

INTRODUZIONE MUSEO "LA FORNACE"

Il Museo "La Fornace", inaugurato nel settembre del 2017, è gestito dalla Comunità Montana Valsassina Valvarrone Val d'Esino e Riviera ed è collocato nella piana tra Barzio e Pasturo, denominata Prato-buscante, in Valsassina, in provincia di Lecco.

È allestito all'interno di una vecchia Fornace di laterizi del 1890, della quale è stato recuperato l'originario nucleo di cottura dell'argilla, che ha funzionato fino ai primi anni '60.

Il fabbricato che ospita il Museo, oltre ad essere un edificio d'importante storia archeologica industriale della zona, vuole guidare, attraverso gli allestimenti proposti, alla scoperta dei tesori che il territorio offre.

Antichi attrezzi legati alle attività produttive, pannelli esplicativi e multimediali, riproduzioni di modelli in scala, un plastico metavisuale, campioni di rocce, minerali e reperti fossili, diorami della fauna, una xiloteca, laboratori didattici, **storytelling** e molto altro ancora, aiutano il visitatore a comprendere gli aspetti naturalistici, storico-culturali e produttivi del territorio.

Il Museo è articolato su due piani. All'ingresso è presente un focus relativo alla storia industriale della fornace. Sempre al piano terra, continuando nella visita, si incontrano le sezioni relative alle produzioni tipiche locali, alle attività agricole, all'escursionismo, allo sci pionieristico, alla mineralogia, alla paleontologia e alla geomorfologia.

Al piano superiore, invece, è possibile ammirare la fauna e la vegetazione dell'ambiente lacustre e subalpino.

SEZIONE FAUNA E VEGETAZIONE

I massicci della Comunità Montana presentano una gran varietà di habitat e condizioni climatiche ampiamente diversificate lungo i loro versanti: sui fianchi valsassinesi vi è un clima tipicamente alpino, mentre le zone che si affacciano sul Lario godono di temperature più miti e per questo ospitano un elevato numero di specie animali e vegetali. Gli stagni e le pozze d'alpeggio esistenti costituiscono ecosistemi di assoluto pregio e interesse ambientale, che l'Ente preserva con appositi progetti di conservazione e ripristino. Il Tritone crestatto italiano è l'anfibio di maggior interesse e rilievo naturalistico. I rettili ritrovano una molteplicità di ambienti per insediarsi stabilmente e tra le specie presenti sul territorio il museo ospita la Lucertola muraiola, il Ramarro occidentale, tipico degli ambienti più caldi, il Biacco, la Vipera comune e il Marasso. Fra i rapaci spicca il più grande: l'Aquila reale. Tra gli uccelli cacciabili si può osservare il caratteristico gallo forcello, o fagiano di monte, che vive tra i 1200 e i 1800 m s.l.m. Al museo non mancano affatto i Mammiferi; dal più piccolo lo Scoiattolo al Tasso, la Faina, la Lepre, la Volpe e la marmotta che, con un po' di fortuna, si possono incrociare sui sentieri, ai grandi ungulati: il Cervo dall'eleganza superba, il Capriolo, timido ungulato dai balzi rapidi e leggeri, e il Camoscio, che vive principalmente in prossimità delle impervie pareti. A fare da cornice agli animali selvatici, troviamo una xiloteca, una raccolta di specie legnose opportunamente selezionate che crescono spontanee nei boschi del territorio. I campioni sono esposti in modo da rendere visibili le caratteristiche delle varie specie, come venatura, colore e porosità del legno. Si parte dalle specie delle sponde del Lario, come l'ulivo e l'alloro, passando per il nocciolo e le specie componenti i boschi misti di latifoglie (tiglio, quercia, nocciolo, frassino...) e le conifere (abete rosso e bianco, pino mugo e larice) fino al castagno e al faggio, che forma fitti boschi tra i 1300 e i 1600 m.s.l.m.

SEZIONE PRODOTTI TIPICI

Grazie all'attività zootecnica, la Valsassina primeggia nella produzione casearia che trova sul posto, per le sue produzioni più tipiche e ricercate, il contatto diretto con il consumatore. Semplice, genuina e gustosa è la cucina della Valsassina, grazie alla presenza di questi preziosi prodotti ed ingredienti che sono i formaggi. Allevamento dei bovini e lavorazione del latte sono un'arte tradizionale come il trasferimento estivo delle mandrie sui pascoli di alta quota. Il pascolo in alpeggio degli animali rende ancora possibile la prosecuzione di tradizioni antiche, che si traducono anche in formaggi di monte e gustosissimi caprini, più o meno stagionati. Il latte prodotto sugli alpeggi viene lavorato sul posto per ricavare formaggi, che per le loro particolari caratteristiche sono indubbiamente da considerarsi tipici e di elevata qualità. Tipicamente, sui monti di Pasturo si producevano e tuttora si producono taleggi, stracchini e quartioli. Sull'altro versante della Grigna si producono invece i classici e saporiti caprini, aromatizzati con erbe, noci, peperoncino, oltre alle classiche formaggelle (a latte intero misto vaccino e caprino), che meglio si adattano ad una lunga conservazione. La squisitezza del formaggio di monte non deve però fare dimenticare quanto si produce nel fondovalle. Qui taleggio, robiola, caprino, latteria, burro, sia che escano dalle cascine che dalle industrie, gareggiano in bontà e qualità. Prerogativa esclusiva della Valsassina è la stagionatura naturale nelle grotte: un ambiente ideale, per umidità e temperature costanti tutto l'anno, per la conservazione del formaggio. Quanto mai interessante è degustare le produzioni casearie abbinate alle marmellate o al miele: il risultato è un'esplosione di gusti intensi, che conservano al loro interno tutti i saperi e i sapori del Parco. Ai formaggi si aggiungono salumi, funghi, cacciagione, pesci dei torrenti e del Lario.

Museo la Fornace Barzio

Dalla tradizione contadina ci arrivano inoltre sulle tavole piatti unici molto sostanziosi, quali la polenta taragna, preparata con il taleggio o con i formaggi grassi degli alpeggi, le zuppe, le minestre, ma anche deliziose specialità dolciarie ottenute con l'impiego di frutti spontanei quali noci, castagne e piccoli frutti di bosco. Tra i prodotti nel Parco non si può dimenticare la patata bianca di Esino Lario, un tubero a pasta bianca particolarmente apprezzato e ricercato da un crescente numero di ristoratori, localmente utilizzato soprattutto per la preparazione dei tradizionali e diffusi ravioli di Sant'Antonio. Merita infine una segnalazione l'olio del lago, una produzione di altissima qualità organolettica, che può fregiarsi della D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) "Laghi Lombardi – Lario"; si ottiene dalle coltivazioni situate principalmente sui terrazzamenti a lago. Nella sezione dedicata ai prodotti tipici si trovano attrezzi utilizzati per la lavorazione del latte e per la lavorazione degli agoni nonché per la pesca professionistica e dilettantistica. Sui vari pannelli descrittivi presenti, vi sono alcune fotografie d'epoca scattate nella prima metà del secolo scorso e raffiguranti la vita d'alpeggio.

SEZIONE MINIERA

In Valsassina e nella vicina Valvarrone, oltre le pareti mozzafiato, le distese nevose e le passeggiate nei boschi, anche il sottosuolo offre mille sorprese. Descrivendo le meraviglie viste a Prato San Pietro, Leonardo da Vinci scrisse sul Codice Atlantico, «...li edifiti della vena del rame e dello argento, presso una terra detta Pra Sancto Petro e vene di ferro e cose fantastiche.». Siamo nel periodo tra il 1482 e il 1513. Ma già da più di mille anni le montagne della zona offrivano ferro, rame, argento, piombo ed altri minerali. Probabilmente i primi a sfruttarle furono gli etruschi, dopo di loro i celti, poi i romani che tracciarono una vera e propria "via del ferro". L'acqua in caduta dei fiumi dava la forza necessaria ai mulini per macinare i minerali. Il calore per fonderli nei numerosi forni sparsi sul territorio proveniva invece dal carbone di legna ottenuto negli "ajà", radure nei boschi dove i tronchi venivano bruciati nei "pojàt": cataste di legna coperte di terra in cui la bassa temperatura ed una lentissima combustione povera di ossigeno trasformavano la legna in carbone. Per secoli il rumore dei magli è risuonato nelle valli. Forni fusori, mantici, fucine, braccia forti e mani abili nel corso dei secoli hanno forgiato spade, chiodi, palle di cannone, attrezzi agricoli e tutto quello che dai metalli estratti e lavorati si poteva produrre. La sezione museale riguardante le miniere consente di penetrare nelle viscere del territorio: video con interviste e pannelli descrittivi corredati da immagini d'epoca e cartografie ci consentono di viaggiare nel tempo e nello spazio per scoprire luoghi ricchi di fascino e storia. Tutti gli attrezzi esposti, che un tempo venivano utilizzati dai minatori per l'apertura di nuove gallerie di estrazione, provengono dalla miniera di Cortabbio dalla quale si estraeva la barite. Questo minerale di colore bianco, scoperto casualmente da un maestro elementare di Cortenova mentre era in cerca di funghi, non

Museo la Fornace Barzio

passa inosservato tra gli altri minerali esposti al museo. Viene ancora oggi utilizzato nell'industria per la lavorazione della carta, nella chimica e nella meccanica. In passato era usato anche nella raffinazione dello zucchero e come sbiancante in carta e tessuti. La tecnologia utilizzata per l'estrazione di questo minerale è di provenienza austriaca, in quanto il geologo che si occupava della gestione della miniera di Cortabbio era stato deportato durante la Prima Guerra Mondiale in un campo di prigionia austriaco ed aveva lavorato in miniera. Una volta tornato in Valsassina, aveva portato questa tecnologia innovativa per l'epoca.



SEZIONE PALEONTOLOGICA

Il bellissimo scenario naturale che oggi il massiccio delle Grigne ci offre ha origini remote, collocabili nel Triassico medio: dalle antiche piattaforme carbonatiche marine si è formata questa splendida roccia calcarea - calcareo dolomitica, di grande bellezza e compattezza, che contiene dentro sé una miriade di tesori, di cui gli splendidi fossili sono esempio di inestimabile valore. I fossili ritrovati sulle Grigne, formatesi in buona parte in ambiente oceanico, rivestono elevatissimo valore paleontologico: già a metà Ottocento ricercatori provenienti da tutto il mondo si sono dilettrati nello studio di queste incredibili testimonianze del passato. Fra di essi grande merito va all'Abate Antonio Stoppani che con "Les Petrifications d'Esino" (1858-60) se ne è occupato, lasciandoci alcune fra le pagine più importanti in questo ambito. Diverse sono le formazioni geologiche presenti che contengono livelli fossiliferi: oltre al Calcare di Esino, si ricorda la ricca fauna di ammoniti presente nel Calcare di Prezzo, i fossili di lamellibranchi nella formazione di Gorno e, non meno importanti, i ritrovamenti relativi ad alcuni esemplari di rettili marini fra cui l'incredibile "lariosauro" (*Lariosaurus balsami*) nei calcari neri di Varenna e Perledo. Nella zona dedicata alla paleontologia, i reperti visibili sono vari: ammoniti (fossili presenti anche nel simbolo del Parco Regionale della Grigna Settentrionale), stelle marine, pesci preistorici (come il *Saurichthys*) e varie riproduzioni di esemplari di Lariosauro. Quest'ultimo cattura e affascina il visitatore, forse per le innumerevoli e misteriose leggende sul suo conto. Il Lariosauro era un rettile marino, vissuto circa 250 milioni di anni fa, in un'epoca chiamata Triassico. Gli esemplari adulti non raggiungevano il metro di lunghezza. Possedeva un collo e un cranio relativamente allungati e viveva in ambienti di laguna salmastra o marino-costieri.

Museo la Fornace Barzio

Si nutriva di pesci che afferrava con i suoi lunghi denti aguzzi, sottili e conici e che inghiottiva interi. Molti scavi hanno portato alla luce esemplari adulti accanto a giovani: da ciò si è ipotizzato che era uno dei pochi rettili che dava cure parentali ai piccoli appena nati. In Italia, la maggior parte dei fossili sono stati rinvenuti in provincia di Varese e sulle sponde del Lario, in particolar modo a Perledo e a Mandello del Lario. Sono stati pure trovati altri fossili di Lariosauro anche in Germania ed in Cina.