



MISSIONE

L'Associazione "Cerealicoltori Brembani" nasce nell'agosto 2015, fondata da un gruppo di giovani dell'Alta Valle Brembana sostenuti da residenti e da immigrati ritornati a vivere in Valle dopo una vita lavorativa spesa altrove. L'Associazione in particolare si prefigge di reintrodurre in Valle Brembana le antiche coltivazioni di varietà tradizionali di mais e cereali, promuoverne la coltura e la cultura, interfacciandosi anche con luoghi e popolazioni che da tempo coltivano e si cibano di mais e cereali minori; recuperare alla coltivazione luoghi incolti ed abbandonati del territorio, favorendone la frequentazione degli abitanti e dei turisti, attraverso l'offerta di prodotti alimentari di qualità certificata e a chilometro zero; creare sul territorio una rete virtuosa di produzione e consumo che coinvolga produttori, trasformatori e consumatori; creare coesione sociale tra la popolazione residente per superare l'individualismo e l'indifferenza, anche favorendo l'incontro intergenerazionale nei e tra i paesi della Valle Brembana con uno sguardo attento e proiettato al di fuori della Valle stessa, nella comunità bergamasca e oltre, dove i giovani coltivatori cercano e trovano negli



anziani il supporto della conoscenza e dell'esperienza; produrre ricerca scientifica con il supporto degli Enti preposti - nel nostro caso il CREA-CI Centro di ricerca cerealicoltura e colture industriali di Bergamo - e innovazione tecnologica a supporto delle attività agroambientali, per migliorare le professioni e i servizi ecosistemici delle montagne, dove la fatica umana è molto elevata nelle zone ripide e per migliorare le qualità dei prodotti agricoli e dei suoi derivati; promuovere la cultura della cura, il rispetto della terra e la biodiversità; promuovere l'educazione agro-alimentare. Per realizzare gli scopi istituzionali, l'Associazione:

1. promuove la coltivazione di cereali con particolare riferimento al mais e altri prodotti della terra e tutte le attività legate alla trasformazione e valorizzazione dei prodotti stessi;
2. provvede alla custodia del seme e alla sua distribuzione ai soci coltivatori;
3. promuove la formazione teorica e in campo dei soci coltivatori e di quanti vogliono avvicinarsi alla coltivazione;
4. sviluppa forme di coordinamento tra i coltivatori e tra realtà similari che condividono gli obiettivi perseguiti dall'Associazione, come convegni, conferenze, mostre ed altre attività divulgative;
5. propone attività didattiche e formative a

LA BIODIVERSITA' DEL MAIS TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE SULLA TAVOLA

favore degli associati e di tutti quanti vogliano avvicinarsi al mondo della cerealicoltura, della gastronomia e della sostenibilità in ambito turistico, comprese le scuole di ogni ordine e grado;

6. partecipa a manifestazioni promozionali a livello locale, regionale, nazionale ed internazionale per promuovere i prodotti della Val Brembana e le tipicità gastronomiche e artigianali, anche mediante l'organizzazione di apposite iniziative di promozione e commercializzazione degli stessi.

VALORIZZAZIONE DEL MAIS DI MONTAGNA

Il progetto di "Valorizzazione e lavorazione del Mais di Montagna" portato avanti dal Comune di Cusio è stato realizzato grazie al finanziamento disposto da Regione Lombardia (decreto 7767 dell'agosto 2016) nell'ambito della valorizzazione sul territorio lombardo di temi agricoli e filiere agroalimentari. "Da un lato - conferma il sindaco Andrea Paleni - vogliamo valorizzare l'antico mulino di Cusio che risale al XVII secolo e che ancora macina come un tempo. Dall'altro puntiamo a offrire strutture adeguate ed efficacemente promosse per dare alla filiera economica, sociale e turistica delle opportunità concrete di lavoro in Valle".

L'antico seme di questa varietà tradizionale di mais 'Nostrano Orobico della Val Brembana' è stato individuato a Lenna nel 2013, in località Sotto la Corna, nella cascina di Carlo Begnis. Da più generazioni veniva coltivato e preservato. Un'eccellenza destinata a crescere, grazie all'adesione di decine di piccoli coltivatori, riuniti nell'Associazione

Cerealicoltori Brembani, ma anche di tanti nuovi appassionati coinvolti in un progetto partecipativo di sperimentazione e coltivazione, in collaborazione con il CREA-CI di Bergamo, per un'attività brembana definita "una coltura eroica", per via delle pendenze e delle altitudini, ma di alta qualità.

I punti cardine del progetto sono la valorizzazione dell'antico mulino, in collaborazione con i Cerealicoltori, la realizzazione di un essiccatoio e di un adeguato spazio da adibire a trasformazione e confezionamento della farina di mais, dando vita ad una commercializzazione "a chilometro zero" che i consumatori e la gente mostra di apprezzare in maniera crescente.

Alla base c'è un'idea di condivisione e sinergie per dare alla Valle Brembana e alla montagna un futuro sostenibile e soprattutto possibile per le generazioni prossime.



I PRODOTTI A BASE DEI MAIS ANTICHI

La granella viene rigorosamente macinata a pietra nell'antico mulino di Cusio (BG) in Alta Valle Brembana. La farina che si ottiene è il prodotto principale che viene utilizzato prevalentemente per la polenta. Per favorire la cultura e la conoscenza delle varietà di mais da cui derivano il rispetto e la valorizzazione della biodiversità, è stato promosso un laboratorio di analisi sensoriale di diverse farine di montagna, in collaborazione con il CREA-CI Centro di Ricerca Cerealicoltura di Bergamo, presso il Ristorante 'Al vecchio larice' di Roncobello (BG) con la partecipazione di esperti assaggiatori e coltivatori di mais cui è seguita una cena con piatti a base di accostamenti di cibi tradizionali e mais.

Attraverso il coinvolgimento da parte dell'Associazione, di ristoratori locali, panificatori, pasticceri, pizzaioli ... si stanno sperimentando e promuovendo nuovi prodotti alimentari a base di mais (esempio pane, pizza, biscotti) che soddisfano anche le esigenze di persone con disturbi alimentari, come ad esempio i celiaci. E' in fase di progettazione anche la galletta. Ad essi si aggiungono le bevande al mais, come la birra.

Alcune donne dell'Associazione sono anche impegnate ad insegnare, soprattutto ai bambini, la realizzazione di oggetti/giocattoli con tutoli, foglie di mais e parti di stocco, come avveniva un tempo, recuperando così frammenti di storia e tradizioni, abilitando la manualità, il rispetto e il valore dei giocattoli creati da sé, incoraggiando, attraverso i lavori di gruppo, nuove relazioni sociali e conoscenze comuni.



Associazione "Cerealicoltori Brembani" Roncobello (Bergamo)
Via Stella Alpina, 34 24010 Roncobello (Bergamo) Italy
Tel: 339 5320166 - Email: cerealicoltoribrembani@outlook.it

 [associazionecerealicoltoribrembani](https://www.facebook.com/associazionecerealicoltoribrembani)