



CLUB ALPINO ITALIANO  
*Sezione di Venezia*



## *Lagorai*

### *Malga Valpiana*

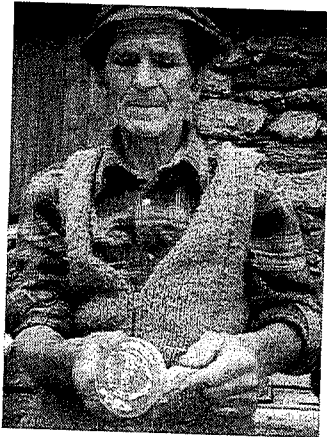
***Domenica 18 febbraio 2018***

- Itinerario:** Val Calamento Loc. Masetto 1269m – M.ga Cere 1713m – M.ga Valpiana 1843 m – Il ritorno avverrà per il medesimo itinerario.
- Difficoltà:** E-EAI
- Interesse:** Naturalistico, Ambientale, Paesaggistico
- Tempi di percorrenza:** 4.30 h
- Altitudine min:** 1269 m  
**Altitudine max:** 1843 m
- Dislivelli:** **Salita +600m**  
**Discesa -600m**
- Cartografia essenziale:** ed. Kompass 1:25000 foglio N° 626
- Responsabili:** AE-EAI Giancarlo Cristofoli Prat
- Posto e ora di ritrovo:** Venezia Piazzale Roma ore: 6:30      Mestre Via Torino ore: 6:45

**Note:** Il Lagorai è un gruppo montuoso situato tra le Valli di Fiemme e del Travignolo a Nord, Valle del Cison ad Est, Valsugana a Sud e a Ovest, con parte della Val di Cembra a Nord ovest, territorio quest'ultimo unito con l'Altopiano di Pinè. La larga sella prativa del Passo Cinque Croci isola nettamente ad Est il granitico Massiccio di Cima d'Asta, separato dal Lagorai dai profondi solchi di Val Campelle e Val Cia. L'itinerario odierno è uno dei tanti percorsi escursionistici della zona situato a Nord della Valle, tra la Val Campelle ad Est e la Val di Montalon a NE, collegate tra loro da una dorsale panoramica.

**Descrizione itinerario:** La "nostra" escursione parte dal P.le di Legnami in Loc. Masetto, ed è interessata da una lunga strada forestale (5 km) che risale in mezzo al bosco con pendenza costante la dx orografica della Val Cantieri e conduce nei pascoli di Malga Cere a quota 1713 m. Proseguiamo ancora su carrareccia, ed in breve raggiungiamo la ns. meta nel meraviglioso alpeggio di Malga Valpiana 1843m.

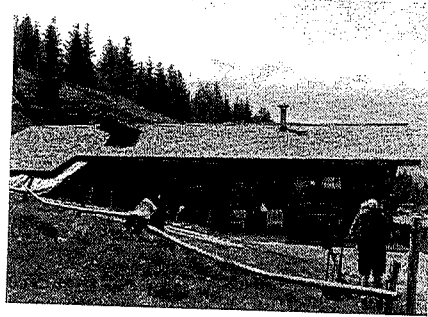
## Le malghe del Lagorai: una storia d'altri tempi



Un tempo in quel piccolo mondo isolato che era la malga, la vita scorreva con serena semplicità e ordine. Ogni "malghese" aveva incarichi ben definiti che svolgeva con orgoglio e zelo. Fra tutti, la persona più autorevole era il "casèro", esperto nel lavorare bene il latte per ricavarne i suoi prodotti: "butiro" (burro), "formai" (formaggio), "puina" (ricotta), e altri.

Francesco F. era uno di questi. Aveva sempre sognato nella sua vita di poter gestire una malga finché il sogno non si avverò alla fine degli anni '90; nell'età in cui normalmente si pensa alla pensione Francesco, insieme alla moglie Angelina e ai suoi animali, parte per malga Valpiana e lì ritrova la forza e l'energia per una nuova vita.

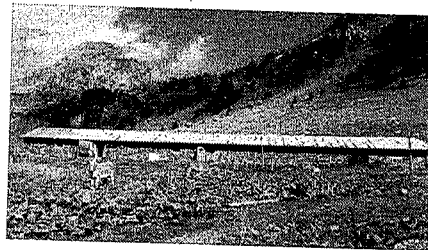
Come due pionieri d'altri tempi, sradicano ortiche e farfaracci, accumulano sassi, sistemano scandole, curano i pascoli, ripristinano la sorgente, fanno ripartire la lavorazione del latte crudo, così che dopo un paio d'anni l'anziano barone Augusto Buffa proprietario di molte malghe in Val Campelle dirà: "Ho trovato la persona giusta per la mia malga. E' Francesco Franzoi. Ora posso pensare seriamente alla sua ricostruzione."



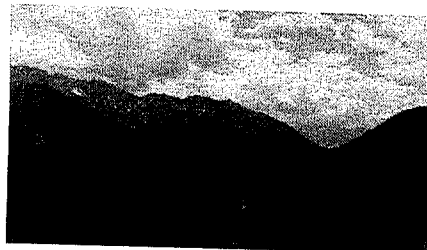
Altro compito molto importante era quello di pulire a dovere il "barco" a cui tutti collaboravano utilizzando, se c'era, un piccolo corso d'acqua che veniva fatto passare attraverso di esso. Il "barco", sempre munito di porta alle due estremità, era lievemente in pendenza.



In questo modo l'acqua che entrava dalla parte più alta serviva a far evacuare la "grassa" (stallatico che le bestie espellevano di notte) e a convogliarla, tramite un vero e proprio sistema idrico (piccoli ruscelli), nei pascoli per l'ingrasso del terreno, affinché si potesse avere, l'anno successivo, erba migliore.



All'alba, quando il cielo rischiarava, il "casèro" svegliava i suoi uomini e tutti insieme si recavano nel "barco" ed iniziavano la mungitura. Era questo un momento di solenne silenzio: i "campanèi" tacevano, le mucche erano docili e tranquille; sembrava ascoltassero anch'esse la dolce musica del latte che scendendo riempiva i secchi.



Il latte era raccolto via via in recipienti più grandi e distribuito nelle "mastèle" (recipienti circolari a doghe di legno), dove riposava per dieci-dodici ore, affinché affiorasse in superficie la panna per fare il burro.

Il "casèro" iniziava quindi la lavorazione del latte "telandolo" (scremandolo) parzialmente. Quindi portava il latte nel grande paiolo in rame posto sopra il focolare e immergendovi il braccio, "sentiva" se la temperatura era quella necessaria

