

LE VALLI DEI FORMAGGI

La Culla dell'Arte Casearia delle Valli Orobiche

THE CHEESE VALLEYS

The Birthplace of the Orobic Cheese-making Tradition



a cura di / edited by
Giuseppe Biagini

LA VALLE DEI FORMAGGI

La Culla dell'Arte Casearia delle Valli Orobiche

THE CHEESE VALLEYS

The Birthplace of the Orobic Cheese-making Tradition

a cura di / edited by:

Giuseppe Biagini

testi a cura di / text edited by:

Michele Corti

Francesco Maroni

Marta Torriani

Editorial Project

ITKI, US Chapter

LE VALLI DEI FORMAGGI: La Culla dell'Arte Casearia delle Valli Orobiche/
THE CHEESE VALLEYS: The Birthplace of the Orobic Cheese-making Tradition

Stampato / Printed: Ottobre 2019

Testi / Texts: **Michele Corti, Francesco Maroni, Marta Torriani**

Crediti Fotografici / Photographic credits: **archivio VisitBergamo; Matteo Zanga; archivio Latteria Sociale di Branzi; archivio Storico Ribelle; archivio casa Arrigoni, archivio Ferdy, Piero Annoni, Paolo Cabrini**

Grafica / Graphic: **Luigi Biagini**

Traduzioni / Translations: **Gabriele Baldassini**

Tutti i Diritti Riservati / All Rights Reserved

Tipografia /Print Shop: **ED Service Soc. Coop**

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata senza il permesso degli autori.

/ No part of this publication may be reproduced without permission from the authors.

Questo libro è stato sponsorizzato da:

/ This book has been sponsored by:

Associazione
San Matteo
Le Tre Signorie



INDICE / CONTENTS

1. Premessa / Foreword:	
Sindaco di Bergamo / Mayor of Bergamo (Giorgio Gori)	4
Fondatore / Founder, ITKI, US Chapter (Giuseppe Biagini)	7
Presidente / President, Ass. San Matteo Le Tre Signorie (Francesco Maroni)	8
2. Introduzione / Introduction (Francesco Maroni)	10
3. La Valli Orobiche / The Orobic Valleys	14
4. Le origini dell'eccellenza / The Origins of the Excellence	
Origini storiche / Historical Origins	32
Transumanza, Alpeggio, Maggenghi / Transhumance, Mountain Grazing, May Hay	34
Animali / Animals	39
5. Bergamì particulaar neguziànt / Bergamì Particulaar Neguziànt	44
6. Traditional Knowledge	
Tecniche di produzione / Production techniques	46
Tecniche di trasporto / Transport techniques	48
Strumenti / Tools	49
7. Creatività e unicità dei Formaggi Orobici / Creativity and Uniqueness of Orobic Cheeses	50
Originalità della tradizione casearia orobica/ Originality in the Orobic cheese making tradition	50
Originalità nel presente caseario orobico / The originality of the contemporary Orobic dairy industry	51
8. Creative Knowledge Platform (CKP): CKP	52
I grandi formaggi D.O.P. ed i Principi delle Orobic/The Great P.D.O. and the Princes of Orobic	56
Knowledge Keepers	84
9. Cammini Storici ed escursionistici alla scoperta delle Orobic / Historical and excursion itineraries: the discovery of the Orobic mountains	104
10. Glossario / Glossary	106

PREFAZIONE

La creatività è un talento.

E' capacità innata di riconoscere risorse uniche dentro di sé e coltivarle nelle relazioni al di fuori, attraverso uno scambio positivo che ne moltiplica le potenzialità.

Così è che la creatività perde il limite dell'auto gratificazione e diviene produttiva, innovativa, comunicativa e perfino competenza collettiva.

Bergamo è una terra di storia, arte, musica, cultura, natura: un patrimonio "geniale" valorizzato dalla passione di chi lo ha quotidianamente lavorato e valorosamente tramandato. Anche nei formaggi.

In Italia esistono 50 DOP, a Bergamo ve ne sono ben 9: nessuna provincia italiana, ma anche europea, può vantare un simile primato. Un sapere antico di secoli, quello dei *Bergamini* – transumanti orobici - che hanno saputo curare la qualità del latte attraverso la capacità di gestire gli alpeggi e le casere di fondo valle. Hanno sviluppato un'abilità unica al mondo nel lavorare il latte creando, con manualità e saggezza, una varietà straordinaria di formaggi di paste le più diverse e sempre eccellenti.

I *Bergamini*, esperti caseari, hanno saputo insegnare e diffondere la loro conoscenza in tutta la Lombardia, in Piemonte, in Veneto fino all'Emilia Romagna, diventando protagonisti della nascita e dello sviluppo dell'industria casearia italiana, tra le più prestigiose di quella mondiale.

Capolavori, quindi, questi formaggi che sono l'emblema di un territorio prodigioso, il nostro, dove le persone hanno salvaguardato coraggiosamente la bellezza dei luoghi facendone un modello di sostenibilità e costruito la propria quotidianità, cultura, economia, rendendo quella lattiero casearia non solo una produzione ma un vanto.

A noi spetta proteggere e promuovere tutto questo valore. A noi il compito di intraprendere le migliori iniziative in grado di portare agli occhi del mondo il nostro mondo: gli allevamenti, gli alpeggi, le biodiversità, le persone, le filiere, i prodotti tanti e d'eccellenza. Delle valli - le Cheese Valleys - in tutta la loro bellezza e complessità.

Il Comune di Bergamo lavora da anni perché Bergamo sappia proporsi per quel gioiello che è in ambito nazionale e internazionale anche attraverso le produzioni agroalimentari, ma non solo.

Nel 2017 abbiamo ospitato il G7 Agricoltura come evento culmine dell'appuntamento annuale della Settimana dell'Agricoltura e Diritto al Cibo; promuoviamo *Forme - Bergamo Capitale Europea dei Formaggi*, manifestazione di respiro internazionale giunta quest'anno alla quarta edizione; abbiamo ottenuto il riconoscimento delle Mura Veneziane come Patrimonio Unesco nel 2017.

Ma poiché "niente al mondo è così potente quanto un'idea della quale sia giunto il tempo", è l'ora di fare ancora un passo in più, in avanti.

Ecco quindi la candidatura di Bergamo, grazie proprio ai formaggi delle Orobie, a Città Creativa dell'Unesco, per il suo ruolo di capofila di un ambito produttivo e territoriale ampio (le Cheese Valleys) che comprende

FOREWORD

Creativity is a talent.

It is the innate ability to recognize unique resources within oneself and to cultivate these externally, by means of a positive exchange which multiplies the potential.

It is thus that creativity loses its limit of self-gratification and becomes productive, innovative, communicative and goes as far as enhancing collective competences.

Bergamo is a territory of history, art, music, culture, and nature: a "genial" heritage enhanced by the passion of those who worked daily and proudly passed it down from generation to generation. The same applies to the cheeses.

Italy has 50 DOP cheeses, of which Bergamo has nine: no other Italian province, or indeed any other in Europe, can boast such an accomplishment. The centuries-old wisdom of the *Bergamini* (people from the Orobic Mountains who practice transhumance) are capable of managing the quality of their milk by managing the mountain pastures as well as the cheese factories in the valleys. They developed a way of processing milk, and created, with dexterity and wisdom, a selection of cheeses which are unique in the world and of unsurpassed excellence.

The *Bergamini*, expert cheese makers, were able to teach and diffuse their expertise in the whole of the provinces of Lombardy, Piedmont, Veneto, and Emilia Romagna, becoming the driving force of the Italian dairy industry, which has few rivals in the world.

These cheeses are masterpieces and are the emblem of our extraordinary territory. People have bravely safeguarded the beauty of its landscape; made it a model of sustainability, the base of its culture, economy and heritage; and transformed the dairy industry into a source of income and immeasurable pride.

It is up to us to protect and promote this valuable resource. It is our task to make the greater world aware of our local world: the livestock farms, the mountain pastures, the biodiversity, the people, the supply chain, and the vast range of outstanding products. The valleys – the Cheese Valleys – in all their beauty and complexity.

The Municipality of Bergamo and its citizens have worked for years to share the unique qualities of their agricultural and culinary products, appreciated at both national and international levels.

In 2017 we hosted the G7 Agriculture as the highlight of the annual "Agriculture and Right to Food Week." We promote "FORME – Bergamo European Cheese Capital," an international event which is in its fourth edition. Also, in 2017, we were named a UNESCO World Heritage Site in recognition of our "Venetian Walls."

Whereas "nothing in the world is as powerful as an idea which is ripe for its time," now is the time to take it one step further.

This explains the candidacy of Bergamo for status as a UNESCO Creative City, for its Orobic cheeses and its role as leader of a large production region (the Cheese Valleys), which includes the provinces of

anche le province di Bergamo, Lecco e Sondrio.

Una straordinaria opportunità per fare della creatività – del nostro talento – il centro di piani di sviluppo a livello locale e collaborare attivamente, a livello internazionale, per integrare il nostro patrimonio culturale nelle politiche condivise di sviluppo urbano sostenibile.

Le prospettive sono grandi e importanti. Ci auguriamo di incontrare a breve le 180 città in 72 paesi dell'UNESCO Creative City Network del mondo, con cui dialogare e costruire occasioni di scambio, progettualità e proposta.

Quindi, sì a Bergamo Città Creativa dell'Unesco. Sì, soprattutto perché abbiamo almeno 9 buone, anzi ottime ragioni, le nostre 9 DOP.

Giorgio Gori
Il Sindaco di Bergamo

Bergamo, Lecco, and Sondrio.

This is an extraordinary opportunity to make our creativity and talent the focus of local development plans, as well as to collaborate actively, at an international level, to integrate our cultural heritage into shared policies of sustainable urban development.

The prospects are bright and challenging. We soon hope to join the UNESCO Creative City Network of 180 Cities in 72 countries, with whom we can create a dialogue and engage in ever greater opportunities, projects, and proposals.

We wish for a “yes” vote for Bergamo to become a UNESCO Creative City. A “yes,” because we have nine delicious reasons: our nine DOP cheeses

Giorgio Gori
The Mayor of Bergamo





Traditional knowledge of cheese
production

PREFAZIONE

L'International Traditional Knowledge Institute (ITKI) è stato fondato nel 2010 con l'obiettivo di raccogliere e salvare le Tecniche Tradizionali e le Tecnologie Sostenibili, utilizzate dalle culture antiche, e incoraggiare le singole comunità a contribuire alla conservazione delle proprie Conoscenze Tradizionali (TK). Elizabeth Nobrega de Araujo Tsakiroglu è il presidente internazionale di ITKI, Pietro Laureano è il presidente della sede principale di Firenze.

L'ITKI è stato formalmente riconosciuto dall'UNESCO World Water Assessment Program nel 2015.

ITKI-US è stato fondato a Tucson nel 2011, come il chapter statunitense dell'International Traditional Knowledge Institute (ITKI),

L'obiettivo principale di ITKI è la creazione della Traditional Knowledge World Bank (TKWB). Obiettivo speciale di ITKI-US è il completamento della piattaforma di conoscenza creativa a supporto del TKWB.

L'Istituto si adopera nello stimolare il ruolo cruciale della Conoscenza Tradizionale nello sviluppo delle "economie circolari e sostenibili", nell'accrescere la consapevolezza che esistono diverse identità culturali e nel promuovere il dialogo interculturale. Alla luce dei cambiamenti che le società contemporanee stanno vivendo nell'ambito delle variazioni climatiche ed ambientali, i sistemi TK possono rivelarsi una risorsa inestimabile per soluzioni sostenibili ed adattabili nelle diverse parti del mondo.

In questo contesto ampio e complesso, il Chapter USA di ITKI negli Stati Uniti d'America ha deciso di intraprendere una serie di progetti editoriali che si concentrano su diversi argomenti e sulla difficile impresa di conservare il patrimonio della Conoscenza Tradizionale e del Paesaggio Culturale in cui essa è fiorita.

Il terzo titolo della serie si concentra sulla Conoscenza Tradizionale e Creativa del sistema produttivo delle Valli Orobiche (Bergamo, Lecco, Sondrio), che hanno dimostrato attraverso millenaria evoluzione, come il formaggio non sia semplicemente un insieme di ingredienti (latte, caglio e sale), di aromi e di sapori, ma sia un patrimonio antropologico fatto di persone, mestieri e saperi tramandati di generazione in generazione e che includono l'instancabile moto di uomini e animali che, anno dopo anno, ha scandito le vite delle genti delle Valli Orobiche.

A tutt'oggi il lavoro dei Knowledge Keepers delle Valli Orobiche sono un esempio splendido di economia circolare e sostenibile, che si alimenta nella conservazione dell'ambiente attraverso il mantenimento dell'allevamento, dei pascoli e dell'ecosistema connesso.

Da queste considerazioni è maturata la volontà del Chapter USA di ITKI, di aiutare i Knowledge Keepers che vivono nelle Valli Orobiche nel processo di candidatura all'UNESCO Creative City Network, cluster Gastronomy.

Giuseppe Biagini
Fondatore ITKI, US Chapter

FOREWORD

The International Traditional Knowledge Institute (ITKI) was created in 2010 with the goal of collecting and saving Traditional Techniques and Sustainable Technologies used by ancient cultures and encouraging regional communities to contribute to the preservation of their local Traditional Knowledge (TK). ITKI is an institute with international president Elizabeth Nobrega de Araujo Tsakiroglou, and headquarters in Florence with president Pietro Laureano.

ITKI was formally recognized by the UNESCO World Water Assessment Program in 2015.

ITKI-US was envisioned in Tucson, Arizona, in 2011, as the US Chapter of the International Traditional Knowledge Institute (ITKI).

ITKI's main objective is the creation of the Traditional Knowledge World Bank (TKWB). A special objective of ITKI-US is the completion of the Creative Knowledge Platform in support to the TKWB.

The Institute strives to stimulate the crucial role of Traditional Knowledge in the development of "sustainable and circular economies", to raise the awareness of cultural diversity and to promote intercultural dialogue.

In the light of the changes that contemporary societies are experiencing with climate and environment, TK systems can prove an invaluable resource for sustainable solutions, which can be adapted in different parts of the world.

Within this broad and complex context, the USA Chapter of ITKI has decided to undertake a series of editorial projects, which will focus on different aspects and challenges of preserving Traditional Knowledge and the Cultural Landscape in which it flourished.

The third title of the series focuses on the Traditional and Creative Knowledge of the Orobic Valleys (Bergamo, Lecco e Sondrio), who have demonstrated, for more than a thousand years of evolution, that cheese is not a mere mixture of ingredients (milk, rennet and salt) or a set of aromas and flavors. Cheese making is instead an anthropological and cultural heritage, made of people, expertise and traditional practices that includes the continuous activity of men and animals which have marked the time and the lives of the peoples of the Orobic Valleys, years after years.

Still today the activity of the Knowledge Keepers that live in the Orobic Valleys is a splendid example of circular and sustainable economy, which favors the conservation of a special natural habitat by maintaining the animal husbandry practices, the mountain pastures and their connected ecosystems.

From the observation of this exceptional environment ITKI, USA Chapter, has decided to help the Knowledge Keepers that live in the Orobic Valleys to become a candidate to the UNESCO Creative City Network, cluster Gastronomy.

Giuseppe Biagini
Founder ITKI, US Chapter

PREFAZIONE

In occasione di *Forme* 2018, svoltasi in P.zza Vecchia nel Settembre 2018, abbiamo annunciato la volontà di Bergamo di candidarsi a UNESCO Città Creativa per la produzione secolare dei suoi eccellenti formaggi, con il sostegno in primis dal sindaco di Bergamo Giorgio Gori e dei referenti delle Città Creative della Rete UNESCO di Alba, Fabriano e Parma.

Da quel momento sono stato inondato da numerose domande: cos'è la Rete di Città Creative UNESCO? Cosa c'è di creativo nel fare i formaggi? Cosa hanno di diverso i formaggi orobici rispetto a quelli di altre regioni italiane o francesi? Cos'è successo sulle Orobie in passato per lasciare oggi questa eredità casearia? Cosa comporta l'iter di candidatura e cosa accadrà in seguito? Chi sono i soggetti coinvolti? ...

Essendo io un addetto del settore, mi stupisce in particolar modo il fatto che tale interesse non scaturisce solo dall'esterno, ma che questa sottovalutazione e scarsa conoscenza del nostro patrimonio si sente anche fra chi le Orobie le vive ogni giorno e ne apprezza da sempre i suoi formaggi.

Con un certo disagio ho dovuto ammettere quanto poco sia stato comunicato fino a oggi sui nostri formaggi, pur essendo da sempre convinto del contrario. Forse la strada intrapresa finora nel raccontare i nostri prodotti non è stata quella giusta o piuttosto non abbiamo ben sottolineato quello che sta alle loro origini.

Ciò che è certo è che la sfida della candidatura ha stimolato non solo il sottoscritto, ma anche molti altri operatori ed esperti di storia e comunicazione, che da tempo sostengono questa "emancipazione" della produzione casearia del nostro territorio. Quello che per decenni è stato bistrattato ed etichettato come un settore produttivo umile e di poco prestigio, negli ultimi anni sta vivendo una rivincita culturale e d'immagine a beneficio di chi si occupa di tutta la filiera, dunque non solo i casari ma anche gli allevatori e gli alpeggiatori. Sentire usare il termine *Bergamino* in accezione dispregiativa - quasi come sinonimo di "scarpe grosse e cervello fino" - deve essere solo un ricordo di anni in cui la scarsa conoscenza della vera storia del Bergamino ha portato a ignorare il senso, il valore e, oserei dire, il prestigio di questa figura.

Chi oggi continua a vivere e soprattutto a lavorare in montagna, allevando il bestiame da latte e non solo, producendo e commercializzando i formaggi, occupandosi di turismo, di tutela e valorizzazione del paesaggio alpino non può che sentirsi fiero di ereditare delle tradizioni e un territorio che molti altri luoghi ci invidiano e che non sarebbe tale senza il suo passato.

Anche sulla scorta di questa convinzione ho sentito l'importanza di riunire un team di esperti per dare vita a questa pubblicazione, il cui scopo è fare luce e chiarezza su quanto sta alla base della creatività e dell'unicità casearia orobica, dandole la giusta visibilità e rispettabilità.

Solo attraverso la conoscenza passa il rispetto che questi prodotti e i

FOREWORD

During the presentation of "FORME 2018" held at Vecchia Square in September, we announced the desire that Bergamo become a UNESCO Creative City Candidate for its centuries-old tradition of producing excellent cheeses. This initiative was strongly supported by the Mayor of Bergamo, Giorgio Gori, as well as the representatives of the UNESCO Creative Cities Network from Alba, Fabriano, and Parma.

From that moment on, I have been inundated with questions: what is the Network of the UNESCO Creative Cities? What is so creative in making cheese? What distinguishes Orobic cheeses from other Italian regional cheeses or the French ones? What was so special in the Orobic mountains history that produced this profound cheese making heritage? What are the candidature steps and what will happen in case we are nominated? Who are the parties involved? ...

Being actively involved in the sector, I am particularly surprised by the fact that this underestimation and lack of understanding of our great culinary heritage comes not only from outsiders, but is also felt among those who live in the Orobic Mountains who experience the greatness of our cheeses every day.

With some reluctance, I must admit that there has been a certain lack of communication regarding our cheese products, even though I always thought otherwise. Perhaps the route followed to date in providing information about our products has been wrong, or perhaps we have failed in providing adequate information as to what lies at the origin of these products.

What is certain is that the challenge of the candidacy has stimulated me, and many other experts in the sector, who have been advocating the "emancipation" of the cheese production in our territory. A sector which, for years, has been looked down upon and labeled as humble and of little prestige, is now experiencing a cultural rebirth, not only to the benefit of the cheese makers, but to the whole production chain, from the breeders to the mountain inhabitants. To hear the term *Bergamino* used in a disparaging way - almost synonymous to "big feet and sharp brain" - must become a distant memory: a time when the lack of knowledge of the true history of the Bergamino has led to ignoring the sense, the value - and I would go as far as to say the prestige - of these people.

Today, the Bergamini - who continue to live and work in the mountains, raising dairy cattle, producing and selling cheese, dealing with tourism, protecting and enhancing the Alpine landscape - can only feel proud of inheriting traditions and a territory that many of us envy, and this would not have been possible without centuries of work.

As a result of this firm conviction, I felt the need to gather a team of experts to give rise to this publication, to bring to light and clarify what is at the root of the creativity and uniqueness of the Orobic dairy industry, and give it the luster and respectability which it deserves.

Only when people know how the Orobic cheeses are made, can they respect

loro artefici meritano.

Queste pagine, suddivise in capitoli tematici che coprono il vasto territorio delle Cheese Valleys e tutti i passaggi della filiera produttiva, intesa come elementi, soggetti e saperi, intendono illustrare, anche per immagini, il “dietro le quinte” storico e contemporaneo del mondo della produzione dei formaggi orobici, in particolare dei Principi delle Orobie e delle DOP, che hanno fatto meritare a Bergamo il titolo di Capitale Europea dei Formaggi.

Nessun traguardo prestigioso si raggiunge senza fatica e senza merito, dunque chi valuta le ragioni di candidatura di Bergamo e delle Cheese Valleys a Città Creativa per la Gastronomia UNESCO potrà approfittare di questo volume per scoprire una pagina interessante e, per certi versi, ancora nascosta della storia e del presente orobico.

Francesco Maroni
Presidente, Ass. San Matteo Le Tre Signorie

these products and their makers.

These pages, divided into theme chapters covering the vast territory of the Cheese Valleys, the production steps, the ingredients, people, and knowledge, aim to illustrate, with the help of pictures, the “behind the scenes” historical and contemporary dairy production of the Orobic Mountains, with a particular focus on Princes of the Orobie and the DOP, which have earned Bergamo the title of European Cheese Capital.

Nothing of note is achieved without hard work and merit. Anyone evaluating the reasons for the candidacy of Bergamo and its Cheese Valleys as a UNESCO Creative City of Gastronomy can use this volume to discover an interesting and, to some extent, still hidden page of the past and present of the Orobic Mountains.

Francesco Maroni
President, Ass. San Matteo Le Tre Signorie

*A Gino Midali
Architetto dell'anima, che ha
saputo commuoverci con la bellezza*



2. INTRODUZIONE

a cura di Francesco Maroni

Da alcuni decenni la città di Bergamo vive una decisa e progressiva fase di riattivazione del proprio tessuto urbano e culturale e di riscoperta del proprio heritage, attirando un turismo non solo business, da sempre presente grazie alla florida rete di aziende bergamasche, o limitato a visite di piacere nel week end, ma anche una forma di riscoperta fatta di viaggiatori attenti alle bellezze di quell'Italia fuori dalle mete più battute. E Bergamo è una delle perle italiane da non perdere.

L'aeroporto internazionale di Orio al Serio "Il Caravaggio" ha contribuito non poco ad accrescere la fama di Bergamo grazie alla facilità d'accesso, anche con voli low cost, dai principali scali aeroportuali europei.

Bergamo non attrae unicamente per le sue bellezze storico - artistiche raccolte fra le "Mura Venete", patrimonio UNESCO dal 2017. Questa città lombarda è sintesi di bellezze architettoniche, aree verdi, spazi museali quali la prestigiosa Accademia Carrara, eventi culturali di livello internazionale, memorie di un passato fatto di tradizioni contadine ma anche di personalità di spicco, dalla musica, con il compositore Gaetano Donizetti al quale è dedicato un celebre teatro, all'imprenditoria, dalla medicina all'innovazione tecnologica.

Grandi famiglie industriali e centri di ricerca all'avanguardia hanno esportato il nome di Bergamo nel mondo con il meglio del Made in Italy: Agnelli Pentole, Brembo, Cantieri Riva, Foppapedretti, Gewiss, Percassi, Sanpellegrino, Tenaris Dalmine, Trussardi e Zanetti, solo per citare alcune aziende, e nell'ambito ricerca e innovazione l'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, il Kilometro Rosso e la Valle della Biodiversità dell'Orto botanico Lorenzo Rota presso il complesso monastico plurisecolare di Astino.

Uscendo dalla città la provincia di Bergamo continua ad affascinare, dalla pianura alla montagna, con borghi e paesi che alternano storia e modernità, luoghi di fede e d'arte, persino un altro patrimonio UNESCO, l'ottocentesco "Villaggio Industriale di Crespi d'Adda".

2. INTRODUCTION

edited by Francesco Maroni

For some decades now, the city of Bergamo has been experiencing a progressive regeneration of its urban and cultural fabric and the rediscovery of its own heritage, not only attracting business visitors -coming to Bergamo due to the great number of successful businesses in the area - and leisure tourists, but also visitors wishing to discover the beauty of an off-the-beaten path Italy. Bergamo is undoubtedly one of the Italian jewels, which cannot be missed.

The "Il Caravaggio" Orio al Serio International airport has contributed greatly to the marked increase in passenger visiting Bergamo, due to the ease of access, even with low-cost flights, from the main European airports.

Bergamo does not only attract for its artistic excellence and historical architecture protected within the Venetian Walls, a UNESCO World Heritage since 2017. This city in the Lombardy region encapsulates architectural beauty, green areas, museums, such as the prestigious Carrara Academy, as well as international cultural events. The city is steeped in memories of agricultural origins, but also of musical geniuses such as Gaetano Donizetti, to whom the famous theatre of Bergamo is dedicated, as well as of excellence in entrepreneurship, medicine and technological innovation.

Large industrial families and state-of-the-art research centers have exported the name of Bergamo around the world by creating many of the best Made in Italy brands: Agnelli Pots, Brembo, Riva Shipyards, Foppapedretti, Gewiss, Percassi, Sanpellegrino, Tenaris Dalmine, Trussardi and Zanetti to name but a few. In the field of research and innovation, there is the Mario Negri Pharmaceutical Research Institute, the Kilometro Rosso and the Lorenzo Rota Botanical Garden Biodiversity Valley, near the centuries-old Monastery of Astino.

When leaving the city, the Bergamo Province continues to fascinate, from the lowlands to the mountains, with villages and towns that alternate the historical with the modern landscapes, places of faith and art and yet another UNESCO World Heritage, the late 19th Century "Crespi d'Adda Industrial Village".

A questo vasto patrimonio non manca l'enogastronomia, eredità del passato rurale basato sulle semplici materie prime che offriva il territorio: il presente enogastronomico continua a vivere, crescere e ancora una volta a esportare la fama di Bergamo fuori dai confini locali e nazionali grazie all'intraprendenza di forti aziende del settore e di una ristorazione di qualità che vanta eccellenze stellate, una su tutte la famiglia Cerea con tre Stelle Michelin all'attivo. Sicuramente un'influenza positiva e prestigiosa sulla cultura enogastronomia bergamasca è stata data dall'indimenticato Luigi Veronelli, il quale ha rivoluzionato il modo di pensare e comunicare il patrimonio di vini e prodotti locali, frutto della fatica della terra, e che si è spento a Bergamo nel 2004.

Bergamo intesa come destinazione include un'area che si spinge dalla pianura alla catena montuosa delle Orobie, cornice perfetta allo skyline di Città Alta e luogo ideale dove vivere esperienze di visita e soggiorno di benessere, con attività outdoor alle origini del buon cibo locale.

La destinazione Bergamo così intesa è un vasto territorio circoscritto nelle Cheese Valleys, ovvero le Valli orobiche che abbracciano Bergamo da Ovest, quasi dal lago di Lecco con la Valsassina, passando per le Valli bergamasche Imagna, Taleggio, Brembana e Serina fino a Nord con la provincia di Sondrio e la Valgerola, per spostarsi a Est verso la Valle Seriana e la Valle Gandino fino quasi al lago di Lovere, con Bossico, e l'ultimo tratto bergamasco delle Orobie con la Valle di Scalve, sul confine bresciano.

Le zone montane di quest'area sono per altro interessate dal "Parco Montano forestale delle Orobie Bergamasche e Valtellinesi", un ente di tutela dei paesaggi e delle specie rare, animali e botaniche, di ricerca scientifica e di valorizzazione delle tradizioni agricole e culturali per un turismo rispettoso dell'ambiente.

La varietà dei paesi, grandi e piccoli, e dei paesaggi che ricoprono le Cheese Valleys può essere rappresentata da due simboli: 1) il Pizzo Tre Signori, una vetta di 2.554 m s.l.m. sopra Ornica (Valle Brembana), oggi confine naturale fra le province di Bergamo (Valle Brembana), Sondrio (Valgerola) e Lecco (Valsassina), mentre un tempo lo era fra i domini di Milano, Venezia e dei Grigioni; 2) il formaggio, risultato di sapiente e secolare lavorazione del

This vast heritage is augmented by the local wines and foods, inherited from a rural past where the simple ingredients offered by the territory were used. At present, the wine and food culture continue to grow and to export the fame of Bergamo both nationally and internationally.

There are numerous restaurants of excellent quality, including the 3-star Michelin one owned by the Cerea family. Without any doubt the unforgotten Luigi Veronelli had a positive and prestigious influence on the local gastronomy by revolutionizing the way of thinking about and communicating about the wealth of local wines and products, the result of hard work on the land. He passed away in Bergamo in 2004.

As a destination, Bergamo includes an area stretching from the flatlands to the Orobie Mountains, the perfect frame for the skyline of Città Alta (High City) and the perfect setting for experiencing unparalleled hospitality and wellness stays, both indoor and outdoor, trying to find the origin of the great local cuisine.

The above described Bergamo's area includes a vast territory surrounded by the Cheese Valleys, that is the Orobie valleys embracing Bergamo from the West, almost reaching Lake Lecco with the Valsassina, passing through the Imagna, Taleggio, Brembana and Seriana Valleys, up to the North bordering the province of Sondrio and the Valgerola. It then stretches eastwards towards the Seriana and Gandino Valleys, almost reaching lake Lovere, with Bossico, and the last stretch of the Orobie Mountains with the Scalve Valley on the border with the province of Brescia.

The mountains of this area are part of the "Forest Mountain Park of the Bergamo's and Valtellina's Orobie Mountains", which protects the landscape and the rare animal and botanical species of great scientific value, fosters research, and is dedicated to preserving the local agricultural and cultural traditions, encouraging a tourism respectful of the environment.

The variety of towns, villages and landscapes, which makes up the Cheese Valleys is best represented by two symbols: 1) Pizzo Tre Signori, a peak at 2.554 meters A.S.L. above Ornica (Brembana Valley), today the natural boundary between the provinces of Bergamo (Brembana Valley), Sondrio (Valgerola) and Lecco (Valsassina), whilst some time ago it constituted the border between the dominions of Milan, Venice and the Grisons; 2)



Astino shrine (archivio VisitBergamo)



Crespi d'Adda Village (archivio VisitBergamo)



Left: High Pastures, Pizzo Tre Signori
Bottom Left: Valley Cheeses: the 7 Princes
Bottom Right: Traditional technique of cheese production

latte, prodotto che come pochi altri mette d'accordo nobiltà e popolo, città e montagna, attorno a un tavolo che non conclude il pasto senza un suo assaggio.

Sempre il formaggio, insieme ad altre produzioni artigianali quali tessuti e utensili in metallo, era un redditizio motivo per le genti schive delle valli orobiche per scendere in città: a Bergamo la storica fiera di Sant'Alessandro è stata per secoli la miglior piazza di scambio economico e di incontro culturale per domanda e offerta di ogni genere di prodotto.

Oggi il re delle tavole orobiche è per Bergamo motivo di vanto, poiché nessun'altra provincia europea, nemmeno nella blasonata Francia di pregiati vini e formaggi, annovera fra le sue produzioni casearie ben 9 DOP (Denominazione di Origine Protetta) e nessun altro territorio così circoscritto ha dato vita a una tale varietà di forme, stagionature e tipologie di formaggi come accaduto nelle Valli Orobiche.

Queste sono da secoli patria di un rarissimo fenomeno di diversificazione ed espertizzazione casearia, ereditata da abili casari, che continuano a lavorare come secoli addietro quel puro latte di montagna, frutto dell'allevamento vaccino e caprino portato avanti dalle centinaia di piccole e medie aziende agricole. Queste aziende, per la stragrande maggioranza a conduzione familiare, resistono su un territorio difficile, quello alpino, che è agli antipodi rispetto ai grandi allevamenti intensivi di pianura: ciò comporta tutti gli svantaggi logistici ma, ovviamente, anche tutti i vantaggi in termini di genuinità del prodotto e soprattutto di creazione di posti di lavoro in aree disagiate e ad alto rischio di spopolamento. La rete diffusa di latterie e caseifici e soprattutto di aziende agricole, che conferiscono loro il proprio latte ogni giorno, costituisce un tessuto economico e sociale fondamentale per tenere in vita un'area vasta con una popolazione sempre più ridotta e in crisi occupazionale. Anche dal punto di vista socio-economico, oltre che caseario, questo territorio può essere considerato come un modello virtuoso al quale altre aree marginali, e non solo, possono ispirarsi per

the cheese, the result of a wise and centuries-old knowledge on how to transform milk into cheese, a product that has few equals in uniting the nobles and the commoners, and the people from the city and from the mountain in such a way there is a saying that indicates that “no meal is concluded without a taste of cheese”. Selling cheese and other artisanal products, such as fabric or metal tools, was a lucrative and compelling reason for the normally reserved people of the Orobic valleys to descend to the city: in Bergamo the historical St. Alessandro Fair was for centuries the main place to exchange goods and wares of any kind, as well as a cultural exchange. Today the king of the Orobic eating experience is a source of great pride since no other European province, not even the renowned regions of France, can boast a total of 9 P.D.O. (Protected Denomination of Origin) cheese certifications as the Bergamo Province does. In no other place has such a relatively small area has given rise to such a vast range of shapes, ageing periods and types of cheese as that in the Orobic Valleys.

For centuries, the Orobic Valleys have been the home of a very rare phenomenon of diversification of cheese expertise, passed on by master cheese craftsmen from generation to generation. This tradition continues to this day, using the pure mountain milk, the “fruit” of the breeding of cows and goats by hundreds of small and medium farming enterprises. These farms, largely family owned, resist in a hostile Alpine territory, which is the antithesis of the vast corporate livestock farming of the plains. This is obviously disadvantageous in terms of logistics, but certainly unparalleled in terms of the genuineness of the product and, more importantly, the creation of employment in areas which are sparsely populated. The extensive network of dairies and cheese producers, but above all of the farmers, who supply their milk on a daily basis, constitutes the fundamental basis for keeping together the social fabric of an area with a declining population and few job opportunities. Besides the cheese making aspect, this territory can be considered as a virtuous model which can serve as an inspiration, on a socio-economic level, for other marginalized or out of the way

lungimiranti forme occupazionali e di gestione del territorio. Un ambiente ben tenuto e tutt'oggi vissuto come quello delle Orobie ben si presta anche a forme di turismo verde a basso impatto, attratto dalla vivacità culturale e gastronomica oltre che dal paesaggio.

Non va poi dimenticato che se tali produzioni restano nelle valli e in quota per tutta la filiera non è meramente per il desiderio filantropico di mantenere vivi i piccoli borghi, laddove il capitale umano di lavorazione del latte e stagionatura del formaggio potrebbe tranquillamente avvenire in aree di pianura più accessibili e servite. Vi è infatti un elemento che passa spesso inosservato, tuttavia è di grande rilevanza e fa la differenza sul prodotto finale: l'erba di montagna. Che si tratti di quella consumata fresca dalle vacche durante l'alpeggio estivo o di quella essiccata e conservata per la loro alimentazione nelle stalle in inverno, l'erba del pascolo alpino presenta una varietà di essenze e, quindi, di sapori dati dalla purezza dei terreni, dall'abbondanza idrica e dall'insolazione estiva.

Il pascolo è sì un prodotto artificiale, frutto dello sfalcio e del disboscamento umano, ma quello alpino non è sottoposto alle concimazioni chimiche e alle colture intensive che impoveriscono i prati asettici della pianura. Il pascolo alpino per eccellenza è noto come Triseteto, per via dell'alta presenza dell'avena bionda (*Trisetum flavescens*), che regala non solo il fieno più pregiato, ma anche le fioriture più spettacolari, impossibili da ammirare se al posto del prato ritornasse il bosco per mancanza di manutenzione. La presenza antropica in montagna, legata alla pratica dell'alpeggio, si inserisce in modo armonioso e rispettoso all'interno del paesaggio alpino, anche a beneficio dei suoi visitatori.

Le pagine che seguono, insieme alle immagini che le completano, cercheranno di anticipare quanto il territorio delle Cheese Valleys può offrire. La storia dei suoi formaggi è diffusa nei luoghi più nascosti, gelosamente custodita dai casari e testimoniata da pietre silenziose, talvolta disposte negli ampi pascoli senza alcun senso chiaro per il visitatore.

Se i formaggi comunicano al palato semplicemente e schiettamente con la loro bontà, per carpire e comprendere il loro passato serve munirsi di pazienza e di una guida esperta, ed è ciò che questo libro cercherà di essere.



areas where long term employment opportunities would otherwise be scarce. A well-kept environment such as that of the Orobie Mountains also lends itself to low impact tourism, attracted by the cultural and gastronomical liveliness, in addition to the breathtaking sceneries.

Let us not forget that if the Orobie dairy production persists in the valleys and the mountains for the full production cycle, this is not merely a philanthropic exercise of keeping the villages alive. Since this production could well be done in more accessible areas in the plains, there is obviously more. One element is too often overlooked, but it is extremely relevant and makes a substantial difference to the end product: the MOUNTAIN GRASS. Whether it be the fresh grass grazed during the summer months on the mountain pastures, or the one which is dried and stored for winter fodder, the grass from the Alpine pastures contains a variety of essences, and consequently flavors due to the unspoiled land in which it grows, to the high level of moisture and to the summer sunshine.

The grazing areas are indeed an artificial product, derived by of human mowing and deforestation, but the Alpine pasture is not subjected to artificial fertilization or to the intensive cultivation prevalent on the plains. What is generally considered the topmost Alpine pasture is known as the Triseteto, due to the high content of yellow oats (*Trisetum flavescens*), which provides not only the most precious hay, but also the most spectacular blooms, which would be impossible to admire if the woods were to return to replace the grass due to a lack of adequate maintenance. The anthropic presence in the mountains, linked to the Alpine pasture, blends perfectly and harmoniously with the Alpine sceneries, also to the benefit of visitors.

The following pages, together with the accompanying images will anticipated what the Cheese Valleys can offer to a visitor. The story of its cheese production is disseminated in the most hidden of places, jealously guarded by the cheese makers and witnessed by silent stones, often scattered around the pastures without really having a clear meaning for the casual visitor. As much as cheese communicates with the palate in a simple and straightforward way through its taste, to really appreciate its origin and complexity one needs patience and an expert guiding hand. That is what what this book will try to achieve.



3. LE VALLI OROBICHE

Orobie Valtellinesi

Il territorio delle Orobie valtellinesi è costituito da profondi solchi vallivi: val Belviso, val Caronella, val Bondone, val Malgina, valle Arigna, valle Venina, valle Livrio, val Cervia, val Madre, valle Tartano, valle del Bitto più alcune valli di minore profondità. Il territorio si estende su oltre 500 kmq. A nord è delimitato dal corso dell'Adda, a sud dallo spartiacque orobico diretto Est-Ovest, alto in media 2800 metri (settore orientale) e 2500 metri (settore occidentale).

La forte pendenza media del versante (23-24%) ha ristretto l'insediamento ai terrazzi e ai conoidi. Oltre alla pendenza il versante orobico è caratterizzato dall'esposizione a Nord, che determina un clima nettamente più fresco rispetto al versante retico valtellinese. Assente la viticoltura sul versante orobico, prevalgono i boschi inframmezzati dai prati, oggi sempre più ridotti. La morfologia delle valli non ha favorito l'insediamento, che si limitava nella fascia altimetrica più bassa. Gli insediamenti in quota erano tradizionalmente collegati in modo più agevole alle valli bergamasche e alla Valsassina attraverso i valichi del crinale. Essi iniziarono ad essere frequentati per finalità di sfruttamento pastorale e minerario ad opera di genti provenienti dal versante bergamasco e valsassinese.

Gli intensi rapporti economici tra le valli orobiche valtellinesi e la val Brembana (spesso origine di contenziosi sui diritti d'alpeggio e di passaggio), nonché la stessa immigrazione bergamasca nelle valli orobiche sono documentate in atti notarili degli archivi di Sondrio¹ e di Bergamo². L'affitto a bergamaschi degli alpeggi valtellinesi, che si intensificò nel XVI secolo con il boom della transumanza dei bergamini, è documentato già a partire dal XIV sec³. Le relazioni tra i diversi versanti delle Orobie occidentali non si limitavano all'affitto degli alpeggi, ma si estendevano al commercio del formaggio d'alpe. Non diversamente si svilupparono le vicende dell'attività mineraria e della lavorazione del ferro, favorita dal relativamente agevole passaggio attraverso i passi⁴. Anche nel comparto estrattivo-metallurgico, dopo una



Val Gerola

3. THE OROBIC VALLEYS

The Valtellina Orobics

The Valtellina of the Orobic mountains made up of deep valley furrows: the valleys of Belviso, Caronella, Bondone, Malgina, Arigna, Veniva, Livrio, Cervia, Madre, Tartano and Bitto, together with some valleys of lesser depth. The territory spreads over more than 500 sq. km. To the North it is bounded by the course of the Adda river, while to the South by the Orobic watershed in an East – West direction having an average height of 2.800 m. (Eastern sector) and 2.500 m on the Western one.

The steep slopes (23-24 %) have restricted settlements to terraces and cones. Besides the steep slopes the Orobic side faces North and is considerably cooler than the Valtellina side of the Retic Alps. There are no vineyards on the Orobic side and there is a prevalence of woods interspersed with grassland. The morphology of the valleys was hostile to human settlement, which was limited to the lower slopes. The high-lying settlements were traditionally more easily connected to the Bergamo valleys and Valsassina across the passes on the ridge. Those who used these routes more regularly were the people coming from Bergamo and Valsassina for pastoral or mining activities.

The intense economic ties between the Valtellina Orobic mountains and the Brembana Valley (with numerous disputes relating to the rights of way and grazing) are well documented in the archives of the cities of Sondrio and Bergamo. The recorded rental of grazing pastures started in the 15th Century and increased greatly in the following century with the boom in transhumance. Business relations between the different sides of the Orobic mountains were not limited to renting land, but also extended to the trading of mountain cheese. The activity related to mining and iron works was no different and was made easier by the convenient passage across the passes. In the mining activity as well as in the metallurgical industry, after an initial immigration phase of people from Bergamo, there was a great exchange of



Val Tartano



Alpe Pedena
Lago Inferno

fase di immigrazione bergamasca, nelle località orobiche valtelinesi⁵ si ebbe una circolazione di capitali e competenze tra i versanti. Le famiglie importanti cercavano di controllare le diverse fasi della filiera (miniere, forni, fucine), mentre gruppi di persone di una valle possedevano miniere e impianti in un'altra, anche per sfruttare la diversità di giurisdizione e di fiscalità o per sfuggire alla dipendenza dell'importazione d'oltre confine⁶.

Il quadro del popolamento è molto cambiato tra il medioevo e l'età contemporanea. Alla metà del XIX secolo le bonifiche del fondovalle favorirono la discesa al piano, che era iniziata nei secoli precedenti. La fascia intorno ai 1000 metri, in precedenza abbastanza popolata, si è spopolata nella seconda metà del XIX secolo e, ancor più, nel secolo scorso con la crisi dell'economia di sussistenza tradizionale e lo sviluppo degli insediamenti industriali, prima a Morbegno e poi, dopo gli anni '60, anche in altri centri del fondovalle. Tra XIX e XX secolo, nella fascia più elevata del territorio precedentemente abitato, i campi si trasformano in prati e le dimore permanenti in maggenghi. Il commercio caseario non è stato molto fiorente sino al XX secolo perché la produzione degli alpeggi dello stesso versante valtelinese, per quanto notevole in quantità e qualità⁷, era esitata (pervenendovi a dorso d'uomo o di mulo) sul mercato dei Branzi in val Brembana a conferma delle storiche relazioni tra i due versanti.

Solo la produzione della valle del Bitto (neppure tutta) giungeva a Morbegno (e da qui veniva inviata a Como per la stagionatura). Il turismo nelle Orobie valtelinesi è legato ad aspetti gastronomici (il formaggio bitto, nelle versioni dop e "storico ribelle")⁸, agli aspetti etnografici (alpeggi, vecchi insediamenti in quota con nuclei di architettura rurale) e naturalistici. Poche le testimonianze storico-artistiche (più presenti sul versante retico valtelinese) in relazione al minor e meno addensato popolamento. Fa eccezione Morbegno, dove vi sono pregevoli testimonianze di architettura civile.

La cima più elevata delle Orobie valtelinesi è il pizzo di Coca (3050 metri). Due altre cime superano i 3.050 metri: il pizzo di Scais e quello di Redorta (3038). I pizzi del Diavolo (di Tenda e di Malgina), e il dente di Cosa, superano i 2.900 metri. A Ovest si segnalano le cime del gruppo del pizzo dei Tre Signori, meno elevate, ma caratterizzate da diverse vie di interesse alpinistico.

skills and capitals between the various sides of the mountains. The prominent families tried to control the various phases of the production chain (mines, furnaces, forges), whilst groups of people from one valley owned mines and manufacturing plants in another valley, in order to take advantage of different jurisdictions and tax laws in the different valleys, or to be more independent for importing goods from across the borders.

The demographic picture has also changed greatly between the Middle Ages and the present. In the middle of the XIX Century the land reclamation at the bottom of the valley increased the migration in that part of the valley. There was a depopulation of the settlements around the 1000 meters altitude during the second half of the XIX Century, and even more so during the course of the XX century. This was due to the crisis of the traditional subsistence economy and the development of industrial settlements first in Morbegno and then, after the 1960s, in other towns at the bottom of the valley. In the XIX and XX centuries, the high-lying areas, which had previously been inhabited reverted to grassland and previous permanent homes were transformed into pastureland (maggenghi). Until the XX century cheese trading was limited, because the production of the Valtellina side of the Alps, although abundant and of excellent quality, was sold (transported by mules or on the back of men) at the Branzi market in the Brembana Valley, confirming the historical relations between the two sides of the mountain. Only some Bitto production (and not all of it) went as far as Morbegno, whence it was sent to Como for ageing.

Tourism in the Valtellina side of the Orobic mountains is linked to the gastronomic aspects (such as bitto PDO and "storico ribelle"), to the ethnographic descriptions (mountain pastures, ancient high-lying settlements with remnants of rural architecture) as well as the natural beauty of the landscape. Due to the sparse population, there is not an abundance of artistic and historical documentation that is more evident on the Valtellina Retic side of the Alps. Morbegno, where there are numerous exquisite examples of civil architecture, is the exception.

The highest peak in the Valtellina Orobic mountains is Mount Coca at 3.050 meters. Two other peaks exceed 3.000 meters, being the Scais and the Redorta, at 3.038 meters. The peaks of Diavolo and Cosa exceed 2.900 meters. To the West is the peak of the Tre Signori (the Three Lords), which is lower, but featuring several picturesque mountain trails.



Valsassina

L'attuale Comunità montana Valsassina Valvarrone Val d'Esino e Riviera comprende buona parte della porzione montuosa della provincia di Lecco e ricalca l'antica comunità generale della Valsassina.

La Valsassina dopo il periodo longobardo (che la vide unita al ducato di Bergamo) e quello dei conti di Lecco, nel X sec. entrò nella sfera milanese come dominio dell'arcivescovo e poi dei signori di Milano. Al tempo delle guerre tra Milano e Venezia la Valsassina venne a più riprese occupata dalle forze veneziane che, assediata nella rocca di Bajedo, antica fortificazione a controllo delle chiuse di Introbio⁹ (di cui resta solo il toponimo) furono cacciate dalla valle nel 1452.

La Valsassina godette sempre di larga autonomia e privilegi anche se, nel XVII sec., dovette subire l'infuedazione. Per parecchi secoli fu l'economia estrattiva e della lavorazione del ferro a dare il tono all'economia locale, mentre il potere locale si concentrò nelle mani delle famiglie proprietarie delle miniere (Manzoni).

Particolarmente importanti erano quelle di ferro dell'alta val Varrone, di cui rimangono visibili gli ingressi delle gallerie. L'attività estrattiva era limitata all'inverno ed era quindi complementare a quella agropastorale. A queste attività si affiancano quelle legate ai trasporti.

L'industria casearia ha in parte compensato, tra Otto e Novecento, il declino delle miniere e della siderurgia anche se, dopo il 1930, buona parte delle attività caratterizzate dalla stagionatura del gorgonzola si trasferirono a Novara. Le grandiose casere furono riconvertite ad altri scopi o, ridotte allo stato ruderale, restarono a testimoniare un'epoca tanto frenetica quanto effimera quando una significativa quota del formaggio prodotto in Italia passava dalla Valsassina. Marchi importanti come Cademartori, Mauri, Ciresa, Carozzi hanno comunque continuato ad operare nella valle a fianco dei numerosi produttori artigianali e la valle oggi ha lanciato il marchio "Valsassina valle dei formaggi" sotto la cui egida sono state realizzate dal 2016 numerose iniziative promozionali e turistiche.

La Valsassina è stata culla dell'alpinismo pionieristico e continua a essere frequentatissima da molti che intraprendono la pratica dell'arrampicata, cimentandosi con le guglie e le pareti di roccia calcarea. La Valsassina era anche una meta ante litteram del turismo gastronomico che apprezzava non

Valsassina

The present mountain community of Valsassina, Valvarrone, Val d'Esino and Riviera includes a large portion of the mountain area of Lecco and retraces the boundaries of the ancient general community of Valsassina.

In the 11th Century, after the Longobard period (when it was united to the Duchy of Bergamo) and that of the counts of Lecco, the Valsassina came under the influence of the city of Milan, first as the domain of the Archbishop and after as the domain of the Lords of Milan. At the time of the wars between Milan and Venice on several occasions the Valsassina was occupied by Venetian forces, which were besieged in the Bajedo fortress an ancient fortification controlling the locks of Introbio (of which only the toponym remains) and were finally expelled in 1452.

Valsassina always enjoyed great autonomy and privilege, even though it became a feud in the XVII century. For several centuries the mining and ironsmith economies set the tone of the local economy, while the local power was concentrated in the hands of the families that owned the mines (Manzoni).

The iron mines in the upper Varrone valley were particularly important, and the entrances to those tunnels can still be seen today. The mining activity was limited to the winter and was therefore complementary to the agropastoral one. Other important activities were those linked to transportation.

The dairy industry partly compensated for the decline of the mines and steel industries between the 1800s and the 1900s. Even if, after 1930, a great part of the gorgonzola ageing activity was transferred to Novara. The once great cheese dairies were converted to other uses, or reduced to ruins: a testimony of a frenetic, but ephemeral era when a large part of the Italian cheese production was done in the Valsassina. Important brands such as Cademartori, Mauri, Ciresa, Carozzi have nevertheless continued operating in the valley together with numerous artisanal cheese makers. Today the valley has launched the brand "Valsassina, valley of cheeses" and since 2016 has promoted many initiatives and touristic activities.

The Valsassina was the cradle of pioneering mountain climbing and continues to be frequented by those who love rock climbing and challenging the gullies and sheer calcareous walls of the mountains. The Valsassina was also a destination ante litteram of gastronomic tourism, which sought not only the

pag. 16: Grigna settentrionale
pag. 17: Abbeveratoio
Biandino



solo i formaggi, ma anche la selvaggina di monte e le trote del Pioverna.

I formaggi sono ancora oggi i prodotti tipici per eccellenza della Valsassina, a partire dallo stracchino quadro (la versione artigianale del taleggio dop) e dalle varie robiole (della pezzatura di un quarto di stracchino), senza dimenticare i formaggi d'alpe (bitto e analoghi) e i formaggini di capra, nelle versioni stagionate (furmagi) e fresche (fioroni).

La capra orobica rappresenta un elemento caratteristico di continuità storica con il passato, ma non va dimenticato che la "vacca valsassinese", prima della malaugurata sostituzione con il ceppo svizzero di bruna, era una formidabile lattifera, una Brown Swiss più piccola e più adatta alla montagna.

Nell'ambito della Valsassina è stato istituito il Parco Regionale della Grigna Settentrionale, un territorio ricco di fenomeni geologici e dai suggestivi paesaggi che ispirarono Leonardo, che ne lasciò delle impressioni anche nel Codice Atlantico.

A Cortabbio è stato allestito un parco minerario. Sia nel gruppo delle Grigne (meridionale e settentrionale) che sulla DOL (la dorsale orobica lecchese) sono presenti numerosi rifugi, a supporto dell'attività alpinistica ed escursionistica. Oltre alle Grigne (meridionale o "Grignetta" 2.177 metri e settentrionale o "Grignone", 2.410 metri), tra le cime più significative vi è il pizzo dei Tre Signori (2.554 metri), chiamato perché qui convergevano (dal XVI al XVIII sec.) i confini dello stato di Milano, della repubblica Veneta e dei Grigioni che esercitavano il protettorato sulla Valtellina.

Valle Imagna

Ancor più delle limitrofe val Taleggio e val Brembilla, la valle Imagna (in passato anche conosciuta con la dizione val "di Magna"), pur rappresentando, dal punto di vista geografico, una convalle della val Brembana, presenta una sua marcata originalità. Uno dei motivi va ricercato nel legame storico con il centro pedemontano di Almenno. La valle, di soli 100 kmq, è orientata NO – SE con un'ampia testata e con uno sbocco che si restringe in una forra

cheeses, but also the wild mountain animals and the Pioverna river trouts.

Today cheese is still the typical product of excellence of the Valsassina, starting with the square stracchino (the artisanal version of the Taleggio PDO) and the various robiola types (as big as a quarter of stracchino), as well as the mountain cheeses (bitto and others) and aged (furmagi) and fresh (fioroni) goat cheeses.

The Orobic goat represents a characteristic link to the historical past, but one should not forget the "Valsassina cow, which, before the ill-advised substitution with the Swiss variety, was a great milk producer: a "Brown Swiss", but smaller and more suited to the mountains.

The valley also contains the "Regional Park of the Northern Grigna", a territory rich in geological phenomena and beautiful landscapes which inspired Leonardo, who left the memories of these landscapes in his Atlantic Code.

Cortabbio is the site of a mineral park. On the Grigne Southern and Northern range as well as on the Lecco side of the Orobic mountains, there are numerous mountain shelters that provide support to mountain climbing and hiking activities. There are a number of imposing peaks ("Grignetta" at 2.177 meters and "Grignone" at 2.410 meters) as well as the Tre Signori (the Three Lords) (2.554 meters), which derives its name from the three boundaries - the duchy of Milan, the republic of Venice and the canton of Grisons - which ruled over the Valtellina region (from XVI to XVIII cent).

Imagna Valley

Even more so than the neighbouring Taleggio and Brembilla valleys the Imagna valley (also known in the past as the "di Magna" valley) has a marked originality; although from a geographic point of view it is a dale of the Brembana valley. One of its peculiarities is its historical links to the town of Almenno. The valley measures only 100 sq. km, faces NO-SE, and has an ample upper part and a mouth, which narrows into a gorge before



Valle Imagna - panorama
(photo Piero Annoni)

prima dell'immissione dell'Imagna nel Brembo. La cima più elevata è il monte Serrada (Resegone) di 1875 metri di altitudine, la quota minima 255 metri.

A Nord, il passo del Palio (1462 metri) e di Valbona (1436 metri) la mettono in comunicazione con Morterone (provincia di Lecco), quello del Grassello (1396 metri) con Vedeseta in val Taleggio. La dorsale a Ovest (che rappresenta la porzione meridionale della dorsale orobica occidentale o lecchese), la separa dalla val San Martino, con cime intorno ai 1400 metri (m. Tesoro, m. Linzone) e i passi della Passata (1244 metri) e del Pertüs (1193 metri). Di più modesta elevazione la dorsale che la separa a Est dalla val Brembilla con passi sugli 800 metri.

Anche se la valle non presenta cime elevate, diverse sue località, e i relativi piccoli altopiani a mezza costa, si trovano al di sopra o prossimi ai 1000 metri (Costa, Fuipiano, Brumano, Roncola) conferendo alla parte alta un carattere decisamente montano. Le caratteristiche della valle, con un fondovalle incassato, non hanno favorito il popolamento di quest'ultimo¹⁰. Con il tardivo sviluppo della rete viaria carrozzabile moderna (nel corso della seconda metà del XIX sec.), il popolamento si è ridistribuito a vantaggio del fondovalle anche in relazione alla diminuita importanza dell'economia agricola di sussistenza che favoriva gli insediamenti a mezza costa dove esposizione e pendenza presentavano condizioni più favorevoli.

Il popolamento della valle è molto antico. In una grotta (*Bus del gat o del Cuni*) a Berbenno sono stati rinvenuti reperti risalenti tarda età del rame o inizio del bronzo. Alla fine del XVI sec. la valle Imagna e Almenno avevano perso completamente l'importanza avuta nel medioevo. La valle Imagna a quel tempo contava circa 5.000 abitanti ed era interessata da una forte emigrazione dalla quale però non riceveva però – a detta del Da Lezze, alcun utile di ritorno. Le località dove emigravano i valdimagnini al tempo del Da Lezze erano le più disparate: Bergamo, Venezia, Roma, Bologna, Ancona, Firenze, Friuli, Lombardia [stato di Milano], Romagna, Ravenna, Francia, Istria¹¹.

L'immagine della valle "addormentata", in una condizione senza tempo di pratica di agricoltura di sussistenza, chiusa su sé stessa, appare contraddetta non solo dal legame che sussisteva tra la produzione artigianale

entering the Brembo river. The highest peak is Mount Serrada (Resegone) at 1.875 meters ASL, the lowest peak is at 285 meters.

To the North the Palio (1462meters) and Valbona passes connects this valley to Morterone (Lecco province), while the Grassello Pass connects it to Vedeseta in Val Taleggio. The Western ridge separates it from the San Martino Valley, with peaks of around 1.400 meters. (Mt. Tesoro and Mt. Linzone) and the Passata (1.244 m) and Pertüs (1.193 meters) passes. The ridge that separates it to the East from the Brembana valley has lower elevation with passes around 800 meters.

Even if the valley has no high peaks, many of its towns and small plateaus are located above 1.000 meters (Costa, Fuipiano, Brumano, Roncola), giving the area a mountainous character. The topographical characteristics of the valley with its recessed valley bottom did not favour settlements. The late development of roadways (during the second half of the XIX century) led to the redistribution of settlements only in the valley bottom, due especially to the decreasing importance of the subsistence farming which favoured the settlements halfway up the hill, where sun exposure and more gentle slope presented more favourable conditions.

The inhabitation of the valley has ancient roots. In a cave in Berbenno (*Bus del gat o del Cuni*) artifacts, which date back to the late Copper Age or the beginning of the Bronze age, were found. At the end of the XVI century the Imagna valley and Almenno had completely lost the importance they had had in the Middle Ages. At that time, the Imagna valley had 5.000 inhabitants and experienced a great emigration without any economic benefit in return, according to Da Lezze,. At the time of Da Lezze emigration was directed to the many different places: Bergamo, Venice, Rome, Bologna, Ancona, Florence, Friuli, Lombardy (State of Milan), Romagna, Ravenna, France, Istria.

The image of a "sleeping" valley closed in itself and relying only on a timeless subsistence farming is in stark contrast with the following facts: there was a thriving business in woodworking, which was sold

di oggetti in legno e la loro commercializzazione sui mercati esterni (anche lontani), ma anche dall'attività dei bergamini, gli allevatori transumanti provenienti dalla parte alta della valle che commercializzavano oltre alle loro produzioni casearie, sia quelle estive (realizzate sui pascoli della valle) che quelle invernali, realizzate durante lo svernamento presso le cascine della Bassa, anche il bestiame bovino e suino.

Se il fenomeno dei bergamini era comune alle valli limitrofe (Valsassina, val Taleggio, val Brembana), quello dei venditori ambulanti di oggetti in legno, i *Sifoll de la Val d'Imagna* appare simile a quello dei Cuerti de Leffe¹². In entrambi i casi attraverso una forma originale di commercializzazione si è consentito a un ramo di attività locale di superare le difficoltà che hanno segnato al fine di altri comparti della manifattura valligiana. L'attività di emigrati valdimagnini che fabbricano bacili e altri simili recipienti sino in Francia, Spagna e Sicilia è già attestata nel XVI sec¹³.

Tra il XVI e il XIX secolo le attività artigianali tradizionali legate alla lavorazione del ferro e del legno e al tessile hanno continuato ad utilizzare la forza motrice dell'Imagna mantenendosi entro dimensioni artigianali. Nel XIX sec. sorsero alcune filande e torcitoi per la produzione della seta in varie località. Una volta esaurita l'esperienza del tessile e della lavorazione artigianale del ferro, alla valle Imagna è rimasta quale unica industria quella della tornitura del legno. Le produzioni agricole erano insufficienti per l'approvvigionamento locale e solo qualche genere come le lumache, un po' di castagne e di formaggi potevano essere esportati. Un po' più importante il commercio del carbone di legna prodotto in alta valle¹⁴. In ogni caso la rete viaria diede impulso a un turismo molto precoce che anticipò l'impatto del turismo di massa del dopoguerra. A spingere i primi turisti in valle fu la fama delle terme di Sant'Omobono, note sin dal XVIII sec¹⁵.

Nel XX sec., alcune località (Roncola, Costa) divennero mete di villeggiatura dei bergamaschi e brianzoli benestanti¹⁶. L'assenza di villaggi accentrati è stata caratteristica valdimagnina sino al XX secolo. Le chiese erano poste in posizione emergente e accessibile a diverse contrade, ma accanto alla chiesa spesso non era sorto alcun nucleo edificato. La chiesa per secoli rappresentò l'elemento funzionale e simbolico in grado di rappresentare



Valle Imagna - Clanezzo Porto (photo Piero Annoni)

in faraway markets; there were extensive exchanges of dairy products by the bergamines, the transhumance breeders coming from the upper part of the valley, who sold their dairy products (both the summer ones, made on the valley pastures, and the winter ones, made while spending the winter time in the farms of the Bassa) and also cattle and pigs.

If the phenomenon of bergamines was common to the neighboring valleys (Valsassina, val Taleggio, val Brembana), that of the travelling salesmen of wood objects, the so-called "*Sifol de la al Imagna*", is very similar to that of the "*Cuerti of Leffe*". In both cases the local art of woodcraft was able to survive in the valley thanks to an innovative way of selling. Records of salesmen from Valdemagna who crafted basins and similar vessels are found in France, Spain and Sicily since the XVI century.

Between the XVI and the XIX century, the traditional and artisanal crafts related to woodcarving, ironwork and textile making continued to be the driving force that emanated from the Imagna valley and were maintained at an artisanal level. The XIX century saw the rise of a number of silk factories in various locations throughout the valley. Once these activities (textile and ironwork) died out, the only industry remaining was the woodworking one. Agricultural production was not sufficient for the local needs, and the only export items were snails, chestnuts and cheese, albeit all on a limited scale. The export of coal and wood from the upper valley was more important. In any case the new road network gave rise to a very early tourism, which was the forerunner of the post-WWII mass tourism. The initial thrust in tourism was driven by the popularity of the hot thermal spas at Sant'Omobono, already famous from the XVIII century.

In the XX century other places like Roncola and Costa became tourist attractions for the wealthy people from Bergamo and the Brianza area. The absence of proper villages was a characteristic of the Imagna valley until the last century. Churches were situated in such a way that they could cater to several neighborhoods, but such churches were often stand-alone structures. For centuries the church served as a functional and symbolic



Valle Imagna, panorama (photo Piero Annoni)

l'unità della comunità. Poi, con la crescita dei servizi e, soprattutto, con la nuova mobilità motorizzata, tutto è cambiato. Piccole contrade sul fronte delle nuove strade si sono ingrandite e fuse tra loro.

Le capacità sedimentate nella lavorazione del legno e della pietra e il boom dell'edilizia degli anni '60-'70 hanno stimolato la crescita del settore delle costruzioni. Tra il 1971 e il 2001 il rapporto tra addetti alle attività manifatturiere e alle costruzioni si è invertito: da 2:1 a 1:2 (la somma scendendo da 1.230 a 386 addetti). Le costruzioni sono diventate quindi il primo settore economico della valle in un contesto di declino industriale e di azzeramento dell'agricoltura (che nel 1971 vedeva ancora in valle una percentuale di addetti doppia del resto della provincia). Sia l'edilizia che il terziario hanno alimentato un forte aumento del pendolarismo, che si è sostituito alle tradizionali forme di emigrazione stagionale.

All'attività dei carbonai e dei boscaioli¹⁷ valdimagnini diretti in Francia e Svizzera (ancora verso gli anni '60) è subentrata quella degli addetti all'edilizia che al mattino presto partivano con destinazione i cantieri di Milano e Lombardia formavano lunghe teorie di pullmini sulla A4 al mattino presto. In crisi anche l'edilizia, la valle sta puntando a un recupero delle risorse agricole¹⁸ e al turismo culturale e enogastronomico¹⁹. Tra le proposte turistiche originali quelle che consentono attraverso percorsi tematici come "Le vie dello stracchino e della pietra" di scoprire i nessi tra le dimensioni paesaggistiche e quelle della storia sociale e dell'etnografia alimentare²⁰.

Val Taleggio

Convalle, orientata O-E, della Brembana, la val Taleggio, quale unità politico-amministrativa e storica, è costituita dal territorio dei comuni di Taleggio e di Vedeseta. Il bacino del torrente Enna che la solca è però più ampio e comprende la conca di Morterone, con la testata del Resegone (totale 80 kmq). Questa porzione occidentale della valle dell'Enna ha sempre appartenuto alla Valsassina ed è divisa tra i comuni di Morterone e di Moggio²¹. Essa è separata dalla conca valliva principale, dove si trovano i Comuni di Vedeseta e di Taleggio (quest'ultimo formato dagli abitati di Pizzino, Sottochiesa, Olda e Peghera), da un diaframma di dolomia, che limita a un sentiero il collegamento lungo il solco aspro e franoso scavato dalle acque dell'Enna. La conca principale, a sua volta, è separata dall'asta del Brembo (conca di San Giovanni Bianco) da un aspro ed elevato diaframma roccioso (monti Ventulosa, Cancervo e Sornadello), intagliato a forra dall'Enna (l'Orrido dei Serrati)²².

Costituita da una conca verdeggiante, tanto da meritare il nome di "piccola Svizzera", un tempo molto popolata, la val Taleggio ha rappresentato una realtà relativamente isolata. Le comunicazioni con l'esterno sono state assicurate per secoli dalle "cavalcatorie" che collegavano la valle. La realizzazione, tra il 1854 e il 1858, della carrozzabile della val Brembilla favorì la gravitazione della valle su Bergamo a discapito di Lecco.

Il boom delle casere in Valsassina, dopo il 1880, diede però nuovo slancio al traffico commerciale attraverso la Colmine per la quale in estate transitavano numerose carovane di muli (e di donne), cariche di stracchini.

element representing the unity of the community. With the improved road network and the increase of motorized vehicles, everything changed. Small districts bordering the roads became bigger and merged with each other.

The skills acquired in the working of wood and stone together with the construction boom of the 1960s and 1970s stimulated the growth of the building sector. Between 1971 and 2001, the ratio between the manufacturing industry and the building sector inverted from 2:1 to 1:2 (the total number of operators decreased from 1.230 to 386). The construction sector became the primary economic force of the valley, whereas industrial activities declined and agricultural activity virtually died out (even if in 1971 it was still twice as much as in the rest of the province). Both the construction and the tertiary sector fueled an increase in commuter traffic, which replaced seasonal emigration.

Still in the 1960s many of the wood and coal workers from the Imagna Valley emigrated to France and Switzerland. Later on, these emigrants were replaced by construction workers, who left early every morning for Milan and created long lines of vans and trucks on their way to work. With the present crisis of the construction sector, the valley is once again investing in agricultural activities and boosting food and wine tourism. Among the most original touristic programs are the so called thematic trails such as the "The ways of stracchino and the ways of stone", aimed at discovering the link between landscape and social history and ethnographic food culture.

Taleggio Valley

Situated West-East of the Brembana, the Valtaleggio, as an historical political-administrative unit, comprises of the territories of the municipalities of Taleggio and Vedeseta. The Enna creek basin, which encompasses this valley is however larger and includes the Morterone Basin and the head of Mt. Resegone (total 80 sq.km). This Western portion of the Enna valley belonged to the Valsassina and is shared by the municipalities of Morterone and Moggio. It is separated from the main valley basin, where there are the towns of Vedeseta and Taleggio (the latter made up of the inhabitants of Pizzino, Sottochiesa, Olda and Peghera) by a Dolomitic diaphragm, which limits access via a long and steep furrow dug by the waters of the Enna, whose area is also prone to landslides. The main basin is separated from the main stem of the Brembo (San Giovanni Bianco) by an inhospitable high-lying rocky diaphragm (Mt. Ventulosa, Mt. Cancervo and Mt. Sornadello) carved with a gorge by the Enna (the Orrido dei Serrati).

Being a green basin, so much so that it is known as "the little Switzerland" and once densely populated, the Taleggio Valley represents a rather isolated territorial reality. Communication with the outside was assured for centuries by the "horse trails" connecting the valleys. Between 1854 and 1858 the construction of the cart track from the Brembilla Valley facilitated its gravitation towards Bergamo rather than to Lecco.

After 1880 the boom of dairies in Valsassina once again gave renewed impetus to the trade across the Colmine through which there was a great traffic of mule caravans, loaded with stracchini during the summer. This

Nel periodo tra le due guerre mondiali con il declino dell'attività dei bergamini sugli alpeggi²³, perse importanza anche il transito per la Colmine. Il tracciato si ridusse a poco più che un sentiero. Fino a che, alla fine degli anni '60, con la realizzazione della Prealpina Orobica, Valsassina e val Taleggio poterono riannodare, almeno in parte, gli storici legami.

Tra le caratteristiche geografiche della val Taleggio non si può non far riferimento alla diversità tra i due versanti orografici. Quello sinistro è caratterizzato da condizioni eccezionalmente favorevoli di pendio. A N vi è un ampio altopiano carsico con i monti Sodadura e Aralalta. L'altopiano presenta estesi pascoli di ottima giacitura che, per ampia porzione, si trovano a N dello spartiacque, nel bacino della val Torta (comuni di Valtorta e di Cassiglio).

A differenza di altre valli, anche la fascia dei "maggenghi", intermedia tra gli alpeggi e i centri permanenti, presenta in val Taleggio modeste pendenze ed è tutt'ora disseminata da un gran numero di baite (stalle-fienili e rudimentali abitazioni) con le stesse caratteristiche architettoniche descritte per la valle Imagna²⁴.

Queste strutture agropastorali erano utilizzate dai bergamini nei brevi periodi del pre e post alpeggio e rappresentavano spesso per essi le uniche proprietà. La produzione di fieno realizzata presso questi maggenghi, costituiva una risorsa importante, in grado di ridurre il periodo di svernamento nelle cascine della Bassa e l'oneroso acquisto del fieno per la loro mandria. Alle condizioni favorevolissime del versante sinistro, non a caso punteggiato di villaggi, campi terrazzati e di maggenghi, corrispondono quelle, sfavorevoli, per esposizione a N e pendenze più accentuate, del più boscoso versante destro. Come per le altre valli orobiche, la trama degli insediamenti permanenti (ricalcante quella attuale) risale alla fine del primo millennio. Recenti ritrovamenti archeologici (frammenti di vasi di terracotta), effettuati alla base della "Cornà" di Pizzino, un luogo storicamente significativo per la presenza della prima chiesa edificata in valle, riportano ancora più indietro, alla tarda età del bronzo, i possibili primi insediamenti.

L'importanza dell'economia alpestre taleggina, spiegata da condizioni



Val Taleggio

traffic dropped off considerably in the period between the two World Wars with the declining activity of the Bergamines on the mountains. The route became little more than a trail. In the 1960s with the construction of the Prealpina Orobica road the valleys of Valsassina and Val Taleggio could once again resume, even if only in part, their historical ties.

Among the geographical characteristics of the Val Taleggio one needs to remark on the difference between the two orographic sides. The left one is characterized by slopes which are exceptionally favourable to agriculture. To the North there is a vast Carsic highland with mounts Sodadura and Aralalta. This area has extensive grasslands with excellent grazing, which mainly lies to the North of the watershed in the Val Torta basin (the towns of Valtorta and Cassiglio).

As opposed to the other valleys, even the mid-mountain areas in this valley slope gently and even today are still scattered with numerous mountain cabins (stables/barns and rudimentary houses) architecturally similar to those described in the Imagna Valley.

These structures were used by the bergamini briefly before and after their mountain pasture and were often the only plot of land owned by them. The hay produced in these structures was an important asset, since it reduced the length of the time spent in the plains during the winter and save on the expense of buying extra fodder for their herd. In contrast to the very favourable conditions on the left side of the valley, scattered with numerous villages, grazing fields and terraced gardens, the North facing side of the valley is characterized with steeper slopes and denser woods. As in the other Orobic valleys, the pattern of the permanent settlements (like the ones that are visible today) dates back to the end of the first millennium. Recent archaeological findings (fragments of terracotta vases) discovered at the foot of the "Cornà" of Pizzino - an important historical site, since it is the site of the first church built in the valley- take back even further (to the late bronze age) the dating of the first settlements.

The importance of the mountain economy in the Taleggio region, due to



Val Taleggio - Lavina (fraz. Vedeseta)



Val Taleggio

naturali favorevoli e dalla mancanza di risorse alternative (come quelle estrattive), ha focalizzato l'attenzione degli scrittori. L'abate Mazzoleni, che scriveva nel XVIII secolo, metteva però in evidenza come, all'attività pastorale, ne fosse connessa anche una artigianale e commerciale: *fin ab antico gli abitatori si applicavano a tener bestiami e greggi. E da quelli cacio, e da questi lana, dalla quale tosata tre volte l'anno [...] fabbricavano panni e se ne facea traffico*. Giuseppe Locatelli, l'agrimensore che qualche decennio dopo scrisse i suoi *Cenni ed osservazioni sulla vallata di Taleggio*, rimproverava ai suoi conterranei di non valorizzare il latte ovino come le vallate limitrofe. In realtà questo era indice di una specializzazione dell'economia alpestre e casaria taleggina, legata ai bergamini, orientata precocemente in senso imprenditoriale.

Nel XX sec. l'industria energetica conobbe, anche in val Taleggio, un significativo spostamento dalla produzione di biomasse all'idroelettrico. Tra 1901 e 1907 vengono realizzate quattro centraline idroelettriche nell'Orrido dei Serrati sfruttando l'acqua dell'Enna e del torrente Valsassina o Forcola. Tali impianti, però, per lungo tempo non fornirono un solo Kw alla valle in quanto tutta l'energia prodotta serviva alle industrie siderurgiche lecchesi. La strada di servizio realizzata nell'Orrido costituì la prima forma di collegamento con la media val Brembana allentando ancor di più i legami con la Valsassina e la città lariana.

Le attività agricole, a differenza di quelle silvopastorali, non hanno mai rivestito finalità commerciali (a differenza delle attività di raccolta come quelle dei funghi, dei piccoli frutti e delle lumache e della caccia). Dopo il 1660 (1680 a Vedeseta) il "melgone"²⁵ fu oggetto di estesa coltivazione sino al limite superiore della sua area di coltivazione (700-900 m). I valligiani, in forza dei molti vantaggi presentati da questa coltura, lo seminavano anche a rischio di un'incompleta maturazione. In valle si continuò comunque a coltivare frumento e orzo mentre il farro, i cereali minori miglio e panico, e il grano saraceno declinarono nel corso del XIX sec.

Nel corso del XIX sec., l'estensione della pataticoltura, insieme al



Val Taleggio - La Rocca di Pizzino

favourable conditions of the land and also to a lack of alternative resources (such as mining), has captured the attention of a number of writers. In his writings dated to the 19th century the abbot Mazzoleni pointed out how in addition to pastoral activities there were also those related to commerce and craftsmanship: from ancient days, the inhabitants kept cattle and sheep. From the former came cheese, and from the latter wool, which was sheared three times per year (...) and used for the making of cloths and started to be traded. Giuseppe Locatelli, a surveyor who some decades later wrote "Cenni ed osservazioni sulla vallata di Taleggio", complained about how his fellow countrymen did not use sheep milk as was the case in the neighbouring valleys. This was an indication that the dairy industry in that valley, which was closely tied to the bergamini, was more oriented towards the trade aspect.

In the XXth century there was a significant shift in energy production from biomass to hydro-electric, which also had an effect on the Val Taleggio. Between 1901 and 1907 four hydro-electric stations were built along the Enna river and the Valsassina and Forcola creeks. However, for a long time not one Kw of this energy was used for the benefit of the locals, as it was all used up by the steel industry nearby Lecco. The service road built in the Orrido was the first roadway that connected with the mid-Brembana valley, further weakening its links with Lecco and Valsassina.

Agricultural activities unlike those related to sheep farming and woodlands farming were never carried out for commercial purposes, (except for mushroom picking, small fruit gathering, snail picking and hunting). After 1660, "melgone" ("corn" N.d.E.) was grown extensively up until the maximum altitude at which it would grow (700-900 m). Because it was such a lucrative product, it was sown even if there was no certainty of it reaching full maturity. However, down in the valley the cultivation of wheat and barley continued, but the cultivation of spelt and other minor grains (such as millet and buckwheat) tapered off.

In the course of the 19th Century, the increase in potato and maize

consolidamento della maiscoltura, contribuirono notevolmente ad aumentare le disponibilità caloriche della popolazione. Esse, però, crebbero in modo meno proporzionale alla popolazione. Nonostante l'emigrazione, indotta dalle misere condizioni economiche, la popolazione continuò a crescere sino al 1921, raggiungendo la quota record di 3443 abitanti. Dopo quella data si ebbe un tracollo dovuto, in misura considerevole, alla fissazione dei bergamini in pianura. Nel 1936²⁶ la popolazione era già scesa a 2155 abitanti. Da allora il declino è stato inarrestabile e oggi la popolazione è scesa a poco più di 700 anime.

Il nome "Taleggio", in analogia ad altre realtà simili, richiama oggi inevitabilmente più il formaggio che la valle omonima. Il "taleggio dop" rappresenta infatti la quinta produzione casearia dop in Italia per volume di produzione. Era, però, ancora una produzione artigianale, realizzata per lo più dagli stessi bergamini della Valsassina, della val Taleggio, della valle Imagna che svernavano al piano. Se i "taleggi" salivano in montagna dalla pianura, essi erano però confezionati da montanari.

La val Taleggio, nonostante la tradizione casearia, non vide mai la nascita di caseifici se non in tempi recenti²⁷. Non trascurabile, però, fu l'attività, oltre che dei bergamini, anche di piccoli commercianti e stagionatori di formaggio, attività che si consolidò nel secondo dopoguerra con l'affermarsi di alcune ditte a Peghera. L'attività casearia (produzione e stagionatura) rappresenta tutt'oggi il fulcro della vita economica valligiana, dopo il declino dell'attività turistica.

Un elemento di rivitalizzazione della tradizione casearia taleggina è consistito nel riconoscimento, nel 2014, della dop per lo strachitunt (l'antenato del moderno gorgonzola dop), un formaggio che può essere prodotto solo in val Taleggio e in val Brembilla.

Questo riconoscimento rende onore alla matrice storica del caseificio lombardo e, in qualche modo, risarcisce la montagna per l'utilizzo, senza alcuna contropartita, di immagini e denominazioni da parte delle grandi aziende di pianura.

Valle Brembana

Il fiume Brembo, che dà il nome a questa valle bergamasca, sgorga ai piedi della più alta vetta brembana, il Pizzo del Diavolo di Tenda (2.914 m s.l.m.) e scorre per oltre 70 km prima di confluire nell'Adda. Prime fonti del nome Brembo risalgono all'881 d.C. e l'etimologia più attendibile pare essere "brem", a indicare il risuonare tipico del suo rumoroso e poderoso fluire, che è costato alle Valle ripetute e tragiche inondazioni, registrate almeno dal 1200 fino ai giorni nostri. È invece su una pergamena del 1000, relativa alla permuta di terreni ecclesiastici, che compare per la prima volta il nome Valle Brembana.

Per circoscrivere territorialmente questa valle si fa riferimento ai comuni di pertinenza della Comunità Montana Valle Brembana: il primo più a sud è Sedrina, poi si includono tutti quelli che s'incontrano fino al confine estremo a nord con la Valtellina. La Valle Brembana si dirama in numerose valli: le principali sono a Ovest la Valle Taleggio, che confina con

cultivation contributed greatly to the increase in caloric intake of the population, which continued growing. Despite the emigration fuelled by poverty the population continued to increase until 1921, reaching a record of 3443 inhabitants. After this date there was a dramatic decline, due in no small measure to the settling of the bergamini in the plains. In 1936, the population had already dropped to 2155. From then on the decline has been inexorable and today the population is a little over 700 people.

As with many other similar examples the name "Taleggio" is today associated with a type of cheese rather than the valley. The Taleggio PDO is today the fifth largest PDO cheese in Italy as regarding to the production output. It was still an artisanal production made by the bergamini from Valsassina, Val Taleggio and the val Imagna who wintered in the plains. Even if the "taleggi" were brought to the mountains from the plains they were nevertheless made by mountain people.

Despite its dairy traditions the Val Taleggio, paradoxically never had its very own dairies until very recently. Besides the bergamini one should not overlook the relevance of the role played by the smaller traders and cheese maturers, which was consolidated with the increased importance of some factories in Peghera. Today these activities (production and ageing) are still the mainstay of the local economy of the valley after the gradual decline of the tourism sector.

An element which revitalized the local dairy production in the valley was the certification of a PDO label given to strachitunt (a forebear of the modern gorgonzola PDO), a type of cheese that may only be produced in the Taleggio and Brembilla valleys.

This recognition adds lustre to the Lombardy dairy industry and in some way compensates for the fact that the great industries on the plains have taken advantage of the image and names of the valleys without giving anything in return.

Brembana Valley

The Brembo river, which gives its name to this Valley of Bergamo, flows from the foot of the highest peak in the valley, the Pizzo del Diavolo di Tenda (2.914 meters ASL) and runs for 70 km. before merging into the Adda river. The first instances of the name date back to 881 AD and the most probable etymology comes from the word "brem", which indicates the sound of its forceful and noisy flow, that has cost to the valley repeated and tragic floods, as records show from as far back as 1200 A.D to today. The name Valle Brembana first appears in 1000 A.D in the deeds of a sale of an ecclesiastical property.

In order to outline the territory of this valley, one must refer to the municipalities belonging to the Valle Brembana Mountain Community; the Southernmost town is Sedrina, continuing North to include all the towns along the Northern boundary with the Valtellina. The Valle Brembana contains numerous valleys: the main ones are Valle Taleggio to



Val Brembana - AsinoVia

la Valsassina e la Valle Imagna, e ad Est la Valle Serina, confinante con la Valle Seriana.

Le prime tracce di cacciatori nomadi in Valle Brembana risalgono a 10-12 mila anni fa (Paleolitico Superiore), i cui ritrovamenti sono avvenuti prevalentemente nelle grotte della zona di Ubiale – Clanezzo, al confine sud-occidentale con la Valle Imagna. Altri ritrovamenti lasciano intuire che anche in epoca romana continuasse la frequentazione delle grotte, con un’iniziale attività di transumanza dei greggi e di sfruttamento delle miniere, soprattutto per gli schiavi “*damnati ad metalla*”, quali quelle di Dossena, noto “*pagus*” minerario. I primi feudi brembani, appartenenti a enti ecclesiastici, sono individuati nella fascia meridionale della valle, mentre l’Alta Valle è stata abitata stabilmente dall’Alto Medioevo per via dell’allevamento, in minor parte dell’agricoltura, e soprattutto delle miniere.

Quelle di ferro erano a Valtorta, Averara, Valleve, Foppolo, Carona e Fondra (che non a caso deriva il nome dal latino “*fundera*”); quelle di rame ancora a Fondra; quelle di piombo, zinco e argento (col quale la Zecca di Bergamo nel ‘200 forgiava le proprie monete) a Valtorta, Cespedosio e a Dossena-Oltre il Colle; altre rinvenute più recentemente sono di fluorite, barite, gesso e anidride. Per chiudere la panoramica estrattiva vanno citate le cave ancora attive di ardesia (Branzi, Carona, Valleve), che tanto ha caratterizzato l’architettura locale, quelle di marmo (Camerata) e quelle di cemento e calce (Sedrina e Ubiale). Come logica conseguenza dell’attività mineraria, dal Medioevo sono sorti forni, magli e officine metallurgiche, soprattutto oltre la Goggia e in Val Serina.

In tutto l’arco alpino, tra XIII e XIV secolo, si era verificata quella che gli storici definiscono una vera e propria rivoluzione tecnologica, ossia il passaggio dal bassifuoco al famoso altiforno alla bergamasca o alla bresciana, esportato nel ‘500 in tutta Europa. Direttamente connesso all’approvvigionamento di legna per i forni era il lavoro del boscaiolo, una delle principali mansioni che ha portato i brembani a trovare fortuna anche oltralpe.



Val Brembana “La Torre degli Alpini”

the West, bordering with Valsassina and Valle Imagna; and to the East the Serina Valley, bordering with the Seriana Valley.

The first traces of nomadic hunters in the valley date back to 10-12 thousand years ago (Late Paleolithic), mainly found in caves in the Ubiale- Calezzo area on the south-western border with the Imagna Valley. Other findings indicate that also in Roman times these caves were occupied as initial traces of transhumance and mining activities show, and occupied above all by the “*damnati ad metalla*” slaves, doomed to work in the mines around Dossena, a well-known mining site. The first feudal territories in the valley belonged to the clergy and were situated in the south of the valley, while the upper valley was inhabited from the Middle ages on for breeding and above all mining, and only marginally for agriculture

The iron mines were in Valtorta, Avevara, Foppolo, Carona and Fondra (from the Latin “*fundera*”). The copper mines were in Fondra, while Valtorta, Cespedosio e Dossena-Oltre il Colle had the lead, zinc and silver mines, (from which Bergamo coined its own money in the XIII century). Recently, some old fluorite, barite, chalk and anhydride mines were also discovered. There are slate quarries (Branzi, Carona, Valleve), which are still active today and have given abundant material that characterizes the local architecture. Not to be overlooked are also the marble quarries in Camerata and the cement and limestone quarries in Sedrina and Ubiale. As a logical consequence of this mining activity, many furnaces, forges and metallurgical factories were established, especially around val Serina and Oltre la Goggia.

During the XIII and XIV century the Alps experienced what historians refer to as a true and proper technological revolution, the passage from ordinary fire to the blast-furnace (in the manner of Bergamo or Brescia), exported throughout Europe in the 1500s. The work of the woodsmen derives from the necessity of gathering wood for the furnaces and has driven the people from Brembo to seek their fortune across the Alps.

Parlando di lana, il gran numero di pecore allevate in Valle ha portato all'impennata nella produzione del "panno bergamasco" noto in tutta Italia: nel Medioevo le Valli Brembana e Seriana ne producevano ben 10.000 all'anno e una seconda impennata si è registrata nel 1600 (10.000 prodotti solo in Valle Brembana nel 1680), anche se il primato era già all'epoca della Valle Seriana, dove si lavorava più proficuamente che in Valle Brembana anche la seta.

Per i più poveri le terre comuni erano sfruttate prevalentemente per il pascolo e i boschi per la legna e la caccia. Tanto la pastorizia ha assunto importanza sempre maggiore, quanto la resa agricola è sempre stata scarsa per sfamare tutta la popolazione: si coltivavano orzo, miglio, segale e cereali poveri, mentre per la rivoluzionaria coltivazione del granturco bisogna attendere il 1600 e il 1780 per quella della patata.

Dalla produzione d'artigianato brembano, nel 1300 si sviluppano i primi mercati, anche se una vera svolta negli scambi commerciali e nell'attribuzione di un valore materiale al lavoro arriva solo in epoca Veneziana. Un impulso al mercato dei formaggi arriva invece in epoca napoleonica con la Fiera di Branzi a fine settembre, dove molti commercianti all'ingrosso cercavano il "formaggio della Carona" e di monte (proveniente dalla Valtellina), mentre a Zogno è stato autorizzato il primo mercato del bestiame nel 1812.

Strettamente connesse alle produzioni artigianali erano le prime vie di comunicazione: la principale era la strada cavalcatoria Via Mercatorum, che collegava l'Alta e la Media Valle Brembana con la Valle Seriana attraverso la Valle Serina e che aveva i suoi snodi principali a Cornello, dove fino al '600 si svolgeva il principale mercato vallare, e a Serina. Da qui, per attenuare il dislivello verso la Valle Seriana, era stata successivamente tracciata la Via dei Trafficanti.

Come per la città di Bergamo, anche in Valle Brembana l'avvento di Venezia nel 1428 segna una svolta. La Valle Brembana viene divisa in tre vicariati: Inferiore (con capoluogo Zogno), Superiore (con capoluogo Serina) e Oltre la Goggia (con capoluogo Piazza Brembana e Valnegrà).

Segno tangibile di Venezia in Valle Brembana è stato il bisogno militare e commerciale di costruire nel 1592 la Strada Priula: si trattava di una mulattiera larga mediamente 2 metri, non sempre agibile ai carri commerciali e dunque di fatto utile per scambi interni, che correva a fondo Valle su un tracciato preesistente e che ha favorito lo sviluppo di molti centri a fondo Valle a discapito di altri, quali Cornello, Dossena e Seriana. Rilevante doveva essere l'apertura del Passo San Marco, uno sbocco commerciale verso i Grigioni e la Valtellina. Tuttavia i suoi 2000 m s.l.m. non hanno battuto la comoda via d'acqua del Lago di Lecco, divenuto nel 1559 di dominio milanese-spagnolo, tanto che nel '700 il suo valore di valico internazionale è stato del tutto annullato con il passaggio alla Repubblica Cisalpina napoleonica e poi agli austriaci, i quali sono stati gli artefici della ristrutturazione della Priula, resa carreggiabile fino a Olmo.

Nel corso del XVIII e XIX secolo la mancata industrializzazione dell'artigianato in Valle Brembana, che era sfavorita anche dalla scarsa viabilità e quindi dalla difficoltà di smerciare i prodotti contenendo i costi, è stata una delle principali cause della sua povertà e delle costanti emigrazioni, con conseguente spopolamento dei comuni dell'Alta Valle: le

Regarding the wool, the great number of sheep bred in the valley led to the big increase in production of the "Bergamasco cloth", well known throughout Italy. In the middle ages Val Seriana and Brembana produced 10.000 pieces per year, and a second peak was reached in the 1600s (10.000 pieces produced in 1680 only in the Brembana valley), even if the record of that time belongs to the Seriana Valley, where silk was more produced.

For the poorer classes the common land was used mainly for grazing and the woods for hunting and gathering wood. The greater the importance of grazing, the lesser the agricultural production, which was insufficient to feed the entire population of the valley: there were cultivations of barley, millet, spelt and poorer cereals. The revolutionary maize cultivation started only in the 1600s and that one of the potato in 1780.

From the artisanal production in the valley, in the XIV century the first markets started, even if commercial exchanges and a monetary value for the work performed only began with the Venetian era. A great impetus to the cheese trade came during the Napoleonic period with the late September Branzi fair, where many wholesalers looked for the "Carona cheese" and the mountain cheese (from Valtellina), while Zogno held its first authorized cattle market in 1812.

The artisanal production centers were closely linked to the communication routes: the main one was the Via Mercatorum, which connected the upper and middle Brembana valley with the Seriana valley via the Serina valley. The main junctions were in Cornello, where the most important valley market was held till the XVII century, and in Serina. From here the Via dei trafficanti was later traced to minimize the gap towards the Seriana valley.

In the city of Bergamo as well as in the Brembana valley the arrival of the Venetians in 1428 represented a turning point. The Brembana valley was divided into three vicariates: Lower (capital Zogno), Upper, (capital Serina) and Oltre la Goggia (capital Piazza Brembana and Valnegrà).

A tangible sign left by the Venetians in the valley was the construction of the Priula road in 1592 for military and commercial reasons: it was a mule trail averaging 2 meters wide, not always accessible to commercial carts and mainly useful for inland exchanges. This road ran at the bottom of the valley and followed an earlier track and favored many centers at the bottom of the valley to the detriment of others, among which Cornello, Dossena and Seriana. The opening of the San Marco Pass proved to be very important as a trade link to wards Valtellina and the Grisons. However, being 2000 meters above sea level did not make it more convenient or accessible than the waterways of lake Lecco, which came under the influence of the Habsburg Spain in 1559. During the Austrian rule and the Cisalpine Republic the pass became irrelevant internationally especially with the rebuilding of the Priula road which became fully "accessible to carts" until Olmo.

During the XVIII and XIX century the lack of industrialization of the crafts of the Brembana valley, which was also penalized by poor road systems that made it less competitive, led to mass emigration and poverty with a depopulation of the towns in the upper valley: the only activities of a commercial nature at the end of the 1800s were one cotton mill,

uniche attività che si possono considerare industriali a fine '800 erano un cotonificio, un setificio e una cartiera nella bassa Valle. Il resto, concerie, fucine e segherie, erano poco più che artigianali.

Iniziava in quell'epoca l'avvento del turismo, sia a San Pellegrino Terme per lo sfruttamento dell'acqua sia in Alta Valle per l'alpinismo e il clima, ma la vera svolta è arrivata a inizio '900 con il treno. Tuttavia questa stagnazione economica e industriale ha favorito in Alta Valle, fra i pochi residenti rimasti, il mantenimento dell'agricoltura, soprattutto del "melgotto" (granoturco) e dell'allevamento, in particolare bovino, nonostante il disagio imposto dagli austriaci con la "livellazione", ovvero la privatizzazione di molti terreni, sottratti agli allevatori che fino ad allora godevano dell'usufrutto gratuito.

Val Seriana

Esaminando la realtà della val Seriana va subito precisato che essa, come la Valsassina (per non parlare poi delle "valli" San Martino e Calepio, sempre nel sistema orobico), ben si presta a illustrare come il concetto di "valle", prima dell'età contemporanea, abbia rappresentato un concetto territoriale che non coincide con quello di bacino fluviale, ma rimanda all'unità di terre unite da vincoli di tipo etnopolitico.

I primi insediamenti risalgono all'età del ferro e quindi a popolazioni celtiche (Castello di Castione, Colzate, Gazzaniga, Clusone, Casnigo e Castello di Parre). Fa eccezione il più importante sito archeologico: la località Castello di Parre, dove sono stati rinvenuti reperti risalenti alla fine dell'età del bronzo (XIII-X sec. a.C.). Il popolamento, dall'età del ferro, motivato dallo sfruttamento dei siti minerari, risulta già capillare. La storia della valle è stata segnata dalla grande influenza esercitata dal vescovo di Bergamo che, a partire dal 1026, entrò in possesso di pascoli, boschi e miniere. Seguì un periodo caratterizzato dal passaggio di diritti ad influenti famiglie ed ai liberi comuni (sorti nel XII secolo). Il XIV secolo fu caratterizzato dalla lotta per l'egemonia tra le signorie dei Malatesta e dei Visconti, accompagnata - anche in valle Seriana - dalle sanguinose lotte intestine tra guelfi e ghibellini. Al dominio visconteo, che aveva assicurato alla valle ampia autonomia, subentrò, nel 1428, quello della Serenissima, stabile a partire dal 1512, dopo un periodo di guerre che aveva visto la provvisoria restaurazione del dominio milanese.

Lo sviluppo dell'industria e la redistribuzione della popolazione tra alta e bassa valle, oltre all'immigrazione dall'esterno nei grossi centri di quest'ultima, hanno completamente modificato il quadro del popolamento. Nel caso della bassa valle Seriana siamo di fronte a una realtà urbana lineare, un mare di cemento che si "ingolfà" tra le montagne per circa 25 km da Bergamo, costituendo una propaggine della grande conurbazione milanese²⁸.

Tra il 1830 e il 2018, la popolazione dei centri principali della bassa valle Seriana si è più che decuplicata mentre quella della porzione più alta diminuiva o restava stagnante. Così centri ricchi di testimonianze storiche medievali come Gromo, sede di prestigiose industrie di produzione

one silk factory and one paper mill in the lower valley. The remaining factories -tanneries, forges and sawmills were little more than artisanal spots.

That era saw the advent of tourism, both in San Pellegrino for the thermal spas and in the high Alps for mountain climbing and the good climate, but the real turning point was at the beginning of the 1900s with the arrival of the train. Anyway the stagnation in the economy favored the continuation of agriculture – especially the "melgotto" (maize) in the higher mountains by the few people left in the area and of cow breeding, even if the Austrians privatized much of the properties, depriving many farmers of their land, which until then they had used freely by rights of usufruct.

Seriana Valley

By examining the situation of the Val Seriana, it should immediately be specified that this valley, like the Valsassina (not to mention the "valleys" San Martino and Calepio, both in the Orobian mountain system) is a perfect example of how the concept of "valley", before the contemporary age, represented a territorial concept, which does not merely coincide with the territory of a river bed, but it refers to a land unit interwoven unified by ethno-political bonds.

The first settlements date back to the Iron Age and thus to Celtic populations (Castello di Castione, Colzate, Gazzaniga, Clusone, Casnigo and Castello di Parre). The exception is the most important archaeological site at Castello di Parre, where some findings dating back to the end of the Bronze Age were found (XIII-X century BC). The settlements since the iron age were already widespread because of the exploitation of the vast mineral deposits. The history of the valley was marked by the great influence exercised over it by the bishop of Bergamo, who starting from 1206 became the de facto owner of the pastures, woods and mines. There followed a period characterized by the passage of certain rights to influential families and to the free communes (which arose in the XII century). The XIV century was characterized by the fight for power between the dominions of the Malatesta and Visconti families, together with – also in the Seriana Valley – the bloody intestinal battles between the Guelfi and Ghibellini. The Visconti domination, which had ensured ample autonomy to the valley, was followed by that of the Serenissima starting in 1512 after a period of warfare, which had seen the temporary restoration of Milanese dominion.

The development of industries and the redistribution of the population between the upper and lower valley in addition to the immigration from abroad into the major centers of the lower valley completely changed the demographic picture. In the case of the lower Seriana Valley we are faced with a linear urban development, a sea of cement, which "crowds" the mountains for about 25 km. from Bergamo, which becomes an offshoot of the Milanese conurbation.

Between 1830 and 2018 the population of the Seriana lower valley has increased more than tenfold, whilst that in the higher reaches diminished or stagnated. Thus, the once rich medieval centres such as Gromo, site of prestigious steel industries and of a fortress built in the XIII century



Val Seriana - Valvertova

siderurgica, dotato di una rocca a difesa delle miniere d'argento eretta nel XIII secolo, rappresentano oggi località con poche centinaia di abitanti.

La valle propriamente detta è rappresentata dall'asta del Serio, lunga oltre 60 km, dalle sorgenti, nei pressi del lago Superiore (Maggiore) del Barbellino, allo sbocco nella pianura. La storia e l'economia sono state largamente influenzate dal fiume e dalla conformazione che la valle assume nei diversi tratti. Tanto è stretta, tra versanti scoscesi e rocciosi nella parte più alta (Valbondione), tanto essa si apre e diventa ampia dopo la stretta del ponte del Costone, sotto Ponte Nossa.

Una differenza importante si riscontra anche tra la morfologia dei due versanti. Quello destro è caratterizzato da numerose valli laterali: val Goglio, val Canale, valle del Riso, val Vertova. Sulla destra, invece, si aprono gli altipiani di Clusone e di Gandino dove è stato favorito lo sviluppo delle attività agricole. Dal punto di vista delle comunicazioni e delle relazioni, molto importanti e strette sono state quelle con la val di Scalve, attraverso i comodi passi del giogo di Castione (Presolana) e della Manina. Dalla val di Scalve veniva trasportato il minerale di ferro, mentre, in estate, si dirigevano verso i suoi pascoli molte mandrie provenienti dalla valle Seriana.

La principale industria valligiana è stata quella dell'estrazione e della lavorazione del ferro. Nel medioevo la metallurgia era estesa anche al piombo e all'argento. Lo sfruttamento minerario, iniziato nel XI-XIII secolo, conobbe in seguito fasi di decadenza, tanto da far dipendere la siderurgia locale dalle miniere della limitrofa val di Scalve.

Risalgono all'XI secolo le prime menzioni delle miniere di argento e di ferro di Ardesio. Un duro colpo all'industria siderurgica, in particolare, alla lavorazione delle spade, viene inferto dalla grande frana che nel 1666 seppellisce la frazione Goglio di Gromo. Nel corso del XVIII secolo continua una lenta decadenza: da produzioni pregiate (che utilizzano l'acciaio), l'industria si sposta su beni per il mercato locale e regionale: cerchioni, cerchi, stanghe, assali di carri, incudini e magli, piastre da fucina e da fonderia, piastre da stufa e, soprattutto, attrezzi agricoli, chiodi, articoli



Val Seriana - Lago da Rifugio Curò

to defend its silver mines, are today virtual ghost towns with less than a hundred people.

The so-called valley is situated along the Serio river, which flows for about 60 km. from the springs near the lake Superiore del Barbellino (Maggiore) to the plains. The river and the shape of the valley in its different sections largely influenced its history and economy. Whilst it is narrow and steep and rocky in the higher reaches (Valbondione), it becomes wider and opens up after the Costone bridge under Ponte Nossa.

There is also an important difference in the morphology of the two sides of the valley. The right side is characterized by numerous lateral valleys: val Goglio, val Canale, valle del Riso, val Vertova. Instead, on the right in the high plains of Gandino and Clusone the ground is suitable for agricultural activities. From a communication point of view, the easily crossable passes of the Castione (Presolana) and Manina favoured important and close relations with the val di Scalve. The latter was used to transport iron minerals while in the summer numerous herds from the Seriana valley used this pass to go to their pastures.

The main industry in the valley was the mining and working of iron. In the middle ages, this industry included also lead and silver. This activity started in the XI- XIII century saw a later decline to the extent that the local steel industry became dependent on the mines of the neighboring val di Scalve.

The first mention of iron and silver mines in Ardesio dates back to the 1100s. A hard blow to the sword industry was struck by the great landslide, which struck Goglio di Gromo in 1666. During the XVIII century the slow decline continued in the quality steel sector, and the industry shifted to other goods for the local and regional markets: rims, hoops, staffs, wagon axles, anvils and mallets, forge and foundry plates, stove plates, but mainly agricultural tools, nails and rather low-

piuttosto modesti i cui sbocchi di mercato risultano sempre più circoscritti all'ambito locale, in particolare con la crisi, a partire da metà Ottocento, di un'occasione di collocamento in precedenza importante come la fiera di Bergamo²⁹.

Il lanificio, favorito dalla presenza di estesi pascoli, mosse i primi passi verso l'XI-XII secolo. I progressi di questo fondamentale ramo industriale, che comprendeva le fasi del lavaggio, filatura, tessitura, follatura, tintoria, continuarono fino al XVI secolo. All'inizio del XIX secolo, le guerre napoleoniche, attraverso le commesse militari, operarono un forte stimolo a favore sia dell'industria siderurgica (palle di cannone) che di quella laniera (che forniva divise militari confezionate con lana nostrana). Una nuova crisi, questa volta definitiva, sopraggiunse con l'inizio del Novecento. L'industria laniera in provincia di Bergamo in vent'anni tra 1890 e 1911 passò da 60 stabilimenti, con 5 mila addetti, a 14 con 1100 addetti per la maggior parte donne. La produzione si concentrò ulteriormente in val Gandino, ultima ridotta dello storico lanificio bergamasco ma dove solo due imprese superavano i 100 addetti. Nel corso del secolo scorso si ebbero nel settore laniero delle effimere "ripresine" in occasione delle guerre mondiali (la prima soprattutto), per via delle forniture militari.

L'industria serica si sviluppò anche nella media alle Seriana e a Gandino e, a metà Ottocento, risultavano attive 20 filande con 562 fornelli e un filatoio³⁰. Essa assorbì in parte la crisi del lanificio ma non ebbe in valle Seriana un ruolo altrettanto di rilievo.

Fu il cotonificio, che si sviluppò negli anni 1860-1880, a diventare l'asse portante dell'industria e dell'economia della valle. Come in altre località della bergamasca, l'impulso allo sviluppo dell'industria cotoniera arrivò quando una decina di famiglie svizzero-tedesche (sempre accompagnate da tecnici e operai) si trasferì in valle Seriana³¹. La storia di questa industria ha rappresentato un importante capitolo di storia sociale, segnando la trasformazione dalla società rurale a quella industriale. L'insediamento in valle Seriana metteva a disposizione la forza idraulica del Serio e delle derivazioni e poi quella idroelettrica.

Risorsa strategica era rappresentata da manodopera abbondante, a basso costo (grazie al persistere di un'agricoltura di sussistenza), disciplinata. Non mancarono anche qui forme di aspra lotta sindacale³². La forte, durevole, antica vocazione industriale della valle Seriana ha messo in ombra le attività agricole. Secondo il Da Lezze «formenti, segali, pochi milii et formentoni [grano saraceno]» erano sufficienti solo per sei mesi dell'anno e il necessario mancante era tratto dal bresciano e dalla pianura bergamasca. In realtà all'epoca si deve ritenere che nella bassa e media valle la popolazione facesse largo ricorso alle castagne per la copertura del fabbisogno calorico. Le selve castanili ebbero infatti il loro massimo sviluppo dopo il XV secolo³³.

Maironi Da Ponte, lodando la laboriosità degli abitanti della valle, ne ammirava anche la realtà agricola³⁴ che è sbagliato identificare solo in una stentata agricoltura di sussistenza. Alcune delle attività industriali, che per secoli fecero florida la valle, erano integrate all'economia agro-silvo-pastorale. Il nesso tra decollo dell'industria laniera e avvio di una transumanza a lungo raggio, tra XII e XIII secolo, è molto stretto; protagonisti ne furono ricchi proprietari di greggi

quality products mainly for the local markets. This decline worsened with effect from the mid-1800s, when these products stopped to be offered at the important fair of Bergamo

Wool production, favoured by the presence of extensive pastures, began about the XI-XII century and the progress in this fundamental industrial sector, which included all aspects of wool making (washing, spinning, weaving, fulling, dyeing) continued till the XVI century. At the beginning of the XIX century, the Napoleonic wars were of great stimulus to the steel industry (cannonballs) and the woollen industry (providing military uniforms made with local wool). A new crisis, this time definitive, took place at the beginning of the 1900s. The woollen industry in Bergamo in the twenty years between 1890 and 1911 dropped from 60 factories with 5.000 employees to 14 factories with 1.100 workers, most of them women. Production was concentrated in val Gandino, the last bastion of the woollen industry, where only two companies had more than 100 workers. In the course of the last century there were a few ephemeral "recoveries" during the two World Wars (above all during the first one) due to an increase of orders for military supplies.

The silk industry also developed in the mid Seriana valley, where in the mid-1800s there were 20 spinning mills with 562 burners and a spinning wheel. In the Seriana valley the silk industry partly mitigated the crisis of the woollen industry, but it never had the same importance.

Cotton mills, which developed from 1860 to 1880, became the cornerstone of the industry and economy in the valley. As in other parts of the province of Bergamo the impulse to this industry was given by about 10 Swiss-German families (together with technicians and workers) who moved to the Seriana valley. This industry represented an important chapter of social history and marked the transition from a rural society to an industrial one. This industry was fuelled by the hydraulic force of the Serio river and its junction boxes and for its hydroelectric power.

A strategic resource was the cheap (because of the existing subsistence farming) and abundant manpower, very disciplined. There were strong battles with the trade unions. The strong and lasting industrial vocation in the Seriana Valley overshadowed their agricultural activities. According to Da Lezze, "wheat, rye, grains and buckwheat" were sufficient for only six months a year and the rest had to be imported from Brescia and the Bergamo plains. Indeed at that time in the lower and middle valley the local population relied greatly on chestnuts for fulfilling their caloric needs. Chestnut woods had their greatest development after the XV century.

Maironi Da Ponte also admired the hard work capacity and agricultural ability of the locals, which was not merely restricted to a poor subsistence farming. Some of the industrial activities, which made the valley thrive, were integrated in the agricultural and pastoral economy. The nexus between the boom of the woollen industry and the long-range transhumance between the XII and XIII centuries is closely connected. The protagonists were the

e imprenditori, verosimilmente membri della nobiltà locale che affittavano gli alpeggi, che anticipavano somme di denaro ai conduttori dei greggi, controllavano la fabbricazione ed il commercio dei drappi di lana e un ciclo che comprendeva anche la vendita del formaggio e delle pelli. Si trattava perciò di imprenditori-finanziari ricchi e influenti, in grado di trattare con i signori feudali e le comunità della pianura titolari dei diritti di pascolo. Tra XIV e XVI secolo, dal tronco della transumanza ovina a lungo raggio, si distacca la transumanza di quelli che saranno chiamati sino quasi ai giorni nostri “bergamini”. Anche questa forma di attività, basata sull’allevamento delle vacche da latte, era strettamente legata all’economia commerciale.

Non si può non concludere che la valle Seriana sia stata caratterizzata, nei secoli passati, da una tradizione casearia analoga a quella brembana. Secondo altre indicazioni, però, esisteva anche una diversa tradizione, caratterizzata dalla produzione di formaggio semigrasso, che veniva inviato alle stagionature di Rovato e poi esitato sul mercato cittadino bresciano³⁵.

Il prevalente carattere industriale della valle ha però impedito che si sviluppasse, come in valle Brembana, una filiera casearia locale che colmasse il vuoto lasciato dai bergamini. La decadenza del comparto zootecnico-caseario si è tradotta nella generalizzazione, anche in alpeggio, della meno prestigiosa e impegnativa produzione delle formaggelle e nell’incapacità di valorizzare (con la Dop o altri strumenti) le produzioni locali, nonostante alcuni tentativi che hanno riguardato la stessa “formaggella della valle Seriana”.

richest classes, possibly members of the noble families, who rented their vast lands, lent money to the shepherds and oversaw the industry and commerce of woollen cloths and also of related products such as cheese and leather hides. These people were rich and influential entrepreneurs/financiers who were obviously good negotiators in their dealings with the feudal lords and the community of the plains, which were the holders of the grazing rights. Between the XIV and XVI centuries the transhumance of those who were until very recently called bergamini breaks away from the stem of the long-range ovine transhumance. This activity, based on breeding milk cows, was closely linked to the commercial economy.

We can thus conclude that the Seriana valley has centuries-old cheese-making tradition comparable to the Brembana one. However, some sources indicate that there was also a production of semi-fat cheese, which was aged in Rovato and sold in the Brescia city market.

The mainly industrial character of the valley hindered the development of a local cheese supply chain, which rather flourished in the Brembana valley where it filled the gap left by the bergamini. The decline of the animal breeding and cheese making sectors led to the making of a less prestigious and less challenging quality of cheese “formaggelle” and an inability to give value (either with PDO or other tools) to local cheeses, notwithstanding a number of attempts to do so with the “formaggella della valle Seriana”.



Val Seriana, Presolana
(photo Paolo Cabrini)

Note di chiusura

1 C. Saibene, Il versante orobico valtellinese - ricerche antropogeografiche, in «Memorie di geografia antropica», 14 (1958), Roma, Cnr, 1959, p. 68.

2 N. Arioli, I malghesi dell'alta valle brembana, e di alcune aree confinanti, nelle fonti d'archivio tra fine '500 e fine '700. <http://www.ruralpini.it/file/Alpeggi/ARIOLI-Copia.pdf>; comunicazioni personali.

3 Nel 1321 i proprietari dell'alpe di Lemma in val Tartano, abitanti a Cosio e appartenenti alla famiglia Vicedomini, concedono in affitto a due malghesi bergamaschi.

4 I forni fusori e le fucine "alla bergamasca" sono una chiara testimonianza dell'immigrazione bergamasca. T. Forni, La dimora rurale e le sue testimonianze. In Beni culturali della Comunità Montana Valtellina di Sondrio, Sondrio, stampa Bonazzi, pp. 57-78. La penetrazione bergamasca e il trasporto del materiale (minerale grezzo) dalle miniere ai forni fusori a valle era agevolato da "cavalarie" (mulattiere) come quelle della val Madre.

5 E. Besta, L'estrazione e la lavorazione dei metalli nella Valtellina medioevale, Milano, Giuffrè, 1939.

6 M. Tizzoni, P. Invernizzi, M. Lambrugo, Memorie del sottosuolo. Per una storia mineraria della Valsassina, Missaglia, Bellavite, 2015.

7 I soli cantoni di Sondrio, Morbegno e Ponte abbondano di formaggi e butirri. Le qualità migliori dei primi sono somministrate dalle loro vallate secondarie, come dalla Valle del Bitto, Val Venina, Val Madre, Val Tartano, Val del Viori e Val del Masino, dalle quali è diffuso nella Bergamasca e Milanese, ed assai poco se ne smercia nel dipartimento. A. Del Majno, Memorie sull'agricoltura del dipartimento dell'Adda, in: Re Filippo, Annali dell'agricoltura, Tomo XVIII, Milano, 1813. Il formaggio grasso si conserva assai bene e migliora in bontà riposto per alcuni mesi nei magazzini entro la città di Como, per cui da taluni si pratica di lasciarvelo stagionare e quindi spedirlo altrove in commercio. È osservabile eziandio, che il formaggio destinato a smerciarsi nella provincia di Bergamo vien preparato collo zafferano per colorirlo a foggia di quello Lodigiano, mentre all'incontro non usasi zafferano per quello da smerciarsi nelle provincie di Milano e di Como. I migliori pascoli alpini trovansi nelle vallate del Bitto, Tartano, Masino, di Cervia, Venina, ove fabbricansi i migliori formaggi grassi, paragonabili almeno se non forse migliori degli svizzeri (Regione Lombardia, Settore Cultura e Informazione, Servizio biblioteche e beni librari e documentari, Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839. Inchiesta di K. Czoernig, Milano, Editrice bibliografica, 1986, pp.721-722.)

8 Tappe d'obbligo la bottega storica dei Ciapponi, in piazza IV novembre a Morbegno e il centro del bitto storico ribelle a Gerola alta.

9 Della rocca resta solo il toponimo. Il cucuzzolo su cui sorgeva si erge sopra l'abitato di Bajedo, frazione di Pasturo.

10 Per gli aspetti fisici e, soprattutto per le osservazioni sul modello di insediamento e il paesaggio, ma anche per gli aspetti storici e produttivi del territorio valdimagnino resta fondamentale il contributo di Lelio Pagani, Il paesaggio della Valle Imagna, in in F. Sinatti d'Amico, L. Pagani, A. Baronio, Valle Imagna, Bergamo, Edizioni Bolis, pp.61-151.

11 G. Da Lezze, op. cit., p. xx

12 Vedi al Cap. val Seriana, p. XX

13 [...] quelli di valle Imagna, fabbricano bacili ed altri simili recipienti in Liguria, nella Gallia Narbonense, nella vicina Spagna, in Lazio, Campania e Sicilia utilizzando il legname che cresce nei boschi di quei luoghi. G. Bergamo 1512, Narrazione degli avvenimenti politici e militari di un anno drammatico. Dal patrizio veneziano Marco Antonio Michiel (1484-1532), Civica Biblioteca e Archivi Storici "Angelo Mai". consultato giugno 2019. http://legacy.bibliotecamai.org/frame.asp?page=editoria/edizioni/bergamo_1512/introduzione.htm

14 Il legname da ardere prodotto nelle località della bassa valle era trasportato mediante fluitazione.

15 Questa sorgente era conosciuta da gran tempo dai paesani della valle Imagna sotto il nome di Fontanino della rogna. Il dottore Giuseppe Pasta l'ha descritta nel 1772 chiamandola acqua di Sant Omobono dal Santo titolare della parrocchia e dopo quell'epoca è sempre stata in voga, avendo sempre goduto molto credito. L. Marieni, Geografia medica d'Italia. Acque minerali, Milano, Vallardi, 1870, p. 306.

16 Per una discussione della realtà economica della valle negli anni '70 del secolo scorso vedi A. Baronio, in F. Sinatti d'Amico, L. Pagani, A. Baronio, Valle Imagna, Bergamo,

Edizioni Bolis, pp.61-151.

17 Carbonai e boscaioli: l'emigrazione bergamasca sulle Alpi occidentali dal diciannovesimo al ventesimo secolo, Sant'Omobono Terme, Centro Studi Valle Imagna, 2005.

18 Il recupero di parte dei 521 ha a seminativi e 379 a selve castanili che, ancora caratterizzava la valle (L. Pagani, op. cit., pp. 142-143) potrebbe dare vita a interessanti produzioni valorizzabili all'interno delle filiere corte locali. Non manca qualche esempio in questa direzione e in quella di un ritorno della zootecnia da latte a moduli più estensivi, legati alle grandi tradizioni locali di trasformazione (stracchini). Per l'analisi della realtà di Corna Imagna nell'ambito di uno studio su diverse comunità della montagna lombarda cfr. M. Corti Cibo, spazio, tempo, comunità, in M Corti, S. De la Pierre, S. Agostini (a cura di), Cibo e identità locale, Sant'Omobono Terme, Centro Studi Valle Imagna, 2015, pp. 245-429.

19 Anche in questo campo non mancano esempi innovativi, legati da una parte alle esperienze in campo agrozootecnico e casearie e in parte a progetti di recupero di edilizia rurale storica di pregio che hanno visto protagonista il Centro Studi Valle Imagna. A Corna Imagna l'antica dimora signorile ma al tempo stesso centro agricolo di Cà Berizzi (famiglia di mercanti di lana che operavano in loco raccogliendo i prodotti delle lavorazioni casalinghe, poi trasferitasi a Bergamo esercitando le arti liberali) è stata trasformata in Bibliosteria, una struttura per l'accoglienza rurale fortemente legata alla proposta culturale (C. Rota Nodari, Cà Berizzi : tappe di un restauro conservativo, Sant'Omobono Terme, Centro Studi Valle Imagna, 2016. L'antica osteria in contrada Roncaglia è tornata dopo un intervallo secolare a svolgere la funzione di locanda con cucina.

20 M. Malvasi, Respirando l'atmosfera del passato. La "Strada dello stracchino e della pietra", in «Documenti geografici», 1, (2018): 89-125.

21 Anche Lecco, Cassina e Cremona vi possiedono lembi di territorio.

22 Per l'approfondimento delle notizie geografiche sulla valle vedi G. Nangeroni, Alcune caratteristiche geografiche della Val Taleggio (Prealpi Orobie), in «Rivista Geografica Italiana», 48, 1-2 (1941):1-20.

23 Si instaurò allora la tendenza a portare in alpeggio, salendo dalla pianura, solo animali "asciutti" (manze in particolare) . La tendenza si accentuò nel secondo dopoguerra. M.Corti. La civiltà dei bergamini, Sant'Omobono terme. Centro studi valle Imagna, 2014, cap. "La transumanza".

24 Vedi cap.3 pp. 17.

25 M. Corti, Prodotti del territorio e base alimentare delle popolazioni della montagna lombarda, in A. Carminati. M. Corti, La dieta alpina. La cultura agro-alimentare della montagna lombarda. Dimensione storico-etnografica, produzioni e racconti di oggi, Sant'Omobono Terme, Centro studi valle Imagna, 2018, pp. 51-381 (pp.111 ssg.).

26 Il riferimento è sempre ai censimenti della popolazione del regno.

27 Coop Sant'Antonio di Vedeseta, inaugurata nel 1993.

28 R. Busi, Una città di 500 km, Roma, Gangemi, 2011, p. 45.

29 Sulla crisi della fiera di Bergamo nel Settecento cfr. A. M. Galli, Gli scambi e le relazioni economiche interne e internazionali, in A. Cova, (a cura di), Storia economica e sociale di Bergamo. Dalla fine del Settecento all'avvio dello Stato unitario, Bergamo, Fondazione per la storia economica e sociale di Bergamo, 1994, p. 237-244.

30 A.Cova, Le tendenze generali dell'economia, ?? p. 29.

31 M. Gelfi, Cotonieri svizzeri a Bergamo tra il 1867 e il 1888, in «Padania», 2, 4 (1988):31-45.

32 Famoso lo sciopero del 1909 del grande cotonificio Zopfi di Ranica. 830 operai si astennero dal lavoro per ben 50 giorni e vi furono manifestazioni di piazza. A sostegno alle famiglie degli scioperanti intervennero il vescovo di Bergamo Rasini Tedeschi e il suo segretario, Angelo Roncalli, che si recò dalle famiglie a portare aiuti. Un intervento che segnò una svolta nell'atteggiamento della chiesa nei confronti della questione sociale dal momento che, in precedenza, lo sciopero era stato sempre condannato. M. Roncalli, Giovanni XXIII, Milano, Mondadori, 2006, p. 95.

33 M. Agnoletti. Storia del bosco. Il paesaggio forestale italiano, Roma/Bari, Laterza, 2018, cap. 8 "La civiltà del castagno".

34 Menant, op. cit.

35 Un flusso commerciale che si spiega con la già ricordata importanza della via lacuale del lago d'Iseo.

Bibliografia

E. Besta, *L'estrazione e la lavorazione dei metalli nella Valtellina medioevale*, Milano, Giuffrè, 1939.

D. Benetti, *Dimore rurali medievali del versante orobico valtellinese: da Caiolo a Delebio*, Sondrio, Cooperativa editoriale Quaderni valtellinesi: Parco delle Orobie valtellinesi, 2009.

G. Bianchini, *Gli alpeggi della Val Tartano ieri e oggi: economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini*, Sondrio, Mitta, 1985.

M. Corti, *I ribelli del bitto: quando una tradizione casearia diventa eversiva*, Bra, Slow food, 2011.

M. Corti, C. Ruffoni *Il formaggio Val del bitto: la storia, gli uomini, gli alpeggi: come nasce un mito caseario*, Milano, ERSAF, 2009.

A. Gamba, *Itinerari escursionistici nelle Alpi Orobie*, Bologna, Tamari montagna, 1985.

G. R. Orsini, *Storia di Morbegno con riferimento ai paesi vicini della Valtellina*, Sondrio, Bettini, 1959.

C. Ruffoni, *Comunità operose: le antiche attività nelle valli del Bitto*, S.l., s.n., 2012.

C. Saibene, *Il versante orobico valtellinese: ricerche antropogeografiche*, Roma, CNR, 1959.

A. Savonitto, *Le Valli del Bitto, Escursionismo, arrampicata e cultura nel Parco delle Orobie Valtellinesi*, Torino, Centro documentazione alpina, 2000.

L. Varischetti, N. Cecini, *Ninguarda. La Valtellina negli Atti della visita pastorale diocesana di F. Feliciano Ninguarda vescovo di Como, annotati e pubblicati dal Sac. Dott. Santo Monti nel 1892*, Sondrio, Banca piccolo credito valtellinese, 1963.

G. Arrigoni, *Notizie storiche della Valsassina*, Bologna, Atesa, 1981

E. Baroncelli, *La valle del ferro: amministrazione e sviluppo economico nella Valsassina dei secoli 17.-18.*, Lecco, Stefanoni, 1994

P. Buzzoni, G. Camozzini, R. Meles, *Alpinismo pionieristico : tra Lecco e la Valsassina*, Missaglia, Bellavite, 2015

G. Camozzini, A. Sala, D.F. Ronzoni, *Cento anni di sci in Valsassina: quando la Lombardia ha messo gli ski*, Missaglia, Bellavite, 2015

M. Corti, P. Buzzoni, G. Camozzini, *Arte casearia e zootecnia : tradizioni da leggenda in Valsassina*, Missaglia, Bellavite, 2015

G. Magni, *Guida tascabile della Valsassina*, Lecco, Tip. G. Magni, 1908

F. Oriani, *La comunità di Valsassina*, in *Luca Giarelli (a cura di)*, Naturalmente divisi. Storia e autonomia delle antiche comunità alpine, 2013

P. Pensa, *L'Adda, il nostro fiume*, vol. I, Lecco, Edizioni cultura Il punto stampa C.B.R.S., 1990

P. Pensa, *Dalla natura e dalla storia una straordinaria economia, L'Adda, il nostro fiume*, vol III. Lecco, Edizioni cultura Il punto stampa C.B.R.S., 1992

P. Pensa, *Religiosita, tradizioni e folclore nel ritmo delle stagioni* (a cura di A. Sala), *L'Adda, il nostro fiume*, vol II. Lecco, Edizioni cultura Il punto stampa C.B.R.S., 1997

M. Tizzoni, P. Invernizzi, M. Lambrugo, *Memorie dal sottosuolo: per una storia mineraria della Valsassina*, Missaglia, Bellavite, 2015



Val Brembana - Albergo della Salute



Contadine

4. LE ORIGINI DELL'ECCELLENZA

Origini storiche

La civiltà dell'alpeggio, della transumanza, della produzione casearia sulle Alpi ha origini preistoriche; le forme specifiche che essa ha assunto nelle Orobie, e che si sono fissate in saperi e competenze giunti sino a noi, sono legate a processi avvenuti tra la fine del medioevo e l'età moderna. Questo non significa che la storia millenaria precedente non abbia influenzato i caratteri della civiltà alpestre e casearia orobica.

La pratica dell'alpeggio sulle Alpi orobiche era già in essere in età preistorica, circostanza accertata, in val Brembana, attraverso lo studio di polline e spore fossili, frammenti di carbone e nutrienti estratti dai sedimenti della Moia Armentarga, la più alta torbiera delle Orobie situata a quota 2.345 metri¹. Sempre nel sito dell'Armentarga (Carona), in anni recenti sono state scoperte importanti iscrizioni rupestri, che attestano la frequentazione preistorica e proto-storica del sito per il pascolo, per scopi religiosi e per gli scambi tra il versante valtelinese e quello brembano. Tali iscrizioni comprendono esempi di alfabeto leponzio, che riconducono l'area alla sfera della civiltà celtica di Golasecca². Importanti ritrovamenti di epoca preistorica sono stati effettuati anche in val Biandino, una valle che è percorsa dall'importante itinerario che, dai tempi preistorici agli inizi dell'Ottocento, ha collegato Lecco e la Valsassina con la Valtellina. Si tratta di reperti dell'età del bronzo, compresi resti di manufatti che sono interpretabili quali rudimentali ricoveri per l'alpeggio³.

Dal punto di vista del clima e dell'orografia il massiccio orobico rappresenta un'area a forte vocazione pastorale (umidità elevata, pendenze e altitudini poco favorevoli per le coltivazioni) ma, al tempo stesso, facilmente accessibile dalla pianura, ovvero ai mercati di consumo e di transito. Le stesse vallate orobiche valtelinesi, lontane in linea d'aria dalla pianura lombarda, risultavano da essa facilmente accessibili grazie all'"autostrada" lacustre del lago di Como⁴. Le valli Brembana e Seriana, ricche di alpeggi, erano in diretta relazione con Bergamo. Così, anche in epoche in cui i traffici commerciali erano venuti meno, la produzione dei formaggi duri, gli unici trasportabili a distanza in un mondo senza catene del freddo e di trasporti a dorso di mulo o con carri rudimentali che percorrevano strade piene di buche poco più larghe di un sentiero.

Le Orobie avevano tutti questi requisiti. Avevano una serie di centri pedemontani (Como – raggiunto via acqua –, Lecco e Bergamo) con funzione di commercio, stagionatura e consumo. Como era raggiunta, via acqua, da barconi che scendevano da Morbegno lungo l'Adda e poi con i comballi a vela caratteristici del Lario. Il formaggio che scendeva per la Valvarrone era imbarcato a Perledo (il "porto della Valsassina"). Dalla Valsassina i formaggi scendevano a Lecco e potevano successivamente raggiungere Milano per via fluviale (nel Settecento la realizzazione del Naviglio di Paderno consentì di non interrompere la navigazione

4. THE ORIGINS OF EXCELLENCE

Historical Origins

The culture of alpine pasture, of transhumance and of cheese production has prehistoric origins: the specific forms, which it adopted within the Orobian Mountains and shaped our knowledge and competence to this day, are inexorably intertwined with the processes, which took place between the end of the Middle Ages and the Modern era. This does not mean that the preceding millennia had no influence on the alpine culture and Orobian cheese traditions.

The practice of alpine pasture in the Brembana Valley has been ascertained by the study of pollen and fossil spores, carbon fragments and nutrients extracted from the sediments of the Moia Armentarga, the highest peat bog in the Orobian mountains that is located at a height of 2.345 meters. In the same area (Carona) some important discoveries of rupestrian inscriptions were made recently, which testify about the human presence in that area in prehistoric and proto-historic times for pasture, for religious reasons and commercial exchanges between the two sides of the Brembana and Valtellina valleys. Such inscriptions include examples of the Lepontian alphabet, which can be traced back to the Celtic civilization of Golasecca. Important findings were also discovered in the Biandino Valley, which from prehistoric time up to the 19th Century was an important route, which connected Lecco and the Valsassina valley to the Valtellina valley. These findings date back to the Bronze Age and include remains of buildings, which can be described as rudimentary shelters for alpine pasture.

From a climatic and orographic point of view the Orobian Mountains are an area well suited for grazing (high humidity, slopes and altitudes not suitable for cultivations), but at the same time they are very accessible from the plains, where the main markets and transit areas were situated. Also the Orobian mountains on the Valtellina side, quite far from the Lombardy flatlands, were in fact easily accessible due to the lacustrine "highway" of lake Como. The Brembana and Seriana valleys, rich in pastureland, were directly related to Bergamo. Even in times when commercial exchanges failed, production of hard cheeses continued because these hard cheeses were easy to carry on those narrow and difficult trails on the back of mules or on carts for long distances without the need of being kept refrigerated.

The Orobian mountains had all these qualities. They had a number of cities at the foot of the mountains (Como -accessible via the lake-, Lecco and Bergamo), which functioned well for the trade, ageing and consumption of the cheese. Como was accessible by boats coming down along the Adda from Morbegno and thereafter by sailing vessels ("comballi") used for transport on the Lario lake. The cheese coming down from the Valvarrone valley was loaded at Perledo ("the Valsassina harbor"). From the Valsassina valley the cheese would be transported down to Lecco and from there it would reach Milan by riverways (in the 18th Century the construction of the Paderno

in corrispondenza delle rapide dell'Adda tra Paderno e Cornate). A Morbegno, i formaggi scendevano lungo la "via del Bitto" (valle del Bitto di Gerola) o la via Priula (valle del Bitto di Gerola).

Da Como, Lecco, Bergamo il formaggio pregiato delle Orobie poteva proseguire per Milano e Venezia che, all'inizio dell'età moderna, erano grandi metropoli superate in Europa solo da Parigi e Napoli.

Nelle Orobie, oltre alla spinta derivata dall'aumento della popolazione e dei consumi, giocarono quali fattori decisivi, ai fini della specializzazione dell'economia casearia, le trasformazioni che, tra medioevo ed età moderna, si verificarono nella vicina pianura lombarda e che coinvolsero la transumanza orobica.

Se, in precedenza, i feudatari concedevano in affitto grandi estensioni di pascoli di pianura incolti ai greggi di pecore da latte, con il XV secolo e, ancor più, con quello successivo, i nuovi proprietari terrieri investirono nell'irrigazione e nella costruzione di stalle e casoni (caseifici aziendali)⁵ atti ad ospitare vacche da latte e ad operare la trasformazione casearia. Questa spinta all'investimento agrario era, a sua volta, originata dalla crisi industriale e commerciale, ma ebbe come risultato la realizzazione di un'economia agricola e casearia d'avanguardia.

La storia in evoluzione

La precoce partecipazione all'economia commerciale (con la lana, il bestiame, i formaggi, ma anche con le produzioni siderurgiche e il legname) sotto la spinta dei mercati di consumo cittadini della fascia pedemontana e della pianura, ma anche di attività industriali collocate nelle stesse valli (ferrarezza e lanificio), la scarsa produzione cerealicola della montagna, con la necessità di approvvigionarsi dalla pianura, hanno legato l'evoluzione dell'economia orobica a quella di più ampi aggregati territoriali.

Anche l'economia casearia ha conosciuto una significativa evoluzione anche prima dello sviluppo, a fine Ottocento, di una vera e propria industria casearia. Il fattore che ha determinato indubbi cambiamenti, sin dalla prima metà di quel secolo, è consistito nello sviluppo della rete stradale e nell'affermarsi di nuove sedi di fiere e mercati, dove venivano scambiati

Naviglio made the crossing of the Adda rapids between Paderno and Cornate possible). At Morbegno the cheese would descend along the "Bitto route" (Bitto di Gerola Valley) or the "Priula route" (Bitto di Gerola Valley).

From Como, Lecco, Bergamo the high quality Orobic cheese would arrive to Milan and Venice which, at the start of the modern era, were major cities, only exceeded in importance by Naples and Paris in Europe.

Besides the increase in population and consumption what really gave the cheese industry a big boost in the Orobic mountains was a series of factors, which occurred in the nearby plains between medieval and modern times and which were related to the Orobic practice of transhumance.

While previously the feudal landowners would lease their vast and not cultivated pasturelands to dairy sheep farmers, with effect from the XVth and more so in the XVIth century, the new landowners started to invest in irrigation and the construction of stables and dairies to accommodate dairy cows and transforming their milk into cheese. This push towards an agricultural investment was caused by an economic/industrial crisis, but had the effect of giving impetus to a highly advanced agricultural and cheese making industry.

History in evolution

The evolution of the Orobic mountains economy (which included wool, cattle, cheese, but also steel and timber) is closely linked to the rapid growth of ample territorial aggregates under the push of the increased consumption in the marketplace of the piedmont area and the plains, but also because of the presence of industries (iron and woollen industries) in those same valleys, and the scarce production of cereals in the mountain areas with the subsequent need of getting supplies from the plains .

The cheese industry underwent a significant evolution even before the development at the end of the 19th century of a well-organized and professional cheese industry. The factor which had the greatest influence on this evolution since the first half of the 19th century was without doubt the development of a road network and the increase of county fairs and



*Antiche immagini:
Alpeggio
Bergamini sul carèt
Bergamine*

bestiame e formaggi. È il caso della Valsassina, dove diverse fiere riuscirono a rompere il monopolio di Lecco⁶.

Nei primi decenni dell'Ottocento si assistette alla realizzazione di nuovi assi di trasporto, che resero possibile raggiungere - con i carri - località che, in precedenza, erano raggiungibili solo con le carovane dei muli, abbattendo così i costi di trasporto. L'asse viario della val Brembana, che nei secoli successivi alla realizzazione della via Priula, era venuto decadendo, venne potenziato nel ventennio successivo al 1827. Ne conseguì il potenziamento del mercato quindicinale dei formaggi di Zogno⁷.

I miglioramenti furono però lenti: alla metà del secolo la val Taleggio era raggiungibile solo con la mulattiera (*caalera*) del passo della *Büra* dalla val Brembilla, che peraltro era qualificata quale "strada regia". In assenza di strade carrettabili il trasporto dei formaggi freschi era difficile. Questo spiega il "boom" della produzione di stracchini che si verificò in val Taleggio dopo il 1860 quando la mulattiera della *Büra* divenne una strada carrozzabile.

Sugli alpeggi della valle dove, in precedenza, si produceva formaggio semigrasso (più facilmente trasportabile) si generalizzò la produzione di stracchini. Oltre a queste modificazioni, indotte direttamente sulla produzione e il commercio caseario dalla nuova rete stradale, altre erano determinate dagli effetti indiretti della "rivoluzione dei trasporti", quali la possibilità di importare farina di mais a buon prezzo dalla pianura, che indusse i montanari ad abbandonare le produzioni cerealicole (segale, grano saraceno) e la coltivazione dei castagneti (in regressione verticale), favorendo l'estensione dei prati e della produzione zootecnica.

Una spinta ulteriore alla specializzazione nella produzione di stracchini, derivò dalla realizzazione di nuove moderne casere di stagionatura in Valsassina. Qui, forse prendendo spunto dalle *cave* del Roquefort in Francia, vennero realizzate grandi costruzioni addossate alla montagna che sfruttavano le correnti d'aria fredda spiranti dalla roccia carsica⁸.

Transumanza

Connessa con l'alpeggio, ma da non confondersi con esso, è la transumanza. Nel neolitico (e anche nelle successive età del bronzo e del ferro, quando si venne intensificando questa pratica) è probabile che l'alpeggio fosse praticato risalendo le valli con forme di "piccola transumanza", ovvero a partire da centri delle basse e medie valli, nel contesto di una forma di pastoralismo "tribale" di sussistenza. In epoca romana, invece, l'industria della lana, attiva con diversi centri nell'Italia settentrionale, alimentava forme di transumanza vera e propria tra la pianura e le Alpi, che comportavano una filiera commerciale, documentata nel caso del Veneto⁹. Nel tardo antico, in assenza di attività commerciali e industriali significative, la transumanza scomparve. Fu con la creazione delle grandi proprietà monastiche dell'alto medioevo che la transumanza riprese. Il polittico di Santa Giulia è una sorta di libro dei conti di una "multinazionale" dell'epoca, ovvero di una grande azienda monastica con proprietà in diverse regioni e una fitta rete di *curtes* nel bacino dell'Oglio. Questa rete, tra VIII e X secolo, consentiva di praticare una transumanza

farmers' markets where dairy products and cattle were traded. This was the case of the Valsassina valley, where a number of newly established fairs managed to break the monopoly previously in the hands of Lecco.

In the first decades of the 19th Century new transportation routes were created, making possible to reach – by carts – places, which had previously only been accessible by mule trains, and thus reducing the transportation costs. The Val Brembana road network, which after the construction of the via Priula had degraded, was improved in the twenty years after 1827. This in turn boosted the Zogno fortnightly cheese market.

However, such improvements were slow to the extent that midway through the 19th century, the Taleggio valley was still only accessible by the mule track (*caalera*) via the the *Büra* pass in the Brembilla valley, which was inexplicably classified as a "Royal Road". In the absence of a viable transport network, the transport of fresh cheese proved difficult.

This explains the production "boom" of stracchini cheese in the Val Taleggio after 1860, when the mule-track of *Büra* became a cart track. In the mountains where previously semi-fat cheese (more easily transportable) had been produced, the production of stracchini became more diffused. Besides the above changes, which were a direct result of an improved road network, other factors benefitted from this "transport revolution": the possibility of importing cheaper corn flour from the plains, which consequently led the mountain farmers to stop cultivating cereals like rye and buckwheat and instead start the cultivation of chestnut plants (in vertical regression), thus favouring the extension of grasslands and a greater diversity of zootechnical productions.

A further push in the specialization of stracchini production in the Valsassina area was the building of new and modern dairies for the ageing of cheese. Here, perhaps taking inspiration from the French "caves" in the Roquefort area, large constructions were erected on the mountain sides to take full use of the cold currents emanating from the karstic rocks.

Transhumance

The practice of transhumance is related to mountain grazing, but at the same time it differs from it. In Neolithic times (but also in the following Bronze and Stone ages when this practice intensified), it is likely that mountain grazing was practiced by climbing the valley slopes in the form of "small transhumance" i.e. starting from the lower and middle slopes within the context of a "tribal" subsistence grazing. Instead in Roman times, the growing woollen industry with its important centers in Northern Italy, developed different forms of transhumance between the plains and the Alps, consisting of a commercial supply chain, which is well documented in the Veneto region. In Late Antiquity times without any commercial or industrial activity the practice of transhumance died out. Transhumance once again gained ground with the creation of the vast Monastic properties in the Middle Ages. The polyptych of Saint Giulia is a type of bookkeeping record book of what can be considered a "multinational company" at that time: a great monastic "enterprise" with properties in various regions and a wide network of "curtes" in the Oglio river basin. Between the VIII and XIX century this network saw the practice of long-



Antiche immagini:
Mungitura
Alpeggio

a lungo raggio tra gli alpeggi camuni e i pascoli del Po. Tappe intermedie erano le “corti”, dislocate su entrambe le sponde del fiume sia a Bergamo che a Brescia che a Cremona e a Mantova¹⁰.

Gradualmente, il raggio di questa transumanza mise in collegamento le alte valli e i pascoli fluviali del Po. Questa transumanza era gestita da imprenditori, chiamati dalle fonti contemporanee *malgarii* (ovvero proprietari di *malghe*, voce che ancora oggi nel lombardo occidentale e nel bergamasco indica la mandria/gregge di animali da latte al pascolo o in cammino). Questi *malgarii* dovevano essere personaggi ben dotati di denaro ed erano spesso anche commercianti (non solo di formaggio, lana, pelli ma a volte anche di altri prodotti della montagna) e prestatori di denaro. Nulla a che vedere con l'immagine del pastore che si affermerà secoli dopo. Il denaro era necessario per pagare i tanti pedaggi che bisognava versare lungo la via e per corrispondere il prezzo dell'*herbaticum*, il diritto di pascolare su ampie zone di boschi e incolti della pianura, specie lungo i fiumi. Gli animali allevati dai *malgarii* erano pecore, utilizzate per il latte (utilizzato per produrre formaggi) e la lana ma a volte anche più lontano (Alpi marittime). In tempi recenti, con la diminuzione dei bovini alpeggiati sulle Orobie, ai greggi ovinì è stato consentito di utilizzare interi grandi alpeggi, che in passato erano giudicati idonei per il bestiame da latte.

Alpeggio

L'alpeggio (indicato anche come monticazione, estivazione, malgheggio) è pratica antichissima che risale al periodo neolitico.

Due erano le forme di gestione: quella associata e quella individuale. Nella prima gli abitanti, tutti o quasi proprietari di pochi capi di bestiame, consegnavano il bestiame a personale salariato nominato dall'assemblea o da appositi funzionari comunali (eletti dai capofamiglia). Tra il personale vi era il casaro, che fungeva da direttore, e vi erano fabbricati adeguati alla lavorazione del latte della mandria comunitaria. La gestione di questo tipo era definita “a malga unica”. In altri casi i piccoli allevatori residenti esercitavano singolarmente il diritto di pascolo, conducendo

range transhumance between the Camuni pastures and the Po valley grazing areas. The intermediate stages were the “corti” on either side of the Po river in Brescia, Bergamo, Cremona and Mantova.

Gradually this range of transhumance connected the upper valleys to the Po river plains. This type of transhumance was managed by businessmen, who in the language of the time were referred to as “malgarii” (i.e. owners of “malghe, which still today in the local dialects denotes the herd of dairy cows or sheep grazing or on the move. These “malgarii” had to be men of means and were often also merchants (not only of cheese, wool and leather, but often of other mountain products) as well as moneylenders. Nothing to do with the shepherds that later generations have come to imagine. Money was required to pay for the numerous tollgates along the route as well as to pay for the “herbaticum”, the right to use the many pastures in the area, especially the ones along the river banks. Sheep were the animals mainly bred by the “malgarii” and they were used for their milk (for making cheese) and wool. In recent times because of the decline of bovine population in the Orobie mountains vast areas that earlier were considered suitable for dairy cattle are now only used for sheep grazing.

Mountain grazing

Mountain grazing (also known by other names such as “monticazione”, “estivazione” or “malgheggio”) is an ancient practice that dates back to the Neolithic period.

There were two types of pasture management: joint and individual. In the former case, the animal owners would pool their few heads of cattle and entrust the herd to paid staff, chosen by an assembly or by special municipal officials (elected by the heads of the different families). Such personnel included a cheese maker, who was also the manager, and there were structures suitable for the dairy production of the communal herd. This type of management was defined as “a malga unica”. In other cases the owners of small herds individually

Barech Mincucco
Barech Lago



personalmente i propri capi e lavorando il latte per conto proprio. Negli alpeggi posti a quote più basse, i titolari del diritto di pascolo potevano restare nelle cascine private nella fascia dei prati da sfalcio (i maggenghi), abitate dalla primavera all'autunno, e inviare al mattino il bestiame nei soprastanti pascoli comunali che, in questo caso, erano privi di fabbricati. In altri alpeggi ogni famiglia disponeva di una baita, dove alloggiava e lavorava il latte. A volte, però, il latte veniva lavorato insieme ad altre famiglie o in una latteria unica.

Queste gestioni “dissociate”, espressione dell'economia di sussistenza, erano diffuse in val Varrone e val Marcia (Valsassina) ma anche nel Sebino bergamasco.

Con lo sviluppo della transumanza bovina, nel XV secolo, i comuni, bisognosi di denaro, presero ad affittare gli alpeggi ai bergamini che, inseriti in un'economia commerciale erano in grado di corrispondere canoni elevati.

Caratteristici degli alpeggi orobici sono i *barech*, grandi recinti di muro a secco che facilitavano il raduno della mandria e il pernottamento, dove non furono realizzati gli “stalloni”¹¹. Finalità dei *barech* era anche la buona concimazione del pascolo: *La concimazione è praticata in modo uniforme per tutte le alpi della zona, col sistema detto dello smandramento. Cioè su appezzamenti già pascolati, recinti dai barech, si fa pernottare il bestiame; a brevi periodi di pochi giorni si muta il recinto di pernottamento; e così si compie questa stabbiatura in tutte le zone nelle quali essa sia possibile, per le condizioni di pendenza*¹².

Regola dell'utilizzo del pascolo è quella di passare successivamente dalle parti più basse alle più alte (dove l'erba matura più tardi) secondo lo stato della vegetazione e ritornare poi indietro. Così le parti più alte si pascolano una sola volta, le altre due (una volta in salita e una in discesa, quando si utilizza il ricaccio). Questi sistemi di utilizzo dei pascoli, attenti a sfruttare ogni differente qualità e caratteristica morfologica delle diverse aree, si riflettevano in una ricca microtoponomastica, che rappresenta un'interessantissima testimonianza culturale che oggi rischia di andare perduta¹³.

L'alpeggio sulle Orobie aveva tradizionalmente una durata di 80-100 giorni. Si saliva ai primi di giugno e si scendeva ai primi di settembre. Oggi,

managed their rights of grazing, looked after their own herd and produced their own milk. In the lower-lying fields those who owned the right of grazing could stay in the private farmhouses in the area of mown grassland, which was occupied from spring to fall, and they used to send their herds in the morning to the higher communal grazing areas, which in most cases did not have any buildings. In other mountain grazing areas every family had a cabin where they could live and work the milk. Sometimes the milk would be processed with other families or in a single dairy.

This type of “disassociated” management was an expression of a subsistence economy and was very diffused in the Varrone and Marcia Valleys, and also in the Bergamo side of the Sebino lake.

With the development of bovine transhumance in the 15th Century, the municipalities, in need of money, started to rent the grazing areas to the Bergamines, who were able to pay high rental fees.

A characteristic of the Orobic grazing areas is the “barech”, dry stone fences for keeping the herds at night whereas “stalloni” had not yet been built. The purpose of the “barech” was to ensure the proper fertilization of the fields: *The fertilization is practiced uniformly in the whole grazing area with a system termed “moving herds”. Where the fields are already grazed and fenced by barech, there the herds spend the night; in the space of a few days, the herds are moved to other area for the night; this is the system to fertilize as many areas as possible, according to the slope.*

The rule for the use of the grazing areas is to walk from the lower to the higher parts (where the grass matures later) following the status of vegetation, and then go back. Thus, the higher fields are grazed only once, while the lower ones twice (on the way up and on the way down). This optimum use of the grazing areas, careful to exploit all the morphological characteristics of the different zones, is reflected in the rich toponymy that represents a very interesting cultural heritage in danger of being lost.

Traditionally summer grazing in the Orobic mountains lasted 80 – 100 days. The climb used to start on the 1st of June and the

a volte, tende ad essere un po' più lungo del passato a causa del cambiamento climatico (che consente di prolungare la permanenza a settembre) e della riduzione del carico di bestiame. Sino alla metà del XX. sec. il principale problema degli alpeggi era il sovraccarico. La conseguenza era che il pascolo era completamente utilizzato prima del tempo. Oggi il problema è spesso inverso, ovvero si assiste a un sottocarico e le zone più ripide e più distanti dalle casere vengono poco o per nulla pascolate. Di conseguenza la vegetazione arbustiva si espande e il pascolo regredisce (a volte anche quando è di buona qualità). Le vacche da latte attuali producono, anche in alpeggio, più di quelle del passato e questo comporta la necessità di intervenire con la somministrazione di mangimi in aggiunta al pascolo. Queste integrazioni alimentari, però, possono peggiorare lo squilibrio tra carico animale e foraggio disponibile, con conseguenze negative, sia in termini quantitativi che qualitativi sulla risorsa pascoliva.

Ulteriori cambiamenti rispetto al passato riguardano l'estensione degli alpeggi. Molto spesso quelli più piccoli (di qualche decina di ettari di superficie) sono stati accorpati tra loro o a proprietà più grandi, così non è difficile che un'alpe si estenda sui 150-200 ha.

Scaldare le grandi caldaie di rame, della capacità di più quintali di latte, richiedeva molta energia sotto forma di legna, specie se si pensa che dopo la lavorazione del latte (con la cottura della cagliata a un massimo di 50°C) si scaldava il siero residuo a 85-90°C per produrre la ricotta. Oggi si usano spesso le bombole di GPL. A ridurre il fabbisogno di manodopera hanno molto contribuito i recinti elettrici; un tempo, infatti gli animali dovevano essere sorvegliati a vista dai pastori e dai pastorelli o chiusi nei *barech*. Così dove operava una squadra di 10-12 persone (compresi i pastorelli di 10-12 anni), oggi lavorano 2-3 persone.

La giornata è sempre scandita da rigidi orari dettati dai tempi della mungitura (al mattino presto e al pomeriggio) e dalla lavorazione del latte. Sulle Orobie, dove si lavora spesso latte intero (sia che si produca formaggio grasso d'alpe che stracchini o formaggelle), la lavorazione serale fa sì che i tempi per il riposo siano piuttosto compressi. Pur con l'aiuto di mezzi meccanici il tempo dedicato al lavoro è aumentato in relazione alla drastica riduzione di manodopera.

Maggenghi e fienagione

La pratica della fienagione segna il passaggio da pratiche pastorali primitive a sistemi agro-pastorali evoluti. Nell'economia alpina tradizionale l'alpeggio, la fase tipicamente pastorale del ciclo alpino, rappresentava solo tre mesi. Negli altri mesi dell'anno era necessario reperire risorse foraggiere diverse dal pascolo alpino per alimentare il bestiame. La transumanza verso il piano risolveva il problema trasferendo il bestiame in pianura, dove la produzione di foraggio è molto più abbondante rispetto alla montagna.

Il primo taglio (*mazengh*, *magengh*) è il più abbondante (70-80% del totale prodotto nell'annata) ma è relativamente povero di proteina. Per questo motivo è sempre stato utilizzato in preferenza (almeno in pianura dove si poteva disporre di più tagli) per gli animali da lavoro. Al secondo taglio (*segund*, *ustan*, *rebut*,

descent at the beginning of September. Nowadays, this period is longer due to climate changes (which allows to extend the grazing in September) and smaller herds. Until the middle of the last century, the main problem was overgrazing. As a result, the grass was used up too soon. Today the problem is often the opposite. There is in fact under grazing, especially in the areas that are steeper and further away from the dairies.

As a consequence the woods grow and the grassland decreases (even when it is of good quality). Dairy cows today produce more milk than in the past and they need to be fed with additional fodder. However, this can impact negatively on both the quality and quantity of the grazing fields.

Other changes have occurred with regard to the past: the expanse of the pastureland. Very often the smaller ones (tens of hectares) have now been incorporated into bigger areas and they extend up to 150-200 hectares.

In the past a lot of wood was necessary to heat the big copper cauldrons containing more than 100kg of milk. After heating the curd to a maximum of 50°C the remaining whey was heated up to 85/90°C to produce ricotta.

Nowadays LPG tanks are widely used. Electrified fencing has also reduced the need for surveillance, while in the past shepherds had to keep a constant eye on the herds or enclosed them in the barech. So when previously a team of 10 – 12 people (including pre-teenage boys) was needed for watching a herd, today only 2 -3 people are necessary.

Nevertheless, the days are still dictated by strict time schedules for milking (early morning and afternoon) and the processing of the milk. In the Orobie mountains, where whole milk is mainly used (whatever the type of cheese produced), the processing of the milk done in the evening leads to very short periods of rest. Even with all the mechanical help, the time dedicated to the production has increased because of the drastic reduction of manpower.

Spring pastures and making hay

The practice of making hay marks the passage from primitive farming techniques to that of a more evolved agricultural system. In the traditional Alpine economy, the typical pastoral cycle lasted only three months. In the remaining nine months, fodder had to be found for the animals. Transhumance solved this problem because on the plains fodder was more abundant.

The first cutting (“mazengh”, “magheng”) is the most abundant (70%-80% of the annual production), but relatively poor in protein. For this reason it was always used (at least on the plains where grass was cut more than once) for the working animals. To the second cutting (“segund”, “ustan”, “rebut”, “reböt”), when the grass is “fat” and well

reböi), dove il prato è “grasso”, ben letamato, segue il terzo (*terzöö*). Più spesso, il terzo taglio non viene eseguito e si pratica il pascolo.

Per sfruttare al massimo le potenzialità di produzione di fieno, negli anni dell’espansione demografica medioevale (corrispondenti al periodo di riscaldamento climatico che durò sino al XIII-XIV sec.), le comunità alpine disboscavano ampie superfici boschive ovunque la pendenza consentiva di operare la fienagione. Lo stimolo a disboscare le superfici, destinate a divenire maggenghi, era costituito dalla possibilità, per le famiglie che intraprendevano le opere di trasformazione, di godere di contratti di livello perpetuo, una forma di possesso che, a fronte della corresponsione di un canone per un determinato numero di anni, prevedeva la possibilità di riscatto e di acquisizione del pieno possesso del fondo¹⁴. Nel corso dei secoli successivi, in relazione alla “piccola glaciazione” tra la fine del XVI e l’inizio del XIX secolo, parecchi maggenghi vennero trasformati in pascoli e uniti agli alpeggi confinanti. L’aumento demografico e quello del patrimonio zootecnico del XIX sec., spinse – tanta era la “fame di fieno” - a trasformare ancora in maggenghi i pascoli di bassa quota. Alla fine del XX sec. è avvenuta una nuova trasformazione di maggenghi in alpeggi.

Oggi, però, la maggior parte dei maggenghi facilmente raggiungibili con mezzi motorizzati si è trasformata in residenze secondarie (per il week-end e l’estate) mentre quelli che sono accessibili solo con sentieri pedonali e mulattiere sono, nella maggior parte dei casi, abbandonati.

Il perché di queste trasformazioni, che sono andate a detrimento di una presenza capillare dell’uomo sul territorio montano, è riconducibile alla falcidia dei piccoli allevamenti verificatasi dopo gli anni 1960-1970.

Le piccole aziende tradizionali, che con un numero di vacche non superiore a 10-12, utilizzavano le piccole stalle dei maggenghi, sono scomparse e le nuove hanno concentrato gli interventi di adeguamento a moderne esigenze di meccanizzazione sulla sede principale, realizzando stalle moderne capaci di 50-70 capi e altre. Qui sono stati realizzati anche grandi fienili, dove è possibile movimentare in modo meccanizzato il fieno (di solito grandi rotoballe di 300-400 kg, acquistate in pianura e trasportate con grossi autocarri).

Di fatto i maggenghi erano prati-pascoli dotati di un piccolo fabbricato che, spesso, serviva anche per la lavorazione delle piccole quantità di latte prodotte. Mentre gli alpeggi hanno sempre assunto una dimensione collettiva (o imprenditoriale) il maggengo è sempre stato caratterizzato da una dimensione familiare, legata all’economia di sussistenza della famiglia contadina. Fanno eccezione i maggenghi di proprietà dei bergamini che sostavano brevemente con le loro grosse mandrie prima di salire in alpeggio. Il fieno non consumato sul posto veniva trasportato a casa per costituire la scorta invernale.

In montagna l’uso dei carri a quattro ruote era impossibile, così il mezzo di trasporto caratteristico delle Orobic e di altre zone delle Alpi Centrali (Valtellina, Grigioni, Trentino), era la *priala*, il carro-treggia a due ruote molto maneggevole. Per trasportare il fieno venivano fissati all’avantreno tre tronchi di abete disposti, uno centrale e due laterali. Di traverso venivano collocati dei rami creando un intreccio. Sopra questo pianale veniva caricato

fertilized, follows a third one (“terzöö”). More often the third cutting is omitted and the fields are left for pasture.

To maximize the production of hay making during the medieval time of the demographic expansion (in conjunction with the climate warming which lasted till the XIIth-XIVth century) the Alpine communities deforested large areas wherever the sloping terrain allowed for making hay. The incentive to clear forests, which can be replaced by pasturelands, was liked by the families that engaged in this transformation, because it allowed the benefit of entering perpetual agreements through the payment of an annual fee for several years with the option at the end of the lease to purchase the lot and become the full owner. In the following centuries, in connection with a “mini ice-age” at the end of the XVI century and the beginning of the XIXth century, many hay fields were transformed into pastures and annexed to the bordering grazing lands. The population and the cattle increase of the XIX century – so great was the “hunger” for hay - led many to transform even lower-lying areas into hay fields. At the end of XX century there was a reverse course that led the transformation back from hay fields to pasturelands

Nowadays many of these hay fields are easily accessible by car, and have been turned into second homes (used for week-ends and summertime) while those fields that were difficult to reach have been abandoned.

The reason for this transformation, which led to a decrease of a capillary human presence in the mountainous terrains, can be traced back to the drastic reduction in the number of small farmers in the 1960’s and 70’s.

All traditional farms that owned no more than 10-12 head of cattle and used the small stables of the pastures disappeared and were taken over by larger realities with modern facilities that can house up to 50-70 head of cattle. Large hay barns have also been built where it is possible to move large stacks mechanically (usually 300 to 400 kg. hay bales, purchased on the plains and transported by big trucks).

The spring pastures often had a small building that was used for the processing of small quantities of milk. Whilst the mountain pastures were of a communal or business like nature, the spring pastures were more family oriented and connected to the subsistence economy of a family farmer. The spring pastures owned by the Bergamines were an exception, since they were used briefly before their climbing up to the mountain pastures with their large herds. The leftover hay was brought home for the winter feeding.

In the mountains the use of four-wheel carts was impossible, so the most common form of transportation in the Orobic mountains and the Central Alps (Valtellina, Grisons, Trentino) was the *priala*, a two-wheel carriage easy to handle. To transport the hay three tree trunks were positioned: one at the front and two on each side. Dry branches were placed on the cart to create a sort of weaving. Onto this platform the hay was loaded,



Capre Orobiche

il fieno, fissato con funi di cuoio intrecciate. La parte posteriore del carico strisciava sul terreno. Per il trasporto sulla persona si utilizzavano il grande gerlo con le bacchette distanziate (*gabbia, campacc'*) e la *fraschera (masöl)*. Se, per il trasporto, si usava il dorso dell'asino, il fieno doveva essere legato in manelli. Sul prato il fieno pronto per il trasporto era accumulato in grossi mucchi. L'ultimo che restava sul prato era il "fieno dei morti", ovvero era destinato ad essere immagazzinato in un apposito fienile e il ricavato della vendita sarebbe stato utilizzato per le messe di suffragio dei defunti¹⁵.

Origini animali: la capra orobica

Una delle risorse più originali delle Orobie è la capra che da esse trae il proprio nome. Riconosciuta nel 1992 quale razza ufficiale del libro genealogico italiano delle capre (unica nell'Italia settentrionale), l'orobica si distingue rispetto alle altre popolazioni caprine dell'area alpina per la sua originalità genetica¹⁶ oltre che morfologica. Unica tra le capre di ceppo alpino, l'orobica possiede corna larghe, appiattite e ritorte. Parimenti caratteristico è il mantello, caratterizzato da pelo molto lungo di varie combinazioni di colorazione.

La capra orobica era protagonista di una forma particolare di transumanza: in primavera gruppi di capre scendevano dalle valli verso le città per vendere il latte appena munto, considerato di valore medicinale; alla sera uscivano dalle porte cittadine e trovavano ospitalità con le loro capre in piccole cascine suburbane.

I bandi che la repubblica di Venezia emanò nel XVII secolo contro le pecore e le capre (più volte reiterati nel secolo successivo) consentivano – in

secured with leather straps. The bottom end of the cart dragged on the ground. For the transport with men, a large wooden rucksack like a cage was used (*gabbia, compacc'*) and *fraschera (masöl)*. For the transport on the back of donkeys, the hay had to be tied in sheaves. The hay ready for transport was accumulated in heaps on the ground. The last mound of hay was referred to as "hay of the dead", because it was stored in a special shed, and the income from its sale was used to pay the Memorial masses of the departed ones.

Animal origins: the Orobic goat

One of the most original resources of the Orobic mountains is the goat that bears this name. Officially recognized as a certified breed in the 1992 Italian goat breeds book (the only one recognized in Northern Italy), the Orobic goat is different for its genetic and morphological originality from all the other Alpine goats.

Unique among the Alpine breeds, it has large, flat and curved horns.

Equally characteristic is the coat with very long hair of different shades.

This breed of goat was in fact the protagonist in a particular form of transhumance: in the spring groups of goat shepherds came down to the cities to sell fresh milk, which was considered medicinal; in the evenings they came out from the city gates and found hospitality together with their goats in small suburban farmhouses.

The banning of sheep and goats by the Venetians in the XVI century (repeated many times in the following century) made exceptions for

La Bruna



deroga - l'ingresso a piccoli greggi di capre nella città di Bergamo proprio per questo scopo¹⁷.

In quegli stessi anni, i comuni dell'alta val Brembana (eccetto Valtorta), con varie misure proibitive, provocarono una drastica diminuzione delle capre allevate. Restarono invece indenni da tali misure la Valsassina e le valli orobiche valtelinesi. Qui la radicata tradizione di trasformazione del latte caprino in latticini è continuata sino a oggi. In val Brembana, invece, dove le capre erano state bandite in precedenza, si perse la tradizione dell'aggiunta di latte di capra per la produzione del formaggio grasso d'alpe e l'allevamento ha assunto forme super-estensive, senza sfruttamento del latte.

In Valsassina, anche se sin dall'inizio del Novecento le nuove industrie casearie hanno intrapreso la produzione di "caprini" di latte vaccino, non è mai venuta meno la produzione dei "formaggini", ottenuti dal solo latte di capra orobica con la tecnica della coagulazione lattica. La maggior parte della produzione è ottenuta in alpeggio sotto forma di pasta, che viene scolata in teli appesi alle travi delle baite e consegnata quindi ai caseifici che provvedono a lavorarla e a confezionare i "formaggini". Tutti questi sviluppi mettono in luce una tradizione produttiva fortemente radicata che, attraverso le mutevoli condizioni dei tempi, è stata in grado di adattarsi e di trovare nuove soluzioni.

La bruna (originale)

La storia della razza bovina bruna è piuttosto complessa. Va subito detto che il ceppo di origine svizzera si stava del tutto perdendo sulle

small herds of goats, which were able to enter the city of Bergamo for this particular purpose.

In the same years the municipalities of the Brembana Valley (except for Valtorta), with many restrictive measures caused a drastic reduction in the number of goats. Valsassina and the Orobic valleys on the side of Valtellina were not touched by these measures. Here the transformation of goat milk into cheese continues uninterrupted to this day. However, in the Brembana valley where the goats were previously banned, the custom of adding goat milk to the fat-cheese d'Alpe production ceased. Breeding is extensively carried out without using the milk the goats produce.

In Valsassina the making of "formaggini" (tiny cheeses) produced only from goat milk coming from the Orobic goats with the milk coagulation technique never ceased, even if from the beginning of the XX century new industrial dairies started to produce "caprini" with cows milk. The major part of production is obtained by creating a "paste", left hanging from the beams of the farmhouses to drain, and later delivered to the dairies, which turn this paste into "formaggini". All these processes are an indication of a deeply rooted cheese making tradition, which was capable of adapting to changing times and find new ways of productions

The Original Brown cow ("Bruna Originale")

The history of the Brown cow is somewhat complex. It must be stated at the outset that this breed of Swiss origins was in the process of becoming

Orobic dove, come ovunque in Italia, dagli anni 1970 la vecchia “bruna alpina” è stata sottoposta all’incrocio di sostituzione con la brown swiss di provenienza Usa. Tale sostituzione era motivata dalla necessità di disporre di un tipo di bovina da latte più competitiva sotto il profilo produttivo, in un contesto in cui il prezzo del latte era in diminuzione e solo l’aumento della produzione poteva garantire un reddito soddisfacente. In realtà se la “bruna alpina” di origine svizzera era di un tipo sin troppo “carnoso” e robusto, la nuova brown swiss presentava il difetto contrario: era troppo specializzata per elevate produzioni di latte, richiedeva foraggi di elevata qualità e importanti apporti di alimenti concentrati, presentava ridotta fertilità e longevità. La reazione degli allevatori di montagna è consistita nel cercare, al di fuori del tipo bruno, i tipi più rustici da allevare. Così, da una situazione in cui la “bruna alpina” era l’unica razza bovina da latte allevata nelle Orobic, si è arrivati in anni recenti a una situazione di grande eterogeneità etnica. Anche sulle Orobic si allevano numerosi capi di razza frisona (ancora più lattifera della brown swiss) e pezzata rossa (ottima razza sia per il latte che per la carne) e non manca la presenza di altre razze a duplice attitudine, come la grigia alpina, la pinzgauer ecc. In questo contesto alcuni allevatori del versante valtellinese e della val Brembana, da qualche anno a questa parte, hanno puntato sulla bruna originale, ovvero su una bruna di ceppo svizzero non incrociata con il tipo americano. Alcuni allevatori avevano conservato soggetti di vecchio tipo, che fecondavano con seme di tori svizzeri “originali”, altri hanno importato animali (maschi e femmine) dalla Svizzera. L’attuale “originale”, pur conservando i caratteri di una robusta razza da montagna, presenta produzioni più che adeguate nel sistema di allevamento montano, specie se si ricorre all’alpeggio. A differenza della capra orobica, allevata localmente da molti secoli, senza significative influenze dall’esterno, l’attuale vacca bruna originale rappresenta il tipo più legato alla storia e alla realtà del territorio tra le razze allevate, ma non può vantare una continuità secolare.

La pecora gigante bergamasca

Resta da ricordare l’altra importante razza di animali domestici delle Orobic: la pecora gigante bergamasca.

Allevata principalmente per la lana in numeri consistenti e con il sistema della transumanza, la pecora bergamasca sino al XIV secolo era la fonte principale di latte e formaggi in Lombardia¹⁸. Poi ci fu il boom delle cascine, dell’irrigazione, della transumanza bovina. La produzione di formaggio pecorino da parte dei greggi svernanti in pianura era ancora significativa nel Quattrocento e, dalle aree di pascolo lungo il Po, il formaggio pecorino era trasportato, via fiume, a Venezia¹⁹. Gradualmente la funzione di produzione di latte delle pecore cessò: c’era sempre più abbondante latte vaccino.

La produzione di formaggi pecorini nelle valli orobiche si è mantenuta sino all’Ottocento. Nel versante valtellinese era una pecorella locale, con le corna, a essere munta²⁰, mentre nelle valli bergamasche è probabile che fosse la stessa bergamasca.

extinct in the Orobic mountains, as in the rest of Italy. From the 1970’s this breed was crossbred with the American Brown Swiss. This crossbreeding was intended to create a new breed with a higher milk yield to guarantee a satisfactory income for the farmers on account of the constant drop in the price of milk. Indeed the original Brown Swiss was a meaty and “robust” breed, while this new breed was the exact opposite: it was specialized for dairy quality and not for high milk yield, required high-quality fodder and supplements, was less fertile and less longevous.

These characteristics led the farmers to search for a more rustic breed other than the Brown breed. Though the Alpine Brown cow had been the only milk -producing cow in the Orobic mountains in the past, nowadays there is a very great breeding heterogeneity.

In the Orobic mountains there are many Friesian cows (higher-production dairy breed than the Brown Swiss) and Red Pezzata cows, (dual-purpose breed - milk and meat) as well as other dual-purpose breeds such as the Alpine Grey cow, the Pinzgauer cow etc.

In this context a number of breeders in the Brembana valley have begun to raise the original Brown Swiss, not the America Brown Swiss.

Some breeders still had some old cows, which were fecundated with the semen of “original” Swiss bulls, while others have imported the original breeds (males and females) from Switzerland. The current “original” Brown retains all the characteristics of the old robust type and has proved to be very productive especially during the months of mountain pasture.

Unlike the Orobic goat, which can boast uninterrupted breeding without significant external influences throughout the centuries, the current Original Brown cow certainly is the one more connected to the history of the land, but it can by no means boast a great continuity with the past.

The giant “bergamasca” (from Bergamo) sheep

We must not forget another important native breed of the Orobic mountains: the giant bergamasca sheep.

Bred in large numbers mainly for its wool and managed by transhumance, this sheep was the main source of milk and cheese in Lombardy till the XIV century. Afterwards there was a boom in farming, irrigation and bovine transhumance. In the 1400’s production of sheep cheese was significant and from the pastures along the Po river sheep cheese was transported by river to Venice. Gradually because of an increase in cow milk production, sheep milk ceased completely.

Production of sheep cheese continued in the Orobic valleys until the 1800’s. On the Valtellina side a small local sheep with horns was used for milk, while in the Bergamo area very likely the Bergamasca breed was milked.

Cane pastore bergamasco

La civiltà pastorale orobica, a dimostrazione del suo spessore, dispone di risorse genetiche animali originali. Oltre alla capra orobica vi è anche una razza di cani pastore. Il pastore bergamasco rappresenta una delle 12 razze canine ufficiali italiane riconosciute dall'Ente nazionale cinofilia italiana, l'unica di cane da conduzione (il maremmano-abruzzese è cane pastore da difesa). La sua origine è legata alla transumanza.

Il cane pastore bergamasco è specializzato per gestire greggi anche di grosse dimensioni, correndo su e giù lungo la colonna in marcia delle pecore e impedendo loro (se necessario con interventi energici) di sconfinare nei seminativi. I pastori sogliono dire che “un cane vale più di due uomini” (in alcune versioni il numero di uomini sale a tre o più). Come per le capre, anche per i cani il pastore e il malgaro non assegna importanza alle caratteristiche morfologiche. Quello che conta è l'attitudine all'addestramento e al lavoro. Cane di media taglia, agile e intelligente ha anche doti da guardia. Il mantello è caratteristico: grigio con pezzature più scure tipiche conferite dal gene “merle”, presente in molte razze di cani pastore di origine europea. Associato al gene “merle” è l'eterocromismo dell'iride (un occhio chiaro e uno scuro). Quando il gene è in condizione omozigote, ed entrambi gli occhi sono chiari, il cane ha seri problemi sia di vista che di udito.

Ultimamente alcuni allevatori cinofili stanno cercando di selezionare linee da lavoro. Nel frattempo l'altro tipo di cane pastore legato alla transumanza alpina, quello conosciuto come cane pastore della Lessinia e del Lagorai ha intrapreso il percorso di riconoscimento Enci. Questo secondo tipo si differenzia dal bergamasco per il portamento del padiglione auricolare (eretto) e per la minore lunghezza del pelo. Diffuso in Trentino, Veneto, Valcamonica, Biellese, il pastore del Lagorai vede in parte sovrapposto il suo areale a quello del bergamasco. Quest'ultimo, però, prevale nelle Orobie, dove, però, è in regressione a causa degli incroci, sempre più frequenti, legati all'internalizzazione del mercato dei cani da affezione e a fenomeni di “moda canina” (vedi border collie) che coinvolgono le razze di cani pastore.

Bergamasco Shepherd Dog

The Orobic pastoral civilization features genetic resources of original breeds, which prove its great cultural importance. In addition to the Orobic goat, there is also a special breed of sheepdog. This breed is one of 12 breeds acknowledged by the Italian Dog Breeders Society (ENCI) and the only one recognized as a herding dog (the maremmano-abruzzese is a guard sheepdog). Its origins are linked to transhumance.

The Bergamasco Shepherd Dog is specialized in managing even large herds by running up and down the side of the herd and preventing the sheep (sometimes even vigorously) from entering the sown fields. The shepherds say that “a (sheep)dog is worth more than two men” (or in some other version “more than three or four”). As with the Orobic goats, the shepherd or “malgaro” does not give importance to the morphological characteristics of the dogs. What counts is its attitude for the training and the work. Medium sized, agile and clever the Bergamasco Shepherd also has the qualities of a guard dog. The coat is characteristic: grey with darker spots, typical of the “merle” gene, which is present in many other European breeds of sheepdogs. Associated to the “merle” gene is the heterochromia of the iris (a difference in coloration of the eyes: one is dark and one is light). When the merle gene is homozygote and both eyes are light, the dog has serious problems with its sight and hearing.

In the meantime another type of dog linked to the Alpine transhumance - the Lessinia and Logorai sheepdog - has initiated the process to be recognized by the Italian Dog Breeders Society (ENCI). This breed differs from the bergamasco, because its ears are erect and the hair is shorter. More common in Trentino, Veneto, Valcamonica and Biellese, the sheepdog of Lagorai overlaps with the area of the Bergamasco sheepdog. The latter is more predominant in the Orobic mountain, where its numbers have declined as a result of increased crossbreeding related to a stronger demand for company dogs in a more and more global dog market. Not to be overlooked is also the phenomenon of “fashionable” dog breeds (e.g. border collie), which recently have involved sheepdog breeds.

Note di chiusura

1 G. Furlanetto et al. Holocene vegetation history and quantitative climate reconstructions in a high-elevation oceanic district of the Italian Alps. Evidence for a middle to late Holocene precipitation increase, in «Quaternary Science Reviews», 200 (2018): 212-236.

2 F. Riceputi, F. Dordoni, Incisioni rupestri sulle montagne di Carona, in «Quaderni Brembani» 3, (2005): 8-17; F. Motta, Le iscrizioni in alfabeto leponzio in Alta Val Brembana: un nuovo gruppo di testimonianze celtiche?, in «Quaderni Brembani», 6: (2008): 15-24; S. Casini, A. Fossati, F. Motta, 2008, Incisioni protostoriche e iscrizioni leponzie su roccia alle sorgenti del Brembo (Val Camisana di Carona – BG). Note preliminari, in «Notizie archeologiche bergomensi», 16: 75-101; S. Bassi, 2008, Le incisioni rupestri storiche di Carona (Bergamo). La Roccia 1 di Le Torbiere, in «Notizie archeologiche bergomensi» 16: 249-278; S. Casini, F. Motta, F., A. Fossati, Un santuario celtico a Carona (Bergamo)? Ricerche e ritrovamenti nell'area del masso inciso CMS 1, in «Notizie Archeologiche Bergomensi», 18, (2012):133-154.

3 M. Cremaschi, R. Poggiani-Keller, M. Rottoli, L. Zuccoli, Il sito preistorico di Casere Sasso in alta Val Biandino (Como): mutamenti ambientali e frequentazione antropica nelle Prealpi Lombarde durante l'Olocene antico e medio, in P. Biagi, J. Nandris (a cura di) Highland Zone Exploitation in Southern Europe. Monografie di Natura Bresciana, 20, (2004): 235-258. Museo Civico di Scienze Naturali, Brescia.

4 I trasporti lacustri con battelli a vela si avvantaggiano di venti periodici: il Tivano che al mattino spira verso Sud e la Breva che alla sera spira verso Nord. In confronto con la capacità di carico dei muli e dei carretti a due ruote quella dei comballi lariani garantiva trasporti molto più agevoli ed economici.

5 Per le trasformazioni dell'agricoltura della pianura lombarda all'inizio dell'età moderna si veda: L. Chiappa Mauri, Terre e uomini nella Lombardia medievale, Roma/Bari, Laterza, 1997; E. Roveda, Uomini, terre e acque. Studi sull'agricoltura della "Bassa lombarda" tra XV e XVII secolo, Milano, Franco Angeli, 2012.

6 M. Corti, G. Camozzini, P. Buzzoni, Arte casearia e zootecnia. Tradizioni da leggenda in Valsassina, Missaglia, Bellavite, 2017, cap., 2.

7 A. Galli, Gli scambi e le relazioni economiche interne e internazionali, in Storia economica e sociale di Bergamo. Dalla fine del settecento all'avvio dello stato unitario, Bergamo, Fondazione per la storia economia e sociale di Bergamo, 1994, p. 255.

8 Corti et. al., op. cit, cap. 3.

9 J. Bonetto, Le vie armentarie tra Patavium e la montagna, Dosson (Treviso) 1997; A. Marchiori, Pianura, montagna e transumanza: il caso patavino in età Romana, in La Venetia nell'area padano-danubiana. Le vie di comunicazione, Padova 1990,73-82; G. Rosada, Altino e la via della transumanza nella Venetia centrale, in «Pecus. Man and animal in antiquity», (2004): 67-79.

10 G. Archetti «Fecerunt malgas in casina». Allevamento transumante e alpeggi nella Lombardia medievale in: La pastorizia mediterranea Storia e diritto (secoli XI-XX) a cura di Antonello Mattone e Pinuccia F. Simbula, Carrocci, Roma, 2011 pp. 486-509.

11 Sui barech si veda il cap. 6/d.

12 Società agraria di Lombardia, Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini. Vol I, Fasc. III "I pascoli alpini della Valtellina e del Chiavennese, Milano, Premiata Tipografia Agraria, 1904, p. 84.

13 G. Rinaldi, P. Zucchelli P. I nomi dei luoghi dell'Alpe Neel: appunti per una toponomastica di dettaglio. in: Alpe Neel. Caratteristiche e interventi di miglioramento dell'alpeggio pilota della Provincia di Bergamo, Provincia di Bergamo, Settore Sviluppo Agricolo e Forestale, Bergamo, 2001, pp. 15-16.

14 E. Bertolina, Per un profilo storico dei maggenghi in Valtellina, «Rassegna economica per la provincia di Sondrio», 1972, nov.-dic., pp.7-12.

15 In analogia con la produzione di formaggio di una giornata sull'alpeggio.

16 P. Ajmone-Marsa, R. Negrini, P. Crepaldi, E. Milanese, C. Gorni, A. Valentini, M. Cicogna Assessing genetic diversity in Italian goat populations using AFLP® markers, in «Animal Genetics», 32, 5 (2001):281-288.

17 Raccolta di terminazioni et ordini tutti stabiliti dagli illustrissimi et eccellentissimi signori Piero Grimani, Michiel Morosini, e Zan Alvise Mocenigo per la Serenissima Repubblica di Venezia, etc. sindici inquisitori in T. F. per la città, e provincia di Bergamo. Bergamo, Rossi, 1721.

18 I "primordi" della transumanza tra le montagne bergamasche e la pianura, prescindendo da quella esercitata anche in precedenza dal monastero di Santa Giulia, risalgono al XI secolo (come dimostra una disposizione del comune di Brescia che stabiliva per il diritto di entrata delle greggi nel territorio il pagamento in natura del latte prodotto in una giornata oltre a 10 soldi imperiali e ad un agnello (H. Bosshard, Saggio di un glossario dell'antico lombardo: compilato su statuti e altre carte medievali della Lombardia e della Svizzera Italiana, Firenze, L. S. Olschki 1938, pp. 185-186). A partire dal XII secolo i fenomeni della transumanza sono stati e ben delineati dal Menànt relativamente all'area bergamasca e cremonese (F. Menànt Campagnes lombardes du Moyen Age. L'économie et la société rurales dans la région de Bergame, de Crémone et de Brescia du Xe au XIIIe siècle, Roma, École française, 1993). Questa transumanza medievale appare caratterizzato da una scarsa presenza di bovini tra gli animali dei "malghesi" che conducevano greggi numerosi di capre e, soprattutto, di pecore da latte. Ne ricavano formaggi che dovevano essere corrisposti come parte del compenso in natura e che per il resto erano destinati alla vendita. Anche in estate sugli alpeggi era importante e spesso prevalente la produzione di formaggio ovino da parte dei greggi delle comunità. Lo statuto di Cimmo in Val Trompia (1372) illustra la gestione dei pascoli d'alpeggio del Monte Guglielmo. Qui l'alpeggio era esercitato con pecore da latte, utilizzate per la produzione di formaggio, stagionato in un'apposita cantina (B. Nogara, R. Cessi, G. Bonelli (a cura di) "Statuto di Cimmo", in Statuti rurali bresciani del secolo XIV Bovegno, Cimmo, Orzinuovi", Milano, Hoepli, 1927, pp. 176-178).

19 F. Braudel, Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II, vol. I, Torino, Einaudi, 2002, p. 413.

20 Patellani, Sui bagni del Masino, e sul modo di fabbricazione del formaggio in quella valle in «Giornale agrario lombardo-veneto», s. 3 vol. 9, f. 4 (1853), pp.238-242. L'autore riferiva che il latte era ricavato da 50 vacche di "taglia mezzana" e da 50 tra capre e pecore da latte. Oggi questa pecora viene identificata come Ciùta.

5. BERGAMÌ, PARTICULAAR, NEGUZIÀNT

Se risaliamo alla fase storica precedente il 1880 (quando nasce una vera e propria industria casearia) troviamo tre figure legate alla filiera agropastorale e casearia: i *bergamì*, i *particulaar* (*casalì*), i *neguziànt*. I *particulaar* erano i contadini-allevatori con pochi capi di bestiame che operavano entro l'angusto orizzonte dell'economia di sussistenza. Il formaggio (piccoli stracchini, formaggini, formaggelle), prodotto senza troppe attenzioni, era destinato all'autoconsumo. Vendevano il burro e i vitelli per procurarsi il denaro necessario a pagare le tasse, ad acquistare il sale e quel tanto di farina, castagne o altra derrata necessaria a integrare i frutti delle coltivazioni.

I *bergamì* erano gli allevatori più grossi, che - spesso organizzati in famiglie patriarcali multiple con decine di membri - possedevano almeno 15-20 vacche da latte (ma i più grossi superavano il centinaio). I *bergamì* erano proprietari di prati, stalle e fienili che utilizzavano da maggio a giugno, alla salita all'alpe, e nel breve periodo autunnale prima della discesa in pianura.

Innanzitutto va chiarito che la tecnica “di base” della produzione dello stracchino era patrimonio diffuso anche presso i *casalì*. I *bergamì* erano, secondo le fonti ottocentesche, concordi su questo punto, abili nel confezionare prodotti “mercantili”, sia che li realizzassero in montagna che in pianura. A differenza del *casalì* che, se vendeva i suoi pochi stracchini li consegnava freschi allo stagionatore, il *bergamì* spesso procedeva alla salagione. La grande differenza consisteva nel fatto che il *bergamì*, disponendo di più latte e di una tecnica più perfezionata da un lavoro assiduo e esposto alla verifica del mercato, non si limitava a produrre lo stracchino-quartirolo o “quadro” (antenato del Taleggio DOP e del Quartirolo Lombardo DOP) ma produceva anche i più impegnativi *strachitunt* (stracchino di Gorgonzola)



Bergamini Ardesio

5. BERGAMÌ, PARTICULAAR, NEGUZIÀNT

Going back to pre-1880 (when the fully-fledged cheese industry was born) we find three historical figures intrinsically entwined with agriculture and cheese making: the *bergamì*, the *particulaar* (also named *casalì*) and the *neguziànt*. The *particulaar* were the breeding farmers who had few heads of cattle and operated within the realms of the difficult subsistence economy. Their cheese (small size cheese - stracchini, formaggini, formaggelle) was produced without much attention to detail and mostly for domestic use. They also sold butter and calves to earn money to pay the taxes, to purchase salt, flour, chestnuts and any other food that was needed to integrate their crops.

The *bergamì* were the bigger breeders, often organized in multiple families under one patriarch and owned at least 15-20 milk cows (the biggest ones owned 100 or more). The *bergamì* owned fields, stables and haystacks that they used from May to June on their ascent to the mountains and in the brief Fall period on their descent back to the plains.

Firstly, it must be stressed that the basic technique in the production of stracchini was also a well rooted asset among the *casalì*. According to reliable sources the *bergamì* were more skilled in producing the most marketable cheese, whether they made them down on the plains or up in the mountains. When the *bergamì* sold the cheese they made, they more often sold them already salted, while the *casalì* sold them fresh to the ageing experts. The reason is that the *bergamì*, who had access to greater quantities of milk and possessed a finer and more market-oriented technique, did not limit their production to the stracchino-quartirolo or quadro (forerunner of the Taleggio PDO and Quartirolo Lombardo PDO), but also produced the more sophisticated *strachitunt*



Bergamini Biandino



TraspTal



Malghesi



Bergamini abbigliamento

e salva. Quanto al pregiato formaggio grasso e semi-grasso il *casalì* non aveva alcuna possibilità di produrlo dal momento che, per produrre una forma, era necessario disporre del latte di alcune decine di bovine. In alcuni alpeggi che i comuni riservavano agli allevatori stanziali o laddove i *casalì* riuscivano ad associarsi tra loro la presenza di un abile casaro locale consentiva di produrre formaggio magro e burro. Questi casari furono molto importanti per la nascita e lo sviluppo delle latterie sociali e turnarie che fiorirono numerose nel primo Novecento per contrastare la crisi della zootecnia e della produzione di formaggi (legata in buona misura alla graduale scomparsa dei *bergamì* che si fissavano in pianura).

La conservazione dei saperi locali caseari è legata a una circolazione di saperi, servizi, competenze, prodotti che coinvolgeva, oltre agli allevatori-casari anche i casari professionisti e, soprattutto i commercianti-stagionatori, i *neguziànt*.

Va subito chiarito che i *neguziànt* non erano solo operatori commerciali, anzi; quando i produttori vendevano loro gli stracchini freschi toccava allo stagionatore-commerciante salarli, curarli, rivoltarli, pulire e spugnare le croste spostandoli da locali più caldi a locali più freddi. Anche i formaggi d'alpe richiedevano cure, anche se meno impegnative. Una volta sistemati sulle scalere delle cantine era necessario rivoltarli ma anche, quando necessario, spazzolarli, grattare le croste (per evitare la penetrazione degli acari), ungere con olio di lino. Il lavoro dello stagionatore era (e rimane) un lavoro strettamente connesso al ciclo di produzione.

(stracchino di Gorgonzola). As for fat or semi-fat cheese, the *casalì* had absolutely no possibility of producing it, because just to produce one wheel, the milk of tens of cows was needed. In some pasture especially reserved by the municipalities to returning breeders or wherever the *casalì* were able to group together, the help of a skilled cheesemaker made it possible to produce low-fat cheese and butter. These cheesemakers were very important for the birth and development of social dairies, which sprang up in the early 1900s to fight the crisis of animal husbandry and cheese production because of the gradual disappearance of the *bergamì*, who chose to settle in the plains.

The preservation of local knowledge in the cheese industry is the result of a combination not only of master cheesemakers, traditions, culture and products, which included the breeders/cheesemakers, the professional cheesemakers, and above all the tradesmen/ageing experts (*neguziànt*).

The *neguziànt* were not only tradesmen. When they purchased fresh stracchini, it was up to them to salt, cure, turn them over, clean and sponge the rinds, and shift them from warmer rooms to cooler rooms. The mountain-pasture cheese also needed a certain amount of care, but to a lesser degree. Once positioned on the cellar's shelves, the mountain-pasture cheese needed to be turned over and, when necessary, brushed, scrubbed (to avoid infiltration of mites) and oiled with linen oil. The ageing process was (and still is) strictly connected to the production cycle

6. TRADITIONAL KNOWLEDGE

Tecniche di produzione

L'originalità delle tecniche di produzione del comparto territoriale orobico si manifesta nell'ambito caseario e in alcuni aspetti dei sistemi agropastorali ad esso connessi. Le orobiche sono l'epicentro della produzione degli stracchini, tipologia casearia che si è estesa alla Lombardia in forza della transumanza degli allevatori-casari orobici che sono stati costretti per secoli a svernare in pianura dal momento che le valli non erano in grado di alimentare in inverno le loro mandrie, decisamente numerose per quei tempi .

Lo sviluppo della tecnologia degli stracchini è legato al suo carattere specializzato, professionale, orientato al commercio della produzione degli allevatori transumanti. Seguendo una tecnica di base (lavorazione a munta calda e a crudo, sapiente utilizzo di temperature differenti per le fasi di maturazione del prodotto, trattamenti della crosta) è stata creato un cluster di prodotti con caratteristiche merceologiche e sensoriali molto differenziate . Nelle Orobie è stata portata al massimo perfezionamento, sempre sulla base di un orientamento professionale e commerciale della produzione, un'altra tecnica quella del formaggio grasso d'alpe a pasta dura e semi-dura a lunga e lunghissima stagionatura (senza confronto con nessun altro prodotto al mondo). Se gli stracchini rappresentavano la produzione invernale, il formaggio grasso rappresentava la tipica e più diffusa produzione d'alpeggio.

Connessa alla produzione del formaggio grasso è quella della *mascherpa*. Sugli alpeggi delle Orobie occidentali la mascherpa (ricotta grassa) viene ancora prodotta secondo una tecnica antichissima che è andata sparendo altrove . Attinta appena separata dal siero con la schiumarola di rame (*salvigera* ecc.), viene posta in secchielli di legno forati (*garocc*) per spurgare la scotta . Estratta dalla forma, una volta consolidata, viene posta su assi di legno come nel caso di un formaggio, e fatta asciugare in locali ventilati sino a perdere buona parte dell'acqua e poter affrontare una conservazione di vari mesi. Prodotta in estate viene consumata sino a Natale (e oltre) a scaglie come condimento di verdure cotte, poi grattugiata.

Originale dell'area è anche una radicata tradizione di lavorazione del latte caprino (in passato anche ovino) mediante la tecnica della coagulazione lattica, comune in Francia ma poco diffusa anche nell'Italia settentrionale, tranne che in qualche area del Piemonte.

L'originalità casearia delle Orobie è particolarmente marcata nel comparto occidentale. Rispetto alle aree montane limitrofe (Valtellina, val Seriana, Lario occidentale) possiamo forse collegare questa circostanza alla presenza di un limes culturale preistorico.

Una specificità delle tecniche casearie orobiche è rappresentata anche dall'utilizzo dell'affinamento in grotta; esso – specie nel caso degli stracchini va considerato come un aspetto intrinseco alla fase produttiva che sfrutta la natura geologica carsica e, in particolare, le caratteristiche delle correnti d'aria fredda che spirano dalla roccia . Prima del boom, dopo il 1880, delle grandi casere valsassinesi, i bergamini della Valsassina e Valtaleggio producevano

6. TRADITIONAL KNOWLEDGE

Production Techniques

The originality of the production techniques in the Orobic mountains is evident within the dairy industry and certain agro-pastoral practices connected to it. The Orobic mountains are the epicenter of the production of stracchino, a type of cheese, which spread in Lombardy as a result of the transhumance of the Orobic cheesemakers, who were spending the winter in the plains, because their herds (very large for those times), could not be properly fed during the winter up in the mountain.

The development of the stracchino production is linked to the specialized characteristics, the professionalism and commerce-based activities of the transhumant breeders. Following a base technique (such as the processing of warm, fresh milk straight from the cow, the knowledgeable use of different temperatures in the maturing phase, the curing of the rind etc.,) a large selection of cheeses of varying taste and type was produced. The Orobic mountains also saw the rise of a type of cheese with no equal in the world: full-fat mountain cheese of hard or semi-hard paste with a long or very long ageing period. Whereas stracchini were the result of winter production, full-fat cheese was the most common and typical cheese produced during the summer grazing.

Maschèrpa is closely connected to the production of full-fat cheese. In the western side of the Orobic mountains, mascherpa (full-fat ricotta) is still produced with a very old technique, which has disappeared elsewhere. Drawn with a copper skimmer (*salvigera*) from the whey, the ricotta is then placed in perforated wooden buckets (*garocc*) to be cleansed. Once solidified and extracted from the mold, it is placed on wooden boards, as it is the case with most cheeses, and left to dry in well ventilated places, so that it loses most of its moisture and can be stored for several months. It is produced in summer and is eaten up till Christmas (and beyond), either shaved, as a condiment for cooked vegetables, or grated.

This area also has a deep-rooted tradition in the processing of goat cheese (as well as ovine milk, in the past) by means of a lactic coagulation technique that was common in France, but little used in Northern Italy, except in some areas of Piedmont.

The originality of dairy production in the Orobic mountains is particularly marked in the western areas. If we compare the neighboring zones, (Valtellina, val Seriana, Western Lario) perhaps we can connect this originality to the presence of pre-historical cultural boundaries.

Another specificity of the Orobic cheese making traditions is the ripening of the cheese in caves. Especially in the case of stracchini this process must be considered an intrinsic phase of the production process, which makes full use of the cold currents of air blowing from the Karstic rocks. Before the boom of the large dairies in the Valsassina area, the bergamini from Valsassina and from Valtaleggio produced small quantities



Trasporto con cavalli
Mulattiera "Strada Priula"

piccole quantità di stracchini che potevano essere conservate in piccole casere (esistenti già da secoli sui fianchi delle montagne). Tali "grotte" sfruttavano le correnti di aria fredda sprigionantisi dalla roccia carsica .

Dopo il 1880, la specializzazione delle Orobie occidentali (Valsassina, Valtaleggio) in valli vocate alla stagionatura dei formaggi assumerà le dimensioni di una vera e propria industria. Non sappiamo quanto l'esempio francese delle cave del Roquefort, altro celebre formaggio erborinato per il quale lo stracchino di Gorgonzola, prodotto a costi meno elevati in quanto formaggio vaccino, rappresentava un temibile concorrente. Il sorgere di numerose casere a Pasturo, Bajedo, Introbio, Ballabio, Maggio nell'ultimo ventennio dell'Ottocento impresse a tutto il sistema legato all'alpicoltura, all'allevamento del bestiame, alla produzione del latte, alla lavorazione e al commercio dei latticini una complessiva svolta in senso commerciale . Per tutta una fase di sviluppo l'attività casearia in pianura e quella in Valsassina si stimolarono a vicenda riproducendo quella simbiosi tra montagna e pianura che era stata consolidata in secoli di transumanza.

Negli anni '30 nel Novecento si assistette a un drastico ridimensionamento dell'attività casearia, con il trasferimento a Novara della stagionatura del Gorgonzola. Non poche aziende, però, tra le quali le alcune grandi come la Mauri e la Cademartori, continuarono a operare e a mantenere la sede in Valsassina. Nella limitrofa Valtaleggio, una parte della produzione di stracchini veniva inviata alle grandi casere valsassinesi ma non mancavano piccole ditte di stagionatura. La presenza di stagionatori caratterizza ancor oggi la valle.

Parimenti uniche e perfezionate sono, nelle Orobie, le tecniche di pascolamento , legate alla produzione del già citato formaggio grasso d'alpe e basate sull'uso di strutture particolari: i calecc' (vedi oltre) connesse a sofisticate tecniche di pascolo turnato. Non si segnalano tecniche particolari rispetto alla fienagione e al lavoro di stalla tranne, in alcune sotto-zone, una

of stracchini that could be stored in small dairies, which had existed for centuries on the slopes of the mountains. These "caves" relied on the cold air from the Karstic rocks to give the cheese a unique consistency and flavor.

After 1880, the specialization of the western Orobic mountains (Valsassina, Valtaleggio) in ageing the cheese became a fully-fledged industry. We do not know how much the French example of ripening the Roquefort cheese in caves may have influenced the dairy industry in the Orobic mountains, but we do know that the stracchino of Gorgonzola, another very famous blue-veined cheese, made from cow milk and considerably cheaper, became a formidable competitor to its French equivalent. The rise of many dairies in Pasturo, Bajedo, Introbio, Ballabio and Maggio in the late 1800s gave great commercial impulse to the whole agro-pastoral system in the area, from the breeding of cattle to the production and sale of dairy products. During this phase the dairy industry of the plains and that one of Valsassina recreated a symbiosis between mountains and plains, which had been consolidated in the past with centuries of transhumance.

In the 1930s, with the ageing of Gorgonzola cheese being moved to Novara, there was a drastic reduction in dairy production. Nevertheless, some big companies such as Mauri and Cademartori continued to operate in Valsassina. In the neighboring Valtaleggio a share of the stracchini production was sent to the large dairies in Valsassina, but quite a number of small dairies kept their ageing facilities. To this day cheese ageing is still widespread in the valley.

In the Orobic mountains grazing techniques are equally unique and well developed, linked as they are to the production of full-fat mountain cheese and the use of particular structures: the calecc (see glossary), closely connected to grazing rotation techniques. Making hay and storing were not based on any particular techniques. However,

straordinaria moltiplicazione sulle fasce di media montagna di stalle-fienile ben costruite in pietra locale (vedi oltre) che implicavano uno spostamento molto frequente (ma a limitata distanza) da una all'altra al fine di consumare il fieno immagazzinato. Una piccola forma di tecnica agropastorale basata su un micro "nomadismo" che si intrecciava a quella della transumanza vera e propria verso la pianura per lo svernamento delle vacche da latte.

Trasporti e strumenti di trasporto

Una parte importante delle tecniche di produzione agro-silvo-pastorali è rappresentata dai sistemi di trasporto, dalle infrastrutture (mulattiere selciate, sentieri pedonali) e dai mezzi di trasporto e loro modalità di impiego. Le caratteristiche orografiche del massiccio orobico e la disseminazione dei fabbricati per l'attività agropastorale, rendono necessaria una pluralità di trasporti da e per l'alpeggio, nell'ambito dell'alpeggio, per trasferire il fieno dai prati ai fienili, del latte dal luogo di mungitura a quello di lavorazione, del letame sui campi e sui prati, ecc. La frammentazione dei terreni, la loro pendenza, rendono necessario ancora oggi il ricorso a modalità di trasporto che altrove, anche sulle Alpi, paiono ricordi da museo etnografico.

Strumenti per la lavorazione del latte

Tra gli strumenti di lavoro di specifico interesse etnografico si devono considerare innanzitutto quelli legati alla lavorazione del latte. Molti attrezzi utilizzati comunemente sono in legno. Sino ai primi decenni del Novecento tutti gli attrezzi per la lavorazione del latte erano in legno, tranne le caldaie in rame per la lavorazione del latte. Queste ultime (*caldara*, *culdera*) sono grado di contenere sino a qualche q.le di latte. La forma delle caldaie orobiche per la produzione del formaggio grasso è caratteristica: a campana rovesciata e allungata). Dato il peso (quando sono piene di latte), per poterle allontanare dal fuoco (e riportarle sul focolare per la cottura della cagliata depositata sul fondo), è necessario appenderle a una gru girevole di legno (o di ferro, in tempi recenti) chiamata *cicogna*, o *sigagna* o *masna*. Il rame,



the presence of numerous hay barns made with local stones in the mid-mountain areas, indicate a frequent shifting (and for short distances) of the herd to use up the hay stored in the different barns. This was an agro-pastoral technique based on micro "nomadism" that was intertwined with the transhumance, which instead moved the cattle to the plains for the winter season.

Transportation and means of transportation

An important part of these agro-pastoral production techniques is represented by the transportation systems, from their infrastructures (paved mule trails, walking paths) to the means of transportation and their use. The orographic characteristics of the Orobic mountain range and the wide distribution of agro-pastoral buildings made it necessary to have a great variety of transportation systems to and from the mountains. These systems are required for transporting hay from the fields to the hay barns, the milk from the milking stations to the dairies, the manure onto the grass and the fields, and the like. The fragmentation of the terrain, the steepness of the ravines make it necessary to use, even today, some means of transportation that anywhere else, even in the Alps, can only look as memories of an ethnographic museum.

Milk processing equipment

Milk processing equipment has a very specific ethnographical connotation. Many of them and the most common ones are made of wood. Until the beginning of the last century all these tools were made of wood, except for the cauldrons, which were made of copper. The latter, called *caldara* or *culdera* can hold up to 100 kg of milk. The shape of the Orobic cauldrons for the production of full-fat cheese is very characteristic: elongated and upside down bell-shaped. Because of their weight when they are full of milk those cauldrons are hooked up to a rotating wooden crane (or iron, in more recent times), called *cicogna* or *sigagna* or *masna* in order to be able to move them to and from the fire (and to set them again on the fire to cook the curd that has settled on the bottom). Due to its excellent



Alcuni strumenti per la lavorazione del latte:

Cazzèt
Garocc

date le caratteristiche di conducibilità del calore è ancora l'unico materiale utilizzato per la lavorazione tradizionale del formaggio d'alpe. Sono ancora realizzati in legno gli arnesi per raccogliere la panna affiorata naturalmente e le impurità alla superficie del latte prima della lavorazione (*cazù, cazèt, spanaròla*), le *fascere (fassere)* per la messa in forma della cagliata una volta estratta (assicelle di legno di larice), anche se a volte sostituite dalla plastica, le *scalere* (le assi di abete per la stagionatura del formaggio) sono ancora utilizzate anche in caseifici e imprese di stagionatura di ragguardevoli dimensioni, i bastoni dei pastori, i sedili di mungitura a una gamba (*scagnèl*).

heat conduction characteristics, copper is still the only material used to this day in the processing of mountain cheese. The tools for skimming the cream or the impurities in the first phase of processing the milk (*cazù, cazèt, spanaròla*) are made of wood, as well as the *fascere* made of a thin strip of wood curved in the shape of a cylinder for shaping the curd (sometimes replaced by plastic strips). Likewise, the *scalere* (fir wood boards, on which the cheese is left to mature), which are still used today even in large dairies and ageing cellars, are made of wood as well as the shepherds' rods and the *scagnel*, the one-legged milking stool.

Fuipiano Museo Arnosto



7. CREATIVITÀ ORIGINALE ED UNICITÀ DEI FORMAGGI OROBICI

Le Orobic sono contraddistinte da una forte cultura pastorale, alpestre e casearia legata alle caratteristiche orografiche e climatiche, ma anche collocazione, che le mette in relazione con le città ai piedi delle Alpi e la pianura lombarda e alla storia che, per molti secoli, ne ha definito la particolare condizione geopolitica. Rappresentano, sia pure in una forma originale, una Hirtenland, termine solitamente utilizzato per indicare quelle aree della montagna Svizzera dove l'economia e la cultura dell'alpeggio e della lavorazione casearia hanno impresso un tono complessivo alla vita e all'identità locali.

Sia le Orobic che l'Hirtenland svizzero non sono tali per motivi ancestrali. In entrambi i casi questa connotazione è, e non deve sembrare paradossale, moderna, legata com'è a fenomeni di specializzazione, professionalizzazione, apertura al mercato che si manifestano nel XV-XVI secolo e che si saldano, però, su radicate tradizioni e indubbe vocazioni territoriali. Fatto sta che queste aree alpine sono caratterizzate da una scarsa importanza dell'agricoltura (a differenza di altre, come la Valtellina e il Vallese, che hanno sviluppato una fiorente vitivinicoltura)

La cultura pastorale se, da una parte, rimanda ai primordi del popolamento umano delle Alpi, dall'altra tende, in età moderna, a connotare alcune aree alpine non solo laddove le coltivazioni agricole non sono suscettibili di inserirsi nell'economia di mercato, ma anche in relazione all'indebolimento dell'attività estrattiva e industriali (siderurgia, lanificio). Anche in alcuni settori orobici (val di Scalve), dove l'industria estrattiva e la prima lavorazione del ferro hanno continuato a rappresentare il focus dell'economia locale (sino al XX secolo) o dove (val Seriana) la precoce industrializzazione ha favorito la graduale marginalizzazione di tutto il comparto agro-zootecnico, non ha avuto modo di affermarsi una forte cultura pastorale. Essa si è invece ulteriormente rafforzata, anche in tempi relativamente recenti, dove (Valsassina, valle Brembana) nel XIX secolo le miniere di ferro e le attività siderurgiche conobbero una crisi definitiva.

L'originalità nel presente caseario Orobico

La storicità e la solidità del legame esistente fra la produzione lattiero-casearia e, più in generale, il mondo rurale con il territorio hanno fortemente influenzato la cultura locale. Negli ultimi decenni al declino progressivo di molte attività manifatturiere delle valli si aggiunge una crescente consapevolezza delle nuove generazioni rispetto alle potenzialità del proprio territorio in termini di risorse economiche che esulano dal mondo industriale e che inevitabilmente sono fatte convergere nei servizi in particolare turistici. I costanti sforzi profusi, in maniera più o meno lungimirante e accorta, nella tutela, valorizzazione e promozione del patrimonio ambientale, culturale ed enogastronomico trovano dall'altro lato il favore di una domanda sempre più attenta ai luoghi di vacanza fuori dalle mete più battute, nei quali trovare offerte che spaziano dalla natura al buon cibo, dalle

7. ORIGINAL CREATIVITY AND UNIQUENESS OF THE OROBIC CHEESES

The Orobic mountains are characterized by a strong cultural tradition of shepherds, mountains pasture and cheese making that is linked to the orographic and climatic characteristics of the area, but also to their location - close to the cities at the foot of the Alps and the Lombardy plains - and their history, which for many centuries defined their particular geopolitical condition. They represent, albeit in rather original form, a "hirtenland" - a term that usually indicates the mountain areas of Switzerland, where the economy and the culture of mountain grazing as well as the cheese making traditions have impressed a distinctive tone to the life and identity of locals.

Both the Orobic mountains and the Swiss Hinterland are not what they are only for mere ancestral reasons. In both cases - rather paradoxically - this connotation is modern, linked to the phenomena of great expertise, professionalism and opening-up of markets, which started in the XV-XVI century, but are based on deeply rooted traditions and on unquestionable territorial vocations. These mountain areas are characterized by a somewhat limited role of agriculture (as opposed to places, such as the Valtellina and Vallese area, which have developed a thriving winemaking industry).

Pastoral activity dates to the primordial times of human settlements in the Alps, but in modern ages permeates some alpine areas in which farming is not profitable, and other industries (e.g. steel and wool productions) and mining are not a strong feature any longer.

A strong pastoral culture was also unable to take root in some Orobic areas (val di Scalve), where mining and steel making continued to be the focus of the local economy (until the last century) or where the rapid industrialization caused the gradual decline of the agro-zootecnical sector, as it happened in val Seriana.

On the other hand, this pastoral culture was reinforced, even in recent times, in areas (Valsassina and Brembana valley), which experienced the deep crisis of iron mining and steel making in the XIX century,

The originality of the contemporary Orobic dairy industry

The history and the solidity of the ties between the dairy industry and, more generally, the rural world and its territory have strongly influenced the local culture in the course of time. With the continuing decline of manufacturing industries in the last decades, the younger generations have learned more about the great value of their territory and have once again revived the service industry, particularly the tourism sector.

The unceasing efforts being made to add value to the territory with regards to culture, the environment, the wine and food sector have had positive results and increased the demand for an off the beaten path tourism, which is centered around nature, good food, cultural traditions and craftsmanship. This context fits perfectly with the numerous

tradizioni all'artigianato. In questo contesto si collocano perfettamente numerosi progetti sviluppati sia dal pubblico sia in particolare da imprenditori caseari, singoli o aggregati, volti a far conoscere la ricchezza di produzioni casearie sia agli operatori sia al consumatore finale. Queste iniziative sono le prime a mostrare un reale orgoglio da parte di chi vive nel mondo agricolo e a creare un maggior attaccamento verso il territorio e i suoi prodotti in chi lavora nel turismo e in chi vive questi luoghi, laddove sono proprio i residenti i più importanti promotori dei luoghi turistici verso i turisti.

Anche nell'ambito del progetto di sviluppo e comunicazione delle Cheese Valleys non mancano interventi ad hoc nelle scuole, sia quelle di settore sia quelle dell'obbligo. A livello di scuole primarie e secondarie di I grado i progetti si limitano a diffondere una prima conoscenza di base dell'offerta gastronomica locale, con focus sui formaggi, ponendo l'attenzione sulla filiera del latte, non solo poiché è di immediata comprensione per i bambini della scuola dell'obbligo e perché ben si inserisce nei programmi didattici, ma anche perché parte importante della loro cultura. Nelle scuole superiori di secondo grado, soprattutto quelle a indirizzo tecnico connesse ai settori agricoli e turistico – ristorativi, è maggiore lo sviluppo dei progetti mirati alla conoscenza del mondo agricolo e caseario. Da un lato si punta ad approfondire con gli studenti le caratteristiche delle razze autoctone che si sono mantenute sul territorio (fra tutte la Capra Orobica e la Bruna Alpina Originale) e la tecnica di lavorazione del latte in tutti i suoi derivati locali; dall'altro si mira a far conoscere agli studenti i prodotti e la filiera, al fine di poterli presentare e cucinare al meglio (sala e cucina) o di comunicarli in fiere ed eventi (ricevimento). Contestualmente si realizzano con gli studenti più interessati periodi di alternanza scuola lavoro o anche singole giornate / serate di tirocinio in occasione di eventi, nei quali i ragazzi possono iniziare a mettere alla prova le conoscenze acquisite e approfondire sul campo l'esperienza con il pubblico interessato al mondo delle Cheese Valleys.

Questo lavoro di formazione e aggiornamento rispetto alle esigenze dell'attuale turista enogastronomico è già stato avviato, soprattutto fra gli addetti dei caseifici e dei principali alpeggi interessati dal marchio Formaggi Principi delle Orobie. Parallelamente, attraverso il progetto FORME, sono stati preparati anche ristoratori e addetti all'accoglienza di Bergamo e provincia in merito alle caratteristiche e alla storia dei formaggi d'eccellenza del territorio, al fine di garantire al visitatore enogastronomico un'esperienza completa e di qualità non solo nell'assaggio ma anche nella conoscenza dei prodotti.

Oltre all'impegno nella formazione, sono andate sviluppandosi nel corso degli ultimi quindici anni una serie di iniziative che oggi convergono nell'obiettivo comune delle Cheese Valleys. Ecco le principali.

FORMAGGI PRINCIPI DELLE OROBIE: il progetto nasce dall'unione di sette eccellenze casearie prodotte sulle Prealpi Orobie per promuovere il territorio attraverso la valorizzazione dei formaggi di nicchia prodotti in esso e, di conseguenza, dell'intero distretto agroalimentare collegato.

POLENTA TARAGNA OROBICA: La polenta taragna orobica costituisce da secoli il piatto rappresentativo delle Orobie bergamasche e il progetto mira a valorizzarlo quale volano turistico ed economico dell'intero arco delle Orobie.

initiatives undertaken by the public sector, but even more so by cheese entrepreneurs that are interested in advertising the great wealth of traditions of the cheese sector to the general public and to the business operators. These initiatives show the great pride of those who are involved in the agricultural sector and also help to create a stronger bond towards the territory and its products on the part of the tourist operators and the locals, whereby the locals are the best testimonials of what a territory and its people have to offer.

To promote the development project of the Cheese Valleys and its cultural message there have been, indeed, numerous initiatives in the schools both the vocational ones and the compulsory high schools. At the elementary and middle school level, the projects convey a basic knowledge of local gastronomy with emphasis on cheese making and the milk supply chain, because this knowledge is of great educational value for the students and also an important part of their culture and heritage. At the high school level (especially the vocational schools specialized in tourism, agriculture and hospitality) there is a greater development of projects connected to the agricultural and dairy sector. On one hand the students are given an in-depth knowledge of the autochthonous breeds still present in the territory (above all the Orobic Goat and the Original Alpine Brown) as well as the technique of processing milk and all its local by-products; on the other hand the students are taught about the local food products and their supply chain, in order to be able to prepare recipes using these products at their best, and to better present their peculiarities during exhibitions and business events. School students can also choose to have a work experience, or just have a either a full- or a half-day internship during events to practice what they have learned and transmit their broader knowledge to an international audience who is interested in the Cheese Valleys.

To better respond to the expectations of the new enogastronomic tourists this process of education and training has already begun mainly among the cheesemakers that are interested in the brand "Formaggi Principi delle Orobie" (The Princes of the Orobies). At the same time and through the project FORME restaurant owners and tourist operators in Bergamo and its province have been instructed about the characteristics and history of the excellent cheeses of the territory, so that visitors can have a full quality experience about the taste and the traditions of these products.

In addition to the commitment for a better education the last fifteen years have seen several initiatives, which today converge in a common objective of the Cheese Valleys. Those are the main ones:

THE CHEESE PRINCES OF THE OROBIC MOUNTAINS: this project is the joint effort of the seven excellent cheeses in the Orobic pre-Alps to promote the value of niche cheeses and of the entire agricultural food district connected to it.

OROBIC POLENTA TARAGNA: For centuries this type of cornmeal (mixed with buckwheat flour) has been the staple food of the Orobic mountains of Bergamo. This project tries to promote this delicacy as a tourist attraction and improve the economy of all the Orobic territory.

FIERA DI SAN MATTEO di Branzi: Le prime notizie dirette relative alla Fiera risalgono al Settecento, ma è probabile che nel mese di settembre, al momento dell'abbandono degli alpeggi, Branzi fosse punto d'incontro di malghesi e commercianti già in pieno Medioevo. Nel corso dei secoli, alla fiera dei formaggi si affiancò la fiera del bestiame. Una tradizione secolare fondamentale per l'economia della valle che subì un lento declino a inizio '900. È stata l'Associazione San Matteo - Le Tre Signorie a recuperarla dopo decenni di oblio, promuoverla e gestirla per oltre 10 anni riportandola agli antichi splendori.

PROGETTO FORME: sulla base dell'esperienza sviluppata nella valorizzazione del territorio attraverso le sue ricchezze agroalimentari, in occasione di Expo, l'Associazione San Matteo - Le Tre Signorie ha lanciato il progetto "FORME. Bergamo capitale Europea dei formaggi" che per la prima volta ha travalicato i confini del territorio montano coinvolgendo altre realtà. È stato infatti creato un collegamento tra le produzioni casearie di eccellenza di montagna con quelle di pianura, per un progetto di promozione enogastronomica, culturale e territoriale allargato all'intera provincia bergamasca.

ALPEGGIO TUTTO L'ANNO: consiste nell'individuazione di fabbricati utilizzati in estate per l'alpeggio posti su pascoli che in inverno, anche in condizione di abbondanti nevicate, possono essere raggiunti da mezzi cingolati. Il progetto prevede la ristrutturazione dei fabbricati, conservando, laddove possibile, i vecchi materiali o comunque ricorrendo a pietra e legno locali, e soprattutto servendoli delle utenze necessarie a un confortevole soggiorno.

VALSASSINA: LA VALLE DEI FORMAGGI è il progetto, arrivato nel 2019 alla terza edizione, che coinvolge i comuni della valle, la comunità montana, aziende casearie, rifugi e associazioni con l'obiettivo di promuovere tradizioni ed eccellenze legate alla filiera lattiero-casearia. Ricco di eventi gastronomici ma anche culturali e di intrattenimento punta a consolidare l'immagine della valle quale culla di un antico ma sempre vitale distretto caseario che ha radici nell'esperienza storica della transumanza dei bergamini e in quella del decollo, a fine Ottocento, dell'industria di stagionatura del gorgonzola.

WORLD CHEESE AWARD: dal 17 al 20 ottobre 2019 la città di Bergamo si è aggiudicata la 32ma edizione della più prestigiosa manifestazione mondiale dedicata esclusivamente al formaggio. Sono in gara i migliori produttori di formaggio al mondo, da quelli più piccoli alle aziende più grandi. Vi partecipano centinaia di formaggi da oltre 40 paesi. Sarà presente una giuria di circa 200 esperti che opereranno in live streaming, una giuria di 20 super-esperti dichiarerà il vincitore finale.

PRIMA FIERA INTERNAZIONALE DEL FORMAGGIO B2B "B2CHEESE": in concomitanza con il World Cheese Award, metà dell'area espositiva della fiera di Bergamo, dove si svolgerà per l'altra metà la competizione casearia, ospiterà la prima fiera mondiale dedicata agli operatori del settore caseario.

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY: La città e la provincia di Bergamo hanno condiviso il ruolo di protagonista, insieme ai territori di Brescia, Cremona e Mantova, nell'ambito del progetto European Regions of Gastronomy, titolo del quale l'area orientale della Lombardia è stata insignita nel 2017.

SAN MATTEO FAIR at Branzi: The first direct accounts about this fair date back to the 1700s, but it is more than likely that in the month of September with the end of the summer grazing, Branzi was a meeting point between malghesi and traders probably as far back as the Middle Ages. Over the centuries a cattle fair was added to the cheese fair. However, this centuries-old tradition that was crucial for the economy of the valleys saw a gradual decline at the beginning of the last century. The San Matteo Association - Le Tre Signorie decided to revive this fair after decades of oblivion: they have managed to promote it for the last decade and brought it back to its former glory.

FORME PROJECT: on the basis of the vast experience gained in enhancing the value of the territory through its agricultural and food riches, during the Milan Expo the San Matteo Association launched the project "FORME-Bergamo European Cheese Capital". This project for the first time went beyond the boundaries of the mountain areas and involved other local entities. Indeed, a synergy was created between the cheese productions of excellence in the mountains and those on the plains to promote the food and wine culture in the whole of the Bergamo province.

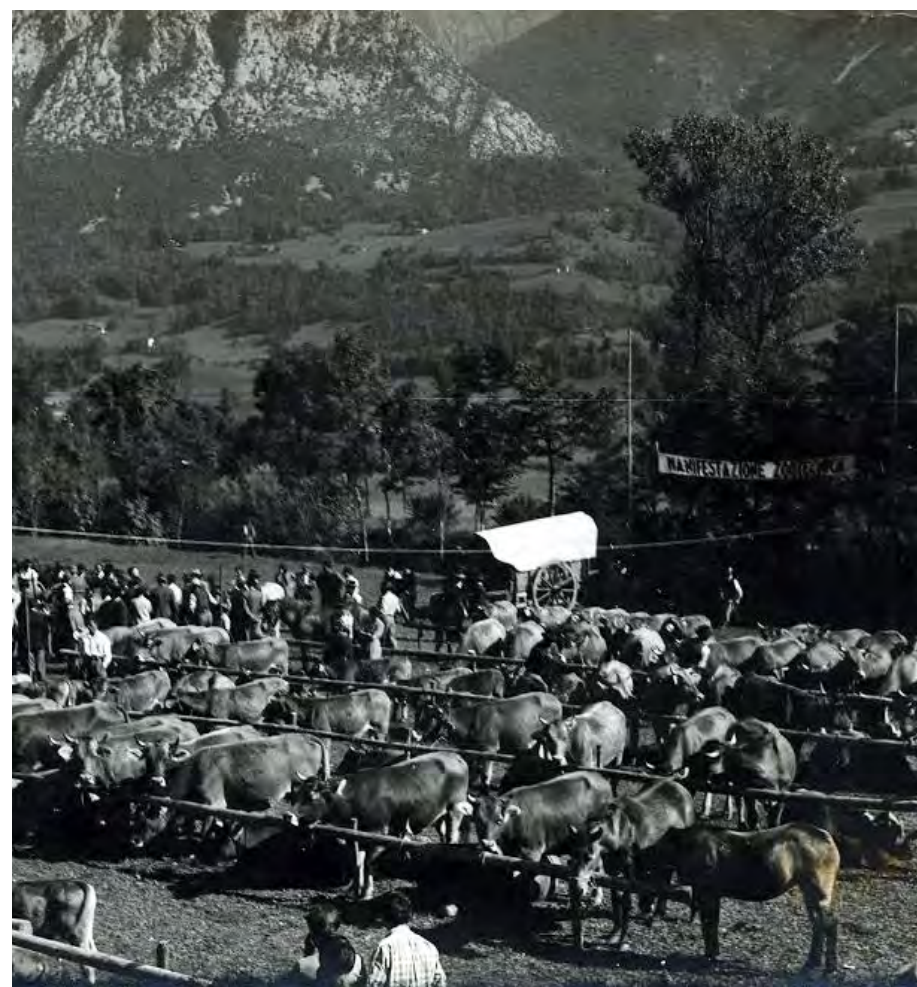
MOUNTAIN GRAZING ALL YEAR LONG: this initiative consists in identifying buildings used for summer grazing that are accessible in winter with snowmobiles, even after big snowstorms. The project involves the restoration of these buildings by using local stone and wood and maintaining, when possible, the old structures in order to make them livable and comfortable with all the necessary utilities for winter tourism.

VALSASSINA: LA VALLE DEI FORMAGGI is a project - at its third edition in 2019 - that involves the municipalities of the valley, the mountain community, the dairy industries, the mountain lodges and various associations with the goal of promoting the excellence and the traditions of the milk and dairy supply chain. This project (packed with gastronomical events, but also cultural events and entertaining shows) tries to reinforce the image of the valley as the cradle of an ancient and still vital dairy district, which was rooted in the historic practice of transhumance of the bergamini and the rise of the industry for the ageing of the gorgonzola cheese at the end of 1800's.

WORLD CHEESE AWARD, October 17th- 20th, 2019: Bergamo has been awarded the honour of hosting the 32nd edition of the most prestigious world event dedicated exclusively to cheese. The top cheese producers (small and large) in the world will be competing with a selection of hundreds of cheeses from over 40 countries. The jury will be made up of about 200 experts, whose work will be presented and shown on live streaming; a sub-jury of 20 super experts will elect the final winner.

FIRST INTERNATIONAL B2B EXHIBITION "B2CHEESE"; At the same time of the World Cheese Award, half of the Bergamo Fair Grounds will host the first international exhibition dedicated to the cheese industry and its entrepreneurs.

EUROPEAN REGIONS OF GASTRONOMY: The city and province of Bergamo have shared with Mantova, Brescia and Cremona the application to the European Regions of Gastronomy initiative. This title was awarded to the region of eastern Lombardy in 2017.



*in alto: Progetto Forme
Mostra Zot
a fianco: Valsassina*

8. CREATIVE KNOWLEDGE PLATFORM

La piattaforma Creative Knowledge Platform (CKP), sviluppata dall'International Traditional Knowledge Institute, USA Chapter, offre diverse opportunità per esprimere l'unicità all'interno di ogni Città e implementare un modello locale di promozione.

Ogni Città dispone di 3 tipi di "Concetti" per attirare un visitatore (sia Expert che General Public) e lasciarlo/a con una memoria duratura:

- **Esperienza:** vedere / sentire, conoscere, provare;
- **Spazio:** fisico, virtuale;
- **Attività:** permanente, temporaneo

I 3 "concetti" possono essere sperimentati in 5 tipi di "spazi", che possono essere utilizzati in modo temporaneo o permanente, a seconda del progetto specifico che una Città desidera eseguire. Entrambi possono essere virtuali o fisici:

- **La Biblioteca**, dove libri, documenti e in generale le "storie" sulla creatività locale e specifica sono disponibili per la lettura e lo studio;
- **Il Teatro**, dove le "storie" vengono interpretate e raccontate ai visitatori; vi si mostrano film e documentari;
- **Il Negozio**, dove viene presentata la creatività speciale locale e sono messi in evidenza i Custodi di Conoscenze Locali contemporanei;
- **L' Atelier**, dove esempi pratici di come creare oggetti, specifici della Città, vengono insegnati e dimostrati;
- **Il Convivium**, per riunioni, presentazioni e degustazioni di specialità alimentari locali.

A seconda della combinazione dei suddetti tipi, una Città può progettare il proprio modello di business per attrarre e "fidelizzare" i propri visitatori. Possiamo riassumere in un diagramma di flusso di una visita come:

Tipo di Visitatore	Flusso Esperenziale	Spazio	Modo
Expert	Vedere/Sentire Conoscere	Biblioteca Atelier	Fisico e Virtuale Fisico e Virtuale
General Public	Provare	Teatro Negozio Convivium	Fisico

Siti web, applicazioni multimediali e ambienti di realtà virtuale offrono sia al visitatore Expert che General Public un'esperienza approfondita ed estesa, un modo per tenere con sé la memoria della Città, anche dopo averla lasciata.



8. CREATIVE KNOWLEDGE PLATFORM

The Creative Knowledge Platform (CKP), that the International Traditional Knowledge Institute, US Chapter, is developing, offers a variety of opportunities to express the uniqueness within each City, and to implement a local model of promotion.

Each City has available 3 types of "Concepts" to attract a visitor (both the Expert and the General Public type) and leave him/her with a lasting memory:

- **Experience:** See/Hear, Know, Try;
- **Space:** Physical, Virtual;
- **Activity:** Permanent, Temporary

The 3 "Concepts" can be experienced within 5 types of "Spaces", which can be used either Temporarily or Permanently, depending on a specific project that a City wants to execute, and both can be either Virtual or Physical:

- **Library**, where books, documents, and in general the local "stories" about the local unique Creativity are available for reading and studying;
- **Theatre**, where "stories" are performed and narrated to visitors; films and documentaries are shown;
- **Shop**, where the local unique Creativity is presented and contemporary local knowledge keepers are highlighted;
- **Atelier**, where practical examples of how to make items, specific to the City, are taught and demonstrated;
- **Convivium**, for meetings and tastings of local food specialties.

Depending of the mix of the above types, a City can design its own business model to attract and retain visitors, which we can summarize in a flowchart of a visit:

Visitor Type	Experience Flow	Space	Mode
Expert	See/Hear Know	Library Atelier	Physical and Virtual Physical and Virtual
General	Try	Theatre Shop Convivium	Physical

Websites, Apps and virtual-realty environments engage both Expert and General visitor-types in a simulated, expanded and extended experience, to retain memory of the City, even after the visit.

È in questo ambito più ampio che l'International Traditional Knowledge Institute, USA Chapter, ha previsto l'utilizzo gratuito della applicazione multimediale TRusT™, così da aiutare le comunità di artigiani ed agricoltori locali (i Knowledge Keepers) nel mettere in evidenza le proprie Conoscenze Tradizionali e contribuire al raggiungimento dell'obiettivo fissato dalle Nazioni Unite Agenda 2030, Obiettivo 8, cioè “promuovere una crescita economica continua, inclusiva e sostenibile, una occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti”.

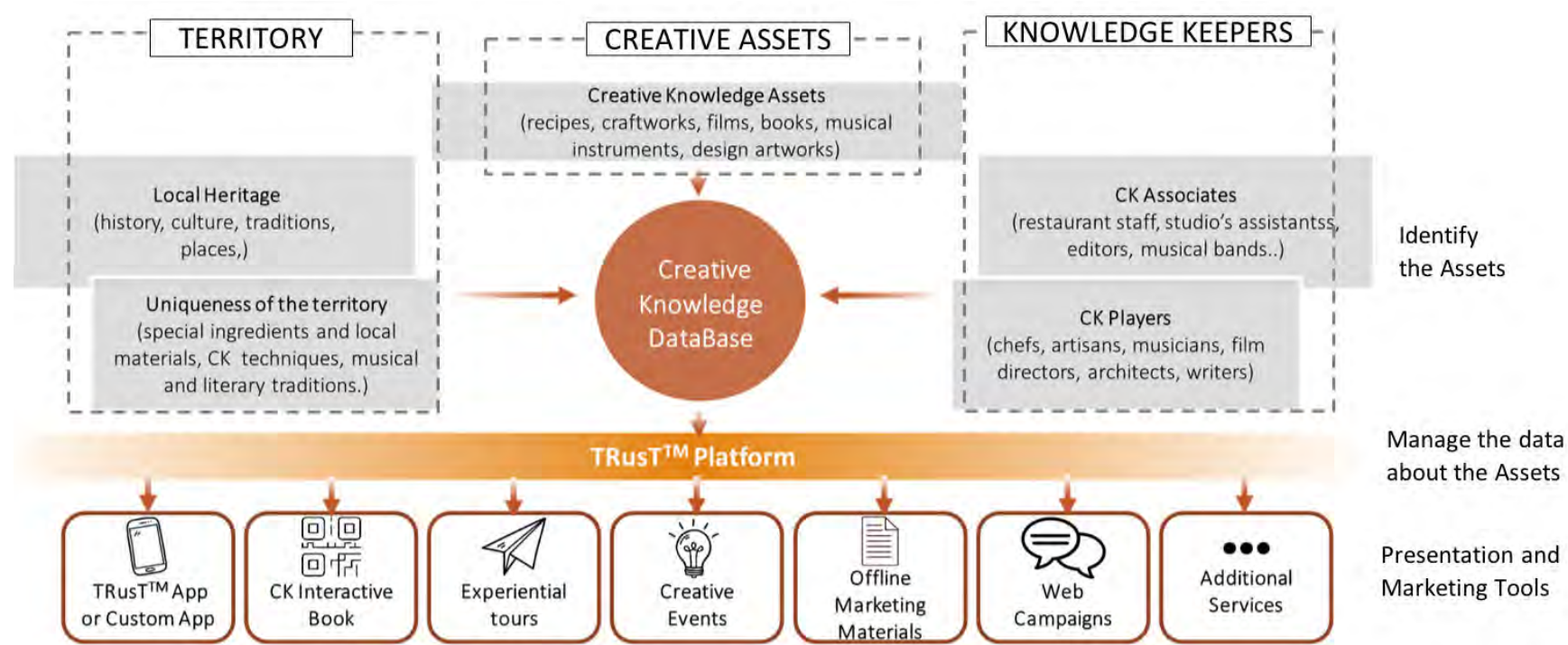
In poche parole, TRusT™ offre funzionalità di narrazione e di tracciabilità. È facile da usare e consente una comunicazione chiara e diretta tra i Knowledge Keepers ed i loro clienti, attraverso il semplice utilizzo di un QrCode. Basta seguire i collegamenti per esplorare le storie specifiche dei prodotti realizzati dal Knowledge Keeper, la sequenza di produzione ed i luoghi dove sono avvenute, i metodi di preparazione e la propria biografia.

Questo approccio innovativo di TRusT™ offre nuove prospettive ai produttori e ai consumatori attraverso una documentazione accattivante, che mette in evidenza l'eccellenza, l'unicità e l'abilità dell'artigiano. I consumatori beneficiano di TRusT™ accedendo a informazioni sui prodotti presentati attraverso un racconto convincente, con la storia vista da dietro le quinte e scopre un mondo ricco di tradizioni e informazioni.

It is in this larger framework that the International Traditional Knowledge Institute, US Chapter, has envisioned the free use of the Web App TRusT™ to support local communities of artisans and farmers (the Knowledge Keepers) in leveraging their unique Traditional Knowledge, and to help in reaching one of the objectives set by the United Nations 2030 Agenda, Goal 8, that is, “To promote sustained, inclusive and sustainable economic growth, full and productive employment and decent work for all”.

In brief, TRusT™ consists of a storytelling and a tracking feature. It is user-friendly and permits clear and direct communication among Knowledge Keepers and their customers through the simple use of a QrCode. Follow the links to explore the specific stories of the products made by the Knowledge Keepers, production timeline and locations, preparation methods and bios.

This innovative approach of TRusT™ provides new perspectives to producers and consumers through an engaging documentation, highlights on the excellent, unique and skillful craft. Consumers benefit from TRusT™ by accessing information about the products presented in a compelling, behind-the-scenes narrative, and discovering a world rich with tradition and information.





8.1 PRESENTAZIONE DEI PRINCIPI DELLE OROBIE

Agri Valtorta Presidio Slow Food

Un tempo quando a Valtorta, piccolo centro della Val Brembana, i collegamenti con il fondovalle erano tutt'altro che agevoli, le donne impastavano quella che veniva chiamata "pasta di agro" perché leggermente acidula e la portavano a piedi sui sentieri della montagna dentro gerle e fagotti fino alla vicina Valsassina a Barzio (passando per Ceresola e i Piani di Bobbio) dove i commercianti di formaggio utilizzavano questa pasta per fare dei formaggini, molto simili agli attuali.



Fino al dopoguerra gli allevatori locali erano una quarantina e producevano in casa i piccoli agri, poi con l'industrializzazione delle aree intorno a Bergamo tutto è cambiato. Oggi nella vallata di Valtorta ci sono ancora 12 piccoli allevatori (ognuno possiede 10, 12 vacche di razza bruno alpina oltre alle pezzate rosse di Silvano Busi) che forniscono il latte crudo alla piccola cooperativa del paese. Abramo Milesi, casaro storico della cooperativa, ha gestito la produzione per oltre quarant'anni e ha tramandato a giovani casari l'arte di lavorare l'Agri, lo Stracchino all'antica e il Formai de Mut. Il Presidio Slow Food dell'Agri di Valtorta conta quindi un unico laboratorio di produzione, la cooperativa di Valtorta, che si trova proprio sulla piazza del piccolo paese e raccoglie il latte dei comuni di Valtorta e Ornica della Valle Stabina (Alta Valle Brembana).

L'Agri di Valtorta prodotto nell'Alta Valle Brembana è presente nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia.

Formaggio di latte vaccino intero crudo, a coagulazione acido presamica con siero innesto lattico-pasta di agro, aggiunta di poco caglio liquido di vitello, a pasta cruda molle, grasso, fresco.

Piccolo formaggio fresco di latte vaccino intero crudo di forma cilindrica con diametro di circa 3 cm, facce piane e scalzo dritto di 5-6 cm, peso di g 50.

La crosta, assente nel prodotto fresco, si forma con la stagionatura e assume un colore giallo paglierino talvolta con una leggera fioritura bianco-grigia; risulta essere umida, morbida, tendente al rugoso. La pasta è bianca, non presenta occhiature con struttura molle, umida, liscia, deformabile, compatta nello stagionato, leggermente untuosa.

In bocca all'iniziale dolcezza segue acidità e sapidità. L'agri ha odore e aroma acido lattico acido-cagliata, yogurt; lattico fresco-burro fuso;

8.1 PRESENTATION OF THE PRINCES OF OROBIE

Agri Valtorta, Presidio Slow Food

Once, when in Valtorta, a small town in the Brembana Valley, connections with the valley floor were anything but easy, women would knead what was called pasta di agro (i.e. "sour dough", due to its slightly acid taste), and they carried it on foot along the mountain trails into panniers and bundles to the nearby Valsassina in Barzio (passing through Ceresola and Piani di Bobbio), where the local cheese merchants used this dough to make cheeses, quite similar to ones of today.



Until the end of the second world war, there were about 40 local breeders who would produce at home the small agri. With the industrialization of the areas surrounding Bergamo, everything changed. Today in the Valtorta Valley, there are still 12 small breeders (each one owning 10 or 12 cows of the "Bruna Alpina" breed, as well as the red speckled "Silvano Busi" breed), which supply fresh milk to the small cooperative of the town. Abramo Milesi, the cooperative's historical cheese maker, managed the production for over forty years and handed down to the younger generation the art of making Agri, Stracchino all'Antica and Formai de Mut. The Slow Food Presidium Agri di Valtorta (or simply Agri) has therefore a single production facility, the Valtorta's cooperative, which is situated in the main square of the small town and collects milk from the villages of Valtorta and Ornica in the Stabina Valley (Upper Brembana Valley).

The Agri produced in the Upper Brembana Valley is listed in the Traditional Food Products of the Lombardy Region.

The Agri is a cheese made with raw whole-milk, having a sour rennet coagulation and the insertion of lactic sour-whey paste, with the addition of a little liquid calf rennet; the cheese has a soft raw-paste, fatty and fresh.

The Agri is a small fresh cheese made from whole raw cow's milk, with cylindrical shape with a diameter of about 3 cm, flat faces and straight sides of 5 -6 cm, weighing about 50 gr.

The crust, which doesn't form on the fresh product, builds up during the ageing process and takes on a straw-yellow colour, sometimes with white-grey shades. When fully ripe, the crust is moist, soft and wavy. The paste is white, it doesn't show holes, is soft, moist, smooth, deformable, becoming compact with ageing and slightly oily.

While tasting the Agri, the initial sweetness gives way to a sour tastiness. The aroma is sour-lactic, acid-rennet and yogurt; melted fresh-butter



vegetale-erba, fieno e se stagionato di fungo e di tostato, frutta secca-nocciole. La struttura è poco adesiva, con buona solubilità e umidità. Persistenza gusto olfattiva media.

Questo formaggio è prodotto giornalmente, tutto l'anno, ed è tracciato con la data di produzione del prodotto finito ovvero pronto per la commercializzazione.

L'Agrì si ottiene dal latte vaccino intero crudo di una sola mungitura. Ha particolare tecnica di produzione che richiede tre giorni di lavorazione e una speciale manualità da parte del casaro. Dopo una coagulazione acida del latte ottenuta grazie all'innesto con un poco di siero acido, agra, conservato dalla lavorazione precedente e l'aggiunta di un poco di caglio liquido di vitello, si lascia riposare la cagliata nel bacile coperta da un telo per una giornata. Poi si fa sgrondare la cagliata in teli di lino appesi per un altro giorno. Il terzo giorno la si mette in fascere da ricotta e si lascia ancora 24 ore. Quindi si impasta la cagliata, dall'acidità ormai altissima, con un poco di sale, e la si manipola fino a formare dei cilindri di tre centimetri di diametro e di circa 50 grammi che sono posti ad asciugare alcuni giorni.

Dettagli Mungitura: Mungitura meccanica per il prodotto invernale, mungitura manuale in alpeggio per quello estivo.

Dettagli Salatura: Aggiunta di sale alla cagliata

Dettagli stagionatura: Formaggio fresco da consumarsi fra gli 8 e i 15 giorni



lactic; vegetable-grass, hay and when matured, the taste of toast and mushrooms, dried fruits, hazelnuts.

The structure doesn't stick easily, reaches good moistness and solubility. Medium olfactory taste persistence. The Agrì is produced daily, year-round, and is date-stamped the day it is ready for commercialization.

The Agrì is obtained from whole raw cow's milk from a single milking. It has a unique production technique that requires three days of processing and specialized manual skill by the cheesemaker. After the sour coagulation of the milk, obtained by means of adding a small quantity of sour serum (the agrì), that has been saved from a previous batch, and after the addition of a baby calf rennet, the curd is left to rest on a canvass-covered basin for one day. Then the rennet is drained on linen sheets and hung for another day. On the third day it is placed in ricotta-cheese moulds and left to mature for another 24 hours. Finally, the curd is kneaded, already having a very high acidity content; it is then mixed with a little salt and kneaded into cylindrical shapes of 3 cm in diameter and about 50 gr in weight, which are left to dry for few days.

Milking details: mechanical milking for the winter production; manual milking in the high pastures, for the summer production.

Salting details: salt is added at the rennet stage.

Maturing Process: Fresh cheese to be consumed within 8 to 15 days from production





Bitto Storico Ribelle, Presidio Slow Food

Il Presidio Slow Food dello Storico Ribelle è stato creato per salvaguardare le antiche tecniche produttive. I produttori, infatti, sono impegnati nel mantenimento di tutta una serie di pratiche tradizionali che esaltano la qualità del formaggio, oltre a svolgere un ruolo basilare nella conservazione dell'ambiente e della biodiversità alpina. Presso la sede del consorzio di salvaguardia Gerola Alta si trova la “banca del formaggio”, dove si può investire in una forma fresca e lasciarla poi a stagionare presso la casera più anni, facendola personalizzare con scritte o disegni.

Formaggio di latte vaccino crudo intero con aggiunta di latte caprino crudo con una percentuale che varia tra il 10 e il 20%, coagulazione presamica con caglio di vitello, pasta cotta, semiduro o duro se stagionato a lungo, grasso, stagionatura minima di 1 anno ma ci sono forme di oltre 10 anni. L'aspetto esterno dello Storico Ribelle è uguale a quello del Bitto D.O.P. Sulla forma viene impresso il nome dell'Alpe dove è stato fatto. Il colore della pasta è giallo dorato molto intenso e quasi nocciola se stagionato a lungo. Il sapore è dolce, salato e amaro; diviene più intenso con il procedere della maturazione e si percepisce una nota di piccantezza per la presenza del latte di capra. Odore e aroma hanno alta intensità: lattico cotto-burro fuso; vegetale – fieno fermentato; animale-brodo di carne.

La struttura della pasta è untuosa, gommosa, solubile e granulosa. Ha elevata persistenza gusto-olfattiva.



Bitto Storico Ribelle Presidio Slow Food

The Slow Food Presidium Storico Ribelle was created to safeguard the ancient production techniques. In fact, the authorized producers strictly maintain a series of traditional customs aimed at enhancing the quality of the cheese, besides playing a fundamental role in the preservation of the environment and the Alpine biodiversity. At the offices of the Gerola Alta consortium, established for the safeguarding of the traditional practices, there is a “cheese bank”, where one can buy a fresh wheel of cheese, and leave it to mature at the casera for as long as one wants, possibly personalizing it with drawings and dedications.

The Storico Ribelle is produced from whole raw cow's milk with the addition of raw goat's milk (20% to 30%). It is obtained by rennet coagulation of raw calf rennet, cooked paste, normally semi-hard, it become hard in case it is left mature for a long time; it is fatty with a minimum aging period of 1 year, but some wheels are aged for more than 10 years. The external appearance is similar to the one of the Bitto D.O.P. Each wheel is marked with the name of the mountain pasture where it was produced. The paste colour is of a very-intense golden-yellow, which becomes hazelnut colour, when the cheese is matured for a long time. The taste is sweet, salty and sour, becoming more intense with the maturing period; the older wheels add the goat's milk spiciness to the taste of the cheese. Smell and aroma are intense: cooked-milk, melted-butter, vegetables, fermented-hay, meat broth. The paste is oily, rubbery, granular and soluble. The Storico Ribelle has an excellent olfactory taste persistence.



La tecnica di produzione è simile a quella del Bitto D.O.P., ma con sostanziali differenze:

- L'area di produzione è limitata alle Valli di Albaredo e Gerola e alpeggi confinanti: Alpe Foppa, Alpe Parissolo, Alpe Ancogno soliva, Alpe Cavizzola, Alpe Bomino e Alpe Pescegallo Foppe. Il consorzio riunisce 14 caricatori d'alpe del Presidio
- Obbligatoria presenza latte caprino dal 10 al 20 % di capre di razza orobica
- Si pratica il pascolo turnato: nei tre mesi di alpeggio, la mandria è condotta attraverso un percorso a tappe, che va dalla stazione più bassa a quella più alta. Lungo la via, i tradizionali "calècc" (millenarie costruzioni in pietra che proteggono la zona di caseificazione) fungono da baita di lavorazione itinerante, sempre a portata di mano, in modo che il latte non debba viaggiare, se non per pochi metri, e possa essere lavorato prima che il suo calore naturale si disperda
- Produzione in alpeggio dai 1400 ai 2000 m solo durante il periodo estivo (60-90 giorni)
- Espressamente vietato l'uso d'integratori nell'alimentazione dei bovini e l'uso di additivi, conservanti o fermenti selezionati nella produzione del formaggio

Mungitura: effettuata manualmente.

Stagionatura: stagionatura minima prevista dal disciplinare del Presidio è di 12 mesi, ma può essere protratta fino a oltre 10 anni ("bitù" in celtico significa "perenne").

The production technique is similar to the one of Bitto D.O.P. but with substantial differences:

- The production area is limited to the Albaredo and Gerola Valleys and bordering mountain pastures: Foppa Alp, Parissolo Alp, Ancogno Soliva Alp, Cavizzola Alp, Bomino Alp and the Pescegallo Foppe Alp. The consortium unites 14 suppliers from the Alps of the Praesidium
- Must contain not less than 10% to 20% of native Orobic goat's milk
- Shift grazing must be observed: during the three months of mountain pasture grazing, the herd is led uphill along a trail in stages, starting from the lowest altitude ones to the highest. Along the way, the traditional calècc (centuries old stone construction, protecting the cheese producing area) acts as a traveling work area, always close-by so that the milk is within few meters away from where it can be worked on, before its natural heat dissipate
- Mountain pasture production at between 1400 to 2000 meters, and only during the summer (60-90 days)
- The use of any supplements in the livestock's fodder is expressly forbidden, as it is the use of additives, artificial preservatives and ferments in the production of the cheese

Milking procedure: manual.

Maturing Process: The Storico Ribelle requires a minimum maturing period of 12 months which can be extended to more than 12 years (bitù in Celt means "perennial").





Formaggio Tipico Branzi

Branzi è uno dei più antichi e tipici formaggi delle Orobie. La sua rinomata storia è legata a quella di altri formaggi grassi prodotti negli alpeggi della zona, quali Bitto e Formai de Mut, e commercializzati almeno dal primo ottocento presso la celebre fiera casearia e zootecnica che si teneva a fine settembre a Branzi. Da questo fiorente mercato nacque l'impulso per definire le caratteristiche del prodotto e le tecniche di lavorazione di quello che sarebbe poi diventato il tipico formaggio che prende il nome dalla località della fiera.



Nel 1953 Giacomo Midali, casaro di Branzi, perseguì l'obiettivo di produrre tutto l'anno un formaggio di alta qualità, garantita dall'impiego delle tecniche tradizionali utilizzate in alpeggio e dal latte prodotto in valle: fondò la Latteria Sociale, cui aderirono molti piccoli produttori, e dalle cui coldere uscirono le prime forme di quel particolare formaggio. Da oltre sessant'anni il latte delle stalle della Valle Brembana e delle aree limitrofe viene raccolto quotidianamente e fatto confluire alla Latteria Sociale di Branzi, dove è trasformato dopo meticolosi controlli.

Il Branzi FTB, un formaggio a pasta semicotta, viene prodotto con latte intero di mucca. La tecnica di produzione prevede che il latte venga coagulato alla temperatura di 35 - 37 °C mediante l'aggiunta di caglio liquido di vitello, in modo da ottenere il coagulo in 30 - 35 minuti circa.

Si procede quindi alla rottura della cagliata, fino ad ottenere grumi caseosi di dimensione simile a quella di un granello di riso; si riscalda quindi la cagliata fino ad una temperatura di 45-46°C. Durante questa operazione il tutto deve essere rimescolato in continuazione in modo delicato e costante. Al termine della cottura, dopo un breve lasso di tempo durante il quale il coagulo si deposita sul fondo della caldaia, con apposite tele si estrae la cagliata e la si deposita in fascere di legno.

A seguire la pressatura e la salatura, quest'ultima generalmente viene effettuata in un bagno di salamoia. La maturazione è fondamentale per la qualità del formaggio Branzi avviene in ambienti climatizzati, con una temperatura sui 10 gradi e con un'umidità del 90 per cento circa. Le forme vengono più volte rivoltate, pulite con spazzole e raspe e trattate per proteggere la crosta. I tempi di stagionatura vanno dai 60 giorni fino ai 6 -7 mesi. Se curato con attenzione, il Branzi si conserva bene anche oltre l'anno. La forma è cilindrica, con diametro di 40-50 centimetri. Lo scalzo laterale a "V" leggermente concavo, è alto 9 centimetri. Il peso varia dai 10 ai 12 chili. Il sapore è dolce e delicato;

Tipico Branzi Cheese

Branzi is one of the oldest and most typical cheese of the Orobic mountains. Its renowned history is closely linked to other fatty cheeses produced in the mountain pastures of the area, such as Bitto and Formai de Mut, and marketed at least from the early 19th century in the famous cheese and animal fair held at the end of September in the village Branzi. This thriving market was the impulse which defined the characteristics of the product and the processing techniques of what later would take the name of the village of the fair.



In 1953 Giacomo Midali, a cheese maker from Branzi pursued the goal of producing a high quality cheese all year around, using traditional techniques tested in the mountain pastures and utilizing milk produced in the valleys. He thus founded the Dairy Cooperative of Branzi (Latteria Sociale di Branzi) together with numerous small producers, whose coldere produced the first wheels of that special cheese. For over 60 years, the milk from the cowsheds of the Brembana Valley and surrounding areas is collected daily and brought to the Latteria Sociale di Branzi, where it is transformed after rigorous controls.

Branzi FTB is a semi-cooked milk cheese, produced with cow's whole milk. The production technique requires that the milk be coagulated at a temperature of 35-37°C by adding liquid calf rennet, so that it reaches coagulation in approximately 30 – 35 minutes.

Then the curd is broken up to obtain cheese lumps the size of a grain of rice; the curd is then heated to a temperature of 45-46°C. During the above process, the curd must be mixed continuously in a delicate and constant way. At the end of the cooking process, after a short period of time during which the curd precipitates to the bottom of the cauldron, the curd is extracted with a special cloth and placed over wooden moulds (fascere).

The pressing and salting phases are generally done in a brine bath. Correct maturing, of paramount importance to obtain a quality Branzi cheese, must occur in air-conditioned environments, with a temperature of 10°C and about 90% humidity.

The cheese wheels are turned over often, cleaned with brushes and scrapers and treated to protect the crust. Maturing times range between 60 days to 6-7 months, but it can also be matured for more than one year.

The wheel is cylindrical with a diameter of 40-50 cm. The "V" shaped side, slightly concave, is 9 cm. high. The weight varies between 10 to 12 kilos. The taste is sweet and delicate; with ageing, the taste becomes more marked, tending to have hints of spiciness. The aroma is characteristic, conditioned largely by the vegetal essences present in the forages.

con l'invecchiamento risulta più marcato, tendente al piccante. L'aroma è caratteristico, determinato in larga misura dalle essenze vegetali presenti nei foraggi. La crosta è liscia, sottile ed elastica, di colore giallognolo sfumato. La pasta è morbida color giallo paglierino, mentre l'occhiatura è sottile, regolare e non molto fitta.

Nella Latteria Sociale di Branzi sono ancora i gesti sicuri dei casari che tagliano la cagliata: ad ogni pezzo deve corrispondere la quantità giusta per una forma. Opportunamente manipolata e formata dalle mani esperte, la massa densa viene introdotta nelle tradizionali fasere e ricoperta da una tela che è ancora la pata di un tempo. Le fasere servono a dare la forma tradizionale, tonda, del diametro di 40 o 45 cm e un'altezza di 9 cm, con lo scalzo laterale a "V". Le pate servono a contenere la massa durante la torchiatura, fase finale della messa in forma della cagliata. I formaggi, tolti dopo alcune decine di minuti dal torchio, sono lasciati per un giorno nelle fasere senza tela e rivoltati due o tre volte. La salatura avviene per immersione delle forme in un bagno di salamoia. Dopo tre giorni i formaggi passano sulle scalere dei magazzini di stagionatura. Il processo di maturazione è fondamentale per la qualità del formaggio Branzi: le sale climatizzate della Latteria e l'aria del luogo garantiscono le condizioni ottimali. Le forme vengono più volte rivoltate, pulite con spazzole e raspe e trattate per proteggere la crosta. La battitura periodica consente, a orecchie esperte, di controllare le fasi della maturazione e la tassellatura, eseguita su forme campione, verifica direttamente la qualità del prodotto.

Mungitura meccanica per il prodotto invernale, mungitura manuale in alpeggio per quello estivo.

Dettagli stagionatura: minimo 60 giorni (marchio rosso) massimo 3/6 mesi (marchio marrone)



The crust is smooth, thin and elastic with a yellowish colour. The paste is soft and straw- yellow while the cheese holes is thin, regular and not very dense.

At the Latteria Sociale di Branzi the expert cheesemaker's gestures cut the curd: each piece must be the right quantity for a wheel. Having been handled and shaped by expert hands, the dense mass is poured into traditional moulds (fasere) and covered with a cloth (pata) in the same way it was done in the past. The fasere give the cheese its traditional "V" shape, round with a diameter of 40 or 45 cm. and a height of 9 cm.

The pate (jute cloths) are used to contain the mass during the pressing, the final stage before placing the curd in the mould. The cheese, removed from the press after a few tens of minutes, is left in the fasere for one day with no cover and turned over two or three times. Salting takes place by immersion of the wheels in a brine bath.

After three days, the cheese is placed on the shelves of the maturing warehouses. The maturing process is fundamental for the quality of Branzi cheese: the air-conditioned rooms of the Latteria and the local air ensure optimum maturing conditions.

The wheels are turned over often, cleaned with brushes and scrapers and treated to protect the crust. Periodical tapping of the cheese gives expert ears the opportunity to monitor the ageing phases; dowelling, carried out on sample wheels, test directly the quality of the product.

Mechanical milking for the winter production, manual milking in the mountain pastures for the summer production.

Maturing Process: minimum 60 days (red brand) and maximum 3 to 6 months (brown brand).







Formaggi di capra Orobica, Presidio Slow Food

I ritrovamenti archeologici dimostrano che l'allevamento delle capre era già praticato sulle Orobie attorno al 7000 a.C. Divenne una risorsa fondamentale per le popolazioni qui stanziate vista l'adattabilità delle capre alle difficili condizioni orografiche. Con il tempo si creò una specializzazione di coloro che portavano al pascolo le capre e che sapevano controllarle con fischi, richiami e con l'uso sapiente del sale. Quello dei "caprai" divenne un vero e proprio lavoro: tutte le mattine passavano per i paesi di casa in casa a ritirare le capre, portarle al pascolo e poi riconsegnarle alla sera.



A fine Settecento lo sviluppo industriale comportò un conflitto tra l'allevamento caprino e l'utilizzo dei boschi per fare legna da carbonella necessaria alle aziende. Iniziò in quel periodo la "guerra alle capre" ma nei territori orobici la capra orobica dal pelo e dalle corna lunghe continuò a essere allevata sia per la sua carne succulenta che per la bontà del suo latte.

Formaggi di latte di capra orobica intero crudo ottenuti con coagulazione acido presamica. Sono formaggi a pasta cruda (freschi e stracchini) o semicotta (formaggelle), molle (freschi e stracchini) o semidura (formaggella), grassi, a stagionatura breve (freschi 3 giorni e stracchini 15 giorni) o medio-lunga (minimo 30 giorni formaggelle). Il caprino fresco di capra orobica si chiama formagit e nella variante a crosta fiorita fiorone. Lo stracchino di capra orobica è chiamato roviöla. La formaggella di capra orobica è chiamata matüscin.

I caprini freschi hanno solitamente forma cilindrica con un diametro di 4-6 centimetri, facce piane e scalzo di 4-7cm. Senza crosta o con crosta fiorita bianca i caprini freschi hanno colore della pasta bianco, occhiatura assente, struttura molle, umida, liscia. Dal sapore leggermente acidulo e sapido presentano odore e aroma di latte acido-yogurt; vegetale-erba tagliata. I caprini a crosta fiorita hanno un sapore molto più intenso e persistente e talvolta sfoderano una piacevole piccantezza oltre ad un aroma di funghi freschi vicino alla crosta fiorita.

Lo stracchino di capra orobica ha forma di parallelepipedo con faccia quadrata, con scalzo basso meno di 1/3 del lato piatto che ha lato di 12-16 cm. Lo stracchino di capra orobica è chiamato roviöla. Il colore della crosta è giallo, tendente all'aranciato, umido, liscio. La pasta è bianca, tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura e talvolta ha occhiatura rara; può presentare fenomeni di proteolisi nel sottocrosta che rendono la pasta di un colore più acceso. La struttura della pasta è molle, umida, liscia. Al sapore inizialmente acidulo segue il salato. Nei talleggi più freschi prevalgono le note acido lattiche ed erbacee, nei più stagionati i sentori di latte cotto, vegetale e talvolta di animale.

Le formaggelle di capra orobica hanno forma cilindrica con facce piane del

Capra Orobica Cheese, Slow Food Presidium

Archaeological findings show that goat breeding in the Orobic mountains dates back as far as 7000 B.C. It became a fundamental resource for the local population due to goats' ability to adapt to the difficult orographic conditions. Over time, a specialization was born where herdsmen were able to control the goats by whistling, by hailing and by the appropriate use of salt. The "goat herder" became a full-time job: each morning, they would go from house to house in the various villages to collect the goats, take them to feed in the pasture, and return them in the evening.



At the end of the 18th century, industrial development led to a conflict between goat breeders and the woodsmen who needed to make wood to make charcoal which was necessary for the industrial factories. Thus arose the "war of the goats"; however, in the Orobic mountains, the distinctive Orobic goat continued to be bred, both for its succulent meat and for its excellent milk.

Raw whole Orobic goat-milk cheese obtained with acid rennet coagulation. They are raw-paste cheeses (fresh and stracchini) or semi-cooked (formaggelle), or soft (fresh and stracchini) or semi-hard (formaggelle), fatty, short maturing (the fresh ones 3-day, and the stracchini 15-day) or medium-long maturing (minimum 30-day formaggelle).

The fresh caprini (goat cheeses) are usually of cylindrical shape, with a diameter of 4-6 cm, flat surface and a height of 4-7 cm. Either without crust (formagit) or with a flowery white crust (fiorone), fresh caprini (goat cheese) have a paste that is white, without holes, are smooth, soft, moist. With a slightly sour and savory taste, caprini have a sour-yoghurt milk smell and aroma; vegetable, cut-grass. Fioroni cheese have a flowery crust and a much more intense and persistent taste and sometimes they show a pleasant spicy flavour as well as the aroma of fresh mushrooms near the flowered crust.

The Orobic goat stracchino (roviöla) has a parallelepiped shape with a square face, with low sides less than a third of the flat side of 12-16 cm. It has a crust that is yellow, tending to orange, moist and smooth. The cheese paste is white, becoming more straw-colored with ageing; rare holes; it can have hints of proteolysis in the sub-crust which give it a brighter colour. The cheese paste is soft, smooth, and moist; the initial slightly sour taste is followed by a salty aftertaste. In fresher talleggi cheese the lactic acid and grassy notes prevail, whereas the more aged ones have hints of cooked milk, vegetable and animal broth.

Orobic goat formaggella (matüscin) is cylindrical in shape, flat faced

diametro di 15-30 cm e scalzo alto da 3 a 6 cm. Peso da 1 a 3 Kg. La formaggella di capra orobica è chiamata matüscin. L'aspetto della crosta è simile a quella della roviöla. La struttura della pasta è giallo paglierina con rara occhiatura; è deformabile e liscia. Le formaggelle di capra orobica sono delicatamente sapide e acidule e presentano note di animale sempre più accentuate man mano che aumenta la loro stagionatura; presentano sensazione di piccantezza. In bocca sono piacevolmente solubili e generalmente hanno elevata persistenza gusto-olfattiva.

I formaggi di capra orobica sono ottimi consumati accompagnati a confetture o miele; quelli freschi sono ottimi passati al forno e semplicemente conditi con olio sale, pepe e timo. Sono ingredienti fondamentali di molti piatti: mousse, ripieni per ravioli, torte salate, gnocchi, crespelle e salse per carni sia bianche che rosse. Sono eccellenti anche le salse a base di caprino fresco ed erbe spontanee per accompagnare i pesci d'acqua dolce.

I formaggi di capra Orobica sono a latte intero crudo; è ammesso solo l'uso di caglio naturale di vitello o di capretto e non sono ammessi fermenti selezionati ma solo siero innesto. Non è ammesso l'uso di aromatizzanti (erbe, pepe, peperoncino) e per l'alimentazione delle capre, di almeno di sette mesi al pascolo, non sono ammessi insilati o mangimi completi. Il periodo della mungitura deve essere non inferiore ai 150 giorni.

I freschi si ottengono con coagulazione acido presamica a 18-20°C per 24 ore. Dopo la rottura della cagliata con la spannarola la pasta viene spurgata del siero in teli di lino per 24 ore; segue la salatura a secco e la modellatura a mano. La stagionatura minima è di 3 giorni.

Per gli stracchini la tecnica di produzione è simile a quella utilizzata per lo stracchino vaccino: presa di caglio a 36°C, rottura della cagliata con spannarola e poi con lira, sosta di 20 minuti della cagliata e messa informa. Segue la stufatura a 20°C per 24 ore, la salatura e la stagionatura minima di 15 giorni.

Le formaggelle di capra orobica hanno coagulazione presamica, presa di caglio a 37°C, rottura a chicco di riso, riscaldamento della cagliata a 40-45°C. lavorazione è simile a quella dei formaggi a pasta semicotta. La salatura è a secco. La stagionatura minima è di un mese.

Sono prodotti solo in alcuni comuni elencati nel disciplinare di produzione delle province di Bergamo, Sondrio, Lecco. Si distinguono dai Caprini de la Bergamasca (di latte di qualsiasi tipologia di capra) sono tutelati dal marchio di garanzia della Camera di commercio: Bergamo Città dei Mille... sapori.

Dettagli mungitura: Mungitura manuale

Dettagli salatura: A secco per le formaggelle, in fase di lavorazione prima della stagionatura per i freschi e gli stracchini

Dettagli stagionatura: 3 giorni per i freschi, 15 giorni per gli stracchini, un mese per le formaggelle

with diameters of between 15-30 cm, and the height of 3-6 cm, weighing between 1 and 3 kg. The crust is similar to that of the roviöla. The cheese paste is straw yellow with rare holes; it is smooth and pliable. The matüscin is delicately savory and sour, with animal notes that are more and more accentuated as they age; they have hints of spiciness. It melts pleasantly in the mouth and has a delicate balance of aroma and a persistent olfactory taste.

The Orobic goat caprini are exquisite consumed accompanied with jams or honey; the fresh ones are excellent when slightly baked or simply matured with oil, salt, pepper and thyme. They are fundamental ingredients of numerous dishes; mousse, ravioli filling, salty pies, gnocchi, crepes and white- or red- meat sauces. Fresh water fish becomes a delicacy when accompanied by fresh caprino and native herb sauce.

Orobic goat cheese is made with raw whole milk; only the use of natural calf or goat rennet is permitted, and no ferments are allowed, other than grafting serum. The use of flavourings (herbs, pepper, chilies) are not allowed and for the feeding of goats, must last for at least 7 months in open grazing, with no pre-packaged fodder. The milking season must be not less than 150 days.

Fresh cheeses are obtained from sour rennet coagulation at 18-20°C for 24 hours. After breaking the curd with a spannarola the cheese paste is purged of the whey in linen cloths for 24 hours; followed by dry-salting and hand shaping. Minimum maturing is 3 days.

The production technique for stracchini cheeses is similar to that of stracchino: rennet taken at 36°C, breaking of the curd with a spannarola and then with a lira, a break of 20 minutes and then shaped. It is baked at 20°C for 24 hours, then salted and matured for a minimum of 15 days.

Orobic goat formaggella have an acid rennet coagulation, rennet taken at 37°C, broken to a rice grain size, and heated at 40-45°C. The working technique is similar to semi-cooked cheeses. Dry salted. Minimum ageing of one month.

They are produced in specially selected and listed areas in the provinces of Bergamo, Sondrio and Lecco. The formaggella are quite different from the Bergamo caprini (which are made from the milk of any goat) and are protected by the Chamber of Commerce: Bergamo, the City of the Thousand... flavors.

Milking Details: Manual

Salting details: dry for formaggelle; before the maturing phase for the fresh cheese and the stracchino.

Maturing Process: 3 days for the fresh cheeses, 15 days for stracchino and one month for formaggelle.





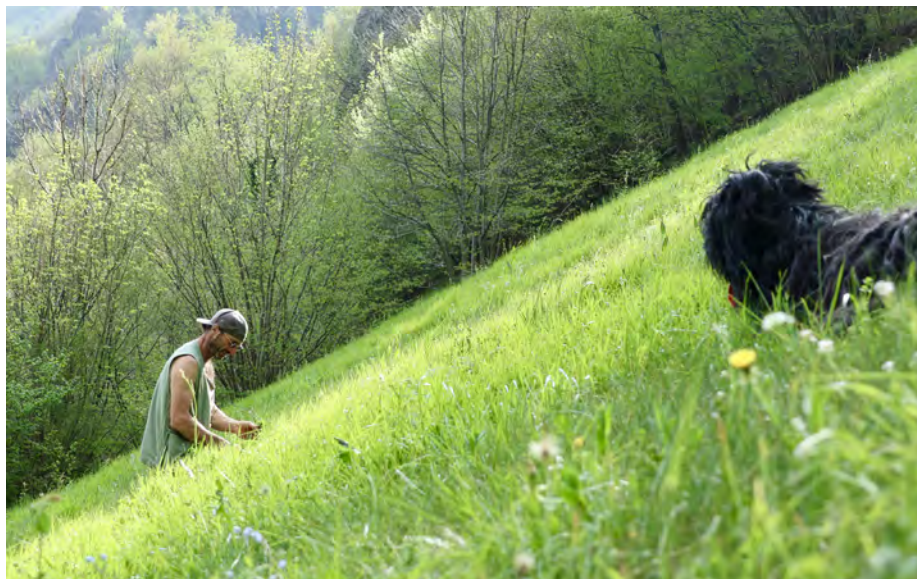
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana D.O.P.

Il termine formai del mut si potrebbe tradurre letteralmente formaggio di monte, ma nel dialetto bergamasco la parola mut indica il pascolo di monte e la si ritrova in espressioni come ndà al mut (andare in alpeggio) o cargà o descargà 'l mut (caricare cioè condurre o scaricare, cioè far scendere il bestiame in alpeggio), tipiche del linguaggio dei mandriani, i bergamini, dell'Alta Valle Brembana che lavorano il latte nei caselli o casere, cioè le baite attrezzate per il ricovero dei mandriani e per la lavorazione e prima stagionatura del formaggio. Il Formai de Mut blu viene prodotto sugli alpeggi tra i 1200 e i 2300 metri di quota dell'Alta Valle Brembana, nelle Alpi Orobie in provincia di Bergamo. il periodo di alpeggio varia da un minimo di 60 giorni a un massimo di 100 giorni.



La zona di produzione comprende i 21 Comuni dell'Alta Valle Brembana ed include un ampio sistema di alpeggi con un'altitudine compresa tra 1.400 e 2.300 m s.l.m., nonché di prati di mezza costa e di fondovalle. Il disciplinare di produzione prevede l'esclusivo impiego di latte crudo e intero di vacca, proveniente da una o due mungiture. Le forme, dal diametro di 30-40 cm, sono cilindriche e hanno un peso compreso tra gli 8 e i 12 kg.

La crosta è sottile e la pasta, di color avorio leggermente paglierino, è compatta, elastica, con un'occhiatura diffusa detta a "occhio di pernice". Il sapore è delicato, poco salato, non piccante e l'aroma restituisce la fragranza e i profumi dei foraggi. La maturazione minima è di 45 giorni, ma può anche essere protratta per diversi anni.



Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana D.O.P.

The term Formai de Mut can literally be translated as "cheese from the mountains", but in the Bergamo dialect, the word "mut" means mountain pastures and is used in expressions such as ndà al mut (going to the mountains), cargà 'l mut (leading the herd up the mountain pasture) or descargà 'l mut (leading the herd down the mountain pasture) and other expressions typical of the herdsmen, the bergamini, of the Upper Brembana Valley who work the milk in casere, that is chalets equipped for sheltering the herdsman and for processing and initial ageing of the cheese. The blue Formai de Mut is produced on the mountain pastures at an altitude between 1220 and 2300 meters, in the Upper Brembana Valley and in the Orobie Alps in the province of Bergamo. The period spent in the mountain pastures varies between a minimum of 60 to a maximum of 100 days.



The production area includes the 21 municipalities of the Upper Brembana Valley and comprises an ample mountain pasture system with an altitude ranging from 1.400 to 2.300 meters above sea level, as well as lower-lying and valley pastures. The production disciplinary requires only raw whole cow's milk, coming from one or two milking sessions. The wheels, having a diameter of 30-40 cm., are cylindrical in shape and weigh between 8 and 12 kg.

The crust is thin and the cheese paste, of a slightly-straw and ivory colour, is compact, elastic and has widespread holes, called "partridge eye". The taste is delicate, slightly salty, not spicy and the aroma retains the perfumes of the pastures. Minimum maturation period is 45 days, but it can also be aged for several years. The more aged cheeses produce a characteristically decisive taste, with an important and persistent aroma.





Dalle forme fatte maturare per più anni si ottiene un formaggio dal carattere deciso, aroma importante e persistente. Formaggio di latte vaccino intero crudo, proveniente da una o due mungiture giornaliere. L'alimentazione dei bovini deve essere costituita di foraggi verdi o affienati che derivino da prato di pascolo o da prato polifita della zona di produzione oltre a eventuali integrazioni con miscele di cereali e, in inverno, con insilati di mais o erba.

Ha coagulazione presamica con caglio liquido di vitello effettuata a 35-37° C in 30 minuti. La prima rottura della cagliata è seguita dalla semicottura della massa caseosa a una temperatura di 45-47°C e dalla successiva agitazione fuori dal fuoco. Devono essere effettuate adeguate pressature in idonee presse per consentire lo spurgo del siero. Successivamente vengono utilizzati stampi denominati fascere, fassère.

Le salature possono essere effettuate in salamoia o a secco e in tal caso l'operazione deve ripetersi a giorni alterni per 8-12 giorni.

Il periodo di stagionatura su assi, scalère, ha una durata minima di 45 giorni. Etichettato blu se di alpeggio; diversamente rosso con la riproduzione stilizzata del campanaccio che le mucche portano al collo.

Mungitura manuale in estate (alpeggio) meccanica nel resto dell'anno.



The cheese is produced from raw whole cow's milk, derived by a maximum of two milking sessions in a day. The cows must feed exclusively on green or hay fodder or from polyphytic meadows, from pastures around the production areas to which, on occasions, can be added a mix of cereals and, in winter, either corn or grass silage.

It reaches rennet coagulation of the liquid calf rennet at 35-37°C in 30 minutes. The first breaking up of the curd is followed by a semi-cooking of the cheese mass at a temperature of 45-47°C, and subsequent agitation, away from the heat. Appropriate pressing must be carried out in suitable moulds, which allow the serum to be purged. The traditional moulds are called fascere, fassère.

Salting can be done in brine or dry and in the latter case, the operation must be repeated for 8 to 12 days every second day.

The aging process lasts a minimum of 45 days on special axels, called scalère. The mountain pasture variety cheese is labelled "blue"; otherwise it has a red tag with the stylized reproduction of traditional cowbell that the cows carry around their necks.

Manual milking in summer (mountain pasture), mechanical milking during the rest of the year.





Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche, Presidio Slow Food

Il nome stracchino pare derivare dalla voce dialettale bergamasca stracch, stanco, ed è riferito a quel cacio che si produceva un tempo nei momenti di sosta lungo i percorsi di transumanza dalla pianura agli alpeggi e viceversa, con il poco latte di animali “stracchi” per il viaggio. Doveva essere un prodotto veloce da preparare, senza dover scaldare il latte e senza tempi lunghi di coagulazione e di spurgo. È nominato come strachì da viaz dall'abate Giovan Battista Angelini nel suo Vocabolario scritto a metà del Settecento. Della famiglia dello stracchino fanno parte varie tipologie di formaggi, tutti derivati dalla stessa “base casearia”: stracchinelli teneri, taleggio, quartiolo, salva, strachitunt e gorgonzola. Per secoli lo stracchino prodotto in Val Taleggio era considerato il migliore, come sottolinea la prima Guida gastronomica del Touring Club del 1931, e così si cominciò a chiamare con il nome Taleggio tutti i formaggi di quella tipologia, anche se non prodotti in loco e con tecniche leggermente diverse. Il Presidio dello stracchino all'antica delle Valli Orobiche si propone di valorizzare questo formaggio in via d'estinzione prodotto nelle aree d'origine: la Valle Brembana e quelle confluenti di Serina, Taleggio e Imagna.

Formaggio di latte vaccino intero crudo, a coagulazione acido presamica, pasta cruda molle, grasso e stagionatura breve. È chiamato anche “stracchino a munta calda” perché fatto quando il latte ha ancora la temperatura della mungitura: 37° C.

A forma di parallelepipedo a base quadrata con lato di 20 cm facce piane, scalzo leggermente convesso alto circa 4 cm e peso di circa 1,3-1,8 kg. Ha crosta color giallo, talvolta ocre, lavata, elastica e generalmente umida con trama di graticci di paglia (busche de strachi) e possibile presenza di muffe dal colore solitamente nocciola aranciato. Unghia media e colore della pasta giallo paglierino carico talvolta nocciola all'unghia. Occhiatura piccola può essere presente. Lo stracchino all'antica ha struttura tenera, liscia, untuosa e possono essere presenti due paste: una più cremosa e l'altra anche gessosa. In bocca risulta inizialmente dolce e poi sapido e amarognolo talvolta con sensazioni di piccantezza. Odore e aroma sono complessi e con persistenza medio alta: lattico cotto- burro fuso; vegetale-fieno, funghi freschi; fruttato-agrumi; animale- stalla, cuoio, brodo di carne e talvolta speziato-pepe bianco. Ha buona solubilità, è poco adesivo e umido.

Il latte viene inoculato di caglio di vitello e in alcuni casi di latte innesto autoprodotta; dopo la coagulazione, che dura dai 20 ai 40 minuti, si rompe la cagliata in due fasi successive, sino ad ottenere un coagulo abbastanza soffice e grosso per mantenere tenero il formaggio. Dopo aver versato la



Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche, Slow Food Presidium

The name stracchino seems to derive from the Bergamo's dialectical word stracch (tired), and refers to the cheeses produced in the past when resting along the transhumance routes from the plains to the mountain pastures, and vice versa, with the little milk produced by animals that were stracch for the travel. It had to be a product quick to prepare, without having to heat the milk and without lengthy periods of coagulation and purging. It is referred to as strachi da viaz by the abbot Giovan Battista Angelini in his dictionary written around the middle of the 18th century. The stracchino family consists of different types of cheese, all deriving from the same “dairy base”: tender stracchinelli, taleggio, quartiolo, salva, strachitunt and gorgonzola. For centuries, the stracchino produced in the Taleggio Valley was considered the best, as underlined by the first Touring Club Gastronomical Guide of 1931, and so the name taleggio was given to all those types of cheese, even those not produced locally and with slightly differing techniques. The Slow Food Presidium of the Stracchino all'Antica (old-fashioned stracchino) of the Orobic Valleys aims to support this cheese which is on the road to extinction in its area of origin: the Brembana Valley and the neighboring Serina, Taleggio and Imagna Valleys.

Produced from raw whole cow's milk, having a sour rennet coagulation, with a soft raw cheese paste, fatty and a short maturing period. It is also called “warm milk stracchino” because it is made with freshly milked cow's milk, still at a temperature of 37°C.

In the shape of a parallelepiped with a square base, and flat side faces of 20 cm., slightly convex edge about 4 cm. high, and weighing about 1,3 – 1,8 kg. The crust is yellow, sometimes ochre, washed, elastic and generally moist with traces of straw (busche de strach), and the possible presence of mould usually of an orange-hazelnut colour. The colour of the cheese paste is straw yellow, leaving hazelnut traces on the nails. Small holes may be present. The Stracchino all'Antica has a structure that is tender, smooth, and oily. Two types of cheese paste can be found: the one creamier and the other chalkier. The taste is initially sweet, thereafter savory and sometimes a little bitter and sometimes spicy. Smell and aroma are complex with medium-high persistence: cooked-lactic, melted-butter; vegetable-hay; fresh mushrooms; fruity citrus, animal stable; leather; meat broth and sometimes white-peppery. It has good solubility; it is moist but not sticky.

The milk is infused with calf rennet and, on occasion, self-produced milk; after coagulation, which lasts from 20 to 40 minutes, the curd is broken in two successive phases, until a coagulation is reached which is soft and big enough to keep the cheese tender. After the cheese paste has been poured into

pasta nelle fascere inizia la stufatura per un giorno e mezzo a circa 20 gradi con un 90% di umidità, sino a che le forme si ricoprono di una leggera muffa bianca.

Grande cura è riservata al controllo della temperatura in quanto se si raffreddano gli stracchini “scappano” cioè si sformano. A questo punto si salano a secco le forme su ogni faccia a distanza di 12 ore e poi si collocano in stagionatura a 6-10 °C. e umidità del 75 %, dove acquistano, dopo almeno una ventina di giorni, grazie all’umidità e alla manipolazione, il tipico inconfondibile sapore.

Si producono tutto l’anno nella Valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna. Mungitura: manuale in estate (alpeggio) meccanica nel resto dell’anno Società agricola Guglielmo Locatelli di Vedeseta (BG)

Dettagli stagionatura: minimo 20 giorni.



the fascere the cooking process begins for approximately 36 hours at about 20°C, with 90% humidity, until the wheels are covered with a light white mould.

The temperature is very carefully monitored, because if the stracchini cool too much, they “run-away”, that is to say they become deformed. At this point, the wheels are dry-salted on each face at 12-hour intervals and thereafter placed at a temperature of 6-10°C and humidity of 75% to mature; after 20 days, due to the humidity and careful handling, the cheese acquires its distinctive taste.

Stracchino all’Antica is produced year-round in the Brembana, Taleggio, Seriana and Imagna Valleys. Manual milking in summer (mountain pasture), mechanical the rest of the year.

Maturing Process: minimum 20 days.







Strachitunt D.O.P

Lo strachitunt è l'antenato del gorgonzola e fa parte della famiglia degli stracchini, anzi ne è il figlio. Pare infatti che sia nato per recuperare gli avanzi della lavorazione dello stracchino, quando la cagliata non era sufficiente per fare un'intera forma e pertanto la si lasciava appesa aspettando la cagliata successiva e poi componendo una forma a strati in fascere tonde, in modo da tenere la produzione "a due paste" distinta e riconoscibile da quelle degli stracchini.



Formaggio prodotto con latte vaccino intero crudo di due mungiture, a coagulazione acido presamica, a due paste crude, molle, grasso, erborinato, stagionato minimo 75 giorni.

Lo Strachitunt ha forma cilindrica a facce piane, diametro di 25-28 cm, scalzo dritto o leggermente convesso di 15-18 cm e peso di 4-6 kg. Il colore della crosta è giallognolo, rossastra tendente al grigio a volte con presenza di muffe, rugosa, asciutta e con i segni delle forature. All'interno la pasta è giallo paglierino, e può presentare venature verdi-bluastre della muffa e striature cremose dovute alla proteolisi.

La pasta è morbida, umida e può presentare un'occhiatura piccola. Il sapore è sapido e con note di piccantezza che variano a seconda del prolungarsi della stagionatura, perché le muffe si moltiplicano e tendono a dare una anche un leggero sentore amaro. Con stagionature brevi, invece, il gusto dolce della pasta è predominante e rende il prodotto molto delicato. Odore e aroma di latte cotto e burro; vegetale e funghi. Persistenza gusto-olfattiva elevata.

Formaggio prodotto con latte vaccino crudo intero di due mungiture, a coagulazione acido presamica, ottenuto con due paste, cioè mescolando la cagliata della sera con quella del mattino. Il latte deve provenire da vacche allevate in aziende della zona di produzione dello strachitunt e appartenere a vacche di razza bruno alpina per almeno il 90% del totale e allevate con erba e fieno.



Strachitunt D.O.P

Strachitunt is the forerunner of gorgonzola cheese and is part of the stracchino family, in fact being a direct descendant. It appears that it was conceived to recoup the leftovers of the stracchino production, when the curd was not enough to create a complete wheel and was thus left suspended awaiting the following curd and then forming a wheel in round layers, so as to keep a "two paste" production, distinct and recognizably different from the stracchino one.



The cheese is produced from raw whole cow's milk from a maximum of two milk yields, a sour pre-rennet coagulation, two raw cheese pastes, soft, fatty, grassy and matured for a minimum of 75 days.

Strachitunt is of cylindrical shape with flat faces, diameter of 25-28 cm., straight or slightly convex edges of 15-18 cm, weighing from 4 to 6 kg. The crust is yellowish, reddish and tending to gray, sometimes with presence of mould, wrinkled, dry with puncture marks. Inside the cheese paste is straw-yellow and can have bluish-green veins on the mould, and creamy streaks due to proteolysis. The cheese paste is soft, moist and can have small holes.

The taste is savory with hints of spiciness varying according to the length of the aging process, because the mould multiplies and tends to give it a slightly sour taste. With shorter curing, instead, the sweet taste of the cheese paste is predominant and makes the product very delicate. Smell and aroma of cooked milk and butter; vegetables and mushrooms. High taste-olfactory persistence.

Strachitunt is cheese produced with raw whole cow's milk from two milk yields, and sour rennet coagulation, obtained from two cheese pastes, i.e. mixing the evening curd with that of the morning. The milk must come from cows raised in the farms located in the strachitunt production area, at least 90% being of the Alpine Bruno-breed cow and having been fed on fodder.



È vietato l'uso di insilati di mais e la totale o parziale scrematura. Il latte della mungitura serale è lavorato con una tecnica simile a quella di tutti i formaggi stracchini; a 36-37 °C si aggiunge il caglio di vitello ed eventuali innesti autoctoni locali. Si lascia coagulare per 20-30 minuti ed estratta la cagliata, la si lascia raffreddare in teli di lino posti a sgocciolare per tutta la notte (12 ore a circa 18°C) in ambienti con elevata umidità (80%) e temperatura superiore a 10°C.

A distanza di 12 ore si prepara una seconda cagliata con una nuova mungitura che si rompe direttamente in caldaia fino a ottenere grumi grandi come nocciole. I due coaguli ottenuti a distanza di 12 ore vengono posti a strati alterni in stampi rotondi, alternando uno strato di cagliata appena prodotta, e quindi calda, a uno della sera precedente e quindi fredda, sbriciolandola uniformemente sul primo strato. Si procede in questo modo formando solitamente 5 strati di cagliate, tre della mattina e due della sera. Una volta costituita la forma definitiva, dopo una sosta di 30-45 minuti, si procede alla prima rivoltatura e dopo 24 ore si appongono i marchi con impresso il simbolo STV.

Si procede poi alla stuccatura in locali a temperatura tra i 4°C e 10°C gradi per almeno 75 giorni e alla salatura a secco, la prima volta la sera stessa e la seconda la mattina seguente. E all'apposizione del marchio STV si procede nei sei giorni seguenti alla salatura a secco su facce e scalzo e poi alla stufatura in locali a temperatura tra i 4 e i 10° C per almeno 75 giorni.

Dopo circa 30 giorni, la forma è bucata per favorire lo sviluppo delle muffe; le due cagliate, infatti, avendo diversa consistenza, non si amalgamano bene e lasciano dei piccoli spazi che in seguito alla foratura si riempiono di aria. È proprio in questi spazi che le muffe naturali iniziano a sviluppare la

The use of corn silage is forbidden, as is the partial or total skimming of the milk. The milk from the evening milking is worked in the same way as any other stracchini cheese: at 36-37°C after which calf rennet is added together with any local and autochthonous graft. It is left to coagulate for 20-30 minutes and after extracting the curd, it is placed to cool in linen cloths and left to drain the whole night (about 12 hours at 18°C) in environments with a high humidity (80%) and temperature above 10°C.

After 12 hours, a second curd is prepared with a new milking, which is broken directly in the cauldron until it forms lumps as big as hazelnuts. The two curds obtained 12 hours apart are placed in round molds, alternating a still warm layer of freshly produced curd, and the other cold, crumbling it uniformly on the first layer. Usually five layers are formed, three from the morning milking session and two from the evening one. Once the desired shape is reached, after a 30-45 minutes waiting time, the product is turned over for the first time, and 24 hours later the cheese is branded with the STV symbol.

The product is thereafter dried-out and dry salted, the first time that same evening and the second on the following morning. After the cheese has been branded with the STV symbol, in the next six days, the product is dry salted on the face and sides and stored at a temperature between 4 and 10°C for at least 75 days.

After about 30 days, the wheel is pierced to allow the development of moulds; in fact, the two curds, having differing consistency, do not amalgamate well, and leave some spaces which, after piercing, fill with air. It is exactly in these spaces that natural moulds start to develop their

loro caratteristica efflorescenza. L'operazione si può ripetere per favorire l'erborinatura.

E' prodotto tutto l'anno in provincia di Bergamo nei comuni di Bello, Gerosa, Taleggio, Vedeseta.

Mungitura: Mungitura manuale in estate (alpeggio) meccanica nel resto dell'anno

Stagionatura: minimo 75 giorni.

characteristic efflorescence. The operation can be repeated to create a marbled effect.

Strachitunt is produced year around in the province of Bergamo in the towns of Bello, Gerosa, Taleggio, Vedeseta.

Manual milking in summer (mountain pasture), mechanical the rest of the year.

Maturing Process: minimum 75 days.



8.2 KNOWLEDGE KEEPERS

Questo capitolo ha il principale scopo di dare spazio agli attori principali della filiera produttiva casearia delle Alpi Orobianche. Attraverso interviste interviste, ci hanno raccontato la loro storia, i problemi che affrontano quotidianamente e quanto per loro sia importante non perdere la loro tradizione a discapito della tecnologia e dell'industrializzazione.

Questa si tratta di una prima versione del capitolo. Il progetto di intervista continua, di modo da raccogliere testimonianze dal maggior numero di knowledge keepers del territorio ed aggiornare la versione elettronica del libro che potrà essere raggiunta usando il QRCode in questo capitolo.

Bongiolatti Nicola



L'azienda La Taiada, produce e trasforma in proprio latte e carne (bovina e suina). Dal 1998 possiede la certificazione biologica, dal 2012 trasforma in proprio tutto il proprio latte e dal 2019 commercializza solo in vendita diretta. Primo e unico bitto bio.

Alleva un centinaio di bovini da latte, attualmente in prevalenza di razza pezzata rossa ma sta orientandosi verso la bruna originale. Sta introducendo una linea di prodotti di capra e alleva già una decina di capre toggemburg. L'azienda nasce nel 1979 quando Giancarlo, padre del titolare (nato nel 1958), tutt'ora in attività, terminato il militare, realizza insieme al proprio padre una nuova stalla per una capienza di 20 vacche da latte. In precedenza, come tutti i contadini locali, il nonno di Nicola aveva solo 7-8 vacche. Per diversi anni dopo la fondazione l'azienda continua ad affidare i propri capi per l'alpeggio ad altri allevatori. Vengono caricati per alcune stagioni anche all'alpe Sona, in val Tartano, attualmente di proprietà della famiglia (Casera alta a 1900 m). Giancarlo, che prima della realizzazione della stalla aveva fatto anche il boscaiolo, durante



Giancarlo Bongiolatti
Corno

8.2 KNOWLEDGE KEEPERS

This chapter has the main purpose of giving voice to the main actors of the dairy production chain of the Orobic Alps. Through direct interviews, they told us their story, the problems they face every day and how important it is for them not to lose their traditions at the expense of technology and industrialization.

This is a first version of the chapter. The interview project is an ongoing project: we want to collect statements from the largest number of knowledge keepers in the area and update the electronic version of this book. Anyone can get the new release of the book by using the QRCode in this chapter.

Bongiolatti Nicola



The “La Taiada” company produces and processes its own milk and meat (beef and pork). It has been organically certified since 1998. Since 2012 it processes all its own milk and since 2019 it has become only a direct sales company: selling the first and only organic Bitto cheese.

The company raises about 100 milk cows, mainly of the “pezzata rossa” breed, but its intention is to revert to the original bruna cow. It currently raises 10 Toggenburg goats and has created a line of goat-derived products. The company started in 1979 when Giancarlo (b. 1958) - who is still actively involved in the business and is the father of the present owner, Nicola - after finishing his army training, built a new barn which could house 20 milk cows (together with his father). Before that time Nicola's grandfather owned only 7-8 cows as was the case with most farmers. For some years after the start up, the company entrusted its cows to other farmers for the mountain grazing period. The cows also spent some summers in the Sona mountains, in the Tartano valley, (Casera alta at 1900 meters ASL), which is now a property of the family. Giancarlo, who had also worked as a



Mucca
Contrada
Barbera

l'estate, continuava a lavorare sui cantieri ("Sono stato al Brennero a fare paravalanghe"). Quando il figlio Nicola, nato nel 1990, frequentava il corso di perito agrario a Sondrio e già lavorava in azienda, la famiglia ha iniziato a gestire l'alpe Prato Maslino, nella sponda retica valtellinese, un'alpe piccola e di bassa quota, con modesta escursione altimetrica. Il latte, in inverno veniva però sempre conferito alla Colavev, una grande cooperativa di cui Giancarlo è stato anche presidente. Nicola – con già in tasca il diploma di perito agrario - ha frequentato per un anno la scuola di caseificio di Moretta (Cuneo). Al ritorno a casa ha iniziato a lavorare come casaro professionista e a lavorare tutto il latte prodotto in azienda. Oltre allo spaccio aziendale l'azienda gestisce un negozio in centro a Morbegno e partecipa a mercati contadini a Sondrio e a Como. Dal 2016, con una parte delle vacche da latte (il resto resta a casa per non interrompere il rifornimento di prodotti freschi ai punti vendita aziendali), l'azienda carica l'alpe di Sona, dopo averla acquistata da un privato.

Formaggi

In alpeggio già a Prato Maslino si producevano Bitto D.O.P. e mascherpa (la ricotta d'alpe). In inverno si producono casera D.O.P., Mozzarella, Robiola (coagulazione lattica come il caprino), formaggio magro, burro, ricotta.

Le tecniche utilizzate e lo stile aziendale

Oltre a seguire i protocolli bio, l'azienda punta a massimizzare l'uso dei foraggi. Ha dalla sua l'alpeggio più bello della val Tartano, e, a valle, una notevole estensione di prati permanenti molto produttivi. Il mangime è somministrato solo in mungitura. Si cerca di utilizzare meno farmaci possibile sia grazie all'alpeggio e all'alimentazione con buon fieno aziendale che scartando gli animali che manifestano problemi di patologie. In alpeggio, il giovane casaro e titolare dell'azienda, ha verificato di persona come la variabilità dell'erba imponga il ritorno alle tecniche tradizionali che si adattano, giorno per giorno, alla qualità del latte. Giancarlo, che abbiamo incontrato in alpeggio, alla Casera alta di Sona, e che si alterna nel ruolo di capo alpe e casaro con il figlio (fanno turno di tre giorni ciascuno) ci ha raccontato che: "a Prato Malino, dove l'erba era sempre uguale, Nicola continuava a usare il piaccmetro per misurare l'acidità, qui non lo usa più. Non basta controllare un parametro, cambia l'erba, cambia il latte e

woodsman, continued to work as a builder during the summer. He says: "I built avalanche protection at the Brenner Pass". When his son Nicola (b. 1990) was attending the Agricultural High School in Sondrio and was already working in the company, the family started managing the Prato Maslino pastures, a small pasture field situated at a relatively low altitude on the Rhaetian Alps of the Valtellina. However, the winter milk was always sold to Colavev, a large cooperative, of whom Giancarlo was a former president. After graduating from high school, Nicola attended the Moretta Dairy School (Cuneo) for one year. After earning this diploma he became a professional cheese maker and now he processes all the milk produced by the company. In addition to the company outlet the dairy also has a shop in the center of Morbegno and sells at the farmers markets of Sondrio and Como. Since 2016 some of the cows graze in the Sona mountains, a pasture which they recently purchased, while the rest of the cows remains in the valley to continue the supply of fresh products to the retail outlets.

Types of cheese

In the Prato Maslino grazing area Bitto PDO and mascherpa (mountain ricotta) were produced. In winter, casera PDO, Mozzarella, Robiola (lactic coagulation like caprino), low-fat cheese, butter and ricotta are produced.

Techniques and company style

The company follows the organic protocols and places a great emphasis on the use of forage for their animals. To have the most beautiful grazing area in the Tartano Valley and a great stretch of very productive permanent grasslands in the valley is a great asset. The cows are fed with fodder only at milking times. The company uses the minimal amount of prescription drugs and discards those animals that have some kind of diseases. At the mountain pastures, the young cheese maker and owner of the company is able to ascertain first-hand how the variability of the grass leads one to return to traditional techniques which are tuned, day by day, to the quality of the milk produced. We met Giancarlo at the Casera alta di Sona in the high mountain pastures, where he alternates with his son (each one takes turns of three-days a week) as cheese maker and farmer. He said: "In Prato Malino, where the quality of the grass was always the same, Nicola kept using the p-H meter to measure the acidity, here he does not use it. It is not sufficient to check a single parameter: the grass changes, the milk changes and you must admit it and

devi conoscerlo e adattare tutta la tecnica di lavorazione”. Pur riconoscendo (con orgoglio di padre) solo al figlio il ruolo di casaro, Giancarlo parla con passione della lavorazione del latte: “Il momento cruciale è quando rompi la cagliata, devi cogliere l’attimo e agire pian piano. Se la lasci indurire un po’ prima di romperla, poi non spurga più bene”. Pur essendo ormai esperti sia padre che figlio continuano a osservare e sperimentare, a discutere insieme quando, in inverno, aprono le forme di bitto e ricordano in quale porzione di pascolo era la mandria e i particolari della lavorazione.

Le motivazioni e le soddisfazioni

La tensione a migliorare è una motivazione comune a padre e figlio. Per entrambi la vita in alpeggio è di per sé una gratificazione, tanto è vero che fanno a gara a salire. Le soddisfazioni vengono dai clienti che tutte le settimane tornano, fanno osservazioni utili sulla qualità, danno suggerimenti. Più quelli di Como che i valtellinesi, osserva - con una punta di dispiacere - Giancarlo. I comaschi sono anche interessati a venire a visitare l’azienda e l’alpeggio. La qualità del prodotto, che si distingue (“troppi nostri colleghi puntano ancora alla quantità”), rappresenta una grande soddisfazione. “L’anno scorso avevamo su dei maiali, il norcino el trava via la testa [non credeva ai suoi occhi] quando ha visto il colore della carne e la consistenza del lardo”.

Poi c’è l’allevamento dei giovani animali. “L’anno scorso è nata qui in alpe una vitellina OB [original braunvieh, ovvero bruna originale]. Quest’anno è un camosc, si è messa a guidare il gruppo delle manzette.

Le difficoltà

“Abbiamo risolto i problemi di manodopera: giù con il robot di mungitura, su in alpe con ragazzi dell’istituto agrario che vogliono venire a fare pratica. Superati anche quelli commerciali imboccando il bio e la strada della vendita diretta, ci rimane il macigno della burocrazia, con controlli come quelli delle grandi industrie per il nostro piccolo caseificio. Fanno impazzire”. C’è anche un po’ il dispiacere che i percorsi che portano all’alpeggio siano poco segnati e, nel complesso, che una vera perla, una valle stupenda (a pochi km da Milano), sia poco valorizzata (in realtà oggi, a Campo Tartano, all’inizio della valle, salgono i parecchi ma solo per l’attrazione del vertiginoso ponte sospeso a 140 m di altezza, lungo 242 m).

Le sfide

“Abbiamo diversi progetti, alcuni già avviati, altri a lungo termine. Cerchiamo di fare il passo secondo la gamba, se abbiamo forze in famiglia ci ampliamo se no aspettiamo. Con le capre abbiamo iniziato ad allevare una decina di toggemburg, rustiche e buone da latte e l’obiettivo è, oltre a produrre bitto con aggiunta di latte caprino, anche affiancare una linea di latticini caprini. Vogliamo poi ripristinare tre stazioni d’alpeggio, collegandole anche con teleferiche [una, per il trasporto di materiali alla casera dal fondovalle - dove arrivano gli automezzi - è già attiva], in particolare vorremmo tornare a lavorare il latte alla cima dove l’erba è migliore senza far spostare la mandria”. Tra le sfide del domani c’è l’agriturismo. “Giù nella parte bassa dell’alpe c’è

change the whole working technique”. Whilst acknowledging with fatherly pride the role of his son as head cheese maker, Giancarlo speaks with passion about the processing of milk: “The crucial moment is when you break the curd: you must catch the moment and act very slowly. If you leave it to harden before breaking it, it does not drain and clean properly”. Although they are both experts in their field, father and son continue to study and experiment and challenge each other. When in winter they open a bitto wheel, they can usually recall the particular grazing field the herd was in and every detail in the processing of that wheel.

Motivation and gratification

Father and son both share the passion for making improvement. For both, life in the mountains is a source of gratification, so much so that they race each other to climb there. Their clients are a great satisfaction for them as they return week after week, make remarks about the quality and often give useful suggestions. Regretfully Giancarlo observes that the customers from Como rather than those from Valtellina are more eager to visit the dairy in the mountains, or criticize constructively. Giancarlo and his son are also proud of their emphasis on quality, since “too many of our colleagues still strive for quantity rather than quality”. “Last year we had some pigs, and when they were slaughtered, the pork butcher could not believe the color or quality of the meat and of the lard”. Then there is the breeding of young animals. “Last year an OB (original braunvieh or bruna) calf was born here in the mountains. This year she behaves like a chamois and she is the leader of the young calves”.

Difficulties

Giancarlo says: “We have solved the lack of manpower: we have robotic milking machines in the valley and help from the students of the Agricultural High School who come to gain some training experience. We have solved the commercial problems by securing an organic certification and the opening of direct sales outlets. The millstone around our necks remains the endless red tape with countless controls for our small dairy as if it were a big industrial dairy. It drives us crazy” There is also some regret that the trails leading up to the mountains are not well marked and that this beautiful valley, which is very close to Milan, is not enough valued. Nowadays many people climb to Campo Tartano at the beginning of the valley, but only to admire the suspension bridge (242 meters long) situated at the dizzying height of 140 meters.

Challenges

“We have quite a number of new projects: some already underway, others more long-term. We take things one-step at a time, depending on the available resources. We started raising about 10 Toggenburg goats, a rustic breed with a good milk production. The objective is to produce a line of goat milk cheeses as well as a bitto cheese with the addition of goat milk. We also want to restore three mountain pastures sites and to connect them also by cable car, one of which is already active for the transport of goods to the casera (mountain farmhouse) from the bottom of the valley, which is already accessible by vehicles. Indeed, we would like to restart processing the milk in the mountain pastures (where the grass is of better quality) without having to move the herd”. One of tomorrow challenges is “agritourism”

un ex stallone che ha già – per iniziativa del vecchio proprietario - il progetto approvato per realizzare un agriturismo con camere. In più il sogno sarebbe fare l'allevamento di trote, qui sono buonissime. Io con mio nipotino Tom che fa il pastorello [serissimo e appassionatissimo], ogni sera andiamo a pescare e ci mangiamo la trota, solo con un po' di sale..."

Territorio: Val Lemma

Il turista, il consumatore è benvenuto in azienda e in alpeggio dove già ora gli interessati, i pochi che arrivano su a Sona, possono assistere alla lavorazione del bitto. Nella val Lemma vi sono quattro alpeggi tutti carichi di vacche da latte. Un altro si trova in val Budria. Val Lemma e val Budria costituiscono la val Corta. Da Tartano (capoluogo comunale) si dirama anche la val Lunga, dove gli alpeggi hanno conosciuto un più marcato declino. Tartano ha 199 abitanti, divisi tra Tartano e Campo Tartano più pochi altri in qualcuna ancora abitata delle 40 contrade abitate di un tempo. Sono grumi di case spesso aggrappate ai ripidi versanti (la pendenza è la nota dominante della val Tartano).

Questa piccola valle dalle 40 contrade ha la particolarità di rappresentare un lembo di terra con influenza culturale bergamasca in provincia di Sondrio. Bergamaschi sono i cognomi e alcuni dei dialetti parlati in questo microcosmo alpino. La storia parla di legami stretti con le comunità brembane di Cambreno, Foppolo e Valleve, oltre il crinale orobico. Da queste località, in secoli passati, i morti venivano portati al cimitero a Tartano. La ragione è semplice. Scendere sul fondovalle della Valtellina, specie in inverno, era difficile per via delle forre che chiudono la valle. Più facile era superare i valichi (Budria, Lemma, Tartano, Porcile). Pregevole anche l'architettura rurale con case in pietra dai portali e dalle aperture di taglio medioevale (e di intonazione quasi signorile) e dimore contadine in legno strutturale (a blockbaum). Il tono elevato dell'architettura rurale rivive negli interventi di recupero di alcune contrade e persino di alcuni alpeggi. Belle le mulattiere e i sentieri lastricati che collegano in rete le tante contrade. In val Lemma il torrente si apre lo sbocco nella viva roccia con cascate, marmitte dei giganti e "doccioni".

(farm holidays). "At the foot of the mountain there is already an old stable and barn which have the necessary permits for conversion into a holiday farmhouse, One more dream would be to raise trout, which are particularly good in this area. My nephew Tom, who is a serious and passionate young herdsman, and I go fishing every evening and then we eat the trout with only the addition of a pinch of salt..."

Territory: Lemma Valley

Tourists and customers are welcome to the dairy and to the mountain pastures, where those who reach Sona can watch how bitto cheese is made. In the Lemma Valley there are four grazing areas, all with milk cows. There is another grazing area in the Budria valley. Lemma valley and Budria valley make up the Corta valley. From Tartano, the valley stretches to include the Lunga valley, where the grazing fields have seen a more marked decline. Tartano has 199 inhabitants between it and Campo Tartano, plus a few more inhabitants in what were once 40 districts. There are clusters of houses placed precariously on the steep mountainsides (these sharp inclines are a characteristic of the Tartano valley). This small valley with its 40 districts is peculiar, because it is a strip of land with a cultural influence from Bergamo, but it is situated in the province of Sondrio. The surnames are from the Bergamo province, as well as some of the dialects spoken in this mountain microcosm. History recounts the strong links with the communities of Cambreno, Foppolo and Valleve in the Brembana valley beyond the Orobic peaks. In the past centuries the dead from this area were buried in the cemetery of Tartano. The reason is simple. It was difficult to descend to the bottom of Valtellina in winter due to the gorges, which close the valley. It was easier to cross the mountain passes (Budria, Lemma, Tartano, Porcile). The rural architecture is also exquisite with its stone houses with medieval style doorways and openings (with an almost aristocratic character) and the farmhouses made of structured wood (blockbaum style). This high quality architecture lives again in the restoration of the old buildings and even some grazing areas. The mule trails and paved tracks, which connect the many districts, are also beautiful. In the Lemma valley a stream discharges in the living rocks with waterfalls, gigantic rocks and waterspouts.



bàrech di Lemma (sulla strada)
Contrada Bagini

Duca Carlo e Luigi



Azienda Agricola Flli Duca Carlo e Luigi è l'erede di una tradizione di più generazioni. Il padre Aldo frequentava (non da turista) l'alpeggio Ancogno Soliva (versante bergamasco del passo di San Marco) 57 anni fa a 13 anni. Già prima, da cascìn, ovvero pastorello, aveva già lavorato su altri alpeggi della zona, al servizio dello zio a Orta Soliva, l'alpeggio confinante sul versante valtellinese del passo, e del nonno (in val Tartano). Aldo, racconta senza farsi pregare come sono cambiate le cose. "Fino a 13 anni si faceva il turno di giorno a custodire il bestiame. A 14 ero diventato già pastore e dovevo star fuori la notte. Con il tabàr (il mantello) e l'umbrèla. Se pioveva era meglio, le vacche stavano ferme, se era sereno di notte giravano". Poi nel 1963 sono arrivati i fili elettrici, ma si usavano solo per il recinto di notte. Per spiegare come sono cambiati i tempi Aldo racconta che: "Si portava tutto a spalla, non si teneva il somaro perché rubava erba alle mucche da latte". Qui capre non c'erano. "Ho cominciato io vent'anni fa con un po' di bianche, adesso ci sono una ventina della morosa (fidanzata) di Carlo".

Aldo, come usava, ha imparato "rubando" il mestiere ai vecchi casari, ossia osservandoli attentamente ("Se vuoi imparare impari"). Non ha mai fatto corsi di caseificazione. Sostiene che il termometro va bene per misurare la temperatura quando si scalda il latte, ma quando si cuoce la cagliata "la mano è meglio". Nel 2000 la famiglia Duca ha realizzato un nuovo caseificio con il bollo CE e la ditta è passata ai figli. L'alpeggio è in affitto e i proprietari (di Milano) non intendono venderlo. Però: "anche se trovassimo da comprare restiamo qui perché è troppo comodo".

La nuova strada del passo, realizzata nel 1967, ha tagliato in due l'alpe e i fabbricati sono collegati dalla strada: una situazione privilegiata. Sino alla ufficializzazione della DOP nel 1996 sugli alpeggi bergamaschi non si poteva chiamare bitto il formaggio grasso. I Duca, lo vendevano "alle botteghe" come furmacc grass. Poi, per qualche anno, sono entrati nella DOP del Furmai de mut (fu riconosciuto nel 1985, dieci anni prima del bitto). "E' poi sempre tutto furmacc grass sentenza – a ragion veduta vista l'esperienza - Aldo Duca".

Formaggi

Cavallo di battaglia dell'azienda Duca è il Bitto Storico Ribelle. In alpeggio si produce anche maschèrpa (con l'aggiunta al siero di latte di vacca) e un po' di formaggio di capra (piccoli stracchini). Giù a Talamona: casera, ricotta, formaggio caprino.

Le tecniche utilizzate e lo stile aziendale

Il bitto di Carlo Duca è frutto anche di tecniche particolari. Usa un po' di siero innesto autoprodotta e cuoce la cagliata a temperatura elevata

Duca Carlo e Luigi



The company Flli Duca Carlo and Luigi is the heir of a multi-generational tradition. The father, Aldo, regularly visited (not as a tourist though) the Ancogno Soliva grazing areas on the Bergamo province side of the San Marco Pass, 57 years ago, when he was only 13. Even earlier, as a young shepherd (cascìn) he had worked for his uncle in Orta Soliva, on the Valtellina side of the pass, and for his grandfather in Tartano Valley. Aldo tells us without hesitation how things have changed. "Until the age of 13, I worked day shifts to look after the herds. At the age of 14, I was already a shepherd and spend the night out to look after the herds. With the "tabàr" (cloak) and an umbrella. If it rained, it was better, because the cows kept still; if it was clear, the cows kept moving around". In 1963, electric fences were invented, but they were only used at night. To explain how things have changed, Aldo says: "We carried everything on our shoulders, we did not have donkeys, because pastures were dedicated only for the grazing of the cows. There were no goats. I started 20 years ago with a few white ones, now there are about 20 goats, which belong to Carlo's girlfriend".

As was the custom in those days, Aldo "stole" the trade from the old cheesemakers by watching them closely while they were working. ("If you want to learn, you learn"). He never attended a school to become a cheese maker. He states that a thermometer is fine for measuring the temperature of the milk, but when you cook the curd, "the hand is better". In 2000, the Duca family built a new dairy with CE certification and the company passed down to the children. They are renting the grazing area and the Milanese owners have no intention of selling it. However, even if they were to find a place to buy, they would "remain here, because it is extremely convenient".

The new mountain pass road, built in 1967, has cut the mountain pasture in the middle, and the buildings are connected by that road, a perfect situation. Until the recognition of the PDO certification in 1996, in the mountains of Bergamo it was not possible to call the full-fat cheese with the name bitto. The Duca family sold it to the shops as furmacc grass ("full-fat cheese"). A few years after, it was classified as "mountain cheese" (Furmai de mut), which received PDO certification in 1985, 10 years before the bitto. Aldo Duca states, correctly, that: "in the end, it is all full-fat cheese".

Types of cheese

In the Duca dairy the signature cheese is the Bitto Storico Ribelle. In the mountain pastures maschèrpa, (with cow milk added to the whey) and some goat cheese (small stracchinis) is also produced). In Talamona they produce casera (cow milk cheese), ricotta and goat cheese.

Techniques and company style

Carlo Duca's bitto cheese is the result of using special techniques for cheese processing. It uses homemade starter whey and cooks the curd at high



Carlo con la fascera
Fabbricati dell'Alpe

(che però non è fissa perché dipende dalla qualità dell'erba, mentre il caglio e il tempo di presa del caglio – come da insegnamento paterno – sono fissi).

Carlo sa che la sua tecnica è finalizzata a lunga stagionatura e alta qualità e dice che: “qui è necessario far così perché la casera di stagionatura è bella, ma calda (tanto che abbiamo dovuto fare una tettoia con le frasche di abete per ombreggiarla) e per tener fermo il formaggio devi togliergli acqua, scaldare bene la cagliata”. Come riconoscono anche altri produttori la rottura della cagliata è un'operazione cruciale per la riuscita qualitativa del bitto.

Carlo usa ancora la lira come attrezzo frangi cagliata, per un'azione di rottura più graduale. “Ci vuole più fisico, lo spino è più facile da usare”. Tradizionalista in materia di attrezzi lo è anche in quella di materiali: “la mascherpa più buona è quella nei garocc' di legno”. “Noi la vendiamo ancora nel garot ai paesani che poi ce lo riportano”. Fascere e scalere di plastica “sono boiate” secondo Carlo (in questo confortato anche da altri che sono tornati al legno).

Le innovazioni di Carlo sono spesso “retroinnovazioni” e lo dichiara: “Se sono meglio le soluzioni del passato è giusto tornare indietro”. Ma l'orgoglio di Carlo è l'agreer di legno, un attrezzo d'alpeggio che restava solo nei musei ed ora è stato “riesumato”. “L'ho fatto costruire io cinque anni fa”.

L'agreer era il contenitore dell'agra, l'acidificante che si usava quando non c'erano le soluzioni titolate di acido lattico o acetico o citrico per acidificare la ricotta. Era una botticella, che si portava da baita a baita, contenente siero molto acidificato. L'agreer di Carlo è fuori ordinanza: è alto e molto capace. “L'agra la dosi meglio, non rischi di sbagliare e non modifica in alcun modo il gusto e la consistenza della ricotta”. E lo dice con l'autorevolezza di un vero e ormai “vecchio” (in barba ai soli 38 anni) caseer.

Le motivazioni e le soddisfazioni

Carlo Duca ha iniziato a fare da solo “tutta la lavorazione del bitto” a 16 anni. Ci tiene a precisare, però, che già da qualche anno “faceva il

temperature. This high temperature is not a set temperature, because it varies upon the quality of the grass, while the rennet and the required time for the rennet to curdle the milk is always the same, as his father taught him.

Carlo knows that his technique requires a long ageing period to achieve a high quality cheese and he says: “Up here this is the technique to use, because the cheese ageing room is beautiful, but hot (so much so that we had to build a covering of fir branches to shade it) and to make the cheese firm, one must remove the water and heat the curd properly”. As is commonly known amongst cheesemakers, the breaking of the curd is a crucial operation in producing a good quality bitto cheese.

Carlo still uses the “lira” as a tool to break the curd in a more gradual manner. He says: “you need more strength to use the lira, while the spino is easier to use”. He uses traditional tools, as well as traditional materials for his tools. He says: “the best mascherpa is the one that is made in wooden garocc. We still sell it in a garot to the villagers, who return it to us”. According to him the use of plastic for making fascere and scalere is unthinkable (and he is supported by many who have gone back to use wooden materials for their tools).

For Carlo innovation is often “retro-innovation” and he states that it is right to revert to old methods, if the older methods are better. One of Carlo's pride and joy is a wooden agreer, which was only a museum exhibit, but was brought back from the past and put again to use. “I had it built five years ago”.

The agreer was the container for the agra, the acidifier used when the lactic or citric acid required to make ricotta did not exist. It was a small cask, carried from farmhouse to farmhouse, containing concentrated acidic whey. Carlo's agreer is completely unconventional: it is taller and bigger. “You can dose the acidifier better and you do not risk to make mistakes: the taste and consistency of the ricotta does not change”, he says with the authority of an experienced caseer cheesemaker, despite his relatively young age (he is 38 years old).

Motivation and gratification

Carlo Duca started making the bitto cheese from start to finish at the age of 16. However, he stresses that he started making cheese well before

formaggio”. Il papà Aldo, visto che ci teneva e che era appassionato (a differenza del fratello Luigi che preferisce ancor oggi seguire gli animali e fare fieno) è stato ben contento di cederli lo scettro di casaro (anche perché anche lui preferisce seguire gli animali che il formaggio). “E’ stato a guardare 2 o 3 volte poi ha fatto lui”. Di certo Carlo Duca non si è limitato a “fare come il papà”, ma ha saputo perfezionare e innovare. Lui, però, è una persona semplice e modesta, che non ama vantarsi e riconosce che già il modo di lavorare del padre era funzionale a un prodotto di pregio, adatto a lunghe e lunghissime stagionature. “La metà della nostra produzione può durare”.

Questa affermazione, pronunciata senza vanto, si accompagna all’ammissione che una cantina piena di un formaggio “bello e buono” è una gran bella soddisfazione. Del resto a Carlo Duca le soddisfazioni non sono mancate. Il suo bitto storico ribelle è quello che ha battuto ogni record di invecchiamento e che è andato in vendita in negozi molto qualificati di Milano a 245 € / kg. Per non parlare delle lodi della stampa specializzata e di quella bergamasca che considera il “bitto di Ancogno” un fiore all’occhiello della produzione agroalimentare bergamasca. Giusto sarebbe dire orobica perché le Orobie hanno storicamente favorito gli scambi tra i versanti e il bitto è frutto di una storia a cavallo del crinale, una storia partita sul versante bergamasco ai tempi della nascita della via Priula (o forse anche un po’ prima) e proseguita nei secoli con la fiera di Branzi e poi quella di Morbegno che hanno consacrato il bitto/branzi (il nome dipendeva da dove era venduto ma il prodotto veniva dagli stessi alpeggi). Una storia che se oggi viene riscoperta è anche merito di Carlo Duca che fa il suo bitto storico (per l’appunto) al passo di San Marco.

Le difficoltà

Come altri produttori al primo posto Carlo Duca pone tra i fattori di difficoltà la burocrazia e, in particolare, i controlli sanitari che, applicando agli alpeggi regole pensate per grandi caseifici, sono motivo di seri problemi. Due anni fa, come ad altri alpeggi della zona, è stato sospeso il bollo CE. Poi riattivato a seguito di interventi di tutto sommato piccola entità. Subito dopo c’è il problema della manodopera: “I ragazzi bravi vanno in Svizzera dove sono pagati bene e qui ci sono quelli che non sanno lavorare. A 18 anni anche quelli dell’istituto agrario non sanno lavorare”. Così quest’anno per la prima volta anche i Duca hanno dovuto introdurre la mungitura meccanica. “In ogni caso ci sono sempre meno problemi e più soddisfazioni in alpeggio”. Il padre sostiene che l’erba “è cambiata, è inquinata, vengono giù delle porcherie”. Carlo osserva invece come tutti gli elettrodotti che attraversano il passo oltre a deturpare la vista “non fanno bene alla salute”. Padre e figlio concordano sul fatto che “oggi ci sono sbalzi di temperatura che prima non c’erano”.

Territorio: Passo San Marco

L’alpe Ancogno soliva interessa il versante bergamasco del passo di San Marco. La baita alta, una delle due stazioni dove si lavora il latte (“una volta erano sei”, precisa papà Aldo), è a poche decine di metri dalla storica Cantoniera di San Marco. Il passo divenne frequentato all’inizio del Seicento (nel 1602), quando

that age. His father, who noticed that he was much more passionate than his brother Luigi (who is still an herdsman and makes hay) about the art of cheese making, was happy to pass the role of cheese maker to him. Indeed, even his father prefers to look after the animals than to make cheese. “He watched the processing of cheese 2 or 3 times, and then he took it from there”, says Carlo’s father. Carlo did not only follow his father’s steps, but he innovated and improved his techniques. However, being modest, he acknowledges that his father’s way of working was very good and was functional to make cheese that required long and very long ageing. “Half of our production can last long, because it is properly aged”, he states.

He confesses that a cellar full of cheese “good and beautiful” is a great satisfaction. In fact, Carlo Duca has had numerous satisfactions. His bitto storico ribelle cheese has broken all records in terms of ageing duration and was sold in the most exclusive shops in Milan at 245 €/kg. Not to mention the rave reviews in the specialized press and the Bergamo newspapers, which consider the “Bitto di Ancogno” to be the pride of the agricultural food production of Bergamo. It would be better to say production of the Orobie mountains, because bitto comes from a region, which has favoured exchanges between the valleys. Its story starts from the Bergamo side with the building of the Priula road (or even earlier), and continues with the Branzi Fair and later the Morbegno Fair, where it reached its peak of popularity as bitto/branzi. Different names (depending on where the cheese was sold), but same cheese. A story which replicates itself, as Carlo Duca makes his bitto storico cheese near the San Marco Pass.

Difficulties

As many other producers, Carlo Duca puts at the top of the list the exasperating problems of red tape, as well as the endless regulations designed more for the multinationals than for the small dairy to which they cause serious problems. Two years ago the EC certification was suspended, but then reactivated after solving what were in effect minor issues. The question of manpower is also problematic: “the good workers go to work in Switzerland, where they are well paid, and those who remain do not work well. At the age of 18 even the students graduating from the Agricultural High Schools don’t know how to work”, he says. Consequently, the Ducas were forced to introduce mechanical milking for the first time this year. He adds: “in any event, there are decreasing problems and increasing satisfactions in the mountain pastures. The father affirms that: “the grass has changed, it is polluted, rubbish comes down”. Carlo also observes that all the power lines in the pass, besides being an eyesore, are not good for one’s health. Both father and son concur that there are changes in temperature that were not common in the past.

Territory: San Marco Pass

The Ancogno mountain is located on the Bergamo side of the San Marco Pass. The upper farmhouse, one of the two milk-processing stations, is less than 100 meters from the historical San Marco Cantoneria (signalman’s house). The pass started being used in 1602 when the Valtellina side was

fu aperto anche sul versante valtellinese. Il percorso che da Bergamo portava al passo (la strada “Priula”, da Alvise Priuli, il capitano veneto di Bergamo che la realizzò) modificò molto la viabilità della val Brembana. Venezia intendeva aprire però una nuova via verso il centro Europa che non passasse dal lago di Como controllato dallo Stato di Milano, ai tempi parte dei domini della corona di Spagna. La sua importanza si colloca nel periodo di crisi internazionale che culminò nella guerra dei Trent’anni che portò la peste e che vide protagonista la Valtellina. Il passaggio di merci per questa via fu, però, sempre modesto in quanto il lago di Como e l’Aprica continuarono ad essere vie più importanti. Solo per un breve periodo, dopo il nuovo trattato di amicizia (1706) tra Venezia e i Grigioni, che controllavano la Valtellina, vi fu una consistente ripresa di traffico. Le ragioni geopolitiche, che avevano portato ad aprire la scomoda via, decretarono anche il suo definitivo tramonto alla fine del Settecento. Restò l’importanza locale. Il passo, anche nei momenti di massimo fulgore, doveva essere percorso con i muli e la Priula è in definitiva, una “bella mulattiera”. Da Mezzoldo (val Brembana) ad Albaredo (valle del Bitto) è possibile percorrere, a piedi o in MTB, lunghi tratti del tracciato originale. Diversi tratti della strada Priula sono ancora percorribili lungo la val Brembana e, in anni recenti, sono stati oggetto di recupero e segnalazione.

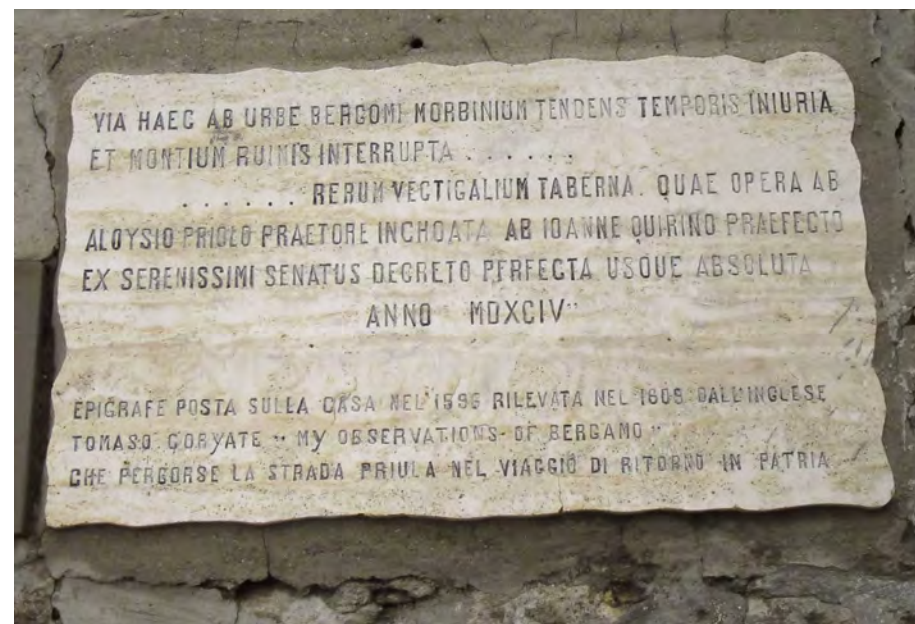
San Marco mette in comunicazione la val Brembana e la Valtellina. Quando è stato aperto, alla fine del Cinquecento, era un passo internazionale con valore strategico, politico e militare (Venezia desiderava poter far arrivare mercenari svizzeri). Ha senza dubbio favorito i contatti tra Bergamo e la Svizzera attraverso l’immigrazione di svizzeri nella città orobica. Non ha però avuto grande importanza commerciale. Decaduto a percorso locale alla fine del Settecento ha ripreso importanza come passo turistico nel 1967 grazie alla nuova strada carrozzabile. Si tratta di una delle vie storiche più interessanti delle Alpi.



Via Priula

opened. The route from Bergamo to the pass, the “Priula Road”, named after Alvise Priuli, the Venetian captain under whom the road was built, greatly changed the viability of the Brembana Valley. Venice intended to open a new route towards the center of Europe, which did not travel via lake Como, which was at the time under Milanese and Spanish domination. The importance of the Priula Road relates to the international crisis, which involved Europe and culminated in the Thirty Years’ War, which brought the bubonic plague in Valtellina. The amount of commercial traffic was always somewhat limited, because lake Como and Aprica always remained more important routes. It was only around 1706, with the armistice between Venice and the Grisons, that the road had a brief moment of glory. The geopolitical reasons which had led to the opening of this route, somehow not very convenient, also led to its swift demise at the end of the 1700s. It remained of local importance and even during its most glorious times it was no more than a “nice mule trail”. One can walk or cycle by mountain bikes through large portions of the original road from Mezzoldo in the Brembana valley to Albaredo in the Bitto Valley. Several stretches of the Priula road are still accessible in the Brembana Valley since in recent years they have been restored and are well marked.

San Marco Pass links the Brembana Valley to the Valtellina. When it was opened, at the end of the 1500s, it was an international pass of strategic importance, both political and military, as Venice wanted to recruit Swiss mercenaries at that time. Without doubt, it increased the number of Swiss emigrants who settled in the Bergamo province. It did not however have great commercial importance. Having fallen into disrepair and turned into a local road, it became an important tourist route with the rebuilding of the road in 1967. It is one of the most interesting historical routes in the Alps.



Cà San Marco

Daniele e Gabriele Invernizzi



L'azienda affonda le sue radici in una storia plurigenerazionale di transumanza e produzione di stracchini. Daniele Invernizzi è nato nel 1937 alle Fornasette di Airuno, una località sull'Adda a dieci km a sud di Lecco, durante il viaggio della transumanza verso la pianura. Dopo pochi anni, a causa della guerra e del rischio dei bombardamenti (la cascina dove svernavano era vicina a stabilimenti di produzione di aeroplani) gli Invernizzi si sono definitivamente stabiliti a Cremeno dove avevano delle piccole proprietà. Nel dopoguerra la famiglia inizialmente vendeva il latte (tranne produrre un po' di stracchini per autoconsumo), poi prese a vendere gli stracchini freschi, raccogliendoli anche da altri contadini. Il salto Daniele lo ha fatto quando è tornato dal militare nel 1961. Non voleva fare il contadino ed è divenuto stagionatore di stracchini. Per farlo rilevò la casera di stagionatura dei Garancini, una ditta conosciuta a livello nazionale ("Erano commercianti, esportavano anche in America, avevano i camion col rimorchio nel sessantuno", ricorda Daniele). La casera sorgeva in frazione Casere a Maggio. Nel 1969 viene abbandonata per trasferirsi a Cremeno in un nuovo fabbricato con abitazione, locali di lavorazione, negozio e qualche cella di stagionatura.

Per diversi anni la ditta si è specializzata nel ritiro degli stracchini freschi (non salati) dai contadini arrivando ad avere sino a 35 "clienti". Si procedeva poi alla prima lavorazione e il semilavorato era ceduto a diverse ditte locali (Acquistapace, Mauri, Ganassa, Ciresa, Orlandi). Spiega così la ratio di questa collaborazione di filiera: "Io lo lavoravo fresco, facevo la lavorazione ma dopo la salatura va messo nelle celle e io di celle ne avevo poche. La lavorazione significa girarlo mattina e sera nella prima fase che è quella più delicata perché se sbagli la temperatura e poi non sali bene il



Daniele Invernizzi



Marcello Marchesi e Gabriele Invernizzi



Formaggio del Lasco, Stracchino di capra

Daniele e Gabriele Invernizzi



The company is rooted in a history of multi-generational transhumance and production of stracchini cheese. Daniele Invernizzi was born in 1937 in Fornasette di Airuno (on the Adda river 10 Km south of Lecco) during the transhumance movement toward the plains. After a few years, because of the war and the fear of bombardments (their property was located near an aircraft manufacturing industry), the family settled in Cremeno, where they had some small plots of land. In the post-war period the family started to sell first milk (and produced a few stracchini for personal consumption), but soon they started selling stracchini to the public, as well as buying them from other farmers. The big step was taken by Daniele on his return from military service in 1961. He did not want to farm, so he became a stracchini ageing expert. He bought the ageing dairy of the Garancini family, a dairy quite well known at national level. As Daniele recalls: "They were traders, they also exported to the US, they had trucks with trailers since 1961". The dairy was located in Maggio. In 1969, they moved to Cremeno where there was a new building with a house, a working area, a shop and some ageing facilities.

For several years, the company specialized in picking up fresh, unsalted stracchini from farmers; at one time the company had 35 farmers from which they got their cheese production. The stracchini then underwent an initial processing and this semi-processed cheese was then sold to various local dairies (Acquistapane, Mauri, Ganassa, Ciresa, Orlandi). This is how he explains the rationale behind this decision: "I processed the fresh milk, but after salting, it needs refrigeration and I had few refrigerators. Processing the cheese means having to turn over the wheels morning and night in the first phase, which is also the most delicate; because if you do not

prodotto è rovinato. E' un paio di giorni che devi curarlo. In questa fase c'è un forte fabbisogno di manodopera che agli stagionatori sarebbe costata molto perché avevano gli operai che al sabato e alla domenica 'lavura mia'. Io invece lavoravo da artigiano a livello familiare e potevo curare la qualità in questa fase delicata. Nel 1971 nasce Gabriele, nel 1977 Francesco, i due figli che tutt'ora lavorano con il padre." Gabriele dice: "Noi si andava a scuola alle elementari e già si lavorava in azienda con il formaggio, ma da bambino sono andato anche a fare il famèj, il pastorello in alpeggio, a dare il sale e tirare i fili [elettrici, per recintare il pascolo]." Con i grandi cambiamenti della realtà agricola i tanti piccoli conferenti degli stracchini freschi scomparvero uno dopo l'altro. Restavano aziende con molte mucche che non avevano il tempo di fare gli stracchini. Bisognava cambiare. Non si poteva più fare solo gli stagionatori. Raccogliendo il latte di alcune aziende zootecniche della valle (oggi sono 6-7) gli Invernizzi si organizzarono per produrre direttamente stracchino, latteria, caprini in un nuovo caseificio, con negozio, a Pasturo. La decisione venne presa nel 2000 e il caseificio realizzato nel 2004. Nel nuovo caseificio i compiti si sono differenziati. Gabriele, ragioniere, si è dedicato alla commercializzazione ("ma facevo anch'io i formaggi, ci tiene a precisare" e a seguire gli adempimenti igienico-sanitari, Francesco (odontotecnico) e il papà si sono dedicati alla produzione. Un altro fratello ha un negozio di formaggi.

La Daniele Invernizzi pur essendo una piccola ditta cura molto il marketing e il packaging. Ha registrato vari marchi che fanno riferimento alla storia, alla toponomastica e alla cultura locali: Grigna, Grignetta, Tre Signori, tutte note cime della zona, Teodolinda, la mitica regina longobarda, Lasco, un famoso bandito dell'Ottocento. Sempre curando la grafica delle etichette. Attualmente l'azienda è impegnata all'avvio dell'attività di stagionatura in grotta (una cantina sotterranea, sita a Ballabio, in via provinciale, con pareti di roccia viva con correnti d'aria fredda naturali). Una "retroinnovazione" che valorizza la grande fama delle antiche casere della Valsassina (un tempo altrettanto note come le cave del Roquefort) e che si affianca a innovazioni di tecnica produttiva e di marketing.

Formaggi

I cavalli di battaglia della ditta sono rappresentati dallo stracchino quadro della Valsassina, dalle robioline (un quarto di stracchino), dal formaggio Grigna (tipo latteria), dalle formaggelle e da vari tipi di caprini freschi e stagionati. Da segnalare la linea dei prodotti a latte crudo stagionati in grotta, una linea kosher e un prodotto senza sale per chi deve seguire diete iposodiche. Da segnalare anche la linea di formaggi caprini di solo latte di capra orobica (la popolazione caprina autoctona a rischio di estinzione). Una produzione veramente "di nicchia" e stagionale (i due conferenti riforniscono il caseificio con il latte delle loro capre solo nel periodo primaverile, poi vanno in alpeggio e lavorano il latte in proprio).

Le tecniche utilizzate e lo stile aziendale

Fedeltà alla tradizione, interpretata con intelligenza e creatività sono la cifra dell'azienda. La lavorazione a latte crudo e la stagionatura in grotta di parte della produzione stanno a testimoniarlo. Essa punta molto sui vantaggi della piccola dimensione e della conduzione familiare in termini di

keep it at the right temperature or you do not salt it correctly, the product is ruined. This process had to be done for some days. In this phase a lot of manpower is required, which would have cost the ageing experts a lot of money, since they had employees, who didn't work weekends. I, on the other hand, had a family business and was able to watch for the quality of the product in this delicate phase by myself. My two sons, Gabriele (b. 1971) and Francesco (b. in 1977) still work with me." Gabriele recalls: "When we attended Primary school, we worked in the dairy processing the cheese. Also when I was a child, I worked as a "famèj" (a young shepherd of the mountains), I rubbed the salt on the cheese and put up the electric fence [to keep the herd in the corral]". With the great changes in agriculture, the small stracchini farmers virtually disappeared one by one. The remaining farmers with many cows had no time to make stracchini. A change was necessary. The ageing of cheese alone was no longer viable. Collecting milk from certain zootechnical farms in the valley (today there are 6 or 7 left), the Invernizzi family arranged to produce stracchino directly by themselves, together with other dairy products (latteria, caprini) in a new dairy facility with a shop in Pasturo. This decision was taken in 2000 and the dairy was completed in 2004. In the new premises, the roles have changed. Gabriele, a qualified accountant, is in charge of marketing and of complying with the hygiene and health regulations, (even though he keeps reminding us that "I too used to make cheese"). Francesco (a qualified dental technician) and his father oversee production. Another brother has a cheese shop.

Even though the Daniele Invernizzi company is relatively small, great attention is paid to marketing and packaging. The company has registered a number of trade marks that refer to the local history, the toponymy and the local culture: Grigna, Grignetta, Tre Signori, all famous mountain peaks in the area; Teolinda (the legendary Longobard queen); Laso (a famous bandit in the 1800s). Great care is also given to the graphic design of the label. At the moment, the company is involved in the project of setting up ageing facilities in a cave (an underground cellar located on the county road of Ballabio. This cave has "living" rocks with natural cold air currents.) This is a form of "revival" of the great traditions of the Valsassina dairies (once as famous as the Roquefort "cave"), but linked to improved production and marketing techniques.

Cheese types

The leading products of the company are the square Valsassina stracchino, robiola (one quarter of stracchino), Grigna cheese (latteria type), formaggelle (small cheeses) and various types of fresh and aged goat cheeses. There is a product line of raw milk cheese aged in caves, a Kosher line as well as a saltless cheese for those who must follow a low-sodium diet. There is also a product line which is made only with the milk of Orobic goats (at present in danger of extinction). This is a "niche" and seasonal product, as this goat milk is only given to the dairy in the spring. In the summer the shepherds move to the mountain pasture and process the milk by themselves up there.

Techniques and company style

The company maintains the old traditions with intelligence and creativity. The processing of raw milk and the ageing in caves bear witness to this. Its strong asset is to be a family business of small dimensions and its flexibility. Gabriele, the marketing expert, is involved in market

flessibilità. Gabriele, il “commerciale” svolge con il suo lavoro una continua “ricerca di mercato” e utilizza i segnali ricevuti per confrontarsi direttamente e immediatamente con i famigliari addetti alla produzione. Lo slogan di Gabriele è “Non allargarsi, fare meglio”. A differenza di tante altre aziende la tradizione locale non è considerata un soprammobile da esibire, ma una risorsa viva, una fonte di spunti per differenziarsi. Recuperando tecniche e denominazioni tradizionali l’azienda non guarda indietro ma avanti ed è riuscita a entrare in sintonia con le nuove tendenze “localiste” della GDO in un contesto in cui, anche per un piccolo caseificio, non è possibile affidarsi alla vendita diretta. D’altra parte essa punta anche sull’innovazione: “il nostro formaggio senza sale è molto diverso dal pannerone lodigiano, non è amaro ed è meno occhiato, abbiamo dovuto sperimentare”.

Le motivazioni e le soddisfazioni

Essere entrati nel giro di Esselunga, la catena di GDO italiana unanimemente considerata più attenta alla qualità e al rapporto con il fornitore, è per Gabriele Invernizzi una grande soddisfazione: “I nostri prodotti vanno solo nel banco gastronomia in negozi delle provincie di Lecco, Como e Milano. Quando con altre catene ti presenti come fornitore di Esselunga dai una garanzia”. Non solo Esselunga, anche i rabbini che certificano kosher (il formaggio va a New York e a Milano), con le loro accurate ispezioni, rappresentano un’altra forma di certificazione di cui l’azienda è orgogliosa. Vi sono anche altre soddisfazioni senza implicazioni commerciali per Gabriele: “Dopo che ho intitolato al bandito Lasco un formaggio, sono venuti a ruota la birra del Lasco e i dolci del Lasco. Ho dato un contributo al marketing territoriale”.

Le difficoltà

Daniele Invernizzi mette l’accento sui pesanti controlli igienico sanitari. Il figlio, invece, punta a una strategia di collaborazione quando possibile. Nel recente progetto di riutilizzo di un’antica casera-grotta come “cantina naturale” ha perseguito un coinvolgimento preventivo dei veterinari dell’ATS. Per Gabriele le delusioni e le amarezze non vengono tanto dalla burocrazia e dal mercato quanto dall’incapacità delle ditte del “distretto caseario” di fare rete, di trovare terreni di unione e valorizzare insieme l’immagine della valle. “Quando ho registrato il marchio Grigna ho proposto ad altre ditte locali di metterlo in comune. Non gli interessava. Solo perché l’idea era mia, di un “piccolo”. Questa difficoltà a fare sistema Gabriele la registra anche nei confronti dei produttori agricoli, con chi conferisce all’azienda il latte. “Due miei conferenti vanno in alpeggio a Bobbio e invece di darmi il latte mi daranno il formaggio, ma è difficile discutere insieme a loro su che tipologie di prodotto puntare, fanno quello che sono abituati senza preoccuparsi dell’aspetto commerciale”.

Le sfide

“Siamo un caseificio. Punto e basta” sentenza Gabriele Invernizzi come per dire che nei progetti futuri non ci sono velleità agrituristiche o di altro tipo. Si vuole continuare a produrre formaggi con il latte locale, in modo artigianale. La sfida attuale per l’azienda è rappresentata dalla valorizzazione della “grotta”, un’attività che ha richiesto una lunga e intensa negoziazione con le autorità

research virtually non-stop and shares the information with the other members of the family, especially those involved in the production. Gabriele catchphrase is “don’t get bigger, do better”. Unlike many other companies, local tradition is not considered a useless ornament, but a living resource, something on which to build innovation and stand out. Drawing on traditional techniques and methods, the company does not look back, but ahead. It has managed to connect with the new “localist” tendencies of the large retailers, understanding that a small dairy cannot rely on direct sales alone. It also aims at innovation, and as Gabriele says: “our unsalted cheese is very different from the pannerone cheese from Lodi, it is not bitter and has less hollows, but this was a an experiment that lasted along time.

Motivation and gratification

Having become suppliers of Esselunga, the retail chain that is universally regarded as having the highest quality products, is a source of great satisfaction for Gabriele. He says: “our products are sold exclusively at the gastronomy counters in the provinces of Lecco, Como and Milan. When other companies see that you are an Esselunga supplier, you give them a guarantee”. Furthermore, the Rabbis who give the Kosher certification, (our cheese is exported to New York and is sold in Milan) only do so after stringent and regular controls. There are other sources of satisfaction for Gabriele, which go beyond the mere business aspect: “When we named a cheese after the bandit Lasco, a Lasco beer and a Lasco pastry line were created. In this way, we contributed to territorial marketing”.

Difficulties

Daniele Invernizzi emphasizes the stringent health requirements that the company needs to adhere to. Instead, his son focuses on a strategy of collaboration whenever possible. In the recent project of reusing the old dairy cave as a “natural cellar”, he involved the vets of the Health Service pre-emptively. For Gabriele, the difficulties do not stem from the red tape, (which exists), but rather from the inability or unwillingness of the companies in the “dairy district” to pull together in an effort to enhance the value and reputation of the valley, which has so much to offer. He says: “When I registered the trademark Grigna, I proposed that the other companies of the area use the name, too. They were not interested. Only because the idea was mine and coming from a “small company”. Gabriele finds the same attitude in the farmers, who supply the milk. He says: “Two of my suppliers go mountain grazing at Bobbio, and instead of giving me the milk, they give me the cheese. It is difficult to argue with them: they do what they feel, without considering the business aspect”.

Challenges

Gabriele says: “We are a dairy. Nothing more”. And he indicates there will be no venturing into other sectors in the future. They want to continue producing cheese with local milk, as artisans. The company is now focusing on production in their “cellar”, activity which has required lengthy negotiations with the local Health Authorities. Even

sanitarie locali. Anche se per un certo verso deluso dagli scarsi riscontri che le iniziative “di distretto” hanno riscosso presso le ditte più grosse, Gabriele continua a credere nella valorizzazione in comune dell’immagine della Valsassina, portata avanti anche con iniziative come il programma di iniziative culturali e promozionali “La valle dei formaggi” che, quest’anno, è alla sua terza edizione.

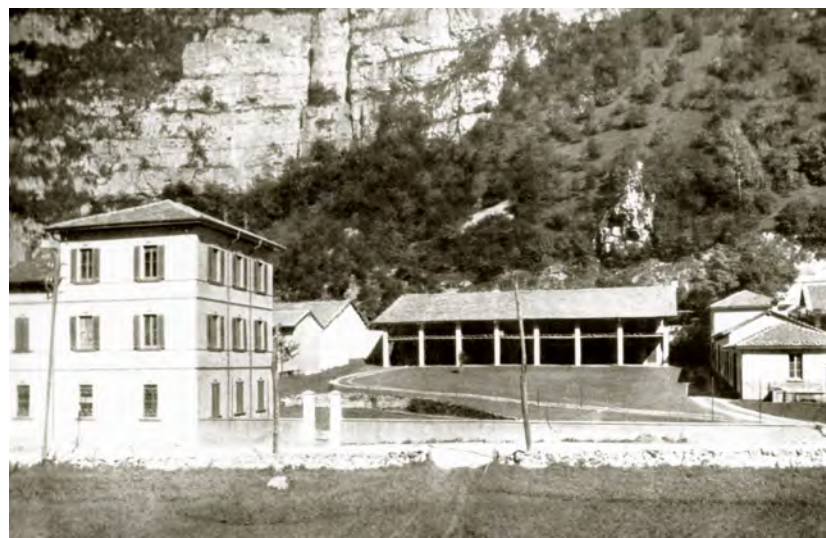
Territorio: Le casere di Ballabio

Non c’è un censimento completo delle casere di Ballabio. Tra grandi e piccole erano decine. Qui avevano casere le ditte come Galbani, Locatelli Mattia, Rigat, Corsi, Corti, Bodega, Arrigoni e parecchie altre. Tra gli ultimi anni dell’Ottocento e gli anni ‘30 (quando l’industria della stagionatura del gorgonzola si è trasferita a Novara) la vita economica e sociale a Ballabio è stata condizionata dalle casere. Oltre ad esse, infatti, sorsero ville eleganti dei ricchi titolari delle aziende casearie che partecipavano attivamente alla vita locale. La maggior parte delle casere è stata trasformata (magazzini, autofficine, strutture turistiche). Alcune hanno avuto una storia travagliata (durante l’ultima guerra una delle più grosse, trasformata in caserma, è stata al centro di eventi bellici). Alcune casere sino a pochi anni fa erano ancora utilizzate per la stagionatura dei formaggi. Le casere della Valsassina rappresentano qualcosa di unico. Non sono cave come quelle del Roquefort quanto piuttosto fabbricati (con più livelli interrati) addossati alla montagna, alle pareti di viva roccia. Sono i fenomeni carsici, legati allo scioglimento delle nevi, alla creazione di correnti fredde all’interno della montagna che caratterizzano il microclima di queste casere-grotte. Le pareti dei locali sono interrotte da finestrate, aperte sulla roccia e le sue fenditure, attraverso le quali entrano nei locali le “lanche”, le correnti d’aria fredda a 7°C che fanno di questi ambienti dei “frigoriferi naturali” (ma con una circolazione dell’aria e un controllo dell’umidità che non è facile ricreare nelle celle refrigerate). Le casere erano associate anche a “piscine” dove in inverno si produceva ghiaccio che poi, in estate, veniva utilizzato per raffreddare la temperatura dei locali di stagionatura. Particolare poi anche l’architettura, con i grandi cortili e i loggiati che, in inverno venivano tamponati con assi di legno e, in estate, ombreggiati con frasche.

though he is disappointed to some extent by the lack of cooperation from his fellow producers, Gabriele continues to work to increase the value and image of the Valsassina valley, thanks to cultural initiatives such as “The valley of cheeses”, which will be holding its third edition this year.

Territory: The Dairies of Ballabio

No one knows exactly how many dairies there were in Ballabio, but there were scores, ranging from very small to very big. This is where there were companies like Galbani, Locatelli Mattia, Rigat, Corsi, Corti, Bodega, Arrigoni and many more. In the late 1800s and the early 1900s, when the ageing of the Gorgonzola cheese was transferred almost entirely to Novara, the economic and social life of Ballabio was influenced by its dairies. It led to the construction of many villas built by the rich dairy farmers, who also participated actively in the social life of the area. Most of these dairies have now been transformed into warehouses, auto shops, tourist structures and the like. Some of them even became military bases or headquarters during the last war. Until recently, some were still used for ageing the cheese. The dairies of Valsassina are something unique. They are not “cave” as are those of the Roquefort, but rather buildings with more than one basement level, attached to the mountain and its living rocks. The microclimate of these dairy cave is influenced by Karstic phenomena, melting snow, cold mountain air passages and the like. The walls of the building have windows on the rocks, across which you have the passage of cold air currents, keeping the temperature at 7°C and making them “natural refrigerators”, but with a better airflow and humidity. They were also adjacent to “pools” where ice was produced in the winter and which was then used in the summer to cool the ageing areas. The architecture was also characterized by large courtyards and arcades that were boarded up with wooden boards in winter and covered with leafy branches in summer for shade.



Stagionatura Invernizzi
Casere storiche di Ballabio

Salvini Juri e Katia



Juri Salvini ha iniziato a lavorare a 12 anni con lo zio e già allora era su questo alpeggio: l'alpe Terzera. Lo zio, fratello della mamma, sin da giovane faceva l'alpeggio e, in inverno, scendeva nel lodigiano come bergamino. Una tradizione di transumanza che a Mezzoldo è radicata da almeno cinque secoli. Il papà di Juri, invece, si era staccato dalla tradizione di famiglia ed era cuoco, ma i nonni erano entrambi allevatori. Quello paterno, in inverno, stava già nella bassa bresciana. Lo zio ha poi costruito una stalla a Mezzoldo, ma ci stavano però solo 20 vacche legate, Juri subentra nell'azienda usando questa stalla nel 1998. "Io – dice la moglie Katia Calvi – l'ho conosciuto nel 2001, quando lavoravo come cuoca all'albergo Passo San Marco. Per due anni ho continuato a fare il mio lavoro, poi nel 2003 ho deciso di aiutarlo in estate in alpeggio".

Nel 2004, anche se nel frattempo avevo fatto un corso per operatore sociosanitario ed era stata assunta, Katia inizia a lavorare nell'azienda che si amplia acquistando una stalla più grande di una famiglia del posto. "Erano i più grossi alpeggiatori di Mezzoldo ma i due figli maschi non hanno seguito". Anche se la nuova stalla è capace di 40 vacche è stato necessario costruire una nuova concimaia, realizzare il trasporto del latte ed eseguire altri lavori per metterla a norma. Tra il 2004 e oggi l'azienda si amplia: da 30 capi si è passati ai 62 attuali. Sistemata la stalla si pensa al caseificio. Katia si dedica alla lavorazione del latte ma capisce subito che senza la vendita diretta l'impegno suo e del marito non sono premiati. Così si impegna a gestire un punto vendita e a partecipare a mercatini e varie manifestazioni. Durante l'estate è la mamma di Juri a tenere aperto un punto vendita sulla



Katia filtra il latte

Salvini Juri e Katia



Juri Salvini started working with his uncle at the age of 12, and he is still in the same mountain grazing area, the Terzera mountain. His uncle on his mother's side practiced mountain grazing with his herd from a young age, while in the winter he would descend to Lodi as a bergamino. In Mezzoldo this tradition of transhumance has been going on for more than five centuries. Juri's father had broken with the family tradition and had become a cook, but his grandparents were both breeders. His paternal grandfather wintered in the Brescia plains. His uncle then built a barn in Mezzoldo, which could barely house 20 cows, and Juri entered the company using this barn in 1998. Katia, his wife, says: "I met him in 2001, while I was working as a cook in the San Marco Pass hotel. I continued my job for two years, then in 2003 I decided to help him during the summer at his mountain pasture".

In 2004, even though Katia had in the meantime got a full-time job as a healthcare worker, she joined the company, which expanded with the purchase of a bigger barn from a local family. Katia continues: "They were the biggest local mountain herders in Mezzoldo, but their two sons had not wanted to continue this practice". Even if the new barn can house 40 cows, it was necessary to build a new manure site and carry out other work to comply with all the regulations. Since 2004 the firm has grown from 30 heads of cattle to 62. Once the barn had been renovated, it was necessary to create a dairy. Katia started handling the processing of the milk, but soon realized that without direct sales, the task was fruitless. She decided to open a sales outlet and to attend in local markets and other exhibitions. In the summer Juri's mother has a stall on the road near Ponte dell'acqua where



Katia con le forme della mattina e Elena

strada in località Ponte dell'acqua dove iniziano la salita per il passo e i percorsi escursionistici ai rifugi e alle casere della zona.

Le Tecniche e lo stile aziendale

“Il furmai de mut resta il nostro cavallo di battaglia”, afferma Katia con decisione. Anche i Salvini, come altri loro colleghi, hanno partecipato sia al consorzio del bitto DOP che a quello del formai de mut. Un modo per approfittare delle condizioni di mercato giocando su due produzioni simili. Le differenze ce le spiega Katia: “Nel formai de mut DOP non devi aggiungere il latte di capra, bastano 45 giorni di maturazione, invece dei 70 del bitto DOP, lo scalzo è dritto invece che concavo e quindi deve usare fascere diverse”. “La cosa più importante è la dimensione. La minima è uguale, sempre 8 kg ma la massima è solo di 12 kg per il furmai de mut, mentre il bitto arriva a 25 kg”. E aggiunge: “Noi ora stiamo facendo formai de mut perché con il bitto i prezzi sono andati sin troppo su e poi ci si è trovati con troppe giacenze, ma con il formai de mut devo stare attenta a non superare il peso. Alla sera non ho problemi: faccio due forme piccole, alla mattina mi vengono ancora due forme piuttosto grosse”.

Se la produzione d'alpe è rigorosamente tradizionale, giù a casa in inverno Katia, che è a contatto quasi ogni giorno con i consumatori, ha dovuto diversificare, sia nella direzione della creatività che del recupero di tradizioni. Oltre ai formaggi tradizionali Katia prepara “i pasticcini”, preparazioni per party (battesimi ecc.) a base di pasta di “caprino” (a coagulazione lattica), che giocano sul colore, le forme e i profumi: “Uso diverse erbe: aglio ursino, parüch (*Chenopodium bonus henricus*), curnagì (*Silene vulgaris*), timo selvatico, lo zafferano prodotto rigorosamente in alta val Brembana”.

Le motivazioni e le soddisfazioni

“Al mio paese, a Valnegra, vicino a Piazza Brembana, dove sono nata nell'81, i miei nonni non avevano più neanche le galline, tutta una cultura diversa da Mezzoldo dove sto adesso sposata, dove tutti, ma proprio tutti avevano minimo due vacche”. “Mi sono fatta l'esperienza per amore di Juri e poi anche perché mi sono appassionata”. Nel suo lavoro di casara, trattando la produzione e la vendita di prodotti alimentari Katia è stata agevolata anche dalla sua preparazione professionale di cuoca ma il modo come si è inserita nella nuova vita, anche con i disagi dell'alpeggio, non è da tutte. Ha imparato “guardando Juri”, che a sua volta, ha imparato dallo zio. Entrambi, però, erano più portati a lavorare con gli animali che con il latte. “Hanno imparato guardando i casari, perché loro, quando Juri era ragazzo, avevano il casaro, pagavano un casaro”. Una trasmissione di conoscenze per vie indirette ma secondo un modello comune.

In montagna nessuno ti insegnava, dovevi carpire, “assorbire” le conoscenze dall'ambiente. Mentre Katia lavora, Elena, la figlia più piccola di cinque anni, le si avvicina curiosa. La mamma le chiede: “Vuoi fare la casara da grande?”. E lei, decisa: “Sì voglio fare il formaggino”.

Quella più grande, Ale, invece: “la devo obbligare ad aiutarmi, lei vuole

the tourists start their climb to the pass and their walks to the mountain cabins and the dairies scattered in the area.

Techniques and company style

“Formai de mut (mountain cheeses) is our signature cheese”, says Katia with firmness. Like their fellow dairymen the Salvini belong to the bitto PDO and formai de mut consortia. Producing two similar cheeses is a way to take advantage of market fluctuations. Katia explains the differences: “in formai de mut PDO, you do not add goat milk, and the ageing process lasts 45 days instead of 70 days; in the Bitto PDO the side of the rind is straight rather than concave and one must thus use different cheese moulds. The most important thing is the size. The minimum one for both is the same (8 kg), but the maximum one for formai de mut is 12 kg, while that of bitto can reach 25 kg”. She adds: “We are now making formai de mut because the price of bitto has risen too much, and demand has decreased, so it is left unsold, while with formai de mut, I must be careful not to exceed the weight. In the evening I have no problem: I do two small wheels. In the morning I can still make two somewhat large ones”.

While in the mountains production is strictly traditional, down at the farmhouse in winter Katia, who is in close contact with her customers, has had to adapt and diversify. In addition to the traditional cheese, Katia makes pasticcini for parties and religious events using a caprino base of lactic coagulation, playing on color, shape, aroma and taste: “I use different herbs; garlic, parüch (*Chenopodium bonus henricus*), curnagì (*Silene vulgaris*), wild thyme and saffron, strictly grown in the Brembana valley” she states.

Motivation and gratification

“In the village where I was born in 1981 Valnegra, near Piazza Brembana, my grandparents did not even have chickens around the house. I was a culture completely different from Mezzoldo, where I now live and where everyone had at least 2 cows”. “I learned this new culture through my love for Juri, and also because I have become passionate about it”, says Katia. In her new role as cheesemaker, she has certainly benefitted from her training as cook, but the way she has immersed herself in this new role, with all the inconveniences of living in the mountains, is not everyone's cup of tea. She learned by “looking at Juri”, who in turn learned from his uncle. Both prefer to work with animals rather than with milk. Juri and his father “have learned the cheese making process by looking at an expert cheesemaker, paid by the family, when Juri was a kid”. An indirect knowledge transfer, which was very common.

In the mountains nobody teaches you, you are required to “absorb” all that is going on around you. While Katia is working, her youngest daughter Elena, who is now five, watches her with curiosity. Her mother asks: “Do you want to be a cheesemaker when you grow up?” to which the daughter replies “Yes, I want to make formaggino (small cheese)”.

The oldest daughter Ale, on the other hand, needs to be “forced” to help,



cavallo (indispensabile per portare giù alla casera il formaggio e la mascherpa)

stare in stalla con il papà, con le mucche, mi farebbe comodo un aiuto quando preparo i formaggini piccoli che richiedono tanta manualità, ma mi aiuta solo a Natale quando è in vacanza da scuola.

Ale ha dieci anni e munge (a macchina) insieme alla mamma, al papà, e allo zio. Così la famiglia non ha più bisogno di dipendenti.

Le difficoltà

Katia, sulla base delle esperienze di sistemazione e adeguamento dei fabbricati, non esita a individuare nella burocrazia una delle principali difficoltà del lavoro dell'allevatore-casaro di montagna. "Per sistemare uno spazio di soli 4x3 m in una delle baite dell'alpeggio abbiamo dovuto fare non so quanti permessi, il Parco voleva la porta che si apriva da una parte piuttosto che dall'altra". Al di là delle contestazioni contro gli eccessi burocratici, Katia è rammaricata che non ci sia abbastanza coesione tra i produttori e tra gli operatori turistici e quelli agricoli. "Anche nel nostro paese, a Mezzoldo, c'è chi, tra i ristoratori, c'è qualcuno che, invece di acquistare i prodotti locali artigianali prende quelli delle grandi aziende casearie". Sul piano delle soddisfazioni è, invece, il rapporto con il cliente che motiva Katia.

Le sfide

Per Katia il primo obiettivo è il raddoppio della capacità della cantina di stagionatura. "Juri non è tanto dell'idea perché dice che a far stagionare il formaggio non sai mai cosa può succedere, io però penso che 180 forme sono troppo poche e che riuscire a stagionare almeno un anno può valorizzare la produzione. Oggi lo stagionato di un anno lo diamo solo ai migliori clienti privati e non possiamo neppure darlo ai ristoranti. Al mio cliente di Città Alta do il formaggio a Natale". Al di là dell'azienda Katia ha sempre d'occhio la piccola comunità dei produttori di formai de



Juri e Katia mungono

because she much prefers to spend time with her father in looking after the cows. "It would be wonderful if she could help me, as I really need a hand in making small-size cheese, which require great manual dexterity, but she only helps me during the Christmas holidays, when she is on vacation" says Katia. Ale is 10 years old and helps to milk the cows (mechanically) together with her parents and uncle, so that the family does not need any employees.

Difficulties

Katia has no hesitation in mentioning red tape as the most difficult challenge facing the mountain cheese maker, especially after her experience in restructuring the place. "To create a space of only 4x3 m in one of the mountain barns, we had to obtain countless permits; the Park board wanted a door opening one way rather than the other", she says. Besides the bureaucratic problems, Katia is saddened by the lack of cooperation between the producers, tour operators and farmers. She adds with regret: "even in our village, Mezzoldo, some restaurateurs prefer to buy dairy products from the big companies rather than from the local artisans". Katia, however, is stimulated by her relationship with her customers.

Challenges

For Katia, the first objective is to double the size of the ageing cellar. "Juri is not fully in favour of this idea, because he says you never know what happens when you age cheese. I think that 180 wheels are too few and to age for at least a year would increase the value of the production. Today we only give the one-year aged cheese to our best private customers and we cannot give it to the restaurants. I give to my special customer in the Bergamo Città Alta cheese at Christmas", she says. Katia keeps a close watch on

mut e non nasconde che sarebbe felice se ci fosse la capacità di gestire la commercializzazione in comune, aggregando l'offerta in modo di entrare nella GDO senza passare dai "grossisti" per quella quota di prodotto, "per noi circa 30%", che non passa dalla vendita diretta. Al di là della valorizzazione del prodotto, mediante la vendita diretta e l'aggregazione dei produttori, Katia ritiene che la creatività personale e l'innovazione, anche in un ambito così tradizionale, siano indispensabili.

"I miei clienti mi chiedono sempre se ho inventato qualcosa di nuovo durante la settimana". Katia crede molto nel futuro del turismo rurale. Nota l'interesse dei turisti che vengono due volte nella stagione alla casera con le visite guidate dell'associazione di promozione turistica Alto Brembo. "Vengono da me con una guida, spiego loro la vita tipica d'alpeggio e faccio il cheese trekking, un assaggio con un paio di prodotti, la maschèrpa e lo stagionato [il furmai de mut prodotto nella stagione d'alpeggio precedente], la gente apprezza". E' convinta che queste formule abbiano un futuro: "devi sapere scrivere le quattro righe giuste su internet, proporre il contatto con il mandriano e sai quanta gente...". Con Katia si sfondano porte aperte.

Territorio: Casere di Mezzoldo

Si tratta di un percorso sul tema delle casere d'alpeggio proposto a livello locale (CAI, amministrazione comunale) sin dal 2013. Il punto di partenza, con ampio parcheggio quasi alla base della salita della strada provinciale per il passo di San Marco (loc. Ponte dell'acqua) è il rifugio Madonna delle Nevi di Mezzoldo. Da qui si segue il sentiero 124 e si raggiunge il rifugio Balicco, passando dalla Casera Azzaredo (coppelle e croci incise). Dal Balicco si raggiunge poi, a breve distanza, il Bivacco Zamboni e da lì, seguendo il sentiero 101, si scavalla la Bocchetta di Piedevalle arrivando al laghetto di Cavizzola e, con breve deviazione, alla casera di Cavizzola.

Da lì si raggiunge la Casera Siltri e, seguendo il segnavia 111, la Baita della Costa Piana e la Casera della Val Terzera, da dove, seguendo la pista forestale, si ritorna al Rifugio Madonna delle Nevi (4 h). Tre delle quattro casere sono in attività e, in estate, conservano il formaggio prodotto sugli alpeggi: formaggio grasso della ditta Mussetti di Sorisole (alpe Azzaredo), bitto storico ribelle della ditta Marioli Sonia di Talamona (Sondrio), formai de mut della ditta Salvini Juri di Mezzoldo. Solo la casera Siltri non è utilizzata.

Va ricordato che le casere sono utilizzate come caseifici di produzione per brevi periodi e che, per buona parte della stagione d'alpeggio, la lavorazione è effettuata in baite a quote superiori. Ogni giorno o ogni due giorni, però, dalle baite il prodotto fresco scende (con i cavalli) alle casere.

the small community producing formai de mut, confessing that she would be happy if they could manage the distribution jointly, so that they could then market their products to the large supermarkets, without having to go through wholesalers, which costs them about 30% in commissions. Besides these aspects Katia believes that personal creativity and innovation are indispensable, even in such a traditional field.

"My customers always want to know if I have invented anything new during the week". She is a firm believer in rural tourism. She notes the great interest shown by the tourists when they visit the dairy twice a year with the Alto Brembo Tourist association that organizes guided tours. "They come to me with a guide, I explain the typical life in the mountains and I do cheese trekking, a tasting of some products -the maschèrpa and an aged formai de mut from the previous year- and the people really appreciate this", she states. She is convinced that this formula is the future, saying: "you must be able to write the right few phrases on the internet, offer a contact with the herdsman and you can't image how many people come...". With Katia it is easy to talk about social interactions.

Territory: Dairies of Mezzoldo

This is a theme route of the mountain dairies organized by local organizations (CAI) and municipalities since 2013. The starting point is the Madonna delle Nevi shelter, climbing up to the San Marco pass (by Ponte dell'acqua). From there one follows trail 124, passing the Azzaredo Dairy (with its cross carvings and coppelle) and reaches the Balicco shelter. From there one reaches the nearby Zamboni camp, from which, following the trail 101, one crosses the Piedevalle pass, reaching the small lake Cavizzola and then the Cavizzola dairy.

From there one reaches the Siltri dairy and by following the 111 signpost the Costa Piana farmhouse and the val Terzera dairy, from where one makes his way back toward the starting point down a forest trail. The trip takes about 4 hours. Three of these dairies are active and in summer they store the cheese produced in the mountains: full-fat cheese from the Musetti di Sorisole dairy (Azzaredo mountain), bitto storico ribelle from the Sonia Marioli dairy of Talamona (province of Sondrio) and formai de mut from the Juri Salvini dairy in Mezzoldo. Only the Sistri dairy is not operational.

One should bear in mind that the dairies are used to produce cheese for short periods and that, for a good portion of the mountain grazing season, the cheese is processed in higher-lying farmhouses. Every day or every other day the fresh product is brought down to the dairies by horse.

Rota Martino



L'azienda è sia per parte del titolare Martino Rota che della moglie, Eugenia Rota (“ma non siamo parenti, proprio per niente”, precisa Martino) di profonde radici bergamane. Martino è nato a Locatello e si è trasferito a Rota con il matrimonio. La famiglia della moglie aveva una cascina a poca distanza dall'azienda attuale sorta su terreni del nonno di Eugenia. Tutti, sia da parte del marito che della moglie, avevano vacche da latte e producevano stracchini da generazioni. Alcuni parenti sono tutt'oggi allevatori nella bassa dove si sono fissati con la fine della transumanza.

Sino agli anni '50 del secolo scorso la famiglia di Martino praticava la transumanza sino alla bassa bergamasca. Nel 1992 è avvenuta in alta valle la grande trasformazione che ha interrotto l'attività dei tanti piccoli allevatori che trasformavano autonomamente il latte e producevano lo stracchino.

L'azienda sino al 1992 praticava l'alpeggio sui pascoli della Costa del Pallio, utilizzando una baita e terreni di proprietà della famiglia del marito in contrada Piacca di Morterone (ma sul versante della valle Imagna). “Ci eravamo ridotti a 5-6 famiglie, prima c'erano 20 famiglie bergamane, tutti facevano stracchino, nella baita si lavorava il latte e si abitava, si dormiva nella stanzetta sopra il fienile della stalla. Non c'era l'acqua [si usava l'acqua piovana n.d.a.]. Gli stracchini venivano trasportati da muli e cavalli sino a Brumano dove il Pesenti (“il figlio c'è ancora e fa lo stagionatore a Corna Imagna”), li caricava sul furgone. Dopo sono saltate fuori tutte quelle cose nel 1992: l'ASL, le piastrelle, i bolli e i bergamini sono spariti. I pochi rimasti vendevano il latte. In questi ultimi anni ci siamo rifatti un pochettino”.

Cessato l'alpeggio i Rota si sono attrezzati con una stalla nuova, capace di 40 vacche da latte. Anche loro vendevano e continuano a vendere il latte a un caseificio (Monaci di Almenno) ma cercano di trasformare il latte in stracchini e vendere direttamente il più possibile (20% del latte munto, meno in estate più in inverno). Il bollo CE e il caseificio a norma sono stati realizzati nel 2004.

Nel 2019 è stata acquistata (in funzione da due mesi) un grande armadio refrigerato (“adesso fa caldo l'estate”, sottolinea la signora Eugenia). Nell'azienda lavora anche il figlio Marco, nato nel 1982 che si occupa della stalla e “delle carte”. Sia Martino che Eugenia sanno lavorare il latte anche se se ne occupa di più Martino. In inverno padre e figlio integrano l'attività dell'allevamento lavorando nei boschi. La vendita diretta è limitata a quella sul posto. “Abbiamo per lo più clienti fissi, un po' di turisti, più del posto”.

Il formaggio: tipologie

“Qui si è sempre fatto solo stracchino quadro” afferma con decisione Martino. In realtà, come da tradizione bergamina, anche in passato si produceva di quanto in quanto il “tondo”. Eugenia spiega che: “mio nonno faceva quello che oggi chiamano strachitunt, ma in modo diverso dal Locatelli [il riferimento è a Guglielmo Locatelli di Vedeseta, scomparso da pochi anni, che ha rilanciato la tradizione dello stracchino “a due paste”. N.d.a.] che mette la cagliata della sera prima sotto e poi tanti strati alternati.

Rota Martino



The firm is co-owned by Martino Rota and Eugenia Rota (nee Rota), married but in no way blood relatives, both with deep bergamine roots. Martino was born in Locatello and moved to the Rota village after getting married. Eugenia's family owned a farm close to the present company that belonged to her grandfather. Both husband and wife come from generations of milk-cow breeders who produced stracchini. Some relatives are still breeders on the plains, where they settled after the end of transhumance.

Until the 1950s Martino's family practiced transhumance in the lower valleys. The year 1992 saw the advent of a great procedural change, which interrupted the activity of many small breeders in the upper valley who used to process the milk and make stracchino cheese on their own.

Until 1992 the company's herd grazed in the mountain pastures of Costa del Palio, using the land and the hut owned by Martino's family in the area of Piacca di Morterone, on the Imagna valley side. Martino states: “there were 5 or 6 families left, where once there had been 20 bergamine families. They all made stracchino, we processed the milk and lived in the farmhouse, we slept in a small room above the hay barn”. There was no running water in the farmhouse, and we used only rainwater. The stracchini were transported by mule or horse to Brumano where one Pesenti (“his son is still ageing the cheese in the Corna Imagna”), loaded them onto his truck. He continues: “. . . then in 1992 many things turned up: the Health Authority, the tiles, the documentation, and the bergamini disappeared. The few remaining ones sold milk. In the last years we have recovered a little”.

Having finished with mountain grazing the Rotas built a new barn, big enough for 40 milk cows. They then sold the milk to the Monaci di Almenno dairy factory (and continue to this day), but now produce stracchino and try to sell to the public as much as possible (20% of the milk produced, more in winter, less in summer). The necessary documentation and EC certification were obtained in 2004.

In 2019 they purchased a wall refrigeration unit, because, as Eugenia puts it: “it is hot in summer now”. Their son, Marco (born in 1982) also works in the company, taking care of the barn and the “documentation”. Martino and Eugenia know how to process the milk, although Martino is more involved in this aspect. In winter, father and son supplement their income by working in the woods. Direct sales are limited to those “on site”. “We have recurrent customers, some tourists and local residents”.

Types of cheese

Martino asserts with certainty: “Here we have always only made square stracchini”. Actually, as in the bergamini tradition, sometimes also “round” stracchini were produced. Eugenia explains: “my grandfather produced what is now called strachitunt, but different from Locatelli (referring to Guglielmo Locatelli from Vedeseta, passed away some years ago, who used to make double-paste stracchino), who uses the curd of the previous evening on the bottom and then he places different alternate layers. “My grandfather used to mix the two



Fasi di lavorazione dello Stracchino all'antica da Martino Rota

“Mio nonno mischiava le due cagliate. Io ho provato a fare così e voglio provare ancora. L'ho fatto solo per noi, per ora”. Tolti questi “esperimenti”, Martino si proclama “fedele allo stracchino”. Ha colto il fatto che valle Imagna e stracchino costituiscono un binomio indissolubile. Qui non si facevano formaggi d'alpe, formaggelle o altro. Solo stracchino.

Le tecniche e lo stile aziendale

La tecnica di Martino è quella “classica”. Lavora il latte immediatamente appena munto, usa solo caglio e tanta manualità. I “fagotti” di tela di canapa vengono fatti sgrondare nei secchi ma poi ritrasferiti nel mastello dove è avvenuta la cagliatura a contatto con il siero caldo, poi ancora nei secchi a raffreddare e solo allora nella cassettera ultra-tradizionale.

Questa è visibilmente antica, con il coperchio (per non far raffreddare troppo rapidamente la pasta negli scomparti) e il beccuccio per lo spurgo del siero. Per lo sgrondo del siero, il fondo degli scomparti della cassettera è rivestito di cannuce, fusti di erbe alte, non plastica, raccolte nei boschi (“a me i veterinari non hanno mai detto niente per queste cose tradizionali”). Ancora oggi ci racconta: “raccolgiamo queste erbe alte, senza nodi, ai margini dei boschi, nelle tagliate [i terreni dove si sono di recente tagliati gli alberi]”.

La tradizione di caseificazione si abbina a quella nell'alimentazione degli animali. “In estate le teniamo in stalla, ma tagliamo l'erba verde per alimentarle, poi dai primi di settembre a fine ottobre si fa pascolo; il terzo taglio non si fa, si fa pascolo”. La mancanza di cantine fredde ha costretto i Rotas a dotarsi di cella frigorifera. L'unica vera “trasgressione” (ma imposta anche dal cambiamento climatico) alla tecnica originale. In realtà rispetto al passato si sono ridotti i tempi di stagionatura. “La gente non lo vuole di più di un mese, molto lo chiedono freschissimo, hanno paura del colesterolo”.

Le motivazioni e le soddisfazioni

Per Martino ed Eugenia la vera soddisfazione è rappresentata dalla soddisfazione e dalla fedeltà dei loro clienti. Per Martino e Marco, più legati agli animali – anche la mamma munge – si aggiunge quella di vedere gli animali che “stanno bene”. Nel complesso la famiglia è soddisfatta: “Siamo

curds. I have tried to follow his recipe and I will try again. For now I have only made it for us”. Besides these “experiments”, Martino has always proclaimed himself “faithful to stracchino”. He has understood that the Imagna valley and stracchino are an inseparable combination. Here we did not make mountain cheese, formaggelle, or other types cheese. We have always made only stracchini.

Techniques and company style

Martino's technique is what can be considered the “classical” one. He works on freshly milked cow milk, using only rennet and manual dexterity. The hemp fagotti are left to drain in buckets, then are relocated in the tub where the curdling occurred when put into contact with the warm whey; thereafter once again they are put into buckets to be cooled; finally it is placed in the very traditional cassettera. This tool is clearly old, having a lid, so as not to cool the cheese dough too rapidly, and a spout for the drainage the whey. For this purpose the bottom of the cassettera has straws and stems of tall grass picked in the woods. Never plastic. Martino explains: “the veterinaries have never said anything about these traditional methods”. He continues: “we pick these stems of tall grass, without nodes, on the edges of the woods, in places where trees have recently been chopped”.

The dairy tradition is linked to the feeding of animals. “During the summer we keep them in the barns, but we cut green grass to feed them. Then from the beginning of September to the end of October, they graze; we don't do the third cutting, we let them graze”. The lack of cold cellars has forced the Rotas to have refrigeration facilities. This is the only real “transgression” from the original techniques, in some way also forced upon them by the climate change. In fact, ageing periods have become shorter than in the past. “People do not want them aged for more than one month, many ask for it fresh, they are afraid of cholesterol” says Martino.

Motivation and gratification

For Martino and Eugenia, the real gratification is the satisfaction and loyalty of their customers. For Martino and Marco, more attached to the animals - even the mother milks the cows – there is the added satisfaction to see the animals that “are doing well”. All in all the family is satisfied: “we

a casa nostra, facciamo come vogliamo, il lavoro non ci manca”.

Le difficoltà

Il vero cruccio di Martino e dei suoi è il prezzo del latte. “Il latte di montagna, delle brune, alimentate come le alimentiamo noi rende il 20% in più del latte della pianura ma ce lo pagano anche meno. Non c’è concorrenza tra i caseifici”. Marco aggiunge che anche il prezzo della carne è infimo: “La scorsa settimana ho portato cinque bei vitelli bruni di un mese al macellaio. Mi ha dato 300 euro”. I Rota non si lamentano, invece, del prezzo degli stracchini (8 € /kg). Non avendo tempo e mezzi (“ci manca un automezzo attrezzato col frigo”, osserva Martino) sono costretti a produrre solo quello che riescono a vendere sul posto. In più: “noi siamo l’ultimo paese, l’ultima azienda; salendo dal fondovalle, a Rota [il paese più in basso, n.d.a.] si incontrano sulla strada tre aziende con caseificio che fanno vendita diretta”. Discutendo con la famiglia Rota sono loro stessi a convenire che se solo tenessero un po’ meno vacche e avessero quindi più tempo per andare a vendere potrebbero compensare con il miglior prezzo trasformando il latte della minor produzione.

Le sfide

Realizzata la “cella” (che in realtà è un grande armadio refrigerato), l’azienda è ormai attrezzata per la produzione. Il passo successivo sarebbe l’acquisto di un furgoncino refrigerato (si lavora con lo stracchino fresco che “è vivo”). Evidentemente è il figlio che deve prendere delle decisioni.

Luogo: L’Alta Valle Imagna

L’Alta Valle Imagna è costituita dalla testata della valle, che la separa dalla conca di Morterone e dalla val Taleggio. L’alta valle Imagna ha caratteri molto diversi dal resto della valle che la unisce alla Valsassina e alla val Taleggio in nome della “civiltà dei bergamini e dello stracchino”. In comune con la val Taleggio c’è anche la pregevole e originalissima architettura rurale. I paesi dell’alta valle sono: Brumano, Fuipiano, Locatello e Corna. A Fuipiano e Brumano il fenomeno dei bergamini era imponente, a Locatello e Corna



La cassettera di legno con scomparti, costruita da Martino su modello delle precedenti

work from home, we do what we want, there is no shortage of work”.

Difficulties

The real concern that Martino and his family have is the price of milk. He says: “the mountain milk, from bruna cows, fed as we feed them, is 20% higher in yield than the milk on the plains, but they pay us even less. There is no competition between the dairies”. Marco adds that even the price of meat is very low. “Last week I brought three beautiful one-month old bruna calves to the butcher. He gave me €300”. On the other hand, they have no complaints about the price of stracchini, which is €8/Kg. Not having the time nor a refrigerated truck, they produce only what they can sell on site. Moreover, Martino states that: “we are the last town, the last company coming up from the bottom of the valley; in Rota you will come across three dairies, which sell directly to the public, before ours”. Discussing with the Rota family they agree that if they had fewer cows and more time to sell their products, they would make up in lost milk production with an increased profit from their dairy products.

Challenges

Having built the refrigeration “cell”, which in effect is a big walk-in refrigerator, the company now is fully equipped for production. The next step would be to purchase a refrigerated van (they work with fresh stracchini which are “alive”). The family agrees that it is the son who must make the decision.

Territory: The Upper Imagna Valley.

The Upper Imagna Valley consists of the head of the valley that separates it from the Morterone basin and the Taleggio valley. This part of the valley has very different characteristics from the rest of the valley that connect the Valsassina and val Taleggio in the name of the “civilization of the bergamini and stracchino”. It shares with val Taleggio the stunning and most original rural architecture. The villages in the valley are: Locatello, Fuipiano, Corna, Brumano. In Fuipiano and Brumano the phenomenon of the bergamini



Lo Stracchino all’antica

marginale, ma anche qui c'erano e rimangono interessanti tradizioni di trasformazione casearia. A Corma Imagna ha sede una piccola cooperativa ("Il tesoro della Bruna") che gestisce la "Casa dello stracchino". Sempre a Corna Imagna, grazie all'iniziativa dell'associazione culturale Centro studi Valle Imagna, sono stati realizzati attraverso interessanti interventi di acquisizione e recupero edilizio l'Antica locanda Roncaglia e la Bibliostera di Cà Berizzi. A Fuipiano, il paese più alto della valle a oltre 1000 metri (con buone strutture alberghiere), la contrada Arnosto, sorta come posto di frontiera (qui passava il confine tra la repubblica di Venezia e lo stato di Milano) sin dal Cinquecento, è stata in anni recenti recuperata e sta venendo adibita a strutture di ospitalità e museali.

L'alta valle Imagna rappresenta un volto poco conosciuto della montagna. Era una montagna molto popolata, ricca di verdi prati e boschi (oggi i prati sono diminuiti ma sono sempre in larga misura ancora curati, più che altrove). Il paesaggio è punteggiato da una miriade di piccole strutture agropastorali (stalle-fienile) realizzate in pietra locale con tetti a falda molto ripida coperti da piccole ma spesse lastre (piöde) di pietra calcarea locale. Caratteristiche le porte d'ingresso di questi fienili, a T, con una parte bassa (dove entra appena una persona) e la parte alta molto larga (per far passare grandi gerle piene di fieno). In nessun'altra valle lo stracchino è parte dello spirito del luogo come in alta valle Imagna. Prati, edifici rurali, tipologia dello stracchino, rappresentano un tutt'uno. In alta valle Imagna vi era solo il grande pascolo della Costa del Pallio, alle falde del Resegone (montagna iconica per milioni di lombardi da Lecco a Milano passando per la Brianza), dove, dalla valsassinese Morterone, da Brumano e Fuipiano, salivano migliaia di bovini divisi in tantissime piccole mandrie condotte da pastorelli (come Martino Rota da noi intervistato). Non era un alpeggio, solo un pascolo diurno. Alla sera ciascuno si riportava nelle cascine, alle quote inferiori, le proprie vacche, le mungeva e – con il latte ancora caldo – produceva stracchino.

Lo stesso avveniva a Locatello e a Corna nelle cascine di monte dove gli allevatori si trasferivano in estate. La cultura dello stracchino è ancora viva in alta valle Imagna nonostante la falce (avvenuta negli anni '90 del secolo scorso) delle piccole aziende, costrette a chiudere o a rifugiarsi nel "sommerso". Diverse aziende sono rinate o hanno ripreso a ceseificare. Vi è stata anche l'esperienza, oggi in difficoltà della coop Tesoro della Bruna con la Casa dello Stracchino di Corna Imagna. Unica in alta valle Imagna è l'esperienza di un'associazione culturale che opera attivamente per una "rigenerazione locale". Dopo aver prodotto molte pubblicazioni finalizzate al recupero della memoria della cultura materiale e immateriale, il Centro studi valle Imagna, è passato alla fase realizzativa, con l'idea che il patrimonio è una risorsa viva.

Cultura, ospitalità, tradizioni alimentari si fondono nell'esperienza della Bibliostera di Cà Berizzi alla contrada Regorda di Corna Imagna, una struttura che è al tempo stesso una biblioteca (parte dei circuiti bibliotecari) e osteria, dove si svolgono eventi culturali e gastronomici. Nella cornice di una dimora con annesso strutture agricole del primo Seicento.

Questa esperienza in qualche modo viene replicata a Fuipiano nella suggestiva Contrada Arnosto, già posto di frontiera veneto.

was impressive, whilst in Locatello and Corma it was marginal, although interesting traditions of cheese processing existed also here. Corma Imagna has a small cooperative dairy (Il Tesoro della Bruna) which runs the Casa dello stracchino. This is also where, through an initiative of the Valle Imagna Cultural Centre, the Antica Locanda Roncaglia and Bibliostera di Cà Berizzi, two typical buildings from the 1600s, were purchased and restored. In Fuipiano, the highest town in the Valley at over 1.000 meters (with good hotel facilities) the district of Arnosto, since the 1500s a frontier town (on the border between Venice and Milan), has been recently restored and has become popular as a tourist facility and museum attraction.

Until recently the upper Imagna Valley was a mostly unknown part of the mountain. It was a very populated area, rich with green fields and woods, (fields have recently decreased, but are still abundant and better kept than elsewhere). The scenery is interspersed with a myriad of small agro-pastoral structures (stables/hay barns) built with local stones, with very pitched roofs, covered by thick local calcareous stone tiles (piöde). These structures have characteristic T-shaped doorways with a low entrance that give access to only one person at a time, and a wide top portion, so that the large hay baskets could go through. No other valley has the same spiritual attachment to stracchino as that one of the upper Imagna valley. Fields, rural structures, the culture of stracchino are all in complete unison.

This part of the valley had only one grazing area, the Costa del Pallio, on the slopes of mount Resegone, an iconic mountain for people from as far as Milano, Lecco and Brianza, where thousands of bovines climbed from the areas of Morterone, Brumano and Fuipiano, all in small herds led by young shepherds (like Martino Rota, the subject of our interview). It was not an overnight mountain grazing area, only a daytime pasture. In the evenings everyone would return to their farmhouses in the lower areas, milk the cows and make stracchini with the, still warm, milk.

The same happened in Locatello and Corna, in the mountain farmhouses where the breeders moved in the summer. The stracchino culture is still alive in the upper Imagna valley, notwithstanding almost all small dairies closed in the 1990s, because of mindless regulations, or were forced into undeclared employment. Many dairies have resumed operating and producing cheese. Some cooperatives, such as the Tesoro della Bruna and Casa dello Stracchino resumed their activities, but with somewhat limited success. There is one cultural association, unique in its kind, which operates to actively recreate a "local regeneration". After having produced many publications aimed at recovering the cultural, material and immaterial traditional knowledge of the valley, the "Centro studi valle Imagna" (Imagna Valley Study Center) proceeded to the next phase with the concept that heritage is a "live" resource.

The project "Bibliostera di Cà Berizzi" combines culture, hospitality and food traditions. It is located in the district of Regorda of Corna Imagna and consists of a structure, which is both a library (part of the Italian Library Circuit) and an informal restaurant ("Osteria), where gastronomic and cultural events take place. All this in the setting of a home with annexed agricultural buildings dating back to the early 1600s.

A similar project has been replicated in Fuipiano, in the picturesque district of Arnosto, once a border town occupied by the Venetians.



MORBEGNO

VALLI DEL BITTO

VAL TARTANO

VAL VARRONE

Centro bitto

Alpe Soia

Alpe Terzera

Alpe Ancogno

Latteria soc. branzi

VALSASSINA

Caseificio Valtorta

ALTA VAL BREMBANA

Daniele Invernizzi

VAL TALEGGIO

Coop S. Antonio

CasArrigoni

Aqriturismo Ferdy

LECCO

Az. agr. Rota Martino

VALLE IMAGNA

BERGAMO

9. CAMMINI STORICI ED ESCURSIONISTICI ALLA SCOPERTA DELLE OROBIE

Le Orobie hanno la grande opportunità di poter utilizzare, ai fini della realizzazione di percorsi di turismo pedonale, ciclistico, equestre, la propria estesissima e capillare rete viaria tradizionale, costituita da tracciati in larga misura funzionali alle attività rurali locali ma anche al trasporto del materiale ferroso estratto dalle numerose miniere (alcune attive sino al secolo scorso), diretto ai forni fusori, alle transumanze, all'esportazione verso la pianura di prodotti locali (tessuti, ferro, carbone, formaggi, bestiame), al transito verso la Valtellina di merci e persone, alla realizzazione, durante la prima guerra mondiale della linea difensiva OAFN (Occupazione avanzata frontiera Nord).

I percorsi storici e tematici dovrebbero rappresentare uno strumento per approfondire la realtà della montagna e la sua storia nella sua unitarietà. A volte una via tematica, focalizzandosi su un singolo aspetto, rischia di far dimenticare questa unitarietà. Il medesimo sentiero (come quelli dei passi che scollinavano in Valtellina) era calcato dalle orme di pastori e contrabbandieri, la medesima *caalera* da mercanti, transumanti, pellegrini. La rete viaria storica comprende le vie legate alle carovane dei mercanti medievali, al passaggio di eserciti, alla politica degli stati, alla "grande storia". Su queste vie, ovviamente, fluiva anche la quotidianità operosa delle genti. Le vie storiche (in senso stretto), legate alla "grande storia" sono, nel nostro territorio, almeno tre: la strada *Priula*, la via *Mercatorum*, che fu soppiantata dalla *Priula*, la strada del Bitto.

Questo capitolo è stato creato al fine di mettere in evidenza i produttori di formaggio delle Valli Orobiche ed i suoi punti di interesse naturalistici e culturali. Fine ultimo è avere un database completo dei produttori, in modo da creare una serie di percorsi dedicati a ciascuna Valle orobica. Si tratta di un capitolo che verrà ampliato e tenuto aggiornato nel tempo, con l'aggiunta di punti di interesse e Knowledge Keepers intervistati. Saremo ben lieti di ricevere nuove adesioni a questo progetto, di modo da dare la giusta e corretta rappresentanza ai produttori di formaggi orobici.

9. HISTORICAL AND EXCURSION ITINERARIES: THE DISCOVERY OF THE OROBIC MOUNTAINS

The Orobic Mountains have the opportunity to use their enormous and capillary road network to create different types of itineraries (by foot, by bicycle or by horse). This network consisted of roads mainly functional to local agricultural activities, but also used for the transportation of iron ores from the mines (some of which were still active till the last century) to the blast furnaces, for the transhumance movements, for the export trade of local products (textiles, iron, coal, cheese and livestock), for the passage of goods and people towards the Valtellina valley, and the construction of the military defense line OAFN (*Occupazione Avanzata Frontiera Nord*) during World War I.

Historical and themed itineraries are the best tools for further exploring the real life of the mountains and its unique history in its entirety. Sometimes a themed itinerary, focusing on just one single facet, could make us forget his wholeness. The same trail (like those trails that from the top of the mountains came down to the Valtellina valley) was stepped on by shepherds and smugglers; the same *caalera* by merchants, transhumant herders, and pilgrims. The historic network of roads includes those roads, which were used by the caravans of medieval merchants and by numerous armies, strictly linked to the politics of different countries and to the "great history" of this region. These same roads also saw the daily industriousness of their people. Strictly speaking the historical itineraries linked to the Great History are at least three: the *Priula* road, the *Mercatorum* road (superseded by the *Priula* road) and the *Bitto* road.

This chapter was written to highlight the local cheesemakers and the cultural and naturalistic itineraries of the Orobic Mountains. Our goal is to collect a complete database of all the local cheese producers and create a number of itineraries, which focus on each valley of the Orobic Mountains. This section will be expanded and updated over time with a constant addition of new itineraries and interviews to Knowledge Keepers.

We will be very glad to receive new interviews to add to this book and the related database in order to give to all the Orobic cheesemakers a rightful and correct representation.

Pronuncia regole minime e avvertenze.

Nelle Orobie si parlano dialetti della lingua lombarda (ISO 639-3 lmo) nelle sue varianti occidentale (provincia di Lecco e di Sondrio) e orientale (provincia di Bergamo). La divisione tra le due aree non è netta. La lecchese Valsassina risente di influssi orientali mentre, a loro volta, le vallate bergamasche al confine con la provincia di Lecco, per ragioni storiche e religiose legate a Lecco e Milano, risentono di influssi occidentali. La piccola val Tartano, a Nord del crinale orobico, quindi in provincia di Sondrio, vede convivere nel suo microcosmo linguistico dialetti valtellinesi (lomb. occ.) e bergamaschi (lomb. or.). Tra le differenze più evidenti del bergamasco rispetto ai dialetti occidentali si nota l'assenza della *n* finale e la caduta della *v* intervocalica (quindi *muunt* – alpeggio – diventa *mut e*). La pronuncia può variare anche da zona a zona nella stessa valle quindi la grafia deve ritenersi orientativa. L'indicazione dei sinonimi e della varianti non pretende di essere esaustiva.

ü = u lombarda (*liü*, pronome it. “lui”);

ö = o lombarda (eq. fr. *eou*)(*böcc* = buca);

quando la vocale è raddoppiata (*aa*, *ee*, *uu*, *öö*, *üü*) l'accento cade sempre sulla prima delle due;

ee, e raddoppiata (sempre chiusa) (*malghees* = malghese);

öö = o raddoppiata (sempre “turbata”) (*fiöö*, figli, ragazzi; *caröö*, carie del formaggio);

ò = o aperta;

è = e aperta;

é = e chiusa;

ch = c dura in qualsiasi posizione (equivale a *k*);

c = c dolce (se inizio parola o posizione intermedia);

cc = c dolce in finale di parola (*furmacc*, formaggio);

g = g dolce;

gh = g dura in qualsiasi posizione;

h = in inizio parola è aspirata (solo dialetti del lomb. or.)

ss = s sonora);

s = s sorda (*serùn*, siero di latte) (come it. naso);

s-c = fonemi distinti (*s-ciòpp*, fucile; *ràs-cia*, spazzola per gli animali)

Some rules and tips on pronunciation

In the Orobics, various dialects of the Lombard language are spoken (ISO 636-3) in its variations on the western side (provinces of Lecco and Sondrio) and the eastern side (province of Bergamo). There is not a distinct division between the two. Valsassina on the Lecco side has some eastern influence while the Valleys of Bergamo bordering Lecco have a western influence, also linked to historical and religious ties to Lecco and Milan. The small valley of Tartano has an almost perfect mix of Valtellina and Bergamo dialects. One of the most important distinctions between the Bergamo and the western ones is the tendency to drop the final “n” consonant and omitting the “v” sound between two vowels. Thus, “muut” – (mountain) becomes “mut e”. Bear in mind that some dialects may vary within the same valley, so these suggestions should be regarded as indicative, and by no means all-encompassing.

ü = long “ooh” sound (lüu, Italian pronoun “lui” “he”);

ù = u

ö = long “o” sound (böcc = buca = hole);

when there is a double vowel, (aa, ee, uu, öo, üu) the accent always falls on the first of the two;

ee, the “e” is doubled (always closed, such as in “air” (malghees = malghese);

öö = the “o” is doubled (always “turbed”) (fiöö, children, lads; caröö, cheese caries);

ò = open o;

è = open e;

é = the e is closed;

ch = hard c (equivalent of k) in any position

c = soft c (like “ch”) in any position except at the end of the word

cc = soft c at the end of the word

g = sweet g such as “gee”

gh = hard g (as in “give”) in any position

h = is always the “h” of hotel or house (not usual in Italian, where the “h” is usually silent

ss = s such as in “snake”

s-c = s followed by the “ch” sound

10. GLOSSARIO

Albi = *paneer*: tronco scavato per realizzare un truogolo o un abbeveratoio. A volte utilizzato anche per indicare l'analogo manufatto di pietra (*avèl*).

Agra = Una preparazione di siero inacidito conservata anche da un anno con l'altro che veniva utilizzata per l'acidificazione del siero fresco ai fini della coagulazione delle sieroproteine e quindi della produzione della *maschèrpa*. Per aumentare il potere acidificante si aggiungeva frutta acerba e radici di genziana. In assenza di aceto in passato utilizzata anche per condire l'insalata. Oggi sostituita da acidi organici deboli (lattico o citrico in prevalenza). L'aggiunta di aceto non favorisce le buone caratteristiche sensoriali del prodotto.

Agréer = Una botticella di legno contenente l'*agra* (*vedi*). Ad ogni utilizzo veniva rabboccata con nuovo siero.

A(v)èl: Blocco di pietra scavato per ricavarne un abbeveratoio o truogolo per i suini.

Bàit = *baitèl* = *bènula*: 1) ricovero portatile per i pastori impegnati a custodire la *malga* di notte in zone pericolose o in avverse condizioni meteorologiche. Il *bàit* consiste in una cassa di legno chiusa, fornita di uno sportello, per consentire ai pastori che devono sorvegliare la *malga* (*vedi*) di notte di disporre di un riparo e di un giaciglio. È trasportata da due uomini, come una barella, inserendo delle stanghe lateralmente. Ancora utilizzata in qualche alpeggio. 2) con lo stesso nome si indicavano anche dei ricoveri fissi realizzati con pietre a secco che venivano collocati presso i *bàrech* per poter controllare gli animali che vi venivano rinchiusi di notte. Erano coperti come i *calècc* con assi di legno (in tempi più recenti anch'essi con teloni impermeabili). Con *baitèl* si indicavano anche piccole costruzioni con copertura permanente, a volte anche in parte ricavate da ripari sotto roccia, site a quote elevate e adibite a ricovero di emergenza per pastori che devono sorvegliare le pecore o i bovini giovani che utilizzano le zone più impervie dell'alpeggio.

Baita = *Baita*: Fabbricato con copertura permanente ma in genere di ridotte dimensioni (pari o poco superiori a quelle dei *calecc* *vedi*) dove avviene la caseificazione. La presenza di parecchie baite consente tutt'oggi di lavorare il latte sul pascolo dove è presente la *malga* (*vedi*), senza sottoporre il latte alle alterazioni dovute al trasporto e le bovine allo stress di lunghi trasferimenti dal pascolo ai siti di mungitura.

Baitèl: con significato analogo a *Bàit* (ricovero portatile, *vedi*) o di primitivo ricovero con copertura permanente o sotto roccia.

Baitù = *Baitun*: ricovero chiuso, di grandi dimensioni, per riparare di notte al chiuso i bovini alpeggiati. In voga alla fine dell'Ottocento. Oggi sostituito dalle tettoie (*penzàne/tècie / sòste*).



A(v)èl



Bàit

10. GLOSSARY

Albi = paneer: a carved trunk to create a drinking trough. It can also indicate a similar type of trough made of stone.

Agra = A preparation of acid whey, preserved for up to a year, which was used for acidifying fresh whey in order to coagulate the whey proteins and thus produce “*maschèrpa*”. To increase acidity, unripe fruit and gentian root was added. The mixture was used to replace vinegar in salad dressing when this was not available. Today, it has been replaced by weak organic acids, mostly lactic or citric. Vinegar in no way enhances the taste of the product.

Agrèer = A small wooden bottle containing the *agra* (see above). With every use, it was refilled with fresh whey.

A(v)èl: A block of stone carved in a way to create a drinking trough for swine.

Bàit = *baitèl* = *bènula* : 1) a portable shelter used by shepherds guarding flock in dangerous terrain, or during inclement weather. The *bàit* is a closed wooden box with a door allowing the herdsman to enter for shelter and use as a bed. It was transported by two men, like a barrel with a pole on each side. It is still used in some mountain grazing areas. 2) the name also refers to the fixed shelters built with dry stone next to the *bàrech* to control the animals sheltering therein at night. Like the *calècc*, they were covered with wooden planks, but in recent times, this has been substituted with waterproof canvassing. *Baitèl* also refers to small buildings with permanent roofing, situated high on the mountains, and used by the pastors keep an eye on the herd in difficult terrain.

Baita = *Baita*: A building with permanent roofing but usually very small (the same or slightly bigger than the *calecc*) where dairy production occurs. The presence of numerous *baitas* permits the working of milk in the fields where the *malga* is, without exposing the milk to variations which can occur during transport, or the cows themselves to the stress of having to move from the grazing fields to the milking locations. Note: The dictionary definition of “*baita*” is “*chalet*”, but not to be confused with the ones in the context of this book.

Baitèl: The same meaning as *Bàit* (portable shelter) as above.

Baitù = *Baitun*: A large enclosed shed to shelter the herd in the mountains at night. In use until the end of the 19th Century, today it has been replaced with canopies (*penzàne* / *tècie* / *sòste*).



Baita



Baitèl



Baita



Baitù



Baghè



Bàgiul



Bàt la sègia

Baghèt = *Baghèt* = cornamusa, ampiamente utilizzata dai pastori ancora nell'Ottocento (insieme a flauti di Pan e pifferi).

Bàgiul = *Bàzul* : bilanciere di legno portato a spalla per il trasporto del latte in due secchi. Utilizzato sino agli anni cinquanta.

Bàgol = *bagarèli* : palline di sterco ovicaprino

Bàsla = piattino di metallo poco profondo dal bordo sottile che si usa per la prima rottura della cagliata, operando delicatamente il rivoltamento di fette in superficie.

Bàt la sègia = picchiare sul fondo della *sègia* con lo *scagnèl* per mungere per radunare i pastori per la mungitura. Un segnale utilizzato in epoca pre-telefonia mobile per avvisare i pastori anche di pericoli e altre evenienze.

Bàrech : recinto di muriccia a secco realizzato - almeno in origine - presso capanne o ripari sotto roccia. Rappresenta una struttura primordiale, presente sugli alpeggi sin dalla protostoria. Nelle valli del Bitto molti alpeggi sono tuttora dotati di più *bàrech* (sino a 5-7), distribuiti in vari settori del pascolo. Tali recinti, con muri alti in media 0,8 m e larghi 0,5-0,6 m, facilitavano la sorveglianza del bestiame ed evitavano la sua dispersione (con rischio di caduta nei dirupi) in caso di temporali; hanno anche la funzione di favorire l'ingrasso delle aree migliori che sono intensamente utilizzate rappresentando anche una "riserva d'erba" quando, a fine stagione, si pascolano i ricacci. I *bàrech* di tipo più primitivo sono irregolarmente circolari, a volte con un masso sulla circonferenza (su cui appoggiava un rudimentale riparo); quelli più "moderni", invece, sono a pianta geometrica regolare (quadrata, rettangolare o poligonale). Anche la tecnica di costruzione si è evoluta: da una struttura muraria irregolare si è passati alla disposizione più o meno regolare di lastre disposte verticalmente. Spesso il muro è coperto da lastre piatte disposte orizzontalmente e sovrapposte le une alle altre in funzione di consolidamento e protezione della muratura. Agli angoli, e in corrispondenza delle aperture, si utilizzavano grosse pietre e massi. Le aperture possono essere da 2 a 5, chiuse da pertiche che si incastrano entro incavi della muratura. La superficie delimitata dai *bàrech* è di circa 1 .000 mq ma ve ne sono anche di molto più estesi.

Batidiüra = *regiüra*: la vacca che procede in testa alla mandria in movimento, specie durante la *carga* e la *descarga* e, soprattutto, la transumanza da e verso la pianura. Corrisponde (di solito) alla *regiüra de còregn*.

Bèch : caprone

Bènula: vedi *bàit*.

Bergamì(n) : i bergamini , detti anche malghesi (*malghees*), erano gli allevatori-casari che dalle Orobie (valli bergamasche e Valsassina, solo marginalmente Valtellina) scendevano in inverno nella bassa lombarda. Un fenomeno iniziato nel XV secolo e cessato nella seconda metà del secolo scorso (molti si stabilirono

Baghet = *Baghèt* = Bagpipe, commonly used by the pastors until the 1800s, together with the flute and pan flute.

Bàgiul = *Bàzul*: wooden outrigger carried on the shoulders for transporting milk in two buckets. Used until the 1950s.

Bàgol = *bagarèli*: ovine dung balls

Bàsla = shallow metal dish with a soft border used in the first breaking of the curd, gently overturning the surface slices.

Bàt la sègia = beating the bottom of the *sègia* with the *scagnèl* to gather the herdsmen for milking. It was also used to communicate possible danger or other communications.

Bàrech: dry wall fencing originally built near huts or rock shelters. This is a primordial structure, present on the mountains since Early History. In the Bitto valley, many of these are still present, up to 7 scattered around each grazing field. This fencing, with walls averaging 0,8 m. in height and approximately 0.5 m. wide was used to make the guarding of the herd easier, and to avoid their falling down some ravine during storms. This fencing was also useful in spreading the grazing area, so that the herdsman can ensure that there are enough sprouts for grazing at the end of the season. The earliest *bàrech* were roughly circular with occasionally a rock on the circumference to provide a rudimentary shelter for the shepherd. The more “modern” ones are built according to plan, square, rectangular or polygonal. Building techniques also evolved: from a rudimentary construction, the later ones were made with vertical sheets. Often the walls were covered with flat sheets overlapping horizontally according to the protection required. The corners and entranceways were built with larger rocks. The openings were from 2 to 5, closed by perches which were wedged into the walling. The surface area averaged about 1.000 square meters, but some were considerably larger.

Batidùra = *regiùra*: the cow that leads the moving herd, especially during the “carga” and “descarga”, above all on the transhumance towards the plains.

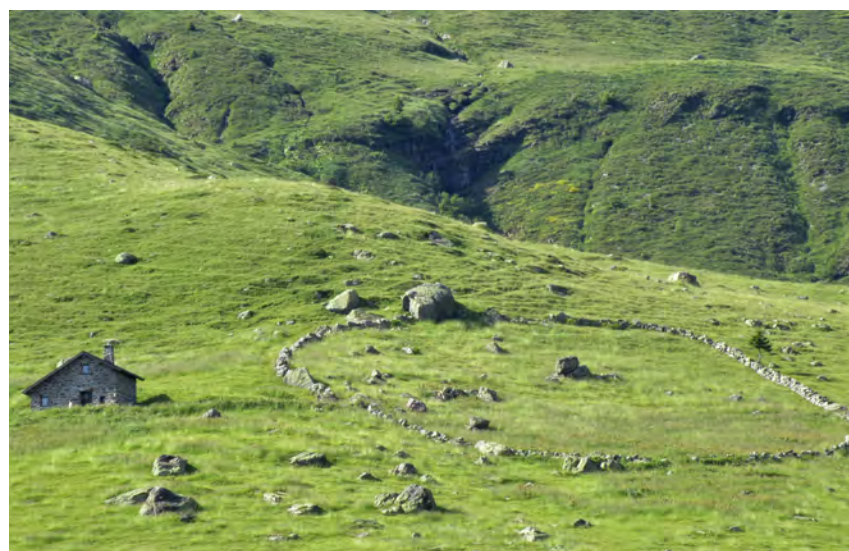
Bèch: billygoat

Bènuli: see *bàit*.

Bergamì(n): the *bergamini*, sometimes referred to as *malghesees* were the dairy breeders who, from the Orobics, (Valley around Bergamo, Valsassina Valley, and only partially Valtellina) descended towards the plains of Lombardy in winter. A phenomenon which originated in the 16th Century and ceased in the second



Bàsla



Bàrech



Bèch



Bergami(n)



Birla



Brentèl:

definitivamente nella Bassa tra le due guerre mondiali come agricoltori, allevatori, artigiani ed imprenditori del settore agroalimentare). Con la sedentarizzazione dei bergamini, i caricatori delle valli orobiche valtelinesi, sfruttando i “vuoti” lasciati dal bergamini brembani e, in parte, anche valsassinesi, hanno iniziato tra le due guerre a “colonizzare” gli alpeggi della valbrembana (e lo fanno ancor oggi). L'utilizzo degli alpeggi della lecchese Valvarrone da parte di gerolesi – da soli o in società con elementi locali - risale, invece, alla seconda metà del XIX secolo.

Birla = covone di fieno.

Bocc = *Occ de l'furmailfurmacc*: Risultato dell'attività fermentativa gassogena del microbiota. Un'occhiatura tipica è un pregio perché è legata ad attività fermentative di diverso tipo in grado di produrre prodotti finali aromatici. Essa, però, ma deve essere abbastanza regolare, uniformemente distribuita nella pasta, in generale piccola (tranne che ovviamente nel caso dell'Emmental). Se l'assenza di occhiatura è un grave difetto nei formaggi artigianali in generale, l'occhiatura grande non è compatibile con i formaggi tipici delle Orobie. La pasta in questo caso non è omogenea e ciò viene avvertito durante la masticazione. Il gusto è alterato dai prodotti di alcune fermentazioni molto intense (in particolare acido propionico che conferisce il gusto dolce ma scialbo). Le cause sono da cercare nella scarsa qualità igienica del latte di partenza (presenza di batteri coliformi) e da una scarsa attenzione allo spurgo della cagliata.

Bocclocc de la scigagnalmàsna turneer . E' costituito da una pietra scavata all'interno della quale può ruotare la base del palo verticale della *scigagna*, l'organo di legno utilizzato per spostare la *culdera* dal fuoco poteva ruotare.

Boascia = *bovàsca* : meta (torta di sterco) vaccina. I regolamenti d'alpeggio tuttora, sulla carta, impongono, al fine di facilitare la fertilizzazione del pascolo, di frammentare le *boasce* secche entro pochi giorni dalla *descarga*. La rottura veniva eseguita manualmente con un bastone ricurvo all'estremità, il *trempeùt* con il quale la *boascia* era colpita agendo come con una mazza da golf.

Brentèl: bidoncino di acciaio o alluminio muniti di spallacci per il trasporto a spalla, utilizzati laddove non è possibile utilizzare mezzi meccanici (motocarriole, fuoristrada) in grado di trasportare i bidoni da 50 l.

Brünza = campano per animali di bronzo o ottone. Utilizzato in prevalenza per finalità ostentative durante i trasferimenti in quanto, sul pascolo, un urto contro una pietra può danneggiare irreparabilmente la campana (che diventa “fessa”). Particolarmente pregiate le *brünze* appese al collo della vacca *batidiura* durante la transumanza da e verso la pianura.

Cadùla = *cadréga*: attrezzo per il trasporto a spalla costituito da un telaio di legno (di recente anche metallico) con spallacci. Serve per il trasporto di forme di formaggio e della *maschèrpa* dalle baite o dai *calécc* dove si è trasformato il latte verso la casera.

half of the last century. Many of them in fact settled in the plains as farmers, artisans, breeders and businessmen. With the moving away of the *bergamini*, the charterers of the Valtellina Orobiancs took advantage of the gap left by the *bergamini* and started “colonizing” the mountain pastures in the Brembana valley, especially in the period between the two world wars, a situation which persists to this day. The mountains in the Valvarrone (Lecco) on the other hand, fell into the hands of the Gerolesi, often in partnership with local partners, since the second half of the 19th Century.

Bìrla = sheaf of hay

Bocc = *Occ de 'l furmai/furmacc*: This is the end-product of the gaseous fermentation. This process enables one to obtain different types of aromatic cheeses. However, it should be regular, uniformly distributed throughout the dough, and generally small, except in the case of Emmenthal. Holes in the cheese are not compatible with typical Orobiancs cheeses. In the latter event, the dough is not homogenous and this can be tasted when chewing. Sometimes intense fermentation can alter the taste of the cheese, especially with propionic acid, which results in a sweet but flat taste. This is usually due to poor hygiene in the milk processing or insufficient cleaning of the curd.

Boccl'occ de la scigàgna/màsna/turneer. This is a hollowed stone on which the base of the vertical pole of the “scigagna” can rotate, the wooden winch used for moving the cauldron on the fire.

Boascia = *bovàsca*: dried cow dung. Mountain regulations still require that one should fragment the dried dung within a few days of it being dropped, to make fertilization easier. This was done by means of a rod with curved ends, hitting the dung similar to a swing with a golf club.

Brentèl: steel or aluminum 50 l. bucket with shoulder straps enabling one to reach, on foot, areas which are inaccessible to motorized vehicles.

Brùnza = copper or brass bell for animals. This was mainly used for exhibition purposes, in that if the bell were to bump a stone or rock, it could be irreparably damaged. The leading cow was usually the one wearing the more elaborate bells.

Cadùla = *cadrèga*: a shoulder transport utensil having a wooden frame (recently made with metallic frame) with shoulder straps. This was used for transporting cheese wheels and the *maschèrpa* either from the *baita* or from the *calècc*.



Brùnza



Cadùla



Calècc

Calècc= Elemento fortemente emblematico de unisce la specificità del sistema di utilizzo del pascolo e della lavorazione del latte sugli alpeggi delle Orobie occidentali. Assunto a simbolo di una resistenza caseraria, che non abbandona gli elementi anche più arcaici della tradizione, il *calecc*, anche se non ancora definitivamente abbandonato, rischia di divenire un elemento archeologico. Trattasi di semplice “capanna casearia” (4 x 5 m in pianta) costituita da un muretto a secco (alto 1-1,5 m) senza copertura fissa. La copertura è costituita da un telone impermeabile sorretto da pertiche (due infisse nel terreno ed una orizzontale sorretta dalle prime) e opportunamente ancorato mediante delle corde alla muratura. Quando le condizioni atmosferiche sono buone, al fine di favorire l’allontanamento del fumo, il telone viene in parte rimosso. In passato la copertura era costituita da tavole di legno caricate da grosse pietre (per non farle smuovere dal vento) e, in tempi più recenti, anche da rozze coperte di lana (o lana e canapa) di fabbricazione casalinga (*pelòrscc*).

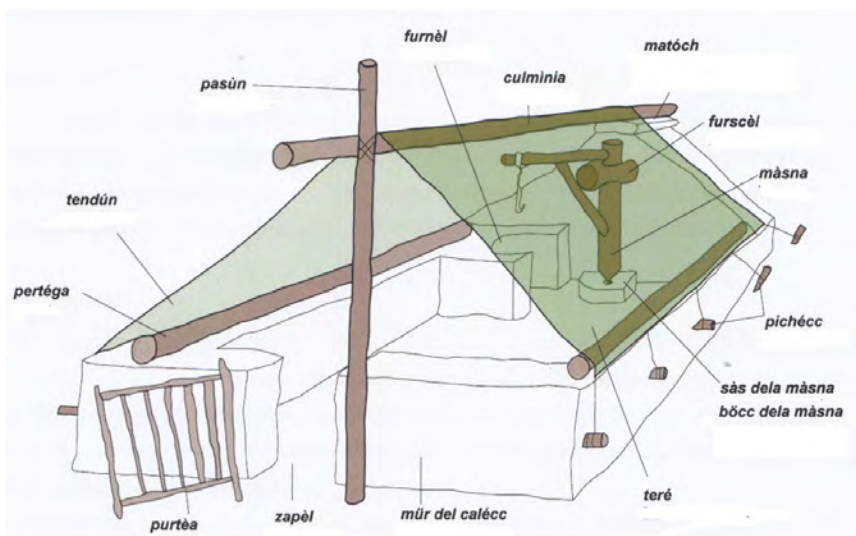
L’entrata, chiusa da un cancelletto di legno che impedisce l’accesso degli animali, si trova sul lato avale: dove il terreno è in forte pendenza si doveva procedere ad un livellamento, in questi casi il muro a monte è molto più alto e l’accesso avviene mediante una soglia e alcuni gradini realizzati con grosse lastre di pietra. Su ogni alpe ve ne erano decine (100 all’alpe di Mezzana, 50 all’alpe Culino, 60 all’alpe Piazzo).

All’interno del *calècc*, in un angolo, (o al centro del muro se questo è di contenimento del si trova il focolare con il supporto girevole per la caldaia del latte; in un altro angolo il *paieer* (vedi).

Nel *calècc* vi sono anche il tavolo spersoio (*spresuur*) dove vengono appoggiate, per lo spurgo del siero, le forme di Bitto e i *garòcc* della *maschèrpa*. Non manca mai lo *scrign* (bauletto di legno) con gli effetti personali e le scorte di cibo per i pastori.

Oggi il *calècc* è utilizzato solo raramente quale ricovero notturno per il personale che, di norma, può disporre di baite nelle vicinanze. Ogni stazione d’alpeggio disponeva di più *calècc* e ogni anno ne veniva utilizzato solo uno. Ma le stazioni erano numerose e l’utilizzo dei *calècc* richiede frequenti e faticosi spostamenti di tutte le attrezzature (a cominciare dalla caldaia) e delle assi di copertura. Quando piove e tira vento, la lavorazione del latte e l’alloggio nei *calècc* presenta evidenti disagi. Va osservato però che le baite più rudimentali, specie dal punto di vista dell’allontanamento dei fumi, presentano a volte condizioni peggiori di quelle del *calècc*. I *calècc* sono assunti ad emblema dell’alpicoltura delle valli del Bitto e limitrofe (Tartano, Lesina, Brembana e Varrone). Tranne che in alta val Varrone, non sono rimasti *calècc* funzionanti fuori della valle del Bitto. Ancora alla fine degli anni ‘90 del secolo scorso alcuni *calècc* erano usati in valle Inferno (Ornica), sul versante bergamasco. *Calecc*’ ancora ben riconoscibili si osservano anche nella valle di Salmurano (casera Valletto), sempre in territorio di Ornica. Altrove, sugli alpeggi brembani dove pure la presenza di *calecc* è attestata, si rinvengono solo resti non sempre riconoscibili.

Casali = *particulaar*: erano i piccoli allevatori stanziali delle valli bergamasche con pochissime vacche che, al tempo dei bergamini transumanti, per poter alpeggiare dovevano accontentarsi di miseri pascoli comunali per “uso sociale” o, altrimenti erano costretti a recarsi sino in Svizzera tanto era forte la “fame” di alpeggi e la domanda sostenuta dai bergamini. Definiti sprezzantemente *maraa* dai bergamini.



Calècc - Yolanda Alther, Die leizte traditionelle Mehrstufenaplwirtschaft, Tesi di laurea Università di Zurigo, 2012

Calècc = this is a highly emblematic element which characterized the western Orobian dairy industry. Once a symbol of the great and ancient dairy tradition of the territory, unfortunately, today it risks becoming an archeological relic. It is a simple “dairy hut” (approx. 4 X 5 m.) made of dry wall between 1 and 1.5 m. high without fixed roofing. The roofing consists of a waterproof canvass sheet resting on perches fixed to the ground and tied to the walls. In good weather, this canvass is partly removed to get rid of smoke. In the past, the roofing was made of wooden planks loaded with heavy stones to stop them being blown away by the wind, or, more recently, rough home-made woolen or hemp blankets (*pelòrscc*).

The entrance, closed by a wooden gate to avoid animals entering, was always facing the valley: where the terrain is steep, access from the mountain side, usually a few meters higher, made access difficult without makeshift stairs. Every mountain had scores of these (100 at the Mezzana Alp, 50 at the Culino Alp, 60 at the Piazzo Alp).

Within the *calècc* there was a space for a fire for the milk cauldron: in one corner was the *pajeer*. There was also a table where to place the cheese wheels for cleaning. Ever-present was the *scrign*, a wooden container containing the personal belongings and food for the pastor.

Nowadays, the *calècc* is seldom used as there are usually farmhouses in the vicinity for the staff to sleep in. Every mountain farm station had a number of *calècc* and each year only one of these was used. This was because to move equipment and utensils from one *calècc* to the other was time consuming and costly, especially the bulky cauldron. With rain and wind, the working of milk in these structures became difficult. It should be noted that some of the rudimentary farmhouses were quite often even worse, especially as regards smoke dispersion. The *calècc* are regarded as emblems of mountain food culture in the Bitto valley and the neighboring ones, such as Tartano, Lesina, Brembana and Varrone. There are no functioning *calècc* remaining except in the Bitto valley. Until the 1990s some *calècc* were still being used in the Inferno Valley (Ornica) on the Bergamo side. Some well-preserved ones can be found in the Salmurano valley, around Ornica. The remaining ones scattered around the valleys are mostly in a state of dilapidation.

Casalì = *particulaar*: these were small breeders with very few cows who, in times of *bergamini* transhumance had to make do with the very poor municipal grazing land set aside for “social use”, alternatively they were obliged to migrate as far afield as Switzerland, which many did, such was their hunger for good grazing land. They were disparagingly referred to as *maraa* by the *bergamini*.



Cassetéra



Caséra



Caséra

Casèl del lacc = buduléra : piccola costruzione a secco, semi-interrata dove si conserva al fresco il latte quando non lo si lavora mattino e sera ma lo si lascia sostare per far affiorare la panna al fine di produrre il burro. Spesso realizzati in corrispondenza di sorgenti (dove sono abbondanti) per immergere le bacinelle del latte nell'acqua fredda corrente al fine di accelerare l'affioramento e di evitare la proliferazione microbica.

Caséra: 1) edificio per la stagionatura del formaggio sugli alpeggi, spesso di ragguardevoli dimensioni, con spesse murature (legate con calce) e robuste porte e inferriate. La casera è su due livelli: quello inferiore, semi-interrato, fresco e umido è adibito alla stagionatura del formaggio, quello superiore (il sottotetto), detto *maschèrpera* è dotato di numerose feritoie su tre lati in modo da favorire al massimo la circolazione dell'aria e quindi l'essiccazione della *maschèrpa* che, ricevendo poco sale, si conserva solo se perde rapidamente umidità;

2) edificio specializzato per la stagionatura del formaggio, utilizzato tutto l'anno, nelle località a valle da parte di ditte specializzate. Numerose casere furono realizzate in Valsassina a partire dall'Ottocento. La maggior parte cessò l'attività nel periodo tra le due guerre mondiali.

Cassetéra : stampo per la messa in forma dello stracchino quadro. Realizzato con assicelle incastrate ortogonalmente tra loro a delimitare tanti spazi quadrati... da 2 a 16 cm di lato.

Cavra = caura = cabra : capra. Nelle Orobie è presente una popolazione autoctona a limitata diffusione (quindi a rischio di estinzione) con caratteristiche che la differenziano da altre popolazioni alpine.

Campacc: gerla capiente con le bacchette distanziate.

Canàl : vallecola.

Canàula: vedi *gambisa*

Capèl de l'acqua = Cappello tondo a larghe tese e cupola ribassata, realizzato in feltro spesso che garantiva l'impermeabilità al pastore che doveva custodire la *malga*

Capèl trentin: cappello "alpino" di foggia moderna con cupola alta e stretta e tesa stretta.

Càrga = cargamu(un)t: salita all'alpeggio all'inizio della stagione. Alla fine si effettuerà la *descarga*.

Cargamuunt = "caricatore d'alpe". Corrisponde al "rilevatorio" (*rilevatori*) ovvero al locatario dell'alpe quando gestita in affitto. Il *cargamuunt* può/poteva essere un vero e proprio imprenditore che, oltre a pagare i canoni di affitto, versava un salario ai pastori e sosteneva tutte le spese per la gestione dell'alpe o solo il più autorevole (più esperto, dotato di bestiame e mezzi economici) esponente di una società di alpeggiatori che si assumeva la responsabilità di sottoscrivere il contratto di affitto dell'alpe.

Casèl dellacc = budulèra: a small dry wall construction, semi underground, where milk is stored in a cool place when it is not being immediately worked, in order to let the cream rise for the production of butter. Often built near water sources (which are abundant) so as to immerse the milk buckets in cold running water to avoid the spread of microbes.

Casèra: 1) mountain building for seasoning cheese, often quite big, with thick walls (bound with lime), thick doors and railings. The *casèra* was on two levels: the lower one, semi-underground, fresh and cool, is used for seasoning the cheese: the higher one (beneath the roof), called the *maschèrpera* has numerous loopholes on three sides to create the circulation of air and enhance the drying process of the *maschèrpa*, which, containing little salt, can be preserved only if it dries rapidly.

2) a building used year-round solely for seasoning cheese, in the valleys, by companies specializing in this sector. Many of these dairies were founded in Valsassina from the 1800s, with most of them closing down in the period between the two World Wars.

Cassetèra: a mould used to shape square stracchino. Made of small boards wedged in each other to create numerous squares of differing sizes, 2 to 16 cm. per side.

Cavra = caura = cabra: goat. There is also an autochthonous breed of goat in the Orobics, albeit in small numbers and thus in danger of extinction, dissimilar to other mountain goat breeds.

Campacc: large pannier made of vertical spaced rods.

Canàl: *vallecula*

Canàula: see *gambisa*

Capèl de l'aqua = Round hat with broad brim and low dome, made of thick felt to render it waterproof for the shepherd.

Capèl trentin: “Alpine” hat with a high, narrow dome and narrow brim.

Càrga = cargamu(un)t: the climb up the mountains at the beginning of the season. The descent is referred to as the “descarga”.

Cargamuunt = “mountain renter”. This was the individual who leased property in the mountains. This person was in effect a businessman who paid rent for the land and paid his staff a salary, and was thus willing to take risks as an entrepreneur.



Caselli del latte e vecchia casera



Campacc



Càvra



Casciàda

Caröol = il *caröol* è il tarlo del formaggio. Vengono chiamati così, per estensione, pezzi di ottimo formaggio ‘recuperati dalle forme attaccate dagli acari.

Casciàda = pascolo magro dove la *malga* deve essere spinta e mantenuta controllata dai pastori per forzarla a pascolare.

Cascìn = *cascì cascìgn*: pastorelli, gli addetti più giovani dell’alpeggio; adibiti prevalentemente alla sorveglianza diurna del bestiame. I *cascìn* ricevevano come compenso vitto e alloggio e uno o due *maschèrpe* (vedi) stagionate a fine alpeggio; iniziavano la loro attività a 9-10 anni e, successivamente, una volta che imparavano a mungere, passavano al ruolo di pastori. I grandi casari hanno iniziato così. Il termine *cascìn*, tradotto un tempo impropriamente con ‘cascinaio’ non ha nulla a che fare con la cascina (*cassina*), tanto è vero che l’aiutante del casaro, che si occupava della raccolta della legna ma anche del trasporto del bitto e della *maschèrpa* dai *calécc*’ (o baite) alla casera, nonché della preparazione dei pasti (per quanto estremamente frugali) era il *cassinéer*. *Cascìn* è legato a *casciàda* (vedi), una forma che necessita della sorveglianza assidua di pastori o pastorelli.

Casèer : casaro.

Cassèta = *Scrìgn*: l’unico mobile dell’alpeggio, utilizzato soprattutto per le provviste alimentari

Cassineer : aiuto casaro. Figura quasi del tutto scomparsa .

Cavree = *caureer* : capraio. In alpeggio l’addetto specializzato alla gestione della *malga* delle capre. Mentre altre figure specializzate d’alpeggio sono scomparse con la carenza di manodopera e con alcune forme di meccanizzazione delle operazioni (fili elettrici per confinare il bestiame, mungitura meccanica, mezzi meccanici di trasporto), il particolare comportamento delle capre richiede tutt’ora, specie ove il gregge sia consistente, la presenza di un addetto competente.

Cazèt : vedi *salvigera*

Culdèra: caldaia. Sugli alpeggi sono ancora rigorosamente di rame, materiale che garantisce una migliore trasmissione del calore rispetto all’acciaio consentendo di alzare, abbassare, correggere la temperatura in modo più rapido e preciso. Non essendo stagnate le caldaie, per non cedere rame al latte, devono essere rigorosamente pulite e non recare traccia di ossidazione. La pulizia della *culdèra* effettuata con la *scòcia* acida e calda che rimane dopo la produzione della *maschèrpa* e con lo *scuét*, è quindi operazione importante. tenute perfettamente lucide le caldaie contrastano con l’ambiente spesso ancora troppe volte fuliginoso delle baite. La capacità delle caldaie d’alpeggio arriva sino a 5 q.li di latte. Hanno spesso più di un secolo e recano visibili segni delle riparazioni subite nel corso della lunga carriera. Spesso sono “marchiate” con un punzone che reca il nome dell’alpeggio quando l’alpe è comunale (o di una società d’alpeggio) . La forma nelle Orobie occidentali è rigorosamente allungata, a campana rovesciata. Il che rende più complicata l’estrazione della cagliata sul fondo ma è funzionale all’ottenimento di una cagliata compatta e asciutta, come si richiede a formaggi di lunga stagionatura. Ogni

Caròol: this is the cheese woodworm. It also refers to a piece of cheese which has been contaminated by mites.

Casciàda: poor grazing areas where the herd needs to be “pushed” by the shepherds to force the animals to graze there.

Cascìn = *casci cascign*: these were young shepherds mainly caring for the flock by day. They were compensated with free board and lodging and one or two “*maschèrpe*” at the end of the season.

They started their trade at the age of 9-10 years, and, once they had learned the art of milking, could become shepherds. Many of the great dairy farmers started out as *cascìn*.

The word *cascìn* is linked to the *casciàda*, a form of close surveillance of the herd.

Casèer: cheesemaker

Cassèta = *Scrìgn*: the only item of furniture for mountain grazing, used mainly for keeping essential food items.

Cassineer: assistant cheesemaker, a trade no longer practiced.

Cavree = *caureer*: goatherd. This is the person in charge of the herd of goats in the mountains. Where other similar trades, such as the shepherd, have entirely disappeared, the goatherd is still of importance today due to the particular behavior of goats, especially in a large herd.

Cazèt: see *salvìgera*

Culdèra: cauldron. In the mountains, these are invariably made of copper, due to its excellent heat transmission characteristics, allowing the raising or decreasing of temperature more rapidly. As they do not contain tin, it is essential that they be thoroughly cleaned to eliminate all traces of oxidization. The cleaning operation is of the utmost importance and must be done with great care. The cauldrons are kept spotlessly bright and often contrast sharply with the somewhat drab environment in which they are located. These can contain up to 5 quintals of milk. They are often more than one hundred years old and many of them show the marks of oft-carried out repairs. They are regularly punched with the name of the dairy to which they belong. The shape is that of a long upside-down bell. This makes the extraction of curd from the bottom more complicated, but it does keep the curd compact and dry, necessary in the case of cheeses requiring long seasoning periods. For producing goat cheese or stracchini,



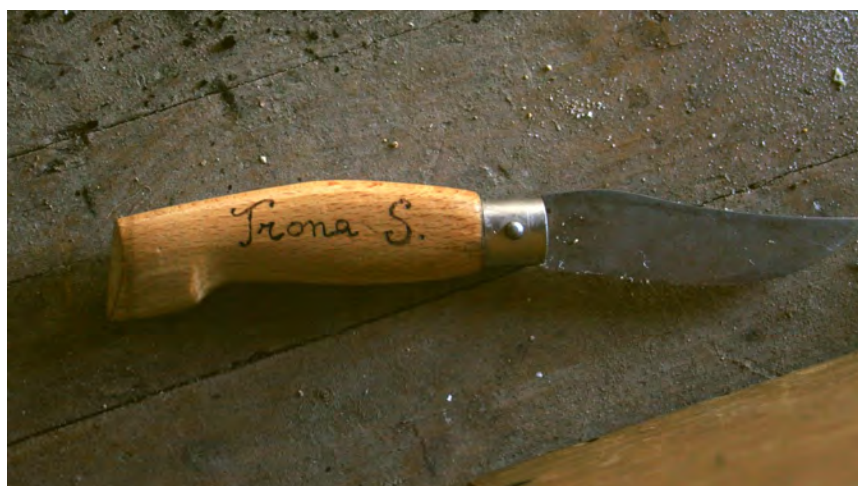
Cascin - Archivio di Stato di Bergamo, fondo “Pastorelli”



Cavree



Culdéra



Curtèl

formaggio ha il suo tipo di caldaia. Per la produzione dei caprini e degli stracchini (o di formaggelle) si usano caldaie più piccole e più basse (*culdiröo*).

Curègia: vedi *mascariss*.

Curtèl: cortello. Oggetto indispensabile per mille usi, non solo utilitaristici, anche per incidere il legno e abbellire, caricare di simboli e personalizzare gli umili oggetti quotidiani. La foggia è rimasta quella del cortello bergamasco, sino a non molto tempo fa forgiato dagli stessi pastori e bergamini che, a volte, erano in grado di fondere anche le bronze (la cultura del ferro e quella pastorale sono strettamente intrecciate dall'età del ferro sulle Orobie). Qualche pastore realizza ancora il manico artigianalmente. Il cortello della foto è stato personalizzato pirografando il nome dell'alpeggio ma è una produzione semi-industriale, ma orobicesima, della ditta Codega di Premana.

Cuul = col: Per filtrare il latte e rimuovere le impurità solide il latte viene filtrato versandolo in un grosso imbuto (*cuul*) oggi, solitamente, di plastica anche se vi sono ancora "in servizio" *cuul* di legno o di rame. Il *cuul* viene appoggiato su un telaietto di legno (*cabrèta*) posto di traverso sopra la caldaia e può essere di plastica, di alluminio, acciaio inox o anche di rame. In passato anche il *cuul* era in legno. Oggi il *cuul* è provvisto di una reticella metallica mentre una volta si usavano in funzione di filtro dei rametti di abete.

Céna = Porzione di pascolo serale.

Ciapèi = sciupèi: zoccoli di legno che, nella versione ferrata (*feràa*) consentivano ai montanari di muoversi agilmente sulle rocce. Venivano applicate sotto lo scafo delle *bròche*, ovvero dei grossi chiodi con la testa ampia e zigginata di fabbricazione locale.

Cigàgna = scigàgna = màsna = turneer: argano di legno (più recentemente di ferro) girevole per spostare dal fuoco la caldaia piena di latte

Cima = scima: La stazione più alta dell'alpeggio, raggiunta a ferragosto. Da qui inizia la discesa per pascolare il ricaccio.

Ciòca: campanaccio di lamiera piegata.

Ciùn = Cion = Ciù = Suni: suino

Còrna: emergenza rocciosa.

Còren = còrnu: corno di animale ma anche strumento sonoro da esso ricavato, usato dai caprai per chiamare le capre. Le corna delle capre orobiche, lunghe, larghe e ricurve si prestano egregiamente allo scopo. Oggi utilizzato (con un certo revival) per eventi tradizionali legati al ciclo stagionale.

Còsta: versante, pendio.

smaller and lower cauldrons are used.

Curègia: see *mascariss*

Curtèl: knife. An indispensable object with literally a thousand uses, from cutting to carving. The shape has remained that of the Bergamasco knife and, until recently, was forged by the shepherds themselves, bearing in mind that pastoral and iron working activities were always closely related in the Orobian from the days of the Iron Age. Some shepherds still hand-make the handle. The one in the picture is of semi-industrial manufacture but very characteristic of the Orobian in its pyrography, manufactured by the company Codega of Premana.

Cuul = *col*: This is a type of funnel used to filter the milk and remove the impurities, nowadays made of plastic, but originally from wood or copper. It has a metal filter, while in the past, it was common to create a sift with small fir twigs.

Cèna: Portion of the evening grazing.

Ciapèi = *sciupèi*: wooden hoof-like accessory which allowed the mountain dwellers to move on the rocks with agility. These consisted of large-headed knurled nails which were applied to the bottom of the footwear. These nails were made locally.

Cigàgna = *scigàgna* = *màasna* = *turneer*: wooden (recently iron) rotating winch to move the cauldron from the fire

Cima = *scima*: the highest point of the grazing area, reached on the 15th August. Thence started the descent to graze the sprouts on the return trail.

Cioca: cowbell made out of bent tin

Ciùn = *Cion* = *Ciù* = *Suni*: swine

Còrna: rock emergency

Còren = *còrnu*: animal horn as well as the sound instrument made therefrom, and used by the goatherd to call the goats. The horn of the Orobian goats are long, wide and curved, and are ideal for this purpose. It is still used in some traditional festivals.

Còsta: side of mountain. slope



Cuul



Estrazione cagliata



Fassera

Cràp = *bricch* : rocce, terreno dirupato.

Cròta : grotta

Descàrga = *scargamu(un)t*: la discesa del bestiame a fine alpeggio.

Fassera: assicella di larice flessibile che stretta con una corda a cerchio, stringe la pasta del formaggio ancora senza consistenza conferendogli, con la forma. La pasta viene mantenuta nelle *fassère* pochi giorni.

Fiurì(t) = *fiurign* = *spéss*: è il “fior di ricotta”, ovvero la prima frazione che affiora dopo l’aggiunta dell’acidificante. Ricco di grasso è di consistenza simile allo yogurt, pochissimo conservabile. Se si intende produrla anche per la vendita e non solo per autoconsumo si evita di utilizzare l’acidificante (l’ *agra*, oggi acidi organici deboli) e ci si limita all’effetto dell’alta temperatura. La resa sarà comunque inferiore a quella della *maschèrpa*.

Formai de mut = tradotto dal bergamasco non è nient’altro che il formaggio d’alpeggio. Normalmente a latte intero e di forme di medie-grandi dimensioni.

Fraschera: telaio per il trasporto del fieno sulle spalle e la testa. Formato da due assicelle lunghe e da due legni più robusti all’estremità (*coo* = testa). Ad uno è legata una corda (*curdaiöol*) di tre metri, all’altra un paletto con all’estremità una punta e all’altra un’ansa a mo’ di gancio. Il paletto si pianta nel terreno e, con l’aiuto della corda serve a legare il fascio di fieno. Il tutto si carica sulle spalle e sulla testa.

Funtana: abbeveratoio per il bestiame. Spesso realizzato in modo rudimentale con tronchi e zolle in corrispondenza di una sorgente o di un ruscello.

Furatùla = grosso ago per saggiare le forme di formaggio al fine di constatare la presenza di difetti (gonfiore).

Furmacc(g)/Furmai de tara: il formaggio parassitato dagli acari (vedi *caröol*). Gli acari del formaggio (*Tyrophagus ssp.*) sono parassiti appartenenti alla classe degli aracnidi (che comprende diversi ordini tra cui quelli a cui appartengono i ragni). Le dimensioni sono microscopiche e variano da 0,45 a 0,7 mm di lunghezza (la femmina è più grande del maschio). Il corpo è bianco e le zampe marroni. Una femmina di acaro depone centinaia di uova nel giro di un breve ciclo vitale di poche decine di giorni. Gli acari che causano la ‘carie’, *caröol*, del formaggio, ovvero buchellature alla superficie del formaggio che, se non raschiate in tempo (intervenendo anche con olio e aceto per distruggere il parassita) possono trasformarsi in gallerie e ampie cavità che si approfondiscono nella pasta, esponendola all’aria e alle muffe e causando forti perdite economiche in quanto le forme non sono più vendibili intere e neppure a metà o a quarti se il problema è grave. Va precisato che l’acaro non si nutre di formaggio ma della muffa ma che, così facendo espone all’aria lo ‘scavo’ favorendo la crescita ulteriore della muffa e garantendo al parassita il nutrimento. Fino a che, nei casi più gravi ‘scappati di



Funtana

Cràp = *bricch*: rocks, cliff terrain.

Cròta: cave

Descàrga = *scargamu(un)t*: the descent of the cattle from the high summer pastures.

Fassera: flexible wooden lath which presses the cheese dough with a rope giving it its shape. It is then left to rest for a few days.

Fiurì(t) = *fiur'gn* = *spèss*: this is the “ricotta flower”, which is the first part that emerges after the adding of the acidifier. It is similar to yoghurt and not long-lasting. It can be preserved for a longer period by eliminating the acidifier, but it is not economically viable and low-yield.

Formai de mut = this is the Bergamo dialect for mountain cheese. It is usually whole-milk and in medium-big wheels.

Fraschera: board for carrying hay on the shoulders or head. Made of two long shingles and two thicker planks tied at the ends. On one is tied a three-meter rope, and on the other a hooked handle. On this the hay is tied and thereafter transported on the shoulders or the head.

Funtana: watering place for the animals. Often rudimentary, made of trunks or clods near a stream or water source.

Furatùla = a large needle to feel the wheels and check the presence of defects such as swelling.

Furmacc(g)/Furmai de tara: cheese containing mite parasites. These cheese mites (*Tyrophagus* spp.) belong to the spider family. The size is microscopic and varies from 0,45 to 0,7 mm in length. The female can lay hundreds of eggs in a few days. If the cheese is not carefully cleaned or looked after, the presence of mites can make the wheels completely unsellable.

The mite does not feed on the cheese itself, but on the mould. If not properly checked, a wheel of cheese can be reduced to a heap of crumbs in a relatively short time. These crumbs contain mite excrement which can cause great health issues, allergies, poisoning and related problems.



Faschera



Furmai grass Furmai de Mut-



Furmai grass - Branzi



Furmai grass - Bitto

mano' riducono i formaggi anche di grossa pezzatura a un cumulo di polvere rosso-grigiastria. In questa polvere quale si ritrovano, oltre ai frammenti di formaggio, anche gli escrementi e le spoglie dei parassiti. Gli acari, i loro gusci e i loro escrementi presenti nel formaggio (e nell'ambiente di conservazione dei formaggi) possono causare irritazioni, dermatiti allergiche, intossicazioni intestinali, asma e allergie. Tradizionalmente è apprezzato il *furmacc/formai de tara*, caratterizzato da un processo di maturazione molto spinto e da una progressiva alterazione, causata dalle muffe che attaccano il prodotto generando la comparsa di un sapore forte, piccante, unito al rammollimento della pasta e alla comparsa di colorazioni marroni-nere e anche viola. Il *furmacc de tara* è consumato unito a patate lesse o polenta e vino corposo. Non può essere ufficialmente commercializzato in quanto rientra nella categoria dei prodotti alimentari alterati.

Furmacc(g)/Furmai grass: Il formaggio d'alpe di latte intero, non sottoposto a sosta per affioramento della panna. Contrapposto al *furmacc màgher* che, localmente, prende il nome di *magnüca* o *matüsc*. Oggi la produzione di formaggio magro, che era prodotto raramente in alpeggio, per di più in primavera e autunno dai singoli contadini della bassa Valtellina è molto ridotta perché il mercato apprezza i formaggi grassi e semigrassi di buona fattura. la categoria del *furmacc grass* comprende il bitto, il *furmai de mut* e il *branzi*.

Furmacc(g)/furmai gunfi = nei formaggi si distingue il gonfiore precoce e quello tardivo. Il gonfiore precoce non interessa lo 'storico ribelle' perché si presenta entro pochi giorni dalla lavorazione. Quello tardivo è un grave difetto a caroco dei formaggi a lunga stagionatura perché emerge dopo mesi. Porta anche allo 'scoppio' delle forme dei formaggi duri. All'interno delle forme compaiono ampie cavità cavernose mentre all'esterno le forme (se non si spaccano, appaiono fortemente rigonfiate). La causa è da rintracciarsi nella presenza nel latte di spore di Clostridi (*Clostridium tyrobutiricum* e *Clostridium sporogenes*), batteri anaerobici che riprendono l'attività vegetativa anche dopo mesi dalla produzione del formaggio fermentando il lattato di calcio e producendo CO₂, acido acetico, acido butirrico, idrogeno. Ne consegue un sapore alterato (verso il rancido) e un odore sgradevole di acidi acetico e butirrico. La pasta è meno consistente e più elastica rispetto al formaggio privo di difetti. Molto spesso la causa è legata all'utilizzo di insilati (e fasciati) e alla loro cattiva conservazione e pertanto non riguarda i formaggi d'alpeggio e quelli che (come parecchie dop) vietano l'uso di insilati. La contaminazione del latte con feci rappresenta un'altra delle cause del difetto.

Furmagi(n) = sono i classici formaggi di latte caprino a coagulazione lattica nella versione a cilindretto (ampiamente replicata dalle industrie casearie, a partire dall'inizio del Novecento, utilizzando latte vaccino) e in quella a "tomino" (con lo scalzo di misura di poco superiore al diametro). Nella tradizione artigianale questi *furmagi(n)* sono venduti stagionati. I "fioroni" sono invece dei caprini freschi con il diametro superiore alla misura dello scalzo. Altri tipi di formaggi di capra orobici (a coagulazione presamica) sono i piccoli stracchini del tipo *roviöla* e delle formaggette a pasta semicotta (*matüscin*).

Furmacc(g) / Furmai grass: this is a whole milk cheese prepared before it creams. It is the opposite of lean cheese. Nowadays, the markets favor fatty or semi-fat good quality cheese. Bitto and Branzi are among these.

Furmacc(g)/furmai gunfi: cheeses can be distinguished by premature and late swelling. Premature swelling can be noticed a few days after being worked. In seasoned cheese, it can make its appearance after some months. It can even lead to wheels “exploding”. Hollows form within the cheese, which result in such swelling. This is caused by the presence of Clostride (*Clostridium tyrobutiricum*), anaerobic bacteria which can manifest itself even some months after production. These cause a rancid taste and an unpleasant smell. It does not pertain to mountain cheese as this bacterium is caused by storage in silos, and this is never the case with mountain cheeses.

Furmagi(n): classic cylinder-shaped goat cheese, subsequently reproduced with cow milk, and the “tomino” shape, which is round and small and not very high. These are sold seasoned according to the artisan tradition. On the other hand, “fioroni” are fresh, round small goat cheeses.



Furmagi(n)



Salatura Mascherpa



Furscel



Gambisa



Garòt con Lazzelùn

Furnèla : Il focolare della baita o del *calecc*. Un semplice semicerchio di pietre.

Furscèl: segmento di una branca arborea biforcuta che viene incastrato nella muratura a secco del *calecc'* con i due rebbi della forca per consentire, bloccandolo in alto il movimento della *màsnalscigàgnalturmeer*, ovvero il palo verticale dell'argano che sostiene e sposta la pesante caldaia piena di latte del pelo di diversi quintali. In basso l'estremità del palo è inserita nella concavità ricavata da un blocco di pietra (*böcc' de la scigàgna*).

Gambisa = *canàula* : collare in legno per gli animali. Ancora usato per le capre mentre è andato in disuso per le vacche sostituito dai collari di cuoio (*mascariss*). Alcuni artigiani orobici mantengono la tradizione dell'intaglio delle *gambise*. Il modello di gambisa orobica è particolare: largo con più incastri laterali per la chiusura.

Garòt (pl. *garòcc*) : contenitori (secchielli) in legno per contenere la *maschèrpa*: Il *garòt* è bucherellato sia sul fondo che sulle pareti per favorire lo spurgo della *scòcia* (siero). Il legame con il bitto ribelle consiste nel fatto che, grazie al mantenimento della tradizione di produzione della *maschèrpa* "a la moda vègia", vi sono ancora artigiani che continuano a produrli. Sono preferiti da parecchi casari a quelli di plastica traforata.

Gianèta : tipico bastone con ansa ricurva del pastore

Gìcul = *gìgul*: *jodel*, vocalizzazioni modulate, acute e prolungate dei pastori che esprimono allegrezza. Veniva emesso in particolare sul far del mezzodì e al far della sera dalle donne e ragazze che raccoglievano il fieno selvatico (*visiga*) su per le balze rocciose (*bricch*).

Gràss : area di pascolo nei pressi del *calécc* (vedi) e delle baita (vedi). L'accumulo di fertilità per lo stazionamento della malga determina una produzione di erba abbondante. Per evitare un eccesso di concimazione che favorisce lo sviluppo di piante invasive quali il *Rumex alpinus* (*slavazz*), i *calécc'* nel sistema tradizionale sono utilizzati a rotazione, lasciando passare almeno due anni tra un utilizzo e l'altro.

Guardia: affidamento per l'alpeggio i capi di altri allevatori.

Hilter = cantina a volta per la conservazione dei formaggi (termine utilizzato con questo significato nelle Orobie orientali in analogia con l'area bresciana).

Laceer : piccolo allevatore con pochi capi che li affida al *cargamut/cargamuunt* per la stagione d'alpeggio.

Lazzelùn = *lazzerùn* = *serùn*: siero di latte, la parte liquida (di colore verdino) che rimane nella caldaia dopo l'estrazione della cagliata. Utilizzato come alimento per maiali e vitelli quando non si produce la *maschèrpa*.

Furnèla: the hearth of the farmhouse or calico (a simple stone semi-circle).

Furscèl: part of a forked arboreal branch which is fitted in the dry stone walling of the calecc' (a simple stone semi-circle) with the two prongs of the gallows, in order to move up the màsna/scigàgna/turneer (the vertical pole of a winch) which sustains and swich the heavy cauldron full of milk. Down the end of the pole is fitted on a stone block. (*böcc' de la scigàgna*).

Gambisa = *canàula*: wooden collar for the animals. Still used by goatherds, while the one for cows has been replaced by leather collars. Some artisans still make these collars, the Orobic one being wider with side teething for an easier grip when closing.

Garòt (*pl. garocc*): small wooden buckets containing the maschèrpa: it is perforated both on the sides and the bottom to favor the cleaning of the whey. It is closely linked to the making of bitto ribelle and there are artisans that continue making this utensil, preferring it to the plastic ones now in use.

Gianèta: the typical shepherd stick with curved handle

Gìcul = *gìgul*: jodel, high-pitched voice modulation sounds emitted by the pastors to denote happiness. You could often hear these "songs" around midday and evening sung by the maidens picking wild hay

Gràs: grazing area near the calècc and the baita. The accumulation of fertilizer left by the grazing herd produces an abundant supply of grass. To avoid the spreading of weeds such as the *Rumex alpinus*, the calecc were used in rotation, with a gap period of at least two years between use.

Guardia: giving your herd to be looked after by other breeders in the mountain area.

Hilter = cellar used for preserving the cheeses, an expression also used in the Brescia area.

Laceer: small breeder with few heads who entrusts these to a cargamut for the summer grazing season.

Lazzelùn = *lazzerùn* = *serùn*: the green liquid whey remaining in the cauldron after the extraction of the curd. Used to feed swine and calves when not used in the *maschèrpa*.



Gambisa



Gianèta



Lavàg



Mascherpèra



Mastèla

Lira: tipo di frangicagliata. Consiste in un'asta con due traverse (una all'estremità, l'altra a due terzi della lunghezza); tra le traverse sono tesi sei/otto fili metallici paralleli. Lo spino consente un'azione più rapida ed energica e la *lira* è andata in disuso con la tendenza a risparmiare sui tempi di lavorazione.

Lavàg: bacino seminaturale per la raccolta dell'acqua piovana. Diffusi in tutti gli alpeggi della fascia prealpina con substrato di roccia carbonatica che disperde l'acqua meteorica in profondità e non consente l'alimentazione di sorgenti. Realizzati con fondo in argilla, foglie, sterco, cenere per impermeabilizzare il fondo sono alimentati da canalette di carico che tagliano il versante soprastante convogliando l'acqua meteorica nel bacino. Oggi si stanno sperimentando varie soluzioni per l'impermeabilizzazione dopo i deludenti risultati dei fogli di pvc e del calcestruzzo.

Malga: mandria di vacche o capre da latte in alpeggio.

Mascherpèra = il livello superiore della casera d'alpeggio tradizionale con aperture (strette feritoie strombate) su tre lati per consentire il massimo della circolazione d'aria e quindi l'essiccazione efficace della *maschèrpa* (vedi foto).

Mu(un)t = : così si definisce l'alpe pascoliva, detta anche alpeggio e marginalmente nelle Orobie orientali anche "malga". La forma *mut* è quella bergamasca (vedi *Formai de mut*).

Manzöi: manze di età superiore a due anni.

Mastèla = contenitore in legno circolare, basso e largo, utilizzato un tempo per l'affioramento della panna.

Muràca = *càref*: accumulo di sassi provenienti dallo spietramento del pascolo, spesso in forme regolari (parallelepipedi). Utili anche per nuove costruzioni.

Muta: capra priva di corna (un fatto raro e un difetto nella capra orobica)

Ramina: bacinella circolare bassa e larga per la sosta del latte e l'affioramento della panna che sostituirono le *mastèle* di legno. Originariamente di rame furono poi sostituite dall'alluminio e, oggi, dall'acciaio. Ma hanno conservato il loro nome.

Ranza = falce fienaia.

Raspa = La raspa è lama utilizzata per pulire il formaggio; per estensione la "raspa" (*raspadiura*) è il "truciolo" di formaggio che si ottiene come scarto. Il formaggi d'alpe orobici della tradizione si caratterizzano per la forma sempre pulita, senza "fioritura". In passato, però, veniva usato anche olio di lino per ungere e proteggere le forme ma oggi la cura viene effettuata solo rivoltando spesso le forme, strofinandole e "raspandole" (con una lama). Un tempo con la "raspa" e la polenta si preparava una *balòta* (palla ottenuta scaldando con la mano formaggio di scarto e polenta che si mangiava in alpeggio).

Lira: a type of curd crumbling device. It is a rod with two crosspieces, one at one end and the other at two-thirds length; between these are placed six/eight parallel metal wires. The curd knife has a faster and easier action. This particular utensil has fallen into disuse.

Lavàg: semi-natural basin for collecting rain-water. Diffused in all the pre-Alpine mountain areas, where rain water seeps through the sub-strata carbonate rock and does not feed the water sources. The bottom is waterproofed by clay, leaves, dung and ash and has small furrows allowing the rainwater to enter.

Malga: the herd of cows or goats in the mountains.

Mascherpèra: the upper part of the traditional mountain farmhouses with iron railings opening on three sides to allow the maximum amount of air circulation and the proper drying of the maschèrpa (see photo).

Mu(un)t: this is the word used to denote the mountain grazing areas used also in the eastern Orobian. The Bergamo word is “mut” (see Formai de mut).

Manzöi: beef cows older than two years.

Mastèla: circular wooden container, wide and low, once used for collecting the cream produced by the milk

Muràca = caref: the heaping of stones collected from the grazing fields, often in regular format (parallelepipeds). Could be useful in new buildings.

Muta: goat without horns (rare phenomenon and a genetic defect in the Orobian goat)

Ramina: this type of basin was similar to the wooden mastèle. Originally made of copper, it was replaced by aluminium and nowadays of steel, while retaining the name.

Ranza: hay-sickle

Raspa: this is the blade used for cleaning cheese. Orobian mountain cheeses have always been characterized by their shape which is always clean, without “efflorescence”. This operation was done with linen oil in the past but nowadays, the cleaning is effected by frequently turning the wheels.



Ramina



Muràca



Ranza



Raspa



Saleer

Regiùra de còregn = La vacca dominante della *malga* d'alpeggio, che per ottenere il primato si è imposta, nei primi giorni, alle singole vacche leader delle diverse mandrie salite all'alpe.

Regiùra del lacc = La vacca con la più elevata produzione della *malga*.

Rilevatari: vedi *Cargamu(un)t*

Piöda : lastra di pietra per la copertura dei tetti.

Saleer : Tronchetto di legno scavato dove tenere il sale da usare durante la salagione a secco del formaggio.

Salmurà : Spargere acqua salata sul pascolo per costringere gli animali a consumare erba dura sgradita

Sass de la furmagialde 'l furmaccl furmai : grossa pietra utilizzata per pressare la cagliata messa in forma nelle *fassere*.

Scagnèl : sgabello a un solo piede per mungere. Indispensabile quando si munge in pendio. Viene realizzato in un pezzo unico utilizzando un ramo di abete e un segmento del tronco dove il ramo si inserisce. Spesso decorati con le iniziali o anche semplici motivi ornamentali tradizionali.

Schéla : Campanaccio a bocca quadrata per le capre

S-ctampìn : stampo per imprimere un disegno sulla superficie dei panetti di burro.

Spònda : versante pascolivo a moderata pendenza

Stèrta : Vacca o capra sterile

Stachì(n) : Ampia categoria di latticini che, nelle Orobie, ha conosciuto un grande perfezionamento e varietà. Ad essa appartengono il taleggio, il quartiolo lombardo, i vari stracchini all'antica (quadri come il taleggio e il quartiolo), il salva cremasco (alto di scalzo il doppio del taleggio e anch'esso quadrato), il gorgonzola, lo *strachitùnt* (che ne è l'antenato), le varie "robiole" (denominazione che comprende sia piccoli stracchini quadrati, della dimensione pari a un quarto di taleggio, che stracchini con lo scalzo molto basso e tondi a pasta morbida), la crescenza (stracchino molto molle da consumare rapidamente).

Sücia : Lattifera prossima al parto che ha terminato la lattazione

Tendun : Il telone impermeabile che copre il *calecc*. In passato (ricordate ancora a metà del Novecento) erano utilizzate delle coperte di lana infeltrita (*palòrcc*) o anche di canapa, tutte produzioni casalinghe di un'arte tessile scomparsa (se si eccettua la lavorazione del "pezzotto valtellinese"). Più anticamente ancora si utilizzavano delle assi di legno.

Regiùra de coregn: the dominant cow in the mountain herd, after having competed with other cows for this role.

Regiùra del lacc: the cow with the highest milk production in the herd.

Rilevatari: see *Cargamu(nt)t*

Piòda: stone tile for roof cover

Saleer: small trunk hollowed out to preserve the salt used to flavor the cheese.

Salmurà: spreading salt water on the grazing area to force the flock to graze the harder and less appetizing grass.

Sass de la furmagia/de l'furmacc/furmai: large stone used to press down on the curd placed in its molds in the fassere.

Scagneèl: one-legged stool for milking. This is indispensable when milking on slopes. It is built from the branch of a fir and a part of the trunk, where this branch is then wedged.

Schèla: square bell used by goatherds.

S-stampìn: mold used to design decorations on slabs of butter.

Spònda: grazing area with moderate slope

Stèrla: sterile cow or goat

Stachi(n): a vast range of dairy products which in the Orobian Alps have reached the heights of quality and variety. These include taleggio, quartiolo lombardo, old-fashioned square-shaped stracchini, gorgonzola, strachitùn and various types of robiola together with crescenza (a soft type of stracchino which is to be eaten very fresh).

Sücia : milk cow about to give birth, and consequently non-producing

Tendun: waterproof canvass covering the *calecc*. Until the middle of the 1800s thick woolen blankets or hemp were used, all home-made, a type of skill which has disappeared completely.



Sass de la furmagia/de 'l furmacc/ furmai



Trügn



S-stampìn



Tendun



Maschèrpa

Trügn = *Ciòca* : Campanaccio di lamiera piegata.

Seghèzz = Falcetto corto da impugnare con una mano solo per il taglio del fieno selvatico.

Ligamm : catena per fissare alla posta la vacca.

Mascadìss = *mascarìss* = *curègia* : Collare di cuoio per le vacche. Spesso ornato con borchie di ottone e di pelo di tasso (una pratica ornamentale caduta in disuso e oggi ritornata in gran voga).

Mascarìss: vedi *mascadìss*

Maschèrpa = Ricotta grassa ottenuta aggiungendo al siero (*lazzèrun*, *serun*), rimasto nella *culdèra* (vedi) dopo l'estrazione della cagliata, un secchio di latte di capra. La *maschèrpa*, mantenuta nei *garòcc* (vedi) per due giorni, una volta spurgato tutto il siero viene salata e mantenuta su assi di abete nella *maschèrpera* (foto). Quella d'alpeggio è particolarmente qualitativa perché il siero contiene elevato tenore di grasso e perché in diversi alpeggi orobici (specie quelli del bitto della tradizione) si continua ad aggiungere latte intero di capra. Il grasso è elevato perché, con l'alimentazione esclusivamente a base di pascolo, la produzione è minore ma il titolo di grasso più elevato. La *maschèrpa* stagionata che si ottiene come "sottoprodotto" del formaggio grasso d'alpe ed è unica perché viene messa in vendita, anche dopo sei mesi (e oltre) dalla produzione, sempre mantenuta in cantina naturale e non in cella a bassa temperatura. Un prodotto unico perché le comuni ricotte stagionate o sono molto salate (produzione del Sud Italia), o affumicate (produzioni alpine). Attraverso i suoi stati di maturazione la *maschèrpa* della tradizione degli alpeggi orobici assume diverse consistenze e gusti che si prestano alla realizzazione di molti piatti.

Mastèla : basso e ampio contenitori di legno circolare, utilizzato per l'affioramento naturale della panna.

Mu(un)t = *mut*: alpeggio, ovvero alpe pascoliva.

Paièr : Pagliericcio. Tavolato di legno con "imbottitura" di fieno selvatico.

Paga : l'unità di misura cui rapportare le diverse categorie di bestiame. La paga equivale a un bovino adulto, 5 capre, 3 bovini inferiori ai due anni ecc. La capacità di carico dell'alpeggio si valuta in paghe (oggi fatte coincidere con le UBA europee, unità bovino adulto, che, però, non sempre coincide con le equivalenze tradizionali).

Partìda : 1) l'intera produzione dell'alpeggio o una parte di essa esitata a settembre alle fiere dove si commercializzava il formaggio; 2) la porzione di pascolo d'alpeggio necessaria alla produzione di una forma di formaggio che poteva essere oggetto di suddivisione tra soci caricatori o proprietari dell'alpeggio.

Parüch = *Perüch* = *Cui* = *Cogoi*, ecc. : si tratta di una pianta chenopodiacea (*Chenopodium bonus enricus*). Viene chiamata anche spinacio selvatico. Molto usata dai pastori per le minestre. Va raccolto e consumato prima dell'emergenza

Trügn = *Ciòca*: bent tin bell

Seghèzz: short-handled sickle held in only one hand to cut wild hay.

Ligamm: chain to tie cows

Mascadiss = *mascariss* = *curègia*: leather collar for cows. Often adorned with brass studs and badger hide, a custom which had fallen into disuse, but now undergoing a revival.

Mascariss: see *mascadiss*

Maschèrpa: Fatty ricotta obtained by adding a bucket of goat milk to the whey which was left at the bottom of the cauldron after the curd had been removed. It was kept for two days, and once the whey had been properly cleaned, it was salted and stored on fir planks in the *maschèrpera*. (see photo). The mountain variety is particularly rich in fats because whole goat cheese is added. It is fatter because with solely mountain grazing, there is less yield but the fat content is considerably higher. Seasoned *maschèrpa* is substantially a by-product of fatty cheese, but is unique in that it is sold up to six months after production, but with the difference that it has been kept in a natural cellar for the duration, and not refrigerated. It is also unique because common seasoned ricottas are either very salty, (produced in the south of Italy), or are smoked (produced in the mountains). On the other hand, valley *maschèrpa* has varying consistencies and differing flavors suitable for diverse dishes.

Mastèla: large round and low wooden containers, used for producing cream.

Mu(un)t = *mut* : mountain grazing area

Paièr : Pagliericcio. Wooden plank with wild hay “stuffing”.

Paga : unit of measure for the different categories of cattle. The *paga* is equivalent to an adult bovine, 5 goats, three bovines of less than two years and so on. The load capacity in the mountains is assessed in *pagas*, and today corresponds to EU standards for an adult bovine (UBA), which however are not always the same as traditional measures.

Partida : 1) The entire or part of the cheese production sold at the cheese fairs held in September; 2) the portion of the of the mountain grazing area required to produce a cheese wheel, which could be shared by partners or landowners.

Parüch = *Perüch* = *Cui* = *Cogoi* etc: this is the *Chenopodium bonus enricus* plant, much used by the shepherds in soups. It is picked and eaten before bloom. Nowadays it is still a common ingredient in specialty dishes. An example of



Trügn



Pècc



Parüch



Penzana



Pisa - foto Giampiero Mazzoni

dello scapo florale. Oggi entra frequentemente nell'offerta gastronomica realmente tipica in vari primi piatti (vedi l'iniziativa promozionale "le erbe del casaro", una rassegna gastronomica che si svolge ogni anno a Santa Brigida in valle Averara - alta val Brembana). E' diventato anche oggetto di coltivazione da parte di piccole aziende innovative della val Brembana.

Pàta : Tela di lino filtrante utilizzata per estrarre la cagliata sul fondo della *culdéra*.

Pè : piede dell'alpeggio, contrapposto a *cima/scìma*.

Pècc : *apparato mammario degli animali*

Penacc : zangola a pistone per la preparazione di piccole quantità di burro.

Penzana = *tècia* = *sòsta* : tettoia in muratura aperta su uno o tre lati. Unica struttura per il ricovero delle mandrie in caso di maltempo prima dell'avvento degli *stalù(n)* a fine Ottocento. La loro realizzazione è ripresa nel Novecento e oggi, mentre i vecchi "stalloni" sono utilizzati in qualche caso per la mungitura, si preferisce costruire nuove tettoie. Il grande vantaggio è la facilità di entrata e di uscita degli animali, specie in caso di tempeste.

Piazza : porzione di terreno pianeggiante

Pisa : operazione molto importante in passato che consisteva nella pesata in giorni convenzionali, durante l'alpeggio, della produzione del latte delle singole vacche al fine di determinarne la resa e stabilire il compenso dei proprietari che affidavano i loro capi *a guardia*. Serviva anche per la suddivisione del prodotto in natura tra i soci in alpeggi caricati in società da più alpigiani.

Quagliaröla : scatola utilizzata in passato per la conservazione del caglio (vedi) in pasta

Quacc : caglio, viene utilizzato sia liquido oppure in polvere. Pochissimi lo usano ancora in pasta. La quantità di caglio varia in funzione del prodotto commerciale utilizzato che può avere diversa "forza" (titolo). Il caglio consiste in un complesso di enzimi (in prevalenza chimosina) che agisce sulla k-caseina, (una delle frazioni della casina, la principale proteina del latte), favorendone l'aggregazione e quindi la formazione della cagliata (*quagiàda*). Il caglio commerciale è ottenuto dall'abomaso (stomaco) di vitello alimentato con latte. Un tempo lo si preparava "in casa" utilizzando anche gli abomasi di capretti oltre che dei vitelli; con le "pellette" essiccate si preparava una pasta che veniva conservata in una scatola di legno (*quagliaröla*) e "dosata" modellando delle palline più o meno grandi in funzione della quantità di latte da coagulare. Il caglio del commercio usato attualmente viene diluito in una scodella e versato in caldaia mantenendo la massa in agitazione; una volta aggiunto il caglio si lascia che esso agisca e si attende in media 35 minuti. Il casaro, valutata la consistenza della cagliata, decide il momento più opportuno per romperla (nella foto la preparazione del caglio in polvere).

the promotion of such culinary delicacies is the annual Food Fair held at Santa Brigida in the Averara valley – Upper Brembana valley. Some innovative farmers also grow it in the Brembana valley.

Pàta : linen cloth filter used to extract the curd from the bottom of the cauldron.

Pè : the foot of the mountain, as opposed to the “cima”, “scìma”, peak.

Pècc : animal mammary gland

Penacc: piston churn for preparing small quantities of butter.

Penzana = *Tècia* = *sòsta*: wall roofing open on one or three sides. The only shelter for animals in inclement weather before the advent of the stalù at the end of the 1800s. They started being rebuilt in the early 1900s, but with proper roofing. The advantage was the easy access in storms.

Piazza: portion of territory on the plains

Pisa : this was an important operation in the past which consisted in weighing the single cows on predetermined days in order to assess their milk capacity and thus establish a price.

Quagliaròla : box container used in the past for preserving rennet.

Quacc : Rennet, used in liquid or powder form. Very few still use it in dough form. The quantity used varies according to the product required. Rennet is a complex of enzymes which act on the k-casein favoring the formation of the curd. Commercial rennet is obtained from the stomach of the milk-fed calf. The cheese-maker needs to assess consistency of the rennet and the time required for it to interact with the other substances, usually about 35 minutes. (the photo shows the preparation of powdered rennet).



Penacc



Rudèla

Rudèla : l'attrezzo con il quale il casaro, sino al raggiungimento della temperatura desiderata, mantiene continuamente in agitazione il latte. E' un'asta di legno leggero munita all'estremità di un disco di legno di betulla. La *rudèla* è l'attrezzo che resta più a lungo a contatto con il latte in varie fasi della lavorazione e questo spiega l'uso di un'essenza particolare che non rischia di conferire al latte caratteri organolettici estranei. I fermenti lattici (termofili e favorevoli alla caseificazione) che restano nei pori del legno dopo la pulitura con la *scòcia* calda e acida (l'ultimo siero residuo della lavorazione della ricotta) agiscono da starter naturale. L'agitazione in questa fase è importante in modo da riscaldare uniformemente tutto il latte contenuto nella caldaia.

Salvigera = *spanaröola* = *capsùla* : spannatoio forato, ancora molto spesso in rame. Utilizzato per raccogliere la *maschèrpa* quando affiora e per collocarla nei *garocc*.

Scalere : Le assi di legno di abete sovrapposte dove si colloca il formaggio per la stagionatura. Il legno assorbe l'umidità evitando che la superficie del formaggio di alteri per fermentazioni anomale. Ovviamente per evitare questi inconvenienti le forme vanno rivoltate frequentemente nelle prime fasi di stagionatura.

Scòcia = *Scotta* : il secondo siero, residuo della lavorazione della *maschèrpa*.

Scuét : Scopino di rametti di larice tutt'oggi auto prodotto dai pastori. Utilissimo per la pulizia della *culdèra* di rame e per altri usi nel rudimentale caseificio delle baite e dei calécc.

Ségia : La tradizionale secchia di legno, che si differenzia dal *sedèl* che è di plastica, alluminio, acciaio, lamiera zincata. Indice, sul piano semantico, di una sentita discontinuità tecnologica e culturale.

Segiùn : grosso e alto contenitore di legno che si utilizzava, prima dell'introduzione dei moderni bidoni, per stoccare e trasportare il latte.

Slavazz : Pianta infestante della famiglia delle poligonacee (*Rumex alpinus*), estremamente resistente alle alte concentrazioni di azoto nel terreno, finisce per coprirlo totalmente a discapito delle piante foraggere. Pianta molto longeva, produce moltissimi semi e ha una radice fittonante molto profonda che ne rende difficile l'estirpazione. La causa della sua diffusione è da individuare nella sosta eccessiva delle mandrie nelle stesse aree di riposo con il conseguente accumulo di deiezioni. Si combatte con ripetuti sfalci prima della fase di diffusione dei semi ed escludendo il bestiame. Le larghe foglie servivano per confezionare i panetti di burro e, cotte, a preparare pastoni per i suini.

Spada : Un bastone in legno molto appiattito all'estremità che si utilizza una volta terminata la coagulazione del latte per la prima rottura della cagliata che avviene con tagli verticali paralleli (vedi foto). Oggi ci sono anche spade metalliche.



Scalere

Rudèla : utensil with which the cheese-maker stirs the milk until it reaches the required temperature. It is a light wooden rod having a birchwood disc on one end. This utensil is the one that remains in contact with the milk for the longest time, and this explains its particular characteristics, which must at all costs avoid any contamination. The cultures present in the pores of the wood act as natural starters to the fermentation process. The stirring phase is important because the milk needs to be heated uniformly.

Salvigera = *spanaròla* = *capsùla* : perforated spoon, often in copper, used for collecting the mascherpa and place it in the garrocc.

Scalere : stacked fir wood boards where the cheese is left to season. The wood absorbs the humidity and avoids contamination in the fermentation process. Obviously, this required the wheels to be turned over regularly in the initial seasoning stages.

Scòcia = *Scotta* : the second whey, residue of the working of the mascherpa.

Scuèt : small broom made of small larch wood branches still being produced by shepherds today. Extremely useful in delicate cleaning operations.

Sègia : traditional wooden pale, differing from the “sedèl”, made of plastic, aluminum, steel or zinc. A definite discontinuity from the past.

Segiùn : large and tall wooden container used to store and transport milk before the advent of modern drums.

Slavazz : highly resistant infesting weed (*Rumex alpinus*), resistant to high concentrations of azote in the ground, and lands up covering the terrain completely. It is difficult to get rid of due to its long roots and longevity. The way to combat it is by repeated mowing before sowing and preventing access by the cattle. The large leaves were sometimes used to preserve butter or as fodder for the swine.

Spada : a wooden rod with flattened ends used once the coagulation of the milk has reached the stage of the first breaking of the curd, done with vertical parallel cuts (see photo). Nowadays there are also metal ones.



Salvigera



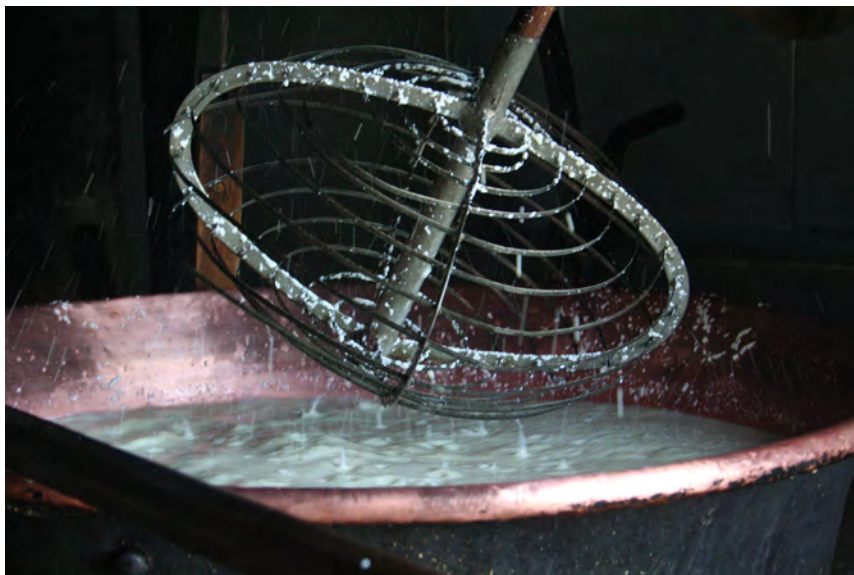
Scuèt



Segiùn



Spada



Spino

Spìn = spìgn : spino (frangicagliata), formato da una gabbia di lamelle di acciaio. In passato si usavano attrezzi “casalinghi”, ovvero alberelli scortecciati cui venivano mantenuti alcuni rami terminali; l’attrezzo così ottenuto era denominato *tarài/ tarèl de la quagiada*.

Spressùr : il tavolino inclinato, munito di bordi laterali dove vengono appoggiate la *fassere* contenenti la cagliata messa in forma o i cestelli e i *garòt* con la *maschèrpa* per consentire lo spurgo del siero.

Tabàrr : mantello di lana “a ruota” nostrana utilizzato dai pastori per difendersi dall’acqua.

Trempèt : tipo di bastone utilizzato per rompere le *boasce* secche a fine alpeggio.

Tundèl : coperchio di legno cui si sovrappone il *sàss de l furmài per pressare* la pasta di formaggio fresca nella *fassera*.

Umèt : segnavia realizzato impilando pietre. A volte sono piuttosto imponenti e realizzati in forme regolari tanto da essere visibili anche da lontano e consentire di trovare il percorso anche con scarsa visibilità.

Vendùl : slavina. Per proteggersi dai *vendùii*, le baite e le casere devono essere edificati in posizione elevata con possibilità di scarico laterale. Dove non è possibile si realizzano dei frangislavine, uniti al corpo di fabbrica o separati.

Visiga = Isiga = Céra : Fieno selvatico. Si raccoglie su balze molto ripide, spesso al di sopra delle zone del pascolo degli animali. Un tempo raccolto da ragazze e ragazze che si “chiamavano” a distanza con vocalizzazioni analoghe allo jodel (*gìcui*). Il lavoro era duro e pericoloso (spesso il falciatore, che usava un corto falchetto impugnato con una mano sola, *seghèzz*), si doveva aggrappare con una mano alla roccia o a dei cespugli). Costituito per lo più, sulle alte Orobie, dalla poacea *Festuca varia*.

Zapèl : passaggio obbligato, ripido, con gradini

Spin = *spign* : a curd-breaking utensil consisting of a steel lamellae cage. In the past, all these were of the “home-made” variety.

Spressùr : small sloping table, having side edges on which the fassere are leaned so that the whey can be cleaned.

Tabàrr : wheel-shaped woolen cloak used by the shepherds for protection from water.

Trempèt : type of rod used to break the dry boasce at the end of the summer grazing season.

Tundèl : wooden lid used to press the cheese to help it take shape in the fassera.

Umèt : road signs made of heaped stones. They were often large and clearly visible to enable them to be seen even in poor visibility.

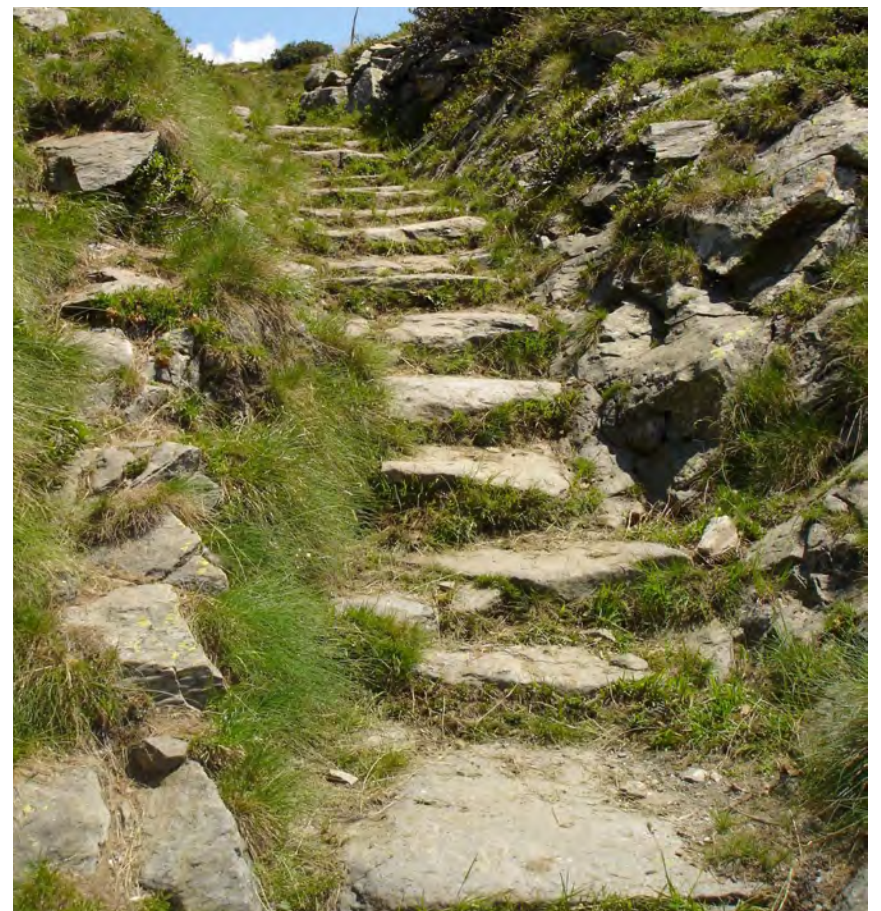
Vendùl : landslide. To protect them from landslides, the farmhouses and barns had to be built on high land with the possibility of having a side exit. Where this was not practical, they erected landslide protections, either separate, or adjacent the building.

Visiga = *Isiga* = *Cèra* : Wild hay. This was collected on steep slopes, often well above the pastures. It was gathered by young boys and girls accompanied by the sound of yodeling. It was difficult and dangerous work. The gathering was done with the small sickle, *seghezz*, with one hand working and the other clutching an object to hold on to.

Zapèl : unavoidable steep passage with steps.



Umèt



Zapèl

