

La Valtellina e i suoi prodotti tipici protagonisti a Milano, nel tempio dell'italianità enogastronomica, grazie all'iniziativa della **Latteria Sociale Valtellina** di Delebio, programmata presso **Eataly Smeraldo**. **Sabato 31 gennaio e domenica 1° febbraio** sarà proprio il caseificio valtellinese ad animare il Temporary Restaurant di Eataly e a servire alla clientela un menu Valtellina a base di sciatt e pizzoccheri innaffiati dai vini di Nino Negri. Tre le opportunità per la clientela: **pranzo e cena sabato**, il solo **pranzo domenica**. I commensali gusteranno due piatti simbolo della tradizione culinaria del nostro territorio, conosceranno la storia e i prodotti della Latteria Sociale Valtellina e potranno interagire con gli chef che li coinvolgeranno nelle diverse fasi della preparazione. Quasi una prova generale in vista di Expo, un'anteprima che consentirà di testare l'appeal di un evento gastronomico tutto valtellinese tra il pubblico milanese, e non solo.

Per il caseificio di Delebio, che riunisce oltre **120 allevatori di Valtellina, Valchiavenna e Alto Lario**, un marchio presente in tutta la Lombardia e anche nel resto d'Italia, apprezzato per la qualità e la genuinità dei suoi prodotti, un'occasione importante per presentarsi sotto l'insegna di Eataly che ha fatto dell'attenzione alle produzioni del territorio e alle tradizioni la sua bandiera.

Sin dalla sua nascita, avvenuta nel 2007 per iniziativa di Oscar Farinetti, Eataly ha promosso l'enogastronomia di qualità alla portata di tutti selezionando con cura i fornitori

e privilegiando le aziende con uno stretto legame con il territorio. Non a caso la sintonia con la Latteria Sociale Valtellina è stata immediata. Sin dall'inaugurazione di Eataly Smeraldo, nel marzo dell'anno scorso, infatti, formaggi e latte fresco fanno bella mostra di sé nei banchi frigo.

All'**evento enogastronomico del 31 gennaio e 1° febbraio** seguirà un'altra iniziativa: a partire dal prossimo febbraio e per i successivi tre mesi, per un pomeriggio al mese, la

Latteria Sociale Valtellina proporrà ai bambini i laboratori per produrre formaggio e burro già sperimentati con successo nelle scuole della provincia di Sondrio nell'ambito del progetto 'Un tappo per amico'.