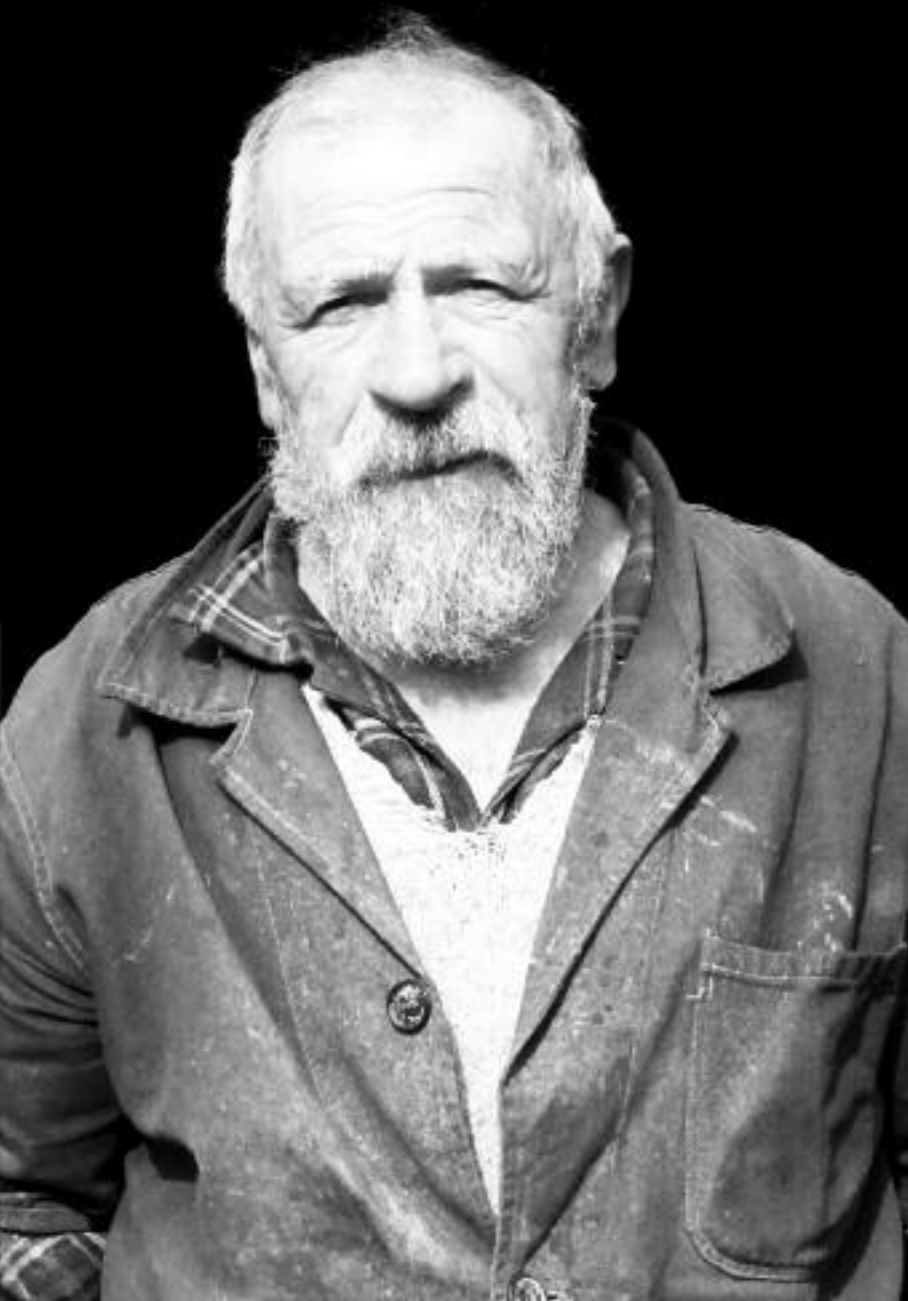


Il Bergamino. Pastore mai stanco.

Valle Imagna. 5.30 del mattino. Carlo mi attende fuori dalla porta della sua cascina. È sveglia dalle 3.00. La sua faccia segnata dal tempo mi sorride calorosamente. Mi esorta a fare alla svelta, la sua tabella di marcia è fitta di impegni: pulizia della stalla, fieno e pietanza alle sue venti mucche, mungitura, cagliatura, preparazione dello stracchino, una piccola pausa per un caffè e poi di nuovo lavori in campagna. La sua giornata è così da quando ha sei anni, adesso ne ha ottantadue. Mi spiega che ha imparato tutto quello che sa da suo nonno e che se adesso ci fosse ancora, il nonno, avrebbe ancora molto da imparare. Lo ascolto assorto, il suo è un mondo sconosciuto ai più oggi, nell'era dei telefonini "autosufficienti" e dei social network, il suo è un mestiere che sta sparendo, lui è un Bergamino. Con orgoglio, scuotendo la sua lunga barba, mi dice che lui è uno dei pochi Bergamini rimasti in Valle, nel 2015 non posso non sapere cosa è un Bergamino, è il custode delle mucche. È lui. Le sue mani grandi e visibilmente segnate dal duro lavoro si muovono delicate e veloci sulle mammelle delle sue mucche che pazienti si fanno estrarre quel latte vero, come dice lui, caldo e con la schiuma che un tempo era usata come medicinale per curare problemi di stomaco. Lo assaggio dal secchio sotto la pancia della mucca ascoltando la sua tecnica di lavoro. In poco più di un'ora ha finito di mungere le sue "bambine" che lui chiama tutte per nome e il latte è pronto per essere messo in una grande pentola di rame ai piedi della stufa a legna nella cucina di casa. Qualche goccia di caglio per trenta litri di latte ancora caldo. Una mezz'ora di tempo per farlo riposare ci da il tempo di fare colazione. Salsiccia, stracchino, vino rosso e caffè. Sono le 7.30 e per me è come se fosse passata già mezza giornata.

Dall'altra parte della Valle abita Celina, donna alta con i capelli corti, mi accoglie un po' schiva, ma anche lei ci tiene a farmi conoscere le sue mucche e le sue giornate. Non esiste sabato e domenica, Natale e Capodanno, vacanze estive per chi come lei e Carlo fa il lavoro del Bergamino, le mucche mangiano sempre e devono avere il letto pulito ogni giorno. Estate e inverno.

A luglio mi ospita nel suo alpeggio dove vive per il periodo estivo con le sue quattro mucche e due vitelli. Anche con lei sveglia presto, 4.30 e via con la



mungitura, la pulizia della stalla, il taglio dell'erba e la predisposizione dei recinti per il pascolo. Ad aiutarla due dei tre figli, il terzo, Egidio, è il casaro della Cooperativa agricola "La Casa dello Stracchino - il tesoro della bruna", caseificio e negozio di prodotti tipici locali. In silenzio la seguo per cercare di capire come viene fatto lo stracchino, letteralmente il formaggio fatto dalla mucca stanca, "stracca" in dialetto. Lì è montagna, il bestiame è costretto a salire e scendere pendii per mangiare, la sera rientra alla stalla stanco. Conosco anche Cedric, papà boscaiolo, mamma francese. Giovane, tra i trenta e i quaranta. Ha deciso di fare questo lavoro perché da piccolo, quando tornava a casa da scuola, l'unica cosa che voleva fare era andare con il nonno a governare le mucche e da allora non ha più smesso. Mi dice, durante una breve pausa che si concede solo perché ci sono io, che questo è un lavoro che non si può fare senza una passione che ti nasce da dentro, le mucche sono come le persone, hanno dei sentimenti, hanno bisogno di aiuto e te lo chiedono senza mezzi termini, mi dice. Se una mucca vuole partorire alle 3.00 della mattina di domenica tu devi essere lì con lei.

Per la seconda volta torno in Valle Imagna e dopo il mestiere del "pecapride" conosco quello del "bergamino", due degli antichi mestieri presenti in questa valle e che un piccolo gruppo di persone difende e porta avanti con orgoglio e fatica, quella fatica che ti fa andare a letto esausto la sera tardi e che ti sveglia carico di energie la mattina presto. Sempre con grande umiltà e con il sorriso negli occhi.

Da questi incontri nasce questo documentario. Nel titolo Il Tesoro è indubbiamente lo stracchino, quel formaggio, che così speciale, si trova solo qui e Bruna, da bruna alpina, la razza delle mucche della Valle Imagna, maiuscolo perché adesso anche io le chiamo per nome.

Grazie di cuore a tutte le persone che ho conosciuto, per quello che mi hanno detto anche solo con il silenzio, la mattina tra le quattro e le cinque.

Michele Milesi | regista

Il racconto della dimensione rurale

Il retroterra della ricerca

Il Centro Studi Valle Imagna partecipa attivamente alle azioni di sensibilizzazione della popolazione alle prospettive di sviluppo sostenibile e coerente del territorio, cioè in linea con la storia sociale ed economica degli insediamenti umani e in sintonia con i caratteri naturalistici, antropici e ambientali delle singole aree coinvolte. In particolare, il progetto di ricerca per la raccolta e la rielaborazione di conoscenze e pratiche innovative di sviluppo integrato, che in parte vengono per così dire restituite attraverso questo film-documento, si inserisce nel programma più vasto di rivitalizzazione del sistema rurale dell'alta Valle Imagna, che negli ultimi anni ha mosso alcuni passi importanti con l'attivazione della *Casa dello Strachino*, la costituzione della Cooperativa *Il Tesoro della bruna*, l'avvio dell'esperienza recettiva presso l'*Antica Locanda Roncaglia*, e, non per ultimo la promozione del Centro di animazione culturale nell'ambito del sistema *Social Service Cà Berizzi*. L'indagine di Michele Milesi si colloca in questo alveo di pratiche innovative.

Nel progetto di ricerca del 3 dicembre 2012, posto alla base del film-documento che oggi vede la luce, infatti, si legge: *Lo scopo del film-documento è quello di valorizzare gli ambienti umani dove i bergamini vivono e lavorano e dove devono continuare a farlo. Dalla visione attenta e silenziosamente presente dell'obiettivo trasparirà il significato di "giacimenti di felicità" che questi luoghi [dell'alta Valle Imagna] custodiscono da sempre, cercando a fatica di rimanere distanti dal consumismo imperante e disattento. Rileggendo vecchi testi di filosofia giuridica sembra quasi di poter dire che la saggezza e le principali virtù sociali che ne conseguono, come la sobrietà, la pacatezza e perfino la giustizia, siano conseguenze dirette della dimensione agro-pastorale. Il rigore comportamentale obbligato dalle condizioni spesso impervie del lavoro svolto in montagna ha spinto la popolazione della Valle Imagna ad ottimizzare le alterne risorse ambientali locali, conferendo un'importanza fondamentale alla transumanza. L'esperienza, la professionalità e la creatività dei contadini che si dedicavano, e tutt'oggi si dedicano con devozione, a quelle attività divennero famose nei secoli. In primo luogo il documentario si preoccuperà di sottolineare le qualità umane peculiari che stanno alla base della virtuosa esperienza storica dei contadini della Valle Imagna, con estrema attenzione ai modelli comportamentali che ci consentono di conoscere le nostre*

radici per aiutarci ad affrontare il futuro della modernità. Il documentario sarà "l'organismo" attraverso cui le informazioni verranno passate dai protagonisti allo spettatore, con quel tocco di neorealismo che farà nascere la voglia, nello spettatore, di essere protagonista. Questo film-documento ha come scopo principale quello di rivolgere l'attenzione alla tradizione che permea nella realtà dei piccoli paesi della Valle Imagna, per far sì che non venga dimenticata in primo luogo dalle stesse persone che in quei luoghi abitano da sempre, ma che, al contrario, venga ri-vissuta e ri-conosciuta dalle nuove generazioni e ri-trasmessa a quelle successive. Scopriremo cosa significa, nel profondo, lavorare il latte e i suoi derivati, per i bergamini, quale è la storia, che si fa presente, di un lavoro iniziato moltissimi anni fa da molti e continuato adesso, non con meno passione da pochi. Partendo dallo stracchino, punta d'iceberg di un multisistema lavorativo, il film si soffermerà su tutto quello che gravita intorno all'ecosistema economico della Valle. Partendo dagli alpeggi di luglio, per poi passare alle stalle dell'inverno e alla foglia di faggio in estate, la macchina da presa seguirà un procedimento lavorativo che prima di tutto è un'esperienza di vita, di relazioni sociali e di perfetta convivenza con il proprio ambiente.

Dal latte di munta ancora caldo allo stracchino

Lo *strachì* all'antica della Valle Imagna nasce dalle mani esperte dei contadini e bergamini, che sin dai secoli scorsi lo producevano due volte al giorno e continuano a farlo così, come sempre, pure oggi. Uno di questi è proprio Carlo Rota, protagonisti del film-documento *Il Tesoro della Bruna*, che agisce da filo conduttore delle altre storie, esponente della famiglia dei *Ghélme* di Locatello, allevatori di antica data. Il formaggio fresco, di piccole dimensioni per essere facilmente trasportabile, è sempre stato ottenuto dalla lavorazione quotidiana del latte di vacche stracche, cioè abituate all'alpeggio sulle aree di monte durante la bella stagione, per svernare poi in pianura, o nelle contrade dei paesi dell'alta valle, durante l'inverno. Carlo, da giovane, ha vissuto in prima persona la transumanza dal monte al piano e da cascina in cascina alla Bassa, dove si è poi fermato molti anni, prima di fare ritorno definitivamente in montagna, a Locatello, il villaggio dei padri, dove continua a operare nella stalla e nei prati, con le vacche, lavorando il latte e producendo gli

Celina Carminati col cagiòt ottenuto dalla cagliata per la preparazione del cornèl, uno stracchino erborinato prodotto dalla mescolanza di due paste, quella fredda della sera prima e l'altra calda della mattina (Foto Centro Studi valle Imagna, 2012).



stracchini, veri gioielli della ruralità. Nel passato la produzione di stracchini, frutto della cultura dei *bergamini*, ebbe un successo tale che si estese facilmente in tutta la piana lombarda, sino a costituire un alimento base della dieta quotidiana delle famiglie rurali. In alta Valle Imagna tale tradizione casearia ebbe vigore in modo particolare nei pascoli a monte dei villaggi di Brumano, Fuipiano, Locatello, Corna Imagna, Sant'Omobono Terme e Berbenno, soprattutto sul versante orografico sinistro della valle, lungo la linea di displuvio che separa la verde conca imagnina da Valsassina, Valle Taleggio e Valle Brembilla. Anche Celina e Cedric hanno impostato i rispettivi allevamenti zootecnici nelle contrade Curnino Alto di Bello e Cà Gavaggio di Corna Imagna, secondo una tradizione di famiglia. Gli stracchini, raccolti ancora freschi in apposite cassette di legno, venivano poi trasportati a dorso di mulo dai pascoli o dalle contrade di monte sino ai punti di raccolta dei commercianti locali, che provvedevano alla stagionatura e poi alla vendita e alla distribuzione in città. Una volta la settimana, infatti, *ol Marù*, il commerciante di stracchini della collina, saliva col suo camioncino sino al punto di raccolta, dove coi loro muli e asini carichi di cassette di stracchini scendevano gli allevatori dagli alpeggi estivi.

L'attività di caseificazione, perfezionatasi nel corso di un'esperienza di zootecnia montana plurisecolare, subì una battuta d'arresto verso la metà degli anni Ottanta del Novecento, quando la maggior parte delle aziende della Valle Imagna fu costretta a cessare la produzione degli stracchini, per la difficoltà delle stesse ad adeguarsi agli standard produttivi imposti dall'economia di mercato e a causa dell'assenza di investimenti mirati. Molti allevatori si limitarono così alla vendita del latte. Alcuni continuarono però la produzione per il solo consumo familiare, tramandando così la tecnica di lavorazione tradizionale e conservando il relativo bagaglio di saperi e di conoscenze accumulato nel tempo. Non solo Carlo, ma anche Celina, Cedric e molti altri piccoli allevatori continuano oggi a produrre gli stracchini, come sempre, e nelle loro stalle e caselli del latte ci sono ancora *fassaröi*, *spessur*, *pate*, *salére*,... utilizzati tuttora per la caseificazione. Lo *strachì* della Valle Imagna viene riproposto dai nostri protagonisti nella sua formulazione tradizionale originaria, per valorizzarne e tutelarne la tipicità, a vantaggio del consumatore e della qualità di un'alimentazione naturale e biologica. La foglia di faggio diventa letame che diventa erba che diventa latte che diventa *strachì*. C'è tutto. Anche Egidio, il casaro della Cooperativa,

pur utilizzando i moderni strumenti tecnologici presso la Casa dello Stracchino, ripete le medesime operazioni casearie che ha imparato in famiglia dal nonno Battista Cassi, bergamino. Oltre agli stracchini tradizionali, Egidio interpreta attivamente la sua funzione producendo anche formaggi nuovi. È la comunità che si rigenera con azioni e prodotti frutto di pensieri e progetti attuali.

La lavorazione dello strachì

Uno dei segreti dello *strachì* sta proprio nel breve lasso di tempo che intercorre tra la mungitura e la caseificazione, e ciò è possibile perché si utilizza latte vaccino intero “a chilometri zero”, cioè appena munto e proveniente direttamente dalle stalle degli allevatori locali. Tanto più è breve questo lasso di tempo, quanto maggiore è la qualità del prodotto. Il riposo del latte prima della presa del caglio e il suo raffreddamento può infatti compromettere la fase di maturazione. La peculiarità dello *strachì* all’antica delle valli orobiche – Presidio Slow Food – consiste nella coagulazione alla temperatura naturale di mungitura (37° C), come quando la cagliata veniva fatta direttamente nella stalla. Carlo Rota è ancora legato a questa solida tradizione e, appena munto, porta il latte nel locale del camino, al caldo, dove la fedele Carmela lo aiuta a fare la cagliata: quella grande stanza ha una funzione multiuso e agisce contemporaneamente quale cucina, laboratorio di caseificazione, sala di stufatura e salatura, dove gli stracchini vengono quasi “coccolati” nei primi giorni di maturazione, osservati, girati, un po’ come si fa con un bambino appena nato, che si ricopre di premure, prima di essere messi nel *fundì* per la stagionatura. Trascorso il tempo di coagulazione, la cagliata viene rotta con un taglio a croce e quindi sminuzzata fino al diametro medio di una nocciola per favorire lo spurgo del siero. In seguito si procede sistemando la cagliata in piccole forme forate (formatura) e lavabili, per un ulteriore spurgo del siero, dove la pasta rimarrà per un periodo di tempo che varia da dodici a ventiquattro ore. Egidio, il casaro, esegue due volte al giorno queste azioni nel laboratorio della *Casa dello Stracchino*, utilizzando una moderna strumentazione. Quando lo stracchino si lavorava ancora nelle stalle, la fase della formatura avveniva nel *fassaröl*, ossia una cassetta di legno ripartita al suo interno in tanti settori (*spressür*), dove il prodotto prendeva consistenza e assumeva la forma voluta. Segue la salatura, che viene effettuata manualmente a secco con spargimento del sale sulle facce del prodotto. Le formelle così ottenute vengono lasciate riposare in una cantina natu-

rale e in locali condizionati, dove la temperatura non scende al di sotto dei 12°C. La maturazione su canovacci di fibra naturale, distesi sopra ripiani di legno, conferisce allo *strachì* fragranza e caratteristiche organolettiche particolari. Dopo pochi giorni è pronto per il consumo (la versione più stagionata ha una maturazione che dura anche oltre trenta giorni). Lo *strachì* si presenta in forma quadrata col lato compreso tra i 18 e i 20 centimetri e un'altezza variabile tra 3 e 5 centimetri. Il peso medio di una forma tradizionale è di oltre un chilo. Quando è fresco, la crosta è quasi assente e la forma assume una colorazione lattea. Diviene di colore bianco porcellana, ricoperta da un sottile strato di muffe bianche, durante la stagionatura, che attribuisce al prodotto un gusto intenso e fragrante. Il complesso delle sensazioni è gradevole, dolce e ricorda il latte fresco; in relazione all'alimentazione dei bovini nei diversi pascoli, emergono profumi diversi e caratteristici.

La cooperativa agricola Il Tesoro della bruna

Sabato 15 gennaio 2011, la vigilia della festa di Sant'Antonio Abate, presso la sala consiliare del Municipio di Corna Imagna, con atto pubblico a rogito del notaio Antonia Raffaelli, è stata costituita la cooperativa agricola a responsabilità limitata *Il Tesoro della bruna*. Il "tesoro" della razza bruno-alpina è il latte prodotto in montagna, sono i latticini e i formaggi, in particolare lo stracchino all'antica, ma più in generale l'ambiente naturale con le diverse coltivazioni agrarie, il contesto umano della Valle Imagna e il complesso di pratiche rurali connesse e conseguenti alla gestione dei piccoli ma importanti allevamenti di monte, che nel passato hanno caratterizzato la vita nelle contrade e ancora oggi sono in grado di esprimere elevate potenzialità.

Conservazione dell'alimentazione a base di foraggi locali coltivati nei prati e pascoli di monte, difesa del paesaggio solcato dalla razza bruno-alpina, salvaguardia dei prodotti lattiero-caseari tradizionali e biologici, valorizzazione dell'ambiente naturale e umano valligiano costituiscono gli ingredienti principali del tesoro. Il "Tesoro" sono soprattutto gli allevatori come Carlo, Celina, Cedric, Egidio, ma

Egidio Cassi, il casaro della cooperativa, al lavoro nel laboratorio della Casa dello Stracchino. Corna Imagna, 2015 (fotografia superiore). Cedric Locatelli partecipa al servizio volontario di vendita degli stracchini nel negozio della cooperativa agricola Il Tesoro della bruna. Corna Imagna, 2015 (fotografia inferiore).



anche Tiziana e Melchiorre, Osvaldo, Raimondo, Luciano, Antonella, Giovanbattista e moltissimi altri, con le esperienze di vita e di lavoro da essi accumulate e trasmesse di generazione in generazione, il bagaglio di saperi e conoscenze connesse alla gestione del suolo, all'allevamento del bestiame, alla lavorazione del latte. I dieci soci fondatori della cooperativa sono espressione della tradizione zootecnica valligiana: sette allevatori locali, con un'esperienza casearia familiare di antica data, assieme al Comune di Corna Imagna, al Centro Studi Valle Imagna e a un commerciante del posto hanno deciso di cooperare per il conseguimento dell'obiettivo comune di migliorare la qualità delle produzioni e quindi della vita delle persone. Gli allevatori più anziani, come Carlo, sono rimasti fedeli alla razza bruno alpina, seppur con alcune varianti, mentre altri hanno accolto nelle loro stalle vacche di diversa provenienza, determinando una situazione di confusione. La Cooperativa intende ripristinare i caratteri originari degli allevamenti della montagna prealpina e alpina lombarda, per la parte di territorio utilizzata dai suoi allevatori, per proporre un prodotto, lo stracchino all'antica, coerente con le sue premesse socio-economiche e zootecniche.

La Cà dol strachì, ossia il Centro Servizi

Situata in un fabbricato di antica formazione della contrada Finiletti, la *Cà dol strachì* (Casa dello stracchino) è adagiata sopra un balcone naturale che apre la vista panoramica sull'alta Valle Imagna, con il Resegone di fronte, mentre i villaggi da Costa a Fuipiano si presentano a raggiera come in un grande abbraccio. Lì la Valle Imagna si può toccare con mano, palmo dopo palmo, contrada per contrada, organizzando lo sguardo attraverso le coordinate dei molti campanili. Un contesto ambientale di rara bellezza. All'esterno del Centro e quali sue immediate adiacenze coronano lo spettacolo alcuni manufatti della tradizione agricola locale: lo *stalì*, la mulattiera, la *tribulina* (cappelletta votiva), i muri a secco dei terrazzamenti sottostanti, la fonte idrica con fontana e casello. La *Cà dol strachì* offre una serie di servizi agli allevatori e, più in generale, nuove opportunità a tutta la comunità: innanzitutto un locale per la lavorazione del latte e dei prodotti caseari, dove opera Egidio, il casaro, coadiuvato da amici e volontari addetti alla vendita dei prodotti; poi un secondo ambiente pensato per favorire la trasformazione degli altri prodotti agricoli locali, che nel passato erano connessi alla civiltà del latte e alla cultura dello stracchino (castagne, sorgoturco, varietà di frutta autoctona, ortaggi e legumi,...); quindi

uno spazio per la vendita diretta (al minuto e all'ingrosso) dei prodotti caseari e agro-alimentari. Infine è stato ultimato il restauro di un secondo fabbricato tradizionale, adiacente alla Casa dello Stracchino, attualmente in attesa di essere attrezzato e utilizzato per la degustazione dei prodotti, nell'ambito del programma di accoglienza e ospitalità, l'offerta di laboratori didattici e di spazi per l'incontro delle persone.

Il film-documento di Michele Milesi

Il taglio descrittivo e ricco di dettagli riferiti soprattutto alla lavorazione del latte, l'attenzione nei confronti del vissuto quotidiano delle persone, le immagini focalizzate su molti particolari delle azioni dei quattro protagonisti... sono alcuni degli aspetti che conferiscono al film-documento una dimensione lirica, per l'espressione soggettiva dei sentimenti sia del regista che dei suoi interlocutori. Michele Milesi viene coinvolto dai protagonisti e si lascia consapevolmente trascinare dentro la loro vita, che fa sua, dopo averne colto significati e valori: attraverso la cinepresa, poi, riesce a rappresentarli in tutta la loro carica narrativa ed emotiva, utilizzando immagini sapienti e ricche di poesia. Le azioni nella stalla, il rapporto con le mucche, i lavori nei prati, la mungitura e la caseificazione sono rappresentati con realismo introspettivo, per andare oltre le apparenze e far emergere sentimenti e volti autentici di ambienti umani e paesaggi naturali. Il regista dialoga con i suoi interlocutori, mentre li filma e si sente il sottofondo delle sue parole. Quando si confronta con l'ambiente, invece, valorizza i suoni prodotti dalla natura e dal lavoro dell'uomo; altre volte immagini assai eloquenti sono accompagnate da brani musicali appositamente composti. Michele viene catturato dalla cultura e dalla sapienza del linguaggio di Carlo, orgoglioso di essere un *bergamì* e custode dei segreti dei suoi stracchini, che definisce *buoni, educati* e prodotti con latte *non maltrattato*. Egli parla alle sue mucche, che per lui sono come fossero figli, le conosce una ad una e le chiama per nome. *Io sono nato in de le mucche e muoio in de le mucche*, afferma spontaneo, ma nel contempo richiama con umiltà la memoria del nonno: *se fosse qui avrebbe ancora molte cose da insegnarmi!*

Il regista è pure attratto dalle espressioni sincere e sorridenti del volto di Celina, dalla passione di Cedric e dalla scelta di Egidio, che costituiscono un tutt'uno con il loro ambiente di prato e stalla, mucche ed erba e fieno, mungitura e latte e stracchini.

Con questo film-documento entriamo nella dimensione sociale delle comunità dell'Alta Valle Imagna e ci vengono restituite quat-



tro storie, di due anziani e di altrettanti giovani. Carlo e Celina sono bergamini “all’antica”, come lo stracchino, ossia posseggono una conoscenza tradizionale e completa della loro professione, che deriva da una storia familiare di contadini e allevatori di monte. Egidio e Cedric, invece, appartengono a una generazione successiva, in un contesto storico e culturale nuovo, quello dei figli che ritornano alla terra e al lavoro dei padri, dopo una prima esperienza sui cantieri dell’edilizia: il primo ha la passione per le vacche e il lavoro in montagna; l’altro, invece, con la nascita della Cooperativa, è diventato casaro e ha avuto l’opportunità di reinterpretare in chiave attuale e moderna l’attività di genitori e nonni.

Queste testimonianze documentano la capacità rigenerativa della comunità: Carlo e Celina non vivono isolati entro i loro confini culturali, ma rappresentano il punto di connessione di una relazione intergenerazionale che si ricollega alla vita e al lavoro di Egidio e Cedric e caratterizza il futuro del territorio montano.

Antonio Carminati, direttore del Centro Studi Valle Imagna

Michele Milesi

Nato a Bergamo nel 1983, compie studi di Psicologia dello Sviluppo infantile a Firenze per poi laurearsi in Cinema e Fotografia all’Università degli Studi di Siena. Dopo tre anni vissuti a Roma e aver lavorato come assistente fotografo per Claudio Abate e come assistente alla fotografia per produzioni indipendenti, decide di fare del *reportage* video la sua passione lavorativa. Ha realizzato una video-intervista al celebre fotografo bergamasco Pepi Merisio in occasione della sua mostra personale al grattacielo Pirelli a Milano. Collabora con il Centro Studi Valle Imagna, la sezione Cultura della Regione Lombardia e il registro Etnografico ad un progetto quinquennale sugli “Antichi Mestieri. Il lavoro sulla montagna orobica”, realizzando documentari tematici su cinque differenti attività lavorative. Il primo di questi documentari, *Nati dalla pietra*, ha vinto il premio come miglior film all’OFF Film Festival di Bergamo nel 2012. Sempre nel 2012 ha realizzato un *reportage* fotografico nelle zone più povere del Perù per l’Ass. Onlus *Gli occhi della speranza*. Da marzo 2013 collabora con la Caritas di Bergamo e lo studio Archos alla realizzazione di un progetto umanitario a Port au Prince – Haiti, dove segue la logistica di cantiere, la comunicazione e le attività di mediazione culturale tra Italia e Haiti, nella realizzazione di una Scuola Tecnica predisposta all’insegnamento della costruzione a secco in legno. A settembre 2013 ha partecipato e vinto il Premio Speciale della Giuria al C.I.C.I. Film Fest di Castellammare del Golfo (Siria) con un DocuCorto dal titolo *Lo Zio e il Mare*. In occasione di Expo 2015, a Milano, sta realizzando un video sulla costruzione del Padiglione della Malesia. Da due anni realizza *reportage* di moda durante le *fashion-week* di Londra, Milano e Parigi. La caratteristica del suo lavoro è l’attenzione all’intima condizione umana dei personaggi che incontra e conosce. Attualmente vive tra Bergamo, Parigi e Port au Prince.