

# La Provincia di Lecco



Il governatore della Regione Roberto Maroni mentre consegna il volume "Amazing Lombardy" all'ex presidente degli Usa Barack Obama

## Obama sceglie la Valtellina da addentare

*Mele rosse della qualità Gala Igp: l'ex presidente degli Stati Uniti ha puntato sulla degustazione light. In sala Vip in 700 hanno apprezzato vini, formaggi, salumi e il menu tipico preparato dai ragazzi del Crotto Caurga.*

Barack Obama ha chiesto le mele Gala e al Tuttofood non si sono fatti trovare impreparati. Dalla Valtellina sono arrivate le Gala Igp. Da giorni gli studenti e i docenti dell'Alberghiera erano impegnati nella preparazione dei piatti tipici valtellinesi, ma a Milano nel martedì di primavera dedicato ai sapori l'ex presidente statunitense ha puntato sulla degustazione light. E nel menù non poteva mancare la frutta.

La richiesta è stata molto dettagliata. L'ex inquilino della Casa bianca ha voluto mele rosse della qualità Gala. Grazie alla presenza della Valtellina nella Sala Vip, la richiesta è stata immediatamente comunicata al Consorzio di Tutela Mela di Valtellina.

Non ci è voluto molto per recuperare la tipica mela estiva dal colore rosso brillante, croccante e molto succosa. «Voleva proprio queste mele: appena l'abbiamo saputo ci siamo organizzati – ha sottolineato con soddisfazione **Paolo Moltoni** dal consorzio che riunisce circa 400 aziende per un totale di 300mila quintali -. Per noi è senza dubbio una bella soddisfazione e speriamo che si tratti di un'opportunità di promozione, visto che non capita spesso di mettere a disposizione di un ex presidente degli Stati Uniti d'America un nostro prodotto».

Nella sala Vip ieri erano impegnati i ragazzi del Crotto Caurga, che grazie a un accordo stretto fra "Valtellina che gusto!" e l'organizzazione dell'evento hanno cucinato per gli ospiti più importanti della manifestazione. «Abbiamo avuto personaggi di primissimo piano, a cominciare dall'ex presidente del consiglio dei ministri Matteo Renzi e da vari ministri del governo Gentiloni – ha sottolineato **Marco Chiapparini** dal Distretto agroalimentare di qualità -. La presenza a queste manifestazioni sta garantendo ai prodotti della nostra provincia un trend di crescita importante».

Nell'ambito del Distretto agroalimentare della Valtellina erano presenti gli stand di Bresaole Del Zoppo, Citterio, Latteria sociale di Chiuro e Latteria sociale Valtellina, i salumifici Bordoni, Gianoncelli, Menatti, Mottolini e Paganoni, Vallespluga, Bongetta formaggi, Alpes, Pastificio di Chiavenna, Consorzio tutela mela di Valtellina, Gastroval e Molino Filippini.

L'istituto Crotto Caurga ha preparato un menù tipico con primi, a cominciare dagli gnocchetti e dalle penne al grano saraceno, salumi, formaggi, dolci e varie altre specialità. Senza dimenticare i vini. «Dalle 9,30 al tardo pomeriggio c'è stata un'affluenza di oltre 700 persone, fra i quali molti Vip - ha sottolineato con soddisfazione il dirigente **Massimo Minnai** -. Abbiamo presentato i prodotti con mille variazioni che sono letteralmente andate a ruba».

Anche lo chef **Massimo Bottura** ha apprezzato il lavoro svolto dagli allievi del Caurga ed è nato un contatto per degli stage all'Osteria Francescana di Modena. Secondo il direttore della Camera di commercio **Marco Bonat** Expo ha determinato conseguenze positive per Milano e l'Italia in generale, ma anche per il nostro territorio. «I dati del 2016 dimostrano che c'è stata una stagione positiva sia per gli arrivi, sia per le presenze. Anche l'agroalimentare ha fatto segnare un esercizio con il segno più, cominciando dalla bresaola che ha fatto rilevare una crescita annua del 2%. La percezione è quella di un territorio che investe di più sulle proprie specificità, sia che si tratti di industria, sia a livello di produzioni artigianali. Ma la stessa dinamica di vitalità si osserva nel turismo, anche come creazione di nuove imprese».