

Stracchino all'antica della Valle Imagna



Il Tesoro della bruna
Società cooperativa a responsabilità limitata
Corna Imagna (Bergamo)

Dal latte di munta ancora caldo allo stracchino

Lo *strachì* all'antica della Valle Imagna nasce dalle mani esperte dei contadini e allevatori, che sin dai secoli scorsi lo producevano due volte al giorno e continuano a farlo così, come sempre, pure oggi. 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. La produzione, 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 prese 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. 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.





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 standards 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. Lo *strachì* della Valle Imagna viene ora riproposto 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.

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. 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. 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 (*spressùr*), 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 naturale 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.







© Foto Frosio Valle Imagna

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. I dieci soci fondatori 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.

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 Fuiplano si presentano a raggiera come in un grande abbraccio. 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 *stali*, la mulattiera, la *tribùlina* (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; poi un ambiente per 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; ancora: un locale per la degustazione dei prodotti (in fase di allestimento nell'ambito del programma di accoglienza e ospitalità); infine una sala per l'incontro degli allevatori, che funge anche da sede della cooperativa *Il Tesoro della bruna*.



Aderiscono alla Cooperativa agricola

Il Tesoro della bruna

Via Finiletti, 17 - 24030 Corna Imagna (Bg) - Tel.: 340 2277564 - E.mail: iltesorodellabruna@katamail.com

Produzione e vendita diretta di stracchini all'antica, freschi e stagionati.

Azienda agricola Melchiorre Salvi

Via Siva, 19 - 24030 Corna Imagna (Bg) - Telefono: 035 856267

Azienda agricola Celina Carminati in Cassi

Via Fenilgarello, 13 - 24030 Corna Imagna (Bg) - Telefono: 035 856363

Azienda agricola Cedric Locatelli

Via Cà Gavaggio - 24030 Corna Imagna (Bg) - Telefono: 035 856351

Azienda agricola Maria Luisa Pellegrini in Carminati

Via Costa, 3 - 24030 Corna Imagna (Bg) - Telefono: 035 856337

Azienda Agricola Daniele Manzinali

Via Canito 6 - 24030 Corna Imagna (Bg) - Telefono: 340 9144397

Azienda agricola Rossi Costantina Agostina in Locatelli

Via Cà Andreane - 24030 Corna Imagna (Bg) - Telefono: 035 852608

Azienda agricola Giovanbattista Carminati

Via Calcinone, 6 - 24030 Corna Imagna (Bg) - Telefono: 035 856278

Alimentari Salvi Gregorio

Via Marche, 8 - 24030 Corna Imagna (Bg) - Telefono: 035 856265

Luciano Masnada (referente per il Centro Studi Valle Imagna)

Via B. Colleoni, 55 - 24030 Berbenno (Bg) - Telefono: 035 863283

Giacomo Invernizzi (referente per il Comune di Corna Imagna)

Via San Bernardino, 31 - 24126 Bergamo (Bg) - Telefono: 339 2998908

con il sostegno di:

Centro Studi Valle Imagna

Via Vittorio Veneto, 48 - 24038 Sant'Omobono Terme (Bg) - Tel. 328 1829993 - Website: www.centrostudivalleimagna.it

E.mail: info@centrostudivalleimagna.it

Comune di Corna Imagna

Via Finilgarello, 17 - 24030 Corna Imagna (Bg) - Tel. 035 856277 - Fax. 035 853005 - E.mail: comune.cornaimagna@virgilio.it



Comune di Corna Imagna



Comunità Montana Valle Imagna



Centro Studi Valle Imagna



COLDIRETTI



Slow Food®



Presidio Slow Food®