

VALCAMONICA

ZOOTECNIA CAMUNA. L'Ersaf e il Distretto culturale presentano oggi a Gianico un progetto culturale collegato ai piani di valorizzazione dell'Area Vasta Valgrigna

Storie di malghe: un mondo in un film

«Frammenti di memoria» racconta col format delle videointerviste una realtà economica ed etnografica sospesa tra passato e modernità

Domenico Benzoni

Non sono in tanti a saperlo, ma tra Gianico ed Esine opera un'azienda agricola battezzata non ufficialmente «Galatea» in omaggio alla ninfa protettrice delle greggi, e il cui nome greco significa «lei dalla pelle bianco latte». Il logo in questione sarebbe stato un'ottima referenza per la donna che ne ha ideato il nome, e che rappresenta una testimonia di come il mondo dell'allevamento possa contare anche su giovani di cultura, aperte al mondo e naturalmente pronte a mettersi in gioco sul piano imprenditoriale.

Alla fine però, quanto al nome hanno prevalso la tradizione e l'amore verso il padre, e le radici camune per ora hanno sopravanzato l'antichità greca: Galatea è stato accantonato a favore del nostrano «la Casera», ma la volgarizzazione non toglie nulla al valore di una alpeggiatrice che da alcuni anni va girando per l'intera Lombardia, con intrusioni fino a Napoli (in terra partenopea volevano sapere del «fiurrit»). Stiamo parlando di Sonia Spagnoli, che con la famiglia in estate gestisce l'alpeggio di Alpe Val Gabbia in quel



Gianico: Sonia Spagnoli alle prese con una cagliata

di Esine, e che per il resto dell'anno opera a Gianico tra le località Prato del Bosco e il Dosso.

Nel 2009 lei è salita all'onore delle cronache con la pubblicazione intitolata «Di padre in figlia - L'alpeggio nel cuore»,

In primo piano l'imprenditorialità al femminile rappresentata dal percorso di Sonia Spagnoli

nella quale racconta la sua esperienza in malga e l'impegno nel portare avanti l'attività di famiglia.

Ora il suo mondo, che è quello di una fetta ancora importante dell'economia valligiana, ritorna sulla ribalta grazie a una nuova e recente iniziativa avviata dall'Ersaf (l'Ente regionale per lo sviluppo agricolo e forestale) e dal Distretto culturale della Valcamonica nell'ambito dell'accordo di programma camuno-valtrumplino per valorizzare l'Area Vasta Val Grigna.

Succederà oggi, con la presentazione in anteprima di un

filmato dal titolo «Frammenti di memoria»: una raccolta di videointerviste agli alpeggiatori gianichesi, quelli per intenderci che con le loro mandrie trascorrono più di tre mesi all'anno in malga, sui pascoli di Cimoseco, Paglia, Rondeneo, Campelli e Larice.

Si tratta di «ricordi da conservare e tramandare per ricordare tradizione e innovazione», commentano i promotori dell'iniziativa. E uno dei simboli di questo racconto è rappresentato proprio da Sonia Spagnoli, che sta progressivamente prendendo in mano l'azienda zootecnica del padre: salvaguardia della tradizione coniugata con iniezioni di modernità e marketing, che danno garanzia di sopravvivenza a un'attività amata e praticata da pochi.

Anche se si sa che in ogni caseificio, in ogni stalla, in ogni famiglia che vive di allevamento bovino o caprino il lavoro delle donne è basilare, e che oggi va sempre più assumendo ruoli dirigenziali.

Tornando alla vernice del film documentario, la presentazione in anteprima è in cartellone alle 20,30 di questa sera nei locali della biblioteca di Gianico. ●

Sapori da riscoprire

Tartufi di Valcamonica Convegni e cene a tema per rilanciare un tesoro



Tartufi neri della Valcamonica: una risorsa da valorizzare

In principio era il vino; poi sono tornate le mele, i piccoli frutti e il Silter. E adesso sarà la volta del tartufo nero di Valcamonica? Le prospettive di lancio di un nuovo comparto produttivo sono serie, e sono state analizzate ieri in Comunità montana, dove l'assessore all'Agricoltura Ruggero Bontempi, il responsabile del servizio Alessandro Putelli, il presidente e il vice Marco Bezzi e Mino D'Amico del Gruppo

ristoratori di Valle Camonica hanno organizzato un incontro a tema.

Da subito, per valorizzare il «nero» di casa e migliorarne la commestibilità è stato organizzato un convegno targato Gal di Valcamonica e Val di Scalve su «Lo sviluppo della tartuficoltura in Valle Camonica» (martedì 10 alle 17,30 nella sala assemblee del Bim), che sarà seguito da una cena a tema nel ristorante Giardino. Il momento conviviale farà da preludio alla

contemporanea «Settimana della gastronomia camuna sul tartufo», alla quale hanno aderito 16 dei 27 ristoranti protagonisti della celebrata Settimana della gastronomia che si tiene in autunno.

Inutile dire che la Comunità montana, come è già avvenuto per gli altri prodotti del paniere che si fregiano del marchio «Sapori di Valle Camonica», incentiverà anche la tartuficoltura, che attualmente è rappresentata prevalentemente da una raccolta spontanea nella destra orografica della valle da Capodiponte a Darfo, in un'area che si è già distinta per la viticoltura.

«Vogliamo far conoscere e valorizzare questo fungo sotterraneo che da sempre viene raccolto e utilizzato in cucina sul nostro territorio, incentivando anche il miglioramento della qualità - sottolinea l'assessore Bontempi -, perché se dovremo puntare sui numeri, sarà anche nostra cura occuparci particolarmente del pregio. Attraverso il convegno e le Settimane mirate ci auguriamo di fare una promozione adeguata, anche in vista di una probabile fiera o rassegna di tutti i prodotti del territorio che vorremmo promuovere il prossimo anno».

Proprio nell'ottica di valorizzazione e sviluppo, Putelli ha anche suggerito la costituzione di un consorzio specifico, come è già avvenuto per i vini del territorio e per il formaggio Silter. ● L.RAN.

IN ALTA VALLE. Il paese si candida affrontando lo scoglio valtelinese

Alpiniadi, Ponte in campo per una «festa d'inverno»

Sono tante le località montane dell'Italia settentrionale che guardano con grande interesse alle prossime celebrazioni che verranno allestite per ricordare il centenario del primo conflitto mondiale e, in particolare, gli eventi della terribile Guerra bianca in Adamello. Tra queste c'è anche Pontedilegno, che ha appena avanzato la propria candidatura per ospitare, nel 2016, le «Alpiniadi invernali».

Il comitato organizzatore da

lignese ha infatti inoltrato alla sede nazionale dell'Ana a Milano la richiesta ufficiale, alla quale è stato allegato un fascicolo che descrive nei dettagli le strutture ricettive, gli impianti e le piste della località turistica dell'alta valle.

«Sicuramente si tratta di una ghiotta opportunità per la nostra stazione - afferma il delegato a Sport e Turismo del Comune Ennio Donati -, perché se avessimo il via libera Ponte ospiterebbe per più giorni

oltre mille atleti, più gli accompagnatori, impegnati in quattro discipline: sci alpino, slalom gigante, fondo e biathlon».

A contendere all'alta Valcamonica l'importante evento sportivo ci sarebbero alcune stazioni invernali della Valtellina. «Sappiamo che in lizza con noi ci sono Bormio e Santa Caterina Valfurva - conferma Donati - e non è escluso che uniscano le loro forze per poterci superare».

Se la candidatura andasse in porto, gli atleti con la penna nera darebbero vita a un gradito ritorno dopo la sfortunata 36esima edizione del Campionato italiano di sci alpino ospitata da queste parti lo scorso inverno, che gli organizzatori sono stati purtroppo costretti a interrompere a metà a causa delle pessime condizioni meteo.

«Ospitiamo sempre volentieri gli alpini e le loro manifestazioni - conclude l'ex vicesindaco - perché portano sempre allegria e, nel caso riuscissimo a strappare l'assegnazione dell'importante evento, un momento di sport molto significativo. Credo che se l'Ana ci sceglierà per l'alta valle sarà una settimana di gioia». ● L.FEBB.

OSSIMO. Il piccolo campo concesso dal Comune ha dato molti frutti

Integrazione dei disabili: lo zafferano fa miracoli

È una operazione sperimentale che sta prendendo piede in diversi angoli del territorio valdighiano; ma a Ossimo Inferiore la sperimentazione è andata oltre la verifica delle potenzialità produttive, e si è trasformata in una occasione di integrazione dei disabili che, in aggiunta, ha dato frutti profumati.

Parliamo della campagna zafferano, nata la primavera scorsa grazie alla disponibilità di un piccolo appezzamento di terreno messo a disposizione

dall'amministrazione comunale. «Quando si parla di integrazione - racconta Gabriella Isonni, consigliere comunale a Ossimo e madre di una ragazza disabile - bisognerebbe fare un passo in più. Il campo sperimentale di Ossimo aveva lo scopo di far lavorare insieme, in una qualsiasi giornata della vita quotidiana, ragazzi disabili e non; e ci siamo riusciti».

In contemporanea si è scoperto che anche sulla soglia dei mille metri di quota è possibile coltivare il crocus che pro-

duce lo zafferano: «Con la polvere raccolta quest'anno - aggiunge il sindaco Cristian Farisè - abbiamo pensato di organizzare un pranzo a base di risotto per tutti i ragazzi della cooperativa Azzurra che hanno lavorato, e poi abbiamo donato loro una saponetta allo zafferano».

Per ora nessun business: il campo, dicevamo, era sperimentale e nonostante abbia già ricevuto una qualifica ufficiale come prodotto di ottimo livello, quest'anno l'«oro rosso» è stato redistribuito tra coloro che li hanno lavorato. In primavera la messa a dimora dei bulbi, poi il lavoro di controllo della crescita e quindi la raccolta e la trasformazione.

«Ne è uscito un risotto buonissimo», commentano le cuoche del Centro anziani del paese che ha ospitato il pranzo; segno che il progetto può crescere e guardare oltre l'utilizzo interno. «L'obiettivo era l'integrazione - chiude Gabriella Isonni - e possiamo dire di averlo raggiunto. Ora per il campo (che misura solamente una settantina di metri quadrati) si dovranno osservare tre anni di riposo, quindi abbiamo tutto il tempo per pensare a come sfruttare al meglio questa risorsa che abbiamo costruito». ● C.VEN.

Adamezzo Ski
0000 0000 0000 0000
5311 VALID THRU 00/00
CARDHOLDER NAME
MasterCard

SCEGLI LA CARTA ENJOY ADAMEZZO SKI E SCIA A PONTEDILEGNO - TONALE

MAI PIÙ CODE in biglietteria

PAGHI SOLO le ore che scii

a TARIFFE SCONTATE!

Richiedi Enjoy Adamello Ski su www.ubibanca.com, su www.quiubi.it se sei già cliente dell'Internet banking oppure in filiale.

UBI Banca di Valle Camonica
800.500.200 - www.ubibanca.com Fare banca per bene.

Messaggio pubblicitario. Per le condizioni contrattuali della carta Enjoy Adamello Ski si rinvia a quanto indicato nei fogli informativi disponibili presso le filiali delle Banche del Gruppo UBI Banca e sul sito www.ubibanca.com. Condizioni valide al 1 novembre 2013.