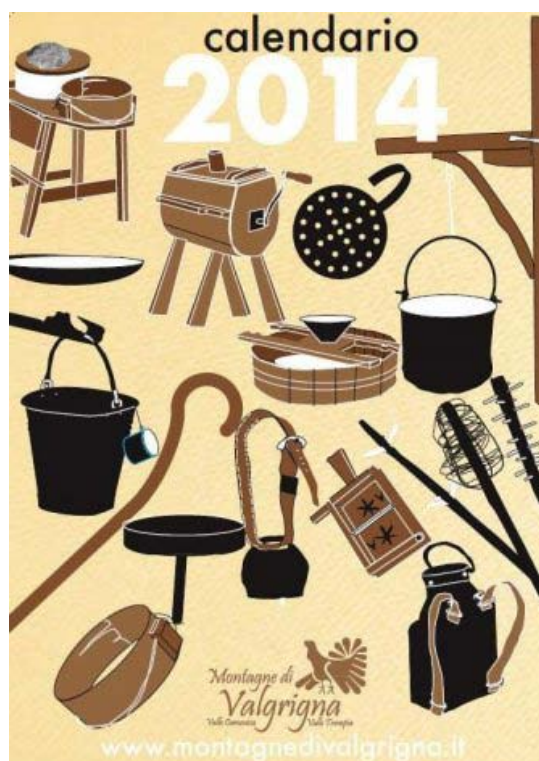


n° 73 “Grigna InForma” – 29.11.13

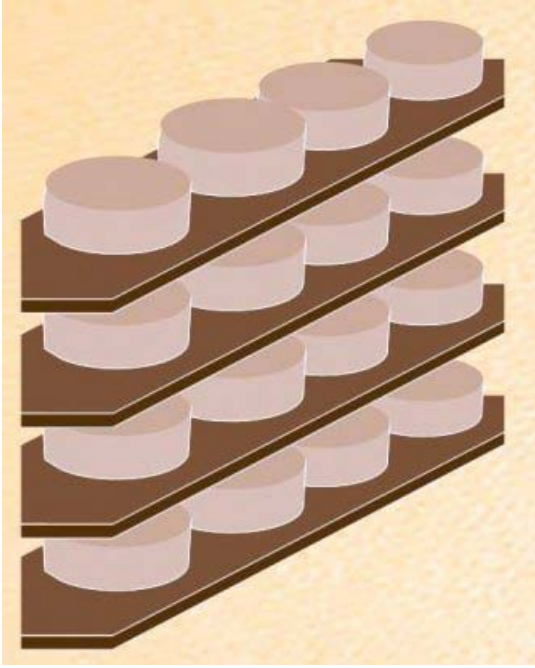
328. AREA VASTA: arriva il nuovo calendario illustrato "Montagne di Valgrigna 2014"

È dedicato agli attrezzi ed all'antichissima arte del casaro il nuovo calendario illustrato “*Montagne di Valgrigna 2014*” realizzato dalla Sede ERSAF di Breno nell'ambito delle azioni di sistema dell'Accordo di Programma per la Valorizzazione dell'Area Vasta Valgrigna, giunto ormai agli sgoccioli. Dopo gli animali, veri protagonisti della malga, e le erbe dei pascoli che pure concorrono in maniera determinante all'attività dell'alpeggio ed alla produzione casearia, è dunque la volta dei “*ferri del mestiere*” che, mese dopo mese, faranno bella mostra di sé sulle pareti dei “*pochi fortunati*” che riusciranno ad avere una copia del calendario. Le copie del calendario verranno consegnate ai partner dell'AdP per essere poi distribuite gratuitamente.



Anche questa volta il lavoro grafico è stato affidato al grafico artognese Paolo Antonioli, già autore dei due precedenti calendari e di molti altri lavori inerenti l'Area Vasta, che con pizzico di fantasia e piglio artistico ha ridisegnato in modo schematico ma puntuale ed efficace i molti utensili utilizzati da coloro che continuano quest'antica professione. Alcuni attrezzi sono tuttora d'uso comune, seppure con qualche accorgimento tecnologico nel funzionamento o nel materiale, mentre altri appartengono invece solamente al passato. Il generale abbandono alla vita di montagna ed il passaggio a strumenti più moderni hanno certamente contribuito a velocizzare la perdita dei ricordi legati a questi oggetti. Ecco allora che ogni mese farà conoscere, uno dopo l'altro, gli utensili utilizzati da generazioni di casari per la produzione di formaggio silter, formaggele, ricotte, burro e di tutti gli altri prodotti tipici dell'alpeggio.

Dal semplice secchio (“*sedèl*” o “*sècia*”, a seconda che sia in Valle Camonica o Val Trompia) per la raccolta del latte appena munto, al bidone di latta (“*congiàl*”) per il suo trasporto sino al caseificio, dalle bacinelle per l'affioramento della panna (“*màhstele*”) alla macchina del burro (“*màchina del botér*”), dalla spannarola (“*spanröla*”) al mestolo bucato (“*casèt furàt*”), dal frangi-cagliata (“*trisa*”) alla fascera (“*fasèra*”) al tavolo spersore (“*spersùr*”) e molti altri ancora sino ad arrivare infine al



“*silter*” vero e proprio, il locale dove il formaggio, una volta ultimato, riposerà per diversi mesi stagionando adeguatamente, anche qui curato ogni giorno dalle abili mani del casaro.

Un viaggio, dunque, nella memoria delle cose e degli oggetti che, con la loro forma, il loro caratteristico profumo e la loro storia millenaria contribuiscono a dare più gusto e più sapore al prodotto d'alpeggio ed a renderlo unico. Ogni utensile dispone di una scheda che ne presenta il nome in dialetto ed in italiano, con una breve descrizione dell'utilizzo, dello scopo ed in alcuni casi anche del metodo utilizzato per ottenerlo e del materiale usato, quasi sempre legno.

Per ogni mese vi è anche un proverbio, che con le poche lapidarie parole sufficienti alla sapienza popolare, offre consigli utili ed ancora attuali. Benché le illustrazioni facciano da padrone nelle pagine del

calendario, ovviamente, è presente anche un comodo e chiaro datario, con l'indicazione dei santi, delle fasi lunari e delle principali festività religiose e civili: anche quest'anno il calendario è stato pensato sì per allietare le pareti di case ed uffici, ma soprattutto è stato pensato per chi lavora ed un buono spazio è stato riservato su ciascun giorno per poter apporre le proprie scadenze ed annotazioni personali.

329. LUNEDI' DI VALGRIGNA: presentato a Esine il libro "*Malga, espressione d'uomini*"

Un risultato decisamente positivo anche per il secondo incontro de “I Lunedì di Valgrigna”, tenutosi lo scorso 25 novembre presso la Sala AVIS di Esine, di fronte alla grande palestra comunale. Circa cinquanta persone, hanno infatti seguito con grande interesse e partecipazione la presentazione in anteprima del libretto “*Malga, espressione d'uomini – Fabbricati rurali delle montagne di Valgrigna*”, quinto numero della collana “*I Quaderni di Valgrigna*”, accompagnati dalle parole dell'autore Eros Galli, giovane ricercatore esinese che, dopo aver dedicato tanto alla storia ed alla cultura etnografica



del proprio paese con molti lavori sui toponimi, partirà il prossimo dicembre per un anno “*sabbatico*” in Australia, all'altro capo del mondo.

Oltre ad Eros, nel corso della presentazione, sono intervenuti l'architetto biennese Lucia Morandini, autrice della prefazione del libro, ed il professor Gianfranco Gregorini, dottore forestale ed insegnante di Estimo presso l'istituto per geometri “Oliviero Putelli” di Darfo Boario Terme, promotore tra l'altro di una importante ricerca scolastica sul tema degli alpeggi nell'Area Vasta.

Il professor Gregorini e l'architetto Morandini hanno ribadito l'importanza della conservazione di ogni memoria storica legata alle attività d'alpeggio ed a tutti i lavori tradizionali, i cui saperi si stanno purtroppo inesorabilmente dissipando, ma anche l'importanza del far conoscere alle nuove



generazioni la tradizione e la sua cultura locale, che nelle strutture d'alpe trova forse la loro espressione più profonda ed ancora visibile, nonostante le ristrutturazioni. L'evoluzione di questi edifici è infatti il frutto di una trasformazione sociale e di uno sviluppo tecnologico che se da un lato hanno portato a modificare gli edifici, dall'altro hanno lasciato quasi immutate le tecniche di produzione che ancora si svolgono al loro interno.

Imperdibile, per i cultori dei prodotti tipici e per tutti coloro che desiderano saperne un po' di più, il prossimo appuntamento che si terrà lunedì 3 dicembre 2013 sempre alle ore 20.30 presso il Civico Museo di Scienze Naturali di Brescia, in via Ozanam

Nr. 4. Dopo due incontri camuni, infatti, i "Lunedì di Valgrigna" si trasferiscono in città, per essere più vicini alla Val Trompia ed ai suoi prodotti tipici. Titolo dell'incontro sarà "*Documentare il saper fare. Il nostrano Valtrompia*" ed avrà come tema il più conosciuto ed apprezzato dei formaggi valtrumplini. Relatori saranno Roberto Mondinelli, tecnico della Comunità Montana di Val Trompia, la regista Carla Fausti, autrice di filmati a carattere etnografico e Silvio Zanini, affinatore di formaggi di San Colombano, frazione di Collio. Come sempre l'ingresso è libero e gratuito. Per ulteriori informazioni è possibile contattare la Sede ERSAF di Breno, telefono 0364.322341, fax 0364.322359, e-mail info@montagnedivalgrigna.it

330. ESINE: è ora fuori pericolo il gufo impallinato

Davvero una brutta avventura quella occorsa all'esemplare di Gufo reale (*Bubo bubo*) di quasi 3 chili impallinato dai cacciatori lo scorso lunedì 11 novembre a Esine, in località "*Pianazzo*". L'episodio, riportato da tutte le testate ed i notiziari locali oltre che da numerosi blog e siti internet, è estremamente grave, poiché si tratta infatti di una specie molto rara e particolarmente protetta, oltre che essere una tra le più affascinanti e spettacolari creature notturne che popolano le montagne della Val Grigna. Il grosso rapace notturno è stato chiaramente ferito dalla fucilata di un cacciatore e, secondo quanto rilevato dai soccorritori, è impossibile che chi lo ha colpito si sia confuso con un'altra specie. Il Gufo reale, inoltre, non ha avuto alcuna possibilità di reagire poiché, essendo una creatura dalle spiccate attitudini notturne, sarà stato senza dubbio colto di sorpresa, immobile su un ramo, e quindi nella piena impossibilità di fuggire.



Dopo la segnalazione fatta dagli occupanti di una cascina del posto, l'esemplare è stato consegnato nel tardo pomeriggio dagli agenti della Polizia Provinciale di Brescia al Centro Recupero Animali Selvatici gestito dall'Associazione Uomo e Territorio Pro Natura in collaborazione con il Parco dell'Adamello ed il Comune di Paspardo, ed è stato qui ricoverato per essere sottoposto ad un delicato intervento chirurgico necessario per rimuovere i pallini e medicare le ferite, concentrate



principalmente nell'ala sinistra, il cui osso si è purtroppo rotto. Secondo la dottoressa Alessia Chiappini, responsabile dello stesso CRAS, l'animale presentava però anche diversi altri piombini varie parti del corpo di cui uno, addirittura, sarebbe penetrato in un occhio, organo sensibilissimo e di vitale importanza per il gufo. Due giorni dopo il ricovero l'animale è stato portato in una clinica a Brescia per essere sottoposto ad una visita oculistica condotta da un veterinario specializzato. Pare che, nonostante la brutta esperienza, l'occhio non sia stato lesionato e che il pallino non abbia quindi rovinato la preziosa vista dell'animale.

L'animale ferito è stato fortunatamente recuperato grazie all'intervento tempestivo delle forze dell'ordine e grazie alle amorevoli cure dei soccorritori. Già una decina di giorni dopo l'incidente aveva ripreso ad alimentarsi con regolarità. Ora è fuori pericolo, ma rimane comunque un grande rammarico per quanto accaduto, oltre che l'incertezza sul suo futuro: non è infatti detto che possa tornare a vivere in natura. (immagine della radiografia tratta dal blog Geopress.org)

331. GIANICO: nuove iniziative in attesa del Natale

Il Comune di Gianico si prepara ad entrare nel clima natalizio con una serie di iniziative di grande interesse sociale e culturale. Una, in particolare, è volta alla valorizzazione delle ricchezze dell'Area Vasta Valgrigna e si terrà venerdì 6 dicembre presso la Biblioteca Civica, con inizio alle ore 20.30. Titolo di questa interessante iniziativa è *"Silter di Gianico: una memoria da conservare e tramandare per raccordare la tradizione con l'innovazione"* e vedrà la proiezione del filmato *"Frammenti di Memoria"* realizzato dallo studio di videoproduzioni FrameLab di Pisogne e riguardante le video-interviste fatte dallo storico locale Gian Franco Comella agli alpeggiatori gianichesi che in passato hanno caricato la Malga Silter.



Alla serata saranno presenti gli intervistati, oltre ad alcuni ospiti tra cui la giovane alpeggiatrice Sonia Spagnoli e l'iniziativa si concluderà con una degustazione di formaggio Silter ed altri prodotti tipici locali. Continuerà invece anche per il mese di dicembre l'iniziativa *"Nati Per Leggere"*, progetto rivolto ai genitori ma dedicato ovviamente ai più piccoli nato dall'alleanza tra pediatri e bibliotecari e volta a sensibilizzare i genitori di bambini in età prescolare sull'importanza della lettura ad alta voce. Durante gli orari di apertura, la biblioteca sarà allestita con un'esposizione di libri scelti, dalle letture adatte ad essere condivise con i bambini di tutte le età. Il servizio

indirizzerà i genitori alla conoscenza delle proposte di lettura adatte ai bambini più piccoli,

mettendo a disposizione per il prestito e la lettura in biblioteca una raccolta di libri per bambini tra 0 e 6 anni, invitando così i genitori a dedicare quotidianamente un momento a questa preziosa attività. Lunedì 16 dicembre, infine, a conclusione della mostra dei disegni su Santa Lucia 2013, vi sarà in biblioteca un momento di piacevole lettura insieme a Mariangela Agostini, esperta in lettura e animazione ad alta voce. L'appuntamento è per le ore 16.15 e l'ingresso è aperto a tutti.

332. INIZIATIVE: solenni commemorazioni per il 90° del "disastro del Gleno"

Il Comune di Darfo Boario Terme e la comunità Montana di Valle Camonica, in collaborazione con la Fondazione della Comunità Bresciana Onlus, il Distretto Culturale e la Comunità Montana di Valle Camonica ed il Museo dell'Energia Idroelettrica MUSIL di Cedegolo, organizzano la commemorazione del 90° anniversario del disastro del Gleno, avvenuta il giorno 1° dicembre 1923. L'iniziativa si terrà in due date separate. Domenica 1 dicembre, nello stesso giorno della tragedia, la giornata avrà inizio con il rintocco delle campane della città, che alle ore 07.15 suoneranno all'unisono per ricordare le vittime del disastro. Alle ore 07.30 ci sarà invece la cerimonia di commemorazione con una performance narrativa a ricordo della tragedia, seguita dalla deposizione di una corona di alloro presso la chiesetta dei Caduti del Gleno nella frazione Corna. a seguire, alle ore 08.15, la Santa Messa presso la parrocchiale. In serata, alle ore 20.45 il concerto con la "Messa da Requiem" di Wolfgang Amadeus Mozart eseguita dall'Orchestra da camera "A. Vivaldi" diretta da Silvio Maggioni e dal coro "Antiche Armonie", diretto da Giovanni Duci e con la partecipazione del soprano Elena Bertocchi.



La seconda parte della commemorazione si terrà invece sabato 21 dicembre, presso la chiesetta dell'ex convento in via Quarteroni a Darfo. Alle ore 17.00 vi sarà l'inaugurazione della mostra di immagini, documenti e filmati d'epoca, con una raccolta di fotografie inedite gentilmente messe a disposizione dalla famiglia Conti di Milano, in collaborazione con il MUSIL di Cedegolo. Alle ore 20.30 vi sarà invece la proiezione del filmato "Gleno-Vajont in handbike", che documenta l'impresa di Mirco Bressanelli, atleta della Polisportiva Disabili Vallecamonica. La mostra resterà aperta al pubblico sino al 27 dicembre, per le scuole vi sarà invece la possibilità di prenotare visite guidate anche nel mese di gennaio. Tutte le iniziative sono ad ingresso libero e gratuito. Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito del Comune di Darfo Boario Terme: www.darfoboarioterme.gov.it

333. VALTROMPIA: presentazione della brochure "Natale a 5 Gusti" a Rezzato

Si terrà i prossimi sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre a Rezzato, presso Villa Fenaroli, la presentazione della nuova brochure "Natale a 5 gusti in Valle Trompia" realizzato dall'Ufficio Cultura della Comunità Montana, nell'ambito della mostra mercato della qualità bresciana denominata "Made in Provincia di Brescia" ed organizzata dalla Provincia, dal Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia, da CASTAlimenti - Scuola di Cucina e dall'Amministrazione Comunale rezzatese.

Il pieghevole, dalla gradevole grafica natalizia, è uno strumento estremamente utile che consente di conoscere tutti gli appuntamenti che tra il dicembre di quest'anno ed il gennaio 2014 si terranno su tutto il territorio valtrumplino, dando anche interessanti informazioni sui ristoranti che, per le varie



iniziative, offriranno ai visitatori un menù convenzionato a base, soprattutto, di formaggio Nostrano Valtrompia DOP. Tra le molte iniziative sono presenti anche quelle del Comune di Bovegno, partner dell'Accordo di Programma per la Valorizzazione dell'Area Vasta Valgrigna.

In particolare la tradizionale festa patronale di Sant'Antonio a Graticelle, che si terrà dal 17 al 19 gennaio presso l'omonima frazione, preceduta il giorno 13 da uno degli incontri del ciclo "I Lunedì di Valgrigna" dal titolo "Sant'Antonio a Graticelle: festa patronale tra devozione e folklore", guidato dall'etnografo Franco Ghigini, dallo storico dell'arte Carlo Sabatti e dal parroco di Bovegno don Alberto Cinghia. Imperdibile, per gli appassionati, la

passaggiata notturna con le ciaspole "Ciaspo Luna" che si terrà sabato 18 gennaio in località "Prati Magri" sempre a Bovegno, in un territorio davvero suggestivo tra le pinete e gli ampi spazi dell'alta Valle Trompia.

334. BRENO: in piazza Sant'Antonio per il taglio della prima forma del formaggio "Brè"

Domenica 8 dicembre, alle ore 16.00 in piazza Sant'Antonio a Breno, si terrà invece l'iniziativa denominata "Taglio del Brè" organizzata dall'Associazione per il formaggio omonimo con il contributo dell'Amministrazione Comunale, della locale Pro Loco e di Valle Camonica Servizi. Nel Comune di Breno sono presenti ben 8 alpeggi che, gestiti da agricoltori del paese, sono ritenuti per la qualità dei loro pascoli tra i migliori della Regione Lombardia: "Bazena", "Bazenina", "Val Bona", "Gaver", "Cadino Banca", "Blumone", "Laione" e "Malghetta". Con il latte prodotto in questi alpeggi viene prodotto principalmente il formaggio stagionato denominato appunto "Brè": un prodotto di qualità che nasce da tecniche tramandate di generazione in generazione e che nasce dalle migliori materie prime, dall'esperienza del casaro, dalla salatura a mano e da una lunga ed amorevole affinatura.



La vera particolarità di questo latticino risiede infatti nella sua stagionatura, che da qualche anno avviene all'interno di una grotta ubicata ai piedi del Castello e che in tempo di guerra era stata allestita come rifugio antiaereo. Senza compromettere la visita alla struttura, una parte della galleria è stata adibita a "silter" e le forme riposano sulle "scalere" in attesa di essere pronte, girate e rigirate dalle abili mani degli affinatori. La grotta, al di là delle suggestioni che evoca, è perfetta come luogo di stagionatura, in quanto mantiene costanti sia la temperatura che l'umidità, sia d'estate che d'inverno.

Questo notiziario è stato inviato a 638 contatti. Referente per la newsletter: andrea.richini@ersaf.lombardia.it

