



**BiancoLatte torna a Crodo sabato 22 e domenica 23 ottobre**  
**Protagonisti i formaggi d'Alta Ossola e i paesaggi d'autunno**  
**Nell'anteprima di venerdì 21 ottobre due convegni sulla coesistenza tra**  
**attività zootecniche e fauna selvatica e sulla storica contesa dell'Alpe Cravariola**

Già annunciata nelle scorse settimane, BiancoLatte torna, come sempre, il quarto weekend di ottobre: il Comune di Crodo ha confermato la propria manifestazione autunnale, parte del più ampio calendario di Sagre Ossola, nata anche per valorizzare le produzioni casearie (e non solo) locali.

Nel weekend sarà possibile scoprire il territorio di Crodo e delle sue incantevoli frazioni, ancora incontaminato e preservato tanto nella sua natura quanto nelle tradizioni gastronomiche, grazie a cinque escursioni con esperti accompagnatori naturalistici: due itinerari giornalieri e tre di mezza giornata, con prenotazione obbligatoria e posti limitati. I percorsi sono adatti a tutti, con grado di difficoltà turistico o escursionistico, e toccano alcuni degli angoli più affascinanti di Crodo, delle frazioni e della Valle Antigorio.

Artigiani del gusto, allevatori, agricoltori saranno protagonisti della mostra-mercato di domenica 23 ottobre (dalle ore 10 alle ore 18 presso il Foro Boario): un tripudio di formaggi freschi, stagionati, tome pregiate e gustosi prodotti caseari, erbe officinali, prodotti dell'orto, frutti e mieli per un viaggio lento a km0 tra i sapori e profumi di montagna. Un'occasione imperdibile per acquistare delizie tipiche direttamente dai produttori. Sempre domenica sono in programma inoltre un laboratorio "autunnale" per grandi e piccini (costo €8 a persona, prenotazione obbligatoria), l'originale ed attesissima marchiatura delle forme di Bettelmatt, la castagnata a cura del Gruppo Alpini di Crodo, il concerto della Fanfara Bersaglieri Val d'Ossola e, dalle ore 16, la Merenda Ossolana, organizzata dalla Pro Loco di Crodo. Una gustosa merenda tipica a base di tagliere con salumi e formaggi tipici, accompagnati da un ottimo calice di vino (costo €10 a persona – prenotazione consigliata inviando una mail a [eventi.crodo@gmail.com](mailto:eventi.crodo@gmail.com) entro le ore 14 di venerdì 21 settembre).

Venerdì 21 ottobre sono in programma due convegni. Il primo, in serata, dal titolo "Alpe Cravariola. Il possesso e la gestione di una risorsa locale", a cura del Centro Studi Piero Ginocchi in occasione dei 40 anni della Biblioteca e della Compagnia Teatrale Vittorio Resta, prevede interventi di Enrico Rizzi, Angelo Torre e Francesco Maria Ferrari. Durante l'intera giornata, invece, il convegno gratuito (ma è consigliata la preiscrizione) "Attività zootecniche e fauna selvatica: alla ricerca di una coesistenza", a cura di SoZooAlp e Aree Protette Ossola, che riconosce crediti formativi professionali agli iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali.

La seconda parte del convegno SoZooAlp apre il ricco programma di sabato 22 ottobre, che nel pomeriggio prevede un interessante Open Day presso l'Istituto Agrario Fobelli di Crodo: visite guidate dell'istituto e dell'azienda agraria didattica (caseificio, cantina vitivinicola, birrificio) e semina della segale – aperta a tutti – in compagnia dei bambini delle scuole elementari. Del mondo della segale si parlerà anche in "Tempo di semina. La segale nell'economia alpina di ieri e di oggi". Il convegno, aperto a tutti ed organizzato in collaborazione con Associazione Canova, è previsto al Foro Boario, dove sarà visitabile un'esposizione di antiche attrezzature utilizzate per la coltivazione dei cereali insieme ad una selezione di fotografie sull'architettura tradizionale realizzate all'interno del progetto del censimento degli edifici storici del Comune di Crodo curato da Giada Zerboni e coordinato dalle associazioni Musei dell'Ossola e Canova (entrambe le mostre rimarranno visibili anche domenica 23 ottobre). I momenti musicali di sabato sono affidati – sia all'Istituto Agrario Fobelli che al Foro Boario di Crodo – al duo Corno delle Alpi Edelweiss.

Non mancherà, in entrambe le giornate, il servizio bar attivo presso il Foro Boario di Crodo. I sapori del territorio saranno infine protagonisti, oltre che all'interno della mostra-mercato, anche in alcuni ristoranti di Crodo e frazioni, che proporranno una serie di prelibati menù a tema su prenotazione.

Tutti i dettagli del programma sono su [www.crodoeventi.it](http://www.crodoeventi.it) e sulla pagina Facebook ufficiale dell'evento <https://www.facebook.com/BiancoLatteOssola>