

# Promozione di sistemi locali di produzione agro-alimentare di rilevante interesse

Rapporto finale

Giugno 2012

Pubblicazione non in vendita

Nessuna riproduzione, traduzione o adattamento può essere pubblicata senza citarne la fonte

Éupolis Lombardia

Istituto superiore per la ricerca, la statistica e la formazione

via Taramelli 12/F - Milano

[www.eupolislombardia.it](http://www.eupolislombardia.it)

Contatti: [info@eupolislombardia.it](mailto:info@eupolislombardia.it)

## Promozione di sistemi locali di produzione agro-alimentare di rilevante interesse

Rapporto finale

Codice: 2011C005

La ricerca (codice 2011C005) è stata affidata a Éupolis Lombardia dall'VIII Commissione Agricoltura, Parchi e Risorse idriche del Consiglio regionale

*Dirigente responsabile*  
Alberto Ceriani

*Project leader*  
Marina Merlini

*Gruppo di lavoro tecnico*

*Francesca Santambrogio*, dirigente (Ufficio di Assistenza all'VIII Commissione Agricoltura, Parchi e Risorse idriche del Consiglio regionale); *Alberto Ceriani* e *Marina Merlini* (Struttura Implementazione delle politiche, Éupolis Lombardia).

*Gruppo di ricerca*

Prof. *Michele Corti* (Coordinatore), Professore associato confermato a tempo definito presso il DeFENS (Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente. Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences) dell'Università degli Studi di Milano; arch. *Stella Agostini*, Ricercatore confermato a tempo pieno e professore aggregato presso lo stesso Dipartimento, Dott. *Sergio Delapierre*, sociologo e già docente a contratto presso il Politecnico di Milano. Università e la collaborazione della Dott. *Silvia Contessi*, Dottoranda in antropologia ed epistemologia della complessità presso l'Università di Bergamo.

Si ringraziano i testimoni dei "casi di studio" dei Comuni di Brescia, Corna Imagna e Gandino BG, Gerola e Teglio SO, Mezzago MB - che hanno reso possibile la ricerca.

La nozione di “sistema locale di produzione agro-alimentare”, in quanto realtà comprensiva delle fasi e dei modi di produzione, trasformazione, preparazione e consumo alimentare, è stata messa in rapporto all’*identità* come elemento costitutivo, plurale e valore relazionale nella filiera agroalimentare lombarda. Ci si è proposti la verifica delle componenti del sistema, al fine dell’individuazione di un modello, sondato tramite lo studio di casi e la ricerca sul campo condotta nella primavera del 2012, riscontrando le condizioni, i requisiti, le reti di relazioni che rendono identificabili e viventi le qualità del “sistema locale di produzione agro-alimentare” a valenza identitaria.

Al centro del lavoro è stata posta quindi la ricostruzione teorica e metodologica della matrice produttiva, ecologica ed antropologica della produzione agro-alimentare di qualità, entro sistemi viventi di cui si vogliono comprendere le qualità e le relazioni che li rendono originali e capaci di tenuta, riproduzione, immagine, riconoscibilità e attrattività, oltre che di specifici vantaggi competitivi. Il portato essenziale della ricerca conferma e rende visibili i *nessi tra produzione agroalimentare ancorata ai luoghi e costruzione di identità, configurazioni sociali e progettualità*.

Lo studio e la ricerca sul campo di 6 casi (il Vigneto Capretti a Brescia, il mais spinato a Gandino, lo stracchino di Corna Imagna, il grano saraceno a Teglio, l’asparago di Mezzago e il Bitto di Gerola), corrispondenti ad altrettante località lombarde caratterizzate dalla presenza di produzioni agroalimentari “storiche”, ha consentito di confermare l’ipotesi di partenza circa l’esistenza di sistemi di produzione agroalimentare locale, con un forte ruolo identitario, in quanto sistemi capaci di comprendere una pluralità di dimensioni (e quindi vitali e autosostenibili). Questi sistemi presentano *tratti comuni*, che possono consentire di identificare un modello abbastanza preciso, tale da distinguere queste realtà dalle numerose espressioni di tradizione alimentare presenti in Italia e in Lombardia.

La conoscenza diretta delle diverse realtà ha messo in evidenza il loro accentuato e, per certi versi, inaspettato *dinamismo* e l’essere caratterizzati da un percorso diversificato nei modi e nei tempi, ma associabile all’impatto con una crisi profonda, in quanto realtà cancellate e/o minacciate da uno sviluppo sociale che assegnava alla produzione agricola un connotato unidimensionale. Questi sistemi locali non si sono adeguati alla logica produttivistica, ossia a svolgere un ruolo subalterno di ingranaggio di filiere industriali, ma per lunghe fasi si sono dovuti relegare nel “sommerso” (come a Corna Imagna), sono spariti (asparago di Mezzago, mais a Gandino) o quasi (grano saraceno di Teglio, vigneto Capretti di Brescia). O hanno rischiato di essere omologati a qualcosa di molto diverso (Bitto storico). Sia che si sia trattato di un “recupero” o di una faticosa sopravvivenza (nella speranza di tempi migliori), in tutti i casi questi sistemi sono oggi vitali grazie a scelte consapevoli e meditate, a investimenti (economici e non) di gruppi, aggregazioni spontanee, Amministrazioni locali.

Le motivazioni che hanno consentito di far rinascere o sopravvivere questi sistemi sono la garanzia della loro solidità: il coinvolgimento di una pluralità di soggetti sociali estranei o non direttamente coinvolti nelle logiche settoriali del “comparto agricolo” costituisce la garanzia che la *pluridimensionalità* di queste realtà continuerà ad essere considerata e implementata, che la *dimensione comunitaria* che caratterizza queste esperienze, l’*intreccio* fecondo e auto-propulsivo *tra la dimensione produttiva, sociale e culturale* verranno mantenute.

Il processo che ha consentito, a fronte di concrete minacce di dispersione di un patrimonio, di reagire e costruire progetti, relazioni, iniziative è rappresentato

dall'esistenza, nelle realtà che abbiamo studiato, di una *serie di requisiti*, che probabilmente non sono facilmente rinvenibili altrove: un orgoglio per le origini e per la specificità territoriale, la presenza di una rete di associazionismo e volontariato superiore alla media e di una memoria collettiva viva di "comunità di pratica" (ancora vitali o comunque vive nella memoria dei loro componenti), la conservazione di saperi, reti socio-tecniche. Soprattutto un *capitale sociale*, in grado di dare forza a tutti questi elementi. In questo quadro, prodotti agroalimentari, tecniche, saperi e relazioni costruiti intorno a tali dimensioni rappresentano un elemento, ma non l'unico, e non necessariamente il più importante dell'identità locale.

Di certo, però, la riattivazione di questi sistemi contribuisce efficacemente all'identità e alla riattivazione di *reti e fattori di coesione*, anche nella prospettiva di un'azione comunitaria nuova e inclusiva, che trae stimoli, valori, simboli dal passato, ma per giocarli in una scommessa di futuro, fuori da ogni logica di arroccamento.

Forti di un capitale sociale non comune, le realtà studiate hanno saputo escogitare *modelli di integrazione tra dimensione economico-impresoriale* (sempre presente nella consapevolezza della "regia" di queste esperienze) e *dimensione di reciprocità, gratuità, volontariato*. Il capitale di fiducia ha consentito di distribuire tra diversi soggetti in connessione tra loro il ruolo di "innesco", "accompagnamento", "investimento in beni collettivi e pubblici".

La ricerca sul campo fornisce e accresce la consapevolezza che i sistemi agroalimentari identitari che abbiamo studiato forniscano parecchi insegnamenti. Ma essi rappresentano un modello facilmente replicabile? No, considerati i prerequisiti (non solo una storia e una specificità percepita alle spalle che crea memoria condivisa, capitale sociale ecc., ma anche una capacità progettuale e la presenza di soggetti in grado di animare il processo di riattivazione di relazioni).

La capacità di diffusione (verso le località limitrofe) o di imitazione (verso realtà a macchia di leopardo presenti sul territorio) di queste esperienze è comunque un potenziale. In più casi la volontà di "smuovere i vicini", di coinvolgere in reti o circuiti, località anche di altre province con prodotti ed esperienze simili, indica che c'è volontà di trasmettere, di rafforzarsi in una rete, di includere altre comunità in progetti condivisi. Il campanilismo appartiene a una dimensione che qui non esiste più (per quanto altrove ben presente e spesso paralizzante). I casi studiati (ma ne possono essere individuati altri), rappresentano quindi una grande *potenzialità*, insieme alla loro capacità di prefigurare elementi di progettualità a diversi livelli e domande *esperte* alle politiche regionali, facendo intravedere un territorio denso di soggettività, pratiche e saperi in quanto capace di dare e rigenerare forme plurali di identità. Non solo perché possono essere punti di forza di una Lombardia che sottolinea e valorizza le sue grandi tradizioni storiche nel campo agroalimentare (spesso lasciate in ombra e poco valorizzate a differenza di altre regioni), che si presenta con realtà al tempo stesso antiche e avanzate ma, soprattutto, per la capacità di questi sistemi di "riformare" attraverso un *rinnovamento di visioni*, il rapporto tra le dimensioni produttive, educative, turistiche, sociali, storiche e identitarie della produzione agroalimentare. Con l'obiettivo di valorizzare potenzialità ora disperse, di migliorare qualità di vita e attrattività di territori ora "marcati" come "fabbriche agricole" o come "aree sterili" (conurbazioni cementificate, ma anche i "deserti verdi", esiti di un certo ambientalismo figlio della defunta società industriale dell'energia a buon mercato).

Una riflessione quindi che non riguarda solo i "nostri" laboratori sociali - di per sé comunque in grado di costituire una realtà di "fiore all'occhiello", meritevole di riconoscimento e di visibilità (e di incentivo alla disseminazione), ma anche con riguardo a importanti comparti della produzione agroalimentare e del sistema culturale e turistico lombardo.

Abstract	
Introduzione	9
Parte 1	
<i>Ricerca sui sistemi agroalimentari identitari attraverso l'analisi di sei casi di studio in lombardia</i>	11
Capitolo 1	
<i>Piccole realtà dal grande valore multifunzionale e di modello</i>	13
1.1 Premessa	13
1.2 La dimensione economica	15
1.3 L'intreccio tra la dimensione economico-imprenditoriale e quella dell'economia solidale o "economia sociale di vicinanza"	18
1.4 L'effetto moltiplicativo: turismo ma non solo	21
1.5 Storicità	24
1.6 Le tecniche (coltivazione / allevamento / caseificazione)	26
1.7 Biodiversità	27
1.8 Valori sociali, paesaggistici, urbanistici	28
1.9 I Sistemi agroalimentari identitari. Le dimensioni tecnico-prduttiva, economica, turistica nel contesto della realtà locale	28
Parte 2	
<i>Le dimensioni territoriale e sociale</i>	57
Capitolo 1	
<i>Importanza del patrimonio rurale vernacolare. Lettura dell'identità della filiera agroalimentare</i>	59
1.1 Patrimonio culturale e rurale	61
1.2 Il patrimonio della filiera agroalimentare	61
1.3 Identificazione caratteri e componenti dell'identità dei luoghi, del patrimonio rurale dei sistemi di produzione agricola tradizionale oggetto di indagine nei casi di studio individuati	63
1.3.1 Corna Imagna	64
1.3.2 Gandino	68
1.3.3 Teglio	70
1.3.4 Val Gerola	71
1.3.5 Mezzago	74
1.3.6 Brescia	76
Capitolo 2	
<i>Indicazioni propedeutiche all'attivazione di policy e interventi regionali</i>	79
2.1 Elementi di valorizzazione	79
2.2 Sistema rurale e infrastrutture	80
2.3 Reciprocità	81
2.4 Recupero del patrimonio rurale	82
2.5 Aree montane	82
2.6 Riuso e ospitalità	83
2.7 Ecomusei	83

2.8 Varietà regionali da conservare	83
2.9 Acqua	84
2.10 Ostacoli alla salvaguardia	84
2.11 Tutela del suolo e delle aree agricole	86
2.12 Conclusioni	87
Capitolo 3	
<i>Attorno al prodotto agroalimentare come “marcatore di identità”. Un capitale sociale allo stato nascente</i>	89
3.1 Diverse fasce d’età	89
3.2 Vecchi e nuovi mestieri	91
3.3 Verso “progetti integrati”	92
3.4 Autoriflessività	94
3.5 Un localismo a geometria variabile	95
3.6 Elementi di criticità	96
3.7 Un’idea nuova di <i>policy</i>	97
Capitolo 4	
<i>La creatività della tradizione. Tra località e abilità</i>	99
4.1 Un’etnografia del presente in Lombardia	99
4.2 Considerazioni generali	108
4.3 Una situazione ribaltata	109
4.4 La verifica dell’attualità di un modello che prsuppone diversi requisiti	110
4.5 Comunità orgogliose del proprio passato e con una “marcia in più”	111
4.6 Non basta essere fieri, occorre anche essere solidali e fiduciosi	112
4.7 La memoria storica collettiva e i fattori di identificazione	112
4.8 Le minacce alla comunità, una nuova cultura del cibo	114
4.9 Il ruolo della rievocazione del passato rurale con lo sguardo al futuro	116
4.10 Auto-finanziamento e auto-organizzazione: un modello flessibile di economia mista (di mercato, solidale, di significato)	116
4.11 Un modello riproducibile? Le prospettive di uno schema di definizione e riconoscimento dei Sistemiagroalimentari identitari in Regione Lombardia	118
<i>Conclusioni</i>	123
<i>La raccolta dei nessi</i>	123
Appendice: Archivio dei casi di studio	135
1. Materiali	135
2. Testimoni	136
3. Immagini	136



A seguito dell'individuazione dei sei casi di studio, sintetizzati nello schema seguente, nel corso della primavera 2012 sono state fatte una o due visite a ciascuna delle località individuate:

MAPPA DEI CASI DI STUDIO INDIVIDUATI		
<i>Produzione / filiera</i>	<i>Casi con piena rispondenza ai criteri individuati</i>	<i>Ambiente / Località</i>
2 formaggi	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bitto storico (formaggio) e maschèra (ricotta)</li> <li>■ Stracchino dell'antica Valle Imagna e Brembana (formaggio)</li> </ul>	<p>Montagna - Gerola Alta SO e comuni limitrofi, anche prov BG e LC</p> <p>Montagna - Corna Imagna (BG) e comuni limitrofi</p>
Farina, preparazioni alimentari Produzione vegetale e trasformazioni alimentari	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Furmentun (grano saraceno)</li> <li>■ Mais spinato di Gandino</li> </ul> <p><i>Casi emblematici di parziale rispondenza ai criteri individuati</i></p>	<p>Montagna - Teglio SO (Valtellina)</p> <p>Pianura - Gandino BG</p>
Produzione vegetale Vino	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asparago rosa di Mezzago</li> <li>■ Vino Pusterla IGT bianco e rosso Ronchi di Brescia</li> </ul>	<p>Pianura - Mezzago (MB)</p> <p>Città - Brescia</p>

sulla base di una selezione, avvenuta secondo i seguenti criteri:

Produzione /filiera	Località	DIMENSIONI E CRITERI						
		STORICA	ECONOMICA	CULTURALE (PATRIMONIALE)			SOCIALE/ IDENTITARIA	TURISTICO/ EDUCATIVA
		Profondità storica, continuità	Presenza di una filiera produttiva e commerciale, valori economici	Sistemi di relazioni funzionali costitutivi del patrimonio (complessità e intensità delle relazioni, originalità degli elementi)			Elemento di identità, auto-riconoscimento, socializzazione, valenze simboliche	Comunicabilità, fruibilità, accessibilità
		Aspetti materiali (incluso paesaggio)	Aspetti immateriali	Elementi bio-culturali				

Come indicato nel programma di lavoro definito nello Stato avanzamento lavori del marzo 2012, sono stati intervistati in ciascuna situazione con il metodo dell'intervista in profondità i testimoni privilegiati, in rappresentanza dei soggetti protagonisti delle filiere agroalimentari identitarie locali.

Sono state intervistate 70 persone nella maggior parte con interviste individuali o a piccoli gruppi (2-3-4 persone). Solo alcune delle interviste sono state eseguite per telefono, la stragrande maggioranza sul posto. Un caso a parte è rappresentato dall'intervista collettiva a 45 alunni delle primarie di Gandino e alle loro maestre.

Per ogni caso di studio nell'Appendice, riportiamo i nomi e il ruolo delle persone coinvolte, desiderando indicarle come partecipino delle riflessioni, oltre che del materiale oggetto del presente rapporto di ricerca.

Le interviste più significative sono state trascritte, nella maggior parte dei casi quasi integralmente e saranno rese disponibili con materiali e documenti di cultura materiale e storia locale in: Appendice, parte 1.

L'analisi di tali interviste è stata integrata con una larga messe di materiali di sfondo, in parte reperiti sul posto, in parte dal web: atti pubblici, articoli di giornale, siti, materiale informativo e promozionale. Nel materiale di sfondo sono inclusi anche i risultati pubblicati da alcuni dei membri del Gruppo di ricerca, in particolare per il Bitto storico:

- M. Corti, "I ribelli del bitto. Quando una tradizione casearia diventa eversiva", Slow Food editore, Bra, 2011,
- S. Agostini, "Progettare in area agricola. Regole e strumenti giuridici per l'edilizia rurale e per l'impresa agricola", Maggioli editore, Santarcangelo di Romagna, 2011;
- S. Agostini, P. Pizzingrilli, P. Rausa, "Beni culturali, agricoltura e territorio", Maggioli editore, Politecnica, Santarcangelo di Romagna, 2009;
- S. Delapierre, "L'albero e le Parole, Autobiografia di Mezzago", FrancoAngeli editore, Milano, 2011.

I capitoli sono distinti nella responsabilità intellettuale primaria come segue:

- Michele Corti, Abstract; Parte1: introduzione e capitolo 1; Conclusioni;
- Stella Agostini, Parte 2: capitolo 1-2;
- Sergio Delapierre, capitolo 3.

Infine il gruppo di ricerca si è avvalso della collaborazione della Dott.ssa Silvia Contessi, Dottoranda in antropologia ed epistemologia della complessità presso l'Università di Bergamo, che ha redatto il capitolo 4 (Parte 2).

## PARTE 1

RICERCA SUI SISTEMI AGROALIMENTARI IDENTITARI  
ATTRAVERSO L'ANALISI DI SEI CASI DI STUDIO IN  
LOMBARDIA



## PICCOLE REALTA' DAL GRANDE VALORE MULTIFUNZIONALE E DI MODELLO

### 1.1 Premessa

Le dimensioni dei sistemi oggetto dell'indagine, in termini di superfici coltivate, possono apparire lillipuziane. Nella maggior parte dei casi sono interessati pochi ettari di superficie (9 a Teglio con la coltura del grano saraceno in secondo raccolto, dopo segale o orzo, 8 a Mezzago con le asparagiaie, 4 a Brescia con il vigneto Capretti, solo 3 a Gandino dove, però, è in atto l'espansione della superficie coltivata). Occupano ovviamente maggiori superfici i sistemi di produzione zoo-casearia: quella estensivo del Bitto storico con 1000 ettari di pascolo alpino (utilizzato per soli tre mesi l'anno però) e quello semi-estensivo dello Stracchino all'antica di Corna Imagna con 60 ettari di pascoli, prati-pascoli e prati utilizzati per sei, sette mesi l'anno.

Di là dalle superfici, il sistema produttivo comprende anche le strutture aziendali per la produzione (ricoveri per le macchine e le attrezzature, magazzini, stalle) e le strutture aziendali ed extra-aziendali per la trasformazione.

Pur nella loro modestia, alla ridotta estensione fisica del sistema fanno riscontro altre "grandezze": il vigneto storico Capretti di Brescia, all'ombra della Rocca viscontea, è il più grande vigneto d'Europa (o del mondo?) inserito in un centro urbano; il sistema del Bitto storico ha aperto la strada a un'inedita valorizzazione dei formaggi pregiati, con modalità di vendita che sfruttano le moderne tecnologie informatiche, con le più alte quotazioni assolute raggiunte per un formaggio (se si eccettua quello di latte di alce prodotto in Svezia) e la presenza sulle piazze di Parigi, New York, Hong Kong.

Alcune di queste strutture sono utilizzate esclusivamente nell'ambito delle filiere considerate (il caseificio polifunzionale "Casa dello Stracchino" di Corna Imagna, il Centro del Bitto di Gerola alta, il Mulino-Museo Menaglio di Teglio, la sede della cooperativa Caam di Mezzago, dove sono preparate le confezioni di asparago rosa di Mezzago). Altre sono utilizzate anche nell'ambito di altre filiere (per esempio i mulini a pietra Giudici di Cerete Basso nel caso della molitura del mais spinato di Gandino e, Osmetti di Grosotto, nel caso del grano saraceno e della segale di Teglio, così la cantina dove sarà vinificata l'uva del vigneto Capretti).

Degne di nota alcune strutture che costituiscono parte integrante dei sistemi locali e che assumono importanza, oltre che dal punto di vista produttivo, anche sotto il profilo turistico, informativo e educativo:

-la "Casa dello stracchino" di Corna Imagna, realizzata nel 2011 nell'ambito del progetto sostenuto dal Comune e dal Centro studi Valle Imagna per la valorizzazione dello stracchino all'antica e per rilancio delle attività di allevamento locali. Trattasi di una struttura polifunzionale al servizio non solo della trasformazione del latte delle 6 aziende aderenti alla cooperativa "I tesori della Bruna", ma anche di altre piccole filiere di produzione locale (frutta, castagne, noci), con funzione di punto vendita ma anche d'informazione (in distribuzione materiale su eventi e risorse turistiche locali, ma anche pubblicazioni sulla cultura locale) e di degustazione dei prodotti;

-il "Centro del Bitto", con lo spazio per la vendita e le degustazioni e il caveau al piano interrato per la stagionatura di 3.000 forme di Bitto storico dove il visitatore può intraprendere un vero e proprio percorso di visita che rappresenta un'esperienza unica al mondo. Il tour di quello che è diventato noto come il "Santuario del Bitto", consente al "pellegrino" di conoscere gli alpeggi da dove deriva il prodotto (e i casari "artisti del Bitto"), oltre che di conoscere la realtà di questo prodotto storico per antonomasia, attraverso le varie "gallerie" tematiche dedicate alle forme "intestate" a personaggi che hanno sostenuto la causa, alle forme "con dedica", acquistate da privati, associazioni, ristoratori (anche di diverse parti del mondo) ma lasciate invecchiare nel "Santuario"), a quelle decorate da artisti, alle forme "decane" (sino a 15 anni di stagionatura), vere reliquie che consentono anche di ripercorrere la vicenda Bitto (la forma più vecchia è del 1996 anno di costituzione della Dop).

-lo storico "Mulino Menaglio", mulino ad acqua e museo di se stesso, ma perfettamente funzionante con tanto di compendio di edifici annessi per la pila dell'orzo e la cottura del pane. Qui è raccolta la documentazione storico-etnografica sulla coltivazione del grano saraceno a Teglio, vengono eseguite moliture dimostrative e delle piccole quantità di grano dei microproduttori e si organizzano attività didattiche, laboratori pratici, degustazioni.

Gran parte del sistema produttivo dei casi considerati rappresenta - sia pure in una dimensione aperta a innovazioni "selettive" e quindi ben lungi dall'imbalsamazione - un "museo vivente" (con la parziale eccezione dell'asparago di Mezzago, che per raggiungere una sostenibilità economica ha dovuto adattare le tradizionali tecniche di coltivazione intercalare con la coltura a pieno campo, in parte meccanizzata). I campi, i pascoli, i prati, i fabbricati conservano i connotati tradizionali. A fianco di stalle moderne a Corna Imagna sono ancora utilizzate stalle tradizionali e il mantenimento delle superfici a prato e prato-pascolo (possibile grazie alla scelta di un modello di zootecnia sostenibile, basata in larga misura su risorse foraggere locali), ha garantito una continuità di funzione produttiva a numerosi rustici (stalle-fienile) sparsi sul territorio comunale così come del sistema viario (mulattiere selciate) che li collega (oggetto di ripristino attraverso il lavoro volontario).

Attraverso questa rifunzionalizzazione e l'azione d'inventariazione promossa dal Centro Studi, diverse di queste strutture di grande valore testimoniale potranno essere conservate con le loro caratteristiche coperture (accentuata scarpata delle falde, utilizzo di *piöde* sovrapposte ottenute dalla facile e regolare sfaldatura della roccia calcarea locale) e aperture d'ingresso dei fienili ( a T ).

Simbolo e quintessenza di un sistema che avvicina come nessun altro l'alpicoltura al caseificio, sono le capanne casearie (*calecc'*) del Bitto storico, costituite da un recinto di basso muro a secco sovrastato da un tendone impermeabile retto da pertiche di legno.

Oggi integrano l'utilizzo di baite con copertura permanente e delle casere "a norma" ma ve ne sono ancora decine funzionanti a testimonianza di un sistema perfezionatissimo di produzione zoo-casearia ricco di insegnamenti anche per il presente e il futuro.

Se il "Santuario del Bitto" è un ambiente moderno (inaugurato nell'autunno 2007), sia pure realizzato (a differenza della palazzina che lo ospita) con una logica attenta ai valori da trasmettere e ai contenuti estetici (rivestimento in pietra naturale, scalere in legno, soffittatura in legno, controllo naturale del microclima), le casere per la stagionatura del Bitto, dalla produzione allo scarico dell'alpeggio a fine settembre, sono "musei di se stesse". Realizzate nel XVIII-XIX secolo (probabilmente su

fondazioni preesistenti), con dovizia di mezzi (mura con legante di malta), spesse porte in legno, inferriate e la caratteristica suddivisione in due livelli: inferiore, seminterrato fresco e umido (per la conservazione del Bitto, superiore molto ventilato per la conservazione della *maschèrpa* (ricotta grassa e moderatamente salata da stagionatura).

Le strutture produttive analizzate (fondiarie, agrarie, agroalimentari), oltre a rappresentare il necessario supporto alla produzione agroalimentare (non sono mai "museificate" con l'eccezione del Mulino Menaglio che però conserva in pieno la sua funzione produttiva), risultano funzionali alla produzione, complementare a quella agroalimentare, di altri beni e servizi economici, di beni collettivi e pubblici legati a funzioni culturali, turistiche, sociali ed educative. Il valore paesaggistico, comprensivo di elementi storico-culturali ed estetici, di alcune delle strutture produttive esaminate esemplifica in modo immediato la loro valenza multifunzionale: dai paesaggi dei prati-pascoli e delle stalle-fienile prealpine della valle Imagna, alla complessa strutturazione del paesaggio pastorale degli alpeggi del Bitto storico con i *calecc'*, i *bàrech* (recinti per radunare le mandrie - loc. *malghe* - di notte), le casere, le *murache* (cumuli di pietre rimosse dai pascoli), i sentieri, le mulattiere, le pietre confinarie, gli *umètt* (cumuli di pietre con funzione di segnavia), ai campi fioriti di grano saraceno dal bianco candido (a fine agosto), al magnifico ornamento di filari di vite alle mura e ai contrafforti del colle-rocca del Cidneo a Brescia.

## 1.2. La dimensione economica

Tutti i casi esaminati posseggono una funzione economica, nessuno rappresenta una "messinscena", un museo, una mera rappresentazione di una ruralità morta, di "sopravvivenze". L'attenzione consapevole alla sostenibilità economica è presente in quasi tutti i casi. Particolarmente dove la regia è stata assunta da amministratori pubblici attenti, specie in epoca di *spending review*, a non impegnare risorse in iniziative di sola immagine, prive di coinvolgimento reale e convinto di soggetti imprenditoriali (per quanto integrati e affiancati da quelli del "terzo settore" più o meno organizzato e formalizzato). In questo contesto, da parte degli amministratori di Mezzago ("sindaci imprenditori") arrivano persino apprezzamenti non propriamente lusinghieri per iniziative locali (briantee) nel campo agroalimentare che, a loro giudizio, si qualificano come "giochi", "immagine".

In nessun caso - tranne forse in quello del Vigneto Capretti, dove è la proprietaria a finanziare la rinascita del vigneto storico - l'aspetto economico viene ignorato con argomentazioni circa i "superiori valori sociali, ambientali, culturale ecc.". Questo ci pare un elemento degno di nota: un segno dell'acquisizione di una cultura matura, di un approccio non superficiale, "modaiolo". Indirettamente ciò è confermato da una spia importante: nelle esperienze più "mature" (parliamo di dieci anni!) l'avvicendamento delle amministrazioni non ha messo in discussione la continuità delle esperienze, sia perché sono state avviate con ponderazione sulla base di riflessioni strategiche circa la progettualità e le potenzialità locali, sia perché l'azione dall'alto ha sempre trovato riscontro in impulsi e risposte dal basso, da parte dei produttori, dall'associazionismo, ecc. innescando processi non facilmente reversibili in termini di decisioni amministrative.

La dimensione economica delle diverse filiere analizzate è però molto variabile e altrettanto vario risulta il peso di essa sull'insieme del valore (economico e non) prodotto.

Uno dei motivi di disparità è legato all'“anzianità” delle esperienze e alle loro potenzialità di sviluppo. La filiera del Bitto storico presenta aspetti di grande innovazione (la stessa autodefinizione di “Bitto storico” - punto di arrivo di un processo consapevole di costruzione di un valore patrimoniale - è solo del 2010). Ma il Bitto storico ma ha alle spalle una comunità di pratica che vanta una continuità secolare e un sistema produttivo che già un secolo fa era pervenuto ad avanzate forme cooperative anche sul piano della valorizzazione commerciale (vedasi la “Casera sociale” di Morbegno realizzata nel 1908).<sup>1</sup>

Va distinta quindi una dimensione economica agroalimentare e una multifunzionale (relativi a quei valori servizi turistici, educativi, che si traducono in beni e servizi a pagamento). Una dimensione che comporta ritorni economici per gli attori immediati delle filiere e una che comporta effetti moltiplicativi sul piano dell'economia locale.

Si va da poche decine di migliaia di euro di fatturato nel caso dei sistemi ancora in fase di “rinascita”, come la coltura del grano saraceno a Teglio che occupa solo 9 ettari (ma che vorrebbe raggiungere i 50) o quella del mais Spinato di Gandino (5.000 kg di granella prodotti nel 2011, probabilmente il doppio nel 2012).

Più consistente il sistema Bitto storico, con un fatturato di oltre 700 mila euro. In espansione anche il sistema dello Stracchino all'antica di Corna Imagna che è decollato nel 2011 con un patrimonio di sole 50 vacche in lattazione (distribuite su 6 aziende), volutamente a bassa produzione (inferiore a 5 tonnellate per capo per lattazione) in forza della volontà di operare in una situazione di adattamento e di valorizzazione delle risorse territoriali. Quanto a Mezzago, il sistema fattura oltre 200 mila euro. Esso, però, aveva raggiunto una maggiore dimensione (12 ettari coltivati) che si è contratta per la difficoltà di reperire terreni in affitto con durata decennale dei contratti come richiesto dal ciclo pluriennale della coltura.

Nel caso del Vigneto Pusterla, la prima vendemmia sarà realizzata nell'ottobre 2013. La resa sarà comunque molto scarsa perché il vigneto deve essere in parte reimpiantato per colmare i numerosi vuoti lasciati dalle viti a fine ciclo (in non pochi casi si tratta di viti secolari) non sostituite dai precedenti conduttori.

A fronte dei modesti fatturati va considerato anche altri parametri economici: i prezzi e i bilanci. Il Bitto storico rappresenta un record mondiale per i prezzi dei formaggi. Il Bitto storico “giovane” (dell'annata precedente) è venduto presso il punto vendita del Centro del Bitto di Gerola alta a 30 euro il chilogrammo. Quelli più vecchi (5 anni) a 70 euro. Ai rivenditori è venduto con un prezzo di solo il 20% inferiore a quello al dettaglio praticato in loco. I produttori ricevono a settembre per il prodotto fresco 16 euro al kg. Si tratta di uno dei rari casi in cui il prezzo riconosciuto ai produttori è basato non su un equilibrio di domanda e offerta ma su un criterio etico di un prezzo che compensa i costi elevati e particolari sostenuti dai produttori per garantire una qualità particolare. Va ricordato però che non è consentita la mungitura meccanica, l'integrazione alimentare delle lattifere con fieno, mangimi, cereali o altri prodotti concentrati, l'uso di colture selezionate di fermenti lattici (per “pilotare” le fermentazioni casearie) e che è obbligatoria l'aggiunta (10-20%) di latte di capra della locale razza Orobica. Sono qui applicati i principi enunciati da Veronelli a proposito del prezzo “sorgente”.

---

<sup>1</sup> L'elemento di “regressione” ma anche di “precedente” rappresentato dall'esaurimento di questa esperienza e determinato anche da errori politici (vedi la trasformazione della Casera in Centro diurno psichiatrico) è una chiave che viene trascurata nell'interpretazione del conflitto che ha per protagonista il Bitto.



Prezzi elevati spuntano anche le farine di mais Spinato di Gandino e di grano saraceno di Teglio. La farina integrale di grano saraceno è venduta (vendita diretta al consumatore finale) a 6 euro al chilogrammo (8 quella biologica). Quella di mais di Gandino a 2,5-2,7 euro il chilogrammo (contro 0,8 di un'analogha farina in commercio).

Nettamente più elevato, rispetto al mercato il prezzo degli asparagi rosa di Mezzago (4 euro il mazzo della prima qualità). In controtendenza il prezzo dello Stracchino all'antica della Valle Imagna è ancora basso (8 euro/chilogrammo), specie per un prodotto a latte intero, lavorato crudo "a caldo" (ovvero appena munto) due volte il giorno e ottenuto nel contesto di una filiera zootecnica semi-estensiva. Va però considerato che il mercato locale era uso riconoscere, sino al 2010, un prezzo di soli 6 euro/chilogrammo e che è ancora questo mercato di prossimità a prevaler rispetto alla domanda complessiva (la "Casa dello Stracchino", i mercati contadini e le iniziative turistiche in atto mirano ad aumentare la quota di consumatori-turisti con una maggiore disponibilità alla spesa ma si tratta di un processo graduale).

Un caso a sé è rappresentato dal Vigneto Capretti poiché la proprietaria (Mària Capretti) ha deciso il ripristino del vigneto a fronte di notevoli spese di sistemazione e reimpianto prescindendo da una logica economica ma mossa dal desiderio di preservare proprio il valore paesaggistico, ambientale e storico (con riferimento anche alla storia familiare oltre che cittadina) del fondo. Gli onerosi costi di ordinaria gestione del vigneto non consentiranno che tra qualche anno di raggiungere gradualmente, e con fatica, un bilancio in pari. Ma non è difficile prevedere come al vigneto potranno essere associate attività che per quanto non direttamente "commerciali" - eventualità esclusa dalla proprietaria - potrebbero garantire un ritorno economico in termini di servizi e beni "complementari".

Il caso del Vigneto Capretti si distacca dagli altri perché è lo stesso soggetto a svolgere il ruolo di supporto economico a copertura dei maggiori costi che comportano realtà produttive di piccola scala che applicano spesso tecniche tradizionali, con livelli di meccanizzazione agricola inferiori a quelli dell'ordinarietà. In altri casi questi costi, giustificati dalla produzione di beni collettivi, sono sostenuti (almeno in parte) da soggetti diversi da quelli che esercitano l'attività agricola. Si tratta di comuni e/o Pro loco in primo luogo, ma anche di soggetti privati. Di là dagli aspetti sociali (affrontati negli altri capitoli) questa modalità di realizzazione di "filiera" comprensive di soggetti consapevoli di dover compensare valori non monetizzabili ma comunque legate alla dimensione produttiva e "interne" alla filiera stessa rappresenta l'aspetto originale di questi sistemi e uno degli elementi del loro valore quale modello.

Un ruolo primario nell'avvio dei progetti, ma anche nel sostegno continuativo alle attività produttive, è stato assicurato dai comuni nel caso di Mezzago, Teglio, Corna Imagna e Gandino. Anche il comune di Brescia ha in passato sostenuto con un contributo l'attività del Vigneto Capretti ed è disponibile a farlo nell'ambito del una convenzione. Il Comune di Gerola alta ha realizzato un immobile che è ora sede oltre che degli Uffici Comunali anche di attività dell'Ecomuseo e del Centro del Bitto.

L'allestimento interno è stato però realizzato a spese della Società Valli del Bitto spa che promuove - senza fine di lucro, come dimostrano i bilanci - la valorizzazione commerciale del Bitto storico gestendo la casera di stagionatura e lo spazio per la vendita e le degustazioni. Per questi spazi ha versato al Comune un canone di 340 mila euro per vent'anni. In questo caso quindi è risultato determinante il contributo di una società privata una "spa etica" costituita da 80 soci che hanno versato un capitale di 400 mila euro. Un segno importante che dimostra che iniziative da "new social economy" non sorgono solo nelle metropoli ma anche nei piccoli centri di montagna.

L'esempio di questa società è decisamente innovativo, perché rappresenta un caso raro in Italia di *community supported agriculture*, ovvero di un'iniziativa dal basso che sostiene una forma di attività agricola che si ritiene rappresenti un bene comune e l'espressione di valori condivisi (metodi di agricoltura "naturale", tradizione, espressione d'indipendenza da un sistema di regole burocratiche). In ciò si ravvisa un intervento di supplenza o sussidiarietà rispetto a una mancata attenzione delle istituzioni attardate sulle culture produttiviste veicolate da un sistema di rappresentanza d'interessi che è sempre meno espressione di interessi diffusi quanto di quelli consolidati e privilegiati da canali di accreditamento politico (oggi prevalentemente a livello di simbiosi tra apparati tecno-burocratici). Soci della Valli del Bitto sono professionisti e imprenditori locali (dell'area della bassa Valtellina), ma anche della Brianza e persino sparsi qua e là per l'Italia. In prospettiva la società vuole allargare il capitale con l'azionariato popolare. Nell'ambito della società parte delle attività sono prestate da soci e sostenitori a titolo volontario.

### 1.3. L'intreccio tra le dimensione economico-imprenditoriale e quella dell'economia solidale o "economia sociale di vicinanza"

L'aspetto di rivalutazione delle forme di economia informale, "solidale", di reciprocità, di vicinanza ma, soprattutto, la loro integrazione con forme di economia ispirata a criteri di mercato e d'imprenditorialità, rappresenta l'elemento innovativo e vitale dei Sistemi agroalimentari locali analizzati. Quello che ne garantisce l'attualità, la sostenibilità a lungo termine, il valore di modello rispetto a una cultura settoriale che fatica a digerire il paradigma della multifunzionalità e continua a restare ancorata al produttivismo, alla dimensione quantitativa, alle culture del marketing e della "massa critica" degli anni '80.

La pressione della globalizzazione, che esige risposte flessibili e un parziale (e non velleitario) sganciamento dai meccanismi del mercato e del profitto pena la desertificazione produttiva di aree geografiche e comparti produttivi, pena l'incapacità di garantire minimi livelli di attività e forse anche un livello minimo di beni e servizi (quantomeno per fasce territoriali e sociali deboli).

Il valore di esperienze dove si mobilitano risorse non del tutto esaurite di capitale sociale e conoscenze sedimentate dall'epoca pre-industriale (erroneamente o quantomeno troppo affrettamente qualificate come "residualità" da certa sociologia), dove si sperimentano nuove formule che valorizzano la prossimità fisica come fattore economico (ribaltando un presunto handicap "naturale" di "periferizzazione" imposto in realtà nel quadro di ben precisi rapporti di potere dalla fase industrialista), va ben di là dallo stretto ambito locale.

Oggi i "laboratori sociali" si riattivano nelle piccole comunità come nelle aree metropolitane, producendo soluzioni e modelli che poi potranno essere utilizzati come una "cassetta di attrezzi" da svariate realtà sociali. Anche in forma di uno scambio e di una contaminazione incrociata tra ambiti territoriali che trova ampia corrispondenza nella realtà pre-industriale.

Il modello che emerge nei casi di studio presenta parallelismi con le più avanzate tendenze che emergono nelle aree metropolitane (timidamente in Italia, più consistentemente in paesi come Usa e in particolar modo California). Di più, in alcuni casi s'intreccia con esperienze nate nelle città. La quasi miracolosa "rinascita dei contadini" e di un "modo di produzione contadino" (in realtà tale per chi ha idealizzato in positivo o in negativo una figura stereotipata di "contadino"), si salda con i fenomeni dei Gas, dei Distretti di economia solidale, con l'utilizzo di Internet. E'

del resto naturale che in un'epoca di Gas (Gruppo acquisto solidale), "abbonamenti spesa", "banche del tempo", "car sharing", "orti in comune", rinascita del baratto (spesso sulla base dell'elaborazione di schemi complessi e laboriosi possibili solo grazie alle nuove reti di comunicazione e al relativo hardware) le piccole comunità - prima di scomparire - giochino la carta di quelle che sono ancora delle risorse accessibili (dove l'individualismo spinto non ha fatto tabula rasa): relazioni personali, incompiuta separazione "moderna" tra sfera economica e sociale, vicinanza fisica.

Il forte ruolo del volontariato in tutte le realtà considerate tende a sostenere quest'analisi come analizzato nella parte sui processi sociali coinvolti.

Oltre a quanto già richiamato vale la pena riferire anche in questa sede, per via del rilevante valore che assume nel quadro dell'economia di queste esperienze, il ruolo del volontariato negli altri casi di studio. A Mezzago i soci della cooperativa hanno versato a suo tempo 1 milione di lire e alcuni di essi svolgono a titolo volontario le operazioni di trasporto, pulitura, calibrazione e confezionamento degli asparagi (la raccolta è svolta da una famiglia di 4 rumeni).

"Non lo farei se fossero patate o fragole" ci tiene a precisare uno di questi soci-lavoratori volontari nell'intervista somministratagli, indicando le motivazioni (i valori della tradizione, cioè un elemento riconosciuto come costitutivo dell'identità e del "collante" locale) di questa che, anche a Mezzago, può essere definita una forma di *community supported agriculture*, sia pure in un quadro che vede l'amministrazione comunale soggetto attivo tanto da finanziare con 70 milioni di lire l'acquisto delle "zampe" (le radici di propagazione) per avviare la rinascita della coltivazione dell'asparago rosa.

L'impegno personale degli amministratori in questo progetto va sicuramente di là dal ruolo istituzionale e configura un coinvolgimento attivo quali membri della comunità fortemente motivati da personali convinzioni (molto importante a questo proposito il contatto con il gastronomo Luigi Veronelli e l'adesione ai valori "primigeni", "di resistenza", "politicamente forti" della De.Co.). In ogni caso un impegno che identifica il sindaco con l'imprenditorialità del "sindaco imprenditore brianzolo".

L'esempio di Mezzago, ma anche quelli di Corna Imagna e di Gandino, parlano tutti di un impegno economico delle amministrazioni che si accompagna a un impegno, forse ancora più importante e diretto, di "direzione strategica". Questa si concretizza in un delicato gioco di accompagnamento attento a non sostituirsi all'iniziativa dal basso. La "regia" spesso si concretizza in alcuni "paletti".

A Corna, la condizione posta dal sindaco, a fronte dell'impegno finanziario e non solo dell'amministrazione comunale, è stata l'inclusività e l'adozione di moduli sostenibili lontani dal modello "di pianura" imposto ovunque in montagna dalle istituzioni e dalle pressioni economiche. In effetti, tutti gli allevatori, tranne uno, hanno aderito alla cooperativa. Il ruolo degli amministratori, però, non è solo "strategico" (e a volte commerciale), ma anche pratico, in quanto vede il sindaco e l'assessore impegnati a risolvere minute difficoltà burocratiche, quando non problemi tecnici e di mediazione attiva tra diversi soggetti. Un impegno che, in ogni caso, si configura più come impegno civile e comunitario che come compito istituzionale.

"La cooperativa ha 10 soci, ma tutto il paese si muove, le donne che non lavorano sono importanti, vanno giù a tenere aperto lo spaccio, c'è volontariato, ci sono relazioni di vicinato". Questo concetto ripetuto dal sindaco di Corna Imagna e dal vice-sindaco (socio sostenitore e rappresentante dell'amministrazione della cooperativa di trasformazione del latte), attestano la dimensione di "economia comunitaria". Il Comune ha dato, anche in questo caso, il là offrendo in comodato gratuito un fabbricato rustico ricevuto in eredità, destinato a sede della cooperativa e "Casa dello

Stracchino", investendo 40 mila euro per i materiali. Il resto, il lavoro, l'hanno donato i volontari: gli stessi membri della cooperativa, i loro famigliari. Che non hanno messo solo le braccia, ma anche i loro saperi, sia per quanto riguarda le tecniche localmente molto sviluppate di lavorazione della pietra ("civiltà della pietra"), sia le loro conoscenze di casari ("civiltà dello stracchino"). "I disegni del geometra li abbiamo cambiati, poi lui ha ridisegnato il progetto". Una spia forte di un ruolo degli attori di queste filiere che non si adegua ai saperi esperti, che fa valere, conoscenze, orientamenti, interessi in un'espressione di autonomia (cognitiva, economica).

Amministratore della cooperativa e "responsabile commerciale" della Coop. di Corna Imagna, è il titolare dell'unico pubblico esercizio con servizio di ristorazione del paese. Un impegno volontario fornito disinteressatamente. Ma è adeguata la nozione di "no profit" in una piccola comunità che vuole esprimersi in un recupero di ruolo produttivo? In una piccola comunità il "bene comune" può facilmente coincidere con la legittima aspettativa ad aumentare il proprio giro d'affari e la rigida demarcazione tra le categorie del "profit" e "no profit" appare labile. Così anche nel caso delle casare (l'una è una socia, l'altra la moglie del presidente), che non ricevono alcuno stipendio e hanno trasposto nella cooperativa non solo i loro saperi pratici, ma anche modalità tradizionali di gestire impegno familiare e produttivo. Quanto è adeguato a sistemi produttivi locali l'incasellamento giuridico prodotto dalla società urbana contemporanea con le "coop sociali", le "onlus" ecc.?

Di là dai fatturati modesti, c'è da valutare il successo di un'iniziativa che mobilità lavoro "volontario", che è percepita come espressione di una soggettività comune, di un "noi" (qui veramente varrebbe lo slogan "la coop siamo noi"), senza sovrapposizione di strutture percepite come estranee. Non a caso qualche anno fa un tentativo di realizzare, per iniziativa dall'alto da parte della Comunità Montana, una cooperativa di valle è fallita miseramente. Quello che funziona a Corna (pur con le inevitabili contraddizioni e le ambiguità di una realtà che non è e non può essere "isola felice") è l'auto-organizzazione, che non esclude la "regia" da parte dell'amministrazione Comunale e del Centro.

L'intreccio virtuoso tra mix d'intervento pubblico e volontariato lo ritroviamo altrove. A Teglio il 14 giugno è stato inaugurato il Mulino-Museo Menaglio. Un antico Mulino è stato oggetto di recupero con funzione di museo di se stesso, ma al tempo stesso sede dell'Associazione per la coltura del grano saraceno di Teglio e dei cereali alpini tradizionali. Il Comune ha investito 200 mila euro (altrettanti il Gal e la Fondazione Cariplo) ma, nell'allestimento e, soprattutto, nel funzionamento del Museo, ci si basa sul volontariato dei membri dell'associazione (15 produttori di grano saraceno tra professionali e micro-produttori per autoconsumo) e dei loro simpatizzanti.

Il comune di Teglio dal 1999 eroga un premio per la coltivazione del grano saraceno. Il premio è stato raddoppiato nel 2004 ed è pari a 200 euro all'ara. Rappresenta un sostegno importante anche se non basta a garantire l'economicità della produzione. Il prezzo elevato e il premio di coltivazione non sono ancora sufficienti a coprire i costi.

L'integrazione con le attività del Mulino-Museo, la ricerca in atto di soluzioni ai problemi di meccanizzazione della raccolta e l'allargamento della superficie coltivata potrebbero ridurre drasticamente i costi unitari. Sono le difficoltà dello *start up* che giustificano - beninteso nel caso di ragionevoli prospettive di raggiungimento di una sostenibilità economica in tempi ragionevoli - le risorse profuse da enti, strutture di supporto, produttori, *supporter*. Che non si tratti di un assistenzialismo fine a se stesso è dimostrato dall'impegno che gli stessi produttori profondono. Un impegno che vale anche nel caso del Bitto storico. Qui il prezzo "etico", riconosciuto dalla Società Valli del Bitto - *prima della stagione d'alpeggio* - per il formaggio conferito al Centro del Bitto è

servito anche a trascinare in alto le quotazioni della produzione esitata a ditte private di stagionatura (1-2 euro al di sotto del prezzo ufficiale).

Nonostante quest'ottimo risultato l'impegno in termini di ore di lavoro e di fatica fisica dei produttori "storici" è notevole (e anche se forse molti di loro non lo ammettono neppure davanti a se stessi, è sostenuto da motivazioni extra-economiche legate al prestigio, al riconoscimento sociale, all'aderire a modelli e valori di adeguatezza del proprio ruolo, delle proprie modalità operative).

E' però sintomatico che, mentre nella generazione precedente, la motivazione prezzo è risultata determinante nel garantire alla continuità del rispetto delle pratiche tradizionali nel caso dei giovani si sia sviluppata una forte autoconsapevolezza (dichiarata) dei valori in gioco e che il riferimento alla tradizione, ai principi del cibo "buono, pulito e giusto". Quello che nei padri (oggi cinquantenni) era inconsapevole e "annacquato" nei figli è un programma esplicito, un motivo d'identificazione. Non c'è più l'abitudine, una tradizione passiva e inerziale ma una tradizione rielaborata, fatta propria, divenuta elemento d'identità individuale e di gruppo nel contesto di un'economia di significato che si intreccia con l'economia dei valori monetari. Ne è prova la sottoscrizione a titolo individuale da parte di alcuni produttori del Bitto storico di azioni della stessa società valli del Bitto (alla quale aderisce anche il Consorzio che li raggruppa).

#### 1.4. L'effetto moltiplicativo: turismo ma non solo

I cinquemila chilogrammi di granella di mais Spinato di Gandino possono fare sorridere, così come le 80 ore di lavoro profuse a Teglio per ottenere un quintale di grano [saraceno]. Ma cosa muovono, cosa hanno già smosso e potrebbero muovere queste esperienze che vedono impegnate persone con elevate competenze professionali (spesso laureate)?

L'animatore del gruppo dei produttori del grano saraceno di Teglio è un dottore forestale mentre a Mezzago e, soprattutto a Gandino, i "registi" (come loro stessi si definiscono) delle operazioni di rinascita dell'asparago rosa e del mais Spinato, hanno acquisto competenze nell'amministrazione pubblica, nell'associazionismo, ma anche in grandi gruppi industriali. C'è un travaso di culture che rimescola le carte e opera contaminazioni tra culture rurali e culture manageriali. Con quali finalità e con che esiti?

Esemplare della capacità di una microfiliera agroalimentare locale, fortemente connotata in senso identitario, di innescare dinamiche sociali ma anche economiche è il caso di Gandino, dove nel 2006-7 matura, nell'ambito dell'amministrazione e della Pro Loco, la volontà di imprimere una svolta in una comunità che la crisi del tessile rischia di far ripiegare su se stessa. Ci si accorge che esistono beni monumentali, artistici, museali di grande valore ma anche che tra i vari primati di Gandino vi è quello di "prima località bergamasca dove fu coltivato il mais". Consapevoli dell'importanza del mix delle motivazioni turistiche artistico-culturali e gastronomiche, i "registi" decidono di lanciare un biscotto a base di mais che veicola il nome di Gandino "così come ci sono i baci di Alassio". E' un'operazione di marketing territoriale. Da qui ci si chiede se non si possa tornare a coltivare il mais come un tempo e se, per avventura, non fosse possibile recuperare la tradizionale varietà di mais coltivata dai contadini di qui prima dell'"era degli ibridi". Scatta "la passione", lubrificata dagli effetti congiunti di "amarcord" e "scoperta" (per i più giovani), dall'entusiasmo di trovarsi insieme, dalla gioia di ritrovare una funzione manuale (il rito della "scartocciatura").

Artefici dell'operazione che porta a una vulcanica creazione di eventi e di prodotti a base di mais alcuni personaggi che rappresentano, non a caso, diverse componenti sociali: l'amministrazione con l'assessore alla cultura Servalli, l'associazionismo (Antonio Rottigni, Pro Loco e poi presidente della commissione De.Co.), il sapere esperto - mitigato da sensibilità culturale e senso di partecipazione (Paolo Valotti del Centro sperimentale di maiscoltura di Stezzano), un gestore di pubblico esercizio (Calogero Caleca, un siciliano che ha preso in gestione il Caffè-Ristorante-Locanda "Centrale", un esercizio che - sono parole sue - "allora non interessava a nessuno". Celeca è in prima fila nell'organizzazione di eventi e nella promozione del mais "Spinato" e dei suoi derivati e lancia la "spinata" ("non è una pizza, non è una piadina"). Grazie alle iniziative a ripetizione in tema di mais (e alla loro attenta comunicazione), a Gandino arrivano più turisti. Che visitano la Basilica, i musei dell'arte sacra e dell'archeologia tessile ma che, frequentemente, si fermano a mangiare polenta o "spinata" e non lasciano Gandino senza un sacchetto di "Melgotti" (i biscotti a base di mais Spinato) reperibile presso i quattro forni che li producono e dove si può trovare anche la farina, il pan spinato, le spinette (gallette di mais soffiato). C'è persino il sapone a base di mais. Quanto hanno fatto parlare di Gandino cinquemila chilogrammi di granella? Quanto conta che a quella granella sia associato un valore storico, territoriale? Viene a pensare, per contrasto, alla "quantità", alla monotona monocoltura maidicola (della mente oltre che dell'*ager*) delle nostre Basse lombarde, ai suoi disvalori (contaminazione ambientale con erbicidi, paesaggio ridotto a landa desolata, dipendenza dalle decisioni di Bruxelles, impoverimento del ruolo dell'agricoltore). E viene da chiedersi se il mais di Gandino non rappresenti qualcosa di più di un "gioco di società".

Considerazioni analoghe valgono anche per altre realtà. Laura Valli, consigliere dell'"Accademia del pizzocchero di Teglio" e ultima generazione della famiglia che gestisce lo storico albergo "Combolo" in centro al paese e titolare di agenzia d'*incoming* è un testimone particolarmente privilegiato dai suoi punti di osservazione della realtà turistica tellina. Racconta come i turisti siano estremamente interessati a osservare da vicino i campi di grano saraceno. La presenza dei campi è un fattore di attrazione turistica ma è anche un elemento che conferisce credibilità a una filiera locale che ha un punto di forza nei pizzoccheri ma anche nella produzione industriale della farina oggi ottenuta da materia prima polacca (o lettone e lituana). Sia Angelo Tudori titolare dell'omonimo mulino ("con la o"), che il Dottor Luca Ciali, responsabile qualità del Mulino Filippini riconoscono che la sede dello stabilimento a Teglio conferisce "un plus". Sicuramente più forte per la Tudori, più orientata al mercato locale, ma anche per la Filippini. In ogni caso nessuna delle due ditte - tra le più moderne e specializzate in Europa - ha intenzione di delocalizzarsi.

Quanto vale questo plus? Quanto inciderebbe negativamente sul consumatore - ingenuamente convinto che il grano saraceno sia coltivato in loco - sapere che non si coltiva più del tutto. Il "valore turistico" della coltivazione del grano saraceno in loco è testimoniato al fatto che lo IAT (Informazione e Accoglienza Turistica) ha provveduto a organizzare delle navette per trasportare i turisti alla contrada San Rocco, dove è stato inaugurato il Mulino-Museo (di se stesso e del grano saraceno), che fa entrare Teglio nel circuito dei Musei del cibo (una categoria oggetto di crescente interesse presso il pubblico nazionale e internazionale). Un attivo servizio navetta è previsto a fine luglio per la Sagra dei Pizzoccheri (un evento che sforna 6.000 porzioni del piatto-simbolo del paese e che potrà integrare un'interessante offerta culturale).

Non si deve pensare che l'effetto di moltiplicatore riguardi solo il turismo. Una filiera come quella del grano saraceno "di Teglio a Teglio" per quanto piccola è in

grado di alimentare, oltre alla vendita diretta, anche una ridotta (ma in prospettiva interessante) trasformazione industriale. La ditta Sala di Sondrio (storico mulino detentore del brevetto dei "Pizzoccheri valtellinesi" secchi poi acquisito dalla ditta Annoni di Fara Gera d'Adda che oggi con buone ragioni contesta l'IGP "Pizzoccheri Valtellinesi"), oggi commercializza "Pizzoccheri valtellinesi con grano saraceno coltivato a Teglio". Molto diversi dai "Pizzoccheri valtellinesi" che oggi reclamano l'IGP (prodotti per lo più in Valchiavenna, dove il "Pizzocchero" locale è un gnocchetto di farina di grano tenero, con 80% di derivati di grano duro canadese e un po' di grano saraceno e pula di grano saraceno cinese). Per la ditta Sala che è oggi orientata alla distribuzione commerciale di vari prodotti "tipici" i Pizzoccheri di grano saraceno coltivato a Teglio sono un elemento che conferisce un grosso "plus" al resto della gamma. C'è poi l'agriturismo. Oggi è uno solo l'agriturismo legato alla filiera del grano saraceno coltivato in loco (si tratta comunque della più grande ditta impegnata nella coltivazione del grano saraceno, con 5 ettari coltivati). In quest'agriturismo, ovviamente, pizzoccheri, *sciatt* e minestra di tajadin [= tagliatelle, la pasta utilizzata per i pizzoccheri ] sono largamente consumati.

Un grande potenziale di offerta di turismo cultural-gastronomico è insito anche alla filiera del Bitto storico, che ha fatto della conservazione di pratiche produttive, ma anche di manufatti tradizionali e di tutto un insieme di relazioni costitutive il paesaggio pastorale e il patrimonio rurale, la sua ragion d'essere. I pascoli degli alpeggi del Bitto storico si sviluppano su una superficie di 1000 ettari, a cavaliere dello spartiacque orobico occidentale.

Una rete di sentieri di lunga percorrenza e intervallivi e di rifugi (in alcuni casi realizzati nell'ambito degli alpeggi stessi) rappresenta il presupposto della fruibilità per i turisti che desiderano conoscere dove e come nasce il Bitto storico. Il legame recentemente stabilitosi tra il Bitto storico e i formaggi orobici bergamaschi (Unione dei formaggi Principi delle Orobie) consente di progettare itinerari che integrano le vie del crinale orobico con quelle della dorsale lecchese sino a collegarsi con i circuiti "dello Stracchino e dei Bergamini" che interessano la Valle Imagna, la Val Taleggio e la Valsassina offrendo percorsi escursionistici e gastronomici alla scoperta di un comprensorio caseario che forse non ha uguali al mondo. Sul versante valtellinese il valore turistico del Bitto storico è invece da valutare alla luce di un circuito che connette la valle del Bitto con Teglio, le terrazze della viticoltura eroica con i loro percorsi, i crotti di Chiavenna offrendo - anche in questo caso - una proposta di valore internazionale nell'ambito del turismo eno-gastronomico. La consapevolezza di queste potenzialità, già diffusasi in val Brembana e valle Imagna (vedi oltre a Corna Imagna anche Taleggio con l'ecomuseo e il *bait & breakfast*), sta con difficoltà emergendo anche in Valtellina e Valchiavenna dove, però, si scontra con l'egemonia degli interessi consolidati - prevalentemente di *natura immobiliare* è doveroso ricordare - legati al lungo ciclo della monocoltura turistica dello sci (che oggi mostra sempre più i suoi limiti). La crisi con l'effetto di contrazione dei praticanti gli sport della neve sta lavorando a favore di un ripensamento salutare. Che potrebbe portare a un rilancio turistico diffuso delle valli dell'Adda e della Mera, a partire dai capisaldi di assoluta eccellenza del Bitto storico con le sue valli e i suoi alpeggi, di Teglio, dei vigneti eroici, dei crotti di Valchiavenna (specie se in quest'ultima valle si rinunciassero a imitare il Bitto e si tornasse a valorizzare le produzioni locali e se si valorizzasse in modo più serio il Violino di capra).

In un diverso contesto anche a Brescia il valore "moltiplicativo" del Vigneto Capretti e del vino della Pusterla, sono in qualche modo attestati dall'interesse con cui sono seguite dagli addetti ai lavori del comparto turistico e della ristorazione tipica

che, specie per quanto riguarda il circuito delle “osterie tradizionali” è in attesa di poter tornare a proporre agli avventori il vino km zero. Un fiore all'occhiello, un biglietto da visita che rappresenta un valore riconosciuto.

### 1.5. Storicità

Pur nell'indubbio nesso che esiste tra l'elemento “storicità” (attestato oggettivamente dai segni del paesaggio, dal patrimonio materiale, dalla documentazione d'archivio e dalle testimonianze letterarie e iconografiche) e “memoria storica” o “collettiva” rimandiamo per l'analisi di quest'ultima e del suo ruolo ai contributi sociologici e antropologici, illustrati nei capitoli seguenti. La “storicità” rappresenta un valore per la comunità locale (attraverso la memoria, l'attribuzione consapevole di valore patrimoniale agli elementi che la testimoniano) ma è anche un valore che travalica il locale e contribuisce alla conoscenza scientifica e all'implementazione di valori educativi in ambiti più o meno vasti.

La rivalutazione della cultura materiale, dei linguaggi del cibo, dei saperi agroalimentari tradizionali, ha portato ad attribuire un valore crescente alle testimonianze storico-culturali legate alla produzione alimentare, tanto da affiancarle sul piano patrimoniale alle emergenze artistiche-monumentali e naturalistiche del territorio. Mancano, però, forme chiare, autorevoli, univoche di un riconoscimento di queste emergenze che è affidato a una serie d'iniziative estemporanee da parte dei soggetti più eterogenei (come avviene spesso in Italia nel campo agroalimentare e del turismo enogastronomico dove vi è mancanza di professionalità e dove la gestione delle iniziative è fortemente sbilanciata a favore della comunicazione e dell'immagine).

L'antichità di una tradizione alimentare tende ad assumere un valore pari a quello di altre espressioni culturali con l'ovvia differenza che essa è elemento vivente, non scomponibile in elementi fossilizzati. Essa vive in un sistema ancorato nella dimensione culturale e ambientale locale in evoluzione. In una tensione inevitabile tra stravolgimento (incapacità di selezionare le innovazioni) e una impossibile cristallizzazione, dovuta a una speculare incapacità di cogliere il “nocciolo” di significato, di selezionare - ancora una volta - gli elementi meritevoli di difesa e conservazione. Questa capacità di selezione è più facile dove esistono comunità di pratica vitali, con una storia alle spalle e la consapevolezza di essa. Non funziona se affidata a soggetti esterni, specie se espressione di tecnoburocrazie. Un retaggio secolare, del resto, ha poco valore se si sono spezzati i fili, se la memoria collettiva si è interrotta, se mancano testimoni viventi che la personificano.

La doppia dimensione della storicità (profondità storica temporale oggettiva) e di memoria vivente, è il requisito che abbiamo rinvenuto in tutti i casi oggetto della ricerca. L'inserimento di casi che, a tavolino, potevano risultare “anomali” è risultato quanto mai utile. I casi “anomali” erano quelli di Mezzago dove la coltura dell'asparago risale a soli 90 anni fa e quello del Vigneto Capretti di Brescia, una proprietà privata immersa in una grande città. Questi casi, invece, hanno confermato la presenza di un modello, di un processo comune che consente di definire meglio il carattere di “storicità” di questi sistemi. Nel caso bresciano la dimensione “corale” è data dalla viva memoria della tradizione del consumo natalizio dell'uva *Invernenga* del vigneto Capretti oltre che, più in generale, del ricordo del vino dei Ronchi e delle osterie fuori porta dove lo si mesceva. Vi è poi, di là dalla storia documentata della presenza secolare del vigneto ai piedi delle mura della Rocca, la storia aziendale della proprietà Capretti (di origine ottocentesca ma dotale e quindi in diretta connessione



con la proprietà precedente). La storia del vigneto s'intreccia con la storia familiare e personale dell'attuale proprietaria con i ricordi d'infanzia: "scendevamo con il carretto per la vendemmia".

Testimoni ancora viventi sono presenti in tutte le altre realtà. A Mezzago l'asparago si è inserito solo dopo la prima guerra mondiale nel panorama agricolo locale. Certamente complice il grande sommovimento sociale del dopoguerra con l'espansione della proprietà contadina<sup>2</sup> e comunque la rivoluzione dei patti agrari e la ricerca di nuove fonti di reddito a fronte della declinante gelsibachicoltura. Fatti che lasciano il segno nella memoria collettiva. Ma perché l'asparago entrò nella coltura promiscua solo a Mezzago? Una domanda che non trova ancora risposta ma che spiega perché l'asparago, elemento di distinzione dell'economia contadina locale e apprezzato sui mercati cittadini di Monza e Milano, si sia radicato nella memoria collettiva e rappresenti un forte marcatore d'identità locale. Nelle famiglie originarie di Mezzago è difficile che padri o nonni non lo coltivassero "erano 400 famiglie che coltivavano l'asparago". Indubbiamente l'asparago è tradizione storica a Mezzago a conferma che non sono necessari secoli per costituirla (un'osservazione forse una volta superata la pretesa di distinzione fra tradizioni "vere" e "inventate").

Negli altri casi la storicità, intesa come documentata origine secolare di una pratica agroalimentare, è invece ben attestata (dal XVI-XVII secolo). In questi casi ci si potrebbe domandare se il filo della memoria della percezione di un elemento di definizione identitaria non si sia spezzato. Il rischio in realtà si è corso, ma in tempi recenti, tanto che oggi sono ancora presenti dei testimoni viventi dell'"epoca d'oro", garanti di una trasmissione di memoria. Essa oggi continua ad avvenire secondo modalità tradizionali (in ambito familiare) che si intrecciano però con altre modalità (gli ecomusei, le rievocazioni, le dimostrazioni, le attività scolastiche). Anche in questo caso sono eloquenti gli esempi concreti.

A Gandino il coltivatore "custode" del seme della varietà autoctona recuperata è Giovanni Savoldelli, il figlio del contadino che aveva rifiutato sino all'ultimo di utilizzare semi ibridi e aveva conservato in cantina una spiga del mais "nostrano" risultata composta di semi in grado di germinare a trent'anni di distanza. A Teglio il testimone è Lino Saini, classe 1933, che ha iniziato a coltivare il grano saraceno con il padre ("una volta trebbiando a mano con il correggiato, ho colpito mio padre in testa con il bastone") e che ha continuato per tutta la vita a seminare, pulire, utilizzare il grano e la farina ("io per i pizzoccheri e gli *sciatt*, uso ancora lo strutto che da più sapore"). Lino ha partecipato attivamente alla realizzazione del Museo ed è un'appassionata guida (gli attrezzi esposti sono in alcuni casi i suoi). A Gerola sono diversi i casari in pensione che rappresentano la continuità con le giovani generazioni (diversi sono i casari di vent'anni o meno). A Corna non tutti i produttori attuali possono vantare una lunga catena di generazioni di allevatori alle spalle, ma anche chi non era "bergamino" ha acquisito le tecniche tradizionali, tanto che si può concludere che la soluzione di continuità con la realtà rurale del passato è stata solo parziale (la differenza è nel numero di animali allevati, peraltro sempre molto modesto in relazione alla realtà attuale della montagna bergamasca e nelle maggiori superfici di prati e pascoli gestite dai singoli allevatori).

Quanto all'importanza delle "carte" attestanti patenti di storicità, non va dimenticato che esse non hanno valore solo culturale e scientifico. A Gandino persino

---

2 A. Serpieri, "La guerra e le classi rurali italiane". Bari, 1930.

gli alunni delle primarie conoscono la data (1623) del documento conservato nell'archivio storico comunale (ricchissimo), che attesta la presenza della coltivazione del "melgone" a Gandino. A Gerola parecchi sanno citare antichi documenti che attestano la storicità del Bitto e i "libri di conto" degli alpeggi del XVI-XVII secolo, pubblicati dallo storico locale Cirillo Ruffoni, che rappresentano al tempo stesso fonti storiche e un patrimonio collettivo. Sulla porta d'ingresso del "Santuario del Bitto", il *caveau* dove sono conservate le forme a invecchiare, è esposto il diploma che premia il Bitto in occasione dell'Esposizione Universale di Milano del 1906. In un'epoca di forte sviluppo di auto-riflessività e di consapevole elaborazione di strategie di auto-rappresentazione da parte dei gruppi sociali, non ci si deve meravigliare se anche il confine tra la storia dei documenti e la storia della memoria, tenda a stemperarsi.

La profondità storica attestata da una continuità secolare rappresenta l'espressione di un profondo legame territoriale. Se dopo secoli un determinato prodotto ha continuato a identificarsi con un ben preciso luogo d'origine, se - mentre altrove produzione scompariva - qui questa produzione agroalimentare continuava a essere realizzata, se qui vi si sono mobilitate competenze e risorse a recuperare una tradizione che pareva morta e dimenticata, è lecito dedurre che ciò non sia il risultato della combinazione casuale, ma della presenza simultanea di elementi significativi di una coevoluzione-selezione di fattori attinenti alla dimensione naturale (evidenti i fattori climatici a Teglio, ma anche nel caso dei pascoli orobici) e sociali (sedimenti di culture, correnti commerciali, demografia). Tutto ciò è degno di attenzione e di salvaguardia? Si se si conviene che rappresenta un "libro aperto", una fonte di conoscenze utili anche per il presente e per il futuro oltre che per gettare luce sul passato, ovvero un patrimonio equivalente per importanza ai "monumenti nazionali" alle "aree di rilevante valore naturalistico".

Gli elementi di storicità sono rappresentati oltre che dai documenti e dalle testimonianze anche da elementi viventi: le tecniche di coltivazione e di allevamento (animale e vegetale), le razze di animali domestici e le varietà di piante coltivate, le tecniche di trattamento e trasformazione dei prodotti (oltre a manufatti destinati alla produzione e utensili cui si è già fatto cenno).

#### 1.6. Le tecniche (coltivazione/allevamento/caseificazione)

Il Bitto storico merita ampiamente il titolo auto-attribuitosi considerando il caparbio (ma non irrazionale) mantenimento delle tecniche tradizionali: niente mungitura meccanica, niente fermenti selezionati nel latte, niente mangimi, miscela di latte bovino e ovino come da tradizione. Si aggiungano le caldaie per il latte di rame (alcune hanno oltre un secolo) scaldate sulla fiamma di legna, gli arnesi in legno (caratteristici i *garocc'* per mettere in forma la ricotta).

Nel caso del Bitto storico il mantenimento di tecniche "storiche" rappresenta una scelta cui aderiscono convinti i giovani, meno i loro padri. E' una scelta precisa anche il mantenimento della forma di allevamento a Pergola bresciana (ormai "storica" perché ovunque sostituita a partire dalla Franciacorta da sistemi meno espansi e più qualitativi) nel Vigneto Capretti. In altri casi, invece, il mantenimento di tecniche tradizionali rappresenta una necessità.

Scelte obbligate perché imposte dalla dimensione dei campi e invece dalla pendenza, quelle di una parziale meccanizzazione a Gandino e Teglio. Qui comunque nelle realtà di autoconsumo sopravvivono tecniche del tutto manuali (come la battitura a mano del grano saraceno a Teglio). "Spontanea" e priva di conflittualità (anche se non ancora oggetto di piena auto-consapevolezza del suo significato) la continuità delle tecniche di

caseificazione a Corna. Qui, invece, relativamente alla praticoltura, l'adozione di schemi più estensivi (molti prati in pendenza vengono solo pascolati utilizzando il "pastore elettrico"), segna una rottura con il passato ed è oggetto di riprovazione morale dei custodi della tradizione, che ricordano come i bovini fossero tenuti molto più spesso in stalla in passato, alimentati con fieno e foraggio verde per non danneggiare i prati, oggetto di un vero e proprio culto legato all'importanza chiave nel ciclo della sussistenza (l'interpretazione che essi forniscono e nella rottura di linee di discendenza, nella quasi totale estinzione dei "veri" allevatori").

Diverso il caso di Mezzago, dove per poterla fare rinascere, l'asparagicoltura è dovuta passare dalla coltivazione a bordo campo (all'ombra dei gelsi che definivano il paesaggio brianzolo ma non esistono più) a quella a pieno campo con tre file ravvicinate distanziate dalle altre da uno spazio sufficiente al passaggio della baulatrice meccanica (per la realizzazione dei cumuli).

## 1.7. Biodiversità

La storicità di un sistema di produzione agroalimentare, specie se di lungo periodo, implica la selezione e la di risorse sociali, bio-culturali e biologiche. Nel caso del Bitto storico l'elemento di diversità biologica o bio-culturale caratteristico è rappresentato a livello macroscopico dalla capra Orobica, che varie indagini sulla distanza genetica tra i ceppi alpini locali hanno dimostrato caratterizzata da una distanza genetica superiore a quella media (piuttosto bassa) tra gli altri tipi.

Il caparbio rifiuto dell'utilizzo di colture di fermenti lattici selezionati nella lavorazione del latte comporta però anche la tutela di una biodiversità microscopica forse ancora più importante: quella della microflora casearia "selvatica", caratterizzata dalla presenza di ceppi autoctoni di specie di batteri, lieviti, muffe. Un patrimonio un tempo "banale" (anche se da esso sono sempre dipesi i caratteri organolettici distintivi delle produzioni casearie) ma oggi prezioso, perché quasi ovunque si utilizzano colture "domestiche" di origine industriale e la diversità genetica è crollata.

Il grano saraceno di Teglio rappresenta l'unica varietà locale di questa pianta coltivata rimasta in Lombardia. E' in corso presso l'Università di Pavia la sua caratterizzazione genetica. Dal punto di vista morfologico presenta delle particolarità rispetto alle varietà coltivate disponibili commercialmente (tutte estere).

Il mais "Spinato" di Gandino è stato riconosciuto dal Centro sperimentale di maiscoltura di Stezzano quale varietà locale. Si tratta di una varietà tra le più antiche in Italia. E' in corso il riconoscimento nel registro delle varietà da conservazione. Una delle tre varietà di mais locali conservatisi in Lombardia (insieme a quelle di Rovetta, anch'essa bergamasca, e di Lazise, Bs). A Mezzago i compromessi con le esigenze di un rilancio anche su basi economiche hanno portato all'introduzione dell'asparago di Bassano. A Corna Imagna vi è un orientamento (ancora vago) per il recupero della razza bovina Bruna originale che ha caratterizzato l'allevamento locale sino agli anni '80 del secolo scorso.

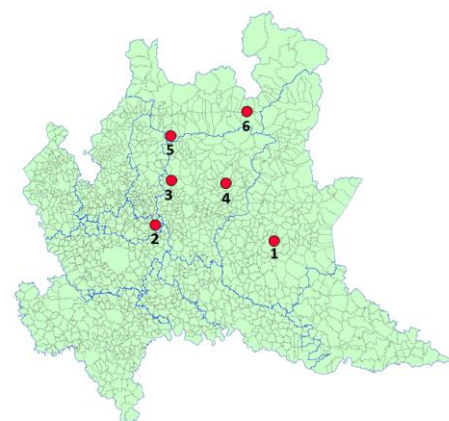
Di massimo interesse per la biodiversità il Vigneto Capretti. Oltre ad aver salvato il vitigno Invernenga (il materiale di moltiplicazione utilizzato per rilanciare la coltivazione di questa varietà bresciana tardiva è stato ottenuto qui) vi è forse la possibilità di recuperare degli ecotipi di altre varietà autoctone di Marzemino e forse anche altre. La caratterizzazione genetica delle viti è ancora tutta da realizzare.

## 1.8. Valori sociali, paesaggistici, urbanistici

Questo tema è oggetto dei capitoli seguenti, rispettivamente a cura di Sergio Delapierre e Stella Agostini, a cui sono associate le immagini e le narrazioni che saranno raccolte in Appendice.

## 1.9 I Sistemi agroalimentari identitari. Le dimensioni tecnico-produttiva, economica, turistica nel contesto della realtà locale

Nella carta regionale sono localizzati i casi di studio, a cui seguono una serie di schede e descrizione analitica delle diverse dimensioni di analisi.



**Tabella 1. - Descrizione del sistema di relazioni territoriali e localizzazione dei siti**

n	Sito	Sistema	Estensione	Osservazioni
1	Brescia	Vino della Pusterla	Subcomunale	Vigneto Capretti e centro storico della città di Brescia, in relazione all'inserimento nei percorsi culturali e artistico-monumentali e alla stretta relazione con la filiera di consumo costituita dalle osterie tipiche
2	Mezzago	Asparago rosa di Mezzago	Comunale	Prospettive di connessione con gli altri due comuni lombardi, dove si attua tradizionalmente la coltivazione dell'asparago: Cilavegna (PV) e Cantello (Va)
3	Corna Imagna	Stracchino all'antica	Comunale	Con connessioni vallive e intervallive, nella prospettiva dello sviluppo dell'esperienza in atto (Val Taleggio, Val Brembilla, Valsassina)
4	Gandino	Mais spinato di Gandino	Comunale	Proiezione in direzione dei centri della media Valle Seriana e oltre in relazione alla diffusione del materiale da seme e creazione di relative connessioni. Coinvolgimento del Distretto del Commercio (Le cinque terre della Val Gandino) in occasione della Festa della scartocciata con menù tipici . Utilizzo di mulini in Val Borlezza.

n	Sito	Sistema	Estensione	Osservazioni
5	Gerola alta	Bitto storico	Intercomunale e intervalliva	Intorno al nocciolo di Gerola alta si definisce una più ampia cerchia costituita dai comuni in cui sono localizzati gli alpeggi a scavalco con l'alta Val Brembana (Bg) e l'alta Val Varrone (Lc) e da quelli del fondovalle abduano dove risiedono in inverno i caricatori/casari e gli amministratori della Società Valli del Bitto
6	Teglio	Grano saraceno di teglio	Subcomunale	Il versante retico del comune (un tempo coltivato anche sul versante Orobico). Molitura anche a Grosotto.

**Tabella 2. - Descrizione e localizzazione dei siti**

n	Sistema	Comune di riferimento	Popolazione	Province	Superficie kmq	Alt m.	Reddito disp. euro	N. Imprese prevalenti	Tasso occupazione	% imprese agricole
1	Vino della Pusterla	Brescia	193.879	BS	90,68	150	25.148	Commercio	64	10
2	Asparago rosa di Mezzago	Mezzago	4.163	MB	4,21	219	21.783	Manifattura	60	12
3	Stracchino all'antica	Corna Imagna	969	BG	4,54	900	16.293	Edilizia	56	14
4	Mais spinato di Gandino	Gandino	5.697	BG	29,14	552	21.252	Manifattura e Edilizia	65	4
5	Bitto storico	Gerola alta	197	SO	5,2	1050	18.950	Turismo	77	21
6	Grano saraceno di Teglio	Teglio	4.769	SO	41,4	856	19.481	Agricoltura	59	38

n. Sistema	<b>Caratteri delle località interessate, in relazione al significato dei sistemi agroalimentari storici e alle iniziative in atto nel loro ambito</b>
1 Vino della Pusterla	<p>Seconda città della Lombardia, Brescia vanta un vasto patrimonio artistico-monumentale e un sistema museale di primordine di cui è maggiormente noto il complesso di Santa Giulia, frutto del recupero del monastero di fondazione longobarda e sede in anni recenti di mostre di grande risonanza all'insegna di una "grandeur", finalizzata ad attirare l'attenzione di un bacino nazionale di turismo culturale e di promuovere nell'immaginario collettivo la città a "città d'arte" scrollandosi di dosso l'ingombrante associazione con il vetero-industrialismo e con i luoghi comuni di città del "tondino" e della "finanza cattolica" (in realtà è città principalmente commerciale).</p> <p>Un patrimonio in larga misura sottovalutato è rappresentato dalla Rocca del Cidneo, impropriamente definito "Il castello" (non ha mai avuto funzione residenziale ma solo culturale e militare). In ottimo stato di conservazione e manutenzione nonché di consistenza delle strutture di epoca viscontea e veneziana la Rocca rappresenta un insieme di parco monumentale, musei, edifici storici tra i più interessanti in ambito nazionale arricchito dal punto di vista paesistico dalla presenza secolare sotto le muraglie in parti naturali, che delimitano a N il complesso fortificato del Vigneto Capretti.</p> <p>Un vigneto carico di storia quindi, ma anche un vigneto storico sotto il profilo vitivinicolo. Dalle sue piante sono vetuste è stato recuperato materiale biologico per la moltiplicazione in vivaio del vitigno Invernenga che sarebbe altrimenti scomparso. La maggior parte hanno svariati decenni, parecchie secolari e la caratterizzazione genetica potrebbe nascondere la presenza di altri ecotipi.</p> <p>Le viti, mano a mano che deperivano non sono state sostituite creando i larghi vuoti che si osservano oggi. Così nelle ultime vendemmie si sono prodotte solo 8 mila bottiglie. La ripresa di attività del vigneto è stata salutata con forte interesse dagli operatori del settore turistico e dei pubblici esercizi consapevoli del valore del vigneto e del ruolo del "vino cittadino" per il quale c'è attesa. La proprietà Capretti. Il vigneto è di proprietà della famiglia Capretti dal XIX secolo. E' stato condotto dalla proprietà sino alla morte del padre dell'attuale proprietaria: Mária Capretti. Produceva uva da tavola, ma anche vino da esportazione come attestano alcuni documenti che riportano che i vini rossi, qui prodotti erano apprezzati da Winston Churchill.</p> <p>Affittato a diversi conduttori il vigneto ha subito negli anni alterne vicende cadendo in stato di abbandono fino a quando, nel 1996, è stato preso in affitto da Piero Bonomi e Pierluigi Villa, l'uno cantiniere delle prestigiose cantine Bellavista in Franciacorta, l'altro assistente all'istituto di Coltivazioni arboree dell'Università di Milano. Dopo anni di ripresa anche con questa gestione è subentrata una fase di cessazione della coltivazione tanto che, allo scadere del contratto di locazione, la proprietaria ha deciso di non rinnovare il contratto stesso e di assumere direttamente la conduzione del fondo.</p> <p>La proprietà-coltivatrice è oggi impegnata nella conduzione diretta del Vigneto e sta approfondendo un grande impegno, economico ma non solo. Impegnati nella conduzione del vigneto sono anche il consulente tecnico Renzo D'Attoma, esperto di viticoltura ed enologia e il vivaista Enrico Franceschini, che ha provveduto alla eliminazione delle infestanti che stavano soffocando il vigneto e alla sistemazione della balze anche ai fini del</p>

n. Sistema	<b>Caratteri delle località interessate, in relazione al significato dei sistemi agroalimentari storici e alle iniziative in atto nel loro ambito</b>
	<p>transito dei mezzi meccanizzati e che ora è impegnato delle operazioni colturali per le quali ci si deve comunque affidare largamente a contoterzisti anche in assenza di strutture sul fondo ove poter ricoverare gli attrezzi e le macchine.</p> <p>C'è l'intenzione di mantenere anche la tradizione dell'uva da tavola (non destinando tutte le uve alla vinificazione). Per il resto si valorizzeranno le caratteristiche dell'uva e della particolare raccolta tardiva. Da parte delle osterie tipiche del centro storico c'è interesse per il rilancio del Vino della Pusterla che rappresenta un caso quasi unico di vino a km zero ottenuto nel centro storico di una grande città. Sarà importante anche una fruizione pubblica controllata del vigneto che può rappresentare una originale e coinvolgente proposta turistica. Condizione per la realizzazione di queste prospettive la collaborazione tra proprietà e il Comune di Brescia (da definire attraverso apposita convenzione anche per risolvere alcuni motivi di contrasto), ma - in generale - tutto il circuito turistico-culturale cittadino.</p>
2 Asparago rosa di Mezzago	<p>Comune di piccole dimensioni della bassa Brianza orientale limitrofo alla fascia dei comuni abduani rivieraschi, Mezzago ha saputo contenere il consumo di suolo agricolo. La presenza di un "vuoto" nel tessuto densamente edificato sull'asse della autostrada Pedemontana, l'ha però penalizzato determinando la cancellazione di una azienda agricola e la divisione tra i migliori terreni agricoli (a Nord) e il centro abitato.</p> <p>Interessato in passato ad una limitata presenza di grandi industrie (insediamenti a Sud) il comune che ha un tessuto economico manifatturiero basato sul modello brianzolo delle PMI ha visto negli anni accentuarsi la funzione residenziale in forza di una immigrazione dall'area milanese ("alla ricerca della campagna"). Lo sviluppo della nuova rete autostradale potrebbe accentuare questo ruolo che, sino ad ora, non ha compromesso l'identità locale fortemente basata su un diffuso associazionismo e sul volontariato. Il rilancio della coltivazione dell'asparago, fortemente voluto dall'amministrazione comunale a partire dal 2000, ha risposto ad una funzione di valorizzazione della "agricoltura periurbana" in funzione di argine al consumo di suolo contestuale al vincolo rappresentato dalla costituzione del PLIS del Rio Vallone (Parco Locale di Interesse Sovracomunale).</p> <p>La filiera dell'asparago è elemento integrato nei circuiti di volontariato ed elemento chiave del "Maggio mezzaghese", un evento di grande richiamo, ricco di eventi culturali ed artistici. Nella filiera la cooperativa appositamente costituita su impulso dell'amministrazione comunale e l'amministrazione comunale stessa hanno svolto un ruolo di innesco, di volano ma con l'obiettivo di sviluppare un sistema auto-sostenibile con protagoniste le imprese agricole private. Questo obiettivo è stato in larga misura colto anche se il sistema deve far fronte ad alcuni vincoli legati alla scarsa disponibilità dei proprietari a concedere terreni in affitto per il lungo periodo (dieci anni) del ciclo dell'asparago. Il comune - i cui esponenti si sono personalmente impegnati nel "progetto asparago" - è del resto consapevole che esso rappresenta una soluzione parziale ad un sistema agricolo fragile "piantano</p>

n. Sistema	<b>Caratteri delle località interessate, in relazione al significato dei sistemi agroalimentari storici e alle iniziative in atto nel loro ambito</b>
	<p>sempre mais e grano e basta” e – forte anche della positiva esperienza dei Gas (esiste anche un Gasparago) – sta pensando a nuove dimensioni di agricoltura, anche in chiave civica, che potrebbe concretizzarsi in una ripresa della coltivazione della vite, storicamente radicata nel Vimercatese (anche se ormai assente dalla memoria storica). Il successo dell’asparago è senza dubbio da ricondurre anche al fattore memoria storica e autoidentificazione.</p> <p>Anche se la profondità storica del sistema locale di produzione dell’asparago non è confrontabile con quella di altri sistemi, che vantano una storia secolare, la percezione della storicità e del legame territoriale di questa produzione è rimasta forte in conseguenza dell’importanza rivestita per generazioni nell’economia contadina da questa produzione che all’epoca d’oro antecedente la seconda guerra mondiale coinvolgeva 400 famiglie. “Non l’avrei fatto se erano patate o fragole” sostiene un coltivatore volontario della Caam.</p> <p>Il nesso tra asparago e la realtà sociale ed in particolare dell’associazionismo è molto stretto: il 30% della produzione è destinata alla Sagra, che ha un ruolo chiave di autofinanziamento delle attività culturali e sociali mentre i “volontari dell’asparago” impegnati a tempo pieno per i due mesi della raccolta sono durante il resto dell’anno attivi in altri ambiti dell’associazionismo. Nell’introduzione di nuove-vecchie colture dovrà essere adeguatamente tenuto in considerazione questo aspetto.</p>
3 Stracchino all’antica	<p>Corna Imagna è un comune di montagna fortemente dipendente dall’attività edilizia. La crisi di quest’ultima ha portato come conseguenze una maggiore scolarizzazione (con il fenomeno inedito di giovani che frequentano l’università) e una nuova attenzione alla potenzialità turistica sinora sfruttata solo con le “seconde case”. Tali tendenze potrebbero risultare positive, se adeguatamente accompagnate da iniziative di valorizzazione di altri settori di attività quali non solo il turismo ma anche l’agricoltura, che anche qui è stata “desertificata” come in altre comunità di montagna. La sussistenza di un certo numero di piccole aziende zootecniche (sia pure in larga misura prive di una consolidata tradizione familiare) ha consentito di sviluppare il progetto “Casa dello stracchino”, dove il latte di piccoli e piccolissimi allevamenti viene trasformato in condizioni di adeguamento alle norme igienico-sanitarie e regolarmente commercializzato (in luogo della precedente condizione di trasformazione e vendita “in nero”).</p> <p>L’esperienza, sia pure con le contraddizioni inevitabili di una situazione di depotenziamento agricolo, si sta sviluppando in un inconsueto contesto di integrazione sociale orizzontale che può contare su un solido tessuto di reti di solidarietà e socializzazione oltre che sul dinamismo dell’amministrazione comunale e del Centro culturale Valle Imagna. Quest’ultimo rappresenta l’anello di congiunzione tra il lavoro decennale di tipo etnografico svolto dagli studiosi valligiani – tradotto in inventari dell’edilizia locale, in studi originali, in innumerevoli pubblicazioni – e l’attività amministrativa cui il Centro, partito dalla riflessione sulle forme di insediamento, la struttura della società contadina, i saperi locali, ha fornito elementi indispensabili per la ricostruzione di una identità su cui costruire progetti per il futuro. Non a caso anche il progetto di valorizzazione agroalimentare e turistico-culturale in atto</p>



n. Sistema	<b>Caratteri delle località interessate, in relazione al significato dei sistemi agroalimentari storici e alle iniziative in atto nel loro ambito</b>
	<p>pone alla base il recupero attualizzato di elementi chiave dell'antico sistema: tra questi il nesso tra prati e stalle (in luogo dei modelli si sistemi agro-zootecnici basati sull'acquisto di mangimi e foraggi sul mercato con il conseguente abbandono dei prati e la difficile gestione delle deiezioni zootecniche), la centralità della trasformazione del latte ("la civiltà dei bergamini e degli stracchini") in luogo delle derive produttiviste volte a una insostenibile - nelle condizioni montane - produzione quantitativa di latte a vile prezzo per l'industria.</p> <p>Elemento originale e punto di forza del progetto "Casa dello stracchino" è la saldatura con altre iniziative quali la realizzazione del campeggio S. Luigi, finalizzato a favorire la conoscenza della realtà rurale da parte di ragazzi di città (che hanno la possibilità di seguire da vicino il ciclo produttivo provando a mungere e partecipando a laboratori di caseificazione e l'attività dell'Ostello "Il Sentiero", aperto nel 2011 e gestito dalla cooperativa giovanile, con la prospettiva di offrire a gruppi (anche di disabili) e famiglie un'offerta fatta di lavoro nell'orto (le terrazze storiche della signorile Cà Berizzi del XVII secolo, recuperate con il lavoro volontario di giovani e scout), di partecipazione alle attività della Cà dello stracchino e della Locanda dello stracchino.</p> <p>A queste iniziative vanno aggiunte quelle dell'orto civico e delle attività di formazione in materia di tecniche agricole che coinvolgono le famiglie con bambini e un gruppo di pensionati, il mercato contadino in contrada Brancilione in collaborazione con <i>Slow Food</i> e Cittadinanza sostenibile. Un mix di attività sociali, di agricoltura civica e di "ritorno dei contadini" che ha già portato alla creazione di qualche posto di lavoro, al recupero di fabbricati rurali e di superfici agricole e che qualifica Corna Imagna quale vero e proprio laboratorio sociale, agricolo, culturale. Un laboratorio che, per ora, rappresenta un caso isolato, ma che sta suscitando l'interesse del resto della valle nei confronti della quale c'è peraltro grande apertura da parte dei protagonisti di Corna per quanto consapevoli del significato innovativo delle loro iniziative.</p>
5 Bitto storico	<p>A differenza degli altri casi, il Bitto storico non esaurisce la propria dimensione territoriale entro un determinato comune. Gerola alta è la sede del centro del Bitto storico, ma anche nei secoli passati, era abbandonata nel periodo invernale dagli allevatori che in estate utilizzano gli alpeggi e che si trasferivano nei centri del fondovalle (Morbegno, Cosio). Nessuno dei 12 produttori attuali del Bitto storico risiede a Gerola alta anche se l'economia pastorale, dopo il turismo e lo sfruttamento idroelettrico, ha ancora un peso a livello locale. Anche il formaggio Bitto in inverno scendeva a valle per essere stagionato in casere a Morbegno (un tempo quella della "Società caricatori alpeggi", oggi quella dei F.lli Ciapponi con la famosa rivendita storica) dando vita ad un circuito economico che comprendeva diversi attori: commercianti, proprietari di alpeggi, caricatori, casari, pastori, proprietari delle vacche da latte e delle capre da latte sparsi in tutta la bassa Valtellina.</p> <p>D'altra parte Gerola alta è un po' il "cuore" del sistema Bitto e delle tradizioni che sono state costruite intorno a questo formaggio che ha sempre</p>

n. Sistema	<b>Caratteri delle località interessate, in relazione al significato dei sistemi agroalimentari storici e alle iniziative in atto nel loro ambito</b>
	<p>goduto un prestigio molto elevato. Di certo l'identificazione tra il Bitto e Gerola alta è forte. E', però, un'identificazione data per scontata, di tipo "naturale", che si tinge di campanilismo e che non sempre è riuscita a stare al passo con l'elaborazione consapevole che ha portato il Bitto prodotto qui e negli alpeggi di comuni limitrofi a divenire "Bitto storico" attraverso un sofferto processo di rifiuto di un'omologazione a un "Bitto modernizzato" prodotto - per decisione presa a tavolino - in tutta la provincia di Sondrio.</p> <p>Per ottenere comprensione e supporto alla propria causa, i "ribelli del Bitto" hanno dovuto inserirsi in reti lunghe, divenire protagonisti di un dibattito di respiro nazionale e internazionale sul contenuto della "tipicità", sui limiti dell'istituzionalizzazione di una "protezione" di metodi di produzione codificati e standardizzati (anche per rispondere alle esigenze di tipo industriale e commerciale), che rischia di divenire un boomerang per produzioni in cui la valenza di bene culturale patrimoniale supera a volte quella economico-produttiva. Di qui uno scollamento, almeno parziale, tra i soggetti protagonisti della tutela e valorizzazione del Bitto storico (Consorzio salvaguardia Bitto storico e Valli del Bitto trading spa) e la realtà strettamente locale di Gerola (l'amministrazione comunale, la Pro Loco, il Gruppo folkloristico, l'Ecomuseo). Il ruolo che in altre realtà è stato svolto dall'amministrazione comunale o dalla Pro Loco (va comunque tenuto conto anche della modesta dimensione demografica del comune) è stato svolto nel caso del Bitto storico dalla Società valli del Bitto Trading spa, una spa anomala costituita da 80 soci che hanno sottoscritto 400 mila euro senza prospettiva di lucro (obiettivo della società è il pareggio) ma con la precisa funzione di sostenere l'economia dell'alpeggio, il Bitto storico.</p> <p>Si tratta quindi di una forma di agricoltura sostenuta dalla comunità in cui la redditività di un comparto (le aziende agricole) è resa possibile dall'assenza di lucro di un altro comparto del sistema. Un modello che va oltre l'accompagnamento o lo start up (perseguiti dalle amministrazioni di Corna Imagna, Gandino, Mezzago e in parte di Teglio per svolgere una funzione permanente: in assenza di una compensazione efficace da parte istituzionale per la produzione non remunerata di beni pubblici da parte di un sistema di produzione agroalimentare un soggetto privato ha dimostrato di essere disposto ad un investimento di risorse proprie e a svolgere un ruolo di supporto continuativo.</p> <p>Tutto ciò non avrebbe avuto successo se le giovani generazioni dei produttori d'alpeggio non avessero fatti propri consapevolezza e valori relativi al loro nuovo ruolo ribaltando la subalternità a modelli culturali imposti dalla cultura produttivistica in altrettanti elementi di orgoglio e identità che rappresentano la motivazione a continuare a lavorare in condizioni difficile insieme - sia bene inteso - a un ritorno economico basato sulla ricerca di una grande qualità tradotta in prezzi elevati (16euro al chilogrammo per il formaggio fresco) grazie alla creatività commerciale (forme adottate su internet, forme personalizzate e decorate firmate a mano ciascuna dal casaro) e a una immagine di "produzione eroica" e controcorrente.</p>

n. Sistema	<b>Caratteri delle località interessate, in relazione al significato dei sistemi agroalimentari storici e alle iniziative in atto nel loro ambito</b>
6 Grano saraceno di Teglio	<p>Teglio è località orgogliosa del suo prestigioso passato e delle tracce che ha lasciato (Il Palazzo Besta in stile rinascimentale-alpino, la Torre de li beli miri, un Museo che è l'unico nazionale della provincia).</p> <p>Nel Medioevo era centro politico e militare della Valtellina con sede del Capitano di Valle Visconteo). Nei secoli successivi (del protettorato Grigione), Teglio ha continuato a rivestire importanza, persa poi definitivamente in epoca Lombardo-Veneta con lo sviluppo della vicina Sondrio quale centro amministrativo e burocratico.</p> <p>Oggi Teglio che ha ancora molte aziende agricole (viticoltura) punta ad accreditarsi quale capitale gastronomica della Valtellina ma anche come principale polo di attrazione del turismo culturale ed eno- gastronomico nella prevedibile crisi del modello di sviluppo turistico fortemente squilibrato a favore delle "regine della neve": Livigno, Bormio e Madesimo. Forte di un piatto-simbolo ("I pizzoccheri") che è entrata da tempo nella cucina non solo locale ma regionale il turismo gastronomico a Teglio è in controtendenza con buoni indici di attività nelle stagioni per altri "morte". Questa tendenza è valorizzata con i "Week end" del gusto organizzati in autunno dall'Accademia del Pizzocchero che intercettano un turista con maggiore disponibilità alla spesa e più sofisticato ("gastronauta") rispetto a quello presente in estate in occasione con più popolare Sagra del Pizzocchero organizzata dall'Astel (ex-Pro Loco).</p> <p>I 6 mila piatti di Pizzoccheri consumati alla Sagra e il consumo di 160 qli di farina di grano saraceno (utilizzati annualmente per i pizzoccheri ma anche per gli sciatt, la minestra di tajadin, le torte) forniscono la dimensione quantitativa di questa filiera. Ad essa si raccordano da una parte il segmento della trasformazione industriale del grano saraceno con due mulini altamente specializzati e competitivi nel mercato europeo: Filippini e Tudori (dei due è il molino Tudori ad essere maggiormente integrato con la filiera turistica locale), dall'altro il segmento della produzione agricola. Quest'ultimo da una dimensione residuale ha riguadagnato una superficie di 9 ettari seminati a grano saraceno in secondo raccolto (dopo segale e orzo) e conta di recuperare sino a 50 ettari.</p> <p>Una superficie e una produzione che non possono sostituire la filiera lunga (alimentata con grano saraceno dell'area baltica), che richiederebbe con la bassa produttività del sistema locale ben 250 ha coltivati (a costi notevolmente più elevati) ma che la può affiancare e che può contribuire notevolmente all'appeal della destinazione turistica sia in forza della credibilità conferita alla tradizione gastronomica che alla suggestione offerta dal paesaggio dei campi specie durante la spettacolare fioritura che cade a fine agosto in piena stagione turistica.</p> <p>A saldare la filiera corta della produzione del grano saraceno di Teglio (basata sulla varietà autoctona) con la filiera turistica ha provveduto anche l'apertura nel giugno 2012 del Museo-Molino Menaglio in località San Rocco affidato con convenzione dal Comune proprietario e curatore del recupero (con un investimento di 200 mila euro in aggiunta a fondi Gal e Fondazione Cariplo) all'Associazione per la coltura del grano saraceno di Teglio e dei cereali alpini tradizionali (15 soci, costituita nel 2009) che lo utilizzerà per la molitura di piccole partite e dimostrativa e per attività didattiche ed educative (c'è anche un forno funzionante per la cottura del pane di segale).</p>

n. Sistema	<b>Caratteri delle località interessate, in relazione al significato dei sistemi agroalimentari storici e alle iniziative in atto nel loro ambito</b>
	<p>La “filiera corta” gode dell’“effetto Amarcord”, dell’entusiasmo degli anziani che non hanno mai spesso di coltivarlo o che hanno interrotto la coltivazione negli anni ’90. Sopravvissuta solo a Teglio a seguito di una contrazione della superficie coltivata che è iniziata nel XIX secolo il grano saraceno ha assunto indubbio valore emblematico e i fasti della coltivazione in passato estesa su 100 ettari sono vivi nella memoria di testimoni viventi e nei ricordi tramandati (“Mia nonna mi diceva che guardando dalla Torre era tutto bianco...” “Una volta qui il grano [saraceno] era moneta di scambio”). Anche gli stessi molini industriali (almeno il Tudori più legato alla dimensione locale) ammettono un “plus” legato al mantenimento a Teglio (nonostante la distanza dai nodi di trasporti): “Sì, un certo vantaggio essendo di Teglio, essendo il grano saraceno di Teglio, i pizzoccheri...sono nati qua anche pizzoccheri, un certo vantaggio c'è da una certa credibilità...”</p> <p>Attualmente le due filiere “corta” e “lunga” dialogano a distanza, non senza una certa conflittualità. Un ruolo attivo del Comune e un maggiore coinvolgimento della popolazione potrebbero contribuire a un maggior raccordo tra gli attori con indubbio reciproco vantaggio.</p>

**Tabella 4. - Struttura produttiva**

n.	Sistema	Sup. (ha)	Qualità della coltura	Aziende agricole	Strutture trasformazione
1	Vino della Pusterla	4	Vigneto	Una azienda proprietaria-diretto coltivatrice	Vinificazione conto terzi presso cantina esterna
2	Asparago rosa di Mezzago	8	Asparagiaia (coltivazione polienale)	Cooperativa agricola di produzione e commercializzazione "Caam" (9 soci) + 3 aziende agricole professionali a carattere di attività prevalente	Lavaggio, calibrazione e confezionamento presso una struttura della Coop
3	Stracchino all'antica	60	Prati da falce e pascolo	Cooperativa agricola "Il tesoro della Bruna" di trasformazione e commercializzazione (10 soci di cui 6 allevatori conferenti di cui imprenditori agricoli a titolo prevalente)	Lavorazione latte e stagionatura presso la Casa dello Stracchino, sede della Coop
4	Mais spinato di Gandino	3	Seminativo	Sei coltivatori di cui una sola azienda professionale + numerosi microproduttori per autoconsumo	Molitura in parte presso il Mulino Giudici di Cerete Basso in parte (microproduttori) presso un micromulino della pro Loco
5	Bitto storico	1000	Pascolo d'alpe	"Consorzio per la salvaguardia del Bitto storico" (12 aziende zootecniche professionali con conduzione d'alpeggio) - "Società Valli del Bitto trading spa" (80 soci con 400 mila euro di capitale versato)	Trasformazione del latte presso i 12 alpeggi. Affinamento nella casera di stagionatura della "Società Valli del Bitto trading spa" presso il Centro del Bitto di Gerola Alta.
6	Grano saraceno di Teglio	9 (compresi 5 ettari seminati con seme tedesco)	Seminativo	"Associazione per la coltura del grano saraceno di Teglio e dei cereali tradizionali alpini" (15 soci coltivatori di cui 10 aziende agricole professionali a carattere non prevalente)	Molitura presso Mulino Menaglio (gestito dall'Associazione) per dimostrazione e microproduttori, presso Mulino Osmetti di Grosotto per quantità superiori, pulizia presso alcune delle aziende dell'associazione o Mulino Tudori di Teglio

**Tabella 5. - Prodotti afferenti il sistema**

n.	Sistema	Riconoscimenti	Prodotti	Prodotti connessi	Trasformazioni/Preparazioni
1	Vino della Pusterla	IGT Ronchi di Brescia Riconoscimento <i>Slow Food</i> quale patrimonio storico della cultura agroalimentare e ambientale	Vino bianco (monovitigno Invernenga) e rosso (altri vitigni autoctoni in prevalenza)	Uva da tavola appassita da consumare a Natale	
2	Asparago rosa di Mezzago	Deco	Prodotto fresco		Piatti tradizionali (asparagi con le uova, risotto con gli asparagi)
3	Stracchino all'antica	Deco - Presidio <i>Slow Food</i>	Formaggio da 21 a 60 giorni	Altri latticini (Cornell, Quartino)	
4	Mais spinato di Gandino	Deco	Farina integrale		Polenta, Biscotto Melgotto, Spianata, Spinetta, Torta fior di spinato, Pan spinato, Sapone,
5	Bitto storico	Presidio <i>Slow Food</i> (in parte anche Dop Bitto)	Formaggio con vari gradi (anni) di stagionatura	<i>Mascherpa</i> (ricotta grassa)	Polenta taragna
6	Grano saraceno di Teglio	Presidio <i>Slow Food</i> - in studio deco	Farina integrale	Pula (per cuscini e altro), Orzo perlato, Farina di segale	Pizzoccheri (piatto da pasta fresca - Deco e richiesta STG), Minestra di tajadin, Sciatt, Torte, Pastelle, Polenta taragna, Pane di segale, Zuppa di segale, Zuppa d'orzo

**Tabella 6. - Dimensione economica prodotto**

n.	Sistema	Volume produzione annuo	Vendita diretta e altri canali	Valore produzione annuo	Prezzi al dettaglio
1	Vino della Pusterla	Ultime vendemmie 8.000 bottiglie. Potenzialità a recupero capacità produttiva: 30.000 bottiglie	Dato disponibile nel 2013	Dato disponibile nel 2013	Dato disponibile nel 2013
2	Asparago rosa di Mezzago	45 t	30% grande distribuzione, 40% vendita diretta (incluso Gas e ristoranti "irrisori" tranne uno), 30% alla Sagra	250 mila euro	Asparagi di prima 8 euro/chilogrammo
3	Stracchino all'antica	20 t + altri prodotti (stracchino a due paste Cornell, "quartino", "cuoricini", yogurt)	80% vendita diretta, in gran parte sul posto + alcuni mercati contadini. Il resto ad un ristorante e a un ambulante	180 mila euro	Stracchino 8 euro/chilogrammo
4	Mais spinato di Gandino	10 t (5 nel 2011)		20 mila euro	Farina integrale 2,50euro/chilogrammo
5	Bitto storico	800 forme da 12 chilogrammo in media all'anno avviate all'affinamento su 3000 prodotte (di cui 1500 vendute direttamente in alpeggio fresche senza qualifica e 700 commercializzate dai singoli produttori)	43% vendita diretta sul posto (Centro del Bitto)	Formaggio acquistato (compreso un piccolo quantitativo di formaggio invernale) 200 mila euro, valore vendite 400 mila euro . Va aggiunto il valore del formaggio venduto direttamente dai produttori senza qualifica Bitto pari ad altre 350 mila euro	Bitto storico: da 30 a 70 euro/chilogrammo in funzione dell'invecchiamento

n.	Sistema	Volume produzione annuo	Vendita diretta e altri canali	Valore produzione annuo	Prezzi al dettaglio
6	Grano saraceno di Teglio	5 t di farina integrale di grano saraceno + 2 t di farina di segale e 2 t di granella di orzo (di cui la maggior parte usata per alimentazione del bestiame e solo il 20% (compreso quello ottenuto da seme tedesco in conversione a seme autoctono)		50 mila euro	Farina integrale 6 euro/chilogrammo (8 biologica)



**Tabella 7. - Dimensione economica prodotto**

n.	Sistema	Vendita in loco	Degustazioni in loco	Menù	Alloggio (in strutture parte integrante della filiera)
1	Vino della Pusterla	Enoteche ed osterie locali (quando apparirà la nuova produzione)	Enoteche ed osterie locali (quando apparirà la nuova produzione)		
2	Asparago rosa di Mezzago	Sede della Coop Caam di Mezzago in Via Vitelunga a Mezzago		Ristorante della Pro Loco presso Palazzo Archinti di Mezzago durante il maggio Mezzaghese (dal 25 aprile) - Osteria della Buona condotta di Osnago	
3	Stracchino all'antica	Casa dello Stracchino (sede della Coop "Il Tesoro della Bruna" a Corna Imagna Contrada Finiletti	Casa dello Stracchino (sede della Coop "Il Tesoro della Bruna" a Corna Imagna Contrada Finiletti e prossimamente presso la "Locanda dello Stracchino" in Contrada Roncaglia	Presso la Trattoria Salvi di Corna Imagna	"Locanda dello Stracchino" (di prossima apertura). Camere più spazi per attività laboratoriali, didattiche, di degustazione.
4	Mais spinato di Gandino	Punti vendita aziende produttrici, 4 forni con rivendita produttori Melgotto, Caffè-Locanda-Ristorante Centrale	Presso il Caffè-Locanda-Ristorante Centrale	Presso il Caffè-Locanda-Ristorante Centrale	Presso il Caffè-Locanda-Ristorante Centrale
5	Bitto storico	Centro del Bitto di Gerola alta aperto tutto il giorno nei week-end, apertura ridotta giorni feriali bassa stagione	Centro del Bitto di Gerola alta aperto tutto il giorno nei week-end, apertura ridotta giorni feriali bassa stagione	Osteria del Crotto di Morbegno - Hotel Ristorante La Brace di Forcola	
6	Grano saraceno di Teglio	Punti vendita delle aziende produttrici e Mulino Menaglio in Contrada San Rocco sede dell'associazione	Presso il Mulino Menaglio	Agriturismo La Piana	Agriturismo La Piana

**Tabella 8. - Sagre ed eventi simili**

n.	Sistema	Evento	Anzianità	Sede	Attività
1	Vino della Pusterla	Festa della vendemmia	La prima edizione si svolgerà nell'autunno 2012	Vigneto Capretti	
2	Asparago rosa di Mezzago	Maggio Mezzaghese	Integra la Sagra degli asparagi, sorta in modo informale negli anni '50 (prima edizione 1960). Il Maggio risale al 2001 e si svolge a partire dal 25 aprile per 5 week-end	Ristorante della Pro Loco nel Palazzo Archinti di Mezzago	Menù a tema, eventi culturali, musicali, artistici
3	Stracchino all'antica	Sagra dello stracchino	La prima edizione si svolgerà nell'autunno 2012		
4	Mais spinato di Gandino	Festa della scartocciata o "I giorni del Melgotto". (Fiera di S.Giuseppe)	Terza domenica di ottobre dal 2007	Centro storico di Gandino, Ristorante-Locanda-Caffé Centrale e altri 15 esercizi del Distretto commerciale "le cinque terre della Val Gandino)	Dimostrazioni, degustazioni polenta, biscotti, spinata, scartocciatura, intrattenimenti, eventi musicali e culturali. Menù a tema. (Fiera di S.Giuseppe = distribuzione dei semi per semina)
5	Bitto storico	Sagra della <i>Mascherpa</i> , Sagra del Bitto	La Sagra del Bitto si svolge dagli anni '70 la terza domenica di settembre, in concomitanza con lo scarico degli alpeggi. La Sagra della <i>Mascherpa</i> si svolge la terza domenica di giugno in concomitanza con il carico degli alpeggi	Area Pro Loco, Ristoranti e Rifugi in comune di Gerola alta	Dimostrazioni, Menù a tema, degustazioni polenta taragna, Bitto e <i>mascherpa</i>
6	Grano saraceno di Teglio	Festa del raccolto (Sagra dei Pizzoccheri - Week end gastronomici)	La prima edizione si svolgerà nel 2012 (La Sagra dei Pizzoccheri riguarda la filiera lunga del pizzocchero e si svolge dagli anni '60 l'ultimo week end di luglio)	(presso la Pineta di Teglio e i ristoranti locali)	(Degustazioni di piatti tipici)

**Tabella 9. - Gli effetti indotti (1)**

n.	Sistema	Indotto turistico	Indotto attività agricole artigianali e industriali, commerciali
1	Vino della Pusterla	Il vigneto e il vino "del centro storico di Brescia" sono considerati un ottimo elemento da integrare nei circuiti turistici dall'Ufficio turismo del Comune. Forte interesse anche da parte della "Strada dei vini".	L'attesa di osterie di "nuova" e "vecchia" tradizione per il "nuovo" vino della Pusterla è grande e testimonia dell'importanza associata alla proposta di un vino a km 0 e molto particolare in un centro storico di una grande città.
2	Asparago rosa di Mezzago	L'afflusso di visitatori a Mezzago per le cinque settimane della Sagra dell'asparago è notevole pur riducendosi ai servizi di ristorazione dato il breve raggio di escursione giornaliera che nella stragrande maggioranza dei casi assume la visita.	L'esperienza della coop basata sul volontariato ha fatto da volano allo sviluppo dell'asparagicoltura su basi imprenditoriali, offrendo una piccola ma concreta opportunità di differenziazione produttiva e di incremento di reddito
3	Stracchino all'antica	Le attività organizzate in collaborazione con la "Casa dello stracchino" e i singoli allevatori costituiscono una delle proposte più apprezzate dai giovani frequentatori della Casa Scout e del Campeggio S. Luigi. Analoghe attività pensate per famiglie e gruppi faranno parte dei "pacchetti" proposti dall'Ostello "Il sentiero".	Ricadute positive sull'attività della Trattoria Salvi attualmente unico esercizio pubblico con servizio di ristorazione nel comune che propone menù a base di stracchino. Rafforzamento delle aziende agricole con prospettiva di passaggio alla attività professionale di alcuni giovani impegnati a part-time
4	Mais spinato di Gandino	L'attività dell'unico albergo- ristorante di Gandino ha ricavato impulso dal buon ritorno pubblicitario del progetto "mais spinato". Per i visitatori di Gandino i biscotti o la farina rappresentano un souvenir quasi immancabile.	L'attività dell'unico albergo- ristorante di Gandino ha ricavato impulso dal buon ritorno pubblicitario del progetto "mais spinato". Vi è la concreta prospettiva dell'entrata in attività di nuove aziende agricole per passaggio dalla coltivazione amatoriale a quella professionale (sia pure a titolo non principale).
5	Bitto storico	Il Centro del Bitto rappresenta meta di comitive e turisti individuali interessati a visitare la casera di stagionatura e alle degustazioni. Attività esterne dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo (Cn). Incentivo alle attività dell'Ecomuseo che fruisce del richiamo e della notorietà del Bitto storico	Ricadute sui pubblici esercizi di ristorazione. Consolidamento della redditività delle aziende agricole afferenti alla filiera.
6	Grano saraceno di Teglio	Il Museo-Mulino Menaglio rappresenta un elemento importante dei circuiti di visita turistica. Visite ai campi di grano saraceno. Prospettiva di nuovi eventi legati alla raccolta. Elemento paesaggistico.	La ripresa della coltivazione rappresenta un plus che conferisce credibilità alle attività legate alla trasformazione e alla utilizzazione finale del grano saraceno sia pure prodotto in Polonia

**Tabella 10. - Gli effetti indotti (1)**

n	Sistema	Indotto sociale	Immagine	Indotto paesaggistici, urbanistico
1	Vino della Pusterla	Ipotizzabili attività educative rivolte anche a fasce di disagio. Possibilità aggregazione "fan", raccoglitori volontari ecc.	Il vino della Pusterla è un ottimo biglietto da visita in occasioni istituzionali oltre che contribuire a smentire l'immagine di città industriale "matura".  Interesse dell'Ente vini per il valore promozionale.	Valorizzazione del fronte Nord delle bastionate del Cidneo, tanto più apprezzabile rispetto alla banalizzazione del "Parco pubblico realizzato nel segmento tra il vigneto e la Galleria Trento
2	Asparago rosa di Mezzago	Con le attività della Sagra legate in primo luogo alla ristorazione tipica a base di un prodotto autenticamente locale si finanziano attività culturali di alto livello e numerose attività sociali e associative	Mezzago nel contesto brianzolo si è guadagnata un'ottima immagine di comune "agricolo", intraprendente, attento ai valori della tradizione e della buona gestione del territorio.	L'operazione asparago nasce dalla consapevole volontà di valorizzare il verde agricolo e di porre un baluardo all'ulteriore espansione sottrazione di suolo
3	Stracchino all'antica	Coinvolgimento del gruppo sociale degli allevatori nei progetti complessivi di dinamizzazione comunitaria. Crescita di coesione sociale. Connessioni con reti (scout, circuito ostelli, <i>Slow Food</i> )	Corna Imagna, grazie al progetto "Casa dello stracchino" e degli altri progetti (Campeggio, ostello, mercato contadino, orto civico) sta guadagnando in ambito provinciale la fama di comunità dinamica, innovativa e sostenibile.	Sostanziale contributo al mantenimento della funzione produttiva del verde agricolo, della cura dei prati e dei boschi e della conservazione del patrimonio di architettura rurale
4	Mais spinato di Gandino	Le iniziative legate direttamente e indirettamente al mais spinato diventano terreno di incontro e azione comune per diverse componenti del ricco panorama locale.	Forte contributo alla creazione di una nuova e dinamica immagine del paese attenta al recupero del patrimonio materiale e immateriale e delle sue vocazioni.	I campi di mais anche in un contesto di agricoltura urbana possono rappresentare un freno all'ulteriore consumo di suolo e un incentivo ad un possibile recupero di superfici industriali.
5	Bitto storico	Sviluppo di una consapevolezza tra i giovani produttori di non essere retroguardia ma l'avanguardia di una	Contributo all'immagine della Valtellina e delle Orobie bergamasche quale terra di elezione di produzioni casarie di eccellenza	Fondamentale contributo alla salvaguardia degli elementi peculiari del paesaggio pastorale

n	Sistema	Indotto sociale	Immagine	Indotto paesaggistici, urbanistico
		nuova agricoltura.		
6	Grano saraceno di Teglio	L'associazione dei produttori realizza l'aggregazione di figure diverse e disperse come premessa della formalizzazione di una più ampia cerchia di simpatizzanti e a prospettive di agricoltura civica	Consolidamento della già forte identificazione Teglio = grano saraceno = pizzoccheri arricchita dalla valorizzazione dei cereali "connessi": orzo e segale	Incentivo alla salvaguardia degli "altipiani" e innegabile contributo alla qualità visuale del paesaggio specie in fase di fioritura.

**Tabella 11. - Gli oggetti della visita**

n.	Sistema	Oggetto di visita	Modalità visita	Elementi di interesse
1	Vino della Pusterla	Il vigneto	Da definire ultimato il rinnovo del vigneto	Uno splendido vigneto con il tradizionale sistemazione a pergola bresciana ai piedi delle mura e delle scogliere dei Colle Cidneo
2	Asparago rosa di Mezzago	La Sede della Coop e le asparagiaie	Durante il periodo della raccolta	
3	Stracchino all'antica	Il caseificio di produzione, le aziende, i rustici annessi ai prati, le storiche contrade, le mulattiere selciate recuperate con il lavoro volontario.	La sede della Coop è aperta tutti i giorni. Visita caseificio e aziende da concordare	Caratteristiche le coperture dei rustici con piòde (pietre locali) sovrapposte, le falde molto pendenti, l'apertura a T dei fienili. Ammirevoli i prati letamati con strame ottenuto da lettiere di foglia di faggio dei boschi locali.
4	Mais spinato di Gandino	I campi. Cà Parecia	Possibili visite a campi e aziende contattando il responsabile De.Co. Roberto Rottigni e il coltivatore custode Giovanni Savoldelli	Cà Parecia è una vecchia cascina a corte intorno alla quale si coltiva lo Spinato e dove è stato conservata l'ultima spiga dell'antica varietà
5	Bitto storico	La Casera di stagionatura detta "Santuario del Bitto". Gli alpeggi con i calécc, i bàrech, le particolare casere a due livelli (con mascherpéra)	Il Centro del Bitto con la casera di stagionatura è visitabile in orari di apertura tutto l'anno. Gli alpeggi raggiungibili da comodi sentieri sono visitabili durante l'estate	"Santuario del Bitto" con 3000 forme in invecchiamento, con le "gallerie" d'arte delle forme "decane", delle forme dedicate ai "paladini del Bitto storico", le forme adottate, le forme artistiche, nonché i settori dedicati ai singoli alpeggi. Singolare e caratterizzato da minuta strutturazione il paesaggio pastorale degli alpeggi con le sistemazioni e i manufatti tradizionali.
6	Grano saraceno di Teglio	Il Mulino Menaglio, i campi (in fiore a fine agosto)	Il Mulino Menaglio sede dell'ass. produttori e museo è aperto al week-end e i giorni feriali su prenotazione	Il Museo ricavato da un antico mulino oggetto di restauro conservativo e perfettamente funzionante con annessa pila da orzo è centro di documentazione della coltura del grano saraceno. Collezioni di oggetti e documenti, sede di dimostrazioni e laboratori. Forno funzionante per la cottura del pane di segale

**Tabella 12. - Elementi del sistema turistico**

n.	Sistema	Strutture di ospitalità (oltre la stretta filiera)	Inserimento circuiti
1	Vino della Pusterla	Alberghi e B&B del centro storico di Brescia	Strada del vino dei longobardi. Da giugno 2012 carta cicloturistica
2	Asparago rosa di Mezzago	Nei comuni limitrofi	
3	Stracchino all'antica	Ostello Il Sentiero. Aperto nella primavera del 2012.	In progettazione "La via dei bergamini e dello stracchino" (inserita nelle vie dei principi delle Orobie, i formaggi storici orobici: Branzi, Bitto storico, Formai de Mut, Agri di Valtorta, Stracchino all'antica)
4	Mais spinato di Gandino	Nei comuni limitrofi	
5	Bitto storico	Rifugio Trona a Gerola Alta (realizzato nell'ambito della casera dell'alpe Trona soliva), Rifugio Salmurano all'Alpe Pescegallo Foppe. Rifugio-Albergo Passo San Marco 2000 a Mezzoldo - Alberghi: Pizzo dei Tre Signori, Valli del Bitto a Gerola Alta, Albergo Pineta a frazione Fenile di Gerola Alta, Rifugio Salmurano	Sentiero delle Orobie occidentali - La gran via delle Orobie - In progettazione: "le vie dei principi delle Orobie" percorsi tematici legati ai formaggi orobici
6	Grano saraceno di Teglio	A Teglio: Hotel Bellavista, Hotel Combolo, Hotel La Rosa, Albergo Miravalle, Dimora Storica Juvalta Resort, Dimora Storica Casa di Accogilenza Suore Angeliche, residence La Casa di Terry, ad Arboledo: Agriturismo Vecchio Torchio, a Cà Branchi: Bed&Breakfast Cà Branchi	Inserimento circuiti

**Tabella 13. - Le produzioni**

n.	Sistema	Attori diretti	Attori collaterali	Partner di filiera corta
1	Vino della Pusterla	Azienda agricola Capretti	Comune di Brescia (settori turismo e parco delle colline), Strada dei vini dei longobardi, Parco dei colli di Brescia, Osterie ed enoteche del centro storico di Brescia, IGP Ronchi di Brescia, Ente vini bresciani	
2	Asparago rosa di Mezzago	Coop Caam, Aziende agricole, Comune di Mezzago	Pro Loco, Camera di Commercio, Provincia di Monza	Pro Loco, Osteria Buona Condotta
3	Stracchino all'antica	Coop I tesori della Bruna, Comune di Corna Imagna, Trattoria Salvi, Centro studi Valle Imagna	Coop giovanile, Casa scout, <i>Slow Food</i> Valli Orobiche, Cittadinanza sostenibile	
4	Mais spinato di Gandino	Comune di Gandino, Pro Loco, aziende agricole, CRA-Centro per la maiscoltura, Caffè-Locanda-Ristorante Centrale, Fornai	Scuole, Biblioteca comunale, Ass. commercianti	Molino Giudici di Cerete bassa.
5	Bitto storico	Consorzio per la salvaguardia del Bitto storico, Valli del Bitto trading spa.	Gruppo folkloristico i Giaröi, Pro loco, Ecomuseo della Valgerola, <i>Slow Food</i> (nazionale), Giornalisti enogastronomici, blogger, ristoratori, realtà di eccellenza dell'enogastronomia in ruolo di supporter, gemellaggio e abbinamento prodotti.	
6	Grano saraceno di Teglio	Associazione per la coltura del grano saraceno di Teglio e dei cereali tradizionali alpini, Presidio <i>Slow Food</i> Grano saraceno di Teglio, Comune di Teglio	Astel (ex-Pro loco), Accademia del Pizzocchero, Molino Tudori	Sala cereali, Molino Osmetti Grosotto.



**Tabella 14. - Gli elementi di storicità**

n	Sistema	Attestazioni documentarie	Origini
1	Vino della Pusterla	Documentata la presenza dei vigneti nell'area dal XV secolo	
2	Asparago rosa di Mezzago	Documentata (fotografie) la produzione e il commercio con sbocco Milano e Monza dagli anni '20-'30 del XIX secolo	La tradizione vuole che il seme sia stato portato a Mezzago dagli Stati Uniti da un emigrante
3	Stracchino all'antica	Riferimenti letterari allo "Stracchino" dal XVII secolo (Antonio Lupis, <i>La Segretaria morale</i> , Venezia 1687, copiosi nel XVIII.	Il nome "Stracchino" origina in area milanese in relazione con la transumanza dalle valli orobiche (dal XV secolo).  L'odierno Taleggio era chiamato "Stracchino di Milano" sino agli inizi del XIX secolo.  La produzione casearia nelle valli bergamasche è attestata dal medioevo ma non è possibile attestare la tipologia
4	Mais spinato di Gandino	Documentato la coltivazione dal 1623 (atti archivio comunale)	Le secolari vie preferenziali di commercio tra Gandino e Venezia possono spiegare la maggior precocità dell'apparizione del mais a Gandino rispetto al resto della provincia
5	Bitto storico	Le caratteristiche della forma documentate dal XV (Affresco Nozze di Cana Oratorio dei Disciplini di Clusone, Bg), la denominazione di origine dal XVI secolo Ortensio Lando, <i>Commentario delle più notabili &amp; mostruose cose d'Italia ...</i> , Venezia 1553, la rinomanza riflessa nei prezzi superiori ad analoghi formaggi esteri dal XVII secolo (conti dell'Hosteria Granda di Tirano)	La produzione del Bitto affonda le sue origini almeno in epoca altomedievale quando importanti soggetti ecclesiastici entrarono in possesso di alpeggi nelle valli del Bitto, un possesso giustificato nel contesto dell'economia di autoproduzione dall'interesse a disporre di formaggi pregiati a lunga conservazione e facilmente trasportabili a distanza sino a Milano e oltre.
6	Grano saraceno di Teglio	Documentata la coltivazione nell'area tellina dal XVI secolo. Giovanni Guler Von Weineck, <i>Raetia</i> , Zurigo, 1616	A Teglio la coltivazione del saraceno gode di un particolare microclima favorevole e di una radicata cultura di produzione e consumo tanto che la produzione su piccola scala e con metodi del tutto manuali e tradizionali non si è mai interrotta neppure dopo un declino iniziato dal XIX secolo con l'accesso al mercato granario lombardo e continuato sino alla cessazione della coltura in tutte le altre località con la "grande svolta" degli anni '60-'70 del secolo scorso. Ancora negli anni '70 la produzione era pari a 700 quintali (100 ettari coltivati).

Sistema	Vicende recenti
Vino della Pusterla	<p>La proprietà Capretti dal XIX secolo gestiva il vigneto e altri fondi vitati dei "Ronchi". Con la morte del padre dell'attuale proprietaria Mária Capretti cessava l'attività della cantina (1970) e il vigneto veniva concesso in affitto.</p> <p>Dopo alterne vicende la coltivazione cessò fino a quando venne rilevato nel 1996 da due tecnici del settore. Allo scadere del contratto del affitto nel 2011 il vigneto lasciato in deprecabili condizioni dagli affittuari è passato alla conduzione diretta.</p>
Asparago rosa di Mezzago	<p>La coltura era diventata fortemente radicata nell'economia contadina mezzaghesa nell'ambito della quale svolgeva un ruolo importante di coltura da reddito. Era coltivato al margine dei campi di grano all'ombra dei gelsi da 400 famiglie contadine.</p> <p>La coltivazione è ripresa su nuove basi tecniche nel 2002 dopo alcuni tentativi di rilancio che non avevano impedito che la coltivazione scadesse a livello di autoconsumo e che la stessa Sagra dell'asparago si era ridotta a rifornirsi dal Veneto</p>
Stracchino all'antica	<p>L'applicazione delle norme igienico sanitarie dagli anni '90 aveva spinto gli allevatori della valle a trasformarsi in produttori di latte o a proseguire la caseificazione in ambito "sommerso". La tradizione produttiva, però, non era andata perduta dal momento che i produttori non avevano dovuto assoggettarsi alle standardizzazioni produttive imposte dai saperi esperti.</p> <p>Con la realizzazione della Coop "I tesori della Bruna" e l'apertura della "Casa dello stracchino" nel 2011 la tradizione casearia locale ha potuto - senza pagare il prezzo di stravolgimenti - accedere a nuovi canali commerciali e innalzare da 6 a 8 euro il prezzo di vendita dello stracchino.</p>
Mais spinato di Gandino	<p>Il boom del tessile in valle degli anni '60-'70 del XX secolo, basato su una forte competitività in termini di prezzo ha azzerato le attività di coltivazione in Val Gandino lasciando sopravvivere solo le attività zootecnico-pastorali e casearie (formaggella) legate alla presenza di ampi superfici pascolive. La ripresa dell'attività di coltivazione del mais della locale varietà "spinata" è avvenuta nel 2008 nel quadro di un progetto fortemente sentito da diverse espressioni organizzate della comunità e grazie al fortunoso rinvenimento (dopo anni dalla cessazione della coltivazione) di una spiga presso la cascina degli ultimi caparbi contadini (Giacomo e Bernardo Savoldelli) che avevano rifiutato l'introduzione delle sementi ibride.</p>
Bitto storico	<p>A differenza di altri prodotti il Bitto storico non ha mai cessato di essere prodotto secondo le modalità tradizionali gelosamente difesa da una comunità di pratica venutasi a costituirsi per secolare sedimentazione di una cultura di eccellenza casearia e pastorale. Grazie alla presenza di una forte memoria storica di casari, pastori, stagionatori la standardizzazione produttiva imposta dalle norme e dalla logica della Dop non è mai stata accettata dai produttori (e dai loro non pochi supporter locali e non) e la produzione storica - divenuta l'emblema della resistenza casearia - è continuata anche a prezzo di una forte conflittualità con la dimensione istituzionali e con i poteri economici e politici locali. Nel 1994 si forma il Comitato Bitto che poi si trasforma nel 1997 nell'Associazione produttori Valli del Bitto e nel 2010 nel Consorzio per la salvaguardia del Bitto storico.</p> <p>Nel 2003 si forma la Società Valli del Bitto Trading spa che persegue senza scopo</p>

Sistema	Vicende recenti
	<p>di lucro la finalità di sostenere attraverso la valorizzazione commerciale. il Bitto storico. Nel 2007 viene inaugurato il centro del Bitto con una casera di stagionatura capace di 4.000 forme. Nel 2011 dopo anni di provocatoria uscita dalla Dop la Società di stagionatura e commercializzazione e alcuni produttori riottengono il marchio Dop segnando una nuova fase di riconosciuta "diversità" e di parziale superamento delle contrapposizione con la dimensione istituzionale della tipicità alimentare.</p>
Grano saraceno di Teglio	<p>La rinascita della coltivazione del grano saraceno di Teglio (si tratta di varietà autoctona) a Teglio risale al 1999-2001 quando il Comune istituisce un premio di coltivazione e nasce il Presidio <i>Slow Food</i>. Nel 2005 un tentativo di creare una coop fallisce ma nel 2010 parte un'associazione "per la coltura del grano saraceno di Teglio e dei cereali alpini" con 15 soci. Nel 2012 il Comune affida all'associazione in mulino storico Menaglio in contrada San Rocco che diventa museo vivente e sede dell'associazione.</p>

**Tabella 15. - Gli elementi di biodiversità e i saperi sociotecnici**

n.	Sistema	Elementi di biodiversità	Tecniche
1	Vino della Pusterla	Il vitigno Invernenga è sopravvissuto grazie al materiale biologico ricavato dal vigneto. Sono probabilmente presenti anche ecotipi originali di altre varietà	Nel vigneto si programma il mantenimento della forma tradizionale di allevamento a pergola bresciana ( sia pure semplice e con il dimezzamento della distanza tra le file).  Quasi del tutto esclusi i fitofarmaci di sintesi si fa ricorso quasi esclusivamente a prodotti a base di rame e di zolfo
2	Asparago rosa di Mezzago	No. Il tipo adattatosi a Mezzago è stato sostituito dall'asparago di Bassano	Le tecniche di coltivazione hanno adottato i moduli di una coltura a pieno campo meccanizzabile discostandosi dal passato. La raccolta resta manuale.  Si tende ad evitare il diserbo chimico.
3	Stracchino all'antica	E' stato espresso l'orientamento verso il recupero della razza Bruna originale	La caseificazione avviene a caldo con latte crudo e interno. Tutti i procedimenti sono manuali. Stagionatura in parte in cantina naturale. Salvaguardia di saperi tradizionali.  Alimentazione delle lattifere a base prevalentemente di fieno locale polifita e di pascolo (anche se vi è un moderato uso di mangimi e di foraggi acquistati).  Coltivazione dei prati largamente tradizionale (letame palabile con materiale ligno-cellulosico derivato da foglia di faggio di boschi locali)
4	Mais spinato di Gandino	Rappresenta una delle tra varietà di mais di tipo everta autoctono salvate dall'estinzione in Lombardia, tra le più antiche italiane	Le dimensioni dei campi impongono un ricorso a tecniche manuali (raccolta). Anche per la lavorazione del terreno ci si avvale di meccanizzazione ridotta. Molitura a pietra.
5	Bitto storico	La fedeltà del Bitto storico ai sistemi di produzione tradizionali ha contribuito in modo fondamentale al mantenimento della razza caprina autoctona "Orobica o della Valgerola"	Divieto di mungitura meccanica, mangimi e fermenti selezionati nella lavorazione del latte.  Uso obbligatorio del latte di capra della razza locale (vedi a fianco), lavorazione a caldo entro 30' dalla fine della mungitura.  Utilizzo del tradizionale sistema di pascolo turnato e caseificazione itinerante in capanne di caseificazione ( <i>calecc'</i> ) o piccole baite. Largo utilizzo attrezzi tradizionali in legno.
6	Grano saraceno di Teglio	Varietà autoctona che si differenzia morfologicamente da quelle centro europee e la cui caratterizzazione	La meccanizzazione riguarda la raccolta mentre le altre fasi di coltivazione sono rimaste tali.  Non senza problemi perché le mietitrebbie operano con difficoltà sui piccoli campi in

n.	Sistema	Elementi di biodiversità	Tecniche
		genetica è in corso	<p>pendenza.</p> <p>Si utilizza anche il sistema tradizionale della mietitura con motofalciatrice, allestimento di manelli per l'essicazione in campo e uso di una trebbiatrice fissa trainata. I microproduttori utilizzano ancora la trebbiatura manuale. Non c'è necessità di diserbo operando con semina fitta. Molitura a pietra.</p>

**Tabella 16. - Gli elementi di sviluppo reticolare e la progettualità**

n.	Sistema	Reti	Progetti	Prospettive
1	Vino della Pusterla	Interesse per la creazione di un circuito internazionale di vigneti storici	Realizzazione di un piccolo edificio per le necessità del personale e di deposito di prodotti fitoiatrici e attrezzature nonché per finalità di fruizione, informazione, accoglienza	Forme di fruizione controllata e regolamentata a carattere educativo, turistico e culturale
2	Asparago rosa di Mezzago	Forte interesse ad una forma di Consorzio tra i comuni lombardi dove si produce l'asparago (oltre a Mezzago. Cilavegna a Pv e Cantello a Va)	Allargamento della superficie delle asparagie coinvolgendo ulteriori produttori agricoli.	Passaggio della coop da una funzione produttiva diretta ad un ruolo consortile di promozione e commercializzazione.  Recupero della viticoltura e vigna comunale.  Allargamento ad altre colture dell'esperienza dell'asparago
3	Stracchino all'antica	Partecipazione all'Unione dei formaggi Principi delle Orobie	Apertura della Locanda dello Stracchino. Realizzazione delle "Vie dei bergamini e dello Stracchino" connettendo con percorrenze plurigiornaliere Corna a Morterone (Lc), Taleggio, Vedeseta e Brembilla valorizzando un'area caratterizzata da una comune cultura agropastorale	Avvio di altre esperienze di produzione agricola su base "civica" e "sostenuta dalla comunità" (mais, grano, patate, fruttiferi).  Sviluppo di attività di educazione rurale e al gusto rivolte a giovani, cittadini, abitanti.
4	Mais spinato di Gandino	Creazione in prospettiva di una rete tra le realtà in Lombardia dove si coltivano varietà	Aumento della superficie coltivata coinvolgendo sia microproduttori che aziende professionali. Acquisto di un mulino di maggiore capacità.	Graduale affidamento del ruolo propulsore della Pro Loco (Pro Gandino) ad un nuovo soggetto in grado di garantire continuità al progetto

n.	Sistema	Reti	Progetti	Prospettive
		antiche di mais: Rovetta (Bg), Lazise (Bs).		
5	Bitto storico	Partecipazione all'Unione dei formaggi Principi delle Orobie. Gemellaggi e abbinamenti con prodotti di eccellenza nel mondo.	Costituzione di una Confraternita del Bitto storico. Sviluppo della rete dei percorsi "le vie dei Principi delle Orobie". Iniziative internazionali tese a consolidare l'immagine di "formaggio più pregiato al mondo"	Assunzione di un ruolo condiviso di ambasciatore dell'eccellenza casearia lombarda nel mondo.  Graduale superamento dei conflitti e valorizzazione di collaborazioni con altre realtà produttive e con quelle turistiche
6	Grano saraceno di Teglio	Attivi scambi e collaborazioni con la rete svizzera della produzione e scambio di sementi di varietà autoctone alpine (Pro Specie Rara)	Ampliamento della superficie coltivata sino a raggiungere i 50 ettari anche recuperando terreni alle neoformazioni boschive. Sviluppo delle potenzialità del Molino-Museo Menaglio e messa in rete con i Musei del cibo	Sviluppo di attività di formazione ed educazione su temi delle tecniche agricole tradizionali e sviluppo di attività di supporto ai coltivatori (macchinari in comune, assistenza).  Occasioni di collaborazione con la filiera "lunga" a vantaggio reciproco e per la comunità in generale.





## PARTE 2

### LE DIMENSIONI TERRITORIALE E SOCIALE



# IMPORTANZA DEL PATRIMONIO RURALE VERNACOLARE. LETTURA DELL'IDENTITÀ DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

## 1.1 Patrimonio culturale e rurale

Gli scenari competitivi dell'agricoltura sono cambiati radicalmente nel corso degli ultimi decenni, richiedendo politiche capaci di rispondere alle nuove opportunità e alla maggiore pressione competitiva. Intanto si è modificata anche l'attenzione al patrimonio culturale, sottolineando progressivamente la cultura materiale come segno di un'identità locale da salvaguardare.

Il filo rosso di questo legame si dipana dal 1862, quando John Ruskin indica agli inglesi l'urgenza di proteggere le bellezze naturali minacciate dall'avanzare delle officine e dalle locomotive. All'inizio del Novecento secolo un decreto prussiano include tra i monumenti da conservare le bellezze naturali e il paesaggio. Nello stesso periodo in Austria, i risultati di un'inchiesta dell'Università di Vienna sulle bellezze naturali del paese inducono i legislatori a estendere la protezione dei monumenti ai paesaggi e ai fenomeni naturali.

In Italia, i prodromi per la difesa del patrimonio culturale locale si ritrovano nel disegno di legge per la tutela delle bellezze naturali e degli immobili di particolare interesse storico di Benedetto Croce (1920), dove sottolinea che: "...Non è da ora, del resto, che si rilevò essere le concezioni dell'uomo il prodotto, oltre che delle condizioni sociali del momento storico, in cui egli è nato, del mondo stesso che lo circonda, della natura lieta o triste in cui vive, del clima, del cielo, dell'atmosfera in cui si muove e respira.... Queste idee, del resto, sono da tempo presso tutti i popoli civili il presupposto di ogni azione di difesa delle bellezze naturali (...)."

Questa nuova sensibilità, avviata dall'UNESCO negli anni Trenta, porta gradatamente a riconoscere negli elementi locali le tracce delle comunità che li hanno prodotti e consolidati nel tempo.

Le veloci trasformazioni che seguono all'avvento della società neo-industriale tendono a livellare ogni cultura, facendo credere che tutto sia riproducibile in ogni luogo. Rispetto a una repentina diminuzione degli addetti all'agricoltura senza precedenti in tutta Europa, il Consiglio d'Europa nel 1973 invita gli stati a promuovere misure che garantiscano la rivitalizzazione rurale, consentendo la trasformazione delle imprese agricole attraverso la redazione di progetti esemplificativi per sviluppare o adeguare l'azienda a nuovi indirizzi produttivi, nel rispetto delle risorse locali e delle vocazioni di ogni area.

Nel 2000, all'interno della Convenzione Europea del Paesaggio, i paesaggi rurali sono elementi che contribuiscono al consolidamento dell'identità europea. Sono i paesaggi della vita quotidiana e, fintanto che mantengono la riconoscibilità dei loro caratteri costitutivi, cooperano all'elaborazione delle culture locali.

Nel 2001 la Legge costituzionale n. 3 (art.117) affida alle regioni la "valorizzazione dei beni culturali e ambientali e promozione e organizzazione di attività culturali".

Nel 2002 il Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n. 42 istituisce il Codice dei beni culturali e del paesaggio (Urbani).

Nella sua evoluzione normativa al D.Lgs. 26 marzo 2008, n. 62, il Codice fa rientrare del concetto di "patrimonio culturale", le architetture rurali aventi interesse storico o etnoantropologico quali testimonianze dell'economia rurale tradizionale (art.4.l). La valorizzazione del patrimonio culturale consiste nell'esercizio delle funzioni e nella disciplina delle attività dirette a promuoverne la conoscenza, ad assicurarne le migliori condizioni di utilizzazione e fruizione pubblica, la promozione e il sostegno degli interventi di conservazione. L'art. 12 specifica che la valutazione dell'interesse culturale viene espletata dai competenti organi del ministero, d'ufficio, o su richiesta formulata dai soggetti cui le cose appartengono e corredata dai relativi dati conoscitivi. Tra i compiti della pianificazione paesaggistica assegnati a Stato e Regioni (art. 135) c'è quello di assicurare che tutto il territorio sia adeguatamente conosciuto, salvaguardato, pianificato e gestito in ragione dei differenti valori espressi dai diversi contesti che lo costituiscono. Per ciascun ambito i piani paesaggistici definiscono apposite prescrizioni e previsioni ordinate in particolare all'individuazione delle linee di sviluppo urbanistico ed edilizio, in funzione della loro compatibilità con i diversi valori paesaggistici riconosciuti e tutelati, con particolare attenzione alla salvaguardia dei paesaggi rurali (...).

Molti i punti che restano aperti, quali: quando e in quali casi una componente rurale sia d'interesse storico-artistico, rivesta un interesse puramente paesistico e/o concorra a far parte di un patrimonio culturale da salvaguardare anche se non presenti alcuno di questi valori specifici.

Il 2003 rappresenta un anno di svolta nell'attenzione al patrimonio rurale: da una parte la FAO, con il progetto GIAHS (Globally Important Ingenious Agricultural Heritage Systems) che, rispetto alla pressione della globalizzazione, comincia a valutare l'incidenza dell'evoluzione delle pratiche agricole e dell'ingegnosità con cui sono state applicate sulla struttura dei paesaggi agrari, dall'altra, l'iniziativa del Cemate (Conférence Européenne des Ministres responsables de l'Amenagement du Territoire), che pubblica la guida europea all'osservazione del patrimonio rurale.

La guida introduce il concetto di patrimonio rurale, come patrimonio vivente fatto di cultura, natura e paesaggio e indica i principi per lo sviluppo territoriale sostenibile del territorio europeo per accrescere la partecipazione del pubblico all'informazione e alle scelte dei processi di pianificazione. Fra le parole chiave della guida all'osservazione del patrimonio rurale europeo emergono tre parole chiave: *Progetto, sviluppo sostenibile e partecipazione*. Questi tre fattori, inscindibili fra loro, declinano il patrimonio rurale in:

a) patrimonio materiale, includendo:

i paesaggi, come risultato dell'attività antropica nei secoli;

- il costruito, che include gli edifici rurali, industriali e artigianali, case di vacanza o edifici pubblici che siano segni di specifiche attività o di uno stile architettonico;

- i beni mobili, che comprendono gli oggetti di uso domestico (arredi in stile locale), religioso e di ricorrenze folcloristiche (carri di carnevale, segni di comunità o di corporazione);

- i prodotti, che derivano da una risposta alle condizioni locali, alle tecniche di produzione agricola e di allevamento, ai processi di lavorazione e alle tradizioni

culinarie, includendo specie vegetali e razze animali locali come prodotti derivanti dalla trasformazione (vino, formaggio, salumi, ecc.);

b) patrimonio immateriale, facendo riferimento a:

- tecniche e abilità che hanno consentito la creazione dei paesaggi, la costruzione degli edifici e lo sviluppo dei prodotti tipici;
- dialetti locali e tradizione orale, comprese storie e leggende che descrivano il ruolo che uomini e luoghi hanno avuto nella storia, come anche i toponimi che riflettono particolari usi o eventi;
- forme di organizzazioni sociali e consuetudini locali (sagre legate alle stagioni e ai ritmi dell'agricoltura, ecc.

Il patrimonio rurale è un volano di sviluppo sostenibile per l'uomo moderno in continua ricerca di autenticità e la sua salvaguardia può essere un fattore essenziale nello sviluppo sociale, economico e culturale. Occorre cooperare per:

- identificare e descrivere i patrimoni rurali locali;
- pensare a come promuoverli;
- riconoscere le potenzialità che può avere ancora oggi questa risorsa che non può essere imprigionata nel suo passato;
- farne una risorsa utile per le future generazioni, definendone i modi per renderla ancora attivo.

## 1.2. Il patrimonio della filiera agroalimentare

Rispetto alla volontà di salvaguardia si pone oggi il problema di restituire all'agricoltura la propria capacità storica di costruire il paesaggio.

L'abbandono degli insediamenti rurali tradizionali insieme alla veloce evoluzione delle tecniche agricole e le crescenti pressioni urbanistiche rappresentano una grande sfida per l'Europa e per il mondo. Il moltiplicarsi di forme e modi di uso del suolo incongruenti erode giorno dopo giorno ogni valore di fertilità e di identità dalle aree agricole, e cancellando paesaggi culturali costruiti nei secoli contribuisce ad accrescere il disagio sociale.

Le pressioni di trasformazione che condizionano l'imprenditorialità delle aziende agricole collocate nelle aree metropolitane e periurbane, agiscono su molteplici aspetti quali la frammentazione fondiaria, l'alterazione dei fattori ambientali, l'incertezza gestionale, la qualità produttiva. Nel processo di progressiva crescita dell'urbanizzato, le aree agricole sono spesso vissute come zone in attesa di un cambio di destinazione d'uso. Molte divengono aree marginali ai nuovi grandi centri commerciali o, assumendo la prevalente funzione di compensazione delle scelte di crescita urbana, restano in adiacenza al reticolo della mobilità minore. Ancora più critica la condizione degli insediamenti inglobati nel tessuto urbanizzato. Nell'attuale trend di erosione di suolo agricolo appare di grande importanza comprendere il ruolo di questa risorsa all'interno di un generale sistema rurale, così da riconnettere le politiche di sviluppo

del governo del territorio in atto agli indirizzi di programmazione per lo sviluppo rurale che non sempre appaiono coerenti.

E' il caso del comune di Milano che vanta ancora molte cascine attive presenti sul territorio che lottano per sopravvivere e su cui si è concentrata l'attenzione degli amministratori.

L'attenzione del recente abbattimento dell'ecomostro dei Mondiali di calcio del Novanta con la promessa di ripristino della naturalità dell'area entra in contraddizione con i 43 ettari dell'azienda Zerbone, nella stessa area, destinati a lottizzazione residenziale per ospitare 800 nuovi alloggi.

Il risultato delle politiche contraddittorie è il costante consumo di suolo nelle aree agricole italiane ed estere e lascia emergere l'urgenza di definire le modalità per continuare a garantire l'identità dei luoghi insieme alla qualità dei prodotti.

Nello stesso tempo, gli incerti scenari della futura politica di sviluppo rurale, propongono il superamento delle vecchie garanzie di mercato e il passaggio a nuove forme più finalizzate e selettive di intervento.

Il tema delle relazioni fra le risorse connesse alla produzione agricola è strettamente legato alla salvaguardia di un paesaggio agrario in divenire, che sta gradualmente perdendo tutti i propri connotati di identità. Occorre pertanto comprendere come le politiche di governo del territorio possano non solo salvaguardare, ma soprattutto trasportare al futuro il valore patrimoniale dei sistemi agricoli.

Per riconoscere i sistemi di identità generati dall'incontro fra agricoltura e luogo, negli ultimi anni la ricerca si è aperta ad identificare i valori del "patrimonio rurale vernacolare".

Il "vernacolare", applicato al rurale, indica il linguaggio con cui si esprimono le risorse locali per raccontare la cultura materiale e ambientale che le hanno utilizzate per la produzione agricola. In questo incontro la filiera agroalimentare occupa un posto di primo piano, influenzando sul sapore del luogo oltre che su quello del prodotto.

L'accezione "rurale" amplia pertanto il concetto di vernacolare a tutte le relazioni umane, ambientali e paesistiche generate dalle scelte agricole nel tempo, in continua evoluzione.

Obiettivo è definire le correlazioni che formano i caratteri del patrimonio rurale vernacolare, propri di ogni luogo, da valutare per l'eventuale inserimento all'interno del World Heritage List dell'UNESCO.

La proposta rappresenta una novità nell'ambito della salvaguardia del patrimonio culturale perché non si vuole collegare all'eccezionalità di un sito, ma agli effetti dell'impresa agricola sul territorio, come correlazione fra insediamenti, produzione, ambiente, uomo e paesaggio, considerandone le caratteristiche di serialità e non di carattere puntuale o episodico.

Sono molte le realtà rurali inserite in contesti di forte tensione urbanizzativa, dalle aree marginali delle megalopoli ai centri minori, soggetti a una continua erosione di suolo agricolo, abbandonate a una lenta e "naturale" decadenza.

Oltre che valutare le caratteristiche di patrimonialità dei sistemi esistenti, è fondamentale definire:

- gli elementi che determinano e possono ancora influenzare la costruzione dell'identità della nuova produzione agricola nel contesto attuale, considerando l'emergenza di un'agricoltura inserita in contesti di forte competitività e di apertura dei mercati internazionali;
- il ruolo dell'impresa agricola nell'implementazione dei nuovi strumenti di governo del territorio.

In questa cornice si colloca lo studio sperimentale effettuato sui sei casi campione, teso a valutare i requisiti di vernacularità rurale e le caratteristiche di tipicità della filiera agroalimentare e valutarne l'integrità e la ricchezza delle tessiture relazionali che costruiscono il luogo e la sua percezione. Per tessitura relazione, parafrasando la D.G.R. 15 marzo 2006 - n. 8-2121, si intende la facoltà per cui ogni singola componente può evocare l'organismo culturale di appartenenza nella sua totalità, l'unicum che "tiene insieme" gli elementi connessi alla filiera e fa sì che questa sia debitrice a ogni componente della sua capacità significativa e che, reciprocamente, alla singola componente sia dato di evocare l'organismo culturale e produttivo di appartenenza nella sua totalità.

Gli indicatori messi in relazione nello studio comprendono:

- Modello di produzione agricola;
- Elementi marcatori che segnano le tappe dell'evoluzione agricola;
- Rapporto fra sistema insediativo e filiera nelle nuove edificazioni;
- Elementi compositivi e tipomorfologici condizionati dalla produzione;
- Materiali ed elementi costruttivi;
- Forme urbanistiche e sistemi insediativi;
- Elementi ambientali e risorse correlate alla scelta della tecnica produttiva (irrigazione ecc.)
- Percezione e valori sociali del patrimonio rurale;
- Condizionamenti positivi del sistema giuridico.

Mentre finora l'attenzione alla tipicità della filiera agroalimentare si è concentrata quasi esclusivamente sulle caratteristiche produttive e alimentari del prodotto, la ricerca vuole mettere in evidenza come ogni politica di salvaguardia debba partire da un'attenta considerazione dell'imprescindibile biunivocità del rapporto fra prodotto e luogo, biunivocità che si esprime nella determinazione del patrimonio rurale vernacolare in tutti i suoi molteplici aspetti.

A questo scopo si propone di allargare la volontà di tutela e di rilancio al futuro dei sistemi di cui il presente rapporto enuclea i caratteri originali e per i quali proponiamo un acronimo possibile: "Sistemi Agroalimentari Locali con Valenza Identitaria" (S.A.L.V.I.) o "Sistemi agroalimentari locali a valenza storico-identitaria", quali modelli ben caratterizzati e innovativi capaci di generare e valorizzare il patrimonio rurale vernacolare, coinvolgendo al tempo stesso una dimensione economica e sociale più ampia, come sottolineato nei capitoli 1 (a cura di Michele Corti) e 3 (a cura di Sergio Delapierre).

### 1.3. Identificazione caratteri e componenti dell'identità dei luoghi, del patrimonio rurale dei sistemi di produzione agricola tradizionale oggetto di indagine nei casi di studio individuati dal programma di ricerca

I casi di studio vengono di seguito restituiti dal punto di vista del rapporto tra il patrimonio rurale e i caratteri dei sistemi di produzione agricola tradizionale. I flash sui paesaggi rurali e umani sono completati dalle immagini e dalle testimonianze raccolte in Appendice.

### 1.3.1. Corna Imagna

La Costa del Pallio e i suoi pascoli costituiscono l'area di convergenza tra Valle Imagna e della Val Taleggio e, attraverso il minuscolo comune di Morterone e il Culmine di San Pietro uniscono queste due valli alla Valsassina, un comprensorio fortemente omogeneo dove è nata la civiltà dei bergamini. Queste valli formano un'isola culturale e hanno due caratteristiche in comune:

- la civiltà dello stracchino;
- la civiltà della pietra,

che deriva da un'omogeneità architettonica e insediativa, con particolare riferimento alle stalle e alle case con i tetti in piode, accanto alla civiltà del legno cui sono connessi molti mestieri (*maringù, carbonèr, boscaröi, rasghì, turnidùr*).

La valle prende il nome dal torrente Imagna che nasce dalle sorgenti del Resegone e attraversa la valle per circa 13 chilometri, sino a sfociare sulla riva destra del fiume Grembo. Lungo il corso del torrente sorgevano le grandi ruote idrauliche delle tornerie, costellando tutto il fondo valle di magli, mulini e folli (per la lavorazione della canapa, del lino e dei panni) insieme a torni per modellare gli utensili necessari per l'economia domestica (*basle e baslòcc, pirlì, sivilì, ecc.*).

Il paesaggio che si sviluppa a tre altezze è quello della monticazione (trasferimento delle mandrie all'alpeggio), che De Magistris (1946) fa risalire a partire dal 1400 e ne attesta la piena diffusione nel 1700. Ancora oggi la prima domenica di Settembre, con la festa per la nascita di Maria si celebra la festa dei *bergamì* che segna la conclusione della stagione dell'alpeggio e l'inizio della transumanza al piano.

L'esperienza di Corna Imagna dimostra che il patrimonio rurale si fonda sulle relazioni fra gli elementi che partecipano alla filiera e che la percezione del suo valore consiste nella capacità di trasmetterlo al futuro, nasce dal lavoro e dal consenso.

La cooperativa della Bruna Alpina è nata grazie alla capacità partecipativa dell'amministrazione comunale che ha cominciato a fare delle riunioni con la popolazione per chiedere: "chiamandoci tutti e anch'io sono andata. Non pensavo di poter essere utile, anch'io che sono vecchia".

Come dice il Sindaco Antonio Carminati: "Lo stracchino è un libro che racchiude dentro di sé la gestione del pascolo, la storia di un allevamento, la vita di una famiglia con una tradizione che viene da lontano". Il suolo agrario-forestale di mezzacosta sistemato a "ronchi", a "terrazzi", a "ripianti", a "fasce", fino all'Ottocento era destinato a cereali, finché gli uomini non cominciarono a emigrare stagionalmente in Svizzera o in Francia.

La memoria della stalla vicina la casa di cui racconta la casara Celina Carminati è la stessa esperienza di tutta la comunità in cui ognuno era proprietario di piccoli appezzamenti, spesso lontani e divisi: "...un pezzetto con i campi di patate, uno a frutteto, una stallina di qua con un pezzo di prato e di pascolo, quando era finito spostavamo le mucche da un'altra parte. Avevamo anche pere, mele, castagne, un po' di tutto. Tutti avevano la mucca, il latte, lo stracchino, una gallina per due uova. Chi non aveva la mucca in paese a novembre non aveva da mangiare e andava nei boschi a cercare le castagne."

Un'agricoltura senza confini fra il dentro e il fuori: "Le mele a settembre-ottobre le conservavamo sulle assi sotto il letto e dormivamo anche insieme alle mele e poi quando si asciugavano le mettevamo nelle cassette."



A novembre ci alzavamo verso le 6, si mungevano le mucche e si andava a casa, poi andavamo nel bosco a fare le foglie, qualsiasi tipo di foglia, le raccoglievamo le mettevamo nella gerla e le portavamo in stalla per fare il letto alle mucche. Lo facciamo ancora adesso.

Due volte all'anno tagliavamo il prato per fare il foraggio, a fine maggio- giugno; nel mese di settembre ottobre l'erba era poca e le mucche la mangiavano direttamente nel prato.

Se pioveva le mucche restavano sotto le piante non c'erano strutture, solo la stalla di notte dove le rinchiudevano, anche adesso faccio così, ma nel giorno c'è il recinto con la corrente."

Negli ultimi quarant'anni si è semplificata la gestione di alcune operazioni: "...Una volta c'erano la falce e il rastrello, adesso ci sono le macchine, si imballa il fieno più velocemente. Una volta si faceva il fascino, con la *sdirna*, una cosa di legno lunga, si metteva su il fieno, si legava e si tirava sulla testa, per fare di più che con la gabbia [gerla a bacchette distanziate]. L'acqua la prendevamo alla fontana. Ogni contrada aveva la sua fontana. Dal 1954 avevamo già l'acqua in casa. Una volta lo stracchino si faceva direttamente nella stalla. Si mungeva, si cagliava subito perché la temperatura era ideale. Si solidificava e si metteva nelle formine. Il calore della mucca a 35° era sufficiente. Il sapore era più buono una volta e puzzava di mucca. Poi lo portavamo in cantina a stagionare direttamente appoggiato sulle assi, o sulle canne prese dai pascoli, con un canovaccio sotto perché sgocciolava".

L'attenzione e la cura dei particolari è rimasta la stessa e dentro la cooperativa, nella sala di stagionatura, sono riusciti a fare una parete in pietra, e all'ingresso, oltre alla raccomandazione di entrare con scarpe asciutte e pulite si spiega la necessità di: "mettere a dimora solo stracchini asciutti. Le mattonelle assorbono il siero che marcisce e crea odori".



Fig. 1. Le canne su cui viene poggiato lo stracchino per la stagionatura



Fig. 2. Stracchini dopo la stagionatura

Corna Imagna dimostra come sia importante l'interpretazione delle normative. Le regole per i caseifici non danno particolari problemi se i funzionari dell'Asl sono disponibili e aperti. In questo caso hanno condiviso la volontà di mantenere e valorizzare una produzione all'antica e hanno concesso che la cella di stagionatura avesse il muro in pietra, mettendo in opera una piccola grotta naturale senza compressore. Questa concessione assicura comunque il mantenimento dei requisiti di lavabilità e igiene previsti dalle norme per i caseifici.

Ci sono alcuni punti di non ritorno: la lavorazione avviene ancora con la caldaia e dove prima c'era la legna adesso c'è il bruciatore. L'importanza è che il casaro abbia la percezione diretta di quello che succede e fare lo stracchino ancora con la caldaia di rame significa che la casara mette dentro il termometro, controlla la temperatura, vede se sia necessario aumentarla di un grado, ecc. Ci sono elaborazioni personali che continuano, non è il minicaseificio con la struttura a bagnomaria dove si mette il coperchio, si aspetta il tempo necessario e poi si procede.

Nel vocabolario dell'Angelini la stalla è un ambiente per il ricovero delle mucche, uno spazio all'interno della casa. Il concetto di *ca'* è riferito ad un concetto polifunzionale di spazi, legato alla residenza non solo dell'uomo ma anche dell'animale perché uno dipendeva dall'altro.

La caratteristica sagoma a "T" dell'apertura a piano terra della stalla-fienile, con un minore spazio rettangolare in basso e uno maggiore in alto, è funzionale all'ingresso degli addetti allo stipamento del fieno che entrano con il "ballone" sul dorso, richiede poco spazio per le gambe e maggiore per il prezioso carico. I due muretti profondi a destra e a sinistra della soglia offrono un sedile sicuro probabilmente per ricaricare la gerla sulle spalle.



Fig. 3. Valle Imagna: la caratteristica apertura a T della stalla-fienile

La forma di quest'apertura ricorre in tutta la zona ed è stata ripresa anche per l'ingresso al pubblico dell'edificio della nuova cooperativa, oltre ad essere il logo del Centro Studi. Nella valle dell'Enna è spesso sormontata da una grande apertura quadrata sulla facciata.

La struttura muraria si sviluppa come la tipica costruzione di pendio, situata a "mezzacosta", e lascia verso monte l'ingresso al fienile, ad una quota di circa due metri superiore al piano della stalla. Gli scalini al limitare della soglia impediscono l'ingresso alle mucche pascolanti all'aperto durante le prime fienagioni.

Il tetto è generalmente a due spioventi: le falde possono essere semplici o composte "a baule". Il manto di copertura è in *piöte*. Quando è a quattro falde, restano in piede le due inferiori e il manto di copertura delle superiori è in tegole-canali in cotto.

Tutte le strutture sono quasi sempre intonacate con una velatura leggera di calce stesa sopra un'apparecchiatura muraria sapiente, in cui la pietra assume a precise caratteristiche statiche, ancor prima che compositive.



Fig. 4. L'erosione dell'intonaco lascia trasparire la complessa apparecchiatura muraria in pietra

L'insieme delle ca' e delle stalle forma una contrada. Ogni contrada è un complesso autosufficiente organizzata in modo autarchico per il proprio sostentamento (mucche, campi, castagne), salvo che nei periodi di carestia. I servizi erano collettivi. L'utilizzo della fontana di contrada era regolato da norme non scritte; ogni fontana era divisa in tre o quattro settori: c'era quello per uso domestico (in casa si teneva un secchio con un mestolo per bere), una seconda con l'abbeveratoio per le mucche, poi quella per i panni meno sporchi e quella per i panni sporchi.

Ogni gruppo di contrada, doveva mantenere le infrastrutture che utilizzava (a es. mulattiere o stradoni nel dopoguerra): e a questo scopo ogni famiglia dedicava 3 giorni l'anno (specie d'inverno) alla manutenzione.

La contrada di Canito comprende ancora 20 famiglie e la mulattiera è sempre in ordine. Questa tessitura di relazioni che si fonda sulla migliore gestione della terra per l'autosostentamento comincia a sgretolarsi a partire dagli anni '50 e le nuove stalle si compongono miscelando i caratteri dei modelli industriali con la percezione discrezionale dei caratteri locali.



Fig. 5. La nuova stalla di Melchiorre

“Voglio dipingere la mia stalla di giallo perché sia vista da tutti”, dice Melchiorre, e la sua scelta è influenzata dalla dominanza dell'edificio che vede dalla finestra del caseificio.



Fig. 6. L'intervento incongruente emerge nel paesaggio della valle

Dagli anni '60 la grande trasformazione edilizia ha riflesso una trasformazione generale e anche negli allevamenti la bruna alpina è stata vista come appartenente a una tradizione scomoda che era costata fatica ed è stata abbandonata. Il paesaggio rivela le strategie degli uomini. Il sindaco spiega che il disordine degli edifici si riflette anche nelle razze allevate. "Quando noi eravamo piccoli c'erano soltanto brune alpine, e anche le case erano tutte in pietra con i tetti in pioda e tutto aveva un suo equilibrio".

Poi c'è stata una rincorsa al nuovo, sembrava che tutto quanto venisse da fuori fosse comunque migliore di quello che era stato vissuto prima e sono state introdotte razze diverse, la rossa, l'olandese, la pezzata e nelle nostre stalle hanno cominciato a incrociare le razze. Se i veterinari avessero aiutato un po' gli allevatori a mantenere ferme certe linee produttive sarebbe stato diverso, invece gli allevatori, all'epoca si sono trovati ad avere una disponibilità economica a cui non erano abituati e sono rimasti in balia di tutto quanto gli si proponeva inseguendo il sogno del progresso con un'apertura massima e fiducia. Oggi questa razza è stata persa e lo sforzo che sta facendo la cooperativa è di ritornare alla bruna alpina, per fare pulizia nella babele che c'è stata da quegli anni, e ritornare a quel punto e ripartire da quel punto.

Questo vale anche per i foraggi. Basta alimentare le vacche con il fieno della pianura, è più comodo per molti far arrivare il camion di balle di fieno, piuttosto che falciare i prati perché alla fine costa di meno. Però oggi è necessario riconoscere che ci sono altri valori e saper dare anche un valore economico a questi valori, si vende magari un po' di più il latte e lo stracchino, ma bisogna mantenere il territorio, falciare i prati, legare la produzione alla gestione del territorio e non farlo ritornare a produrre in forma intensiva. Non interessa il litro di latte in più ma interessa la pertica di terreno falciato."

Per recuperare il patrimonio edilizio tradizionale nel migliore dei modi il Comune ha prodotto un esemplare atlante dell'edilizia rurale. Duemila sono i fabbricati censiti nell'area compresa fra alta Valle Imagna, Alta Valsassina e Alta valtaleggio.

### 1.3.2. Gandino

Il recupero della tradizione del mais spinato di Gandino mostra come sia importante la percezione della comunità locale per trasmettere e rilanciare il valore del patrimonio connesso alla filiera. La curiosità di un assessore (Servalli) che riscopre negli archivi comunali la presenza locale del mais sin dal 1632, l'abilità del ristoratore siciliano Calogero Caleca, la disponibilità e la genialità degli abitanti, con il supporto scientifico

del Consiglio di Ricerca agricoltura sono gli strumenti su cui è stata costruita una tradizione vecchia quattro anni.

“Tradizione, territorio e tipicità sono gli strumenti che di fatto salvaguardano la qualità”, sottolinea Paolo Salotti, ricercatore dell’unità sul Mais del CRA.

L’idea è quella di fare un consorzio di valorizzazione dello spinato in modo che ci sia per tutti un valore aggiunto e qualunque innovazione proposta viene legata alla “spinata”, da far risaltare anche nelle ricette.



Fig. 7. Il mais spinato nella fantasia della nuova ristorazione

Dalla pizza spinata del ristorante-locanda della piazza, al sapone allo spinato, dal “Polent-one” take-away, al Melgotto, l’elenco si allunga ogni giorno e si arricchisce di prodotti che vengono inventati da tutti gli operatori locali, coinvolgendo tutta la filiera della ristorazione, dalla molitura (Mulino di Cerete di Ornella Giudici), alla vendita.

Il paesaggio del mais è un paesaggio di appezzamenti grandi qualche migliaio di metri quadrati, che cambia da aprile-maggio, in cui i campi vengono seminati in file regolari, fino a giugno in cui si raggiunge lo sviluppo della fase vegetativa fino ad avere piante alte anche 3,5 m. A conclusione della maturazione lo spinato viene raccolto a mano in spighe e viene fatto asciugare in ceppi, sui campi o sulle logge orientate verso sud. La spiga diventa un elemento di promozione territoriale e in certe occasioni, tutti i balconi del paese vengono decorati con le spighe e l’edificio più storico ne viene rivestito completamente.



Fig. 8. Gandino: Ca’ Parecia, caratteristica corte rurale con la loggia esposta a sud per l’essiccazione dei prodotti

Al momento della raccolta c’è la festa della scartocciatura, il 19 Marzo che coinvolge tutta la comunità e rappresenta un evento di richiamo turistico. A parte il folklore, l’agricoltore sgrana le spighe e macina la granella in funzione delle richieste di farina.

Il progetto di valorizzazione del sistema legato alla produzione del mais spinato ha coinvolto i comuni limitrofi di Lefte, Castigo e Peia fino a coniare il marchio delle 5 terre della Val Gandino.

L'esempio di Gandino è indicativo di una rinascita dell'agricoltura capace di coinvolgere anche chi fa altri mestieri. E' il caso di Clemente Savoldelli, muratore che trascinato dall'entusiasmo locale per il mais locale, comincia a coltivarne 500 mq e poi prende in affitto altri 5000 mq.

I campi sono spesso limitrofi alle strade, interclusi nello sviluppo urbanistico e sono indicativi di come l'agricoltura, se opportunamente valorizzata e supportata dalla percezione locale e dall'amministrazione, sappia far presidio al crescente consumo di suolo.



Fig. 9. Nuovo campo coltivato a Mais spinato

### 1.3.3. Teglio

Il patrimonio di Teglio si compone di elementi materiali e immateriali, spesso racchiusi nella memoria. Il paesaggio nella memoria degli anziani è costellato dai fiori bianchi del grano saraceno, quando i campi erano più estesi e decoravano tutta la valle. I campi adesso sono sparsi nel paese.

L'Accademia del Pizzocchero di Teglio istituita nel 2002 con lo scopo di tutelare, promuovere e diffondere il Pizzocchero e assicura la fornitura di pizzoccheri valtelinesi e tutte le espressioni tipiche dell'enogastronomia della Provincia di Sondrio, rimane concentrata sul prodotto. La nuova produzione non incide in modo identitario sulla struttura del luogo. Il mulino Tudori è una struttura moderna sorta al posto della struttura storica che aveva ancora la torretta di legno. Era un mulino elettrico con la mola di pietra, una per il grano saraceno (primo raccolto) e per la segale (secondo raccolto). La scelta di adottare nuove tipologie penalizza la percezione del prodotto locale.



Fig. 10. I nuovi mulini si distaccano dalla tradizione locale



Fig. 11 La tradizione viene conservata nel recupero del vecchio mulino



Fig. 12 Negli ampliamenti degli edifici di stabulazione i nuovi materiali vengono messi in opera riprendendo la muratura in pietra a piano terra e i laterizi sflasati nei grigliati delle aperture del fienile al primo piano

#### 1.3.4. Val Gerola

Le valli Orobiche occidentali del versante valtellino sono l'area storica di produzione del "Bitto", formaggio prodotto solo in alpeggio, in questo momento all'attenzione delle organizzazioni che si occupano di tutela di produzione di qualità legati a specifici sistemi territoriali.

Il nome è quello del corso d'acqua che solca l'omonima valle. L'alpeggio è una particolare forma di sfruttamento e colonizzazione pastorale attraverso cui l'agricoltura riesce a sfruttare a pieno le diverse quote altimetriche della montagna. La miscela del latte è un insieme di latte di bruna alpina e di capre orobiche, razza protetta in via di estinzione.



Fig. 13. Calec, struttura temporanea in quota per la caseificazione, in una foto della Casa del Bitto

La pratica dell'alpeggio ha costellato di iconemi il territorio, con strutture stabili e precarie (*calecc'*), tipiche del luogo e mantiene il paesaggio garantendo la pulizia dei sentieri e lo scolo delle acque.

I casari sono la risorsa che tiene vivo tutto il sistema. Ne è un esempio significativo Giuseppe Giovannoni, che produce pochi e ottimi formaggi, fra cui delle speciali formaggelle di capra sospirate dai migliori ristoranti della zona.

“La malga del Legnone si governa da sola/fila su a cercare la mottolina (l'erba migliore = *Ligustriicum mutellina*)/arriva fino alle cime di lucerna e poi gira giù nella Staggina” recita la sua canzone del capraio stanco. Il casaro poeta vive della sua produzione e pratica l'alpeggio nelle valli del Bitto in estate e in autunno e d'inverno tiene le sue 40 capre orobiche sopra l'abitato di Piagno. Da ottobre a marzo, quando le capre sono improduttive, le mantiene sfalciando otto piccoli prati di montagna da 400 a 800 mslm, che altrimenti sarebbero abbandonati. Lasciando le capre al pascolo 4 are al giorno integra il fieno e ripulisce il sottobosco lasciando che gli animali si nutrano di rovi, felci, arbusti e altri infestanti.

La Val Gerola è di particolare interesse per la ricchezza di segni materiali (architetture, sentieri, vegetazione, paesaggio, prodotti) e immateriali (capacità caseificatorie, pratiche dell'alpeggio, cucina ecc.) legati alla filiera della caseificazione in alpeggio.

Come il *calecc'* della foto o il *canevèl* o casello del latte, si tratta della costruzione della Valgerola utilizzata per conservare il latte appena munto, in attesa di procedere nei giorni successivi, sino al raggiungimento di un quantitativo adeguato e sufficiente alla caseificazione. Realizzato in prossimità di sorgenti piccoli rigagnoli è una struttura di dimensioni ridotte, seminterrata con un rigagnolo d'acqua che scorre sul pavimento per refrigerare il latte.

Molto spesso i *canevèl* sono di proprietà collettiva e venivano utilizzati in passato da più allevatori, ciascuno dei quali aveva all'interno del fabbricato una caldaia, dove depositava il latte del proprio bestiame. Il *canevèl* è anche il nome del gruppo folkloristico locale.





Fig. 14. *Canevel*, in centro al paese

Se ne trovano ancora diversi esempi anche in centro al paese, alcuni ancora utilizzati allo stesso scopo, altri ristrutturati e convertiti in abitazione.

Accanto a queste attenzioni di salvaguardia è interessante notare come, da un lato interventi incongruenti come si sovrappongono accanto alle valorizzazioni e dall'altro le nuove costruzioni rurali si distacchino completamente dai caratteri del luogo.



Fig. 15. Reinterpretazioni ed alterazioni delle facciate della casa del Bitto



Fig. 16. Il nuovo caseificio annesso alle abitazioni dei casari

Al tempo stesso l'albergo "La brace" di Gerola Alta, di fianco alla statale, che cerca di reinterpretare più fedelmente gli elementi della tradizione, viene supportato da tutti gli abitanti con vecchi attrezzi e manufatti appartenuti alla storia agricola locale.



Fig. 17. Gerola Alta. L'hotel reinterpreta l'architettura rurale locale

Di particolare interesse l'Ecomuseo della Valgerola che raggruppa i quattro comuni limitrofi della Valle: Gerola Alta, Pedesina, Rasura e Cosio Valtellino.

#### Problemi infrastrutturali

Il sistema viario della Valtellina sta subendo in questo periodo grosse modifiche grazie al miglioramento della SS 36, i problemi più grossi si incontrano su strade minori. La Valgerola ha molti problemi dal punto di vista della viabilità e rimane esclusa dal flusso turistico per le precarie condizioni della strada provinciale.

La strada, pur servendo 4 paesi di 4 comuni diversi e una stazione sciistica, è in condizioni di percorribilità pessime, in particolare nella parte più alta, dal comune di Rasura fino a quello di Gerola. Da tre anni sono in corso i lavori di costruzione di un ponte (il cui progetto è stato molto criticato), lavori che, interrotti da un paio di anni, hanno lasciato il peggior tratto di strada della Valgerola in condizioni ancor più precarie di quelle precedenti l'avvio del cantiere. Numerosi sono gli interventi di cui necessiterebbe la strada, non solo per il turista ma anche per i residenti in valle costretti da una viabilità pessima a trasferirsi in zone più comode di pianura.

#### 1.3.5. Mezzago

L'impresa agricola Cattaneo è una dei maggiori produttori di asparago di Mezzago. L'azienda nasce nel 198 e viene accorpata pezzettino per pezzettino, da poca terra e in questa zona non è facile accorpare la terra, perché sono tutti piccoli appezzamenti distribuiti fra proprietari che non vogliono vendere. Non si trovano appezzamenti neanche in affitto, perché chi fa mais e frumento non vuole cedere agli altri. L'idea era quella di allargarsi e acquistare piccoli appezzamenti anche intorno, non di fermarsi alla proprietà che avevamo, e poi volevamo sviluppare anche l'idea di una fattoria sociale.

“Gli agricoltori sono tutti affittuari e la maggior parte fa frumento e mais e usufruisce della Pac anche per pagare l'affitto, i proprietari sono pochissimi. Noi che facciamo asparagi non abbiamo aiuti.”. Oggi l'azienda è di 5,5 ettari di terra e produce 135 quintali di asparagi rosa all'anno, prodotto certificato De.C.O. e contemplato nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Lombardia, come prodotto da difendere, tutelare, valorizzare.

L'azienda si trova all'interno del parco del Rio Vallone. La lavorazione del prodotto avviene fuori dal parco, in un capannone in uso. La produzione è biologica, non certificata.

La questione della pedemontana e l'incertezza del diritto

L'impresa è ancora in capo alla madre Cattaneo Fiorinda, 75 anni che voleva trasferire l'azienda al genero e ai figli prima di scoprire di essere sotto esproprio. "La produzione principale dell'asparago dura due mesi, ma poi è importante avere la possibilità di fare altro." Nel 2006, in vista della nuova conduzione, l'azienda vorrebbe allargare la produzione oltre l'asparago e affiancare :

1. piccoli allevamenti di qualità per la produzione di carne destinata alla vendita diretta;
2. *pet therapy* e orticoltura per diversamente abili concordata con enti locali.

Alla fine del 2006 ricevono il diniego alla presentazione di un progetto per sviluppare l'azienda. La causa è la recente pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale il progetto preliminare di Pedemontana, "di cui noi non sapevamo niente, perché come dice il nostro avvocato non leggiamo tutte le mattine la Gazzetta ufficiale". Il progetto dell'opera pubblica taglia l'azienda a metà e si affianca a quello della Gronda ferroviaria che erode il resto dei terreni (Figure 18 e 19). All'inizio del 2007 gli imprenditori depositano un ricorso al Tar sul progetto preliminare della Pedemontana e della Gronda ferroviaria. A seguito dei primi contatti con Pedemontana e delle prime perizie gli agricoltori chiedono di essere aiutati nella rilocalizzazione dell'azienda. L'auspicio è trovare almeno la stessa estensione di terra agricola e propongono la permuta con un podere posto in un comune limitrofo, in un territorio compreso nel Parco del Rio Vallone. In questo appezzamento c'è una cascina Fornasetta, in avanzato stato di degrado, che si dichiarano disponibili a ristrutturare piuttosto che edificare una nuova struttura. Nella proposta Pedemontana avrebbe acquisito dal proprietario e girato agli agricoltori la terra in cambio dell'esproprio, ma non abbiamo mai avuto risposta. La proposta non ha alcun seguito, mentre si susseguono altre perizie delle due parti. Nell'ottobre 2010 i periti di Pedemontana prendono visione dell'area, ma più che altro dell'abitazione. La seconda perizia sminuisce il bosco, dicendo che non è un bosco pregiato (robinia e altre specie) senza considerare che è ben tenuto, aperto al pubblico e che fa parte del parco del Rio Vallone.

Il valore dato alla terra segue i valori indicati dalle tabelle che "non è il valore che io trovo quando vado a chiedere "mi vendi l'area?" Non si considerano sono gli anni impiegati nello sviluppo aziendale ("la variabile tempo non la considera nessuno") e il fatto che l'asparago rosa sia ritenuta una produzione pregiata, promossa anche da Luigi Veronelli :«Sostengo quindi la necessità - per l'intelligenza del consumatore e la sopravvivenza, anzi, il "rinascimento" delle produzioni contadine - che ciascuno dei prodotti "della terra" venga commerciato, d'obbligo, con il nome, controllato del Comune di produzione» (Luigi Veronelli).

A dicembre 2011 Pedemontana li contatta per proporre un'indennità di esproprio. "Ci sono problemi più gravi nei tratti che precedono il tratto e dicono che noi rappresentiamo per loro una striscia di asfalto".

"Sono disposti ad aumentare la perizia del 20%. Ma noi con l'indennità proposta noi non possiamo acquistare un'altra area".

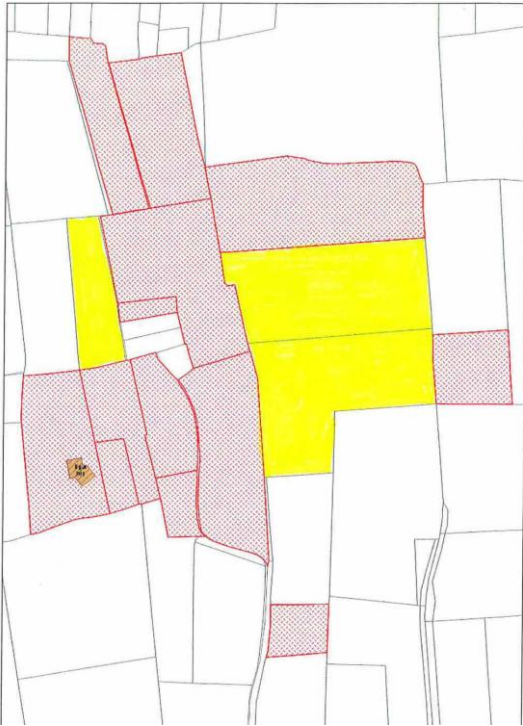


Fig. 18. I campi accorpati dell'azienda



Fig. 19. Il tracciato della pedemontana sui terreni dell'azienda

“La cooperativa non ha più terra e noi siamo in piena produzione. Se quest’anno decidessimo di non produrre gli asparagi, il maggio mezzaghese non si potrebbe fare, perché metà degli asparagi che si cuociono sono i nostri. Se noi non abbiamo più terra, siccome impianti nuovi non ne sono stati fatti, il discorso asparago è finito”. “Abbiamo compilato un questionario del parco del Rio Vallone con quello che volevamo fare. La risposta è stata siccome ci sono arrivati solo due questionari non abbiamo fatto più niente”. Gli agricoltori, fermi da anni in ogni progetto di sviluppo aziendale, hanno chiesto di essere aiutati nella ricollocazione e hanno fatto ricorso perché erano soli. “Nessuno ci ha dato la possibilità di parlare con qualcuno. Il problema è che ti tengono sulla graticola per anni.” “Il problema è il vincolo, perché anche se la pedemontana non verrà realizzata, rimarrà il vincolo. Non sappiamo neanche quando dovremo uscire.”. Il continuo protrarsi delle trattative senza alcuna risposta sta condannando a morte un’impresa che in questi anni avrebbe potuto sviluppare un’attività agricola di prim’ordine.



Fig. 20. Il Vigneto urbano

### 1.3.6. Brescia (Vigneto Capretti)

Il caso del vigneto Pusterla, posto in centro urbano, alla base del colle Cidneo e al limitare della rocca di Brescia è frutto di una proprietà appassionata che si avventura nel difficile recupero dell'area dopo anni di degrado e reimpianta ceppi secolari di vitigno autoctono, con il tradizionale impianto a pergola. Riconosciuto da *Slow Food* Patrimonio Storico della Cultura Agroalimentare e Ambientale, il caso del vigneto indica come anche i proprietari più caparbi e attaccati alla propria produzione e al proprio territorio riescano a fatica a contenere le politiche dello sprawl urbano e fa emergere anche difficoltà di collaborazione fra pubblico e privato che saranno dettagliato successivamente.



## INDICAZIONI PROPEDEUTICHE ALL'INTEGRAZIONE DI POLICY E INTERVENTI REGIONALI

### 2.1 Elementi di valorizzazione

Di seguito si propongono una serie di elementi trasversali al fine della valorizzazione dei caratteri originali e identitari del territorio lombardo e delle comunità locali. In particolare, la tabella allegata riassume tramite una matrice di indicatori, i punti di forza e di debolezza dei casi esaminati:

INDICATORI DEI SISTEMI AGROALIMENTARI CON VALENZA IDENTITARIA	C	GA	GE	T	M	B
Elementi tradizionali della produzione agricola	●	●	●	●	●	●
Vitalità della comunità di pratica	●	●	●	●	●	●
Elementi di diversità bioculturale sedimentati	●	●	●	●	●	●
Percezione e valori sociali del patrimonio rurale	●	●	●	●	●	●
Correlazione tra risorse, elementi ambientali e tecnica produttiva	●	●	●	●	●	●
Profondità storica documentata	●	●	●	●	●	●
Produzione simbolica, riproduzione elementi rituali	●	●	●	●	●	●
Elementi identitari materici locali	●	●	●	●	●	●
Contributo alla riproduzione del paesaggio	●	●	●	●	●	●
Autosostenibilità economica	●	●	●	●	●	●
Marketing territoriale	●	●	●	●	●	●
Fruibilità, accessibilità dei luoghi di produzione	●	●	●	●	●	●
Strumenti di informazione e interpretazione per il visitatore	●	●	●	●	●	●
Elementi marcatori che segnano le tappe dell'evoluzione agricola	●	●	●	●	●	●
Sistemi insediativi connessi alla produzione agricola	●	●	●	●	●	●
Elementi compositivi e tipomorfologici legati alla produzione	●	●	●	●	●	●
Capitale sociale allo stato nascente	●	●	●	●	●	●
Fiducia diffusa	●	●	●	●	●	●
Ricchezza dell'associazionismo	●	●	●	●	●	●
Regole di convivenza condivise	●	●	●	●	●	●
Autoproduzione dell'organizzazione sociale	●	●	●	●	●	●
Valorizzazione della memoria storica e del patrimonio territoriale	●	●	●	●	●	●
Tensione a una creatività e progettualità economico-sociale	●	●	●	●	●	●

C = Corna Imagna, Ga = Gandino, Ge = Gerola Alta, T = Teglio, M = Mezzago, B = Brescia – BLU = opportunità non ancora colte, GIALLO = debolezza, VERDE = punto di forza

Tali indicatori possono essere contestualizzati ed esaminati per il dettaglio dei valori produttivi e sociali si rimanda al Capitolo 1 (a cura di Michele Corti) e al Capitolo 3 (a cura di Sergio Delapierre).

I risultati dell'applicazione e della validazione della metodologia sperimentale di analisi adottata nei casi di studio, fanno emergere le criticità della normativa e delle stesse visioni urbanistiche e paesaggistiche correnti che mettono in discussione la conservazione del patrimonio identitario connesso alla filiera locale agroalimentare. Seguono alcune note organizzate per parole chiave, relative a:

- Sistema rurale e infrastrutture;
- Reciprocità;
- Recupero del patrimonio rurale;
- Aree montane;
- Riuso e ospitalità;
- Ecomusei;
- Varietà regionali da conservare;
- Acqua;
- Ostacoli alla salvaguardia.

## 2.2. Sistema rurale e infrastrutture

Il caso di Mezzago e quello della Valgerola indicano come non ci sia un'esatta percezione di come gli interventi infrastrutturali vadano a incidere sul territorio agricolo. Percepire le imprese e la terra agricola come una striscia di asfalto entra in diretta contraddizione con l'obiettivo regionale di contenere il consumo di suolo.

L'art. 15 della L.12/05 che demanda alla Provincia la misurazione degli ambiti di destinazione agricola per i quali è giusto che ci sia un coinvolgimento dei comuni. La legge obiettivo sorpassa qualsiasi volontà dei comuni. In questo contesto si delineano le seguenti possibili azioni:

- assegnare un valore all'impresa agricola e alla sua compattezza oltre che al suolo. L'impresa procede bene sino a che è compatta, nel momento in cui viene smembrata automaticamente perde forza;
- prevedere Valutazioni di Impatto Agricolo per ogni opera che intervenga sul territorio agricolo, in modo che l'indennizzo per l'esproprio computi i danni relativi al lavoro, sviluppo, inquinamento ambientale, paesistico, limiti allo sviluppo della multifunzionalità ed eventuale deprezzamento degli immobili;
- rivedere le misure di compensazione per le aree espropriate, in modo che l'indennizzo per l'esproprio computi i danni relativi al tempo impiegato dall'azienda, lavoro, tempo impiegato, sviluppo, inquinamento ambientale, paesistico, limiti allo sviluppo della multifunzionalità ed eventuale deprezzamento degli immobili. Con i fondi extracompensazione destinati ai comuni per le opere pubbliche, si potrebbe prevedere l'acquisizione di aree agricole accorpate, anche extra territorio comunale, da dare in gestione agli agricoltori. Le stesse aree potrebbero diventare opere pubbliche sotto forma di parchi agricoli;
- sviluppare una visione condivisa del territorio rurale che coinvolga tutti gli operatori e i pianificatori verso la costruzione e valorizzazione di un sistema inscindibile, dove l'agricoltura, la produzione e la multifunzionalità non possono essere separati;



- promuovere una strategia generale di pianificazione affinché ogni comune gestisca il proprio piano di governo del territorio nel rispetto della struttura generale del sistema rurale;
- vincolare all'agricoltura tutte le aree oggi agricole in modo che restino un presidio all'uso del suolo e garantiscano integrità e compattezza al territorio agricolo.

### 2.3. Reciprocità

A Corna Imagna, dove le contrade si sono svuotate, la stalla nella contrada molte volte non viene più accettata e viene allontanata. Emerge il problema della reciprocità delle fasce di rispetto. La nuova azienda ha delle regole per i nuovi insediamenti, ma le espansioni edilizie si possono avvicinare sino a rendere necessario l'allontanamento dell'azienda preesistente.

Possibili azioni:

- Prevedere le fasce di reciprocità all'interno della lr 12/05;
- Stabilire delle fasce di rispetto per proteggere l'agricoltura a cui non derogare;
- Evitare la frammentazione dell'azienda.

### 2.4. Recupero del patrimonio rurale

Il recupero è stato oggetto delle agevolazioni previste dalla L. 24 dicembre 2003 n. 378, che detta disposizioni per la tutela e valorizzazione dell'architettura rurale. Il d.lgs. 42/2004, Codice dei beni culturali e del paesaggio altresì inserisce fra i beni culturali le tipologie di architettura rurale aventi interesse storico o etno-antropologico, quali testimonianze dell'economia rurale tradizionale.

Per gli interventi di restauro o conservazione dei fabbricati che abbiano queste caratteristiche, l'articolo 35 del Codice indica che il Ministero per i beni e le attività culturali conceda finanziamenti per un ammontare non superiore alla metà della spesa sostenuta dal proprietario.

La direttiva del 30 ottobre 2008 del Ministero per i beni e le attività culturali (Gazzetta Ufficiale 6 dicembre 2008, n. 286) in materia di tutela e valorizzazione dell'architettura rurale affida alle Regioni e alle Province autonome il compito d'individuare gli insediamenti di architettura rurale meritevoli di attenzione e predisporre appositi programmi triennali per la realizzazione degli interventi attraverso una specifica delle forme richieste e delle modalità di incentivazione. Le Regioni e le Province autonome predispongono i bandi per la selezione degli interventi da ammettere a finanziamento.

Possibili azioni:

- sottolineare il pubblico interesse della conservazione di questo patrimonio edilizio con un riconoscimento pubblico: es. che la regione dica in che ambito questo è un insediamento tradizionale;
- riconoscere i caratteri fondanti del patrimonio rurale costruito;
- individuare gli elementi identitari all'interno di ogni sistema insediativa e di ogni singolo manufatto;

- indicare la differenza di valore del patrimonio ancora connesso alla tessitura relazionale con il luogo, individuando le caratteristiche di connessione con il luogo e la produzione;
- prevedere dei piani di scala sovracomunale per dettare normative sulla tutela e riuso di questi fabbricati;
- ammettere deroghe su altri elementi del regolamento d'igiene nel caso in cui gli elementi previsti non siano necessari e alterino irreversibilmente la riconoscibilità degli ambienti. E' il caso dell'agriturismo di Teglio, dove la costruzione di un muro che separa il lavabo dalla cucina ha penalizzato un ambiente tradizionale senza agevolarne la fruibilità e accrescerne la sicurezza;
- integrare i criteri e le procedure per l'esercizio delle funzioni amministrative in materia di beni paesaggistici, in attuazione della l.r. 11 marzo 2005, n. 12 (Dgr IX/2727 del 22.12.2011), in modo da dare indicazioni per favorire la congruenza degli interventi nel paesaggio agrario, tanto per le nuove costruzioni che per il recupero delle strutture preesistenti.

## 2.5. Aree montane

Il d.m. 5 luglio 1975 (tab. 8.1) e successive modifiche stabiliscono i requisiti igienico-sanitari dei locali d'abitazione e sono la base per ottenere il rilascio del nulla-osta per l'esercizio di attività lavorative e il certificato di agibilità o abitabilità per gli interventi soggetti a permesso di costruire. La deroga può riguardare esclusivamente i limiti di densità edilizia, di altezza e di distanza tra i fabbricati di cui alle norme di attuazione degli strumenti urbanistici generali ed esecutivi, fermo restando in ogni caso il rispetto delle altre norme igieniche, sanitarie e di sicurezza. Il d.m. 9 giugno 1999 introduce elementi di particolare interesse per l'edilizia rurale, ammettendo deroghe alle altezze minime per le strutture ubicate in aree montane<sup>3</sup>. Condizioni di deroga sono:

- mantenimento dei limiti già esistenti e documentati per i locali di abitazione di edifici situati in ambito di comunità montane;
- necessità di interventi di recupero edilizio e di miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie;
- presenza di caratteristiche tipologiche specifiche del luogo meritevoli di conservazione.

Possibili azioni:

- Introdurre il concetto di abitazione provvisoria delle case: la piccola stalla se l'abito tutto l'anno, ma se la si occupa solo un mese all'anno, non crea problemi di salute;
- introdurre alcune eccezioni con riferimento a questi manufatti anche per i rapporti aeroilluminanti il cui adeguamento spesso comporta la cancellazione della riconoscibilità.

---

<sup>3</sup> S. Agostini, "Architettura rurale: la via del recupero" In: Urbanistica, n. 1862.49, Franco Angeli, Milano, 1999

## 2.6. Riutilizzo e ospitalità

Per riconvertire ad altro uso le strutture tradizionali che abbiano ormai interrotto ogni connessione con la produzione, occorre una proposta insediativa nuova, calata su misura a queste esigenze.

La Normativa sull'albergo diffuso non funziona in ambito montano anche perché c'è il raggio di 400 metri che non si adatta. Qui una baita è distante chilometri l'una dall'altra, per cui se esiste una cabina di regia, deve esistere al di là della distanza dal centro di riferimento al punto di alloggio, quindi occorre declinare la normativa sulle realtà locali. Non va bene neanche la normativa sulla baita and breakfast, perché prevede che ci sia sempre una persona disponibile per l'ospite.

Possibili azioni:

- prevedere forme di agriturismo autonomo, sotto la forma di baita affidata al turista con il compito di prendersi cura di parte del prato sotto la guida preliminare dell'agricoltore. Si consegnano le chiavi e si mostrano i servizi e le modalità per governare il luogo e quando il tuo soggiorno è finito si verifica la gestione. Questo contribuirebbe anche a richiamare anche un tipo nuovo di utenza: in modo che la gente che viene oltre che utilizzare il manufatto si prenda cura del pezzo di terra circostante, mantenendo falciato il piccolo pezzo di prato, in modo a creare una relazione più diretta con l'ambiente e non venga solamente a soggiornare ma che instauri un rapporto con l'ambiente e con la gente;
- Più controlli e meccanismi di penalizzazione/produzione sulla compravendita dei prodotti serviti perché molti ristoratori vanno a rifornirsi nei supermercati;
- Rivedere l'assegnazione dei galletti come qualità e tipicità dell'agriturismo.

## 2.7. Ecomusei

Nel momento in cui la Rete Ecomusei della Lombardia dava accesso a finanziamenti specifici, era chiara l'opportunità di essere inseriti in una rete virtuosa come quella degli ecomusei, dal momento che i finanziamenti si sono esauriti non è ben chiaro quale sia il ruolo della Rete in termini di conoscenza, promozione e sviluppo della rete stessa. Come Ecomuseo della Valgerola non abbiamo avuto molti riscontri in termini di immagine se non grazie alle risorse (non solo economiche) messe in campo dalle comunità stesse.

Possibili azioni:

- un maggior lavoro della rete (che dovrebbe essere finanziata in tal senso), in termini di comunicazione e informazione delle realtà eco museali di spicco della Lombardia.

## 2.8. Varietà regionali da conservare

In alcuni casi (p. es. Gandino), emerge il desiderio che la Regione Lombardia si doti di un Registro ufficiale regionale delle varietà da conservare, inserite anche su istanza di

privati interessati al rilancio produttivo. Sarebbe bene prevedere una normativa finalizzata a:

- istituire una Banca regionale del germoplasma;
- valorizzare sotto il profilo economico, scientifico e culturale le varietà locali e le razze d'interesse agrario, zootecnico e forestale, comprese quelle a rischio di estinzione;
- assicurare l'utilizzazione collettiva del patrimonio di razze e varietà locali effettuata attraverso una rete di conservazione e controllo della qualità;
- creare un registro regionale in cui iscrivere varietà e razze e organizzati in modo da garantire la congruenza con analoghi strumenti esistenti a livello nazionale e internazionale;
- prevedere una regolamentazione di restrizioni quantitative per ciascuna varietà, con dati quantitativi sul numero di contrassegni richiesti e concessi alle aziende agricole produttrici.

## 2.9. Acqua

Necessità di riordino idrico e irriguo:

- occorre una nuova politica delle acque alla luce dei mutamenti in atto climatici e della nuova situazione territoriale;
- una maggiore concertazione della Regione con gli altri Enti e le Province che gestiscono il bene.

## 2.10. Ostacoli alla salvaguardia

E' bene ricordare che la salvaguardia del patrimonio rurale costruito può essere compromessa dall'applicazione dell'art. 5 della Lr 3 marzo 2012, n. 4 (Norme per la valorizzazione del patrimonio edilizio esistente e altre disposizioni in materia urbanistico - edilizia), laddove si specifica che:

- “1. Gli interventi di sostituzione edilizia (...) sono consentiti sulla base di denuncia di inizio attività ai sensi dell'articolo 42 della l.r. 12/2005, ovvero di permesso di costruire, rispettivamente da presentare o richiedere entro il 31 dicembre 2013.
2. I nuovi interventi di sostituzione edilizia (...) si applicano agli edifici ubicati all'esterno dei centri storici o dei nuclei urbani di antica formazione (...) e compresi in zone dove è ammessa la destinazione residenziale e caratterizzate da idonee dotazioni di servizi.
3. Gli interventi di sostituzione edilizia (...) possono essere realizzati a mezzo di totale demolizione e ricostruzione dell'edificio; la ricostruzione può avvenire con le modifiche alla sagoma necessarie per l'armonizzazione architettonica con gli organismi edilizi esistenti e con diversa allocazione entro il lotto di riferimento”.

A parte la contraddizione con quanto già espresso dal TU 380/2001 in relazione agli interventi ammessi nel regime del permesso di costruire, si fa notare come molti episodi di architettura rurale significativa siano già stati inseriti e circondati dall'urbanizzazione e che, in assenza di specifiche norme di salvaguardia, l'applicazione della norma può comportare una totale cancellazione di ogni segno del patrimonio culturale connesso all'edilizia rurale.

Si noti inoltre che la modifica alla disciplina in materia di recupero di sottotetti a fini abitativi definita dalla stessa legge, laddove indica che:

“1. Gli interventi edilizi finalizzati al recupero volumetrico dei sottotetti possono comportare l'apertura di finestre, lucernari, abbaini e terrazzi per assicurare l'osservanza dei requisiti di aeroilluminazione e per garantire il benessere degli abitanti, nonché, per gli edifici di altezza pari o inferiore al limite di altezza massima posto dallo strumento urbanistico, modificazioni di altezze di colmo e di gronda e delle linee di pendenza delle falde, unicamente al fine di assicurare i parametri di cui all'articolo 63, comma 6. Nei casi di deroga all'altezza massima, l'altezza minima abitabile non può essere superiore (n.d.a., forse inferiore?) a metri 1,50. All'interno dei centri storici e dei nuclei di antica formazione deve essere assicurato il rispetto dei limiti di altezza massima degli edifici posti dallo strumento urbanistico; in assenza di limiti, l'altezza massima deve intendersi pari all'esistente.”

La liberalizzazione nell'apertura di e costruzione di lucernari, abbaini e terrazzi può comportare modifiche significative alla percezione del costruito rurale esistente ed entrare in contraddizione con quanto espresso dalla DGR 2121/2006 Criteri e procedure per l'esercizio delle funzioni amministrative in materia di tutela dei beni paesaggistici in attuazione della legge regionale 11 marzo 2005 n. 12.

L'individuazione dei caratteri fondanti del patrimonio rurale locale appare indispensabile anche ai fini delle nuove edificazioni, in applicazione della Lr. 12/05 (art. 59. Titolo III - Norme in materia di edificazione nelle aree destinate all'agricoltura, che recita “le tipologie costruttive dovranno essere congruenti al paesaggio rurale”.

Può essere altresì fonte di confusione il far riferimento all'art. 2135 del Codice civile<sup>4</sup>, modificato dal d.lgs. n. 228 del 2001 senza fare accenno agli aspetti fiscali dell'impegno richiesto.

L'applicazione delle norme che si affidano alla libera interpretazione dell'utenza, laddove non ci sia una chiara percezione del valore del proprio patrimonio rurale può

---

<sup>4</sup> (2135 Imprenditore agricolo (articolo così sostituito dall'articolo 1, comma 1, d.lgs. n. 228 del 2001). E' imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse. Per coltivazione del fondo, per selvicoltura e per allevamento di animali si intendono le attività dirette alla cura ed allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, di carattere vegetale o animale, che utilizzano o possono utilizzare il fondo, il bosco o le acque dolci, salmastre o marine. Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge.

Decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173; articolo 9. Imprenditori agricoli

«1. Sono imprenditori agricoli, ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile, anche coloro che esercitano attività di allevamento di equini di qualsiasi razza, in connessione con l'azienda agricola.»

Legge 5 febbraio 1992, n. 102; articolo 2 (come modificato dall'articolo 9, legge n. 122 del 2001)

«1. L'attività di acquacoltura è considerata a tutti gli effetti attività imprenditoriale agricola quando i redditi che ne derivano sono prevalenti rispetto a quelli di altre attività economiche non agricole svolte dallo stesso soggetto.

2. Sono imprenditori agricoli, ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile, i soggetti, persone fisiche o giuridiche, singoli o associati, che esercitano l'acquacoltura e le connesse attività di prelievo sia in acque dolci sia in acque salmastre e marine.»

rivelarsi pericolosa, soprattutto in assenza di un'opportuna strategia. Il caso di Toglio evidenzia la convenienza di utilizzare grano dei paesi dell'Est, per un problema di costo del prodotto. Il problema è incrementare e garantire la qualità che non è mai solo una qualità del prodotto ma lo è anche del luogo in cui si sviluppa la filiera.

Valorizzare le relazioni che tutta la produzione intesse con il luogo consente di aumentare la percezione della qualità del prodotto o altrimenti occorrerebbe tutelarlo con delle barriere fiscali.

## 2.11 Tutela del suolo e delle aree agricole

La D.g.r. 19 settembre 2008, n. 8/8059 detta i criteri per la definizione degli ambiti destinati all'attività agricola di interesse strategico nei Piani Territoriali di Coordinamento.

Si considerano ambiti agricoli strategici (art.15 Lr 12/05) le parti di territorio provinciale connotate da uno specifico e peculiare rilievo sotto il profilo congiunto dell'esercizio dell'attività agricola, dell'estensione e delle caratteristiche agronomiche del territorio. L'individuazione avviene sulla base dei seguenti elementi:

- riconoscimento della particolare rilevanza dell'attività agricola;
- estensione e continuità territoriale di scala sovracomunale, anche in rapporto alla continuità e all'economia di scala produttiva e alla qualificazione di peculiari filiere e di produzioni tipiche;
- Condizioni di specifica produttività dei suoli.

Gli ambiti agricoli strategici individuati dai PTCP (Piani Territoriali di Coordinamento Provinciale) vengono disciplinati dal Programma Regionale di Sviluppo (PRS), dal Piano Agricolo Regionale (PAR), dai Piani Agricoli Provinciali (PAT), dal Piano di Sviluppo Regionale (PSR) e dai Piani di Indirizzo Forestale (PIF), oltre che dal Programma di sviluppo rurale regionale.

Le parti di territorio incluse negli ambiti di trasformazione individuati dai PGT alla data di approvazione dei seguenti criteri non possono essere qualificate come ambiti agricoli strategici.

All'approvazione del PGT, il Piano delle Regole riprende l'individuazione degli ambiti agricoli strategici operata dal PTCP con facoltà di rettificarli e modificarli sulla scorta di ulteriori indagini conoscitive" in relazione alla qualità agroforestale del sistema agricolo e all'uso del suolo" per rispondere all' "obiettivo di tutela delle aree agricole stabilito dalla Lr 12/05, cui i Comuni devono concorrere con impegno prioritario".

L'occasione per intervenire è fornita dalla Lr 28 dicembre 2011, n. 25 (Modifiche alla legge regionale 5 dicembre 2008, n. 31)<sup>5</sup>, che riconosce il suolo quale bene comune, specificando che il suolo agricolo costituisce la coltre, a varia fertilità, del territorio agricolo, per come esso si presenta allo stato di fatto.

Si intende suolo agricolo ogni superficie territoriale, libera da edifici e strutture permanenti non connesse all'attività agricola in essere, interessata in modo permanente dall'attività agricola, da attività connesse e dall'eventuale presenza di elementi che ne costituiscono il corredo paesaggistico-ambientale quali reticolo idraulico, fontanili, siepi, filari, fasce boscate, aree umide, infrastrutture rurali.

2. La Regione riconosce il suolo agricolo quale spazio dedicato alla produzione di alimenti, alla tutela della biodiversità, all'equilibrio del territorio e dell'ambiente, alla

---

<sup>5</sup> Testo unico delle leggi regionali in materia di agricoltura, foreste, pesca e sviluppo rurale) e disposizioni in materia di riordino dei consorzi di bonifica

produzione di utilità pubbliche quali la qualità dell'aria e dell'acqua, la difesa idrogeologica, la qualità della vita di tutta la popolazione e quale elemento costitutivo del sistema rurale.

La Regione considera il sistema rurale una componente fondamentale del suo sistema territoriale e ritiene che le criticità emergenti sul consumo di suolo agricolo devono essere affrontate con adeguate politiche finalizzate a salvaguardare le destinazioni di uso di suoli e territori agricoli indispensabili all'esercizio delle attività agricole, in una sempre crescente ottica di multifunzionalità.

A proposito dell'art. 4 della Lr 12/05 (ultimo aggiornamento: legge regionale 18 aprile 2012, n. 7. che indica che la sospensione temporanea o continuata dell'attività agricola sul suolo agricolo non determina in modo automatico la perdita dello stato di suolo agricolo. Questo articolo è molto importante e andrebbe meglio definito per contenere il rischio di riconversione senza entrare in contraddizione con la Lr sui PII.

5. La Regione elabora politiche per il contenimento del consumo di suolo agricolo finalizzate a orientare la pianificazione territoriale regionale. A tal fine:

- a) individua una metodologia condivisa di misurazione del consumo del suolo agricolo che abbia come criteri principali il valore agroalimentare e le funzioni del suolo stesso, nonché l'incidenza delle attività che vi insistono;
- b) redige periodicamente, in collaborazione con l'Ente regionale per i servizi all'agricoltura e alle foreste (ERSAF), un rapporto sulla consistenza del suolo agricolo e sulle sue variazioni;
- c) stabilisce le forme e i criteri per l'inserimento negli strumenti di pianificazione previsti dalla normativa regionale di apposite previsioni di tutela del suolo agricolo, introducendo altresì metodologie di misurazione del consumo del suolo agricolo stesso e prevedendo strumenti cogenti per il suo contenimento."

Possibili azioni:

Oltre che aree agricole strategiche, occorrerebbe definire quali aziende agricole sono strategiche per garantire il presidio e la produttività del suolo, coinvolgendo affittuari e proprietari: l'interesse a che il suolo rimanga agricolo è collettivo. Se il vincolo non premia e non ha certezza, si potrebbe pensare a proporre un patto libero di lungo termine (20-30 anni) in cui l'ente pubblico si inserisca con dei finanziamenti distribuiti nell'arco temporale per:

- sostenere un territorio agricolo che serve al pubblico;
- remunerare un investimento di riqualificazione dell'azienda;
- remunerare la gestione dell'azienda anche nei confronti delle componenti pubbliche.

## 2.12 Conclusioni

L'urbanizzazione, il fatto che l'agricoltura non sia ben strutturata e l'attesa di edificare sono i nodi principali da risolvere.

Tutte le azioni proposte sono finalizzate a sviluppare un'opportuna strategia di risposta alle emergenze che stanno consumando il sistema rurale.

L'orientamento alla multifunzionalità non deve far dimenticare che il settore agricolo è prima di tutto un'attività primaria. Occorre pertanto accrescere la visibilità delle eccellenze, per diffondere maggiormente, nel territorio stesso, conoscenza su ciò che il sistema rurale lombardo è in grado di esprimere nel territorio grazie alla filiera

agroalimentare, creando condizioni favorevoli per il rilancio dell'attività e per attrarre i giovani imprenditori in azienda, oltre che costruire l'identità dei luoghi.

Non si può trattare del patrimonio rurale senza considerare chi usa la campagna, chi vive e lavora in questi territori. Indispensabile la loro opera e la consapevolezza del valore che rappresenta questo patrimonio per ogni individuo, tanto per coloro che vivono nelle aree rurali, quanto per quelli che abitano in città. Lo sviluppo sostenibile risulta da un giusto equilibrio fra il significato assegnato a un patrimonio dagli operatori locali e le attese della società.

Alla base del progetto sono necessarie precise strategie e analisi rivolte a leggere le relazioni del patrimonio con il tempo e lo spazio. Tutto è connesso all'utilizzo per cui quel bene era stato pensato.

L'analisi condotta in via preliminare, attraverso la sperimentazione di progetti pilota vuole portare a mettere a punto un sistema di individuazione dei SAVI (o SALVI) della Regione Lombardia, come modelli di valorizzazione sostenibile di questo patrimonio capace di promuoverne al tempo stesso gli elementi funzionali alla sua sussistenza, attraverso un ritorno economico e una diffusione della percezione negli operatori (spesso inconsapevoli) e nei visitatori.

I sei casi analizzati, pur nella loro diversità presentano come minimo comune denominatore la capacità di attivare una serie di relazioni territoriali e sociali, che oltre che garantire la qualità del prodotto, legando la tipicità e correlandola alla costruzione del luogo.

I punti di forza e di debolezza di ogni caso indicano la strada per costruire progetti pilota per rafforzarsi a vicenda e generare nuove realtà.

La formazione di questi nuovi sistemi legati alla filiera agroalimentare si presenta come un fenomeno nuovo condizionato, e al tempo stesso condizionante, realtà comunitarie molto dinamiche e attive, autoconsapevoli e autofinanziate.



## ATTORNO AL PRODOTTO AGROALIMENTARE COME “MARCATORE DI IDENTITÀ”. UN CAPITALE SOCIALE ALLO STATO NASCENTE

Una prima sintesi – incentrata sugli aspetti di rilevanza sociologica - della ricerca sui sei casi di studio sul tema “Promozione di sistemi locali di produzione agro-alimentare di rilevante interesse”, intende partire dall’utilità di un’analisi “trasversale” dei casi stessi, onde favorire elementi di comparabilità e di sia pur parziale generalizzazione.

Pur nella diversità – a volte consistente – dei contesti locali di riferimento, è stato possibile individuare alcuni nodi analitici, comuni a situazioni, tutte caratterizzate da una significativa e anche “sorprendente” rinascita di una comunità locale, dove il prodotto agroalimentare di qualità è visto, e interpretato, come forte “marcatore di identità locale”<sup>6</sup>.

Situazioni di sviluppo di quello che, dato l’emergere in tempi quasi sempre molto recenti di queste nuove configurazioni sociali, ci piace chiamare un “capitale sociale allo stato nascente”: i cui elementi costitutivi, oltre a essere quelli classici messi in evidenza dalla letteratura in materia (fiducia diffusa, ricchezza dell’associazionismo, regole di convivenza condivise, autoproduzione dell’organizzazione sociale), potrebbero essere estesi a dimensioni quali la valorizzazione della memoria storica, del patrimonio territoriale, la tensione a una creatività e progettualità economico-sociale, e in ultima analisi a un nuovo modello di sviluppo “integrato”.

### 3.1 Diverse fasce di età

Restando su un piano ancora descrittivo, iniziamo da una ricognizione sulle componenti sociali per fasce d’età. Diciamo subito che i *bambini in età scolare* sono coinvolti, in almeno tre situazioni, in progetti didattici concernenti il territorio, anche se non sempre direttamente il prodotto agroalimentare tipico: ciò vale in particolare per “Il progetto granoturco” sul mais spinato, che l’Istituto comprensivo di Gandino ha sviluppato nell’ultimo anno scolastico (dopo precedenti esperienze risalenti al 2008) presso la scuola primaria di Cazzano.

Nell’intervista collettiva che abbiamo svolto a due classi di questa scuola (circa 45 bambini) abbiamo potuto rilevare l’entusiasmo e anche la competenza dei piccoli, sollecitati dal loro “maestro agricoltore” Giovanni Savoldelli, il coltivatore nel cui campo viene anche “custodito” il seme originale. Sapevano ad esempio che il 1632 è l’anno cui risale il primo documento (in Lombardia) sulla semina di tale prodotto. E altri due bambini, conosciuti nella cascina del nonno coltivatore di mais, alla domanda “che cosa vuoi fare da grande?”, hanno risposto con convinzione: “Il contadino”.

A Corna Imagna la “Commissione minori”, presieduta dal vicesindaco, sta avviando il progetto dell’Orto civico, gestito da anziani ma con il coinvolgimento anche di bambini delle scuole elementari. Si tratta in questo caso di un progetto non

---

<sup>6</sup> Concetto già ampiamente diffuso in antropologia, per l’ambito delle ricerche sociologiche (in questo caso riguardanti la Sardegna), mutuo questo concetto da “Cibo e identità locali” di A. Oppo, M. Ferrari e M. Pitzalis, in F. Neresini e V. Rettore, “Cibo, cultura, identità”, Carocci, Roma 2008, pp. 45-54.

direttamente legato al prodotto tipico dello “stracchino all’antica”, e tuttavia sintomatico di una visione innovativa di “ritorno alla terra” come progetto culturale.

A maggior ragione ciò vale per il caso di Mezzago. Se non abbiamo notizia di coinvolgimenti di bambini nei processi produttivi dell’asparago rosa, dal mio studio ad ampio raggio su questa realtà<sup>7</sup> risulta il grande interesse dell’amministrazione comunale nel coinvolgere i bambini della scuola dell’obbligo nella “progettazione partecipata” sui grandi temi dello sviluppo del territorio: ciò è accaduto in occasione della definizione del PRG del 1999-2001 e del PGT nel 2008-09, dove spesso le proposte “urbanistiche” dei bambini sono state accolte nei piani ufficiali. Il caso di Mezzago - va detto - presenta una visione di sviluppo “integrato” ad alta complessità, dove la questione dell’asparago rientra a pieno titolo, ma non certo come prevalente “marcatore” dell’identità locale.

La fascia dei giovani presenta certo elementi di problematicità, ma anche qualche segnale in controtendenza positiva. Alla lamentela diffusa un po’ in tutte le associazioni per le difficoltà nel ricambio generazionale di attivisti e volontari, fa riscontro ad esempio a Gerola Alta il Consiglio della Pro loco, rinnovato di recente con 6 consiglieri giovani su 12. Sembra di intravedere, comunque, segni di un nuovo interesse dei giovani per l’attività agricola e agroalimentare.

È vero che i giovani e i giovanissimi non amano l’alpeggio, il pascolo e il lavoro nei campi (la figura del cascìn, il giovanissimo aiutante dei pastori in Val Gerola<sup>8</sup>, è andato scomparendo), ma sempre a Gerola abbiamo l’esempio quasi unico di Cristina, la giovane alpeggiatrice di 18 anni, che ha iniziato da ragazzina a seguire il padre nella vita pastorale : parla con orgoglio di questa sua scelta precocissima, che non le ha impedito di studiare; e racconta della tristezza di non avere avuto molti amici quando andava a scuola, perché tutti le chiedevano dove sarebbe andata in vacanza d’estate e lei rispondeva che andava in alpeggio, con tanto di ironia nei suoi confronti. Ma è anche molto soddisfatta dell’aumento di turisti che vanno oggi a visitare il suo alpeggio, del rinnovato interesse per la produzione tipica del bitto, e a una mia domanda su cosa le piacerebbe fare in più oggi, lei si dice entusiasta all’idea di poter, un giorno, andare nelle scuole e insegnare ai ragazzini come si fa il formaggio in alta quota.

A Corna Imagna, poi, abbiamo l’interesse per i giovani da parte di tutto il nuovo “sistema sociale” che sta mettendo in piedi l’amministrazione comunale: attività sempre più frequenti dei gruppi scout, per le quali è stato approntato un campeggio, e poi il nuovo ostello gestito da una cooperativa giovanile.

A Mezzago, infine, le multiformi attività rivolte ai giovani - a cominciare da Spazio giovani ai mille spettacoli organizzati dal “Bloom”, fino all’indirizzo musicale ottenuto dieci anni fa per la scuola media - hanno finito col creare una “configurazione sociale” favorevole all’impegno giovanile in diversi campi: grazie all’“indirizzo musicale”, i ragazzini della scuola media hanno istituito la banda musicale del paese, che gira orgogliosa per le strade in occasione delle varie feste, in particolare il “Maggio mezzaghese”, che è la “Sagra dell’asparago” che da anni dura un intero mese: il tema dell’asparago è diventato un volano per lo sviluppo di una ricchissima offerta culturale, con al centro il “ristorante di Palazzo Archinti”, dove per quattro week end è possibile gustare piatti a base del celebre “asparago rosa”. Ebbene in quel ristorante, gestito interamente da un centinaio di volontari per finanziare i progetti di un

---

<sup>7</sup> S. Delapierre, “L’albero e le parole. Autobiografia di Mezzago”, F. Angeli, Milano, 2011.

<sup>8</sup> Sulla val Gerola e su tutta la vicenda del bitto, rinvio a M. Corti, “I ribelli del bitto. Quando una tradizione casearia diventa eversiva”, cit.

volontariato ricchissimo e polivalente, è possibile veder servire in tavola ragazzini anche di 11-14 anni, orgogliosi di dare il loro contributo al volontariato della cittadina.

Anche giovanissimi appartenenti a famiglie di immigrati (specie marocchini) servono in tavola, e questa loro attività può servire da stimolo (secondo l'ex sindaco Vittorio Pozzati) a un maggior coinvolgimento delle loro famiglie nelle mille iniziative del paese gestite dal volontariato (nella nostra ricerca Mezzago è l'unica situazione in cui si sia parlato d'immigrati).

Gli *anziani*, infine, sono una categoria sociale molto attiva, ancora una volta, a Mezzago. Ma qui bisogna precisare che il tipo di associazionismo presente a Mezzago è soprattutto del tipo "associazionismo sociale", culturale o religioso, che investe varie fasce d'età in diversi campi (ad esempio la solidarietà verso il Terzo mondo, la vita sportiva ecc.). L'Associazione volontari di Mezzago è formata da "giovani pensionati" che svolgono un'efficientissima serie di servizi da "nuovo welfare sociale" (accompagnamento degli altri anziani o dei portatori di handicap a visite mediche, o al lavoro), mentre la questione specifica dell'asparago rosa è gestita dalla CAAM (Cooperativa agricola asparagicoltori di Mezzago), i cui soci e volontari sono in gran parte dei pensionati.

La partecipazione civile in altre situazioni - più "incentrate" di Mezzago sul loro specifico prodotto agroalimentare - vede gli anziani come importanti testimoni storici, "custodi" della tradizione e dell'orgoglio di una produzione finalmente "riscoperta", ma la rete di attività sociali ed economiche (ristoranti, alberghi, ostelli, cooperative, l'"Accademia del pizzocchero" di Teglio, consorzi agroalimentari, presidi *Slow Food*) è chiaramente formata da persone in gran parte di mezza età o anche giovani: si tratta infatti di un tipo di "partecipazione" sociale di tipo chiaramente progettuale, costruttiva delle basi economiche e culturali di una configurazione sociale che è tuttora in via di formazione.

### 3.2 Vecchi e nuovi "mestieri"

Ed è proprio su questo terreno delle *attività economiche legate alla nuova valorizzazione del prodotto agroalimentare tipico* che vanno segnalati alcuni fenomeni, sintomo di un'effervescenza d'iniziative innovative, di una ricerca, forse ancora embrionale, di basi nuove per un'economia fondata su un nuovo rapporto con la memoria e il territorio (ma su questo punto rinvio al contributo di Michele Corti).

Abbiamo imparato nomi di mestieri che ci erano sconosciuti in qualche caso, o di mestieri conosciuti ma che venivano declinati in modo nuovo: contadini, pastori e alpeggiatori, alle prese con le strettoie di nuove normative regionali, nazionali e comunitarie che spesso considerano irragionevoli; ma anche casaro, capo-capraio, caricatore (colui che gestisce gli animali in alpeggio) e lacèr (colui che conferisce il bestiame per il latte) che si ritrovano a svolgere ruoli segnati da nuovi significati "sociali" che prima non avevano, com'è il caso dei quattro panettieri/pasticceri di Gandino che hanno inventato il "Melgotto", il biscotto fatto con il mais spinato, che è diventato il dolce tipico del paese (da soli quattro anni!).

A Teglio si è costituita una rete di una diecina di ristoranti che offrono i pizzoccheri (sulla cui autenticità esistono delle diatribe interne), così come a Morbegno un ristoratore (che è legato a *Slow Food*) ha inventato lo *Slow Cooking*, mentre a Teglio è nato qualche agriturismo, e a Corna Imagna, oltre all'ostello, si vuole costruire la "Locanda dello stracchino". "Per noi non sono importanti solo le relazioni

commerciali”, sintetizza il titolare del mulino industriale Tudori di Teglio, che ci tiene molto a mantenere nel paese il suo impianto di grandi dimensioni, nonostante che per lui sarebbe più comodo spostarlo in fondo valle.

La figura economica che mi pare di grande valore simbolico è quella del “montanaro o contadino di ritorno”, di cui abbiamo trovato qualche significativo esempio: dal tecnico teatrale di Sondrio che si mette a coltivare a Teglio il grano saraceno all’ex impiegato di 7° livello dell’IBM di Vimercate che ha programmato, vent’anni fa, la sua trasformazione in imprenditore agricolo a Mezzago, ed è diventato un “agricoltore biologico” all’avanguardia; e, poi, le “centinaia di hobbisti” che a Gandino vanno a chiedere i semi di mais spinato per coltivarcelo e farsi la polenta da soli.

Non bisogna dimenticare tuttavia qualche giovane che sta facendo studi in campo agrario (Istituto tecnico o Università) e che ha serie intenzioni di diventare un “montanaro” (come il giovane diciottenne di Gerola, membro del Consiglio della Pro loco, che sta “studiando da casaro”).

### 3.3. Verso progetti “integrati”

Da quanto qui detto sommariamente, risulta già evidente la forte propensione, nelle situazioni analizzate, a costruire “progetti locali integrati” protesi a una nuova idea di sviluppo: dove “integrazione” significa relazione proficua e feconda tra istituzioni e aggregazioni (formali e informali) della società civile, tra diverse dimensioni della configurazione sociale complessiva (economica, culturale, ambientale, di sviluppo della cittadinanza attiva...), tra valorizzazione della memoria e del patrimonio storico e proiezione verso future progettualità.

In almeno due settori le *istituzioni comunali* hanno un forte ruolo propositivo e concretamente progettuale in relazione ai temi connessi con la produzione agroalimentare tipica: intanto le delibere sul marchio De.Co. che, a parte il caso di Mezzago dove la delibera risale al 2004 (tra le prime in Italia), negli altri due casi sono recentissime: del 2011 per Gandino e addirittura dell’aprile 2012 per Teglio (in entrambi questi casi il Comune ha istituito apposite commissioni per la gestione del relativo disciplinare). Ciò ha significato un ruolo attivo delle amministrazioni comunali per la definizione “scientifica” dei contenuti dei disciplinari: ad esempio nel caso di Mezzago con la consulenza dell’inventore delle De.Co., l’enogastronomo Luigi Veronelli, e di Agostino Falavigna dell’Istituto Sperimentale per l’Agricoltura di Montanaso Lombardo; e nel caso di Gandino con la consulenza decisiva di Paolo Valoti dell’Unità di Ricerca per la Maiscoltura di Bergamo.

Altro “settore” in cui i Comuni si dimostrano attivi è quello della ricostruzione della memoria storica – su cui ritorneremo –, in particolare vanno segnalati i due istituti (sovracomunali) del Centro Studi Valle Imagna, con sede a S. Omobono, che dalla sua fondazione (1997) ha prodotto una serie impressionante di studi sulla memoria storica (le abitazioni rurali, l’emigrazione, le leggende riguardanti Morterone...), e l’ecomuseo della Val Gerola (con sede a Gerola Alta, ma che comprende i quattro comuni di quella valle), che ha finito con lo svolgere un ruolo di “volano culturale” di tutta la valle, in una chiave inter-territoriale e pluri-dimensionale.

Quanto alle istituzioni della *società civile*, che di solito interloquiscono proficuamente con le istituzioni politiche locali, è inevitabile una certa eterogeneità – come già accennato – tra situazioni in cui prevale quello che potremmo chiamare un “associazionismo a tutto campo” (a Mezzago la Cooperativa asparagicoltori ad esempio è solo una delle circa trenta associazioni/aggregazioni che sono state contate,

e dal mio studio risulta che su 4.000 abitanti ben 600 si possono definire cittadini attivi, cioè impegnati nelle più diverse attività di volontariato), e quelle in cui accanto a un istituto/associazione nata in tempi non recentissimi e dedicata al tema agroalimentare (l'Accademia del Pizzocchero di Teglio, vari presidi *Slow Food*) si sono sviluppati da pochissimi anni cooperative e imprese turistiche, gruppi di lavoro, reti progettuali frutto spesso di una relazione virtuosa con l'amministrazione comunale (la "Casa dello stracchino" di Corna Imagna, il "Centro del bitto storico" e l'ecomuseo a Gerola, il mulino storico a Teglio, per fare solo alcuni esempi). Ma in linea generale - se si può dire che, a parte Mezzago, un associazionismo "civile" in senso lato è ancora allo stato embrionale in diverse delle situazioni studiate (in particolare si può notare la quasi assenza di gruppi locali di acquisto solidale) -, l'elemento di maggiore interesse è invece il crescente clima di "integrazione", vien da dire fecondazione reciproca, che vengono esplicitamente ricercati tra diverse forme e dimensioni della società locale.

Uno solo dei molti esempi che si potrebbero fare: la nuova "costellazione sociale" che si sta configurando a Gerola Alta - pur con tracce residue di una "antica" conflittualità interna relativa alla difesa del "bitto storico", su cui torneremo - è fatta di ristoratori che stanno mettendosi in rete (ne abbiamo conosciuto uno anche in fondo valle), albergatori che cercano di rinverdire una vecchia tradizione turistica, un ecomuseo dedito ad attività didattiche per adulti e bambini, una parrocchia, un Consorzio del bitto storico che ha la stessa sede dell'ecomuseo costruita dal Comune, una Pro Loco, un gruppo folcloristico che anima le feste del bitto e, infine, persino un gruppo Alpini.

Queste nuove comunità che stanno emergendo, coraggiosamente e in controtendenza, hanno chiarissimo il fatto che il prodotto agroalimentare tipico e di alta qualità su cui concentrano le loro nuove energie *non può essere di per sé*, concretisticamente, l'elemento costitutivo della propria identità, ma semmai l'elemento *simbolico*, che come tale rimanda, evoca l'idea di un nuovo stile di vita, di nuove relazioni virtuose tra l'uomo e la terra, tra ambiente ed economia, tra cultura e tradizione: dunque in sintesi - nelle "autoriflessioni" più consapevoli - un nuovo modello di sviluppo. E sul piano ancora dei simboli, non si può non sottolineare il sorgere di alcuni luoghi, alcuni manufatti, che pare vogliano ricomprendere in sé il messaggio di una nuova "concrezione locale" che è insieme economica, sociale, valoriale, culturale e "territoriale": A Corna Imagna il primo luogo che si visita è la "Casa dello stracchino", dove soci e volontari della Cooperativa, oltre ad averla costruita con le proprie mani, vanno ogni giorno per fare materialmente il prodotto, ricevere i visitatori, offrire loro lo stracchino all'antica (che nulla ha a che vedere con l'idea di "stracchino" che ne avevamo), ma offrir loro anche materiale di promozione delle feste religiose e libri del Centro Studi Valle Imagna.

A Teglio abbiamo visitato un mulino storico ad acqua recentemente ristrutturato e che sarebbe entrato in funzione di lì a pochi giorni, che è anche un "museo di se stesso", un luogo di formazione "territoriale" per grandi e piccini, a cominciare dai bambini dell'asilo. Il grano che vi verrà macinato sarà rigorosamente il grano saraceno del seme originario di Teglio. Ciò vale anche per il già citato "Centro del bitto storico" di Gerola Alta; mentre altre situazioni (Gandino, Mezzago) hanno più di un luogo con valore altamente simbolico: a Gandino ci sono antichi musei e archivi, quasi dimenticati nell'epoca dell'industrializzazione "selvaggia", che ricordano l'epoca d'oro dell'antica produzione tessile che aveva fatto di Gandino uno dei luoghi più ricchi d'Europa (e lì vennero tinte le camicie rosse di Garibaldi), e una tradizione medievale fatta di chiese e palazzi stupendi, del tutto inaspettati per chi ci va per la prima volta.

Nel libro su Mezzago poi ho parlato delle "tante piazze" che sono diventate il cuore pulsante della cittadina: dall'antico Palazzo Archinti (sede di una confraternita di frati

Umiliati nel XIII-XIV secolo e oggi sede del ristorante della sagra dell'asparago), alla splendida Biblioteca/Centro civico, una delle più belle della Brianza e luogo d'infinita iniziative culturali (e che ama definire se stessa "piazza del sapere"), alla nuova sala per le assemblee della Parrocchia, all'Accademia di musica (dentro Palazzo Archinti, costruita col lavoro volontario dei soci dell'antica Cooperativa agricola...). Un socio del Bloom, nel corso di un'intervista volante, ha pronunciato una frase chiave, che ci pare sintetizzi un po' tutto lo spirito di questa rinascita comunitaria cui stiamo assistendo: "A noi piace mischiare le cose".

### 3.4. Autoriflessività

Una dimensione di assoluta importanza per un'analisi delle comunità locali, specie se "allo stato nascente", è quella dell'*autoriflessività*, che cosa quelle comunità pensano e dicono di se stesse. Ciò coinvolge inevitabilmente almeno tre dimensioni: il discorso sulla memoria, quello sul futuro (il desiderio, il sogno, l'immaginario), e quello sui valori sociali e culturali di riferimento.

Sul tema della *memoria*, va detto che il passato viene sempre presentato come *tradizione da far rivivere*, anche se il significato della "memoria" è alquanto più complesso<sup>9</sup>. La frase di un intervistato può aiutare a comprendere la questione: "Una volta da noi il chilometro zero era obbligatorio".

La memoria non può essere semplice "nostalgia" di un passato mitizzato (anche se esso spesso viene così presentato), ma risignificazione reciproca tra passato e presente, in vista di una proiezione futura. I mille racconti che abbiamo raccolto sulla "vita com'era una volta", soprattutto dai testimoni più anziani, contengono quasi sempre un risvolto sul presente e il futuro. Una "rinascita" del passato - anche dietro una nostra specifica domanda - non è mai declinata in termini "passatisti", ma come inedita possibilità di affrontare i problemi assai gravi dell'oggi: "mio figlio è architetto ed è disoccupato, se imparasse ad amare la terra avrebbe risolto i suoi problemi", è più o meno la risposta che abbiamo ricevuto. E il discorso talora si allarga verso uno scenario ad ampio respiro, qual è quello offerto dal sindaco di Corna Imagna Antonio Carminati, che è stato anche presidente del Centro Studi Valle Imagna: all'analisi puntuale del grande patrimonio rurale abitativo, dei meravigliosi terrazzamenti in parte sopravvissuti, di un sistema economico che fino a qualche decennio fa si graduava per altitudine (il pastorale in alpeggio, l'agricolo in collina, la piccola manifattura sul fondo valle), fa riscontro un immaginario di ampia portata, che va dalla ri-valorizzazione del patrimonio abitativo (la "civiltà della pietra") anche in funzione di un nuovo turismo responsabile, all'idea di nuovi percorsi culturali anche trans-vallivi, legati a prodotti locali non solo caseari. E il fatto che in alcuni casi (specie in quelli di ripresa recente della coltivazione di un prodotto) si sia sentito il bisogno di costruire dei "miti di fondazione" sta a dimostrare la voglia di sancire simbolicamente un "nuovo inizio" *proiettato al futuro*: così è per l'asparago di Mezzago, il cui primo seme sarebbe stato portato nella cittadina, attorno alla prima guerra mondiale, da un migrante che lo teneva nascosto in una canna; o per la "riscoperta" dei semi del mais spinato di Gandino, che pareva del tutto scomparso: ma nella cantina di una vecchia cascina qualcuno ha trovato un "vasetto" (o secondo un'altra versione una "spiga") con i semi ancora vitali, dai quali è rinata, in tempi assai recenti, la coltivazione di

---

<sup>9</sup> Sulla differenza tra memoria e tradizione mi permetto di rinviare al mio libro: "Il racconto di Nonantola. Memoria storica e creatività sociale in una comunità del Modenese", Unicopli, Milano 2004.

quell'antico genotipo. E Paolo Valoti, il tecnico che ha curato quella stessa rinascita, a una domanda specifica sul suo "sogno", così risponde: "mi piacerebbe vedere tutti i balconi di Gandino con su esposti, oltre i gerani, anche le pannocchie di mais spinato".

Nei percorsi autoriflessivi sulla propria (nuova) identità locale, oltre agli aspetti di criticità di cui parleremo tra breve, emergono con prepotenza i grandi *valori* che caratterizzano la virtù civica in questa "rinascita di comunità" che caratterizza i nostri casi di studio (e non essi soltanto). Il grande *orgoglio* innanzitutto per l'opera appena iniziata, che negli anziani significa consapevolezza dell'importanza dell'aver "tenuto duro" il proprio attaccamento alla tradizione (ad esempio il quasi ottantenne tegliese, il quale pur avendo anche lavorato in altri campi può vantarsi di aver sempre e soltanto coltivato la varietà locale di grano saraceno); e nei più giovani fiera per un loro nuovo ruolo sociale nella comunità (i panettieri di Gandino, ad esempio, che hanno inventato il "Melgotto", nuove figure di alpeggiatori, di scout, di albergatori); e poi c'è la passione per questo impegno rinverdito verso i propri cittadini, il proprio territorio, la propria "tradizione": non c'è solo la ragazza di Gerola di cui abbiamo già parlato, o l'alpeggiatore che vede il suo lavoro come "vera scelta di libertà", o i ristoratori felici della fatica di dare un nuovo senso al loro lavoro<sup>10</sup>, ma c'è soprattutto lo stuolo numerosissimo di volontari che fanno della *gratuità dell'impegno* il loro punto d'onore (e qui è importantissima la continua "riflessione su se stessi" che essi compiono a Mezzago).

La fiducia, in estrema sintesi, nella relazione reciproca tra le diverse componenti sociali protese a un'opera corale - la fiducia come grande collante di un autentico "capitale sociale" nella sua versione *bridging*<sup>11</sup> - costituisce così la "temperie morale" di questi soggetti straordinari che abbiamo conosciuto.

### 3.5. Un localismo a geografia variabile

*L'apertura all'esterno*, il rifiuto della tentazione "integralista" che spesso alligna nella dimensione comunitaria specie nella nuova era della globalizzazione<sup>12</sup>, è la cartina di tornasole che permette di misurare la vitalità, ma soprattutto la comunicabilità, di esperienze quali quelle di cui andiamo discorrendo. Non vi sono solo i progetti sovra-comunali e trans-vallivi su cui sta lavorando l'amministrazione di Corna Imagna - cui abbiamo già accennato -, ma l'attenzione al turismo sta avendo riscontri concreti positivi, oltre che a Corna, anche a Mezzago (al Maggio mezzaghese le presenze sono di alcune migliaia di persone per ciascuno dei *week end*), a Gandino (dove si è saputo creare un interesse "integrato" per il prodotto agroalimentare e per l'offerta culturale ricchissima della locale "memoria storica"), a Teglio (dove l'interesse dei turisti per il pizzocchero locale ha una tradizione antica); e anche a Gerola, per le feste legate al

---

<sup>10</sup> "Nulla di grande è stato fatto senza passione": è la scritta che fa bella mostra di sé all'esterno del ristorante/locanda "Centrale" di Gandino.

<sup>11</sup> Concetto elaborato da R. Putnam nel libro *Capitale sociale e individualismo. Crisi e rinascita della cultura civica in America* (Il Mulino, Bologna 2004). Al contrario del capitale sociale *bonding*, che crea identità tendenzialmente chiuse all'interno di una comunità, il capitale *bridging* "getta ponti" di fiducia anche all'esterno della comunità considerata, ha dunque un carattere più aperto, inclusivo.

<sup>12</sup> Com'è noto, è stato soprattutto il sociologo francese Alain Touraine a mettere in guardia contro i pericoli del "comunitarismo", che egli tuttavia declina solo in un'accezione fondamentalmente negativa.

bitto e le molte iniziative dell'ecomuseo. In quest'ultimo caso tuttavia il "rapporto con l'esterno" presenta caratteristiche peculiari, legate al lungo conflitto che vi si è svolto nei decenni trascorsi sul "bitto autentico": tale conflitto, da un lato, ha avuto in qualche misura origine esterna (le normative europee e regionali che estendevano il marchio "bitto" all'intera Valtellina), ma *anche la soluzione*, cioè la capacità di resistenza e (forse) di sostanziale tenuta della rete di produttori del "bitto all'antica", ha avuto punti di forza più esterni che interni alla comunità.

Questi sono costituiti innanzitutto dall'appoggio autorevole di *Slow Food*, e poi dalla vastissima campagna promozionale (che è arrivata sino a New York e in Giappone) che è stata sostenuta da filiere culturali, economiche, gastronomiche che operavano ad ampio raggio. Infine va segnalato il caso di Mezzago, dove "l'inclusione di chi viene da fuori" fa quasi parte di un'identità rivendicata con orgoglio: che non è solo inclusione dei "nuovi cittadini" (italiani e stranieri) nell'associazionismo o nelle iniziative locali, ma anche di saperi tecnologici (ad esempio per costruire la scuola materna in bioarchitettura o la Biblioteca si sono visitate molte località all'estero); e poi c'è il "gusto dei gemellaggi": in particolare nel 2009-10 Mezzago si è gemellata con Reilingen, cittadina del Baden-Württemberg dove c'è una grandissima produzione di asparagi bianchi.

### 3.6. Elementi di criticità

Abbiamo già fatto qualche cenno sulle *criticità/conflictualità* che abbiamo riscontrato in questo nostro viaggio. Per diversi aspetti rinvio ai contributi dei colleghi Corti e Agostini. Qui mi preme sottolineare quello che forse è un comun denominatore delle problematiche che abbiamo rilevato: che è il conflitto tra *prospettiva industrialista dello sviluppo e nuova prospettiva comunitaria di uno sviluppo sostenibile*.

È quanto si può vedere, ad esempio, nei timori diffusi a Mezzago dove, a fronte di una politica comunale di salvaguardia del verde (che costituisce ancora il 70% della superficie del comune!), l'arrivo della "Pedemontana" - cui il Comune si era opposto a suo tempo - determinerà l'abbandono di terreni agricoli particolarmente adatti per la coltura dell'asparago, nuovo consumo di suolo, un rischio di "periferizzazione" rispetto alla "megalopoli" circostante. Periferizzazione che già ha un risvolto sociale nell'arrivo di "nuovi abitanti" (in gran parte italiani di Monza, Milano, Vimercate), i quali hanno qualche difficoltà a inserirsi nel ricco clima associativo, nella rete di volontariato "storica" che caratterizza la cittadina; un rischio di *gentrification* sui generis, dove nuove abitazioni molto dignitose accolgono cittadini che "credono di venire a respirare aria buona, e invece rischiano di ritrovarsi in una nuova periferia di Milano" (ex sindaco Vittorio Pozzati). Il consumo di territorio, anziché la sua "cura" e "rigenerazione" in chiave ecologica e in funzione di un'antropizzazione comunitaria, è quanto si teme ad esempio a Teglio, dove trent'anni fa c'erano 70 ha di terra coltivati col grano saraceno locale, e oggi sono una diecina, e i pizzoccheri vengono prodotti anche in modo industriale in tutta la Valtellina con semi di grano provenienti dal Canada o dalla Cina.

E se è pur vero che a Gandino e a Corna Imagna uno splendido patrimonio rurale, artistico, monumentale ha dato una spinta di grande ottimismo, da "capitale allo stato nascente", ad amministrazioni locali, reti associative e imprenditoriali fortemente protese a una progettualità creativa e "moltiplicativa" di socialità e di immaginario, è altrettanto vero che a Gerola tira ancora un'aria da "resistenza" eroica, di un luogo orgoglioso di sé ma che si sente ancora molto isolato, indifeso verso istituzioni, norme e "comune sentire" verso le quali c'è un gran bisogno di dialogo e di ri-costruzione di



prospettive condivise. Non è un caso, mi pare, che tutte le persone che abbiamo sentito, e che pure hanno dato una valutazione estremamente positiva sul ruolo di salvaguardia svolto da *Slow Food*, hanno espresso amarezza per i conflitti del passato, sui rischi dell'isolamento, sulla necessità/possibilità di trovare nuove sinergie tra i due "consorzi" che si sono dilaniati sull'utilizzo del termine e del marchio legato al "bitto".

### 3.7. Un'idea nuova di policy

Per tutto ciò è importante che le istituzioni, e per quanto ci riguarda la Regione Lombardia, riflettano sul loro possibile ruolo nell'affrontare le problematiche poste da queste realtà che hanno, peraltro, forti connotazioni innovative, di configurazioni sociali, economiche culturali con un significato paradigmatico, che allude a potenti immaginari di futuri nuovi scenari di sviluppo. Sulle *policies* che suggeriamo rinvio fondamentalmente al contributo di Stella Agostini. E tuttavia mi piace qui riportare una frase-chiave, pronunciata dall'assessora alla Cultura del Comune di Gerola Alta Loretta Curtoni: "La Regione deve lasciare maggiore autonomia ai territori localizzati; oppure, prima di fare dei regolamenti, chiedere alle persone del luogo: ad esempio, per i regolamenti dei pascoli, per il taglio e il regime dei boschi, per la gestione dei parchi spesso ci sono delle norme fatte a tavolino...". L'esigenza fondamentale che viene posta mi sembra essenzialmente quella di un *dialogo inter-istituzionale* e, ancor più, di un *dialogo tra la Regione e i luoghi*. Una nuova concezione della progettazione del territorio, che sia "partecipata" e non unidirezionale - secondo le più avanzate teorie e pratiche di "produzione sociale del piano" - dovrebbe entrare con più forza nelle priorità della Regione. A cominciare - mi pare - da un dialogo di tipo culturale.

La Regione non può ignorare la *sapienza ambientale* da lungo tempo depositata nei territori, che ad esempio si concretizza negli antichissimi Statuti degli alpeggi. Non si può nello stesso tempo valorizzare in termini turistici, di immagine e di marketing la tradizione degli "antichi sapori", e ignorare i contesti "di contorno" che producono tali eccellenze. Che non sono contesti da valorizzare come "nicchie" vagamente utopiche, e invece concretamente soggette alle conseguenze di politiche distruttive di territorio, bensì contesti che "alludono", nel loro concreto operare, fatto di entusiasmo, passione e creatività, a un nuovo insieme di società locali, diverse per identità, per memoria e cultura materiale, che nel "riconoscersi reciprocamente" possono costituire l'embrione di un nuovo "federalismo dei luoghi" in un mondo ancora dominato da logiche lontane dall'economia reale. Ma tutto ciò - scritto ancora sull'onda di un'importante esperienza di ricerca - vuol essere solo un anticipo di riflessione su quello che può essere il prosieguo di questo lavoro: che sarà fatto di *restituzione* agli stessi soggetti che abbiamo coinvolto nella ricerca, di un *dialogo riannodato* con loro e tra loro e le istituzioni locali e nazionali, della costruzione, in prospettiva, di un *sentire condiviso* su nuovi valori dello sviluppo non più incentrati sulla "crescita" quantitativa di produzioni purchessia (che spesso significa *decrescita dei territori*), ma sulla possibile "rinascita" di nuovi modelli, forme, e anche indicatori di sviluppo.

Un suggerimento che ci sentiamo di proporre alle Istituzioni regionali, in conclusione, è l'*individuazione di alcuni progetti pilota, caratterizzati da una progettualità condivisa e partecipata tra Regione, istituzioni locali, aggregazioni della società civile, singoli cittadini e operatori del territorio*: la costruzione di "laboratori territoriali" che sappiano condurre a livelli più elevati di eccellenza, visibilità, capacità propositiva e progettuale i nuovi scenari di sviluppo sostenibile altamente paradigmatici che abbiamo analizzato in questa prima ricerca.



## LA CREATIVITA' DELLA TRADIZIONE. TRA LOCALITA' E ABILITA'

### 4.1 Un'etnografia del presente in Regione Lombardia

Lo sguardo antropologico messo in campo in questo lavoro di ricerca sui sistemi di produzione agro-alimentare a valenza storico-identitaria, ha rivolto la sua attenzione sulle "esperienza del luogo" ripercorrendo ed analizzando le abilità delle persone dentro alle dinamiche creative della tradizione.

Il focus è quello delle produzioni agro-alimentari, del cibo, non senza dimenticare che siamo di fronte ad etnografie di realtà sociali complesse, che hanno selezionato elementi simbolici, rituali oltre che pratiche sociali e di produzione, che compongono l'identità collettiva. Analizzare la produzione, la commercializzazione, la trasformazione ed il consumo di un cibo significa investigarne in contorno sociale e culturale, oltre che politico ed economico.

In questo quadro la prospettiva antropologica adottata nello studio di queste realtà non si è posta a servizio di uno "studio dei vecchi tempi" di un passato fossile, ma ha avuto come obiettivo quello cogliere, a partire dalle caratteristiche ed alle abilità locali, anche gli elementi di generatività sociale e le possibili evoluzioni territoriali. Di seguito una prima sintesi delle evidenze.

Corna Imagna (BG) con lo "Stracchino all'antica", Gandino (BG) con la coltivazione di mais "spinato di Gandino", Teglio (SO) con la coltivazione del Grano Saraceno autoctono per la produzione di Pizzoccheri, la Val Gerola (SO) con il Bitto Storico, Mezzago (MB) con la coltivazione dell'"Asparago Rosa" ed il "Vigneto Pusterla" nella città di Brescia sono realtà che hanno creato o stanno creando un nuovo "paesaggio di senso".

Le persone e le comunità incontrare nell'ambito del lavoro di ricerca, hanno narrato e mostrato con orgoglio di appartenenza e tanta passione esperienze di vita, pratiche di produzione e di consumo, feste e tradizioni del proprio territorio attorno al tema del cibo e alle sue forme di produzione, trasformazione e consumo.

Non siamo di certo di fronte ad un'idea di tradizione che ostacola la modernità, come fonte di passività dell'uomo di fronte al cambiamento. Le narrazioni, accanto al "*Si è sempre fatto così. E' la nostra tradizione*" hanno fatto emergere chiaramente che in queste realtà convivono e prendono forma esperienze che si potrebbero definire tradizionali-innovative, espressione di forme dinamiche interne al territorio stesso. Nei territori incontrati emerge chiaro che, desideri ed esigenze, sono elementi comuni sia alla volontà di conservare che a quella di innovare una produzione agro-alimentare tradizionale e quindi, di conseguenza, il territorio stesso.

All'interno della consapevole e disincantata modernità di queste realtà, troviamo elementi di riappropriazione selettiva di parti della tradizione. In questo dinamico processo di riappropriazione non è quindi soltanto il passato a costruire il presente, ma anche l'oggi a selezionare ciò che della storia può essere utile.

Non si può certo dire che sia la mancanza di creatività a ricondurre le persone, l'uomo, a quanto già sperimentato dai propri antenati, nei casi di studio indagati quello che si percepisce è invece un certo desiderio di mantenere relazioni di legame con il passato ma con nuove configurazioni sociali. Questo sentire non ha quindi di

inserire elementi innovativi nei riti, nelle credenze, nelle coltivazioni, nella produzione, nella trasformazione e consumo del cibo.

All'interno di queste realtà il sistema di produzione agro-alimentare è divenuto, con modalità e percorsi diversi, il motore per un cambiamento concreto e tangibile.

Qui il "paesaggio" non si presenta inerte e statico ma è chiara espressione di fenomeni e percorsi di appropriazione, lavorazione ed anche contestazione. Questi percorsi, frutto di visioni pluriformi, frammentate ed unificate, si snodano sulla località e sulla globalità delle vite locali, mettendo a tema un sistema complesso di relazioni ed un ambiente entro le quali si svolgono. Quelle incontrate sono chiare immagini di piccole realtà del territorio lombardo, nelle quali l'uomo ha mostrato un'indubbia capacità di negoziazione e accettazione dei modelli culturali esistenti e una continua ridefinizione degli stessi. Con diversi modi e con diversi gradi di efficacia, in questi territori le "esperienze di luogo" sono state capaci di creatività, mantenendosi all'interno del flusso vitale che modifica continuamente ogni aspetto della vita culturale dell'uomo stesso.

Ad esempio, nel territorio Mezzaghese, la pratica agricola della produzione dell'Asparago Rosa è stata messa a valore per molteplici finalità: è utilizzata come strumento per non disperdere il patrimonio immateriale (la coltivazione agricola che caratterizza da più di un secolo il territorio) attraverso la sua valorizzazione. La concretezza di questa pratica agricola ri-presa dalla secolare tradizione locale, diviene anche strumento consapevole per scongiurare un consumo di suolo esasperato oltre che occasione per creare comunità.

Il recupero e la messa in pristino del Vigneto urbano di Brescia si presenta invece come un'occasione ed uno strumento di memoria e risignificazione del presente, un percorso attraverso il quale si preserva un'area di particolare pregio storico all'interno di una città, l'attività tradizionale della viticoltura e una tipicità autoctona (il "vitigno *invernenga*").

Le pratiche di coltivazione agricola, di allevamento, di produzione sono "luoghi complessi" carichi di molte valenze: gesti esperti, saperi tradizionali, nuove strategie, aspetti estetici, coinvolgimento emotivo e dedizione morale compongono le varie sfaccettature delle realtà locali che abbiamo incontrato.

Le pratiche legate alle produzioni agro-alimentari ricomprendono la fisicità delle azioni abituali e localizzate oltre dimensioni sociali dell'esperienza. Emerge chiaro come le conoscenze risultino situate (ovvero legate ai singoli contesti, alle esperienze dei soggetti coinvolti, agli usi locali e linguistico-dialettali, all'intreccio di interessi, alle relazioni interpersonali e di potere esistenti), socialmente costruite in quanto negoziate tra i soggetti che le praticano oltre che interpretate, tradotte e diffuse in un determinato contesto.

Ecco quindi che in questo quadro la possibilità di conoscere in pratica le lavorazioni casearie, di trasformazione dei prodotti agricoli, le pratiche agricole stesse, sviluppano un parallelo tra pratica e identità come costruzione processuale di natura sociale (relazioni di partecipazione e non partecipazione, modalità di appartenenza alla comunità di riferimento, instaurarsi di economie di significato). Di seguito un esempio emblematico di come questo "luogo complesso" costruisce la tipicità del prodotto.

Nel corso del lavoro di ricerca ci è stato raccontato che nella professionalizzazione di un bravo *Casaro* della Val Gerola, il sapere derivante dalla pratica, il sapere dei gesti che incorporano delle *routine* culturali, il sapere dello sguardo abile dell'apprendista *Casaro* "che ruba con gli occhi" i segreti della tradizione, sono elementi considerati molto importanti, fondamentali e necessari per giungere a una buona pratica casearia,

e quindi a un formaggio di una certa qualità. A fianco della dichiarata necessità di disporre di conoscenze tecniche professionalizzanti per i mestieri che caratterizzano il sistema agro-alimentare (scuole superiori, corsi universitari e/o corsi specifici), è posta a pari livello di importanza la necessità di poter fare esperienza pratica ed esperienza del conoscere in pratica le lavorazioni che caratterizzano il sistema di produzione del formaggio nel medesimo contesto di produzione.

E' molto interessante evidenziare che a più voci è stato riferito che questo sapere caseario qualificato è strettamente interconnesso con le buone pratiche di gestione degli alpeggi e in generale del territorio (che si declina in un sapiente rapporto con gli animali oltre che nella cura e nella presa in carico del territorio stesso).

La professionalità di un buon *Casaro* è quindi strettamente correlata a una buona pratica di allevamento del bestiame che si realizza grazie al paziente e rispettoso lavoro condotto al pascolo dalle figure del *Caricatore dell'alpeggio* e dal *Pastore*, accomunati dall'obiettivo di produrre latte di qualità preservando l'ecosistema territoriale. Nel sentire comune di questo territorio emerge la paziente "cura" del proprio territorio: con la rotazione degli animali al pascolo secondo le buone pratiche d'alpeggio (per consentire agli animali l'idonea assunzione di erba) si realizza anche una adeguata concimazione del prato, inoltre, con la pratica d'alpeggio si contribuisce alla manutenzione dei sentieri e delle vie di accesso degli animali, alla manutenzione dei manufatti e dei fabbricati rurali necessari alle pratiche di produzione (ad esempio i *calécc'*, costruzioni finalizzate alla pratica casearia in alpeggio).

Ma l'appartenenza e l'instaurarsi di economie di significato si declina anche con altre modalità. La realtà del Comune di Gandino costituisce a questo proposito un interessante esempio che ci racconta della continuità della pratica agricola della coltivazione delle varietà antiche e locali di mais, che ha consentito il passaggio da una generazione all'altra dei semi e la trasmissione dei saperi collettivi carichi di valenze identitarie, oggi nuovamente messe a sistema con elementi di creatività (la distribuzione dei semi ai produttori ed agli hobbisti, la produzione di farina per farne polenta, per la produzione di biscotti e per la pasta della pizza).

Nello stesso filone della valorizzazione creativa della tradizione si innestano anche le attività e le procedure della De.Co.. ovvero la produzione a denominazione comunale (adottata nella produzione e distribuzione dell'Asparago Rosa a Mezzago e nella produzione di mais spinato a Gandino) che attraverso un Disciplinare codificato e partecipato garantiscono una produzione di qualità di varietà autoctone oltre che l'allargamento delle collaborazioni e delle affiliazioni nel "capitale sociale" disponibile.

La realtà di Corna Imagna, vede un virtuoso coinvolgimento di residenti e visitatori in un vero e proprio percorso di valorizzazione, promozione ed animazione della tradizione alimentare locale (lo Stracchino all'antica) e dei luoghi di produzione.

All'interno dell'appartenenza e nelle nascite di nuove economie di significato non mancano le pratiche ecomuseali. Attraverso l'istituzione dell'Ecomuseo della Val Gerola (che comprende i Comuni di Cosio Valtellino, Pedesina, Rasura e Gerola Alta) è stato attivato un processo finalizzato alla conservazione, interpretazione e valorizzazione del patrimonio locale, quel "fare antico" considerato ancora molto vivo nelle azioni quotidiane. In questa realtà le pratiche ecomuseali messe in campo costituiscono un elemento di lettura dei segni della presenza dell'uomo nella Valle, una concreta proposta di coesione e condivisione di valori ed obiettivi, oltre che un volano catalizzatore di ulteriori e diversificate attività di promozione del territorio. Le pratiche ecomuseali spaziano infatti dalla messa in campo di diversificate attività di didattica scolastica, a esperienze del gusto dedicate ai più piccoli, al *marketing* della località mediante il coinvolgimento di svariati attori sociali, alla conoscenza delle valenze

territoriali attraverso il recupero di saperi (quali il recupero di ricette locali, l'utilizzo in cucina di erbe spontanee), di strutture e artefatti d'uso tradizionale locale.

In questo quadro, merita un certo grado di attenzione anche la trasmissione dei saperi e delle pratiche. Le realtà rurali raramente hanno prodotto una trasmissione dei saperi e delle pratiche, comprese quelle rituali, in modo sistematico. La via è sempre stata prevalentemente quella dell'oralità. E' stato interessante vedere che nei territori indagati non mancano invece esempi di organizzazione dei propri saperi, soprattutto quelli collettivi, in modo più organico che potrebbero essere oggetto di ulteriore approfondimento. A Gandino per esempio sono presenti musei e archivi storici a testimoniare l'antica tradizione tessile di questo territorio. Lo testimoniano in Val Gerola gli "Statuti per la gestione degli alpeggi", i cui contenuti codificati e riconosciuti sono tramandati di generazione in generazione e sono a tutt'oggi in uso come buone pratiche tra i frequentatori degli alpeggi stessi.

Il ritrovato interesse per le forme e i saperi tradizionali, nelle campagne e nelle realtà montane incontrate, ha portato negli ultimi anni anche al recupero di riti e pratiche di festa attorno al tema del cibo che erano in via di regresso, se non addirittura di sparizione.

Nella continuità del ripetersi delle feste si inserisce l'elemento creativo della rinascita. Attraverso la centralità del cibo e delle produzioni ri-prendono piede eventi, danze, sfilate a tema, utilizzo di abiti della tradizione, e sguardi di una comunità che si ritrova.

La festa dà una nuova centralità agli individui, li mette a contatto. Donne, uomini, giovani, adulti e anziani mangiano insieme, condividono si stringono in un'unica folla festante, si sentono comunità. "Il maggio mezzaghese" organizzato a partire dalla Sagra dell'Asparago, è la caratteristica ed importante ricorrenza della durata di un mese. Partendo dagli eventi gastronomici e al consumo dell'Asparago Rosa si intercetta e si catalizza un'intera comunità caratterizzata da un attivo "capitale sociale" (associazionismo, cooperazione, solidarietà, condivisione) realizzando numerosi e diversificati eventi sociali (di carattere artistico, sportivo, culturale).

Grazie alla Sagra dell'Asparago si allarga la rete di collaborazioni e contatti attorno al tema del cibo. Nella realtà Mezzaghese accanto all'utilizzo di prodotti locali per la realizzazione della Sagra dell'asparago che è alla base delle manifestazioni, sono attive collaborazioni con fornitori extraterritoriali di prodotti di tipo biologico (ad esempio il Biocaseificio Tomasoni di Gottolengo BS per la fornitura di formaggio grana) e con il Carcere di Opera per la fornitura di dolci e gelato (AISCRIM - Prigionieri del gusto, progetti gastronomici realizzati per l'inserimento al lavoro di detenuti). La Sagra diventa occasione per promuovere un corretto uso dell'acqua come bene comune (alla Sagra si serve "l'acqua del Sindaco") e per sensibilizzare, informare e promuovere comportamenti virtuosi e sostenibili dal punto di vista ambientale (grazie ad un Regolamento Comunale la Sagra è una "ecofesta": stoviglie, posate e bicchieri sono lavabili, i detersivi sono bio, i rifiuti sono differenziati ecc.).

Il tempo ciclico delle feste è quello che caratterizza e contraddistingue il tempo del continuo ritorno, del cambiamento e della rigenerazione. Lo testimoniano a Gandino la "Festa della scartocciatura" o "La festa di San Giuseppe" nel corso della quale si consegnano agli agricoltori i semi di mais spinato per le nuove semine.

Ogni attore sociale agisce all'interno di una precisa strategia di sopravvivenza ma è anche parte attiva di un percorso di accumulo di "capitale simbolico" come il riconoscimento. Il linguaggio di segni e simboli che caratterizzano il tempo festivo lo rende immediatamente riconoscibile rispetto a quello dedicato al lavoro.

In questa dimensione, la partecipazione al rituale può definire il “noi” rinsaldando il sentimento di comunità. Il costume festivo del Gruppo Folkloristico *I Gerol* della Val Gerola (SO) rientra nel contesto cerimoniale, carico di memorie, di saperi, dell’economia e dell’organizzazione sociale della Valle che le generazioni hanno raccolto da quelle anziane in una continuità di pratiche. Scomparsi nell’uso quotidiano, “gli abiti dal lavoro quotidiano” degli abitanti della Val Gerola diventano segno di riconoscimento sociale dei partecipanti attivi, fatto conoscere al territorio nell’ambito di svariate occasioni di festa anche legate al cibo (ad esempio la Sagra del Bitto di Morbegno).

Nell’ambito dell’approfondimento delle pratiche di produzione e delle pratiche di gestione del territorio “secondo i saperi tradizionali” non mancano elementi di criticità. Pur dando atto che la percezione diffusa è che le consapevolezza riguardo i saperi e le tecniche di produzione tradizionali, così come le pratiche tradizionali di gestione di un territorio e il buon uso dello stesso siano principalmente una questione di coscienza personale e collettiva (quindi di cittadinanza attiva e di partecipazione), soprattutto nelle realtà montane emergono chiari segnali di attrito, a vari livelli, con le disposizioni normative e l’eccessiva burocratizzazione delle procedure.

Gli adempimenti burocratici sono percepiti come pesanti e farraginosi; le norme di difesa ambientale sembrano mal conciliarsi con difficoltà alle buone pratiche di gestione del territorio secondo i saperi antichi (ad esempio il pascolo libero delle capre); le norme igienico-sanitarie e la loro standardizzazione (la qualità delle materie prime, gli attrezzi e i locali di lavorazione) e di tutela del benessere animale impongono oneri e impegni infrastrutturali e di Certificazione talvolta insostenibili.

In questo rapido escursus sulle identità territoriali e nelle loro dinamiche di creatività e rigenerazione, emerge chiara la centralità del cibo quale elemento di snodo e interscambio, a fianco della dimensione relazionale e della fiducia. Il cibo è quindi un oggetto risultante da pratiche attoriali da parte di agenti diversi, con una complessa maglia di significati storici e antropologici, capace di creare aggregazione, politiche e pratiche sociali innovative.

La località prende forma all’interno del processo attraverso il quale i soggetti del territorio coinvolti e le pratiche messe in campo, costruiscono senso.

In questa logica il binomio località e luogo non è quindi solo ed esclusivamente una questione geografica ma si costruisce anche attorno a pratiche, strumenti, prodotti e socialità.

La produzione di cibo di qualità, non standardizzato e non omogeneizzato diviene quindi un’occasione e uno strumento grazie al quale i saperi esperti e professionali, le competenze trasmesse di generazione in generazione, i mestieri esercitati da differenti membri delle comunità, le conoscenze empiriche di alcuni abitanti e saperi dei nuovi abitanti si giocano creativamente nelle pratiche delle produzioni agro-alimentari e risultano utili allo sviluppo locale e ripropongono nuove relazioni sociali.

Le realtà indagate hanno messo in luce la valenza positiva del recupero dinamico della tradizione: le tradizioni tornano utili al presente contribuiscono concretamente al suo sviluppo e radicamento, contribuiscono alla sua vitalità.

E’ chiaro che se da una parte occorre evitare di cadere nell’illusione del particolarismo locale o nell’illusione che i caratteri culturali siano esclusivi di un luogo, allo stesso modo dobbiamo sfuggire alla tentazione di rappresentare “il mondo e il sapere contadino” generalizzandolo. I riti, i saperi impliciti, le pratiche comunitarie, i ruoli sociali di un luogo sono temi di grande rilevanza che, interpretati oltre che

descritti possono far comprendere la complessità dell'agire umano e la diversità con cui si presenta.

Località, abilità e creatività della tradizione sono quindi lo sfondo all'interno del quale il patrimonio immateriale nutre lo sviluppo locale, attraverso diversi possibili percorsi partecipativi di "modernizzazione" delle pratiche, dei discorsi e dei simboli.

Lo sguardo antropologico messo in campo in questo lavoro di ricerca sui sistemi di produzione agro-alimentare a valenza storico-identitaria, ha rivolto la sua attenzione sulle "esperienza del luogo" ripercorrendo ed analizzando le abilità delle persone dentro alle dinamiche creative della tradizione.

Il focus è quello delle produzioni agro-alimentari, del cibo, non senza dimenticare che siamo di fronte ad etnografie di realtà sociali complesse, che hanno selezionato elementi simbolici, rituali oltre che pratiche sociali e di produzione, che compongono l'identità collettiva. Analizzare la produzione, la commercializzazione, la trasformazione e il consumo di un cibo significa investigarne in contorno sociale e culturale, oltre che politico ed economico.

In questo quadro la prospettiva antropologica adottata nello studio di queste realtà non si è posta a servizio per uno "studio dei vecchi tempi" di un passato fossile, ma ha avuto come obiettivo quello cogliere, a partire dalle caratteristiche e alle abilità locali, anche gli elementi di generatività sociale e le possibili evoluzioni territoriali. Di seguito una prima sintesi delle evidenze.

Corna Imagna (BG) con lo "Stracchino all'antica", Gandino (BG) con la coltivazione di mais "spinato di Gandino", Teglio (SO) con la coltivazione del Grano Saraceno autoctono per la produzione di Pizzoccheri, la Val Gerola (SO) con il Bitto Storico, Mezzago (MB) con la coltivazione dell'"Asparago Rosa" ed il "Vigneto Pusterla" nella città di Brescia sono realtà che hanno creato o stanno creando un nuovo "paesaggio di senso".

Le persone e le comunità incontrare nell'ambito del lavoro di ricerca, hanno narrato e mostrato con orgoglio di appartenenza e tanta passione esperienze di vita, pratiche di produzione e di consumo, feste e tradizioni del proprio territorio attorno al tema del cibo e alle sue forme di produzione, trasformazione e consumo.

Non siamo di certo di fronte ad un'idea di tradizione che ostacola la modernità, come fonte di passività dell'uomo di fronte al cambiamento. Nelle narrazioni, accanto al "Si è sempre fatto così. E' la nostra tradizione" emerge chiaro che in queste realtà convivono e prendono forma esperienze che si potrebbero definire tradizional-innovative, espressione di forme interne dinamiche.

Emerge chiaro che desideri ed esigenze sono elementi comuni sia alla volontà di conservare che a quella di innovare una produzione agro-alimentare tradizionale e quindi, di conseguenza, il proprio territorio.

All'interno della consapevole e disincantata modernità di questi territori, troviamo elementi di riappropriazione selettiva di parti della tradizione. In questo dinamico processo di riappropriazione non è quindi soltanto il passato a costruire il presente, ma anche l'oggi a selezionare ciò che della storia può essere utile.

Non si può certo dire che sia la mancanza di creatività a ricondurre le persone, l'uomo, a quanto già sperimentato dai propri antenati, quello che si percepisce è invece un certo desiderio di mantenere relazioni di legame con il passato ma con nuove configurazioni sociali. Questo quindi non impedisce di inserire elementi innovativi nei riti, nelle credenze, nelle coltivazioni, nella produzione, trasformazione e consumo del cibo.



All'interno di queste realtà il sistema di produzione agro-alimentare è divenuto, con modalità e percorsi diversi, il motore per un cambiamento concreto e tangibile. Qui il "paesaggio" non si presenta inerte e statico ma è chiara espressione di fenomeni e percorsi di appropriazione, lavorazione ed anche contestazione. Questi percorsi, frutto di visioni pluriformi, frammentate ed unificate, si snodano sulla località e sulla globalità delle vite locali, mettendo a tema un sistema complesso di relazioni e un ambiente entro le quali si svolgono. Quelle incontrate sono chiare immagini di piccole realtà del territorio lombardo, nelle quali l'uomo ha mostrato un'indubbia capacità di negoziazione e accettazione dei modelli culturali esistenti ed una continua ridefinizione degli stessi. Con diverse modalità e con diversi gradi di efficacia, in questi territori le "esperienze di luogo" sono state capaci di creatività, mantenendosi all'interno del flusso vitale che modifica continuamente ogni aspetto della vita culturale dell'uomo stesso.

Ad esempio, nel territorio Mezzaghese, la pratica agricola della produzione dell'Asparago Rosa è utilizzata anche quale strumento per non disperdere il patrimonio immateriale (la coltivazione agricola che caratterizza da più di un secolo il territorio) valorizzandolo. La concretezza di questa pratica agricola ri-presa dalla secolare tradizione locale, diviene anche strumento per scongiurare un consumo di suolo esasperato.

Il recupero e la messa in pristino del Vigneto urbano di Brescia si presenta invece come un'occasione ed uno strumento di memoria e risignificazione del presente, un percorso attraverso il quale si preserva un'area di particolare pregio storico, un'attività tradizionale oltre che una tipicità autoctona (il "vitigno *invernenga*").

Le pratiche di coltivazione agricola, di allevamento, di produzione sono "luoghi complessi" carichi di molte valenze: gesti esperti, saperi tradizionali, nuove strategie, aspetti estetici, coinvolgimento emotivo e dedizione morale compongono le varie sfaccettature delle realtà locali.

Le pratiche legate alle produzioni agro-alimentari ricomprendono la fisicità delle azioni abituali, localizzate oltre che le dimensioni sociali dell'esperienza.

Emerge chiaro come le conoscenze risultino situate (ovvero legate ai singoli contesti, alle esperienze dei soggetti coinvolti, agli usi locali e linguistico-dialettali, all'intreccio di interessi, alle relazioni interpersonali e di potere esistenti), socialmente costruite in quanto negoziate tra i soggetti che le praticano oltre che interpretate, tradotte e diffuse in un determinato contesto. Ecco quindi che in questo quadro la possibilità di conoscere in pratica le lavorazioni casearie, di trasformazione dei prodotti agricoli, le pratiche agricole stesse, sviluppano un parallelo tra pratica ed identità come costruzione processuale di natura sociale (relazioni di partecipazione e non partecipazione, modalità di appartenenza alla comunità di riferimento, instaurarsi di economie di significato). Di seguito un esempio emblematico di come questo "luogo complesso" costruisce la tipicità del prodotto.

Ci è stato raccontato che nella professionalizzazione di un bravo *Casaro* della Val Gerola, il sapere derivante dalla pratica, il sapere dei gesti che incorporano delle routine culturali, il sapere dello sguardo abile "che ruba con gli occhi" i segreti della tradizione, sono elementi considerati molto importanti e necessari per giungere a una buona pratica casearia, e quindi a un formaggio di una certa qualità. A fianco della dichiarata necessità di disporre di conoscenze tecniche professionalizzanti per i mestieri che caratterizzano il sistema agro-alimentare (scuole superiori, corsi universitari e/o corsi specifici), è posta sullo stesso piano la necessità di poter fare esperienza pratica ed esperienza del conoscere in pratica le lavorazioni che caratterizzano il sistema.

A più voci è stato riferito che questo sapere caseario qualificato è strettamente interconnesso con le buone pratiche di gestione degli alpeggi che si declina in un sapiente rapporto con gli animali oltre che nella cura e nella presa in carico del territorio.

La professionalità di un buon Casaro è quindi strettamente correlata a una buona pratica di allevamento del bestiame al pascolo gestita dalle figure del *Caricatore dell'alpeggio* e dal *Pastore*, finalizzato ad una produzione di qualità (di latte e quindi di Bitto Storico). Nel sentire comune di questo territorio, di eguale importanza è l'attenzione posta al rispetto della terra e all'ambiente dell'alpeggio: con la rotazione degli animali al pascolo per consentire l'idonea assunzione di erba si realizza anche una adeguata concimazione del prato stesso, inoltre, all'interno del corretto utilizzo dell'alpeggio, è compresa la manutenzione dei sentieri e delle vie di accesso degli animali, la manutenzione dei manufatti e dei fabbricati rurali necessari alle pratiche di produzione (ad esempio i *calécc'*, costruzioni finalizzate alla pratica casearia in alpeggio).

Ma l'appartenenza e l'instaurarsi di economie di significato si declina anche con altre modalità. La realtà del Comune di Gandino costituisce a questo proposito un utile esempio entro il quale la continuità della pratica agricola della coltivazione delle varietà antiche locali di mais, ha consentito il passaggio da una generazione all'altra dei semi e la trasmissione dei saperi collettivi carichi di valenze identitarie, oggi nuovamente messe a sistema con elementi di creatività (distribuzione dei semi ai produttori ed agli hobbisti, produzione di farina per farne polenta, per la produzione di biscotti e per la pasta della pizza).

Nello stesso filone della valorizzazione creativa della tradizione si innestano anche le attività e le procedure della De.Co., ovvero la produzione a denominazione comunale (adottata nella produzione e distribuzione dell'Asparago Rosa a Mezzago e nella produzione di mais spinato a Gandino) che attraverso un Disciplinare codificato e partecipato garantiscono una produzione di qualità, la produzione di varietà autoctone oltre che l'allargamento delle collaborazioni e delle affiliazioni nel "capitale sociale" disponibile.

La realtà di Corna Imagna, si vede invece impegnata nel percorso di coinvolgimenti dei residenti e dei visitatori in un vero e proprio percorso di valorizzazione, promozione ed animazione della tradizione alimentare locale (lo Stracchino all'antica) e del luogo stesso dove la stessa si origina.

Attraverso l'istituzione dell'Ecomuseo della Val Gerola (che comprende i Comuni di Cosio, Pedesina, Rasura e Gerola Alta) è stato attivato un processo finalizzato alla conservazione, interpretazione e valorizzazione del patrimonio locale, quel "fare antico" considerato ancora molto vivo nelle azioni quotidiane. In questa realtà le pratiche ecomuseali messe in campo costituiscono un elemento di lettura dei segni della presenza dell'uomo nella Valle, una concreta proposta di coesione e condivisione di valori ed obiettivi, oltre che un volano catalizzatore di ulteriori e diversificate attività di promozione del territorio. Le pratiche ecomuseali spaziano infatti dalla messa in campo di diversificate attività di didattica scolastica, a esperienze del gusto dedicate ai più piccoli, al marketing della località mediante il coinvolgimento di svariati attori sociali, alla conoscenza delle valenze territoriali attraverso il recupero di saperi (quali il recupero di ricette locali, l'utilizzo in cucina di erbe spontanee), di strutture e artefatti d'uso tradizionale locale.

In questo quadro, merita un certo grado di attenzione anche la trasmissione dei saperi e delle pratiche.

Le realtà rurali raramente hanno prodotto una trasmissione dei saperi e delle pratiche, comprese quelle rituali, in modo sistematico. La via è sempre stata prevalentemente quella dell'oralità. E' interessante evidenziare che nei territori indagati non mancano invece esempi di organizzazione dei propri saperi, soprattutto quelli collettivi, in modo più organico che potrebbero essere oggetto di ulteriore approfondimento. A Gandino per esempio sono presenti musei ed archivi storici a testimoniare l'antica tradizione tessile di questo territorio. Lo testimoniano in Val Gerola anche gli "Statuti per la gestione degli alpeggi", i cui contenuti codificati e riconosciuti sono tramandati di generazione in generazione ed a tutt'oggi in uso tra i frequentatori degli alpeggi stessi come buona pratica quotidiana.

Il ritrovato interesse per le forme e i saperi tradizionali, nelle campagne e nelle valli montane incontrate, ha portato negli ultimi anni anche al recupero di riti e pratiche di festa attorno al tema del cibo che erano in via di regresso, se non addirittura di sparizione.

Nella continuità del ripetersi delle feste si inserisce l'elemento creativo della rinascita. Attraverso la centralità del cibo e delle produzioni prendono piede eventi, danze, sfilate a tema, utilizzo di abiti della tradizione, e sguardi di una comunità che si ritrova.

La festa dà una nuova centralità agli individui, li mette a contatto. Donne uomini, giovani, adulti e anziani mangiano insieme, condividono si stringono in un'unica folla festante, si sentono comunità. "Il maggio mezzaghese" organizzato a partire dalla Sagra dell'Asparago, è la caratteristica ed importante ricorrenza della durata di un mese. Partendo dagli eventi gastronomici e al consumo dell'Asparago Rosa si intercetta e si catalizza un'intera comunità caratterizzata da un attivo "capitale sociale" (associazionismo, cooperazione, solidarietà, condivisione) realizzando numerosi e diversificati eventi sociali (di carattere artistico, sportivo, culturale). Nella realtà Mezzaghese accanto all'utilizzo di prodotti locali per la realizzazione della Sagra dell'asparago che è alla base delle manifestazioni, sono attive collaborazioni con fornitori extraterritoriali di prodotti di tipo biologico e con il Carcere di Opera per la fornitura di dolci e gelato.

Il tempo ciclico delle feste è quello che caratterizza e contraddistingue il tempo del continuo ritorno, del cambiamento e della rigenerazione. Un chiaro esempio è la "Festa della scartocciatura" o "La festa di San Giuseppe" nel corso della quale si consegnano agli agricoltori i semi di mais per le nuove produzioni a Gandino.

Ogni attore sociale agisce all'interno di una precisa strategia di sopravvivenza ma anche di accumulo di "capitale simbolico" come il riconoscimento. Il linguaggio di segni e simboli che caratterizzano il tempo festivo lo rende immediatamente riconoscibile rispetto a quello dedicato al lavoro.

In questa dimensione, la partecipazione al rituale può definire il "noi" rinsaldando il sentimento di comunità. Il costume festivo del Gruppo Folkloristico I Geroi della Val Gerola (SO) rientra nel contesto cerimoniale, carico di memorie, di saperi, dell'economia e dell'organizzazione sociale della Valle che le generazioni hanno raccolto da quelle anziane in una continuità di pratiche. Scomparsi nell'uso quotidiano, "gli abiti dal lavoro quotidiano" degli abitanti della Val Gerola diventano segno di riconoscimento sociale dei partecipanti attivi, fatto conoscere al territorio nell'ambito di svariate occasioni di festa anche legate al cibo (ad esempio la Sagra del Bitto di Morbegno).

Nell'ambito dell'approfondimento delle pratiche di produzione e delle pratiche di gestione del territorio "secondo i saperi tradizionali" non mancano elementi di criticità.

Pur dando atto che la percezione diffusa è che le consapevolezze riguardo ai saperi e le tecniche di produzione tradizionali, così come le pratiche tradizionali di gestione di un territorio e il buon uso dello stesso siano principalmente una questione di coscienza personale e collettiva (quindi di cittadinanza attiva e di partecipazione), soprattutto nelle realtà montane emergono chiari segnali di attrito, a vari livelli, con le disposizioni normative e l'eccessiva burocratizzazione delle procedure.

Gli adempimenti burocratici sono percepiti come pesanti e farraginosi; le norme di difesa ambientale sembrano mal conciliarsi con difficoltà alle buone pratiche di gestione del territorio secondo i saperi antichi (ad esempio il pascolo libero delle capre); le norme igienico-sanitarie e la loro standardizzazione (la qualità delle materie prime, gli attrezzi e i locali di lavorazione) e di tutela del benessere animale impongono oneri e impegni infrastrutturali e di Certificazione talvolta insostenibili.

In questo rapido escursus sulle identità territoriali e nelle loro dinamiche di creatività e rigenerazione, emerge chiara la centralità del cibo quale elemento di snodo e interscambio, a fianco della dimensione relazionale e della fiducia. Il cibo è quindi un oggetto risultante da pratiche attoriali da parte di agenti diversi, con una complessa maglia di significati storici e antropologici, capace di creare aggregazione, politiche e pratiche sociali innovative.

La località prende forma all'interno del processo attraverso il quale i soggetti del territorio coinvolti e le pratiche messe in campo, costruiscono senso.

In questa logica il binomio località e luogo non è quindi solo ed esclusivamente una questione geografica ma si costruisce anche attorno a pratiche, strumenti, prodotti e socialità.

La produzione di cibo di qualità, non standardizzato e non omogeneizzato diviene quindi un'occasione e uno strumento grazie al quale i saperi esperti e professionali, le competenze trasmesse di generazione in generazione, i mestieri esercitati da differenti membri delle comunità, le conoscenze empiriche di alcuni abitanti e saperi dei nuovi abitanti si giocano creativamente nelle pratiche delle produzioni agro-alimentari e risultano utili allo sviluppo locale e ripropongono nuove relazioni sociali.

Le realtà indagate hanno messo in luce la valenza positiva del recupero dinamico della tradizione: le tradizioni tornano utili al presente contribuiscono concretamente al suo sviluppo e radicamento, contribuiscono alla sua vitalità.

E' chiaro che se da una parte occorre evitare di cadere nell'illusione del particolarismo locale o nell'illusione che i caratteri culturali siano esclusivi di un luogo, allo stesso modo dobbiamo sfuggire alla tentazione di rappresentare "il mondo e il sapere contadino" generalizzandolo. I riti, i saperi impliciti, le pratiche comunitarie, i ruoli sociali di un luogo sono temi di grande rilevanza che, interpretati oltre che descritti possono far comprendere la complessità dell'agire umano e la diversità con cui si presenta.

Località, abilità e creatività della tradizione sono quindi lo sfondo all'interno del quale il patrimonio immateriale nutre lo sviluppo locale, attraverso diversi possibili percorsi partecipativi di "modernizzazione" delle pratiche, dei discorsi e dei simboli.

## 4.2. Considerazioni generali

Se dovessimo fare un salto all'indietro di 15 anni nelle sei realtà che hanno costituito i nostri casi di studio non troveremmo praticamente nulla di quello che - nel 2012 - rende questi casi, queste realtà territoriali e comunitarie, così interessanti dal punto di

vista dei nessi tra produzione agroalimentare ancorata ai luoghi e costruzione di identità, configurazioni sociali, progettualità.

Nelle valli del (fiume) Bitto i custodi della gloriosa tradizione produttiva dell'omonimo formaggio non riuscivano ancora a credere che, con un atto assunto a tavolino e in palese contrasto con quanto asserito da indagini e pubblicazioni a carattere ufficiale, le istituzioni avessero certificato che il "formaggio Bitto è prodotto tradizionalmente in tutta la provincia di Sondrio". La "ribellione" non era ancora cominciata e al più si confidava che le istituzioni, con la mediazione di Comunità Montana e della Coldiretti, avrebbero potuto "rimediare" o quantomeno garantire nell'ambito della Dop una specificità della produzione dell'area storica. A Mezzago (Mb) dopo infruttuosi tentativi di rilancio della produzione locale di asparagi ci si stava rassegnando melanconicamente a una Sagra dell'asparago di Mezzago ... senza asparago di Mezzago.

A Teglio la coltivazione del grano saraceno si era ridotta a poche are, e solo in forza della tenacia e di alcuni irriducibili "Giapponesi" autovincolati da un impegno morale. Il paesaggio dei campi fioriti era un ricordo consegnato alle fotografie d'epoca anche se i frequentatori della Sagra del pizzocchero provenienti da fuori non erano neppure sfiorati dal dubbio che la materia prima provenisse dall'estero.

A Gandino il tessile non era ancora entrato in crisi profonda e una spiga di mais dormiva all'asciutto nella cantina di una vecchia cascina, un'isola sopravvissuta al naufragio della civiltà contadina immersa in un tessuto edificati di capannoni che rappresentano l'estremo propagulo di una conurbazione che unisce Gandino al fondovalle seriano, a Bergamo, a Milano. Nessuno sospettava l'esistenza del mais "Spinato" di Gandino.

A Corna Imagna sui piccoli produttori zoocaseari di questa verde valle prealpina dove l'universo sociale e simbolico ha ruotato per secoli intorno alla stalla, dove lo stracchino si produceva direttamente al calduccio della stalla stava calando la mannaia del D.P.R. 14.1.97 n. 54 (Regolamento recante attuazione delle Dir. 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte). Come conseguenza del Dpr 54 e della burocratica applicazione da parte dei servizi pubblici veterinari (che, nel dubbio, imponevano la piastrellatura sino al soffitto anche se non era scritto da nessuna parte) i contadini di Corna passarono da lì a poco in quel limbo che viene definito "sommerso". Anche perché, in parallelo alla vicenda del Dpr 54 che metteva all'indice i caseifici aziendali contadini, dispiegava i suoi effetti perversi e contorti la tragicommedia delle "quote latte".

Col che gli allevatori di Corna con le loro poche mucche dichiararono di bersi tutto il loro latte sino all'ultima goccia e di sbafarsi tutti i loro stracchini tanto che - se in realtà non avessero venduto "in nero" - avrebbero stracciato qualsiasi Guinness dei primati. A Brescia lo storico Vigneto Capretti preso in gestione dall'Istituto Pastori (peraltro apprezzato e prestigioso ITAS) non riusciva a evitare un destino d'incuria e di declino (e anche quando, nel 1999, due brillanti tecnici del settore ne presero le redini le cose non si risollevarono che per pochissimi anni).

#### 4.3. Una situazione ribaltata

Dopo 15 anni la situazione è profondamente mutata. Forse nessuno dei melanconici custodi della memoria rurale avrebbe immaginato di poter assistere a quello che è avvenuto in quindici anni a quello che sta accadendo oggi con una decisa

accelerazione rispetto al periodo precedente. Va sottolineato che questi che parevano “ultimi moikani” spesso partecipano attivamente alle nuove iniziative.

Nel 2002 arrivano alle cucine della Sagra di Mezzago i primi asparagi coltivati in loco (dal 2004 De.Co.). Attraverso alterne e sofferte vicende il Bitto delle Valli del Bitto diventa nel 2010 “Bitto storico” (con alle spalle una bellissima struttura per la stagionatura, vendita e degustazioni inaugurata nel 2007). Nel 2008 “parte” il mais “Spinato” di Gandino con una serie impressionante di iniziative rievocative, culturali, gastronomiche. Nel 2009 viene costituita a Teglio l’associazione per la coltura del grano saraceno di Teglio e dei cereali tradizionali alpini (il Presidio *Slow Food* esisteva dal 2001) e nel 2012 ottiene in comodato gratuito dal Comune il ristrutturato Mulino Menaglio da adibire a sede di svariate attività legate al grano saraceno, all’orzo e alla segale e a museo – funzionante – di se stesso.

Nel frattempo il comune istituisce la De.Co. del Pizzocchero di Teglio (con la prospettiva di istituire anche quella del grano saraceno e di altri prodotti locali). Nel 2011 la proprietà riprende in mano la conduzione del Vigneto Capretti e avvia un’opera impegnativa di ripristino. A Corna Imagna nel 2011 si costituisce la Coop “I tesori della Bruna” per operare la caseificazione in comune “a norma” del latte di tutti gli allevatori del paese e nello stesso anno viene inaugurata la “Casa dello Stracchino” sede della coop, punto vendita e informativo. Nel 2012 si terranno per la prima volta la Festa del raccolto a Teglio, la Festa della Vendemmia a Vigneto Capretti, la Sagra dello Stracchino a Corna Imagna.

Nel 2012 aprirà la “Locanda dello stracchino” collegata alla “Casa dello stracchino” con attività educative, degustazioni e alloggio. Il primo dato che emerge è proprio quello di realtà in divenire caratterizzate da una progettualità vulcanica. Anche a Mezzago, oltre a risolvere il problema del reperimento di nuovi terreni per il rinnovo delle asparagie ci si pone il problema di allargare la sfera di iniziative e di affiancare agli asparagi altre coltivazioni in grado di mobilitare tessuto associativo (si pensa ad un vigneto civico per ripartire dove la fillossera – e l’importazione di vino pugliese – avevano interrotto la storia vitivinicola del vimercatese). In questo 2012 stanno avvenendo “in diretta” una serie di eventi che ci consentono – in modo privilegiato – di studiare un processo immergendosi nel suo stesso svolgimento. Una “immersione”, è bene sottolineare, consentita non solo dalla vicinanza temporale ma anche del carattere tendenzialmente “partecipato” della ricerca, caratterizzato dall’elevato livello di autoriflessività di molti soggetti protagonisti delle realtà locali e delle loro grande disponibilità a raccontarsi spesso con una franchezza e una trasparenza inusuali, dall’atteggiamento positivo verso la ricerca vista come un elemento di visibilità, di opportunità di scambio di esperienze.

#### 4.4. La verifica dell’esistenza di un modello che presuppone diversi requisiti

C’è un filo conduttore, un modello implicito che accomuna queste esperienze o ci troviamo di fronte a delle coincidenze fortuite? E’ fortuito il fatto che, nel mentre ci siamo accinti ad approfondire queste realtà nella loro singolarità e nella verifica dell’ipotesi di lavoro di un “comun denominatore”, ci siamo trovati di fronte ad una esplosione” di nuove iniziative (spesso con forti analogie tra loro) proprio in questo 2012?

Innanzitutto va precisato che molte delle nuove iniziative in itinere e di prossima realizzazione nell’ambito dei casi di studio ci sono divenute note solo nel corso delle interviste. L’indagine sul campo ha quindi confermato che queste realtà individuate come “storiche” sono al tempo stesso proiettate al futuro, cantieri in fermento,

laboratori sociali, manifestazioni di una Lombardia sottotraccia, fatta di piccoli centri che stanno costruendo – per impulso dal basso – dove però il ruolo dell’istituzione comune è quasi sempre fondamentale – una progettualità fortemente integrata che attraversa le dimensioni agroalimentari, culturale, sociale.

Quanto questo fermento è legato a processi vissuti anche da molte altre comunità o dall’interagire di processi socio-territoriali, socio-economici, socio-culturali con una particolare configurazione sociale locale, su un vissuto collettivo particolare, su impulsi endogeni? Perché quasi sempre i comuni limitrofi non presentano alcun segno di analoga vitalità?

A Gandino diversi testimoni hanno fatto riferimento all’“alchimia” che si sarebbe realizzata tra persone e gruppi di diversa estrazione posti di fronte all’esigenza di trovare una comune ed efficace strategia per indurre il paese a ripensarsi a fare affidamento su grandi risorse (basti pensare al patrimonio artistico-monumentale ma anche alle decine di kmq di pascoli e boschi) “dimenticate” nella fase storica industrialista, ma anche su uno spirito di “primato” e d’intraprendenza che ritroviamo – e non può essere un caso – anche in altre comunità.

#### 4.5. Comunità orgogliose del proprio passato e con una “marcia in più”

E’ indubbio che le risorse di capitale sociale di tutte o quasi le località oggetto della ricerca sono rafforzate secondo modalità “da manuale” da una spiccata identità che porta i membri della comunità a definirsi in qualche modo più dinamici – comunque diversi – rispetto alle comunità vicine.

Teglio è stato centro politico e militare della Valtellina prima del protettorato grigione e va orgogliosa del suo nobile passato testimoniato dal Palazzo Besta esempio prestigioso di edificio patrizio in stile rinascimentale alpino. La stessa grande dimensione della superficie territoriale, le 17 frazioni e le 40 chiese testimoniano dell’importanza passata. Non a caso l’Accademia del Pizzocchero, è promotrice di un’immagine colta – persino paludata – dell’identità locale ma si pone anche in chiave sovra-locale quale ambasciatrice del gusto Valtellinese e Valchiavennasco anche oltre i confini nazionali nell’evidente chiave di lettura della conquista di un ruolo di capitale gastronomica della Valtellina se non dell’intera provincia. Gerola Alta oggi è un paese di 200 abitanti ma la presenza di 9 frazioni e la sontuosità della Parrocchiale parlano di un antico splendore legato al Bitto (un vanto non da oggi), alla lana, al contrabbando (il comune confinava sia con il Ducato di Milano che con la Repubblica Veneta).

I Gerolesi non nascondo un senso di superiorità rispetto ai comuni limitrofi (per lo più quelli che nati in paese si sono poi trasferiti a Morbegno, Sondrio o altri centri della valle). Gandino poi manca di ricordare i suoi primati, a ricordare come in passato venisse definita “la valle dell’oro”.

La ricchezza dei materiali che rivestono la Basilica è lo specchio di una grande floridità che faceva di Gandino un centro di prim’ordine nella mappa del commercio dell’Europa del tardo medioevo e dell’età moderna. In un certo senso anche Mezzago risponde a questo modello. E’ stata a lungo un’isola rossa nella Brianza bianca (dal ’75 guidata da giunte di sinistra). Mezzago oltre a questa “diversità” vanta un tasso di associazionismo senza pari e alcuni primati (Il Bloom, un Centro sociale dove si sono esibiti musicisti assurti a fama internazionale, un’Accademia della musica (classica), una biblioteca modernissima, funzionale, anche se “fuori scala” per le dimensioni del paese (un indubbio primato che si somma a tanti altri). Curiosamente le feste dell’Unità

e poi la Pro loco ha provato sede in Palazzo Archinti un nome evocativo di nobiltà<sup>13</sup>. E Corna? Può in qualche modo riferirsi anche a questo centro di contadini e muratori l'immagine della comunità orgogliosa della propria superiorità e diversità? Non centro nei modi palesi e nello schema delle località già citate ma non si può osservare che a livello locale viene marcata la diversità tra Corna, Fuiopiano e Brumano da una parte e le altre comunità della valle. In cosa consisteva? Nella presenza dei *bergamini*<sup>14</sup> gli allevatori-casari transumanti forti di un ragguardevole numero di capi e della disponibilità di un indispensabile capitale monetario.

#### 4.6. Non basta essere fieri, occorre anche essere solidali e fiduciosi

Comunità fiere si direbbe. Ma è un presupposto sufficiente? Al più un prerequisito, un elemento di facilitazione rispetto alla necessità di mobilitare risorse identitarie. La capacità di relazione tra gruppi sociali diversi (integrazione orizzontale) e di relazione tra istituzione locale e società civile (in forme di aggregazioni più o meno formali) che si manifesta in tutti i casi considerati è risultato di una presenza di una rete di associazionismo e di volontariato nettamente superiore alla media. Basti pensare che a Gerola alta con 200 abitanti sono attivi i gruppi parrocchiali (anziani), gli alpini, il gruppo folkloristico, l'Ecomuseo e la Pro Loco. Un rapporto associazioni/abitanti che però troviamo altrettanto elevato a Gandino e Mezzago dove - a fronte di 5 mila abitanti - sono attive decine di associazioni.

#### 4.7. La memoria storica collettiva e il fattore di identificazione

Il rilancio o il recupero di una filiera agroalimentare storica implica, come vedremo oltre, una mobilitazione di risorse di vario tipo (a partire da quelle economiche). Per operare in tal senso è necessaria una "molla" che può scattare solo se ci sono degli elementi che legano l'identità e l'orgoglio locali a quella determinata produzione agroalimentare, a quelle pratiche di coltivazione, trasformazione, consumo. Da questo punto di vista gli elementi di identificazione possono essere sia quelli del patrimonio materiale che immateriale ma è scontato che la sopravvivenza di elementi isolati dalla rete vivente delle relazioni funzionali definenti la filiera svolge un ruolo depotenziato.

Il primo elemento di identificazione è quello legato alla "denominazione di origine", non quella sancita burocraticamente dalle direttive di Bruxelles ma quella entrata nel costume e nel linguaggio. Gli asparagi sono di Mezzago perché in nessun altro paese brianzolo venivano coltivati. Di ciò le comunità vicine erano ben consapevoli<sup>15</sup>.

L'identificazione Teglio-grano saraceno si è rafforzata mano a mano che altrove la coltivazione cessava ed è stata sancita con l'azione di recupero e valorizzazione (nonché di caratterizzazione genetica) del "grano saraceno di Teglio" quale varietà locale da conservare. A Gandino l'identificazione è molto stretta. La provenienza del mais direttamente da Venezia in forza di solide e dirette relazioni commerciali - e

---

<sup>13</sup> Specie a orecchie milanesi se si confonde Archinti con Archinto, la grande famiglia patrizia.

<sup>14</sup> I "bergamini" erano allevatori con un numero di vacche che consentiva di vendere buona parte degli stracchini prodotti e che spesso erano costretti a svernare in pianura per mancanza di fieno, gli altri "i contadini" o "particolari" avevano un numero minimo di capi 1-2-3 mantenuto per l'autoconsumo.

<sup>15</sup> "Se andate a sentire, a intervistare i paesi qui vicino si domandano: «Ma perché solo a Mezzago e non a Bellusco?»" Antonio Colombo, sindaco di Mezzago.



quindi in anticipo rispetto a qualsiasi altra comunità bergamasca – fa parte di un mito fondativo e di uno dei tanti “primati” di Gandino.

La varietà è stata quindi battezzata (un fatto che sarà sancito con l’iscrizione nel registro della varietà locali da conservazione) “Spinato di Gandino” (con il “tocco” dell’invenzione linguistica dello “spinato” perché le varietà di questo tipo sono solitamente definite “rostrate”, ma c’era già il “cugino” “Rostrato di Rovetta”).

A Corna Imagna non si parla di “stracchino di Corna” ma si sottolinea la sua identità storica (“Stracchino all’antica”), legata alla “civiltà dello stracchino e dei bergamini”, una civiltà che può vantare di aver dato origine alla moderna industria casearia lombarda (ma anche a buona parte del moderno allevamento bovino da latte e suino)<sup>16</sup>.

Una comune identità a indubbia matrice agrario-pastorale lega Corna a Fui piano e Brumano (comuni della stessa valle), ma anche a Taleggio, Vedeseta e Morterone in Valtaleggio e la distingue dal resto della Valle Imagna decisamente orientata in senso agrario.

Quanto al Bitto l’identificazione è da secoli sancita rispetto alla Valle (sin dalle prime menzioni nel XVI secolo e fino all’inizio del XX secolo s’identifica il formaggio “della Valle del Bitto”) anche se Gerola alta è riconosciuta come “cuore” di questa realtà (nella contrapposizione con il Bitto pansondriese quello della zona di origine è stato definito un po’ campanilisticamente anche “di Gerola”)<sup>17</sup>.

Nel caso del Vigneto Pusterla ovviamente i meccanismi sono diversi: c’è un’identità aziendale-famigliare ma anche l’orgogliosa-identificazione dei bresciani per il “loro” vigneto urbano (“il più grande del mondo”), fortemente legato alla memoria di una realtà di osterie fuori porta, di vino km zero ante litteram (il vino dei Ronchi)<sup>18</sup>, all’uva da tavola appassita della varietà Invernenga che in epoche di “km zero per necessità” consentiva ai bresciani il lusso di consumare l’uva a Natale (probabilmente un consumo ostentato quale marcatore di superiorità cittadina).

A questo fattore d’identificazione, a questo marcatore di distinzione corrisponde una memoria collettiva diffusa e radicata nelle comunità? Indubbiamente sì. Anche dove la filiera locale si era interrotta (Mezzago, Gandino), anche dove si era ridotta al lumicino (Teglio), anche dove era minacciata di omologazione e di rottura del legame territoriale (Bitto) o dove era stata costretta nelle catacombe agroalimentari (Corna) la memoria collettiva era viva. Riallacciare questa memoria con la riattivazione di nuovi processi consapevoli non ha rappresentato un fatto scontato. A Gandino era ed è viva la memoria per la coltivazione del mais “nostrano” ma non vi era la consapevolezza di una distinzione tra la pratica colturale e alimentare di qui rispetto a quella dei centri vicini o di tutta la Bergamasca.

L’aver costruito un mito di fondazione (il coltivatore di Gandino che non ha mai ceduto alla lusinga delle sementi ibride e che ha conservato la spiga per trent’anni in cantina) ha riallacciato potentemente la memoria con un fattore di identificazione (“negli eventi che organizziamo come la scartocciatura mentre i bambini si entusiasmano per la sorpresa i vecchi si commuovono sino alle lacrime, è un Amarcord”).

---

<sup>16</sup> Cfr. M. Corti, *I bergamini: materiali per lo studio e spunti per la ricerca*. Rapporto di ricerca inedito, Irealp-Regione Lombardia, 2010.

<sup>17</sup> Nella contrapposizione con il Bitto pansondriese quello della zona di origine è stato definito un po’ campanilisticamente anche “di Gerola”

<sup>18</sup> Michela Capra, *Per seminare guardavamo la luna. Testimonianze di vita contadina e cultura materiale rurale nel Parco delle Colline di Brescia, Grafo, Brescia, 2008.*

#### 4.8. Le minacce alla comunità, una nuova cultura del cibo

La rinascita o il potenziamento o comunque l'attribuzione di nuovo valore alle filiere agroalimentari storiche locali è stata possibile grazie alla serie di presupposti che abbiamo cercato di illustrare.

Presupposti legati a peculiarità locali. Per spiegare cosa è successo e cosa sta succedendo nelle comunità da noi visitate è però necessario considerare che esse hanno intrapreso i percorsi progettuali di cui vanno giustamente fiere anche sotto la pressione di quei processi globali che vengono percepiti come minacce all'identità e alla stessa esistenza delle comunità, minacce di ordine economico, sociale e culturale.

Sono minacce comuni ma possono articolarsi in modo diverso a livello locale. Mezzago teme, specie con la Pedemontana e la Tem di perdere il suo connotato specifico che, grazie a una politica di limitato consumo di suolo agricolo, l'ha sinora preservata dal destino dei comuni più a Ovest: quello di essere fagocitati in un'indistinta area metropolitana. L'afflusso di nuovi abitanti (extracomunitari ma, ancor più, milanesi o abitanti dell'hinterland in fuga dagli altri valori immobiliari e dalla scarsa qualità di vita delle periferie) può determinare un'ulteriore minaccia alla condizione che caratterizza Mezzago per l'elevato tasso di partecipazione, cittadinanza attiva, coesione sociale (specie dopo il riassorbimento delle linee di frattura ideologiche del passato)<sup>19</sup>.

L'asparago serve a dare valore al "verde agricolo" e a preservarlo (gli amministratori sono consapevoli che non basta porre vincoli come quello del Plis) , a conferire significato alla Sagra che è a sua volta il motore di una serie d'iniziative culturali e sociali. A Corna Imagna e - su scala molto più ampia - a Gandino i progetti che ruotano intorno allo Stracchino all'antica e al mais Spinato di Gandino, oltre che a obiettivi di coesione e animazione sociale puntano esplicitamente a costruire l'immagine di località di turismo culturale e gastronomico per compensare alla crisi verticale dei settori di attività che assorbivano la maggior parte delle forze di lavoro (tessile a Gandino, edilizia in entrambe le località).

Un tema che si arricchisce di un aspetto legato alla formazione e alla qualificazione professionale perché con la crisi dei settori tradizionali i giovani che iniziavano precocemente un percorso lavorativo oggi sempre più frequentemente proseguono gli studi sino alla laurea di primo livello con la prospettiva di allontanarsi dai paesi di origine in assenza di opportunità in loco. Gerola con il Centro del Bitto e l'Ecomuseo (con la possibilità di entrare in circuito nazionali ed internazionali di luoghi del gusto e dei musei del cibo) ha la possibilità di contrastare l'effetto dello spopolamento.

La "geografia a geometria variabile" della filiera del Bitto storico (i produttori non risiedono a Gerola) ha almeno sinora determinato però un certo scollamento tra la strategia della comunità locale e quella dei produttori. Questi ultimi hanno dovuto contrastare un'altra minaccia: quella della sparizione della produzione storica nel caso essa non fosse riuscita a differenziarsi dalla generica produzione Dop realizzata con un metodo di produzione molto meno rigoroso in tutti gli alpeggi della provincia di Sondrio.

Di questa minaccia e della posta in gioco i gerolesi, sin troppo orgogliosi della superiorità del "loro" Bitto, si sono resi conto solo in parte e hanno vissuto persino con un certo disagio il duro confronto che ha opposto i produttori storici al Consorzio tutela casera e bitto dop di Sondrio e le istituzioni in generale (automaticamente

---

<sup>19</sup> Alla società che gestisce il centro del Bitto converrebbe lasciare la casera a Gerola ma trasferire a Morbegno il punto vendita.

schierate con il Consorzio percepito come realtà para-istituzionale). Il sostegno ricevuto prevalentemente dall'esterno (*Slow Food*) alla causa dei produttori storici "ribelli" ha accentuato questa distinzione di piani anche se va osservato che la scelta di realizzare il Centro del Bitto a Gerola da parte dei produttori del Bitto (e della società di commercializzazione) rappresenta una scelta molto chiara al fine di saldare la risposta ad entrambe le minacce (quella al prodotto e quella alla vitalità delle comunità locale). A Teglio le minacce sono meno evidenti.

La Sagra dei Pizzoccheri riscuote sempre un grande successo (forse troppo dal punto di vista di chi fa ore di coda). Gli 11 ristoranti dell'Accademia in controtendenza con la situazione generale dichiarano - cosa inusuale per degli operatori commerciali - buoni affari. Più che di fronte a una minaccia gli attori di Teglio sono consapevoli - nel contesto di un mercato sempre più concorrenziale e sempre meno improvvisato del "turismo enogastronomico" - che occorre rafforzare e differenziare l'offerta puntando su una filiera integrata (almeno parzialmente, dal momento che per alimentare sagra e ristoranti servirebbero con la bassa produttività della varietà autoctona e con i metodi di coltivazione attuabili a Teglio ben 250 ha si seminativi da raffrontare ai 9 attuali, ai 50 possibili e ai 100 del passato).

Una minaccia prevenuta si può dire e una lungimiranza che fa onore a Teglio che si dimostra all'altezza delle sue rinnovate ambizioni.

Sullo sfondo valgono poi le minacce generali della crisi e della globalizzazione. Anche a livello di senso comune il "ritorno alla terra" è visto come una necessità e non solo come un vezzo. Come una opportunità. Significativo il caso della presidentessa dell'associazione dei produttori del grano saraceno di Teglio che vede nella riattivazione su basi professionali della propria azienda agricola uno sbocco occupazionale per i due figli laureati e disoccupati. A questo "ritorno" (sia pure in termini diversi dal passato e sicuramente nel quadro della valorizzazione di competenze e relazioni diversificate e qualificate) ci credono gli anziani e anche non pochi giovani (i casari con meno di vent'anni del Bitto storico, i ragazzi - in aumento - che studiano presso gli ITAS ma anche che frequentano i corsi di laurea sull'agricoltura e l'alimentazione a Milano e a Edolo).

In positivo sostiene questi processi la crescente presenza del cibo e la produzione agroalimentare nel discorso pubblico, la nuova diffusione di una cultura del cibo e del turismo del cibo, della tipicità alimentare che non è più appannaggio di élites, di personaggi eccentrici. Le tendenze attuali, però, trovano riscontro in un processo che solo superficialmente può essere identificato con una moda. Il cibo come marcatore culturale, come interesse che va ben oltre le necessità nutritive è una costante delle società umane ma a ben guardare anche la "cultura del prodotto tipico", il "turismo enogastronomico" sono antichi (con precedenti quasi "moderni" nella civiltà romana, le guide gastronomiche risalgono al XVI secolo). Lo studio di alcuni dei casi compresi nella nostra ricerca suggerisce poi che non possiamo rintracciare le origini storiche dei nostri sistemi agroalimentari identitari solo nella indistinta "civiltà contadina" ma anche in sistemi di produzione di lusso e di commercio a lungo raggio (nel caso del Bitto a partire dal medioevo) e nella stessa "cultura gourmand" oltre che nei precedenti del "turismo enogastronomico". Nella costruzione sociale dei nostri sistemi identitari quanto ha pesato la "storica" Guida del Touring degli anni '30, quella del fatidico 1968 di Veronelli (egli stesso personaggio che aleggia dietro più di una vicenda).

Hanno costruito i sistemi locali che oggi ci appaiono al tempo stesso "storici" e "nuovi" il flusso di "gitanti" che si recavano (a piedi) alle osterie dei Ronchi di Brescia, che da Sondrio sin dagli anni '40 si recavano a Teglio ("perché allora i pizzoccheri si facevano solo qui"), che da Monza e da Milano con la motorizzazione di massa degli

anni '60 animavano un "maggio mezzaghese" non proclamato ma "con le osterie piene di gente che mangiava risotto con gli asparagi".

Con gli anni '70 il "pellegrinaggio" a Teglio allarga il suo raggio a comaschi, milanesi e lecchesi. Precedenti importanti che inducono a essere consapevoli che "nulla si inventa" e che quella di oggi è solo una nuova - per quanto forse socialmente e culturalmente più rilevante - "ondata" di turismo del cibo identitario.

#### 4.9 Il ruolo della rievocazione del passato rurale con lo sguardo al futuro

Luogo, passato, presente e futuro sono i termini di una relazione che fornisce chiavi di interpretazione alle esperienze studiate. Come già osservato non c'è solo una dimensione etnografica quale presupposto storico e di storicità dei nostri sistemi; in essi trova riscontro anche una dialettica tra passato e presente, tra consapevolezza e spontaneità. Non è difficile riscontrare in tutti o quasi i casi di studio una consapevole (o quasi) strategia di costruzione simbolica e rituale.

Il caso del Bitto storico (che ha dovuto sostenere una dura contrapposizione e che ha suscitato la mobilitazione anche di notevoli risorse simboliche) è forse quello più evidente: dal mito di fondazione ("i celti" ad una ricca costellazione simbolica: il Pizzo dei Tre Signori, come elemento di unità di massiccio e storico-culturale contrapposto alla burocratica coincidenza di confini "alimentari" e amministrativi; l'*Homo selvadego*, richiamo a forze magiche e primigenie ma anche a "diversità" e a una saggezza non convenzionale; la capra Orobica richiamo a rusticità, indipendenza; il *calécc'*, la capanna casearia simbolo della continuità con il passato, di una vita rude; Mosè, il pastore ottuagenario decano, simbolo vivente della fedeltà alla tradizione. Vi sono poi i miti di fondazione di Mezzago (il seme che arriva dall'America nascosto in una canna) e di Gandino (la spiga che "dorme" trent'anni in una cantina e dalla quale rinasce l'antica varietà locale).

In generale si osserva la riattivazione o la rivitalizzazione con attribuzione di nuovi significati di una ritualità legata al ritmo delle stagioni, ai cicli della morte e rinascita che rimanda alle feste agrarie delle antiche società rurali. Si ripristinano le antiche celebrazioni del raccolto (con la morte dello spirito del raccolto come premessa di rigenerazione e di vita per la comunità che può disporre di scorte di cibo). Anche con la doppia polarità coincidente con i tempi della semina e del raccolto (a San Giuseppe a Gandino vengono distribuiti ritualmente i semi mentre dopo il raccolto si celebra la "scartocciatura" delle spighe). A Gerola la Sagra della Maschéra (ricotta) celebra il carico degli alpeggi, la Sagra del Bitto il termine del ciclo (*descarga*). La formula della Sagra con il pasto collettivo viene arricchita di elementi che stimolano la partecipazione attiva e che consentono agli "estranei" ma anche ai più giovani di comprendere i meccanismi della produzione, che sottolineano gli elementi di particolarità e quindi d'identità. Il tutto non senza una certa dose di autoironia e di ludicità che non inficia alcune fasi più cariche di ritualità. Queste occasioni solitamente mobilitano gruppi e ruoli diversi e sono occasione di unità volta a ricomporre le situazioni conflittuali (che non mancano).

#### 4.10 Autofinanziamento e auto-organizzazione: un modello flessibile di economia "mista" (di mercato, solidale, di significato)

In nessun caso le considerazioni sulla sostenibilità economica sono ignorate. Nessuno considera le filiere agroalimentari identitarie quali "giochi" da finanziare "per i turisti" o "tanto per l'immagine" (a Mezzago si additano anzi come tali alcune esperienze in corso in altri comuni briantei).

Le dimensioni sociali ed economiche sono sempre prese in considerazione. Vi è però la consapevolezza che un progetto di recupero (o di conservazione e valorizzazione) di tradizioni agroalimentari realmente ancorate nella dimensione storica e identitaria territoriale presuppone uno *start up*. Il consapevole investimento di risorse economiche che solo nel tempo potranno consentire un ritorno e non necessariamente a vantaggio dei soggetti che hanno operato l'investimento. Questo aspetto rappresenta una costante anche se a volte non c'è un soggetto distinto che investe e uno che beneficia.

Le aziende di Teglio che coltivano il grano saraceno ricevono un premio di coltivazione dal Comune ma lo *start up* è frutto del loro investimento non solo in macchinari, anche in tempo, energie, studi volti a ricercare le soluzioni "su misura" per meccanizzare la raccolta e per ottimizzare il ciclo di coltivazione. Ma anche in altri casi i soggetti che operano direttamente la produzione agricola non lo fanno semplicemente su basi di convenienza imprenditoriale supportati da "pantaloni" pubblici o privati. I produttori storici del Bitto che sottoscrivono le azioni della Società Valli del Bitto (che si prefigge di valorizzare il prodotto senza scopo di lucro) diventano sostenitori di se stessi. Le casare di Corna che lavorano nella "Casa dello Stracchino" non ricevono alcuno stipendio (lavorano anche il loro latte però). Il caso più clamoroso è quello del Vigneto Capretti dove la sistemazione del vigneto storico (rispettosa degli elementi di storicità ad esso associati anche a spese della redditività) è autofinanziata dalla proprietà. Anche laddove il comune è regista e ha finanziato lo start-up (Mezzago, Corna, Gandino) non si può mai parlare di iniziative "calate dall'alto" up to bottom, ma di forme di partenariato. Se le coop di Mezzago e di Corna sono nate per impulso del Comune (attento però a verificare la "risposta" in termini di contributo economico, di lavoro volontario e di partecipazione attiva dei soggetti coinvolti) associazioni quali il Consorzio del Bitto storico (già Associazione produttori Valli del Bitto) e l'Associazione per la coltura del grano saraceno di Teglio sono espressione di auto-organizzazione e di assunzione di una regia "dal basso" con azione di stimolo verso le realtà più strutturate e le istituzioni.

Il mix di coinvolgimento di realtà istituzionali e non, di economia imprenditoriale (soggetti privati che "devono fare bilancio") e di economia solidale rappresenta un esempio interessante di sostenibilità economica a lungo termine di sistemi che, in modo prevalente, traggono il loro significato dalla produzione di beni pubblici e collettivi. Una sostenibilità economica strettamente intrecciata a quella sociale attraverso un'economia di significato e che determina stimoli, ruoli, motivazioni in grado di assicurare al sistema quel quid di input di fattori di produzione in più (contando anche la creatività) che l'output economico della filiera agroalimentare in sé (escludendo quindi le esternalità) non potrebbe remunerare.

Nel bilancio economico di queste filiere vanno considerati in attivo anche i fattori (risorse agricole e umane) che resterebbero del tutto inutilizzati se in luogo delle filiere agroalimentari identitarie si cercasse di applicare il modello di sviluppo agriproduttivista. Vanno considerati anche gli indotti sulle attività turistiche, di servizio, artigianali, commerciali innescati dalle sia pure piccole filiere in discorso, il valore del "marketing territoriale", della ricaduta economica dell'implementazione di capitale sociale e i risparmi legati alla migliore manutenzione (stewardship) del territorio (costi per prevenzione e conseguenze di calamità naturali). Infine, ma forse è la considerazione più importante, va ricordato che a costi di produzione più elevati di questi sistemi (comunque in parte compensati da prezzi che già sono molto elevati) corrisponde il mantenimento di un sistema di beni patrimoniali, corrispondente in larga misura a un pregevole patrimonio rurale vernacolare, che rappresenta non solo

una risorsa culturale, scientifica, educativa ma anche una risorsa turistica e sociale. Sarebbe ingenuo ignorare le conflittualità più o meno latenti presenti nelle diverse realtà, quasi inevitabili in un gioco con più attori e senza impostazioni dirigistiche (incompatibili con la natura stessa dei processi messi in atto). A Teglio la filiera "lunga" (mulini, ristoranti) ha solo da poco iniziato a dialogare con quella "corta" (i coltivatori) e non sono poche le incomprensioni e le recriminazioni. A Gerola si è detto della distanza tra alcune espressioni della comunità locale e i soggetti impegnati della tutela e valorizzazione del Bitto storico. Anche a Corna Imagna si nota la necessità di una minuta negoziazione tra Comune e Centro Studi da una parte e i produttori agricoli dall'altra che, pur consapevoli della necessità del modello adottato, risentono dell'influsso delle agenzie settoriali (Coldiretti, Apa) e, in assenza di una forte integrazione con i circuiti locali, rischiano ricorrentemente di essere condizionati da suggestioni produttivistiche ("il mini-caseificio", l'aspirazione a modelli incongrui per la scala e il sistema di produzione locale, propri delle latterie semi-industriali).

Quest'ultima realtà spiega bene perché altrove, dove i produttori agricoli hanno adottato modelli produttivi e culturali calati dall'esterno (in grado di vincolarli alla dipendenza economica e burocratica delle organizzazioni), simili esperienze non abbiano la possibilità di svilupparsi. Almeno così facilmente e comunque a prezzo di "passi indietro" non facili. Tutte le esperienze analizzate vedono un ruolo di soggetti "marginali" o del tutto esterni al sistema agricolo convenzionale. Nel caso del Bitto storico è stato determinante il ruolo di un "venditore di piastrelle", a Mezzago la coop agricola è nata da non agricoltori, a Teglio si è realizzata una convergenza tra neo-agricoltori (con esperienze di vita e lavoro in ambito urbano) e vetero-agricoltori, a Corna quella tra produttori part-time e comunque "sommersi" e un Centro Studi, a Gandino si è fatto leva su coltivatori pensionati o "hobbisti", a Brescia una proprietaria benestante si è fatta "coltivatrice diretta". In tutti questi casi, però, si è innescato un processo che ha coinvolto imprenditori agricoli o che ha consentito di acquisire una dimensione imprenditoriale a soggetti che non l'avevano. Si è assistito ad uno sviluppo delle potenzialità dei sistemi agroalimentari locali largamente al di fuori (e qualche volta contro) la dimensione istituzionale (in senso largo) dell'agricoltura. Un elemento che impone una riflessione anche in sede di programmazione agricola e di "sviluppo rurale" regionali.

1.11 Un modello riproducibile? Le prospettive di uno schema di definizione e riconoscimento dei Sistemi agroalimentari identitari da parte di Regione Lombardia

Sotto molti riguardi le realtà studiate appaiono casi privilegiati con precedenti, presupposti, risorse che non sono presenti o lo sono in misura molto inferiore nelle realtà contermini.

Vale la pena quindi presupporre uno schema in grado di conferire uno statuto a queste realtà, ovvero formalizzare questi sistemi agroalimentari identitari? Può risultare strategica per l'immagine del complessivo sistema agroalimentare lombardo, per il sistema turistico, per quello culturale una iniziativa innovativa in campo legislativo finalizzata a comunicare all'interno della comunità regionale e al mondo i grandi valori storici, culturali, identitari sui quali si è costruito - non a caso - un grande sistema industriale?



territoriale per esempio) potrebbero essere introdotti nell'ordinamento al fine di tutelare il loro particolare valore.

Le aree agricole che entrano a definire questi sistemi possono essere a volte residuali, prive di quel valore "strategico" che nell'attuale quadro di pianificazione ne giustificerebbe la tutela. Essa verrebbe invece introdotta sulla base della presenza di relazioni significative e costitutive del sistema agroalimentare identitario locale. La ricomprensione nell'ambito di un sistema agroalimentare identitario dovrebbe auspicabilmente determinare l'attivazione di deroghe e di procedure semplificate al fine di mantenere o recuperare superfici produttive e compendi edilizi, rafforzando le previsioni già previste per i Pat ai fini dell'applicazione di normative igienico-sanitarie.

A quest'aspetto di tutela giuridica si dovrebbe affiancare una previsione normativa finalizzata a conferire a questi sistemi una visibilità in ambito regionale, comunicando la rilevanza di questi sistemi nell'ambito del patrimonio culturale e identitario della Lombardia (anche a costo di forzare una radicatissima cultura urbano-centrica, che continua a svalutare il patrimonio rurale).

Il riconoscimento di queste realtà, però, non deve avvenire sulla base di criteri meccanici ma di uno studio ad hoc (sia pure sulla base di linee guida trasparenti), sia pure sulla base di linee guida trasparenti che già questa prima ricerca può contribuire a definire (sulla traccia dello schema analitico di valutazione prodotto).

Ancora più interessante al fine dello sviluppo delle esperienze studiate e dell'allargamento dello schema a ulteriori realtà (ne sono state individuate una serie nell'ambito della procedura di selezione dei casi di studio oggetto della presente ricerca) è la creazione di una rete tra questi sistemi. Già nell'ambito dello studio sul campo sono emersi contatti o possibili collegamenti: lo schema De.Co. di Gandino può interessare a Teglio (che ha appena avviato la De.Co. per i soli pizzoccheri), a Corna c'è interesse a coltivare il mais di Gandino, la realtà di Teglio collabora già con quella del Bitto storico e Corna e Bitto storico sono già in contatto nell'ambito del circuito dei "formaggi principi delle Orobie". Le esperienze del vigneto di Brescia (ma anche di Tradate e Gvirate in provincia di Va) possono interessare a Mezzago.

Un circuito di questo tipo deve ampliarsi solo molto selettivamente per non annacquare pericolosamente esperienze che partono da ben precisi presupposti e con profusioni d'impegno e passione non comuni, (vedi esperienze francesi illustrate nel report intermedio, ma vedi anche la proliferazione degli Ecomusei in Lombardia).

Deve crescere per contaminazione reciproca e non per input dall'alto. L'ottenimento del riconoscimento regionale deve essere ambito e deve stimolare le realtà solo parzialmente in possesso dei requisiti a lavorare per raggiungerli piuttosto che a esercitare pressioni per ottenere un riconoscimento.

Considerati i grandi valori di apertura e solidarietà espressi dalle realtà indagate non risulterebbe troppo restrittivo affidare almeno in parte il giudizio di ammissibilità al "club" da parte degli stessi membri.

Va tenuto presente che per quanto straordinarie anche le esperienze studiate in campo possono - in vista di un riconoscimento regionale - migliorare alcuni aspetti. A parte il Vigneto Capretti (in fase di ripristino ma con prospettive di apertura a una fruibilità pubblica controllata) diversi sistemi richiederebbero maggiore attenzione al "raccontarsi". Manca, tranne a Gandino, un centro d'interpretazione a pro del visitatore. A Gerola, anche in relazione allo "scollamento" tra componente produttiva e associazionismo locale la collaborazione tra Ecomuseo e Centro del Bitto è parziale e manca uno spazio didattico dedicato esclusivamente al Bitto (anche se molto ampia è la possibilità di visita).



A Mezzago ci si aspetterebbe una esposizione quantomeno temporanea ( il sistema dell'asparago di Mezzago vive solo due mesi all'anno) con le foto d'epoca (di cui i protagonisti mezzaghesi dell'operazione asparago vanno peraltro molto fieri), materiale peraltro utilizzato per varie pubblicazioni e delle spiegazioni tecniche sulla coltivazione nonché della storia dell'asparago a Mezzago.

Tra le prospettive di sviluppo dello schema di valorizzazione dei sistemi agroalimentari identitari è possibile individuare - per lo stesso suggerimento dei protagonisti locali - la creazione di circuiti tra i comuni che sono caratterizzati da analoghe produzioni storiche (per es. Mezzago con Cantello, e Cilavegna, Gandino con Rovetta e Lazise). Lo schema dei sistemi locali agroalimentari lombardi a valenza identitaria potrebbe analogamente articolarsi e sviluppandosi attraverso i circuiti dei vigneti storici, degli oliveti, ecc.

Il tutto sulla base della reciproco scambio di esperienze “tra pari” come principale fattore di stimolo e supporto.



## LA RACCOLTA DEI NESSI

Se dovessimo fare un salto all'indietro di 15 anni nelle sei realtà che hanno costituito i nostri casi di studio, non troveremmo praticamente nulla di quello che - nel 2012 - rende questi casi, queste realtà territoriali e comunitarie, così interessanti dal punto di vista dei nessi tra produzione agroalimentare ancorata ai luoghi e costruzione di identità, configurazioni sociali, progettualità.

Nelle valli del (torrente) Bitto, i custodi della gloriosa tradizione produttiva dell'omonimo formaggio non riuscivano ancora a credere che, con un atto assunto in palese contrasto con quanto asserito dalle stesse indagini e pubblicazioni a carattere ufficiale, le istituzioni avessero certificato che il "formaggio Bitto è prodotto tradizionalmente in tutta la provincia di Sondrio". La "ribellione" a questo "esproprio" non era ancora cominciata e al più si confidava che le istituzioni, con la mediazione di Comunità Montana e Coldiretti avrebbero potuto "rimediare" o quantomeno garantire nell'ambito della Dop una specificità della produzione dell'area storica.

A Mezzago (Mb) dopo infruttuosi tentativi di rilancio della produzione locale di asparagi ci si stava rassegnando melanconicamente ad una Sagra dell'asparago di Mezzago ... senza asparago di Mezzago. A Teglio la coltivazione del grano saraceno si era ridotta a poche are, e solo in forza della tenacia e di alcuni irriducibili "Giapponesi" vincolati da un impegno vissuto in termini morali. Il paesaggio dei campi fioriti era un ricordo consegnato alle fotografie d'epoca, anche se i frequentatori della Sagra del pizzocchero provenienti da fuori non erano neppure sfiorati dal dubbio che la materia prima della loro concupiscenza gastronomica provenisse dall'estero.

A Gandino il tessile non era ancora entrato in crisi profonda; intanto una spiga di mais dormiva all'asciutto nella cantina di una vecchia cascina, un'isola sopravvissuta al naufragio della civiltà contadina immersa in un tessuto edificati di capannoni, che rappresenta l'estremo propagine di una conurbazione che, in un *continuum* urbano, collega Gandino al fondo valle seriano, a Bergamo, a Milano.

Nessuno sospettava l'esistenza del mais "Spinato" di Gandino. A Corna Imagna sui piccoli produttori zoocaseari di questa verde valle prealpina, dove l'universo sociale e simbolico ha ruotato per secoli intorno alla stalla, dove lo stracchino si produceva direttamente al calduccio della stalla stava calando la mannaia del D.P.R. 14.1.97 n. 54 (Regolamento recante attuazione delle Dir. 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte). Come conseguenza del Dpr 54 e della burocratica applicazione da parte dei servizi pubblici veterinari (che, nel dubbio, imponevano la piastrellatura sino al soffitto, anche se non era scritto da nessuna parte), i contadini di Corna passarono da lì a poco in quel limbo che viene definito "sommerso". Anche perché, in parallelo alla vicenda del Dpr 54 che metteva all'indice i caseifici aziendali contadini, dispiegava i suoi effetti perversi e contorti la tragicommedia delle "quote latte". Col che gli allevatori di Corna con le loro sia pur poche mucche dichiararono di bersi tutto il loro latte sino all'ultima goccia e di sbafarsi tutti i loro stracchini, tanto che - se in realtà non avessero venduto "in nero" - avrebbero stracciato qualsiasi Guinness dei primati.

A Brescia lo storico Vigneto Capretti preso in gestione dall'Istituto Pastori (peraltro apprezzato e prestigioso ITAS), non riusciva ad evitare un destino di incuria e di declino (e anche quando, nel 1999, due brillanti tecnici del settore ne presero le redini le cose non si risollevarono che per pochissimi anni).

## Una situazione ribaltata

Dopo 15 anni la situazione è profondamente mutata. Forse nessuno dei melanconici custodi della memoria rurale avrebbe immaginato di poter assistere a quello che è avvenuto in quindici anni e a quello che sta accadendo oggi con una decisa accelerazione rispetto al periodo precedente. E c'è da sottolineare che questi stessi che parevano "ultimi moikani", spesso partecipano attivamente alle nuove iniziative.

Nel 2002 arrivano alle cucine della Sagra di Mezzago i primi asparagi coltivati in loco (dal 2004 De.Co.). Attraverso alterne e sofferte vicende il Bitto delle Valli del Bitto diventa nel 2010 "Bitto storico" (forte di una bellissima struttura per la stagionatura, vendita e degustazioni inaugurata nel 2007). Nel 2008 "parte" il mais "Spinato" di Gandino, con una serie impressionante d'iniziativa rievocative, culturali, gastronomiche. Nel 2009 viene costituita a Teglio l'associazione per la coltura del grano saraceno di Teglio e dei cereali tradizionali alpini (il Presidio *Slow Food* esisteva, però dal 2001) e nel 2012 ottiene in comodato gratuito dal Comune il ristrutturato e funzionante Mulino Menaglio da adibire a sede di svariate attività legate al grano saraceno, all'orzo e alla segale e a museo - funzionante - di se stesso. Nel frattempo il Comune istituisce la De.Co. del Pizzocchero di Teglio (con la prospettiva di istituire anche quella del grano saraceno e di altri prodotti locali). Nel 2011 la proprietà riprende in mano la conduzione del Vigneto Capretti e avvia un'opera impegnativa di ripristino. A Corna Imagna nel 2011 si costituisce la Cooperativa "I tesori della Bruna", per operare la caseificazione in comune e "a norma" del latte di tutti gli allevatori del paese e nello stesso anno viene inaugurata la "Casa dello Stracchino" sede della cooperativa stessa, punto vendita e informativo. Nel 2012, cioè quest'anno, si terranno per la prima volta la Festa del raccolto a Teglio, la Festa della Vendemmia a Vigneto Capretti, la Sagra dello Stracchino a Corna Imagna. Ancora nel 2012 aprirà la "Locanda dello stracchino" collegata alla "Casa dello stracchino", con attività educative, degustazioni e alloggio.

Il primo dato che emerge è proprio quello di realtà in divenire caratterizzate da una progettualità effervescente. Anche a Mezzago, oltre a risolvere il problema del reperimento di nuovi terreni per il rinnovo delle asparagiaie, ci si pone il problema di "andare oltre", di allargare la sfera di iniziative e di affiancare agli asparagi altre coltivazioni in grado di mobilitare tessuto associativo (si pensa a un vigneto civico per ripartire - dove la fillossera e l'importazione di vino pugliese a buon mercato e di alta gradazione alcolica - avevano interrotto la storia vitivinicola del Vimercatese).

In questo 2012 stanno avvenendo "in diretta" una serie di eventi che ci consentono - in modo privilegiato - di studiare un processo immergendosi nel suo stesso svolgimento. Una "immersione", è bene sottolineare, consentita non solo dalla vicinanza temporale ma anche del carattere tendenzialmente "partecipato" della ricerca, caratterizzato dall'elevato livello di autoriflessività di molti soggetti protagonisti delle realtà locali e delle loro grande disponibilità a raccontarsi (spesso con una franchezza e una trasparenza inusuali), dall'atteggiamento positivo verso la ricerca stessa, vista come un elemento di visibilità, di opportunità di scambio di esperienze, di migliore auto-comprensione.

C'è un filo conduttore, un modello implicito che accomuna queste esperienze o ci troviamo di fronte a delle coincidenze fortuite? E' fortuito il fatto che, nel mentre ci siamo accinti ad approfondire queste realtà, nell'analisi della loro singolarità, ma anche nella verifica dell'ipotesi di lavoro di un "comun denominatore", ci siamo trovati di

fronte ad una esplosione” di nuove iniziative (spesso con forti analogie tra loro) proprio in questo 2012?

Innanzitutto va precisato che molte delle nuove iniziative *in itinere* e di prossima realizzazione nell’ambito dei casi di studio ci sono divenute note solo nel corso delle interviste.

L’indagine sul campo ha quindi confermato che queste realtà individuate come “storiche” sono anche proiettate al futuro, sono cantieri in fermento, laboratori sociali, manifestazioni di una Lombardia sotto traccia, fatta di piccoli centri che stanno costruendo - per impulso dal basso dove però il ruolo dell’istituzione comune è quasi sempre fondamentale - una progettualità fortemente integrata che attraversa le dimensioni agroalimentari, culturale, sociale. Che si muovono mentre le grandi organizzazioni, le istituzioni devono ritrovare la bussola. Quanto questo fermento è legato a processi comuni ad altre comunità o dall’interagire *sui generis* di processi socio-territoriali, socio-economici, socio-culturali con una particolare configurazione sociale locale, su un vissuto collettivo originale, su impulsi endogeni? Perché quasi sempre i comuni limitrofi non presentano alcun segno di analoga vitalità?

A Gandino diversi testimoni hanno fatto riferimento all’“alchimia” che si sarebbe realizzata tra persone e gruppi di diversa estrazione, posti di fronte all’esigenza di trovare una comune ed efficace strategia per indurre il paese a ripensarsi a fare affidamento su grandi risorse (basti pensare al patrimonio artistico-monumentale ma anche alle decine di chilometri quadrati di pascoli e boschi) “dimenticate” nel corso della fase storica industrialista, ma anche su uno spirito di “primato” e d’intraprendenza che ritroviamo - e non può essere un caso - anche in altre comunità.

Comunità orgogliose del proprio passato e con una “marcia in più”

E’ indubbio che le risorse di capitale sociale di tutte o quasi le località oggetto della ricerca risultino rafforzate, secondo modalità “da manuale”, da una spiccata identità, che porta i membri della comunità a definirsi in qualche modo più dinamici - comunque diversi - rispetto alle comunità vicine.

Teglio è stato centro politico e militare della Valtellina prima del protettorato grigione e va orgogliosa del suo nobile passato, testimoniato dal Palazzo Besta, esempio prestigioso di stile rinascimentale alpino. La stessa grande dimensione della superficie territoriale, le 17 frazioni e le 40 chiese testimoniano dell’importanza passata. Non a caso, l’Accademia del Pizzocchero è promotrice di un’immagine colta - persino paludata - dell’identità locale, ma si pone anche in chiave sovra-locale quale ambasciatrice del gusto Valtellinese e Valchiavennasco anche oltre i confini nazionali, nell’evidente desiderio di affermazione di un ruolo di capitale gastronomica della Valtellina se non dell’intera provincia.

Gerola Alta oggi è un paese di 200 abitanti, ma la presenza di 9 frazioni e la sontuosità della Parrocchiale parlano di un antico splendore legato al Bitto (un vanto non da oggi), alla lana e al contrabbando (il comune confinava sia con il Ducato di Milano che con la Repubblica Veneta. I Gerolesi non nascondono un senso di superiorità rispetto ai comuni limitrofi (per lo più coloro che nati in paese si sono poi trasferiti a Morbegno, Sondrio o altri centri della valle e hanno assunto ruoli sociali importanti).

Gandino non manca di ricordare i suoi primati, a ricordare come in passato venisse definita “la valle dell’oro”. La ricchezza dei materiali che rivestono la Basilica è lo specchio di una grande floridità che faceva di Gandino un centro di prim’ordine nella mappa del commercio dell’Europa del tardo medioevo e dell’età moderna.

In un certo senso anche Mezzago risponde a questo modello. E' stata a lungo un'isola rossa nella Brianza bianca (dal '75 guidata da giunte di sinistra). Mezzago, oltre a questa "diversità", vanta un tasso di associazionismo senza pari e alcuni primati (Il Bloom, un Centro sociale dove si sono esibiti musicisti assurti a fama internazionale, un'Accademia della musica classica, una biblioteca modernissima, funzionale, anche se "fuori scala" per le dimensioni del paese (un indubbio primato che si somma a tanti altri). Curiosamente le feste dell'Unità e poi la Pro loco hanno trovato sede in Palazzo Archinti, un nome evocativo di nobiltà. E Corna? Può in qualche modo riferirsi anche a questo centro di contadini e muratori l'immagine della comunità orgogliosa della propria superiorità e diversità? Non certo nei modi palesi e nello schema delle località già citate, ma non si può non osservare che a livello locale viene sottolineata la diversità tra Corna, Fuiopiano e Brumano, da una parte, e le altre comunità della valle. In cosa consisteva? Nella presenza dei *bergamì*, gli allevatori-casari transumanti forti di un ragguardevole numero di capi e della disponibilità di un indispensabile capitale monetario.

Comunità fiere si direbbe. Ma è un presupposto sufficiente? Al più un prerequisito, un elemento di facilitazione rispetto alla necessità di mobilitare risorse identitarie. Serve dell'altro. Questa "marcia in più" non è difficile identificarla nella capacità di relazione tra gruppi sociali diversi (integrazione orizzontale) e di relazione virtuosa tra istituzione locale e società civile (in forme di aggregazioni più o meno formali) che si manifesta in tutti i casi considerati. E' il risultato della presenza di una rete di associazionismo e di volontariato nettamente superiore alla media. Basti pensare che a Gerola alta con 200 abitanti sono attivi i gruppi parrocchiali (anziani), gli alpini, il gruppo folkloristico, l'Ecomuseo e la Pro Loco. Un rapporto associazioni/abitanti che però troviamo altrettanto elevato a Gandino e Mezzago dove - a fronte di 5 mila abitanti - sono attive decine di associazioni.

#### La memoria storica collettiva e il fattore di identificazione

Il rilancio o il recupero di una filiera agroalimentare storica implica, come vedremo oltre, una *mobilitazione di risorse di vario tipo* (a partire da quelle economiche). Per operare in tal senso è necessaria una "molla" che può scattare solo se ci sono degli elementi che legano l'identità e l'orgoglio locali a quella determinata produzione agroalimentare, a quelle pratiche di coltivazione, trasformazione, consumo. Da questo punto di vista gli elementi d'identificazione possono essere quelli del patrimonio materiale e immateriale, ma è scontato che la sopravvivenza di elementi isolati dalla rete vivente delle relazioni funzionali, che definiscono la filiera, ne definisce un ruolo depotenziato.

Il primo elemento d'identificazione è quello legato alla "denominazione di origine", non quella sancita burocraticamente ma quella entrata nel costume e nel linguaggio. Gli asparagi sono di Mezzago perché in nessun altro paese brianzolo venivano coltivati. Di ciò le comunità vicine erano ben consapevoli. L'identificazione Teglio-grano saraceno si è rafforzata mano a mano che altrove la coltivazione cessava ed è stata sancita con l'azione di recupero e valorizzazione (nonché di caratterizzazione genetica) del "grano saraceno di Teglio" quale varietà locale da conservare. A Gandino l'identificazione è molto stretta. La provenienza del mais direttamente da Venezia in forza di solide e dirette relazioni commerciali - e quindi in anticipo rispetto a qualsiasi altra comunità bergamasca - fa parte di un mito fondativo e di uno dei tanti "primati" di Gandino. La varietà è stata quindi battezzata (un fatto che sarà sancito con l'iscrizione nel registro della varietà locali da conservazione) "Spinato di Gandino"

(con un "tocco" dell'invenzione linguistica, dal momento che le varietà di questo tipo sono solitamente definite "rostrate", ma c'era già il "cugino" "Rostrato di Rovetta").

A Corna Imagna non si parla di "stracchino di Corna", ma si sottolinea la sua identità storica "Stracchino all'antica" legata alla "civiltà dello stracchino e dei bergamini", una civiltà che può vantare di aver dato origine alla moderna industria casearia lombarda (ma anche a buona parte del moderno allevamento bovino da latte e suino). Un'identità che lega Corna a Fuipiano e Brumano (comuni della stessa valle), ma anche a Taleggio, Veduggio e Morterone in Valtaleggio e la distingue dal resto della Valle Imagna.

Quanto al Bitto l'identificazione è da secoli sancita rispetto alla Valle (sin dalle prime menzioni nel XVI secolo e fino all'inizio del XX secolo si identifica il formaggio "della Valle del Bitto"), anche se Gerola alta è riconosciuta come "cuore" di questa realtà, tanto che nella contrapposizione con il Bitto pansondriese, quello della zona di origine, è stato definito un po' campanilisticamente anche "di Gerola"). Nel caso del Vigneto Pusterla ovviamente i meccanismi sono diversi: c'è una identità aziendale-famigliare, ma anche l'orgoglio-identificazione dei bresciani per il "loro" vigneto urbano ("il più grande del mondo"), fortemente legato alla memoria di una realtà di osterie fuori porta, di vino km zero ante litteram (il vino dei Ronchi), all'uva da tavola appassita della varietà Invernenga, che in epoche di "km zero per necessità", consentiva ai bresciani il lusso di consumare l'uva a Natale (probabilmente un consumo ostentato quale marcatore di superiorità cittadina).

A questi fattori d'identificazione, a questi marcatori di distinzione corrisponde una memoria collettiva diffusa e radicata nelle comunità? Indubbiamente sì. Anche dove la filiera locale si era interrotta (Mezzago, Gandino), anche dove si era ridotta al lumicino (Teglio), anche dove era minacciata di omologazione e di rottura del legame territoriale (Bitto) o dove era stata costretta nelle catacombe agroalimentari (Corna), la memoria collettiva era viva. Riallacciare questa memoria con la riattivazione di nuovi processi consapevoli non ha rappresentato un fatto scontato. A Gandino era ed è viva la memoria per la coltivazione del mais "nostrano", ma non vi era la consapevolezza di una distinzione tra la pratica colturale e alimentare locale di qui rispetto a quella dei centri vicini o di tutta la Bergamasca. L'aver costruito un mito di fondazione (il coltivatore di Gandino che non ha mai ceduto alla lusinga delle sementi ibride e che ha conservato la spiga per trent'anni in cantina), ha riallacciato potentemente la memoria con un fattore di identificazione ("negli eventi che organizziamo, come la scartocciatura, mentre i bambini si entusiasmano per la sorpresa, i vecchi si commuovono sino alle lacrime, è un Amarcord").

Le minacce alla comunità, una nuova cultura del cibo

La rinascita o il potenziamento o comunque *l'attribuzione di nuovo valore alle filiere agroalimentari storiche locali* è stata possibile grazie alla serie di presupposti che abbiamo cercato di illustrare. Presupposti legati a peculiarità locali. Per spiegare cosa è successo e cosa sta succedendo nelle comunità da noi visitate è però necessario considerare che esse hanno intrapreso i percorsi progettuali, di cui vanno giustamente fiere, anche sotto la pressione di quei processi globali che vengono percepiti come minacce all'identità e alla stessa esistenza delle comunità, minacce di ordine economico, sociale, culturale e simbolico. Sono minacce comuni ma possono articolarsi in modo diverso a livello locale.

Mezzago teme, specie con la Pedemontana e la Tem di perdere il suo connotato specifico che, grazie ad una politica di limitato consumo di suolo agricolo, l'ha sinora preservata dal destino dei comuni più a Ovest: quello di essere fagocitati in una

indistinta area metropolitana. L'afflusso di nuovi abitanti (extracomunitari ma, ancor più, milanesi o abitanti dell'*hinterland* in fuga dagli alti valori immobiliari e dalla scarsa qualità di vita delle periferie), può determinare un'ulteriore minaccia alla condizione che caratterizza Mezzago, con il suo elevatissimo tasso di partecipazione, cittadinanza attiva, coesione sociale (specie dopo il riassorbimento delle linee di frattura ideologiche del passato) . L'asparago serve a dare valore al "verde agricolo" e a preservarlo (gli amministratori sono consapevoli che non basta porre vincoli come quello del Plis) , a conferire significato alla Sagra che è a sua volta il motore di una serie d'iniziative culturali e sociali. A Corna Imagna e - su scala molto più ampia - a Gandino i progetti che ruotano intorno allo Stracchino all'antica e al mais Spinato di Gandino, oltre che ad obiettivi di coesione e animazione sociale puntano esplicitamente a costruire l'immagine di località di turismo culturale e gastronomico per compensare alla crisi verticale dei settori di attività che assorbivano la maggior parte delle forze di lavoro (tessile a Gandino, edilizia in entrambe le località).

Un tema che si arricchisce di un aspetto legato alla formazione e alla qualificazione professionale perché con la crisi dei settori tradizionali i giovani che iniziavano precocemente un percorso lavorativo oggi sempre più frequentemente proseguono gli studi sino alla laurea di primo livello con la prospettiva di allontanarsi dai paesi di origine in assenza di opportunità in loco. Gerola, con il Centro del Bitto e l'Ecomuseo (e con la possibilità di entrare in circuito nazionali e internazionali di luoghi del gusto e dei musei del cibo), ha la possibilità di contrastare l'effetto dello spopolamento. La "geografia a geometria variabile" della filiera del Bitto storico (i produttori non risiedono a Gerola) ha almeno sinora determinato però un certo scollamento tra la strategia della comunità locale e quella dei produttori. Questi ultimi hanno dovuto contrastare un'altra minaccia: quella della sparizione della produzione storica nel caso essa non fosse riuscita a differenziarsi dalla generica produzione Dop realizzata con un metodo di produzione molto meno rigoroso in tutti gli alpeggi della provincia di Sondrio. Di questa minaccia e della posta in gioco i gerolesi, sin troppo orgogliosi della superiorità del "loro" Bitto, si sono resi conto solo in parte e hanno vissuto persino con un certo disagio il duro confronto che ha opposto i produttori storici al Consorzio tutela casera e Bitto dop di Sondrio e le istituzioni in generale (automaticamente schierate con il Consorzio percepito come realtà para-istituzionale). Il sostegno ricevuto prevalentemente dall'esterno (*Slow Food*) alla causa dei produttori storici "ribelli" ha accentuato questa distinzione di piani anche se va osservato che la scelta di realizzare il Centro del Bitto a Gerola da parte dei produttori del Bitto (e della società di commercializzazione) rappresenta una scelta che salda e rende efficace la risposta a entrambe le minacce (quella al prodotto e quella alla vitalità delle comunità locale). A Teglio le minacce sono meno evidenti. La Sagra dei Pizzoccheri riscuote sempre un grande successo (forse troppo dal punto di vista di chi fa ore di coda).

Gli 11 ristoranti dell'Accademia in controtendenza con la situazione generale dichiarano - cosa inusuale per degli operatori commerciali - buoni affari. Più che di fronte a una minaccia gli attori di Teglio sono consapevoli - nel contesto di un mercato sempre più concorrenziale e sempre meno improvvisato del "turismo enogastronomico" - che occorre rafforzare e differenziare l'offerta puntando su una filiera integrata (almeno parzialmente, dal momento che per alimentare sagra e ristoranti servirebbero con la bassa produttività della varietà autoctona e con i metodi di coltivazione attuabili a Teglio ben 250 ha si seminativi da raffrontare ai 9 attuali, ai 50 possibili e ai 100 del passato). Una minaccia prevenuta si può dire e una lungimiranza che fa onore a Teglio che si dimostra all'altezza delle sue rinnovate ambizioni.



Sullo sfondo valgono poi le minacce generali della crisi e della globalizzazione. Anche a livello di senso comune, il “ritorno alla terra” è visto come una necessità e non solo come un vezzo. Come un’opportunità. Significativo il caso della presidentessa dell'Associazione dei produttori del grano saraceno di Teglio, che vede nella riattivazione su basi professionali della propria azienda agricola uno sbocco occupazionale per i due figli laureati e disoccupati. A questo “ritorno” (sia pure in termini diversi dal passato e sicuramente nel quadro della valorizzazione di competenze e relazioni diversificate e qualificate), ci credono gli anziani e anche non pochi giovani (i casari con meno di vent'anni del Bitto storico, i ragazzi - in aumento - che studiano presso gli ITAS ma anche che frequentano i corsi di laurea sull'agricoltura e l'alimentazione a Milano e a Edolo).

In positivo sostiene questi processi *la crescente presenza del cibo e la produzione agroalimentare nel discorso pubblico*, la nuova diffusione di una cultura del cibo e del turismo del cibo, della tipicità alimentare che non è più appannaggio di élites, di personaggi eccentrici. Le tendenze attuali, però, trovano riscontro in un processo che solo superficialmente può essere identificato con una moda. Il cibo come marcatore culturale, come interesse che va ben oltre le necessità nutritive è una costante delle società umane ma a ben guardare anche la “cultura del prodotto tipico”, il “turismo enogastronomico” sono antichi (con precedenti quasi “moderni” nella civiltà romana), le guide gastronomiche risalgono al XVI secolo.

Lo studio di alcuni dei casi compresi nella nostra ricerca suggerisce poi che non possiamo rintracciare le origini storiche dei nostri sistemi agroalimentari identitari solo nell'indistinta “civiltà contadina”, ma anche in sistemi di produzione di lusso e di commercio a lungo raggio (nel caso del Bitto a partire dal Medioevo) e nella stessa “cultura gourmand” oltre che nei precedenti del “turismo enogastronomico”. Nella costruzione sociale dei nostri sistemi identitari quanto ha pesato la “storica” Guida del Touring degli anni '30, quella del fatidico 1968 di Veronelli (egli stesso personaggio che aleggia dietro più di una vicenda). Hanno costruito i sistemi locali che oggi ci appaiono al tempo stesso “storici” e “nuovi” il flusso di “gitanti” che si recavano (a piedi) alle osterie dei Ronchi di Brescia, che da Sondrio sin dagli anni '40 si recavano a Teglio (“perché allora i pizzoccheri si facevano solo qui”), che da Monza e da Milano con la motorizzazione di massa degli anni '60 animavano un “maggio mezzaghese” non proclamato ma “con le osterie piene di gente, che mangiava risotto con gli asparagi”. Con gli anni '70 il “pellegrinaggio” a Teglio allarga il suo raggio a comaschi, milanesi e lecchesi. Precedenti importanti che inducono a essere consapevoli che “nulla s’inventa” e che quella di oggi è solo una nuova - per quanto forse socialmente e culturalmente più rilevante - “ondata” di turismo del cibo identitario.

Il ruolo della rievocazione del passato rurale con lo sguardo al futuro

*Luogo, passato, presente e futuro* sono i termini di una relazione che fornisce significato alle esperienze studiate. Quanto già osservato: non c'è solo una dimensione etnografica quale presupposto storico e di storicità dei nostri sistemi, esso trova riscontro anche in altri esempi di dialettica tra passato e presente, tra consapevolezza e spontaneità. Non è difficile riscontrare in tutti o quasi i casi di studio una consapevole (o quasi) *strategia di costruzione simbolica e rituale*.

Il caso del Bitto storico (che ha dovuto sostenere una dura contrapposizione e che ha suscitato la mobilitazione anche di risorse simboliche) è forse quello più evidente: dal mito di fondazione (“i celti” a una ricca costellazione simbolica: il Pizzo dei Tre Signori, come elemento di unità di massiccio e storico-culturale contrapposto alla burocratica

coincidenza di confini “alimentari” e amministrativi; L'Homo selvadego, richiamo a forze magiche e primigenie ma anche a “diversità” e a una saggezza non convenzionale; la capra Orobica richiamo a rusticità, indipendenza; il calécc', la capanna casearia simbolo della continuità con il passato, di una vita rude; Mosè, il pastore ottuagenario decano, simbolo vivente della fedeltà alla tradizione.) Vi sono poi i miti di fondazione di Mezzago (il seme che arriva dall'America nascosto in una canna) e di Gandino (la spiga che “dorme” trent'anni in una cantina e dalla quale rinasce l'antica varietà locale). In generale si osserva la riattivazione o la rivitalizzazione con attribuzione di nuovi significati di una ritualità legata al ritmo delle stagioni, ai cicli della nascita e rinascita che rimanda alle feste agrarie delle antiche società rurali. Si ripristinano le antiche celebrazioni del raccolto (con la morte dello spirito del raccolto come premessa di rigenerazione e di vita per la comunità che può disporre di scorte di cibo). Anche con la doppia polarità coincidente con i tempi della semina e del raccolto (a San Giuseppe a Gandino vengono distribuiti ritualmente i semi mentre dopo il raccolto si celebra la “scartocciatura” delle spighe). A Gerola la Sagra della Maschéropa (ricotta) celebra il carico degli alpeggi, la Sagra del Bitto il termine del ciclo (descarga). La formula della Sagra con il pasto collettivo viene arricchita di elementi che stimolano la partecipazione attiva e che consentono agli “estranei” ma anche ai più giovani di comprendere i meccanismi della produzione, che sottolineano gli elementi di particolarità e quindi d'identità. Il tutto non senza una certa dose di autoironia e di ludicità che non inficia alcune fasi più cariche di ritualità. Queste occasioni solitamente mobilitano gruppi e ruoli diversi e sono occasione di unità volta a ricomporre le situazioni conflittuali (che non mancano).

Autofinanziamento e auto-organizzazione: un modello flessibile di economia “mista” (di mercato, solidale, di significato)

In nessun caso le considerazioni sulla sostenibilità economica sono ignorate. Nessuno considera le filiere agroalimentari identitarie quali “giochi” da finanziare “per i turisti” o “tanto per l'immagine” (a Mezzago si additano anzi come tali alcune esperienze in corso in altri comuni briantei).

Le dimensioni sociali ed economiche sono sempre prese in considerazione. Vi è però la consapevolezza che un progetto di recupero (o di conservazione e valorizzazione) di tradizioni agroalimentari realmente ancorate nella dimensione storica e identitaria territoriale presuppone uno *start up*. Il consapevole investimento di risorse economiche, che solo nel tempo potranno consentire un ritorno e non necessariamente a vantaggio dei soggetti che hanno operato l'investimento. Questo aspetto rappresenta una costante anche se a volte non c'è un soggetto distinto che investe e uno che beneficia.

Le aziende di Teglio che coltivano il grano saraceno ricevono un premio di coltivazione dal Comune, ma lo *start up* è frutto del loro investimento non solo in macchinari, anche in tempo, energie, studi volti a ricercare le soluzioni “su misura” per meccanizzare la raccolta e per ottimizzare il ciclo di coltivazione. Ma anche in altri casi i soggetti che operano direttamente la produzione agricola non lo fanno semplicemente su basi di convenienza imprenditoriale supportati da “pantaloni” pubblici o privati. I produttori storici del Bitto che sottoscrivono le azioni della Società Valli del Bitto (che si prefigge di valorizzare il prodotto senza scopo di lucro) diventano sostenitori di se stessi. Le casare di Corna che lavorano nella “Casa dello Stracchino” non ricevono alcuno stipendio (lavorano anche il loro latte però). Il caso più clamoroso è quello del Vigneto Capretti dove la sistemazione del vigneto storico (rispettosa degli elementi di storicità a esso associati anche a spese della redditività) è autofinanziata dalla

proprietà. Anche laddove il comune è regista e ha finanziato lo start-up (Mezzago, Corna, Gandino) non si può mai parlare di iniziative “calate dall'alto” *up to bottom*, ma di forme di partenariato. Se le cooperativa di Mezzago e di Corna sono nate per impulso del Comune (attento però a verificare la “risposta” in termini di contributo economico, di lavoro volontario e di partecipazione attiva dei soggetti coinvolti), associazioni quali il Consorzio del Bitto storico (già Associazione produttori Valli del Bitto) e l'Associazione per la coltura del grano saraceno di Teglio sono espressione di auto-organizzazione e di assunzione di una regia “dal basso” con azione di stimolo verso le realtà più strutturate e le istituzioni.

Il mix di coinvolgimento di realtà istituzionali e non, di economia imprenditoriale (soggetti privati che “devono fare bilancio”) e di economia solidale rappresenta un esempio interessante di *sostenibilità economica a lungo termine* di sistemi che, in modo prevalente, traggono il loro significato dalla produzione di beni pubblici e collettivi.

Una sostenibilità economica strettamente intrecciata a quella sociale attraverso una *economia di significato* e che determina stimoli, ruoli, motivazioni in grado di assicurare al sistema quel quid di input di fattori di produzione in più (contando anche la creatività) che l'output economico della filiera agroalimentare in sé (escludendo quindi le esternalità) non potrebbe remunerare.

Nel bilancio economico di queste filiere vanno considerati in attivo anche i fattori (risorse agricole ed umane) che resterebbero del tutto inutilizzati se, in luogo delle filiere agroalimentari identitarie, si cercasse di applicare il modello di sviluppo agriproduttivista. Vanno considerati anche gli indotti sulle attività turistiche, di servizio, artigianali, commerciali innescati dalle sia pure piccole filiere in discorso, il valore del “marketing territoriale”, della ricaduta economica dell'implementazione di capitale sociale e i risparmi legati alla migliore manutenzione (*stewardship*) del territorio (costi per prevenzione e conseguenze di calamità naturali). Infine, ma forse è la considerazione più importante, va ricordato che a costi di produzione più elevati di questi sistemi (comunque in parte compensati da prezzi che già sono molto elevati) corrisponde il mantenimento di un sistema di beni patrimoniali, corrispondente in larga misura ad un pregevole patrimonio rurale vernacolare, che rappresenta non solo una risorsa culturale, scientifica, educativa ma anche una risorsa turistica e sociale.

Un modello riproducibile? Le prospettive di uno schema regionale

Sotto molti riguardi le realtà studiate appaiono casi privilegiati con precedenti, presupposti, risorse che non sono presenti o lo sono in misura molto inferiore nelle realtà contermini.

Vale la pena quindi presupporre uno schema in grado di conferire uno statuto a queste realtà, ovvero formalizzare questi sistemi agroalimentari identitari? Va subito ricordato che, all'attualità, questi sistemi non sono oggetto di alcun tipo di riconoscimento dal momento che De.Co. e Presidi *Slow Food* (strumenti presenti in tutti i sistemi analizzati tranne il Vigneto Capretti che è inserito in una IGT e che ha ricevuto un particolare riconoscimento da *Slow Food*) tutelano – sia pure in modo debole – una denominazione e un metodi di produzione. La forza di questi sistemi, però, non è legata ad un metodo di produzione (De.Co. e Presidi in qualche modo ripetono il modello della Dop e IGP applicandolo a quelle realtà che non possono accedervi per evidenti ragioni di economia dimensionale e prevedono disciplinari e marchi) ma al rapporto virtuoso tra luogo, patrimonio rurale, risorse comunitarie, storia.

I sistemi agroalimentari identitari sono comprensivi di processi, pratiche, luoghi, manufatti, risorse umane che assumono un significato in forza delle loro relazioni accumulate da *una dimensione spaziale, che è anche una dimensione di profondità temporale* (consapevolezza del legame tra passato, presente e futuro). E' questo insieme nel suo ancoraggio territoriale che viene individuato. Da questo punto di vista ogni forma di formalizzazione e "istituzionalizzazione" di queste realtà non interferisce con alcun altro istituto di tutela agroalimentare, culturale, ambientale. In analogia con gli istituti di tutela delle aree caratterizzate da rilevanti risorse naturalistiche, questi sistemi, sia pure in presenza di una definizione di *confini flessibili* (può valere anche un criterio di discontinuità territoriale per esempio) potrebbero essere introdotti nell'ordinamento al fine di tutelare il loro particolare valore.

Le aree agricole che entrano a definire questi sistemi possono essere a volte residuali, prive di quel valore "strategico" che nell'attuale quadro di pianificazione ne giustificerebbe la tutela. Essa verrebbe invece introdotta sulla base della presenza di relazioni significative e costitutive del sistema agroalimentare identitario locale. La ricomprensione nell'ambito di un sistema agroalimentare identitario dovrebbe auspicabilmente determinare l'attivazione di deroghe e di procedure semplificate, al fine di mantenere o recuperare superfici produttive, compendi edilizi rafforzando le previsioni già previste per i Pat ai fini dell'applicazione di normative igienico-sanitarie.

A questo aspetto di tutela giuridica si dovrebbe affiancare una previsione normativa finalizzata a *conferire a questi sistemi una visibilità in ambito regionale*, comunicando la rilevanza di questi sistemi nell'ambito de patrimonio culturale ed identitario della Lombardia.

Il riconoscimento di queste realtà, però, non deve avvenire sulla base di criteri meccanici, ma di uno studio ad hoc sia pure sulla base di linee guida trasparenti che già questa prima ricerca può contribuire a definire (sulla traccia dello schema analitico di valutazione prodotto).

Ancora più interessante al fine dello sviluppo delle esperienze studiate e dell'allargamento dello schema ad ulteriori realtà (ne sono state individuate una serie nell'ambito della procedura di selezione dei casi di studio oggetto della presente ricerca) è la creazione di *una rete tra questi sistemi*. Già nell'ambito dello studio sul campo sono emersi contatti o possibili collegamenti: lo schema De.Co. di Gandino può interessare a Teglio (che ha appena avviato la De.Co. per i soli pizzoccheri), a Corna c'è interesse a coltivare il mais di Gandino, la realtà di Teglio collabora già con quella del Bitto storico e Corma e Bitto storico sono già in contatto nell'ambito del circuito dei "formaggi principi delle Orobie". Le esperienze del vigneto di Brescia (ma anche di Tradate e Gavirate in provincia di Va) possono interessare a Mezzago.

Un circuito di questo tipo deve ampliarsi solo molto selettivamente per non annacquare pericolosamente esperienze che partono da ben precisi presupposti e con profusioni di impegno e passione non comuni, deve essere selettivo (vedi esperienze francesi illustrate nel Report intermedio, ma vedi anche la proliferazione degli Ecomusei in Lombardia). Deve crescere per contaminazione reciproca e non per input dall'alto. L'ottenimento del riconoscimento regionale deve essere ambito e stimolare le realtà solo parzialmente in possesso dei requisiti a lavorare per raggiungerli piuttosto che ad esercitare pressioni per ottenere un riconoscimento. Considerati i grandi valori di apertura e solidarietà espressi dalle realtà indagate non risulterebbe troppo restrittivo affidare almeno in parte il giudizio di ammissibilità al "club" da parte degli stessi membri.

Va tenuto presente che per quanto straordinarie anche le esperienze studiate in campo possono - in vista di un riconoscimento regionale - migliorare alcuni aspetti. A

parte il Vigneto Capretti (in fase di ripristino ma con prospettive di apertura ad una fruibilità pubblica controllata) diversi sistemi richiederebbero maggiore attenzione al "raccontarsi". Manca, tranne a Teglio, un centro di interpretazione a pro del visitatore. A Gerola, anche in relazione allo "scollamento" tra componente produttiva e associazionismo locale la collaborazione tra Ecomuseo e Centro del Bitto è parziale e manca uno spazio didattico dedicato esclusivamente al Bitto (anche se molto ampia è la possibilità di visita). A Mezzago ci si aspetterebbe una esposizione quantomeno temporanea ( il sistema dell'asparago di Mezzago vive solo due mesi all'anno) con le foto d'epoca (di cui i protagonisti mezzaghesi dell'operazione asparago vanno peraltro molto fieri) utilizzato per varie pubblicazioni e delle spiegazioni tecniche sulla coltivazione nonché della storia dell'asparago a Mezzago.

Tra le prospettive di sviluppo dello schema di valorizzazione dei sistemi agroalimentari identitari è possibile individuare - per lo stesso suggerimento dei protagonisti locali - la *creazione di circuiti* tra i comuni che sono caratterizzati da analoghe produzioni storiche (per es. Mezzago con Cantello, e Cilavegna, Gandino con Rovetta e Lazise). Lo schema dei sistemi locali agroalimentari lombardi a valenza identitaria potrebbe analogamente articolarsi e sviluppandosi attraverso i circuiti dei vigneti storici, degli oliveti, ecc. Il tutto sulla base della reciproco scambio di esperienze come principale fattore di stimolo e supporto.



## ARCHIVIO DEI CASI DI STUDIO

### 1. I materiali

In questa sezione saranno resi disponibili i documenti raccolti nel corso del lavoro sul campo, relativi sia alla cultura materiale, sia alla storia locale raccolti in relazione all'identità dei Sistemi agroalimentari a valenza identitaria. In questa prima release si indicano i nominativi e il ruolo dei "testimoni privilegiati" che hanno contribuito direttamente alla ricerca e una raccolta di immagini.

### 2. I testimoni

#### *Brescia*

- Renzo D'Attoma, consulente tecnico Vigneto Capretti;
- Mária Capretti, proprietaria e conduttrice del Vigneto Capretti;
- Enrico Franceschini, vivaista, impegnato nell'opera di ripristino del vigneto;
- Benedetto Rebecchi, dirigente comune di Brescia, resp. Parco delle colline (intervista telefonica)
- Fabio Finazzi, Ente vini bresciani (intervista telefonica);
- Armando Pedersoli, ufficio turismo Comune di Brescia (intervista telefonica).

#### *Corna Imagna, Bergamo*

- Antonio Carminati, sindaco e segretario Centro Studi Valle Imagna;
- Giorgio Locatelli, presidente del Centro Studi Valle Imagna;
- Celina Carminati, casara e socia della cooperativa
- Raimondo Carminati, socio cooperativa;
- Melchiorre Salvi, allevatore, presidente coop "I tesori della Bruna";
- Giacomo Invernizzi, vice-sindaco e socio della cooperativa;
- Gregorio Salvi, socio coop, ristoratore;
- Daniela Iovino, resp. Agesci (con marito Gianluca Gelosa);
- Ernesto de Amicis, resp. Agesci;
- Gianbattista Carminati, cerchia dei volontari della cooperativa
- Cinzia Invernizzi, consigliere comunale, cooperativa giovanile;
- Leonardo Invernizzi, gestore Ostello "Il Sentiero", cooperativa giovanile;
- altri due volontari della cerchia della cooperativa.

#### *Gandino, Bergamo*

- Calogero Caleca, ristoratore;
- Antonio Rottigni, presidente Commissione De.Co. e consigliere Pro Loco;
- Bambini (45) e maestre della scuola elementare di Cazzano, oltre a Giovanni Savoldelli;
- Giovanni Savoldelli, coltivatore custode;
- Clemente Savoldelli, coltivatore custode;
- Paolo Valotti, CRA, Centro per la maiscoltura di Stezzano (Bg);
- Angelo Persico, fornaio;
- Paolo Imberti, fornaio;
- Guido Castelli, storico coltivatore.

#### *Gerola, Sondrio*

- Alfio Sassella, produttore Bitto storico (Talamona);

- Roberto Fallati, vicesindaco;
- Renzo Maxenti, assessore allo Sport ed Edilizia;
- Paolo Ciapparelli, presidente Consorzio per la salvaguardia del Bitto storico;
- Virginio Cattaneo, albergatore, consigliere soc. Valli del Bitto spa;
- Cristina Gusmeroli, casara del Bitto storico (con fratello Martino, casaro e padre Oreste);
- Cirillo Ruffoni, storico locale;
- Rosa Curtoni, membro gruppo folkloristico I Geröi;
- Franca Curtoni, membro gruppo folkloristico I Geröi;
- Lorella Curtoni, Assessore alla cultura;
- Giuseppe Giovannoni, casaro (con la moglie, Antonella Staedler);
- Diego Maxenti casaro anziano;
- Maurizio Vaninetti, chef-imprenditore Osteria del Crotto di Morbegno, presidente ;  
*Slow coking*;
- Sergio Curtoni, collaboratore Ecomuseo della Val Gerola;
- Valerio Quaini, consigliere Pro-Loce e membro gruppo folkloristico I Geröi;
- Ilaria Aquistapace, membro gruppo folkloristico I Geröi.

#### *Mezzago, Monza Brianza*

- Giovanni Vitali, presidente coop Caam;
- Pietro Vitali, socio cooperativa Caam;
- Giuseppe Biffi, socio cooperativa Caam;
- Giuseppe Sanfilippi, socio Caam;
- Antonio Colombo, Sindaco;
- Enrico Solcia (con la sorella e il cognato), imprenditore agricolo;
- Vittorio Pozzati, ex sindaco e consigliere provinciale;
- Angelo Vitali, Presidente Cooperativa;
- Aldo Castelli, Presidente cooperativa Il Visconte di Mezzago, che gestisce il Bloom ;
- socio cooperativa Il Visconte di Mezzago, che gestisce il Bloom;
- Giuseppe Scarabelli, agricoltore.

#### *Teglio, Sondrio*

- Angelo Tudori, titolare Molino Tudori);
- Davide Tudori, socio molino Tudori e consigliere Astel = ex-Pro Loco;
- Laura Valli (Accademia pizzocchero di Teglio e albergatrice);
- Giancarla Maestroni, insegnante di sostegno attiva nella realizzazione del Museo;
- Marisa Moschetti, presidente Associazione per la coltura. del grano saraceno di Teglio;
- Lino Saini, storico coltivatore;
- Piero Roccatagliata, resp. Presidio *Slow Food* grano saraceno di Teglio;
- Riccardo Finotti, coltivatore grano saraceno;
- Tersilia Battaglia, storica coltivatrice;
- Luca Ciali, resp. Qualità Mulino Filippini (telefonica);
- Elio Moretti, vice-sindaco (telefonica);
- Andrea Fanchi (con il fratello Paolo, la sorella Manuela e la mamma Maria Opiatti)  
Agriturismo La Piana;

### **3. Le immagini**

Sono contenute in un fascicolo a parte.



