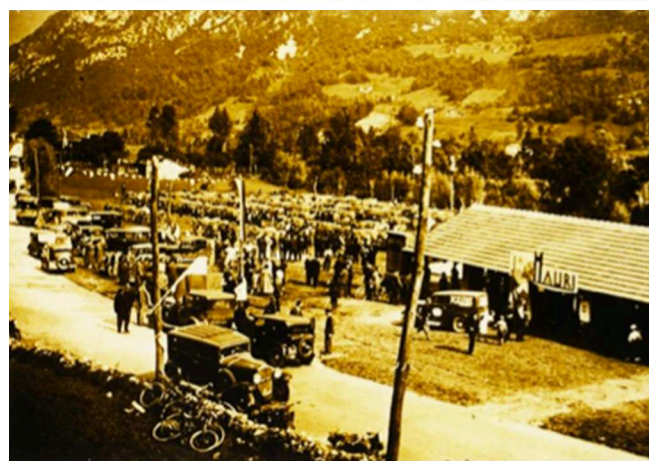


# INBAR...SASSINA

PASTURO – 08 settembre 2018



**MAURI**  
FORMACCI

ISTITUTO NAZIONALE  
**BIOARCHITETTURA**

Sezione provinciale Lecco

La **Sezione di Lecco dell'Istituto Nazionale di Bioarchitettura**, in collaborazione con la **Mauri Formaggi Spa**, organizza un visita guidata a Pasturo, alla scoperta di una azienda casearia nota in tutto il mondo ove da generazioni le Grotte della Grigna (sulle cui pendici sorge lo storico stabilimento) sono parte integrante del processo produttivo del taleggio, grazie alle caratteristiche naturali dei luoghi e nel pieno rispetto della tradizione casearia locale.



La visita proseguirà, per chi vorrà, a Mandello del Lario presso "Pane, Burro e Marmellata", il punto di ristoro organizzato nell'ambito del 97° Motoraduno Guzzi dalla **Cooperativa Sociale Incontro**, la cui attività è **sostenuta anche da Inbar - Sezione di Lecco e dalla Mauri Formaggi Spa**.

## MAURI FORMAGGI Spa – LE GROTTI

Le grotte, da millenni, sono una risorsa del territorio e dell'uomo: rifugio, abitazione, riparo, luogo di conservazione di alimenti e tesori. Non ancora intaccate dal trascorrere del tempo, le grotte rappresentano un elemento caratteristico delle Grigne, e, forse pochi sanno che, sono oggi utilizzate anche all'interno di un processo industriale caseario.

E' il caso della **Mauri Formaggi che da generazioni utilizza le grotte naturali di Pasturo** (le casere) per la **stagionatura del taleggio**, uno dei formaggi più noti della Lombardia ed esportato in tutto il mondo.

Il sistema d'aerazione naturale della montagna rende infatti l'ambiente perfetto per la maturazione di questo prodotto: una serie di profonde fessure nella roccia collega tra loro le casere, determinando la circolazione di particolari correnti d'aria umida che garantiscono la temperatura ideale in ogni stagione, e conferiscono a questo formaggio a pasta molle le caratteristiche ed il sapore che lo rendono unico da secoli.

Le grotte sono quindi un esempio di come l'ambiente naturale riesca a generare condizioni così particolari, da permettere processi di stagionatura e conservazione non riproducibili dall'uomo con le moderne tecnologie;

E' per questo motivo che la Mauri ha voluto mantenere il tradizionale passaggio "in grotta" all'interno della propria produzione, adattato comunque alle attuali normative igienico-sanitarie.

Certificata ISO 14001, la Mauri ha sempre fatto della **sostenibilità ambientale** uno dei propri cardini, sia attraverso l'adozione di processi produttivi virtuosi, sia soprattutto attraverso la gestione ottimale delle millenarie risorse ambientali che la circondano, mantenendo vivo a 360°, senza snaturarlo, il territorio montano in cui è immerso e valorizzando al meglio la vocazione casearia della Valsassina.

La Mauri, da generazioni, coniuga infatti l'innovazione tecnologica con la capacità di utilizzare la tradizione locale, i luoghi naturali ed saperi tramandati nei secoli, portando la Grigna, con le sue specifiche caratteristiche intrinseche, all'interno dei propri prodotti.

## LA COOPERATIVA SOCIALE INCONTRO

La **COOPERATIVA SOCIALE INCONTRO** nasce nel 1986 sull'impulso dell'**Associazione Abilmente – Gruppo Amici degli Handicappati** di Mandello. E' una realtà ove il lavoro rappresenta l'elemento di emancipazione e di integrazione del singolo nei confronti della società. Negli anni è cresciuta e, al nucleo storico dei soggetti con disabilità intellettiva si sono affiancate persone con disagio psichico, fisica ed ancora altri appartenenti alle "fasce deboli", fino a raggiungere l'attuale numero di 25 addetti, 23 dei quali con invalidità dichiarata.

Al fine di sensibilizzare ed avvicinare sempre di più le persone a questa realtà, l'Associazione e la Cooperativa da 3 anni , **nell'ambito dell'annuale Motoraduno Guzzi organizzano "Pane, Burro e Marmellata"**, un punto di ristoro gestito dai Volontari dell'Associazione e dai ragazzi disabili che operano nell'interno della cooperativa, di cui la **Mauri Spa è sponsor** da sempre.

Da alcuni anni anche **l'Istituto Nazionale di Bioarchitettura – Sezione di Lecco – sostiene la Cooperativa Sociale Incontro**; è infatti coinvolta in prima linea nei progetti di sviluppo della Cooperativa e pranzare a **"Pane, Burro e Marmellata"** è l'occasione, per chi fosse interessato, per conoscere questa straordinaria realtà ed i progetti di sviluppo che si stanno delineando attorno ad essa.

## PROGRAMMA

**Sabato 8 settembre 2018**

- Ore 9:00 ritrovo presso il parcheggio delle piscine – loc. Bione – Lecco, creazione di gruppi e partenza con il minor numero di auto private possibili per PASTURO (Lc).
- Ore 09:30 circa arrivo a Pasturo - Via Provinciale 11 e visita alle Grotte e agli Impianti della Mauri Formaggi Spa
- Ore 11:00 degustazione prodotti Mauri
- Ore 12:00 trasferimento a Mandello del Lario e pranzo presso la Cooperativa Sociale Incontro nell'ambito del 97° Motoraduno Guzzi di Mandello

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

<b>QUOTA INDIVIDUALE SOCI INBAR</b>	€	<b>10,00+iva*</b>
<b>QUOTA INDIVIDUALE NON SOCI INBAR</b>	€	<b>12,00+iva*</b>

\*La quota non comprende il pranzo – facoltativo – presso la Cooperativa Sociale Incontro di Mandello del Lario, che verrà pagata direttamente in loco.

Le pre-iscrizioni dovranno pervenire alla mail [lecco@bioarchitettura.it](mailto:lecco@bioarchitettura.it) entro il **05.09.2018** con allegata la **copia del versamento della quota e la scheda di adesione** compilata in ogni parte al fine di consentire l'emissione della fattura.

Si prega inoltre di indicare sulla scheda di adesione l'eventuale partecipazione al pranzo presso la Cooperativa Incontro di Mandello del Lario.

In caso di gruppi di più persone dovranno essere elencati i nomi e i cognomi di tutti i partecipanti con un recapito telefonico. Le coordinate bancarie e la causale del bonifico sono specificate nel modulo di iscrizione.

## CREDITI FORMATIVI

L'attribuzione dei CFP verrà disciplinata dai singoli Ordini/Collegi secondo la normativa vigente.