Slow Food®
Valli Orobiche

NUTRIRE LA LOMBARDIA: LE VALLI OROBICHE

Documento Programmatico

SlowFood Valli Orobiche Fiduciario: Silvio Magni
Via Paglia, 5 - 24122 Bergamo - tel. 035 244 612 fax 035 260 059
sede legale: Via Tagliabue 419, loc. Buttarello – 24030 Pontida (Bg)
e-mail: condotta@slovwfoodvalliorobiche.it – Website: www.slowfoodvalliorobiche.it

Sede Nazionale: Via della Mendicità Istruita, 14 - 12042 Bra (Cn) - Telefono 0172 41 96 11
Fax 0172 42 12 93 E-mail: info@slowfood.it - Internet Site: www.slowfood.it

Slow Food®
Valli Orobiche

LA SQUADRA

Il Comitato di Condotta
- **Silvio Magni**, fiduciario, comunicazione, Cuochi dell'Alleanza
- **Alessandra Mastrangelo**, Segreteria e Tesseramento
- **Beppe Stefanelli**, Biodiversità, Terra madre, Presìdi
- **Doriana Offredi,** Educazione (orti, Master…) Referente Valle Imagna
- **Maurizio Andreini,** ReteGiovane

Referenti di settore:
- Tesoriere: **Alessandro Testa**
- Comunità del cibo: **Filippo Servalli**
- Mercati della Terra: **Tullio Plebani**
- Viaggi, Visite di studio: **Angelo Vitulano**
- Orti in Condotta: **Gigliola Casati**
- Cibo quotidiano: **Beppe Cinardo**
- Gruppo di Acquisto Prodotti dei Presìdi: **Doriana Offredi**

Referenti di zona
- Valle Brembana: **Andrea Paleni**
- Valle Seriana: **Rosetta Bonazzi**

Referenti di Terra Madre
- Comunità del Cibo del Mais Spinato di Gandino: **Antonio Rottigni**
- Presìdio dello Stracchino all'antica delle Valli Orobiche: **Marco Fustinoni**
- Presìdio dell'Agrì di Valtorta: **Luca Regazzoni**

Comitato Scientifico
Vittorio Rinaldi, Antropologo
Paolo Valoti, Ricercatore CRA-MAC
Marilisa Molinari, Fitopatologa Ersap
Paolo Paganelli, Nutrizionista, Biologia della Nutrizione

ReteGiovane – Gruppo di Lavoro
Maurizio Andreini, CdC, Referente
Doriana Offredi
Michela Ghisleni
Marta Bettinelli
Miryam Colleoni

Slow Food®
Valli Orobiche

LA CONDOTTA

Nata nella primavera del 2005 con un territorio molto ampio (troppo) e differenziato che ha comportato e comporta tuttora difficoltà organizzative per il fatto che le Valli Bergamasche non comunicano fra loro ma per passare da una valle all'altra occorre scendere a Bergamo per poi risalire.
Attualmente si compone di ca. 150 soci distribuiti un po' a macchia di leopardo sul territorio. In alcune Valli siamo più presenti, in altre un po' meno ed in altre ancora assenti.
Proprio per le difficoltà territoriali si prevede nella Squadra che gestirà la Condotta dei Referenti di Zona che nel quadriennio possano creare delle Delegazioni di Zona vere e proprie.

ATTIVITÀ SVOLTA

Nel rispetto del Dossier presentato nel 2010, la Condotta ha realizzato:

Presìdi Slow Food
sono stati creati tre Presìdi Slow Food:
l' **Agrì di Valtorta**,
lo **Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche**
la **Sardina essicata del lago d'Iseo** (in collaborazione con la Condotta Oglio, Franciacorta, Lago d'Iseo).

Arca del Gusto
La Condotta ha segnalato tre prodotti tradizionali ed antichi in via di estinzione:
Mais Spinato di Gandino
Mais rosso rostrato di Rovetta (selezione Marinoni)
Biligòcc (castagna secca affumicata)

Cuochi dell'Alleanza
Dopo l'adesione dei primi 6 cuochi:

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

sono stati individuati altri 3 cuochi:

- **Agriturismo Sassi della Luna** – *Cenate Sopra*
- **Ristorante Bablì** - *Vertova*
- **Trattoria Il Beccofino** – *Albino*

Terra Madre

1. **Comunità del cibo**
   è stata costituita la Comunità del **Mais Spinato di Gandino** che comprende l'agricoltore custode del seme, i coltivatori del mais, i trasformatori: panificatori, ristoratori, pasticceri, cuochi…

2. **Terra Madre Day**
   Tutti quattro gli anniversari sono stati numerosi eventi in tante e svariate sedi: stage di cucina, laboratori del gusto, proiezioni fi film a tema, promozione dei Presìdi. Questi eventi hanno interessato, oltre i soci, scuole, locali amici…

3. **Bergamoscienza**
   nella grande *kermesse* bergamasca, divenuta in pochi anni punto di riferimento nazionale, ogni anno è stato creato un evento importante per la cultura del cibo e dei suoi risvolti. Per i primi tre anni è stato effettuato un **Processo a…** cioè un vero e proprio processo nella Sala di Corte d'Assise del Tribunale di Bergamo in collaborazione con le altre condotte bergamasche. Nel 2013 invece la Condotta ha partecipato a ben due eventi: quello del Mais Spinato di Gandino **"i giorni del melgotto"**, durato diversi giorni ed in diverse sedi, con convegni, degustazioni, dimostrazioni del lavoro manuale culminato con la creazione di un network mondiale dei mais antichi con l'intervento di Comunità del centroamerica e dei produttori di mais antichi italiani.
   Il secondo evento del 2013 è stato una **coniugazione di cibo e salute**, in collaborazione con la Clinica Castelli di Bergamo, con particolare riferimento al riciclo degli avanzi

4. **Slow Museum**. In collaborazione con questa nuova associazione, è stato realizzato un evento durante la Mostra di Carlo Ceresa alla GAMeC per la conoscenza dei cibi dell'epoca dell'artista (1600).

5. **altri eventi**. In partenariato con alte Associazioni ed Istituzioni sono stati creati eventi per la conoscenza dei nostri prodotti di eccellenza e/o la celebrazione di anniversari importanti: *Le erbe del Casaro*, con la ricerca e

la degustazione delle erbe spontanee sulle nostre montagne e negli alpeggi; *Fungolandia*, con la presentazione di film legati al cibo e degustazione dei prodotti della montagna; *Sagra dello Stracchino*, un evento celebrativo del Presìdio da noi creato; *Fiera dei Formaggi Brembani*, con la celebrazione di un Convegno da noi organizzato sulla conoscenza scientifica delle produzioni casearie, i problemi connessi (di produzione, di mercato, di conservazione…); *Clusone Jazz*, *Calici di Stelle* e *Ardesio diVino*, per la celebrazione di eventi.

Slow Food Educa

La Condotta ha organizzato nel decorso quadriennio:

1. **Master of Food**: Educazione Sensoriale, Tecniche di Cucina 1° livello, the. Negli ultimi anni, trovando sempre molta difficoltà a trovare adesioni, il Coordinamento delle tre Condotte bergamasche ha deciso di realizzare tre Master all'anno insieme, lasciando ad ogni condotta la gestione di un Master. Così è stato realizzato Tecniche di Cucina 1° livello, Birra, Educazione sensoriale.

2. **Sapere di cibo: in cucina con Chicco Coria**. quattro lezioni pratiche in cui tutti i partecipanti dovevano cucinare le ricette dello Chef Chicco Coria.

3. **Interventi delle scuole**

a) **Scuole dell'obbligo**. *Scuola Primaria di Costa Imagna*, intervento di educazione al gusto. *Scuola Media Inferiore di Berbenno* intervento di educazione al gusto e visita a realtà produttive locali. *Scuola Media di Vallalta di Albino* per conferenza sul cibo quotidiano all'interno della raccolta e utilizzo delle erbe spontanee.

b) **scuole superiori**

Alberghiero di Clusone. Progetto Le vette del Cibo
Alberghiero di San Pellegrino. Progetto Le vette del Cibo
In entrambi i casi, una serie di conferenze sul BPG, con vari esperti del Comitato Scientifico, e successiva lezione di uno chef importante che, dopo aver illustrato la propria filosofia di cucina, faceva cucinare agli allievi un menu, che poi veniva degustato da genitori, Soci SF ed appassionati.

4. **102 Ricette di Mamma Maria**. In collaborazione con il Centro Studi Valle Imagna, la Condotta ha editato questa raccolta di ricette di territorio assolutamente storiche.

5. **Orobie Film Festival**. In collaborazione con Teamitalia, che lo organizza da anni, la Condotta è intervenuta per la creazione di una sezione dedicata ai Film Legati al Cibo, della quale ha anche gestito, con il Comitato Scientifico del festival, le Premiazioni.

6. **As-saggi di Cinema**. In collaborazione con le altre due Condotte bergamasche, è stato organizzata una Rassegna del Film legato al cibo che si è svolta all'Auditorium di Bergamo, ma anche nelle Valli Orobiche, in Val Seriana e Valle Imagna.

7. **Gruppo di acquisto di Prodotti dei Presìdi**. Con cadenza quasi mensile si propone a Soci ed Appassionati l'acquisto di Prodotti dei Presìdi.

La Centralità del Cibo

La Condotta organizza con cadenza mensile e/o tri settimanale, conviviali diversificate per filosofia, e viaggi culturali di conoscenza dei prodotti dei diversi territori con l'incontro di altre realtà territoriali di Slow Food:

1. **Il cibo quotidiano:** proposte alla ricerca delle radici del cibo, in serate 'leggere'. Un'indagine a largo raggio nell'ambito dell'alimentazione di tutti i giorni, per stimolare acquisti consapevoli. Un impegno per contribuire a migliorare la qualità della vita a partire, appunto… dal consumo quotidiano.

2. **Terra Madre Convivio**: la scelta di privilegiare piccole realtà locali, magari Presìdi, consente, insieme alla scelta rigorosa della stagionalità dei cibi, di compiere viaggi sontuosi nelle suggestioni sensoriali. Un omaggio alla biodiversità e alle Comunità del cibo.

3. **Il Trionfo del Cibo**: occasioni conviviali importanti alla scoperta di personaggi della Cultura, di grandi Vignaioli e di grandi realtà gastronomiche.

4. **La Festa della Condotta** in concomitanza col solstizio d'estate.

5. **Gli Esploratori del Buongusto**. Viaggi di gemellaggio con altre Condotte (Londra, Alberobello e Valle dell'Itri) di istruzione (Cantine, Produttori di eccellenza, casere…)

NUTRIRE LA LOMBARDIA: LE VALLI OROBICHE
programma 2014-2017

Il nostro Progetto programmatico si ispira, ovviamente, al ***Progetto Nutrire la Lombardia***, approvato dall'Assemblea Regionale della Lombardia nel giugno 2013 che recita:
"…*Il principio che ispira le attività di Slow Food relativamente al cibo quotidiano è quello del buono, pulito e giusto. In ogni settore di intervento, dai mercati alle mense, si tratta di organizzare una filiera corta e di qualità, rispettosa della stagionalità, ricca in biodiversità e attenta alle diverse espressioni della cultura locale.*
Per fare questo, è necessario partire da un'accurata opera di mappatura dei prodotti del territorio che possa fotografare, con onestà, la situazione attuale. Questo lavoro di fondamentale importanza costruirà l'archivio in cui, di volta in volta, si troveranno i dati per ogni ramo del progetto "Nutrire la Lombardia", a partire dalle segnalazioni per l'Arca del Gusto/Presìdi, per arrivare alle attività educative passando per i mercati e gli orti…."
su questa base si sviluppa il nostro Progetto Quadriennale:

A - EXPO 2015
Secondo i principi informatori di SF, la Condotta è partner di vari progetti relativi al tema.

1. **EXPO 2105**. La condotta è partner di MEB, mais Expo Bergamo, per la consacrazione valorizzazione del Mais durante l'Expo. al Progetto partecipano anche Associazioni ONG che si occupano di Cooperazione Internazionale, essendo il mais la componente essenziale dell'alimentazione di molti paesi del Sud del Mondo.

2. **Fuori EXPO 2005**. Anche in questo caso la Condotta è Partner del Parco delle Orobie Bergamasche del Progetto "Sulle Orme dell'Orso". Un progetto che prevede la elaborazione e stampa di una Guida Turistica

Enogastronomica dei Territori del Parco per portare i visitatori di Expo nei territorio del Parco.

3. **Dopo EXPO 2015.** La Condotta curerà, anche in collaborazione con le altre due condotte bergamasche la realizzazione di tre ***Mercati della Terra***, che abbiano gli stessi produttori presenti e con cadenza mensile in ognuna delle tre locations in modo da diventare davvero il mercato settimanale per le famiglie consapevoli. Infine per il Dopo Expo pensiamo di creare una serie di *Corner* in negozi, locali, ristoranti e bar, cioè ***Locali Amici***, in cui ci sia il Punto Tesseramenti e si vendono per i Soci Slow Food i prodotti dei Presìdi e dell'Arca del Gusto a prezzi scontati.

B - MAPPATURA ENOGASTRONOMICA DEL TERRITORIO E ARCA DEL GUSTO

"Slow Food pone al centro delle sue strategie la difesa della biodiversità.
La biodiversità è la natura stessa: dal livello più semplice (geni), alle specie animali e vegetali, fino ai livelli più complessi (ecosistemi). Ed è la nostra assicurazione sul futuro: un sistema basato su un numero ristretto di varietà, infatti, è molto fragile. Slow Food dedica un'attenzione particolare alla biodiversità alimentare, una risorsa fondamentale per nutrire il pianeta e la sua popolazione in costante crescita. Il progetto principale per catalogare la biodiversità alimentare che rischia di scomparire è l'Arca del Gusto"

La Condotta si impegnerà alla mappatura dei territori, per quanto sarà possibile e *dopo che saranno individuati a livello regionale strumenti condivisi per la raccolta dei dati*, iniziando da alcuni Progetti dei quali è già partner:

1. **La conservazione e Valorizzazione degli Alpeggi** con il Parco delle Orobie. Il progetto prevede la mappatura di tutti gli alpeggi situati nei territori del Parco. Il primo step, a carattere sperimentale e condotto dall'Università di Scienze Forestali di Edolo (sezione Staccata dell'Università di Agraria di Milano) riguarda la mappatura degli alpeggi di proprietà pubblica compresi nelle aree ZPS e SIC. Il secondo step prevede invece la mappatura di tutti gli alpeggi pubblici e privati. La condotta si occuperà di censire i produttori degli alpeggi, le loro pratiche zootecniche, casearie ecc. dalle quali dipenderanno poi gli incentivi alla conservazione dell'alpeggio.

2. **Smart[er] Citizens** con L'università degli Studi di Bergamo. Il Progetto prevede che un gruppo di studenti si occupi di creare una soluzione di design per la mappatura degli spazi adibiti all'agricoltura nella provincia di

Bergamo. Noi ci occuperemo, come per il progetto precedente, dei valori di nostro interesse, cioè agricoli, zootecnici, caseari e altro dei territori mappati. (questo progetto, peraltro, potrà servire anche alle due altre Condotte Bergamasche).

3. **Valle Imagna e Val Taleggio**. La schedatura degli alpeggi di queste due valli è già stata fatta dal Centro Studi Valle Imagna. La Condotta la utilizzerà per il controllo delle produzioni come per gli altri progetti precedenti.

4. **Arca del Gusto**. Al termine delle ricerche di cui sopra, verranno catalogati e censiti i prodotti che hanno le caratteristiche per potere entrare nell'Arca del Gusto. Degli stessi verrà redatto un Documento riassuntivo con schede dei prodotti-preparati-trasformati.

C - EDUCAZIONE

La Condotta farà costante riferimento al Manifesto dell'Educazione di Slow Food ed utilizzerà per questo tutti i mezzi di cui dispone per promuovere questa attività, ritenuta fondamentale per il nostro movimento.
Si svilupperà secondo le varie direttrici previste:

1. **Master of Food**. Sono programmati, in collaborazione con le altre due Condotte Bergamasche tre master all'anno. Ogni Condotta avrà la gestione di un Master. Come detto, la difficoltà ad avere la partecipazione necessaria, ha fatto sì che si creasse questo coordinamento fra le Condotte che negli ultimi due anni ha dato buoni risultati.

2. **Orto in Condotta**. Non esiste nessun Orto in Condotta nel nostro territorio. Dobbiamo osservare che esistono moltissime scuole nelle medie nostre Valli che hanno l'Orto Scolastico ed è difficile per noi riuscire ad entrare per creare quella Comunità dell'Apprendimento che contraddistingue gli orti in Condotta e che non viene ritenuta necessaria nei luoghi dove l'orto esiste, Cercheremo comunque di cogliere le occasioni se se ne presenteranno.

3. **Pensa che mensa**. Presuppone un grande aggancio con le Istituzioni, non facile per noi che abbiamo un territorio molto variegato ed esteso. anche qui cercheremo di cogliere le occasioni se se ne presenteranno.

4. **Educazione al Gusto**. Continuerà invece questa attività per le ***Scuole Primarie e Secondarie*** con progetti mirati condotti dai nostri referenti per l'Educazione.
   Inoltre la Condotta continuerà nella collaborazione con gli ***Istituti Alberghieri*** della Provincia con le quali già collabora e si propone di incentivare la collaborazione con l' *Alberghiero di San Pellegrino*, bandiera della nostra Provincia, di entrare in collaborazione con le *Scuole Alberghiere di Nembro e di Sarnico* e con quelle che nasceranno.

5. **New Learning Week: Un viaggio nel gusto**. La Condotta è partner di Fondazione Ikaros di questo progetto, finanziato da Regione Lombardia, che riguarda una settimana di studio full-time nelle nostre Valli alla scoperta delle Produzioni di eccellenza e delle bellezze architettoniche e storiche.

6. **New Learning Week: Piantiamola! Nessuno è perfetto**. La Condotta è partner dell'Istituto Alberghiero di Clusone di questo progetto, finanziato da Regione Lombardia, che riguarda la creazione di un Orto Scolastico nel quale possano trovare occupazione, svago ed educazione ragazzi down e con qualche disabilità. Potrebbe forse questo diventare un Orto in Condotta, anche se prevede la partecipazione di allievi di tutte le classi di età.

7. **Corso Triennale di Operatore Agricolo**. L'Alberghiero di Clusone propone dal prossimo anno scolastico questo Corso Triennale di Addestramento Professionale. per il quale la Condotta interverrà nella segnalazione, illustrazione delle Aziende Agricole della zona nelle che potranno essere visitate dagli allievi e nelle quali gli allievi stessi potranno essere ospitati per stages didattici e lezioni sul campo.

8. **Minimaster**. Continuerà l'organizzazione di serate a tema educative relative al cibo quotidiano, alla spesa giornaliera consapevole ed agli altri temi cari all'Associazione.

D – TERRA MADRE - AMBIENTE

Pur essendo ora Terra Madre sinonimo di Slow Food e viceversa, abbiamo, per dovere di chiarezza, creato questo capitolo per illustrare alcune altre attività che la Condotta metterà in atto.

1. **Comunità del Cibo**. Man mano che procederà la mappatura del territorio saranno valutate eventuali opportunità di creare nuove Comunità del Cibo. Intanto la Condotta partecipa ad un Progetto di ***Altobrembo***, l'associazione degli 11 comuni dell'alta Val Brembana, che porta avanti la valorizzazione del territorio. Fanno parte del progetto, produttori (l'Alta Valle Brembana è il fulcro dei grandi formaggi bergamaschi), trasformatori, ristoratori, commercianti e albergatori: con loro costituiremo la *Comunità del Cibo di Altobrembo*.

2. **Le vette del cibo**. Si trasferiscono dalle Scuole Alberghiere ai Rifugi Alpini. Le Valli Orobiche sono caratterizzate dal *Sentiero delle Orobie*, un grande percorso (dura più di una settimana) conosciuto e frequentato a livello internazionale, che collega una serie di Rifugi Alpini, nei quali la ristorazione, ahinoi, è scadente. Inizieremo un Progetto, in collaborazione con il CAI (il cui Vice-Presidente Regionale, *Paolo Valoti*, nostro Socio, e componente del Comitato Scientifico), di miglioramento della ristorazione nei rifugi attraverso la formazione dei rifugisti e l'introduzione nella ristorazione dei prodotti di eccellenza del territorio, delle ricette della nostra tradizione montanara (escludendo, ovviamente, i prodotti di bracconaggio).

3. **Pecora Bergamasca**. Alcuni locali, quasi tutti, dei Cuochi dell'Alleanza hanno già realizzato eventi con carne di Pecora Bergamasca. Addirittura qualche cuoco ha inventato ricette portentose con questa carne. La Condotta spingerà l'utilizzo costante di queste carni e favorirà l'incontro con il tessile della Valgandino per la lana.

4. **Allevamento di Asini**. In uno dei Comuni di Altobrembo è sorto un allevamento di Asine con produzione dei Latte e biscotti al latte d'asina. La Condotta sta seguendo questo esperimento perché può risolvere i problemi di allergia al lattosio.

5. **Zafferano**. Sono sorte, all'interno dei comuni di Altobrembo e della Val San martino, alcune coltivazioni di zafferano, favorite dalle caratteristiche geomorfologiche del terreno e dai microclimi esistenti in alcune arre ristrette. La Condotta segue l'esperimento perché crea nuove opportunità di conoscenza e di mercato.

6. **Pesca nelle Valli Bergamasche**. Nell'Associazione Altobrembo, di cui al progetto precedente di Comunità del Cibo, fa parte anche un gruppo che

si occupa della pesca nei laghetti montani della zona, con acquacoltura degli avannotti delle varietà di trota, tant'è che organizzeranno anche una apposita Sagra della Trota. Dato il buon rapporto con il *Parco delle Orobie Bergamasche* potremo cercare di favorire il gruppo ai fini della commercializzazione dei prodotti allevati.

7. **Viticoltura e Olivicoltura.** La nostra viticoltura occupa tre zone distinte: la *Val San Martino*, la *Val Cavallina* e la *Valcalepio*. Tutte tre fanno parte della DOP Valcalepio. La Condotta continuerà la collaborazione con gli estensori della Guida Slow Wine e con la promozione del Valcalepio, nel quale cominciamo, seppur timidamente alcune coltivazioni biologiche.
   La nostra Olivicoltura si esplica sulle rive del Lago d'Iseo con la produzione dell'Olio Extravergine di Oliva della DOP Laghi Lombardi. Anche di questo settore si occuperà la Condotta per la promozione ed il miglioramento qualitativo del nostro olio.

8. **Buone pratiche**. Solo dopo la mappatura del territorio si potrà valutare eventuali interventi da realizzare in questi settori specifici citati nel progetto Nutrire la Lombardia.

E – EVENTI, CONVIVIALI E VIAGGI

La Condotta continuerà la organizzazione, da sola o in partenariato, degli eventi divenuti ormai tradizionali (già citati): *Le erbe del Casaro*, *Fungolandia, Sagra dello Stracchino*, un evento celebrativo del Presìdio da noi creato; *Fiera dei Formaggi Brembani*, *Calici di Stelle* e *Ardesio diVino*, *Lago diVino*.

La Condotta continuerà altresì la collaborazione con le Istituzioni Culturali della Provincia, quali l'Accademia Carrara, La GAMeC, il Museo Arte e Tempo, altri musei e le Biblioteche.

Le Convivali per Soci ed Appassionati continueranno nella logica già illustrata nelle tre direzioni: *Il Cibo quotidiano*, *Terra madre Convivio* e *Il Trionfo del cibo*

Infine, continueranno i Viaggi di istruzione degli *Esploratori del Buon Gusto*, con particolare riferimento a gemellaggi con altre Condotte.

F- RETEGIOVANE

La Condotta ha creato proprio in questi giorni un rinnovato Gruppo di lavoro per l'attività di ReteGiovane, che ha iniziato alla grande la sua attività e che continuerà per accrescere sempre di più i giovani associati e per giungere alla fine del quadriennio a rinnovare, sostituendolo, il Comitato di Condotta.

G – TESSERAMENTO ED ASSOCIAZIONE

L'allargamento della base associativa è il primo obiettivo della nostra Condotta (e primo obiettivo dell'Associazione). Il superamento delle schematismo territoriale del nostro ordinamento è un altro obiettivo che la Condotta si prefigge.

1. **Tesseramento**. Tutti i Componenti del CdC, i Referenti a qualsiasi titolo sono impegnati al tesseramento. Verranno altresì realizzati *Punti Tesseramento* in varie località del nostro territorio, che possano aiutare all'espansione della base Associativa.

2. **Associazione.** La Condotta ha già iniziato, e continuerà, a creare continue collaborazioni con le altre due Condotte della Provincia e con le Condotte adiacenti, Lecco, Monza, Oglio Franciacorta Lago d'Iseo…