

Notizie sulla valorizzazione dell'Area Vasta Valgrigna e sullo stato di attuazione dell'Accordo di Programma a cura di ERSAF-Struttura Sviluppo Foreste di Lombardia - BRENO (BS) Tel. 0364.322342 N° 8 / 15 dicembre 2010

## ESINE: l'orso bruno ritorna nelle sue valli

L'orso bruno (*Ursus arctos*), il più grande dei carnivori europei, è ritornato a visitare i boschi e le montagne della Val Grigna. Lo testimoniano i filmati raccolti dagli agenti della Polizia Provinciale - Ramo Ittico Venatorio del distaccamento di Breno che hanno "catturato" gli spostamenti del mammifero grazie all'utilizzo di moderne "fototrappole", videocamere dotate di fotocellula e visore notturno posizionate in luoghi strategici del territorio dopo le segnalazioni di escursionisti e passanti che hanno avvistato la presenza dell'animale.



In Val Grigna l'ultimo avvistamento risale allo scorso 19 novembre 2010 in località "Scandolaro", nel comune di Esine: un grosso esemplare di orso bruno del peso di circa 90 chilogrammi e dell'età presunta di 3 o 4 anni è stato infatti ripreso dalla telecamera nel cuore della notte. Era l'una circa quando il carnivoro, in cerca di cibo, si è avvicinato alla zona in cui era posizionata la telecamera ed è stato così ripreso, lasciando sul filo spinato, appositamente posizionato, una buona quantità di peli e tessuti che potranno essere inviati all'Istituto Fauna Selvatica per essere analizzati e sottoposti all'esame del DNA. Un'operazione molto importante, che consentirà di determinare l'età e il sesso dell'animale oltre alla sua discendenza genetica poiché l'esemplare, in quanto ancora molto giovane, è visibilmente sprovvisto di collare magnetico.



Nei mesi scorsi l'animale era stato avvistato anche in altre località del territorio camuno e sebino: a Zone e nel Comprensorio dei Roselli, per essere poi nuovamente immortalato da un'altra "stealth cam" il 30 novembre a Darfo, in località "Dosso Sbussega" dove, prima delle recenti nevicate, sono stati ritrovati i resti di alcuni bovini. Secondo gli agenti della Polizia l'orso non si dovrebbe più vedere fino a primavera, poiché le abbondanti nevicate e l'abbassamento delle temperature dovrebbero averlo portato ad entrare in letargo.

## Val Grigna: il percorso escursionistico di fondovalle

È in programma per la primavera del 2011 la realizzazione di un percorso escursionistico-turistico sul fondovalle camuno: un anello che si snoderà lungo tracciati già esistenti sui due versanti del tratto inferiore della Val Grigna, toccando i comuni di Esine, Berzo Inferiore, Bienno e Prestine. L'idea del percorso risale ad alcuni anni fa ed è stata condivisa tra gli amministratori dei comuni interessati con il coinvolgimento del CAI - Sottosezione di Bienno, prima di concretizzarsi in un progetto curato da ERSAF e inserito tra gli interventi previsti dall'Accordo di Programma per la valorizzazione dell'Area Vasta.

La peculiarità di questa proposta risiede nella possibilità di unire la visita di piccoli e grandi tesori architettonici e pittorici, spesso poco conosciuti anche dai residenti in zona, a salutari passeggiate in un ambiente rurale conservato con cura, capace di offrire scorci ed emozioni decisamente inaspettati. Il tracciato, adatto ad ogni tipo di fruitore, si svilupperà in gran parte su stradine di campagna a fondo naturale, in alcuni tratti asfaltate o acciottolate, mentre nei territori di Bienno seguirà i comodi sentieri dei boschi. L'intero percorso ha uno sviluppo di 15 chilometri, con un'escursione altimetrica di circa 400 metri di dislivello, ma sarà comunque frazionabile in tratte più brevi che offriranno la possibilità di effettuare altrettanti percorsi circolari. L'anello potrà infatti essere modificato o abbreviato, attraversando i centri di Berzo Inferiore o Bienno, per offrire differenti varianti in relazione alle diverse categorie di utenti, alle esigenze e alla disponibilità di tempo.



Lungo il tracciato, segnalate con appositi cartelli indicatori, saranno dislocate diverse bacheche illustrative, che spiegheranno il percorso riportando informazioni specifiche di carattere storico, architettonico e naturalistico.

Referente: [giovanna.davini@ersaf.lombardia.it](mailto:giovanna.davini@ersaf.lombardia.it)

## VAL TROMPIA: il "Nostrano" arriva in Europa

Di formaggi, in Val Trompia come in tutte le vallate alpine, ce ne sono davvero tanti, ma uno in particolare si distingue per qualità e tradizione: il "Nostrano di Val Trompia". Tant'è che già nell'autunno del 2001, grazie all'iniziativa della Comunità Montana di Valle Trompia e sulla scorta di una ventina d'anni di ricerca scientifica, curata dal Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero Casearie ILC di Lodi e dall'Ufficio Agricoltura della Comunità Montana, era stato costituito un Comitato, allo scopo di far ottenere al prodotto la



patente della DOP comunitaria. Proprio nell'estate appena trascorsa, dopo quasi nove anni, si è finalmente giunti al via libera del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per l'inoltro dell'istanza di riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta alla Commissione Europea. Già nei prossimi mesi, quindi, il "Nostrano" sarà così ben identificato sui banchi dei negozi e sulla tavola dei consumatori, soprattutto sarà garantito quale prodotto tipico derivante da una filiera controllata: dall'origine del latte sino alla stagionatura.



Il "Nostrano" è infatti un formaggio a pasta extra dura prodotto esclusivamente in alpeggio utilizzando latte vaccino scremato. Durante la lavorazione viene poi aggiunta una piccola percentuale di zafferano, che dona alla pasta il caratteristico colore giallo-paglierino. Le forme, dal peso di circa 10 chilogrammi, vengono stagionate per almeno 12 mesi, talvolta anche per 15, 18 o addirittura oltre. Struttura, sapore e utilizzo dipendono proprio dal grado di stagionatura: ancora fresco e morbido il prodotto è destinato a chi predilige i sapori dolci e delicati mentre l'ulteriore stagionatura aumenta la durezza della pasta e la rende più gustosa, tendente al piccante e adatta a chi predilige i sapori decisi. Il "Nostrano" è quindi un formaggio per tutti i gusti, ma sempre in grado di garantire alti livelli di qualità, come dimostrano i numerosi riconoscimenti ottenuti in Italia e all'estero, grazie soprattutto alle materie

prime impiegate, alla professionalità artigianale degli operatori ed alla cura nella stagionatura sino al servizio di assistenza ai produttori/trasformatori, garantito dal Centro Miglioramento Latte di Brescia.

Referente: [mondinelli@pcvt.it](mailto:mondinelli@pcvt.it)

## AREA VASTA: la Val Grigna nel calendario "ERSAF e Natura 2000"

Tutto è pronto per il debutto ufficiale del calendario 2011 "ERSAF e Natura 2000": la proposta creativa pensata dall'Ufficio ERSAF di Lecco e realizzata grazie al finanziamento PSR Misura 323 A, relativa alla pubblicizzazione e valorizzazione delle Aree Natura 2000, SIC e ZPS gestite da ERSAF. Il calendario ha un aspetto molto gradevole, con fotografie a colori ed una grafica moderna che ben rispecchia l'intenzione di voler comunicare il valore e la ricchezza del territorio. L'Ente ha infatti in gestione ben 13 Aree Natura 2000, tra cui la Foresta di Valgrigna, tutte incluse o nelle Foreste Regionali o nelle Riserve Naturali affidate ad ERSAF. Numerose sono le iniziative già realizzate o in corso di realizzazione per la loro valorizzazione, tra cui pubblicazioni, brochure, incontri con gli *stakeholder*, eventi ricreativi e didattici, gadget ed ora anche il calendario, che allietterà uffici e abitazioni per tutto il 2011.



A curarlo un team di donne composto da Giuliana Cavalli, Elisabetta Sala e Simona Nava, autrici di un prodotto simpatico e molto colorato, nato dalla volontà di promuovere e valorizzare il patrimonio naturalistico, paesaggistico e culturale delle aree attraverso uno strumento divulgativo alla portata di tutti. Molte le immagini, alcune tratte dall'archivio ERSAF ed altre realizzate da fotografi professionisti, che ritraggono alcuni tra i luoghi più rappresentativi e pittoreschi e alcune tra le specie animali più significative presenti sul territorio. Il comodo datario, completo di Santi, festività e fasi lunari, dispone di spazio sufficiente su cui annotare impegni e scadenze, mentre una breve didascalia fa da vera e propria "carta d'identità" all'area del mese, fornendo informazioni utili, dati e caratteristiche bio-geografiche. Un'idea semplice ma efficace che vuole metaforicamente portare nelle case la natura del nostro territorio, per imparare ad apprezzarla e difenderla.

Referente: [andrea.richini@ersaf.lombardia.it](mailto:andrea.richini@ersaf.lombardia.it)

## **BERZO INFERIORE: rivive l'antica "Caldera"**



Prezioso scrigno di numerosi siti di interesse artistico e culturale, soprattutto legati al culto cristiano come le chiese di San Lorenzo e di San Glisente, il paese di Berzo Inferiore racchiude anche diversi angoli nascosti di storia e di tradizione legati alle attività del passato. Uno tra i più importanti è sicuramente l'antica "Caldera", il caseificio in cui, da secoli, il latte viene trasformato in formaggio e in altri prodotti caseari attraverso un procedimento tramandato da tempi immemori. Ubicata in piazza Umberto I al numero civico 22, proprio a lato dell'imponente campanile della chiesa parrocchiale intitolata a Santa Maria Nascente, la "Caldera" non è però visibile ai passanti ma resta celata in un antico palazzo del XV secolo, già residenza di un signorotto del paese prima di diventare addirittura sede del municipio. Il singolare caseificio, tutt'ora funzionante ed utilizzato

da privati, è situato al pianterreno e vi si accede da un prezioso portale recante raffinate decorazioni floreali, finemente incise nella pietra. Degni di nota sono il locale dove viene depositato il latte per l'affioramento della panna ed il sistema di riscaldamento della caldaia del latte, ancora a legna, ma con braciere spostabile attraverso un apposito meccanismo.

Da tempo l'Amministrazione Comunale berzese riserva a questa struttura particolari attenzioni: lo scorso ottobre la "Caldera" è stata infatti teatro di un triplice appuntamento inserito nel calendario della manifestazione "Del Bene e del Bello – Giornate del patrimonio Culturale della Valle Camonica", che ha goduto dell'apporto di ricercatori e storici del luogo nonché di esperti del settore. Visite guidate e laboratori per la scuola, rappresentazioni teatrali, merende e addirittura un convegno, intitolato "Il bianco mangiare", sono state organizzate per riscoprire le antiche origini della "Caldera" attraverso le storie di uomini



e di mestieri che hanno fatto di questa delicata alchimia di semplicità, colore equilibrio e sostanza una vera e propria arte. Intenzione dell'Amministrazione è di realizzare, prossimamente, un percorso culturale ad anello che tocchi, oltre a questo, anche altri due luoghi di importanza storica dell'abitato: la casa del Beato Innocenzo ed il Museo Etnografico, in via di realizzazione a circa 50 metri dalla "Caldera".

Referente: [info@comune.berzo-inferiore.bs.it](mailto:info@comune.berzo-inferiore.bs.it)

## ARTOGNE: l'azienda agrituristica "Le Frise"

Si apre con l'azienda camuna "Le Frise" il primo appuntamento con la nuova rubrica dedicata agli agriturismo dell'Area Vasta Valgrigna: un modo nuovo per scoprire ed apprezzare queste importanti realtà che ben sanno interpretare la cultura gastronomica locale. Ubicata in località "Rive dei Balti" ad Artogne, "Le Frise" nasce nel 1989 e può essere considerato a tutti gli effetti il capostipite degli agriturismi della Valle Camonica, oltre che il secondo in Provincia di Brescia.



L'attività principale dell'azienda è l'allevamento di capre, in particolare "Bionde dell'Adamello", per la produzione di latte dal quale si ottengono circa 30 tipi diversi di caprini tra cui il rinomato "Fatuli", cui è riconosciuto il presidio Slow Food. Le stesse capre, insieme a maiali, cinghiali, pecore, asini e altri animali da cortile, forniscono inoltre carni pregiate destinate a diventare gustosi arrosti, spiedi e stracotti, oppure ad essere trasformate in filetti, lonze e salumi tra cui le caratteristiche "Mortandèle", fatte con la pasta di salame suino, o nelle "Pitine", fatte invece con pasta di salame di capra, entrambe stagionate ed affumicate.

Tra gli antipasti spiccano il paté di anatra germano ed i canestrelli con fegatini di capretto; tra i primi gli straccetti di farina di segale al Silter, le tagliatelle alla farina di castagne e gli gnocchetti al "peruc", lo spinacio selvatico. Erbe spontanee quali tarassaco, silene, Buon Enrico e altre integrano la produzione aziendale di ortaggi ed erbe aromatiche e sono proposte come secondi e contorni. Tutti questi prodotti, assolutamente naturali e biologici, concorrono a costruire l'offerta gastronomica dell'azienda, basata sulla qualità della materia prima e sullo stretto legame con il territorio: qualità testimoniata dai numerosi riconoscimenti ottenuti, tra cui le segnalazioni sulle principali guide gastronomiche nazionali, due servizi nella trasmissione televisiva "Mela Verde" ed uno nel programma "Gusto" su Canale Cinque. Presso l'agriturismo Le Frise è inoltre possibile soggiornare, accomodandosi in tre confortevoli e caratteristiche camere per un totale di 14 posti letto, ed acquistare formaggi, salumi e marmellate direttamente dall'azienda. Sito ufficiale: [www.lefrise.it](http://www.lefrise.it)

Referente: [andrea.richini@ersaf.lombardia.it](mailto:andrea.richini@ersaf.lombardia.it)

I partner dell'Accordo di Programma dell'Area Vasta Valgrigna:

