

7. BERZO INFERIORE: il futuro della casermetta di "Zuvolo"

Con l'avvicinarsi della primavera fervono i preparativi per i lavori che anche quest'anno vedranno i Comuni dell'Accordo di Programma impegnati a rispettare le scadenze prefissate. Tra i tanti obiettivi che il Comune di Berzo Inferiore si è posto di raggiungere in questa annualità uno è davvero molto importante: la definitiva sistemazione della *casermetta* di "Zuvolo", storico fabbricato situato nell'omonima località turistica e di villeggiatura, immersa nel lussureggiante verde della Val Grigna a 1.420 metri di quota.



Grazie all'impegno dell'Amministrazione Comunale l'edificio avrà presto un nuovo aspetto ed un interessante futuro: l'intento è infatti quello di ricavare dalla *casermetta* una struttura ricettiva dotata di ogni *comfort*, come poche altre ce ne sono nell'Area Vasta. L'edificio, realizzato all'inizio del secolo scorso, si presta perfettamente a questo progetto e la località di "Zuvolo", facilmente raggiungibile grazie alla mulattiera sempre ben tenuta, è da sempre molto frequentata proprio per la bellezza dei luoghi e per la notevole varietà di itinerari che offre, essendo infatti un ottimo punto di partenza per escursioni verso tutte le direzioni: verso le due malghe di Piazzalunga e Stabicò, verso la cima di San Glisente e verso la Val Gabbia. Non a caso, infatti, villeggianti, escursionisti ed esperti *trekker* l'hanno da sempre eletto quale meta preferenziale per le proprie vacanze, gite ed uscite.

I lavori sono già stati portati a buon punto: la sala da pranzo, il bar ed il locale cucina sono stati trasferiti al pianterreno, che ospiterà anche un salone per le feste, mentre al primo piano sono state approntate ben cinque camere da letto ed una grande camerata a sei posti. Il piano superiore, invece, ospiterà ben tre appartamenti che potranno essere affittati ai turisti ed ai villeggianti. Anche l'ala "nuova" dell'ex colonia, realizzata negli anni '60 e '70 per i bambini del paese sarà riqualficata: una parte diventerà bivacco, in sostituzione dei locali al momento utilizzati a questo scopo, mentre la parte rimanente sarà adibita a struttura ricettiva come il resto dell'edificio.

Referente: andrea.richini@ersaf.lombardia.it

8. COLLIO: la stagione sciistica è ripartita alla grande

Grazie alle abbondanti nevicate del mese di dicembre, la stagione sciistica in alta Valle Trompia sta avendo un successo davvero notevole, ampiamente dimostrato dal costante flusso di sciatori giunti da tutta la Provincia di Brescia e non solo. Sin dai primi fiocchi, come ormai da tradizione, i prati e i pascoli si sono presto trasformati in gremite piste da sci adatte a tutti i gusti: i primi ad aprire sono stati i moderni

impianti del monte Maniva, con l'attesissima inaugurazione della nuova seggiovia del Dasdana. Grazie al nuovo impianto di risalita i chilometri percorribili con gli sci sono addirittura raddoppiati e i nuovi entusiasmati percorsi permettono tra l'altro di osservare numerosi alpeggi immersi nel candido e pittoresco paesaggio innevato. A stagione già avviata sono stati poi aperti anche gli impianti dell'Alpe Pezzeda, subito ripartita a pieno ritmo con le piste "classiche". A livello amatoriale i due versatili comprensori offrono davvero molto: piste di sci alpino, sci di fondo, baby, snowboard e anche piste per slitte. Competizioni agonistiche sono organizzate per tutto il periodo invernale dalla Scuola di Sci Tre Valli, dai Gruppi Alpini e da altre Associazioni mentre i programmi sono arricchiti da escursioni di sci alpinismo, ciaspolate notturne e diurne e "slittatone".



L'alta Val Trompia non offre però solo sci e neve ma anche fumanti piatti di specialità locali e caldi e accoglienti ristoranti dove trascorrere in allegria il "dopo": l'Alpe Pezzeda può contare non su uno, ma su tre assi nella manica con la cucina tipica offerta dagli storici ristoranti "Blachi1", "Blachi2" e "Tonassi". Il Maniva propone invece una scelta ben più variegata che va dalla gastronomia locale degli alberghi-ristoranti "Dosso Alto", "Pineta", "Locanda Bonardi", all'agriturismo "Da Nada" oppure alla semplice ma sempre apprezzata e gustosa pizza del "Cielo Alto". Il self-service

"Chalet" è infine più adatto agli sciatori che intendono fare solo un breve *pit-stop* sulle piste durante l'attività sportiva. L'inverno è dunque uno dei momenti più attesi dalla Val Trompia: non solo dagli appassionati degli sport invernali ma anche dalle popolazioni locali, che vedono con orgoglio i propri paesi riempirsi di quei turisti che possono davvero portare un forte slancio all'economia triumplina.

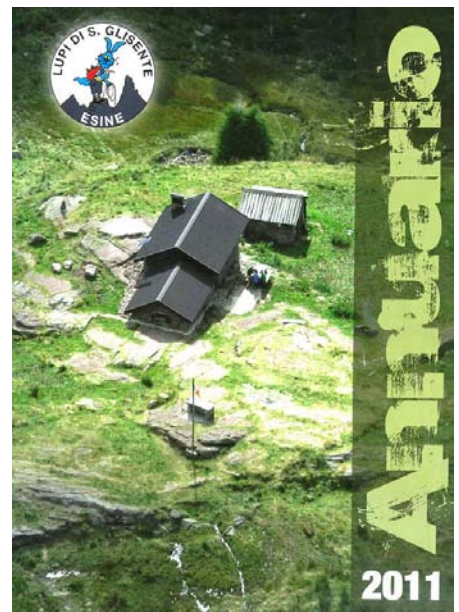
Referente: alessandra.bonomini@studenti.unipd.it

9. ESINE: settanta pagine per un anno "da lupi"

"Il 2010: un anno di grandi lavori", questo il titolo del primo articolo dell'appena uscito "Annuario 2011" dei Lupi di San Glisente di Esine, storico gruppo che da anni si occupa non solo della manutenzione ma anche della vera e propria valorizzazione e animazione delle montagne della Val Grigna e in particolare dell'area esinese. Il notiziario, quasi settanta pagine a colori arricchite da parecchie fotografie, racconta un anno di fervida attività del gruppo e ripercorre tutte le iniziative, le uscite e le proposte susseguitesesi negli scorsi dodici mesi. Davvero molti i traguardi da ricordare: i lavori di pulizia dei sentieri, la manutenzione del Bait del Giaol e del Bivacco Marino Bassi, con l'inaugurazione del nuovo altare; l'uscita dei due CD ROM "Esine e il suo territorio – Sistema informativo sul Catasto Lombardo Veneto (1853)" e "I Sentieri di Esine – 17° Raduno Scialpinismo della Valgrigna". E poi ancora l'immane festa di San Glisente e la terza fortunata edizione, nonostante il maltempo, della manifestazione "Alle Sorgenti del Grigna", la passeggiata in montagna organizzata in collaborazione con l'Associazione AMAMONT, gli Amici di San Glisente ed il Comune di Berzo, la famiglia Spagnoli ed ERSAF.

Proprio a metà dell'annuario il posto d'onore, in doppio paginone centrale, è riservato alla monumentale pubblicazione "Fatti e Misfatti – Lungo le vie della toponomastica montana esinese", a cura del giovane ricercatore Eros Galli e già

presentata nella precedente newsletter mentre le ultime pagine riportano articoli di colore che raccontano le esperienze dei "Lupi" e delle "Lupe", dall'avventura sulle montagne camune e non: dai torrentisti del Trobiolo ai conquistatori delle Dolomiti ed ai rocciatori dei Baitone. In chiusura un comodo calendario ricorda tutte le attività programmate per il 2011 divise per mesi. Tra le scadenze imminenti si segnala che sabato 5 febbraio alle ore 19.30 al ristorante "Oasi Verde" di Prestine, ci sarà la tradizionale cena sociale dei Lupi, animata da musica, balli e dal sorteggio di piacevoli premi. Il termine per le iscrizioni alla cena è fissato per venerdì 4 febbraio; la quota di partecipazione è di Euro 32,00 a persona. Il convivio sarà preceduto, alle ore 18.00, dalla Santa Messa nella chiesa di Santa Maria di Esine, a ricordo e suffragio di tutti gli amici scomparsi. Sito ufficiale: www.voli.bs.it/lupisanlisente



Referente: andrea.richini@ersaf.lombardia.it

10. BIENNO: il miele, "oro" della Val Grigna

Come si può non adorare il miele, tesoro dorato il cui solo profumo riporta alla memoria immagini d'infanzia, di giochi, di corse sui prati e di tanti, tantissimi fiori. Da solo o "in compagnia" il miele è un alimento vivace e versatile, conosciuto fin dall'antichità e che riassume le proprietà dei fiori, la virtù delle api e la passione dell'uomo, reinventandosi di volta in volta come dolce, ingrediente o vero e proprio toccasana. Tanto semplice da utilizzare quanto laborioso da ottenere: fare miele costa fatica e dedizione e se è vero che il "grosso" del lavoro è preso in carico dalle api è altrettanto vero che quello dell'apicoltore è un contributo davvero insostituibile.

In Val Grigna, tra gli ormai pochi custodi di questo sapere antico, il signor Antonio Fanti di Bienno è ancora uno di quegli apicoltori che producono miele come si faceva una volta e con un'unica regola da seguire: quella del "meglio poco ma buono". Anzi, buonissimo. Classe 1941 e apicoltore per passione dal 1986, Antonio è il primo della sua famiglia ad avvicinare le api ed il loro dolce mondo, fatto di cera, di arnie, di polline e ovviamente di tanto miele: "Ho iniziato per hobby, più di vent'anni fa. Mi piaceva molto l'idea di avere le api e così ho preso uno sciame e un alveare, quanto bastava per cominciare. Poi, un poco alla volta, ho aumentato il numero e ora ho venti casette. Le tengo a Prestine, in località 'Rovenna', un bel posto a 700 metri di altitudine dove le api possono raccogliere tutta la fioritura della Val Grigna. Prima faccio l'acacia, poi il millefiori e poi il castagno ed infine il tiglio, che è l'ultima fioritura." "Non produco tantissimo miele, ma il mio prodotto è buono e sano - assicura Antonio - perché viene prodotto in modo naturale. Gli unici trattamenti sono quelli consigliati dall'ASL per preservare le api dalle malattie e dai parassiti."

Il miele dell'Apicoltura Bonali (questo il nome dell'azienda di Fanti) lo si può trovare nei negozi di alimentari del borgo o direttamente a casa del produttore, a Bienno: è un miele buono e sano perché buoni e sani sono i fiori su cui si posano le api, piccoli ma industriosi ed infaticabili operaie che trasformano il prezioso polline in quel dolce fluido che rallegra colazioni e merende, esalta formaggi e arrostiti, addolcisce grappe e dessert e cura i malanni di stagione.

Referente: andrea.richini@ersaf.lombardia.it

11. VALGRIGNA: "Herbane Camune", la salute nelle erbe officinali

Molte sono le associazioni ed i gruppi naturalistici che operano all'interno dell'Area Vasta Valgrigna, ma una in particolare che merita di essere citata per il suo impegno nella diffusione delle produzioni locali è certamente l'Associazione "Herbane Camune", nata anni fa nell'ambito del progetto sperimentale "Sviluppo di produzioni di piante officinali in territorio montano" attuato dalla Facoltà di Agraria di Edolo e dalla Comunità Montana di Valle Camonica con il supporto della Regione Lombardia.



L'Associazione, senza fini di lucro e costituita principalmente da donne, si occupa della coltivazione di numerose specie officinali quali *menta*, *camomilla*, *melissa*, *timo*, *malva*, *artemisia*, *achillea*, *calendula* e molte altre, cresciute in campi ubicati ad altitudini comprese tra i 200 e i 1.300 metri nei comuni di Borno e Gianico e nelle frazioni Santicolo di Corteno Golgi e Beata di Pian Camuno, mentre un nuovo campo sarà allestito proprio quest'estate a Ponte di Legno. Una volta raccolte, le erbe sono essiccate e commercializzate sotto forma di tisane in filtro ottenute secondo i metodi

dell'agricoltura biologica compatibile, nel tentativo di creare una rete di sviluppo economico locale. Quattro sono le tisane prodotte, i cui nomi ricordano quelli di antiche figure mitologiche e leggendarie legate alla magia e alla terra: *Morgana*, *Grimilde*, *Demetra* e *Venere*, ognuna portatrice di proprietà e virtù tipiche delle essenze contenute: digestiva, diuretica, depurativa, balsamica e calmante. Da anni "Herbane Camune" si occupa inoltre di recuperare le tradizioni e le culture legate all'utilizzo delle erbe officinali svolgendo attività di educazione ambientale e iniziative mirate a stimolare l'interesse e la passione per questo mondo soprattutto nei giovani.

Recentemente l'Associazione, che ha peraltro trasferito la propria sede operativa a Borno in alcuni locali di proprietà dell'ERSAF, ha ottenuto dalla *Fondazione della Comunità Bresciana* un contributo per attuare un progetto di realizzazione di attività di educazione ambientale e di iniziative culturali rivolte alle scuole primarie e secondarie di primo grado della media Valle Camonica, a tutta la popolazione ed anche ai turisti. Il progetto comprende inoltre la realizzazione a Borno nella proprietà regionale gestita da ERSAF, di un giardino dimostrativo di specie officinali e aromatiche che costituirà un valido strumento didattico e di divulgazione delle peculiarità ambientali e culturali delle aree montane. Sito ufficiale: www.herbanecamune.it

Referente: michela.domenechini@libero.it

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

