

Bon e san al furmacc da l'alp

Al mes passaa gh'è stai la Rassegna di furmacc d'alp organizzata da la Società dei Commercianti di Bellinzona, e anca se 'l temp l'ha mia fai tant giüdizzi, l'è staa un grand süccess per tücc i trii di che l'è dürada. In mezz ai bancarèll sa vist che girava 'na mügia da gent e a quantu ho sentüü dii, anca 'na grand sudisfazion per tücc i espusiduu per quanto riguarda la vendita di vari prodotti che gh'era present, a cuminciaa dai furmacc e tütt al rest. Anca in dal capanon, specialment al venerdì sera e sabat per tütt al di, gh'è stai un grand via vai da buongustai che mangiava la famosa "fondue" preparada anca quest'ann dai amis da la Gruyères.

Süi giurnai e a la tele tücc i di sa leng e sa ved dumà roba che riguarda 'na quai guèra, disgraziada da ogni gener in tücc i part dal mund, discussiun pulitic, esperti che i ma la fa vedéé brüta da come al narà a finii 'l mund e via discurendo, tücc ropp che i fa staa 'n penséé e che a quaidün i ga tira via adiritüra 'l sögn. Per fortuna che ogni tant sa leng anca quaicoss da bèll e interessant, come per esempi l'articul che m'ha capitaa da leng e che 'l parlava da furmacc. Al titul al diseva: "Buono e sano il

formaggio dell'alpe". Strano, ma sum dii, i sa hincürgiüü dumà adèss? Comunque come sa üsa dii: Meglio tardi che mai. In base a 'n stüdi che stai richiest da la Società ticinese di economia alpestre (Stea), lengeva che 'l furmacc d'alp ticines, l'è mia dumà bon, ma 'l fa anca ben a la salüt e un professur dell'Istituto federale di Liebefeld l'ha dii che "oltre a essere prelibato e gustoso, fa bene alla salute e dal punto di vista strettamente alimentare supera il salmone e molti grassi vegetali". Finalment ià capii che 'l furmacc d'alp, che da sempru l'era stai criticaa da tanta gent per via che l'era grass e 'l faseva mia ben a la salüt, tütt a 'n bott l'ha perdüü questa brüta fama e l'è stai rivalütaa al rango che 'l meritava.

Lengeva anca che: "La ricerca dell'Istituto federale dimostra che questo tipo di formaggio è ricco di acidi grassi insaturi Omega 3 e 6, gli stessi presenti in determinati pesci e che sono ritenuti vitali per l'abbattimento dei trigliceridi nel sangue e la protezione delle malattie cardiovascolari". Roba che per quaidün, a cuminciaa dal sottoscritto, l'è dificila da capii, ma comunque l'è propi 'na bèla scupertà che la ga tira via 'n penséé specialment per chii ma-

laa da cör, perchè par via dal colesterolo i pudeva mia mangian. In da l'articul i diseva anca che: "Credo che per tutti i produttori del formaggio dell'alpe e soprattutto quello a denominazione protetta è certamente una bella notizia". Altru che bèla nutizia, anca se ma par che tücc chii che da sempru ià prodott 'sta prelibatezza, i g'ha mai avüü problemi da vendita, anzi, ma capitaa di volt da gnanca pü truvan un tuchètt d'una quai qualità che vöveva talment l'era bon.

Da tücc i tipi da furmacc che gh'è stai analizaa dai ricercatori, (sedas in tütt), tücc ià dai al stèss responso, e cioè che: "Il formaggio contiene un tasso molto basso di grassi saturi. Detto in parole povere: il formaggio non ingrassa. Il binomio buono e sano mette questo prodotto fra i migliori del nostro Cantone". Se per 'sti esperti l'è staa 'na scupertà interessanta, tantu mèi. Per nüm ticines e per tanti altri buongustai in gir per al mund l'è mia staa 'na grand nuvità, perchè em sempru savüü che 'l noss furmacc d'alp l'è bon e san come tücc i prodotti nustran che trovum al mercaa.

Bona settimana a tücc e arrivèss sabat al mercaa.

La Mobiliare

Assicurazioni & previdenza

Telefono 091 601 01 01 - Fax 091 601 01 00
e-mail bellinzona@mobi.ch
www.mobi.ch - www.mobibellinzona.ch

Agenzia generale Franco R. Ferrari

Via San Gottardo 2,
Casella Postale, 6501 Bellinzona

Consulenti per il Bellinzonese:

Claudio Ostini	079 337 46 56
Jean Pierre Perucchini	079 621 61 62
Gabriele Rigozzi	079 686 62 86