

Generazioni

La montagna che resiste

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.



«Alcuni mi vedono come un marziano Ma non uscirei mai fuori dalla mia valle»

Val Brembilla. Marco Offredi ha 22 anni e insieme al fratello Mattia conduce un allevamento sopra Gerosa

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

Chipercorre la strada che da Gerosa porta a Blello, poco prima del cimitero, in un paesaggio bucolico, fra prati e monti, incontra una costruzione classica e moderna nello stesso tempo: l'azienda agricola Marco Offredi.

Marco è un giovane di 22 anni che, da «casù» cioè piccolo guardiano di mucche in alpeggio nei mesi estivi, è diventato titolare di una attività ereditata dal nonno. La prima impressione che Marco suscita in chi lo incontra è l'entusiasmo contagioso con cui vive le sue giornate, faticose ma appaganti, che non cambierebbe con nessun altro impegno lavorativo.

Marco spiega che, quando racconta la sua storia, avverte subito una reazione di stupore nell'interlocutore: «A qualcuno sembra quasi un marziano», dice. Marco e il fratello Mattia, che hanno caratteri completamente diversi (il primo è più pratico, il secondo più riflessivo), lavorano bene insieme perché vanno molto d'accordo e nutrono lo stesso sogno: restare a vivere nella loro valle, rimanendo ancorati alle tradizioni locali e riproponendo le figure dell'allevatore e del casaro, ormai in via d'estinzione.

Quando il sole non è ancora sorto, i due si alzano e subito si dedicano alla mungitura delle vacche. Poi tornano a casa a fare colazione e quindi inizia la loro giornata lavorativa: o si va a spargere il letame o a fare la pulizia dei pascoli. D'estate c'è la raccolta del fieno e ci sono gli animali al pascolo da curare. Poi, dalle 17 alle 19, c'è l'ultima mungitura. Marco ripete che nulla gli pesa, tutto quello che fa gli piace. Ammette che la fatica maggiore è la cura del fieno d'estate, con l'occhio sempre rivolto ai capricci del tempo.

Fin da piccolo, come già detto, Marco andava da giugno a settembre in alpeggio: quello che per molti suoi coetanei sarebbe parso un castigo, per lui era una vera scelta, fonte di grande gioia. Dalle estati passate in alpeggio dai «Loca», cioè da

Mattia, che hanno così ripercorso il cammino avviato dal nonno con la costruzione di una stalla nel 1985.

Dopo aver frequentato le superiori a San Giovanni Bianco ha aperto subito la partita Iva e nel 2017, appena maggiorenne, comperò le sue prime cinque vacche da latte e tre manze. Da qui tutto ha avuto inizio. Oggi gli animali sono 25 e, alla fine di febbraio, hanno fatto il loro ingresso nella nuova, moderna stalla.

La prossima aspirazione è l'apertura del caseificio con la certificazione delle fasi di trasformazione da latte a formaggio Strachitunt. Subito dopo sarà operativo lo spaccio aziendale. Una volta attivato il caseificio, parte del latte sarà venduta direttamente in azienda, il restante alla cooperativa Sant'Antonio nella frazione Reggetto di Vedeseta.

I luoghi di pascolo sono appezzamenti di famiglia e terreni

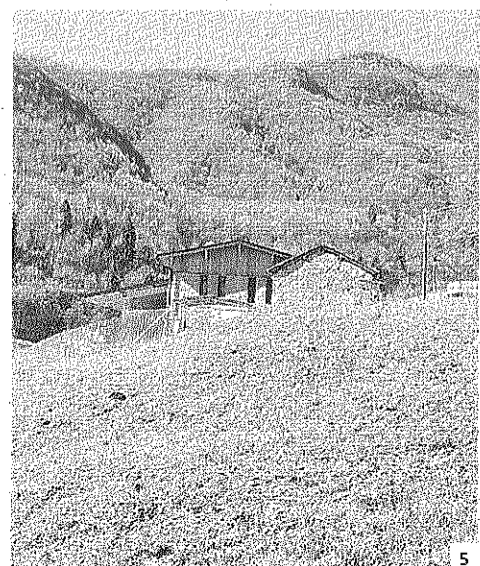
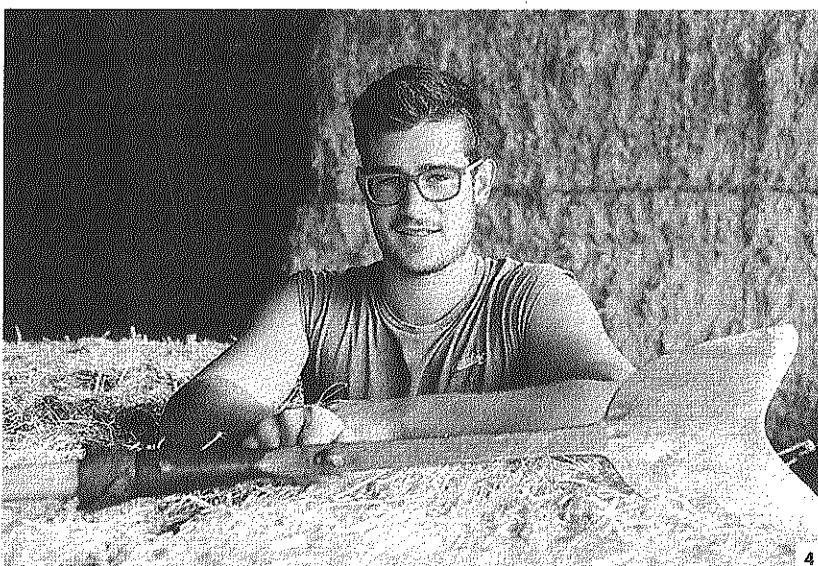
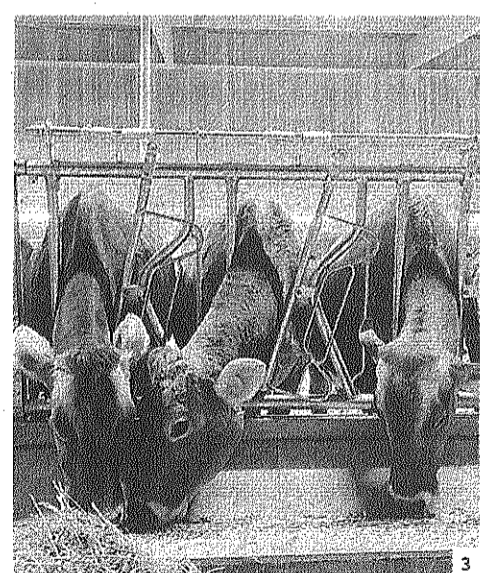
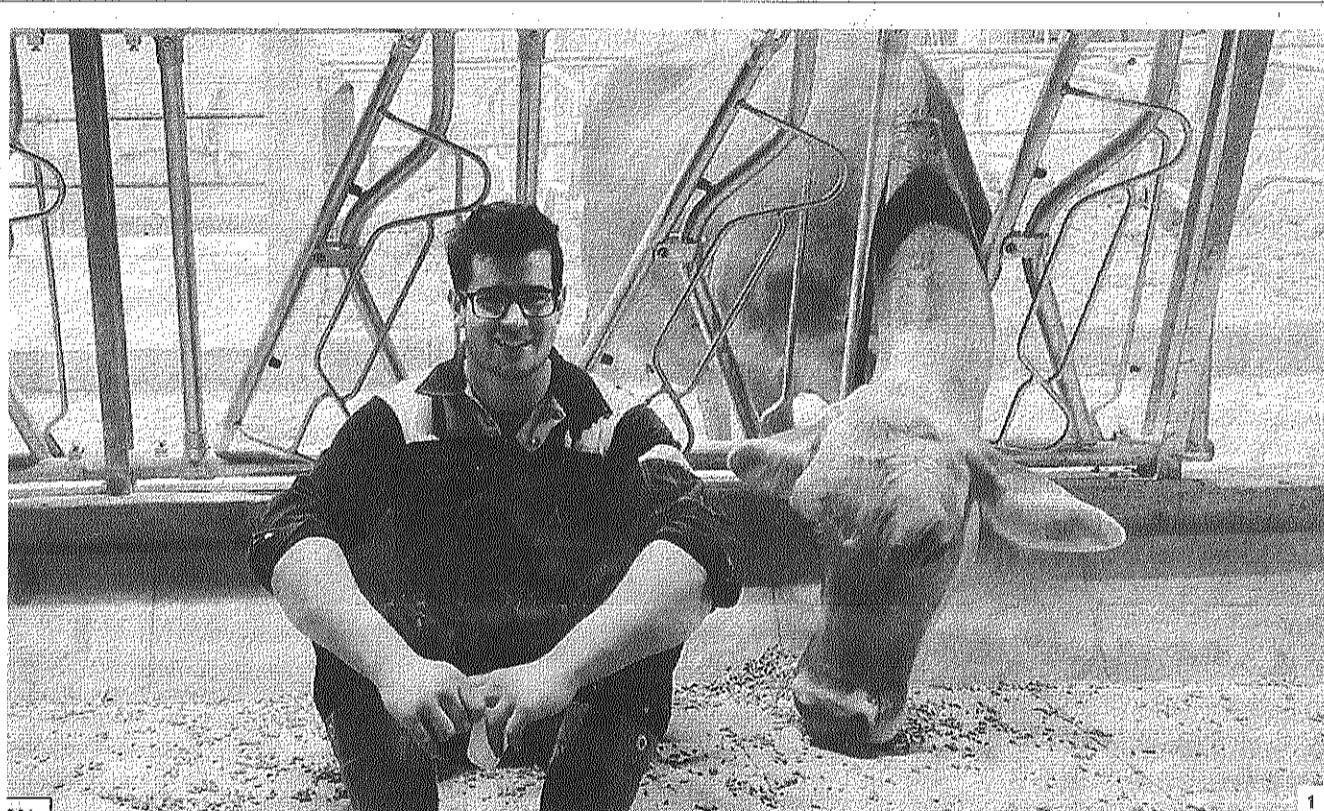
■ Ha ripreso a condurre la stalla che aveva realizzato il nonno negli anni Ottanta

■ Oggi punta all'apertura di un caseificio per produrre lo Strachitunt

presi in affitto da altri proprietari: anche in questa attività di pulizia dei terreni Marco trova grande soddisfazione e la considera una possibile spinta al rilancio del turismo, facilitata appunto da terreni agibili.

«C'è molto da fare da queste parti - spiega Marco - bisognerebbe coinvolgere la pro loco o la ristorazione locale, tenuto conto che, a seguito del Covid, molti villeggianti sono tornati, nell'estate appena trascorsa, nelle loro seconde case».

Dall'incontro con Marco, seguendo il corso delle sue aspirazioni, dei suoi sogni, i ritmi delle sue giornate, si torna alla vita di ogni giorno con una carica in più di fiducia nella forza dei giovani, quando a guidarli sono il rispetto della natura e l'attaccamento a tradizioni passate ma sempre preziose per il futuro.



1. Marco Offredi, 22 anni, di Gerosa, nella sua azienda. Il giovane ha ampliato la stalla e i lavori si sono conclusi a febbraio; 2. I pascoli tra Gerosa e Blello; 3. Partito con cinque vacche e tre manze dopo il diploma, oggi Marco possiede 25 animali; 4. Uno dei lavori più pesanti