

Il sentiero dei forni fusori e dell'abete monumentale

I circa 3500m di sentiero che dalla Madonna delle Grazie di Albaredo conducono fino all'Abete Monumentale di Vesenda ci trasportano indietro nel tempo: testimonianze degli antichi mestieri e delle attività svolte dagli abitanti della valle, inserite in un ambiente montano ben conservato, costituiscono un fermo-immagine di scene di vita oramai lontane.

Partenza: dalla Porta del Parco di Albaredo a quota 900m s.l.m., si percorrono 2 Km in auto o in pullman fino alla "Via dei monti" (1.146m s.l.m.) dove si incrocia l'antica strada Priula. Imboccata questa antica via, con l'auto si può proseguire fino alla Madonna delle Grazie dove è presente un parcheggio; si prosegue a piedi fino all'Alpe Vesenda Bassa a quota 1.350m s.l.m.
Tipologia di sentiero: per 2/3 la larghezza del sentiero è di circa 2m, nel tratto terminale, all'interno del bosco, la larghezza si riduce ad 1m.
Tempi di percorrenza: 1h 30'



Sosta lungo il sentiero.

Il casello del latte

Uno degli elementi di maggior prestigio e vanto delle Valli del Bitto è l'omonimo formaggio (*il Bitto*), che, dal lontano Seicento, viene prodotto su questi alpeggi con immutata cura. La produzione casearia nei maggenghi prevede l'utilizzo di cantine (*canivel*) o di apposite costruzioni (*budelère*) ove depositare al fresco il latte appena munto, per fare emergere la "panna". Analoga funzione svolgeva il casello del latte che troviamo sul sentiero dei forni fusori, ben conservato grazie all'opera di ristrutturazione a cura di ERSAF - Morbegno.



© G. Mazzoni

Segheria del Ponte di Pedena

I resti della segheria, ubicati in sponda destra del torrente Valle Pedena in prossimità del ponte detto anche "Ponte delle Leghe", sono costituiti da un piccolo piazzale, da due colonne e due monconi di pilastro in calcestruzzo disposti su un'area quadrata. Sulle colonne sono ancora visibili gli innesti in cui venivano appoggiati i tronchi in lavorazione. Fu utilizzata nei primi decenni di questo secolo per la produzione di tavole con il metodo di taglio alla trentina.



I pilastri di appoggio dei tronchi.



A lato, il trasporto del latte nel casello. Sopra, il casello del latte ristrutturato.

Mostra dei formaggi orobici

Presso la Porta del Parco di Albaredo è stata allestita di recente una mostra permanente dedicata ai formaggi tipici delle Orobie, dove si può vedere il tipico calécc degli alpeggi con tutte le attrezzature per la lavorazione del latte e la produzione del Bitto, la maschèrpa d'alpe, il matus, ovvero il formaggio dei contadini prodotto durante la transumanza e il lletteria, formaggio magro pregiato. Nella mostra è visionabile un CD che riprende dal vivo la lavorazione dei formaggi. I visitatori più interessati potranno recuperare anche la pubblicazione che illustra i formaggi delle Orobie. La visita è consigliata e introduce in un mondo che ha origini antiche, ma che conserva ancor oggi un sapore speciale per quanti amano la montagna e i suoi prodotti della terra.



Sopra, un segantino e i suoi attrezzi.

Nel 1935, come narrano testimoni oculari che vi hanno lavorato, viene costruita la Segheria in conseguenza della possibilità di disporre di energia elettrica per il funzionamento del motore della sega a nastro. L'energia elettrica nella zona proveniva direttamente da Gerola Alta ed era indispensabile per i lavori di costruzione della galleria destinata al convogliamento delle acque ai fini idroelettrici tra la Valle del Bitto e Gerola Alta. Prima dell'avvento dell'energia elettrica, la lama dentata della grossa sega a telaio veniva azionata dalla forza dell'acqua che azionava una ruota idraulica. Nelle zone alpine della Repubblica di Venezia - che nel suo Arsenale consumava enormi quantità di legname - comparve nel XVI secolo una macchina segatrice di nuova concezione: dapprima utilizzata in Trentino, essa si diffuse attraverso la Valsugana e la Val d'Adige, a tutto il territorio della Serenissima e per questo fu chiamata "Veneziana".

I forni fusori del ferro nella Valle del Bitto di Albaredo



Percorrendo il sentiero in direzione dell'Alpe Vesenda Bassa, a quota 1180m, si incontra una zona insolitamente pianeggiante lungo il torrente Bitto. Siamo nel Bosco dell'Orta, dove, a partire almeno dal XIV secolo, si è sfruttata la presenza di buon legname e delle acque correnti per la lavorazione del ferro. I forni fusori o "bassi forni" sono ancor ben distinguibili nelle loro mura perimetrali a secco; al loro interno un'intercapedine di terra fungeva da isolante nei confronti del forno vero e proprio,



Nella pagina a lato, l'abete monumentale di Vesenda.

Carbonaia

La produzione di carbone dalla legna era molto diffusa in Valle fino agli anni '50 e richiedeva grande abilità e conoscenza del mestiere.



Su di una piazzola (aiàl) naturale o predisposta, si posizionavano dei tronchi appositamente scelti, costruendo una cupola cava per permettere lo sfiato.

Alcune pietre venivano addossate a formare uno zoccolo, e terra, strame e foglie ricoprivano la struttura, sempre lasciando aperti dei canali di sfianto.



Fasi della costruzione della carbonaia.



Dall'alto, inizio della combustione e carbone prodotto e fine processo.

A questo punto il puiàt era pronto per essere attivato.

La cottura doveva procedere in modo uniforme per alcuni giorni, ricorrendo anche alle acque del fiume per regolare il processo, al termine dei quali si spegneva il fuoco e si prelevava il carbone da portare a Morbegno.

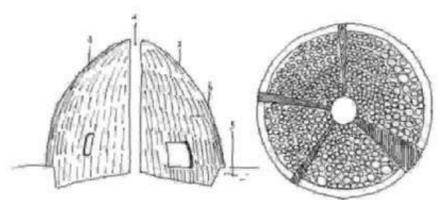
di forma conica. Il combustibile, costituito dal carbone di legna, produceva una temperatura di circa 1200°C, adatta alla separazione della roccia d'origine dal prezioso minerale. Il processo aveva una durata di alcuni giorni, nei quali il fuoco veniva alimentato tramite mantici, azionati dalle acque del Bitto.



Residenza temporanea dei lavoratori del forno e l'abete monumentale di Vesenda.

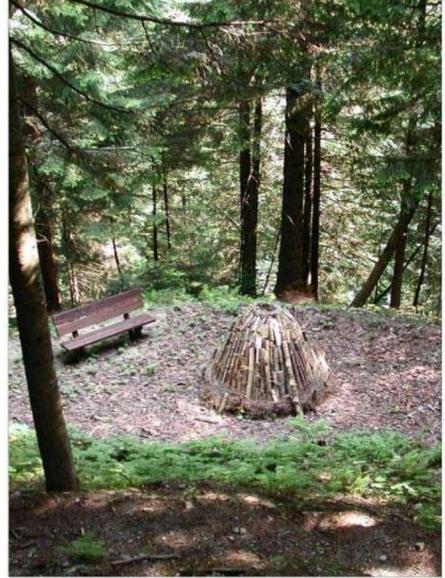
- APPUNTAMENTI DA NON PERDERE ad Albaredo per San Marco**
- 3ª domenica di luglio: Incontro al Passo San Marco degli alpini valtellinesi e bergamaschi
 - ultimo sabato di luglio: Il sentiero dei misteri: escursione in notturna nel Parco delle Orobie Valtellinesi con rappresentazione di una leggenda del XV secolo
 - 1ª domenica di agosto: Festa dei pastori all'alpe Piazza
 - 14-15-16 agosto: Festa folkloristica di San Rocco, tradizionale festa con rappresentazione degli antichi mestieri, degustazione prodotti tipici, teatro celtico-orobico, tiro alla fune, cuccagna, folklore medioevale e concerti musicali
 - 2ª domenica di ottobre: Rassegna de "I sapori del Bitto", concorso sui migliori formaggi, mostre sulle tipicità locali e degustazione di menù tipici

Nella pagina a lato, l'abete monumentale di Vesenda.



Struttura di una carbonaia e rappresentazione dei camini per la fuoriuscita del fumo.

La carbonaia ricostruita all'interno dell'ecomuseo di Albaredo per S. Marco.



L'abete monumentale di Vesenda

Al termine del nostro percorso, in località Vesenda Bassa, ci colpiranno le dimensioni di un enorme abete bianco: abbiamo raggiunto l'"avez di Vesenda", l'albero monumentale più famoso della Provincia di Sondrio. All'interno di un'area ricca di storici testimoni naturali (poco oltre si può ammirare anche un abete rosso centenario), questo abete di 39m di altezza, 5,75m di diametro e una massa legnosa stimata di 32m³, rappresenta una rarità anche per il suo maestoso portamento e la sua forma.



© V. Martignani (copertina)

Indirizzi utili

Consorzio Parco delle Orobie Valtellinesi
 Sede amministrativa: Via Toti, 30c - 23100 Sondrio (SO)
 Tel. +39 0342 211296 - Fax +39 0342 210226
 E-mail: info@parcorobievalt.com - http://www.parcorobievalt.com

Comune di Albaredo per San Marco
 Via San Marco, 24
 23010 Albaredo per S. Marco (SO)
 Tel. +39 0342 616288
 E-mail: acalbaredo@provincia.so.it

ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste
 Sede Centrale: Via Copernico, 38 - 20125 Milano
 Tel. 39 02 674041 - Fax +39 02 67404999

ERSAF - u.o. Gestione sostenibile dei sistemi forestali e naturali
 Piazza S. Antonio, 8 - 23017 Morbegno (SO)
 Tel. +39 02 67404581 - Fax +39 02 67404399
 http://www.ersaf.lombardia.it

Comunità Montana Valtellina di Morbegno
 Viale Stelvio, 23/A
 23017 Morbegno (SO)
 Tel. +39 0342 612134

Coperativa Raggio
 Via San Marco, 97/A
 23010 Albaredo per S. Marco (SO)
 Tel. +39 0342 601033

Sede Porta del Parco delle Orobie Valtellinesi
 Via Brusa, 15
 23010 Albaredo per S. Marco (SO)
 E-mail: coopraggio@alprsvord.it

- Links utili**
- http://www.parcorobievalt.com
 - http://www.vallidelbitto.it
 - http://www.cmorbegno.it
 - http://www.provincia.so.it
 - http://www.valtellina.it
 - http://www.portedivaltellina.it
 - http://www.vaol.it

Parco delle Orobie Valtellinesi

L'Ecomuseo della VALLE del BITTO di ALBAREDO

Il sentiero dei forni fusori e dell'abete monumentale di Vesenda

COMUNITA' MONTANA VALTELLINA DI MORBEGNO

Comune di Albaredo per San Marco

ERSAF

Il caseificio Alpi Bitto



Il Caseificio "Alpi Bitto" si trova ad Albaredo per San Marco (SO) in Via San Marco, 97 e fa parte di un complesso produttivo in cui sono inseriti anche il panificio, un tipico ristorante e il telecentro alps' word. È stato inaugurato nel marzo del 2006 e subito ha iniziato la sua produzione a pieno regime. Tra i suoi conferenti ci sono i due più grandi allevatori di bestiame del paese che solo loro portano nel caseificio una media di 800 l di latte giornaliero, ai quali si aggiunge quello prodotto dalle piccole aziende del paese. La produzione totale mensile di formaggio è stata stimata intorno ai 2500 Kg.

I prodotti caseari vanno dai tradizionali latteria, matusc e ricotta alla nuova formaggella, formaggio fresco a pasta molle. Il matusc è il tipico e antico formaggio di Albaredo, oramai introvabile, che dal 2006 ha assunto la denominazione di "matusc san marco" in onore dell'antica strada di collegamento con la serenissima sulla quale si affaccia il caseificio AlpiBitto. In questo caseificio per ottenere un prodotto a latte crudo nostrano e di eccellente qualità non si pastorizza il latte. L'importanza della conservazione delle tradizioni economiche locali, inoltre, ha spinto i gestori del caseificio ad aprire la struttura anche alle scuole organizzando visite didattiche durante le fasi della lavorazione.

Il Latte

Il latte conferito al caseificio proviene unicamente da bestiame allevato in paese secondo le antiche tradizioni con un'alimentazione basata solo sul fieno proveniente dalla fienagione dei prati e maggenghi locali. Il risultato è un latte particolarmente ricco in percentuale di grassi e proteine che consente una resa elevata nella produzione casearia con una notevole qualità del prodotto. Gli allevamenti sono composti prevalentemente da bovini di razza bruna alpina. Il latte viene conferito due volte al giorno al caseificio.



L'aggiunta del caglio

Il latte dalla vasca di raccolta viene trasferito in caldaia dove inizia la lavorazione. Si riscalda il latte con il vapore fino ad una temperatura di 35°C; un agitatore, formato da due pale, consente di raggiungere una temperatura omogenea in tutta la caldaia; raggiunta la temperatura si fermano le pale e si aggiunge il caglio. Si lascia riposare per circa 30 min fino alla formazione della cagliata.



La lavorazione

A questo punto si taglia la cagliata con due lire (strumento formato da fili di acciaio); raggiunta la dimensione a grano di riso della cagliata si ricomincia ad agitare la grana ottenuta e la si riscalda lentamente, fino ad una



Il Bitto delle Valli del Bitto

Il Bitto è un formaggio d'alpe grasso a pasta semicotta, di media durezza e media stagionatura. La sua origine è remota nei tempi, si trova nel comprensorio alpino delle Valli del Bitto di Albaredo e Gerola nel cuore del Parco Orobie Valtellinesi. Il Bitto è stato riconosciuto dall'Unione Europea con il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta). Maturo si presenta in forme cilindriche regolari con diametro di 40/50 cm, altezza di 9/12 cm e un peso variabile dai 9 ai 20 kg. La pasta, compatta, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagionatura, presenta occhiatura rara ad occhio di pernice. Il latte di vacca appena munto aggiunto a quello caprino (15-25%), è immerso nelle tradizionali caldaie in rame a forma di campana rovesciata, ove è riscaldato

mediante il fuoco a legna a temperatura di 35-37° C. Il sapore è dolce, delicato e tende a divenire vivace con l'invecchiamento. Negli stadi giovanili è un prelibato e classico formaggio da taglio. Dopo l'anno di stagionatura aumenta la sua nobiltà e assurge a eccellente prodotto da accompagnare ai migliori cibi e alle più raffinate tavole. Il sapore di questo prelibato formaggio non possiamo darvelo, anche perché come per un film, va gustato "live" dal vivo, sulla vostra tavola.

mediante il fuoco a legna a temperatura di 35-37° C. Il sapore è dolce, delicato e tende a divenire vivace con l'invecchiamento. Negli stadi giovanili è un prelibato e classico formaggio da taglio. Dopo l'anno di stagionatura aumenta la sua nobiltà e assurge a eccellente prodotto da accompagnare ai migliori cibi e alle più raffinate tavole. Il sapore di questo prelibato formaggio non possiamo darvelo, anche perché come per un film, va gustato "live" dal vivo, sulla vostra tavola.



Un pò di storia

L'allevamento del bestiame nelle valli alpine ebbe inizio, secondo alcuni storici, dagli antichi Celti che, cacciati dai Romani dalla pianura Padana, vi trovarono sicuro rifugio dedicandosi all'attività pastorale, la sola che potesse consentire lo sfruttamento dei fertili pascoli naturali. Appunto dai Celti deriva la parola Bitto "Bitu", ovvero perenne, da cui prende il nome sia la Valle sia il torrente che la attraversa. La tradizione, o meglio l'antica tecnica di lavorazione e produzione, continua ancor oggi tramandata con sapienza e lungimiranza di

temperatura di 42°C per circa 40 min. Si apre, quindi, un rubinetto e si convoglia il tutto, siero e cagliata, negli stampini. Il siero viene rimosso con una pompa mentre dagli stampini si preleva



la pasta e la si mette nelle fascere, per eliminare il siero presente nella pasta le forme vengono messe in pressa per 12 ore.

La stagionatura

Tolle le forme dalla pressa si lasciano sgocciolare e asciugare su assi di legno per una giornata quindi si mettono in salamoia per 36 ore. Dopo averle pesate, per stimare la resa del latte, le forme vengono riposte sulle scalere di legno nella cella di stagionatura, ambiente a temperatura ed umidità costanti che consente un'ottima maturazione del formaggio. Qui ogni due giorni si girano e si puliscono fino a stagionatura ultimata (70gg).

La Valle del Bitto di Albaredo è oramai l'unica vallata alpina dove viene praticata la "transumanza" ovvero lo spostamento stagionale del bestiame alle diverse quote dei maggenghi e dell'alpeggio, proprio per questo i formaggi prodotti derivano da una alimentazione al naturale che ne fanno un prodotto unico e di eccellenza.



generazione in generazione, di secolo in secolo. E' in queste alpi che ancora oggi si può respirare il clima del mondo pastorale nei suoi aspetti più genuini e tradizionali e ritrovare l'ambiente rustico e frugale proprio del vivere montano, di una civiltà che scandisce la vita e il tempo delle genti e delle vallate. Il Bitto d'origine lo potete trovare con la certezza del marchio dop nella Valle del Bitto di Albaredo, Alpe Piazza azienda agricola Motta 335.7085054 e in Alpe Lago, azienda agricola Mazzoni 347 0379837.



La Porta del Parco

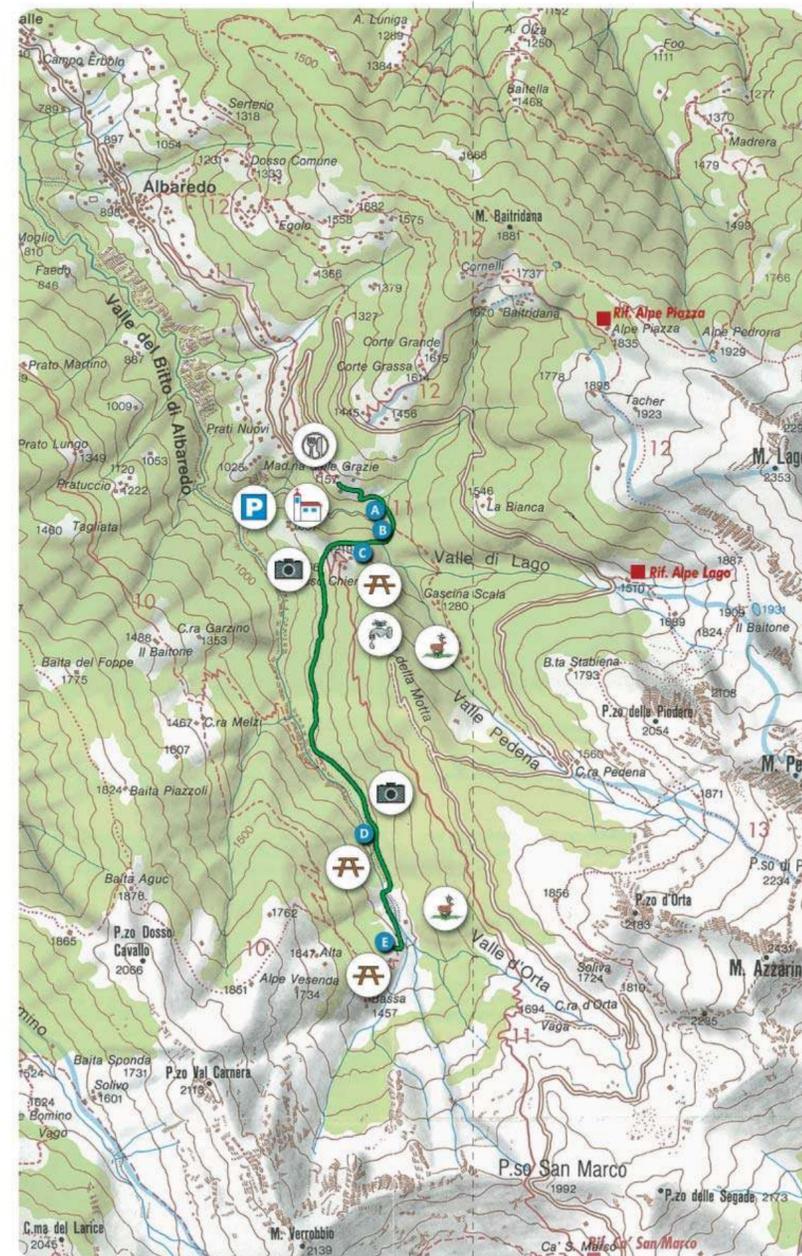
La Porta del Parco delle Orobie Valtellinesi di Albaredo ubicata nelle immediate vicinanze della chiesa è il punto di partenza dell'ecomuseo. Presso la sede è possibile trovare materiale documentario e si può visitare la bella mostra permanente sui formaggi tipici orobici ed altre singolarità dell'ambiente naturale della Valle.



Abitato di Albaredo per San Marco



- | | | | | |
|---|-----------------------|-------------------------|-----------------|-------------------------------|
| 1 Municipio | 4 Porta del Parco | 7 Campo sportivo | 10 Casai | 13 Ros-Market |
| 2 Centro Protezione Civile e Casa per la vacanza | 5 Locanda "Cà Priula" | 8 Sede Associazioni | 11 Depuratore | 14 Negozio Alimentari Mazzoni |
| 3 Latteria Alpi Bitto / Telecentro Alps' Word / Ul companadech / Panificio tipico | 6 Cimitero | 9 Centro Polifunzionale | 12 Bar Del Nero | |



- Area panoramica
- Ristorante
- Chiesa
- Parcheggio
- Area attrezzata
- Fonte
- Casello del latte
- Forni fuori
- Abete bianco monumentale
- Sentiero dei forni fuori e dell'Abete monumentale
- Segheria al ponte Pedana
- Carbonera

Per raggiungere Albaredo



DA MILANO
Mezzi pubblici:
Treni F's, linea Milano-Lecco-Tirano, fermata Morbegno.
I bus che portano ad Albaredo per San Marco partono a lato della stazione ferroviaria.

In auto:
Seguire le indicazioni "Valtellina"/"Sondrio" fino a Colico (SS36), e da qui imboccare la SS38 dello Stelvio fino all'abitato di Morbegno (da Milano circa 100 Km). La strada provinciale SP n°8 per il Passo San Marco permette di raggiungere Albaredo per San Marco in altro 11 Km.

DA BERGAMO
Seguire la Strada Statale per la Val Brembana, con indicazione Passo S.Marco (aperto da maggio a dicembre circa). Superato il Passo si scende verso Albaredo.

DAL PASSO BERNINA
Mezzi pubblici:
Linea delle Ferrovie Retiche per Tirano (capolinea); da qui treno F's fino a Morbegno e autobus per raggiungere Albaredo per San Marco.



In auto:
Passata la dogana Italia-Svizzera di Campocologno, seguire la SS38 fino a Morbegno (direzione Lecco/Milano). Da qui imboccare la strada SP n°8 per il Passo San Marco fino ad Albaredo per San Marco.

IN BICICLETTA oppure A PIEDI
Interessanti risultano le salite in bicicletta da Morbegno verso Albaredo per San Marco, sia sulla classica via asfaltata del Passo San Marco, che in mountain-bike o a piedi per l'affascinante e impegnativa Via Priula (dal nucleo storico di Morbegno, in prossimità dello storico Palazzo Malacrida, superare alcuni gradini e imboccare la mulattiera che sale incrociando la SP n°8).



Il sentiero dei forni fusori e dell'abete monumentale

Passato Albaredo in direzione S.Marco, si raggiunge la località Madonna delle Grazie (1150m slm circa, in prossimità del primo tornante); qui si imbecca in discesa la Via Priula.

Dopo due tornanti la stradina attraversa il fondovalle di Pedena (visita alla segheria, 1.115m slm) e con una breve salita porta all'area carbonile e al casello del latte (1175m slm); in 30 minuti circa si arriva alle baite del Dosso Chierico.

Lasciando sulla nostra sinistra la Priula, si prosegue in lieve discesa e si raggiunge un bivio segnalato, poco prima del fiume e del Ponte di Garzino.

Un sentiero a sinistra, in leggera salita, conduce ai forni fusori (h. 1/1,30 - 1181m slm); si continua fino ad attraversare la valle (si passa sulla sinistra orografica del torrente) per giungere infine al maestoso Abete di Vesenda (h.1,30/2,00 - 1430m slm).

