

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° 10 / 15 gennaio 2011

1. ERSAF: in via di ultimazione il DVD su Malga Croce

A poco più di quattro mesi dal giorno delle riprese, effettuate lo scorso 10 settembre 2010, è ormai ultimato il montaggio del filmato che racconta i 50 anni in alpeggio dell'allevatore Paolo Zanardini di Collio. Il documentario, realizzato nell'ambito delle iniziative dell'Accordo di Programma di Valorizzazione dell'Area Vasta Val Grigna, è finalizzato a divulgare e promuovere la cultura dell'alpeggio. In occasione delle festività natalizie, mercoledì 22 dicembre, presso l'Azienda Agricola Zanardini a Molinetto di Mazzano, in bassa bresciana, è stata presentata all'alpeggiatore ed alla sua famiglia la versione ormai definitiva del filmato per raccogliere impressioni e suggestioni direttamente dalla voce dei protagonisti.



Così, in un grigio pomeriggio di pioggia battente e a pochi giorni dal Natale, l'accogliente cucina di casa Zanardini si è trasformata in una piccola sala privata di proiezione cinematografica, con tanto di critica e giuria. Il filmato è stato proiettato sotto lo sguardo attento dell'alpeggiatore, della moglie Rita, dei figli Nadia, Domenico e Pietro e delle piccole nipotine, assorte ad osservare con curiosità ed interesse le immagini dei nonni che, proiettati sul grande schermo, raccontavano la storia dei loro monti. Diretto e montato da Alessandro Romele e Lara Angoli, titolari della giovane azienda pisognese di videoproduzioni FrameLab (www.framefab.it), il filmato narra la storia di una vita vissuta ogni anno durante la stagione estiva tra 1500 e 2000 metri di quota, tra saperi e tradizioni tramandate da tempo immemore attraverso pittoreschi racconti e simpatici aneddoti. Il DVD con il filmato sarà presentato e distribuito nei prossimi mesi.

Referente: andrea.richini@ersaf.lombardia.it

2. VAL GRIGNA: il futuro del formaggio Silter

Ogni vallata alpina ha un suo formaggio particolare, il cui aspetto, profumo e gusto richiamano alla mente una tradizione popolare che affonda le proprie radici in tempi remoti e lontani. In Valle Camonica, e soprattutto in Val Grigna, il prodotto che meglio identifica la lunghissima storia pastorale della montagna è indubbiamente il "Silter" che, dopo il "Casolet", è il più antico formaggio di questo territorio. Magro e prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato, questo formaggio si divide in due tipologie principali, dipendenti dal periodo in cui viene realizzato: il "Silter d'alpeggio", prodotto nel periodo estivo ed il "Silter invernale", prodotto invece da ottobre a maggio. Mentre il primo è caratterizzato da un tipico colore giallo



paglierino, che chiaramente rispecchia un'alimentazione costituita in gran parte da erba e fiori di montagna, la pasta del secondo è decisamente più chiara, poiché il pasto del bestiame è invece largamente costituito da fieno. La diversa stagionatura è inoltre il parametro che da origine a ulteriori differenze nel prodotto, per meglio soddisfare le richieste del mercato: 100 giorni per un gusto delicato e oltre 200 giorni per un sapore più deciso ed intenso, adatto a palati più esigenti o a chi ama i gusti tipici.

A difesa e valorizzazione di questo prodotto, alcuni anni fa, è stato fondato il Consorzio del Silter Camuno Sebino, che comprende la CISSVA, le Comunità Montane di Valle Camonica Comunità e del Sebino Bresciano e molte aziende del territorio vallivo e lacustre. Scopo del Consorzio, oltre che di supervisionare la produzione, garantire e tutelare il prodotto, è di farsi promotore per l'attribuzione della DOP, la Denominazione di Origine Protetta: un riconoscimento ormai necessario per garantire la qualità del prodotto e fondamentale per il suo lancio sul grande mercato. Missione del Consorzio è anche far capire alle aziende che l'aggregazione e la cooperazione sono aspetti vantaggiosi e che la DOP è una garanzia di successo, poiché le grandi distribuzioni tendono ad avere un occhio di riguardo per questo tipo di prodotti. Si tratta dunque di una grande opportunità per gli alpeggiatori, che si tradurrebbe in una concreta possibilità di apertura commerciale e che garantirebbe al Silter di avere un canale preferenziale che gli permetta di essere conosciuto e distribuito anche e soprattutto al di fuori del territorio circoscritto della Valle Camonica e del Sebino.

Referente: info@cissva.it

3. VAL TROMPIA: verso il centenario della Grande Guerra

In prospettiva delle celebrazioni per il centenario dell'inizio della Prima Guerra Mondiale (1915 – 2015), la Comunità Montana di Val Trompia intende avviare alcune interessanti iniziative di valorizzazione dell'enorme patrimonio storico presente sul suo territorio e legato alla vasta e complessa rete di fortificazioni e manufatti militari dell'epoca. Si tratta di un'azione di notevole interesse, volta principalmente ad individuare, censire e rendere accessibili e visitabili tutte le strutture e le infrastrutture collegate al tragico conflitto, nell'ottica di un progetto di tutela e promozione del patrimonio storico che ben si inserisce all'interno delle attività previste dall'Accordo di Programma.



La Val Trompia, infatti, benché non sia mai stata teatro di operazioni strategiche o di battaglie memorabili in quella che viene ricordata dagli storici come "*l'inutile strage*", fu comunque sede di una rete difensiva che faceva parte del sistema

fortificato denominato "*Sbarramento delle Giudicarie*", di cui rimangono ancora oggi numerosi resti, alcuni dei quali ben conservati. Questo sistema difensivo, partendo dal Monte Listino dove aveva fine la competenza del territorio camuno, si prolungava sin sulle sponde occidentali del Lago di Garda, nei pressi di Limone.



Già nel 2004-2005 la Comunità Montana, in collaborazione con il Museo della Guerra Bianca in Adamello di Temù, aveva dato seguito ad un approfondito studio della materia, aderendo al progetto regionale del Parco Culturale Integrato denominato "*La Guerra Bianca: il suo territorio, le sue genti*", che aveva portato alla realizzazione di una consistente pubblicazione a cura della Commissione tecnico-scientifica del museo camuno, composta da Walter Belotti, John Ceruti e Antonio Trotti.

Partendo da sopralluoghi del territorio, la commissione ha potuto individuare un notevole patrimonio che, dopo essere stato debitamente mappato e documentato, è stato immediatamente sottoposto a specialistici interventi di conservazione, grazie alla disponibilità della Comunità Montana, tanto da diventare addirittura un caso esemplare nella realizzazione dell'intero progetto.

Referente: info@cm.valletrompia.it

4. COLLIO: i "primi" dieci anni del Bivacco Grazzini

Dieci anni e poco più: questa è l'età del Bivacco "Giovanni Grazzini", rifugio valtrumplino situato nel versante camuno dell'area vasta, che lo scorso 24 settembre ha festeggiato il decimo anniversario dall'inaugurazione, avvenuta nel 2000. Il bivacco, tra i più utilizzati e sicuramente più amati dagli escursionisti della Val Trompia come dimostra il folto registro delle presenze, era in origine una vecchia malga del Comune di Collio, ristrutturata e ripristinata grazie all'interessamento della Sezione CAI di Gardone Val Trompia e all'impegno dei rappresentanti della Sottosezione CAI di Collio. Il Bivacco è dedicato a un giovane dall'enorme passione per la montagna, tragicamente scomparso nel 1998 in un incidente stradale, e la sua origine è dovuta ad un generoso lascito della famiglia, che consentì la ristrutturazione del fabbricato della ex malga di Craparo Alto a 2.020 metri di quota, da tempo abbandonato.



Ben 12 i posti letto disponibili negli oltre 80 metri quadri della struttura, che garantiscono ospitalità e supporto sia agli escursionisti della domenica che ai "*trekker*" più esperti ed esigenti. Al bivacco si può arrivare almeno da tre vie differenti: dal sentiero Nr. 343, che partendo da Memmo arriva fino al Passo delle Sette Crocette; dalla via che salendo da Collio percorre i sentieri Nr. 355 e Nr. 356

prima di raggiungere la mulattiera militare al Casermone diroccato del Pian delle Baste ed infine dal sentiero Nr. 357, che parte dal Goletto di Ravenola e sale sino a Malga Craparo di Mezzo prima di raggiungere, infine, il Bivacco Grazzini. Ogni itinerario non richiede più di un'ora di cammino e la facilità di percorrenza rende il bivacco la meta ideale anche per le famiglie.

Oltre alla struttura stessa anche l'ambiente che la circonda è assai ricco di piccoli tesori da assaporare, di stimoli per i bambini e di panorami memorabili per consolare la vista dopo la camminata. La sosta al bivacco è gratuita per chiunque vi si fermi: legna e cibo sono assicurati dal CAI di Collio, che si occupa del rifornimento e della manutenzione. Ogni seconda settimana di luglio una festa celebra la ricorrenza dell'apertura del bivacco, con la Santa Messa e un pranzo conviviale a base di salamine, formaggio fuso, polenta ed altri prodotti tipici.

Referente: info@caicolliovt.bs.it

5. VALGRIGNA: nella natura dei Roselli una vacanza avventurosa

A seguito dell'interesse suscitato dalle due precedenti edizioni del "*Seminario Estivo per Docenti*", l'ERSAF propone per la prossima stagione estiva "*La settimana della Cultura delle montagne di Val Grigna*". La nuova iniziativa intende offrire, nel corso di una breve vacanza, un'occasione unica per scoprire e vivere in prima persona l'Area Vasta Valgrigna e il suo notevole patrimonio naturalistico, ambientale e culturale. La proposta, aperta sia a giovani che ad adulti, sarà limitata ad un massimo di 15 partecipanti che soggiogneranno presso l'Osservatorio Faunistico di Rosello e potranno vivere un'esperienza irripetibile a contatto diretto con la natura e con la cultura agro-silvo-pastorale in uno dei più caratteristici e suggestivi comprensori dell'Area Vasta.



Il periodo prescelto è la prima quindicina di luglio, quando le fioriture di genziane, anemoni e rododendri saranno nel loro massimo splendore. La settimana comprenderà escursioni guidate, incontri con esperti della cultura del territorio, visite agli alpeggi ed esperienze sul campo, il tutto integrato dalla possibilità di conoscere, apprezzare e degustare piatti e prodotti tipici della montagna bresciana. Il divertimento è assicurato e l'invito è di affrettarsi per la preiscrizione dato il piccolo numero di posti disponibili. Per ulteriori informazioni e per le preiscrizioni è possibile contattare la Sede Operativa ERSAF di Breno, in piazza Tassara Nr. 3 telefono 0364.322341, fax 0364.322359.



comprenderà escursioni guidate, incontri con esperti della cultura del territorio, visite agli alpeggi ed esperienze sul campo, il tutto integrato dalla possibilità di conoscere, apprezzare e degustare piatti e prodotti tipici della montagna bresciana. Il divertimento è assicurato e l'invito è di affrettarsi per la preiscrizione dato il piccolo numero di posti disponibili. Per ulteriori informazioni e per le preiscrizioni è possibile contattare la Sede Operativa ERSAF di Breno, in piazza Tassara Nr. 3 telefono 0364.322341, fax 0364.322359.

Referente: andrea.richini@ersaf.lombardia.it

06 - BOVEGNO: l'agriturismo "Da Sony"

Si chiama semplicemente "Da Sony" il terzo agriturismo protagonista della rubrica lanciata da questa newsletter, il primo della Val Trompia. Un nome che ispira fiducia ma anche curiosità e che evoca la tradizione delle antiche trattorie dove si poteva sempre mangiare un abbondante pasto caldo accompagnato da un robusto vino nostrano. Questi aspetti "Da Sony" non solo li ha mantenuti, ma li ha anche difesi e promossi in questi anni di crisi: *"Il lavoro è un po' diminuito, non si può non riconoscerlo - afferma la titolare Sonia Gatta, che gestisce l'agriturismo insieme a due collaboratrici - ma di sicuro non è diminuita la qualità dei nostri prodotti, ne tantomeno il contenuto dei nostri piatti!"*.



Immerso nel verde di Bovegno, al di là di un ponticello che attraversa il fiume Mella in località "Gattaro", l'agriturismo è davvero un incantevole e confortevole rifugio dove trascorrere qualche momento in buona compagnia assaggiando i piatti tipici della tradizione bresciana e triumplina: casoncelli, gnocchi, malfatti, arrostiti, pollame, pesce di fiume, spiedi, salumi e tantissimi dolci casalinghi. *"La mia famiglia è di origine contadina e ha sempre tenuto gli animali. - prosegue la titolare - Poi, circa quindici anni fa l'amore per la campagna e la passione per la cucina mi hanno spinto ad aprire questa attività, che mi dà grande soddisfazione, soprattutto nel vedere che i clienti ritornano volentieri per gustare i nostri piatti e le nostre proposte: tutto frutto della nostra terra e dei nostri allevamenti."*

L'agriturismo conta infatti sull'allevamento di mucche da latte per la produzione di formaggi e latticini e di animali da cortile per la produzione di carni mentre ortaggi, verdure e frutta sono coltivati per la realizzazione di contorni e di dolci tipici. L'agriturismo "Da Sony" non dispone per ora di camere ove pernottare, ma il suo ristorante è aperto tutti i giorni ed è specializzato in pranzi di lavoro accessibili a tutte le tasche. Su prenotazione possono essere inoltre allestite pranzi di cerimonie, banchetti, riunioni e altre soluzioni per occasioni speciali. A pochi passi dalla pista ciclabile, dal parco minerario e dal Santuario della Misericordia, l'agriturismo infine dispone di un ampio parcheggio, una tettoia ricovero per le motociclette ed un ampio spazio di gioco per i bambini. Turisti stranieri sono particolarmente benvenuti e coccolati. (da Sony: telefono 030.926272 - 331.3035391)

Referente: andrea.richini@ersaf.lombardia.it

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

