

## MONTAGNA RIBELLE

All'incontro dello scorso 21 aprile organizzato presso il Palamonti dalla Delegazione ONAF e dalla Sezione CAI di Bergamo si è parlato di *Storico Ribelle* (nome nuovo per un formaggio antico) con l'appassionato racconto di *Paolo Ciapparelli*, presidente del consorzio di produzione, accompagnato da *Albino Mazzolini*, che ha guidato la degustazione.

Formaggio d'alpe a latte crudo, lo Storico Ribelle è un Presidio Slow Food che viene prodotto nelle Valli del Bitto in provincia di Sondrio e sui versanti bergamasco e lecchese, secondo pratiche tradizionali. Durante l'estate le mandrie sono condotte dalla stazione più bassa a quella più alta per garantirne l'alimentazione con la sola erba d'alpeggio. La mungitura è manuale e la caseificazione avviene in malga e nei calècc, costruzioni in pietra di origine antichissima, con il latte ancora caldo, senza l'impiego di fermenti selezionati. Inoltre, al latte vaccino viene aggiunto il latte delle capre di razza Orobica.

Lo Storico Ribelle è un formaggio che stupisce ed emoziona, come dimostrato dalle forme proposte in degustazione, affinate nella casèra di Gerola Alta e provenienti da alpeggi bergamaschi: *Alpe Cavizzola* 2017, *Alpe Ancogno Soliva* 2012 e *Alpe Parissolo* 2008.

Insomma, un formaggio autentico e senza compromessi, con una straordinaria attitudine all'invecchiamento.

Un formaggio che è anche un paradosso, in quanto rappresenta un'antica tradizione (e infatti è Storico), di cui però non può portare il nome (in quanto Ribelle).

***Nicola Bentoglio***