



Mostra Zootecnica



Attività Didattiche



Enogastronomia



Cultura e Turismo



Settore Casario

FIERA DI SAN MATTEO

*Percorsi formativi ed informativi
del settore Casario*

*Cultura, Turismo ed Enogastronomia
Mostra Zootecnica*

25 - 26 - 27 SETTEMBRE 2009 - BRANZI (BG)
Frazione Cagnoli

PROGRAMMA

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

Fiera di San Matteo: tradizione e cultura dell'Alta Valle Brembana

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

La fiera di San 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, l'Associazione Fiera di San Matteo, il Consorzio del Formai de Mut, la Latteria Sociale 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 Orobic 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 del settore caseario, guidi i consumatori nella scoperta delle straordinarie qualità del Formaggio Branzi e del Formai de Mut e sia comunque una grande festa per tutti.

Parco Alpeggi dove si produce il Formai de Mut

ARALE - Foppolo

ARALE - Valleve

CÀ BIANCA - Carona

CADELLE - Foppolo

CAMISOLO - Valtorta

CANTEDOLDO - Averara

CARISOLE - Carona

FOPPE - Carona

FOPPELLE - Foppolo

GIRETTA PIANONE - Foppolo

LAGHI GEMELLI - Branzi

MEZZENO - Roncobello

MAGADA 4ª BAITA - Foppolo

SESSI CAMBREMBO - Valleve

SILTRI E MONTE NUOVO
Mezzoldo

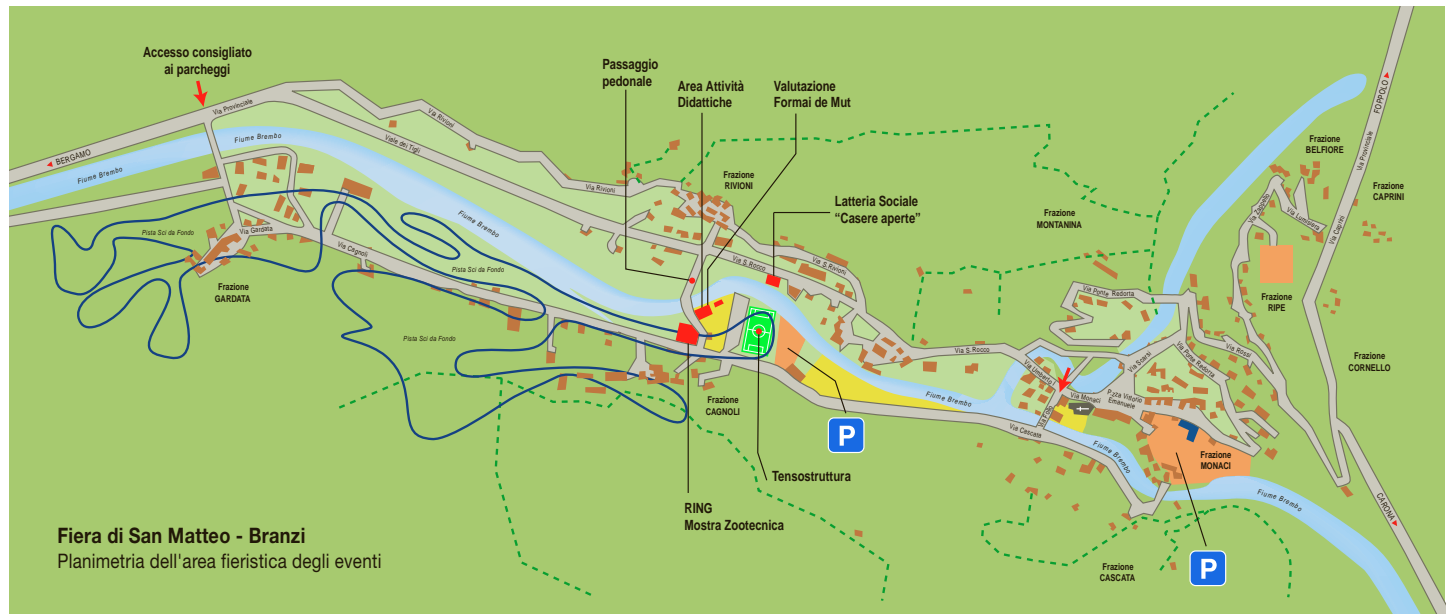
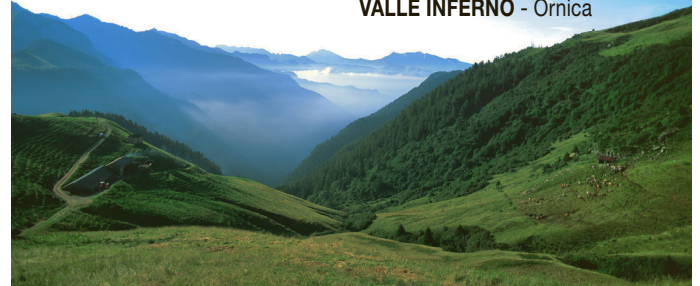
TORCOLA VAGA - Piazzatorre

TERZERA - Mezzoldo

TORRACCHIO TORRAGELLA

Moio di Calvi

VALLE INFERNO - Ornica



Percorsi formativi ed informativi del settore Caseario

Venerdì 25 Settembre 2009

- 10.00/15.00 Presso la tensostruttura della Fiera **Workshop** formativo per operatori del settore turistico ed agroalimentare.
- DALLE STELLE ALLE STALLE. Produttività, redditività, tecnica e vita in una stalla. Dove si può essere felici.**
- Perché un giovane dovrebbe poter scegliere di vivere e lavorare in montagna? Che cosa vi potrebbe trovare di più o di diverso? *"Potrebbe trovare un riscontro maggiore dal punto di vista spirituale, direi, morale"*. Così aveva risposto il grande Rigoni Stern a chi gli chiedeva una motivazione sulla difficile arte della vita in montagna. Sono parole grosse: uno che lavora a mille metri e vive dell'allevamento e della produzione della sua stalla, ha la vita più dura perché non ha ferie, deve lavorare anche il giorno di Natale, deve alzarsi la mattina molto presto, ma è ripagato in altra maniera. È ripagato dalla passione, dal fatto di vivere e lavorare con cose vive, la natura, gli animali che alleva e che lui trasforma in prodotto: è una creazione, non è un ricopiare cose stupide, un fare movimenti ripetitivi; è uno di quei lavori che danno soddisfazione all'uomo perché sono creativi.
- È una scelta: ci sono quelli che scelgono di farsi monaci, quelli che scelgono di diventare poeti; chi decide di vivere e lavorare in montagna fa una scelta intelligente, che costa fatica, ma che ricompensa chi la sa fare.
- La Fiera di S. Matteo propone un momento di riflessione a quanti, amando la montagna, hanno scelto di viverci e di lavorarci. Un titolo provocatorio per una realtà che presenta molte ombre, ma anche luci e aspetti non usuali di vita. In collaborazione con APA verranno valutati i rischi e le opportunità legati al lavoro nelle stalle e alle infinite sfaccettature della dura ma appagante professione di allevatore.

Sabato 26 Settembre 2009

- 9.30/12.30 **Laboratori del Gusto**
- Nel corso della mattina e del pomeriggio, il noto chef bergamasco Chicco Coria proporrà i
- Laboratori del gusto - Slow Food.**
- Lezioni di cucina non banali su come utilizzare al meglio ingredienti semplici e genuini, per un risultato da... grande cuisine!
- 2° concorso fotografico "La mia montagna"**
- Aperto a tutti i fotoamatori con ammissione di scatti solo in formato digitale

Sabato 26 Settembre 2009

- 14-15-16-17 **Degustazione guidata**
- Verranno organizzati 4 momenti di "Degustazione Guidata" da Maestri Assaggiatori O.N.A.F. di formaggi bergamaschi: Formai del Mut D.O.P. fresco e stagionato, Branzi fresco e stagionato - Stracchino di Vedeseta, Stracchitund, Formaggi di Capra Orobica e altri formaggi .
- 11.00 e 16.00 **Minialpeggio.** Due dimostrazioni di caseificazione del Formai de Mut D.O.P. nell'area espositiva Artigiani.

Domenica 27 Settembre 2009

- 9.30 **Incontro tecnico** con i Produttori e gli Alpeggiatori.
- 10.00 **Convegno: "Montagna: il coraggio e l'orgoglio di mantenerne l'identità" ovvero "Economia ed Imprenditoria a sostegno del comparto: le testimonianze di chi crede nella montagna"**.
- Diverse realtà produttive ed istituzionali, accomunate da esperienze e percorsi produttivi ed operativi sotto il minimo comun denominatore dell'identità montana, si raccontano in una tavola rotonda che esalta la montagna a 360 gradi. Racconteranno le loro esperienze:
- Francesco Bosco**, già direttore di Adamello Ski ed attuale direttore delle Funivie di Madonna di Campiglio, ideatore del progetto del Comprensorio sciistico di Ponte di Legno-Tonale;
- Giuseppe Berera**, presidente di Brembo Super Ski, il primo comprensorio montano-sciistico della Bergama-sca;
- Ferdinando Quarteroni**, capostipite dell'agriturismo in Valle Brembana con la creazione dell'agriturismo "Ferdy" di Lenna;
- Donne di Montagna**, la Cooperativa tutta al femminile che, da pochi mesi, ha avviato un progetto di ospitalità diffusa ad Ornica, antico borgo rurale; **Confcooperative Friuli Venezia Giulia**, antesignana del progetto di ospitalità diffusa in Italia;
- Francesco Maroni** della Latteria Sociale Casearia di Branzi, dinamico imprenditore "giovane" del settore agricolo e latte-caseario della Valle Brembana; **Slow Food**, l'Associazione che promuove e studia il cibo in tutti i suoi aspetti.
- 11.45/12.30 **Scatta l'ora delle premiazioni**
- Siete tutti invitati ad assistere al momento clou, le premiazioni dei vincitori dei 3 concorsi della Fiera!
- 11-12 **Degustazione guidata.** Verranno organizzati 6 momenti di degustazione guidata dai Maestri Assaggiatori O.N.A.F.
- 14-15-16-17
- 11.00 e 16.30 **Minialpeggio.** Due dimostrazioni di caseificazione del Formai de Mut nell'area espositiva Artigiani.

Cultura Turismo Enogastronomia

Sabato 26 Settembre 2009

- 9.30/18.00 **Video e Fotografie**
Proiezione di video ed esposizione fotografie, di Baldovino Midali, fotografo e cineoperatore naturalista in particolare di fauna.
- 9.00/18.00 **Casere aperte.**
Presso le cantine della Latteria Sociale Casearia di Branzi.
- 19.45/20.00 **Cena di gala del "Bergamino".**
Degustazione dei prodotti tipici "Cena del Bergamino" curata dalle "Donne di Montagna" di Ornica.
La cooperativa "Donne di montagna" nata con l'obiettivo di ridare sviluppo al paese, ha avviato una serie di iniziative agro alimentari-turistiche proponendo, dallo scorso mese di giugno, iniziative per la riscoperta delle tradizioni e dei mestieri di oggi e di ieri, dalla raccolta delle erbe spontanee ai fiori, dalla fienagione agli alpeggi, dall'artigianato alla caccia, offrendo alloggio nelle case ristrutturate, nelle baite o in alpeggio.
- 21.30 **Asta di beneficenza** con raccolta fondi a favore della Fondazione Onlus Aiuto alla Ricerca Malattie Rare.

Presentazione del nuovo video di **Baldovino Midali**.
Il noto "artista" dell'immagine brembano presenterà in anteprima la sua nuova "creazione".

Domenica 27 Settembre 2009

- 9.00/18.00 **Casere aperte.**
Presso le cantine della Latteria Sociale Casearia di Branzi.
- 9.30/18.00 **Video e fotografie**
Proiezione del video di Baldovino Midali, fotografo naturalista di Branzi.
- 11.00 - 12.30 **Cucina a vista.**
17.00 - 18.30 4 lezioni e degustazione interpretata dal noto chef Chicco Coria.

Mostra Zootecnica

Sabato 26 Settembre 2009

- 8.00 Arrivo dei capi di bestiame.
- 8.45 **INAUGURAZIONE**
Alla presenza di Autorità istituzionali, rappresentanti territoriali e di categoria, sponsor e patrocinatori.
- 9.00 **Inizio lavori**, valutazione dei capi di bestiame da parte del Comitato Tecnico APA.
- 10.00 **Gara di mungitura.**

Domenica 27 Settembre 2009

- 10.30/11.00 **Premiazioni**
Premiazione: Regina della Mostra, della migliore mammella e dei vincitori della gara di mungitura.
- 18.30 Chiusura della Fiera di San Matteo 2009.

Arrivederci all'edizione 2010!

Si ringraziano gli Enti, le Associazioni di categoria, gli Sponsor e quanti hanno contribuito alla realizzazione della FIERA DI SAN MATTEO 2009.

Segreteria Organizzativa:

Associazione Fiera di San Matteo - Branzi
Via Roma, 6 - 24010 BRANZI (Bergamo)
Tel. 349.6298451 - 0345.71074 - Fax 0345.70039
Sig. Francesco Maroni - Cell.348.2313737
www.fierasanmatteo.it - e-mail: info@fierasanmatteo.it

