

# PROGETTO CASCINE APERTE

## DessBG - ReteGasBergamo

REPORT EDIZIONE ZERO CASCINE APERTE, Rovetta (BG), 20 ottobre 2024

Esordio felice per la prima edizione di 'Cascine Aperte'. Indubbio aiuto da parte del meteo la cui clemenza, dopo settimane di nubifragi e danni anche a carico degli operatori meta dell'uscita, ha permesso al gruppo di seguire il programma previsto.

1. Azienda LUCA BECCARELLI, membro Associazione RossoMais quale produttore certificato di Mais Rostrato Rosso. In azienda si allevano una 70na di vacche da latte conferito a Lactis, quale core-business, si coltivano patate di Rovetta vendute direttamente in loco.

Luca con madre e fratello hanno accolto il gruppo, coadiuvati da volontarie locali, offrendo una colazione 'contadina' sull'aia, a base di polenta e latte e un ricco buffet composto di loro prodotti: polenta abbrustolita, flan di patate, patate cotte al forno, biscotti, etc.

Era presente Donatella Scandella, già storica animatrice della Proloco e, soprattutto, di RossoMais (<https://www.valseriana.eu/sapori/associazione-rosso-mais/>) di cui è fondatrice insieme ai produttori, al momento una mezza dozzina, che sono autorizzati a marchiare mais e prodotti di filiera a base di RR di Rovetta con la certificazione DeC.O. in etichetta. I produttori della rete coltivano una decina di ettari del mais in oggetto. Donatella è stata una risorsa preziosa, insostituibile anche per costruire questa giornata.

L'incontro si è aperto con la presentazione a cura dello scrivente del progetto SLOWMAYS, progetto concepito dallo stesso, in veste di Vicepresidente di Slow Food Italia, che riuniva circa 35 comunità italiane custodi dei cosiddetti 'mais antichi'. Progetto inaugurato una decina di anni fa, a cui la Comunità dei produttori di Rovetta ha aderito e si è costituita grazie alla presenza dell'ecotipo coltivato e salvato da Giovanni Marinoni, incontrato da chi scrive insieme all'illustre ricercatore Aureliano Brandolini, già direttore della Stazione di Maiscoltura di Bergamo, ora Crea. Ecotipo la cui stabilità genetica è stata asseverata dallo stesso Crea, a cura di Paolo Valoti. Nell'ambito del progetto citato si sono prodotte le Linee Guida Agroecologiche, approvate a livello nazionale nel marzo 2019 ad Arcevia, presente un rappresentante di RossoMais. Non è secondario sottolineare che l'areale di coltivazione di detto mais può avvenire, grazie ad una felice intuizione in sede di apertura del progetto, anche in altri comuni dell'altipiano. Attualmente è coltivato nei comuni di: Rovetta, Songavazzo, Cerete, ma potrebbe essere seminato anche a Clusone, Fino del Monte, Onore e Castione. A Cerete sono presenti due mulini, uno dei quali attivo e ben conosciuto in tutta la provincia, anche perché autorizzato a certificare la molitura in regime biologico.

Luca ha raccontato le procedure produttive relative al mais, ovvero la sua coltivazione che, una volta preparato il terreno e trapiantate le pianticelle, non prevede trattamento alcuno. La raccolta è manuale, la scartocciatura e selezione della granella pure. La macinatura a pietra avviene a Cerete. Oltre a granella e farina, l'azienda produce/commercializza biscotti e gallette di estruso di mais. Al pari degli altri coltivatori si giova dei campi confinanti nella zona più alta e discosta del comune per la riproduzione del seme in purezza, pratica che consente la preservazione dei caratteri varietali del seme stesso a cura degli agricoltori custodi. Come risaputo il mais ad impollinazione libera, precetto fondamentale delle comunità di maiscoltori, è facilmente soggetto ad ibridazione e, perciò, al decadimento delle specifiche varietali se non coltivato a debita distanza da altri mais.

A parte l'attività principale dell'azienda, ossia la produzione di latte, in azienda vengono coltivate le 'patate di Rovetta'. Al pari di altre patate 'tipiche', anche quelle di Rovetta sono, in realtà, varietà internazionali (Kennebec-Usa, Draga e Desirée- NL). Acquistano particolari caratteri grazie alla coltivazione, in questo caso, in montagna. Interessante il progetto in corso, ad opera di un agronomo locale, che mira a selezionare un ecotipo ottenuto per incroci successivi che possa divenire una tipicità davvero locale.

Con Luca e Donatella ci si è confrontati sulle potenzialità di una relazione stretta, direi strategica, tra i Gas e i produttori dell'altipiano. Nonostante, infatti, sia per patate che mais la domanda eccede l'offerta, la possibilità di supportare, quale modello di CSA, la produzione, condividendo magari anche rischi e difficoltà, permetterebbe un'attività più serena da parte di soggetti come Luca, titolare di una piccola azienda. Vuoi per meglio programmare la molitura del mais, soggetto a decadere se macinato e non consumato in tempo relativamente breve. Vuoi per organizzare con più tranquillità la coltivazione e distribuzione delle patate. Vuoi per ampliare in prospettiva la produzione e, last but not least, attirare nell'associazione altri piccoli produttori che pure coltivano il mais in questione ma non hanno diritto al marchio, lo (s)vendono senza garantire alcunché in merito a pratiche colturali, macinatura, etc... né partecipano alle attività associative.

La squisita cordialità e affabilità di tutta la famiglia han reso l'incontro davvero significativo. Era stata preparata anche una piccola mostra di piante, spighe e granella per dare l'opportunità di conoscere qualcosa in più della filiera. Cosa gradita anche dai ragazzini. Lo stesso vale per la visita della stalla. È stato possibile acquistare direttamente in azienda farina, gallette, biscotti.

2. OL PAGHÉR, Val di Tede – Castione della Presolana. Spaccio aziendale in Rovetta. Allevamento capre Saanen, vacche da latte, asini e cavalli. Preparazione confetture e preparati di frutti ed erbe spontanei e coltivati.

Giovane impresa, aperta nell'anno di (dis)grazia 2020. E' una dinamica azienda che si è caratterizzata da subito per l'intraprendenza dei giovani fondatori Giulia Percassi e Federico Grassi (studi di psicologia), a cui si è aggiunto Samir (ingegnere e docente). Collocata in un'oasi di biodiversità quasi sconosciuta, ha permesso ai coraggiosi imprenditori di ottenere risultati di crescente qualità e bontà. Grazie a competenze evidenti e un buon approccio all'esperienza della vita agreste, improntato alla massima

naturalità. Nel gradevole spazio vendita ben organizzato, il gruppo ha potuto assaggiare un buon numero di formaggi sia vaccini che caprini, ampiamente introdotti da Samir, gli stessi anche accompagnati da sciroppi e confetture di produzione aziendale. Sono seguiti salumi di suino, biscotti e altro. In accompagnamento vini di Pietramatta, (<https://www.pietramatta.com/>) un produttore connesso ai titolari. Ricco buffet assolutamente gradito da tutti.

Un'azienda con cui si potrà costruire una relazione costruttiva e fruttuosa.

3. CASA FANTONI. (<https://www.fondazionefantoni.it/>)

La casa museo Fantoni ha sede a Rovetta e raccoglie le opere prodotte nel corso di quattro secoli dalla famiglia di intagliatori, scultori e architetti dei Fantoni, tra cui quelle dello scultore Andrea Fantoni. Il più noto di quella che, in ogni caso, è sempre stata un 'bottega di famiglia', per questo si è distinta e caratterizzata nei secoli. Accolti dalle guide della Fondazione che gestisce il sito si è potuti ammirare i magnifici disegni, i bozzetti in legno o terracotta, le opere finali collocati nella stessa sede della storica famiglia, compresi laboratori e appartamenti dei Fantoni, ora gestiti dalla omonima Fondazione che li ha ricevuti con lasciti successivi. La straordinaria singolarità derivata dal fatto di poter osservare, contestualmente all'edificio che li ha ospitati per secoli, tutti i passaggi della catena produttiva dal concept al risultato finale, contratto di fornitura compreso, è un peculiare vanto del museo. Ottimamente illustrato da sapienti guide.

Una full immersion che ha suggellato il valore di una grande giornata in quel dell'alta valle Seriana.

Un successo anche di partecipanti, 26 più 5 bambini, che è andato oltre sia le aspettative che la capienza stabilita inizialmente. Un buon auspicio per le future tappe del progetto.

PS

In virtù dell'edizione, definita numero Zero, non è stato previsto un contributo per il concept e le spese di organizzazione, anche minuto, a carico dei partecipanti. Elemento che dovrà essere considerato obbligato e necessario per il futuro, ancorché ci si auspichi che 'Cascine Aperte' possa ambire ad essere riconosciuto e finanziato per effetto di bandi o meno, la compartecipazione di chi gode di questo servizio parrebbe assolutamente dovuta: cosa buona e giusta.

Lorenzo Berlendis, 23 ottobre 2024