

itinerari

Valcamonica, terra di sapori e incisioni

di Salvatore Longo

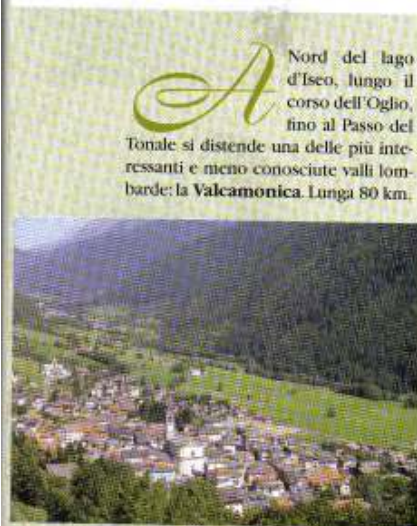
La sua riscoperta si deve soprattutto all'attività di El Taler, un'Associazione di cittadini che da anni opera con entusiasmo per salvare, valorizzare e tramandare specificità sempre più rare e preziose

A Nord del lago d'Iseo, lungo il corso dell'Oglio, fino al Passo del Tonale si distende una delle più interessanti e meno conosciute valli lombarde: la Valcamonica. Lunga 80 km,

è un paradiso incontaminato, ricco di fiori rari e di animali protetti dal Parco dell'Adamello che con i suoi ghiacciai sembra vegliare sulla valle. Esperienza indimenticabile è sorvolarla con un elicottero osservando i molti campanili in pietra, memoria dell'antica appartenenza della valle ai monaci e le tante torri poste a difesa dei forni e delle fucine che fin prima dell'arrivo dei Romani - essendo vicine miniere, acqua e legno - resero la zona prospera.

Terra antica la Valcamonica, per molti secoli chiusa tra i suoi monti e di cui solo di recente si stanno riscoprendo tradizioni e sapori grazie anche all'attività di El Taler, un'Associazione di cittadini che da anni opera con entusiasmo per salvare, valorizzare e tramandare specificità sempre più rare e preziose in un'epoca di imperante omologazione dei saperi e dei gusti. Si deve a El Taler ad esempio la riscoperta di vere 'chicche' come il Fatuli della Val Saviole, un caprino particolare e raro realizzato solo con latte crudo di capra di una razza autoctona: la bionda dell'Adamello. Si tratta di un caprino affumicato bruciando rami e bacche di ginepro, (stagionatura da uno a sei mesi). Altro prodotto tipico è il Silter Camuno-Sebino, un formaggio d'alpeggio di antiche tradizioni: risalgono infatti alla fine del 1600 le prime documentazioni. Il Silter ('Silter' è parola di origine celtica e indica il locale di stagionatura) è un formaggio di struttura consistente, non troppo elastica, con occhiatura piccolissima e di sapore dolce e delicato. Infine si segnalano la Formaggella della Valcamonica ottenuta da latte crudo appena munto e con una sta-

gionatura breve (max 40 giorni) e lo Stael prodotto a Berzo Demo da vacche di razza bruna alpina. Sempre a Berzo abbiamo ritrovato uno splendido salume: il Violino di capra. (anche questo da capre dell'Adamello) e assaggiato una prelibatezza giunta sino a noi dalla preistoria attraverso la tradizione dei pastori: la Berna, carne secca di pecora avvolta su perche di larice. Altra golosa scoperta è la Salsiccia di castrato, una specialità di Breno, ottenuta da carne sgrassata di ovino (castrato e allevato in pascoli di montagna) e brodo non salato di ossa di pecora. Ottimo degustarla tiepida in insalata con le patate novelle o in primi come 'Risotto d'autunno con zucca, rosmarino e salsiccia di castrato' e 'Casonsei di salsiccia di castrato'. Per i cultori di salumi fatti con passione e materia prima genuina è quasi obbligo fare una tappa a Costa Volpino dalla Macelleria Bettoni per assaggiare tra le specialità la Soppressa piunata da bollire e i Musetti. Sempre a Costa Volpino la Forneria Rinaldi di cui non possiamo non ricordare St... Viaggiare, i 'biscotti del camperista' (fatti a forma di 'camper' con farina di farro, zucchero, uova, burro, limone, sale e lievito) o gli ottimi biscotti a base di farina di castagne, molto utilizzata in valle. Luganega, Mortadella di fegato al Vin Brulé, Salame di filzetta, Salamina mista e Verzini sono altre tipicità che meritano un viaggio in Valcamonica. Interessante il recupero in atto di alcune specie di mele autoctone quali Florina, Pinova e gold rusch. Alcuni giovani e coraggiosi produttori (Az. Agr. Togni-Rebaio-lli, Cooperativa Rocche dei Vignali) stanno riprendendo la viticoltura anche con il recupero di vitigni come



Breve storia della Valcamonica

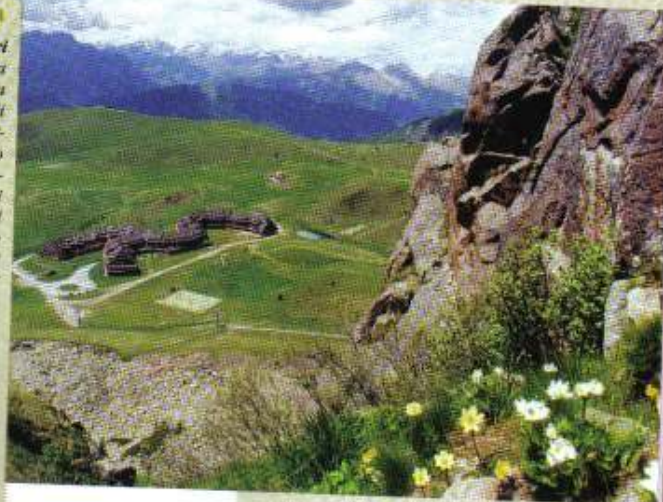
La Valcamonica fu abitata dalla preistoria probabilmente da tribù di origine retica e successivamente dai Celti che vi si stabilirono nel corso del V secolo a.C. e mantennero la propria autonomia fino al 16 a.C. quando l'esercito romano assoggettò le popolazioni alpine. Camuni compresi. Dopo la fine dell'Impero la valle passò sotto il dominio di Carlo Magno che nel 774 l'affidò ai monaci di Tours e nel XV secolo sotto il potere di Venezia che peraltro guardava con sospetto lo spirito ghibellino e le tradizionali simpatie verso l'impero germanico della nobiltà camuna. La Valcamonica presenta una particolarità unica: la più grande concentrazione in Europa di graffiti su roccia risalenti all'epoca preistorica: oltre 170.000 le incisioni fino a oggi scoperte che attirano appassionati, studiosi e curiosi da ogni parte del mondo. In un grande bosco di castagni e betulle affiorano le rocce levigate dal grande ghiacciaio che partendo dall'Adamello arrivava a includere la conca del lago. Su queste rocce gli antichi Camuni, popolo di cacciatori, scrivevano la loro storia quotidiana con migliaia di incisioni ricche di simboli e magia. Dal 1955 l'area è protetta dal Parco Nazionale dell'Adamello e dal 1979 è nel Patrimonio Mondiale dell'Unesco (primo sito italiano). Nel cuore della valle, a due passi dall'Oglio, sorge Cividate Camuno eletta dai Romani capitale della zona e ancor oggi ricca di vestigia. L'ultimo ritrovamento è stato - tra le case del vecchio borgo - l'amfiteatro. Se Cividate fu il centro più importante in epoca romana, Darfo lo divenne nel Medioevo (prima del Mille fu eletta corte regale dall'imperatore Enrico III per la sua posizione strategica rispetto al commercio: il "ponte romano" - che nella versione attuale risale alla fine del 1600 - era allora in legno e dotato di una porta per il passaggio

il Baldami (versione camuna del Marzolino). L'appassionato di sport invernali può preparare l'appetito nella 'ski area' di Borno-Monte Altissimo (media Valcamonica) con piste belle e curate. Infine l'acqua che sgorga dalle montagne in quattro

tipologie diverse, tutte utili per il nostro organismo. A Boario le Terme, riprendendo un'antica tradizione già presente in valle dai tempi dei Romani, offrono l'opportunità di rigenerare il corpo. Lo spirito invece è affidato alle tante e stuzzicanti tipicità. ■

Expo dei sapori di montagna

E giunta alla terza edizione **Expo dei sapori di montagna**, questa piccola, ma significativa manifestazione brillantemente organizzata dalla Sycomor nel bel Palazzo dei Congressi di Boario. Occorre subito sottolinearne un aspetto abbastanza raro nell'affollato mondo delle mostre-mercato di montagna: l'estremo rigore nella selezione degli espositori (tutti artigiani e provenienti dalla montagna o dal lago) e dei prodotti. Viste le iniziative: dalle degustazioni guidate di formaggi, salumi, vini a Gusto in Quota, una rassegna in cui noti chef di ristoranti di montagna hanno proposto leccornie realizzate in diretta (vere lezioni di alta cucina) con i prodotti esposti. Il gemellaggio con la Valsesia ha consentito un intrigante confronto tra prodotti di identica matrice e tradizione, ma di diversa cultura gastronomica, cultura valorizzata sempre più dalle D.o.C. come è stato evidenziato dal convegno brillantemente condotto da Ezzeo Lagorio.



100 XV

itinerari

Campeggi in Valcamonica

Borno: **Camping Boscoblu**, via Funivia 41, Tel 0364 41386;
Cervo: **Camping Pian della Regina**, loc. Pla de la Ege, Tel 0364 530799; Conterno, Golgi: **Camping Aprica**, Via Nazionale 507; Edolo: **Camping Adamello**, via Campeggio 10, Tel 0364 71694 Lago d'Iseo: **Camping Betulle**, Tel 030 989349; **Camping Cave**, Tel 030 980008; **Camping Clusane**, Tel 030 989182; **Camping Girasole**, Tel 030 989182; **Camping Iseo**, Tel 030 980213ng; **Camping Olivella**, Tel 030 980575; **Camping Punta d'Oro**, Tel 030 980084; **Camping Qual**, Tel 030 9821610; **Camping Cantiere Del Lago**, Tel 030 989166; **Camping Sebino**, Tel 030 989216; **Camping Covelo**, Tel 030 9821305; **Camping Pilone**, Tel 030 980766; **Camping Sassabanek**, Tel 030 980300; Marone: **Camping Breda**, via Cristini 11; **Camping Riva di S. Pietro**, via Cristini 9; **Camping Vela**, via Cristini 3; Monte Isola: **Camping Monte Isola**, Frazzone Garzano; Pisogne: **Camping Eden**, via Pian Grande 3/a; Sale Marasino: **Camping Saletto**, via Provinciale 34; Temi: **Camping Presanella**, via Cavaione di Dentro 9