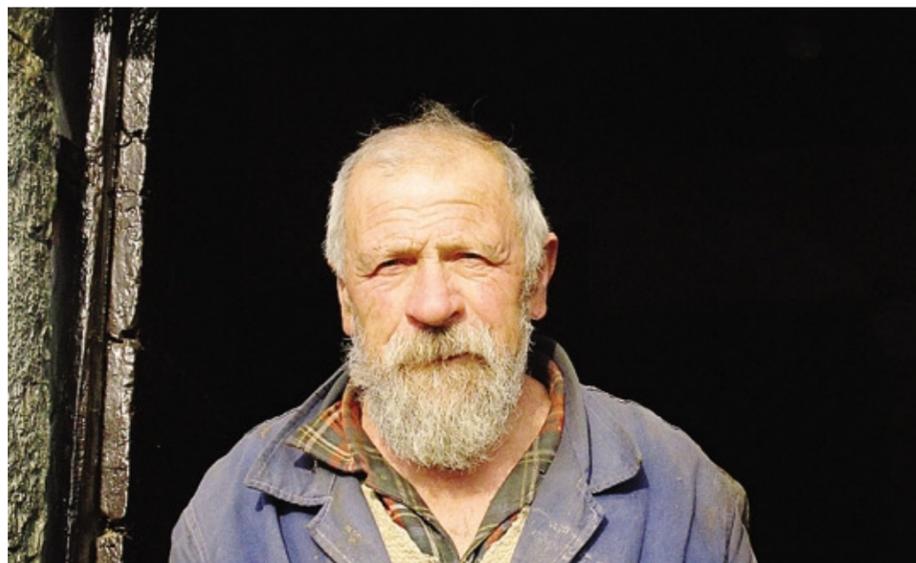




Miriam Pulcini, 42 anni, di Nembro, conduce l'azienda agricola «Le Trubine» a Locatello FOTO PAOLA VALOTA



Il «bergami» Carlo Rota: in Valle Imagna produce stracchino FOTO ARCHIVIO CENTRO STUDI VALLE IMAGNA

«Addio città, vado a vivere in montagna»

Valle Imagna. Miriam Pulcini: ho lasciato la fabbrica per coltivare i frutti di bosco a Locatello, e non me ne pento. Il bergamino Carli, perito agrario senza pezzo di carta, dopo una vita in pianura è tornato a produrre lo stracchino

PAOLA VALOTA

La montagna e la tradizione non passano di moda. Tanto che c'è ancora chi sceglie di vivere lontano dalla città, nel silenzio di valli che paiono appartenere al passato. Come in Valle Imagna, dove si intrecciano storie diverse, unite da un comune denominatore: la volontà di lavorare qui, di mettere radici e, chissà, di contribuire al recupero delle tradizioni, tornando a far vivere borghi e contrade un tempo così popolate e attive.

Tornando a casa

C'è chi in Valle ci è nato e magari dopo una vita da emigrante è tornato in casa propria. Chi non se n'è mai andato via e chi invece l'ha scelta, tra molti luoghi.

È il caso di **Miriam Pulcini**, 42 anni, di Nembro. Capelli cortissimi, occhi chiari e un volto pulito. Del 2003 l'acquisto di una piccolissima stalletta abbandonata, nel comune di Locatello: quanto serviva per ospitare fughe domenicali dalla città. Poi la nascita di Martina e la scelta, decisa e coraggiosa, di licenziarsi da quell'occupazione da metalmeccanica e trasferirsi lassù, per avviare una vera e propria attività. La ospita un terreno al tornante 29

della SP 18, già nel comune di Locatello; un cartello colorato incuriosisce salendo e porta il nome dell'azienda agricola - Le Trubine appunto - che ha saputo mettere in piedi. Il terreno - 4 mila metri quadri (altri 2 sono stati sistemati attorno alla sede, l'originaria stalletta ristematata di tutto punto) - è stato terrazzato e destinato alla coltivazione di piccoli frutti.

È qui che Miriam trascorre qualcosa come 6 mesi all'anno, china sulle sue piantine di lamponi, more, uva spina, fragole, mirtilli, ribes rosso, bianco e nero. C'è la cura durante la crescita, la lotta ai parassiti e alle muffe, la concimazione naturale, l'irrigazione con acqua di fonte, la raccolta. I pendii sono ripidi, sempre esposti al sole, dirimpetto al Resegone. Ci sono serre, reti antigrandine; tutto è ben curato, nulla lasciato al caso. Lei fa tutto da sola, aiutata solo all'occorrenza dal marito, che ha mantenuto la propria occupazione e la propria vita giù nell'Isola, in quel di Ponte San Pietro. Con lei, invece, Martina, che a 13 anni sembra già decisa a voler condividere questa vita e sogna studi nel settore. Perché le idee qui non mancano: Miriam, che ai piccoli frutti che le permettono di produrre succhi e confetture

ha aggiunto in questi anni anche miele e 3 vitelli da carne, sogna di «allargarsi», con tanto di capre e mucche brune e grigio-alpine, nonché con la realizzazione di laboratori per la trasformazione.

La sua filosofia è quella del «produttore-consumatore»; non ama la definizione «km 0», ma di questo si tratta. E se in origine la si incontrava la domenica proprio ai bordi del tornante 29 sulla statale che sale a Fuipiano, nel tempo sono nati i contatti con i gruppi Gas, i mercati della Coldiretti, le sagre e le cooperative, così come l'impegno in Agrimagina, l'associazione che raggruppa e promuove aziende di montagna della Valle Imagna. «Una rete d'impresa, come la definisce lei, che non è solo un'idea commerciale, ma anche di tutela dell'ambiente e molto di più ancora».

Recuperata l'antica locanda

Come d'altronde da anni sostiene il Centro Studi Valle

SPECIALE a cura di Diego Colombo. HANNO COLLABORATO Emanuele Falchetti, Simone Masper, Paola Valota, Paolo Vavassori; IL FOTOGRAFO Giuliano Fronzi. SI RINGRAZIANO Pino Capellini,

Imagna, che qui - tra le altre cose - ha così fortemente voluto il recupero dell'antica locanda Roncaglia, inaugurata qualche tornante più sotto rispetto all'azienda di Miriam.

Vi lavorano da tre anni **Sara Gandolfi** e **Roberto Facchinetti**. Ex educatrice di Mapello lei, da sempre cuoco, di Almenno, lui. Si sono trasferiti qui, in un'antica corte dove cibo, ambiente, storia e natura si fondono e si confondono. Pannelli informativi raccontano di quel suo prezioso tetto in «piöde» qui perfettamente mantenuto, della «caalira», ovvero della mulattiera selciata che mette in comunicazione l'Alta Valle Imagna con le Valli Taleggio e Brembilla, nonché di quel suo essiccatoio di castagne da poco riportato in vita. Dentro tutto è rimasto come ieri. E non è solo una questione di arredamento e architettura; si canta regolarmente in osteria come ai vecchi tempi, le stanze (quattro in tutto) ospitano letti alti, in legno, e il cibo è frutto di

Antonio Carminati e il Centro Studi Valle Imagna, Paolo Valoti e l'Unione Bergamasca Cai, Gianpietro Giupponi e www.percorsimtbvalbrembana.it, Roberto Lorenzi e www.valleserianabike.it.

ricerca di sapori, tecniche, ricette del passato.

Il «bergami» della zona

E non si deve andare troppo lontano dalla locanda per incontrare il «bergami» della zona, Carli come lo conoscono tutti, al secolo **Carlo Rota**. Ottant'anni compiuti da un pezzo, barba lunga, camicia a scacchi e un sorriso sempre stampato sul quel volto segnato dal sole e dalla fatica.

Dopo una vita trascorsa in pianura, se n'è tornato qui in valle con Carmela, compagna di vita da 58 anni. Lo starebbe ad ascoltare per ore, quando racconta della sua infanzia condivisa con il nonno, il primo suo maestro nella cura degli animali, nei tempi duri della guerra. Che di quest'«arte» sappia davvero non si possono avere dubbi: le mucche sembrano persino chiamarlo, quando passa dinnanzi alla stalla. La sua giornata inizia prestissimo; la colazione è rimasta quella di sempre: un paio di cotechini e vino rosso in scodella. E quando gli si chiede se non teme per il fegato, non ha esitazione: lui non sa neppure dov'è il fegato, non lo sente neppure.

La sua casa, quella in cui già Carmela viveva da bambina, è

metà abitazione e metà laboratorio. Qui nasce il suo stracchino pasta cruda, con la tecnica di ieri. Uno stracchino che in tanti gli chiedono, tanto che Carli fatica persino a terminare la salatura: le sue piccole forme, messe a sgocciolare su paglia e fieno, se ne vanno prima che le operazioni di lavorazione finiscano. Alle pareti foto della famiglia, figli e nipoti; immagini che sanno raccontare da sé la storia di una vita spesa in pianura, fra Inzago, Melzo, Gorgonzola e Rivolta.

Qui Carli non pare accorgersi del tempo che passa. Cura il suo prato e le sue mucche, che chiama rigorosamente tutte per nome, accoglie con una caraffa di rosso chi lo va a trovare e a tutti - con rammarico - racconta però di quel suo diploma sfuggitogli dalle mani d'un soffio. Perché Carli è «perito agrario senza documenti»: c'erano da portare in alpeggio le vacche, su sul Resegone, per il 1° giugno, proprio nei giorni in cui si sarebbe dovuto tenere il suo esame di diploma.

Sarebbe una storia a lieto fine se questo famoso diploma prima o poi gli venisse dato: un riconoscimento formale per una maestria già ampiamente dimostrata sul campo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ASSICURAZIONI
BETTINELLI MAURA
VIA CIRCONVALLAZIONE, 1
ZOGNO (BG)
TEL. 0345 94254
MAURA.BETTINELLI@LIBERO.IT

La tua casa in buone mani

Serbaplast è:

- Sicurezza
- Isolamento termico
- Isolamento acustico
- Comfort abitativo

serba plast s.r.l.
FABBRICA SERRAMENTI IN P.V.C. DAL 1984

NUOVO SHOWROOM A TREVIOLO via N.Mandela 6A

OLTRE IL COLLE | SERINA | ZOGNO | VILLA D'ALMÈ | ALBINO | TREVIOLO Tel. 0345 95 082 - www.serbaplast.com