



BiancoLatte: una *merenda sinoira* per celebrare l'Oro d'Alta Ossola.

Crodo, nella piemontese Valle Antigorio, torna a celebrare l'eccellenza casearia delle Alpi. In programma con BiancoLatte una mostra mercato e un percorso di degustazioni d'alta qualità.

Un appuntamento che profuma di fieno, di natura, di tradizioni e sapori che, in queste terre alte a confine con la Svizzera, vengono tramandati con passione e determinazione. Un **territorio ancora incontaminato e ruvido**, tanto nella conformazione delle sue vette più alte quanto nelle **tradizioni gastronomiche**, legate certamente ai sapori poveri di una volta, ma in grado anche di reinventarsi nelle interpretazioni **di chef di talento**.

Questi meravigliosi pascoli e alpeggi, incastonati tra Piemonte e Svizzera, sono **mete di un turismo slow e rispettoso** dei ritmi di madre natura, la stessa che ospita decine di allevatori che qui tutelano e valorizzano un lavoro prezioso, tanto quanto i prodotti che ne derivano.

Veri e propri tesori della gastronomia casearia, che **BiancoLatte** torna a celebrare con un **viaggio alla scoperta dell'Oro d'Alta Ossola**, grazie ad appuntamenti legati tra loro dai profumi di queste bontà.

Una **ricca mostra mercato**, ospitata per tutta la giornata di **domenica 15 ottobre nel Foro Boario di Crodo**, darà la possibilità di toccare con mano la qualità dei prodotti locali. Perché, **in queste valli, il "km 0" è un valore quotidiano**, non un'eccezione da ricercare.

A impreziosire questo mercato autunnale - oltre a formaggi caprini e vaccini, **tome più o meno stagionate adatte a palati gourmand** - anche i **frutti della terra**, le erbe selvatiche e i prodotti degli orti, le **aromatiche coltivate con metodi biologici**, i profumati mieli di rododendro o castagno...

Nel pomeriggio di domenica 15 ottobre, la mostra mercato si arricchisce di una eccezionale **merenda sinoira**, tradizione piemontese che anticipò di oltre 150 anni quella che oggi è una moda per tutte le età, ovvero l'apericena o happy hour, per dirla all'americana.

La merenda sinoira è a metà tra la merenda e la cena, ma si posiziona a metà tra i due concetti anche per le quantità. Merenda sì, ma, vista l'ora, **sinoira**, ovvero "tendente alla cena". Come l'apericena, ma in un mondo diverso, con valori diversi, con una cultura diversa.



“BiancoLatte - L'Oro d'Alta Ossola”, parte del folto gruppo delle **Sagre dell'Ossola** (www.sagreossola.it), è proprio questo, ovvero un legante tra ricette contemporanee e scenari del passato, e sottolinea i valori genuini di quell'epoca. Realizzato dagli **chef dell'Associazione Cooking for Alp**, il percorso di degustazioni, a pagamento, è **in programma dalle 17 alle 20 di domenica 15 ottobre**.

Ricco è il calendario di appuntamenti collaterali: domenica 15 ottobre BiancoLatte propone anche un **itinerario per famiglie e bimbi lungo le mulattiere in prossimità del Foro Boario**, alla ricerca dell'oro di un passato dimenticato, a contatto con la giovane realtà di un'azienda biodinamica e l'atteso momento della **marchiatura delle forme del Bettelmatt**.

Tra gli eventi extra, nella giornata di **sabato 14 ottobre**, spiccano anche il goloso **laboratorio per bambini “CioccoLatte” a cura dell'Istituto Alberghiero Rosmini di Domodossola**, la presentazione di un volume dedicato ai 50 anni della **Latteria Antigioriana** e - anche per il suo legame con **“Presepi sull'acqua”**, uno degli eventi invernali più attesi di questa porzione di arco alpino - la seconda edizione del **corso di presepistica a cura di Augusto Magnoni**, che si terrà ogni sabato di ottobre. Il corso è gratuito, unico e suddiviso in 4 incontri: informazioni sul sito www.crodoeventi.it e prenotazioni via mail a eventi.crodo@gmail.com.

Durante l'intero fine settimana, i ristoranti del paese e delle frazioni proporranno menù tematici, consultabili sul sito dell'evento.

Tutti i dettagli su 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 2017
Cieffe Communication / Rosso Numero Due
Filippo Ceretti – ph. 340 9349673 - cerettifilippo@gmail.com
Michela Bianchi – ph. 347 0890846 - rossonumerodue@gmail.com

