



COMUNICATO STAMPA

PASTURO, 28-07-2018

Itinerari delle mani, della mente, del cuore Gigantografie di foto storiche delle attività agricole

Inaugurata oggi pomeriggio nel centro storico di Pasturo, la mostra sarà visitabile fino al 30 settembre 2018.

Le vie e le più caratteristiche corti del centro storico di Pasturo ospiteranno **fino al 30 settembre "Itinerari delle mani, della mente, del cuore. Gigantografie di foto storiche delle attività agricole"**. La mostra, inaugurata oggi, sabato 28 luglio, alla presenza di autorità locali e dei sindaci dei comuni della Valle che aderiscono al progetto, offre un suggestivo percorso per immagini alla scoperta della tradizione casearia Valsassinese.

Immagini che raccontano le origini di questo importante distretto produttivo, i legami profondi con il territorio e i percorsi che hanno contribuito nei secoli a costruirne l'identità. Immagini che raccontano delle mani laboriose, che hanno saputo trasformare le risorse della terra in prodotti ed eccellenze; della mente, aperta e pronta a scoprire come convivere con le difficoltà dell'ambiente, apprezzandone la naturale bellezza; del cuore, perché è stata la passione e l'amore per la montagna in tutti i suoi aspetti che ha dato origine a quegli itinerari di vita che giungono fino a noi.

*«Sia la configurazione del paese che la storia di Pasturo costituiscono l'ideale riferimento per questa Mostra Fotografica che, all'interno del progetto "Valsassina: la Valle dei formaggi", propone le immagini della tradizione casearia e di allevamento del territorio - **sottolinea Guido Agostoni, sindaco di Pasturo** -. Il ripensare alla storia dell'allevamento e della trasformazione del formaggio nei paesi di montagna, col suo fardello di fatiche ma anche di cura del territorio, non deve comunque rimanere uno sguardo rivolto all'indietro ma deve essere lo stimolo per guardare avanti, per trovare anche proposte innovative che sappiano coniugare tradizione e sviluppo, l'arte del formaggio e forme diverse di accoglienza e di turismo. In uno dei pannelli esposti sono raffigurati gli alberghi e le locande presenti a Pasturo nella prima metà del secolo scorso e si può notare come assieme all'alloggio offrivano ai turisti e agli ospiti anche la "cura del latte": un bell'esempio, all'epoca, di integrazione fra allevamento e turismo. Anche il progetto "Valsassina Valle dei Formaggi", di cui questa Mostra en plein air è un segmento, si pone analoghi obiettivi: stare accanto e valorizzare il lavoro degli allevatori*



COMUNICATO STAMPA

PASTURO, 28-07-2018

e delle aziende di trasformazione e di commercializzazione ma al contempo favorire tutte le possibili connessioni con un'attività turistica che possa essere di richiamo per molte persone e famiglie».

Secoli di tradizione e produzioni d'eccellenza che hanno fatto della Valsassina uno dei principali distretti caseari a livello internazionale. Una storia che oggi vuole essere promossa e valorizzata attraverso il marchio, nato da una partnership fra pubblico e privato, "Valsassina: la Valle dei Formaggi - Slow Life & Food".

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 della Valle che con il loro lavoro di qualità hanno portato alla diffusione su scala nazionale e internazionale di prodotti d'eccellenza, creando un vero e proprio distretto lattiero-caseario valsassinese che congiunge gli alpeggi alle grandi aziende della pianura, attraverso le tradizionali lavorazioni per la produzione e la stagionatura del formaggio.

*«Chi vive in città e lavora chiuso in un ufficio, in una fabbrica o in un esercizio commerciale, quando si reca in montagna per una gita, rimane affascinato dalla vita apparentemente tranquilla e all'aria aperta dei pastori che pascolano le loro mandrie in un ambiente sereno e bucolico. Forse non è solo così. Questo modo di vivere è scandito da ritmi antichi e non derogabili, fatto ancora oggi di gioie ma soprattutto di sacrifici. È la vita di chi alleva il bestiame basata sullo spostamento sul territorio, alla continua ricerca di foraggio - **dichiara Antonella Invernizzi, assessore della Comunità Montana e presidente del Centro Zootecnico** - Questa esposizione testimonia la storia di questa che è una delle attività economiche più antiche, ma che è anche un pezzo della cultura italiana, fatta di avvenimenti, di antica maestria nel produrre il formaggio, di stazioni di sosta e di lunghi periodi di vita*



COMUNICATO STAMPA

PASTURO, 28-07-2018

lontano da casa, che si ripete fin dal neolitico e che sta andando con il tempo a estinguersi, intorno alla quale fino a meno di un secolo fa ruotava l'economia e la vita sociale locale».

Itinerari delle mani, della mente, del cuore.

Gigantografie di foto storiche delle attività agricole

Mostra a cura di Paolo Vallara e Giacomo Camozzini.
Centro storico di Pasturo, dal 28 luglio al 30 settembre 2018

Fotografie tratte dai volumi "Arte casearia e zootecnia. Tradizioni da leggenda in Valsassina" di Giacomo Camozzini, Michele Corti, Pietro Buzzoni e "L'età' del mosto. I colori della vecchiaia in terra montana" di Ivano Pigazzi e Paolo Tentori.

Per tutti i dettagli sugli eventi di "Valsassina: la Valle dei Formaggi", per scoprire l'elenco completo dei rifugi che partecipano a "Formaggi d'autore in quota. Camminare con gusto fra casere e rifugi" e i loro gustosi menù vi invitiamo a visitare il sito www.valsassinavalalledeiformaggi.it e a seguire la [Pagina Facebook di Turismo Valsassina](#).

"Valsassina: la Valle dei Formaggi - Slow Life & Food" è un progetto che mira a promuovere il territorio in chiave turistica, gastronomica e culturale lanciando un marchio di qualità per valorizzare la storica e tradizionale filiera lattiero-casearia. Ispirato dal volume "Arte casearia e zootecnia. Tradizioni da leggenda in Valsassina" di Giacomo Camozzini, Michele Corti e Pietro Buzzoni, pubblicazione che raccoglie un'approfondita ricerca storica, vede l'importante e diretto il coinvolgimento di: Comunità Montana Valsassina Valvarrone Val d'Esino, Riviera e Centro Zootecnico della Valsassina e della Montagna Lecchese, Comune di Ballabio, Comune di Casargo, Comune di Cassina Valsassina, Comune di Cremeno, Comune di Cremeno, Comune di Moggio, Comune di Morterone, Comune di Pasturo, Comune di Premana, Comune di Primaluna. Supportano l'iniziativa, patrocinata Slow Food e Regione Lombardia, Acel Energie, Bcc Cremeno, Silea e le aziende casearie della Valsassina: Cademartori, Carozzi, Gildo, Invernizzi Daniele, Vittorio Doniselli e For-Mac Milesi.

Ufficio Stampa "Valsassina: la Valle dei Formaggi"

lavalledeiformaggi@valsassina.it

www.valsassinavalalledeiformaggi.it

[Pagina Facebook](#)

[Canale Youtube](#)