



Il volume è stato realizzato grazie alle ricerche condotte all'interno dell'Imago Mundi Lab del CST-Centro Studi sul Territorio e del Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture straniere dell'Università degli Studi di Bergamo, in collaborazione con alcune istituzioni del territorio bergamasco e lombardo.

Alcune fasi della ricerca rientrano in progetti finanziati da Regione Lombardia e dalla Fondazione Istituti Educativi della Provincia di Bergamo, altri riguardano progetti formativi o di terza missione organizzati dall'Università degli Studi di Bergamo.

Le ricerche sono state condotte grazie all'iniziativa dell'Associazione Bossico Borgo Turistico Diffuso che, in collaborazione con il Comune di Bossico, ha avviato dal 2016 un percorso virtuoso di valorizzazione dei paesaggi e dei saperi del territorio per la promozione di un turismo sostenibile.

Il progetto ha avuto lo scopo di estendere la co-progettazione ai territori circostanti, in collaborazione con sindaci, referenti comunali, alcune realtà associative e imprenditoriali e abitanti dei comuni di Bossico, Costa Volpino, Fonteno, Pianico, Riva di Solto, Rogno, Solto Collina, Sovere.

Il volume presenta i risultati di un lungo percorso di co-progettazione ancora in fieri, con l'intento di valorizzare al meglio i paesaggi e i saperi di questo territorio eliminando dal punto di vista orografico, tra lago e montagna, e dal punto di vista amministrativo, tra le province di Bergamo e di Brescia.

L'esito del lavoro mostra le Terre Alte del Sebino quale laboratorio di innovazione per lo sviluppo di iniziative virtuose di turismo diffuso e responsabile, capaci di funzionare da driver in controtendenza con gli effetti della denatalità e dello spopolamento che stanno caratterizzando le Terre Alte orobiche e lombarde nel loro complesso, per prospettare nuovi scenari di sviluppo.

FEDERICA BURINI è Professore associato di Geografia presso il Dipartimento di Lingue, Letterature e culture straniere dell'Università degli Studi di Bergamo, dove è coordinatrice scientifica dell'Imago Mundi Lab presso il Centro Studi sul Territorio "Lelio Pagani". Tra i suoi lavori: Cartografia partecipativa. Mapping per la governance ambientale e territoriale, Franco Angeli, 2016 e Tourism facing a pandemic. From crisis to recovery, Università degli Studi di Bergamo, 2020.



ISBN: 978-88-97413-84-4

DOI: [10.13122/978-88-97413-84-4](https://doi.org/10.13122/978-88-97413-84-4)

TERRE ALTE DEL SEBINO

TERRE ALTE DEL SEBINO

Valorizzare i paesaggi e co-progettare un turismo sostenibile tra lago e montagna



Federica Burini



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BERGAMO

2024

TERRE ALTE DEL SEBINO

*Valorizzare i paesaggi e co-progettare
un turismo sostenibile tra lago e montagna*



Federica Burini



Università degli Studi di Bergamo

2024

Terre alte del Sebino. Valorizzare i paesaggi e co-progettare un turismo sostenibile tra lago e montagna / Federica Burini – Bergamo: Università degli Studi di Bergamo, 2024.
ISBN: 978-88-97413-84-4
DOI: 10.13122/978-88-97413-84-4

Finanziamento di:

Ente capofila:

Coordinamento scientifico:



FONDAZIONE
ISTITUTI EDUCATIVI
DI BERGAMO



borgo
turistico
diffuso

BOSSICO
Partecipazione del lago d'Iseo...



CST

Centro studi sul territorio
Lello Pagani
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI BERGAMO



Enti partner:



Comune
di Bossico



Comune
di Costa Volpino



Comune
di Fonteno



Comune
di Pianico



Comune
di Riva di Solto



Comune
di Rogno



Comune
di Solto Collina



Comune
di Sovere



Slow Food
Vallecambria

This publication is released under the Creative Commons
[Attribution Non Commercial No Derivatives license \(CC BY-NC-ND 4.0\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)



© 2024 The Author

<https://aisberg.unibg.it/handle/10446/276510>

Progetto grafico: Servizi Editoriali – Università degli Studi di Bergamo
Università degli Studi di Bergamo
via Salvecchio, 19
24129 Bergamo
Cod. Fiscale 80004350163
P. IVA 01612800167

Il volume è stato realizzato grazie alle ricerche condotte dall'autrice all'interno del progetto *Nuove economie di comunità. Proposte di turismo sostenibile delle Terre Alte del Sebino settentrionale* presso l'Imago Mundi Lab del CST-Centro Studi sul Territorio "Lelio Pagani" e il Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture straniere dell'Università degli Studi di Bergamo, in collaborazione con alcune istituzioni del territorio bergamasco e lombardo. Alcuni prodotti della ricerca rientrano in progetti finanziati da Regione Lombardia e dalla Fondazione Istituti Educativi della Provincia di Bergamo. Le ricerche sono state condotte su iniziativa dell'Associazione Bossico Borgo Turistico Diffuso, in collaborazione con il Comune di Bossico, così come dei sindaci, dei referenti comunali, di alcune realtà associative e imprenditoriali dei comuni di Bossico, Costa Volpino, Fonteno, Pianico, Riva di Solto, Rogno, Solto Collina, Sovere. Senza la loro partecipazione, i risultati illustrati nel presente volume non sarebbero stati raggiunti.

Referenti dell'ente capofila Associazione Bossico Borgo turistico diffuso

Paola Sterni (Presidente), Angela Cocchetti, Marinella Cocchetti, Marialuisa Pegurri

Coordinamento scientifico presso l'Università degli Studi di Bergamo

Prof. Federica Burini, Imago Mundi Lab, CST Centro studi sul territorio "Lelio Pagani"

Collaboratori alla ricerca dell'Università degli Studi di Bergamo:

Corso di Laurea Triennale in Lingue, Letterature Straniere Moderne:

Laura Terzi, Paola Arrighetti, Marta Schiavi

Corso di Laurea Magistrale in Planning and Management of Tourism Systems:

Giacomo Citterio, Benedetta Pesenti, Clara Spini, Andreea Vornicu

Esperti coinvolti nel progetto:

Laila Figaroli - Referente dei progetti educativi

Filippo Gagliano - Referente dei progetti web e mapping

Antonio Iorio - Referente dei progetti video

Sindaci dei comuni coinvolti

Mauro Bonomelli e Federico Baiguini - Sindaco di Costa Volpino

Francesco Filippini e Federica Cadei - Sindaco di Sovere

Nadia Carrara - Sindaco di Riva di Solto

Fabio Donda - Sindaco di Fonteno

Maurizio Esti - Sindaco di Solto Collina

Cristian Molinari - Sindaco di Rogno

Maurizio Pezzoli - Sindaco di Pianico

Daria Schiavi - Sindaco di Bossico

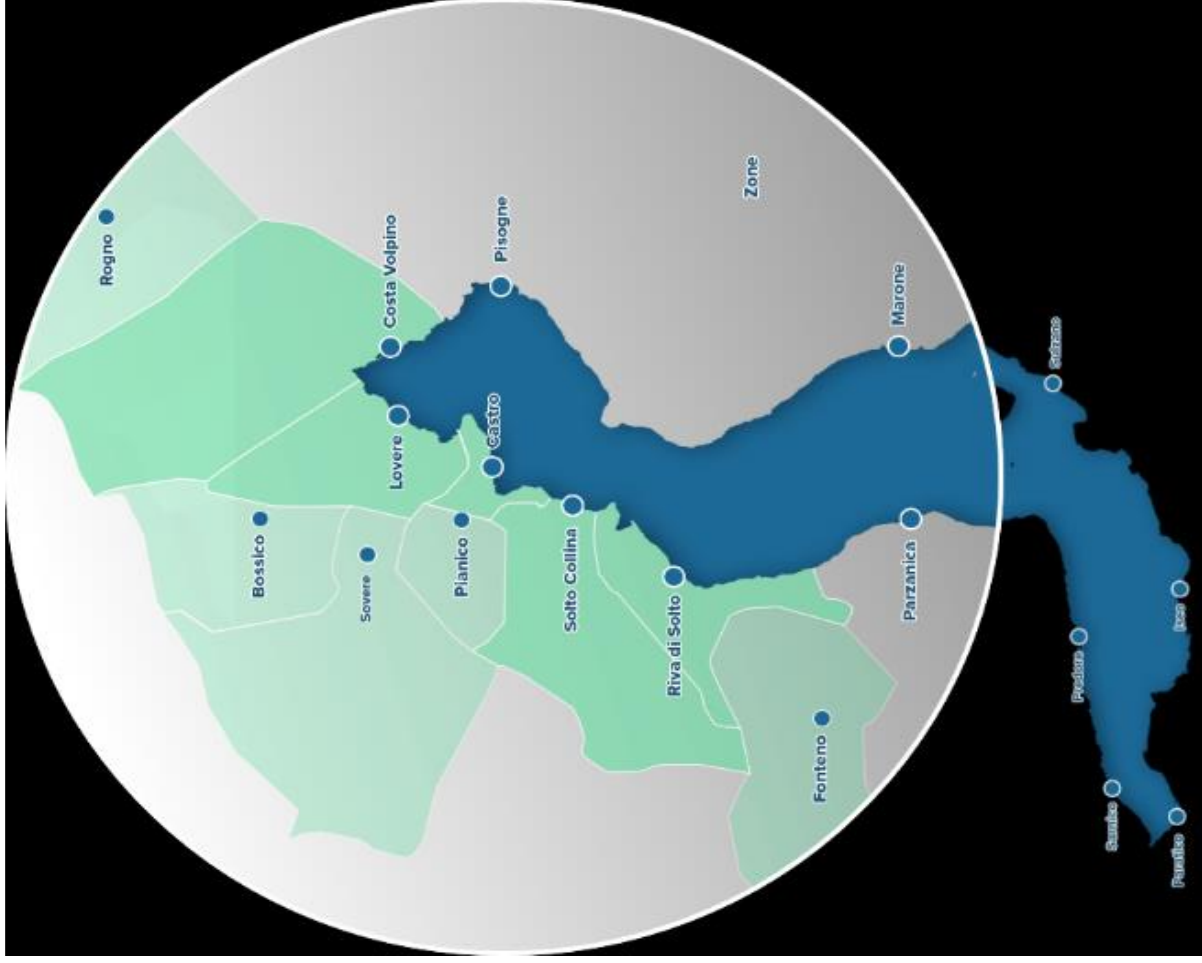
Si ringraziano i referenti delle amministrazioni comunali per la preziosa collaborazione:

Marta Schiavi - Comune di Bossico; Maria Antonietta Carta - Comune di Costa Volpino; Arianna Bertoletti - Comune di Fonteno; Paolo Bettoni - Comune di Pianico; Daniela Strauch - Comune di Riva di Solto; Alice Delasa e Milena Trombini - Comune di Rogno; Tino Consoli e Davide Ghidini - Comune di Solto Collina; Silvia Beretta - Comune di Sovere.

Pagina web del progetto: <https://www.terrealtedelsebino.it/>

Sommario

Introduzione	1
1. Presentazione del contesto e del progetto	3
2. Avvio di un tavolo di co-progettazione per un turismo sostenibile	11
3. Valorizzazione dei paesaggi e dei saperi del territorio attraverso prodotti multimediali.....	15
3.1. Un progetto iniziato a Bossico: crocevia delle Terre Alte del Sebino.....	19
3.2. Il dialogo tra la Valle Camonica e il lago: Costa Volpino e Rogno.	23
3.3. Territori di dialogo tra montagna, collina e lago: Fonteno, Riva di Solto e Solto Collina	46
3.4. Territori di collegamento tra valli e laghi: Pianico e Sovere.....	73
4. Azioni di formazione a diversi livelli	89
Formazione nelle scuole del territorio delle Terre Alte	89
Laboratori presso aziende agroalimentari o artigianali del territorio.....	91
Momenti di formazione per operatori turistici	91
Eventi rivolti agli studenti universitari.....	92
5. Iniziative di rafforzamento delle attività locali e promozione turistica	95
Creazione di una pagina web dedicata al progetto	96
Stampa di una cartellonistica dedicata al progetto.....	99
Pubblicazione di un bando per l'avvio di una nuova attività	101
Creazione di itinerari turistici e loro valorizzazione mediante una web app	102
Conclusioni: Le Terre Alte del Sebino come laboratorio di innovazione.....	111
Riferimenti bibliografici.....	113



BOSSICO



COSTA VOLPINO



FONTENO



PIANICO



RIVA DI SOLTO



ROGNO



SOLTO COLLINA



SOVERE

Introduzione

Considerare il turismo nel territorio montano significa riflettere innanzitutto sul significato di montagna, anche e soprattutto alla luce degli studi più recenti sul bisogno di decostruire l'alterità tra città e montagna, recuperando il policentrismo del territorio italiano e valorizzando le reti tra i numerosi paesaggi che compongono il nostro Paese così da essere maggiormente consapevoli della sua ricchezza e potenzialità anche a scopi turistici. Come ricordano Barbera e De Rossi (2021), la montagna è stata considerata sinonimo di quota, venendo interpretata a seconda delle fasi storiche prima come spazio del turismo e oggi come quello di natura-wilderness a servizio delle città. È prevalsa una cultura urbana legata all'importanza delle città metropolitane, a scapito delle piccole e medie città (Burini, Casti, 2015), o dei piccoli comuni e borghi diffusi su tutto il territorio nazionale che fanno parte di quelle terre di mezzo di cui parla Mauro Varotto per proporre una nuova geografia (2020). Gli autori propongono dunque un passaggio alla "metromontagna" (Dematteis, Corrado, 2021), ovvero un policentrismo insediativo caratterizzato da interdipendenze tra città, territori intermedi e montagne. Essa consente innanzitutto di considerarla: come una categoria concettuale connettiva, sia sul piano infrastrutturale, che su quello della progettualità interconnessa e unificante per costruire strategie e politiche anche turistiche innovative; come una categoria che ispira un ripensamento delle infrastrutture della cittadinanza come quelli formativi e sociosanitari, indispensabili quali servizi di base per i residenti così come dei turisti, ma anche quelli della mobilità e delle telecomunicazioni, indispensabili per garantire il cambiamento di passo dell'innovazione tecnologica e del telelavoro, che hanno importanti legami con nuove prospettive di turismo residenziale; come una categoria che ci porta a ripensare la montagna in chiave multiscalare considerando i territori in modo organico e reticolare, tra la città e le diverse configurazioni altimetriche; come una categoria che decostruisca gli immaginari stereotipati della montagna, cui si associa il folklore, piuttosto che il turismo di consumo, senza tener conto dei flussi che generano, delle risorse che offrono ad altri territori, così come delle nuove opportunità che prospettano per un nuovo abitare; come una categoria che inneschi nuove politiche con nuovi confini ripensati per un nuovo contratto spaziale.

Sistemi insediativi a densità diverse, su altipiani o su terrazzi morenici, di versante o di fondovalle, intervallati da grandi aree a forte naturalità, solitamente tutelati dalla presenza di Parchi e aree protette che dalle pendici più alte scendono verso il piano. Riconoscere le valenze produttive dei territori montani - e non meramente quelle di tutela o di consumo - è il primo passo necessario per ripensare il turismo in chiave metromontana, nell'era dell'Antropocene ma soprattutto alla luce di quella che oggi chiamiamo una

“policrisi”, ovvero una crisi ambientale, sociale, economica e pandemica (Henig, Knight, 2023).

Il turismo è stato infatti il fenomeno traghettatore di numerose crisi, delle quali quella pandemica ne è l’esempio più rappresentativo (Burini, 2020). Esso è stato completamente sconvolto, proprio grazie alla trasmissione di un virus tra turisti e altri abitanti, avvenuto nell’ambito dei più affollati hub internazionali aeroportuali, per poi diffondersi nei territori generatori di flussi di pendolarismo legato al lavoro. Da qui l’idea della metromontagna che si fa realtà: come le Terre Alte tra Bergamo e Brescia che sono state duramente colpite dalla pandemia proprio perché nodo di una complessa rete di flussi e interazioni che include anche i nodi della mobilità internazionale, come l’aeroporto di Orio al Serio, così come i nodi della mobilità come le stazioni del trasporto ferroviario e autostradale, i nodi della produzione, dei servizi, ecc.

Considerate all’interno di una reticolarità propria dei territori mondializzati le Terre Alte devono riconquistare oggi il loro valore e la centralità storica che hanno ricoperto nei secoli per la produzione agro-silvo-pastorale, così come per l’estrazione dei materiali e la produzione di materie prime che sono servite alla costruzione dei centri urbani maggiori. Il turismo responsabile e diffuso può essere un motivo per riscoprire questa centralità.

1. Presentazione del contesto e del progetto

Le Terre Alte del Sebino Settentrionale sono situate a nord-ovest del Lago d'Iseo, a sud della Val Camonica e ad est della Val Cavallina e vantano una posizione strategica per la vicinanza a città come Bergamo, Brescia e Milano. Il carattere delle Terre Alte si distingue per un paesaggio agro-silvo-pastorale sulla costa e le aree più elevate, e una conurbazione industriale e post-industriale nelle aree più pianeggianti di fondo valle.

I territori delle Terre Alte mostrano la possibilità di un dialogo forte da costruire sulle specificità identitarie di ogni singolo comune per promuovere un turismo sostenibile ancorato alle risorse e ai saperi locali. Più nello specifico, emergono la complessità naturalistico-ambientale e la ricchezza di saperi culturali di questo ampio territorio che consente al turista attento di esperire paesaggi, altitudini, ecosistemi e contesti culturali variegati e specifici che insieme potrebbero dialogare tra loro per raccontare la storia della comunità locale che vive tra la montagna, l'altopiano, la collina, il fondo valle, il torrente, il lago e da ogni territorio potrebbe apprezzare un paesaggio diverso e fare esperienze profondamente ancorate ai sapori antichi di queste terre.

Il progetto "Nuove economie di comunità. Proposte di turismo sostenibile delle Terre Alte del Sebino settentrionale" nasce a seguito dell'esperienza maturata dal Comune di Bossico nell'ambito di due progetti, realizzati in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo tra il 2015 e il 2019, che hanno permesso di identificare le specificità del territorio di Bossico insistendo su due aspetti principali: la conservazione e valorizzazione dei caratteri identitari del paesaggio; l'importanza di un ruolo attivo degli abitanti e di azioni in rete per la valorizzazione turistica del territorio (Burini, 2018, 2020). A partire dagli spunti emersi da tali progetti è nata da parte dell'Associazione Bossico Borgo Turistico Diffuso l'idea di una collaborazione con i comuni limitrofi delle Terre Alte del Sebino settentrionale (Costa Volpino, Fonteno, Pianico, Riva di Solto, Rogno, Solto Collina, Sovere) per prospettare una valorizzazione integrata delle risorse territoriali e stimolare nuove economie di comunità. In particolare, le Terre Alte rappresentano un patrimonio culturale unico e di inestimabile valore che ha costituito e costituisce garanzia irrinunciabile per il mantenimento di un corretto equilibrio del delicato ecosistema della montagna, sistema che oggi, a causa delle difficoltà economiche e di marginalità vissute dai suoi abitanti, rischia di scomparire.

La realizzazione di un progetto ad ampio respiro che promuova una maggiore conoscenza delle risorse del territorio e al tempo stesso ne favorisca la divulgazione, sia verso le nuove generazioni, tramite progetti di formazione nelle scuole, sia verso i turisti al fine di sviluppare un senso di *filia*, può portare alla creazione di un sistema turistico integrato che stimoli la nascita di nuove attività imprenditoriali, favorendo non solo l'economia, ma anche la creazione di nuove reti sociali, in un'ottica di contrasto all'abbandono delle Terre Alte.

A partire da tale storico, il progetto, mediante un processo di conoscenza e presa di coscienza delle potenzialità del territorio, punta a stimolare l'economia locale mediante l'organizzazione di attività che possano migliorare l'offerta turistica e sviluppare una maggiore consapevolezza del territorio da parte delle comunità locali, promuovendo una nuova cultura dell'ospitalità, e passando per azioni di formazione dirette a diversi soggetti (operatori turistici, scuole, turisti) per far crescere il senso di comunità. La collaborazione dei partners consente la creazione di nuove reti sovra-comunali di collaborazione oltre a promuovere una rinnovata economia di comunità, grazie all'attivazione, per un tempo prolungato, di un processo partecipativo a più livelli (comunità, scuole, operatori turistici, aziende). Tale processo può essere la base per una pianificazione turistica in ottica sostenibile che potrà garantire, anche negli anni a venire, il miglioramento dei servizi turistici, l'aumento dei turisti e un loro coinvolgimento nella vita della comunità.

Il progetto è stato dunque realizzato tra settembre 2020 e febbraio 2023, su iniziativa dell'Associazione Bossico Borgo turistico diffuso, grazie al finanziamento ricevuto da un bando della Fondazione Istituti Educativi di Bergamo, con il coordinamento scientifico dell'Università degli Studi di Bergamo. Esso ha coinvolto otto comuni del territorio dell'Alto Sebino che hanno cofinanziato il progetto: Bossico, Costa Volpino, Fonteno, Pianico, Riva di Solto, Rogno, Solto Collina e Sovere¹. Si tratta di un progetto avente l'obiettivo di realizzare alcune iniziative operative relative alla promozione di forme di turismo diffuso nelle terre alte poste a nord del Lago d'Iseo, quale momento conclusivo di una serie di altre progettualità avviate negli anni precedenti che hanno sempre visto come capofila l'Associazione Bossico Borgo turistico diffuso.

Il progetto è stato pensato come base per una co-progettazione nelle Terre alte del Sebino volta alla creazione di nuove reti di collaborazione tra Comuni, operatori del settore, aziende e comunità locali per rafforzare la filiera turistica e produttiva aumentando la consapevolezza delle comunità locali rispetto al proprio territorio e il trasferimento intergenerazionale dei saperi locali. L'idea è di co-progettare forme di turismo che partano dalle comunità e dai loro paesaggi per promuovere innovazione in modo da superare le criticità strutturali dei territori delle Terre Alte.

Gli obiettivi che il progetto si è dunque posto di raggiungere sono stati i seguenti:

- far emergere le specificità identitarie dei territori coinvolti e promuovere una nuova pianificazione turistica in ottica sostenibile tramite la partecipazione attiva delle comunità locali e degli stakeholders;**
- promuovere attività di divulgazione e comunicazione dei risultati in modo tale da offrire al turista una conoscenza approfondita del territorio;**
- favorire lo scambio intergenerazionale dei saperi territoriali all'interno delle comunità locali mediante attività di formazione nelle scuole e promuovendo**

¹ Si specifica che in fase di presentazione del progetto il Comune di Pianico non aveva ancora aderito alla rete, tuttavia l'adesione è avvenuta successivamente e precisamente l'11 dicembre 2020 con la sottoscrizione dell'accordo di partenariato.

momenti di formazione e scambio tra operatori turistici e comunità per sviluppare una cultura dell'ospitalità;

- creare nuove reti di collaborazione tra comuni, operatori del settore, aziende e comunità favorendo l'attivazione di progetti pilota che possano contribuire a rafforzare la filiera turistica, produttiva e distributiva.

Al fine di raggiungere tali obiettivi, il progetto è stato articolato in quattro principali fasi:

La prima fase ha visto l'avvio di un tavolo di co-progettazione per un turismo sostenibile, che coinvolge l'Università, gli enti pubblici del territorio, così come gli enti associativi e privati interessati a promuovere il proprio territorio. Tale fase ha previsto la consultazione degli interlocutori del territorio indicati dai referenti istituzionali del progetto al fine di indagare le specificità identitarie di ciascun territorio.

La seconda fase è stata dedicata alla valorizzazione delle risorse del territorio attraverso prodotti multimediali, necessaria per la definizione di un'offerta turistica che rispecchi le caratteristiche identitarie dei comuni partners.

A tale fase è stata accompagnata la fase di avvio di azioni di formazione a diversi livelli (scuole primarie e di primo grado; workshop/laboratori esperienziali per i turisti; momenti di formazione per operatori turistici e comunità locale) al fine di far crescere la consapevolezza delle potenzialità del territorio e formare una coscienza dell'ospitalità e della sostenibilità.

Infine, sono state realizzate iniziative di rafforzamento delle attività locali e promozione turistica sulla base delle esigenze emerse nelle fasi precedenti, favorendo anche l'inserimento di soggetti fragili, al fine di soddisfare non solo le esigenze di sviluppo economico, ma anche i bisogni delle persone e delle comunità innescando un meccanismo virtuoso che possa contrastare l'abbandono delle Terre Alte e migliorare la vivibilità del territorio.

La partecipazione degli attori pubblici, privati, associativi è stata fondamentale per la buona riuscita del progetto, infatti, oltre al coinvolgimento degli otto comuni partecipanti al progetto delle Terre Alte sono state coinvolte le rispettive comunità locali, le aziende agroalimentari, le associazioni locali, gli istituti comprensivi, le cooperative sociali e gli operatori turistici del territorio. È stato dunque avviato un percorso che si propone di continuare negli anni a venire, attraverso il mantenimento degli incontri tra i referenti delle otto amministrazioni, al fine di promuovere progettualità condivise ed aderire ad una visione comune di turismo diffuso e a basso impatto, capace di valorizzare i paesaggi e i saperi del territorio.

Sul territorio dovrebbero trovare spazio dei punti informativi (luoghi di conoscenza) che fungano da "porta di accesso" ai territori, valorizzando i prodotti multimediali realizzati e utili alla comunicazione turistica dei territori. Inoltre, tali luoghi dovrebbero essere sfruttati in modo continuativo per le attività di formazione rivolte alle scuole per continuare a coltivare la cultura dei luoghi e dei paesaggi presso i giovani abitanti.

Infine, le comunità locali, le associazioni e le aziende locali potrebbero trarre vantaggi dai risultati del progetto, poiché da un lato venga garantita la trasmissione dei saperi alle nuove generazioni, dall'altro possano godere di una maggiore visibilità per i visitatori e turisti curiosi e interessati a scoprire il loro territorio.



Bossico - Le promotrici del progetto: da sinistra Paola Sterni, Marinella Cocchetti, Angela Cocchetti, Maria Luisa Pegurri dell'Associazione Bossico Borgo Turistico diffuso



Solto Collina - a sinistra Maria Angela Piziali, a destra Aldo Avogadri



Riva di Solto - Carlo Zenti



Fonteno - Bortolo Pasinelli



Costa Volpino – Agostino Belotti



Sovere – a sinistra Maria Flessati intervistata da Federica Burini, a destra Salvatore Lentini



Pianico - Don Andrea Enrico Maria Pilato a sinistra, Andrea Zanotti a destra



Rogno - Gabriele Fontana a sinistra, Flavio Salvini a destra

2. Avvio di un tavolo di co-progettazione per un turismo sostenibile

La prima fase del progetto ha consentito di avviare un tavolo di co-progettazione per una progettazione turistica sostenibile delle Terre Alte del Sebino settentrionale.

Si è trattato di una fase strategica del progetto, avviata dall'Università degli Studi di Bergamo che, quale soggetto mediatore ed attivatore di un coordinamento di diversi soggetti del territorio pubblici e privati, a partire dall'ente capofila che è l'associazione Bossico Borgo Turistico Diffuso (BBTD) attiva nel comune di Bossico, ha integrato i referenti delle varie amministrazioni comunali coinvolte e via via ha consentito il coinvolgimento di diversi attori pubblici e privati di un territorio ampio compreso tra otto comuni: Bossico, Costa Volpino, Fonteno, Riva di Solto, Rogno, Pianico, Solto Collina e Sovere.

Il metodo seguito è innovativo poiché vede applicato per la prima volta in territorio bergamasco un modello a "Tripla Elica" allargato, in cui l'Università, gli enti pubblici e quelli privati, coinvolgendo le associazioni locali e gli altri attori territoriali, tenendo conto delle specificità territoriali, ambientali e paesaggistiche del contesto, si muovono congiuntamente in un innovativo percorso di progettazione condivisa.

Numerosi sono stati gli incontri organizzati con il tavolo di co-progettazione, volti a definire la visione del tipo di turismo da promuovere, a valutare le fasi operative del lavoro da svolgere, così come a condividere la metodologia e l'approccio per l'analisi, la raccolta dati, la realizzazione degli strumenti digitali di valorizzazione del lavoro di co-progettazione.



Momento di lavoro del tavolo di co-progettazione delle Terre Alte del Sebino

A sostegno del tavolo di co-progettazione comprendente i referenti comunali e definito come “cabina di regia” del progetto, è stato creato un team di ricerca, comprendente il coordinatore scientifico del progetto dell’Università di Bergamo, così come i referenti dell’ente capofila Associazione BBTD insieme ad alcuni giovani collaboratori alla ricerca, iscritti a lauree triennali e magistrali dell’Ateneo, così come alcuni professionisti esperti in ambiti diversi utili all’avvio delle fasi operative del progetto: un’esperta di progetti educativi per le scuole, un regista e un ingegnere geomatico. Il team di ricerca ha operato in stretto contatto con un gruppo di abitanti e interlocutori privilegiati, selezionati all’interno dei vari territori perché depositari delle conoscenze del territorio e dei saperi degli abitanti nell’uso delle risorse, così da creare un sistema attoriale articolato per la realizzazione del progetto.



Sistema attoriale per la realizzazione del progetto

Il compito del team di ricerca è stato quello di aiutare a definire la visione, condividere una metodologia di lavoro e fornire le principali linee guida per la raccolta dati. La presenza al suo interno di giovani collaboratori provenienti da corsi di laurea triennali e magistrali dell'Università degli studi di Bergamo ha permesso di coinvolgere alcuni giovani abitanti del territorio (come nel caso di Paola Arrighetti e Marta Schiavi che risiedono a Bossico), così come di avvicinare altri giovani che vivono in altri territori, alla scoperta di un patrimonio culturale materiale e immateriale poco noto, creando interesse per una sua riscoperta e valorizzazione. Alcuni di loro sono stati beneficiari di borse di studio, oppure sono stati coinvolti in progetti di tirocinio curriculare presso alcuni enti coinvolti nel progetto e poi hanno redatto le proprie prove finali e tesi di laurea nell'ambito delle tematiche del turismo sostenibile e diffuso.

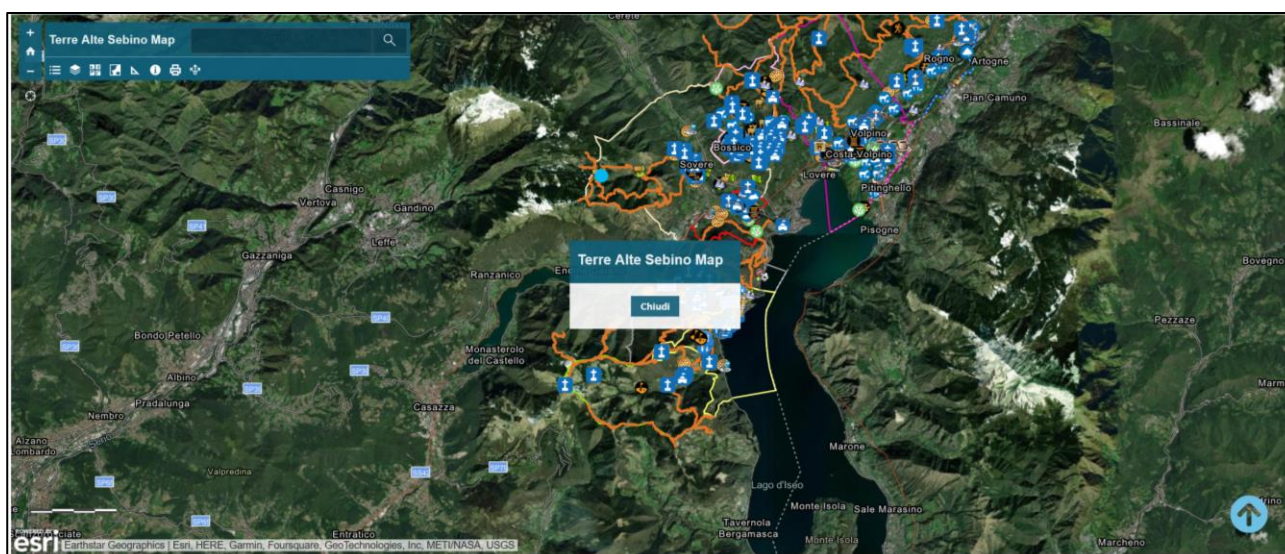
La visione a cui si è giunti dopo diversi incontri e seminari condivisi è che il turismo delle Terre Alte del Sebino settentrionale debba partire dalle comunità e dai loro paesaggi per promuovere innovazione affinché possa aiutare a superare alcune criticità strutturali del territorio, come lo spopolamento, l'abbandono delle attività produttive tradizionali, l'avvio di processi di dismissione funzionale dei luoghi. Un turismo, cioè, capace di ridare linfa e tutelare i paesaggi e i saperi dei territori. Ciò è possibile facendo leva sul patrimonio materiale e immateriale (risorse naturalistiche e culturali, saperi territoriali, prodotti specifici), attirando categorie diverse di abitanti (visitatori, escursionisti, smart-workers, nuovi turisti, ecc. ...), rinnovando i servizi (mobilità a basso impatto, ricettività diffusa e altri servizi primari per l'abitare) e le attività di micro-imprenditoria legandole sia ai saperi tradizionali, sia ai drivers dell'innovazione presenti nei territori (come le attività industriali e produttive) e innervando attraverso una connettività reale e virtuale risorse ed esperienze che consentano l'incontro con gli abitanti e i loro territori.



3. Valorizzazione dei paesaggi e dei saperi del territorio attraverso prodotti multimediali

L'idea progettuale di creare nuove reti di collaborazione tra le istituzioni pubbliche e quelle private delle Terre alte del Sebino settentrionale, per coinvolgere attivamente gli operatori del settore, aziende e associazioni locali per rafforzare la filiera turistica e produttiva necessita per prima cosa di una prima fase di conoscenza delle opportunità e risorse che consentano di avviare forme di valorizzazione paesistica e territoriale, in linea con quanto emerge dalla visione condivisa.

Il primo passo operativo promosso dal progetto è stato infatti l'avvio di una diagnostica territoriale partecipativa che consentisse di conoscere la ricchezza del patrimonio materiale e immateriale delle Terre Alte coinvolte, nelle sue diverse manifestazioni: risorse naturalistiche e culturali, saperi territoriali, prodotti locali, attività di micro-imprenditoria, servizi di mobilità. Tale conoscenza è imprescindibile per progettare turisticamente un territorio, innervando una connettività delle risorse anche attraverso la creazione di nuove esperienze da offrire per l'incontro con gli abitanti, i loro territori e i loro saperi. A tale scopo, è stata avviata una mappatura partecipativa delle risorse con il coinvolgimento dei referenti dei diversi comuni del tavolo di co-progettazione, abilitati a cooperare insieme dalla presenza di un mapping collaborativo interattivo e multimediale (Burini, 2016), per la raccolta dati, denominato Terre Alte Map.



Il sistema di mapping collaborativo Terre Alte Map

Tale sistema, sviluppato con il prezioso supporto dell'ing. Filippo Gagliano, ha reso possibile la georeferenziazione di numerose risorse del territorio disponibili sulla piattaforma dedicata

(www.igisweb.it/terre_alte/map_it/index.html?appid=68be7253f9b3409c809c007107b0ac39).

Esso è stato realizzato mediante il sistema ArcGIS online che consente la geolocalizzazione delle risorse suddivise per categorie, un sistema di pop-up per l'approfondimento delle informazioni per ogni categoria. Tale sistema consente di quantificare e qualificare l'offerta di risorse turistiche, di proporre una visione reticolare delle Terre Alte per tematiche e tipologia di offerta e diventare una base di partenza per progettare itinerari e rafforzare l'identità di ciascun territorio.

Oltre al sistema di mapping, un secondo prodotto della seconda fase del progetto è stata la realizzazione di una serie di video-documentali da parte del regista Antonio Iorio, insieme al suo team della ditta Orion, per la conoscenza degli elementi di valore del paesaggio e dei saperi del territorio, attraverso strumenti visuali e audio che facilitino una comunicazione anche transgenerazionale.



Gli ambiti di valorizzazione dei video documentali realizzati per le Terre Alte del Sebino

Tutti i video prodotti sono resi disponibili ad una pagina Youtube dedicata (<https://www.youtube.com/@terrealtesebinobergamasco243/videos>).

Tali sistemi di comunicazione hanno consentito di valorizzare in varie forme infografiche le interviste condotte in ciascun territorio, capaci di restituire la ricchezza paesaggistica, culturale e ambientale di tutti i territori delle Terre Alte del Sebino. Si vuole dunque nelle prossime pagine illustrare i punti salienti della ricchezza di ciascuno territorio, ricordando tutti coloro che hanno contribuito alla raccolta di tali dati.

3.1. Un progetto iniziato a Bossico: crocevia delle Terre Alte del Sebino

L'idea progettuale di collegare le Terre Alte in un percorso turistico unico trova la sua origine a Bossico, e in particolare nell'iniziativa visionaria dell'Associazione BBTB che nel 2016 chiese il supporto dell'Università di Bergamo per avviare un percorso di valorizzazione dei paesaggi e dei saperi, attraverso diversi progetti finanziati dal Comune di Bossico e da Regione Lombardia. Le ricerche condotte nel territorio di Bossico (Burini, 2017; 2018) hanno consentito di notare la specificità del paesaggio agro-silvo-pastorale legate alle condizioni geomorfologiche, perché di tutti i comuni della rete è quello che si adagia in altitudine lungo diversi altopiani di origine morenica, lavorati dall'uomo con prati e pascoli, con una vista che domina sul lago d'Iseo e le sue montagne circostanti.



Presentazione del progetto il 25 settembre 2016

La ricerca condotta a Bossico a partire dal 2016 è stata realizzata insieme all'Associazione Bossico Borgo Turistico Diffuso, con l'attiva partecipazione del Comune di Bossico, dei membri dell'Associazione Bossico Borgo Turistico Diffuso, della Pro Loco, dei gruppi e delle associazioni, degli abitanti e dei turisti che hanno reso la conoscenza del proprio territorio al servizio della ricerca.

La posizione in altura che non consente un contatto diretto con il fondo valle e con il lago o le acque dei fiumi, ha creato un sistema territoriale unico, forte delle tradizioni e della cultura agropastorale ancora oggi molto importante e testimoniata da numerose aziende agricole diffuse sul territorio. La sua altitudine media di 900m offrono una visione di grande impatto e a 360° sulle valli limitrofe, dominando dall'alto i territori della Valle Camonica inferiore, dell'Alto Sebino, della Valle Cavallina superiore, della Val Borlezza e dell'alta Valle Seriana. L'altopiano di Bossico è un dono delle glaciazioni quaternarie che hanno portato alla formazione di ampie superfici a debole pendenza e bene esposte al sole. Esse hanno lasciato evidenti testimonianze del passaggio delle grandi lingue glaciali sul territorio, mediante formazioni collinari moreniche di età diversa, generate dal deposito di detriti. Gli abitanti hanno modellato l'altopiano creando due livelli. Il primo livello è situato ai piedi del cordone morenico di Costa Grom e costituisce l'agglomerato storico con le abitazioni e gli edifici pubblici. Il secondo livello si estende al di là della Costa Grom lungo i declivi morenici ai piedi del Monte Colombina, dove si trovano località caratterizzate da insediamenti sparsi con edifici rurali a funzione agro-silvo-pastorale (Burini, 2018, 2022)².

² Per un approfondimento delle ricerche condotte nel territorio di Bossico, si rimanda ai lavori pubblicati da Federica Burini: (2018), "Valorizzare il paesaggio e i saperi locali dei territori rurali in chiave smart: le potenzialità dei sistemi di mapping e di storytelling per una promozione turistica sostenibile", in: *Annali del turismo*, VII, 2018, Edizioni Geoproggress, pp. 141-159; (2022), "Metodologie di co-progettazione per la valorizzazione paesaggistica. il ruolo del turismo di fronte alle sfide ambientali, sanitarie e sociali", in *Turistica, Italian journal of tourism*, numero speciale: xiii riunione scientifica - SISTUR, Anno XXXI- N.2 - feb - mar 2022.



Il paesaggio di Bossico della Costa Grom in alto e delle dolci colline moreniche in basso

Si tratta di un territorio di connessione sia alla parte settentrionale che a quella meridionale delle Terre Alte: la strada Bossico-Ceratello consente facilmente di connettere questo territorio alla parte più settentrionale delle Terre Alte, mentre la strada principale di accesso da Sovero lo collega alla parte inferiore.

I terrazzi morenici e le colline sono stati lavorati dall'uomo che ne ha tracciato un nuovo paesaggio composto da numerosi iconemi: orti, campi, prati a fieno che segnano una traccia antropica sull'originale piattaforma morenica dalla doppia composizione. Nella parte inferiore del paese, dove è situato l'altopiano su cui sorge il borgo abitato, sono presenti gli orti famigliari e storicamente vi si trovavano le aree agricole arative a cereali. Nella fascia superiore dell'altopiano si sviluppano le aree boschive e i prati a falcio, così come i campi di patate. Tale duplice identità mostra un valore paesaggistico elevato di notevole pregio, che oggi va preservato e valorizzato anche in chiave turistica e di rigenerazione territoriale, mediante il recupero dei saperi locali tramandati da generazioni.

A Bossico sono presenti luoghi che mostrano saperi legati alla storia agrosilvopastorale, con cascine e strutture rurali, Grande è infatti la tradizione familiare legata all'allevamento di bovini e alla lavorazione del latte per la stagionatura dei prodotti caseari. Ancora oggi il bestiame viene portato in alpeggio in Valle Seriana o in Valle Brembana. A settembre le mandrie vengono portate in località Monte di Lovere e rientrano in azienda soltanto nel mese di novembre

Un altro elemento significativo del paesaggio bossichese è quello risorgimentale italiana. Si tratta di numerose ville, situate nel borgo e nel territorio circostante, che prendono il nome dai sette colli di Roma e da luoghi o eventi che fanno riferimento alla capitale o a luoghi di rilevanza storica, soprattutto legati a Garibaldi e alla politica risorgimentale. Si tratta delle prime case di villeggiatura

della borghesia imprenditoriale della zona, politicamente schierata a favore dell'unità d'Italia. La maggior parte occupa splendide posizioni panoramiche con vista sul lago d'Iseo.

Bossico ha sviluppato negli ultimi anni numerose iniziative virtuose di valorizzazione dei saperi agrosilvopastorali, di cui è testimone la rete delle aziende agricole del territorio, così come nuove iniziative turistiche tra le quali citiamo l'Eco campeggio Placat, un'iniziativa di giovani imprenditori bossichesi.



Tenda dell'Eco-campeggio Placat

Bossico ha aperto la strada ad un nuovo sguardo al proprio territorio, riscoprendo nel paesaggio lavorato nel corso dei secoli e nei saperi dei suoi abitanti la grande potenzialità su cui investire un turismo responsabile e diffuso che generi nuove economie e valore per il territorio.

distintivo di questo territorio, dato dalla varietà dei suoi paesaggi legata all'articolata morfologia.

Il Sig. Giacomo Cretti ci ha accompagnato a scoprire il versante, che si caratterizza per i suoi caratteri rurali e sviluppato su diversi livelli corrispondenti alle differenti frazioni [Ceratello, Flaccanico, Qualino, Branico, Volpino] luoghi dalla forte identità comunitaria con la loro chiesa, i loro cimiteri, il loro abitato e le terre circostanti boscate o a prato con scorci e punti panoramici sul Lago d'Iseo e sulle montagne circostanti.

Molti i luoghi di interesse che abbiamo potuto individuare: sul versante: tutte le frazioni che manifestano il carattere identitario attraverso il proprio patrono, la chiesa, il cimitero e l'abitato; la Malga "Cascina Doro", in cui nel periodo estivo un giovane pastore di Rovetta conduce le proprie mucche al pascolo; il Roccolo dei Facchinetti, situato al belvedere; esempi di agricoltura terrazzata con muretti a secco come ad esempio quella condotta da un giovane del territorio all'interno della propria azienda agricola in cui coltiva viti e olivi.

Lo sviluppo dell'insediamento di Costa Volpino non è legato alla presenza del fiume Oglio, diversamente da altri insediamenti in condizioni simili. La scelta dei luoghi atti alla costruzione dei centri abitati ricade sulla Costa, abbastanza distante dai terreni un tempo paludosi del piano ed idonei a presidiare un vasto territorio. Il territorio dell'esteso versante montuoso sulla destra orografica della Valle Camonica, è solcato principalmente da tre valli: la Valle Rescudio, la Valle Supine e la Val Gola, orientata quasi perpendicolarmente alla valle principale; esse sono solcate dagli omonimi torrenti, costretti dall'urbanizzazione a scorrere per lunghi tratti in alvei artificiali. Il torrente Supine, che nasce dalle pendici del Monte Alto scende a Ceratello, attraversa Corti e sfocia nel fiume Oglio. Un tempo aveva un flusso costante di acqua che trasportava grandi quantità di detriti e di terriccio, tanto che nel passato si dovettero erigere alti argini d'imbrigliamento a protezione dell'abitato di Corti. Il territorio di Costa Volpino è suddivisibile in tre fasce distinte: la zona montana e la subalpina fino ai 1800mt circa, la fascia collinare e submontana fino a 900 mt. circa e la piana alluvionale del fiume Oglio.



Giacomo Cretti - fornaio di Qualino

Il signor Cretti ci ha illustrato la sua storia di panettiere a Qualino. Nel 1963, a 16 anni, apre il forno, dopo un periodo passato ad apprendere l'arte di fare il pane a Pisogne E A Bergamo, dove si recava in bicicletta. All'inizio aveva preso un operaio con cui però non si era trovato bene; dopo sei mesi, dunque, aveva preso un anziano di Bergamo che gli costava più di quello che guadagnava. Dai diciassette anni e mezzo in poi ha sempre lavorato da solo. Dal giorno in cui finiva la scuola a giugno, afferma Cretti, si raddoppiava la produzione di pane e per tre mesi lo faceva per tutti i paesi: Qualino, Flaccanico, Branico, Ceratello. Cretti stesso portava il pane alle rivendite; in quel periodo si lavorava bene e si mangiava moltissimo pane. Nell'arco degli anni il signor Cretti ha cambiato varie volte il tipo di lavoro perché ad un certo punto sono arrivati diversi tipi di pane con i miglioratori. Il signor Cretti, però, afferma di essere sempre rimasto fedele al metodo di produzione del pane che aveva imparato in gioventù da quell'anziano di Bergamo che lo aiutava all'inizio. Il forno apriva alle 2 di notte e chiudeva alle 9. Cretti doveva iniziare prima proprio per poter consegnare il pane a tutte le rivendite. Ha chiuso il forno a sessantasei anni, dopo cinquant'anni di attività. Non ha trovato nessuno a cui vendere il forno, *"nemmeno a regalarglielo"* afferma Cretti, pur coprendo la produzione per tutte le frazioni circostanti. Il forno è stato regalato e mandato in Congo. In Costa, afferma Cretti, non ci sono più fornai: sono tutti nella parte bassa di Costa Volpino. Nella Costa, però, ci sono ancora tanti forni a livello familiare; il pane si fa in casa. Ci ricorda della tradizione del Pane con le "gripole". Dicembre solitamente è il mese in cui si produce in famiglia il salame e gli insaccati in generale. Da ciò che rimane del maiale, dal momento che dal maiale non si butta via niente, si possono fare tantissime cose tra cui i ciccioli o gripole. Quest'ultime si realizzano a partire dal grasso dell'animale. Per la preparazione la parte più importante riguardava proprio l'essere in grado di fare le gripole perché se le si fa cuocere troppo o troppo poco non sono più buone. Le gripole sono il grasso del maiale che veniva fatto cuocere e da cui poi uscivano lo strutto e la gripola. Venivano preparate da

altri che poi le portavano al signor Cretti il quale le metteva nel pane insieme ad un po' di strutto. C'era un forte legame fra il lavoro di panificazione e le feste religiose, si lavorava infatti tre volte tanto. La festa religiosa di Qualino era Sant'Ambrogio, patrono di Qualino, durante la quale faceva 2 o 3 tipi di torte, produceva il pane con le gripole, si uccideva la mucca e ci mangiava tutto il paese. La mucca era di chi la offriva e si mangiava in osteria.



Giovanni Francesco Baiguini e il figlio Daniele con Giacomo Cretti a destra, il forno antico nella frazione di Qualino a sinistra

Qualino, sulla Costa a 438 mt. s.l.m., deve il suo nome al termine latino "Aqualinus", luogo ricco di acqua. Non rimane più nulla dell'antico forte che era posto sull'altura oggi nota come Castello, sulle cui mura sventolava il vessillo con lo stemma del borgo: un drago alato con lingua infuocata. Lungo il borgo possiamo ammirare strutture di case del '500 con i tipici portali d'accesso in arenaria grigia di Sarnico, i ballatoi e i loggiati in legno e i portici a colonne con archi e volte a tutto sesto in pietra locale. Qui a Qualino, c'è ancora un grande forno con piano inclinato del 1902, da qui portavano il pane fino a Lovere. È in questa frazione che abbiamo incontrato Giovanni Francesco Baiguini e il figlio Daniele, padre e figlio, abitanti di Qualino. Giovanni ha acquistato una vecchia abitazione di valore storico in cui è presente un antico forno con l'obiettivo di tutelare il patrimonio culturale legato a questo luogo. Il forno veniva impiegato per la produzione del pane, venne aperto nel 1903 e rimase attivo fino al 1938; da qui si consegnava in tutta Costa Volpino arrivando fino a Lovere; con questo forno si poteva arrivare a produrre giornalmente tra i 30 e i 35 kg di pane per infornata. Il signor Cretti ci ha raccontato anche un episodio curioso legato alla storia di questo forno, si racconta che una mattina dei malviventi aspettarono il proprietario del forno per derubarlo, questi lo colpirono in testa per stordirlo ma il colpo fu troppo forte e l'uomo rimase ucciso; il cavallo, che era talmente abituato a consegnare tutti i giorni il pane, andò da solo per il tratto trainando il carro come se nulla fosse.



Chiesa di Sant'Ambrogio, Qualino

La parrocchia di Qualino, come Volpino, dipendeva dalla Pieve di Rogno da cui si staccò negli anni 1450-1480; consequenzialmente a questo avvenimento si staccarono poi dall'influenza di Qualino anche le frazioni Corti, Ceratello e Branico. La chiesa Parrocchiale di Sant'Ambrogio "*de la Costa*", costruita nel '400 nelle vicinanze delle rovine di un castello fu ricostruita e ampliata nel XVII su progetto del Pellini nel 1902. Un portico rinascimentale è posto in facciata, viene retto da colonne scanalate di arenaria e protegge un portale in marmo nero del '600 che incornicia l'ingresso in legno con pannelli intagliati. All'interno troviamo in zona absidale una tribuna in legno dorato intarsiato a forma di tempietto, con un'edicola e cupoletta; è sovrastata da un'ancona fantoniana che fa da cornice alla pala della Madonna in gloria con i santi Ambrogio e Antonio abate, Giorgio e Bartolomeo. La pala della Madonna del rosario invece è di opera del clusonese Domenico Carpinoni e sulla volta possiamo trovare affrescati degli episodi della vita di Sant'Ambrogio; per quanto riguarda invece l'organo, che troviamo nelle cantorie, è del 1795 ad opera del Serassi.

Lo sviluppo economico di Costa Volpino radica nell'agricoltura e nella pastorizia, veniva utilizzato il sistema delle decime e dei livelli. I livelli prevedevano che i proprietari vendevano i loro terreni ai privati ma questi essendo per lo più poveri non pagavano in denaro ma in derrate alimentari, o utilizzavano i soldi per pagare gli interessi sul capitale che rappresentava il valore del fondo. Le decime prevedevano di pagare un decimo della produzione su un terreno poco coltivabile e poco redditizio. I contadini col tempo divennero proprietari della terra che prima lavoravano, e col tempo decadde le ricche famiglie feudatarie e la gestione del latifondo. Una testimonianza di questa tradizione sono i terrazzamenti che possiamo scorgere lungo la costa, gli abitanti utilizzavano questa pratica per poter "rubare" anche piccole porzioni di terreno alle rocce, qui veniva coltivato granturco, frumento, patate e ortaggi.

Il mercato di Lovere era per la gente di Costa Volpino il centro principale dei commerci dove poter vendere i propri prodotti; la piana a nord del lago ha rappresentato (e in parte lo fa ancora), la zona destinata alla coltivazione. Nella fascia di pianura abbiamo la maggior concentrazione di aziende agricole e zootecniche dove si allevava bestiame e si coltivava granturco, foraggio,

frumento, patate, vite (soprattutto nella zona di Qualino), e ulivo; negli ultimi decenni si è visto un progressivo decadimento di questa attività in favore dell'impiego nelle più redditizie fabbriche. Oggi la coltivazione della vite è limitata alla zona collinare della Costa, a Volpino è presente "Cascina Lorenzo" un'azienda agricola proprietà di Daniel Pennacchio, il quale produce i propri vini. La pastorizia era praticata dagli abitanti delle frazioni di Ceratello, Branico, Flaccanico e Qualino, i pastori verso la fine di settembre emigravano verso la pianura bresciana, cremonese e nel lodigiano dove trascorrevano l'inverno, rientravano poi verso metà maggio per monticare.

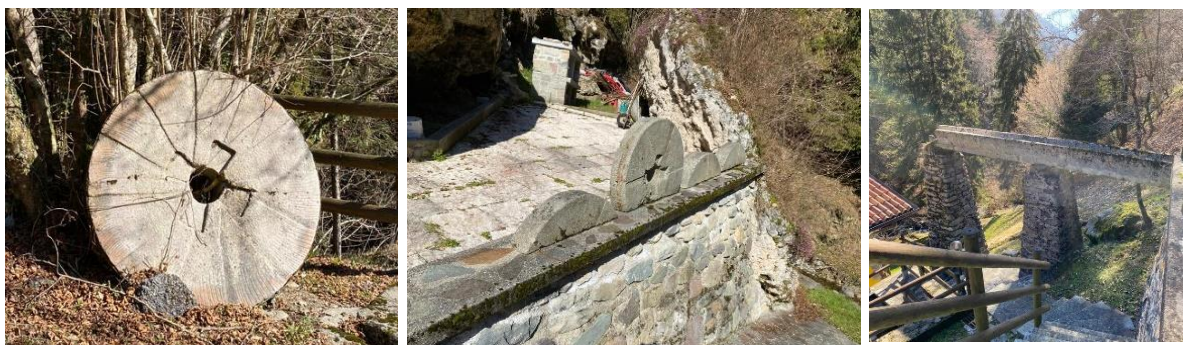
Tra le attività produttive vi sono le cave, un elemento inconsueto nel paesaggio della Valle Camonica e della Val Cavallina, con numerose formazioni rocciose sfruttate a livello industriale per le loro proprietà (calcare, gessi, argille, marne), in quanto ottimi materiali edili. La particolarità della cava di Volpino, tuttavia, sta nell'ingente estensione del deposito stesso: presentandosi in banchi a stratificazione sub-parallela di poco spessore, le lastre sottili sono ideali per rivestimenti ornamentali di interni, zoccoli, stipiti e cornicioni; preferibile il suo impiego in ambienti riparati dagli agenti atmosferici in quanto il contatto graduale con l'acqua può trasformarla piano piano in gesso. La volpinite si è dimostrata ottima anche come materiale industriale all'interno di diversi processi produttivi (produzione di carta, vernici, cosmetici, cemento). Dalla testimonianza di alcuni scritti del 1596 sembrerebbe che l'attività estrattiva non si limitasse alla volpinite ma si trovavano anche cave di pirite (tutt'ora presenti in piccola percentuale nella zona di Qualino); qualcuno all'epoca pensò erroneamente che si trattasse di oro a causa del color giallo ottone di questo minerale. Attiva per secoli, all'inizio del Novecento la cava di Volpino è stata sfruttata dalla famiglia Zitti è passata poi nelle mani della Società Gessi del lago d'Iseo, venne poi chiusa definitivamente nel 1956. Alla sommità della cava sorgeva nei secoli passati il famoso Castello, causa di due secoli di guerre tra Bergamo e Brescia, la prima cappella poi parrocchiale dedicata a Santo Stefano Protomartire.

La raccolta della legna dei boschi da parte della popolazione rappresentava una delle espressioni degli usi civici dei boschi, era esercitata come attività libera ma la progressiva rarefazione delle aree boschive indusse la comunità a prevedere delle regole basate sulle consuetudini locali. I regolamenti prevedevano la possibilità di raccolta della legna secca caduta dagli alberi e vietava di tagliare rami verdi, questa pratica era poi circoscritta a determinati periodi durante l'anno.

Questa zona era florida poi per la castanicoltura, in quanto questo albero preferisce il clima di mezza montagna non troppo freddo e un terreno ricco di humus e ghiaioso. Le castagne per gli abitanti di Costa Volpino erano un bene prezioso e un alimento di scambio, si ricavavano infatti fino nella bassa pianura bresciana per barattare e commerciarle.

Da queste, essiccandole, si poteva anche ricavarne farina: venivano sparse su graticci di vimini posti in alto sotto il soffitto ad involto delle cucine, veniva acceso il fuoco in mezzo alla stanza, una volta essiccate venivano poi macinate. Un'attività legata alla legna, molto sviluppata nelle località di Ceratello e di Volpino, era quella della produzione di carbone da parte dei carbonai mediante l'utilizzo del *poiàt*. Si accumulava la legna a forma di cono su uno spiazzo di terreno pianeggiante circolare chiamato *aràl*, si piantava nel terreno un palo alto

circa 3 metri, si disponeva tutto intorno dei tronchetti tutti rivolti verso il centro, si accatastava sopra altro legname disposto in verticale fino a raggiungere la sommità del palo centrale, il tutto poi veniva coperto da paglia e terriccio per facilitare la combustione e per non disperdere il calore, prima di procedere con l'accensione si estraeva il palo centrale e al suo posto, nel vuoto che si era creato, si versava della brace ardente.



Resti di antico mulino in valle Supine

Negli anni '20 in questa valle era presente un mulino presso il quale veniva portato il grano e grano turco a macinare, non era posto in una zona molto facile da raggiungere e funzionò fino agli anni '50. Venivano qui a macinare da Ceratello da Flaccanico da Qualino, e si venivano effettuati due diverse tipologie di macinazione in quanto si produceva sia farina gialla che quella bianca. Questo mulino svolse anche la funzione di centrale elettrica, posto sull'argine del torrente, impiegano le correnti riuscivano a sfruttare l'acqua per produrre energia elettrica; la ruota che veniva utilizzata rimase attiva fino agli anni '60; la centralina poi di conversione era posta a Branico.

Lungo in sentiero di Valdèr sono ancora visibili i resti di alcune calchere che venivano utilizzate per la produzione della calce, la lavorazione avveniva sfruttando sia la roccia calcarea della zona che la legna dei boschi vicini. Le calchera era un forno di origine antica, era formato da una struttura di sassi squadrati resistenti al calore, veniva costruita in prossimità della strada per facilitare il trasporto delle rocce e del legname impiegati nel processo. Dopo aver acceso il forno lo si lasciava scaldare continuando ad alimentarlo con legna fino al raggiungimento di 800/1.000 gradi (il processo poteva richiedere anche 6-8 giorni), raggiunta questa temperatura la roccia calcarea si fonde lasciando il posto alla calce viva (utilizzata principalmente come agente disinfettante), per poter ottenere poi la calce definitiva "spenta" bisognava procedere allo spegnimento con versandoci sopra dell'acqua.

Un'altra importante intervista a Costa Volpino ha visto protagonista il Sig. Agostino Belotti, che è riconosciuto come importante referente e memoria storica soprattutto della storia della piana di Costa Volpino, ci ha introdotto alla parte inferiore del territorio che, pur distinguendosi per i caratteri prettamente urbani per la densità della popolazione e dell'edificato, l'articolata rete stradale e l'area industriale - offre scorci particolarmente unici legati all'acqua: sia lungo le sponde del fiume Oglio, sia sulle rive settentrionali del Lago d'Iseo [Corti, Piano]. Il Piano è la zona di espansione più recente un tempo dedicata all'attività agricola e di pesca che a partire dal periodo post bellico ha subito il forte mutamento industriale, producendo una espansione edilizia caratterizzata da

differenti stili e dalla creazione di servizi e abitazioni. Oltre alla produzione agricola, il Piano era importante per l'estrazione della ghiaia dal letto del fiume Oglio e per l'estrazione del gesso. Il Sig. Belotti ha richiamato l'importanza della serie di toponimi introdotti dal sostantivo "Cà" (Cà del diaol, Casino Balioni, Ca' Bettoni, Ca' S. Martina, Cà San Fermo, Ca' Nistol, Ca' Poeta) un tempo accessibili da un sistema viario interpodereale che sarebbe interessante riscoprire oggi in chiave turistica. Delle tante cascine presenti nel passato, oggi è visibile l'azienda agricola Gregorini con le sue mucche e la sua produzione casearia che richiama le originarie funzioni agro-pastorali del Piano.

Due sono gli stabilimenti siderurgici che hanno spinto gli abitanti di Costa Volpino (e non solo), a un progressivo abbandono dell'attività agricola: lo stabilimento Gregorini (attuale Lucchini) a Lovere, e lo stabilimento Dalmine a Costa Volpino. Nel XVIII secolo, grazie alla presenza di numerose miniere e di forni fusori, nella zona si sviluppò un artigianato fondato sulla lavorazione del ferro. Le origini dello stabilimento di Lovere risalgono a quel periodo, fu nel 1855 che Andrea Giovanni Gregorini (figlio di proprietari di fucine), acquistò a Castro uno stabilimento che produceva attrezzi agricoli rendendo questa zona il centro siderurgico dell'area; nel 1856 trasferì le sue attività da Vezza d'Oglio a Lovere e nel 1861 l'officina venne trasformata in un vero e proprio stabilimento siderurgico. Negli anni tra il 1860 e il 1870, molti furono i successi e gli sviluppi ottenuti, e in quel periodo lo stabilimento contava di: due altiforni a carbone di legna da 10 e 15 tonnellate giornaliere; un forno Pernot riscaldato a gas per la produzione di lingotti in acciaio (trasformati poi in cilindri, alberi, anelli per cannoni); tre treni laminatoi. Nel 1906 la società iniziò a costruire una serie di nuovi impianti che accrebbero notevolmente le potenzialità dello stabilimento e nel 1907 si avviò la produzione di ruote ferroviarie, ancora oggi uno dei prodotti distintivi dell'azienda, essendo l'unico produttore italiano di ruote ferroviarie forgiate e tra i pochi al mondo. Nel 1930 l'azienda fu nazionalizzata e rimase a controllo statale per molti anni, sotto diversi nomi tra i quali ILVA, Italsider, Terni e Lovere Sidermeccanica, oggi conosciuta come Lucchini.

Più recente, ma non meno significativa, è invece la storia dello stabilimento Dalmine a Costa Volpino. Nel 1955 iniziarono i lavori di costruzione dello stabilimento in un luogo dove in precedenza erano presenti dei resti di quello che era stato utilizzato come un capannone di deposito durante la prima guerra mondiale; nelle vicinanze della fabbrica vennero fatte costruire anche delle abitazioni destinate ai dipendenti e nel '68 ne vennero aggiunte delle altre, fu poi nel 2002 che la produzione passò in mano a Tenaris insieme agli altri impianti Dalmine. Qui venivano fabbricati tubi di precisione e di qualità lavorati sia a caldo che a freddo utilizzando acciai al carbonio e in leghe inossidabili. La concentrazione di forze operaie e di questo sviluppo industriale contribuirono a denominare questa zona di Costa Volpino "*Piccola Russia*". La scelta di questo luogo per poter edificare questo stabilimento è stata sia sociale che politica, posto al confine tra le province di Bergamo e di Brescia avrebbe dovuto assorbire forza lavoro dell'Italsider di Darfo e dell'Ilva di Lovere. La zona di Costa Volpino si prestava allo sviluppo di un polo industriale: c'era abbondanza di acqua e di terreni, condizioni economiche in inflessione e la popolazione era sensibile al movimento emigratorio. Il signor Belotti ci racconta che nei momenti di boom economico questo stabilimento arrivava a fornire lavoro a quasi 1700 persone (inizialmente se ne contavano 350), 500 dei quali erano abitanti di Costa Volpino

i restanti provenivano da una sessantina di località divise tra le province di Bergamo e di Brescia. Ormai l'industria assorbe quasi l'80% della popolazione, mentre chi si occupa di agricoltura di attesta soltanto al 4%.



Agostino Belotti e la moglie Marilena Panigada lungo il fiume Oglio

Il troncone del fiume Oglio che attraversa il territorio di Costa Volpino, dal confine con Rogno, alla foce nel Lago d'Iseo, è lungo 7 km, la larghezza varia da 18 a 50 mt, e la profondità media è di un metro; la portata del corso è perenne con alti e bassi a seconda della stagione e il tratto di fiume scorre in alveo naturale di sassi, ghiaia e ghiaietto, senza subire opere di imbrigliamento. Lungo le sponde del fiume Oglio esistevano nel passato le cave di ghiaia, che contribuivano a mantenere pulito il letto del fiume. Oggi presso la foce del fiume Oglio lungo le rive a Costa Volpino è stato creato un parco di vaste dimensioni di proprietà pubblica, l'area risulta suddivisa in due zone distinte dal ponte Barcotto: una a sud dove troviamo una serie di attrezzature per scopi ricreativi e una nord dove è presente una pista ciclabile che corre lungo il fiume fino a Rogno. Vista la vicinanza alla foce dell'Oglio, un fenomeno abbastanza ricorrente sono state le periodiche alluvioni; famosa fu quella che interessò Pisogne, la cui testimonianza ci arriva direttamente dalla signora Panigada. La parte bassa del territorio di Costa Volpino un tempo era coperta dalle acque, questa testimonianza arriva fino a noi tramite i toponimi delle località *Naf* e *Porto*, che indicavano il luogo dove era possibile attraversare il fiume Oglio a bordo di una barca e al Barcotto con un barcone. Il signor Belotti ci racconta che quando era bambino, il fiume era pescosissimo e che i ragazzi del paese imparavano a nuotare nelle acque del fiume nelle zone dove venivano create dai giovani delle dighe artigianali in località *faèr*. Dal XII secolo l'Italia fu la maggiore produttrice europea di seta, l'allevamento dei bachi fu un importante reddito di supporto all'economia agricola e la vendita di tessuti e di lana divenne un'industria molto redditizia. Con la rivoluzione industriale la bachicoltura ebbe un grande sviluppo soprattutto nel nord Italia, fornivano infatti le materie prime alle filande industriali. La produzione di bozzoli in Italia cominciò a declinare nel periodo tra le due guerre mondiali fino a scomparire dopo la seconda; questo è dovuto in gran parte allo sviluppo di nuove fibre sintetiche e al loro impiego nel settore della moda. Il baco da seta (in dialetto bergamasco *caalèr*), si nutre esclusivamente delle foglie dei gelsi (*murù*), le sue uova si schiudono tra la fine di aprile e l'inizio

di maggio quando le foglie sugli alberi sono completamente formate, si sviluppa attraverso quattro mute (cambi di pelle, *dormida*), fino alla costruzione del bozzolo (*galète*). L'attività di raccolta delle foglie dei gelsi era nota come *pelanda*, venivano impiegati in questo processo i *pelaròl* che era un grande sacco con un'apertura tenuta aperta da un vincastro, piegato in fondo e che si poteva appendere ai remi. L'allevamento avveniva nelle case dei contadini e le stanze adibite a questo scopo avevano delle aperture aggiuntive, oltre alle finestre, per garantire l'aerazione; venivano costruiti dei graticci in legno con un fondo in canne o tela in cui venivano contenuti i bachi, questi erano poi impilabili per poter ottimizzare lo spazio. Una volta raggiunta l'età matura (alla quarta muta, raggiunti i 7/8 cm di lunghezza), i bachi "salivano al bosco", ovvero si arrampicavano su delle frasche secche dove cercavano un posto per costruire il bozzolo dove compiere la metamorfosi a crisalide. A Costa Volpino nel '900 era stata avviata una filanda nella zona dove ora c'è lo stabilimento della Dalmine, era in funzione fino all'arrivo della guerra quando poi fu convertita in polveriera per la produzione di polvere da sparo da inviare al fronte. Questa zona, soprattutto a Corti, era ricca di gelsi che venivano appunto coltivati lungo i margini dei campi per la bachicoltura; altre filande della zona si potevano trovare a Lovere e a Pisogne. Il signor Belotti ci racconta che il nonno aveva coltivato i gelsi fino al '55 in quanto si occupavano di allevare i bachi; in casa avevano delle stanze che usavano solo per questa attività.

Il Sig. Danilo Baiguini, l'ultimo pescatore di professione del Lago d'Iseo, ci ha portato a scoprire l'attività di pesca, secondo i suoi saperi e tecniche antiche. A scopi di valorizzazione si richiamano, all'altezza dell'attracco del battello a Costa Volpino, in località "Pizzo" la "Baia dei Pescatori", una zona riqualificata ed attrezzata con un'area picnic da un gruppo di volontari di Costa Volpino.



Danilo Baiguini: l'ultimo pescatore della sponda bergamasca del lago d'iseo

Danilo Baiguini è l'ultimo pescatore che ricopre questa professione sulla sponda bergamasca del lago d'Iseo. È nativo di Lovere, sia il padre che il nonno erano

pescatori, e quest'ultimo ha sempre ormeggiato la propria barca a Costa Volpino in località Bersaglio. Da qualche anno anche Danilo ha deciso di trasferirsi per comodità in questo Comune dove vive con la moglie e i due figli. Il nonno visse in una casa posta vicino agli argini del lago, veniva chiamata la "casa pendente" in quanto promineva verso il lago. La famiglia ha sempre svolto attività legate alla pesca, il padre di Danilo però negli anni '50 lavorava parallelamente anche in acciaieria presso lo stabilimento della Dalmina a Costa Volpino. Attualmente la legislazione è cambiata e se si svolge l'attività di pescatore a un livello professionale non si può più avere un secondo impiego come si faceva anni addietro. Danilo fin dall'età di 5/6 anni è sempre "uscito" in barca con il padre e il nonno; quando però ad 8 anni e mezzo il padre si è ammalato ed è venuto a mancare ha continuato ad aiutare il nonno. Durante l'infanzia dedicava a quest'attività il proprio tempo libero (durante l'estate e nel weekend nel periodo scolastico), continuando così fino all'età di 18 anni quando si è allontanato per un anno per prestare il servizio militare; al suo rientro provò anche a lavorare in fabbrica ma dopo poco realizzò che quella via non faceva per lui e prese la decisione di dedicarsi a tempo pieno alla pesca. Quando è venuto a mancare anche il nonno Danilo ha così raccolto a tutti gli effetti il testimone, continuando la tradizione di famiglia mantenendo i clienti storici e avviando anche nuove collaborazioni; ci racconta che la vita del pescatore non è facile *"non ci sono vacanze, sole o pioggia che tengano, la sera si devono calare le reti e il girono bisogna pulire e commerciare il pesce"*. Lungo il Lago d'Iseo non ci sono dei "confini" di pesca definiti, ci si affida al buon senso e al rispetto, così i pescatori cercano di restare nelle "proprie" zone per non infastidire i vicini. La fiducia dei propri clienti (ormai consolidati da anni), l'ha costruita nel tempo garantendo sempre la stessa qualità di servizio e del prodotto. La clientela che serve, comprende sia ristoranti che privati non solo della zona, per consegnare il proprio pesce arriva fino a Castione della Presolana, a Clusone e ad Esine. Sono persone con cui tiene i contatti da anni e il fatto che cerchino il suo prodotto anche da territori non prossimale è un fonte d'orgoglio, in quanto riconoscono la validità e la qualità del prodotto che fornisce. La giornata tipo di Danilo inizia due ore prima del calare del sole quando deve calare le reti, sceglie la tipologia di strumento e la posizione nel lago in base agli ordini che deve evadere il giorno successivo. Il giorno successivo esce di casa due ore prima del sorgere del sole, e salpa per ritirare le reti con all'interno il pesce; mentre raccoglie le reti divide già il pesce in base alla tipologia e una volta rientrato avvia la pulizia del pesce e la preparazione degli ordini. Le principali qualità di pesce che oggi si pescano maggiormente sul lago d'Iseo sono: persici, sardine e lavarelli (più noti come coregoni, indotti anche artificialmente poiché più richiesti), le tinche, lucci, anguille, i siluri invece si regalano perché troppo grassi. Le sardine di lago sono in realtà agoni e vengono consumate sia fresche che essiccate. Le principali tipologie di reti che vengono impiegate nella pesca sono due:

- **Rete da posta:** La struttura di una generica rete da posta è molto semplice, si tratta generalmente di una rete rettangolare portante dei galleggianti ("pannocchie"), di plastica o sughero nella parte superiore e dei piombi in quella inferiore. Per poter pescare efficacemente una rete da posta deve rimanere ben tesa verticalmente in acqua per cui è fondamentale il corretto.

In passato le reti da posta erano realizzate soprattutto di cotone, oggi è di uso quasi universale il nylon che ha il pregio di essere praticamente invisibile nell'acqua, e di durata maggiore alla corrosione.

La principale suddivisione delle reti da posta è tra reti fisse o derivanti: le prime vengono ancorate al fondo mentre le seconde sono libere di spostarsi seguendo le correnti.

Sono reti basse arrivano ad un'altezza di circa 4 metri, non si alzano molto dal fondale in quanto specifiche per catturare pesce che non mediamente resta molto basso (come pesce persico, sardine).

- **Reti volanti:** la "volante" è una rete che viene trainata in superficie, a mezz'acqua o che sfiora appena il fondo a seconda del tipo di pesce che si vuole catturare. Queste reti vengono anche chiamate "pelagiche" perché non toccano il fondo. La tecnica della volante permette di catturare alici, sardine, sgombri e aguglie. Posizionate centralmente rispetto al lago, si spostano grazie alle correnti restando sospese in superficie anche grazie mediante l'impiego di galleggianti in plastica. Sono lunghe 600 metri ed alte fino a 12 metri, sono molto fini (sembrano quasi capelli, n.d.r.). Vengono impiegate principalmente per la pesca del lavarello del coregone e della trota di lago.

Altra tipologia utilizzata principalmente per un determinato periodo dell'anno (mesi di maggio e giugno), per la pesca di anguille e gamberi di lago sono le nasse e le palamiti. Sostanzialmente il palamito è costituito da un lungo e robusto cavetto (trave o madre) con numerosi braccioli più sottili ognuno dei quali porta un amo. A intervalli regolari sono inseriti dei cavetti portanti dei galleggianti che permettono il posizionamento dell'attrezzo alla corretta profondità di pesca. Ai due estremi della madre sono fissate due cime portanti un galleggiante con bandiera che permette la facile localizzazione. Questo strumento oggi è caduto in disuso in quanto come esca veniva impiegata l'alborella, essendo questa però specie a rischio, il palamito è ormai stato abbandonato. Danilo ci racconta che da anni acquista personalmente le proprie reti presso uno storico retificio di Montisola, mediamente una rete ha una vita di circa un anno e la manutenzione di queste reti richiede molto impegno lungo l'arco dell'anno sia per sistemare eventuali danni accidentali che per prevenire l'usura del tempo.

Baiguini deve apporre sopra le proprie reti dei bolli identificativi per rendere riconoscibile e tracciabile la proprietà, questi dispositivi riportano un numero che corrisponde alla licenza del pescatore e questa modalità è impiegata anche per facilitare le fasi di controllo da parte delle forze dell'ordine.

Tutt'oggi Danilo utilizza il "Naét" per svolgere la propria attività, si tratta della barca tipica del lago d'Iseo la cui forma ricorda la più conosciuta gondola di Venezia e che viene realizzata impiegando principalmente legno di castagno ed il larice (i modelli più moderni come quello di Baiguini utilizzano materiali come la vetroresina). I principali cantieri navali che realizzano queste imbarcazioni sono due e si trovano a Montisola, l'origine di questa imbarcazione è antica e vuole che un tale Archetti, possedendo disegni di cantieri veneti volle adattare la forma della gondola alle acque dolci del lago d'Iseo. Anche le tecniche usate per la costruzione dello scheletro della barca richiamano il metodo usato nella laguna veneta, da non trascurare il fatto che il territorio bergamasco e bresciano furono per lungo tempo dominati dalla repubblica Veneta. L'Ora e il Vet sono due venti che soffiano lungo il lago in momenti differenti della giornata. Durante la notte,

fino al mattino, spira da Norda dalla Vallecamonica verso il lago la brezza di monte chiamata "Vet"; nel pomeriggio, dalla pianura, le fa eco da Sud "l'Ora". Sul lago soffiano altri due venti detti "Maröss" e "Sarneghera": sono assai rari e si manifestano rapidissimamente in condizioni di burrasca. Quando scendono le piogge il lago diventa meno pescoso in quanto i pesci si muovono poco, queste correnti però sono molto importanti in quanto hanno una funzione ossigenante per le acque "ferme" del lago. Alcune problematiche che negli ultimi anni stanno intaccando il mondo della pesca sono sia di tipo naturale che sociale. Danilo ci racconta che i pesci siluro negli ultimi 10 anni hanno intaccato in maniera notevole l'ecosistema, dal periodo in cui è stato introdotto (presumibilmente per errore da qualche pescatore amatoriale), questi grossi pesci (possono arrivare anche a un quintale), si nutrono di grosse quantità di pesci più piccoli e come conseguenza abbiamo uno spopolamento delle razze autoctone del lago, in aggiunta questa tipologia di pesce non è popolare sul mercato e quindi non si riesce a commercializzare. Come azione correttiva si cerca di contrastare questo fenomeno andando ad agire effettuando anche delle semine artificiali per opera dei pescatori e degli enti locali. Un altro attore "antagonista" per la pesca possono essere gli uccelli che si nutrono di pesce (come il cormorano e lo svasso), oltre a cacciare i pesci direttamente dalle reti molto spesso causano anche molti danni a quest'ultime. Come agente sociale che ha "contrastano" la pesca negli ultimi anni sicuramente il Covid-19 ha giocato un ruolo importante; avendo colpito direttamente quello che è il settore della ristorazione la richiesta di pesce ha subito una forte inflessione, d'altro canto però Danilo è riuscito a coprire la fetta di mercato dei privati. I pescatori dilettantisti (come abbiamo visto anche per il caso dei pesci siluro), possono agire inconsapevolmente creando un danno alla fauna autoctona. Oltre che con il rischio di immettere specie estranee e alterare gli equilibri dell'ecosistema, a volte è quasi più dannosa la conoscenza limitata di queste persone dei periodi di stop alla pesca nei momenti di "frega" che è il periodo in cui i pesci si riproducono (ogni specie ha periodi riproduttivi differenti). La fregola, in ittiologia, è il periodo in cui avviene la deposizione delle uova nell'acqua da parte delle femmine di una specie. Questo termine è riferito principalmente ai pesci d'acqua dolce. Il nome deriva dal fatto che molti *Cyprinidae* usano strofinarsi alle pietre del fondo del fiume durante il corteggiamento.

Altri interlocutori importanti del territorio di Costa Volpino per comprendere la storia delle varie frazioni sono Ennio Betezzi, Presidente degli Alpini di Branico, il sig. Fiorentino, saldatore di Ceratello. Infine, a mostrare l'innovazione imprenditoriale del territorio, il sig. Daniel Pennacchio dell'Azienda Agricola Agrituristica Cascina Lorenzo, in località Volpino ha mostrato il lavoro imprenditoriale in un agriturismo a conduzione esclusivamente familiare che offre un pacchetto completo: dalla cucina alla degustazione dei vini, importante esempio di valorizzazione dei saperi vitivinicoli dell'Alto Sebino.

Un territorio dunque assai ricco di paesaggi e di saperi da riscoprire per un turismo lento e attento alle specificità del territorio.



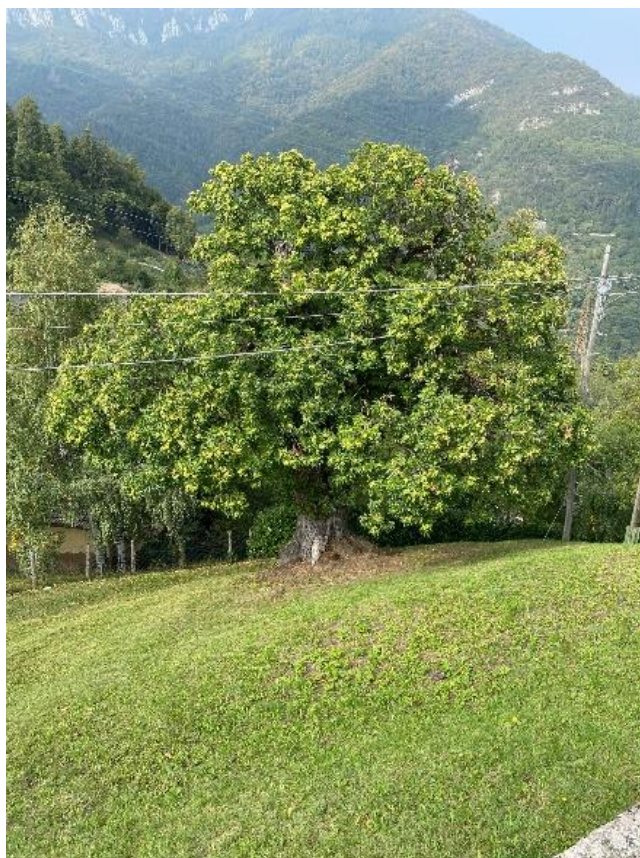
Elementi di interesse sui saperi e i paesaggi di Rogno emersi dalle interviste

Le interviste condotte a Rogno hanno evidenziato le sue particolarità storiche e agrosilvopastorali legate alla coltura delle viti, ai castagneti e ai terrazzamenti, così come di quelle naturalistiche, oggi apprezzate dagli scalatori per praticare l'arrampicata e quelle imprenditoriali, legate alle cave o a nuove industrie innovative. Per quanto riguarda il comune di Rogno si segnalano, presso le giovani generazioni, forme imprenditoriali legate all'agricoltura e alla produzione di vino e birra (es. Gabriele Fontana e Stefano Visinoni, titolari del birrificio Agricolo Pagus): un elemento interessante di cui tener conto per uno sviluppo del turismo in chiave slow. Gabriele Fontana, titolare della Società Agricola Pagus S.S., ha permesso di comprendere il ruolo dei giovani tra imprenditoria e impegno per la salvaguardia delle tradizioni del territorio, introducendoci al lavoro quotidiano sviluppato nel birrificio agricolo Pagus.

Il Signor Giambattista Spadacini ci ha descritto le attività e delle tradizioni agro-pastorali che si praticavano a Rogno e la coltura della vite, così come le vie sui pilastri di Rogno e il Corno Pagano. Infatti, testimonianza di come le attività sportive possano fungere come strumento di tutela e di divulgazione del patrimonio naturalistico dell'alto Sebino, ci sono state segnalate alcune vie di arrampicata come la parete rocciosa del Corno Pagano che è una delle palestre per arrampicata più grandi della Lombardia. Il Corno è un enorme blocco roccioso che molto probabilmente era stato scelto come luogo di culto, ed è forse per questo che qui sarebbero state eseguite le incisioni su roccia, in diversi momenti della frequentazione del sito. Il sito venne abitato anche in epoche successive e usato come torre di avvistamento anche in epoca romana. Durante l'età del Ferro popolazioni di origine celtica giunsero in valle (V° secolo a.C.) ed è in questo periodo che compare tra le incisioni camune quella del Kernunnos celtico (dio-cervo).

Il Signor Flavio Salvini, profondo conoscitore e appassionato della storia di questi territori, ci ha descritto gli aspetti storico-naturalistici-artistici di Rogno,

la ricchezza del territorio e delle frazioni di Castelfranco, San Vigilio e Monti con castagneti, cave di gessi, terrazzamenti. Inoltre, si è soffermato sull'importanza delle tracce romane presenti sul territorio.



Castagno secolare in località San Vigilio

Con il signor Salvini è stato possibile visitare la località di San Vigilio, zona dove si può individuare la parte sommitale dell'affioramento delle ultime propaggini di verrucano lombardo fino alla Valle Camonica. Questa roccia rossastra è una formazione geologica del permiano (fine era primaria risalente a circa 250 milioni di anni), formata da clasti di altri materiali; emersa durante l'era secondaria quando lo stretto di Gibilterra, per effetto della deriva continenti, si apre e tutto l'antico mare precipita in questa depressione creando fenomeni e formazioni geologiche di prima stratificazione. Sopra a questa stratificazione troviamo una fascia di calcari (Camorelli e di Esino), che si sovrappone poi fino alla dolomia norica nella fase sommitale; questa zona connotata da transizioni tra era primaria e secondaria tra rocce acide, basiche e calcari ha influenzato moltissimo la biodiversità di questi territori creando degli endemismi (come orchidee, piante grasse, etc.). In questa valle si sono susseguite le 4 glaciazioni (Günz, Mindel, Riss e Würm), in tempi antichi il ghiacciaio dell'Adamello arrivava fino a questa quota e grazie al suo movimento ha trasportato con sé materiali che hanno eroso la valle generando il substrato geologico su cui si è insediata vegetazione. Le morene presenti in questi luoghi sono in assoluto territori più fertili in quanto riescono a drenare molto bene le radici degli alberi non creando zone umide e stagnanti.

Alle spalle di San Vigilio possiamo vedere il lago, se fossimo stati qui intorno a diecimila anni fa non avremmo visto una pianura ma un grande lago, infatti

all'epoca il Sebino era più alto di 13 metri e arrivava fino a Rogno. C'era poi anche il grande delta dell'Oglio che, continuando a trasportare materiale, a mano a mano è stato interrato e il lago si è ritirato fino alla posizione attuale. L'ambiente naturalistico di Rogno è caratterizzato da piana alluvionale, dovuta alla stratificazione dei sedimenti portati dal fiume, ha un'esposizione insolazione ottima in quanto si trova sul fianco destro della valle al *sulif* (ndr. al sole), e qui la vegetazione cresce lentamente e in maniera rigogliosa. In questa zona caratterizzata dalla presenza di roccia acida, come il verrucano lombardo, c'è l'ambiente ideale per sviluppare la castanicoltura; la vegetazione tipica di questi luoghi comprende poi il nocciolo (veniva impiegato maggiormente per il legname piuttosto che per il frutto), frassino, roverello, carpino nero e bianco.

Questi boschi vennero messi a dimora dalla repubblica veneta nel periodo di maggiore influenza della repubblica in quanto c'era la necessità di disporre di legname adeguato a realizzare le navi per la propria flotta, così le latifoglie vennero espianate per dar spazio alle aghifoglie.

Durante la fase di in cui i ghiacciai si stava ritirando, e consequenzialmente le temperature si stava alzando, grandi branchi di animali (come camosci, stambecchi e cervi), iniziarono a stabilirsi in questi luoghi così a loro volta i primi cacciatori mesolitici li seguirono e si insediarono in questi luoghi; abbiamo testimonianze tangibili di queste migrazioni nella zona del Coren Pagà dove sono stati ritrovati resti di utensili e di abitati.

Il Coren Pagà è un enorme blocco roccioso che molto probabilmente era stato scelto come luogo di culto, ed è forse per questo che qui sarebbero state eseguite le incisioni, su roccia, in diversi momenti della frequentazione del sito.

Il sito venne abitato anche in epoche successive e usato come torre di avvistamento anche in epoca romana. Durante l'età del Ferro popolazioni di origine celtica giunsero in valle (V° secolo a.C.) ed è in questo periodo che compare tra le incisioni camune quella del Kernunnos celtico (dio-cervo). Negli anni '90 vennero avviati a Rogno degli scavi archeologici a cui hanno preso parte l'istituto di preistoria e protostoria di Firenze e la sezione di archeologia dell'Università di Trento, durante queste spedizioni vennero fatti diversi ritrovamenti che rimandavano ad epoche antiche dal mesolitico fino al periodo romano. Questi ritrovamenti hanno aiutato gli studiosi ad identificare sia le attività che queste popolazioni svolgevano che l'evoluzione nella dieta e nell'impiego di nuovi strumenti. Altri reperti ci rimandano al tempo dei romani è la testimonianza della presenza a Rogno di un antico porto romano ad uso commerciale, i resti sono stati rilevati grazie all'impiego di fotografie ad infrarosso, questa scoperta conferma sia l'importanza strategica che questo comune aveva a livello economico (le merci arrivavano qui tramite acqua e poi venivano spostate impiegando muli), che la conformazione idrogeologica del bacino del Sebino di quei tempi.

La chiesa di S. Stefano martire di Rogno era la più importante della zona e costruita, peraltro, su un altare pagano. Il parroco di Rogno, infatti aveva potere su tutti gli altri preti della zona. Moltissima gente da tutta la Val Camonica, inoltre, si recava alla chiesa di Rogno per prelevare l'acqua santa e l'olio santo.

Possiamo leggere stratificazioni storiche anche nella pieve di Rogno, si tratta di tracce tardo romaniche-medioevali risalenti al periodo delle invasioni barbariche. L'edificio della parrocchiale testimonia interventi che partono dal 6°/7° secolo fino ad arrivare alla costruzione della canonica nel 1600. La facciata

della parrocchiale è l'unica parte di questo edificio che è sopravvissuta al tempo e agli agenti atmosferici, l'abitato di Rogno è stato danneggiato da terremoti in due momenti storici differenti (nel 1064 e nel 1222), e questa struttura è l'unica testimone del periodo romanico barbarico è diventata così uno dei monumenti storici più antichi e importanti.

Altra testimonianza medioevale analoga si trova nella chiesa di Castelfranco, con il restauro del 2008 è stata effettuata una ricerca archeologica stratigrafica sulle superfici ed è stato possibile ricostruire l'evoluzione storica di questo edificio e di questi luoghi.

Rogno ha sempre avuto nella sua storia una vocazione contadina, è sempre stato legato ad attività della terra come l'agricoltura e l'allevamento, questo è durato però fino a 50/60 anni fa prima che arrivassero i grandi stabilimenti siderurgici; la popolazione però ha sempre mantenuto viva, ma in forma privata, l'usanza di coltivare degli orti parallelamente all'attività in fabbrica.

Data la posizione geografica a mezza costa un tempo erano molto diffusi i terrazzamenti che impiegavano l'utilizzo di muretti a secco che permettevano di "rubare" terreno alla montagna. Questa pratica rimanda a tempi antichi in cui, oltre ad avere una funzione commerciale, i muretti ricoprivano anche un ruolo idrogeologico importante in quanto permetteva di ridurre il ruscellamento dell'acqua.

Un'altra pratica molto diffusa era quella dei carbonai che producevano carbone mediante l'impiego di *poiat*, veniva utilizzata legna non di grosso diametro (tra gli 8/10 cm), prelevata dai boschi circostanti che venivano continuamente ceduati. Questo cambiamento nell'ecosistema ha spinto poi anche un'altra attività quella dei fungaioli; avendo la presenza di boschi ceduati molto vecchi si creavano le condizioni ambientali adatte ad avere un substrato che fosse ideale per la proliferazione di funghi e tartufi.

Altra attività molto sviluppata era quella delle *calchere* in cui veniva prodotta la calce viva (dialettalmente chi svolgeva questo lavoro veniva chiamato òl *brùsa préde*).

Questi due business, quello dei carbonai e quello dei fabbricanti di calce. sono sempre stati in stretta correlazione anche con quello dei boscaioli che fornivano la legna per questi settori e con i cavaatori che cavavano i gessi impiegati nella produzione di calce.



Giambattista Spadacini

A testimoniare il passato contadino delle famiglie di Rogno abbiamo raccolto la storia del signor Spadacini, ci ha raccontato che proviene da una famiglia di estrazione contadina di Rogno, nacque qui nel 1947 ma il suo cognome non è della zona, essendo invece originario della Valcamonica. Gli Spadacini cominciarono ad arrivare a Rogno solo a partire dal 1923, sono della valle Camonica nonno e nonna rogno. Viene da una famiglia numerosa aveva 7 zii (5 maschi e 2 femmine), possedevano una stalla con 5 mucche e sono stati tra i pochi a Rogno che hanno sempre avuto scrofe (fino ai suoi 26 27 anni). È il primo di 10 figli, in famiglia quando erano bambini lavorava solo il padre.

Ricordando la sua infanzia ci racconta che, ai tempi in cui andava a scuola, gli abitanti di Rogno erano milleduecento di cui trecento erano della frazione Monti e che le scuole, con classi unificate ad eccezione della prima elementare, si trovavano a Castelfranco, Rogno e Monti. Bocciano in terza elementare, era il primo di dieci fratelli e sin da piccolo aiutò il padre fruttivendolo e mungendo le mucche; fu colui che ebbe la prima licenza di fruttivendolo a Rogno. Spadacini ricorda che piantavano i cavoli e, lungo i fossi, l'uva americana che poi vendevano girando con un motocarro arrivando fino al passo del Tonale per commerciare in cambio patate di montagna da semina. Invalido di guerra, il padre nel frattempo lavorava anche all'Ilva. Dal momento che d'inverno non si verniciavano i tralicci, il padre di Spadacini comprava dei boschi per tenere impegnato sé stesso e i figli per il taglio della legna svolgendo attività da boscaioli. La madre, nel frattempo, si occupava delle mucche, mungendole ogni giorno. Oltre al latte, si producevano anche dei formaggi da vendere.

A quei tempi, racconta, tutti avevano due o tre mucche e facevano il formaggio nella *casera*, che si trovava al centro del paese, in cui tutti portavano il latte e producevano formaggio e burro. La *casera* chiuse quando Spadacini era in quarta

elementare, nel momento in cui venne aperto il caseificio di Rogno il cui proprietario comprava direttamente il latte da chi aveva le mucche, girando con un camioncino. Il caseificio chiuse circa cinquant'anni fa: a quel tempo, infatti, cominciarono già a non esserci più mucche nella zona. Erano mucche, peraltro, che non producevano molto latte; si dava loro da mangiare soltanto fieno.

Tempi addietro c'erano due famiglie che si dividevano il controllo di Rogno: i *Carlècc* e i *Santine*, erano famiglie di un certo rilievo all'interno della comunità in quanto erano i maggiori proprietari terrieri e allevatori.

Il venerdì c'era, poi, il mercato delle mucche a Lovere in cui anche il nonno di Spadacini partecipava; il valore di ognuna veniva misurato in base ai litri di latte che faceva. Il latte e il formaggio dell'inverno, afferma Spadacini, sono molto più amari rispetto a quelli prodotti d'estate. Spadacini e la famiglia non fecero mai la fame dal momento che la madre, oggi novantaseienne - una Balzarini - veniva da una famiglia abbastanza facoltosa che possedeva dei campi; chi aveva dei campi, infatti godeva di un certo privilegio. Spadacini ci racconta che un tempo la transumanza veniva fatta per dare un po' di "respiro" agli allevatori; con l'estate c'era molto da lavorare in campagna quindi i contadini, che avrebbero dovuto dedicare molte ore alla cura e alla mungitura degli animali, mandavano a monticare i capi di bestiame che producevano meno latte questo per avere più tempo da dedicare agli altri lavori (Burini, 2023).

I lavori più comuni, poi, fra gli abitanti di Rogno erano quelli che riguardavano la verniciatura di tralicci, per cui si guadagnava un buon salario. Se nel territorio di Rogno le verniciature duravano una quindicina d'anni, nelle zone di mare andavano riverniciati ogni otto anni circa. Era molto comune anche il lavoro delle mondine, che vedeva molte abitanti di Rogno impegnati nelle risaie per due o tre mesi e, infine, il lavoro di minatori, soprattutto ad Artogne, in Valle Camonica.

Spadacini, è anche istruttore del CAI, ha una profonda conoscenza delle montagne della zona. Mentre lavorava alla Dalmine, nel '73 conobbe il direttore, Fantini, un grande alpinista che aveva aperto delle vie in Presolana. In quel periodo Spadacini aveva iniziato il primo corso per alpinisti, ma non era ancora iscritto al CAI. Fantini allora propose a Spadacini di andare a sistemare e "pulire" la roccia di San Giovanni, sopra Lovere. Pian piano, senza nessuna esperienza, Spadacini si ritrovò a risalire la prima palestra da arrampicata in Italia: la prima via che venne infatti aperta nel 1922. Successivamente fece dei corsi per diventare istruttore, dapprima regionale, nel 1980, e poi nazionale, nel 1982. A quel punto, però, cominciò a viaggiare: per diventare istruttore, infatti, è necessario avere alle spalle un determinato numero di salite. Spadacini salì su tutte le cime delle Alpi e delle Orobie, e per ben otto volte sull'Adamello.

La palestra di Rogno è la palestra di alpinismo con più tiri di corde, ben diversa invece da altre palestre artificiali da arrampicata qui non ci sono vie mono tiro come nelle falesie tipiche, queste sono vie a più tiri ed è come scalare in montagna possono arrivare anche a un'altezza di 120 metri/140 metri. La prima via aperta sul Corno Pagano si chiama "*via le man dal cul*" per via di una frase pronunciata da una ragazza durante un'arrampicata. Negli anni vennero aperte molte vie sulle pareti a Rogno - circa una settantina - dal GAS - Gruppo Alpinisti Sciopat - un gruppo di otto ragazzi appassionati.

Da gran esperto, Spadacini afferma che le montagne della zona sono tutte in Verrucano Lombardo, una roccia sedimentaria tipicamente Lombarda che si contraddistingue per il colore rossastro, a livello di aderenza ci dice che

arrampicare su questa pietra è simile ad arrampicare sul granito. La prima via, chiamata *"Pastasciutta e scaloppine"* la aprì Savolito, un milanese, mentre Spadacini ne aprì, o meglio ne chiodò, circa sette: lui stesso, racconta, aveva prodotto dei chiodi mentre lavorava alla Dalmine, dove rimase per trentadue anni. Hanno tutte dei nomi molto peculiari: *il decennale, il digiuno delle galline, via delle capre, prosciutto crudo, lo spigolo*, per citarne alcune, tutte legate a degli aneddoti. Le prime vie venivano aperte dal basso, piantando i chiodi e salendo; ora si dice "chiodare" le vie. Al giorno d'oggi sono tutte estremamente sicure; si fanno le fessure con il trapano. Sono più di 60 vie. La madonnina che possiamo scorgere sopra alle pareti di arrampicata, voluta dal nuovo prete dell'epoca, è alta 1,20 metri, realizzata in cemento oggi ha il mantello azzurro (prima era tutta bianca fino a quando Spadacini le dipinse). È ormai da più di 30 anni che si trova in quella posizione venne issata da Spadacini, spinto anche dalle richieste della propria nonna, grazie anche all'aiuto del gruppo alpini. Spadacini ci ha raccontato anche un aneddoto curioso: dopo un paio di anni dal posizionamento della statua una signora devota del paese chiese a Spadacini di illuminarla la madonnina e gli fornì anche le 250 mila lire necessarie per poter realizzare l'impianto.

Passando a considerare i saperi agricoli di Rogno, Gabriele Fontana ci racconta la storia del birrificio Pagus e di come sia nata in lui e nel suo socio Stefano, la passione per la birra. Questo forte interesse nasce nel 2013, anno in cui in società con altre cinque persone, Gabriele partecipò al progetto di riapertura di uno storico Brewpub nella località di Acquebuone di Artogne (BS). Il locale, che aveva aperto nel 1989, era uno dei primi birrifici artigianali in Lombardia ed oltre a produrre la propria birra offriva anche un servizio di ristorazione come trattoria. Il locale, ai tempi conosciuto come "Cà de Gos", chiuse nel 2010 per poi riaprire nel 2013 cambiando ragione sociale in "Gos".

Gabriele all'interno del progetto "Gos" si occupava della gestione della sala e dava un supporto al cuoco nella produzione della birra; nel 2016 prese la decisione di uscire dalla società in quanto nacque in lui la volontà di concentrarsi primariamente nella produzione di birra.

Così lui e Stefano, dopo aver frequentato a Padova una Scuola professionale della durata di un anno in cui hanno effettuato anche un tirocinio presso un birrifico artigianale classico, decisero di far partire il loro progetto: un birrifico agricolo.

Nacque così nel 2016 la Società Agricola Pagus S.S. fu poi nel 2017 che si ebbe la prima produzione di birre agricole realizzata utilizzando un piccolo impianto da 150 litri; nel 2019 hanno deciso di fare il passo e di ingrandirsi e oggi il birrifico dispone di un impianto di seconda mano in cui la sala cotta che permetterebbe di produrre 1000 litri a settimana che garantisce il fabbisogno necessario per essere sostenibile a livello economico.

La società vede coinvolti, oltre a Gabriele e Stefano, anche i rispettivi padri; entrambi danno un supporto nelle pratiche che richiedono maggiore dispendio in termini di tempo come: la fase di imbottigliamento, il diserbo meccanico del luppolo, la falciatura dell'erba, etc.

Collaborano poi con un'altra azienda agricola di Rogno per la parte meccanizzata della cura dei campi, in quanto loro non disponendo di un parco macchine attrezzato (aratro, seminatrice automatica, etc.), con il loro supporto non si

vedono costretti a dover fare ulteriori investimenti. Per quanto riguarda invece il luppoletto, essendo un processo molto manuale, reiscano a gestirla luppo pianta erbacea diserbo a mano. non usano macchinari per pulire interfila, ogni anno pianta tagliata a zero.

La Società Agricola Pagus dispone di 8 di ettari di terreno, coltivati prevalentemente a orzo e frumento, contano poi di 500 piante di luppolo suddivise in 6 varietà.

Il luppoletto Pagus è situato nel comune di Darfo Boario Terme, ad un'altezza di 215 metri sul livello del mare. Si tratta di un'area caratterizzata dalla presenza di numerosi microclimi e da una serie di peculiarità che la rendono particolarmente idonea alla coltivazione del luppolo. Una delle contingenze più vantaggiose è la costante presenza di una fresca brezza proveniente dal lago d'Iseo; la presenza del bacino lacustre garantisce inoltre un clima più temperato, evitando che la coltura possa incorrere in un danneggiamento dovuto a temperature invernali eccessivamente rigide.

Il luppoletto è stato creato all'interno di un appezzamento di terreno di proprietà familiare; la struttura del luppoletto è composta di 4 filari distanti 2,5 metri l'uno dall'altro, creati mediante l'impianto nel terreno di circa 24 pali in legno, il cui diametro e la cui altezza sono rispettivamente 20 centimetri e 6 metri. I pali dei filari sono collegati da fili in acciaio, sia in lunghezza che in larghezza, in modo da ottenere una "rete metallica" che avvolge il luppoletto nella sua totalità. Alle estremità nord e sud di ciascun filare sono collocati dei pali inclinati di circa trenta gradi in direzione esterna al campo, ai quali sono ancorati i cavi di sostegno dei filari, in modo tale da impedire il collasso della struttura sotto il peso delle piante al momento del loro massimo vigore vegetativo. Dopo aver curato le prime fasi della crescita con la collaborazione di un agronomo, le piantine di luppolo vengono collocate in ogni filare alla distanza di circa un metro l'una dall'altra. I campi di orzo vengono curati con l'aiuto di una azienda agricola locale; quest'ultima garantisce una lavorazione del terreno nel completo rispetto dell'ambiente, usufruendo unicamente di concimi naturali ed avvalendosi di metodi di lavorazione non invasivi. Una volta effettuato il raccolto, l'orzo subisce una lavorazione della durata di circa 6 mesi ed articolato in 3 fasi: la pulitura, lo stoccaggio ed il riposo; questi tre passaggi contribuiscono a preparare il prodotto e a renderlo ideale per l'ultimo passaggio: la maltazione.

Gabriele e Stefano hanno scelto questi luoghi in quanto sia la Valle Camonica che l'Alto Sebino presentano territori adatti alla coltivazione di cereali di buona qualità da impiegare nella produzione di birre di alto livello.

La birra agricola è un prodotto ottenuto da aziende agricole attraverso la lavorazione del proprio orzo; la differenza principale tra una birra agricola ed una birra artigianale è proprio nella filiera. Mentre la maggior parte dei birrifici artigianali acquista le proprie materie prime da dei fornitori per poi procederne alla trasformazione, un birrificio agricolo coltiva le proprie materie prime garantendo la totale tracciabilità di filiera, questo dà la certezza al consumatore che gli ingredienti siano controllati e di prima qualità. L'idea della birra agricola si rifà alla metodologia di una volta di lasciare la birra inalterata al termine del processo produttivo senza sottoporla ad alcun trattamento a fini conservativi e commerciali; al contrario delle birre "industriali" che vengono sottoposte a pastorizzazione ed eventualmente anche a filtrazione. La pastorizzazione è un

processo di lavorazione che prevede il riscaldamento della bevanda protratto per diversi minuti ad una temperatura di almeno 60°C, ciò consente l'eliminazione dei microorganismi dalla birra stessa, e grazie a questa sorta di "sterilizzazione", la birra risulta essere facilmente conservabile a temperatura ambiente per più tempo, consentendo inoltre di rendere uniformi profumi e sapori del prodotto. Esistono però anche degli effetti negativi legati alla pastorizzazione, le elevate temperature causano la denaturazione di proteine, vitamine e sostanze ossidanti presenti nella birra, andando anche a eliminare completamente i lieviti contenuti in essa che risultano essere la parte "viva" del prodotto. Tutto ciò determina una riduzione del valore nutritivo della birra, privandola anche di elementi benefici alla salute dell'organismo. Il concetto di agribirra è nato nel 2010, quando il decreto ministeriale 212/2010 ha qualificato la birra come un prodotto artigianale di origine agricola; trattasi di una tipologia di birra prodotta all'interno di un'azienda agricola, necessariamente con l'impiego di una percentuale almeno pari al 51% di orzo prodotto da coltivazione propria. Tale introduzione è necessaria per riconoscere il distinguo tra birra artigianale di tipo "tradizionale" e birra agricola (anche agribirra, o birra rurale).

Il birrificio Pagus produce 4 tipologie di birre, disponibili tutto l'anno. La scelta di produrre 4 etichette è motivata dal poter restare coerenti alla filosofia che li ha portati a scegliere di essere un birrificio agricolo: riuscire a seguire personalmente la filiera e la produzione. Oggi sulle 4 ricette base riescono già a garantire una percentuale tra il 75 e l'80% di materie prime prodotte interamente da loro (in base alla normativa vigente come azienda agricola hanno un limite minimo pari al 51%). Per quanto riguarda la Weiiss, invece, da quest'anno riescono già a coprire il 100% della produzione interamente con materie prime di loro produzione. Uno degli obiettivi che questi giovani imprenditori si sono posti nei prossimi anni, è quello di riuscire a soddisfare l'intero fabbisogno della produzione con le proprie materie prime.

Il birrificio vanta un moderno impianto di produzione che permette di controllare tutte le fasi di trasformazione, e che in aggiunta dispone di un contratto energetico certificato che garantisce nella fase di produzione l'impiego di sola energia rinnovabile. Oltre ad avere un occhio di riguardo all'ambiente il Birrificio Pagus pone un focus importante anche sul reimpiego degli scarti della lavorazione dei cereali; per questo porta avanti alcune collaborazioni sia con aziende agricole che le impiega per l'alimentazione dei maiali, che con dei forni artigianali del territorio e per la realizzazione dei propri prodotti utilizzano lo scarto delle trebbie. Un esempio è il progetto che il birrificio Pagus porta avanti con la "Biscotteria Forneria Rinaldi" a Costa Volpino (Via Torrione, 6, 24062 Costa Volpino BG), dove con lo scarto delle trebbie si realizza della farina che viene poi impiegata nella produzione di: grissini, pane (acquistabile presso il forno il mercoledì e il sabato), e durante il periodo natalizio anche di panettoni. Come il forno di Costa volpino, collabora attivamente con il birrificio anche la "Forneria Alimentare Fiorini" di Darfo Boario Terme (Piazza Matteotti 11, Boario Terme, 25047, Darfo Boario Terme), qui lo scarto della produzione del farro viene utilizzato per la produzione di pagnotte.

Hanno scelto come denominazione "Pagus" per richiamare la storia di Rogno, rimanda infatti ai tempi degli antichi romani. La conquista da parte dei romani della valle rientrava nella Guerra Retica voluta dall'imperatore Augusto per debellare la resistenza e le scorribande dei popoli delle Alpi, dopo che Roma

aveva già conquistato buona parte dell'Europa centrale. Nell'anno 16 a.C. le legioni romane guidate dal proconsole Publio Sillio occuparono la Valle Camonica e Rogno (posizionato strategicamente all'ingresso della valle), venne scelto come sede del *Pagus*, ovvero una circoscrizione territoriale rurale accentrata su luoghi di culto locale pagano prima e cristiano poi. Al termine della conquista, la valle divenne una 'Res Publica' autonoma con 'Civitas Camunorum' (Cividate), scelto come forum romano e con grande importanza strategica riservata a Pisogne, Sale Marasino, Cemmo e appunto Rogno. Ai camuni fu concessa autonomia di governo, la cittadinanza romana e furono aggregati alla tribù Querina.



Nel logo, invece, è stato scelto di inserire un cervo per richiamare le incisioni celtiche ritrovate sul "Coren Pagà" (Corno Pagano). Ottomila anni fa, quando l'ultima grande glaciazione europea stava terminando, i primi cacciatori-raccoglitori cominciarono a risalire periodicamente la Valle Camonica inseguendo le loro prede (camosci, cervi, bovini, ecc.). Durante i loro spostamenti avevano bisogno di rifugi sicuri e, sulla falesia di Verrucano Lombardo che sovrasta l'abitato di Rogno, la presenza di uno sperone roccioso staccato dal resto della montagna (Coren Pagà), dava a questi primi gruppi di uomini un ottimo riparo risultando praticamente irraggiungibile per gli animali e inattaccabile dagli uomini. Segni della presenza dell'uomo preistorico sono stati rinvenuti a seguito degli scavi effettuati nel 1991 in questo luogo.

3.3. Territori di dialogo tra montagna, collina e lago: Fonteno, Riva di Solto e Solto Collina

I territori di Fonteno, Riva di Solto e Solto Collina esprimono insieme una continuità territoriale tra i paesaggi montani più elevati di Fonteno, le acque del lago di Riva, i paesaggi più dolci e collinari di Solto.



Elementi di interesse sui saperi e i paesaggi di Fonteno emersi dalle interviste

Fonteno costituisce l'estremità sudoccidentale delle terre alte dialogando con i paesaggi agro-silvo-pastorali di Bossico e della Costa ma in un territorio caratterizzato morfologicamente dalla sua valle morenica e dai fenomeni carsici sotterranei di estrema rarità.

Il territorio di Fonteno, che ci è stato introdotto dal sindaco Fabio Donda con il prezioso supporto di Alessandro Bigoni, presenta aspetti paesaggistici unici scoperti grazie agli incontri e alle escursioni svolte sul territorio, poiché Fonteno si presenta come un territorio tipico di montagna con segni evidenti nel suo paesaggio delle pratiche legate all'attività agro-silvo-pastorale, come l'allevamento, la fienagione, la coltivazione del castagno, un tempo le attività principali dello sviluppo locale e ancora oggi testimoniate da un insediamento diffuso sui versanti con cascine e architetture rurali di particolare interesse paesaggistico che meriterebbero una serie di itinerari per la loro scoperta anche da parte di turisti e visitatori italiani e stranieri.

Il suo toponimo trasmette l'importanza dell'acqua per questo territorio, testimoniato dalla fontana del Coren, così come dagli altri segni della presenza idrografica come le altre fontane presenti a Xino e il torrente della valle della Barca che segna la conformazione del territorio verso il Sebino.

Di particolare interesse le visite condotte sotto la guida di Alessandro Bigoni per comprendere le specificità del territorio e l'intervista con Bortolo Pasinelli,

esperto conoscitore della storia del territorio e autore di numerose pubblicazioni, col quale è stato possibile ricostruire vari aspetti riguardanti sia l'evoluzione storica del comune di Fonteno, sia individuare i luoghi legati ai sapori e ai saperi del territorio.

Il territorio è caratterizzato da una conformazione geomorfologica ad anfiteatro circondata da monti non contraddistinti da elevate altimetrie (si passa da un dislivello collinare minimo di 100 m s.l.m. fino ad arrivare ai 1361 m s.l.m. del monte Torès) e la valle si estende lungo un ampio solco di erosione glaciale di provenienza camuna, indizio dell'azione glaciale, oltre alla presenza di terreni particolarmente prosperi e fertili. Il fenomeno del carsismo è un altro aspetto caratterizzante del territorio di Fonteno e documentato dalla presenza di doline, grotte e laghe, ovvero lunghe e profonde spaccature rocciose verticali, distribuite sul territorio di Fonteno.

Un elemento distintivo del territorio legato all'acqua e al fenomeno del carsismo è l'Abisso di Bueno, ovvero il collegamento naturale tra la Valle Cavallina e il Sebino, che ad oggi supera nella sua totalità i 19 Km di sviluppo. L'intero territorio è percorso longitudinalmente dalla valle a carattere torrentizio detta della Barca, avente inizio sotto il Colèt di Torès e sfociante nel lago d'Iseo in località Zu. Lungo il percorso di questa valle glaciale "sospesa" quando si raccorda lungo il percorso con la principale del Sebino si formano alcune cascate; ai loro piedi si trovano a volte marmitte di evorsione (generate dall'acqua in caduta che attraverso mulinelli produce la rotazione dei ciottoli presenti causando così azione di scavo), e di erosione (dovute all'azione diretta dell'acqua), presenti entrambe nel tratto di valle denominato Goi del Cüc; Pasinelli indica queste cascate di particolare bellezza e meritevoli di una valorizzazione a livello turistico.

Interessante il recupero della toponomastica quale impronta dell'uomo sul territorio e testimonianza della stratificazione dei saperi della comunità di Fonteno. La valle di Fonteno, come tutti i territori dell'Alto Sebino, è caratterizzata dalla denominazione di ogni luogo, bosco, valle, con una grande estensione di boschi e fertili praterie storicamente fonti primarie del sostentamento comunale, ne sono testimonianza le antiche stalle che costellano i colli impiegate per attività legate alla zootecnia. Lo sfruttamento del bosco ha costituito per secoli pratica principale dell'economia locale rurale, c'erano boschi destinati a libero uso dove ognuno poteva tagliarne la legna per uso familiare vietandone però la vendita dell'eccedenza; tutti potevano estirpare alberi novelli di peri, pomi, ciresi (ciliegi), castagne per ripiantarli poi nei propri campi. Pasinelli ci racconta che in località Boèr c'è un vasto prato che nel mese di maggio accoglie la fioritura di narcisi e che sul crinale da Boèr a Torès segnala invece la presenza di un caratteristico sentiero denominato "sentiero delle peonie" in quanto arricchito dalla fioritura stagionale di questi fiori che sbocciano tra le rocce sempre nel mese di maggio. Lungo l'antica mulattiera del Torès possiamo trovare invece grossi castagni monumentali con fusti tra i 3 e i 4 metri, oggi totalmente abbandonata, un tempo la coltivazione dei castagni era elemento fondamentale dell'economia di Fonteno; altra attività che richiama molteplici attori sui pendii dei monti che circondano Fonteno è la raccolta di funghi di cui questi boschi sono ricchi. La coltivazione di cereali era praticata da tutte le famiglie per trarne sostentamento e la macinatura avveniva nelle case private utilizzando piccole peste o presso i mulini di Poltragno, Zu e Panteno in

quanto a Fonteno e a Xino non ne sono mai stati costruiti. Per poter disporre di maggiore terreno coltivabile si estirpavano boschi e si costruivano muri a secco per ricavarne terrazzamenti detti "quasöle o colle" che si possono vedere ancora oggi in località Calchera.

Le interviste condotte a Fonteno hanno rivelato la ricchezza del paesaggio agrosilvopastorale della valle che si estende al suo interno caratterizzata da un insediamento rurale diffuso con antiche cisterne. Inoltre, hanno permesso di riconoscere i caratteri storici degli insediamenti di Fonteno e Xino, con il loro patrimonio diffuso legato ai saperi religiosi lungo le antiche vie.



Esterno cascina dello Stali

Un iconema importante del paesaggio di Fonteno è rappresentato dalle cascine (sulle mappe catastali del 1853 se ne contavano 178), definite da Pasinelli "le perle di Fonteno" che costituiscono segni di pregio storico e ambientale di particolare interesse: si tratta del tegete che è una costruzione di pietra locale di forma rettangolare con stalla sotto e fienile sopra e tetto ad unico spiovente anticamente ricoperto di paglia o vinzèi (bacchettoni con fogliame); la stabula invece aveva il tetto a due spioventi ed era ricoperto di coppi. Altri elementi architettonici legati all'attività agro-silvo-pastorale erano le cisterne, per l'importante raccolta dell'acqua, le santelle, i dipinti devozionali sulle facciate delle dimore e gli oratori o piccolissime chiesette con funzione simbolico-religiosa, e i roccoli, per l'uccellazione. Mentre nei due borghi di Xino e Fonteno gli iconemi importanti sono le fontane e le chiese.

Lungo l'antica mulattiera detta del Torrezzo che si sviluppa per un lungo tratto all'interno del bosco, si incontra la "chiesetta del Santello", la cui edicola fu edificata su di un masso erratico nel Settecento, questa presenta un affresco della Pietà e dei santi Antonio Abate, Mauro, Agostino e Monica. Nel 1875, in porzione frontale rispetto al masso erratico, venne edificata una chiesetta con un piccolo portico e nel 1920 venne poi prolungata e furono costruiti anche la vicina sagrestia e il campanile. Dopo pochi metri possiamo ammirare una delle cascine più antiche e meglio conservate della valle lo "Stali". Una cascina molto

piccola, costruita in modo semplice, era composta da un'unica porta d'entrata dove si trovava la stalla (in cui venivano ospitate le mucche), e un piccolo casinetto dove il mandriano poteva cucinare e produrre il formaggio. Nella piccola costruzione era poi presente un "Ciltero", uno stanzino umido ad involto dove veniva portato a maturazione il formaggio, il tetto era di legname e al di sopra si poggiavano assi e coppi a protezione della copertura.



Cisterna tonda del 1400 presente allo Stali

Gli ambienti presenti all'interno di questi edifici rurali erano spesso limitati e a volte comprendeva solo due ambienti dedicati alle pratiche di allevamento: il fienile e la stalla; quest'ultima aveva una pavimentazione costituita da un acciottolato denominato *res* con un'inclinazione necessaria per permettere lo scolo verso l'uscio dei liquami, che venivano poi raccolti nel *dugàl* (un apposito canale di scolo). Altra struttura tipica sempre presente nelle vicinanze di queste costruzioni era la cisterna, necessaria per permettere agli animali di abbeverarsi, questa poteva avere due differenti conformazioni: una più antica (datata 1490), tonda con involto in pietre di forma conica o a cupola; una più recente (risalente al XVI secolo), con involto di forma rettangolare e molto più capiente. Il rifornimento di acqua era garantito da alcuni canali che raccoglievano dai tetti l'acqua piovana oppure, se presenti nelle vicinanze, dalle sorgenti. Presso la "cascina dello Stali" possiamo ammirarne un esempio ben conservato della profondità 2,5/3 metri, con un diametro di 3,5 metri. È stata costruita manualmente impiegando materiali ricavati sul posto, pochissima calcina per mantenere uniti sassi, la copertura a cono a forma di cupola è stata eretta utilizzando una tecnica particolare nella parte terminale in quanto le pietre sono state poste a "coltello" facendole poggiare l'una contro l'altra per reggere il peso della cupola. Le Cascine erano usate da febbraio/marzo fino a settembre, venivano allevate soprattutto vacche (qualcuno aveva capre e/o pecore), con l'obiettivo di produrre formaggi come: stracchini (molto rinomati), mascherpe, burro e formaggelle. Da giugno a settembre venivano a monticare nella valle di Fonteno circa 1500 bovini, tutte le stalle di altura erano occupate in questo periodo, oggi però sono quasi tutte abbandonate e poche di queste si sono conservate in buon stato (si stima che il 50% siano crollate). Nelle vicinanze del tegete erano presenti solo 2 tipologie di piante da frutto il ciliegio e il noce; in questa zona non venivano coltivati frutteti in quanto l'altimetria non lo

consentiva. Queste piante si trovavano in qualche cascina in quanto erano utili al sostentamento degli allevatori quando usavano questi spazi per monticare. Un altro esempio di stalla tipica di questa valle è quella conosciuta con il toponimo di "Dis", era una delle stalle più famose della valle, era a stabula ed era molto grande.

Presso diverse località di Fonteno (Caol, Noal, Fedrighino), erano presenti diversi castagneti caratterizzati dalla presenza di esemplari secolari, in questi territori nel 1800 si ricavavano mille quintali di castagne. Lungo l'antica mulattiera del *Torès* possiamo trovare grossi castagni monumentali con fusti tra i 3 e i 4 metri, oggi totalmente abbandonata, un tempo la coltivazione dei castagni era elemento fondamentale dell'economia di Fonteno che richiama molteplici attori sui pendii dei monti che circondano questa zona. La valle di Fonteno è caratterizzata da una grande estensione di boschi e fertili praterie storicamente fonti primarie del sostentamento comunale, ne sono una testimonianza le antiche stalle che costellano i colli impiegate tempi addietro per attività legate alla zootecnia. In particolare i pascoli del *Monte Torès* e *Dos del Cap* hanno avuto una rilevanza particolare in quanto erano ad uso pubblico, troviamo testimonianze della loro regolamentazione negli Statuti Comunali del 1539 e del 1675. Gli Abitanti dei paesi e delle caschine circostanti potevano raccogliere gli Strami e la legna secca per utilizzarla a livello domestico.

Con lo scadere delle licenze i boschi venivano tagliati e il conduttore del terreno non era autorizzato ad estirpare le piante da frutto selvatico che qui erano cresciute spontaneamente (come pomi e peri), infatti questi erano lasciati agli abitanti che potevano sradicarli e piantarli nelle proprie abitazioni. L'utilizzo dei prati e dei pascoli era riservato in primo luogo agli abitanti del Comune e successivamente anche a forestieri che disponevano di possedimenti sul territorio comunale; quando era concesso il pascolo non era a titolo gratuito ma era previsto il pagamento di una tassa per ogni animale posseduto che pascolava sui terreni. Durante il periodo estivo c'era la possibilità di "caricare sul monte " gli animali, chi prendeva in affitto il terreno per il periodo interessato poteva utilizzare la *Stalla di Torès* con obbligo di fare la mandria vicino alla cima del monte e mantenere la pozza d'acqua adibita ad abbeveratoio in buone condizioni; il pagamento dell'affitto avveniva in un'unica soluzione il giorno di San Michele (il 29 Settembre); secondo antica tradizione l'affittuale doveva contribuire ogni anno ai primi di Agosto *un peso di butirro fresco* (formella di burro), ai parroci di Solto e di Esine. Lo sfruttamento del bosco ha costituito per secoli pratica principale dell'economia locale rurale, c'erano boschi destinati a libero uso dove ognuno poteva tagliarne la legna per uso familiare vietandone però la vendita dell'eccedenza; tutti potevano estirpare alberi novelli di peri, pomi, ciresi (ciliegi), castagne per ripiantarli poi nei propri campi. Un'altra attività economica che interessava queste zone, era la produzione di carbone. Ogni circa 20/25 anni, con lo scadere delle gestioni degli appalti legati alla concessione dei boschi, gli alberi venivano abbattuti e con il legname ricavato veniva prodotto e venduto carbone che veniva impiegato nell'industria del ferro presso le acciaierie del territorio che si trovano sul lago d'Iseo e in Val Camonica. Per produrre *carbone* e *calce* tramite le *calchere* (forno di origine antica che aveva lo scopo di creare la calce formato da una struttura di sassi quadrati resistenti al calore), era necessario essere possessori di licenza; era invece concesso a tutti fare *patuzzo* senza l'utilizzo di zappe o ranzette. La carbonatura della legna avveniva su

appositi spiazzi ricavati nel bosco detti *arali (ra)*, dove veniva innalzato il *poiat* dal quale si ricavavano normalmente 15 sacchi di carbone; ogni *poiat* richiedeva per poterlo alimentare la presenza costante di due carbonai per quattro giornate



Distesa di narcisi in località Boèr



Esempio di peonia

La valle Fonteno a livello morfologico e naturalistico si caratterizza per essere contornata da colli che in posizione semi sferica si raccolgono con un'apertura verso il lago, l'altimetria si attesta intorno ai 1100/1300 metri slm; queste peculiarità si manifestano poi anche con risvolti nella flora endemica. Pasinelli ci racconta che lungo i pendii del Colle Boario (in località *Boèr*), si snodano anche dei sentieri percorribili con facilità in cui possiamo trovare nei mesi di maggio la fioritura di narcisi e che sul crinale da *Boèr* a *Torès* segnala invece la presenza di un caratteristico sentiero denominato "sentiero delle peonie" in quanto arricchito dalla fioritura stagionale di questi fiori che sbocciano tra le rocce sempre nel mese di maggio.

L'interesse ambientale e scientifico in questi territori si declina poi anche da un punto di vista speleologico.

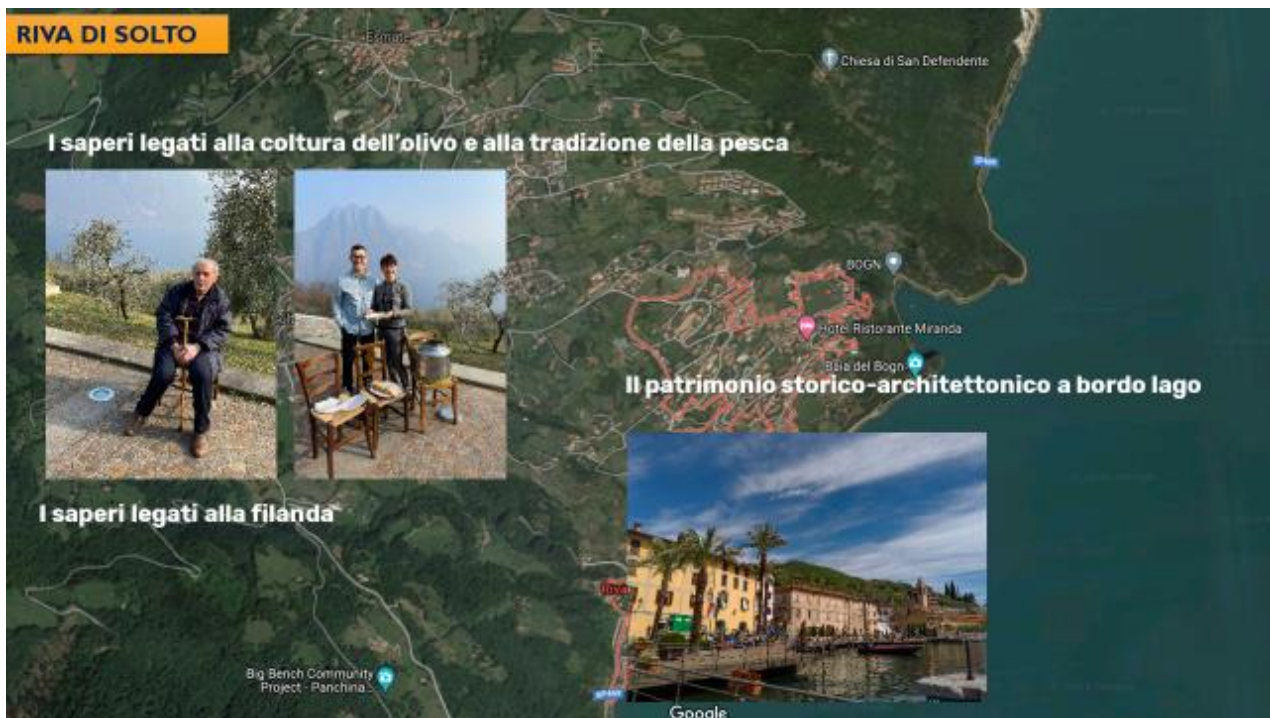
A Fonteno possiamo trovare un endemismo anche sotto terra caratterizzato da fenomeni di carsismo, l'esempio per eccellenza è caratterizzato da "*Buono*" *l'abisso di Fonteno*. La forma della valle di Fonteno presenta una caratteristica struttura somigliante ad un anfiteatro, i confini trovano delimitazione sicura grazie alla presenza dei monti circostanti non contraddistinti da elevate altimetrie (passiamo da un dislivello collinare minimo di 100 m s.l.m. fino ad arrivare ai 1361 m s.l.m. del monte *Torès*).

La valle appartiene alla sponda nord-occidentale dell'Alto Sebino, e si estende lungo un ampio solco di erosione glaciale di provenienza camuna; indizio dell'azione glaciale, oltre alla presenza di terreni particolarmente prosperi e fertili, sono i depositi morenici che si trovano nelle località di *Costa*, *Conca di Vister-Tuf*, *Caöl* e *Noàl*. A rafforzare la testimonianza dell'invasione di questa lingua glaciale è la presenza di massi erratici trasportati in questi luoghi dai movimenti del ghiacciaio; grossi esemplari erano presenti sia in località *Costa* che nel bosco sottostante la *Conca del Tuf* (*Tuf* toponimo significante "Grosso masso"). Il fenomeno del carsismo è invece documentato dalla presenza di doline, di grotte e di laghe, così distribuite sul territorio di Fonteno: Doline (depressioni concave con fondo piatto o a pozzo), sul *Dos de Grom*, alla *Fopèla* e su *Dos de Bresàna*; Laghe (lunghe e profonde spaccature rocciose verticali con

pareti che distano da pochi centimetri a oltre un metro), sono presenti in località *Rossa e Bresàna*; Grotte (esempi di carsismo sotterraneo), sono: la *"Büs dei Lader"* in località *Fornei*, la *"Büsa del Montanér"* in località *Montanér* e la *"Taberna del Ronchèl"* in località *Ronchèl*.

La scoperta dell'Abisso della valle di Fonteno noto come *"Abisso di Bueno"* risale ormai a circa 15 anni fa, questo fenomeno carsico costituisce un collegamento naturale tra la Val Cavallina e il Sebino. Era il 2005 quando il gruppo speleologico Valle Imagna Cai-Ssi individuò questa vasta zona carsica che si estende dal lago d'Endine al lago d'Iseo, l'anno seguente gli speleologi del "Progetto Sebino" si accorsero che nella valle di Fonteno da una fessura della roccia fuoriusciva dell'aria particolarmente fredda indice di un potenziale fenomeno collegato al carsismo. Le operazioni di esplorazione condurranno poi alla scoperta di quella che è considerata la grotta più estesa della bergamasca e tra le prime venti d'Italia per lunghezza. Durante il periodo in cui venne scoperto il *"Sifone Smeraldo"* (che conduce a un dislivello di 451 mt), vennero mappati saloni di dimensioni imponenti che arrivano a superare i 100 metri di profondità. Nel 2007 il progetto ottenne il patrocinio dall'Ente Regionale Speleologico Lombardo permettendo così l'avanzamento delle esplorazioni per gli anni successivi, durante i quali vennero aperte nuove vie, scoperti nuovi percorsi e venne anche messa in sicurezza la zona per impedire l'accesso non monitorato ad esterni per motivi sia di sicurezza che conservazione e tutela delle biodiversità presenti. L'ultima scoperta risale all'agosto del 2011 quando finalmente i sommozzatori riuscirono a mappare, segnare e verificare nuove grotte così che ad oggi l'"Abisso Bueno Fonteno" supera nella sua totalità i 19 Km di sviluppo. Qui sono state trovate enormi gallerie perfettamente circolari (con diametri di 6 metri con portate d'acqua enormi), attraverso queste strutture passa acqua che alimenta da un lato il lago d'iseo e dall'altro la Val Cavallina. L'avvocato Bigoni ci racconta di una leggenda che narra che, in un lontano passato, una barca sparita sul lago di Endine fosse stata ritrovata sul lago d'Iseo; questo fenomeno era stato possibile grazie ai fenomeni carsici. All'interno di questi cunicoli si possono trovare spazi talmente ampi nelle cui grotte potrebbe essere contenuto il duomo di Milano.

Un altro elemento distintivo di Fonteno è la piccola chiesa di Xino non è sempre stata intitolata a San Carlo, inizialmente nel centro del paese venne edificata una piccola chiesetta devota a San Rocco, con gli anni questa andò in decadimento fino a quando non venne venduta nel 1600 e con i ricavi venne costruita l'attuale. Questa chiesa è affiancata da un campanile del 1700 che venne sopraelevato nel 1915; si tramanda che questo Oratorio fu costruito per un voto fatto come voto per lo scampato pericolo di epidemie di peste molto frequenti ai quei tempi. La celebrazione religiosa che a Fonteno è maggiormente sentita e quella legata a San Carlo. Questa ricorrenza si celebra il 4 Novembre e solitamente prevede 3 giorni di festa in cui si porta in processione la statua di San Carlo, si celebrano funzioni religiose, ci sono cene tipiche a base di prodotti locali (come casoncelli, trippa, etc.), si possono acquistare beni di consumi dai banchi dei mercatini e solitamente la sera vengono fatti anche giochi pirotecnici.



Elementi di interesse sui saperi e i paesaggi di Riva di Solto emersi dalle interviste

Riva di Solto esprime nel suo nome la sua specificità nella rete delle terre alte: la disposizione lungo il lago (insieme a Castro, Lovere e Costa Volpino) e dunque una cultura che trova nel Sebino la sua principale fonte identitaria così come produttiva, per l'antica tradizione della pesca e la coltivazione degli ulivi che possono crescere grazie al clima mite lacustre.

Il territorio di Riva di Solto, che è stato introdotto dalla sindaca Nadia Carrara, con il prezioso supporto di Daniela Strauch, presenta aspetti paesaggistici unici scoperti grazie agli incontri e alle escursioni svolte sul territorio.

In primo luogo, emerge la conformazione naturalistico-ambientale del territorio che dalla collina degrada verso il lago, fino all'anfiteatro naturale del Bögn, una magnifica conformazione di faraglioni a strapiombo sul lago che celano piccole baie e spiagge di ghiaia. A ciò si aggiungono gli aspetti storico-culturali, come gli elementi architettonici ed artistici di pregio presenti nel suo borgo in riva al lago, di cui rimane testimonianza grazie alla torre medievale, per poi passare ai vicoli che scendono dalla valle al lago, seguendo il corso di ruscelli interrati, al palazzo della famiglia Martinoni.

Un altro elemento emerso riguarda la duplice identità della comunità rivolta al versante con le sue frazioni [Gargarino, Zorzino], grazie alle particolarità geologiche che hanno consentito l'apertura delle cave di marmo e cemento, e la coltivazione dell'ulivo, ma rivolta anche al lago, con l'attività di pesca che ha caratterizzato il paese per tutta la sua storia e che oggi costituisce un'attività praticata solo per uso familiare.

Di estremo interesse l'intervista condotta con il signor Carlo Zenti che ha raccontato i saperi legati al territorio di Riva di Solto, specialmente legati alla coltura degli ulivi e alla pesca. Le peculiarità della zona lacustre mantengono l'atmosfera molto mite favorendone la coltivazione. Ve ne sono quattro qualità: Pendolino (olio più pregiato ed importante per l'impollinazione), Leccino (è un ibrido creato dai botanici che non ha tutte le caratteristiche del più buono Pendolino. È il più bello, più carico di foglie belle verdi e resiste al freddo fino a -

13°. Il Leccino è la qualità più diffusa, e viene anche utilizzato come ornamento), Frantoio (il più scarso di vista, prende malattie molto facilmente e ha dei nodi secchi che fanno seccare i rami. Resiste al freddo fino a -11°), e Muraiolo (il più scarso, di difficile la raccolta e dà frutticini molto piccoli). In passato, quando si viveva di agricoltura, la pianta veniva tenuta molto alta ed integrata con alte colture: sotto c'era la vite, e ancora più in basso il foraggio per le mucche. Veniva posizionata una sorta di sacca sotto ai rami detta ol "taschet" su cui cadevano le olive che venivano poi raccolte a mano, usando scale a pioli fino a 10 metri. Oggi sono molto più basse, si scuotono - anche con mezzi pesanti - e le olive vengono raccolte attraverso l'utilizzo di reti posizionate sotto le piante. Si produceva anche l'orto sotto e si scambiava l'olio con il vino. La coltura degli olivi aveva altresì portato alla creazione di un frantoio in fondo al paese, andando verso Tavernola, dietro alla chiesa di San Rocco, che poi è diventato abitazione e ora non esiste più. Al suo posto è stato costruito un complesso residenziale chiamato "L'Antico Oleificio" in ricordo dell'antico uso. Con il vecchio frantoio non c'erano le centrifughe che separavano l'olio dall'acqua: attraverso l'uso di una cassa si toglieva l'olio, poi c'era l'olio cosiddetto "di seconda", poi il terzo olio detto "olio dell'inferno" che serviva per le lampade. La pesca era un'attività importante nel passato che vedeva la presenza di tre o quattro pescatori di professione. I saperi si trasmettevano di generazione in generazione. Sul porto c'erano le tavole di canneti piene di alborelle che venivano seccate al sole e poi vendute a chilo o a mezzo chilo; venivano poi mangiate crude o con la frittata. Oggi però le alborelle non si vedono più; ci sono soltanto pesci siluro che mangiano dieci chili di pesce al giorno. Sardine: lungo la strada Riva-Zorzino è stata posizionata una canna per pescare le sardine che vengono poi essiccate e messe sott'olio, con un tempo di conservazione che raggiunge i due anni. In passato c'erano degli archetti di legno fatti a mezzaluna attaccati fuori dalle abitazioni su cui posizionavano le sardine con la pancia aperta all'insù per farle seccare. Quando si pescava a Riva di Solto si usavano reti molto particolari: 1. "Sacolot": facevano un giro sul lago e a distanza di 50 metri, uno da una parte e uno dall'alto, prendevano moltissimi peschi: cavedani, alborelle, lucci, sardine; 2. "Regagna": era una rete lunga con i sugheri che andava in fondo al lago: vi entravano i pesci e non riuscivano più a tornare indietro. La rete veniva tinta con le bucce di castagne proprio perché conteneva il tannino, un acido scuro e resistente che non perdeva il colore.

Anche le castagne sono sempre state un alimento importantissimo per il territorio di Riva di Solto e dei suoi abitanti. Venivano fatte bollite, arrosto, al cartoccio per tutto l'anno. Il signor Zenti ci racconta che egli stesso coltivava 120-130 quintali di castagne e che partivano da Riva di Solto, insieme anche ad altre persone di Solto Collina e Fonteno, con i barconi per venderle; il mercoledì c'era infatti il mercato a Iseo in cui scambiavano castagne con il granoturco. Veniva usato il barcù, imbarcazione a vela: al mattino sfruttava il vento della Valle Camonica e al pomeriggio sfruttava l'aria della bassa per ritornare su. Il naet era un'altra tipica imbarcazione in legno. Il signor Zenti fornisce alcune informazioni legate ai venti: Vet è il vento del mattino che viene da Lovere, l'Ora è il vento del giorno che fa sì che alle 13 sia freddo anche se c'è il sole e così il lago s'increspa d'argento. Per una promozione turistica in chiave sostenibile del territorio di Riva di Solto, sarebbe particolarmente interessante recuperare i

saperi legati alle tre attività, per l'esperienza legata alla terra (ulivo), al lago (la pesca), ai boschi (castagni), anche attraverso itinerari panoramici.



Francesco Zenti e Carlo Zenti nei terreni della tenuta Martinoni

Durante l'intervista a Francesco e Carlo Zenti abbiamo avuto modo di raccogliere alcuni importanti saperi legati alla coltura dell'olivo. Ogni produttore ha la propria metodologia, ma il segreto secondo la loro esperienza, sarebbe quello di potare lasciando 3/4 "branche" a un'altezza non troppo elevata e permettere a una cima verde di spingere verso l'alto; questo approccio permette al sistema linfatico di operare in maniera adeguata e di alimentare così solo le parti pronte ad accogliere le gemme che poi matureranno in frutto. Lasciare una "chioma" non troppo folta permette alla pianta di ricevere luce fino ai rami più bassi così che anche questi possano produrre al meglio. Fino a sessant'anni fa, racconta Zenti, solo a Riva e Zorzino c'erano olivi, a Solto Collina non ce n'erano. Le peculiarità della zona lacustre mantengono l'atmosfera molto mite favorendone la coltivazione. Le principali qualità caratteristiche della zona sono Leccino, Frantoio, Pendolino e Muraiolo. La raccolta avviene nei mesi di ottobre, novembre e dicembre. La resa dipende dalla quantità: da un quintale di olive si producono, ad esempio, ventidue litri di olio. "L'olio dell'Alto Sebino è il migliore di tutto il mondo: siamo vicino alle montagne e il sottosuolo ha delle terre leggere non calcaree", afferma orgogliosamente Zenti. In passato, quando si viveva di agricoltura, la pianta veniva tenuta molto alta; sotto c'era la vite, e ancora più in basso il foraggio per le mucche. Veniva posizionata una sorta di sacca sotto ai

rami detta ol "*taschet*" su cui cadevano le olive che venivano poi raccolte a mano, usando scale a pioli fino a 10 metri.

Oggi sono molto più basse, si scuotono - anche con mezzi pesanti - e le olive vengono raccolte attraverso l'utilizzo di reti posizionate sotto le piante. Si produceva anche l'orto sotto e si scambiava l'olio con il vino.

La rogna dell'olivo è una infezione di origine batterica, causata dal batterio *Pseudomonas savastanoi*, diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo. È una malattia che le piante contraggono attraverso ferite causate ad esempio da potature, grandine, gelate, vento o dalla pratica della abbacchiatura. I batteri che penetrano nelle lesioni, dopo un periodo di incubazione di 30-90 giorni, proliferano causando deformità tumorali a carico degli organi colpiti e da lì si spostano nella pianta attraverso i tessuti vascolari. La rogna dell'olivo porta ad un indebolimento della pianta che si ripercuote sulla sua produttività in termini di olive prodotte. Se l'infezione viene contratta da piante giovani oppure malate, il batterio può portare anche alla morte dell'intero olivo. Climi miti e umidi favoriscono l'infezione in quanto il batterio che vive sulla superficie delle piante si diffonde attraverso il film liquido raggiungendo le ferite causate dal vento o dalla pioggia. Ma può penetrare anche attraverso gli utensili utilizzati per la potatura o ancora tramite gli insetti come vettore. È questo il caso della mosca dell'olivo, in grado di trasmettere il batterio tra una pianta e l'altra. La rogna dell'olivo è una malattia che si conosce fin dal passato ma contro la quale ci sono poche armi a disposizione, la difesa è basata su misure preventive ed agronomiche. Come per tutte le altre malattie di origine batterica, non esistono interventi curativi specifici: i prodotti a base di rame non sono in grado di debellare il microrganismo patogeno una volta entrato nella pianta.

Gli olivi si adattano a quasi tutte le tipologie di terreno (tranne per quelli fangosi, umidi e ristagnanti), crescono anche sulla roccia basta in fatti una piccola quantità di terra che permetta di formare il ceppo che alimenta la chioma. Oltre che alle temperature rigide, l'olivo ha ottime capacità di resistenza anche alla siccità, il nemico principale però per questa pianta è il gelo che si protrae per lunghi periodi.

Un altro antagonista, soprattutto nei periodi estivi, è poi la grandine che meccanicamente riduce la produzione andando a far cadere i frutti non ancora maturi; d'altro canto i frutti che riescono a portare a termine la maturazione sono maggiormente gonfi e in proporzione riescono quasi ad eguagliare in quantità di prodotto mancante dalle olive cadute.

Il signor Zenti proviene da una famiglia di agricoltori e allevatori, il padre coltivava 35 mila metri di terreni e aveva cresciuto 9 figli (lui era il minore), ci racconta che nonostante fossero poveri non hanno mai patito la fame. Come il padre, il signor Carlo ha sempre coltivato olivi in questo territorio (ormai per quasi 60 anni), da quanto la famiglia ha acquisito il terreno che conducono ancora oggi. Questo terreno ha un'estensione che giunge fino all'inizio del paese, e conta un totale di 700 piante (300 erano già presenti quando subentrarono); erano presenti anche vigneti che sono stati poi tagliati in fase successiva per poter dar spazio ad altre piante di olivo. Zenti ci racconta che in passato le famiglie vivevano primariamente di agricoltura ed era tradizione utilizzare ogni spazio del proprio campo, non era anomalo infatti trovare ai piedi delle piante di vite anche ortaggi utili per poter alimentare le famiglie (come fagioli, zucchine, patate, etc.), e per poter ricavare anche qualche profitto vendendo le rimanenze. In

questi campi tra le varie piante si coltivava e si raccoglieva anche il foraggio per poter alimentare il bestiame, quasi tutte le famiglie tenevano 1 o 2 mucche per poter produrre latte e formaggi (anche questi da poter consumare e commerciare)

Francesco Zenti, figlio di Carlo Zenti, ci ha raccontato la visione delle generazioni attuali che ha raccolto il testimone dai loro padri. Oggi Francesco gestisce il terreno della tenuta che appartiene al conte Paolo Martinoni, il proprietario risiede a Milano e ha affidato a loro la gestione di questi appezzamenti. La conduzione dei questi terreni in gran parte avviene ancora come 60 anni fa (quando erano il padre e lo zio a gestirlo), oggi sicuramente hanno a disposizione qualche strumento utili nell'agevolare la meccanica del lavoro ma l'impegno e le difficoltà sono rimaste pressoché immutate. La produzione inizia a marzo con la potatura, c'è poi la falciatura che avviene nel periodo estivo tra maggio e luglio, per poi passare alla raccolta tra settembre e fine novembre. Carlo decise circa 30 anni fa di subentrare nell'attività di famiglia, quando venne a mancare lo zio e gli lasciò in gestione anche la piccola azienda agricola dove c'erano 5 mucche impiegate nella produzione di latte e formaggi. Oggi solo lui e il padre gestiscono questa coltivazione che conta circa 1.000 piante di olivo, hanno a disposizione alcuni macchinari che li agevolano nella raccolta ma trasportano ancora "a spalle" le ceste; una volta raccolte le olive ogni due giorni portano i frutti a macinare presso i frantoi. 50 anni fa la raccolta iniziava "tardi" dopo l'8 dicembre in seguito alle celebrazioni dell'immacolata Concezione. C'era freddo e molto spesso aveva già nevicato, la comunità era solidale e si riuniva per dare una mano; si accendeva un fuoco per scaldarsi e ogni membro della famiglia aveva il proprio ruolo: le donne raccoglievano le olive dal terreno e gli uomini si occupavano dei frutti sulle chiome impiegando alte scale che arrivavano anche a 6/7 metri di altezza.

Il Signor Zenti ci racconta che c'era un frantoio in fondo al paese, andando verso Tavernola, dietro alla chiesa di San Rocco, che poi è diventato abitazione e ora non esiste più. Al suo posto è stato costruito un complesso residenziale chiamato "L'Antico Oleificio" in ricordo dell'antico uso. Con il vecchio frantoio non c'erano le centrifughe che separavano l'olio dall'acqua: attraverso l'uso di una cassa si toglieva l'olio, poi c'era l'olio cosiddetto "di seconda", poi il terzo olio detto "olio dell'inferno" che serviva per le lampade.

Abbiamo poi avuto la possibilità di incontrare un'altra famiglia che in questi territori ha deciso di raccogliere la sfida e di coltivare olivi.



Daniele Martinelli e il figlio Luca Fusari

Daniela Martinelli ci ha raccontato che il padre, originario di Leffe, comprò 2 lotti di questo terreno in cui erano già presenti delle cascine; quando gli altri proprietari vennero a conoscenza della non edificabilità di questa zona (a causa di alcuni vincoli geologici), decisero di vendere le loro porzioni alla loro famiglia. Oggi dispongono di un appezzamento di 20 mila metri quadri in cui sono presenti 250 piante di olivo; Daniela da bambina aveva avuto la possibilità di trascorrere qui le sue estati e nel '95 ha deciso di trasferirsi stabilmente qui. Daniela e la famiglia negli ultimi anni hanno deciso di produrre autonomamente, nel proprio tempo libero, il proprio olio. Analogamente al racconto degli Zenti, ci spiegano che la produzione parte in primavera con la potatura (in questo processo vengono supportati da un giardiniere), prosegue poi l'attività con la cura delle piante effettuando trattamenti specifici per prevenire le malattie, a ottobre iniziano poi la raccolta che riescono a concludere nei 3/4 weekend successivi anche grazie all'aiuto di amici e parenti, per quanto riguarda invece la spremitura si appoggiano a un frantoio di Sulzano.

Una seconda attività importante per Riva di Solto era la pesca. C'erano tre o quattro pescatori di professione che vivevano esclusivamente di pesca e i saperi si trasmettevano di generazione in generazione. Attualmente purtroppo nessuno di questi pescatori è in vita. Sul porto c'erano le tavole di canneti piene di alborelle che venivano seccate al sole e poi vendute a chilo o a mezzo chilo; venivano poi mangiate crude, essiccate e/o in frittata. Oggi però le alborelle non si vedono più ci sono soltanto pesci siluro che mangiano dieci chili di pesce al giorno. Lungo la strada Riva-Zorzino è stata posizionata una canna per pescare le Sardine, queste poi che vengono essiccate e messe sott'olio, con un tempo di conservazione che raggiunge anche i due anni. In passato c'erano degli archetti di legno avevano una forma a mezzaluna, venivano appesi all'esterno dalle abitazioni e su di essi si posizionavano le sardine per farle essiccare. Un tempo c'erano alcuni uomini che erano pescatori di professione, c'era poi una donna che tutte le mattine si recava a vendere il pesce arrivando a piedi fino al lago di Endine; questa attività era svolta in giornata e la occupava quotidianamente. Quando si pescava a Riva di Solto si usavano reti molto particolari: "Sacolot": facevano un giro sul lago e a distanza di 80 metri, uno da una parte e uno dall'alto,

prendevano moltissimi pesci: cavedani, alborelle, lucci, sardine; “Regagna”: era una rete lunga con i sugheri che andava in fondo al lago: vi entravano i pesci e non riuscivano più a tornare indietro. La rete veniva tinta con le bucce di castagne proprio perché conteneva il tannino, un acido scuro e resistente che non perdeva il colore.

Una terza attività importante è legata ai castagni. La porzione di bosco dove oggi il nostro sguardo si posa su rovereti e arbusti un tempo era coltivato a castagni. Le castagne sono sempre state un alimento importantissimo per il territorio di Riva di Solto e dei suoi abitanti. Venivano fatte bollite, arrosto, al cartoccio per tutto l’anno. Il signor Zenti ci racconta che egli stesso coltivava 120-130 quintali di castagne e che partivano da Riva di Solto, insieme anche ad altre persone di Solto Collina e Fonteno, con i barconi per venderle; il martedì c’era infatti il mercato a Iseo in cui scambiavano castagne con il granoturco. Veniva usato il barcù, imbarcazione che aveva la vela e che potevano portare carichi fino a 100 quintali; al mattino sfruttava il vento della Valle Camonica e al pomeriggio sfruttava l’aria della bassa per ritornare su. Il naet era un’altra tipica imbarcazione in legno. Il signor Zenti fornisce alcune informazioni legate ai venti: Vet è il vento del mattino che viene da Lovere, l’Ora è il vento del giorno che fa sì che alle 13 sia freddo anche se c’è il sole e così il lago s’increspa d’argento. *“La bellezza del lago però è alla sera, quando c’è la luna che si rispecchia.* Per godere appieno della bellezza del lago, afferma Zenti, si deve andare alla panoramica di San Defendente.

Una località che ancora oggi conserva il toponimo originario legato all’acqua è la località Doana (Dogana), qui quando il mondo si spostava ancora sull’acqua, c’era il punto di arrivo delle merci di scambio che provenivano da Iseo e Paratico che da qui poi venivano prima controllate e poi commerciate nei dintorni.



Antica filanda presente sulla strada verso il Bogn

La storia produttiva di Riva di Solto è legata anche alla filatura. In passato c’erano quattro filande: la filanda Zenti: è l’unica che ha continuato fino a 30 anni fa. È diventata un filatoio meccanico moderno che ha chiuso negli anni ’90; la filanda sull’acqua, di fronte al palazzo Martinoni sul lago; la filanda al parco Martinoni

verso la valle di San Rocco; la filanda nel palazzo Camplani: ci sono immagini con il comignolo della filandina. Sul porto c'erano i cestoni per i bachi da seta che si nutrivano delle more di gelso e dei "moroni" (mur) bianco e nero che però non si trovano più. Il lavoro della filanda, afferma Zenti, era principalmente femminile; c'era solo un uomo o due per la manutenzione mentre le donne di Riva di Solto che ogni mattina partivano per andare a lavorare in filanda erano 60-70. La moglie del signor Zenti quando aveva circa 13 anni lavorò presso una di queste filande facendo la *techera*, il suo compito era quello di appendere le aste con il filato; queste strutture sono state attive a pieno regime fino a circa 50 anni fa dopo questa data il processo è cambiato e si è meccanizzato.

Se passiamo all'importanza del patrimonio architettonico di Riva di Solto, nel centro abitato potremmo parlare di museo diffuso, che funge da scrigno e ci riporta nella storia in un periodo medioevale.



Torre nigra



Daniela Strauch presso l'imbocco di un vicolo

Nella parte orientale del paese, verso la Valle Camonica, possiamo subito scorgere un esempio rappresentativo di questo museo diffuso ovvero la Torre nigra (risalente al 12° secolo), questa ci aiuta a capire meglio come fosse conformato il comune durante quel periodo. Questa torre è stata realizzata impiegando materiali locali, come l'argillite, e ricopriva una funzione difensiva si può evincere sia dalle finestrelle a feritoia che dalla sua posizione che affaccia sul lago; l'ingresso della torre era alle spalle e avveniva tramite una porticina che era posta a un livello superiore rispetto alla strada, per poter raggiungere l'apertura veniva utilizzata una scala che veniva fissata tramite dei fori presenti ai lati. Oltre che alla sua funzione difensiva era utilizzata anche come avamposto di avvistamento per monitorare gli eventuali accessi provenienti dal lago. Adiacente alla torre nigra scorreva il torrente Terlera (ora interrato), fungeva da sbarramento naturale della porzione ad est del paese; qui possiamo trovare anche dei resti della cinta muraria che venne eretta tra il 12° e il 13° secolo. La collina che si ergeva a Nord fungeva da protezione naturale, a sud invece con funzione analoga vi era il lago. Altri edifici di interesse storico architettonico all'interno del borgo medioevale sono la Chiesa San Nicola: la tradizione orale vorrebbe la chiesa presente sul territorio di Riva di Solto già dal 1055. Sicuramente un nuovo edificio venne edificato nel XVI secolo, vi fu poi una

rivisitazione nell'800 edificata. L'edificio fu affrescato nel 1630, mentre la facciata fu realizzata un secolo successivo su progetto dell'architetto Bernardo Fedrighini. Nel 1880 l'aula fu ampliata con l'aggiunta di due navate laterali, e dei nuovi decori. All'interno sono presenti altari con marmi policromi realizzati dalla bottega dei Selva Comacini.

Inoltre, ricordiamo Palazzo Martinoni, villa monumentale con facciata a lago decorata e coronata da un alto frontone dove è presente lo stemma dei conti. La villa ha pianta ad U con portico su colonne in pietra e volte a crociera. All'interno saloni con soffitti a cassettoni in legno massiccio e sulle pareti alti dossali in noce; caminetti in pietra scolpita; scalone con finissima ringhiera in ferro battuto. Subito dopo la strada una bella darsena in stile liberty con balaustra in pietra e leggiadre ringhiere in ferro battuto congiunge la villa al lago d'Iseo.

L'oratorio di San Rocco è posto sulla strada a sud del centro di Riva. La facciata, oggi in parte compromessa dalle integrazioni in cemento, si caratterizza nella porzione inferiore per una soluzione tardo-rinascimentale (1530). Una trave si imposta su quattro pilastri sostenuti da plinti in pietra di Sarnico dando vita a due grandi finestroni posti ai fianchi del portale. L'interno è ad aula unica, con presbiterio absidato e un altare di marmo del XVIII secolo dotato di una preziosa tela con La Pietà e i santi Rocco e Sebastiano. I gradini del presbiterio e della mensa sembrano di altra fattura, più pregiata, forse riconducibile ai modi dei Selva.

La volta dell'aula, interamente dipinta, poggia su un sobrio cornicione scandito da paraste; si tratta di una finta architettura, quasi una quinta teatrale, che ha lo scopo di creare l'illusione del cielo popolato da angeli reggi insegne, drappi e oggetti come il cappello e il bastone di san Rocco, l'ancora della Speranza, l'ostensorio della Fede.

Le prime abitazioni presenti nel borgo hanno una datazione che si attesta tra il 1100 e il 1200, erano posta a bordo strada nella prima sezione del paese antistante la riva del lago; con lo sviluppo urbanistico vennero poi erette le case della fascia posteriore.

La parte più antica del borgo è proprio quella che affaccia al lago, un tempo queste abitazioni prevedevano un solo piano, con i secoli successivi caratterizzati dalla prosperità portata dalla dominazione veneta vennero alzati anche i piani superiori voltando i vicoli si poté così costruire sfruttando le altezze, nacquero così le case torri (oggi all'interno dell'abitato possiamo leggere le tracce dei resti di almeno 4 case torri inglobate nelle abitazioni).

Il borgo era attraversato, oltre che dal Terlera, da almeno altri torrenti che scendevano dalla collina; gli attuali vicoli sono i lasciti dei loro alvei ora interrati, il paese era chiuso naturalmente da uno di questi anche ad Ovest nella parte d'accesso al paese.



Oratorio di San Rocco



Palazzo Martinoni

SOLTO COLLINA



Elementi di interesse sui saperi e i paesaggi di Solto Collina emersi dalle interviste

Solto Collina si colloca su una sella di depressione laterale della conca Sebina, nella posizione in cui la colata del ghiacciaio camuno trovava via di uscita verso la Val Cavallina lasciando testimonianze glaciali interessanti come morene e colline molto allungate. Si trova in una posizione geografica splendida e in collina, protetto alle spalle dalla morfologia del terreno, prospiciente il lago. Sul sagrato della Parrocchiale si abbraccia il lago, Montisola con le montagne, la Corna trenta passi con la cuspidè trilobata. Dal colle a est, dove si trova l'oratorio di San Defendente, si vede l'Adamello. Esmate è il luogo in cui si può godere la bellezza del lago e della montagna.

Solto Collina richiama con il suo paesaggio architettonico di ville e palazzi antichi il ruolo storico ricoperto anche nella gestione amministrativa del territorio e i suoi paesaggi collinari costituiscono luoghi panoramici di estrema bellezza.

Il territorio di Solto Collina presenta aspetti paesaggistici unici scoperti grazie agli incontri e alle escursioni svolte sul territorio con il supporto del vicesindaco Tino Consoli e le interviste effettuate ad alcuni interlocutori privilegiati che hanno permesso di valorizzare le peculiarità naturalistico-ambientali e al contempo quelle architettoniche e artistico-culturali.

Già dalla frazione di San Rocco è possibile notare "il castello", che sorge in un punto strategico, utile in passato per il controllo della zona. Nelle escursioni condotte fino ad ora abbiamo notato in ogni comune la presenza di una località castello, situata in posizione elevata e panoramica rispetto al resto dell'abitato. È interessante notare la presenza di un'area con orti e muro a secco che rappresentano una piccola testimonianza delle attività del passato. In un secondo momento passiamo alla visita del paese di Solto Collina che fino a pochi anni fa era considerato il punto di riferimento del paese, con una vocazione artistica e mercantile molto importante: luogo di controllo e gestione dell'intero territorio.

Durante l'incontro con la dott. Ester Pozzi, farmacista del paese, che rappresenta il cuore della storia e delle tradizioni di Solto Collina, è emersa l'importanza della torre, all'interno del cortile della farmacia, considerata l'edificio più antico del paese e contenente un affresco risalente al '300. I cortili delle case che vengono aperti al pubblico in occasione dei mercatini di Natale, la filanda che risale al '600 e il palazzo del '600 che era la sede del vecchio municipio, con un grande giardino sul retro ma attualmente dismesso.

Un'altra realtà di particolare bellezza nel Comune di Solto Collina è sicuramente la Valle del Freddo. Fu scoperta negli anni '40 del secolo scorso e deve il nome alla produzione di freddo dalle buche di alitazione di vento freddo. In questa zona c'è una fioritura di specie come il Rododendro e la Pinguicola e moltissime altre. Questa valle è aperta solo nei mesi di maggio, giugno e luglio. La Riserva Naturale della Valle del Freddo si estende sopra un'area compresa tra il versante occidentale del monte Na, il corso del torrente Oneto e il lago di Gaiano e altimetricamente la zona è compresa tra i 340 metri del torrente Oneto e i 707 della vetta del Monte Na. La scoperta del pregio scientifico di quest'area risale al 1939 e fu dovuta a un caso fortuito, fu infatti quando Guido Isnenghi, il primo botanico a esplorare la valle, trovandosi a passare per Piangaiano notò casualmente una stella alpina sul cappello di un cacciatore, questi spiegò di averla raccolta in una zona poco distante nel luogo in cui attualmente si trova la riserva. Convinto che non potessero esservi stelle alpine a 350 m di altitudine, si recò nell'area indicata per verificare personalmente e poté così constatare l'insolita presenza non solo della stella alpina ma anche di specie botaniche tipiche di ambienti di alta quota. Da quel momento la valletta è stata oggetto di studio da parte di numerosi ricercatori ed esperti.

Nel '53 e nel '73 l'apertura di due cave minacciò di distruggere l'oasi vegetale e per questo motivo nacque il N.E.A.V.C. (Nucleo Ecologico Alta Val Cavallina), un'associazione locale impegnata nella salvaguardia della valle. Grazie alla determinazione di questa associazione e all'appoggio degli enti locali, la Giunta Regionale della Lombardia chiuse definitivamente le due cave nel 1976. L'emanazione della legge regionale n. 86/1983, ha riconosciuto ufficialmente il valore naturalistico dell'area, istituendo il biotopo 'Valle del Freddo' come Riserva naturale regionale. Dal 2004 l'area fa anche parte della rete ecologica di zone protette denominata Natura 2000, istituita dall'Unione europea a difesa della biodiversità. Ha quindi ottenuto la denominazione di Sito di importanza comunitaria (SIC). Dal 2006 la gestione dell'area protetta è passata dall'ERSAF, Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste alla Comunità Montana Alto Sebino. La particolarità della Valle del Freddo è tuttavia data dal fenomeno di alitazione d'aria fredda da alcuni punti del detrito attorno ai quali si crea un microclima adatto alla sopravvivenza di un selezionato numero di specie microterme d'alta montagna (oggi ne sono state rilevate 26 tipi). Accurate misurazioni della temperatura e delle velocità del vento, indicano che la corrente d'aria fredda esce ininterrottamente dalle bocche con un flusso che cresce con l'aumentare della ventosità locale; in ogni stagione l'aria in uscita dal detrito è invariabilmente più fredda rispetto a quella estera. L'origine di questa valle risale a 15-20.000 anni fa, all'epoca dell'ultima glaciazione, detta würmiana. Il ritiro del ghiacciaio ha lasciato segni evidenti sul territorio: la caratteristica forma a U, tipica delle vallate alpine, e la presenza di materiale roccioso che si è accumulato nella riserva. Si tratta di macigni molto grandi, i cosiddetti massi erratici, e di

ciottoli di piccole dimensioni, che formano uno strato detritico di origine morenica, il macereto, che ricopre la dorsale del Monte Nà. Nel periodo invernale, le correnti fredde che percorrono la valle entrano nelle buche per poi riaffiorare in superficie, raffreddando le rocce sottostanti. Persino in estate le temperature arrivano ad essere di poco superiori a 0 °C. Le ricerche del Fenaroli, pubblicate nel 1962, e confermate da studi recenti, rilevarono escursioni termiche di circa 27 °C fra le bocche di effusione dell'aria fredda e altri ambienti della vallecola.



San Defendente - località Esmate

A san Defendente ci troviamo su un autentico “balcone” sul Sebino, zona frequentatissima e conosciuta dall’antichità e a testimonianza abbiamo la chiesetta di San Rocco, dove le persone venivano sia per pregare che per distendersi.

In questi luoghi si può trovare una bellissima lezione riguardo la natura di questo territorio; guardando verso nord si vede aprirsi la Valle Camonica dominata dall’Adamello (con i suoi 3550 metri quota), il Lago d’Iseo che è posto a 180 metri s.l.m.; bisogna immaginare la quantità di variazioni di ambienti che si possono incontrare partendo dalla montagna e arrivando sul lago. Questa vallata è la testimonianza che anche ad Esmate erano presenti i ghiacciai, nel quaternario infatti in tutta la Valle Camonica scendeva una grande lingua glaciale che correndo lungo tutto il lago d’Iseo andava a fondersi in Franciacorta; questi luoghi erano coperti da centinaia di metri di ghiaccio e, una volta fusi, hanno lasciato sul territorio centinaia di massi erratici. Al ritiro glaciale non c’era già questa piana alluvionale, infatti il lago si protendeva fino quasi al monticolo di Darfo Boario Terme; da lì il fiume Oglio con la propria forza discendente e la propria avanzata ha trasportato i detriti e la sabbia fino ad arrivare all’attuale posizione che troviamo oggi tra Pisogne e Lovere.

A un livello geologico, partendo dall’Adamello che è un grande plutone granodioritico (formato da 38 a 42 milioni di anni fa), che si è “intrufolato” sotto le formazioni carbonatiche geologiche, venendo verso dove ci troviamo vediamo come le formazioni siano via via sempre più recenti: partiamo dall’era primaria con il permiano dove troviamo rocce arenarie che i camuni hanno inciso a capo di ponte, arriviamo poi a Lovere dove passiamo nell’era secondaria dove si formano dei suoli più superficiali con la presenza dei primi gessi di Lovere e di Costa Volpino, fino a passare poi alle zone carbonatiche dove si poggia San Defendente.

Queste formazioni proseguono poi anche verso la parte meridionale del lago, dove ci sono le cave di carbonati marnosi (cave cementifere di Tavernola), troviamo poi in fase finale le formazioni terziarie delle arenarie; qui le Alpi ormai stavano sorgendo mostrando lo smantellamento progressivo dei primi rilievi Alpini che stavano sorgendo.

Potremmo paragonare questa sequenza a un mazzo di carte: troviamo le formazioni più antiche sotto a quelle più recenti, il tutto posto poi in maniera orizzontale in sequenza.

Di fronte a noi da questa posizione possiamo ammirare il trenta passi, questa cima appare in tutta la sua imponenza anche per un gioco di prospettive in quanto noi cogliamo una base quasi orizzontale emergente dalle acque; vediamo le grandi bastionate rocciose inclinate testimoni dei fenomeni orogenetici che hanno creato questo paesaggio e lo vediamo in posizione molto bella. È formato da dolomia principale formata quasi 200 milioni anni fa partendo dalla piattaforma continentale.

Un altro elemento geografico molto interessante è caratterizzato sicuramente da Monte Isola, la più grande isola lacustre dei laghi europei; l'aspetto curioso è che la roccia su cui poggia il santuario della Ceriola è più antica rispetto a quella dell'intera massa dell'isola, questa è una testimonianza unica e macroscopica del fenomeno di sovrascorrimento delle rocce.

La vegetazione che vediamo oggi si è formata negli ultimi 10 mila anni (l'ultima deglaciazione è avvenuta 12 mila anni fa), su queste pendici si è formato progressivamente suolo su cui poi sono cresciute piante che hanno costituito i nostri boschi termofili; queste specie molto spesso hanno origini lontane liriche, hanno invaso e occupato la base della Alpi e col tempo hanno anche creato endemismi.

Le pendici di San Defendente formano un lungo crinale di dolomia principale, queste sono formazioni di fine triassico noriche che si sono sviluppate circa 200 milioni anni fa partendo dalla piattaforma continentale africana; questi sedimenti hanno creato via via una roccia massiccia senza stratificazione.

Su questa piattaforma continentale possiamo trovare grandi fosse e buchi dalla lunghezza chilometrica, qui le acque creavano ambiente di deposizione di acque tranquille senza ossigeno ed è da qui che originano i calcari come quello di Zorzino.

La vegetazione principale delle praterie della zona di San Defendente è costituita da una peculiare graminacea calcofila; questa ha coperto l'intera pendice fino a quando l'uomo non ha disboscato per creare praterie pascolate.

L'Europa riconosce a questi prati aridi un'importanza ambientale notevole in quanto ricche di orchidee spontanee, ha quindi dato indicazione per abbassare e contenere la naturale espansione del bosco termofilo di questa pendice a favore della tutela di queste specie. Il monte Clemo (con i suoi 800 metri di altimetria), è il rilievo più alto del territorio, il nome arriva da latino culmen (parte rilevata, culmine), è interessante in quanto è costituito interamente da dolomia principale. In passato da qui partirono una serie di importanti franamenti, alcuni di questi con frequenza ricorrente sono scesi verso il Sebino e hanno creato potenti stratificazioni detritiche cementate, oggi queste rocce sono cavate dalle cave di Grè. Questa roccia, molto bella, è una Breccia è stata riscoperta negli ultimi anni come interessante materiale edile, possiamo ritrovare suoi impieghi anche all'estero.

Il tratto finale del Borlezza cambia nome e diventa Tinazzo (siamo in località Poltragno), Il nome Poltragno deriva dal latino *pons terraneus*. Ai tempi dei romani, nel 79 d.c., questa gola profonda rappresentava una barriera invalicabile e le truppe furono obbligate a sostare a lungo in questa zona prima di poter conquistare la Valle Camonica; per riuscire nell'impresa passarono verso la Valle Borlezza e la Valle Seriana proprio attraverso questo *pons terraneus*. Un ambiente interessante a livello geomorfologico è rappresentato sicuramente dalla stessa gola del Tinazzo (anche se geograficamente dovremmo parlare di forra), questo termine venne usato da Don Alessio Amighetti all'interno del proprio scritto "La Gemma Subalpina". Questa gola si può osservare entrando nella parte fossile, le acque arrivano nel lago in un ambiente maestoso dominato da pareti enormi di dolomia principale, questa grande rientranza nel Bogn di Castro si è formata come rientranza del lago guidata da una grande frattura che si può osservare nella parte occidentale; nella parte superficiale, dove la frattura interseca la superficie della montagna, la zona è costellata da una serie di doline offrendo una testimonianza dei punti di permeazione di immersione e sparizione dell'acqua.

Il Dottor Avogadri, ci ha fornito interessante materiale che ha prodotto in fase di creazione del percorso da lui denominato "Sentiero panoramico dei Santuari". La denominazione nasce dal fatto che la partenza è fissata alla Rocca di Castro (317 m), con possibilità di parcheggio, nelle vicinanze della chiesetta di San Lorenzo, e l'arrivo è al santuario di San Defendente, in Comune di Solto Collina. Sono circa quattro chilometri di percorso che viene considerato, insieme al Sentiero del Corno di Predore, sempre sulla sponda bergamasca, uno dei sentieri più panoramici dell'intero lago. Dal santuario di San Defendente (658 m), punto di arrivo e più elevato del percorso, si gode la panoramicità maggiore. Qui lo sguardo spazia dalla Valcamonica, dominata dalla cima innevata dell'Adamello, in senso orario, al Monte Guglielmo, al Trentapassi, ai paesi rivieraschi della sponda bresciana, a Monte Isola e alla Val Cavallina con il lago di Endine. Alleghiamo al verbale il materiale fornito.

La documentazione in possesso degli archivi ci indica che l'origine del borgo di Solto Collina risale all'epoca medievale, all'incirca attorno all'XI secolo (si parla già del 1056), le testimonianze riportano la presenza di un castello che era proprietà del vescovo di Bergamo in quanto suo feudo. In quel periodo di forte instabilità politica, tre famiglie importanti riuniti in una consorteria detta "i da Solto" costituita da i Capoferri, gli Oldrati ed i Colombi, decisero di trasferirsi in questa zona molto panoramica e di costruirvi un sistema fortificato. Dal comune di Solto Collina si poteva controllare i movimenti di truppe nemiche dirette o provenienti dal lago d'Iseo e dalle valli vicine. La struttura difensiva prevedeva l'esistenza di un castello (situato nell'attuale omonima contrada), una torre (ancora oggi conosciuta come torre Foresti), e il casatorre in contrada Dosso.



Il castello

Il castello si trova nella zona più a sud del paese, in un punto panoramico nella contrada detta appunto contrada Castello e fu edificato in più riprese dalla famiglia Colombi, sorge su spuntone di rocce e questa zona veniva denominata la rocca di Solto in alcuni documenti. Già esistente nel 1056 (apparteneva al vescovo di Bergamo all'epoca), venne ceduto in consorceria ai Colombi, ai Coloferri e agli Oldrati che amministravano il comune in consorceria e nel XVI secolo qui si tenevano le riunioni comunali di Solto, Riva di Solto e Uniti. Anche se ha subito interventi di ristrutturazioni in epoche differenti si trova ancora in un buono stato di conservazione e presenta elementi architettonici e decorativi tipici medievali come mura possenti, piccole finestrelle a feritoia.

Nella parte a sud è ben visibile la parte antica del complesso, formata da due edifici di diversa altezza in pietra calcarea locale. Queste strutture di difesa, con feritoie e finestre archivoltate per l'avvistamento, risalgono al XII secolo, successivamente fu aggiunto un terzo complesso a nord (visibile dal cortile), con ampio portale d'accesso con data incisa 1436, periodo in cui l'edificio era usato come residenza e non più con funzione difensiva. Sul retro invece possiamo trovare un antico pozzo (datato 1576), che presenta una particolarità ha 2 mulini utilizzati per attingere l'acqua uno posto sulla strada ad uso dei paesani e uno interno per i proprietari

La frazione del Castello è sempre stata importante in quanto residenza dei Gualini, mastri fabbri ferrai di Solto Collina che per circa 400 anni portarono avanti questa tradizione; venivano comunemente chiamati i frè di Solto.

Solto Collina conserva numerosi edifici di epoca medievale distribuiti nelle antiche contrade sorte in epoca medievale: sia gli edifici fortificati sia le abitazioni sono ancora oggi abitati e mantengono esternamente l'aspetto originario.

La torre Foresti si trova invece nella contrada Canzanico e risale al XII secolo. Costruita in pietra, è dotata di feritoie, piccole finestre ed è alta quattro piani. Originariamente svettava molto più di ora, poiché nel 1428 venne ridotta in altezza durante la dominazione veneta, in un periodo in cui si cercava di smantellare tutti gli edifici con funzione bellica. La torre era adiacente a quella che era la Corte di residenza dei conti foresti L'edificio come lo vediamo oggi (più alto di un piano rispetto alla dominazione veneta), risale al 1.700, internamente

alla corte troviamo ancora tracce della famiglia nobile come ad esempio lo stemma, ormai dilavato, il pozzo a cui attingevano le acque e le stalle.

La comunità di Solto Collina, fino al 1742 era denominata Comunità di Solto e di Ripa, era molto grande e comprendeva tutti i comuni circostanti: Riva di Solto, Zorzino, Xino, Fonteno, la zona di Piangaiano (Pora, Valmaggione, Rova, Figadelli denominato poi S. Felice nel 1928), Pianico, Castro. Erano tutte contrade del grande comune di Solto Collina. Successivamente si smembrò ed emersero vari paesi. Le pievi si sono poi smembrate per dare vita alle parrocchie.



La Pieve di Santa Maria Assunta

Grazie all'apporto di Mariangela Piziali abbiamo potuto ricostruire la storia e apprezzare le opere contenute nella Pieve di Santa Maria Assunta. Di questa chiesa non c'è una datazione precisa, siamo in possesso di documentazione che testimonia la presenza della chiesa parrocchiale nella località di Solto già dal XIII secolo, la chiesa risulta che fosse matrice di quelle di Fonteno, Sellere, Castro, Rova, Riva, Zorzino e Esmate. Nacque inizialmente come pieve rurale e fonte battesimale e gli abitanti, che all'epoca erano 1700, facevano capo a questa pieve formatasi dallo smembramento della pieve di Mologno a Casazza. Con la dicitura "Pieve" si intende una chiesa che aveva la facoltà di celebrare battesimo e che aveva giurisdizione su circoscrizione comprendente anche altre parrocchie e cappelle. L'edificio fu completamente ricostruito nel Quattrocento e consacrato nel 1471, il presbiterio fu riedificato tra il 1615 e il 1629 con la demolizione di quello precedente, e la costruzione dei locali della sagrestia. Questa parte fu oggetto di rifacimento anche nel 1778 quando fu costruita la torre campanaria. La navata e le volte della chiesa furono affrescate dall'Vincenzo Angelo Orelli nel 1813, dipinti poi andati perduti. La facciata è tripartita da lesene in muratura con zoccolatura in pietra che regge la cornice marcapiano coperta da coppi, questa divide la facciata su due ordini che reggono il timpano triangolare. L'interno, al contrario è riccamente decorato, a unica navata con volta a botte si divide in quattro campate da lesene complete di basamento in pietra e coronate da capitelli corinzi che reggono la trabeazione e il cornicione, dove s'impone la volta con ampie vele che ospitano le finestre atte a illuminare le quattro cappelle disposte per lato.

Sempre in contrada Castello, nei pressi della parrocchiale dove un tempo sorgeva la pieve, si trova l'edificio più antico del paese: la "Casa dell'arciprete", che conserva interamente le murature del XIII secolo. La casa si articolava su due

livelli, con solaio e loggia in legno: al piano terra si apre un portale architravato ancora oggi in uso e al primo piano, dietro il ballatoio ligneo, una porta architravata. Si conservano feritoie e finestre oggi tamponate che proteggevano l'abitazione verso la collina e verso il borgo.



Chiesa del Santo Crocifisso

Non sappiamo con certezza quando venne edificata la Chiesa del Santo Crocifisso, abbiamo testimonianza di alcuni documenti che ne parlano già nel 1452; c'era una chiesa preesistente antecedente ed era dedicata a San Giorgio (prenderà successivamente la denominazione del Santo Crocifisso), questo oratorio era ad uso dei disciplini bianchi. La facciata è scandita in due settori da un cornicione, in quello inferiore sono state ricavate due grandi finestre ai lati del portale d'ingresso (in pietra di Sarnico); dell'edificio quattrocentesco fu in parte risparmiato dalla demolizione l'oratorio dei Disciplini che era costituito da una sorta di tramezzo in muratura con soppalco ligneo posto in controfacciata da cui i confratelli potevano affacciarsi sulla navata della chiesa. Oggi l'ambiente, ridotto nelle dimensioni e modificato nella struttura, funge da sagrestia. Sulle pareti di questa struttura possiamo trovare i resti di alcuni affreschi che rappresentano sia singoli disciplini incappucciati e santi, sia il ciclo con le Storie di Gesù (tema molto sentito dai Disciplini che risentivano della predicazione francescana). Questi affreschi sono databili presumibilmente intorno al 1460 circa, portano la firma di Giacomo Busca (autore della danza macabra di Clusone datato 1470), troviamo infatti punti di contatto, iconografici e stilistici, con il ciclo di Clusone affrescato sull'Oratorio di San Bernardino, anch'esso ad uso di Disciplini. Le decorazioni floreali con aggiunte di teschi e ossa rimandano al tema della caducità della vita. Il nuovo oratorio del '700 fu denominato del Crocifisso in quanto come pala dell'altare fu collocato il gruppo scultoreo di Andrea Fantoni datato 1717. L'opera s'inserisce in una cornice marmorea che raggiunge l'apice del presbiterio coperto da volta a botte e

l'altare, della bottega dei Selva di Riva di Solto, è dotato di un paliotto con marmi policromi su sfondo nero.

Se passiamo a valutare i saperi e sapori del territorio, il Signor Spelgatti racconta che durante le feste di paese si fanno degustazioni di prodotti tipici: vino, formaggio e miele. Ci viene illustrata la Camminata eno-gastronomica "Profumi di Collina" che si svolge a Solto Collina, Riva e Fonteno in 6 postazioni con degustazione. C'è la colazione con miele e tisane locali, la tappa a San Defendente con salumi e vino locale, e la tappa all'Oratorio a Solto Collina dove vengono serviti i ravioli di Solto Collina con ricetta segreta delle volontarie dell'oratorio che ne preparano tutto l'anno. Fonteno è specializzato nella polenta del mais di Cerete e degustazione di vini. Si conclude poi a Riva di Solto con la degustazione della spongata, un dolce che è diverso da quello del bresciano perché è più simile a un panettone e non si mangia con il salame.

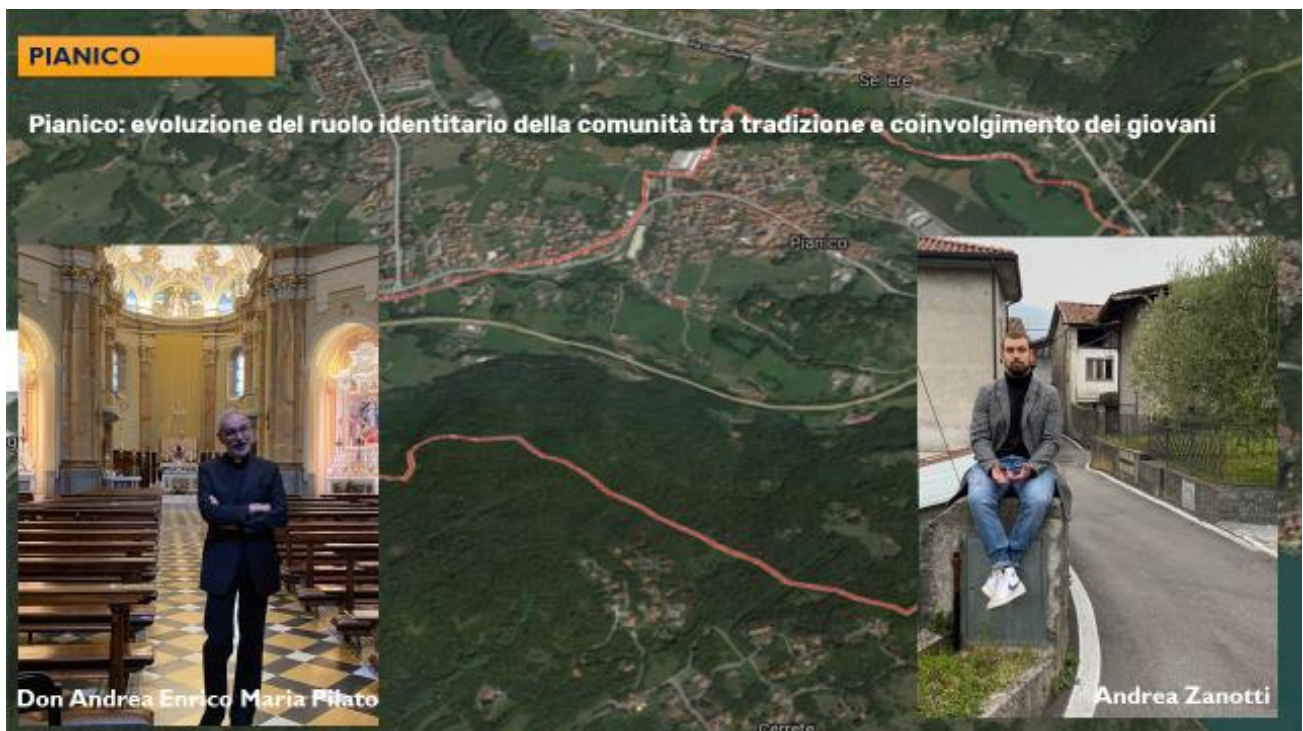
Ci sono poi tre aziende agricole con fattoria didattica: in Località Peser, la Strawberry Fields di proprietà di una signora inglese che vive nel territorio da venticinque anni e ci tiene molto a trasmettere la passione per il territorio organizzando attività tutte in inglese. Nel territorio di Esmate, si trova L'asino del Lago, in cui coltivano erbe officinali e hanno anche allevamento di asini e fanno saponette e linea di cosmetici; tra Esmate e Solto in Località Cantalot, vi è "I due laghi", in cui organizzano aperitivo di benvenuto durante la camminata.

Inoltre, una volta all'anno si fanno i mercatini, quest'anno è il ventennale: "Mercatino nella via". È una giornata di festa per Solto Collina: ci sono un centinaio di espositori con prodotti tipici. La manifestazione è nata come degustazione di Anna Morandini di Fonteno e un altro signore che faceva produzione formaggi, in comune. La giornata fu di grande successo tanto che già dal secondo anno, cioè dal 2001, c'erano 100 espositori. C'è la banda del paese che gira, i gruppi locali, e si invitano altre compagnie teatrali e di balli e canti che intrattengono i visitatori per tutta la giornata.

Gli orti familiari si stanno un po' perdendo perché le giovani coppie non hanno tempo di seguirne i lavori ma c'è una grande attenzione per la coltivazione dell'olivo. Anni fa c'erano boschi di castagni meravigliosi ma ad un certo punto è stato colpito dalla malattia del castagno che ha decimato i boschi. In alcuni punti i giovani sono riusciti a fermare l'epidemia e salvare e riprodurre i castagni. Adesso quando si fanno le castagnate i soltesi devono acquistarle altrove, ed è un peccato dato che un tempo erano alimenti fondamentali.

3.4. Territori di collegamento tra valli e laghi: Pianico e Sovere

I territori di Pianico e Sovere mostrano un'altra identità: quella dei territori costituiti attorno a un corso d'acqua – il Borlezza – e dunque aggiungono alle terre alte un altro valore aggiunto, quello dei territori di fondo valle e importanti snodi per la mobilità all'interno dei territori, creando una continuità tra la Valle Seriana, la Valle Cavallina e il Sebino e dunque fondamentale per la messa in rete delle terre alte.



Le interviste condotte a Pianico hanno messo in luce l'evoluzione del ruolo identitario della comunità tra tradizione e innovazione, con l'arrivo di nuove culture e il coinvolgimento dei giovani. Il territorio di Pianico è stato indagato con il supporto del Sindaco Maurizio Pezzoli che ha facilitato le escursioni sul territorio e l'incontro con interlocutori privilegiati del Comune. Durante l'incontro precedente l'escursione nel paese, il Sindaco di Pianico espone le proprie riflessioni riguardo le potenzialità del proprio Comune, condividendo anche le eventuali criticità che ritiene che si possano incontrare all'interno del suo contesto territoriale. Dal racconto sono emersi interessanti spunti di riflessione riguardanti i saperi legati alla storica cava di Marmi Cretti e alle pratiche di estrazione del Ceppo di Poltragno (una pietra naturalissima di origine glaciale); la volontà di ricostruire le origini socio/culturali e territoriali della Località "Castello"; la possibilità di un progetto di riqualificazione del castagneto e la valorizzazione dei saperi e dei sapori collegati alla castagna.

Il carattere distintivo di questo territorio che si mostra alla nostra vista è lo sviluppo di Pianico nel punto strategico tra la valle Cavallina, la Val Borlezza, la

Valle Camonica e il Sebino, con un borgo raccolto e in posizione elevata sino alla località Castello, da cui si ha una piacevole vista di un'area rurale con prati e muri a secco di particolare bellezza.

Prima di congedarci il Sindaco di Pianico ribadisce l'interesse alla proposta di lavoro e si riserva di verificare la disponibilità di risorse da coinvolgere nel progetto e nell'individuazione di materiale bibliografico utile alla realizzazione del lavoro di ricerca su cui basare lo studio; comunicando successivamente l'adesione all'attività proposta.

Con il Sig. Mario Bianchi è stato possibile analizzare l'evoluzione storico-economica ed identitaria di Pianico e dei suoi abitanti. Con Don Andrea Enrico Maria Pilato sono stati messi in luce gli aspetti legati alla religiosità degli abitati del comune di Pianico, l'evoluzione artistico-architettonica della sua chiesa.

Infine, Andrea Zanotti ha sottolineato il ruolo dei giovani all'interno della comunità, un ponte tra tradizione e salvaguardia dell'identità di questi luoghi.

Pianico, situato all'estremità orientale della Val Cavallina e sviluppatosi longitudinalmente su di un terrazzamento ondulato, è inciso a nord da un fondovalle scavato dal torrente Borlezza e a sud dal torrente Oneto (che ha origine dal lago di Endine e termina il proprio percorso in località Poltragno). In tempi lontani i territori di Pianico, Sovero, Sellere, e Poltragno erano occupati dal lago di Pianico, e il torrente Borlezza versava le proprie acque in Val Cavallina (e solo successivamente nel Lago d'Iseo). L'origine del lago secondo alcuni geologi è da attribuire a un'imponente frana precipitata a più riprese dal sovrastante Monte Clemo in periodo inter-glaciale; questa frana ha avuto importanza notevole in quanto ha sbarrato il torrente Borlezza determinando la formazione del lago. A testimonianza geologica del bacino lacustre sono stati rilevati nel 1800 alcuni resti fossili animali e vegetali tra i quali anche uno scheletro di un rinoceronte preistorico "rhinoceros merki", pesci e foglie; buona parte di questi ritrovamenti sono stati conservati per diverso tempo presso il museo di scienze naturali di Milano (purtroppo parte dei reperti si perse a causa di un bombardamento durante la Seconda Guerra Mondiale), e presso il museo di scienze naturali di Bergamo. Un altro sito archeologico, è il *Dos Pitigla*, una località presso Poltragno situata alla confluenza delle valli Camonica, Borlezza e Cavallina; sotto la sommità del Dosso da cui prende il nome, venne rinvenuta nel 1969, presso una cava di caolino, ceramica preistorica mista ad ossa di animali e a schegge di pietra ricavate da ciottoli fluviali.

Si trova menzione di un castello a Pianico all'interno di un atto notarile del 1364, citato anche nel Dizionario Odeporico di Maironi da Ponte di legge: "In Pianico si vedono le vestigia di un antico castello, opera degli infelici tempi delle fazioni Guelfa e Ghibellina. Staccate dalla contrada maggiore ha la contrada del Castello". La località più elevata del paese è ancora oggi denominata "Castello". La località più elevata del paese è ancora oggi denominata *Castello*, anche se non vi restano più tracce dell'antica costruzione si è comunque mantenuto il designatore e il soprannome di "*castellani*" per coloro che abitano in questa zona. Le funzioni attribuite a questo territorio sono state molteplici: come torretta di avvistamento, come avamposto di Lovere ed anche ad uso abitativo come castello signorile. Ad avvalorare queste tesi è stato poi il ritrovato di un cunicolo della lunghezza di 70 metri che fungeva da collegamento strategico al fiume Borlezza; questo passaggio, conosciuto dagli anziani del posto, purtroppo è franato recentemente non lasciando la possibilità di indagare ulteriormente

l'origine e lo scopo del medesimo. Viene descritta la zona del castello anche all'interno di documento, di proprietà della famiglia Ziboni, battuto a macchina da una maestra che per un periodo insegnò a Pianico; questa memoria storica descrive il rione del castello non parlando però dettagliatamente del castello ma del borgo, manca quindi una descrizione delle fattezze e della struttura di questa costruzione.

I roccoli presenti sul territorio sono uno a Pian Gaiano, c'era poi quello del Volpi sopra al cimitero nel territorio di Sovere; nella zona del castagneto non erano invece presenti grossi roccoli ma sicuramente i cacciatori frequentavano i boschi di Pianico, le costruzioni che qui erano maggiormente utilizzate erano i "baitèl" e molti capanni.

L'economia è stata prettamente incentrata su agricoltura e pastorizia a mano a mano, anche per l'influsso esercitato dall'Italsider (oggi Ilva), c'è stato un progressivo abbandono di queste pratiche e delle tradizioni correlate. Come lascito della florida economia è rimasto anche lo *Scotòm* con cui era chiamata la gente di Pianico ovvero gli "*strèpa butù de Piènech*", noti commercianti erano famosi anche per essere di animo acceso soprattutto durante le trattative economiche al mercato; l'appellativo infatti fa riferimento ai confronti concitati in cui a volte potevano appunto essere strappati dei bottoni dalle camicie che venivano tirate.

L'escavazione dalle cave di ceppo di Poltragno e ceppo Brecciola risale all'inizio del secolo scorso a testimonianza di una tradizione tipica della località Poltragno (collocata tra i comuni di Pianico e Castro). A partire dagli anni '50 e sino a oggi, l'attività è stata gestita dalla famiglia Cretti che ha cercato negli anni di svilupparne ed incrementarne le potenzialità e di esportare la pietra bergamasca nel mondo. E, a ben ragione, il ceppo è stato apprezzato ovunque e sono presenti molte realizzazioni di prestigio in Italia ed Europa (Belgio, Austria, Germania, Svizzera, ecc.). A suo tempo questa attività era riconosciuta come fiore all'occhiello dell'economia di Pianico fino a quando la cava andò a mano a mano esaurendosi; i cavatori venivano a cavare in questi territori anche dalla Toscana e per la precisione provenivano da Massa Carrara (rinomata zona per i pregiati marmi che contava dei migliori professionisti del settore).

Il termine *ceppo*, risale alla voce dialettale lombarda *scèpp* o *cèp*, che significa macigno, pietra macigna, pietra con cui si fanno blocchi per edifici. È un tipo di conglomerato costituito da ciottoli più o meno arrotondati, tenuti insieme da cemento arenaceo, che i geologi chiamano breccia cementata. Fina dai tempi antichi (abbiamo testimonianze di manufatti della Milano romana), era impiegato nelle costruzioni edili, allora come murature, ora prevalentemente per rivestimenti, pavimentazioni zoccolature ed elementi di finitura con superficie mantenuta grezza o levigata. In località *Grè* presso Castro e vicino a Poltragno vi sono cave di questo materiale roccioso, la cui estrazione fu intrapresa alla fine del XIX Secolo. Un altro sviluppo commerciale molto forte fino agli anni '80 a Pianico fu il settore tessile; ogni garage ai quei tempi era adibito a laboratorio dove si riempiva l'imbottitura delle coperte di ovatta, che successivamente venivano imbustate all'interno di cellofan. Negli anni '60/'70 era attiva sul territorio l'azienda tessile "Evan" di Pierluigi Bartoli (imprenditore toscano che aveva avviato un'attività manifatturiera sul territorio di Pianico), questa realtà all'epoca contava più di mille dipendenti, per lo più donne, impiegate nella realizzazione di filature (spolverini e impermeabili di nylon). Nel 1979 quando

chiuse la fabbrica subentrò in affitto la "Silusi", realtà ancora presente sul territorio di Pianico che ha deciso tra gli anni '80 e '90 di spostare la produzione di capi in Goretex per l'abbigliamento in Romania, oggi su questo stabilimento è rimasta solo la parte di logistica. Pianico ha vissuto un periodo di forte spinta commerciale grazie anche alla posizione strategica di cui godeva fino al '92, anno in cui è stata costruita la superstrada, in quanto il comune era situato in una zona nevralgica di connessione con le valli circostanti. Da Pianico in passato passavano due vie commerciali molto importanti: "la strada tessile" che collegava la Valle Seriana alla Svizzera, passando per la Val Camonica e per l'appunto da Pianico; "la strada del ferro" dalla parte opposta scendendo da Clusone, da qui passava il materiale ferroso per esser portato poi all'acciaiera di Lovere. La superstrada che collega Lovere (che si può imboccare anche dalle gallerie a Soverè), ha sottratto il paese da questa posizione strategica portando anche alla chiusura di alcune attività commerciali; gli intervistati ci raccontano che un tempo a Pianico c'erano molti esercizi pubblici come bar, macellai, alimentari e anche una discoteca; ora purtroppo ne sono rimasti attivi sono tre sulla via principale. La costituzione della strada provinciale da un lato ha eliminato il traffico del centro, migliorando da un certo punto di vista la qualità della vita, ma dall'altro ha tolto il ruolo di passaggio di Pianico; quindi questo comune si ritrova oggi a devo riscoprire un "nuovo ruolo".



Don Andrea - interni della chiesa di San Zenone e Santa Maria Ausiliatrice

I parroci del 900 volevano una chiesa più grande rispetto a quella precedente che si trovava in una zona più bassa del paese, avevano però un problema di spazio in quanto non trovavano terreno dove costruire un edificio più grande. La chiesa era un "casa comune" per la comunità Pianico, alla realizzazione dell'ampliamento parteciparono infatti anche i capi famiglia sia offrendo la propria manodopera che con offerte di denaro. La chiesa venne realizzata in tre momenti differenti, anche a causa della mancanza di fondi, questo lo si può rivedere anche nella realizzazione: si iniziò con l'ampliamento delle fondamenta, si lavorò poi fino al cornicione e in ultima fase ci si occupò degli allestimenti e delle decorazioni interne. La chiesa è anticipata dal sagrato di grandi dimensioni che presenta una pavimentazione in lastre di marmo di Zandobbio e di bolognini in porfido, il fronte principale è diviso da una cornice marcapiano di due ordini e quello inferiore è in pietra di Poltragno posata in blocchi e completa di alta

zoccolatura. Il portale centrale è rialzato da tre gradini in marmo di Zandobbio con colonne che reggono la trabeazione e il timpano semi-curvo spezzato. L'ordine superiore è tripartito da lesene sempre in lastre di Poltragno complete di basamento e coronate da capitelli corinzi in ceppo gentile; le lesene reggono la trabeazione e il frontone con il timpano triangolare centrale, mentre le parti laterali terminano con una balaustra completa di colonnine in pietra complete di pinnacoli. La sezione centrale ospita una finestra ad arco atta a illuminare l'aula. Il parroco ci racconta che negli ultimi anni la comunità ha subito un calo demografico importante (non solo a causa del Covid-19), questo fenomeno ha inciso notevolmente anche alla partecipazione comunitaria della popolazione; molto spesso le figure maggiormente attive sono gli anziani e venendo a mancare loro non c'è ad oggi da parte dei giovani una partecipazione sostanziale da permettere un ricambio generazionale. La comunità di Piano ha sempre avuto un forte legame con la devozione, la religione anche oggi funge da collante e molto spesso nuclei famigliari, che per necessità lavorative sono emigrate in territori vicini e non, tornano a Pianico sia per celebrare le feste sia nei momenti commemorativi. L'unione che lega la gente non è prettamente spirituale ma di vicinanza comunitaria, chi torna lo fa per senso di appartenenza e di vicinanza oltre che per devozione. Un altro fattore che funge da "collante" comunitario è sicuramente la tradizione, un esempio sono le feste padronali che ricadono nel periodo di agosto; notoriamente in questo periodo, che in passato coincideva con il ritorno a casa delle "rondinelle" (ovvero dei migranti), la comunità si riuniva per celebrare. Quello che è stato notoriamente il boom economico generato dallo sviluppo dei laboratori tessili non ha giovato solo da un punto commerciale, ciò ha avuto una ricaduta anche alla partecipazione e all'unione comunitaria; in questo periodo è stato infatti possibile per il Comune fare degli investimenti di recupero della vecchia scuola per trasformarla in Oratorio e creare così un punto di aggregazione e di condivisione ancora oggi molto importante. Oggi vengono organizzate varie iniziative per coinvolgere la partecipazione comunitaria (come sagre, castagnate, etc.), per favorire vicinanza e aggregazione.



Signor Mario Bianchi presso piazza Don Giacomo Ghitti, Pianico

Abbiamo incontrato il Signor Mario Bianchi in Piazza Don Giacomo Ghitti a Pianico, ci racconta che da quando lui ne ha memoria questa piazza è sempre stata il fulcro e il punto d'incontro della comunità. Il signor Bianchi è originario di

Pianico e ha sempre vissuto in questo comune; suo padre è anche stato oltre che maestro elementare anche sindaco per ben tre mandati (circa 15 anni). Il padre era nato a Pianico, la madre invece era di Grone (paese della Val Cavallina), si erano conosciuti durante gli studi magistrali a Bergamo e poi portarono avanti un lungo fidanzamento di circa 10 anni in cui il padre ogni settimana (precisamente la domenica), andava a Grone a "fidanzati" ovvero si recava presso la casa padronale della futura moglie a trovare lei e la sua famiglia. Il padre insegnava a Loveve e quando lui frequentava l'asilo a Sovero lo accompagnava tutte le mattine in motorio; frequentò poi le elementari a Pianico e le scuole medie a Loveve, per quanto riguarda invece gli studi superiori frequentò ragioneria sempre a Loveve. Una volta portato a termine (con orgoglio), il servizio militare presso il primo reggimento dei bersaglieri, iniziò la propria carriera presso la Banca Popolare di Bergamo. Ci racconta che ai suoi tempi, quando era piccolo, tutti i bambini del paese si trovavano qui a giocare durante il loro tempo libero. Qui, dopo la scuola, si potevano trovare i ragazzi giocare con i "giochi di una volta" come la lippa, il ciancol, facendo correre i cerchi. Il signor Bianchi ci conferma che l'economia di Pianico si è sempre poggiata sulla presenza degli stabilimenti vicini dell'Iltsider e della Dalmine; negli ultimi anni del '900 ebbe un ruolo importante (soprattutto per le ragazze del territorio), l'industria tessile. E anche che dava lavoro a quasi a mille dipendenti. Con l'arrivo dell'industria tessile anche le donne, facendo giornata lavorativa, ebbero l'opportunità di emanciparsi e di contribuire economicamente al benessere familiare. Il passato agricolo di Pianico però non è mai stato dimenticato, gli orti sono rimasti a testimonianza di questo retaggio e qui la fame non si è mai sentita anche perché un tempo la comunità era molto più unita e dove non arrivava una famiglia c'era poi quella vicina che dava un supporto. Le tradizioni che caratterizzano l'infanzia del signor Bianchi, e che ricorda con nostalgia e con un sorriso, sono soprattutto quelle della raccolta delle castagne e delle pannocchie; in quei momenti durante l'anno la comunità si univa nei cortili e tutti si univano per dare una mano a sgranarle per conservarle, anche i bambini avevano un loro ruolo e venivano ricompensati con la panna montata a mano dalle signore sopra la quale veniva messa della cannella.

Abbiamo incontrato Andrea Zanotti, nella zona dove si diceva che un tempo era situato il vecchio castello medioevale, elemento che è ripreso anche gonfalone del paese dove possiamo trovare un castello a due torri posto su colline verdi che sovrastano il fiume Borlezza che scorre sotto l'omonima valle. Andrea è un giovane abitante di Pianico, e dimostra da subito il forte attaccamento che ha verso il proprio paese d'origine dandoci alcune informazioni riguardanti l'origine del tanto discusso castello; oggi di questa costruzione non c'è traccia tangibile ma raccogliendo le storie tramandate dagli anziani questo era l'antico centro storico del paese dove era situato una fortificazione medioevale. Andrea è un giovane studente che per necessità si è trasferito a Brescia per poter intraprendere il percorso di studi universitari, oggi ritorna a Pianico appena può. La famiglia è originaria di Pianico, ed è molto attiva a livello sociale, anche Andrea non è da meno e ci ha raccontato la propria esperienza all'interno delle associazioni di cui fa parte. L'associazione giovani di Pianico, conosciuta con l'acronimo Gio.pì (rimanda al nome della maschera bergamasca Gioppino e all'abbreviazione delle parole giovani Pianico), si tratta di un gruppo che richiama i giovani del comune per dare una continuità alla presenza comunitaria dei

giovani. È un gruppo che affonda le proprie radici all'interno della realtà dell'oratorio di Pianico e che coinvolge i giovani nelle varie attività sociali dai 14/15 anni e porta avanti la propria attività da ormai quasi 12 anni. La protezione civile, di cui anche il padre faceva parte e Andrea ha raccolto il testimone. I volontari fanno la loro parte per assistere la comunità effettuando vari servizi (sfalcio erba, sistemazione fioriere, gestione eventi, organizzazione feste e sagre). U.S. Pianico, associazione che raccoglie i giovani sportivi di Pianico che giocano a calcio. Andrea ci racconta che nonostante i giovani siano pochi a Pianico, il senso di orgoglio e di appartenenza è molto alto (anche se ascoltando gli anziani direbbero il contrario); nonostante il cambio generazionale è innegabile che manchi, dovuto sia alle poche nascite che ai flussi di emigrazione studio/lavoro, i giovani cercano di fare la propria parte per poter esser membri attivi di questa comunità. Andrea ci racconta che ci sono diversi eventi che raccolgono a Pianico sia i residenti, sia persone dai paesi limitrofi e non, come ad esempio: il presepio vivente (a cui lui ha preso parte più volte), la sagra degli alpini, la rappresentazione della passione durante la pasqua. A contribuire ad incentivare l'afflusso anche di turisti negli ultimi anni sicuramente ha avuto un ruolo importante anche l'investimento da parte del Comune nella creazione di un'area camper attrezzata; posta in una posizione strategica permette di offrire servizi aggiuntivi a chi decide di sostare qui (area sosta, griglie, area picnic, etc.), da questa zona sono poi raggiungibili i principali percorsi che permettono di raggiungere punti di interesse turistico e naturalistico dei dintorni (San Lorenzo a Castro, San Defendente, etc.).



Il territorio di Sovere presenta aspetti paesaggistici unici scoperti grazie agli incontri e alle escursioni svolte sul territorio ed organizzati dal sindaco Francesco Filippini, con il prezioso supporto di Silvia Beretta. Successivamente

la Sindaca Federica Cadei ha preso il relais mostrando interesse e attenzione per il progetto Terre Alte.

L'escursione nel territorio di Sovere ci ha permesso di cogliere il suo carattere distintivo, ovvero lo sviluppo tra i due versanti della valle Borlezza, fino ad estendersi alla Malga Lunga, a cavallo tra la val Cavallina, la val Borlezza e la val Gandino, con l'abitato denso nel cuore del paese tra le due sponde del torrente caratterizzato da edifici di particolare rilievo architettonico, dei quali spicca il Santuario della Madonna della Torre con lo splendido scorcio sulla val Borlezza e sulle montagne dell'Alto Sebino, e insediamenti sparsi nelle frazioni circostanti come Piazza e Sellere.

Importante la testimonianza di due donne di Sovere che ci hanno dedicato il loro tempo per raccontarci alcune ricette e i saperi legati al loro territorio. Francesca Berta che ci ha descritto le principali ricette che si cucinano e che si gustano a Sovere e Luciana Pergolini che ci ha raccontato la storia del filatoio di Sovere. Anticamente era uno stabilimento di proprietà della famiglia Bottaini di Sovere in cui si lavorava la lana.

La ricerca ha permesso inoltre di intervistare il Dott. Aldo Avogadri, la Dott.ssa Federica Badino, il sig. Giovanni Cattaneo e la Signora Marisa Camanini, che ci hanno fornito importanti descrizioni degli aspetti naturalistico-ambientali che interessano il Bacino Pianico-Sèllere e il ruolo di professionisti, studiosi e del Comune nella salvaguardia e nella tutela del Parco dei laghi fossili di Sovere.

Le interviste condotte a Sovere hanno evidenziato la ricchezza naturalistico ambientale del sito pleistocenico posto sul fondo valle, così come il sistema diffuso del patrimonio architettonico sia religioso che civile, in tutti i casi gli abitanti hanno testimoniato con forza l'interesse alla cura e alla tutela di questi luoghi per la tutela del paesaggio.



Dott. Aldo Avogadri presso il parco pleistocenico

Abbiamo avuto la possibilità di confrontarci con il Dott. Avogadri riguardo le peculiarità di questo territorio, ottenendo un inquadramento geomorfologico di questo territorio. Ci ha spiegato che il territorio in cui si trova Sovere è posto su un terrazzo fluviale, legato ad un antico lago di 800 mila anni fa.

Geograficamente collocato presso il bacino idrografico della Val Borlezza che confluisce nel bacino dell'Oglio, si tratta di un paesaggio che ha subito diverse azioni ma l'elemento che connota storicamente e scientificamente tutto questo territorio è il lago interglaciale di Pianico-Sovere. Questo terrazzo fluviale è testimone del fatto che il fiume un tempo scorreva a questa quota prima di inalvearsi e di "scavare" più in basso, è però grazie a questo fenomeno erosivo che ha tagliato i sedimenti lacustri che ci ha consentito di presentare le varve e di poterle studiare. L'aspetto interessante di questo lago è che i sedimenti rappresentano un archivio geologico importantissimo, oltre a contenere importanti resti di foglie, pollini e animali, ci ha consentito di effettuare studi multidisciplinari che hanno fatto emergere l'evidenza dell'importanza di questo Geotopo. Esso venne scoperto già a metà 800 da degli studiosi che già in quei tempi avevano rilevato la presenza di foglie; sono però più recenti gli studi più avanzati che hanno analizzato la nascita e l'estinzione del lago e che hanno permesso la scoperta dei depositi glaciali alluvionali. Il biotopo del bacino interglaciale di Pianico-Sovere ha una rilevanza internazionale, consente infatti di capire e di riconoscere quale fosse il clima in una fase geologica particolare che risale a circa 45mila anni fa, questo è stato possibile mediante lo studio di migliaia di varve. Questa località è nota anche con il nome di "archivio naturale di Pianico-Sèllere" e si sviluppa nei territori dei comuni di Sovere, Pianico, Lovere e nel sottosuolo di Cerete. Il progetto di tutela e di valorizzazione dell'archivio di Pianico-Sèllere nasce dalla condivisione tra enti di ricerca (Consiglio Nazionale delle Ricerche), amministrazioni locali, enti preposti alla tutela (Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia), musei e privati (ELTI-General Forni).



Federica Badino presso sito pleistocenico

Federica Badino ci ha illustrato il sito dell'antico bacino del lago che si insinuava a partire dall'Orrido del Tinazzo fino a Cerete all'interno della valle, si formò 800 mila anni fa ed era un lago molto profondo, è questa una delle caratteristiche che ha permesso la sedimentazione e l'accumulo di sedimenti costante durante un lunghissimo intervallo di tempo. I depositi lacustri sono organizzati in finissime coppie di lamine, che si ripetono senza interruzione per uno spessore di oltre dieci metri; sono alternanze stagionali (dette varve), e una coppia (denominati intervalli), rappresenta un anno; questo esempio rappresenta uno degli archivi calendariali di pietra più lunghi della storia 20.800 anni. I depositi registrati lo scorrere del tempo con risoluzione incredibile, anno dopo anno rappresentano i

fenomeni di sedimentazione che avvengono internamente al lago e tutte le relative caratteristiche climatiche e ambientali che esistevano nel tempo nella Valle Borlezza; le lamine chiare corrispondono ai periodi estivi quelli più scuri invece all'inverno. All'interno dei depositi fossilizzati sono stati individuati ben due livelli di ceneri vulcaniche risalenti a 700 mila anni fa, uno di questi livelli è stato datato e ha permesso di attribuirlo come risalente a 780 mila anni. Questo banco varcato carbonatico ci fornisce informazioni sia paleoambientali che geocronologiche, ci raccontano che a quell'epoca erano attivi dei vulcani e ci forniscono una datazione per poterli posizionare su scala cronologica. All'interno degli intervalli si possono trovare anche resti macroscopici (pollini, pezzi di legno), che appartenevano alla vegetazione del territorio che cresceva molto rigogliosa tra un intervallo interglaciale e l'altro quando con l'innalzarsi delle temperature calde umide qui le foreste crescevano rigogliose (come: querce, olmi, carpini, abeti bianchi e bosso).

Localizzata nella parte finale del lago, troviamo la sezione muro, qui in passato vennero fatte delle trivellazioni per capire a che livello iniziassero i sedimenti lacustri; quando finirono i fondi per effettuare questi studi ancora non si era raggiunto il punto di inizio del lago, questo conferma nuovamente la profondità di questo bacino. Interessante in questa zona ci sono da notare la copertura di questo bacino, in questa porzione possiamo notare le piegature che i ghiacciai con il loro peso e con il loro moto hanno modellato e piegato in modo esagerato durante il tempo. Al di sopra di questa porzione, quando il ghiacciaio si ritirò, lasciò il proprio carico deposizionale e possiamo vedere come i depositi hanno coperto e sigillato tutto il territorio; con il ritiro dei ghiacciai il lago è sparito e il torrente Borlezza ha ripreso il proprio corso distribuendo in superficie un grande strato di depositi alluvionali dove poi l'uomo ha esercitato la propria attività antropica coltivandoli. Purtroppo alcuni anni fa un'importante fetta della parete finale franò, alla base da un muro è protetta ma questo non è bastato a frenarne la caduta; è però proprio il franamento di questo alveo che in passato ha permesso di vedere cosa ci fosse in queste sezioni, oggi la volontà è quella di contrastare questo fenomeno per garantire la conservazione.



Marisa Camanini, guida volontaria presso il sito pleistocenico

Abbiamo avuto l'occasione di incontrare Giovanni Cattaneo e Marisa Camanini per raccogliere le loro testimonianze, sono entrambi cittadini attivi e partecipi della comunità ed entrambi hanno preso parte al processo di tutela e di valorizzazione del lago glaciale. Il signor Cattaneo ci racconta che si avvicinò a questo tema quando ebbe la possibilità di partecipare alla presentazione della pubblicazione da parte di Cesare Ravazzi; all'epoca Giovanni era presidente della biblioteca e si recò da lui per chiedere la disponibilità a una collaborazione per poter agire attivamente alla valorizzazione di questo sito. Iniziarono così ad organizzare serate tematiche di approfondimento invitando specialisti e studiosi, in un secondo momento avviarono un progetto che prevedeva la formazione di 80 persone che avrebbero poi ricoperto il ruolo di guide volontarie accompagnando e illustrato il sito a scolaresche e turisti. Una di queste risorse era appunto Marisa Camanini che ha preso parte al corso di formazione, questo durò un anno e durante il percorso le future guide hanno potuto approfondire tematiche legate a: analisi storica e geologica del territorio, storia della vegetazione, cambiamenti climatici, glaciazioni e stratificazioni; con la conclusione della formazione il Comune di Sovere aveva 15 guide che gestivano il progetto, purtroppo però nel 2014 avvenne la frana che bloccò le visite.

È stato successivamente affrontato il tema dei palazzi di Sovere, incontrando il Dott. Salvatore Lentini che ci ha illustrato gli aspetti storico-architettonici legati alle ville storiche di Sovere e l'importante ruolo che ricoprono ancora all'interno della comunità.

Palazzo Silvestri di Sovere, nell'800 era di proprietà, con tutto il territorio antistante, dei conti Crescenzi in quanto loro villa estiva; è un edificio a tre piani e ha sul lato Sud un porticato con colonne in pietra di Sarnico con volte a crociera. Edificato nel 1861 in stile neoclassico, il palazzo presenta la facciata principale con un porticato ad archi sorretti da colonne, finestre e porte finestre che si aprono rispettivamente al primo e al secondo piano con cornicioni in pietra e particolari decorativi (tra cui una lapide in marmo con bassorilievo bronzeo in onore del senatore). È di stile semplice ed era fregiato fino al 1970 circa da bei medaglioni circolari sopra le finestre del primo piano, raffiguranti a tinta monocroma delle teste di personaggi storici.

Agli inizi dell'800 giunse a Sovere una famiglia di carrettieri i quali trasportavano dalle officine i manufatti a Brescia e a Verona; il padre era Giovanni Domenico Silvestri (1787 - 1823), aveva quattro figli Giuseppe, Gerolamo, Bortolo e Caterina, uno dei quali, Gerolamo, studiò a Milano con notevoli sacrifici e diventò ingegnere ferroviario.

Gerolamo Silvestri divenne al suo tempo celebre come costruttore di ferrovie e progettò fra l'altro, nel 1840, la linea ferroviaria Milano - Monza, la seconda in Italia, ma la prima di progettazione interamente italiana; entrò in contatto con la cerchia di Giovanni Cattaneo, grazie al quale partecipò ai moti del '48 a Milano.

Egli fece così fortuna e gestì poi coi fratelli anche la filanda di Sovere, attigua al palazzo; fu l'ingegnere Gerolamo Silvestri (divenuto poi anche Cavaliere dell'Ordine della Corona d'Italia), che acquistò negli anni antecedenti al 1860, l'intera tenuta dei conti Crescenzi a Sovere, pagando 3.000 marenghi d'oro.

Silvestri nel 1860 fece ristrutturare e innalzare la ex villa Crescenzi e infatti in cima alla scala che porta al primo piano vi è sul pavimento in mosaico la data 1861.

Delle sale al pianterreno e al primo piano, vennero fatte lussuosamente decorare con stucchi e fregi e fatte affrescare dal pittore Antonio Guadagnini di Esine, artista di stile neoclassico, specializzato in quadri e affreschi di carattere sacro; la vera sorpresa è l'importante ciclo di affreschi dedicati alla celebrazione dell'Unità di Italia e alla cultura e alla storia nazionale, realizzato nel 1861. Morto l'ingegner Gerolamo nel 1890, il palazzo venne ereditato dal figlio Giovanni, che divenne a sua volta ingegnere divenne presidente di Confindustria (1919-1921), consigliere della Banca Commerciale italiana e, a partire dal 1924, senatore del Regno. Già prima del 1940 il senatore Giovanni Silvestri aveva esternato il desiderio di una donazione dei suoi beni di Sovere per opere di beneficenza, desiderio che si concretò in un lascito della proprietà immobiliare e di un milione di lire perché sorgesse un preventorio per l'assistenza ai bambini figli di tubercolotici. L'Ente proseguì poi la sua funzione, ospitando nel ventennio 1948 - 1968 4.696 bambini con durata media di soggiorno di 110 giorni. Dava lavoro a 8-10 donne, tra assistenti, cuoche e un uomo di fatica. Nel 1976 il Comune fece richiesta alla Regione per avere il palazzo e il parco nei beni comunali e successivamente si effettuò il trasferimento di proprietà. Nel 1978 il Comune decise di ristrutturare il palazzo e adibirlo a Scuola Media, oggi ospita l'Istituto Comprensivo "D. Spada", di cui il dirigente scolastico è Salvatore Lentini e comprende scuola dell'infanzia, prima e secondaria e di primo grado, con una forte vocazione verso l'innovazione didattica. Lentini definisce l'IC un "*cantiere di sperimentazione*", qui tra gli altri aspetti si adotta fin dall'infanzia il modello senza zaino.

L'idea alla base della Scuola senza zaino si fonda sul pensiero di John Dewey, filosofo e pedagogista statunitense che formulò le proprie teorie a cavallo tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima del Novecento. Secondo Dewey alla base dell'apprendimento umano c'erano le relazioni tra soggetto e ambiente, inteso come il risultato sia delle persone che lo abitano, quanto delle strutture e delle metodologie applicate. Per Dewey si impara più dalla comunità in cui si è immersi che dal singolo insegnante. Le interazioni danno vita alle "Azioni", cioè tutte le attività che avvengono all'interno di una classe e che diventano in questo caso oggetto di ricerca cooperativa, all'interno di una progettazione continua e ad ampio respiro. Questa tendenza a mettere al centro dell'attenzione l'ambiente formativo, prende il nome di Approccio Globale al Curricolo (CGA, acronimo di Global Curriculum Approach). Oggi il legame con la comunità educante è fortissimo, l'educazione si svolge sia nei luoghi della scuola che nei luoghi della comunità; un esempio molto forte di questa sinergia è rappresentato dalla collaborazione che è nata tra studenti e anziani del Comune nella gestione dell'orto didattico. Questo orto è stato realizzato al di fuori dei cortili scolastici in una zona centrale del paese, oggi è assimilabile a una piccola fattoria in quanto ospita anche degli animali (maiale, caprette, galline, c'è un laghetto con pesci e tartarughe), è un'aula all'aperto dove si coltiva, si impara e si osserva; questo luogo funge anche da cerniera con il tessuto comunitario in quanto ci sono volontari che danno un supporto nella gestione quotidiana. Questo approccio comunitario all'educazione ha una forte ricaduta sugli alunni, si sentono parte attiva della comunità e questo li responsabilizza molto, nasce in loro la curiosità di conoscere e di tutelare i saperi dei propri Comuni. Tra le esperienze fatte a scuola c'è stata anche la creazione di un piccolo ecomuseo, sono stati infatti raccolti degli attrezzi della civiltà contadina, sono stati messi in mostra nei

corridoi e sono stati chiamati gli anziani che hanno raccontato gli utilizzi di questi strumenti.

Un'altra risorsa importantissima del paesaggio di Sovere è ricoperto dal Santuario della Madonna della Torre, di cui ci hanno raccontato i dettagli la Signora Maria Flessati, il Signor Pierluigi Carrara e il Signor Giovanni Cattaneo introducendoci alla storia del Santuario: il culto, le tradizioni, le esperienze delle sue custodi e delle famiglie.

Il Santuario, il più antico della Diocesi di Bergamo, sorge su un'altura a nordovest dell'abitato di Sovere, questo luogo ha restituito tracce di frequentazione preistorica a conferma dell'importanza strategica del territorio c'è poi la leggenda secondo la quale il Santuario sarebbe stato fondato da Carlo Magno nel 801 (dato non supportato da dati storici ma basato su testimonianze e fonti seicentesche). La denominazione "Madonna della Torre", deriva dal fatto che anticamente in questo luogo era esistita una torre, un fortilizio militare dove in seguito venne innalzato l'attuale Santuario. Il motivo di una torre in quella località era prettamente difensivo, Sovere aveva necessità di difendersi dalle frequenti incursioni contro i Guelfi che lo rendevano teatro di stragi sanguinose. Delle fasi medievali dell'edificio non è restato nulla, la datazione delle parti più antiche risale al tardo '300 e al '400; nel 1486 si presume che venne terminata una ricostruzione in quanto ritroviamo documentata questa data negli archetti posti sul muro laterale sud.

La centralità del Santuario nella vita religiosa di Sovere è documentata da un voto che la comunità fece nel 1528 in segno di ringraziamento per aver scampato un'epidemia di peste; fu in quell'anno che si stabilì che il giorno dell'Assunta avrebbe avuto luogo annualmente una processione che avrebbe condotto i fedeli al Santuario partendo da San Martino.

Si giunge al Santuario da una strada che passa in prossimità del convento dei Cappuccini, della quattrocentesca cappella di San Giorgio e della cappella dell'Annunciazione. Il Santuario si affaccia su una corte a prato delimitata a ovest da un complesso di edifici, a sud la chiesa conserva ancora il coronamento ad archetti in cotto ed è affiancata dal campanile e dalla casa del romito (*eremita*, custode del Santuario), con colonne tre-quattrocentesche in ceppo di Gre.

L'accesso principale del santuario si apre sotto un portico in stile rinascimentale sorretto da colonne in pietra di Sarnico, all'interno due coppie di colonne in pietra di Sarnico dividono la chiesa in tre navate, ciascuna delle quali divisa in tre campate, ai lati sono presenti due cappelle dedicata a San Gottardo (a destra), e Santa Lucia (a sinistra).

Il rivestimento in stucchi bianchi con dettagli policromi e oro segue i gusti del secondo Cinquecento (particolare dei santuari mariani), per Sovere il riferimento dovette essere quello di Santa Maria Maggiore di Bergamo.

Nel presbiterio, situate nelle pareti laterali in due più stretti campi con ovale troviamo le Sibille di Domenico Carpinoni, sulle pareti laterali, sempre per mano del Carpinoni, si sviluppa un ciclo dedicato alla vita della Vergine rappresentante: la Visitazione (1613), e l'Adorazione dei pastori (1616); troviamo invece sulla volta l'Immacolata Concezione, Pentecoste, e l'Assunzione di Maria realizzati dal nipote Marziale Carpinoni. L'altare maggiore in marmi policromi venne realizzato da Andrea Fantoni e dalla sua bottega tra il 1729 e il 1735 per accogliere l'affresco dell'Annunciata. Al centro dell'alzata una cornice in marmo inquadra l'affresco venerato da due Angeli in marmo di Carrara in ginocchio ai lati dell'altare. Il paliotto ha profilo curvilineo e dal prospetto articolato accoglie l'ovale con la Visitazione, intarsi marmorei su fondo bianco di gusto rococò su gradini dell'altare e nel paliotto conferiscono leggerezza alla struttura. L'affresco originale era coperto durante l'anno da uno sportello che veniva rimosso in occasione delle celebrazioni. Sopra la porta centrale è collocato l'organo con la cantoria, questa venne realizzata nel 1683 da Alessandro Armani su gusto fantoniano gli intrecci vegetali e i mascheroni applicati al fondo, il fronte scandito da putti e articolato in 5 specchiature riporta al centro un intaglio con lo Sposalizio della Vergine. L'organo invece è opera della bottega Serassi, la cassa è stata scolpita da Angelini (detto il Cristina da Rovetta), che nella sua realizzazione ha ripreso sempre il gusto fantoniano; anche il confessionale è sempre realizzato per mano del Cristina che per la portella intaglia il rilievo con la Consegna delle chiavi a San Pietro.



Maria Flessati, Giovanni Cattaneo, Pierluigi Carrara presso il Santuario

Abbiamo incontrato Maria Flessati (custode del Santuario), presso la piccola abitazione che utilizzava nel periodo in cui svolge la propria attività di custode; questo spazio è posto a fianco della cappella del Crocifisso ed è qui che lei e il marito hanno soggiornato dal 25 marzo fino a fine ottobre, periodo in cui svolgevano il ruolo di "romiti".

Maria ci racconta che svolgevano questa attività volontariamente, quotidianamente si occupava di ordinare e preparare il Santuario per le funzioni accendendo luci e candele, suonava le campane (che sono ancora suonate con le corde), per annunciare l'inizio delle messe; quando poi arrivano pellegrini e visitatori li accoglie con piacere e se ne ha il tempo chiacchiera con loro amabilmente.

L'affluenza è eterogenea, per lo più si tratta di fedeli e pellegrini delle zone limitrofe e non (es: Castro, Lovere, Ranzanico, Cremona), Maria ci raccontava però di aver accolto anche persone che venivano dalla Svizzera; durante il periodo estivo poi il Santuario si anima anche grazie alle visite dei ragazzi che partecipano ai campi estivi. La festa del Santuario si celebra la prima domenica di maggio, da quella data iniziano i festeggiamenti e tutto il Santuario viene addobbato a festa anche grazie all'aiuto dei volontari. La festa in cui si celebra la Madonna della Torre solitamente dura una settimana e durante questo periodo il ristorante del Santuario resta sempre aperto; una serata tradizionalmente viene dedicata ad ospitare gli anziani che risiedono presso la casa di riposo, invece durante le altre giornate chiunque può prenotarsi per poter gustare i piatti tipici disponibile sia a pranzo che a cena.

Durante questa festa le pietanze che si possono gustare sono: ravioli, "carne salada" condita con cipolle, fagiolini come contorno e costatine. In estate poi, fino ad ottobre, il ristorante resta aperto la domenica e i volontari della pro loco e del gruppo "Amici del Santuario" prestano servizio in sala e in cucina preparando solitamente la polenta con il cinghiale, la soppressa, il coniglio, e il capretto durante le festività pasquali.

Abbiamo poi avuto il piacere di raccogliere la testimonianza di Pierluigi Carrara, figlio della precedente custode, il signor Carrara ci ha raccontato la storia della sua famiglia e delle tradizioni ad esso legato. Lui e la famiglia hanno abitato presso il santuario per 52 anni (lui poi si trasferì una volta sposato), nel 1960 si trasferirono qui lui la madre il padre e il fratello in quanto la madre decise di subentrare alla precedente "romito"; Pierluigi ci racconta che la madre nonostante l'età avanzata (aveva 80 anni), ha continuato a svolgere la propria attività in Santuario fino a 10 anni fa. Ai tempi del loro trasferimento non era ancora stata costruita la strada asfaltata, c'era una mulattiera lungo la quale passavano i contadini con le proprie mucche e pecore trainando anche i propri carri con il fieno raccolto in alpeggio. In passato il Santuario era frequentato prettamente durante il periodo in cui c'erano le celebrazioni, in altri momenti dell'anno le frequentatrici più assidue erano le donne del paese che venivano in preghiera per recitare novene per gli ammalati e per i figli. Dove oggi vediamo la strada, in passato c'era l'orto dell'eremita, che era uno dei benefici di cui disponevano i custodi, le famiglie che si occupavano del mantenimento del Santuario avevano a disposizione un'abitazione a lato della struttura per la quale non pagavano l'affitto.

Giovanni Cattaneo, dopo averci illustrato in maniera approfondita le importanti opere contenute all'interno del Santuario, ci ha raccontato che la festa del Santuario non è sempre stata celebrata la prima domenica di maggio, inizialmente era in periodo più tardo e siccome spesso era anche freddo e piovoso si pensò di portarlo in periodo più favorevole; la gente di Sovere ha sempre sentito questa celebrazione e anche chi non era un assiduo praticante ha sempre partecipato con trasporto a questa funzione.

Secondo il signor Cattaneo però la celebrazione più sentita era la settimana successiva, quando si replicava con una messa solenne il giovedì della Madonna, a questa prendevano parte anche funzionari importanti e vescovi in quanto era più probabile che fossero liberi dalle proprie attività episcopali.

4. Azioni di formazione a diversi livelli

La promozione di azioni di formazione a diversi livelli ha avuto l'obiettivo di far crescere la consapevolezza delle potenzialità del territorio e formare una coscienza dell'ospitalità e della sostenibilità delle Terre Alte bergamasche. Essa è stata realizzata presso scuole primarie e di primo grado, oppure mediante workshop/laboratori esperienziali per i turisti, oppure ancora mediante momenti di formazione per operatori turistici e comunità locale, o infine, attraverso eventi rivolti agli studenti universitari.

➤ **Formazione nelle scuole del territorio delle Terre Alte**

L'attività di formazione nei confronti degli studenti delle scuole del territorio è stata realizzata grazie al prezioso contributo di Laila Figaroli, con la collaborazione di Bortolo Pasinelli e Daniela Strauch, ed è stata incentrata sulla salvaguardia ambientale, la sostenibilità e sui saperi locali, del territorio coinvolgendo i bambini in attività di grande coinvolgimento e co-creazione.

In particolare, ha aderito la classe V della scuola primaria di Solto Collina tra maggio e giugno 2022 con alunni provenienti anche da Riva e Fonteno. Obiettivi dell'attività, offrire ai ragazzi una panoramica delle ricchezze dei territori, aumentandone la consapevolezza; favorire l'incontro con testimoni delle generazioni precedenti che possano trasmettere loro i saperi di cui sono portatori; rendere i ragazzi protagonisti nel produrre una memoria dell'incontro con i testimoni e dei saperi che hanno potuto raccogliere; portare i ragazzi ad uscire sul territorio per fare esperienza diretta della bellezze storico-naturalistiche attraverso un'attività ludica.

Più nello specifico, sono state realizzate le seguenti attività:

1. mercoledì 11.05 h8.30-11- i luoghi più belli della mia terra
2. lunedì 23 maggio h8-10: visione dei video realizzati dai ragazzi e racconto dell'esperienza
3. mercoledì 1 giugno h8.15-11.15 - gara di orienteering tra le bellezze del paese

A tale attività se ne lega un'altra, legata ad una gara per la creazione del logo delle Terre alte dell'Alto Sebino. L'Associazione BBTB ha emanato un bando con scadenza 15 aprile 2022 per la realizzazione del logo come esperienza per i ragazzi. Sono stati coinvolti istituti comprensivi, istituti superiori e professionali e gli studenti dell'Università degli Studi di Bergamo. Questi i loghi pervenuti:

BANDO DEL LOGO PER STUDENTI



Aprile 2022 - AFP Patronato San Vincenzo Endine Gaiano

A partire da tali loghi, successivamente, nell'ambito della realizzazione della pagina web del progetto la ditta Lino Olmo di Onore, ispirandosi al logo realizzato dagli studenti, ha realizzato il logo ufficiale:



➤ **Laboratori presso aziende agroalimentari o artigianali del territorio**

Si tratta di attività condotte dall'Associazione Bossico Borgo Turistico Diffuso per migliorare la conoscenza dei prodotti locali e dei saperi territoriali da parte dei turisti, incentivando altresì incontri tra operatori turistici e aziende agroalimentari e artigiane del territorio al fine di favorire l'uso di prodotti locali a filiera corta. Tali laboratori esperienziali, hanno incluso anche visite guidate e eventi periodici presso aziende del territorio.

➤ **Momenti di formazione per operatori turistici**

Si tratta di attività condotte dall'Associazione Bossico Borgo Turistico Diffuso in collaborazione con Slow Food presso Sala Consigliare del Comune di Rogno.

Lunedì 28 marzo ore 20,30

Cuochi dell'Alleanza e territorio

- Introduzione a cura della Condotta Slow Food Valle Camonica per spiegare che cos'è l'associazione e come lavora sui territori
- Intervento di Mauro Vielmi dal ristorante "Sapi" di Esine,
- Intervento di Silvestro Maroni titolare dell'omonima Azienda agricola che alleva la pecora gigante bergamasca ottenendo una carne molto pregiata.

Assaggio di prodotti dell'Azienda Agricola Maroni.

Lunedì 4 aprile - ore 20:30

Terre Alte, politiche locali del cibo e Distretto del cibo: quali opportunità da costruire insieme

- Intervento di Raoul Tiraboschi, Slow Food Bergamo e componente Comitato Esecutivo Nazionale Slow Food Italia

Assaggio prodotti del territorio a cura dell'organizzazione

➤ **Eventi rivolti agli studenti universitari**

L'Università degli Studi di Bergamo si è fatta carico di una serie di iniziative di Public Engagement volte alla sensibilizzazione nei confronti dell'importanza dei paesaggi e dei saperi delle Terre Alte Bergamasche. In particolare sono state realizzate una serie di iniziative all'interno del festival dell'Università "Bergamo Next Level":

Il primo evento si è tenuto lunedì 16 maggio 2021 presso l'Auditorium di Piazza della Libertà di Bergamo è stata realizzata una conferenza spettacolo che ha visto la partecipazione di tutti i referenti degli otto comuni delle Terre Alte e del dott. Franco Locatelli, originario di questo territorio³.



Conferenza spettacolo nell'ambito di Bergamo Next Level 2021

Martedì 17 maggio 2021 è stata organizzata la Tavola rotonda "Partiamo dai luoghi e facciamo rete" con la partecipazione dell'Associazione BBTB per la presentazione del progetto Terre Alte del Sebino⁴.

³ Si veda la registrazione dell'evento a questo link:
<https://www.youtube.com/watch?v=W6lI8XuACx4>

⁴ La registrazione della tavola rotonda è disponibile a questo link:
<https://www.youtube.com/watch?v=RcfIKMZ0Rsg&t=1097s>



The poster features a central image of four people sitting on a white sofa in a room filled with large, colorful geometric shapes. To the right, the text 'Bergamo Next Level' is prominently displayed in a large, bold font, with the subtitle 'LE PERSONE E IL TERRITORIO DI DOMANI' underneath. A teal bar indicates the dates '13-22 maggio 2021'. Below this, a yellow box highlights 'Tavola Rotonda' for '17 maggio 2021'. Logos for the University of Bergamo and the Bergamo Next Level project are also present. The main headline reads 'Partiamo dai luoghi e facciamo rete!' followed by the subtitle 'La rivincita dei territori per un turismo responsabile' and a YouTube link.

Bergamo Next Level
LE PERSONE E IL TERRITORIO DI DOMANI

13-22 maggio 2021

Tavola Rotonda
17 maggio 2021

Partiamo dai luoghi e facciamo rete!
La rivincita dei territori per un turismo responsabile
<https://www.youtube.com/watch?v=RcflKMZ0Rsq&t=1097s>

Locandina della tavola rotonda

Un altro evento di terza missione si è svolto mercoledì 18 maggio 2021 con l'organizzazione di un "Docu-Game - Una giornata nelle Terre Alte bergamasche" realizzato dall'Università in collaborazione con il regista Antonio Iorio, per coinvolgere gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado e gli studenti universitari alla riscoperta dei saperi e dei paesaggi delle nostre montagne⁵.

⁵ Registrazione dell'evento disponibile a questo link:
<https://www.youtube.com/watch?v=ux64UaKXnBo&t=279s>

5. Iniziative di rafforzamento delle attività locali e promozione turistica

La quarta fase è stata pensata quale fase di rafforzamento delle attività imprenditoriali locali e di promozione turistica.

Essa ha previsto attività diverse come:

- **creazione di una pagina web dedicata al progetto**
- **stampa di una cartellonistica dedicata al progetto da installare in ogni territorio delle Terre Alte dell'Alto Sebino**
- **pubblicazione di un bando per l'avvio di una nuova attività in ambito turistico-ambientale**
- **creazione di itinerari turistici e loro valorizzazione mediante una webapp**

Vengono qui di seguito illustrate tutte le attività realizzate.

➤ Creazione di una pagina web dedicata al progetto

Il lavoro è iniziato a marzo 2023 e si è concluso a settembre con la pubblicazione del sito, creato da “Lino Olmo Studio” di Onore che ha contribuito principalmente per la parte grafica.

L'utilità di una pagina web dedicata al progetto è plurime:

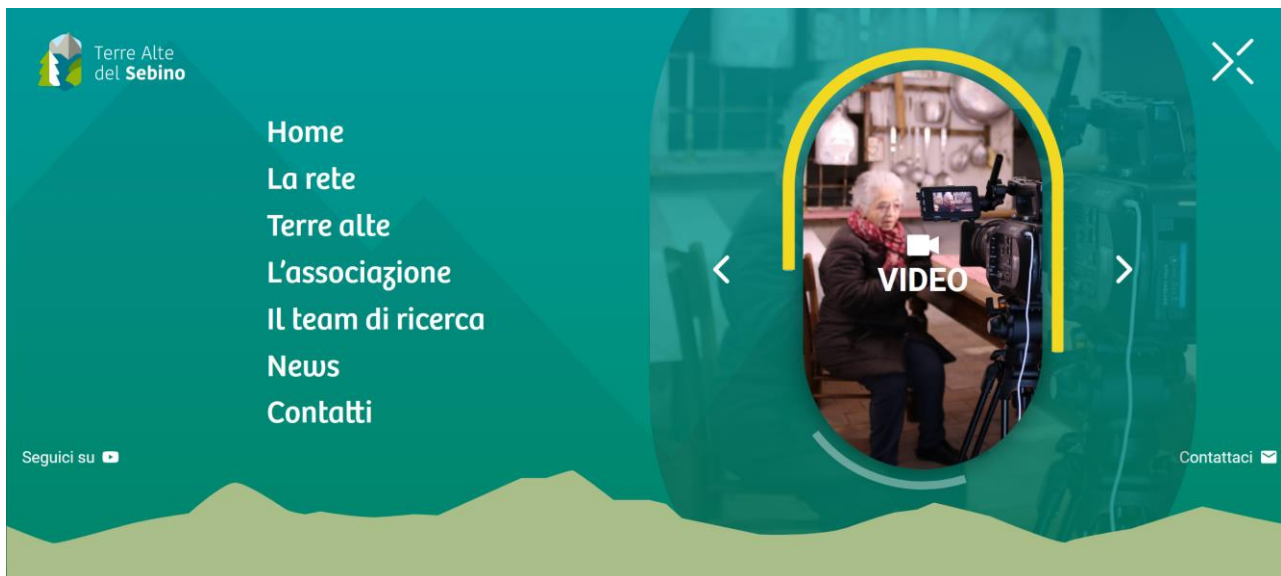
- **permette la raccolta e diffusione dei prodotti della ricerca;**
- **è utile ai Comuni e alle realtà del territorio per la conoscenza e la progettazione del territorio;**
- **può diventare un sistema di conoscenza utile per le scuole di ogni ordine e grado;**
- **è un sistema di promozione del territorio delle Terre Alte ai visitatori e ai turisti da implementare insieme al consorzio turistico Visit Lake Iseo.**



Interfaccia della Home Page del sito: <https://www.terrealtedelsebino.it/>

Per la realizzazione del sito web, come prima cosa, sono state identificate tutte le sezioni ed è stato prodotto uno schema affinché potessero risultare ordinate e facilmente identificabili all'interno del sito. Secondariamente, è stato necessario scrivere tutti i testi appartenenti alle varie sezioni affinché potessero essere chiari, sintetici, completi ed efficaci; sono state scelte ed inserite le immagini.

Per quanto riguarda tutta la parte grafica e tecnica lo Studio Lino Olmo ha dato un contributo fondamentale in quanto ha saputo consigliare per esempio sulla scelta dei colori, il font, le forme o la struttura. Sono stati scelti dei colori che ricordassero il contesto in cui sono inserite le Terre alte, ovvero le montagne e le valli; di conseguenza sono stati scelti il verde e l'azzurro proprio per ricordare questi temi. Per quanto riguarda le forme si è cercato di utilizzare delle linee morbide in modo tale da consentire una lettura scorrevole.



Le sezioni del sito web sono state così nominate ed articolate:

- **La rete:** presenta tramite una breve descrizione la geolocalizzazione delle Terre alte, tutti gli enti, i comuni e le associazioni che hanno partecipato al progetto (Università degli Studi di Bergamo, gli otto comuni coinvolti e l'Associazione Bossico Borgo turistico diffuso);
- **Terre alte:** fornisce una breve descrizione dei territori coinvolti evidenziando le loro caratteristiche principali;
- **L'associazione:** racconta come è nata l'Associazione Bossico Borgo turistico diffuso, le sue finalità e attività svolte;
- **Il team di ricerca:** presenta tutte le persone che hanno contribuito alla realizzazione del progetto;
- **News:** sezione dove vengono pubblicate le nuove proposte o qualsiasi tipo di novità.
- **Contatti:** per poter scrivere e segnalare iniziative ai promotori del progetto.

Sulla banda laterale accanto a questa lista, sono presenti altre sottosezioni altrettanto interessanti:

- **Video:** presenta tutte le interviste che sono state fatte alle comunità locali durante il progetto e il video documentale;
- **Mappe:** è possibile osservare, tramite la Web App, le mappe dei territori degli otto comuni.

Come abbiamo visto, queste mappe raccolgono tutte le risorse "slow", che fanno parte del patrimonio naturale, culturale e immateriale delle Terre Alte e che comprendono quelle attività commerciali con un basso impatto ambientale e sociale, e che rispettano l'unicità del territorio e contribuiscono alla rigenerazione delle aree rurali. Questo database georiferito favorisce la diagnostica del territorio e rappresenta la base per la pianificazione turistica, come la creazione di itinerari per un turismo slow e sostenibile;

- **Itinerari:** Tramite l'applicazione izi.TRAVEL, una guida audio che conduce i visitatori tra le varie attrazioni del territorio, sono stati creati degli itinerari che accompagnano i turisti tra i saperi e i sapori delle Terre Alte

del Sebino. Il progetto è il risultato delle tesi di laurea di Laura Terzi, Marta Schiavi e di Paola Arrighetti;

- ***Progetti correlati:* spiega le varie fasi del progetto delle Terre alte;**
- ***Iniziative culturali:* presenta le iniziative come convegni, seminari o iniziative riguardanti il progetto;**
- ***Eventi:* espone le attività organizzate dai comuni come per esempio i laboratori esperienziali;**

Infine, il progetto nel suo complesso sarà la base per una pianificazione turistica in ottica sostenibile che potrà garantire, anche negli anni a venire, il miglioramento dei servizi turistici, l'aumento dei turisti e un loro coinvolgimento nella vita della comunità.

➤ **Stampa di una cartellonistica dedicata al progetto**

Al fine di diffondere il progetto presso gli abitanti e i territori coinvolti, sono stati realizzati alcuni pannelli promozionali, che cercano di mettere in luce l'importanza del paesaggio e delle risorse presenti all'interno di ciascun territorio.



Pannelli di Bossico (sinistra) e Costa Volpino (a destra)



Pannelli di Fonteno (sinistra), Pianico (centro) e Riva di Solto (a destra)

Terre Alte del Sebino Comune di Rogno

Rogno, paese da sogno. Ciò che non hai mai visto lo trovi dove non sei mai stato
 Rogno, a dream of a town.
 What you have never seen you will find where you have never been

www.terrealtedelsebino.it

Terre Alte del Sebino Comune di Solto Collina

Ascoltare, guardare e all'improvviso sapere che la pace del lago ha lo stesso silenzio dell'anima.
 Listening, watching and suddenly knowing that the peace of the lake has the same silence as the soul.

www.terrealtedelsebino.it

Terre Alte del Sebino Comune di Sovero

Sovero, il paese dei borghi
 Sovero, the town of villages

www.terrealtedelsebino.it

Pannelli di Rogno (sinistra), Solto Collina (centro) e Sovero (a destra)

➤ Pubblicazione di un bando per l'avvio di una nuova attività

L'Associazione BBTD ha pubblicato un bando con scadenza 22 luglio 2022, volto a devolvere un contributo di € 6.000 a fondo perduto, cui si sarebbe aggiunto un periodo di orientamento e formazione, rivolto a giovani imprenditori che avessero voluto promuovere una progettualità condivisa all'interno del territorio delle Terre Alte.

Purtroppo, nessun giovane del territorio ha aderito e tale finanziamento è stato ridestinato al finanziamento di un'altra attività, ovvero la posa di postazioni service di e-bike in 5 degli 8 comuni coinvolti.

PIT STOP 02P

Colonnina per riparazione Bici & Gonfiaggio

Completa di:

- n. 02 Prese di ricarica IP66 con Flangia di protezione
- n. 01 Vano contenitore con chiusura facilitata a Push
- n. 01 Barra interna con cavo in acciaio rivestito e morsetti fissaggio sicurezza attrezzi.

KIT CON N.08 ATTREZZI:

- n. 01 cacciavite a taglio
- n. 01 leva gomme
- n. 01 chiave pedali
- n. 01 kit multifunzione composto da : n. 01 chiave TorxT25 /
- n. 01 cacciavite a stella PH2 / n. 01 cacciavite a taglio da 0.50 /
- n. 01 smaglia catena / n. 01 set da 5 di chiavi a brugola esagonali
- n.01 set chiavi inglese mm. 13/14/15/17
- n.01 Barra Laterale apribile di supporto Bike fino a 30kg

n.01 POMPA DA TERRA PER GONFIAGGIO GOMME

Base in metallo con piedini e fori per fissaggio a terra
Pompa a pedale a doppio cilindro
canna dell'aria anti-modo da 75cm
Manometro di precisione
Gonfiaggio Veloce fino ad 11 Bar
Supporto laterale per canna
Doppia Piastra in metallo con piedini e fori per fissaggio a terra
Dimensioni : L250+390X390XH 120



Colori disponibili :

Verde MENTA 6005
Verde SALVIA 6021
ANTRACITE 7016
GRIGIO 7001
BIANCO 9016
BROWN 8028
CORTEEN CX

Disponibile
con Doppio stallo porta bike



Vano con porta per
protezione attrezzi



Pompa a pedale
Universale



Postazioni service per e-bike

➤ **Creazione di itinerari turistici e loro valorizzazione mediante una web app**

Nell'ambito dei progetti di valorizzazione turistica del territorio, è stata avviata un'analisi delle risorse censite nei territori coinvolti anche sulla base delle consultazioni e interviste con gli interlocutori dei vari comuni, per identificare degli ambiti tematici di attenzione che definiscono l'identità paesaggistica di questa vasta area dell'Alto Sebino.

In particolare, sono stati identificati tre ambiti principali, su cui sarà possibile in futuro avviare delle progettualità condivise secondo un approccio reticolare.

Il primo ambito si riferisce alla geo-morfologia e alla naturalità dati dall'impianto originario delle montagne orobiche, a partire dalle quali sono stati modellati i diversi paesaggi antropici.

GEO-MORFOLOGIA E NATURALITÀ **Impianto originario delle montagne orobiche**

**Altopiano morenico
(Bossico)**



**Abisso carsico Bueno Fonteno
(Fonteno)**



**Anfiteatro naturale del Bogn
(Riva di Solto)**



**Parco dei laghi fossili
(Pianico-Sovere)**



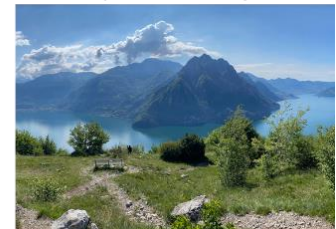
**Verrucano lombardo
(Rogno)**



**Volpinite
(Costa Volpino)**



**San Defendente
(Solto Collina)**



Caratteri geomorfologici e di naturalità del paesaggio

Il secondo ambito riguarda le risorse agro-silvo-pastorali e la pesca, che ancora oggi sono testimonianza di saperi antichi in continua evoluzione e rinnovamento, anche alla luce dei fenomeni climatici globali.

RISORSE AGRO-SILVO-PASTORALI E PESCA **Testimonianza di saperi antichi e del loro rinnovamento**

**Sistema diffuso di baite,
prati a fieno e aziende agricole**



Pesca



Coltivazione degli olivi



Viticoltura



**Coltura del luppolo e
produzione della Birra**



Elementi identitari legati ai paesaggi e ai saperi agro-silvo-pastorali e della pesca

Il terzo ambito concerne il patrimonio architettonico che permette di creare una rete di tesori rurali, religiosi e civili ancora poco esplorati da agganciare ad esperienze e conoscenze del territorio in chiave diffusa e responsabile.

PATRIMONIO ARCHITETTONICO **Una rete di tesori rurali, religiosi e civili**

**Architetture rurali e
antiche cisterne**



**Vecchio forno
(Qualino - Costa Volpino)**



**Arcate gotiche e torri
(Solto Collina)**



**Palazzi storici
(Sovere e Riva di Solto)**



**Le ville risorgimentali
(Bossico)**



Santuario

**Madonna della Torre
(Sovere)**

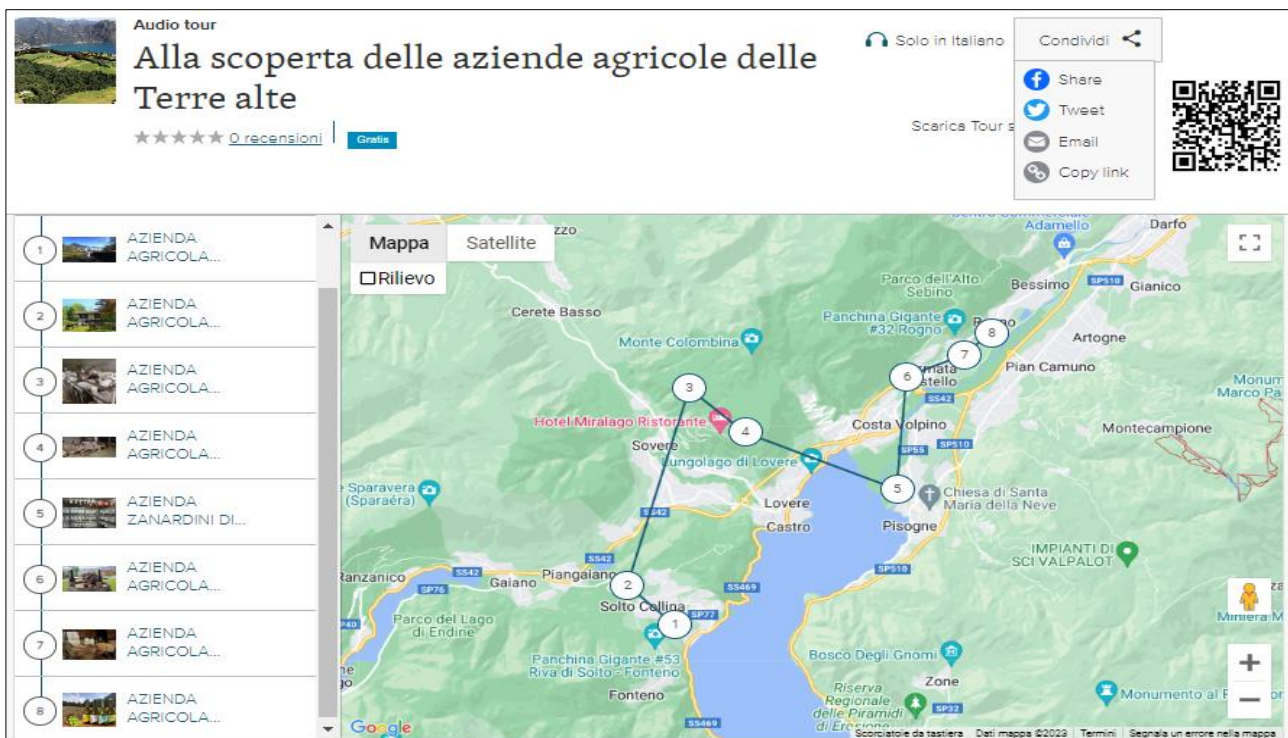


**Parrocchiale
(Pianico)**



Il patrimonio architettonico costruito e le sue diverse funzioni

Al fine di rendere operativa tale visione, tra le attività formative rientra quella realizzata da una studentessa dell'Università degli Studi di Bergamo, Paola Arrighetti, laureata in Lingue, letterature e culture straniere che ha redatto una tesi di laurea sotto la direzione scientifica della prof. Federica Burini, dal titolo "Tecnologie digitali per la valorizzazione turistica dei territori: il caso delle Terre Alte del Sebino". La ricerca si è concentrata sull'ambito agro-pastorale, proponendo un audio-tour dal titolo "Alla scoperta delle aziende agricole delle Terre Alte", pubblicata anche sul web all'interno del portale open Izi.travel.



Interfaccia dell'itinerario nella web-app Izi.Travel

L'itinerario creato è stato inserito nella piattaforma **izi.TRAVEL**⁶: una piattaforma di narrazione aperta e gratuita che consente agli utenti di pubblicare storie e di ascoltare quelle di altri; è una piattaforma che connette le città, i musei e le loro storie con i viaggiatori che vogliono esplorare i territori in maniera nuova ed innovativa. Tutti i contenuti presenti su **izi.TRAVEL** sono stati creati da autori indipendenti e, nel corso di 3 anni, sono state accumulate oltre 2500 audioguide relative ad oltre 30 Paesi.

La piattaforma è composta da tre sezioni:

- 1- Applicazione per dispositivi mobili che permette di ascoltare le audioguide create sul dispositivo dell'utente (Apple, Android e Windows);
- 2- Content Management System dove è possibile registrarsi e creare audioguide in diverse lingue;
- 3- sito Web **izi.travel** dove è possibile esplorare e ascoltare tutte le guide per pianificare il viaggio.

“Alla scoperta delle aziende agricole delle terre alte” è stato inserito nella piattaforma sopra citata affinché chiunque possa sperimentarlo; nell'itinerario ogni tappa è segnalata e contiene anche una breve descrizione del luogo.

Si tratta di un itinerario alla scoperta delle aziende agricole presenti sui comuni delle Terre alte; è quindi basato sui saperi di coloro che svolgono un'attività originaria del territorio e, di conseguenza, è pensato per mettere in luce i prodotti locali che sono di certo un ottimo esempio di ciò che il territorio delle Terre alte è in grado di offrire. Si è cercato di scegliere aziende agricole che offrissero prodotti locali diversi le une dalle altre, in modo tale che il turista possa avere una visione completa di ciò che le Terre alte possono offrire.

⁶ L'itinerario è consultabile al seguente link: <https://izi.travel/it/browse/5675a28e-5321-4bcf-ba19-bf0c18d91393>

L'itinerario che sta per essere esposto, è stato strutturato seguendo dei criteri ben precisi, che sono i seguenti: i) attività agricola soggetta ad un trapasso generazionale → le tradizioni vengono tramandate alle generazioni più giovani per evitare che vadano perdute; ii) accessibilità → le aziende sono localizzate in luoghi facilmente raggiungibili; iii) visibilità/sito web/ e-commerce → l'azienda deve essere sempre più visibile e rintracciabile; iv) possibilità di acquistare prodotti in loco → possibilità di comprare i prodotti direttamente sul posto; v) prodotto che si differenzia dalla concorrenza → aziende che offrono prodotti diversi le une dalle altre.

Prima tappa: Solto Collina – Azienda Agricola Pedonier



L'itinerario inizia nel territorio di Solto Collina, presso l'azienda agricola Pedonier. L'azienda agricola Pedonier è produttrice di olio extravergine d'oliva e prodotti derivati dalle sue piante ricchissime di proprietà benefiche oltre che base essenziale per dei veri e propri elisir di bellezza, come la linea di cosmetica Pedonier.

Pedonier rappresenta la qualità del Made in Italy, del Lago d' Iseo e del suo territorio, posizionata nei comuni di Solto Collina e Riva di Solto. Il titolare è Lorenzo Berta che ha ereditato dal padre e dai due nonni l'amore per la coltura degli ulivi e poi l'ha messa a frutto grazie agli studi di Economia e ha saputo trasformare una passione in un lavoro. L'azienda dispone di un sito web valido e ben strutturato; per esempio, è presente una sezione intitolata "Blog" contenente esempi di come utilizzare i prodotti dell'azienda tramite delle ricette. Inoltre, hanno creato un e-commerce, accessibile direttamente dal sito web, dove è possibile acquistare una vasta gamma di prodotti a partire dall'olio di loro produzione fino ad arrivare alla loro linea di cosmetici⁷.

⁷ Sito web azienda agricola Pedonier: <https://pedonier.com/>

Seconda tappa: Solto Collina – Azienda Agricola l'Asino del Lago



L'azienda agricola L'Asino del Lago è una piccola fattoria nata circa 20 anni fa, che sorge sulle colline che circondano il lago di Iseo e il lago di Endine.

Il cuore dell'azienda è l'asineria che è di fatto una scuderia che ospita uno o più asinelli; lo scopo è quello di offrire loro un riparo confortevole e sicuro.

Quello che la contraddistingue dalle altre aziende agricole è la loro mission: diventare un'azienda agricola specializzata nella produzione di

prodotti ipo-allergenici, sia per destinazione alimentare, che nella realizzazione di una linea cosmetica.

Gli asini sono gli indiscussi protagonisti della fattoria, ma l'allevamento equino non è l'unico fattore: all'interno dell'azienda si coltivano molte piante officinali e aromatiche come menta, melissa, salvia, origano, erba cipollina, monarda, nepeta, verbena, peperoncini piccanti, coriandolo, aneto, cumino e anche alcune piante di piccoli frutti, come lamponi, more, frutta secca e fresca e ortaggi.

L'azienda agricola presenta un sito web ben strutturato dove, oltre che avere la possibilità di comprare tutti i loro prodotti tramite l'e-commerce, è anche possibile adottare un asinello a distanza⁹.

Terza tappa: Bossico – Azienda Agricola Maria Teresa Filisetti



L'Azienda Agricola Maria Teresa Filisetti è a conduzione familiare, aperta nel 2008 e situata nel fantastico altopiano di Bossico. L'azienda è nata da una lunga generazione partita dai bisnonni e nonni che hanno tramandato la passione per gli animali, rispetto della natura e l'allevamento di animali bovini, ovini e caprini.

L'azienda è stata costituita nell'inverno del 2008 con l'acquisto di 30 caprette piccole

che sono state allevate per un anno e ad aprile 2011 è iniziata la piccola produzione di formaggi. Ad oggi l'azienda possiede mucche, maiali, polli, conigli ed oltre 70 capre.

L'azienda ha deciso di trasformare il latte subito dopo la mungitura per alterare il meno possibile la sua flora batterica e per donargli quel gusto delicato non tipico del formaggio di capra tradizionale. La mungitura è eseguita tramite macchina in una saletta a sé dalla stalla, dopodiché i bidoni pieni di latte vengono trasportati al piano superiore nel caseificio e da lì si avvia la trasformazione del latte, che andrà a fermarsi in cantina dove stagionerà fino alla vendita.

⁹ Sito web dell'azienda agricola l'Asino del Lago: <https://www.asinodellago.it/>

Tramite il sito web dell'azienda è possibile accedere all'e-commerce dove si possono acquistare diverse tipologie di formaggio di capra, yogurt di capra, salame e salamelle di capra⁹.

Quarta tappa: Bossico – Azienda Agricola Sterni



L'Azienda agricola Sterni è situata sull'altipiano di Bossico, ha una lunga esperienza nell'allevamento di bovini e nella produzione e lavorazione del latte. È un'azienda di medie dimensioni a conduzione familiare, gestita dal proprietario Sterni Giuseppe con il grande aiuto del giovane nipote Sterni Andrea, il quale nutre una passione per questo lavoro sin da piccolo.

L'azienda è dotata di moderne attrezzature per l'allevamento di vacche da latte e di vitelli, per la lavorazione del latte, per la stagionatura dei prodotti caseari. Utilizza foraggio derivante per lo più da terreni coltivati direttamente con metodo tradizionale, senza uso di fertilizzanti, essiccato sia naturalmente che in essiccatoio per limitare lo svilupparsi di muffe e sostanze che condizionano negativamente la qualità del latte e dell'intera filiera dei prodotti.

L'azienda produce: formaggella, formaggio, stracchino, ricotte, burro e, inoltre, vende vitelli da macello allevati con metodo tradizionale. È possibile acquistare i loro prodotti presso l'azienda agricola o presso il mercato settimanale a Bossico il giovedì mattina.

Quinta tappa: Costa Volpino – Azienda Zanardini di Dalmi Attilio



L'azienda viene fondata nel 1982 dal padre Francesco (Franco) Dalmi nell'attuale sede in località Pizzo a Costa Volpino. Dalla sua fondazione fino al 2007, l'azienda si occupa anche di allevamento di bestiame, con la ferma volontà di agire nel rispetto delle norme che disciplinano il benessere animale e l'ambiente. Dal 2007 subentra alla guida il figlio Attilio che, in continuità con la filosofia aziendale, si specializza in

insaccati della tradizione locale e della salumeria italiana, affidando ad aziende selezionate e fidelizzate la componente relativa all'allevamento.

Per ottenere il gusto inconfondibile del loro Salame, Culatello, Fiocchetto, Coppa, carni fresche e mezzene di suino Attilio e il suo staff sono molto esigenti in tutte le fasi della lavorazione a partire dalla scelta degli animali, che devono rispettare degli alti standard. Macellazione, taglio, salatura e stagionatura sono tutti eseguiti con sapienza all'interno dell'azienda.

⁹ Sito web azienda agricola Maria Teresa Filisetti: <https://www.ledeliziedibossico.com/chi-siamo/>

L'obiettivo de lavoro dell'azienda è consegnare ai clienti un prodotto finito fortemente legato al territorio in cui operano, lavorato nella tradizione norcina locale, garantendone la qualità e limitando i passaggi produttivi al minimo indispensabile. La cosiddetta filiera corta garantisce un rapporto diretto produttore-consumatore in cui l'azienda crede in modo assoluto.

Nonostante non possiedano un e-commerce, presso il loro punto vendita è possibile scegliere tra una ampia gamma di salumi e non solo. Inoltre, il loro sito web è strutturato in maniera efficace e soprattutto è molto ben dettagliato¹⁰.

Sesta tappa: Costa Volpino - Azienda Agricola Agrituristicca Cascina Lorenzo

Nel 2006 Daniel Pennacchio, allora imprenditore edile, è ispirato dalla bellezza e dalle potenzialità di quel vigneto abbandonato sulle colline di Costa Volpino e comincia un'opera conservativa di grande valore per ridare nuova linfa a quei filari a strapiombo sul Lago d'Iseo. La peculiarità di questo territorio è la Volpinite, ovvero gli accumuli irregolari, spesso di forma lenticolare, di roccia antichissima di origine sedimentaria. Questi ingenti depositi di gesso hanno uno splendido colore che va dal bianco al grigio azzurro e riacquistano volume in caso di riassorbimento d'acqua, alterandosi e sfaldandosi facilmente. Ne consegue un terreno con una superficie gessosa e fortemente calcarea che caratterizza in modo univoco i vini prodotti dall'azienda Cascina Lorenzo.



Sempre nel 2006 nasce anche la Cascina con annessa la cantina, uno splendido fabbricato vista lago a ridosso dei vigneti, perfetta per vinificare ed affinare i vini prodotti dalle uve di Merlot e Marzemino provenienti dalle viti di proprietà coltivate a guyot. Anche questa azienda è dotata di un sito web ben strutturato dove vengono spiegati in modo dettagliati i vari tipi di vini prodotti, la storia

dell'azienda e tanto altro.¹¹

Settima tappa: Rogno - Azienda Agricola Faustini

L'Azienda Agricola Faustini è un'azienda agricola a conduzione familiare che opera da oltre 50 anni nel settore dell'agricoltura ed in quello lattiero caseario realizzando prodotti di grande qualità.



Si tratta di una grande Azienda dedita da sempre all'allevamento di bestiame e produzione di latticini e che, nell'ottobre 2009, ha inaugurato un modernissimo impianto di imbottigliamento di latte pastorizzato; un investimento ingente ma che ha ben ripagato le scelte di marketing della famiglia Faustini. L'azienda produce una

¹⁰ Sito web dell'azienda Zanardini di Dalmi Attilio: <https://zanardinisalumi.it/>

¹¹ Sito web dell'azienda agricola agrituristicca Cascina Lorenzo: <https://cascinalorenzovini.com/>

vasta gamma di prodotti: il latte di paliano (latte fresco pastorizzato omogeneizzato con un unico trattamento entro 24 ore dalla mungitura, prodotto esclusivamente con latte proveniente dal loro allevamento), la panna, lo yogurt, formaggi freschi (Ricotta, Primo sale, Primo sale speziato) e formaggi stagionati (Scamosciato, Scoperino della ciociaria, Gran Riserva Faustini). L'Azienda Agricola Faustini vanta di un sito web ben impostato e chiaro; è infatti possibile osservare la storia dell'azienda, i prodotti di sua produzione e tante altre curiosità¹².

Ottava tappa: Rogno - Azienda Agricola Pagus

Il birrificio agricolo Pagus nasce dall'idea di due amici, Stefano Visinoni e Gabriele Fontana, con una passione in comune: la produzione di Birra. I primi passi risalgono al 2016, quando i due decidono di intraprendere un percorso ben definito: frequentare una scuola professionale, per poter acquisire le competenze necessarie alla produzione di una bevanda all'altezza di un mercato sempre più competitivo. Nasce così la birra agricola. La sfida che i due giovani si pongono è quella di realizzare un prodotto



che racchiuda l'essenza del made in Italy, che sia il frutto di materie prime pregiate, senza tralasciare la prospettiva di valorizzazione di un territorio ricco di qualità e di storia come quello del Sebino. Proprio questo territorio è l'ambiente ideale, grazie anche al clima mite per la coltivazione delle materie prime necessarie a produrre le birre Pagus. Tramite il sito web dell'azienda è possibile osservare la storia della nascita del birrificio, la molteplicità di birre prodotte con la relativa spiegazione e soprattutto si possono acquistare tramite la sezione del sito dedicata all'e-commerce¹³.

¹² Sito web dell'azienda agricola Faustini: <http://www.aziendaagricolafaustini.it/>

¹³ Sito web dell'azienda agricola Pagus: <https://birrapagus.it/>

Conclusioni: Le Terre Alte del Sebino come laboratorio di innovazione

Il lavoro presentato in questo rapporto è frutto di un grande lavoro di squadra, assicurato da moltissime persone che, nei rispettivi ruoli ricoperti presso enti pubblici, imprese private, associazioni o gruppi informarli, ogni giorno attraverso le proprie azioni cercano di tutelare e proteggere la bellezza dei paesaggi, l'unicità dei saperi e la ricchezza delle risorse di un patrimonio culturale e ambientale di estremo valore.

La ricerca condotta nei territori delle Terre Alte del Sebino e le dinamiche innescatesi tra ricercatori Universitari, enti territoriali, associazioni, imprese locali e abitanti portano oggi a valutare alcune potenzialità delle Terre Alte Bergamasche che prospettano un potenziale cambio di rotta rispetto al rapporto tra aree urbane e territori vallivi pre-alpini. L'avvento dell'epidemia Covid-19 si è aggiunta a tale esperienza fornendo ulteriori motivi di riflessione per una responsabilità rinnovata degli studi geografici e territoriali, nel proporre metodologie di ricerca applicata che stravolgano la dimensione oppositiva della montagna rurale, fragile, remota e marginale, rispetto ad una pianura urbanizzata, forte, connessa e sviluppata. Piuttosto, si innesca un approccio metro-montano, policentrico e reticolare, che guarda ai territori montani e lacustri in connessione con le aree urbane e metropolitane, le valli e i territori circostanti.

A partire dalla ricerca condotta si sta innescando un innovativo processo di governance orizzontale che vede i diversi comuni del Sebino settentrionale bergamasco quali Terre Alte con profondi caratteri naturalistici originari, cui si intrecciano i saperi ancor ben conservati dagli abitanti, in contesti molto urbanizzati che esprimono il carattere reticolare e complesso sia in termini fisici che socio-territoriali, di un sistema territoriale mondializzato ma profondamento connesso i diversi livelli altimetrici, articolati in una rete di comunità, percorsi, dinamiche intrecciate tra versanti, altopiani, valli e insediamenti di bassa e alta montagna con uno scambio continuo di persone, risorse, prodotti, informazioni. Nei versanti si assiste a fenomeni di spopolamento, proprio dove le pratiche originarie agro-silvo-pastorali si perdono progressivamente. Si tratta di saperi secolari che hanno permesso di costruire paesaggi unici nel rispetto dell'equilibrio uomo-natura, e che oggi costituiscono un caposaldo a cui ancorare la ripresa di un turismo responsabile e in linea con i principi alla base del piano Next Generation EU. La ricerca dunque si estende oggi ad altri territori in rete con Bossico, applicando la metodologia di ricerca incentrata sulla partecipazione delle comunità locali e sull'uso di sistemi digitali per sviluppare nuove strategie di sviluppo orientante ad un turismo responsabile.

Se nel passato, il turismo ha adottato forme aggressive, incuranti delle pratiche tradizionali e dei bisogni degli abitanti, creando forme di consumo di suolo e perdita dei paesaggi e dei saperi originari, nel futuro esso deve ri-generarsi. Proprio la crisi pandemica ha mostrato la potenzialità delle Terre Alte nel rispondere ad un desiderio crescente di pratiche ricreative di prossimità, all'aria aperta e in contesti ambientali e paesaggistici suggestivi, proponendosi anche come luogo elettivo per un nuovo abitare. Ancorandosi ai paesaggi e alla varietà dei saperi delle comunità locali, senza rinunciare alla doppia dimensione agro-silvo-pastorale e industriale, queste Terre possono auspicare ad un cambiamento di prospettiva che trovi nel turismo il nuovo ambito di rilancio territoriale.

Il percorso è stato avviato da 8 Comuni, 12 partecipanti allo staff di ricerca, 30 studenti delle scuole primarie, secondarie e dell'Università e più di 50 persone video-intervistate, ha creato le basi per un nuovo modo di intendere il turismo nelle Terre Alte Bergamasche. Un turismo lento, diffuso, attento ai luoghi, ai paesaggi e ai saperi, per sviluppare esperienze che arricchiscano il visitatore mediante un turismo volto a promuovere la cultura dei luoghi e a rispettarne i valori, piuttosto che a invaderli e a portarvi regole non rispettose.

L'esperienza maturata in un lavoro di co-progettazione con le amministrazioni locali, le associazioni e le imprese del territorio nel corso degli ultimi anni, con un sempre stretto e costante coinvolgimento degli studenti e dei giovani ricercatori, mi ha permesso di considerare le Terre Alte del Sebino come un vero e proprio laboratorio a cielo aperto di innovazione e sperimentazione per sviluppare nuove traiettorie di governo del territorio e di turismo sostenibile.

L'auspicio è che la passione degli abitanti intervistati in questi anni all'interno dei territori delle Terre Alte del Sebino possa ispirare i giovani abitanti delle Terre Alte dei territori circostanti e non solo, affinché possano riscoprire, con altrettanta fermezza e determinazione, la voglia di tutelare il proprio paesaggio e i propri saperi e di avviare iniziative di innovazione a beneficio delle future generazioni.

Riferimenti bibliografici

- AA. VV, *Ambiente e archeologia nell'Alto Sebino*, Editore La Cittadina, Gianico, 1987.
- AA. VV, *Atlante del Sebino e della Franciacorta*, Grafo edizioni, Brescia, 1983.
- A. Amighetti, *Una gemma subalpina, escursioni e conversazioni sulla geologia applicata al Lago d'Iseo*, tipografia Filippi, Lovere, 1896.
- G. Arrighetti, L. Figaroli (a cura), *I miei 75 mesi di vita militare, aprile 1939 - giugno 1945, ricordi di guerra di Angelo Arrighetti*, editrice Velar, Bossico, 2004.
- A. Avogadri, *Natura Sebina. La geologia*, Editrice Cesari Ferrari, Clusone, 1990.
- F. Baiguini, *Bossico. Cenni storici e il Patrimonio comunale di Bossico nel 1827* (scritti non pubblicati).
- F. Barbera, A. De Rossi (a cura di), *Metromontagna. Un progetto per riabitare l'Italia*, Donzelli, Torino, 2021.
- G. N. Bonfadini, "Soggiorni estivi della bergamasca. L'altipiano di Bossico dominante il Sebino", in: *La rivista di Bergamo*, n. 7, 1932, pp. 288-292.
- F. Burini, "Paesaggio e sistemi cartografici partecipativi: la rappresentazione del significato sociale del villaggio in Africa Subsahariana", in: Cerreti C., Federzoni L., Salgaro S. (a cura), *Cartografia di paesaggi, paesaggi nella cartografia*, Pàtron, Bologna, 2010, pp. 277-288.
- F. Burini, "Metodologie partecipative per la rigenerazione turistica dei territori in un network europeo", in: E. Casti, F. Burini (a cura), *Centrality of territories. Verso la rigenerazione di Bergamo in un network europeo*, Bergamo university press/Sestante edizioni, 2015, pp. 53-71.
- F. Burini, *Cartografia partecipativa. Mapping per la governance ambientale e urbana*, Franco Angeli, Milano, 2016.
- F. Burini, "Valorizzare il paesaggio e i saperi locali dei territori rurali in chiave smart: le potenzialità dei sistemi di mapping e di storytelling per una promozione turistica sostenibile", in: *Annali del turismo*, VII, 2018, Edizioni Geoprogress, 2018, pp. 141-159;
- F. Burini (a cura di), *Tourism facing a pandemic. From crisis to recovery*, Università degli Studi di Bergamo, Bergamo, 2020, Open Access Creative Commons Licence 4.0., 2020, <http://hdl.handle.net/10446/160699>
- F. Burini, "Metodologie di co-progettazione per la valorizzazione paesaggistica. il ruolo del turismo di fronte alle sfide ambientali, sanitarie e sociali", in *Turistica*, Italian journal of tourism, numero speciale: xiii riunione scientifica - SISTUR, Anno XXXI- N.2 - feb - mar, 2022.
- F. Burini, "Trame e relazioni transcolari della transumanza tra tradizione e innovazione. Il progetto sportumanza per un turismo lento e responsabile", in: *Documenti geografici*, n. 2, 2023, pp. 205-224.
- P. Cadei, *Cronache loveresi, memorie storiche di Lovere*, Queriniana, Brescia, 1969.
- G.O. Cantoni, *Bossico, dall'altipiano alle trincee*, Bossico, 2015.
- M. da Soverè (con Pasquale Sterni), *L'altipiano di Bossico: antologia descrittiva - la geomorfologia - la toponomastica etimologica - le escursioni - il folklore*

- *la chiesa di S. Rocco - notizie varie a cura di Pasquale Sterni, Pro Loco, Bossico, 1987.*
- G. Dematteis, *Montanari per scelta, indizi di rinascita nella montagna piemontese*, FrancoAngeli, Milano, 2011.
- G. Dematteis, F. Corrado, "Per una geografia metromontana dell'arco alpino italiano", in Barbera F., De Rossi A. (a cura di), *Me-tromontagna. Un progetto per riabitare l'Italia*, Donzelli, Torino, 2021, pp. 41-62.
- P. De Ponti, "Geografia delle Alpi", in: M. Morazzoni, P. De Ponti, D. Colombo (a cura), *Montagna e turismo. Le Alpi italiane tra geografia, società e cultura*, Archetipolibri, Bologna, 2010, pp. 31-72.
- D. Henig, M. Knight, "Polycrisis. Prompts for an emerging worldview", in: *Anthropology of today*, vol. 39, n. 2, aprile 2023, pp. 3-6.
- J. Lévy, "Capital spatial", in : J. Lévy, M. Lussault (a cura), *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*, Belin, Parigi, 2003, pp. 124-126.
- L. Marinoni, *Documenti loveresi*, Tipografia editrice Filippi, Lovere, 1896.
- G. Maironi da Ponte, *Dizionario Odeporico*, 1819.
- G. Maironi da Ponte, *Sulla geologia della Provincia Bergamasca*. Memoria presentata all'Imperiale Regio Istituto di Scienze e Arti, Stamperia Mazzoleni, Bergamo, 1825.
- G. Nangeroni, *Scritti geografici del prof. Giuseppe Nangeroni. Raccolti e ordinati da Cesare Saibene*, Pubblicazioni della Università Cattolica Milano, Milano, 1975.
- C. Ravazzi, *Un lago di 800 mila anni fa a Sovere. Guida alla scoperta di un calendario di 50 mila anni: piante, animali e ceneri vulcaniche nel bacino Pianico-Sèllere*, 2013, IDPA
- M. da Sovere, B.F. Duina, *Il Palazzo Silvestri di Sovere*, Edizioni Villadiseriane, 2007.
- G. Scaramellini, M. Varotto, *Paesaggi terrazzati dell'arco alpino*. Atlante, Marsilio, Venezia, 2008.
- A. Turco, *Verso una teoria geografica della complessità*, Unicopli, Milano, 1988.
- A. Turco, *Configurazioni della territorialità*, Franco Angeli, Milano, 2010.
- A. Turco, *Turismo e territorialità. Modelli di analisi, strategie comunicative, politiche pubbliche*, Unicopli, Milano, 2012.
- M. Varotto, *Montagne di Mezzo. Una Nuova Geografia*, Einaudi, Torino, 2020.





















Nel territorio delle Terre Alte del Sebino bergamasco, puntando all'altra sponda del lago per immaginare futuri orizzonti di collaborazione con il territorio bresciano