

Sette eccellenze alimentari Patto a difesa del territorio

L'accordo. Nella rete anche il Mais Spinato di Gandino, lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche e lo «Storico ribelle» prodotto in alta Val Brembana

GIAMBATTISTA GHERARDI

Galeotto fu un libro, ma soprattutto l'amore condiviso per le tipicità, uniche e inimitabili del proprio territorio.

Si è ufficialmente costituita, e muove decisa i primi passi nella tutela e promozione di prodotti locali e sostenibili, la rete «I territori del cibo», che unisce sette eccellenze agroalimentari lombarde, fra cui due della Bergamasca: il Mais Spinato di Gandino, lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche (valli Brembana e Imagna, uno dei formaggi principi delle Orobiche) e un terzo, il formaggio «Storico ribelle» che ha la sua

■ Con loro il grano saraceno di Teglio, l'asparago rosa, il vigneto di Capretti e il mais Maranello

■ «Prodotti legati all'identità comunitaria e alla memoria storica». A breve il sito web

sede a Gerola Alta, in provincia di Sondrio, ma si produce anche in alta Val Brembana (pure questo tra i formaggi principi delle Orobiche). Tutto è nato grazie al volume «Cibo e identità locale» di Michele Corti (docente di zootecnia montana), Sergio De La Pierre e Stella Agostini, edito dal Centro studi Valle Imagna lo scorso anno, nel quale le varie realtà sono state analizzate quali modelli di sviluppo, con relativi punti di forza ed elementi di criticità.

Oltre al progetto d'eccellenza del Mais Spinato (reduce dalla recente trasferta a Torino per il Salone internazionale del Gusto di Slow Food, dove è stata presentata la Rete italiana dei mais locali) e a quello legato allo Stracchino all'antica (con centro a Corna Imagna), a far parte de «I Territori del Cibo» ci sono, quindi, lo «Storico ribelle» di Gerola Alta, (l'ex Bitto Storico), il grano saraceno di Teglio, capitale dei pizzoccheri, l'asparago rosa dei brianzoli di Mezzago e il vigneto urbano Capretti di Brescia (il più grande d'Europa). Il «posto a tavola», rispetto ai casi analizzati dal libro, è stato aggiunto per l'Ecomuseo di Nova Milanese, dove si è ripresa la coltivazione del mais Maranello, ingrediente base del

«pan gialt», un pane di mistura con farina di segale e di mais. «Si tratta - sottolinea Michele Corti - di esperienze di valorizzazione di produzioni radicate nella memoria collettiva in funzione non di rievocazioni nostalgiche o piccoli business, ma di una tensione alla rigenerazione comunitaria. Si punta su un risveglio culturale, ma anche su iniziative di aggregazione, senza disdegnare le occasioni di nuova economia, attraverso l'attivazione di circuiti locali e proposte di turismo dolce. Si tratta, innanzitutto e soprattutto, di comunità vive, dinamiche, gioiose e coinvolgenti».

Il 6 marzo, a Gandino, in occasione della stesura del manifesto fondativo, i territori si sono orgogliosamente definiti «i magnifici sette».

«L'intento della rete - spiega Sergio De La Pierre - è dare avvio a un percorso di riconoscimento e visibilità di queste realtà locali. Non parliamo solo di cibo, ma anche e soprattutto di territorio e di relazioni».

Della rete fanno (e faranno) parte, secondo la definizione del manifesto istitutivo «prodotti legati all'identità comunitaria, alla memoria storica e alla capacità dei soggetti locali, istituzionali e no, di cooperare a

una rigenerazione sociale, culturale e territoriale complessa».

È possibile un allargamento della rete, all'interno dei confini lombardi, purché venga essenzialmente condiviso l'utilizzo di metodi tradizionali e autentici nella produzione artigianale dei prodotti agro-alimentari locali.

«Le comunità aderenti - sottolinea Antonio Rottigni della Comunità del Mais Spinato - hanno confermato apertura e inclusività verso tutte le situazioni della Lombardia protese a una rinascita multidimensionale (economica, politica, sociale, culturale, di recupero della memoria storica), partendo dalla valorizzazione sociale di uno o più prodotti agro-alimentari locali». A livello concreto si prevedono co-presenze dei diversi territori in occasione di feste, sagre e fiere, la promozione di seminari a tema, e momenti di conoscenza e racconto. «Non avremo una sede centrale - conclude De La Pierre - ma gli incontri avverranno a rotazione nelle diverse località compongono la rete». Nei prossimi giorni sarà attivo anche il sito web «www.iterritoridelcibo.it».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche

Apertura anche ad altre realtà

Nel logo il sole e una tavola

La rete «I territori del cibo», nelle recenti assemblee plenarie di Teglio (Sondrio) e Nova Milanese (Monza Brianza), ha approvato il nuovo logo, caratterizzato da un sole. «L'idea del logo - spiegano gli aderenti al gruppo - è quella di richiamare i valori di territorialità e tipicità dei prodotti. Il sole è elemento positivo e centrale nelle pratiche agricole e in una comune accezione positiva. Nella sintesi grafica scelta, è caratterizzato da un nucleo circolare centrale una tavola

da imbandire) con otto diversi raggi. Sette di essi rappresentano le realtà fondatrici, l'ottavo simboleggia la costante apertura della Rete a includere ulteriori realtà lombarde». Il claim «Qui, per terra» vuole condensare la territorialità (Qui, chilometri 0...) e il diretto e indissolubile legame con la terra e il territorio. Pronto anche il sito Internet de «I territori del cibo» che racconterà la storia delle sette eccellenze alimentari che riunisce e la finalità di questa alleanza. G. B. G.

Trescore, 40 anni di Aido un monumento al donatore

L'anniversario

L'opera inaugurata in via Abbazia. L'associazione raddoppia gli iscritti: oggi sono a quota 550

■ L'Aido cerca adesioni alla donazione di organi. L'appello è stato lanciato dal vicepresidente vicario dell'Aido Lombardia, Leonida Pozzi, in-

tervenuto ieri mattina a Trescore in occasione del 40° anniversario dell'Aido del paese, in festa per l'inaugurazione del monumento, in via Abbazia. «La necessità di avere maggiori iscritti nasce dal numero delle persone in lista d'attesa per un trapianto - motiva Pozzi -. In Italia sono 9.700. Purtroppo non ci sono organi sufficienti per soddisfare questa richiesta e le morti sono

ancora 500-600, anche di giovanissimi». In passato lo stesso vicepresidente vicario - da anni impegnato ai vertici dell'associazione - è stato sottoposto ad un trapianto. «Ho fatto il trapianto dopo quasi 20 anni di associazione Aido - racconta Pozzi -. Una mattina sono stato colto da emorragia e ho scoperto di avere un epatocarcinoma. Sono 18 anni che sono trapiantato e



L'inaugurazione del monumento

ora sto bene. Se sono ancora qui lo devo ad una donna di Varese, morta a 46 anni, che aveva scelto di essere donatrice. Siamo 7 persone che vivono grazie ai suoi organi. È un atto d'amore importante». A Bergamo sono 75 mila gli iscritti all'Aido, associazione nata nel 1973 proprio nella nostra città. «Dalla sua nascita la nostra associazione è cambiata - spiega Corrado Valli, presidente provinciale Aido oltre che di Trescore -, dagli albori in cui eravamo pionieri con il Dob, oggi abbiamo più possibilità per il cittadino per incrementare l'adesione alla donazione di organi. Il Dob è nato a Monterosso, 45 anni fa. Ora i cittadini posso-

no recarsi in comune per fare o rifare la carta d'identità scegliendo così se aderire alla donazione di organi». A Trescore gli associati sono 550.

«I numeri delle adesioni all'Aido di Trescore sono raddoppiate - afferma Valli -, 7-8 anni fa erano circa 200». All'inaugurazione del monumento dedicato all'Aido, ieri mattina, sono intervenuti tanti gruppi da tutta la Bergamasca, insieme a rappresentanti dell'amministrazione comunale e della politica. Il ritrovo era davanti al municipio di Trescore. Il lungo corteo ha sfilato per il centro del paese con in testa la banda alpina.

Monica Armeil

SERVIZI PER LA CASA

A cura di SPM PUBBLICITÀ

ANTIFURTI E VIDEOCONTROLLO
APPROFITTA DELLA DETRAZIONE DEL 50%
PER AVERE IL CONTROLLO COMPLETO DELLA VOSTRA ABITAZIONE

ELETTRAIMPIANTI

SCENARIOS COMMANDS INTRUSION CAMERA
SETTINGS SYSTEM TWITTER FACEBOOK

ANCHE DA REMOTO TRAMITE SMARTPHONE E TABLET

Valbrembo (Bg) SS. Villa d'Almè/Dalmine 3 - tel./fax 035.527757
E-mail: info@elettraimpianti.net Sito web: www.elettraimpianti.net

COOPERATIVA L'ALBERO

Manutenzione del verde pubblico e privato

Progettazione e manutenzione parchi giardini condomini
Potature alberi con la tecnica del Tree Climbing
Impianti di irrigazione

Manutenzione ordinaria e straordinaria campi sportivi
Percorsi di progettazione partecipata del verde in collaborazione con Amministrazioni e popolazione

L'Albero Società Cooperativa Sociale
Via Ponte della Regina, snc
24031 ALMENNO SAN SALVAT ORE
Tel. 035/640.640 Fax 035/640.816
Email: amministrazione@alberocoop.it
Siti internet www.alberocoop.it

dottorlegno snc

SVERNICIATURA E RIVERNICIATURA ALL'ACQUA
SERRAMENTI, CAMBIO DOPPI VETRI

5 ANNI DI GARANZIA

Treviolo (BG) tel. 035 691150
cell. 335.6207361 - www.dottorlegno.it