

Bagolino celebra il suo rinomato formaggio: nasce la Sagra del Bagòss

Di Cesare Fumana

Il prossimo fine settimana una festa per celebrare il suo prodotto di punta: due giornate per immergersi nei ritmi, nei profumi e nei saperi di un paese che custodisce la propria tradizione casearia come un tesoro



Il profumo intenso del formaggio più celebre della Valle Sabbia invaderà nel prossimo fine settimana le vie di Bagolino per la **prmissima edizione della Sagra del Bagòss**, un evento atteso da tempo che per la prima volta rende omaggio ufficiale al prodotto simbolo del borgo.

L'iniziativa è promossa dalla **Pro loco di Bagolino**, in collaborazione con la **Cooperativa Valle di Bagolino** dei produttori caseari del formaggio Bagòss, con il **patrocinio del Comune di Bagolino e di Regione Lombardia**.

Per due giornate, **sabato 25 e domenica 26 ottobre**, il paese si trasformerà in un grande palcoscenico di tradizioni, sapori e musica, offrendo a visitatori e appassionati l'occasione unica di scoprire da vicino la storia, la cultura e l'arte casearia che da secoli rendono il **Bagòss** un formaggio unico al mondo.

[img id="8014"]

Sabato – Il mondo agricolo e le radici del territorio

La festa prenderà il via sabato al **Parco Pineta** con l'apertura del **mercato agricolo** alle ore 9:00, dove si potranno incontrare espositori di prodotti tipici, attrezzature agricole e artigiani locali.

La mattinata sarà dedicata anche alle scuole, con attività educative come *“Dal latte al Bagòss”* e *“I mestieri di una volta”*, che racconteranno la tradizione della lavorazione del latte e del legno.

Dalle 11:30 apriranno gli **stand gastronomici**, accompagnati da musica dal vivo per tutto il pomeriggio, mentre alle 18:00 si terrà *“Tra Bagòss e Delizie Locali”*, una degustazione guidata del celebre formaggio abbinato a prodotti del territorio, in collaborazione con Onaf e Onas Brescia.

Per tutta la giornata, non mancheranno **animali in esposizione (mucche e capre)**, **giochi in legno per bambini** e la **mostra d'arte “L'uomo, il lavoro, la montagna”** dedicata alla vita rurale bagossa, con opere di nove artisti locali e dei lavori degli alunni delle scuole, allestita presso lo Spazio d'arte di via Moreschi 2.

L'Ecomuseo “Crune”, una malga ristrutturata, a 1.400 metri di quota, dove sono stati mantenuti gli spazi dedicati alla produzione del formaggio Bagòss, aprirà le sue porte per visite e laboratori alla scoperta delle tradizioni locali.

Domenica – La festa del gusto nel centro storico

Il cuore della sagra nella giornata di domenica si sposterà nel **centro storico di Bagolino**, dove alle 10:30 è prevista la **cerimonia di apertura** con il tradizionale taglio della forma di Bagòss in Piazza Mercato, seguita alle 11:00 da una **dimostrazione dal vivo della produzione** del formaggio.

Dalle 12:00, i **ristoratori e commercianti locali** proporranno piatti tipici a base di Bagòss, offrendo un percorso gastronomico che valorizza il sapore autentico di questo formaggio stagionato, dal gusto deciso e dal colore dorato.

Nel pomeriggio, spazio alla musica con il **concerto live in Piazza Consiglio** (ore 14:30), mentre i più piccoli potranno divertirsi nell'**area bimbi di Piazza Marconi**, con gonfiabili, truccabimbi e toro meccanico.

Alle 14:30 partirà anche una **visita guidata del borgo**, organizzata da *Habitar in sta Terra*, per scoprire le meraviglie storiche e artistiche di uno dei **Borghi più belli d'Italia**. Per l'intera giornata sarà attivo il bus **navetta** dal parcheggio esterno al paese per facilitare gli spostamenti dei visitatori.

Un tributo al formaggio che racconta Bagolino

La **Sagra del Bagòss** nasce per celebrare non solo un prodotto gastronomico, ma una vera e propria **identità culturale**.

Il Bagòss, formaggio di latte vaccino crudo con l'aggiunta di zafferano, è frutto di un sapere tramandato da generazioni, simbolo della laboriosità e dell'orgoglio di un intero territorio.

Con la sua prima edizione, Bagolino inaugura una tradizione destinata a crescere negli anni, unendo **gusto, cultura e comunità** in un evento che profuma di storia e autenticità.

Ulteriori dettagli sulla [pagina Facebook della Pro loco di Bagolino](#).

DATA DI PUBBLICAZIONE: 22/10/2025 – AGGIORNATO IL 24/10/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 – SISTEMA [GLACOM®](#)