

LAGO MAGGIORE LETTERALTURA 2012

VERBANIA 28 GIUGNO – 1 LUGLIO
VALLE ANTIGORIO (Baceno e Crodo) 7 – 8 LUGLIO
LAGO D'ORTA (Ameno e Miasino) 14 – 15 LUGLIO
MACUGNAGA 20 – 22 LUGLIO

Da Luis Sepulveda a Margherita Hack, da Paolo Rumiz a Pino Cacucci, da Marco Paolini a Krzysztof Zanussi grandi personaggi si incontrano sul Lago Maggiore e nelle valli ossolane per parlare di letteratura di montagna, viaggio e avventura.

IL FORMAGGIO DI CAPRA

Alpinismo, (R)Esistenze, La Capra, Il Formaggio di capra, Montagne d'Europa: questi i percorsi tematici che, seguendo il fil rouge della montagna, del viaggio e dell'avventura, hanno guidato l'ideazione di **alcuni** fra gli appuntamenti di LetterAltura 2012.

La storia del formaggio ha origini antichissime. La leggenda vuole che un pastore avesse messo del latte in uno stomaco di pecora e questo fosse stato trasformato in formaggio. L'origine del formaggio si intreccia con le abitudini dell'uomo primitivo, che si pose di fronte alla necessità di poter utilizzare, il più a lungo possibile, le capacità nutritive del latte degli animali allevati. Secondo Omero, già Zeus fu nutrito con il latte e i sublimi formaggi della capra Amaltèa, il cui corno simboleggiava la cornucopia dell'abbondanza. E questo alimento, apparentemente semplice e frugale, ma gustoso e prezioso, ha nutrito per secoli pastori, viaggiatori e intere popolazioni, assurgendo oggi, nell'immaginario comune, a rappresentante principe della montagna, come espressione e cultura delle sue genti.

A LetterAltura si parlerà di tome e tomini con i produttori dell'Associazione **CRAVA** del Verbano Cusio Ossola, di Robiola Dop di Roccaverano con **Gian Domenico Negro**, di robiole in foglia di verza e di castagno con **Eros Buratti** de La Casera di Verbania, di tronchetto di capra di Rancio in Valcuvia con **Paolo Satta**.

Ecco gli appuntamenti:

Giovedì 28 giugno ore 22.30 a Verbania Pallanza, Villa Giulia

Formaggi caprini, brisaula e miele

A cura delle Associazioni produttori CRAVA e Brisaula della Val d'Ossola e del Consorzio Mieli del Lago Maggiore e delle sue valli

Degustazione di prodotti locali, fiori all'occhiello del Verbano Cusio Ossola: formaggini, tome, tomette, tomini e ricotta di capra, brisaula ossolana e mieli.

Venerdì 29 giugno ore 19.00 a Verbania, parco di Villa Pariani

Un gran cru della capra: la Robiola di Roccaverano

Incontro con **Gian Domenico Negro**

L'unicità di un territorio, Roccaverano, un presidio Slow Food e la prima Denominazione di Origine Protetta caprina italiana. Gian Domenico Negro guida un percorso espositivo e degustativo che vede protagonista la celebre robiola di capra, la sola degna di competere con i migliori chèvres francesi.

Al termine dell'incontro degustazione della robiola di Roccaverano.

Sabato 30 giugno ore 19.00 a Verbania, Piazza Ranzoni 19

Formaggi di capra... ricerca e fantasia

Incontro con **Eros Buratti**

Nei rinnovati locali del negozio La Casera di Piazza Ranzoni a Verbania, a cura di Eros Buratti, degustazioni di robiole di capra avvolte in foglie di verza e di castagno.

Prezzo degustazione € 4,00 da pagarsi al gestore.

Domenica 1 luglio ore 16.30 a Verbania, parco di Villa Pariani

Furmagit da crava: incontro con un artigiano del latte

Incontro con **Paolo Satta**

Paolo Satta, del caseificio Aristeo di Rancio in Valcuvia, racconta la sua storia tra caratteristiche peculiari e scelte operative inerenti a un territorio, la Valcuvia, a una razza, la camosciata, a una metodologia di allevamento e di trasformazione per raggiungere un'eccellente qualità finale del prodotto. La coagulazione acida e presamica a confronto, formaggi freschi e tecniche di stagionatura.

Al termine dell'incontro degustazione di tipologie diverse a latte crudo: tronchetto di capra e toma di capra.

Il programma completo di LetterAltura è disponibile sul sito www.letteraltura.it

Per info **al pubblico**:

Associazione Culturale LetterAltura Via Fratelli Cervi 14, 28921 Verbania

tel.: +39 0323 581233 info@letteraltura.it

Per contatti stampa: **Raffaella Marzi** r.marzi@letteraltura.it