

SAPORI

di Valle Camonica





Comunità Montana
di Valle Camonica



SAPORI
valle camonica

SAPORI

DI VALLE CAMONICA



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura



© 2014 - Comunità Montana di Valle Camonica
Piazza Tassara, 3 - 25043 Breno (BS)
www.cmvallecamonica.bs.it
Tel. 0364 324011 - 0364 324019
Fax 0364 22629

Ideazione e coordinamento editoriale: Alessandro Putelli
Curatore editoriale: Eletta Flocchini
Fotografie: Leo Milani
Stampa: Tipografia Camuna S.p.a., Breno (BS)
Finito di stampare nel mese di Ottobre 2014
(terza edizione)

www.saporidivallecamonica.it

È vietata la pubblicazione, la diffusione e la riproduzione anche parziale di tutto ciò che è contenuto nel presente volume (testi, fotografie, disegni) con qualsiasi mezzo, compresa la fotocopia, se non espressamente autorizzata.



Per la stampa di questo libro è stata utilizzata Carta Certificata FSC. Il marchio del Forest Stewardship Council (FSC) indica che la carta impiegata per fabbricare il prodotto proviene da una foresta correttamente gestita secondo i rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

Sommario

SALUTI ISTITUZIONALI	pag. 5
IL TERRITORIO	pag. 7
CAPITOLO 1	
FORMAGGIO	pag. 11
CAPITOLO 2	
VITICOLTURA	pag. 41
CAPITOLO 3	
MIELE	pag. 51
CAPITOLO 4	
FRUTTICOLTURA	pag. 57
CAPITOLO 5	
CASTAGNE	pag. 65
CAPITOLO 6	
PRODOTTI DI "NICCHIA"	pag. 71
CAPITOLO 7	
SALUMI	pag. 77
CAPITOLO 8	
PESCI E LUMACHE	pag. 87
CAPITOLO 9	
OLIO	pag. 93
CAPITOLO 10	
AGRITURISMI	pag. 97
CAPITOLO 11	
ASSOCIAZIONISMO	pag. 103





Saluti Istituzionali

Sapori di Valle Camonica nasce come progetto di rilancio territoriale. Nel giro di breve tempo, grazie all'efficacia delle azioni e degli strumenti messi in campo dalla Comunità Montana di Valle Camonica, è divenuto un Marchio d'Area che contraddistingue la produzione agroalimentare il cui intero ciclo produttivo avviene all'interno del territorio camuno.

All'interno dei Sapori troviamo una molteplicità variegata di fattori che rendono questo marchio unico e originale: i prodotti agroalimentari della Valle Camonica, le tradizioni contadine, i luoghi e gli spazi dell'agricoltura contemporanea, così come gli attrezzi, i gesti e i saperi. Ma vi troviamo anche gli itinerari turistici, lungo percorsi inediti costellati da malghe, agriturismi, piccole aziende familiari dove poter riscoprire la storia di questo territorio. Non manca il sostegno all'innovazione, apportato dalle nuove generazioni sempre più affascinate dalle risorse e dalle opportunità che l'ambiente può riservare.

La Valle Camonica è un territorio ricco di tradizioni, che affondano le loro radici nella civiltà contadina, ma che oggi sta cambiando e guarda al futuro. Attraverso i nuovi sistemi di produzione, la ricerca e la sperimentazione, la cura e l'ascolto verso la propria terra e attraverso le idee, che stanno trasformando un'area di provincia in un nuovo centro propulsore di attività e ingranaggi. I Sapori da tutelare e valorizzare provengono da una tradizione lontana, ma si stanno rinnovando e trovano nuova linfa grazie al lavoro instancabile di piccoli produttori, associazioni ed enti locali che negli anni si sono dedicati alla valorizzazione dei prodotti tipici di questa terra.

Il supporto che la Comunità Montana ha offerto in questi anni e si impegna a mantenere per il futuro è stato indirizzato alla valorizzazione delle peculiarità dei tradizionali sapori valligiani, nell'ottica di proteggerli e renderli fruibili nel panorama del mercato attuale. Oggi s'intende sostenere tutti coloro che operano nell'ambito della produzione agroalimentare, incoraggiandoli a tenere sempre vivo il legame con le tradizioni del proprio territorio.

Ma accanto all'attenzione per i prodotti di origine locale, cui viene unanimemente riconosciuto il merito di mantenere inalterate le proprie caratteristiche originarie, si sta manifestando un nuovo approccio, orientato a sviluppare veri e propri progetti di valorizzazione della produzione locale. Un percorso che dalla coltivazione giunge al confezionamento e alla promozione dei prodotti e che unisce competenza e creatività.

In questo contesto nasce la presente pubblicazione, che raccoglie tutti i Sapori di Valle Camonica e fa parte di una collana di volumi tematici su Vini, Formaggi ed Agriturismi.

Questa pubblicazione è quindi un viaggio, un percorso fra testi e immagini nella terra della Valle Camonica, alla scoperta dei piccoli tesori nascosti così come delle produzioni enogastronomiche più significative di questo territorio.

Oliviero Valzelli

Presidente della Comunità Montana di Valle Camonica

Carlo Sacristani

Assessore all'Agricoltura della Comunità Montana di Valle Camonica



Il Territorio

Valle Camonica, Valle dei Segni. Con questo marchio territoriale, in cui Segni rappresentano le testimonianze e le tracce di storia, fede, arte e sapori, si è sviluppato un nuovo percorso di rilancio e promozione di una terra che è anzitutto natura e ambiente.

Qui per millenni hanno vissuto popoli straordinari, come gli antichi Camuni, autori delle Incisioni Rupestri, che hanno trovato insediamento nelle vallate di montagna e lungo i fiumi, riparo fra le rocce nascoste nei boschi: inizia con loro, la storia della Valle Camonica e si snoda nel tempo in uno scenario ambientale di eccezionale suggestione, che evoca riti, danze e misteri, ma che soprattutto contraddistingue la nascita di una civiltà vicina e in stretta connessione con il territorio in cui vive.

La Valle Camonica, di recente inserita nell'area protetta denominata "Rete Natura", è una vallata alpina delle Alpi Retiche, estesa circa 90 chilometri. Geograficamente inizia a svilupparsi alla foce a nord del Lago d'Iseo e più precisamente a Pisogne, a 180 metri sul livello del mare, per terminare in alta montagna, al Passo del Tonale a 1.883 metri sul livello del mare. Il punto di più elevata altitudine è la vetta del monte Adamello, a 3.539 metri. Lo scarto altimetrico di oltre 3.000 metri, esistente tra la quota minima e la massima, comporta notevoli variazioni climatiche che, unitamente alla diversificazione litologica, determinano un'enorme variabilità e ricchezza della vegetazione, sia spontanea che coltivata. Dalle praterie di fondovalle fino ai 1.000 metri di altitudine, il paesaggio è caratterizzato dai segni della presente ed attuale attività agricola. Molto diffusi sono i boschi di latifoglie, costituiti in gran parte da castagneti (*Castanea sativa*), oggi oggetto di un lento e costante recupero da parte della popolazione, dopo decenni di abbandono. Gli spazi aperti sono caratterizzati da prati da fieno, ma anche dai nuovi e



moderni frutteti e vigneti che, specialmente nella fascia compresa tra Erbanno di Darfo ed il conoide della Concarena, e da Capo di Ponte fino a Sellero, stanno conoscendo una sempre più rapida diffusione, arrivando a segnare ed ordinare ampi lembi di paesaggio agrario. Salendo dal Lago d'Isèo, in limitate nicchie ubicate sulle porzioni più calde del versante esposto ad est, e passando per il Lago Moro fino alla Val Grigna, è diffusa la presenza di piccoli oliveti e di vegetazione sublacustre. Oltre i 1.000 metri di quota a prevalere è il manto forestale, costituito da boschi di conifere, che trovano in questa fascia il loro habitat migliore. Fitte ed estese sono le peccete, cioè i boschi con prevalenza di abete rosso (*Picea excelsa*) accompagnati da un ricco e variegato sottobosco. Spesso le peccete cedono il passo a boschi di larice, di cui è possibile ammirare splendidi esemplari nel Parco dell'Adamello nei pressi di Malga Casentia, in Val Savio. Il limite superiore del bosco si aggira sui 1.900-2.000 metri, ma alberi isolati



raggiungono anche i 2.350 metri. I boschi di questa fascia sono interrotti frequentemente dai maggenghi, radure prative in passato ricavate dall'uomo per ottenere il foraggio e il pascolo, da destinare ai propri bovini.

Oltre il limite della vegetazione arborea si estende la fascia degli arbusti nani e contorti, cui seguono vaste e rinomate praterie alpine.

Senza dubbio i pascoli rappresentano la forma più estesa e diffusa di utilizzo della superficie agricola in tutta la valle e rappresentano un importante patrimonio per il mantenimento della zootecnia locale, le cui origini risalgono ai tempi antichi.

Vaste zone della Valle Camonica sono interessate dalla presenza di aree protette di diverse dimensioni e tipologie, a testimonianza della straordinaria ricchezza naturalistica, paesaggistica e culturale del territorio.

Circa il 55% del territorio vallivo è considerato "Area protetta", ossia sottoposta a una serie di strumenti di tutela sostenibile della natura, del paesaggio e dei beni culturali. Il fiume Oglio, che la attraversa quasi interamente in direzione da nord a sud, è stato riconosciuto da Regione Lombardia "Corridoio ecologico principale" di interesse regionale

nell'ambito della Rete Ecologica Regionale. In Val Grigna, piccola vallata che si sviluppa in un'area della media Valle Camonica, è in corso lo studio di un progetto di allargamento di "Area vasta", grazie a Ersaf, Comunità Montana e Comuni, che sta individuando nuove azioni di valorizzazione del patrimonio naturalistico.

Questa politica di attenzione per il territorio, promossa anzitutto dalla Comunità Montana di Valle Camonica in collaborazione con gli enti locali, ha portato alla creazione di un "sistema di aree protette" denominato "Rete Natura di Valle Camonica". Alla base dello sviluppo di questo strumento, propulsore di sinergie positive, vi sono tre elementi cardine del territorio: natura, cultura e identità.

Nel territorio vallivo, si sviluppano numerosi parchi, come le aree archeologiche che custodiscono migliaia di rocce incise e costituiscono il cosiddetto "Sito Unesco", patrimonio mondiale dell'Umanità: veri e propri gioielli in cui arte, natura e storia si fondono in maniera unica ed eccezionale.

Nell'ambito esclusivamente naturalistico e faunistico, troviamo il Parco Adamello, importantissimo per il ruolo di traino nello sviluppo socioeconomico compatibile del territorio.

Il Parco, il cui Ente gestore è la Comunità Montana di Valle Camonica, comprende il versante lombardo del gruppo dell'Adamello e si estende per 51.000 ettari dal Passo del Tonale a quello del Crocedomini. Il Gruppo dell'Adamello è sede del ghiacciaio più vasto d'Italia, caratterizzato da una conformazione a raggiera: dai ghiacciai centrali dell'acrocoro culminante si dipartono creste montuose che si articolano nei sottogruppi del Baitone, del Frisozzo e del Blumone.

Cime, creste e monti dominano il complesso delle numerose valli diramate per tutto il Parco.

Per conoscere da vicino l'incanto del Parco, è possibile compiere escursioni a piedi ed inoltrarsi all'interno. Numerosi sentieri sono stati riattivati con apposita segnaletica per soddisfare ogni tipo di esigenza, dalla semplice escursione

familiare all'impegnativa
ascesa alpinistica in alta
quota.

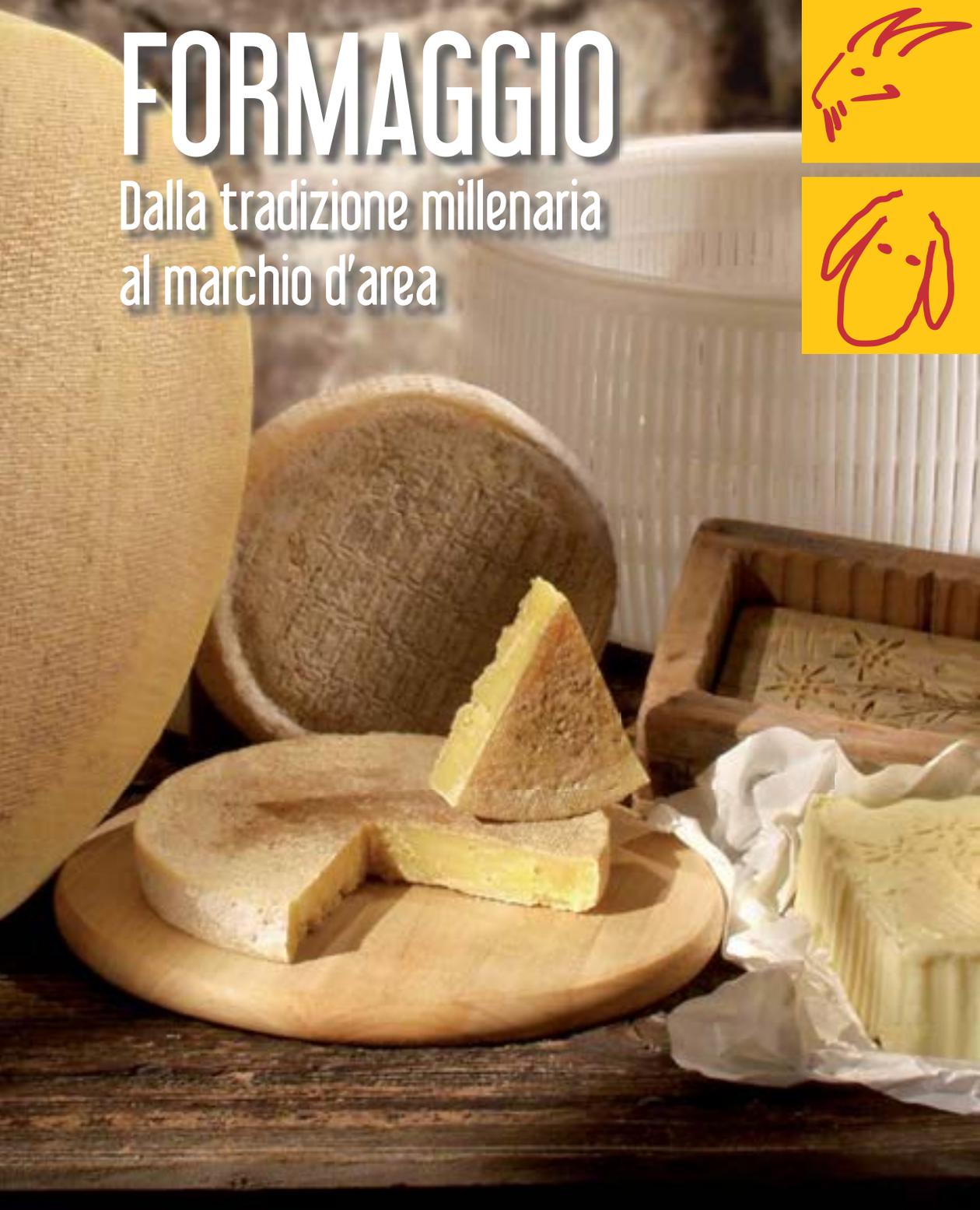
In questo contesto quindi si
sviluppa il Marchio d'Area
denominato "Sapori di
Valle Camonica" che, con
il supporto della Comunità
Montana, si traduce nella
promozione di prodotti
genuini, nell'affiancamento
a coltivatori e allevatori
e nel sostegno ai giovani
imprenditori. Con l'obiettivo di
guardare lontano, partendo
da un territorio che è
anzitutto risorsa per la sua
comunità.



CAPITOLO 1

FORMAGGIO

Dalla tradizione millenaria
al marchio d'area







Introduzione

La produzione casearia della Valle Camonica ha origini lontane nel tempo e molte generazioni di allevatori nel corso degli anni si sono avvicinate per mantenere viva e proficua una tradizione così caratterizzante di questo territorio.

Fin dai tempi antichi il formaggio camuno è stato apprezzato per i suoi numerosi pregi.

Lo testimoniano alcuni manoscritti di epoca medievale, nei quali si racconta che questo formaggio venisse usato come mezzo di scambio del mandriano e della comunità per pagare la dipendenza dal feudatario, nello stesso modo in cui il vignaiolo offriva vino bianco e rosso.

La produzione e il commercio del formaggio camuno sono proseguiti sino ai giorni nostri e la lavorazione di questo prodotto si è sempre più consolidata.

I dati lo confermano: 15.000 ettari - su una superficie totale di 127 mila ettari di competenza della Comunità Montana di Valle Camonica – vengono destinati a pascolo in alpeggio; gli allevamenti bovini, ovini e caprini superano il migliaio. Ecco perché rappresentano lo spaccato di un territorio segnato dalle grandi tradizioni agricole e da un'alta specializzazione del settore lattiero caseario della Valle.

Secondo gli storici, questa peculiarità del territorio camuno risalirebbe al IX secolo d.C., quando era uso fra la popolazione donare forme di formaggio in segno di omaggio. E' quindi assodato che sin dall'antichità il formaggio della Valle Camonica rappresentasse un'importante risorsa gastronomica e al tempo stesso economica.

Oggi, con l'introduzione di tecnologie moderne ed efficienti, la produzione casearia si è trasformata in una realtà di significative dimensioni, al punto da rendere necessaria la costituzione di un grande centro di raccolta e lavorazione del latte prodotto in Valle. Si tratta della cooperativa CISSVA, che riunisce un centinaio di produttori e che lavora ogni anno oltre 15 milioni di litri di latte.

Oltre a CISSVA, dal novembre 2006 opera sul territorio il Consorzio Volontario per la Tutela del Silter camuno sebino, cui aderiscono quasi una trentina di caseifici aziendali. Fra le azioni del Consorzio, soprattutto, la richiesta di riconoscimento della DOP al formaggio Silter, di imminente attribuzione da parte dell'Unione Europea.

Formaggi vaccini

Il Casolet e la Rosa Camuna

Nella tradizione della produzione casearia camuna un ruolo di grande rilievo è rappresentato dal Casolet o Cadolet, che ancora oggi viene prodotto in quasi tutta la Valle Camonica.

Il nome *Casolet* deriva da un termine dialettale che a sua volta affonda le proprie radici etimologiche nel sostantivo latino *caseus*, formaggio. Con il tempo ha assunto il significato di diminutivo o vezzeggiativo, quasi a indicare una "formaggetta".

Curiosa è anche l'origine della sua forma, dettata molto probabilmente da ragioni di praticità.

Il Casolet era tradizionalmente il formaggio più consumato nella famiglia contadina di un tempo, che lo degustava fresco o stagionato e lo impiegava nella preparazione di alcuni piatti tipici.

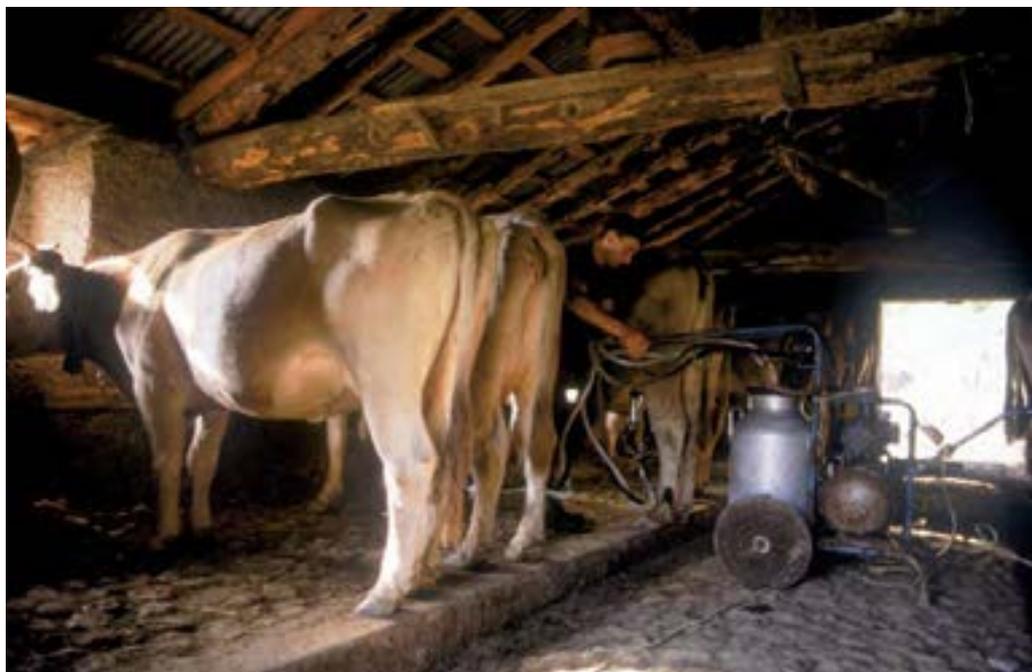
La successiva introduzione della tecnologia durante la lavorazione di questo formaggio non ha significato l'abbandono delle tradizioni. Anzi, in Valle Camonica siamo riusciti a conciliare criteri di quantità e di convenienza economica nel rispetto della storia e dell'esperienza passata. Quasi sempre il Casolet viene prodotto con latte vaccino scremato; talvolta gli si aggiunge latte di capra e talvolta viene utilizzato come unico ingrediente.

In questi casi viene chiamato *Casolet di capra*. La ragione dell'utilizzo di questo prodotto deriva dalla consuetudine a impiegare, accanto alle bovine da latte, anche le piccole mandrie caprine per permettere lo sfruttamento dei pascoli più impervi e per evitare che le aree marginali divengano progressivamente boschive.

Il peso del Casolet è variabile a seconda delle dimensioni; non supera mai i 2 chilogrammi.







La sottile crosta è liscia o leggermente rugosa, bianca o giallo chiaro, con leggera muffa grigia se il formaggio è stagionato. La pasta è morbida e compatta, con occhiatura piccola e sparsa; il sapore dolce e delicato lo rende apprezzabile come formaggio da fine pasto. In cucina viene usato per condire i primi piatti. Nella tradizione camuna, viene utilizzato per preparare lo *stachèt o stachì-parat* con burro e uova, consumato con la polenta.

La Rosa Camuna è prodotta dalla Cooperativa Cissva di Capo di Ponte. Viene ottenuta da latte parzialmente scremato per centrifuga e sottoposto a pastorizzazione. Ha una forma che richiama quella del quadrifoglio ed è ispirata alla famosa Rosa Camuna, così come viene chiamata l'immagine rinvenuta tra le incisioni rupestri della Valle Camonica e adottata ufficialmente come simbolo della Regione Lombardia. La pasta della Rosa Camuna è di color avorio, morbida e leggermente elastica con

un'occhiatura diffusa. Il suo profumo di burro è molto intenso e con marcate note fungine. All'assaggio il formaggio rivela invece un gusto decisamente più delicato. La crosta di questo prodotto è sottile, di colore giallo paglierino: al centro della facciata, dentro un cerchio, è impresso il simbolo della Rosa Camuna. Con la stagionatura sulla superficie del formaggio compare una leggera fioritura di muffe bianche. E' un formaggio che si degusta piacevolmente per la sua delicatezza.





Il Silter

Il nome di questo formaggio – considerato una delle risorse casearie più significative del territorio valligiano – proviene da quello del tipico locale in cui viene stagionato durante l'alpeggio: il Silter. Il termine ha radice germanica ed è probabilmente legato alla tradizione di scambi e passaggi fra la Valle Camonica e il Centro Europa sin dall'antichità. Nonostante la fama e il commercio siano legati per lo più alla zona di produzione, il Silter è uno dei formaggi più originali per profumo ed aromi, paragonabile ai grandi prodotti italiani di monte che godono da anni del riconoscimento di origine. Non a caso attualmente si è conclusa la procedura per l'ottenimento della

Denominazione di Origine Protetta in sede europea, promossa dal Consorzio Silter Camuno- Sebino, che riunisce i produttori di questo formaggio. L'area di tutela del Silter è individuata nella stessa Valle Camonica e nelle zone prealpine a est del lago d'Iseo.

Come per gli altri formaggi a latte crudo, il Silter ha molti caratteri.

A seconda dell'alimentazione delle bovine, della temperatura della cagliata e delle condizioni atmosferiche in cui è maturato, si può

assaggiare un Silter diverso. D'altro canto, esistono caratteristiche che fanno del Silter un formaggio altrettanto riconoscibile.

Innanzitutto si tratta di un formaggio semigrasso (per l'affioramento della panna si attende una notte o più; il resto se ne va per il burro) a pasta semicotta, di forma cilindrica con diametro variabile tra 34 e 40 centimetri e scalzo di 10. Il peso medio risulta essere così tra i 10 ed i 16 chilogrammi: questo dipende anche dalla disponibilità di bestiame che





ciascuna malga o fattoria possiede.

E' riconoscibile per la crosta dura e consistente, non necessariamente liscia e per la pasta compatta di colore giallo paglierino, con scarse occhiature regolari.

La stagionatura avviene a temperature di cantina naturale e richiede almeno 6 mesi, durante i quali le forme vengono frequentemente rivoltate e pulite.

Può risultare un formaggio da fine pasto di grande privilegio, grazie al suo aroma che, con il trascorrere del tempo diventa persistente ed autorevole.

Si adatta bene a piatti più semplici e può essere usato anche da grattugia sui casoncelli, piatto tipico della gastronomia locale.

E' ideale per mantecare il risotto a fine cottura.

Il formaggio nostrano

Il formaggio nostrano della Valle Camonica era legato originariamente ai caseifici turnari, che in passato svolgevano il ruolo degli attuali caseifici cooperativistici, ossia di raccolta e trasformazione del latte dei soci. Ciascuno di

questi, a rotazione, utilizzava il latte prodotto per realizzare formaggio e derivati del latte. La piena funzionalità dei caseifici turnari veniva garantita durante il periodo autunnale e invernale; invece in estate, quando le mandrie si spostavano in alpeggio, le latterie venivano chiuse e il formaggio si produceva in malga.

Questa tipologia di latterie



oggi si è notevolmente ridotta di numero, a favore di caseifici aziendali o cooperativistici, dove le aziende agricole conferiscono il latte. Tuttavia si continua a produrre un formaggio dolce e fresco, delicato e piacevole, a breve o media stagionatura, talvolta descritto con nomi di fantasia o ispirati al paesaggio.

Si tratta di un formaggio a pasta semicotta, prodotta con latte parzialmente scremato. Il tipo *fresco* viene stagionato per circa 30 giorni; quello *stagionato* per oltre 100 giorni.

La forma ha diametro variabile tra 30 e 40 centimetri, con un peso tra i 6 ed i 9 chilogrammi, lo scalzo è variabile tra 6 e 10 centimetri. L'occhiatura della pasta è fine e regolare. La crosta è elastica e di colore paglierino; l'interno si presenta da colore avorio a giallo intenso, a seconda del periodo di maturazione e del periodo in cui il formaggio è stato prodotto.

Le formaggelle

Un tempo, quando le mandrie erano più numerose e diffuse ovunque in Valle Camonica, la formaggella più famosa era quella della Val Savioere, grazie alla ricchezza e alla diversità della flora che questa vallata poteva assicurare ai propri animali. Ancora oggi la notorietà di questo formaggio lo rende uno dei prodotti più ricercati. Anche l'alta valle, a nord di Edolo, è riconosciuta come il luogo dove la flora è più generosa e trasmette i propri profumi al latte delle bovine di razza bruna.

La formaggella viene prodotta con latte intero o parzialmente scremato ed ha forma rotonda.

Si può consumare fresca, per fare esplodere i profumi dell'erba e dei fiori o l'aroma del fieno, se è prodotta nel periodo autunnale e invernale. Ma può essere gustata anche stagionata oltre i 60 giorni: acquisterà sapidità pur rimanendo equilibrata e soave al gusto. Per chi gradisce sapori netti e decisi, non c'è nulla di meglio







che affidarsi alle formette, prodotte con l'aggiunta di latte di capra: un piacevole riflesso di gusto forte e marcato.

Due sono le tipologie di formaggella, a seconda della temperatura impiegata nella fase di riscaldamento: la *formagèla*, di pasta morbida e sapore simile a quello del burro; la *formaèla*, con pasta compatta e note aromatiche più intense.

Un'altra formaggella che ha acquisito notorietà è la *casatta*, prodotta con latte crudo intero. Vi sono però sostanziali diversità che rendono unica la casatta: la dimensione delle forme (che sono molto più grandi) e il periodo di stagionatura. Ad eccellere è quella della frazione Campovecchio a Corteno Golgi, grazie alla microflora presente nei pascoli dell'area, dove è assai consolidata la produzione di questo formaggio.



Il burro

Per millenni il burro è stato impiegato come condimento dei piatti tipici della cucina camuna, spesso utilizzato anche per conservare alcuni cibi.

Sin dal passato il burro viene anche utilizzato per scopi medicinali e cosmetici; in Val Savio, ad esempio, al burro di capra si aggiungono essenze floreali montane per ottenere ancora oggi pomate curative.

Dopo aver lasciato affiorare il latte per una notte in luogo fresco e ventilato, si centrifuga la panna in emersione. Oggi si procede con zangole elettriche, ma fino a pochi anni fa si usava la centrifuga manuale, aiutandosi con cassette di legno, che venivano appunto dette *zangole*.

In questo modo il burro ottiene un colore giallo acceso e il suo sapore risulta particolarmente cremoso.



La Mascherpa o ricotta

La ricotta – chiamata in Valle Camonica anche *Mascherpa* – deve la sua diffusione a una rivalutazione avvenuta di recente.

Oggi è molto apprezzata e l'interesse culinario ha assegnato alla ricotta un ruolo di prestigio, valorizzandone la qualità di prodotto leggero e fresco, dolce e facilmente utilizzabile in cucina. Tuttavia fino a trent'anni fa era considerata uno scarto alimentare destinato solo alle classi sociali meno abbienti. Il siero, da cui deriva la ricotta, poteva essere somministrato al bestiame o lavorato per essere messo sul mercato, morbido e ancora caldo sotto forma di ricotta a prezzi ridotti.

Negli ultimi anni però la ricotta ha conosciuto un notevole successo ed è facile lasciarsi conquistare dal suo sapore e dalle sue proprietà.

Per facilitare la preparazione di ricotta sono fondamentali due

SAPORI DI VALLECAMONICA

I FORMAGGI - Dalla tradizione millenaria al marchio d'area

accorgimenti: innanzitutto bisogna usare il siero appena ottenuto; in seconda battuta è opportuna l'aggiunta di una certa quantità di siero acido della giornata precedente (*agra*) per favorirne la coagulazione. Un'autentica delizia diventa se al siero è stato aggiunto latte intero o panna.

Il riscaldamento del siero, che va tenuto in continua agitazione, varia tra gli 80 °C e 95 °C. Dal momento in cui si creano i primi fiocchi in superficie, termina anche il movimento del siero e si procede all'estrazione della ricotta con appositi mestoli forati.

Quello che affiora per primo, frustato con rami d'abete, viene detto *fiurit* e va consumato immediatamente. Una volta veniva usato per preparare minestre mettendo il pane in ammollo.

Se si sceglie di aspettare, si consuma invece la parte addensata: la ricotta, appunto.

La si può gustare appena fatta, ancora calda, oppure lasciarla riposare per 24 ore in appositi contenitori di plastica, che un tempo erano di vimini. Il colore è candido,



dall'aspetto grumoso; talvolta si sgretola al taglio. Il sapore è dolce, persistente, tanto più vellutato quanto più latte o panna sono stati aggiunti. Un modo per conservare la ricotta a lungo nel tempo è quello di affumarla. Arricchita dal fumo da legni resinosi e odorosi per qualche giorno, accanto ai camini, la ricotta viene usata da grattugia sulla pasta o per essere usata in cucina creando ripieni e dando un tocco di sapore in più.

I produttori



Azienda agricola	AGRICOLA ADAMELLO SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA E ZOOTECNICA DELL'ALTA VALLE CAMONICA	CISSVA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA	AL PLAS
Sede	Vione - Località Stadolina Via Saletti, 1	Capo di Ponte - Via Briscioli, 40	Paisco Loveno - Località Plas
E-mail	coopadamello@altavalle.net	info@cissva.it	agriturismo.alplas@libero.it
Sito internet	-	www.cissva.it	-
Telefono	-	0364/42173	0364/636060
Produzione	Annuale	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	Sì	Aprica, Edolo, Capo di Ponte, Pisogne, Iseo, Esine	-
I prodotti	<i>Silter - Case di Viso - Tonalina - Yogurt - Burro - Ricotta</i>	<i>Silter - Casolet - Formaggella montana - Rosa Camuna - Casatta di Corteno Golgi - Fior di monte - Cuor di valle - Piccolo cuor di valle - Nostrano CISSVA - Sebinella</i>	<i>Silter - Formaggella - Formaggio nostrano - Burro - Ricotta</i>

Azienda agricola	ANDREA BEZZI	ANGELA FETTOLINI	ANGELO CORRADO BELOTTI
Sede	Ponte di Legno Vicolo Plaz dell'Orto, 15	Pian Camuno Via Alessandro Volta	Temù - Via IV Novembre, 21 Località Villa Dalegno
E-mail	andbezzi@libero.it		belotti@agriturismobelotti.it
Sito internet	www.bezzibio.it	-	www.agriturismobelotti.it
Telefono	335/6921753	340/2388317	333/7235879 - 0364/91850
Produzione	Annuale ed estiva in alpeggio	-	Annuale
Spaccio aziendale	Sì	-	Sì
I prodotti	<i>Silter - Formaggella Tonalina - Case di Viso - Burro - Ricotta - Yogurt</i>	<i>Silter - Casolet - Formaggella</i>	<i>Formaggella - Formaggio nostrano - Burro - Ricotta - Yogurt</i>

Azienda agricola	ANTICHI SAPORI	AMELIA DUCOLI	BARBARA BONTEMPI
Sede	Borno - Via Fonte Pizzoli, 24	Darfo Boario Terme Via Ortigara, 3	Prestine - Località Prestello
E-mail	antichisapori.borno@gmail.com	-	-
Sito internet	-	-	-
Telefono	346/1646705	0364/532367	0364/300834
Produzione	Annuale	Annuale	-
Spaccio aziendale	-	-	-
I prodotti	<i>Silter - Formaggio nostrano - Formaggelle - Burro - Ricotta</i>	<i>Silter</i>	<i>Silter</i>

Azienda agricola	BIANCOLATTE	CLEGNA	DANIELA CANTI
Sede	Malonno - Località Mignola	Capo di Ponte - Località Clegna	Malonno - Via Perlongo, 77
E-mail	info@biancolatte.org	jason-bourne@libero.it	cantidaniela@live.it
Sito internet	www.biancolatte.org	-	-
Telefono	380/8937282	349/8347067	0364/635120
Produzione	Annuale	Stagionale da giugno a settembre	Annuale
Spaccio aziendale	Sì	-	-
I prodotti	<i>Formaggio nostrano - Formaggelle - Formaggelle al peperoncino, all'erba cipollina e alle noci - Ricotta - Ricotte al peperoncino e all'erba cipollina - Burro - Mozzarelle - Yogurt</i>	<i>Formaggella - Formaggio nostrano - Burro</i>	<i>Silter - Formaggelle - Burro - Ricotta - Ricotta affumicata</i>

Azienda agricola	ERMENEGILDA BONA	ELLI ANTONIOLI FEDERICO E MORENA	GIACOMO PANDOCCHI
Sede	Malonno - Via Zazza, 1	Monno - Via Piave, 18	Niardo - Via Lazzaretto, 2
E-mail	-	morena.antonioi@alice.it	-
Sito internet	-	-	-
Telefono	0364/635443	339/8507470	0364/339235 - 349/3924105
Produzione	-	Stagionale da giugno a settembre	Annuale
Spaccio aziendale	Sì	Sì	-
I prodotti	<i>Silter - Formaggelle</i>	<i>Silter - Formaggio nostrano - Formaggelle - Burro - Ricotta</i>	<i>Silter - Formaggelle - Burro - Ricotta</i>

Azienda agricola	GIAMBATTISTA BILABINI	GIOVANNI DUCOLI	GIUSEPPINA COTTI COTTINI
Sede	Angolo Terme Via Regina Elena, 118	Breno - Via Campogrande	Artogne - Via Capo di Casa, 16
E-mail	-	-	-
Sito internet	-	-	-
Telefono	348/2460540	349/2136128	0364/590701
Produzione	Annuale	Stagionale da giugno a settembre	Stagionale da ottobre a maggio
Spaccio aziendale	-	-	-
I prodotti	<i>Silter</i>	<i>Silter - Casolet - Formaggelle - Burro - Ricotta - Fiorit</i>	<i>Casolet - Formaggio nostrano - Formaggelle</i>



Azienda agricola	GOLDE	IL QUADRIFOGLIO	LA CASERA
Sede	Berzo Demo - Località Golde	Borno - Via Giallo	Gianico - Via Dosso, 11
E-mail	bucanevegolde@gmail.com	azagr.ilquadrifoglio@libero.it	soniacasara@gmail.com
Sito internet	-	-	-
Telefono	329/4039328	-	348/6705448
Produzione	Annuale	Annuale	Annuale e stagionale d'alpeggio
Spaccio aziendale	Si	Si	-
I prodotti	<i>Formaggelle - Formaggio nostrano - Staela - Burro - Ricotta</i>	<i>Silter - Casolet - Formaggio nostrano - Formaggelle - Burro - Ricotta</i>	<i>Silter - Formaggio nostrano - Formaggio tipico d'alpeggio - Formaggelle - Casolet - Burro - Ricotta - Fiurit</i>

Azienda agricola	LE SAIOTTE	LE VALLI	MARIO MAFFEO MAGNOLINI
Sede	Berzo Inferiore - Via Saiotte, 1/B	Prestine - Via Quadro Località Le Valli	Borno - Via Giallo, 19 Fraz. Paline
E-mail	az.agr.lesaiotte@email.it	az.agmendeni@libero.it	-
Sito internet	-	-	-
Telefono	333/2895422 - 0364/406823	0364/34961	339/1069275
Produzione	Annuale	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	Si	-	Si
I prodotti	<i>Formaggelle - Casolet - Formaggio nostrano - Primo sale - Burro - Robiola</i>	<i>Casolet - Formaggio nostrano - Formaggelle - Silter - Burro - Ricotta</i>	<i>Formaggelle - Formaggio nostrano</i>

Azienda agricola	MAURO GIACOMELLI	MIOROTTI	MONIA TIBERTI
Sede	Breno - Località Calameto, 6	Borno - Via Giallo, 23	Saviore dell'Adamello Via Fontane, 39 - Fraz. Valle
E-mail	giacomelli.mm@libero.it	info@agriturismomiorotti.it	tiberti.moniam@libero.it
Sito internet	-	www.agriturismomiorotti.it	-
Telefono	328/0188711	0364/318924	329/1230976
Produzione	Annuale	Annuale	Stagionale da aprile a novembre
Spaccio aziendale	Si	Si	-
I prodotti	<i>Silter - Formaggelle - Fiurit - Burro - Ricotta</i>	<i>Casolet - Formaggio nostrano - Formaggelle - Stracchino dolce - Burro - Ricotta</i>	<i>Formaggio nostrano - Formaggelle - Burro - Ricotta</i>

Azienda agricola	OLIVIERO ZANOTTI	OSCAR BACCANELLI	PAGAÖLA
Sede	Esine - Via Saletti, 9 Fraz. Plemo	Berzo Demo Località Bettolino, 2	Saviore dell'Adamello Via G. Verdi, 19 - Località Ponte
E-mail	aziendaagricolazanottioliviero@gmail.com	-	francesca.chiappini@yahoo.it
Sito internet	-	-	-
Telefono	0364/46404 - 340/2398052	339/5650964	349/8856129
Produzione	Annuale	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	Sì	Sì	-
I prodotti	<i>Silter - Casolet - Formaggio nostrano - Formaggelle - Burro</i>	<i>Silter - Formaggelle - Ricotta fresca e stagionata</i>	<i>Formaggelle - Taleggio della Valsaviore - Tomini - Quadrucchi - Burro - Ricotta</i>

Azienda agricola	PEDENA	PETET	PRACC DE MULI
Sede	Breno - Località Pedena	Esine - Via Tolotti, 33	Darfo Boario Terme Via Quarteroni, 24
E-mail	-	info@aziendaagricolapetet.com	-
Sito internet	-	-	-
Telefono	347/0010763	348/7247925	0364/530887
Produzione	Annuale	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	-	Sì	Sì
I prodotti	<i>Silter - Formaggelle - Burro - Ricotta</i>	<i>Silter - Casolet - Formaggelle - Burro - Ricotta - Fiurit - Pietra - Stella alpina</i>	<i>Formaggelle - Formaggio di malga - Formaggio - Sta'el</i>

Azienda agricola	PRESTELLO	RONCADIZZA	ROSINA FAUSTINI
Sede	Prestine - Località Prestello	Darfo Boario Terme - Località Roncadizza - Fraz. Pellalepre	Berzo Inferiore Via Archimede, 27
E-mail	-	-	-
Sito internet	www.prestello.it	-	-
Telefono	0364/300832	348/6958349	0364/300305
Produzione	-	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	-	Sì	-
I prodotti	<i>Formaggelle</i>	<i>Casolet - Formaggio nostrano e di malga - Formaggelle - Burro - Ricotta - Fiurit</i>	<i>Silter - Casolet - Formaggelle</i>



Azienda agricola	SAN FAUSTINO	SANTA MARIA	SILVIA BOTTICCHIO
Sede	Ceto - Località San Faustino	Esine - Via Chiarolini Località Sacca	Gianico - Via Piccinelli, 8
E-mail	valentino.bonomi@libero.it	-	-
Sito internet	-	-	-
Telefono	328/1932486	0364/361455	0364/535810
Produzione	Annuale	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	Si	Si	Si
I prodotti	<i>Casolet - Silter - Formaggio nostrano - Formaggele - Burro - Ricotta - Sta'el</i>	<i>Formaggele - Casolet - Formaggio stagionato - Ricotta - Primo sale</i>	<i>Casolet - Formaggele</i>

Azienda agricola	TERESA DELLANOCE		
Sede	Esine - Via G. Marconi, 3		
E-mail	teresa.dellanoce@libero.it		
Sito internet	-		
Telefono	0364/466685 - 349/5443942		
Produzione	Annuale		
Spaccio aziendale	Si		
I prodotti	<i>Casolet - Silter - Formaggele - Formaggele al peperoncino e all'erba cipollina - Formaggio Nostrano - Burro - Ricotta - Fiurit</i>		

NOTE

SAPORI DI VALLECAMONICA

I FORMAGGI - Dalla tradizione millenaria al marchio d'area





Formaggi caprini

L'interesse generale per la salubrità del latte di capra di recente ha consentito il rilancio del mercato dei formaggi caprini, trovando sempre più estimatori.

Tuttavia già nel Cinquecento, questo latte veniva mescolato al latte vaccino per ottenere formaggi misti, caratterizzati da note aromatiche di grande intensità. Essendo inoltre ricco di ferro e potassio, è contraddistinto da un'alta digeribilità, che lo rende particolarmente idoneo all'alimentazione infantile.

Durante gli anni in cui l'agricoltura di montagna fu soggetta a un progressivo abbandono, anche alcuni allevamenti iniziarono a scomparire, come per esempio quelli di capre di razze autoctone. La situazione cambiò con l'affermarsi del nuovo millennio e della comparsa sul mercato di nuove forme di allevamento, che favorirono lo sviluppo di razze caprine cosmopolite, come la Camosciata delle Alpi e la Saanen. Con l'aiuto di tecniche artigianali all'avanguardia gli allevatori della Valle Camonica hanno saputo rinnovare la tradizione camuna, coniugando l'antica usanza contadina con nuove forme di preparazione e presentazione del formaggio caprino. L'esito è un prodotto caratterizzato dalla colorazione esterna della crosta con spezie ed aromi, dall'aromatizzazione, dalla cremosità e da dimensioni ridotte.

In ragione del fatto che spesso si tratta di produzioni artigianali, e quasi sempre familiari, questi formaggi sono il frutto di tentativi che avvengono nell'ambiente domestico, spesso sottoposti a prove che possono durare mesi interi, prima di poter consegnare al consumatore un prodotto d'eccellenza.

I formaggi di capra sono prodotti con latte crudo, non pastorizzato e intero: una lavorazione tipica della Valle Camonica.

Il Fatulì della Val Savioire

Alcuni anni fa, gli esemplari della *capra bionda dell'Adamello* erano poco più di un migliaio, diffusi in allevamenti di piccole dimensioni e in particolare venivano allevati in una valle laterale della Valle Camonica: la Val Savioire. Attualmente questo patrimonio conta circa

2.500 capi, ma all'inizio del Novecento la capra bionda in questa zona era assai più diffusa, al punto da raggiungere le 9 mila unità. Ogni famiglia ne possedeva almeno una e disponeva anche di numerosi capretti per le feste comandate. Dal latte della *capra bionda* si ottiene un formaggio tipico di questa zona: il Fatulì. Si tratta di un formaggio unico e straordinario che oggi, dalla sua area di produzione si è esteso a tutta la Valle Camonica. Nel 2007 il Fatulì è diventato Presidio Slow Food ed è entrato a far parte del circuito nazionale dei Presidi. Grazie al Parco dell'Adamello, nel 2009 i produttori di Fatulì si sono riuniti nell'Associazione Produttori della Val Savioire, allo scopo di rendere patrimonio comune la loro esperienza e valorizzare questa importante produzione casearia locale.

Il Fatulì proviene dunque da una particolare razza autoctona di capra, la cui denominazione - *capra bionda* - deriva dal colore del mantello, caratterizzato da un pelo molto lungo e biondiccio.







Lungo l'addome, come all'interno delle zampe, presenta due righe bianche parallele e ha il muso affusolato. Ha una natura molto selvatica: si comporta con distacco nei confronti di chi la voglia accarezzare o semplicemente avvicinare.

La *capra bionda dell'Adamello* non produce molto latte: poco di più di due litri al giorno. E' un prodotto con pochi grassi ed è facilmente digeribile.

L'animale viene lasciato pascolare per buona parte dell'anno, da marzo a novembre, sui monti vicini alle case o alle baite, dove può nutrirsi di erba, frutta e bacche spontanee, mantenendo la pulizia dei boschi e il decoro della montagna.

Per produrre il Fatulì, le capre ancora oggi vengono munte a mano. Una volta create le formette, la salatura avviene per lo più a secco con sale grosso, distribuito uniformemente sulla superficie.

La fase di lavorazione che caratterizza il Fatulì è l'affumicatura. Sopra apposite grate all'interno dei camini, dove sono state collocate le forme di formaggio per completare la fase di asciugatura, vengono accesi fuochi di rami verdi e bacche di ginepro: il fumo, che dura qualche giorno, darà al formaggio un aroma assolutamente unico.

La crosta, che può essere assaggiata, risulta leggermente amarognola e all'interno si presenta netta al taglio e dolce al palato. La stagionatura continua per una decina di giorni, ma se si riesce a resistere alla tentazione di assaporare questo formaggio per almeno sei mesi, lo si potrà usare, una volta grattugiato, come ottimo accompagnamento alla pasta di farina di castagne.



Caprino fresco

Il caprino fresco è certamente la tipologia di prodotto più diffusa.

Oggi il consumatore medio predilige sapori poco incisivi ed è anche per questo che il caprino fresco è molto apprezzato. Si presenta al naturale o arricchito da aromi: semi di papavero, prezzemolo, cannella ed erba cipollina. Può essere personalizzato anche con aromi meno comuni, come il caffè, le erbe aromatiche, la cenere di ulivo o il peperoncino. La dimensione è molto variabile: dai piccoli cilindri di 3 centimetri di diametro e lunghezza 10 centimetri alle forme tronco-coniche di altezza di una decina di centimetri, fino a un diametro di base superiore ai 15 centimetri.

Alla diversità delle forme non corrisponde una variabilità del sapore, che invece cambia in base alla guarnizione che il casaro, a seconda della propria creatività, intende proporre. Questi formaggi risultano al taglio di colore candido e pasta compatta e morbida, in certi casi cremosa e burrosa, in altri leggermente granulosa. Il sapore del caprino fresco naturale è piacevolmente acidulo, sapido e con un leggero retrogusto di nocciola. Lo si può consumare tutto insieme: è privo di crosta.



Oltre al caprino fresco, la Valle Camonica offre la possibilità di degustare variegate tipologie di formaggi di capra, come i *caprini semistagionati*, dal profumo lieve e il sapore delicato, i *caprini a crosta lavata*, caratterizzati dall'aroma intenso all'esterno e più lieve internamente.

Vi sono quindi i *caprini a crosta fiorita* che dopo una maturazione di 30 giorni, assumono una colorazione esterna molto caratteristica ruvida, con colorazioni e sfumature da rossastre a nocciola. Internamente la pasta risulta essere color avorio, omogenea e cremosa, con un'unghia color paglierino. Il sapore è deciso e persistente, ma non aggressivo. Peculiare è il retrogusto d'erba e fieno.



SAPORI DI VALLECAMONICA

I FORMAGGI - Dalla tradizione millenaria al marchio d'area

Un oggetto di culto per i gourmet è il *caprino in foglia*. Una volta svestito dalla foglia di vite o castagno, presenta una crosta color nocciola, con venature rossastre; l'interno è cremoso, sapido ed assume il retrogusto delle foglie dell'albero dove si è maturato.

L'avvolgimento nelle foglie avviene dopo 4 giorni durante i quali si è proceduto allo spurgo del siero. Dopo essere stato lasciato una quarantina

di giorni a circa 4 °C in apposite celle, il prodotto è pronto per il consumo, ma l'eccellenza si raggiunge solo dopo 60 o 70 giorni dalla produzione: la crosta e parte dell'interno si cremificano ed il cuore del formaggio assume un aspetto ed un gusto burrosi. Nel caso del caprino in foglia dei nostri castagni la crosta risulta particolarmente dolce, adatta a chi non predilige sapori decisi.

Infine, troviamo l'*erborinato di capra*, di produzione limitata ma molto gustoso. Viene così definito per il processo di "erborinatura", cui viene sottoposto, che prevede la foratura del formaggio con un ago d'acciaio per favorire l'ingresso di aria nella pasta e lo sviluppo di muffa verde. La crosta è morbida e compatta e l'aroma risulta molto intenso.



I produttori



Azienda agricola	AL PLAS	ARMANDA PALAZZOLO	BARBARA BONTEMPI
Sede	Paisco Loveno - Località Plas	Ono San Pietro - Via Ronchi Località Rivazzolo	Prestine - Località Prestello
E-mail	agriturismo.alplas@libero.it	azienda.palazzolo@gmail.com	-
Sito internet	-	-	-
Telefono	0364/636060	338/2625529	0364/300834
Produzione	Annuale	Stagionale da aprile a settembre	-
Spaccio aziendale	-	Si	-
I prodotti	<i>Formaggelle - Formaggio sott'olio ed erborinato - Ricotta</i>	<i>Caprino fresco, stagionato ed erborinato - Robiola - Caciotta - Ricotta</i>	<i>Fatuli</i>

Azienda agricola	FEDERICO MAFFEIS	FLESS	GAS
Sede	Cevo - Via Pozzuolo, 1	Berzo Demo Località San Valentino	Sellero - Via Ponte Noce, 2/A
E-mail	-	katiaregazzoli@alice.it	paulmai@vodafone.it
Sito internet	-	-	-
Telefono	0364/634659	335/6789321	0364/630510
Produzione	-	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	-	-	Si
I prodotti	<i>Fatuli - Altri formaggi tradizionali</i>	<i>Fatuli - Formaggelle di capra</i>	<i>Formaggi tradizionali</i>

Azienda agricola	GIOVANNI GUANI	IL QUADRIFOGLIO	LE FRISE
Sede	Cevo - Via Merano, 5	Borno - Via Giallo	Artogne - Via Plagne, 12 Località Rive dei Balti
E-mail	-	azagr.ilquadrifoglio@libero.it	info@lefrise.it
Sito internet	-	-	www.lefrise.it
Telefono	0364/638057	-	0364/598298
Produzione	-	Annuale	Stagionale da febbraio a novembre
Spaccio aziendale	-	Si	Si
I prodotti	<i>Fatuli - Altri caprini</i>	<i>Formaggelle - Burro - Ricotta</i>	<i>Caprino fresco e aromatizzato - Fatuli - Ricotta - Frisel stagionato - Crosta fiorita - Erborinati - Formaggelle - Robiola - Blue delle Frise - Yogurt - Crema di ricotta con fermenti</i>

SAPORI DI VALLECAMONICA

I FORMAGGI - Dalla tradizione millenaria al marchio d'area





Azienda agricola	LE VALLI	MARIO CLEMENTE MIORINI	MONIA TIBERTI
Sede	Prestine - Via Quadro Località Le Valli	Borno - Via Bernina, 24	Saviore dell'Adamello Via Fontane, 39 - Fraz. Valle
E-mail	az.agmendeni@libero.it	-	tiberti.moniam@libero.it
Sito internet	-	-	-
Telefono	0364/34961	339/2790915	329/1230976
Produzione	Annuale	Stagionale da marzo a ottobre	Stagionale da aprile a novembre
Spaccio aziendale	-	Si	-
I prodotti	<i>Formaggio - Mistocapra - Formaggelle</i>	<i>Cacioricotta - Formaggelle - Ricotta - Stracchino</i>	<i>Fatuli - Formaggelle</i>

Azienda agricola	PAROS	PRÀ DEI LAÌ	PRACC DE MULÌ
Sede	Angolo Terme - Località Parosso, 8	Cevo - Località Fresine	Darfo Boario Terme Via Quarteroni, 24
E-mail	az.paros@yahoo.it	sglisenti@libero.it	-
Sito internet	-	-	-
Telefono	348/7657872	0364/638045	0364/530887
Produzione	Annuale	Stagionale da febbraio ad ottobre	Stagionale da marzo a settembre
Spaccio aziendale	Si	Si	Si
I prodotti	<i>Fatuli - Stael - Robiola - Cadolet - Formaggelle - Camos - Cacioricotta - Zoccolletto - Blu di Capra - Erborinati - Burro - Ricotta - Crema di capra - Yogurt</i>	<i>Cadolet - Ricotta di capra</i>	<i>Formaggelle</i>

Azienda agricola	PRESTELLO	SAN FAUSTINO	SORLINI MARIO
Sede	Prestine - Località Prestello	Ceto - Località San Faustino	Angolo Terme - Località Sorline
E-mail	-	valentino.bonomi@libero.it	-
Sito internet	www.prestello.it	-	-
Telefono	0364/300832	328/1932486	339/1686008
Produzione	-	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	-	Si	-
I prodotti	<i>Cacioricotta</i>	<i>Caprino fresco - Cadolet - Erborinati - Fatuli - Sta'el - Ricotta</i>	<i>Ricotta - Altri formaggi capra</i>

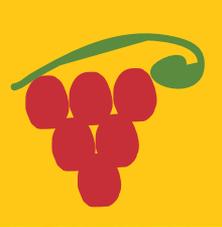
Azienda agricola	VITTORIO CANOSI		
Sede	Lozio - Via S. Cristina Località Bregn		
E-mail	-		
Sito internet	-		
Telefono	339/7879316		
Produzione	Stagionale da aprile a novembre		
Spaccio aziendale	Sì		
I prodotti	<i>Formaggelle - Ricotta</i>		

NOTE

CAPITOLO 2

VITICOLTURA

Il percorso di rilancio
verso la qualità







La realtà vitivinicola locale, grazie all'azione di rinnovamento intrapresa dalla Comunità Montana di Valle Camonica e alla passione di giovani coltivatori, in anni recenti si è consolidata come un vero e proprio sistema di riferimento nell'ambito della produzione agroalimentare del territorio.

La sfida di favorire la crescita qualitativa e il valore economico del vino camuno sta toccando alcune tappe significative, come nel 2003 il riconoscimento del marchio IGT – Indicazione Geografica Tipica – per molte etichette di produzione locale e la costituzione del Consorzio Volontario per la tutela del vino Igt, sorto nel 2004 per promuovere e valorizzare la produzione vitivinicola del luogo.

Un ulteriore passo in questa direzione è stato compiuto dal Gal di Valle Camonica e Val di Scalve, ente comprensoriale che ha avviato il progetto di realizzazione di un percorso enogastronomico e naturalistico: la cosiddetta "Strada del vino".

I numeri che contraddistinguono la produzione vitivinicola locale confermano la volontà del territorio a impegnarsi nel rilancio di questo comparto. In una superficie vitata di circa 150 ettari, operano quasi 500 viticoltori e una ventina di aziende vitivinicole con relative cantine (fra queste la Cooperativa vitivinicola Rocche dei Vignali a Losine che riunisce numerosi soci produttori): il risultato finale è rappresentato da oltre trenta etichette prodotte nel raggio di pochi chilometri.

D'altronde la tradizione vitivinicola camuna ha origine lontane, probabilmente medievali ed è proseguita sino agli inizi del Novecento. La Valle Camonica si collocava nell'arco alpino tra le prime regioni a vocazione vitivinicola per estensione dei vigneti e produzione complessiva di vino: una propensione sostenuta dalla buona esposizione solare del territorio e dal secolare lavoro di realizzazione dei terrazzamenti. Se ne intravedono ancora oggi le tracce lungo tutta la valle, alzando lo sguardo a mezza costa. Per secoli la rinomanza del *lanzato*,



vino che prendeva il nome dall'omonima località a Piamborno, ha reso famoso il nostro territorio a nobili e potenti, che acquistavano questo vino per le occasioni importanti, come la vincita di una battaglia o la firma di un matrimonio tra famiglie benestanti.

Poi l'agricoltura di montagna ha ceduto il passo ad attività considerate più redditizie e remunerative; i piccoli produttori hanno deciso di trasferirsi in pianura o di dedicarsi ad altri lavori dal reddito più costante e sicuro. Sulla scia di questo orientamento, la Valle Camonica per anni è stata

un'area poco rinomata per la produzione di vino, nonostante lo stretto legame storico e le peculiarità del terreno, assai idoneo alla coltura della vite. Il generale abbandono dei lavori agricoli e la maturazione delle uve rimaste nei vecchi impianti hanno livellato la produzione vinicola verso l'autoconsumo. Molte famiglie hanno di fatto continuato a produrre il vino per uso domestico e a conservarlo nella cantine scavate nella roccia, proseguendo la tradizione della viticoltura. Dalla fine degli anni Novanta questa tendenza è cambiata e alcuni produttori camuni,

Denominazione e Tipologia	Voce	Descrizione
VALCAMONICA ROSSO	Vitigni	Marzemino e Merlot (min. 60%)
	Descrizione del Vino	Colore rosso rubino con leggere sfumature granate, al naso sentori di frutta matura e di sottobosco; in bocca intenso con buona struttura e persistenza
	T° di Consumo	16° - 18°C
	Abbinamento	Indicato soprattutto per primi piatti e carni rosse
VALCAMONICA BIANCO	Vitigni	Riesling Renano, Incrocio Manzoni e Muller Thurgau (min. 60%)
	Descrizione del Vino	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso, netto, aromatico, leggermente fruttato; gusto sottile, secco e nervoso, sollecitato dall'acidità che ne stimola la persistenza
	T° di Consumo	10° - 12°C
	Abbinamento	Indicato come aperitivo, insalate, pesce e formaggi freschi



Denominazione e Tipologia	Voce	Descrizione
VALCAMONICA MARZEMINO	Vitigni	Marzemino (min. 85%)
	Descrizione del Vino	Di colore rosso rubino di media intensità con sfumature granata, al naso presenta sentori di frutta matura, di sottobosco e violetta, in bocca tannini rotondi, buona struttura e persistenza
	T° di Consumo	18-20 °C
	Abbinamento	Ottimo con i primi piatti, carni rosse, cacciagione, formaggi a pasta dura.
VALCAMONICA MERLOT	Vitigni	Merlot (min. 85%)
	Descrizione del Vino	Di colore rosso porpora intenso; al naso nette sensazioni di ciliegia e frutti di bosco, sono presenti sfumature di spezie e vaniglia legate all'invecchiamento. In bocca si presenta con grande struttura, tannini molto fini e lunga persistenza
	T° di Consumo	18-20 °C
	Abbinamento	Ottimo con le carni rosse, cacciagione e formaggi a pasta dura



grazie anche al sostegno delle istituzioni pubbliche, hanno dato una nuova impronta alla viticoltura valligiana, adottando le più moderne tecnologie di vinificazione e attuando numerosi interventi di recupero di vigneti e di terrazzamenti. Questo nuovo approccio in pochi anni ha dato ottimi risultati e collocato i vini camuni in posizioni di rilievo, non inferiori ad altre realtà nazionali storicamente più blasonate.

I singoli appezzamenti stanno gradualmente crescendo di dimensioni, pur nelle oggettive criticità nella pratica dell'agricoltura

di montagna, come i dislivelli del terreno, la difficoltà di raggiungimento, l'impossibilità dell'uso di macchine agricole e la scarsità d'acqua. Ciononostante, grazie a una politica di recupero accorto dei vigneti, a sistemi adeguati di sostegno e a pratiche agricole aggiornate, in Valle Camonica si è potuta avviare una ripresa significativa della viticoltura, riuscendo a raggiungere negli ultimi anni un notevole livello qualitativo dei prodotti coltivati.

Le zone di produzione viticola si possono distinguere in tre macro aree: *da Sello a Breno*, comprendendo i comuni con territorio inserito nel conoide della Concarena (Capo di Ponte, Ono San Pietro, Cervenò, Losine) e le superfici vitate dei comuni di Ceto, Niardo e Braone; *la zona della Val Grigna* con le superfici vitate nei comuni di Bienno, Berzo Inferiore, Esine, Civate Camuno, Malegno; infine, i caratteristici terrazzamenti della *zona del Lanzato* in comune di Piancogno, Darfo Boario Terme (Gorzone, Erbanno, Angone), Angolo Terme, Gianico ed Artogne.

I vitigni maggiormente presenti in Valle sono soprattutto il Merlot ed il Marzemino, per quanto riguarda i vitigni a bacca nera. Muller Thurgau, Incrocio Manzoni e Riesling Renano risultano i più diffusi fra i vitigni a bacca bianca. Vi sono inoltre vitigni autoctoni, che purtroppo stanno scomparendo, come il Valcamonec, L'Erbanno ed il Sebina. La Valle Camonica si fa inoltre apprezzare per un ottimo bollicino (VSO). In futuro la nuova frontiera della viticoltura valligiana sarà orientata sempre di più a un modello sostenibile di coltivazione e produzione. Grazie all'impianto di varietà resistenti – con riduzione dei trattamenti antiparassitari – si potrà rafforzare un sistema produttivo consapevole, nel rispetto dell'ambiente e a garanzia dei consumatori.



I produttori

Azienda agricola	AGRICOLA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS	COOPERATIVA ROCHE DEI VIGNALI	CANTINA FLONNO S.A.S.
Sede	Breno - Via Croce, 1	Losine - Località Sant	Capo di Ponte - Località Flonno
E-mail	info@agricolasocialeonlus.it	info@rocchedeivignali.it	info@cantinaflonno.it
Sito internet	www.agricolasocialeonlus.it	www.rocchedeivignali.it	www.cantinaflonno.it
Telefono	-	-	329/2015403
Produzione	Stagionale autunnale	-	Annuale
Spaccio aziendale	Sì	Sì	Sì
Certificazione	In conversione biologico	-	-
I prodotti	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T.</i>	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T.</i>	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T.</i>

Azienda agricola	CASCINA CASOLA	CHIARA FELAPPI	FABIO FOPPOLI
Sede	Capo di Ponte - Via Nazionale, 3	Darfo Boario Terme Via A. Vespucci, 11 Frazione Gorzone	Darfo Boario Terme Via Giovanni XXIII, 66
E-mail	info@cascinacasola.it	silere-gorzone@virgilio.it	azagrffabiofoppoli@pec.it
Sito internet	www.cascinacasola.it	-	www.facebook.com/ azagrffabiofoppoli
Telefono	333/3430824	339/1754605	342/8007930
Produzione	-	Annuale	Stagionale
Spaccio aziendale	-	-	-
I prodotti	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T.</i>	<i>Vino senza Denominazione di Origine: Merlot - Nebbiolo (conto lavorazione)</i>	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T. Rosso - Vino generico</i>

Azienda agricola	I NADRE	LA CONCARENA	LA COSTA
Sede	Cerveno - Località Muline	Capo di Ponte - Via di Mezzo	Piamborno - Viale stazione, 13
E-mail	aziendaagricolainadre@gmail.com	angeli.enrico.01@gmail.com	valegheza@yahoo.it
Sito internet	-	-	-
Telefono	347/8356866	0364/42379	339/7676834
Produzione	-	Annuale	-
Spaccio aziendale	-	Sì	-
I prodotti	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T. - Vino da tavola</i>	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T.</i>	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T. - Montello Valcamonica Merlot - Birbante Valcamonica Merlot - Grappa</i>



Azienda agricola	LA MURACA	LE TERRAZZE	LUSCIETTI
Sede	Losine - Via Paolo VI	Berzo Demo - Via Nazionale, 22	Piancogno - Via XXIV Maggio, 7 Frazione Piamborno
E-mail	lamuraca@alice.it	baccanelli.giovanni@geisrl.it	cultivardellevolte@alice.it
Sito internet	-	-	www.cultivardellevolte.it
Telefono	328/3526058	0364/622177	346/2444243
Produzione	Annuale	Stagionale	-
Spaccio aziendale	-	-	-
Certificazione	In conversione biologico	-	-
I prodotti	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T.</i>	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T. - Nebbiolo</i>	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T. - Vino spumante di qualità</i>

SAPORI DI VALLECAMONICA

VITICOLTURA - Il percorso di rilancio verso la qualità

Azienda agricola	MONCHIERI	SCRALECA	TERRE DI ERBANO
Sede	Piancogno - Via Tintoretto, 10	Darfo Boario Terme - Località Vicolo Fragola	Darfo Boario Terme Via S. Maria, 3 - Fraz. Erbanno
E-mail	info@cantinemonchieri.it	scraleca@alice.it	terredierbanno.vini@libero.it
Sito internet	www.cantinemonchieri.it	www.scraleca.it	-
Telefono	0364/45307	0364/533404 - 338/8262085	347/9742765
Produzione	-	Annuale	-
Spaccio aziendale	Sì	-	-
I prodotti	<i>Vino senza Denominazione di Origine I.G.T.: Valcamonica - VSQ</i>	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T. bianco</i>	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T.</i>

Azienda agricola	VALLECAMONICA	ZANETTA	
Sede	Artogne - Via XXV Aprile, 11	Cerveno - Località Valere	
E-mail	alex@vinivallecamonica.com	info@cantinazanetta.it	
Sito internet	www.vinivallecamonica.com	www.cantinazanetta.it	
Telefono	335/5828410	0364/433946	
Produzione	Annuale	Annuale	
Spaccio aziendale	Sì	-	
I prodotti	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T. - Ciass Negher tavola - Nautilus Crustorico VSQ</i>	<i>Vino a Denominazione di Origine I.G.T. - Grappa</i>	

NOTE

CAPITOLO 3



MIELE

Un dolce tesoro da scoprire







La tradizione dell'apicoltura è radicata nel nostro territorio da molti decenni, garantendo l'esperienza dei produttori e permettendo alle giovani generazioni, sempre più vicine al mondo dell'agricoltura, di maturare dimestichezza e competenza.

Acacia, castagno, rododendro, robinia e multiflora: sono alcune delle specie di miele che produciamo in Valle Camonica, grazie a una moltitudine di 300 mila di api che vivono nelle arnie sparse qua e là a fondovalle, sui prati, al margine dei boschi e persino negli alpeggi del Mortirolo, del Tonale e di Passo Crocedomini a oltre 1800 metri di altezza.

Non è un segreto che la morfologia del nostro territorio abbia facilitato la crescita e la diffusione di molte specie vegetali, ideali per la coltivazione e la produzione di miele.

Di bocciolo in bocciolo prende vita questa dolcezza caratteristica della Valle Camonica, che oggi grazie all'impegno degli apicoltori assicura un miele di ottime virtù organolettiche.

In particolare di recente alcuni produttori, riuniti nell'Associazione Produttori Tipici Apistici di Valle Camonica, hanno intrapreso un percorso di sviluppo e miglioramento di questa produzione con impegno e fatica. Ma i loro sforzi sono stati premiati da un prodotto di grande qualità.

Le proprietà del miele sono note a tutti, come l'alta digeribilità, le particolarità curative e l'impiego nei prodotti cosmetici.

Inoltre il miele viene utilizzato in cucina, accompagnando piatti di ogni genere: dai formaggi ai dolci.

Per tutte queste ragioni chi frequenta la Valle Camonica non rinuncia a portare con sé il miele camuno: svitando il tappo del vasetto, si viene pervasi dall'aroma dei favi d'acacia, del castagno, del tiglio, del rododendro e dei millefiori.

Scoprire il miele della nostra valle equivale a scoprire anche i luoghi suggestivi in cui viene prodotto, come i nostri agriturismi di montagna immersi nella natura, dove il miele viene accuratamente seguito e confezionato, accanto a molti altri prodotti tipici locali.



I produttori

Azienda agricola	APICOLTURA ADAMELLO	APICOLTURA CAMUNA	APICOLTURA LARES
Sede	Ceto - Via degli Alpini, 12	Esine - Via San Martino, 30	Edolo - Via Plizze, 51
E-mail	filippinimoreno@libero.it	-	tosanag@libero.it
Sito internet	-	-	-
Telefono	0364/42036	0364/466248	335/5871623
Produzione	Stagionale primaverile ed estiva	Annuale	Stagionale primaverile ed estiva
Spaccio aziendale	-	-	Si
Certificazione	-	-	Az. certificata biologica
I prodotti	<i>Miele di: Acacia - Rododendro - Castagno - Multiflora - Tarassaco</i>	<i>Miele - Polline - Pappa Reale</i>	<i>Miele di: Acacia - Rododendro - Castagno - Tiglio - Multiflora - Tarassaco</i>

Azienda agricola	APICOLTURA MONTANA	APICOLTURA VALLECAMONICA	FANTI-BONALI
Sede	Capo di Ponte - Via Nazionale, 33	Piancogno - Via Oiolo, 19 Fraz. Piamborno	Bienno - Via Prestine
E-mail	info@apiculturamontana.it	-	-
Sito internet	-	-	-
Telefono	0364/331245	0364/466736	0364/406246
Produzione	-	Stagionale primaverile ed estiva	Stagionale da aprile a ottobre
Spaccio aziendale	-	Si	-
I prodotti	<i>Miele</i>	<i>Miele di: Acacia - Rododendro - Castagno - Tiglio - Multiflora</i>	<i>Miele di: Multiflora - Robinia - Castagno</i>

Azienda agricola	FATTORIA DEL SOLE	GAS	IL VIANDANTE
Sede	Darfo Boario Terme Via Cimavilla, 41	Sellero - Via Ponte Noce, 2/A	Sellero - Località Berco
E-mail	-	paulmai@vodafone.it	agriturcom@tiscalinet.it
Sito internet	www.fattoriadelssole.net	-	www.agriturismoilviandante.it
Telefono	0364/534105	0364/630510	329/4232530
Produzione	Stagionale estiva	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	-	Si	-
I prodotti	<i>Miele di: Multiflora - Robinia - Castagno - Tarassaco</i>	<i>Miele di: Castagno - Multiflora - Robinia</i>	<i>Miele di Multiflora</i>



Azienda agricola	LE DELIZIE DELL'ALVEARE	MASSIMO MONDINI	NONSOLOPICCOLIFRUTTI
Sede	Esine - Via Bricher, 9 Località Toroselle	Gianico - Via Dosso, 3	Lozio - Via Santa Cristina, 2
E-mail	info@deliziealveare.it	-	nonsolopiccolifrutti@yahoo.it
Sito internet	www.deliziaalveare.it	-	-
Telefono	0364/360823	0364/534981	335/6528860
Produzione	Annuale	-	Annuale
Spaccio aziendale	Si	-	-
Certificazione	Az. certificata bio acei	-	-
I prodotti	<i>Miele di: Rododendro - Castagno - Multiflora - Robinia</i>	<i>Miele - Polline - Pappa Reale</i>	<i>Miele di Multiflora</i>



NOTE

CAPITOLO 4

FRUTTICOLTURA

Qualità e genuinità







La Valle Camonica ha riscoperto con grande successo la coltivazione della frutta, molto diffusa in passato e di recente oggetto di un'azione di rilancio, grazie alla Comunità Montana e alla Cooperativa Frutticultori Camuni, cui hanno aderito molti giovani agricoltori.

Frutta fresca di qualità, genuina e naturale: sono molte le piccole aziende locali che si stanno impegnando per coltivare un prodotto secondo i moderni disciplinari di agricoltura biologica.

Dalle mele ai piccoli frutti, dai succhi alle mousse, la frutticoltura camuna nel giro di poco tempo ha compiuto passi da gigante.

Il panorama è dominato soprattutto dalla coltivazione di mele.

Fragranti e croccanti, un tempo apprezzate dai Dogi della Serenissima, le mele della Valle Camonica possiedono nomi divenuti ormai noti: *Golden delicious*, *Renetta del Canada*, *Red Delicious*. Ma sopravvivono anche varietà locali profumatissime e assai ambite dai ricercatori di gusti decisi e marcati come *la Ruggine (Pom rusini)*, il *Pom de San Piero* o il *Pom sanguini*.

A partire dalla metà del XX secolo, infatti, come è avvenuto in generale per l'agricoltura e la zootecnia, tali varietà sono state progressivamente sostituite da tipologie più commerciali e produttive, rischiando di essere dimenticate. Oggi invece vengono coltivate nei campi assolati, con grande dedizione e cura da parte degli agricoltori, molti dei quali hanno saputo trasformare la loro passione in un lavoro a tempo pieno.





Numerosi enti e associazioni sono scesi in campo per valorizzare e promuovere le colture tradizionali "marginali" come la frutta, tra cui anche pesche, pere, albicocche e ciliegie. Proprio per conservare e salvaguardare il patrimonio dei piccoli frutti della Valle Camonica, il Parco dell'Adamello ha avviato un progetto di censimento e recupero delle varietà di mele locali (ma anche di pere) come il *Pom coral*, il *Pom costa* o il *Pom*

paradis, mele assolutamente uniche, dal colore rosso e dal gusto decisamente gradevole. In collaborazione con l'Associazione Produttori Agricoli di Valle Camonica (A.P.A.V.), impegnata nella valorizzazione e nel mantenimento delle colture tradizionali, il Parco Adamello si è occupato della stesura di schede pomologiche, in particolare per quanto riguarda le tradizionali varietà di mele, già coltivate da tempo sul suolo camuno.

Ma accanto a queste specie, le aziende del territorio stanno sperimentando l'impianto e la coltivazione di nuove varietà di frutti, come susine e prugne, con grandi risultati. Così come accanto al tradizionale frutto, si sperimenta la produzione dei derivati: *marmellate*, *rondelle disidratate*, *aceto o semplice succo* e *innovative varietà di nettari*, *di mostarde e composte*, ideali per accompagnare i piatti tipici locali o deliziare il palato a fine pasto.

Negli ultimi anni quindi questa attività è cresciuta radicalmente. Innanzitutto con gli impianti di piccoli frutti sono stati recuperati parecchi terrazzamenti che erano rimasti improduttivi per

decenni e i terreni scoscesi sono stati adattati alla coltivazione, consentendo di abbellire il paesaggio a mezza costa e favorire la scoperta di una natura intatta ed una cultura ultramillenaria.

E' interessante sapere che soprattutto i giovani si dedicano all'attività delle aziende agricole, proseguendo antiche tradizioni familiari. Molti di loro hanno abbandonato da tempo pesticidi e agenti chimici per coltivare una frutta sempre più genuina e per avvicinarsi al consumatore in modo sano e consapevole.

Alcuni produttori hanno affiancato al lavoro di raccolta e vendita di frutta fresca, che si concentra nel periodo estivo, piccoli laboratori per conservare intatto il sapore ed il profumo della frutta appena raccolta in naturali confetture, adatte alla prima colazione e alla merenda pomeridiana. Campi e terrazzamenti vengono curati come giardini, esaltati dai vivaci colori dei lamponi, delle more, dell'uva spina, dei mirtilli, delle fragole, dei ribes gialli, neri e rossi come di mele e pere. Un'occasione a portata di mano per golosi e appassionati ma anche per chi si occupa di ristorazione.

I produttori



Azienda agricola	AGRICOLA ADAMELLO SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA E ZOOTECNICA DELL'ALTA VALLE CAMONICA	COOPERATIVA FRUTTICOLTORI CAMUNI	AGRICOLA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS
Sede	Vione - Località Stadolina Via Saletti, 1	Breno - Via Mazzini, 18	Breno - Via Croce, 1
E-mail	coopadamello@altavalle.net	info@frutticoltoricamuni.it	info@agricolasocialeonlus.it
Sito internet	-	www.frutticoltoricamuni.it	www.agricolasocialeonlus.it
Telefono	-	-	-
Produzione	Annuale	Stagionale da maggio a ottobre	Stagionale autunnale
Spaccio aziendale	Sì	-	Sì
Certificazione	-	-	In conversione biologico
I prodotti	<i>Piccoli Frutti</i>	<i>Mele - Piccoli frutti</i>	<i>Mele - Succo di mela - Piccoli frutti - Vite da tavola – Drupacee</i>

Azienda agricola	ANTICHI SAPORI CAMUNI	APICOLTURA LARES	CAMPO DI MELE
Sede	Pian Camuno - Via Fane. 50	Edolo – Via Plizze. 51	Ceto - Via Rivea. 18

Azienda agricola	FANTI-BONALI	FATTORIA DEL SOLE	FAUSTINO PENNACCHIO
Sede	Bienno - Via Prestine	Darfo Boario Terme Via Cimavilla, 41	Darfo Boario Terme - Via Trenti, 29
E-mail	-	-	-
Sito internet	-	www.fattoriadelsole.net	-
Telefono	0364/406246	0364/534105	0364/533136
Produzione	Stagionale	Stagionale estiva	Stagionale da maggio a novembre
Spaccio aziendale	-	-	-
I prodotti	<i>Mele</i>	<i>Piccoli frutti</i>	<i>Mele</i>

Azienda agricola	FRANCESCO MURACHELLI	FRUTTI DELL'ALTA VALCAMONICA	GAS
Sede	Cerveno - Via Mulino, 12	Edolo - Via Gennaro Sora, 31/B	Sellero - Via Ponte Noce, 2/A
E-mail	-	info@fruttialtavalcamonica.it	paulmai@vodafone.it
Sito internet	-	www.fruttialtavalcamonica.it	-
Telefono	0364/433675	349/2808392	0364/630510
Produzione	Stagionale da settembre a novembre	Stagionale da luglio a novembre	Annuale
Spaccio aziendale	-	Sì	Sì
I prodotti	<i>Mele</i>	<i>Mele - Piccoli frutti - Mele liofilizzate - Marmellate</i>	<i>Mele - Mele disidratate - Piccoli frutti - Confetture extra di frutta - Succo di mele e di mirtili - Aceto di mele</i>

Azienda agricola	GIANFRANCO RIZZI	IL CERRETO	IL LAMPONETO
Sede	Gianico - Via Valeriana, 9	Bienno - Località Cerreto	Ossimo Superiore - Vicolo Chiuso, 6
E-mail	-	elenapedretti@libero.it	-
Sito internet	-	-	-
Telefono	0364/532859	339/8227401	0364/310881
Produzione	Stagionale da settembre a novembre	Stagionale da metà giugno a fine ottobre	-
Spaccio aziendale	-	-	-
I prodotti	<i>Mele</i>	<i>Piccoli frutti - Confetture</i>	<i>Piccoli frutti</i>



Azienda agricola	IL VIANDANTE	LE FRISE	LE MARGOLE
Sede	Sellero - Località Berco	Artogne - Via Plagne, 12 Località Rive dei Balti	Civate Camuno - Località Margole
E-mail	agriturcom@tiscalinet.it	info@lefrise.it	-
Sito internet	www.agriturismoilviandante.it	www.lefrise.it	-
Telefono	329/4232530	0364/598298	0364/340571
Produzione	Annuale	-	Stagionale da giugno ad agosto
Spaccio aziendale	-	-	Sì
I prodotti	<i>Mele - Piccoli frutti</i>	<i>Piccoli frutti - Gelso da frutto</i>	<i>Piccoli frutti - Confetture</i>

Azienda agricola	LUCIO MORANDINI	MARCO PLONA	NONSOLOPICCOLIFRUTTI
Sede	Bienno - Via Ercoli, 37	Gianico - Via Caduti di Campelli, 35	Lozio - Via Santa Cristina, 2
E-mail	-	aziendaagricolaplona@libero.it	nonsolopiccolifrutti@yahoo.it
Sito internet	-	-	-
Telefono	0364/40065	349/7238139 - 347/5184955	335/6528860
Produzione	-	-	Stagionale da luglio a ottobre
Spaccio aziendale	-	-	-
I prodotti	<i>Mele</i>	<i>Piccoli frutti - Cipolle - Patate</i>	<i>Mele - Piccoli frutti - Confetture</i>

Azienda agricola	PANORAMA	PAOLA MAZZOLI	RONCADIZZA LUMAGHERA
Sede	Artogne - Via E. Merici, 21	Artogne - Via Giovanni Pascoli, 1/A	Darfo Boario Terme – Località Roncadizza - Fraz. Pellalepre
E-mail	az.agr.panorama@alice.it	paola_mazzoli@yahoo.it	info@lumaghera.it
Sito internet	-	-	www.lumaghera.it
Telefono	338/5057000	0364/590164	339/3755725
Produzione	Stagionale	Stagionale da giugno a dicembre	Stagionale da maggio a settembre
Spaccio aziendale	Sì	-	Sì
I prodotti	<i>Mele - Piccoli frutti</i>	<i>Mele - Piccoli frutti</i>	<i>Piccoli frutti - Confetture</i>

Azienda agricola	SEREC		
Sede	Angolo Terme - Via Serec		
E-mail	info@agriturismoserec.com		
Sito internet	www.agriturismoserec.com		
Telefono	340/3881623		
Produzione	Stagionale da giugno a ottobre		
Spaccio aziendale	Sì		
I prodotti	<i>Piccoli frutti - Confetture - Ortaggi di stagione - Giardiniera</i>		

NOTE

CAPITOL 5



LE CASTAGNE

Tradizione e innovazione
per una grande risorsa





In Valle Camonica fino agli anni Sessanta del Novecento la produzione e il consumo di castagne erano assai diffusi.

In particolare le specie più coltivate erano l'*agostana* e la *rohera*, così chiamate perché l'una veniva a maturazione già a fine agosto; l'altra, che si raccoglieva almeno quindici giorni più tardi, aveva una buccia dai riflessi rossastri.

Nella seconda metà del secolo, le abitudini alimentari tuttavia hanno iniziato a cambiare. Il pane con la farina di castagne è stato sostituito da quello elaborato con la farina di frumento; la *pupa (o papa) de schelt* (ovvero la polentina dolce e salata di farina di castagne condita con panna fresca) ha ceduto il passo a più pratiche minestre.

Tuttavia la ricchezza di frutti offerta da questo territorio e la spinta della tradizione passata hanno fatto sì che la castagna diventasse nuovamente una risorsa agroalimentare della Valle Camonica. Grazie al Consorzio della Castagna, nato a Paspardo nel 1996, è stato attivato un percorso di valorizzazione e diffusione di questo frutto, inteso come prezioso patrimonio da tutelare. Il Consorzio, che riunisce quasi 200 soci fra i quali la Comunità Montana e il Bim di Valle Camonica, ha attuato una serie di interventi di risanamento, conservazione e valorizzazione produttiva dei numerosi castagneti presenti sul territorio attraverso la filiera del bosco, l'attività agrituristica e la filiera della castagna. Inoltre, in collaborazione con i produttori locali, sono state introdotte anche moderne tecnologie di coltivazione e lavorazione.

Ai produttori della Valle Camonica si deve la capacità e l'impegno per aver saputo sfruttare al meglio questo frutto,





arrivando a ottenere dalla sua farina prodotti unici, come biscotti, torte, panettoni, colombe pasquali, pasta per i primi piatti e distillati. In campo cosmetico, persino prodotti di bellezza.

Oggi le castagne della Valle Camonica rappresentano quindi un'importante risorsa. Dislocati da sud della valle fino ai pendii protetti dal Pizzo Badile, gli alberi da frutto fanno ancora parte integrante del paesaggio camuno, caratterizzandone l'ambiente storico, rurale e naturale sui prati terrazzati.

Basta mettersi sulle tracce dei numerosi cascinali a mezza costa o dei castagneti di Malonno e Sonico, per trovare le castagne, stese a riposare ed essiccare al calore di un fuoco lento sui graticci di nocciolo o su una sottile rete in attesa di essere sbucciate e battute: questi sono i frutti secchi che chiamiamo *biline*. Si possono bollire e preparare per gustose minestre a cui aggiungere un poco di latte, oppure consumarle fresche, lessate con l'immane alloro. O ancora si possono macinare con molini ad

acqua per ottenere quella squisita farina che rende indimenticabili una semplice torta o dei biscotti. Le castagne di Valle Camonica possono anche essere utilizzate per terminare il pasto con un ottimo digestivo distillato, ricavato proprio con questi piccoli frutti.

Ma i produttori locali sono sempre al lavoro per studiare nuove ricette e abbinamenti inusuali, da proporre al consumatore in collaborazione anche con i numerosi ristoratori locali.

I produttori



Azienda agricola	CONSORZIO DELLA CASTAGNA DI VALLE CAMONICA	AGNESE LUCIA ALESSI	ANTICHI SAPORI CAMUNI
Sede	Paspardo Piazza Padre Marcolini, 13	Pian Camuno - Via Pantani, 7	Pian Camuno - Via Fane, 50
E-mail	info@consorziocastagna.eu	-	info@antichisaporicamuni.it
Sito internet	www.consorziocastagna.eu	-	www.antichisaporicamuni.it
Telefono	0364/486010	347/0136922	347/2579522
Produzione	Annuale	Stagionale	Annuale
Spaccio aziendale	Si	-	Si
I prodotti	<i>Castagne fresche - Castagne essiccate - Biscotti - Farina - Distillato - Frollini - Birra - Pasta - Creme - Panettoni - Colombe</i>	<i>Castagne fresche</i>	<i>Castagne fresche</i>

Azienda agricola	BARTOLOMEO QUETTI	FURMA	GAS
Sede	Gianico Via Guglielmo Marconi, 104	Malonno - Via Glere, 3	Sellero - Via Ponte Noce, 2/A
E-mail	-	rossana.madaschi@tiscali.it	paulmai@vodafone.it
Sito internet	-	-	-
Telefono	0364/530950	339/1944038	0364/630510
Produzione	Stagionale	Stagionale da giugno a ottobre	Annuale
Spaccio aziendale	-	-	Si
I prodotti	<i>Castagne fresche</i>	<i>Castagne fresche</i>	<i>Castagne fresche - Confettura</i>

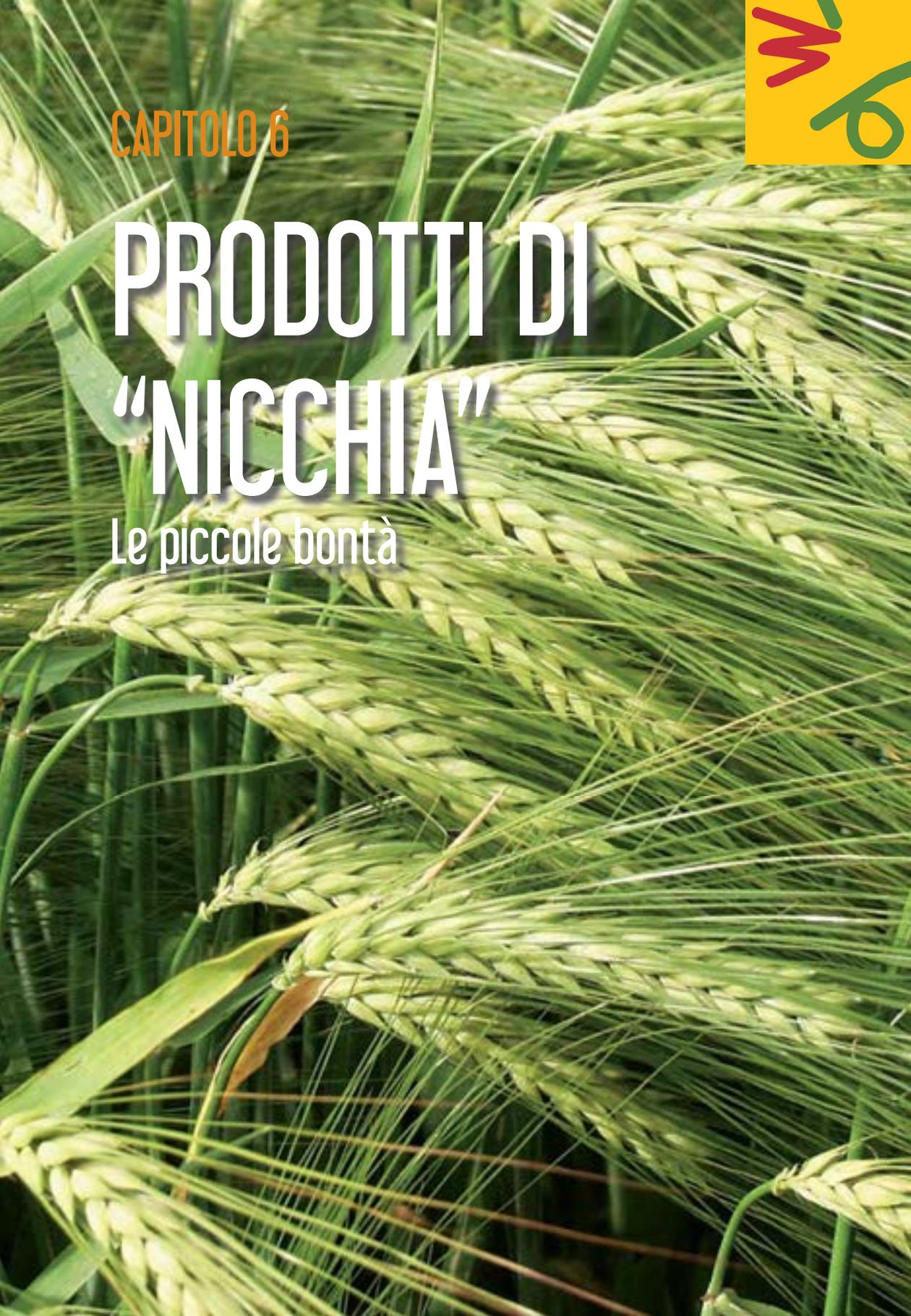
Azienda agricola	GOLDE	IL VIANDANTE	LE FRISE
Sede	Berzo Demo - Località Golde	Sellero - Località Berco	Artogne - Via Plagne, 12 Località Rive dei Balti
E-mail	bucanevegolde@gmail.com	agriturcom@tiscalinet.it	info@lefrise.it
Sito internet	-	www.agriturismoilviandante.it	www.lefrise.it
Telefono	329/4039238	329/4232530	0364/598298
Produzione	Annuale	Annuale	Stagionale
Spaccio aziendale	Si	-	Si
I prodotti	<i>Castagne fresche - Castagne essiccate</i>	<i>Castagne fresche - Castagne essiccate</i>	<i>Castagne fresche</i>

Azienda agricola	LE MARGOLE	L'USIGNOLO	PANORAMA
Sede	Cividate Camuno Località Margole	Cedegolo - Via Dardella	Artogne - Via E. Merici, 21
E-mail	-	info@lusignolo.it	az.agr.panorama@alice.it
Sito internet	-	www.lusignolo.it	-
Telefono	0364/340571	349/7572838	338/5057000
Produzione	Stagionale	-	Stagionale
Spaccio aziendale	Sì	-	Sì
I prodotti	<i>Castagne fresche</i>	<i>Castagne fresche</i>	<i>Castagne fresche - Castagne essiccate - Caldarroste - Farina</i>

Azienda agricola	PRESTELLO	SAN FAUSTINO	SEREC
Sede	Prestine - Località Prestello	Ceto - Località San Faustino	Angolo Terme - Via Serec
E-mail	-	valentino.bonomi@libero.it	info@agriturismoserec.com
Sito internet	www.prestello.it	-	www.agriturismoserec.com
Telefono	0364/300832	328/1932486	340/3881623
Produzione	-	Stagionale	Stagionale
Spaccio aziendale	-	Sì	Sì
I prodotti	<i>Castagne fresche</i>	<i>Farina</i>	<i>Castagne fresche</i>

Azienda agricola	TINO RAMAZZINI		
Sede	Pian Camuno - Via Don Gelmi, 20		
E-mail	-		
Sito internet	-		
Telefono	0364/591748		
Produzione	Stagionale		
Spaccio aziendale	-		
I prodotti	<i>Castagne fresche</i>		

NOTE



CAPITOLO 6

PRODOTTI DI “NICCHIA”

Le piccole bontà



I CEREALI

In molte località della Valle Camonica i cereali rappresentano una coltivazione d'eccellenza, che grazie all'attività locale di recupero e valorizzazione sono divenuti nel tempo prodotti richiesti e molto apprezzati.

Dai campi dell'Alta Valle a quelli dell'Altopiano del Sole, è rinomata in particolare la produzione di uno dei cereali tipici di montagna: la patata.

In queste zone infatti il prezioso tubero viene coltivato da decenni, lungo i declivi dei terreni drenanti e ghiaiosi in piccoli appezzamenti, dove a primavera inoltrata è possibile notare i suoi inconfondibili fiori bianchi.

Nel paese di Ossimo grazie a uno storico locale, è stato eseguito un impegnativo lavoro di salvaguardia della famosa varietà San Carlo, da sempre nota per le sue proprietà orlottiche e coltivata già a metà dello scorso secolo esclusivamente in queste zone. Fra le varietà più diffuse, vi è anche la patata di Monno, ingrediente principale di molte ricette prelibate e gustose.

Il cereale più tipico della Valle Camonica resta tuttavia il mais, da cui si ricava uno dei cibi alpini per antonomasia: la polenta. Nel fondovalle pianeggiante, a Pian Camuno e a Malonno, sui terrazzamenti di Berzo Demo e di Ceto, ogni angolo è favorevole alla crescita del mais. La venerazione per la polenta deriva dal fatto che in passato, come la patata, veniva usata per sfamare gli abitanti nei momenti di carestia e povertà. Oggi viene accompagnata con ogni pietanza: non solo carne in umido o selvaggina, ma anche primi piatti, come si usa a Breno con i caicc, i caratteristici enormi ravioli.

Anche qui è in atto il recupero delle varietà locali, forse meno produttive ma più adatte alle nostre montagne. Una volta raccolto, il mais ancora in pannocchia viene lasciato per qualche mese a seccare sui solai - li si vede ancora con le pannocchie attorcigliate l'una alle altre - e poi sgranato e





portato a macinare nei mulini che costellano la valle.

Fra i cereali apprezzati del territorio camuno vi è anche la farina di segale, frequentemente impiegata in forneria e in pasticceria. Ciambelle, deliziosi biscotti e paste fresche di segale arrivano in tavola e vengono condite con i sughi robusti di selvaggina o burro e formaggio Silter.



I produttori

Azienda agricola	AGRICOLA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS	CONSORZIO DELLA CASTAGNA DI VALLE CAMONICA	CHIARA FELAPPI
Sede	Breno - Via Croce, 1	Paspardo Piazza Padre Marcolini, 13	Darfo Boario Terme Via A. Vespucci, 11 Frazione Gorzone
E-mail	info@agricolasocialeonlus.it	info@consorziocastagna.eu	silere-gorzone@virgilio.it
Sito internet	www.agricolasocialeonlus.it	www.consorziocastagna.eu	-
Telefono	-	0364/486010	339/1754605
Produzione	Stagionale autunnale	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	Sì	Sì	-
Certificazione	In conversione biologico	-	-
I prodotti	Patate	Segale - Farina di segale - Crusca	Mais - Farina di mais - Biscotti di mais - Pasta secca al mais

Azienda agricola	CRISTINA PELLEGRINI	FORNERIA PASTICCERIA SALVETTI	LA MURACA
Sede	Gianico - Località Rive	Malonno - Via Nazionale, 93	Losine - Via Paolo VI
E-mail	-	armando.salvetti@salvettibakery.com	lamuraca@alice.it
Sito internet	-	www.salvettibakery.it www.fomeriasalvetti.it	-
Telefono	348/2464259	0364/65303	328/3526058
Produzione	-	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	-	Si	-
Certificazione	-	-	In conversione biologico
I prodotti	<i>Patate - Cereali</i>	<i>Pane di segale - Spongada - Pasta fresca di segale</i>	<i>Patate - Grano saraceno - Mais per polenta</i>

Azienda agricola	MARIA RITA PESSOGNELLI	MOLINO FRANCESCO TOGNALI	RONCADIZZA LUMAGHERA
Sede	Losine - Via Castello	Esine - Via Mazzini, 46	Darfo Boario Terme - Località Roncadizza - Fraz. Pellalepre
E-mail	-	-	info@lumaghera.it
Sito internet	-	-	www.lumaghera.it
Telefono	328/1414446	0364/46385	339/3755725
Produzione	-	-	Annuale
Spaccio aziendale	-	-	Si
I prodotti	<i>Patate</i>	<i>Farina di segale, mais e grano saraceno</i>	<i>Segale - Farina e pasta di segale</i>

Azienda agricola	SCRALECA		
Sede	Darfo Boario Terme Località Vicolo Fragola		
E-mail	scraleca@alice.it		
Sito internet	www.scraleca.it		
Telefono	0364/533404 - 338/8262085		
Produzione	Annuale		
Spaccio aziendale	-		
I prodotti	<i>Farina di mais vitreo</i>		



ERBE OFFICINALI

Infusi, tisane e amari: quante bevande si possono ricavare dalle erbe!

La Valle Camonica ne è ricca da millenni, ma fino a pochi anni fa si trattava di una pratica di tipo esclusivamente domestico. Dal 2002 la Comunità Montana e l'Università della Montagna di Edolo hanno voluto assegnare basi scientifiche al patrimonio di esperienza e cultura orali. È stato così intrapreso un progetto per promuovere e diffondere la coltivazione di piante officinali e aromatiche.

Con il rilancio della coltivazione officinale, alcuni appezzamenti e terreni da tempo incolti hanno trovato nuova linfa vitale, soprattutto nei paesi di Gianico, Sonico, Angolo Terme, Malegno, Monno e Saviore dell'Adamello a oltre milleduecento metri di altitudine; altri sono stati inseriti in aziende agrituristiche, come a Darfo Boario Terme e Temù. I produttori si occupano di tutte le fasi della produzione delle piante, dalla coltivazione alla trasformazione fino alla commercializzazione.

In Valle Camonica oggi le erbe officinali ed aromatiche vengono frequentemente impiegate come preziosi ingredienti per piatti naturali, legati al ritmo delle stagioni e alla genialità gastronomica e produttiva delle aziende agrituristiche, che producono tisane, infusi e amari di ottima qualità, come il famoso genepì.

Nel panorama delle bevande alcoliche, tra amari e infusi, il Consorzio della Castagna di Valle Camonica con orgoglio è riuscita ad elaborare con i frutti di Valle Camonica un distillato che deriva direttamente dalla fermentazione e distillazione della farina di castagne: una produzione moderna, ma legata alla tradizione e alla cultura montana.



I produttori

Azienda agricola	GAS	LE FRISE	RONCADIZZA LUMAGHERA
Sede	Sellero - Via Ponte Noce, 2/A	Artogne - Via Plagne, 12 Località Rive dei Balti	Darfo Boario Terme - Località Roncadizza - Fraz. Pellalepre
E-mail	paulmai@vodafone.it	info@lefrise.it	info@lumaghera.it
Sito internet	-	www.lefrise.it	www.lumaghera.it
Telefono	0364/630510	0364/598298	339/3755725
Produzione	Annuale	-	Stagionale da maggio a settembre
Spaccio aziendale	Sì	-	Sì
I prodotti	<i>Piante aromatiche</i>	<i>Piante aromatiche</i>	<i>Melissa - Menta - Timo - Rosmarino - Lavanda - Alloro - Salvia</i>

Azienda agricola	SEREC		
Sede	Angolo Terme - Via Serec		
E-mail	info@agriturismoserec.com		
Sito internet	www.agriturismoserec.com		
Telefono	340/3881623		
Produzione	Stagionale periodo estivo/autunnale		
Spaccio aziendale	Sì		
I prodotti	<i>Piante aromatiche</i>		

NOTE

CAPITOLO 7

SALUMI

Specialità da gustare







Strinù, salamelle, pancette, salami e lardo: ecco la varietà degli insaccati della Valle Camonica.

Tante tipologie che provengono da un'antica tradizione contadina, tutt'ora vivace e attiva.

Persino i segreti dell'arte norcina vengono tramandati da generazioni: la scelta delle parti che meglio interpretano il salame, la macinatura della carne, cassaforte di proteine e calorie per un anno intero, il tipo di budello, l'arte della legatura, la capacità di scovare la migliore soluzione per la stagionatura. Come avviene ancora oggi a Breno e a Ossimo, dove nel 2002 fu prodotto "il salame più lungo del mondo": record che, anno dopo anno, resiste.

Qui da sempre i pastori conciano anche carne di pecora e di capra. Si può consumare la berna, opportunamente lavorata, sgrassata, aromatizzata e seccata. I pastori la





usavano come riserva di proteine, masticandola ore ed ore. Attorcigliata intorno a stecche di larice, rappresenta forse la preparazione più caratteristica della nostra Valle, insieme alla salsiccia di castrato.

L'origine di quest'ultimo si fa risalire al 1922 quando a Breno cominciò la consuetudine di macinare finissima la carne. Ne deriva un salsicciotto di carne di castrato magrissimo, succulento e piacevole che va consumato con patate bollite o polenta, sempre bollito.

La bontà della salsiccia di castrato consiste nel *sugo* che si ottiene quando la si apre, poiché la carne viene impastata con il brodo dello stesso castrato.

Con i cosci delle capre e pecore allevate sui pascoli si confezionano squisiti prosciutti, chiamati *violini*, poiché si affettano tenendoli in mano come fossero strumenti musicali.

Dalla pecora di Corteno, una razza in via di estinzione e pertanto protetta dall'Unione europea, nel paese del premio Nobel Golgi, si ricava il *cuz*: pecora bollita per

almeno tre ore nel suo grasso con il burro. Probabilmente l'origine deriva dalle usanze barbare, che furono portate in Valle Camonica più di milleduecento anni fa dal centro Europa.

Si possono trovare anche salamelle fatte con la carne di capra e pecora: il grasso è sempre suino. L'arte norcina camuna ha anche elaborato salami inconsueti, come quello di lumaca, o i salami di selvaggina, che sono particolarmente graditi. Così talvolta è possibile trovare carne di selvaggina come cervi, caprioli o camosci regolarmente abbattuti. Ne sono provviste le macellerie dell'Alta Valle, da Incudine a Ponte di Legno.

Un altro esempio è la *carne salada*. Prodotta con carne di manzo, di cui si usa fesa o scamone, viene messa in concia dopo essere stata pulita di nervi e grasso. Rimane per una ventina di giorni a riposare con aglio, alloro, bacche di ginepro, pepe e poi bollita o consumata cruda, affettata sempre finissima. La si può gustare con fagioli e cipolle e con un filo d'olio camuno.



I produttori

Azienda agricola	AL PLAS	ANGELO CORRADO BELOTTI	ANTICHI SAPORI CAMUNI
Sede	Paisco Loveno - Località Plas	Temù - Via IV Novembre, 21 Località Villa Dalegno	Pian Camuno - Via Fane, 50
E-mail	agriturismo.alplas@libero.it	belotti@agriturismobelotti.it	info@antichisaporicamuni.it
Sito internet	-	www.agriturismobelotti.it	www.antichisaporicamuni.it
Telefono	0364/636060	333/7235879 - 0364/91850	347/2579522
Produzione	Annuale	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	-	Si	Si
I prodotti	<i>Suina: Salame - Pancetta - Coppa - Culatello; Ovicaprina: Violino - Salame</i>	<i>Suina: Salame - Speck - Coppa - Pancetta; Bovina: Salame - Bresaola - Carne Salata - Slinzega; Equina: Salame - Bresaola; Ovicaprina: Berna - Salame</i>	<i>Bovina e Suina: Salame camuno - Bresaola - Slinzega - Cacciatori - Guanciale - Fesetta affumicata; Ovicaprina: Violino - Berna - Bresaola - Slinzega; Cinghiale: Prosciutto crudo - Speck - Sella</i>

Azienda agricola	BOTTEGA DELLA VALGRIGNA	CAMUNA CARNI	CHIARA FELAPPI
Sede	Berzo Inferiore - Via S. Maria, 6	Malegno - Via Lanico, 77	Darfo Boario Terme Via A. Vespucci, 11 Frazione Gorzone
E-mail	info@labottegadelvalgrigna.it	info@camunacarni.it	silere-gorzone@virgilio.it
Sito internet	www.labottegadelvalgrigna.it	www.camunacarni.it	-
Telefono	0364/40161	0364/340422	339/1754605
Produzione	Annuale	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	Si	Si	-
I prodotti	<i>Salame</i>	<i>Lardo - Pancetta - Salame - Soppresa - Strinù - Berna - Salsiccia di castrato - Violino di capra</i>	<i>Salame (conto lavorazione)</i>

Azienda agricola	DANIELA CANTI	ERMENEGILDA BONA	FLESS
Sede	Malonno - Via Perlongo, 77	Malonno - Via Zazza, 1	Berzo Demo Località San Valentino
E-mail	cantidaniela@live.it	-	katiaregazzoli@alice.it
Sito internet	-	-	-
Telefono	0364/635120	0364/635443	335/6789321
Produzione	Annuale	-	Annuale
Spaccio aziendale	-	-	-
I prodotti	<i>Violino di capra</i>	<i>Salame</i>	<i>Violino di capra - Berna - Salamella</i>



Azienda agricola	GAS	GIOVANNI DUCOLI	GOLDE
Sede	Sellero - Via Ponte Noce, 2/A	Breno - Località Campogrande	Berzo Demo - Località Golde
E-mail	paulmai@vodafone.it	-	bucanevegolde@gmail.com
Sito internet	-	-	-
Telefono	0364/630510	0364/22443	329/4039238
Produzione	Annuale	-	-
Spaccio aziendale	Si	-	Si
I prodotti	<i>Salame</i>	<i>Salame</i>	<i>Salame</i>

Azienda agricola	IL QUADRIFOGLIO	IL VIANDANTE	LA TERRA DI MEZZO
Sede	Borno - Via Giallo	Sellero - Località Berco	Berzo Demo - Via Corridoni, 32/A
E-mail	azagr.ilquadrifoglio@libero.it	agriturcom@tiscalinet.it	sabrina.boglionni@gmail.com
Sito internet	-	www.agriturismoilviandante.it	-
Telefono	-	329/4232530	340/1470103 - 349/5394147
Produzione	Annuale	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	Si	-	-
I prodotti	<i>Salame</i>	<i>Salame</i>	<i>Salame - Coppa - Pancetta - Cotechini - Zamponi - Salamelle - Lardo - Guanciale - Misti mucca</i>

Azienda agricola	LE FRISE	LE MARGOLE	MACELLERIA ARTIGIANA GIUSEPPE PEDERSOLI
Sede	Artogne - Via Plagne, 12 Località Rive dei Baiti	Cividate Camuno Località Margole	Breno - Via Giuseppe Garibaldi, 10
E-mail	info@lefrise.it	-	-
Sito internet	www.lefrise.it	-	-
Telefono	0364/598298	0364/340571	0364/22317
Produzione	-	Annuale	-
Spaccio aziendale	Si	Si	Si
I prodotti	<i>Coppa - Pancetta - Salame - Berna - Violino di capra</i>	<i>Salame - Violino di capra</i>	<i>Salsiccia di castrato</i>

Azienda agricola	MACELLERIA BARBETTI	MACELLERIA BONETTI	MIOROTTI
Sede	Darfo Boario Terme - Corso Italia, 36	Berzo Inferiore - Via San Tomaso, 2	Borno - Via Giallo, 23
E-mail	macelleriabarbetti@virgilio.it	-	info@agriturismomiorotti.it
Sito internet	-	-	www.agriturismomiorotti.it
Telefono	0364/531642	0364/40184	0364/318924
Produzione	Annuale	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	Sì	Sì	Sì
I prodotti	<i>Salame</i>	<i>Coppa - Lardo - Pancetta - Salame - Soppresa - Strinù - Slinzega</i>	<i>Salame - Misti - Slinzega - Bresaola</i>

Azienda agricola	MONIA TIBERTI	PAROS	PETET
Sede	Saviore dell'Adamello Via Fontane, 39 - Fraz. Valle	Angolo Terme - Via Parosso, 8	Esine - Via Tolotti, 33
E-mail	tiberti.moniam@libero.it	az.paros@yahoo.it	info@aziendagricolapetet.com
Sito internet	-	www.agriturismoparos.com	www.aziendagricolapetet.com
Telefono	329/1230976	348/7657872	348/7247925
Produzione	Stagionale	Annuale	Annuale
Spaccio aziendale	-	Sì	Sì
I prodotti	<i>Capretto</i>	<i>Salame di suino e di cinghiale - Violino di capra - Slinzega di pecora</i>	<i>Salame - Coppa - Pancetta</i>

Azienda agricola	PRÀ DEI LAÌ	PRESTELLO	SAN CRISTOFORO
Sede	Cevo - Località Fresine	Prestine - Località Prestello	Darfo Boario Terme Via San Cristoforo, 23/D Località Cappellino
E-mail	sgliesenti@libero.it	-	-
Sito internet	-	www.prestello.it	-
Telefono	0364/638045	0364/300832	333/8290004
Produzione	-	-	<i>Animali di bassa corte da marzo a settembre</i>
Spaccio aziendale	Sì	-	-
I prodotti	<i>Coppa - Pancetta - Salame - Salsiccia di capra - Violino di capra</i>	<i>Coppa - Salame - Pancetta</i>	<i>Salumi ovicaprini</i>



Azienda agricola	SAN FAUSTINO	SANTA MARIA	SEREC
Sede	Ceto - Località San Faustino	Esine - Via Chiarolini Località Sacca	Angolo Terme - Via Serec
E-mail	valentino.bonomi@libero.it	-	info@agriturismoserec.com
Sito internet	-	-	www.agriturismoserec.com
Telefono	328/1932486	0364/361455	340/3881623
Produzione	-	Annuale	Stagionale periodo estivo/autunnale
Spaccio aziendale	Sì	Sì	Sì
I prodotti	<i>Coppa - Pancetta - Salame - Salsiccia di capra - Violino di capra</i>	<i>Salame di suino e misto - Coppa - Pancetta</i>	<i>Salumi di capra</i>

NOTE

CAPITOLO 8

PESCI E LUMACHE

Le risorse fra acqua e terra







Come molti altri cibi, provenienti dagli allevamenti e dalle coltivazioni della Valle Camonica, anche il pesce è uno dei piatti tipici più apprezzati e richiesti. Nonostante la nostra tradizione gastronomica sia spiccatamente montana, il pesce, grazie alla ricchezza dei corsi e degli specchi d'acqua di questo territorio, è sempre stato un alimento presente sulle nostre tavole.

Sin dall'antichità la pesca era una pratica assai diffusa: trote, temoli o gamberi d'acqua dolce erano un cibo disponibile e liberamente accessibile anche alle popolazioni meno abbienti, non solo delle mense più ricche.

Negli ultimi decenni l'allevamento di pesce è andato via via specializzandosi e oggi alcune aziende locali si sono dotate di appositi masconi, che permettono di fornire di pesce fresco sia alle aree attrezzate per lo sport (a Vezza d'Oglio, in alta Valle Camonica, si trova un esclusivo centro dove praticare la pesca a mosca, seguito da appositi istruttori) sia alle tavole di ristoranti e trattorie. La pescabilità di fiumi e torrenti viene garantita nel tempo da una grande cura. Anno dopo anno milioni di avannotti vengono introdotti nei corsi d'acqua e nei laghetti di montagna per ripopolarli di trote fario. Ancora oggi rappresentano un'invidiabile risorsa nascosta sotto le limpide acque camune.



SAPORI DI VALLECAMONICA PESCI E LUMACHE

Tra le aree del nord Italia dedite all'allevamento di lumache, anche la Valle Camonica ha un ruolo importante: accanto ad allevamenti tradizionali, si trovano quello "a ciclo completo all'aperto", dove le lumache nascono e crescono nutrendosi esclusivamente con vegetali freschi e selezionati, seminati nelle stesse aziende agricole per garantire la massima cura e bontà nell'offerta del prodotto finale.

Si tratta di un patrimonio complessivo di 150 quintali di chioccioline allevate, che contribuisce anche a rendere caratteristico il paesaggio valligiano. Infatti non è difficile trovare campi con recinzioni di rete, magari in località non esposte troppo al sole o in leggero pendio, per evitare che la lumaca fugga lontano, cercando protezione ai raggi solari sotto qualche foglia di tenera verdura.

E' un'ottima pietanza, che viene cucinata al burro con gli spinaci selvatici (il *perüc*) o semplicemente condita con un filo d'olio, dopo averla sbollentata (*a rael*).

Un piatto delicato, tutt'ora apprezzato anche nei ristoranti pluristellati.



I produttori



Azienda agricola	ADAMELLO	NUOVA AZIENDA AGRICOITICA SAN FIORINO	PRESTELLO
Sede	Malonno - Via Nazionale, 28	Borno - Via Milano, 46	Prestine - Località Prestello
E-mail	adamellotrote@tiscali.it	gerrygestioni@virgilio.it	-
Sito internet	-	www.sanfiorino.it	www.prestello.it
Telefono	0364/65122	346/3277596 - 347/4234336	0364/300832
Produzione	-	-	-
Spaccio aziendale	-	-	-
I prodotti	<i>Salmerini - Trote Fario, Iridee e Salmonate</i>	<i>Salmerini - Storione - Trote Fario, Iridee e Salmonate</i>	<i>Trote</i>

Azienda agricola	RONCADIZZA LUMAGHERA		
Sede	Darfo Boario Terme - Località Roncadizza - Fraz. Pellalepre		
E-mail	info@lumaghera.it		
Sito internet	www.lumaghera.it		
Telefono	339/3755725		
Produzione	Stagionale da novembre a dicembre		
Spaccio aziendale	Sì		
I prodotti	<i>Lumache fresche e confezionate - Helix pomatia</i>		

NOTE

CAPITOLO 9

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Alla conquista della montagna







Luminosità, terreni al riparo dai venti, temperature miti: i fattori che creano il microclima ideale per la coltura dell'olio non esistono nell'area mediterranea. Da tempo l'olio d'oliva extravergine è divenuto un prodotto assai diffuso anche in molte regioni del Nord Italia e, fra queste, la Lombardia.

Eppure, nonostante questa storia recente in termini di numeri e produttività, la Valle Camonica è stata terreno di sperimentazione già in età classica, durante l'Impero Romano che introdusse in questa vallata alpina i primissimi oliveti: questo percorso temporale è proseguito durante il Medioevo grazie al lavoro dei monaci, che utilizzavano l'olio anche per illuminare le pievi, ed è giunto secolo dopo secolo fino ad oggi.

Le tipologie di olio coltivate in Valle sono variegata e dipendono dagli appezzamenti e dalle diverse composizioni varietali. In bassa Valle Camonica, al confine con il Lago d'Iseo, la coltivazione dell'olivo ha una buona diffusione e potenzialità favorite dall'azione mitigatrice del lago dei rigori dell'inverno. L'area da Pisogne e Castro si estende poi verso la Valle Camonica, fino alla zona di Bessimo, del lago Moro e della Sorlina, in comune di Darfo Boario Terme ed Angolo Terme; una propaggine sale ancora più a nord, spingendosi da Erbanno di Darfo verso Piamborno, in località Annunciata e, salendo, verso Breno e la zona di Losine e Cerveno. Si tratta per lo più di oliveti che occupano i terrazzamenti di versante, gestiti da aziende familiari che con questa attività compiono una meritoria opera di conservazione del territorio. In particolare nella zona di Darfo Boario Terme - inserita all'interno dell'area di produzione della D.O.P. Olio extravergine d'oliva "Laghi Lombardi" - vengono coltivati olivi di ragguardevoli dimensioni e di età centenaria, che testimoniano quanto questa coltura fosse in realtà assai presente anche in passato in questo lembo di Valle Camonica.

La maggior parte degli oliveti viene coltivata prevalentemente per uso hobbistico e destinata al consumo familiare, ad eccezione di tre importanti realtà locali che da alcuni anni stanno promuovendo con impegno e dedizione una produzione commerciale dell'olio extravergine. Alcune aziende agricole

locali stanno rilanciando questo comparto con notevoli sforzi: in questi luoghi infatti le coltivazioni sono difficilmente meccanizzabili e l'olio che se ne ricava viene non a caso definito "estremo". Le caratteristiche organolettiche danno un olio fruttato e leggero ottenuto dalla molitura di olive di varietà diverse, come il Leccino, cultivar che resiste

alle basse temperature, seguito da Frantoio, Pendolino e in minima parte da Bianchera, Coratina e Grignano.

Il risultato di queste coltivazioni è un prodotto delicato, che non copre il gusto dei cibi ma lo esalta, valorizzandone sapori e aroma.

Dal 2013 è inoltre attivo il primo frantoio di Valle

Camonica, denominato "Nuovi frangenti" e situato nel paese di Piancogno. Il frantoio produce il Valcamoil, il primo olio extra vergine d'oliva tutto camuno.

L'impianto di spremitura è aperto alle piccole aziende della Valcamonica, che conferiscono al frantoio la propria raccolta di olive e qui possono compiere l'intero ciclo produttivo.

I produttori

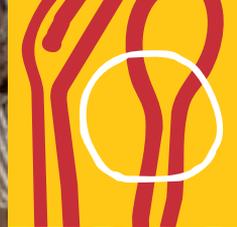
Azienda agricola	AGRICOLA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS	LUSCIETTI	SCRALECA
Sede	Breno - Via Croce, 1	Piancogno - Via XXIV Maggio, 7 Frazione Piamborno	Darfo Boario Terme Località Vicolo Fragola
E-mail	info@agricolasocialeonlus.it	info@cultivardellevolte.it	scraleca@alice.it
Sito internet	www.agricolasocialeonlus.it	www.cultivardellevolte.it	www.scraleca.it
Telefono	-	346/2444243	0364/533404 - 338/8262085
Produzione	Stagionale autunnale	-	Annuale
Spaccio aziendale	Sì	-	-
Certificazione			
I prodotti	<i>Olio</i>	<i>Olio extravergine di oliva</i>	<i>Olio extravergine d'oliva - Farina di mais vitreo</i>

NOTE

CAPITOLO 10

AGRITURISMI

Vacanze nella natura







Dormire immersi in un castagneto o in un antico borgo, cenare in una sera d'estate con il sottofondo di un torrente di montagna: ecco come si può trascorrere un soggiorno in Valle Camonica.

L'ospitalità dei nostri agriturismi è un fiore all'occhiello nel settore ricettivo locale.

Gli imprenditori agricoli della Valle Camonica offrono a visitatori e turisti un servizio eccellente ed i prodotti genuini, frutto del loro lavoro.

Gli agriturismi camuni sono veri e propri tesori di genuinità e tradizioni locali. Il pubblico viene accolto da delizie sapientemente combinate: salumi, confetture, pasta fatta in casa, vino, formaggi. Le materie prime si accompagnano ai piatti tradizionali.

Da Pian Camuno fino all'Alta Valle, tutto il nostro territorio è costellato dalla presenza di queste caratteristiche

strutture ricettive: oltre una trentina di aziende agricole offre ospitalità e prodotti tipici a chiunque desideri trascorrere qualche ora di svago e relax. Si può praticare sport nelle aziende attrezzate, corsi pratici nelle fattorie didattiche, o semplicemente trascorrere un meritato riposo, lontano dalle preoccupazioni, nel mondo dell'agricoltura di montagna. E queste realtà, sempre più in crescita, oggi vengono gestite da molti giovani, che alla passione per la natura e l'ambiente, uniscono titoli di studio e competenze di alto livello per garantire un servizio di qualità.



I produttori

Azienda agricola	AL COMÙ	AL FONTANÌ DE PIÈ	AL PLAS
Sede	Corteno Golgi - Località Plazzi Fraz. San Pietro	Capo di Ponte - Via Piè	Paisco Lovenò - Località Plas
E-mail	-	zontasilvia@yahoo.it	agriturismo.alplas@libero.it
Sito internet	-	www.aziendaagricolapegghyecichito.it	-
Telefono	347/4680782	340/6273287	0364/636060

Azienda agricola	AL SOLDADÌ	ANGELO CORRADO BELOTTI	ANTICHI SAPORI CAMUNI
Sede	Corteno Golgi - Via Les, 54	Temù - Via IV Novembre, 21 Località Villa Dalegno	Pian Camuno - Via Fane, 50
E-mail	al.soldadi@libero.it	belotti@agriturismobelotti.it	info@antichisaporicamuni.it
Sito internet	-	www.agriturismobelotti.it	www.antichisaporicamuni.it
Telefono	377.2360104	333/7235879 - 0364/91850	347/2579522

Azienda agricola	EL DOS DEL BEC	ELENA PASTORELLI	IL CASTAGNOLO
Sede	Pisogne - Via Canale - Località Bosco del Becco - Fraz. Toline	Berzo Inferiore - Via Manzoni, 106 Località Spinera	Paspardo - Località Deria
E-mail	info@eldosdelbec.com	agritur.pastorelli@libero.it	info@ilcastagnolo.it
Sito internet	www.eldosdelbec.com	-	www.ilcastagnolo.it
Telefono	328/0715148	340/3501476	338/3067383

Azienda agricola	IL GINEPRO	IL GIPPONE	IL RICCIO
Sede	Saviore dell'Adamello Via Vittoria, 34 - Fraz. Valle	Pisogne - Località Gippone Fraz. Gratacasolo	Capo di Ponte Località Campo Lungo Deria
E-mail	-	info@agriturismogippone.it	info@agriturismoilriccio.it
Sito internet	-	www.agriturismogippone.it	www.agriturismoilriccio.it
Telefono	0364/638268	0364/89414	345/1529328

Azienda agricola	IL RODODENDRO	IL VECCHIO SCARPONE	IL VIANDANTE
Sede	Cevo - Località Tipinus	Monno - Via Lucco, 5	Sellero - Località Berco
E-mail	bonomelli.tilde@libero.it	info@ilvecchioscarpone.com	agriturcom@tiscalinet.it
Sito internet	www.agriturismoilrododendro.it	www.ilvecchioscarpone.com	www.agriturismoilviandante.it
Telefono	340/8210660	347/4407220	329/4232530



Azienda agricola	LE FRISE	LE MARGOLE	LA MORINA
Sede	Artogne - Via Plagne, 12 Località Rive dei Balti	Cividate Camuno Località Margole	Pisogne - Via Digone Fraz. Grignaghe
E-mail	info@lefrise.it	-	info@lamorina.it
Sito internet	www.lefrise.it	-	www.lamorina.it
Telefono	0364/598298	0364/340571	340/3943089

Azienda agricola	LE PLAGNE	LA SOGNATA	MALGA CORTI
Sede	Berzo Inferiore - Località Plagne	Piancogno - Via Ribalda, 2 Fraz. Annunciata	Cevo - Località Malga Corti
E-mail	francesco.franzoni@libero.it	agriturismo@lasognata.it	-
Sito internet	www.leplagne.it	www.lasognata.it	-
Telefono	335/7722066	0364/361215 - 329/4146046	0364/530887

Azienda agricola	MALGA MORTIROLO	MARTINOTTA MARTINO	MIOROTTI
Sede	Monno - Via Piave, 18 Località Mortirolo	Corteno Golgi - Via Les, 9	Borno - Via Giallo, 23
E-mail	morena.antonio@alice.it	-	info@agriturismomiorotti.it
Sito internet	-	-	www.agriturismomiorotti.it
Telefono	339/8507470	347/7779696	0364/318924

Azienda agricola	PAROS	PRÀ DEI LAÌ	PRESTELLO
Sede	Angolo Terme - Località Parosso, 8	Cevo - Località Fresine	Prestine - Località Prestello
E-mail	az.paros@yahoo.it	sgliesenti@libero.it	-
Sito internet	-	-	www.prestello.it
Telefono	348/7657872	0364/638045	0364/300832

Azienda agricola	QUADER	RONCADIZZA LUMAGHERA	SAN CRISTOFORO
Sede	Prestine - Via Quadro	Darfo Boario Terme - Località Roncadizza - Fraz. Pellalepre	Darfo Boario Terme Via San Cristoforo, 23/D Località Cappellino
E-mail	info@quader.it	info@lumaghera.it	-
Sito internet	www.quader.it	www.lumaghera.it	-
Telefono	335/1825260	339/3755725	333/8290004

Azienda agricola	SAN FAUSTINO	ROSA DEI VENTI	SEREC
Sede	Ceto - Località San Faustino	Ossimo - Via Creelone, 21/A	Angolo Terme - Via Serec
E-mail	valentino.bonomi@libero.it	info@agrirosadeiventi.it	info@agriturismoserec.com
Sito internet	-	-	www.agriturismoserec.com
Telefono	328/1932486	348/0638422	340/3881623

Azienda agricola	VAL DI CANÈ	VALGRANDE	
Sede	Vione - Località Cortabona Fraz. Canè	Veza d'Oglio - Via Cavour, 9	
E-mail	riva.alessandro@alice.it	-	
Sito internet	-	-	
Telefono	347/7366081	335/5461577	

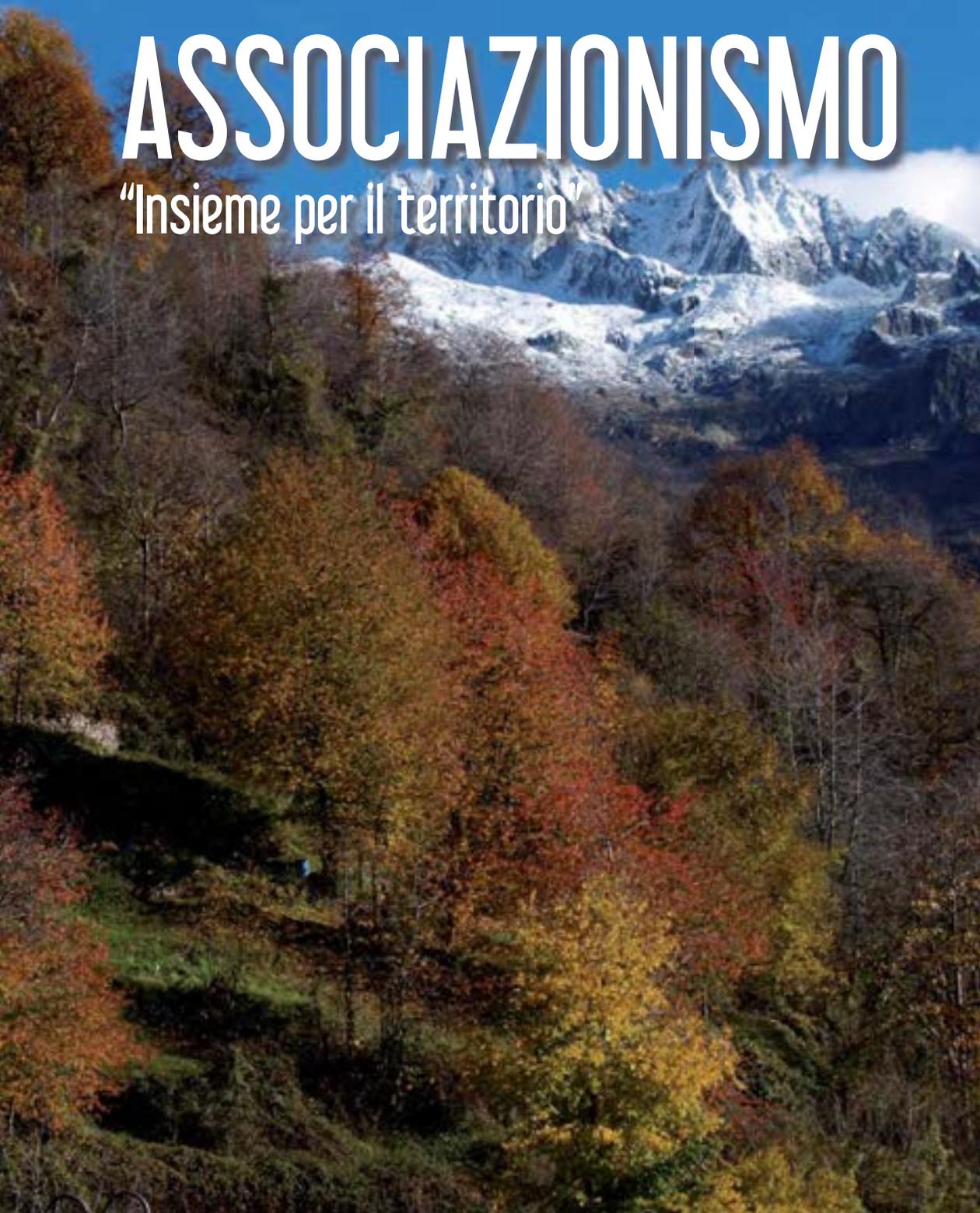
NOTE

CAPITOLO 11



ASSOCIAZIONISMO

“Insieme per il territorio”





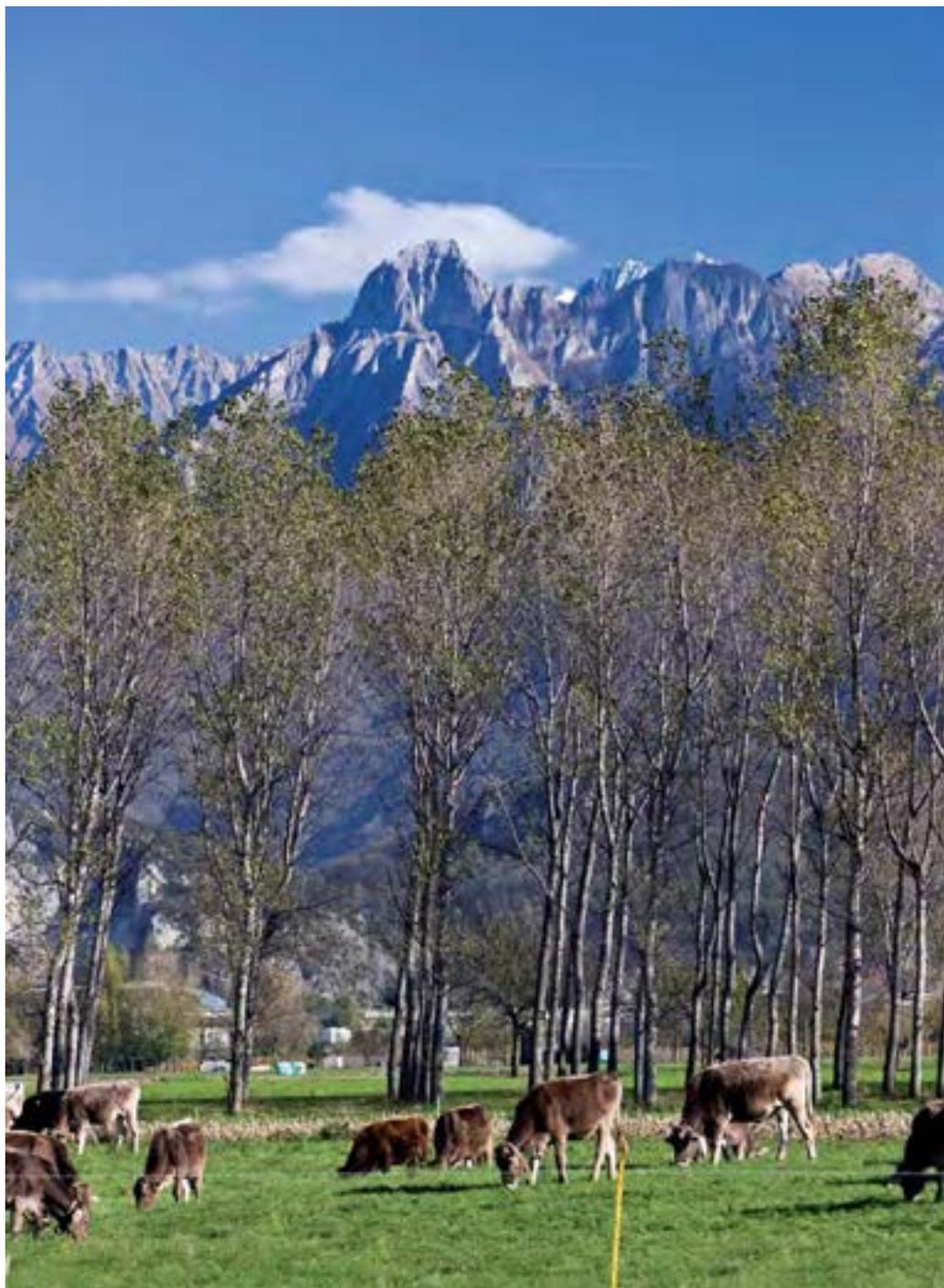


In Valle Camonica, grazie al supporto delle istituzioni, per dare nuovi stimoli al comparto agricolo si è deciso di adottare la strada dell'associazionismo e della cooperazione, facilitando i contatti, le relazioni e gli scambi fra le aziende agricole. Siamo convinti che solo il gioco di squadra ci possa aiutare a diffondere la bontà dei nostri prodotti. A tal fine le istituzioni si sono mosse per creare una proficua rete commerciale e di promozione collettiva. Sono nati Consorzi Volontari di Tutela tra i produttori per garantire al consumatore la certezza di produzioni certificate e qualitative. Con questo obiettivo di trasparenza, hanno lavorato anche alcuni Comuni e associazioni. Molti si sono affidati alla notorietà dei presidi dell'associazione Slow Food e del Marchio d'Area "Sapori di Valle Camonica",

con l'intento di garantire la provenienza delle produzioni e la valorizzazione di quei prodotti che hanno livelli quantitativi di produzione meno consistenti ma di elevato valore qualitativo. Il mondo della ristorazione, da sempre attenta a queste iniziative, sta riproponendo - talvolta rivisitandole opportunamente - le ricette locali sulla base di materie prime provenienti dal territorio. Con questa operazione i nostri ristoratori

contribuiscono in maniera decisiva all'accrescimento del valore sociale e culturale legato al mantenimento delle tradizioni rurali locali. L'eredità storica e culturale della nostra Valle ha trovato adeguata espressione nelle numerose Associazioni a carattere storico e culturale che continuano a mantenere vivo il patrimonio di conoscenze rurali, attraverso l'organizzazione di rievocazioni storiche e manifestazioni culturali.





Consorzi di produttori



Azienda	CONSORZIO DELLA CASTAGNA DI VALLE CAMONICA	CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI I.G.T. VALCAMONICA	CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO SILTER CAMUNO-SEBINO
Sede	Paspardo Piazza Padre Marcolini, 13	Losine - Via S. Maurizio	Breno - Via Aldo Moro, 28
E-mail	info@consorziocastagna.eu	info@consorziovinivallecamonica.it	-
Sito internet	www.consorziocastagna.eu	www.consorziovinivallecamonica.it	-
Tel.	342/1799477- 0364/486010 fax: 0364/1942575	0364/088022	-

NOTE

Presidi Slow Food

Azienda	FATULÌ DELLA VALSAVIORE		
Sede	Breno - Piazza F. Tassara, 3		
E-mail	-		
Sito internet	-		
Tel.	-		

NOTE



Azienda	AGRICOLA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS	COOPERATIVA CASEIFICIO CISSVA	F.A.S. FAMIGLIA AGRICOLA DI SANTICOLO
Sede	Breno - Via Croce, 1	Capo di Ponte - Via S. Briscioli, 40	Corteno Golgi - Via IV Novembre, 76
E-mail	info@agricolasocialeonlus.it	info@cissva.it	fas.coop@legalmail.it
Sito internet	www.agricolasocialeonlus.it	www.cissva.it	-
Tel.	-	0364/42173 - fax: 0364/42202	0364/73046 - fax: 0364/778537

Azienda	COOPERATIVA ROCCHEDI VIGNALI	COOPERATIVA FRUTTICOLTORI CAMUNI	
Sede	Losine - Località Sant	Breno - Via Mazzini, 18	
E-mail	info@rocchedeivignali.it	info@frutticoltoricamuni.it	
Sito internet	www.rocchedeivignali.it	www.frutticoltoricamuni.it	
Tel.	339/3698953	-	

NOTE

Associazioni

Azienda	ASSOCIAZIONE PRODUTTORI AGRICOLI DI VALLE CAMONICA	ASSOCIAZIONE APICOLTORI DI VALLE CAMONICA	ASSOCIAZIONE CAPRA BIONDA DELL'ADAMELLO
Sede	Breno - Via Mazzini	Sonico - c/o ex Canonica Fraz. Rino	Saviore dell'Adamello Via Fontane, 53
E-mail	info@assoapav.it	-	-
Sito internet	www.assoapav.it/associazionem.asp	-	-
Tel.	-	-	-

Azienda	ASSOCIAZIONE EL TORCOL	ASSOCIAZIONE EL TELER	GRUPPO RISTORATORI ROSA CAMUNA
Sede	Losine - Via Pero, 16	Berzo Demo - Via San Lorenzo, 7	Gianico - c/o Osteria di Bacco Via Tadini, 12
E-mail	info@altorcol.it	-	-
Sito internet	www.altorcol.it	www.elteler.it	-
Tel.	-	320/0526948	-

Azienda	GRUPPO RISTORATORI VALLE CAMONICA	VALCAMONICA BIO	
Sede	Ponte di Legno c/o ristorante San Marco Piazzale Europa, 1	Edolo - Via G. Sora, 13	
E-mail	sanmarcosome@virgilio.it	valcamonicabio@gmail.com	
Sito internet	www.gastronomiabresciana.it	-	
Tel.	0364/91036	349/6440817	

NOTE



