

Astino, tornano le antiche frasche a chilometro zero

Riscoperta di vecchie cantine e prodotti tipici
per il futuro del complesso in chiave verde
Recupero delle colture originali in vista dell'Expo

DIANA NORIS

Il complesso di Astino rinascerà in chiave verde, sostenibile e a «Kilometro zero». Ieri durante un sopralluogo al cantiere, i vertici della Fondazione Mia e della Società Val D'Astino, in presenza di alcuni rappresentanti di Regione Lombardia e del Comune di Bergamo hanno presentato importanti novità sul progetto di recupero dell'antico complesso, che ospiterà la scuola di alta specializzazione post universitaria dell'Adapt, l'Associazione per gli studi internazionali sul diritto del lavoro e le relazioni industriali, fondata nel 2000 dall'economista Marco Biagi.

Riaprono le «frasche»

Gli scenari futuri vedono protagonisti i giovani, impegnati in un ripristino delle colture tradizionali, anticamente coltivate sui Colli: «Parte dei terreni intorno al monastero saranno dati in gestione a giovani imprenditori agricoli, che potranno coltivare prodotti secondo metodo biologico - spiega Federico Friedel Elzi, presidente della Società Val D'Astino -. In collaborazione con Slow Food, preserveremo i prodotti dei Colli secondo la filiera corta. Sono già stati ripristinati un frutteto e gli ulivi. C'è anche chi ha espresso interesse per un antico vigneto». Tra le novità la realizzazione di una «frasca» nelle cantine. Dove oggi ci sono antiche botti e «moscarole», si potranno gustare prodotti del territorio a basso costo: «Oltre a

uno spazio dedicato alla ristorazione di alto livello - spiega il presidente Elzi - nelle antiche cantine si potrà mangiare con pochi euro dei piatti a chilometro zero. Riprenderemo così la tradizione delle frasche, che una volta erano diffuse sui nostri colli».

Antiche colture per l'Expo

E sempre seguendo il fil rouge dell'agricoltura biologica e della valorizzazione del territorio il Comune di Bergamo sta sviluppando un progetto per Expo 2015: «Stiamo sviluppando un

Il sopralluogo è stata un'occasione per presentare lo stato dei lavori e fare il punto della situazione. «Stiamo procedendo come da programma - spiega il presidente Elzi -. La Mia sta investendo con grande sforzo, solo per Astino l'investimento è di 14 milioni e 500 mila euro, per il progetto completo 24 milioni di euro. L'obiettivo entro tre anni è l'apertura dell'Adapt, come da contratto, e delle cantine che dovranno tornare a vivere». Al momento il cantiere è concentrato sulla chiesa, dove a causa delle infiltrazioni, il pavimento è stato sollevato. Una volta conclusi i lavori, lo stesso verrà ricomposto con il materiale originale. In atto minuziosi lavori di conservazione su affreschi e stucchi di diverse epoche. In alcuni casi, spiegano i restauratori, «si tratta di sette livelli differenti, dal '300 al '700».

Portato a termine l'intervento sulla chiesa le squadre di lavoro si sposteranno negli spazi del monastero. «Dobbiamo concludere i lavori nella chiesa perché a breve si scioglierà il ghiaccio - spiega Elzi -. E quindi necessario finire le trincee contro le infiltrazioni. La parte successiva coinvolgerà gli interni del monastero, il refettorio che diventerà la sala conferenze, la sala «lavamani», la torre del Guala e tutti gli spazi che saranno occupati dall'Adapt».

Per i fondi si guarda all'Europa
Soddisfatti gli assessori regionali Daniele Belotti e Marcello Rai-

*Per reperire i fondi
partecipazione
ai bandi della
Comunità europea*

progetto insieme all'Orto botanico e in accordo con la Mia - spiega l'assessore all'Urbanistica Andrea Pezzotta - che consentirà di recuperare in maniera adeguata i terreni riportando le antiche colture. L'obiettivo è di realizzare un sito espositivo naturale per l'Expo». Per la cascina adiacente al monastero, si sta pensando a una piccola struttura ricettiva, autosostenibile dal punto di vista energetico: «Abbiamo dei contatti con Bruxelles - spiega Claudio Pelis, consigliere del Cda della Società Val D'Astino - dove la famiglia reale ha realizzato una Greenhouse, completamente ecologica».



I campi imbiancati di neve attorno al monastero agricolo. FOTO YURI COLLEONI

mondi che hanno espresso dei commenti positivi sull'andamento dei lavori e sul futuro del complesso che «avrà un valore importante dal punto di vista turistico e culturale, in grado di sostenersi grazie alle attività che si insedieranno, come ad esempio il ristorante e i vari servizi». L'unico punto di debolezza resta l'aspetto pecuniario. La speranza è di trovare fondi nel pubblico: «Siamo in contatto con il Consiglio d'Europa che mette a disposizione dei fondi per recuperare beni artistici e culturali - spiega Claudio Pelis, consigliere del Cda della Società Val D'Astino -. Stiamo cercando fondi anche a livello statale, attraverso i ministeri di competenza e l'assegnazione dell'8 per mille». ■

In Rip
NUO

Un nod
quello k
lizzare i
Fondazi
bilità di
fino a 8
sua prop
parte i c
stero. Re
concede
lione e n
zazione
come fer
zione dei
ro, barati
camente
lina su u

Slow Food in campo: «Nuove imprese per chi ama i campi»

Si racconta che qualche anno fa il grande scienziato Garret FitzGerald, passeggiando in sua compagnia sui torni guardando dall'alto a Val d'Astino rimase a bocca aperta: «ma qui è più bello che a San Francisco» esclamò. Certo, il colpo d'occhio è bellissimo, a maggior ragione per chi viene da fuori e non ha sotto gli occhi frequentemente le bellezze italiane. Ma proviamo a immaginare come doveva essere il sito quand'era curato dai monaci che abitavano il monastero e accudivano i campi che lo cingono. Certamente uno spettacolo ancor più straordinario, vuoi per il convento che era al massimo del suo splendore, vuoi per la

disciplina agricola del tempo che disegnava attorno ad esso un paesaggio multiforme ma curato ed ordinato.

Non sarà più come allora, non facciamoci illusioni, ma certamente il progetto di recupero e rilancio delle coltivazioni realizzato con il contributo dello Slow Food, potrà ridare vita a un'attività agricola integrata e coerente.

«Lo stiamo già facendo con Nutrire Milano - dice il presidente nazionale Slow Food, Roberto Burdese - un grande progetto di recupero degli orti e delle altre coltivazioni che possono integrarsi nel tessuto urbano o periferico della città che accompagna il grande tema dell'Expo 2015. Salvaguar-

dare le produzioni sui territori per (ri)creare le economie locali, è questo il nostro grande obiettivo. Per questioni di vicinanza e similitudini culturali e culturali, Bergamo e la sua Val d'Astino si prestano benissimo al nostro ideale anche perché le nostre condotte bergamasche hanno tutte le carte in regola per svilupparlo al meglio».

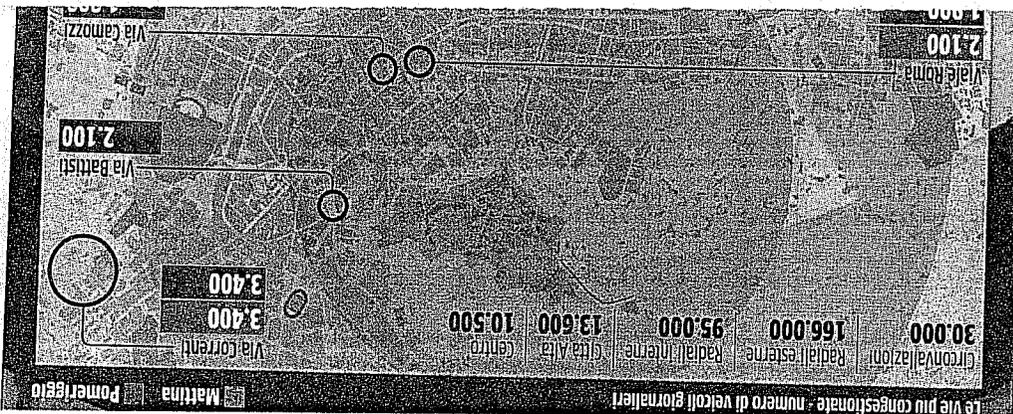
Lo Slow Food cittadino

Delle tre chi sta seguendo più da vicino il progetto è la condotta della città. Chi conosce più a fondo la sua evoluzione è Enrico Radicchi, da poco promosso da fiduciario locale a referente a livello regionale. «Il primo passo, fondamentale, si è già compiuto con la ristrutturazione e successiva inaugurazione della Cascina Molino che, seppure staccata, fa parte della storia del monastero di Astino, essendo stata per secoli la sua propaggine agricola».

«Gli ambienti - continua Radicchi - sono ideali anche per ospitare un centro didattico e un punto di esposizione e vendita dei prodotti prove-



Prodotti tipici per rilanciare l'identità del territorio



contati
la transiti
del Piano del traffico
e circonvallazioni



nienti dai terreni che saranno affidati ai giovani agricoltori con l'obiettivo di recuperare le antiche pratiche di coltivazione. Piante da frutto quasi scomparse ma un tempo assai preziose, mais di varietà poco produttive ma tradizionalmente coltivati per farne farina per polenta, ortaglie rigorosamente ottenute come tutto il resto in maniera biologica. Stiamo lavorando per individuare le specie più interessanti. Poi dovremo trovare giovani interessati a dedicarsi all'attività agricola, naturalmente prospettandogli il giusto tornaconto economico».

Un lungo percorso

Insomma il percorso della riqualificazione agricola dei terreni di Astino è appena iniziato ed è facile prevedere che la strada sarà piuttosto lunga e per nulla in discesa. Ma è avviata, e la presenza dello Slow Food è una garanzia sulla qualità ideale del progetto e fa ben sperare che possa essere effettivamente realizzato. ■

Elio Ghisalberti

con Slow Food

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In un giorno
quasi 100 m
I dati dell'aggiornamento
Aumenta la pressione sul