

Dalle alpi.... al Parini!!!

Nuova strategia di accompagnamento al successo!

Quaderno di campagna

Alpeggio Alpe Piazza Albaredo S. Marco

5-6 Ottobre 2009

Chiara Binda  
**Chiara Binda**  
1^ ab igea

A.S. 2009-2010

I.T.C. Parini Lecco

# Le mie attese e i miei timori

## Attese

Con questa esperienza mi aspettavo di:

- 😊 conoscere meglio tutti i miei nuovi compagni di classe
- 😊 conoscere meglio le professoresse che ci hanno accompagnati
- 😊 divertirmi
- 😊 conoscere meglio l'attività dell'alpeggio
- 😊 disintossicarmi dal cellulare e altre "schifezze" per due giorni.

## Timori

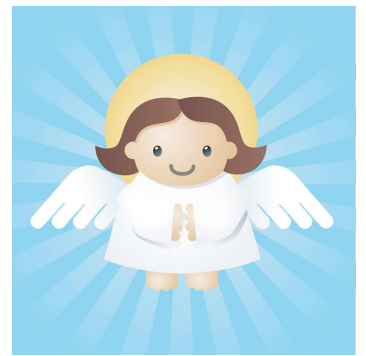
Il mio timore più grande è quello dei cani e quindi speravo di non incontrarne.

# Largo alle emozioni!!

**Stanchezza!!**



**Felicità!!**



**Divertimento!!**



**Fatica!!**

# 5 Ottobre 2009      Prima giornata

Abbiamo vissuto un'esperienza in Alpe Piazza grazie al progetto "Dalle Alpi... al Parini", che fa parte del "Progetto accoglienza" per le classi prime e che quindi doveva permetterci di conoscerci meglio tra compagni di classe. In questa gita ci hanno accompagnato le professoressse Gilardi, di Italiano e Negrini, di Francese.

Abbiamo fatto un lungo e divertente tratto in treno, da Lecco a Morbegno. Qui ci aspettava il pullman che ci ha portato fino ad Albaredo (Scöccia: 1300-1400 m), dove ci stavano aspettando Nadia & Eugenio, le nostre guide e gestori del rifugio.

Caricati tutti gli zaini sulla jeep, abbiamo iniziato una bella e lunga camminata per arrivare in Alpe Piazza (1835 m).

La prima fermata è stata dopo poco che camminavamo, perché Nadia ci ha fatto vedere un **maggengo**. Ci ha fatto notare che il prato è molto verde e molto grasso.



Il maggengo, come dice il nome, viene utilizzato nel periodo di aprile-maggio. Qui gli animali rimangono fino alla fine di giugno e poi vengono portati all'alpeggio. Ci ritornano a fine agosto fino agli inizi di ottobre, quando ritornano in paese.

Gli animali, lasciando i loro escrementi, concimano il prato che, in questo modo, rimane sempre verde perché ben concimato.

Davanti al maggengo Nadia ci ha fatto notare un albero particolare, il **sorbo dell'uccellatore**, che attrae gli uccelli, con le sue bacche.

Abbiamo ripreso la nostra lunga camminata e siamo passati da parte ad alcune baite e abbiamo visto che, nelle loro vicinanze, ci sono dei noci.



Mentre salivamo, abbiamo notato la differenza che c'è tra un **prato coltivato e uno abbandonato**. Se un alpeggio viene abbandonato, il prato



diventa bosco dopo una decina di anni. L'erba non è più verde, ma gialla come la paglia.

Durante tutto il percorso per arrivare in Alpe Piazza, Nadia ci ha fatto vedere tanti tipi diversi di **cespugli** (felci, erica) e di **alberi**; abbiamo osservato il bosco di latifoglie con faggi, aceri e quello di aghifoglie con abeti (bianco e rosso), larici (unica conifera che perde gli aghi), pini.

Prima di arrivare in Alpe Piazza, abbiamo fatto una piccola sosta da un casaro che ci ha mostrato le sue mucche.



Dalla sua baita potevamo vedere la nostra meta..... aiuto!!!!

In questo punto ci ha raggiunto la jeep e, prendendo ognuno il proprio zaino, siamo finalmente arrivati in Alpe.



Da lassù abbiamo visto un fantastico panorama.

Il percorso è stato faticoso, ma ne è valsa la pena per il fantastico luogo che ci aspettava.



Il panorama è veramente bellissimo!!!!



C'è tantissimo dislivello rispetto al fondo valle.

Dopo aver ammirato il panorama a lungo, abbiamo pranzato.

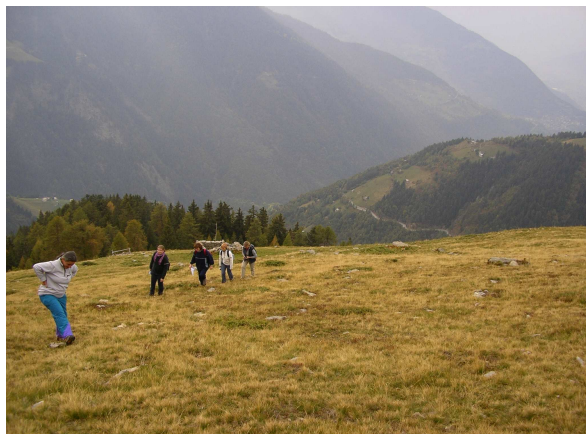
Ognuno aveva portato il pranzo al sacco, ma Nadia ci ha anche fatto assaggiare in anticipo il suo bitto.. E' squisito!!!

Durante il pomeriggio abbiamo fatto un'escursione intorno all'Alpeggio per renderci conto che cosa significa "alpeggio circolare" (1700-2000 m). I prati sono disposti in modo circolare, ad anello e ogni tanto si trovano delle baite. Abbiamo osservato dei prati con molta pendenza. Le vacche rischiano di cadere e quindi di rompersi una gamba. Per il pastore questa cosa è molto brutta e deve vigilare affinché non accada.

Nell'alpeggio verticale (1500-2500 m), invece, i prati sono disposti, appunto, in verticale.

Il "piede" è il punto più basso e parte dal paese sottostante, mentre la "testa" è il punto più alto. L'attività del pascolo si svolge a zig-zag.

La pendenza è molto pericolosa.





Durante l'escursione pomeridiana ogni tanto abbiamo trovato qualche baita ed Eugenio ce la faceva visitare spiegandoci in quale occasione veniva utilizzata. I fienili e le stalle dovevano essere costruiti rialzati dal terreno, altrimenti, quando nevicava, avrebbero dovuto spalare la neve per prendere il fieno.

La prima baita che abbiamo incontrato si chiama "Cabrerera". All'esterno di questa si trova una grande tettoia sotto la quale gli animali si possono riparare in caso di brutto tempo.

Sotto questa tettoia si trovava anche il "bait", una cassa di legno o di metallo che i pastori si portavano in giro, nella quale poi, alla sera, si riparavano e in cui dormivano.

Sembra una bara da morto!!!!



All'interno della baita abbiamo visto come viene fatto il formaggio dai casari.

Abbiamo osservato tanti oggetti ed Eugenio ci ha detto il loro nome e il loro utilizzo:

- scua**: rami di betulla che servono per pulire la stalla
- brentino**: secchio di acciaio nel quale viene messo il latte appena munto. I pastori lo portano in spalla per il trasporto alla baita
- mora**: pentola usata dai pastori per cucinare. E' nera e da qui deriva il nome
- basla**: ciotola personale del pastore, in legno, usata per mangiare
- scagno**: sgabellino con un piede usato per la mungitura
- culdèra**: grosso pentolone in rame (fino a 300 litri di latte) dove si produce il formaggio



I pastori mangiavano senza tavolo.



Altre parole che abbiamo dovuto imparare in alpeggio sono:

-**barech**: vecchio recinto delimitato da muretti (di sasso) a secco dove venivano ricoverate le bestie in caso di necessità

-**ligam**: legaccio dove venivano attaccate le mucche

-**calech**: vecchie baite

-**cascin**: ragazzo che aiuta i pastori soprattutto per trasportare il latte appena munto con il brentino fino alla casera



Eugenio ci ha spiegato anche che i vitellini appena nati non possono nutrirsi del latte delle proprie mamme perché esso serve per il formaggio. Per evitare ciò, mettono loro, sul muso, un anello con dei pungiglioni, in modo tale che così, appena toccano la mammella, le mucche scappano via!

Proseguendo col nostro cammino, siamo arrivati ad un abbeveratoio per le vacche. Sopra di esso c'è un campo dove di solito pascolano le mucche; questo prato mi ha fatto molta impressione perché è molto in pendenza e, facendo anche noi la salita, ci siamo resi conto di quanto sia più difficoltoso camminare per le "bestie" che sono molto più pesanti di noi.



Prima di tornare all'Alpe, Nadia ci ha portati a vedere un **alpeggio abbandonato** (Alpe di Pedroria). Ci ha fatto notare una curiosità: vicino all'Alpe ci sono i larici rossi. Non siamo andati a vederlo da vicino, ma siamo riusciti a notare questa particolarità anche da dove eravamo posizionati, perché si vedevano delle macchie rossastre.

Tornati in Alpe ci aspettava la merenda perché, dopo quanto avevamo camminato ci voleva proprio!!! C'era una fantastica torta di mele!!

Dopo la merenda Nadia ci ha dato delle altre informazioni di tutto ciò che avevamo visto durante il pomeriggio.



Arrivata l'ora di cena, è arrivato il momento più bello (e buono) della giornata: abbiamo assaggiato i vari tipi di bitto: **bitto giovane** (3/4 mesi), **bitto di tre anni** e **bitto di sei anni**. Abbiamo annotato le diverse caratteristiche dei tre formaggi:

Alimento: **Bitto giovane** (estate 2009)

Colore: panna chiara

Occhiatura (piccoli buchi all'interno della pasta): piccola e di dimensione regolare

Pasta: morbida, elastica

Crosta: chiara, sottile, liscia

Esame olfattivo: latte fresco, erba

E' dolce (c'è il 20-30% di latte di capra) e si sente l'odore del fumo della legna.

Mi è piaciuto molto perché il sapore è delicato.

Alimento: **Bitto stagionato** (tre anni)

Colore: giallastro

Occhiatura (piccoli buchi all'interno della pasta): poco presente

Pasta: più secca, meno elastica

Crosta: chiara, sottile, liscia

Esame olfattivo: ginepro, rododendro, mirtillo rosso, timo

E' molto saporito.

Mi è piaciuto molto perché il sapore è più intenso, forte, amarognolo, più pieno.

Alimento: **Bitto stagionato** (sei anni)

Colore: paglia

Occhiatura (piccoli buchi all'interno della pasta): poco presente

Pasta: più secca, meno elastica

Crosta: secca e scura

Esame olfattivo: erbe, arbusti

E' decisamente saporito.

Mi è piaciuto molto perché il sapore è decisamente forte, assomiglia al Parmigiano Reggiano stagionato.



Dopo aver assaggiato queste delizie, Nadia ci ha portato un bel piatto pieno di pizzoccheri, tipico piatto valtellinese (erano buonissimi, anzi...qualcosa di più!!). Il formaggio che c'era dentro era quello che non piace ai clienti. Ma che gusti hanno? Erano buonissimi!!!!

Come secondo avevano preparato l'arrosto. Io non l'ho mangiato perché ero già abbastanza sazia per tutto quello che avevo mangiato prima.

Alla sera, non molto tardi, siamo andati a letto perché il giorno dopo ci aspettava un'altra giornata molto impegnativa.

Nessuno di noi, naturalmente, voleva andare a dormire, ma Nadia, non avendo voglia di rimanere sveglia tutta la notte a fare il poliziotto, ci ha minacciato dicendoci che chi faceva confusione il giorno dopo avrebbe dovuto fare i lavori di pulizia.



# 6 Ottobre 2009 Seconda giornata

La mattina di martedì ci siamo svegliati molto presto!!

Ci aspettava una lunga e intensa giornata, piena di lavoro.

Abbiamo fatto colazione e subito dopo Eugenio ci ha descritto le **varie fasi della lavorazione del bitto**.

- 😊 il latte appena munto viene versato nella culdèra e scaldato sul fuoco fino a 38-40°C
- 😊 si sposta la culdèra dal fuoco e si aggiunge il caglio al latte mescolando in senso orario
- 😊 si lascia riposare per 40 minuti circa fino alla formazione della cagliata. La cagliata viene pulita con la cazzèta (per togliere eventuali pezzi di cenere o altro)
- 😊 si taglia la cagliata con la lira fino a ridurla a pezzettini della dimensione di chicchi di riso (per ottenere l'occhiatura a "occhio di pernice" del bitto)
- 😊 si rimette la culdèra sul fuoco, mescolando la cagliata con il rudell, portando la temperatura di 50°C. Raggiunta la temperatura si sposta la culdèra dal fuoco e si lascia riposare finchè la cagliata non precipita sul fondo
- 😊 si raggruppa con le mani e la si estrae dalla culdèra con l'aiuto della patta (apposito telo)
- 😊 si deposita il formaggio nella fascera coprendolo con il tundell e con un pesante sasso per farlo sgocciolare (lo si lascia a riposo per circa 12 ore)
- 😊 lo si toglie dalla fascera e lo si pone il casera dopo averlo cosparso di sale.

## Produzione della ricotta

Il siero rimasto dopo la lavorazione del bitto, viene scaldato nella culdèra fino a 90°C; poi si aggiunge l'acido lattico per favorire la formazione della ricotta. Con l'aiuto della càspula (apposita paletta) la ricotta viene tolta dalla culdèra e depositata nel caròt (recipiente forato), dove il formaggio è sgocciola. Quando è ben sgocciolata la si estrae dal contenitore e, se la si vuole conservare, viene salata.

... anche noi abbiamo provato a fare il formaggio...

Mentre Eugenio ci istruiva sulle tecniche di produzione del bitto, ci ha anche dimostrato praticamente come si produce il formaggio. Mentre aspettavamo che si formasse la cagliata ci ha portato a vedere il locale dove si mette il formaggio a stagionare.



Paola, scelta da Eugenio, ha raggruppato il formaggio con le mani e poi grazie a un panno l'ha tirato fuori dal pentolone. A questo punto l'abbiamo messo in vaschette forate premendolo verso il basso e l'abbiamo lasciato sgocciolare. Qualcuno l'ha portata a casa.



## Analisi chimico-biologica delle acque

Era giunto il momento di fare l'analisi delle acque del torrente lì vicino. Siamo quindi andati a prelevare, con l'aiuto di pipette di plastica, un campione della popolazione di macroinvertebrati presenti nel torrente, piccoli organismi che fungono da bioindicatori dello stato di salute dei corsi d'acqua. Tirando fuori dall'acqua i sassi abbiamo notato, come ci aveva detto Nadia, che i macroinvertebrati si trovano proprio lì sotto.

Abbiamo raccolto anche dei campioni di acqua per fare le analisi chimiche (utilizzando un kit da campo basato su test colorimetrici e titolazioni). Valutando i dati ottenuti, abbiamo verificato che in quel periodo le acque non erano inquinate.



## Analisi chimico - fisica dell'acqua

La temperatura è di 8-9°.

Test	Descrizione del metodo	Risultato
Ammonio	Per deduzione	Assente
Nitriti (cancerogeni)	Aggiungere 5 gocce di Reagente 1 e una palettina di Reagente 2, senza toccare il liquido. Agitare.	0 mg/l
Nitrati (concime)	In 5 ml di acqua mettere la polvere. Agitare	0 mg/l
pH	In 5 ml di acqua aggiungere 2 gocce di Reagente per il pH. Agitare. Si confronta il colore ottenuto con la tabella colorimetrica.	6,5
Durezza	Titolazione. In 5 ml di acqua aggiungere 3 gocce di Reagente 1. Agitare. La soluzione diventa rossa.	20 gradi francesi
Ossigeno	Riempire il misurino di acqua. Aggiungere 5 gocce di Reagente 1 e 2 e 10 gocce di Reagente 3. In 5 ml di acqua in provetta graduata aggiungere 1 goccia di Reagente 4. Si titola.	7,5 mg/l

Le caratteristiche di un **torrente** sono:

- portata d'acqua variabile
- andamento veloce
- piccole cascate
- acqua in continuo rimescolamento che favorisce l'ossigenazione
- fondo scabroso

Se le acque del torrente su cui abbiamo condotto le analisi mostrassero qualche segno di inquinamento, potrebbe essere prodotto dal letame depositato dagli animali.

L'analisi biologica ha confermato l'assenza di inquinanti, dal momento che , classificando i macroinvertebrati raccolti abbiamo trovato anche organismi molto sensibili all'inquinamento.

Questa attività è stata molto utile per capire il significato di INDICATORI BIOLOGICI, cioè organismi la cui presenza o assenza è indice di una determinata situazione ambientale.

Al termine delle analisi abbiamo sistemato tutto e abbiamo apparecchiato perché ormai era ora di pranzo!!!

Per scendere naturalmente dovevamo essere carichi di energie, altrimenti non ne avremmo avuto le forze.

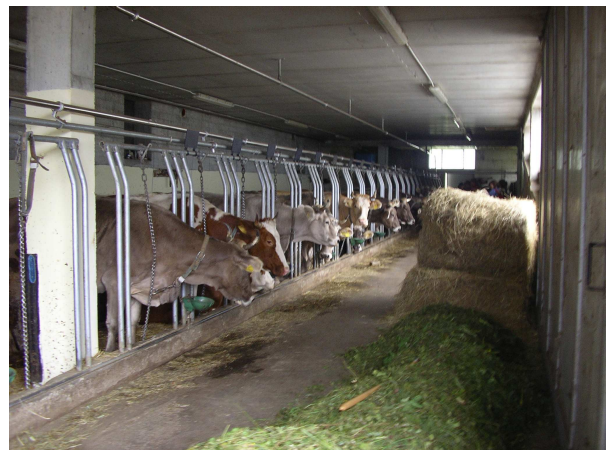
Nadia ci aveva preparato un piatto di polenta taragna!!!!!!!!!!!!

Era la fine del mondo!!! Era squisita!! io ho preso anche il bis!!! Per fortuna che a scendere è tutta discesa altrimenti, appesantiti come eravamo, non saremmo più arrivati!!!!

Dopo pranzo, purtroppo, siamo scesi ad Albaredo e abbiamo visitato le stalle dove le mucche alloggiano durante l'inverno.

Con il latte munto in inverno, quando le mucche mangiano solo fieno, si produce un formaggio che si chiama **latteria**.

Dopo aver visitato il "Museo delle Alpi Orobie", Nadia ci ha salutato e siamo andati a prendere il treno per tornare a Lecco.



Questa gita è stata veramente molto divertente e, allo stesso tempo, anche molto istruttiva!!!!!!!!

*Fine!*