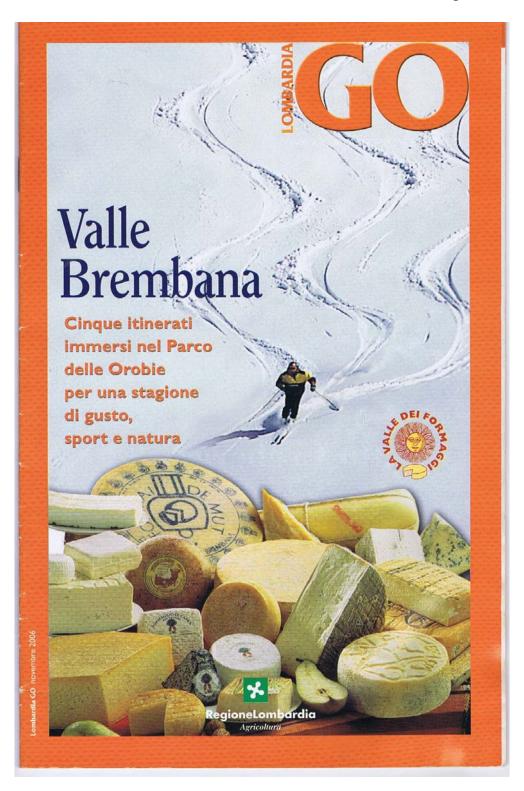
Val Brembana, des fromages et des paysages

Pages tirées de la revue Lombardia GO, de novembre 2006. Repris à titre promotionnel! Avec nos excuses pour la qualité médiocre de la reproduction due à un disfonctionnement momentané de notre correcteur d'images.



Nel fondo Valle, la Strada dei Caprini e del benessere



L'itinerario
si sviluppa nella
parte centrale
della Valle
Brembana
tra Sedrina e
Camerata
Cornello

Lasciata Bergamo, si passa Villa d'Almè e si raggiunge l'abitato di **Sedrina**. La località è nota per i suoi ponti, cinque manufatti di varia grandezza e struttura, il cui intreccio forma un quadro ambientale di notevole suggestione.

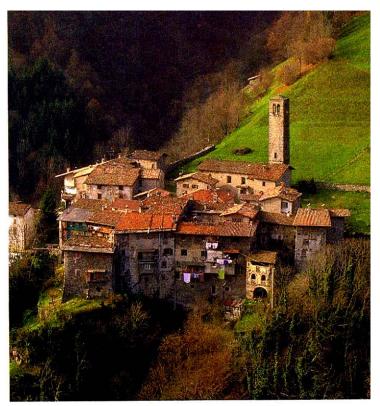
Poco dopo Sedrina, sulla sinistra, si aprono le **Grotte delle Meraviglie**, un interessante insieme d'anfratti, ricco di concrezioni calcaree, che gli conferiscono un aspetto fiabesco. Ci troviamo qui nel comune di **Zogno**. Da visitare, il 'Museo della Valle' con una raccolta di reperti etnografici e archeologici, provenienti dagli scavi della zona. E' il più importante, ma non unico museo del luogo, che annovera anche il 'Museo di San Lorenzo', poco conosciuto, ma di grande valore, dedicato agli oggetti religiosi e all'arte sacra della Valle.



Da Zogno si giunge a San Pellegrino Terme, centro termale e di villeggiatura posto sulle due rive del fiume Brembo. Notissima per le sue acque minerali, sfruttate a fini curativi fin dal Settecento, San Pellegrino Terme si presenta come un'elegante cittadina termale.

Il complesso più significativo è il gruppo di edifici legato allo sfruttamento delle sorgenti: il Grand Hotel, il Palazzo della Fonte e il Casinò Municipale. Il Casinò, chiuso nel primo dopo guerra, funge oggi da centro congressuale e culturale. Ha sede a San Pellegrino il 'Museo Brembano di Scienze Naturali' con circa 1500 fossili, che documentano in modo completo la nascita della Valle. Si esce da San Pellegrino Terme e proseguendo lungo la provinciale, si raggiunge San Giovanni Bianco, posto alla confluenza del fiume Enna che scende dalla Val Taleggio.

Fra le caratteristiche di questo centro agricolo e industriale con il nucleo d'impianto medievale, troviamo in primo piano la presenza di sette ponti che attraversano i due fiumi creando inedite prospettive ambientali. In località Grabbia, si trova un gruppo di case rustiche con pietre a vista e tradizionali balconi in legno. Nella vicina frazione di Oneta, piccolo borgo di case rustiche, si trova la cosiddetta 'Casa di Arlecchino' abitata a suo tempo dal "Ganassa", che diede vita alla famosissima masche-



ra bergamasca di Arlecchino. Raggiungibile in pochi minuti, percorrendo un facile sentiero, Cornello dei Tasso. Il borgo, d'origine medievale, è un piccolo gioiello architettonico che si è conservato pressoché intatto. Qui ebbe origine la famiglia dei Tasso che, a partire dal 1300, monopolizzò i servizi postali in Europa. A ricordo di guesta impresa a Cornello è stato allestito il 'Museo dei Tasso e della Storia Postale', dedicato alla celebre casata e alla sua caratteristica attività.

Da San Giovanni Bianco, proseguendo lungo la provinciale, dopo il piccolo e grazioso comune di **Camerata Cornello**, si giunge a Scalvino dove, in un'oasi lambita dal fiume Brembo, sorge l'agriturismo Ferdy, punto privilegiato di partenza per numerose escursioni naturalistiche e a cavallo.



INFO

► Ufficio IAT

VIe Papa Giovanni XXIII 18 24016 San Pellegrino Terme (BG) Tel. 0345 21020 Fax 0345 23344 ufficioturistico@valbrembana.info www.vallebrembana.com

▶ Pro Loco San Giovanni Bianco

Via Nullo, 15 24015 S. Giovanni Bianco (Bergamo) Tel. 345 41482

Un ecomuseo sulla Strada del Taleggio e dello Strachitunt



L'itinerario si sviluppa tra due valli: la Val Taleggio e la Valle Brembilla

Da San Giovanni Bianco, attraversando la spettacolare forra dell'orrido, ci si inoltra in Val Taleggio.

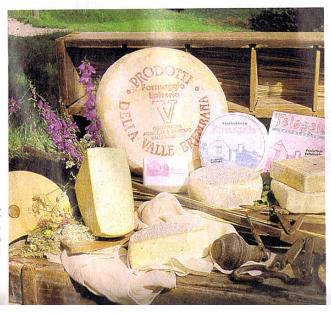
La maggiore attrazione della Valle è l'ambiente naturale quasi intatto, che trova la sua esaltazione nell'orrido dell'Enna: tre chilometri in cui il torrente scorre in una stretta spaccatura della roccia, le cui pareti torreggiano ai due lati, a quasi sfiorandosi. volte Emozionante è il percorso della strada che oggi l'attraversa, con una serrata sequenza di ponti che scavalcano ripetutamente le acque.

Il territorio è diviso tra i comuni di Taleggio e Vedeseta, a formare un ecomuseo.

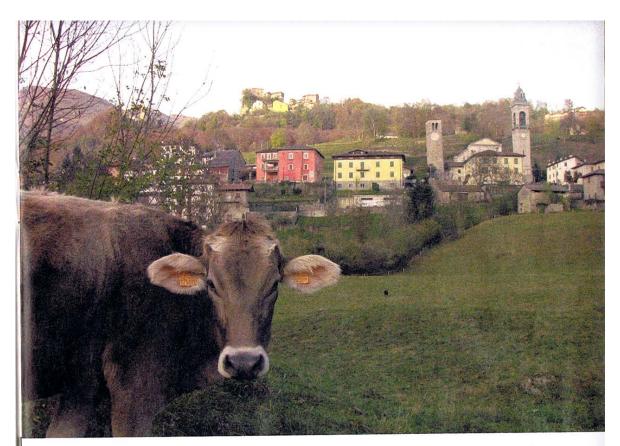
Taleggio, noto per la produzione del formaggio che porta il suo stesso nome, è un comune composto da quattro frazioni separate da vasti spazi verdi. Salendo da San Giovanni Bianco si giunge a Sottochiesa, la sede comunale, che vanta una Torre Campanaria dalle Bifore Romaniche e una Colonna del 1609, che ricorda la fedeltà alla Repubblica di Venezia.

Si prosegue verso **Pizzino** da dove è possibile raggiungere, attraverso un facile sentiero, il suggestivo borgo medievale del **Fraggio**, antico gioiello urbanistico con la famosa chiesetta di S. Lorenzo del XV secolo.

Passando per la graziosa frazione di Olda, si raggiunge Vedeseta che, collegata alla Valsassina dal Culmine di San Pietro, fu per secoli "testa di ponte" del ducato milanese in territorio bergamasco. Qui in frazione Reggetto c'è la Cooperativa S. Antonio unica realtà che, assieme agli agri-



GINA 10



coltori locali, produce i formaggi con il solo latte della Valtaleggio: Taleggio e Strachitunt Valtaleggio

A **Peghera**, luogo storico di stagionatura del Taleggio, merita una visita la Parrocchiale per un Polittico cinquecentesco di Palma il Vecchio.

Proseguendo lungo la provinciale si giunge a **Gerosa**, conosciuta per il suo Santuario par-

ticolarmente venerato, e sede di una delle piscine estive vallari.

Poco più a valle Brembilla, interessante polo industriale, ma non solo. Infatti, per il contesto urbanistico in cui sono inseriti e per l'architettura tipica degli abitati, molto visitati sono Catremerio e Cavaglia, due borghi oggi oggetto d'interventi di recupero e di conservazione.



INFO

► Pro Loco Valtaleggio

Fraz. Sottochiesa 132 24010 Taleggio (BG) Tel. 0345 4702 I Fax 0345 47454

Pro Loco Brembilla

Via don Pietro Rizzi, 42 24010 Brembilla (BG) Tel. 0345 330011 Fax 0345 330023

► Ecomuseo Valtaleggio

www.ecomuseovaltaleggio.it

Alla scoperta del formaggio artigianale sulla Via Mercatorum



L'itinerario
si sviluppa in
Val Serina e
Val Parina.
Le Valli presentano
restringimenti e
strozzature
caratterizzati da
alte pareti di
roccia

Da Zogno si prosegue verso San Pellegrino Terme fino a raggiungere, in frazione Ambria, il bivio per la Val Serina. La strada, dopo gli stabilimenti d'imbottigliamento dell'acqua minerale Bracca, risale la valle insinuandosi fra le rocce e permettendo un'ampia visione dell'**Orrido di Bracca**, pittoresca forra scavata per erosione dal fiume Ambria.

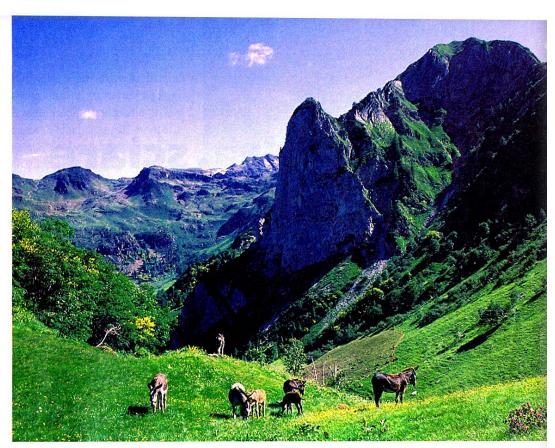
Oltrepassato l'orrido si è giunti alle Fonti dell'acqua minerale Bracca. A **Bracca** merita una visita Pagliaro, antico nucleo d'origine preromana che conserva scorci d'architettura originaria.

Una prima deviazione porta a Costa Serina con estesi prati e pascoli. Dopo il bivio per Costa Serina s'incontra sulla destra la deviazione per Cornalba, comune costituitosi nel 1966, punto di partenza per le ascensioni al monte Alben e meta per gli appassionati di arrampicata sportiva.

Proseguendo si giunge a **Serina**. La località fu, ai tempi della Via Mercatorum, sede di podestaria. Conserva uno splendido centro storico, articolato intorno a un moderno complesso di edifici pubblici e alla chiesa che lo domina, la settecentesca Parrocchiale dell'Annunciata che racchiude alcune importanti opere di Palma il Vecchio. Il paese è dotato di svariate attività commerciali, artigianali e ricettive. In estate le innumerevoli







iniziative e feste lo portano ad essere la capitale del turismo estivo brembano.

All'estremità nord-orientale si apre la Val Parina e Oltre il Colle costituisce una testa di ponte verso la Valle Seriana. E' stato per lungo tempo un attivo centro minerario, la cui vita è documentata dal piccolo Museo locale, creato per iniziativa di un gruppo di ex minatori.

Di notevole fascino il **Sentiero** dei Fiori, percorso naturalistico ad anello che si sviluppa sul versante occidentale del Monte Arera. E' considerato uno fra i più interessanti itinerari naturalistici delle Prealpi Bergamasche, lungo il quale, alla grandiosità del paesaggio, s'aggiungono rare e spettacolari fioriture d'inattesa e sor-

prendente bellezza e d'insuperabile valore botanico. Oltrepassato il paese la strada sale fino al **Colle di Zambla**, punto più alto dell'itinerario e valico tra la Val Serina e la Valle del Riso.

Poco distante da Serina c'è **Dossena**. L'interesse del paese per l'attività pittorica, risalente al passato, si è manifestato anche di recente, allorchè vari muri delle case dossenesi sono stati decorati con variopinti 'murales'.

In Val Serina numerose sono le aziende agricole, generalmente di piccole dimensioni, che ancora oggi esercitano l'attività casearia, con sistemi semplici e tradizionali, e che nella maggior parte dei casi offrono al visitatore il frutto del loro lavoro.



INFO

➤ Pro Loco Serina
Via Papa Giovanni XXIII
24017 Serina (BG)
Tel. e fax 0345 66065
ufficioturistico@serina-bg/it

► Pro Loco Bracca Via Cav.A.Dentella, 10 Bracca (BG) Tel.0345 97 123

Fax 0345 97641 comunebracca@virgilio.it

► Pro Loco Oltre il Colle

Via Roma, 17 24013 Oltre il Colle (BG) Tel/fax 0345 95088 proloco@oltreicolle.com

In Val Fondra, sciare sulle Strade del Branzi



L'itinerario
si sviluppa nella
parte orientale
dell'alta Valle
Brembana,
da Moio de' Calvi
a Foppolo

Da Lenna, risalendo il bacino del Brembo orientale, si passano i piccoli comuni di Valnegra, Moio de' Calvi e Isola di Fondra. A Moio de' Calvi si segnala la seicentesca Casa Calvi, con affreschi in facciata, e la fonte dell'acqua minerale Stella Alpina, a Isola di Fondra le due chiese parrocchiali, per struttura architettonica e dotazione artistica. Poco più avanti si apre la pittoresca Val Secca con

Roncobello, nota località di villeggiatura e base per escursioni e ascensioni, ben nota anche agli appassionati di sci di fondo e per l'antico mulino di Baresi (FAI).

Si giunge così a **Branzi** importante centro di lavorazione dell'ardesia e di produzione dell'omonimo e prelibato formaggio, di forma cilindrica e pasta semidura, altro primo attore dell'arte casearia vallare.

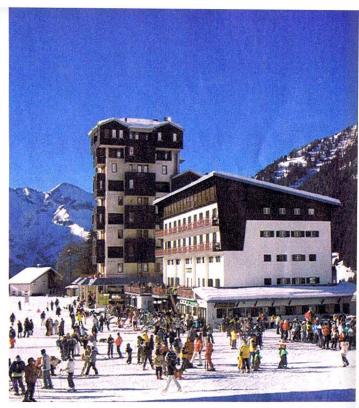


Rilevanti le attrattive turistiche: escursioni ai numerosi alpeggi, dove si può assistere alla produzione del formaggio di monte, in estate; sci di fondo e arrampicate su cascate di ghiaccio, in inverno. Ha sede a Branzi una "Latteria Sociale" dove è possibile osservare la produzione del tipico formaggio.

Dalla Statale, in prossimità di Foppolo, si sale al piccolo borgo di Valleve, nucleo di poche case che merita comunque una visita non fosse che per quella suggestiva e rustica piazzetta circondata da edifici del Seicento tra i quali spicca la cosiddetta 'casa dei notai' con l'intonaco singolarmente decorato in corrispondenza dei contorni delle finestre dotate di eleganti inferriate. In tutta la zona vi sono poi stupendi rustici con i caratteristici ballatoi in legno e, sparse qua e là, spuntano ancora numerose le baite.

Per meglio utilizzare il patrimonio ambientale che la natura, prodiga di concessioni come non mai, mette a disposizione del turismo, a partire dagli anni '70 del secolo scorso, è stato dato il via a un ambizioso programma per la pratica degli sport invernali, con la costruzione del Centro Turistico S. Simone, località posta tra i 1650 e 2200 metri di quota, in splendida posizione con magnifici campi da sci dominati dalle vette del Monte Pegherolo, del Pizzo Cavallo e della Forcella Rossa.

Proseguendo, dopo aver attraversato Valleve, si giunge a **Foppolo**. Quello che non più



tardi di cinquant'anni fa era un semplice alpeggio, oggi è la più frequentata tra le stazioni di sport invernali della bergamasca e fulcro di un comprensorio sciistico (BremboSuperSki) con oltre 70 chilometri di piste. Tra gli itinerari escursionistici merita una citazione quello che raggiunge il Corno Stella offrendo un'indimenticabile visione a giro d'orizzonte.

Vicino a Foppolo, altra località dedicata agli sport invernali è Carona, ottima base di partenza per splendide escursioni e conosciuta fin dal passato per l'ottimo formaggio prodotto. Caratteristico Pagliari, un borgo fra i meglio conservati della Valle nella sua architettura rustica, che d'inverno appare come un unico sasso compatto e scuro, mentre d'estate si stempera all'interno di un paesaggio più dolce.

INFO

► Pro Loco Foppolo

Via Moia, 24 24010 Foppolo (BG) Tel. 0345 74101 Fax 0345 74700 info@bremboski.eu www.bremboski.eu

Pro Loco Carona

Via Angelo Bianchi, 17 24010 Carona (BG) Tel. e fax 0345 77118 prolococarona@hotmail.com

Pro Loco Branzi

PzaVittorio Emanuele II, 3/b 24010 Branzi (BG) Tel. e fax 0345 71189 proloco.branzi@libero.it

► Pro Loco Roncobello

Via Centro Roncobello (BG) Tel. e fax 0345 84085 roncobel@tin.it

Tre valli per il Formai de Mut



Olmo, Stabina e Valtorta sono le tre valli del Formai de Mut. L'itinerario si sviluppa nella parte occidentale dell'alta Valle Brembana da Piazza Brembana a Valtorta

Da I nna, risalendo il corso occidentale del Brembo, si giunge a Piazza Brembana, antico centro di traffici posto sulla Via Priula, che collegava la Val Brembana con la Valtellina e i Grigioni attraverso il Passo di San Marco. Tra i numerosi edifici storici spiccano il Palazzo Comunale, d'impronta Liberty e la Parrocchiale neogotica. Il paese, sede della Comunità Montana, venerdì è animato da un vivace mercato all'aperto, appuntamento fisso degli agricoltori della zona.

Prima di affrontare la salita che porta a Mezzoldo è consigliabile una breve sosta agli antichi edifici affrescati di Olmo al Brembo. Mezzoldo, antico centro di confine lungo la Via Priula, presenta i caratteri del borgo antico, con i porticati del centro e la dogana Veneta. Da qui, in 12 km, la strada sale alla Ca' San Marco, antica cantoniera ancora fregiata dal Leone Alato della Serenissima oggi riadattata a rifugio alpino, e poi al Passo di San Marco, valico intensamente frequentato nel '600 quando rappresentava la principale porta sui territori Valtellinesi.

Dal solco principale (a valle di Mezzoldo), si devia per **Piazzolo**, tranquilla località di villeggiatura tra il verde dei





boschi, e **Piazzatorre**, importante stazione sciistica. Elegante e ben articolata nel prospetto del centro storico è la settecentesca Casa Arioli, con affreschi d'imprese araldiche e variopinti motivi rococò.

Sempre da Olmo al Brembo ci si inoltra in Val Mora. Primo e principale centro della Valle è **Averara**. Ricco di storia e di cultura, il paese vanta un caratteristico accesso porticato d'impianto quattrocentesco sotto cui passava l'antica Via Mercatorum, che fino al 1592 rappresentò la principale via di collegamento della Media e Alta Valle con Bergamo.

Poco distante da Averara, **Santa Brigida**, patria dei pittori Baschenis e **Cusio**, località di turismo estivo.

Proseguendo lungo il corso del Brembo, si giunge a **Cassiglio**, primo comune della solitaria Valle del torrente Stabina, e infine a un bivio che porta da una parte a **Ornica**, rinomata località per il turismo estivo e punto di partenza per escursioni lungo la Val d'Inferno, e dall'altra a **Valtorta**, tipica zona di produzione di un formaggio di piccole dimensioni denominato Agrì.

Oltre alla Parrocchiale merita una visita, presso la quattrocentesca Casa della Pretura Veneta, il Museo Etnografico 'Alta Valle Brembana' che, nato con lo scopo di valorizzare e far conoscere gli oggetti di un non lontano passato usati quotidianamente da operose generazioni di contadini, offre ai visitatori l'opportunità di capire la funzione, l'uso e l'evoluzione di attrezzi e strumenti legati al passato. Parte integrante del suo patrimonio sono il maglio e i mulini presso il ponte Bolgià, nonché la miniera dismessa a monte del paese. A Valtorta ha sede anche la "Latteria Sociale" la cui produzione è improntata sul Formai de Mut dell'Alta Val Brembana, fiore all'occhiello della cooperativa e dove è possibile assistere alla produzione di questo delizioso formaggio.

INFO

Pro Loco Piazza Brembana

Via Bortolo Belotti, 54 24010 Piazza Brembana (BG) Tel. e fax 0345 82044 info@prolocopiazzabrembana.com

► Pro Loco Santa Brigida

Via Colla, I 24010 Santa Brigida (BG) Tel. 0345 88219 Fax 0345 88695 pro_loco@comunesantabrigida.info

Arte casearia e nobiltà culinaria

La Valle
Brembana è
sinonimo di
formaggi, ma non
è solo questo.
Grande la varietà
di prodotti tipici
alla base di
numerosi piatti
tradizionali che
affondano le loro
radici in abitudini
alimentari
antiche e
semplici

Quando si parla della Valle Brembana, il riferimento alle sue specialità è d'obbligo. Infatti, sono proprio i prodotti dell'arte casearia a rappresentare meglio di altri l'immagine della Valle. I formaggi prodotti nella zona di Branzi, gli stracchini della Val Taleggio, le formagelle fatte con il latte di montagna fanno parte della nobiltà culinaria.

Il Formai de Mut dell'alta Val Brembana, prodotto a denominazione d'origine protetta, dal sapore delicato, fragrante, ha un'aroma caratteristico e pasta color avorio leggermente paglierino.

Il Taleggio, lo stracchino della Valle omonima, prodotto, secondo le ricette tramandate per secoli, possiede caratteristiche particolari che si ritrovano e traducono nell'inconfondibile aroma.

Il Branzi, formaggio a pasta semicotta prodotto con latte intero di vacca, determinato in larga misura dalle presenze delle essenze vegetali proprie dei foraggi, ha un sapore dolce e delicato, quand'è fresco, più marcato e tendente al piccante, quand'è stagionato.

Da ricordare inoltre lo Strachitunt della Valtaleggio, stracchino rotondo erborinato di pasta cruda, fondente nel sottocrosta, e infine i Caprini, formaggi dal gusto delicato, con sapori e aromi del tutto peculiari.

GLIALPEGGI, UNA RISORSA PREZIOSA



L'attività dell'alpeggio è stata per secoli, e lo è ancora oggi, una costante dell'economia della Valle Brembana. Ogni anno gli itinerari montani si animano dei suoni vivaci delle mandrie che dal fondovalle salgono sui pascoli per la stagione dell'alpeggio, che si conclude ai primi di settembre con il ritorno a valle, verso le dimore invernali. Malgrado la contrazione verificatasi negli ultimi anni, la zootecnia di montagna mantiene inalterato il suo fascino. Nelle baite e nelle casere degli alpeggi è ancora possibile osservare i casari intenti alla produzione del Formai de Mut, di Stracchini, Camisol, Strachitunt e di altri deliziosi formaggi.

LA RICETTA



Ancora prima che i Veneziani portassero il granoturco a Bergamo, la Polenta veniva già preparata, cucinata e mangiata.

POLENTA TARAGNA

Per sei persone: 500 gr. farina per polenta (fioretto o meglio se integrale); 900 gr. formaggio tipico Branzi a dadini; 2,5lt di acqua; I cucchiaio di sale grosso; I spicchio di aglio; I rametto di salvia; 100 gr di burro. Mettete l'acqua fredda in un paiolo, aggiungete il sale e portate a bollore, poi versate la farina a pioggia e fate cuocere per 50/60 minuti mescolando di tanto in tanto. A cottura ultimata aggiungete il formaggio e mescolate 2 o 3 volte. Rosolate il burro con salvia e (a piacere) aglio, versate sulla polenta che avrete tolto dal fuoco. Servite subito ben calda. Buon appetito....

IL BRANZI

Branzi è il nome di un piccolo paese dell'alta Val Brembana, un tempo sede di un rinomato mercato di formaggi e di un'importante fiera bovina. Il formaggio grasso Branzi era prodotto durante l'estate sugli alti pascoli e trasportato nelle casere di Branzi dove stagionava per 40 o 50 giorni, quel tanto cioè che bastava poi per venderlo in occasione della festa di San Matteo (21 settembre). Inizialmente era un formaggio estivo, prodotto utilizzando esclusivamente latte intero. Il calo della produzione del formaggio d'alpe che caratterizzò il primo



dopo guerra indusse gli agricoltori a produrre formaggio grasso durante tutto l'anno. In questo modo fu possibile soddisfare la sempre crescente richiesta di questo prodotto, incrementatando inoltre i guadagni nei mesi freddi dell'anno. Il Branzi è un Formaggio Tipico, a pasta semidura e di forma cilindrica. E' dotato di un'equilibrata composizione chimica e di notevoli qualità organolettiche e nutrizionali.

IL FORMAI DE MUT

Il Formai de Mut è un formaggio prodotto sugli alti pascoli; infatti il "mut", nel dialetto della Val Brembana, è semplicemente la montagna o meglio l'alpeggio in quota dove le mandrie soggiornano nei mesi estivi.

E' un formaggio DOP, di forma cilindrica e pasta semidura, con caratteristiche particolari che ne fanno un piccolo capolavoro dell'arte casearia vallare. A renderlo prezioso è innanzitutto la rarità, trovarlo al di fuori della zona di produzione (21 comuni dell'alta Valle Brembana) è praticamente impossibile. La produzione più caratteristica e



qualitativamente rilevante è quella ottenuta d'estate nelle circa 40 casere d'alta quota. Infatti, il segreto del sapore di questo formaggio è la ricchezza dei pascoli alpini. Esiste anche una seconda produzione, ottenuta nelle latterie e nei caseifici aziendali di fondo valle.

ILTALEGGIO

Il Taleggio è un formaggio DOP, il cui nome deriva dall'omonima valle dell'alta bergamasca, la Val Taleggio, che ne costituisce l'originale zona di produzione. Appartiene alla famiglia degli stracchini, formaggi d'origine lombarda, a pasta molle e forma generalmente quadrata.

Pare che il termine 'stracchino' si riferisca alla stanchezza degli animali dopo il lungo viaggio di ritorno dai pascoli d'alta quota. L'origine di questo prodotto risale al X-XI secolo quando, nelle grotte delle Prealpi bergamasche e lecchesi, questo formaggio affinava le proprie qualità grazie alle fresche e profumate correnti



d'aria provenienti dalle fenditure della roccia, acquisendo con la maturazione un inconfondibile e pregevole aroma.
La produzione del Taleggio, in origine effettuata a fine estate, avviene ora durante l'intero arco dell'anno.

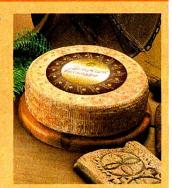
LO STRACHITUNT VALTALEGGIO

Lo Strahitunt, forma dialettale di "stracchino rotondo", rappresenta una variante artigianale e di grandissimo pregio di un formaggio stracchino erborinato, che era consuetudine produrre e stagionare in Val Taleggio.

Le condizioni climatiche delle casere di montagna costituivano, infatti, l'ambiente ottimale per la maturazione di numerose varietà di formaggi molli.

Lo Strachitunt Valtaleggio fa parte di quella ormai numerosa famiglia di formaggi, che solo la tenacia di certi produttori e la

passione di alcuni formaggiai consentono ancora oggi di assaporare. E' un formaggio erborinato, a due paste, che si ottiene mescolando la cagliata della sera con quella del mattino, utilizzando latte di vacca Bruno Alpina.



I CAPRINI

In Valle Brembana, l'allevamento delle capre ha sempre avuto un'importanza marginale. Questi animali erano allevati in luoghi il cui territorio non poteva essere utilizzato a favore di attività agricole più redditizie. La capra era quindi destinata allo



sfruttamento dei pascoli più poveri e degli incolti produttivi. La crisi degli allevamenti bovini, determinata da problemi d'eccedenza di prodotto e da una sempre minore redditività nelle zone periferiche, ha stimolato in tempi recenti la nascita di allevamenti di capre da latte. I caprini sono una famiglia di formaggi estremamente eterogenea, caratterizzata da prodotti con sapori e aromi del tutto peculiari, tutti accomunati, però, dal latte di produzione, che deve essere esclusivamente di capra. Gli attuali allevamenti di capre in lattazione consentono di ottenere prodotti destinati unicamente ai mercati locali. A volte i Caprini sono utilizzati per caratterizzare l'offerta agrituristica, in quelle aziende ove l'allevamento di capre è anche uno strumento di promozione e valorizzazione delle risorse naturali e ambientali.

L'AGRÌ E LA FORMAGELLA



L'Agrì è un formaggio di piccole dimensioni la cui produzione era assai diffusa in passato. In particolare, nella zona di Valtorta, era consuetudine produrre un semilavorato detto 'pasta di Agrì'. Le poche aziende che mantengono viva la tradizione dell'Agrì si trovano in Alta Valle Brembana e l'acquisto in loco è l'unico modo oggi possibile per apprezzare il delicato sapore di questo formaggio.

Altra tipica specialità casearia della Valle è la Formagella, cilindrica e di piccole dimensioni, la cui produzione è sensibilmente aumentata negli ultimi anni per il suo gusto gradevole e delicato. Prodotta nei caseifici e nelle aziende agricole, la Formagella ha dimensioni, aromi e sapori variabili secondo l'area di provenienza e la tecnica di produzione.

Da ricordare anche il formaggio esclusivamente d'alpeggio Camisol e il Salva.

GASTRONOMIA



La Valle Brembana è sinonimo di formaggi, ma non solo. Il suo territorio è caratterizzato, infatti, da una grande varietà di prodotti tipici.

Il patrimonio agroalimentare locale spazia dalle specialità casearie ai salumi, dalla polente al miele, dai funghi alla cacciagione, dalle acque minerali ai vini dei colli bergamaschi e addirittura alla birra.

Tale patrimonio è alla base di numerosi piatti tradizionali che affondano le loro radici in abitudini alimentari antiche quanto semplici. Le ricette discendono dalla più originale ed essenziale tradizione di stampo contadino. Si tratta di una cucina dedicata ai cibi cosiddetti poveri, ma assai gustosi, una cucina autentica, con tipicità ben determinate dal territorio. Il più tradizionale e tipico piatto della cucina vallare è la polenta, classica o taragna, preparata con farina di mais e cotta almeno 50 minuti in paioli di rame con fuoco a legna ed è, su questi monti, la regina incontrastata della tavola. In Valle si usa anche accompagnare la polenta al latte fresco degli alpeggi, ai salumi, ai formaggi molli e di casera, ai funghi e alla cacciagione. E si potrebbe continuare all'infinito

Solo buon latte per ottimi formaggi

La **Cooperativa Agricola S. Antonio** si trova nel cuore della verdissima e ampia Valle Taleggio.

Sono i fiori e le erbe dai profumi intensi di questi pascoli che danno sapore ai formaggi, prodotti dalla Cooperativa esclusivamente con latte locale.

Sorta alcuni anni fa grazie alla volontà della Comunità Montana Valle Brembana e alla disponibilità dei Comuni di Taleggio e Vedeseta, ora è un sicuro punto di riferimento per quanti intendono continuare o intraprendere il duro e non sempre giustamente riconosciuto mestiere di allevatore.

I bergamini della Valle non si sono lasciati scappare questa opportunità e hanno saputo nel tempo raccogliere dei risultati lusinghieri a dimostrazione del fatto che la passione per il proprio lavoro e la capacità professionale vengono sempre riconosciute.



La Cooperativa ha iniziato a operare utilizzando il latte di due soci (oggi sono diventati sei). Nel 1998 il caseificio è stato ristrutturato e ampliato, è stato acquistato anche un mezzo per il trasporto del latte. Alla Cooperativa lavorano due casari.

Sin dai suoi esordi, obiettivo della Cooperativa è stato quello di lavorare il latte cercando sempre di realizzare il miglior prodotto possibile a vantaggio soprattutto dei consumatori, ma anche dei soci che così vedono riconosciuto il proprio duro lavoro.

La produzione di questo caseificio è naturalmente orientata verso il formaggio Taleggio, che proprio da questa Valle ha avuto origine, ma si producono anche altre tipologie sempre nel pieno rispetto delle tradizioni locali, riscoprendo formaggi di alta qualità quali lo Strachitunt Valtaleggio, lo Stracchino di Vedeseta, il Quartirolo Lombardo, il Salva, la formaggila, il formaggio

LO STRACHITUNT VALTALEGGIO

Lo Stachitunt è un formaggio a due paste crude cioè ottenuto mescolando la cagliata della sera con quella del mattino. Il latte fresco e intero della mungitura serale è lavorato con una tecnologia simile a quella di tutti i formaggi stracchini; il coagulo è raccolto in fagotti di tela posti poi a sgocciolare per tutta la notte in ambiente a circa 18° C. La stessa operazione viene ripetuta con il latte della mattina ottenendo un coagulo che verrà posto a sgocciolare per circa 20/30 minuti. In questa fase di lavorazione verranno poste nello stampo le due cagliate (con acidificazioni diverse) tenendo sulle facce piane e sullo scalzo la cagliata fresca, intervallando all'interno cagliata fresca e cagliata della sera precedente. Dopo circa 30 giorni dalla produzione le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo. I piccoli

spazi si riempono d'aria dando vita a muffe naturali che sviluppano la loro caratteristica efflorescenza.

Latteria e il burro.

La media giornaliera di latte lavorato è di circa 25 quintali.

I prodotti della Cooperativa Agricola S. Antonio possono essere acquistati presso lo spaccio della Cooperativa (in inverno lo spaccio è aperto il lunedì, il mercoledì, il venerdì, il sabato e la domenica; in estate sette giorni su sette) oppure nei negozi della Valle.

LO SPACCIO

Cooperativa Agricola S. Antonio

Frazione Reggetto Vedeseta Tel. e fax 0345 47467

ILTALEGGIO

Solo presso alcuni contadini locali e presso la Cooperativa Agricola S. Antonio si può gustare l'unico Taleggio prodotto oggi nella terra d'origine di questo formaggio.

La tecnica di produzione - Il latte intero di vacca, con l'eventuale aggiunta di lattofermento, viene scaldato in caldaia alla temperatura di 30-36°C; per la coagulazione si utilizza caglio liquido di vitello. Dopo la rottura della cagliata la massa caseosa viene estratta e messa nelle fascere.

Seguono la stufatura e la salatura a secco o in salamoia. La stagio-

natura dura in media 40 giorni e viene effettuata in ambienti caratterizzati da temperature tra i 3 e gli 8°C e un'umidità relativa del 85/90%. Ogni 7 giorni si procede a spugnature con salamoia al fine di impedire la crescita di muffe anomale e di far

apparire la classica colorazione rosata naturale. Importante la fase di stagionatura.

La valle dei musei

In Valle Brembana, i musei sono ben sette, che raccolgono collezioni artistiche, scientifiche ed etnografiche di grande interesse. Piccole realtà, ma di grande impatto culturale e di originalissima natura

In valle si trovano collezioni uniche e irripetibili, fortemente rappresentative della realtà che le circonda.

E' il caso del Museo Etnografico Alta Valle Brembana in località Valtorta che, nato con lo scopo di valorizzare e far conoscere gli oggetti di un non lontano passato, usati quotidianamente da operose generazioni di contadiè ospitato nell'edificio medievale noto come "Casa del-Veneta". Pretura L'allestimento dei materiali esposti nelle sale intende offrire ai visitatori l'opportunità di capire la funzione, l'uso e l'evoluzione di attrezzi e strumenti e la possibilità di immaginare i momenti della vita umana legati a tale utilizzo. Gli stessi intenti animano le sale del Museo della Valle di Zogno, sorto grazie all'impegno di chi ha speso energie, tempo e risorse nella ricerca di tutto ciò che potesse parlare della propria terra, della propria storia e che testimoniasse la propria identità. E' il più importante, ma non unico museo del luogo, che annovera anche il Museo di San Lorenzo,

poco conosciuto, ma di grande valore, dedicato agli oggetti religiosi e all'arte sacra della Valle. O ancora, la nascita della Valle Brembana è documentata in modo completo, con circa 1500 fossili, dal **Museo Brembano di Scienze Naturali** di San



Pellegrino Terme e l'attività mineraria della Val Serina dal piccolo Museo Mineralogico di Oltre il Colle che, creato per iniziativa di un gruppo di ex minatori, raccoglie macchinari, strumenti, documenti storici e testimonianze relative alla vita di miniera. Chiudono la rassegna, il Museo della Maschera e della Commedia dell'Arte, e a Cornello dei Tasso il Museo dei Tasso e della Storia Postale.

MUSEO ETNOGRAFICO ALTA VALLE Brembana - La scelta della sede di questo museo, rende la visita particolarmente piacevole e suggestiva. E' infatti l'edificio medioevale definito Casa della pretura Veneta, l'originaria residenza del Comune, a ospitare antichi oggetti da lavoro e d'arredo, recuperati attraverso laboriose ricerche tra soffitte e scantinati. Così, dopo la raccolta di questi veri e propri oggetti d'arte contadina, il Museo dell'Alta Valle Brembana, viene aperto al pubblico in tutto il suo fascino di antica casa brembana, con i locali "vestiti" di luce lontana ma presente nella sua fisionomia originaria. L'allestimento dei materiali esposti nelle sale intende offrire ai visitatori l'opportunità di capire la funzione, l'uso e l'evoluzione di attrezzi e strumenti e la possibilità di immaginare i momenti della vita umana legati a tale utilizzo.

Museo della Valle di Zogno; nato grazie all'impegno di chi ha speso energie, tempo, e ECOMUSEO
L'Ecomuseo Val Taleggio
(il cui progetto sarà
realizzato entro l'estate

risorse nella ricerca di tutto ciò che potesse parlare della propria terra, della propria storia e che testimoniasse la propria identità.

Gli oggetti, gli strumenti, gli arnesi di uso quotidiano che oggi non si usano più e spesso vengono dimenticati ritornano a vivere nelle sale del museo, per ricordare a increduli spettatori che tutto ciò di cui oggi disponiamo è il risultato, la somma delle esperienze di ieri. Tra gli oggetti più bizzarri e le macchine più curiose troviamo la fabbrica degli zoccoli, un tavolino da gioco e la ruota della fortuna. Il "pezzo" di maggiore interesse è un tornio a pedale tutto in legno. A piccoli passi ci si addentra in un mondo che non smette mai di stupire.

Museo di San Lorenzo - Ricco di oggetti religiosi e testimonianze d'arte sacra, realizzati principalmente in Valle Brembana, il Museo San Lorenzo realizzato entro l'estate del 2007) avrà un sottotitolo esplicativo a sostegno delle caratteristiche territoriali: 'Civiltà del Taleggio, dello Strachitunt e delle Baite Tipiche'. Lo scopo dei promotori di questa nuova realtà è quello di valorizzare le ricchezze paesaggistiche e naturali della valle, recuperare esempi notevoli del proprio patrimonio architettonico rurale tradizionale in pietra, incentivare la conoscenza delle attività casearie tipiche della valle, attrarre turismo enogastronomico con la messa in rete di una serie di cantinette per la stagionatura adattate alla degustazione e alla vendita di prodotti tipici locali, recuperare la visibilità e la leggibilità di tracce importanti della propria memoria storica e della propria identità di comunità rurale dedita all'allevamento, alla cura del bosco, allo sfruttamento oculato delle risorse naturali. www.ecomuseovaltaleggio.it

INFO

Museo Etnografico Alta Valle Brembana

ViaTorre, I Valtorta BG Tel.0345 87713 - 87847 Fax 0345 20808 comunedivaltorta@tin.it

Museo della Valle di Zogno

Via Mazzini, 3 Zogno BG Tel. 0345 9 1473 museodellavallezogno@virgilio.it www.museodellavalle.com

Museo di San Lorenzo

Via XI Febbraio, 9 Zogno BG Tel. 0345 9 1083 www.brembana.info/musei/m _lorenzo.html

Museo Brembano di Scienze Naturali

Villa Speranza Via San Carlo, 32 San Pellegrino Terme BG Tel. 0345 22400 - 22141 biblioteco@comune.sanpellegrino terme.bg.it

MuseoMineralogico

ex Scuole Elementari Zorzone BG Tel. 0345 953 | 3 www.brembana.infolmuseilm _minerali.html

Museo dei Tasso e della Storia Postale

Via Cornello, 2 l Camerata Cornello BG Tel. 0345 43329 info@museodeitasso.com www.museodeitasso.com

Museo della maschera e della commedia dell'arte

Località Oneta San Giovanni Bianco BG Tel.0345 43262 arlecchino@arlecchino.info www.arlecchino.info nasce a Zogno dalla volontà di Don Giulio Gabanelli e di un gruppo di appassionati di storia locale. Una speciale attenzione meritano le Campane del Museo di San Lorenzo: si tratta di una collezione molto prestigiosa di campane antiche esposte su supporti in ferro con la possibilità di essere suonate. La più antica, del 1525, pesa 145Kg, ha un diametro di bocca di cm 63, dalla forte risonanza, corrisponde alla nota musicale re antico acuto.

MUSEO BREMBANO DI SCIENZE NATURALI - Il Museo di Scienze Naturali 'E. Caffi' di San Pellegrino Terme vanta una cospicua dotazione di reperti fossili recuperati nell'ambiente brembano. Numerosi i pannelli illustrativi, sinonimo di grande attenzione alla didattica, indispensabile per comprendere l'origine dei ritrovamenti.

Fu il naturalista don Enrico Caffi, a fare il primo reperimento di un pesce fossile, a ricordo del mare tropicale che aveva sommerso la valle, e molti furono poi gli appassionati che seguirono il suo esempio donando al Museo molte rarità. Curiosità: la farfalla del logo Consorzio Vallebrembana.com, è la "Apollo" conservata proprio in guesto museo.

Museo Mineralogico - Nato dalla collaborazione di ex minatori delle cave d'estrazione di zinco e piombo del Monte Arera, il Museo raccoglie macchinari, strumenti, documenti storici e testimonianze locali sulla vita in miniera.

Per oltre un secolo l'attività d'estrazione mineraria rappresentò la principale risorsa economica della zona, per poi terminare definitivamente nel 1981. Oltre 2.000 i minerali esposti (di cui 500 reperti locali e gli altri provenienti da tutto il mondo) e 450 fossili.

MUSEO DEI TASSO E DELLA STORIA POSTALE - Il museo testimonia la nascita del Servizio Postale nel mondo a opera della famiglia dei Tasso.

LA CASA DI ARLECCHINO



Nella contrada di Oneta, a San Giovanni Bianco, si trova la Casa di Arlecchino, un palazzo signorile di epoca quattrocentesca che, secondo la tradizione, fu la dimora di Alberto Ganassa, il primo interprete della popolare maschera bergamasca. In effetti, l'edificio caratterizzato da finestre ad arco e bei portali in pietra e da una serie di dipinti sacri e profani, è diventato il 'Museo della maschera e della commedia dell'arte'.

La maschera di Arlecchino vestiva i panni del servo balordo, quale erano nella realtà i valligiani brembani dediti nella città di Venezia a lavori umili e faticosi. Forse accadde che uno di tali servi, portato all'arte comica, abbia buffonescamente rappresentato sulla scena il ruolo da lui stesso ricoperto nella realtà quotidiana.

SERINA

n noto poeta brembano ha definito Serina "La regina della vallata" per i segni tangibili di antiche glorie e per le sue bellezze naturali. Adagiato in una conca verde, il paese è circondato da monti dalla vegetazione lussureggiante che addolciscono il clima e rendono salubre l'aria.

Il paese, per la vicinanza ai grandi centri urbani, il clima favorevole e la qualità delle strutture ricettive, è uno dei capisaldi del turismo montano della provincia bergamasca e della Lombardia.

Capoluogo della valle omonima, una diramazione della Valle Brembana, Serina si trova a 850 m slm ed è situata in un verde anfiteatro ai piedi del massiccio dolomitico dell'Alben.

Il territorio, che si estende fino alla conca dell'Alben, sopra oltre il Colle, comprende cinque frazioni: Rosolo, Bagnella, Valpiana, Corone e Lepreno che, sparse a raggiera intorno al centro e immerse fra prati e giardini e individuate dal loro campanile, conservano angoli caratteristici o santelle, segno di un'antica e mai sopita devozione popolare.

Sul fondo valle, a piccole balze, scorrono limpide e fresche le acque del torrente omonimo.

Serina, per l'ambiente naturale e per le strutture sportive realizzate sia nel centro che nelle frazioni, offre molteplici opportunità per la pratica sportiva e per momenti di svago e relax. Il paese, culla dello sci nordico e del biathlon, ha dato allo sport agonistico numerosi campioni. In località Cà di Zocc, sono stati realizzati una pista ad anelli per lo sci di fondo, che si snoda da Valpiana alla Conca dell'Alben, e un poligono di tiro. In estate la pista diventa meta ideale per camminate salutari, tra boschi di conifere, o in cerca di funghi, nei boschi limitrofi, facilmente raggiungibili da strade e mulattiere percorse anche dagli appassionati di mountain bike. Chi vuole salire più in alto, può seguire, a piedi o a dorso dei cavalli del vicino maneggio, sentieri ben segnalati. Sempre alla Conca dell'Alben, in territorio di Serina, si pratica lo sci da discesa. In un'area verde e



soleggiata, ai piedi del monte castello, si gioca a calcio, in un campo sportivo idoneo per allenamenti e partite di squadre della massima serie. Al Palazzetto dello Sport si praticano diverse attività sportive nell'arco di tutto l'anno: calcetto, pallavolo, karaté, tennis. Altri due campi, per il tennis e per il calcio, sono ubicati all'inizio del paese.

DA VEDERE

Chiesa di Sant'Antonio in co da Carrera (1403). L'altare ri giore, opera in legno, risale a secolo XVII. All'interno un a sco del quattrocento raffigu la crocifissione, sulle pareti di chiesa figurano quattro quas settecenteschi di autore igni Chiesa di Santa Margherita i contrada Castello (1335). Rifacimento barocco dei 17 sulla facciata della chiesa can giano le statue di Santa Margherita e Sant'Agata Antica Fontana del Vicario (1581). Fatta costruire dal Vi francesco Gozzi, al cierto i scolpita una testa di leone di tornata da soggetti floreali. Ex sede Vicariato Veneto (1 Sulla facciata affresco raffigui lo sternima del Leone di San Marco simbolo della domini ne veneta.

Antica foritana (1606).
Chiesa Santa Maria Annunc
Porticato di San Bernardino
tico oratorio di impianto qu
centesco, nel secolo XV ver
aggiunte le stanze per il capi
no della "Misericordia".
Monastero SS. Trinità (164:
1675). Costruzione voluta c
generosità di Giovanni Tirat
Bombello. Sull'altare maggi
della chiesa è collocata la te
la SS. Trinità attribuità a Palir
Giovane.

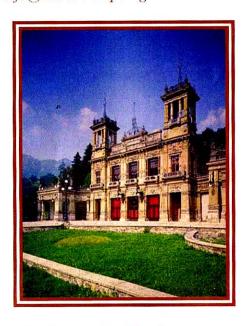
Chiesa di San Rocco in cont Bosco (XV secolo). Di origi quattrocentesca sull'altare n giore vi è una tela di Palma II Giovane:

Comune di Serina

Viale Papa Giovanni XXIII, 24017 Serina (BG) Tel. 0345 66213 Fax 0345 56012 comune@vserina-bg.it

Casinò Municipale San Pellegrino Terme

Via San Bartolomeo Villa, 16 Tel. 0345 21404 - 3481569950 - 3338966465 Fax 034523175 info@casinodisanpellegrinoterme.191.it

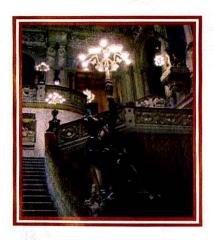


Il Casinò, magnifico esempio di puro stile Liberty, si propone come alternativo sfondo per le più svariate manifestazioni. E' la sede ideale per ogni vostro appuntamento di lavoro e di piacere; perfetto per matrimoni, cene aziendali, convegni, sfilate di moda, feste.

Puntando sulla professionalità e competenza della direzione organizzative, siamo in grado di soddisfare ogni Vostra richiesta nell' organizzare appuntamenti di lavoro, quali meeting e congressi, o di divertimento, allestendo cene aziendali, sociali feste.

Avendo a disposizione varie sale di diverse dimensioni e avendo la possibilità di attrezzarle a cocktail, a teatro con tavolo della presidenza o a banchetto possiamo scegliere la soluzione più consona alle vostre esigenze.

I l Casinò è inoltre dotato di un teatro dove è possibile pianificare congressi, oltre a spettacoli di intrattenimento.





SAN PELLEGRINO TERME



an Pellegrino è una località di cura e soggiorno nel cuore della Val Brembana. Adagiata lungo le rive del fiume Brembo, la cittadina si sviluppa longitudinalmente, da nord a sud, lungo entrambe le rive attorniata dalle cime dei

monti Gioco, Foldone, Castello della Regina e Monte Zucco, tutte oltre i mille metri di altitudine.

Deve la fama alle sue sorgenti termali che, già conosciute nel XIII secolo, furono però sfruttate solo dal XVIII secolo. Le proprietà terapeutiche dell'acqua di San Pellegrino, che sgorga a una temperatura di 25/26 gradi dalle fonti Palazzolo, Salaroli e Fonte Vecchia, erano già conosciute dai nobili veneziani nel 1200. L'acqua, che sgorga naturale, alle analisi risulta essere litinica-alcalina-oligominerale, basata principalmente su sali di calcio, magnesio e sodio che la rendono radioattiva, ha peculiari proprietà che garantiscono risultati eccezionali.

La valorizzazione delle sorgenti diede a San Pellegrino Terme notorietà internazionale. Sebbene il primo stabillimento termale risalga al 1840, la svolta è legata alla costituzione della 'Società delle Terme' e della 'Società dei Grandi Alberghi' (1898). A quegli anni risale la costruzione del Grand Hotel e del Casinò.

Situato vicino alle fonti, il Casinò, oggi usato per feste, celebrazioni e manifestazioni culturali, è una delle massime espressioni dello stile Liberty non solo della Valle Brembana, ma dell'intera provincia di Bergamo. I lavori di costruzione iniziarono nel 1904 per concludersi due anni dopo, nel 1906 quando fu inaugurato. Imponente e sontuoso lo scalone interno a tenaglia che, preceduto da due ampie esedre, porta ai saloni, alle salette del piano superiore e al teatro che, durante gli anni della Belle Epoque, ospitò lavori di Praga, Giacosa e, soprattutto, del Vaudeville, in una miscellanea di generi che andavano dalla conzonetta al singspiel.

Oggi San Pellegrino, oltre che centro termale di prim'ordine a livello nazionale, è una stazione di villeggiatura fra le più conosciute e rinomate della bergamasca, custode di diverse opere d'arte di notevole pregio

e di località dalle suggestive caratteristiche a cui si devono aggiungere la possibilità di escursioni, naturalistiche e culturali, una variegata programmazione di spettacoli, un Museo di scienze naturali e numerose attrattive in tutti i settori. A tutto questo si unisce l'opportunità di pratica numerosi sport: dal tennis alla canoa, dal nuoto al pattinaggio su ghiaccio nella stagione invernale, dall'alpinismo alla pesca lungo il fiume Brembo, all'arrampicata su parete naturale.

IL LIBERTY



La città raggiunse il massimo splendore nei nei primi decenni del Novecento, periodo durante il quale lo stile Liberty arricchì i palazzi di splendidi capolavori.

Comune San Pellegrino Terme

Viale Papa Giovanni XXIII 20 24016 San Pellegrino Terme (BG) Tel. 0345 25011 Fax 0345 22755

IAT S. Pellegrino Terme

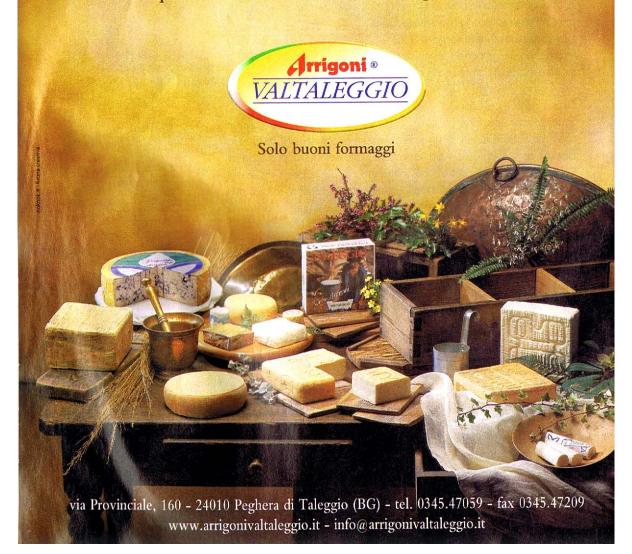
Via Papa Giovanni XXIII 18 24016 San Pellegrino Terme (BG) Tel. 0345 21020 Fax 0345 23344 ufficioturistico@valbrembana.info



La tradizione come principio

In montagna un piccolo caseificio artigianale dove, solo con il buon latte di Bruna Alpina raccolto nelle aziende agricole della Valle, produciamo solo a latte crudo Stracchino e Taleggio, Branzi e Strachìtunt Valtaleggio, e quei formaggi cha hanno fatto la storia casearia della Valtaleggio. In pianura un moderno stabilimento dove sapienti casari producono i grandi formaggi della tradizione Bergamasca, con 100 anni di storia per il taleggio e una più recente ma grande passione per il Gorgonzola. Ancora in montagna una nuova struttura completamente interrata dove in ambienti naturali e con grande esperienza viene stagionata l'intera produzione, da 60 giorni per il taleggio a 6 mesi per lo strepitoso Roccolo. Un'attenzione particolare infine meritano i nostri formaggi prodotti oltre i 1500 metri di altitudine durante il periodo dell'alpeggio, quelli fatti con latte proveniente da Agricoltura Biologica, e, ultimi nati, Taleggio e Gorgonzola la cui filiera esclude al 100% la presenza di organismi geneticamente modificati (OGM.-FREE).

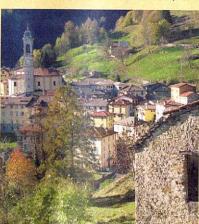
Senza tutto questo saremmo una buona azienda casearia, grazie a tutto questo siamo un'azienda unica: Arrigoni Valtaleggio.



TALEGGIO - VEDESETA

a Val Taleggio ha una precisa identità storica e un passato di fiera indipendenza. E' una vallata Prealpina Lombarda ora ecomuseale immersa nel verde, tra itinerari montani e naturalistici. Fino all'inzio di questo secolo l'accesso alla valle era possibile solo attraverso i valichi poco battuti della Forcella di Bura, per chi veniva da Bergamo, attraverso la Valle Brembilla, del Culmine di San Pietro, per chi proveniva dalla Valsassina, e del Passo di Baciamorti per i collegamenti con l'Alta Val Brembana attraverso la Val Stabina. Ora, grazie alla strada provinciale, si arriva direttamente dal fondovalle superando il suggestivo e spettacolare orrido scavato dal Torrente Enna tra il Monte Cancervo e il Monte Sornadello.

Anche se non ricade tutta nei confini del Parco delle Orobie, la valle è di fatto, un grande parco, ricco di verde, di essenze rare e di fossili oltre che di specie animali che si possono incontrare un po' dovun-



que, lungo il Percorso delle Cime o anche nel primo praticello o nel bosco ai margini dei paesi. Il torrente Enna, che raccoglie le acque di tutto il bacino, scende tortuosamente a valle aprendosi il varco tra i ripidi precipizi, a margine dei quali scorre la strada di collegamento con San Giovanni Bianco, detta appunto dell'orrido di Taleggio.

Fanno parte del comune di Taleggio le località di Sottochiesa, Pizzino, Olda e Peghera. La soleggiata esposizione dei borghi lungo i declivi conferisce al paesaggio note d'inconfondibile dolcezza alpina. A Taleggio sono caratteristici gli edifici con i tetti a forte pendenza, ricoperti da pietre sovrapposte a gradini.

La parrocchia di Vedeseta è rimasta incardinata nella diocesi di Milano fino al 1995, quando il cardinal Martini e il vescovo Amadei sottoscrissero l'accordo per il suo passaggio alla diocesi di Bergamo. L'apparente estraneità era comunque giustificata dalla stessa conformazione orografica, che rendeva più agevoli le comunicazioni con la Valsassina piuttosto che con le altre contrade brembane sottomesse a Venezia. Del resto il mercato milanese assorbiva senza problemi la produzione locale del 'Taleggio', che faceva bella mostra di sé anche sulle tavole dei nobili per il gusto particolare che questa pasta morbida assumeva dalla lavorazione e dalla stagionatura alpestre. Oggi lo storico itinerario pedemontano di Vedeseta è ripercorso da una panoramicissima carrozzabile che raggiunge Avolasio e, attraverso il passo Culmine di S. Pietro, scende a Barzio in Valsassina.



Ecomuseo Valtaleggio Fraz. Sottochiesa 25 24010 Taleggio (BG) Piazza Don Arrigoni, 7 24010 Vedeseta (BG) info@ecomuseovaltaleggio.it www.ecomuseovaltaleggio.it

I TETTI IN PIETRA

L'uso di piòde (lastre di pietra di notevole spessore resistenti a compressione ma molto fragili), come manto di copertura ha creato qui e nella vicina Valle Imagna tipologie costruttive unichi al mondo. Questo patrimonio architettonico è una vanante significativa del grande fenomeno dell'architettura tradizionale in pietra europea, sia di singoli edifici, anche di culto comper esempio la chiesetta del Fraggio del 1300 che di interi nuclei. La struttura della copertura, con pendenze intorno ai 50°, comporta limitazioni alle possibilità di utilizzo delle superfici e la gronda è spesso assente, con la pioda a vista". Moltissimi gli esemplari ancora rinvenibili e utilizzati da l'acceptanti di controli di controli di companio di pioda a vista". Moltissimi gli esemplari ancora rinvenibili e utilizzati da l'acceptanti di controli di control