

206. AREA VASTA: un progetto per la valorizzazione del patrimonio archeo-minerario

Si è tenuto lo scorso martedì 6 novembre a Iseo l'incontro promosso dal Sindaco di Bienno Massimo Maugeri in collaborazione con ERSAF per la definizione di una proposta di valorizzazione del patrimonio archeo-minerario dell'alta Val Grigna. Presenti all'incontro il dirigente della sede brenese dell'ERSAF Biagio Piccardi, ed il collaboratore Andrea Richini, il Sindaco di Bienno, l'Assessore Giancarlo Panteghini; il Sindaco di Collio Mirella Zanini ed il Professor Marco Tizzoni, docente presso l'Università degli Studi di Bergamo, esperto di siti archeo-minerari nonché autore di numerose pubblicazioni sulla materia.



La proposta nasce dalla considerazione che questo patrimonio, assolutamente unico nel suo genere, potrebbe diventare un ulteriore motivo di attrazione del territorio. L'alta Valgrigna, infatti, è particolarmente ricca di siti di epoca mesolitica come i laghetti del Monte Crestoso e di Ravenole, nei Comuni di Bovegno e Collio, dove circa 10.000 anni fa, con il ritiro dei ghiacciai si insediarono stagionalmente tribù di cacciatori-raccoglitori. Non mancano inoltre singolari siti minerari quali la miniera di rame di Campolungo, una delle più antiche d'Europa e quella di ferro di Piazzalunga a cielo aperto e interessante un vasto tratto di versante, rispettivamente nei Comuni di Bienno e Berzo Inferiore.



Diversi altri siti sono stati individuati quali luoghi per la prima lavorazione del minerale ferroso, quali la Valle delle Forme e il Ponte del Berto. Tutte queste risorse vanno a definire un patrimonio decisamente ricco e vario, che potrebbe realmente costituire un motivo di interesse per un possibile sviluppo di un turismo di nicchia, oltre che naturalmente per un arricchimento della cultura locale.

Data la potenzialità dell'area, la sua valorizzazione dal punto di vista archeo-minerario non può naturalmente prescindere da adeguate campagne di ricerca e scavo nelle località sopra descritte. Le campagne di scavo potrebbero costituire per l'altro una opportunità aggiuntiva per il turismo escursionistico dell'area.

A questo scopo, gradualmente potrebbe essere realizzato anche un adeguato percorso collegante le località più ricche d'interesse, snodato sui territori di Collio, Bienno e Berzo Inferiore dotato di una appropriata pannellistica descrittiva.

A queste iniziative se ne possono poi aggiungere molte altre in relazione alle peculiarità delle diverse risorse archeo-minerarie. Ad esempio, per la miniera di Campolungo, la cui accessibilità al pubblico per aspetti strutturali e di sicurezza non è possibile, potrebbe essere realizzato un rilievo tridimensionale adatto a consentire una visita virtuale, ma comunque estremamente fedele, degli intricati cunicoli scavati nella montagna, spendibile non



solo in un auspicabile centro visite situato nell'alta Valgrigna ma anche nelle realtà museali a fondovalle. La ricchezza d'informazioni e conoscenze derivanti dalle indagini già effettuate e da quelle prevedibili consentirebbe infine di organizzare mostre, esposizioni, convegni e incontri a tema con importanti ricadute sulla fruizione della Val Grigna e dell'Area Vasta in particolare.

La futura istituzione, del Museo Archeologico Nazionale a Breno potrà costituire al riguardo una importantissima vetrina per questo tipo di iniziative. Per una maggior fruizione le diverse proposte andrebbero impostate secondo o schema più improntato verso l'ambito naturalistico e ambientale che non a su aspetti strettamente archeologici e scientifici, in modo da poter risultare più fruibili e quindi interessanti anche per chi pratica il "turismo dolce", con la possibilità ad esempio di organizzare dei trekking di 2/3 giorni, inclusivi di soggiorno presso le strutture attrezzate di Campolungo (inferiore o superiore) e Piazzalunga.

Date le caratteristiche delle risorse archeo-minerarie non si tratta di fare un doppione delle attrazioni minerarie della Val Trompia come ad esempio la miniera di Sant'Aloisio con le sue proposte del tipo "parco dei divertimenti perché se è vero che il tema, quello delle miniere, è comune, è vero anche che le epoche, le tecniche e comunque le modalità di sfruttamento sono estremamente differenti.

La presenza quindi di altre proposte già presenti sul territorio non deve essere percepito come un ostacolo a questa nuova iniziativa. Certamente necessiterà anche il coinvolgimento del fondovalle, perché è impensabile che si riesca a creare una rete in quota senza l'appoggio delle strutture e dei canali che si trovano laddove sono più facilmente accessibili.

207. GIANICO: online il video-racconto sulla Funsciù, “Di Musica e di Fiori”



Si intitola “La Funsciù di Gianico nel racconto di Giovanni Fiorini organista” il documentario realizzato da Davide Bassanesi e Stefano Malosso nell’ambito del progetto di valorizzazione del territorio della Val Grigna, promosso dal Distretto Culturale di Valle Camonica e presentato per la prima volta il 20 febbraio 2010 nel corso del convegno sulle eredità immateriali “A memoria d’uomo”. Inizialmente rilasciato in versione DVD, il filmato è stato successivamente caricato in formato integrale “in alta definizione” sul canale di

condivisione video YouTube, dove è attualmente visibile in due spezzoni.

“Questo lavoro non è propriamente un documentario, ma più che altro un video-racconto – spiega Stefano Malosso, autore dei testi – che nasce da un progetto del Distretto Culturale di realizzare una trilogia incentrata sul patrimonio immateriale. L’intento era descrivere attraverso le immagini questa importante ricorrenza religiosa e popolare senza ricorrere al tradizionale metodo antropologico ed etnografico. Abbiamo infatti preferito raccontare una piccola vicenda personale, che a sua volta va ad incasellarsi nella grande tradizione della Funsciù: è un piccolo racconto fatto di storia e di musica, che narra la vita di una persona davvero particolare e che alla Funsciù ha partecipato per ben nove edizioni. Il nostro protagonista è infatti Giovanni Fiorini, nato nel 1924 e organista di Gianico dal 1945. Ecco il perché del titolo, ‘Di musica e di fiori.’”

Nel corso degli anni sono stati realizzati diversi video e documenti sul tema della “Funsciù”, la grande festa che ogni dieci anni viene organizzata per celebrare la Madonna di Gianico ed il suo percorso trionfale dal Santuario al paese e viceversa, in un oceano di fiori di cartapesta, fronde d’abete e coloratissime decorazioni. Stavolta, però, il racconto prende spunto dall’esperienza di un singolo, che racconta attraverso la propria vita la memoria collettiva della sua comunità. Il nesso tra la musica, le celebrazioni e l’esistenza di Giovanni nasce ovviamente dall’intricato legame che queste tre realtà hanno con la cultura popolare e l’obiettivo di questo documentario è restituire, appunto, una visione assolutamente personale della “Funsciù”: una percezione, quindi, molto intima e certamente non tradizionale.

“Il racconto è stato costruito sovrapponendo due piani narrativi – spiega Stefano Malosso – quello della memoria individuale e quello della memoria collettiva. La Funsciù di Gianico è un evento davvero molto particolare e infatti viene organizzato soltanto ogni dieci anni. Tuttavia, alla sua preparazione partecipa tutta la popolazione del paese, che negli anni antecedenti alla data si ritrova per preparare, per organizzare e predisporre il tutto. È una ritualità molto particolare e tra le famiglie si crea un senso di condivisione davvero molto



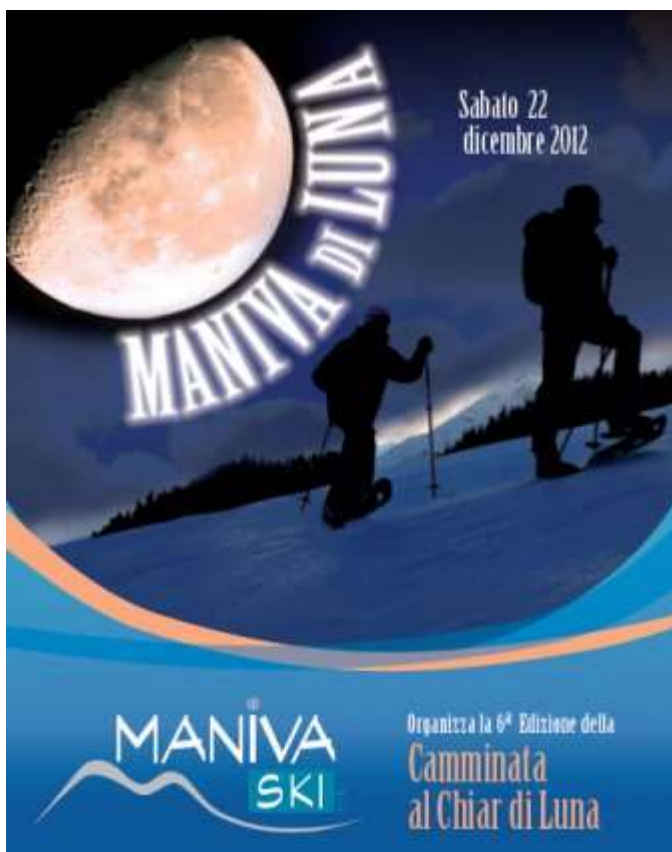
sentito: ci si ritrova nei garage, negli scantinati e nelle soffitte a preparare le migliaia di fiori con cui sarà poi addobbato il paese. È un momento in cui tutta la comunità collabora per un fine comune e nei giorni che precedono la funzione questo senso di cooperazione si rafforza ancora di più: ci si trova a condividere momenti di vita, si cena insieme su lunghe tavolate preparate nei giardini e sulle strade”.

Per essere caricato nella Rete, il video-racconto è stato suddiviso in due sezioni, della durata complessiva di circa 20 minuti: la prima parte alterna frammenti di intervista a Giovanni a parti narrate dove vengono raccontate la sua storia e la sua vita. La seconda parte, invece, è dedicata ai preparativi della Funsciù, alle celebrazioni e quindi alla festa vera e propria per le vie del paese. Tutte le riprese sono state effettuate nel maggio del 2009, poco prima che iniziassero le celebrazioni.

Prima parte: <https://www.youtube.com/watch?v=mbKDop8yb3U>

Seconda parte: https://www.youtube.com/watch?v=8_NPhnW0SAY&feature=relmfu

208. COLLIO: aperte le iscrizioni alla 6° edizione della “Maniva di Luna”



Bonardi”, dove alle ore 18.00 verrà data la partenza.

Si terrà il prossimo sabato 22 dicembre 2012, nella splendida cornice del Monte Maniva, la sesta edizione dell’iniziativa “Maniva di Luna”: l’ormai imperdibile passeggiata notturna sull’omonimo monte e dintorni, tra i Comuni di Collio e Bagolino, a quote comprese tra i 1.600 e i 2.100 metri dove si trova il comprensorio sciistico capolinea dell’Alta Valle Trompia. Due i percorsi proposti dall’organizzazione, la società Maniva Ski che gestisce il comprensorio: il tragitto “A”, di facile percorrenza e quindi adatto a tutte le famiglie con bambini, ed il tragitto “B”, più impegnativo e quindi adatto a coloro che hanno un discreto allenamento. In entrambi i casi si raccomanda un abbigliamento adeguato alla montagna.

Il ritrovo sarà alle ore 15.00 presso la biglietteria dello “Chalet Maniva” per il ritiro dei tesserini, quindi il trasferimento presso il piazzale antistante la “Locanda

La quota di iscrizione è di Euro 20.00 per gli adulti ed Euro 15,00 per i ragazzi fino a 12 anni ed include la camminata e la cena. Per chi invece desidera prendere parte solo alla passeggiata il costo è di Euro 10,00. La quota include anche la possibilità di usufruire dei ristoranti dislocati lungo il percorso oltre che l’assistenza e l’assicurazione. A chi partecipa anche alla cena sarà inoltre consegnato un oggetto ricordo della manifestazione.

All'iniziativa passeggiata potrà partecipare non solo chiunque abbia compiuto il 18° anno di età ma anche i minorenni, purché accompagnati da un adulto. Le iscrizioni sono aperte dallo scorso 20 novembre e si chiuderanno il giorno 15 dicembre alle ore 18.00. Per iscriversi è necessario compilare il modulo di iscrizione, disponibile nei punti convenzionati o scaricabile dal sito www.manivaski.it, inviandolo poi via fax al numero 030.831622 o via mail all'indirizzo info@manivaski.it con allegata copia del bonifico bancario, da effettuare sul Conto Corrente indicato.



Per quanto riguarda l'abbigliamento si consiglia di munirsi di abbigliamento adatto alle escursioni invernali in montagna. Non è obbligatorio, anche se consigliato, l'uso delle ciaspole. In alternativa è sufficiente disporre di calzature con suola antiscivolo oltre che di torcia elettrica e bastoncini da sci. La società organizzatrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, prima, durante e dopo la manifestazione. L'iniziativa è organizzata grazie alla collaborazione con la Provincia di Brescia, le Comunità Montane di Val Trompia e di Valle Sabbia, i Comuni di Bagolino e di Collio ed i gruppi di Protezione Civile di Collio, Bovegno e Tavernole.

L'organizzazione si riserva la facoltà di variare il percorso e la durata della manifestazione in funzione delle condizioni meteorologiche e di innevamento. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi al numero di telefono 030.8033564, attivo dalle ore 14.00 alle 18.00, oppure all'indirizzo di posta elettronica info@manivaski.it.

209. EDITORIA: promozione per l'opera "Flora vascolare della Lombardia centro-orientale"



Prosegue ancora per un mese l'offerta della casa LINT Editoriale per l'acquisto dell'opera "Flora vascolare della Lombardia centro-orientale", presentata lo scorso 26 ottobre presso l'auditorium del Museo Civico di Scienze Naturali di Brescia: uno strumento eccezionale e davvero immancabile per tutti coloro che operano nel campo della botanica. Sino al 31 dicembre, infatti, sarà possibile avere i due volumi indivisibili (vol. I – Parte generale e vol. II – Atlante corologico) al prezzo di pre-acquisto di soli 60,00 Euro, incluse le spese di spedizione, anziché al prezzo pieno di 80,00 Euro.

L'opera – firmata da nomi importanti quali Fabrizio Martini, Enzo Bona, Sergio Danieli, Gino Fantini, Germano Federici, Franco Fenaroli, Luca Mangili, Giovanni Perico, Filippo Tagliaferri ed Eugenio Zanotti – è il frutto di una più che ventennale ricerca in un

territorio tra i più ricchi delle Alpi sul piano floristico. I quasi 430.000 dati raccolti (erbari, osservazioni e letteratura) hanno consentito di produrre un repertorio critico comprendente circa 3.000 fra specie e sottospecie, tra le quali ben 9 assolutamente nuove per la scienza, oltre alla redazione di ben 2.835 carte distributive.

La realizzazione dei due volumi durata dal 1989 al 2009, trae le premesse da una serie di motivazioni molto serie, tra cui la necessità di redigere un inventario scientifico aggiornato di quel bene ambientale primario che è la flora, oltre che restituire una trattazione floristica moderna del territorio anche per quanto riguarda i gruppi critici quali *Alchemilla*, *Rubus*, *Hieracium*, eccetera, sull'esempio di quanto già pubblicato (o in fase di realizzazione) in altri Paesi europei quali la Germania, la Svizzera, l'Austria ed in altre Regioni italiane, tra cui il Friuli-Venezia Giulia ed il Trentino-Alto Adige. Inoltre, è stato ritenuto opportuno, mediante il rilevamento cartografico della flora, l'apporto delle nuove conoscenze circa le variazioni intervenute nella composizione floristica del territorio, visualizzandole con la produzione di mappe distributive che riportano presenza e localizzazione sul territorio delle entità censite.

Il territorio considerato comprende le province di Brescia, Bergamo e di alcune porzioni delle limitrofe Province di Sondrio, Lecco, Cremona, Mantova, Verona e Trento. Complessivamente si tratta di un'area di circa 9.000 chilometri quadrati, suddivisa in 257 unità geografiche operazionali dette "quadranti", seguendo il collaudato metodo in uso per la Cartografia Floristica dell'Europa Centrale, utilizzato sia in Italia, sia in altri Paesi.



Per il censimento floristico si è proceduto ad una ricognizione capillare sul territorio, alla revisione di numerosi erbari storici e attuali, nonché alla consultazione delle fonti bibliografiche, in modo da rappresentare nella sua massima completezza lo stato delle conoscenze floristiche acquisite e nel contempo realizzare una banca dati contenente circa 496.946 record complessivi, fra cui 269.234 dati di campagna, 142.1630 di letteratura storica e recente e 86.549 d'erbario, per i quali sono stati consultati gli erbari di una ventina di istituzioni scientifiche italiane ed estere.

Insieme ai dati di carattere floristico è stata inoltre implementata una rilevante quantità di informazioni accessorie originali indicanti località del rilevamento, altitudine, esposizione, natura del sostrato, inclinazione, frequenza della specie, livello di minaccia sul territorio, ecc. che sono stati utilizzati nel commento alle singole entità floristiche.

210. PRESTINE: le "mariconde", una specialità della tradizione

In un territorio ricco e diversificato come quello dell'Area Vasta Valgrigna esistono certamente decine di gustose ricette e piatti tipici, molti dei quali affondano le proprie radici nella tradizione più radicata della cultura popolare. La porzione camuna dell'Area Vasta Valgrigna, soprattutto per quanto riguarda il borgo di Bienno, è famosa ad esempio per le molte ricette sulle rane, che un tempo rappresentavano una pietanza più per le bisacce rigonfie di denari che non per i palati sopraffini. Esistono però anche molti altri piatti semplici, che vale davvero la pena di riscoprire e riproporre, per ritrovare quel gusto per le cose buone e sane, spesso impresse nella memoria perché preparate dai nonni, ma che per la fretta e la mancanza di



tempo sono state purtroppo molte volte dimenticate. Il Comune di Prestine, ad esempio, da un paio di anni organizza la manifestazione “Mariconde ieri ed oggi”, una sagra prettamente gastronomica il cui scopo è appunto quello di far conoscere e riscoprire questo antico piatto della tradizione popolare e, nel contempo, anche di raccogliere fondi da destinare all’asilo, alla chiesa o a qualche altra realtà del paese bisognosa di supporto.

A molti questo nome non sarà nuovo, ma per chi non l’avesse mai sentito prima d’ora, diremo che le Mariconde sono una pietanza tipica che oggi verrebbe banalmente catalogata come “polpetta”, ma che in realtà ha una ben definita identità storica, oltre che una storia molto antica. È, insomma, una “polpetta con pedigree” ed è assolutamente uno dei piatti tipici della tradizione prestinese, tanto che lo storico malegnese Riccio Vangelisti, autore di molti libri sulla storia e sulla tradizione della Valle Camonica vi ha dedicato un suo intervento durante la 21° edizione degli “Incontri Tra/Montani”, tenutesi dal 23 al 25 settembre in Valsesia e con titolo “La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione”.

Definire però la Mariconda una polpetta è assolutamente errato: di colore giallo dorato a causa del grasso dell’intingolo che ne colora la superficie, essa è infatti più assimilabile allo gnocco o al canederlo, anche perché di per sé non contiene carne, ma piuttosto mollica di pane. A Prestine sono solo due le famiglie che cucinano questo piatto come un tempo, mentre anche nella sagra le Mariconde sono riproposte nella forma “moderna”. Il passaggio avviene all’incirca nella prima metà dell’Ottocento: prima era sferica, mentre la forma attuale è decisamente piatta e ovale.

È inoltre molto probabile che anticamente le Mariconde venissero arricchite con le erbe dell’orto e condite con il burro fuso, più facilmente reperibile e meno costoso del grasso animale, che ovviamente doveva colare dalla carne dello stesso. Quel che è certo è che le Mariconde della Val Grigna, a differenza delle varianti cucinate in altri luoghi, erano un piatto asciutto e non viene consumato in brodo. Di seguito è riportata da ricetta del “Gallo con le Mariconde”, così come descritta da Riccio Vangelisti negli Atti del convegno sopra citato:



“Le Mariconde di Prestine si ottengono lavorando in modo uniforme un impasto composto di pan grattato, formaggio grattugiato, uova, spezie, sale fino. Dalla massa dell’impasto si ricavano delle polpette piatte e di forma leggermente ovale. Fatto cuocere il gallo a fuoco lento in una casseruola facendone dorare leggermente la carne con burro e/o olio, si aggiunge nell’intingolo rilasciato dalla carne le Mariconde, continuando la cottura sempre a fuoco lento. La tradizione orale ci ha trasmesso una ricetta più vecchia. Nei tempi in cui la carne rappresentava un lusso e non poteva essere cucinata tutti i giorni, le ‘mariconde’ rappresentavano invece un piatto della quotidiana, con la tipicità asciutta della forma esinese.”

Referente per la newsletter: andrea.richini@ersaf.lombardia.it Questo notiziario è stato inviato a 327 contatti.

