

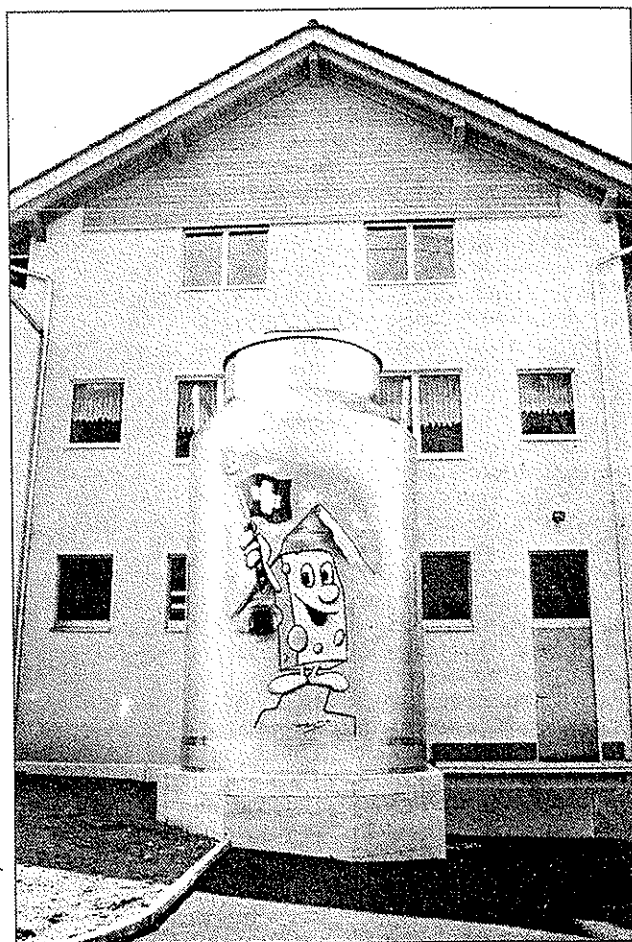
Al caseificio di Airolo il premio SAB 1997

Il riconoscimento verrà consegnato ufficialmente oggi

Il caseificio dimostrativo del San Gottardo ad Airolo, l'ostello di St. Jean (VS) e il comune di Isenthal (UR) sono i vincitori del premio principale (13.500 franchi) del Gruppo svizzero per le regioni di montagna (SAB) 1997 che verrà consegnato oggi in occasione dell'assemblea del sodalizio a Goms. Il premio secondario per i prodotti (1.500 franchi) è andato alle bevande a base di siero di latte Toggi, del caseificio di Heiterswil (SG).

Il concorso SAB è stato creato tre anni fa dai comuni di Saanen (BE), St. Moritz (GR) e Zermatt (VS) per ricompensare progetti che contribuiscono a creare posti di lavoro nelle regioni di montagna, che rinforzano l'identità culturale di una regione o che permettono un uso parsimonioso delle risorse. Il premio principale viene assegnato annualmente a comuni, regioni, cooperative e associazioni che conducono programmi innovativi, rispettosi dell'ambiente e sostenibili dal profilo sociale. I quattro progetti scelti quest'anno su 13 presentati - ha detto Jörg Wyder, presidente del SAB - migliorano in maniera duratura la qualità di vita e l'offerta turistica delle regioni interessate. Inaugurato alla fine del '96 il caseificio airolese - hanno spiegato i responsabili del SAB in una conferenza indetta ieri a Berna - costituisce sicuramente un felice connubio tra due importanti settori per l'economia della regione come l'agricoltura e il turismo. Annualmente possono essere trasformati in formaggio da 1,8 a 2 milioni di litri di latte, provenienti per il 60% da allevatori del luogo. Il caseificio produce principal-

A meno di un anno di distanza dall'inaugurazione ufficiale, al caseificio dimostrativo di Airolo (nell'immagine) arriva il primo riconoscimento di prestigio a livello nazionale. Una concreta testimonianza della validità del progetto, che tra l'altro premia chi a suo tempo lo ha voluto per rilanciare l'economia e l'immagine della valle Leventina. (Turrita Press)



mente formaggi pregiati a pasta semidura (Tremola, Gottardo e Lucendro), ma anche burro, panna e formaggini. Unica nel suo genere a sud delle Alpi l'infrastruttura - che oltre al caseificio vero e proprio comprende anche un ristorante, la ricostruzione di una vecchia

cascina d'alpe dove si può assistere e partecipare alla produzione del formaggio, un chiosco e un museo caseario - per la SAB è in grado di contribuire positivamente allo sviluppo turistico della regione offrendo ai visitatori un'attrazione di indubbio valore.