



**Allo scoperta della Valle Brembana
con i Formaggi principi delle Orobie**
Exploring the Brembana Valley and its famous Cheeses

Prodotto e promosso da
**COMUNITÀ MONTANA
VALLE BREMBANA**
Assessorato al Turismo
in collaborazione con
**ASSOCIAZIONE
LIVAI DI SAN MATTEO**



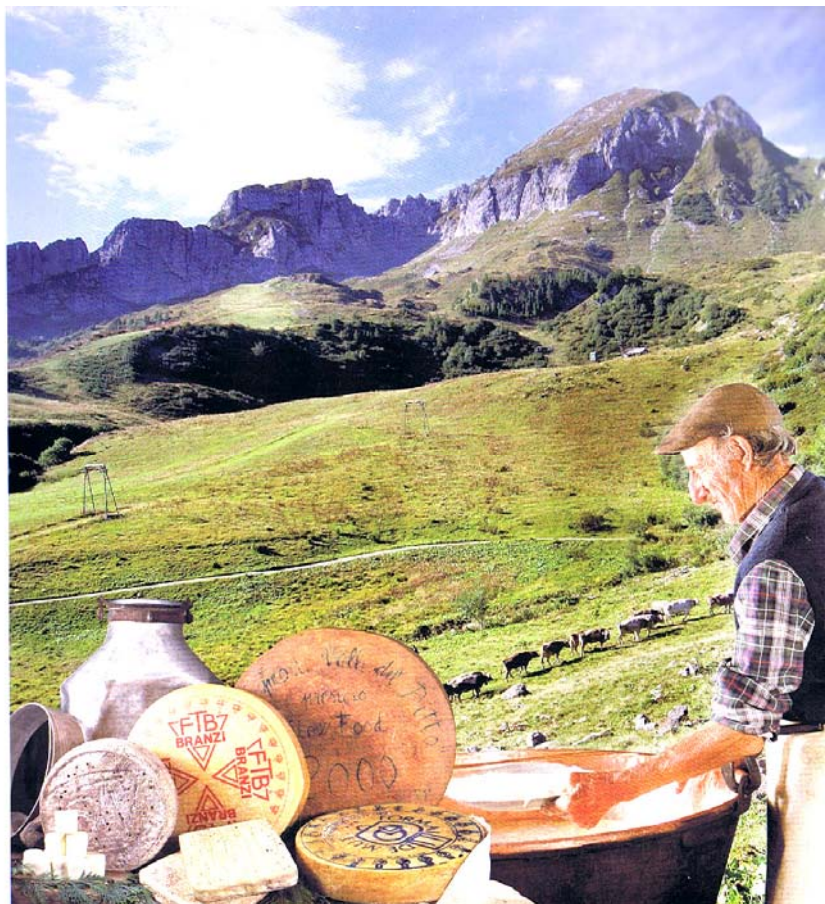


Regione Lombardia
 Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
 "Europa investe nelle zone rurali"
 PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura

CLUB ALPINO ITALIANO
 www.clubalpino.it

Bergamo
 www.bergamo.it

MOZIONI OROBIE



Atta scoperta della Valle Brembana con i Formaggi Principi delle Orobie

Scoprire la Valle Brembana con occhi attenti, con un passo green e slow, sotto la guida cordiale e premurosa di chi vive, conosce e ama il proprio territorio sarà un'esperienza unica e indimenticabile. Per una vera conoscenza di questa Valle, protetta a nord dalle Orobie, è fondamentale passare attraverso una serie di stimoli, sensazioni e sapori che lasceranno il segno e la voglia di ritornare. Gastronomia, sport, natura, relax, divertimento e cultura sono gli ingredienti di una vacanza breve ma completa, che rigenera anima e corpo.

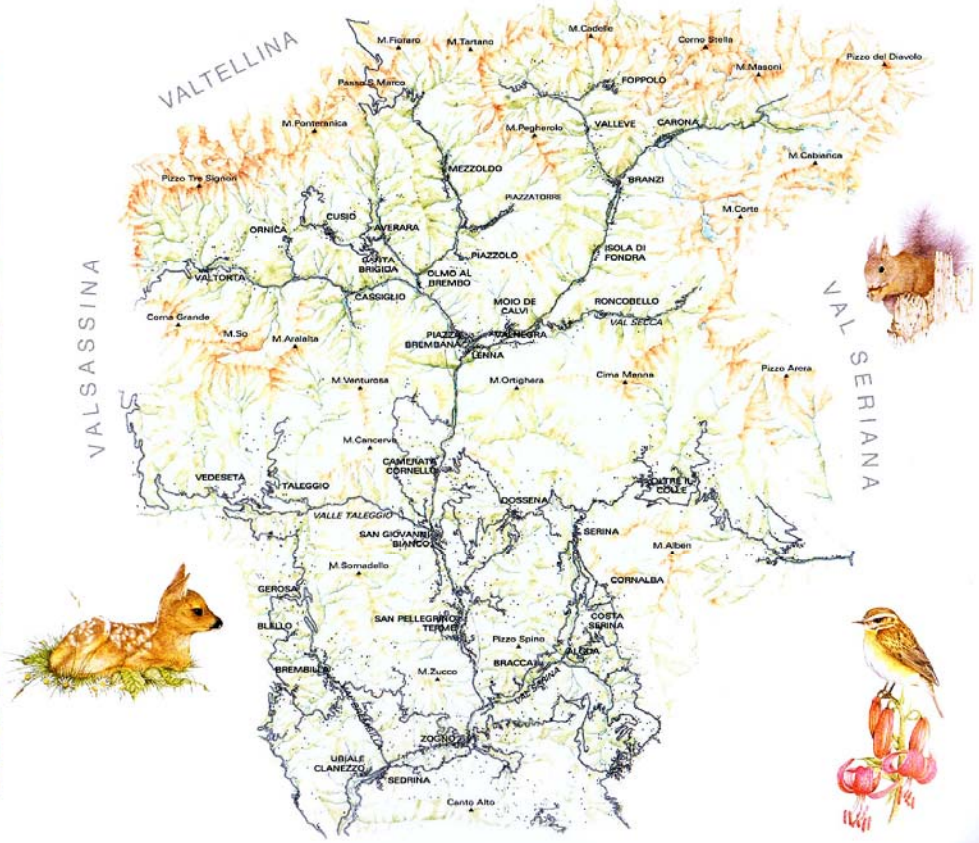
Gli itinerari proposti si ispirano ai principi simbolo della terra bagnata dal Brembo, ovvero i formaggi, completandosi con attività di scoperta e movimento e tanti suggerimenti curiosi che renderanno unico il soggiorno.

Exploring the Brembana Valley and its famous Cheeses

If you want a unique, unforgettable experience, explore the Brembana Valley at a slow, 'green' pace, with your eyes wide open, guided by the friendly, thoughtful people who live here and know and love their own territory.

To really appreciate this Valley, protected as it is by the Bergamasque Alps to its north, it is essential to take in the various tastes and sensations which whet your appetite and leave you wanting to come back for more. A short break enjoying food and drink, sport, nature, relaxation, entertainment and culture will revive you, body and soul.

The itineraries suggested here are inspired by the chief characteristic of this land watered by the Brembo River, that is its cheese, together with walks, activities and many unusual opportunities to make your stay unique.



VALLE BREMBANA ORIENTALE: STORIA, SAPORI E RELAX TRA CARONA, BRANZI E RONCOBELLO

Roncobello è un piccolo comune dell'Alta Valle, disseminato di nuclei abitati fra i quali Baresi, sede di un cinquecentesco mulino. La piccola struttura in pietra, immersa nel verde e riportata all'originario fascino dall'intervento conservativo del FAI (Fondo Ambiente Italiano), custodisce non solo un mulino, che macina tutt'oggi grano per la farina della tipica polenta bergamasca, ma anche un torchio per le noci, che regalano un ottimo olio, e un forno per la cottura del pane. Poco distante Branzi, piccolo paese di montagna, dove da secolare tradizione viene prodotto il tipico formaggio locale. Il paese è noto anche per l'estrazione e lavorazione dell'ardesia, una pietra scura impiegata soprattutto per le coperture civili e religiose. Questo versante della Valle si apre con i comuni di Valnegra, Moio de' Calvi, noto per la fonte d'acqua Stella Alpina e la bella chiesa, e Isola di Fondra per terminare a nord con le rinomate stazioni sciistiche di Valleve, Foppolo e Carona, nota per il suo lago e le recenti scoperte archeologiche.

The eastern Brembana Valley: history, flavours and relaxation in Carona, Branzi and Roncobello

Roncobello is a small community in the Upper Valley spread over various neighbourhoods, among which is Baresi. There is a 16th century mill here, a small stone structure surrounded by greenery, restored to its original glory thanks to the conservation work of the FAI (Fondo Ambientale Italiano, the Italian National Trust), which not only still grinds corn for the flour used for the typical Bergamasque polenta, but also presses walnuts which produce excellent oil and has an oven for baking bread. Not far away is Branzi, a pretty mountain town which has been producing a typical local cheese for centuries. The town is also renowned for excavating and processing slate, a dark stone used primarily for house and church roofs. This side of the Valley begins with the villages of Valnegra, Moio de' Calvi, famous for its natural springs and its beautiful church, and Isola di Fondra, and ends with the famous ski resorts of Valleve, Foppolo and Carona in the north. Carona is also famous for its beautiful lake and recent archaeological finds.



VALLE BREMBANA OCCIDENTALE: TRADIZIONE E GUSTO TRA VERDI ALPEGGI E BIANCHE VETTE

Questo versante dell'Alta Valle mostra al visitatore tutto il fascino e la genuinità del suo passato, oltre ad importanti tesori lasciati in eredità dai numerosi artisti nati nei suoi paesi. Di particolare rilievo le tracce del passaggio dell'antica via commerciale Priula e della Via del Ferro. Per gli amanti della cucina non mancano prelibate sorprese quali i formaggi, frutto della pratica ancora diffusa in zona dell'alpeggio estivo e della secolare tradizione casearia, i funghi e le erbe, alle quali sono dedicati due importanti eventi.

The western Brembana Valley: tradition and taste between green mountain pastures and white peaks

This side of the Upper Valley reveals the fascination and authenticity of its past to the visitor, in addition to the great treasures inherited from the many artists born in its villages. The remains of the tracks of the old trade route Via Priule and the Via del Ferro (Iron Road) are particularly interesting. Food-lovers will not be disappointed by the surprisingly tasty cheese varieties, product of the still wide-spread custom of summer mountain pastures and centuries-old traditional cheese-making, as well as the mushrooms which are the central feature of an important festival at the end of the summer.



SUMMER | TRADIZIONE E GUSTO NEL VERDE

1° giorno. Arrivo a Valtorta e visita alla latteria produttrice dell'Agri (presidio Slow Food) e di altri latticini quali il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP. A seguire visita al museo etnografico, che raccoglie soprattutto attrezzi del mondo contadino e alcuni pregiati orologi dell'Opera di Miragolo, e al centro del paese, che è un vero museo a cielo aperto. Sono infatti visibili gli antichi mestieri rurali grazie ad alcuni interessanti e ben conservati esemplari diffusi nell'abitato: il mulino, il maglio, la segheria idraulica e l'antico orologio. Dopo la sistemazione in albergo, cena in ristorante locale con antipasto di degustazione dell'Agri e piatti cucinati secondo le ricette del territorio.

2° giorno. Dopo la colazione, visita ai tesori storici, artistici e naturalistici di questa porzione dell'Alta Valle: Olmo al Brembo, col Santuario della Madonna dei Campelli, le antiche case e la possibilità di rinfrescarsi in piscina; Cassiglio, con la seicentesca serenata macabra di casa Milesi e il bel laghetto; Averara, con l'affascinante via porticata e la singolare facciata di casa Bottagisi; Santa Brigida, paese natale della famiglia di pittori Baschenis, con il nuovo museo multimediale; Cusio, paese natale degli intarsiatori Rovelli, con l'oratorio di San Giovanni Battista; Piazzolo e Piazzatorre, ideali per fresche passeggiate nel verde e infine Mezzoldo, ultimo sbocco sugli antichi Grigioni, che non a caso ospitò una dogana. Da non perdere la visita al Passo San Marco, meta amata dai motociclisti. Termine dell'itinerario.

Consiglio fuori programma: Cassiglio è nota per essere la partenza per eccellenza del Sentiero delle Orobie Occidentali dunque non può mancare un'escursione con un gustoso pranzo in rifugio!

WINTER | IL BIANCO DELLA NEVE E DELL'AGRI

1° giorno. Arrivo a Valtorta e visita alla produzione dell'Agri e del Formai de Mut. Dopo la sistemazione in albergo, verso sera ciaspolata sotto le stelle ai piani dell'Avaro con cena tipica in rifugio.

2° giorno. Giornata frizzante sulla neve con pranzo in rifugio⁽¹⁾. Termine dell'itinerario.

⁽¹⁾ possibilità noleggio sci discesa / fondo / ciaspole e, per i più piccoli, bob!

Consiglio fuori programma: gli appassionati ed esperti di MTB potranno approfittare della bellezza delle montagne orobiche anche d'inverno, aggregandosi a professionisti delle due ruote, che non si fermano nemmeno di fronte a prati e sentieri innevati!

SUMMER | TRADITION AND TASTE IN THE MOUNTAIN GREENERY

1° day. Arrival at Valtorta and visit the facilities where Agri (a slow food product) and other cheese and milk products are made, such as the Formai de Mut cheese (Mountain cheese) DOP. Then, visit the ethnic museum specialising in collections of farming tools and valuable clocks, and the town centre, which is a real open-air museum. In fact, you will find evidence of old peasant occupations thanks to some interesting, well-conserved examples throughout the neighbourhood: the mill, the steam-hammer, the hydraulic sawmill and the old clock. After checking into the hotel, dinner in a local restaurant with appetizers featuring Agri cheese followed by dishes prepared according to local recipes.

2nd day. After breakfast, visit to historical, artistic and natural treasures in this part of the Upper Valley: Olmo al Brembo with the Sanctuary of the Madonna dei Campelli, old houses and the opportunity to take a refreshing dip in the swimming pool; Cassiglio with its 17th century dance macabre fresco and its beautiful lake; Averara with its fascinating covered walkway and the unique façade of the Bottagisi house; Santa Brigida, the birthplace of the Baschenis family of artists, with its new multimedia museum; Cusio, birthplace of the wood-carving family Rovelli, with the San Giovanni Battista oratory; Piazzolo and Piazzatorre, ideally suited to refreshing walks in the greenery and, finally, Mezzoldo, the last post on the way to the Swiss canton of Graubünden, which, unsurprisingly, also has a customs post. A visit to the San Marco Pass is an absolute must, especially for motorcyclists. End of itinerary.

Alternative suggestions: Cassiglio is known as the point of departure for the Trail of the western Bergamasque Alps (Sentiero delle Orobie Occidentali); after all, who would not want to take a hike with a tasty lunch in a mountain refuge!

WINTER | WHITE SNOW, WHITE AGRÌ CHEESE

1° day. Arrive at Valtorta and visit the facilities where Agri (a slow food product) and Formai de Mut DOP cheese is made. After check-in at the hotel, snow-shoe excursion beneath the stars on the plains of Avaro with typical dinner in the mountain refuge.

2nd day. A day in the snow with lunch in the mountain refuge⁽¹⁾. End of itinerary.

⁽¹⁾ Equipment for hire: downhill skis/cross-country skis/snow-shoes and sledges for the little ones!

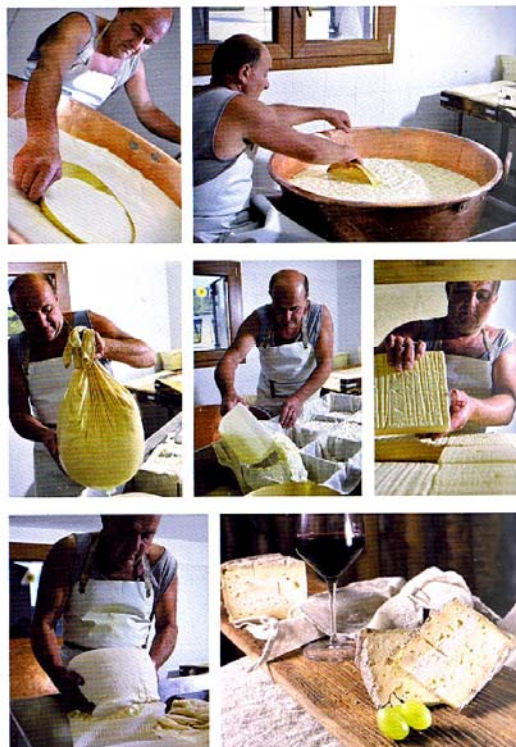
Alternative suggestions: if you love mountain bikes, you can take advantage of the beautiful Bergamasque Alps in the winter, too, teaming up with the two-wheeled professionals who like nothing better than the challenge of fields and paths covered in snow!

LA PATRIA DEL TALEGGIO, DELLE POSTE E DI ARLECCHINO

La Valle Taleggio, patria del Taleggio e dello Strachitunt, nota come la "piccola Svizzera bergamasca", è una vallata secondaria della Valle Brembana, raggiungibile da San Giovanni Bianco percorrendo il suggestivo Orrido, ovvero una tortuosa forra scavata nella roccia dal torrente Enna. Prima di imboccare l'orrido sorge Oneta, delizioso borgo natale dell'Arlecchino; con una piacevole passeggiata nel bosco si raggiunge Cornello dei Tasso, annoverato fra i Borghi più Belli d'Italia. Il borgo è rimasto pressoché intatto nei secoli grazie all'isolamento causato dalla sostituzione della Via commerciale Mercatorum con la Via Priula, nel 1592, che percorre grosso modo l'attuale strada provinciale. Inconfondibili la via porticata, un tempo sede delle botteghe e del ricco mercato settimanale, le facciate dei palazzi affrescate con gli stemmi di famiglia, fra i quali spicca la dinastia dei Tasso, e infine la chiesa romanica, che domina l'abitato e la silenziosa natura circostante. Imperdibili i ruderi della dimora della famiglia Tasso, celebre per aver fondato e diffuso in Europa il sistema postale, al quale è dedicato un completo museo.

The birthplace of Taleggio cheese, the postal service and harlequin

The Taleggio Valley, home of Taleggio and Strachitunt cheese and called the "little Switzerland of Orobie", is an offshoot of the Brembana Valley which can be reached from San Giovanni Bianco following the picturesque Orrido, a tortuous gorge carved out of the rock by the Enna stream. Before the Orrido starts you come upon Oneta, a pretty little hamlet which is the birthplace of Harlequin. A relaxing walk in the woods will take you to Cornello dei Tasso, rated one of the most beautiful villages in Italy. The hamlet has remained virtually untouched over the centuries due to the trade route, the Via Mercatorum, having been replaced by the Via Priula in 1592, which more or less follows the current main road through the area. Its covered walkways are unmistakable. They were once the site of small shops and the extensive weekly market and the facades of its houses boast frescoes with the coats of arms of the families, the most famous of which is the Tasso dynasty. Then there is the Roman church which dominates the hamlet and the surrounding peaceful countryside. Not to be missed are the remains of the home of the Tasso family, renowned for having started the postal system and spread it all over Europe. You will find a museum dedicated to the postal service here.



BORGHI E GUSTO ALL SEASONS

1° giorno. Arrivo in Valle Taleggio e visita a un'azienda di produzione del Taleggio e dello Stracchitunt. A seguire, visita a una cantina di stagionatura, storica artigianalità per la quale si sono da sempre distinti i valtaleggini.

Al termine della visita ci si potrà mettere nei panni dei produttori caseari con una delle installazioni interattive realizzate dal locale ecomuseo, ovvero un patrimonio a cielo aperto distribuito sul territorio, dove anche gli abitanti e i loro saperi fanno parte della ricchezza culturale, storica e sociale da scoprire. Da notare passeggiando attraverso la Val Taleggio le singolari baite con i tipici tetti in piode (ardesia locale) e i roccoli per la caccia.

Dopo la sistemazione in una tipica baita ristrutturata, o in albergo, cena in un ristorante locale con antipasto di degustazione dello Stracchitunt e piatti cucinati secondo le ricette del territorio.

2° giorno. Dopo la colazione, visita guidata a Cornello dei Tasso e, a seguire, breve passeggiata attraverso il pianeggiante e ombreggiato bosco per giungere a Oneta, piccolo nucleo abitato di antica costruzione, dove spicca la casa natale di Arlecchino, emigrante locale divenuto una maschera buffa e goliardica. Termine dell'itinerario.

Consiglio fuori programma: gli amanti della moto non possono perdersi un tour attraverso la stretta strada che da Avolasio di Vedeseta conduce in Valsassina attraverso la Culinine di San Pietro, così come imperdibile è un visita alla confinante Valle Brembilla, costellata di architettura rurale nei paesi di Brembilla, Gerosa e Bliello, il comune più piccolo della bergamasca.

HAMLETS AND TASTES FOR ALL SEASONS

1° day. Arrive in Taleggio Valley and tour the facilities where Taleggio and Stracchitunt cheese is made, followed by a visit to an ageing cellar, an age-old handicraft which has made the people of the Taleggio Valley famous. After the visit, put yourselves in the cheese-maker's shoes with one of the interactive installations set up by the local environmental museum, which is really an open-air heritage spread throughout the district, where even the inhabitants and their wisdom become part of the wealth of cultural, historical and social facts to be discovered. Walking through the Taleggio Valley you will notice the unique mountain huts with their typical rounded roofs made from local slate and the snares for hunting birds.

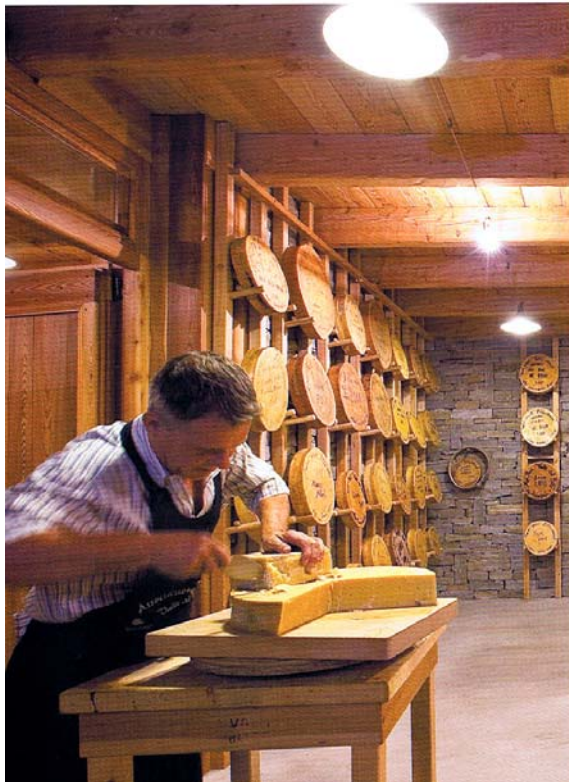
After check-in at a typical renovated mountain hut or hotel, dinner in a local restaurant with appetizers featuring Stracchitunt followed by dishes prepared according to local recipes.

2nd day. Guided visit to Cornello dei Tasso followed by a short walk through the level, shady woods to Oneta, a small, centuries old residential area, the birthplace of Harlequin, a local who emigrated from here and became famous for his irreverently comical masked persona. End of itinerary.

Alternative suggestions: motorbike lovers will not want to miss the opportunity to take a trip along the narrow road leading from Avolasio di Vedeseta to Valsassina via the San Pietro peak. Also not to be missed is a trip to nearby the Brembilla Valley, dotted with rural architecture in the villages of Brembilla, Gerosa and Bliello, the smallest community in the Bergamasque region.



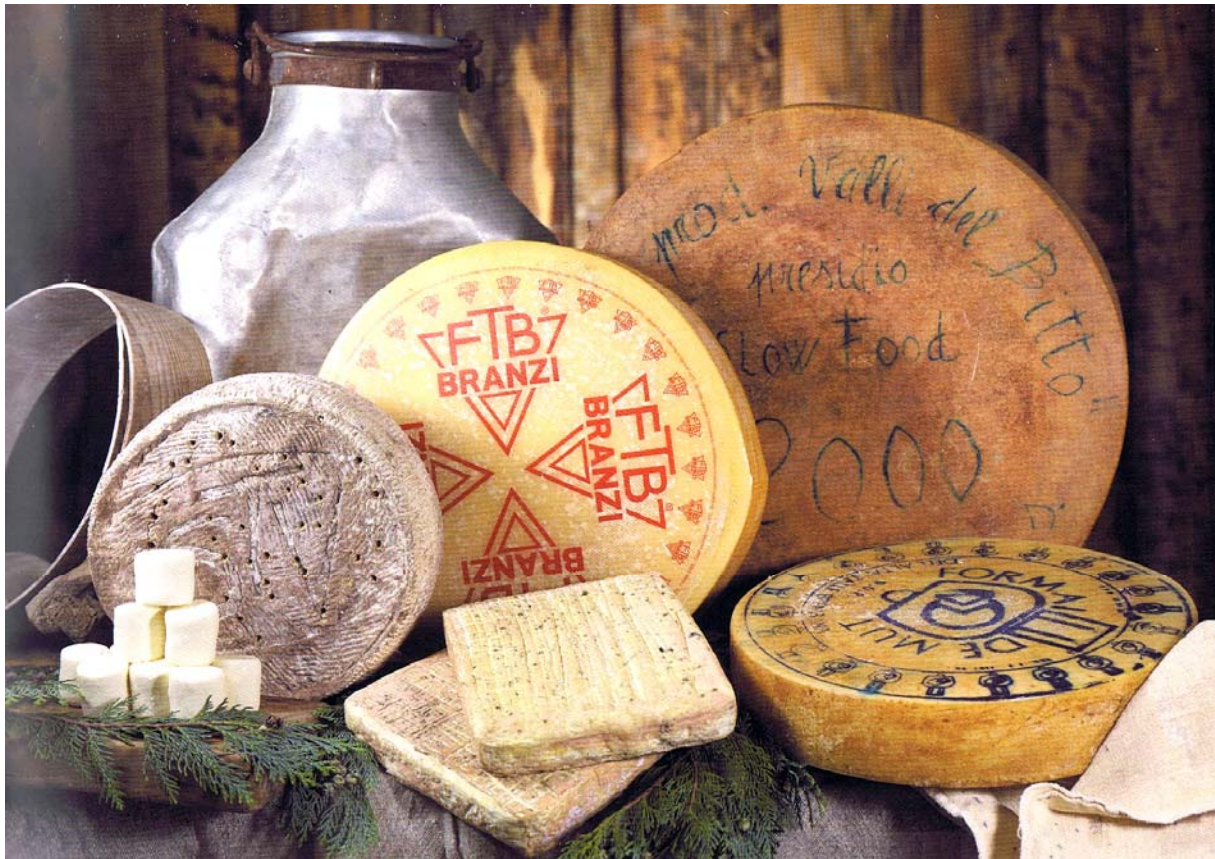
I FORMAGGI PRINCIPI DELLE OROBIE



Sapori unici, inimitabili. Frutto di una storia millenaria comune, fatta di popoli, di persone, di sacrifici e sapiente arte casearia. Da secoli le Prealpi Orobie - tra Bergamo, Sondrio e Lecco - producono formaggi di eccezionale qualità, apprezzati in tutto il mondo. Oggi Agri di Valtorta, Bitto storico, Branzi FTB, Formai de Mut dell'alta Valle Brembana, Stracchino all'antica delle Valli Orobie e Stracchitunt si presentano alleati sotto il marchio di «Formaggi Principi delle Orobie». Per dare ancora più valore a quella montagna che li ha visti crescere e rafforzare di fronte al grande pubblico l'identità comune di prodotti straordinari.

The Royal Cheeses of the Orobian Mountains

Unique and inimitable flavours. The result of a thousand years of history, made up of peoples, individuals, sacrifices and expert cheese-making. For centuries the Orobian Prealps - between Bergamo, Sondrio and Lecco - have produced cheeses of exceptional quality, appreciated the world over. Today Agri di Valtorta, Bitto storico, Branzi FTB, Formai de Mut dell'alta Valle Brembana, Stracchino all'antica delle Valli Orobie and Stracchitunt have formed an alliance under the brand "Formaggi principi delle Orobie" (Royal Cheeses of the Orobian Mountains), to give even more value to those mountains where they were developed and to reinforce the common identity of these extraordinary products with the general public.



Agri di Valtorta

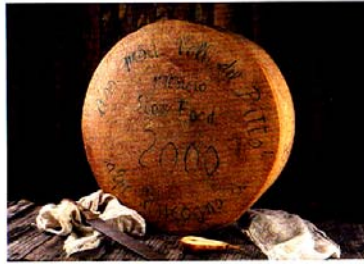
Piccolo formaggio cilindrico a pasta cruda prodotto a Valtorta, in alta Valle Brembana, con latte vaccino intero. Sono una dozzina i piccoli allevatori che fanno confluire il loro latte alla Latteria del paese, dove l'Agri prende forma.

La produzione richiede tre giorni di lavorazione e una particolare abilità manuale da parte del casaro. Il formaggio ha sapore dolce e aromatico, il profumo è delicato. È Presidio Slow Food.

A small cylindrical cheese with raw curd made in Valtorta, in the upper Valle Brembana, from full cream cow's milk. About a dozen small producers send their milk to the village dairy, where Agri comes into being.

This cheese takes three days to make and requires particular manual skills from the cheese-maker. The cheese has a mild and aromatic flavour and a delicate smell. It is a Slow Food Presidium.

Agri di Valtorta 



Bitto storico

Prende il nome dalla valle del Bitto, in Valtellina, provincia di Sondrio, ma, da secoli, viene prodotto anche sugli altipiani orobici dell'alta Valle Brembana e del Lecchese. Il Consorzio segue regole rigide: mungitura a mano e divieto di alimentazione con mangimi. Prodotto con latte vaccino e di capra, il numero di forme non supera le 1.500 annuali, vendute in tutto il mondo. Ed è l'unico formaggio al mondo con stagionatura anche oltre i dieci anni. Ha il marchio Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Presidio Slow Food.

This takes its name from the valley of the Bitto, in Valtellina, province of Sondrio, but for centuries it has also been made in the mountain pastures of the Orobian Prealps in the upper Valle Brembana and Lecco region. The Consortium follows strict rules: milking must be done by hand and the animals must not have eaten feed. Made from cow's and goat's milk, the number of cheeses never exceeds 1,500 per year, sold all over the world. It is the only cheese in the world which can mature for more than ten years. It has the Protected Designation of Origin (DOP) mark and is a Slow Food Presidium.

Bitto storico 



Branzi FTB

Prende il nome dal paese di Branzi, in alta Valle Brembana, e ha una tradizione secolare. Viene prodotto con latte intero vaccino crudo fatto confluire alla Latteria sociale. Il sapore è dolce e delicato, o leggermente piccante se il formaggio è invecchiato per più mesi. Ha caratteristiche simili al Bitto storico, con cui ha condiviso per secoli area di produzione e soprattutto di vendita, ovvero la storica Fiera di S. Matteo a Branzi, di fine settembre. La stagionatura media è di 2-3 mesi per il formaggio fresco, 6 mesi per lo stagionato, oltre i 12 mesi per lo stravecchio.

In the distant past, the name «stracchino» was given to cheeses made with milk from cows that were «stracche», a word in the Bergamo dialect meaning that the animals were "tired" by the transhumance. Stracchino all'antica is an excellent flavoursome fat cheese, made with freshly-milked milk, and it is the ancestor of Taleggio. It is made in the Brembana, Taleggio, Serina and Imagna valleys, with full cow's milk that has just been milked. It is a Slow Food Presidium.

FTB7
BRANZI 



Formai de Mut dell'alta Valle Brembana

Prodotto in alta Valle Brembana, sugli alpeggi tra i 1.300 e i 2.500 m di altitudine, è un formaggio, di latte vaccino, dalle origini antichissime. La denominazione in dialetto bergamasco significa «Formaggio di monte».

Ha una maturazione minima di 45 giorni, che può essere protratta anche per più anni, un sapore delicato e poco salato. L'aroma restituisce la fragranza dei foraggi alpini. Ha il marchio di Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Produced in the upper Valle Brembana, in mountain pastures at between 1,300 and 2,500 m above sea-level, this is a cheese made from cow's milk and of very ancient origin. The name, in the Bergamo dialect, means "Mountain cheese". It is matured for a minimum period of 45 days, which can also be extended to several years, it has a mild flavour and is not very salty.

The aroma evokes the fragrance of Alpine fodder. It has the Protected Designation of Origin (DOP) mark.



Stracchino all'antica delle Valli Orobiche

Il nome «stracchino» venne dato anticamente ai formaggi prodotti con latte di mucche «stracche», parola dialettale bergamasca per indicare che gli animali erano «stanchi» per la transumanza.

Lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche è un eccellente formaggio grasso, prodotto con latte a munta calda, gustoso e saporito, antenato del Taleggio. Si produce nelle valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna, con latte di mucca intero appena munto. È Presidio Slow Food.

In the distant past, the name «stracchino» was given to cheeses made with milk from cows that were «stracche», a word in the Bergamo dialect meaning that the animals were "tired" by the transhumance.

Stracchino all'antica is an excellent flavoursome fat cheese, made with freshly-milked milk, and it is the ancestor of Taleggio. It is made in the Brembana, Taleggio, Serina and Imagna valleys, with full cow's milk that has just been milked. It is a Slow Food Presidium.

**Stracchino all'antica
delle Valli Orobiche**
Presidio Slow Food



Strachitunt

Il nome significa «Stracchino rotondo». Progenitore del Gorgonzola, è un erborinato a pasta cruda, prodotto con latte vaccino sugli alpeggi della Valle Taleggio.

Già dalla fine del Settecento lo si trova sulle tavole dei ristoranti di Parigi, Londra e Alessandria d'Egitto.

Definito dallo chef italiano Gianfranco Vissani come il «più buono del mondo» ed esportato ancora oggi all'estero, è in attesa di Denominazione di Origine Protetta (DOP).

The name means «Round Stracchino». The ancestor of Gorgonzola, it is a blue cheese with raw curd, made with cow's milk in the mountain pastures of Valle Taleggio. From as early as the end of the 18th century it was served in restaurants in Paris, London and Alexandria. Defined by the Italian chef Gianfranco Vissani as the "best in the world" and still exported today, the Protected Designation of Origin (DOP) mark is pending.



Note : nous n'avons repris dans cette belle brochure de 32 pages, que celles qui concernent de près ou de loin les fromages de la région.