



## **Torna BiancoLatte: tra degustazioni, eventi e laboratori un percorso autunnale tra i formaggi d'Alta Ossola**

**Crodo, in Valle Antigorio, torna a celebrare l'eccellenza casearia delle Alpi.  
In programma una mostra-mercato, degustazioni gourmet ed eventi coinvolgenti,  
tra cui le aperture straordinarie delle “Cattedrali di pietra”.**

Un angolo rurale incuneato nella porzione più estrema del Piemonte, al confine con la Svizzera: Crodo e le sue frazioni di montagna, a due passi dalla spettacolare Cascata del Toce e dal moderno centro termale di Premia, sono piccole località ancora poco conosciute ed anche per questo in grado ancora oggi di regalare **indimenticabili scorci naturali e preziose eccellenze gastronomiche.**

**BiancoLatte**, manifestazione tipicamente autunnale in programma **sabato 13 e domenica 14 ottobre** a Crodo, è un vero tributo a questo “piccolo mondo antico”, grazie a due giorni dedicati alle produzioni casearie e alle tradizioni di queste terre alpine così ricche di fascino. Un appuntamento che propone sapori autentici, frutto della maestria dei produttori locali, **testimoni di una memoria contadina quanto mai importante ed attuale.**

Un territorio, quello di Crodo e delle località limitrofe, ancora incontaminato e ruvido, tanto nella conformazione delle sue montagne quanto nelle tradizioni gastronomiche, legate ai sapori poveri del passato spesso reinterpretati **da chef di talento.**

E saranno proprio gli chef locali i protagonisti di uno degli appuntamenti più attesi di domenica 14 ottobre: una speciale **merenda sinoira**, tradizione piemontese che a BiancoLatte diventa un momento gustoso per scoprire – attraverso **dieci tappe di degustazioni** – le eccellenze casearie del territorio reinterpretate dagli chef dell'Associazione Cooking for Alp. Dalle 16.30, dunque, il Foro Boario di Crodo si trasformerà nella profumata cornice per una merenda/aperitivo gourmet.

Ma sono molti altri gli eventi pensati dall'Amministrazione Comunale di Crodo, organizzatrice di BiancoLatte. Ecco alcuni tasselli del ricco programma (i dettagli sono online su [www.crodoeventi.it](http://www.crodoeventi.it)).

Sabato 13 ottobre due **laboratori**, il primo, “Cioccolatte”, dedicato ai più piccoli con cioccolato e latte protagonisti, il secondo pensato appositamente per le famiglie, racconterà come nasce e si produce un formaggio (presso l'Istituto Agrario di Crodo).

Alle 18.15 un **appuntamento speciale realizzato con la collaborazione di Enel Green Power e dell'Unione Montana Alta Ossola**, la **proiezione esclusiva del film “L'Amatore” dedicato a Piero Portaluppi**, l'architetto che ha disegnato le splendide “cattedrali di pietra” della Val d'Ossola, le centrali idroelettriche protagoniste **sabato 13 ottobre** di una speciale giornata di aperture straordinarie a cura proprio di Enel Green Power. L'evento nell'evento si chiama **“Centrali d'autore”** ([www.centralidautore.com](http://www.centralidautore.com)) e dalle 10.30 alle 17.30 prevede l'apertura di quattro centrali idroelettriche (Crevola Toce, Verampio, Crego e Cadarese) progettate dal celebre architetto milanese.

Da venerdì sera a domenica a pranzo i ristoranti del paese e delle frazioni di Mozzio, Viceno e Maglioggio proporranno **menù dedicati a BiancoLatte** (dettagli sul sito dell'evento).

**Domenica 14 ottobre** molti gli eventi in programma. Dalle 10 alle 19 la **mostra-mercato BIANCOLATTE**, un tripudio di formaggi freschi, stagionati, tome pregiate e gustosi prodotti caseari, ma non solo. Erbe officinali, prodotti dell'orto, frutti e mieli per un viaggio lento a km 0 tra i sapori e profumi dell'alta Ossola.

Nell'area esterna al Foro Boario piccoli tour in sella ai simpatici pony del DC Ranch. Dalle ore 11 **“Oro&Vino”**, una **degustazione guidata dell'oro d'Alta Ossola**: formaggi e tome di piccoli produttori da degustare con i consigli dell'agronomo Gian Mauro Mottini e gli abbinamenti di vini ossolani.

Nel pomeriggio: **escursioni in e-bike** per scoprire le frazioni di montagna di Crodo, la **marchiatura delle forme di Bettelmatt** – il formaggio più celebre di queste valli – e l'esibizione di Biagio Bagini (scrittore e autore per Radio RAI) e Gian Luigi Carlone (Banda Osiris) con il loro **coinvolgente Concierto**, in cui **verdure e frutti autunnali diventano sorprendenti strumenti musicali**.

Dalle 16.30 il via a **“BiancoLatte – La merenda sinoira d'alta Ossola”**, il **percorso degustazione in dieci tappe** in cui i formaggi e prodotti presenti nella mostra-mercato diventano protagonisti delle preparazioni gourmet degli chef di Cooking for Alp.

Alle ore 18 gran finale con l'esibizione dei **Bersaglieri della Fanfara Valdossola** a chiusura della manifestazione.

**“BiancoLatte - L'Oro d'Alta Ossola”** fa parte del folto gruppo delle **Sagre dell'Ossola** ([www.sagreossola.it](http://www.sagreossola.it)). **Tutti i dettagli del programma sono su [www.crodoeventi.it](http://www.crodoeventi.it) e sulla pagina Facebook ufficiale dell'evento <https://www.facebook.com/BiancoLatteOssola>**

*La manifestazione avrà luogo anche in caso di maltempo. Si consiglia l'utilizzo dei parcheggi di Piazza della Posta, della palestra, di Piazza Marconi e in prossimità della Latteria di Crodo.*

Ufficio Stampa BiancoLatte 2018  
Cieffe Communication / Rosso Numero Due  
Filippo Ceretti – ph. 340 9349673 - [cerettifilippo@gmail.com](mailto:cerettifilippo@gmail.com)  
Michela Bianchi – ph. 347 0890846 - [rossonumerodue@gmail.com](mailto:rossonumerodue@gmail.com)