

## PERCORSO ETNICO-GASTRONOMICO

### NELLA VALLE DEL BITTO DI ALBAREDO PER SAN MARCO

“.....Voltolina valle circondata da alti e terribili monti, fa vini potenti e assai e fa tanto bestiame, che dà paesani è concluso nascervi più latte che vino...”

( Leonardo da Vinci 1452-1519 )

L'itinerario, che si sviluppa interamente nel territorio del Parco delle Orobie Valtellinesi, parte da **Albaredo per San Marco** lungo un sentiero paesaggisticamente incantevole e raggiunge il **Rifugio Alpe Piazza**, in località Alpe Piazza, dove ancora si pratica, ogni estate, l'antica economia d'alpeggio.



Le potenzialità territoriali e ambientali di questo luogo, erano già conosciute e apprezzate molto tempo fa . Nel 1500 Venezia costruisce l'importante via commerciale Priula, prezioso collegamento tra il mare e il centro Europa. Inoltre l'esposizione EW della valle a favore di sole, ha reso possibile l'economia legata all'allevamento di vacche lattifere e alla produzione di formaggio, burro e ricotta

*Albaredo per San Marco nasce come comune nel 1210; la tipicità di paese alpino è ancora molto evidente agli occhi del visitatore, anche se, negli ultimi decenni, notevoli sono stati gli sforzi per rendere il paese più appetibile dal punto di vista turistico con la costruzione del FlyEmotion, strutture ricettive e, in qualità di una delle Porte del Parco delle Orobie, esposizioni e sale tematiche. Nel 1996, per conservare la propria storia, cultura ed economia, si costituisce Ecomuseo. ( [www.vallidelbitto.it/](http://www.vallidelbitto.it/) )*

**Rifugio Alpe Piazza**, di proprietà comunale, è il luogo ideale per soggiorni di escursionisti, famiglie e scuole sia in estate che in inverno. E' organizzato con un'ampia sala da pranzo, 4 stanze per un totale di 24 posti letto, due bagni (uno con doccia) nei locali notte e due bagni per la sala, servizio acqua calda e doccia presenti. Aperto tutti i giorni da metà giugno a metà settembre, nei week end e feste nel resto dell'anno. I gestori organizzano e gestiscono attività didattiche sia estive sia invernali.

(<https://it-it.facebook.com/events/1416221885281200/>)

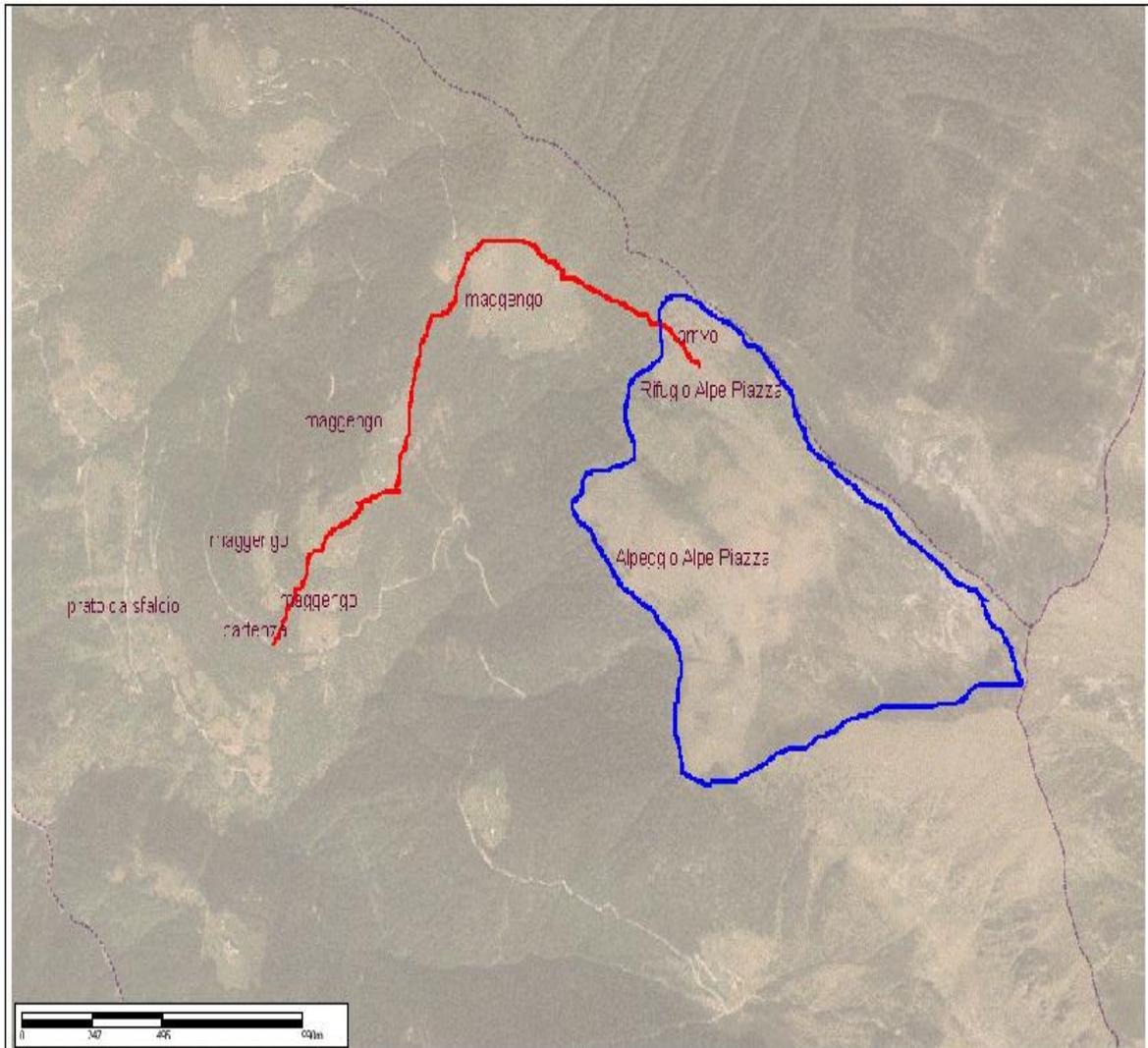
per il consumo familiare e per il commercio, economia dominante nella Valle del Bitto di Albaredo, che per secoli, insieme al commercio del legname, ha permesso la sopravvivenza della comunità.



*L'uomo, per poter allevare in montagna, ha dovuto trasformare profondamente il territorio, sfruttando a proprio favore la verticalità dei versanti e la stagionalità. In una storia di economia povera e di sopravvivenza ha saputo integrare la pastorizia con i cicli stagionali, gli insediamenti, i sentieri. Per questo ha coltivato fieno nei prati da sfalcio del paese, falciato in estate e stabulato nelle stalle per utilizzarlo durante l'inverno; continua ancora a coltivare i maggenghi, che sono sempre prati da sfalcio, a quote superiori, utilizzati in autunno e in primavera, e infine utilizza i pascoli alpini per la monticazione estiva.*

Il paesaggio, ovviamente, è stato profondamente modellato da millenni di **attività agro-silvo-pastorale** nel pieno rispetto dei ritmi della natura e delle sue risorse.





Tempo di percorrenza fino al rifugio Alpe Piazza: 1h 20'

Dislivello: 450m

Difficoltà: facile

Il percorso si snoda lungo comodi sentieri, attraverso varie fasce vegetazionali: dal bosco deciduo, al bosco di conifere fino ai pascoli di alta montagna.

Raggiunto l'abitato di Albaredo, circondato da ripidi **prati da sfalcio**, si prosegue lungo la strada che conduce al Passo San Marco, per circa 4 Km, fino a una deviazione a sinistra dove è presente l'indicazione per il rifugio Alpe Piazza; poco più avanti, alla quota di 1400 metri, vi è l'attacco del sentiero. Dopo una breve salita, lungo un comodo sentiero usato per

la transumanza bovina, si incontrano i primi **maggenghi** di Scozia e Corte Grassa.



Il sentiero prosegue zigzagando tra boschi e radure fino a raggiungere, a quota 1615m, un ampio terrazzo prativo su cui poggia il bel gruppo di baite del maggengo Corte Grande.

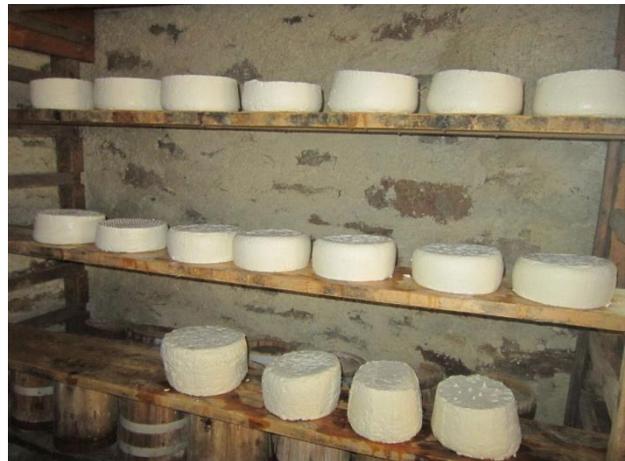
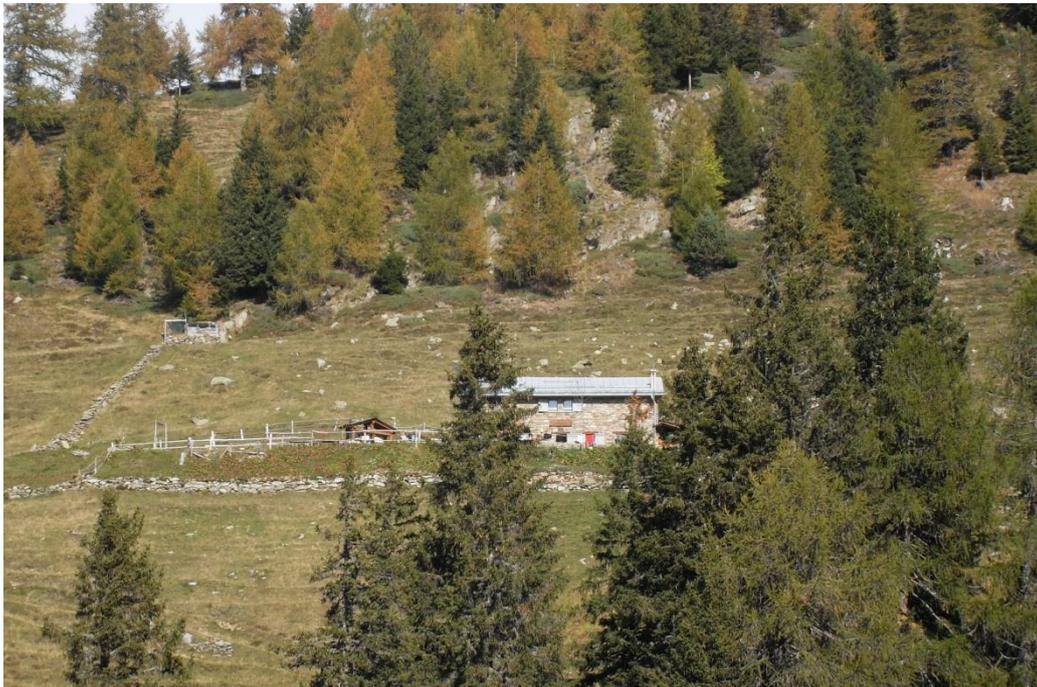


Il percorso raggiunge poi un abbeveratoio dopo il quale ci si inoltra in un bosco di larici e abeti, fino a sbucare in un'ampia conca dove è situato l'ultimo maggengo di Baitridana; infatti, oltre questa località, si individuano i primi pascoli e baite dell'**alpeggio** Alpe Piazza.



**L'alpeggio.** In estate si portano le vacche sui pascoli estivi in quota. L'organizzazione quotidiana dell'alpeggio segue regole che si tramandano da secoli. La giornata inizia all'alba con la prima mungitura, a questa segue la prima caseificazione della giornata secondo tempi e modi che il casaro ha affinato in anni di lavoro, i pastori intanto organizzano i due recinti giornalieri per il pascolo della mandria, quello del mezzogiorno e quello della sera. La mungitura del pomeriggio permette la caseificazione serale. Quando ormai la notte estiva è arrivata pastori e vacche finalmente possono riposare.

Con altri soli 10 minuti di cammino si raggiunge il Rifugio Alpe Piazza situato a 1835 metri di altitudine nell'area dove si svolge in estate l'attività d'alpeggio. Qui è possibile sostare per un ottimo pranzo a base di genuini piatti tipici e assaggiare il famoso formaggio **Bitto** e, in estate, la prelibata mascherpa "la ricotta d'alpe".



Per chi lo desiderasse è anche possibile organizzare una **degustazione** verticale, guidata dai gestori del rifugio, di questo rinomato prodotto.



**Degustazione del Bitto.** "E' ormai ben noto come l'originalità di un prodotto caseario derivi dall'associazione di particolari caratteristiche del prodotto stesso al territorio ove esso è nato e continua ad essere ottenuto secondo gli usi locali: ciò raggruppa in modo indissolubile l'ambiente fisico, l'animale e l'uomo allevatore-trasformatore" (Le Jouen, 1997; Brunschwing, 1998)

Degustare un prodotto tipico come il Bitto significa utilizzare tutti i propri sensi. La vista è la prima ad entrare in gioco: forma, colore, pasta sono le caratteristiche tipiche che identificano subito il prodotto; il tatto permette di verificare la consistenza, la pastosità e l'untuosità del formaggio; dopo questa osservazione bisogna utilizzare l'olfatto per tentare di identificare tutte le fragranze che si sprigionano rompendo un pezzo di formaggio, l'assaggio, infine, che deve subito seguire, dovrebbe riconfermare le sensazioni olfattive precedenti. DEGUSTARE SIGNIFICA DEDICARSI DEL TEMPO!



Dal rifugio, in estate, è possibile partire per esplorare le pratiche quotidiane della vita d'alpeggio, il pascolo della mandria e la lavorazione, secondo secolari tecniche di caseificazione, del latte per produrre il Bitto.



Si possono ripercorrere le tappe che gli animali seguono durante la permanenza in alpe, rendendosi così conto che l'Alpe Piazza ha un'organizzazione turnata dei suoi pascoli; infatti i recinti e gli animali vengono via via spostati lungo un percorso ad anello, senza forti dislivelli di quota. Fondamentale è che gli animali possano avere un'alimentazione ricca di **diverse specie vegetali**, il cui aroma si sentirà poi nei formaggi prodotti con il loro latte. Interessante è soffermarsi a osservare e riconoscere le strutture e le costruzioni tipiche legate all'economia d'alpeggio, in particolare **le baite**, **i barech** (recinti delimitati da muretti a secco per ricoverare le vacche in caso di pericolo), **i calècc** (antichi ricoveri per la lavorazione del latte e il riposo dei pastori, caratteristici delle Valli del Bitto), le **budulère** (strutture in pietra che fungevano da frigoriferi naturali).



Numerose e di notevole impatto paesaggistico sono inoltre le passeggiate che si snodano dal rifugio alle due valli limitrofe Alpe Lago a Alpe di Pedroria (quest'ultima è di proprietà del FAI- Fondo Ambiente Italiano), oppure la conquista della Cima Leguj o della Cima Pisello.

