

Ho sempre vissuto qui a Oltressenda, mi ricordo di essere stata una volta soltanto a Milano, quand'ero giovane, qualche volta in più a Bergamo; il mare invece non l'ho proprio mai visto!



Maria, 84 anni

Sono nato e vissuto qui a Oltressenda lavorando i prati e allevando le vacche.

Adesso non ho più animali né riesco a curare i prati per cui li concedo ai pochi allevatori rimasti.



Mario, 78 anni

Sono nata ad Oltressenda ma appena sposata mi sono trasferita a Clusone perché era più comodo per il lavoro, la scuola dei bambini e tutti i servizi.



Giulia, 33 anni

Adesso viviamo ancora qui ma i nostri figli hanno smesso di tenere gli animali e hanno scelto altre strade mentre i miei nipoti studiano e alcuni già si stanno laureando!

Siamo nati e vissuti qui a Oltressenda lavorando i prati e allevando le vacche.



Marisa e Giacomo, 76 e 78 anni

Con la pensione ho deciso di spostarmi dalla città e tornare qui a vivere con mia moglie.

Sono nato qui ma poi ho vissuto e lavorato a Calcinate alla Gewiss fino a 10 anni fa.



Giovanni, 75 anni

Allevo 18 vacche e faccio molta attenzione alla selezione della specie; produco formaggio ma la vendita è limitata a un giro ristretto nella valle.

Sono nato a Villa d'Ogna; prima lavoravo in fabbrica, poi ho preso in mano l'attività di mio padre e la porto avanti da solo.



Giulio, 36 anni

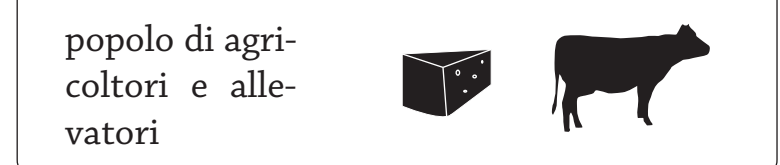
fino al XXsec.

dal 1960



testimonianze degli abitanti

documenti storici



allevamento: bovini e ovini

coltura cereali: frumento, orzo, segale, avena, patate

produzione: formaggella, stracchino, burro ecc.

- 1) controllo dell'avanzamento del bosco e pulizia del sottobosco
- 2) cura dei pascoli con tagli regolari (tendenzialmente 2 tra maggio e settembre)
- 3) stretta relazione tra costruzioni umane e paesaggio naturale
- 4) diversificazione degli insediamenti umani a seconda dell'altitudine



03

Politecnico di Milano
Scuola di Architettura e Società
Corso di Laurea in Architettura

TRA MEMORIA E CONTAMINAZIONE
Quando l'architetto costruisce in montagna
Prof. Emilio Faroldi

| | | | | | | | |
|-----------|---|---|---|---|----------|---|---|
| Francesca | 7 | 6 | 6 | 2 | Favero | 3 | 6 |
| Caterina | 7 | 6 | 7 | 3 | Franco | 6 | 5 |
| Anna | 7 | 6 | 6 | 0 | Frigerio | 5 | 1 |

ampliamento dell'orizzonte del mercato



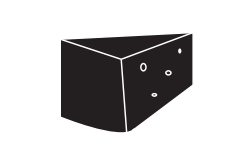
capacità di innovazione tecnologica e imprenditoriale

sfalcio dei prati e cura del sotto bosco



conoscenza delle caratteristiche geografiche del luogo

recupero di attività produttive tradizionali



conoscenza dei prodotti gastronomici autoctoni

riqualificazione di edifici esistenti



architetture rurali storiche di qualità architettonica e culturale

promozione di servizi ricettivi qualificati nell'azienda



sostenibilità economica dell'impresa

Sono nato a Bergamo. A 11 anni ho scoperto la passione per l'agricoltura e l'allevamento.

Durante gli anni di università mi sono imbattuto in un concorso per l'affitto della Contrada. Negli ultimi anni ho maturato la decisione di avviare un'impresa.



Giacomo, 27 anni

Ho fatto la tesi in un caseificio, da lì si è confermata la decisione di affiancare Giacomo, amico incontrato in università nella sua nascente azienda.

Vengo da Varese e ho studiato a Milano prima ristorazione poi Scienze Agrarie.



Emanuele, 26 anni



Carne bovina
Carne suina
Confettura more/lamponi
Succo more/lamponi

LAVORAZIONE CARNE/FRUTTA
magazzino
celle

ingresso personale

SPOGLIATOIO
servizi igienici

Stracchino Formaggella
Formaggio stagionato
Yogurt naturale
Formaggio spalmabile

CASEIFICAZIONE
stagionatura
celle

ingresso personale

SALA MUNGITURA
2 postazioni

LETAMAIA
50 mc

LIQUAMAIA
80mc

rimonta
9 capi
vitelli

lattazione
11 capi

STALLA

FOGLIE
lettiera

AUTO
ALIMENTATORE

FIENILE
celle/taglio
450 mc x2

ventilazione
meccanizzata

PORCILAIA
10 capi

x 5

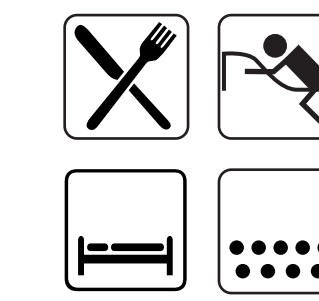
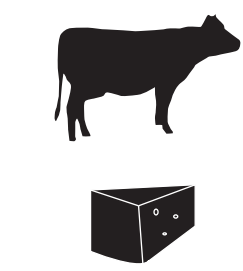
+

x 6

AZIENDA
PRODUTTIVA

+

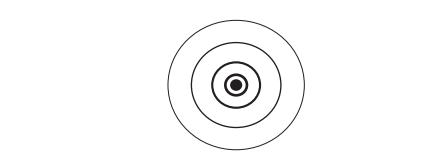
ATTIVITÀ RICETTIVE,
EDUCATIVE E
INFORMATIVE



DEGUSTAZIONE di prodotti aziendali

EQUITAZIONE

PUNTO VENDITA

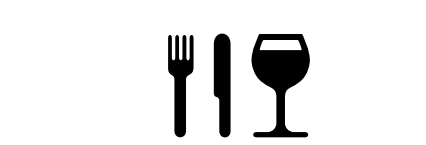


Stracchino Formaggella
Formaggio stagionato
Yogurt naturale
Formaggio spalmabile

ABITAZIONE PERSONALE
70 mq x2



AGRITURISMO
30 coperti
da aprile a settembre



CUCINA

ingresso personale

OSPITALITA'
5 doppie
1 tripla
2 camerare
servizi igienici
WI-FI

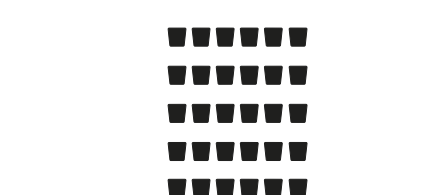


AULA DIDATTICA
25 persone

esperienze formative,
educative, dimostrative,
lavorative e d'incontro

SALA CONFERENZE
35 posti

servizi per meeting
congressi di piccola-media entità



UFFICIO/
RECEPTION

