

MALGHE DA FORMAGGIO



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE,
SERVIZIO VIGILANZA E PROMOZIONE
DELLE ATTIVITÀ AGRICOLE



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE,
SERVIZIO VIGILANZA E PROMOZIONE DELLE ATTIVITÀ AGRICOLE

Malghe da formaggio

a cura di
Angelo Pecile

PER CONTATTARE LE MALGHE

Numeri telefonici e nomi dei casari delle malghe, sono riportati sulla cartina **La carta dei formaggi di malga**, annualmente aggiornata, che può essere richiesta al Servizio Vigilanza e promozione delle attività agricole della Provincia Autonoma di Trento, Via G.B. Trener 3 - 38121 Trento - Fax 0461.495763 - serv.vigila@provincia.tn.it.

Malghe da formaggio

Prima edizione © Giugno 2003 - Provincia Autonoma di Trento

Seconda edizione © Agosto 2004 - Provincia Autonoma di Trento

Terza edizione © Settembre 2006 - Provincia Autonoma di Trento

Quarta edizione © Giugno 2010 - Provincia Autonoma di Trento

È vietata la riproduzione con qualsiasi mezzo essa venga effettuata

Ideazione, progetto, cura e coordinamento editoriale

Angelo Pecile

Revisione dei testi

Roberta Franchi, Angelo Pecile

Contributi e collaborazione all'aggiornamento dei testi

Marco Vettori, Luigi Faggiani, Angelo Pecile, Paolo Rodaro, Mauro Anesi, Mirko Ceccato, Giorgio Clauser, Franco Fezzi, Franco Frisanco, Enzo Fumanelli, Pietro Giovanelli, Massimiliano Mazzucchi (Fondazione Edmund Mach - IASMA), Giulio Bazzanella (PAT), Gianpaolo Gaiarin (Concast Trentingrana)

Fotografie

Malghe: archivio Unità Risorse Foraggiere e Produzioni Zootecniche - FEM IASMA, Marco Vettori, Dipartimento Agricoltura e Alimentazione Provincia Autonoma di Trento; Luigi Faggiani

Specie erbacee: Luciano Maffei

Specie forestali: archivio fotografico Servizio foreste Provincia Autonoma di Trento

Fiori di montagna: Lorenzo Marini pag. 97, 103, 107, 112, 114, 117, 122, 133, 152, 154

Cartografie

Palma & Associati

Consulenza cartografica

Angelo Pecile

Copertina

Enrico Leonardi, casaro di Malga Valfontane, foto di Massimiliano Mazzucchi

Progetto grafico e impaginazione

Palma & Associati, Trento

Stampa

Litotipografia Alcione, Lavis

Questa pubblicazione costituisce una preziosa occasione per conoscere e promuovere una riflessione sul sistema delle malghe trentine produttrici anche di formaggi e latticini.

Sulla loro funzione fondamentale nella tutela del territorio, nella conservazione del tradizionale paesaggio agro-pastorale delle zone di montagna, ma anche nel proporre una offerta turistica del tutto particolare grazie al costante impegno e alla non facile attività dei nostri allevatori. Giustamente, quindi, nei numerosi dibattiti attorno al tema della “multifunzionalità dell'agricoltura”, la zootecnia di montagna risulta essere sempre in primo piano.

Nell'ambito della salvaguardia delle peculiarità della montagna, il sistema malghivo sta avendo una particolare attenzione dalle politiche agricole provinciali che hanno destinato e stanno destinando consistenti risorse rivolte alla ristrutturazione, ammodernamento e conservazione dei patrimoni strutturali delle malghe, accompagnandoli ad incentivi particolari, quali i premi comunitari a valenza agroambientale.

La piena valorizzazione delle risorse della montagna passa quindi necessariamente attraverso lo sviluppo delle conoscenze del territorio e attraverso politiche che da queste conoscenze siano costantemente ispirate.

Le malghe da formaggio rappresentano inoltre importanti punti di appoggio per l'escursionismo montano, misurato sui tempi e sui modi del passeggiare in montagna, motivato dalla ricerca di autenticità e di naturalità; rafforzano l'immagine della montagna come destinazione di totale rigenerazione, attraverso i suoi valori autentici, arricchiti da quei contenuti non effimeri che sono espressione del territorio e della gente che lo abita, della storia dei luoghi.

Nelle montagne e sulle montagne è scritta la storia della gente, basta saperla cogliere e leggere.

Un particolare ringraziamento e apprezzamento a tutti coloro che hanno permesso la realizzazione di questa guida, agile ed efficace, che favorisce la riscoperta e la valorizzazione delle peculiarità più tipiche della montagna, con in primo piano le malghe da formaggio, testimonianza eccezionale del valore del territorio e degli antichi modi di vivere la montagna, ma anche di grande significato per quanto riguarda l'economia e lo sviluppo dell'intero arco alpino.

Tiziano Mellarini

*Assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione
Provincia Autonoma di Trento*

ISTRUZIONI PER L'USO

Questa quarta edizione di Malghe da formaggio, nel mantenere l'idea e l'impostazione delle precedenti, ha tuttavia subito una completa revisione dei testi oltre che, naturalmente, un aggiornamento di tutte le informazioni contenute.

L'idea originaria di fornire uno strumento di consultazione, ma anche di conoscenza sul piccolo grande mondo delle malghe trentine sulle quali si produce formaggio, è stata conservata: con spunti di approfondimento di carattere ambientale, naturalistico, storico e, naturalmente, con una certa quantità di informazioni sui formaggi di malga e su tutto ciò che può farne comprendere meglio le particolarità.

Nella descrizione delle diverse malghe si è cercato di utilizzare un'impostazione omogenea che possa facilitare il lettore: una serie di dati sintetici, le informazioni sulla raggiungibilità, una descrizione delle strutture e dell'ambiente circostante. Nel caso di malghe la cui raggiungibilità in auto è consentita solo previo ottenimento di un permesso, si è cercato di facilitare coloro che amano le escursioni a piedi fornendo un itinerario dettagliato ma anche delle informazioni sintetiche (dislivello, tempo, difficoltà) che possono facilitare la scelta.

Su questo canovaccio di base sono poi proposte tante diverse informazioni, curiosità e, alle volte, quando ci è sembrato che fosse utile per raccontare meglio, qualche notizia sui gestori.

Le informazioni di dettaglio sulla gestione (nomi e numeri telefonici) abbiamo preferito ometterle perché sono piuttosto variabili da una stagione di alpeggio all'altra: il loro aggiornamento puntuale costringerebbe ad una revisione annuale della pubblicazione. Trattandosi però di informazioni decisamente utili, sono state raccolte e riunite in una cartina tascabile che potrà essere richiesta assieme a questo libro e che verrà aggiornata e pubblicata annualmente all'inizio di ogni estate. Questo è tutto e, ci teniamo a dirlo, anche se sembra poco, rappresenta il frutto di un lavoro paziente il cui completamento è stato reso possibile dai molti che hanno fornito la loro collaborazione.

Ciò che ci ha sostenuti in questo percorso è la convinzione di fare qualcosa che possa aiutare a far conoscere ed apprezzare, sempre di più e sempre meglio, la straordinaria ricchezza che si cela dentro la semplicità di un pezzo di formaggio di malga: ricchezza di sapori, di aromi ma anche di paesaggi, di aria fresca e pulita, di verde e di fiori, di persone fiere del loro lavoro.

Angelo Pecile

LEGENDA



Ristorazione



Alloggio



Vendita diretta in malga



Formaggio di vacca



Formaggio di capra



Raggiungibile in automobile



Raggiungibile a piedi



Raggiungibile con bus-navetta

DIFFICOLTÀ E: percorso su sentieri oppure su tracce di passaggio - qualche tratto su pendio ripido - buona segnaletica (non è praticabile da tutti)

DIFFICOLTÀ T: percorso su mulattiere, stradine e comodi sentieri - buona segnaletica (fattibile da chiunque)

IL FORMAGGIO DI MALGA: UN PRODOTTO “STORICO”

Il lettore potrà essere più o meno curioso, più o meno “addetto ai lavori” e quindi potrà avere aspettative molto diverse rispetto a quanto promette il titolo. Fare storia con qualche manciata di righe è però impossibile, oltre che presuntuoso. Con questa consapevolezza, il presente breve capitolo, cerca semplicemente di condividere con chi legge alcune informazioni che si pensa possano fornire un contributo utile a comprendere la complessa realtà della malga e magari a stimolare ad approfondire ulteriormente l'argomento.

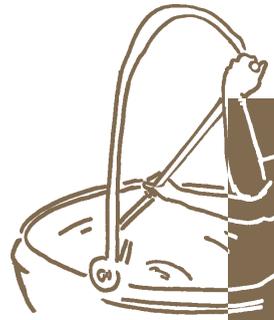
Le malghe da formaggio oggi

I dati ufficiali relativi alla provincia di Trento parlano oggi di una superficie pascolata pari a oltre 36.000 ettari (all'incirca il 5% dell'intero territorio provinciale) e di 301 malghe attive¹. Circa la metà di queste malghe sono alpeggiate con bestiame “asciutto” cioè che non produce latte: bestiame a fine lattazione, oppure bestiame giovane non ancora in produzione. Su 166 di queste malghe si produce latte², con grande prevalenza bovino; le malghe dove il latte è trasformato sul posto, che da qui in avanti chiameremo “**malghe da formaggio**” e che abbiamo descritto in questa pubblicazione, sono 86. Il latte prodotto sulle malghe rappresenta una percentuale limitata del totale provinciale: dei circa 1.400.000 quintali totali³, solamente poco più di 73.000 vengono munti in malga (il 5% circa). Se vogliamo arrivare al latte che diventa formaggio lassù sulle malghe, le stime parlano di circa 20.000 quintali e cioè poco più dell'1,4% del latte prodotto annualmente in provincia. La gran parte del latte trentino viene quindi dalle aziende di fondo valle che lo conferiscono ai 24 caseifici presenti in provincia. Presso i caseifici, circa il 50 % viene trasformato in formaggi tipici. Lo

stesso latte che non diventa formaggio sulle malghe, viene trasportato ai caseifici dove va ad alimentare la produzione dei formaggi ottenuti con latte di malga. Questa è, in estrema sintesi, la situazione attuale che rappresenta il risultato di una progressiva ma profonda trasformazione dell'agricoltura e dell'allevamento di montagna.

Qualche passo indietro

Alla fine degli anni '70, in una pubblicazione che illustra le diverse tipologie dei formaggi Trentini, sono riportati alcuni dati che forniscono un'idea di quante cose siano cambiate negli ultimi 25 anni⁴. A quel momento, coesistono ancora la trasformazione estiva del latte in malga, quella familiare del latte nei mesi invernali, il caseificio turnario privato o a prestanza di latte, il caseificio turnario sociale, il caseificio sociale a gestione cooperativa: in pratica tutte le diverse forme organizzative che i produttori di latte in montagna si sono dati nella loro storia. Risultano in attività ben 60 caseifici sociali. In tale pubblicazione però, ai formaggi di malga si fa poco o per nulla riferimento: si illustra invece, con particolare enfasi, la presenza di oltre 30 lattodotti, (il primo, costruito nel **1958**, collegava Malga Avalina con Roncone) che trasportavano nei caseifici di valle il latte prodotto su altrettante malghe. L'indirizzo che si cercava di dare al settore della produzione lattiero casearia in quegli anni, era quello di rendere sempre più economica la trasformazione del latte nei caseifici, cercando di diluire i costi sulla massima quantità possibile di latte utilizzando anche quello prodotto in malga: il calo estivo delle produzioni, legato alla stagionalità dei parti, era ancora particolarmente marcato e quindi anche il latte delle malghe poteva risultare partico-





larmente importante. Tale indirizzo peraltro, trova le sue origini ancora nel periodo fra le due guerre. L'ingegner Socrate Gilberti, della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Trento, in un documentato ed appassionato articolo⁵, scriveva infatti nel 1934: *"Nel Trentino ci sono troppi caseifici e bisogna ridurli, bisogna fonderli in società più forti"*. E ancora: *"...a noi preme far capire ai contadini che la rendita della stalla dipende essenzialmente dalle rendite del caseificio e perché comprendano che il capitale bestiame, prati e pascoli... daranno un compenso ed un utile solo se il latte... darà il rendimento massimo che oggi solo il caseificio razionale sa assicurare."*

L'ing. Gilberti scriveva in un periodo nel quale la situazione del comparto era, secondo i dati da lui stesso forniti, ancora caratterizzata da una frammentazione notevolissima: 300 caseifici nei paesi che lavoravano 600.000 quintali di latte e 500 malghe con bestiame da latte per le quali stimava una lavorazione di 150.000 quintali (ottenute dalle 45.000 vacche alpeggiate): periodo quindi nel quale, come illustrano bene i dati appena citati, era in pieno svolgimento il passaggio da una agricoltura di autoconsumo ad una agricoltura di mercato. In quegli anni di transizione, l'attenzione per le malghe e per il formaggio di malga era rimasta ancora molto alta, come si può desumere ancora dallo stesso Gilberti che, nel 1930, indicava una serie di possibili soluzioni tecniche ai numerosi problemi che, a suo dire, affliggevano le malghe ed i loro prodotti; fra l'altro auspicava che tutte le malghe trentine producessero formaggio tipo Vezzena, da sempre ritenuto il miglior formaggio di malga, perché *"ottimo formaggio da tavola (da companatico) dal quarto all'ottavo mese e...superbo formaggio da grattugiare (da condimento) dal secondo al terzo anno"*⁶. E ancora, ante-litteram, illustrava la possibile impostazione agrituristica delle malghe *"situate nelle vicinanze delle Stazioni climatiche alpine"*. Questa attenzione trova conferma anche nella nascita, che risale proprio al

1929, della Stazione Razionale di alpeggio a Malga Juribello che, fra le altre finalità, aveva anche quella di *"istituire una scuola estiva per pastori, allo scopo di preparare il personale destinato alla direzione tecnica dei pascoli alpini e all'industria del caseificio in montagna"*.

Quando il "formaggio" era solo quello di malga

I 300 caseifici degli anni '30 (più di uno per paese), rappresentavano il risultato di un lungo processo che aveva avuto il suo inizio ben più di un secolo prima e che aveva portato la trasformazione organizzata del latte dalle malghe ai paesi di fondovalle. I primi esempi di caseifici non collocati in alpeggio risalgono infatti agli inizi del 1800 a Rumo: *"Sul principio si radunarono quattro famiglie e convennero di mettere insieme il loro latte, acciò che fosse bastevole per farsi una pezzetta di formaggio. Si fece venire dalla valle di Rabbi una persona abile e onesta, e così ebbe principio il sistema dei caselli"*⁷. Fino ad allora, la trasformazione del latte in forma organizzata era stata prerogativa esclusiva delle malghe ed il formaggio era, per antonomasia, quello di malga. Ancora fino alla vigilia della Prima Guerra Mondiale, la lavorazione del latte sulle malghe era preminente rispetto a quella nelle vallate, in ordine alla qualità del formaggio e quindi alla possibilità di smercio: la qualità sarebbe stata determinata dalla migliore alimentazione del bestiame dovuta al pascolo e confermata dal fatto che, nelle città, si smerciavano i formaggi delle malghe, non certo quelli dei caseifici delle valli⁸.

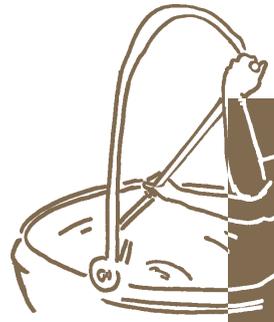
Fino agli inizi del 1800, pascoli e malghe erano stati per secoli "beni comuni, bona communia, communia" a disposizione dei "vicini", come erano chiamati i nuclei familiari componenti le comunità di abitanti delle montagne, ed erano pascolati dalla mandria "comunale"⁹. L'esigenza e l'opportunità di "tesaurizzare" il latte prodotto da queste

mandrie stagionali aveva fatto nascere la complessa organizzazione della malga che doveva permettere sia la migliore utilizzazione e conservazione delle superfici destinate al pascolo (risparmiando le ben più scarse superfici di fondovalle per destinarle a colture più pregiate del prato), sia la produzione di formaggio. I prodotti dell'alpeggio diventano poi nel tempo anche oggetto di commercio con la pianura, come ancora accadeva alla metà dell' Ottocento per il pregiatissimo burro di Primiero, Fiemme e Val di Sole e per il rinomato formaggio di Vezzena. Quando la mandria comunale si scioglieva e le due, tre vacche tornavano dai rispettivi proprietari, la produzione del formaggio cessava anche perché, nel frattempo, le vacche erano andate in asciutta in attesa dei nuovi parti. Quando si ricominciava a mungere, con il latte avanzato dai vitelli e dal consumo familiare si riprendeva a "caserare": la produzione di formaggio, era però questione di cucina, affidata alle cure delle donne di casa, invece che alle mani più esperte dei casari di malga...

Ed ora?

Dalle cinquecento malghe da formaggio di soli settanta anni fa alle 99 di oggi: numeri che quantificano una vera e propria rivoluzione. Quello che rimane, al di là di nostalgie e rimpianti, non è poco ma è, soprattutto, qual-

cosa di molto diverso dal passato. La maggioranza delle malghe da formaggio descritte in questo libro sono a gestione privata e cioè da persone che giudicano quest'attività in modo tale da sceglierla, riteniamo, fra altre possibili e quindi non più per necessità ma perché, evidentemente, vi trovano gratificazione e soddisfazione: questo dato di fatto può infondere una vena di ottimismo in chi dispera sulle sorti dei formaggi di malga. Come è già noto a chi le frequenta, e come lo diventerà per i molti che speriamo saranno indotti anche da questo libro a frequentarle, le malghe da formaggio sono in realtà molto diverse fra loro: da quella trasformata in un improbabile lussuoso chalet di montagna a quelle che mantengono ancora quasi intatte le fatiche, l'organizzazione, i silenzi e i sapori di un tempo, con tutte le possibili varianti intermedie. I più severi si scandalizzeranno di fronte alle malghe assediate dai turisti e andranno a cercare la malga che costa fatica e ti ripaga con le emozioni della scoperta; molti dei numerosi ospiti provenienti da fuori provincia (ma anche molti turisti "nostrani") apprezzeranno invece la possibilità di raggiungere con una certa facilità una malga da formaggio e gustare comodamente sul posto un pezzo di montagna... Crediamo che la ricchezza del "Sistema Trentino" stia anche in questa varietà e nella capacità di saper proteggere e preservare la tradizione ma anche di incoraggiare l'innovazione.



Bibliografia citata

- ¹ Ufficio tecnico e per l'Agricoltura di montagna - PAT.
- ² A.P.S.S. Servizi Veterinari.
- ³ Rapporto agricoltura 2005, Dipartimento agricoltura e alimentazione - PAT.
- ⁴ Dalpiaz S., *Formaggi del Trentino*, ed. Manfrini, Calliano, Trento, 1974.
- ⁵ Gilberti S., *Il problema caseario trentino nel momento attuale*. Estratto dall'Almanacco del Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa, Trento, 1934; pag 7.
- ⁶ Gilberti S., *Lo sfruttamento del latte sulle Alpi trentine*. Estratto dall'Almanacco del Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa, Trento, 1930; pag 10.
- ⁷ Zaninelli S., *Una agricoltura di montagna nell'ottocento: il Trentino*, Trento, 1978; nota 41 pag 199.
- ⁸ Zaninelli S., *Una agricoltura*, cit., pag.178
- ⁹ Giacomoni F., *Comunia et divisa - L'organizzazione dei prati pascoli e l'ordinamento forestale della montagna trentina dal XIV al XVIII secolo* in SM Annali di San Michele n.11/1998.

Ulteriore bibliografia consultata

- Battisti C., *Saggio di geografia ed antropologia*, ed Zippel, Trento,1898.
- Battisti C., *Noterelle statistiche sul bestiame da pascolo, le malghe, le latterie e l'industria dei latticini nel Trentino*, Estratto della rivista Tridentum, fasc. IV, 1904.
- Perco D. a cura di, *Malgari e pascoli, l'alpeggio nella provincia di Belluno*, Comunità Montana Feltrina - Centro per la cultura popolare - quaderno n° 10, ed. Pilotto Feltre, 1991.
- Perini A., *Statistica del Trentino*, vol I Trento, 1852.

Il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina

Fondato nel 1968 da Giuseppe Šebesta nella sede dell'Antica Prepositura Agostiniana di San Michele (1145) e poi di un importante Istituto Agrario (1874), è uno dei maggiori istituti italiani di conservazione etnografica. Vero *museo dell'uomo della montagna alpina*, è dedicato soprattutto alla cultura materiale e alla tecnologia del sistema agrosilvopastorale tradizionale.

La collezione consta di oltre 12.000 pezzi, in gran parte sistemati *in più di 40 sale*: dall'agricoltura tradizionale, il percorso prosegue con le lavorazioni artigianali di supporto - del legno, del rame, del ferro, della ceramica e dei tessuti - per concludersi con gli aspetti legati alla socialità e all'identità locale: costumi tradizionali, riti, musica e devozioni popolari. Con le sue attività in campo editoriale, di ricerca e didattiche, il Museo di San Michele è un vero centro di cultura etnografica per tutto l'arco alpino.

L'allevamento domestico è tema della sezione *Mascalcia e zootecnia* in cui, insieme agli strumenti per il trasporto di letame, lettiera e fieno, e quelli per la cura degli animali, vi è una stalla proveniente da Someda, ricostruita fedelmente secondo l'impianto originario.

Nella sezione *La malga*, uno dei primi allestimenti realizzati, sono esposti gli oggetti che si usavano tradizionalmente negli alpeggi. Gli abbeveratoi e i campanacci, gli sgabelli e i secchi per la mungitura, quindi gli strumenti per la produzione del burro e quelli per la caseificazione, sono esposti nelle loro diverse tipologie, secondo la sequenza delle operazioni che dalla mungitura del latte porta alla stagionatura dei prodotti.

Il programma multimediale su CD Rom *"Il sistema tradizionale dell'alpeggio. Il caso di malga Miesnotta di sopra"* presenta il contesto in cui gli strumenti venivano utilizzati, prendendo come esempio una malga situata nel Parco Naturale Paneveggio-Pale di San Martino. La malga, che è stata restaurata rispettando le caratteristiche costruttive degli edifici, viene analizzata nei suoi elementi costitutivi - il pascolo, la casera, la grande stalla - e, in quanto azienda di montagna, ne vengono spiegati l'organizzazione e il funzionamento.

Tra le proposte per la scuola, il Museo offre il laboratorio didattico *"Dove vanno l'estate le mucche. La tradizione dell'alpeggio"*. Con i ragazzi si ripercorre la filiera del latte attraverso la manipolazione degli oggetti, si lavora la materia prima, si scopre ciò che è conservato al Museo e ciò che avviene oggi in una malga monticata con bovine da latte.

Alle malghe, nel 2002, il Museo ha dedicato la VII sessione del Seminario Permanente di Etnografia Alpina (SPEA). Tre le giornate di convegno, intitolato *"Il destino delle malghe. Trasformazioni nello spazio alpino e scenari futuribili di un sistema di consuetudini d'alpeggio"*. Nell'occasione, si è parlato delle Malghe del Lagorai, si è cercato di delineare il sistema malga così come si presenta nelle diverse regioni dell'arco alpino, sono stati presentati progetti di tutela, recupero e valorizzazione anche in prospettiva ecomuseografica, infine sono state visitate malghe con differenti sistemi di conduzione, in val Calamento e in val Campelle. Gli atti sono in corso di pubblicazione sulla rivista SM 17/2004 di San Michele.

Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina

38010 San Michele all'Adige (TN) - Tel. +39 0461 650314 mucgt@

museosanmichele.it - www.museosanmichele.it

Apertura ore 9.00-12.30 / 14.30-18.00 - Chiuso il lunedì



LA TIPICITÀ DEI FORMAGGI DI MALGA

I formaggi possono competere con i vini per le infinite variazioni che presentano e, come i vini, possono avere uno stretto legame con il territorio di produzione. Non a caso il nome di un formaggio richiama il più delle volte una località, una regione o in ogni caso un nome di luogo. Questo legame però può essere più o meno stretto, più o meno riconoscibile, perché può sfumare e confondersi per azione delle numerose variabili che, interagendo fra di loro, determinano la “personalità” del formaggio prodotto.

Le caratteristiche del latte dipendono infatti dalla specie, dalla razza, dal tipo di alimentazione dell'animale. A parità di questi aspetti poi, ogni ambiente arricchisce il latte con una popolazione microbica specifica ed inoltre determina la flora presente sui prati e sui pascoli. Questi due fattori sono fondamentali nella formazione degli odori e sapori del latte. Le diverse fasi del processo di trasformazione del latte in formaggio sono, a loro volta, in grado di operare una selezione ed una moltiplicazione più o meno spinte delle diverse specie microbiche presenti nel latte di partenza: sarà la complessa attività di questi microrganismi, combinata alle tecniche di caseificazione, a influire in modo determinante sulle caratteristiche del formaggio prodotto. Le possibili combinazioni che ne derivano sono numerose quanto i diversi formaggi che si producono in tutto il mondo. A questo punto cerchiamo di rispondere ad alcune domande che ci si potrebbe porre.

Perché un formaggio “moderno” è più povero di gusto, mentre un formaggio “tradizionale” è molto più ricco di odori e sapori? Perché nel formaggio “moderno”, con la finalità di ottenere le massime garanzie sanitarie (date le quantità in gioco) ed un prodotto riconoscibile da parte del consumatore, si adottano tec-

nologie che riducono di molto la popolazione microbica (selvaggia) di partenza del latte, che è poi sostituita con microrganismi selezionati in laboratorio (addomesticati), le cui reazioni sono prevedibili e la cui attività quindi porta molto più facilmente al prodotto “progettato”.

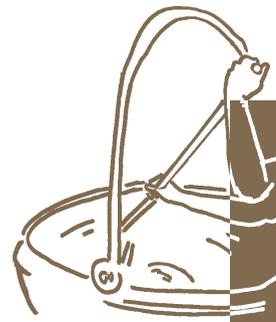
Perché un formaggio giovane è meno gustoso di un formaggio invecchiato?

Perché in quest'ultimo si è dato più tempo ai microrganismi di lavorare e quindi di arricchire il formaggio delle numerose sostanze che derivano dalla loro attività.

Perché, infine, un formaggio derivante da latte di animali al pascolo è diverso dallo stesso prodotto ottenuto a partire da latte di animali alimentati con foraggi secchi? Oltre al già citato effetto del diverso ambiente sulla popolazione microbica, molte delle sostanze presenti nell'erba verde si degradano e scompaiono durante le diverse fasi della fienagione, non riuscendo quindi ad arrivare al latte e poi al formaggio. Quanto molto sommariamente illustrato sopra può aiutare, se non a capire, almeno ad intuire che:

- ogni ambiente “produce” e ospita una determinata popolazione di microrganismi che si trasferisce nel latte e che, se favorita da opportune tecniche di lavorazione, contribuisce a caratterizzare il formaggio;
- l'ambiente influisce anche sulla flora presente nei prati e nei pascoli che può trasferire odori e sapori al latte ed al formaggio.

Per questi motivi, **il formaggio prodotto con latte di animali al pascolo**, che si alimenta quindi con l'erba caratteristica di ogni ambiente, e realizzato con le tecniche tradizionali delle malghe, rispettose dei microrganismi originari del latte, **è quello che garantisce il massimo legame con l'ambiente** di provenienza ed è inoltre caratterizzato dal massimo grado di “tipicità”.





COME NASCE IL FORMAGGIO DI MALGA

Fare il formaggio in malga era, e rimane, il miglior modo di conservare il latte prodotto sugli alpeggi; serviva infatti un formaggio in grado di durare nel tempo, quale riserva per il periodo invernale.

Per ottenere un prodotto stagionabile, si usava preparare un formaggio magro, con il vantaggio di ottenere nello stesso tempo una quantità maggiore di burro.

Per il consumo più immediato, si produceva invece un tipo di formaggio grasso ottenuto da latte intero di una sola mungitura, tipo il Casolet e similari.

Il formaggio di malga ha sempre una pasta dal colore giallo più o meno intenso, per il suo contenuto in caroteni derivati dall'erba. I suoi profumi e sapori sono poi determinati dalla composizione botanica dei pascoli e dalla flora microbica locale. In tutte le malghe trentine si producono tanti diversi formaggi che portano genericamente lo stesso nome: "Nostrano di malga".

Ma, come l'inflessione dialettale della parlata dei montanari cambia passando da una vallata all'altra o addirittura da un paese all'altro, anche il formaggio di malga acquisisce caratteristiche diverse in relazione al luogo di na-

scita e alla mano del casaro che lo forma. Le produzioni artigianali, si sa, sono tutt'altro che standardizzate, mantengono cioè un'identità. In ogni caso però le tecniche di trasformazione sono abbastanza simili: come uno spartito musicale dal quale possono nascere musiche diverse a seconda di chi lo interpreta.

Il formaggio di malga è tradizionalmente prodotto con il latte crudo (non trattato termicamente) di due mungiture.

Quello della mungitura serale viene posto nelle bacinelle di affioramento, ampie e basse, dove il grasso tende ad affiorare formando la panna (1).

In qualche malga si usano ancora i vasi del latte, in rame stagnato, dalla caratteristica forma alta e stretta, che vengono immersi nell'acqua corrente (2).

Al mattino la panna viene separata dal latte e messa nella zangola per la preparazione del burro (3).

Al latte sgrassato si aggiunge quello intero della mungitura del mattino (4).

La caseificazione avviene nelle caratteristiche "caldere" di rame poste sul fuoco diretto a legna.



1



2



3

Caldere e focolari

Esistono due principali tipologie costruttive di focolari, rispondenti a due diverse modalità di regolazione del fuoco e di conseguenza della temperatura del latte: la caldera sospesa su un braccio mobile che consente di allontanarla dal fuoco e la caldera murata con il fuoco sottostante chiuso dove la regolazione del fuoco avviene spostando le braci con una pala o, nei sistemi più raffinati, spingendo il carrello sul quale sta il fuoco. Nel primo sistema (5) il fumo sale lungo le pareti esterne del paiolo ed è raccolto quindi, più o meno efficacemente, dalla grande cappa soprastante, nera di fuliggine. Qui di solito sono poste ad affumicare le ricotte. Nel secondo sistema (6) il fumo non si vede perché aspirato dal camino.



4



5



6

Il latte si riscalda lentamente fino alla temperatura desiderata che varia fra 32 e 36 gradi centigradi.

La coagulazione delle proteine del latte è indotta dall'aggiunta del caglio di vitello in polvere: il caglio ed il sale sono gli unici due ingredienti "magici" che il casaro di malga utilizza per trasformare il latte in formaggio (7).

Una volta aggiunto il caglio, il latte viene lasciato fermo a riposare lontano dal fuoco, per un periodo più o meno lungo, dai 30 ai 45 minuti. In questa fase la proteina del latte (caseina) si aggrega dando forma alla cagliata che pian piano aumenta di consistenza: il casaro controlla con un dito della mano quando è raggiunto il momento opportuno per il taglio. Il taglio o rottura della cagliata serve a fare in modo che il siero intrappolato nel coagulo possa uscire, consentendo alla cagliata di rassodarsi (8).

Il casaro esegue il taglio con una ritualità di tipo sacerdotale, tant'è che all'inizio imprime un taglio a croce e prosegue poi fino a raggiungere la dimensione voluta dei frammenti della cagliata.

Per praticare il taglio usa degli attrezzi specifici come lo spino e la lira; lo spino un tempo era costituito da un ramoscello di legno di biancospino, da cui ha preso il nome. Oggi questi attrezzi sono di acciaio inox.

Alla rottura del coagulo segue una fase di riscaldamento, detto anche cottura, durante la quale la cagliata viene mantenuta in so-

spensione nel siero mediante una continua agitazione (9).

Il riscaldamento si protrae fino al raggiungimento della temperatura voluta, di solito fra i 42 e i 46 gradi C°. In questo modo il coagulo si restringe facendo uscire ulteriormente il siero mentre la temperatura seleziona i batteri lattici presenti. Raggiunta la temperatura desiderata e constatata la consistenza del coagulo, tastandolo con le mani (10), si lascia riposare il tutto.

La cagliata si adagia sul fondo della caldera e il casaro immergendo le braccia nel siero ne aiuta la formazione.



7



8



9



È il momento di togliere la cagliata dal siero (11) e di metterla in forma; allo scopo si usano ancora le fascere di legno e le tele di canapa (12).

Le forme vengono rivoltate frequentemente nelle prime ore sostituendo le tele per aiutare lo spurgo.

Segue la pressatura con lo scopo di favorire ulteriormente l'eliminazione del siero residuo. Diversi gli ingegni per attuarla, ma il metodo più frequente è quello del torchio (13).

Il giorno successivo le forme, tolte dalle fascere si mettono in salatura che avviene di

solito con l'immersione in una vasca di salamoia, una soluzione di acqua e sale (14), oppure a secco, cioè cospargendo direttamente le forme con sale.

La durata della salatura varia da 3 a 5 giorni: il sale serve a frenare l'acidificazione del formaggio contribuendo alla sua conservabilità, a completare l'estrazione del siero dalla pasta e a darne sapore.

Le forme vengono infine riposte a stagionare sulle scaffalature in assi di legno, dentro locali interrati o seminterrati a temperatura ed umidità costanti (15).

Il lavoro del casaro non finisce qui: le forme infatti vanno girate e rigirate costantemente, pulite, in certi casi lavate con acqua e sale, raschiate, alle volte unte.

In queste cantine buie, dette in dialetto "volt del formai", il formaggio lentamente matura acquisendo i suoi sapori ed aromi tipici (16).



I FORMAGGI DELLE MALGHE TRENTINE

In modo generico, ma profondamente vero nel significato letterale, il formaggio prodotto sulle malghe del Trentino viene chiamato “**Nostrano di Malga**”.

In realtà, come si è cercato di spiegare, ogni malga produce un suo formaggio con caratteristiche irripetibili. È quindi difficile fare delle classificazioni anche se i formaggi di certe zone si possono apparentare fra di loro e distinguere da quelli di altre.

Nelle Valli di Fiemme e Fassa, oltre che nel Primiero, si producono dei nostrani di malga “a crosta lavata”.

Tale denominazione deriva dal fatto che, durante la stagionatura, i formaggi vengono costantemente inumiditi con acqua salata: questa particolare lavorazione conferisce al formaggio un caratteristico ed intenso aroma mantenendolo inoltre di una consistenza morbida anche dopo una stagionatura lunga. Nelle zone della Valsugana si producono invece formaggi tendenzialmente più magri perché viene data ancora molta importanza alla produzione di burro.

Si tratta di formaggi che possiamo inserire nella numerosa famiglia dei nostrani “d’arlevò o d’allevò”: formaggi che vanno allevati, cioè stagionati, a dovere.

Abbastanza apparentato con questi formaggi, anche se realizzato con latte meno scremato, è il famoso “**Vezzena**” prodotto sugli Altopiani di Lavarone, Folgaria e Vezzena: si tratta di un formaggio semigrasso, a pasta semicotta e granulosa, di sapore leggermente piccante, eccellente da tavola dopo 8 mesi di stagionatura e ottimo da grattugia dopo 14-18 mesi.

Nelle numerose malghe della Val di Sole, ma anche in quelle della Val di Non, troviamo un nostrano semigrasso realizzato il più delle volte in forme di peso leggermente più

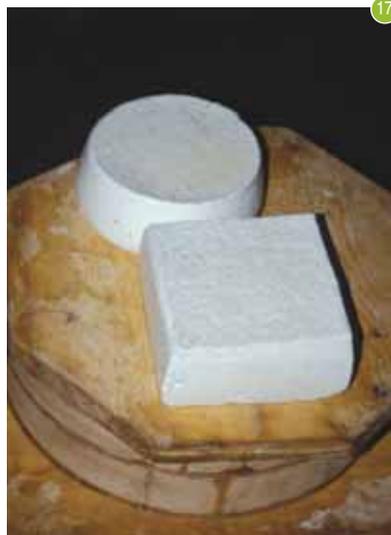
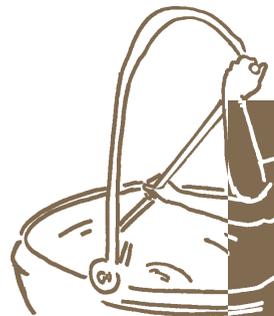
ridotto rispetto ai consueti 7-8 Kg. La Val di Sole è poi famosa per il “**Casolèt**”.

Si tratta di un formaggio prodotto con latte intero di una sola mungitura, a pasta morbida e di forma più piccola del nostrano, con un peso di circa 3 kg. Nelle malghe della Val del Chiese domina un nostrano particolarmente magro e saporito.

Scendendo verso Storo si produce anche un altro famoso e ricercato formaggio: il tipo Bagoss, un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura. In diverse zone del Trentino vengono prodotti anche formaggi di capra: i “**Caprini di malga**” ottenuti con il latte di due mungiture in formati che possono essere molto diversi fra di loro. Normalmente si tratta di formaggelle con un peso che va da 1 a 3 kg.

La pasta del formaggio di capra è sempre bianca, morbida oppure compatta, con sapore di capra più o meno intenso.

Nelle malghe sopra Storo, nel Trentino sud-occidentale, si usa preparare il formaggio di capra anche in forma quadrata (17).





I FORMAGGI DI MALGA DEI CASEIFICI

Il Trentino, come tutti sanno, è terra di cooperazione.

Uno dei settori nei quali il movimento cooperativo ha avuto più importanza è sicuramente quello del latte.

I caseifici, prima turnari e poi sociali, hanno rappresentato un importantissimo fattore per il mantenimento della attività zootecnica di montagna.

I caseifici hanno però bisogno di strutture

moderne e funzionali e tali strutture costano tanto di più quanto minore è la quantità di latte che vi si lavora.

Anche per questo motivo la gran parte delle malghe trentine dove si alpeggia bestiame da latte conferiscono il prodotto ai caseifici di valle che lo utilizzano per la produzione dei “Nostrani” caratteristici delle diverse zone, aumentando in questo modo la quantità di latte lavorato ed inoltre allegge-

rendo il peso dell'attività di alpeggio.

Fino a non molto tempo fa il latte d'alpeggio non godeva di gran stima fra i casari dei caseifici: così diverso da quello “normale”, così indisciplinato e difficile da gestire assieme all'altro.

Recentemente, si è però deciso di valorizzare questa diversità e trasformarla da difetto a pregio.

Ed è così che, anche sulla scorta della generale riscoperta dei valori legati alla genuinità ed alla tipicità, si è voluto ridare nuovo smalto ai formaggi prodotti nei caseifici con il latte proveniente dalle malghe.

Si è creato un marchio, “Sapori di Malga”, e sono state codificate in un disciplinare le tecniche tradizionalmente e tuttora utilizzate per trasformare il latte delle malghe: il disciplinare prevede, ovviamente, rigorosi controlli a tutela del consumatore.

Oltre ai caseifici cooperativi elencati, anche l'unico caseificio privato, la Casearia Monti Trentini di Grigno, produce formaggio nostrano con latte proveniente dalle malghe.



CASEIFICI ADERENTI ALL'INIZIATIVA “SAPORI DI MALGA”

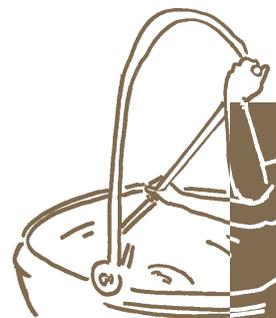
Campitello, Predazzo, Cavalese, Primiero, Lavarone,
Pinzolo Fivavé Rovereto sca



I NOSTRANI DI MALGA E GLI ALTRI FORMAGGI TARENTINI

Nella corsa che, in questi ultimi anni, molti prodotti agroalimentari hanno intrapreso per vedere riconosciuta e tutelata a livello nazionale e comunitario la propria tipicità, la miriade di piccole produzioni di nicchia che il nostro territorio e la nostra cultura alimentare sanno ancora esprimere, rischiavano di rimanere al palo. Per questo motivo, a livello nazionale e provinciale, è stata istituita una normativa specifica volta a difendere e riportare alla luce tutto questo multiforme paniere di prodotti altamente genuini. È stato così istituito *l'Atlante dei prodotti tradizionali trentini*, nel quale sono descritte caratteristiche, metodi di produzione e memorie storiche di 109 diversi prodotti agroalimentari che rappresentano una straordinaria varietà di gusti ed una importante ricchezza di cultura alimentare. Di questi Prodotti Tradizionali Trentini, ben 26 sono formaggi e fra questi, ovviamente, è presente anche il **"Nostrano di Malga"** che, nelle diverse zone, rappresenta l'antenato, per fortuna sopravvissuto, di tutti i diversi formaggi che si producono attualmente nei caseifici di fondovalle. Con il latte prodotto dagli stessi

animali che durante l'estate sono in alpeggio, infatti, nei restanti mesi dell'anno si producono una serie numerosa di formaggi che i casari trentini hanno saputo "inventare", prima nei caseifici turnari e poi in quelli sociali. Spesso si tratta di formaggi che hanno ancora molte affinità con i loro antenati di malga mentre, in altri casi, si tratta di formaggi frutto di altre ricette ma sempre caratterizzati da tecniche di produzione che rispettano ed esaltano le specificità del latte di provenienza. Una particolare menzione va fatta al formaggio prodotto nelle Valli Giudicarie, Rendena e Ledro, denominato **"Spessa delle Giudicarie"** che il 22 dicembre 2003 ha ottenuto il significativo riconoscimento della DOP - Denominazione di origine protetta. Gli altri formaggi DOP prodotti in Trentino sono il Trentingrana, l'Asiago ed il Provolone Valpadana. Inoltre, all'appassionato di tesori gastronomici può essere utile sapere quali sono e in che zone vengono prodotti gli altri formaggi, che sono entrati a far parte dell'*Atlante dei prodotti tradizionali trentini*. Ed è per questo motivo che di seguito ne proponiamo l'elenco e le relative zone di produzione.



Formaggi tipici (DOP) e tradizionali trentini

Zona di produzione	Formaggi prodotti
Tutto il territorio provinciale	Nostrano di malga, Nostrano de Casel, Nostrano, Caprino, Dolomiti, Fontal, Misto capra, Tosèla, DOP Grana Padano-Trentingrana, DOP Asiago, DOP Provolone Valpadana
Val di Fiemme	Puzzone di Moena o Spretz Tsaori, Ricotta di capra fresca o affumicata
Primiero	Nostrano di Primiero, Casàda, Ricotta, Ricotta affumicata, Ricotta di capra fresca o affumicata
Bassa Valsugana	Provola e Caciotta a pasta filata, Vezzena
Alta Valsugana	Montagna, Vezzena
Valle dell'Adige	Montagna, Provola e Caciotta a pasta filata
Valle di Sole	Casolèt
Alto Garda e Ledro	Monte Baldo, Monte Baldo Primo Fiore
Vallagarina	Canestrato, Monte Baldo, Monte Baldo Primo Fiore, Tre Valli, Vezzena
Val di Fassa	Puzzone di Moena o Spretz Tsaori
Val Giudicarie, Val di Ledro, Val Rendena	DOP Spessa delle Giudicarie
Val di Non	Monteson

VAL DI FIEMME

Le malghe alpeggiate sono 16 in tutta la valle; fra queste va segnalata Malga Agneleza, dove le capre della Società Allevatori Caprini della Val di Fiemme si godono il meritato periodo di pascolo e producono l'ottimo latte che viene conferito al caseificio di Cavalese.

La valle è ancora caratterizzata da un'importante attività zootecnica, come è dimostrato dalle ampie superfici a prato che conferiscono una particolare piacevolezza al paesaggio, contrastando con i loro verdi tenui il colore più cupo del bosco che li confina verso l'alto e che, a macchie, lo interrompe. Le numerose stalle del fondo valle ospitano gli animali nei mesi invernali mentre in quelli estivi buona parte del bestiame si sposta sugli alpeggi. Il caseificio di Cavalese e quello di Predazzo raccolgono il latte di quasi tutte



Pinus mugo

le malghe e lo utilizzano per produrre i loro rinomati formaggi d'alpeggio.

L'unica malga dove ancora si fa formaggio, si trova invece nel comune di Valfioriana, il cui territorio sembra quasi slegato dalla Val di Fiemme.

001 Malga Sass



Valfloriana è l'ultimo comune della Val di Fiemme scendendo in sinistra Avisio verso la Val di Cembra e da questa si raggiunge facilmente.

Per il visitatore che sale verso le malghe di Valfloriana, l'approccio potrebbe sembrare un po' ostile. Al primo tratto, infatti, si accede seguendo la strada stretta da una fitta foresta di abete rosso (*Picea excelsa*) che si mescola soprattutto con il larice (*Larix decidua*).

Picea excelsa



Questa prima sensazione svanisce immediatamente quando il bosco si apre un po' di più. Sui versanti si trovano alcune latifoglie, come querce, betulle, noccioli e frassini, anche se le formazioni boschive più diffuse sono ancora quelle dell'abete rosso e del larice. Man mano che si prosegue in altitudine, l'ambiente tende a riprendere un aspetto più tipicamente forestale, con boschi di abete rosso, di larice e più in alto di pino cembro (*Pinus cembra*).

I pascoli più alti, che si incontrano quando la pendenza si attenua, sono caratterizzati dalla presenza di larici e di pino cembro, che a volte assume un portamento basso e contorto. A queste specie arboree si accompagna una vegetazione arbustiva di pino mugo (*Pinus mugo*), ginepro nano (*Juniperus communis ssp. nana*) e ontano verde (*Alnus viridis*).

La Malga Sass posta a quota 1.974 m presenta alcune aree di pascolo che venivano falciate ancora fino ad alcuni decenni fa. Tutta l'area dei pascoli è caratterizzata da belle fioriture che si aggiungono a quelle, sempre suggestive, dei rododendri.

La Magnifica Comunità di Fiemme

È un Ente di natura pubblica che rappresenta la collettività degli abitanti di Fiemme denominati Vicini, di cui ne amministra e gestisce il patrimonio formato in prevalenza da terreni boschivi e pascolivi degli undici comuni della valle.

Il primo documento ufficiale che la riguarda, emanato dal Principe Vescovo di Trento, porta la data del 14 luglio 1111. Lo Scario è il legale rappresentante ed il Comun Generale è l'assemblea dei rappresentanti di ogni Regola (Comune). Il patrimonio silvo-pastorale si estende su una superficie di 19.585 ettari di terreno di cui 11.302 coltivati a bosco, 2.312 a pascolo, 4.651 di alpe ed i rimanenti 1.320 di improduttivo.

La disponibilità annua al taglio di legname è di metri cubi 46.475, che viene lavorata presso la segheria della Magnifica Comunità di Fiemme situata a Ziano. I boschi sono costituiti soprattutto da abete rosso, quindi larice, abete bianco, pino silvestre e pino cembro.

Altitudine

1.974 m s.l.m.

Comune

Valfloriana

Proprietà

Comune di Valfloriana

Animali presenti

Vacche, cavalli, maiali

Periodo alpeggio

1 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

Sì, ristorazione e alloggio

Strada

Libera, asfaltata

Raggiungibile

In automobile

MALGA SASS

Come arrivare

Partendo dal paese di Casatta di Valfloriana, sulla strada provinciale n° 71 della sponda sinistra della Valle di Cembra, e prendendo la diramazione che attraversa le frazioni di Barcatta, Montalbiano e Sicina, si prosegue su strada asfaltata per altri 12 km, risalendo con numerosi tornanti, passando più volte sul Rio delle Seghe, ai piedi della Pala delle Buse si incontra Malga Sass.

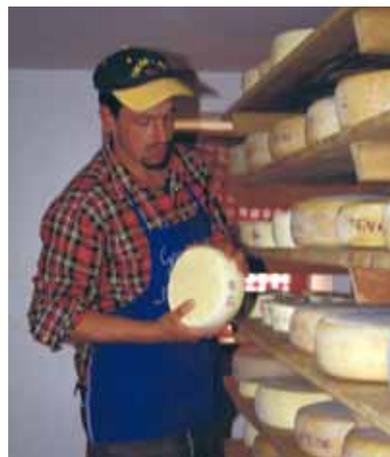
La malga

Costruita nei primi anni del '900, è poi stata distrutta da un incendio nel 1984, per essere infine ricostruita nel 1991.

Nella casera, all'atto della ristrutturazione, è stato ricavato un grazioso ed apprezzato agriturismo con possibilità di alloggio e ristorazione.

Le bovine alpeggiate provengono dall'azienda agrituristica "Fior di Bosco" ed il latte munto sulla malga viene caseato presso il caseificio dello stesso agriturismo.

Di proprietà del Comune di Valfloriana, è situata a 1.974 m di altitudine su terreni di ma-



trice geologica porfirica.

In origine l'alpeggio era praticato su tre malghe a diversa altitudine: in basso, a quota 1.500 m, Malga Casaiola, più su a 1.600 m Malga Coston ancora presente, infine Malga Sass. In questo modo si sfruttava meglio e in modo scalare la maturazione dell'erba.

Un'ipotesi sull'origine del nome Sass è quella che lo rimanda a "sas" che in dialetto loca-



le corrisponde alla voce del verbo sapere. Quassù arriva gente da ogni parte d'Italia per trascorrere qualche giorno di vacanza in un luogo isolato e rilassante.

I boschi sotto le cime dei monti sono formati da piante di Pino Cembro che producono grosse pigne contenenti saporiti pinoli; inoltre il suo legno è molto utilizzato dagli scultori ed emana un profumo gradevole e persistente. Spettacolare è la fioritura del rododendro che, da fine giugno ai primi di luglio, infiamma le vallette che risalgono le cime e la zona chiamata "Prà dele fior".



Fra i tanti tipi di formaggio prodotti a Malga Sass ci sono anche le "zighere"

dalla caratteristica forma conica, ora composte da un impasto di formaggio stagionato grattugiato con aggiunta di ricotta e spezie. In origine erano prodotte con latte lasciato ad acidificare naturalmente, la cagliata si impastava con pepe e altre spezie e veniva poi affumicata.



Rhododendro

La Società Allevatori Caprini Val Fiemme

Quest'associazione, nata nel 1985, è riuscita in questi ultimi anni ad aggregare e dare forza ai numerosi piccoli allevatori della valle. Si è così creata, con la collaborazione del Comune di Cavalese, della Magnifica Comunità di Fiemme e del Caseificio Sociale di Cavalese, una modalità molto interessante di gestione e di cooperazione. Nei mesi invernali, quando le capre sono asciutte, vengono accudite dai singoli proprietari nelle numerose piccole stalle.

Con l'inizio del pascolamento che segue ai parti ed allo svezzamento dei capretti, si forma il gregge comune che viene affidato alle cure del pastore fino all'arrivo dell'autunno.

Durante tutto questo periodo il latte viene conferito al Caseificio di Cavalese e trasformato nei diversi formaggi.

PRIMIERO

Il Primiero rappresenta una delle zone dove l'allevamento trova ben poche alternative in altre attività agricole: le stalle

sono numerose ed operano ancora mantenendo uno stretto legame con i ritmi e le consuetudini di un tempo. L'alpeggio è molto praticato sulle ampie superfici di pascolo presenti: le malghe alpeggiate sono 21.

Anche in Primiero, come in Val di Fiemme, la gran parte delle malghe conferiscono il latte al caseificio: in questo caso è quello Comprensoriale di Primiero dove si produce il rinomato Nostrano che, nei mesi estivi, rac-

coglie dai pascoli profumi e sapori del tutto particolari.

Il Primiero si contraddistingue per la presenza di imponenti pareti e cime rocciose

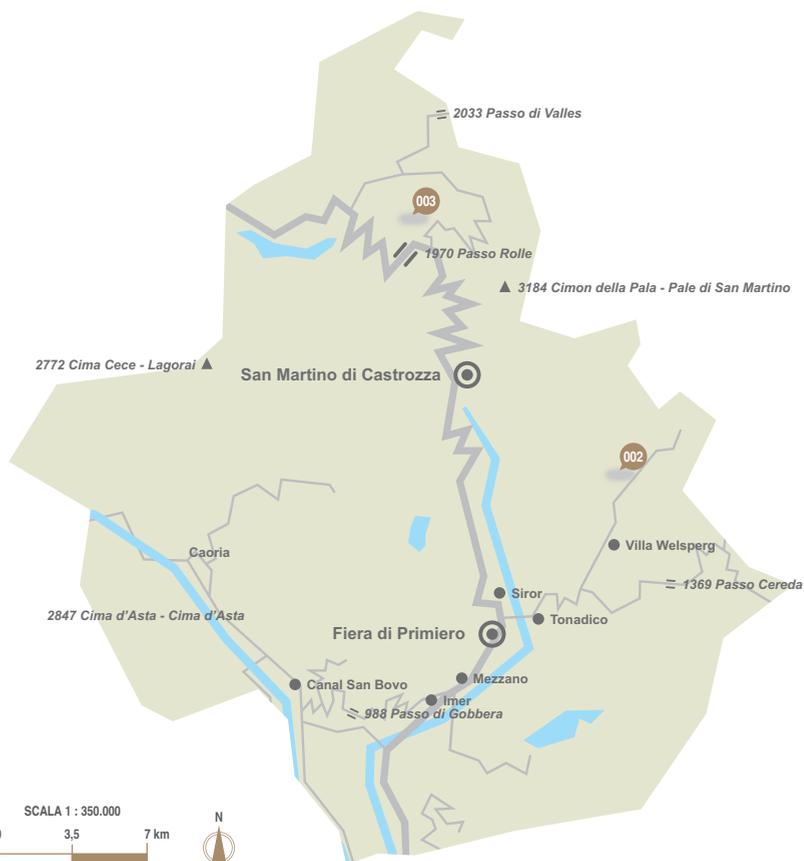
tra cui spiccano le splendide guglie delle Pale di San Martino.

La vallata, la più orientale del Trentino, occupa l'area dell'alto corso del torrente Cimon, dalle sue sorgenti presso il Passo Rolle alla sua confluenza con il Torrente Vanoi.

Il paesaggio del Primiero è modulato da ampie superfici coltivate che dai terrazzi di fon-

002 Malga Canali

003 Malga Juribello



do valle e dai conoidi, sui quali sono fondate le sedi umane, si spingono fino alle pendici montane.

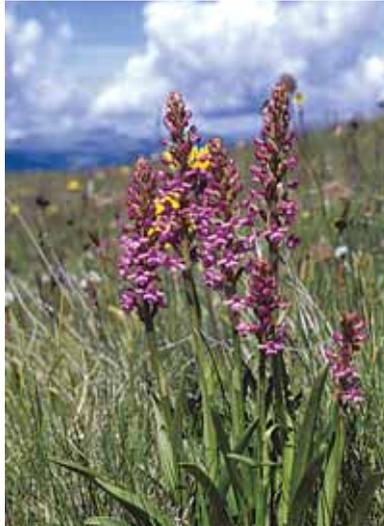
La bassa valle, comprendente Mezzano e Imer, presenta terreni fertili con superfici a prato, utilizzate per produrre le scorte invernali di fieno dalle aziende agricole.

Le medesime caratteristiche ambientali le ritroviamo fino ai piccoli centri di Tonadico e Siror, dai quali si possono raggiungere parecchie località d'alpeggio: una di queste aree è la Val Canali dove si trova la malga "da formaggio" che di seguito descriviamo.

La Val Canali si apre in uno spettacolare anfiteatro dolomitico dominato dalla Pala del Sass Maor e, soprattutto nella sua parte più bassa, è caratterizzata da boschi di abete bianco (*Abies alba*) e faggio (*Fagus sylvatica*). La forte presenza di queste due specie testimonia la moderna tendenza selvicolturale atta a favorire gli alberi originari e che contrasta con quella praticata negli anni cinquanta quando si favoriva, per il maggior pregio economico, l'abete rosso.

All'abete bianco e al faggio si accompagnano

Fagus sylvatica



Gymnademias conopsea

altre specie arboree come l'acero di monte (*Acer pseudoplatanus*) e arbustive come il sambuco nero (*Sambucus nigra*) e il salicione (*Salix caprea*).

Un'altra caratteristica della valle è legata alla presenza, anche se sempre più rara, di radure costituite da prati dalle belle fioriture. Questi prati vengono falciati meno che in passato e permettono, proprio per questo, il mantenimento di una particolare varietà vegetazionale. Da questo punto di vista, altre zone del Primiero sono degne di nota, come, ad esempio, le numerose superfici prative e di alpeggio che si trovano nella parte iniziale della valle, sopra gli abitati di Mezzano ed Imer.

Aree sicuramente interessanti sono i prati di San Giovanni e delle Caltene, con superfici magre, ma dalle belle e variopinte fioriture come quelle della ginnademias delle zanzare (*Gymnademias conopsea*), della vulneraria (*Anthyllis vulneraria*), della olmaria peperina (*Filipendula vulgaris*), e dell'orchidea di Fuchs (*Dactylorhiza fuchsii*).

MALGA CANALI

Altitudine
1.307 m s.l.m.

Comune
Tonadico

Proprietà
Conte Welsperg

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
aprile - 1 novembre

Vendita diretta in malga
No

Agriturismo
Sì, ristorazione

Strada
Libera, asfaltata

Raggiungibile
In automobile

Come arrivare

Per raggiungere la malga si prende la strada che da Tonadico sale al Passo Cereda, dopo circa 3 km al bivio su un tornante si va a sinistra seguendo le indicazioni per Val Canali; lasciata sulla destra la Villa Welsperg, sede del Parco, si prosegue diritti entrando nel territorio del Parco e costeggiando il Rio Canali che scorre nel suo letto bianco di ciotoli. Arrivati al parcheggio in prossimità dell'albergo Cant del Gal, si sale a destra per la strada della Val Canali fino al parcheggio, sopra a sinistra c'è la malga. La strada è asfaltata e libera al transito.

La malga

Piccola ma accogliente malga ai piedi delle Pale di S. Martino, all'interno del Parco Naturale Paneveggio e Pale S. Martino, alla destra orografica del torrente Canali, nell'omonima valle.

Intorno prati e pascoli e poi il bosco misto di faggi e abeti, in alto una magnifica corona di monti: il Castelaz, la Cima d'Oltro, il Sas



Anthyllis vulneraria

d'Ortiga, la Pala del Rifugio Treviso, il Coro, l'Alberghet, la Pala dei Colombi, ed altre del Gruppo Canali. È punto di partenza per numerosi itinerari escursionistici ed alpinistici: un sentiero porta, in poco meno di un'ora, al Rifugio Treviso (m 1.631) con possibilità di proseguire per il Passo Canali (m 2.469) e il ghiacciaio della Fradusta oppure verso il Passo Cereda.

Un altro percorso porta al bivacco Minanzio e al Valon de le Ledo e quindi al Rifugio Pradidali.

Fermarsi alla malga è comunque interessante, le strutture sono semplici ma ben tenute, gli originari tetti in scandole sono stati sostituiti con lamiera e tegole, la stalla ha il fienile sovrastante e sulla testa della trave di colmo del tetto è scolpita una data: 1869. Poco più in là c'è la casera, sulla facciata anteriore una scala di legno esterna porta al piano superiore sottotetto adibito ad abitazione. Al piano terreno il locale agriturismo, molto caratteristico, conserva il vecchio camino aperto col paiolo ("candrola") appeso alla "cadena del fòc".

Alle pareti sono in mostra oggetti e attrezzi antichi accompagnati da una sfilata di chiavi, le lampade da parete hanno il paraluce fatto con delle spannarole di rame.

I formaggi sono prodotti e gustati sul posto, fanno parte di quell'atmosfera speciale della malga, vanno assaporati in quel contesto.

MALGA JURIBELLO

Come arrivare

La malga si può facilmente raggiungere sia provenendo dalla Val di Fiemme che dal Primiero.

Nel primo caso, da Predazzo si prende la strada in direzione Bellamonte e Passo Rolle; superato l'abitato di Bellamonte si giunge in località Paneveggio presso il Centro Visitatori del Parco; proseguendo per Passo Rolle, all'altezza del 4° tornante, si imbocca a sinistra la strada sterrata chiusa al traffico che, in mezz'ora circa di comoda passeggiata, conduce alla malga. La strada si inoltra dapprima all'ombra del bosco, per poi uscire nel pascolo della malga al di sopra del quale si staglia il profilo aspro ed imponente delle Pale di San Martino.

Da Primiero si prende la strada per S. Martino - Passo Rolle. Giunti al Passo si può raggiungere la malga attraverso un sentiero panoramico (ca. 20 minuti di comoda passeggiata) oppure si può proseguire per ca. 2 km (fino all'altezza del 3° tornante) e prendere la strada sterrata.

La malga

Questa malga, i cui pascoli si estendono all'interno del Parco Paneveggio Pale di San Martino, è del tutto speciale.

Rappresenta infatti concretamente quanto sia stata, e quanto sia ancora elevata, l'attenzione della società trentina nei confronti degli allevatori di montagna e delle loro problematiche.

La sua storia di malga speciale inizia nel 1929 quando, con Regio Decreto, viene istituita come Stazione Razionale di Alpeggio con la finalità di:

- *“costituire un'alpe che possa servire come modello per manufatti, viabilità e condizioni della cotica;*

- *costituire un esempio di razionale utilizzazione e conservazione del pascolo mediante opere, cure e concimazioni, per aumentarne e migliorarne la produzione;*
- *contribuire al miglioramento del bestiame bovino, dimostrando i vantaggi evidenti che derivano da un alpeggio razionale all'industria zootecnica, sia per quanto riguarda la produzione che lo sviluppo, lo stato di nutrizione, la salute e la resistenza degli animali;*
- *provvedere alla monticazione di buon bestiame da allevamento e da reddito, destinando parte del pascolo all'alpeggio specializzato di tori e di torelli selezionati;*
- *istituire una scuola estiva per pastori, allo scopo di preparare il personale destinato alla direzione tecnica dei pascoli alpini e all'industria del caseificio in montagna”.*

Queste finalità, così sintetizzate in un articolo comparso sul numero del novembre 1941 della rivista l'Italia Agricola, sono rimaste sostanzialmente perseguite fino ai giorni nostri, a sostegno di un costante miglioramento delle

Altitudine
1.868 m s.l.m.

Comune
Tonadico

Proprietà
Provincia Autonoma di Trento

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
15 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
Sì, ristorazione

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 106 m / -2 m

Tempo
Ore 0,30

Difficoltà
T



tecniche di produzione in alpeggio.

Attualmente, la Federazione Provinciale Allevatori, la Cooperativa che associa la quasi totalità degli allevatori della Provincia, vi gestisce direttamente l'attività di alpeggio sui circa 170 ettari di pascolo ed organizza, presso le essenziali ma accoglienti strutture, iniziative di aggiornamento e stage a favore di varie organizzazioni che operano nel settore.

Su Malga Juribello si realizzano anche importanti attività di ricerca e sperimentazione, in collaborazione con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, l'Università di Udine e l'Istituto Sperimentale per l'alpicoltura di Villazano, riguardanti in particolare le moderne problematiche relative al riconoscimento ed alla dimostrazione scientifica della specificità dei prodotti case-

ari realizzati con latte d'alpeggio.

La malga accoglie inoltre gruppi di visitatori per visite al pascolo, alla mandria ed alle strutture; presso il caseificio, un tempo utilizzato per la formazione dei casari di malga, si svolgono oggi dimostrazioni di caseificazione del latte organizzate dall'Ente Parco in collaborazione con la Federazione Provinciale Allevatori, nel contesto di visite guidate ai pascoli ed alle malghe della zona del Passo Rolle.

L'attività agrituristica, gestita dalla Federazione Allevatori garantisce al visitatore la possibilità di ristorazione a base di genuine ricette montane e la possibilità di acquisto di prodotti caseari realizzati presso il Caseificio di Primiero oltre che di salumi prodotti direttamente dalla Federazione Allevatori.

Il Parco Naturale Paneveggio Pale di S. Martino

Istituito nel 1967, situato nella parte orientale del Trentino, ha un'estensione di quasi 20.000 ettari. L'aspetto più interessante per il visitatore è che esso presenta una miriade di volti differenti, pur sempre compresi in un ambito montano. L'escursionista, il naturalista, il semplice turista, trovano qui varie alternative di percorsi: dalle ripide pareti dolomitiche, agli altipiani rocciosi, ai dolci e verdi pascoli costellati di malghe, fino all'imponente Foresta di Paneveggio con gli abeti famosi per il loro legno di risonanza. All'interno del Parco sono 10 le malghe ancora attive, dalla cui produzione di latte deriva gran parte di uno dei prodotti più tipici del luogo: la Tosela di Primiero. Il Parco ha intrapreso un'azione di valorizzazione, certificazione e promozione dei prodotti tipici, in particolar modo di quelli lattiero-caseari. Anche nell'ambito delle iniziative rivolte al pubblico, soprattutto nella stagione estiva, particolare attenzione è dedicata all'attività che viene svolta in malga. "Vivere la malga", "Formaggio in malga" e "Andar a casada", sono escursioni con l'accompagnamento degli Operatori del Parco, che raccolgono sempre una convinta adesione da parte di ospiti e residenti.

Informazioni ed iscrizioni

Villa Welsperg - Casa del Parco

Tel. 0439.765973 - Fax 0439.762419 - e-mail: info@parcopan.org - www.parcopan.org

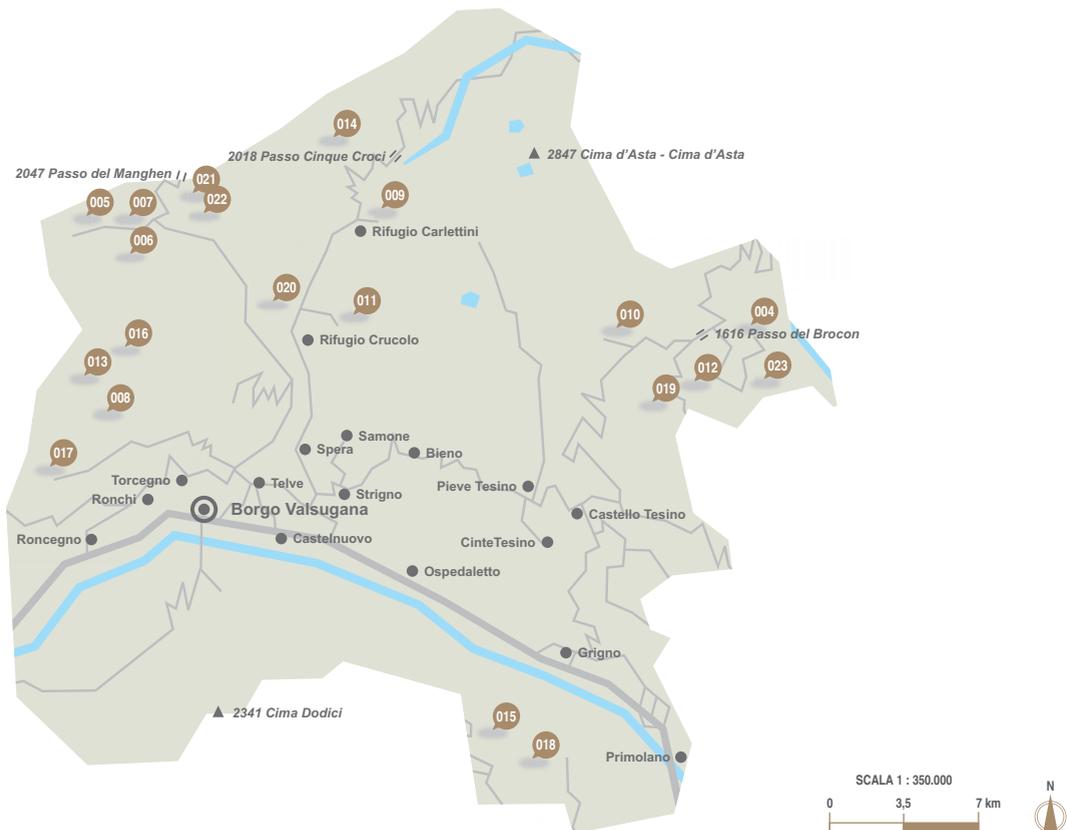
BASSA VALSUGANA E TESINO



La Bassa Valsugana rappresenta una zona nella quale l'agricoltura non si è ancora molto specializzata: il fondovalle e le prime pendici del Lagorai presentano un paesaggio molto vario nel quale frutteti e vigneti contendono lo spazio al prato ed alla coltura del mais da foraggio.

Le aziende zootecniche, anche di non elevata dimensione, sono tuttora abbastanza diffuse e ciò favorisce il mantenimento di un'importante attività di alpeggio sulle ampie superfici in altitudine.

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 004 Malga Arpaco | 014 Malga Montalón |
| 005 Malga Cagnon di Sopra | 015 Malga Scura |
| 006 Malga Cagnon di Sotto | 016 Malga Setteselle |
| 007 Malga Casabolenga | 017 Malga Trenca |
| 008 Malga Casapinello | 018 Malga Val Coperta di Sotto |
| 009 Malga Caserina di Dentro | 019 Malga Valfontane |
| 010 Malga Cavallara | 020 Malga Valpiana |
| 011 Malga Cenon di Sopra | 021 Malga Valsolero di Sotto |
| 012 Malga Coazzo | 022 Malga Valtrighetta |
| 013 Malga Colo | 023 Malga Zanca |



La maggioranza delle 38 malghe ancora utilizzate in Bassa Valsugana alpeggiano vacche da latte e producono formaggio: un vero “giacimento” di tradizioni e di gusti che si è fortunatamente conservato e che ora viene tenacemente mantenuto.

I formaggi di queste zone sono generalmente più magri rispetto ad altre, forse perché la passione per il profumato burro di malga è ancora forte fra i valligiani e i cultori di questo prodotto.

La Bassa Valsugana rappresenta il raccordo tra la Valle dell'Adige e la pianura veneta.

La vasta area di fondovalle è delimitata a nord dalla Catena del Lagorai che occupa la gran parte del territorio montuoso.

Questo Gruppo è percorso da suggestive valli, come la Val Calamento e la Val Campelle. Sul versante settentrionale della vallata del Fiume Brenta si estende poi l'Altopiano del Tesino.

Le malghe della Bassa Valsugana sono distribuite nella zona che va da Roncegno a Scurelle passando per Ronchi, Torcegno e

Telve, nella zona dell'Altopiano del Tesino ed in quella di Grigno.

La prima area fa parte dell'imponente Catena del Lagorai formata in prevalenza da rocce vulcaniche effusive e che rappresenta l'unico gruppo montuoso completamente entro i confini della Provincia di Trento.

Per salire alle malghe di Roncegno si attraversa un interessante percorso costellato di masi e baite, passando dal paese, contornato da boschi di castagno (*Castanea sativa*), fino ai pascoli delle malghe.

La vegetazione che si può incontrare è estremamente varia: boschi di faggio e di abete rosso, schiarite con prati ed isolati castagni e betulle, boschi di abete rosso e larice, vaste aree prative punteggiate da begli esemplari di larice.

Un altro numeroso gruppo di malghe si trova nel territorio della Val Calamento,

una valle che si interna profondamente nella Catena del Lagorai, tra i sottogruppi di Sopracornella-Sette Selle, del Monte Croce e della Ziolera. Raggiungibile da Telve di Sopra, la valle collega, attraverso il Passo Manghen, la Valsugana alla Val di Fiemme. L'inizio della valle presenta soprattutto associazioni forestali di latifoglie, con omielli, carpini, aceri e tigli.

Poi, assieme al faggio, prende il sopravvento il bosco di abete rosso, elemento caratterizzante a partire dalla parte centrale della valle. In località Calamento, ampie superfici a prato sono contornate dal bosco di abete rosso che si fa via via più imponente fino a ricoprire le montagne circostanti.

Motivo di particolare interesse è l'oasi naturalistica di Valtrigona, piccola valle laterale alla Val Calamento che, inaugurata nel 1997, costituisce la prima oasi del W.W.F. nella catena alpina.



Si estende per ben 236 ettari, ad un'altitudine tra 1.600 e 2.200 metri e si trova nella parte alta della valle. Il bosco di Valtrigona, con la sua pecceta, col bosco di larice (lariceto), il pino cembro e il mugo è solo una delle peculiarità di tutta la zona in quanto, passate le radure di pascolo, si osservano altri bellissimi ambienti dove i rododendri fioriti si alternano ai ghiaioni e ai picchi rocciosi.

Una fauna estremamente varia contribuisce a rendere quest'ambito veramente speciale.

Le malghe del Tesino non sono molto distanti dal Passo del Brocon che prende il nome dall'erica carnea (*Erica carnea*), in Trentino "brocon", appunto. La pianta fiorisce in primavera ricoprendo le zone più soleggiate dei monti e formando estesi cuscinetti di colore rosato.

Il paesaggio è qui davvero suggestivo: si possono infatti ammirare il gruppo delle Pale di S. Martino, i monti dell'Agordino e la Valsugana. Nei pressi del passo si snoda un bel sentiero denominato il Trodo dei Fiori.

Grazie alla particolare matrice geologica della zona, dove si alternano differenti substrati rocciosi, si può osservare il susseguirsi di un variegato mosaico di vegetazione: nel percorso troviamo molte specie botaniche come la ginnademia delle zanzare (*Gymnadenia conopsea*), la stella alpina (*Leontopodium alpinum*), nonché vari gigli di rara bellezza.

In fondo alla Valsugana c'è Grigno nel cui territorio comunale, che si estende fino all'altopiano dei Sette Comuni, si trovano Malga Valcoperta e Malga Scura.

Nel territorio di Grigno, passato il Brenta, si può visitare il biotopo Fontanazzo: di grande pregio naturalistico, è contraddistinto dal bosco ripariale (delle rive dei fiumi) composto da ontano nero (*Alnus glutinosa*) e salice bianco (*Salix alba*).



Fagus Sylvatica



Lariceto secondario

MALGA ARPACO

Altitudine
1.669 m s.l.m.

Comune
Cinte Tesino

Proprietà
Comune di Cinte Tesino

Animali presenti
Vacche, maiali, cavalli

Periodo alpeggio
10 giugno - 10 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
Sì, ristorazione e alloggio

www.arpaco.it

Strada
Libera, asfaltata

Raggiungibile
In automobile

Come arrivare

La malga è situata nelle vicinanze del Passo Brocon, che consente di raggiungere il Vanoi a partire dalla Bassa Valsugana.

Arrivati al Passo del Brocon, si prende a destra una sterrata che sale in mezzo al pascolo conducendo anche a Malga Coazzo ed a Malga Zanca: superato l'imbocco allo sterrato che porta a quest'ultima malga, si prosegue ancora per qualche centinaio di metri in vista dell'agritur annesso alla malga.

Arrivando, un po' in alto sulla destra lo stallone con la nuova casera, più avanti, in una conca la vecchia casera, in fondo ad un capiente piazzale il moderno agritur.

La malga

La Malga Arpaco fa parte di un insieme di malghe ad essa collegate, Vallarica di Sopra e di Sotto, Valorsela, che ricadono sotto la stessa gestione: complessivamente si tratta di circa 200 ettari di pascolo.

Appartengono al comune anche Malga Valcorbelle nonché Malga Tonarezza di



Sopra e di Sotto, attualmente non più utilizzate per l'alpeggio. È attualmente gestita dalla Unione Allevatori Malga Arpaco che raggruppa varie aziende della Bassa Valsugana.

Gli edifici della malga comprendono un bel locale agriturismo, lo stallone con annessa una moderna e funzionale sala mungitura ed un caseificio in fase di completamento.

La dimensione della malga permette l'alpeggio di oltre 100 vacche in lattazione. Il latte prodotto non potrebbe mai essere trasformato tutto in malga: la parte eccedente le capacità operative del caseificio viene conferita al caseificio cooperativo Latte Trento e Borgo che lo utilizza per la produzione di formaggi nostrani.

Nel prossimo futuro, con il nuovo caseificio, si prevede di produrre formaggio nostrano, ricotta, burro e yoghurt. L'Agritur Malga Arpaco, rimesso a nuovo nel 2000, sorge accanto alla "casera" della vecchia malga, impiegata oggi come magazzino.

L'Agritur, che fornisce piatti tipici della cucina trentina, a breve disporrà di alcune camere per il pernottamento.

Al suo interno è riprodotta, su una tavola lignea, la citazione dell'atto di donazione alla comunità di Cinte, da parte di due contesse della Signoria Scaligera Veronese, di tutti



i territori circostanti: il documento originale è datato 1238. Una piacevole escursione a partire dallo stallone della Malga Arpaco permette di raggiungere Malga Vallarica di Sopra: i suoi pascoli vengono impiegati per l'allevamento del giovane bestiame, la stalla e la "casèra" sono utilizzate dagli escursionisti a cavallo. Proseguendo attraverso un sentiero che si snoda tra i prati si raggiunge il Monte Cupolo (2.069 m s.l.m.).

L'altra cima è raggiungibile soltanto da alpinisti esperti in quanto il sentiero è molto scosceso.

Questa zona è ricca di Stelle Alpine e da qui, in giornate particolarmente limpide, con a disposizione un buon cannocchiale si può vedere in lontananza Venezia. Scendendo

verso valle si può invece raggiungere Malga Vallarica di Sotto, percorrendo una vecchia strada forestale.

Attualmente è impiegata per l'allevamento dei cavalli e dei loro puledrini.

Poco più in basso si apre una piccola vallata che ospita la "casèra" e la stalla di Malga Vallorsela utilizzata per l'allevamento delle manze.

La "casèra" è sfruttata dal comune per organizzare feste campestri, vista la bellezza del luogo. Volendo proseguire oltre, poco prima di Val Caora, si diparte la strada che raggiunge Malga Tonarezza di Sopra, oggi Rifugio Forestale e Malga Tonarezza di Sotto.

Malga Valcorbelle è raggiungibile percorrendo la strada sterrata che fiancheggia l'agritur.



Altitudine
1.885 m s.l.m.

Comune
Telve

Proprietà
Agnese lobstraibizer

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
No

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, asfaltata
e sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 454 m

Tempo
Ore 1,30

Difficoltà
T

Come arrivare

Per raggiungerla da Borgo Valsugana, si sale a Telve per poi seguire le indicazioni per il Passo del Manghen.

Giunti in alta Val Calamento, al bivio per la Valsolero ed il Passo del Manghen, s'abbandona la strada provinciale scendendo a destra alla vicina Malga Valtrighetta (m 1.434/bar-ristorante).

Lasciata l'auto si prosegue lungo una strada asfaltata chiusa al traffico (salvo autorizzazione). Superato un affluente del torrente Maso, il corso d'acqua che solca la Val Calamento, si prosegue in salita con alcune curve tenendo alla nostra sinistra il corso d'acqua e, più in alto a destra, la grande e visibile Malga Valsolero di sotto.

Entrati tra radi alberi di conifere, poco dopo, s'incontra prima una bella casetta con vicino un'area attrezzata e, poco dopo, Malga Casabolenghetta.

Lasciata la malga alle spalle si rientra tra gli alberi sparsi, procedendo con comodo ed incontrando un larice con appesa una piccola edicola sacra.



Leontopodium alpinum

In seguito la pendenza aumenta, mentre si esce dal bosco costeggiando, a destra, i pascoli. Proseguendo il cammino il panorama si amplia fino alla testata della Val Calamento, chiusa dal Monte Conca m 2.299 e dalla più bassa Cima di Palù m 2.258.

Continuando l'escursione si giunge alla Malga Casabolengha che si lascia alle spalle proseguendo con la strada che, aumentata la sua pendenza, compie un tornante.

Proprio su quest'ultimo inizia una sterrata che raggiunge il torrente, mentre a destra un'altra stradina, ormai completamente inerbita, si avvia in salita (poco sopra segnavia Sat). Si



tratta dell'antica via della Val Calamento, un tracciato vecchio di almeno un centinaio d'anni. Lasciato l'asfalto si segue l'antico tracciato che, in breve, sbuca nuovamente sulla strada asfaltata. Utilizzando nuovamente la rotabile si prosegue trovando un tratto comodo ed arrivando poi ad un corto ponte con cui si oltrepassa uno dei tanti corsi d'acqua che, più a valle, formano il Torrente Maso.

Subito dopo a destra si vedono i fabbricati di Malga Cagnon di sotto che si raggiunge trovando la fine dell'asfalto, dopo aver lasciato a sinistra i segnavia del sentiero 370.

Continuando il cammino si segue la sterrata che, dopo un tornante, sale con comoda pendenza compiendo alcune curve e passando tra larici e grandi mughi.

Infine la pendenza della strada diminuisce gradualmente e si giunge nei pressi di una croce lignea da dove si vede la Malga Cagnon di sopra. La sterrata procede quasi in piano costeggiando il bordo di una grande spianata erbosa, evoluzione di un lago alpino, quindi, oltrepassato un ponticello, arriva alla meta con una comoda salita.

La malga

È una delle poche malghe di proprietà privata esistenti in Trentino: è tale dal 1968 quando il comune di Telve la vendette.

Dietro la malga c'è il Passo Scalet con a destra il Monte Croce, diviso dalla vicina Cima Bolenga dal Passo Cadin. In vicinanza della malga passano il sentiero Europeo E5 e i tracciati Sat 314, 407 e 370, inoltre è segnalato anche un itinerario da percorrere a cavallo. La malga non è ancora stata ristrutturata e presenta perciò alcune caratteristiche tradizionali come l'affioramento del latte nelle scodelle di alluminio poste sulla scalera di legno e la caldera di rame sospesa sul fuoco. L'energia elettrica è fornita da una piccola turbina ad acqua.

Sulle pendici del monte rimangono ancora i resti delle trincee e reticolati della prima guerra mondiale; si racconta che sul pianoro d'innanzi atterrasero i piccoli aerei militari.

Da queste parti è facile avvistare cervi, camosci, caprioli, marmotte e anche l'aquila.

Castagneto



Vaccinium myrtillus



MALGA CAGNON DI SOTTO

Altitudine

1.732 m s.l.m.

Comune

Telve

Proprietà

Comune di Telve

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

1 giugno - 1 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, asfaltata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 298 m

Tempo

Ore 1,00

Difficoltà

T

Come arrivare

Questa malga si raggiunge percorrendo lo stesso itinerario che porta a Malga Casabolenga (vedi pagina seguente). Da Malga Casabolenga si prosegue in piano, raggiungendo la vicina recinzione che delimita i pascoli, sempre sulla strada che continua sinuosamente, aumenta la sua pendenza e compie un tornante. Proprio su quest'ultimo inizia una sterrata che raggiunge il torrente, mentre a destra un'altra stradina, ormai completamente inerbita, si avvia in salita (poco sopra segnavia Sat). Si tratta dell'antica via della Val Calamento, un tracciato vecchio di almeno un centinaio d'anni, che si segue abbandonando l'asfalto che, purtroppo, si ritrova dopo non molto. Proseguendo lungo la strada, superato un tratto comodo, s'oltrepassa, con un corto ponte, uno dei tanti corsi d'acqua che formano il Torrente Maso e, subito dopo alla nostra destra, appaiono gli edifici di Malga Cagnon di sotto. Salendo verso la meta si trova un grosso masso (segnale trigonometrico metallico) con i segnavia Sat. Qui il sentiero 370 dirige al Passo di Calamento lasciando la rotabile che, in breve, raggiunge la vicina malga.



Lariceto

La malga

La malga è composta da tre edifici. La cascina è in buone condizioni così come la stalla, recentemente ristrutturata che può contenere fino a cento capi; tutti gli stabili sono in sasso intonacato ed il tetto in tegole.

Il pascolo è molto esteso ed in discrete condizioni, anche se disseminato di pietrame ed è stato inoltre fornito di un impianto di fertirrigazione: sarebbero comunque necessari lavori di spietramento, decespugliamento e completamento delle piste trattorabili per lo spargimento del letame. Il latte viene tutto lavorato in loco nel minicaseificio dove viene anche effettuata la vendita del prodotto.



MALGA CASABOLENGA

Come arrivare

Raggiunta l'alta Val Calamento e il bivio per la Valsolero ed il Passo del Mánghen, si scende accanto a Malga Valtrighetta m 1.434 (bar-ristorante). Qui si lascia l'auto, per proseguire lungo una strada asfaltata ma chiusa al traffico. Superato un affluente del Torrente Maso, che solca la Val Calamento, si continua in salita costeggiando il corso d'acqua.

Entrati tra radi alberi di conifere, poco dopo, superando un edificio ed un'area attrezzata con tavoli e panche s'incontra Malga Casabolenghetta. Lasciata la malga alle spalle si rientra tra gli alberi sparsi, procedendo con comodo. In seguito la pendenza aumenta mentre si esce dal bosco costeggiando, a destra, i pascoli. Proseguendo il cammino e raggiunta quota 1.585 circa, il panorama diviene più ampio: ora lo sguardo raggiunge il fondo della Val Calamento, chiusa dal Monte Conca m 2.299 e dalla più bassa Cima di Palù m 2.258.

Continuando l'escursione arriviamo in vista della Malga Casabolengha che si raggiunge dopo non molto con comoda passeggiata.

La malga

La malga si trova in condizioni ottimali: è fornita di servizi igienici, impianto di illuminazione elettrica, mungitrice, di tutta l'attrezzatura per la lavorazione del latte e di un nuovo acquedotto.

La stalla può contenere circa novanta capi ed è di muratura con sassi a vista come la cascina che comprende cucina, caseificio, magazzino per il formaggio ed il burro e due stanze con cinque posti letto. Viene lavorato e venduto il proprio prodotto. La zona è molto frequentata e sulla strada sottostante sono



Betuleto

numerose le piazzole attrezzate per il "picnic", anche se non si è mai pensato di utilizzare la malga per agriturismo.

Il pascolo è molto buono specialmente nella parte più bassa della malga.

La malga possiede anche un pascolo per i capi giovani in alta quota (circa 2.000 metri) chiamato "Aiona di Casabolengha" raggiungibile con un sentiero che parte dalla malga, oppure con il sentiero S.A.T n° 310 che congiunge il Passo Menghen con il Passo Càdin.



Altitudine
1.623 m s.l.m.

Comune
Telve di Sopra

Proprietà
Comune di Telve di Sopra

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
7 giugno - 1 ottobre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, asfaltata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Distivello
+ 198 m

Tempo
Ore 0,40

Difficoltà
T

MALGA CASAPINELLO

Altitudine

1.720 m s.l.m.

Comune

Torcegno

Proprietà

Comune di Torcegno

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

1 giugno - 30 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, asfaltata
(ultimi 2 km sterrata)

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

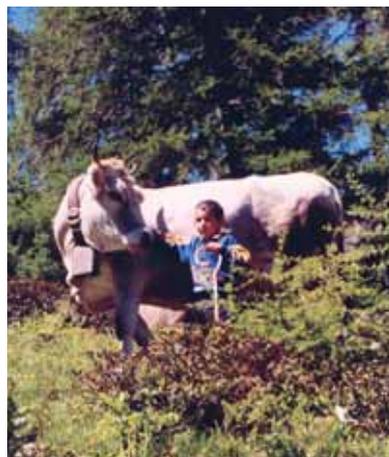
Si raggiunge comodamente con una strada asfaltata che parte poco sopra l'abitato di Torcegno in prossimità del Bar alle Betulle. Dopo circa 2,5 km si prende a sinistra proseguendo per altri 4 km, quindi a destra per altri 2 km di strada sterrata.

La malga

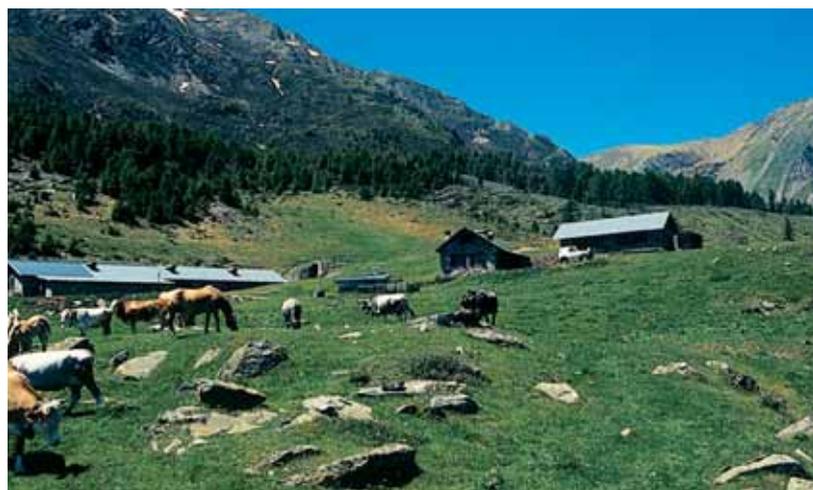
Localizzata sul versante destro orografico della Val di Cavé, formata dal Torrente Ceggio, Malga Casapinello è stata ristrutturata nel 1979 e nel 2004 con lavori di messa a norma del caseificio, stalla e abitazione.

Gestita in modo molto tradizionale, alla malga troviamo animali di molte specie

quali bovini, ovini, equini e suini. Il latte delle vacche alpeggiate è posto ad affiorare nelle bacinelle di acciaio inox con intercapedine a ricircolo d'acqua, anni addietro si usavano i caratteristici "vasi del latte", recipienti di alluminio o rame di forma allungata, stretti e alti, apposta per venir immersi nell'acqua corrente



che ne raffresca il latte. Il formaggio è prodotto nella caldera di rame murata con fuoco a legna, secondo la tipologia della zona: un formaggio semi-magro adatto alla stagionatura. Dalla malga si può salire al Monte Cola (m 2.262), o alla Cima Cavé (m 2.292) dove passa il sentiero europeo E5. Su questi monti si trovano numerose fortificazioni militari risalenti alla prima guerra mondiale fra le quali "il fortino del generale" sul Monte Cola.



MALGA CASERINA DI DENTRO

Come arrivare

A Malga Caserina si arriva facilmente percorrendo la strada della Val Campelle che sale dall'abitato di Spera in Valsugana, oltrepassando il Rifugio Cruccolo e il Rifugio Carlettini. Si prende quindi la strada sterrata a destra, prima del Ponte Conseria, con indicazione per l'agritur che dista circa 1 km.

La malga

Completamente rinnovata nell'anno 2000, questa malga si presenta modernamente pur conservando le caratteristiche costruttive tradizionali come i muri esterni in pietra a vista e la copertura dei tetti in scandole.

L'edificio stalla è ora suddiviso internamente in più locali separati: stalla libera a cuccette, sala di mungitura, locale di conservazione latte, caseificio, locale vendita prodotti.

Nella vecchia casera si trova un funzionale agriturismo dove si possono gustare i piatti tipici della cucina trentina e i formaggi della malga. Un'idea di come era la casera un



Alnus glutinosa

tempo si percepisce osservando le foto incorniciate che sono appese alle pareti.

La malga si trova in mezzo al verde pascolo circondato dal bosco di abeti, giù nella valle scorre il Torrente Masollo affluente del fiume Brenta.

In alto la Cima delle Buse Todesche (m 2.413), il Monte Cengello (m 2.439), il Cimon di Rava (m 2.436) che fanno parte del massiccio granitico di Cima d'Asta, il Passo Cinque Croci (m 2.018) spartiacque fra il bacino del Vanoi e quello del Maso.

Altitudine
1.480 m s.l.m.

Comune
Scurelle

Proprietà
Comune di Scurelle

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
1 giugno - 1 ottobre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
Sì, ristorazione

Strada
Libera, asfaltata e sterrata

Raggiungibile
In automobile



Altitudine

1.650 m s.l.m.

Comune

Castello Tesino

Proprietà

Comune di Castello Tesino

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

1 giugno - 30 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, sterrata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

Malga Cavallara si raggiunge comodamente dalla strada del Passo del Brocón.

Salendo dal Tesino giunti di fronte agli impianti sciistici, 3 km prima del Passo, si segue una strada sterrata, a sinistra, che, poco dopo, porta ad un bivio con le indicazioni, a destra, per la malga che si raggiunge in breve.

La malga

I pascoli di Malga Cavallara sono utilizzati assieme a quelli di Malga Marande.

Gli animali pascolano sul territorio di entrambe e le vacche alla sera sono radunate nella stalla. Dopo la mungitura della sera il latte viene conservato, fino al mattino seguente, nella vasca di affioramento, mantenuta raffrescata dal ricircolo d'acqua.

Malga Cavallara è stata oggetto di una recente ristrutturazione che ha riguardato sia la stalla che la casara. Lo stallone è stato completamente rinnovato con l'inserimento di una moderna sala di mungitura e la collocazione di comode "cuccette" per gli animali. Anche

la cascina è stata rinnovata ed adeguata alle esigenze delle attuali normative igienico-sanitarie.

Questa malga si trova in prossimità del Passo del Brocón (m 1.615) in una zona d'interesse geologico, quale zona di incontro fra le rocce granitiche del complesso di Cima d'Asta e quelle calcaree del Monte Agaro. Si trovano inoltre numerosi reperti di fortificazioni e trincee della prima guerra mondiale.

Un sentiero botanico denominato "trodo dei fiori" fa un percorso ad anello attraverso

zone di sicuro interesse naturalistico: il sentiero, di origine militare, conduce alla Forcella della Cavallara e, volendo proseguire per i più allenati, al Monte Conte Moro (2.407 m s.l.m.) ai cui piedi si trovano i tre laghetti di Lastè, dove nuotano numerose le trote. Spesso, percorrendo i sentieri che conducono alla vetta del monte, si sentono in lontananza i fischi delle marmotte che mettono in allerta le compagne dell'arrivo di qualcuno.

Un altro sentiero porta al Monte Timoncello (m 1.871) in circa un'ora oppure a Cima Tolva (m 2.343).

Il sentiero 387 conduce alla Forcella Conte Moro e alla Forcella Regana, quindi fino a Cima d'Asta (m 2.847) in circa sei ore di buon cammino.

In direzione sud si può salire al Monte Agaro (m 2.062) in circa un'ora e mezzo.

Stando a Malga Cavallara possiamo ammirare il Monte Silana, la Valsugana con l'Ortigara, Cima 11 e 12, il Monte Lefre. Vediamo inoltre Malga Telvagola e Malga Vale, i pascoli di Malga Arpaco e Zanca, il Monte Coppolo molto panoramico e ricco di reperti di guerra.



MALGA CENON DI SOPRA

Come arrivare

Per andare alla Malga Cenon di sopra si prende la strada che dall'abitato di Spera sale in Val Campelle e, circa 4 km dopo il Rifugio Cruccolo, si arriva all'ex Malga Cenon di sotto sbucando in uno spiazzo con, a destra, una strada asfaltata che, passando alle spalle della malga, subito dopo arriva al Ponte delle Rudole (m 1.325).

Superato il ponte, si trova un bivio e lo spazio per parcheggiare l'auto. Si segue la strada asfaltata di sinistra (segnavia Sat n° 333 per il Monte Tauro) chiusa al transito salvo autorizzazione e, dopo circa 20 minuti di salita a quota 1.450, si esce dal bosco arrivando ad una curva sinistrorsa.

Più in alto, si vede la Malga Cenon di sopra; a destra la casera, a sinistra la stalla. Volendo si può tagliare attraverso i prati, puntando direttamente alla malga, oppure continuare meno ripidamente con il nastro d'asfalto, proseguendo fino ad un bivio (segnavia Sat) dove si prende a destra raggiungendo il bivio (1.538 m) con la stradina sterrata che scende alla vicina Malga Cenon di sopra.



La malga

Piccola malga a conduzione familiare, in Val Campelle, la Cenon di Sopra è ancora tradizionalmente attiva a differenza della sorella Cenon di Sotto che è stata riadattata a magazzino e ristoro per il gruppo dei Vigili del fuoco volontari del comune di Scurelle. Proseguendo più avanti si trovano altre malghe destinate ad utilizzi diversi da quello di origine, sono Malga Valdeprà, Primalunetta e Primaluna.

Il pascolo di Malga Cenon di Sopra è interamente circondato dal bosco e recintato. Il bo-

Altitudine
1.525 m s.l.m.

Comune
Scurelle

Proprietà
Comune di Scurelle

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
8 giugno - 10 settembre

Vendita diretta in malga
No

Agriturismo
No

Strada

Con permesso, asfaltata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 213 m / - 13 m

Tempo

Ore 0,35

Difficoltà

T



sco porta ancora le ferite inferte dalla tromba d'aria che ha sconvolto la valle nella serata del 19 settembre 2001.

Migliaia di alberi sono stati strappati, schiantati, sfibrati lasciando interi costoni di monte denudati.

La potenza distruttiva si è divisa in due tronconi, uno è risalito la Val Calamento e l'altro è andato verso la Malga Cenon che si è trovata nell'occhio del ciclone, tutt'intorno la distruzione, ma la malga si è salvata. Momenti di paura per il pastore che è riuscito a rifugiarsi appena in tempo nel "volt dal formai".

Dalla malga vediamo la zona di Valpiana,

la Cima Ciste (m 2.186), la località Spinella, il Montalon, la Pala del Becco (m 2.301) e Malga Costa. Il sentiero n° 333 che passa alla malga porta al Monte Tauro (m 2.026) e al bivacco Vanin in circa 1,5 ore di cammino.

Per strada forestale si può andare alla ex cava Maffei, dove fino a 30 anni fa vi lavoravano una quarantina di operai per l'estrazione del quarzo, proseguendo si arriva alla Malga Caldenave (m 1.792) ristrutturata a rifugio dal comune di Scurelle.

Il sentiero n° 332 sale al Cimon di Rava (m 2.397) e oltre il n° 328 scende al Lago di Costa Brunella.



MALGA COAZZO

Come arrivare

Arrivati al Passo del Brocon, si prende a destra una sterrata che sale in mezzo al pascolo conducendo anche a Malga Zanca e a Malga Arpaco. In corrispondenza del primo facile tornante verso sinistra, un bivio permette di raggiungere la Malga Coazzo.

La malga sorge a breve distanza dagli Alberghi Passo Brocon e Pizzo degli Uccelli che offrono un ottimo servizio di ristoro e pernottamento. Accanto agli alberghi è ubicato un monumentale obelisco a testimonianza dell'inaugurazione della strada austriaca che collegava il Primiero-Vanoi al Tesino; successivamente nel 1916 sullo stesso fu apposta una targa commemorativa a ricordo degli alpini travolti da una valanga. In questa zona si trovano molte testimonianze della Grande Guerra.

L'importanza che assunse nel periodo bellico è documentata dal fatto che durante la seconda guerra mondiale i tedeschi ritirandosi diedero alle fiamme il vecchio Albergo Pizzo degli Uccelli.

La malga

Malga Coazzo alpeggia solamente animali provenienti dalla stalla del gestore: 15 vacche in lattazione, 37 animali da rimonta e alcune vacche asciutte. In questo modo l'allevatore può scegliere per l'alpeggio gli animali più adatti cioè quelli meno produttivi e più rustici. Il formaggio viene prodotto in malga tre volte alla settimana. Il resto della produzione è conferita ad un caseificio cooperativo. La quantità di formaggio prodotta è quella che l'allevatore stima di poter vendere direttamente in malga durante il periodo di alpeggio ed in seguito presso l'azienda.

La struttura della malga è quella tipica della zona: "la casèra", assieme ai locali di stagionatura e a quelli per l'alloggio del personale

fa parte di un unico edificio, mentre lo stallone è ospitato in una struttura separata. A pochi metri dalla "caserà" è posto l'abbeveratoio del bestiame.

Nella sala lavorazione latte è presente una caratteristica vasca lignea a due scomparti impiegata per la salamoia dei formaggi. Accanto alla stalla è situata una piccola sala latte.

Attualmente la zona di lavorazione comprende due caldere di cui una riscaldata a gas e l'altra a legna sormontata da cappa in muratura; nell'adiacente locale di salatura e sgocciolatura sono collocate anche la "zangola" e il torchio.

Nel prossimo futuro è previsto un intervento di ristrutturazione dell'intera malga.

Il formaggio di questa malga è un nostrano a pasta semicotta che si può apparentare alla grande famiglia dei formaggi tipo "asiago": qui si producono anche caciotte da consumo più fresco ma anche ricotta e burro, particolarmente apprezzato e rinomato.

Altitudine
1.650 m s.l.m.

Comune
Castello Tesino

Proprietà
Comune di Castello Tesino

Animali presenti
Vacche, asini, cavallo

Periodo alpeggio
10 giugno - 30 settembre

Vendita diretta in malga
No

Agriturismo
No

Strada
Libera, sterrata

Raggiungibile
In automobile



MALGA COLO

Altitudine

1.740 m

Comune

Ronchi Valsugana

Proprietà

Comune di Ronchi Valsugana

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

1 giugno - 10 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, asfaltata e sterrata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

Superato il paese di Roncegno in Valsugana, seguendo le indicazioni per il Rifugio Seròt, si continua in direzione dell'abitato di Ronchi Valsugana. Raggiunto quest'ultimo abitato e tralasciata la rotabile a destra che scende al piccolo centro, si prosegue dritto arrivando, dopo poco, ad un secondo bivio in corrispondenza di una larga curva destrorsa.

All'inizio della curva, a sinistra, c'è la strada asfaltata (segnalatica loc. Trenca - Seròt) che, con curve e tornanti, sale stretta e ripida. Superata anche la loc. Desene di sopra s'arriva in loc. Trenca dove, ad un bivio, termina l'asfalto. Proseguendo con la sterrata di destra si sale con un'ampia visuale sulla catena montuosa (Ortigara - Cima XII - Pizzo di Léxico) che sovrasta la Valsugana, e in breve si raggiunge malga Colo.

La malga

Su questi pascoli troviamo vacche appartenenti a razze diverse, che con i loro mantelli dai colori variegati conferiscono una partico-



lare vivacità alla mandria, dal marrone chiaro della Bruna, al bianco con chiazze che vanno dal mogano al fromentino della Pezzata Rossa, il grigio della Grigio Alpina e al marrone scuro, quasi nero della Rendena.

Il pastore le raduna ogni sera nella lunga stalla, dove ogni vacca ha il suo posto segnato dai numeri in rosso scritti sul muro sopra la mangiatoia.

Le vacche vengono legate e quindi munte, dopodiché rimangono in stalla fino al mattino seguente quando, finita l'altra mungitura, possono ritornare sui pascoli.

Il latte della sera viene messo nelle bacinelle di affioramento in acciaio inox

e dotate di un intercapedine nella quale circola l'acqua fredda: la temperatura relativamente bassa che il latte raggiunge è importante sia per facilitare l'affioramento della panna, sia per favorire la conservazione e una giusta "maturazione" del latte. Al mattino successivo il latte della sera si lascia defluire dalle bacinelle nella caldera dove incontra quello appena munto: è la tecnica base, diffusa su tutto l'arco alpino, ma anche oltre, per la produzione di formaggi a pasta semigrassa.

La panna affiorata durante la notte rappresenta, infatti, la materia prima che, dopo successivi passaggi, si trasforma nel ricercato burro di malga.



MALGA MONTALÓN

Come arrivare

A Malga Montalón non si arriva per caso e solo a piedi, oppure a cavallo. Dalla Val Campelle, giunti all'ex Malga Cenon di sotto la si lascia alle spalle trovando subito dopo uno spiazzo dove i segnavia del sentiero Sat n° 362 per la Forcella Montalón invitano a prendere la strada di sinistra che scende, divenendo sterrata, in loc. Campeleto.

Qui di fianco al grande edificio di una Colonia alpina si trova un ampio parcheggio (1.310 m). La sterrata prosegue, chiusa da una stanga, superando un corso d'acqua per entrare nel bosco e continuare fino ad un bivio dove i segnavia invitano a salire a destra seguendo il corso del Rio di Montalón.

Raggiunto un tornante sinistrorso si abbandona la sterrata salendo a destra, secondo le indicazioni per Malga Montalón, sbucando nella radura che ospita le belle baite Campeleto (1.390 m) che si lasciano alle spalle per guadagnare di nuovo l'ombra degli alberi salendo, a volte ripidamente, fino a quota 1.575 dove si trova un'edicola sacra dedicata a Sant'Antonio, con una rustica panchina che

invita ad una sosta. Ripreso il cammino si raggiunge, con qualche contropendenza, la fine del bosco entrando nella parte alta della bella Val Montalón dove è ospitata la malga.

Si perde quota, attraversando i pascoli e trovando tratti di sentiero invasi dall'acqua, poi si riprende la salita finale con cui si giunge a Malga Montalón in splendida posizione panoramica.

Un'altra possibilità per raggiungere la malga è quella di salire dalla parte della Valle di Fiemme, percorrendo la Val Cadino, che da Molina di Fiemme porta al Passo del Manghen, fino in loc. Ponte delle Stue. Qui si prende la strada forestale chiusa da una stanga per Malga Cazzorga (sulla destra prima del ponte). 5 km fino a Malga Cazzorga poi con il sentiero n° 362 si sale al Lago delle Stellune e quindi alla Forcella Montalón. Dal valico si scende alla malga incontrando prima il laghetto di Montalón; tre ore e mezza dal Ponte delle Stue.

È possibile anche arrivare dal Passo del Manghen con il sentiero n° 322 impiegando ancora circa tre ore e mezza di cammino.

Altitudine
1.868 m s.l.m.

Comune
Telve

Proprietà
Luigia Buffa

Animali presenti
Vacche, capre

Periodo alpeggio
15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
No

Agriturismo
No

Strada
Solo sentiero

Raggiungibile
A piedi

Dislivello
+ 578 m / -20 m

Tempo
Ore 2,00

Difficoltà
E



La malga

Malga Montalon è una malga particolare, per persone particolari, che provano l'esperienza della vita di malga, quella dei tempi passati. Quassù la strada non arriva, ma non si sente la solitudine, c'è sempre qualcuno che passa di qui e si ferma per assaporare qualcosa della malga. Dentro la vecchia casera, da una parte la panca ad angolo con al centro il fuoco aperto, in mezzo è sospesa la segosta, nell'angolo opposto le due caldere di rame sospese sul fuoco, una per il latte di vacca e l'altra per quello di capra.

Sul muro sono appesi gli attrezzi: la lira, la rotella e la spannarola.

Più in là una catasta di vecchie bacinelle per l'affioramento del latte, in doghe di legno strette da un cerchio pure di legno, non sono più usate, ma fanno rustico. Nel piccolo locale attiguo, dove sta il latte ad affiorare, la vecchia zangola di legno gira, azionata dalla

grande ruota anch'essa di legno che viene mossa dall'acqua fatta scorrere lungo dei canali di legno sospesi. L'acqua non manca, il Lagorai ne è ricco, e con essa si produce anche la corrente elettrica per mezzo di una piccola turbina. Nel locale apposito i formaggi sono ben curati e fanno bella mostra.



Sistemi di pascolamento

Fino a pochi anni fa la conduzione delle vacche in alpeggio prevedeva l'uscita mattutina al pascolo dopo la mungitura, il pascolamento per tutta la giornata, il rientro alla malga per la mungitura serale e la permanenza nello "stallone" per tutta la notte.

Attualmente si va invece diffondendo la pratica di far pascolare gli animali anche durante la notte, generalmente in zone vicine e delimitate da recinzioni elettriche, al fine di recuperarli con facilità per la mungitura della mattina. In questo modo si aumenta il tempo di pascolamento complessivo e si favorisce quindi una maggiore utilizzazione dell'erba.

Negli alpeggi dove gli animali possono avere a disposizione delle aree boschive dove ripararsi dal vento e dal sole, la stalla diventa inutile e viene normalmente destinata ad ospitare la zona di mungitura.

Con il pascolamento libero gli animali hanno a disposizione tutta la superficie della malga; con il pascolamento libero guidato pascolano liberamente, ma guidati da un pastore in zone particolari; infine quello turnato avviene in aree recintate, di norma con recinzioni elettriche, destinate alle varie categorie zootecniche (vacche in latte, asciutte e manze e vitelle alla prima esperienza in malga). Le diverse aree possono essere pascolate "a turni" per un tempo variabile a seconda della disponibilità di erba.

MALGA SCURA

Come arrivare

Il sentiero della Pertica, segnava n° 242, un'antica mulattiera, in circa quattro ore di cammino, da Grigno porta alla malga.

Molto più comodamente, la malga è raggiungibile in auto percorrendo la strada che da Primolano sale verso Enego e l'Altopiano dei Sette Comuni: si segue la SP 76 per Asiago fino al bivio per Valmaron e Marcesina. Superati i rispettivi rifugi, si segue l'indicazione per il Rifugio Barricata, raggiunto il quale, si scorge Malga Scura, in basso sulla destra (km 36 da Primolano).



Alnus glutinosa

La malga

Siamo al confine sud orientale del Trentino, in prossimità dell'altopiano dei Sette Comuni e precisamente nella piana di Marcesina, un ambiente un po' particolare rispetto alla maggior parte delle altre malghe trentine.

Qui siamo in montagna, ma il territorio è pianeggiante, ampi pascoli intervallati da macchie di bosco, le vacche al pascolo sono in maggioranza di color bianco e nero che richiamano la zootecnia di pianura.

La malga si trova in mezzo al pascolo, la casera, dai muri bianchi e rivestimenti esterni in legno, è stata ristrutturata negli anni 2000-2002: ospita il nuovo caseificio con il locale per la vendita dei prodotti e nell'altra parte dell'edificio la capiente cucina e lo spazio per il pranzo.

Poco distante dalla malga c'è il Rifugio Barricata ricavato dalla caserma di un accampamento militare della prima guerra mondiale, anche questa è stata una zona di aspre battaglie e il vicino Monte Ortigara ne è testimone.

In questi luoghi sono visibili anche altre testimonianze di un passato molto antico: sono stati ritrovati, infatti, importanti reperti archeo-

logici soprattutto al riparo Dalmeri, una grotta naturale dove si rifugiavano i cacciatori del paleolitico (11.000 anni fa).

Si tratta di uno degli insediamenti più antichi della regione e corrisponde al primo insediamento umano della zona, sul finire dell'ultima glaciazione. Sono segnalati anche i sentieri per il Monte Ortigara (m 2.106) a circa 3 ore di cammino e il sentiero per i Castelloni di S. Marco (2,5 ore).



Altitudine
1.380 m s.l.m.

Comune
Grigno

Proprietà
Comune di Grigno

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
5 giugno - 25 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
Sì, ristorazione

Strada
Libera, asfaltata

Raggiungibile
In automobile

MALGA SETTESELLE

Altitudine

1.900 m s.l.m.

Comune

Torcegno

Proprietà

Comune di Torcegno

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

10 giugno - 10 settembre

Vendita diretta in malga

No

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 401 m / - 20 m

Tempo

Ore 1,45

Difficoltà

T

Come arrivare

Per giungere alla malga occorre recarsi a Torcegno proseguire con la strada che, superato il Camping "Ai Castagni", dirige verso Ronchi Valsugana. Giunti nei pressi del bar "alle Betulle", a destra, c'è il bivio con la strada che sale alle malghe (Segnavia Sat e Cartelli turistici). La strada procede fino a quota 1.185 dove forma un bivio: a sinistra si sale a Malga Casapinello, a destra a Malga Setteselle.

Proseguendo si prende quota giungendo in loc. Col di Stallon a 1.525 metri dove ad un tornante si trova uno slargo, attrezzato con alcuni tavoli, dove lasciare l'auto; il divieto di transito chiude la strada poco più sopra (m 1.550), dove lo spazio per parcheggiare è quasi nullo.

Seguendo la stretta strada asfaltata si sale con buona pendenza in mezzo ai boschi finché, giunti a 1.720, inizia la strada sterrata che continua sempre in salita con numerosi tornanti, mentre verso valle inizia ad ampliarsi il panorama sulla Valsugana e sulla catena montuosa di Cima XII e dell'Ortigara.

Guadagnata quota 1.770 la strada diventa cementata e prosegue con questo fondo fino a 1.800 metri dove si ritrova lo sterrato. Si prosegue ancora raggiungendo i 1.860 metri dove la ripida salita diminuisce drasticamente. Ora si continua con comodo entrando gradualmente in Val Setteselle ed avvistando la malga omonima.

Tagliando i fianchi della Valle (m 1.920) la sterrata perde quota gradualmente, compie un'ampia curva a destra superando dei corsi d'acqua per poi salire in breve all'ormai vicina malga.

La malga

Ci troviamo ai piedi del Sasso Rotto, dal quale nascono cinque torrenti, sopra il limite del bosco, dove i fianchi delle creste montuose sono ricoperti dai rododendri, che lasciano immaginare lo spettacolo della loro fioritura d'inizio estate.

La malga viene utilizzata assieme ad altre quattro: Ezze, Mendana, Serra e Valmeneghina; la superficie a pascolo delle cinque malghe, scavalcando e circondando i diversi contrafforti, raggiunge il versante occidentale di Val Calamento.

Gli edifici della malga risalgono al 1890, ma prima ancora esisteva un'altra malga

un po' più in basso di cui si possono ancora individuare i ruderi. Oltre 150 anni fa un'altra malga era stata distrutta da un fulmine.

La malga attuale è stata recentemente ristrutturata e si presenta al visitatore con i suoi begli edifici in pietra a vista e con i tetti ricoperti dalle "scandole".

Chi entra alla casera di Malga Setteselle trova appese alle pareti parecchie foto riguardanti la vita della malga e, fra queste, alcune ritraggono scene della presenza militare durante la Prima Guerra Mondiale.



MALGA TRENCA

Come arrivare

Per arrivare a Malga Trenca occorre recarsi a Roncegno in Valsugana e, seguendo le indicazioni per il rifugio Seròt, continuare in direzione dell'abitato di Ronchi Valsugana. Raggiunto quest'ultimo abitato e tralasciata la rotabile a destra che scende al piccolo centro, si prosegue dritto arrivando, dopo poco, ad un secondo bivio in corrispondenza di una larga curva destrorsa.

All'inizio della curva, a sinistra, c'è la strada asfaltata (segnaletica loc. Trenca - Seròt) che con curve e tornanti, stretta e ripida, sale il fianco sud della Valsugana. Superata anche la loc. Desene di sopra s'arriva, finalmente, in loc. Trenca dove, ad un bivio, termina l'asfalto. La sterrata di destra conduce a Malga Colo, mentre quella di sinistra, con un'ampia curva, sale tra i pascoli pianeggianti alle pendici del Monte Cola, per proseguire con arioso panorama e raggiungere in breve Malga Trenca.

La malga

In Valsugana sono ancora una ventina le malghe che producono formaggio, una di queste è malga Trenca nel territorio del Comune di Roncegno. Qui il casaro lavora il latte ogni mattina nella grande caldera di rame a fuoco diretto, secondo una consuetudine abbastanza comune per le malghe della Valsugana. Nel 2006 a seguito di lavori di ristrutturazione il caseificio nuovo è stato realizzato all'interno della struttura di stalla annesso alla sala di mungitura.

Abitualmente si produce un formaggio un po' più magro perché, oltre all'affioramento della panna sul latte della sera, anche parte del latte della mungitura mattutina viene scremato.

In questo modo si tende a produrre una mag-



giore quantità di burro di malga, che è particolarmente richiesto per le sue inconfondibili qualità. Interessante è anche il tipo di gestione di questa malga, un tempo molto diffuso.

Le vacche presenti sono di proprietà di una trentina di persone che si riuniscono in società solo per la gestione della malga. Il formaggio prodotto a fine stagione viene distribuito ai proprietari delle vacche in proporzione al latte prodotto.



Altitudine
1.700 m

Comune
Roncegno

Proprietà
Comune di Roncegno

Animali presenti
Vacche, manze, pecore,
capre

Periodo alpeggio
10 giugno - 3 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera, asfaltata e sterrata

Raggiungibile
In automobile

Altitudine

1.400 m s.l.m.

Comune

Grigno

Proprietà

Comune di Grigno

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

1 giugno - fine settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, asfaltata e sterrata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

Da Primolano, in fondo alla Valsugana, si sale ad Eneo continuando poi in direzione di Asiago fino ad incontrare il bivio verso destra per Marcésina.

Seguendo le indicazioni turistiche per il rifugio Marcésine e Barricata, si supera il Passo della Forcolotta giungendo finalmente all'altopiano ricco di malghe e pascoli.

La lunga strada corre, sinuosa e comoda, attraverso incantevoli paesaggi che al moderno viaggiatore suggeriscono un senso di pace e di tranquillità.

Un paesaggio dolce ed ameno dovuto al duro lavoro d'interesse generazioni di montanari che, purtroppo come norma, erano costretti anche all'emigrazione, temporanea e non, per riuscire a sopravvivere.

Raggiunto l'isolato Albergo Marcésina, si continua superando, a sinistra, la vicina chiesetta di San Lorenzo e a destra gli edifici di una malga.

Subito dopo, ancora a destra, si trova il bivio con una strada bianca che, dopo breve, conduce alla meta.

*Filipendula vulgaris***La malga**

Si presenta molto bene, ingentilita dalla presenza di gerani coloratissimi. Questa nota di colore è dovuta, ovviamente, alla presenza di una donna. È la signora, infatti, che accoglie il visitatore giustamente orgogliosa, non solo dei prodotti della malga, frutto del lavoro di tutta la famiglia, ma anche del suo tocco di grazia femminile che rende particolarmente gradevole l'edificio.



MALGA VALFONTANE

Come arrivare

Poco prima di arrivare al Passo Brocón, venendo dal Tesino, in prossimità della partenza delle seggiovie, si trova, a destra, una strada sterrata aperta al traffico al cui inizio c'è una bacheca di legno con indicazioni per la malga. La rotabile porta, in un paio di chilometri, alla Malga Valfontane.

Volendo fare una passeggiata si può proseguire con un sentiero che porta sul Monte Agaro (m 2.066).

Il Passo Brocón collega la conca del Tesino con la Valle del Vanoi, sul suggestivo percorso che mette in comunicazione la Bassa Valsugana con il Primiero.

Brocón, nel dialetto trentino, è il nome dato all'Erica carnea, una pianta arbustiva che ricopre le zone più soleggiate e aspre dei monti: l'ericca fiorisce presto in primavera formando estesi cuscini di colore rosato.

La malga

Le strutture risalgono al 1921 e la casera è stata ristrutturata nel 2005: la vecchia caldera



Salix alba

sospesa è stata sostituita con due caldere murate e fuoco su carrello mobile.

Anche la vecchia cappa annerita dove si affumicavano le ricotte è stata rimossa per far posto ad una più moderna.

Il formaggio nostrano è prodotto secondo la "ricetta Valsugana" che prevede la scrematatura del latte della sera e l'utilizzo del latte intero della mattina: in questo modo si cerca di ottenere sia un buon formaggio, sia discrete quantità del prelibato burro di malga.

Altitudine
1.750 m s.l.m.

Comune
Castello Tesino

Proprietà
Comune di Castello Tesino

Animali presenti
Capre

Periodo alpeggio
1 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera, sterrata

Raggiungibile
In automobile



Altitudine

1.843 m s.l.m.

Comune

Telve

Proprietà

Famiglia Buffa

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

4 giugno - 4 settembre

Vendita diretta in malga

No

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, asfaltata e sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 568 m

Tempo

Ore 2,00

Difficoltà

E

Come arrivare

Occorre risalire la Val Calamento raggiungendo la loc. Masetto (circa 1 km dopo l'albergo Calamento) dove, appena superato un corto ponte si trova spazio, su entrambi i lati della strada provinciale, per lasciare l'auto. Poco più avanti, sulla destra, c'è l'inizio della strada forestale (chiusa al traffico veicolare) che conduce a Malga Valpiana e al sottostante agriturismo di Malga Cere. La forestale sale compiendo un tornante, diventa sterrata e continua con buona pendenza.

Si segue la sterrata che risale il fianco alberato della Val Calamento,

compiendo lunghe diagonali seguite da tornanti, giungendo così a quota 1.430 dove la salita termina e ci si addentra nella piccola Val dei Cantieri. Ora la strada forestale continua comoda, superando dei corsi d'acqua, quindi riprende a salire senza troppa pendenza. Raggiunta quota 1.450 si giunge ad un bivio, si continua a salire a sinistra, ora con normale pendenza, sempre in compagnia degli alberi rigogliosi e svettanti verso l'alto. La salita, con qualche variazione di pendenza, continua con una

serie di diagonali e tornanti, finché, raggiunta quota 1.690, esce dalla vegetazione d'alto fusto raggiungendo la zona dei pascoli. In breve si giunge a Malga Cere dove l'ex stalla, fresca di ristrutturazione, ospita un agriturismo, mentre la vecchia casera è ancora utilizzata dai proprietari della Malga Casabolenghetta. Continuando diritti si riprende a salire, con tornanti e diagonali, transitando tra pascoli e bosco; poi, lasciati definitivamente gli alberi, si attraversa il terreno aperto e si sale a Malga Valpiana di cui si vede per primo l'edificio che ospita la stalla. Dalla malga si gode di un bel panorama che ripaga la fatica dell'ascesa: si va dal dirimpettaio Monte Pastronezze, alla testata della Val Calamento con il Monte Conca. Si vede bene anche l'inizio della Valsolero, dominata da Cima Fornace, mentre a destra, dietro le pendici del Monte Setole, appare Cima del Bortolo.

La malga

La malga è privata ed è di proprietà della famiglia Buffa; ciò è testimoniato anche dal fatto che già nella mappa "Atlas Tirolensis" (1774) viene segnalata come alpe (malga).

La malga è stata del tutto ristrutturata negli anni 2000, rispettando la tipologia costruttiva della zona. La cascina è separata dalla stalla che contiene circa 30 capi. In loco si provvede alla lavorazione e vendita del prodotto. Il pascolo di notevoli dimensioni comprende, oltre al campivolo nei pressi degli edifici, anche quello confinante di Malga Maddalene. Nella zona a monte il pascolo, piuttosto ripido e con affioramenti rocciosi, si trova attualmente in stato di abbandono essendo invaso da piante infestanti quali nardo e novellame di resinose, mentre risulta molto buono nella parte bassa della malga anche grazie alla fertirrigazione per scorrimento alimentata dal vascone di raccolta del liquame.



MALGA VALSOLERO DI SOTTO

Come arrivare

Per raggiungere questa bella malga occorre salire la Val Calamento fino al bivio nei pressi della Malga Valtrighetta che si lascia a sinistra per continuare diritto verso il Passo del Manghen. Si imbecca così la Valsolero giungendo, in pochi minuti, alla malga omonima posta accanto alla strada su di un tornante. La famiglia dei malgari gestisce anche la Malga Ziolèra, dove sono tenuti un buon numero d'animali giovani (manze), mentre le mucche da latte popolano i pascoli di Valsolero.

Continuando a percorrere la stretta strada provinciale n° 31 che sale al Passo del Manghen, si transita accanto alla Malga Valsolero di sopra. È questa una lunga costruzione rettangolare, utilizzata per la munghitura ed il ricovero del bestiame mentre la malga omonima più in basso, dove in un'ampia cucina troneggia un gran camino, assolve anche la funzione d'abitazione per i malgari. La strada provinciale del Passo del Manghen (m 2.043), che unisce la Valsugana (Telve) con la Val di Fiemme (Molina di Fiemme), è stata aperta nell'agosto del 1958. La rotabile nella Valle del Rio Solero ricalca il tracciato di una vecchia strada militare. Con curve e tornanti il percorso sale al passo offrendo al turista panorami sempre più ampi. Raggiunto il passo, poco sotto c'è il piccolo laghetto di Cadinèl; uno specchio d'acqua incastonato tra il Monte Manghen ed il Monte Cadino.

La malga

La malga, totalmente ristrutturata nei primi anni '50, presenta una tipologia costruttiva e architettonica molto diversa rispetto a quella tradizionale, sviluppandosi su più piani e con altezze diverse ed essendo costruita in laterizi intonacati di colore giallo. La copertura della cascina, molto particolare, è in lamiera e



Erica carnea

presenta ora segni di degrado; la stalla, con le sue novantacinque poste, è molto funzionale sia per dimensioni che per l'efficace sistema di smaltimento delle deiezioni. Anch'essa è costruita in laterizio intonacato, con la copertura in lamiera grecata. La malga è fornita di servizi igienici e acquedotto e di vasche di raccolta per il letame. Il bestiame utilizza anche la stalla ed il pascolo di Valsolero di Sopra il cui latte viene trasportato con dei bidoni alla cascina di Valsolero di Sotto, dove viene lavorato nel minicaseificio rifatto a nuovo negli anni '90. Il pascolo, da ripido a molto ripido, è di buona qualità e molto esteso, disseminato però di pietrame ed abbisognerebbe della costruzione di canalette per la concimazione.



Altitudine
1.538 m s.l.m.

Comune
Telve

Proprietà
Comune di Telve

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
1 giugno - fine settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera, asfaltata

Raggiungibile
In automobile

Altitudine

1.440 m s.l.m.

Comune

Carzano

Proprietà

Comune di Carzano

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

5 giugno - 30 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, asfaltata

Raggiungibile

In automobile

MALGA VALTRIGHETTA

Come arrivare

Valtrighetta, sulla sinistra orografica del Torrente Maso, si contrappone alla Valtrigona, laterale della Val Calamento.

Vi si accede facilmente dalla strada che da Telve Valsugana sale al Passo Manghen. Al km 17 si prende il bivio a sinistra: 200 metri più avanti c'è malga Valtrighetta, di fronte al ristorante.

La malga

In origine la stalla si trovava circa 500 metri più ad est, quando nell'inverno 1950-51 venne distrutta da una valanga; l'anno successivo fu redatto il progetto di ricostruzione identificando nell'attuale sito il luogo più adatto per evitare il pericolo di valanghe.

Il progetto comprendeva anche lavori per la costruzione di una nuova presa e condotta d'acqua e la bonifica del pascolo.

Negli anni 1976-77 fu costruita la casera che nel 1982 venne trasformata in bar-ristorante beneficiando di ulteriori lavori di

ammodernamento nel 1990.

La malga, completamente ristrutturata nel 2001, appare in corpo unico con nella parte destra i locali di alloggio e cucina, quindi il caseificio e nella parte a sinistra la stalla dove le vacche sono radunate per la mungitura, per poi trascorrere la notte in un recinto all'aperto.

D'interesse naturalistico è la presenza in zona di un'oasi del WWF che è raggiungibile attraverso un sentiero che parte un po' più avanti della malga.

Proseguendo per la valle seguendo il torrente Maso incontriamo le Malghe Casabolenghetta, Casabolenga e quindi Cagnon di sotto, più in alto il Passo di Calamento o di Palù che conduce in Val dei Mocheni.

A nord della malga troviamo le cime Valsolero e Ziolera (m 2.478) e il passo del Manghen con l'omonimo rifugio.

Dalle pendici del monte Ziolera nell'inverno del 1916 una valanga travolse una compagnia di soldati austriaci e gli ospedali da campo: il tragico fatto è ricordato da un monumento presso la cappella di S. Pietro in Calamento.



MALGA ZANCA

Come arrivare

Si raggiunge comodamente in auto come tutte le altre malghe della zona del Passo Brocón.

Arrivati al passo si prende verso destra superando le indicazioni per Malga Coazzo, si sale ancora fino a che il pascolo diventa quasi pianeggiante: in vista degli edifici dell'Agriturismo Arpaco, sulla destra una breve sterrata, sbarrata da un vetusto cancello di legno porta alla malga.

La malga

A differenza da tutte le malghe della zona del Brocon, Malga Zanca è di proprietà privata: appartiene infatti ad una società del trevigiano che, fino a poco tempo fa la utilizzava quale superficie a servizio dei propri allevamenti di tori da ingrasso.

La malga ha una possibilità di carico pari a circa 70 capi grossi: attualmente sono presenti circa 50 bovini, oltre ad un trentina di capre e pecore: gli animali provengono dalla Valsugana e dal Vanoi.

Nella "casèrà" si conserva il calderone in rame atto alla preparazione del formaggio sorretto dalla tipica "mussa" (braccio ligneo posto all'interno del caratteristico focolare aperto "larin" sormontato dalla cappa).

La signora Matilde, indaffarata nella produzione di Toséla, racconta la sempre maggiore difficoltà a trovare gli animali necessari per completare il carico: probabilmente le caratteristiche degli animali attualmente presenti nelle stalle sono sempre meno adatte alle condizioni di alpeggio.

Ci racconta anche che, per una piccola azienda come la sua, 15 vacche da latte in tutto, con i costi che aumentano sempre ed il prezzo del latte che va in direzione opposta, la produzione di formaggio, sia in azienda che



in malga, aiuta a far tornare un po' meglio i conti ed a continuare l'attività.

L'arte di lavorare il latte l'ha appresa da un casaro di malga, e l'ha perfezionata facendo le sue prove: ora è in grado di produrre

formaggio tipo nostrano con il latte scremato della sera aggiunto a quello della mattina. Produce anche delle caciotte per consumo più fresco, il burro, la ricotta e la Toséla.

Oltre alla "casèrà" ed alla stalla, della malga fa parte anche una piccola porcilaia con tetto in "scandole" e paglia, utilizzata fino all'anno scorso: oggi la signora Matilde non alleva più maiali in quanto preferisce impiegare il siero per la preparazione della molto richiesta ricotta. A breve distanza è ubicata la Malga Dotessa attualmente restaurata ed impiegata come Centro di Educazione Ambientale.



Altitudine
1.667 m s.l.m.

Comune
Castello Tesino

Proprietà
Zoocalf Vedelago

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
1 giugno - 30 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera, asfaltata
(ultimi 50 m a piedi)

Raggiungibile
In automobile

ALTA VALSUGANA

L'alta Valsugana comprende l'area che si estende dalle pendici orientali della Marzola fino all'altezza di Roncegno ed è delimitata a nord dal gruppo del Gronlait-Fravort, dalla Panarotta e dalla catena del Lagorai-Cima d'Asta, mentre a sud è racchiusa dalle cime che delimitano l'altopiano di Asiago. Il paesaggio agricolo del fondovalle è dominato dal frutteto che, percorrendo la valle verso est, lascia più facilmente il posto al mais da foraggio ed alle superfici a prato. La zona è interessata anche da un certo sviluppo delle colture protette (fragole, piccoli frutti) che denunciano la loro presenza

con il chiaro squillante delle coperture delle serre. Un'agricoltura molto varia nella quale trova ancora spazio l'allevamento del bestiame che, nelle zone più alte come la Val dei Mocheni e, in modo diverso, l'altopiano della Vigolana, assume una maggiore importanza. Da queste due zone si possono raggiungere le superfici a pascolo utilizzate dal bestiame giovane ma anche dalle vacche da latte presenti nelle aziende di valle: le malghe alpeggiate sono 19.

La Val dei Mocheni rappresenta l'alta Valle del Fersina, dalla sorgente fino alla sua confluenza nella piana di Pergine. Entrambi i versanti della valle sono abitati e coltivati ma presentano differenze di notevole rilievo. La sponda sinistra del Fersina è, rispetto all'altra, fredda e poco esposta, con boschi di abete rosso che si alternano ad ampie schiarite, in prossimità dei centri abitati: i prati tuttora sfalcati anche se in forte pendenza, sono contornati da begli esemplari di querce, castagni, noccioli.

All'imbocco della strada che porta alla malga Pletzn Perg, il versante è dominato dal bosco di abete rosso che si accompagna a larice e, in maniera minore ad abete bianco. Questo tipo di paesaggio vegetale è frequente in queste zone dell'alta Valsugana: notevoli fustaie di abete rosso, miste a larice, accompagnano il percorso di avvicinamento alle malghe, in prossimità delle quali troviamo poi anche esemplari di pino cembro.

Storicamente gli allevatori del Comune di Levico hanno sempre alpeggiato il proprio bestiame sull'altopiano delle Vezzene: una zona del tutto diversa dalle vallate del Lagorai e particolarmente adatta al pascolo. Il toponimo "Vezzena", in dialetto locale "Vezena-Viezena", è fatto derivare dal tedesco Wiesen=prati. Il territorio occupa la parte

- 024 Malga Basson di Sotto
- 025 Malga Biscotto
- 026 Malga Cambroncoi
- 027 Malga Cima Verle
- 028 Malga Fratte
- 029 Malga Montagna Granda
- 030 Malga Palù
- 031 Malga Pletzn-Perg
- 032 Malga Postesina
- 033 Malga Stramaiole
- 034 Malga Zochi



nord-occidentale dell'altopiano di Asiago. I pascoli, suoi componenti principali, conquistati alla foresta da tempo immemorabile, sono circondati da boschi di abete rosso e, in misura minore, di abete bianco e di larice. Uno dei grandi problemi dell'altopiano è quello dell'approvvigionamento idrico. Ciò è dovuto in parte alle particolari condizioni climatiche: in genere le precipitazioni sono elevate, però le piogge estive sono scarse. Anche il substrato geologico, di natura calcarea, è all'origine della povertà d'acqua che si perde rapidamente nel sottosuolo (fenomeni carsici).

Di norma l'abbeveraggio degli animali viene eseguito mediante pozze d'alpeggio che, in annate particolarmente siccitose, rimangono quasi prive, se non del tutto, di acqua. La pozza d'alpeggio è tipica dei pascoli prealpini che si trovano su questi tipi di substrati calcarei. I pastori, in passato, realizzavano delle pozze in terra battuta generalmente a forma circolare, stendendo degli strati sovrapposti di argilla e foglie di faggio ben compattate dal calpestio dei bovini.

La vegetazione dei pascoli dell'altopiano può essere rappresentativa di molti pascoli del Trentino. Vi sono specie che gli animali gradiscono e che genericamente si definiscono "buone foraggere" (soprattutto graminacee e leguminose), ma sono diffuse, alle volte a causa di una gestione non ottimale del pascolo, specie non appetite dal bestiame, come il migliarino maggiore (*Deschampsia caespitosa*) e il cervino (*Nardus stricta*), o addirittura rifiutate come il colchico (*Colchicum autumnale*) e la genziana maggiore (*Gentiana lutea*). In effetti gli animali hanno le loro buone ragioni. *Deschampsia caespitosa*, ad esempio, è una graminacea che forma dei grossi e caratteristici cespi, con foglie taglienti e ruvide che vengono, per questo, sistematicamente

rifiutate dal bestiame: ciò consente alla pianta di diffondersi nel pascolo a macchia d'olio.

La diffusione di tutte queste specie non gradite dagli animali è probabilmente legata al costo e alla difficoltà di reperimento della manodopera, che hanno favorito interventi colturali incostanti e non sempre programmati. Un tempo, al contrario, il pastore era assiduamente presente nel pascolo e provvedeva anche all'eliminazione delle specie infestanti.

L'abete rosso, il larice, il pino cembro

Queste tre specie arboree sono le più frequenti nelle malghe del territorio trentino. L'abete rosso occupa le quote medio-alte mentre le altre due si spingono a quote maggiori.

Tra le conifere l'abete rosso (*Picea excelsa*), o peccio (da qui il nome "peccete", cioè boschi di abete rosso), è l'albero forestale più importante, ricoprendo estese superfici con boschi perfetti. È anche un albero estremamente familiare, non solo perché molto diffuso, ma anche perché da noi italiani è abbondantemente utilizzato come albero di Natale, in sostituzione dell'abete bianco, usato invece dalle popolazioni nordiche.

Il larice (*Larix decidua*) presenta una chioma leggera che, a differenza di quella dell'abete rosso, non influisce sulla produzione di erba, che così risulta più abbondante per gli animali. I pascoli con larice inoltre, sono particolarmente piacevoli alla vista anche perché la pianta, nel corso delle varie stagioni, cambia continuamente aspetto; in inverno perde le foglie, durante la stagione estiva si colora di un verde brillante, mentre in autunno i suoi aghi assumono un luminoso aspetto giallo dorato.

Il pino cembro (*Pinus cembra*) è una specie che si diffonde alle quote più alte delle nostre montagne. Qui le condizioni ambientali diventano proibitive per le altre forme arboree e questo pino è l'unico a resistere. La forma tozza e pesante sembra sottolineare il suo carattere forte e testardo. Quando non forma boschi monospecifici, il cembro generalmente si associa al larice, formando i tipici popolamenti arborei dell'ambiente subalpino.

MALGA BASSON DI SOTTO

Altitudine

1.432 m s.l.m.

Comune

Levico Terme

Proprietà

Comune di Levico Terme

Animali presenti

Vacche, manze, vitelle

Periodo alpeggio

10 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

Sì, ristorazione

Strada

Libera, asfaltata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

Giunti al Passo Vezzena si trova, a destra, il bivio con la strada asfaltata che conduce a Luserna. Si percorre quest'ultima arrivando quasi subito nei pressi della Malga Basson, ben visibile già dal Passo. Non c'è possibilità d'errore, infatti, la corta sterrata che conduce all'aia della malga, è la prima strada bianca che s'incontra sulla sinistra.

La malga

È composta di più edifici molto ben tenuti e curati al pari dei dintorni. Tutto ciò grazie al lavoro svolto dal conduttore della malga, un quarantenne aitante e ben piantato che nonostante la possanza del fisico (quasi incute timore) si rivela al contrario persona affabile e dai modi semplici e cordiali. A coadiuvare con il giovane malgaro c'è la madre, che ben sa come badare a uomini e cose.

Finita la visita alla malga vale la pena di proseguire lungo la strada che, aggirando il Monte Cucco, transita accanto al

Centro dello sci di fondo di Malga Millegröbber (Tausengröbber) e quindi giunge in quel di Luserna. Quest'ultimo centro, posto a 1.334 metri d'altitudine e sede comunale, insieme a Tezze costituisce un'isola linguistica ed etnica molto importante. L'isolamento secolare di questi piccoli villaggi alpini ha contribuito a mantenere nel tempo la lingua, un antichissimo dialetto germanico detto Cimbro, molto simile a quello che si parlava nei cosiddetti "Sette Comuni vicentini".

I Cimbri, come sono chiamati gli appartenenti a questa minoranza linguistica, sembrano avere come loro antenati i Visigoti, popolo nordico parte del quale, dopo la sconfitta subita dai romani, trovò rifugio in questi luoghi, un tempo di difficile accesso. Storicamente fu il Principe-Vescovo Friedrich von Wangen che, nel 1216, fece affluire i coloni cimbri dai vicini territori dei Sette Comuni per insediarsi in questi luoghi fino allora poco sfruttati. **Lusern: an insel tortmit in beldar** - Luserna: un'isola in mezzo al bosco; una romantica definizione che ben s'addice a questo piccolo centro.



MALGA BISCOTTO

Come arrivare

Superato il Passo Vezzena, proseguendo verso il territorio veneto, dopo poche decine di metri s'incontra, sulla sinistra, l'inizio della strada bianca che sale alla visibile Malga Biscotto.

Raggiungere la malga è questione di poco. Per questo motivo vale la pena lasciare l'auto, con una piacevole passeggiata, raggiungerla in breve tempo.

Per raggiungere il Passo Vezzena si può salire da Folgaria, oppure da Vigolo Vattaro tramite il Passo della Fricca, infine da Caldonazzo con la strada provinciale n° 133 di Monterovere.

Quest'ultima strada, in vari punti erta e stretta, da percorrere con attenzione, ricalca, quasi interamente, il percorso di un vecchio tracciato militare della prima guerra mondiale costruita dal corpo dei Pionieri dei Kaiserjäger del Tirolo; da qui il nome con cui è conosciuta "Strada dei Kaiserjäger".

Quest'arteria militare però fu costruita seguendo l'andamento di una più antica mulattiera: oggi non molti ricordano questo fatto e l'antico toponimo di "Strada del Menadór".

Scendendo dal Passo Vezzena verso Lavarone, s'incontra la strada (segnaletica marrone - a sinistra) che conduce a Malga Laghetto dove è stato costruito un villaggio residenziale, che non c'entra molto con i dintorni della conca lacustre. A parte questo piccolo particolare, un sentierino costeggia lo specchio d'acqua portando in breve al cospetto dell'Avez del Prenzipe.

Si tratta di un abete bianco di proporzioni enormi: 48 metri d'altezza, un diametro di un metro e mezzo, una circonferenza di 4,60 metri.

Il nome dato al monumento vegetale sembra derivi da quello della moglie di un capocomu-

ne di Lavarone conosciuta come "Prenzipe" di Luserna. Pare che la donna si opponesse fieramente al taglio della pianta che, grazie a Lei, è riuscita a sopravvivere fino ai nostri giorni.

Se l'antica diceria risponde al vero, solo grazie all'ostinazione di Prenzipe le generazioni attuali possono ammirare tale colossale frutto di Madre Natura!

La malga

I pascoli della Malga Biscotto (che ha inglobato anche la Malga Sassi) si estendono su 66 ettari in parte abbastanza pianeggianti, in parte su un pendio esposto a sud. Il carico della malga è di 90 paghe, corrispondenti ad altrettanti capi bovini adulti. I fabbricati della malga comprendono una casara con abitazione per i gestori ed locali di lavorazione latte e conservazione formaggio. Vi è inoltre una porcilaia utilizzata per ricovero vitelli e animali di bassa corte.

La mungitura viene effettuata sotto una tettoia con sala di mungitura artigianale.

Altitudine
1.443 m s.l.m.

Comune
Levico Terme

Proprietà
Comune di Levico Terme

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
9 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera, sterrata

Raggiungibile
In automobile



MALGA CAMBRONCOI

Altitudine

1.709 m s.l.m.

Comune

S. Orsola

Proprietà

ASUC S. Orsola

Animali presenti

Vacche, manze, cavallo

Periodo alpeggio

10 giugno - 10 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

Sì, ristorazione e alloggio

Strada

Con permesso, asfaltata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 259 m

Tempo

Ore 1,00

Difficoltà

T

Come arrivare

Malga Cambroncoi è situata sul Monte Costalta, che separa la Val dei Mòcheni dal Pinetano.

È facilmente raggiungibile percorrendo una strada asfaltata che parte dal Passo del Redebùs, fra Palù del Fersina e Regnana di Pinè. In questa zona sono stati ritrovati dei reperti archeologici (fonderie per l'estrazione del rame) risalenti all'età del bronzo (1200 – 1000 a.c.); inoltre sono state trovate tracce del passaggio di cacciatori del Mesolitico (7500 – 5500 a.c.).

Salendo da Palù del Fersina, pochi metri prima del passo, si trova una strada a sinistra, caratterizzata da una gran bacheca di legno con l'indicazione per la malga ed uno spiazzo per lasciare l'auto (m 1.450).

Dal 2006 il Comune proprietario rilascia non più di 15 permessi giornalieri per salire in auto alla malga che, sempre da quest'anno, svolge anche attività d'Agritur.

La rotabile sale subito con buona pendenza poi, superato un breve tratto di piano, entra

in un bel bosco di conifere. Subisce un aumento di pendenza, e supera dei tornanti quindi, esce dal bosco in un ampio pascolo in cima a cui, a destra, si scorge Malga Pez. Quest'ultima non è più utilizzata per attività zootecnica e sono gli animali di Cambroncoi che scendono anche su questo pascolo.

Seguendo la rotabile si lasciano i pascoli, rientrando tra gli alberi. La strada procede sinuosamente, attraversando zone di pascolo e di bosco.

Lasciata definitivamente la vegetazione d'alto fusto, trova un paio di slarghi adibiti a parcheggio, quindi un bivio (1.680 m) occorre dirigere a destra con la strada che ora, non più asfaltata ma con due binari di larghe piastre di cemento, sale alla vicina malga con un ultimo tornante. Un'alternativa alla strada asfaltata è rappresentata dal sentiero Sat n° 404 che inizia proprio ai 1.453 metri del Passo del Redebùs.

Qui si trovano i segnavia Sat (sempre a sinistra salendo da Palù) che portano in un piazzale sterrato da dove inizia il sentiero, a fianco di una strada forestale sterrata. Il tracciato sale nel bosco arrivando alle spalle di Malga Pez, per poi dirigere a Malga Cambroncoi, che raggiunge in ore 1,10 tenendosi più a monte della strada asfaltata.

La malga

Malga Cambroncoi comprende, in un'unica struttura, stalla e casera: dietro, un altro edificio ristrutturato di recente è ora adibito ad uso turistico ed era la vecchia malga.

L'attuale è stata ricostruita nel 1977, come testimonia la data scolpita sulla pietra murata sopra la porta della casera.

Più recentemente è stata completamente ristrutturata ed ora comprende una casera modernamente attrezzata.



MALGA CIMA VERLE

Come arrivare

Raggiunto il Passo di Vezzena si svolta a sinistra, passando accanto all'albergo omonimo, proseguendo fino al vicino e visibile bar-ristorante Verle dove conviene parcheggiare. Proseguendo oltre l'esercizio pubblico si giunge in breve ad un vicino gruppo di villette dove si trova un bivio. Qui si svolta a destra (strada dei Forti) seguendo una rotabile asfaltata, chiusa al traffico veicolare (salvo autorizzazione).

Si segue la rotabile che, attraversando i prati ricchi di flora, i floridi pascoli di Vezzena, con lunghe diagonali prende a salire, passando accanto ad un grande fabbricato, per proseguire con un paio di tornanti che portano a raggiungere i 1.485 metri.

Qui la salita termina; sulla destra ci sono i ruderi, imponenti, della fortificazione imperiale di Busa Verle, mentre il nero nastro di bitume, poco più avanti, scende ad un bivio con una strada sterrata.

Dal bivio la sterrata sale con alcune svolte e raggiunge, dopo poco, la vicina e ormai visibile Malga Cima Verle che domina il bucolico paesaggio del Passo Vezzena.

Oggi una zona deliziosa e rilassante, ieri un campo di battaglia aspramente conteso e ap- portatore di tanti lutti inutili.

Il Forte di Busa Verle merita senza dubbio una sosta, anche se i ruderi non sono visitabili per il pericolo d'eventuali crolli, infatti, negli anni trenta per recuperare il ferro delle armature, l'opera ha subito numerose demolizioni tramite esplosivo.

Nonostante ciò i resti della poderosa fortificazione sono ancora in grado di esercitare uno strano fascino sul visitatore, forse dovuto in parte al silenzio del luogo, ma anche alle rovine che inducono alla riflessione sulle tragiche follie umane.

L'armamento del forte consisteva in 4 obici

da 100 posti in torrette corazzate da mm 250.

La batteria del "Traditor" contava su 2 can- noni da 80 in feritoie, mentre il baluardo frontale disponeva di 4 cannoni da 60 e 15 mitragliatrici. Il "Traditor" era un'opera difensiva, situata di solito nel Fronte di gola (vale a dire sul retro della fortificazione), in posizione tale da rima- nere invisibile al nemico.

La malga

La malga si estende su una superficie di qua- si 75 ettari, compresa la parte di Busa Verle di cui si nota lo stallone diroccato. I pascoli sono ondulati, con un alternarsi di parti pianeggian- ti, di conche e di pendii abbastanza lievi.

Il carico della malga è di 95 paghe.

Attualmente la malga è caricata con vacche da latte, bestiame giovane e una decina di cavalli.

I fabbricati comprendono l'abitazione dei mal- ghesi, una porcilaia e uno stallone nel quale è stata adattata una sala di mungitura.

Altitudine
1.508 m s.l.m.

Comune
Levico Terme

Proprietà
Comune di Levico Terme

Animali presenti
Vacche, manze, cavalli

Periodo alpeggio
10 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, asfaltata
e sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 100 m / - 6 m

Tempo
Ore 0,30

Difficoltà
T



MALGA FRATTE

Altitudine

1.400 m s.l.m.

Comune

Levico Terme

Proprietà

Comune di Levico Terme

Animali presenti

Vacche, manze, vitelle, cavalli

Periodo alpeggio

1 giugno - 30 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

StradaLibera, asfaltata
(sterrata ultimi 400 m)**Raggiungibile**

In automobile

Come arrivare

Sull'altopiano di Vezzena, due km dopo il Passo omonimo in direzione Asiago, sulla strada statale Vezzena-Asiago, si trova Malga Fratte. Vi si accede con una strada sterrata sulla destra per circa 400 m, poco prima di arrivare alla malga si lascia l'auto in un ampio parcheggio.

La malga

A soli 6 km da Luserna, la nota località con parlata cimbra, la malga è in realtà di proprietà del Comune di Levico ed è stata costruita nel 1932. Gli animali pascolano in modo turnato e con separazione delle categorie zootecniche per una più razionale utilizzazione del pascolo. Le vacche stanno sul pascolo anche durante la notte, e ritornano alla stalla solo per la mungitura che si esegue in una sala attrezzata.

Il latte viene trasformato nel rinomato e storico formaggio vezzena, buono anche fresco ma che da il massimo di aromi e gusto se stagionato anche oltre un anno. Era il

formaggio preferito dall'imperatore Francesco Giuseppe. Sui pascoli di questa malga, nei giorni 24-25 agosto del 1915, si combatté la Battaglia del Basson per la conquista del fortino Basson e dei forti austriaci di Luserna e Busa Verle. Nel corso di quella cruenta azione militare caddero sul campo 1.046 soldati e 48 ufficiali.

Il toponimo Fratte sta ad indicare la lontana origine di questi e di altri pascoli: viene infatti utilizzato storicamente per indicare terreni conquistati al bosco per essere destinati alle coltivazioni o al pascolamento. La presenza dell'uomo allevatore in queste ed in altre zone di montagna, con la creazione ed il mantenimento dei pascoli, permette di rendere più accogliente l'ambiente, più piacevole i paesaggi, di aumentare la biodiversità in relazione alla presenza della numerosa flora pascoliva e della fauna che vi può trovare ospitalità. Questi "prodotti" dell'attività zootecnica sono spesso non conosciuti ed apprezzati anche se hanno un valore di gran lunga superiore a quello dei pur rinomati formaggi che si producono con il latte d'alpeggio.



MALGA MONTAGNA GRANDA

Come arrivare

Il modo più comodo per recarsi alla bella Malga Montagna Granda è di salire dal noto centro turistico di Levico, in Valsugana, con la strada provinciale che conduce a Vetriolo. Giunti in località Compét (m 1.383) si trova un incrocio: a destra, in pochi minuti, si raggiunge la piccola frazione di Vetriolo (m 1.477). A sinistra una strada scende, stretta tortuosa e ripida, verso il minuscolo paese di Vignola Falesina, mentre una seconda rotabile sale verso la zona sciistica della Panarotta.

Seguendo quest'ultima si continua nel bosco, fino a raggiungere il bivio con una strada asfaltata a sinistra (segnaletica per Malga Montagna Granda).

Si prende a scendere tra gli alberi fino a sbucare sui pascoli della vicina malga, posta in un punto felicemente panoramico.

La malga

L'edificio della malga ospita due diverse attività: parte del piano superiore è adibito a bar-ristorante mentre, il resto della costruzione e la vicina stalla, fanno parte invece della malga vera e propria.

Il momento migliore per visitare la malga, rifornendosi dei gustosi prodotti, ma anche per ammirare un paesaggio veramente degno di nota è il mattino.

Le prime ore, quando il sole inizia il suo percorso quotidiano salendo alle spalle della malga, sono quelle che permettono di gustare, con tutto comodo, l'imponente spettacolo del famoso gruppo dolomitico del Brenta.

Guglie e vette, grandiose pareti e le riconoscibili Cime più famose sono lì a dar spettacolo fornendo una visione da non perdere.

Le ore serali al contrario vedono il sole scendere oltre quelle note montagne che confon-



Nardus stricta



Deschampsia caespitosa

dono i loro particolari in una sempre più scura silhouette.



Altitudine
1.574 m s.l.m.

Comune
Pergine Valsugana

Proprietà
ASUC Pergine Valsugana

Animali presenti
Vacche, manze

Periodo alpeggio
10 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera, asfaltata

Raggiungibile
In automobile

MALGA PALÙ

Altitudine

1.400 m s.l.m.

Comune

Levico Terme

Proprietà

Comune di Levico Terme

Animali presenti

Vacche, capre, cavalli, pollame

Periodo alpeggio

1 giugno - 30 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, sterrata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

Salendo verso passo Vezzena, dopo il tornante destrorso in corrispondenza del quale, a sinistra, c'è la sterrata che porta a Malga Zochi, proseguendo per qualche centinaio di metri, sulla sinistra si imbecca la strada che, prima in discesa e poi con una lieve salita conduce a Malga Palù.

La malga è comodamente raggiungibile in macchina, ma gli amanti delle passeggiate tranquille possono lasciare l'auto al grande parcheggio presso l'Albergo Vezzena sul Passo omonimo e camminare comodamente per circa 10-15 minuti, inizialmente su strada asfaltata per circa 500 m e poi seguendo lo sterrato senza divieto che porta senza difficoltà agli edifici della malga.

La malga

Sia la stalla, sia il caseificio, sia l'edificio abitativo sono stati ristrutturati nel 2007 dall'attuale gestore con finanziamento del comune di Levico, proprietario della malga. Dallo stesso anno si è cominciato a produrre buoni



formaggi. L'accuratezza della ristrutturazione e la qualità estetica degli interventi, unita alla moltitudine di animali presenti in malga (vacche pezzate nere e rosse, manze, vitelli, caprette tibetane, oche, anatre, faraone, maiali) rende l'ambiente turisticamente interessante per grandi e piccini non solo dal punto di vista gastronomico.

Nella casetta adibita a spaccio si trovano diversi prodotti freschi di malga come il Vezzena fresco, le caciotte semplici o condite con peperoncino o erba cipollina, il burro, la ricotta e un formaggio particolare a pasta rosa fatto con il vino Teroldego.

Si possono trovare inoltre anche salumi prodotti in valle come salame, coppa, soppressa.

Malga Palù, se si esclude Malga Zochi, è

la più bassa fra quelle situate sulle Vezzene: i circa 45 ettari di pascolo in genere sono utilizzabili abbastanza presto e frequentemente l'inizio di pascolamento viene anticipato rispetto alle altre malghe. Una parte del pascolo è stata recentemente oggetto di un intervento per l'eliminazione della *Deschampsia caespitosa*, l'infestante che rappresenta un problema per molta parte dei pascoli delle Vezzene. È una malerba che si insedia a causa di una sottoutilizzazione del pascolo e che può essere contenuta solamente per mezzo di un carico più adeguato e di un pascolamento turnato.



MALGA PLETZN-PERG

Come arrivare

Per giungere a Malga Pletzn-Perg si segue la strada provinciale n° 135 superando la frazione di San Felice di Fierozzo ed arrivando al km 11, ormai in vista del vicino paese di Palù del Ferina in loc. Macleri a quota 1.300. Qui una strada asfaltata sulla sinistra (cartelli agritur Malga Pletzn – segnavia Sat 324 – Sentiero Europeo E5) sale ripida, con alcuni tornanti, sbucando poi in una bella zona aperta punteggiata da caratteristici masi e dominata dai fabbricati della malga. La rotabile sale tra i pascoli, con altri tornanti (loc. Meus – m 1.550), e raggiungere in breve il bivio con una stradina sterrata, a sinistra (m 1.580), che conduce alla vicina malga. La strada forestale è chiusa al transito e sono i gestori della malga che rilasciano i permessi per il ritorno a valle.

La malga

Nuovissima malga, ma dall'aspetto antico dovuto all'architettura che rispecchia le linee costruttive tradizionali: muri in sassi a vista con barbacani, travature, tamponamenti e perfino le grondaie di legno, copertura del tetto di scandole con le caratteristiche stanghe bloccate da numerose pietre. Una malga nuova, non una ristrutturazione, un'eccezione per i nostri tempi, in una valle, quella dei Mòcheni, che resiste tenacemente difendendo il proprio legame con la tradizione rurale.

Si trova sistemata in Val Cava alle pendici del Pizzo Alto (m 2.219), al limite del ripido pascolo punteggiato del giallo dei fiori dell'arnica. Nella parte in basso c'è la stalla con annesso il caseificio e poco più in alto, collegata da una scalinata di legno, si trova la struttura agrituristica dove gli ospiti possono alloggiare e gustare i menù tipici. Dalla malga la vista spazia sulla Valle dei Mòcheni verso il paese



Colchicum autumnale

di Palù e del Passo del Redebùs mentre la sottostante Val Cava prosegue fino al visibile Monte Gronlait (m 2.363) e al sottostante Passo della Portela.

Nell'alta Val dei Mòcheni si trova una delle antiche miniere, ora in parte recuperata e visitabile (Grua va hardömb), che permette di conoscere l'intensa attività mineraria svoltasi nei secoli scorsi (1500 d.C.).

Lungo la strada tra Fierozzo e Palù si trova l'antico maso Filzerhof, completamente restaurato a museo della vita e cultura mòchena.



Altitudine
1.650 m s.l.m.

Comune
Fierozzo

Proprietà
Comune di Fierozzo

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
Sì, ristorazione e alloggio

Strada
Con permesso, asfaltata

Raggiungibile
In automobile

MALGA POSTESINA

Altitudine

1.440 m s.l.m.

Comune

Levico Terme

Proprietà

Comune di Levico Terme

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

10 giugno - 30 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, asfaltata
(sterrata gli ultimi 500 m)

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

Malga Postesina fa parte del gruppo di malge collocate sull'Altopiano del Vezzena e si raggiunge, provenendo da Trento, dopo circa due chilometri dal passo omonimo: un cartello sulla sinistra indica la sterrata che sale attraversando i pascoli fino a raggiungere rapidamente gli edifici della malga.

La malga

Nei pressi di Malga Postesina si trovava la chiesetta di S.Zita-St.Zita Kapelle, costruita in pochi mesi e benedetta il 15 agosto 1917 sotto l'alto patrocinio dell'imperatrice Zita di Borbone Parma, sposa dell'imperatore Carlo, succeduto a Francesco Giuseppe. Dopo la Grande Guerra fu lasciata andare in rovina. È stata oggi ricostruita, seguendo i progetti originari, per volere delle Associazioni ex militari austriaci e italiani, come segno di concordia e pace.

Anche questa struttura di alpeggio, come la maggior parte di questa zona, non presenta lo stallone tipico delle malge: le favorevoli condizioni climatiche determinate dalla ridot-



ta altitudine, e la non abbondanza dell'acqua necessaria per la pulizia delle stalle, ha orientato la gestione verso il pascolamento anche notturno. Le bovine vengono radunate per la mungitura al di sotto di una tettoia dove è collocata una essenziale sala di mungitura. Di questa gestione si avvantaggia anche il pascolo che viene concimato direttamente dagli animali sia di giorno, sia di notte.

Su Malga Postesina, come sulle altre dell'altopiano, si produce il formaggio Vezzena, la cui fama ha radici storiche molto lontane nel tempo. La qualità del formaggio Vezzena ha origine da svariati fattori a partire da quelli



geologici fino ad arrivare alla facilità di comunicazione con il mercato della pianura veneta. Il substrato geologico carbonatico determina la morfologia dei suoli, con versanti poco pendenti e quindi particolarmente favorevoli alla vacca da latte che predilige le aree in piano e spreca minore energia nel pascolamento, presupposti questi per produzioni elevate e di qualità.

La scarsità di acque superficiali, a causa di fenomeni di percolamento, ha determinato storicamente la minore disponibilità di acqua per le diverse necessità delle malghe fra cui, probabilmente, anche quella necessaria per la burrificazione: il formaggio Vezzena, fra i formaggi di malga del Trentino, è prodotto con latte meno scremato e quindi risulta tendenzialmente più grasso e quindi più sapido. Le potenzialità del territorio dell'altopiano sono poi state sfruttate per la produzione di formaggi che trovavano facile sbocco nei vicini mercati della pianura.

La ricchezza dei pascoli di Vezzena fu causa di contese nei secoli scorsi. Liti aspre ed anche violente cui si mise fine con la cosiddetta "sentenza roveretana". L'atto, emanato dal Principe-Vescovo di Trento nell'anno 1605, decretava la proprietà dell'altopiano di Vezzena in favore degli abitanti di Levico.

Un antico racconto popolare narra che, in quel tempo, alcuni abitanti di Levico misero nelle scarpe un poco di terra del loro territorio e poi giurarono che il suolo calpestato apparteneva a Levico. Così, senza tema di sperguero, riuscirono a spostare il confine più ad est, a danno alle popolazioni vicentine.



La chiesetta di Santa Zita nel 1917

Altitudine

1.677 m s.l.m.

Comune

Bedollo

Proprietà

Comune di Bedollo

Animali presenti

Vacche, bovini giovani, cavalli, asini, maiali

Periodo alpeggio

5 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

Sì, ristorazione e alloggio

Strada

Con permesso, asfaltata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 297 m / - 10 m

Tempo

Ore 1,00

Difficoltà

T

Come arrivare

Da Baselga di Pinè si sale in direzione di Bedollo e subito prima di quest'ultimo paese si prende, a destra, la rotabile per il Passo del Redebùs.

Giunti a circa 1.390 metri, poco prima del Passo, su di un tornante destrorso si trova spazio per parcheggiare e l'inizio di una strada asfaltata, chiusa al traffico, dove i segnavia della S.A.T. indicano il percorso per il Rifugio Tonini e le malghe Pontara e Stramaiole.

L'accesso in auto è regolamentato dal Comune che rilascia un numero fisso di permessi al giorno; salendo a piedi occorre circa 1 ora di cammino attraverso i boschi. In alternativa si può salire utilizzando il sentiero n° 13, in questo caso scesi nel bosco, si supera un torrentello trovando dei cartelli con l'indicazione di un paio d'itinerari denominati Mesotrekking, che portano presso importanti ritrovamenti archeologici fatti in zona.

S'inizia a salire con comodo, trovando il cartello di divieto di transito, ed in breve si è all'inizio del sentiero n° 13. Dopo una breve rampa iniziale, si prosegue con minor pen-



Rododendri

denza arrivando al bivio con il sentiero n° 14 che sale erto a destra.

Tralasciato quest'ultimo si continua, con buona pendenza, fino a 1.560 metri dove il bosco dirada, lasciando intravedere uno scorcio della Val d'Adige, subito dopo si entra in una fitta e buia pineta. Usciti dal folto si attraversa una strada forestale e, seguendo i segnavia si continua l'ascesa nuovamente nel bosco.

A 1.610 metri circa il bosco si dirada ed il sentiero si biforca; si segue il segnavia n° 13 procedendo in piano a sinistra. Pochi metri più avanti lasciata la vegetazione



d'alto fusto si sale ancora per poi sbucare nei pascoli della Malga Pontara (m 1.629), utilizzata come rifugio da un'associazione culturale locale, da dove lo sguardo spazia sulle Dolomiti di Brenta.

Lasciati i prati si continua il cammino con una comoda strada sterrata, salendo di poco per poi scendere fino a raggiungere uno slargo, utilizzato come parcheggio, sulla strada per la Malga Stramaiole.

Percorrendo la rotabile asfaltata si supera il Rio Regnana, per continuare poi in leggera salita. Usciti nuovamente nei pascoli ci si trova in prossimità dell'ultima area di parcheggio. Con un'ampia curva, ed ancora un bel panorama del Brenta, si raggiunge l'ormai vicina malga.

La malga

Le strutture della malga (stalla, casera e agritur) sono oggetto di un'importante intervento di ristrutturazione da parte del Comune di Bedollo, proprietario dell'immobile.

Unica malga del Pinetano ancora utilizzata per l'alpeggio degli animali, è anche meta preferita da molti turisti e valligiani.

Casera e stalla sono collegate e si trovano collocate nella parte alta di un gran pascolo, sulle falde del Monte Stramaiole (m 1.944).

La vista verso valle spazia sul Pinetano, il Monte Bondone, la Paganella e sul grande gruppo del Brenta; a monte si trova la visibile Malga Stramaiole alta e il Passo Polpen, che chiude la visuale insieme al M. Lemperperch. Il latte prodotto è trasformato, nello spazioso caseificio, in formaggi dai formati diversi



Gentiana lutea

per accontentare i numerosi visitatori e ospiti dell'agriturismo.

Nel periodo scolastico si svolge anche un'attività didattica a favore delle classi di scolari e studenti che vengono alla malga per prendere contatto diretto con un mondo rurale a molti sconosciuto.

È stata ripresa anche la tradizione della demontegada con la rituale processione degli animali agghindati a festa, che scendono a valle ed entrano trionfalmente in paese.

Per gli appassionati d'archeologia è interessante saper che nei pressi di malga Stramaiole sono stati scoperti i fossili di un rettile esistito prima dei dinosauri (255 milioni d'anni fa) denominato *Tridentinosaurus antiquus*, rimasto intrappolato fra strati di cenere e rocce eruttive quando intensa era l'attività vulcanica.

Altitudine

1.360 m s.l.m.

Comune

Caldonazzo

Proprietà

Comune di Calceranica al Lago

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

10 giugno - 30 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, asfaltata e sterrata

Raggiungibile

In automobile

MALGA ZOCHI

Come arrivare

La malga si raggiunge comodamente in auto, lungo il percorso che porta verso il passo Vezzena. La gita in auto, a partire da Trento, si propone con due alternative.

La prima prevede di raggiungere Vigolo

Vattaro e da lì proseguire per Vattaro in direzione di Asiago: la strada sale fra i boschi fino a raggiungere le gallerie che velocemente consentono di arrivare a Carbonare e poi a Lavarone.

Mantenendo la direzione per Asiago si raggiunge la località Monte Rovere: al bivio, in corrispondenza dell'albergo omonimo, si sale verso sinistra e dopo un paio di chilometri, all'uscita dal bosco, si supera a destra Malga Rivetta. In corrispondenza della successiva curva a destra, una breve sterrata scende in mezzo al pascolo fino a raggiungere gli edifici della malga.

L'altro percorso, prevede di raggiungere

le Vezzene percorrendo il Menador, un'ardita strada che si inerpica lungo i fianchi della

parete nord occidentale dell'altopiano delle Vezzene, con una splendida vista sui laghi di Levico e Caldonazzo.

Lungo la statale della Valsugana, superata la prima uscita per Levico, si raggiunge il nuovo svincolo dove si prende la direzione per Altopiani di Lavarone e Luserna.

Attraversata la località le Lochere, dopo un breve tratto rettilineo, inizia la salita con curve e tornanti: oggi, a parte un paio di chilometri di strada veramente stretta e da percorrere con grande prudenza, il percorso è assolutamente tranquillo e salendo con calma si può apprezzare lo stupendo panorama che via via si apre.

Quasi alla fine della salita è d'obbligo una sosta al Belvedere da dove, parcheggiata l'auto negli spazi appositamente allestiti, si può godere della splendida vista che spazia dalle cime del Brenta fino alle propaggini orientali del Lagorai, con uno sguardo in verticale sulla Valsugana: poco più di una decina di chilometri in tutto dal bivio sulla Valsugna consentono di salire direttamente fino alla località Monte Rovere.





La malga

La malga è gestita, a partire dal 2001, dalla Comunità di San Patrignano.

L'obiettivo dell'iniziativa è stato quello di realizzare un'occasione di recupero per persone disagiate fatta di tranquillità, contatto con la natura, lavoro a fianco degli animali, attività legate alla produzione ed alla trasformazione del latte. Il contratto con il Comune di Calceranica, molto sensibile all'operato sociale ed ambientale della Comunità, è in rinnovo fino al 2013.

L'attività in malga è collegata ad altre che la stessa Comunità realizza: durante la restante parte dell'anno, nella sua sede di San Vito di Pergine, si allevano bovini e caprini e si producono formaggi che vengono per ora utilizzati per autoconsumo. Sia in malga che in azienda, il casaro Bucci Luigi da Foggia, si sta dedicando alla produzione di formaggi tipo Vezzena ma anche di formaggi caprini e misti, ricotta e burro.

Sulla malga sono in fase di conclusione i lavori di riattamento del caseificio che, una volta completati, dovrebbe consentire di ottenere il bollo CEE, preconditione per poter vendere a terzi le produzioni casearie di malga.

Sono in corso altri lavori di ristrutturazione, concordati con la amministrazione del comune di Calceranica, che consentiranno di rendere la malga più adeguata alle necessità attuali.

È quindi una malga con una gestione un po' speciale: oltre a tutte le normali attività di una malga, seguite con grande impegno ed attenzione tecnica a tutti i diversi aspetti, rappresenta una sorta di oasi protetta che cerca di proporre un percorso di reinserimento sociale ai suoi ospiti.

Anche in questa malga, come in tutte le altre, il visitatore è sempre benvenuto: troverà ospitalità, buon formaggio e un momento di riposo per le sue escursioni; il preventivo contatto con i responsabili, permetterà di apprezzare le particolarità di questa iniziativa.

VALLE DELL'ADIGE

La Valle dell'Adige è la zona del Trentino nel cui paesaggio si è inciso maggiormente l'effetto della moderna economia a scapito dell'agricoltura. Le porzioni di terreno agricolo ancora presenti nel fondovalle contendono la loro sopravvivenza con le infrastrutture di comunicazione e con gli insediamenti urbani

e industriali. In tali zone agricole dominano la vite ed il melo mentre le superfici destinate al meno redditizio prato sono pressoché confinate sulle "roste" dell'Adige.

A parte rare eccezioni, l'attività di allevamento è scomparsa dal fondovalle, mentre

- 035 Malga Brigolina
- 036 Malga Spora
- 037 Malga Tovre



resiste dove l'ambiente consente la sola coltivazione del prato come la Val Cavedine, le pendici della Paganella e del Bondone.

Quest'ultimo rappresenta lo spartiacque tra le valli del Sarca e la Valle dell'Adige. È un insieme montuoso di natura calcarea che raggiunge la quota più alta con la cima del Monte Cornetto (2.176 metri). Viene definito "La montagna di Trento" per la sua facile raggiungibilità ma, ai più esperti, è noto soprattutto perché rappresenta un vero e proprio gioiello naturalistico. Infatti, fra le peculiarità di questa zona, di estremo interesse è la riserva integrale delle Tre Cime, un'area dal clima continentale, influenzata anche dall'azione mitigatrice del Lago di Garda, che va dalla piana delle Viote del Bondone fino alle sue cime.

L'aspetto più caratteristico dal punto di vista vegetazionale è dato dalla flora erbacea, con specie endemiche (cioè che vivono entro aree di ridotta o ridottissima estensione) come la bonarota comune (*Paederota bonarota*), il geranio argenteo (*Geranium argenteum*), il raponzolo di roccia (*Physoplexis comosa*), nonché altre specie molto appariscenti come la peonia selvatica (*Paeonia officinalis*) e vari anemoni. Non serve, comunque, salire fino alle Viote per trovare degli ambienti suggestivi. Uno di questi è sicuramente rappresentato dai pascoli di Malga Brigolina. Questa malga, dalla quale si può godere di uno stupendo panorama sulle Dolomiti di Brenta, è posizionata a 1.000 metri sul livello del mare, una quota non certamente usuale per una malga alpina: per questo motivo la vegetazione, sia arborea sia erbacea, si distingue da quella di molte altre malghe che si trovano ad altezze maggiori e quindi più tipicamente alpestri. Il pascolo è contornato da una fustaia mista di abete rosso, abete bianco, faggio e da pino silvestre (*Pinus sylvestris*). Al suo interno, ma anche presso le

strutture della malga, sono presenti esemplari secolari di faggio, acero e tiglio, conservati come alberi monumentali. Poi, numerosi cespugli di crespino (*Berberis vulgaris*), pioppo tremolo (*Populus tremula*), betulla (*Betula alba*), ora isolati, ora formanti nuclei più consistenti, contornano i bordi del pascolo. La vegetazione erbacea è costituita da specie, tra le quali il paleo odoroso (*Anthoxanthum odoratum*), il fiordaliso nerastro (*Centaurea nigrescens*), l'erba mazzolina (*Dactylis glomerata*), il latte di gallina (*Ornithogalum umbellatum*), che normalmente sono più presenti nei prati sfalciati che nei pascoli.

L'Altopiano della Paganella rappresenta l'altra zona di interesse pascolivo del comprensorio: il paesaggio qui è particolarmente piacevole con prati, pascoli, fitti boschi dominati dai massicci montuosi, tra cui la Paganella e le Dolomiti di Brenta.

Tra le località più rinomate troviamo Molveno e Andalo da cui si può raggiungere Malga Spora. Il paesaggio prima di giungere alla malga è tipicamente forestale, con una vegetazione di faggeta che, salendo, passa alla pecceta e al lariceto.

In un'ora dalla malga si può arrivare al passo del Clamer nelle cui vicinanze c'è il "Sasso del Clamer", gigantesco masso rimasto in equilibrio su una base molto stretta. Nella zona è possibile osservare bellissime fioriture di rododendro irsuto (*Rhododendron hirsutum*) e giglio martagone (*Lilium martagon*).

Nel territorio di Molveno, suggestiva località sulle sponde dell'omonimo lago, si trova invece Malga Tovre. Il breve percorso che consente di raggiungere la malga, attraversa una pineta di pino nero (*Pinus nigra*) e di pino silvestre per poi sfociare nella faggeta.

Il pascolo, un tempo utilizzato in inverno come pista da sci ora in disuso è, per questo motivo, di natura artificiale.

MALGA BRIGOLINA

Altitudine
998 m s.l.m.

Comune
Trento

Proprietà
ASUC Sopramonte

Animali presenti
Vacche, asini, pecore, capre, suini, cavalli, conigli, galline

Periodo alpeggio
20 maggio - 30 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
Sì, ristorazione

Strada
Libera, sterrata, accessibile anche con pullman

Raggiungibile
In automobile

Come arrivare

Si raggiunge comodamente dalla strada che sale da Trento attraversando il paese di Sopramonte: prima di arrivare a Candriai si prende una strada sterrata verso destra con l'indicazione per la malga.

La malga

Malga Brigolina è molto conosciuta dagli abitanti di Trento, perché rappresenta una delle più facili mete di gite "fuori porta".

Si trova sulle pendici occidentali del Monte Bondone, a circa 1.000 m di altitudine ed è perciò la malga a quota più bassa del Trentino.

La malga è di proprietà dell'ASUC di Sopramonte ed è attualmente in gestione del Caseificio Cooperativo Latte Trento e Borgo. Nei verdi prati, circondati dal bosco e macchiati qua e là da qualche faggio e tiglio, pascolano diverse specie di animali.

Il latte è lavorato nell'attrezzato caseificio i cui prodotti vengono venduti direttamente e utilizzati nell'accogliente agritur.



Questa malga è attrezzata anche come fattoria didattica con un percorso dedicato per la visita dove i bambini e non solo loro, possono vedere da vicino gli animali. Poco prima di arrivare alla malga si incontra, sottostrada, la "baita delle api" dove si svolge attività didattica anche per gruppi e scolaresche che vogliono conoscere l'affascinante mondo delle api. Dalla malga partono numerosi percorsi per escursioni sia a piedi che a cavallo o in mountain-bike sul monte Bondone dove esiste anche un orto botanico. Si possono raggiungere Malga Mezzania (ristorante), il Malghetto o, più sotto, la località di S. Anna.



MALGA SPORA

Come arrivare

Dal paese di Andalo in pochi minuti d'auto si raggiunge la località Maso Pegorà (m 1.053). In fondo ad una minuscola piazzetta c'è un crocicchio, dove si trovano i segnavia per Malga Spora (segnavia 301). Occorre salire a sinistra, seguendo l'asfalto che termina poco dopo in uno spiazzo.

A destra s'allontana un sentiero; di fronte una sterrata sale dritto nel bosco; a sinistra un altro sentiero penetra anch'esso tra gli alberi che recano i segnavia bianco – rossi della Sat.

Il tracciato sale nel fitto bosco subito con pendenza normale, che però nel volgere di poco diventa ripida.

Raggiunta quota 1.120 m, la salita diminuisce la pendenza e si trova il bivio con un sentiero (n° 3) che si allontana a destra.

Si prosegue il cammino arrivando, quasi subito, ad un largo tornante destrorso; sulla sinistra una sterrata, anch'essa ripida, dirige verso un vivaio forestale (segnavia 5b). Continuando con la mulattiera dopo circa dieci minuti si sbuca su una strada forestale



Omithogalum umbellatum

(m 1.160), si attraversa e si continua con la mulattiera, giungendo ad un bivio (m 1.175) dove si prende a sinistra seguendo gli evidenti segnavia.

La mulattiera intanto, diventata comoda, sale leggermente incassata nel terreno, trovando altre tracce di sentieri che s'allontanano da essa. In seguito l'inclinazione del terreno riprende forza.

Raggiunta quota 1.240 circa ecco ancora una

Altitudine
1.855 m s.l.m.

Comune
Spormaggiore

Proprietà
Comune di Spormaggiore

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
10 luglio - 15 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Sentiero

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 852 m / - 40 m

Tempo
Ore 2,50

Difficoltà
E





Physoplexis comosa



Centaurea nigrescens

deviazione a destra, che s'ignora, per continuare ancora con il nostro sentiero che arriva alla confluenza (m 1.265) con il tracciato 5b, già incontrato in precedenza proveniente dal Vivaio Forestale. Ora si affronta di nuovo una bella salita poi il sentiero svolta seccamente a sinistra, prende di petto il versante boscoso e sale con dei tornanti.

Giunti a quota 1.405 circa, s'intercetta nuovamente una strada sterrata; la si segue arrivando così ad un tornante destrorso, da dove parte un'altra forestale, che s'ignora, chiusa da una stanga. Seguendo la strada, con pendenza ovviamente più comoda, si continua la salita. Raggiunti i 1.480 metri di quota su di un tornante sinistorso, situato sul crinale est di Cima Dagnòla, occorre abbandonare il tracciato forestale, che continua a sinistra verso la Malga Dagnòla, per seguire, a destra (segnavia), un sentiero corre, dapprima con dei saliscendi a strapiombo sulla sottostante Selva Piana in Val Sporeggio, lungo il ripido versante N della Dagnòla.

Raggiunta quota 1.500 si trova un cavo metallico che mette in sicurezza il sentiero, ora esposto sulla profonda valle di cui non si vede il fondo. Va da sé che persone sofferenti di vertigini, o dal passo indeciso, andranno adeguatamente accompagnate e legate con cor-

dino e moschettone al cavo metallico.

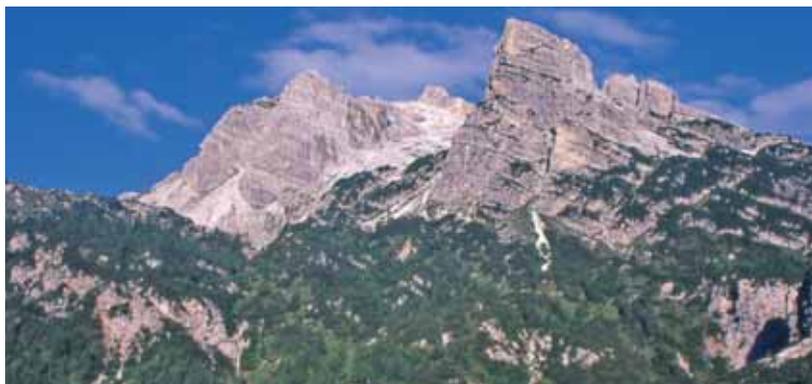
In vista del Monte Fibbion, si continua l'emozionante cammino, trovando una breve interruzione del cavo che poi termina nei pressi di una parete rocciosa. Costeggiando il muro di pietra si toccano i 1.535 metri, per poi proseguire con dei saliscendi lungo il ripido versante N della Dagnòla.

Superato un tratto ripido si procede con comoda salita fino a 1.600 metri per poi continuare con dei saliscendi ed arrivare in località Fontana fredda (m 1.665).

L'itinerario per la malga prosegue comodo tra i mughi, prima si unisce al sentiero n° 302, poi supera il bivio con il sentiero n° 353, prosegue tra i larici e quindi esce all'aperto nei pressi del bivio con il sentiero n° 338.

Ormai si è quasi alla meta, il posto è bello perciò vale la pena fermarsi qualche minuto: qui inizia la bella Val dei Cavai, cui fanno da pilastri d'ingresso il potente Monte Fibbion a sinistra e a destra il Monte Mular basso; alla base di quest'ultimo, si notano i due edifici, dell'ex Malga di Cavedago ora chiusa.

Spostandoci a sinistra in direzione di un visibile segnavia, si percorre un avvallamento per poi salire tra alcuni dossi, quindi,



svoltando a destra, si giunge all'ennesimo bivio. Lasciato a sinistra anche quest'incrocio si continua in un avvallamento, per poi alzarsi con moderata salita passando accanto ad un gruppo di larici da dove vediamo l'ampia spianata erbosa che ospita Malga Spora protetta dalla mole del Croz della Spora.

Non rimane che scendere, attraversare i pascoli, e raggiungere la meta, spesso accompagnati dai fischi d'allarme delle marmotte.

La malga

Malga Spora funge da ottimo punto d'appoggio per quanti, alpinisti ed escursionisti,

visitano questo settore del Brenta poco frequentato.

Come bivacco dispone di 2 camerate (nel sottotetto) con 22 posti letto su tavolato dotati di materassi ma senza coperte, mentre in un locale a piano terra ci sono tavoli, panche ed una stufa.

Nella stalla, ai due estremi, trovano posto un bivacco della Sat (chiavi alla sezione di Spormaggiore) e un locale, dato in comodato gratuito al Parco Naturale Adamello - Brenta, a disposizione dei guardaparco. Il rimanente fabbricato è adibito a stalla e casera a disposizione dei malgari.

MALGA TOVRE

Altitudine

1.460 m s.l.m..

Comune

Molveno

Proprietà

Comune di Molveno

Animali presenti

Vacche, vitelle, suini, cavallo

Periodo alpeggio

15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 95 m

Tempo

Ore 0,20

Difficoltà

T

Come arrivare

Malga Tovre si raggiunge facilmente utilizzando gli impianti di risalita che da Molveno portano fino alla loc. Pradèl da dove, con un secondo impianto a fune, si raggiunge la stazione a monte posta a m 1.525. A pochi minuti dalla seggiovia si trova il Rifugio La Montanara: davanti al bell'edificio c'è una comoda zona aperta con un formidabile colpo d'occhio sulle cime che dominano la sottostante Valle delle Seghe. Per scendere alla malga basta utilizzare la larga pista da sci, solcata anche da una sterrata, che inizia proprio a fianco della seggiovia; in circa dieci minuti si raggiunge la meta. Per chi invece vuole fare una breve camminata, una volta giunti al Pradèl, davanti al secondo impianto a fune, si nota l'inizio di un sentiero che sale sinuosamente nel bosco con buona pendenza. Seguendo il varco aperto tra gli alberi dall'impianto a fune, il sentiero s'inerpica dapprima costeggiando la seggiovia, quindi, ci passa sotto, aggirando uno spuntone roccioso che funge da basamento per un pilone, e prosegue a zigzag, con stretti tornanti, sempre in direzione del



Croz dell'Altissimo. A circa 1.440 metri il sentiero svolta, seccamente, a sinistra infilandosi sotto a delle grandi conifere ombrose; poco più sopra esce dal bosco sui pascoli di Malga Tovre di cui si nota, a destra, l'edificio della stalla, mentre, dalla parte opposta, spiccano le cime famose del Brenta: dal Monte Daino alla possente Cima Brenta, passando per il famosissimo Campanile Basso.

La malga si può raggiungere anche a partire da Andalo prendendo una sterrata che si avvia nei pressi della Cooperativa con indicazioni per la loc. Pradèl. Si sale in auto fino al parcheggio in loc. Valbiole e da qui, in circa 45 minuti di passeggiata si raggiunge la malga.



La malga

La malga è stata ristrutturata qualche anno fa e si presenta con un bel portico dove trovano posto alcuni tavoli. L'ambiente pulito, la cortesia dei malgari e i buoni formaggi, fanno di Malga Tovre un'interessante meta da non perdere.

Anche su Malga Tovre è stata realizzata una "fattoria didattica": grandi e piccoli possono fare incontri ravvicinati con cavalli e galline, caprette e asini, oche e maiali che si godono le vacanze estive assieme alle vacche da latte.

VAL DI NON

La Val di Non costituisce il basso e medio bacino del fiume Noce dalla fine della Val di Sole fino alla gola della Rocchetta.

I substrati geologici prevalenti sono quelli carbonatici che occupano tutta la parte centro

meridionale della valle formando a ovest, il massiccio del Brenta e a est, quello del Monte Roen.

A nord tali substrati vengono a contatto con le rocce del basamento cristallino e, nella zona



- 038 Malga Bordolona
- 039 Malga Castrin
- 040 Malga Clesera
- 041 Malga Cloz
- 042 Malga di Fondo
- 043 Malga Lavazzé
- 044 Malga Preghena di Sotto
- 045 Malga Revoda
- 046 Malga Tassulla
- 047 Malga Tuéna





Cypripedium calceolus



Carex fusca

di Tregiovo, con le vulcaniti della piattaforma porfirica atesina.

Su questi substrati, l'azione erosiva dei ghiacciai quaternari e quella più recente dei numerosi corsi d'acqua ha dato origine ad una regione di notevole interesse geografico. Più che di una valle si può parlare di un anfiteatro a settori separati da una serie di incisioni ordinate a raggiera e confluenti in quella maggiore.

Sotto i 900 m il paesaggio della Val di Non

è dominato dalle piantagioni di melo anche se in alcune zone rimangono ridotte superfici coltivate a vite.

Le coltivazioni di melo si spingono, senza interruzioni, fino ai margini delle formazioni boschive che si affermano con maggiore frequenza nella parte più alta della valle, in un ambiente più tipicamente montano. I boschi ricoprono le superfici più declivi passando dal pino silvestre più in basso che, aumentando la quota, lascia il posto a boschi di abete rosso e bianco e, più in alto, ai lariceti.

Nella zone più pianeggianti il bosco è sostituito dalle superfici a prato che indicano la presenza di una importante attività di allevamento: il prato caratterizza il paesaggio dell'alta Val di Non soprattutto nella zona che va dai comuni di Cavareno e Romeno fino a Fondo e Castelfondo coinvolgendo anche Sarnonico e Malosco, ma arrivando anche alle superfici meno comode di Ruffrè e di Rumo; ampie superfici a prato si trovano anche sulle pendici del Roen nei comuni di Coredò e Smarano.

Nelle stalle di queste zone il foraggio si trasforma in latte che nei caseifici diventa il pregiato Trentingrana.

Le superfici da sfalcare vengono mantenute anche nelle località più marginali: in queste ultime si incontrano prati che vengono utilizzati generalmente in tarda estate e che vengono poco concimati.

Questa gestione favorisce la formazione di prati che, pur non essendo molto produttivi, sono caratterizzati da fioriture particolarmente variopinte.

Le malghe tuttora utilizzate sono ancora 24. L'alpeggio degli animali in lattazione non è però molto praticato in alta valle: le lunghe distanze e la possibilità di alterare le caratteristiche del latte durante il trasporto dagli alpeggi ai caseifici, ne renderebbe estremamente difficile la trasformazione nel Grana Trentino.

Tre malghe “da formaggio” le troviamo nella zona centrale della Valle di Non: Tuena, Tassulla e Clesera.

Le prime due si trovano nel territorio del Parco Adamello Brenta: Malga Tuena in prossimità del Lago di Tovel.

Il lago, circondato da fitte foreste al di sotto delle cime del Brenta, è uno dei più affascinanti laghi alpini ed è ben visibile da Malga Tassulla. Deve la sua fama alla colorazione prodotta da un'alga (*Glenodinium sanguineum*) che gli ha permesso l'appellativo di Lago Rosso. Purtroppo il fenomeno dell'arrossamento del lago non si verifica più da parecchi anni. Il motivo non è dovuto tanto alla scomparsa dell'alga, che è presente ma molto meno rispetto al passato, quanto a cause di natura ambientale (modificazione del clima, cambiamento del regime idrico, sostanze inquinanti nel lago) che agiscono sullo sviluppo dell'alga. Tuttavia, l'ipotesi più accreditata riguardo la scomparsa del fenomeno è quella della diminuzione della concentrazione delle sostanze nutrienti disciolte nel lago, dovuta alla progressiva riduzione delle attività di alpeggio sia intorno al lago che sulle malghe circostanti.

L'ascesa a Malga Tuena permette di fare belle osservazioni di specie prative piuttosto note, come la belladonna (*Atropa belladonna*) - attenzione è velenosa - e, con un po' di fortuna anche della Pianella della Madonna (*Cypripedium calceolus*), appariscente orchidea.

Tra gli altri fiori che si possono ammirare una volta in malga, ricordiamo la sassifraga a foglie rotonde (*Saxifraga rotundifolia*) che si diffonde abbondantemente lungo i torrentelli in prossimità della malga.

Malga Clesera, raggiungibile da Cles, si trova immediatamente sotto le pendici del Monte Peller, che presenta numerose rarità floristiche. Le altre malghe dove si produce formaggio sono invece localizzate in alta Val di Non nel territorio dei comuni di Cis, Livo, Rumo e Cloz.

Il paesaggio della Valle di Bresimo, che permette di raggiungere le malghe Bordolona e Preghena è caratterizzato da pinete di pino silvestre miste al pino nero, il cui sottobosco, ricco di erica, è particolarmente suggestivo durante le fioriture nel periodo primaverile, e da boschi di abete rosso e larice più in alto. Sui pascoli delle malghe si possono riscontrare tipi di vegetazione piuttosto interessanti.

Alle quote più alte, troviamo i cosiddetti “curvuleti”, un tipo di vegetazione in cui la specie dominante è la carice a foglie ricurve (*Carex curvula*), con le foglie incurvate e con punta quasi sempre morta, di colore nero e bruno-astro, pochissimo appetita dagli animali.

A rendere più appariscente questo pascolo troviamo altre specie più colorate come l'eufrasia minima (*Euphrasia minima*), il dente di leone elvetico (*Leontodon helveticus*), la potentilla dorata (*Potentilla aurea*), l'arnica (*Arnica montana*).

Questa zona è inoltre molto ricca di zone umide dove è diffusa una vegetazione di tipo paludoso nella quale si affermano specie come i pennacchi a foglie larghe (*Eriophorum latifolium*) e i pennacchi di Scheuchzer (*Eriophorum scheuchzeri*), la carice fosca (*Carex fusca*) e il tricoforo cespitoso (*Tricophorum caespitosum*).

MALGA BORDOLONA

Altitudine

1.806 m s.l.m.

Comune

Cis

Proprietà

Comune di Cis

Animali presenti

Vacche da latte, manze

Periodo alpeggio

10 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

Sì, ristorazione

Strada

Libera, asfaltata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

Ottima l'accessibilità attraverso 12 km di strada asfaltata che parte dal paese di Bresimo, il transito è libero sino alla malga bassa.

La malga

Questa malga di proprietà del Comune di Cis, (ma sul comune catastale di Bresimo) confina con i suoi pascoli con la provincia di Bolzano. I lavori di ristrutturazione iniziati nel 2001 sono ultimati nel 2003 con la realizzazione del nuovo spaccio vendita dei prodotti, il caseificio, il locale di conservazione del latte e per il lavaggio dell'impianto di mungitura.

Le malghe in realtà sono due la Bordolona

bassa e quella alta, entrambe utilizzate, la alta nel periodo dal 20 luglio al 20 agosto, ma la trasformazione del latte e la vendita dei prodotti avviene sempre alla malga bassa. Sui pascoli alti è notevole la presenza di rododendro, uno spettacolo nel periodo della fioritura.

Nei pressi della malga è stata costruita una



Saxifraga rotundifolia

chiesetta ad opera degli alpini di Cis. La malga è anche base di partenza di interessanti itinerari escursionistici quali: il sentiero per il Lago Trenta, il sentiero per il Lago Corvo con il suo rifugio, il sentiero 133 attraverso il Passo di Palù (m 2.412) porta in val di Rabbi e in direzione opposta il sentiero 136 conduce in Val d'Ultimo.



MALGA CASTRIN

Come arrivare

Situata sul sentiero 133, la malga si raggiunge attraverso un breve cammino di venti minuti partendo dalla strada che da Revò sale verso Provés e prosegue poi per la Val d'Ultimo e Lana.

Poco dopo il bivio per Provés, prima di entrare in galleria si trova a destra un ampio parcheggio (m 1665 s.l.m. ca) in cui è consigliato posteggiare per poi proseguire a piedi sul sentiero che si snoda proprio sulla destra della galleria.

Mentre il primo breve tratto di sentiero è piuttosto ripido, il restante tratto risulta una splendida passeggiata nel verde dei prati che attraversano la valle. Il tragitto, anche se preso con tutta calma, non richiede più di 20 minuti.

Per chi vuole camminare più a lungo c'è un altro itinerario che parte da Castelfondo in direzione delle Regole e del Ristorante Arnica: fin qui la strada è asfaltata e libera. Dal ristorante parte una sterrata con divieto che, dopo circa 9 chilometri ed un dislivello di 800 metri porta alla malga.

La malga

Meta rilassante per gli adulti, piccolo mondo da scoprire per i più piccoli. Verdeggianti pascoli a quota 1814 m circondano questa malga che ospita una insolita e variegata presenza di animali che vanno dagli onnipresenti bovini, ai tacchini, galline, maiali e asinelli. La malga, che è stata recentemente ristrutturata, si compone di due strutture separate: la prima funge da stalla e caseificio, la seconda da ristorante e affittacamere.

Impossibile non approfittare della cucina tipica di questa malga, le specialità sono molte e davvero deliziose, tutte sapientemente fatte in casa: salumi, polenta, strangolapreti, formaggi e dolci.

Su tempestiva richiesta c'è anche la possibilità di assaggiare a cena "tortel de patate" e minestrone d'orzo.

Il formaggio "Casolet" e il burro prodotti in caseificio si possono acquistare anche come vendita diretta ed hanno il colore giallo tipico del latte delle vacche che hanno mangiato al pascolo.

Molti poi sono gli itinerari alternativi che collegano questa malga e che conducono in numerose località del Trentino e dell'Alto Adige. In particolare si ricordano il lungo sentiero 133 (che parte dal Monte Luco e arriva nella Val di Rabbi), il sentiero 24 e 16 che portano ai Monti Cornicoletto e Corniolo e il sentiero n° 8 che scende in Val D'Ultimo.



039

Altitudine
1.732 m s.l.m.

Comune
Castelfondo

Proprietà
Comune di Castelfondo

Animali presenti
Vacche, manze, maiali, pollame

Periodo alpeggio
1 giugno - 21 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
Sì, ristorazione e alloggio

Strada
Sentiero

Raggiungibile
A piedi

Dislivello
+ 150 m

Tempo
Ore 0,20

Difficoltà
T

Altitudine

1.889 m s.l.m.

Comune

Cles

Proprietà

Comune di Cles

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

1 giugno - 30 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 29 m / - 63 m

Tempo

Ore 0,45

Difficoltà

T

MALGA CLESERA

Come arrivare

Per raggiungere la malga occorre salire da Clés, il capoluogo amministrativo della Val di Non, in località Bersaglio quindi continuare, seguendo le indicazioni per il Rifugio Peller, con una lunga strada sterrata (17 km), alla fine stretta e un po' sconnessa, ma transitabile con normali autovetture.

Il percorso s'inerpica sulla montagna di Clés con numerosi punti panoramici che permettono d'apprezzare il paesaggio di buona parte della Valle di Non e, se la giornata è limpida, spaziare con lo sguardo fino alle cime dolomitiche.

Finito il percorso in salita (circa 10 km)

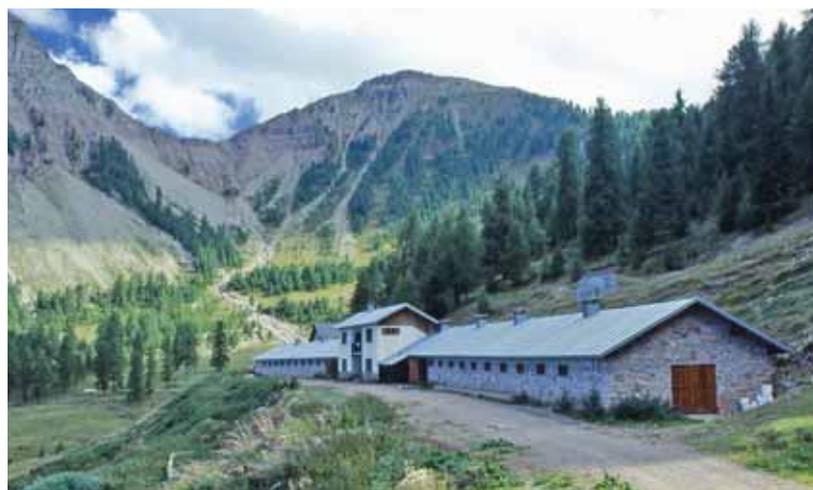
la strada raggiunge l'altopiano del Verdè:

un'ampia zona a pascolo con gruppi d'abeti e larici. La strada riprende a salire, ora stretta, fino a raggiungere un bivio presso il piccolo Lago Durigal da dove, svoltando a destra, si arriva in uno spiazzo, a quota 1.923 metri dove è possibile parcheggiare; proprio di fronte c'è la ripida salita che, in circa dieci minuti, porta al Rifugio Peller (aperto dal 15 giugno al 15 settembre). Lasciata l'auto si continua



in discesa lungo la strada sterrata che, poco dopo, è chiusa al traffico. S'incontra il segnavia 374 indicante il sentiero che, a destra, scende a Malè in Val di Sole, mentre nella direzione opposta sale al rifugio e quindi al Monte Peller.

Proseguendo la comoda passeggiata nel bosco si perde ancora quota fino a toccare i 1.860 metri circa. Ora il bosco termina e si prende a salire leggermente, intanto a destra



si mostra il solco della Val di Rabbi. Più avanti si rientra tra la vegetazione d'alto fusto e, dopo non molto, ecco apparire la non lontana malga. Si prosegue passando a breve distanza da una piccola cappella, dedicata alla Madonna della Neve, quindi si esce in un tratto aperto di terreno proprio ai piedi del Monte Peller, di cui s'attraversano le friabili pendici di roccia rossastra.

Oltrepassato un ampio sbancamento, la sterzata effettua una larga curva e conduce alla visibile malga.



La malga

Gli edifici sono stati recentemente ristrutturati: comprendono il classico stallone di ampie dimensioni e non edificio che ospita l'abitazione per i malgari e la casera con i diversi locali accessori. Ci si trova alle pendici del Monte Peller e il panorama spazia sulla Val di Sole e il gruppo montuoso delle Maddalene.

Dalla malga si può proseguire il facile sentiero Sat n° 308 che permette di fare il giro del Monte Pèller transitando presso il Lago delle Salare per poi salire al Passo della Forcola e scendere a Malga Tassulla che si trova all'interno del Parco Naturale Adamello - Brenta il cui confine è rappresentato proprio dal crinale del Monte Pèller.

Da Malga Tassulla si può godere del panorama verso il Lago di Tóvel; proseguendo con il sentiero n° 336 si scende contornando la base del Peller per poi arrivare al bivio del laghetto Durigal ed al soprastante parcheggio. Complessivamente una passeggiata di circa tre ore affrontabile da tutti.



Altitudine
1.732 m s.l.m.

Comune
Lauregno

Proprietà
Comune di Cloz

Animali presenti
Vacche, maiali

Periodo alpeggio
giugno - settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
Sì, ristorazione

Strada
Libera, sterrata

Raggiungibile
In automobile

MALGA CLOZ

Come arrivare

Situata alla base del Monte Cornicoletto, la malga è raggiungibile attraverso la strada che da Revò sale verso Provès e prosegue poi per la Val d'Ultimo e Lana. Poco dopo il bivio per Provès, prima di entrare in una galleria si trova a destra un ampio parcheggio (m 1.665 circa), in cui è consigliato di posteggiare per poi proseguire a piedi sulla strada sterrata in dolce pendenza a sinistra dell'imbocco della galleria, accessibile ai veicoli solo con permesso.

In alternativa, proprio di fronte al parcheggio, un cartello di legno segnala la possibilità di scegliere un sentiero più ripido che salendo nel bosco si ricollega alla strada sterrata per Malga Cloz. Per entrambi gli itinerari il tempo di percorrenza non supera il quarto d'ora.

La malga

Nonostante si trovi nel territorio della Provincia di Bolzano, la malga, che si trova sul sentiero 133 che va da Monte Luco fino alla Val di Rabbi, risulta di proprietà del



Comune Trentino di Cloz. Finemente ristrutturata nel 2008, la malga si compone di tre edifici separati: il caseificio, la stalla e l'agriturismo.

Dalla malga si gode di una splendida veduta sulle cime del gruppo delle Maddalene (Monte Ometto, la Vedretta alta, il Monte Cornicoletto e Corniolo), sulle malghe Castrin di Castelfondo, Revò, e sul caratteristico paesino di Provès.

In questa malga si produce un formaggio nostrano a base di latte vaccino ma anche un gustoso formaggio di capra della razza autoctona della Val Passiria. Inoltre nell'agriturismo si possono assaggiare specialità sud-tirolesi quali: canederli, gulash ed il Kaiserschmarren (un delizioso impasto realizzato con uova, latte e farina, fritto e servito caldo accompagnato da marmellata di mirtilli rossi).

In occasione del rientro degli animali in stalla a valle, verso il 20 settembre (data variabile a seconda del tempo) in malga si tiene una caratteristica festa in cui quest'ultimi vengono addobbati con particolarissime decorazioni e accompagnati nella discesa fino al Paese.

Per chi ama camminare in montagna la malga si trova sul sentiero, che in un'ora e mezzo di camminata non difficile, porta alla cima del Monte Cornicoletto. Mentre per chi è interessato a visitare questo splendido posto in inverno e magari approfittare della pista di fondo, la malga rimane aperta nei fine settimana.



MALGA DI FONDO

Come arrivare

A partire da Fondo, capitale dell'Alta Anaunia (Val di Non) in direzione del passo Palade e di Merano, ai margini dell'abitato, si incontra sulla destra la strada che porta al vicino Lago Smeraldo e che poi prosegue inoltrandosi verso il bosco.

La strada, per breve tratto asfaltata, diventa poi sterrata, ma facilmente transitabile e sale con pendenza agevole verso la malga. Poco prima della fine del percorso di circa 8 chilometri, il bosco si dirada per lasciare il posto ai pascoli: un comodo parcheggio a qualche decina di metri dagli edifici permette di lasciare l'auto e di raggiungere la malga.



La malga

La graziosa struttura principale fa bella mostra di sé con la facciata bianca illuminata dal sole: comprende il locale agriturismo, il piccolo, ma funzionale caseificio e gli alloggi per il personale della malga.

Tavolini e sedie al sole invitano a godersi la tranquillità, l'aria fine, il verde dei boschi e dei prati oltre che la cucina dell'agritur. Nel grande stallone c'è posto per gli animali e per le attrezzature: tutto è moto pulito e ordinato a indicare una gestione attenta e curata.

Altitudine
1.488 m s.l.m.

Comune
Fondo

Proprietà
Fondo

Animali presenti
Vacche, manze

Periodo alpeggio
15 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
Sì, ristorazione

Strada
Libera, sterrata

Raggiungibile
In automobile



MALGA LAVAZZÉ

Altitudine

1.639 m s.l.m.

Comune

Rumo

Proprietà

Consortela Lavazzé

Animali presenti

Vacche, bovini, cavalli

Periodo alpeggio

5 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Con permesso,
asfaltata e sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 540 m

Tempo

Ore 1,15

Difficoltà

E

Come arrivare

Per raggiungere la malga, giunti all'inizio del paese di Mocenigo, loc. Scassio, si scenda a sinistra dove la strada si biforca, subito dopo una cabina elettrica dell'Enel.

Superato un ponte si prende a sinistra ad un successivo e vicino bivio (segnaletica Sat), continuando lungo la stretta stradina asfaltata che porta in Val di Lavazzé: lassù in alto si vedono i bianchi edifici della malga omonima. Abbandonati gli ultimi prati si entra nel bosco arrivando ad un corto ponte con cui, superato il torrente Lavazzé, s'arriva in un ampio slargo dove è possibile lasciare l'auto (Loc. Fontane - m 1.099), la strada asfaltata prosegue chiusa al traffico (salvo autorizzazione).

Subito prima del ponte i segnavia biancorossi della Sat indicano una larga strada sterrata, anch'essa chiusa al transito veicolare, che inizia a salire tenendo il corso d'acqua a sinistra. Quasi da subito la pendenza del tracciato si fa ripida e si manterrà più o meno costante fino alla malga, salvo qualche raro e corto tratto in cui diminuisce un poco o

s'interrompe. Salendo, poco dopo s'incontra un'area attrezzata con tavoli e panche; la si lascia a sinistra per salire ad un secondo bivio (m 1.150), questa volta a destra, con un altro tracciato forestale. Seguendo il segnavia su di un albero si continua dritti trovando subito dopo un altro tratturo, a destra, che s'inoltra nel folto del bosco.

Giunti a circa 1.180 metri si arriva nei pressi di una piccola baita, a destra, ed un

manufatto in cemento (presa d'acqua) a sinistra, quindi a q. 1.220 circa la pendenza diminuisce e si costeggia un prato con un paio di baite per poi sbucare sulla strada asfaltata lasciata a valle e che sale sulla destra orografica del torrente m 1.235.

Seguendo il nastro d'asfalto si sale fino a 1.265 metri dove si trova un breve tratto di piano, in corrispondenza di un ponte che valica un ruscello affluente del corso d'acqua principale. Poco dopo s'incontra una piccola cappella dedicata a Sant'Antonio, mentre dalla parte opposta nei pressi del torrente si notano delle opere idrauliche. Intanto la salita si





Eriophorum latifolium

fa ancora erta e conduce in uno slargo tra gli alberi dove s'incontra una vasca d'acqua ricavata da un grosso tronco e quindi si raggiunge un bivio dove si prosegue dritti (segnavia). La strada continua a salire ripidamente, superando l'ennesimo bivio (metri 1.400 circa) con una forestale che si allontana a destra, mentre il fondo passa dall'asfalto al cemento. Raggiunti i 1.435 metri, la salita s'interrompe in corrispondenza di un largo corso d'acqua che attraversa il tracciato forestale.

La strada continua alternando tratti di fondo sterrato con quelli di cemento, aumenta ancora la sua pendenza proseguendo sinuosamente.

Superato un corto ponte, la strada prosegue con dei tornanti, raggiunge quota 1535 dove supera nuovamente il torrente.

Finalmente a circa 1.600 metri il bosco dirada e con gli ultimi tornanti si raggiunge la bella malga che vale la fatica dell'ascesa.

La malga

Tre malghe gestite dalla Consortela Malga Lavazzè (50 soci), si tratta di Malga Grumi, Malga Masa Murada e Malga Lavazzè.

Il caseificio nuovo, a Malga Lavazzè, è stato ricavato utilizzando una parte della stalla

e comprende un locale per l'affioramento del latte, un locale per il lavaggio delle attrezzature, il locale di lavorazione e la cantina di stagionatura, tutti piastrellati.

Il vecchio caseificio si trovava nella casera ora adibita a cucina, sala pranzo e abitazione. La caldera di rame è sospesa tramite un carrello mobile, il fuoco è racchiuso da due lamiere a semicerchio che convogliano il fumo del camino.

La zangola a botte è azionata da un motore elettrico che riceve l'energia da una turbina ad acqua.

Questa malga, ristrutturata nel 1997, si compone di tre corpi: la stalla con annesso caseificio, la casera-abitazione e la porcilaia. Dal 1995 è ripresa la monticazione delle vacche da latte, mentre in precedenza la malga era usata solo per le manze.

Dalla malga si vede la valle con il paese di Rumo e all'orizzonte i gruppi dolomitici dal Catinaccio, con dietro la forma affusolata della Marmolada, al Latemàr fino alle Pale di San Martino; intorno alla malga incombono il Monte Pin, la Cima Binaria, il Monte Stubele e la Cima della Siromba con gli invisibili passi della Siromba e di Lavazzè che portano in Val d'Ultimo.

MALGA PREGHENA DI SOTTO

Altitudine

1.915 m s.l.m.

Comune

Brésimo

Proprietà

Comune di Brésimo

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

maggio - settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, asfaltata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

La malga si può raggiungere in auto. Da Clés, “capitale” della Val di Non, si continua fino al Ponte di Mostizzolo.

Lasciato a sinistra l'imbocco della Val di Sole, si prosegue fino al bivio per Livo, Preghena e Rumo.

Raggiunto il piccolo paese di Preghena, proprio su di un tornante si trova, a sinistra, la strada provinciale n° 68 che sale in Val di Brésimo.

Trovandosi proprio al centro di un tornante la manovra per immettersi sulla nuova rotabile è da fare con attenzione così da evitare eventuali incidenti. Proseguendo il viaggio si entra nella stretta valle attraversando il paese omonimo per continuare con una strada asfaltata ma erta e stretta.

Seguendo sempre il corso del torrente Barnès la rotabile raggiunge la grande malga Bordolona di Sotto, in sostanza alla testata della Valle e, subito dopo, forma un bivio. A destra una sterrata, chiusa al traffico, sale a Malga Bordolona di sopra mentre l'asfalto guida verso sinistra.



Si sale ancora, ormai con minore pendenza, fino a raggiungere il cosiddetto “Rifugio” Malgazza, in realtà un edificio privato, e la vicina Malga Preghena.

La malga

La Val di Brésimo è una tipica valle alpina scavata dai ghiacciai nella parte alta (forma ad U), in seguito scolpita dalle acque nella zona bassa (forma a V). È collegata tramite il Passo Palù m 2.405 con la Val di Rabbi, mediante il Passo Clapa m 2.295 e la sottostante valletta omonima con l'Ultental (Val d'Ultimo), infine con il Passo Binazia m 2.293 con la Val di Lavazzé.

Trovandosi vicino a Brésimo vale la pena segnalare il Castello d'Altaguardia: poco prima di arrivare a Brésimo si trova la segnaletica per il Castello. Si tratta di un antico maniero medioevale, che sembra sia stato costruito su un castelliere romano, a sua volta sorto su precedenti insediamenti di popolazioni galliche o retiche.

Gode di una magnifica posizione panoramica sulla Val di Non dove spicca l'azzurro del grande lago di Santa Giustina.

Un maniero dalla storia piena di vicissitudini, più volte distrutto e ricostruito, infine abbandonato.

Nel 1852 era ormai in rovina. In ultimo, verso la fine del 1800, i proprietari (Conti Thun) lo cedettero, insieme alle terre circostanti, al Comune di Brésimo per la cifra di 23.000 fiorini.

La malga è composta da 3 edifici: lo stallone, la casa dei pastori e la “casera”.

Tutti questi manufatti sono stati recentemente ristrutturati per adeguarli alle normative igieniche e di sicurezza pur rispettando lo stile rustico alpino.



MALGA REVODA

Come arrivare

La malga si raggiunge percorrendo la strada che da Revò si dirige verso la Val d'ultimo. La strada entra nel territorio della provincia di Bolzano e attraversa gli abitati di Lauregno e Proves proseguendo in salita con comode curve in mezzo ad un paesaggio di prati e boschi di larice e abete rosso. Dopo circa 15 km da Revò poco prima dell'imbocco della galleria che porta in Val d'Ultimo, si può parcheggiare la macchina sulla destra e prendere la sterrata chiusa al traffico che sale a sinistra del tunnel. La comoda strada percorribile anche da bambini ed anziani, supera le nuove strutture della malga Cloz e in venti minuti scarsi permette di raggiungere Malga Revoda.

La malga

La malga è situata nel territorio della Provincia di Bolzano, comune catastale di Proves, ma è di proprietà, per quota parte, del comune di Cagnò (1/8), Revò (3/8), Romallo (1/8), e delle quattro ASUC di Rumo (3/8) e cioè Lanza, Mocenigo, Marcena, Mione-Corte Inferiore. La malga è situata ai piedi della catena delle Maddalene e da qui si possono raggiungere con piacevoli escursioni le diverse cime che fanno da cornice ai pascoli e ai boschi: Cornicolo e Cornicoletto, Ometto, Vetta Italia.

Il pascolo della malga si è sensibilmente ridotto negli ultimi anni a causa del progressivo avanzare del bosco, determinato a sua volta dalla riduzione del numero di capi alpeggiati: attualmente la malga carica una quindicina di vacche e un centinaio di manze per un totale di circa 80 UBA.

Le strutture comprendono lo stallone con impianto di mungitura a secchio, un ampio magazzino non utilizzato ed un piccolo locale adibito alla trasformazione del latte. Da tempo



i numerosi proprietari stanno discutendo per una eventuale ristrutturazione della casera. Accanto alla stalla fa bella mostra di sé un grazioso edificio nel quale trovano posto l'abitazione dei gestori e il locale agriturismo, un bel terrazzo da cui si gode il panorama verso la Val di Non fino al gruppo del Brenta e le cime delle Maddalene.

La facile raggiungibilità della malga la rendono una meta molto frequentata nei mesi estivi. Nel restante periodo dell'anno il piano terra del locale agriturismo è adibito a bivacco, frequentato dagli escursionisti anche d'inverno.



045

Altitudine
1.734 m s.l.m.

Comune
Revò

Proprietà
Comuni di Cagnò, Revò,
Romallo, ASUC Rumo

Animali presenti
Vacche, manze, maiali

Periodo alpeggio
10 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
Sì, ristorazione

Strada
Sterrata

Raggiungibile
A piedi

Dislivello
+ 70 m

Tempo
Ore 0,20

Difficoltà
T

Altitudine

2.090 m s.l.m.

Comune

Tassullo

Proprietà

Comune di Tassullo

Animali presenti

Vacche, manze, cavalli, capre, pecore

Periodo alpeggio

15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 180 m / - 5 m

Tempo

Ore 1,00

Difficoltà

T

MALGA TASSULLA

Come arrivare

Malga Tassulla è situata ai piedi del Monte Pèller nella parte più orientale del Gruppo del Brenta e sovrasta la Val di Tóvel.

La malga si raggiunge da Clés, il centro più importante della Val di Non, seguendo le indicazioni per la loc. Bersaglio, quindi si prosegue con una lunga strada bianca fin sotto il Monte Pèller raggiungendo un bivio, a q. 1.869, presso il piccolo Lago Durigal. Si continua a sinistra arrivando, dopo non molto, ad uno slargo utilizzato come parcheggio (quota m 1.915 circa); da qui in avanti il transito delle auto è vietato. Superata una ripida salita, che termina a quota 1.960 m circa, si prosegue su terreno quasi pianeggiante con bella vista sull'ampia Anaunia (l'antico nome romano della Val di Non). Percorrendo le pendici del Monte Pèller, con qualche insignificante perdita di dislivello, s'attraversano splendidi pascoli. S'inizia quindi a salire in direzione di una visibile Croce di legno (m 2.080) che si raggiunge con una breve rampa, arrivando così in vista della Malga Tassulla. Da qui si scende comodamente in un avvallamento ca-

*Atropa belladonna*

lando fino a circa 2.075 metri per poi risalire alla ormai vicina Malga.

La malga

La malga è composta di tre edifici: lo stallone (ricostruito negli anni '60) per la mungitura e la stabulazione in caso di forte intemperie, i ricoveri dei pastori con annesso caseificio (ricostruito negli anni '90) ed un edificio dato in comodato all'Ente Parco Adamello-Brenta che da porcilaia e deposito lo ha trasformato in ricovero e punto d'appoggio per il proprio personale. Un altro locale della casera ospita un bivacco gestito dalla Sat di Rallo intitolato a Guido Pinamonti.

In fondo alla valle, a chiudere le varie cime che fanno da corona, si erge il Sasso Rosso.

Il pascolo della Malga Tassulla è completamente aperto e privo di bosco, nel periodo dell'inizio alpeggio è un'unica aiuola di fiori dai mille colori e forme. La gestione è affidata ad una società cooperativa formata da allevatori. Come per altre malghe, l'esigenza di creare una società, è nata nel Comune di Tassullo quando c'erano molte aziende con bovini, mentre oggi continua per la passione di alcuni allevatori che sono rimasti legati all'alpeggio. La Società si avvale di più collaboratori per la sorveglianza e c'è sempre una famiglia a presiedere la malga. Da quest'ultima passano alcuni sentieri diretti verso Malga Tuena, Malga Clesera e il Rifugio Pèller, ed il Passo del Grostè su due itinerari.



MALGA TUÉNA

Come arrivare

Dai parcheggi (m 1.160) poco sotto il Lago di Tóvel, raggiunti in auto o, meglio, con il servizio di Bus-Navetta inaugurato dal Parco Adamello – Brenta nell'estate del 2004, in pochi minuti si sale allo specchio d'acqua.

Si prosegue poi con la strada bianca che costeggia il Lago e si giunge al bivio con la stradina per Malga Tuéna (segnavia Sat n° 309). Si sale con essa, incontrando ancora un paio di casette, quindi s'interseca una larga strada sterrata per continuare la comoda salita.

Giunti a quota 1.255 circa, si trova il bivio con una stradina (segnavia) e, poco dopo, una stanga con il cartello di divieto di transito. Si prosegue il cammino senza fatica, arrivando al bivio con il sentiero per Malga Tuéna (quota 1.295/segnavia 309) che sale a sinistra. Il sentiero sale con decisione tuffandosi nel fitto degli alberi inerpandosi con dei tornanti finché esce dal bosco compie alcune curve, per poi dirigere verso Ovest, attraversando una stretta lingua di bosco.

Lasciati alle spalle anche gli ultimi alberi, si sale ancora verso un segnavia (paletto di legno con cartello).

Dal segnavia il percorso porta verso i visibili edifici della malga, mentre il panorama ormai si fa ampio.

Da un lato si spazia dalla Val di Non, alla testata della Val di S. Maria di Flavona. Da quello opposto dalla lontana Cima del Grostè, fino alle pareti colorate del Sasso Rosso e alla precipite Cima Uomo alle spalle della malga.

Malga Tuéna si può anche raggiungere percorrendo una lunga, stretta e a tratti ripida, strada bianca che inizia dietro all'albergo "Al Capriolo".

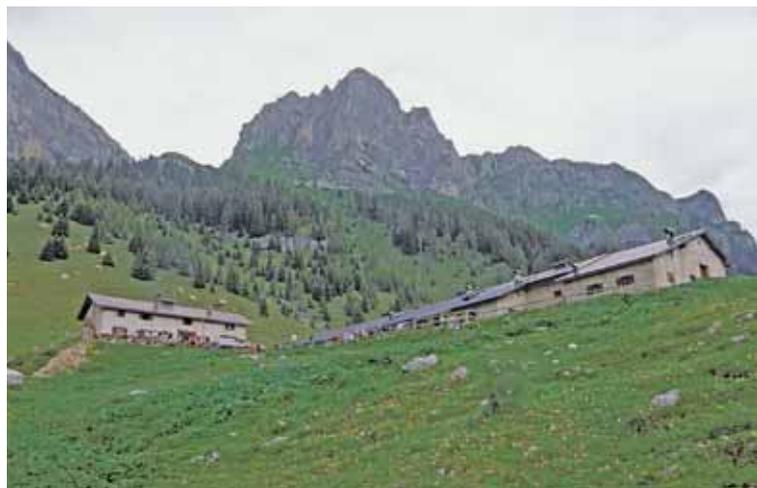
La strada sterrata è chiusa al traffico a circa una mezz'ora di cammino dalla malga (difficoltà di parcheggio).

La malga

Ci troviamo all'interno del Parco Naturale Adamello - Brenta, dove vive l'orso, ma è molto difficile incontrarlo, lui ha abitudini diverse dalle nostre e forse non gli siamo neanche simpatici anche se, certe volte siamo un po' orsi pure noi.

Fra le numerose iniziative, il Parco, in collaborazione con altri Enti, sta portando avanti, da alcuni anni, un progetto di reintroduzione degli orsi provenienti dalla Slovenia e dotati di radiocollare per seguirne costantemente il loro adattamento a quest'ambiente. Un altro progetto in atto, promosso dal Comune di Tuenno, prevede la sistemazione di sentieri per dei percorsi a tema nell'ambito del Parco.

Ristrutturata nel 1940, Malga Tuéna dal 1966 al '87 non è stata utilizzata per gli animali da latte a causa dei problemi d'approvvigionamento idrico e d'accessibilità. Una volta costruita la strada e l'acquedotto sono ritornate la vacche e si è ricominciato a fare il formaggio.



047

Altitudine
1.738 m s.l.m.

Comune
Tuenno

Proprietà
Comune di Tuenno

Animali presenti
Vacche, manze

Periodo alpeggio
15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
Sì, ristorazione e alloggio

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 508 m

Tempo
Ore 1,45

Difficoltà
E

VAL DI SOLE

La Val di Sole rappresenta la parte alta

del bacino del Noce: si sviluppa infatti, dai 1.884 metri del Passo del Tonale ai 721 metri del ponte di Mostizzolo ove prosegue nella Val di Non. Caratteristica di tutta la Valle di Sole è l'esposizione ovest-est che imprime un marcato contrasto fra i due versanti.

A differenza della Val di Non in cui il paesaggio è di tipo montano, qui il paesaggio è quello tipico di una valle alpina di origine glaciale: il fondovalle e le prime pendici sono occupati da morene o sbarrate dai coni di deiezione degli affluenti del Noce. Le formazioni geologiche prevalenti sono, sul versante nord il gruppo metamorfico dell'Ortles-Cevedale,

a sud-ovest il massiccio cristallino della Presanella e a sud-est le Dolomiti di Brenta, di natura calcarea.

La vegetazione arborea spontanea delle superfici non coltivate nei fondovalle è rappresentata da piante xerofile (di ambienti asciutti) con prevalenza di carpino nero, roverella (*Quercus pubescens*) ed ornioello a cui si consocia il pino silvestre spontaneo, e il pino nero di origine artificiale.

Le pendici del piano montano inferiore ospitano formazioni di latifoglie come l'acero di monte, il maggiociondolo (*Laburnum anagyroides*), il sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia*) mentre il faggio è prati-

- 048 Malga Alta di Pellizzano
- 049 Malga Cércon
- 050 Malga Cespedé e Paludé Alta
- 051 Malga Dimaro
- 052 Malga Fratte
- 053 Malga Mondent
- 054 Malga Monte Sole
- 055 Malga Palù
- 056 Malga Paludé di Sotto
- 057 Malga Senage Bolentina
- 058 Malga Stablasolo
- 059 Malga Stableti
- 060 Malga Strino
- 061 Malga Valcomasine
- 062 Malga Valpiana
- 063 Malga Villar



camente assente. Alle quote più elevate predominano le formazioni miste di abete rosso, bianco e larice. Le peccete occupano la fascia altimontana, mentre nella fascia subalpina l'abete rosso si accompagna al cembro; alle massime quote s'incontrano le formazioni a larice e cembro.

La presenza ed il costante lavoro dell'uomo hanno interrotto la foresta fin dalla notte dei tempi, traendone le superfici a pascolo per dare sostentamento estivo al bestiame ed integrando le ampie superfici dei pascoli in quota, sopra il limite del bosco.

Forse perché raggiunta più tardivamente dalle fortune del Grana Trentino, forse per la particolare ricchezza di pascoli, forse ancora per la distanza delle malghe dai due caseifici di valle, la Val di Sole è una delle zone del Trentino dove è ancora operante un alto numero di malghe da formaggio.

L'allevamento di bestiame da latte rappresenta d'altra parte l'unica attività agricola possibile, soprattutto nell'alta valle, mentre, scendendo verso la Val di Non, il prato, che rappresenta la fonte dell'alimentazione invernale del bestiame, tende via via ad essere soppiantato dal frutteto.

Il comprensorio conta ben 39 malghe alpeggiate.

Il gruppo più numeroso di malghe dove ancora si produce formaggio, si trova in Val di Rabbi che rappresenta uno dei paesaggi più alpestri delle valli trentine. È incisa dal torrente Rabbies che nasce dai numerosi laghetti glaciali del versante meridionale di Cima di Rabbi (3.254 m) - Cima Sternai (3.442 m) ed è caratterizzata da selvagge convali, quali la Val Meleda, la Val Cércen, la Valle di Valorz.

Un'osservazione anche superficiale della Valle di Rabbi permette di capire come un fattore come l'esposizione, possa influire sulla vegetazione e sulle attività umane di un luogo. Infatti, imboccando la valle, il versante sinistro (destra orografica) è più freddo e, in molti tratti, tende ad essere occupato dal bosco, qui caratterizzato dall'abete rosso. Sull'altro versante, meglio illuminato e caldo, l'attività agricola è più sviluppata: la vegetazione arborea vede la presenza, accanto ai larici, anche di molte latifoglie.

In Val di Rabbi sono molto diffusi i prati che vengono regolarmente sfalcati. Questi prati, diffusi dal fondovalle alla media montagna, sono definiti "arrenatereti" perché dominati da una graminacea chiamata avena altissima (*Arrhenatherum elatius*).

Sono presenti lungo tutta la valle, fino all'imbocco del territorio del Parco dello Stelvio.





Qui troviamo prati più “magri”, poco produttivi, che vengono sfalcati quindi più per scopi di mantenimento del paesaggio che per l’aspetto produttivo.

Le malghe di queste zone, localizzate nel territorio del Parco, si distribuiscono tutte, ad eccezione di Malga Stablasolo, sopra quota 1.800 fino ad oltre 2.000 metri. Un’area tipica per il fatto di avere nel proprio territorio un numero elevato di alpeggi ancora utilizzati, è la Val Cércen. Lungo il percorso verso le malghe si possono fare osservazioni botaniche interessanti.

Salendo da una malga all’altra, in un ambiente nel quale la vegetazione forestale sfuma negli ultimi lariceti a favore di cespugli di rododendro e ginepro nano, troviamo tipiche specie dei pascoli. Tra queste l’arnica (*Arnica montana*), la campanella barbata (*Campanula barbata*), nonché specie piuttosto appariscenti e dalle vistose fioriture, come l’anemone (*Pulsatilla vernalis*) e la negritella (*Nigritella*



nigra). Inoltre, nelle belle zone umide, non molto distanti da Malga Cércen, si osserva la presenza dei pennacchi di Scheuchzer (*Eriophorum scheuchzeri*) e varie sassifraghe (*Saxifraga bryoides* e *aizoides*).

Un’altra area molto nota della Valle di Sole, interamente nel territorio del Parco dello Stelvio, è la Valle di Pejo. Qui l’abete rosso, ed in misura minore il larice, dominano i versanti anche se, nell’alta valle, a clima più spiccatamente continentale, si ha nei boschi la partecipazione anche marcata del pino cembro. In questa valle, nel territorio di Malga Covel, troviamo l’omonimo lago. Questo biotopo alpino è circondato da una fascia palustre che ospita, assieme ad altre specie, la drosera a foglie rotonde (*Drosera rotundifolia*), una piccola pianta carnivora che sopperisce alla mancanza di azoto del terreno in cui vive catturando piccoli insetti.

MALGA ALTA DI PELLIZZANO

Come arrivare

Raggiunto il paese di Pellizzano, in Val di Sole, si seguono le indicazioni per il Lago dei Caprioli (segnaletica marrone). Superato il Fiume Noce, la rotabile sale rapidamente con dei tornanti, oltrepassa una breve ma stretta galleria, e sbuca in Val di Fazzòn, intorno ai 1.250 metri di quota. Numerose e belle casette punteggiano questa splendida, pianeggiante plaga, all'inizio di cui si trova, a sinistra, una stradina segnata con le indicazioni per la Malga Alta ed il Rifugio Artuich.

Seguendo tali indicazioni si giunge ad un vicino slargo, a circa 1.260 metri, che permette di parcheggiare l'auto.

Si prosegue con una strada sterrata chiusa al traffico che ci porterà alla malga e che inizia pianeggiante entrando nel bosco. Quest'ultimo fornirà ombra e compagnia dei suoi abitanti, vegetali e non, fin poco sotto la malga. Poco dopo si tralascia un'altra sterrata, che s'inerpica a destra, prendendo a salire con più decisione finché, arrivando ad un bivio (quota 1.320 ca.) in loc. Gagi Scuri alti,



Dianthus barbatus

si continua a destra affrontando una buona pendenza.

Con qualche leggera variazione di pendenza, la sterrata continua a serpeggiare tra gli alberi, poi compie un paio di tornanti. Dopo di ciò, ormai in vista della malga che raggiunge dopo breve, incontra a sinistra un'altra forestale chiusa da una stanga.

Proseguendo si trova un tratto dove la strada diminuisce la sua inclinazione, per riprenderla però poco dopo, quindi, raggiunti 1.450 m circa esce dal bosco, permettendoci

Altitudine
1.546 m s.l.m.

Comune
Pellizzano

Proprietà
ASUC Pellizzano

Animali presenti
Vacche da latte, maiali, vitelli, manze

Periodo alpeggio
10 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 286 m

Tempo
Ore 1,00

Difficoltà
T





Pulsatilla vernalis



di vedere i fabbricati ed i pascoli della bella malga.

La sterrata procede, lasciando a sinistra l'ennesima stradina inerbita, compiendo una curva e, con un ultimo aumento della pendenza, conduce alla meta.

La malga

La Malga Alta o Malga di Sopra, si trova nella parte superiore di un grande pascolo macchiato di numerosi grossi sassi e qua e là da qualche larice.

Sotto la lunga stalla è rimasta una tettoia di legno con grosso basamento di cemento, era la base d'ancoraggio di una teleferica che, fino a 30 anni fa, serviva per portare il legname a valle, ma anche il latte e funzionava con un sistema a contrappeso. Ora per il legname si usa il trasporto su strada e il latte è lavorato direttamente in malga. Sulla stalla è riportata la data del 1906, probabile data di costruzione o ricostruzione della malga la quale è stata recentemente ristrutturata nel 1996.

Stalla e casera sono separate, nella casera si trova l'ampio caseificio con le due caldere murate, sovrastate da una grande cappa in rame. Qui spesso si tengono delle dimostrazioni di caseificazione per i numerosi turisti

condotti in malga tramite accordi di collaborazione fra albergatori della zona e APT locale.

Il casaro è ben lieto di raccontare e far vedere come nasce il formaggio di malga e spiegare il perché si tratta di un prodotto particolare.

I visitatori, dopo l'assaggio dei prodotti, possono affrontare i numerosi percorsi sui sentieri che passano dalla malga, come il sentiero della Laresa con deviazione per Marilleva 1.400, o al bivacco Artuich, alla croce della Pace e in Val Gelada.

Dalla malga si possono vedere di fronte le malghe Pozze, Bronzola e di Mezzana, la Val di Pejo con il monte Vioz e Cevedale, in basso la frazione Castello di Pellizzano. Sopra la Cima Lares (m 2.520) e la Cima Artuich (m 2.607).

Tornando a valle non si può evitare la visita al Lago dei Caprioli, un limpido specchio d'acqua circondato dal bosco. Accanto ai parcheggi sottostanti al lago c'è poi la Malga Bassa di Fazzón, fino a pochi anni addietro ridotta a mal partito.

Oggi è invece rinata a nuova vita grazie a lavori di restauro e ristrutturazione ed ospita un agriturismo, oltre ad un centro visite del Parco Adamello-Brenta.

MALGA CÈRCEN

Come arrivare

Per raggiungere la malga subito dopo Rabbi Fonti si trova, a destra, uno slargo con l'inizio di una strada sterrata (Segnavia Sat n° 109). Si sale, subito ripidamente, in Val Cèrcena, superando il bivio con un tracciato forestale, a destra, per le malghe di Monte Sole. La sterrata continua, a volte sconnessa, supera un'area attrezzata ed arriva alla vicina loc. Fontanón dove, a q. 1.547, è chiusa al traffico. L'eventuale autorizzazione è rilasciata dal Comune di Rabbi, ma la strada è transitabile solo con fuoristrada. La strada prosegue costeggiando il torrente Ramaiolo, affluente del Rabbiés, per un tratto per poi passare sulla sponda opposta tramite un ponte di legno e cominciare a salire con buona pendenza. Giunti a quota 1.685 si lascia a sinistra il bivio per Malga Tremenesca e si continua a salire superando una serie di ruscelli. Qui la sterrata forma degli stretti e profondi avvallamenti che consentono all'acqua di defluire, ma rappresentano un ostacolo per i mezzi meccanici, infatti, delle larghe traverse di legno agevolano il transito. Continuando il cammino si



Traunsteinene globosa

supera il bivio per Malga Fassa (a destra – metri 1.720), subito dopo altro ruscello quindi, raggiunta quota 1.840, si trova un tratto comodo con dei saliscendi. Al termine di questo la sterrata riprende la salita ed infine, dopo un tornante, giunge a Malga Cèrcen bassa.

La malga

Le strutture della malga dimostrano la loro età anche se recentemente c'è stato qualche

049

Altitudine
1.969 m s.l.m.

Comune
Rabbi

Proprietà
Consortela Cèrcen

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
15 giugno - 23 settembre

Vendita diretta in malga
No

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 420 m

Tempo
Ore 1,30

Difficoltà
T





intervento di adeguamento: in particolare, ad opera di un artigiano locale, è stato rifatto tutto il sistema di gestione “dei fuochi” per la cottura della cagliata che prevede ora il convogliamento all'esterno dei fumi.

Malga Cèrcen è inserita in un itinerario chiamato “Percorso in malga con gusto”. Durante la stagione turistica si svolgono delle visite guidate organizzate nel seguente modo: con un bus-navetta s'arriva a Malga Cèrcen bassa, da qui si continua a piedi con la strada forestale fino a Malga Villar bassa da dove

si segue il sentiero che conduce alle malghe Fratte e Monte Sole alta.

In quest'ultima malga si potrà assistere alle varie fasi della lavorazione del latte per poi raggiungere la vicina Malga Fassa dove si svolge una degustazione enogastronomica dei prodotti di malga. Il ritorno a valle si compie con una vecchia mulattiera che scende al parcheggio della loc. Fontanón. Per maggiori informazioni ci si può rivolgere al Centro Visitatori del Parco Nazionale dello Stelvio di Rabbi Terme.

MALGHE CESPEDÉ E PALUDÉ ALTA

Come arrivare

Si arriva a queste malghe prendendo la strada che da Piazzola di Rabbi va verso destra con indicazioni per il Lago Corvo, Cavallàr e Matarei.

Si sale, ammirando dall'alto la Valle di Rabbi, finché, giunti sopra la loc. Cavallàr a metri 1.470, si trova il divieto di transito e un parcheggio dove lasciare l'auto.

Proseguendo sulla sterrata, poco dopo s'incontra il sentiero n° 108, che sale ripidamente nel bosco fino a quando, raggiunta quota 1.600 circa, s'arriva ancora una volta sulla strada forestale, ora ci sono due possibilità.

Si può abbandonare il sentiero e proseguire, a sinistra, con la strada forestale.

In questo caso salendo s'incontrano nell'ordine: i bivi con le strade bianche per la loc. le Mandrie (m 1.670), per la Malga Paludé bassa (m 1.705), per la Malga di Terzolas (1.825). Infine uscendo sui pascoli si giunge alla Malga Cespédé o Samoclevo (dislivello + 427 m; ore 1,35), da dove si può proseguire fino a Malga Paludé Alta.



Oppure si può proseguire con il sentiero 108.

In questo caso si giunge a Malga Paludé Bassa per proseguire, per un tratto, con una strada forestale fino ad incontrare nuovamente il segnavia n° 108.

Abbandonata la sterrata si sale a sinistra fino a sbucare all'aperto accanto al torrente Corvo. Proseguendo si raggiunge quota 1.950 sulla strada forestale per Malga Paludé



050

Altitudine

2.054 m s.l.m. (Paludé)
1.897 m s.l.m. (Cespédé)

Comune

Rabbi

Proprietà

ASUC Caldes (Paludé)
ASUC Samoclevo (Cespédé)

Animali presenti

Vacche, manze, maiali

Periodo alpeggio

8 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga

No

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 427 m (Cespédé)
+ 584 m (Paludé)

Tempo

Ore 1,35 (Cespédé)
Ore 2,00 (Paludé)

Difficoltà

E



Faggeta mista



Saxifraga aizoides

Alta, vicino alla teleferica del Rifugio Stella Alpina al Lago Corvo. Avviandosi a sinistra si scende, con qualche modesta contropendenza, a Malga Cespedé o Samocleva (dislivello + 480 m/- 53 m; ore 1,45); andando dalla parte opposta s'arriva a Malga Paludé Alta (dislivello + 584 m; ore 2,00).

Malga Cespedé, durante la stagione estiva, è raggiunta da un servizio di bus-navetta.

Il bus parte dalla località Plan presso Rabbi Terme e, effettuata una fermata a Piazzola di Rabbi, sale alla malga. Per ulteriori informazioni ci si può rivolgere ai Centri Visitatori del Parco Nazionale dello Stelvio.

Le malghe

Queste due malghe conosciute anche con i nomi di Samocleva e Caldesa, fino a 30 anni fa erano gestite separatamente.

Il formaggio, essendo la gestione di tipo tur-nario, a fine stagione è distribuito tra i vari soci. Fino al 1991 il latte era mandato, tramite un lattodotto, giù in Valle di Rabbi e, da lì con un autocarro fino al caseificio Cércen di Terzolas.

La Malga Paludé, dove si sta dalla metà di luglio fino al 20 agosto, è stata ristrutturata 20 anni fa e, visto che il numero di vacche alpeggiate è diminuito rispetto alle 130 di un tempo, il caseificio è stato ricavato utilizzando una parte della stalla.

Si presenta con una struttura a corpo unico con pianta ad elle e copertura del tetto in lamiera.

La Malga Cespedé si trova sulla stessa strada, ma più in basso, la sua casera è stata ristrutturata circa 30 anni fa, ed è dotata di un proprio caseificio. In lontananza si vedono le Malghe Monte Sole e Tremenesca.

MALGA DIMARO

Come arrivare

La malga si raggiunge comodamente imboccando una stradina asfaltata che parte, sulla destra, poco dopo Folgarida, dalla strada che da Dimaro porta a Madonna di Campiglio.

All'imbocco c'è l'indicazione per la malga che dista circa due chilometri.

La malga

Costruita nel 1945 questa malga è stata ristrutturata nel 1994 mantenendo le caratteristiche tradizionali: muratura in pietra di granito a vista e copertura in scandole.

Davanti alla casera, in uno spiazzo delimitato da una staccionata in legno, tavoli e panche invitano ad una sosta.

Volgendo lo sguardo di fronte si vede il Monte Sasso Rosso (2.645 m) e più in fondo a destra il Gruppo del Brenta.

Il caseificio ben attrezzato possiede due caldere di rame, murate in centro al locale, con il fuoco su un carrello mobile.

In altri locali annessi avviene l'affioramento



Drosera rotundifolia



Trifolium alpinum

della panna ed il raffreddamento del latte con acqua corrente, la salatura in salamoia, la pressatura ed infine la stagionatura dei formaggi.

Altitudine
1.670 m s.l.m.

Comune
Dimaro

Proprietà
ASUC Dimaro

Animali presenti
Maiali, manze, vacche, vitelle

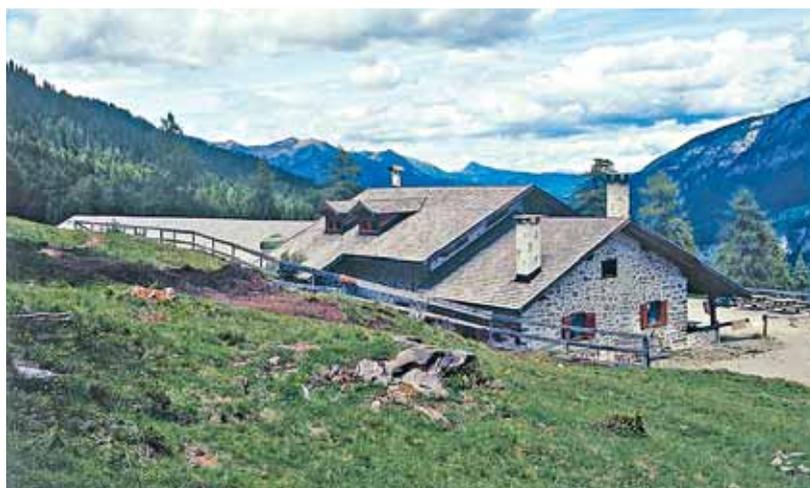
Periodo alpeggio
4 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera, asfaltata

Raggiungibile
In automobile



MALGA FRATTE

Altitudine

1.482 m s.l.m.

Comune

Rabbi

Proprietà

Consortela Fratte

Animali presenti

Vacche da latte

Periodo alpeggio

primi di giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

Sì, ristorazione

Strada

Con permesso, sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 217 m

Tempo

Ore 0,40

Difficoltà

T

Come arrivare

Da Rabbi terme, superato l'Hotel delle Terme e la strada per la Val Cèrcena, poche decine di metri dopo si prende la strada bianca che costeggia il Rabbiés con andamento pianeggiante.

Dopo non molto la sterrata inizia a salire, quindi arriva ad un bivio (m 1.265) con un'altra strada bianca in discesa che s'ignora. Da qui in poi vige il divieto di transito; se necessario, si può richiedere il permesso telefonando al gestore della malga. Il posto per parcheggiare è poco perciò è preferibile lasciare l'auto più a valle prolungando la passeggiata di una decina di minuti.

Avviandosi a piedi si prosegue comodamente rasentando delle baite per poi superare, con un ponticello di legno, il Torrente Ragaiòlo che, poco più a monte forma una graziosa cascata; appena di là del manufatto, la sterrata si biforca nuovamente ed occorre prendere il ramo di sinistra.

Quest'ultimo sale con pendenza più decisa nel bosco e, dopo un breve tratto meno faticoso, riprende l'ascesa formando dei tornanti.

Raggiunta quota 1.380 s'incontra un'area attrezzata, poi, in concomitanza con l'uscita dal bosco, la sterrata diventa comoda (m 1.440) e compiuta una curva si giunge in vista dell'ormai vicina Malga Fratte.

La malga

Dalla malga si possono ammirare le Cascate del Saènt che, con un salto spettacolare, scendono dai laghetti Sternai dove nasce il Torrente Rabbiés. In alto s'intravede il pascolo e gli edifici della Malga Stablasolo. Gli edifici comprendono il classico stallone e la casera, cioè i locali dove si conserva il latte, si produce il formaggio e dove vivono per i mesi dell'alpeggio il gestore e la sua famiglia.

Mauro Dalpez e sua moglie Renata, infatti, passano l'estate in malga assieme ai due figli Maicol e Tomas svolgendo tutti i lavori necessari: dalla gestione degli animali al pascolo, alla mungitura, alla trasformazione del latte. La stalla, che risale a due secoli fa, è stata ristrutturata recentemente mantenendo le pareti perimetrali in legno.



Collegato alla stalla è già stato realizzato il locale che ospiterà il nuovo e attrezzato caseificio con i locali accessori e lo spaccio.

Malga Fratte è una delle sette malghe che, in Val di Rabbi, ancora producono formaggio, mentre l'inverno il latte è conferito al caseificio di Terzolas.

Nei mesi estivi la produzione diretta di formaggio consente alle aziende di valorizzare al meglio la materia prima. I motivi per cui la famiglia Dalpez va ancora in alpeggio non sono però solo economici: c'è di mezzo la grande passione per la vita all'aria aperta ed

un mestiere che hanno nel sangue, ereditato dai genitori e che, se possibile, vorrebbero tramandare ai figli. Il formaggio prodotto è il Casolet che può essere preparato con varie ricette.

In questa malga si ottiene dal latte scremato della sera prima, aggiunto a quello della mungitura mattutina, anch'esso scremato fino alle prime ore del pomeriggio; ne deriva una forma di circa due chili, due chili e mezzo. Il Casolet di Malga Fratte è particolarmente apprezzato dai clienti affezionati i quali gradiscono un prodotto magro che già sui due mesi di stagionatura diventa saporito.



Il Parco Nazionale dello Stelvio

Il Parco Nazionale dello Stelvio è una vasta area montana che ha conservato per le sue caratteristiche orografiche ampie zone di wilderness. Centro geografico del territorio protetto è il Gruppo dell'Ortles Cevedale, il rilievo più elevato del Tirolo storico.

Dall'acrocoro montuoso si sviluppano a raggiera, su una superficie di oltre 134.000 ettari, vallate tipicamente alpine del Parco.

Il Parco Nazionale dello Stelvio è ricco di ambienti, valori naturali ed umani riconducibili alle condizioni geomorfologiche e climatiche, presentando ampi ecosistemi con numerose specie rare di animali e piante. In Trentino si estende nelle valli di Pejo e Rabbi note per la tradizione termale secolare, per le meravigliose escursioni d'interesse naturalistico-culturale e i numerosi rifugi, riferimenti logistici preziosi per le uscite in quota.

Pejo dall'alto dei suoi 1584 metri vanta origini antichissime, testimoniate dai siti archeologici individuati nel corso di una ricerca sul campo attivata dal Parco Nazionale dello Stelvio: tracce antropiche preistoriche ed incisioni rupestri, rinvenute su grandi massi, indicano il passaggio di popolazioni di cacciatori del mesolitico.

Splendida la Val di Rabbi, definita da Aldo Gorfer "La più alpestre delle vallate trentine", antico feudo della nobile famiglia dei Caldesio, rappresenta ancora oggi uno dei pochi paesaggi tipici della secolare civiltà contadina meglio conservati dell'intero arco alpino.

Ed è così che la Val di Rabbi si presenta al visitatore curioso di scoprire e conoscere e attento cultore del patrimonio etnografico che apre una finestra di suggestioni fra presente e passato.

Informazioni: Ufficio Periferico di Pejo

Via Roma, 65 - 38024 Cogolo di Pejo (TN)

Tel. 0463. 746121 - Fax 0463.746090 - e-mail: info.tn@stelviopark.it

MALGA MONDENT

Altitudine
1.906 m s.l.m.

Comune
Malé

Proprietà
ASUC Arnago

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
6 giugno - 18 settembre

Vendita diretta in malga
No

Agriturismo
No

Strada
Libera, sterrata

Raggiungibile
In automobile

Come arrivare

Si sale a Malga Mondent, incontrando prima la Mondent bassa, dalla Val di Rabbi in frazione di Pracorno. Dalla Chiesa del paese si sale dritti per Ingenga; giunti ad un ponte si prosegue dritti circa 5 km fino in loc. Masi di sopra a 1.400 metri dove termina l'asfalto.

La strada prosegue, sterrata e stretta, fino a quota 1.460 dove si biforca: a destra si sale a Malga Cortinga (segnavia Sat n° 117 per il Passo dell'Om), proseguendo la strada si sale prima alla malga bassa poi alla Mondent alta. Nel 2005 la strada d'accesso alle malghe è stata sottoposta a dei lavori che ne hanno migliorato la viabilità oltre a renderla un poco più larga.

La malga

Anche nella frazione di Arnago l'allevamento dei bovini è sensibilmente diminuito, perciò per caricare la malga è necessario reperire animali da altri paesi.

Le malghe sono due, una bassa (m 1.750) e una alta, usate entrambe alternativamente

in base al periodo stagionale, per sfruttare in modo ottimale il pascolo a quote diverse. Prima del 1967 non c'era strada ma solo sentiero; il trasporto avveniva perciò a spalla e con i cavalli. Nel 2005 la rotabile è stata sottoposta a lavori di miglioria permettendo così un più comodo accesso.

Ricostruita nel 1958, come ricorda la pietra scolpita sul muro esterno, successivamente ha beneficiato di ulteriori lavori di sistemazione, come quello della muratura delle caldere che prima erano sospese.

Sulla malga alta sono stati completati recentemente degli interventi di ristrutturazione che hanno interessato sia lo stallone che la cascina, mentre nella malga bassa erano già state ammodernate attrezzature e strutture di trasformazione.

Si vede poco lontano Malga Cortinga di sotto e dall'altra parte quella di Senage Bolentina, davanti il gruppo della Presanella e Folgarida. Sopra, a destra del Monte Cimón (Le Mandrie), c'è il Passo dell'Om che conduce alla Malga Bordolona e Brésimo.



MALGA MONTE SOLE

Come arrivare

Si sale a questa malga dalla strada sterrata che, dopo le fonti di Rabbi Terme, entrando nel Parco Nazionale dello Stelvio, porta ad un parcheggio in loc. Fontanón.

Un piccolo ponte di legno supera il Torrente Ramaiole permettendo di raggiungere la strada sterrata, chiusa al traffico, che sale alla malga formando un tornante destrorso. Proprio qui si trova il segnavia del Parco che, per un breve tratto, fa seguire la strada per poi abbandonarla e prendere a salire nel bosco, seguendo il tracciato di una vecchia mulattiera che affronta il ripido versante con dei tornanti.

Raggiunta quota 1.860 s'incontra un tornante della lunga strada sterrata per la malga, si continua la salita nel bosco intercettando la sterrata di nuovo intorno ai 1.940 metri nei pressi di un tornante.

La mulattiera evita il tornante, in seguito s'allontana definitivamente dal tracciato forestale e punta verso ovest.

Seguendo dei paletti con la testa dipinta di rosso si prosegue la salita nei pascoli per



Astrantia major

sbucare infine proprio davanti agli edifici di Malga Monte Sole.

La malga

Il suo nome illumina di serenità! Questa malga ha una lunga storia, infatti, risale al 1687

Altitudine
2.047 m s.l.m.

Comune
Rabbi

Proprietà
Consortela Monte Sole

Animali presenti
Vacche, manze, vitelle,
vacche asciutte, cavalli, capre,
maiali

Periodo alpeggio
10 giugno - 24 settembre

Vendita diretta in malga
No

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 498 m

Tempo
Ore 2,00

Difficoltà
T





l'acquisto da parte dell'ASUC di San Giacomo di Caldes.

I proprietari possedevano 7.056 "carantani" ed ogni proprietario, per poter monticare le bestie, doveva avere almeno 84 carantani a capo. Il carantano, un'unità di misura simile alle azioni, storicamente corrispondeva al "tirolino d'argento", una moneta quest'ultima conosciuta dai Conti del Tirolo quando divennero anche Conti della Carinzia. In totale la malga poteva ospitare 84 vacche.

Un tempo in Val di Rabbi, formata da numerosi nuclei abitati sparsi, ogni frazione possedeva il suo caseificio turnario dove ciascun allevatore si trasformava il latte.

Molti avevano imparato l'arte del casaro, potendo così andare poi a lavorare nei caseifici di fuori valle.

La malga è stata ristrutturata nel 1964 e nel 1982. Qui il casaro produce, oltre al formaggio nostrano semimagro, anche il tipo Casolet, formaggio tipico della Val di Sole. Attualmente vige un particolare accordo di collaborazione fra la Società Malga Monte Sole e l'Ente Parco.

Quest'ultimo fornisce alla malga la manutenzione della strada, le riparazioni ai fabbricati, la fornitura di pannelli fotovoltaici. In cambio la malga, una volta in settimana, offre una giornata per una visita guidata che coinvolge anche le malghe Fratte e Cèrcen.

Grazie alla competenza del casaro, soprannominato "Monarchià", si può assistere alla lavorazione del latte in tutte le sue fasi per poi raggiungere la vicina Malga Fratte dove segue una degustazione enogastronomica, in collaborazione con il comitato culturale "Arte Luoghi e Gusto", con i formaggi e la ricotta di Malga Monte Sole abbinati al vino di piccole cantine del Trentino.

Sulla destra della malga ci sono un paio di tavoli con delle panche che permettono di ammirare, con tutto comodo, il vasto panorama che ripaga ampiamente la fatica della salita appena conclusa; da qui si possono vedere le Malghe Tremenesca e Campo Secco, oltre alle imponenti Cime del Gruppo Ortles-Cevedale.

Sul pascolo spesso si nota la presenza dei cervi, molto numerosi nel Parco.

MALGA PALÙ

Come arrivare

L'avvio dell'itinerario per raggiungere questa malga è lo stesso che si utilizza per arrivare a Malga Paludè di Sotto. Si parte infatti dal parcheggio situato in località Cavallar nei pressi di Piazzola Di Rabbi, prendendo la sterrata con segnavia 108 e indicazioni per Lago Corvo. Chi preferisce il sentiero alla sterrata può proseguire lungo questo sentiero evitando la strada, fino a raggiungere Malga Paludè di Sotto.

Dalla Malga si abbandona il segnavia 108

e si prosegue lungo la sterrata che con un percorso in lieve pendenza di circa 4 chilometri ci porta dai 1830 metri di Malga Paludè ai 2088 di Malga Palù. Complessivamente un dislivello di circa 700 metri per una passeggiata di due ore e mezza o tre se si vuole prenderla con calma.

La malga

La Malga è stata ristrutturata nel 1998 e si presenta oggi con lo stallone, la vecchia ca-

scina destinata a deposito e la nuova cascina. Quest'ultima comprende a piano terra i locali per la caseificazione la sosta del latte, la stagionatura dei formaggi oltre che i servizi e la cucina; al primo piano ospita le camere per i malgari.

Le vacche sono ospitate di notte nello stallone che si presenta nella sua veste tradizionale con mangiatoia e poste per le vacche e l'impianto per la mungitura a secchio.

La Malga è gestita dalla Consortela di Palù. La Consortela è una entità, di diritto pubblico o privato, proprietaria collettiva di beni degli aventi diritto: in questo caso si tratta di un diritto di pascolo. La Consortela è tipicamente presente in Val di Rabbi.

Da Malga Palù, in una ventina di minuti, si può raggiungere il Passo Palù che mette in comunicazione la Val di Rabbi con la Val di Bresimo e con la Val di Non: un percorso oggi escursionistico, un tempo sicuramente molto importante per gli spostamenti di uomini e animali da una valle all'altra.

055

Altitudine
2.090 m s.l.m.

Comune
Rabbi

Proprietà
Consortela di Palù

Animali presenti
Vacche, manze

Periodo alpeggio
15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
No

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 680 m

Tempo
Ore 2,30

Difficoltà
T



Il caseificio turnario di Pejo, la Società Alpeggio Pecore e Capre di Pejo, Malga Covel

Il caseificio turnario ha rappresentato una delle prime forme di cooperazione, che risolveva in modo efficace il problema della lavorazione di ridotte quantità di latte, permettendo anche un razionale sfruttamento delle attrezzature. Quando l'allevamento del bestiame era attività primaria o secondaria di ogni famiglia rurale, tutti i paesi avevano il loro caseificio turnario.

Il latte che ogni socio conferiva giornalmente veniva lavorato "a turno" da un socio che diventava proprietario del prodotto ottenuto in quel giorno. La cadenza dei turni era stabilita in base alla somma del latte che ogni socio portava: a chi aveva più latte toccavano turni più frequenti e viceversa, chi portava poco latte, caseificava più raramente. Di solito, il socio al quale spettava la lavorazione, doveva anche portarsi la legna per il fuoco ed aiutare il casaro che normalmente era una persona fissa. Il sistema funzionava bene finché ogni paese aveva molti allevatori e questi possedevano un numero simile di vacche ed è stato in seguito sostituito dai caseifici sociali. L'unico caseificio turnario ancora in funzione in Trentino è quello di Pejo ed è un caseificio che, tradizionalmente, lavora anche latte di capra.

Al caseificio è strettamente legata Malga Covel che si trova a 1.854 metri, in una bellissima piana dominante la Valle di Pejo. È situata a circa 3 km dall'abitato di Pejo paese e si trova nel Parco Nazionale dello Stelvio.

La malga, originariamente destinata ai vitelli, a partire dagli anni 60 è diventata la malga delle pecore e delle capre, animali come noto meno esigenti delle vacche da latte e soprattutto di quelle attualmente allevate. La malga è gestita da una delle più antiche società di allevatori ovicaprini del Trentino, la Società Alpeggio Pecore e Capre di Pejo, esistente già dal 1932, ma ufficializzata solo nel 1995. La società ha lo scopo di gestire l'alpeggio (dal 1 maggio al 30 ottobre) degli ovicaprini di tutti i soci (una quarantina circa), provenienti oltre che da Pejo, anche dalla Val di Sole e Val di Non. Gli scopi principali della Società, sono quelli di gestire la malga valorizzando contemporaneamente un allevamento, sicuramente marginale come quello ovicaprino, ma che offre grandi potenzialità nell'ambito della gestione di territori difficili, oltre che nell'ottenimento di prodotti di qualità, molto ricercati ed apprezzati per una particolare nicchia di mercato.

La conferma che, per mantenere viva questa montagna è necessario perseguire questi obiettivi, viene anche dal fatto che la Provincia di Trento ha riconosciuto la Val di Pejo come Ecomuseo (uno dei quattro in Trentino) ed il ruolo della Società Alpeggio Pecore e Capre di Pejo ha avuto un peso non indifferente nell'ottenimento di questo importante traguardo.

Dal 2001 si è ripresa la mungitura delle capre, pratica scomparsa ormai da molti anni e che non era mai stata effettuata in malga, allo scopo di valorizzare un prodotto presente sul territorio ed il territorio stesso.

Il latte munto in malga viene conferito al Caseificio Turnario di Pejo, vera perla culturale e tradizionale del nostro territorio dove, con il latte di capra, vengono prodotti la caciotta di capra, i cacioricotta freschi e stagionati e, da quest'anno, anche il burro di capra.

MALGA PALUDÉ DI SOTTO

Come arrivare

Da piazzola di Rabbi si raggiunge la località Cavallar dove, chi non si è munito del permesso, può utilizzare un ampio parcheggio. Dallo stesso la strada forestale prosegue verso malga Cespedé e Paludé Alta, trasformandosi poi in sentiero che raggiunge il Lago Corvo.

La strada sale nell'abettaia mista e, a quota 1700 circa, sulla destra si diparte un tracciato che porta alla Malga Paludé Bassa.

Una piacevole passeggiata di circa 4 chilometri e mezzo.

La Malga

La malga Paludé è di proprietà della frazione di Caldes e rientra nel patrimonio silvo-pastorale gestito dall'ASUC di Caldes. Rappresenta la stazione bassa di Malga Caldesa (la malga di Caldes). La stazione alta di Malga Caldesa (Paludé alta), rappresenta invece la posta alta della malga Cespedé di Samoclevo.

La Malga è stata recentemente ricostruita in quanto distrutta da un incendio diversi



anni fa. Anche in questa malga, come ormai nella maggioranza di quelle che vengono ristrutturare, ci si è orientati verso una gestione diversa degli animali, prevedendo la stalla come ricovero di sola emergenza e utilizzando gli spazi che si sono resi disponibili per realizzare la sala di mungitura.

La nuova cascina è direttamente e funzionalmente collegata allo stallone ed è completata da un locale destinato allo spaccio e di un portico per la sosta dei passanti che raggiungono il lago Corvo e per i visitatori del Parco Nazionale dello Stelvio.

La vecchia cascina è ora utilizzata per l'abitazione dei pastori e quale punto didattico per le iniziative del Parco Nazionale dello Stelvio.

Altitudine

1.832 m s.l.m.

Comune

Rabbi

Proprietà

Comune di Caldes

Animali presenti

Vacche, manze, pecore

Periodo alpeggio

15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 250 m

Tempo

Ore 1,30

Difficoltà

T



MALGA SENAGE BOLENTINA

Altitudine

1.824 m s.l.m.

Comune

Malè

Proprietà

ASUC Bolentina

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

12 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 464 m

Tempo

Ore 2,50

Difficoltà

T

Come arrivare

Da Malè, capoluogo della Val di Sole, si sale al piccolo centro di Bolentina, arroccato sul ripido fianco della valle, dirimpetto alla catena settentrionale del Brenta. La frazione di Bolentina, con il vicino agglomerato di Montés, si trovano ambedue su siti da dove si domina tutta la valle, dal Brenta alla Presanella, ben disposti per l'insolazione. Tra i due piccoli centri si nota il candido edificio della parrocchiale di S. Valentino risalente al XV secolo.

*Trifolium rubens*

Per raggiungere i pascoli e la malga, si prosegue oltre l'abitato del paese e si continua fino ad arrivare a un bivio. Ignorando la sterrata di destra, chiusa al traffico, che porta alla Bolentina bassa, si continua con la strada asfaltata, ora privata, verso la malga alta. La rotabile ripida, stretta e con tornanti, ma molto panoramica, giunge ad un bivio a circa 1.360 metri. Qui si continua a destra, con la strada forestale "Plaza longa" dell'ASUC di Bolentina, chiusa al traffico e poco dopo sterrata.

Dopo una breve rampa, si procede con più comodo incontrando una vasca per l'acqua, come sempre realizzata dal tronco di un larice. Raggiunta i 1.410 metri circa si continua, più o meno alla stessa quota, con un breve tratto in piano, per poi ricominciare a guadagnare quota, incontrando i segnavia del sentiero Sat n° 109 per il Cimon di Bolentina. Superati un paio di tornanti si sbuccia in una bella spianata dove, oltre all'ingombrante mole di un ripetitore, si trovano tavoli, panche e bellissimi larici; un luogo che invita ad





una sosta, magari resa più piacevole da una gustosa merenda. Si continua il cammino, riprendendo a salire senza troppa fatica, incontrando un'altra vasca d'acqua; in alto s'intravede l'ancora lontana malga.

Raggiunta quota 1.570 circa, si trova un bivio e si prende a sinistra, secondo l'indicazione di un cartello per Malga alta di Bolentina. Dalla parte opposta, i recenti edifici del Malghetto di Mas de la Cros, dove si munge, si casera e si vende formaggio. Incontrando ancora i segnavia Sat si riprende la salita passando, con un secco tornante, alle spalle del Malghetto e raggiungendo a q. 1.645 un tratto in piano circondato maestosi larici. Nuovamente in salita, subito abbastanza comoda, la sterrata supera alcuni tornanti, divenendo più ripida, ed infine sbucca nei pascoli della malga, in vista di un crocefisso. La forestale continua arrivando quindi alla grande malga, posta in splendida posizione panoramica, infatti, da qui non solo si domina

la Val di Sole, ma lo sguardo arriva fino alla lontana, ma riconoscibile, mole del Catinaccio o Rosengarden (Giardino delle rose) in Val di Fassa.

La malga

La Malga di Bolentina bassa è ora utilizzata solo per il giovane bestiame. Le vacche da latte utilizzano ora come postazione bassa, la nuova struttura del Malghetto di Mas de la Cros, un edificio di recente costruzione comprendente un moderno caseificio affiancato dal ricovero per i bovini completo di una attrezzata sala di mungitura.

La Malga Bolentina alta, ristrutturata nel 1983/1984 con stallone, porcilaia e cascina separate, presenta una buona esposizione con un campivolo esteso e pulito, mentre nella restante area pascoliva, oltre alla presenza di flora ammoniacale, potrebbe essere opportuno controllare lo sviluppo dei cespugli di rododendro, ontano verde, felci e ginepro.

MALGA STABLASOLO

Altitudine

1.539 m s.l.m.

Comune

Rabbi

Proprietà

Consortela Malga Stablasolo

Animali presenti

Vacche, maiali

Periodo alpeggio

1 giugno - fine settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

Sì, ristorazione

Strada

Con permesso, sterrata

Raggiungibile

In bus-navetta e a piedi

Dislivello

+ 239 m

Tempo

Ore 0,45

Difficoltà

T

Come arrivare

Si percorre la Val di Rabbi fino al bivio per Piazzola dove si svolta a destra, seguendo le indicazioni per Malga Stablasolo. Raggiunta la Chiesa del paese si prosegue con la rotabile che conduce al vicino centro abitato di Sonràbbi, lo supera e s'inoltra nel bosco.

Attraversando i due piccoli paesi, soprattutto nel secondo, la strada corre molto stretta e tortuosa ed occorre particolare attenzione.

Raggiunta località Fontanino, la strada è chiusa al traffico veicolare e vi si trova un grande e comodo parcheggio a pagamento.

Dal parcheggio si può raggiungere la Malga Stablasolo del tutto comodamente: infatti, dal 15 giugno a fine settembre, il Comune di Rabbi, con encomiabile iniziativa, ha istituito un servizio di bus-navetta che sale fino a pochi metri sotto la malga. Per chi invece volesse recarsi alla meta a piedi, con una salutare passeggiata di circa 45 minuti, basta proseguire lungo la strada. Questa, seguendo il corso del torrente Rabbiés, raggiunge il vicino Rifugio Fontanino a quota 1.386. Il nero

*Lillium martagon*

bitume termina qui e si continua, con una comoda e larga sterrata, raggiungendo una bella zona attrezzata a quota 1.450. Quest'area, ora liberata dall'assedio delle auto, si presta benissimo per una tranquilla sosta. Continuando il cammino, ormai in vista della Malga, la sterrata inizia a salire più decisamente quindi con buona pendenza compie un paio di tornanti e raggiunge la meta.





La Val di Rabbi iniziò ad essere abitata stabilmente quando furono costruiti i primi Masi, correva l'anno 1400. Una valle giustamente famosa per le sue acque minerali.

La sua "Antica Fonte" fu scoperta, a parere di alcuni, nel 1665 o nel 1666.

Altri invece attribuiscono il merito al geologo Giovanni Gasparo Passi di Pressano e spostano di un buon secolo, nel 1761, la data della scoperta.

La malga

Malga Stablasolo è una delle numerose malghe che hanno mantenuto la tradizione della trasformazione del latte in Val di Rabbi. Anche in queste zone la tradizionale partenza delle mandrie per l'alpeggio, un tempo, era un vero e proprio avvenimento: si cominciava con la benedizione del sale, che era distribuito al bestiame durante il trasferimento alle malghe. Le vacche più belle erano ornate con i campanacci più grandi e sonori, si ungeva la

schiena degli animali per proteggerli dalla pioggia, quindi pastori e mandrie partivano, ancora a notte fonda, per l'alpeggio.

Oggi le malghe si possono raggiungere molto più facilmente di un tempo e possono quindi diventare meta per conoscere e acquistare i loro formaggi, ma anche punto di partenza per ulteriori passeggiate.

Da Malga Stablasolo, ad esempio, per chi vuole compiere una breve escursione, sicuramente affascinante, si consiglia di proseguire il cammino seguendo le indicazioni Sat per il Rifugio Dorigoni che, poco dopo, conducono ad un bivio dove, prendendo a destra, si raggiungono le Cascate di Saènt.

Volendo proseguire l'escursione, si segue il sentiero delle cascate che sale accanto alle medesime, per poi traversare con un ponte di legno sul lato opposto del torrente e raggiungere una piccola area attrezzata. Da qui si può scendere con il sentiero Sat n° 106 ritornando così alla Malga.

MALGA STABLETI

Altitudine

1.550 m s.l.m.

Comune

Rabbi

Proprietà

ASUC San Giacomo di Caldes

Animali presenti

Vacche, cavalli, maiali

Periodo alpeggio

15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

Sì, ristorazione

Strada

Con permesso, sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 350 m

Tempo

Ore 0,50

Difficoltà

T

Come arrivare

La malga è facilmente raggiungibile a partire dal parcheggio che si trova a sinistra della strada dopo l'abitato di Rabbi Terme. Coloro che lo desiderano, telefonando ai gestori, possono ottenere il permesso per salire in auto: la strada è sterrata, ma ben tenuta e può essere percorsa anche da auto normali nonostante qualche tratto un po' più ripido. Chi decide di fare una passeggiata, deve mettere in conto un quarantina di minuti. La comoda strada inizia a salire subito in mezzo al bosco e per circa due chilometri, fino a ridurre la sua pendenza in vista del cartello che segnala la malga ad un chilometro. Il bosco di abete si dirada per fare posto al pascolo alberato da splendide piante di larice. Alla fine del tratto quasi pianeggiante, in prossimità del parcheggio "Fontanon", un cartello indica a sinistra il brevissimo tratto in salita che conduce alla malga.

La malga

La malga è stata ristrutturata nel 2003 e dalla stagione 2004 è stata affidata agli attuali

*Astragalus penduliflorus*

gestori. Le strutture comprendono la cascina con al piano terra il locale agriturismo, il "vult del formai" e al secondo piano l'abitazione dei gestori. Il vecchio stallone è stato completamente ristrutturato ed oggi fa posto alla casera, con i locali di pertinenza ed una stalla che può ospitare circa 35 capi, munita di trasporto latte che consente di mungere e far arrivare il latte direttamente in vasca di refrigerazione e poi in caldaia.

Il pascolo della malga comprende circa 30 ettari di cui una certa parte è alberata: il terreno non è molto fertile, ma ha il vantaggio di permettere agli animali di raggiungere le acque del torrente Rio Ragaiolo per l'abbeverata.

Attualmente sulla malga si produce il nostrano di malga, con diverso contenuto in grasso, il burro, ed anche il Casolet.

La malga può essere il punto di partenza per raggiungere tutte le malghe della Val di Cercen (Cercen alta e bassa, Tremenesca, Villar alta e bassa, Monte Sole alta e bassa, Fassa) attraverso il sentiero dei sapori organizzato dal Parco Nazionale dello Stelvio. Con una passeggiata di circa due ore e mezza si può raggiungere il passo Cercen che rappresenta la via alta per raggiungere la Val di Pejo.



MALGA STRINO

Come arrivare

Percorrendo la Val di Sole in direzione del Passo Tonale, ottocento metri dopo Forte Strino, si trova a destra una strada sterrata chiusa al traffico e di fronte uno slargo dove parcheggiare l'auto. L'eventuale permesso di transito va richiesto presso i municipi di Vermiglio o di Pelizzano.

La strada procede all'interno del bosco per 3,5 km, lungo il Torrente Strino, fino a raggiungere il pascolo della malga; il fondo stradale è buono a parte gli ultimi 500 metri.



La malga

Gli edifici sono stati ristrutturati nel 1977 ed ospitano la stalla, la casera e gli alloggi per il personale. Sul tetto di lamiera della stalla, si possono vedere scritti i nomi dei vari casari che hanno lavorato alla malga e gli anni di permanenza.

Il pascolo della malga si trova su quella che era la linea del fronte della guerra del 15/18, non a caso la malga si chiama Strino come il forte Austro-Ungarico che difendeva l'im-

pero agli inizi del secolo scorso. I reperti di fortificazione sono stati in parte demoliti dalla popolazione locale per recuperare materiale da costruzione.

Dalla malga si ammirano i monti del gruppo Adamello-Presanella, il sentiero 137 passando dai laghetti di Strino, porta al valico della Bocchetta di Strino (m 2.848), nei pressi i resti degli accampamenti militari chiamati "la città morta"; dal valico si può raggiungere la Cima Redival (m 2.973).



060

Altitudine
1.937 m s.l.m.

Comune
Vermiglio

Proprietà
ASUC Castello di Pelizzano

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
10 giugno - metà settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 350 m

Tempo
Ore 1,30

Difficoltà
T

Altitudine

2.090 m s.l.m.

Comune

Pejo

Proprietà

ASUC Comàsine

Animali presenti

Vacche, cavalli, maiali

Periodo alpeggio

18 giugno – 17 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Sterrata, sentiero

Raggiungibile

A piedi

Dislivello

+ 555 m

Tempo

Ore 2,30

Difficoltà

E

MALGA VALCOMASINE

Come arrivare

Raggiunto Peio Fonti, di fronte agli impianti della funivia della Tarlenta, una strada conduce alla località Belvedere a quota 1.435. Qui si trova l'albergo omonimo con un largo piazzale dove, sulla destra, c'è il segnavia del sentiero 126 per Cima Boai: la partenza dell'itinerario che, con un cammino di quasi due ore e mezza, porta ai 2.090 metri della Malga.

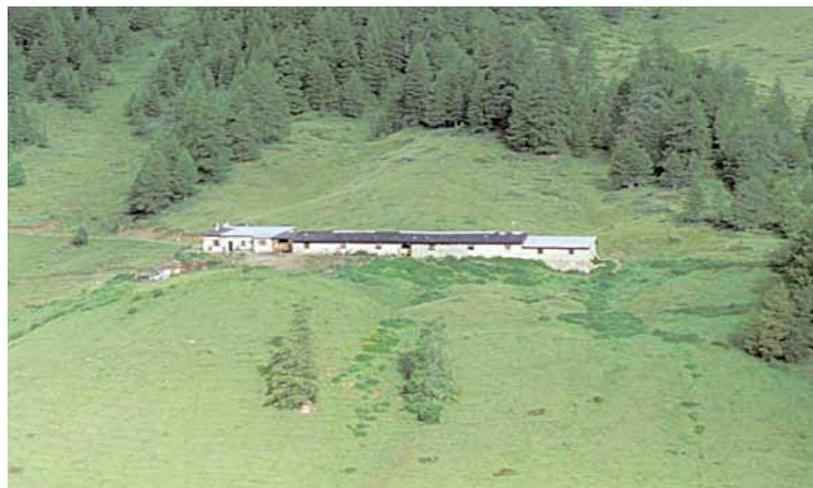


Seguendo il segnavia si prende un sentiero che, pochi metri dopo, sbuca su di una strada forestale con cui si sale nel bosco ripidamente. La pendenza si spegne prima di arrivare ad un bivio dove si prende a destra, secondo l'indicazione di un segnavia posto su di un grosso larice. Questione di poco ed ecco un secondo bivio, accanto ad una cisterna semi interrata, qui occorre svoltare a destra salendo con forte pendenza. Raggiunta quota 1.500 la sterrata termina e si prosegue con un largo sentiero arrivando a 1.600 metri circa dove termina la salita. Usciti dal bosco si procede comodamente a mezza

costa con una bellissima vista sul M. Vioz, che si erge imponente a destra.

Il sentiero rientra tra gli alberi, addentrandosi in un tratto di bosco, foltissimo e buio, alla cui fine si riprende a salire superando un paio di brevi e ripide rampe. Raggiunti quota 1.700 circa ecco ancora una salita con buona pendenza. Il sentiero dirige verso l'imbocco della Val Comasine, segnalato dal rumore del torrente omonimo che si avvicina sempre più.

Nel frattempo la pendenza del percorso si fa ancora ripida e così rimane fino a quota 1.755. Qui s'interrompe e si prosegue, con prudenza vista l'inclinazione, tagliando il pendio.



Si riprende a salire con dei tornanti, affrontando una gola, selvaggia ed umida, dove le rocce sono ricoperte da muschio e da licheni gialli come lo zolfo. Ora il percorso è molto ripido! Lasciato a sinistra un sentiero si segue un segnavia, passando sotto gli arbusti che formano quasi una galleria, poi a quota 1.855 circa, finalmente, la pendenza diminuisce e si giunge a fianco del torrente Comasine penetrando nel suo greto.

Si esce dal letto del corso d'acqua, salendo un poco più in alto, e si percorre uno stretto avvallamento per poi lasciarlo alle spalle. Raggiunto un piccolo spiazzo il sentiero prosegue con comoda salita, corre parallelo al greto del torrente, infine, piegando leggermente a sinistra raggiunge una stradina, completamente inerbita, dove si trovano i segnavia.

Alle spalle il panorama è dominato dal M. Vioz con a fianco la Punta Taviela, possente montagna sua degna compagna, a destra c'è il Palon di Val Comasine e davanti, all'orizzonte, spunta la Cima Boai. Si continua il cammino seguendo la comoda mulattiera

che attraversa la bella Val Comasine, rasenta i ruderi della vecchia malga Valcomasine poi arriva ad un bivio. Abbandonata la mulattiera, si seguono i segnavia, prendendo un sentiero che scende ad attraversare il torrente per mezzo di un ponticello di legno un po' mal ridotto.

Ora si affronta l'ultimo tratto di salita passando tra innumerevoli tane di marmotte, sul terreno bagnato da alcuni ruscelli. La presenza dell'acqua rende un poco malagevole il procedere, mentre i segnavia qui lasciano a desiderare. Si sale fino a raggiungere nuovamente la strada sterrata con cui, infine, si arriva alla malga, invisibile fin quasi all'ultimo momento.

La malga è raggiungibile anche da una strada sterrata chiusa al traffico, proveniente da Comasine, che sale, con numerosi tornanti, fino a valicare la dorsale del M. Mason in loc. Campo a 2.122 m, per poi scendere in Val Comasine, toccando quota 2.075, e la malga omonima.

La strada sterrata continua salendo alla vicina

Dianthus superbus



Malga Mason m. 2.178 dove, nella zona circostante ci sono centinaia di larici secolari. L'Azienda forestale della zona ha in progetto la realizzazione di un percorso, che permetta la visita a questi imponenti monumenti vegetali plurisecolari.

La malga

Malga Valcomasine è stata edificata una prima volta nell'anno 1938, nel 1954 è stata ricostruita la cascina distrutta da un incendio

e nel 1955 è stato ristrutturato e prolungato lo stallone. Recentemente è stata oggetto di importanti interventi di ristrutturazione.

L'interno dello stallone è stato completamente rifatto e strutturato realizzando una sala mungitura, lasciando lo stallone solo per eventuali emergenze nel caso di maltempo.

Fra lo stallone e la cascina è stata ricavata una legnaia ed un locale deposito. La nuova cascina è stata realizzata suddividendo i locali destinati alla lavorazione, da quelli utilizzati dal personale.

ASUC

Questa sigla, che troviamo frequentemente nelle indicazioni relative alla proprietà delle malghe, significa "Amministrazione Separata Usi Civici" ed è comparsa per la prima volta con la legge 1766 del 16 febbraio 1927, per mezzo della quale venne appunto regolamentata l'amministrazione dei diritti di Uso Civico.

Tali diritti, largamente diffusi in Trentino, sono di origine molto antica: ne sono titolari i residenti di una determinata comunità, e consistono nella facoltà di godere, secondo regole molto precise, di territori comuni i cui frutti erano considerati fondamentali per la sopravvivenza: legname da opera, sabbia e ghiaia, erba attraverso il pascolo, strame per la lettiera del bestiame (detto anche "farlét"), legna da ardere. Attualmente la loro importanza è, in genere, molto ridimensionata e riguarda ad esempio la raccolta dei funghi, e quella della legna da ardere.

Forse è proprio nel settore delle malghe che i diritti di uso civico, e quindi le ASUC, assumono ancora una particolare importanza.

MALGA VALPIANA

Come arrivare

Malga Valpiana si raggiunge con la strada che parte dal paese di Ossana, sfiorando la chiesa del paese, per poi inerparsi ripida, stretta e con tornanti. Durante la stagione turistica un semaforo regola il traffico, permettendo il flusso regolare degli innumerevoli turisti, quindi raggiunto l'imbocco della valle occorre pagare un pedaggio per poter proseguire.

Poco prima d'iniziare a salire verso la malga si lascia a sinistra il sentiero 216 per il Passo di Scarpacò (m 2.472) che mette in comunicazione con la Val Cornisello e la Rendena, e il Lago Venezia da dove nasce il torrente Vos che ha formato la Valpiana.

Inizialmente la pendenza della strada dà la sensazione di non essere in sintonia con il nome della valle, ma più in alto, quando si affianca il torrente, inizia il piano e la valle tradisce la sua formazione glaciale, rendendo così merito al suo appellativo.

Raggiunto il bar-ristorante Valpiana si lascia a sinistra una strada (questa, dopo non molto, è chiusa al traffico e prosegue sterrata fino a raggiungere la Malga Fazzon di sotto, nei pressi del Lago dei Caprioli) proseguendo lungo il nastro d'asfalto che, superata una zona attrezzata con tavoli e panche, oltrepassa il torrente con un ponticello, diventa sterrata ed arriva ad un bivio dove prende a salire, a destra, raggiungendo la malga dopo un paio di tornanti.

La malga

Come nuova! La malga, infatti, è stata ristrutturata nel 2001/02, realizzando un moderno caseificio e un accogliente agriturismo.

È una malga relativamente bassa, fino a 30 anni fa era gestita dalla società degli allevatori ed era abbinata alla Malga Dos a quota 1.763.

Durante i lavori di costruzione della malga, nel 1946, morì un lavoratore e negli anni '60 una valanga distrusse parte della stalla.

Un'altra tragica vicenda si consumò in questa zona il giorno 22 dicembre 1956, quando un aereo civile partito da Roma, si trovò fuori rotta a causa della nebbia e finì per schiantarsi contro il Monte Giner (m 2.957), che si trova in alto in mezzo alla valle. I morti furono 21 e sono ricordati da un monumento presso la chiesa di Sant'Antonio, dove è conservata un'elica dell'aereo.

All'ingresso della valle c'è una piccola statua della Madonna a ricordo di un montanaro che, secondo la leggenda, è stato salvato dopo un morso di vipera; poco lontano, sempre a proposito di leggende, un sasso reca impressa l'impronta di una scarpa che, così si racconta, sia quella lasciata da un casaro birbone che fuggiva con il burro rubato.

Altitudine
1.310 m s.l.m.

Comune
Ossana

Proprietà
Comune di Ossana

Animali presenti
Bovini

Periodo alpeggio
20 maggio - 30 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
Sì, ristorazione

Strada
Libera, sterrata

Raggiungibile
In automobile



Altitudine

2.183 m s.l.m.

Comune

Rabbi

Proprietà

Comune di Malé

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

15 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga

No

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 634 m

Tempo

Ore 2,30

Difficoltà

E

MALGA VILLAR

Come arrivare

Subito dopo Rabbi Terme in fondo ad uno slargo si trovano le indicazioni per salire in Val Cèrcena con una strada sterrata che in loc. Fontanón, a q. 1.547, è chiusa al traffico. L'eventuale autorizzazione è rilasciata dal Comune di Rabbi, ma la strada è transitabile solo con fuoristrada.

La strada prosegue costeggiando il torrente Ramaiole, poi passa sulla sponda opposta tramite un ponte di legno e cominciare a salire con buona pendenza. Superati i bivi per Malga Tremenesca (m 1.685) e per Malga Fassa (m 1.720), la sterrata prosegue fino a quota 1.840 dove concede un tratto comodo con dei saliscendi.

Al termine di questo la sterrata riprende la salita e, dopo un tornante, giunge a Malga Cèrcen bassa. Subito dietro la malga si trova un bivio dove si seguiva dritti, seguendo l'indicazione di un segnavia del circuito "le malghe con gusto". La sterrata continua comoda seguendo le pieghe della montagna, supera un ruscelletto, trova un recinto di legno e prende a salire diventando sinuosa.

*Swertia perennis*

Uscita dal bosco di larice la strada arriva a Malga Villar bassa, dove un sentiero di collegamento porta alle malghe Fratte e Monte Sole, per continuare attraverso gli ampi pascoli con un breve tratto comodo. La rotabile quindi aumenta la pendenza e prosegue infine ripidamente, finché arriva a Malga Villar alta posta in splendida posizione panoramica che ben vale la fatica dell'ascesa.

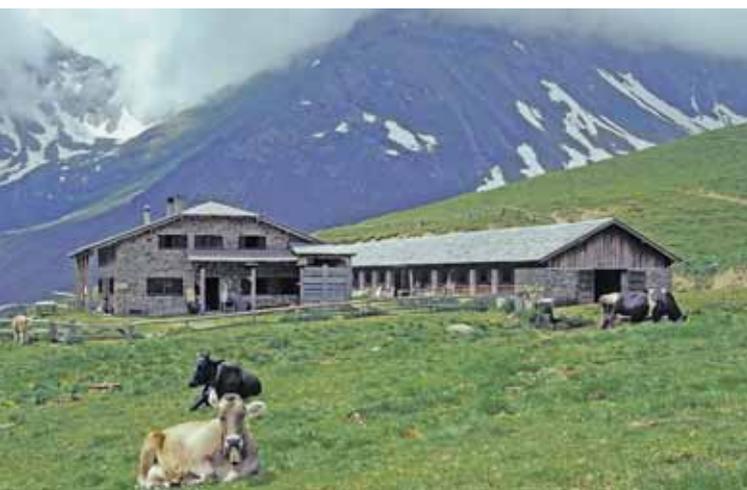
La malga

Ristrutturata nel 1980, Malga Villar si trova nel Parco Nazionale dello Stelvio ed è collegata da una strada, lunga circa 10 km, che parte da Rabbi Terme, con divieto di transito salvo autorizzazione, che salendo incontra prima Malga Cèrcen Bassa e Malga Villar bassa.

Gli edifici della malga, in sassi a vista e tamponamenti di legno di larice, con i loro 2.183 metri sono i più alti rispetto al gruppo considerato in questa pubblicazione.

La Società gestrice di Malga Villar, che conta 13 soci, applica il sistema turnario.

Con il latte, oltre a formaggio e burro, si producono delle grandi ricotte a forma cilindrica con impresso il numero corrispondente al socio proprietario: sono poste ad affumicare in un apposito stanzino. Sul pascolo che nutre la numerosa mandria, si vedono anche molteplici cumuli di terra scavati dalle marmotte, le quali si notano facilmente e si sente il loro caratteristico fischio d'allarme.



GIUDICARIE

Le Valli Giudicarie si estendono nella parte occidentale del Trentino e occupano l'area formata dal medio bacino del Fiume Sarca e da quello del Chiese.

Si distinguono in Giudicarie inferiori, comprendenti la "busa" di Tione e la Valle del Chiese, e Giudicarie esteriori, ovvero Bleggio, Lomaso e Banale. Un territorio molto ampio caratterizzato da una notevole varietà di ambienti. Una varietà che si ripercuote anche nell'attività di allevamento, l'attività agricola più importante di queste zone. Si passa infatti dalle moderne aziende della zona del Lomaso, dove l'allevamento del bestiame è favorito dalla possibilità di produrre piante da foraggio come il mais, ad aziende di più modeste dimensioni soprattutto nella Valle del Chiese, dove l'asprezza del territorio consente la sola coltivazione del prato per l'approvvigionamento invernale del fieno.

L'alpeggio del bestiame è ancora molto praticato sulle 50 malghe utilizzate.

Le malghe "da formaggio" sono concentra-

Campanula raineri



te soprattutto nelle valli laterali della Val del Chiese: probabilmente la distanza dai centri abitati e quindi dai caseifici di fondovalle, ha favorito il mantenimento della caseificazione in malga e della produzione di formaggi e di burro.

La Val Rendena, che rappresenta un territorio anch'esso con vocazione all'allevamento, è dotata di ampie superfici a pascolo e l'alpeggio è molto praticato dalle rustiche e tipiche vacche di razza Rendena: il latte prodotto sugli alpeggi viene però, nella gran parte dei casi, conferito nel Caseificio di Pinzolo e trasformato nel formaggio Rendena d'alpeggio.

La Valle del Chiese si conclude a meridione con uno dei grandi laghi prealpini, il Lago d'Idro, del quale il Chiese è immissario.

L'orizzonte climatico della valle è vario: si parte da quello del "deserto nivale" dell'alta Val di Fumo fino ad arrivare a quello quasi meridionale del basso Chiese.

Fedele indicatrice di tale singolarità è la flora: dal pino cembro e pino mugo delle alte quote, al cerro (*Quercus cerris*) della zona di Riccomassimo e in Val di Daone, all'erica arborea (*Erica arborea*) del basso Chiese trentino e altre piante termofile, amanti cioè dei climi caldi.

Vi sono poi piante che si trovano solamente in questo territorio, chiamate per questo "endemismi giudicariensi". Si possono segnalare allora: la cresta di gallo (*Rhinanthus songeonii*), la sassifraga ragnateloza (*Saxifraga arachnoidea*), primula di Val di Daone (*Primula daoensis*) e la campanula dell'Arciduca (*Campanula raineri*).

Ognuna delle valli laterali che si immette in quella principale del Chiese meriterebbe una visita per le sue caratteristiche ambientali.

Una delle più interessanti e suggestive è sicuramente la Val di Fumo che, con i suoi 24 km di lunghezza, rappresenta una delle valli



più lunghe del gruppo Adamello. Il paesaggio che ci accompagna per raggiungere la malga omonima è caratterizzato da vegetazione di salici, tratti di bosco di abete e larice che si alternano a gruppetti di larici isolati. In questa zona ci sono dei veri e propri “monumenti vegetali” rappresentati da giganteschi larici secolari e pini cembri.

Tutt'intorno alla Malga Val di Fumo, troviamo gruppi di vegetazioni frequenti in molte malghe dell'ambiente subalpino. La struttura della malga è, infatti, circondata da una vegetazione nitrofila (amante dell'azoto) con rabarbaro alpino (*Rumex alpinus*), spinacio di monte (*Chenopodium bonus-henricus*) e ortica (*Urtica dioica*). Il pascolo vicino, il cosiddetto campivolo, più concimato e frequentato dagli animali, è costituito da graminacee come la fienarola della Alpi (*Poa alpina*) e il fleolo delle Alpi (*Phleum alpinum*).

Nelle zone a valle della malga troviamo invece il pascolo a cervino (*Nardus stricta*), formazione magra e di poco pregio dal punto di vista degli animali, ma che presenta piante a fioritura vistosa, come la potentilla dorata (*Potentilla aurea*) e l'arnica (*Arnica montana*); a monte della malga sono diffusi erica, mirtilli nero e rosso (*Vaccinium myrtillus* e *Vaccinium vitis-idaea*), brugo (*Calluna vulgaris*) e rododendro rosso (*Rhododendron ferrugineum*).

Non distante dal Rifugio Val di Fumo,

localizzato un po' più a monte della malga, vi sono piccole torbiere e paludi, che costituiscono una delle peculiarità della valle. Nelle zone più umide, con acqua più o meno affiorante, troviamo i pennacchi a foglie strette (*Eriophorum angustifolium*), che prende appunto il nome dai caratteristici pennacchi bianchi simili a cotone che nel periodo estivo, invece, diventano di colore rosso.

I tratti torbosi più asciutti sono, invece,

coperti dai cespi di tricoforo cespuglioso (*Trichophorum caespitosum*) che, a fine estate, diventano giallo dorati.

Nel vasto territorio della Valle del Chiese, esistono anche altre realtà, magari meno appariscenti di quelle della Val di Fumo, ma comunque meritevoli di essere conosciute.

Una di queste è la zona di Condino e Brione, che presentano ancora un certo numero di malghe. In particolare, di proprietà del Comune di Brione, merita una visita Malga Serolo, da cui si gode un bel panorama: si possono ammirare, fra le altre, le cime più alte e più lontane che, partendo dal Monte Bruffione, si perdono a nord verso l'Adamello.

Nel pascolo della malga, pur non incontrandosi rarità floristiche

di spiccato rilievo, si possono osservare molte specie erbacee dalle belle fioriture tra le quali spiccano il colore giallo dell'arnica e il fucsia delle centauree. Le appariscenti fioriture dei rododendri, che costeggiano l'intera area di pascolo, completano l'aspetto cromatico di questo paesaggio. La Val d'Algone, che ci consente invece di raggiungere Malga Movlina, ospita una vegetazione prevalentemente forestale ad esclusione dell'alta montagna; i tratti di fondovalle sono invece a prati falciabili. Troviamo pinete di pino silvestre e boschi con prevalenza di orniello (*Fraxinus ornus*) e carpino nero (*Ostrya carpinifolia*); più in alto si affermano progressivamente la faggeta, l'abetina e infine la pecceta subalpina sul versante orografico di destra.

Sul versante di sinistra, dominato dalle pareti delle Dolomiti di Brenta, ci sono vaste distese di pino mugo a cui succede la fascia dei pascoli alpini. Nei prati della Val d'Algone e nei pascoli sovrastanti, si possono incontrare belle specie tra le quali la paradisia (*Paradisea liliastrum*) e l'orchide dei pascoli (*Traunsteinera globosa*).



3409 Monte Fumo - Gruppo dell'Adamello ▲

3462 Carè Alto - Gruppo dell'Adamello ▲

2889 Cima di Valbona Gruppo dell'Adamello ▲

▲ 3556 Cima Presanella - Gruppo della Presanella

3154 Cima Brenta - Dolomiti di Brenta ▲

▲ 3173 Cima Tosa - Dolomiti di Brenta

▲ 2128 Altissimo

- 064 Malga Avalina
- 065 Malga Baite
- 066 Malghe Bondolo e Valaverta
- 067 Malga Calvera
- 068 Malga Capre e Nagò
- 069 Malghe Cengledino e Lodranega
- 070 Malga Cleabà
- 071 Malga Clef
- 072 Malga d'Arnò
- 073 Malga Mondifrà
- 074 Malga Montagnoli

- 075 Malga Movlina
- 076 Malga Nova
- 077 Malga Romanterra
- 078 Malga Rosa
- 079 Malga Serolo
- 080 Malghe Spina e Casina Vecchia
- 081 Malga Stabolfresco
- 082 Malghe Stabolone e Rolla
- 083 Malga Table
- 084 Malga Val di Fumo e Nudole
- 085 Malga Zeledria



MALGA AVALINA

Altitudine

1.970 m s.l.m.

Comune

Roncone

Proprietà

Comune di Roncone

Animali presenti

Vacche, manze, manzette

Periodo alpeggio

15 giugno - 6 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 670 m

Tempo

Ore 2,30

Difficoltà

E

Come arrivare

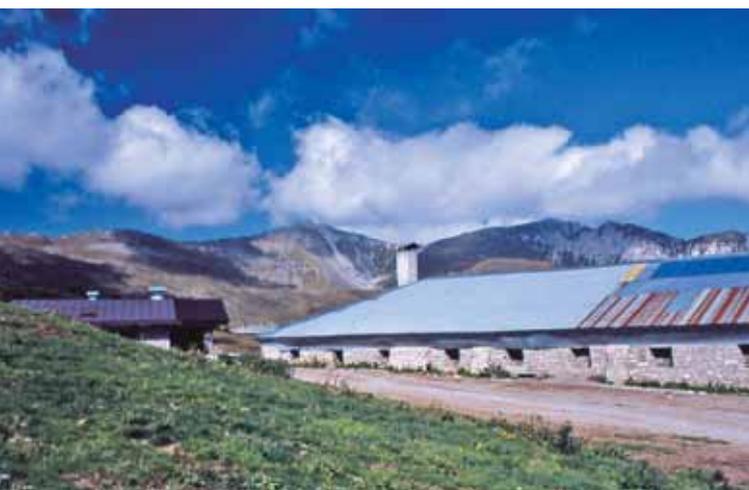
Dal Paese di Roncone, seguendo le indicazioni per il Rifugio Miramonti, si sale in Val Bondone trovando, a quota 989, un bivio. Si tralascia, a sinistra, la rotabile per il Rifugio Miramonti, proseguendo dritto verso la Cappella di S. Antonio, che si trova subito dopo a m 1.018. La strada continua diventando stretta e, salendo con una serie di secchi e ripidi tornanti, raggiunge la loc. di Bondone di sotto (quota 1.244). Ignorata una strada a sinistra si continua, valicando il Torrente Adanà, raggiungendo un tornante con il bivio (quota 1.300) per la loc. Bondone di sopra (a destra). Subito dopo il tornante inizia la strada forestale "Avalina" di 5 km, sterrata e chiusa al traffico. Il percorso dapprima si svolge con tornanti e lunghe diagonali che portano a circa 1.560 metri di quota dove con un ponticello si valica lo stesso corso d'acqua incontrato più a valle. Dopo il ponte, la strada diventa sempre più ripida, compiendo una nutrita serie di tornanti, senza concedere tregua; solo raggiunti i 1.900 metri circa, e vinto l'erto versante, diminuisce la pendenza e sfiora un piccolo edificio. Raggiunto un bivio (quota 1.934) da dove si scorge la stalla

di Malga Avalina, occorre svoltare a sinistra. Superata l'ultima e non impegnativa salita, si raggiunge l'intaglio del crinale dove si trova la malga in bella posizione panoramica.

All'Avalina si può salire anche seguendo la strada che, passata accanto al Rifugio Miramonti e costeggiato un bacino artificiale dell'ENEL, sale ripida e con tornanti tra boschi e prati punteggiati da belle casette. Arrivata a 1.410 metri di quota la strada è chiusa al traffico e prosegue, alternando tratti di sterrato con pavimentazione di cemento, per 4/5 km fino alla malga. Per salire in auto, meglio con un fuoristrada, occorre chiedere il permesso al Comune di Roncone. Salendo a piedi il dislivello da affrontare è di circa 560 metri, che si superano in un paio d'ore di buon cammino. Questo percorso, anche se simile come impegno fisico al precedente, è senza dubbio più panoramico.

La malga

Le strutture attuali sono state realizzate nel 1951: nei primi anni il latte veniva conferito al caseificio di Roncone con la teleferica. Nel 1958 è stato realizzato il lattodotto più lungo d'Europa: 7500 metri di tubo che collegavano la malga direttamente al caseificio. L'unica soluzione al problema della distanza e della assenza di collegamenti stradali adeguati. Dieci quintali di latte impiegavano un'ora e mezza per arrivare a fondo valle. Quando, nel 1991, il Caseificio di Roncone ha smesso di lavorare per la fusione con quello di Pinzolo, un gruppo di allevatori ha deciso di lavorare il latte sul posto e, da allora, qui si può trovare dell'ottimo burro e formaggio nostrano oltre che caciottelle di pronto consumo. Il pascolo è ampio e adatto per vacche da latte che, tutti i giorni, possono mangiare "erba di cima", quella buona che non è mai stata pascolata.



MALGA BAITE

Come arrivare

Una malga da formaggio che si può raggiungere in auto su strada asfaltata non è molto frequente e, proprio per questo, può essere particolarmente interessante per chi ama il formaggio più del passeggio. Malga Baite è una di queste e si raggiunge, percorrendo la Val del Chiese partendo da Tione. Oltrepassato Pieve di Bono e proseguendo verso il Lago d'Idro, alla fine dell'abitato si trova, a destra, il bivio per Prezzo. La strada, con ripidi tornanti, porta alla chiesa del piccolo centro dove, proprio davanti all'edificio sacro, si trovano le indicazioni per la loc. Boniprati ed il Rifugio "Lupi di Toscana".

La rotabile scala il ripido versante della valle, con tratti in cui diventa stretta, raggiungendo la piana della località Boniprati. Subito a sinistra si trova il rifugio intitolato alla Brigata "Lupi di Toscana". Si continua attraversando il bel pianoro per ricominciare a salire, superando l'albergo Boniprati e raggiungendo un bivio dove, seguendo le indicazioni per malga Baite, si prende a sinistra. La rotabile attraversa una bella faggeta, incontra luoghi aperti e panoramici con delle graziose costruzioni ed arriva, infine, in una zona attrezzata con tavoli e panche. Sulla destra una breve strada sterrata conduce alla visibile e vicina Malga Baite.

La malga

La malga è gestita dalla stessa azienda titolare del grazioso e accogliente agriturismo "La zangola", situato poco prima, nelle cui cantine viene stagionato il formaggio prodotto. Gli edifici di malga comprendono la stalla ed una piccola cascina con la casera. Il formaggio si produce in caldaia di rame a fuoco diretto come era nella tradizione di tutte le malghe: si utilizza il latte munto il giorno precedente.



Proseguendo l'itinerario si possono incontrare altri due formaggi di malga: quelli prodotti su Malga Clef e Clevet e quelli di malga Cleabà. L'ariosa conca di Boniprati presenta un fondo torboso, segno evidente della presenza di un antichissimo lago glaciale ormai scomparso.

Il toponimo corretto è, in realtà, Boniprati forma dialettale che, ovviamente, indica dei buoni prati, vale a dire ottimi pascoli. L'uso del nome Boniprati, che non è solo di queste parti, deriva da uno strano miscuglio di dialetto (Boni), con l'italiano (prati); in "lingua", questa bella località dovrebbe chiamarsi Buoniprati.



065

Altitudine
1.471 m s.l.m.

Comune
Prezzo

Proprietà
Comune di Prezzo

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
1 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera, asfaltata

Raggiungibile
In automobile

Altitudine

1.537 m s.l.m.

Comune

Condino

Proprietà

Comune di Condino

Animali presenti

Vacche, bovini giovani, maiali

Periodo alpeggio

15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, asfaltata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

Si accede alle malghe salendo da Condino fino a Brione, superato il paese si prosegue verso sinistra su strada asfaltata che sale a tornanti, dopo circa 3 km da Brione al bivio si va a destra (indicazione per Malga Valaverta).

La strada procede lungo la sponda destra orografica del torrente Giulis, a tratti protetta da parapetti in metallo, (9 km da Brione).

Dalla malga passa il sentiero SAT 257 per Bondolo e i Laghi Casinei, in alto il Monte Bruffione (m 2.665).

Le malghe

I primi 15 gg si casera in Valaverta, poi la mandria si trasferisce più in alto a Bondolo, fino a fine stagione. La strada è libera e asfaltata fino a Valaverta; da Valaverta a Bondolo serve invece il permesso.

Su un'antica pergamena, risalente agli anni intorno al 1200, conservata nel comune di

Condino, si parla di una disputa avvenuta a malga Valaverta fra rappresentanti dei paesi di Bagolino e Condino.

Oggetto della contesa: trovare un accordo sulla fornitura delle scandole necessarie per la copertura della chiesa di Condino frequentata anche dai fedeli di Bagolino. L'accordo raggiunto fu festeggiato alla malga con un banchetto a base di polenta carbonera.

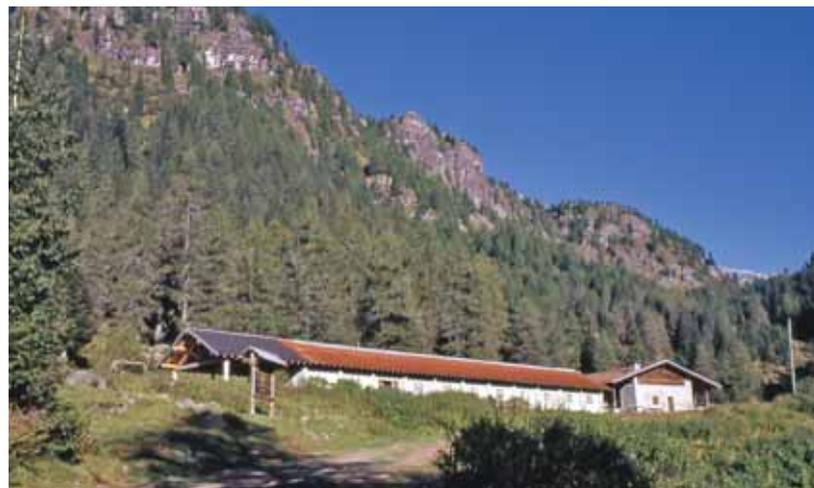
Situata nell'omonima valle formata dal torrente Giulis, affluente del Chiese, Malga Valaverta è abbinata a Malga Bondolo, che si trova più in alto, dove si svolge parte della stagione d'alpeggio. Le vacche pascolano giorno e notte sui freschi pascoli e rientrano in stalla solo per la mungitura.

Il latte è trasformato, nella vecchia caldera di rame del XIX secolo, in formaggio semimagro con salatura a secco. Un tempo era tradizione, per filtrare il latte, usare un mazzo di rametti verdi di abete "dase" infilati nell'imbuto di rame.

Il latte è trasformato, nella vecchia caldera di rame del XIX secolo, in formaggio semimagro con salatura a secco. Un tempo era tradizione, per filtrare il latte, usare un mazzo di rametti verdi di abete "dase" infilati nell'imbuto di rame.



Malga Valaverta



MALGA CALVERA

Come arrivare

Da Vigo Rendena, subito dopo aver superato la chiesa di S. Lorenzo sulla destra, si trova la piazza principale del paese da dove sale la strada che porta in Val San Valentino (indicazione per Malga Calvera).

Si sale su una strada a tratti ripida, ma asfaltata passando davanti alla chiesetta di S. Valentino e successivamente, dopo un Capitello sulla destra, si presenta un bivio; prendendo la strada sulla destra che sale in direzione Stavel, Calvera, si arriva ad un secondo bivio in cui si tiene la sinistra.

A 6 Km da Vigo si trova il divieto da cui parte la strada sterrata che sale comodamente attraverso il bosco e giunge fino alla malga: una passeggiata di circa un'ora e mezza per un dislivello attorno ai 400 metri.

Nei mesi di luglio e agosto, tutte le domeniche la strada rimane a libero accesso per chi volesse recarsi in malga ad acquistare formaggi.

La malga

L'ultima ristrutturazione della malga risale a circa 20 anni fa. Gli edifici comprendono una casetta nella quale trova posto la casera e l'abitazione dei gestori, e lo stallone. Le strutture in sassi a vista sono ben tenute e conservate. La malga è gestita dal 2002 da un ragazzo giovane, ospitale, educato e papà di 3 bimbi che scorrazzano felici nei prati. Solo a partire dal 2008 i gestori hanno deciso di trasformare il latte direttamente in malga: le vacche in produzione di proprietà del gestore, nei mesi di luglio e agosto vengono portate in malga con l'obiettivo di valorizzare il latte per mezzo della trasformazione in formaggi.

Durante tutto il periodo di alpeggio, in malga sono caricate anche manze e vacche in asciutta che all'inizio e fine stagione pascolano nella malga bassa (Malga Barusella). Le razze caricate sono: Rendena e Pezzata Nera.

In malga si producono formaggelle a latte crudo, burro e ricotta.

067

Altitudine
1.650 m s.l.m.

Comune
Vigo Rendena

Proprietà
Comune di Vigo Rendena

Animali presenti
Vacche, manze

Periodo alpeggio
15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera a giorni, asfaltata e sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 400 m

Tempo
Ore 1,30

Difficoltà
T



MALGHE CAPRE E NAGÒ

Altitudine

1.660 m s.l.m.

Comune

Storo

Proprietà

Comune di Storo

Animali presenti

Vacche, capre

Periodo alpeggio

10 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, asfaltata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

Malga Capre e Malga Nagò si trovano nel Trentino sud-occidentale, ai confini con la provincia di Brescia, in una zona ancora molto utilizzata per l'alpeggio. Ci si arriva percorrendo una lunga stradina asfaltata che sale dal paese di Riccomassimo, frazione di Storo, oppure da Bagolino: le due strade si congiungono appena sopra l'abitato di Riccomassimo. Si procede su fino oltre il limite del bosco, fino ad incontrare un cartello che indica, sulla destra, una sterrata che dopo circa un chilometro raggiunge gli edifici di Malga Nagò. Proseguendo in salita, dopo qualche centinaio di metri, si raggiunge Malga Capre. La malga è gestita assieme a Malga Nagò, anch'essa dotata di casera, che essendo collocata ad altitudine inferiore viene utilizzata all'inizio ed alla fine della stagione.

Le malghe

Gli edifici di malga Capre sono di recente costruzione (1999) in pietra e legno con tetti in lamiera.



Un grande porticato davanti al locale adibito alla mungitura serve per radunare gli animali in attesa di essere munti.

Nello spiazzo antistante una fontana in pietra porta scolpita la data 1935 e le iniziali S.C.

Dalla malga si può ammirare uno splendido panorama sul Lago d'Idro e l'Alpe di Tremalzo. Sono distinguibili anche altre malghe come Malga Casina veci, Malga Spina e Malga Valusela alta.

Nel pascolo sottostante si notano le tracce lasciate dal passaggio dei cinghiali, animali di provenienza esterna che si sono insediati e moltiplicati causando non pochi problemi ai terreni coltivati.

A Malga Capre, oltre alle vacche da latte, alpeggia anche un gregge di capre che vengono munte a mano: e con il loro latte si producono dei formaggi caprini chiamati anche "stracchini di capra".



MALGHE CENGLIEDINO E LODRANEGA

Come arrivare

Il percorso parte dalla piazza del municipio di Tione. A destra dell'edificio pubblico una strada conduce nella parte vecchia del grosso centro giudicariese, in Piazza Manara. Qui si svolta ancora a destra arrivando nella Piazza Centrale, da dove si sale all'Hotel de Ville.

Si passa alle spalle dell'albergo e, poco dopo, si prende a destra una strada, dapprima stretta, che sale a lungo raggiungendo la loc. Madonna del Monte dove si trova un bivio. Proseguendo dritti si raggiunge la Val Breguzzo mentre, svoltando a destra (segnalatica per la malga), si continua in salita finché si raggiunge la loc. Zèller. La strada giunta ad un piccolo parcheggio, di fianco ad un modesto edificio (ex Rifugio Zèller), diventa chiusa al traffico

Parcheggiata l'auto, si prosegue lungo la strada asfaltata che porta alla Malga Cengledino.

Appena entrati nel bosco si trova un sentierino, a sinistra, che taglia il primo tornante

quindi, raggiunto nuovamente l'asfalto, lo si segue fino a trovare, su di un vicino tornante destrorso, il segnavia Sat n° 225. Salendo si passa accanto ad una grossa cisterna, quindi si prosegue con un sentiero largo e sassoso che sale con buona pendenza.

Raggiunta q. 1.510 si sbuca sulla strada asfaltata che s'attraversa in diagonale, verso sinistra, ritrovando subito la continuazione del tracciato Sat.

Superata una ventina di metri di dislivello occorre attraversare ancora il nastro d'asfalto per continuare con il sentiero che raggiunge in breve una porzione di bosco dove subito si nota la differenza tra gli alberi nati e cresciuti naturalmente, a sinistra, e quelli dalla parte opposta piantati dall'uomo.

Saliti a q. 1.570 si esce dal bosco sui pascoli e poco dopo appare Malga Cengledino.

Si continua l'ascesa, a poca distanza dal limite degli alberi dove gorgoglia un ruscello, quindi, intercettando ancora tre volte la rotabile, s'attraversa gli erti pascoli giungendo infine alla malga, posta in bella posizione panoramica.

Malga Lodranega



069

Altitudine

1.667 m s.l.m. (Cengledino)
1.617 m s.l.m. (Lodranega)

Comune

Tione di Trento (Cengledino),
Bondo (Lodranega)

Proprietà

ASUC Tione di Trento
(Cengledino),
Comune di Bondo (Lodranega)

Animali presenti

Vacche, bovini giovani,
capre, maiali

Periodo alpeggio

10 giugno - 3 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, asfaltata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 244 m (Cengledino)
+ 310 m (Lodranega)

Tempo

Ore 0,45 (Cengledino)
Ore 1,10 (Lodranega)

Difficoltà

T



Malga Lodranega può essere raggiunta direttamente da Malga Cengledino

con un sentiero senza segnavia, oppure da Breguzzo salendo nella Valle omonima fino ad un bivio in loc. Limes. Svoltando a destra si continua finché, dopo due tornanti, si arriva in un grande spiazzo dove, sulla sinistra, inizia la strada forestale "Sole" chiusa al traffico. Parcheggiata l'auto s'imbocca la forestale, asfaltata, procedendo fino ad un tornante; qui la strada diventa sterrata e, dopo breve, arriva ad un bivio. A destra si giunge a Malga Sole e quindi Malga Cengledino, a sinistra si sale a Malga Lodranega. La strada, alternando tratti di fondo naturale con altri cementati, corre nel bosco con diversi cambiamenti di pendenza, sbucando infine nei pascoli sotto l'ormai visibile malga (difficoltà T – Dislivello + 310 – Tempo h 1,10).

Le malghe

Situata su di costone panoramico del Monte Cengledino (m 2.137) che domina Tione, la casera di questa malga ha un aspetto particolare di casetta rifugio: alcuni alberi intorno ne arricchiscono il paesaggio da cartolina: Dal portico centrale si passa, da una parte, al locale d'affioramento del latte dove sta anche la tradizionale zangola a botte di legno; dall'altra parte si entra invece nella stanza

adibita a cucina e caseificio con la caldera di rame sospesa su di un robusto braccio di legno, a fianco sullo sgocciolatoio le forme di formaggio appena fatto. Qui troviamo il casaro che ogni giorno produce un formaggio quasi magro simile alla Spressa, secondo una ricetta che prevede una coagulazione piuttosto lenta.

La stagionatura avviene nella cantina sottostante sulle assi di legno: il casaro periodicamente rivolta le forme e ne raschia la crosta con il coltello. L'azienda agricola che gestisce la Malga Cengledino, fa altrettanto con la Malga Lodranega dividendo il periodo d'alpeggio su ambedue i pascoli.

Per chi vuole prolungare l'escursione,

meritano senz'altro una visita i Laghi di Valbona, raggiungibili da Malga Cengledino in circa due ore seguendo la segnaletica del sentiero Sat n° 225 che continua alle spalle della malga. Raggiunto il Baito Fontana delle Laste o dei cacciatori (quota 1.889 – h 1,25) il sentiero corre lungo il versante nord del Monte Cengledino. Continuando la salita, con pendenza moderata, si superano alcune pietraie arrivando sopra al Lago inferiore di Valbona. Dirigendo al centro della valle il sentiero supera un primo salto, attraversa un pianoro, infine giunge ai laghi, di Valbona separati da una sottile striscia di terreno.

MALGA CLEABÀ

Come arrivare

Malga Cleabà è l'ultima di una serie di malghe da formaggio che s'incontrano percorrendo l'itinerario che sale da Prezzo, piccola frazione nelle vicinanze di Pieve di Bono.

Il percorso per raggiungere questa malga è, infatti, lo stesso che tocca, nell'ordine, Malga Baite, nonché Malga Clevet e Malga Clef.

D'altra parte la pratica dell'alpeggio resiste ancora in modo particolare in quest'angolo di Trentino: in Val del Chiese, da Tione fino ad arrivare a Storo, sono ben 15 le malghe dove ancora si produce formaggio.

Se si raffronta questa situazione con le dimensioni che l'allevamento del bestiame ha nella zona, si capisce di trovarsi di fronte ad una realtà nella quale l'utilizzazione dei pascoli e la produzione di formaggio in malga assumono ancora un importante significato.

L'itinerario per giungere a Malga Cleabà

parte quindi da Prezzo raggiungendo la loc. Boniprati e quindi Malga Baite.

Lasciata la spianata, da cui si diparte sulla destra la sterrata che porta a questa malga, si prosegue salendo nuovamente nel bosco ed incontrando i segnavia Sat per il M. Bruffione. Usciti dalla vegetazione d'alto fusto si giunge poco sotto Malga Table: subito prima della malga la strada è chiusa al traffico e diventa sterrata.

Lasciata l'auto, se non si è provveduto a richiedere il permesso al Comune, si continua a piedi con un percorso che in meno di due ore consentirà di raggiungere la meta.

Oltrepassata Malga Table si raggiunge con comodo quota 1.760.

Ora la sterrata scende, per poi proseguire con tranquilli saliscendi. Infine arriva al bivio, a sinistra, con il sentiero Sat n° 251 che conduce al M. Bruffione, transitando per il vicino Lago delle Maresse m 1.842.



Festuca paniculata

Proseguendo oltre il bivio si continua, senza fatica, superando una curva dove una ringhiera di legno protegge il lato a valle della sterrata. Si sale nuovamente, arrivando ad un corto ponte, oltrepassato il quale si prosegue, pressapoco in piano, per poi giungere alla Malga Clevet.



070

Altitudine
1.732 m s.l.m.

Comune
Pieve di Bono

Proprietà
ASUC Cologna

Animali presenti
Vacche, capre

Periodo alpeggio
1 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
No

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 271 m / - 166 m

Tempo
Ore 1,50

Difficoltà
T



Lasciata alle spalle la malga si seguita piacevolmente, prima salendo a 1.744 metri, poi, ormai in vista degli edifici di Malga Clef, perdendo quota e raggiungendo un ponticello (m 1.712).

Da qui risalire fino alla malga è questione di una manciata di minuti.

Lasciata alle spalle Malga Clef si continua in leggera discesa, superando una vena d'acqua in un tratto di terreno un poco franoso. Subito dopo si risale, senza troppa pendenza, fino a circa 1.750 metri dove si trova uno slargo ed un cancello di legno che chiude i pascoli. Superato l'ostacolo appare la sottostante Malga Cleabà cui si arriva scendendo brevemente.

Per gli amanti dell'escursionismo può essere interessante il sentiero Sat n° 258 che dalla malga sale alla Bocca di Nova (m 1.893) per poi raggiungere Malga Nova e scendere in Val di Daone.

Ritornando a Prezzo, non si può fare a meno di notare i resti di un maniero che domina Pieve di Bono. Si tratta di Castel Romano, una delle più note fortezze medioevali del

Trentino. Passò più volte di mano diventando proprietà di famiglie potenti come i d'Arco, i Lodron, infine divenne feudo dei Principi-Vescovi.

Ospitò tra sue mura famosi capitani di ventura, come Erasmo da Narni detto il Gattamelata.

Nel 1866 fu occupato dai garibaldini; l'eroe dei due mondi aveva stabilito il suo quartiere generale nell'edificio che ora ospita il municipio di Cologna. Durante il primo conflitto mondiale, purtroppo, fu distrutto dalle artiglierie italiane.

La malga

La struttura della malga comprende sotto lo stesso tetto ma in strutture separate, la stalla, la casera con i locali per i malgari e i locali per l'affioramento e per la stagionatura: nel grande locale di stagionatura, dove la temperatura rimane quasi costante per tutta la stagione, assieme alle forme di formaggio, maturano i preziosi salumi preparati con la carne dei maiali che si godono l'aria di montagna ed il siero che residua dalla lavorazione del latte.

Qui si producono formaggi di grande pezzatura che arrivano a pesare 15 chili per forma, realizzati secondo una ricetta che è diffusa nel Trentino occidentale: si utilizza il latte delle due munte del giorno precedente messo quindi ad affiorare in bacinella per 24 e per 12 ore: in questo modo si raggiunge la maturazione voluta e si ottiene una discreta quantità di panna dalla quale ricavare il prelibato burro.

Da un quintale di latte si riesce ad ottenere circa 8 chili di formaggio e 3 chili di burro, giallo profumato e dal gusto impareggiabile. Il pascolo è da 135 "paghe": la malga nel suo complesso comprende 352 ettari di cui 141 pascolabili.

MALGA CLEF

Come arrivare

Chi decide di conoscere malghe e formaggi di malga, ha a disposizione un interessante itinerario che, partendo da Prezzo raggiunge prima Malga Baite e, dopo aver attraversato i pascoli di Malga Clevet e Clef, si conclude infine con Malga Cleabà: uno stimolante percorso che potrebbe suggerire anche gustosi confronti fra i sapori e gli aromi dei formaggi prodotti nelle tre malghe. L'itinerario parte dalla chiesa di Prezzo, piccola frazione che si raggiunge da Pieve di Bono, per mezzo di una strada con ripidi tornanti. Proprio davanti all'edificio sacro, si trovano le indicazioni per la località Boniprati ed il Rifugio "Lupi di Toscana". La rotabile scala il ripido versante della valle, con tratti in cui diventa stretta, e raggiunge la piana della località Boniprati, dove si trova il Rifugio Brigata "Lupi di Toscana". Si continua superando l'albergo Boniprati, e raggiungendo un bivio dove, seguendo le indicazioni per Malga Baite, si prende a sinistra.

La strada asfaltata attraversa una bella faggeta, incontra luoghi aperti e panoramici

con delle graziose costruzioni ed arriva, infine, in una zona attrezzata con tavoli e panche.

Sulla destra una breve strada sterrata conduce alla visibile e vicina Malga Baite.

Lasciata la spianata, si prosegue salendo nuovamente nel bosco ed incontrando i segnavia Sat per il Monte Bruffione: usciti dalla vegetazione d'alto fusto la strada è chiusa al traffico e diventa sterrata.

Lasciata l'auto, si continua, oltrepassando Malga Table, raggiungendo con comodo quota 1.760.

Ora la sterrata scende, per poi proseguire con tranquilli saliscendi, infine arriva al bivio, a sinistra, con il sentiero Sat n° 251 che conduce al Monte Bruffione, transitando per il vicino Lago delle Maresse m 1.842.

Ignorato il sentiero si continua, senza fatica, superando una curva dove una ringhiera di legno protegge il lato a valle della sterrata. Si sale nuovamente, arrivando ad un corto ponte, oltrepassato il quale si prosegue, grosso modo in piano, per poi giungere alla Malga Clevet.

071

Altitudine
1.717 m s.l.m.

Comune
Pieve di Bono

Proprietà
Comune di Pieve di Bono e
ASUC Bologna

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
15 giugno - 15/20 settembre

Vendita diretta in malga
No

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 234 m / - 144 m

Tempo
Ore 1,30

Difficoltà
T



Lasciata alle spalle la malga si seguita piacevolmente, prima salendo a 1.744 m poi, ormai in vista degli edifici di Malga Clef, perdendo quota e raggiungendo un ponticello (quota 1.712). Da qui risalire fino alla malga è questione di una manciata di minuti.

La malga

La malga dispone di due stalle, di cui una leggermente discosta dagli altri edifici, costruita in una bella spianata che sale alla Sella di Bondolo (valico con numerose e ben conservate fortificazioni del '15 - '18) tra i graniti delle cime del Monte Remà e le rocce porfiriche del Cingol Rosso.

La casera ed i locali connessi sono ospitati

in un edificio a parte: a sinistra affioramento e stagionatura, rigorosamente verso nord, e a destra lo stanzone che ospita la caldaia di rame a fuoco diretto.

Il formaggio è prodotto secondo una tipologia che ricorda molto quella del famoso Bagòss (non per niente siamo molto vicini al Bresciano ed alle zone di origine di questo rinomato formaggio).

Fino ad agosto si fanno due "caserate" al giorno: al mattino si utilizza il latte munto la mattina del giorno precedente ed il pomeriggio quello munto la sera prima.

Tutto il latte quindi viene affiorato per 24 ore e questo consente di ottenere un'ottima resa in burro ed un formaggio che si presta particolarmente ad una lunga stagionatura.

La Spressa delle Giudicarie

La storia di questo formaggio è anche la storia dell'agricoltura delle valli in cui viene tradizionalmente prodotto: un'agricoltura di autoconsumo che utilizzava le ridotte superfici più pianeggianti dei fondovalle per le colture destinate a produrre la misera base alimentare della popolazione, mentre conteneva al bosco le superfici a prato da cui trarre il foraggio per l'alimentazione invernale del bestiame. Un mondo che sopravviveva anche per mezzo degli scambi e dei commerci con i centri urbani ai quali forniva in particolare il pregiato burro e l'altrettanto apprezzato formaggio di malga, il formai appunto.

La Spressa delle origini era infatti un formaggio di produzione ed utilizzazione esclusivamente familiare, ottenuto nei mesi invernali, da un latte accuratamente scemato per poterne trarre la massima quantità di prezioso burro da vendere e rappresentava il companatico prevalente dei frugali pasti della famiglia contadina.

È un formaggio magro da tavola, saporito e particolarmente digeribile. Può essere invecchiato fino a due anni. Ha pasta compatta, con occhiatura sparsa di piccole dimensioni.

La Spressa delle Giudicarie ha da poco ottenuto il riconoscimento comunitario di D.O.P. e cioè a Denominazioni di Origine Protetta.

MALGA D'ARNÒ

Come arrivare

Dal paese di Breguzzo, nelle Valli Giudicarie, si risale la Valle di Breguzzo formata dal torrente Arnò.

Giunti il loc. Limes si segue l'indicazione "Malghe" proseguendo lungo la valle, fino ad un secondo bivio dove si continua a sinistra seguendo le indicazioni per la malga (cartello Bianco/Rosso). Superato il torrente con un ponte la strada traversa una zona attrezzata, nei pressi una chiesetta e la grande baita degli alpini di Breguzzo, per continuare fino ad un vicino bivio.

Ora si sale a sinistra con dei tornanti, finché la strada da asfaltata diventa pavimentata con due strisce di pietre cementate conduce all'ormai visibile malga.

Arrivando, si incontra prima lo stallone e poi la casera che comprende anche i locali di stagionatura e l'abitazione per il personale.

Prima di entrare, diamo uno sguardo ai monti circostanti appartenenti al Gruppo dell'Adamello, i Monti Benna e Corona separati dal Passo del Frate dal Monte La Uzza e dalla Cima Valbona. Un'altra malga, caricata con

manze, si trova sotto il Passo del Frate: è Malga Maggiasone.

La malga

Malga d'Arnò risale al 1932 ed è stata ristrutturata nel 1988.

Entrando nella casera troviamo a sinistra un grande camino con il fuoco aperto e due vecchie panche di legno, dall'altra parte un secondo fuoco che serve per riscaldare le due caldere di rame dove si produce formaggio e ricotta.

In un angolo, sul tavolo sgocciolatoio ci sono le forme di formaggio appena fatto, dentro le fasciare, avvolte nelle tele e con sopra una grossa pietra.

Il casaro, produce un formaggio nostrano di malga magro, secondo l'usanza locale che prevede la messa in affioramento di tutto il latte, sia quello della sera, sia quello della mattina.

Nei tempi passati il burro era un prodotto di grande valore, molto usato, per questo il formaggio non si faceva tutti i giorni.

072

Altitudine
1.575 m s.l.m.

Comune
Breguzzo

Proprietà
Comune di Breguzzo

Animali presenti
Vacche, bovini giovani, maiali

Periodo alpeggio
1 giugno - 30 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera, asfaltata

Raggiungibile
In automobile



MALGA MONDIFRÀ

Altitudine

1.634 m s.l.m.

Comune

Ragoli

Proprietà

ASUC Monclassico

Animali presenti

Vacche, manze, vitelli, maiali

Periodo alpeggio

1 giugno - fine settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

Sì, ristorazione

Strada

Libera, sterrata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

La malga è facilmente raggiungibile in auto percorrendo la strada statale 239 che, venendo dalla Val Rendena, consente di raggiungere la Val di Sole attraverso il Passo di Campo Carlo Magno.

Per raggiungere la malga, nei pressi del Passo, si prende per il parcheggio presso

l'impianto di risalita del Grosté, dalla cui parte finale ci si avvia lungo la strada asfaltata, salendo subito di qualche metro (segnavia Sat per il Rifugio Graffer). Si prosegue in piano costeggiando un laghetto artificiale ed una grand'estensione di terreno che, un tempo, era tenuta a pascolo mentre oggi è stata trasformata in campo da golf. Superata una comoda salita si arriva ad un bivio a circa 1.655 metri. Lasciata a destra la strada che sale al Rifugio Graffer, si scende seguendo la rotabile per Malga Mondifrà che, divenuta sterrata, abbandona la zona del Passo di Campo Carlo Magno e penetra tra radi alberi. Raggiunta una curva a quota 1.615 circa, si sale sbucando nei pascoli e, rasentando un

bosco, dopo non molto si raggiunge l'ormai visibile Malga Mondifrà ai piedi della Pietra Grande.

La malga

La felice posizione in prossimità del Passo di Campo Carlo Magno e del centro turistico di Madonna di Campiglio, all'interno dell'area del Parco Naturale Adamello-Brenta, nonché la limitata acclività del sito, ne rendono economica la gestione e conservazione. Ristrutturata nel 1989 con stallone, porcaia e cascina separate, può ospitare nel locale agriturismo circa 40 persone.

Il pascolo è comodo, pingue e suscettibile di miglioramento, soprattutto attraverso una miglior gestione della concimazione.

Il Passo di Campo Carlo Magno deve il suo nome ad una vecchia leggenda letteraria, non provata storicamente, secondo cui il grande imperatore pose qui il suo campo per poi scendere lungo la Val Rendena.

Il toponimo, che ormai ha sostituito quelli antichi, pare sia un'invenzione pubblicitaria di un facoltoso albergatore di Trento di nome Franz Josef Österreicher (ritenuto dalle malelingue figlio naturale dell'imperatore Francesco Giuseppe).

Il Passo, popolarmente, viene definito Campo di Campiglio, qualche volta Campo Grande ma, nei tempi passati, veniva identificato anche come Passo Ginevria (senza nessun nesso con la mitica sposa di Re Artù) oppure, molto più prosaicamente, Passo Moscheria.

Naturalmente quest'ultimo toponimo rendeva bene la realtà: infatti, alla presenza del tanto bestiame al pascolo facevano evidentemente da contraltare i soliti sciarni, ronzanti e fastidiosi, di mosche e tafani.



MALGA MONTAGNOLI

Come arrivare

Per arrivare alla malga, provenendo da Madonna di Campiglio, si raggiunge Campo Carlo Magno dove si attraversa il parcheggio situato subito dopo gli edifici dell'impianto di risalita del Grostè.

Alla fine del parcheggio ci si avvia lungo la strada asfaltata, salendo subito di qualche metro (segnavia Sat per il Rifugio Graffer).

Si prosegue in piano costeggiando un laghetto artificiale ed una grand'estensione di terreno che, un tempo, era tenuta a pascolo mentre oggi è stata trasformata in campo da golf.

Superato il bivio che, a sinistra, porterebbe a Malga Mondifrà si prosegue su una salita stretta, ma asfaltata per altri 500 metri circa fino ad un bivio con indicazioni a destra per il ristorante Malga Montagnoli.

Dopo un breve sterrato, si raggiunge l'edificio del ristorante che, un tempo, era la Malga vera e propria; aggirato il ristorante si arriva al caseificio che è ospitato nella struttura che era lo stallone della malga.

La malga

Malga Montagnoli è di proprietà delle Regole di Spinale e Manez ed è una delle tre malghe del gruppo del Monte Spinale, assieme a Malga Boc e a Malga Fevri.

Attualmente l'edificio ospita il vecchio stallone ed un moderno recente caseificio. Il caseificio comprende un'attrezzata sala di lavorazione, il locale per l'affioramento, il locale con le vasche per la salatura, una cella frigo per i formaggi molli e il magazzino cantina per i formaggi stagionati. È dotato anche di uno spaccio ampio ed attrezzato. Si produce un nostrano a latte intero crudo, caciotte a pronto consumo e ricotta.

La malga è stata affidata in gestione al Caseificio di Pinzolo-Fiavè-Rovereto, con l'impegno di lavorare il latte delle Rendene che pascolano su Malga Boc. L'amministrazione delle Regole di Spinale e Manez ha in progetto la realizzazione di una sala di mungitura all'interno del vecchio stallone in modo da poter utilizzare i pascoli della malga con animali in produzione e risparmiare quindi al latte un bel po' di strada.

Altitudine

1.805 m s.l.m.

Comune

Ragoli

Proprietà

Comunità delle Regole di Spinale e Manez

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

15 giugno - 10 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, asfaltata e sterrata

Raggiungibile

In automobile



MALGA MOVLINA

Altitudine

1.747 m s.l.m.

Comune

Bleggio Inferiore

Proprietà

Comune di Bleggio Inferiore

Animali presenti

Manze, capre

Periodo alpeggio

10 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 617 m

Tempo

Ore 2,10

Difficoltà

T - E

Come arrivare

Vi si arriva imboccando la Val d'Algone, a circa 4 km dal paese di Sténico, e proseguendo fin sotto all'albergo Brenta dove c'è un gran parcheggio, si può proseguire in auto pagando il pedaggio al distributore automatico (fino a 50 permessi giornalieri); oppure effettuando una bella escursione a piedi.

In questo secondo caso, si segue la pianeggiante strada bianca

che, superando il Rio d'Algone tramite il ponte Prà delle Bore, transita accanto ad un paio di casolari. Giunti ad un bivio si lascia la strada, proseguendo con la segnaletica del Parco (Sentiero Malga Movlina) con una sterrata pianeggiante; a sinistra scorre il Rio Algone. A 1.210 metri si trova un secondo bivio dove si prende a destra (segnaletica del Parco).

La sterrata si restringe, diventando sentiero che continua la salita con cambiamenti di pendenza finché, ritrova la strada a pochi metri da un ponte in muratura. Superato il ponte si sbucca sui prati che circondano l'ex

Malga Nambi dove c'è una zona attrezzata e proseguendo in pochi minuti si giunge ad un tornante. Qui la segnaletica del Parco invita a seguire una mulattiera che sale fino ad un bivio. Svoltando a sinistra (segnavia) si supera una ripida salita che conduce a q. 1.575 circa dove la pendenza diminuisce un poco per tornare ad impennarsi nuovamente. Intorno ai 1.625 m di quota la mulattiera assume le dimensioni di un sentiero, quindi raggiunti i 1.700 metri, la pendenza cala decisamente per poi uscire dal bosco in un'ampia spianata (1.725 m).

Qui si ritrova la sterrata lasciata in fondovalle, sbarrata da una stanga.

Seguendola s'incontrano zone attrezzate, infine, ecco Malga Movlina.

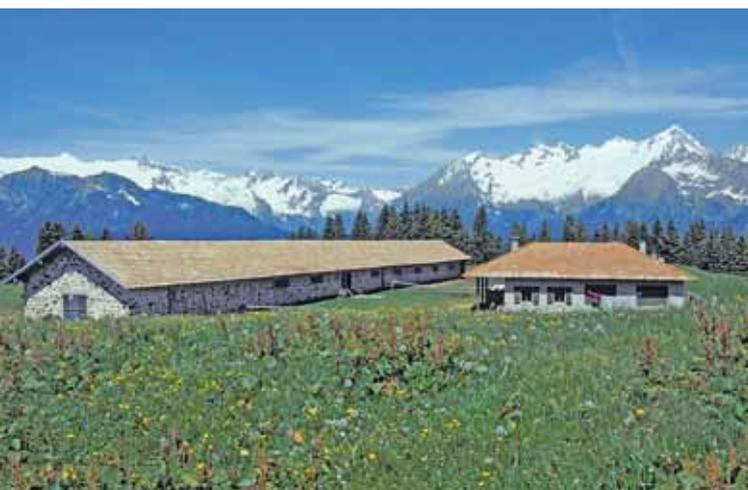
La malga

Malga Movlina si trova all'interno del Parco Naturale Adamello - Brenta, in cima all'incantevole Val d'Algone sulla quale domina attornata dalle splendide montagne del gruppo di Brenta. Fino a pochi anni fa la malga era caricata con vacche da latte; ora vi pascolano un centinaio di manze e un piccolo gregge di capre. Con il latte di capra si producono degli apprezzatissimi formaggi, caciotte e caciocotte. Si realizzano artigianalmente anche dei manufatti in lana infeltrita come cappelli e pantofole.

Il giorno 6 giugno del 1155, alla presenza del Principe Vescovo di Trento,

due duellanti si sfidano nell'interesse delle rispettive comunità di Rendena e del Bleggio.

Di lì a poco il Rendenero cadrà trafitto dalla spada dell'avversario ed il "Giudizio di Dio" sancirà la proprietà dell'alpeggio di Malga Movlina ai Bleggiani. Di questo scontro esiste la documentazione storica che dà l'idea dell'importanza di pascoli e malghe nei tempi passati.



MALGA NOVA

Come arrivare

Risalita la Val di Daone fino in loc. Pracùl, si continua per poche decine di metri, superando un paio di curve, ed arrivando nei pressi di un ponte in muratura sulla sinistra (Ponte Manoncin m 935 – segnavia Sat n° 250). Una bacheca del Parco Naturale Adamello - Brenta, posta nel piccolo parcheggio di fronte al ponte, riporta l'interessante storia del manufatto. Lasciato l'automezzo si supera il ponte accanto a cui c'è una corta rampa che, scendendo di pochi metri, permette l'osservazione della sottostante forra scavata dal fiume Chiese. Oltrepassato il ponte, svoltando a destra, si segue una vecchia mulattiera, inizialmente lastricata con sassi.

Il tratturo sale con buona pendenza, quindi divenuto comodo prosegue in piano e, dopo una curva, esce dal bosco giungendo, a circa 1.100 metri nei prati della loc. Manòn, dove sorgono parecchie case di montagna. Appena fuori del bosco si svolta a sinistra, in direzione dell'edificio più in alto e una volta raggiunto lo si oltrepassa, salendo ad incrociare la larga strada bianca che conduce a malga Nova.

La sterrata, chiusa al traffico salvo autorizzazione, proviene dalla loc. Lert e guida

in direzione del canale di Nova in salita e con alcuni tornanti, ma con pendenza non eccessiva.

Abbandonando il fianco della Val di Daone, diminuisce anche la pendenza dell'itinerario permettendo un comodo procedere. Raggiunta q. 1.426 si trova una biforcazione (segnaletica Sat); a sinistra la strada dirige verso la Baita Lavanèch, mentre a destra porta alla malga, prima con andamento quasi pianeggiante poi con una salita tranquilla.

Dalla malga si può proseguire con il sentiero Sat n° 250 che s'inerpica, con curve e tornanti, verso il valico erboso di Bocca Frontale m 1.807, dove ritrova il bivio con un altro tracciato, il n° 250b.

Con il 250 si sale alla piccola baita dei Casinei di Nova (m 1.959) e in seguito al Lago Casinei m 2.059, specchio lacustre che riempie una conca, quasi circolare, ai piedi del Monte Bruffione (dalla malga h 1,45).

Sempre dal valico di Bocca Frontale si può seguire il sentiero 250b che, passando da

076

Altitudine
1.528 m s.l.m.

Comune
Daone

Proprietà
Comune di Daone

Animali presenti
Vacche

Periodo alpeggio
9 giugno - fine settembre

Vendita diretta in malga
No

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 594 m

Tempo
Ore 2,00

Difficoltà
T



Malga Serosine, porta al più alto e grande Lago Nero o Scuro a m 2.150 (dalla malga h 2,10).

La malga

Si tratta di una piccola malga con pascolo utilizzato solo parzialmente (circa 10 ha) a causa dell'invasione di cespugli ed erbe infestanti.

I fabbricati della malga (cascina e stalla) sono

stati oggetto di sostanziali interventi di ristrutturazione in funzione di un adeguamento alle normative vigenti in materia igienico sanitaria. Da diversi anni la malga è gestita dai titolari di una piccola azienda zootecnica sita in comune di Daone la quale alpeggia esclusivamente il proprio bestiame costituito da una quindicina di vacche da latte.

Il malgaro, che è anche il casaro, produce burro, ricotta, formagelle fresche e formaggio nostrano di malga tipico della zona.

Il Parco Naturale Adamello Brenta

È la più vasta area protetta del Trentino; con i suoi 61.715 ettari di superficie comprende ad occidente la porzione trentina del massiccio dell'Adamello - Presanella e ad oriente l'intero Gruppo Montuoso del Brenta.

Il suo territorio è caratterizzato da una notevolissima varietà di paesaggi e vanta la presenza di inestimabili ricchezze naturalistiche. Uno degli elementi maggiormente caratterizzanti il paesaggio del Parco è certamente la presenza degli alpeggi che nei secoli ne hanno plasmato il territorio: attualmente all'interno del Parco i pascoli si estendono su circa 4.300 ettari, ricoprendo circa il 7% della superficie totale.

Dei 110 alpeggi attivi negli anni cinquanta sono rimaste monticate una quarantina di malghe e queste assumono oggi notevole importanza soprattutto per la conservazione della biodiversità ambientale, per il mantenimento del tradizionale paesaggio alpino d'alta quota e per la prosecuzione della cultura legata alla zootecnia di montagna, alle sue professioni e ai prodotti tipici derivati dal latte. Tutto questo giustifica il forte impegno del Parco nel sostegno e nella valorizzazione culturale del settore che si concretizza con interventi di miglioramento dei pascoli tramite il Piano di Sviluppo Rurale della P.A.T. e, nell'ambito della promozione di un turismo sostenibile, con l'adesione all'iniziativa "Sugli alpeggi della Rendena", nata dalla collaborazione tra l'Azienda di Promozione Turistica Madonna di Campiglio - Pinzolo - Val Rendena e l'Associazione Nazionale Allevatori Razza Rendena, che ormai da diversi anni offre la possibilità ai turisti di compiere delle semplici escursioni in malga.

Per valorizzare ulteriormente il sistema degli alpeggi ed esaltarne la multifunzionalità il Parco organizza inoltre i "Trekking delle malghe" ovvero due giornate (pernottamento incluso) da trascorrere a contatto con la natura cogliendo i segni, i suoni, gli odori ed i sapori della malga.

A Caderzone è stato realizzato il Museo della Malga dove sono esposti gli strumenti che il tempo e l'esperienza hanno perfezionato durante la lavorazione del latte sulle malghe della Val Rendena.

Informazioni: www.parcoadamellobrenta.tn.it - e-mail: info@parcoadamellobrenta.tn.it

Punto Informativo di Sant'Antonio di Mavignola - Tel. 0465.507700

MALGA ROMANTERRA

Come arrivare

Per andare a Malga Romanterra si parte da Condino prendendo subito la strada per Brione che parte proprio dalla piazza. Giunti a Brione (m 896) salire nella parte alta del paese e da qui imboccare la strada per la Val Aperta. Giunti al bivio per la Val Aperta, svoltare sulla sinistra; attraversare gli ampi pascoli di versante e continuare fino a Coldon; qui al bivio prendere la strada sulla destra per Malga Serolo.

Da Malga Serolo (m 1.716) la strada continua verso sud nella bella conca prativa, prima in leggera salita, poi in discesa fino a raggiungere Malga Romanterra (m 1.713). Per gli appassionati, l'itinerario è un'interessante proposta da mountain bike: 1.271 metri di dislivello per una lunghezza di poco meno di 20 chilometri.

La Malga

Ricostruita completamente nel 1951 dopo una nevicata eccezionale che l'aveva distrutta, dopo mezzo secolo la malga è stata

oggetto di recenti e importanti lavori di ristrutturazione che hanno interessato i due edifici: la cascina e lo stallone. La cascina viene ora adibita esclusivamente alla residenza dei malgari, con un vano adibito a spaccio per la vendita dei prodotti derivati dalla lavorazione del latte (formaggi, burro, mozzarella, panna) ed un locale e bivacco aperto per la sosta di gitanti ed escursionisti.

Nello stallone, oltre ad una moderna sala di mungitura, è stato ricavato un reparto per la lavorazione del latte, composto da sala lavorazione, stanza di raffreddamento latte, cantina per la stagionatura formaggi, ripostiglio, wc spogliatoio. Il tutto dimensionato in funzione alla capacità ricettiva della malga valutata nella quantità di un massimo di 70 vacche da latte.

La stalla è stata dotata di una concimaia, realizzata a valle, completamente al di sotto del naturale andamento del terreno, coperta con piastre prefabbricate e botola d'ispezione per lo scarico con botte, di capacità di 40 mc di liquame.

Altitudine

1.715 m s.l.m.

Comune

Condino

Proprietà

Comune di Condino

Animali presenti

Vacche, capre, pecore

Periodo alpeggio

10 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, asfaltata e sterrata

Raggiungibile

In automobile



MALGA ROSA

Altitudine
1.550 m s.l.m.

Comune
Villa Rendena

Proprietà
ASUC Villa Rendena

Animali presenti
Vacche, manze, cavali,
capre

Periodo alpeggio
15 giugno - 30 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera a giorni, asfaltata

Raggiungibile
In automobile

Come arrivare

Seguendo le indicazioni, dalla piazza di Villa Rendena si sale imboccando una strada immersa nel verde con una piacevole alternanza di boschi e prati.

Lungo la strada, che nei primi 2 Km sale ripida, si trovano numerosi masetti privati di recente ristrutturazione. Lungo il percorso si supera anche la chiesetta consacrata di Pafsang e subito dopo un'area verde destinata alle feste campestri gestita dalla pro-loco di Villa, affittabile anche per feste private.

Ad un certo punto si incontra il divieto, ma nei mesi di luglio e agosto, nelle giornate di giovedì, sabato e domenica e tutta la settimana di ferragosto, la strada è libera per coloro che volessero raggiungere la malga per acquistare formaggio. Dal cartello di divieto la strada è sterrata, ma ben tenuta e sale dolcemente attraversando il bosco.

La malga

Dalla malga si può godere di una visuale magnifica: infatti si domina tutta la Val Rendena, la "busa" di Tione ed inoltre, al paesaggio



da cartolina, fanno da cornice la catena del Brenta, i monti della Valle del Chiese ed in lontananza anche il monte Bondone.

Lo stallone e l'edificio abitativo sono stati costruiti dopo la Prima Guerra mondiale e ristrutturati nell'81 già con criteri volti al risparmio energetico attraverso l'utilizzo di pannelli fotovoltaici mobili su carrello poi sostituiti dalla centralina idroelettrica che attualmente fornisce l'energia per le necessità abitative.

Dall'80 fino al 2008 in malga non si è più prodotto formaggio. Nel 2008 sono iniziati i lavori di ristrutturazione della malga vecchia (che risultava al catasto già nel 1860), distante un centinaio di metri dalla stalla e abitazione, per realizzare il caseificio.

Essendo quindi di recentissima ristrutturazione, la casera è stata costruita con criteri che tengono conto dell'attuale normativa e quindi si presenta più simile ad un piccolo caseificio aziendale che ad una casera tradizionale: nel complesso appare però molto gradevole sia esternamente che all'interno.

I formaggi prodotti sono comunque quelli della tradizione locale: nostrano di malga venduto a partire dai 60 giorni di stagionatura, ricotta e burro.

Lo stallone è utilizzato ormai solo per mungere: il latte viene trasferito al caseificio per mezzo di un "lattodotto" che copre una distanza di 120 m ed un discreto dislivello trasportando il latte fino in caldaia.



MALGA SEROLO

Come arrivare

Raggiungibile da Brione su strada quasi tutta asfaltata, per circa 11 km. Dal paese di Condino si sale a Brione (6 km), in prossimità della chiesa si va a sinistra passando sopra il paese e deviando ancora a sinistra, a un certo punto si arriva a un bivio con indicazioni a destra per Malga Valaverta e a sinistra per Malga Serolo. Si prosegue seguendo le indicazioni per la malga.

La malga

Malga Serolo è una malga storica, ricostruita nel 1922 fu teatro di guerra, di lì, infatti, passava il fronte militare della Prima Guerra Mondiale della quale sono ancora visibili, sui belli ed ampi pascoli, i resti delle trincee e degli accampamenti. Di proprietà del Comune di Brione, questa malga è utilizzata da un allevatore di Brione, che caseifica il proprio latte tutto l'anno.

Durante il periodo invernale produce la Spressa; in malga invece trasforma in nostrano di malga semigrasso il latte di vacca ed



Poa Alpina

in caprino d'alpeggio il latte delle sue capre di razza Camosciata e Bionda dell'Adamello. Una particolarità: qui il latte viene lavorato al pomeriggio. Caratteristico il locale di affioramento del latte che conserva la tipologia costruttiva tradizionale. Nella casera, la signora della malga, prepara una specialità culinaria della zona: la polenta carbonera, una polenta decisamente energetica con aggiunta di burro fuso, salame o lucaniche fresche e formaggio rosolati. Si svolgono giornate con turisti ed interessati, organizzate dal Centro di Ecologia Alpina del Monte Bondone che ha anche realizzato il grande cartellone descrittivo della malga.

079

Altitudine
1.720 m s.l.m.

Comune
Brione

Proprietà
Comune di Brione

Animali presenti
Vacche, bovini giovani,
capre, maiali

Periodo alpeggio
15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera, asfaltata

Raggiungibile
In automobile



MALGHE SPINA E CASINA VECCHIA

Altitudine

1.450 m s.l.m. (Spina)
1.620 m s.l.m. (Casina Vecchia)

Comune

Storo

Proprietà

ASUC Darzo

Animali presenti

Vacche, capre, maiali

Periodo alpeggio

Spina 12 giugno - 10 luglio,
11 agosto - 15 settembre
Casina Vecchia
10 luglio - 11 agosto

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

libera fino a Spina, con permesso per Casina

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Come arrivare

Le due malghe si trovano a circa due Km di distanza l'una dall'altra: Malga Spina è situata a quota 1450 m s.l.m. e Casina Vecchia a 1620 m s.l.m.. Essendo gestite dallo stesso malgaro, vengono occupate a periodi alterni. Dall'inizio della monticazione verso la prima decade di giugno fino alla prima di luglio, gli animali si trovano a Malga Spina. Passano poi per circa un mese a Casina Vecchia che è posta a un'altitudine maggiore. L'ultimo mese di monticazione gli animali lo passano a Malga Spina e vi restano fino a metà settembre circa.

Per raggiungere queste Malghe, partendo da Tione, occorre seguire le indicazioni per Faserno. Così facendo si passa sotto la statale che porta a Tione giungendo in loc. Cà Rossa, da dove si inizia a salire lungo una ripida strada caratterizzata da una serie di innumerevoli tornanti.

Giunti alla loc. Faserno si prosegue seguendo le indicazioni per Malga Spina percorrendo una strada pianeggiante lunga circa 2 Km.



Rhinanthus songeoni

Le malghe

I pascoli sono utilizzati da una mandria di vacche e manze oltre ad un gregge di capre di razza camosciata e Bionda dell'Adamello, una razza oggetto di sostegno perché in via di estinzione, dal pelo lungo di colore chiaro. Il gestore e casaro trasforma il latte vaccino in formaggio tipo Bagoss. Si produce inoltre nostrano e formaggio di capra che, secondo la tradizione della zona, si realizza in forma quadrata e del peso di circa 2 Kg e prende il nome di "Stracchin".



Malga Spina



MALGA STABOLFRESCO

Come arrivare

Per chi cerca un posto insolito da visitare, per chi vuole estendere lo sguardo su prati immensi e godere della natura nelle sue parti più incontaminate, per chi ama le passeggiate e pranzare al sacco, Malga Stabolfresco è una meta ideale.

Posta a quota 2078 m e immersa in radi, ampi e desolati prati,

la malga si raggiunge attraversando il comune di Roncone e salendo verso il rifugio Miramonti. Proseguendo sulla strada per 4 km, occorre lasciare la macchina per proseguire a piedi per un percorso totale di almeno 6 km. La passeggiata, che copre un dislivello di circa 900 m, risulta una camminata nel verde lussureggiante del bosco nel primo tratto più ripido, e una passeggiata nei prati esposti al sole, in cui la vegetazione si dirada man mano che la quota sale. Se muniti di permesso e di una 4x4 si può arrivare alla malga anche in auto. In alternativa si può scegliere di arrivare a

piedi anche dalla Val Bondone. Prima del rifugio Miramonti si prende la strada a destra e si prosegue per 4 Km. Anche in questo caso occorre lasciare la macchina posteggiata (se non si ha il permesso di proseguire) e percorrere un sentiero che copre un dislivello di circa 500 m.

La malga

La malga è posta a ridosso dei confini della Prima Guerra mondiale e si possono vedere ancora oggi i resti decadenti delle trincee scavate e rinforzate con sassi accatastati.

La struttura, si compone di tre edifici separati che fungono uno da stalla, uno da bivacco e l'altro da cascina e caseificio: ristrutturata nel 1982, si prevede un ulteriore intervento soprattutto per adeguare il caseificio alle più attuali esigenze tecnico - normative.

Dalla malga si può godere di una splendida veduta sulla Val di Breguzzo e su Val Daone. In malga si possono acquistare direttamente burro e formaggi nostrani.

Altitudine
2.050 m s.l.m.

Comune
Lardaro

Proprietà
Comune di Lardaro

Animali presenti
Vacche, manze

Periodo alpeggio
30 giugno - 10 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 900 m; 500 m

Tempo
Ore 2,00; ore 1,00

Difficoltà
T/E



MALGHE STABOLONE E ROLLA

Altitudine

1.832 m s.l.m.

Comune

Praso

Proprietà

Comune di Praso

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

10 giugno - 1 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, asfaltata e sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 930 m / - 11 m

Tempo

Ore 3,15

Difficoltà

E

Come arrivare

Due malghe che sfidano l'escursionista più che il turista per essere raggiunte. Il modo più comodo è senza dubbio quello di chiedere il permesso al transito e di percorrere la strada che s'imbocca appena usciti dall'abitato di Praso, all'inizio della Valle di Daone: la lunga strada forestale, ben 18 km sale ripidissima e con numerosi tornanti fino a quota 1.530 dove l'asfalto termina e subentra lo sterrato.

La forestale prosegue con discesa e risalite passando poco sopra la Malga Varassone,

supera la piccola Val Comune, segue le pieghe della Val di Daone arrivando a Malga Rolla di sotto.

Lasciata quest'ultima, la forestale penetra in Valbona, scende al bivio con la sterrata per Malga Valneda, raggiunge il vicino incrocio con il sentiero Sat n° 249 per il Passo del Frate e prosegue fino a Malga Stabolone. Un percorso che supera un dislivello di 1.127 metri e che, a piedi, richiederebbe circa 4,45 ore all'andata e 3,45 ore al ritorno ed è quindi sconsigliabile, se non con buone condizioni

fisiche coadiuvate da ottimo allenamento alla fatica. L'alternativa, sempre per ottimi escursionisti, è rappresentata dal sentiero Sat n° 249 con cui si abbreviano le ore necessarie, ma la salita richiede sempre un fisico allenato alla rude pendenza.

In questo caso l'avvio del percorso si trova, proseguendo la strada della Val di Daone, in loc. Vermengoi. È una zona punteggiata di Cà da Mont (case di monte) un tempi utilizzate dai contadini nella bella stagione, ora divenute splendide case per vacanze. Altre costruzioni più recenti ospitano i proprietari in ferie, mentre alcuni locali pubblici soddisfano le esigenze del turista di passaggio. Alla fine dello sparso abitato si trova, di fronte ad una piccola casa stile anni '60, il segnavia Sat del sentiero n° 249; subito dopo c'è un limitato parcheggio.

Il sentiero segue un tratturo forestale dirigendo verso l'imbocco della Valbona,

supera il Rio omonimo con un ponte e prende a scalare, è il caso di dirlo, il versante sinistro della Valbona, guadagnando quota senza



nulla concedere all'escursionista. Solo alcuni tratti, rari, con pendenza minore permettono di prendere fiato. Così oltre i 1.450 metri di quota dove, finalmente, il procedere diventa più comodo, il sentiero prosegue seguendo l'andamento naturale della montagna, e, dopo una successiva salita, giunge al bivio con una strada forestale (quota 1.500 ca.).

Qui si presentano due possibilità:

- si prende a sinistra, giungendo dopo poco alle Baite di Staboleto. Qui s'imbocca un sentiero che conduce a quota 1.660 circa, sulla forestale per Malga Stabolone, poco prima di Malga Staboleto. Scegliendo questa ipotesi il dislivello totale è di + 919 m;
- si prende a destra, seguendo i segnavia Sat, arrivando ad un incrocio con un'altra strada forestale (quota 1.545). Da questo punto si lasciano i segnavia Sat e si volta a sinistra, percorrendo la lunga strada forestale proveniente da Praso. La salita porta fuori del bosco e, transitando in una zona a pascolo, conduce a Malga Staboleto. Scegliendo questa ipotesi il dislivello totale è di +930 m/ - 11 m.

In ambedue i casi il tempo impiegato si può dire lo stesso mentre, ovviamente, il percorso con la sterrata, seppur più comodo e veloce e anche più lungo. Lasciati alle spalle gli edifici della malga si continua a salire incontrando, proprio su di un tornante, il bivio con la sterrata (a sinistra) che scende verso Malga Stabolone di sotto (quota 1.693). Si seguita la salita, mentre la strada forestale compie un altro tornante, per poi dirigere verso una fascia d'alberi.

Raggiunte le conifere si nota (a sinistra) un muretto, composto di una lunga serie di grosse lastre di pietra infisse nel terreno. Oltre a contenere il bestiame al pascolo, probabilmente un tempo assolveva anche la funzione di confine. Giunti di fianco alla rocciosa recinzione si vede, poco più in alto, la grande



Eriophorum angustifolium

Malga Stabolone di sopra che si raggiunge dopo non molto.

La malga

Il bestiame alpeggiato utilizza, oltre ai pascoli della due malghe, anche quelli che fanno parte di un gruppo di malghe confinanti: Valbona di Sotto e Valbona di Sopra, Staboleto. Malga Rolla funge da posta bassa e qui il latte viene lavorato nei primi ed ultimi dieci giorni di alpeggio, mentre a Stabolone di Sopra si lavora il latte per tutto il resto della stagione.

Gli edifici di malga Stabolone risalgono agli inizi degli anni 50 e verso la metà degli anni 80 è stata ristrutturata anche la vecchia casina, mentre le due stalle di malga Rolla sono state ristrutturate una decina di anni fa.

Il pascolo di questo complesso di malghe supera i 250 ettari su cui vengono monticate una cinquantina di vacche da latte, una trentina di vacche da carne ed un centinaio di capi di giovane bestiame da rimonta.

Su queste malghe, dal lavoro dei pastori e del casaro, oltre che dalla flora dei pascoli, si ottengono i tipici prodotti della zona: formaggio nostrano di malga, burro ricotta formaggelle.

MALGA TABLE

Altitudine

1.640 m s.l.m.

Comune

Castel Condino

Proprietà

Comune di Castel Condino

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Asfaltata e sterrata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

Scendendo la Val del Chiese a partire da Tione, superato Pieve di Bono, si devia sulla destra salendo in direzione di Prezzo. Arrivati in paese, di fronte alla chiesa uno stretto tornante a destra ci fa proseguire in direzione Boniprati - Rifugio Lupi di Toscana.

La strada continua a salire attraverso il bosco finché il paesaggio si apre sulla bella spianata di Boniprati. Da qui si seguono le indicazioni per malga Baite che si supera lasciandola sulla destra proseguendo in salita ancora per breve tratto, fino a raggiungere il pacheggio poco sotto gli edifici ed il pascolo di Malga Table.

La malga

Assieme a Malga Narone e Maresse, Malga Table rappresenta il patrimonio d'alpeggio del comune di Castel Condino. Le strutture della malga sono collocate in bella vista della Valle del Chiese e comprendono la stalla e la cascina con la casera munita di caldaia a fuoco diretto e braccio mobile come tutte



quelle di questa zona. Adiacente la malga, un edificio di recente ristrutturazione, fa bella mostra di sé. La costruzione era un tempo adibita a stalla di sosta per le mandrie che percorrevano i fianchi delle montagne per raggiungere gli alpeggi e fungeva anche da stalla di monta.

L'accoppiamento delle bovine con il toro avveniva un tempo in queste strutture dedicate dove erano ospitati i maschi di pregio: oggi la fecondazione artificiale ha sostituito questa pratica e la vacche da latte si devono accontentare delle "attenzioni" di un veterinario, mentre i maschi da selezione sono ospitati in strutture specifiche dove producono il seme senza neanche poter vedere una destinataria del loro prezioso prodotto.

L'edificio è stato completamente ristrutturato per opera del BIM (Consorzio dei Bacini Imbriferi Montani) del Chiese ed è divenuto una struttura destinata a sosta e pernottamento, entrando a far parte delle iniziative attivate dall'Ecomuseo del Chiese.

Scopo degli ecomusei è la conservazione, il restauro e la valorizzazione di ambienti di vita tradizionali, del patrimonio naturalistico e di quello storico-artistico, attraverso la predisposizione di percorsi sul territorio, oltre alla promozione di attività didattiche e di ricerca tramite il coinvolgimento diretto della popolazione, delle associazioni e delle istituzioni culturali.



MALGA VAL DI FUMO E NUDOLE

Come arrivare

La Malga Val di Fumo si raggiunge con un comodo itinerario e superando un minimo di slivello, a partire dalla diga di Malga Bissina, l'imponente sbarramento che dà origine al lago omonimo interrompendo il corso del Fiume Chiese.

È da questo punto che la Valle di Daone muta il nome in Val di Fumo. Proprio a sinistra della diga inizia una stradina in salita, chiusa al traffico.

Superata la breve erta, la strada scende verso il lago, diviene sterrata e costeggia lo specchio d'acqua per tutta la sua lunghezza.

Il cammino veramente comodo, permette di godere la bellezza dei dintorni mentre i numerosi ruscelli che scendono al lago testimoniano la gran ricchezza di questa valle: l'acqua!

Giunto quasi in fondo al lago il percorso, attraversa un rado bosco di larici e d'abeti rossi, supera una salita, pavimentata con lastre di tonalità, compie una curva, e raggiunge l'ex malga Breguzzo.



Fraxinus ornus

Da questo punto il panorama è veramente degno di nota: la bella ed imponente mole del Carè Alto fa da quinta ad una bassa cascata formata dal Fiume Chiese.

Qui si trova anche la segnaletica di due sentieri che raggiungono il Rifugio Val di Fumo, tenendosi sulle sponde opposte del fiume Chiese.

Altitudine
1.891 m s.l.m.

Comune
Daone

Proprietà
Comune di Daone

Animali presenti
Vacche, manze,
manzette, cavalli

Periodo alpeggio
15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

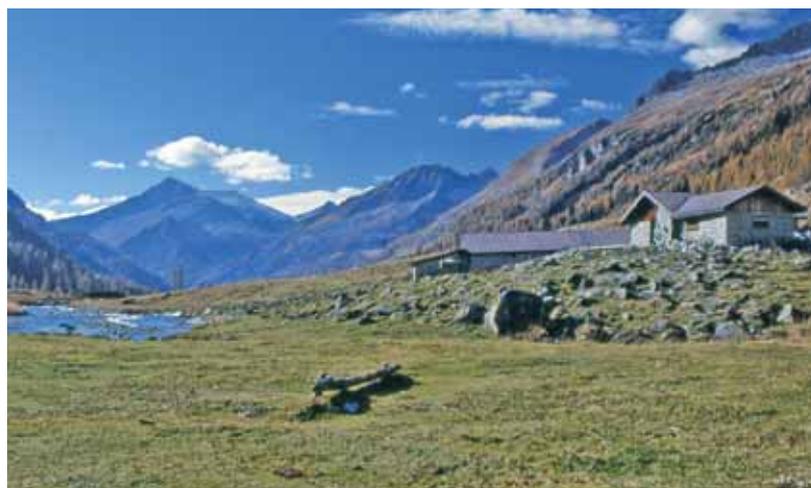
Strada
Sterrata e sentiero

Raggiungibile
A piedi

Dislivello
+ 91 m

Tempo
Ore 1,30

Difficoltà
T



Per raggiungere la malga omonima conviene seguire il tracciato che percorre la destra orografica del corso d'acqua, cioè il sentiero che s'inoltra a sinistra.

Superato un piccolo ponte ed una breve salita, si scende accanto al fiume per proseguire con dei saliscendi, transitando fra mughi molto alti. Sempre con comodo si continua il cammino e, superata una breve salita, ecco apparire il Rifugio Val di Fumo, costruito in cima ad una collinetta.

Si scende brevemente per poi attraversare una zona aperta e pianeggiante, oltrepassando due ponticelli di legno, ed infine, giunti in prossimità del rifugio, si trovano dei segnavia (n° 222 e 245) accanto ad un altro ponte. Ignorato il manufatto, si procede sempre lungo il corso del fiume arrivando in breve alla malga, prima invisibile.

Le malghe

La Malga Val di Fumo è gestita, assieme a Malga Nudole, dalla Cooperativa sociale "Ai Rucc e dintorni" che, in quanto cooperativa

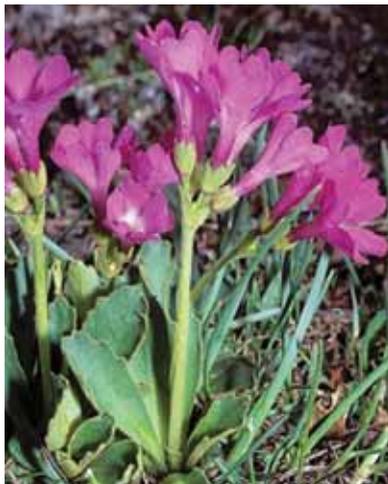
anche agricola, offre occasione di recupero e di reinserimento sociale, anche per mezzo del lavoro agricolo, a persone che ne hanno necessità.

La Cooperativa gestisce un'azienda agricola presso la sua sede di Vobarno in provincia di Brescia; durante i mesi estivi ci si trasferisce in malga dove l'esperto casaro produce formaggi e insegna ai partecipanti i principi della caseificazione.

Il formaggio prodotto su Malga Val di Fumo è venduto anche presso Malga Nudole (dove la cooperativa gestisce anche un maneggio), che si trova sulla strada per raggiungere la diga di Malga Bissina, circa 20 minuti prima di arrivare alla diga.

Il nome Val di Fumo deriva, secondo alcuni, dal fumo degli incendi boschivi appiccati dai pastori per ottenere pascoli. Secondo altri da Valle dei Fini, cioè dei confini, perché sul crinale occidentale e sul ghiacciaio, dove corrono i confini tra Lombardia e Trentino, un tempo passava la frontiera che divideva il Regno d'Italia dall'Austria-Ungheria.

Primula daonenis



Pseudorchis albida



MALGA ZELEDRIA

Come arrivare

Malga Zeledria si raggiunge comodamente dal Passo Campo C. Magno con una strada che si infila fra gli Hotel Catturani e Catturanino, a sinistra venendo da Madonna di Campiglio, per circa 1,3 km. La strada è asfaltata e ad accesso libero.

La malga

Siamo vicini ai centri turistici molto noti di Madonna di Campiglio e Passo Campo Carlo Magno, un'opportunità per coniugare turismo e agricoltura.

I turisti vengono qui volentieri verso l'ora della mungitura serale per assistere al rientro delle vacche che dai pascoli assolati si radunano alla stalla.

La malga ristrutturata recentemente (nel 2000) presenta muratura in granito locale con travature e tamponamenti in legno, la copertura dei tetti è in scandole.

La casera si trova in testa alla stalla e con essa fa corpo unico, al piano superiore c'è l'alloggio per il conduttore e i pastori, sotto



Fraxinus ornus

il caseificio dove si producono diversi tipi di formaggio compresi i casoleti.

Il casaro racconta che un tempo per fare la ricotta si usavano "i agri" che venivano preparati con siero della ricotta (scotta) lasciato acidificare per molti giorni, con aggiunta di erbe come ortiche e crescione, messi a macerare, poi il tutto veniva filtrato e usato come acidificante nella preparazione della ricotta.

Dalla malga partono diversi sentieri con itinerari per il Lago delle Malghette e il rifugio omonimo, per il Rifugio Viviani - Agostini, per il Monte Zeledria. Di fronte la vista spazia sui monti del Gruppo Brenta col Grosté (m 2.897) e Orti della Regina.

085

Altitudine
1.740 m s.l.m.

Comune
Bocenago

Proprietà
Comune di Bocenago

Animali presenti
Vacche, maiali

Periodo alpeggio
10 giugno - 25 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera, asfaltata

Raggiungibile
In automobile



ALTO GARDA E LEDRO

Il territorio dell'alto Garda e di Ledro comprende tutta la zona che si trova sul versante settentrionale e occidentale del Lago di Garda. Rappresenta un'area di grandi particolarità climatiche e di particolare variabilità ambientale.

Le malghe di questo libro sono presenti nel territorio di Tenno e nella Valle di Ledro.

La regione del Tennesese, orientata a mezzogiorno, gode di un clima di tipo mediterraneo.

La strada che la risale, collegando Riva del Garda alle Giudicarie esteriori (Lomaso), costituisce un itinerario spettacolare: in pochi



Silene elisabethae

- 086 Malga Gui
- 087 Malga Misone
- 088 Malga Saval
- 089 Malga Trat
- 090 Malga Tremalzo di Bezzecca





Ranunculus bilobus

chilometri si passa dalla riviera gardesana alle foreste subalpine del lago di Tenno.

Anche la Valle di Ledro, che si percorre provenendo da Arco e Riva per raggiungere le malghe, è una delle valli più avvincenti del Trentino.

Il fondovalle, da cui si diramano altre vallette secondarie, è trasversale rispetto al generale andamento nord-sud delle rimanenti valli del Trentino occidentale.

Anche qui il paesaggio è dominato dal prato, segno ambientale della presenza di allevamenti: le stalle con bovini da latte, ma anche con capre e pecore sono disperse nei paesini o nelle loro immediate vicinanze. Nei mesi autunnali e primaverili non è raro godere lo spettacolo placido degli animali al pascolo mentre, nei mesi estivi, il giovane bestiame ma anche molti animali da latte raggiungono le malghe.

Le montagne che sovrastano la valle, le Alpi Ledrensi, sono divise in due sottogruppi: quello del Monte Cadria, a nord, e quello del Monte Caplone a sud. Il territorio è compreso altimetricamente tra le quote di 600 e di 1.500 m ad eccezione dei rilievi che coronano la Valle di Concei e del Monte Tremalzo che si avvicinano, o superano, la quota di 2.000 m.

Il clima generale di tutta la zona è senza dubbio influenzato dalla presenza del Lago di Garda, che attenua sensibilmente le escursioni termiche stagionali.

La vicinanza di questo lago, inoltre, aumenta l'umidità favorendo così la diffusione di boschi ad abete e faggio con acero montano, a scapito di quelli ad abete rosso. Solo alle quote più elevate, nella zona del Monte Tremalzo, crescono le conifere d'altitudine.

La Valle di Ledro, al pari del Monte Baldo, ha da sempre rivestito un grande interesse botanico.

Vi sono presenti infatti numerosi relitti floristici ed endemismi formati durante l'ultima glaciazione laddove il ghiaccio non è arrivato: in Trentino, la zona con il massimo addensamento dei specie endemiche, è proprio la catena dei monti Tremalzo-Tombea.

L'importanza mondiale di molte specie endemiche della catena dei monti Tremalzo-Tombea è sancita dalla Lista Rossa Mondiale: in questo immenso lavoro, che prende in considerazione la flora di tutto il mondo, molte delle specie di questa catena montuosa sono inserite e meritano protezione tra cui l'aquilegia a foglie di Pigamo (*Aquilegia thalictrifolia*), la timelea delle rocce (*Daphne petraea*), il ranuncolo bilobo (*Ranunculus bilobus*) e la viola di Duby (*Viola dubyana*).

MALGA GUI

Altitudine

1.450 m s.l.m.

Comune

Concei

Proprietà

Comune di Concei

Animali presenti

Capre, pecore, vacche, cavalli, maiali

Periodo alpeggio

15 giugno - 15 ottobre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Solo sentiero

Raggiungibile

A piedi

Dislivello

+ 450 m

Tempo

Ore 1,00

Difficoltà

T

Come arrivare

Dalla Valle di Ledro, dopo il paese di Pieve, si imbocca la Val Concei che si percorre fino oltre il paese di Lenzumo superato il quale, dopo 3 km si giunge al Rifugio al Faggio, poco più avanti si trova un parcheggio dove si può lasciare l'auto. Si prosegue a piedi per la strada che attraversa il torrente e lo costeggia sulla sinistra orografica. Dopo un breve tratto la strada termina e prosegue un sentiero che risale la gola profonda formata dal torrente Assat. Un cartello riporta le indicazioni per la raccolta del "Radicchio dell'orso" (Cicerbita alpina), una pianta erbacea commestibile che per tradizione derivata dal bresciano si raccoglie a primavera e si conserva sott'olio nei vasi di vetro, nelle malghe era usanza raccogliarla più grande e conservarla sotto sale. Un ponte di legno permette il passaggio sulla parte opposta dove lasciato il torrente si sale con alcuni tornanti finché usciti dal bosco si scorge la malga fra i faggi.

Il sentiero è sassoso e ripido, a tratti incastonato nella roccia a pareti quasi verticali. Tempo di salita un'ora.

La malga

Già presente agli inizi del secolo scorso come testimonia la data, 1924, scolpita su una pietra della casera, questa malga è stata utilizzata fino al 1970 per l'alpeggio delle vacche da latte, successivamente per una decina d'anni ci sono state le pecore, quindi è stata abbandonata fino al 1992.

Da allora se ne è ripresa l'utilizzazione, dapprima solo come pascolo saltuario e ora da alcuni anni viene caricata con capre e pecore, qualche vacca e alcuni cavalli.

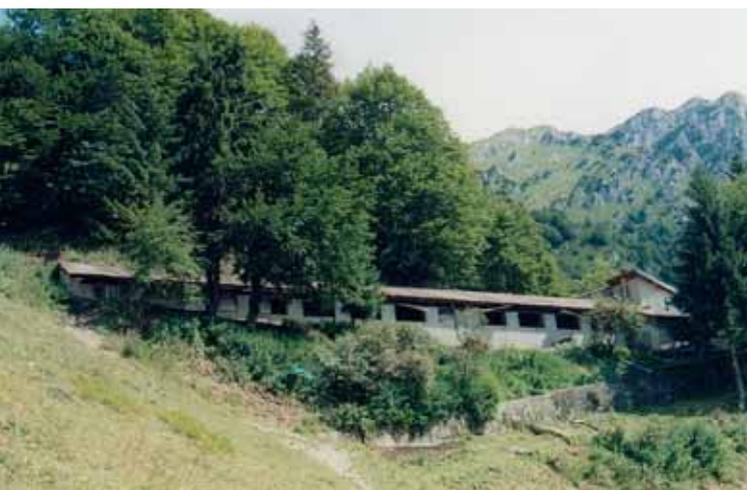
Trovandosi su pascoli molto ripidi si adatta bene all'utilizzo per i piccoli ruminanti

come le capre, animali molto versatili che sanno adattarsi anche a situazioni particolarmente difficili. Per venire su questa malga si ripete ancor oggi il rito della transumanza: malgaro e animali percorrono a piedi il lungo tragitto, per lo più sulla cresta dei monti, che va dalla Valsabbia fino alla Malga Gui. Ci vogliono tre giorni e mezzo per venire e altrettanti in autunno per ritornare a valle.

Fra le tante difficoltà e pericoli di questi luoghi c'è anche da considerare la presenza dell'orso che di sua natura sa predare i piccoli erbivori.

Sopra la malga, in alto, si vede la Bocca dell'Ussol (m 1.878), il Corno del Gui, il Dosso della Torta, la Bocchetta Slavazi e Laroda (m 2.169). Il sentiero 414 che sale alla malga continua poi con il 455 e 420 nel giro delle cime e la discesa a Malga Trat (m 1.753) e al Rifugio Pernici (tempo di percorrenza circa 5 ore).

Verso ovest abbiamo la catena del Cadria percorsa dal sentiero della pace e ricca dei resti delle fortificazioni risalenti alla prima guerra mondiale che qui segnava la linea del fronte meridionale dell'impero Austroungarico.



MALGA MISONE

Come arrivare

Indicata anche come Malga di Tenno, il cui Comune ne è proprietario, si trova sul Monte Misone, sopra il Passo del Ballino che collega Fivàè con Riva del Garda.

Gli itinerari proponibili per raggiungerla sono due. Il primo parte da Ville del Monte (fraz. di Tenno) da dove ci si dirige verso la loc. San Pietro.

Qui giunti, si lascia a destra la sterrata che porta al vicino Rifugio San Pietro arrivando subito dopo alla Sella del Calino (968 m) dove la strada è chiusa al traffico. Sulla sinistra inizia il sentiero Sat n° 412 che, con buona salita, s'inerpica alla Selletta del Castiol



Viola dubyana

(1.350 m) per continuare più comodamente fino alla malga.

Si supera un dislivello di +607 metri impiegando due ore. Questo itinerario è un tratto del percorso Garda – Brenta.

Malga Misone si può raggiungere anche da Fivàè, proseguendo in direzione del Passo del Ballino finché, in prossimità del ristorante “La Pineta” dopo un ponte, si trova, a sinistra una zona di parcheggio e, subito dopo, l'inizio di una strada con cartello segnaletico per un campo da tamburello.

Nei pressi dell'impianto sportivo la strada



087

Altitudine
1.575 m s.l.m.

Comune
Tenno

Proprietà
Comune di Tenno

Animali presenti
Capre

Periodo alpeggio
5 giugno - 30 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 90 m / - 50 m

Tempo
Ore 0,30

Difficoltà
T



porta il cartello di divieto di transito: da qui, per raggiungere la malga a piedi si impiegano poco meno di tre ore superando un dislivello di 821 m.

Per chi vuole una passeggiata più breve, il permesso va richiesto presso l'albergo Genzianella di Fivè al presidente dell'ASUC. La stretta, ripida strada asfaltata con una lunga serie di tornanti conduce fino ad un bivio a quota 1.535 dove termina l'asfalto e si lascia l'auto.

Da qui, in circa mezz'ora di cammino, si raggiunge la malga. Si segue la strada sterrata e sconnessa di destra che, dopo circa settecento metri, porta all'ex Malga Misone. Qui giunti si seguono le indicazioni del segnavia Sat n° 433, percorrendo un sentiero che conduce a circa 1.600 metri, in vista della Malga Misone. Il percorso scende, trovando il bivio con il sentiero Sat n° 412 in loc. Calcherola a circa 1.585 metri; prosegue la discesa, per continuare con dei saliscendi che conducono fuori del bosco nei pascoli.

Qui, da circa 1.550 metri, si risale raggiungendo la vicina malga dopo aver trovato il bivio con il sentiero 412 proveniente dal Rifugio San Pietro.

La malga

La malga, posta sul bordo di una bella conca verde, è stata ristrutturata nel 1994 ed è ancora in vita grazie alla passione ed alla tenacia di un gruppo d'allevatori di capre riuniti nella Società allevatori ovi-caprini di Tenno: circa 40 hobbisti che, ormai da 15 anni, durante i mesi estivi mettono insieme tutti i loro animali per farli trascorrere il periodo estivo sui pascoli in quota.

Una vera fortuna a favore dell'ambiente, per il contenimento dell'espansione del bosco, ma anche per i buongustai che possono così trovare degli ottimi formaggi di capra che sanno ancora dell'erba di montagna. Non è facile trovare un casaro appassionato e bravo ma il presidente della Società, c'è la fatta: un giovane casaro, poco più di vent'anni, grande passione per animali e formaggi, dopo essere stato messo alla prova nel 2003, si è visto affidare la cura della malga. La speranza del presidente è che, anche grazie ai corsi frequentati all'Istituto Agrario di San Michele e sulla base dell'esperienza, possa consolidare la sua competenza e tenere viva la sua passione a tutto vantaggio degli allevatori, delle loro capre e di chi vorrà gustare i suoi formaggi.

MALGA SAVAL

Come arrivare

La malga, che è ubicata in una stretta valletta circondata da pascoli, è raggiungibile percorrendo tre percorsi alternativi che si distinguono principalmente per la durata del tragitto a piedi e per il dislivello da coprire. Per chi è abituato alla montagna, l'itinerario che parte dal centro di Pieve di Ledro è senz'altro l'ideale. Tramite un sentiero piuttosto ripido si può raggiungere la malga a piedi con quasi due ore e mezza di cammino coprendo complessivamente un dislivello di 1.100 metri. Durante il tragitto si può ammirare il panorama su tutta la valle di Ledro e l'omonimo lago. Un secondo percorso parte da Pranzo di Tenno da dove si raggiunge in auto la malga di Pranzo. Qui si incrocia il sentiero 402 che porta fin a bocca di Trat da dove si prosegue sul segnavia 413 in direzione della malga: quasi 800 metri di dislivello per 2 ore circa di cammino.

Il terzo percorso, sempre a piedi, è il più breve, ma per effettuarlo bisogna raggiungere in auto le prossimità del rifugio Pernici. Per fare questo, dal lago di Ledro procedendo verso



Bezzecca si svolta a destra verso la Val di Concei, si segue la strada per una decina di chilometri in direzione del Rifugio Pernici. Al termine del tratto asfaltato si deve parcheg-

088

Altitudine
1.744 m s.l.m.

Comune
Pieve di Ledro

Proprietà
Comune di Pieve di Ledro

Animali presenti
Capre, vacche, cavalli, maiali

Periodo alpeggio
15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
A piedi

Dislivello
+ 300 m

Tempo
Ore 1,00

Difficoltà
T





giare l'automobile e proseguire a piedi. A poche centinaia di metri dal parcheggio si trova il rifugio Pernici e da qui ha inizio il sentiero che costeggiando il fianco della montagna porta direttamente alla malga. Lungo il tragitto si può ammirare lo stupendo paesaggio sulla piana di Arco e sulla Valle di Molveno. La passeggiata dura circa un'ora e prevede il superamento di un dislivello più modesto di circa 300 metri.

Prima di arrivare alla malga e lungo tutto il tragitto si possono incontrare trincee, gallerie e vecchie costruzioni risalenti alla prima guerra mondiale. Poco prima della malga si vedono ancora i resti dell'ospedale militare.

La malga

La malga è formata da 3 strutture principali: la cascina con sala di lavorazione e sala di

stagionatura a piano terra e stanza da letto e cucina ad uso del malgaro al primo piano.

A fianco è ubicata la stalla e più in basso si trova il ricovero dei maiali.

In malga sono presenti manze, vacche nutrici con i loro vitelli, cavalli, maiali e capre in lattazione e proprio con questo latte viene prodotto il formaggio.

Il formaggio è un caprino stagionato da latte crudo. Il latte della sera viene scremato dopo la sosta notturna e viene aggiunto del latte intero del mattino. Viene scaldato a 31°C e addizionato di caglio.

Viene lasciato a riposo per 40 minuti e poi la cagliata viene tagliata alla dimensione di nocciola.

Lo spurgo avviene in 20 minuti dopo di che la cagliata viene messa nelle formine. La sera si procede con la salatura a secco.

MALGA TRAT

Come arrivare

Venendo da Riva del Garda, dopo aver costeggiato il lago di Ledro, poco prima di Bezzecca si diparte sulla destra la strada che immette nella val di Concei.

Raggiunto l'abitato di Lenzumo si prende a destra la strada che porta al Rifugio Nino Pernici. Il percorso sale rapidamente su un comodo fondo asfaltato per circa 7 chilometri che termina presso il parcheggio della malga.

Da qui la strada prosegue sterrata e con permesso fino al rifugio Nino Pernici.

La malga, è raggiungibile anche a piedi, a partire ancora da Lenzumo, percorrendo il sentiero 403 sempre in direzione del rifugio Nino Pernici: una passeggiata abbastanza ripida che dai circa 800 metri di altitudine del paese ci porta ai 1550 metri della malga.

La malga

Sui pascoli della malga brucano capre e vacche da latte.

La bella struttura comprende la cascina e lo



stallone con la sala di mungitura dalla quale il latte può essere direttamente trasportato all'adiacente caseificio con un lattodotto. Il caseificio è dotato di zona lavorazione, zona stagionatura e punto vendita. Il latte viene attualmente trasportato nell'azienda di fondo valle dove si produce formaggio per tutto l'anno.

Nei mesi estivi il prodotto derivante dal latte degli animali al pascolo può essere acquistato direttamente in malga. Nello spaccio si può trovare il nostrano di malga da latte di vacca, le caciote di capra, a ricotta ed il burro.

089

Altitudine
1.550 m s.l.m.

Comune
Concei

Proprietà
Comune di Concei

Animali presenti
Capre, vacche

Periodo alpeggio
21 maggio - 30 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera, asfaltata

Raggiungibile
In automobile



Altitudine

1.620 m s.l.m.

Comune

Bezzecca

Proprietà

Comune di Bezzecca

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, asfaltata

Raggiungibile

In automobile

MALGA TREMALZO DI BEZZECA

Come arrivare

La malga è facilmente raggiungibile in automobile percorrendo la strada asfaltata lunga circa 10 km che, dal Passo d'Ampola, sale fino a Tremalzo.

Il Passo d'Ampola mette in comunicazione Storo, nella parte meridionale della Val del Chiese, con la Val di Ledro, una valletta facilmente raggiungibile anche provenendo da Riva del Garda.

La malga

La Val di Ledro conta ancora un discreto numero di allevatori i quali, con la loro attività, contribuiscono a mantenere la zona particolarmente piacevole e curata.

La malga è condotta da un giovane allevatore di Bezzecca coadiuvato dal padre esperto casaro. Il periodo d'alpeggio va da metà giugno a metà settembre con le oltre 30 vacche da latte di proprietà aziendale.

La malga è di proprietà del Comune di Bezzecca e si trova sulla montagna

di Tremalzo nelle Alpi sud-occidentali del Trentino a 1.620 metri di altitudine.

Zona panoramica conosciuta per la sua flora endemica ed anche perché meta di numerosi appassionati di mountain-bike: attraversando queste zone lungo i percorsi risalenti alla prima guerra mondiale, possono infatti arrivare sino al Lago di Garda.

La gestione diretta delle malghe da parte di una singola azienda si va affermando in

molte zone del Trentino, in sostituzione della gestione collettiva: è la naturale transizione che accompagna, in molti casi, il passaggio dall'allevamento di un tempo, diffuso in molte piccole aziende, a quello attuale basato su allevamenti con dimensioni più elevate e decisamente molto meno numerosi.

Avviene così che molti allevatori preferiscono mantenere gli animali da latte in stalla per tutta la stagione mentre, quelli che scelgono l'alpeggio, tendono a realizzarlo gestendo direttamente la malga invece che affidando il proprio bestiame alla gestione di altri.

Su Malga Bezzecca vi sono poi tutte le condi-





Daphne petraea

zioni ottimali perché il latte possa essere caseificato sul posto: le strutture di lavorazione del latte e i locali di stagionatura dei formaggi sono stati adeguati alle normative vigenti. Il latte viene munto con mungitrice meccanica dotata di lattodotto che trasporta il latte direttamente dalla stalla ai locali di stoccaggio e lavorazione; il formaggio viene prodotto

secondo il sistema tradizionale nel paiolo di rame a fuoco di legna diretto.

La raggiungibilità della malga favorisce ovviamente anche la valorizzazione del prodotto: per accontentare i gusti dei visitatori, il casaro produce sia il tipico nostrano di malga, sia altri formaggi quali il tipo "Asiago" e formagelle fresche a pronto consumo.

Il latte di capra

Questo tipo di latte possiede delle caratteristiche che lo differenziano sensibilmente da quello di vacca.

Il grasso, uno dei costituenti principali del latte, è formato da globuli di dimensioni più piccole rispetto a quello di vacca, ed è composto da una percentuale maggiore di acidi a corta catena di carbonio denominati acido caproico-caprilico-caprinico, che conferiscono al latte il particolare aroma di capra.

Le proteine presentano un contenuto inferiore di caseina e maggiore di siero-proteine rispetto al latte vaccino. La ridotta presenza o assenza di proteine allergeniche (alfaS1 caseina e betalattoglobulina, ecc.), la dimensione inferiore delle micelle proteiche e dei globuli di grasso conferiscono al latte di capra le particolari qualità dietetiche ed ipoallergeniche per le quali è preferito nell'alimentazione dei bambini.

Buono il contenuto di minerali (calcio, fosforo, ferro, selenio, ecc.) e di vitamine (A ed E antiossidante). L'assenza di carotene fa sì che il latte di capra sia sempre bianco, come i suoi derivati. La composizione influenza anche l'attitudine alla caseificazione.

I formaggi da latte di capra sono prodotti in due tipologie: formaggi a coagulazione presamica (ad opera del caglio) e formaggi a coagulazione acida o lattica (ad acidificazione naturale). Sono confezionati in mille formati e aromatizzazioni diverse in base alla fantasia dei produttori.

VALLAGARINA

Il territorio della Val Lagarina occupa la parte meridionale della Valle dell'Adige, costituendo il corridoio di comunicazione tra la pianura veneta e le zone alpine: l'aspetto del fondo-valle rappresenta, come nei dintorni di Trento, l'erosione del territorio agricolo da parte degli insediamenti civili ed industriali, oltre che dalle grandi vie di comunicazione. Frutteti, ma soprattutto vigneti, hanno occupato tutte le superfici agricole: per trovare il prato con gli allevamenti e poi i pascoli con le malghe (ben 57 ancora utilizzate!), bisogna salire le pendici del Baldo raggiungendo la zona di Brentonico oppure inoltrarsi nelle valli del Leno.

In Brentonico la copertura vegetale è costituita dai cedui prevalentemente di frassino e carpino. I pascoli alpini sono stati conquistati alle vaste faggete che un tempo ricoprivano le falde montane.

Il monte Baldo è importantissimo per la sua ricchezza floristica, tanto che è stato chiamato, per i suoi numerosi endemismi, "Hortus Italiae".

La sua flora è stata oggetto di ripetuta attenzione e parecchi vegetali si denominano nell'aggettivo qualificante la specie "aldensis" cioè del Monte Baldo. Esempio: *Anemone*

- 091 Malga Campo
- 092 Malga Mortigola
- 093 Malga Piovernetta
- 094 Malga Prà di Mezzo
- 095 Malga Susine



baldensis, *Galium baldense*, *Knautia baldensis*. Il visitatore che si rechi presso le malghe di Mortigola e Pra alpesina, nel territorio di Brentonico, non può esimersi dal visitare la non distante riserva Bes-Corna Piana, dove studiosi botanici del Museo di Rovereto hanno allestito un itinerario didattico-botanico nel quale si spiegano le particolarità della flora locale nel corso delle stagioni.

Durante il periodo delle glaciazioni, il territorio che interessa la riserva, assieme ad

altre cime della catena baldense, emergevano dai ghiacciai del Garda e dell'Adige. Divennero così delle specie di oasi, rifugio per moltissimi fiori, che riuscirono a sopravvivere a temperature bassissime e a conservarsi fino ad oggi. Tra queste specie, definite endemiche preglaciali perché rappresentano l'antica flora terziaria delle Alpi, ricordiamo il raponzolo di roccia (*Physoplexis comosa*) e la bonarota comune (*Paederota bonarota*). Esistono, inoltre, altri fiori che, anche se di origine più recente, possiedono splendide fioriture: il giglio rosso (*Lilium bulbiferum*), il giglio martagone (*Lilium martagon*), varie specie di negritella e la stella alpina (*Leontopodium alpinum*).

Un'altra zona di diffusione di malghe nel territorio della Val Lagarina è quella delle Valli del Lenò. Fino a qualche decennio fa, le superfici alpeggiate di questo territorio rappresentavano circa un quarto della superficie dei comuni di Vallarsa, Terragnolo e Trambileno a cui appartengono. Nel tempo le superfici occupate dai pascoli si sono ridotte gradualmente così come l'attività economica dell'alpeggio: uno dei tanti prezzi pagati all'esodo che ha caratterizzato le zone meno dotate di risorse e più vicine ai grossi agglomerati urbani.

La caratteristica dei pascoli delle valli del Lenò è la quota relativamente bassa a cui sono situati, in genere al di sotto del limite



Anthoxanthum odoratum

della vegetazione arborea. Questo fa sì che la riduzione della pressione di alpeggio favorisca la ricolonizzazione da parte del bosco.

Le malghe della zona hanno subito negli anni numerosi mutamenti infrastrutturali e gestionali allo scopo di ovviare all'inevitabile crisi del pascolo. La perdita dell'importanza agricola delle malghe si contrappone però un rinnovato interesse paesaggistico, ricreativo e di salvaguardia ambientale. Questo fenomeno si osserva un po' ovunque e sembra coinvolgere anche le malghe di questo territorio.

I pascoli delle malghe sono piuttosto magri. Questa "magrezza" è probabilmente

dovuta a due fattori: il particolare substrato geologico, di natura calcarea e soggetto a fenomeni carsici, e il livello delle precipitazioni. Infatti, nonostante queste superfici siano vicine al punto di massima precipitazione del Veneto occidentale, le praterie sono situate sottovento rispetto alle correnti umide provenienti da sud e sono quindi in posizione sfavorevole alla ricezione di elevate quantità di pioggia. Molte aree di questi pascoli, soprattutto quelle di Malga Monticello, sono parzialmente interessate da una vegetazione arbustiva nella quale spiccano, oltre ai cespugli di pino mugo, le gialle fioriture della ginestra stellata (*Genista radiata*).

Altitudine
1.630 m s.l.m.

Comune
Brentonico

Proprietà
Girardelli Augusto

Animali presenti
Vacche, manze, vitelle, maiali

Periodo alpeggio
Fine maggio - fine settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Con permesso, sterrata

Raggiungibile
In automobile e a piedi

Dislivello
+ 15 m

Tempo
Ore 0,20

Difficoltà
T

MALGA CAMPO

Come arrivare

L'altopiano di Brentonico è sempre stato una meta ricercata per gli amanti della montagna; qui infatti, grazie alla vicinanza con il Lago di Garda ed al suo effetto di mitigazione del clima, l'ambiente ha acquisito caratteristiche particolari e favorisce tra l'altro il mantenimento di una ancora florida attività di alpeggio, caratterizzata dalla presenza di strutture moderne, ben servite da comode strade e ben dotate di servizi.

La presenza della Riserva Naturale di Bes-Corna Piana, altrimenti definita "orto botanico d'Europa" conferma la peculiarità climatica di questi ambienti che ha consentito l'insediarsi di una flora particolarmente ricca e varia.

Per arrivare alla Malga Campo, si prende la strada provinciale n. 3 che da Mori porta a Brentonico; qui giunti si prosegue in direzione San Valentino, che si raggiunge dopo circa dieci chilometri.

Al bivio per Avio si prende, a destra, la "Strada Graziani" la quale dopo soli cinque chilometri che si snodano dapprima tra boschi di faggi



imponenti e poi in una distesa di pascoli, porta ai piedi del Monte Altissimo, dove si trova il Rifugio Graziani. Da qui, prendendo la strada sterrata che porta ai 2.060 metri del Monte Altissimo ed al Rifugio D.Chiesa, dopo poche



centinaia di metri si incontra il bivio per Malga Campo che si raggiunge dopo due chilometri di strada sterrata piana e ben tenuta, che si possono fare in automobile (previa richiesta di permesso presso l'Albergo San Giacomo), ma che percorsi a piedi consentono di ammirare un panorama unico, che abbraccia l'Altopiano ed il Monte Baldo, spaziando fino al Bondone a nord, la Valdadige veronese a sud e la Lessinia ad est.

La malga

La Malga Campo, di proprietà della famiglia Girardelli, che tanta parte ha avuto nella storia del turismo brentegano, è l'ultimo centrato obiettivo, del patriarca Augusto. Appena ci si arriva, si comprende subito il notevole impegno per la valorizzazione e la salvaguardia della "sua" montagna: basti pensare che per contenere gli effetti deleteri delle valanghe invernali, nel corso degli ultimi decenni ha personalmente messo a dimora ben duecentomila piante.

La recentissima ristrutturazione ha completamente trasformato la malga, con l'ammmodernamento della casera e dello stallone, la dotazione di energia elettrica fornita da pannelli solari, di acqua sorgiva prelevata da un



profondo pozzo e di un piccolo ma moderno ed efficiente caseificio, al quale il latte arriva direttamente, attraverso il lattodotto, dallo stallone di mungitura.

Le bovine presenti, libere anche durante la notte, si nutrono esclusivamente dell'erba del vasto pascolo a disposizione, che consente di ottenere un latte dal quale il casaro ricava ottimi prodotti che possono essere acquistati presso lo spaccio ma anche consumati sul posto, godendo del silenzio e del panorama circostante.

MALGA MORTIGOLA

Altitudine

1.200 m s.l.m.

Comune

Brentonico

Proprietà

Fam. Bongiovanni Valerio

Animali presentiVacche da latte,
manze, maiali, cavalli**Periodo alpeggio**

1 giugno - 15 ottobre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

Sì, ristorazione e alloggio

Strada

Libera, asfaltata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

Ad essa si giunge molto comodamente percorrendo la strada che da Brentonico sale verso S. Giacomo; un chilometro prima di raggiungere tale località, si svolta a destra e si arriva alla malga, ai piedi del Monte Altissimo e con un panorama che spazia dal fondovalle della Vallagarina alla catena del Pasubio.

La malga

Nel panorama delle numerose malghe situate sul Monte Baldo, la Malga Mortigola si caratterizza per alcune sue singolari peculiarità.

Di proprietà della famiglia Bongiovanni fin dal 1920, che qui ha creato un complesso comprendente la stalla, il caseificio, l'allevamento di suini, l'agritur, il laghetto.

L'antica attività zootecnica infatti, ha trovato via via nuove strade di valorizzazione dell'ambiente e del lavoro: ogni generazione familiare ha apportato nuove iniziative ed attività ed oggi, accanto alla vendita dei prodotti (formaggi, salumi, vini dell'azienda

di valle), l'offerta comprende, possibilità di pernottamento, ristorazione, passeggiate, pesca sportiva, pista di fondo. Intorno alle varie strutture, la superficie a pascolo contornata da faggi maestosi, accoglie nel periodo estivo una cinquantina di bovini, di cui venti lattifere. Il latte viene trasformato in formaggi nostrani, caciotte, burro. Il siero viene utilizzato per l'alimentazione dei maiali che a loro volta forniscono profumati salami venduti allo spaccio o consumati nell'annesso agritur.

La famiglia Bongiovanni vede tutti impegnati nella conduzione dell'azienda, chi nella cantina a Sabbionara d'Avio, chi nell'agritur; a Leonardo il compito di gestire il caseificio e l'attività di alpeggio. Ai turisti sono riservati i giorni di visita al caseificio ed alla lavorazione del latte con degustazione dei prodotti ottenuti; la comodità di accesso rende possibile ciò anche a comitive che si spostano in pullman.

L'ultima iniziativa attivata dalla famiglia è il Garni "El casei", realizzato a stretto contatto con il caseificio.



MALGA PIOVERNETTA

Come arrivare

Dalla Val d'Adige la SS350 porta alla località turistica di Folgaria; di qui, si prende la strada per Fondo Grande e Fondo Piccolo, rinomate stazioni sciistiche che si raggiungono dopo 5 km ca.

Ancora 2 km e si giunge ai 1.610 m s.l.m. di Passo Coe; superato il passo, a meno di un chilometro e subito prima del Sacrario di malga Zonta, a sinistra una strada sterrata di soli 500 m s'inoltra nel pascolo della malga.

Consigliabile percorrere il breve tratto a piedi, anche per meglio apprezzare il suggestivo panorama.

La malga

L'altopiano di Folgaria è sempre stato caratterizzato dalla presenza di numerose malghe, le quali, fino a qualche decennio fa, operavano la diretta trasformazione in formaggi.

Oggi, la Malga Piovernetta è rimasta la sola ad attuare la lavorazione in loco, grazie alla passione ed all'impegno dell'attuale conduttore.

La malga è situata in un contesto ambientale e territoriale caratterizzato da ampi pascoli ed estese abetaie. Questi costituiscono un patrimonio che è vanto della locale comunità, la quale aveva nell'allevamento e nella silvicoltura la principale fonte di reddito fino a pochi decenni fa, prima dell'avvento del turismo, estivo ed invernale, che fanno di Folgaria una delle stazioni più rinomate del Trentino.

Se durante la stagione invernale a Passo Coe dominano i rumori tipici del turismo sciistico, durante l'estate si sentono solamente i campani delle vacche al pascolo ed i richiami del pastore di Malga Piovernetta.

Le vacche pascolano libere sulla montagna; la mungitura è effettuata in una tettoia ben attrezzata allo scopo ed il piccolo, ma ef-

ficiente caseificio produce formaggio nostrano, caciotte, caciotte aromatizzate, ricotta, burro: tutti prodotti che vanno a soddisfare le richieste dei numerosi villeggianti che raggiungono la malga, e qui, possono prendere diretta visione dei segreti dell'arte casearia, osservando le tradizionali operazioni effettuate dal disponibilissimo casaro. La presenza di asini, pony ed animali da cortile rende piacevole la visita anche per i più piccoli, che qui trovano il modo di vivere la naturalità dell'ambiente montano.

A breve distanza il sentiero europeo E5 consente di raggiungere, andando a destra in quarantacinque minuti Malga Pioverna Alta e, proseguendo a sinistra, in un'ora abbondante, Monte Maggio, entrambi splendidi balconi da dove l'orizzonte spazia a 360 gradi dalla pianura veneta alle montagne del Trentino.

Altitudine

1.595 m s.l.m.

Comune

Folgaria

Proprietà

Comune di Folgaria

Animali presenti

Vacche, cavalli, manze

Periodo alpeggio

1 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Libera, asfaltata

Raggiungibile

in automobile



Altitudine

1.490 m s.l.m. (Monticello)

Comune

Vallarsa

Proprietà

Comune di Vallarsa

Animali presenti

Vacche

Periodo alpeggio

10 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Con permesso, asfaltata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

Chi da Rovereto risale la Vallarsa, può scegliere di percorrerla indifferentemente sui due versanti del Torrente Leno.

Per giungere alla Malga Prà di Mezzo, la via più breve è la destra orografica del Leno stesso, che porta dopo circa venti km a Raossi, sede amministrativa della valle.

Dopo altri 6 km, percorsi fra prati e boschi che conservano pressoché incontaminato un paesaggio rurale ancora molto naturale, con alternanza di prati e boschi in ottimale equilibrio, si giunge al Passo Pian delle Fugazze, al quale fanno da corona le Piccole Dolomiti, che segnano il confine geografico fra il Trentino, la provincia di Vicenza e la Vallagarina.

Dall'ampio parcheggio di Pian delle Fugazze, prendendo a destra in direzione Camposilvano, dopo meno di un chilometro, una strada minore prende a sinistra per la località Campogrosso ed il passo omonimo. Questa strada è liberamente percorribile con gli automezzi solo da coloro che, provvisti di permesso, vi devono accedere per motivi di servizio o per l'utilizzo di boschi e malghe; per

*Rhinanthus songeonii*

tutti gli altri, è possibile accedervi tra le 5 e le 8 del mattino, pagando un modesto "ticket" prelevato direttamente da un distributore posto al suddetto parcheggio, con possibilità di rientro durante tutta la giornata.

Anche questo contribuisce a mantenere pres-





Genista radiata

soché intatto un ambiente incantevole, proprio come quello che si osserva dalla Malga Prà di Mezzo, che si raggiunge dopo quattro km di strada asfaltata e ben tenuta, immediatamente prima di Passo Campogrosso.

La malga

La malga si trova a 1490 m s.l.m., e vanta una lunga storia di utilizzo da parte dei valigiani, che fino a un recentissimo passato hanno avuto nell'allevamento e nella cura del

bosco le principali risorse economiche. Qui, i gestori trasferiscono nel periodo estivo le vacche della propria azienda e vi producono il Nostrano di malga, burro e ricotta, secondo la tradizione locale tramandata da padre in figlio. La ricetta è quella di sempre: latte delle proprie vacche, alimentate esclusivamente con erba di pascolo, lavorazione secondo la più tradizionale tecnica artigianale, salatura effettuata a secco, cioè cospargendo direttamente la forma con sale grosso, stagionatura nella "casera".

La visita consente un'immersione nel clima, nei lavori e nei riti caratteristici delle malghe che, con caparbietà, molti nostri allevatori ancora utilizzano con benefici evidenti, soprattutto a favore del territorio.

La malga è operativa da metà giugno a fine settembre, e può rappresentare un bellissimo punto d'arrivo e di ripartenza per un'escursione nei dintorni, da una posizione che domina l'intera valle.

Fino a qualche anno fa l'allevamento era attivo durante tutto l'anno con animali propri; ora invece le bovine provengono da allevatori locali e vi sono ospitate solo durante il periodo estivo.

Le vacche pascolano in libertà anche durante la notte, e sono ricoverate nella stalla solo per le operazioni di mungitura.

MALGA SUSINE

Altitudine

1.300 m s.l.m.

Comune

Brentonico

Proprietà

Comune di Brentonico

Animali presenti

Vacche, pecore, maiali, cavalli

Periodo alpeggio

fine maggio - 30 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

Sì, ristorazione

Strada

Libera, asfaltata

Raggiungibile

In automobile

Come arrivare

Da Mori, sulla strada per il Lago di Garda si prende la SP 3 in direzione Brentonico, sull'omonimo altopiano; qui giunti si prende la SP 218, che raggiunge Prada dopo 5 km. Proseguendo per altri 7 km si arriva alla località turistica di Polsa; superato il centro abitato, in prossimità di un bivio si prende a destra avendo già in vista la Malga posta su un lieve promontorio.

La malga

La Malga Susine è l'ultimo gioiello oggetto di recentissima ristrutturazione. Qui infatti, è stata ricostruita la vecchia casara, ora trasformata in accogliente agriturismo in grado di accogliere anche comitive numerose.

Sono presenti vacche, pecore, maiali, cavalli. I formaggi che vi si trovano sono prodotti nell'annesso nuovo ed efficiente minicaseificio, il quale lavora latte bovino ed ovino, ottenendone prodotti che "raccontano" l'alpeggio e la pastorizia.

All'interno della malga vi è pure un piccolo



Rhododendron hirsutum

museo della civiltà contadina con relativo materiale informativo.

L'ambiente circostante è di una bellezza coinvolgente, che invita a lunghe e comode escursioni in una visuale che cambia continuamente prospettiva e che spazia dal Monte Altissimo alla Lessinia e, più sotto, all'intera Vallagarina.

La Malga è aperta anche durante la stagione invernale, sfruttando l'immediata vicinanza con gli impianti sciistici della Polsa.

Malga Susine, per la sua collocazione, può quindi essere un punto di arrivo per ristorarsi con i piatti tipici della cucina trentina e per degustare i suoi prodotti, così come un punto di partenza per godere delle bellezze offerte dal Monte Baldo.

La zootecnia dell'altopiano di Brentonico e del Monte Baldo ha sempre avuto una notevole valenza economica nonché ambientale, contribuendo a mantenere pressoché intatto un ambiente montano che ha pochi eguali, grazie anche all'influenza climatica apportata dal vicino Lago di Garda.

Anche le malghe hanno caratteristiche uniche, in quanto, oltre ad essere facilmente raggiungibili sono state per la maggior parte più o meno recentemente ristrutturate e dotate di quanto anche in malga risulta indispensabile.



VAL DI FASSA

La Valle di Fassa comprende il corso superiore dell'Avisio, dalle sue sorgenti alla confluenza del Rio S. Pellegrino. È un solco glaciale che s'inoltra nelle Dolomiti occidentali, tutto al di sopra dei 1200 metri e circondato da montagne famose quali il Gruppo della Marmolada, i massicci del Sella, del Sassolungo e del Catinaccio.

Il grande sviluppo dell'attività turistica marca in modo sensibile il paesaggio del fondovalle, dominato ancora comunque dai prati che vengono utilizzati dalle aziende zootecniche tuttora attive in valle. Si tratta di qualche deci-

na di allevatori che integrano generalmente la loro attività con impieghi nel settore turistico. La loro presenza è comunque garanzia del mantenimento di un ambiente particolarmente piacevole ed anche della utilizzazione delle superfici a pascolo sugli alpeggi.

Su quattro delle 16 malghe utilizzate il latte viene trasformato in formaggio e sono particolarmente frequentate dai turisti e dagli escursionisti, rappresentando un importante arricchimento dell'offerta agli ospiti presenti in valle. Anche presso il caseificio di



- 096 Malga Boer
- 097 Malga Contrin
- 098 Malga Monzoni
- 099 Malga Sasso Piatto





Sempervivum dolomiticum



Allium Schoenoprasum

Campitello si possono però gustare gli ottimi formaggi prodotti con il latte proveniente dalle altre malghe.

Le malghe da formaggio di seguito descritte, sono racchiuse nell'ambito di due sistemi montuosi, la Marmolada e il Catinaccio.

Tra le valli del territorio di Fassa che consentono il raggiungimento delle malghe vale la pena di ricordare la Valle di San Pellegrino e la Val Contrin. La prima è una valle che da Moena permette, lungo un percorso che si snoda per parecchi chilometri, di arrivare alla provincia di Belluno.

La strada, costellata da fitti boschi di abeti, porta alla zona dei prati di alta quota e dei pascoli. In particolare modo in prossimità del Passo, quasi a 1.900 metri, troviamo ancora superfici che vengono sfalciate una sola volta all'anno. Questi prati, peraltro, vengono anche pascolati durante il corso della

stagione estiva poiché gli alpeggi si trovano nelle immediate adiacenze. Un'utilizzazione mista che favorisce la presenza di una flora composta sia specie di prato che da specie di pascolo.

Tra quelle più appariscenti possiamo ricordare il botton d'oro (*Trollius europaeus*), la cresta di gallo (*Rhinanthus aristatus*) e varie specie di aglio di montagna (*Allium victorialis* e *Allium schoenoprasum*).

Tra le graminacee possiamo annoverare la fienarola delle Alpi (*Poa alpina*), il fleolo delle Alpi (*Phleum alpinum*) e il migliarino maggiore (*Deschampsia caespitosa*).

La vicina Val Contrin, dove si trova l'omonima Malga Contrin, offre un'area floristica meritevole di protezione, per la sua rara concentrazione di endemismi come il semprevivo delle Dolomiti (*Sempervivum dolomiticum*) e varie specie di sassifraghe (tra cui *Saxifraga biflora* e *Saxifraga depressa*).

MALGA BOER

Come arrivare

Dal Passo S. Pellegrino scendendo verso Falcade per un paio di km, una strada sulla sinistra porta, dopo seicento metri, a Malga Boer.

La malga

Di proprietà del Comune di Soraga, è in gestione alla locale Società Malghe e Pascoli. La malga è condotta dal 1979 dalla famiglia di Giovanni De Nardin, allevatore di Agordo (BL).

Ristrutturata nel 1990, ospita 90 vacche da latte di razza Pezzata Rossa, Bruna e Grigia Alpina nel periodo che va dal 10 giugno al 20 settembre. Il latte viene lavorato dal casaro e trasformato in nostrano semigrasso che, per il fatto di venir messo a sgocciolare su una rete, ne assume il caratteristico disegno sul piatto della forma.

Durante il resto dell'anno nel caseificio aziendale si produce un formaggio tipo "Montasio". Giovanni con la sua folta barba bianca, il ba-



Allium victorialis



Trollius europaeus

stone e il cane ha l'aspetto del vero malgaro "da cartolina", lo aiuta il giovane nipotino con l'autentica passione del pastore.

Altitudine
1.840 m s.l.m.

Comune
Soraga

Proprietà
Comune di Soraga

Animali presenti
Vacche, maiali

Periodo alpeggio
15 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
No

Strada
Libera, asfaltata

Raggiungibile
In automobile



MALGA CONTRIN

Altitudine

2.020 m s.l.m.

Comune

Pozza di Fassa

Proprietà

ASUC Pozza di Fassa

Animali presenti

Vacche, cavalli, maiali

Periodo alpeggio

15 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

Sì, ristorazione

Strada

Con permesso, sterrata

Raggiungibile

In automobile e a piedi

Dislivello

+ 537 m

Tempo

Ore 1,50

Difficoltà

E

Come arrivare

Malga Contrin si raggiunge a piedi dopo aver lasciato l'auto presso il grande parcheggio della funivia del Ciampac (m 1.490), tra Alba di Canazei e Penia. Con quest'ultimo alle spalle si guadagna il limitare del bosco, a sinistra, l'inizio di un largo sentiero (segnavia 602), in realtà una vera e propria strada. Valicato il Rio Contrin la pendenza aumenta decisamente e si manterrà pressappoco costante e forte, mentre la strada compie ripidi tornanti. Ogni tanto s'incrociano dei segmenti del vecchio tratturo, ormai tagliato dalla sterrata; l'unica caratteristica rimasta immutata nel tempo è la ripidità.

A quota 1.736 circa la salita termina proprio di fianco alla baita "Locia de Contrin", ottimo posto per una sosta riposante.

Dalla baita, tralasciando il sentiero, a destra denominato Troi de Ladins che scende a Canazei, si prosegue, passando accanto ad un'edicola sacra, per poi proseguire nei pascoli della valle, con una tranquilla passeggiata. La strada prosegue pianeggiante tra i pascoli ed il greto del Torrente Contrin

mentre, verso valle, spunta il gruppo del Sella con le sue Torri.

Raggiunta q. 1.775 circa si trova un bivio dove si tira dritto ignorando, a destra, il sentiero 646 per la Forcia Negra m 2.509 ed il Colàc. Sempre con leggerissima pendenza ed alcuni saliscendi s'arriva ad un altro bivio dove si svolta a sinistra verso il torrente.

Superato il Torrente Contrin si prende a salire attraversando i pascoli della cosiddetta "Baita Robinson" ora Baita Cianci costruita sui ruderi di una malga (m 1.828), una malga oramai in rovina. La strada poco dopo aumenta la pendenza quindi attraversa il greto di un torrente e continuiamo la salita. Compiute alcune curve la sterrata aumenta decisamente la sua pendenza passa accanto ad una piccola cascata quindi, con un paio di tornanti, guadagna quota.

Con un'ultima salita s'arriva proprio sotto il grande Rifugio Contrin, che si lascia a sinistra seguendo i segni dei sentieri 607 e 608. Con un'ampia curva e dopo aver superato un corso d'acqua, in pochi minuti, ecco la bella Malga Contrin che rimane nascosta alla vista fino all'ultimo.

La malga

Circondata da splendide montagne quali la Marmolada (m 3.343), il Col Ombretta, il Gran Vernel (m 3.205), poco distante dal rifugio omonimo, la malga è stata ristrutturata nel 1979.

La grossa mandria d'animali conta oltre 200 capi, dei quali 30 sono vacche da latte.

Gli animali, pur trovandosi all'altitudine di 2.000 m, pascolano sia di giorno sia di notte. Numerosi i turisti si fermano alla malga per assaporare la ricotta ancora calda, il formaggio, lo yogurt, oltre ai dolci e allo Speck casalinghi; seduti sul pascolo antistante la malga gustano la montagna con il palato e con gli occhi.



MALGA MONZONI

Come arrivare

Alla fine del paese di Pozza di Fassa si prende a destra sul ponte sull'Avisio; superata la frazione di Meida, si sale verso la Val S. Nicolò. Raggiunta la località Malga Crocefisso si prende a destra per la Val dei Monzoni: dopo 800 metri si trova il divieto di transito. In luglio e agosto e fino a metà settembre, c'è la possibilità di usufruire del servizio pubblico bus-navetta altrimenti occorre proseguire a piedi per circa un'ora di cammino.

La malga

Posta su un ampio pascolo con alle spalle la catena montuosa dei Monzoni che le fa da corona, la malga è stata completamente ristrutturata nel 2004.

La strada passa fra i due edifici casera-agritur e stalla, in mezzo una grande fontana circolare di pietra e cemento.

Proseguendo, poco sopra, in prossimità di un crocefisso in legno il sentiero si dirama a destra (salendo) il sentiero 624 porta al Rifugio

Vallacia, dritti invece per il sentiero 603 si va al Rifugio Taramelli (ore 0.30), al Rifugio Passo Selle (ore 2, segnavia 604) e Pian di Muncioign (alt. 1.900 m s.l.m.).

La valle è percorsa dal Rio Monzoni che si unisce al Rio S. Nicolò e quindi al Rio Giumela prima di confluire nell'Avisio. Dal punto di vista geologico la zona è famosa per la presenza di una particolare roccia chiamata appunto "monzonite".

Alla malga funziona un'accogliente locale agriturismo dove si possono gustare i piatti tipici ed i prodotti caseari ottenuti dal latte trasformato nel piccolo ma attrezzato caseificio adiacente.

Entrando si nota subito la stufa in muratura posta al centro del locale e sulla parete un grande quadro raffigurante l'apparizione della Madonna di Pinè, dono di un affezionato visitatore.

Nella stalla ci sono ancora le vecchie poste per gli animali in legno, le vacche ci stanno solo per il momento della mungitura, per il resto sono sempre al pascolo.

098

Altitudine
1.820 m s.l.m.

Comune
Pozza di Fassa

Proprietà
ASUC Pozza di Fassa

Animali presenti
Bovini, asini, galline, maiali, capre, tacchini

Periodo alpeggio
10 giugno - 20 settembre

Vendita diretta in malga
Sì

Agriturismo
Sì, ristorazione

Strada
Con permesso, asfaltata

Raggiungibile
In automobile, con bus-navetta e a piedi

Dislivello
+ 220 m

Tempo
Ore 1,00

Difficoltà
T



Altitudine

2.250 m s.l.m.

Comune

Campitello

Proprietà

Kassroler Karl

Animali presentiVacche, manze, cavalli,
pecore, maiali**Periodo alpeggio**

15 giugno - 15 settembre

Vendita diretta in malga

Sì

Agriturismo

No

Strada

Sterrata, sentiero

Raggiungibile

A piedi

Dislivello

+ 800 m s.l.m. da Campitello

Tempo

Ore 2,00

Difficoltà

T

Come arrivare

Si parte da Campitello, raggiungendo l'imboccatura della Val Duron, nella parte alta del paese, imboccando la strada che porta alla valle. In circa mezz'ora di cammino nel bosco si supera la salita iniziale, e si raggiungono i prati di Fraines.

Si continua a salire, si supera il Rio Duron e quindi con un'altra mezz'ora di cammino si raggiunge il rifugio Micheluzzi (1.860 m). Da qui si riparte, prendendo, il sentiero 533. Ci si incammina tra i prati fino alla Malga Duron, quindi si prosegue nel bosco per un buon tratto. Quando il bosco si dirada ci si trova sui pascoli della malga che si raggiunge da lì a poco. Nel periodo estivo, un comodo bus navetta collega Campitello alla Val Duron.

La malga

È questa la malga che si trova più in alto fra quelle censite in questo catalogo, da quassù davvero si tocca il cielo con un dito. L'orizzonte è molto ampio e spettacolare, la Marmolada col suo ghiacciaio perenne è lì di fronte, ma-

*Rhinanthus freyni*

estosa. L'occhio scorre come una telecamera sulla corona di cime in un movimento circolare a 360 gradi. La malga se ne sta accovacciata sotto la grande, imponente parete del Sasso Piatto, alcuni grossi macigni la custodiscono da vicino. Qui c'è vita: i turisti, camminatori, alpinisti vi transitano numerosi ed è frequente che molti di questi si fermano per sedersi ai tavoli esterni della casera ad assaporare i piatti gustosi della cucina di malga. La malga è composta di tre edifici distinti, stalla e casera sono in muratura e tetto in lamiera, mentre l'altra struttura che ospita anche il caseificio è costruita secondo lo schema tradizionale in tronchi di legno e copertura con le tipiche scandole bloccate dai sassi. Sono evidenti i vari lavori di sistemazione che negli anni si sono resi necessari per mantenere efficienti le strutture come ad esempio la sostituzione dei tetti in lamiera che il vento aveva scopercchiato una decina di anni fa. Una particolarità, rispetto alla maggior parte delle altre malghe, consiste nel fatto che questa è di proprietà privata. Infatti la famiglia Kasseroler la detiene dal 1930 quando il nonno dell'attuale proprietario, che si chiamava Anton, la acquistò da un signore di Varna. Allora veniva chiamata malga Delúć, dal nome di uno dei proprietari. Sono ben 200 gli ettari di pascolo che la circondano, sul verde dei quali risalta il bianco dei sentieri ed i colori variopinti dei turisti.



RINGRAZIAMENTI

*Il personale dell'Unità Risorse Foraggiere e
Produzioni Zootecniche di FEM - IASMA ed in
particolare Silvia Schiavon e Roberta Franchi.*

*Il personale dei Servizi Veterinari dell'Azienda
Provinciale per i Servizi Sanitari.*

*Il personale dell'Assessorato Agricoltura della
PAT ed in particolare Giulio Bazzanella.*

I tecnici dei Comuni interessati.

I pastori e casari di malga.

*A tutti un grazie di cuore con l'augurio di ritrovarci
ai "freschi" di qualche malga.*

Angelo Pecile

INDICE MALGHE

pag.

Alta di Pellizzano	97
Arpaco	32
Avalina	126
Baite	127
Basson di Sotto	58
Biscotto	59
Boer	175
Bondolo e Valaverta	128
Bordolona	82
Brigolina	74
Cagnon di Sopra	34
Cagnon di Sotto	36
Calvera	129
Cambroncoi	60
Campo	166
Canali	26
Capre e Nagò	130
Casabolenga	37
Casapinello	38
Caserina di Dentro	39
Castrin	83
Cavallara	40
Cengledino e Lodranega	131
Cenon di Sopra	41
Cércen	99
Cespedé e Paludé Alta	101
Cima Verle	61
Cleabà	133

Clef	135
Clesera	84
Cloz	86
Coazzo	43
Colo	44
Contrin	176
d'Arnò	137
di Fondo	87
Dimaro	103
Fratte	62
Fratte	104
Gui	156
Juribello	27
Lavazzé	88
Misone	157
Mondent	106
Mondifrà	138
Montagna Granda	63
Montagnoli	139
Montalón	45
Monte Sole	107
Monzoni	177
Mortigola	168
Movlina	140
Nova	141
Palù	64
Palù	109
Paludé di Sotto	111

Indice Malghe

pag.

Piovernetta	169
Pletzn-Perg.....	65
Postesina	66
Prà di Mezzo	170
Preghena di Sotto.....	90
Revoda	91
Romanterra	143
Rosa	144
Sass.....	22
Sasso Piatto	178
Saval.....	159
Scura	47
Senage Bolentina	112
Serolo	145
Setteselle.....	48
Spina e Casina Vecchia	146
Spora	75
Stablasolo.....	114
Stableti.....	116
Stabolfresco.....	147
Stabolone e Rolla	148
Stramaiolo	68
Strino	117
Susine.....	172
Table.....	150
Tassulla	92
Tovre	78
Trat	161

Tremalzo di Bezzecca	162
Trenca	49
Tuéna	93
Valcomasine	118
Val Coperta di Sotto	50
Val di Fumo e Nudole	151
Valfontane	51
Valpiana.....	52
Valpiana.....	121
Valsolero di Sotto	53
Valtrighetta	54
Villar.....	122
Zanca.....	55
Zeledria.....	153
Zochi.....	70

INDICE GENERALE

pag.

Presentazione.....	5
Istruzioni per l'uso.....	7
il formaggio di malga: un prodotto "storico"	9
La tipicità dei formaggi di malga.....	13
Come nasce il formaggio di malga	14
I formaggi delle malghe trentine	17
I formaggi di malga dei caseifici	18
I nostrani di malga e gli altri formaggi Trentini.....	19
Val di Fiemme	20
001 Malga Sass.....	22
Primiero	24
002 Malga Canali.....	26
003 Malga Juribello	27
Bassa Valsugana e Tesino	29
004 Malga Arpaco	32
005 Malga Cagnon di Sopra.....	34
006 Malga Cagnon di Sotto.....	36
007 Malga Casabolenga.....	37
008 Malga Casapinello	38
009 Malga Caserina di Dentro.....	39
010 Malga Cavallara.....	40
011 Malga Cenon di Sopra	41
012 Malga Coazzo.....	43
013 Malga Colo	44
014 Malga Montalón.....	45
015 Malga Scura	47
016 Malga Setteselle	48
017 Malga Trenca.....	49

Indice generale

pag.

018 Malga Val Coperta di Sotto.....	50
019 Malga Valfontane.....	51
020 Malga Valpiana.....	52
021 Malga Valsolero di Sotto.....	53
022 Malga Valtrighetta.....	54
023 Malga Zanca.....	55
Alta Valsugana	56
024 Malga Basson di Sotto.....	58
025 Malga Biscotto	59
026 Malga Cambroncoi	60
027 Malga Cima Verle	61
028 Malga Fratte	62
029 Malga Montagna Granda.....	63
030 Malga Palù.....	64
031 Malga Pletzn-Perg.....	65
032 Malga Postesina.....	66
033 Malga Stramaiole.....	68
034 Malga Zochi	70
Valle dell'Adige	72
035 Malga Brigolina.....	74
036 Malga Spora	75
037 Malga Tovre.....	78
Val di Non	79
038 Malga Bordolona	82
039 Malga Castrin	83
040 Malga Clesera	84
041 Malga Cloz.....	86
042 Malga di Fondo.....	87

Indice generale

pag.

043 Malga Lavazzé	88
044 Malga Preghena di Sotto	90
045 Malga Revoda	91
046 Malga Tassulla	92
047 Malga Tuéna.....	93
Val di Sole	94
048 Malga Alta di Pellizzano	97
049 Malga Cércen	99
050 Malghe Cespedé e Paludé Alta	101
051 Malga Dimaro	103
052 Malga Fratte	104
053 Malga Mondent.....	106
054 Malga Monte Sole.....	107
055 Malga Palù.....	109
056 Malga Paludé di Sotto	111
057 Malga Senage Bolentina	112
058 Malga Stablasolo	114
059 Malga Stableti.....	116
060 Malga Strino	117
061 Malga Valcomasine	118
062 Malga Valpiana.....	121
063 Malga Villar.....	122
Giudicarie	123
064 Malga Avalina	126
065 Malga Baite.....	127
066 Malghe Bondolo e Valaverta	128
067 Malga Calvera	129
068 Malghe Capre e Nagò	130

069 Malghe Cengledino e Lodranega	131
070 Malga Cleabà	133
071 Malga Clef	135
072 Malga d'Arnò	137
073 Malga Mondifrà	138
074 Malga Montagnoli	139
075 Malga Movlina	140
076 Malga Nova	141
077 Malga Romanterra.....	143
078 Malga Rosa	144
079 Malga Serolo	145
080 Malghe Spina e Casina Vecchia.....	146
081 Malga Stabolfresco.....	147
082 Malghe Stabolone e Rolla	148
083 Malga Table.....	150
084 Malga Val di Fumo e Nudole	151
085 Malga Zeledria.....	153
Alto Garda e Ledro	154
086 Malga Gui.....	156
087 Malga Misone	157
088 Malga Saval.....	159
089 Malga Trat	161
090 Malga Tremalzo di Bezzecca	162
Vallagarina	164
091 Malga Campo	166
092 Malga Mortigola	168
093 Malga Piovernetta.....	169
094 Malga Prà di Mezzo.....	170

Indice generale

pag.

095 Malga Susine.....	172
Val di Fassa.....	173
096 Malga Boer	175
097 Malga Contrin.....	176
098 Malga Monzoni	177
099 Malga Sasso Piatto.....	178
Ringraziamenti.....	179

Luigi Faggiani, nato a Genova nel 1949, si trasferisce a Trento nel 1973 dove risiede tuttora. Appassionato di escursionismo, profondo conoscitore ed amante della montagna trentina, è autore di numerose pubblicazioni su tematiche ambientali, escursionistiche e cartografiche. Fra le più recenti e significative: "Nel Verde intorno a Trento" Publiprint - Trento 1990, "Gruppo di Brenta" - "Adamello - Presanella" carte 1:25.000 Istituto Cartografico Euroedit - Trento 2002 / 2003, "Le Malghe del Trentino" Vivalda editori - Torino 1999, "Le Acque di Rendena" Editrice Rendena - Tione 2007, "Le Malghe del Parco naturale Adamello - Brenta Guida escursionistica" Parco naturale Adamello - Brenta - Collana Guide del Parco 2009.

Angelo Pecile, nato a Udine nel 1953, vive e lavora in Trentino dal 1981. A partire dalla stessa data, opera in attività di coordinamento tecnico ed organizzativo della consulenza a favore del settore foraggero e zootecnico provinciale e svolge attualmente tale ruolo in qualità di responsabile dell'Unità Risorse foraggere e produzioni zootecniche della Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Ha curato la redazione di numerosi articoli e pubblicazioni a carattere tecnico-divulgativo per il settore agro zootecnico. Dal 1999 si occupa degli aspetti tecnici ed organizzativi della consulenza a favore dei produttori di formaggi di malga e di iniziative promozionali a favore del settore.

Paolo Rodaro, nato a Udine nel 1965, risiede a Laives (Bz) e lavora in Trentino-Alto Adige dal 1999. È dottore forestale e ha conseguito il dottorato di ricerca in Agronomia ambientale. Da più di un decennio si occupa dello studio dei sistemi agro-forestali con particolare riferimento agli aspetti inerenti alla foraggicoltura e l'alpicoltura. È autore di numerose pubblicazioni scientifiche ed articoli tecnici su riviste del settore. Dal 2003 lavora presso un'azienda di Bolzano occupandosi di tecniche di inerbimento e gestione di tappeti erbosi.

Marco Vettori, nato a Piscine di Sover nel 1958 dove tutt'ora risiede. Dal 1990 al 2006, in qualità di collaboratore ad indirizzo tecnico agrario, ha operato nella consulenza a favore del settore zootecnico provinciale ed in particolare degli allevamenti di piccoli ruminanti e della trasformazione aziendale del latte, prima come dipendente dell'ESAT e poi all'interno del Centro per l'Assistenza Tecnica dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Sugli stessi argomenti ha curato la redazione di articoli e pubblicazioni a carattere tecnico-divulgativo. Collabora all'organizzazione ed alla realizzazione delle iniziative a livello provinciale a favore dei casari e dei formaggi di malga. Attualmente è dipendente della Provincia Autonoma di Trento ed opera presso l'ufficio Agricolo periferico di Cavalese.

