Slow Food®
Valli Orobiche

SITUAZIONE ATTUALE

Nome della Condotta: **Valli Orobiche n. 486**
Anno di Fondazione: **2005**
Soci: **oltre 110 al 25 dicembre 2009**[1]

Comitato di Condotta:
- Fiduciario: **Lorenzo Berlendis**
- Segretario: **Doriana Offredi**
- Tesoriere: **Alessandro Testa**

- Responsabili dei progetti:
  - Educazione: Orti/Master of Food/GdA: **Alessandra Mastrangelo, Paolo Nozza**
  - Tesseramento: **Doriana Offredi**
  - Comunicazione e gestione sito web: **Silvio Magni**
  - Biodiversità/ Terra Madre/ Presìdi: **Lorenzo Berlendis, Beppe Stefanelli, Silvio Magni, Oliviero Manzoni**
  - Progetto Alleanza: **Silvio Magni**
  - Rapporti esterni: **Giuseppe Cinardo**
  - Casa editrice: **Alessandra Mastrangelo**
  - Buon Paese: **Lorenzo Berlendis**

- Indirizzo sede della Condotta: **via Tagliabue, 419 – 24030 Pontida (BG)**
- Codice fiscale: **91036670163**
email: **condotta@slowfoodvalliorobiche.it lorber@iol.it**
sito: **slowfoodvalliorobiche.it**
- Recapiti telefonici: **035 795519 - 3803512321**
- Punti tesseramento attivi:
  Enoteca Leone - Gazzaniga

- Progetti attualmente attivi (Orti, Mercati, Presìdi, Comunità di Terra Madre …)
La Condotta attualmente è attiva su diversi fronti:

A - Orti in Condotta:
Scuola elementare "Celestino Riva" – Pontida BG responsabile Gigliola Casati (insegnante): avviato ufficialmente alla presenza delle istituzioni locali il giorno di Terra Madre Day. Il Progetto è finanziato dall'Amministrazione Comunale.

B - Mercato della Terra:
La Condotta non ha un mercato attivo, si interfaccia al mercato dei produttori locali di Zogno in Valle Brembana;

C - Presìdi:
Miele di rododendro (Presìdio interregionale dei mieli d'alta montagna) - Apicoltura Marco Mazzucconi – Cascina Crescioni - Foresto Sparso (Bg).

[1] Sono in corso di invio presso la sede nazionale le iscrizioni relative ad almeno una dozzina di nuovi soci

C. 1 - Sono in fase di accreditamento due Presìdi (cat. formaggi):

- **Agrì di Valtorta** *(Alta Valle Brembana)*

L'Agrì e' un formaggino di piccole dimensioni, la cui produzione era assai diffusa in passato presso numerose aziende agricole dell'Alta Val Brembana. In particolare, nella zona di Valtorta, era consuetudine produrre un semilavorato denominato "Pasta di Agrì". Ogni settimana le donne della valle trasportavano questo prodotto nella vicina Valsassina, percorrendo a piedi e con le gerle in spalla il tracciato che si snoda attraverso i pascoli di Ceresola e i Piani di Bobbio. La pasta di Agrì veniva quindi venduta agli artigiani di Barzio e Introbbio che procedevano alla sua trasformazione nel prodotto finito. Oggi è prodotto dalla Latteria Sociale di Valtorta a cui conferiscono il latte gli allevatori del paese. Al latte di vacca appena munto si aggiunge l'1% di siero acido ed un po' di caglio, al fine di ottenere la coagulazione in circa 20-24 ore. Si raccoglie quindi la cagliata in fagotti di tela di lino che vengono posti a scolare. Quindi si rolla a mano la pasta e si ottengono dei cilindretti di 3x2 cm circa che vengono venduti freschi o leggermente stagionati.

- **Stracchino tradizionale** *(Alta e Media Valle Brembana, Val Taleggio e Valle Imagna)*

Il nome Stracchino deriva dal termine dialettale "Stracch" vale a dire stracco, stanco, poiché questi formaggi erano prodotti a fine estate nelle vallate alpine con il latte proveniente da animali stanchi dopo il lungo viaggio di ritorno dai pascoli d'alta quota. L'origine di questo prodotto risale al X-XI secolo; unitamente ad altri formaggi era utilizzato ed apprezzato come merce di scambio. Formaggio di forma quadrata, con lato di circa 18 cm e con scalzo di circa 4 cm. Si presenta con muffa bianca o, se consumato molto fresco, lo si trova di colore bianco tendente al paglierino. La pasta è bianchissima. La produzione si ottiene da latte crudo intero che viene lavorato subito dopo la mungitura. L'aggiunta del caglio si fa alla temperatura di 33-35°C, quindi generalmente non è necessario scaldare il latte, perché arriva dalla mungitura alla giusta gradazione.

C. 2 - Sono in fase di valutazione i seguenti altri Presìdi:

- Mais Rostrato Rosso di Rovetta, selezione Marinoni *(Alta Valle Seriana)*
- Formagella Scalvina (Valle di Scalve)
- Formaggio di Alpeggio dell'Alta Val Parina (Val Serina)

C. 3 – Cuochi dell'Alleanza

Sono stati individuati 6 cuochi che hanno aderito immediatamente al progetto:

- Da Vittorio Relais & Château – *Brusaporto*
- Ristorante Frosio – *Almè*
- Ristorante Collina – *Almenno San Bartolomeo*
- Ristorante Da Mimmo – *Bergamo*
- Enoteca Leone – *Gazzaniga*
- Trattoria Visconti – *Ambivere*

E - Comunità di Terra Madre:

E. 1 - Mangiare l'Adda

La condotta collabora alla realizzazione dell'evento enogastronomico (patrocinato anche da Slow Food Lombardia) che ha come obiettivo la costruzione di una Comunità del Cibo del

Bacino dell'Adda mettendo in relazione territori appartenenti a più province (BG, MI, MB, LC)

E. 2 - Comunità del cibo del Parco dei Colli

Il Parco dei Colli è un Parco Regionale che insiste sul territorio dei Colli di Bergamo e dei Comuni dell'hinterland dove si dipartono le principali valli della provincia. La condotta Valli Orobiche insieme alla condotta del Bergamasco conduce il Gruppo di Lavoro per la costituzione della Comunità del Cibo del Parco. Il gruppo tecnico sta redigendo Disciplinari condivisi con i produttori per innalzare la qualità dei prodotti del parco: vino, piccoli frutti, olio, formaggi, carni e salumi, ortaggi. Il progetto programma eventi ricorrenti di incontro tra produttori e potenziali consumatori/co-produttori con la prospettiva di dar luogo inizialmente ad un Mercato di prodotti locali che confluisca successivamente nell'auspicabile Mercato della Terra.

E. 3 - Terra Madre Day 10. 12. 2009

Nel corso della settimana tra il 7 e il 12 dicembre la condotta ha organizzato 24 eventi in altrettante sedi: stage di cucina, laboratori del gusto, proiezioni di film a tema, promozione del Presìdi presso locali amici e ristoranti dell'Alleanza … *Vedi pieghevole allegato*

F - Università

La Condotta fa parte del gruppo di studio e ricerca **Cittadinanza Sostenibile** http://www.cittadinanzasostenibile.it/ che vede la collaborazione di organizzazioni radicate sul territorio provinciale che si occupano della promozione di stili di consumo e risparmio socialmente orientati nonché dell'elaborazione di progetti innovativi per l'avvio e la diffusione di pratiche di cittadinanza sostenibile (come il progetto "Mercato & Cittadinanza") e di interventi finalizzati ad accrescere il ben-essere della nostra società; il gruppo ha come suo interlocutore principale l'Università di Bergamo con la quale organizza periodicamente iniziative di sensibilizzazione e riflessione quali ad esempio l'ultimo convegno del novembre 2009 Legalità è partecipazione - Il consumo critico come nuova frontiera della lotta alle mafie.
La Condotta inoltre è intervenuta con un proprio contributo in occasione del Convegno: **La reinvenzione del Cibo**, momento di riflessione in ambito antropologico, con apporti pluridisciplinari riguardo al recupero identitario attraverso la riproposizione di tradizioni e pratiche in campo gastronomico.

- Principali attività e iniziative svolte negli scorsi anni

A - La Condotta ha organizzato negli scorsi anni:

- **Master of Food:** Vino 1° e 2° livello; altri Master attivati ma non andati a buon fine per adesione limitata

- **i Mercoledì del vino**: percorso stagionale di laboratorio del gusto sul vino, che presenta soprattutto ai neofiti i primi rudimenti di conoscenza del vino: eventi propedeutici al Master of Food /Vino;

- **Degustavalcalepio**: assaggi sistematici e periodici della produzione bergamasca di vino, il Valcalepio, per conoscere lo stato delle cose, le novità, i miglioramenti e le evoluzioni ed eventualmente incoraggiare e promuovere produttori e prodotti meritevoli;

- **didattica**: conferenze e laboratori su temi specifici del cibo e dell'agricoltura più in generale rivolti alle scuole; ad es. il Mais all'Istituto Tecnico Agrario o l'Educazione al Gusto al Liceo Artistico e alla Scuola Media Mazzi, negli istituti alberghieri, negli istituti professionali per chimici alimentaristi. Ideazione di un percorso quadriennale di educazione alimentare nella scuola primaria centrato sulle filiere brevi ed articolato in lezioni a scuola, visite didattiche, degustazioni dei prodotti oggetto di studio: formaggi, pesce d'acqua dolce, frutta.

- **itinerari golosi:** viaggi alla scoperta di giacimenti alimentari buoni, puliti e giusti, di realtà vitivinicole e/o agricole;

B - La Condotta annualmente organizza:

- **convivio a km zero:** programmazione costante di attività conviviali che valorizzino la filiera corta, la scelta di prodotti locali ingiustamente poco conosciuti o poco reperibili.

- **appuntamento con i Presìdi:** due appuntamenti nell'anno con menu di presìdi rappresentativi di una regione italiana;

- **educazione e cibo quotidiano**: incontri periodici curati sotto il profilo teorico e dell'analisi sensoriale attraverso degustazioni agili, a prezzi contenuti. Si propone la conoscenza di produttori che presentano la propria attività e i prodotti poi alla base del piatto preparato dal ristoratore ospite; incontri periodici di approfondimento su varie tematiche legate al mondo del vino, della birra, del tè, del cioccolato, del gelato, ecc. Inoltre si organizzano periodiche attività di educazione del gusto con laboratori in occasione di diversi eventi sul territorio anche non direttamente organizzati da Slow Food;

- **presentazione della Condotta:** la presentazione, da parte del Fiduciario e del responsabile della Comunicazione, della filosofia dell'Associazione e delle proprie attività alle scuole del territorio con il supporto di laboratori del gusto ad hoc;

- **Comunità di Terra Madre:** attività di conoscenza diretta di produttori locali con visite in azienda e coinvolgimento in pratiche di interesse comune

- **attività culturali:** presentazione di libri e film con tematiche affini alla filosofia di SF; attività in collaborazione con istituzioni museali del territorio (es. Museo Arte-Tempo di Clusone) Associazioni culturali (Clusone jazz, Millepiani), teatrali (es. Erbamil, Teatro del Vento) e cinematografiche (es. Lab 80), ASL locali, per promuovere la filosofia del movimento attraverso conversazioni o spettacoli veri e propri di interesse culturale e metodologico;

- **attività conviviali:** conoscenza di ristoratori del territorio e dintorni, degustazioni in presenza di grandi winemakers che presentano le realtà territoriali di riferimento;

- **comunicazione:** attraverso il sito Internet, la newsletter ed il Magazine mensile in mailing, svolge attività di aggiornamento, divulgazione di temi, argomenti, eventi e manifestazioni coerenti con la filosofia del Movimento; attività di relazione con istituzioni locali per l'avviamento di progetti di interesse comune.

C - Nel prossimo anno 2010:

- **Corso di Aggiornamento:** sulla valorizzazione dei prodotti locali e dei presìdi riservato a chefs e operatori della ristorazione della Val Taleggio su incarico dell'Eco Museo della Val Taleggio. Gli incontri di aggiornamento saranno tenuti dai Cuochi dell'Alleanza;

- **Presìdi**: completamento del lavoro di formazione dei presìdi precedentemente indicati e prosieguo delle ricognizioni per altri nuovi Presìdi, con catalogazione dei prodotti di eccellenza del territorio;

- **Comunità del Cibo e di Terra Madre:** attività di formazione e divulgazione della filosofia del movimento,anche tramite i cuochi dell'Alleanza, nelle scuole alberghiere di San Pellegrino e Nembro;

- **Mercato della Terra:** si attiverà un collegamento con il nascente Mercato dei prodotti locali di Albino in media Valle Seriana, in collaborazione con l'associazione Mercato&Cittadinanza a sua volta parte di Cittadinanza sostenibile http://www.cittadinanzasostenibile.it/ cui aderisce anche la condotta Valli orobiche.

- **Prodotti delle Valli Orobiche:** la condotta è coproduttrice di un video-documentario, di cui è in fase di montaggio un demo, sulla vita contadina e sull'agricoltura di montagna rivolta alla produzione con metodi tradizionali in alpeggio in collaborazione con la casa di produzione Tospring di Milano, l'opera verrà ultimata e presentata al pubblico nel corso del 2010;

- **Agricoltura e l'architettura in Valle Imagna:** adesione a progetto in collaborazione con il Centro Studi Valle Imagna per l'accoglienza e la valorizzazione agricola e ambientale del territorio rurale per favorire l'ospitalità diffusa, la conoscenza dei prodotti dell'agricoltura della Valle, i manufatti artigianali e architettonici, le abitudini colturali ormai in disuso;

- **Valorizzazione prodotti**: ideazione di iniziative tra produttori, ristoratori soci e non soci per la conoscenza e il consumo di prodotti locali; attivazione di strategie che incentivino alla

coltivazione e all'utilizzo di prodotti buoni puliti e giusti. Possibilmente locali;

- **Formazione**: attivazione di Masters of Food (in particolare si intendono attivare Master su Orto, Cibo Quotidiano, Pane, Carne) e continuazione di iniziative di educazione al gusto e al cibo quotidiano;

- **Orto in condotta**: attivazione di iniziative di promozione del nuovo Orto in Condotta di Pontida per contaminare l'avviamento di iniziative analoghe sul territorio di competenza della condotta;

- **Tesseramento:** allargamento dei Punti Tesseramento con l'obiettivo di realizzarne due per ogni valle del territorio della Condotta, ampliamento del numero dei soci e mantenimento degli attuali; a questo proposito è stato approntato un questionario disponibile sul sito della Condotta rivolto a soci e non per cercare di comprendere e incontrare meglio le abitudini e gli interessi;

- **Cuochi dell'Alleanza:** si intende ampliare il numero di cuochi aderenti al progetto promuovendo ulteriormente la conoscenza dell'iniziativa e delle sue opportunità. Altri locali che hanno già manifestato l'intenzione di candidarsi a far parte del progetto:
  Osteria della Cuccagna - *Terno d'Isola*
  Antico Ristorante Del Moro da Chicco Coria - *Bergamo*
  Ristorante Al Rustico Villa Patrizia - *Sorisole*

- **Gruppo di acquisto:** si intende costituire un Gruppo di Acquisto all'interno della Condotta, già favorito dalla presenza di soci che singolarmente aderiscono a Gruppi di acquisto solidale del territorio; sono già in corso accordi con le vicine condotte di Monza e Cinisello Balsamo per condividere fornitori e buone pratiche.

- **Incontri con l'esterno:** è in corso di definizione un gemellaggio con la Condotta di Alberobello e Valle dell'Itria, i cui esponenti hanno già visitato la nostra Condotta.

Inoltre è previsto il gemellaggio fra Osterie della nostra Condotta con Osterie di altre Regioni presenti sulla Guida Osterie d'Italia;

- **Attività culturale:** la Condotta è in trattative per una partnership con Teamitalia per l'organizzazione di Orobie Film Festival, un festival cinematografico con tema della Montagna che avrà luogo a Bergamo nel prossimo mese di febbraio.

INFORMAZIONI RELATIVE ALLA REALTÀ TERRITORIALE

Territorio di riferimento geografico (comuni interessati dalla Condotta e una descrizione delle caratteristiche sociali, produttive, storiche del territorio)

A - Territorio di riferimento geografico

Valle Imagna

Valle Brembana

Valle Seriana

Valle di Scalve

Laghi Bergamaschi

Lario Orientale - Valle San Martino

Il territorio di competenza comprende i Comuni delle Comunità Montane di (da ovest a est): Valle Imagna con 16 comuni e con una popolazione di 30.114 abitanti, Val San Martino con 3 comuni e con una popolazione di 11.569 abitanti *(gli altri comuni, prima bergamaschi, sono confluiti nella Provincia di Lecco)*, Valle Brembana con 38 comuni e con una popolazione di 43.491 abitanti, Valle Seriana con 38 comuni e con una popolazione di 130.797 abitanti, Val di Scalve con 4 comuni e con una popolazione di 4.484 abitanti (sede in passato della Condotta Slow Food Alta Bergamasca), Laghi Bergamaschi con 38 comuni e con una popolazione di 92.590 abitanti.
In particolare:

Valle Imagna: fin dalle origini piuttosto isolata, la piccola valle Imagna racchiusa da dolci montagne, mantiene ancora oggi una natura selvaggia ed incontaminata.
Valle verdissima dalle mille sfaccettature alterna le dolci campagne viticole della pianura alle spettacolari vette delle montagne che la racchiudono passando attraverso immense foreste boschive. Con i suoi paesaggi mutevoli, ricchi di testimonianze e memorie, l'inestimabile patrimonio storico-culturale e la suggestione dell'arco prealpino, rimasto praticamente intatto, è un'oasi naturale unica.
I suoi 17 comuni sono ricchi di storia con importanti monumenti di architettura sacra e gentilizia. Famosa per i suoi palazzi vescovili situati in vari comuni: luoghi di vacanza della Gerarchia ecclesiale di Bergamo ai quali si affiancano palazzi patrizi delle famiglie nobili che seguivano il Vescovo nelle sue vacanze. La storia della valle inizia dal primo medioevo con la Corte Regia di Almenno di Astolfo, re dei longobardi, l'edificazione del tempietto di San Tomè, romanico a pianta centrale, composto di elementi di architettura romana recuperati.
La Valle Imagna è una valle prealpina i cui rilievi sono interamente costituiti da rocce sedimentarie, derivanti in gran parte dalla cementazione naturale di detriti depostisi in ambiente marino poco più di 200 milioni di anni fa.
Il paesaggio della Val Imagna appare particolarmente variegato, sia percorrendone il fondovalle dallo sbocco nella Val Brembana e nella piana dell'Almennese verso la testata, sia osservandola da posizioni più elevate, lungo le numerose strade che si inerpicano panoramicamente lungo i versanti.
Le caratteristiche:

- il territorio è particolarmente dotato di valori storici e naturalistici ed è permeato da un intricato sistema viario che penetra all'interno del tessuto della valle.
- numerose attività estrattive, di cui alcune già recuperate, che si distribuiscono sul territorio
- le attività industriali sono concentrate nella piana dell'Almennese creando, insieme alle altre attività umane, un'alta densità di edificato; a nord si ha una situazione di insediamenti diffusi a bassa densità;
- nel tratto pedecollinare della Valle Imagna il tessuto agricolo assume un aspetto sfrangiato denotando una forte frammentazione degli spazi aperti.
- l'unità geografica può essere assimilata ad un paesaggio di tipo urbano immerso in una matrice naturale.
- La capacità portante ha un valore ecologicamente negativo, conferma l'incapacità di sostenere l'attuale popolazione se non utilizzando risorse per l'ampliamento del settore agricolo.

In definitiva:

- presenza di una naturalità diffusa con macchie residuali ampie e diversificate dalla piana Almennese fino al confine più settentrionale dell'unità di paesaggio;
- La Connettività raggiunge un valore abbastanza alto, in linea con quelle registrate nella fascia collinare-montana della provincia bergamasca.
- L'Habitat Naturale assume un valore elevato che va ad incrementare la situazione ecologicamente positiva dell'area.

Valle Brembana: Chiusa a settentrione dai contrafforti delle Alpi Orobie, la Val Brembana si stende per oltre 60 km dalle sorgenti del Brembo, alle falde del Pizzo del Diavolo, fino allo sbocco nella pianura nei pressi di Villa d'Alme'. Nella Valle principale del Brembo confluiscono poi le valli laterali come la Valle di Olmo, la Val Taleggio, la Val Brembilla e la Val Serina. La Valbrembana costituisce pertanto un'entità ben distinta non solo sul piano fisico, ma anche su quello storico e culturale. Le caratteristiche geomorfologiche e ambientali della Valle sono affatto simili a quelle della sorella e parallela Valle Seriana che è descritta nel paragrafo che segue.
Storicamente la Valle ha rappresentato una via di collegamento tra Bergamo ed i Grigioni Svizzeri, che all'epoca includevano anche l'attuale provincia di Sondrio, attraverso il più basso valico delle Orobie, il Passo San Marco: la via Priula. Lungo questa via si svilupparono alcuni bellissimi borghi, stazioni di Posta per i cavalli. Tali ad esempio erano i Cornello dei Tasso, frazione di Camerata Cornello, luogo d'origine della famiglia Tasso, pioniera della nello sviluppo delle poste ed alla quale apparteneva il poeta Torquato, la via porticata e la dogana di Averara, la casa Cantoniera presso il Passo S. Marco. Anche in questa valle dimore storiche vescovili attorniate da palazzi gentilizi con la particolare caratteristica di avere le facciate completamente affrescate. Infine la Valle Brembana fu patria di grandi famiglie di artisti bergamaschi famosi nel mondo: i Baschenis, i due Palma, i Cariani, i Ceresa, i Condussi. Famosa infine per le sue Terme, e le sue acque minerali, San Pellegrino, paese ricco di palazzi liberty e del suo Casino.

Valle Seriana: la Valle più industrializzata della provincia di Bergamo tanto che fino nelle zone più alte non ha praticamente più terreni agricoli. In essa confluiscono la Val del Riso, ancora abbastanza agricola, la Val Gandino, regno del tessile, la Valle del Lujo, piccola valle ancora abbastanza agricola.
La Valle Seriana ha dato i natali a grandi artisti e letterati quali la famiglia Fantoni, intagliatori del legno, i Moroni ed il Maj.
In comune di Aviatico sorge l'Osservatorio Astronomico delle Prealpi Orobiche, mentre a Cene il Parco Paleontologico.

Per il suo passato nel quale la Valle è stata di proprietà del Vescovo di Bergamo, possiede importanti monumenti: chiese, oratori, palazzi civili, tutti ricchi di opere d'arte a cominciare dalla famosa danza macabra di Clusone, alle Sacrestie lignee della Parrocchiale di Alzano, al centro storico di Gandino.
La morfologia della Valle Seriana superiore è quella di un paesaggio montano-alpino con rilievi aspri dai versanti ripidi e valli profonde scavate dal fiume Serio e dai suoi affluenti; costituisce un'eccezione la dolce morfologia dell'altopiano di Clusone di origine glaciale. valle ancora molto agricola. In particolare:

- fascia submontana: dai fondovalle ai versante fino a 800-900 metri troviamo in prevalenza prati e boschi di latifoglie.
- fascia montana: dai 900 fino a 1600-1700 metri è caratterizzata da prati-pascoli e da boschi di conifere o di faggio.
- fascia subalpina: dai 1700 fino a 2000 metri ospita i pascoli, i cespuglieti e le boscaglie di pino mugo ed ontano verde.
- fascia alpina: si estende oltre i 2000 metri in cui troviamo le praterie naturali, la vegetazione rupicola e dei macereti.

Numerose le cascate che si fanno ammirare seguendo sia il corso del fiume Serio, sia quello dei suoi affluenti di destra e di sinistra. Famosa la cascata del Barbellino, la più alta d'Europa con il suo salto si 315 metri.
Caratterizzante della Valle Seriana superiore l'attività mineraria estrattiva, ormai conclusa.
La storia delle miniere richiama la fatica, il dolore, la polvere ma, nella prima metà del secolo scorso esse furono provvidenziali evitando a migliaia di persone l'emigrazione, la lontananza dalla famiglia, dal paese, dalla lingua.
Quello della Valle del Riso è sicuramente stato il centro minerario principale della Bergamasca. Insieme allo zinco e al piombo nelle miniere di questo bacino, veniva estratto l'argento. Più in su nella valle giacimenti di barite, ferro, materiale ferroso. Con ferro prodotto in alta Valle si fabbricavano armi bianche, attrezzi da lavoro e per l'agricoltura.
Nello sbocco della Valle Seriana verso la Media Pianura Bergamasca si sovrappongono differenti interessi: la forte espansione urbanistica ha sottratto aree all'agricoltura, fagocitando le superfici verdi di fondovalle; l'alta densità demografica e la necessità di un elevato grado di mobilità, innescano criticità notevoli in merito al traffico veicolare; la consolidata presenza di attività artigianali ed industriali ha inciso notevolmente sul territorio di fondovalle.
In una zona a forte vocazione industriale quale la Media e Bassa Valle Seriana, l'agricoltura è poco appariscente ed occupa, rispetto agli altri settori, una posizione di minor rilievo ed importanza economica. Così le imprese agricole (soprattutto zootecniche) faticano molto più delle imprese di altri settori a compiere modifiche degli orientamenti produttivi pur avendo la maggior parte dei prodotti agricoli un'elasticità della domanda piuttosto bassa.
Alcuni prodotti sono di grande qualità e vanno recuperati; primo fra tutti il Mais rosso rostrato di Rovetta (che la Condotta intende portare al Presìdio), il mais uncinato di Gandino, il Prosciutto crudo di Ardesio con il suo "gemello" salame di montagna, alcune specialità casearie, peraltro di piccolissima quantità, della Valbondione.

Valle di Scalve: è la valle del fiume Dezzo (*Vallis Decia* dei latini), tributaria laterale occidentale della Valle canonica. È situata nella parte nord-orientale della Provincia di Bergamo ed in quella nord-occidentale di quella di Brescia A nord essa confina con la Provincia di Sondrio.
Importante l'attività degli sport invernali: Colere stazione sciistica di prim'ordine per lo sci alpino, unica nella bergamasca ad avere una pista di discesa libera, e Schilpario, centro importantissimo

per lo sci nordico con una pista bellissima, che si snoda nei boschi, e con l'unico impianto adatto anche per il Biathlon. Entrambi questi paesi hanno dato i natali a grandissimi campioni.
La valle venne probabilmente colonizzata anticamente dagli antichi Camuni. Dai romani era conosciuta come *Vallis Decia*, e veniva sfruttata per le numerose miniere di ferro.
In epoca recente la prosperità della zona fu garantita dalle suddette miniere (le ultime furono chiuse negli anni '60 del XX secolo e sono oggi visitabili dai turisti): basti dire che nel 1586 la popolazione della *Comunità grande di Scalve* era stimata in 13.000 persone, ovvero oltre il doppio di quella attuale.
La vena del minerale era individuata negli affioramenti che erano posti a oltre 2000 metri di quota, si scavava scendendo nel cuore della montagna attraverso stretti accessi chiamati "bocche". Da lì i "purtì", ragazzi dagli 11 ai 15 anni, scendevano sino all'interno della miniera, dove il minerale, scavato e scelto, veniva caricato dentro le caratteristiche gerle.
L'attività di fusione del minerale, prodotta con carbone di legna, avveniva nei forni fusori; questa lavorazione, iniziata molti secoli addietro, si perfezionò nel tempo e durò sino al 1953. negli anni seguenti, l'attività mineraria fu di sola estrazione e nel 1972 anche questa cessò definitivamente, segnando la fine di un'epoca e di una tradizione economico mineraria.
Il Palazzo Pretorio in Vilminore, è il simbolo della ricca storia di questa valle.
Il 9 gennaio 1375 i rappresentanti di tutte le famiglie della Valle si riunirono nell'antica e Pieve di Scalve e deliberarono la costruzione di una casa prospiciente la Piazza del Malconsiglio da adibire a nuova residenza del Podestà.
Nella Valle si trovano una serie di itinerari naturalistici ed un Parco naturalistico, unica zona protetta in Italia a difesa della formica rufa, istituita nel marzo del 1985, ha lo scopo di studiare metodi di utilizzazione dei boschi e dei pascoli per il raggiungimento della massima stabilita ambientale. La formica rufa è oggetto di intenso studio per la interessante organizzazione sociale che la caratterizza e per la importante funzione di conservazione dell'equilibrio.
L'attività prevalente è la piccola industria della lavorazione del legno, mentre ha ancora, anche se in grande difficoltà, l'agricoltura di montagna.
Importante a questo proposito l'allevamento del bestiame con sistemi tradizionali e nei numerosi alpeggi della zona. Quasi tutti gli allevatori conferiscono il loro latte alla Latteria Sociale di Vilminore, che produce la famosa Formaggella Scalvina (prodotto da salvaguardare, date le estreme difficoltà nell'allevamento del bestiame).

Laghi Bergamaschi: è una comunità montana istituita con il Decreto Regionale n. 6840 del 26 giugno 2009 accorpando le Comunità Montana Alto Sebino Comunità Montana del Monte Bronzone e Basso Sebino e Comunità Montana della Val Cavallina.
Ha quindi un territorio molto variegato che comprende le zone turistiche del lago d'Iseo, le zone industriali della Val Cavallina e dell'Alto Sebino, l'agricoltura delle zone collinari e montane.
La *Val Cavallina* ha una storia millenaria e ha lasciato la sua forte impronta secolo dopo secolo.
Sono stati registrati in Val Cavallina segni della presenza dell'uomo sin dalla preistoria; ritrovamenti paleolitici e neolitici rimangono a testimonianza di un passato importante.
La posizione della valle, sulla direttrice di collegamento tra la pianura e le regioni alpine, ne ha segnato la storia in epoca romana. Ma è nel Medioevo, periodo di continui scontri fra le Signorie, che la Val Cavallina assume un ruolo strategico.
In ricordo di quel periodo resta la pietra, la pietra di torri e castelli (di Monasterolo, di Bianzano, di Casazza) che proiettano la loro sagoma sulle acque tranquille e quelle di palazzi e ville che spuntano eleganti dal verde dei giardini (villa Suardi a Trescore, con la sua Cappella tutta afferscata da Lorenzo Lotto).

La *Val Cavallina* conserva un ambiente naturale incontaminato. Il turista che raggiunge la Val Cavallina scopre che la forte presenza dell'uomo lascia spazio a paesaggi dolci e intimi, a paesi ricchi di storia, circondati da giardini, chiese e castelli immersi in una natura rigogliosa e varia, difesa con impegno da amministratori locali e cittadini.
L'acqua sia sotto forma di sorgente termale che di suggestivi bacini lacustri, il lago d'Endine e quello di Gaiano, è l'elemento naturale che caratterizza la valle. E ancora, la Valle dell'Acqua di Luzzana e le due oasi naturalistiche: la Valle del Freddo, biotipo unico le cui correnti consentono, a soli 340 metri, la presenza di specie vegetali alpine e l'oasi WWF della Valpredina che preserva invece una vegetazione tipica della fascia mediterranea.
In *Val Cavallina* è presente la più grande popolazione di rospo comune in Lombardia e sicuramente tra le più numerose d'Italia e di rilievo a livello europeo. In Val Cavallina si contano più di 20.000 esemplari adulti, distribuiti prevalentemente sul versante idrografico sinistro del lago di Endine. L'eccezionale popolazione anfibia, composta da rospi, salamandre, rane e tritoni, rappresenta un elemento di grande pregio naturalistico per la valle.
Il Monte Bronzone occupa la riva occidentale del Sebino e le valli che si aprono all'interno delle ultime colline prima dell'alta pianura bergamasca, dal massiccio del Monte Bronzone e dei Colli di San Fermo fino al profondo solco del Fiume Oglio, possono vantare secoli di storia che hanno lasciato ricche presenze in tutte le arti, dalle più nobili alle più semplici e spontanee. Emergono le straordinarie opere di Lorenzo Lotto e Girolamo Romanino, ma meritano una visita anche le testimonianze romaniche nelle antiche pievi con cicli pittorici medievali di grande efficacia espressiva, così come le edicole votive, sparse ovunque nel territorio a testimoniare l'intreccio profondo tra fede e vita quotidiana.
Gli insediamenti abitativi della Comunità Montana del Monte Bronzone e del Basso Sebino sono di origini antichissime, risalenti in alcuni casi ad epoche preistoriche, come documentato dai numerosi ritrovamenti.
Il Basso Sebino è un'area ricca di elementi naturalistici di rilievo che ben si coniugano con le componenti culturali e turistiche: costellata di borghi medievali, palazzi, ville, castelli, nuclei storici, con numerosi esempi di architettura rurale tra le meglio conservate della provincia.
Sul versante gastronomico inevitabile il richiamo al pesce di lago, ai salumi come la "margiola" (salame di manica), ai vini, che ben sostengono il confronto con i più noti e celebrati "cugini" di Franciacorta, sull'altra sponda del lago. Vanno inoltre ricordati il raro ma eccellente olio d'oliva, coltivazione permessa dal particolare microclima della sponda bergamasca del Sebino, il miele e le tipiche grappe locali, distillate da vinacce, fichi, amarene, prugne e frutti di gelso (murù).

Val San Martino: il nome della valle sembra derivare da un luogo di culto dedicato a San Martino, vescovo di Tours, presente nel territorio di Calolzio, nel XIII secolo. La Valle San Martino è un corridoio naturale che solo in parte ha aspetti di una vera vallata. Amministrativamente è divisa tra le province di Lecco e Bergamo e i comuni che la costituiscono sono Pontida, Caprino Bergamasco e Cisano Bergamasco (appartenenti alla provincia di Bergamo), Calolziocorte, Carenno, Erve, Monte Marenzo, Torre de' Busi e Vercurago (appartenenti alla provincia di Lecco). La valle si sviluppa da nord sulla sinistra orografica del fiume Adda, che nasce dal ramo orientale del Lago di Como proprio in prossimità di Vercurago, alle porte della città di Lecco. Con andamento da nord-ovest verso sud-est prosegue il suo corso affiancando il fiume, abbandonato nei pressi del confine tra le due province. Qui assume le connotazioni proprie di una valle, stretta a sinistra tra le pendici del monte Albenza, che la separa dalla Valle Imagna, ed a destra dai declivi del Monte Canto. Dopo aver oltrepassato il centro abitato di Pontida, la valle si disperde poi nella grande piana di Almenno, nei pressi di Ambivere e Prezzate (sulla provinciale Bergamo-Lecco).

I primi segni della presenza umana sono molto antichi, il territorio della valle venne anche interessato in epoca romana dalla presenza di un'importante strada di collegamento che univa la città di Bergamo con quella di Como. Nei secoli non si annotano però episodi degni di nota, se non la presenza nelle zone limitrofe di insediamenti longobardi prima e dei Franchi poi. Dal X secolo cominciano a svilupparsi i primi insediamenti abitativi che in seguito saranno al centro delle mire espansionistiche della Repubblica di Venezia e del Ducato di Milano, con conseguenti divisioni in entità politiche ed amministrative differenti e frequenti passaggi di proprietà. L'unione del territorio avvenne con la nascita del Regno d'Italia e durò fino al 1992, data di creazione della nuova provincia di Lecco, che portò ben sei dei nove comuni sotto la nuova entità amministrativa.

B – La realtà produttiva

B.1 Inquadramento generale

Pur avendo un peso relativamente limitato rispetto alle altre attività economiche sia a livello produttivo che occupazionale, l'agricoltura bergamasca rappresenta un settore estremamente importante anche per i riflessi *ambientali*, *culturali* e *sociali* correlati all'attività produttiva. E questo soprattutto in quelle aree più svantaggiate, come collina e montagna, che, a livello provinciale, rappresentano i tre quarti della superficie complessiva.

Proprio l'elevata diversificazione altitudinale del territorio bergamasco ha determinato lo sviluppo di tipi di agricolture differenti:

→ la pianura (24,7% del territorio), incentrata su una zootecnia intensiva (bovini da latte e da carne, suinicoltura e cerealicoltura), con l'utilizzo delle più moderne e sofisticate metodologie di conduzione aziendale è diventata competitiva non solo a livello nazionale, ma europeo e mondiale;

→ la collina (11,8%) alle prese con una urbanizzazione massiccia, ha sviluppato un'agricoltura legata alle coltivazioni legnose (vite, fruttiferi, olivo) o industriali (fiori, ortaggi, funghi) qualificando sempre più le produzioni tipiche;

→ *la* **montagna** (**63,5%**) *cerca di mantenere attività agricole che comportano notevoli benefici sociali e ambientali attraverso lo sviluppo di una miriade di piccole aziende incentrate sulla zootecnia da latte (bovini e ovi-caprini), con produzioni quantitativamente non competitive per le condizioni geomorfologico-ambientali sfavorevoli, ma qualitativamente valide (formaggi tipici di montagna, salumi e insaccati ecc.). Negli ultimi anni si sta assistendo alla riscoperta di attività agricole ormai da tempo abbandonate come la frutticoltura, incentrata sulla valorizzazione di cultivar autoctone, e la castanicoltura.*

La marginalità sociale ed economica dell'area montana trova la sua principale motivazione nelle condizioni orografiche dei luoghi che hanno ostacolato l'insediamento umano e inibite le possibilità di sviluppo. In particolare queste condizioni fisiche hanno limitato la possibilità di realizzare sicure reti infrastrutturali, che servissero adeguatamente gli insediamenti, e ostacolato lo sviluppo dell'attività agricola, che ha trovato ulteriori limitazioni nelle condizioni climatiche e nelle qualità pedologiche dei suoli. Ciò nonostante il settore primario ha rappresentato per la montagna bergamasca, fino a pochi decenni or sono, l'attività prevalente della sua popolazione e mantiene tuttora un rilievo significativo nello scenario economico locale, sia come attività aziendale tradizionale, capace ancora di garantire occupazione e reddito, sia nell'insieme delle attività manifatturiere e di servizio integrate con le produzioni agricole come i caseifici cooperativi e privati nonché alcune significative realtà economiche che operano nel campo della stagionatura del formaggi.

L'attività agricola è pressoché esclusivamente orientata sull'allevamento bovino da latte, che si è sviluppato attorno all'attività d'alpeggio, a cui sono da sempre state destinate le praterie in quota e alla disponibilità foraggera garantita dai prati stabili polifiti di versante e di fondovalle. In questo scenario, dominato dall'allevamento della razza Bruna, si sono inserite recentemente alcune altre attività, come quelle orientate all'allevamento caprino, alla coltura di piccoli frutti e di essenze officinali, alla riscoperta della frutticoltura e della castanicoltura; attività che, pur trovando in area buone condizioni ambientali e potenzialità di mercato, stentano comunque ad affermarsi e a diffondersi.

I rapporti tra impresa, proprietà e lavoro sono dominati dalla **piccola proprietà diretto-coltivatrice** a **conduzione familiare.** I dati statistici disponibili, spesso contraddittori, non consentono di compiere esaustive valutazioni in ordine ai caratteri strutturali delle imprese e di cogliere le specificità economiche e sociali. Tuttavia, confermano, pur a fronte delle contrazioni rilevate rispetto ai passati censimenti dell'agricoltura, la tenuta dell'economia agricola locale che si attesta sull'indirizzo produttivo zootecnico lattiero e che si regge su una significativa integrazione economica garantita dall'attività svolta, negli altri settori produttivi, da alcuni componenti del nucleo familiare su cui l'impresa agricola è organizzata.

B.2 Le produzioni

a) I formaggi

Già per i Romani quella di Bergamo era terra di formaggi. Saporiti, delicati, stagionati o freschi, i prodotti della tradizione casearia orobica sono sempre stati un fiore all'occhiello delle ricche tradizioni gastronomiche locali. AI punto che, nel 1700, i latticini provenienti dalla montagna, dove era praticato l'alpeggio quasi esclusivamente da parte delle grosse mandrie provenienti dalla pianura, costituivano una parte insostituibile dell'economia locale. E così è sempre stato nei secoli successivi fino ai giorni nostri, passando attraverso tappe intermedie di straordinaria rilevanza come, nella prima metà del '900, il notevole sviluppo delle cooperative destinate, nei decenni successivi, ad assumere un ruolo di primaria importanza nell'assetto dell'intero settore.
I formaggi della montagna bergamasca concorrono, nel loro insieme e unitamente a quelli di pianura, a formare il variegato mosaico della tradizione casearia bergamasca e, al tempo stesso, sono dotati di una forte individualità, frutto non solo della diversa alimentazione dei capi, secondo la conformazione dei luoghi di pascolo, ma anche dell'esperienza e della competenza di maestri caseari che, a buon diritto, si può dire abbiano fondato una vera e propria scuola. AI punto che, col passare dei secoli e fino ai giorni nostri, i formaggi sono diventati una fonte di reddito capace di assurgere a posizioni dominanti nel quadro economico del territorio.

Il tipo di latte impiegato è uno degli elementi da cui dipendono le caratteristiche del formaggio; unitamente alla tecnica di lavorazione consente di riconoscere e classificare i numerosi prodotti caseari disponibili sul mercato.
Nelle valli bergamasche, per produrre i formaggi, si utilizza sia il latte bovino sia il latte caprino.
Dal punto di vista quantitativo prevale il latte prodotto dalle vacche, prevalentemente di razza Bruna. Tuttavia, l'allevamento caprino si sta sempre più sviluppando nella territorio bergamasco per una serie di ragioni così riassunte:
- presenza di numerosi nuovi insediamenti che hanno avuto la possibilità di svilupparsi sfruttando gli spazi e le strutture resisi disponibili in seguito all'abbandono dell'attività, per la troppa fatica e i pochi guadagni, da parte di molti agricoltori tradizionalmente dediti alla gestione della bovina da

latte
- riscoperta delle tradizioni: la capra è radicata nella tradizione bergamasca e nella cultura popolare (poesie, storie, canti popolari raccontano la storia della capra nel nostro territorio);
- rivitalizzazione dell'economia montana, con la tipicizzazione della produzione;
- mantenimento e miglioramento dell'equilibrio territoriale e ambientale : la capra può contribuire a mantenere liberi i pascoli e le radure dall'infestazione con la flora arbustiva.

Le produzione casearia si articola in caprini a pasta fresca, a pasta molle, a pasta dura
I primi sono i "caprini classici", caratterizzati da piccola pezzatura, coagulazione lenta, di rapido consumo con sapore dolce, quasi acidulo, pasta bianca e tessitura fine. Essi si prestano ad essere aromatizzati con erbe, tra cui aglio, prezzemolo, timo, menta, pepe.
Oltre ai classici caprini a pasta fresca sono diffusi anche formaggi a pasta molle (tipo caciotta e/o stracchino) e a crosta fiorita ottenuti irrorando la superficie con muffe commestibili.
I caprini a pasta dura (formaggella) , stagionati, sono ottimi prodotti duri da grattugia. Con il latte di capra si possono ottenere anche formaggi a pasta cruda pressata, con o senza crosta, nonché formaggi a pasta cotta o semi-cotta.
Le razze caprine allevate sono: la capra Orobica o di Valgerola (razza autoctona e annoverata dall'Unione Europea tra le razze animali in via di estinzione) la Camosciata delle Alpi e la Saanen.
Il latte prodotto in montagna è destinato ad essere trasformato in formaggio; ciò avviene in due realtà produttive ben distinte: l'azienda agricola e il caseificio.

Nell'azienda agricola è lavorata una quantità limitata di formaggio, spesso appena sufficiente per coprire i fabbisogni dell'imprenditore e della sua famiglia oppure, quando commercializzata, destinata a soddisfare le esigenze dei mercati locali, dei turisti di passaggio o di qualche formaggiaio alla ricerca di prodotti di nicchia.
Una quota considerevole di latte, circa un terzo della produzione totale, viene trasformata in formaggio in queste realtà a cui afferisce, durante il periodo estivo, anche buona parte della produzione casearia d'alpeggio.

Nel caseificio confluisce e viene lavorato il latte proveniente dagli allevamenti in cui il ciclo produttivo termina con la mungitura. Esistono oggi alcuni caseifici privati e quattro cooperative di trasformazione: le Latterie Sociali di *Valtorta*, *Vedeseta*, *Branzi* e *Vilminore di Scalve* ciascuna delle quali specializzata nella produzione di caratteristici formaggi. La discreta disponibilità di latte consente ai caseifici di commercializzare i propri prodotti mediante una rete di distribuzione in grado di operare su ampie aree del territorio lombardo. Piccole quantità dei formaggi più rinomati vengono vendute in altre regioni e anche sul mercato estero.

Formai de Mut dell'Alta valle Brembana DOP, Taleggio DOP, Quartirolo Lombardo DOP, Branzi, Agrì di Valtorta, Strachitund/t, Formaggella della Valle di Scalve, Stracchino tradizionale a latte crudo, Stracchino Bronzone, Formaggelle varie (di Gandino, Zambla, Bossico ecc.), Formaggio d'Alpe dell'Alta Val Parina (Val Serina), caprini freschi e stagionati

b) Prodotti a base di carne

Nella civiltà contadina l'allevamento del **maiale** e la lavorazione delle carni hanno sempre costituito un investimento economico e gastronomico di primaria importanza.
Il sacrificio del maiale costituiva un vero e proprio rito che rinverdiva all'inizio di ogni inverno.
Si attendeva la luna buona e quando era giunto il momento giusto l'animale veniva macellato in un clima di festa che coinvolgeva la famiglia al completo, i vicini, gli amici. Il suino forniva prodotti in abbondanza: prosciutto, salame, salsiccia, coppa, pancetta, ecc., che riuscivano a maturare perfettamente anche grazie alle basse temperature dei mesi invernali che favorivano la frollatura e la conservazione della carne, permettendole di estrinsecare al meglio la qualità dei futuri prodotti.
La bontà dei prodotti dipendeva dalla qualità della carne, dalla tecnica di lavorazione, dagli additivi, dalle condizioni climatiche; difficilmente dunque si avevano prodotti standardizzati ed il variegato universo dei salumi diventava una festa di gusti e sapori irrepetibili.
Questa antica tradizione è ancora viva in molte aziende e la maggior parte dei ristori agrituristici offre insaccati di maiale cotti e crudi prodotti artigianalmente.

Un nota a parte meritano l'allevamento della Pecora Bergamasca con i suoi prodotti e l'allevamento della capra.
Nella produzione zootecnica della Bergamasca, l'allevamento della **pecora** costituisce, da sempre, un settore di primario rilievo. Carne e lana rappresentano, com'è naturale, i "frutti" peculiari di questo animale di cui il mercato sta, soprattutto negli anni più recenti, riscoprendo tutto il valore. Con beneficio degli imprenditori che, con straordinaria pazienza ed abnegazione, hanno tenuto vive metodologie di nutrizione e di crescita che affondano le loro radici in tempi immemorabili.
Lo dimostra, se mai ve ne fosse bisogno, la ripresa della produzione del salame di pecora che ridà vita a una tra le più antiche abitudini dei pastori bergamaschi, i quali erano soliti utilizzare ogni parte dell'animale per fare insaccati. Il salame, in particolare, è realizzato con la carne delle cosce e delle spalle degli animali. La grana di macinatura è fine e si aggira intorno ai 4 millimetri; all'impasto, in dose limitata, vengono aggiunte spezie, aromi, vino rosso e qualche chicco di pepe nero. La stagionatura deve durare almeno 45 giorni e il prodotto, con l'invecchiamento, tende a scurirsi. Il salame di pecora, di norma, ha un diametro di circa 6-8 centimetri e una lunghezza di 25-30 centimetri. Il colore è rosso tendente al granatone e l'impasto particolarmente magro. Ha un sapore delicato, tendente al dolce e con un retrogusto di selvatico. Originariamente, nella lavorazione erano utilizzati gli animali a fine carriera che non potevano più dare alcun reddito. Recentemente, è ripresa anche la produzione di cacciatorini.

Tra gli altri prodotti riscoperti dai consumatori ci sono inoltre: l'agnellone (ovvero il capo giovane, macellato tra i 3 e i 5 mesi, del peso di 30-45 chili), ideale per tutte le ricette a base d'agnello; il

castrato, maschio adulto macellato tra i 12 e i 18 mesi, del peso di 70-80 chili. Il taglio più classico è la costoletta ricavata dalla lombata, ottima alla griglia; la pecora, con gusto accentuato e ideale per umidi, stracotti e lessi.

La riscoperta delle tradizioni, e il rilancio dell'economia montana attraverso la valorizzazione dei prodotti tipici sono alla base del sempre più ampio sviluppo dell'allevamento **caprino** sul territorio provinciale. Uno sviluppo che ha trovato grande impulso soprattutto negli ultimi venti anni, con la nascita di allevamenti specializzati, e che ha contribuito in maniera determinante al mantenimento dell'equilibrio territoriale e ambientale giacché la capra può contribuire a mantenere i pascoli e le radure liberi dalla flora arbustiva.
Per le carni e gli insaccati ricavati dagli ovicaprini è giusto ricordare il capretto, la capra, il violino di capra.

CARNI SUINE, BOVINE OVINE E CAPRINE e loro derivati:
Salame, pancetta, lardo, cotechini, cacciatorini, salsiccia, violino

c) Piccoli frutti, mele e castagne
I **piccoli frutti** vengono tradizionalmente coltivati nei comuni di Almenno S. Bartolomeo, Almenno S. Salvarore e Palazzago. Tali colture fino all'inizio degli anni '80 erano rappresentate quasi esclusivamente da lamponi, coltivati sui terrazzamenti ove era stata abbandonata la coltura della vite. Il lampone ha trovato nella zona di Albenza, frazione di Almenno S. Bartolomeo, le migliori condizioni agroclimatiche: clima molto mite, terreni leggeri, permeabili e leggermente acidi.
Questa coltura è stata introdotta circa 60 anni or sono da un emigrante che lavorava in Francia; allora si coltivava esclusivamente una varietà rifiorente denominata "Albenza", non meglio identificata, ma che probabilmente era riconducibile alla Lloyd George.
La superficie coltivata negli anni '70 si aggirava sui 20 ettari e la produzione, valutata in circa 1000 - 1200 q.li annui di prodotto, era commercializzata sui vari mercati tramite intermediari. In tal modo però venivano vanificati i redditi dei produttori.
Per questo motivo la superficie si andò via via riducendo e solo nel 1981, quando si costituì ed iniziò ad operare una cooperativa, denominata "Cooperativa Bergamasca Piccoli Frutri", questa tendenza si invertì. Si favorì la ripresa della coltivazione grazie alla vendita diretta del prodotto che venne migliorato con la scelta di varierà più adatte e con l'introduzione di una vasta gamma di altre specie tra cui: fragola, ribes, mora, mirtillo gigante, uva spina, ecc.
Oggi sono numerose le aziende agricole che, nella bassa montagna bergamasca coltivano piccoli frutti o raccolgono frutti di bosco quale importante attività di integrazione del reddito agrario; si tratta di prodotti da venduti freschi, trasformati in confetture e/o succhi o utilizzati nella preparazione di gelato, yogurt o dolci.

La coltivazione di piante da frutto ha trovato un ambiente particolarmente vocato per la produzione di qualità nella zona collinare e pedemontana delle valli bergamasche. In particolare la specie maggiormente coltivata è il **melo**; si tratta di piccoli appezzamenti, il cui prodotto è

utilizzato prevalentemente per uso familiare anche se negli ultimi anni sono stati impiantati meleti di discrete dimensioni il cui prodotto è venduto direttamente a livello locale.

I **castagneti** da frutto hanno da sempre contraddistinto paesaggisticamente la fascia collinare e le zone di bassa e media montagna della provincia di Bergamo. La superficie a castagneto si è progressivamente ridotta in questi ultimi anni; essi però occupano ancora vaste aree. Forniscono produzioni che vengono utilizzate principalmente per il consumo famigliare, ma che hanno ancora un mercato abbastanza interessante.
Attualmente la maggior parte della produzione viene consumata allo stato fresco, ma esiste ancora la pratica della lavorazione tradizionale delle castagne peste o "mondine" che vengono prodotte nella zona della Val S.Martino e in Valle Imagna. Si tratta di un antico metodo utilizzato per conservare le castagne a lungo mediante l'essicazione in apposite costruzioni e la spellatura con attrezzi artigianali.
Il prodotto ottenuto era a volte trasformato in farina tramite macinatura delle "castagne peste".
Nella bergamasca vi è un' altra tradizione di trasformazione delle castagne, quella della produzione di "biligòcc" che appaiono sui mercati lo cali nei mesi di dicembre e gennaio. Si hanno varie fiere di questo prodotto, a Cenate Sotto, a Bruntino (Villa d'Almè), e addirittura nel centro di Bergamo, in occasione della festa di S. Antonio. I biligòcc sono conosciuti in tutta la provincia e un tempo rappresentavano il sostentamento di numerose famiglie che vivevano del commercio delle castagne.
La fabbricazione dei biligòcc non è molto semplice: essa consiste essenzialmente nel fare dapprima essiccare le castagne e contemporaneamente affumicarle in un particolare locale; poi vengono lessate e quindi trattate con acqua fredda in modo tale che la buccia raggrinzisca.
Questa tradizionale fabbricazione viene ancora attuata nella zona di Albino (frazioni di Casale, Vallalta, Abbazia) e Zogno. I biligòcc vengono infilati nelle caratteristiche collane, così come si fa in Piemonte, o venduti sciolti in rudimentali contenitori (denominati "scarolòcc").

Lampone, fragola, fragolina di bosco, ribes bianco, rosso e nero, more di bosco e coltivate, mirtillo gigante, uva spina rossa e gialla, mele, mondine, biligòcc

d) Farina di mais
Secondo il Lussana il mais è una coltivazione introdotta nel bergamasco solo dopo il flagello della peste del 1630: "*Nel 1632 fu seminato il primo campo di Melgotto nel terreno chiamato La Costa in contrada di Clusvene (Gandino) e tutti andavano a vedere il seminato nuovo di detto Grano*". La coltura del mais non si affermò subito: il Rosa afferma che "*ancora nel 1803 i terreni arativi della Bergamasca erano: un terzo a mais, due terzi a frumento*", ma già nel 1858 "*i colti andavano per due terzi a granoturco e per un terzo a frumento*".

La **polenta** è stata per un secolo l'alimento base, a volte l'unico, del contadino bergamasco, che ne mangiava sempre, a tutti i pasti, in ogni stagione, soprattutto nelle zone di collina e di montagna. A causa dell'uso continuo di granoturco mal maturato, non bene essiccato, oppure ammuffito o avariato comparve la pellagra, una grave malattia legata alla prevalente alimentazione con polenta.

Nel 1906 si tenne a Milano un congresso pellagrologico, e furono pubblicati in ogni provincia bollettini riportanti le buone norme agronomiche di coltivazione e conservazione del mais per vincere la guerra contro la pellagra. In questi bollettini si specificava che "*la polenta deve essere ben cotta e salata: volendo fare troppa economia di sale e legna si ottiene un cibo poco gustoso, ancor meno nutritivo e di difficile ed incompleta digestione*".
La polenta, accompagnata da selvaggina, stufati o "Taragna" (con formaggio delle valli "tarato" ovvero non ben riuscito nell'aspetto), rappresenta senza dubbio il più tradizionale e tipico piatto della cucina bergamasca. Anche al giorno d'oggi in molte case, ristoranti e locali agrituristici la polenta dorata, cotta in paioli di rame con fuoco a legna porta in tavola il colore ed il profumo della festa. In provincia di Bergamo attualmente lavorano alcuni grossi molini che producono farina da polenta con ibridi di mais vitrei, ma esistono anche piccoli molini ad acqua dove i piccoli agricoltori portano a macinare il "melgot" di propria produzione.

Mais vitreo e semivitreo, mais rostrato rosso di Rovetta

e) Vino
Vino bergamasco di qualità è oggi sinonimo di **Valcalepio DOC**, prodotto nelle tipologie *bianco* (con uve di Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio), *rosso* (taglio bordolese di Merlot e Cabernet Sauvignon), *moscato passito* (con uve di Moscato di Scanzo) e **Moscato di Scanzo DOC** (con uve di Moscato di Scanzo)
Fino agli anni 60 si producevano soltanto "nostranelli" rossi formati da uve miste. La scelta dei vitigni di origine francese è stata una recente introduzione nel patrimonio ampelografico delle uve bergamasche, che prima della guerra pareva contare anche su Barbera, Schiava, Imberghem (Franconia), Marzemino, Croarina Corvina, Negrara, Incrocio Terzi e fra le uve bianche Moscato dorato e Tocai.
La coltivazione della vite a Bergamo va fatta presumibilmente risalire all'epoca romana, tanto che si parla di un tempio dedicato a Bacco nell'antico borgo di San Lorenzo.
Attualmente la vite è coltivata nella fascia collinare che va dal fiume Adda al lago d'Iseo.
Particolarmente rinomate sono le zone della Val San Martino i cui vini erano un tempo molto apprezzati sul mercato milanese, di Scanzorosciate dove si produce uno tra i migliori moscati rossi passiti nazionali, di Grumello del Monte già sede nel 1888 di una scuola agraria, di Chiuduno che è il Comune con maggior superficie vitata in provincia di Bergamo, di Castelli Calepio e Villongo che un tempo facevano parte della contea dei Conti Calepio.
Completano la panoramica i vigneti situati all'imbocco delle valli Brembana, Seriana e Cavallina, dove gli sbalzi termici sembrano accentuare la finezza ed i profumi dei vini, e la sponda occidentale del lago d'Iseo.

VITIGNI

Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Merlot, Barbera, Schiava, Imberghem (Franconia), Marzemino, Croatina Corvina, Negrara, Incrocio Terzi, Moscato dorato e Tocai, Moscato di Scanzo

f) Olio

La coltura dell'olivo nella bergamasca viene praticata da due millenni, soprattutto nella zona del lago di Iseo. Sino ad un'epoca abbastanza recente a Riva di Solto funzionava un oleificio cooperativo che trasformava buona parte della produzione olearia bergamasca.
In seguito al massiccio abbandono dell'agricoltura negli ultimi decenni, l'oleificio ha cessato l'attività. La maggior parte degli oliveti non ha più avuto le cure necessarie e le piante sono deperite.
Nell'ultimo ventennio, grazie anche all'interessamento della Provincia e delle Comunità Montane del Sebino, si è avuta una ripresa della coltivazione che si è estesa anche al di fuori delle aree tradizionali interessando varie zone della collina orientale compresa la città di Bergamo.
Dal 1998 è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Protetta per l'olio "Sebino", nell'ambito dell'olio "Laghi di Lombardia", che comprende l'area del lago d'Iseo e Comuni limitrofi con antica tradizione olivicola.
Al fine di promuovere e valorizzare la coltura dell'olivo nel territorio Sebino da alcuni anni si e' costituita presso la Comunita' Montana un'apposita Associazione: Associazione Olivicoltori del Sebino Bergamasco che conta oggi più di 90 soci. Tale realtà associativa in collegamento con l'Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Lombardi (AIPOL) e il supporto di vari Enti tecnici sta diffondendo la coltivazione razionalizzando le tecniche di produzione dell'olio d'oliva:dalla raccolta alla spremitura, alla conservazione.

Olio extravergine di oliva dei laghi lombardi "Sebino" DOP

g) Ortaggi, funghi e tartufi

Ricordiamo: Scarola dei Colli di Bergamo, diverse qualità di funghi spontanei, il tartufo nero di Bracca, patata di Rovetta.

h) Miele

L'apicoltura in provincia di Bergamo ha sempre trovato un ambiente ideale per il suo sviluppo. L'orografia del territorio con pianura, collina e montagna e la diversificata flora presente permette e favorisce uno sviluppo dell'ape e delle sue attività di raccolta.
Anche nel Basso Sebino numerosi sono gli apicoltori oltre un centinaio di cui la maggior parte appassionati: stanziali o nomadisti posizionano i propri alveari nelle aree ove sono maggiormente presenti le essenze mellifere. Dal tarassaco al colza, dalla robinia al castagno, dal girasole al trifoglio ed in montagna dal rododendro al tiglio, le api raccolgono i diversi nettari.
Per una maggior tutela del consumatore l'Associazione Provinciale Apicoltori di Bergamo ha istituito nel 1985 il "Marchio di origine e qualità dei prodotti apistici della provincia di Bergamo"; possono fregiarsene solo gli apicoltori che rispettano uno specifico regolamento che garantisce standard qualitativi superiori a quelli previsti per legge e l'origine bergamasca di miele, polline e pappa reale.
I consumatori possono riconoscere i prodotti controllati e garantiti dall'Associazione dai sigilli di garanzia numerati, riportanti il marchio, che compaiono sulle confezioni.
Presso la Comunità Montana opera la locale Associazione emanazione dell' Associazione Produttori Apistici della provincia di Bergamo a cui aderiscono 40 apicoltori che posseggono complessivamente 500 alveari, dislocati in tutto il territorio della valle e il cui presidente animatore è il Sig. Tallarini Pierino.

C - Rapporti esistenti con produttori, ristoratori, altri soggetti del territorio

La Condotta ha un buon rapporto con produttori, aziende e ristoratori del territorio con proposte anche molto diversificate tra loro (dall'enoteca attenta all'osteria al ristorante "stellato"). E' in corso di attivazione un progetto per creare una rete che garantisca la filiera corta e controllata.

RETE E PROGETTI

A - Motivazioni che hanno portato alla nascita della Condotta

La Costituzione della Condotta delle Valli Bergamasche nasce come riorganizzazione della Condotta di Bergamo con l'obiettivo di sviluppare una maggiore e più articolata presenza di Slow Food sul territorio. La dimensione della Provincia di Bergamo è talmente grande, con 251 Comuni, che una sola Condotta non può essere in grado di sviluppare una diffusione capillare del Movimento nelle Valli Orobiche.
Occorrevano delle compresenze che raccogliessero le peculiarità territoriali delle zone montagnose, ricche di storia, di giacimenti gastronomici di sapienze secolari.

La Condotta ha avviato un lavoro improbo, di grandi difficoltà nell'attivazione di rapporti interpersonali costanti con produttori, ristoratori, istituzioni "filosoficamente" ancora molto distanti dagli intenti di Slow Food. Tuttavia in questi pochi anni si è riusciti a "contaminare" un numero sempre crescente di soci sebbene l'attività e la presenza sul territorio vadano certo ancora rinforzate, soprattutto nelle zone più sguarnite (Valle Imagna, Laghi Bergamaschi e Val di Scalve), ma con peculiarità ancora inespresse da valorizzare con progetti precisi.

In riferimento a quanto sopra e all'operazione di revisione dei territori ambito delle Condotte in base a criteri di omogeneità storico - geografica intrapresa a livello regionale, la Condotta Valli Orobiche auspica che la propria area di riferimento si estenda al territorio delle valli nella sua interezza. Ciò per una serie di motivi che di seguito si illustrano:

- le Comunità Montane quali entità amministrative sono in via di dismissione e quindi verrà meno la realtà territoriale di riferimento
- le realtà produttive montane hanno perlopiù sedi amministrative e commerciali nella fascia pedemontana e periurbana, risulta perciò difficoltoso interagire con esse limitandosi ad operare nei comuni dell'alta valle e questo vale anche per la collocazione degli affinatori e dei ristoratori
- la distribuzione demografica della provincia è fortemente sbilanciata a favore dell'area urbana, diventa quindi arduo riuscire a costruire eventi, tesserare soci, mantenere contatti attivi con una fetta estremamente minoritaria di popolazione "sparsa" in comprensori periferici spesso lontanissimi l'uno dall'altro
- la possibilità di agire in una zona di intersezione ai piedi delle valli sarebbe decisiva per intraprendere iniziative fruibili da tutti i soci delle varie zone

B - Obiettivi e priorità individuate per il prossimo quadriennio

- la diffusione del nostro movimento sul territorio, da rendere più omogenea, oggi a macchia di leopardo;
- la diffusione della filosofia del movimento ai fini della creazione delle Comunità del cibo, i mercati della terra, ecc.;
- la salvaguardia di prodotti agricoli di grande qualità ma in difficoltà, come tutta l'agricoltura di montagna;
- l'educazione nelle scuole alla conoscenza e al consumo di prodotti buoni puliti e giusti anche in occasione delle mense scolastiche; destinatari e interlocutori principali saranno (e

già sono) le scuole alberghiere di San Pellegrino in valle Brembana e di Nembro in valle Seriana;
- si cercherà di promuovere più progetti di Orto in condotta nelle scuole soprattutto Primarie e di attivare una "banca dei semi autoctoni" per lo scambio e la collaborazione con altre Condotte nelle quali siano attive analoghe esperienze di Orti scolastici;
- l'allargamento del Comitato di Condotta al fine di poter essere meglio radicati sul territorio;
- l'attività di conoscenza e di approfondimento della situazione territoriale di competenza della Condotta, già iniziata per quanto attiene la Valcalepio (peraltro divisa fra due condotte: del Bergamasco e Valli Orobiche);
- l'educazione alla salvaguardia della biodiversità e del patrimonio dei saperi tradizionali attraverso iniziative diversificate per tipologia di destinatari, contesto, stagionalità, prodotti e produttori considerati;
- il piacere dell'associazionismo su filosofie condivise rispetto ad una semplice fornitura di servizi ai Soci (anche se pericoloso, perché rischia di creare un piccolo club chiuso in se stesso e, soprattutto, conformista);

C - Iniziative e progetti per il prossimo quadriennio, Obiettivi e strategie sul tesseramento, Indicazioni sul possibile sviluppo di una rete locale di terra madre e dei suoi attori

La proposta che verrà presentata al Congresso di Condotta prevede:

- **Associazione:** prevediamo di lavorare per un incremento medio del 10% annuo. Si tratta di penetrare nel territorio, soprattutto quello più sguarnito, con iniziative coinvolgenti. L'attuale modifica alle modalità di associazione e delle quote associative non potrà che aiutare la Condotta ad espandersi. Consentendo l'avvicinamento di persone che potranno dare un supporto anche organizzativo in loco ai Progetti condivisi;

- **Educazione al gusto:** intendiamo costruire una collaborazione (peraltro già iniziata) con le Istituzioni (comunali, provinciali e delle comunità montane) che miri alla valorizzazione dei prodotti di territorio ad es. con la creazione di mercati dei prodotti locali a filiera corta, dal produttore al co-produttore e/o con il coinvolgimento dei produttori del territorio nella scelta delle materie prime, secondo stagionalità, da adottare nelle mense scolastiche; intendiamo inoltre promuovere nuovamente l'attivazione di Master of Food in particolare insistendo sul Cibo Quotidiano e sull'Orto.

Terra Madre: nei prossimi quattro anni vorremo costruire una "rosa" di Comunità di Terra Madre, coinvolgendo alcune realtà locali omogenee:

- Si sta cercando di costruire una Comunità trasversale tra i produttori del Mais rostrato rosso di Rovetta, in Alta valle Seriana, che vengono riforniti della semenza dal selezionatore Marinoni e l'antico Mulino a Pietra di Cerete per la trasformazione in farina per la polenta o, macinata più fine, per dolci e successivamente con pasticceri che ne utilizzino quest'ultima;

- Le Pesche della Valle Imagna che potrebbero essere coinvolte in un processo simile la trasformazione del prodotto e la vendita.

- **Comunità del Cibo**
  L'obiettivo è di arrivare ad una decina di Comunità (2 all'anno in più).
  Tra queste vorremmo lavorare per coinvolgere realtà vicine alle tradizioni artistiche e musicali (da sempre importanti in questo territorio).

- **Presìdi:** L'obiettivo è costituire almeno un nuovo Presìdio nel quadriennio, oltre ai citati in corso. La Condotta inoltre ha già avviato un progetto per la creazione di un Centro di stoccaggio, stagionatura e affinamento dei prodotti dei Presìdi (un po' come accade per il Bitto Valle del Bitto).

- **Piacere:** sarà comunque il filo conduttore delle attività future della Condotta.
  In particolare:
- **piacere della convivialità**: appuntamenti conviviali a tavola,;
- **piacere di sapere:** degustazioni, master of food, laboratori del gusto;
- **piacere dell'impegno:** attivismo sui temi caldi di interesse nazionale, internazionale e sociale;
- **piacere di esserci:** sono in corso di ideazione iniziative per favorire il tesseramento di nuovi soci e il rinnovo di "vecchi" cercando di assottigliare il più possibile il "turn over";
- **molto piacere:** sono in corso di ideazione iniziative di benvenuto per i nuovi soci
- **piacere della festa:** la festa della Condotta, il Terra Madre Day;
- **piacere dell'ospitalità:** coinvolgimento delle famiglie dei soci (e non solo) per ospitare le Comunità presenti all'evento di Torino (2010 e 2012)

Pontida, 30 dicembre 2009