

# Valle Trompia e Valle Sabbia: la resilienza delle Prealpi Bresciane

scritto da Pamela Mussio | 09/07/2018



**Il cibo, la sua cura e la sua trasformazione sono atti culturali fondamentali per l'uomo di ogni latitudine.**

Le [Prealpi Bresciane](#) sono un territorio ricco di cultura e tradizioni gastronomiche e culinarie. Lontano dalla città e dal turismo di massa, il bagaglio delle Valli rischia tuttavia di scomparire con i suoi prodotti tipici, i metodi di lavorazione dei formaggi gelosamente custoditi e i negozi di vicinato dove è possibile scambiare due parole e sentirsi coccolati.

## **Progetto Valli Resilienti - Prealpi Bresciane Attive**

Il progetto **Valli Resilienti - Prealpi Bresciane Attive** punta a creare una rete di collaborazione in questi territori poco valorizzati, partendo dalla **Valle Trompia** e dalla **Valle Sabbia**. Una bellissima iniziativa che ci auguriamo venga seguita anche in altre regioni d'Italia affinché l'antico patrimonio enogastronomico tricolore con tutte le sue [ricette](#), non venga spazzato via dalle tentazioni della modernità.

### **I prodotti locali solidali**

Tra le azioni previste nell'ambito di questa iniziativa, un'attenzione particolare è data al rilancio della cultura gastronomica e alle sue ricadute sociali sul territorio. Il **latte solidale di cavalla** ad

esempio, poco conosciuto come alimento, ha portato all'ottenimento del marchio Ce nel 2016 e alla successiva commercializzazione in alternativa al latte vaccino.

Il recupero della **coltivazione del nocciolo** al di fuori del consumo domestico, in risposta alle esigenze del mercato, permetterà invece di creare una filiera chiusa dalla raccolta al confezionamento su tutta la provincia di Brescia.

Al di là dei prodotti in sè, comunque, a dare un valore aggiunto a queste iniziative è il coinvolgimento di cooperative sociali in progetti di inclusione che vedono l'inserimento di categorie svantaggiate.

## **Ricettario delle Valli Resilienti**

A far da volano al progetto, inoltre, è stato reso disponibile sul sito internet Attiv-aree un **Ricettario delle Valli Resilienti** che accosta piatti tradizionali come l'**insalata del prevosto** e il **biscotto bresciano** a rivisitazioni gourmet come il **temaki di salame nostrano** con formaggio Maniva e confettura di uva spina e la colomba tostata con ricotta al miele, **scorzette di agrumi e gold rush cocktail**. Non possono mancare tra i primi i **casoncelli alla Bresciana** e gli **gnocchi di pane**, e tra i secondi la **polenta tiragna** e il **bigol d'ai**, simbolo della cucina valligiana.

Una curiosità: del biscotto bresciano esiste anche una versione proposta dal [Maestro Iginio Massari](#) che in un'intervista lo definì «*un dolce rustico che riflette il carattere tipico delle genti bresciane: grande intelligenza e manualità a dispetto della povertà delle materie prime*».