

312. AREA VASTA: la Foresta Regionale e la “Rete Natura 2000”

Come è noto, a partire dall’ottobre del 2004 la Foresta Regionale Val Grigna fa parte della “Rete Natura 2000”, nome assegnato dall’Unione Europea ad un sistema coordinato e coerente di aree destinate alla conservazione della biodiversità presente nei territori dei Paesi membri. Le “Zone di Protezione Speciale” – o ZPS – sono una delle due tipologie di sito Natura 2000 e sono state individuate in esecuzione della cosiddetta “Direttiva Uccelli” che richiede sia la conservazione di numerose specie ornitiche, sia l’individuazione di aree da destinarsi a loro protezione. La Foresta Regionale Val Grigna è interamente riconosciuta come ZPS.



Nell’anno 2007 il Ministero dell’Ambiente ha emanato dei “*Criteri minimi uniformi per la definizione di misure di conservazione relative a Zone Speciali di Conservazione (o ZSC)*” e delle “*Zone di Protezione Speciale*”. Esse forniscono dei criteri validi per tutte le ZPS ed altri specifici per le diverse tipologie in cui sono ripartite in base ad una suddivisione per zone biogeografiche.



Regione Lombardia, nel rispetto delle misure valide a livello nazionale, ha definito misure di conservazione specifiche per le ZPS lombarde ed anche ERSAF, ente gestore di oltre 20 “*Siti Natura 2000*”, ha approvato delle Misure di conservazione valide nei SIC (“*Siti di Importanza Comunitaria*”) e nelle ZPS presenti nelle Foreste di Lombardia.

Nel caso della ZPS Val Grigna si è però sentita la necessità di redigere anche un Piano di Gestione specifico del sito per poter valorizzare al meglio le sue potenzialità. L’occasione si è presentata grazie all’opportunità offerta dal PISL (Programma

Integrato di Sviluppo Locale) Valle Camonica – Val di Scalve di accedere ad un contributo “*ad hoc*” previsto dal Piano di Sviluppo Rurale. I nostri lettori sanno come il territorio della Val Grigna sia esemplare per lo stretto rapporto tra ricchezza ambientale e naturalistica ed utilizzo tradizionale e rispettoso del territorio.

In sostanza la tutela della fauna, richiesta dall'Unione Europea con l'istituzione della ZPS, passa anche attraverso la manutenzione degli ambienti idonei alla sua sopravvivenza ed un ruolo fondamentale in questo processo è innegabilmente svolto dalla pratica dell'allevamento di montagna. La sfida oggi è quella di sostenere l'attività pastorale, di riconoscere il suo ruolo fondamentale nella gestione del territorio e di indirizzarla nella giusta direzione al fine di ottenere ricadute positive anche nella conservazione dell'ambiente ed in particolare degli habitat idonei alla fauna protetta.



Il Piano tiene conto anche della valorizzazione turistica della Foresta ZPS, avviata già da alcuni anni e oggi più che mai in fase di sviluppo grazie alla recente realizzazione di alcuni importanti progetti; valorizzazione che introduce nuove opportunità ma potenzialmente anche nuove problematiche. Nel merito il piano fornisce indicazioni per una loro possibile soluzione o mitigazione. Il Piano è in fase di redazione a cura della dottoressa Giovanna Davini, tecnico forestale dell'Ufficio dell'ERSAF di Breno, e della collaboratrice, dottoressa Elisabetta Maccioni, e sarà presentato entro la fine dell'anno.

A cura di Giovanna Davini – Sede ERSAF di Breno

313. VALTROMPIA: un nuovo depliant per promuovere il territorio



Si intitola “Vacanza a 5 gusti in Valle Trompia” il nuovo depliant a 3 ante realizzato dalla Comunità Montana di Val Trompia per promuovere il suo territorio, cornice naturale alla quotidianità di una popolazione storicamente dedita al lavoro in miniera, all'allevamento e alla cura di campi e boschi. Il territorio valtrumplino offre infatti innumerevoli opportunità per scoprire i segreti della tradizione contadina, dell'estrazione e la lavorazione del ferro, oltre ad uno splendido comprensorio sciistico ubicato a 2.000 metri. Ma veniamo ai “cinque gusti” del titolo, che sono in realtà

i diversi filoni che rappresentano l'offerta della Val Trompia.

Il primo tema è la “Storia”, che si articola a sua volta in due proposte: “La Via del Ferro e delle Miniere”, dedicato all'intricato dedalo di gallerie e miniere sotterranee dove è possibile scoprire il mondo della fusione e della metallurgia, e “La Via del Bosco”, pensata invece per riscoprire l'ambito agreste e silvano, con la visita al Museo Etnografico di Lodrino e, nella bella stagione, i percorsi esterni lungo suggestivi sentieri dove è possibile rivivere le attività storiche di questo territorio tra cui la caccia ai lupi e la produzione del carbone. Il secondo tema è invece dedicato a “L'Arte”: un “fil rouge” culturale e artistico che collega il capoluogo bresciano alla valle, costellata da edifici monumentali e prestigiose torri medievali, alcune delle quali allestite come sedi espositive. Il territorio offre inoltre un itinerario devozionale costituito da edifici sacri quali pievi, basiliche, chiese, eremi e santuari, che a loro volta permettono di ammirare dipinti e affreschi del

Moretto, del Romanino e della scuola del Ferramola,. Fiore all'occhiello del turismo religioso è infine la casa natale di Papa Paolo VI a Concesio, con la Collezione Paolo VI di Arte Contemporanea, ricca di opere di artisti di fama internazionale quali Matisse, Chagall, Picasso, Dalì e Magritte.

Il terzo tema è costituito dal binomio “*Ambiente e Natura*”: i paesaggi dell’alta Val Trompia sono incorniciati dalle cime del Dosso Alto, dell’Alpe Pezzeda e dai monti Colombine, Muffetto, Maniva e Guglielmo. Su queste vette, la natura si manifesta in tutto il suo splendore lungo percorsi tra rododendri e marmotte, laghetti alpini, alpeggi e boschi lontani dal traffico e dal caos cittadino. Di particolare rilevanza è naturalmente anche l’Area Vasta della Valgrigna, caratterizzata da un patrimonio naturalistico e culturale davvero unico, attestato da testimonianze risalenti al Periodo Mesolitico, oltre che la presenza di torbiere ed altri “*scrigni di biodiversità*”.



Quarto tema, immancabile, è dedicato alla “*Gastronomia*”: vera perla e vanto assoluto della produzione casearia di questa zona è infatti il formaggio “Nostrano Valtrompia DOP”, derivato dalla lavorazione artigianale del latte proveniente dai molti alpeggi sparsi sul territorio. Prodotto secondo metodi antichi e reso più saporito dall’aggiunta di zafferano, questo formaggio si accompagna con orgoglio a formaggelle, ricotte, burro di malga, caprini erborinati, stracchini e caciotte, anche se non mancano miele e marmellate di altissima qualità, funghi, castagne, marroni, frutti di bosco ed altri frutti. Numerose sono poi le fiere tradizionali e i locali dove è possibile gustare primizie e piatti tipici del territorio, quali i *casoncelli* bresciani e il tradizionale spiedo con “*polenta e osei*”, sempre accompagnati da gustosi salumi e insaccati nostrani.

Il quinto ed ultimo tema è infine quello del “*Tempo Libero*”: lo scenario naturale dell’Alta Valtrompia, unito alla sua vicinanza alla città di Brescia, ne fa la meta privilegiata per tutti gli amanti della natura e degli sport all’aria aperta. Il comprensorio sciistico Maniva Ski offre piste adatte ad ogni capacità, lo “*snowpark*” e una pista i bob, che costituiscono un richiamo irresistibile per gli appassionati di sport invernali. Ma l’offerta non si limita ai mesi freddi: nella bella stagione è infatti possibile percorrere i molti sentieri escursionistici tra i quali il famoso sentiero “3 Valli” che attraversa le tre principali valli bresciane, passeggiare a cavallo o in bicicletta, pescare, esplorare il Sentiero della Grande Guerra ed affrontare ferrate e arrampicate per principianti ed esperti. Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito della Comunità Montana di Val Trompia: www.cm.valletrompia.it

314. GIANICO: pubblicato sul sito lo studio sui toponimi delle Scuole Medie

È ora online, ospitato alla pagina <http://www.montagnedivalgrigna.it/toponimi-gianico/>, il sito “*Una Valle di Toponimi*” realizzato alcuni anni fa dai ragazzi della Scuola Secondaria di Primo Grado di Gianico e dai loro insegnanti nell’ambito di un progetto formativo pensato dall’Istituto Comprensivo Darfo 1 per favorire una migliore conoscenza del territorio. Il sito, benché ultimato, non era mai stato messo in rete ed è stato invece scoperto quasi per caso nell’ambito di una ricerca di materiale didattico svolta qualche mese fa nell’ambito delle azioni di sistema dell’Accordo di Programma per la Valorizzazione dell’Area Vasta Valgrigna. In breve tempo, grazie alla solerzia dei tecnici che hanno realizzato il sito [Montagnedivalgrigna.it](http://www.montagnedivalgrigna.it), è stato caricato in tutte le sue parti ed



è ora completamente navigabile e facilmente accessibile, grazie al pulsante banner collocato in bella vista sulla homepage del sito. Per introdurre meglio questa interessante iniziativa abbiamo chiesto alla Professoressa Elena Poli di Gianico, che a suo tempo aveva seguito il progetto, una breve presentazione. “Oggi, dopo quasi cinque anni possiamo finalmente mostrare a tutti il lavoro che alcuni ragazzi della media di Gianico han realizzato nell’ambito del corso pomeridiano sulla toponomastica. Tutto era iniziato con l’interessamento della Comunità Montana di Valle Camonica per la riscoperta da parte degli alunni

dei loro paesi proprio attraverso l’approfondimento di alcuni toponimi.

Il lavoro è durato due anni e ha coinvolto diversi alunni e tre docenti. Ci siamo avvalsi anche della collaborazione del signor Franco Comella, storico locale, e degli impiegati comunali, per le carte. Si è analizzato il materiale risalente all’epoca napoleonica ed austriaca e sulla carta son stati individuati i diversi tipi di coltivazioni e utilizzi dei terreni presenti in Gianico (castagneti, case private, eccetera). Si son poi scelti alcuni toponimi: si son fatte fotografie, si è cercato di completare lo schema che ci era stato dato per l’analisi del nome, son state coinvolte le famiglie nel ricordare il passato attraverso immagini e racconti. L’anno scorso son stati consegnati i pannelli realizzati con il materiale da noi fornito che son stati messi a scuola. Ora ringraziamo l’ERSAF per l’interessamento al nostro lavoro e ci auguriamo possa piacere a chi è curioso della storia di Gianico.”



315. BASSINALE: la Scuola Primaria di Angone in gita alla malga



Si intitola “A scuola... in alta quota” il bel lavoro realizzato dalle classi 4° della scuola di Angone (frazione di Darfo Boario Terme) che lo scorso venerdì 13 settembre hanno partecipato all’interessante e gradita visita didattica alla Malga Bassinale, gestita da Marta Andreoli, accompagnati dal dottor Giovanni Moranda. Una volta tornati in classe, sotto la guida della Maestra Roberta De Monte, i bambini hanno poi realizzato ciascuno un disegno raffigurante ciò che maggiormente li ha colpiti di quell’esperienza: “una lezione diversa dal solito, in alto, a 1.800 metri”.

I disegni sono davvero pregevoli, tant’è vero che abbiamo pensato di riproporli in una galleria

fotografica visibile alla pagina <http://www.montagnedivalgrigna.it/multimedia/galleria-immagini/?album=17>. Ma ancora più interessanti sono i pensieri che ciascuno alunno ha trascritto, al termine della giornata, su una tavola comune intitolata *“Ecco quanto abbiamo portato a casa: quanto ci è rimasto, quanto ricordiamo”*. Li riportiamo in versione integrale.

“La signora Marta ci ha fatto entrare nella cantina dei formaggi dove ho visto tre tipi di formaggio: il Silter, la formaggella e il casolet.” (Nicolò)

“Nella cantina si faceva stagionare del Silter. Ho visto sulla forma, il disegno dell’aratro che c’è sulle incisioni rupestri, degli Antichi Camuni. Invece sul panetto di burro, fatto da Girolamo, c’era disegnata una bellissima mucca.” (Giada)

“Marta ha scaldato il latte per metterci il caglio, poi ha messo il ‘pentolone’ (la caldera) sul fuoco e ha detto che diventava un po’ più caldo dell’acqua del nostro bagnetto.” (Matteo)

“Marta ha tagliato il latte diventato come un budino, con una specie di metro, poi ha diviso i ‘pezzetti’ dal liquido, che aveva un buon profumo.” (Davide)

“Mi ha un po’ impressionato il colore giallo-verdolino del siero rimasto dopo che Marta ha rotto la cagliata con la ‘rihola’.” (Marco)

“Il pentolone era gigantesco: ci stanno 300 litri di latte per volta... Sarebbe come versarci 300 bottiglie di Coca-Cola.” (Manuel)

“Mi è piaciuto vedere ‘nascere’ il formaggio in un pentolone.” (Ale)

“Alla Malga Bassinale c’erano tante mucche dalle quali si munge il latte, mattina e sera.” (Ambra)

“Mi è piaciuto tanto vedere fare il formaggio e produrre il burro, ma anche osservare le montagne alte, verdi, con pochi alberi e alcuni funghi, con tante mucche al pascolo.” (Denise)

Riportiamo anche la relazione inviataci dal Dottore Agronomo Giovanni Moranda: *“La gita che la scuola elementare di Angone, frazione di Darfo, ha fatto il giorno venerdì 13 settembre 2013 all’alpe Bassinale ha avuto come obiettivo la conoscenza della pratica agro-silvo-pastorale e la conoscenza dei territori alti della Val Grigna. I ragazzi delle classi 4° e 5°, complessivamente 30 alunni, hanno visitato una delle malghe più rappresentative e conosciute della Val Grigna accompagnati dalla loro insegnanti. Oltre ad ammirare il paesaggio d’alpeggio, e comprendere come l’uomo con l’attività agro-silvo-pastorale ha plasmato e modificato il panorama in quota, i ragazzi hanno potuto assistere alla lavorazione del latte in formaggio realizzato dalla signora Marta Andreoli, gestrice dell’alpeggio Bassinale.*



La creazione del formaggio DOP Silter è stato per i ragazzi un motivo di interesse gastronomico e culturale attraverso il quale comprendere ed apprezzare la lavorazione artigianale casearia legata alla valorizzazione dell’ambiente e alla tradizioni secolari.

316. ESINE: “Del Bene e Del Bello 2013”: proposte per la scuola

Tra le molte iniziative organizzate dall'Amministrazione Comunale esinese per la rassegna del patrimonio culturale camuno, di cui si era ampiamente parlato nel precedente notiziario, spiccano quelle pensate dall'Assessorato alla Cultura appositamente per la scuola. Nell'ambito delle attività promosse in occasione dell'edizione 2013 di “Del Bene e del Bello 2013” infatti vi saranno ben tre



iniziative “ad hoc” organizzate proprio per avvicinare i più giovani al mondo della cultura e dell'arte.

La prima proposta coinvolgerà le classi 3° della Scuola Secondaria di 1° grado (ovvero le 3° medie), che nella mattinata di venerdì 25 ottobre visiteranno un'importante realtà produttiva dell'Area Vasta Valgrigna: la ditta Porfido Pedretti. La visita è stata volutamente organizzata in un giorno feriale, in modo che sia possibile vedere direttamente il funzionamento

delle macchine di ultima generazione: a guidare la comitiva sarà il Dr. Ettore Pedretti, titolare e responsabile degli impianti produttivi. Finalità di questa visita sarà promuovere la conoscenza delle tecniche e delle tecnologie di lavorazione della pietra locale, favorendo nel contempo la conoscenza di realtà produttive del territorio per aiutare i ragazzi più grandi ad indirizzarsi ad una scelta motivata nel percorso di studi superiori.

La seconda proposta si terrà invece mercoledì 30 ottobre, con una visita alle mostre del pittore esinese Domenico Nodari, allestite presso gli spazi comunali. Le guide saranno a cura della professoressa Magda Stofler, che introdurrà ai ragazzi ai vari momenti della vita dell'artista con le sezioni “Domenico Nodari e l'arte sacra: Le crocifissioni” e “Miscellanea: autoritratti, paesaggi”, allestite rispettivamente presso la Sala Consiliare e presso la casa comunale. Finalità di questa iniziativa sarà favorire la nascita e il rinforzo dell'identità culturale esinese, per offrire alle nuove generazioni la conoscenza di realtà artistiche locali conosciute, anche, a livello nazionale e internazionale.



L'ultima proposta sarà invece riservata alle classi 5° della Scuola Primaria di Primo Grado (ovvero le 5° elementari) che, sempre mercoledì 30 ottobre, visiteranno invece il centro storico esinese guidati dalla professoressa Magda Stofler. La visita avrà inizio davanti alla chiesa di Santa Maria e l'itinerario proseguirà quindi per via Leutelmonte, piazza Garibaldi e piazzetta El Carobe passando poi per Casa Bardo, Torre Federici, Cappella del Ponte e arrivare infine al Mulino Tognali, ancora funzionante con l'antico meccanismo ad acqua. Gli alunni saranno accompagnati dal locale gruppo ANA e la finalità è far conoscere ai ragazzi le eccellenze artistiche esinesi, tra cui appunto le chiese di Santa Maria Assunta e della Santissima Trinità con le tele di Callisto Piazza e Antonio Guadagnini, e gli elementi storici, artistici ed architettonici del centro storico.

Questo notiziario è stato inviato a 524 contatti. Referente per la newsletter: andrea.richini@esraf.lombardia.it

