

# Valtaleggio

e il suo Ecomuseo

ValTaleggio  
ecomuseo



# Introduzione

“L’associazione Ecomuseo Val Taleggio, che unisce i paesi di Taleggio e Vedeseta, nasce nel 2008 come progetto di sviluppo locale partecipato, rivolto alla valorizzazione delle tradizioni locali e all’individuazione di nuove occasioni di sviluppo sostenibile.

Il suo scopo principale è salvaguardare, con la partecipazione attiva della popolazione, il patrimonio architettonico delle baite rurali e quello gastronomico dell’arte casearia, in modo particolare di Taleggio e Strachitunt. Questi formaggi, noti in tutto il mondo, sono prodotti qui da secoli e buona parte dell’economia taleggina si basa ancora sulla loro produzione e la stagionatura. Il nostro obiettivo però non si limita alla custodia di un paesaggio incontaminato, delle architetture tipiche e della qualità dei formaggi. Nella vallata sopravvivono oggi saperi, abilità, memorie che devono essere va-



lorizzati, in alcuni casi riscoperti, e tramandati ai giovani. Questa è la vera sfida. Questa è quella che vorremmo vincere. E per farlo è necessario l’impegno e la presenza di ogni cittadino, il suo amore per questa terra e la voglia di progettare un presente, che abbia lo sguardo rivolto al futuro e le radici nella tradizione”.

*Alvaro Ravasio  
Presidente Associazione  
Ecomuseo Val Taleggio*



## Val Taleggio Ecomuseum

“Val Taleggio Ecomuseum” joins the municipalities of Taleggio and Vedeseta. Born in 2008 the aim of the project is to promote a local sustainable development based on the community and to defend the architectural heritage like the typical “baite” (mountain refuges) and the local farming and dairy culture. In particular Taleggio and Strachitunt are typical

cheeses produced here since centuries and well-known all over the world. Our aim is not only to preserve this territory but to improve this natural oasis, the architectural heritage and the quality of our typical dairy products. Our challenge is to preserve the territory, nature, inhabitants and traditions. We need care and presence of each inhabitant, their love for the valley and the purpose to project our future together, keeping our traditions.

## Territorio e Patrimonio



La Val Taleggio è una piccola valle di media montagna alla destra orografica del fiume Brembo, confinante con le valli Brembilla e Imagna (a sud-ovest), Valsassina e Valtorta (a nord-ovest) e Brembana (a nord e a est).

Monti dai nomi evocativi di Cancervo, Somadello, Sodadura, Aralalta, Baciamenti, Venturosa, Canti, cresta di Pralongone, Costa di Palio, Zucco di Maesimo e Resegone; gli alpeggi dei Piani di Artavaggio e dei Piani d'Alben; l'orrido del torrente Enna (i "Seràa") sono gli elementi distintivi di un ambiente ancora in gran parte intatto.

Il paesaggio di prati, boschi, torrenti, pascoli è stato disegnato nel corso dei secoli dall'attività agro-silvo-pastorale che ha dato vita alla millenaria tradizione casearia della valle; a questo si aggiunge un patrimonio culturale, materiale e immate-

riale, fatto di architetture civili e religiose, saperi legati alla tramsumanza, alla caseificazione e alle attività forestali, tecniche edilizie e pratiche agricole tradizionali.

Le vie d'accesso alla valle, formata dai due comuni bergamaschi di Taleggio (che raggruppa le frazioni di Sottochiesa, Olda, Pizzino e Peghera) e Vedeseta (con le frazioni di Avolasio, Reggetto e Lavina), sono tre: da San Giovanni Bianco si raggiunge Sottochiesa; dalla Val Brembilla si giunge a Peghera; dalla Valsassina si arriva a Vedeseta attraverso la culmine di San Pietro (tragitto ben noto ai motociclisti).

Terreno ideale per gli appassionati di sport montani (escursionismo, arrampicata, mountain bike, sci alpinismo, equitazione, pesca), la Val Taleggio è meta di amanti dell'enogastronomia attratti in particolare dai formaggi prodotti qui da secoli: il Taleggio e lo Strachitunt Valtaleggio.

Val Taleggio is a small valley on the orographic right of the river Brembo, surrounded by Brembilla and Imagna Valley (southwest), Valsassina and Valtorta Valley (northwest) and Brembana Valley (northeast).

Mountains, Enna torrent and Enna Gorge (Seràa) are the distinctive elements of this Valley. In addition we have the cultural, architectural, material and immaterial heritage about traditions, religions, milking and processing art of cheese production, rural building construction.

The Valley includes two municipalities: Taleggio (with the districts of Sottochiesa, Olda, Pizzino and Peghera) and Vedeseta (with the districts of Avolasio, Reggetto and Lavina). The entrances to the Valley are from San Giovanni Bianco, Brembilla Valley and Valsassina. Ideal place for those who love sports, Taleggio Valley is also a destination for food and typical products (as Taleggio and Strachitunt) lovers.

## Le 5 vie tematiche

Via del Taleggio  
e dello Strachitunt

Via delle architetture rurali

Via del paesaggio sacro  
e della storia

Via degli Ecosistemi

Via degli Alpeggiatori

L'Ecomuseo propone cinque itinerari tematici:

**Via del Taleggio e dello Strachitunt:** attraverso un percorso ricco di storia (S. Bartolomeo, Roccolo Testori, "termenù" o cippi confinari) conduce da Sottoc chiesa a Reggetto con visita alla Cooperativa Agricola Sant'Antonio (stalla sociale, caseificio, spaccio) e Baita di Magrera (stazione ecomuseale "Tu casaro").

**Via delle baite tipiche e delle dimore rurali:** si incontrano le più significative baite con tetto in piòde (lastre pesanti di pietra locale), alcuni dei borghi più belli della valle - Fraggio, Ca' Corviglio, Piazzamora, Morteruccio - e le due baite ecomuseali: la Baita & Breakfast (stazione ecomuseale "In vacanza") e la Baita di Magrera (stazione ecomuseale "Tu casaro").

**Via del paesaggio sacro e della storia:** i principali monumenti storico-artistici lungo la via sono la Colonna "Fidelitas Talegii" del 1609, la torre romanica di Sottoc chiesa, il Borgo di Santa Rosa, Ca' Corviglio (S. Rocco), Pizzino (Rocca e viewpoint, S. Antonio Abate la "chiesetta dei bergamini" del 1483), il santuario di



Salzana (1466), il borgo del Fraggio (S. Lorenzo del 1400, fontana di San Carlo), santelle e fontane storiche.

**Via degli ecosistemi:** un itinerario verso monte lungo il torrente Enna sino alle sorgenti dette di "fiume Latte", con aree pic nic al ponte della Lavina, o uno verso valle da Vedeseta a Lavina, a Peghera (Borgo degli Asturi e Santuario Madonna degli Asturi, Pala di Palma il Vecchio, aziende di stagionatura, Porta e stazione ecomuseale "Stagionàti").

**Via degli Alpeggiatori:** un itinerario dal Rifugio Gherardi, ai piani d'Alben, ai Piani di Artavaggio per gli amanti del paesaggio, della corsa, della mountain bike e dell'escursionismo.

### Ecomuseum's routes

#### Taleggio and Strachitunt Cheese Route

historical itinerary from Sottoc chiesa to Reggetto with visit to Sant'Antonio Cooperative and Magrera's Baita

#### Typical "Baite" and Rural Dwellings Route

architectural itinerary with traditional buildings with "piòde" roofs, well-kept hamlets of Fraggio, Ca' Corviglio, Piazzamora, Morteruccio, and the two municipal "baite": Baita&Breakfast and Magrera's Baita

**Sacred Landscape and History Route** historical

and artistic monuments on this route are "Fidelitas Talegii" Column, the Romanesque tower in Sottoc chiesa, Borgo of Santa Rosa, Ca' Corviglio, Salzana's Sanctuary, Fraggio, fountains and wayside chapels.

**Ecosystem Route** for nature's lovers, this route runs along the river from Vedeseta to the source of Enna called "Latte river", with a picnic area near Lavina bridge, or from Vedeseta to Peghera.

**High Altitude Route** a mountain itinerary from Gherardi Refuge on Piani d'Alben to Piani di Artavaggio for lovers of running, mountain biking and hiking.





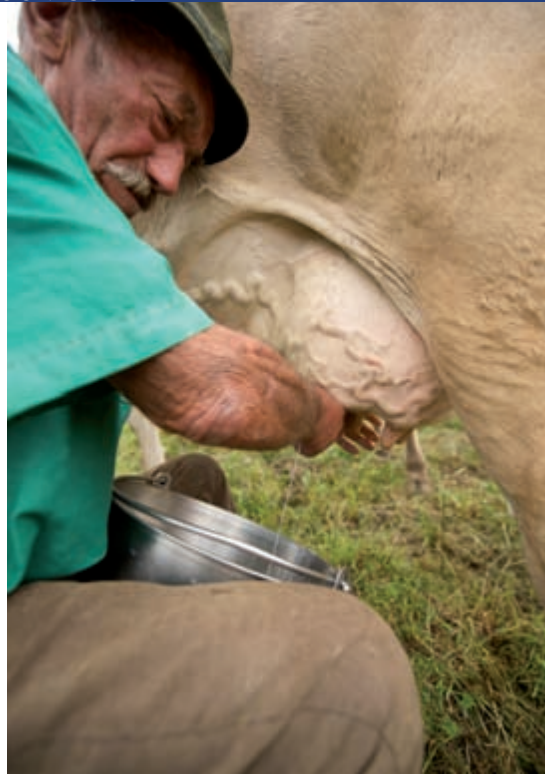
## I formaggi

La tradizione casearia della valle risale a svariati secoli fa, come attestato da un documento che riporta il numero di forme pagate annualmente in dazio ai Signori di Milano dai taleggini: 200 pesi di formaggio “bello e buono e ben stagionato”.

Non sappiamo con certezza di quali formaggi si trattasse: questo, comunque, è il segno certo della ricchezza e della qualità della produzione casearia vallare, già da allora. Tra di essi quelli noti in Lombardia come “stracchini” (da “stracch”, stanco), molli e di forma quadrata, prodotti con il latte di vacche “stanche”, ovvero di ritorno dagli alpeggi alle stalle di pianura; i formaggi di monte ma anche gli erborinati (i cosiddetti formaggi “blu”) probabilmente frutto dell’elaborazione dei bergamini valtaleggini e degli scambi con la pianura.

Del formaggio che ha preso il nome dalla Valle, il Taleggio, c’è poco da scoprire: ottenuta la D.O.P. nel 1996, noto in tutto il mondo, la sua fama lo ha portato a essere prodotto ben oltre i confini della valle.

Lo Strachitunt, invece, è un formaggio erborinato a latte crudo appartenente alla famiglia degli stracchini, prodotto in valle da tempo immemore. Si utilizza latte vaccino intero e l’antica tecnica delle due paste che consiste nell’unione a strati della cagliata della sera (“cagliata fredda”), lasciata sgocciolare in tele di lino per almeno 12 ore, con quella della mattina (“cagliata calda”): si ottiene un formaggio a forma cilindrica e dall’erborinatura assolutamente naturale; attualmente in attesa di ottenere la D.O.P.



### Cheese

The cheese-making tradition of the valley dates back to many centuries ago as stated in a document that shows the tax paid to Milan Renaissance’s Lords: 200 “good and well-matured” cheeses. Typical cheeses are the “stracchini”, soft and squared, produced with milk from “tired” cows, coming home from mountains. Other cheeses are produced directly

on the hill-country by “bergamini” (local cheese producers).

The typical cheese that gives the name to the valley, Taleggio, is very well-known: after the D.O.P certification, this cheese has been produced outside the valley’s boundaries. Strachitunt is produced with two curdles, the evening one and the morning one to get a cylindrical cheese. This cheese is waiting for the D.O.P. Certification.



## Baita & Breakfast "In vacanza"



La **Baita per Salzana**, inaugurata nel 2009, è il primo edificio recuperato dall'ecomuseo e rappresenta un esempio unico di recupero del patrimonio culturale, valorizzazione delle tradizioni locali e riconversione funzionale per il turismo sostenibile. La Baita, immersa nel verde della Val Taleggio, si trova a soli 500 mt dal centro di Sottochiesa (frazione di Taleggio) ed è facilmente raggiungibile percorrendo la mulattiera diretta al Santuario di Salzana. L'edificio mostra le principali caratteristiche tipologiche delle dimore rurali utilizzate in passato per l'alpeggio: la struttura portante del tetto in travi di legno, incrociate a "X" per sopportare l'enorme peso delle piòde (pietre locali) utilizzate per la copertura; le falde molto pendenti; la porta del fienile a "T" per consentire il passaggio degli uomini con la gerla in spalla, ma non degli animali. Un restauro

accurato ha consentito di ricavare due aree con destinazioni diverse: la stazione ecomuseale, collocata nel fienile, ospita l'installazione multimediale "In Vacanza: corso teatralizzato accelerato per apprendere, comprendere e applicare l'arte dei bergamini della vallata di Taleggio". Realizzata da Koinè Teatro sostenibile, "In Vacanza" è un viaggio multisensoriale nella vita dei mandriani in cui si "degustano" tutti gli elementi necessari a produrre del buon latte d'alpeggio.

La "Baita & Breakfast" è la struttura ricettiva ricavata nella parte di baita destinata agli uomini: è composta da una comoda camera matrimoniale (con possibilità del terzo letto), servizi igienici, una zona benessere con sauna a raggi infrarossi e una piccola cucina dove viene servita la colazione, composta esclusivamente da prodotti locali artigianali.

Baita&Breakfast is the first building restored by Val Taleggio Ecomuseum and it represents the recover of cultural heritage and the evaluation of local traditions and sustainable tourism.

The Baita (typical rural building), 500 mt from the centre of Sottochiesa, is easily reachable on foot from the Sanctuary of Salzana path.

The building is constructed with "piode",

characteristic stone slab roofs. Inside the building we find an interactive exhibition about herdsman job.

Baita&Breakfast is equipped with a wellness centre and it offers hospitality and accommodation to ecomuseum visitors; there is a double room, a bathroom and a little kitchen. Breakfast with local products is also included.





## Porta di Peghera "Stagiònàti"



La Porta ecomuseale di Peghera ha sede nell'edificio ristrutturato della ex scuola del paese (che ospita anche la Pro Loco).

Un ufficio informazioni accoglie i visitatori per rispondere a richieste e curiosità, distribuire materiali, offrire indicazioni sui sentieri tematici e sui beni presenti in valle.

La Porta ospita anche la videoinstallazione "Stagiònàti. Corso teatralizzato accelerato per apprendere, comprendere e applicare l'arte degli stagionatori della Val Taleggio", tappa finale del percorso multimediale che racconta

la produzione del formaggio. Partecipando al corso è possibile assistere, in diretta televisiva, al viaggio di una squadra di "operatori aromatizzatori" che trasporta una scalera da stagionatura dal torrente Enna sino ai prati di Alben a 1700 mt di altezza, per farle assimilare gli elementi minerali, i funghi e i batteri che popolano la vallata: i profumi della valle, in questo modo, verranno trasferiti ai formaggi durante la stagionatura.

Durante la messa in scena, ciascuno poserà la propria fetta di formaggio sulla scalera per farle

assorbire (simbolicamente e tangibilmente) gli aromi naturali rimasti nel legno.

La Porta ecomuseale e l'installazione sono aperte al pubblico nei weekend estivi, in occasione di eventi o su richiesta.

Peghera Ecomuseum Gate is located inside a restored building which foretime was a school. Information board indicate and describe to visitors paths and routes; you can also find information and illustrative material.

Inside the building there is an interactive video-exhibit about the aging of the valley's typical cheese. In the video a "scalera" (the typical wood shelf where cheese rests during the seasoning) is taken from Enna river up to the hill-country. Visitors can put their own slice of cheese on the "scalera" to get aromas and tastes of the Valley.

The Gate is open every week-end on summer time, during events or on request.



## Baita Magrera, Porta di Vedeseta "Tu casaro"

L'installazione teatrale "Tu casaro, corso teatralizzato accelerato per apprendere l'arte dei casari della Val Taleggio", dedicata alla caseificazione, è ospitata temporaneamente presso la Porta ecomuseale di Vedeseta in attesa di raggiungere la sua collocazione finale nella Baita di Magrera a Reggetto di Vedeseta (dono della Comunità Montana Val Brembana, in ristrutturazione). Guidati dalle immagini dei casari della valle che "galleggiano" in una caldera ricolma di latte, i visitatori impareranno cos'è il caglio e quali trasformazioni opera nel latte, come si rompe la cagliata con la "basla", come si separa il siero, e produrranno in diretta il loro primo formaggio, che porteranno con sé nelle proprie case.

La Baita di Magrera ospiterà, oltre all'installazione, anche un piccolo

silther (cantinetta a volta) per la stagionatura e, al piano superiore, una nuova Baita&Breakfast (2 camere doppie).

A Vedeseta, nell'edificio municipale, è posizionata la Porta Ecomuseale sede dell'archivio in cui sono raccolte tutte le pubblicazioni e i materiali multimediali e a stampa relativi alla Val Taleggio e al suo Ecomuseo. La Porta apre al pubblico su richiesta, applicando un servizio di prestito per studenti e studiosi.



Baita of Magrera will host "Tu casaro", a course to learn the cheese-making art of Taleggio Valley. Visitors will learn what rennet is and how it interacts with milk; they will learn how to work the curd (with typical "basla") and they will produce their first cheese to bring home.

The Baita will also host a "silther" (small cellar) where the Taleggio cheese is matured and a new Baita&Breakfast with two double rooms. In Vedeseta Gate there is an archive of documents and publications about Taleggio Valley and the Ecomuseum.

## Porta di Sottochiesa

La Porta ecomuseale di Sottochiesa è situata all'ingresso della frazione di Sottochiesa, sulla strada che giunge in valle da San Giovanni Bianco. È la sede ufficiale dell'Ecomuseo Val Taleggio e della sua Associazione (oltre che della Pro Loco Val-taleggio). Allestita come centro informazioni e di prima accoglienza, viene aperta nei weekend estivi, nel corso di eventi o su richiesta dei visitatori.

Sottochiesa Ecomuseum Gate is situated on the route coming from San Giovanni Bianco. It is the central site of the Ecomuseum.

There is an information office opened on week-ends on summer time, during events or on request.



## Escursioni guidate

L'Ecomuseo Val Taleggio offre la possibilità di effettuare escursioni guidate con accompagnatori locali lungo le vie tematiche e i sentieri della valle, attrezzati con segnaletica direzionale e bacheche informative. Architetture rurali, santuari e chiesine, percorsi naturalistici, enogastronomia e mestieri tradizionali, tracciati storici sono le ricchezze che attendono i visitatori. Sono in via di realizzazione le audioguide teatralizzate dei percorsi

### Guided tours

*Val Taleggio Ecomuseum offers the possibility to organize guided tours by local guides along the 5 itineraries with information boards and signs*

## Degustazioni prodotti tipici

Tappe obbligate: il caseificio della Cooperativa agricola Sant'Antonio di Reggetto per osservare da vicino il ciclo di produzione del formaggio e il mestiere del casaro (degustazione a richiesta); le celle di stagionatura di Peghera

### Local products taste

*The visit of Sant'Antonio cooperative lets you help with milking and buy excellent dairy products made exclusively with Val Taleggio milk*

## Attività didattiche

L'Ecomuseo organizza escursioni didattiche per le scuole alla scoperta dell'alpeggio e delle produzioni casearie. Accompagnati da una guida gli studenti potranno vivere l'esperienza multisensoriale delle tre installazioni teatrali sull'alpeggio, la caseificazione e la stagionatura, percorrere i sentieri della valle e visitare la Cooperativa agricola Sant'Antonio per degustare i formaggi locali in un percorso di educazione alimentare e al gusto

### Educational programs

*Ecomuseum organizes guided tours for schools to discover the mountains and the dairy production. Students will visit the Valley led by a local guide, they will learn the dairy tradition and will taste local cheeses*

## feste e sagre

### GIUGNO

#### La Vaccanza, in alpeggio con i bergami

Una camminata fino all'alpeggio sui tracciati storici dei mandriani. Una giornata da bergamini, in compagnia delle vacche, con musica, dimostrazioni di mungitura, pranzo con prodotti tipici e laboratori di caseificazione. La manifestazione è la festa annuale dell'Ecomuseo Val Taleggio, in collaborazione con le associazioni del territorio

### LUGLIO

#### Sagra del Taleggio

Una mostra mercato nel centro di Peghera consente di degustare formaggi tipici, miele, grissini e dolci artigianali. L'evento è promosso dalla Pro loco Val Taleggio con la collaborazione dell'Ecomuseo Val Taleggio

### AGOSTO

#### Festa del Fe

Una giornata alla Cooperativa agricola Sant'Antonio di Vedeseta per assaggiare i formaggi locali, seguirne la produzione e provare la sana fatica di "fare il fieno", componente essenziale per la buona qualità del latte. Animazione per i piccoli e gare di abilità e pratica bergamina per tutti

#### Festa della Montagna

Una giornata a Capo Foppa per ricordare coloro che hanno amato e dato la vita per la montagna e riaffermare l'impegno per la salvaguardia del suo ambiente e delle sue tradizioni

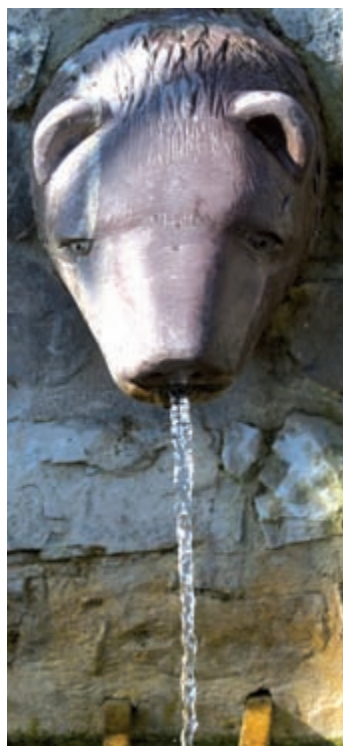
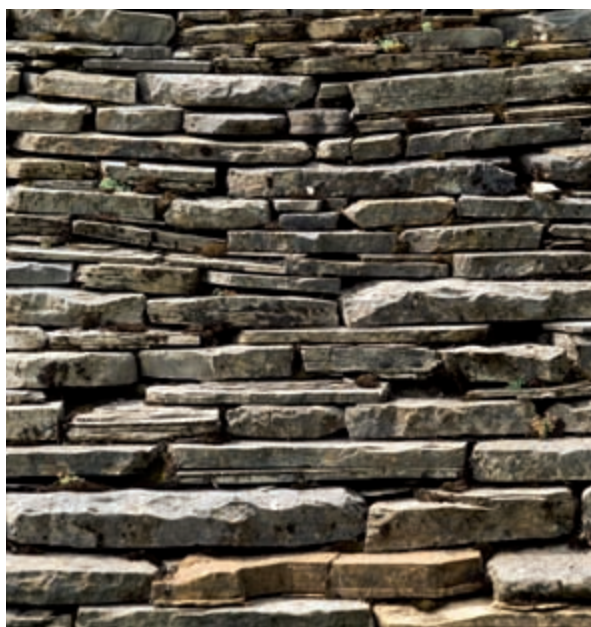
### OTTOBRE

#### Festa del Ritorno

La tradizionale festa che raccoglie abitanti della valle e persone originarie della valle ma residenti altrove. Accompagnata da un convegno su temi della montagna, la festa si svolge a Sottochiesa e prevede ristorazione con piatti locali, musica e danze

#### Sagra dello Strachitunt

Una festa ambientata nella frazione suggestiva di Pizzino per assaggiare tutti i prodotti della vallata, primo fra tutti lo Strachitunt, l'antenato dei formaggi erborinati di montagna. Musica e giochi animano la sagra



## IL CUORE DELLA VALLE



## DOVE MANGIARE

### RISTORANTI

*Della Salute - Albergo* \*\*\*

Olda di Taleggio (0345.47006) Cucina locale e vegetariana

*Dell'Angelo - Albergo* \*\*

Vedeseta (0345. 47073) Cucina locale e pizzeria

*Liberty* \*

Peghera di Taleggio (0345.47025) Cucina locale

*S. Marco*

Sottochiesa di Taleggio (0345. 47340) Cucina locale e pizzeria

*Sciovia*

Peghera di Taleggio (0345. 47010 - 347.7919280) Cucina locale

*Culmine di San Pietro*

Culmine S. Pietro (0341.998108) da giugno a settembre

*Belvedere*

Belvedere Culmine San Pietro (0341. 996277)

### AGRITURISMO

*Il Pavone*

Pizzino di Taleggio (0345. 47510)

Venerdi, sabato, domenica. Cucina con prodotti dell'azienda

*Stella Alpina*

Culmine San Pietro (333.3233301)

### PIZZERIE

*Palazz Dol Miro*

Peghera di Taleggio (0345.47044)

*La Meridiana*

Olda di Taleggio (0345.47116)

### RIFUGI

*Gherardi*

Piani d'Alben (0345.47302)

*Sassi Castelli*

Piani di Artavaggio (0341.997938)

*Cazzaniga Merlini*

Piani di Artavaggio (0341.997839)

*Nicola*

Piani di Artavaggio (0341.997939)

*Casari*

Piani di Artavaggio (0341 910563)

*Albergo Sciatori*

Piani di Artavaggio (0341.911062)

### SILTER - cantine degustazione formaggi

*Il Buongustaio*

Sottochiesa di Taleggio (0345.47074 Fausta)

*Ercolino*

Sottochiesa di Taleggio (0345.47084 Ercolino)

*Dei Guelfi*

Peghera di Taleggio loc. Piazze (0345.47550)

### ALIMENTARI E PRODOTTI LOCALI

*Azienda agricola San Michei*

Vedeseta (333.7257014)

Verdura, frutta, piccoli frutti e confetture

*Coop agricola S. Antonio*

Reggetto di Vedeseta (0345.47467)

Produzione e vendita km0 strachitunt, taleggio, formaggi locali

*Il Pavone*

Pizzino di Taleggio (0345. 47510)

Produzione e vendita formaggi di capra km0

### *Ercolino e i suoi formaggi*

Sottochiesa di Taleggio (0345.47084)

Prodotti alimentari

*Gianluigi Pesenti*

Sottochiesa di Taleggio (0345.47056)

Prodotti alimentari e bar

*Fausta Arnoldi*

Sottochiesa di Taleggio (0345.47074)

Prodotti alimentari

*Mario Corticelli*

Peghera di Taleggio (0345.47089)

Panificio, prodotti alimentari, macelleria (macellazione in proprio)

*Dolce e Salato di Tullia Arrigoni*

Peghera di Taleggio (0345.47044)

Prodotti alimentari

*La Meridiana*

Olda di Taleggio (0345.47482)

Prodotti alimentari

*Tiraboschi Maria Cristina*

Olda di Taleggio (0345.47482)

Prodotti alimentari e distributore latte crudo

della società agricola Locatelli Guglielmo

*Mary Bar*

Pizzino di Taleggio (0345.47001)

Bar, tabaccheria, biliardo

*Anselmo Arrigoni*

Vedeseta (0345.47091)

Pane, biscotti, ciambelline e torte artigianali

## ATTIVITÀ ALL'ARIA APERTA

### GUIDE ALPINE

*CAI Alta Val Brembana*

Piazza Brembana (0345. 82244)

### NOLEGGIO MOTO

*Rider's Nolo*

Mozzo (035.4378135 - 338.4774181 Cristina)

### NOLEGGIO BICI

*Salvi Bike*

Zogno (0345.91805)

servizio consegna e ritiro bici

### NOLEGGIO CANOE con istruttore

*Il bar sul fiume*

Ambria di Zogno (0345.91093 - 340.5756588)

### ESCURSIONI A CAVALLO

*Stella Alpina*

Culmine San Pietro (333.3233301 Barbara)

### TIRO CON L'ARCO

*Milesi*

Spino al Brembo (349.2567202)

### TENNIS

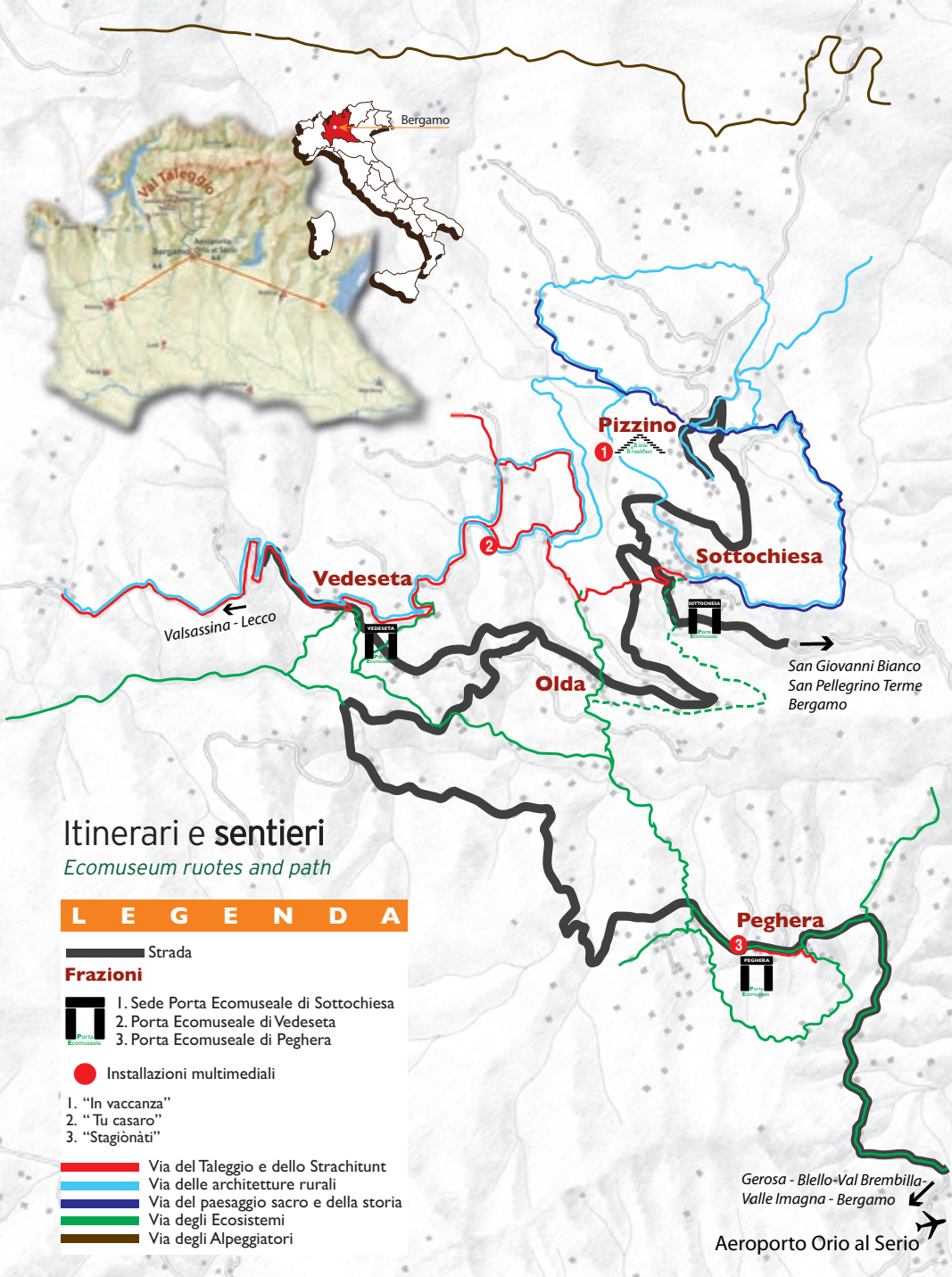
*Tennis Club S. Pellegrino Terme*

(333.7049494)

### NUOTO LIBERO

*Piscina coperta Vallare*

S. Pellegrino Terme (0345.20696)






## Itinerari e sentieri

*Ecomuseum ruotes and path*

### LEGENDA






— Strada

#### Frazioni


-  1. Sede Porta Ecomuseale di Sottochiesa
-  2. Porta Ecomuseale di Vedeseta
-  3. Porta Ecomuseale di Peghera

 Installazioni multimediali

- 1. "In vacanza"
- 2. "Tu casaro"
- 3. "Stagionàti"

-  Via del Taleggio e dello Strachitunt
-  Via delle architetture rurali
-  Via del paesaggio sacro e della storia
-  Via degli Ecosistemi
-  Via degli Alpeggiatori

Gerosa - Bliello-Val Brembilla - Valle Imagna - Bergamo

Aeroporto Orio al Serio 

# Rete Ecomusei Lombardia



“Conoscere per capire, sapere per non dimenticare, ricordare per progredire”

La Rete Ecomusei Lombardia (REL) è un'istituzione per la formazione, ricerca, confronto e cooperazione tra i 25 ecomusei lombardi riconosciuti dalla Regione Lombardia. La REL valorizza il patrimonio materiale e immateriale dei territori ecomuseali, ne rivela l'identità culturale e promuove lo sviluppo locale attraverso economie sostenibili

e un nuovo turismo consapevole, dedicato agli abitanti così come agli ospiti. È il principale punto di riferimento e d'incontro tra il mondo degli ecomusei e la Regione Lombardia, con l'obiettivo di promuovere l'attuazione di programmi condivisi di crescita socio-economica basati sul principio di sussidiarietà.

[www.ecomuseilombardia.it](http://www.ecomuseilombardia.it)

*“Learn to understand, know to not forget, remember to progress”*

Lombardy Ecomuseum Network is an institution for education, research, comparison and cooperation between 25 Ecomuseums in Lombardy. It improves the material and immaterial heritage of the territory and promotes a local and sustainable development. The institution promotes shared programs of socio-economical growth.



PROGETTO EDITORIALE Coclea PROGETTO GRAFICO Dante Cavallaro CARTOGRAFIA Laura Formenti FOTOGRAFIE Spin 360, Andrea Biffi



Fraz. Sottochiesa, 132 - 24010 Taleggio (BG)  
Tel./Fax 0345 47008 - cell. 348 4061813  
info@ecomuseovaltaleggio.it

[www.ecomuseovaltaleggio.it](http://www.ecomuseovaltaleggio.it)