

Zogno, un fermento di sapori



Zogno è considerato più che altro un luogo di passaggio per chi sale nelle zone più alte della Val Brembana. Eppure, a poche decine di minuti dalla città, permette di godere delle Prealpi senza troppa fatica. Dal centro storico, vivo e caratteristico, partono le vie che portano alle contrade, di cui il territorio comunale collinare è disseminato: da Poscante a Endenna, Somendenna, Ambria che sono solo le principali. Ma anche Stabello, famosa per l'annuale sagra della polenta taragna. Sul Monte di Zogno ve ne sono diverse, anche molto piccole.

Proprio questa zona è culla di alcune delle aziende agricole in cui fare tappa per godere dei prodotti tipici locali, ma regala anche la possibilità di passeggiare sul sentiero Cai n. 505, che porta fino alla vetta del Monte Zucco (a 1.232 metri). Se si decide di unire alla scoperta gastronomica un'escursione, lo si può percorrere tutto oppure partire da Sant'Antonio Abbandonato e proseguire tra boschi e splendide vallette fino al Rifugio Gesp (Gruppo Escursionisti San Pellegrino) e poi iniziare la facile salita verso la cima per osservare uno stupendo panorama sulle Prealpi Orobie.

Quanto alle soste golose, sono davvero molte, legate anche a tradizioni antiche come quella dei “Biligòcc”: la diffusa coltivazione della castagna e la vendita sono state, infatti, per questa zona un’importante fonte di sostentamento.

Non ci resta che partire, dunque, per incontrare, nell’ordine, l’allevamento di capre Saanen di Valentino Ruggeri, dove anche l’equitazione è tra le attività proposte, l’esperto macellaio e allevatore Walter Carminati, l’azienda agricola Gioan di Pice, in cui Silvano e la sorella Romina producono prelibati salumi artigianali, e per dormire o mangiare, ma solo previa prenotazione e disponibilità, l’agriturismo Casa Martina.

I formaggi di capra di Valentino Ruggeri valgono una sosta



Valentino Ruggeri

Risalendo la strada dal centro di Zogno, superato l’abitato, dopo alcune tortuose curve che regalano un panorama sulla valle sempre più suggestivo, si arriva all’azienda agricola Valentino Ruggeri (via Carrubbo – tel. 349 378 0883) che ha tra le sue attività principali l’allevamento di capre, con la relativa produzione casearia, e l’equitazione, con una pensione per cavalli.

«Sono nato qua – racconta Valentino, classe 1969 –, i miei genitori avevano i bovini, ma pian piano abbiamo smesso di allevare e io sono andato a lavorare altrove perché

l'agricoltura al momento non era un'attività economicamente sostenibile». Ma poi, ecco che Valentino fa ritorno alle origini e la passione per gli animali si rifà viva. «Ho ricominciato ad allevare, inizialmente con soli 15 capi di razza Saneen – prosegue – poi il numero è gradualmente aumentato e ho avuto la necessità di fare una nuova stalla, che potesse accogliere al meglio i miei animali e sapesse far fronte alle nuove necessità aziendali».

Ora la produzione di formaggi di capra è orientata a tre tipologie, le più classiche: lo stracchino, la formaggella e il caprino fresco, l'unica cagliata acida prodotta. «All'inizio avevo buone aspettative, ero molto stimolato ed ero arrivato a produrre fino a 15 tipologie



di formaggio diverse tra loro – ricorda -. Poi, il mercato mi ha costretto a fare altre scelte e iniziare a produrre ciò che riuscivo a vendere meglio. Ciò non toglie che sono pronto a produrre anche le altre tipologie qualora ve ne fosse richiesta». L'amore per gli animali di Valentino non si ferma qua. Alleva alcuni capi di bovino da carne e si occupa dell'equitazione, gestendo una pensione per cavalli e offrendo lezioni e passeggiate a chi lascia il proprio cavallo nelle sue mani. Lo spaccio aziendale è aperto, non è un luogo di passaggio, ma durante una gita sul monte potrebbe essere una tappa interessante.

La carne secondo Walter Carminati, il macellaio agricolo



Walter Carminati

Walter è un simpatico allevatore e macellaio, la sua azienda agricola si trova poco dopo quella di Valentino Ruggeri. Nato nel 1965, non ha sempre fatto l'allevatore, ma fin da giovanissimo ha lavorato tra macelli e macellerie, arrivando così ad avere una grande esperienza sia nel lavorare e tagliare la carne sia nello scegliere e valutare l'animale da allevare per poi avere la carne "che piace a lui". Principalmente acquista animali giovani e poi li alleva. Le razze sono tra le più diverse: dalle Piemontesi italiane alle Garronesi e alle Limousine. Dipende quali animali sono disponibili e se hanno le caratteristiche fisiche adeguate. Walter possiede anche animali nati in loco e un allevamento di cavalli, sempre allo scopo della produzione di carne. Effettua vendita anche ai privati anche se «ormai pochi acquistano gran parte dell'animale e tutti i tagli, questo è una difficoltà per chi come me macella pochi capi all'anno».

Come sceglie i suoi animali? «Come piacciono me – risponde sicuro -, li osservo e voglio la prima scelta. Valuto la finezza, le forme, l'ossatura. Io voglio scegliere, non prendo ciò che capita». La carne di qualità secondo lui è data da un mix tra le caratteristiche del singolo capo, dalla sua razza e dall'alimentazione. Nei limiti del possibile gli animali sono alimentati con erba e fieno cresciuti nei terreni limitrofi

all'azienda e vengono macellati solo quando hanno raggiunto la maturità delle carni adeguata. La cura nel lavorare le carni e nel trattarne la frollatura rappresentano un valore aggiunto di artigianalità e qualità. Lo si trova in via San Cipriano (tel. 339 3221043).

Gioan di Pice, tra le ultime novità la crema di lardo



Silvano Sonzogni

Salendo sempre più, ci si inoltra tra boschi e prati, percorrendo questa strada sempre più tortuosa e suggestiva. Si raggiunge la località Camissinone ad un'altitudine che permette un punto di vista nuovo, sicuramente tra i meno conosciuti. L'azienda Gioan di Pice (www.gioandipice.it) si riconosce grazie a un cartello in legno ben in vista posizionato al margine della strada. Si scende quindi una stretta stradina. L'attività è condotta dal giovanissimo Silvano Sonzogni, 24 anni, aiutato dalla mamma e dalla sorella Romina. I maiali vengono acquistati e macellati ad un peso minimo di 200 kg. «Abbiamo scelto di provare questa strada solo tre anni fa – racconta Silvano –, io non trovavo lavoro; avevamo a disposizione questo spazio e abbiamo deciso di convertirlo in un piccolo laboratorio di lavorazione delle carni suine».



La produzione si concentra verso il classico salame bergamasco, ma spazia anche a tutti gli insaccati, fino ad arrivare a prodotti gustosi e diversi come la crema di lardo e il nuovissimo prodotto in sperimentazione: la “sonsa” alla lavanda. È un grasso emolliente, lubrificante e impermeabilizzante che si presta per diversi usi, da crema mani a isolante per scarpette da calcio o scarponi in pelle. Molto utilizzata nel

passato, nella sua forma tradizionale intera, arrotolata su se stessa e stagionata, per ungere e lubrificare cavi di acciaio per il trasporto legna. Era anche un rimedio curativo popolare. Altre produzioni dell’azienda acquistabili direttamente sono le pancette, le salsicce piccanti o al formaggio e il musetto.

Casa Martina, l’agriturismo “vero”



Giovanni Ruggeri

Dalla parte opposta rispetto al monte, raggiungibile dopo aver attraversato il fiume Brembo, si trova l’agriturismo Casa Martina (www.casamartina.eu), con le sue accoglienti stanze e la cucina. La casa, costruita nel 1988, si trova a Piazza Martina ed è gestita da Giovanni Ruggeri con l’aiuto della sua famiglia. «Nel 1997 – racconta – mi sono sposato e avevamo una casa grande, proprio questa. Venivano spesso amici, ci

aiutavano a gestire i prati e ci facevano compagnia per momenti conviviali. Poi, nel 2008, ci è venuta l'idea di preparare due stanze e nel mese di giugno abbiamo avuto i primi due ospiti inglesi. Nel marzo del 2009 abbiamo aperto l'azienda agricola e l'agriturismo». Attorno alla casa, Giovanni coltiva 2.000 mq di piccoli frutti e 8.000 mq di castagne. Le stesse erano un solido elemento dell'economia rurale di queste zone, lo dimostra l'ancora viva tradizione dei biligòch della frazione di Castegnone, dove ci sono ancora gli antichi secadùr.



La produzione aziendale si completa con l'orto, il miele, l'allevamento di sette capre per la produzione di latte e gli animali da cortile. Tutti i giorni Giovanni caseifica il latte producendo dei freschissimi e golosi formaggi da servire ai propri ospiti per la colazione, in abbinamento al suo miele e alle sue confetture, ma anche alle torte preparate con cura dalla moglie Lea. Un vero must è la cheese cake fatta con lo stesso formaggio e le

confetture: una prelibatezza data anche dal fatto che le materie prime sono prodotte a pochi metri dal luogo in cui viene servita. L'agriturismo e la cucina sono invece aperti dal 15 di settembre al 15 di giugno nelle sole serate di venerdì, sabato e domenica. Solo su prenotazione e meglio se per gruppi. Dagli antipasti a base di salumi, formaggi e castagne (in azienda preparano anche la crema di castagne) ai primi piatti come risotti con frutti di bosco e Formai de Mut Dop oppure i casoncelli fatti a mano. Tra i secondi, spicca il maiale con i ribes oppure il capretto al forno. Il menù varia in base alle disponibilità di materia prima dell'azienda.