



# Lo storico ribelle

---

**Regia:** Roberto Dall'Angelo  
**Produzione:** SD Cinematografica  
**Durata:** 18 min.  
**Versioni:**   
**Formato:** HD

Lo Storico Ribelle non è un rivoluzionario o un disertore. È un formaggio. Viene prodotto in un'area ristretta della Lombardia, nelle cosiddette Valli del Bitto, che si stendono fra le province di Bergamo, Sondrio e Lecco. Le valli sono punteggiate di "calècc", che ha prima vista potrebbero sembrare quasi delle tende da campeggio lasciate in balia del vento. In realtà si tratta di costruzioni in pietra millenarie, veri e propri caseifici itineranti costruiti nelle zone di pascolo. In questo modo, il latte appena munto viaggia solo pochi metri, e viene lavorato prima che il suo calore naturale si disperda. All'interno infatti i calecc hanno una zona di ricovero per i pastori e una per la lavorazione del formaggio, con tanto di focolare e di "culdèra", il tradizionale paiolo in rame a forma di campana rovesciata, che può pesare fino a 50 kg. È qui che in estate nasce lo Storico Ribelle, negli alpeggi di alta montagna che con il sole, l'acqua e i profumi inconfondibili, rendono questo formaggio davvero unico.



sd cinematografica

worldwide distribution