

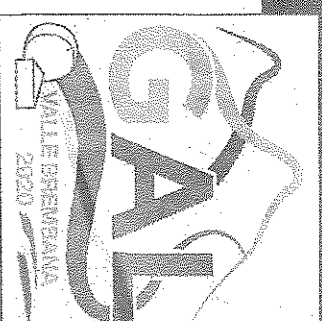
Gal Valle Brembana 2020

Il Gruppo di azione locale attivo su 55 Comuni in tre valli

Il Gal Valle Brembana 2020 è un Gruppo di Azione Locale attivo sui territori di 55 Comuni, per una superficie di 77.109 ettari, che coprono la superficie territoriale della Comunità Montana della Valle Brembana e della Valle

Imagna oltre che parte del territorio della Comunità Montana della Valle Seriana, corrispondente ai comuni in sponda destra orografica della bassa valle. Nel 2016 il Partenariato ottiene il finanziamento bandi del Programma di Sviluppo Rurale di Regione Lombardia. Il Gal si pone l'obiettivo di

sostenere lo sviluppo economico sociale e culturale dei territori di sua competenza attraverso azioni in accordo con il Piano di Sviluppo Locale valorizzando le risorse presenti e coinvolgendo enti pubblici e privati oltre che operatori presenti sul territorio.



Il pane di Giuseppe, storia di famiglia «Resistiamo ormai da più di cento anni»

Olmo al Brembo. Il panificio Ronzoni è rimasto l'unico negozio del paese. E anche un punto di riferimento

Continua con questa puntata una serie di pubblicazioni dedicate ai personaggi e alle piccole realtà delle Orobie, in collaborazione con il Gal Valle Brembana 2020, che ha curato la raccolta delle storie e delle fotografie di questa pagina.

BEATRICE PERETTI

Giuseppe Ronzoni ha lasciato il suo cantiere da lavoro solo un anno fa, alla bellezza di 88 anni. È rimasto nel suo panificio, a Olmo al Brembo, fino all'anno scorso, senza mai dare segni di cedimento, spinto dalla passione e dall'amore per ciò che faceva. Anche ora gli piace tenere ogni cosa sotto controllo. «Quando ero piccolo, questo edificio era esattamente così come lo vedete oggi. Sopra c'era l'hotel, proprio come ora, e sotto il forno» racconta.

Il panificio Ronzoni esiste dal 1910, forse già da qualche anno prima. Fu avviato dai nonni di Giuseppe, poi preso in gestione dal padre, passato in seguito a lui insieme alla moglie e ora al figlio e alla nipote. Cinque generazioni che hanno condiviso passioni, lavoro e sacrifici.

Nel 1949 Giuseppe iniziò ad affiancare il padre. Si faceva tutto a mano, senza impastatrice, il forno era a legna. «Vendevamo anche la polvere pomice, che serviva per lavare i piatti, e persino la lisctra, una soluzione alcalina utilizzata per sgrassare. Non esistevano mica i detersivi! E poi, pasta, farina, riso, cereali, grano per gli animali, olio, vino, conserve, biscotti, sgonmir... pensate, anche la candeggina! Ovviamente tutto si vendeva sciolto, nessuna confezione!». Giuseppe faceva consegne con la sua bicicletta. «C'erano molte più famiglie rispetto a ora. E i padri di famiglia spesso andavano all'estero a fare i taglialegna durante la stagione fredda, mentre le donne restavano a casa a prendersi cura dei figli e degli animali - racconta Giuseppe - Le donne venivano a comprare il necessario: pane, farine, olio. Io segnavo tutto sui libri contabili, così che poi i mariti pagassero di ritorno dall'estero. Ho ancora qualche conto che deve essere saldato! (ride) Ma a volte capitava, non tutti potevano permetterselo. Eravamo tutti amici».

Oggi a Olmo il Brembo l'unico negozio rimasto è proprio il panificio Ronzoni. Il paese ha un aspetto diverso, è meno vivace, si è svuotato. Sara, nipote di Giu-

sepe, spiega che adesso lavorano molto anche grazie al turismo. Prima invece i turisti erano meno, solo i più ricchi che potevano permettersi di prenotare una camera nell'albergo o di avere una casa di villeggiatura.

«C'è una cosa di cui andiamo molto fieri - svela Sara - è un dolce da forno. Il nonno ha creato la ricetta anni fa, dopo vari tentativi. È la nostra famosa torta di mele! Molti turisti che arrivano da Bergamo o Milano vengono da noi appositamente per la torta. Il nostro segreto? Beh, sicuramente manteniamo alla base prodotti di altissima qualità, freschi e locali. La torta ha davvero un grande successo». Giuseppe si illumina quando iniziamo a parlare della sua torta di mele: «È arrivata addirittura in America! A New York, Santo Domingo e Puerto Rico» dice con orgoglio. Sara vorrebbe in un futuro poterla vendere anche tramite e-commerce, per far arrivare ovunque i sapori della sua terra,

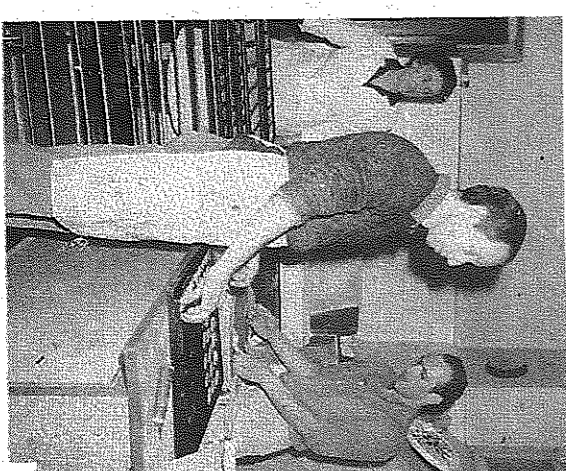
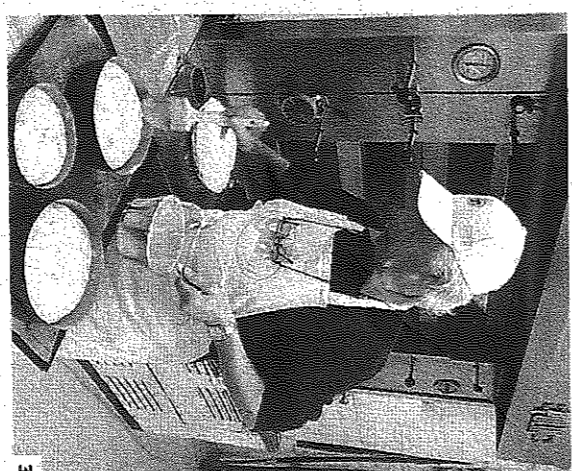
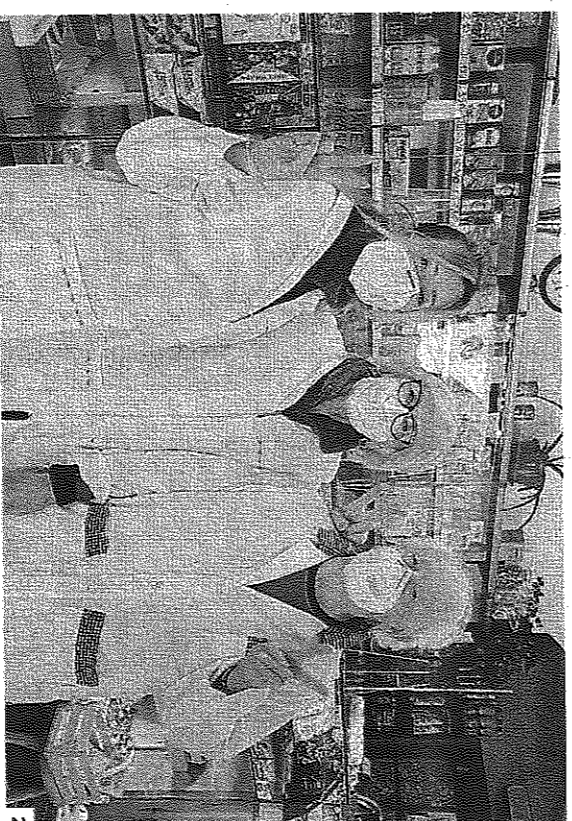
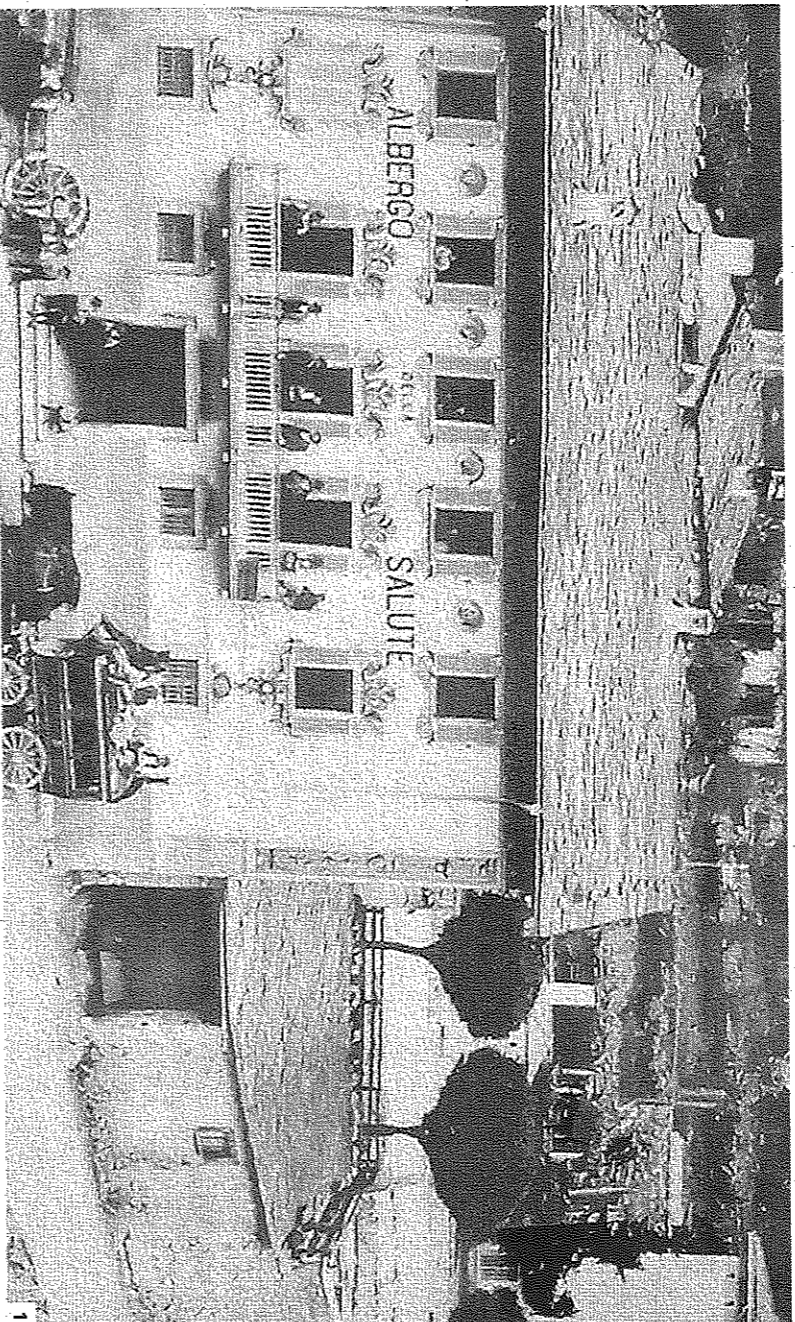
■ **La famosa torta di mele è ricercata anche fuori provincia. Spedita pure in America**

■ **Giuseppe iniziò ad aiutare il padre nel 1949. Ha lasciato la bottega solo l'anno scorso**

della sua famiglia e di una tradizione centenaria, di cui va molto fiera. «Sono molte le difficoltà da affrontare - spiega Sara, che ora è attivamente presente in negozio - Noi abbiamo sentito molto l'avvento dei supermercati e il loro continuo sviluppo, meno invece la diffusione delle vendite online. Se prima era importante la quantità, ora puntiamo tutto sulla qualità e cerchiamo di offrire qualcosa di unico e speciale, diverso dalle grande catene commerciali».

Tenere aperta una piccola bottega in un paese altrettanto piccolo è una dura impresa, al giorno d'oggi. Ma la dedizione, la determinazione e la passione che caratterizzano questa famiglia sono una grande forza. Nonostante i sacrifici, la volontà è quella di mantenere aperto, per tramandare ricordi, tradizioni e mantenere in vita il loro paese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1. Il panificio Ronzoni è sempre stato al piano terra dell'edificio che ospita l'albergo, a Olmo al Brembo; 2., 3. e 5. Cinque generazioni si sono succedute nella conduzione del negozio, nonno Giuseppe è rimasto fino all'anno scorso, ha lasciato all'età di 88 anni. Oggi c'è la nipote Sara a raccogliere il testimone; 4. La famosa torta di mele del panificio, richiestissima anche da fuori provincia