

### 178. BERZO INFERIORE: "Storia di pietre" a San Lorenzo

Lo scorso 8 luglio, sotto il sole cocente del primo pomeriggio, venticinque persone si sono ritrovate alla chiesa di **San Lorenzo** a **Berzo Inferiore**, per conoscere la storia di quello che è stato dapprima un **castello longobardo** e che poi si è evoluto fino a raggiungere la forma quattrocentesca ancora attualmente conservata. Eccone un resoconto, realizzato grazie alla collaborazione con l'amico berzese **Pietro Castelnovi**, guida in questa occasione, autore della tesi *“Analisi e recupero tecnico funzionale del complesso di San Lorenzo in Berzo Inferiore (BS)”*, con la quale si è laureato nel 2009 presso la Facoltà di Ingegneria dell'**Università degli Studi di Pavia**, e che ci ha proposto la realizzazione di questo articolo, oltre a fornirci le immagini.



*“Prego, da questa parte, iniziamo con uno sguardo d'insieme delle strutture che abbiamo davanti – esordisce la guida – iniziamo a cancellare l'attuale San Lorenzo dalla nostra mente. Immaginate piuttosto la spianata sulla quale ci troviamo come un castello, ma non quelli delle fate del Trentino, ma quelli piuttosto di una valle di passaggio, nella quale le costruzioni sui colli dovevano essere fortificate, perché dopo la caduta dell'Impero Romano bisognava difendersi dalle incursioni”*. La gente inizia a guardarsi attorno e **ricostruisce mentalmente i passaggi**: calata nella parte, si sente improvvisamente indifesa senza quelle fortificazioni che un tempo dominavano la collina.



*“Le cose migliorano tra il 900 ed il 1000 - prosegue, mentre l'interesse cresce sempre più tra il pubblico – una maggiore stabilità governativa ed economica permette un'intensa attività edificatoria in pietra. Si sussegue così una lunga serie di accrescimenti che ogni 50/60 anni modificano le chiese della zona e non solo. Così anche a San Lorenzo: parti del castello vengono smantellate o reimpiegate in nuove torri e fortificazioni e anche la chiesa romanica si amplia e si abbellisce”*.

E qui ci si sbizzarrisce ad immaginare com'era la Valle Camonica all'epoca: lo sguardo **si dimentica dei capannoni**, dello sviluppo urbanistico e punta dritto alla Chiesa di Santa Trinità ad Esine e alla spianata del suo castello, **borgo ghibellino** avverso alla guelfa Berzo, per rimbalzare alla torre vedetta in località *“Colombera”*, costruita tra XII e XIV secolo, sulla quale il tempo e l'incuria hanno appoggiato una pesante mano e che presto non avrà più storie da raccontare.

Ogni struttura esterna della chiesa e delle sue appendici è **passata in rassegna** e sotto gli sguardi indagatori, il campanile appare in tutta la sua particolarità: è pendente, anche se come l'illustre collega pisano, si raddrizza nell'aggiunta della cella campanaria, segno di un dissesto cui **si è saputo porre rimedio**. *“La chiesa è stata quasi totalmente riedificata nel Trecento quale nuova parrocchiale, ma è il Quattrocento il secolo dei cambiamenti. Infatti, il tetto della navata, che prima arrivava poco sopra la volta, viene alzato; il presbiterio viene sfondato e si amplia con un nuovo coro coperto a crociera e illuminato da una elegante e ampia finestra: la crocefissione e gli affreschi del coro ne sono infatti testimoni. E poi c'è la loggia!”*

Difficile all'interno immaginarsi dal nulla una **cantoria in legno**. Ma basta sbirciare fuori dalla porticina laterale, quella che ci fa tornare alla *Cappella dei Disciplini*, che tutto appare più chiaro. Da lì, una scala percorre il muro esterno sino ad una porta, oggi chiusa sul nulla. La loggia è un elemento caratterizzante il **modello gotico-rinascimentale** della *pieve rustica quattrocentesca*, tipico di tutta la zona alpina e prealpina. Sono però i dipinti che più ammaliano il visitatore, soprattutto quelli a destra, dove si trova la **Cappella Federici**, e poi il sarcofago. *“Si tratta del fondatore del Monte di Pietà di Berzo, a modo suo un amico di San Lorenzo - chiarisce la guida - Intendo dire della chiesa. Infatti lasciò una donazione consistente per il rifacimento di San Glisente, precisando però che nel caso si fosse deciso di non restaurarla, il denaro sarebbe dovuto essere impiegato in San Lorenzo.”*



Mentre la maggior parte del gruppo esce per il rinfresco, qualche curioso **rimane per chiedere come si fa a capire tutte queste cose** da una struttura o da un muro. *“C'è di mezzo una disciplina piuttosto particolare – conclude Pietro - che si chiama Archeologia dell'Architettura. Al Palazzo della Cultura di Breno può trovare tra le altre anche la mia tesi di laurea, pubblicata anche sul sito [www.tesionline.it](http://www.tesionline.it). Guardando la bibliografia si trovano tutti i passaggi, la lunga raccolta di dati, i numerosi confronti, le catalogazioni di tecniche murarie e le misure precise che mi hanno portato a scoprire aspetti non ancora svelati di questa chiesa...”*

### 179: VAL TROMPIA: allarme *Drosophila suzukii*



Una nuova emergenza fitosanitaria potrebbe incombera nelle prossime settimane sulle produzioni di piccoli frutti dell'Area Vasta Valgrigna, e non solo. Non si vogliono ovviamente creare **inutili allarmismi** su una minaccia che solo teoricamente potrebbe avere gravi conseguenze, ma il coltivatore di mirtillo valtrumplino **Oswaldo Ronchi**, dell'azienda bovegnesa *“Alpe di Zerma”*, ci ha recentemente comunicato di aver rilevato, già all'inizio di luglio, la presenza di un pericoloso parassita, il moscerino *Drosophila suzukii*, catturato dalle trappole appositamente dislocate nella sua piantagione.

Il ritrovamento è stato **debitamente segnalato** alle autorità competenti della locale **Comunità Montana di Val Trompia** ed il fenomeno è stato reso noto anche ai coltivatori limitrofi, affinché prestassero ancor maggior attenzione nell'osservazione dei frutti e nella eventuale scoperta di segnali riconducibili alla

presenza del parassita. Finora non sono stati registrati altri casi se non uno, *isolato*, in Valle Sabbia. Il fenomeno potrebbe però essere latente e **manifestarsi all'improvviso** come conseguenza dell'innalzamento delle temperature notturne oppure non manifestarsi affatto, lasciando che il ritrovamento di Bovegno rimanga unico.

La ***Drosophila suzukii*** è un dittero del genere *Drosophila* (*Drosophilidae*, sottogenere *Sophophora*) molto simile a quello comunemente detto “*della frutta*”, tranne che per le caratteristiche **macchie scure** alle estremità alari, presenti però solo nel maschio. A differenza dei suoi simili, tuttavia, questo insetto non attacca la frutta marcescente ma quella fresca e matura, inoculando le uova al di sotto della buccia e garantendo così alle proprie larve una **riserva alimentare** sufficiente alla crescita. Le larve, infatti, si sviluppano all'interno del frutto, distruggendolo completamente.



Dal 2009, anno in cui è stato scoperto per la prima volta in Trentino, questo parassita ha causato enormi devastazioni alle coltivazioni del Nord Italia, tanto da dimezzare addirittura intere produzioni, come nel caso della Valsugana che ha registrato un danno del valore di **3 milioni di Euro**. Il moscerino, inoltre, non attacca solo i frutti coltivati, ma anche quelli selvatici come ciliegie, more, lamponi e persino il sambuco e a causa del rapidissimo ciclo vitale, da un singolo 1 esemplare se ne possono generare **circa 10.000** nel giro di un mese, dando origine ad una vera e propria piaga che non può essere più controllata né contrastata.



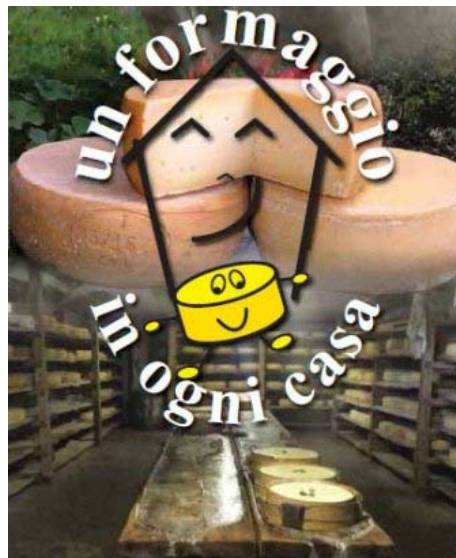
*“Non appena ho trovato l'insetto nella trappola ho subito avvisato le autorità e i coltivatori vicini – ci spiega **Ronchi** al telefono – è impossibile sbagliare ed il moscerino è facilmente riconoscibile, grazie alle due macchie scure all'estremità delle ali. Purtroppo si tratta di un parassita molto pericoloso, contro il quale non sono stati ancora trovati rimedi efficaci, per quanto riguarda il biologico. Non vi sono antagonisti biologici né anticrittogrammici contro questo minuscolo moscerino che arriva dalla Cina. Persino in America stanno cercando da ben cinque anni un qualche mezzo naturale*

*per contrastarlo, ma al momento non ci sono soluzioni concrete. In poche parole è impossibile combatterlo ed è anche molto difficile accorgersi della sua presenza, anche perché il periodo di incubazione della larva è brevissimo (5/7 giorni), al termine del quale il frutto risulta completamente distrutto”*

*“Per ora, eccetto quel singolo avvistamento, il mio impianto va bene e non ho riscontrato problemi o infestazioni. Sto anzi raccogliendo anche le erbe officinali che fortunatamente non sembrano essere appetite a parassiti. Tuttavia ho comunque rafforzato le difese, posizionando altre trappole in tutto il campo, a distanza di due metri l'una dall'altra.”* Come già anticipato, **non si vogliono causare inutili allarmismi**, ma il pericolo di infestazione è concreto e si consiglia pertanto, in caso di avvistamento, di segnalare immediatamente il fenomeno alle Comunità Montane: [www.cmvallecamonica.bs.it](http://www.cmvallecamonica.bs.it) e [www.valletrompia.it](http://www.valletrompia.it).

## 180. ESINE: un'iniziativa per portare un formaggio in ogni casa

Si intitola “*Un formaggio in ogni casa*” l’interessante iniziativa lanciata dall’Assessorato all’Agricoltura, Montagna ed Ecologia del Comune di Esine, nata con il nobile auspicio di portare un po’ di produzione locale in ogni famiglia di questo paese camuno, partner dell’Accordo di Programma per la Valorizzazione dell’Area Vasta Valgrigna. Al di là dell’importanza di una sana e corretta alimentazione, il ragionamento fatto dall’Assessorato ha preso spunto dalla considerazione che ad Esine vivono infatti **circa 2.300 famiglie** e che in un anno le aziende agricole del Comune producono **circa 2.000 forme di formaggio**: praticamente una per ogni casa, se non proprio una per ogni nucleo familiare.



Ecco il perché dello *slogan*, che vuole promuovere un’iniziativa che da un lato permetterebbe alle aziende agricole del paese di vendere tutto il loro prodotto senza cercare mercati esterni mentre, dall’altro lato, permetterebbe alle famiglie esinesi di acquistare alimenti di ottima qualità, “*a chilometri zero*” ed ad un prezzo davvero molto competitivo.

L’esperienza del mercato agricolo “*Bontà di Casa Nostra*”, che già da diversi mesi anima le domeniche esinesi con tante e diverse proposte tematiche, ha inoltre dimostrato che molte persone, pur abitando in paese **non conoscono** né le produzioni né tantomeno le aziende agricole del territorio, che magari e per assurdo hanno sede proprio **a poche centinaia di metri dall’abitato**. Questa campagna serve quindi sia a favorire ed incentivare gli acquisti responsabili, ma anche a diffondere la conoscenza delle **realità economiche e produttive locali**. “*Un formaggio in ogni casa*” nasce quindi sotto ottimi auspici e l’Amministrazione Comunale promette che si tratta solo della prima di **molte altre iniziative** che verranno presto intraprese per sostenere l’economia locale, perché salvaguardare queste realtà è fondamentale per la **tutela ed il mantenimento del territorio agricolo e montano**.



Sul sito istituzionale del Comune di Esine è possibile visionare e scaricare il depliant completo dell’iniziativa, sul quale sono riportate anche le descrizioni delle aziende che hanno aderito: l’azienda agricola **Dellanoce Teresa**, l’azienda agricola **Federici Giovanna**, l’azienda agricola **Finini Domenico**, l’azienda agricola **Galli Bortolo**, l’azienda agricola “*Santa Maria*” di **Gheza Guerino**, l’azienda agricola **Panighetti Alessandro**, l’azienda agricola “*Le Saiotte*” di **Sacellini Melissa**, l’azienda agricola “*Petet*” di

**Zanotti Gianbattista** ed infine l’azienda agricola **Zanotti Oliviero**.

Presentando il depliant in una delle aziende aderenti sarà possibile ottenere subito uno sconto del 10% sul primo acquisto effettuato mentre per ogni altro acquisto, **ogni 10,00 Euro di spesa**, verrà consegnato un bollino (da attaccare nell’apposita griglia presente sul *depliant*): le tessere completate potranno quindi essere consegnate all’azienda di fiducia per partecipare all’estrazione di gustosi premi **durante il mercato agricolo di dicembre**. Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito ufficiale del Comune di Esine: [www.comune.esine.bs.it](http://www.comune.esine.bs.it).

## 180: BOVEGNO: continua alla grande l'Estate Bovegnese

Dopo un luglio intenso e ricco di iniziative e manifestazioni, continuano a Bovegno gli appuntamenti proposti dall'edizione 2012 di "Estate Bovegnese", con un fitto calendario di appuntamenti assolutamente da non perdere. Il settimo mese dell'anno si è infatti concluso, nel comune valtrumplino partner dell'Accordo di Programma per la Valorizzazione dell'Area Vasta Valgrigna, con la mostra fotografica di **Leonardo Cibaldi** "Bovegno, scorci del passato nel presente", inaugurata lo scorso sabato 28 presso la Sala Arcadia di Piano e con l'escursione al **Monte Rosa – Rifugio Mezza Lama** organizzata dalla locale Sezione del CAI: ora tutto è però pronto per entrare nel vivo dell'estate con nuove imperdibili proposte.



Si inizia già questo sabato 4 agosto, con il torneo nazionale di tennis maschile "47° Coppa Ernesto Della Torre", organizzato dall'**Associazione Tennis di Bovegno**, un appuntamento imperdibile per gli appassionati di questo popolare sport, la cui finale si terrà domenica 12.

Domenica 5 vi sarà invece "2° gita culturale nei luoghi di soggiorno del poeta" organizzata dalla la *Fondazione Angelo Canossi*, la cui prima uscita si è tenuta lo scorso 22 luglio. Dal 10 al 13 agosto le **Penne Nere bovegnesi** organizzano invece la 17° edizione della "Festa Alpina" mentre mercoledì 15, giorno di Ferragosto, sarà possibile assistere alla **commemorazione dell'eccidio del 1944** in una cerimonia organizzata dal **Comune di Bovegno** in collaborazione con l'**ANPI – Associazione Nazionale Partigiani d'Italia**. In serata, alle ore 21.00, la "Festa del Ciclamino d'Oro". Dal 15 al 18 agosto la frazione di "Graticelle", sede dell'omonimo caseificio, ospiterà una festa al Bar Tiratardi mentre giovedì 16 la Parrocchia di San Giorgio farà da cornice alla "Festa di San Rocco", con il concerto della **Corale di Bovegno** alle ore 20.30. Infine, domenica 19 la manifestazione "Bovegno con Gusto" organizzata dall'Amministrazione Comunale.



Con agosto **non si esauriscono però le proposte**, che ripartono in quarta con l'inizio del mese successivo: domenica 2 settembre già un doppio appuntamento: l'11° anniversario della Capanna "G.M. Remedio" a Bozzoline, organizzato dalla **Sezione CAI di Bovegno** e la 1° edizione del "Trial Mountain Val Tropia Cup", corsa ciclistica in MTB dal Maniva a Bovegno organizzata dal **Team BS DH**. Domenica 22 settembre, infine, ancora un'escursione organizzata dalla Sezione CAI con la proposta "Trekking Eiger", destinazione **Svizzera**. Tutti gli avvenimenti proposti dall'Estate Bovegnese sono

stati caricati sul calendario del sito [www.montagnedivalgrigna.it](http://www.montagnedivalgrigna.it), oltre ad essere ovviamente visibili anche sul sito istituzionale del **Comune di Bovegno**, dove è possibile **scaricare il programma in formato pdf**. Per ulteriori informazioni è possibile contattare direttamente gli Uffici Comunali: telefono 030.926148 – fax 030.926774 – e-mail: [info@comune.bovegno.bs.it](mailto:info@comune.bovegno.bs.it)

## 181. ARTOGNE: incontro con l'alpinista Fausto De Stefani a Monte Campione

Per tutti gli appassionati di montagna e di grandi imprese sarà davvero una serata da non perdere, quella del prossimo **sabato 4 agosto** presso il cinema di Monte Campione, la nota località turistica che sorge nel cuore dell'Area Vasta Valgrigna, nel Comune di Artogne e quasi a cavallo tra la Valle Camonica e la Val Trompia. Il **Consorzio Montecampione** e l'**Amministrazione Comunale artognese** hanno infatti organizzato l'incontro con l'alpinista mantovano **Fausto De Stefani**, "*il sesto uomo al mondo a salire tutti i quattordici 8.000*", che presenterà al pubblico le sue imprese alpinistiche ed i progetti umanitari che, da anni, porta avanti con l'associazione "**Senza Frontiere**" per la costruzione di **scuole per bambini senza fissa dimora**, tra cui la "*Rarahil Memorial School*" a Kirtipur, in Nepal, un laboratorio artistico-artigianale ed un ambulatorio, il tutto grazie alla raccolta di fondi che ogni anno riesce ad ottenere organizzando da solo centinaia di iniziative.



Appassionato di montagna sin da giovanissimo, **Fausto De Stefani** nasce ad Asola (MN) nel 1952 e già a vent'anni, nel 1972 diventa *istruttore provinciale di salita su roccia e ghiaccio* per il CAI. Per una decina di anni svolgerà questa professione **sulle Alpi occidentali e centrali**, aprendo personalmente diverse nuove vie. A ventinove anni, nel 1981, diviene *istruttore nazionale di alpinismo* ed è proprio in questo periodo che inizia ad interessarsi alle catene montuose più alte del mondo **tra cui l'Himalaya ed il Karakorum**, che inizia a scalare una dopo l'altra con solamente un equipaggiamento, in "*stile alpino*". Due anni dopo, nel 1983, **raggiunge la vetta del K2**, salendo così il suo primo "*ottomila*".



Da allora ad oggi, De Stefani raggiunge tutte e quattordici le vette più alte del mondo, classificandosi al secondo posto nella classifica italiana, dopo **Reinhold Messner**, e sesto in quella mondiale, con una particolarità: tutte le sue salite sono state compiute senza l'uso di bombole d'ossigeno, eccetto l'ascesa all'Everest nel 1996. De Stefani è stato inoltre tra i membri fondatori dell'associazione internazionale "**Mountain Wilderness**", organizzatrice della spedizione internazionale "*Free K2*", per la pulizia dell'impressionante quantità di rifiuti accumulati in decenni di spedizioni. L'appuntamento è per le ore 21.00 e **l'ingresso è libero e gratuito**. Per ulteriori informazioni è possibile contattare Fabrizio Andreoli, al numero di telefono 347.3605461, oppure visitare il sito del **Comune di Artogne** o del **Consorzio Montecampione**, sui quali è possibile visualizzare e scaricare in formato pdf il calendario dettagliato di tutte le iniziative estive, che comprendono anche diverse uscite sul territorio organizzate in collaborazione con **ERSAF**.

Questo notiziario è stato inviato a 302 contatti. Referente per la newsletter: [andrea.richini@ersaf.lombardia.it](mailto:andrea.richini@ersaf.lombardia.it)

