



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**  
**FACOLTÀ DI SCIENZE AGRARIE E ALIMENTARI**

Corso di Laurea in

Valorizzazione e Tutela dell'Ambiente e del Territorio Montano

**IL PROGETTO "PRINCIPI DELLE OROBIE", UNA PROPOSTA  
DI VALORIZZAZIONE TURISTICA DELL'AREA DELLE  
OROBIE OCCIDENTALI, IN OTTICA EXPO 2015**

Relatore: prof. Michele Corti

Elaborato finale di:

Corrado Brissoni

Matricola:783334

Anno accademico 2012/2013



# INDICE

<b>1. INTRODUZIONE</b>	<b>pag. 5</b>
<b>2. LE ALPI OROBIE</b>	<b>pag. 8</b>
2.1 INQUADRAMENTO TERRITORIALE	pag. 8
2.2 IL CLIMA	pag. 10
2.3 AMBIENTE E VEGETAZIONE	pag. 11
2.4 INQUADRAMENTO STORICO E CULTURALE	pag. 12
<b>3. ANALISI TURISTICA</b>	<b>pag. 17</b>
3.1 INQUADRAMENTO GENERALE	pag. 17
3.2 IL TURISMO MONTANO	pag. 20
3.3 IL TURISMO ENOGASTRONOMICO	pag. 24
3.4 UNA FORMA DI TURISMO ALTERNATIVO: L'ECO TURISMO	pag. 27
3.5 IL TURISMO IN VALLE BREMBANA	pag. 30
<b>4. IL PROGETTO</b>	<b>pag. 34</b>
4.1 L'ASSOCIAZIONE	pag. 34
4.2 EXPO 2015	pag. 35
4.3 I "PRINCIPI DELLE OROBIE"	pag. 37
4.4 LE FINALITA' DEL PROGETTO	pag. 46

<b>4.5 I PUNTI DI FORZA</b>	<b>pag. 50</b>
<b>4.6 ELEMENTI PROGETTUALI</b>	<b>pag. 53</b>
<b>5. CONCLUSIONI</b>	<b>pag. 80</b>
<b>6. BIBLIOGRAFIA</b>	<b>pag.81</b>
<b>7. RINGRAZIAMENTI</b>	<b>pag. 83</b>

## 1. INTRODUZIONE

Il presente lavoro ha preso spunto durante l'attività di tirocinio svolta presso l'azienda Casarrigoni s.r.l., la società in questione si occupa da oltre trent'anni della stagionatura e della commercializzazioni di formaggi. Inoltre l'azienda è da anni impegnata attivamente sul territorio per la salvaguardia delle produzioni locali. In particolare negli ultimi anni Casarrigoni è entrata a far parte dell'Unione dei Formaggi Principi delle Orobie, organizzazione che si pone l'obiettivo di valorizzare il territorio partendo dalle ricchezze casearie di cui sono ricche le Orobie. Con la prospettiva dell'Esposizione Mondiale del 2015 che si terrà a Milano, l'Unione si è posta l'obiettivo di formulare una proposta di carattere turistico, rivolta agli oltre 20 milioni di visitatori previsti per Expo 2015.

L'evoluzione in atto nella domanda turistica depone a favore di forme di offerta alternative ai modelli standardizzati e di massa maggiormente consolidati, che consentano al turista nuove opportunità di vacanza, un approccio più "lento" al territorio, un contatto con luoghi ancora "periferici" rispetto alle aree a maggiore densità turistica e a caratterizzazione verde (fonte: Busi e Pezzagno 2003).

Queste considerazioni sono alla base di quest'opera, che ha come oggetto l'analisi preliminare del progetto "Vie dei Principi delle Orobie", si tratta di un proposta di visita extra sito nelle aree di produzione di alcuni prodotti caseari d'eccellenza, prodotti nell'area delle Orobie occidentali, partendo da elementi di carattere gastronomico, l'offerta si amplia puntando ad arricchire l'esperienza turistica con elementi di carattere naturale, sportivo e culturale. Il centro strategico del progetto si trova in Valle Brembana in provincia di Bergamo, la proposta però punta a coinvolgere territori limitrofi delle Province di Lecco e Sondrio che sono storicamente legate da rapporti di carattere commerciale e sociale.

La prima parte di questo lavoro si concentra sull'analisi del settore turistico con particolare attenzione per il comparto montano e per i cambiamenti che hanno interessato questo settore. Successivamente l'attenzione è stata posta sulle nuove forme di turismo emergente come il turismo enogastronomico e l'eco turismo che negli ultimi anni hanno conquistato segmenti di domanda sempre maggiori. Infatti gli studiosi riconoscono, in questa fase di sviluppo turistico, un recupero valoriale: l'attuale domanda turistica è

maggiormente sensibile a elementi di personalizzazione dell'offerta, di qualificazione dei servizi, di integrità ambientale e di conoscenza della storia, cultura e tradizioni del luogo di vacanza (fonte: Busi e Pezzagno 2003). In seguito è stata analizzata l'area di competenza del progetto con analizzando le dinamiche turistiche in Valle Brembana, che evidenziano, da un lato un calo del turismo tradizionale, dall'altro l'esigenza di investire su un marketing territoriale capace di stimolare forme di visita alternative che sfruttino le peculiarità della zona (fonte: Macchiavelli 2013).

Nel secondo capitolo si è passati alla descrizione dell'area oggetto di studio, in particolare si è posta particolare attenzione nell'analizzare le caratteristiche ambientali e storico – culturali. Questo concetto è ripreso da molti studi sulle forme di turismo alternativo per cui il territorio si sta rivelando come una risorsa scarsa e quindi pregiata, in particolare un territorio lontano da un intensivo sviluppo, è una risorsa sempre più ricercata, insieme a storia e cultura, in particolare nelle aree rurali e marginali (fonte: Busi e Pezzagno: 2003).

Infine è stata presentata dapprima l'associazione dei "Principi delle Orobie", che è il soggetto giuridico impegnato nella realizzazione del progetto, in seguito la discussione si è incentrata sull'analisi del progetto stesso. Sono stati analizzati e focalizzati nel dettaglio i vari elementi progettuali che compongono la proposta individuando le criticità e i punti di forza. Per rendere competitiva la destinazione sul mercato italiano, ricco di realtà agroalimentari di alto pregio, occorre trasformare il territorio-risorsa in un prodotto turistico sistemico, che esalti le peculiarità e identità e renda distintiva e accattivante l'offerta (fonte Croce e Perri 2010). Essendo una proposta di turismo alternativo si è posta molta attenzione sulle forme di mobilità lenta e sulla ricettività minore essendo il canale prediletto da questo settore turistico. Ci si è concentrati in particolare sullo studio e sulla rilevazione di possibili percorsi e itinerari escursionistici, da proporre ai turisti come forma alternativa di fruizione turistica, sull'analisi dei vari servizi da attivare per l'accoglienza e la guida dei turisti. Inoltre si è resa necessaria un'analisi delle diverse tipologie di strutture ricettive presenti sul territorio per conoscere la capacità ricettiva dell'area e quindi per organizzare in modo adeguato il soggiorno dei visitatori. Essendo una proposta di turismo alternativo si è posta molta attenzione sulle forme di mobilità lenta e sulla ricettività minore essendo il canale prediletto da questo settore turistico.

L'insieme dell'analisi dei fenomeni turistici da una parte e degli elementi progettuali dall'altra saranno utili per una valutazione della validità del progetto, delle sue possibilità di successo a Expo 2015 e dei benefici economici che esso potrà portare al territorio.

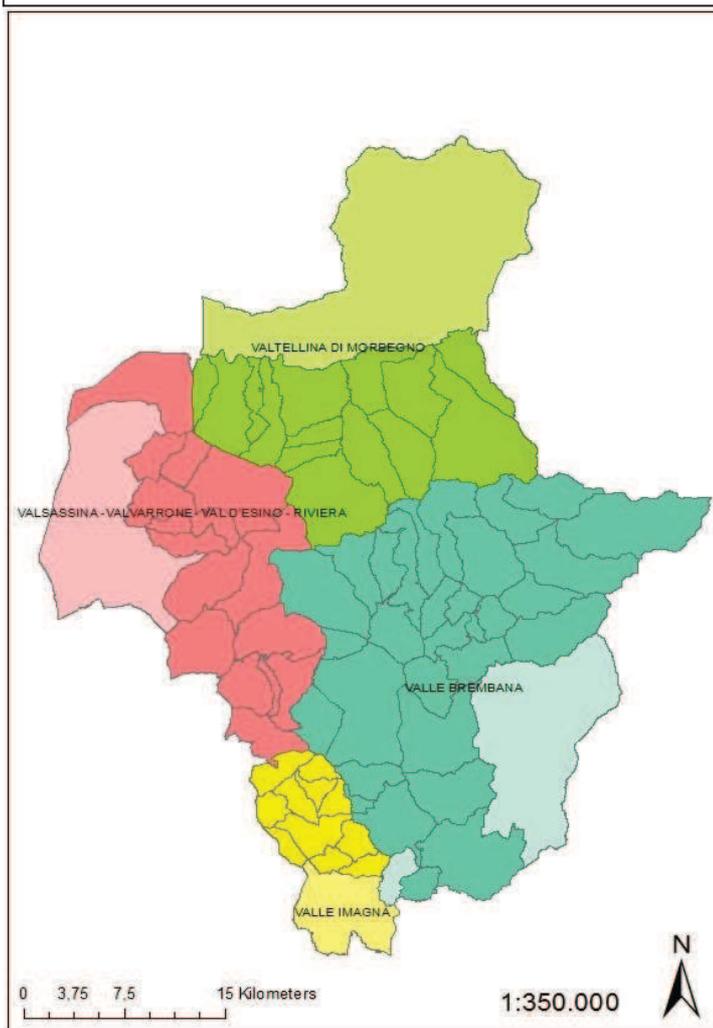
## 2. LE ALPI OROBIE

### 2.1 Inquadramento territoriale

Le alpi Orobie sono una catena montuosa con allineamento est-ovest che interessano quattro diverse provincie Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio; sono delimitate a nord dal fiume Adda, a est dal Monte Legnone, a ovest dall' Aprica e a sud dalle Prealpi bergamasche. L'area di attuazione del progetto non comprende l'intera dorsale orobica ma si limita alla parte occidentale, cioè quella compresa tra il Monte Legnone a ovest e il Pizzo del Diavolo a est; mentre a nord il territorio di nostro interesse segue il confine naturale della catena e a sud si estende

scie. In sintesi la regione oggetto di studio comprende le seguenti valli alpine: Valle Brembana e Valle Imagna in provincia di Bergamo, Val Lesina, Valli del Bitto e Val Tartano in provincia di Sondrio e Valsassina e Valvarrone in provincia di Lecco. Questo vasto territorio ricade nell'ambito di competenza di oltre sessanta amministrazioni comunali(vedi tab. 2.1), e di quattro comunità montane, che sono: Valle Brembana, Valle Imagna, Valtellina di Morbegno e Valsassina Valvarrone Val D'Esino e Riviera. Osservando la figura 1 si può notare come alcuni terri-

**Figura 2.1:** In evidenza i comuni del progetto sulle vie dei formaggi "Principi delle Orobie", divisi per comunità montane.



tori di queste quattro comunità montane siano stati lasciati fuori dall'area di studio, i motivi sono che queste zone non rientrano nell'areale di produzione dei sei formaggi "Principi delle Orobie", in breve ecco le porzioni escluse: in Valtellina il versante Retico, in Valle Brembana la Valserina e la bassa Valle Imagna, infine in Valsassina e Valvarrone i comuni che non arrivano alla dorsale orobica con il loro territorio e comunque escludiamo il massiccio della Grigna. Per completare la descrizione delle alpi Orobie occorre ricordare come in quest'area ci siano due parchi regionali: il Parco delle Orobie Bergamasche e il Parco delle Orobie Valtellinesi, questo testimonia come la zona abbia anche grandi ricchezze a livello naturalistico.

**Tab. 2.1** Elenco dei comuni che rientrano nell'area del progetto "Principi delle Orobie", suddivisi per comunità montane

<b>Comunità montana Valle Brembana</b>	<b>Comunità montana Valle Imagna</b>
Blello	Bedulita
Branzi	Berbenno
Brembilla	Brumano
Camerata Cornello	Capizzone
Carona	Corna Imagna
Cassiglio	Costa Valle Imagna
Cusio	Fuipiano Valle Imagna
Gerosa	Locatello
Foppolo	Rota Imagna
Isola di Fondra	Sant'Omobono Terme
Lenna	Valsecca
Mezzoldo	
	<b>Comunità montana Valtellina di Morbegno</b>
Moio de Calvi	
Olmo al Brembo	Albaredo per S. Marco
Ornica	Andalo Valtellino
Piazza Brembana	Bema
Piazzatorre	Cosio Valtellino
Piazzolo	Delebio
Roncobello	Forcola
San Giovanni Bianco	Fusine
San Pellegrino Terme	Gerola Alta
Santa Brigida	Morbegno
Sedrina	Pedesina
Taleggio	Piantedo
Valleve	Rasura
Valnegra	Rogolo

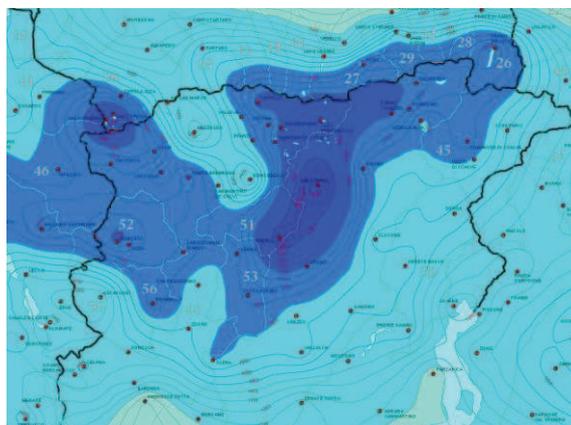
Valtorta	Talamona
Vedeseta	Tartano
Zogno	
<b>Comunita montana Valsassina Valvarrone Val d'Esino e Riviera</b>	
Barzio	Moggio
Casargo	Morterone
Cassina Valsassina	Pagnona
Colico	Pasturo
Crandola Valsassina	Premana
Cremono	Primaluna
Introbio	Tremenico
Margno	

## 2.2 Clima

Nella fase d'inquadramento è fondamentale descrivere il clima delle Orobie perché questo ci può spiegare da un lato la con-

formazione della vegetazione dell'area, dall'altro i motivi per cui l'attività agricola dominante in questo contesto è sin dai se-

**Figura 2.2:** carta delle isoiete medie annue dell'area delle Alpi Orobie (fonte: Regione Lombardia)



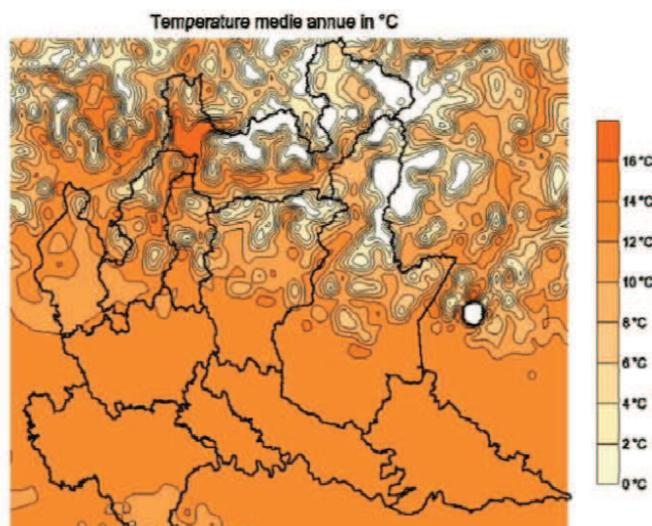
coli scorsi l'allevamento con il relativo sfruttamento delle risorse pascolive del territorio.

Il clima delle Alpi Orobie è piuttosto eterogeneo a causa dell'estensione di questa zona e della morfologia molto variabile, però presenta alcuni aspetti in comune validi per tutta l'area, possiamo definirlo di tipo temperato sub-oceanico una sorta di transizione tra il clima tipico prealpino e quello centro-alpino. Per quanto riguarda la piovosità, sulla base della Carta delle precipitazioni medie annue del territorio alpino lombardo, possiamo notare che si attestano tra i 1500 mm e oltre i 2000 mm, livelli tra i più alti di tutta la regione (vedi figura 2.2). Le precipitazioni nevose sono anch'esse abbondanti e

spesso la neve copre il suolo per diversi mesi all'anno riducendo di molto la durata della stagione vegetativa. Per le temperature come si evince dalla carte delle isoterme medie annue della Regione Lombardia (fig. 2.3) nell'area si ha una discreta variabilità con oscillazioni che vanno da 8/10°C, per le altitudini meno elevate, fino a 0/2°C per le zone di alta montagna. Gli inverni sulle alpi Orobie sono di norma lunghi e rigidi, mentre le estati sono brevi e fresche caratterizzate da fenomeni di carattere temporalesco, mentre il picco di precipitazioni si registra nei mesi autunnali e primaverili.

### 2.3 Ambiente e vegetazione

L'ambiente delle Alpi Orobie mostra delle differenze marcate tra i due versanti di questa catena montuosa. Il versante nord presenta delle valli molto profonde, con andamento quasi parallelo verso il fiume Adda, quello a sud ha una morfologia più dolce e le valli procedono in maniera più articolata.



**Figura 2.3:** carta delle isoterme medie annue della Lombardia (fonte Regione Lombardia)

Una particolarità di questa zona è la ricchezza di acqua testimoniata non solo dalla presenza di numerosi torrenti, ma anche da una serie di laghetti alpini spesso utilizzati per la produzione di energia idroelettrica.

La composizione delle vegetazione è influenzata principalmente dall'altitudine, dal clima e dal suolo. Alle fasce altitudinali più basse troviamo spesso boschi di Castagno misti a Frassino e Tiglio, intervallati da praterie seminaturali create dall'uomo per lo sfalcio dell'erba. Salendo sino ai 1000m (1500m nelle zone più umide) troviamo i boschi di latifoglie con Faggio mescolato a Frassino, Carpino nero, Betulla, Acero di monte. Superata la foresta di latifoglie entriamo nell'area favorevole alla crescita delle conifere in particolare l'Abete Rosso è la specie dominante e si sviluppa dai 1000m sino al limite superiore della vegetazione arborea che sulle Orobie oscilla tra i 1700m e i 2000m. Esso è presente in purezza o misto a Faggio, Abete bianco e alle altitudini maggiori si ritrova con il Larice. Al di sopra della fascia boscata si estendono le praterie naturali alpine in cui spesso troviamo formazioni arbustive a seconda del substrato: se la matrice è silicea

i cespuglieti sono composti da Rododendro o Mirtillo, invece se è calcarea troviamo Ginepro, Pino Mugo e Ontano Verde.

La vegetazione delle Orobie presenta un alto grado di biodiversità anche grazie alla presenza di molti endemismi, cioè delle specie che vivono in un areale molto ristretto, questo è dovuto agli eventi geologici avvenuti milioni di anni fa, per cui questa zona divenne un area di rifugio per molte varietà vegetali perché risparmiata in parte dai fenomeni di glaciazione.

## **2.4 Inquadramento storico ed economico**

Lo studio della storia e dell'economia delle alpi Orobie è utile per comprendere l'origine delle relazioni che legano queste valli da secoli e che oggi hanno dato vita all'ambizioso progetto di valorizzazione dell'area.

I primi insediamenti che si sono registrati in bassa Valle Brembana risalgono a oltre 10.000 anni fa nella zona di Zogno, si trattava di popolazioni seminomadi dedite alla caccia e a prime forme di allevamento; nell'area di Morbegno in Valtellina i primi riscontri della presenza dell'uomo sono più recenti e risalgono all'età del Bronzo (3.500-1.200 a.C.). Per quanto riguarda il territorio, delle alte valli Orobiche, era convinzione comune che i primi insediamenti risalivano al IV secolo d.C. ad opera dei Celti, ma recenti scoperte hanno confermato l'ipotesi per cui queste zone fossero già popolate nell'Età del Ferro nell'VIII secolo a.C. Questo è testimoniato da alcuni ritrovamenti archeologici, nell'area di Carona in Valle Brembana, in cui in sono state scoperte delle incisioni rupestri in carattere leponzio (i Leponzi erano una civiltà preromana, che viveva nella alpi centro-occidentali) che risalgono al III secolo a.C. (fonte:Corti, 2011); rinvenimenti che confermano quest'ipotesi si sono avuti anche in Val Taleggio, dove si è recuperato del materiale in terracotta collocato a circa 3.000 anni fa (fonte: Arrigoni, 2013). Gli individui che abitavano questi luoghi erano guerrieri-pastori, che allevavano soprattutto ovini e caprini e che avevano anche il compito di sorvegliare i confini. I celti si stabilirono in quest'area solo a partire dal IV secolo a.C. È proprio ai Celti che viene riconosciuta una particolare abilità nelle tecnologie casearie pratiche che caratterizzeranno l'economia di queste valli nei secoli a venire. A testimonianza di quanto appena detto, troviamo numerose tombe di carattere tipicamente celtico in Valsassina (a Intob-

bio, Pasturo, Esino e Barzio). Un'altra conferma, del forte legame con questo tipo di cultura, e anche, che essa interessasse tutta l'area delle Orobie occidentali, si ha nella leggenda dell'*Homo Selvadego*, di cui si hanno delle rappresentazioni a Santa Brigida in Valle Brembana e a Cosio Valtellino nell'omonima valle. Questa figura assolutamente irreale era una sorta di divinità con i caratteri dell'uomo primitivo e allo stesso tempo con poteri magici, che secondo il mito ha donato alla popolazione i saperi della lavorazione del latte (fonte: Corti 2011).

Nell'epoca Romana queste comunità restarono sempre un po' ai margini, in quanto queste zone erano di scarso interesse per i Romani; questo periodo storico si concluse con le invasioni Barbariche che distrussero l'Impero Romano, e interessarono soprattutto la zona della Valsassina dove ci furono ingenti danni.

Nel Medioevo quest'area fu controllata dagli Insubri, popolazione che aveva una cultura di tipo celtico, ed era dedicata alla pastorizia, proprio in questa fase l'allevamento ovino, per la produzione di latte, perse progressivamente importanza a favore degli allevamenti di bovini.

Fino all'avvento di Napoleone e successivamente dell'Unità d'Italia quest'area conobbe una forte divisione, dapprima con le lotte tra guelfi e ghibellini e poi con la spartizione del territorio tra la Repubblica di Venezia, che controllava la Valle Brembana, il Ducato di Milano a cui faceva capo la Valsassina, e i Grigioni che possedevano la Valtellina. Contrariamente a quanto si può pensare in quest'epoca questi territori furono avvantaggiati dal fatto di essere terre di confine, perché crocevia di importanti rotte commerciali, infatti riuscirono ad ottenere una parziale autonomia, sgravi fiscali e la costruzione di importanti infrastrutture. In particolare la Valsassina risultò essere un'importante passaggio per merci e mercanti che da Milano attraverso la Bocchetta di Trona arrivavano in Valtellina e quindi nel resto d'Europa; un discorso simile si può fare per la Serenissima che con la costruzione della via Priula creò un passaggio che collegava Morbegno con l'alta Valle Brembana. È in questo periodo che nelle valli orobiche si affermavano l'allevamento bovino e i prodotti caseari di eccellenza che conosciamo oggi. La particolarità dei formaggi orobici, in particolare il Bitto, è che non erano destinati a mercati locali o all'autoconsumo, ma erano richiesti da nobili e ecclesiastici (fonte: Corti 2011). L'organizzazione di queste comunità era piuttosto omogenea, per tutto il territorio delle Orobie, gli insediamenti umani erano generalmente di piccole dimensioni e risalendo le

vallate si ritrovavano casere e ricoveri sia per le persone sia per gli animali utilizzati durante la stagione estiva per la pratica dell'alpeggio. Sul versante valtellinese e su quello brembano vi sono numerose testimonianze, di strutture utilizzate per il pascolo, che garantivano un migliore utilizzo della risorsa, in questa zona infatti erano già ben note le pratiche di pascolo turnato che consentono un eccellente utilizzo del foraggio e una migliore e più omogenea fertilizzazione del prato, questa superiorità è testimoniata anche dai contratti di affitto dell'epoca che prevedevano clausole specifiche per la gestione dei pascoli (fonte: Corti 2011). In questi secoli l'allevamento era affiancato da altre attività come l'utilizzo delle risorse forestali, la coltivazione di cereali (frumento, segale) e lo sfruttamento delle miniere (Valli Brembana e Varrone). A causa dello sviluppo industriale nel XVIII secolo aumentò la domanda di combustibile, tanto che i boschi subirono uno sfruttamento eccessivo e indiscriminato per la produzione di carbone.

Con l'invasione dell'Italia da parte di Napoleone e poi con il dominio austriaco, il territorio si riunificò perdendo gran parte dei suoi privilegi e il ruolo di crocevia dei traffici tra Pianura Padana e Europa centro-settentrionale. L'area delle Orobie entrò in una fase difficile perché non più al centro delle rotte commerciali, per l'imposizioni di nuovi tributi e per la perdita di autonomia. Alla fine dell'Ottocento la situazione era ben chiara con le alpi Orobie che furono annesse al Regno d'Italia, da qui in avanti non si ebbero più stravolgimenti dal punto di vista amministrativo. Sotto l'aspetto economico invece iniziò in un periodo di grandi trasformazioni.

All'inizio del XX secolo il processo di industrializzazione era arrivato anche nei fondo valle orobici soprattutto in Valle Brembana con la nascita delle prime fabbriche tra cui la S. Pellegrino o la Manifattura Valle Brembana (fonte: Bottani et altri 2006), in queste aree l'agricoltura inizia a perdere importanza e lascia spazio alle imprese industriali.

Nelle alte valli invece il settore primario era ancora l'unico presente, soprattutto per quanto riguarda l'allevamento bovino, la coltivazione di cereali e mais era ancora praticata anche se le difficili condizioni climatiche non regalavano grandi raccolti. Sul versante bergamasco e lecchese le famiglie contadine si distinguevano in quelle stanziali, che restavano sul territorio tutto l'anno, e in quelle transumati (fonte: Bottani et altri 2006). Le prime vivevano in condizioni di forte miseria e povertà perché disponevano di pochi capi di bestiame, le pratiche agricole erano ancora molto arretrate e non permettevano una corretta utilizzazione delle scarse risorse disponibili. I contadini che pratica-

vano la transumanza invece disponevano di mandrie di grosse dimensioni e si organizzavano in questo modo: durante la rigida stagione invernale rimanevano nella Pianura Padana nelle zone del Lodigiano e del Milanese dove c'erano ampie cascine ben attrezzate e abbondanza di fieno, in primavera ed estate risalivano lentamente verso le alpi per sfruttare i pascoli. I pastori transumanti grazie alle loro relazioni più ampie, si distinguevano, non solo per le dimensioni delle proprie mandrie, ma anche per tecniche di allevamento più moderne capaci di migliorare quantità e qualità dei prodotti. Grazie all'opera della cattedra ambulante di agricoltura in Valle Brembana a inizio secolo iniziò una fase di miglioramento e di aggiornamento, per i contadini della valle, ci fu l'introduzione del pascolo turnato dove esso non veniva praticato, sugli alpeggi si costruirono nuovi ricoveri per proteggere il bestiame dalle intemperie, si crearono bacini per la raccolta dell'acqua per abbeverare gli animali, si insegnò la tecnica della mandratura per una migliore concimazione dei pascoli e infine furono istituite delle mostre zootecniche per spronare gli allevatori ad avere migliore cura del bestiame (fonte: Bottani et altri 2006). I prodotti caseari seppure già rinomati, migliorarono in qualità lo testimonia la vittoria di alcuni concorsi di settore; ad esempio lo stracchino di Taleggio vinse la medaglia d'oro nel concorso *Exposition internationale de cuisine, alimentation et hygiène* tenutosi a Parigi nel 1909 (fonte: Bottani et altri 2006). Per quanto riguarda il versante valtellinese la situazione era ben diversa in quanto le pratiche agricole erano già a un buonissimo livello, garantendo ottimi risultati produttivi, come testimonia una relazione di inizio novecento del professor Serpieri, mentre la transumanza era un fenomeno di scarsa portata in questa porzione di territorio (fonte: Corti, 2011). È bene ora spiegare l'importanza del fenomeno della transumanza, non solo perché ha condizionato per molto tempo la vita di queste comunità, ma anche perché la maggioranza dei prodotti caseari DOP (ad eccezione dei formaggi grana) della Lombardia ha origine in queste valli infatti i pastori transumanti trasferitisi in modo permanente in pianura hanno dato vita a importanti caseifici per la produzione di taleggio, gorgonzola, salva e quartiolo prodotti che sono discendenti diretti dei loro precursori orobici. Le risorse forestali in questa fase storica videro ridurre il proprio sfruttamento per scopi industriali iniziarono a rigenerarsi i boschi distrutti in passato, sul territorio erano presenti molte segherie che lavoravano il legname, a testimonianza del fatto che questo settore acquisirà sempre più importanza nel corso del Novecento. (fonte: Bottani et altri 2006)

La situazione sopra descritta continuò così fino al primo dopoguerra, quando iniziò lo spopolamento di massa delle vallate alpine verso i grandi centri industriali, dove vi era abbondanza di lavoro e possibilità di redditi maggiori e più sicuri rispetto a quelli derivanti da attività agricola. Tra il primo conflitto mondiale e il secondo dopo guerra la pratica della transumanza scomparì, i contadini si stabilirono in maniera permanente in pianura e mandavano in alpeggio pochi capi e spesso si trattava di bestiame "asciutto". Nelle valli Orobiche la popolazione calò fortemente, la pratica dell'allevamento in queste zone diventò sempre più difficile, numerose aziende scomparirono, il turismo in molte zone si sostituì all'agricoltura come settore trainante dell'economia.

Siamo giunti ai giorni nostri dove occorre fare una distinzione sulle diverse pieghe che prende il settore agricolo nelle tre provincie interessate dal progetto. Sul versante lecchese si assiste alla nascita di grandi caseifici industriali che hanno grandi capacità produttive. In Valtellina invece restano poche piccole aziende che lavorano autonomia il latte per la produzione di Bitto Storico in estate, mentre in inverno esse conferiscono il latte ad un grande caseificio industriale a Delebio. In questa zona la produzione delle piccole latterie di paese e degli allevatori si è ridimensionata meno che in Valsassina. Infine in Valle Brembana nascono piccole latterie sociali, che raccolgono i prodotti o il latte dei soci, con l'obiettivo di sostenere l'attività dei piccoli agricoltori e di garantire loro redditi maggiori dalla vendita dei prodotti. La situazione si presenta ancora difficile, con lo spopolamento che continua, con i giovani che a causa della crisi stentano a trovare un posto di lavoro nelle fabbriche di fondo valle, che anzi sempre di più sono costrette a chiudere o a trasferirsi, il comparto agricolo vive sempre una situazione di difficoltà, con sempre meno aziende e con continua perdita di superficie ad opera del bosco; negli ultimi anni però si sono aperte nuove prospettive per gli agricoltori grazie a una sempre maggiore attenzione per le produzioni artigianali di qualità che hanno fatto crescere l'interesse per i prodotti di quest'area. Per concludere per quanto riguarda il turismo invece nelle provincie di Bergamo e Lecco si è puntato forte sugli impianti sciistici, meno sul versante orobico valtellinese, che però non sempre riescono a ottenere grandi risultati, l'affluenza sulle Orobie è buona anche nel periodo estivo, ma in continuo calo in quest'ottica si sta cercando di migliorare l'offerta, con proposte innovative, per attirare un numero sempre maggiore di visitatori, e per competere con località più rinomate.

## 3. ANALISI TURISTICA

### 3.1 Inquadramento generale

Secondo la definizione dell'Organizzazione Mondiale del Turismo: "Il turismo è una forma di viaggio, che in particolare riguarda le attività delle persone che si spostano e soggiornano in posti diversi dal loro abituale (di lavoro e residenza) per *leisure*, business e altri motivi" (fonte: UNWTO). Per comprendere le dimensioni e l'importanza di questo settore sia a livello mondiale che nazionale faremo riferimento ad alcuni dati ufficiali. A livello mondiale il comparto turistico rappresenta il 5% del PIL e il 6-7% dell'occupazione. Il turismo internazionale è al 4 posto (dopo combustibili, chimico e alimentare) nell'export globale e in oltre 150 paesi è tra i primi 5 settori in termini di esportazioni e il primo in 60. Questo settore è classificato in tre categorie:

- Internazionale;
- Nazionale;
- Interno.

il turismo internazionale è formato da turismo in entrata e in uscita e quantifica gli scambi turistici che interessano due o più Paesi, misurando la bilancia turistica e registrandone il ruolo in funzione del riequilibrio della bilancia dei pagamenti. Il turismo nazionale descrive i flussi turistici generati dai residenti in un Paese, indipendentemente dalla località di destinazione, sia essa nel Paese o all'estero, distinguendo la spesa effettuata nel proprio Paese da quella sostenuta all'estero. Infine Il turismo interno è composto da turismo domestico e in entrata, descrive i flussi turistici, dei residenti e non residenti, che interessano un Paese, comprende sia i consumi turistici dei residenti che i consumi dei visitatori stranieri.

L'Organizzazione Mondiale del Turismo ha calcolato che nell'anno 2012 i turisti internazionali sono stati 1,035 miliardi incrementando di circa il 4% il dato 2011, l'Europa si conferma la meta principale che raccoglie circa il 52% dei visitatori. L'Italia resta al quinto posto sia per gli arrivi internazionali sia per quanto riguarda la spesa turistica con circa 46,4 milioni di visitatori e con 41,2 miliardi di € di entrate (fonte:UNWTO). Circa il 45% dei turisti internazionali sceglie l'Italia per visitare le città di interesse storico e

culturale, il 17% per le località marine e il 9% circa sia per i laghi sia per la montagna (fonte Istat). Il principale mercato di provenienza dei visitatori è sicuramente la Germania con oltre 10 milioni di arrivi, a seguire con un valore che risulta essere di circa 4,5 milioni ci sono gli USA, infine al terzo posto con 3,7 milioni di turisti c'è la Francia. Per quanto riguarda il turismo interno per l'Italia si fa riferimento ai risultati della rilevazione sul "Movimento dei clienti negli esercizi ricettivi", questi dati prodotti dall'Istat evidenziano, per il 2012, oltre 103 milioni di arrivi di clienti e 381 milioni di presenze negli esercizi ricettivi italiani. Le presenze dei clienti residenti in Italia sono state quasi 201 milioni e quelle dei non residenti oltre 180 milioni. La permanenza media dei clienti, ossia il numero medio di notti trascorse nelle strutture ricettive per ogni arrivo, per il 2012 è stata pari a 3,67 notti per cliente (fonte: Istat).

In Lombardia il settore turistico riveste un ruolo di primo piano dimostrato da alcuni dati estrapolati dal

rapporto annuale 2011 di Unioncamere Lombardia.

Le 45,7 milioni di presenze, di cui 31,1 milioni nelle strutture ricettive e 14,6 milioni di notti stimate nelle seconde case, e la spesa che sfiora i 4,7 miliardi di €, ratificano

l'importanza economica di questo settore, per la regione, e la sua affermazione come

**Tab. 3.1:** stima presenze Lombardia anno 2011 (Fonte: Unioncamere Lombardia)

#### Stima presenze 2011

	Italiani	Stranieri	Totale
Presenze nelle strutture ricettive <sup>2</sup>	14.444.091	16.682.773	31.126.864
Stima delle presenze nelle seconde case	8.399.000	6.224.000	14.623.000
<b>Totale</b>	<b>22.843.091</b>	<b>22.906.773</b>	<b>45.749.864</b>

**Tab. 3.2:** stima spesa turistica Lombardia anno 2011 (Fonte: Unioncamere Lombardia)

#### Stima impatto economico della spesa turistica (totale) Anno 2011

	Italiani	Stranieri	Totale
	euro		
Strutture ricettive	526.161.000	578.281.000	1.104.442.000
Ristoranti, pizzerie	332.900.000	390.199.000	723.099.000
Bar, caffè, pasticcerie	106.585.000	154.330.000	260.915.000
<b>Totale alloggio e ristorazione</b>	<b>965.646.000</b>	<b>1.122.810.000</b>	<b>2.088.456.000</b>
Agroalimentare	167.113.000	160.493.000	327.606.000
Abbigliamento e calzature	285.576.000	334.809.000	620.385.000
Altre industrie manifatturiere	242.397.000	344.918.000	587.315.000
Trasporti	43.598.000	72.001.000	115.599.000
Giornali, guide editoria	72.152.000	75.334.000	147.486.000
Attività ricreative, culturali, intrattenimento	385.026.000	427.605.000	812.631.000
<b>Totale</b>	<b>2.161.508.000</b>	<b>2.537.970.000</b>	<b>4.699.478.000</b>

destinazione turistica dalle molte sfaccettature. Il turismo straniero rappresenta, anche nel 2011, quasi il 54% della domanda totale, e proviene soprattutto dalla Germania (31,4%), seguita dalla Francia (19%), dal Regno Unito (10,6%) e dagli Stati Uniti (9,7%). Gli italiani sono il 46,4% e per il 23,5% vengono dalla stessa Lombardia, mentre le altre regioni con un rilevante flusso di visitatori sono: la Campania, il Piemonte, l'Emilia Romagna, il Lazio, il Veneto e la Puglia. Gli italiani scelgono in primis le città e i luoghi d'arte (50,9%), seguiti dalla montagna (20,8%) e dai laghi (20%).

A livello generale, le città e i laghi rappresentano i pilastri del turismo lombardo e con vogliono rispettivamente il 48,5% e il 31,4% della domanda totale. Gli stranieri si confermano dei veri appassionati delle destinazioni lacuali che con il 41,2%, sul mercato estero dividono il prima-

to con le città (46,3%).

Di particolare rilevanza per la nostra analisi è ciò

che si evince dalla tabella 3.3, che riguarda le

attività svolte dai turisti durante il proprio soggiorno in Lombardia.

oltre il 50% dei visitatori durante la vacanza in

pratica attività sportiva. In particolare le attività

legate alla fruizione libera delle risorse naturali (come le passeggiate) sono le più diffuse, mentre gli sport più praticati sono il ciclismo, la vela, il trekking e l'equitazione. Inoltre anche shopping, attività culturali (visite ai musei e ai monumenti), e enogastronomia trovano un buon riscontro nei turisti, interessando circa il 20% di essi.

I punti di forza del turismo lombardo sono: l'appeal sui mercati internazionali, la diversificazione su ben tre prodotti di punta (le città, i laghi e la montagna) capaci di sostenere le curve della stagionalità e di alternarsi tra loro nel generare flussi importanti, una netta identificazione dei target e dei mercati turistici di origine, l'elevata capacità di

**Tab. 3.3:** attività svolte in Lombardia anno 2011 (Fonte: Unioncamere Lombardia)

<b>Attività svolte</b>			
possibili più risposte; % calcolata sul totale turisti			
Anno 2011			
	Italiani	Stranieri	Totale
Praticato sport	51,5	50,0	50,7
Escursioni	40,5	45,1	43,0
Shopping	23,5	25,3	24,5
Visitato monumenti e siti di interesse archeologico	20,5	21,6	21,1
Degustato prodotti tipici locali	20,4	20,2	20,3
Visita di musei e/o mostre	15,7	23,1	19,6
Ho assistito a spettacoli musicali	16,7	13,6	15,0
Assistito a eventi folkloristici	8,5	8,9	8,7
Acquistato prodotti tipici e/o dell'artigianato locale	7,6	9,1	8,4
Partecipato a eventi enogastronomici	9,5	7,2	8,3
Partecipato a spettacoli teatrali o cinematografici	7,6	5,1	6,3
Partecipato a convegni e/o congressi o fiere e manifestazioni espositive	3,8	5,1	4,5
Sono andato in centri benessere	4,7	4,3	4,5
Ho assistito a spettacoli sportivi	3,9	3,7	3,8
Gite in barca privata	2,5	4,1	3,3
Gite in barca a noleggio	1,4	4,0	2,8

soddisfare le esigenze del turista. Infine nei prossimi anni attraverso la specializzazione e qualificazione dei servizi e del territorio vi sono molte possibilità per ampliare l'offerta, ad esempio, attirando quelle nicchie di turisti che cercano un'esperienza centrata sul benessere, sulla gastronomia o sugli eventi.

### **3.2 Il turismo montano**

Il turismo alpino si caratterizza in maniera diversa in funzione di diverse variabili: altezza, risorse, accessibilità, stagionalità, intensità dei flussi turistici. Il gruppo di lavoro sul turismo della 'Convenzione delle Alpi', ha individuato sette tipologie di destinazioni turistiche alpine:

- destinazioni estive di fondovalle (laghi, fiumi, cultura);
- destinazioni salute/termali;
- destinazioni naturalistiche (aree protette, sport);
- città e villaggi alpini;
- destinazioni invernali/estive in aree interne;
- destinazioni invernali/estive prealpine;
- stazioni sciistiche.

Il turismo montano invernale inizia a svilupparsi in Italia nel XX secolo, manifestando una crescita esponenziale nel periodo a cavallo tra le due guerre mondiali, quando con la creazione degli impianti di risalita ed il consolidamento della pratica sciistica, mutò il concetto della vacanza in montagna, che prima era tipicamente estiva, con la nascita di una seconda stagione da sfruttare, quella invernale. Gli anni Sessanta segnarono forse il periodo d'oro del turismo montano perché un crescente numero di famiglie con figli prese l'abitudine di trascorrere lunghi periodi di vacanza in montagna, sia in inverno, sia nella stagione estiva. Dopo anni di crescita diffusa del settore in ampie aree montane iniziò una fase in cui alcune località ricercarono una forte specializzazione. Infatti la doppia stagione assegnò un vantaggio consistente ai centri in grado di effettuarla, attirando investimenti per innovare e realizzare attrezzature e impianti. Negli anni Novanta lo snodo del turismo montano era rappresentato dallo sci: l'inverno prese il sopravvento

rispetto all'estate da un punto di vista economico, ma anche di flusso turistico ed oggi rappresenta ancora per molte destinazioni la stagione più importante.

Negli ultimi vent'anni il turismo montano ha iniziato a dare progressivi segni di sofferenza che si manifestano anche ai giorni nostri. Uno dei principali motivi di questo fenomeno è il cambiamento climatico che come dimostra una ricerca del WWF, sull'andamento delle precipitazioni nevose nelle Alpi italiane negli ultimi decenni, non lascia dubbi riguardo l'individuazione di un trend dominante. In particolare il decremento dei contributi nevosi negli ultimi decenni è un evento che, con poche eccezioni, ha colpito l'intero settore meridionale delle Alpi, senza particolari distinzioni geografiche o altimetriche. Il valore di decremento medio del 18,7%, valido per le 35 stazioni di rilevamento, può considerarsi indicativo di un ordine di grandezza che, con buona probabilità, si può ritenere valido per larga parte dei settori alpini meridionali posti tra i 1000 e i 2500 metri di quota, fascia entro cui trovano posto la maggior parte delle stazioni sciistiche invernali. Più in specifico, l'analisi mostra come le località di bassa quota abbiano subito i decrementi proporzionalmente più consistenti, con punte di contrazione vicine o superiori al 40%. Il costante rialzo delle temperature, particolarmente evidente proprio nell'ultimo trentennio è la causa principale di questa tendenza (fonte: WWF).

In secondo luogo, una analisi del Ciset (Centro Internazionale di Studi sull'Economia Turistica) evidenzia che la vacanza montana "classica" legata esclusivamente alla pratica dello sci è un segmento che appare progressivamente in fase di estinzione, si stanno però affermando nuovi modelli di villeggiatura cioè coloro che vanno in montagna non solo per sciare ma anche per svolgere altre attività sportive e ricreative durante la vacanza. Infine un ulteriore radicale cambiamento, a livello mondiale, nella concezione di spazio e tempo è sopraggiunto con il fenomeno della globalizzazione, con ripercussioni profonde anche sul turismo. Grazie all'abbattimento delle frontiere comunitarie, lo sviluppo dei trasporti aerei, la diffusione delle tecnologie della comunicazione e dell'informazione, è possibile raggiungere ogni angolo del mondo in tempi brevissimi rispetto al passato, ciò ha portato a un ampliamento dell'offerta turistica con la comparsa di nuove destinazioni in concorrenza con quelle tradizionali.

L'insieme dei cambiamenti in atto sopra elencati evidenzia come negli ultimi anni sia stata necessaria la modifica dell'offerta turistica nell'arco alpino, cercando di puntare su forme di turismo emergenti e su nicchie di visitatori diverse come quelle dei turismi e-

nogastronomico, ambientale e sportivo. Oggi definire queste forme di viaggio delle semplici nicchie è riduttivo, tanto che il turismo enogastronomico in Italia è raddoppiato, che le specializzazioni sportive che permettono di godere dei nostri paesaggi, come ad esempio il cicloturismo, assumono dimensioni di progetti regionali, e che l'opinione internazionale trova in queste eccellenti peculiarità il cuore dell'immagine turistica italiana.

Il contributo economico del turismo per l'arco alpino è stimato in c.a. 50 miliardi all'anno per quanto riguarda il mercato del lavoro, nell'arco alpino, il turismo pesa per il 7-10% e arriva al 15% se consideriamo anche il contributo indiretto. Quindi, il turismo determina un contributo economico significativo per gli spazi alpini. La montagna pesa per il 16,3% sui flussi turistici totali della destinazione Italia in particolare, per i soli turisti italiani la quota di turismo legato a questo prodotto è del 17,9%, mentre per gli stranieri arriva al 14,3% dei flussi turistici complessivi. I maggiori Paesi di provenienza sono i mercati di prossimità: Germania, Austria e Svizzera (fonte: Istat).

In Lombardia le località di montagna secondo il rapporto 2011 di Unioncamere Lombardia costituiscono circa il 9,8% della domanda complessiva e offrono il 12,7% dei posti letto producendo poco meno del 9% del giro d'affari complessivo. Includendo i pernottamenti nelle seconde case, la quota di presenze e il valore aggiunto non crescono di molto passando rispettivamente all'11,4% e al 9,9%.

Le destinazioni di montagna continuano ad attrarre un turismo prevalentemente italiano (64,4%), che, proviene soprattutto dall'interno dei confini regionali (32,8%) e da regioni limitrofe, come il Piemonte (8,4%) e l'Emilia Romagna (7,5%). Gli stranieri rappresentano il 35,6% dei turisti che soggiornano nelle località di montagna. Le provenienze sono originate per il 31,2% dalla Germania, seguita da tre mercati, quello francese (17,3%), quello svizzero (11,1%) e quello britannico (10,4%).

La ragione principale che spinge a preferire la vacanza in montagna è la ricerca di relax (prima motivazione di scelta, con il 32,2%), seguita dalla ricchezze naturali (30%) e dallo sport che costituisce la motivazione di scelta per quasi il 22% dei turisti, i quali preferiscono le montagne lombarde per praticare il trekking, il ciclismo, l'alpinismo e lo sci. La vacanza in montagna dura in media quasi 12 notti, grazie anche al fatto che la scelta dell'alloggio ricade molto spesso sulle seconde case (27,7% tra gli italiani e 12% tra gli stranieri), sugli appartamenti in affitto (18 e 15,5%); negli alberghi soggiorna il 26,5% degli italiani e il 36% degli stranieri. La vacanza risulta essere un'immersione nello sport, in quanto esso viene praticato da quasi il 73% dei turisti e di escursioni nella natura (44,2%), ma si arricchisce di gastronomia (il 22,5% ha degustato prodotti tipici locali) e di shopping (19,8%). Tra le altre attività, si segnalano la partecipazione agli eventi enogastronomici (9,4%) e legati alla cultura locale (9%), l'acquisto di prodotti tipici e di manufatti

**Tab. 3.4:** attività svolte in montagna anno 2011 (Fonte: Unioncamere Lombardia)

<b>Turismo MONTANO: motivazione principale del soggiorno</b>			
possibili più risposte, % calcolata sul totale turisti			
Anno 2011			
	Italiani	Stranieri	Totale
Posto per riposarsi	36,1	25,2	32,3
Bellezze naturali	27,4	34,8	30,0
Praticare particolare sport	21,9	21,9	21,9
Abbiamo la casa in questa località	18,8	7,0	14,6
Ha i parenti/amici che lo ospitano	11,9	10,2	11,3
Decisione altrui	7,5	11,7	9,0
Prezzi convenienti	7,9	7,4	7,7
Per i divertimenti	6,9	6,7	6,9
Vedere un posto mai visto	5,1	9,5	6,7
Adatto per bambini piccoli	7,8	2,7	6,0
Per la vicinanza	7,6	1,8	5,6
Destinazione esclusiva	3,8	8,4	5,5
Shopping	3,3	5,6	4,1
Per il gusto dell'avventura	2,1	7,6	4,1
Facilità di raggiungimento buoni collegamenti	2,7	5,4	3,7
Interessi enogastronomici	2,2	2,8	2,4
Siamo clienti abituali	2,6	0,6	1,9
Eventi folkloristici cultura locale	1,3	2,8	1,8
Ricchezza patrimonio artistico	1,7	1,2	1,5
Assistere eventi culturali	0,9	2,6	1,5
Benessere, beauty farm, fitness	1,8	0,6	1,4
Motivi lavoro	1,7	0,5	1,3

**Tab. 3.5:** attività svolte in montagna Lombardia anno 2011 (Fonte: Unioncamere Lombardia)

<b>Turismo MONTANO: attività svolte</b>			
possibili più risposte, % calcolata sul totale turisti			
Anno 2011			
	Italiani	Stranieri	Totale
Praticato sport	73,9	69,2	72,3
Escursioni	42,5	47,2	44,2
Degustato prodotti tipici locali	21,4	24,3	22,5
Shopping	16,8	25,3	19,8
Partecipato a eventi enogastronomici	9,7	8,7	9,4
Assistito a eventi folkloristici	9,1	8,8	9,0
Ho assistito a spettacoli musicali	8,9	7,3	8,3
Acquistato prodotti tipici e/o dell'artigianato locale	8,5	5,7	7,5
Sono andato in centri benessere	6,9	5,6	6,5
Partecipato a spettacoli teatrali o cinematografici	3,8	0,9	2,7
Ho assistito a spettacoli sportivi	2,2	3,3	2,6
Visitato monumenti e siti di interesse archeologico	1,8	3,7	2,5
Visita di musei e/o mostre	1,4	2,5	1,8

artigianali (7,5%) e la frequentazione dei centri benessere (6,5%), tutte attività che, pur restando di nicchia, sono più diffuse rispetto alla media delle altre destinazioni turistiche lombarde.

### **3.3 Il turismo enogastronomico**

Secondo il Rapporto annuale del Censis Servizi, il turismo enogastronomico in Italia vale dai 3 ai 5 miliardi di euro. Ci sono ogni anno circa 4-5 milioni di “eno-turisti” che girano l’Italia in lungo e largo alla scoperta delle tradizioni culinarie regionali e dei prodotti tipici locali. Il Turismo enogastronomico appartiene al settore dei turismi minoritari e tematici di short break e di prossimità, meno rubricati nell’immaginario come consumi superflui e quindi più vissuti come comportamenti di piccola evasione. Esso come altre forme di visita pone anche una particolare attenzione sui caratteri di rispetto dell’ambiente.

Gli spunti che emergono da una lettura dell’XI rapporto annuale sul turismo del vino ci indicano che questo settore nel 2012 ha avuto una crescita del 12%, non risentendo del momento negativo dell’economia. Inoltre lo studio evidenzia alcune caratteristiche di questo comparto turistico:

- la concorrenza fra destinazioni è molto bassa, la loro numerosità sembra ancora contenuta e quindi ampliabile;
- la tipologia dei turisti è ancora dominata da specialisti e appassionati; il che definisce vasti spazi da conquistare tra i curiosi ed i modaioli;
- il mercato dei turismi enogastronomici è ancora di nicchia, il che lascia scoperta il grande ramo rappresentato dai turismi di massa;
- il mix di offerta tra prodotti e servizi tangibili (vini, cibi, sagre, ecc.) risulta sostanzialmente equilibrato rispetto alle proposte più immateriali (eventi, esperienze, ecc.), comunque presenti;
- inoltre le prospettive di sviluppo appaiono lontane dal toccare i flessi delle curve di maturità e quindi ancora volte a scalare le tendenze positive dell’ascesa;
- si manifestano sempre più attrattive non tanto e solo le destinazioni classiche, quanto piuttosto i distretti allargati e innovativi di più recente e progressiva proposta (fonte: osservatorio del turismo del vino).

La domanda turistica si compone principalmente da un flusso turistico internazionale (52,5% europei, 11,9% extraeuropei), considerando che gli italiani rappresentano il 35,7% del totale della clientela. La spesa media giornaliera pro-capite è elevata (82 euro giornalieri. Si stima che per circa 1 euro speso in cantina/aziende di produzione c.a. 5 euro vengono spesi sul territorio), quindi i vantaggi per il mondo agricolo e per quello turistico sono reciproci. È un turismo concentrato soprattutto nelle aree di eccellenza. Per il 35% dei visitatori la motivazione principale è la possibilità di conoscere direttamente prodotti e produttori, il 30% afferma che non è possibile prescindere dalla conoscenza dei territori rurali, mentre il 20% la motivazione fondamentale è quella di coltivare uno stile di vita del “buon gusto” in senso lato, infine il 15% considera fondamentale la ricerca di un momento di evasione e relax (fonte: osservatorio del turismo del vino).

Secondo indagini condotte in Italia a partire dagli anni Novanta, nel settore dell'enologia, il turista enogastronomico potrebbe essere descritto come un consumatore/intenditore/scopritore, prevalentemente maschio, di età tra i 26 e i 45 anni e di livello sociale ed economico medio alto. Questi soggetti considerano l'enogastronomia come un fatto culturale e l'evoluzione di questa tipologia di turismo procede quindi in modo positivo: il visitatore è alla ricerca non solo della conoscenza del prodotto, ma anche del territorio di produzione, è disposto a coprire distanze sempre maggiori, non è più necessariamente un intenditore, ma si diversifica in vari segmenti di domanda, infine opta per una ricettività sempre più varia (fonte: Croce e Perri 2010)

### **3.4 Una forma di turismo alternativo: l'eco turismo**

Il turismo alternativo è un nuovo modo di viaggiare che si differenzia da quello tradizionale o di massa. Per i visitatori è una maniera unica di conoscere la realtà dei luoghi visitati, facilita il contatto e la comunicazione tra turista e popoli locali, tradizioni e stili di vita. Inoltre, permette l'intercambio culturale e la consapevolezza reciproca sui problemi sociali, economici e ambientali. Il turismo alternativo è parte di un più ampio concetto chiamato turismo sostenibile, il WTO definisce il turismo sostenibile: "quell'attività turistica in grado di soddisfare i bisogni presenti dei turisti, dell'industria turistica e delle popolazioni ospitanti senza compromettere la soddisfazione dei bisogni delle ge-

nerazioni future”. Questa definizione comprende un’insieme di attività di viaggio e ricreazione valide sia per le generazioni presenti che per quelle future, in quanto conserva la qualità ambientale e le risorse presenti. Il turismo sostenibile è un tipo di viaggio consapevole che genera reddito e occupazione. Inoltre, grazie al turismo sostenibile, a livello locale si possono avere alcuni benefici:

- si possono commercializzare i prodotti agroalimentari locali;
- si sviluppano le capacità e le competenze delle comunità locali in modo che possano rispondere adeguatamente alle esigenze dei turisti;
- può favorire la creazione di strutture connesse alla commercializzazione dell’artigianato locale;
- può valorizzare bellezze naturali;
- può favorire lo sviluppo di musei;
- può incrementare la fruizione delle aree protette.

Il turista moderno vuole vivere una vacanza confortevole al di fuori dei grandi centri turistici senza spendere eccessivamente; gradisce un soggiorno in montagna per una vacanza di rigenerazione attraverso attività sportive come le escursioni; preferisce i piccoli centri alle località vivaci, conosciute e frequentate a livello internazionale ed è alla ricerca di un’esperienza di qualità. Tra i nuovi target di domanda turistica alternativa troviamo il settore dell’eco turismo o turismo ambientale. Quando si parla di questa modalità di fruizione turistica si fa riferimento a interessi diversificati nella scelta della destinazione che dipendono dalla valenza ambientale di quest’ultima. Generalmente si intendono tanto le componenti naturalistiche che antropiche dell’ambiente, ponendo l’accento sulle risorse “green” o storico-culturali, comprese le tradizioni lavorative (fonte: Busi e Pezzagno 2003).

Tra le caratteristiche dell’eco turista ci sono le seguenti esigenze e volontà:

- richiesta di esperienze autentiche. è centrale il tema dell’autenticità, come conseguenza del senso di sradicamento che caratterizza la società moderna e dell’idealizzazione del passato, come epoca lontana dai fenomeni di globalizzazione e appiattimento culturale;
- esigenza di maggiore legame con la cultura e la comunità locale, l’eco turista è un turista consapevole che cerca incontri e approfondimento;

- desiderio di personalizzazione dei servizi e di maggiori informazioni: il moltiplicarsi delle esperienze di vacanza porta ad un raffinamento dei gusti; chi parte desidera conoscere le mete, ipotizzare le escursioni o le visite da compiere, apprendere e aumentare le conoscenze;
- ricerca di qualità ambientale: l'eco turista è disposto a pagare per servizi certificati a basso impatto. I sociologi parlano di natura ritrovata da parte dell'uomo occidentale, afflitto dai sensi di colpa per l'inquinamento e il degrado ambientale. Il maggiore prezzo di un prodotto o servizio eco certificato è vissuto come personale contributo ad invertire questa tendenza di costante minaccia all'ambiente.
- il turista vuole conoscere paesaggi nuovi, preferendo le località più piccole e meno affollate (fonte: Busi e Pezzagno 2003).

Tra gli eco turisti troviamo due figure particolarmente significative che negli ultimi anni hanno conquistato quote di mercato sempre maggiori, essi sono l'escursionista e il cicloturista, queste figure sono strettamente legate alle strutture di mobilità lenta. La principale motivazione che spinge il turista a scegliere queste attività, è data dal bisogno di ritrovare un ambiente puro e intatto, di contemplare la natura e il paesaggio. I turisti italiani fruiscono delle aree dedicate a queste attività in modo autonomo, mentre gli stranieri optano per pacchetti organizzate (fonte: Busi e Pezzagno 2003).

Il termine escursionismo ricopre un significato assai ampio. In particolare si possono distinguere:

- l'escursionismo itinerante che dura più giorni, da quello praticato in giornata;
- l'escursionismo "sportivo", che si svolge su terreni impervi o ad un ritmo sostenuto, da quello fatto come semplice passatempo.

Di gran lunga superiore è il numero di camminatori rispetto agli escursionisti sportivi o itineranti. La metà dei praticanti si dedica ad attività escursionistiche solo di tanto in tanto e per gite di breve durata. Dal IX Rapporto Ecotur sul Turismo Natura emerge che a livello nazionale il 42% degli escursionisti appartiene alla fascia under 30, mentre il 40% è rappresentato dalla classe compresa fra i 30 i 55 anni. Questo tipo di visitatore è interessato a praticare escursioni in quota durante la stagione estiva, pratica un turismo orientato verso zone e paesi ad alto valore ambientale e paesaggistico, lontano dalle

grandi direttrici del traffico internazionale, dove il coinvolgimento della popolazione locale nella fornitura di beni e servizi è sempre maggiore.

Il cicloturista rappresenta per molti versi una nicchia compresa all'interno del segmento eco turistico in quanto orienta la propria attenzione sul viaggio effettuato con la bicicletta. Si può dividere in tre profili principali: bici da corsa, mountain-bike, ciclo-passeggiate. Il vantaggio di realizzare un viaggio in bicicletta si concretizza in un risparmio in termini economici e soprattutto nell'opportunità di poter godere di una totale indipendenza; permette un approccio sano e salutare alla realtà ambientale ed è inoltre praticabile per lunghi periodi dell'anno. La comunità che ruota attorno al cicloturismo è molto ampia: il rapporto 2011 sul turismo sportivo dell'Osservatorio Nazionale del Turismo afferma che il 16.1% dei turisti sceglie il ciclismo tra coloro che soggiornano in Italia per motivi legati allo sport. Questa passione coinvolge soprattutto i giovani tra i 21 e 30 anni (34,5%) e tra i 31 e 40 anni (23.3%), mentre oltre il 30% coinvolge gli adulti tra 41 e 60 anni (fonte: Osservatorio nazionale del turismo, dati Unioncamere ).

Il grande numero di itinerari e percorsi adatti al cicloturismo presenti sul territorio italiano offrono diverse opportunità sia per il ciclista esperto che per l'inesperto, permettendo di poter visitare in bicicletta località ricche di storia, cultura e scenari ambientali. Il cicloturista più esigente infatti, oltre alla passione per la bici, desidera anche ricercare momenti culturali e itinerari insoliti, molti percorsi sono molto semplici e adatti anche per le famiglie con bambini alla scoperta di un nuovo sport e un nuovo modo di rapportarsi alla natura. Come tutte le pratiche turistiche, anche il cicloturismo necessita di servizi ed infrastrutture capaci di soddisfare anche il visitatore più esigente. Le località specializzate nell'offrire un prodotto turistico legato alla bicicletta devono prevedere strutture ricettive attrezzate con spazi dove poter riporre ed eventualmente riparare la bicicletta, itinerari privilegiati e messi in sicurezza, sentieri con segnaletica e cartellonistica adeguata, trasporto navetta ed eventualmente collegamento con la rete ferroviaria attrezzata per il trasporto biciclette.

Le criticità del turismo alternativo inteso nell'accezione di turismo sostenibile ed ecoturismo affiancano due attività: quello di sviluppo turistico ed economico a quella di rispetto, preservazione dell'ambiente e gestione secondo criteri di sostenibilità. Tale forma di turismo risente tuttavia di alcuni importanti vincoli, esposti schematicamente come segue:

- bassa capacità di carico di domanda;
- turismo di prossimità e di breve durata;
- difficoltà di ricadute economiche per la mancanza di servizi, in particolare ricettivi;
- scarsa specializzazione della popolazione;
- scarse informazioni.

Un esempio sono i parchi naturali che cercano di conciliare le esigenze di salvaguardia alla valorizzazione delle risorse esistenti. Essi rappresentano una risorsa strategica in chiave turistica che può attrarre flussi consistenti di turisti. Però per quanto riguarda l'offerta turistica dei parchi naturali in Italia, essa è percepita ancora come disorganizzata in quanto ci sono:

- difficoltà sul versante turistico ad individuare le opportunità veramente interessanti e tipiche del luogo (prodotti, flora, fauna, sagre, feste, tradizioni);
- difficoltà sul versante residenziale e in particolare per le case in affitto (è molto difficile realizzare una lista completa e dettagliata delle proposte, anche quando si è in loco).

Appare quindi necessario specificare meglio l'offerta per renderla più visibile e riconoscibile sul mercato e riuscire a mantenerla compatibile con le altre attività tradizionali e l'ambiente. Le aree protette infatti godono di grande interesse non tanto per il fatto di essere protette, ma per le forti aspettative generate nei confronti dei turisti. I parchi da soli non sono in grado di sostenere l'offerta della destinazione; al contrario è l'insieme dei servizi, della qualità ambientale e delle possibilità di svago e scoperta a decretarne il successo.

Nell'offerta di strutture ricettive rientrano dunque quelle attività, come ristorazione, ospitalità, attività sportive, del tempo libero e di servizio che hanno come obiettivo la corretta fruizione e conoscenza da parte del turista delle risorse naturali, ambientali e culturali del territorio rurale. La cosiddetta "ricettività minore" è diventata un punto di riferimento del sistema turistico locale, attraverso il riconoscimento delle opportunità e vantaggi derivanti da questa formula. E' forte l'esigenza di una riconversione del patrimonio abitativo sotto utilizzato e poco remunerativo, in cui una parte di edifici, strutturalmente adeguati, potrebbe essere utilizzato e riconvertito per: agriturismo e country

houses, Bed and breakfast, rifugi alpini o escursionistici, ostelli per la gioventù, case ed appartamenti per vacanze e agriturismo.

Questo crescente interesse per le aree rurali montane è dovuto ad alcuni motivi chiave che sono: il culto del naturale, l'orientamento alla salute e all'attività fisica, il ritorno alle tradizioni e ai tempi ai modelli della vita di campagna-montagna; per recuperare ritmi di vita più autentici e a misura d'uomo, caratterizzati da tranquillità semplicità e minor formalità.

### **3.5 Situazione del turismo in Valle Brembana**

Nell'introdurre questo capitolo è necessario fare alcune premesse: essendo la Valle Brembana il centro strategico del progetto "Principi delle Orobie" ci concentreremo nell'analisi di questa realtà, inoltre le vallate orobiche limitrofe presentano molti aspetti in comune con il settore turistico brembano.

La Provincia di Bergamo ha costituito un Osservatorio per mettere sotto osservazione i principali fenomeni dell'evoluzione turistica del territorio. Esso nasce dalla necessità di acquisire, con l'apporto collaborativo dei diversi soggetti che operano nel settore del turismo, informazioni puntuali che consentano la definizione di strategie condivise per lo sviluppo turistico del territorio bergamasco, anche grazie all'attivazione di uno strumento di programmazione realizzato attraverso l'analisi dei dati e dei fenomeni sia a carattere generale che distinti per i singoli ambiti territoriali di riferimento (città e pianura, laghi, montagna). L'Osservatorio, così concepito, diviene luogo di rilevazione e produzione di informazioni, con caratteristiche di sistematicità, attendibilità e progressività e si configura come struttura al servizio del sistema turistico imprenditoriale ed istituzionale bergamasco, oltre che punto di convergenza e prezioso complemento all'attività di ciascuno.

Il rapporto annuale 2012 dell'Osservatorio turistico provinciale evidenzia come gli arrivi totali in provincia di Bergamo siano attorno ai 955.000, per un totale di presenze che si aggira sulle 1.863.000, di cui il 62% è costituito da turisti italiani e il restante 37% da stranieri. I visitatori italiani provengono per il 50% dalla stessa Lombardia, seguita da Piemonte e Veneto, entrambe contribuiscono per il 5%; per quanto riguarda l'estero i turisti vengono soprattutto da Germania, Francia e Regno Unito.

L'osservatorio turistico divide la provincia di Bergamo in quattro macroaree:

- Grande Bergamo;
- Isola e pianura;
- Laghi;
- Orobie.

L'area di competenza della nostra analisi riguarda le Orobie che sono state suddivise in base alle funzioni turistiche che svolgono le diverse località:

- funzione sciistico-vacanziera: interessa la parte alta delle valli dove è presente un'offerta anche sciistica, oltre a quella vacanziera estiva;
- funzione vacanziera: interessa quella fascia montana (per lo più intermedia) che, pur offrendo una funzione vacanziera estiva e invernale, non presenta tuttavia un'offerta sciistica e conseguentemente ha minore rilievo nella stagione invernale;
- funzione produttiva: interessa la parte bassa delle tre valli principali ed è caratterizzata da una forte presenza di attività produttive e da un'intensa interazione con la città e quindi da un turismo orientato alle attività produttive oppure al turismo culturale.

La Valle Brembana, dall'imbocco a Zogno è caratterizzata da intense attività produttive e da un turismo che ruota soprattutto attorno ad esse. Diversamente la parte medio - alta, esprime da molti anni una chiara vocazione turistica, anche invernale.

La Valle Brembana è anch'essa divisa nelle tre aree funzionali sopra elencate, nell'area sciistica sono compresi i comuni dell'Alta valle dotati di impianti di risalita e comuni limitrofi; nella zona vacanziera sono comprese le località delle valli laterali della Valle Brembana sprovvisti di impianti sciistici e quindi con una vocazione verso il solo turismo estivo, più precisamente sono comprese le valli Taleggio, Brembilla e Serina; infine l'area produttiva comprende i comuni di fondo valle dove sono concentrate molte delle industrie vallari come Zogno e Sedrina.

In linea generale nell'area orobica nel 2012 le presenze hanno evidenziato un calo del 4,4%, più precisamente nel ultimo quinquennio 2007-2012 esse sono scese del 14% circa, in controtendenza rispetto alle altre aree della bergamasca che nello stesso periodo di tempo sono cresciute tutte oltre il 10% con picchi del 27% nell'area dell'Isola. Le presenze sono suddivise tra italiani e stranieri con i primi che hanno una quota del 84%

mentre i secondi il 16%, in particolare la diminuzione di turisti italiani è del 3,9% e del 7,3% per gli stranieri. Le presenze turistiche ufficiali (come è noto, sono escluse quelle negli appartamenti turistici) nelle valli orobiche rappresentano il 24% del totale delle presenze provinciali, ovvero circa un quarto. Considerando che i posti letto rappresentano oltre il 40%, se ne deduce che il livello di utilizzo delle strutture nelle Orobie è sensibilmente più basso di quello della media provinciale. Tutto ciò è facilmente comprensibile, dal momento che si tratta di un turismo di vacanza, fortemente condizionato dalla stagionalità, ma non vi è dubbio che a ridurre l'utilizzo delle strutture concorrono anche le caratteristiche dell'offerta orobica che non brilla per attività e innovazione del prodotto. Si tratta complessivamente di circa 427 mila presenze, delle quali solo il 16% proviene dall'estero, facendo registrare quindi un livello di internazionalizzazione molto basso, tra i più bassi della Lombardia. Per quanto riguarda l'area sciistica, essa è rimasta stabile, invece l'area vacanziera e produttiva hanno evidenziato un calo marcato delle presenze. La permanenza media dei visitatori si attesta sui 3 giorni, anche questo valore evidenzia un calo, infatti negli ultimi cinque anni la vacanza si è accorciata mediamente di un giorno. Per quanto riguarda le strutture ricettive si è assistito a una riduzione e riorganizzazione degli alberghi a favore della ricettività minore che invece è cresciuta. Utile per un'analisi approfondita è: il tasso di utilizzo lordo alberghiero, che calcola l'incidenza delle presenze rispetto alla potenzialità dei posti letto nell'arco annuale, e quindi al lordo delle eventuali chiusure stagionali. Viene calcolato attraverso la formula:  $\text{presenze}/(\text{posti letto} \times 365) \times 100$ . Nelle Orobie si attesta intorno a un valore medio del 16,7% (fonte: Osservatorio turistico della provincia di Bergamo).

In Valle Brembana l'incidenza degli stranieri è del 17%, questa vallata ha mostrato una crescita del 3,2% nell'area sciistica e del 18,8% in quella produttiva, mentre l'area vacanziera è scesa del 7,4%. L'interesse della nostra analisi verte prettamente sul turismo estivo in quanto è il target naturale per proposte di turismo enogastronomico e eco turismo, per identificare le caratteristiche della domanda estiva faremo riferimento a uno studio dell'Osservatorio turistico della provincia di Bergamo: "La clientela estiva alberghiera delle Orobie Bergamasche: risultati di un'indagine diretta e implicazioni sulle scelte strategiche".

Il turista estivo della Valle Brembana ha età media superiore ai quarant'anni ed è un turista abituale che conosce la località già da tempo, la durata del soggiorno nel 75% dei

casi va da sette a oltre quindici giorni; in particolare i dati evidenziano come all'aumentare dell'età aumenti la permanenza media. Le ragioni che spingono i turisti a scegliere questa zona sono principalmente la vicinanza, infatti la maggior parte dei turisti proviene dalla Lombardia stessa, la tranquillità e le ricchezze naturali. Tra le attività svolte dai visitatori spiccano passeggiate e escursioni in montagna che si ritagliano la fetta maggiore della domanda con oltre il 70% di turisti che le praticano. Il gradimento per i servizi è buono e si attesta intorno a un punteggio di 7,3 (la scala di valori va da 1 a 10), quello per il territorio è ancora migliore e si attesta sugli 8,5 punti, in particolare i turisti apprezzano la tranquillità delle località, il buon cibo, la natura e paesaggio. Per quanto riguarda la propensione alla spesa i dati evidenziano come i visitatori non abbiano tendenza a effettuare molti acquisti, però oltre il 40% degli intervistati afferma di acquistare prodotti tipici locali.

L'insieme di questi dati evidenzia come il turista brembano sia anziano, provenga da località vicine, non chiede di praticare particolari attività e in linea generale è appagato sia dei servizi che del territorio. Nonostante la generale soddisfazione della clientela in Valle Brembana e più in generale nelle Orobie nell'ultimo quinquennio si è assistito a un drastico calo delle presenze (-14%). Secondo il professor Macchiavelli, dell'Università degli Studi di Bergamo, sorge la necessità di affiancare alla forma di turismo tradizionale, forme alternative capaci di attirare segmenti di domanda con caratteristiche differenti da quelle sopra elencati. La destinazione non è più solo il villaggio, ma è necessario pensare a un'offerta integrata di prodotti diversi all'interno di una stessa valle (o di più valli). La destinazione diventa la Valle, con tutti i suoi prodotti. In particolare, analizzando le risorse presenti sul territorio della Valle Brembana risulta che essa sia ricca di risorse naturali, culturali e gastronomiche che se adeguatamente valorizzate, con politiche di marketing territoriale, possono attrarre un consistente numero di visitatori (fonte: Osservatorio turistico della provincia di Bergamo).

## **4. IL PROGETTO**

### **4.1 L'associazione**

L'unione dei formaggi "Principi delle Orobie" viene presentata ufficialmente il 9 settembre 2011 a Bergamo Alta, essa si è costituita nell'ambito della rinata storica Fiera di S. Matteo di Branzi, là dove, in passato (sino ai primi decenni del '900), convergeva per la vendita anche la produzione del Bitto delle valtelinesi Valli del Bitto e della Val Tartano. I principali promotori di questo progetto sono stati: l'Associazione Fiera di San Matteo di Branzi, Il Consorzio Salvaguardia Bitto Storico, Consorzio Tutela Strachitunt DOP e Agriturismo Ferdy, i quali da subito hanno ottenuto l'importante appoggio di Slow Food. L'unione nasce come alleanza commerciale, inizialmente senza alcun valore giuridico. Il progetto viene alla luce con il preciso intento di valorizzare i propri prodotti e il loro areale di produzione: le Orobie occidentali. L'alleanza sotto un unico marchio permette a questi formaggi di conquistare spazi e visibilità che da soli non avrebbero mai potuto ottenere, per scarsità di risorse economiche e di popolarità a livello nazionale. Sin dagli inizi parte integrante della collaborazione è la promozione del territorio tramite i prodotti caseari, nell'ottica futura di creare un'offerta di turismo in un mercato che mostra ogni anno ampi margini di crescita. Nel settembre 2011, alla rassegna internazionale dei formaggi che si tiene ogni due anni a Bra organizzata da Slow Food, i "Principi delle Orobie" si presentano al pubblico per la prima volta, ottenendo grande visibilità grazie allo stand di oltre 350mq (gli stand normali sono di solo 10mq) nella "Piazza della Resistenza Casearia". Per l'unione la manifestazione è un successo in quanto i prodotti riescono a catalizzare l'attenzione di una vasta platea nazionale e soprattutto internazionale. Nel 2012 e poi nel 2013 l'unione è riuscita a conquistare altri spazi importanti in manifestazioni come il Vinitaly a Verona, la Fiera delle "Identità Golose" a Milano e la Fiera dell'Artigianato sempre nel capoluogo lombardo; sono iniziate le prime apparizioni anche a livello locale nelle tradizionali sagre di S. Matteo a Branzi del Bitto Storico a Gerola e dello Strachitunt a Taleggio.

Gli ottimi risultati ottenuti hanno dato origine nella primavera del 2013 alle prime proposte volte a sfruttare l'importante vetrina di Expo 2015, il progetto ha iniziato a pren-

dere vita nel mese di settembre e a oggi i punti fondamentali sono ormai ben definiti, ora inizia la fase di organizzazione e preparazione di strutture e servizi. Per affrontare questo ambizioso progetto, l'unione acquisterà ufficialmente carattere giuridico, come associazione temporanea d'impresa nel febbraio 2014, gli associati sono: Consorzio Salvaguardia Bitto Storico, Consorzio tutela Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP, Consorzio Tutela Strachitunt DOP, Consorzio produttori dello Stracchino all'antica, Latteria sociale di Valtorta, Latteria sociale di Branzi, Casarrigoni e Agriturismo Ferdy. Fondamentale per l'unione è stata la collaborazione con Slow Food che in questi anni ha sempre appoggiato le iniziative dei "Principi delle Orobie", anche a Expo 2015 la collaborazione continuerà, infatti l'associazione avrà il proprio spazio espositivo nel padiglione di Slow Food. La nuova associazione punta a dare ai "Principi delle Orobie" grande visibilità internazionale sfruttando l'irripetibile vetrina offerta da Expo 2015, quest'opera di promozione punta ad avere effetto pluriennale nell'attrazione di visitatori nelle area delle Orobie occidentali, in particolare per quanto riguarda i flussi dall'estero in quanto queste destinazioni sono praticamente sconosciute.

## **4.2 Expo 2015**

Expo 2015 altro non è che l'abbreviazione del termine Esposizione Universale, avvenimento che si tiene a partire dal 1851 anno della prima edizione, la frequenza di queste manifestazioni è regolata da un organismo predisposto il Bureau International des Expositions (BIE). Questo evento ha luogo in un'area appositamente predisposta, esso non ha carattere commerciale, ogni esposizione ha trattato temi di particolare interesse per l'intera umanità. L'edizione milanese inizierà il primo maggio e terminerà il 31 ottobre 2015, nel rinnovato polo fieristico di Rho – Pero in provincia di Milano, gli investimenti maggiori sono stati rivolti alla realizzazione dell'area espositiva e all'adeguamento e alla costruzione delle infrastrutture necessarie per gli spostamenti di visitatori e addetti ai lavori. Il sito Expo è organizzato in modo semplice su due assi principali il Cardo e il Decumano, sul primo si troveranno gli spazi espositivi del paese ospitante, mentre sul secondo ci saranno i padiglioni dei paesi partecipanti; il luogo in cui queste due vie si incontrano è rappresentato da una piazza, delle dimensioni di Piazza della Scala a Milano, che simboleggia l'incontro tra l'Italia e il resto del mondo.

Lo slogan di questa edizione è: “Nutrire il pianeta. Energia per la vita” ed è legato al tema dell’alimentazione, in quanto la continua crescita della popolazione da un lato e la scarsità di risorse dall’altro pongono le questioni della sicurezza e della qualità alimentare. Queste preoccupazioni ricadono poi su un pianeta con grossi problemi ambientali e sociali, quindi la loro risoluzione non può prescindere dall’obiettivo di perseguire in futuro uno sviluppo sostenibile; “Per sviluppo durevole e sostenibile si intende uno sviluppo che soddisfa i bisogni delle popolazioni attuali senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare i propri bisogni” (Rapporto Brundtland - World Commission on Environment and Development, 1987), questa è la prima definizione ufficiale del termine sviluppo sostenibile, a questa ne sono seguite molte altre eccone una: “gli esseri umani sono al centro delle preoccupazioni relative allo sviluppo sostenibile: essi hanno diritto ad una vita sana e produttiva in armonia con la natura” (Dichiarazione di Rio, 1992). Spesso quando si parla di sostenibilità ci si riferisce solo all’aspetto dell’ambiente tralasciando l’aspetto umano, la seconda definizione riportata ha lo scopo di sottolineare l’importanza delle tematiche sociali volte al miglioramento delle condizioni di vita popolazione mondiale fattore imprescindibile per uno sviluppo di tipo sostenibile.

Ecco i principali problemi di interesse mondiale che verranno trattati nell’ambito di Expo 2015 (fonte: Expo 2015.org):

- Rafforzare la qualità e la sicurezza dell’alimentazione, vale a dire la sicurezza di avere cibo a sufficienza per vivere e la certezza di consumare cibo sano e acqua potabile;
- Assicurare un’alimentazione sana e di qualità a tutti gli esseri umani per eliminare la fame, la sete, la mortalità infantile e la malnutrizione che colpiscono oggi 850 milioni di persone sul Pianeta, debellando carestie e pandemie;
- Prevenire le nuove grandi malattie sociali della nostra epoca, dall’obesità alle patologie cardiovascolari, dai tumori alle epidemie più diffuse, valorizzando le pratiche che permettono la soluzione di queste malattie;
- Innovare con la ricerca, la tecnologia e l’impresa l’intera filiera alimentare, per migliorare le caratteristiche nutritive dei prodotti, la loro conservazione e distribuzione;

- Educare ad una corretta alimentazione per favorire nuovi stili di vita in particolare per i bambini, gli adolescenti, i diversamente abili e gli anziani;
- Valorizzare la conoscenza delle “tradizioni alimentari” come elementi culturali e etnici.

Expo 2015 si propone quindi come importante occasione di incontro per la discussione del difficile tema dell'alimentazione che quindi è importante che essa non sia vista solo come vetrina commerciale e turistica da parte dei paesi partecipanti.

### **I Numeri**

Per spiegare la portata di un evento come Expo 2015, c'è la necessità di presentare alcuni dati esplicativi della grandezza dei preparativi e dei risultati attesi, le stime riportate in seguito sono state realizzate da un team di analisti economici SDA Bocconi, nell'ambito di un lavoro sull'indotto economico di Expo 2015, promosso dalla Camera di Commercio e dalla Società di gestione di Expo 2015.

I paesi partecipanti, a 471 giorni dall'evento, sono 141 di cui 60 costruiranno un proprio padiglione contro i soli 42 dell'edizione precedente di Shanghai in Cina, il costo di tali strutture oscilla tra un minimo di 10 a un massimo di 80 milioni ciascuna. La stima del numero di visitatori previsti è pari a 20 milioni di cui circa il 30% dovrebbe essere costituito da stranieri. Le persone impiegate in modo diretto e indiretto saranno 191.000, e il valore aggiunto creato dalla manifestazione dovrebbe aggirarsi intorno ai 24 miliardi di €. Il settore turistico sarà quello che otterrà il risultato più importante con 4,5 miliardi di produzione aggiuntiva (fonte: Expo 2015.org).

Gli investimenti per la realizzazione dell'area Expo e per l'organizzazione dell'evento sono di 3,5 miliardi di €. L'intero sito Expo misurerà 200ha di cui 110ha di spazi espositivi e 90ha dedicati ai servizi di supporto (es. parcheggi). Il numero medio di visitatori previsti ogni giorno si aggira intorno ai 160.000 con picchi di 250.000 nelle giornate di punta. Per permettere a un numero così elevato di soggetti si sta sviluppando la rete dei trasporti, puntando innanzitutto sul trasporto pubblico con particolare attenzione su ferrovie regionali e Alta velocità, metropolitana e autobus (fonte: Expo 2015.org).

### **4.3 I “Principi delle Orobie”**

Nello svolgimento di un'esperienza turistica culturale e ambientale, la risorsa gastronomica può risultare come l'elemento principale o come un fattore accessorio alla vacanza. Per trasformarsi in una risorsa turistica il prodotto agroalimentare deve avere le seguenti caratteristiche:

- qualità organolettica alta motivata da particolari metodi di coltivazione/allevamento, dal pregio della materia prima, dalle modalità di lavorazione e dalla loro artigianalità/tecnica/tecnologia;
- unicità e originalità anche nella percezione del consumatore, che non deve poterlo confondere con altri prodotti;
- realtà e produzione limitata, che ne accrescono l'appeal e la fama e fanno sì che la conoscenza diretta del prodotto e del suo luogo di produzione costituiscono un potenziale motivo di orgoglio (se non di vanto) da parte del turista-consumatore;
- commercializzazione prevalente nel luogo di produzione, che rende necessario il trasferimento del consumatore nella destinazione enogastronomica perché questi se ne possa approvvigionare; d'altra parte può essere utile ai fini della conoscenza della risorsa agroalimentare, che essa sia commercializzata (seppure in piccola parte) in luoghi diversi da quello di origine, comunque degustare un prodotto che non abbia subito stress da trasporto o da cattiva conservazione, permette la conoscenza più approfondita delle caratteristiche organolettiche e sensoriali, di filiera e territoriali;
- radicamento storico culturale, in un territorio omogeneo, facilmente identificabile e geograficamente limitato (fonte:Croce e Perri 2010).

Di seguito saranno illustrate le principali peculiarità dei formaggi “Principi delle Orobie”, con le relative tecniche di produzione e stagionatura, quest'analisi permetterà di evidenziare come i prodotti descritti rispondano, ai requisiti appena citati, per essere considerati una risorsa turistica.

### **L'Agri di Valtorta (presidio Slow Food)**

L'Agri è un formaggio a pasta cruda, prodotto con latte vaccino o caprino intero nei soli comuni di Ornica e Valtorta in Valle Stabilina vallata laterale della Valle Brembana. In passato la produzione dell'Agri era molto diffusa tra gli allevatori di queste zone, però essi si limitavano a produrre un semilavorato detto “Pasta di Agri” che poi veniva tra-

sportato a piedi, lungo i sentieri, nella vicina Valsassina , per essere lavorato e stagionato nelle grotte presenti in quest'area. Oggi questo processo di trasferimento non esiste più, l'intero ciclo di produzione avviene nella piccola Latteria Sociale di Valtorta che raccoglie il latte dei 12 allevatori della Valle Stabilina. Le aziende che conferiscono il latte contano in media 12 vacche, le razze allevate sono Bruna e Pezzata Rossa. L'Agri viene prodotto dodici mesi all'anno. Grazie al sostegno di Comunità Montana Valle Brembana, Provincia di Bergamo e Camera di Commercio nel 2011 L'Agri è diventato presidio Slow Food.

**Figura 4.1:** Agti di Valtorta.



**Tecnica di Produzione:** Il latte, conferito alla latteria, viene addizionato con circa l'1% di siero acido (proveniente da una lavorazione precedente) e caglio, dando inizio al fenomeno della coagulazione acida per cui il lattosio viene fermentato ad acido lattico, ad opera dei batteri lattici presenti nel siero innesto. Grazie alla produzione di acido il pH scende a 4,6, punto isoelettrico della caseina, le micelle vengono private della loro carica negativa e, acquistando carica neutra, perdono la loro capacità di repulsione elettrica, avviando il processo di coagulazione che avviene in circa 20/24 ore a una temperatura di 12/15°C. Successivamente la pasta ottenuta viene raccolta in teli di lino e poi appesa ad asciugare per altre 24 ore. L'ultima fase del processo della lavorazione consiste nel manipolare la pasta, morbida e asciutta, a cui sono aggiunti 25g di sale per kg di pasta, il casaro impasta il tutto creando rotoli con diametro di 3cm, questi lunghi cilindri saranno tagliati per ottenere dei cilindretti con scalzo di 5 cm e peso di circa 50g.

**Stagionatura:** il prodotto fresco necessita dagli 8 ai 12 giorni di maturazione in ambiente asciutto, dopo questo periodo l'Agri si presenta privo di crosta, con una pasta bianca e morbida. La stagionatura si può protrarre sino a un periodo di quattro settimane, il formaggio al termine di questo periodo avrà una crosta, con colore variabile dal grigio al giallo, e pasta più compatta rispetto al prodotto fresco.

## Il Bitto Storico (presidio Slow Food)

Il Bitto è un formaggio grasso d'alpe a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino e una piccola percentuale di latte di capra, si produce da secoli sugli alpeggi delle Valli del Bitto di Gerola e Albaredo per S. Marco in provincia di Sondrio, in Alta Valle Brem-

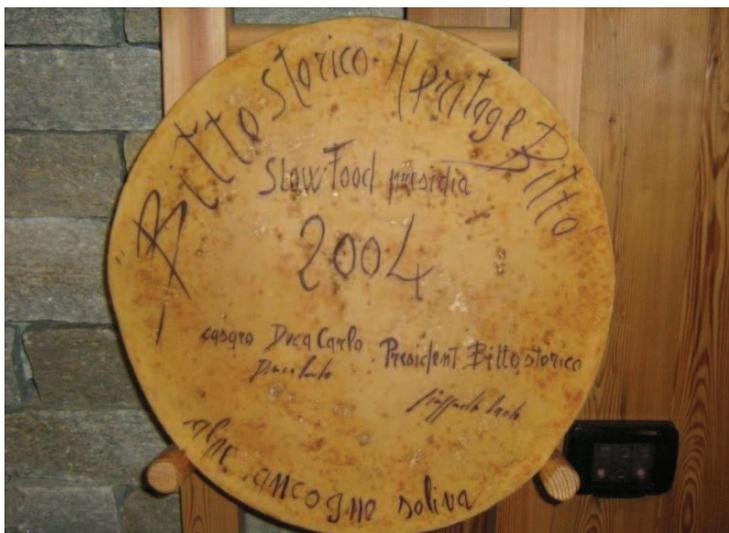


Figura 4.2: Forma di Bitto Storico in stagionatura

ba e in Valvarrone. Il Bitto si produce solo nei mesi estivi in un periodo di tempo che oscilla tra i sessanta e i novanta giorni, con latte di vacche di razza Bruna e capre di razza Orobica e ad un altitudine tra i 1.400 e i 2.000m. Negli ultimi vent'anni si è assistito a un aspro confronto tra i produttori dell'area storica (Valli del Bitto e alpeggi limitrofi), definiti ribelli, e il Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto, in particolare dal 1996 anno in cui il Bitto ha ottenuto la DOP (denominazione di origine protetta) la disputa è diventata sempre più aspra. Lo scontro, che ha dato origine alla nota "Guerra del Bitto", vede da un lato i produttori storici che sostengono la produzione di Bitto con tecniche tradizionali e dall'altro il Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto che dal 2006 ha introdotto delle modifiche al disciplinare di produzione, ritenute inaccettabili dai "ribelli". La questione verte su alcuni punti fondamentali che sono:

- 1) L'ampliamento dell'area di produzione: la domanda di riconoscimento per ottenere la DOP amplia l'area di produzione all'intera provincia di Sondrio, comprendendo territori in cui storicamente non si è mai prodotto Bitto.
- 2) Utilizzo di fermenti selezionati: per ridurre l'incidenza dei difetti di stagionatura (soprattutto gonfiori e occhiature eccessive nella pasta) che colpivano alcune forme di Bitto rendendole non commercializzabili, la maggior parte dei produttori ha iniziato l'utilizzo di colture starter di batteri termofili, selezionati in alcuni alpeggi e riprodotte a livello industriale. Questo secondo alcune ricerche, oltre ad

aver peggiorato le qualità organolettiche del prodotto, in molti casi ha ottenuto effetti contrari a quello ricercato (Corti 2011).

- 3) Alimentazione: i “ribelli” si sono opposti alle modifiche del disciplinare che prevedevano la possibilità di integrare la razione delle bovine in alpeggio con mangimi e concentrati, pratica che consente di aumentare la quantità di latte prodotto a discapito da un lato della corretta e completa utilizzazione del pascolo e dall’altro della ridotta capacità di sintetizzare alcuni acidi grassi polinsaturi benefici per la salute come i Cla (acido linoleico coniugato), omega 3 e omega 6 (Corti, 2011).
- 4) L’utilizzo di latte di capra di razza Orobica: in quanto il disciplinare DOP preveda la possibilità e non l’obbligo dell’utilizzo di latte di capra, che nei fatti è stato sempre utilizzato in quote comprese tra il dieci e il venti per cento.
- 5) Tecniche di pascolo, mungitura e lavorazione: in particolare le questioni relative alla pratica del pascolo turnato, alla mungitura manuale e alla lavorazione del latte sul sito di mungitura nell’apposite strutture chiamate *Calècc* (costruzioni di muretti a secco sopra cui viene montata una tenda per proteggere la zona di trasformazione) definiti anche stazioni di lavorazione itinerante. Questi tre aspetti sono fondamentali per i “ribelli” in quanto garantiscono una corretta gestione dell’alpe e una materia prima di qualità.

Tutte queste questioni hanno portato i produttori storici a creare, nel 2010, il Consorzio Salvaguardia Bitto Storico,

a cui aderiscono quattordici caricatori d’alpe che gestiscono quattordici alpeggi nelle Provincie di Bergamo, Lecco e Sondrio. (vedi tab. 4.1). L’intenzione di questi soggetti è

<b>Alpeggi Bitto Storico</b>	<b>Comune</b>	<b>Provincia</b>
<b>Ancogno</b>	Mezzoldo	BG
<b>Cavizzola</b>	Mezzoldo	BG
<b>Foppe</b>	Cusio	BG
<b>Parissolo</b>	Mezzoldo	BG
<b>Varrone</b>	Premana	LC
<b>Bomino solivo</b>	Gerola Alta	SO
<b>Bomino vago</b>	Gerola Alta	SO
<b>Orta soliva</b>	Albaredo per S. Marco	SO
<b>Orta vaga</b>	Albaredo per S. Marco	SO
<b>Pescegallo foppe</b>	Gerola Alta	SO
<b>Trona soliva</b>	Gerola Alta	SO
<b>Trona vaga</b>	Gerola Alta	SO
<b>Tronella</b>	Gerola Alta	SO
<b>Valvedrano</b>	Gerola Alta	SO

**Tab. 4.1:** elenco degli alpeggi con produzione di Bitto Storico

quella di ottenere un riconoscimento per il proprio prodotto in modo che possa essere distinto dal Bitto prodotto con tecniche non tradizionali. Attualmente il Bitto Storico si riconosce perché ogni forma presenta questi tre elementi distintivi:

- 1) Anno di produzione
- 2) Nome del casaro
- 3) Alpeggio di origine.

Tecnica di produzione: il latte appena munto (80/90% latte di vacca e 10/20% latte di capra Orobica) viene versato direttamente nella caldaia (solitamente di rame) riscaldata con fuoco a legna, e portato a una temperatura compresa tra i 35 e i 37°C, successivamente si aggiunge il

caglio dando inizio al processo di coagulazione presamica. Questa trasformazione è causata dal distacco della parte idrofila della caseina che tende ad aggregarsi per formare un coagulo rigido; quest'ultimo viene rotto finemente e portato, nel giro di due ore, alla temperatura di 52°C. Il processo di cottura favorisce lo spurgo del siero dai piccoli frammenti di coagulo così da favorire la conservabilità del prodotto. La cagliata ottenuta viene estratta con un telo dalla caldaia e poi messa nelle fascere in legno, che conferiscono la forma al Bitto, successivamente il formaggio viene pressato, per eliminare il siero residuo, salato e posto nell'apposite casere per il processo di stagionatura. Il Bitto si presenta in forma cilindrica con un diametro di 40/50cm, uno scalzo di 9/12cm e un peso di 9/20kg. L'intera produzione del presidio Slow Food viene raccolta nel Centro del Bitto a Gerola Alta (SO) che possiede un'ampia casera ideale per la stagionatura di questo prodotto.

Stagionatura: La stagionatura minima prevista dal disciplinare del consorzio è di dodici mesi ma essa si può protrarre anche oltre i dieci anni, caratteristica unica al mondo.

### **Il Branzi FTB (Formaggio Tipico di Branzi)**

Il Branzi è un formaggio grasso a pasta semicotta prodotto con latte vaccino, prende il nome dall'omonimo comune della Valle Brembana in cui per secoli convogliava l'intera produzione d'alpeggio della zona. Al termine della stagione estiva, il formaggio veniva commercializzato nella tradizionale fiera di S. Matteo che si teneva a settembre. Oggi il Branzi non è più un formaggio d'alpe (il formaggio prodotto in alpeggio ha preso il nome di Formai de Mut) e viene prodotto tutto l'anno dalla Latteria Sociale di Branzi, che

si impegna a raccogliere il latte di oltre cinquanta piccole aziende agricole della Valle Brembana.

Tecnica di produzione: Il latte, dopo aver subito una serie di controlli microbiologici, viene portato a una temperatura di 35/37°C, a questo punto c'è l'aggiunta di caglio di vitello e quindi inizia la coagulazione che dura circa trenta minuti. Successivamente la cagliata viene rotta, in piccolissimi pezzi, cotta a una temperatura di 45/46°C. Il coagulo ottenuto viene estratto con apposite tele e riposto nelle fascere in legno, successivamente le forme devono essere pressate per eliminare il siero residuo. Il formaggio ancora fresco viene lasciato riposare per ventiquattro ore, in seguito inizia la fase di salatura in salamoia che dura circa tre giorni, al termine dei quali inizia la stagionatura. Il Branzi ha un diametro di 40/45cm, uno scalzo di 9cm e un peso di 9/13kg.

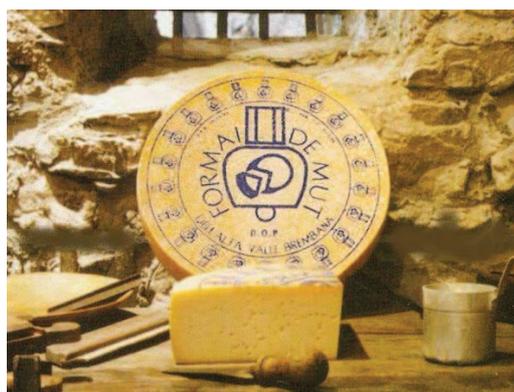
Stagionatura: Questo tipo di formaggio necessita di locali umidi per la sua stagionatura, che ha una durata minima di sessanta giorni, sino a un massimo di sette mesi.

**Figura 4.3:** forma di Branzi.



### **Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP**

Il Formai de Mut (in italiano significa formaggio di monte) è un formaggio grasso a pasta semicotta di latte di vacca, prodotto sugli alpeggi dell'Alta Valle Brembana, in passato era conosciuto con il nome di Branzi, il paese dove veniva commercializzato al termine della stagione estiva. Nel 1985 è diventato il primo formaggio lombardo a ottenere la Denominazione di Origine Controllata (DPR 10 settembre 1985) divenuta DOP nel



**Figura 4.4:** Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP, d'alpeggio (marchio blu)

1996, la sua produzione è controllata e garantita dal Consorzio Tutela Formai de Mut. L'area di produzione è molto ristretta e comprende ventuno comuni della provincia di Bergamo, che sono: Averara, Branzi, Camerata Cornello, Carona, Cassiglio, Cusio Fop-

polo Isola di Fondra, Lenna, Mezzoldo, Moio De Calvi, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valnegra e Valtorta.

Nella tabella 4.2 è riportato l'elenco degli alpeggi in cui si produce Formai de Mut. Questo formaggio si riconosce dal marchio che ha la forma di un campanaccio stilizzato, come quello che portano le vacche in alpeggio, può essere di colore blu o rosso, il primo identifica la produzione d'alpeggio il secondo quella di fondo valle.

Tecnica di produzione: i vari passaggi produttivi sono regolati dal disciplinare, la prima fase del processo di lavorazione consiste nel mettere il latte nelle caldaie

e portarlo a una temperatura di 35/37°C, in seguito si aggiunge caglio liquido di vitello e si lascia coagulare. Dopo circa 30 minuti si ottiene la cagliata che subisce un processo di rottura e quindi una successiva cottura fino ai 45/47°C. In un secondo tempo, il coagulo subisce un processo di agitazione fuori fuoco, viene estratto dalla caldaia, tramite l'utilizzo di apposite tele, e posto nelle fascere. Infine il formaggio viene pressato per favorire lo spurgo del siero residuo, salato e messo sulle scalere in legno. La salatura può essere fatta sia a secco che in salamoia. Il Formai de Mut ha forma cilindrica con circonferenza di 35/40cm, scalzo di 8/10cm e peso di 8/12kg.

Stagionatura: Il Formai de Mut, per essere definito tale, necessita di un periodo minimo di stagionatura di quarantacinque giorni, in locali opportuni esso si può conservare anche per oltre un anno.

**Tab. 4.2:** elenco degli alpeggi in cui si produce Formai de Mut DOP

<b>Alpeggi Formai de Mut DOP</b>	<b>Comune</b>
<b>Alpe Val Carisole</b>	Carona
<b>Alpe Mersa</b>	Carona
<b>Alpe Arale</b>	Foppolo
<b>Alpe Terzera</b>	Mezzoldo
<b>Alpe Torracchi Torraggella</b>	Moio de Calvi
<b>Alpe Valle Inferno</b>	Ornica
<b>Alpe Torcola soliva</b>	Piazzatorre
<b>Alpe Mezzeno</b>	Roncobello
<b>Alpe Cambrembo</b>	Valleve
<b>Alpe Arale</b>	Valleve
<b>Alpe Tegge</b>	Valleve

### **Stracchino all'antica delle Valli Orobiche (Presidio Slow Food)**

Lo Stracchino è un formaggio a pasta cruda di latte vaccino, prodotto da secoli in Valle Brembana, Valle Imagna e in Valsassina nelle provincie di Bergamo e Lecco. È un prodotto che ha origini antiche, di cui si hanno testimonianze sin dal XI secolo, il nome

sembra derivare dal dialetto *stracch*, che significa stanco, è da esso che deriva il Taleggio DOP, prodotto oggi con tecniche diverse in molti caseifici della pianura lombarda. Grazie all'appoggio di due comunità montane (Valle Brembana e Valle Imagna), della Provincia di Bergamo e della Camera di Commercio è stato riconosciuto come presidio Slow Food. La sua produzione si protrae per tutto l'anno nei piccoli caseifici delle valli bergamasche, inoltre c'è anche una limitata produzione d'alpeggio nelle zone comprese tra Valle Imagna, Valle Taleggio e Valsassina.

Tecniche di produzione: essendo un formaggio a pasta cruda il latte non subisce trattamenti termici, esso viene lavorato alla temperatura di mungitura che si aggira intorno ai 37°C, aggiungendo il caglio di vitello in circa venti minuti si ha coagulazione. La cagliata in seguito viene rotta in modo grossolano, rimescolata e poi si lascia riposare per

circa quindici minuti. La fase successiva consiste in un ulteriore frazionamento del coagulo quindi seguono l'estrazione della cagliata e la messa in forma negli stampi. Solitamente al di sotto dello stampo sono poste delle sottili verghe in plastica per facilitare lo spurgo del siero. Dopo 18/24 ore le forme sono tolte dagli stampi e salate a secco. Lo stracchino ha forma quadrata con lati di circa 20/25cm, lo scalzo è di 4/5cm e il peso è tra 1,4 e i 2kg.

Stagionatura: il periodo richiesto per la ottimale maturazione del formaggio è di venticinque giorni, questo intervallo di tempo può prolungarsi sino a un massimo di 60/70 giorni. Il processo di stagionatura avviene in locali umidi su scalere di legno.

### **Strachitunt Valtaleggio DOP**

Lo Strachitunt (in italiano significa stracchino tondo) è un formaggio erborinato a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacche Brune nell'area della Valtaleggio in provincia di Bergamo; ha origini remote, come per lo stracchino di lui si hanno notizie sin dal XI secolo, ha conosciuto un periodo di fiorente produzione tra il XIX e il XX secolo, per poi rischiare la scomparsa nel secondo dopoguerra con la crisi dell'agricoltura

**Figura 4.5:** Forme di stracchino all'antica delle Valli Orobiche (presidio Slow Food)



nei paesi alpini. Lo Strachitunt è stato definito l' "antenato" del Gorgonzola DOP prodotto tra Lombardia e Piemonte. Oggi questo formaggio ha ottenuto la DOP (certificazione transitoria in attesa, del riconoscimento europeo) nel 2012, l'area di produzione ammessa dal disciplinare è molto ristretta e comprende i comuni di Blello, Gerosa, Taglioglio e Vedeseta in Valtaleggio e Valbrenbilla; la salvaguardia di questo formaggio è affidata al Consorzio Tutela Strachitunt DOP. Le aziende agricole conferiscono il latte alla Cooperativa Agricola S. Antonio di Vedeseta dove avvengono le varie fasi di produzione e invecchiamento. Lo Strachitunt si riconosce dal marchio STV presente su ogni forma.

Tecniche di produzione: come per tutti gli altri prodotti DOP, il disciplinare stabilisce nei dettagli tutte le modalità di lavorazione e stagionatura. Per produrre lo Strachitunt si utilizza una pratica molto particolare: la tecnica delle due paste, che consiste nell'unione tra cagliata fredda (detta della sera), posta per almeno 12 ore in tele di lino ad asciugare, e cagliata calda (detta della mattina). Alla mattina il latte alla temperatura di 37°C viene addizionato di caglio, in 20/30 avviene la coagulazione, successivamente la cagliata viene rotta in tre fasi intervallate da brevi pause. Il coagulo viene estratto dalla caldaia e posto in uno stampo a strati alternati con la cagliata della sera, le parti superiore e inferiore sono composte da cagliata calda in quanto essa ha maggiore capacità legante. Il formaggio resta nello stampo per circa un giorno, tempo necessario per prendere la caratteristica forma cilindrica con diametro di 20/25cm, scalzo di 15/18cm e peso di 4/6kg. Successivamente viene salato a secco.

Stagionatura: il tempo minimo per la maturazione è di sessanta giorni, a metà di questo intervallo di tempo avviene il processo di foratura al fine di favorire l'erborinatura naturale tramite lo sviluppo delle muffe, presenti sulla crosta, all'interno del formaggio.

**Figura 4.6:** Strachitunt Valtaleggio DOP



#### **4.4 Le finalità del progetto**

Il progetto "Vie dei Formaggi Principi delle Orobie" è stato pensato per essere rivolto principalmente ai visitatori di Expo 2015, esso si pone l'obiettivo di valorizzare il forte

legame tra l'insieme dei prodotti caseari, la storia e la cultura del territorio utilizzando itinerari esistenti quali sentieri, alpeggi e vie di transumanza, offrendo una proposta di turismo enogastronomico, culturale ed ambientale tale da esaltare i punti di forza dell'area e farne una destinazione di interesse internazionale.

Analizzando il panorama italiano, risulta palese che su tutto il territorio vi sia abbondanza di risorse culturali, naturali e enogastronomiche. Per spingere il turista alla visita di una determinata realtà è necessario trasformare il territorio-risorsa in un prodotto turistico tematico sistemico, che esalti le peculiarità e identità e renda distintiva e accattivante l'offerta rispetto a quella dei concorrenti. Si tratta cioè, di strutturare soggiorni capaci di proporre la complessità, le varie realtà e peculiarità del territorio e che inoltre rispondano a determinati criteri di qualità e sostenibilità. (fonte: Croce e Perri 2010)

In quest'ottica, la base di partenza del progetto è la grandissima reputazione e unicità dei prodotti caseari e la loro straordinaria concentrazione in un'area geografica relativamente limitata, a questo c'è l'intenzione di legare esperienze non solo di carattere gastronomico, ma anche di tipo escursionistico, sportivo e ambientale. Tutto ciò è possibile grazie alla fitta rete di strade, sentieri, alpeggi e rifugi di cui è particolarmente ricca l'area delle Orobie occidentali. Il fattore innovativo di questo progetto sta proprio in questo aspetto di proposta multidisciplinare che ancora una volta evidenzia il legame tra i prodotti agricoli e il proprio territorio.

L'impegno previsto è di carattere prevalentemente organizzativo, formativo e comunicativo (interfaccia con i portali Expo, implementazione di applicazioni per dispositivi mobili e cartoguide). La dotazione infrastrutturale materiale richiede solo pochi e mirati interventi, mentre sarà privilegiata l'attivazione di risorse umane mirando all'impiego di giovani con i seguenti obiettivi:

- valorizzare sul piano dell'arricchimento professionale e culturale l'esperienza dei giovani impegnati a supporto delle attività di accompagnamento, servizi informativi, trasporto, e di rinforzo agli operatori professionali quale stimolo a iniziative di imprenditorialità facilitate dall'inserimento della rete di relazioni innescata dai "Principi delle Orobie" e proiettata, dall'organizzazione del semestre Expo, su una più ampia dimensione;
- migliorare la fruibilità delle reti sentieristiche e dei servizi turistici nonché dei luoghi di interesse culturale grazie all'implementazione della segnaletica e alla

realizzazione di strumenti informativi innovativi;

- stimolare l'avvio di nuove attività microimprenditoriali in ambito turistico, agricolo, artigianale e di servizio;
- riproporre negli anni successivi, sulla base dell'esperienza Expo, le iniziative e gli schemi di collaborazione e integrazione messi in campo per il 2015 con l'obiettivo di conservare una parte dell'interesse catalizzato dall'Expo con attenzione, sia alla domanda internazionale, sia a quella interna;
- capitalizzare la visibilità prodotta attraverso le proposte di visita, per promuovere non solo l'offerta turistica, ma anche quella agroalimentare che, nell'ambito di produzioni limitate, aspira a valorizzare la propria eccellenza su mercati internazionali dove alcuni prodotti come Bitto storico e Strachitunt sono già limitatamente presenti;
- sul piano “istituzionale” consolidare e formalizzare la collaborazione tra soggetti imprenditoriali dell'intera area orobica.

Le proposte di visita si articoleranno attraverso tre formule principali:

- 1) visite guidate
- 2) fruizione in parziale autonomia
- 3) fruizione libera.

Il primo modello prevede una visita guidata della durata di uno, due o tre giorni con partenza dal sito Expo. Fondamentale risulta essere lo studio di un ottimo modello organizzativo al fine di offrire anche ai visitatori con una sola giornata a disposizione un'esperienza non superficiale. Il gruppo di visitatori sarà costantemente accompagnato da personale adeguatamente formato in grado di comunicare nella lingua opzionata dai visitatori (non solo inglese ma anche altre), inoltre sarà disponibile il servizio di trasporto per persone e bagagli. Per quanto riguarda le visite di una giornata sarà previsto un'ulteriore forma di trasporto su mezzi a trazione integrale per raggiungere le mete, affiancato in alcuni casi da un breve percorso a piedi in grado di essere effettuato senza particolari attrezzature; l'esperienza prevedere pranzo e degustazioni presso un alpeggio o un rifugio nelle vicinanze. Inoltre lungo i percorsi stradali di avvicinamento alle località potranno essere organizzate eventuali soste per visita di siti di interesse storico-artistico e di realtà produttive. Per i pacchetti della durata di due o tre giorni sono previsti servizi e attività aggiuntive; in primo luogo c'è la necessità di alloggiare in un rifugio o in una struttura

ricettiva di altro tipo, poi c'è la possibilità di organizzare pranzi e degustazioni in alpeggio e in rifugio e cene nei ristoranti tipici che aderiranno al progetto. Il pernottamento presso un rifugio consente di poter assistere alle operazioni di governo delle mandrie al pascolo, mungitura e caseificazione nel corso o della mattina o della sera offrendo la possibilità di assaggio di cagliata fresca, latte fresco e di alcuni prodotti caratteristici come Mascherpa fresca e Fiurit. Questi programmi comprenderanno regolarmente visite a luoghi di interesse storico-artistico, di produzione e, in particolare per quelli della durata di tre giorni, è prevista la possibilità di partecipare ad una sagra tradizionale. A differenza delle esperienze di un solo giorno, che proprio per la loro breve durata rendono necessario l'utilizzo di mezzi motorizzati, le visite bi o trigioraliere saranno volte a stimolare esperienze di tipo escursionistico attraverso percorsi selezionati provvedendo a fornire l'attrezzatura escursionistica necessaria a noleggio. In relazione a questa esigenza di equipaggiamento saranno previste delle soste presso una "porta", o un altro sito, con funzione di ufficio informazione e supporto logistico ai visitatori.

I pacchetti per la fruizione in parziale autonomia da parte dei visitatori degli itinerari prevedono l'alloggio presso rifugi, alberghi o strutture extra-alberghiere (ostelli, case alpine, agriturismi con adeguata capacità ricettiva). Al fine di incoraggiare percorsi intervallivi con una o più tappe, anche in questo caso si pensa di organizzare un servizio di trasporto bagagli, su alcuni percorsi sarà inoltre disponibile il servizio di asinovia, gestito dall'agriturismo Ferdy, consistente nel trasporto degli zaini dei partecipanti.

Per preparare questo tipo di offerta si deve considerare la necessità di fornire adeguato materiale informativo utile nel percorrere i vari percorsi nei momenti in cui i visitatori non sono guidati. Considerando la forte diffusione che hanno avuto smartphone e tablet negli ultimi anni si pensa di offrire, oltre alla classica guida cartacea, strumenti interattivi come applicazioni per dispositivi mobili e mappe interattive. In quest'ottica i percorsi ufficiali dovranno essere ben riconoscibili quindi si dovrà procedere alla manutenzione della segnaletica per evitare confusione. In aggiunta a quanto appena detto si pensa di indicare i punti di particolare interesse storico, culturale e naturalistico, per permettere al turista la fruizione. Presso i rifugi e gli alpeggi dovrà essere presente personale appositamente formato in grado di accogliere i visitatori, anche utilizzando le lingue straniere, e di illustrare gli aspetti salienti dei luoghi e dell'attività pastorale e casearia. Presso i siti di appoggio logistico saranno messi a disposizione i servizi di:

noleggiate attrezzature escursionistiche e MTB laddove siano possibili percorsi ciclabili. La prenotazione dei pacchetti prevede la possibilità, nel caso sia richiesto, di organizzare presso gli alpeggi o altri siti eventi quali l'assistere alla mungitura, alla lavorazione del latte o visite guidate agli alpeggi stessi, a miniere, musei, chiese e borghi storici.

L'ultimo tipo di offerta pensata per i turisti è la fruizione in autonomia dell'area, questa formula si rivolge, sia alle persone al di fuori del circuito Expo, sia ai visitatori Expo che, arrivati in area valtellinese, lariana e bergamasca attraverso altre proposte desiderano intraprendere una visita lungo le "Vie dei Principi delle Orobie". Anche per questi soggetti sarà previsto il servizio di prenotazione presso le "porte" o siti di appoggio logistico di eventi compresi nel programma del semestre Expo, visite guidate, feste e degustazioni. Per questa fascia di turisti, in aggiunta alle strutture ricettive interessate dalle due formule precedenti, si proporrà come soluzione privilegiata l'alloggio presso case o baite private messe a disposizione per brevi soggiorni durante il periodo di Expo 2015.

## **4.5 I punti di forza**

La formulazione del progetto "Vie dei Principi delle Orobie" si fonda su alcune peculiarità del territorio orobico legate in parte a ragioni puramente geografiche e in parte a motivi di carattere storico e produttivo. Di seguito ci soffermeremo ad analizzare i principali punti forti su cui si la proposta turistica oggetto di analisi

### **Posizione geografica**

L'area delle Orobie si trova in una posizione strategica soprattutto nel contesto di Expo 2015, essa è sia molto vicina al polo fieristico milanese, sia fornita di una buona rete di infrastrutture. In particolare in circa 70 minuti dal sito Expo il visitatore può arrivare nel cuore del sistema: la Valle Brembana, nello stesso arco di tempo esso può raggiungere anche la dorsale lecchese, mentre i tempi per approdare sul versante orobico valtellinese si allungano, ma restano comunque compatibili con un programma di escursioni giornaliere. Inoltre l'area del progetto ricade al centro di una zona in cui si stanno sviluppando altre proposte di visita extra sito Expo 2015, più precisamente si tratta delle proposte le-

gate alla città di Bergamo, alla Valtellina e al vicino Lago di Como. La vicinanza con questi sistemi turistici potrebbe essere da un lato sfavorevole in quanto concorrenziale, in parte favorevole perché potrebbe stimolare un ulteriore flusso turistico. Infine un altro aspetto sicuramente positivo per l'area orobica è la vicinanza con l'Aeroporto Internazionale di Orio al Serio, che può essere e in parte lo è già, un importante fonte di visitatori per l'area oggetto di studio.

### **La rete delle infrastrutture e delle strutture ricettive e di appoggio logistico**

L'area delle Orobie presenta una ricca, rete di sentieri e di strade di viabilità agro silvo pastorale, rifugi e alpeggi legate all'intenso utilizzo della montagna, ciò ci permette di avere grande possibilità nella scelta degli itinerari e nell'individuazione delle stazioni di partenza e arrivo dei percorsi. La presenza di queste infrastrutture permette la progettazione di itinerari escursionistici ben segnalati con possibilità di appoggio a una fitta rete di rifugi, sia lungo la dorsale orobica lecchese sia lungo la catena tra Valle Brembana e valli orobiche valtellinesi. Compatibilmente con il progetto c'è la possibilità di offrire una serie di proposte di escursioni giornaliere, o plurigiornaliere consigliando percorsi intervallivi, ricchi di spunti gastronomici, naturalistici e storici che consentano di scoprire la ricchezza delle culture casearie locali, ma anche il patrimonio di cultura locale e di testimonianze storiche. Il flusso di turisti verso le Orobie richiede anche un numero di strutture ricettive rilevante, queste sono presenti in modo piuttosto omogeneo sul territorio e in tutte le forme possibili: alberghi, ostelli, agriturismi, bed & breakfast, campeggi e residence. Il progetto necessita di un buon numero di centri informativi che svolgano servizi come accoglienza, prenotazioni e noleggio attrezzature. Il solo creare la fitta rete di "porte" necessarie per l'attuazione del processo risulterebbe un processo difficile oltre che molto oneroso. La presenza sul territorio di associazioni come ecomusei e pro loco disposti a collaborare con l'associazione dei "Principi delle Orobie" fornisce già un numero importante di uffici turistici attivi sul territorio.

### **Offerta gastronomica**

Uno dei cardini del progetto è sicuramente rappresentato dall'offerta gastronomica che si basa su una serie di prodotti caseari tradizionali unici che sono l'elemento di maggiore attrazione per questa destinazione. La lunga serie di formaggi e latticini

tradizionali prodotti in queste vallate, è difficilmente riscontrabile su un territorio di questa estensione, in primo piano ci sono i cosiddetti “Principi” Agri di Valtorta, Bitto Storico, Branzi FTB, Formai de Mut DOP, Stracchino all’antica delle Valli Orobiche e Strachitunt DOP, ai quali si affiancano piccole e meno note produzioni locali come: caprini, Fioroni di capra, Salva, , Matusc, Latteria, Mascherpa, Fiurit e Burro. All’offerta casearia si aggiungono altri prodotti locali come erbe commestibili e aromatiche, funghi, miele, pesce dei laghetti alpini, carni conservate, mele, ortaggi, castagne, noci, nocciole, piccoli frutti coltivati. Le combinazioni di queste materie prime consentono una vasta offerta di piatti tradizionali basati esclusivamente su prodotti della montagna orobica.

### **Patrimonio storico e culturale e architettonico**

Su tutto il territorio orobico troviamo una serie di risorse storiche, culturali e architettoniche che fanno da cornice al contesto rurale, al centro del progetto “Principi delle Orobiche”. L’insieme di questi elementi arricchiscono e completano l’offerta turistica illustrando la storia e la tradizione delle popolazioni di queste valli. Nell’ambito degli alpeggi troviamo testimonianze di manufatti legati a particolari pratiche pastorali (*calecc*, baite e casere), sulla rete escursionistica si incontrano numerose testimonianze archeologiche. Inoltre alcuni percorsi ripercorrono in parte le antiche vie storiche di interesse commerciale, esse comprendono una serie di percorsi che in passato sono stati interessati dal trasporto di minerale ferroso, dal commercio e dal contrabbando. Le vie storiche sono state, e in parte lo sono ancora, vie d’accesso agli alpeggi, oltre che di trasporto di formaggi. La più nota via storica è la Via Priula, tra Valle Brembana e Valtellina, aperta alla fine del XVI secolo, seguita dalla Via Mercatorum che costituiva il percorso seguito dal traffico commerciale prima della costruzione della Via Priula; importante è anche la Via del Bitto che dalla Val Gerola, conduce in val Varrone e quindi ad Introbio sul fondovalle della Valsassina. Non mancano le testimonianze di opere militari (trincee, casematte, casermette) della “Linea Cadorna”. Di grande interesse le costruzioni religiose edificate nell’ambito di alcuni alpeggi come il Santuario della Madonna della Neve in Val Biandino o come la Chiesa di San Pietro in Valsassina . Nei vari centri abitati non mancano le chiese di particolare rilevanza storico-artistico come la chiesa di Santa Margherita a Somadino (datata XI-XII secolo) che è la più antica

chiesa della Valsassina, l'unica che conserva affreschi romanici, o la chiesa di Santa Brigida in Valle Brembana dove si conserva un Sant'Onofrio che mantiene molti dei tratti dell'Homo selvadego simile a quello dipinto dagli stessi Baschenis a Sacco in Val Gerola. A questa lunga serie di testimonianze si aggiunge una discreta rete di musei come quelli di Valtorta, Premana, e Sacco, e di ecomusei come quelli di Taleggio, Gerola, Valle Imagna, Valtorta, Albaredo e Ornica. Infine si riscontra la presenza di alcuni borghi storici e di una lunga serie di manifestazioni di vario tipo che ampliano ulteriormente l'offerta del progetto..

#### **4.6 Elementi progettuali**

Nella studio preliminare del progetto "Vie dei Principi delle Orobie" le fasi principali hanno riguardato la raccolta e la produzione di materiale digitale legato alla selezione di un ampio quadro di percorsi per la creazione di una serie di itinerari che saranno l'elemento di partenza dell'offerta turistica. In seguito è stata necessaria una difficile opera di ricerca sulle strutture ricettive presenti e sulle loro caratteristiche per avere dati precisi sulla capacità ricettiva dell'area delle Orobie occidentali. Infine sono stati studiati i principali servizi necessari per l'accoglienza dei turisti e per lo sviluppo delle tre tipologie di formule di cui si costituisce l'offerta turistica. Di seguito saranno illustrati in dettaglio gli elementi progettuali.

##### **Reti escursionistiche**

La rete escursionistica dell'area delle Orobie occidentali è ricca di sentieri, molti dei quali derivano dall'intensa attività agricola che da secoli caratterizza queste montagne. Una definizione a livello nazionale del termine sentiero si può trovare nel Codice della Strada articolo 3 sezione Definizioni Stradali e traffico che definisce: "sentiero (mulattiera o tratturo) strada a fondo naturale formatasi per effetto del passaggio di pedoni e animali". Una definizione più ampia è data dal CAI che differenzia tre tipi di tracciati:

- 1) "Sentiero escursionistico. Sentiero privo di difficoltà tecniche che corrisponde in gran parte a mulattiere realizzate per scopi agro-silvo-pastorali, militari o a sentieri di accesso a rifugi e di collegamento fra valli. E' il tipo di sentiero maggiormente presente sul territorio e il più frequentato, rappresenta il 75% degli iti-

nerari dell'intera rete sentieristica organizzata. (Nella scala delle difficoltà escursionistiche CAI è classificato "E" itinerario escursionistico privo di difficoltà tecniche)".

- 2) Sentiero alpinistico: percorso che si sviluppa in zone impervie con passaggi che richiedono all'escursionista una buona conoscenza della montagna, tecnica di base e equipaggiamento adeguato. Corrisponde generalmente a un itinerario di traversata nella montagna medio alta e può presentare dei tratti attrezzati con infissi (funi corrimano e brevi scale) che però non snaturano la continuità del percorso. (Nella scala di difficoltà CAI è classificato EE – itinerario per escursionisti esperti).
- 3) Sentiero turistico: itinerario di ambito locale su carrarecce, mulattiere o evidenti sentieri. Si sviluppa nelle immediate vicinanze di paesi, località turistiche, vie di comunicazione e riveste particolare interesse per passeggiate facili di tipo culturale o turistico - ricreativo. (Nella scala di difficoltà CAI è classificato T - itinerario escursionistico - turistico).

Nonostante il territorio possieda una tale ricchezza di vie di comunicazione la raccolta e la catalogazione di una serie di percorsi necessari per lo sviluppo del progetto "Vie dei Principi delle Orobie" non è stata semplice. Andando ad analizzare nel dettaglio la situazione, è stato subito evidente come a livello regionale ci sia un vuoto legislativo per quanto riguarda la rete escursionistica, fatto reso ancora più evidente dopo aver constatato che, molte regioni del nord Italia come Piemonte, Emilia Romagna, Valle D'Aosta, Liguria e Trentino Alto Adige hanno già provveduto da alcuni anni, sia a redigere delle norme per la conservazione, la manutenzione e la segnaletica della sentieristica, sia a istituire il catasto dei sentieri. Inoltre in molti casi è disponibile un Webgis per la consultazione della rete, dal quale si possono scaricare facilmente le tracce GPS utilizzabili durante le escursioni. Nell'ambito di questo tema anche la Svizzera risulta essere un valido esempio, perché già dal 1985 possiede una legislazione precisa che regola i sentieri. Al fine di sottolineare, da un lato il ritardo del sistema lombardo, e dall'altro l'importanza della creazione di un sistema informativo delle rete dei sentieri anche in Lombardia, prendiamo come modelli il caso del Piemonte in quanto è la regione più simile per caratteristiche fisiche, ambientali, e economiche e la Svizzera perché presenta un sistema informativo per la rete escursionistica all'avanguardia.

La Regione Piemonte con Deliberazione della Giunta regionale n°37 - 11086 del 23 marzo 2009 ha provveduto ad approvare la rete escursionistica regionale e ha istituito il Catasto regionale dei percorsi escursionistici, questo provvedimento nasce da una premessa che osserva: “l’affermarsi di una nuova sensibilità per la qualità della vita, il desiderio e la volontà di recupero dell’identità culturale e storica del patrimonio ambientale e paesistico piemontese stanno contribuendo a riavvicinare all’attività escursionistica consistenti flussi di turisti” e in seguito aggiunge “quindi è importante acquisire e sviluppare nuove conoscenze sulla consistenza e sullo stato del patrimonio escursionistico regionale al fine di promuoverne razionalmente ed in modo efficace la fruizione, attraverso la definizione della Rete escursionistica regionale e la creazione di un Catasto regionale dei percorsi, strumenti tecnici a supporto della pianificazione degli interventi di valorizzazione di dette infrastrutture” ( D.G.R. n°37-11086). L’attenzione posta su questo tipo di infrastrutture da parte della giunta piemontese indica come esse possano essere un’importante risorsa per il territorio. In aggiunta a questo provvedimento con la Legge Regionale 12/2010 “Recupero e valorizzazione del patrimonio escursionistico del Piemonte” si è provveduto anche a indicare le linee guida per la gestione dell’infrastruttura sentieristica.

Di seguito analizzeremo brevemente l’organizzazione del sistema svizzero che rappresenta sicuramente il modello di gestione migliore, in quanto sviluppato già 29 anni fa e perfezionato nel corso del tempo. La “Legge federale sui percorsi pedonali” emanata nel 1985,obbliga i Cantoni a provvedere alla pianificazione, alla sistemazione, alla manutenzione e alla segnaletica dei sentieri e, ai fini dell’attuazione di questi compiti, a designare e gestire i propri servizi tecnici preposti ai percorsi pedonali e ai sentieri. I Cantoni hanno poi piena facoltà di decidere come delegare le attività cantonali obbligatorie, in materia di sentieri escursionistici essi danno l’incarico ai Comuni oppure alle organizzazioni specializzate del settore. Di conseguenza, anche il finanziamento è regolamentato in modo non unitario. Nei Cantoni di Friburgo, Ginevra e Giura, le spese connesse ai sentieri sono di solito sostenute dal Cantone stesso, mentre nei Cantoni di Argovia, Glarona, Lucerna, Obvaldo, Sciaffusa, Vaud e Vallese, i finanziamenti sono assicurati principalmente dai Comuni. Nei restanti 16 Cantoni si applica un modello di finanziamento misto che prevede la partecipazione ai costi di Cantone e Comuni. Inoltre il modello svizzero ha sviluppato un importante sistema informatico che oltre a fornire le tracce dei

sentieri ne indica le condizioni di percorribilità e nel caso un percorso sia inutilizzabile ne segnala la chiusura.

Infine analizziamo il caso lombardo dove esiste solo una definizione di viabilità alpinistica, ma non leggi che definiscono le modalità di rilievo per la creazione di un catasto dei sentieri. L'unico tentativo di realizzare un sistema informativo risale al 2006 anno in cui è stato promosso il progetto "Charta Itinerum – Alpi senza frontiere" tra la Svizzera (Canton Ticino e Cantone Grigioni) e la Lombardia (Province: Como, Lecco, Sondrio e Varese) che aveva gli obiettivi di:

1. realizzare cartografia tematica e un webgis a supporto dell'escursionismo
2. salvaguardare e valorizzare la rete sentieristica.

In occasione del convegno di presentazione del progetto, il Dr. Lenna annunciava che: "Un obiettivo del coordinamento con le Direzioni regionali sarà la presentazione di proposte per la definizione di un progetto di legge su: "Programmazione, attuazione e gestione della rete sentieristica lombarda e del catasto informativo". Il progetto di legge dovrebbe dare finalmente un ordine ai vari livelli di competenza, legati alle attività di programmazione, attuazione e gestione, della sentieristica regionale anche con riguardo alla promozione della rete nei circuiti turistici nazionali e internazionali".

A oggi la Regione Lombardia non ha più dato seguito a questa iniziativa e quindi non dispone di norme che regolino questo tipo di infrastrutture, con inevitabili ripercussioni a livello turistico, per la mancata valorizzazione di una risorsa di cui la regione è ricca. A livello regionale con la legge regionale n. 2, del 3 febbraio 2009 "Modifiche e integrazioni alla legge regionale n. 15 del 16 luglio 2007 (Testo unico delle leggi regionali in materia di turismo" ci si limita a dare una classificazione delle strutture alpinistiche tra cui all'articolo 37 viene definito il concetto di viabilità alpina: Per viabilità alpina si intendono i sentieri di accesso ai rifugi dal fondovalle, i sentieri di collegamento tra i rifugi ed i sentieri o le vie che dai rifugi consentono di raggiungere mete di interesse escursionistico o alpinistico. La viabilità alpina si distingue in:

- a) sentieri alpini, ovvero i percorsi pedonali che consentono un agevole movimento in zone di montagna e conducono a rifugi alpinistici, escursionistici, bivacchi e località di interesse alpinistico, naturalistico e ambientale;

- b) sentieri alpinistici attrezzati, ovvero i percorsi pedonali che consentono il movimento in zone di montagna, la cui percorribilità è parzialmente agevolata attraverso idonee opere artificiali;
- c) vie ferrate, ovvero i percorsi di interesse alpinistico che si svolgono totalmente o prevalentemente in zone rocciose o comunque impervie, la cui percorribilità è consentita dalla installazione di attrezzature fisse.

Per quanto riguarda la manutenzione e la segnalazione il CAI (Club Alpino Italiano) svolge un ruolo fondamentale, ma comunque resta il problema dei sentieri fuori dall'amministrazione dello stesso CAI, che anche se molto trafficati non sono conservati e segnalati a dovere, inoltre le modalità di numerazione utilizzate da questa organizzazione spesso creano confusione negli escursionisti. Un ulteriore problema emerge osservando come CAI e Regione abbiano definizioni diverse per i sentieri, infatti il sentiero escursionistico secondo la classificazione CAI corrisponde al sentiero alpino per la Legge Regionale, chiaramente questa differenza può essere fonte di confusione. In Lombardia l'unica provincia dotata di un webgis è Bergamo, questo sistema è di buon livello in quanto presenta numerose tracce e permette di scaricare le tracce GPS, i difetti principali di questo sistema sono l'interfaccia grafica scadente e il fatto che alcune tracce non siano attendibili o perché prese dalla foto aerea o dalla CTR (Carta Tecnica Regionale).

I casi citati evidenziano innanzi tutto come sia auspicabile che la Regione Lombardia provveda a sviluppare un sistema escursionistico sul modello svizzero, in secondo luogo il caso del Piemonte, e delle altre regioni alpine, indica il ritardo del contesto lombardo e quindi la possibile perdita di quote turistiche legate all'escursionismo, settore in espansione negli ultimi anni. È chiaro come l'escursionista in Lombardia si trovi di fronte a una mancanza di informazioni tali da scoraggiarne la visita.

Sicuramente la realizzazione di un complesso sistema informativo può essere dispendiosa ma può portare anche benefici in termini economici. A conferma di questo riporto una ricerca svizzera promossa dall' Ufficio Federale delle Strade, che fa un'analisi costi-benefici relativa al mantenimento della rete escursionistica. In Svizzera per la stima dei costi si è proceduto alla realizzazione di un apposito modello che a fronte di 66.200Km di sentieri ha calcolato una spesa annua, per la conservazione in buono stato dell'infrastruttura, di circa 53 milioni di Franchi Svizzeri (circa 65 milioni di €). Questa

cifra comprende tutti i costi per la manutenzione corrente, il ripristino dei sentieri, la pianificazione e l'amministrazione. E noto come l'escursionismo porta numerosi benefici, ma questi fino a oggi non erano stati monetizzati, i ricercatori svizzeri hanno notato come i principali effetti positivi di una capillare e ben curata rete escursionistica sono:

- la possibilità per gran parte della popolazione durante il tempo libero di praticare attività fisica (jogging, passeggiate, mountain-bike) a titolo gratuito e con facilità di accesso
- gli effetti di un utilizzo abbastanza regolare dei sentieri portano miglioramenti alla salute, per i soggetti che, praticano questa disciplina come attività sportiva principale, i benefici sono ancora maggiori (circa il 10% della popolazione).

Secondo i ricercatori, sebbene non sia stato possibile quantificare tutti i costi e i benefici di questo tipo di pratica sportiva (vedi tab. 4.3), si possono fare alcune considerazioni di fondo, facendo un'analisi sia a livello individuale che di società:

- livello individuale: secondo la teoria economica, gli individui intraprendono soltanto attività i cui benefici sono perlomeno pari ai costi o superiori ai costi;
- livello della società: si può stimare una riduzione dell'1 per cento dei costi ospedalieri a seguito del miglioramento dello stato di salute indotto dalla pratica dell'escursionismo che comporterebbe uno sgravio finanziario per gli enti pubblici dell'ordine di oltre 70 milioni di Franchi Svizzeri (85 milioni di €). I costi di riferimento calcolati per il mantenimento di una rete di sentieri in buone condizioni sarebbero in questo ampiamente coperti (fonte: Ufficio Federale delle Strade).

Questo tipo di analisi evidenzia come non solo i turisti, ma anche l'intera popolazione possa trarre giovamento nell'utilizzo di una rete escursionistica correttamente conservata.

**Tab. 4.3:** analisi costi-benefici della rete escursionistica svizzera (fonte Ufficio federale delle strade)

	Benefici	Costi
<b>Prospettiva individuale (escursionisti)</b>	<b>Benefici per la salute e benefici ricreativi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Miglioramento dello stato di salute</li> <li>Migliore qualità di vita</li> <li>Riposo</li> <li>Aggregazione (famiglia e amici)</li> </ul>	Costi di viaggio Costi per l'equipaggiamento Costi per il vitto e l'alloggio Costi degli infortuni Costi in termini di tempo
<b>Prospettiva della società (enti pubblici)</b>	<b>Risparmi nel settore della sanità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ad es. riduzione del deficit ospedaliero grazie al miglioramento dello stato di salute della popolazione</li> </ul>	Costi esterni* <b>Costi per la rete dei sentieri</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manutenzione corrente</li> <li>Segnaletica</li> <li>Ripristino</li> <li>Pianificazione</li> <li>Amministrazione / informazione</li> </ul>

\* Ad es. costi esterni legati al traffico del tempo libero per il viaggio di andata e ritorno, all'impatto sulla natura incontaminata in seguito alla costruzione e all'utilizzazione dei sentieri e all'abbandono dei rifiuti (littering)

■ Quantificato nello studio  
 ■ Non quantificati nello studio, in parte trattati dal punto di vista qualitativo

Nell'ambito del progetto "Vie dei Principi delle Orobie", è stato necessario trovare una serie di percorsi che permettano al turista di raggiungere i luoghi più significativi dell'area occidentale delle Orobie. Il percorso in senso turistico è legato tanto ad aspetti di tipo logistico che esperienziale ed entrambi devono essere considerati in fase progettuale e gestionale (fonte: Busi e Pezzagno 2003) Se si cerca di riportarli a categorie generalizzabili, è possibile individuare tre tipologie di percorso ove prevale o la sua connotazione fisica o quella simbolica:

- logistico;
- emozionale;
- edonistico.

La prima modalità di classificazione, è il modo più immediato e comune perché si identifica come qualcosa di funzionale allo spostamento da un luogo all'altro: il percorso è una distanza da annullare, si tratta di un approccio logistico in quanto ciò che interessa è il punto di arrivo, non lo spazio presente tra esso e la partenza. La tipologia

emozionale di fruizione del percorso si intende come un'occasione di incontro e dialogo con il territorio, per cui la scelta di un itinerario è funzionale al desiderio di scoperta o di un luogo nel suo insieme di risorse e peculiarità o di segni e temi specifici presenti in una o più aree. Lo spazio da percorrere diviene l'oggetto stesso di interesse da parte del visitatore e il percorso rappresenta uno strumento ottimale di contatto ed esperienza. Infine l'approccio edonistico, ha come obiettivo solo ed esclusivamente il percorrere in se: ciò che conta è il puro movimento, indipendentemente da dove si è diretti e dai luoghi che si attraversano (fonte: Busi e Pezzagno 2003).

Le tratte selezionate saranno rivolte a un tipo di fruizione emozionale cercando di concentrare l'offerta su quei percorsi ricchi di testimonianze storico – culturali. I sentieri rilevati subiranno un ulteriore processo di selezione dall'associazione "Principi delle Orobie" in fase di organizzazione dell'offerta turistica. I percorsi scelti verranno utilizzati per costruire degli itinerari, con questo termine si intende un percorso plurigiornaliero, secondo una definizione del CAI ci sono tre tipi principali di itinerari:

1. Itinerari di lunga percorrenza (Sentiero Italia, sentieri europei, dorsali appenniniche, ecc...) della durata di molti giorni di cammino e della lunghezza di centinaia di chilometri, in generale agevoli e segnalati, dotati della necessaria ricettività lungo il percorso;
2. Itinerari di media percorrenza (trekking, alte vie), della durata di più giorni di cammino (di solito 3-7) e della lunghezza da 40 a 100 km, adatti ad escursionisti in genere esperti. Vanno ben segnalati ed attrezzati e supportati da ricettività;
3. Itinerari di breve percorrenza (sentieri escursionistici, brevi itinerari ad anello), della durata massima di 1-3 giorni di cammino, sono i più diffusi.

È evidente come il progetto si occupi della terza tipologia, in quanto si suppone che il visitatore di Expo 2015 non si trattenga per più di una settimana. L'analisi sulla situazione della rete escursionistica lombarda è importante per spiegare le difficoltà nel reperire materiale digitale di qualità necessario per produzione di materiale informativo. Infatti per la raccolta dei principali percorsi si è dovuto procedere con rilievi GPS sul campo, digitalizzazione di tracce utilizzando carte escursionistiche aggiornate, e in parte le tracce già predisposte. Per quanto riguarda la parte della Valle Brembana e della Valle Imagna si è utilizzato, da un lato il portale cartografico del CAI di Bergamo per le tracce attendibili, e in parte si è dovuto procedere al rilievo sul campo. Per l'area fuori

dalla provincia di Bergamo non erano disponibili tracce valide per il progetto quindi oltre al rilievo diretto, si sono utilizzate carte escursionistiche per digitalizzare i sentieri di Valtellina, Valsassina e Valvarrone.

I percorsi escursionistici considerati (tab. 4.4) rientrano tutti nella categoria CAI di “sentiero escursionistico” (sentiero alpino per la Legge Regionale), i tracciati non richiedono particolare preparazione o capacità per essere affrontati, quindi sono adatti alla maggior parte delle persone. Nell’ambito di un progetto così ampio che coinvolge una moltitudine di soggetti in valli diverse, nella fase di scelta dei percorsi sono stati privilegiati quelli che mettono in connessione più vallate così da permettere al turista di avere un’esperienza al più possibile completa. Inoltre questo permette di distribuire i benefici dei flussi turistici su di un’area più ampia coinvolgendo un numero maggiore di strutture ricettive. Di particolare importanza per le formule a fruizione autonoma o semi-autonoma è l’utilizzo di strumenti di recente sviluppo. Vista la forte diffusione avuta dai dispositivi mobili quali smartphone e tablet, risulta di grande interesse la possibilità di fornire materiale informativo non solo a livello cartaceo ma anche attraverso mappe interattive e applicazioni. Infatti l’associazione sta valutando la possibilità di commissionare a una società di software la produzione di un’applicazione per smartphone e tablet rivolta ai turisti che visiteranno l’area dei “Principi delle Orobie”; inoltre in fase di progettazione una mappa digitale, creata sia con software ArcGis (figura 4.7 in fondo al capitolo), sia con Google Map, è già disponibile e permette di visualizzare i percorsi selezionati. L’applicazione consente di avere sempre a disposizione una carta con il percorso da seguire, essa si rende necessaria in quanto in contesto alpino non sempre la ricezione del segnale è tale da poter utilizzare la connessione internet e quindi le mappe presenti on-line.

**Tab. 4.4:** elenco dei sentieri, utilizzabili per la realizzazione del progetto “Principi delle Orobie” rilevati nell’area Orobica occidentale

<b>SENTIERI</b>	
<b>Agriturismo Ferdy alpe-Fonte S.Carlo</b>	Morterone - Brumano
<b>Agriturismo Prati Parini-Canto Alto</b>	Morterone - Costa del Pallio
<b>Alb. Sciatori-Pizzino</b>	Morterone - Piacca
<b>Albaredo per S. Marco - Rifugio Della Corte</b>	Nasoncio-Alpe Bomino vaga
<b>Albaredo per S. Marco-Madonna delle Grazie</b>	Olino -Culmine di San Pietro
<b>Alpe Biandino</b>	Olmo al Brembo -Monte Sole
<b>Alpe Camisolo-Rifugio Salmurano</b>	Ornica-Cusio

<b>Alpe Culino</b>	Ornica-Valtorta
<b>Alpe Foppa - Alpe Parissolo</b>	Passo Baciamenti-Olmo al Brembo
<b>Alpe Verrobbio - AlpeParissolo</b>	Passo del Grassello-Costa del Pallio
<b>Alpe Verrobbio-Bomino Soliva</b>	Passo S.Marco-Dordona
<b>Alpe Verrobbio-Lago Pescegallo</b>	Pescegallo Foppe-Lago di Pescegallo
<b>Alpe Verrobbio-Passo S.Marco</b>	Pescegallo-Casera Pescegallo Foppe
<b>AlpeTrona Soliva - Alpe Varrone</b>	Piazzoli-Fuipiano Imagna
<b>Ancogno Soliva -Mezzoldo</b>	Ponteranica-Alpe Ancogno
<b>Ancogno Soliva-S.Marco</b>	Premana - Alpe Casalsa
<b>Armentarga- Rifugio Calvi</b>	Premana - Alpe Varrone
<b>Avolasio - Artavaggio</b>	Rasura - Alpe Culino
<b>Bocche Biandino - Alpe Biandino</b>	Regetto-Madonna della Salzana
<b>Bocchetta di Trona -Rifugi S.Rita</b>	Regetto-Piani di Artavaggio
<b>Bocchetta di Trona-Ornica</b>	Rifugio Benigni- Rifugio Salmurano
<b>Bocchetta Inferno-Agriturismo Ferdy Alpe</b>	Rifugio Calvi-Rifugio Laghi Gemelli
<b>Branzi-Rifugio Laghi Gemelli</b>	Rifugio Cazzaniga-Valtorta
<b>Brumano - Costsa del Pallio</b>	Rifugio Cespedosio
<b>Cancervo-Passo Grialeggjo</b>	Rifugio Grassi-Bocchetta di Trona
<b>Canto alto-Canto Basso</b>	Rifugio Grassi-Piani di Bobbio
<b>Carona - Rif. Calvi</b>	Rifugio Lecco- Campelli
<b>Carona-ciclabile Valgussera</b>	Rifugio Nicola-Alb.Sciatori
<b>Casera Pescegallo Foppe-Rif. Salmurano</b>	Rifugio Nicola-Baciamenti
<b>Corma Imagna-Fuipiano Imagna</b>	Rifugio S.Rita-Alpe Varrone
<b>Corna Imagna - Val Brembilla</b>	Rifugio Salmurano- Alpe Foppa
<b>Corna Imagna -Vedeseta</b>	Rifugio Salmurano-Ornica
<b>Culmine di S. Pietro - Maesimo</b>	Rifugio Trona Soliva -Bocchetta di Trona
<b>Dordona-Valgussera</b>	Roccoli Lorla-Colico
<b>Dorsale Valle Imagna</b>	Roccoli Lorla-Rif. Legnone
<b>Foppolo - Dordona</b>	Sambuzza-Armentarga
<b>Forestale Valtorta-Ornica</b>	Sirta -Sostila
<b>Fuipiano imagna - Piacca</b>	Sostila-Tartano
<b>Fuipiano Imagna-Brumano</b>	Sottochiesa-Cancervo
<b>Introbio - Bocche di Biandino</b>	Taleggio - Artavaggio
<b>Introbio - Rifugio S.Rita</b>	Tartano - Cambrembo
<b>La Brace- Rif.Dordona</b>	Valgussera-Carona
<b>Lago del prato-Rifugio Flii.Calvi</b>	Valgussera-Rifugio Terre rosse
<b>Laveggiola -Rifugio Trona Soliva</b>	Valgussera-Sambuzza
<b>Lavina-Piazzoli</b>	Valmoresca-Ponteranica
<b>Madonna delle Grazie-Dosso Chierico</b>	Valtorta-Piani di Bobbio
<b>Madonna Neve - Rifugio S.Rita</b>	Valtorta-Rifugio Grassi
<b>Monte Avaro-Alpe Foppa</b>	Alpe Varrone-Bocchetta di Trona
<b>Monte Sole - Branzi</b>	

### **La viabilità agro-silvo-pastorale (VASP)**

Per il progetto “Vie dei Principi delle Orobie” oltre al rilievo della rete escursionistica è sorta la necessità di avere i tracciati della viabilità agro-silvo-pastorale. Questa esigenza nasce dal fatto che i percorsi con durata di un giorno per questioni di tempo difficilmente potranno prevedere un’escursione a piedi, inoltre può esserci la possibilità che non tutti i visitatori interessati siano in condizioni adatte (persone anziane, sovrappeso, e diversamente abili) per affrontare una camminata, quindi sorge la necessità di offrire un servizio di trasporto utilizzando queste infrastrutture. Inoltre l’ampia diffusione che sta avendo negli ultimi anni la pratica della mountain bike fa sì che nel progetto delle “Vie dei Principi delle Orobie” ci sia una proposta rivolta a questo comparto di mercato. A differenza di quanto accade per la rete sentieristica, la Regione Lombardia, con deliberazione di Giunta Regionale n. VII/14016 del 8 agosto 2003 riguardante la “Direttiva relativa alla viabilità locale di servizio all’attività agro-silvo-pastorale”, ha imposto il rilievo e la creazione di un catasto della VASP. Nello specifico il documento contiene:

- la definizione delle strade agro-silvo-pastorali e della viabilità minore di tipo pedonale;
- la definizione delle classi delle strade in base alle caratteristiche costruttive, al fine di indicare gli automezzi autorizzati al transito con i relativi carichi massimi ammissibili;
- il Regolamento tipo per disciplinare l’accesso e il transito sulla VASP;
- la metodologia per la redazione del Piano della VASP definito su due livelli di complessità;
- linee d’indirizzo tecnico per la realizzazione di nuove strade e per le manutenzioni;
- la convenzione con soggetti privati e la dichiarazione d’assenso fra privati per disciplinare l’accesso e il transito sulla VASP di proprietà privata.

La direttiva regionale dà una definizione precisa di strada agro-silvo-pastorale: “Queste strade sono ubicate nelle aree montane e collinari della Regione Lombardia, che non sono adibite al pubblico transito e non collegano centri abitati, realizzate prevalentemente in fondo naturale, che svolgono molteplici funzioni in campo agricolo e forestale e in subordine turistico ricreativo. In questa categoria di strade vengono comprese tutte quelle infrastrutture di collegamento utilizzate prevalentemente, per lo

svolgimento delle attività agricole e forestali periodiche. La funzionalità di queste strade consente il collegamento:

- dalle aziende agro-silvo-pastorali alle strade locali del Comune;
- dalle aree forestali o pascolive alle rete interpodereale o alle strade locali del Comune”.

Le comunità montane hanno quindi provveduto alla rilevazione della viabilità, la direttiva indica anche che i soggetti gestori, se non specificati, sono i comuni su cui si trova il tracciato e ad essi è affidata la manutenzione e la gestione dei permessi di accesso. Entro la fine di febbraio 2014 sarà poi disponibile il SIVASP, sistema informativo regionale informatizzato di questo tipo di infrastruttura.

In fase di progettazione, l'analisi del territori ha evidenziato la presenza di numerose infrastrutture VASP, dovuto all'utilizzo della montagna in termini agricoli. Le comunità montane Valle Brembana, Valle Imagna, Valtellina di Morbegno e Valsassina Valvarrone Val D'Esino e Riviera stanno provvedendo a produrre il materiale informatico della VASP. Quindi sarà possibile realizzare delle carte appena questi enti avranno terminato la loro opera di informatizzazione del sistema. In fase di organizzazione degli itinerari questi percorsi possono essere utilizzati in alternativa alla rete escursionistica per raggiungere i luoghi più significativi del progetto cioè alpeggi e rifugi.

### **Impianti a fune**

La presenza sul territorio di impianti a fune permette di raggiungere, in breve tempo, mete ad elevato interesse agricolo-ambientale. In particolare nell'area orobica occidentale troviamo otto impianti di questo tipo:

- funivia Moggio - Piani d'Artavaggio;
- cabinovia Barzio - Piani di Bobbio;
- seggiovie Bobbio;
- seggiovia di Pescegallo;
- seggiovie Foppolo - IV Baita e Foppolo - Montebello;
- seggiovia Carona – Alpe Soliva;
- seggiovia Piazzatorre – Gremei.

La presenza di queste strutture permette, anche a chi ha a disposizione solo una giornata, di raggiungere rapidamente rifugi e alpeggi. La problematica relativa a queste

strutture è il fatto che nel semestre estivo sono in funzione solo nei fine settimana, tranne per i mesi di luglio e agosto nei quali sono sempre in funzione; nel caso di alcune seggiovie poi l'apertura può riguardare spesso solo il mese di agosto. A causa degli elevati costi di gestione, non è possibile pensare ad un'apertura continuata durante il semestre Expo 2015. In fase di organizzazione, per i turisti guidati si dovranno pensare o mezzi di trasporto alternativi o puntare sugli impianti in funzione, per gli altri visitatori è necessario creare un calendario di apertura di tali strutture in modo da evitare spiacevoli inconvenienti.

### **I rifugi**

Il progetto "Vie dei Principi delle Orobie", proponendo soprattutto opportunità di visita alle strutture produttive in alpeggio mediante l'utilizzo di sentieri, si appoggerà ai rifugi, in quanto l'unica struttura ricettiva presente in quel tipo di contesto e perché nell'area orobica c'è una forte presenza di rifugi sul territorio.

Innanzitutto la normativa individua due tipologie di rifugio, in particolare la legge regionale n. 2, del 3 febbraio 2009 "Modifiche e integrazioni alla legge regionale n. 15 del 16 luglio 2007 (Testo unico delle leggi regionali in materia di turismo)", istituisce le "strutture alpinistiche". La legge all'articolo 37 definisce:

1. rifugi alpinistici sono strutture ricettive idonee a offrire ospitalità e ristoro, gestite e poste a quota non inferiore a 1.000 metri di altitudine in zone isolate di montagna, inaccessibili mediante strade aperte al traffico ordinario o linee funiviarie di servizio pubblico oppure distanti da esse almeno 1.500 metri lineari o 150 metri di dislivello, ad esclusione delle sciovie;
2. rifugi escursionistici sono strutture ricettive idonee ad offrire ospitalità e ristoro, gestite e poste a quota non inferiore a 700 metri di altitudine, in luoghi accessibili anche mediante strade aperte al traffico di servizio o impianti di trasporto pubblico, ad esclusione delle sciovie.

Inoltre l'art. 40 dà precise indicazioni sulle caratteristiche strutturali che ogni rifugio deve avere, e precisamente l'articolo afferma:

1. I rifugi devono possedere strutture, dotazioni e caratteristiche igienico-sanitarie idonee per il ricovero e il pernottamento degli utenti.
2. I rifugi devono essere sufficientemente attrezzati con distinti locali per la sosta e

il ristoro e per il pernottamento. Devono inoltre disporre di:

- a) servizio cucina;
- b) spazio attrezzato utilizzabile per il consumo di alimenti e bevande;
- c) spazi destinati al pernottamento, attrezzati con letti o cuccette, che nei rifugi possono essere sovrapposti;
- d) servizi igienico-sanitari essenziali e proporzionati alle capacità ricettive;
- e) impianto di chiarificazione e smaltimento delle acque reflue compatibilmente alla quota di ubicazione della struttura;
- f) posto telefonico pubblico o, nel caso di impossibile allacciamento, di apparecchiature radio-telefoniche o similari, tali comunque da permettere dei collegamenti con la più vicina stazione di soccorso alpino-speleologico o della protezione civile provinciale;
- g) idoneo impianto di produzione di energia elettrica, possibilmente ricorrendo a fonte rinnovabile;
- h) alloggio riservato per il gestore.

Nel rilievo sono stati contati 36 rifugi, di cui 13 escursionistici e 23 alpinistici per un totale di 1.210 posti letto e 2.152 posti pranzo. L'area quindi dispone di una buona capacità ricettiva, considerando però che il progetto ricade nel semestre estivo è molto probabile che il flusso turistico proveniente da Expo 2015 si sovrapporrà all'elevato numero di escursionisti che frequentano queste montagne, quindi è necessario prevedere la possibilità di limitarsi a proporre una cena o pranzo in rifugio con successivo pernottamento in altre strutture ricettive. I rifugi sono distribuiti sul territorio in modo abbastanza omogeneo, si riscontra una densità maggiore nelle aree interessate dalla pratica dello sci.

**Tab 4.5:** elenco dei rifugi selezionati per il progetto "Vie dei Principi delle Orobie" (Categoria "A" Alpinistici, "E" Escursionistici).

Rifugio	Categoria	Posti Letto	Posti Pranzo	comune	Prov.	Altitudine	coordinate
Laghi Gemelli	A	80	70	Branzi	BG	1968	Lat 45° 59' 34,8"N Long 9° 48' 13,2"E
Cespedosio	E	8	40	Camerata Cornello	BG	1100	Lat 45° 55' 34,3"N Long 9° 38' 56,1"E
F.lli Calvi	A	86	70	Carona	BG	2020	Lat 46° 1' 24,8"N Long 9° 52' 36,2"E
F.lli Longo	A	23	50	Carona	BG	2026	Lat 46° 2' 22,7"N Long 9° 51' 44,6"E
Terre Rosse	E	34	95	Carona	BG	1680	Lat 46° 2' 0,4" N Long 9° 47' 8,5"E

<b>Passo S. Marco 2000</b>	E	50	120	Mezzoldo	BG	1850	Lat 46° 2' 20,0"N Long 9° 37' 47,3"E
<b>Benigni</b>	A	14	45	Ornica	BG	2222	Lat 46° 1' 18,8"N Long 9° 33' 40,6"E
<b>Gherardi</b>	A	60	80	Taleggio	BG	1647	Lat 45° 55' 32,6"N Long 9° 33' 53,2"E
<b>Grassi</b>	A	24	48	Valtorta	BG	1987	Lat 46° 0' 33,7"N Long 9° 29' 30,5"E
<b>Cazzaniga - Merlini</b>	A	24	70	Barzio	LC	1890	Lat 45° 56' 40,6"N Long 9° 32' 13,4"E
<b>Gran Baita</b>	A	15	50	Barzio	LC	1750	Lat 45° 57' 38,1"N Long 9° 29' 36,9"E
<b>Nicola</b>	A	24	70	Barzio	LC	1900	Lat 45° 56' 34,5"N Long 9° 32' 17,7"E
<b>Lecco</b>	A	20	80	Barzio	LC	1780	Lat 45° 57' 21,5"N Long 9° 30' 9,1"E
<b>Ratti</b>	A	34	40	Barzio	LC	1650	Lat 45° 57' 39,0"N Long 9° 29' 25,2"E
<b>Sora Casari</b>	E	25	130	Barzio	LC	1685	Lat 45° 57' 35,7"N Long 9° 29' 37,7"E
<b>Stella</b>	E	25	100	Barzio	LC	1668	Lat 45° 57' 35,6"N Long 9° 29' 42,9"E
<b>Buzzoni</b>	A	25	40	Introbio	LC	1590	Lat 45° 58' 52,4"N Long 9° 29' 35,2"E
<b>Madonna della neve</b>	A	25	50	Introbio	LC	1595	Lat 46° 1' 17,2"N Long 9° 29' 11,4"E
<b>Tavecchia</b>	A	120	98	Introbio	LC	1495	Lat 46° 0' 59,3"N Long 9° 28' 14,2"E
<b>Casera Vecchia</b>	A	24	30	Introbio	LC	1675	Lat 46° 2' 4,7"N Long 9° 29' 58,0"E
<b>Falc</b>	A	25	30	Introbio	LC	2120	Lat 46° 1' 29,0"N Long 9° 31' 21,6"E
<b>Santa Rita</b>	A	25	30	Introbio	LC	2000	Lat 46° 1' 29,4"N Long 9° 30' 1,6"E
<b>Roccoli lorla</b>	E	50	80	Introzso	LC	1463	Lat 46° 5' 47,1"N Long 9° 22' 1,1"E
<b>Baita della Luna</b>	E	10	40	Moggio	LC	1650	Lat 45° 56' 2,7"N Long 9° 31' 36,8"E
<b>Casari</b>	E	24	60	Moggio	LC	1640	Lat 45° 56' 2,9"N Long 9° 31' 53,0"E
<b>Sassi Castelli</b>	A	24	115	Moggio	LC	1626	Lat 45° 56' 2,9"N Long 9° 31' 38,7"E
<b>Alpe Lago</b>	E	20	50	Albaredo per San Marco	SO	1550	Lat 46° 4' 52,1"N Long 9° 37' 51,9"E
<b>Alpe Piazza</b>	E	26	40	Albaredo per San Marco	SO	1830	Lat 46° 5' 43,2"N Long 9° 37' 48,0"E
<b>Della Corte</b>	E	15	27	Cosio Valtellino	SO	1250	Lat 46° 6' 42,9"N Long 9° 32' 14,2"E
<b>Legnone</b>	A	18	40	Delebio	SO	1700	Lat 46° 8' 33"N Long 9° 40' 0"E
<b>Dordona</b>	A	22	70	Fusine	SO	1960	Lat 46° 4' 14,0" N

							Long 9° 45' 19,6"E
<b>Salmurano</b>	E	50	90	Gerola alta	SO	1848	Lat 46° 1' 41,0"N Long 9° 34' 26,3"E
<b>Trona Soliva</b>	A	24	40	Gerola alta	SO	1907	Lat 46° 2' 28,4"N Long 9° 31' 38,4"E
<b>Beniamino</b>	A	16	30	Tartano	SO	1496	Lat 46° 4' 56,7"N Long 9° 42' 58,9"E
<b>Totale</b>		<b>1210</b>	<b>2152</b>				

### Altre strutture ricettive

Nell'ambito del progetto "Vie dei Principi delle Orobie", c'è la necessità di appoggiarsi anche a strutture ricettive diverse dai rifugi, per esigenze come ad esempio condizioni climatiche avverse o numero di posti letto disponibili non sufficienti. Nella fase di progettazione si è proceduto a raccogliere i dati disponibili sulle strutture ricettive presenti nell'area studiata e nei comuni limitrofi.

Il sistema alberghiero è sicuramente quello che conta il maggior numero di esercizi, essi sono distribuiti in modo molto uniforme sul territorio, praticamente in ogni comune esiste almeno un albergo. Come per tutte le strutture ricettive la Legge Regionale n. 15 del 16 luglio 2007 (Testo unico delle leggi regionali in materia di turismo) definisce il termine albergo all'articolo 22 comma 1: . Sono aziende alberghiere le aziende organizzate per fornire al pubblico, con gestione unitaria, alloggio in almeno sette camere o appartamenti, con o senza servizio autonomo di cucina, ed altri servizi accessori per il soggiorno, compresi eventuali servizi di bar e ristorante. Inoltre la normativa provvede a istituire la modalità di classificazione di tali strutture, precisamente all'articolo 24 comma 2 spiega che: Gli alberghi sono classificati in cinque classi contrassegnate in ordine decrescente da cinque, quattro, tre, due e una stella.

Nel contesto orobico occidentale abbiamo rilevato 81 aziende alberghiere, per un totale di 3.087 posti letto; nel dettaglio ci sono 16 alberghi a una stella, 10 a due, 53 a tre e 2 a 4 stelle. Il sistema alberghiero mostra un'ottima capacità ricettiva che si attesta però su un livello qualitativo medio basso, la mancanza di alberghi a cinque stelle e le sole due aziende classificate con quattro stelle evidenziano la carenza di strutture di alta qualità. Nel semestre Expo è necessario ricordare che soprattutto nei mesi di luglio e agosto tali strutture avranno poca disponibilità in quanto interessate dal flusso turistico ordinario, quindi è necessario integrare l'offerta con altre tipologie ricettive. In particolare le

categorie riscontrate sul territorio sono: case per ferie, affittacamere, bed & breakfast, ostelli, campeggi e agriturismi.

Il Testo unico delle Leggi Regionali in materia di turismo definisce ad eccezione dell'attività agrituristica, tutte le categorie sopra elencate. L'articolo 33 afferma: "sono case per ferie le strutture ricettive attrezzate per il soggiorno temporaneo di persone o gruppi, gestite al di fuori dei normali canali commerciali, da enti pubblici, associazioni o enti religiosi operanti senza scopo di lucro per il conseguimento di finalità sociali, culturali, religiose o sportive, nonché da enti o aziende per il soggiorno dei propri dipendenti e loro familiari". L'articolo 35 asserisce che: "sono ostelli per la gioventù le strutture ricettive attrezzate per il soggiorno ed il pernottamento dei giovani e degli accompagnatori dei gruppi di giovani, gestite da enti pubblici, associazioni o enti religiosi operanti senza scopo di lucro per il conseguimento di finalità sociali, culturali, religiose o sportive". L'articolo 41 definisce: "esercizi di affittacamere le strutture composte da non più di sei camere, con una capacità ricettiva non superiore a dodici posti letto, ubicate in non più di due appartamenti ammobiliati in uno stesso stabile, nelle quali sono forniti alloggio ed eventualmente servizi complementari ai clienti". L'articolo 45 spiega: "è denominata bed & breakfast l'attività di carattere saltuario svolta da privati che utilizzano parte della loro abitazione di residenza per offrire un servizio a conduzione familiare di alloggio e prima colazione". L'articolo 51 sulle strutture ricettive all'area aperta al comma 5 afferma che: "sono campeggi gli esercizi attrezzati per la sosta ed il soggiorno di turisti provvisti di tende o di altri mezzi autonomi di pernottamento". Per quanto riguarda gli agriturismi si fa riferimento alla Legge Regionale 5 dicembre 2008, N. n. 31 (Testo unico delle leggi regionali in materia di agricoltura, foreste, pesca e sviluppo rurale) in particolare all'articolo 151 si afferma che: "Per attività agrituristiche si intendono le attività di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile, anche nella forma di società di capitali o di persone, oppure associati fra loro, attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali". Inoltre il comma 3 dello stesso articolo dice che: "Sono attività agrituristiche, nel rispetto delle modalità e dei limiti previsti dal presente titolo:

- a) dare ospitalità in alloggi o in spazi aperti attrezzati per la sosta dei campeggiatori

fino ad un massimo di sessanta ospiti al giorno;

- b) somministrare pasti e bevande, fino ad un massimo di centosessanta pasti al giorno, costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti acquistati da aziende agricole della zona, compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico, con preferenza per i prodotti tipici regionali e caratterizzati dai marchi DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG o compresi nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;
- c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali, inclusa la miscita di vini;
- d) organizzare, nell'ambito dell'azienda o delle aziende associate o anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, attività ricreative, culturali, educative, seminari, di pratica sportiva, fattorie didattiche, fattorie sociali, aziende agriturismo - venatorie, attività di ititurismo, di pesca-turismo, attività escursionistiche e di ippoturismo, anche per mezzo di convenzioni con gli enti locali finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale”.

Tutti questi altri tipi di strutture ricettive contano poco meno di 600 posti letto, più circa 500 piazzole nei campeggi; questo tipo di strutture può essere molto utile soprattutto nei periodi di maggiore saturazione del sistema turistico orobico. Inoltre questa tipologia ricettiva è anche adatta ai giovani o a chi non gradisce la classica sistemazione in albergo, ma soprattutto sarà un canale di ospitalità riservato a chi deciderà di utilizzare la terza formula di visita proposta, cioè la fruizione autonoma delle “Vie dei Principi delle Orobie” Un discorso particolare riguarda gli agriturismi in quanto possono essere meta ideale non solo per il pernottamento, ma anche per organizzazione di pranzi e cene tradizionali o attività particolare come l’equitazione; questo spiega perché nella tab. 4.9 sono riportati anche gli agriturismi che non hanno a disposizione alcun posto letto. Nelle tabelle seguenti sono elencati tutti gli esercizi ricettivi che possono rientrare nel circuito del progetto “Vie dei Principi delle Orobie”, i dati sono stati ottenuti dagli annuari provinciali degli esercizi ricettivi delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio. Per una stima approssimativa della disponibilità di posti letto negli alberghi faremo riferimento al dato di utilizzo lordo provinciale dell’area orobica che nel 2012 si è attestato intorno al 16,7% (fonte: osservatorio turistico provincia di Bergamo), dei 3.087 posti letto totali in media saranno disponibili 2.500 posti letto negli alberghi, è necessario però considerare che nei mesi di luglio e agosto il tasso si porti su livelli

assai maggiori intorno al 70% e che quindi la disponibilità reale in questo periodo dell'anno si riduce drasticamente, in compenso, nei restanti mesi del semestre, i posti utilizzabili potrebbero superare il valore di 2.500 indicato precedentemente. Per quanto riguarda le altre strutture ricettive, come afferma l'osservatorio turistico della provincia di Bergamo, esse hanno tassi di utilizzazioni inferiori anche se non quantificati in modo preciso quindi i posti letto sono solitamente disponibili al 90/80%, ma anche queste strutture sono caratterizzate da picchi nei due principali mesi estivi. Ne deriva che è necessario ridurre l'afflusso di visitatori Expo nei mesi di luglio e agosto in quanto vi è scarsa disponibilità di posti letto; un'alternativa in fase di organizzazione sarebbe quella di sfruttare le numerose seconde case non utilizzate al fine di aumentare la capacità ricettiva nel periodo clou della stagione.

**Tab. 4.6:** elenco alberghi

<b>Alberghi</b>	<b>Posti letto</b>	<b>Stelle</b>	<b>Comune</b>	<b>Provincia</b>
<b>Albergo Comoretti</b>	38	***	Almenno S. Bartolomeo	BG
<b>Albergo Belvedere</b>	24	*	Almenno S. Bartolomeo	BG
<b>Hotel 5 vie</b>	42	***	Almenno S. Salvatore	BG
<b>Hotel Riposo</b>	13	*	Berbenno	BG
<b>Hotel Pedretti</b>	48	***	Branzi	BG
<b>Hotel Corona</b>	17	***	Branzi	BG
<b>Albergo Bettina</b>	20	***	Branzi	BG
<b>Albergo Carona</b>	18	***	Carona	BG
<b>Hotel Costa</b>	42	***	Costa Valle Imagna	BG
<b>Hotel Primula</b>	58	***	Costa Valle Imagna	BG
<b>Albergo Monte Avaro</b>	20	*	Cusio	BG
<b>Albergo Pierino</b>	16	*	Cusio	BG
<b>Hotel des Alpes</b>	60	***	Foppolo	BG
<b>Hotel Cristallo</b>	124	***	Foppolo	BG
<b>Hotel Rododendro</b>	20	***	Foppolo	BG
<b>Hotel Adler</b>	44	***	Foppolo	BG
<b>Albergo K2</b>	33	***	Foppolo	BG
<b>Albergo Stella Alpina</b>	16	**	Foppolo	BG
<b>Albergo Canella</b>	18	**	Fuipiano Imagna	BG
<b>Albergo Moderno</b>	22	**	Fuipiano Imagna	BG
<b>Albergo Ganzianella</b>	12	*	Mezzoldo	BG
<b>Albergo del Sole</b>	22	***	Mezzoldo	BG
<b>Albergo Panoramico</b>	20	*	Moio de Calvi	BG
<b>Albergo Piazza Brembana</b>	18	**	Piazza Brembana	BG
<b>Hotel Milano</b>	50	***	Piazzatorre	BG

<b>Hotel le Pinete</b>	60	***	Piazzatorre	BG
<b>Albergo Piazzatorre</b>	55	***	Piazzatorre	BG
<b>Albergo Molinari</b>	18	***	Piazzolo	BG
<b>Albergo Milano</b>	52	***	Roncobello	BG
<b>Hotel Posta</b>	60	***	Rota Imagna	BG
<b>Hotel Ripamonti</b>	86	***	Rota Imagna	BG
<b>Albergo Papa</b>	48	***	San Pellegrino Terme	BG
<b>Hotel Riposo</b>	46	***	San Pellegrino Terme	BG
<b>Hotel Avogadro</b>	50	**	San Pellegrino Terme	BG
<b>Hotel Bigio</b>	93	***	San Pellegrino Terme	BG
<b>Albergo Caentrale</b>	77	***	San Pellegrino Terme	BG
<b>Hotel Moderno</b>	34	***	San Pellegrino Terme	BG
<b>Albergo Coira</b>	20	***	Santa Brigida	BG
<b>Hotel Villa Delle Ortensie</b>	70	****	Sant'omobono Terme	BG
<b>Hotel Locatelli Bigiù</b>	42	***	Sant'omobono Terme	BG
<b>Hotel Ponte</b>	16	*	Sant'omobono Terme	BG
<b>Albergo ristorante Liberty</b>	14	*	Taleggio	BG
<b>Albergo della Salute</b>	70	***	Taleggio	BG
<b>Hotel La Sponda</b>	24	***	Valleve	BG
<b>Hotel Gran Baita</b>	16	*	Valleve	BG
<b>Hotel San Simone</b>	68	***	Valleve	BG
<b>Albergo Pizzo Tre Signori</b>	13	***	Valtorta	BG
<b>Albergo dell'Angelo</b>	24	**	Vedeseta	BG
<b>Albergo da Gianni</b>	16	***	Zogno	BG
<b>Grand Hotel Ballestrin</b>	86	****	Barzio	LC
<b>Albergo Cristallo</b>	40	***	Barzio	LC
<b>Albergo Esposito</b>	18	***	Barzio	LC
<b>Albergo Pilati</b>	17	*	Barzio	LC
<b>Albergo Vittoria</b>	14	***	Barzio	LC
<b>Hotel Alpino</b>	34	***	Casargo	LC
<b>Hotel da Gigi</b>	16	***	Crandola Valsassina	LC
<b>Hotel Sassi Rossi</b>	64	***	Crandola Valsassina	LC
<b>Albergo al Clubino</b>	25	***	Cremeno	LC
<b>Albergo il Cacciatore</b>	36	***	Cremeno	LC
<b>Albergo Maggio</b>	25	***	Cremeno	LC
<b>Hotel Sala</b>	43	*	Introbbio	LC
<b>Baitock</b>	25	**	Margno	LC
<b>Hotel Invernizzi</b>	16	*	Moggio	LC
<b>Casa Alpina Pio XII</b>	85	*	Pasturo	LC
<b>Grigna</b>	37	*	Pasturo	LC
<b>Albergo La Peppa</b>	24	**	Premana	LC
<b>Locanda Cà Priula</b>	40	*	Albaredo per San Marco	SO
<b>Hotel il gusto di Valtellina</b>	13	***	Bema	SO
<b>Hotel Stelvio</b>	63	**	Delebio	SO

<b>Hotel la brace</b>	65	***	Forcola	SO
<b>Hotel Mezzaluna</b>	45	***	Gerola Alta	SO
<b>Hotel Pinete</b>	37	***	Gerola Alta	SO
<b>Albergo San Marco</b>	50	***	Gerola Alta	SO
<b>Hotel Valli del Bitto</b>	24	***	Gerola Alta	SO
<b>Hotel Pizzo Tre Signori</b>	18	**	Gerola Alta	SO
<b>Hotel la ruota</b>	42	***	Morbegno	SO
<b>Hotel Margna</b>	52	***	Morbegno	SO
<b>hotel Trieste</b>	41	***	Morbegno	SO
<b>Hotel la Gran baita</b>	60	***	Tartano	SO
<b>Hotel Miralago</b>	17	***	Tartano	SO
<b>Hotel Vallunga</b>	28	***	Tartano	SO
<b>Totale</b>	<b>3087</b>			

**Tab 4.7: elenco B&B**

<b>Bed &amp; Breakfast</b>	<b>Posti letto</b>	<b>Comune</b>	<b>Provincia</b>
<b>Il Posto Delle Rose</b>	12	Almenno S. Salvatore	BG
<b>Alla Ghira</b>	6	Berbenno	BG
<b>I Baloss</b>	4	Berbenno	BG
<b>Cà de l'ors</b>	6	Branzi	BG
<b>Villa chiara</b>	5	Branzi	BG
<b>Bella Vista</b>	6	Gerosa	BG
<b>Cà Hius</b>	6	Ornica	BG
<b>Casa Gualteroni</b>	6	Ornica	BG
<b>Adelchè</b>	9	San Giovanni Bianco	BG
<b>Sopra il portico</b>	6	San Giovanni Bianco	BG
<b>Castello della Botta</b>	6	San Pellegrino Terme	BG
<b>Santa Brigida</b>	6	Santa Brigida	BG
<b>Campagnola Dulcis</b>	4	Sedrina	BG
<b>Casa Martina</b>	4	Zogno	BG
<b>La casa di Parpaet</b>	5	Zogno	BG
<b>Oren</b>	4	Casargo	LC
<b>Il gerlo</b>	12	Casargo	LC
<b>Ai Frassini</b>	6	Cassina Valsassina	LC
<b>Barzio</b>	6	Cremeno	LC
<b>La Betulla</b>	6	Introbbio	LC
<b>La ca di Sala</b>	6	Margno	LC
<b>Al Cavrecolo</b>	3	Moggio	LC
<b>La genzianella</b>	6	Morterone	LC
<b>Il Castagneto</b>	6	Pasturo	LC
<b>Hibiscus</b>	6	Pasturo	LC
<b>Rocca di Bajedo</b>	9	Pasturo	LC
<b>La Vigna</b>	8	Primaluna	LC

<b>Ai platani</b>	5	Taceno	LC
<b>La corte di nonna Gemma</b>	12	Delebio	SO
<b>Gallo Cedrone</b>	6	Gerola Alta	SO
<b>In cima ai cà</b>	5	Morbegno	SO
<b>Bersaglio</b>	4	Morbegno	SO
<b>L'Isola</b>	5	Piantedo	SO
<b>Elisa</b>	3	Talamona	SO
<b>Totale</b>	<b>209</b>		

**Tab 4.8:** elenco ostelli

<b>Ostello</b>	<b>Posti letto</b>	<b>Comune</b>	<b>Provincia</b>
<b>Ostello dei Tasso</b>	42	Camerata Cornello	BG
<b>Ostello della gioventù</b>	24	Cassiglio	BG
<b>Ostello il sentiero</b>	36	Corna Imagna	BG
<b>Totale</b>	<b>209</b>		

**Tab. 4.9:** elenco agriturismi

<b>Agriturismo</b>	<b>Posti letto</b>	<b>Comune</b>	<b>Provincia</b>
<b>Agriturismo Al Robale</b>	6	Almenno S. Bartolomeo	BG
<b>Azienda La Baita</b>	no	Bedulita	BG
<b>Agriturismo alle baite</b>	no	Branzi	BG
<b>Agriturismo Tironi Consoli</b>	no	Brumano	BG
<b>Agriturismo le more</b>	no	Camerata Cornello	BG
<b>Agriturismo al maso</b>	no	Camerata Cornello	BG
<b>Azienda Ferdy</b>	26 + 8	Lenna e Cusio	BG
<b>Agriturismo il carro</b>	no	Rota Imagna	BG
<b>Azienda casa eden</b>	no	San Giovanni Bianco	BG
<b>Azienda Grabbia</b>	8	San Giovanni Bianco	BG
<b>Azienda Stalle alte</b>	8	San Giovanni Bianco	BG
<b>Azienda cascina Gervasaoni</b>	6	San Giovanni Bianco	BG
<b>Azienda Prati Parini</b>	28	Sedrina	BG
<b>Azienda il Pavone</b>	no	Taleggio	BG
<b>Agriturismo della valle</b>	18	Valsecca	BG
<b>Agriturismo la fontana</b>	12	Zogno	BG
<b>Agriturismo La Fornàs</b>	no	Barzio	LC
<b>Agriturismo La Possa</b>	24 + 16 piazzole	Barzio	LC
<b>Agriturismo L'Abetaia</b>	no	Cremeno	LC
<b>Agriturismo Stella Alpina</b>	no	Cremeno	LC
<b>La grignetta</b>	8	Pasturo	LC
<b>Cascina trote blu</b>	10	Primaluna	LC
<b>Due soli</b>	6	Primaluna	LC
<b>Agriturismo Ortesida</b>	no	Morbegno	SO

<b>Agriturismo Isola del cavallo</b>	no	Talamona	SO
<b>Agriturismo il capretto</b>	no	Talamona	SO
<b>Agriturismo Murada</b>	no	Talamona	SO
<b>Agriturismo Sciaresola</b>	no	Talamona	SO
<b>Agriturismo Bulanti Danilo</b>	no	Tartano	SO
<b>Totale</b>	<b>94+16</b>	<b>piazzole</b>	

**Tab 4. 10:** elenco case per ferie

<b>Case per ferie</b>	<b>Comune</b>	<b>Provincia</b>
<b>Spazio circo ambaradam</b>	Berbenno	BG
<b>Casa vacanze Santa Margherita</b>	Isola di Fondra	BG
<b>Casa alpina S.giuseppe</b>	Valtorta	BG
<b>Parrocchia SS Martiri Gervasio e Protasio casa montana la Fraccia</b>	Mezzoldo	BG
<b>Stella Mattutina</b>	Rota Imagna	BG

**Tab. 4.11:** elenco affittacamere

<b>Affitta camere</b>	<b>Posti letto</b>	<b>Comune</b>	<b>Provincia</b>
<b>Al Botto</b>	12	Almenno S. Bartolomeo	BG
<b>La locanda dei Cantù</b>	12	Carona	BG
<b>Alpino</b>	12	Roncobello	BG
<b>Baita &amp; Breakfast</b>	3	Taleggio	BG
<b>Baita Piazza Cavalli</b>	10	Taleggio	BG
<b>Baita Artavaggio</b>	10	Taleggio	BG
<b>Camping Rocce Rosse</b>	90	Taceno	LC
<b>Centro Madonna di Montenero</b>	70	Albaredo per S. Marco	SO
<b>Totale</b>	<b>219</b>		

**Tab 4.12:** elenco campeggi

<b>Campeggio</b>	<b>Piazzole</b>	<b>Comune</b>	<b>Provincia</b>
<b>Campeggio S. Luigi</b>		Corna Imagna	BG
<b>Camping San Simone</b>	275	Isola di Fondra	BG
<b>Piazzatorre</b>	80	Piazzatorre	BG
<b>Le Rocce Rosse</b>	110	Taceno	LC
<b>Totale</b>	<b>465</b>		

## Manifestazioni

In fase di progettazione, si è deciso di predisporre un elenco anche delle manifestazioni di carattere agricolo, zootecnico e gastronomico, perché esse negli ultimi anni hanno ri-

scosso un notevole risultato in termini di pubblico. Inoltre dall'analisi della domanda turistica del capitolo 3 è stato evidenziato come la clientela turistica delle aree montane mostri un buon livello di interesse verso questo tipo di manifestazioni. Il fattore determinante per il successo è il settore agro-alimentare al quale poi si legano iniziative di intrattenimento di vario tipo. Come si può facilmente notare dalla tabella 4.13 le manifestazioni si concentrano nel periodo di fine estate, infatti esse sono legate al fatto tradizionalmente si svolgevano alla fine del periodo di alpeggio. In ottica Expo 2015 si rende necessario pensare a una riorganizzazione di tali eventi per garantirne una migliore distribuzione nel semestre Expo, evitando sovrapposizioni e vuoti. Nell'ambito delle formule proposte si ritiene che negli itinerari guidati di uno, due o tre giorni, la partecipazione a questo tipo di manifestazioni possa essere particolarmente significativa dal punto di vista gastronomico, storico e culturale, perché sono una sorta di riepilogo della tradizione dell'area orobica occidentale.

**Tab 4.13:** elenco delle principali manifestazioni di carattere agricolo, zootecnico o gastronomico dell'area orobica

<b>Manifestazione</b>	<b>Periodo</b>	<b>Comune</b>	<b>Provincia</b>
<b>Fungolandia</b>	Settembre	Alta valle Brembana	BG
<b>Giornata del tartufo</b>	Settembre	Bracca	BG
<b>Fiera di S. Matteo</b>	Settembre	Branzi	BG
<b>Mostra della capra Orobica</b>	Ottobre	Branzi	BG
<b>Sagra della taragna</b>	Settembre	Branzi	BG
<b>Sagra dello Stracchino</b>	Ottobre	Corna Imagna	BG
<b>Mostra zootecnica razza bruna</b>	Ottobre	Dossena	BG
<b>Mezzoldo in cantina</b>	Agosto	Mezzoldo	BG
<b>Sagra della mela</b>	Ottobre	Piazza Brembana	BG
<b>Mostra zootecnica razza bruna</b>	Settembre	Serina	BG
<b>Sagra dello Strachitunt</b>	Ottobre	Taleggio	BG
<b>Sagra del Taleggio</b>	Luglio	Taleggio	BG
<b>Festa del ritorno</b>	Ottobre	Taleggio	BG
<b>Fiera zootecnica di razza bruna</b>	Settembre	Valtorta	BG
<b>Festa del Fè</b>	Agosto	Vedeseta	BG
<b>Mostra della capra orobica</b>	Novembre	Casargo	LC
<b>Per Corti e Cascine</b>	Maggio	Colico	LC
<b>Moggio profumi e sapori d'autunno</b>	Ottobre	Moggio	LC
<b>Sagra delle Sagre</b>	Settembre	Pasturo	LC
<b>Sagra del Bitto</b>	Settembre	Gerola Alta	SO
<b>Sagra della castagna</b>	Ottobre	Gerola Alta	SO
<b>Sagra della maschèra</b>	Giugno	Gerola Alta	SO

<b>Mostra della capra Orobica</b>	Maggio	Gerola Alta	SO
<b>Morbegno in cantina</b>	Ottobre	Morbegno	SO
<b>Sagra dei Mirtilli</b>	Agosto	Rasura	SO
<b>Sagra della polenta</b>	Novembre	Tartano	SO

### **Risorse umane e servizi**

Il progetto richiede un processo organizzativo molto complesso che riguarda soprattutto la formazione di capitale umano e lo studio dei diversi servizi da offrire al turista. La formazione del personale dovrà vedere coinvolti come docenti addetti del settore agricolo come alpeggiatori e casari, esponenti delle associazioni culturali, storici locali, a fianco di esperti di turismo e di organizzazione. Il primo presupposto è che tutti coloro che verranno a contatto con i visitatori conoscano gli aspetti salienti della storia, della cultura, della produzione agroalimentare del territorio e abbiano una discreta padronanza dell'inglese (alcuni anche delle altre lingue principali). In funzione poi dei ruoli specifici rivestiti la formazione approfondirà aspetti storico-artistici, gastronomici, gestionali. Alcuni incontri dovranno vedere la presenza non solo dei giovani, che saranno coinvolti per l'occasione a operare negli uffici turistici, musei, alpeggi, e rifugi, ma anche degli operatori turistici, al fine di illustrare il complesso schema del progetto, di anticipare le esigenze delle diverse tipologie di visitatore, il ruolo di ciascun soggetto e la necessità di facilitare canali di comunicazione e dialogo prevenendo difficoltà e incomprensioni che potrebbero facilmente presentarsi.

I principali servizi offerti ai turisti saranno:

- trasporto dei visitatori dal sito Expo alla area orobica, con possibilità di un ulteriore spostamento in altura con mezzi adeguati a viaggiare sulla VASP, inoltre sarà previsto il servizio di trasporto bagagli, e dove possibile si potrà mettere a disposizione anche il trasporto di MTB utilizzando l'asinovia dell'Agriturismo Ferdy;
- possibilità di soggiorni guidati parzialmente o completamente;
- servizi di noleggio di attrezzatura sportiva per escursioni e possibilità di noleggio mountain bike;
- servizi di guida per percorsi MTB;
- uffici informativi.

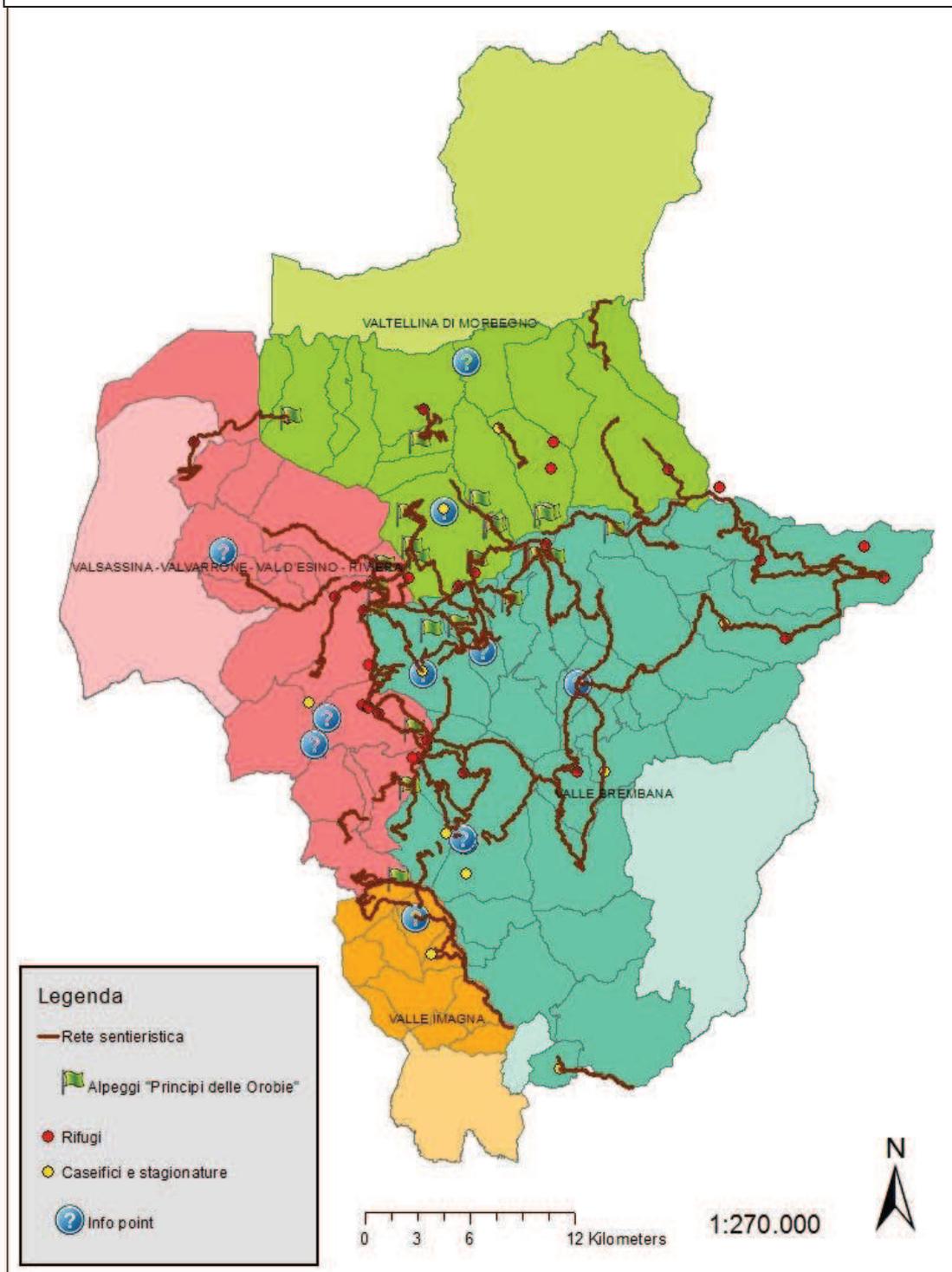
Il servizio di trasporto richiede l'utilizzo di mezzi apposti adatti anche per comitive o

gruppi numerosi, quindi sarà necessario stipulare un accordo con un'impresa locale che si occupa di trasporti. Per l'attività di guida si può fare parzialmente affidamento su quelle già presenti sul territorio, provvedendo a incrementarne il numero in vista del semestre Expo, l'associazione Guide MTB Valle Brembana si occuperà di guidare i visitatori su percorsi adatti alle loro capacità. Per il noleggio di attrezzatura si pensa di avviare una collaborazione con i negozi di articoli sportivi presenti sul territorio. Per quanto riguarda il sistema informativo sul territorio si può contare su di un buon numero di uffici turistici già attivi, oltre che di "totem" attivi 24 ore su 24, gli uffici attivi sono:

- I.A.T. Valle Brembana a Sedrina (BG);
- I.A.T. Valle Imagna ad Almenno San Salvatore (BG);
- Infopoint Olmo al Brembo (BG);
- Infopoint di Sant'Omobono Terme (BG);
- Ufficio di informazione turistica di Casargo (LC);
- Ufficio culturale e di sviluppo turistico di Barzio (LC);
- Ufficio di informazione turistica di Morbegno (SO).

La funzione di questi uffici sarà quella di assistere il turista nell'organizzare le varie fasi di cui si compone il proprio viaggio, cioè nel fornire indicazioni e materiale sulle "Vie dei Principi delle Orobie", dare informazioni sulle strutture ricettive disponibili e effettuare le prenotazioni e infine indicare dove sono collocati i negozi per l'acquisto dei prodotti locali o attrezzatura sportiva. La presenza capillare sul territorio di associazioni pro loco e di ecomusei permette un ulteriore appoggio a queste associazioni per realizzare un sistema informativo funzionale e diffuso. In particolare per quanto riguarda gli ecomusei, di Taleggio, Gerola, Albaredo, Valtorta Valle Imagna Valvarrone e Ornica, essi attivi da anni sul territorio hanno già un sistema di "porte" funzionante, inoltre queste organizzazioni operano da anni nella valorizzazione del territorio e quindi possono essere un valido supporto per l'associazione "Principi delle Orobie".

**Figura 4.7:** Cartina creata con il software ArcGis, che mostra: la rete sentieristica, i rifugi, gli alpeggi, i caseifici e gli infopoint rilevati nella fase di studio del progetto “Vie dei Principi delle Orobie”. L’immagine mostra come queste risorse siano uniformemente distribuite sulla dorsale orobica



## 5 Conclusioni

Il presente lavoro è concentrato sull'analisi della proposta di valorizzazione dell'area delle Orobie occidentali. Dall'analisi turistica si evidenzia, sia a livello nazionale, sia a livello locale, una tendenza al ribasso del turismo tradizionale, con spostamento di parte di questo segmento di domanda verso forme di turismo differenti quali il turismo enogastronomico e il turismo ambientale. Proprio in questo contesto nasce il progetto "Vie dei Principi delle Orobie" che unendo l'offerta sportiva (escursionismo, trekking, MTB) con quella culturale e ed enogastronomica (sagre, degustazioni, visite luoghi di produzione) può intercettare una più vasta domanda che già esprime interessanti percentuali per ciascuna delle offerte prese singolarmente. In realtà l'offerta combinata diventa una nuova tipologia di offerta più stimolante e coinvolgente e quindi destinata a risultare apprezzata e attraente per una buona fetta di turisti. L'idea di sfruttare la vetrina di Expo 2015 con il suo elevato numero di visitatori potrà amplificare la risonanza di questa iniziativa, soprattutto porterà effetti benefici sul grado di internazionalizzazione della domanda turistica che oggi risulta ancora troppo basso, infatti i dati mostrano come sono proprio i visitatori provenienti dall'estero che sono maggiormente attratti da forme di turismo escursionistico e cicloturismo e dalle ricchezze agroalimentari italiane. Particolare importanza da parte dell'associazione dei "Principi delle Orobie" dovrà essere posta nella fase di organizzazione dei soggiorni, dovranno essere considerate le criticità legate alla ricettività in alcuni periodi e l'organizzazione ottimale dei servizi; questi aspetti risultano fondamentali in quanto l'utenza legata a questo tipo di pacchetti turistici risulta particolarmente esigente, la capacità di regalare esperienze positive alla clientela risulterà indispensabile per la possibilità che questa proposta di vacanza possa essere ripetuta dopo il 2015, con benefici sull'economia locale.

L'ultimo spunto che nasce dall'analisi di questo progetto, è che nel caso dell'associazione dei "Principi delle Orobie" è la parte agricola e agroalimentare che spinge per un iniziativa di valorizzazione territoriale segnando un significativo progresso, infatti è l'iniziativa privata a stimolare l'opera delle istituzioni e non viceversa. Un altro elemento di innovazione è la collaborazione tra diverse località e realtà rurali, per esaltare le ricchezze di tutto il territorio, superando la classica visione individualista che ha spesso caratterizzato le offerte turistiche dell'area orobica.

## 6 Bibliografia

- Heini Sommer, Matthias Amacher, Marcel Buffat: Basi economiche dei sentieri escursionistici svizzeri (riassunto), edito dall'Ufficio federale delle strade e da Sentieri Svizzeri, Berna 2011
- Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Formai de Mut dell'Alta Val Brembana"
- Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Strachitunt"
- Erica Croce, Giovanni Perri (2010): "Il turismo Enogastronomico, progettare, gestire, vivere l'integrazione tra cibo, viaggio, territorio", editore FrancoAngeli
- Roberto Busi, Michèle Pezzagno (2003): "Mobilità dolce e turismo sostenibile, un approccio interdisciplinare", Gangemi Editore
- Osservatorio sul Turismo del Vino: XI° Rapporto annuale Turismo enogastronomico 2013: la terragna concretezza di un turismo ancora in fase di sviluppo, Censis Servizi 2013
- Osservatorio turistico della Regione Lombardia: "La soddisfazione del cliente e le ricadute economiche del turismo: rapporto 2011", IS.NA.R.T. Scpa 2012
- Osservatorio turistico della provincia di Bergamo: "La clientela estiva alberghiera delle Orobie Bergamasche: risultati di un'indagine diretta e implicazioni sulle scelte strategiche", CeSTIT, Università di Bergamo 2013
- Andrea Macchiavelli: Osservatorio turistico della provincia di Bergamo, Rapporto annuale 2012: Fatti e Interpretazioni", CeSTIT, Università di Bergamo 2012
- Legge Regionale 5 dicembre 2008, N. n. 31: "Testo unico delle leggi regionali in materia di agricoltura, foreste, pesca e sviluppo rurale"
- Legge Regionale n. 15 del 16 luglio 2007: "Testo unico delle leggi regionali in materia di turismo"
- Marta Gaia Torriani: "La Valle Brembana come non l'avete mai vista", Equa editore 2013
- Arrigo Arrigoni: "Valtaleggio. Territorio Gente Storia" Corponove editrice 2013
- Michele Corti: "I ribelli del Bitto. Quando una tradizione casearia diventa eversiva", Slow Food editore 2011

- Tarcisio Bottani, Felice Riceputi: “Il sogno brembano. Industrializzazione e progresso sociale nella Valle Brembana del primo Novecento” Corponove editrice 2006
- WWF Italia: “Alpi e turismo: trovare il punto di equilibrio” Stilgrafica 2006
- Osservatorio permanente sul turismo natura: “IX rapporto Ecotur sul turismo natura” 2012

### **Sitografia**

[www.caibergamo.it](http://www.caibergamo.it)

[www.cartografia.regione.lombardia.it](http://www.cartografia.regione.lombardia.it)

[www.cmmorbegno.it](http://www.cmmorbegno.it)

[www.cmvalleimagna.bg](http://www.cmvalleimagna.bg)

[www.Expo2015.org](http://www.Expo2015.org)

[www.fierasanmatteo.it](http://www.fierasanmatteo.it)

[www.formaggiobitto.com](http://www.formaggiobitto.com)

[www.formaggiobranzi.it](http://www.formaggiobranzi.it)

[www.formaidemut.info](http://www.formaidemut.info)

[www.istat.it](http://www.istat.it)

[www.lom.camcom.it](http://www.lom.camcom.it)

[www.parcorobie.it](http://www.parcorobie.it)

[www.parcorobievalt.com](http://www.parcorobievalt.com)

[www.provinciadibergamo.it](http://www.provinciadibergamo.it)

[www.regione.lombardia.it](http://www.regione.lombardia.it)

[www.regioneapiemonte.it](http://www.regioneapiemonte.it)

[www.slowfoodlombardia.it](http://www.slowfoodlombardia.it)

[www.strachitunt.it](http://www.strachitunt.it)

[www.traffico-lento.ch](http://www.traffico-lento.ch)

[www.vallebrembana.com](http://www.vallebrembana.com)

[www.valbrembanaweb.com](http://www.valbrembanaweb.com)

[www.valsassina.it](http://www.valsassina.it)

[www.vinievino.com](http://www.vinievino.com)

[www.wwf.it](http://www.wwf.it)

## 7. Ringraziamenti

Il raggiungimento di questo traguardo professionale e personale non sarebbe stato possibile senza il prezioso aiuto di alcune persone importanti.

Innanzitutto vorrei ringraziare la mia famiglia per avermi sostenuto e aiutato in questi anni, permettendomi di raggiungere questo importante traguardo. In particolare un pensiero speciale è rivolto alla mia defunta madre che mi ha sempre appoggiato e consigliato nei momenti più delicati e questa laurea è dedicata soprattutto a lei. Vorrei esprimere gratitudine ai miei parenti, zii e cugini, che sono sempre stati vicini a me e alla mia famiglia in questo periodo buio.

Un grazie va alla società Casarrigoni s.r.l. in particolare, ai miei zii Alvaro, Tina e Marco per avermi dato l'opportunità di avere un impiego che mi ha permesso, di essere indipendente e di sostenere le ingenti spese che ho dovuto sostenere nell'arco di questi tre anni. Inoltre vorrei dedicare un pensiero anche a tutti i miei colleghi di lavoro che sin dai primi giorni sono stati molto disponibili e cordiali con me.

Vorrei ringraziare il mio tutor universitario, il professor Michele Corti, che è stato fondamentale per la realizzazione di questo lavoro.

Un omaggio va a tutti i miei amici per l'appoggio che mi hanno dato in questi anni e per i preziosi momenti di distrazione e divertimento passati insieme.

Infine vorrei ringraziare i miei colleghi universitari di Edolo per la bella esperienza di questo corso di laurea, nello specifico vorrei ringraziare i miei coinquilini Andrea e Norman e la mia amica Jessica per l'aiuto che mi hanno dato in questi mesi difficili.