

## AGRICOLTURA IN VALLE TROMPIA:

### LA FILIERA AGROALIMENTARE DEL FORMAGGIO TRA VITA RURALE E REALTÀ VIRTUALE

L'importanza dell'**agricoltura** e, in generale, del **comparto zootecnico** del territorio triumplino è strategica non soltanto per l'economia del territorio ma anche per **l'identità territoriale e culturale** della popolazione residente. I fattori geografici del territorio hanno portato alla costituzione e al permanere di una **struttura produttiva formata da realtà di piccole dimensioni che producono il latte, lo trasformano in formaggio che quindi stagionano**. Si perpetua in tal modo in Valle Trompia la tradizionale **figura dell'allevatore che è allo stesso tempo casaro e stagionatore, garanzia di una forte identità di filiera corta**. La dimensione familiare dell'organizzazione produttiva ha pertanto condizionato anche lo sviluppo di un'architettura rurale, che ha visto nell'essenzialità e nella praticità il suo filo conduttore. Il formaggio e la Valle Trompia sono legati da vincoli secolari ed indissolubili, come in tutte le vallate alpine, in quanto, fino al sopraggiungere dell'industrializzazione recente, scavare buchi nella montagna alla ricerca di minerali ferrosi e lavorarli artigianalmente rappresentava, unitamente allo sfruttamento dei boschi, dei prati e dei pascoli di media e alta montagna, l'unico modo per sopravvivere. L'esercizio agricolo non risponde quindi a criteri "d'impresa" e non è ragione di investimenti e modernizzazioni, ma si configura piuttosto come opportunità complementare al lavoro di estrazione e lavorazione del ferro, caratterizzata dalla **gestione familiare dei procedimenti lavorativi, con sovrapposizione dei locali di abitazione e di lavoro**.

La convivenza tra **agricoltura e metallurgia** s'inscrive rigorosamente nell'ambito domestico. La **tipica casa contadina** è il nucleo centrale della produzione alimentare del territorio. Risponde alle esigenze della più diffusa unità produttiva, denominata appunto "di cascina" ed è modulata in funzione delle necessità di un nucleo familiare e di un ristretto commercio locale.

#### II POLO DI APPROFONDIMENTO

È dunque proprio la **Casa Contadina di Lodrino** l'ideale punto nevralgico di un percorso finalizzato a **riscoprire la tradizione** e, allo stesso tempo, alla **valorizzazione dell'attuale filiera agroalimentare del formaggio**.

Nel piccolo e suggestivo borgo di Invico, presso il Comune di Lodrino, si andrà a creare un nuovo **polo di approfondimento** relativo alla **filiera del formaggio**, collocato nelle strutture quasi

contigue Casa Contadina e Museo Etnografico, allestite con l'utilizzo delle **innovative tecnologie della Realtà Virtuale e Realtà Aumentata, fruibili scaricando l'app dedicata su smartphone e tablet**. L'app sarà necessaria alla fruizione dell'allestimento in loco, ma, allo stesso tempo, permetterà al visitatore di immergersi nei contenuti anche a distanza. **L'allestimento sarà volutamente leggero**, in modo da consentire anche la fruizione e la **valorizzazione degli ambienti e degli elementi architettonici**; pochi oggetti, accuratamente selezionati, richiameranno, infatti, una varia e cospicua quantità di contenuti, che verranno illustrati proprio a partire dagli oggetti stessi.

Il polo di approfondimento risulterebbe quindi così strutturato:

- **Casa Contadina**: centro di **approfondimento culturale** legato alle pratiche e al sapere della vita contadina. All'interno della struttura sarà possibile osservare gli **spazi di lavorazione** e approfondire tecniche e tradizioni, sfruttando l'essenzialità della struttura stessa e l'allestimento mirato ricavato attraverso l'utilizzo di pochi oggetti selezionati.
- **Museo Etnografico**: centro di **approfondimento didattico**. All'interno della struttura sarà possibile **approfondire anche tutte le altre pratiche legate al bosco**, allo scopo di sensibilizzare sull'attualità delle pratiche agricole contadine, tutt'oggi presenti sul territorio dell'alta valle.

## **CASA CONTADINA**

### **Stalla/Fienile**

L'allestimento permetterà di ripercorrere i passaggi salienti della pratica **dell'allevamento e dell'alimentazione degli animali**, evidenziandone l'evoluzione fino ai giorni nostri. I contenuti di approfondimento riguarderanno principalmente l'allevamento di vacche/vitelli e le dinamiche legate alla stalla tradizionale, con focus sulle principali attività ad essa legate: la pulizia, l'alimentazione degli animali con fieno, le pratiche della fienagione.

### **Locale lavorazione**

L'allestimento permetterà di approfondire le pratiche **della lavorazione e conservazione dei prodotti caseari**.

### **Silter**

Locale dedicato alla conoscenza dei **prodotti legati alla filiera del formaggio** e alle diverse varietà.