

Rapporto dell'intervista a Massimo Pretto (ex veterinario)

03 novembre 2023

Partecipanti: Sara Belotti, Marco Tononi

Interlocutore privilegiato: Massimo Pretto (ex veterinario di numerose aziende agricole del territorio e uno dei fondatori della Cooperativa Val Palot)



Figura 1. Massimo Pretto

Massimo Pretto inizia l'intervista parlando delle problematiche del settore agro-silvo-pastorale sul territorio di Pisogne, concentrandosi in particolare sul progetto di quello che inizialmente era il **Caseificio Val Palot**, poi diventato **Cooperativa Val Palot** che si occupava della lavorazione di prodotti caseari delle aziende locali. La Cooperativa nasceva da una sua idea, è rimasta in attività circa dieci anni a partire dagli anni Novanta, ma non è mai stata sostenuta da un punto di vista politico; quindi, a un certo punto era diventata economicamente insostenibile ed ha chiuso. La Cooperativa Val Palot riuniva una decina di aziende agricole del territorio di Pisogne (su un totale di circa trenta aziende) e lavorava circa 50 quintali di latte al giorno per la produzione di prodotti caseari. Il caseificio era in affitto, ma gestito direttamente dalla Cooperativa. Oggi che non c'è più la Cooperativa le aziende locali sono rimaste sole, un paio vendono il latte a un piccolo caseificio della Val Trompia che fa la raccolta in proprio, gli altri lavorano il loro latte da soli, fanno i formaggi che vendono per la maggior parte a commercianti, solo alcuni vendono direttamente (es. Spandre Vittorio; Anna Faustini; Le Spandre).

In Valcamonica era presente la Cooperativa CISSVA¹, ma non accettava le aziende di Pisogne, ai propri soci chiedeva una capitalizzazione, un'immobilizzazione di capitale, diventare socio voleva dire investire molti soldi per una azienda agricola. Per ovviare questo problema, quindi, si era pensato

¹ Il Caseificio Sociale della Valle Camonica e del Sebino (CISSVA) nasce nel 1982 a Capo di Ponte (<http://www.cisssa.it/old/>). Il caseificio raccoglie il latte crudo e lo lavora. Il Caseificio CISSVA si è dotato di un laboratorio con macchinari tecnologicamente avanzati a supporto del lavoro dei casari, il quale gli ha permesso di trattare annualmente fino a 12/13 milioni di litri di latte. Negli anni, però, il caseificio ha sofferto di problemi finanziari e gestionali, tanto da portare, nel 2022, Comunità Montana di Valle Camonica e BIM di Valle Camonica a uscire dall'ente, mentre, l'11 marzo 2022, veniva costituita la nuova società "Agricoltura etica nella Valle dei segni - Società Agricola Consortile a Responsabilità Limitata" che coinvolge SIT spa - Società Impianti Turistici di Ponte di Legno e alcune imprese agricole e forestali (Consorzio della Castagna, Agricola Adamello, Consorzio Due Parchi e Caseificio Brè), con il progetto di creare un nuovo caseificio. La nuova società ha lo scopo di (i) "svolgere attività di trasformazione di prodotti agricoli", (ii) "favorire la combinazione tra l'attività turistica e l'attività agricola nonché di (iii) "svolgere tutte le attività e le iniziative più idonee per contribuire alla valorizzazione, alla promozione e alla commercializzazione dei prodotti agricoli della valle Camonica e del Sebino". Si veda: <https://www.bresciaoggi.it/territorio-bresciano/valcamonica/comunita-e-bim-addio-a-cisssa-ma-le-porte-rimangono-aperte-1.9348686>; <https://www.sitpontedilegno.it/>. Per approfondimenti sulla storia del Caseificio CISSVA si veda: https://www.piuvallitv.it/news/2022-01-26_la-storia-del-caseificio-cisssa.

di creare una nuova Cooperativa che si occupasse della raccolta del latte e potesse collaborare con CISSVA, per dare la possibilità agli allevatori di essere sostenuti. Inoltre, la Cooperativa Val Palot era vista come una possibilità di sbocco sul mercato per i prodotti caseari, visto che la Val Palot è conosciuta a livello turistico, questo poteva essere un marchio territoriale interessante. In realtà, però, sono sempre mancati i finanziamenti, inoltre con CISSVA non è stato possibile creare nessuna collaborazione perché la Cooperativa Val Palot è stata percepita come un competitor e questo l'ha portata alla fine. La stessa CISSVA è stata finanziata dagli enti pubblici negli ultimi quarant'anni abbondantemente e salvata più volte dal fallimento, anche recentemente è andata in crisi. Se una realtà così grande ha avuto problemi di sopravvivenza, la Cooperativa Val Palot, molto più piccola, non poteva restare in attività senza sostegno. Il lavoro della Cooperativa è piuttosto impegnativo, le normative si evolvono, gli enti hanno sempre maggiori richieste per igiene e sicurezza; quindi, è necessario avere una struttura piuttosto solida e importante; quindi, senza finanziamenti era diventata impossibile da gestire. Quando Massimo Pretto ha lasciato la Cooperativa si è barcamenata ancora un paio di anni, durante i quali c'è stato anche un qualche tipo di coinvolgimento della Cooperativa CISSVA, ma alla fine l'attività è cessata.

L'unico finanziamento pubblico ricevuto dalla Comunità Montana è stato riconosciuto quasi per caso, per il sostegno di un membro non allineato che ha sostenuto il progetto, portando la Cooperativa a ricevere circa 100 mila euro che sono stati investiti per l'acquisto di celle frigorifere. Pisogne aveva una amministrazione di centro-sinistra, mentre la Comunità Montana era di centro-destra e questo ha causato alcuni problemi.

Inizialmente c'era anche la volontà dell'amministrazione di Pisogne di destinare un terreno per la costruzione di un caseificio sociale, ma nonostante vi fosse un progetto nella pratica non è mai stato realizzato. Allora la realizzazione di questo progetto allora avrebbe potuto dare un importante contributo al territorio, perché **l'economia agricola della zona era in quel momento una delle più forti e importanti della bassa Valcamonica**. In particolare, l'allevamento bovino aveva dei numeri di tutto rispetto. Massimo Pretto ha fatto il veterinario in diversi comuni e Pisogne era uno di quelli con maggiori numeri di capi. Inoltre, oggi, con l'attenzione che c'è verso il turismo enogastronomico, i prodotti tipici e a km zero la Cooperativa avrebbe potuto supportare le aziende e diventare davvero un marchio territoriale. Bisogna inoltre sottolineare che in questo territorio manca una mentalità legata alle cooperative, alcuni allevatori avevano creduto nella Cooperativa Val Palot, ma senza finanziamenti era impossibile continuare. Oggi i costi del latte si sono alzati, ma perché si sono alzate le spese. Il mais è arrivato a 50€ al quintale ed è la base per ogni tipo di mangime, il litro costa 0,52 centesimi al litro; quindi, le realtà economiche di questo settore sono perennemente sull'orlo della crisi. Per starci dentro bisogna solo lavorare e avere la fortuna di avere uno sbocco per il prodotto, ma è molto complicato. Quarant'anni fa a parità di capi la produzione di latte era la metà di oggi, c'è stata una evoluzione nella produzione, l'animale ha esigenze maggiori dal punto di vista alimentare, ma produce molto di più. Produrre molto di più significa avere più latte, quindi più prodotto trasformato e questo richiede uno sbocco sul mercato adeguato, se devi svendere il prodotto non riesci a stare in piedi, se stai in piedi è solo perché autoproduci il fieno e non stai a guardare le ore di lavoro. Se producessi molto per poter guadagnare adeguatamente dovresti avere un sistema di vendita efficace, ma produrre e riuscire a gestire il mercato da solo è molto difficile, la maggior parte delle aziende non riesce e sopravvive appena.

Massimo Pretto ha svolto il lavoro di veterinario nella zona di Pisogne dal 1986 per circa quarant'anni. Quando ha iniziato i capi bovini a Pisogne erano circa duemila, nel tempo le aziende agricole sono diminuite, mentre il numero dei bovini è diminuito un po' meno, perché sopravvivere con pochi capi è diventato sempre più difficile.

Una volta erano per buona parte aziende che vedevano l'allevamento del bovino come corollario, molte persone andavano a lavorare, ma riuscivano a gestire anche un'attività agricola perché la famiglia era comunque numerosa; quindi, il capofamiglia lavorava fuori casa e riusciva anche a

seguire gli animali aiutato dagli altri membri della famiglia. Per molti è stato semplice il passaggio dalla montagna al lavoro nelle fabbriche della zona, essendo stata quella locale una importante realtà industriale siderurgica. Quelli che sono rimasti a lavorare esclusivamente nel settore agricolo sono progressivamente diminuiti.

L'allevamento era di tipo tradizionale, nelle stalle di montagna o di fondovalle in inverno e in alpeggio d'estate. Questi ultimi sono localizzati sopra Val Palot, ci sono quattro o cinque malghe sul territorio di Pisogne o a cavallo tra Pisogne e i comuni limitrofi (Malga Foppella, tra Pisogne e Pezzazze; Monte Guglielmo e Malga Aguina, tra Pisogne e Zone; altre due località totalmente pisognesi). Altri alpeggi che potevano assorbire anche gli animali di Pisogne erano in varie zone della Val Camonica, ma generalmente venivano utilizzati gli alpeggi di Pisogne. Massimo Pretto quando aveva gli animali li portava in alpeggio a Gianico o a Ponte di Legno. La scelta di portarli in altri territori dipendeva delle disponibilità e anche dai costi. Le aziende che rimanevano tutto l'anno in azienda erano poche che avevano una discreta area di pascolo.

Nel tempo gli alpeggi hanno continuato a essere praticati, magari negli ultimi 4 o 5 anni qualcosa si è un po' modificato, ma generalmente si è continuato a portarvi gli animali. Alcuni alpeggi che venivano gestiti in maniera cooperativistica come, la malga Guglielmo, erano praticati da allevatori di Pisogne e anche da allevatori di altri comuni. La malga Foppella è sempre stata gestita dalla famiglia Spandre, oggi azienda Spandre Vittorio, anche se con una forma simile alla cooperativa con alcuni allevatori che venivano ospitati. La gestione era affidata a una sola famiglia, essendo la malga piccola. Questa cooperativa dava una mano, magari nell'acquisto di qualche macchinario o trattore, oppure nel fornire assistenza ogni volta che succedeva qualche problema.

Oggi più o meno i capi totali di Pisogne sono intorno ai 1.500, ma è diminuito notevolmente il numero di imprese agricole; quindi, ogni impresa ha aumentato il numero di capi per poter stare in piedi.

Le strutture utilizzate dalle aziende agricole trovansi le strutture ancora nelle condizioni di quarant'anni fa, ad eccezione di alcune piccole realtà che hanno saputo rinnovarsi. Per esempio, tra queste c'è Spandre Vittorio, che si è ingrandito un po' e ha fatto una bella stalla, ma per il resto poco è cambiato. La maggior parte delle aziende occupa ancora le stalle vecchie di una volta, magari più di una perché nel tempo hanno acquisito quelle che sono state lasciate libere, mentre una volta ogni famiglia aveva la sua stalla. Le innovazioni sono poche, magari qualcuno ha installato il nastro trasportatore per il letame, ma molti utilizzano ancora la cariola per pulire il letame.

Le aziende agricole in passato occupavano un po' tutto il territorio, il fondovalle, la media montagna, comprensivo delle frazioni, e poi la zona diciamo fronte lago di Grignaghe, sopra il paese, e la zona della Val Palot. Adesso le zone sono rimaste le stesse, si sono semplicemente diradate le aziende. Allora, per esempio a Toline una volta c'erano 2, 3 aziende, adesso non ce n'è più nessuna. Alcune aziende avevano anche investito, ma poi in alcuni casi anche le vicissitudini familiari, come per esempio la morte di un fratello, non hanno consentito lo sviluppo dell'attività.

Sulla media montagna di Pisogne c'erano alcune piccole realtà familiari, con magari due o tre bovini, che probabilmente hanno cessato l'attività per ovvi motivi, sono sopravvissuti quelli che sono riusciti a trovare uno sbocco alla vendita dei propri prodotti, poi hanno aumentato un po' i capi e magari sono riusciti a costruire una stalla nuova, anche se la maggior parte ha costruito le nuove stalle, negli ultimi quindici, vent'anni con un concetto tradizionale, con gli animali legati ecc. Questo è dovuto al fatto che tradizionalmente in questa zona si fa questo tipo di allevamento, gli animali restano liberi almeno 120 giorni all'anno, tra pascolo e alpeggio, per cui da un punto di vista normativo è compatibile con la gestione dell'animale e del benessere animale. Inoltre, è meno impegnativa, per certi versi, perché la quantità di letame prodotto da un animale delegato che viene tenuto nello stesso posto tutto il giorno è più facile da pulire, magari attraverso un nastro trasportatore che lo porta in concimaia; costruire una stalla con gli animali liberi vuol dire avere una quantità di liquami

maggiore, che in una zona in montagna non è facile da gestire. La lettiera permanente è difficile da gestire.

Oggi l'azienda maggiori dimensioni oggi è probabilmente Spandre Vittorio, con circa 120 o 130 capi, di cui 70-80 in lattazione e un po' di rimonta. Inoltre, nel periodo estivo hanno l'alpeggio in Malga Foppella dove hanno anche un'attività di ristorazione che è un buon mercato di sbocco per il loro prodotto. Oltretutto, lavorano molto bene con un prodotto di grande qualità. Perché poi questo è ciò che conta, non tutti sono all'altezza. Oggi o fai un prodotto valido e allora troverai sempre una fetta di mercato, diversamente se fai un prodotto non qualificato è difficile venderlo.

I prodotti principali della zona di Pisogne sono **due o tre tipi di formaggi**, a pasta molle o stagionati. Il classico **Silter** che adesso è conosciuto e anche sostenuto da un consorzio per la produzione, non tutto viene macchiato, anzi i piccoli allevatori non entrano nel consorzio ma la modalità di produzione è sempre quella, oppure a pasta molle le classiche **formagelle** o il **cadolet**, che sono formaggi di consumo, insomma di breve stagionatura.

Nel territorio di Pisogne vengono allevati tradizionalmente **bovini da latte**, mentre caprini e ovini non sono mai stati allevati, se non da parte di un pastore che esisteva tanti anni fa che frequentava la Malga Medelet con un gregge di non grandi dimensioni. Pecore e capre sono state sempre solo un piccolo corollario all'allevamento bovino, esclusivamente per la carne, perché tradizionalmente la realtà lombarda non è quella della pecora da latte, ma della pecora bergamasca che è una pecora da carne, per la capra era legato principalmente alla produzione del capretto, poi una volta cresciuti i capretti veniva comunque usato un po' il latte e qualche formaggio veniva prodotto, ma non era una produzione di contorno.

Per quanto riguarda i bovini nel corso degli anni è stata allevata fondamentalmente la **bruna alpina**, poi a partire dagli anni Settanta, con l'avvento delle prime fecondazioni artificiali, ha iniziato ad essere **insanguinata con la Brown Swiss** (identificata con il semplice nome di Bruna), ossia la razza Bruno alpina è stata portata in America, selezionata in America e poi riportata qui. Questa ha soppiantato totalmente la bruna alpina storica che era un animale piccolo dalle scarse esigenze, da poco latte, ma anche da un po' di carne e che nel momento in cui la richiesta del mercato era diventava esclusivamente il latte è diventata un animale non più adeguato. Sarebbe stato adeguato al territorio, perché sicuramente dava meno problemi e aveva meno esigenze rispetto agli animali di oggi, ma questo cambiamento è stato avviato anche per una scelta, in qualche modo anche politica, di politica economica, dettata dalle necessità produttive. Questo ha comunque costituito una perdita per il territorio, per esempio in Svizzera hanno fatto la medesima scelta, ma hanno conservato la base genetica della bruna alpina e oggi hanno ancora alcuni animali diciamo "originali", di discreta produzione, che non hanno niente a che vedere con la bruna Brown, ossia la bruna selezionata, però hanno ancora un valore nel momento in cui vuoi un animale che sostieni praticamente da solo, mandandolo in alpeggio, senza bisogno di un complemento alimentare ecc. Questa razza bruna alpina poteva essere ancora oggi interessante in particolare in alcune economie diciamo secondarie, del piccolo allevamento familiare nelle piccole realtà montane. Infatti, soprattutto in bergamasca, per esempio, o a Sondrio ci sono delle realtà interessanti da questo punto di vista e c'è un **movimento di allevatori che sostiene la bruna alpina originaria**², che è stato anche sostenuto economicamente con qualche aiuto, ma ha un suo perché. Al contrario, nel corso degli anni l'associazione allevatori proponeva solo la novità dal punto di vista anche genetico, con la bruna selezionata. Quindi venivano fecondati degli animali con una produzione bassissima, nascevano delle manze spettacolari rispetto alle mamme, ma con esigenze maggiori rispetto alla bruna alpina

² Se l'Alpina aveva una duplice attitudine, per latte e carne, quella oggi diffusa ovunque, ovvero la Bruna derivata dall'incrocio americano, è prevalentemente per latte, ma è anche meno resistente, meno adatta alla montagna e, sugli alpeggi, non è sufficiente che si alimenti di erba, ha bisogno di un'integrazione alimentare di cereali. Il ceppo originale di Bruna alpina è rimasto ora (con un numero di capi limitati) solo in Svizzera, Austria e Alto Adige. Si veda l'Associazione Bruna Alpina Originale: <https://www.brunaalpinaoriginale.it/razza>.

originaria. Questo ha causato problemi, l'animale nuovo anziché produrre 5 litri di latte ne produceva 20, ma aveva necessità di mangiare adeguatamente per produrre 20 litri, ma non era facile; quindi, gli animali in azienda vivevano due o tre anni e non di più, perché mancava la competenza degli allevatori per gestire questi animali. Potremmo discutere su quanto ha senso a livello territoriale fare una scelta come questa. Negli ultimi anni ci sono stati alcuni finanziamenti che hanno incentivato il ritorno delle brune alpine, ma a Pisogne non ci sono allevatori che hanno questi animali. Una volta gli allevatori avevano delle brune alpine originali che restavano in azienda anche vent'anni, l'animale era considerato un capitale, la sera si passava in stalla a strigliare gli animali. Oggi quando si acquista un animale lo si tiene in azienda tre o quattro anni.

È scemata anche l'"affezione" verso una razza, in generale non solo a Pisogne. Probabilmente questo è dovuto al fatto che sulle montagne sono stati introdotti questi animali iperproduttivi, ma di difficile gestione da parte degli allevatori che ne sono rimasti molto delusi; quindi, per cercare di riparare a questo problema hanno iniziato a fare incroci anche con la pezzata rossa e successivamente a ibridare ulteriormente senza prestare troppa attenzione alla razza "pura".

Una volta al massimo si trovavano incroci con la frisona, che produceva la vacca *preta* (nera), che nel primo incrocio era un animale molto rustico, molto forte, buon produttore e si adattava bene alle situazioni locali. Solitamente poi non venivano utilizzate per fare ulteriori incroci. Inoltre, spesso gli incroci avvenivano in modo involontario, perché portate le mucche in malga capitava magari ci fosse in giro un torello che copriva qualche mucca, non erano molti quelli che chiedevano ai veterinari di fare degli incroci.

Oggi, invece, si incrocia molto di più, se l'allevatore non ha una vera passione in quello che fa e un interesse per il mantenimento della razza, oppure non si tiene più attenzione. Anche perché oggi devi allevare un animale almeno tre anni perché cominci ad essere produttivo, quindi conviene di più acquistare che far fecondare gli animali. Le mucche brown Suisse sono solamente da latte, non da carne. Il vitello bruno oggi sul mercato vale molto poco. Molti allevatori prendono dei tori da carne facendo degli incroci per la produzione di vitelli da carne che hanno un miglior mercato.



Figura 2. Un esemplare di bruna alpina originale (Fonte: Pagina Facebook Bruna Alpina Originale)



Figura 3. Un esemplare di Brown Swiss (o Bruna)
(Fonte: <https://www.agraria.org/razzebovinelatte/brownswissamericana.htm>)

Per il sostentamento del bestiame si importa mangime e fieno (pochi sono gli allevatori che coltivano tutto il proprio fieno perché è un grande impegno poter soddisfare le esigenze di questi animali). Gli allevatori si appoggiano ai mangimifici della pianura, non si produce nulla qui sul territorio. Diventa difficile dire quanto sono "locali" gli animali allevati a Pisogne, perché mangime e fieno nella maggior parte dei casi viene da fuori. È difficile definire la denominazione di un prodotto sulla base dell'alimentazione locale, questo in montagna, ma anche in pianura, perché ormai tutti gli allevatori acquistano qualcosa per integrazione.

Oggi le aziende del territorio sono piccole, ma ce ne sono ancora anche di medie, con circa 20 capi o 30 capi. Le aziende che sono rimaste sono gestite da famiglie che fanno questo lavoro per tradizione e hanno oggi tramandato la passione ai figli, praticamente nessuna delle aziende di oggi a Pisogne è partita da zero e non ci sono ritorni alla montagna. Ci sono alcuni giovani che lavorano nell'azienda familiare. In altri casi i giovani se ne sono andati, oppure non sono riusciti a far fronte alle spese e le aziende hanno chiuso. Bisogna anche considerare che sono cambiate le esigenze, una volta l'economia si consumava all'interno di una famiglia, di una contrada, di una frazione, oggi il sacrificio è notevole, o ti muove dentro una passione vera oppure è molto difficile portare avanti le aziende. Nei casi in cui le aziende funzionano perché dietro c'è una bella gestione familiare, in cui tutti si muovono intorno all'attività agricola. Altrimenti se devi lavorare tu solo e basta sempre, 365 giorni all'anno, o sei un eroe, e io ne conosco un paio, oppure non lo fai. Nella famiglia tradizionale numerosa che insieme lavorava nell'azienda c'era un ricambio, se uno se uno avesse voluto andare in ferie, per esempio, avrebbe potuto perché aveva comunque un supporto, qualcuno che lo sostituiva.

Nella situazione odierna forse la realtà cooperativa sarebbe un modo per poter forse ovviare ad alcuni problemi, come il ricambio, ma è difficile fare allevamento in cooperativa, molto più semplice è la trasformazione. Bisogna anche tenere conto del livello culturale in cui ti muovi. Qui finivano le medie per misericordia, oggi forse qualcuno manda i figli alla scuola a Edolo, e non c'era una visione, una cultura che consentisse di migliorare il lavoro. Sei ferratissimo sull'allevamento, sai benissimo quando devi mandare gli animali in stalla o quanto ti rende il tuo latte, ma sei fermo lì, manca una capacità imprenditoriale che possa consentire di sviluppare l'attività. Quindi rimani solo e sempre a lavorare in stalla e in questa situazione è davvero molto difficile fare allevamento in cooperativa, perché devono sempre prevalere le tue esigenze e le tue ragioni, c'è chiusura e gelosia. Sulla lavorazione del prodotto o l'acquisto del mangime, se uno capisce che gli conviene, è più facile lavorare in cooperativa.

Nelle zone di Tremosine c'è una bella cooperativa, ma c'è uno degli allevatori che spinge per portare avanti il progetto e questo ha consentito di portarlo avanti. Se manca questo è molto difficile.

Nel disciplinare del Silter prevedeva solo la razza bruna, ma credo che sia stato cambiato, perché oggi non puoi più avere solo bruna.

Oggi a Pisogne, oltre a **Spandre Vittorio**, di cui si parlava prima, un'altra azienda interessante è Spandre Chiara, è una delle poche che si è data da fare nel settore della vendita del suo prodotto, ha trovato buoni sbocchi, si dà da fare anche in termini operativi, fa il banchetto in estate tutti i giorni in Val Palot vende direttamente i suoi prodotti con il suo furgoncino, fa il mercato tutti i martedì a Gratacasolo ecc. Poi c'è Anna Faustini, quella che ha anche le capre, che ha una piccola malga che gestisce, vende i suoi prodotti al mercato e ha un suo buon lavoro, Ce ne sono un altro paio che vendono direttamente il loro prodotto, ma non vanno in giro, vendono a livello aziendale; quindi, sono un po' più limitate come attività. Gli altri qualcosa direttamente vendono tutti, ma la maggior parte si affida a qualche commerciante per la vendita del prodotto, poi vivono tutti sul filo del rasoio dal punto di vista dell'autorizzazione a produrre.

Molti hanno fatto richiesta del caseificio con bollo CEE, per avere un prodotto marchiato e vendibile, ma gestirlo è impegnativo, devi fare le analisi ogni mese, tenerlo pulito ecc. e qui manca un po' la

mentalità per stare dietro a queste cose. Poi si trova qualche *escamotage* per vendere il prodotto, qualcuno magari te lo ritira, ma ti paga molto meno.

Oggi l'agricoltura deve essere, come definita dall'Unione Europea, multiattività, non è più solo l'allevamento, non è più solo la coltivazione del campo, ma è la coltivazione del campo, l'allevamento, il commercio, la produzione del prodotto, la vendita, le attività accessorie (agriturismo, fattoria didattica) ecc. Le realtà presenti in zona lavorano in questa ottica?

Che fanno attività accessorie ne abbiamo solo una, Spandre Vittorio, che fa un'attività di somministrazione, è chiamato agriturismo, ma è già una parola grossa. D'estate la malga ha una in una posizione assolutamente favorevole e lavora. Le altre lavoricchiano per la produzione di latte e formaggi.

Nell'ottica di una possibile valorizzazione del territorio, secondo lei c'è la possibilità che anche altre aziende possano intraprendere la stessa strada in futuro? Organizzare attività di agriturismo, accoglienza, somministrazione, visite in azienda, attività correlate alle escursioni in montagna ecc?

Tenendo conto della base da cui partiamo, dal punto di vista culturale, mi direbbe di no. Non c'è, secondo me, la capacità di gestirla in questo modo e **manca la mentalità** per gestirla in questo modo. Prima di tutto non esistono le strutture, per accogliere i turisti serve una casa che sia anche un minimo accogliente e poi ci vuole un po' di spirito imprenditoriale. Non puoi far fare ai turisti sempre e solo l'esperienza della malga a 1.800 metri, perché non so quanto pubblico potrebbe attrarre e per quanto tempo, ma soprattutto manca la capacità di mettere in piedi un'attività di questo genere. Il territorio meriterebbe lo sviluppo di queste attività, ma la situazione attuale non è semplice.

Secondo me bisognerebbe anche riflettere sul discorso delle **contribuzioni**, oggi vengono erogati contributi in agricoltura a chi va in alpeggio ecc., però poi non si chiede niente in cambio, si potrebbero erogare dei contributi in funzione di chi sviluppa altre attività, come l'agriturismo, l'accoglienza ecc. Dopodiché qualcuno potrebbe anche "inventarsi" agricoltore, oppure potrebbero nascere delle collaborazioni tra più persone, con qualcuno che si occupa della parte agricola e qualcuno dell'accoglienza e allora così potrebbe nascere anche l'impresa. Ma oggi, a Pisogne, questa possibilità la vedo molto lontana.

Pisogne da un punto di vista territoriale è fortunatissimo, ha il lago, la mezza montagna, la montagna, gli alpeggi, va dai 188 metri del lago ai 2000 metri del Guglielmo. Certo non si farebbero grandi numeri, ma ci sono possibilità di sviluppo di diverse attività. Bisogna però tenere presente anche che oggi il turismo è "usa e getta", le persone arrivano il sabato e se va bene se ne vanno la domenica o fanno escursioni in giornata. In Val Palot, per esempio, c'è una gran confusione di gente, di auto, di pic nic, ma alle 18.00 o appena arriva una goccia d'acqua non c'è più nessuno, se ne vanno tutti.

Secondo me, anche dal punto di vista amministrativo a volte manca una vera comprensione di quelle che sono le potenzialità. Massimo Pretto afferma di essere stato per nove anni in amministrazione comunale, con il suo gruppo ha fatto diverse proposte di progetto per la valorizzazione del territorio, ma nessuna è stata accolta. Per esempio, in **Val Palot** c'è una **pista da sci**, dove si vengono ad allenare numerose squadre nazionali, perché sono in ombra e la neve si mantiene tutto inverno, ma non c'è un **anello per lo sci di fondo**. Val Palot potrebbe invece essere un punto di riferimento per questa attività, sarebbe l'anello di fondo più vicino alla città. Da Brescia una persona che finisce di lavorare il sabato alle 12, in un'ora e mezza è già sulle piste. Ci sarebbe la possibilità di fare un anello di fondo di 5 km, ma nessuno lo ha mai fatto. Al contrario, se vado in Austria, trovo le piste da bob montata sui tubi d'acciaio con i carrelli dove ci portano anche le persone disabili, sui biposto, funivia che porta su e giù.

Per quanto riguarda la diminuzione della neve in Val Palot, Massimo Pretto sottolinea che dove c'è la pista da discesa in Val Palot abbiamo un torrente da cui puoi attingere acqua naturale per produrre neve artificiale, che poi quando si scioglie ritorna dentro il torrente. In questo modo non ci sarebbe spreco, si consuma energia, ma chi accede agli impianti paga e si potrebbero coprire i costi, che rispetto ad altre località sarebbero minimi. Inoltre, la pista da fondo in estate potrebbe diventare una pista per mountain bike, come si fa in molte altre località di montagna.

A Pisogne non ci sono neppure le piste da mountain bike, ma abbiamo i motocross che vanno senza nessuna regola, abbiamo moltissime persone che vengono a raccogliere i funghi, che zappano il bosco e non c'è nessun controllo. Si possono raccogliere fino a due kg di funghi al giorno, ma nessuno controlla.

Oggi, con la diffusione delle **biciclette elettriche**, c'è molto mercato, si potrebbero anche creare dei percorsi che portano alle malghe ecc. Per poter realizzare questi progetti però servirebbero persone capaci e mancano i giovani interessati. Bisognerebbe creare qualche forma di consorzio turistico, ma manca la mentalità. A Pisogne ci sono 80 case vacanze, forse non tutte lavorano, ma sarebbe interessante capire quanti sono i turisti, quante notti ci passano. Le strutture potrebbero esserci per accogliere i turisti, ma manca l'iniziativa. Su lago si potrebbero fare numerose attività, dalle attività sportive alle attività di pesca, si sono conservate anche forme di pesca tradizionali del lago che potrebbero essere valorizzate, che non sono impattanti sul patrimonio, interessanti da riscoprire certi metodi che si usavano una volta. Poi potresti fare attività legate alla castagna, ai funghi, all'alpeggio, al latte, alle escursioni, tutte, tutte cose piuttosto "facili", perché il territorio non è difficoltoso dal punto di vista anche escursionistico.

Quest'anno passa il **Giro d'Italia** (Fig. 4)³, potrebbe essere un innesco, ma il Giro passa e se ne va, bisognerebbe trovare il modo per sfruttare la visibilità. Se pensiamo anche alla visibilità di cui ha goduto il Lago d'Iseo dopo l'evento di **The Floating Piers** nel 2015, oggi vediamo che anche alcuni vip cercano casa sul lago, inoltre c'è stato un boom di turisti stranieri. Ben vengano anche questi eventi, ma bisogna trovare il modo di trasformare i flussi generati in flussi stabili, che durano più di due giorni. Il Giro d'Italia può dare visibilità ad alcuni territori di montagna e attrarre persone che in bicicletta vogliono percorrere le salite fatte dai campioni del Giro, per esempio. Se a Pisogne ci sono 80 case vacanze, ipotizzando che ognuna abbia due posti, sono 160 posti letto, quindi l'offerta c'è.

³ La quindicesima tappa del Giro d'Italia 2024 parte dal Lago di Garda per congiungersi al Lago d'Iseo attraverso la Val Trompia e il valico inedito di Colle San Zeno. Si risale la Val Camonica per oltrepassare l'Aprica e, entrati in Svizzera, scalare la Forcola di Livigno. Da lì rapida discesa e salita al Passo d'Eira dove gli ultimi 2 km di salita si arrampicano sulla pista di sci del Mottolino.

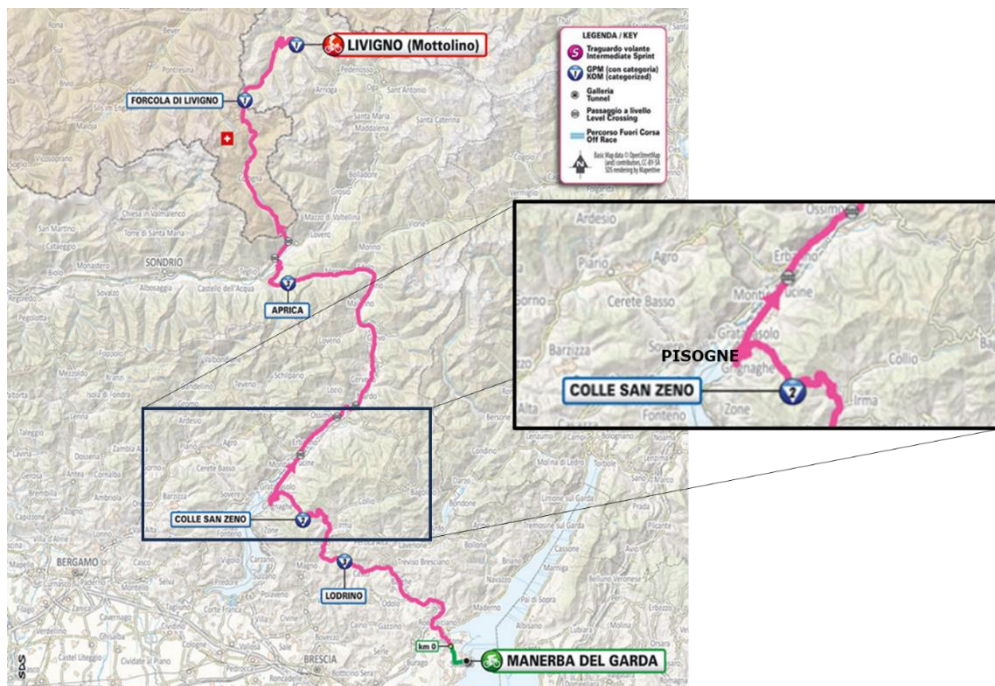


Figura 4. Percorso della 15a tappa del Giro d'Italia 2024, Manerba del Garda - Livigno (Mottolino), che si terrà domenica 19 maggio. (Fonte: <https://www.giroditalia.it/il-percorso/>)

Quando Massimo Pretto era in amministrazione, circa trent'anni fa, a un certo punto è stata lanciata una proposta per creare un collegamento sciistico tra Monte Campione e Val Palot. In Val Palot c'è una pista isolata, su di un versante in semi ombra; quindi, quando nevicava la neve poi si mantiene, a Monte Campione c'era un comprensorio (oggi quasi dismesso), si poteva creare una stazione intermedia sui colli di San Zeno; quindi, anche arrivando dalla Val Trompia ci si poteva mettere gli sci ed entrare nel circuito, avendo la possibilità di sciare in entrambe le aree. Questi erano ragionamenti che avevano un senso allora, oggi, con gli impianti che sono perennemente in crisi, non ha più senso. Inoltre, lo sci è diventato uno sport molto costoso.

La piccola pista di Val Palot nel suo piccolo funziona, è utilizzata da alcune squadre agonistiche perché è una pista in ombra e corta. A differenza di una località più di grido qui c'è meno traffico anche sugli skylift; quindi, per gli atleti va molto bene perché possono fare più discese. La pista viene utilizzata anche di notte per sciare.



Figura 5. Mappa localizzativa degli impianti di Val Palot e Montecampione e del Colle di San Zeno



Figura 6. Pista da sci in Val Palot (Fonte: <https://www.valpalotski.com/>)

Uno scopo del nostro lavoro di ricerca è capire quali sono le modalità attraverso le quali si può creare una rete, una rete di valorizzazione territoriale, perché è inutile creare degli episodi singoli che avrebbero poca durata. Qui vediamo che la montagna da un lato, il lago dall'altro, danno numerose possibilità anche per costruzione di una di una nuova economia e nuove relazioni che tengano in piedi, dalla montagna al lago.

La base sarebbe fare un discorso culturale, un miglioramento di questo aspetto, oppure sarebbe necessario ci fosse una persona che fa da trascinatore, che stimola l'innovazione. Servirebbe qualcuno che ha una visione rispetto alla gestione del rifugio, delle piste da sci ecc.

Riepilogando, rispetto a quello che è lo scenario un del settore agro-silvo-pastorale le principali **criticità** sono: questa mancanza di visione, di capacità di andare un po' oltre la sola gestione della stalla (*criticità culturale*), e la presenza di aziende generalmente di piccole dimensioni, a gestione

famigliare. Questo si lega anche alla mancanza di giovani che possono portare avanti l'attività. Uno degli scogli principali che ha ridotto anche il numero di animali, è stato il fatto che spesso chi nasceva in montagna scendeva a valle a lavorare e poi con il tempo si trasferiva, magari sposava una ragazza di montagna e portava via anche lei. Chi rimaneva in montagna spesso era scapolo e rimaneva in montagna con la famiglia, finché c'erano i genitori si riusciva a gestire l'azienda, ma una volta rimasti soli diventava difficile continuare (*criticità economica*). Pagare qualcuno per lavorare nell'azienda non vale la pena perché le spese sarebbero troppo e il lavoro diventa insostenibile. Chi è rimasto in montagna con la famiglia nella maggior parte dei casi ha rimandato questo meccanismo di una generazione. Il tessuto industriale di Pisogne era molto vivo e avere un lavoro sicuro era sicuramente qualcosa che attraeva le persone verso la pianura. Delle famiglie dei genitori di Massimo Pretto, per esempio, nessuno è rimasto a fare l'agricoltore. Qualche famiglia ha mantenuto qualche capo da allevamento ma come attività complementare.

Se trent'anni fa fosse stato creato un caseificio e si fosse lavorato in cooperativa probabilmente sarebbe stato possibile sostenere gli allevatori, anche quelli che non hanno visione, magari attorno a qual nucleo di aziende si sarebbero potuti sviluppare anche altri progetti di valorizzazione del territorio. Ma a queste cose deve credere anche la politica, quando si è provato a creare la cooperativa non è stata sostenuta.

Opportunità: il territorio è ricco, ma è difficile mettere insieme le risorse e creare rete.

Pisogne tra vent'anni: si dovrebbero realizzare tutte le condizioni per mettere insieme le opportunità che ha il territorio. La rinascita della montagna nasce da un buon amministrare, è necessario investire a livello economico, ma non solo. Quando c'era il progetto del caseificio, da costruire al Dossello, un punto di passaggio, frequentato da numerose persone tutti i giorni, non è stato sostenuto dalla politica che non ha creduto nel progetto.

Il problema che Massimo Pretto vede è proprio vedere il futuro, perché giustamente non è possibile fare conto solo sui figli. Però in queste situazioni poi se non c'è nessuno che porta avanti l'azienda, cioè cosa fai? A chi la vendi? Un esempio è l'agriturismo Il Gippone, ad Artogne, negli anni ha messo insieme un allevamento di capre finlandesi, l'attività di ristorazione ecc. ma nessuna delle tre figlie ha continuato l'attività di famiglia, oggi il ristorante è chiuso, mantengono ancora alcune capre e nulla più. Forse manca anche un legame con il territorio e capirne la ricchezza del patrimonio.