

n° 45 “GrignaInForma” – 31.08.12

182. Finalmente DOP il "Nostrano di Val Trompia"

“Il Nostrano Valtrompia ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta. Con il pregiato formaggio della Valle del Mella sale a 26 il numero dei riconoscimenti europei alle eccellenze agroalimentari lombarde. ‘La conquista della DOP – afferma Giulio De Capitani, Assessore Regionale all’Agricoltura – arriva a conclusione di un impegnativo iter burocratico iniziato nel 2010 ed è un ulteriore premio alla qualità dei nostri prodotti e al valore delle tradizioni artigianali.’”



Questo il testo del breve ma significativo trafiletto intitolato *“Il Nostrano Valtrompia diventa DOP: è la ventiseiesima bontà lombarda”* ed uscito **lo scorso 17 luglio** sul quotidiano locale *“Giornale di Brescia”*. Con la **Pubblicazione GUCE n. 629/2012** è dunque finalmente arrivato dalla Comunità Europea il giusto riconoscimento per questo importante prodotto locale, uno tra i più amati dai consumatori bresciani, che dimostra l’eccellenza delle valli alpine **anche nel campo alimentare**.

Per chi ancora non lo conoscesse, il *“Nostrano Valtrompia”* è un formaggio semigrasso a pasta extra dura, la cui zona di produzione e di stagionatura appartiene esclusivamente ai Comuni bresciani della Val Trompia: **Bovegno**, Bovezzo, Brione, Caino, **Collio**, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole sul Mella e Villa Carcina nonché la zona montana di Gussago e delle sue frazioni, Quarone e Civine. Con entrambi i Comuni dell’**Accordo di Programma**, si può quindi dire che l’Area Vasta sia anche in questo caso ampiamente rappresentata.



Il *“Nostrano”*, che a tavola si abbina molto bene anche con marmellate di frutta o di ortaggi che ne esaltano il caratteristico sapore, **viene prodotto tutto l’anno** a partire da latte crudo bovino, con una piccola aggiunta di zafferano, che determina il tipico **colore giallo paglierino** della pasta. Ogni forma può pesare dagli 8 ai 18 kg e la crosta è molto dura, con colorazioni variabili dal giallo bruno al rossastro. Anche la pasta è dura, anche se non eccessivamente granulosa, con *occhiature* medio-fini uniformemente distribuite. Il gusto e l’aroma, infine, sono pieni ed intensi, anche perché **la durata minima della stagionatura è di 12 mesi**.

Per la sua produzione viene esclusivamente utilizzato **latte della zona di produzione**, derivante al massimo da quattro mungiture consecutive e parzialmente scremato. Non solo: il latte deve inoltre

provenire da vacche di razza “*Bruna alpina*” per almeno il 90% del totale, mentre il restante 10% può derivare da soggetti di altre razze o meticci. La razione alimentare del bestiame deve essere costituita per la maggior parte da **erba o fieno di prato**, mentre i concentrati, il sale pastorizio e gli integratori non devono superare il 25% della razione. Non è assolutamente consentita l'alimentazione con insilato di mais.

La produzione delle forme avviene in modo sostanzialmente tradizionale, comune ad altri formaggi, ma la salatura è invece “*per aspersione manuale*” (ovvero mettendo i grani di sale a diretto contatto con la crosta) sulle facce e sullo scalzo, ripetuta con sale secco **da 5 a 20 giorni** in funzione delle dimensioni della forma. Durante la stagionatura, con intervalli di 3 – 10 giorni, viene effettuato il **rivoltamento** delle forme.



Inoltre, a partire dal terzo mese e fino al termine della stagionatura la cura periodica delle forme prevede, ogni 7 – 20 giorni, la *raspatura* e successiva *oliatura* della crosta con **olio di lino**, per evitare che il raggiungimento precoce del valore di umidità massimo (36%) **influenzi negativamente le attività enzimatiche**, modificando negativamente le caratteristiche organolettiche. Come già detto, la durata minima della stagionatura è di 12 mesi dal momento in cui la forma è posta nella fascera. Al termine della stagionatura, infine, viene **impresso a fuoco** sullo scalzo il logo identificativo.

L'uso di tecniche tradizionali, l'aggiunta di zafferano, l'uso di **caldaie di rame** e di attrezzi spesso prodotti dagli stessi casari quali lo *spino*, la *rotella* e la *spannarola* e la cura nelle operazioni di oliatura delle forme ad opera dei produttori sono l'evidenza del mantenimento dell'antico metodo di lavorazione del latte che permette di ottenere il “*Nostrano Valtrompia*”, formaggio **espressione della storia e della cultura** umana e agricola della Val Trompia.

183. BIENNO: “L’Orto di BaLù” premiato da Legambiente Turismo

Ottime notizie per i turisti e villeggianti dell'Area Vasta Valgrigna: la struttura biennese “**L’Orto di BaLù**”, gestita dalla giovane **Barbara Panteghini** e di cui si era già parlato in questo stesso

notiziario alcuni numeri fa, è stata annoverata **tra le migliori strutture a livello nazionale**, a seguito di un'ispezione condotta poche settimane fa da **Legambiente Turismo** tra *hotel, campeggi, residenze turistico-alberghiere, bed & breakfast, agriturismo, osterie, ristoranti* e anche *aziende turistiche non ricettive* che risultano di maggiore qualità tra le moltissime visitate dai suoi esperti.



La notizia è del primo di agosto ed è comunicata ufficialmente, giunto direttamente da Bologna, rende appunto noto che, al termine dei controlli estivi, **ben 32 strutture sono state segnalate sul territorio nazionale** per la loro scelta di affrontare la crisi **puntando sulla qualità**. Sette le aziende individuate

“per la qualità della gestione“, sei “per l’alimentazione e la gastronomia”; quattro “per l’impegno sociale“; dodici “per gli interventi diretti al risparmio e alla produzione energetica da fonti rinnovabili” ed infine tre “per la promozione del territorio presso i turisti”. Si tratta, quindi, di strutture turistiche segnalate “per aver onorato gli impegni obbligatori concordati ed in più introdotto innovazioni significative nell’uso razionale delle risorse naturali, nella tutela dell’ambiente, nell’impegno sociale e con interventi nel campo del risparmio e delle energie rinnovabili”.

In particolare, il bed & breakfast biennese è stato annoverato tra le tre segnalazioni quest’ultima categoria, insieme all’**Hotel Progresso** di San Benedetto del Tronto (AP) e l’**Osteria Arcadia** di Santa Giulia di Porto Tolle (RO) **con la seguente la motivazione** espressa da parte del comitato: *“per l’ottima promozione del territorio con vasta scelta di volumi da consultare posti sia negli spazi comuni che nelle camere”.*

*“Anche nel 2012 – ha comunicato **Luigi Rambelli**, Presidente di Legambiente Turismo – nonostante i venti di crisi e qualche difficoltà, l’etichetta ecologica di Legambiente Turismo per alberghi, campeggi, agriturismi, bed & breakfast ed altre strutture si conferma come la più importante iniziativa italiana per la qualificazione ambientale dell’ospitalità turistica. I controlli estivi hanno subito ritardi e difficoltà dovute al terremoto in Emilia che ha colpito anche alcune strutture ricettive aderenti. Il gruppo di esperti di Legambiente Turismo, nonostante alcuni di essi risiedano nell’area colpita da oltre 2000 scosse in due mesi, è riuscito a realizzare una verifica reale dell’impegno generale degli aderenti per il miglioramento concreto della qualità di una offerta che si inserisce autorevolmente nel movimento che punta sulla Green Economy come strumento importante per fronteggiare la crisi”.*



L’ispezione, tuttavia, non ha assegnato solo lodi alle strutture ricettive e ben nove, infatti, sono quelle che **si sono viste ritirare l’etichetta** perché giudicate *“non idonee”*. Si tratta ovviamente di casi in cui sono state riscontrate **inadempienze gravi e ripetute** rispetto agli impegni concordati all’interno dei rispettivi progetti locali, oppure casi nei quali è stato rifiutato il controllo.

Per chi desiderasse **ulteriori informazioni** a riguardo oppure volesse semplicemente prenotare un soggiorno al bed & breakfast può contattare direttamente la struttura, ubicata in via G. Marconi Nr. 23 (località *“Olte”*) a Bienno: telefono 348.4897917, e-mail info@ortodibalu.it, sito ufficiale www.ortodibalu.it, pagina Facebook <http://www.facebook.com/OrtoDiBaLu>, Twitter twitter.com/ortodibalu. Ricordiamo infine che la struttura è segnalata anche su [Tripadvisor](https://www.tripadvisor.it), il celebre ed utile sito dedicato al turismo.

184. AREA VASTA: pesca d'alta quota al Laghetto di Lavena

Si trova a ben **2.056 metri di quota**, incastonato in un paesaggio mozzafiato tra le cime e le alte creste delle montagne di Bienno e Cividate Camuno il laghetto di pesca sportiva “*Lago di Lavena*”, le cui acque limpide e purissime sono **alimentate da sorgenti naturali** della zona, che ne fanno uno dei laghetti alpini più suggestivi dell’arco alpino (oltre che uno tra i più alti della Lombardia). Il lago è gestito da **Matteo e Davide**, che si occupano di rifornire e controllare la fauna acquatica, composta in gran parte da *Salmerini* e *Trote Salmonate*, *Iridee* e *Fario*: le più diffuse a queste altitudini.



I pesci possono essere pescati sia con la tecnica “*a fondo*” che “*a mosca*” ed i pescatori pagheranno soltanto **ciò che riescono a tirar fuori dall’acqua**: la direzione, infatti, non richiede alcun costo di iscrizione o di ingresso ed anzi, offre la possibilità di noleggiare in loco tutta l’attrezzatura necessaria per avvicinarsi al mondo della pesca, dando così modo anche a principianti o semplici curiosi di provare un’autentica esperienza di pesca in alta quota. Il laghetto, inoltre, è **completamente attrezzato** per ospitare anche pescatori disabili, grazie agli accessi facilitati a bordo lago **con pedane di sicurezza rinforzate**, con consentono alle carrozzelle una salita agevole ed una postazione sicura.



Il “*Lago di Lavena*” è dunque il posto ideale per trascorrere una giornata di pesca **immersi nella natura** e lontano dal trambusto quotidiano di città e paesi. Non è infatti il solito laghetto artificiale dove tranquillità e qualità dei pesci sono messi a dura prova da smog, fretta e ressa: è un vero e proprio piccolo paradiso naturale dedicato alla pesca, **un rifugio sicuro e confortevole** dove si possono realmente apprezzare, oltre all’incantevole vista del paesaggio che lo circonda, tutte la qualità di una **natura incontaminata** che consente di praticare questo

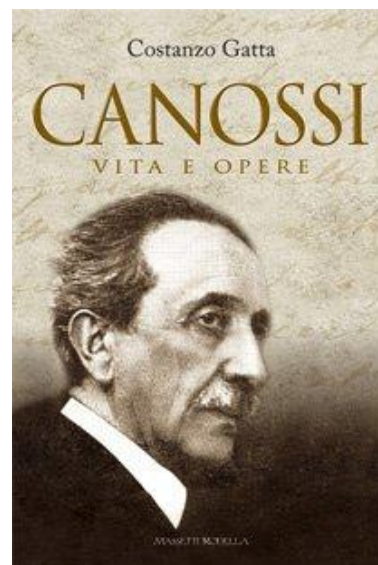
sport in maniera divertente ed appagante.

Raggiungere il laghetto è davvero molto facile: basta infatti proseguire **per soli 100 metri dalla SPBS 345**, la strada che attraversa il Passo Crocedomini e che congiunge la Valle Camonica alla Val Trompia. Oltre al centro privato di pesca, la *resort* offre anche un’area attrezzata per poter pranzare, riposare o trascorrere liberamente momenti di svago in compagnia di amici e famigliari, perché no, mettendo subito le prede appena pescate sulla brace per gustarle in tutta la loro freschezza. Per **ulteriori informazioni** è possibile contattare **Matteo**, telefono 346.5103762 o **Dario**, telefono 338.2998414, oppure scrivere all’indirizzo di posta elettronica lagolavena@gmail.com. Il laghetto, infine ha anche una pagina Facebook: <http://www.facebook.com/lagolavena>.

185. BOVEGNO: in un libro la vita e le opere del poeta Angelo Canossi

Si intitola “*Canossi – Vita e opere*” il monumentale volume realizzato da **Costanzo Gatta** per celebrare il poeta dialettale bovegnesse **Angelo Canossi** (1862 – 1943), nell’anniversario dei 150 anni della nascita. L’uscita del libro, pubblicato dall’editore **Massetti Rodella**, è stata accompagnata lo scorso marzo anche da un pomeriggio di studi promosso dall’ateneo bresciano e dalla “*Fondazione Canossi-Cibaldi*” di Bovegno, tenutosi nel salone di Palazzo Tosio Martinengo con la partecipazione del critico **Piero Gibellini**, di **Piera Tomasoni**, di **Elena Maiolini** e dello stesso Gatta, autore anche della biografia di questo poeta che si ora via via riscoprendo. Il volume – circa **seicento pagine** fittissime di scritti, fotografie e gustose vignette – ripercorre la vita e la monumentale produzione letteraria di questo **prolifico poeta valtrumplino**, grandissimo cultore della lingua dialettale e, purtroppo, rimasto per molti anni **incompreso dai suoi contemporanei**, oltre che dai suoi stessi famigliari.

La grande passione del Canossi per il dialetto, infatti, venne purtroppo **molto spesso travisata**, come spiega lo stesso autore: “*In maniera riduttiva lo hanno voluto far apparire un poeta dialettale senza fantasia, che scopiazzava a destra e a manca. Lo faceva solo per dimostrare che anche in dialetto bresciano si poteva scherzare, come Trilussa o Pascarella. O essere seri e tristi come Pascoli o Heine. È stato male interpretato dai ‘nipotini’ che hanno trovato comodo ridurlo a macchietta spiritosa. Lui scrive a chiare lettere alla sua bella musa che le rime in vernacolo sono scherzi, giochi.*”



Nonostante le beffe e le facili ironie sulla sua figura, il Canossi continuò comunque a scrivere poesie in dialetto **per tutta la vita**, cogliendo l’ispirazione dal contesto locale e territoriale e **dalla realtà che lo circondava**: il dialetto bresciano, la “*vera lingua*”, è dunque l’unico idioma dei suoi componimenti poetici: dal primo, dedicato ad una giovinetta di Cedegolo, all’ultima, ispirata alla Croce e scritta proprio **in punto di morte**, con la preghiera ai parenti di occuparsi della sua pubblicazione. Questo suo ultimo desiderio, in particolare, fa capire come il Canossi desiderasse ardentemente **tramandare ai posteri la sua**

opera poetica, non per vanità, ma perché secondo il suo pensiero (e anche perché ben conscio dei cambiamenti linguistici) soltanto il dialetto avrebbe potuto porsi come “*tramite comunicativo*” tra la società del suo tempo e le generazioni future.

È quindi davvero molto difficile, nello scorrere le pagine, **non trovare una qualche cosa che catturi l’attenzione**: uno *schizzo*, un *bozzetto*, una *figura* o un *ritaglio*. Certamente molto interessante è il racconto del primo incontro con **Gabriele d’Annunzio**, nell’inverno 1881, dal quale nacque una grande amicizia alimentata anche dalla condivisione di gusti e idee sulle quali i due poterono confrontarsi nei molti incontri al Vittoriale.

Canossi, durante la sua lunga vita, **non fu però solo poeta**: fu anche scrittore, giornalista e critico d’arte e di costume: il libro, tra gli inediti, riporta infatti anche alcuni esempi della sua prosa

giovanile, spediti da Firenze alla “*Sentinella Bresciana*” con lo pseudonimo di “*L'Ebreo Errante*”. Come ricordato dall'editore, **Eugenio Massetti**, l'autore ha infatti voluto ripercorrere la vita del poeta “*rischiando i momenti più nobili del vero cantore di Brescia, per farlo amare di più e conoscere soprattutto ai giovani*”.

186. BIENNO: 1° Fiera della Caccia in Val Grigna

Doppio appuntamento a Bienna **per tutti gli appassionati di caccia** della Val Grigna: la *Sezione Cacciatori Bienna – Prestine*, in collaborazione con l'**Amministrazione Comunale** e Bienna Eventi, ha infatti organizzato, sabato 1 settembre 2012, una giornata imperdibile per tutti coloro che praticano questo sport con una duplice attrattiva: i cani e gli uccelli.



La manifestazione si terrà **presso la Zona Fiera di Bienna** (ex Fiera Cavalli) ed inizierà già di prima mattina, con la “Gara di canto di uccelli silvani”. L'inizio della competizione è previsto per le ore 06.00 e la quota di iscrizione è di **Euro 3,00 per ogni partecipante**. Saranno premiati **i primi cinque classificati** per ogni specie in gara, con una medaglia d'oro di differente grammatura ed un cesto di prodotti gastronomici. Inoltre, al miglior soggetto della categoria “*Tordo bottaccio*” sarà assegnato un ulteriore riconoscimento.

Nel pomeriggio i protagonisti **saranno invece i cani**, sia di razza sia meticci, che potranno essere iscritti dai loro padroni alla “*1° esposizione canina locale in notturna*”, con inizio iscrizioni alle ore 17.00 e giudizio a partire dalle ore 20.30. **Ricchi i premi in palio**, tra cui un computer portatile per il primo classificato, una telecamera per il secondo ed un televisore a schermo piatto per il terzo. Ulteriori riconoscimenti saranno inoltre assegnati **ai migliori esemplari maschio e femmina ed al miglior giovane di razza**. La competizione sarà preceduta, alle ore 14.00, da una dimostrazione cinofila della *Protezione Civile* di Esine.



Durante tutta la durata della manifestazione sarà presente un punto di ristoro **con i piatti tipici della Val Grigna** e il tiro al piattello virtuale. La manifestazione si terrà anche in caso di pioggia e **parte del ricavato sarà devoluto in beneficenza**. Per ulteriori informazioni è possibile contattare la *Sezione Cacciatori e Pescatori Bienna – Prestine*, telefono 339.6407441, e-mail cacciaepescabienna@tiscali.it.

Questo notiziario è stato inviato a 303 contatti. Referente per la newsletter: andrea.richini@ersaf.lombardia.it

