

■ GAL VALTELLINA VALLE DEI SAPORI / Una rete ciclabile tra le province di Bergamo e Sondrio, per valorizzare enogastronomia e turismo attraverso la mobilità sostenibile

Orobikeando: il turismo rurale cresce su due ruote

L'area, attraversata dalla ciclovìa, è dotata di un patrimonio inestimabile, che va dal paesaggio e all'ambiente, fino alle eccellenze agroalimentari

Il progetto Orobikeando nasce con l'obiettivo di creare un vero e proprio progetto di sviluppo rurale, attraverso la valorizzazione dell'enogastronomia e del turismo rurale per mezzo della realizzazione di una rete ciclabile tra le province di Bergamo e Sondrio implementando la mobilità sostenibile. La rete, verrà realizzata secondo gli standard europei (European Cyclists' Federation). Sviluppata dal GAL Valtellina Valle dei Sapori (capofila del progetto), dal GAL dei Colli di Bergamo e del Canto Alto, GAL Valle Brembana 2020 e GAL Valle Seriana e dei Laghi Bergamaschi, la rete ciclabile copre l'area rurale che, dall'aeroporto di Orio al Serio si dirige alla città di Bergamo, sale verso le Alpi Orobie bergamasche, proseguendo poi sul versante valtellinese e risalendo infine il corso del fiume Adda fino alla città di Tirano, località di confine con la Svizzera e stazione di partenza della linea ferroviaria transfrontaliera Bernina Express. Il treno, patrimonio UNESCO,



Fioritura di rododendri presso il Lago di Pescegallo nelle Alpi Orobie. Credits Roberto Ganassa

collega l'Italia con la regione elvetica dell'Engadina, attraversando paesaggi alpini di incomparabile bellezza. La ciclovìa che unisce le montagne Realizzato con l'obiettivo di essere percorsi da tutti, il progetto prevede la realizzazione di un asse principale su cui realizzare i servizi principali e da cui si diramano numerosi tracciati di difficoltà varia. Dalle ciclopedonali classiche, con sede propria, agli itinerari con

strade moderate e a basso traffico. Senza dimenticare la viabilità agro-silvo-pastorale e le strade campestri. Infine, vengono interessati anche i sentieri in quota. Sul percorso lo studio di fattibilità ipotizza diverse tipologie di servizi. Si pensi alle aree di sosta breve e a quelle dedicate alla sosta escursionistica, o alle aree di sosta prolungate dove ristoranti. A questi potranno affiancarsi i punti ristoro mobili, servizi di prossimità, come bar, rifugi, aziende agricole, negozi, punti noleggio e guide turistiche. Infine i bicigrill, ovvero ristoranti con BBQ e in alcuni casi anche la presenza di una foresteria. Un patrimonio inestimabile L'area, attraversata dalla ciclovìa, è dotata di un patrimonio inestimabile che va dal paesaggio all'ambiente, fino alle eccellenze agroalimentari (i formaggi delle vallate orobiche, la bresaola, le mele, il miele e il vino) e dalla cultura e dalle tradizioni locali. Insomma, Orobikeando nasce con l'obiettivo di definire una strategia coordinata di sviluppo rurale, fondata sulla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari. Tra queste spiccano il grano saraceno, che racchiude tutte le caratteristiche nutritive di un cereale e di un legume, pur non essendo né l'uno né l'altro. Senza la sua farina scura finirebbero ammainate le bandiere della gastronomia locale: la polenta taragna, gli

sciatt e naturalmente i pizzoccheri. Le mele della Valtellina profumate, succose, croccanti, che racchiudono tutto il sapore della montagna. Il Casera è, insieme al Bitto, uno dei due formaggi DOP della Valtellina. Secondo la tradizione, il latte vaccino veniva trasformato nel formaggio Bitto sugli alpeggi d'estate, mentre il Casera era prodotto al ritorno delle mandrie in fondovalle. Senza tralasciare l'immenso patrimonio lattiero caseario della Provincia di Bergamo, il Taleggio, il Fumai de Mut, il Branzi, l'Agri e lo Stracchitunt e i formaggi caprini. Il prosciutto Botto è un salume stagionato nel fieno, prodotto nell'omonima località in alta Val Seriana. Durante la lunga stagionatura si attivano processi biochimici che rendono le carni squisite e profumate. Lo stesso tipo di trasformazione che accadeva ad altri prodotti, come formaggi o lardo, sottoposti ad analoghe tecniche di stagionatura "oculta" nelle vinacce, nella cenere o in buche di marmo. La valorizzazione degli attori locali Orobikeando è fondato su un modello progettuale finalizzato alla creazione e alla gestione degli attori locali coinvolti, che collaborano insieme e condividono progettualità per valorizzare un'offerta territoriale fortemente caratterizzata. A livello locale, inoltre ciascun GAL coinvolgerà i principa-

li attori in un processo partecipativo di valorizzazione territoriale. "Si tratta di un progetto di ampio respiro territoriale, il cui obiettivo prioritario è quello di creare opportunità di sviluppo e crescita per le aree rurali interessate dall'intervento, valorizzando le produzioni agroalimentari del territorio, le ricchezze enogastronomiche, paesaggistiche, culturali", fanno sapere i responsabili del progetto. In questo senso, il progetto si avvale della collaborazione della Rete Rurale nazionale che attraverso il coinvolgimento del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), ha scelto la ciclovìa come progetto pilota, per lo studio dei servizi ecosistemici generati. L'obiettivo è anche quello di approfondire buone pratiche trasferibili nell'ambito delle strategie di sviluppo locale, senza dimenticare l'innovazione, attraverso la realizzazione di progetti pilota e di cooperazione di qualità. Infine, con uno sguardo in avanti: stimolare il dibattito su nuovi temi per lo sviluppo rurale locale da proporre in futuro. Infatti, la ricaduta possibile per i territori interessati genererebbe un PIL annuo di circa 20.000€ per ogni chilometro di territorio interessato. Allo stesso tempo, Orobikeando sarà sostenuto da Bergamo Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, con l'obiettivo di valorizzare le ricchezze enogastronomiche, ma anche quelle paesaggistiche e culturali delle province di Bergamo e di Sondrio. L'obiettivo è quello di migliorare la fruibilità e l'attrattività del territorio rurale. Il progetto Orobikeando si inserisce in pieno, nella filosofia di P-ART il progetto di GAL Valle Brembana, GAL Quattro Parchi Lecco Brianza e GAL Valtellina Valle Dei Sapori che punta alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico locale, della tradizione e

delle attività rurali del territorio. In particolare, il focus è sulle costruzioni in pietra a secco, patrimonio denso di profondi significati materiali e immateriali. La tradizione dei muri a secco è strettamente legata e interconnessa alle pratiche tradizionali utilizzate dall'uomo nella gestione del territorio in campo agricolo e della pastorizia. La promozione dei servizi ecosistemici In particolare, il progetto è stato pensato per promuovere i servizi ecosistemici del territorio: dall'acqua al cibo, passando per la regolazione climatica, legati ad una valorizzazione del turismo rurale. "La valorizzazione dei Servizi Ecosistemici è un tema centrale che deve riuscire ad affermare che le risorse rurali e della montagna non sono regalate a beneficio gratuito della collettività, ma la collettività che ne beneficia deve riconoscere il valore del servizio di una gestione attiva", spiegano i responsabili del progetto. Allo stesso tempo, i ricercatori del CREA, stanno definendo e sperimentando un approccio metodologico implementabile progettato per valorizzare i Servizi Ecosistemici e Agroecosistemici. Allo stesso modo il Gal Valtellina è partner del progetto "ClimActive 2050" che ha lo scopo di intervenire in ambito ambientale per supportare i territori a porsi in modo resiliente verso i cambiamenti climatici facendo leva sulla valorizzazione dei servizi ecosistemici. Per lo sviluppo del progetto, ogni territorio ha identificato in via preliminare le caratteristiche di fragilità e di resilienza connesse agli effetti del cambiamento climatico, e le ha condivise con i principali portatori di interesse sul territorio. Il progetto è stato sviluppato dal Gal dei Colli di Bergamo e del Canto Alto, con la partnership del Gal Oglio Po, Gal Val Brembana 2020 e Gal Valtellina.



Orobikeando sui colli bergamaschi. Credits Gal dei colli di Bergamo e del Canto Alto



Una pedalata nella natura. Credits Federico Pollini

GAL Valle Seriana e dei Laghi Bergamaschi S.c.a.r.l.

Sede legale: Via Del Cantiere n. 2 - 24065 Lovere (BG) | Sede operativa: Via Dante n. 1 24023 Clusone (BG)

Codice Fiscale e P. IVA n. 04173870165 | Tel. 342/7090646

PEC: galvalleserianaelaghi@legalmail.it | www.galvalleserianaedeilaghi.com