

Cari tutti, ben ritrovati!

Da pochi giorni siamo ripartiti a pieno regime con le produzioni, scusate l'intrusione, vi rubo solo qualche minuto per darvi alcuni aggiornamenti:

- Quest'anno non parteciperemo alla "**Sagra della Patata**" che si tiene ogni mese di settembre al nostro paese. Sia perché ridotta ad un solo giorno, senza la possibilità di aggregarci come produttori della Filiera, sia perché non è data la possibilità di cucinare. Come ben sapete questo è stato il destino di molte manifestazioni, speriamo di poter tornare a condividere i progetti ed il frutto del nostro lavoro a partire dal prossimo anno. Intanto, speriamo che non ci siano imprevisti per la prossima riapertura delle scuole.
- Il **Grana con caglio vegetale** lanciato due anni fa, ha riscosso un buon successo. Le scorte a magazzino verranno esaurite presumibilmente nella tarda primavera 2021 dato che ne abbiamo ancora una consistente riserva prodotta tra ottobre e novembre del 2018. Questo settembre ne andremo a produrre circa 200 forme che inizieranno ad essere disponibili a partire da settembre 2021.
- Cambia la **Pagnotta** prodotta dal nostro fornaio, il Faol: l'evoluzione della nostra filiera, sta cambiando anche le nostre semine e i progetti di conversione del nostro territorio. Per questo motivo abbiamo questa nuova pagnotta fatta con semola di Grano Duro rimacinata, sempre bio, da 700 grammi circa e.....dal gusto veramente speciale.
- **Listino prezzi:** da questo mese quasi tutti i nostri formaggi e tutti i prodotti rivenduti hanno subito un leggero aumento (circa 40 cent. al kg. per i formaggi di nostra produzione). Questo è il frutto di una revisione dei costi che abbiamo fatto durante la chiusura estiva e sono dovuti ad una serie di aumenti subiti da noi stessi nei primi 6 mesi di quest'anno. A ciò si aggiungono le maggiori spese di commercializzazione sostenute.
- Oltre al **Silter** della Valle Camonica (che, come già scritto nelle precedenti mail, non sarà più venduto al costo), da questo mese troverete un nuovo prodotto: la **Formagella di malga della Valtrompia**. Continua infatti, l'impegno nel promuovere le piccole aziende artigianali del nostro territorio. Come il Silter, anche la Formagella della Valtrompia prodotta dalla Famiglia Richiedei, non è fatta con latte bio ma è un ottimo prodotto. Vi consiglio di passare da loro per vedere la mandria, il caseificio, lo spaccio e come lavorano
- Da Mercoledì 2 Settembre, torna disponibile il **formaggio d'alpeggio**. Ricordo che per il terzo anno, la famiglia Cometti lo ha prodotto utilizzando caglio vegetale invece di quello animale ed ha aggiunto una parte di latte di capra al latte vaccino.

Inoltre ci teniamo a dirvi che i progetti che più ci stavano a cuore per quest'anno, si stanno realizzando, nonostante il Covid-19.

In particolare, il progetto di valorizzazione della Cascina Bertoldosso di Riccardo Sudati sta procedendo molto bene: *sono state adottate dalle famiglie dei Gas 60 arnie. Sudati ha ottenuto un finanziamento da MAG2 ed il bed&breakfast inizia ad attirare appassionati di api e del territorio che le circonda.*