



[www.ecoslowroad.eu](http://www.ecoslowroad.eu)  
[www.fondazione Slow Food.com](http://www.fondazione Slow Food.com)  
[info@ecomusei.eu](mailto:info@ecomusei.eu)

**nome dell'Ecomuseo/Museo**

Museo Etnografico della Valle di Muggio  
Ecomuseo Valle Elvo e Serra

**recapito**

**Museo Etnografico della Valle di Muggio**

Casa Cantoni  
CH 6838 Cabbio  
[info@mevm.ch](mailto:info@mevm.ch)  
+41 (0)91 6902038  
[www.mevm.ch](http://www.mevm.ch)

**Ecomuseo Valle Elvo e Serra**

Via Bagneri 2 13817 Sordevolo (Biella)  
[info@ecomuseo.it](mailto:info@ecomuseo.it)  
+39 349 3269048  
[www.ecomuseo.it](http://www.ecomuseo.it)

**referente**

**Museo Etnografico della Valle di Muggio**

Paolo Crivelli  
[paolo.crivelli@bluewin.ch](mailto:paolo.crivelli@bluewin.ch)  
+41 797 861867

**Ecomuseo Valle Elvo e Serra**

Giuseppe Pidello  
[coordinatore@ecomuseo.it](mailto:coordinatore@ecomuseo.it)  
+39 349 3269048

**prodotti da tutelare e promuovere**

L'Ecomuseo Valle Elvo e Serra, nel Biellese, e il Museo Etnografico della Valle di Muggio, in Canton Ticino, condividono la tradizione di un prodotto - il burro a latte crudo per affioramento - la cui secolare produzione deriva dagli specifici caratteri geologici e morfologici di due territori montani, l'alto Elvo e il Monte Generoso, e da particolari manufatti affinati da generazioni di alpigiani per la produzione casearia.

Se, in alto Elvo, l'affioramento della panna per la produzione del burro avviene col raffreddamento del latte nel *fraidèl* (una piccola costruzione situata direttamente sulle sorgenti di acqua fredda degli alpeggi), nell'ambiente carsico del Monte Generoso la stessa operazione si realizza nella *nevèra* (una sorta di ghiacciaia che, in assenza di acqua corrente, conserva per la stagione estiva di produzione la neve accumulata dagli alpigiani durante l'inverno).

Al Presidio Slow Food del "Burro a latte crudo dell'alto Elvo", promosso dall'Ecomuseo per tutelare un prodotto senza il quale si perderebbe la successiva filiera della toma magra e delle ricotte, si affianca l'azione del Museo Etnografico per la conservazione dell'architettura delle *nevère* e il loro riutilizzo produttivo.

Nella prospettiva comune di evidenziare il forte legame tra questi prodotti autentici e i paesaggi peculiari di cui sono parte, e di sostenere i pochi artefici rimasti, senza i quali quegli stessi paesaggi non sarebbero tali, l'azione di tutela e promozione dell'Ecomuseo e del Museo Etnografico si collega a un terzo prodotto caseario - il *macàgn* - un formaggio tipico delle montagne tra Biellese e Valsesia, anch'esso Presidio Slow

Food, la cui tradizione deriva dalla necessità, in assenza di legna da ardere, di caseificare il latte intero appena munto.

#### **azioni ed eventi**

L'Ecomuseo e il Museo Etnografico propongono, a partire dall'estate 2015, una serie di esplorazioni del paesaggio per la conoscenza diretta dei luoghi e delle persone che continuano queste pratiche secolari, da cui deriva la qualità di un ambiente di vita che va ben oltre il valore economico delle piccole produzioni che le identificano verso l'esterno.

Durante queste attività, che seguono gli spostamenti dei produttori nei diversi alpeggi e si svolgono prevalentemente a piedi a partire dalle strutture di accoglienza e interpretazione della Trappa di Sordevolo (alto Elvo), di Casa Cantoni (Valle di Muggio) e dell'Alpe Lincè di Varallo Sesia (Valsesia), vengono organizzati momenti di approfondimento e degustazione.

#### **collaborazioni**

L'Ecomuseo e il Museo Etnografico già coinvolgono in tali attività, in varie forme, gli enti pubblici locali. Oltre ai presidi del burro e del *macàgn* e alla Condotta Slow Food di Biella che li sostiene, si cercherà la collaborazione con altri organismi simili operanti nell'ambito del Monte Generoso.

È prevista inoltre una collaborazione a distanza con gli altri ecomusei che partecipano al progetto Eco Slow Road con tematiche simili.