

La rivista del

Club Alpino Italiano

Novembre
Dicembre
2001



Alpinismo

Il Croz dell'Altissimo

Escursionismo

Acque d'Appennino

Val Meria

Sci alpinismo

Kungsleden e Kebnekaise

ANNO 122
VOLUME CXX
2001 NOVEMBRE DICEMBRE
 Direttore Responsabile: Teresio Valsesia
 Direttore Editoriale:
 Italo Zandonella Callegher
 Assistente alla direzione: Oscar Tamari
 Redattore e Art Director:
 Alessandro Giorgetta
 Impaginazione: Alessandro Giorgetta
 In Redazione: Giulia Martini (assistente
 di amministrazione) Tel. 02/205723216.

C.A.I. - Sede Sociale: 10131 Torino,
 Monte dei Cappuccini. Sede Legale -
 20124 Milano, Via E. Petrella, 19 -
 Cas. post. 10001 - 20110 Milano -
 Tel. 02/205723.1 (r.c. aut.)
 Fax 02/205723.201.

CAI su Internet: www.cai.it
 Teleg. CENTRAL.CAI.MILANO C/c post.
 15200207 intestato a C.A.I. Club Alpino
 Italiano, Servizio Tesoreria - Via E. Petrella,
 19 - 20124 Milano.

Abbonamenti a la Rivista del Club Alpino
 Italiano - Lo Scarpono: 12 fascicoli del
 notiziario mensile e 6 del bimestrale
 illustrato: soci familiari: L. 20.000;
 soci giovani: L. 10.000;
 sezioni, sottosezioni e rifugi:
 L. 20.000; non soci Italia: L. 65.000; non
 soci estero, comprese spese postali:
 L. 100.000. Fascicoli sciolti, comprese
 spese postali:

bimestrale + mensile (mesi pari): soci
 L. 10.000, non soci L. 15.000; mensile
 (mesi dispari): soci L. 3.500, non soci
 L. 6.000. Per fascicoli arretrati dal 1882 al
 1978. Studio Bibliografico San Mamolo di
 Pierpaolo Bergonzoni & C. s.n.c., Via San
 Mamolo 161/2°, 40136 Bologna, Telefo-
 no 051/58.19.82

Segnalazioni di mancato ricevimento vanno
 indirizzate alla propria Sezione.
 Indirizzare tutta la corrispondenza
 e il materiale a: Club Alpino Italiano Ufficio
 Redazione - via E. Petrella, 19 - 20124
 Milano. Originali e illustrazioni pervenuti di
 regola non si restituiscono. Le diapositive
 verranno restituite, se richieste. È vietata la
 riproduzione anche parziale di testi,
 fotografie, schizzi, figure, disegni senza
 esplicita autorizzazione dell'Editore.

Servizio Pubblicità GNP sas. sede:
 Via Udine, 21/a 31015 Conegliano, Tv
 pubblicità istituzionale:
 Tel. 011/9961533 Fax 011/9916208
 servizi turistici:
 Tel. 0438/31310 - Fax 0438/428707
 e-mail: gnp@telenia.it

Stampa: Grafica Editoriale Printing srl Bologna
 Carta: bimestrale: 90 gr/mq patinata
 senza legno; mensile: 60 gr/mq riciclata.
 Sped. in abb. post. - 45% art. 2 comma
 20/b legge 662/96 - Filiale di Milano
 Registrazione del Tribunale di Milano n.
 184 del 2.7.1948 - Iscrizione al Registro
 Nazionale della Stampa con il n. 01188,
 vol. 12, foglio 697 in data 10.5.1984.
 Tiratura: 199.082 copie.



Copertina
CASCATE DI LIVIGNO:
"TROPICAL"
 (foto G. Ongaro)



Editoriale

UN INVITO A COLLABORARE

Teresio Valsesia

1

Lettere alla rivista

6

Sotto la lente

L'IMMAGINE DELLA MONTAGNA

Roberto Mantovani

14

Personaggi

PAULA WIESINGER

Tommaso Magalotti

16

Attualità

ALPINISMO FRA LIBERTÀ E DIVIETI

Stefano Tirinzoni

22

Cronaca alpinistica

a cura di Antonella Cicogna
 e Mario Manica

26

Nuove ascensioni

a cura di Eugenio Cipriani

28

Arrampicata

a cura di Luisa Iovane
 e Heinz Mariacher

30

Alpinismo

CROZ DELL'ALTISSIMO

Emanuele Menegardi

32

IL VIAZ DEI CAMORZ

Vittorino Masòn

50

Escursionismo

ACQUE DIACCE

Giancarlo Guzzardi

37

VAL MERIA

Roberto Valsecchi

54

Ghiaccio

CASCATE A LIVIGNO

Mario Sertori

44

Scialpinismo

KUNGSLEDEN, SVEZIA

Marcello Caccialupi
 Paolo Alberelli

58

Speleologia

TASMANIA

Cristina Azzaroli
 Ivano Fabbri

64

Tradizioni

LA LAVORAZIONE DEL LATTE

Marco Marando

68

DA FONTAINEMORE A OROPA

Giovanni Visetti

90

Fotostoriche

a cura di Aldo Audisio

71

Libri di montagna

72

Segnalibro

a cura di Giuseppe Garimoldi

78

Va sentiero

IN MTB LUNGO IL SENTIERO ITALIA

Claudio Coppola

82

Rifugi

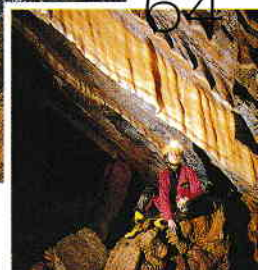
ASPETTI IGIENICO-SANITARI

Antonio Prestini

86



50



64

di
Marco
Marando

La lavorazione del latte



Breve storia di questo mestiere tradizionale, ancora praticato nella Malga Val di Fumo, nel Parco naturale Adamello-Brenta, ed altre considerazioni sull'evoluzione del ruolo della malga nell'odierna economia montana

Si odono di lontano con il loro caratteristico campanaccio mentre pascolano con quell'aria svogliata e mansueta nel silenzio rassicurante delle verdi praterie; le mucche, grazie al latte, quel dono grandioso che accomuna tutti i mammiferi e che, non a caso, la gente di montagna chiama "oro bianco", per secoli hanno contribuito a sostenere la povera economia delle vallate montane, divenendo emblema del paesaggio alpino. Ed è grazie al latte, che il bambino riceve appena generato dalla madre, che la storia dell'uomo ha potuto inscrivere il proprio resoconto nell'universo e giungere fino ai giorni nostri. Fa piacere riconoscere che per il sempre più analitico ed informatizzato uomo moderno, di fronte al quale sempre meno cose, ormai,

costituiscono un problema insormontabile, certe intuizioni dell'uomo antico rappresentino ancora un affascinante mistero; si pensi alle proprietà officinali di certe piante, frutto forse di una spiccata capacità di osservazione della natura con cui l'uomo viveva praticamente in simbiosi e puntualmente confermate, poi, dalla rigorosa analisi chimica del XX secolo. In quest'ottica la "scoperta" della cagliatura, con la quale il latte viene trasformato in qualcosa di più duraturo e di più facile commercializzazione, è fondamentale per la sopravvivenza di certe popolazioni, ma resta il mistero di come si sia pervenuti a tale risultato. Esaminando a ritroso la letteratura antica si giunge al 3° millennio a.C., periodo

storico cui è attribuito il bassorilievo sumero "Il Fregio della Latteria", che descrive le fasi della mungitura e della cagliatura, a dimostrazione che già in epoca così antica la lavorazione del latte non aveva segreti. Il formaggio, il cui nome deriva dal greco *formas*, ovvero la cesta di giunco ove veniva posta la cagliata, godeva di grande considerazione presso tutti i popoli antichi, Etruschi e Romani in prima linea, che lo impiegavano soprattutto per chiudere in bellezza i banchetti, insieme ai dolci e alla frutta.

Trasferiamoci ora in una di quelle caratteristiche e funzionali dimore stagionali denominate *alpe* nelle Alpi Occidentali e *malga* in quelle Centrali e Orientali - presso le quali, in estate, avviene la

lavorazione del latte. La durata dell'alpeggio, cioè "la permanenza estiva del bestiame bovino sui pascoli d'alta quota", varia soprattutto in relazione al clima; in Val di Fumo, ai 1900 m di altitudine dell'omonima malga, ha inizio a metà giugno e si conclude ai primi di settembre. Ad esclusione della mungitura, che viene fatta nella vicina stalla, tutte le altre operazioni sono eseguite nella *casera*, ossia il vano principale della malga (edificio ad un piano, in muratura fino all'altezza di due metri e sormontato dalla tipica copertura in abete rosso); altri locali sono il vano più freddo, dove viene lavorato il burro, la sala di stagionatura dei formaggi ed il soppalco, che accoglie i malgari dopo la faticosa giornata di lavoro.



A fronte, a sinistra: Malga Val di Fumo. A centro pagina: Mungitura col malgaro seduto sullo "scan".

Qui accanto: Il caser verifica la consistenza della cagliata. Sotto: i grumi di formaggio vengono raccolti in cestelli plastici forati. In basso a sinistra: Frantumazione della cagliata; a destra: le formaggelle vengono voltate più volte prima di essere riposte in sala stagionatura.



quella vegetale, che ancora sopravvive in alcune zone d'Italia. Quando il coagulo ha raggiunto il punto giusto di cottura viene tolto dal fuoco e versato in contenitori plastici forati (mentre un tempo veniva compresso nella *fassera*, fascia di abete rosso con legaccio di canapa), i quali vengono poi appoggiati sul *persur*, tavolo in larice lievemente inclinato per facilitare la fuoriuscita dei liquidi. Dopo qualche ora le Formaggelle, che nel frattempo sono state più volte capovolte, cominceranno ad asciugarsi per sgocciolamento e ad assumere la forma definitiva; allo scopo di aumentarne la conservabilità verranno poi salate in superficie e depositate per una decina di giorni nell'apposito locale di stagionatura. L'ultimo prodotto della malga è la Ricotta, che si ottiene rimettendo sul fuoco sia gli scarti della lavorazione sia del burro che del formaggio; quando la temperatura avrà raggiunto gli 80°C, verrà introdotto il *lati*, acido che serve per coagulare la rimanenza della soluzione; una parte delle formelle, poi, saranno poste sul graticcio ad affumicare, in modo da poterle consumare senza fretta e magari utilizzarle anche come prelibato formaggio da grattugia.



manovella, o rotante o a pistone. In questo modo si ottiene il burro che, appena comincia a prendere consistenza, viene più volte battuto su un asse di legno (operazione che prende il nome di *balota*) e messo nei caratteristici stampi in noce, simpaticamente ornati di scene di montagna. Intanto, nella casera-cucina si è provveduto ad accendere il fuoco, sul quale viene sospinta, tramite un braccio mobile, la *caldera*, il grosso paiolo in rame contenente il latte proveniente da due mungiture, quella del mattino e quella della sera precedente. Per solidificare la caseina che è nel latte oggi si ricorre al *caglio* (estratto di enzimi coagulanti ricavato dalla mucosa del quarto stomaco del vitello), che viene introdotto dal *caser*, ossia dal malgaro più esperto; questa fase della lavorazione prende il nome di "cagliatura presamica" e ha sostituito

Come ogni mattina la sveglia suona intorno alle sei; mentre alcuni malgari vanno a recuperare le mucche al pascolo per la mungitura del mattino, con la *spannarola* si comincia a lavorare il latte messo a "riposare" la sera prima. Appena la panna comincia ad affiorare, allo scopo di far uscire i liquidi in essa contenuti, viene

trasferita in un apposito contenitore in legno - la *zangora* - oggi manovrata elettricamente; ma un tempo, quando era l'uomo a fornire l'energia necessaria per azionare gli strumenti, questa fase della lavorazione del latte era così faticosa da coinvolgere alternativamente più braccia nell'uso della *zangora*, allora o a

Quella del malgaro, nonostante la cornice romantica che da sempre accompagna il suo lavoro, è una vita molto dura, dettata da ritmi e da compiti che si ripetono giornalmente. E se l'attività casearia in senso stretto occupa gran parte del

Qui sotto: I malgari con lo sgabello (scan), legato in vita.
A destra: La "zangora",
strumento per la lavorazione del burro.
In basso: Sala stagionatura del formaggio.



suo tempo, non vanno dimenticate le occupazioni di supporto, non meno importanti. C'è infatti da pulire le mungitrici, cosa che di norma viene fatta con l'acqua e periodicamente con appositi detersivi; dopo ogni mungitura (una al mattino e una al pomeriggio) occorre riportare la mandria al pascolo, variando le zone allo scopo di sfruttare in modo più razionale l'alpeggio. E poichè la fonte di energia per la lavorazione del latte è costituita dal legno da ardere, bisognerà andare in giro per la vallata, alla ricerca di tronchi morti; il loro trasporto avverrà sia a spalla che a cavallo, sia utilizzando, con il sistema della *fluitazione* (largamente usato nei paesi nordici), la corrente del torrente Chiese. Alla malga c'è sempre qualcosa da fare; quando, però, gli ultimi flebili bagliori scivolano dietro l'orizzonte e l'aria si fa d'un tratto più fresca, giunge il momento del meritato riposo. Un'occhiata fugace al vicino Rifugio Val di Fumo, unico punto di riferimento misuratamente "animato" della valle ed il solido portone chiude i malgari nel tepore amico della casera. Poi, nel silenzio



proprio di chi è stanco, lo spazio per qualche riflessione, un pensiero ai familiari lontani, la lettura talvolta di qualche pagina della Bibbia - testimonianza di una religiosità semplice quassù ancora presente - ed il sipario sulla giornata appena trascorsa cala con discrezione. Certo, il poco spazio disponibile, il distacco dagli affetti per quasi quattro mesi, la mancanza di comodità e di occasioni per il tempo libero rendono questo lavoro quasi una missione, da dividere con i propri compagni; ma la bellezza del paesaggio della Val di Fumo, con i suoi spazi profondi e la natura incontaminata, gioca un ruolo di grande importanza facendo da quinta al cammino interiore di questi uomini, che ricorderanno l'esperienza in malga come una pietra miliare della loro crescita.



In un panorama più ampio va poi rilevato che se le malghe, fino a qualche anno fa, costituivano un segno tangibile della presenza e del lavoro dell'uomo, oggi lo sono ancora solo in parte; e questo perchè sono venute meno le condizioni socio-economiche che avevano portato alla valorizzazione delle Terre Alte e della loro preziosa impronta storico-culturale. Con la perdita progressiva della preponderante valenza economica da parte dell'alpeggio, con il conseguente abbandono dei siti più malagevoli e lontani dalle strade di accesso, si può oggi ragionevolmente parlare di "evoluzione del ruolo della malga". I nuovi input sono infatti rappresentati innanzitutto dall'aspetto paesaggistico (come si evince da un'indagine svolta in Svizzera sui parametri più richiesti nell'ambito di una vacanza) ed in questo ambito la malga costituisce un elemento insostituibile; sono altresì importanti sia il recupero degli immobili in stato di abbandono, preziosa testimonianza storica, sia l'interesse per la cultura della malga, nell'ottica di un turismo agreste che consente di trascorrere un periodo di

relax in quota, di assistere a tutte le fasi della lavorazione del latte e di consumare in loco i genuini prodotti di tale attività casearia accompagnati, magari, dalla tradizionale polenta. Forse, chi in passato ha fatto un'esperienza di malga, inorridirà di fronte a queste forme di "riciclaggio culturale"; credo, tuttavia, che esse costituiscano un primo passo concreto verso il doveroso recupero di un comparto della nostra storia, in nome dei nostri avi e nel rispetto delle inimmaginabili ristrettezze economiche con cui essi hanno dovuto per lungo tempo convivere. Ringrazio il Sig. Vittorio (il caser) ed i giovani della Cooperativa Sociale "Ai Rucc e Dintorni" di Vobarno (BS), che da sette anni gestiscono con grande passione Malga Val di Fumo; in modo particolare Luca e Francesco, che mi hanno pazientemente accompagnato in questo interessantissimo viaggio nella malga.

Marco Marando
(Sezione CAI Livorno)

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE:

- C. Bassetti - *"Le Malghe del Trentino"* - Bollettino SAT - N° 4/96 - Trento
- L. Dematteis - *"Case Contadine nel Trentino"* - Quaderni di Cultura Alpina - Ed. Priuli & Verlucca - Ivrea
- G. Doglio-G. Unia - *"Abitare le Alpi"* - Ed. L'Arciere - Cuneo - 1980
- A. Gorfer - *"Le Valli del Trentino"* - Vol. I - Trento - 1975
- L. Zanetti - P. Berni - G. Liguori - *"Formaggi e Cultura della Malga"* - Ed. Polissnova - Verona - 1987
- *"Guida Pratica ai Fiori Spontanei in Italia"* - Ed. Selezione del Reader's Digest - Milano
- I.G. De Agostini - *"La Montagna"* - Vol. I - Novara - 1975
- L. Viazzi - *"Storia Illustrata della Val Camonica"* - Ed. Priuli & Verlucca - Ivrea - 1979