

## RESPIRANDO L'ATMOSFERA DEL PASSATO. LA "STRADA DELLO STRACCHINO E DELLA PIETRA"

*Breve presentazione dell'itinerario.* – Nel 2014 è stata istituita, per volontà del “Centro Studi Valle Imagna”, la “Strada dello stracchino e della pietra”, un percorso pedonale di circa 26 km, situato tra gli 800 m e i 1.400 m di quota, che esige mediamente almeno due giorni di buon cammino, con soste nei punti di accoglienza, e che si snoda attraverso la Valle Imagna, la Valle Brembilla, la Valle Taleggio e la porzione orientale della Valsassina<sup>1</sup> (fig. 1).

Fig. 1 – *Itinerario della “Strade dello stracchino e della pietra”*



Fonte: SdT-Società dei territorialisti, *La Strada dello stracchino e della pietra*, materiale presentato dalla Sezione locale di Milano al 1° Convegno Nazionale *Ritorno alla terra*, Milano, 17-18 maggio 2013.

**Legenda:** percorsi verdi, pedonabili; percorsi rossi, da coprire anche in automobile

<sup>1</sup> Mentre la Valle Imagna, la Valle Brembilla e la Valle Taleggio si trovano nella provincia di Bergamo, la Valsassina si trova in quella di Lecco.

Parte dell'itinerario può essere effettuata lungo strade carrabili – alcune asfaltate, altre sterrate – a mezza costa dei versanti e, di conseguenza, può essere intrapreso anche in automobile. Si articola in 29 km, che, per la sola andata, esigono pressappoco 40 minuti di viaggio.

È un tragitto ad anello, per cui si può partire dalla località che si preferisce.

L'escursionista incontra, nel suo cammino, praterie montane, che fanno da corollario a paesaggi di indiscutibile fascino, e insediamenti umani di monte. Ad esempio, nel tratto che, seguendo il sentiero 571 del Club Alpino Italiano, dalla Bocca del Grassetto (1.350 m) conduce al Passo del Palio (1.363 m) lo sguardo sconfinava oltre le cime delle montagne circostanti per volgersi verso la pianura e scorgere in lontananza gli Appennini. Da lì, poi, anziché proseguire sullo stesso sentiero, che reca sulla cima del Resegone, sulla scorta di una comoda strada agro-silvo-pastorale ed in meno di trenta minuti, si raggiunge il villaggio di Morterone, in Valsassina<sup>2</sup>.

Ma, come se non bastasse, si viene altresì a contatto con attività economiche tradizionali connesse all'allevamento delle vacche bruno-alpine ed alla produzione di formaggi, soprattutto stracchini, e con insediamenti di rara bellezza, con stalle e rustici dai tetti in *piöde*.

*La civiltà dello stracchino.* – Le quattro vallate, o i lembi di esse, coinvolte nel cammino sono aggregate dal *fil rouge* di un'attività zoo-casearia secolare e dalle caratteristiche della tipologia abitativa (case di pietra), due aspetti che costituiscono, a nostro avviso, altrettante emergenze culturali degne di salvaguardia. O, se si preferisce, un *heritage* per un verso intangibile e per l'altro tangibile, ad ogni modo intriso di segni o tracce di relazioni o legami, che sta alla comunità ricondurre o meno nel racconto delle proprie origini o dei passaggi fondativi salienti (Frediani, 2007, p. XX).

In particolare, esse sono accomunate dalla civiltà degli stracchini, che affonda le sue radici storiche nelle invasioni delle tribù barbare del Nord-Est europeo verso le regioni padane ed alpine. Questi popoli nomadi

---

<sup>2</sup> Per anni, Morterone, con i suoi appena 34 residenti, è stato il più piccolo Comune d'Italia, noto nel panorama nazionale per occupare da tempo il podio dei centri meno numerosi del nostro Paese. Ma, con il 1° gennaio 2017, ha subito il sorpasso di Moncenisio, perché il minuscolo borgo piemontese è passato dai 36 residenti della penultima rilevazione ai 30 dell'ultima (<http://demo.istat.it/pop2017/index.html>; [www.ilgiorno.it](http://www.ilgiorno.it), 26 luglio 2017).

portavano, infatti, al loro seguito bovini adatti alla produzione di latte, da cui derivano gli attuali animali allevati per la produzione intensiva di latte: le razze Bruna, Pezzata Rossa e Frisona (Invernizzi, 2014, p. 23).

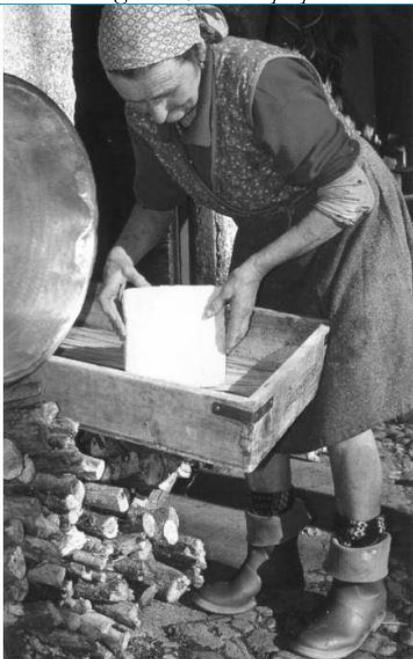
L'alimentazione contadina era basata su alcuni prodotti elementari, ossia il latte e le castagne, queste ultime sostituite nel XVI secolo dal granturco e affiancate nel XIX secolo dalle patate.

Ogni produzione agroalimentare costituisce, a ben vedere, un linguaggio, cioè uno strumento di comunicazione e di trasmissione di esperienze, di saperi e sapori.

Il linguaggio del latte, in particolare, consiste in un insieme di pratiche consolidate connesse alla tenuta di pascoli e prati, alla gestione delle stalle, alla conservazione del foraggio, all'allevamento zootecnico, sino alla lavorazione, trasformazione e consumo dell'alimento medesimo e dei suoi derivati.

La civiltà del latte si manifesta, in queste valli, in un prodotto d'eccellenza, lo stracchino, che nasce dalle mani esperte dei contadini e allevatori, i quali, sin dai secoli scorsi, lo producevano due volte al giorno e continuano a farlo così, come sempre, oggi (fig. 2).

Fig. 2 – Una bergamina, mentre prepara lo stracchino



Fonte: Archivio fotografico Professor Corti

L'attività di caseificazione ha subito due battute d'arresto<sup>3</sup>. Se molti allevatori hanno preferito limitarsi alla vendita del latte, alcuni hanno continuato la produzione per il solo consumo familiare e questo ha consentito di tramandare la tecnica di lavorazione tradizionale, conservando il bagaglio di saperi e di conoscenze sedimentate nel tempo e trasmessi di generazione in generazione.

Lo stracchino rappresenta uno dei pilastri della struttura identitaria ed economica di questo territorio e la conservazione della cultura materiale ed agroalimentare ad esso connessa assume un interesse di pubblica utilità, da promuovere e da porre sotto tutela.

Lo stracchino è, a tutti gli effetti, un bene culturale, che non appartiene al singolo produttore, allo stagionatore, al commerciante, ma a tutta la comunità, che ritrova in esso gli elementi salienti della propria storia sociale (Carminati, 2015, pp. 19-20)<sup>4</sup>.

Esso si lega al concetto di *terroir*, in quanto nella sua produzione entrano in gioco fattori legati non solo alle caratteristiche ecologiche, ma, soprattutto, componenti che dipendono dalla stratificazione di relazioni tecniche, sociali, culturali, perciò anche il ruolo del tempo, il fattore di storicità di lunga durata<sup>5</sup> (Corti, 2015, p. 260).

Per dirla con Davide Paolini, lo stracchino ricade pienamente nei cosiddetti «giacimenti gastronomici», ovvero sia in quel ventaglio di prodotti «ottenuti con un apporto umano frutto di conoscenze, di sapere tramandato da generazioni, di tecniche originali insostituibili con altri mezzi tecnici» (Paolini, 2000, pp. 45-46).

Lo stracchino delle valli orobiche rientra, quindi, con piena dignità, tra i beni culturali immateriali da salvaguardare, nell'ottica di uno svilup-

---

<sup>3</sup> La prima negli anni Sessanta, a seguito dell'abbandono delle campagne, dovuto all'attrazione dei centri urbani industrializzati. La seconda verso la metà degli anni Ottanta del secolo scorso, quando la maggior parte delle aziende della Valle Imagna, in specie, furono costrette a cessare la produzione degli stracchini per la difficoltà delle stesse ad adeguarsi agli standard produttivi imposti dall'economia di mercato (Carminati, 2015, p. 20).

<sup>4</sup> Sull'origine del nome stracchino e sulle modalità di produzione, si veda Rubino, Sardo, Surrusca, 2015, pp. 172-173.

<sup>5</sup> Quanto al ruolo del tempo, si rimanda, ad esempio, a Bérard, Marchenay, 2002, *passim*.

po sostenibile, assieme allo spazio culturale ad esso associato e nel quale le conoscenze del gruppo sociale si esprimono<sup>6</sup>.

Ad aprire l'anno nazionale del cibo italiano nel mondo è stata la prima “mappa gourmet” dei tesori nascosti nei 5.567 borghi del nostro Paese, inaugurata la mattina dell'11 gennaio 2018 a Roma (Palazzo Rospigliosi), nell'ambito di un incontro promosso da Coldiretti e Fondazione Symbola. Una rassegna che ha raccontato la storia di un patrimonio naturale, paesaggistico, culturale e artistico senza eguali per la popolazione locale, ma anche per il numero crescente di turisti italiani e stranieri che vanno alla ricerca di questi tesori: i prodotti tipici dei Comuni con meno di 5.000 abitanti. «Una risorsa – come hanno spiegato i promotori della rassegna – custodita fuori dai tradizionali circuiti turistici, che potrà ora essere finalmente tutelata e promossa grazie alla nuova Legge n.158/17, la quale contiene misure per il sostegno e per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico dei piccoli borghi»<sup>7</sup> ([www.agensir.it](http://www.agensir.it), 11 gennaio 2018, a).

E nella carta relativa alle 34 tipicità lombarde della pubblicazione *Piccoli comuni e tipicità* figurano con piena dignità i borghi in cui si produce il famoso Strachitunt. Per giunta, come specificato in didascalia, per 6 prodotti tipici, 4 totalmente lombardi (Asparago di Cantello, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Salame di Varzi, Strachitunt) e 2 a prevalenza trentina, per i quali è coinvolto solo il Comune di Bagolino in Provincia di Brescia (Salmerino del Trentino e Trote del Trentino), l'origine riguarda esclusivamente Comuni della Regione al di sotto della soglia dei 5.000 abitanti (Symbola, Coldiretti, 2018, p. 20).

Dopo il processo attivo nel secondo Novecento (e ben descritto da Piero Camporesi<sup>8</sup>) di abbandono feriale e continuativo della cultura culinaria “contadina” e “locale”, non disgiunto peraltro dalla volontà di recupero festivo (“domenicale”) e nostalgico della medesima, seguito all'urbanizzazione e all'industrializzazione (che riguarda sempre più i prodotti alimentari), oggi si assiste a un affi-

---

<sup>6</sup> Sul concetto di “spazi culturali”, si legga l'art. 2, frase tre, della “Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale”, ad esempio riportata da Gasparini, 2014, alle pp. 161-174.

<sup>7</sup> La Legge in questione, detta Realacci dal cognome del primo firmatario, del 6 ottobre 2017, si intitola per esteso “Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni” ([www.normativa.it](http://www.normativa.it); [www.agensir.it](http://www.agensir.it), 11 gennaio 2018, b).

<sup>8</sup> Camporesi, 1980, pp. 11-12.

namento del processo di recupero della cucina tradizionale, tramite la ricerca e la riproposizione di piatti "tipici" (Scaramellini, 2017, p. 479).

La globalizzazione del settore alimentare e la grande distribuzione hanno provocato una sorta di "sincretismo" culinario generalizzato, che distrugge le particolarità culinarie locali (Fischler, 1996, p. 692), per cui la "gastro-nomia" si è trasformata in "gastro-anomia" (Fischler, 1979, pp. 205-206)<sup>9</sup>.

Tuttavia: «Da alcuni anni, gli spazi della comunicazione massmediatica si sono affollati di notizie, consigli, dibattiti, commenti e riflessioni riguardanti il cosiddetto "cibo locale", proponendolo come una sorta di «controriforma alimentare» da opporre al mito anglosassone del *fast food*» (Di Renzo, 2015, p. 71).

Sulla base di tali presupposti, nasce a Bra, nel 1986 e per volontà di Carlo Petrini, il movimento culturale internazionale *Slow Food*, con l'impegno di «ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali» ([www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)) e pensata come risposta al dilagare del *fast food* e del *junk food*.

Accanto a un'iniziativa di successo come questa, negli ultimi anni hanno preso piede in Italia altri progetti, come *Chilometro zero* (Scaramellini, 2017, p. 481).

Nel 1999 sorgono i "Presidi di Slow Food", attualmente 288, come evoluzione dell'*Arca del Gusto*<sup>10</sup>, e finalizzati alla tutela della biodiversità e alla salvaguardia di piccole produzioni gastronomiche minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale e dall'omologazione ([www.fondazione Slow Food.com](http://www.fondazione Slow Food.com)).

---

<sup>9</sup> Sul tema della globalizzazione alimentare, sul richiamo neo-arcaico, alla natura e sul gigantesco movimento intorno all'*Arché*, ossia dei principi fondamentali autentici, compresi i cibi rustici (Morin, 2017, p. 261), si veda pure Poulain, 2008, pp. 14-17.

<sup>10</sup> È questo un catalogo online, la cui lista aumenta di giorno in giorno, grazie alle segnalazioni di moltissime persone, che vedono scomparire i prodotti della loro infanzia e, con essi, una fetta di cultura e della storia di coloro che li hanno condivisi. Al momento, i prodotti rinvenuti nelle varie parti del globo ammontano a 4.596 e 194 sono le segnalazioni dall'Italia ([www.fondazione Slow Food.com](http://www.fondazione Slow Food.com)).

Tra i “Presidi di Slow Food” del nostro Paese, c’è pure quello dello “Stracchino all’antica delle valli orobiche”<sup>11</sup>.

Vi è una riscoperta del “mangiare geografico”, di una “cucina di territorio”, tendenza con la quale si è «raggiunto uno statuto culturale forte, passando attraverso una vicenda come quella della globalizzazione alimentare, che sembrava condurre a esiti opposti» (Montanari, 2006, p. 109 e p. 117).

Jean Robert Pitte osserva con acume che, a fronte della mondializzazione, che spinge all’uniformità della dieta umana, «se renforcent simultanément les formes locales de production et de consommation des aliments e des boissons, et ce pour des raisons économiques, autant qu’identitaires» (Pitte, 2001, p. 488).

E più in là:

«D’un point de vue économique, comme de vue culturel, l’encouragement à la diversification n’est plus un combat d’arrière-garde, mais une solution d’avenir, pleine d’attraits pur les producteurs, autant que pour les consommateurs» (Pitte, 2001, p. 504)<sup>12</sup>.

*Per una tutela dei prodotti agroalimentari locali.* – A parere di Michele Corti,

[...] le DOP e le IGP sono ricorse ad operazioni di “globalizzazione regionale”, all’insegna della replicabilità tecnologica, finalizzate all’entrata di grossi produttori e trasformatori industriali. Ciò determina un inevitabile distacco dalle “pratiche tradizionali costanti nel tempo” e il depotenziamento se non l’annullamento delle valenze culturali associate (Corti, 2002, p. 97).

A tal proposito, lo studioso testé citato è stato impegnato in una ricerca condotta in due fasi: la prima nella primavera del 2012, su commissione di “Éupolis Lombardia” (Éupolis Lombardia, giugno 2012); la se-

---

<sup>11</sup> Per la scheda relativa, si rimanda a [www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/stracchino-all’antica-delle-valli-orobiche](http://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/stracchino-all’antica-delle-valli-orobiche). Si veda pure Toso, 2012, pp. 115-116.

<sup>12</sup> È interessante, a questo proposito, ricordare, sia pure molto sinteticamente, almeno alcune delle più suggestive e veritiere citazioni sul rapporto tra cibo, identità e territorio. Si parla del territorio come «appaesamento» (Teti, 1999, p. 94), di «riscoperta delle radici» (Paolini, 2000, p. 14), di «nostalgia di una cucina della memoria, che non è altro che una ricerca di identità» (Ballarini, 2007, p. 258); di «un “basso continuo” alimentare che caratterizza come una colonna sonora un territorio» (Papotti, 2007, p. 164); di un «inghiottire il paese visitato» (Calvino, 2016, p. 30).

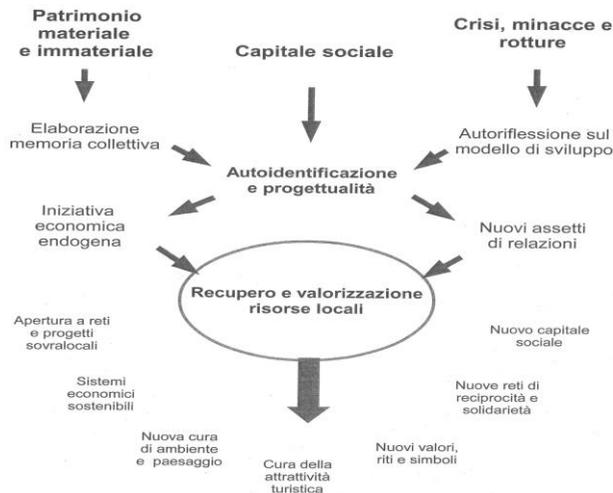
conda fra l'autunno 2012 e l'inizio del 2015, con approfondimento di contatti, acquisizione di nuovi dati e materiali, nuove interviste e incontri in loco, nelle più diverse occasioni (Corti, De La Pierre e Agostini, 2015, p. 90). In essa, tra le sei promettenti realtà esaminate, dopo uno screening preliminare di una ventina di casi, era incluso pure lo *Stracchino all'antica di Corna Imagna, Bergamo*.

A partire dall'indagine preliminare, per definire sistemi capaci di coniugare in maniera organica aspetti produttivi, sociali, culturali e paesaggistici, è stata formulata la definizione di "Sistemi agroalimentari locali a valenza identitaria" (SALVI) (fig. 3), basata su quella di SYAL, "Sistemi agroalimentari locali"<sup>13</sup>.

---

<sup>13</sup> «Les SYAL sont constitués par de organisations de production et de service (unités d'exploitation agricole, entreprises agroalimentaires, entreprises commerciales, entreprises de restauration... ) associées de par leurs caractéristiques et leur fonctionnement à un territoire spécifique. Le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leur savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leur réseaux de relations, se combinent dans un territoire pur produire une forme d'organisation agroalimentaire à une échelle spatiale donnée» (Département des systèmes agroalimentaires et ruraux CIRAD-SAR , 1996).

Fig. 3 – Schema dei Sistemi agroalimentari locali a valenza identitaria (SALVI), ideato da Michele Corti



Fonte: Corti, 2015, p. 291. Per approfondimenti si rimanda alle pp. 292-302

La qualificazione “a valenza identitaria” è sembrata opportuna per evitare gli equivoci insiti nella definizione di “cibo locale”, ma anche di “sistema agroalimentare locale”. Ciò in analogia con il concetto di “patrimonio rurale vernacolare”<sup>14</sup>.

<sup>14</sup> L’accezione di architettura “vernacolare” è da ricondursi ad un termine che, nel 1850, gli storici dell’architettura hanno preso a prestito dai linguisti, per indicare il linguaggio locale, il dialetto di una regione. Con riferimento all’architettura, mira a designare insediamenti espressione diretta del territorio e del paesaggio locale, alludendo al fatto che il paesaggio parla fino a quando è denso di segni e di riferimenti culturali, di memorie e di significati in cui una società si riconosce. Fra i segni impressi dall’uomo sul territorio, le abitazioni sono fra gli elementi antropici più percepibili visivamente ed emotivamente, sia come peso visivo, sia per la quantità di significato che racchiudono. Il “vernacolare”, applicato all’architettura, denota un manufatto che, esprimendosi nella lingua delle risorse locali, riassume in sé la terra su cui insiste, le circostanze che lo hanno creato e che sottolinea la sua capacità di mantenere relazioni privilegiate con l’ambiente nel quale è inserito, dando senso e corpo all’identità locale. L’edificio rurale, dato che, specialmente a partire dall’ultimo dopoguerra, non tutta l’architettura rurale può essere ritenuta vernacolare, possiede delle caratteristiche talmente influenti

Per quanto concerne i SYAL, l'abbondante letteratura esistente<sup>15</sup> pone, tuttavia, in evidenza come questi sistemi si riferiscano, almeno in parte, a filiere agroindustriali estese ad ambiti territoriali che travalicano i limiti di singole comunità locali.

Un SALVI deve, invece, necessariamente possedere dei requisiti che rispecchino la dimensione storica, senza la quale memoria e identità non hanno la possibilità di costruirsi, e la presenza di un capitale sociale che supera, oltrepassa la rete di imprese, coinvolgendo le realtà culturali, associative, il volontariato.

Questi svolgono un ruolo di "fruitori" dei valori culturali correlati alla filiera agroalimentare locale, ma anche – e qui sta la novità – di protagonismo e di sostegno alle iniziative "agriculturali".

Un punto di forza del SALVI consiste nel fatto che è fondato su una dimensione collettiva e su un approccio partecipativo controllato dal basso. Il suo assunto principale, che lo contraddistingue dai SYAL, è la centralità della dimensione socio-culturale, territoriale, comunitaria, garanzia per la sostenibilità a lungo termine dello stesso sistema produttivo agricolo.

Il SALVI, invertendo la logica della specializzazione imposta dai mercati globali, punta sulla differenziazione produttiva quale espressione del complesso irripetibile di relazioni espresse da un luogo e da una comunità in esso insediata.

Un importante aspetto del loro sfruttamento in un SALVI si esplica nel campo del turismo.

Infatti, è ormai largamente riconosciuta la capacità delle tradizioni locali autentiche, nel settore della produzione e del consumo alimentare, di calamitare flussi turistici e di trovare nuovi sbocchi per produzioni agroalimentari e artigianali (Corti, 2012, pp. 99-100; Corti, 2015, pp. 289-303).

*I bergamini.* – I legami tra Valle Imagna, Valle Brembilla, Valle Taleggio e Valsassina sono rappresentati, in larga misura, dalla "civiltà dei bergamini", gli allevatori bovini e i casari transumanti, che qui ebbe il suo

---

nell'edificazione del contesto paesistico da meritare di essere disgiunto dagli altri esempi di architettura vernacolare (Agostini, Pizzingrilli, Rausa, 2009, p. 17, p. 19 e pp. 158-159).

<sup>15</sup> Si consulti, ad esempio: Muchnik, Sautier, 1998; Moity-Maizi, Sainte-Marie, Geslin, J. Muchnik, Sautier, 2001; Muchnik, 2006, *passim*; Fegan, 2007, *passim*; Muchnik, Requier-Desjardin, Sautier, 2007, *passim*.

epicentro e che si connotò, appunto, per essere una realtà largamente intervalliva e non solo<sup>16</sup>.

Per cinque-sei secoli, essi sono stati protagonisti di una forma di transumanza legata alla produzione casearia, che rappresenta il fenomeno più importante nel suo genere. Civiltà dello stracchino e civiltà dei bergamini sono due realtà intimamente simbiotiche.

In Valsassina, come nelle altre valli, la nascita dello stracchino, così come degli altri formaggi, è da attribuirsi a questo stile di vita nomade, che costringeva i bergamini a sperimentare nuovi metodi di conservazione del latte eccedente. A differenza della maggior parte dei formaggi, però, lo stracchino era identificato e definito da un preciso processo produttivo, che prevedeva l'avvio della coagulazione immediatamente dopo la mungitura, aggiungendo il caglio al latte appena munto, ancora caldo del calore corporeo della vacca, senza necessità di utilizzo del fuoco (Magnani, 2016)<sup>17</sup>.

Tuttavia, nonostante la rilevanza di questi allevatori-casari, ad essi non è mai stato dedicato uno studio sistematico.<sup>18</sup>

---

<sup>16</sup> La dimensione spazio-temporale dei bergamini fu notevole. Essa si è spalmata su cinque-sei secoli e non si è completamente conclusa nemmeno oggi. Ha riguardato buona parte del territorio della Lombardia, dal momento che i bergamini provenivano da tutta la fascia montana tra la Valsassina e l'alta Val Sabbia, ma persino da alcune valli orobiche valtellinesi. L'area di svernamento ha interessato un ambito padano vastissimo, che comprendeva le pianure del Vercellese, del Novarese, del Pavese (con la Lomellina e l'Oltrepò), l'Alessandrino, il Piacentino, il Parmense, il Reggiano, il Mantovano, il Lodigiano, il Milanese, il Cremonese, il Bergamasco e il Bresciano. Punti di forza della presenza dei bergamini erano anche le aree vicine alle città, per via della possibilità di smercio dei prodotti (Sud di Milano, Lodi, Nord di Pavia, Nord di Crema, cintura bresciana, Nord di Mantova). Altri erano riscontrabili nella fascia delle risorgive, sia nei territori a Sud, verso il Po, che nelle zone di alta pianura e pedemontane collinari (interessate da transumanze brevi, nei soli periodi autunnale o primaverile). Cfr. Corti, 2014, pp. 127-128.

<sup>17</sup> Se la Valsassina, tra Ottocento e Novecento, è stata protagonista, in ambito caseario e zootecnico, di sviluppi che hanno profondamente influenzato questi settori, lo si deve ai bergamini. Su questo punto, cfr. Corti, 2015, a, pp. 135-210, nell'imponente opera di Corti, Camozzini e Buzzoni, nella quale gli autori hanno sapientemente raccontato e testimoniato, pure avvalendosi di fotografie d'epoca e di descrizioni letterarie, anche le vicende e l'apporto dei bergamini.

<sup>18</sup> Un primo studio in tal senso lo si deve, in realtà, a Michele Corti. Nato a Milano da una famiglia dell'area a Sud-Est della città, con secolari origini nel mondo dei *laté* (lattai, lattaroli, lattari) e dei bergamini orobici (ma anche dei fittavoli e agricoltori della Bassa), laureato in Scienze Agrarie, è docente di Zootecnia di montagna, presso l'Università degli Studi di Milano.

Camilla Cederna, per la quale evidentemente i bergamini erano una presenza familiare, nel celebre pezzo pubblicato su *L'Espresso* del 21 dicembre 1969, in occasione della strage di Piazza Fontana, nomina tra gli habitués del mercato di quel fatidico 20 dicembre anche i «bergamini o malghesi».

In effetti, i bergamini, con i loro numerosi animali da latte, era impossibile non notarli, specie per il festoso e grave tocco cadenzato delle *bronze* (campanacci appesi al collo delle vacche), che, tuttavia, quando le città erano attraversate nelle ore del riposo, venivano a volte attutiti riempiendoli di paglia (Volpi, 1930; Corti, 2014, p. 58).

Le lunghe colonne dei bergamini, con le file di carri che transitavano in primavera e in autunno, costituivano un evento che non poteva passare inavvertito, soprattutto nei punti in cui sostavano. Soprattutto nelle piazze dei centri, dove potevano far dissetare il bestiame agli abbeveratoi pubblici<sup>19</sup>.

Transitavano da Milano, Brescia, Bergamo, Lecco, Lodi, ma nella città si recavano regolarmente in occasione dei mercati. Anche quello di Milano, che si teneva in Piazza Fontana. Il mercato era un luogo di socializzazione e di scambio di informazioni. Un punto di riferimento irrinunciabile per le varie figure del mondo rurale, anche nell'area più industrializzata d'Italia. A Milano, al mercato di Piazza Fontana, convergevano in modo particolare i 'bergamini', figure che si muovevano tra le varie zone della pianura irrigua, dalla Martesana, all'Abbatense e al Melegnanese. Qui si trattavano stracchini, ma si raccoglievano anche informazioni sui fondi da affittare o da acquistare e, in certi periodi, sulle possibilità di nuovi 'contratti fieno'<sup>20</sup>. In ogni caso era importante parteciparvi sempre, per essere in contatto con la cerchia delle figure con le quali i bergamini erano in relazione: commercianti (*neguzianti*) di formaggi e di bestiame, fittavoli, sensali (*marusee*). Il mercato non era solo il luogo di relazioni economiche; era anche l'agorà dove la tribù dei bergamini si radunava per regolare anche altri aspetti delle loro attività (Corti, 2014, pp. 59-60).

<sup>19</sup> Tale consuetudine secolare iniziò ad essere oggetto di lamentele da parte di taluni solo nel XX secolo. Nel 1909, ad esempio, Luigi Brusamolino, consigliere comunale di Inzago (MI), sollevò la questione del pericolo di diffusione delle malattie e dell'indecenza della sosta dei bovini e dei suini presso il ricordo marmoreo dedicato al Re Vittorio Emanuele II (Corti, 2014, p. 59).

<sup>20</sup> Questo concetto, insieme a quello di "contratto d'erba", è descritto in dettaglio da Corti, 2014, nel Capitolo 12, *passim*.

La durata del tragitto di transumanza effettuato dalle malghe dei bergamini era compreso tra una giornata e più di una settimana, compresi i giorni di sosta necessari sulle distanze più lunghe.

La lunghezza dei percorsi classici si aggirava sui 100 km. Quelli medi oscillavano sugli 80 km.

Tenendo conto che la *pedenada*, ossia il tratto coperto fra una tratta e l'altra, era in media di 15-25 km, quando il trasferimento coinvolgeva unicamente bestiame giovane, la velocità era notevolmente più elevate e si potevano raggiungere anche i 50 km giornalieri. Sebbene le singole *pedenate* variassero a seconda delle stagioni, in relazione all'allenamento e alla maggiore o minore produzione di latte (Corti, 2014, p. 219-220) (fig. 4).

Fig. 4 – Un bergamino in viaggio con il suo “carèt” (carro a due ruote, con pianale allungato rispetto a quelli di uso agricolo, utilizzato per la transumanza)



Fonte: Corti, 2014, p. 132

Secondo la loro antica arte, lo stracchino è sempre stato ottenuto nelle tipiche stalle con i tetti in *piöde* e stagionato in grotta oppure dentro cantine di pietra.

L'apporto dei bergamini, come per altre categorie di montanari, non è stato solo demografico o tantomeno ‘di braccia’ secondo il vecchio pregiudizio che assegnava alla montagna il ruolo di ‘fabbrica di uomini’. È stato un apporto di capacità, competenze, capitali, cultura, creatività... Con il XIX sec. si ebbe...un travaso verso la pianura che solo in minima parte ebbe come contrappeso il ritorno alla montagna di una parte minoritaria di famiglie bergamane (Corti, 2014, p. 346).

Alcuni fattori di ordine economico hanno stimolato i bergamini ad abbandonare la loro attività tradizionale e ad intraprendere, con il ricavo della vendita del bestiame, oltre che con eventuali risparmi, l'attività di agricoltore od altre attività imprenditoriali o commerciali in pianura.

Così, pur non tralasciando il commercio del bestiame ed il caseificio, come sin dall'inizio della loro lunga storia, i bergamini hanno aperto rivendite di latte, di formaggi e di salumi, sempre in sintonia con la loro vocazione storica, ma anche bar e osterie (Corti, 2014, p.p. 349-350).

Ma l'attaccamento alla terra matrice, nei confronti della quale i bergamini nutrivano, più o meno consapevolmente, un sentimento di commossa riconoscenza, non si è mai attutito e il facoltoso neoagricoltore spesso ritornava a «visitare il paese, la casa, l'alpe degli avi, salendo in automobile le vallate che i suoi antenati discesero a piedi» (Besana, 1939, p. 44).

Da notare che a Milano, proprio in pieno centro della città, tra Via Larga e Via Festa del Perdono, dove ha sede l'Università Statale, esiste una strada ad essi intitolata, come gli orefici, i cappellari, gli spadari, gli armorari, eccetera<sup>21</sup> (fig. 5).

Fig. 5 – Targa della Via Bergamini, a Milano



Fonte: Corti, "La storia dei bergamini a Milano", 2017

---

<sup>21</sup> Cfr. Corti, 2017, in corso di stampa.

Inoltre, per volontà dell'“Associazione Festival del Pastoralismo”, con sede legale a Cà Berizzi, contrada Regorda, Corna Imagna, si tiene, dal 2014, il “Festival del Pastoralismo”<sup>22</sup>, che fa rivivere la magia di una realtà da non dimenticare.

*L'edilizia tradizionale.* – L'altro nesso che intercorre tra le vallate menzionate sono le strutture abitative tradizionali, delle quali esiste un *Atlante dell'edilizia rurale e storica-Valle Imagna e Valle Taleggio*<sup>23</sup>, in prevalenza dimore vere e proprie o stalle con fienile<sup>24</sup>.

I principali materiali adoperati per la realizzazione degli edifici, destinati tanto a residenza, quanto al bel ricovero del bestiame e del foraggio<sup>25</sup>, sono stati la pietra e il legno, in base ad una tecnica costruttiva convalidata dalla tradizione e raffinata da generazioni di mastri muratori.

*Pride* (ossia le pietre squadrate di varie dimensioni, utilizzate soprattutto per la costruzione degli edifici e dei muri) e *piöde* (lastre

---

<sup>22</sup> Per una rassegna sugli abbondanti appuntamenti susseguirsi nelle varie edizioni, si consiglia di consultare i programmi reperibili su [www.ruralpini.it](http://www.ruralpini.it) e <http://festivalpastoralismo.org>

<sup>23</sup> Ideato e promosso dal “Centro Studi Valle Imagna” e dall'“Ecomuseo Val Taleggio”, con il contributo del Settore Cultura della Regione Lombardia e della “Fondazione Comunità Bergamasche”, oltre che di altri numerosi enti, l'atlante si configura quale raccolta sistematica e organizzata di informazioni, con relativi dati tecnici e rilevazione fotografica sul campo, riguardante l'individuazione topografica e la codificazione dei principali manufatti storici ad elevato contenuto identitario, che hanno caratterizzato la geografia sociale ed economica delle popolazioni imagnine e taleggine dall'XI secolo sino ai nostri giorni. Esso rappresenta il primo strumento unificato di lettura condivisa di tale immenso patrimonio materiale, con 1.500 schede di edifici della tradizione, tratte da diversi lavori di inventariazione condotti sul territorio, completato da documenti multimediali, che illustrano il rapporto fra le popolazioni delle valli e l'attività costruttiva, da linee-guida del progetto e da documenti esplicativi sulle attività completate o in cantiere. È reperibile al sito [www.aers.it](http://www.aers.it)

<sup>24</sup> «Il materiale litico utilizzato...nell'edilizia tradizionale proviene da particolari orizzonti calcarei appartenenti alla formazione delle argilliti di Riva di Solto, che affiora lungo una fascia ad andamento Est-ovest, dalla Valle Taleggio al Lago d'Iseo; l'età di questi depositi è triassica (Norico Superiore). Si tratta di una roccia sedimentaria, estremamente durevole, che mantiene le proprie caratteristiche tecniche inalterate nel tempo, come testimonia gran parte del patrimonio edilizio storico. La tonalità cromatica tende a schiarire» (Carminati, Invernizzi, 2015, p. 21).

<sup>25</sup> Per chi desideri approfondire, nella fattispecie, l'architettura della stalla tradizionale della Valle Imagna, si rinvia a Carminati, 2001, ed in particolare alle pp. 105-247.

impiegate specialmente nelle coperture dei tetti e per le pavimentazioni) hanno caratterizzato tutta l'architettura originaria, sin dai primi tempi dopo l'anno Mille, ossia dalla datazione conosciuta degli insediamenti stabili e organizzati, di cui è rimasta ancora una traccia concreta nelle antiche contrade (Carminati, Invernizzi, 2015, p. 26).

L'impiego diffuso e duraturo di *pride* e *piöde* in Valle Imagna, in Valle Taleggio, ma anche nei territori limitrofi dell'alta Valsassina e dell'alta Valle San Martino è stato talmente abbondante ed esteso nel corso dei secoli da contraddistinguere il *genius loci* di tutta quell'isola culturale, per la stretta correlazione tra luoghi naturali, ambiti antropizzati e identità locale.

Le espressioni e le applicazioni che gli elementi litici, da quelli più semplici sino alle elaborazioni complesse, hanno assunto nella vita delle [...] popolazioni sono tali e tanti da essere ben sintetizzati nel concetto di "civiltà della pietra", per indicare cultura, sapienza popolare, progresso materiale e sociale raggiunto da generazioni di valligiani.

La pietra ha svolto il ruolo di protagonista indiscusso nelle...valli, l'elemento che ha impresso il volto e il carattere agli insediamenti a tutto l'ambiente umano, anzi esprime ancora oggi con evidente sapienza i principali argomenti socio-culturali, architettonici, di linguaggio e di abitudini che caratterizzano le contrade (Carminati, Invernizzi, 2015, p. 30).

Scrivendo Albert Demangeon: «Un type d'habitation rurale résulte, le plus souvent, d'une longue évolution; il résume l'expérience des générations terriennes; il forme en réalité un outil adapté au travail du paysan; il se transmet tel que les ancêtres l'ont conçu et aménagé» (Demangeon, 1947, p. 262). Prendendo a prestito la bella espressione di Stella Agostini, ci troviamo di fronte a «un'architettura senza architetti che si origina da un colloquio diretto con l'ambiente, dettata direttamente dai bisogni e dalle risorse locali» (Agostini, 2015, p. 436).

E così, come ogni edificio dell'azienda ripropone i medesimi elementi architettonici e funzionali (ad esempio la stalla, la mangiatoia, il portico del fieno, la concimaia, eccetera), similmente il ripresentarsi delle usanze costruttive che soddisfano quelle precise funzioni locali dà forma ad una tipologia identificativa, che si traduce nell'iconema del luogo, inconfondibile e intrasportabile. Esso si inserisce in uno spazio al quale è estre-

mamente vincolato e si colloca quale chiave interpretativa, che permette di appropriarsi di un paesaggio (Agostini, 2015, pp. 436-467).

Nonostante alcuni segnali positivi ed una rinnovata sensibilità, assistiamo, in queste valli, ad un incessante impoverimento dei beni di edilizia rurale della tradizione, per l'avanzare di molte situazioni di degrado, le quali, per un verso, sono responsabili del crollo definitivo di alcune parti strutturali del bene, a iniziare dalle *piöde*, e dall'altro sono provocate da interventi edilizi irraguardosi e tali da compromettere l'identità stessa dei manufatti, rendendoli irriconoscibili.

Al contrario, è più che mai necessario preservare le manifestazioni della cultura materiale, che, con l'avanzare della modernizzazione, rischia di scomparire avvolta nella nebbia dei ricordi, mentre la popolazione locale si è sempre riconosciuta nelle sue estrinsecazioni ed intende custodirla e difenderla.

*Il patrimonio culturale come volano dello sviluppo del territorio.* – Sebbene la “Strada dello stracchino e della pietra”, studiata per conoscere e vivere ambienti e attività rurali, sia una proposta ancora recente ed in fase di perfezionamento, i turisti non mancano.

Per la maggior parte, si tratta di coloro che già soggiornano nelle valli, negli alberghi o nelle seconde case, durante il periodo estivo, soprattutto giovani o di mezza età<sup>26</sup>, comunque accomunati dalla predilezione verso la pratica di un turismo lento, «incentrata su una riscoperta del territorio orientata alla valorizzazione dei processi identitari delle comunità locali» (Nocifora, 2011, p. 37).

Situati ai margini dei sistemi forti e consolidati del nostro Paese, la metafora di Territori Lenti, come quello da noi considerato, «non allude ad una condizione di arretratezza, ma piuttosto alla possibilità di immaginare traiettorie di sviluppo al di fuori di una logica meramente economicistica» (Lancerini, 2005, p. 15). Semmai, la lentezza che li contraddistingue non è indizio di ritardo, ma fattore distintivo di sviluppo non centrato sul concetto di crescita, dove il paesaggio diventa un bene comune della comunità (Calzati, 2009, p. 15).

I Territori Lenti si configurano come ritagli territoriali capaci di attribuire forte importanza alle radici e di salvaguardare la propria identità, ma non per questo sono integralmente vincolati al passato, anzi, sono in grado di amalgamare tale patrimonio, tramite la ricerca e nuove tecnolo-

---

<sup>26</sup> Ringraziamo, per queste informazioni, il Signor Antonio Carminati.

gie, con l'innovazione, generando un modello di sviluppo originale, fondato sul binomio tradizione e innovazione (Calzati, 2009, p. 24).

Il *turismo* si ibrida con l'*agricoltura* in forme sempre più variegate di agriturismo e di seconda residenza» e la politica del paesaggio aspira alla «ricerca di uno spazio più ospitale ed abitabile, meno faticoso e ostile, dove è possibile 'star bene' [...]. Essa si inserisce in una più complessiva attenzione allo spazio del quotidiano, ad una dimensione creativa che è al tempo stesso individuale e collettiva (Lanzani, 2005, p. 28).

La scelta di un rallentamento, di un tempo dell'attesa, di un ripensamento nei confronti di uno sviluppo focalizzato sui tempi accelerati della produzione e della tecnica evidenziano non solo uno sguardo critico, ma «la ricerca di ritmi differenti e di paesaggi da abitare entro i quali immaginare diversi stili di vita può diventare motivo di un agire collettivo, un progetto politico-sociale, in grado di giustificarsi con i propri risultati e la propria positività» (Lancerini, 2005, p. 15).

Massimo Cacciari ci ricorda che: «L'abitare non avviene dove si dorme e qualche volta si mangia, dove si guarda la televisione e si gioca col computer domestico; il luogo dell'abitare non è l'alloggio [...]. Il luogo [dell'abitare] è dove *sostiamo*; è pausa – è analogo al silenzio in una partitura. Non si dà musica senza silenzio» (Cacciari, 2004, p. 55).

Territori Lenti avvolti da una "lontananza nebulosa", metafora di ogni intenzione progettuale, di ogni progettualità politico-sociale (Farinelli, 2003, pp. 48-49).

"Lento" non significa rimanere indietro nella crescita, nello sviluppo, nella competizione, ma semplicemente funzionare con un motore a basso numero di giri, dove acquistano importanza valori quali la reciprocità, la conoscenza delle condizioni di un agire locale, la fiducia tra le persone od anche tra le imprese (Calzati, 2009, pp. 15-16).

La "Strada dello stracchino e della pietra" rientrerebbe nel cosiddetto *sentierismo*, termine che fa «riferimento al sentiero come via di comunicazione tradizionale e al percorso a piedi come modo di trasferimento preferenziale» (Calzati, 2009, p. 40).

Il sentierista potrebbe

essere assimilato alla figura del viandante per il quale la fase del transito è la parte del viaggio che assume maggiore importanza. Per il sentierista l'arrivare non ha un senso specifico, egli non ha bisogno di mete ma semplicemente di punti di passaggio. Questi

punti – intesi spazialmente – o momenti – intesi temporalmente – caratterizzano la sensibilità stessa del sentierista, il quale stabilisce rapporti con i luoghi e con le comunità in base ad una particolare forma di temporalità che è legata allo spazio che egli riesce a percorrere con le proprie forze nell'unità di tempo.

Le comunità percepiscono questa particolarità e vivono la relazione con il sentierista in maniera del tutto particolare. Ci è dato pensare che il tipo di rapporti possibili tra sentieristi e comunità ospitanti non porti, o perlomeno non incentivi, reazioni di chiusura o, come solitamente vengono chiamate negli studi sull'impatto turistico, movimenti antituristici (Calzati, 2009, pp. 40-41).

Per i turisti, alla ricerca di esperienze autentiche<sup>27</sup>, questo è l'ambiente ideale per immergersi in una sorta di sia pur momentaneo distacco dal vuoto e dall'irrilevanza e dallo sradicamento della condizione esistenziale moderna, in quanto percepiscono la presenza del luogo.

Oggi il viaggiatore vuole essere un turista autodiretto, vuole cioè essere coinvolto sulla base dei suoi interessi personali, cosicché la vacanza possa essere un'alternativa alla quotidianità lavorativa e totalizzante, in cui domini la dimensione emozionale e la tensione si trasformi in distensione.

Tali mutamenti hanno innescato la possibilità di concepire una nuova modalità di fruizione turistica, che ha fatto esplodere il fenomeno del

---

<sup>27</sup> Il concetto di autenticità è tutt'altro che univoco. Sulla scorta di una proposta di Ning Wang, potrebbe essere individuata un'autenticità oggettiva, una costruttiva ed una esistenziale (Wang, 1999, pp. 350-356 e pp. 358-365).

Secondo Monica Gilli, tuttavia, sebbene questa classificazione di tipi diversi di autenticità sia importante sul piano semantico, costituirebbe una sorta di forzatura, quando si pretenda di considerarli come modalità reciprocamente esclusive. Del resto, nessun autore passato in rassegna dalla sociologa del turismo nel suo volume si attesta su di un'unica accezione di autenticità. Ed è convinta che qualsiasi richiamo all'autenticità nell'esperienza turistica debba comprendere tutti e tre gli aspetti enucleati da Ning Wang.

Conclude affermando che ciascuno dei tre significati di autenticità, considerati separatamente, è inidoneo a sorreggere, di per sé, una spinta motivazionale al comportamento turistico (Gilli, 2009, p. 29 e pp. 36-38).

Autenticità è un termine polisemico, di grande complessità, che necessita di essere declinato e riempito di spessore – da che vende e produce, da chi comunica –, perché divenga davvero un valore aggiunto, un fattore competitivo di potenziale grande rilievo. James H. Gilmore e B. Joseph Pine II, nella loro corposa opera consacrata all'autenticità, ci forniscono una minuziosa interpretazione dell'autenticità e del suo opposto (James H. Gilmore e B. Joseph Pine II, 2009).

turismo enogastronomico, sia come motivazione di viaggio a se stante, sia, sempre più spesso, come occasione di contatto con la gente che vive in un territorio e di partecipazione al contesto e alle sue tradizioni, con il recupero del gusto del convivio (Antonioli Corigliano, Mottironi, 2004, p. 103).

Nei territori lenti, come sono le vallate oggetto di approfondimento, emergono nuovi comportamenti di consumo turistico, che assumono i caratteri di una *total leisure experience* (TLE), in cui il turista cerca soprattutto emozioni (Dallari, 2007, p. 4).

La voglia di una TLE, che coniughi il momento ricreativo con uno più profondo, riscopre i valori e le antiche tradizioni, dove il valore aggiunto è costituito proprio dal contatto e dalla conoscenza della diversità, ed obbliga ad un rinnovamento dei servizi del turismo di massa» (Dallari, 2007, p. 5).

Bellissimi e intensi sono questi due passi tratti da un contributo di Franca Miani, che sembrano quasi sintetizzare quanto sin qui è stato esposto:

L'individuo dei nostri giorni cerca in ogni ambito della vita una specifica identità e la percezione dell'identità di un territorio attraverso le sue tradizioni gastronomiche, favorisce un sentimento di appartenenza, di conoscenza profonda che pare ormai imprescindibile non solo per l'abitante, ma anche per il visitatore e il turista. Il marketing è diventato sensoriale e il turismo è lento affinché i sensi possano avere il tempo di assaporare i luoghi (Miani, 2015, p. 16).

E poco prima, anche sulla scia di Greg Richards:

In altre parole, nuovi consumatori e turisti stanno girando le spalle alla standardizzata e caotica vita moderna e alla vacanza tradizionale, alla ricerca di qualche cosa di diverso che permetta di dare spazio alla creatività e alla personale scoperta di luoghi e paesaggi meno battuti o incontaminati (Richards, 2011, p. 13).

Ma non basta.

In una scelta di turismo sostenibile, qual è quella in oggetto:

Il viaggio non è più concepito come mero momento di svago, ma come esperienza umana e culturale; e ciò fa sì che il turista, più

che alla sola disponibilità di attrezzature ricreative, presti sempre maggiore interesse al contesto paesaggistico e alle preesistenze di carattere storico-culturale. Il momento ludico non si annulla, ma tende ad integrarsi con quello culturale» (Pollice, 2002, p. 160).

In tal modo, il rispetto del contesto socio-culturale della società ospite, favorisce il recupero e la valorizzazione del preesistente patrimonio storico-architettonico, nella tutela della sua funzione sociale e culturale (Pollice, 2002, p. 157).

È fuori di dubbio, anche secondo Elena Croci, che la cultura del luogo può mantenersi maggiormente integra se veicolata attraverso un turismo rispettoso degli usi e costumi, delle tradizioni gastronomiche, dei mestieri artigianali, di una specifica modalità nella costruzione e nel mantenimento del paesaggio.

Anzi, l'autrice prevede che il turismo sostenibile, oltre a non essere un nuovo modo di esercitare la pratica turistica, in futuro diventerà la forma esclusiva per conoscere altri luoghi, senza voler imporre modelli invasivi (Croci, 2009, p. 77).

Sulla scia della teoria esposta da Jermy Rifkin, ne *La fine del lavoro*, la studiosa è convinta che, con il passaggio da un'economia di mercato a un'economia sociale, ci sarà più spazio per sentimenti, emozioni, scambi interpersonali e che la comunicazione interpersonale sarà scandita da un diverso concetto di tempo del consumo da parte dell'uomo.

Il tempo quale opportunità di viverlo attraverso ciò che ci circonda; il turismo culturale avrà un ruolo centrale in tutto questo in quanto sarà la materia su cui si concentreranno le due tendenze, verticali e orizzontali, ovvero la dinamica del viaggio (il moto, il movimento) e la necessità di una sua pienezza attraverso emozioni sensoriali (Croci, 2009, pp. 45-46)<sup>28</sup>.

In quest'ottica, la "Strada dello stracchino e della pietra" rappresenta un forte legame tra i luoghi e la loro memoria storica. Consente, oltremodo, grazie ai progetti ed alle realizzazioni del "Centro Studi Valle Imagna", di riscoprire valori destinati a tramutarsi in una vera e propria risorsa per le popolazioni (Cappellini, 2015, p. 30) ed il recupero, in sen-

---

<sup>28</sup> Sull'esigenza di sperimentare da parte del turista in generale ed in particolare sul richiamo delle aree montane nei confronti dei visitatori provenienti da contesti urbani, attratti dalla diversità dell'ambiente rurale, che si esprime in un'identità culturale del tutto estranea alla loro e, quindi, fortemente accattivante, si veda pure Macchiavelli, 2017, p. 54.

so materiale e di vissuto della comunità, di un patrimonio culturale materiale e immateriale di grande spessore. Tanto da prestarsi ad una rifunzionalizzazione in un contesto post-produttivista, quale quello attuale (Corti, 2012).

Il "Centro Studi Valle Imagna", infatti, di concerto con altri soggetti istituzionali ed economici territoriali, si è posto a fianco del Comune di Corna Imagna e delle aziende zootecniche e casearie operanti nello stesso centro, adoperandosi per promuovere i seguenti obiettivi: restituire dignità alle produzioni mediante la costruzione di percorsi di accreditamento sociale, regolarizzare la produzione, riconoscere e dichiarare di pubblica utilità il lavoro degli allevatori, aggregare gli operatori per la valorizzazione delle produzioni (lavorazione del latte) e per la commercializzazione (vendita diretta degli stracchini), costruire con gli operatori progetti condivisi di sviluppo, individuare e promuovere azioni di sensibilizzazione del contesto e della popolazione, sperimentare una nuova forma di economia del territorio, mediante la messa in rete di risorse locali esistenti solo allo stato latente.

A tal fine, sono stati messi in campo due strumenti, uno soggettivo e l'altro oggettivo, valorizzando alcuni elementi simbolici della tradizione locale, che attengono anche all'uso del linguaggio, fondamentali nei processi attuali di comunicazione. Sono stati, quindi, evidenziati i concetti di *Cà* (il centro della famiglia), della razza bovina (bruno-alpina), del prodotto (lo stracchino) e di Tesoro (le ricchezze e le risorse del territorio).

Nel 2009, sono stati promossi i primi incontri con gli allevatori, per riflettere sulla loro condizione, sono stati organizzati convegni di approfondimento di alcune tematiche rurali, invitando gli operatori e la popolazione tutta a confrontarsi con la realtà, in funzione del superamento delle situazioni difficoltà<sup>29</sup>.

Questo primo percorso di sensibilizzazione ha fatto sì che il 15 gennaio 2011, presso la sala consiliare del Municipio di Corna Imagna, è stata costituita la cooperativa agricola a responsabilità limitata "Il Tesoro della bruna", cui hanno aderito, inizialmente, sette produttori locali (sei piccoli allevatori zootecnici e un ortofrutticoltore), oltre ad un rappresen-

---

<sup>29</sup> A sostegno di queste iniziative, sono stati organizzati i primi corsi di formazione di orticoltura e caseificazione, coinvolgendo le associazioni di categoria (Coldiretti e Associazione Provinciale Allevatori). Inoltre, è stato allestito un orto pubblico, con la partecipazione delle scuole e, fuori del palazzo comunale, è stato installato un distributore di latte fresco, con lo scopo dichiarato di accreditare le produzioni agricole, zootecniche e casearie territoriali (Carminati, 2015, p. 22).

tante del Comune di Corna Imagna, un rappresentante del “Centro Studi Valle Imagna” e della ristorazione locale.

Il “Tesoro” della razza bruno-alpina è il latte prodotto in montagna, sono i latticini e i formaggi, in particolare lo stracchino all’antica, ma, più in generale, è l’ambiente naturale con le diverse coltivazioni agrarie, il contesto umano della Valle Imagna e il complesso di pratiche rurali connesse e conseguenti alla gestione dei piccoli, ma importanti, allevamenti di monte, che, nel passato, hanno caratterizzato la vita nelle contrade e che ancora oggi sono in grado di esprimere elevate potenzialità.

Ingredienti principali del “Tesoro”: conservazione dell’alimentazione a base di foraggi locali coltivati nei prati e nei pascoli di monte, difesa del paesaggio solcato dalla razza bruno-alpina, salvaguardia dei prodotti lattiero-caseari tradizionali e biologici, valorizzazione dell’ambiente naturale e umano valligiano.

I dieci soci fondatori sono espressione della tradizione zootecnica della valle ed hanno deciso di cooperare per il conseguimento dell’obiettivo comune di migliorare la qualità delle produzioni e, quindi, della vita delle persone.

Sede del “Tesoro della bruna” è la “Casa dello Stracchino”, che funge da centro di servizi e di promozione di buone pratiche rurali. Inoltre, è stato posto l’accento sul concetto di *Cà*, il suffisso frequentemente anteposto ai nomi di molte contrade valdimagnine.

La “Casa dello Stracchino” è situata in un fabbricato di antica formazione della contrada Finiletti, di Corna Imagna. L’edificio tradizionale è adagiato sopra un balcone naturale, che apre la vista panoramica sull’alta Valle Imagna, con il Resegone di fronte, mentre i villaggi da Costa Valle Imagna a Fuipiano si presentano a raggiera, come in un grande abbraccio. Siamo, perciò, in un contesto ambientale di rara bellezza. La “Casa” è costituita da due fabbricati tradizionali, messi a disposizione dall’amministrazione comunale e ristrutturati anche con l’aiuto degli stessi soci della cooperativa. Il corpo principale è composto da un locale per la lavorazione del latte e dei prodotti caseari, da due locali per la stagionatura (uno refrigerato e il secondo naturale, ricavato nell’antico *fundè* incassato contro-roccia), da un ambiente per la trasformazione degli altri prodotti agricoli locali, che nel passato erano connessi alla civiltà del latte e alla cultura dello stracchino (castagne, sorgo turco, varietà di frutta autoctona, ortaggi, legumi, eccetera), infine, da uno spazio per la vendita diretta (al minuto e all’ingrosso) dei prodotti caseari e agro-alimentari. Il fabbricato accessorio è costituito da una stalla tradizionale, restaurata con le antiche tecniche costruttive (dal tetto in *piöde* visitabile, ai muri prime-

trali in pietra, alle travature della soletta e dell'orditura del tetto in legno di recupero), destinata a locale per esposizione e per degustazione (fienile) e a laboratori (ex stalla).

Il centro enogastronomico di riferimento per la comunità del cibo del territorio è inserito in un fabbricato di pregio di antica formazione, situato nella contrada Roncaglia (Corna Imagna), da cui originarono i Roncali (Papa Giovanni XXIII), un'oasi di pace immersa nel verde dell'alta Valle Imagna, dove è ancora possibile vivere luoghi, ambienti e situazioni autentiche. Il Centro è costituito da una cucina con sala di degustazione, osteria tradizionale, camere per l'ospitalità e per il pernottamento (arredate come erano le stanze di un tempo), una sala di lettura con punto informativo. Sull'ampia corte esterna, ideale per attività aggregative e di animazione culturale od economica, si affaccia l'essiccatoio per le castagne (*secadùr*). Nell'osteria è possibile gustare lo stracchino all'antica prodotto in loco e molti altri cibi tradizionali, elaborati secondo ricette locali, che appartengono alla memoria della comunità, come la *pult* (polentina preparata con latte e farina di mais) e la *smaiàssa* (tipico dolce realizzato con farina di mais, latte e frutta di stagione). L'"Antica Locanda Roncaglia" intende creare una connessione tra il consumatore di piatti gustosi ed inconsueti con il territorio e la popolazione che li ha prodotti, per recuperare le principali tradizioni quotidiane di vita e di lavoro (Corti, 28 aprile 2012; Capellini, 2015, p. 30 e p. 38; Carminati, 2015, pp. 21-25; Corti, 2015, b, p. 307).

È quello che Arturo Lanzani definisce l'"abitare attivo", che comporta «*processi di riuso e di microtrasformazione del patrimonio edilizio ereditato, ma talvolta anche di una nuova contenuta costruzione*» (Lanzani, 2005, p. 34).

Certo è che la gastronomia non è il semplice assaggio di un prodotto tipico. È una scienza vasta e complessa, che racchiude forti valenze culturali. Ne sono protagonisti, ad esempio, natura fisico-chimica degli alimenti, botanica e biologia, storia e geografia, fisionomia del territorio e modelli di approvvigionamento, saperi agricoli e tecniche di trasformazione, sistemi e pratiche culinarie, aspetti politici ed economici (Mirotti, 2013, p. 44).

In particolare, Claude Lévi-Strauss ricorda che «*la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure*» (Claude Lévi-Strauss, 1965, p. 29).

Inoltre:

Quanto più il cibo è caratterizzante per il territorio e quanto più questo viene fatto conoscere, tanto più viene a rappresentare un potente strumento di marketing territoriale, perché il territorio viene riconosciuto e spesso identificato con il cibo che esprime, soprattutto se i prodotti sono qualificati e originali (Macchiavelli, 2017, p. 58).

Un altro esempio di restauro e di rifinalizzazione dei tanti beni culturali a tutt'oggi presenti sul territorio e appartenenti al patrimonio di architettura storico-tradizionale di pregio, a rischio di scomparsa sulla montagna lombarda, è il complesso monumentale di Cà Berizzi, nella contrada *Regorda de sa*, in Comune di Corna Imagna. Un restauro effettuato con intelligenza e con amore, che trasmette quel senso di immersione nel flusso del tempo e di immedesimarsi nello spirito del luogo.

Valorizzare i luoghi per quello che sono in grado di raccontare della loro storia trasmette al turista esperienze ed emozioni ed implica rispetto, attenzione ai particolari, "ascolto".

L'immobile risale al XVIII secolo ed è posizionato su un dosso sul lato sinistro della strada comunale.

Apparteneva ad una famiglia di notai e avvocati di Bergamo, che aveva estese proprietà terriere (ovviamente, relativamente all'estensione delle superfici coltivate in montagna) e, quindi, fungeva da magazzino di derrate, con tanto di torchio e di botti per la conservazione del vino.

Disponeva di una cappella, dove il parroco celebrava una Messa, e di numerose camere per l'alloggio della famiglia e della servitù.

Pur rappresentando un complesso signorile, Cà Berizzi venne edificata utilizzando il linguaggio architettonico locale, elevandolo dallo stretto funzionalismo delle stalle-fienile a quella della dimora complessa. Di qui, il suo valore simbolico, che ha contribuito in modo importante alla definizione di un'identità architettonica ben riconoscibile, in quanto capace di esprimersi anche fuori dalla dimensione rustica.

Con il crollo della civiltà rurale, la funzione del centro agricolo venne meno, la proprietà venne ceduta al Comune e la dimora divenne un rudere. Nel 1977 il Comune, privo di risorse, la cedette alla Provincia. Furono eseguiti importanti, ma non sempre accurati, restauri, usufruendo di fondi europei. Poi, lo stop. Nel 2011 la proprietà tornò, tranne una quota di minoranza, al Comune, che ha concesso in parte il bene al "Centro Studi Valle Imagna" (Corti, 3 settembre 2016; Rota Nodari, 2016, pp. 29-30).

L'inaugurazione, il 29 maggio 2016, del "Centro di animazione culturale e di promozione dell'accoglienza nello spazio rurale" è il punto di

arrivo di una progettualità sedimentata nel corso degli ultimi vent’anni, ma nel contempo anche *start up* verso altre frontiere di sviluppo territoriale» (Carminati, 2016, p. 19; Corti, 3 settembre 2016; Rota, 4 marzo 2017).

Ancora una volta dobbiamo ringraziare il “Centro Studi Valle Imagna”, che ha ideato e aperto, nel 2015, a Cà Berizzi una BibliOsteria, un neologismo che racchiude qualcosa a metà tra biblioteca e osteria e che, di certo, suscita qualche curiosità<sup>30</sup> (fig. 6).

Fig. 6 – BibliOsteria di Cà Berizzi



Fonte: Rota Nodari, 2016, p. 56

Al primo piano della casa, una sorpresa: una saletta di lettura tutt’altro che banale, piena di libri sino al soffitto. Questa è la biblioteca vera e propria, intitolata a Costantino Locatelli, uno dei soci fondatori del “Centro Studi Valle Imagna”. Il potenziale di questo piccolo posto è enorme: ci sono non solo testi introvabili sulle tradizioni e la storia bergamasca, ma anche una serie di documenti storici, libri antichi, registri, molti dei quali “tornati a casa” come donazione da parte degli eredi Berizzi, e tesi di laurea.

---

<sup>30</sup> Fra l’altro, il “Centro Studi Valle Imagna” ha riacquisito due ritratti di famiglia di inizio Ottocento: il notaio e la notaia (Rota, 4 marzo 2017).

Scorrendo con gli occhi, ci si imbatte pure in una preziosa raccolta di video-interviste, tutte di personaggi bergamaschi: ciò che resta del mondo prima dell'avvento della modernità.

Ma, dacché il nome dice BibliOsteria, non resta che recarsi nell'altra ala, per scoprire la seconda anima di questo luogo. Qui, in una saletta, si trovano un bancone da oste e un camino di quelli vecchi, attorno al quale raccontare storie. E c'è di più. Perché nelle osterie, una volta, si poteva anche dormire: viandanti di passaggio o avventori un po' brilli potevano godere di un letto comodo fino al mattino dopo. Così, al secondo piano della struttura, ci sono le camere da letto: una camerata con letti a castello, ma anche stanze private.

Un elemento dà continuità tra il piano di sotto e il piano di sopra: i libri. Ci sono in tutte le camere, vecchi e nuovi, da consultare liberamente, e che coabitano le camere insieme agli ospiti. Qui costruiscono e danno forma alla struttura e allo spirito del luogo. Tutte le stanze e i corridoi sono un intreccio di scale, soppalchi e librerie, alcune ancora in costruzione. L'idea è quella di attirare le persone verso la cultura, prendendole per la gola. E la commistione sembra funzionare.

Cà Berizzi propone, inoltre, una serie di attività, tra cui cene a tema, conferenze, escursioni, chiacchierate, unendo sempre cibo e notizie culturali<sup>31</sup>.

Dal canto suo, l'associazione "Ecomuseo Val Taleggio", che unisce i due centri di Taleggio e Vedeseta, è nata nel 2008, nell'intento di sviluppo locale partecipato, rivolto alla valorizzazione delle tradizioni locali e all'individuazione di nuove occasioni di sviluppo sostenibile.

Il suo scopo principale è quello di salvaguardare, con la partecipazione attiva della popolazione, il patrimonio architettonico delle baite rurali e quello gastronomico dell'arte casearia, in modo particolare del Taleggio e dello *Strachitunt*. Questi formaggi, noti in tutto il mondo, sono prodotti qui da secoli e buona parte dell'economia taleggina si basa ancora sulla loro produzione e la stagionatura.

L'obiettivo, però, non si limita soltanto alla custodia di un paesaggio incontaminato, delle architetture tipiche e della qualità dei formaggi. Nella vallata sopravvivono oggi saperi, abilità, memorie che devono essere valorizzati, in alcuni casi riscoperti e tramandati ai giovani. Questa è la vera sfida.

---

<sup>31</sup> Le iniziative si possono trovare al sito <http://caberizzi.it>

L'ecomuseo propone cinque itinerari tematici, tra i quali ai nostri scopi interessano la "Via del Taleggio e dello Strachitunt" e la "Via delle baite tipiche e delle dimore rurali"<sup>32</sup>.

La Baita & Breakfast per Salzana è stata inaugurata nel 2009 ed è il primo edificio recuperato dall'ecomuseo, nel rispetto delle tradizioni locali e del turismo sostenibile.

La baita, immersa nel verde della Valle Taleggio, si trova a soli 500 m dal centro di Sottochiesa (frazione di Taleggio) ed è facilmente raggiungibile percorrendo la mulattiera diretta al santuario di Salzana.

L'edificio mostra le principali caratteristiche tipologiche delle dimore rurali utilizzate in passato per l'alpeggio: la struttura portante del tetto in travi di legno, incrociate a "X", per sopportare l'enorme peso delle *piöde* utilizzate per la copertura, le falde molto pendenti, la porta del fienile a "T" per consentire il passaggio degli uomini con la gerla in spalla, ma non degli animali.

Un restauro accurato ha consentito di ricavare due aree con destinazioni diverse. La stazione ecomuseale, collocata nel fienile, ospita l'installazione multimediale "In Vacanza: corso teatralizzato accelerato per apprendere, comprendere e applicare l'arte dei bergamini della vallata di Taleggio". Realizzata da "Koinè Teatro sostenibile", "In Vacanza" è un viaggio multisensoriale nella vita dei mandriani, in cui si "degustano" tutti gli elementi necessari a produrre del buon latte d'alpeggio.

La Baita & Breakfast è la struttura ricettiva ricavata nella parte di baita destinata agli uomini. È composta da una comoda camera matrimoniale, con possibilità del terzo letto, di servizi igienici, di una zona benessere con sauna a raggi infrarossi e da una piccola cucina in cui viene servita la colazione, composta esclusivamente da prodotti locali artigianali.

La baita Magrera, in comune di Vedeseta, è stata inaugurata nel giugno 2012.

La sua tipologia costituisce un esempio di tutela e valorizzazione degli edifici tradizionali della Valle Taleggio, sopra enucleati per la Baita & Breakfast.

---

<sup>32</sup> Il primo, attraverso un percorso ricco di storia, conduce da Sottochiesa a Reggetto, con visita alla "Cooperativa Agricola Sant'Antonio" (stalla sociale, caseificio, spaccio) e alla Baita di Magrera (stazione eco museale "Tu casaro"). Nel secondo, si incontrano le più significative baite con tetto a *piöde*, alcuni dei borghi più caratteristici della valle e le due baite eco museali, la Baita & Breakfast Stazione museale "In vacanza" e la Baita di Magrera ([www.ecomuseovaltaleggio.it](http://www.ecomuseovaltaleggio.it)).

La finalità è stata quella di adibire una tipica baita rurale a struttura per imparare le tecniche della caseificazione, attraverso un corso pratico multimediale, “Tu casaro: corso teatralizzato accelerato per apprendere l’arte dei casari della Val Taleggio”, dove i partecipanti sono i protagonisti, e per la degustazione guidata del Taleggio e dello Strachitunt.

Al piano superiore della baita, sono stati ricavati due locali adibiti a bed & breakfast ([www.ecomuseovaltaleggio.it](http://www.ecomuseovaltaleggio.it)).

Tutte queste iniziative mostrano, in pratica, come, partendo dall’offerta locale, possano decollare forme di microeconomia, che fanno ben sperare per territori fino a poco tempo fa proiettati verso l’abbandono.

In Valle Imagna e in Valle Taleggio, grazie al benemerito “Centro Studi Valle Imagna” e all’“Ecomuseo della Val Taleggio”, il progetto di valorizzazione delle tradizioni locali, i formaggi e la pietra, è riuscito a creare una sorta di “corto circuito” positivo tra produzione agroalimentare, turismo e attività culturali, che si sta traducendo in un rilancio delle attività di allevamento, in nuove strutture di ospitalità turistica, nell’affermazione di queste valli così vicine alla conurbazione pedemontana lombarda e che, quindi, rischiavano di divenire periferia-dormitorio, come una interessante destinazione turistica.

Il visitatore è guidato nell’itinerario da un’app per Android, intitolata “Strada dello stracchino e della pietra”, con mappa, profilo altimetrico, fotografie, schede informative sulle tappe del percorso, sull’ospitalità, sulle aziende, sulle attrazioni, sui prodotti.

Il tutto è integrato da una chicca, rappresentata dal potente strumento della realtà aumentata, che svela la posizione di centinaia di edifici rurali del passato, semplicemente puntando il dispositivo verso determinati oggetti. Una finestra sul territorio che permette una fusione con la realtà circostante, nella sua dimensione storica e culturale.

Ad Alberto Magnaghi, fondatore della Società dei territorialisti, dobbiamo, come sottolinea Sergio De La Pierre, una definizione poetica e “calda” di territorio (De La Pierre, 2015, p. 186), leggibile nell’incipit della prima e della seconda edizione del suo libro *Il progetto locale*:

Il territorio è un’opera d’arte: forse la più alta, la più corale che l’umanità abbia espresso. A differenza delle molte opere artistiche (in pittura, in scultura, in architettura) o tecniche che sono prodotte dall’uomo plasmando materia in architettura) o tecniche che sono prodotte dall’uomo plasmando materia inanimata, il territorio è prodotto attraverso un dialogo, una relazione fra entità viventi, l’uomo stesso e la natura, nel tempo lungo della storia. È

un'opera corale, coevolutiva, che cresce nel tempo. Il territorio è generato da un atto d'amore...

Il territorio nasce dalla fecondazione della natura da parte della cultura (Magnaghi, 2000, p. 9; Magnaghi, 2010, p. 17).

Considerazioni, queste, che si addicono perfettamente alle quattro valli o porzioni di esse esaminate, dove la produzione atavica dello stracchino ha generato una cultura del tutto peculiare ed è sfociata in un'architettura rurale strettamente legata al latte e ai suoi derivati.

## BIBLIOGRAFIA

- AGOSTINI S., PIZZINGRILLI P., RAUSA P., *Beni culturali agricoltura e territorio*, Santarcangelo di Romagna, Maggioli Editore, 2009.
- ANTONIOLI CORIGLIANO M., MOTTIRONI C., "La domanda di turismo enogastronomico", in ANTONIOLI CORIGLIANO M., VIGANÒ G. (a cura), *Turisti per gusto. Enogastronomia, territorio, sostenibilità*, Novara, De Agostini, 2004, pp. 91-113.
- AGOSTINI S., "Identità territoriale della filiera agroalimentare. La produzione del luogo e del patrimonio", in CORTI M., LA PIERRE S., AGOSTINI S. (2015), pp. 431-445.
- BALLARINI G., "Gastronomia, antropologia di un'emozione", in STROPPA C. (a cura), *Cibo, società e scienza dell'alimentazione*, Roma, Aracne editrice, 2007, pp. 231-282.
- BÉRARD L., MARCHENAY P., "Le sens de la durée. Ancrage historique des "produits de terroir" et protection géographique", in BRUEGEL M., BESANA A. (a cura), *L'agro laudense. Omaggio Banca Credito Commerciale*, Lodi, Tip. Biancardi, 1939, pp. 23-36.
- CACCIARI M., "Nomadi in prigione", in BONOMI A., ABRUZZESE A. (a cura), *La città infinita*, Milano, Bruno Mondadori, 2004, pp. 51-58.
- CALVINO I., *Sotto il sole giaguaro*, Milano, Mondadori, 2016.
- CALZATI V., "I territori lenti: definizioni e caratteri", in CST (a cura), *Sviluppo turistico e territori lenti*, Milano, Franco Angeli, 2009, pp. 15-30.
- CAMPORESI P., *Alimentazione Folclore Società*, Parma, Pratiche Editrice, 1980.

- CARMINATI A., “Il recupero della cultura del latte e degli stracchini. Un’esperienza in Alta Valle Imagna”, in BALLERINI L., LA TORRE P., OLIVETI E. (a cura), *Latte e linguaggio*2, Milano, Danilo Montanari Editore, 2015, pp. 9-25.
- CARMINATI A., “Centro di animazione culturale e di promozione dell’accoglienza nello spazio rurale”, in ROTA NODARI C. (2016).
- CARMINATI A., INVERNIZZI P., *Prida e piöda. Mulattiere, muri a secco, fontane, stalle, case e altri manufatti dell’edilizia tradizionale in Valle Imagna e Valle Taleggio*, Sant’Omobono Terme, Centro Studi Valle Imagna, 2012.
- CARMINATI A. (a cura), *Genti, contrade e soprannomi di Valle Imagna. La stala e la cà*, Bergamo, Grafica & Arte, 2001.
- CORTI M., CAMOZZINI G., BUZZONI P. (a cura), *Arte casearia e Zootecnia. Tradizioni da leggenda in Valsassina*, Missaglia, Bellavite, 2015.
- CORTI M., LA PIERRE S., AGOSTINI S. (a cura), *Cibo e identità locale. Sei esperienze lombarde a confronto*, Sant’Omobono Terme, Centro Studi Valle Imagna, 2015.
- CORTI M., “Prodotti agroalimentari di qualità a valenza identitaria: antica e nuova risorsa dell’agricoltura lombarda”, *Confronti*, n. 3, 2012, pp. 95-115.
- CORTI M., *La civiltà dei bergamini. Un’eredità misconosciuta. La tribù lombarda dei malghesi tra la montagna e la pianura dal quattordicesimo al ventesimo secolo*, Sant’Omobono Terme, Centro Studi Valle Imagna, 2014.
- CORTI M., “I Bergamini”, in CORTI M., CAMOZZINI G., BUZZONI P. (a cura), 2015, pp. 134-211.
- CORTI M., “Cibo, spazio, tempo, comunità”, in CORTI M., DE LA PIERRE S., AGOSTINI S., 2015, pp. 245-429.
- CROCI E., *Turismo culturale. Il marketing delle emozioni*, Milano, Franco Angeli, 2009.
- DE LA PIERRE S., “Un capitale sociale allo stato nascente. Il cibo di qualità come rigeneratore delle comunità locali”, in CORTI M., DE LA PIERRE S. e AGOSTINI S. 2015, pp. 93-243.
- DEMANGEON A. (1947), *Problèmes de géographie humaine*, Parigi, Librairie Armand Colin, 1947.
- DÉPARTEMENT DES SYSTÈMES AGROALIMENTAIRES ET RURAUX CIRAD-SAR, *Systèmes Agroalimentaires localisés (Organisations-Innovations et Développement Local)*, n. 134, novembre 1996.

- DI RENZO E., "Il cibo locale tra revivalismi alimentari e consumo visto-so", in Id. (a cura), *Mangiare l'autentico. Cibo e alimentazione tra revivalismi culturali e industria della nostalgia*, Roma, Universitalia, 2015, pp. 67-78.
- ÉUPOLIS LOMBARDIA, *Promozione di sistemi locali di produzione agro-alimentare di rilevante interesse. Rapporto finale*, Milano, giugno 2012.
- FARINELLI F., *Geografia. Un'introduzione ai modelli del mondo*, Torino, Einaudi, 2003.
- FEGAN R., "The place of food: mapping out the local food systems", *Progress in Human Geography*, 31, 2007, pp. 23-42.
- FISCHLER C., "La "macdolanlizzazione" dei costumi", in FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (a cura), *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Editori Laterza, 1997, pp. 691-695.
- FREDIANI F., "Note di approfondimento a avvertenze alla traduzione", in TIMOTHY D. J., BOIYD S. W. (a cura), *Heritage e turismo*, edizione italiana a cura di Bonadei R., Milano, Hoepli, 2007, pp. XIX-XXII.
- GASPARINI L., *Il patrimonio immateriale. Riflessioni per un rinnovamento della teoria e della pratica sui beni culturali*, Milano, Vita e Pensiero, 2014.
- GILLI M., *Autenticità e interpretazione nell'esperienza turistica*, Milano, Franco Angeli, 2009.
- GILMORE J. H. E PINE II B. J., *Autenticità. Ciò che i consumatori vogliono davvero*, Milano, Franco Angeli, 2009.
- INVERNIZZI G., "Expo 2015 e la civiltà degli stracchini", in CORTI M., (2014), pp. 22-29.
- LANCERINI E., "Territori Lenti: contributi per una nuova geografia dei paesaggi abitati italiani", *Territorio*, n. 34, 2005, pp. 9-15.
- LANZANI A., "Geografie, paesaggi, pratiche dell'abitare e progetti di sviluppo", *Territorio*, 2005, 34, pp. 19-36.
- MACCHIAVELLI A., "Montagna e cultura del cibo. Un'opportunità di valorizzazione territoriale", in GARIBALDI R. (a cura), *In viaggio per cibo e per vino. Esperienze creative e confronto*, vol. II, Roma, Aracne editrice, 2017, pp. 51-60.
- MAGNAGHI A., *Il progetto locale*, Torino, Bollati Boringhieri, 2000.
- MAGNAGHI A., *Il progetto locale. Verso la coscienza del luogo*, nuova edizione accresciuta, Torino, Bollati Boringhieri, 2010.
- MIANI F., "Il cibo da eredità delle culture locali ad attrattiva del turismo gastronomico", *Annali del turismo*, IV, 2015, n. 1, pp. 11-24.

- MIROTTI G., “Pianificazione di un’attività di tour operating a marchio gastronomico”, in CROCE E., PERRI G. (a cura), *Turismo e gastronomia. Progetti e spunti operativi*. Milano, Franco Angeli, 2013, pp. 43-69.
- MORIN E., *Lo spirito del tempo*, Meltemi, 2017.
- MOITY-MAIZI P. *et al.* (a cura), “Systèmes agroalimentaires localisés. Terroirs, savoir faire, innovation”, *Etudes et Recherches sur les systèmes agrarie et le développement*, n. 32, 2001.
- MONTANARI M., *Il cibo come cultura*, Bari, Editori Laterza, 2006.
- MUCHNIK J. *et al.*, “Systèmes Agroalimentaires Localisés”, *Economie et Société*, n. 29, 2007, pp. 1465-1484.
- MUCHNIK J., SAUTIER D., *Systèmes agroalimentaires localises et construction de territoires*, Montpellier, CIRAD, 1998.
- NOCIFORA E., “La costruzione sociale della qualità territoriale. Il turismo della lentezza come conquista del turista esperto”, in NOCIFORA E., DE SALVO P., CALZATI V. (a cura), *Territori lenti e di qualità. Prospettive innovative per lo sviluppo di un turismo sostenibile*, Milano, Franco Angeli, 2011, pp. 19-46.
- PAOLINI D., *I luoghi del gusto. Cibo e territorio come risorsa di marketing*, Milano, Baldini&Castoldi, 2000.
- PAPOTTI D., “Geografie del gusto: prospettive territoriali sull’alimentazione”, in PICCHIARELLI I., BARONE E. (a cura), *Alimentazione e cultura*, Milano, Franco Angeli, 2007.
- PETRILLO P.L., “La dimensione culturale del patrimonio agro-alimentare italiano in ambito UNESCO. Strumenti e procedure”, in SCOVAZZI T., UBERTAZZI B., ZAGATO L. (2012), pp. 211-230.
- PITTE J.-R., “La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local/Geography of taste, between globalisation and local roots”, *Annales de Géographie*, 2001, 621, pp. 487-508.
- POLLICE F., *Territori del turismo. Una lettura geografica delle politiche del turismo*, Milano, Franco Angeli, 2002.
- POULAIN J.-P., *Alimentazione, cultura e società*, Bologna, il Mulino, 2008.
- RICHARDS G., “Creativity and Tourism. The State of the Art”, *Annals of Tourism Research*, 38, 2011, 4, pp. 1225-1253.
- RIFKIN J., *La fine del lavoro. Il declino della forza lavoro globale e l’avvento dell’era post-mercato*, Milano, Baldini&Castoldi, 2000<sup>5</sup>.
- ROTA NODARI C. (a cura), *Cà Berizzi. Tappe di un restauro conservativo*, Sant’Omobono Terme, Centro Studi Valle Imagna, 2016.

- SCARAMELLINI G., *Mangia come parli! Alimentazione e cucina italiana: geografie e storie di un mito gastronomico*, Sesto San Giovanni, Mimesis Edizioni, 2017.
- SCOVAZZI T., "La Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale intangibile", in SCOVAZZI T., UBERTAZZI B., ZAGATO L. (2012), pp. 3-27.
- SCOVAZZI T., UBERTAZZI B., ZAGATO L. (a cura), *Il patrimonio culturale intangibile nelle sue diverse dimensioni*, Milano, Giuffrè Editore, 2012.
- SGALIPPA G., SILVA M. (a cura), *Gente e Terra d'Imagna*. Atti del Convegno di Sant'Omobono Imagna, 15 aprile-13 maggio 1993, Lodi, Il Pomerio, 1996.
- "Stracchini all'antica delle valli orobiche", in RUBINO R., SARDO P., SARRUSCA A., *Guida ai formaggi d'Italia. Storia Produzione Assaggio*, Bra, Slow Food Editore, 2015, p. 172.
- SYMBOLA (FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE), COLDIRETTI, "Piccoli comuni e tipicità", *Quaderni di Symbola*, 2018.
- TETI V., *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Roma, Meltemi, 1999.
- TOSO C. (a cura), *Atlante Slow Food dei prodotti italiani*, Bra, Slow Food Editore, 2012.
- TURRI E., *Il paesaggio come teatro. Dal territorio vissuto al territorio rappresentato*, Venezia, Marsilio, 1998.
- TURRI E., "L'immagine della pianura lombarda: gli elementi dell'identità", in TURRI E. E ALTRI, *Gli iconemi: storia e memoria del paesaggio*, Milano, Electa, 2001.
- WANG N., "Rethinking authenticity in tourism experience", *Annals of Tourism*, 26, 1999, n. 2, pp. 349-370.

## SITOGRAFIA

- ARCA DEL GUSTO ([www.fondazione Slow Food.com](http://www.fondazione Slow Food.com)).
- CÀ BERIZZI (<http://caberizzi.it>).
- CAPELLINI P., "Sulla strada dello stracchino", in *Orobic*, novembre 2015, pp. 29-38 ([www.ilovevalleimagna.it](http://www.ilovevalleimagna.it)).
- CEDERNA C., *Una bomba contro il popolo* ([temi.repubblica.it/espresso-il68](http://temi.repubblica.it/espresso-il68), 21 dicembre 1969).

- CORTI M., *AgriCultura: le funzioni dell'agricoltura (1). Il cibo è un 'bene' culturale* (www.ruralpini.it, 18 febbraio 2011).
- CORTI M., *AgriCultura: le funzioni culturali dell'agricoltura (2)* (www.ruralpini.it, 28 febbraio 2011).
- CORTI M., *AgriCultura: le funzioni culturali dell'agricoltura (3)* (www.ruralpini.it, 1 aprile 2011).
- CORTI M., *Quando un formaggio "culturale" mette in moto una comunità* (www.ruralpini.it, 28 aprile 2012).
- CORTI M., *Con le sue attività Cà Berizzi stimola il turismo nelle Orobie* (www.ruralpini.it, 3 settembre 2016).
- CORTI M., "La storia dei bergamini a Milano", in *Latte e linguaggio*, Convegno, 19-21 maggio 2017, in corso di stampa (www.latteelinguaggio.it).
- DALLARI F., *Il turismo per lo sviluppo e la competitività internazionale*, in BENCARDINO F., PREZIOSO M., *Geografia del turismo*, Area Studenti, 2007, pp. 1-8. (www.ateneonline.it).
- Enogastronomia: Coldiretti/Symbola, prima rassegna a Roma di prodotti tipici dei piccoli Comuni. L'app Farmers for you* (www.agensir.it, 11 gennaio 2018, a).
- Festival del Pastoralismo* (<https://festivalpastoralismo.org>).
- FISCHLER C., "Gastro-nomie et gastro-anomie", in *Communications*, 31, 1979, 1, pp. 189-210, numero tematico de *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation* (www.persee.fr).
- FONDAZIONE SLOW FOOD PER LA BIODIVERSITÀ ONLUS-PRESIDI IN ITALIA, *Stracchino all'antica delle valli orobiche* (www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food (stracchino-allantica-delle-valli-orobiche)).
- Legge 6 ottobre 2017*, "Misure per il sostegno dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni" (www.normativa.it).
- LÉVI-STRAUSS C., "Le triangle culinaire", in *L'Arx*, 1965, n. 26, 1° trimestre, pp. 19-29 (www.scribd.com).
- MAGNANI P., *La 'storia casearia' della Valsassina e del suo Stracchino, viaggio tra saperi e sapori* (www.leccoonline.com, 14 agosto 2016).
- Morterone perde il primato di Comune più piccolo d'Italia* (www.ilgiorno.it, 26 luglio 2017).

MUCHNIK J., "Sistèmes agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones", in ALTER-III Congreso Internacional de la Red SIAL, *Alimentation y Territorios*, Baeza (Jaén), España, 18-21 ottobre 2006 (syal.agropolis.fr).

*Piccoli Comuni: Realacci (Symbola)*, "produrre all'ombra dei campanili cose che piacciono al mondo" (www.agensir.it, 11 gennaio 2018, (b)).

*Popolazione residente al 1° gennaio 2017 per età, sesso e stato civile: Comune Moncenisio e Comune Morterone* (<http://demo.istat.it/pop2017/index.html>).

*Programmi del Festival del Pastoralismo* (www.ruralpini.it).

ROTA M., *La Bibliosteria di Corna Imagna (sì, avete capito bene: bibliosteria)* (www.bergamopost.it, 4 marzo 2017).

*Che cos'è Slow Food* (www.slowfood.it).

*Terroir* (www.hypergeo.eu).

UNWTO, *Global Report on Food Tourism*, vol. IV, Madrid, UNWTO, 2012 (<http://cf.cdn.unwto.org>).

VAL TALEGGIO ECOMUSEO, *Val Taleggio e il suo ecomuseo* (www.ecomuseovaltaleggio.it).

VAL TALEGGIO ECOMUSEO E CENTRO STUDI VALLE IMAGNA, *Atlante dell'edilizia rurale e storica-Valle Imagna e Valle Taleggio* (www.aers.it).

VOLPI L., "I bergami note folkloristiche", in *Rivista di Bergamo*, 9, 1930, 6, pp. 261-266 (www.ruralpini.it).

CENTRO STUDI VALLE IMAGNA-VAL TALEGGIO ECOMUSEO, *Strada dello stracchino e della pietra e Atlante dell'Edilizia Rurale* (app per cellulari Android, scaricabile da *Google Play*).

*Breathing the Atmosphere of the Past. The "Strada dello stracchino e della pietra".* – Since many decades the cultural heritage has a very important role in the construction and development of territories. It can be tangible and intangible and it is a factor of the territorial production. Among them several cultural expressions, one of the most important is the typical magri-food production. In this article the attention is focused on the traditional production of stracchino and to its related civilization, which has produced tangible signs in the territories which today represent the authenticity of the territorial development. This is strictly connected to the new and modern forms of tourism, which compose the frame of a "total leisure experience", such as the one of the valleys studied in this case study.

*Keywords.* – Slow Territories, Itineraries, Cultural Heritage

*Università Cattolica del Sacro Cuore – sede di Milano*  
*marisa.malvasi@libero.it*