

Ascom presente alla Fiera Campionaria con degustazioni di salami e formaggi

I prodotti tipici bergamaschi saranno i protagonisti delle degustazioni promosse da Ascom sabato 22 e domenica 23 ottobre 2011 nell'ambito della Fiera Campionaria (Padiglione C).

Sabato 22 ottobre il Gruppo salumieri di Ascom ospiterà l'**Associazione dei Norcini Bergamaschi**, esperti nella trasformazione delle carni in salumi. **Dalle 16** i norcini lavoreranno la carne di maiale e produrranno dal vivo salami e cotechini, seguendo le regole della tradizione bergamasca. Salumieri e norcini desiderano tutelare e promuovere l'arte di trattare la carne suina e la produzione di salumi in quanto patrimonio importantissimo di una tradizione che rischia di andare disperso per la massiccia introduzione di lavorazioni industriali automatizzate, che penalizza anche il necessario ricambio generazionale. L'Associazione nata un anno e mezzo fa a Calcinate con il patrocinio dell'Asl, della Provincia di Bergamo, si pone il compito sia di formare figure professionali che mantengano in vita un'arte dalle origini antiche sia promuovere i prodotti legati a questo mestiere, attraverso dimostrazioni pratiche in fiere e manifestazioni, così come accadrà domenica prossima.

Domenica 23 ottobre sarà la volta di altri campioni dell'agroalimentare bergamasco: **i formaggi**. Sarà offerta in degustazione l'élite della produzione casearia, tra formaggi a marchio "Bergamo Città dei mille sapori" e Dop (di cui Bergamo è la provincia più ricca). Durante la giornata si svolgeranno tre degustazioni guidate con una selezione di Strachitund, Torta Orobica, Stracchini Monte Bronzone, Formagelle Valle Seriana e Valle Imagna, Branzi e Formai de Mut. Gli orari delle degustazioni di domenica sono: al mattino 11,30; al pomeriggio 15,30 e 17.