I FRUTTI DEL CASTAGNÙ MIRACOLO ECONOMICO

La favola della castagna che ridà vita a un borgo

Averara potrebbe diventare comune detentore di una nuova specie: così rinasce la comunità.

LA STAMPA 2016

APPUNTAMENTI DI GUSTO · PRODOTTI

01 OTT

Averara, la sagra raddoppia

Dal primo ottobre nella frazione di Red castagneti, due fine settimana con escu cena con piatti a base di castagne. Sara una volta

29 settembre 2016 | Scritto da Redazione | Commenta

Località Redivo. Per la 42ª edizione la festa si terrà su due weekend

Averara, la Sagra della castagna raddoppia

Compie 42 anni la Sagra della Castagna in località Redivo di Averara e per questo anni, ormai tre festa raddoppia su due weekend. Dopo il debutto nel 2014 ancora con la crescita del pubblico, quest'anno si ripete con la novità di due fine settimana di festa. Il primo si svolgerà sabato 1 ottobre e domenica 2 ottobre, il secondo il 9. Sarà un'occasione per fare festa, valorizzare i prodotti locali e per far conoscere ancora di più la valle. Non un caso che nomi e sua frutti che sono la linfa vitale di Averara siano tutti legati a questo frutto. Infatti sono tre i prodotti di Castagna realizzati dalla Cooperativa Castanicoltori che ha già in cantiere la seconda collaborazione con l'azienda agricola Luna, nel quale si abbandonerà il Limone costituito da un importante fonte di sostenta-

ANCHE IL CLIMA

L'antico castagneto di Averara cresce grazie anche ai turisti

Il progetto. Recuperati gli alberi secolari, i volontari del paese danno lezioni e si fanno aiutare pure dai villeggianti nel far rinascere il bosco

Paesi&Città

A stretto contatto con la natura

Boschi incantati popolati da gnomi, elfi e silfidi. Ti sembra di vedere sui giganteschi castagni, alcuni hanno più di trecentocinquant'an che tendono le loro braccia verso il cielo

Villeggiante di Misano riapre l'unico bar di Averara

L'attività. «Mi dispiaceva vedere chiuso il punto di ritrovo del paese» Il Comune: un'iniz

FuoriPorta

AVERARA, UNA FULL IMMERSION NELLA NATURA INCONTAMINATA

Boschi incantati popolati da gnomi, elfi e silfidi. Ti sembra di vederli sui giganteschi castagni, alcuni hanno più di trecentocinquant'anni, che tendono le loro braccia verso il cielo. Qui si parla di Averara, un piccolo gioiello incastonato sulle montagne dell'alta Valbrembana. Un luogo ideale per una gita fuoriporta a stretto contatto con la natura. Ed anche con la storia e l'architettura, il benessere. Partiamo dalla natura. Da più di un anno, un gruppo di volontari sta realizzando il progetto Castagneto Aureo.

N°14/2017 GENNAIO

In copertina: rassegna stampa 2016

DIARIO DI UN PROGETTO "VISIBILE"

"Bene comune" vuol dire coltivare una visione lungimirante, vuol dire investire sul futuro, vuol dire preoccuparsi della comunità dei cittadini, vuol dire anteporre l'interesse a lungo termine di tutti all'immediato profitto dei pochi, vuol dire prestare prioritaria attenzione ai giovani, alla loro formazione e alle loro necessità. Vuol dire anteporre l'eredità che dobbiamo consegnare alle generazioni future all'istinto primordiale di divorare tutto e subito.

Salvatore Settis

Questo numero di gennaio è dedicato a coloro che hanno contribuito nei due anni trascorsi allo sviluppo del progetto "Castagneto Aureo". A tutti, indistintamente, va il ringraziamento e la condivisione di quanto di buono e importante siamo riusciti a costruire.
Il 2017 sarà molto importante e impegnativo, lo sappiamo tutti, ma il crescente interesse verso l'Associazione, testimoniato in varie forme, ci conforta e ci esorta a continuare il percorso intrapreso. In tal senso sono in fase di elaborazione i piani di intervento (tra questi il percorso delle calchere) e le proposte delle attività per quest'anno. Come sempre, tutti possono contribuire con suggerimenti e idee partecipando alle riunioni che si tengono al giovedì presso il Comune di Averara o scrivendo a: *castanicoltoriaverara2015@gmail.com*

2017, AUMENTA IL NUMERO DI "SOGNATORI"

GENNAIO 2017

Lo scorso anno abbiamo chiuso il tesseramento raggiugendo il traguardo di 102 iscritti, numero considerevole vista la giovane età dell'Associazione. Per il 2017 abbiamo già superato abbondantemente il risultato del 2016 ma... non ci poniamo limiti. Obiettivo quota 150 e oltre.

Roberto Egman, Ercole Croce, Maria Mancuso, Fabio Gotti, Margherita Gotti, Maria Teresa Passerini, Paolo Ferrante, Maria Lazzaroni, Ezio Poma, Gregorio Facchinetti, Ezio Regazzoni, Flavio Papetti, Marino Cattaneo, Marco Cattaneo, Michele Stegani, Gianfranco Goglio, Ezio Mostacchi, Paola Busi, Caterina Busi, Hannes Proeller, Karin Proeller, Christoph Proeller, Dario Cattaneo, Pierluigi Grattieri, Adele Borsotti, Lidia Puppin, Elena Nuvoloni, Lorenzo Lego, Giacomina Cattaneo, Giovanni Pennati, Marco Manganoni, Gianfranco Egman, Lucio Azzola, Maria Claudia Crippa, Andrea Galizzi, Paolo Regazzoni, Felice Colombo, Nadia Varesi, Sergio Pirovano, Alfio Domenghini, Amelia Schiavello, Manuela Bandinelli, Silvana Giavaldi, Marilena Calvi, Gian Tommaso Annovazzi, Marta Ferrari, Maurizio Zanibelli, Giovanna Canavesi, Roberto Airoldi, Cristian Ferrasini, Marta Redondi, Roberta Zibetti, Nadia Ferrasini, Pierpaolo Ronzoni, Aramis Egman, Giorgio Piazza, Pietro Airoldi,

Maurizio Cavagna, Pierluca Orsolini, Franca Manganoni, Sergio Capelli, Thomas Paleni, Andrea Paleni, Paolino Egman, Lorenzo Egman, Anna Itala Regazzoni, Angelo Athos Egman, Claudia Angeloni, Antonella Lazzarin, Alfredo Crippa, Barbara Egman, Cesare Natale Zibetti, Emiliano Zolio, Ennio Rossi, Guido Pedrini, Marco Pedrini, Maurizio Annovazzi, Davide Rizzi, Vittorino Milesi, Patrizia Geneletti, Cecilia Modi, Luciano Busi, Bruno Paternoster, Matteo Pirotta, Alfredo Guerinoni, Mauro Egman, Dario Annovazzi, Claudio Galizzi, Marco Boriani, Angela Annovazzi, Daniela Torello Marinoni, Marco Codini, Silvia Losma, Giancarlo Regazzoni, Laura Lazzaroni, Manuel Baschenis, Clelia Giovanna Ruffinoni, Emanuela Frigerio, Alessandra Ghisalberti, Sergio Milesi, Fabio Annovazzi, Veniero Arrigoni, Rosa Rossi, Marilisa Arici, Stefano Averara, Delfina Molinari, Giuseppe Geneletti, Germana Prestento, Lorena Milani, Emilia Fewell Milani, Lucilla Modi, Vincenzo Murania, Alice Maria Nicoli, Arianna Nicoli, Lino Ruffinoni, Dino Baschenis, Giuseppe Gabrieli, Luca Geneletti, Chiara Piccamiglio, Diego Pippo, Elia Egman, Silvia Rossoni, Giovanni Orlandini, Stefano Calvi, Eugenio Benaglia, Claudio Carminati, Ettore Donati, Nicolò Guarnieri, Davide Farina, Andrea Matteo Guarnieri...

131 *è il numero di soci raggiunto alla chiusura di questo diario ma, ne siamo certi, altri si aggiungeranno all'elenco a testimoniare la validità e la serietà del nostro percorso.*

UN ASSOCIATO INSTANCABILE E UNICO

GENNAIO 2017

Tessera numero 65, Lorenzo Egman, nato in Averara, da sempre esempio e trascinatore di tutte le attività di volontariato della nostra comunità. Alpino!

Lorenzo Egman è presente in tutte le associazioni di volontariato di Averara e oltre ad essere un punto di riferimento insostituibile è anche esempio di serietà per tutti. Ad Averara è facile incontrarlo, impegnato in lavori di piccola o grande importanza rivolti a preservare e migliorare il paese che lo ha visto crescere. Noi volontari impegnati nel castagneto conosciamo le sue telefonate discrete, la sua competenza mai sbandierata e soprattutto le pause durante le quali dal suo magico zaino estrae bottiglie, biscotti, cioccolato e tutto quanto sia utile a rendere piacevole lo stare insieme. La stima acquisita in paese negli anni a volte spinge molti ad affermare che "se si ferma il Lorenzo si ferma tutto". Di certo non sarà così! Il lavoro per la comunità è quello che Lorenzo ci insegna ma altrettanto importante è la serietà, la generosità e la competenza che ci ha trasmesso e che molti di noi hanno acquisito come indispensabili per proseguire il cammino intrapreso dall'Associazione. Un esempio nel quale tutti noi ci riconosciamo, viva Lorenzo!

Lorenzo Egman fotografato nell'osteria "Zia Luigia"
(foto di Paolo Ferrante)

Il presepe allestito con i bambini accanto alla parrocchiale di San Giacomo (foto di Aramis Egman)

IL SENTIERO BIANCO DELLA CALCHÈRA

GENNAIO 2017

La calcara, calchèra o forno da calce, è un forno di origine antica che aveva lo scopo di creare la calce. È formato da una struttura di sassi squadrati resistenti al calore che consente la cottura a temperature dai 900 - 1100°C del calcare, una roccia sedimentaria ricca di carbonato di calcio.

Abbiamo più volte ribadito che l'Associazione Castanicoltori Averara ha come finalità il rilancio del territorio di Averara. In tal senso, iniziative che non hanno la castagna come soggetto prioritario sono altrettanto pertinenti allo sviluppo del progetto in corso. Per questo motivo, dopo un sopraluogo effettuato da alcuni associati, abbiamo deciso di iniziare, parallelamente alle attività già intraprese, il recupero di un sentiero che collega la frazione Costa al castagneto, valorizzando le calchere ancora resistenti all'incuria del tempo. Questi manufatti, operativi fino agli anni cinquanta, consentivano la produzione di calce che miscelata con sabbia e graniglie (malta) era utilizzata nelle costruzioni. Inoltre, in prossimità delle calchere, sono state individuate alcune cave di estrazione del calcare e della pietra usata per la costruzione negli edifici. Tali aree rappresentano una curiosità aggiuntiva al percorso.

Le attuali condizioni della calchera in località Colderù (Aramis Egman)

"RACCONTANO" DI AVERARA E DI NOI (4)

GENNAIO 2017

Severo Radaelli ha vissuto a Parigi per quarant'anni, svolgendo l'attività di critico d'arte, collaborando con Radio France, per la quale ha condotto il programma Les Arts et les Gens che presentava al pubblico le principali mostre italiane. Ha inoltre collaborato con diverse testate italiane, quali Epoca, Panorama, Il Manifesto e diverse riviste di settore, tra cui Arte.

Il desiderio di una breve gita in montagna mi ha portato quasi casualmente ad Averara. Paese antico attraversato dal torrente Mora dalle acque trasparenti come l'acquamarina, inserito in uno scenario naturale immutato nei secoli, Averara pur indossando abiti un po' trasandati per la decadenza dei commerci iniziata con la Repubblica Cisalpina, lascia trasparire chiaramente all'occhio dell'osservatore attento l'irresistibile fascino, la secolare bellezza ed eleganza sotto un'apparente trascuratezza. Visita frettolosa dicevo, dunque succinta e superficiale. La Via Porticata è di grande bellezza ed originalità. Guardando la morfologia scoscesa del terreno che pare voler precipitare dal sommo del monte giù nel letto del torrente, si capisce immediatamente la necessità in quei remoti tempi di costruire quella carreggiata a portici proprio sotto quelle case costruite nella scarsa area disponibile a mezza costa. Splendidi gli stemmi e modanature architetto-

La Via Porticata. In primo piano l'intervento "natalizio" di Aramis Egman (foto di Alfio Domenghini)

niche anticamente dipinti sulle facciate. Interessante e anche quanto mai auspicabile sarebbe, per il rilancio della vita locale e del turismo, il recupero di cantine e stalle sottostanti e una loro nuova destinazione a commerci di varia tipologia.
Molto bella nella sua classicità la chiesa parrocchiale di San Giacomo, adorna di tele ed affreschi di sicuro interesse, come pure di stalli, pulpiti e confessionali riccamente intagliati ed intarsiati dal Seicento in poi. Molto scenografico è il tempietto neoclassico circolare in marmo bianco che sovrasta l'altare maggiore, edificato per accogliere in gloria l'ostensorio del Santissimo Sacramento. La cantoria di destra accoglie con grande semplicità un organo di grande caratura, un Serassi del 1797, che potrebbe senz'altro fare l'orgoglio persino della cattedrale di una metropoli. Altro non ho potuto vedere nell'angustia di tempo a mia disposizione. Senz'altro tornerò a breve ad Averara per scoprire le altre gemme del luogo che, a fiuto, mi paiono numerose ed altrettanto godibili, come ad esempio la Dogana Veneta o il Castagneto dai possenti fusti. Intanto, già da ora, auspico che Averara rinasca a nuova frizzante vita, attirando sul suo territorio frotte di visitatori smaniosi di trascorrervi brevi o lunghe vacanze godendo della salubrità del luogo, della ricchezza storica e culturale dei suoi diversi monumenti. E siccome non solo l'intelletto ma anche la pancia vuole giustamente la sua parte, un'escursione nella rinomata gastronomia delle valle non deluderà certo gli stimatori di genuine squisitezze.

Bergamo, 21 dicembre 2016
Severo Radaelli, critico d'arte

Associazione Castanicoltori Averara - Piazza della Vittoria, 1 - 24010 Averara (Bg)