



Molte baite conservano i muri perimetrali in pietra calcarea ma nella maggioranza dei casi la caratteristica copertura in piöde è andata perduta

dell'alpeggio, quando i mandriani lasciavano il paese per raggiungere, in diverse tappe, i pascoli a 1.000 e più metri di altitudine. Ormai, di questo scenario, sono rimasti pochi attori e parecchie baite sono ridotte a ruderi. Uniche per la loro architettura, molte di esse conservano ancora i muri perimetrali in pietra calcarea, ma la caratteristica copertura in piöde (in pietre locali imbricate orizzontalmente su falde con inclinazione accentuata) è perduta nella maggior parte dei casi. Proprio a causa di questa specificità, manutenzione e restauro sono operazioni complicate e, qualora si trovasse ancora il materiale e qualcuno capace di farle, molto costose. «La Baita and breakfast è in gestione all'associazione ecomuseo Val Taleggio, che si è costituita nel 2008 e unisce i Comuni di Taleggio e Veduggio – spiega il presidente Alvaro Ravasio – Compito dell'ecomuseo è di vegliare sulle baite rimaste e sui saperi dell'arte casearia che riguardano in modo particolare Taleggio e Strachitunt». Questi formaggi, noti in tutto il mondo, sono prodotti qui da più di mille anni e buona parte dell'economia taleggina si basa ancora sulla produzione e la stagionatura di

questi. «Oltre a preservare le ricchezze materiali del territorio, salvaguardiamo saperi, memorie, abilità. Baita and breakfast si inserisce in un più ampio progetto ecomuseale, che si fonda sulla partecipazione della popolazione nella valorizzazione del patrimonio locale e nell'identificazione di nuove possibilità di sviluppo sostenibile», prosegue Ravasio.

Sono stati individuati allora cinque sentieri tematici che, grazie a una rete di pannelli illustrativi, accompagnano i turisti fra chiesette, roccoli un tempo destinati alla caccia, mulattiere e piccoli borghi. Gli amanti della natura e del paesaggio possono inoltre trovare punti di osservazione per la flora e la fauna. Infine per non dimenticare quelli che sono i lavori della tradizione e tramandarli "ai posteri", l'Ecomuseo si è inventato un'altra trovata. Con la collaborazione di Koiné Teatro sostenibile di Modena ha realizzato due video-installazioni teatrali: *In Vaccanza*, un vero e proprio corso accelerato per diventare mandriani, è visibile all'interno della Baita and breakfast, mentre *Stagionàfi*, sull'arte dell'affinamento e della stagionatura, è situata nella porta ecomuseale di Peghera, frazione di Taleggio. Completerà il lavoro una

terza installazione *Tu, casaro*, un laboratorio teatrale per produrre un piccolo stracchino. Le installazioni (visibili su prenotazioni o in occasioni di feste particolari) così come la Baita and breakfast sono gestite da personale del luogo, ma commercializzate dalla cooperativa sociale Coclea che organizza attività didattiche per le scuole e pacchetti turistici nel bacino del fiume Adda e nelle valli bergamasche. Si può così prenotare una giornata per vivere l'arte casearia taleggina con la visita guidata a un caseificio e alle celle di stagionatura, la degustazione di formaggi tipici e il pranzo in un agriturismo della zona.

① www.ecomuseovaltaleggio.it



Come arrivare

IN AUTO. Da Milano proseguire sull'autostrada A4 direzione Venezia. Uscita a Dalmine verso Via delle Valli. Attraversare Villa d'Almé e Zogno. A San Giovanni Bianco girare a sinistra in direzione Val Taleggio.

IN TRENO. La stazione ferroviaria più vicina è quella di Bergamo. Da qui si può raggiungere la Val Taleggio con i mezzi di trasporto pubblici.

IN AEREO. L'aeroporto più vicino è quello di Orio al Serio, dove c'è un servizio di navetta per Bergamo. Da qui si può raggiungere la Val Taleggio con il trasporto pubblico.