

La religiosità contadina ha sempre definito le fasi della attività con particolari ricorrenze religiose.

La fiera di S. Matteo era, per l'Alta Valle Brembana, la più importante di queste feste, che divenivano momenti di preghiera, di buon auspicio, ringraziamento e nel contempo di scambi commerciali e di socializzazione.

Il Comune di Branzi, il Consorzio del Formai de Mut. la Latteria Sociale Casearia di Branzi e Agripromo si sono posti l'obiettivo di recuperare questa tradizione per sottolineare come l'eccezionale qualità del nostro formaggio, nasce dalla fusione tra le caratteristiche naturali di questa porzione di Orobie e antiche e specifiche tecniche di allevamento del bestiame e di produzione casearia, alle quali ancora adesso si fa riferimento. Una fiera quindi che recuperi e faccia conoscere le nostre tradizioni, ma diventi anche momento di confronto e di aggiornamento per gli operatori, guidi i consumatori nella scoperta delle straordinarie qualità del Formai de Mut, e sia comunque una grande festa per tutti.













Consorzio Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana



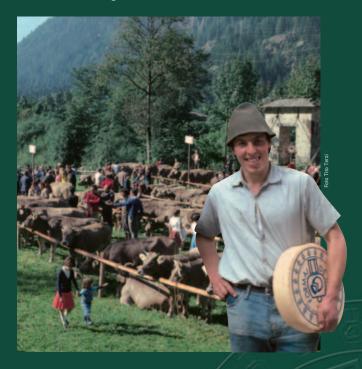




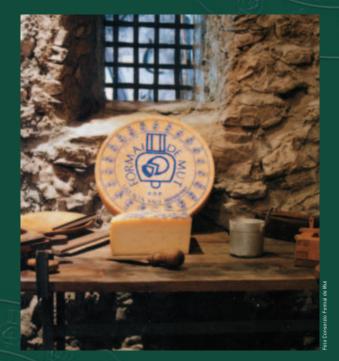


FESTA DI SAN MATTEO

Mostra Zootecnica e del Formai de Mut Convegno e attività didattiche



Sabato, 24 Settembre 2005 - Branzi (BG) - Fraz. Cagnoli



Dalla fatica delle mani dei casari... il formaggio. Latte, caglio, fuoco e arte. Nei secoli, la splendida nobiltà delle cose semplici...

Segreteria Organizzativa:

LATTERIA SOCIALE CASEARIA DI BRANZI Via S. Rocco, 41/B - BRANZI (BG) Sig. Francesco Maroni - Tel. 348.2313737

Festa di San Matteo

PROGRAMMA DELLE MANIFESTAZIONI

Mostra Zootecnica:

9.00 Arrivo dei capi di bestiame

10.00 Inizio lavori di valutazione da parte del Comitato tecnico

11.00 Ring

13.00 Classifiche e premiazione

Mostra Formai de Mut:

presso i locali della Latteria Sociale di Branzi

10.00-13.00 Valutazione delle forme da parte dei Tecnici ONAF

Attività didattiche:

- Casere aperte presso la Latteria Sociale di Branzi
- Mostra fotografica culturale di Baldovino Midali fotografo naturalista, presso la Galleria d'Arte Midali
- Mini Alpeggio allestito presso il parco giochi, località Cagnoli
- L'alveare (Associazione Produttori Apistici della Provincia di Bergamo)
- · Agripromo degustazione dei prodotti tipici bergamaschi

Tutte le categorie di produzione tipica potranno essere esposte nella tensostruttura presente nell'area della Fiera.

Convegno:

Dall'alpeggio alla tavola: un'antica passione da proiettare nel futuro

Relatore: Dott. Gian Mario Zana

13.00 Saluto delle Autorità

CURTI GABRIELE. Sindaco Comune di Branzi

VALERIO BETTONI, Presidente Provincia di Bergamo

LUIGI PISONI, Assessore all'Agricoltura della Provincia di Bergamo

PIERO BUSI, Presidente della Comunità Montana Valle Brembana

ALESSANDRO BALESTRA, Assessore all'Agricoltura

della Comunità Montana

GIAN MARIO ZANA, Presidente Agripromo Bergamo

Seguirà dibattito con interventi tecnici

Premiazioni:

15.30 Primi tre classificati Produttori del Formai de Mut Elezione della Regina della mostra e della migliore mammella

18.00 Chiusura area espositiva

La Fiera di Branzi: tradizione e cultura

Le prime notizie dirette relative alla Fiera di Branzi risalgono al Settecento, ma è probabile che nel mese di settembre, al momento dell'abbandono degli alpeggi, Branzi fosse punto d'incontro di malghesi e commercianti già in pieno Medioevo. In origine quella di Branzi era soltanto una fiera di formaggi, ma poiché l'occasione si prestava anche per trattare la compravendita di vitelle, nel 1877 il comune istituì ufficialmente anche la fiera del bestiame. Il documento ufficiale è datato 16 ottobre e con esso si delibera che «la fiera dei Bestiami sia in coincidenza a quella antica dei formaggi che ha luogo ogni anno dopo la 2^a quindicina di Settembre e quindi quella dei Bestiami comincia il 22 e terminerà il 24 Settembre d'ogni anno». L'importanza economica della fiera per la Val Fondra, da sempre legata alla produzione e al commercio dei formaggi, è del resto innegabile: a metà Ottocento nel corso della manifestazione si vendevano infatti circa 10.000 formaggi, parte dei quali proveniente anche dalla Valtellina, e la stessa quantità troviamo riportata nel 1883.

Nel 1910, tuttavia, si passa dagli oltre 2.500 q commerciati nel 1885 a 1.910

q di formaggi venduti: è l'inizio di un lento declino dell'alpeggio e dell'allevamento le cui cause principali sono da imputare al fatto che i formaggi della Valtellina cominciavano a trovare altri sbocchi commerciali ed alle difficoltà di trasporto dovute alla mancanza di strade carreggiabili nella Val Fondra. Queste difficoltà si ripercuotono ovviamente anche sulla Fiera di Branzi e ciò nonostante nel 1913, sul mercato si contano ancora 5.346 forme.

Ma quali erano i prodotti che venivano ricavati dalla lavorazione del latte? Oltre al formaggio "Branzi", il fiore all'occhiello della Val Fondra, dalla iniziale scrematura del latte veniva ottenuta la panna, utilizzata poi per la produzione del burro; dal siero si ricavavano infine altri prodotti tipici dell'alpeggio come la ricotta, la mascherpa e il fiurit.

I bergamì: protagonisti della transumanza e della fiera.

Ad organizzare i grandi spostamenti stagionali dagli alpeggi ai ricchi pascoli della bassa pianura erano i malghesi, meglio noti come bergami. Originari della Val Fondra, essi vi mante-



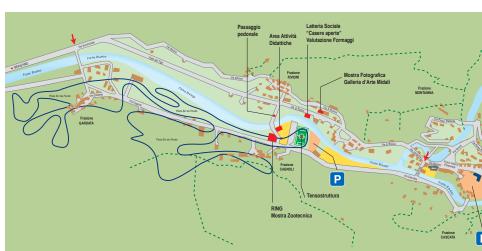
nevano la residenza nonché la proprietà di case e stalle e in autunno scendevano con le loro greggi e le loro mandrie in pianura per sfruttarvi il fieno sino alla primavera successiva. Accanto al bergamì, il padrone della mandria, vi erano poi i famèi, gli aiutanti, e infine i bocia, i pastorelli. Figura a parte era infine quella del casèr, il casaro, colui che conosceva meglio di chiunque altro i segreti della produzione del formaggio e che faceva della propria professione un'arte. Un'interessante descrizione degli spostamenti di questi personaggi - in questo caso dalla pianura agli alpeggi - ci è stata tramandata da Giuseppe Pettinari e Giuseppe Papetti nella loro opera Dalle montagne alla pianura:

[...] Apriva la colonna il capo famiglia, figura tarchiata, baffi spioventi, bastone e il
caratteristico grembiule blu carta da zucchero. I figli, fra le bestie, le tenevano a bada con i bastoni perché, essendo ancora fresche pativano una certa mattana; un grande aiuto l'avevano dai cani, i famosi pastori
bergamaschi che, ben addestrati, correvano
su e giù lungo la mandria, facendo ciondolare il lungo e disordinato pelo che copriva

completamente gli occhi. Chiudeva questa sorta di corteo la bareta, il carro, con le sue due grandi ruote, trainata da un robusto cavallo e che, coperta da un telo rustico e pesante, serviva al trasporto del necessario per fare il formaggio (caldaie, zangole, secchi, mastelli) e anche i vitellini appena nati o zoppi. Vi erano inoltre il paiolo e il sacco di farina di granturco per la polenta; vestiti, coperte, secchi, scagn per la mungitura e una gabbia con alcune galline per le uova. Al seguito vi erano anche due o tre pecore e qualche agnellino che, arrivati in montagna, venivano macellati fornendo carne secca ber l'inverno. Alle mucche inoltre, ovviamente tutte di razza Bruna Albina, venivano abbese al collo grandi campane di bronzo, le brunze, o di ferro, le cioche, [...] che servivano da richiamo e allineamento per tutta la mandria.

La fiera di San Matteo in Branzi ha dunque da sempre rappresentato un tassello fondamentale nella storia della Val Fondra. Ecco perciò l'importanza del disegno attuale che mira a riportarla in vita: un progetto di rilancio economico, volto nel contempo alla riscoperta delle nostre radici.

Tratto dal volume "Li Homini de Fundra, Branciis, Carona Valle Levi et Fopulo" di Felice Riceputi



Parco Alpeggi: Produttori del Formai de Mut

ARALE

Foppolo

ARALE Valleve

CADFILE

Foppolo

CAMISOLO

Valtorta

CANTEDOLDO

Averara

CARISOLE

FOPPE
Carona

FOPPELLE

Foppolo

GIRETTA PIANONE

Foppolo

LAGHI GEMELLI Branzi

....

MEZZENO Roncobello

MAGADA 4ª BAITA

Foppolo

SESSI CAMBREMBO
Valleve

CUT

SILTRI E MONTE NUOVO Mezzoldo

TORCOLA VAGA
Piazzatorre

TERZERA

Mezzoldo

TORRACCHIO TORRAGELLA

