

n° 55 “GrignaInForma” – 15.02.13

231. AREA VASTA: incontri e corsi per la primavera e l'estate 2013

Per l'ormai vicina primavera e per l'estate 2013, la Sede ERSAF di Breno – Struttura Foreste di Lombardia, ha in programma una serie di nuove ed interessanti iniziative per comprendere la ricchezza dell'Area Vasta Valgrigna, per imparare a valorizzarla ma anche per trasformare il territorio e le sue risorse in opportunità di occupazione.

La prima iniziativa riguarda un ciclo di 9 incontri sul tema dell'Area Vasta Valgrigna, proposta come *“uno scrigno di tesori da conservare, valorizzare e tramandare”*.



Gli incontri, dei quali i dettagli sono in fase di definizione, avranno luogo dall'8 aprile al 3 giugno 2013, indicativamente dalle ore 20.30 alle ore 22.00 circa; la partecipazione è gratuita.



Gli incontri sono rivolti a tutti, ma in particolare alle varie associazioni escursionistiche del territorio che sviluppano la loro attività anche nell'Area Vasta Valgrigna.

Le rocce, la vegetazione, i manufatti, i paesaggi, i lavori, le tradizioni, la storia, diverranno opportunità per riscoprire le radici che ci legano a queste terre e per evitare di percorrerle da estranei, ma anche stimolo per valorizzare le rilevanti risorse ambientali per la diffusione di una cultura e

di un turismo sempre più rispettoso dell'ambiente e ricco di senso. A chi parteciperà ad almeno il 90% degli incontri verrà distribuita una raccolta di materiale informativo. Come conclusione si invece ipotizza una possibile uscita sul territorio, con percorso da Crocedomini a Rosello e con l'accompagnamento di esperti.

Per l'estate in collaborazione con la Scuola Agraria di Monza, si sta invece lavorando ad un altro tipo di proposta, molto più impegnativa ma anche più professionalizzante. Dal 1° al 26 luglio, per una durata di quattro settimane, la scuola faunistica di Rosello dovrebbe ospitare infatti il *“Corso*

per operatore d'alpeggio e casaro”, un’opportunità imperdibile per gli aspiranti alpeggiatori che permetterà di apprendere, direttamente sul campo, l’arte di questa antica professione. Il corso, il primo a carattere regionale, sarà di tipo residenziale, le lezioni saranno tenute da esperti e per gli aspetti pratici verranno coinvolti anche gli alpeggiatori delle malghe vicine. Ulteriori informazioni su costi, tempi ed iscrizioni saranno divulgate non appena verrà definito il programma.

232. BERZO INFERIORE: un nuovo futuro per l'antica "caldera"

Ormai sono davvero pochissimi i paesi che ancora conservano gli antichi caseifici comunali, nei quali tutti potevano un tempo recarsi per lavorare il proprio latte ed assicurarsi così una buona scorta di formaggi da consumare durante l’anno. Berzo Inferiore, uno dei sei partner camuni dell’Accordo di Programma, può ben fregiarsi di questo importante primato, anche se il caseificio in questione rimane oggi quasi invisibile agli occhi dei più, essendosi praticamente mimetizzato dall’agglomerato urbano che man mano lo ha integrato.



Scoprirlo, tra i vicoli del centro storico, può essere davvero un’ottima occasione per imparare a conoscere questo importante paese dell’Area Vasta, nei cui angoli si celano dei veri e propri tesori di storia che di volta in volta ci piace riscoprire anche grazie alla collaborazione con alcuni appassionati conoscitori, tra cui l’Architetto Martino Cere che ci ha aiutato nella redazione di questo articolo.



Arrivati in piazza Umberto I, in centro al paese, è impossibile non notare, a fianco della chiesa parrocchiale, il maestoso campanile in blocchi di granito. Giunti ai piedi della torre campanaria, all’inizio di via San Tomaso, sarà ancor più facile scorgere un edificio con un bel portale ad arco, dai grossi conci in porfido e Pietra Simona. Avvicinandosi, si potranno scorgere le lettere “C.B.” incise nella chiave di volta dell’arco. Esse stanno per “Comune di Berzo” e questo è proprio l’ingresso della vecchia “caldera”.

L’edificio, risalente al XV XVI secolo, è stato adibito a municipio fino al 1953, incluso il piano superiore, ed era denominato “Ca dè Cùmù”, ovvero “la casa del Comune”. Il piano superiore di questo edificio, occupato una volta dagli uffici comunali, è stato alienato dal comune di Berzo negli anni Sessanta e questa parte di proprietà privata, purtroppo è stata demolita e riedificata nel corso del decennio successivo.

La vecchia “caldera” al piano terra invece è ancora oggi di proprietà comunale, anche se gestita in maniera consorziale dai contadini di Berzo produttori di latte. Nel passato il caseificio veniva invece gestito da un casaro, detto “*el cadér*”, eletto e scelto dagli allevatori di Berzo nello stesso modo in cui venivano scelti ed eletti i malghesi negli alpeggi. Il caseificio è tuttora utilizzato, anche se in forma ridotta, dai pochi allevatori di bestiame che sono ancora rimasti a Berzo.

Data la sua unicità e la sua importanza storica e sociale, il Comune, ha ora in programma un intervento di restauro e di adeguamento di tutti i locali del caseificio in base alle nuove norme igieniche sanitarie. Ne vale sicuramente la pena, anche perché i locali del caseificio, con i soffitti a volta, sono rimasti praticamente invariati: all'ingresso si trova ancora il locale dove il casaro riceve e pesa il latte mentre, più all'interno, vi è la stanza dove venivano poste le "mastelle" del latte, appoggiate su un ripiano perimetrale e semi sommerse nell'acqua utilizzata per raffrescare il latte e far affiorare la panna per la produzione del burro.

A lato dell'ingresso si trova invece il locale con le caldere in rame per la lavorazione del latte, scaldate esclusivamente da fuoco a legna. Infine, in un ultimo locale seminterrato, vi è il grande scantinato denominato "silter", dove si salano e si fanno stagionare i formaggi.

233. COLLIO: passeggiare in compagnia sui monti

Si terrà domenica 24 febbraio 2013 la 4° edizione de "La Ciaspocollio – Memorial Olli Pietro – Gerardini Giacomo", passeggiata diurna con le ciaspole sui monti di Collio Valtrompia organizzata dalla locale sezione del CAI in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, la Comunità Montana ed altre istituzioni del territorio.



La passeggiata prevede due diversi tracciati: il primo, denominato "Percorso A" è adatto a tutti, alle famiglie ed in genere alle persone poco allenate. Il "Percorso B" è invece indicato per chi possiede un discreto allenamento. Entrambe le varianti avranno un tempo di percorrenza che oscilla tra un minimo di un'ora e mezza ed un massimo di tre ore e lungo il cammino sarà allestito un punto ristoro al quale i partecipanti potranno rifocillarsi e riposarsi.

A vertical poster for the "LA CIASPOCOLLIO" event. At the top, there are several logos including the CAI (Club Alpino Italiano) and local authorities. The main text in large, bold, red and yellow letters reads "LA CIASPOCOLLIO MEMORIAL OLLI PIETRO - GERARDINI GIACOMO DOMENICA 24 FEBBRAIO 2013 4° EDIZIONE PASSEGGIATA DIURNA CON CIASPOLE 'SUI MONTI DI COLLIO VT'". Below this, there is a section titled "INFO E ISCRIZIONI:" with contact information: "La Casetta di Collio - Michele - tel. 3485450193 - fax 030.927422 - Team Brescia DH - Gianni - tel. 3398357174", websites "www.alpinicollio.it - www.caicollio.it - mikymaus2003@libero.it - elena85t@libero.it", and "Seguici su facebook: La Ciaspocollio". At the bottom, it mentions "Possibilità di noleggio ciaspole presso 'Gerardini Giovanni' Negozio articoli Sportivi, Tel. 030.927666."

La manifestazione inizierà la mattina di domenica 24 febbraio, con il ritiro dei tesserini e dei gadget dalle ore 08.00 alle 09.00 presso la Sala Consiliare del Comune di Collio, in piazza Zanardelli. La partenza è invece prevista per le ore 10.00. Si consiglia di munirsi di abbigliamento adeguato per escursioni invernali, inclusivo di scarponi antiscivolo, bastoncini da neve e ciaspole, in caso di neve. Chi non ne avesse di proprie potrà noleggiarle presso il negozio di articoli sportivi "Gerardini Giovanni", telefonando al numero 030.927666.

L'iscrizione è aperta a tutti i maggiorenni: anche i minori di 18 anni possono partecipare, ma devono essere accompagnati dai genitori o da un adulto che ne assuma la responsabilità. Le iscrizioni saranno aperte fino alle ore 22.00 di venerdì 22 febbraio 2013 oppure sino al raggiungimento del numero massimo di 600 partecipanti. Per iscriversi è sufficiente inviare il modulo compilato al numero di fax al numero 030.927422 oppure all'indirizzo di posta elettronica mikymaus@libero.it o elena85t@libero.it.

Il modulo è scaricabile dal sito della sezione CAI di Collio, così come la locandina ed il regolamento. Nei documenti sono specificate le modalità di pagamento dell'iscrizione. La quota di

partecipazione è di 10,00 Euro per gli adulti e 5,00 Euro per i ragazzi con meno di 10 anni. Oltre al ristoro e assistenza durante il percorso, a tutti i partecipanti verrà consegnato un gadget della manifestazione. Al termine della passeggiata verranno premiati con cesti gastronomici il gruppo più numeroso e il gruppo che viene da più lontano. Infine, vi sarà la possibilità di pranzo presso ristoranti convenzionati, al prezzo di 15,00 Euro a persona.

234. ESINE: importanti iniziative a sfondo ecologico

Il Comune di Esine è sempre molto prodigo di interessanti iniziative a sfondo ambientale ed ecologico. lo scorso martedì 5 febbraio, presso la Sala AVIS di via Manzoni, si è tenuto ad esempio un incontro davvero insolito, eppure estremamente importante.



Il volantino che pubblicizzava la serata portava infatti un invito a partecipare al “*Laboratorio per imparare ad auto-produrre detersivi ecologici per lavatrice, piatti e lavastoviglie*”, organizzato da un gruppo di donne del paese, particolarmente sensibili alle problematiche ambientali, in collaborazione con l’Amministrazione Comunale ed i GAS – Gruppi di Acquisto Solidale della Valle Camonica.

Per poter partecipare all’incontro è stato richiesto di portare due vasetti vuoti di marmellata o di passata di pomodoro ed un limone, e nel corso della serata Sabrina, Lidia e Jennifer hanno spiegato alle intervenute quali sono i vantaggi di questa semplice pratica ai fini del risparmio economico ma anche per evitare di incorrere in patologie derivanti dal contatto con gli agenti chimici presenti nei prodotti detergenti.

Una buona parte della serata è stata inoltre dedicata all’approfondimento sull’impatto ambientale, all’inquinamento causato dai detersivi alle acque, all’ambiente domestico ed al termine dell’incontro le partecipanti hanno potuto far ritorno alle proprie case portando con sé quanto realizzato nel corso del laboratorio.



Il prossimo appuntamento lanciato dal Comune di Esine si terrà invece il prossimo sabato 16 febbraio, alle ore 09.00 presso la Sala Polifunzionale RSA “*Ninj Beccagutti*” in via Chiosi Nr. 3. Titolo del seminario, organizzato in collaborazione con “*Valcamonica Bio*” e AIAB – Associazione Italiana Agricoltura Biologica di Lombardia è La “*Nuova agricoltura: ritorno al futuro – Esperienze in Italia e nel territorio camuno*”, con durata prevista sino alle ore 12.30.

L’incontro inizierà con una presentazione dell’associazione “*Valcamonica Bio*” attraverso le immagini fotografiche di Alessio Domenighini. Al seminario parteciperanno Fiorino Fenini, Sindaco di Esine; Stefano Frisoli, Presidente di AIAB; lo storico Pier Paolo Poggio; l’ispettore ICEA Marcello Violanti ed un rappresentante della Cooperativa Valli Unite – Costa Vescovato (AL). La partecipazione è libera e gratuita.

Ulteriori informazioni, oltre alla locandina, sono reperibili sul sito istituzionale del Comune di Esine: www.comune.esine.bs.it.

235. AREA VASTA: in arrivo due nuovi video-documentari in DVD

Sono finalmente pronti, a più di un anno dalle riprese, i due nuovi video-documentari realizzati da ERSAF – Struttura Foreste di Lombardia – Sede di Breno in attuazione delle azioni di sistema previste dall’Accordo di Programma per la Valorizzazione dell’Area Vasta Valgrigna. I due filmati, entrambi realizzati dalla giovane azienda di videoproduzioni Frame Lab (www.framelab.it), sono intitolati rispettivamente “*Malga Arcina – Una giornata in Alpeggio*” e “*Ritorno al Bosco – Giovani boscaioli nell’Area Vasta Valgrigna*” e sono dedicati il primo alla realtà di una tra le più alte e suggestive malghe dell’Area Vasta, il secondo alla professione del boscaiolo, che negli ultimi anni è stata riscoperta da alcuni giovani imprenditori del territorio.



I due prodotti, che saranno ufficialmente presentati al pubblico nei prossimi mesi, fanno da seguito al documentario “*Memorie d’alpeggio – I cinquant’anni di Paolo Zanardini sugli alpeggi dell’Alta Val Trompia*”, girato il 10 settembre 2010 a Malga Ma, a quota 2.000 metri nel Comune di Collio Valtrompia.



“*Malga Arcina*”, attraverso la voce narranti di un ipotetico osservatore, racconta allo spettatore i tre mesi di vita estiva in questo alpeggio, incastonato nello splendido scenario a metà strada tra il passo di Crocedomini e il Dosso dei Galli. A gestire la malga è la famiglia Bettoni di Prestine, proprietaria dell’Azienda Agricola “*Prestello*” e composta dai coniugi Stefano e Barbara e dalle figlie Jessica e Ylenia. L’azienda è una tra le sei aderenti al presidio per la produzione del formaggio “*Fatuli*” e l’alpeggio, oltre alle circa 200 mucche, carica infatti anche circa 85 capre,

prevalentemente di razza “*Bionda dell’Adamello*”.

Di tutt’altro genere è invece “*Ritorno al Bosco*”, girato nell’ottobre del 2011 in due differenti *locations*: nei boschi di Campolaro a Prestine e nei dintorni di località “*Lazzaretto*” a Esine. Scopo di questo filmato è stato quello di realizzare un documentario sulla professione dei boscaioli e sulla loro importanza per la salvaguardia del bosco. Il video, attraverso le immagini del lavoro e le parole dei protagonisti, racconta le fasi di taglio ed esbosco del legname ad opera a cura di due giovani aziende del territorio. Protagonisti sono Mario Fanti, giovane boscaiolo ed imprenditore di Bienno, e Dario Treachi, proprietario insieme ai fratelli Germano e Natale di un’altra giovane azienda boschiva con sede a Darfo Boario Terme.

