

# Un cammino da proseguire

di Michele Corti  
Coordinatore scientifico  
Progetto "Giralpeggi"



**“GIRALPEGGI”**

**IL TURISMO NEGLI  
ALPEGGI**

**Pregetto Interreg III A I-CH**

**2006-2008**



# Finalità strategiche

- Coinvolgere gli alpeggiatori quali partner attivi e farli interagire con vari soggetti
- Diffondere l'immagine positiva dell'alpeggio e della sua potenzialità turistica e culturale
- Sperimentare formule di promozione originali o mutate da altri ambiti
- Motivare e fidelizzare il turista e farne un "amico degli alpeggi" e un partner dell'alpeggiatore



MIX PUBBLICO E PRIVATO  
PRESENZA SIGNIFICATIVA  
DI ASSOCIAZIONI

# Partner

- Comunità Montana Lario Intelvese (Co)
- ERSAF Lombardia
- Consorzio Forestale Alta Valtellina (Bormio, So)
- APPACUVI, associazione culturale Lario intelvese (Laino, Co)
- ALDA, associazione lombarda per la didattica in agricoltura (Lodi)
- Progea, società di progettazione, Albaredo, So
- Regione Valle di Muggio (TI – CH)



**Materiale  
promozionale**

**SITO WEB**

**Corso  
alpeggiatori**

**Eventi**

**Pubblicazioni**

**Filmati**

**Percorsi  
didattici**

**Esposizioni**

[www.giralpeggi.it](http://www.giralpeggi.it)

- Cartografia e note tecniche percorsi
- Visita virtuale
- Informazioni pratiche su servizi, prodotti, aperture
- Photo gallery
- Documentazione di approfondimento
- Eventi (comprese regioni limitrofe)



# A richiesta del malghese

- Nome caricatore, casaro  
altro personale
- Contatti telefonici
- Azienda fondovalle
- Prenotazione prodotti
- Tipologia prodotti
- Tipologia servizi

FOTO DEI CARICATORI,  
CASARI E COADIUVANTI  
(e animali)



# Su tutti gli alpeggi dell'area

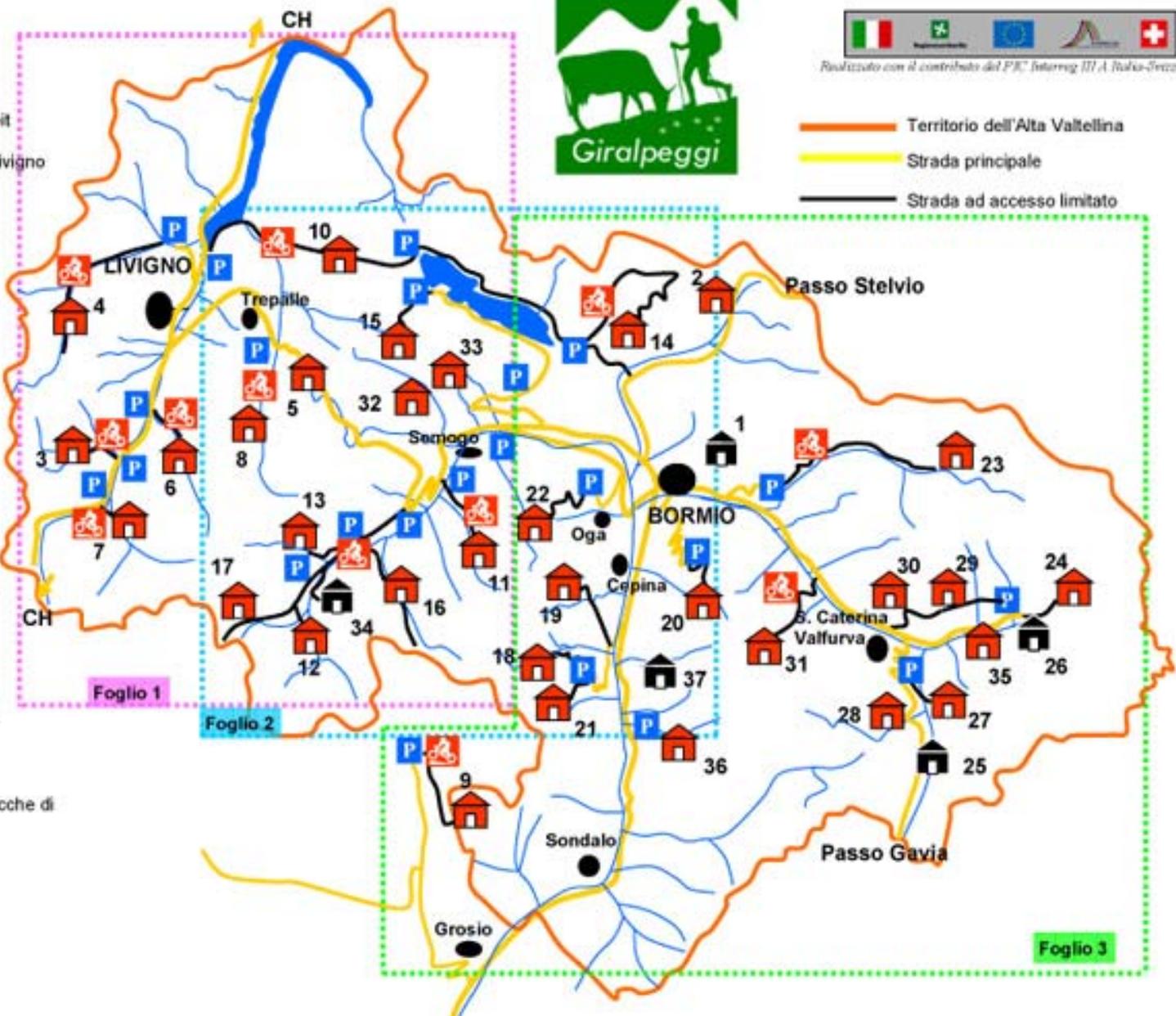
- Denominazione
- Altimetria
- Proprietario
- Animali presenti
- Eventuali servizi agrituristici
- Accessi
- Mete escursionistiche dall'alpeggio





Realizzato con il contributo del P.R.C. Interreg III A Italia-Svizzera

1. Alpe Casina della Reit
2. Alpe Stelvio
3. Alpe Campaccio di Livigno
4. Alpe Federia
5. Alpe La Rocca
6. Alpe Le Mine
7. Alpe Vago
8. Alpe Vallaccia
9. Alpe Redasco
10. Alpe Valle Alpisella
11. Alpe Boron
12. Alpe Dosdè
13. Alpe Funèira
14. Alpe Pedenolo
15. Alpe Trela
16. Alpe Verva
17. Alpe Viola
18. Alpe Campaccio di Valdisotto
19. Alpe Cerdecco
20. Alpe Vallecetta
21. Alpe Zandilla
22. Alpe S. Colombano
23. Alpe Zebrù
24. Alpe Fornazzo
25. Alpe Gavia
26. Alpe Salettina
27. Alpe Tresero
28. Alpe Valle dell'Alpe
29. Alpe Ables-Manzina
30. Alpe Ables
31. Alpe Sobretta
32. Alpe Val Vezzola
33. Alpe Val Vezzola-Bocche di Trela
34. Alpe Caricc
35. Alpe Cerena
36. Alpe Profa
37. Alpe Oultoir





- Territorio dell'Alta Valtellina
- Strada principale
- Strada ad accesso limitato
- Sorgenti dell'Adda



Ogni icona di alpeggio è un link attivo

# Alpe Vallecetta - Alta Valtellina

| Sei in ... **ALPEGGI** |

**Proprietario:** Comune di Valdisotto

**Comune ubicazione:** Valdisotto (SO)

**Altitudine m s.l.m.:** da 2.020 a 2.300

**Animali alpeggiati:** 24 vacche da latte, 6 altri bovini, 1 equino

**Lavorazione latte:** SI

**Ristoro:** Agriturismo Alpe Vallecetta

**Spuntini:** SI

**Accesso:** da Bormio 2000

Dall'abitato di Bormio si risale il versante degli impianti sciistici sino alla stazione Bormio 2000. Quindi si prosegue, a piedi, percorrendo la sterrata che, sulla destra, risale ai fabbricati d'alpe

**Caratteristiche del percorso:** Pista per fuoristrada ad accesso limitato

**Tempo di percorrenza:** 30'

**MTB:** SI

**Possibilità escursioni dall'alpeggio**

Strada e sentiero ciclabile La Rocca - Praimont -

Sentiero per Alpe Sobretta e ritorno a Bormio 2000 per strada agro-silvo-pastorale

Sentiero ciclabile per Baite di Boero

Strada agro-silvo-pastorale per Bormio 3000 - Sentiero per i Laghi di Profa

**Gestore:** Canclini Mario

**Casaro:** Canclini Mario

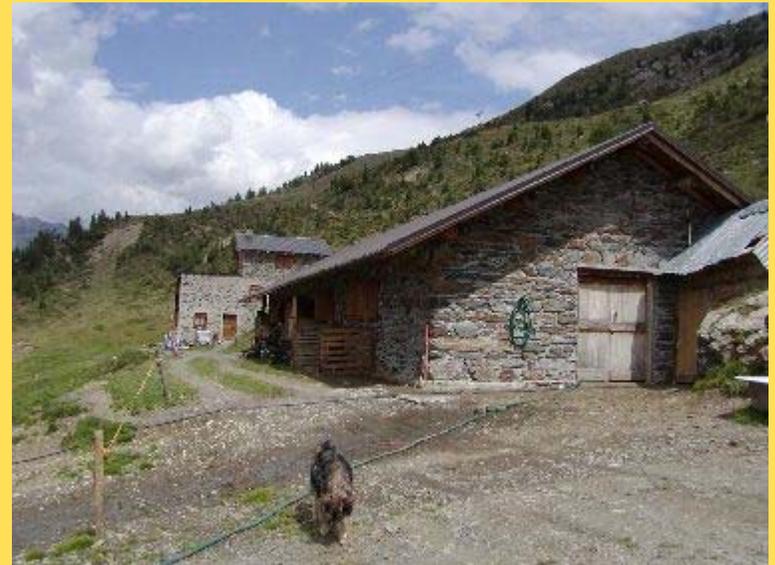
**Latticini:** Grasso d'alpe, Bitto, Burro d'Alpe, Scimudin, Formaggio misto vaccino-caprino

**Tel. cell.:** 339.7783089 oppure 339.7617527

**Tel. Azienda:** 0342.905464

**Sede azienda:** Valdisotto, Via Tresendina — Gotosio

**Prodotti acquistabili in azienda:** Prodotti d'alpe oltre a Burro, Scimudin, Formaggi misti.



- Storia e cultura dell'alpeggio
- Valorizzare le produzioni tipiche
- Produrre formaggi di qualità
- Saper comunicare
- Intrattenere i ragazzi
- Gastronomia tipica, accoglienza, spazi ricettivi
- Gestione pascolo e bestiame
- Produzioni complementari e piante medicinali

## Il corso





Talamona (So)

Bormio (So)

12-13 Marzo 2007

Corso

Alpeggio  
multifunzionale



28 Marzo 2007

Parliamo di .... qualità dei formaggi

S. Fedele Intelvi (Co)



Parliamo di .... boschi e pascolo





Dal corso .....

**Nuove idee**

**Interazioni positive  
tra malghesi**

**Richiesta ulteriori  
iniziative**



# Terminali in città

- Librerie specializzate della montagna
- Negozi articoli sportivi specializzati
- Associazioni escursionistiche
- Rivendite specializzate di formaggi
- Ristoranti tipici

# Eventi estivi

- Conferenze
- Escursioni accompagnate
- Eventi ludico-didattici per ragazzi
- Trekking
- Presenza a feste



# Programma fidelizzazione

- tessera “Giralpeggi” (20.000 copie)
- 30 alpeggi anche altre provincie
- Bollini adesivi di ciascun alpeggio
- diritto a ricevere gadget, e ritiro formaggi



<b>Alpe Blessagno</b> Blessagno (CO) Punti 2	<b>Alpe Comana</b> Schignano (CO) Punti 2	<b>Alpe Gotta</b> Pellio I. (CO) Punti 2	<b>Alpe Ponna</b> Ponna (CO) Punti 1
<b>Alpe Sala</b> Sala C. (CO) Punti 2	<b>Alpe Legnone</b> Delebio (SO) Punti 3	<b>Alpe Bomino Soliva</b> Gerola (SO) Punti 3	<b>Alpe Culino</b> Rastara (SO) Punti 1
<b>Alpe Lago</b> Albaredo (SO) Punti 1	<b>Alpe Piazza</b> Albaredo (SO) Punti 3	<b>Alpe Orta Vaga</b> Albaredo (SO) Punti 1	<b>Alpe Pescegallo</b> Foppe Gerola (SO) Punti 2
<b>Alpe Ables</b> Valfurva (SO) Punti 3	<b>Alpe Boron</b> Validentro (SO) Punti 2	<b>Alpe Federia</b> Livigno (SO) Punti 3	<b>Alpe Vallecetta</b> Valdisotto (SO) Punti 1
<b>Alpe Verva</b> Validentro (SO) Punti 2	<b>Alpe Vezzola</b> Validentro (SO) Punti 3	<b>Alpe Costa del Palio</b> Morterone (LG) Punti 2	<b>Alpe Piotti (Terz'Alpe)</b> Carso (CO) Punti 2
<b>Alpe Nevel</b> Ardesio (BG) Punti 3	<b>Alpe Val Gabbia</b> Berzo Inf. (BS) Punti 3	<b>Alpe Vaia</b> Bagolino (Bs) Punti 2	 <b>Alpeggi della Lombardia</b>

Cognome .....

Nome ..... Età .....

Via ..... n° .....

CAP ..... Città .....

Prov. .... Tel. ....

E-mail .....

#### Informativa sulla Privacy

La consegna della presente scheda costituisce autorizzazione al trattamento dei dati personali per l'invio del materiale promozionale ai sensi dell'art 13 legge 675/96, da parte di ERSAF.

barrare la casella se non si acconsente al trattamento

Inviare entro il 31 ottobre 2007 a  
ERSAF - Via Mazzini 18, 25043 Breno (BS)

MAGLIETTA del Giralpeggista (minimo 30 punti)

S M L XL XXL



Giralpeggi Card

2007

Foreste  
da  
Vivere

ERSAF





**Perché e per chi** questo giornale? **Cheese Time** nasce per l'intero comparto caseario italiano, con un occhio di riguardo alle produzioni *realmente tipiche* e ai prodotti *alimentari di qualità*. Si rivolge a *rivenditori specializzati, ristoratori, enoteche, produttori, affinatori, appassionati e consumatori* per divulgare la *cultura* e l'*attualità* del settore, facendo luce tanto sul buono quanto sul meno buono, per consentire a ogni lettore di orientare le proprie scelte nel migliore dei modi. **Cheese Time: riservato ai protagonisti.**

**Divulga**  
anche tu  
**Cheese Time!**  
chiamaci  
al 348.98.96.857  
o scrivici a  
[info@cheesetime.com](mailto:info@cheesetime.com)  
e chiedici come fare

Euro 3,50  
(gli arretrati: Euro 4,00)

# Cheesetime

Anno 4 n.19

Bimestrale di attualità e cultura del mondo caseario italiano e mondiale  
Gli aggiornamenti settimanali sono su internet: [www.cheesetime.com](http://www.cheesetime.com)



Il negoziante secondo E. F. Tuttle

## L'equivalente urbano del malghese

**R**iceviamo e volentieri pubblichiamo una lettera dello statunitense Edward F. Tuttle, professore di linguistica italiana alla University of California di Los Angeles, grande estimatore della cultura italiana e dei nostri prodotti rurali, sul ruolo dei «dettaglianti illuminati, equivalenti urbani del malghese».

Alla figura determinante del rivenditore specializzato è dedicata la nuova rubrica "Inchieste", che prende il via a partire da questo numero.

«**A** felice raduno di produttori e di teorici i tenutosi a Strigno il 20 maggio scorso (qui di fianco e a pagina 3 la cronaca, ndr) si è auspicata la rinascita di un rapporto diretto tra

Storico gemellaggio tra associazioni Valli del Bitto e Lagorai

## Per la tutela dei formaggi alpini

Il meeting di maggio in Valsugana ha evidenziato le problematiche che attanagliano realtà simili e ha gettato le basi per la creazione di un codice di autodisciplina da cui partiranno le rivendicazioni future

**I**l fatto più significativo uscito dal 2° Incontro Ruralpino (19 e 20 maggio a Strigno in Valsugana) è il gemellaggio tra la Libera Associazione Malghesi e Pastori del Lagorai (che ospitava l'incontro) e l'Associazione Produttori Valli del Bitto (nell'occasione rappresentata da un giovane caricatore dell'Alpe Varrone: Davide Colli, veterinario e casaro); si tratta di due associazioni che hanno fatto parlare parecchio di sé anche fuori dell'ambito delle rispettive province (Trento e Sondrio) e che i lettori di Cheese Time hanno imparato a conoscere quali esempi di "resistenza casearia".

Pochi in Italia si sono battuti negli ultimi anni con tanta determi-



La lavorazione del "Bitto storico" prevede la trasformazione del latte appena munto

ma il nucleo dei malghesi aderenti si è consolidato.

Nel frattempo non sono rimaste

In Valle Intelvi, Valli Lesina e del Bitto e in Alta Valtellina

## Pronti via!: la città va in alpeggio

Giralpeggi: parte in Lombardia un appassionante progetto per scoprire dove e come nascono i formaggi più buoni. All'interno, tutto su Giralpeggi Card, calendario appuntamenti e Galateo dell'Alpeggio

di Michele Corti  
Docente di Sistemi Zootecnici  
all'Università degli Studi di Milano

**I** lettori di Cheese Time sanno che dagli alpeggi provengono alcuni tra i migliori formaggi della tradizione casearia. Oggi molte cose sono cambiate anche in questa realtà, ma il lavoro sull'alpe è sempre duro. Nella maggior parte dei casi il latte è munto ancora a mano e trasformato sul posto in conformità a tecniche che hanno conservato molto della manualità tradizionale. È importante che il turista, il cittadino, l'operatore commerciale, il consumatore finale evoluto, entrino a contatto con questo mondo in modo non superficiale; che comprendano "toccando con mano" cosa comporti operare in condizioni real-

Tutto ciò potrà essere "scoperto" assistendo alle fasi di lavorazione, partecipando alle visite guidate sugli alpeggi, incontrando gli alpeggiatori-casari, pranzando in alcuni casi con gli stessi pastori e casari.

Tra i prodotti che si potranno "incontra-



**All'interno due pagine con il programma di attività Giralpeggi Estate 2007 (10.000 copie)**



# GIRALPEGGI

CALENDARIO 2008



# Materiale promozionale

- T-shirt
- Tagliere per i formaggi in legno di cembro
- Calendario Giralpeggi (2007 e 2008)

# Le realizzazioni durature

- Percorsi didattici vegetazionali Alpe Verva (Alta Valtellina) inaugurato luglio 2007 e Alpe Gotta (in Valle Intelvi) (in fase di completamento)
- Sentiero di arroccamento in Val Perlana (Ossuccio) (in fase di completamento)
- Esposizione permanente alla Prim'Alpe (Canzo)
- Studi e pubblicazioni relative



Esposizione  
permanente sugli  
alpeggi in fase di  
allestimento  
presso la  
“Prim’alpe”

(foresta demaniale  
regionale Corni di  
Canzo)



ERS F

CENTRO ESPOSITIVO  
"Alpeggi di Lombardia"  
Fam. Alb  
Foresta (expanse) nord di Corno



la produzione del burro



#### 1. AFFIORAMENTO NATURALE

Per produrre il burro artigianalmente è necessario versare il latte in recipienti bassi e larghi che vengono collocati in un luogo freddo, il tutto per facilitare l'affioramento in superficie dei globuli di grasso e poter separare la crema (pànera, la flùrr in alta Valtellina) dalla quale si ricava poi il burro (butèer/ bütèer).

Per la sosta del latte ai fini dell'affioramento della crema si usavano recipienti di legno (li pazica, in alta Valtellina, mastèle altrove).



#### 2. SPANNATURA A MANO



La crema viene asportata con uno strumento manuale che, anche in questo caso, era di legno, l'attrezzo più semplice è una specie di scodella piatta e rotonda di legno di acero senza manico (bàsla).

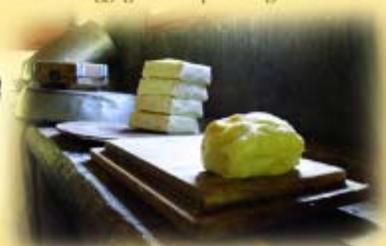
#### 3. LA ZANGOLATURA

È l'operazione di sbattimento della crema. L'attrezzo più semplice e antico per sbattere la crema e impastarla è costituito dalla zangola a pistone. Essa consiste in un recipiente alto e stretto cilindro di legno (penàgia / penégla / penac).



#### 4. LAVAGGIO E MODELLAZIONE

Prima di preparare i panetti il burro va accuratamente lavato (per rimuovere l'eccesso di acidità) e impastato a mano. Per l'uso casalingo si usavano delle semplici pallottole (balòt), per confezionare i pani (panetèi/panèi de butèer) da destinare alla vendita, invece si usano tutt'oggi gli sc-tampin di legno di acero.



Parte del  
materiale  
dell'esposizione  
permanente  
verrà utilizzato  
per allestire  
mostre  
temporanee  
nell'estate 2008

# Publicazioni

## (in fase di realizzazione)

- Gli alpeggi delle Valli del Bitto (volume)
- Il paesaggio tra Lario e Ceresio (alpeggi e *muunt*) (volume)
- “Quaderni dell'alpeggio” (catalogo dell'esposizione permanente)
- La Val Lesina (DVD)

# Moltiplicatore di iniziative

ONAF → degustazioni nel Lario Intelvese

Centro studi storici alta Valtellina/ → conferenze in Alta Valtellina

Pro loco Albaredo, Pro loco Valgerola, Pro loco Delebio, Cai Valle Intelvi → eventi in alpeggio e escursioni accompagnate nelle Valli del Bitto e in Valle Intelvi

Foreste da vivere → Giralpeggi Card

Associazione Rifugi Lombardia → Abbinamento Girarifugi e Giralpeggi per il 2008

# Genesi di iniziative e continuità

Costituzione dell'Associazione "Amici degli alpeggi e della Montagna" (AmAMont), Sondrio 12 gennaio 2008

(tra i soci fondatori CM Lario Intelvese e CM Alpi Lepontine con annunciata adesione altre CM)

Passaggio di gestione del sito GIRALPEGGI ad AmAMont

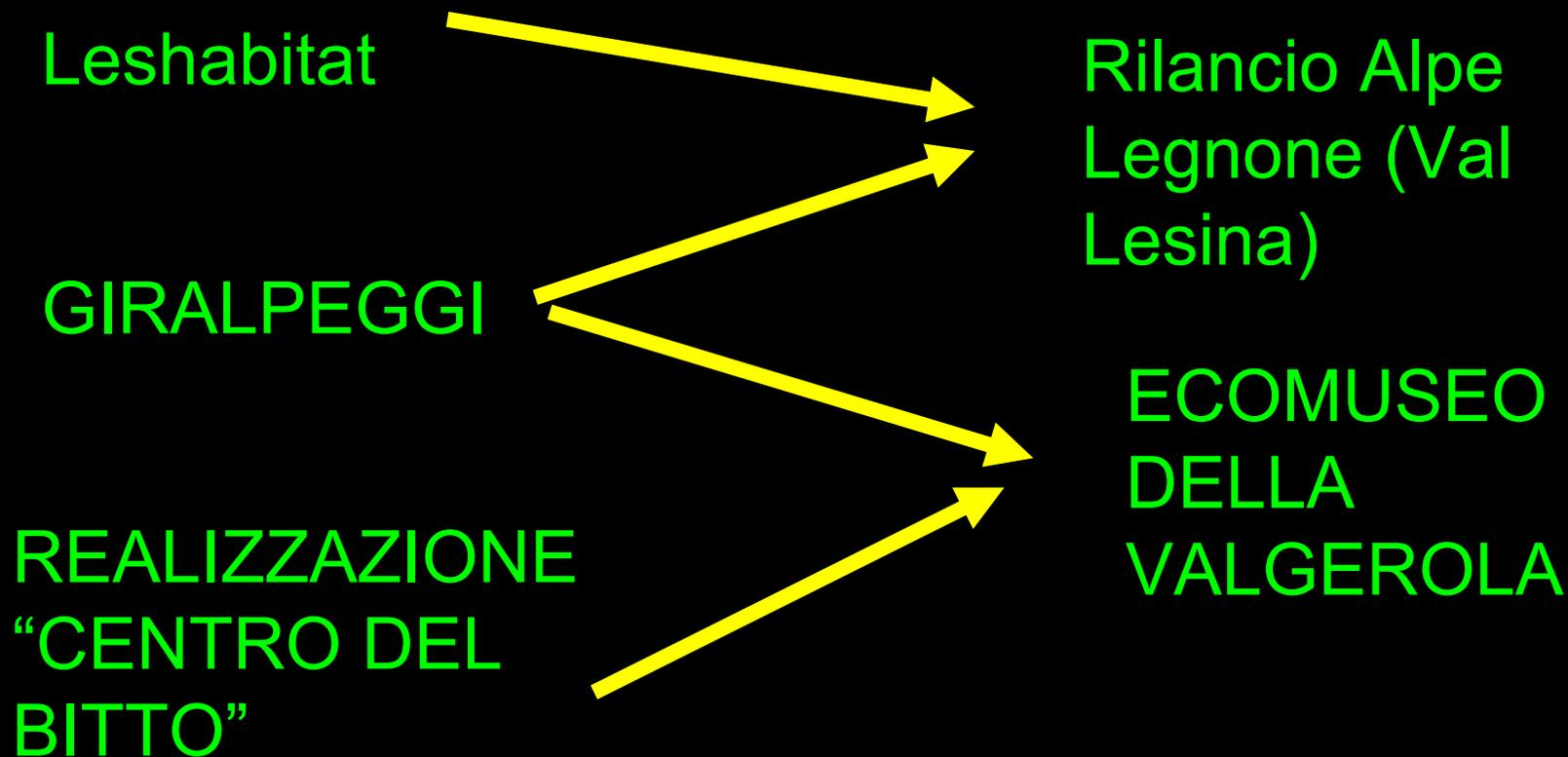
# Genesi di iniziative e continuità

Partecipazione al bando **Alpine Space** con il programma **ALMA (alpine pasture multifunctional management)** leader DG cultura Regione Lombardia, con partner enti pubblici di Valle Aosta, Alta Savoia, Slovenia, Canton Ticino, Canton Grigioni, Regione Veneto, Austria

Progettazione di iniziative comuni nell'ambito Interreg IVA con la Regione Piemonte sulla base dei contatti e degli scambi intercorsi tra "Giralpeggi" e "Il museo dell'alpeggio" (anch'esso Interreg IIIA)

# Genesi di iniziative e continuità

Progettazione iniziative comuni con partner Ticinesi e Grigionesi nell'ambito dei programmi transfrontalieri



# CRITICITA'

- Tempi brevi
- Impegno di coordinamento in relazione alla pluralità di azioni
- Peso adempimenti burocratici