

Gal Valle Brembana 2020

Il Gruppo di azione locale attivo su 55 Comuni in tre valli

Il Gal Valle Brembana 2020 è un Gruppo di Azione Locale attivo sui territori di 55 Comuni, per una superficie di 77.109 ettari, che coprono la superficie territoriale della Comunità Montana della Valle Brembana e della Valle Imagna oltre che parte del territo-

rio della Comunità Montana della Valle Seriana, corrispondente ai comuni in sponda destra orografica della bassa valle. Nel 2016 il Partenariato ottiene il finanziamento bandi del Programma di Sviluppo Rurale di Regione Lombardia. Il Gal si pone l'obiettivo di

sostenere lo sviluppo economico sociale e culturale dei territori di sua competenza attraverso azioni in accordo con il Piano di Sviluppo Locale valorizzando le risorse presenti e coinvolgendo enti pubblici e privati oltre che operatori presenti sul territorio.



Strachitunt, un formaggio di famiglia

«Apparecchio la tavola ancora per 12»

Vedeseta. La moglie del celebre casaro Guglielmo Locatelli, morto 5 anni fa, racconta come continua l'attività

Continua con questa puntata una serie di pubblicazioni dedicate ai personaggi e alle piccole realtà della Val Brembana, in collaborazione con il Gal Valle Brembana 2020, che ha curato la raccolta delle storie e delle fotografie di questa pagina.

BEATRICE PEDRETTI

Guglielmo Locatelli è colui che ha riportato lo Strachitunt sulle tavole di tutto il mondo. Uomo tenace, competente, visionario, ha ripreso gli insegnamenti degli antichi maestri casari e li ha messi in pratica, plasmando un mix unico di aromi che ha fatto dire allo chef Gianfranco Vissani che lo Strachitunt è il formaggio più buono d'Italia.

La sua eredità non è solo gastronomica: l'impronta che questo piccolo grande uomo ha lasciato (è morto cinque anni fa a 85 anni) dopo una vita spesa tra la casa di Reggetto e i pascoli alti di Artavaggio, sopra Vedeseta, è qualcosa di più.

Ne sa qualcosa la sua famiglia, la moglie Lidia e quattro figli maschi, che hanno raccolto il testimone e ancora oggi continuano a percorrere le stesse orme del padre, che fino agli ultimi giorni non rinunciò all'alpeggio e alla vita in baita. Il suo operato continua a vivere nella produzione casearia, portata ora avanti dalla Cooperativa Agricola Sant'Antonio di Vedeseta e dall'Azienda Agricola Locatelli.

Lidia, moglie, madre e caposaldo della famiglia Locatelli, sta cucinando mentre risponde alle nostre domande. È una donna forte e determinata, che sembra essere nata per stare lì, tra le sue adorate montagne. Una donna scolpita dai sacrifici e dalle sofferenze di una vita intera, ma con occhi ancora brillanti per tutta la gioia che i suoi sforzi e la sua famiglia le hanno donato. «I pilastri che ci hanno portato a realizzare tutto questo sono sicuramente l'innovazione e il fatto che Guglielmo ci abbia sempre visto lungo - inizia Lidia -. Ma la cosa davvero più importante è stata ed è tutt'ora l'unità della nostra famiglia». Agapito, uno dei figli di Guglielmo, spiega come da un'intuizione del padre e dello zio ora si sia sviluppata una azienda dove lavorano una decina di persone, tra fratelli, mogli e qualche dipendente.

«È importante continuare a fare agricoltura qui, nei nostri prati e tra le nostre montagne - dice Agapito -. Sono stati fatti

molti investimenti, abbiamo molte idee e progetti... Noi abbiamo sempre creduto nella vendita diretta. Lavoriamo personalmente il nostro latte, abbiamo uno spaccio di formaggi e salumi qui a casa, una parte dei prodotti va in stagionatura e un'altra ancora la vendiamo ai ristoranti». Un'azienda e una famiglia che è riuscita sempre a stare al passo con i tempi e, addirittura, è stata in grado di dimostrarsi all'avanguardia. «Non ci siamo mai fermati - continua Agapito - ci siamo evoluti, aggiornati e meccanizzati. Non bisogna aver paura dell'innovazione, chi si ferma è perduto. Per andare avanti bisogna rinnovarsi e reinventarsi».

Non è sempre stato facile. Guglielmo era un faro e la sua perdita ha lasciato un vuoto enorme: «È stata molto dura - confida Lidia -, ma conservo nel cuore bellissimi ricordi: avere un'attività come questa con i figli piccoli non è facile. Pensate

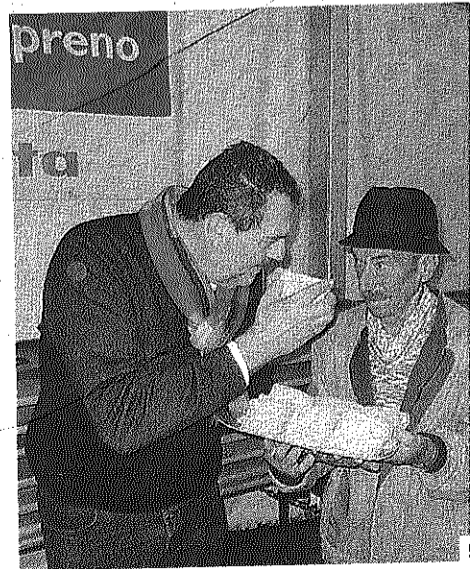
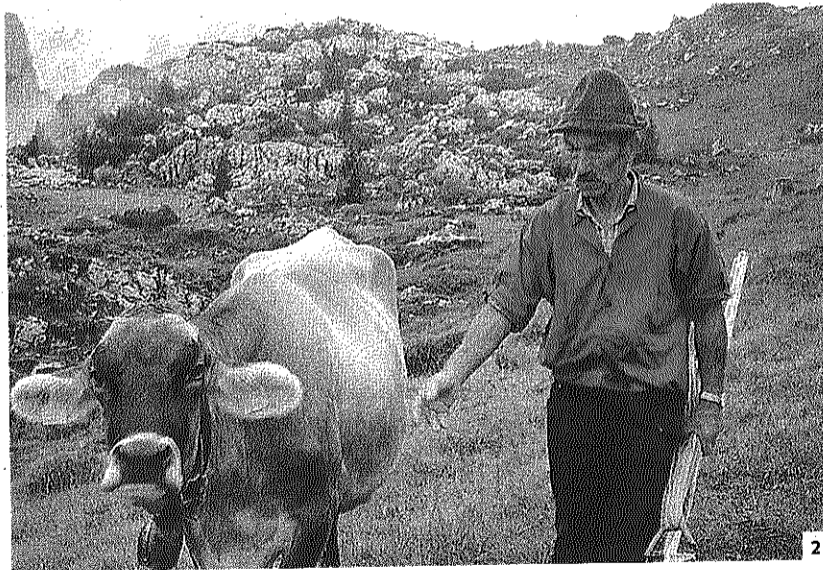
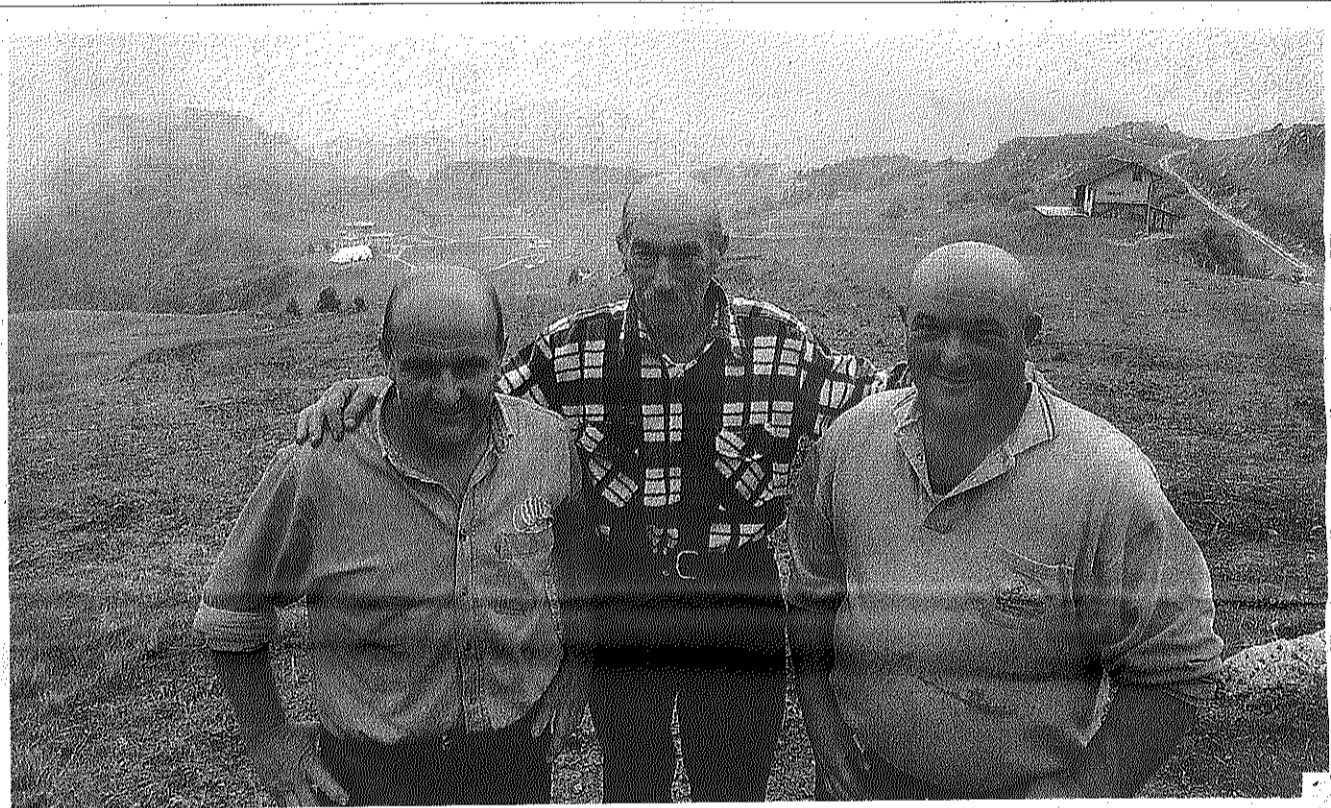
■ ■ Non è sempre stato facile, ma sono contenta, ora è rimasto tutto ai miei figli»

■ Il figlio Agapito: «Non bisogna avere paura dell'innovazione, chi si ferma è perduto»

a quando dovevamo portare i piccoli in alpeggio. Ma sono contenta, perché ora è rimasto tutto ai miei figli. Siamo rimasti insieme. È questo che mio marito desiderava immensamente, qualcosa che ci permettesse di vivere sempre vicini e di sostenerci».

Ed effettivamente, il sogno di Guglielmo si è avverato: i figli si sono sposati e hanno a propria volta una famiglia, ma sono ancora tutti uniti. «A pranzo apparecchio ancora per 12 - dice Lidia raggianti - mio marito ne sarebbe felice». Sicuramente i sacrifici sono stati tanti, ma ne è valsa la fatica. «Io qui sto bene! Certo, l'età si fa sentire, ho qualche acciaccio. Però io amo vivere in questi posti, è il mio piccolo paradiso. Guglielmo ci ha lasciato un grande insegnamento: seguire le proprie passioni, senza aver paura di nulla».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1. Guglielmo Locatelli tra i figli Agapito e Davide; 2. Locatelli, scomparso cinque anni fa a 85 anni, in alpeggio, che continuò a frequentare fino agli ultimi giorni; 3. La moglie Lidia ricorda che il sogno di Guglielmo era mantenere unita la famiglia, sogno che si è effettivamente avverato; 4. I piani di Artavaggio, sopra Avolasio; 5. Lo chef Gianfranco Vissani con Guglielmo: definì lo Strachitunt il formaggio più buono d'Italia