





Rifugio Madonna delle nevi

Loc. Riva

24010 Mezzoldo (BG)

0345-86047

329-2274802

www.madonnadellenevibg.it

Il sentiero delle Casere

Dal monumento all'acqua, situato davanti al Rifugio "Madonna delle Nevi" a 1350 mt., ha inizio il "Sentiero delle Casere" un percorso ad anello tra bellissimi pascoli e boschi che collega cinque "Casere", edifici adibiti alla produzione e conservazione del "formaggio di monte" e del "Bitto".

Attraversato il ponticello in legno ci troviamo nel "Pià dè la rasga", un prato ai margini del fiume Brembo e il sentiero sulla nostra destra entra subito in un fresco bosco di conifere. Salendo si arriva ai prati di Terzera, alla cui sommità si erge il Monte Cavallo (2323 mt.) raggiungendo la prima delle cinque Casere, quella di "Terzera" (1.600 mt.). Proseguendo sulla sinistra raggiungiamo la "Piana di Terzera" da dove ammiriamo l'ampia conca e tutto il nostro sentiero che si snoda in quota. Ci inoltriamo ora in un bosco di larici e a breve arriviamo alla seconda casera dei "Celtri" (1725 mt.). Una breve salita nei pascoli ci conduce alla Casera di "Cavizzola" (1800 mt.) con il suo bellissimo "bareck" che racchiude antichi sassi incisi: le "coppelle". Proseguendo verso Ovest si arriva comodamente alla Casera di "Azzaredo" (1730 mt.) da qui si scende verso il Rifugio Madonna delle Nevi, passando dall'Alpe "Pigolotta" con la sua Casera, concludendo così questo piacevole itinerario.

Il percorso "circolare" che abbiamo descritto è percorribile tranquillamente da tutti gli escursionisti, da giugno a ottobre.

I formaggi dei nostri alpeggi

La presenza dell'uomo sugli alpeggi dell'Alta Valle Brembana risale a tempi remoti; la transumanza degli armenti dalle pianure verso le montagne è documentata da antichi scritti che riportano nomi di strade, paesi e alpeggi. È uno spostamento stagionale, che dura da maggio a settembre; le mandrie, per lo più di razza bruno-alpina, partono da quote basse (1.300 mt) e si spostano seguendo la crescita e la maturazione dell'erba.

Ad agosto raggiungono le cime più alte per ridiscendere poi agli alpeggi intermedi e fare ritorno



alle loro stalle a metà settembre. La mungitura avviene due volte al giorno all'aperto; il latte viene trasportato alla casera dove si svolge la sua lavorazione per la produzione del tipico "formai dè mùt". Nell'angolo più fresco della casera vengono depositate le forme di 10/15 chili per la loro stagionatura che dura circa 60 giorni; è la fase più delicata per ottenere un formaggio di qualità.

I casari valtellinesi, presenti numerosi sui nostri alpeggi producono il famoso "Bitto" aggiungendo al latte di mucca un 10% di latte di capra che lo rende più saporito.

A fine alpeggio il formaggio viene portato nelle casere di fondovalle dove proseguirà la stagionatura per tutto l'inverno.

Un tempo erano le donne o i muli che portavano a valle le forme di formaggio, ora il tutto avviene con l'elicottero.

I nostri formaggi sono molto apprezzati. Bergamo è stata proclamata la "Capitale Europea dei formaggi".



La Casera di “Terzera”

Originariamente la “Terzera” era l’alpeggio dove la gente della comunità poteva portare le proprie vacche al pascolo (terra dei terzi).

Oggi è di proprietà comunale e viene data in affitto ad alpeggiatori locali.

Un tempo le vacche arrivavano a piedi dalla pianura padana e, prima di intraprendere la salita verso gli alpeggi in quota, venivano fatte riposare per un paio di giorni in prati umidi e freschi che si chiamavano le “monsure”.

Una di queste si trovava davanti al Rifugio “Madonna delle Nevi” e da qui le mandrie salivano nei pascoli di Terzera, Siltri e Cavizzola.

La Valle di Terzera, molto ampia e con ricchi alpeggi, poteva essere caricata da circa 90 vacche. Da alcuni anni l’alpeggio di Terzera è caricato da un giovane del paese, Juri Salvini, coadiuvato dalla moglie Katia.

La sua mandria parte dalla stalla del paese e, dopo una prima sosta nei prati del “Ponte”, “Acqua” e “Riva” intraprende la salita verso l’alpeggio e la prima tappa è la casera di “Terzera”.

È un fabbricato costruito, come consuetudine, vicino ad un torrente, il “Terzera”, e diventa il luogo di lavoro dell’alpeggiatore, mentre la sua mandria mantica tutt’intorno in Costa Piana, baita del Dossello, baita dè la Scém.

Nella casera viene portato il latte per procedere alla sua lavorazione; le forme di “formai dè mùt” vengono poi messe in un angolo fresco per la loro conservazione e stagionatura; vengono prodotte anche “mascherpe” e ottimi “caprini”.



La Casera di “terzera”

La Casera dei “Siltri”

Abbandonata l’Alpe Terzera e la piana omonima, dopo aver attraversato un bel lariceto pianeggiante, entriamo nell’alpeggio dei “Siltri” (Celtri).

Si hanno notizie di questo alpeggio già nel 1160 quando il Vescovo di Bergamo lo donò al Comune di Sorisole per servizi militari resi a protezione della città.

“Occuparono con archibugi e bombarde la piana” (atti biblioteca Angelo Mai).

Una caratteristica di questo alpeggio è la scarsità d’acqua; le due sorgenti presenti sul territorio riescono a mantenere una buona portata d’acqua che tuttavia non è sufficiente al fabbisogno delle mandrie.

Nel periodo dell’alpeggio, da giugno a settembre, gli alpeggiatori del Comune di Sorisole vi portano le loro vacche; da alcuni anni è però un po’ trascurato, lo lamentano gli stessi abitanti. Potrebbe ospitare 40/50 vacche da latte e manze se ben curato.

La Casera è un fabbricato piuttosto piccolo utilizzato per la lavorazione del latte e la sua conservazione. Ultimamente è diventato anche un luogo di ritrovo dove ogni anno viene organizzato un incontro per tutti gli abitanti di Sorisole.

L’alpeggio dei “Siltri” può essere suddiviso in due parti: la parte bassa che corrisponde alla casera a quota 1724 e la parte alta dove si trova il “Cassinetto” a quota 2000.

Il Monte Celtro, nel suo lato Est è l’ideale per belle discese e risalite con sci da alpinismo.



La Casera dei "Siltri"

La Casera di “Cavizzola”

L'Alpe Cavizzola è molto ampia e si estende da quota 1300 sino a 2000 alla sua cima omonima; attraversata dal torrente da cui prende il nome si collega con la Valtellina tramite il colle dei “Piani Alti” che ci permette di raggiungere Tartano.

Lasciata la Valle dei “Siltri” ci troviamo su un bel poggio da cui possiamo intravedere la Casera di Cavizzola, attualmente ristrutturata, con il suo barèck e la fontana.



“Coppelle”

È una costruzione particolare ben disposta su vari livelli con locali suddivisi per la lavorazione del latte, per la conservazione dei formaggi e per ospitare gli alpeggiatori.

La casera è il fulcro della vita dell'alpeggio; qui si lavora il latte prodotto giornalmente dalle vacche che pascolano all'aria aperta.

Con 60 vacche da latte si può arrivare a produrre 4 forme al giorno (50) kg. di buon formaggio di monte che viene tenuto in casera per la stagionatura, ma anche ottime “mascherpe” fresche.

La casera è raggiunta da una teleferica che parte dal “prà dèl mòt” e serve per il trasporto dei materiali e delle forme di formaggio prodotte. Al suo fianco nel grande barèck dove vengono riparate le vacche troviamo sassi incisi e “coppelle”

L'Alpeggio di Cavizzola può essere caricato con 90 vacche da latte e 40 fra manze e vitelli; il torrente omonimo è ricco d'acqua che rende l'alpeggio verde, uno dei più belli della zona. Nella sua parte alta si estende "Pianvalle", un grande pianoro formatosi dal residuo dei ghiacciai con la baita della "scém", baita della cima, interamente ristrutturata.



La Casera di "Cavizzola"

La Casera di “Azzaredo”

Superata la valle del torrente Cavizzola troviamo il bosco dei “Casciù” per poi arrivare alle “Fontane” di Azzaredo, prati lussureggianti per la presenza di molte sorgenti. Il sentiero, con direzione Nord-Ovest, passa sotto la baita dell’Orso e ci introduce nell’abetaia di Azzaredo ricca di formicai “Rufa” impegnate a preservare il bosco. Giunti su un bel poggio, possiamo ammirare tutto l’anfiteatro sottostante: dai prati della “Gambetta” ai tornanti della Strada che sale verso il Passo San Marco, dall’antica frazione “Castello” alle case rustiche della “Fraccia”.



Carico alpeggi

Poco distante e in posizione riparata dalle valanghe si erge la bella Casera di Azzaredo con un ampio porticato laterale. È una struttura ampia e funzionale con vari locali adibiti alla lavorazione del latte e alla stagionatura dei formaggi; vengono prodotte anche prelibate “mascherpe”, conservate nelle “slavazze”, grandi foglie tipiche del posto. Ci sono poi i locali per ospitare gli alpeggiatori che ci vivono nel periodo estivo. È forse la Casera più antica di queste zone, con muri grossi costruiti con sassi locali; davanti al suo ingresso ci sono dei massi con simboli e croci incise che testimoniano la presenza dell’uomo sin da tempi remoti.

Inebriati di tanta bellezza scendiamo dai prati dell' "Arale"; da lontano, oltre la valle del Fioraro, ammiriamo i prati del "Bressano", un tempo in parte terrazzati per coltivare i "canef", la canapa naturale. Passata l'ultima Casera di "Pigolotta-Arale" raggiungiamo il sentiero nel bosco che ci conduce al Rifugio "Madonna delle Nevi".



La casera di "Azzaredo"

I cartelli e le varianti del Sentiero delle Casere



Cartelli varianti

L'intero Sentiero delle Casere che passa da Terzera - Sciltri - Cavizzola - Azzaredo e Pigolotta non è impegnativo, ma abbastanza lungo; lo si può percorrere con un tempo minimo di quattro ore o in un'intera giornata.

Per chi vuole percorrere dei tratti più brevi o in caso di rientro forzato, sono previste delle varianti che permettono di rientrare al Rifugio "Madonna delle Nevi".

A questo scopo sono stati collocati, lungo i vari percorsi, dei cartelli con la scritta "Sentiero delle Casere" con l'indicazione delle varianti da seguire

Ecco le principali varianti in discesa:

- 1 Dalla Piana di Terzera o dai Siltri seguendo il sentiero 111*
- 2 Dalla Casera di Cavizzola seguendo il sentiero della “Costina” che parte sotto la Casera.*
- 3 Dalle “Fontane” di Cavizzola scendendo nel bosco dei “Casciù”*
- 4 Dalla Casera di Azzaredo scendendo nel bosco de1 “Casciù” passando dalla baita dei “Eghèn” (maggiociondolo)*
- 5 Dal bivio sul Monte Arale scendendo per il bosco della Fraccia.*

Dal Sentiero delle “Casere” si può raggiungere il Rifugio Balicco e il Bivacco Zamboni:

- 1 Dalla casera di Cavizzola*
- 2 Dalle Fontane di Azzaredo passando dalla baita dell’”Orso”*
- 3 Dalla casera di Azzaredo*

Riproduzione vietata

Tutti i diritti sono riservati

Stampato in proprio aprile 2021

