

196. CORSO PER ALPEGGIATORI: alle “Frise” un laboratorio di analisi sensoriale

Lo scorso **martedì 8 ottobre**, dopo la pausa estiva che ha consentito agli iscritti di gestire le normali attività in alpe, è ripreso presso l’agriturismo “Le Frise” (in località “Rive dei Balti” ad Artogne) il corso “Operatore e Casaro d’Alpeggio” organizzato dalla Scuola del Parco di Monza in collaborazione con ERSAF Breno.

Dopo l’interruzione, le lezioni sono riprese con un incontro **dedicato all’analisi sensoriale** dei formaggi realizzati nel caseificio dell’agriturismo nel corso dell’ultima lezione dello scorso maggio, durante la quale i tecnici ERSAF di Mantova, **Piergiorgio Bianchi, Marco Zanazzi e Giacomo Cancellieri** avevano portato il “cassone sperimentale di stufatura”, con il quale avevano eseguito un trattamento al vapore di alcune forme realizzate con latte fresco, messe poi in stagionatura: due presso i laboratori dell’Azienda Agroforestale Carpaneta – Bigarello (MN) e due presso l’Agriturismo.



Quattro forme, quindi, caseificate nello stesso modo e con lo stesso latte: due forme erano però state **trattate in modo tradizionale**, senza cassone e a temperatura ambiente, mentre le restanti due erano state messe nel cassone per circa due o tre ore a temperatura costante di circa 30°. Una forma tradizionale e una sperimentale sono state poi **salate in modo tradizionale** (salatura a secco) e poi messe in cella a 14° per circa 4 mesi; mentre le restanti, sono state trasferite a Mantova, e **salate in salamoia** per 48 ore e poste in magazzino condizionato a circa 17° (85% di umidità). Dopo 4 mesi le forme sono state quindi aperte ed è stato così possibile osservarne l’aspetto interno e valutarne i difetti causati dalle diverse fermentazioni.



Durante la lezione, ad ogni partecipante sono stati dati campioni di ciascuna forma chiedendo loro di eseguire una analisi organolettica, ovvero di descriverne le **caratteristiche sensoriali e gustative**. I quattro formaggi realizzati durante il corso sono stati poi messi a confronto con una quinta forma, realizzata **con le stesse modalità** ma a Mantova in condizioni ottimali, affinché si potesse avere un termine di paragone standard.

Da questa analisi è risultato evidente di come il formaggio prodotto in condizioni non ottimali sia più soggetto a **difetti strutturali e gustativi**, dimostrando quindi l’importanza dei tempi di realizzazione, dell’utilizzo di strumenti di misura

necessari per capire lo stato di **avanzamento delle fermentazioni**, delle ottimali condizioni di salatura e di stagionatura e, ovviamente, dell'importanza di utilizzare un latte di qualità. È logico, quindi, che la pulizia del latte è un aspetto al quale **non si può rinunciare** per avere un buon prodotto, anche se ovviamente, questo comporta necessariamente un impoverimento della **flora batterica lattica**, responsabile del gusto e dell'aroma di ciascuna tipologia di formaggio.

Questo esperimento ha infatti dimostrato come un trattamento tecnologico del latte dia risultati migliori dal punto di vista qualitativo, soprattutto per prodotti a breve conservazione. Tuttavia, non è pensabile di applicare la tecnica **utilizzando sistematicamente** questo tipo di trattamento, che inevitabilmente pregiudica le tradizioni e l'ottenimento di prodotti tipici, unici e quindi meno uniformati.

Il consiglio degli esperti, per ottenere un giusto compromesso tra innovazione e tradizione, è quindi di **utilizzare sempre latte fresco**, eventualmente arricchito di fermenti estratti dai formaggi tipici delle varie zone per i prodotti a breve conservazione, e di utilizzare per quelli a lunga stagionatura il siero innesto, che permette di arricchire il latte di partenza formaggio con microrganismi derivati dal **siero cotto** della lavorazione precedente.



197. DARFO BOARIO TERME: prima visita guidata alla mostra nelle Terme



Si è tenuta lunedì 8 ottobre 2012 la prima visita guidata alla mostra "*Foreste e torbiere delle montagne di Val Grigna*", allestita nelle scorse settimane alle Terme di Boario ed inaugurata **domenica 23 settembre** al suo esordio camuno dopo una lunga permanenza in città. I primi visitatori che hanno richiesto l'accompagnamento del personale ERSAF per conoscere le meraviglie dell'Area Vasta sono stati gli alunni delle Classi III e IV della **Scuola Primaria di Gorzone** (Darfo Boario Terme), un gruppo di 28 bambini accompagnati dalle rispettive maestre.

Guidati da **Andrea Richini** ed **Elisabetta Maccioni** di ERSAF – Struttura Valorizzazione Foreste di Lombardia – Sede di Breno, gli alunni si sono subito inoltrati con grande curiosità nella visita virtuale dell'Area Vasta Valgrigna, camminando tra le molte esclamazioni di meraviglia sulla grande cartina a pavimento che mostra una fotografia aerea, estremamente dettagliata, del comprensorio che si estende per circa **20.000 ettari** a cavallo tra la Valle Camonica e la Val Trompia, nei Comuni di Prestine, Bienno, Berzo Inferiore, Esine, Gianico, Artogne, Collio e Bovegno.

L'esposizione, è stata realizzata dal **Museo Civico di Scienze Naturali di Brescia** e da ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste nell'ambito dell'Accordo di Programma per la Valorizzazione dell'Area Vasta Valgrigna. È ubicata nella Sala Liberty II dello stabilimento termale di Darfo



Boario Terme, dove sarà visitabile sino al

prossimo 21 ottobre, giorno in cui le Terme verranno chiuse per poter eseguire i lavori di manutenzione di fine stagione. L'ingresso alla mostra è **libero e gratuito** ed anche l'accesso al parco termale, grazie alla collaborazione con la direzione delle Terme di Boario, è completamente gratuito per tutte le scuole, alle quali si consiglia vivamente di **prenotare una visita**. Per qualsiasi informazione o per fissare una data nella quale sia possibile fruire degli accompagnatori messi a disposizione dalla Sede ERSAF di Breno è possibile contattare il numero di telefono 0364.322341 oppure scrivere all'indirizzo di posta elettronica info@montagnedivalgrigna.it.

198. BOVEGNO: serata con l'autore per la Sezione CAI



Imperdibile appuntamento con la letteratura il prossimo sabato 27 ottobre presso l'auditorium di Bovegno: in un "incontro con l'autore" organizzato dalla locale Sezione del CAI la scrittrice **Maria Antonia Sironi** presenterà infatti il suo libro "*La principessa di Gungtang*", pubblicato nel 2010 da Alpine Studio Edizioni nella Collana Orizzonti ed illustrato da Dana Diemberger. Il libro racconta l'avventura di **Hildegard Diemberger**, antropologa dell'Università di Cambridge, alle prese con gli enigmi di un manoscritto tibetano recentemente ritrovato, del quale pubblica una traduzione.

La storia è affascinante e incredibilmente moderna e la scrittrice varesina ne trae un coinvolgente romanzo fondato su basi storiche, arricchendolo di elementi tratti da **personali esperienze** raccolte in oltre un ventennio trascorso a contatto con le popolazioni del Tibet e dell'Himalaya. La narrazione conduce il lettore attraverso un mondo misterioso, tra complotti di regnanti, ascetismo monastico, pellegrinaggi, *pratiche tantriche*, e gli consente di farsi un'idea di ciò che doveva essere il Tibet nel XV secolo. La vicenda narra infatti la vita della giovane **principessa Gyalmo**, vissuta nel XV secolo e nata a Gungtang, cittadina del Tibet centro occidentale.

Gyalmo, discendente degli antichi sovrani del Tibet imperiale, vive la propria giovinezza visitando in lungo ed in largo il proprio paese sino alle pendici delle montagne sacre, per poi fuggire dalla vita di corte e **divenire monaca**. Colta, irrequieta, dotata di grande carisma, la principessa è costantemente alla ricerca di una sua via esistenziale e si reca infine sulle rive del fiume *Brahmaputra* dove il grande maestro buddhista **Tangtong Gyalbo** le rivela una terribile profezia, ponendola di fronte ad una scelta destinata a condizionare la vita sua e quella dei suoi seguaci.



L'appuntamento è per le ore 20.30 e l'ingresso alla serata è **libero e gratuito**: per ulteriori informazioni è possibile telefonare al numero 339.3387512 oppure rivolgersi alla sede della Sezione CAI di Bovegno, aperta ogni mercoledì sera dalle ore 20.30 alle ore 22.00.

199. ESINE: restaurata dai Lupi la baita a "Fop di Cadi"

Quella del 2012 è stata **un'estate di intenso lavoro** per i Lupi di San Glisente, che tra il 21 luglio ed il 28 agosto hanno quasi completamente ristrutturato la cascina della malga "*Fop di Cadi*", sui monti di Esine, nella Foresta Regionale Valgrigna. La collaborazione ERSAF, che ha fornito materiali e trasporti, ed i Lupi, che hanno prestato la manodopera, si è rivelata nuovamente vincente, come peraltro già sta avvenendo da anni per la gestione del **bivacco Marino Bassi**.

In poco più di un mese, con circa **8 volontari** che si sono alternati in ben 10 interventi, i “*giovani*” ed i “*vecchi*” Lupi, animati da una perfetta sinergia mirata al raggiungimento dell’obiettivo, sono riusciti nel loro intento. Ora la cascina dispone di **servizi e comfort** che prima non aveva: prima tra tutti l’acqua corrente. Nei pressi della cascina è stata inoltre posizionata anche un’artistica fontana in legno, realizzata da alcuni Lupi. Annesso al fabbricato un piccolo locale funge da deposito attrezzi. Per quanto riguarda l’interno, le principali migliorie sono state **la posa del pavimento**, l’installazione di un lavandino, la collocazione di mensole lungo le pareti. Inoltre, il lato ovest del fabbricato è stato dotato di una nuova finestra con ante.



All’esterno, oltre alla fontana, in corrispondenza di preesistenti ruderi è stato ricavato un grande spiazzo, che potrebbe servire in un prossimo futuro **per l’ampliamento dei locali** ed è stato inoltre installato il pennone per issare la bandiera. Anche il rudere del vecchio “*silter*”, il locale per la stagionatura dei formaggi, è stato ristrutturato. La cascina è ora funzionale, ma i Lupi non si fermano e, anzi, hanno già in mente di completare **entro l’anno prossimo** anche l’arredamento interno.

Sono infine iniziati i lavori per rivestire le pareti interne con le **perline in legno**, totalmente offerte dai Lupi, e vi è in progetto di portare in malga due tavoli, uno per l’interno ed uno per l’esterno, oltre ad una stufa a legna e di realizzare ex novo i locali adibiti a reparto notte, in modo da trasformare la struttura in **un vero e proprio bivacco**, fruibile da tutti coloro che amano la montagna e la natura.

200. CULTURA: “La guerra del Grigna” mostra fotografica a Esine

Dopo aver portato in **ben venti proiezioni** sul territorio della Valle Camonica e della provincia di Brescia il suo primo progetto, il duplice audiovisivo composto dal cortometraggio “*L’appuntamento*” (prodotto in collaborazione con il laboratorio di videoproduzioni FrameLab) e dal documentario “*La guerra del Grigna – La lotta partigiana sui monti di Esine*”, l’Associazione Culturale torna a parlare della **Resistenza in Val Grigna** con la mostra allestita a Esine in occasione dell’edizione 2012 di “*Del Bene e del Bello – Giornate del Patrimonio Culturale Camuno*”, in programma i prossimi **sabato 20 e domenica 21 ottobre** presso tre locali del Municipio, tra cui la prestigiosa “*Sala della Caccia*” messi a disposizione dall’Amministrazione Comunale ed in particolare dall’Assessorato alla Cultura.

La mostra si comporrà di tre sezioni: in una stanza verranno esposti reperti e documenti originali dell’epoca della **Seconda Guerra Mondiale**, con una piccola ricostruzione delle divise e dell’arsenale indossate dalle fazioni opposte resa possibile grazie alla collaborazione con privati, biblioteche e con il collezionista **Pierangelo Zani** di Castegnato (BS). In un’altra stanza vi sarà invece un’esposizione di una ventina di pannelli di grandi dimensioni con la riproduzione di alcune delle fotografie più significative tratte dal **ricco archivio fotografico** dell’Associazione, oltre ad una selezione di documenti ed immagini che mostrano i luoghi ed i volti dei veri protagonisti di queste tragiche vicende.





Infine, nella terza ed ultima sala, dedicata alla proiezione non stop di entrambi i filmati, sarà possibile osservare la raccolta di immagini di backstage scattate dai fotografi **Lorenzo Caffi** e **Franco Forchini** durante le riprese del cortometraggio e visionare alcuni dei materiali di scena realizzati dall'Associazione per girare le scene, insomma una piccola raccolta di "memorabilia" della produzione.

L'Associazione "L'AIAL" è una giovane realtà senza scopo di lucro **nata nel 2010 in Valle Camonica** con lo scopo di ricercare e divulgare materiale documentale e storico inerente la Resistenza partigiana. Il primo lavoro dell'Associazione è stato realizzare i due filmati ispirati al libro "La neve cade sui monti – Dal diario di un ribelle" del partigiano esinese **Tani Bonettini** (Ed. "El Carobe", 1975) ed ora, in occasione della rassegna "Del Bene e del Bello", questa mostra fotografica e documentale.

A tal fine, in due anni di lavoro ed avvalendosi anche della collaborazione di archivi ed istituti storici nazionali ed internazionali quali l'archivio l'Archivio Storico della Resistenza Bresciana e dell'Età Contemporanea di Brescia, il Bundesarchiv-Militärarchiv di Friburgo, il **DeutscheDienststelle (WASt) di Berlino**, i National Archives di Kew (GB) e la Biblioteca Comunale di Civate Camuno, l'Associazione ha raccolto molti documenti storici ed immagini d'epoca di vario genere, oltre ad **interviste a reduci ed ex partigiani** riguardanti i fatti avvenuti sul territorio camuno negli anni dell'occupazione nazista.

Per **ulteriori informazioni** internet associazioneaiial@wordpress.com elettronica associazione.aiial@gmail.com.

è possibile consultare il sito oppure scrivere all'indirizzo di posta

Questo notiziario è stato inviato a 321 contatti.

Referente per la newsletter: andrea.richini@ersaf.lombardia.it



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