

# Nature, Art & Habitat *WORKSHOP*

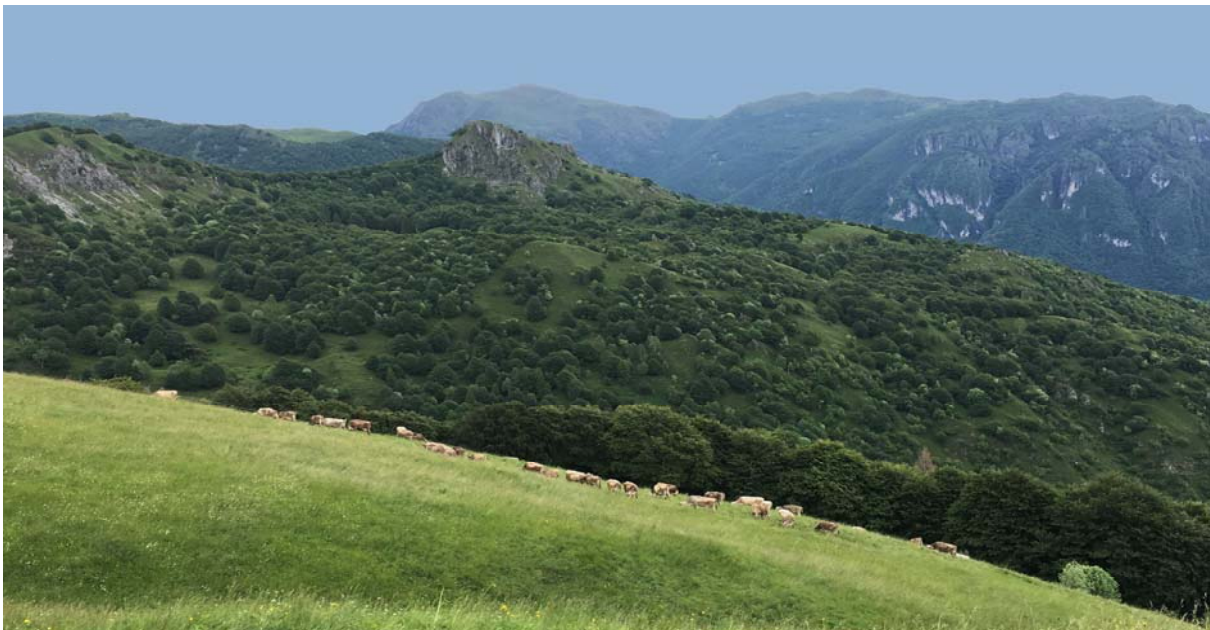
## *Erbe e Pascoli:*

*Prospettive per un'economia rigenerativa del formaggio*

**31 Maggio – 1, 2 Giugno 2019**  
Val Taleggio (Bergamo)

**Workshop in INGLESE, APERTO A TUTTI!**

Crediti formativi per Ordine degli Architetti (8 CFP) e Ordine Agronomi e Forestali (1.75 CFP)



**Nature, Art and Habitat Residency (NAHR,)** organizza *il workshop di kick off del programma di residenza estiva dal titolo: ERBE e PASCOLI, Prospettive per un'economia rigenerativa del formaggio. 3 giorni di studio e attività (31 maggio, 1-2 giugno)* a chiunque operi nella ricerca interdisciplinare: ecologi, architetti, geologi, naturalisti, forestali, agronomi, gastronomi, a chiunque abbia a cuore il tema della sostenibilità.

Dopo i temi di Acqua e Pietra, la terza edizione del workshop NARW è dedicata al tema **“ERBE e PASCOLI: Prospettive per un'economia rigenerativa del formaggio”** considerando e analizzando un'altra risorsa nonché bene comune della Val Taleggio (BG). Contributi e interventi interdisciplinari prenderanno in considerazione aspetti scientifici, e ambientali della biodiversità locale e delle risorse rinnovabili, creando relazioni tra gli ambiti progettuali del design, dell'architettura del paesaggio per estendersi allo sviluppo del sistema di resilienza ed economia rigenerativa.

Il workshop si propone come un'occasione allargata di confronto tra differenti discipline per rivedere strategicamente il rapporto uomo - natura, e per ricercare possibili soluzioni circolari, alla base dei principi di **economia rigenerativa, sostenibilità e resilienza**, in considerazione degli effetti sempre più tangibili dell'era geologica dell'**Antropocene**, che riconosce nell'uomo e nella sua attività le cause principali delle modifiche territoriali e climatiche.

Il territorio della Val Taleggio rappresenta un valido esempio di come, nei secoli, la comunione di elementi quali la sua biodiversità (**natura**) e la sua gente (**cultura**), siano stati capaci di generare una ricca tradizione di produzione di beni locali (ex. economie di sussistenza, produzione casearia, paesaggio, patrimonio edilizio, etc) nel rispetto del territorio. Lo stesso **bergamino**, addetto all'allevamento delle vacche, viene considerato una figura centrale della tradizione agricola e casearia locale, avendo lasciato in eredità saperi, tecniche e un vero proprio stile di vita nomade, arricchiti da una grande ingegnosità e creatività, dettata da necessità montane e da forte spirito di adattamento. Il formaggio Stracchino, pensato per il consumo domestico prima che commerciale, assume nel tempo forma quadrata poiché risulta più pratico da trasportare sul **mulo** o sul carro. Si tratta di un **formaggio piuttosto** veloce da realizzare per far tesoro del latte munto due volte al giorno da vacche in alpeggio.

E' facile evincere come, le 'catene produttive' dei noti formaggi della valle – quali *Taleggio* e *Stracchint* - trovano origine proprio nei pascoli d'altura, dove **l'erba**, sana e vigorosa, è la principale fonte di cibo per le vacche.

Nel tempo, la produzione di formaggi locali, ben oltre il consumo sul territorio, si è andata convenientemente ad intrecciare con la sua commercializzazione sia a scala nazionale che internazionale, per estendersi all'impiego in una ricca gastronomia dal mercato globale. Infatti, le principali aziende italiane di formaggi partirono dalle famiglie bergamine di Val Taleggio e Valsassina.

L'intero ciclo della produzione casearia, inteso in senso olistico, a partire dagli elementi della biodiversità locale - **suolo, erbe e batteri** per la fermentazione, le stesse sorgenti d'acqua, l'aria pura – dimostra di aver trovato nella Val Taleggio una combinazione particolarmente favorevole di condizioni naturali, socio-culturali ed economiche. Inoltre, la consolidata pratica della transumanza, ossia lo spostamento stagionale del bestiame dai pascoli d'alta quota estivi ai rifugi invernali in pianura, ha via via definito la costruzione nel territorio con edifici vernacolari, dai tradizionali tetti in piode - argillite locale – utilizzati da allevatori e vacche come rifugi e luoghi per la lavorazione e la stagionatura del formaggi.

Il workshop **ERBE e PASCOLI**, prevede presentazioni e tavoli di discussione, oltre a visite a specifiche località dei dintorni: pascoli bassi e pascoli in alta quota, aree boschive e alpeggi, i cui tratti morfologici ed ecosistemici sono peculiari del sistema paesaggistico delle Prealpi Orobie, e intimamente connessi alla storia evolutiva locale. Le uscite sul territorio sono particolarmente finalizzate alla comprensione degli aspetti di **resilienza** del territorio che hanno consentito nel corso del tempo il suo **sviluppo sostenibile**. Seppur oggi affossato da una forte crisi demografica, rimangono vive le principali fonti di sviluppo dalle ricche potenzialità per un'economia circolare forte.

In considerazione della Val Taleggio quale luogo d'ispirazione, gli interventi e le conversazioni, mireranno a definire e promuovere modalità applicative per l'economia circolare così da assurgere a modello nei processi **ECO-nomici** ed **ECO-logici** universali.

In linea con l'approccio multidisciplinare di NAHR, a conclusione del workshop, è prevista una sezione di charrette di progetto dal titolo "FORMA e GUSTO."

**RESPONSABILE SCIENTIFICO E DIRETTORE DEL CORSO:** arch. Ilaria Mazzoleni  
**Coordinatrice:** Dott.ssa Sara Invernizzi.

#### **DURATA E PERIODO DEL CORSO**

Da venerdì 31 maggio a domenica 2 giugno 2019. Ore 9-18 + due incontri serali.  
Sono previsti 3 giorni d'incontri in **LINGUA INGLESE**, con tavole rotonde di conversazione e visite sul territorio

**CREDITI FORMATIVI:** 8 CFP Ordine degli Architetti Pianificatori Paesaggisti della Provincia di Bergamo, 1.75 CFP Ordine degli Agronomi e Forestali della Provincia di Bergamo

#### **ISCRIZIONI**

Workshop aperto a professionisti e studenti, inclusi ingegneri, architetti, geologi, naturalisti, forestali ed agronomi. Posti disponibili 25.

Per iscriversi mandare email a: [info@nahr.it](mailto:info@nahr.it) **OGGETTO:** iscrizione NAHW 2019\_COGNOME

#### **CONTRIBUTO ISCRIZIONE a rimborso spese**

80 € studenti. + Iva 22%. (3 borse di studio sono a disposizione, mandare email di richiesta)

175 € + Iva 22% (sconto 10% iscritti Ordini Professionali)

**INFORMAZIONI** [www.nahr.it](http://www.nahr.it) | [info@nahr.it](mailto:info@nahr.it)

## CALENDARIO e PROGRAMMA

## VENERDI' 31 MAGGIO, primo giorno

Val Taleggio - Baita &amp; Breakfast

## Tema della giornata

**ERBE E PASCOLI: BIODIVERSITA' 80 TIPI DI ERBE\_ ASPETTI NATURALISTICI, AMBIENTALI, PAESAGGISTICI \_**  
analisi delle caratteristiche morfologiche e paesaggistiche del territorio, degli aspetti naturali ed ecosistemici, analizzando gli effetti e le evidenze del cambiamento climatico sulla disponibilità e manutenzione di pascoli e prati.

**8.30\_** Caffè di benvenuto e presentazione del workshop: **Gabi Scardi, Presidente NAHR e Ilaria Mazzoleni**, architetto, coordinatore scientifico  
Saluti Istituzionali: **Sindaco di Taleggio**

**9.00\_** **Presentazione NAHR e TEMA 2019**

**9.30\_** **Presentazioni dei relatori: Patrizio Musitelli**, (agronomo - direttore GAL Valle Brembana 2020)  
**Luca Mangili** (Flora Alpina Bergamasca)  
*Mondi d'erba: origine, diversità ed evoluzione di prati, praterie e pascoli*  
**Federico Mangili** (Flora Alpina Bergamasca)  
*Erbe per tutti i gusti: l'incredibile varietà floristica di prati, praterie e pascoli*

**10.30\_** **Pausa Caffè'**

**11.00\_** **dr. Nat. Enrico Bassi** (Naturalista e ornitologo. Consulente scientifico del Parco Nazionale dello Stelvio)  
*La nuova agricoltura in montagna. Tradurre la tradizione senza tradire la fauna selvatica*  
**Patrizio Musitelli**, (GAL Valle Brembana 2020)  
*I Gruppi di Azione Locale e il loro ruolo sul territorio nella valorizzazione degli alpeggi e delle produzioni casearie.*

**12.30\_** Pranzo in Baita & Breakfast – “Erba e formaggio. Il formaggio è buono perché l'erba è buona”

**13.30\_** **Visita guidata:**  
**L'ecosistema prato**, con **FAB** e con **Stefano Torriani, naturalista**

**14.30\_** Visita guidata con bus:  
coordina **Marta Ratti Carrara** (GAL Valle Brembana 2020)  
*La strategia e l'approccio Leader, le azioni del GAL Valle Brembana 2020*

*Approfondimento sulle relazioni tra piccole comunità e il proprio territorio attraverso la visita ad alcune realtà che hanno saputo valorizzarlo in modo sostenibile.*

Visita all'azienda SOLUNA (Averara) Eccellenza montana nella valorizzazione delle erbe officinali attraverso la trasformazione ed estrazione di olii ed essenze aromatiche per produzione erboristica e cosmetica.

Visita alla Cooperativa Donne di Montagna (Ornica), la raccolta di erbe spontanee, e il loro utilizzo nella cucina tradizionale e l'ospitalità diffusa.

**19.00\_** Aperitivo

**19.30\_** **Saluti Istituzionali Lucia Morali** (Presidente del GAL Valle Brembana 2020) e allevatrice/produttrice di formaggi di capra

**dr. veterinario Ruggero Gandelli**  
*Dall'erba al latte. La vacca: fisiologia e selezione della bruna alpina*

**Presentazione:** NAHR Presentazioni Residenti e loro progetto\_Part 1. Coordina IM

**20.30\_** **CENA DELLE ERBE** Cooperativa Donne di Montagna

**SABATO 1 GIUGNO, secondo giorno**

Val Taleggio - Baita &amp; Breakfast

**Tema della giornata**

**Formaggi: produzione, distribuzione, utilizzo gastronomico e aspetti nutrizionali,**  
per il raggiungimento di un'economia pienamente rigenerativa

**9.00\_** Caffè di benvenuto e presentazione tema  
Saluti Istituzionali **Presidente Consorzio Tutela Strachitunt**

**9.30\_ Presentazioni dei relatori: Prospettive per un'economia rigenerativa del formaggio**

**Marta Torriani, Coordinatrice e Moderatrice** (*Referente Progetto Candidatura Bergamo Citta' Creativa Unesco per la Gastronomia*):

*Storie di creatività. I bergamini e il patrimonio caseario della Cheese Valley verso la candidatura Unesco.*

**Alvaro Ravasio** (*Consorzio tutela Strachitunt*)

*Strachitunt 101 e il giovane consorzio*

**Lorenzo Sangiovanni**, Presidente (*Consorzio tutela Taleggio*)

*Taleggio 101 e Il mercato e la DOP allargata del Taleggio e lo stracchino*

**11.30\_ TAVOLA ROTONDA:**

I partecipanti e i relatori sono invitati a discutere su possibili strategie fattibili e in proiezione futura per raggiungere il cambiamento di passo da lineare a volto ad uno sviluppo rigenerativo e resiliente.

**12.30\_** Pranzo in Baita & Breakfast – **Laboratorio del Gusto\_SLOW FOOD**, condotto da Lorenzo Berlendis e offerto da Consorzio Strachitunt e CasArrigoni

**14.00\_ Presentazioni dei relatori: Marta Torriani** (*Referente Progetto Candidatura Bergamo Citta' Creativa Unesco per la Gastronomia*):

**Lorenzo Berlendis** (*Consigliere Nazionale di Slow Food Italia, Condotta SF di Valli Orobiche*)

*#foodforchange/il cibo che cambia: le azioni di Slow Food verso un'economia circolare e rigenerativa*

**Prof. Michele Corti** (*Università di Milano*)

*The Cultural Component: Transhumance today - a restored cultural treasure.*

*Transumanza quale pratica sociale e modello di vita (la pianura a sviluppo della discesa dai monti. il bergamino, non attaccamento a beni materiali – le vacche)*

**15.30\_ Q&A**

**16.00\_ Visita a Caseificio**

**18.15\_ Aperitivo**

**19.00\_ Presentazione: dr. Letizia Bindi** (*Antropologa, Università degli Studi del Molise*)  
*Vivere in movimento. TRANSUMANZA OGGI – significati "allargati" e relazione con il territorio.*

**Letizia Bindi** *Antropologa*, in conversazione con **Gabi Scardi**, curatrice.

**Presentazione:** NAHR Presentazioni Residenti e loro progetto\_Part 2. Coordina IM

**20.00\_ Cena**

**DOMENICA 2 GIUGNO, terzo giorno**

Val Taleggio - Baita &amp; Breakfast

**Tema della giornata**

**L'AMBIENTE COSTRUITO:** Architettura Alpina rurale e Paesaggio. Infrastrutture Alpine connesse: funzioni d'uso dal passato al futuro del progetto

**09.00\_** Caffè di benvenuto e presentazione della giornata. Saluti Istituzionali Presidente Ecomuseo Val Taleggio

**09.30\_** Presentazioni dei relatori:

**Marco Tomasi, Moderatore** (Tomasi Associati Architetti)

*Sii vero! La natura sopporta soltanto la verità*

**Monica Aresi, PhD**

*Tetti neri e grandi porte. Tipologia obsoleta o suggerimento di sostenibilita'?*

**Gianluca Gelmini** (cn10)

*Maggese (Brache). Ovvero la sospensione del giudizio sulle cose materiali*

**12.30\_** Pranzo

**13.30\_** Omaggio a Alessandro Mendini

**14.30\_** Turismo gastronomico e **Design Charrette** progettiamo insieme: **FORMA E GUSTO**

Residenti e partecipanti al workshop sono invitati alla realizzazione di un progetto i cui disegni saranno esposti durante l'estate alle Porte Ecomuseali, a testimonianza del lavoro collettivo svolto.

**17.00\_** Aperitivo preparato insieme e chiusura workshop con esposizione disegni.

*\*Titoli ed organizzazione definitiva del calendario verranno comunicati agli iscritti la settimana prima dell'inizio di NAHW*

\*\*I pranzi sono liberi a offerta.

\*\*\*Il costo per la **cena** dell' 1 giugno è di € 25.00, da pagare con iscrizione al corso.

\*\*\*\***Alloggio:** se si desiderasse soggiornare in valle nelle serate del Workshop si prega di contattare gli alberghi locali:

*Albergo della Salute – Costa D'Olda, Albergo dell'Angelo – Vedeseta, Liberty – Peghera.*

**Institutional Partners****Partners****Technical Sponsors**