

Sulle vie dei formaggi “Principi delle Orobie”

Appunti per un progetto di valorizzazione
multifunzionale del territorio
alle falde del “Tre Signori” in chiave Expo 2015

di *Michele Corti*¹

Lo spunto dalla irripetibile occasione rappresentata da Expo 2015 viene letto alla luce della collocazione strategica della Valle Brembana e dei territori limitrofi rispetto ai principali focus di attrazione turistica interessati dal flusso di visitatori e all'aeroporto internazionale di Orio al Serio. L'abbozzo progettuale punta, al di là di queste opportunità, a collegare in modo coerente i tematismi Expo con le proposte di visita extra sito configurate come uno stimolo a scoprire i nessi esemplari tra la produzione alimentare, le culture umane le relazioni ecologiche nel loro svolgersi storico in un determinato territorio. Ricalcando i cammini sulle antiche vie del commercio dei formaggi e delle transumanze, tra montagna, pianure irrigue “lattifere” e città. Cammini che videro protagonisti per cinque secoli le generazioni di mandriani-casari orobici, coloro che - accuratamente trascurati dalla cultura egemone di matrice urbana -hanno dato origine alla grande industria casearia lombarda e ad una lunga serie di prodotti (taleggio, gorgonzola, quartiolo, crescenza, salva, caprini) che rappresentano tuttora - dopo il grana - la componente principale dell'industria casearia italiana. Il contributo delinea alcune modalità attraverso le quali le proposte di visita possono articolarsi, i soggetti e le risorse territoriali che possono essere attivati per offrire una serie di offerte coordinate, originali ma anche competitive rispetto a destinazioni più scontate, in grado di conseguire effetti economici (ma anche sociali e culturali) duraturi grazie al consolidamento di reti locali.

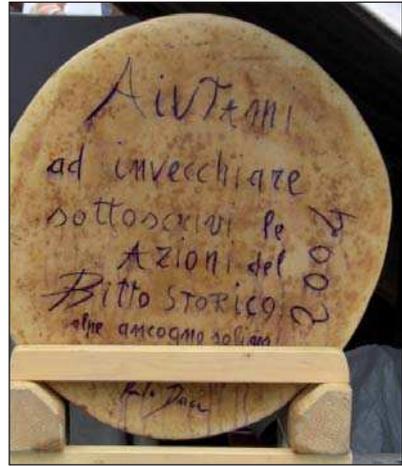
Premessa. I punti di forza del progetto

I presupposti che hanno fatto grande l'area pastorale zoocasearia orobica quale culla del caseificio lombardo sono la facile accessibilità dalla pianura (attraverso diversi percorsi) ad un esteso comprensorio dal clima umido e dall'orografia accidentata ma ricco di pascoli e di paesaggi alpestri nel quale si sono sviluppate ricche tradizioni casearie. Questi presupposti sono gli stessi che rappresentano gli elementi di forza del progetto “vie dei formaggi delle Orobie”. In 60 minuti dal sito Expo il visitatore si trova nel cuore del sistema (ovvero sulla dorsale orobica lecchese, in alpeggi e siti di grande interesse etnografico). Con tempi più lunghi, sia pure compatibili con un programma di escursioni giornaliere, può essere raggiunta anche la dorsale Nord che unisce le valli orobiche valtellinesi alla Val Brembana.

¹ Società Valli del Bitto spa, Gerola Alta (So). Professore associato di Zootecnica montana, Dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione, l'ambiente, Università di Milano.



Formai de mut dop



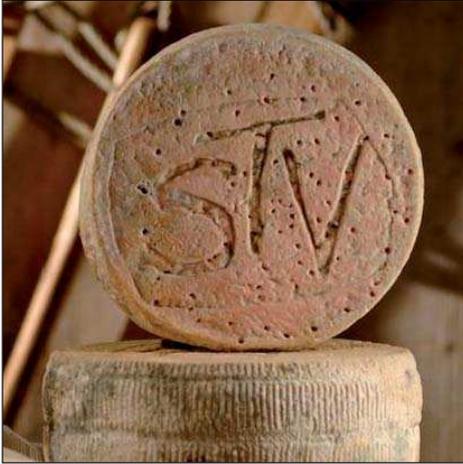
Bitto storico

L'offerta di paesaggi, percorsi escursionistici ben tracciati e segnalati, una densa rete di rifugi di appoggio, di alpeggi con attiva produzione casearia, di elementi di interesse storico, artistico, naturalistico, etnografico, militare, minerario è legata all'intenso utilizzo della montagna nei secoli passati caratterizzato da insediamenti umani di ridotta dimensione disseminati in forma di nuclei e villaggi tali da costituire una densa trama di popolamento sia pure in un ambiente con scarse risorse agricole, caratterizzato da correnti di traffico extra-locali, da attività economiche di rilievo.

Alla infrastruttura sentieristica, in buona misura ben curata, si unisce una serie di tracciati (piste forestali per lo più) in grado di offrire molti itinerari MTB.

La gastronomia offre una serie di formaggi e latticini tradizionali difficilmente riscontrabile su un territorio di questa estensione: *Stracchini Valsassina, Stracchino all'antica, Branzi, Agri di Valtorta, Caprini di capra, Fioroni di capra, Salva, Strachitunt, Bitto storico, Formai de Mut, Matüsc, Latteria, Mascherpa, Fiurit, Burro*. All'offerta casearia si aggiungono altri frutti della montagna: erbe commestibili e aromatiche, funghi, miele, piccoli frutti, pesce dei laghetti alpini, carni conservate (caratteristici i salamini e i violini di capra); fuori dal contesto strettamente alpestre ancora miele, mele (in incoraggiante crescita), ortaggi, castagne, noci, nocciole, piccoli frutti coltivati. Le combinazioni di queste materie prime sia tradizionali (come la polenta taragna - oggetto, proprio in questo periodo, di riconoscimento e promozione) che innovative, consentono una vasta offerta di preparazioni gastronomiche basate esclusivamente su prodotti della montagna orobica.

Vi è poi un robusto sistema di associazioni produttive, culturali, ecomusei (Taleggio, Valle Imagna, Gerola alta, Valtorta, Albaredo), guide, operatori turistici, pro loco ecc. che hanno sperimentato da alcuni anni a questa parte interessanti forme di collaborazione tra loro. Di grande importanza per una robusta proposta di turismo gastronomico e rurale l'infinita serie di sagre e manifestazioni tradizionali: dalla agostana Sagra delle Sagre di Pasturo, con decine di migliaia di visitatori, alle feste di contrada (con qualche decina di partecipanti) alle rinomate manifestazioni rievocative in cui intere comunità trasformano i propri paesi in una macchina del tempo non nostalgica ma capace di sottolineare le nuove valenze delle tradizioni come nella manifestazione "Ritorna l'antico" di Premana, alle



Strachitunt dop



Branzi tipico

rassegne gastronomiche che fioriscono da anni a fianco delle più tradizionali Sagre (vedi quella della polenta che anima la poco accessibile e frequentata Val Tartano).

Non vanno dimenticate alcune fondamentali infrastrutture di trasporto che garantiscono un comodo accesso ai crinali, ai rifugi (dove si sperimentano forme di accoglienza nuove basate su proposte educative e gastronomiche), agli alpeggi. Tra di esse vi sono la strada prealpina orobica, progettata sin dagli anni '60 dall'esinese Pietro Pensa che collega, con eminenti finalità turistiche, il Lago di Como al Lago di Garda (e che consente l'arrocco alla dorsale orobica lecchese alla Culmine di S. Pietro) e la strada transorobica del Passo di San Marco (1.991 m) ma anche gli impianti a fune Barzio-Piani di Bobbio, Moggio-Piani di Artavaggio, Pescegallo-Rifugio Salmurano a Gerola che consentono tutti un facile arrocco alla dorsale orobica. A tutto ciò si aggiunge un vasto patrimonio non solo di edifici di culto e civili, di opere d'arte (affreschi esterni e all'interno di chiese), manufatti come ponti, strade coperte, edifici di dogana, ma anche di beni meno conosciuti: antichi borghi intatti o quasi, opere militari della grande guerra, incisioni rupestri (queste ultime scoperte da pochi anni in quel di Carona e ancora poco note).

Oltre alle importanti esperienze di collaborazione tra operatori di vari settori vanno segnalate, come espressione di una capacità di proporre nuove iniziative, le formule di ospitalità turistica innovative (agriturismo in alpeggio con "settimane verdi" e campi di lavoro, albergo diffuso di Ornica, proposte gastronomiche in rifugio).

Il dialogo avviato tra imprese di valli diverse all'insegna dei "Principi delle Orobie" (che coinvolge soggetti di 3 province diverse) rappresenta un prezioso requisito e un'esperienza pregressa per un ambizioso progetto di massiccio.

La collocazione dell'area la pone infine in condizione di integrare il progetto di



Agrì di Valtorta

iniziative per il semestre Expo con altri progetti turistici legati alla proiezione esterna dell'evento in area lombarda. Attraverso la "porta" di Morbegno il progetto delle vie dei formaggi orobici si collega alle proposte di visita della Valtellina (incentrate sul "Treno dei sapori valtellinesi" e sul raccordo con il "Trenino rosso del Bernina-Unesco") mentre attraverso le "porte" lacustri di Colico e Varenna si può realizzare un raccordo con quelle incentrate sulle vie d'acqua lariane (presumibilmente quelle che calamiteranno la maggior parte dei visitatori). La "porta" della Val Brembana è ovvio collegamento con la città di Bergamo e il suo Urban center. Le entrate (stradali, ferroviarie, lacustri) nel "sistema" rappresentano altrettante uscite verso altri sistemi consentendo una grande flessibilità di itinerari. Il tutto favorito dal ruolo dell'aeroporto di Orio.

Potenziare le reti locali sotto con l'impulso di una grande occasione

Oltre a far conoscere, come esso merita, un territorio ricco di patrimoni culturali e agroalimentari, il progetto vuole stimolare - attraverso uno schema di grande spessore organizzativo e culturale - il salto di qualità verso una collaborazione organica tra i soggetti, economici (e non) che, con grande convinzione (e sulla base di una non sempre consapevolmente riconosciuta convergenza di valori), restano fedeli alla montagna o ad essa ritornano (magari dopo generazioni). Vuole mettere alla prova le possibilità di un forte e convinto investimento in forme di turismo rurale, enogastronomico e culturale riconosciute ampiamente quali opportunità sempre più importanti per molti territori di montagna e "interni" in relazione ai grandi giacimenti di patrimonio "minore" di cui dispone il paese. Spesso è stata (qui e altrove) la mancanza di convinzione circa il valore del proprio patrimonio che ha frenato i progetti di valorizzazione e la crescita di reti. Tutto ciò assume valore anche (forse ancora di più) in un'area (già) fortemente industrializzata come la Lombardia incapace spesso di riconoscere e apprezzare il valore delle proprie radici nella tensione verso una modernizzazione tecnologica che oggi è sempre più appannaggio di molti nel mondo.

Questa sottolineatura sul rafforzamento di reti e di una nuova visione della propria realtà conferma che non sarà tanto l'investimento (modesto) in infrastrutturazione materiale il cuore delle iniziative quanto quello in nuovo capitale umano e in rafforzamento in capitale sociale. Saranno questi i lasciti più preziosi del progetto che potrà, sulla base di una rinnovata fiducia e di qualche entusiasmo suscitato, confidare in un seguito, nel proseguimento di una linea intrapresa con forte determinazione.

Un progetto che parte dalla collaborazione tra le realtà casearie

Il soggetto che si pone come proponente del grande progetto è rappresentato dall'*Unione dei formaggi Principi delle Orobie: Bitto storico* Presidio Slow Food, *Branzi* (Formaggio Branzi Tipico), *Strachitunt Dop*, *Formai de Mut Dop*, *Agri di Valtorta* Presidio Slow Food, *Stracchino all'antica* Presidio Slow Food. L'Unione (attualmente in fase di formalizzazione quale Associazione temporanea di imprese, ha già partecipato come tale a diverse importanti iniziative quali l'edizione del 2011 di *Cheese* a Bra e *Artigiano in Fiera* (nel 2012) dove ha gestito spazi che comprendevano anche l'erogazione di servizi di ristorazione e l'organizzazione di degustazioni. L'Unione si è costituita nell'ambito della rinata storica *Fiera di San Matteo* di Branzi (edizione 2010), là dove, in passato (sino ai primi decenni del '900), convergeva per la vendita anche la produzione del Bitto delle valtellinesi Valli del Bitto e Tartano. Strettamente legata alla Fiera

settembrina di S. Matteo, dedicata in particolare al *Formai de Mut*, l'Unione dei Principi delle Orobie è protagonista anche di altre Sagre (Sagra del Bitto di Gerola alta, Sagra dello *Strachitunt* a Taleggio) e di numerosi altri eventi che hanno al centro i diversi formaggi che la compongono. All'Unione fanno riferimento anche delle strutture turistiche e della ristorazione che, sin dall'inizio hanno sviluppato forme di collaborazione organica tra loro: *Agriturismo Ferdy* di Lenna, che è anche produttore di *Formai de Mut*, l'*Albergo diffuso di Ornica* e alcuni ristoratori della Val Brembana e di Bergamo alta. Tutti questi soggetti partecipano attivamente agli eventi organizzati dall'Unione. Sul piano produttivo a questi formaggi fanno capo Società, Consorzi, cooperative, caseifici privati, aziende agricole che operano in Alta Val Brembana, Val Taleggio, Valle Imagna e Valli del Bitto (Consorzio *Strachitunt*, Consorzio *Formai de Mut*, Consorzio Salvaguardia *Bitto storico*, Società *Valli del Bitto trading spa*, Latteria sociale Valtorta, Latteria sociale Branzi, Cooperativa *Sant'Antonio* di Vedeseta, Cooperativa *I tesori della Bruna* di Corna Imagna).

Un più ampio ambito di collaborazioni coinvolge associazioni come il Centro Storico Culturale Valle Brembana e il Cai con le quali sono già stati organizzati eventi su temi culturali e turistici nell'ambito della Fiera di San Matteo e in altre occasioni. Strette collaborazioni esistono tra singoli componenti dell'Unione e altre associazioni culturali ed ecomusei. Il Centro Studi Valle Imagna è strettamente legato alla "Casa dello stracchino" - sede di produzione e vendita - e alla "Locanda Roncaglia (dello stracchino)" con alloggio e iniziative gastronomiche educative e didattiche, il "Centro del Bitto storico" è parte integrante dell'ecomuseo della Val Gerola, il Consorzio *Strachitunt* collabora con l'ecomuseo di Taleggio che gestisce anche delle strutture educative e di ricezione turistica. Nelle ultime stagioni turistiche sono state sviluppate iniziative turistico-gastronomiche in collaborazione con alcuni rifugi basate su escursioni a scavalco della catena orobica e "ciaspolate" (una formula di crescente popolarità su tutto l'arco alpino). Tutte queste esperienze di collaborazione rappresentano la premessa per la strutturazione di una rete più ampia con la partecipazione di strutture turistiche (alberghi, ristoranti, rifugi, agriturismi, B&B, case vacanze, campeggi, società di esercizio di impianti a fune, società di trasporto, associazioni turistiche, rivenditori di prodotti alimentari e sportivi). Ai fini dello sviluppo di una rete in grado di integrare la componente territoriale della Valsassina (in considerazione delle connessioni: vie storiche, valichi, comune tradizione casearia) è fondamentale la partecipazione di soggetti di quest'area. Verificato l'interesse di massima della Comunità Montana e di importanti operatori produttivi e turistici lo sviluppo delle fasi progettuali esecutive dovrà vedere il concorso di soggetti amministrativi, associativi, imprenditoriali anche della valle lecchese.

La vocazione pastorale del territorio

Non è un caso se gli attuali *Principi delle Orobie* hanno potuto avviare iniziative e collaborazioni tali da innescare dinamiche di promozione territoriale a tutto tondo. Alle loro spalle l'economia e la cultura del formaggio hanno una lunga storia di centralità. Le Orobie occidentali rappresentano un'area fortemente caratterizzata dall'economia e dalla cultura pastorale, quella che in tedesco viene definita una *Hirtschland* definizione attribuita ad alcune aree delle Alpi svizzere. L'economia pastorale, alla base del primo insediamento umano, rappresenta la comune matrice che univa la Valsassina alla Valtaleggio, all'alta Valbrembana e alle testate delle vallate orobiche valtelinesi, matrice rafforzata da fattori religiosi (pievi) e demici (antichi e meno antichi movimenti

di popolazione tra i sistemi vallivi orobici). La vita pastorale orobica, sin da epoca pre-romana, è diventata complementare all'attività mineraria e si è in seguito perpetuata grazie ad una forte specializzazione che ha tratto vantaggio sin nell'antichità dagli scambi con le aree agricole della Valtellina (versante retico a nord dell'Adda) e con la pianura lombarda tramite gli sbocchi di Lecco e della valle del Brembo.

La specializzazione dell'economia pastorale si è confermata con lo sviluppo di commerci a lungo raggio resi possibili dalla presenza della via d'acqua lariana e delle vie commerciali che da Bergamo risalivano la Val Brembana (potenziate con la realizzazione della Via Priula a fine XVI secolo). Il carattere di territorio vocato all'economia pastorale e forestale delle Orobie occidentali ha ostacolato lo sviluppo demografico (specie con riferimento a centri demici importanti) in ragione delle limitate possibilità di coltivazione determinate dall'orografia e dalla forte umidità, spingendo a compensare lo squilibrio tra le abbondanti risorse pastorali (disponibili nel periodo estivo) e le scarse risorse della coltivazione con una sviluppatissima e perfezionata transumanza.

Diffusa anche nelle altre valli bergamasche (Seriana, Cavallina, Borlezza) in Valcamonica e nelle valli bresciane (Trompia e Sabbia) la transumanza bovina storica lombarda, che si è sviluppata tra XV e XX secolo, ha conosciuto uno sviluppo particolare in questo vasto comprensorio che unisce la testata della Valle Imagna, la Val Taleggio, la Valsassina, l'alta e media Val Brembana e, almeno in parte, anche le testate di alcune valli orobiche valtelinesi (anche se non mancano altri "centri della transumanza" minori in Val Seriana, in Valcamonica e nelle valli bresciane).

Le principali produzioni casearie orobiche si sviluppano nell'ambito dell'economia della transumanza. Un aspetto che assume la massima evidenza in alta Val Brembana dove i bergamini/malghesi, ovvero i mandriani/casari transumanti nei secoli passati affittavano anche alpeggi a nord del crinale, in territorio valtelinese. Essi producevano sugli alpeggi formaggio grasso (Bitto/Branzi) e, in inverno (quando erano ospitati nelle Cassine delle pianure lombarde) stracchini (quadri e tondi).

Saranno poi gli stessi transumanti a dare vita, alla fine del XIX secolo, alle prime industrie casearie della Lombardia (e d'Italia) sorte nell'ambito dei principali centri di svernamento delle mandrie orobiche (polo Melzo-Gorgonzola, Caravaggio-Treviglio, Pavese).

L'inserimento da lunghi secoli in un'economia monetaria ha stimolato l'affinamento delle tecniche casearie e creato quelle comunità di pratica (nelle famiglie transumanti alcuni figli divenivano affinatori, commercianti, casari stipendiati, imprenditori caseari) che hanno costituito il nerbo del caseificio lombardo moderno (direttori, tecnici e maestranze). Alla tradizione della transumanza orobica sono legati tutti i prodotti caseari "discendenti" dalla matrice dello stracchino: Taleggio, Salva, Gorgonzola, Quartirolo, Crescenza, Robiole. Essi costituiscono, dopo i formaggi di Grana, un cavallo di battaglia dell'industria casearia lombarda e italiana. In anni recenti gli archetipi di queste produzioni (lo stracchino quadro e quello tondo erborinato) sono stati sottratti all'estinzione ed hanno ottenuto un meritato riconoscimento. Lo *Stracchintunt* è divenuto una Dop legata alla culla di origine della Val Taleggio e della Val Brembilla (nonostante i tentativi delle industrie della pianura di estendere la Dop all'intera provincia di Bergamo). Lo *Stracchino all'antica* delle valli orobiche è divenuto un Presidio Slow Food.

La ricchezza di tradizioni casearie dell'area è integrata da altre tipologie non connesse con l'economia della transumanza ma che, anche in passato, erano oggetto di commercializzazione e scambi economici transvallivi e hanno contribuito anch'esse allo sviluppo dell'industria casearia. Tra queste vanno considerati i caprini della Valsassina

che hanno “ispirato” la versione industriale a base di latte vaccino. Essi hanno costituito - insieme al Taleggio - produzioni di punta di note aziende valsassinesi (quasi tutte ora assorbite da società multinazionali).

La tradizione del caprino (di latte di capra) è rimasta viva a livello di produzioni artigianali (in Valsassina troviamo i *Fioroni* o *caprini* o *tomini*). La tecnica della lavorazione del caprino (coagulazione acida a bassa temperatura) ha ispirato anche, sempre in ambito artigianale, la produzione di formaggini di latte vaccino come l’*Agri di Valtorta* che, in passato, era oggetto di commercio (trasporto a spalla) verso la Valsassina dove, nelle celeberrime grotte di stagionatura, veniva raccolta anche parte della produzione delle valli viciniori. Il già ricco quadro di produzioni casearie è completato da tipologie caratteristiche dell’economia di sussistenza che, anche nelle valli orobiche, conviveva - con sfasatura di tempi e di luoghi - con quella della transumanza e della produzione commerciale casearia. I formaggi “Latteria” sono formaggi magri (al massimo semigrassi) a differenza dei “principi” del caseificio orobico, ovvero i formaggi grassi come il *Bitto* e il *Formai de Mut*. Sono l’espressione di una storia molto più recente, ovvero la nascita (a fine XIX secolo) delle latterie turnarie in parecchi villaggi dell’area. Il *Mattisc*, invece, è espressione delle produzioni famigliari realizzate dalle singole famiglie stanziali sui maggenghi nei periodi precedenti e successivi all’alpeggio. Trattasi di una formaggella da latte fortemente scremato in considerazione dell’importanza del burro quale preziosa fonte di entrate monetarie nell’economia contadina tra XIX e XX secolo.

Le vie del formaggio orobico sono storicamente connesse con il sito EXPO

Il tema della produzione casearia, dell’economia e della cultura pastorali e d’alpeggio connette l’area orobica occidentale con la realtà della pianura lombarda e ribalta la concezione della montagna quale area marginale, estranea ai processi di costruzione della moderna società lombarda. Pur se ampiamente ignorati dalla letteratura (per trasparenti motivi culturali e ideologici) i transumanti orobici sono stati protagonisti di un precoce sviluppo dell’industria agroalimentare in Lombardia. Non solo di quella casearia. Attraverso le competenze acquisite nell’allevamento suino (che sfruttava gli scarti della lavorazione del latte) in seno alle famiglie di bergamini/malghesi orobici si sono sviluppate anche la moderna industria salumiera e l’allevamento suino specializzato. Nelle loro rotte di transumanza i bergamini della Valsassina che si dirigevano verso la valle del Ticino (e anche oltre nel Novarese) attraversavano la strada del Sempione all’altezza di S. Lorenzo, quelli della Val Brembana transitavano a nord di Milano passando da Pero. L’esistenza di una cascina Bergamina a Pero, come a S. Pietro all’Olmo e in altre località lungo la rotta della transumanza Orobic-Ticino, ricorda l’antico ruolo che avevano queste cascate quali tappe del non breve percorso tra la montagna e i luoghi di svernamento (che, specie durante la risalita autunnale poteva durare settimane). In questo contesto di connessioni spaziali e temporali non si può dimenticare il ruolo che le vie d’acqua hanno rivestito in quella grande filiera casearia *ante litteram*. Il *Bitto* scendeva lungo l’Adda sino al Lario e di qui - caricato sui comballi (che sfruttano la Brega e il Tivano) a magazzini di stagionatura nella città di Como da dove poi proseguiva sui carri lungo la Comasina. Anche gli stracchini tondi (il già ricordato antenato del Gorgonzola) e quadri (l’antenato di Taleggio e Quartirollo), prodotti durante il periodo invernale dalle mandrie (in lombardo occidentale e bergamasco “malghe” o “bergamine”), erano trasportati sui barconi

dei navigli connettendo le aree della pianura irrigua a Ovest (magentino-abbiatese-valle del Ticino) a Sud (pavese) e a Est (Martesana-Adda) con i magazzini di Gorgonzola, Corsico o del *Burgh di Furmagiatt* (Porta ticinese, attuale Corso San Gotardo). Era un'economia strettamente legata all'ecologia e alla storia, alle umide montagne orobiche, alle vie d'acqua, a vie commerciali che furono a lungo vie del ferro e vie del latte (formaggi ma anche casari e bestie da latte in continuo spostamento stagionale). Una economia ecologica al cui spirito faremmo bene a tornare.

Dalle vie della transumanza di ieri ai percorsi turistici, culturali, caseari di oggi

Nel solco di una antica centralità dell'economia pastorale e casearia le vie che connettevano la montagna alla pianura, che risalivano le valli, che scollinavano da un versante all'altro consentendo il transito di bestie, formaggi, uomini in una circolazione tra tutti i comparti dell'area orobica occidentale (anche in presenza di confini), divengono l'innervazione di un sistema di percorsi ideati per favorire l'esperienza ravvicinata di quanto di vivo ha lasciato questa storia. I percorsi che rappresentano il cuore della proposta di fruizione turistica interessano le dorsali principali e le tante vie di valico delle dorsali stesse e si articolano in punti di interesse e di appoggio costituiti principalmente dagli alpeggi e dai rifugi (o alberghi in quota). La rete di questi elementi è sufficientemente densa da consentire una elevata flessibilità nella proposta di itinerari, di tappe, di punti di arrivo e di partenza.

Centrati sul tema della produzione casearia e della realtà pastorale gli itinerari comprendono elementi di interesse storico-artistico e naturalistico sia nell'ambito dei comprensori alpini che delle località a valle. Nell'ambito degli alpeggi stessi, oltre alle testimonianze di manufatti legati a particolari pratiche pastorali (*calec'*, *bàrech*, casere), si incontrano numerose testimonianze archeologiche (massi coppellati, croci incise e vere e proprie incisioni di varie epoche). Diversi alpeggi si trovano lungo vie storiche (di interesse commerciale ma anche militare) delle quali rimangono tratti di selciato e altri segni. Non mancano le testimonianze di opere militari (trincee, casematte, casermette) della OAFN *Occupazione Avanzata Frontiera Nord* (impropriamente nota quale "Linea Cadorna"). Di grande interesse le costruzioni religiose edificate nell'ambito stesso degli alpeggi come il Santuario della Madonna della Neve in Val Biandino o come la Chiesa di San Pietro alla Colmine (tra Valsassina e Valtaleggio) che è stata anche parrocchia - per quanto "transumante", ovvero attiva da maggio a settembre dal 1649 al 1973.

Una solida ossatura di infrastrutture di collegamento e di elementi di interesse

La presenza, sia lungo la dorsale orobica lecchese sia lungo quella tra la Val Brembana e le valli orobiche valtelinesi, di itinerari escursionistici frequentati e ben segnalati, con possibilità di comode tappe in rifugi custoditi consente di offrire, oltre a una serie di proposte di escursioni giornaliere, anche diverse con uno o più pernottamenti, basate su percorsi intervallivi. Attraverso programmi ricchi di spunti gastronomici, naturalistici, storici, esse consentono di scoprire la ricchezza (senza molti paragoni in Italia e fuori) delle culture casearie locali, ma anche del più complessivo patrimonio di cultura locale e di testimonianze storiche (le incisioni rupestri di Carona, le scuole pittoriche locali come quella dei Baschenis, con il lascito di numerosi affreschi, non solo in Val Brembana ma anche nella valle del Bitto, le pregevoli architetture religiose e rurali - in particolare in Val Taleggio e Imagna, le miniere di ferro, le vie storiche. Di grande interesse anche se poco conosciuti e valorizzati (con l'eccezione di Cornello dei Tasso in

relazione all'importanza della famiglia) una serie di antichi borghi storici quali Sostila (Forcola), Arnosto (Fuipiano) Cerro, Catremerio e Cavaglia (Val Brembilla) Bretto (Camerata Cornello). Numerosi i musei etnografici (Valtorta, Premana, *Homo Selvadego* di Sacco, Casa di Arlecchino a Oneta di San Giovanni Bianco, Zogno) e gli ecomusei (Gerola, Albaredo, Valtorta, Valle Imagna, Taleggio).

Gli ecomusei hanno intrapreso, sia pure di recente, una serie di attività che, oltre alla proposta di itinerari (comprensivi degli stessi alpeggi e della cultura casearia e di altri aspetti dell'economia montana tradizionale legati alla tessitura, alla lavorazione del ferro e del legno, alla produzione della calce, alla lavorazione della pietra, alla produzione del carbone vegetale) comprendono laboratori didattici e iniziative di attivo coinvolgimento del visitatore. Da questo punto di vista l'attività degli ecomusei rappresenta, al pari delle iniziative sviluppate dagli stessi *Principi delle Orobie*, dalle guide alpine e di media montagna, dagli agriturismi, dal Cai, dalle associazioni culturali, dalle pro loco un presupposto fondamentale per la realizzazione di un ampio programma di proposte turistiche per il semestre Expo (e oltre).

Sagre ed eventi

Le Sagre rappresentano una risorsa turistica e culturale ancora sottovalutata. Uno dei motivi di questa sottovalutazione dipende dalla confusione tra i tanti eventi commerciali e le sagre "di qualità". Gli eventi riconducibili alla sagra tradizionale (di qualità) sono numerosissimi in tutta l'area e comprendono manifestazioni della durata di più giorni, con migliaia di visitatori, ma anche feste di villaggio. Il territorio va giustamente fiero di queste sagre che spesso hanno radici secolari, in parte sono frutto di un *revival* e datano qualche decennio o pochi anni di vita. Queste manifestazioni si concentrano nel periodo estivo e autunnale.

Vi potrebbe essere, però, la possibilità - laddove non si corra il rischio di snaturare l'evento - di anticipare eccezionalmente alcuni eventi autunnali o di organizzare un'edizione straordinaria in occasione del semestre EXPO, ciò in modo da offrire un calendario ricchissimo di eventi distribuiti lungo il semestre, in grado di essere inseriti nei pacchetti di visita. Di rilevanza regionale la *Sagra delle Sagre* di Pasturo mentre, da qualche anno, è rinata l'antica *Fiera di San Matteo* a Branzi legata alla fine dell'alpeggio e alla vendita della produzione di *Bitto/Branzi* di tutta l'area dell'alta Val Brembana e delle valli orobiche valtellinesi. L'evento è legato al *Formai de Mut* ma anche al Bitto storico e al Principi delle Orobie in generale. Sempre legata ai Principi delle Orobie la *Sagra del Bitto* a Gerola alta (dagli anni '60) quella dello *Strachitunt* (da una decina di anni), quella dello *Stracchino all'antica* in Valle Imagna (dal 2012), e numerosi altri eventi minori quali la *Sagra della Mascherpa* (a Gerola a giugno), la *Sagra del Matüsc* (Albaredo a novembre) ed altri numerosi eventi estivi che hanno per protagonisti i formaggi ma anche i funghi, le castagne, i mirtilli (a Rasura) le mele (a Piazza Brembana). Risalgono ad anni più recenti formule della "passeggiata gastronomica", degli "antichi mestieri" o del "paese in cantina" (Morbegno, Mezzoldo) e della più collaudata rassegna gastronomica che uniscono stimoli alla visita di località "minori" ma spesso di grande suggestione e che vedono protagonisti anche ambiti solitamente al di fuori delle correnti turistiche principali (es. le delizie di polenta dell'accademia della polenta della Val Tartano).

Eventi già collaudati, ma che negli ultimi hanno conosciuto un rinnovato interesse e sono sorti in nuove località sono rappresentati dalle *Feste dell'alpeggio* (o Festa dei pastori) che si svolgono in diversi alpeggi e le visite guidate organizzate dagli ecomusei

e dalle guide alpine lecchesi. Molte sono poi le mostre, esposizioni e fiere zootecniche che hanno saputo rinnovarsi e legarsi a prodotti e iniziative culturali locali (oltre agli eventi che coinvolgono i bovini ve ne sono alcuni legati alla bellissima capra Orobica (Casargo e Branzi).

Numerose anche le feste a sfondo religioso che si svolgono nel contesto delle valli e degli stessi pascoli interessati dalle “vie dei formaggi” come la *Festa della Madonna della neve* a Biandino. Il semestre expo può rappresentare l’occasione per il rilancio di eventi a carattere fieristico o religioso finalizzati a rinsaldare gli antichi legami tra le diverse valli, affievoliti con la caduta in disuso dei trasferimenti pedonali (tranne che per escursionismo o per pellegrinaggi). Così può essere per quella che era la grande *Fiera di S. Pietro* alla Culmine, un evento che attirava persone che salivano a piedi da Lecco e che vedeva convergere “negozianti” e bergamini per la stipula del prezzo degli stracchini per la stagione d’alpeggio che iniziava.

Eventi di amicizia intervalliva di questo tipo possono essere programmati, approfittando del semestre Expo alla Costa del Pallio (passaggio tra Valle Imagna e Valsassina dove è già organizzata la Festa dell’alpeggio), ai Piani di Bobbio, luogo di incontro (ma anche di scontro per diritti di pascolo) tra le comunità di Barzio e Valtorta. Il Passo di San Marco, luogo simbolo, contorniato da alpeggi con produzione del *Bitto storico* e valico sulla *Via Priula* è il luogo ideale per eventi a carattere intervallivo in quanto raggiungibile con comoda strada asfaltata che sale quasi a 2 mila metri. Altri eventi, in parte già oggetto di rievocazioni negli ultimi anni, possono interessare altri valichi. La Bocchetta di Trona sulla Via del Bitto, il passo di Salmurano, di Verobbio (antico Monte di Morbegno), il Passo di Porcile, di Dordona.

Grazie al volano dell’Expo che impone di programmare quanti più eventi possibile per distribuire nel tempo e nello spazio l’afflusso di visitatori possono essere istituite per l’occasione nuove Feste dell’alpeggio e della fine dell’alpeggio con la speranza di introdurre degli appuntamenti annuali di grande importanza per la promozione di questa realtà.

Le vie storiche

Comprendono una serie di percorsi che in passato sono stati interessati dal trasporto di minerale ferroso, dal commercio e dal contrabbando. Tranne pochi casi le vie storiche sono state (e sono ancor oggi) vie di accesso agli alpeggi e di transumanza oltre che di trasporto di formaggi. Giustamente famosa la *Via Priula* aperta alla fine del XVI secolo, ma vanno ricordate anche la *Via Mercatorum* che rappresentava il percorso precedentemente seguito dal traffico commerciale, la *Via del ferro* (tra Valtorta e Mezzoldo), la strada Taverna (Val Brembilla). Spesso queste antiche vie hanno svolto una funzione importante sia nell’economia mineraria che in quella casearia. È il caso della *Via del Bitto*. La Via è così chiamata per via del collegamento tra la Valtellina e la Valsassina tramite la valle del torrente Bitto ma è strettamente legata anche alla produzione storica del formaggio Bitto (l’itinerario tocca le alpi Varrone, Trona vaga, Trona soliva, Val Vedrano, tutti alpeggi del Bitto storico che nell’insieme rappresentano uno dei comprensori di alpeggi di maggior interesse di tutta l’area). La Via de Bitto dalla Val Gerola, attraverso la bocchetta di Trona, conduce in Val Varrone e quindi ad Introbio sul fondovalle valsassinese attraverso la Val Biandino. Quest’ultima rappresenta un’area storica della produzione dello stracchino dove alpeggiavano i facoltosi bergamini transumanti che nel XVII secolo eressero il Santuario della Madonna della Neve. Le stesse famiglie che tutt’oggi caricano l’alpe Biandino hanno esercitato sino al secondo dopoguerra la tran-

sumanza verso la valle del Ticino (Magenta). Questa via, così importante per la storia casearia, una storia che si perpetua in qualche modo ancora oggi, riveste grande valore storico anche da altri punti di vista. Rappresentava l'antico collegamento tra la Valtellina e il milanese e fu percorsa da numerosi eserciti sino al XVIII secolo. Analogamente ai forti legami tra Valsassina e la Valgerola (attraverso la bocchetta di Trona) e tra Valsassina e alta Val Brembana (attraverso i Piani di Bobbio), che troviamo a Nord della dorsale orobica lecchese, i collegamenti attraverso la Culmine di San Pietro, la Costa del Pallio, la Forcella di Bura garantivano un'intensa circolazione di uomini merci, animali, tra Valsassina, Valle Imagna, Val Taleggio e Val Brembilla.

Gli antichi percorsi commerciali legati all'economia del ferro furono sino al XX secolo utilizzati dalla transumanza bovina. I legami che queste vie di comunicazione hanno mantenuto per secoli rispecchiavano una fondamentale unità culturale tra queste valli che si rispecchiò, anche dopo il 1428 (pace di Ferrara) con il riconoscimento del dominio veneto sulle valli bergamasche e con il mantenimento delle terre di Brumano in Valle Imagna e di Vedeseta in Val Taleggio nell'ambito dello Stato di Milano. Anche se successivamente passate, sia pure in tempi diversi, alla diocesi di Bergamo la Val Taleggio (Vedeseta e Taleggio) e le valli occidentali dell'alta Val Brembana (Valtorta, Cusio, Santa Brigida, Ornica, Cassiglio) continuano a seguire il rito ambrosiano.

Testimonianze storico-artistiche

Nell'ambito dei percorsi e dei programmi proposti verranno privilegiate quelle testimonianze storico-artistiche legate ai temi dell'economia e della cultura pastorali lasciando ovviamente spazio, per i programmi plurigiornalieri anche ad un allargamento ad altre testimonianze. Non è difficile rintracciare nelle memorie religiose e nelle relative espressioni devozionali e artistiche il legame con la caratterizzazione pastorale dell'area. Chiaro elemento di questo legame sono alcune raffigurazioni affrescate.

La chiesa di Santa Margherita a Somadino (datata XI-XII secolo) è la più antica chiesa della Valsassina, l'unica che conserva affreschi romanici che recano per di più una chiara influenza bizantina. Ad essa facevano capo anche le valli di Valtorta e Averara in Val Brembana. Non sorprende trovare tra i santi patroni di chiese locali (attestate nel XII secolo) Santa Brigida, patrona del vicino villaggio di Narro dove si celebra la Festa di Santa Brigida. Santa Margherita si trova in posizione strategica sul percorso tra Valsassina e Valle del Bitto attraverso la Valvarrone ma, tramite Introbio, era raggiunta anche dalla Valtorta rappresentando un elemento cardine di una circolazione tra Valsassina, alta Val Brembana, Valle del Bitto (e Valtellina). Non a caso tra le parrocchie di rito ambrosiano della Valle di Averara troviamo Santa Brigida. Qui si conserva un Sant'Onofrio che mantiene molti dei tratti dell'*Homo selvadego* "laico" dipinto dagli stessi Baschenis a Sacco in Val Gerola. Santa Brigida di Kildare, erede di molti attributi della celtica dea Brigit, è protettrice degli armenti e delle greggi e legata alla produzione del latte (la sua festa cade a Imbolc/Candelora). L'*Homo selvadego* è il personaggio mitico che insegnò agli uomini a produrre il formaggio. Santa Brigida è stata poi soppiantata nel ruolo di protettrice del bestiame da Sant'Antonio abate. Di diretto legame con la vita pastorale le già citate incisioni rupestri di Carona.

Le formule

L'articolazione in tre formule mira a distribuire in modo più possibile omogeneo durante i sei mesi il flusso turistico puntando al massima utilizzo delle strutture evitando

congestioni e sfruttando le piattaforme e le applicazioni per dispositivi mobili che saranno disponibili a supporto dell'evento e dei visitatori, una straordinaria risorsa gratuita per chi sul territorio risulti in grado di sfruttarla. Gli eventi di richiamo (sagre, feste, eventi organizzati ad hoc) dovranno essere proposti secondo una logica di scaglionamento. Un rallentamento della programmazione andrà forse previsto per il periodo di 2-3 settimane in cui cadono le feste di agosto per non interferire nella consueta concentrazione di domanda di servizi.

1. Le proposte di visita potrebbero articolarsi attraverso le seguenti formule: visite organizzate accompagnate con partenza dal sito Expo con pullmini per escursioni giornaliere, bi e tri giornaliere. Una perfetta organizzazione e la facile accessibilità attraverso percorsi stradali al cuore del sistema di produzione casearia d'alpeggio può consentire di offrire anche ai visitatori con una sola giornata a disposizione un'esperienza non superficiale. Nel corso della giornata dovrà essere previsto (almeno in alcuni casi) il trasbordo su mezzi a trazione integrale (possibilmente a ridotte emissioni) per raggiungere le mete. Un breve percorso a piedi in grado di essere effettuato senza particolari attrezzature (normali scarpe sportive) può integrare quello sui mezzi. Pranzo e degustazioni presso un alpeggio o un rifugio nei pressi di un alpeggio. Lungo i percorsi stradali di avvicinamento alle località alpestri eventuali soste per visita di siti di interesse storico-artistico e/o di realtà produttive. Per le visite bi e tri giornaliere pernottamento in un rifugio o in una struttura alberghiera o para alberghiera, pranzo e degustazione in alpeggio o in rifugio ed eventuale cena in un ristorante/osteria tipica. Il pernottamento presso un rifugio dovrebbe consentire di poter assistere alle operazioni di caseificazione, mungitura, governo delle mandrie al pascolo nel corso di una mattina o di una sera offrendo la possibilità di assaggio di cagliata fresca, latte fresco (previa bollitura), mascherpa fresca *fiurit*. Da prevedere anche "fuochi dell'amicizia" "calici", polentate, vin brulè sotto le stelle (specie nel periodo delle "stelle cadenti") offrendo a chi non conosce la montagna di notte l'esperienza della scoperta del cielo stellato (la tradizione dei fuochi sugli alpeggi nel periodo di mezza estate è peraltro antichissima).

Questi programmi comprenderanno regolarmente visite a luoghi di interesse storico-artistico e di produzione e, in particolare, quelli trigioernalieri la partecipazione ad una sagra tradizionale. Effettuazione dei percorsi sia con mezzi motorizzati che a piedi provvedendo a fornire l'attrezzatura escursionistica in parte a nolo in parte quale gadget offerto da sponsor privati e/o incluso nel costo del programma. In relazione a questa esigenza di equipaggiamento dovrà essere prevista una sosta presso una "porta" appositamente predisposta o un altro sito con funzione di ufficio informazione e supporto logistico ai visitatori (coincidente con strutture turistiche già attive o allestito presso strutture museali, di ospitalità turistica o produttive). Qui dovrà essere possibile il ritiro del kit del visitatore che, oltre a indumenti e calzature idonei comprenderà uno zainetto, materiale informativo, mappe e alcuni prodotti alimentari e di artigianato utilizzabili durante la visita e a ricordo della stessa. Il gruppo di visitatori sarà costantemente accompagnato da personale adeguatamente formato in grado di comunicare nella lingua opzionata dai visitatori (non solo inglese ma anche altre). In questa opzione tutte le transazioni sono effettuate elettronicamente presso il sito expo.

La possibilità di offrire i suddetti pacchetti presuppone non solo l'offerta di servizi di trasporto ad hoc (rafforzando i servizi usuali dei rifugi "strategici" e offrendo servizi ad hoc) ma anche l'integrazione (tratte di connessione e orari supplementari) dei servizi

di trasporto pubblico su strada provinciale (minibus). Ciò con riferimento a servizi automobilistici da effettuarsi tra Morbegno e Gerola, tra Morbegno e Olmo al Brembo, tra Olmo al Brembo e Valtorta - in connessione con la funivia dei Piani di Bobbio, tra Valsassina e Val Taleggio per la Culmine di S. Pietro, tra Varenna e Premana ecc.). In prospettiva dell'importanza della percorrenza della SP1 per il Passo di S. Marco risulterà determinante sollecitare alla Provincia una riqualificazione mirata dei tratti che risultano di difficoltosa percorrenza per bus turistici.

2. Pacchetti per la fruizione in autonomia o in parziale autonomia da parte dei visitatori degli itinerari. Questa opzione deve tenere conto che non tutti i visitatori usufruiranno dei servizi di auto-guida mediante smartphone e tablet che dovranno comunque essere resi possibili attraverso la messa a disposizione di applicazioni fruibili grazie alla sola ricezione GPS (nella difficoltà di ricezione dei servizi internet mobili). In funzione della disponibilità di sponsor privati potrà essere previsto il noleggio di dispositivi con caricate le applicazioni utili alla visita (da riconsegnare alle "porte" di uscita). I percorsi ufficiali indicati dovranno essere oggetto non solo di manutenzione tempestiva in anticipo rispetto all'apertura del semestre dei segnavia e della segnaletica verticale ma anche di tabelle informative lungo gli itinerari e presso le mete o i punti salienti con informazioni di carattere pratico, storico-culturale, naturalistico. Sempre bilingui, multilingui nei punti chiave. Dovrà essere posta cura alla segnalazione dei punti di rifornimento di acqua (sorgenti, fontane), ai punti panoramici, ai bivvi in grado di indurre in errore gli escursionisti alla disponibilità di servizi igienici (valutare predisposizione toilette da cantiere opportunamente "mitigate" con idonee tamponature in legno presso i siti dove è prevista una intensa frequentazione anche presso alpeggi lungo gli itinerari con funzione di punto-tappa intermedio (merenda + toilette). Tali indicazioni dovranno essere contenute sia nelle applicazioni per dispositivi mobili che sul terreno. Sarà opportuno eliminare preesistenti cartelli segnaletici, segnavia ecc. recanti informazioni ambigue e ammalorati. Inoltre agli escursionisti non provvisti di dispositivi mobili dovrà essere fornito idoneo e innovativo materiale cartaceo (cartoguide).

Presso i rifugi e gli alpeggi dovrà essere presente personale appositamente formato in grado di accogliere i visitatori anche utilizzando le lingue straniere e di illustrare gli aspetti salienti dei luoghi e dell'attività pastorale e casearia. In relazione alla problematica copertura delle reti mobili è indispensabile predisporre presso i siti "porta" e "appoggio logistico" (alcuni rifugi più accessibili, alberghi in quota) non solo un servizio di noleggio attrezzature escursionistiche e MTB laddove siano possibili percorsi ciclabili ad anello o con riconsegna delle attrezzature presso analogo sito attrezzato ma anche l'effettuazione delle operazioni di pagamento elettronico per tutti i servizi "fuori copertura" relativi agli itinerari. In questi siti verrà consegnato quindi il kit con i coupon per i vari servizi acquistati (pulmini, funivie, fuoristrada, pranzi, degustazioni, "merende del pastore", "polentate sotto le stelle". pernottamenti, acquisto prodotti) previsti dal programma. La prenotazione dei pacchetti consentirà di organizzare presso gli alpeggi o altri siti (nell'ambito di sito produttivi, di sagre) eventi quali l'assistere alla mungitura o alla lavorazione del latte o visite guidate agli alpeggi stessi, a miniere, fortificazioni della OAFN, incisioni rupestri, nuclei architettonici ecc. Alloggio presso rifugi, alberghi, strutte extra-alberghiere (ostelli, case alpine, agriturismo con adeguata capacità ricettiva).

Al fine di incoraggiare la fruizione di percorsi intervallivi e comunque con una o più tap-

pe verrà organizzato un servizio di trasporto bagagli con gli stessi pulmini e fuoristrada utilizzati per le tratte di avvicinamento (laddove le tappe sono in comunicazione tra loro con percorsi stradali o con piste) e, su alcuni percorsi, il servizio di asinovia, gestito dall'agriturismo Ferdy, consistente nel trasporto degli zaini dei partecipanti.

3. Fruizione libera. L'opzione si rivolge a turisti Expo che, giunti in area valtellinese, lariana e bergamasca attraverso altre proposte desiderano intraprendere una visita lungo gli itinerari orobici (ma anche a turisti al di fuori del circuito Expo). Tutti questi soggetti potranno usufruire di servizi di prenotazione presso le "porte" e i "siti di appoggio logistico" di eventi compresi nel programma del semestre Expo (visite guidate, feste, degustazioni). A chi ne farà richiesta verrà consegnata una *Orobiecard* utile per prenotazione e per fruizione di sconti presso gli esercizi convenzionati (pubblici esercizi, produttori agroalimentari, trasporti, articoli sportivi). Per questa corrente turistica complementare in aggiunta a strutture interessate ai pacchetti Expo e ai programmi di visita organizzate eventualmente disponibili si proporrà come soluzione privilegiata l'alloggio presso la rete del "rent a bait" (ovvero case private messe a disposizione per brevi soggiorni durante il semestre). La domanda di servizi al di fuori di pacchetti potrà fare affidamento sul circuito alberghiero, extra e para alberghiero e di ristorazione aderente al progetto Principi delle Orobie che verrà segnalato attraverso il materiale informativo distribuito presso il sito Expo, i canali delle associazioni e consorzi turistici, le "porte" delle Orobie e i "siti di appoggio logistico" ma anche - al fine di garantire la riconoscibilità per il turista occasionale sarà chiaramente contraddistinto da apposita segnaletica, targhe e insegne esposte a cura degli esercizi e che verranno attribuite alle "Locande/Osterie" dei Principi delle Orobie a fronte di precise convenzioni e impegni (menù guidati, sconti, servizi di informazione, prenotazione, trasporto bagagli per trekking intervallivi come per opzione pacchetti). La corrente di fruizione "libera" dovrà, più delle altre poter disporre del supporto di un Portale web vero interfaccia tra la realtà delle associazioni e delle imprese locali e il progetto da integrare con le applicazioni mobili e il sistema di piattaforme messo a disposizione da altri enti (Camera di Commercio).

Strutturazione e logistica

Presso le "porte" e i "punti di appoggio logistico" dovrà essere presente personale in grado di offrire informazioni, di fornire servizi di prenotazione e di noleggio attrezzature sportive. Alla presenza di personale potrà essere affiancata quella "dei totem" informativi (in grado di assicurare un servizio di info 24 h). Tali siti dovranno essere provvisti di adeguati servizi igienici e dovranno garantire un efficiente servizio Wifi. Fungeranno da punti di raduno e di partenza dei programmi con accompagnatori, raccolta bagagli e invio degli stessi a tappe successive degli itinerari. Tutto lo schema organizzativo implica accurata programmazione e adeguata formazione.

Offerta gastronomica

Si punta sul sorprendere gradevolmente i visitatori offrendo, anche presso i rifugi (e in qualche caso presso gli stessi alpeggi) cibi e bevande di alta qualità curando per quanto possibile anche il servizio da improntare a "rustica raffinatezza" (utilizzo di stoviglie in legno, di taglieri di pietra locale, di calici adeguati ai vini e alle birre offerte. Ciò può essere conseguito provvedendo il necessario supporto esterno di personale (giovani,

studenti, membri di associazioni locali). La possibilità di offrire agli sponsor uno straordinario ritorno pubblicitario con target interregionale ed internazionale può consentire di offrire vini di pregio (rossi Valtellinesi e Valcalepio bianchi senza escludere in alternativa al vin brulé sotto le stelle anche un calice di Sfurzat o di Moscato di Scanzo o delle migliori bollicine bergamasche) senza trascurare le birre del territorio (Birrificio Priula con la Dubec, ottimo veicolo di immagine del territorio). Le materie prime per la preparazione di piatti saranno in larghissima misura del territorio. Non solo formaggi e condimenti - il burro d'alpeggio non ha le controindicazioni dietetiche di quello convenzionale - ma anche carni conservate, erbe commestibili e officinali, miele, patate, piccoli frutti, pesce freschissimo dei laghetti, funghi, ortaggi. Semplici ma gustosi antipasti possono essere predisposti con le carni conservate ovicaprine, i paté di pesce km 0 (salmerino alpino), il burro d'alpeggio aromatizzato alle erbe di alta montagna. Queste materie prime sono in grado, variamente combinate e sfruttando anche la grande versatilità dei formaggi in cucina (specie tenendo conto dell'ampia gamma di tipologie locali) di offrire molti piatti. Dalle classiche preparazioni come la polenta *targna* (che sta diventando un piatto d'autore delle Orobie grazie all'uso di formaggi e burro di pregio nonché di farine di mais e grano saraceno autoctone), alle combinazioni tra composte di erbe commestibili alpestri o di frutti di bosco selvatici, *mascherpa* semistagionata e salmerino a quelle tra funghi freschi e formaggi. Puntando anche su cavalli di battaglia della cucina pastorale, semplice ma di scoperta: la minestra di latte, meglio se di capra, la minestra di riso e *parüch* (spinacio selvatico), verdure cotte e scaglie di *mascherpa* stagionata, *mascherpa* semi stagionata al forno, gnocchi di *mascherpa* e, i primi (e i secondi) con il formaggio fuso.

L'offerta immancabile dovrà consistere nel tagliere dei formaggi principi delle Orobie da offrire in due versioni (una più completa comprendente anche i formaggi "minori" e con i pezzi forti di lunga stagionatura) e associati non tanto a mieli e marmellate che rischiano di coprire le note organolettiche specifiche quanto con composte di erbe spontanee. Quanto agli accompagnamenti si può prevedere un solo calice nel tagliere semplice e persino due (di vini o birre artigianali). Notevoli possibilità sono offerte dai dessert con l'uso combinato di mirtili e *fiurüt* (ricotta liquida) o *mascherpa* fresca ma anche di dolci con l'impiego di confetture di frutti di bosco e gelato ai formaggi o gelato di capra. Non incoraggiata l'offerta delle salamelle e di carni al di fuori di un'offerta caratterizzata (carni ovicaprine di animali adulti o di agnellone in grado di rispondere a criteri di differenziazione rispetto ad offerte convenzionali, di sostenibilità e di km 0. Questo tipo di offerte presuppone un accurato lavoro preparatorio e una programmazione nella raccolta di frutti ed erbe spontanee nonché nel rifornimento tempestivo di prodotti che devono essere consumati freschissimi (*fiurüt*). La possibilità di valorizzare l'offerta km zero con il pesce dei laghi delle Orobie è legata alla predisposizione di appositi bacini di allevamento sfruttando l'acqua dei bacini maggiori (idroelctrici) in collaborazione con le società elettriche e le società di pesca.

Un'offerta più semplice (escludendo le sagre con salamella congelata) potrà essere incontrata nell'ambito delle sagre privilegiando semplicità e genuinità.

L'offerta di ristoranti e osterie dovrà presentare un menù Expo Principi delle Orobie con i taglieri e qualche piatto che utilizza i formaggi stessi e le materie prime "alpestri" che ci si propone di mettere alla base di una nuova (ma in parte già sperimentata) visione della ristorazione rifugistica.

Nei kit per il visitatore possono trovare posto anche prodotti non alimentari ma legati

alle produzioni locali come i cosmetici della linea a base di latte di capra Orobia realizzati per conto dell'azienda agrituristica Ferdy.

Corsi di formazione

La formazione del personale dovrà vedere coinvolti come docenti alpeggiatori, casari, esponenti delle associazioni culturali, storici locali, a fianco di esperti di turismo e di organizzazione. Il primo presupposto è che tutti coloro che verranno a contatto con i visitatori conoscano gli aspetti salienti della storia, della cultura, della produzione agroalimentare del territorio e abbiano una discreta padronanza dell'inglese (alcuni anche delle altre lingue europee principali). In funzione poi dei ruoli specifici rivestiti la formazione approfondirà aspetti storico-artistici, gastronomici, gestionali.

Alcuni incontri di formazione dovranno vedere la presenza, oltre dei giovani che saranno schierati per l'occasione a rinforzare uffici turistici, musei, alpeggi, rifugi, degli operatori turistici professionali (agenzie incoming, dei ristoratori, albergatori, guide e accompagnatori di media montagna, rifugisti, alpeggiatori al fine di illustrare il complesso schema del progetto, di anticipare le esigenze della tipologia di visitatore (colto diversa da quella usuale), il ruolo di ciascun soggetto e la necessità di facilitare canali di comunicazione e dialogo prevenendo difficoltà e incomprensioni che potrebbero facilmente presentarsi. Va considerata per tempo la programmazione concordata con gli enti di formazione professionale (CFP di San Giovanni Bianco) e le agenzie di avviamento al lavoro e di previdenza per cogliere le opportunità di contratti di formazione lavoro, voucher per lavoro stagionale ecc.

I protagonisti

L'attribuzione dei ruoli deve essere accuratamente pianificata anche in relazione a funzioni attribuite dalle normative a determinati soggetti e delle loro responsabilità. L'ATS "Principi delle Orobie" nucleo di proposta e di progetto e in fase di formalizzazione.

Tra i soggetti privilegiati del progetto figurano i caseari singoli e associati, altri operatori della filiera agroalimentare, operatori turistici incoming (ristorazione, alberghiero, para-alberghiero), operatori dei trasporti, comuni, comunità montane, enti e associazioni culturali. Un ruolo estremamente importante potrà essere giocato - in relazione alle eccezionali ricadute promozionali - dagli sponsor privati (forniture di articoli di abbigliamento sportivo, di vino, birre di qualità, Società idroelettriche, Società di gestione degli impianti a fune).

L'inventario delle risorse

Con la partecipazione attiva dei tanti soggetti che hanno già manifestato il proprio interesse e di altri che verranno contattati dall'ATS "Principi delle Orobie" entro il 2013 verrà redatto un inventario delle risorse sul quale costruire la progettazione esecutiva. Si tratta di verificare lo stato della rete escursionistica e adatta alla percorrenza con MTB, la disponibilità di aziende, soggetti privati, societari e associati ma anche degli enti pubblici, la programmazione degli eventi, la disponibilità e la potenzialità delle strutture di info e promozione turistica presenti sul territorio, i servizi di trasporto per costruire una proposta reticolare che massimizzi le opportunità di far interagire al massimo le risorse garantendo flessibilità ed autonomia ai tanti protagonisti, ma anche un efficace coordinamento.