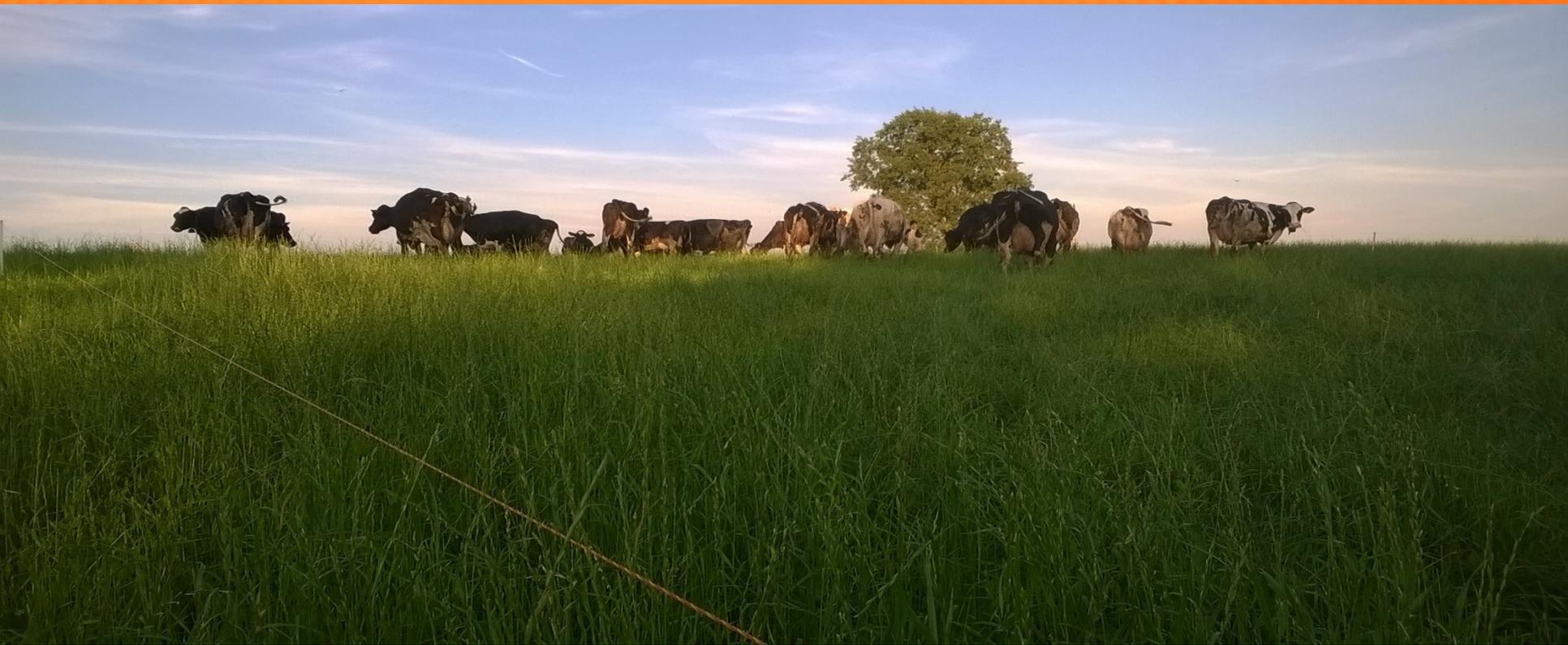


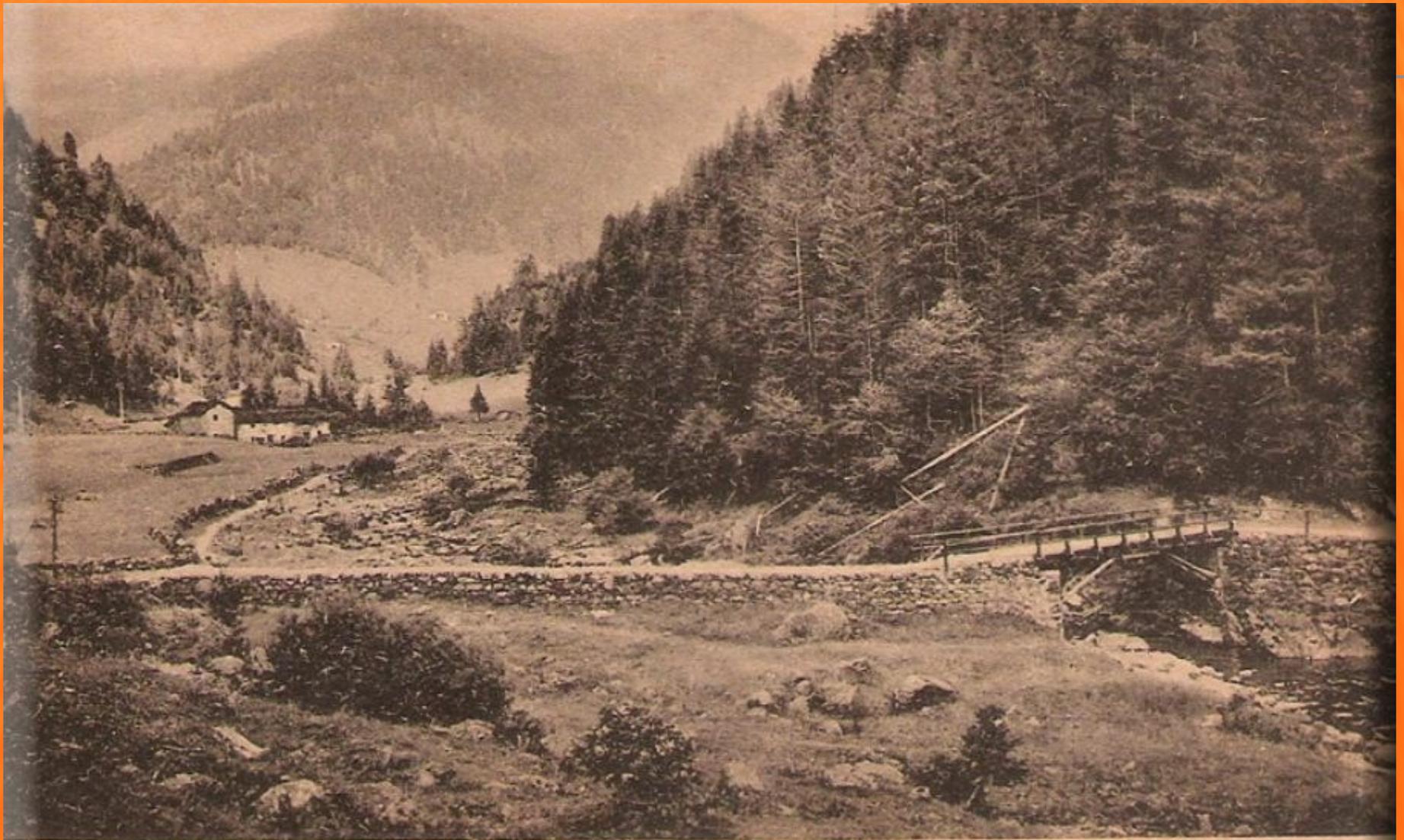
Lodi 1 dicembre 2018



BERGAMINI VACCHE E STRACCHINI

× Med. Vet. Antonio Gamba





Alta Valle Brembana - MEZZOLDO - Fraz. RIVA e Ponte dell'acqua

COGNOMI BERGAMINI

✘ Arioli	Cabrini	Giupponi	Olivari
✘ Arnoldi	Cattaneo	Goi	Orsini
✘ Arrigoni	Chioda	Invernizzi	Papetti
✘ Barbaglio	Corti	Locatelli	Plati
✘ Baronchelli	Curti	Manzoni	Previtali
✘ Belloni	Dedé	Maroni	Raimondi
✘ Bianchi	Ercoli	Migliorini	Stabilini
✘ Boccardi	Galbani	Mortabilini	Vitali
✘ Boffelli	Garbelli	Negrone	Zucchelli







Pascolo alla Bocchetta del Lago di Sasso (m. 1950)

LA TRANSUMANZA NELLE TERRE LODIGIANE







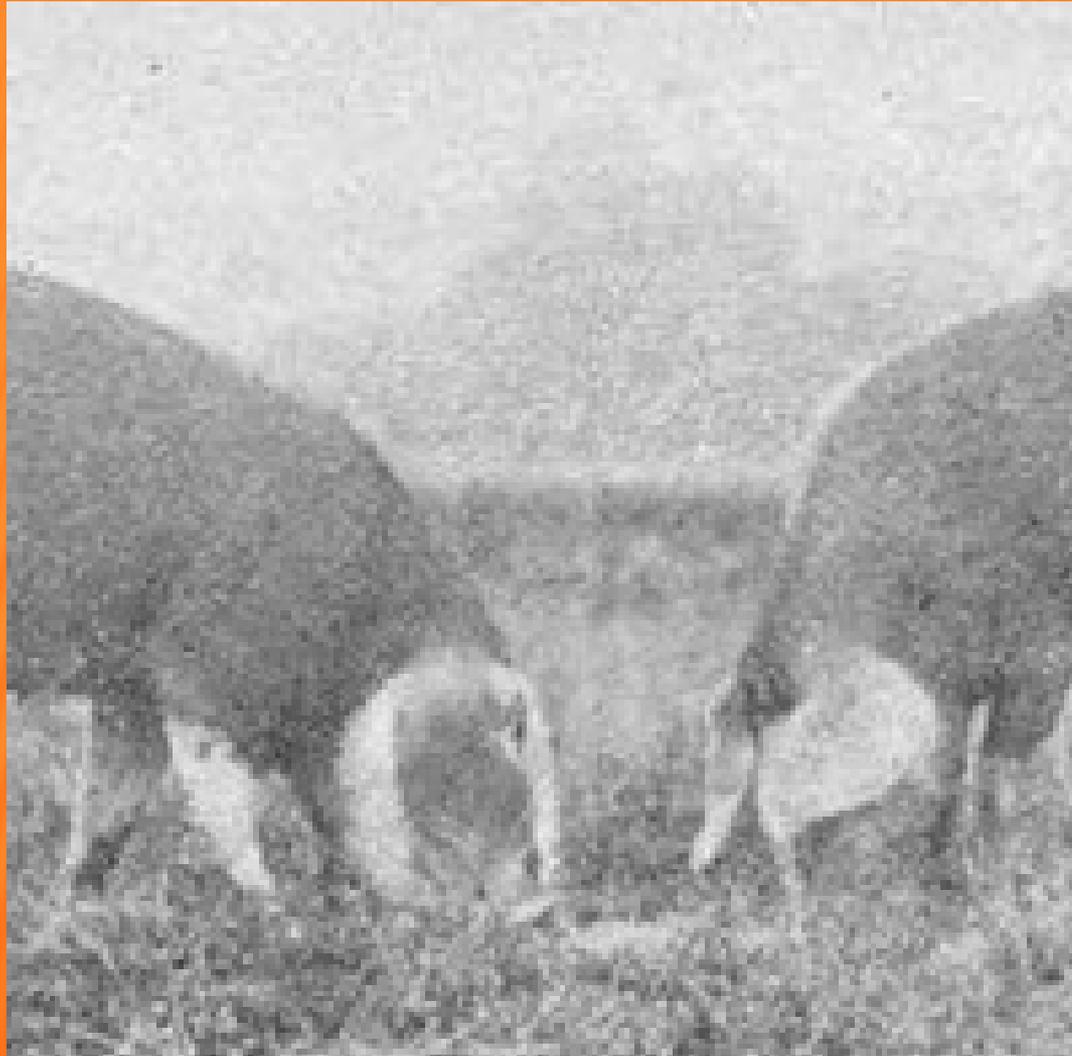




RIMONTA ESTERNA















INVERNIZZI BATTISTA
di Barzio







... I NOSTRI FORMAGGI TIPICI...



FORMAI DE MÙT





BITTO





STRACCHINI

Bergamini vacche e stracchini



*Un viaggio a ricerca di maglieri, lattai e filaroli
dalla Valle Teleggio alle case di Crogguzola e dintorni*



GORGONZOLA



TALEGGIO



BAGOSS



ABBÀ
MORSTABILINI
RAIMONDI
ZUCHELLI



STORICO RIBELLE













Bitto Storico
Stefano - Il Degustatore
2012

Bitto Storico
2012

Bitto Storico
2012

Bitto Storico
Elena Curtoni
2013

Bitto Storico
Vincenzo
2012

Bitto Storico
2012

Bitto Storico
Irina Curtoni
2013

Bitto Storico
Suzanna
2012

Bitto Storico
2012

Bitto Storico
Il Ristorantino
Breggia
2012

NIPPON
Ka
2012
KaKa

20 Speciale GourmArte

Custode del gusto. Storico Ribelle

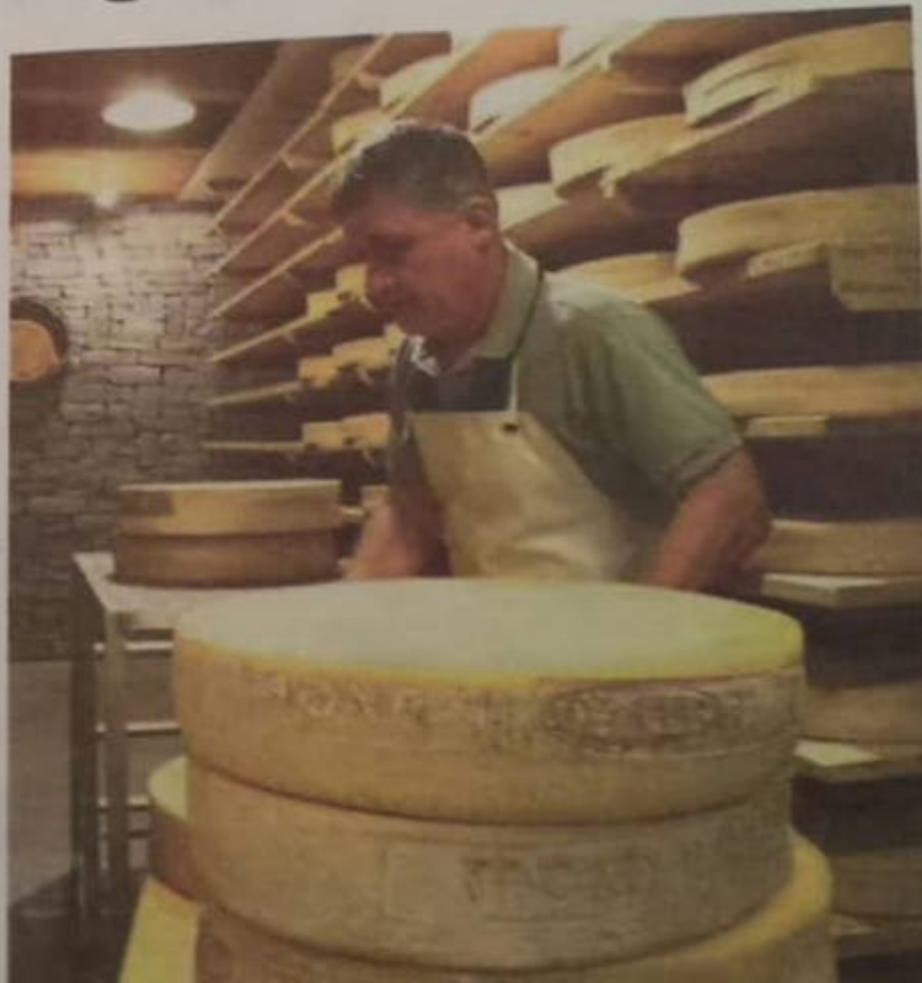
Gli integralisti del Bitto si ribellano all'omologazione del gusto

La storia non si rinnega; piuttosto si ribella ai cambiamenti forzati. E così hanno fatto gli «integralisti» del Bitto, il formaggio d'alpeggio che ha nella Val Gerola che congiunge la provincia di Sondrio con l'alta Val Brembana attraverso il Passo San Marco la sua zona d'origine. Dopo un tira e molla durato almeno una quindicina d'anni, ora con un piede dentro ora con uno fuori alla Dop del Bitto allargata a tutti gli alpeggi della Valtellina, da alcuni mesi hanno deciso di rinunciare a quello che a ben guardare è il nome che spetterebbe loro di diritto - Bitto è infatti anche il nome del torrente che scende dal Passo di San Marco verso Morbegno, tra le valli Gerola e Albaredo - per identificarsi nel nuovo nome di Storico Ribelle. Una scelta radicale, dolorosa ma doverosa, che sottolinea la diversità del prodotto che nasce in una dozzina di alpeggi a cavallo delle due province, caricati da

Lo Storico Ribelle è fatto esattamente come una volta, nei calecc (piccole baite di fortuna ed itineranti che seguono gli spostamenti delle mucche di razza Bruna Alpina) aggiungendo al latte vaccino munto a mano ed ancora caldo anche un 10-20% di latte caprino senza nessuna aggiunta di fermenti o starter.

Insieme alle altre pratiche tradizionali ed in primis l'alimentazione solo con l'erba fresca dei pascoli alpini, ciò consente allo Storico Ribelle di poter stagionare molto più a lungo degli altri formaggi di montagna (fatto in questo modo si dice sia l'unico formaggio al mondo a poter arrivare perfetto ai dieci anni).

I testimoni di questa peculiarità sono nel centro di affinamento, degustazione e vendita costruito alcuni anni nel centro del piccolo borgo di Gerola alta (via Nazionale 31; (tel. 0342.690081 oppure 334.3325366). Lì potrete più facilmente incontrare Paolo











PIANO ALPEGGI REGIONE LOMBARDIA

L'obiettivo principale è mantenere per il futuro di una presenza significativa dell'alpicoltura, contrastando il processo di abbandono in atto in agricoltura.

LA MALGA È L'INSIEME ORGANICO E FUNZIONALE DI TERRENI (PASCOLI, ETC.), STRUTTURE E INFRASTRUTTURE IN CUI SI SVOLGONO LE ATTIVITÀ AGRICOLE; L'ALPEGGIO È LA GESTIONE OVVERO L'INSIEME DELLE ATTIVITÀ CHE SI SVOLGONO STAGIONALMENTE IN MODO UNITARIO E CONTESTUALE IN UNA O PIÙ MALGHE

PIANO ALPEGGI REGIONE LOMBARDIA

LA STABULAZIONE DEGLI ANIMALI È RISULTATA PER LA STRAGRANDE MAGGIORANZA DI TIPO FISSO (93,5 % DELLE AZIENDE). LA MUNGITURA NEL 33% DELLE AZIENDE È MANUALE, MENTRE IL 23% UTILIZZA IL SISTEMA A CARRELLO, IL 27% IL SISTEMA A SECCHIO; SOLO L'8% HA IL SISTEMA LATTODOTTO, MENTRE LA SALA DI MUNGITURA È PRESENTE SOLTANTO NELL'1% DELLE AZIENDE.

CONCETTI IMPORTANTI:

IL MALGHESE NELL'ACCEZIONE

**MEDIEVALE ERA PROPRIETARIO DI
BESTIAME BOVINO.**

**IL BERGAMINO ERA OSPITATO NELLE
CASCINE IN INVERNO IN CAMBIO DI UN
AFFITTO PER L'USO DELLA STALLA E DEI
LOCALI.**

**IL CEPPPO BOVINODEI BERGAMINI DEL
XIX SECOLO ERA LOCALECON APPORTI
SVIZZERI E TIROLESII.**

ATTIVITÀ VETERINARIA IN ALPEGGIO

PARTI IN ALPEGGIO: OSTETRICIA, PROBLEMI METABOLICI.

UTILIZZO DEL FARMACO : REPERIMPENTO, REGISTRAZIONE , TEMPO DI SOSPENSIONE.

TRACCIABILITÀ : ACQUA, MANGIMI, DETERSIVI, LOCALI.

NUOVI ALPEGGIATORI E ABBANDONO DEGLI ALPEGGIATORI

RITORNO DEI GROSSI PREDATORI

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



©
dreamstime.com