagna alle diverse degustazioni, dal concorso dei formaggi al funambolo in città

MORBEGNO (dns) La tradizione in primo piano in una manifestazione fortemente identitaria, fedele rappresentazione del territorio provinciale in tutte le sue peculiarità, con un programma che unisce enogastronomia, cultura e folklore.

La 119esima Mostra del Bitto, in programma oggi e domani, sabato e domenica a Morbegno, si presenta con il suo blasone e tante novità da scoprire. Dalla casera, con le forme che partecipano al concorso dei formaggi, che torna nel cuore dell'evento, in piazza Sant'Antonio, al Giro Bitto «Cheese and wine», un percorso esclusivo attraverso le più belle cantine della città, da tradizioni indimenticate, come il Palo della cuccagna e l'Incanto dei canestri, di nuovo protagoniste, alle degustazioni tra brividi e misteri di Palazzo Malacrida, Mistery taste e Cheese Escape room, fino alle proposte fuori porta: a Sacco, per visitare il Museo dell'Homo Selvadego; sulla costiera dei Cech, tra cantine, antichi palazzi e degustazioni; ad Arzo, Valle e Albaredo, per un giro di degustazioni in bicicletta lungo tratti della storica Via Priula.

Una menzione speciale merita il grande spettacolo a cui assistere con lo sguardo all'insù: racconti sospesi e prospettive aeree con il funambolo Andrea che racconterà la città camminando su un filo a 14 metri di altezza. Nuove atmosfere anche con Bitto in the sky, sia sabato che domenica, in diversi momenti, e Bitto by night, sabato sera, con il dj set di Pollo Pazzo e lo speciale Bit Tonic «Gin in gir».


Il calecc nell'edizione 2025 che non mancherà anche quest'anno

I percorsi degustazione, che si susseguono lungo le due giornate, in diversi appuntamenti, si arricchiscono di nuove suggestioni, unendo alla scoperta dei sapori guidata da esperti assaggiatori, arte e spettacolo. Al centro ci sono il Bitto e i formaggi della tradizione casearia locale insieme agli altri prodotti tipici: la Bresaola della Valtellina, i prestigiosi vini rossi, le mele e il miele. Sapori che diventano gli ingredienti dei piatti che verranno cucinati negli show cooking: gli chef **Gianni Tarabini**, **Davide Maddalena** e **Matteo Reghenzani** Pastry, dell'Agri Relais La Fiorida, con ricette creative a base di prodotti del territorio, dall'antipasto al dolce; lo chef **Romeo Landi**, del ristorante Il Beccaccino di Sorico, per il momento dedicato alla Bresaola della Valtellina Igp, coordinato dal Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina.

Si aggiungono le numerose iniziative a misura di bambino: caccia al tesoro, ludoteca, laboratori didattici e fattoria degli animali ai Giardinetti sul Bitto. E ancora la Piccola casa dei racconti di Valtellina, realizzata nell'ambito del progetto «Porte aperte al gusto», promosso dal Distretto del commercio di Tresivio, Ponte in Valtellina e Chiuro, la palestra di roccia con le prove di arrampicata e PizzAutobus Valtellina, il progetto di inclusione lavorativa per giovani autistici, che sabato sarà alla rotonda di piazza Cappuccini per sfornare fragranti pizze.

In piazza Sant'Antonio, nelle vie Garibaldi e Nani, fino all'imbocco di via Vanoni, i visitatori troveranno i prodotti agricoli e le creazioni degli artigiani esposti nelle caratteristiche casette o negli stand. In piazza Caduti per la Libertà, Coldiretti allestirà una mostra mercato a chilometro zero animata da musica e folklore. Complessivamente sono un centinaio gli espositori presenti, a conferma dell'interesse che la rassegna suscita tra gli operatori, compresi quelli che gestiscono bar e ristoranti a Morbegno, pronti ad accogliere i visitatori nei loro locali e a servire menù e proposte al Dop, in tema con la Mostra del Bitto.

Un elenco lunghissimo, di attività, intrattenimento, animazione ed esperienze da scoprire leggendo il programma e consultando la mappa con i luoghi della Mostra del Bitto, scaricabili da www.mostradelbitto.com.

Da questa mattina, sabato tutte le attività si potranno prenotare solo presso l'Infopoint in piazza Sant'Antonio, fino ad esaurimento dei posti disponibili.

La Mostra del Bitto si potrà visitare oggi, sabato 17 ottobre, dalle 10 alle 22, e domenica 18, dalle 10 alle 18. Per informazioni ci si può rivolgere al Consorzio Turistico Porte di Valtellina: 0342 601140, infopoint@portedivaltellina.it.

La Mostra del Bitto è promossa dalla Comunità Montana Valtellina di Morbegno e organizzata dal Consorzio Turistico Porte di Valtellina con il Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto e Sviluppo Creativo, il sostegno di Regione Lombardia, Provincia di Sondrio, Comune di Morbegno, Bim, Camera di Commercio, Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina, Confartigianato imprese Sondrio, Confcommercio Sondrio e Coldiretti. Oltre che dai numerosi sponsor: Iperal, Autotorino, Bringsol, Crédit Agricole, Eurogas, Levissima, ForHotel, Croma e Casa Vinicola Triacca.

Sarà protagonista al chiostro con il «Valtellinese Sbagliato», il cannone in pietra e legno, e un Pokemon in ferro grezzo

Confartigianato tra gusto a km 0 e manufatti unici

MORBEGNO (dns) Nel chiostro di Sant'Antonio, spazio dedicato all'eccellenza manifatturiera e alimentare del territorio con Confartigianato Imprese Sondrio. La Sezione di Morbegno proporrà un itinerario esperienziale che unisce la valorizzazione dei mestieri tradizionali all'innovazione enogastronomica. La novità porta la firma della categoria Alimentari di Confartigianato: si tratta del «Valtellinese Sbagliato», inedito cocktail a km 0 realizzato con prodotti locali. L'aperitivo sarà presentato al pubblico sabato sera e domenica mattina, con una degustazione a base di produzioni alimentari artigianali realizzate da imprese locali. «Il pubblico ricerca sempre di più l'autenticità e la qualità delle produzioni locali - evidenzia **Gualtiero Pontiggia**, presidente categoria Alimentari -. Come imprenditori non dobbiamo solo di valorizzare le nostre prelibatezze, ma anche trasmettere ai giovani la passione e l'arte che stanno dietro a questi mestieri».

Confartigianato curerà anche lo spazio espositivo sia nel chiostro che nella sala Passerini. Saranno i consiglieri della Sezione di Morbegno guidati dal presidente **Johnny Oregioni**, a offrire una piccola ma significativa selezione di manufatti volti a raccontare il valore del saper fare manuale e le concrete opportunità occupazionali del settore per le nuove generazioni. Tra le opere esposte, spiccano due manufatti unici: un cannone a grandezza naturale realizzato in pietra di matrix e legno Iroko curato da **Christian Fascendini** e presentato dalla Ital Graniti di Samolaco e il Pokemon Magneton in ferro grezzo realizzato da **Nicolò Libera** di Talamona.