

n° 41 “GrignaInForma” – 15.06.2012

162. AREA VASTA: corso di cucina in alpeggio

In attesa che riprendano le lezioni del corso “Operatore e casaro d'alpeggio”, organizzato dalla [Scuola Agraria del Parco di Monza](#) in collaborazione con ERSAF – Struttura Valorizzazione Foreste di Lombardia – Sede di Breno, una ulteriore ed interessante iniziativa si è tenuta lo scorso **venerdì 1 giugno 2012** a Campolungo Inferiore, nella struttura d'alpe ubicata sul territorio di Bienno e ora completamente restaurata da ERSAF. La proposta fatta agli iscritti al corso è stata infatti quella di **un'ultima giornata di formazione e condivisione** prima della salita in alpeggio, dove molti di loro rimarranno *per i prossimi tre mesi*. Il corso, interrotto lo scorso 15 maggio, riprenderà poi normalmente il prossimo settembre e si concluderà ad ottobre.



Scopo dell'incontro: mettere gli alpeggiatori “*dietro ai fornelli*”. Potrà forse sembrare inconsueto, dato che solitamente chi pratica questo mestiere è abituato a **ben altri strumenti**, ma conoscere qualche trucco di *nouvelle cuisine* è pur sempre un asso nella manica, soprattutto nella prospettiva di una sempre maggiore **multifunzionalità degli alpeggi**. Grazie a pochi accorgimenti ed ad una gestione più dinamica ed elastica, in un prossimo futuro, diverse malghe potrebbero essere in grado quantomeno di fornire ospitalità e ristoro agli escursionisti di passaggio, migliorando anche le opportunità di vendita dei prodotti d'alpe.



Quale occasione migliore, dunque, per far conoscere i propri prodotti dell'alpe quella di presentarli sotto forma di menù personalizzato: non solo come assaggi o articoli in vendita, ma anche **come ingredienti**, per la creazione piatti semplici ma particolari ed invitanti. Quasi tutti coloro che abitano o che frequentano la Val Grigna avranno prima o poi portato “*un po' di malga in cucina*”, sotto forma di formaggi, formaggelle, burro, ricotte, latte e quant'altro. Forse, tuttavia, mai nessuno prima aveva pensato, piuttosto, di **portare la cucina in malga**. Non si intende naturalmente solo la mobilia o il pentolame, ma la

disciplina e la conoscenza, in definitiva **l'arte culinaria vera e propria**, che proprio con questa iniziativa e per un intero giorno si è “*adattata*” ai tempi, agli usi ed ai costumi dell'alpeggio, oltre che naturalmente ai suoi prodotti.

Protagonisti sono stati sette tra gli alpeggiatori, coadiuvanti e simpatizzanti iscritti al corso i quali, guidati dal cuoco **Mauro Sbalzer** - giovane professionista bresciano e collaboratore di cucina presso alcuni ristoranti - e muniti di grembiule, presine e mattarelli hanno imparato **come trasformare il frutto del loro lavoro quotidiano** in prodotti altrettanto vendibili ed appetibili al pubblico, divenendo loro stessi “*operatori multifunzione*”.

Ecco quindi che quel burro, quel formaggio e quelle stesse ricotte che una volta prodotte attendevano soltanto di essere vendute, in alpe o a valle, sono divenuti **la base da cui partire** per realizzare pietanze e portate che forse non avevano mai visto la luce prima in un simile ambiente. Piatti sani, ovviamente, **come sane sono le materie prime**: formaggi di malga, salumi nostrani, latte e panna fresca, “*fiurìt*” (fiore di ricotta), “*perùc*” (spinacio selvatico) ed altri pochi ingredienti come farina, lievito, sale, zucchero, olio, uova e verdure di stagione per creare piatti nutrienti e sostanziosi come gnocchi e ravioli ma anche pane e focacce e dolci freschi e gustosi che, seppur in una forma più moderna e decorativa, altro non sono che quei **semplici dolci della tradizione** che da sempre si gustano in casa, come la panna montata con i biscotti o con i piccoli frutti, ma che potranno da quest’estate arricchire le tavole delle malghe di Val Grigna, imbandite per le feste, per i ritrovi e per le altre manifestazioni in quota che ogni anno animano l’Area Vasta.

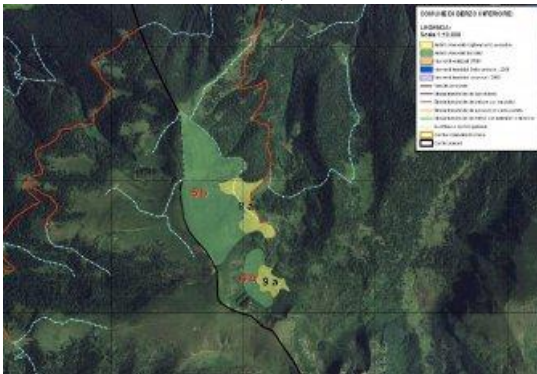


E se è vero che **basta poco per ottenere tanto**, con simili premesse forse anche gli escursionisti avranno qualche buon motivo in più per **lasciarsi attirare e stupire dalla magia degli alpeggi**, della loro cultura e dei loro prodotti genuini. E se proprio non sarà il cuore a condurli fin lassù, affrontando impervie salite, stretti sentieri e grandi sudate, quantomeno ci penserà la gola. (Vedi la galleria fotografica completa sul sito: <http://www.montagnedivalgrigna.it/multimedia/galleria-immagini/?album=9>)

Referente: andrea.richini@ersaf.lombardia.it

163. BERZO E BIENNO: interventi di miglioramento delle aree pascolive

Sono tuttora in atto, a cura della **Comunità Montana di Valle Camonica**, gli interventi di



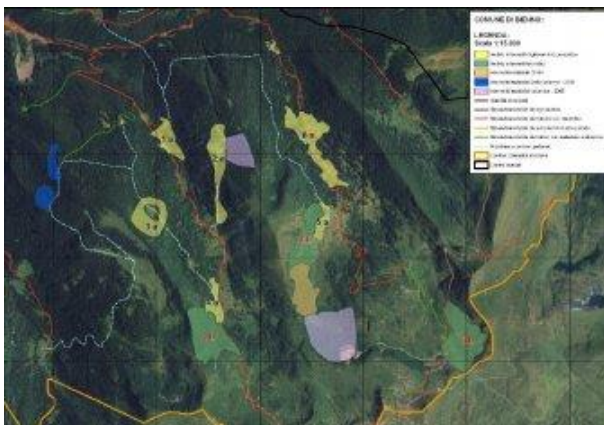
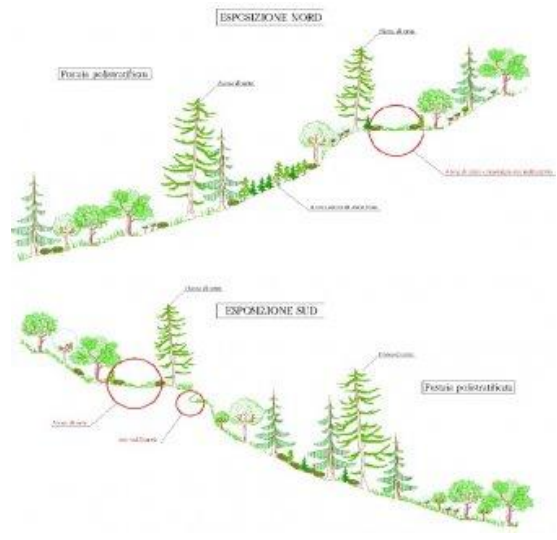
miglioramento delle aree pascolive per il mantenimento di *habitat* idonei al pascolo ed alla fauna selvatica nei Comuni di Bienno e Berzo Inferiore, previsti dall’**Accordo di Programma per la Valorizzazione dell’Area Vasta Valgrigna** e finanziati con un totale di **160.000,00 Euro**, di cui 130.000,00 Euro con fondi regionali ed i restanti 30.000,00 con fondi propri della Comunità Montana.

La realizzazione dei lavori, affidata al Consorzio Forestale Bassa Valle Camonica, si pone come **duplice obiettivo** il recupero delle aree pascolive marginali, progressivamente abbandonate a causa della

riduzione del carico animale in alpeggio, e contestualmente la ricreazione di ambienti adatti allo sviluppo della fauna selvatica, in particolar modo di galliformi tra cui il **gallo forcello** (*Tetrao tetrix*) ed il **gallo cedrone** (*Tetrao urogallus*). Questi animali rappresentano infatti un importante elemento di biodiversità degli ambienti alpini e tali interventi sono specificamente finalizzati a favorire la conservazione degli *habitat* a fornire a questa fauna selvatica cibo, rifugi ed un contesto favorevole allo sviluppo, proprio per garantirne una presenza numerica significativa.

Per poter raggiungere questi obiettivi, anzitutto è necessario aumentare la superficie delle aree pascolabili nelle zone a margine, ovvero quelle zone parzialmente o in fase di avanzata ricolonizzazione da parte del bosco mentre, in secondo luogo, è necessario ricreare situazioni favorevoli allo sviluppo e alla nidificazione dei galliformi, arricchendo le disponibilità alimentari del territorio **soprattutto nei periodi di maggiore carenza**, predisponendo aree idonee al nutrimento, al rifugio e alla riproduzione delle diverse specie.

All'interno dell'Area Vasta sono state individuate diverse aree adatte a questo tipo di operazione, in particolare nei Comuni di **Bienno** e **Berzo Inferiore**: nel territorio di quest'ultimo l'intervento verrà eseguito in località "Stabicò – San Glisente" (a quote comprese tra i 1.750 e i 2.100 metri) mentre nel Comune di Bienno i comparti individuati sono più numerosi, ubicati a *Malga Valdajone*, *Casinone di Valdajone*, *Malga Dosso Santo*, *Malga Fontanoni*, *Malga Lavena*, *Malga Arcina*, *Cascinone di Arcina* e *Cascina Nuova di Arcina* (a quote comprese tra i 1.520 e i 2.150 metri). In queste zone si andrà ad **ampliare le aree da dedicare al pascolo** mediante l'eliminazione della *componente arbustiva* (in particolare dell'ontano verde e del rododendro) ed il taglio della *componente arborea* (prevalentemente abete rosso e maggiociondolo) mentre larice e sorbo dell'uccellatore dovranno invece essere rilasciati, il primo per la sua scarsa copertura che consente il passaggio della luce e la crescita del manto erboso pascolivo, il secondo per la produzione di bacche che costituiscono un importante nutrimento per gli uccelli.



Per quanto riguarda il Comune di Berzo Inferiore, oltre agli interventi sopra descritti, è in atto anche la **realizzazione di un acquedotto rurale** a servizio dell'alpeggio Cascinetto che alimenterà la "pozza di San Glisente". L'intervento risulta necessario sia per **garantire l'approvvigionamento idrico** in un'area con forte carenza d'acqua, sia per fornire un punto di abbeverata alla fauna selvatica.

La captazione dell'acqua avverrà sul versante opposto alla Colma di San Glisente, nel **Comune di Esine**, a monte di *Malga Vaccaret*: in quest'area è infatti presente una sorgente che garantisce portate sufficienti all'utilizzo richiesto. Si prevede pertanto la realizzazione di un'opera costituita da una piccola vasca in calcestruzzo e da una vasca d'accumulo in polietilene della capacità di litri 1500. Il tracciato dell'acquedotto scenderà, interamente interrato, con una piccola pendenza lungo il versante per portare l'acqua in località "San Glisente", dopo un percorso complessivo di 1.230

metri. La condotta alimenterà direttamente una **vasca d'abbeverata da 1.000 litri** rivestita in larice e pietrame locale. I lavori sono a buon punto ma per il completamento dell'intervento è necessaria la realizzazione di ulteriori due tratti di acquedotto della lunghezza di circa 320 e 280 metri, che dalla pozza di San Glisente porteranno l'acqua sulla strada *agro-silvo-pastorale* per Malga Stabicò. Questi ultimi lavori verranno realizzati **con fondi propri** del Comune di Berzo Inferiore.

Infine, nel **Comune di Bienno** e precisamente nelle località *Malga Fontanoni* e *Malga Dosso Santo*, afferenti all'**alpeggio di Valdajone**, sono in atto due interventi di adeguamento e ripristino delle rispettive fontane d'abbeverata in muratura, che al momento risultano in **condizioni precarie** e necessitano di urgenti interventi manutentivi per il rinforzamento della struttura e la posa di vasche interne in *acciaio inossidabile*.

Referente: uff.bonificamontana@cmvallecamonica.bs.it

164. ESINE: una nuova guida per i "Lupi di San Glisente"

“Ecco trascorsi 25 anni di fantastica conduzione della nostra Associazione! Con un po' di fortuna e capacità critica i vecchi Lupi fondatori (rimasti in pochi...) hanno individuato un gruppo di giovani volenterosi che molto responsabilmente daranno continuità alla nostra Associazione, che soprattutto negli ultimi cinque anni si è data un'impronta significativa, riconosciuta da molti in diversi ambiti (nuovi arrivi, sentieri, gite, ambiente, scuola, cultura, solidarietà...).



Il nuovo presidente è Edo Marioli, coadiuvato dai suoi giovani amici. Un augurio di cuore al nuovo presidente e ai giovani Lupi collaboratori che gli si sono affiancati e un augurio al consiglio attuale il quale (me compreso) è a disposizione e supporto. Un pensiero ai Lupi scomparsi durante il sentiero della vita, agli sponsor e a quelli che mi sono stati vicini in questi splendidi 25 anni e che hanno contribuito a far diventare grande l'Associazione.”

Sono queste le parole (tratte dal sito ufficiale www.lupidisanglisente.it) con cui **Gian Mario Stofler**, storico presidente dei *Lupi di San Glisente* per ben 24 anni, dal 1987 al 2011, ha lasciato la guida del gruppo esinese, uno tra i più attivi sul versante camuno dell'Area Vasta Valgrigna e certamente uno tra i più conosciuti.

Un desiderio di cambiamento, o meglio di rinnovamento, era già nell'aria da mesi nel direttivo e alla cena sociale d'inizio anno, organizzata per celebrare il *25° di fondazione*, era stato infatti proprio l'ex presidente ad esprimere la volontà e la **necessità di un cambio generazionale** alla guida dell'associazione, chiamando in causa i giovani affinché dessero una nuova ventata di freschezza alla direzione. La risposta non ha tardato a venire, e la grande prontezza di spirito e la fervida voglia di fare che da sempre caratterizza i Lupi **ha presto trovato una soluzione** alla necessità sollevata dallo storico *“capobranco”*.



I giovani lupacchiotti, che in questi anni si sono fatti l'esperienza sul campo condividendo gioie e dolori con i vecchi ed esperti soci si sono presto accordati ed insieme hanno deciso le cariche e assegnato i compiti ad ognuno: **Edo Marioli** è ora presidente, ma affiancato dai due vice **Mirco Bigatti** e **Devis Massoli**, seguiti a ruota da tutti gli altri volenterosi giovani riuniti in un organico forte e dinamico, animato da un unico scopo: portare avanti nel miglior modo possibile tutte le attività che *da ormai un quarto di secolo* contraddistinguono questa associazione. I lupi, si sa, si muovono sempre in gruppo e l'unione, fino a prova contraria, fa sempre la forza.

Referente: info@lupidisanglisente.it

165. VAL TROMPIA: percorsi e racconti negli archivi storici del territorio

Il progetto di Regione Lombardia "I documenti raccontano", finalizzato alla valorizzazione degli archivi storici, approda per la seconda volta nella provincia di Brescia. Protagonisti di questa seconda edizione saranno infatti la [Comunità Montana della Val Trompia](#) e la **Comunità Montana del Sebino Bresciano**, che da diversi anni hanno sul proprio territorio un *servizio sovracomunale* che, oltre a salvaguardare il patrimonio composto dai documenti storici, è attivo nella promozione degli archivi locali.



Per quanto riguarda il [Sistema Archivistico della Val Trompia](#), ubicato presso il complesso conventuale di Santa Maria degli Angeli a Gardone, il servizio di apertura al pubblico e di visite guidate ed esperienze **ha raccolto il favore delle scuole**, dei ricercatori ma anche di coloro che per la prima volta hanno voluto avvicinarsi al misterioso mondo degli archivi e pertanto merita di essere riproposto.

Il nuovo progetto si svilupperà per tutto l'anno 2012 ed è composto da una serie di azioni che hanno la finalità principale di **far conoscere il valore culturale e civile** del patrimonio conservato negli archivi, utilizzandone il potenziale narrativo e didattico. La narrazione e la conoscenza del documento storico sono infatti i punti di forza del progetto, che si riassume in una proposta culturale di particolare rilievo e si articola in **una serie di iniziative di ricerca, formazione e divulgazione**. Ad esempio, sono previste indagini archivistiche con l'obiettivo di produrre *dossier* in cui saranno descritte **alcune vicende di storia sociale**. La descrizione degli avvenimenti sarà corredata dalle riproduzioni di documenti che ne testimoniano l'attendibilità, ma che soprattutto **mettono in evidenza il documento** in quanto fonte e lo offrono a tutti coloro che desiderano prenderne spunto per attività di formazione o di stampa culturale.



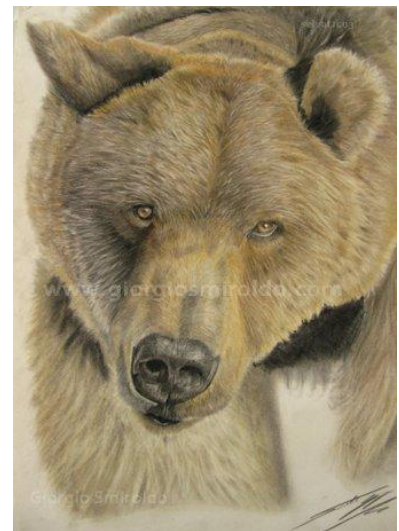
Tra ottobre e novembre 2012 si terrà inoltre una serie di incontri titolati “*Con bussola e chiodo*” rivolti agli insegnanti ed agli operatori culturali ed in cui verranno illustrate le **peculiarità dei documenti d’archivio**, i criteri di consultazione e le potenzialità culturali e didattiche conservate negli storici manoscritti. A fianco del documenti archivistico sarà presentata e affrontata un’altra testimonianza, altrettanto suggestiva: la **fotografia storica**. Le iscrizioni sono già aperte e sarà possibile confermare la propria presenza **entro la fine di giugno**. Per ulteriori informazioni è possibile contattare il

Sistema Archivistico della Val Trompia, telefono 030.8337491 - ufficio coordinamento int. 492, - oppure pagina Internet: <http://cultura.valletrompia.it>

Referente: archivi@cm.valletrompia.it

166. AREA VASTA: le creature della Val Grigna al "BBC Wild Life Artist of the year 2012"

Un ulteriore e molto gradito fiore all’occhiello impreziosisce ancor più la mostra “*Foreste e torbiere delle montagne di Val Grigna*” realizzata da ERSAF ed ospitata sino al prossimo sabato 30 giugno presso il [Museo di Scienze Naturali di Brescia](#), in via Ozanam. Ben due disegni del giovane artista **Giorgio Smiroldo**, presenti nei pannelli dell’esposizione, sono stati infatti selezionati per partecipare alla finale del prestigioso concorso internazionale di disegno naturalistico “*BBC Wild Life Artist of the year 2012*”: in particolare le illustrazioni raffiguranti l’**orso bruno** (*Ursus arctos*, tecnica matite colorate, dimensione 33 x 24 cm) e la **rana montana** (*Rana temporaria*, tecnica acquarello, dimensione 26m x 18 cm).



*“Questo concorso di arte naturalistica, indetto dalla più importante società radiotelevisiva del Regno Unito, è tra i più prestigiosi a livello internazionale – ci racconta **Giorgio Smiroldo** - ed è suddiviso in due categorie: una dedicata agli artisti inglesi ed una aperta invece agli artisti di tutto il mondo. I primi possono partecipare con un massimo di otto opere, una per ogni categoria prevista (mammiferi, uccelli, rettili, animali in azione, bianco e nero, eccetera) mentre gli artisti internazionali possono spedire più opere per ogni categoria, sempre sino ad un massimo di otto, che ovviamente devono essere originali, inedite e non ritoccate con programmi di grafica. Il vincitore assoluto avrà come premio un safari di 10 giorni in Botswana, il prossimo ottobre, in compagnia dell’artista di fama internazionale Pip McGarry, mentre gli altri artisti vincitori nelle varie categorie vedranno pubblicate le loro opere sul numero di agosto 2012 di BBC Wildlife e sul sito ufficiale della BBC, oltre che essere esposti al MIWAS, sempre nel mese di agosto”.*

Quest’anno, alle iscrizioni per gli artisti internazionali **sono arrivate ben 1.200 opere** da tutto il mondo, e di queste ne sono state selezionate per la finale **solamente 127**. Tre di esse quelle inviate da Smiroldo, che oltre alle due illustrate nell’articolo ne aveva inviata una terza, **raffigurante una lontra**. Davvero un bel risultato per questo giovane illustratore autodidatta, la cui arte nasce da una forte passione per il disegno e per gli animali. “*Ho cercato di unire queste passioni principalmente*

attraverso gli studi – ci racconta – laureandomi in Scienze Naturali e specializzandomi in zoologia attraverso studi e lavori che riguardavano principalmente la lontra, fatti in varie zone d'Italia, soprattutto in Basilicata”. Da bambino Giorgio **disegnava dinosauri**. Poi, crescendo, è passato agli animali di oggi, coltivando la sua tecnica sino alla terza media perché successivamente, salvo qualche rara eccezione, non ha più toccato né matita né pennelli.



“Ogni tanto facevo degli schizzi a penna durante uno di quei lavori che facevo durante gli studi, ad esempio operatore di call center. Proprio questi miei schizzi, spinti da un forte impulso che non potevo fermare e fatti su fogli volanti, hanno attirato l’attenzione di colleghi che frequentavano l’Accademia di Belle Arti e che mi hanno fortemente consigliato di buttarmi nel disegno.

Ho ricominciato dalla matita in grafite, per poi passare alle matite colorate, all’acquarello e ad altre tecniche come l’acrilico, che sto cercando tutt’ora di imparare, tutto questo desiderando sempre più di migliorarmi. Amo tutte le tecniche con le quali cerco di riprodurre quello che i miei occhi vedono e sentono. L’obiettivo principale in tutti i miei lavori è quello di dare all’opera una vita, un’anima che possa toccare e trasmettere quello che sento a chi la guarda. Un po’ come la sensazione che si prova a guardare dentro gli occhi di una creatura vivente. Per questo, credo inconsciamente, in tutti i miei lavori l’ultimo tassello sono gli occhi.” (sito ufficiale: www.giorgiosmiroldo.com)

Referente: selvatico3@hotmail.it

Questo notiziario è stato inviato a 273 contatti.



E.R.S.A.F. - Ente regionale per i servizi all'agricoltura e alle foreste
Piazza Filippo Tassara, 3 - 25043 Breno (BS) - Tel. +39.0364.321294 - www.montagnedivalgrigna.it - info@montagnedivalgrigna.it