

UN LIBRO PER PORTARE NEL
CUORE LA PROPRIA TERRA

CIBO, TERRA E LAVORO

scritto da

IRENE FORESTI

edito da

CENTRO STUDI VALLE IMAGNA

Caratteristiche tecnico-editoriali
per i tipi grafici della collana di studi e ricerche
Gente e terra d'Imagna:

Formato: 170 x 240 millimetri

Pagine: 486

Carta: Munchen da grammi cento

Confezione: broccura cucita con filo refe

Stampa: 1 colore

Sovracoperta a colori con alette



Iniziativa sostenuta da


casArrigoni
storie di formaggi

*Cultura ed etnografia alimentare
nella storia sociale della Valle Brembana*



CIBO, TERRA E LAVORO

Cultura ed etnografia alimentare nella storia sociale della Valle Brembana

I pascoli, le antiche osterie, i mercati, i boschi, i pollai ed i porcili, le mandrie, i corsi d'acqua, le botteghe, i campi agricoli, le stalle, gli orti, i mulini e le cucine di ogni casa della Val Brembana celano, dietro un'apparente immagine di rurale semplicità, un sostrato culturale ed etnografico di notevole spessore, che si manifesta, *in primis*, nei prodotti, nelle abitudini e nelle tradizioni alimentari.

Il patrimonio gastronomico stupisce per la sua eterogeneità, ricchezza e variabilità tipologica, ed è concentrato in un'area non troppo estesa, né eccessivamente popolata o versatile dal punto di vista climatico, orografico, zootecnico e agricolo. Un *terroir* alimentare pazientemente e duramente forgiato, nel corso dei secoli, dalle braccia di casari, bergamini e agricoltori, dalla pazienza e oculatezza delle massaie, dall'intraprendenza commerciale di mercanti, osti e bottegai e dall'abilità di cacciatori e pescatori, i quali hanno saputo valorizzare ogni risorsa offerta dalla terra, grazie al lavoro costante e forse anche un po' testardo.

La ricerca, l'analisi e lo studio di fonti, documenti storici, testimonianze, aspetti gastronomici e folkloristici, particolarità linguistiche, sviluppi sociali e commerciali, risultanze etnografiche, caratteristiche pedoclimatiche e fatti storico-sociali ha permesso di ricostruire la fisionomia alimentare della Valle Brembana e di definirne l'identità gastronomica.

Il volume svela, attraverso ampi approfondimenti, come la Val Brembana non significhi solo Polenta Taragna e Stracchino, bensì esprima un ricco patrimonio di beni agroalimentari: muovendosi da uno all'altro dei suoi lembi estremi (la città di Bergamo e il Passo di San Marco), un po' come facevano i viaggiatori che percorrevano l'antica Via Priula, è possibile spaziare fra tradizioni e prodotti assai diversi.

Nel volume si incrociano elementi di storia e di vita quotidiana di generazioni di valligiani che, attraverso lo strumento del lavoro, sono riuscite a superare molte difficoltà proprie di un'economia di montagna: col lavoro della terra esse hanno saputo ottenere diversi beni agroalimentari. Il titolo - **CIBO, TERRA E LAVORO** - ci introduce in un percorso di conoscenza della nostra storia sociale.

**TI ASPETTIAMO ALLA PRESENTAZIONE DEL VOLUME
NEL PROSSIMO MESE DI OTTOBRE 2017**

Seguici su:

www.centrostudivalleimagna.it - www.casarrigoni.it

SOMMARIO

Introduzione

La costruzione della Via Priula. Perché la Via Priula? Il percorso e il tracciato della Via Priula. L'impatto della Via Priula sulla Valle Brembana.

Valle Brembana... zootecnica. Blasone caseario

Pascoli e alpeggi. La vita in alpeggio. Cultura transumante. Dalla Valle Brembana al milanese in autostrada: ieri come oggi? Bergamini bergamaschi. Il patrimonio caprino e ovino. Formaggi brembani. Agrì. Branzi. Bitto/Branzi. Bitto. Formài de mùt. Zafferano nei formaggi. Matüsc. Stracchino. Taleggio. Strachitünt. Torta orobica. Casolèt. Formaggella della Valle Brembana e Formaggio latteria. Caprini della bergamasca. Maschèrpa, Poïna/Püina e Fiurìt. Gli altri formaggi brembani e il burro di montagna.

Valle Brembana... agricola. Risorse inaspettate

Coltivazioni brembane. Il mais. Un nome, un destino? Il mais prima dell'Europa. La polenta. Gli abbinamenti della polenta. La polenta taragna. L'Europa (e la Bergamasca) ai tempi della pellagra. Pani, paste e casoncelli. Le paste. I casoncelli. Le patate. La frutta e i prodotti spontaneo-selvatici. Le pere. Le more di gelso. L'orto, una risorsa "sommersa". I "contratti" del contadini.

Valle Brembana... silvicola. Patrimonio boschivo

Il tartufo, fungo ipogeo. Gli "alberi del pane" brembani: il castagno, il faggio e l'olmo. L'albero dell'olio brembano: il noce. I mulini e l'attività di molitura in Valle Brembana. Il maiale e i suoi prodotti.

Valle Brembana... venatoria. Caccia, pesca e semplice "cattura"

La caccia in Valle Brembana: dagli orsi agli uccelli alle... marmotte. La caccia all'orso. La caccia... alla polenta e osèi. Marmotte in tavola. La pesca nel Brembo. Il baccalà: bergamasco per osmosi. La raccolta venatoria. Leccornie alla portata di tutti. La rana montana. Il gambero di fiume... Brembo. Le lömaghe. La raccolta del miele. Valle Brembana, terra di... acqua. Le acque minerali naturali della valle Brembana.

Valle Brembana... commerciale. L'autostrada del '500

L'assetto economico-strategico della Serenissima. Gli scambi commerciali attraverso la Valle Brembana. L'import-export veneto-orobico. Regole e dazi. I luoghi e le occasioni di scambio commerciale. I mercati e le attività commerciali della Valle Brembana. I mercati e le botteghe di Bergamo città. La fiera. Il commercio sommerso. Il sale e le spezie.

Valle Brembana... dolciaria. Squisita povertà

I confetti. I dolci a base di... polenta!. Il mondo delle frittelle. I dolci celebrativi ed evocativi. E il "sorvegliar" mi è dolce in questa valle.

Valle Brembana... conviviale. Tra fame, osterie e rari banchetti

Il flagello delle carestie, della fame e delle epidemie. L'osteria, la "casa" del Bergamasco.

Conclusione

Indice delle ricette