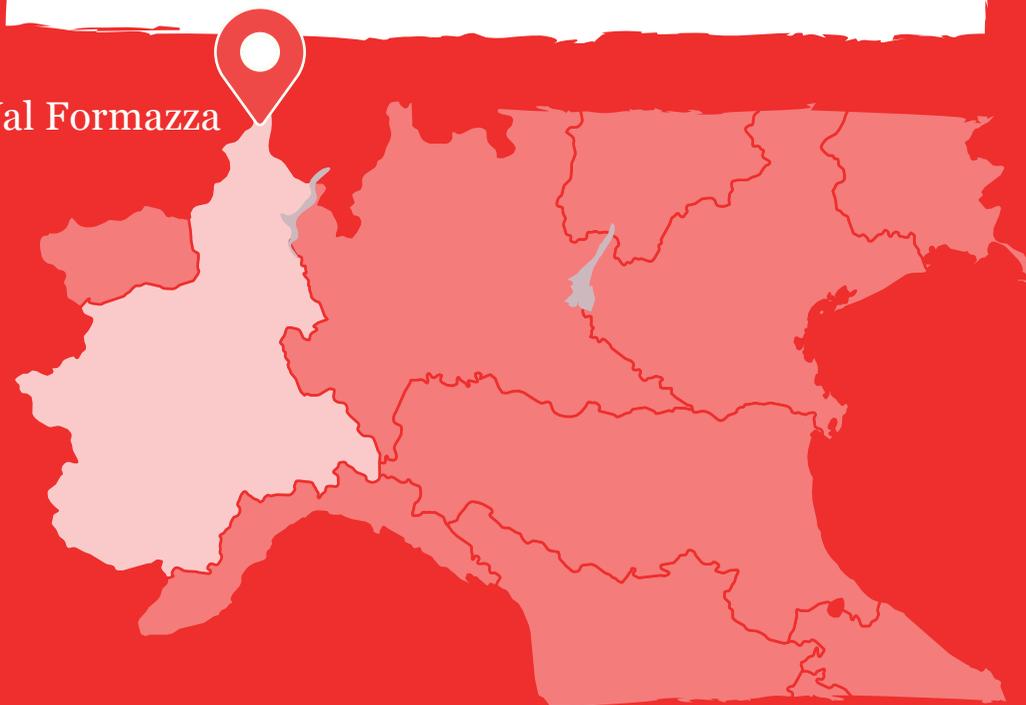


Acquistare prodotti locali significa sostenere i produttori della Val Formazza che svolgono un'attività fondamentale dal grande valore culturale e contribuiscono alla conservazione della varietà biologica di questa terra.

Prodotti caseari d'eccellenza:
grasso d'alpe, mezzapasta, ricotta fresca e stagionata (detta mascarpa), burro d'alpe.

Erbe officinali:
Artemisia umbelliformis (Genepy), *Gentiana lutea* e *Achillea moschata* (Erba Iva o Taneda), usate prevalentemente nella preparazione di liquori, digestivi e amari.

Val Formazza



*Il progetto “Pomatt! Pratiche di resilienza per la valorizzazione dell'agro-biodiversità e la promozione dell'economia locale in Val Formazza” promuove il settore agro-alimentare e il turismo escursionistico-gastronomico nel territorio di Formazza. L'iniziativa nasce da una collaborazione tra **Istituto Oikos Onlus**, organizzazione non-profit impegnata in Italia e nel mondo per la tutela delle risorse naturali e lo sviluppo sostenibile, e il **Comune di Formazza**.*

Istituto Oikos Onlus
info@istituto-oikos.org - www.istituto-oikos.org
Comune di Formazza
municipio@comune.formazza.vb.it

Pomatt!

Conosci le patate tradizionali della Val Formazza?



PROGETTO



PROMOSSO DA



FINANZIATO DA



fondazione
cariplo

In Val Formazza sono state custodite fino a oggi tre antiche varietà locali di patata, che hanno ottenuto la Denominazione Comunale (De.Co) e il relativo disciplinare per la coltivazione.

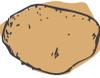
Questo processo di valorizzazione nasce dall'impegno della comunità formazzina e prosegue oggi grazie alla collaborazione tra Istituto Oikos, l'Università di Firenze (DiSPAA), l'IPSASR Fobelli e il Comune di Formazza nell'ambito del progetto "Pomatt!", finanziato da Fondazione Cariplo.



FORMAZZA – "POMATTER HÄPFLA"
Tubero di media pezzatura, con pasta gialla e buccia rossastra. Piuttosto farinosa, è un'eccellenza per la produzione di purè e gnocchi.



WALSER
Tubero di pezzatura medio-piccola, con pasta gialla e buccia gialla. Non farinosa, è particolarmente adatta per l'insalata e per la cottura al forno.



OCCHI ROSSI – "ROTI ÖIGJÉ"
Tubero di pezzatura medio-grande, a pasta gialla e buccia gialla con occhi infossati di colore rosso. Leggermente farinosa, è adatta a tutti gli usi culinari ed è ottima per la frittura.

Perché valorizzare le tradizioni agricole e promuovere il turismo gastronomico in Val Formazza?

Territorio unico dal punto di vista culturale ed etnografico e importante meta turistica per gli amanti della natura, la Val Formazza è un ambiente a rischio.

Attività economiche importanti come l'agricoltura e l'allevamento si basano su un equilibrio fragile: la dimensione familiare delle aziende, la difficoltà delle nuove generazioni nel proseguire i lavori tradizionali e l'abbandono delle aree agricole montane rischiano di compromettere la conservazione del patrimonio culturale, economico e sociale.

Unisciti a noi!

Grazie al progetto è stata creata una rete di piccoli agricoltori locali interessati a valorizzare le varietà tradizionali di patata della Val Formazza. Aderisci anche tu alla rete e diventa promotore delle eccellenze del territorio!

Contatta il Comune di Formazza a questo indirizzo: municipio@comune.formazza.vb.it

4 azioni per contrastare l'abbandono delle aree montane e favorire una crescita socio-economica sostenibile:

- ★ *Reintroduzione e conservazione delle cultivar antiche e autoctone di patata di montagna*
- ★ *Rafforzamento della filiera produttiva locale attraverso la promozione dei prodotti locali (patate, prodotti caseari e erbe officinali)*
- ★ *Promozione di iniziative di turismo gastronomico e culturale e percorsi di sensibilizzazione ambientale per studenti e cittadini*
- ★ *Valorizzazione dei terreni coltivati con erbe officinali locali*