

# Quaderno di campagna

Progetto "Dall'Alpi ..... Al Parini"

7/8 Ottobre 2009

Francesco Spreafico 1D IGEA



# Attese

Mi aspetto di trovare un magnifico paesaggio con il rifugio immerso nella vegetazione; osservare gli animali che vivono abitualmente nel bosco; vedere alcune specie vegetali che a Lecco e nei dintorni non si trovano facilmente e, soprattutto, non vedo l'ora di fare amicizia con i miei nuovi compagni.

# Timori

Spero di riuscire ad arrivare all'Alpe Piazza in poco tempo e senza faticare troppo e che il tempo sia dalla nostra parte e non ci faccia brutti scherzi.

(...tratto dal quaderno di campagna di Alessandro Baudini 1D IGEA)

Il giorno 7 ottobre alle ore 8.15 siamo partiti dalla stazione di Lecco diretti per Albaredo. All'arrivo ci attendeva un pullman che ci ha portati fino dove la strada era percorribile con un mezzo pubblico. Da qui abbiamo proseguito a piedi, siamo entrati nel bosco caratterizzato da bassa vegetazione e scarsa bio diversità date le condizioni ambientali: carenza di cibo, di luce ostacolata dalle piante più alte, tra queste le betulle in modo particolare.

Durante il percorso la nostra prima tappa è stata un maggengo: pascoli per le mucche utilizzati nei primi di maggio a basse quote. **MAGGENGO:**



L'edificio del maggengo era circondato da diverse piante vitali per l'alimentazione la sopravvivenza di chi ci viveva. Possiamo trovare: il noce (importante per le noci che fornivano oli vegetali indispensabili per la loro nutrizione), il castagno (sfruttato soprattutto per la macinazione delle castagne, da cui si otteneva la farina di castagne, che sostituiva la farina), il sorbo dell'uccellatore (albero con frutti che attirava gli uccelli i quali diventavano facili prede e fonte di nutrizione), i frutti di bosco (fragole, lamponi, mirtilli, more ecc...) il faggio (da cui si ricava il legno usato per tutti i tipi di costruzioni).

Usciti dal bosco abbiamo notato altri tipi di piante: ginestrino selvatico, rododendro (aghifoglia primo colonizzatore all'abbandono degli alpeggi), larice (aghifoglia che perde gli aghi).



La tappa successiva fu il maggengo Scocia ,che è stato un punto di osservazione da cui abbiamo potuto osservare diversi tipi di alpeggi e i maggenghi più bassi.



**RUOLO SOCIALE DELLA DONNA:**In questo punto la Nadia(guida dell'alpeggio) ci ha spiegato il ruolo sociale della donna dei monti rispetto a quella di città:la donna dei monti era uguale all'uomo(stessi compiti e stessi diritti) al contrario la figura della donna di città, con il compito di casalinga, è scesa di importanza.

**RELIGIONE E TRADIZIONI SUI MONTI:**non si sa dove inizia la scaramanzia e dove inizi la vera religione. La popolazione montanara ha adottato la religione come principale forma di protezione. Da molti anni, si tramandano le varie procedure di benedizione del lavoro(come quella che ci ha mostrato chiaramente il casaro nel fare il segno della croce prima della lavorazione del formaggio).

E' molto familiare la statuetta della Madonnina davanti a edifici o croci lungo i sentieri/strade di montagna, usati per ricordare caduti che possono essere anche animali.

**L'ECONOMIA DELL'ALPEGGIO:**

l'economia dell'alpeggio si basa principalmente sulla produzione di formaggi(bitto)e allevamento di mucche.

Gli animali sono le risorse principali di sopravvivenza per i pastori. Ogni pastore si può specializzare in diversi campi: nell'allevamento di mucche da carne oppure quelle da latte o allevamento di pecore.

Queste persone subiscono delle gravi perdite economiche e affettive quando perdono per qualsiasi motivo una mucca, per il semplice motivo che quelle mucche danno loro da vivere.

Il lavoro del pastore è molto duro e intenso tutti i giorni dell'anno,il loro lavoro è quello di ottenere il latte dalle mucche,lavorarlo in formaggio e venderlo.

Per fare questo lavoro si richiedono oltre enormi sacrifici fisici e anche economici(per sostenere tutti i costi di cui il bestiame ha bisogno)



## DIVERSE TIPOLOGIE DI ALPEGGIO:

Durante il nostro percorso abbiamo incontrato diverse tipologie di alpeggio: circolare, verticale e abbandonato.

### Alpeggio circolare (ALPE PIAZZA)

Gli alpeggi circolari sono situati a quote inferiori di quelli verticali.

Sono attività di pascolo sviluppate su un terreno irregolare con una pendenza non eccessiva quindi una minore pericolosità di caduta, importante per gli animali e i pastori. Vi sono baite d'appoggio disposte lungo un percorso circolare, dove i pastori alloggiano e lavorano il latte,.

Abbiamo potuto osservare anche gli antichi ricoveri dei pastori detti "calech" costituiti da un piccolo recinto rettangolare di muretti a secco con due pali di legno che facevano da sostegno a un telone che all'occorrenza copriva il rifugio.



### Alpeggi verticali (ALPE LAGO)

Al contrario dell' alpeggio circolare, quello verticale è sviluppato su una elevata pendenza e arriva a quote molto più elevate. Le baite sono disposte a zig-zag dal basso verso l'alto.



### Alpeggio abbandonato (PEDRORIA)

E' un terreno in cui non è più presente l'intervento dell'uomo, l'attività produttiva. Alla cessata presenza dell'uomo i primi colonizzatori dei terreni sono il rododendro e il larice, che richiudono gli spazi aperti ritrasformandoli in bosco. Un alpeggio abbandonato presenta una perdita in biodiversità.



# L'escursione...

## per arrivare al rifugio

### OSSERVAZIONI

- \* **AMBIENTI OSSERVATI** : maggenghi, boschi, alpeggi, prati da sfalcio.
- \* **CESPUGLI** : fragoline, lamponi, mirtili, more, erica, cardi.
- \* **ALBERI** : faggi, betulle, noci, aceri, sorbi degli uccellatori.
- \* **ANIMALI** : picchio nero, salamandra pezzata.

Siamo partiti da Albaredo per San Marco in vista della meta ovvero il rifugio dell'Alpe Piazza.



In queste zone l'uomo ha modificato l'ambiente. (Nella foto il maggengo di Scocia). Nella maggior parte dei maggenghi ci sono i seguenti tipi di alberi :

- \* **SORBO DELL'UCCELLATORE** : (albero con bacche rosse che vengono mangiate dagli uccelli).
- \* **NOCE** : (pianta il cui frutto contiene oli vegetali).
- \* **LATIFOGLIE** : (categoria di alberi le cui foglie servono per fare da lettiera nelle stalle alle vacche).

Nel bosco abbiamo visto dei faggi (le cui bacche possono essere utilizzate come mangime per i maiali) e dei castagni (alberi importati da altre zone climatiche ; i poveri macinavano le castagne fino ad ottenerne la farina e, dopo una particolare lavorazione, veniva prodotta la pasta).  
Uscendo dal bosco abbiamo trovato delle piante eliofile (piante che amano il sole).

Durante la nostra escursione abbiamo osservato molte cappelletto religiose rappresentanti la Madonna con il Bimbo in Grembo.



Alla lavorazione del latte contribuivano già dai tempi antichi anche le donne che provvedevano alla trasformazione dello stesso in formaggio.



**Alpeggio abbandonato**



**Alpeggio ancora attivo**

Ecco che, dopo un po' di strada, siamo arrivati alla destinazione : il rifugio Alpe Piazza dove ci attendeva un buon pranzo dopo un notevole sforzo.

# Il giro della montagna...

## OSSERVAZIONI

- \* **CESPUGLI** : mirtili, erica.
- \* **ALBERI** : larici, pini, abeti bianchi, abeti rossi.
- \* **ANIMALI** : uccelli.



**Nella foto il rifugio dell'alpe in secondo piano.**

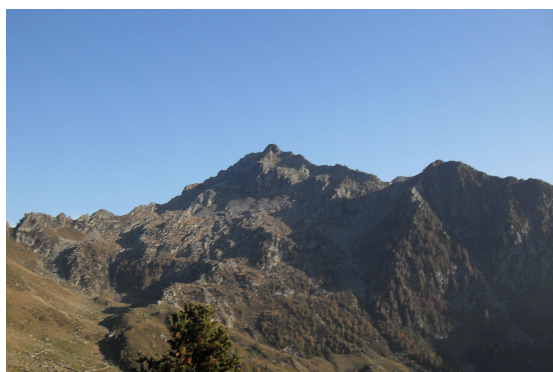


**L'immagine mostra la prima stalla che troviamo sul nostro cammino ("Cabrerá").**

La mungitura delle vacche si effettua all'alba, prima di andare al pascolo, ed al tramonto al ritorno. La quantità di latte che ogni mucca produce varia da un massimo di 40 l al giorno nella prima settimana di alpeggio scendendo a 15/20 l al giorno nel periodo successivo.

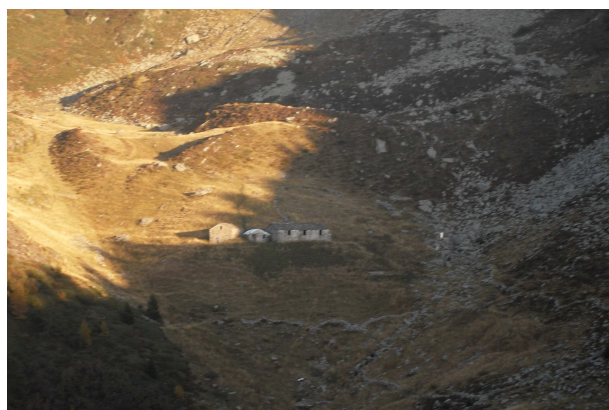


In secondo piano si può vedere la baita “Taker”.



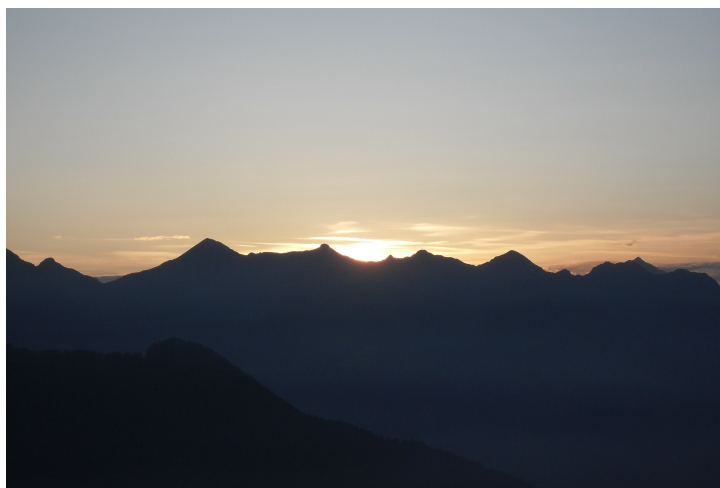
Dopo 1 ora di cammino siamo arrivati all'Alpe Lago che è un alpeggio verticale.

Infine, prima di tornare al rifugio, abbiamo visto in lontananza un alpeggio abbandonato.





# Alla sera...



**L'immagine ci mostra il tramonto visto dal rifugio.**

Dopo esserci accomodati nelle camere ed esserci lavati per bene, siamo scesi per la cena nella parte inferiore del rifugio dove ci aspettavano i nostri professori.

Nadia, la nostra guida, ci ha fatto assaggiare vari tipi di Bitto (formaggio d'alpe grasso a pasta semicotta prodotto qui nelle valli del Bitto di Albaredo e Gerola, nel cuore del Parco Orobie Valtellinesi sopra Morbegno).

Successivamente siamo passati all'assaggio dei pizzoccheri e poi dello spezzatino.

Alla fine della serata, stanchi ma contenti, ci siamo ritirati nelle stanze per dormire.

# Buon giorno Alpe Piazza!!!



Dopo esserci alzati, lavati e aver fatto colazione, Nadia ci ha mostrato alcune forme di Bitto. Ci ha spiegato che la forma viene data dal contenitore chiamato “fasciera” in cui viene messo l’impasto. Ci siamo recati poi nel loro baitell, vicino al rifugio, per osservare come si produce il formaggio d’alpe.



Nell’immagine il latte nella “culdera” che si scalda sul fuoco.



Il latte cagliato.



Dopo che il latte si è cagliato, Eugenio, il casaro del rifugio, ha frammentato tutta la cagliata con uno strumento chiamato “lira”(lo strumento rappresentato nella figura sopra). Alla fine Arianna ha tolto dalla “culdera” l’impasto mentre Rosa, Silvia e Mattia Busi lo hanno messo in appositi contenitori per far scolare il siero.

Nell’attesa siamo andati al ruscello vicino al rifugio a prelevare, con l’aiuto di pipette di plastica, un campione della popolazione di macroinvertebrati, 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 la prof., 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.

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





# Analisi chimico-fisica dell'acqua

## RISULTATI DELLE ANALISI

**FOSFATI:** 0 mg/l

**NITRITI:** 0 mg/l

**NITRATI:** 0 mg/l

**PH:** 6,5 mg/l

**DUREZZA:** 16° francesi

**OSSIGENO:** 4,5 mg/l

# Il pranzo e il ritorno...

- \* **AMBIENTI OSSERVATI** : maggenghi, boschi, alpeggi, prati da sfalcio.
- \* **CESPUGLI** : fragoline, lamponi, mirtilli, more, erica, cardi.
- \* **ALBERI** : faggi, betulle, noci, aceri, sorbi degli uccellatori.
- \* **ANIMALI** : picchio nero.

Dopo un buon pranzo con polenta e salsicce, ci siamo incamminati per tornare ad Albaredo.



Quando siamo arrivati in paese siamo andati a visitare una stalla con circa 40 mucche.



In seguito ci siamo recati in un caseificio dove alla sera ogni allevatore va a portare il latte prodotto dalle proprie mucche. Poi siamo andati a visitare il museo di Albaredo.

Alla fine abbiamo preso il pullman per scendere alla cittadina di Morbegno e una volta arrivati alla stazione abbiamo preso il treno per Lecco, stanchi ma felici.

Ed è così che si è conclusa la nostra bellissima gita **"Dall'Alpi....Al Parini"**.

# Largo alle emozioni!!!

**7 Ottobre 2009**

Oggi è stata una giornata veramente bella. Questa sera abbiamo fatto la degustazione del Bitto : è stata veramente una serata divertente soprattutto quando Veronica ed Erica facevano le facce dopo averlo assaggiato.

**8 Ottobre 2009**

Il paesaggio montano mi ha sempre colpito per la sua particolare tranquillità che nessun altro luogo è capace di offrire ; ma in questa zona la natura è ancora più bella degli altri panorami montani che io ho visto.

Quest'esperienza è stata veramente meravigliosa perché mi ha fatto capire molte cose che prima non sapevo e per questo ringrazio i professori che ci hanno accompagnato ( prof. Dell'Oro e prof. Maggioni), gli esperti e tutti i compagni della 1D IGEA dell'Istituto "ITCS PARINI" di Lecco.



# Degustazione alimenti!!!

**ALIMENTO :** Bitto di quest'estate (2009).

**DESCRIZIONE :** colore tenue, flessibile, morbido, chiaro, liscio, elastico.



**VOTO :**

**TI PIACE/NON TI PIACE ???** Non mi piace molto.

**PERCHE' ???** Perché dà un gusto troppo salato nella parte inferiore della lingua.

**ALIMENTO :** Bitto di 3 anni fa.

**DESCRIZIONE :** - flessibile, + duro, + ruvido.



**VOTO :**

**TI PIACE/NON TI PIACE ???** Non mi piace per niente.

**PERCHE' ???** non gradisco questo formaggio perché è troppo saporito.

**ALIMENTO** : Bitto di 6 anni fa.

**DESCRIZIONE** : colore perlaceo, sapore intenso, duro, ruvido.



**VOTO** :

**TI PIACE/NON TI PIACE ???** Non mi piace per niente.

**PERCHE' ???** Perché è troppo duro e saporito.

**ALIMENTO** : Polenta taragna.

**DESCRIZIONE** : Morbida, gustosa, lavorabile, giallina.



**VOTO** :

**TI PIACE/NON TI PIACE ???** Mi piace moltissimo.

**PERCHE' ???** Perché è molto morbida e gialla.

**ALIMENTO** : Salsicce

**DESCRIZIONE** : Colore marroncino, carnosità, calda.



**VOTO** :

**TI PIACE/NON TI PIACE ???** Mi piace molto.

**PERCHE' ???** Perché è calda ed ha un sapore rustico.

# Vocabolario dell'alpeggio...

**Barech** = Recinto in pietra che serve per ricoverare le vacche in caso di mal tempo nelle zone più riparate.

**Basla** = Ciotola dei pastori.

**Bait** = Cassa d'acciaio per dormire.

**Cascin** = Pastore giovane che porta il latte.

**Culin** = Filtro attraverso cui si fa passare il latte della Culdera.

**Culdera** = Pentolone usato per produrre il formaggio.

**Fascera** = Cerchio di legno che dà la forma al Bitto.

**Muta** = Secchio

**Rudel** = strumento che serve per girare il latte.

**Scagno** = Sgabello con una sola gamba che si usa quando si mungono le vacche.

**Scalzo** = Incavo presente nella fascera del Bitto.

**Termen** = Confine.