



► 4 ottobre 2019

## Bagolino

# La transumanza si rinnova La tradizione di un tempo ha il sapore di «re» bagòss



### La transumanza passa lungo le strade di Bagolino

Per celebrare la decima edizione della manifestazione bagossa dedicata alla transumanza, quest'anno, in contemporanea, si terrà lo «Showcooking», un evento che prevede la preparazione di alcuni piatti realizzati con 15 eccellenze lombarde abbinata al formaggio bagòss.

L'intero pacchetto è stato presentato ieri alla presenza dell'assessore al Turismo di

Regione Lombardia, Lara Magoni, il direttore generale di [Explora](#), Paolo Ildo Baccolo, il sindaco di Bagolino Gianzeno Marca e il presidente della Comunità montana di Valle Sabbia Giovanmaria Flocchini.

**LA TRANSUMANZA**, che andrà in scena il fine settimana del 12 e 13 ottobre, per Bagolino è prima di tutto un antichissimo rito ancora in uso, che oggi assume una

connotazione culturale ed etnografica.

**LA MANIFESTAZIONE**, promossa dalla Pro Loco di Bagolino in collaborazione con l'Amministrazione comunale, gode del patrocinio di: Regione Lombardia, Provincia di Brescia, Comune di Bagolino e Comunità Montana di Valle Sabbia, e rappresenta uno fra gli eventi rurali di riferimento dell'intera Regione, richiamando migliaia di visitatori da tutto il nord Italia. Durante il weekend le vie del borgo si animeranno di attività: la mostra mercato, gli stand gastronomici, i laboratori per bambini, la rassegna nazionale dei cori da osteria con gruppi provenienti da tutta Italia, la rievocazione degli antichi mestieri, una degustazione di bagòss, visite guidate e ovviamente il momento clou che prevede il passaggio del bestiame

per la via centrale del paese. La manifestazione si arricchisce quest'anno per la prima volta di uno showcooking. L'evento è stato scelto da [Explora](#) per promuovere il brand #InLombardia a livello nazionale. Per domenica 13 la chef Ambra Marca, ha studiato un menù in cui il bagòss verrà proposto in abbinamento a prodotti che spaziano dalla bresaola di Valtellina, all'olio Evo del Garda, dalla zucca mantovana, al salame di Varzi. Appuntamento per le 11.30 in Piazza Marconi, con ingresso libero fino a esaurimento posti. **M.R.O.V.**