

Lo stracchino batte il mattone

▷ Dalla crisi dell'edilizia al boom del turismo gastronomico. Così è rinata la Valle Imagna

SARA BRAGONZI
@sarabrag

Fare rete valorizzando le realtà produttive e turistiche di zone di montagna marginali coinvolgendo chi abita e lavora sul posto e gli amministratori locali, recuperando sapori e saperi tradizionali e trasformando luoghi abbandonati realizzando una vera e propria rigenerazione territoriale. Non solo questo è possibile, ma sta

succedendo grazie al lavoro del Centro Studi Valle Imagna, l'associazione culturale che da vent'anni esatti lavora per recuperare e preservare l'identità e l'ambiente rurale della valle, partendo proprio dal formaggio Stracchino.

Antonio Carminati, tra i fondatori e attuale attivissimo direttore del Centro Studi racconta come «la scommessa fin dall'inizio sia stata quella di mettere insieme due idee, quella economica e quella culturale. Fin dalla sua fondazione nel 1997 il Centro ha scelto di essere un'associazione culturale ma non un cenacolo letterario. Il nostro obiettivo è sempre stato quello di fare una cultura che si sporca le mani, che crea economia.

Una cultura locale e tradizionale che sia uno strumento di sviluppo, utilizzando la storia come risorsa dinamica. **Per noi uno stracchino ha lo stesso valore di un libro, è un concentrato di esperienze e di storia oltre che un prodotto agroalimentare con un valore economico.**

Tutto è cominciato a Corna Imagna, un comune di media montagna a una trentina di chilometri da Bergamo, fortemente dipendente dal settore edile. Ma la crisi dell'edilizia ha portato conseguenze importanti tra cui una maggiore scolarizzazione e un'attenzione nuova alle potenzialità anche turistiche e gastronomiche dell'intera vallata, ben oltre le seconde case sfruttate fino a questo momento.

Cinque anni fa grazie al Centro Studi Valle Imagna è nata la cooperativa agricola Il tesoro della Bruna che ha messo insieme sei allevatori e un frutticoltore della zona e ha creato La Casa dello Stracchino. La cooperativa, piccola ma importante per la comunità locale, raccoglie il latte vaccino e di capra prodotto da piccole e piccolissime stalle associate e i 4-5 quintali di latte prodotti ogni giorno nei locali di proprietà comunale adeguati secondo le norme igieniche vengono trasformati in prodotti che la Casa vende direttamente come yogurt, burro e nel tradizionale stracchino all'antica che fino a pochi anni fa era prodotto in maniera quasi clandestina e ha ritrovato ora una sua dignità di prodotto di qualità.

Poco distante nella contrada medioevale Roncaglia il Centro Studi ha invece comprato da un privato e poi ristrutturato un edificio che è ora l'Antica Locanda Roncaglia. L'investimento di circa 340mila euro è stato possibile grazie a un coraggioso donatore, ai



fondi europei e ai finanziamenti chiesti alle banche. Ora la locanda è in grado di offrire sia ospitalità sia una cucina con gli ingredienti di produzione locale. Una scommessa vinta grazie anche a Sara e Roberto che dal 2013 la tengono aperta tutto l'anno con il loro lavoro.

Nello stesso comune, e sempre grazie al prezioso impegno del Centro Studi, dall'estate 2016 è aperta la BibliOsteria di Ca' Berizzi, una vera e propria trattoria ospitata in una dimora nobiliare del XVIII secolo costruita con la pietra locale. I tavoli delle due sale al primo piano dell'edificio recentemente ristrutturato, anche grazie al finanziamento della Fondazione Cariplo, durante il giorno sono a disposizione degli studiosi e degli appassionati alla storia locale che possono consultare i materiali della biblioteca Costantino Locatelli che raccoglie libri antichi, spartiti musicali, riviste e tesi universitarie, oltre a tutte le pubblicazioni del Centro Studi Valle Imagna e al suo archivio di video e fono documenti che raccontano venti anni di appassionato lavoro di ricerca, raccol-

Antonio Carminati, direttore del Centro Studi Valle Imagna: «La scommessa è stata quella di mettere insieme economia e cultura»

L'Antica Locanda Roncaglia offre tutto l'anno ospitalità e cucina tipica a base di ingredienti locali

ta, archiviazione.

La sera invece e durante i fine settimana il tutto si trasforma in BibliOsteria, dove nella quieta atmosfera delle due bellissime salette rivestite di libri e dal soffitto di travi di legno si pranza e cena con formaggi, salumi, carni, polente, ortaggi e pasta fresca provenienti dal territorio. **Coerentemente con il progetto di innovazione sociale la struttura è gestita da HG80, piccola e giovane società cooperativa bergamasca, che occupa qui almeno tre persone nei fine settimana.**

Ca' Berizzi si vuole allargare e sta cercando, con il Centro Studi Valle Imagna, di completare la ristrutturazione di tutto il complesso. Nel frattempo proprio nello scorso mese di marzo ha iniziato il suo percorso la Casa dei Semi per diffondere e valorizzare la biodiversità di colture erbacee e arboree. La Casa dei Semi ha l'intento di organizzare numerose iniziative dedicate all'agricoltura di montagna, recuperare, catalogare e studiare le varietà autoctone, prestando attenzione alla biodiversità.

A dar supporto al Comune di Corna Imagna per il rilancio economico della valle sono stati i finanziamenti ricevuti dalla Comunità Montana Valle Imagna e dalla Provincia di Bergamo.

Il Touring mette in cattedra gli studenti

▷ 750 ragazzi faranno da guida alla scoperta di 50 luoghi d'arte in Italia

Sarà un esercito di giovanissime guide ad aprire oltre 50 luoghi d'arte solitamente chiusi al pubblico in tutta Italia, il prossimo 13 e 14 maggio. Un modo per scoprire i tesori nascosti del Belpaese, ma anche il punto d'arrivo del progetto Wow, un percorso di formazione sul volontariato culturale, lanciato dal Touring Club che ha coinvolto 750 studenti di Istituti Superiori e Università in tutte le regioni e che, per dirla con le parole di uno degli organizzatori, ha soprattutto a che fare con l'educazione alla bellezza.

«Come Touring abbiamo una base di volontari davvero molto vivace, sono più di 2.200 persone in tutta Italia che si attivano quotidianamente per tenere aperti oltre 70 luoghi d'arte e di cultura», spiega Nicolò Pozzetto di Touring Club, che per progetto Wow ha girato 15 scuole d'Italia e cinque università per formare le nuove leve.

«Le nostre attività però richiedono parecchio tempo libero, anche per questo la maggior parte dei nostri volontari sono persone over 50, così abbiamo deciso di metterci in gioco e provare ad attivare anche le nuove generazioni».

Un progetto nato proprio dalla collaborazione coi volontari del territorio, che hanno aiutato il Touring Club a stringere una collaborazione con le facoltà di Beni Culturali e gli istituti, attraverso l'alternanza scuola lavoro. Dopo una mezza giornata di lezione frontale in classe, ai ragazzi sono stati assegnati i luoghi d'arte della propria città che dovranno far rivivere nel weekend del 13 e 14 maggio, dai Giardini Reali di Torino, alla Casa Museo Boschi di Stefano a Milano, al Complesso della Commenda di Pré a Genova, fino all'Oratorio di San Francesco a Perugia. «L'idea alla base del percorso è quella di aiutarli a rendere propri questi luoghi, per questo i diversi gruppi hanno sviluppato iniziative indipendenti», continua Pozzetto. «Al Museo Archeologico Nazionale di Reggio Calabria, un gruppo di studenti ha lavorato sullo storytelling legato alle statue, con un progetto di fotografie e fumetti, mentre a Bologna, alla Cappella Bentivoglio, è stata progettata una caccia al tesoro, perché non c'è modo migliore del gioco per riappropriarsi di uno spazio». Il nome di progetto Wow ha proprio a che fare con la scoperta del territorio. «La cosa che colpisce di più è vedere lo sguardo stupito dei ragazzi quando si accorgono del patrimonio nascosto che ci circonda», spiega Pozzetto. Che poi conclude: «Educare i ragazzi alla conoscenza del territorio, dopotutto, significa abituarli a vedere e ad amare ciò che li circonda, il che è fondamentale, perché chi sa riconoscere la bellezza tende anche a rispettarla».

Ottavia Spaggiari