

n° 46 “GrignaInForma” – 15.09.12

187. AREA VASTA: caseificazione tecnologica a Malga Arcina



Lo scorso venerdì 7 settembre 2012 a Malga Arcina nell'Area Vasta Valgrigna, si è svolto un significativo **momento di formazione e di confronto tra alpeggiatori** sulle problematiche riguardanti la prima fase di maturazione del formaggio. La **malga di Arcina**, per la sua particolare **collocazione geografica, vicina a molte altre malghe delle Tre Valli**, ha consentito una buona e rappresentativa partecipazione di alpeggiatori. Gli intervenuti sono stati numerosi; tra questi le gestrici delle malghe *Valdajone, Val Gabbia e Arcina*, il gestore della malga *Blumone* e

tre alpeggiatori di malghe del [Comune di Bagolino](#), produttori del noto formaggio “*Bagòss*”; tutti hanno partecipato **con vivo interesse e curiosità** alla dimostrazione. Scopo della giornata infatti era quello di dimostrare ai casari d'alpe come sia possibile ridurre i difetti dei formaggi che a causa di fattori vari non sempre facilmente controllabili, si originano soprattutto durante la fase iniziale della maturazione, ovvero nelle prime ore in cui il formaggio è posto nella fascera.

La giornata formativa svolta in attuazione dell'Azione prevista dall'Accordo di programma per la valorizzazione dell'area vasta Valgrigna è stata animata dai tecnici **Piergiorgio Bianchi** e **Giacomo Cancellieri** del laboratorio ERSAF di tecnologie casearie della Carpaneta (MN) che hanno portato in malga uno speciale “cassone di stufatura”, **tecnologicamente all'avanguardia** già utilizzato in Francia e testato lo scorso aprile nel corso dell'ultima lezione del corso “*Operatore e casaro d'alpeggio*”. In questo cassone è stata riposta una forma di formaggio “*Silter*” appena prodotta dal casaro, mentre una forma gemella è stata invece lasciata sullo “*spersore*” come normalmente prevede la produzione artigianale del formaggio di malga. Il cassone, costituito da una **vasca rettangolare di acciaio inossidabile** dotata di caldaia per la produzione di vapore acqueo, permette di mantenere al suo interno **un'umidità ed una pressione costante**, oltre che una temperatura di 30 gradi centigradi non influenzata da fattori esterni, *climatici* o *meteorologici* consentendo alla pasta della forma di rapprendersi in maniera più dolce, senza fare la crosta e conseguentemente di **spurgare il siero** in modo uniforme e molto più efficace.

Come hanno illustrato i tecnici, ripetute misurazioni, eseguite con l'apposito strumento ad intervalli di tempo prestabiliti di circa un'ora, hanno dimostrato come non solo la forma nel cassone mantenesse una temperatura ben più alta di quella lasciata al di fuori, seppure *avvolta dalla fascera e dal drappo*, ma anche come i valori del pH e quindi dell'acidità subissero un andamento **meno drastico**, a significare il minore rischio di dar origine a difetti della crosta e della pasta.

Pressione, umidità e temperatura: queste quindi le carte vincenti dell'esperimento. Soprattutto temperatura: lo **shock termico** provocato dagli sbalzi che possono crearsi ad alta quota, primo tra

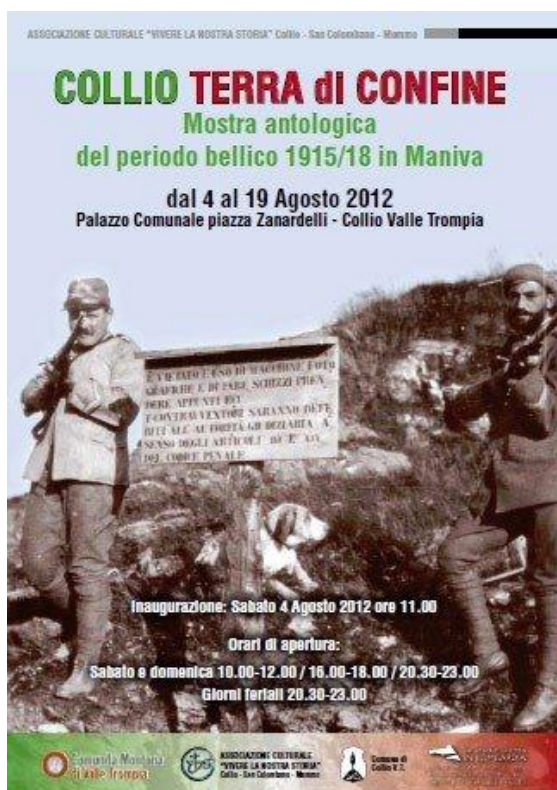
tutti il trasferimento della *cagliata* dai 50° della caldera ai 20° (o anche meno) del caseificio, ed altre concause sono infatti all'origine di **una serie di difetti** che possono essere evitati con l'uso di questa apparecchiatura dall'utilizzo estremamente semplice e dal costo accessibile (**circa 2.000,00 Euro**). Il consumo di energia elettrica è inoltre estremamente ridotto (basta fare il pieno di acqua e utilizzare la caldaia sino al raggiungimento dei 30°) e l'utilizzo **non richiede particolari operazioni** se non il rivoltamento della forma da un lato all'altro come per altro avviene nelle produzioni tradizionali.



L'incontro è stato anche **un'ottima occasione di dialogo tra gli alpeggiatori**, i quali oltre ad assistere con grande attenzione alla dimostrazione hanno avuto modo di confrontare **le proprie metodologie di caseificazione** e scambiarsi opinioni e considerazioni a riguardo. Vi sarà certamente modo di approfondire il discorso del cassone, nella prossima lezione del corso che riprenderà dopo la pausa estiva, ma anche nel nuovo viaggio di studio **per alpeggiatori** che la struttura ERSAF di Breno sta organizzando per novembre.

188. COLLIO: nuovo libro per l'Associazione "Vivere la nostra storia"

Si intitola *"Terra di confine – Collio e il suo territorio nella Grande Guerra"* il pregevole volume realizzato dall'associazione culturale *"Vivere la nostra storia"* di Collio, San Colombano e Memmo in collaborazione con la **Comunità Montana di Val Trompia**, l'**Amministrazione Comunale di Collio** e dal centro di documentazione e studio *"La Grande Guerra in Lombardia"* – Museo della Guerra Bianca di Temù – Forte Montecchio Nord – Colico.

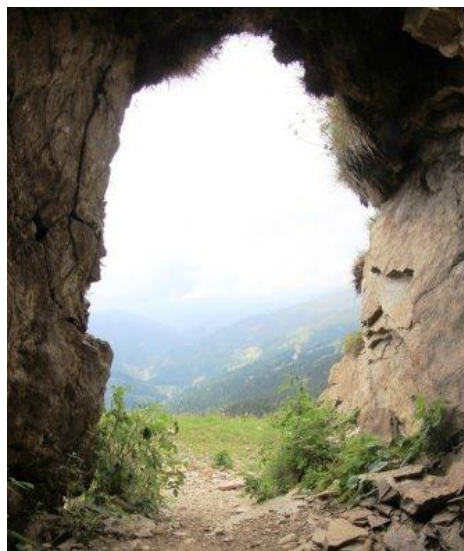


Il libro, 135 pagine, è stato curato da un team composto da **Volfango Mabelolani, Fedele e Oscar Zanardelli, Fabio Lazzari, Giovanni Cometti e Salvatore Scandurra**.

Attraverso un'accurata ricostruzione storica ed un cospicuo apparato fotografico, con immagini attuali e d'epoca, la pubblicazione racconta com'era il territorio di Collio ormai quasi cent'anni fa, **durante la Grande Guerra**, partendo proprio dalla descrizione del Passo Maniva la cui importanza strategica, già nota ai tempi della preistoria, ne fece un importante caposaldo militare già alla vigilia del primo conflitto mondiale, quando il **Genio Militare** costruì lungo di essa una serie di

fortificazioni a difesa di un'eventuale **sconfinoamento dell'esercito austro-ungarico**. Collio diviene così parte della rete di difesa fortificata che in Alta Val Trompia prese il nome di *"Sbarramento delle Giudicarie"*, che si estendeva dal **Monte Listino** sino alle sponde occidentali del Lago di Garda.

Le pagine del volume ripercorrono in parte la costruzione di queste fortificazioni, delle strade, delle caserme e delle **postazioni di artiglieria in quota** attraverso una narrazione quasi esclusivamente fotografica, *che* raggiunge il suo apice nel capitolo intitolato “*È scoppiata la guerra – 25 maggio 1915*” che, subito dopo una patriottica apertura con una riproduzione a colori della prima pagina de “*La domenica del Corriere*” dell’epoca, racconta al lettore, sempre attraverso immagini e brevi didascalie, la vita militare dei soldati che **per tre anni** rimasero a sorvegliare quel confine. La raccolta iconografica è davvero molto pregevole, e mostra sovente il lato meno “*guerreggiante*” della vita di caserma, dedicando ampie sezioni alle **operazioni quotidiane** come il rancio, la messa e l’approvvigionamento, mostrando immagini anche dei numerosi civili che anche all’epoca si adoperavano per il sostentamento ed il supporto delle truppe.



Non mancano certo i momenti di relax ed una ricca raccolta di cartoline, che preludono all’albo dei caduti del Comune di Collio, con le fotografie (o quantomeno i nominativi) di **ben 61 valorosi combattenti**, morti per la patria. A conclusione del libro una struggente raccolta di **lettere dal fronte e documenti ufficiali** che ripercorrono le fasi salienti del conflitto combattuto su questi monti.

Il libro, insieme all’omonima mostra fotografica, allestita nella **sala consigliere** del Comune di Collio, è stato il primo prodotto dell’associazione, nata per iniziativa di **un gruppo di giovani colliensi** con lo scopo principale di mettere in evidenza i più svariati aspetti della cultura, delle tradizioni, del *folklore* e dell’economia del paese. In particolare, l’associazione si è prefissata l’obiettivo di recuperare il patrimonio storico, artistico e culturale di cui il paese valtrumplino è ricco: *manufatti, usi, costumi, materiale cartaceo e fotografico* per poi collocarlo in **un museo con sede sul territorio**. L’associazione ha anche un proprio sito internet, www.viverelanostratoria.it, e realizza semestralmente un notiziario che verrà **distribuito alla popolazione** per informare sulle iniziative e sulle proposte intraprese.

189. COMUNITA' MONTANA - Presto la fine dei lavori per l'AdP



Volgono ormai al termine anche gli ultimi cantieri della **Comunità Montana di Valle Camonica** riguardanti i lavori definiti dall’**Accordo di Programma per la Valorizzazione dell’Area Vasta Valgrigna**. In particolare, è prevista entro la fine del 2012 la ultimazione di tre importanti lavori: le aree di sosta sulla strada Crocedomini – Maniva; l’opera di svasamento del torrente “*Valle di Campolaro*” ed infine i miglioramenti forestali a fini faunistici nelle aree di **Arcina, Valdajone e San Glisente**.

“*Per quanto riguarda la prima opera – ci spiega il Direttore, Gian Battista Sangalli – siamo ormai in dirittura d’arrivo. Grazie al lavoro eseguito negli scorsi mesi dal Consorzio Forestale Bassa Valle Camonica le aree di sosta attrezzate sulla strada Crocedomini-Maniva erano praticamente già pronte all’avvio della stagione estiva, ed*

è stato davvero un grande piacere poterle vedere già utilizzate dai turisti di Ferragosto, con i barbecue funzionanti e i tavoli imbanditi . Molta soddisfazione ci ha dato la piazzola ubicata in prossimità del laghetto di pesca sportiva di Lavena, grazie alla particolare sinergia creatasi con il gestore che ci ha permesso di stabilire un ottimo rapporto di collaborazione, ben gradito anche da chi poi ha utilizzato la struttura. Non abbiamo ancora ultimato il lavoro al 100% poiché mancano i totem informativi, ma si conta di terminare il prima possibile, in modo che alla prossima apertura possa essere proposto il pacchetto completo. L'unica preoccupazione è per i possibili furti e vandalismi che queste strutture possono subire, anche perché ci sono precedenti poco incoraggianti. Non rimane che affidarsi al senso civico di tutti auspicando un uso responsabile di questi beni”.



A buon punto è anche l'opera di svasamento del torrente “Valle di Campolaro” ad opera della **Ditta Boschiva Fanti di Prestine**, che per le difficoltà imposte dal terreno e dalla posizione ha dovuto installare un linea a cavo di tipo “Blonden” per il recupero dei tronchi esboscati e del materiale legnoso. “*Il lavoro volge ora alla conclusione e devo dire che siamo molto soddisfatti dall'operato di questa azienda, sia per quanto riguarda le necessità di scorrimento idraulico del torrente sia per quanto riguarda la visuale panoramica, che ora risulta libera da tutti i detriti che si erano con il tempo accumulati, andando a nascondere la bellezza di questo corso d'acqua. Il passo successivo sarà la vendita del legname i cui fondi, d'accordo con le Amministrazioni Comunali, saranno utilizzati per il miglioramento della viabilità delle aree limitrofe”.*



Ottimi risultati anche sui cantieri di miglioramento forestale a fini faunistici di **Arcina, Valdajone e San Glisente** condotto dalla Comunità Montana a mezzo del **Consorzio Forestale Bassa Valle Canonica**. “*Per quanto riguarda Bienno abbiamo definitivamente concluso – spiega Sangalli – mentre per Berzo Inferiore manca pochissimo. In particolare stiamo lavorando tra il Casinetto e Stabicò: l'ultima settimana di agosto abbiamo completato i lavori all'acquedotto che porterà l'acqua alla chiesetta di San Glisente e alimenterà le pozze per il bestiame. Il risultato è apprezzabile e ci ha fatto molto piacere la*

soddisfazione dimostrata anche da parte degli alpeggiatori e dei cacciatori, che abbiamo cercato di coinvolgere attivamente in questo intervento.”

“*L'unico lavoro attualmente fermo è quello della strada Moiette-Ponte della Singla – conclude Sangalli – Ci siamo dovuti necessariamente bloccare per non interferire con i lavori di esbosco condotti in loco dalla ditta boschiva Treachi di Angone e con le attività dell'alpeggiatore. Stiamo sostanzialmente aspettando che finisca la stagione per poter terminare il cantiere entro l'autunno, rispettando così gli impegni presi per l'Accordo di Programma”.*

190. VALLE CAMONICA: regolamento per la raccolta funghi 2012

Anche quest'anno si torna a parlare di funghi: argomento di grande attualità nel periodo di fine estate e come sempre fonte di enorme soddisfazione per gli appassionati che, con la luna favorevole, hanno la fortuna di trovarne anche sulle montagne dell'Area Vasta Valgrigna. Raccogliere i preziosi miceti è **un hobby sano**, che permette di immergersi totalmente nella natura ed è ovviamente anche un grande piacere, soprattutto se alla raccolta ne segue un gustoso pasto. Attenzione però, cari lettori, perché anche la raccolta di funghi va fatta con criterio e **rispettando le regole**.

La [Comunità Montana di Valle Camonica](#) ed il [Parco Regionale dell'Adamello](#) hanno infatti pubblicato il “*Regolamento comprensoriale per la raccolta dei funghi epigei 2012*”, che si può trovare presso la sede di Breno, in piazza Tassara Nr. 3, e sul quale sono elencate le norme ed i divieti da rispettare per non incappare in sanzioni ed altri provvedimenti.



In Valle Camonica la regolamentazione è **semplice ed efficace**, ed ha la peculiarità di essere comune a tutti i paesi che aderiscono alla Comunità Montana. Al di fuori dei cittadini residenti e dei nativi, che possono però **raccogliere gratuitamente** soltanto nel proprio Comune, tutti debbono munirsi del regolare permesso – *giornaliero, settimanale, mensile o annuale* – acquistabile **presso i numerosi esercizi** dislocati su tutto il territorio e di cui è riportato un dettagliato elenco proprio all'interno del regolamento.



I permessi hanno prezzi abbordabili e per tutte le tasche, **dagli 8,00 ai 70,00 Euro**, a seconda delle necessità e devono essere portati con sé nei giorni di raccolta, in modo da poter essere mostrati alle autorità qualora richiesti. Il limite massimo giornaliero pro capite è, come di consueto, di **tre chilogrammi** colti dall'alba al tramonto, salvo che tale limite non sia superato **da un unico esemplare**. I funghi devono essere colti a mano, *senza l'impiego di alcun attrezzo ausiliario*, ed è fatto obbligo di utilizzare contenitori idonei a favorire la dispersione delle spore durante il

trasporto, ad esempio i tradizionali cesti di vimini.

Poter godere i frutti della terra è sicuramente una **grande soddisfazione**, si raccomanda in particolare di osservare le regole con grande attenzione e munirsi di **molto buon senso**, nell'interesse proprio, degli altri oltre che della natura che ci circonda. L'importanza di un controllo sulla raccolta si rivolge tanto alla *conservazione ambientale* quanto alla salute degli stessi raccoglitori. Ancora un volta, dato che ogni anno si verificano purtroppo **casi di intossicazione da funghi**, si esortano infatti i raccoglitori a non rischiare con le specie di cui non si conosce esattamente la natura o **di cui non si è sicuri della commestibilità**.

È infatti molto facile, anche per coloro che si ritengono esperti conoscitori, incappare in esemplari del tutto simili a funghi commestibili, ma che possono invece nascondere spiacevoli sorprese. In caso di dubbio è come sempre possibile servirsi del **Servizio di Ispettorato Micologico** offerto da [ASL Vallecamonica-Sebino](#), che mette a disposizione ben cinque centri di consulenza (*Borno, Edolo, Monte Campione, Ponte di Legno e Vezza d'Oglio*) e **tre esperti micologi**, disponibili a prendere appuntamento con chiunque ne faccia richiesta ed in grado di stabilire senza errore la bontà o meno dei funghi.

191. GIANICO: “Sagra di San Michele” e “Palio delle Contrade”

Tutto è pronto a Gianico per la tradizionale festa patronale, la “*Sagra di San Michele*”, che anche quest’anno si unisce all’attesissimo “*Palio delle Contrade*”, giunto nel 2012 alla sua **14° edizione**. Ricco e vario il programma delle manifestazioni, organizzate dall’**Amministrazione Comunale** in collaborazione con la Biblioteca Comunale “*G. Mondini*”, la **parrocchia e l’oratorio giovanile**, la Polisportiva, l’APIG, la Banda Musicale, AIDO-AVIS Gruppo di Darfo-Gianico, la Compagnia Teatrale “*Il Piccolo*” ed il Gruppo Protezione Civile. Il carnet degli eventi, che si dividono tra sport, tradizione ed enogastronomia, inizierà già **sabato 22 settembre 2012** con la proposta “*Uno spiedo in compagnia*”: una cena di inizio stagione pro Polisportiva che si terrà presso il capannone dell’Oratorio. Il menù comprende spiedo con polenta e patatine, formaggio, torta e caffè al costo di **Euro 20,00** per gli adulti ed **Euro 10,00** per i ragazzi e la serata sarà allietata da **DJ Molla e Frank von Janek**. Domenica 23, sempre presso l’Oratorio, vi sarà invece il “*Concerto di fine estate*”, cui parteciperanno la Banda Musicale di Artogne, la Banda Musicale “*C. A. Canossi*” di Malegno e la Banda Musicale di Gianico, diretta dal **Maestro Guido Poni**. Giovedì 27, presso il teatro parrocchiale, la commedia dialettale “*Lassa pör che ‘l monda’l dighe*”, con la compagnia teatrale “*Il Piccolo*” diretta dal regista **Claudio Zeziola**. La sagra prenderà però ufficialmente il via venerdì 28, giorno in cui sarà aperto per la prima volta lo stand gastronomico. In serata vi saranno anche la gara di “*braccio di ferro*” maschile e femminile e la gara di ballo a coppie oltre al quiz a squadre, tutti presso il capannone dell’Oratorio. La serata sarà inoltre allietata dall’intrattenimento musicale di **Silvano Mazzoli**.



Sabato 29 sarà invece una giornata dedicata allo sport con il **triangolare di calcio femminile e maschile**, la staffetta mista per il centro storico (con partenza da piazza Alpini) e la spettacolare **gara con il “partidur”**, la tradizionale sega a due mani utilizzata per tagliare le sezioni di tronco, oltre al gioco della “*Marianna*” al Centro Anziani. In serata la proposta musicale dedicata ai giovani con il **tributo a Litfiba e Timoria** presso il capannone dell’Oratorio. Domenica 30, infine, l’iniziativa “*Marcia per la Vita – 5° Torneo Cav. G.*

Mondini” a cura del gruppo AIDO-AVIS Gruppo Darfo – Gianico, con partenza e arrivo all’Oratorio. Alle ore 10.30 la **Santa Messa solenne** in onore del Patrono, con la presenza del Vescovo **Monsignor Bruno Foresti** presso la chiesa parrocchiale e, a seguire, il “*Pranzo di San Michele*” con menù fisso presso l’Oratorio.

Nel pomeriggio il **torneo misto di pallavolo** presso la palestra comunale, giochi per bambini al campo sportivo, il **torneo dell’antico gioco della “bala crëela”** in via Roma e la gara di biliardino. Sarà inoltre possibile consegnare le torte per la “*Merenda de San Michel*” che avrà luogo al teatro parrocchiale. In serata, a partire dalle ore 20.00, la tradizionale “*mondolata*” all’Oratorio con la **gara di freccette e tiro alla fune**. Infine le premiazioni del concorso fotografico “*Gianico: simboli sacri e profani*” e l’assegnazione del Palio, sempre all’Oratorio, con l’accompagnamento musicale di **Silvano Mazzoli**.

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

