

**UN PO' DI STORIA**

## Una tradizione che arriva da lontano e guarda al futuro

**PASTURO** (mlm) Secoli di tradizione e produzioni d'eccellenza hanno fatto della Valsassina uno dei principali distretti caseari a livello internazionale. Una storia che oggi vuole essere promossa e valorizzata attraverso il nuovo brand, «Valsassina: la Valle dei Formaggi - Slow Life & Food», un marchio nato da una partnership pubblico - privata che si presenta attraverso gli appuntamenti della prima edizione del Festival dei formaggi d'autore. L'arte e il commercio caseario in Valsassina affondano le proprie radici in una storia di lunga durata. Infatti da quando, a partire dal Cinquecento, gli alpeggi più grandi furono affidati ai bergamini, una tribù di allevatori e casari nomadi, venne a crearsi un sistema che superava l'economia di sussistenza e si apriva al commercio. Fin dal Settecento si hanno notizie di scambi commerciali con la valle del Ticino e le città di Bergamo e Milano divenuti via via sempre più importanti. Le produzioni che resero famosa la Valsassina furono infatti portate a perfezionamento dai bergamini transumanti per secoli tra la valle e le campagne del milanese, pavese e lodigiano, fino a conoscere una straordinaria fioritura tra il 1880 e il 1930 quando, nei momenti migliori, come alla vigilia della grande guerra, il 14% del formaggio italiano nasceva o transitava dalla valle. Una storia gloriosa ancora oggi testimoniata dalle casere realizzate a cavallo tra Ottocento e Novecento, alcune ancora utilizzate. Ma soprattutto testimoniata da un

presente di altissimo livello grazie alle vitali e dinamiche aziende valsassinesi che con il loro lavoro di qualità hanno portato alla diffusione su scala nazionale e internazionale di prodotti

d'eccezione. A spiegare il valore della tradizioni casearie della Valsassina è **Giacomo Camozzini**, ideatore del progetto «Valsassina: la Valle dei Formaggi» e grande esperto del settore: «Si tratta di un'epopea legata a due importanti fattori di sviluppo: uno straordinario ambiente naturale ricco di prati e pascoli estesi che hanno assicurato qualità eccezionale al latte e formaggi, grazie anche alla roccia carsica che permetteva di avere ambienti con umidità e temperatura tali da conservare e stagionare i formaggi per tutto l'anno, e il fattore umano. Il popolo dei bergamini era capace all'occorrenza di trasformarsi in abili allevatori, in casari e in capaci imprenditori, alcuni di essi hanno sviluppato attività artigianali e industriali che hanno poi avviato aziende tra le più importanti in Lombardia e in Italia. Una realtà ancora oggi straordinariamente viva con allevamenti, imprese casearie e aziende agricole che continuano ad applicare questa tradizione secolare, di cui oggi ne giovano anche attività gastronomiche e turistiche ed ecco quindi l'opportunità di trasformare questa realtà autentica e storica in un marchio di qualità territoriale».

