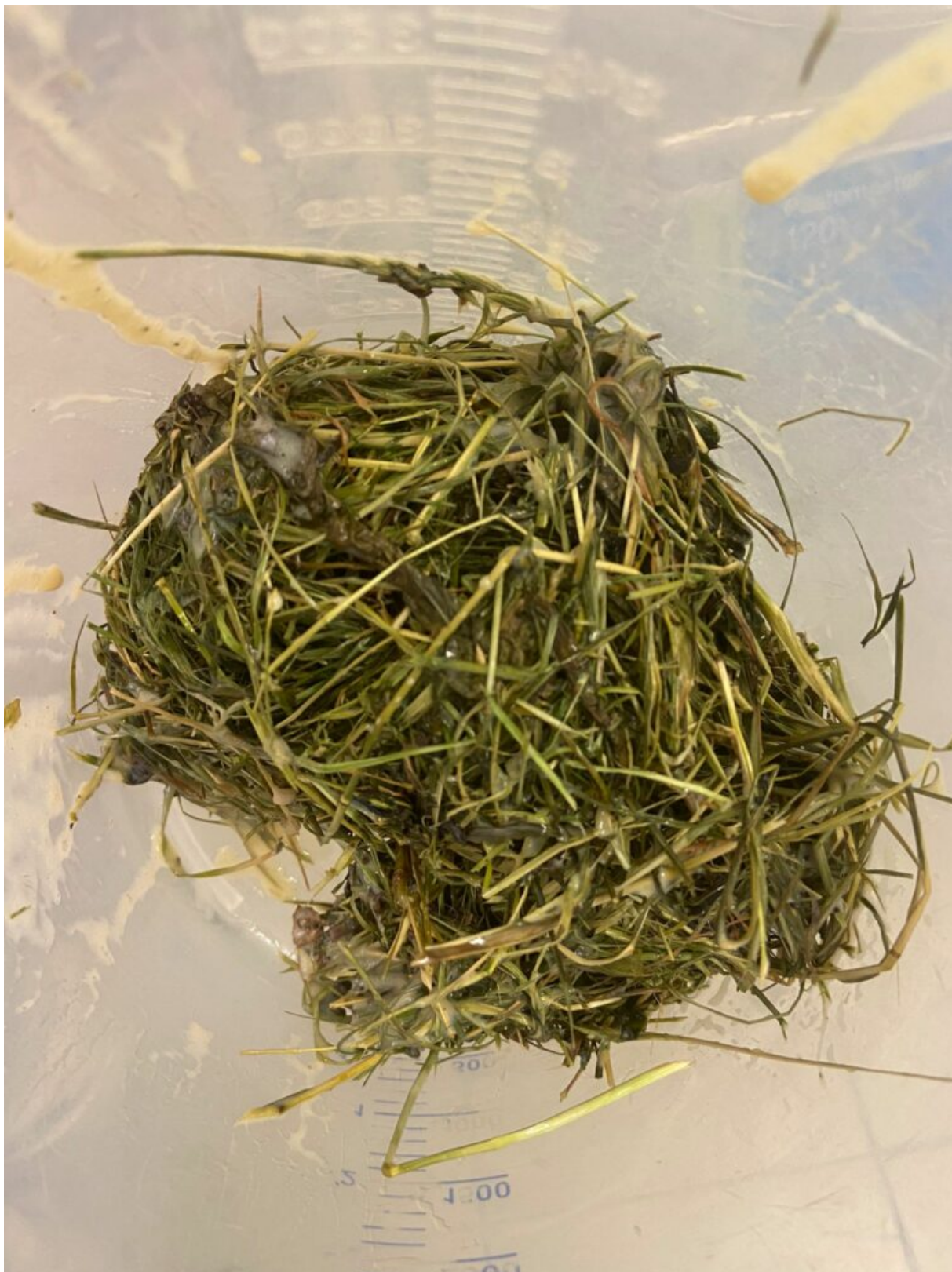


Dall'Alta Val Seriana il gusto della transumanza: nasce il gelato al fieno

written by Rosanna Scardi
10 Giugno 2022



Una novità che verrà presentata alla Festa del Fieno e dei Prati stabili in programma a Gradella di Pandino (Cr) dal 10 al 12 giugno



Viene proposto in pubblica degustazione il “gelato al fieno”, un’eccellenza sinora preparata solo da qualche chef in ristoranti prestigiosi.

Il fieno arriva da Nasolino (800 metri), una località della Valzurio (comune di Oltressenda Alta), che culmina nel “retro” della Presolana. Una di quelle valli che una certa retorica definisce “incontaminate” perché poco o nulla interessate dal boom dell’edilizia turistica. Il fieno di qui è figlio dell’erba morbida e sottile, trapuntata di

fiori come salvia e centaurea.

Da Nasolino innumerevoli esponenti delle famiglie Baronchelli, Messa e Pedersoli hanno intrapreso, nei secoli, la transumanza verso le pianure, diffondendosi dal Lodigiano alla bassa bresciana, passando per il Cremasco. Si fa fatica a credere come da piccoli paesi e ancor più piccole contrade siano originate casate che sono sparse per mezza pianura lombarda. Eppure è così. La transumanza con le mandrie bovine è durata cinque-sei secoli e le famiglie che si fermavano definitivamente in pianura venivano sostituite da nuove che entravano nel ciclo. Così hanno popolato le basse e hanno costruito le realtà zootecniche e casearie. Ricordiamo che anche a Crema vi era una grossa industria di latticini, la



Angelo Arrigoni, famiglia della val Taleggio, che operò tra il 1922 e il 1954.

E proprio a Crema, città lungo il Serio, nasce il gelato del fieno. Unendo la passione di due personaggi: quella di Andrea Messa per la montagna e l'agricoltura e quella per il gelato da materie prime fresche e bio di Giovanni della Cremeria Unika di Crema. Messa da bambino ha fatto in tempo a fare a piedi la transumanza sino a Leno nella bassa bresciana e, da qualche anno, ha dato vita all'Associazione grani asta del Serio (che, tra l'altro, ha riscoperto il mais delle Fiorine di Clusone) e al progetto PanPrat (per rilanciare la pecora da latte nelle valli bergamasche). Andrea, inizialmente, era un po' scettico riguardo al gelato al fieno, poi si è appassionato all'idea e l'ha attuata.



Oggi sale tanto fieno dal Cremasco verso le valli (prima scendevano le vacche a mangiarlo in inverno in pianura) ed è curiosa e bella la storia di qualche chilogrammo di fieno super selezionato, prodotto con cura amorevole, che fa il percorso inverso per diventare qualcosa di particolare: non essere consumato dalle

mucche ma, sia pure nella sua essenza, dalle persone: dall'alta val Seriana al Cremasco. Si è aggiunto un tassello a questa storia di scambi ecologici e umani tra montagna e pianura fatta di latte, di acqua, di vacche, di fieno, di uomini intraprendenti e appassionati.

Qualche kg di fieno pulitissimo, profumatissimo, sceso lungo il Serio si è fermato a Crema per "fare il bagno" nel latte fresco bio locale. Latte, si badi bene, prodotto con foraggi irrigati con l'acqua dell'Adda e del Serio. Un matrimonio tra montagna e pianura più che simbolico, che ricorda i legami creati dalla transumanza lungo il Serio. Il fieno, lavato e sterilizzato è stato infuso nel latte cui ha donato i suoi aromi. E la storia è cominciata. Il primo risultato (la prima lavorazione è datata 5 giugno) è stato strepitoso. Il gelato al fieno è già in vendita alla Cremeria Unika, e, nel week end, alla Festa del fieno a Gradella di Pandino

dove si troveranno anche tante altre cose buone da mangiare e interessanti e divertenti da vedere e da fare, soprattutto per i bambini. Programma completo su www.festivalpastoralismo.org