



*Dietro ogni formaggio c'è un pascolo
d'un diverso verde sotto un diverso cielo*

Italo Calvino

CON L'ECOMUSEO VALLE ELVO E SERRA

Il progetto Ecomuseo Valle Elvo e Serra propone un percorso di sviluppo locale basato sulla partecipazione diretta della popolazione alla tutela attiva del proprio patrimonio materiale e immateriale.

Nel Biellese occidentale, sul territorio definito geograficamente dal corso del torrente Elvo e dalla morena della Serra, le attività dell'ecomuseo intrecciano la memoria degli abitanti a quella dei luoghi di cui sono artefici e testimoni.

Alternando ricerca e azione, i protagonisti dell'ecomuseo recuperano il senso della ri-conoscenza: una competenza nel leggere il paesaggio dove si trovano a vivere e un esercizio attraverso il quale riacquistano la facoltà di continuarlo con coerenza nel proprio tempo.

Generando nuovi rapporti di fiducia tra le persone, nuove relazioni funzionali tra le loro attività e le risorse reali del territorio, nuove forme responsabili di produzione e consumo, l'esperienza dell'abitare è al centro delle diverse iniziative di conservazione, interpretazione e gestione del patrimonio, nel quale la comunità individua le tracce del suo passato e le linee del suo futuro.

SULLE STRADE DEI FORMAGGI

Il paesaggio agricolo non è un quadro, ma il risultato del lavoro di generazioni di abitanti.

Lo possiamo ammirare da lontano, ma siamo in grado di capirlo solo superando la cornice oltre la quale siamo abituati a vederlo.

Non è facile abbandonare le rassicuranti immagini virtuali che sempre più pervadono e deformano la nostra percezione della realtà, ma entrare nel paesaggio è l'unica strada per recuperare la consapevolezza di avere un corpo e cinque sensi, un luogo e un territorio.

Le strade dei formaggi sono percorsi di ri-abilitazione e ri-conoscenza, lungo i quali torniamo in possesso di funzioni dimenticate e competenze troppo a lungo delegate ai tecnici, agli esperti, agli specialisti.

Gli abitanti-produttori di formaggi a latte crudo sono gli eredi e i protagonisti di un mondo in equilibrio fra natura e cultura.

Li abbiamo ascoltati e fatti incontrare, perché lo scambio delle loro esperienze rafforzi la loro azione e li aiuti a continuare un mestiere che è una scelta di vita.

Il loro manifesto presenta le qualità, i principi e i frutti del loro lavoro.

Vi invitiamo sulle strade dei formaggi della Valle Elvo e della Serra a scoprire i loro prodotti e a verificare l'autenticità del loro impegno.

Valle Elvo e Serra si raggiungono in 20/40 minuti di auto da Ivrea e dai caselli di Santhià o Carisio dell'autostrada A4 Torino-Milano.

Associazione per l'Ecomuseo Valle Elvo e Serra - Onlus

Piazza Vittorio Veneto, 8 - 13898 Occhieppo Superiore (BI)

Tel./Fax 015 591043 - info@ecomuseo.it - www.ecomuseo.it

Giuseppe Pidello (coordinatore) - Cell. 349 3269048 - giuseppe.pidello@libero.it



L A T T E V I V O

Manifesto dei produttori di formaggi a latte crudo in Valle Elvo e Serra

Il latte crudo

è un composto vivo, la cui qualità deriva da quella dell'erba e dal benessere degli animali che, pascolando, scelgono liberamente la propria dieta.

E' il latte così come esce dalla mammella,
che non subisce trattamenti e

mantiene tutta la sua ricchezza

Lavorare il latte crudo è

capire e governare, senza stravolgerlo, l'equilibrio di un processo biologico nell'ambiente di cui si è parte, controllando la sanità sia degli animali che del loro latte. E' realizzare un prodotto con una personalità che lo lega a un territorio e ad

una filosofia di vita

I nostri formaggi a latte crudo

interpretano la tradizione e sono prodotti in montagna o in alpeggio, interamente nelle nostre aziende e con il solo latte dei nostri animali.

I loro sapori autentici, unici e irripetibili,
raccontano la nostra terra ed

esprimono il nostro saper fare

Cascina Albertana

Mauro Albertini

Formaggi di capra lattici e presamici
13896 Netro (BI) - Tel. 015 65330 - www.albertana.it

Cascina Morione

Angelo Baghi

Maccagno - Toma grassa
13898 Occhieppo Superiore (BI) - Tel. 015 2562667

Cascina Calcinera

Enzo e Francesco Baghi

Toma parzialmente scremata o grassa
13817 Sordevolo (BI) - Tel. 015 2562679

Cascina Moiette

Piero Mancini

Formaggi, Gelati e Yogurt di capra
13884 Sala Biellese (BI) - Tel. 015 2551338

Cascina Piandremo

Serafino Peretto

Burro - Toma parzialmente scremata - Ricotta
13814 Pollone (BI) - Tel. 015 610151 - Cell. 338 2131375

Cascina Montefino

Silvia Perin Riz

Burro - Toma parzialmente scremata o grassa - Yogurt
13895 Graglia (BI) - Tel. 015 63629 - Cell. 329 3730000

Cascina Croce

Lorenzo Ramella

Burro - Toma parzialmente scremata
13817 Sordevolo (BI) - Tel. 015 2562420 - Cell. 368 7546608

Cascina Castagnolio

Arcangelo Rosso Baietto

Toma parzialmente scremata
13896 Netro (BI) - Tel. 015 65295