

Eventi

La guida
Escursioni all'alba
e degustazioni
con giochi e feste

L'estate del **Trentino** propone una scoperta dei riti dell'alpeggio. Tra questi spiccano i trentacinque appuntamenti «Albe in Malga» (a cura di Trentino marketing, in collaborazione con le tre Strade del vino e dei sapori trentine, le Apt e i Consorzi turistici) che propongono per il quarto anno consecutivo un'escursione per raggiungere la malga di primo mattino assieme a una guida alpina o un accompagnatore. Nel resto del giorno si può assistere e prendere parte a tutti i rituali

lavorativi del centro produttivo. Non mancano gli appuntamenti che celebrano le eccellenze casearie del territorio: dal 20 agosto al 4 settembre si svolge «Il casolèt» nella cucina solandra, evento enogastronomico dedicato al prodotto tipico della Val di Sole. In Val di Fassa dal 28 agosto al 4 settembre si svolgerà la manifestazione Alla scoperta del Cher de fascia e a Moena, dal 16 al 18 settembre, il Festival del Puzzone di Moena dop. Per informazioni: www.visittrentino.it.

Gli appuntamenti L'estate del Trentino punta al recupero dei ritmi naturali. Dalle esperienze nei luoghi dove si produce formaggio ai rituali del pascolo. Uno scrittore racconta quel misto di magia e istinto che induce tanta gente a ricominciare da qui

di **Franco Brevini**

«**N**e l'1 a magnifica Valle Ombrèta, ai piedi della Marmolada, cercasi urgentemente persona volonterosa in grado di portare le mucche, mungere a mano e a macchina ed eseguire qualche lavoretto inerente. Da adesso fino a circa metà settembre. Offresi vitto e alloggio. Raggiungibile in auto fino a Malga Ciapela, poi gippabile/quad».

Non sappiamo se qualcuno abbia risposto a questo annuncio, postato il 27 giugno, ma certo mentre leggete queste righe lassù sotto la parete Sud della Marmolada, una muraglia tra Veneto e Trentino alta 800 metri e lunga un paio di chilometri, dove sono state scritte alcune delle pagine più memorabili dell'alpinismo dolomitico, le mucche staranno beatamente pascolando tra marmotte e stambecchi. I mezzi meccanici hanno fatto la loro comparsa anche lassù, dove un tempo vivevano gli «ultimi» dell'oleografia alpina e oggi il pastore al lavoro ci va con la jeep o il quad. Ma l'incanto dei pascoli sotto la «parete d'argento», come è chiamata la Sud della Marmolada, è rimasto lo stesso.

Lo hanno capito in molti, che, in Trentino come nel resto delle Alpi, stanno tornando a vivere in alpeggio. Potremmo parlare di una specie di pastorizia «riflessa», non più primaria: si sale lassù, non perché quello è l'unico modello di vita concepibile per chi è nato all'ombra delle Dolomiti, ma per una libera scelta, dopo avere detto no alla fabbrica e all'ufficio, al bar e al supermercato. Lo stesso fenomeno

RIPARTIRE DALL'ALTO

LAVORO ANTICO E ARIA FRIZZANTE PICCOLE STORIE DI RINASCITA NELLA LUCE SOBRIA DELLE MALGHE



Si è capito che la montagna estiva non può essere solo il paradiso del trekking

Meglio la polvere e i sassi delle mulattiere che le code al semaforo, la città inquinata

che ha portato molti laureati in Scienze naturali, in Veterinaria o in Agraria a fare i guardaparco. Meglio la polvere della «gippabile» o i sassi dei sentieri e delle mulattiere che le code al semaforo, il pendolarismo, la città inquinata.

Un tempo i marocchini che fabbricavano la fontina negli alpeggi valdostani o il bitto in quelli valtellinesi sembravano una paradossale icona della globalizzazione. Oggi gli extracomunitari continuano a esserci, ma sempre più numerosi sono i ragazzi decisi a tentare un'esperienza di downshifting alpino. Ci sono perfino dei siti, come www.ruralpini.it, che offrono bacheche per il lavoro estivo negli alpeggi. Nel frattempo molte cose sono cambiate anche lassù nelle malghe della Val di Fiemme, delle Pale di San Martino, delle Dolomiti di Brenta. Dopo essere stato solo durezza e fatica, si sta riscoprendo l'alpeggio e non soltanto come insolita location per una vacanza lontano dalla folla. Si è capito che la montagna estiva non può essere solo il paradiso del trekking. Rinunciare al pascolo o limitarlo significava mettere a rischio

una serie di produzioni casearie che erano tra le migliori.

Voleva dire perdere sentieri, baite, fontane. Il paesaggio alpino si sarebbe inevitabilmente modificato, la biodiversità si sarebbe ridotta, avremmo smarrito un prezioso e anti-

smarrito un prezioso e anti-



In buona compagnia Il lavoro in una malga in Val di Sole (foto: Daniele Lira)

chissimo patrimonio di tecniche e saperi, la cosiddetta cultura materiale. Da qualche anno dietro al ritorno alle malghe non c'è solo arcadia alpina e basta una settimana in stalla per rendersi conto che Heidi è un mito per cittadini annoiati.

Un amico conosciuto arrampicando sulle Torri di Vajolet mi invitò un paio d'anni fa nella sua malga in Val di Fiemme. Ricordo la sensazione penosa di tirarsi giù dal letto che era ancora buio e, infreddoliti, far ripartire il generatore per l'elettricità. Ma con la sferza dell'aria gelida sulla faccia, fui accolto da un cielo incredibilmente gremito di stelle, spartito in due dall'opalescenza della Via Lattea. Poi ci fu il fiato tiepido della stalla, le mucche che si agitavano in quiete, il rumore delle mungitrici. Mi aspettavo di trovare attrezzi in legno per burro e formaggio, ma quella era roba da museo.

Qui il latte correva, bolliva, si rapprendeva in contenitori di rame e acciaio. C'era in quei locali qualcosa che non apparteneva alle nostre vite ordinarie. In quella malga nascosta a duemila metri tra le ondulazioni dei pascoli era la materia biologica che si trasformava tra odori atavici. Succedeva da migliaia di anni e ora il testimone era passato a quel ragazzo allampanato, che mi aveva offerto albicocche secche nel vuoto dello spigolo della Torre Delago. Alla fine avevamo mangiato speck, formaggio e pane nero, bevendo caffè nell'aria frizzante. «Stare qui mi piace come arrampicare lassù», mi disse indicando con la tazza i profili scheggiati delle Dolomiti, che si stagliavano dall'altra parte della vallata. Il sole stava arrivando e i campanacci delle mucche avevano iniziato il loro mesto concerto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La parola

● **Transumanza**
È l'insieme delle migrazioni stagionali su largo raggio territoriale con cui animali di grossa o media taglia si spostano dalle regioni di pianura alle regioni di montagna e viceversa, percorrendo particolari vie naturali (tratturi), trasportate su strade ordinarie anche con appositi autocarri

Tanti aromi, pochi cellulari È la cerimonia dell'alpeggio

L'assessore provinciale: «I monti non diventino musei»

di **Barbara Millucci**

Le Dolomiti si vestono di bianco anche d'estate. Di neve? No di latte genuino, appena munto. Le «notti bianche» del latte è l'iniziativa di Trentino Marketing volta a valorizzare l'intera filiera dell'oro bianco. Dai pascoli in alta quota fino alle malghe passando per i segreti dei caseifici che portano in tavola la tosèla, la cagliata fresca da consumare appena *sfnata*. Le vacanze al latte si tengono nella valle di Non e nel Primiero (22-24 luglio), per replicare in valle di Rabbi e in valle di Fiemme (19-21 agosto). Si potranno visitare oltre 300 malghe del territorio, mungendo vacche pezzate al fianco dei malgari, fare ricotta e formaggio tra i pastori, dare foraggio ed erba medica ai cavalli, per poi cospargersi con elisir a base di latte di capra per wellness, che fanno toccare il cielo con un dito. Perché oggi fare i contadini piace. Lontano dai cellulari, assaporando l'autenticità della vita rurale nei pascoli e negli al-

peggi, tra i sentieri del latte, in compagnia di chi custodisce da sempre i segreti della montagna e le sue tradizioni, aspettando insieme l'alba. «La montagna non va musealizzata, ma lasciata come l'abbiamo sempre trovata» spiega l'assessore provinciale al turismo Michele Dallapiccola. L'esperienza più emozionante è sicuramente l'escursione per raggiungere la malga di primo mattino. «Sveglia alle 4.30. Si arriva in quota alle 5.30 per mungere il latte e portarlo fresco in tavola per una colazione sana a base di confetture ogm free, uova, torte, salumi e pane casereccio km zero fatto in casa». Per poi scendere nuovamente a valle con il desmontegar (il rientro). Mezzano, uno dei borghi più belli

In controtendenza

Questa è una delle 5 regioni in Italia dove, per la prima volta dal 2010, le aziende agricole crescono (+0,7%)



Nel Sole Giro sulla pista ciclabile in Val di Sole. In questi circuiti, molti gli eventi previsti

d'Italia, il 24 luglio ospita una golosa colazione, tra stalle e cataste di legna, e un pranzo itinerante alla scoperta delle antiche ricette primierotte. Per i bambini gare di mungitura, spettacoli di burattini e giochi di una volta. E ancora passeggiate alla ricerca di erbe e fiori selvatici per profumare le ricette, percorsi sensoriali legati al mondo della malga, gimcana tra balle di fieno e barili di latte, caccia al formaggio per famiglie, laboratori su come trasformare la panna in burro. A Val di Non l'appuntamento è sulla ciclopedonale dell'Alta Valle, con show cooking, casarada, cosmesi con prodotti a base di latte. In Val di Fiemme, merende con gli allevatori e altre golosità sempre a base di latte e formaggi.

Il legame tra turismo e agricoltura d'alta quota è sempre più stretto. «Sui 18 miliardi del nostro Pil, 1 è dell'agricoltura ma 3 provengono dal

turismo», aggiunge Dallapiccola. Il Trentino è tra le 5 regioni d'Italia dove, per la prima volta dal 2010, le aziende agricole sono in crescita (+0,7%). Se in Italia «ci sono solo 3 territori dove è stato evitato lo spopolamento delle montagne (Trentino, Friuli Venezia Giulia e Val d'Aosta) — afferma il governatore del Trentino, Ugo Rossi — è perché sono state fatte politiche per la montagna». Nel resto del paese, le alture si abbandonano. Secondo Coldiretti, in 20 anni si sono chiuse 200 mila aziende e persi 2,2 milioni di ettari di terreno agricolo. Le mucche trentine invece continuano a brucare l'erba, sono più felici che altrove e fanno latte più nutriente. «Quando il bestiame si ciba di fiori ed erbe di montagna, beve acqua pura delle sorgenti alpine, arricchisce di proprietà organolettiche il latte elevandone la qualità» prosegue l'assessore. Mucche e capre in alpeggio resistono meglio alle malattie, sono meno stressate di chi vive nelle stalle, sviluppano l'apparato osteo-muscolare e la loro vita si allunga.

© RIPRODUZIONE RISERVATA