

Valli Brembana e Imagna

Lavoro oltre la crisi Un'idea al sapore di Zafferano Olg

Piazza Brembana. Sotto il marchio «Oltre la Goggia» si sono riuniti venti coltivatori. Il presidente Salvini: «Un progetto che mette al centro la qualità e il territorio»

PIAZZA BREMBANA

GIAMBATTISTA GHERARDI

Qualità trasparente, con il sapore intenso di una territorialità che è vero valore aggiunto. È nata ufficialmente il 31 agosto a Piazza Brembana l'associazione di promozione sociale «Zafferano Olg», che riunisce una ventina di coltivatori... ed un parroco. Nell'originale composizione del gruppo c'è l'essenza di un progetto che negli ultimi anni ha sviluppato un'attività concreta che guarda con ambizione all'alta cucina ed alla sostenibilità a chilometri zero.

Le buone prassi

«La crisi ha colpito duro anche in Valle Brembana – sottolinea don Alessandro Beghini vicario della Valle – e ragionando sul tema siamo stati felicemente provocati dagli incontri con i delegati dell'Osservatorio Diocesano per la Pastorale Sociale e del Lavoro, sviluppando progetti concreti. Fra le «buone prassi» è emersa l'opportunità di coltivare lo zafferano. Il resto l'hanno fatto la voglia di mettersi in gioco, competenze latenti ed un entusiasmo contagioso che ora ha forma organizzata». Al di là degli aspetti sociali, lo Zafferano Olg ha indubbie qualità specifiche, confermate dal sapore delicato e dal profumo intenso dei pistilli

Il nome è un omaggio al Vicariato che ha dato il via all'iniziativa

di Crocus Sativus. A livello amatoriale i primi bulbi sono stati coltivati a Roncobello, ma l'iniziativa ha coinvolto appassionati e tre aziende agricole in tutta la Valle, uniti sotto l'insegna di un nuovo marchio registrato.

Omaggio al Vicariato

«La denominazione Olg - spiega il presidente Danilo Salvini - è un valore aggiunto che esprime la territorialità del progetto. È l'acrostico di «Oltre la Goggia», dicitura toponomastica che indica in una roccia fra Camerata e Lenna, la «cruna dell'ago» che segna l'inizio dell'Alta Valle. È un omaggio al Vicariato da cui è partito il progetto (la parrocchia di Piazza Brembana e Lenna si chiama appunto San Martino Oltre la Goggia, ndr), ma anche una sorta di denominazione d'origine locale, forte e specifica. È un progetto strutturato che mette al centro con decisione la qualità». Un concetto che in valle vanta esempi di eccellenza di livello assoluto, in campo gastronomico: basti pensare a formaggi e mele, ma anche a miele, tartufi, funghi e acque minerali. Lo zafferano è in prospettiva una «polvere magica» che può dare un tocco decisivo. Non è un caso, per esempio, che in passato gli alpeggiatori usassero insaporire con zafferano le forme di Branzi, Bitto e formaggio di monte che venivano vendute nel Bresciano. «È uno dei possibili sviluppi cui stiamo già lavorando - conferma Salvini - a conferma del fatto che le possibilità possono essere molteplici».

L'elenco dei soci (oltre a don Beghini e ai sostenitori Davide Torri e Maria Calegari) comprende 19 coltivatori. Si tratta di Danilo Salvini e Roberto Lazza-

rini (Mezzoldo), Paolo Mostacchi (Olmo al Brembo), Rosanna ed Enrica Gervasoni (Baresi e Valnegrà), Elena Ghezzi e Alessandro Dominoni (Lenna), Lucia Beltramelli (Cassiglio), Gianmaria Colleoni e Francesca Pellegrini (Poscante di Zogno), Pietro Zanchetti (San Giovanni Bianco), Pietro Paleni (Cusio), Santino Busi (Olmo al Brembo), Maurizio Gozzi (San Giovanni Bianco) Luca Albergoni (Locatello Imagna), Augusto Balestra (Valnegrà), Ruggero Gandelli (Dossena), Sara Boroni (Castagnone di Zogno) e Giancarlo Poloni, che ha il campo a Fino del Monte in Val Seriana.

Un aroma unico

Fra i prodotti «a zafferano aggiunto» proposti c'è anche il pane preparato dal panettiere-fotografo Baldovino Midali. La genuinità è aspetto fondamentale dello Zafferano Olg, venduto in piccoli contenitori di vetro.

«È una scelta che comporta fatica nel confezionamento delle dosi - conferma Rosanna Gervasoni, segretaria della nuova associazione - ma assicura trasparenza alla scelta di proporre pistilli integri e non ridotti in polvere, garanzia di un aroma che i nostri terreni sanno rendere unico». Per coltivare lo zafferano (che in queste settimane vive la stagione del raccolto) le condizioni climatiche della valle appaiono ideali. «Bisogna evitare la stagnazione d'acqua - sottolinea Gervasoni - ma ci vogliono anche pazienza e passione per la manualità delle lavorazioni, compresa la delicata essiccazione. Fra gli scopi dell'associazione c'è anche la formazione dei soci. Competenza e unità d'intenti faranno la differenza».



Da sinistra, Enrica Gervasoni, Danilo Salvini e Rosanna Gervasoni



Il prezioso Zafferano Olg



Zafferano OLG
TERRE ALTE BERGAMASCHE

Il marchio di qualità scelto per lo Zafferano

Gli incontri

Buone prassi locali e storia di un prodotto speciale

Per presentare il neonato Zafferano Olg e più in generale i progetti di rinascita territoriale promossi dal Vicariato Alta Valle Brembana, nel fine settimana sono in programma due incontri nel Salone Papa Giovanni XXIII di Piazza Brembana, che fanno parte anche del ricco calendario del ciclo «Molte fedi sotto lo stesso cielo». Domani alle 20,45 è in programma la serata «Il Colore rosso», dedicata a vino, zafferano e piccoli frutti. Un incontro per imparare a «coltivare la terra e coltivare la gente», nel segno delle buone prassi delle terre alte bergamasche. In prima fila per la proposta la Cooperativa sociale Oikos e l'associazione

Gente di Montagna. Sabato alle 18 a raccontare il filo rosso che idealmente unisce la storia dello zafferano dalle montagne dell'Iran a quelle dell'Alta Valle Brembana sarà Paolo Daperno, direttore generale di Bonetti spa. Un nome che ai più dice poco, ma che distingue invece l'azienda cui fanno capo gli storici marchi Tre Cuochi e Leprotto, che dominano il mercato italiano. L'intuizione decisiva del loro successo va ascritta a Gianni Mangini, il fondatore, che nel 1935 decise di commercializzare in bustina una spezia dal colore inconfondibile, ricca di vitamine B1 e B2 e con un contenuto di carotenoidi (antios-

sidanti naturali) particolarmente elevato. In mezzo grammo di zafferano si concentrano le stesse proprietà di tre etti di pomodori o due etti di carote.

La serata proseguirà (ore 20) al ristorante «Al Vecchio Larice» di Roncobello, con una cena a base di zafferano accompagnata dai vini della Cooperativa Oikos (costo euro 36 - info al 335.7284371).

«Il menu - spiega Danilo Salvini - non comprende volutamente il classico risotto alla milanese, per sottolineare quanto siano ampie le possibilità di utilizzo dello zafferano in cucina. Sarà il valore aggiunto di confetture di cipolla e mele, fonduta di formaggio, ravioli con barbabietola e baccalà, panna cotta, cioccolato e frutti di bosco». L'appetito vien mangiando, con lo Zafferano Olg... di più.

G.B.G.

Distretto socio-sanitario Moscheni primo presidente

Val Brembana

A Zogno l'assemblea dei sindaci del Distretto di Bergamo, che comprende tre ambiti e 63 Comuni

Zaccheo Moscheni, 68 anni, assessore ai Servizi sociali di Rota Imagna, già dirigente al Comune di Milano, è il primo presidente del nuovo Distretto socio-sanitario di Bergamo, comprendente gli

ambiti di Bergamo (Comuni di Bergamo, Orio al Serio, Gorle, Ponteranica, Sorisole e Torre Boldone), della Valle Brembana (37 Comuni) e della Valle Imagna (20 Comuni), per un totale di 63 Comuni e 247 mila abitanti.

Moscheni è stato eletto dall'assemblea dei sindaci del Distretto di Bergamo, votanti 42 sindaci o loro delegati in rappresentanza dell'87% della popolazione, riuniti martedì

sera alla Green House di Zogno. Vice presidente è stato eletto Giovanni Rocchi, già direttore sanitario dell'ospedale di San Giovanni Bianco e attuale assessore alle Politiche sociali di Piazzolo. «Ci confronteremo con l'Agenzia tutela della salute (martedì sera era presente il direttore Mara Azzi, ndr) con cui si dovrà fare programmazione - spiega Moscheni -. Ci faremo interpreti dei problemi e delle richieste



Zaccheo Moscheni

del territorio: l'ospedale di San Giovanni Bianco dovrà restare presidio fondamentale per la Valle Brembana, solleveremo il problema della Psichiatria, ora a Bonate Sotto, troppo lontana per la Valle Imagna, e di Sant'Omobono, dove dovrà essere potenziata l'offerta ambulatoriale e dei servizi in genere. I sindaci hanno salutato positivamente la nuova riforma che mette in campo gli enti locali nel settore socio sanitario, riservando loro finalmente un ruolo da attori e non solo da spettatori».

Nella stessa serata l'assemblea dei sindaci dell'ambito della Valle Brembana ha confermato presidente Patrizio Musitelli, assessore ai Servizi

sociali a Val Brembilla, e vice presidente il sindaco di Valnegrà Virna Facheris. Devono, invece, essere ancora eletti i presidenti degli altri ambiti (in Valle Imagna l'uscente è Stefano Galliani di Paladina, a Bergamo Sara Tassetti di Gorle). Il 22 novembre, al teatro Nuovo di Treviglio, sarà eletto anche il presidente del Distretto Bergamo Ovest (ambiti territoriali di Treviglio, Romano, Dalmine e Isola), e il 6 dicembre, all'Auditorium di Albino, il presidente del Distretto Bergamo Est (ambiti territoriali di Seriate, Grumello del Monte, Val Cavallina, Alto Sebino, Basso Sebino, Val Seriana, Val Seriana Superiore).

G. Gh.