

klimastunde
heure du climat
ura za podnebje
ora del clima



ALPENKONVENTION
CONVENTION ALPINE
ALPSKA KONVENCIJA
CONVENZIONE DELLE ALPI
SWISS PRESIDENCY 2021/2022



Un'ora per il Clima: il formaggio e la biodiversità

Poggiridenti, venerdì 10 giugno 2022 - ore 20,00 - LE ROCCE via Stazione

Il 5 giugno si celebra il **World Environment Day**, giornata istituita dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite nel 1974 a seguito dell'approvazione del Programma per l'Ambiente (UNEP) nella Conferenza di Stoccolma del 1972.

Su proposta della Presidenza svizzera, la Convenzione delle Alpi dal 2021 promuove in questa occasione **l'Ora del Clima**, manifestazione in cui, i partner di tutti i Paesi alpini, organizzano eventi locali a favore del clima nelle Alpi.

L'obiettivo dell'Ora del Clima è quello di riunire le persone, per presentare e valutare le molteplici attività a favore del clima che si sviluppano nelle Alpi e per divulgare e ispirare azioni locali.

E' possibile seguire l'Ora del Clima su Twitter e Facebook: *#ClimateHour #AlpineClimateAction*

Quest'anno si è scelto di dedicare l'ora del clima al tema dell'alimentazione nel contesto del cambiamento climatico: produzioni alimentari associate al clima, alla biodiversità e alle specificità alpine (filiere corte, varietà antiche/rare, alimentazione sostenibile, bassa impronta di carbonio nella produzione alimentare, agricoltura biologica...).

Questa "ora del clima" si svolge presso Le Rocce, un supermercato che fa dell'eccellenza e della sostenibilità un punto di forza delle proprie proposte.

Nella serata degusteremo formaggi prodotti con latte di animali liberi al pascolo, e di alpeggio, che rappresentano un ambiente che deve essere salvaguardato, difeso e, se possibile recuperato e ampliato, proprio per salvaguardare la biodiversità dei pascoli stessi e delle razze animali allevate dall'uomo per produrre il latte.

L'Infopoint di Morbegno delle Convenzione delle Alpi e Onaf - Delegazione di Sondrio, sono ben lieti di collaborare con Le Rocce per promuovere questa serata in cui verranno degustati e apprezzati prodotti rispettosi dell'ambiente.





Programma della serata

Assaggeremo **quattro formaggi dei Pirenei**, a latte crudo e di produzione biologica: uno a latte ovino, e tre a latte vaccino.

Tutti questi formaggi vengono prodotti in quantitativi estremamente limitati e spesso non soddisfano nemmeno il mercato locale. Sono formaggi che - al di fuori dei luoghi di produzione - difficilmente è possibile assaggiare.

L'**Ossau-Iraty** è un formaggio a pasta semidura, prodotto con latte intero di pecora di razza Basco-béarnaise, (Manech a testa nera e a testa rossa), a lattazione stagionale. La produzione DOP (AOC) è prevalentemente nel Dipartimento dei Pirenei Atlantici. La forma subisce una leggera pressatura e una stagionatura di almeno 3,4 mesi, ma può essere portata anche a oltre un anno.

La **Tomme Montespan** è un formaggio a latte vaccino e intero, a pasta pressata non cotta. Quello in degustazione è considerato "entre deux", cioè con meno di 4 e più di 2 mesi di affinamento, ed è stato prodotto a Montespan nei Pirenei "Ariégioses".

Il **Bethmale**, chiamato anche **Oustet**, è un altro formaggio raro, a latte vaccino, della stessa zona e prende il nome dalla valle omonima. Le prime notizie della produzione risalgono al XIV secolo. E' un formaggio a pasta cotta non pressata, con occhiatura generalmente a grana di riso.

Il **Couserans** rappresenta emblematicamente il secondo bacino di produzione dei formaggi pirenaici, dopo quello dei Pirenei Atlantici e può essere prodotto anche con latte pastorizzato. La forma in degustazione è a latte crudo e prodotta da una piccola azienda i cui pascoli sono nel Parco Naturale dell'Ariège.

Accanto a questi formaggi verrà proposto un formaggio intruso, da indovinare in un primo assaggio senza indicazioni, a cui seguirà una degustazione guidata. La degustazione di formaggi sarà accompagnata da un Alpi Retiche Bianco IGT della Cantina Nino Negri.

La serata continuerà con un piatto caldo in abbinamento ad un vino rosso Valtellina Superiore di Ascesa Vini

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL +39 0342 21 03 28