

Lana e formaggi risorse da valorizzare Il futuro dei pastori

Gandino. Al convegno «Pastoralismo e prodotti» focus sull'economia circolare. La Comunità montana rilancia il marchio «Formagella Valle Seriana»

GANDINO
MATTEO MOSCONI

Supportare l'economia circolare e valorizzare le filiere locali. Prosegue l'impegno del Comune di Gandino nel sensibilizzare sul tema del pastoralismo e la salvaguardia dei suoi prodotti, lana e latticini delle greggi bergamasche in primis (proprio Gandino si è resa indipendente 790 anni fa grazie alla ricchezza generata dall'attività dei pastori).

Adire il vero, l'incontro che si è tenuto sabato mattina in sala consiliare rientra nel ciclo di seminari del più ampio progetto Sportumanza, l'iniziativa che unisce lo sport al territorio nato da un gruppo di studenti dell'Università di Bergamo e il Cus, col sostegno di Giovanni Fassi e Confindustria Bergamo. Dal 1° al 4 giugno, tra alta Valle Seriana e alto lago d'Iseo si terranno manifestazioni sportive che vanno dal trail all'arrampicata, alle escursioni in mountain bike, soap box rally e orienteering, il tutto condito con momenti enogastronomici e culturali in collaborazione con figure rappresentative del territorio.

L'obiettivo delle attività sportive è la riscoperta dell'attività agro-silvo-pastorale ma, nell'attesa, il progetto prevede una serie di incontri sul territorio. L'incontro «Pastoralismo e prodotti: esempi di economia circolare» ha coinvolto amministratori, enti di promozione e aziende determinati a rivalorizzare la transumanza, (la migrazione stagionale dei pastori).

«È il secondo incontro dedicato al pastoralismo - ha ricordato in apertura il sindaco di

Gandino Filippo Servalli -, dopo quello dello scorso 31 gennaio, dove abbiamo sottolineato l'importanza di salvaguardare il know-how del lavaggio della lana, nella speranza di riaprire un nuovo impianto». Dopodiché Giovanni Fassi, di Fassi Gru e vicepresidente di Confindustria Bergamo, ha introdotto (insieme al presidente del Cus di Bergamo Claudio Bertolotti) il progetto Sportumanza: «È bello vedere tanti giovani che vogliono tutelare e portare avanti la nostra cultura, con un'attenzione alla sostenibilità». Nel finale il microfono è passato agli stessi ragazzi.

Il tema della pastorizia è stato affrontato da figure che lo vivono tutti i giorni, durante la tavola rotonda, moderata dal professor Lorenzo Migliorati. A cominciare dal referente dell'Associazione dei pastori Daniele Savoldelli, lui stesso pastore transumante: «Gli spostamenti seguono il ciclo delle stagioni: d'estate si sta negli alpeggi, col freddo si scende verso la pianura. Il nostro problema rimane lo stoccaggio della lana, visti i costi eccessivi per lo smaltimento e

■ Sostegno ai giovani produttori. In valle 60 attività, ma manca un lavoro di squadra»

■ E dal 1° al 4 giugno largo agli eventi del progetto Sportumanza, dal trial all'orienteering



Il tavolo dei relatori del convegno

l'assenza di impianti di lavaggio».

Sono tanti i prodotti che si possono rivalorizzare. Primi fra tutti i formaggi e l'ancora poco nota formagella della Val Seriana: «Per quanto riguarda la produzione casearia - ha spiegato Michele Corti, docente di zootecnia all'Università degli studi di Milano e presidente dell'associazione Pastoralismo alpino -, la Val Seriana ha sofferto, rispetto alla Val Brembana, lo spopolamento degli alpeggi e l'indebolimento della tradizione di formaggi come il Bernarda (o Bernarda) di Clusone, simile allo stracchino. Il prodotto

nasce dalla transumanza dei bergamaschi che andavano in Svizzera con 40 mila pecore».

La Comunità montana ha acquisito nel 2019 il marchio della «Formagella Valle Seriana», dopo la messa in liquidazione della Cooperativa Produttori agricoli della valle. Vogliamo rilanciare il marchio - ha detto Romina Riccardi, sindaca di Val Bondione e assessore in Comunità montana -, dando sostegno ai produttori locali, soprattutto giovani, in difesa del prodotto tipico e del potenziale turistico. Il territorio della Valle Seriana ha una forte inclinazione, con circa 60 attività casea-

rie, ma manca un lavoro di squadra per rendere questo formaggio eccellenza del territorio». Parole sottoscritte anche dal presidente di PromoSerio Maurizio Forchini.

Al termine dell'incontro i partecipanti hanno degustato i prodotti gandinesi a La Spinata, in piazza Vittorio Veneto. Nel pomeriggio, invece, hanno scoperto il patrimonio naturale e culturale del comune, prima con una visita a Safitex, caso virtuoso di rigenerazione industriale, poi con un'escursione in Valpiana, nella scenografica località Val Busa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un corso per conoscere e recuperare i sentieri

Valle San Martino

Sette lezioni, la prima domani a Cisano, e tre uscite pratiche. Organizza la Pro loco di Carenno. Iscrizioni aperte

Sette lezioni e tre uscite sul territorio, per conoscere e valorizzare i sentieri. Questo grazie al corso «Semper stess sender» che si terrà, nella sede

della Pro loco di Cisano Bergamasco, organizzato dalla Pro loco di Carenno. Il corso, che segue quello organizzato nel 2019 in Valle Imagna, prevede 7 lezioni teoriche in aula, il martedì o il mercoledì con inizio alle 20,30, e tre uscite pratiche sul territorio. I posti disponibili sono 40 e l'iscrizione è gratuita. Il progetto è sostenuto con i fondi Otto per Mille della Chiesa Val-

dese e può contare sul patrocinio dell'Ersaf (Ente regionale per i servizi all'agricoltura e alle foreste di Regione Lombardia), della Comunità montana Lario Orientale Valle San Martino, del Gruppo Amici Monte Ocone e del Comune di Carenno.

La prima lezione, intitolata «Conoscere i sentieri», si terrà domani nella sede della Pro loco cisanese (via Manzoni, 5), con



Lezioni anche sui muri a secco

inizio alle 20,30 e termine alle 23, e prevede la presentazione del corso da parte di Alessandro Calderoli (Cai-Soccorso alpino); l'agronomo Stefano D'Adda parlerà poi dei tracciati escursionistici: un'introduzione al tema tra definizioni, tipologie, elementi di caratterizzazione, normativa; Antonio Carminati, direttore del Centro Studi Valle Imagna, illustrerà la genesi, evoluzione e ruolo attuale dei percorsi pedonali, con particolare riferimento alle mulattiere.

Seguiranno lezioni su come pianificare e gestire gli interventi sui sentieri, recuperare e mantenere i sentieri, i muri a secco, nozioni su alberi e vege-

tazione, rocce e pietre della Valle San Martino, informazioni sulla Rete escursionistica lombarda, il primo soccorso, gli apparati radio, le comunicazioni sul terreno. Su queste lezioni interverranno esperti del Cai Bergamo, Ersaf, Ingenua, Fab, gruppo Roc, Cooperativa Giovani Orme e Rete radio montana. Nelle tre lezioni pratiche, in località da definire, si terranno esercitazioni pratiche e di recupero e manutenzione di sentieri, mulattiere e manufatti connessi, con ripresa di alcuni punti delle lezioni teoriche. Info e contatti al 338.6772097 o alla mail sentierialbenza@gmail.com.

Remo Traina

Dalla vigilia di Pasqua area pedonale a Dorga

Castione

I parcheggi a pagamento, invece, partiranno dal 1° luglio con gratta e sosta disponibili in bar e attività del paese

La vigilia di Pasqua a Dorga sarà operativa la nuova Apu - Area pedonale urbana - di via Fantoni (tra civico 2 e 20) che sostituisce la precedente Ztl. Cosa cambia per turisti e cittadini? Con l'introduzione dell'Apu, sono state posizionate nuove telecamere a lettura targhe all'in-

gresso per scovare i furbetti e il 1° aprile sono scaduti tutti i permessi legati alla precedente Ztl. Chi ne avesse il diritto può ancora recarsi in Comune a Castione della Presolana per fare richiesta di nuova autorizzazione, permesso che viene concesso a residenti e proprietari di seconde case con box all'interno dell'area, ma anche turisti con regolare contratto di affitto.

«Un centinaio i permessi che abbiamo rilasciato nelle ultime settimane - spiega il sindaco Angelo Migliorati -, sono stati ri-

dotti ad un terzo rispetto ai circa 300 precedenti». L'Apu sarà in vigore dalle 10,30 alle 13 e dalle 16 alle 23 durante le festività e periodi di alta stagione, comunicati attraverso successive ordinanze. Ad esempio a Pasqua da sabato 8 a martedì 11 aprile, e poi in occasione del ponte del 25 aprile dal 22 al 25, lunedì 1° maggio e poi dal 2 al 4 giugno. Quest'estate, invece, entrerà in servizio tutti i giorni dal 1° luglio al 10 settembre. I parcheggi a pagamento, invece, altra novità per Castione, partiranno dal 1° luglio con gratta e sosta che saranno disponibili in bar e attività del paese che hanno aderito, oltre agli uffici turistici e polizia locale.

A. Sa.

REALIZZIAMO PROGETTI SU MISURA PER LA VOSTRA CASA
POSSIBILITÀ DI FINANZIAMENTI PERSONALIZZATI



Poltrone relax con alza persona a 1 o 2 motori



ORIGGI

mobili

di Oraggi Aurelio

PALAZZAGO (BG)
Fraz. S. Sossimo Stat. Bergamo-Lecco
Tel. 035.540079
www.origgimobili.it

Cucina modello "NEW KELLY"
Completa di Elettrodomestici