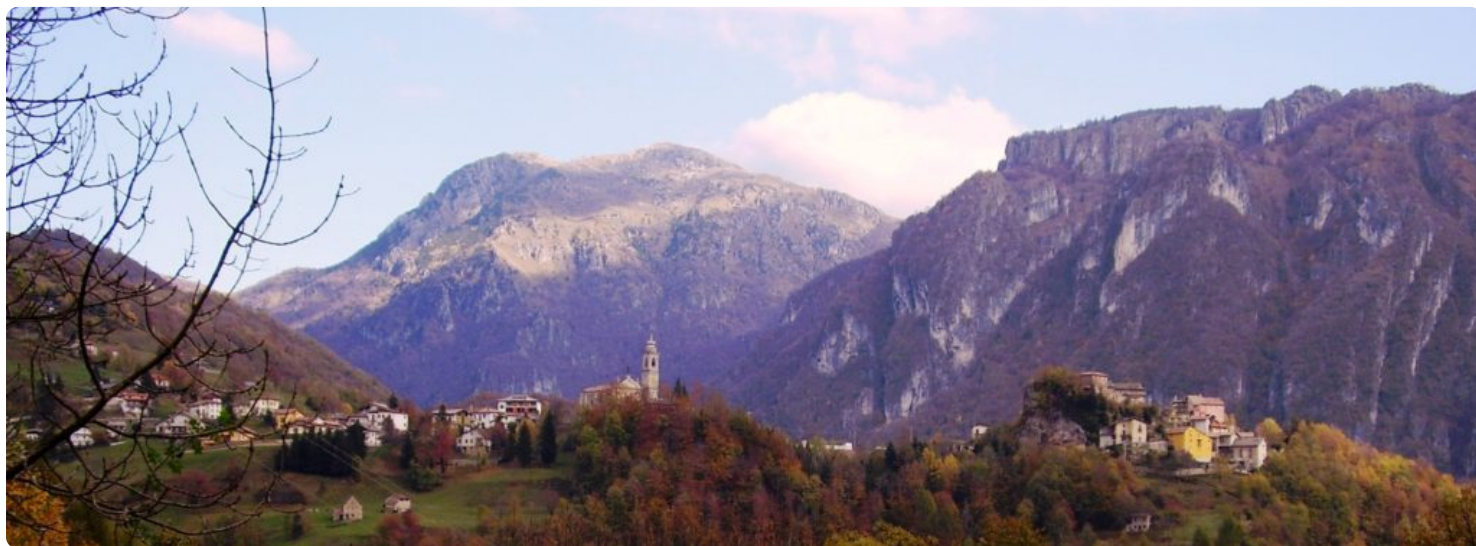


22 Febbraio 2016

Turisti del gusto in Val Brembana? Si può fare

Da Sedrina alla Valtaleggio fino alla Valsassina, 11 Comuni si sono riuniti nel Distretto dell'Attrattività "Vallinf@miglia" per promuoversi meglio. Abbiamo deciso di metterci nei panni di un visitatore e fare un tour tra paesaggi e gastronomia



Fare i turisti in casa propria? Si può. Basta mettere nella borsa da viaggio un po' di tempo per concedersi di guardarsi attorno con calma, un briciolo di curiosità per uscire dalle rotte già percorse e la voglia di scambiare qualche parola con chi si incontra. Lo abbiamo sperimentato grazie al Distretto delle Attrattività Territoriali Vallinf@miglia, che aggrega, secondo l'input a fare rete dato dalla Regione Lombardia, 11 Comuni (Zogno, capofila del progetto, Sedrina, Ubiale, Clanezzo, Valbrembilla, Taleggio, Vedeseta, Blello e, in provincia di Lecco, Pasturo, Cassina, Moggio e Cremeno) di quattro valli (Valbrembana, Valbrembilla, Valtaleggio e Valsassina) in un percorso di valorizzazione unitario che ha scelto di puntare sul paesaggio e sulla natura, ma anche sulle testimonianze del passato, i prodotti tipici e la buona tavola. Il tutto da gustare senza fretta né clamori, a misura di famiglia, come ricorda la denominazione, nonni compresi.

Occorre ammettere che il compito di dare appeal turistico a realtà storicamente più vocate alla manifattura e all'edilizia o di riportare interesse sulle seconde case non è facile, ma se è vero che oggi – come indicano gli studi – ciò che il visitatore vuole è vivere un'esperienza e avere un contatto autentico con il territorio, allora le possibilità ci sono tutte. Perché di cose da raccontare questi luoghi ne hanno e le persone che abbiamo conosciuto hanno deciso di credere nella propria terra e di fare del proprio meglio per metterne in risalto le peculiarità. A cominciare da Elena Riceputi e Marta Torriani, che con la loro giovane agenzia Emozioni Orobie hanno organizzato il tour che vi racconteremo, e da Barbara Pesenti Bolò, ex hostess sulle linee aeree, che ci ha accompagnato ritagliando tempo al suo duplice lavoro, la mattina nel suo negozio di alimentari di Gerosa con tanto di consegne a domicilio nelle frazioni, dal pomeriggio alla reception di un albergo a Bergamo.

Siete pronti? E allora partiamo. Naturalmente parleremo di cibo e del protagonista di queste valli, il formaggio.

Negozio e cucina, a Zogno il locale che esalta i prodotti tipici



Capofila del Dat è il Comune di Zogno. Ed un biglietto da visita delle specialità della Valle lo si trova alla Baita dei Saperi e dei Sapori Brembani, proprio sulla strada provinciale. Il locale, realizzato dalla Latteria di Branzi in collaborazione con la Comunità Montana, è aperto da quasi due anni ed è una sorta di brochure – ma molto più concreta – della gastronomia locale. Ci si trova infatti il bancone per la vendita dei formaggi, gli scaffali con i prodotti tipici, un laboratorio di cucina, una cantinetta a vista per la stagionatura, uno spazio degustazione che può diventare sala conferenze e video. Insomma un luogo in cui fermarsi per acquistare il souvenir gastronomico, la tappa per un aperitivo o per la cena, oppure per tutte e tre le cose insieme in una formula moderna per far parlare le tipicità. «Vendita e somministrazione sono state messe in dialogo – spiega in sala Hakim Jendauni, marocchino, il papà dipendente della Latteria di Branzi -. Le proposte di degustazione e quelle della cucina vogliono mostrare le caratteristiche e la gamma degli utilizzi dei nostri formaggi. Chi si ferma a mangiare può scegliere tra tre primi e tre secondi che variano seguendo le stagioni. Pasta fresca e risotti sono tra i protagonisti e si accompagnano, ad esempio, agli asparagi in primavera alle castagne e ai porcini in autunno. La cifra è la semplicità, come la tradizionale “polenta e ciareghì”, resa però più elegante». In cucina c'è Romeo Gervasoni, da Roncobello, con trascorsi in Germania, sul lago di Garda e a Foppolo, che ricorda tra anche gli “gnocchi di ricotta con erbe di monte essiccate e burro”, il “risotto allo zola di capra e frutti di bosco” o i “tagliolini freschi con carciofi e agri”. Tutt'altro che banale pure il tagliere dell'aperitivo, un viaggio tra formaggi di diversa pasta, stagionatura, aromatizzazione, accompagnato da salumi selezionati, mostarda, giardiniera e persino un croccante di mandorle. Da non perdere le “bese”, i ritagli dopo la pressatura della cagliata del Branzi, fritti in una pastella di farina e birra artigianale.

Visto che siamo turisti, vediamo di organizzarci per scoprire anche qualcosa più del territorio. La visita del Museo della Valle nel centro di Zogno entusiasmerà i bambini con la sua sezione sui pesci fossili ritrovati nelle vicinanze, alcuni di rilevanza fondamentale nella paleontologia. Oppure si potrà fare una sosta a Ubiale Clanezzo per attraversare il Brembo sulla lunga passerella (vietato dondolarsi!) che ha preso il posto del traghetto o spostarsi di poco per ritrovarsi sul ponte di Attone, risalente al X secolo, che invece si trova sul torrente Imagna. Chi ama l'arte non può perdere nella parrocchiale di Sedrina, progettata dal Codussi, la pala d'altare di Lorenzo Lotto, “Madonna in Gloria e Santi” (1542).

Brembilla, l'antica Osteria è anche anch'essa un “monumento”



Andrea e Marco Cornoldi con la zia Alessandra Offredi

L'itinerario del Dat piega a sinistra ed è a Brembilla (che ora con Gerosa forma il Comune di Val Brembilla) che si trova quello che per gli amanti della gastronomia può essere considerato a tutti gli effetti un "monumento". L'Antica Osteria il Forno, la cui attività è documentata dalla licenza del 1811, ha ricevuto il riconoscimento di "Locale storico" da parte della Regione ma ha saputo soprattutto conservare il suo passato e valorizzarlo. È stata forno, stallo per i cavalli, alloggio, trattoria, macelleria, negozio e pesa pubblica e le cinque sale da cui oggi è composta hanno tenuto traccia delle destinazioni di un tempo. Da notare, la sala del forno con volta a botte in tufo, il pavimento vecchio di 140 anni nella sala centrale e, in un'altra saletta, un affresco con un'annunciazione del 1500, che prima era all'esterno. Anche in cucina la parola d'ordine è stata salvaguardia. Nonostante gli ampi spazi, per circa 200 coperti, il locale non ha ceduto al richiamo della pizzeria o delle proposte che di volta in volta hanno fatto tendenza, ed ha avuto ragione, almeno a giudicare dalle tavolate di giovani incontrate nella nostra visita, ben felici di spaziare tra casoncelli e taragne. Zia Alessandra Offredi, ottant'anni, è orgogliosa di avere dato l'impronta con i piatti di famiglia, come i ravioli e la gallina, ed ora i nipoti Andrea e Marco Cornoldi, quinta generazione, proseguono sulla stessa linea o addirittura tornando indietro. «Ad esempio, abbiamo riscoperto i "nusecc" – dice Andrea –, gli involtini di verza con il ripieno dei casoncelli che facevano le nonne, e stiamo rivalutando un altro piatto di casa, "patate, fasöi e codeghì", ossia patate, fagioli e cotechino, che proponiamo in una forma più elegante, in carta fata con i fagioli passati». I pezzi forti sono i ravioli di carne al burro versato, i risotti mantecati con i formaggi locali e per secondo farona ripiena, gallina lessa, polpa di cervo con l'immane polenta o la taragna. Per chi è a caccia di un emblema del territorio c'è anche "polenta e osèi" con gli uccelletti cucinati con panna e salsiccia, «come era tipico delle nostre zone – ricorda Andrea – dove anche il condimento doveva dare sostanza». Il Forno ha anche alcune camere, nel caso la vostra voglia di vacanza stia prendendo il sopravvento.

Per smaltire un pranzo come questo o prepararsi alla cena si può arrivare a Gerosa e con una piacevole e panoramica camminata sulla mulattiera raggiungere il santuario del Madonna della Foppa, luogo di devozione e pellegrinaggio per via di due apparizioni, nel 1558 e nel 1630.

Un museo diffuso racconta la cultura del Taleggio



In Valtaleggio, manco a dirlo, tutto vi parlerà del tipico formaggio. Gli enti locali, gli abitanti e le aziende hanno deciso di ribadire con forza che la forma oggi famosa e ricercata in tutto il mondo è nata lì e che solo tra quelle montagne la si può conoscere ed apprezzare al meglio. È così nato l'Ecomuseo, un museo grande tanto quanto il territorio, dove le opere da ammirare sono i pascoli, l'aria, le baite con i tipici tetti in piode, il caseificio, le aziende di stagionatura e dove a fare da guida sono i residenti stessi. Il progetto porta con sé una buona dose di originalità e innovazione. Per un soggiorno esclusivo, tutto tradizione e natura, senza dimenticare i comfort, sono state recuperate due baite ed è stata lanciata la formula baita&breakfast, dove le colazione è a base di prodotti tipici e c'è pure una zona relax con sauna, mentre per far conoscere da vicino la vita dei bergamini e l'arte del formaggio sono a disposizione tre installazioni, a Sottochiesa, Vedeseta e Peghera, che uniscono multimedialità ed esperienza diretta, si chiamano La VaCCanza, Tu Casaro e Stagiònàti. Un pacchetto davvero insolito ed intrigante che comprende anche cinque itinerari tematici e che però non ha ancora segnato, per ammissione dei promotori, una svolta nell'attrattività e andrebbe rilanciato.

La cooperativa e lo Strachitunt, una storia di resistenza



Flaminio Locatelli

<https://www.larassegna.it/turisti-del-gusto-in-val-brembana-si-puo-fare/>

Chi vive e lavora qui, del resto, lo sa che rimanere comporta difficoltà. La cooperativa agricola Sant'Antonio a Vedeseta, in frazione Reggetto, è un esempio di resistenza. È l'unico caseificio della Valtaleggio e lavora esclusivamente il latte della zona, circa 25 quintali al giorno, di sei conferenti, offrendo agli allevatori di montagna un reddito equo e sostenibile e creando occupazione. Sono partite da qui riscoperta dell'ormai famoso Strachitunt, lo stracchino rotondo dalla caratteristica erborinatura che nasce dall'unione della cagliata della sera con quella del mattino, e l'iter che ha portato alla Dop, che ha delimitato il territorio di produzione ai soli comuni di Taleggio, Vedeseta, Gerosa e Blello, escludendo tutti gli altri, in primis la pianura che aveva già "adottato" la specialità. Per un errore nel disciplinare, relativo a misure e peso delle forme, lo scorso anno la vendita a marchio è stata sospesa. «Un'inesattezza puramente formale – spiega il presidente della cooperativa Flaminio Locatelli -. È bastato cambiare un numero e tutto è andato a posto. Le correzioni sono state inviate lo scorso 20 novembre e dalla primavera potremo con ogni probabilità tornare sul mercato con lo Strachitunt Dop. Fortunatamente i clienti hanno capito che il prodotto era lo stesso e continuato ad acquistarlo pur senza denominazione, ma ovviamente questa sospensione un po' di problemi ce li ha creati». «Sinceramente avremmo fatto a meno della Dop – confessa -, perché significa burocrazia e spese per la certificazione, ma era l'unico modo per tutelare il

pensare che qui a Vedeseta siamo la realtà che impiega più persone, quattro: due casari, te, e due donne part time».



Annesso al caseificio c'è lo spaccio dove, oltre allo Strachitunt, si possono acquistare le

altre produzioni: il Taleggio, lo Stracchino di Vedeseta (un antenato del Taleggio), l'Alben (simile al Branzi), le formaggelle, la Magrera, tutti rigorosamente a latte crudo. Vengono realizzati in proprio anche gli yogurt e il burro.

Per trovare gli stagionatori occorre invece andare a Peghera, nel comune di Taleggio. Si tratta di realtà aziendali, CasArrigoni e Arnoldi Vataleggio, storiche e strutturate, che vendono ormai in tutto il mondo. «Se rimaniamo c'è un perché – afferma Mauro Arnoldi, dell'omonima società -. Perché ambiente e clima hanno alcune caratteristiche uniche, ma anche per come sono esposte e costruite le aziende, con locali quasi tutti sotto terra, e naturalmente per la conoscenza dei prodotti che qui si tramanda da generazioni». Taleggio, Quartirolo, Salva Cremasco e Strachitunt rappresentano il grosso delle specialità trattate ed essendo delle Dop ognuna richiede il rispetto di precise norme.

La sfida di Alida, da affineur a ristoratrice

[Alida Pesenti Bolò - ristorante Liberty](#)

Alida Pesenti Bolò e la figlia Gloria

Una bella conoscenza dei formaggi ce l'ha anche Alida Pesenti Bolò, che sempre a Peghera, dopo 15 anni da affineur, ha accettato la sfida di mettersi ai fornelli per proseguire l'attività del ristorante Liberty. «È nato come osteria e posto di

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/turisti-del-gusto-in-val-brembana-si-puo-fare/>

ferma per i cavalli, ha più di cento anni – evidenza – ed è sempre stato della famiglia di mio marito. Nel 2001 è venuto a mancare mio cognato, che lo gestiva, e a me dispiaceva chiuderlo e mettere fine ad una storia così lunga». Si è perciò messa in gioco frequentando i corsi della scuola alberghiera di San Pellegrino e scoprendo una passione per la cucina. La scelta è di utilizzare soprattutto ciò che offre la zona, ma per portare un po' di novità agli habitués si fa anche il pesce. Il formaggio è spesso protagonista e la fantasia non manca. Tanto che Alida ha vinto il premio "Ecomuseo & Strachitunt, due risorse per la Valtaleggio" con le sue "madeline allo speck e salvia con salsa di Strachitunt e miele di acacia". Tra gli altri piatti, gli "gnocchi di castagne e patate con fonduta di Taleggio e bresaola del salumificio Corticelli", i casoncelli di magro secondo la ricetta del posto, i risotti, le tagliatelle alle ortiche, speck e funghi porcini, le "crespelle Valtaleggio" (con Taleggio, patate, rosmarino e pere) e per secondo le carni di cinghiale, cervo, la lepre in salmì. I dolci sono fatti in proprio, così come la giardiniera con le verdure dell'orto. Da esperta affinatrice, Alida seleziona inoltre le forme e ne cura l'ultimo tocco nella "moscarola" di casa. «Il ristorante non ha mai avuto la carta – precisa –, solo il menù del giorno. Le nostre proposte del resto sono conosciute e il massimo per me è quando mi dicono "fai tu"». Ad aiutarla c'è la figlia Gloria, ostetrica in cerca di lavoro, contagiata nel frattempo dalla passione per la ristorazione. «Ammetto che la decisione di portare avanti l'attività era un salto nel vuoto – dice Alida –, ma il posto è nostro e con bar, tabacchi e qualche stanza ce la facciamo».

Ai Piani di Artavaggio la famiglia bergamasca salita in quota



La famiglia Galizzi

E perché, a questo punto del viaggio, non permettersi uno sguardo "oltreconfine"? Basta proseguire lungo la strada provinciale per raggiungere la Valsassina, che con quattro comuni partecipa al Dat Vallinf@miglia. Una sosta panoramica alla Culmine di San Pietro (1.258 metri) e poi giù fino a Moggio. Non perdetevi l'occasione di chiedere in paese dell'epica impresa della biblioteca parrocchiale prima di prendere la funivia per i piani di Artavaggio (tra 1.600 e 1.900 metri di quota) e scoprire con una facile passeggiata un'altra storia bergamasca e altre scelte coraggiose. Quelle dei fratelli Galizzi – Giacomo, Achille e Ruggero – che con papà Rocco e l'aiuto di Evelyn, moglie di Giacomo, hanno riportato in vita il rifugio Angelo Casari, intitolato al nonno, Alpino del Polo con la spedizione del dirigibile Italia, che lo ha costruito nel 1960 ed ha tirato su altri due rifugi da quelle parti. I nipoti, impegnati nell'azienda di famiglia di demolizioni e scavi a San Giovanni Bianco, di fronte alle difficoltà dell'edilizia hanno scelto di salire in quota e rispolverare quell'eredità. «Era il 2009 – ricorda Giacomo –, il rifugio era stato chiuso per 25 anni ed abbiamo cominciato a ristrutturarlo. Prima il tetto, poi il bar, il ristorante e infine le camere». Ora il "Casari" è aperto tutto l'anno ed è un punto di riferimento per gli escursionisti di ogni stagione, forma fisica ed età. Basti pensare che il mercoledì è diventato la "giornata del pensionato", con menù a prezzo fisso (10 euro per primo o secondo, 15 per entrambi) che invita gli "over" a godersi la montagna in compagnia. Ai fornelli c'è papà Rocco, che in gioventù ha avuto esperienze in cucina, mentre le torte sono di Evelyn, che usa anche farine integrali e di farro. Pizzoccheri e cervo sono i piatti più richiesti, non mancano i formaggi (anche brembani, vista la provenienza dei gestori) e, in generale, la scelta è di utilizzare materie prime selezionate e di produzione artigianale. Si usano anche le erbe spontanee, come il paruch e l'aglio orsino. «La vita quassù? È cambiata del

tutto - ammette Giacomo -. Bisogna fare i conti con l'acqua che gela, la motoslitte che si rompe, il telefono che non prende e internet che va sì e no. È un altro mondo, ma penso che siano ancor più i vantaggi degli svantaggi».