

A destra: la neve era alta 60 cm.

Sotto: Grasso di Mezzo.

**E** sistono tante leggende e molti aneddoti sull'origine del formaggio, a cominciare dal nomade arabo che trasportava latte in una bisaccia di pelle di pecora. Con il dondolio del camminare del dromedario il latte si è trasformato in formaggio! Ma è notizia di questi giorni (Aprile 2016) che sono state trovate in cocci di vasi di terracotta risalenti alla fine del Neolitico, tra i 7000 e i 5000 anni fa, tracce di fermentazione di formaggio. Il che significa che l'allevamento di animali da latte avvenuto nel VII millennio a.C. in Mesopotamia era per ricavarne anche formaggio. Durante il Medioevo gli abitanti delle regioni ticinesi vivevano esclusivamente della terra. Hanno trovato nella transumanza e nell'alpeggio una risorsa molto importante per la loro sopravvivenza. La salita all'alpe era piena di speranza. Speranza che il formaggio ottenuto sarebbe di buona qualità e che il bestiame, finita la stagione dell'alpeggio, tornasse a casa in buona salute...

"E tuttavia la montagna rimane montagna, con la sua forza che a tratti si fa sovrumana, con il suo freddo e i violenti temporali, i suoi profili ripidi e tortuosi, la necessità di seguire e curare il bestiame in situazioni talora proibitive". (Angelo Frigeno)  
Malgrado le difficoltà ogni regione di montagna ticinese ha avuto il suo formaggio. E, cosa curiosa, grazie alla flora, alla geologia e altri fattori come il clima... si sono ottenuti diversi tipi di formaggio. Quello del Gottardo è diverso da quello della Val Bavona, o del Lucomagno, o della Verzasca...



## Alpe di Sorescia (2'162 m) QUEL SAPORE D'IMMORTALITÀ

DI ELY RIVA



### Alpe di Sorescia

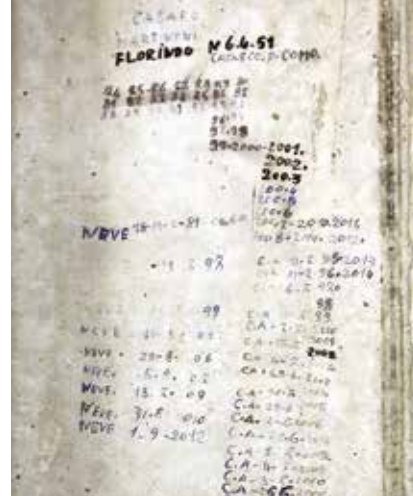
L'Alpe di Sorescia di proprietà del Patriziato di Airolo è gestito dal 1996 da Angelo Lombardi di Airolo. Sull'alpe vengono caricate ogni anno una novantina di mucche da latte che producono una media di 20 forme al giorno di circa 5 chili l'una. Si tratta di un alpe piuttosto vasto che comprende la Valle del Ri di Sorescia e quella della Sella i cui torrenti si gettano nella Foss. Il Ri di Sorescia che nasce sulle alture del Grasso di Mezzo (2'368 m) a pochi metri dalle sorgenti della Sella e sugli Ovi di Scinfuss, è lungo circa 2'000 metri e va a gettarsi nella Foss al Motto di Dentro sopra il Motto Bartola. La Sella invece ha le sue origini nei laghetti del Pizzo Centrale e del Passo Posmeda e forma il bacino del Lago della Sella prima di scendere verso il Passo di San Gottardo. La regione occupata dall'Alpe di Sorescia si sviluppa nella grande conca circondata da una lunga dorsale a forma di banana che inizia (sinistra orografica) al Passo Scinfuss, per salire al Pizzo Canariscio (2'526 m), al Passo Posmeda (2'569 m), al Giübün (2'776 m), al Passo della Sella (2'701 m), al Pizzo Prevat (2'876 m) e al Pizzo Centrale (2'999 m) che è il punto più elevato. Dal Pizzo Centrale si scende verso Sud-Ovest, verso il Gamspitz (2'924 m) per arrivare infine sul Monte Prosa (2'738 m) che in pratica chiude la valle. L'alpeggio inizia alla fine giugno (inizio luglio) al Corte di Grasso di Fondo (2'000 m) lungo il Ri di Sorescia dove le mucche rimangono per circa 8 giorni, per

salire poi ai pascoli della Schiena d'Asino (2'120 m) dove sostano per 12 giorni e arrivare al Grasso di Mezzo (2'162 m), dove si trova il caseificio, per rimanere almeno 15 giorni. La transumanza continua verso la Cascina della Bolla (2'144 m) a valle della strada per la Sella dove le mucche da latte rimangono per 8 giorni, per poi salire agli ampi pascoli >

Sopra:  
Pascolo al ponte della  
Bassa della Sella.  
Sotto: il nuovo caseificio.



## ALPE DI SORESCIA (2162 M) QUEL SAPORE D'IMMORTALITÀ



Sopra: dal 1974;  
a sinistra: la cantina.

alla quale si trovano vasti pascoli e gli animali possono rimanere anche 10 giorni! Dalla cascina della Prosa le mucche scenderanno di nuovo al Grasso di Mezzo dove finiranno il periodo d'alpeggio. All'Alpe di Sorescia, tanti anni fa, nel 1974, era arrivato Florindo un giovanotto di 23 anni. Era destino con un nome così, in onore della dea dei fiori.

### Florindo, l'alpigiano

Quella dell'alpigiano è una scelta di vita. Sia per i casari che per i pastori la conoscenza delle bestie e dei pascoli è di primaria importanza. L'alpigiano deve capire subito se c'è qualche cosa che non va, soprattutto nelle bestie. Il latte di una mucca malata può rovinare tutta una caldaia. Il formaggio d'alpe è il risultato della sapienza dell'alpigiano. Se di pasta morbida, che quasi si scioglie in bocca senza masticarlo, con quel profumo di un non so che di aromatico. Personalmente penso che un buon formaggio è il risultato di una enorme quantità di fattori e qualità che non tutti possiedono. Ogni alpigiano ha il suo modo di

degli Ovi di Fuori (2'363 m) dove si trovano di due laghetti e rimanere una decina di giorni. Le mucche da latte scendono poi alla Cascina di Val Torta (2'280 m) in fondo al Lago della Sella (una settimana) per poi salire alla Cascina del Corte della Prosa (2'403 m), la più "alta" del Ticino, attorno

Florindo Martinoni.



versare il latte nella caldaia, di rimestare la cagliata, di pressare la pasta negli stampi...

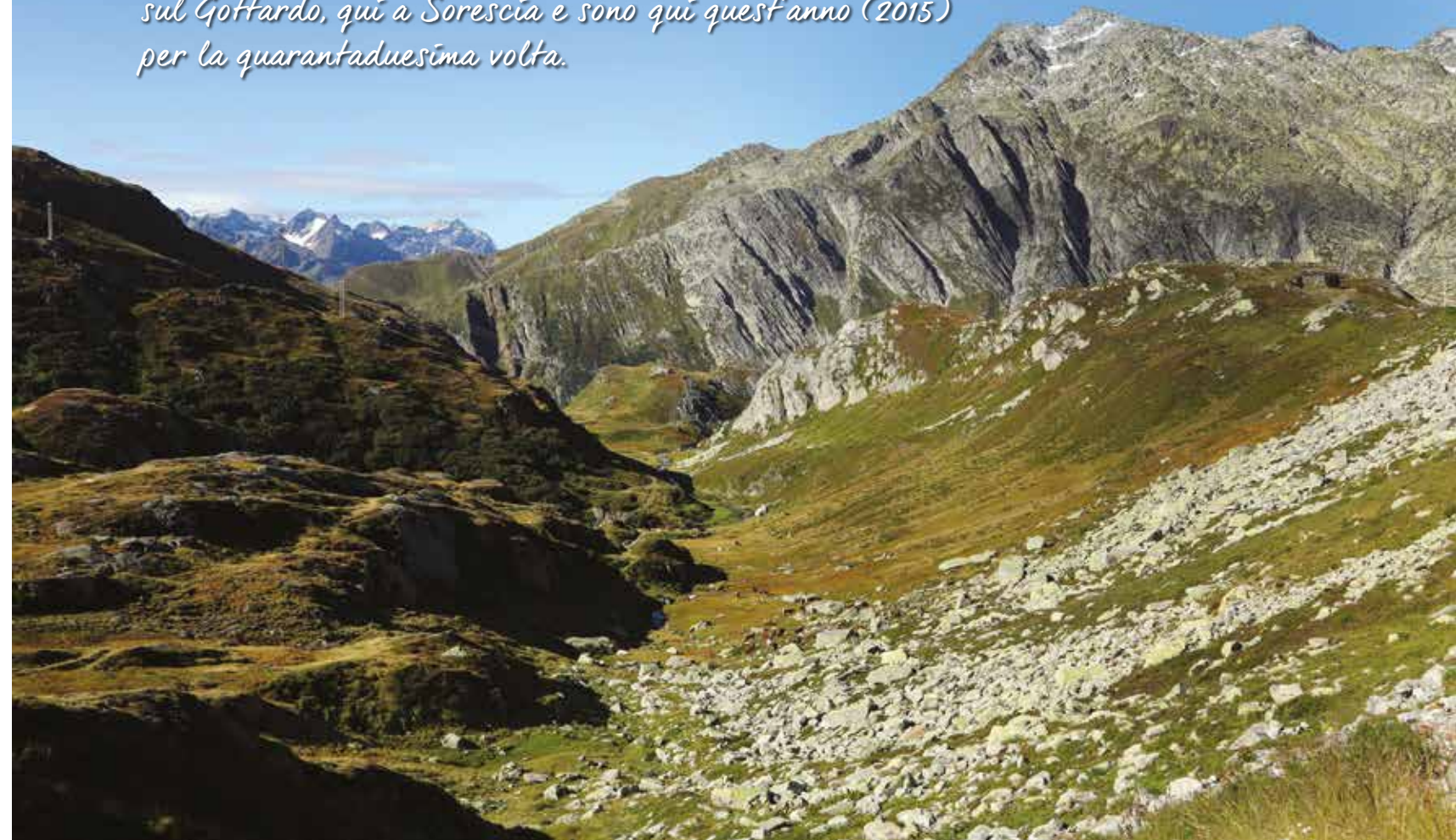
Ho spesso sentito dire che un formaggio è buono dove c'è una buona erba. Secondo me invece non è sempre così. In tanti alpi ho osservato le varie specie di erbe, erbe che sono magari le medesime e nella medesima proporzione. E mi sono reso conto che un formaggio è veramente buono quando viene fatto da un casaro che ama il suo lavoro, che non si lamenta delle fatiche, dei sacrifici, un casaro che ama il formaggio da una vita. Come quella di Florindo Martinoni classe 1951, che è salito per la prima volta su un alpe quando aveva 11 anni. E ne ha conservato un ricordo meraviglioso. Raggiunta l'età per andare a lavorare aveva provato in fabbrica ma non gli piaceva. Erano gli anni del contrabbando e anche Florindo ci aveva visto una fonte di guadagno con sigarette e caffè. Ma era insoddisfatto, non era quello che desiderava. Il ricordo dell'esperienza fatta 10 anni prima era rimasto nel suo cuore. È Florindo che me lo racconta. "Nel 1972 mi sono detto: voglio riprovare. E mi hanno preso al Bonello in Valle di Muggio e l'anno dopo in Valcolla all'alpe di Pietrarossa."

Pulizia della  
caldaia.



Nel 1974 ho avuto l'occasione di salire su una montagna di quelle che contano, sul Gottardo, qui a Sorescia e sono qui quest'anno (2015) per la quarantaduesima volta. Per vent'anni ho casato laggiù al vecchio caseificio, in quella piccola e bassa costruzione che aveva all'esterno la caldaia per l'acqua calda".

*Nel 1972 mi sono detto: voglio riprovare. E mi hanno preso al Bonello in Valle di Muggio e l'anno dopo in Valcolla all'alpe di Pietrarossa. Nel 1974 ho avuto l'occasione di salire su una montagna di quelle che contano, sul Gottardo, qui a Sorescia e sono qui quest'anno (2015) per la quarantaduesima volta.*



# ALPE DI SORESCIA (2162 M) QUEL SAPORE D'IMMORTALITÀ

Florindo nel 2015.

Sotto: lago e valle della Sella.

Sono andato a vedere dove Florindo ha passato venti anni di alpeggio!  
 “La caldaia era lì in un angolo a destra, poi c’era una separazione. A sinistra ci stavano due letti con poco arredo, un tavolino e qualche scansia dove ci stava tutto quello di cui avevo bisogno. Qui dentro, in questo piccolo spazio ci ho passato quasi tre mesi ogni anno per vent’anni. Ho tanti ricordi, ma di tanto in tanto mi passa per la testa il 18 e il 19 luglio del 1981 quando è venuta giù una nevicata incredibile, 60 centimetri di altezza. La neve è arrivata fin qui a metà porta. Poi nel 1992 hanno costruito una nuova stalla per 90 mucche e una nuova casera con tutte le comodità. I primi anni mi spostavo in continuazione per conoscere e cercare le migliori erbe e far condurre le mucche nel miglior momento della fioritura. Oggi mi basta uno sguardo e so dove si trova la mutellina, l’achillea, il trifoglio, il timo... perché è l’erba buona che fa il latte migliore, e dal latte si ricava il formaggio che è qualche cosa di vivo e diventa buono e migliora se lo segui, lo curi bene, lo ami, lo vizi...”  
 E l’alpeggio non è solo formaggio. Dal siero si ricava la “mascarpa” (ricotta), “zigra” in Leventina. Si ottiene dal siero di latte grasso, dopo averlo riscaldato fino a circa 90° con aggiunta di acido citrico o acetico con acqua fredda. Ci sono alpigiani che aggiungono panna o un secchio di latte appena munto, per ottenere una “mascarpa” più cremosa... Quando affiora nella caldaia



viene raccolta con una schiumarola e messa in teli a sgocciolare. E si mangia fresca!  
 Nel Capitolo 44 degli Ordini di Airolo del 1788 si legge che il capraio non doveva “tardarsi alla zuffa nell’alpi”. La zuffa, “züfa” in dialetto, era la ricotta appena fatta che gli alpigiani mangiavano immersa nel latte. Se il capraio avesse aspettato la zuffa non sarebbe riuscito a riportare le capre in tempo per la mungitura, perché le capre non si lasciano spostare nel buio.  
 Per il burro d’alpe ce ne sono di due qualità, quello ottenuto con la panna grassa e quello ottenuto con centrifughe >

**TOGNI NANTE**  
 specialità casearie  
 prodotte, affinate e imballate  
 nel territorio dell'Alta Leventina

**TOGNI Marco** - 6780 Airolo-Nante  
 Cell. +41 (0)79/207 13 20 - Tel. +41 (0)91/869 20 06  
 www.nante.ch

In occasione della fiera di San Martino svoltasi inizio novembre a Mendrisio vi è stata la premiazione del concorso caseario organizzata da ATAF (Associazione Ticinese assaggiatori di Formaggi) nella quale sono stati conferiti vari diplomi oro e argento per le varie categorie di formaggi. Il caseificio Togni Nante ha ottenuto il lusinghiero primo posto per il miglior formaggio con la sua rinomata Formagellina.

Nella Foto riconosciamo Marco Togni, il casaro Luciano Cereghetti, la segretaria Tiziana Gianolfi e l'aiuto Arturo Franceschi.

**SERVIZI FOTOGRAFICI MATRIMONIALI**  
 Richiedi un'offerta gratuita per:  
 Servizio fotografico matrimoniale completo  
 Realizzazione Album libro

PREZZI SPECIALI grazie a Vivere la montagna

Il vostro Album libro fotografico matrimoniale

Per ulteriori informazioni: Fotografo Edmondo Viselli di Rivera - tel 079 369 09 44 edmondoviselli@bluewin.ch

**BEFFA TIZIANO SA**  
 TRASPORTO CONTENITORI  
 6772 Rodi Fiesso

091 868 14 22 / 079 337 08 45 / beffatiziano@bluewin.ch

**GROTTO Capanna Monk Logo**

**APERTO** da inizio aprile a fine ottobre  
 Mercoledì chiuso per riposo settimanale  
 Cucina con stufa a legna e torte fatte in casa  
 A richiesta si organizzano pranzi per gruppi, è gradita la riservazione  
 Dormitorio con 10-12 posti letto  
 www.capanna-lego.ch  
 091 745 4171 / 079 384 7658 claudia-mario@bluewin.ch

**SCOSSA 2000 SAGL**

UFFICIO TECNICO DI PROGETTAZIONE  
 CONSULENZA e GESTIONE  
 IMPIANTI SANITARI  
 IMPIANTI DI RISCALDAMENTO  
 E RAFFREDDAMENTO  
 IMPIANTI DI IRRIGAZIONE  
 LATTONERIA  
 SERVIZIO RIPARAZIONI E URGENZE

Via E. Bossi 54 – 6830 Chiasso  
 Tel. 091.690.04.77 – Fax 091.690.04.79  
 gbscossa2000@bluewin.ch

**D. LOMBARDI & CIE. SAGL**  
 COMMERCIO E INDUSTRIA LEGNAMI DA COSTRUZIONE  
 - SEGHERIA -

VIA A. GIOVANNINI 52 - 6710 BIASCA (CH)  
 TEL. 091/862.13.21 FAX. 091/862.47.55 NAT. 079/472.45.85

LEGNAMI D'OPERA  
 TAVOLAME - TRAVI - TRAVETTI  
 PAVIMENTI - PERLINE  
 STANGHE DI LARICE  
 LEGNA DA ARDERE

**OGGETTI & UTENSILI IN LEGNO  
 DISTILLATI, E DERIVATI**

**VEGLIO DAVIDE**  
 COMPROVASCO - ROVEREDO GR  
 0041 / (0)79.472.45.85  
 D.VEGLIO17@HOTMAIL.COM  
 ARTIGIANATO IN LEGNO E DISTILLATI

NOCINO - VINO NOCINO - GRAPPA  
 KIRSCH - GRAPPA DI MELE  
 TAGLIERI VARI - OROLOGI - BOTTI  
 MENSOLE - PORTA BICCHIERINI  
 TUTTO QUELLO CHE HA A CHE FARE  
 COL LEGNO - DISEGNI E SCRITTE

## ALPE DI SORESCIA (2162 M) QUEL SAPORE D'IMMORTALITÀ



Gentiana maggiore.

che permettono di estrarre la parte grassa dal siero rimasto dopo la produzione del formaggio. Una delle espressioni più felici che inneggiano al formaggio è senza ombra di dubbio quella dell'editore statunitense Clifton Paul Fadinam (1902-1999), "il formaggio... la corsa del latte verso l'immortalità!"

Io personalmente resto legato all'espressione ticinese: "la "boca l'è mia straca se la sa mia da vaca". Il formaggio non è solo il frutto di un modo di trattare il latte. Il formaggio è frutto della saggezza che si raggiunge con il tempo. E non è una corsa, ma il traguardo. E quando il formaggio si scioglie in bocca, quello buono, rilascia un sapore che diventa un ricordo eterno, immortale!

### Curiosità della flora

Le Genziane, tipiche piante di montagna, sono molto apprezzate in montagna soprattutto per la bellezza dei loro fiori. Ma ce ne sono alcune come la Gentiana purpurea (Gentiana purpurea), la Gentiana punteggiata di nero (Gentiana punctata) e soprattutto la Gentiana maggiore (Gentiana lutea) pianta protetta, che sono conosciute fin dall'antichità per le loro proprietà medicinali contenute nelle radici: febrifughe e stimolanti della digestione!

La Gentiana maggiore cresce molto lentamente ed è molto longeva tanto che si racconta di piante che hanno la bellezza di cento anni! Fiorisce per la prima volta a 10 anni di età. In passato era presente rigogliosa su tutte le Alpi, dove prediligeva prati e pascoli poco umidi e calcei. Nel corso degli anni la radice della Gentiana gialla è

Laghetto dell'Alpe della Prosa.



A destra: Gentiana punteggiata.  
Sotto: Rosa di ferro.



stata sottoposta ad un vero e proprio saccheggio, tanto da diventare una rarità! Vi erano persino delle distillerie che producevano grappa dalle radici di gentiana. Una grappa ben diversa

da quella di vinacce. Quella di Gentiana mantiene un non so che di amaro e un profumo che sa di aria di montagna che stuzzica l'appetito.

Un tempo, nel XIX secolo, erano in diversi nella Svizzera Italiana a produrre Grappa di Gentiana. Non è rimasto nessuno anche se due famiglie di Airolo (Basilio Peduzzi e Giacomo Fontana) e un'altra della Val di Blenio, possiedono ancora il permesso di distillare la Gentiana, concessione ricevuta all'inizio del secolo scorso dalla Regia Federale degli Alcool.

Da secoli gli alpigiani avevano preso l'abitudine di introdurre un pezzetto di radice di Gentiana gialla nelle bottiglie di grappa per donare quel particolare gusto amaro e nel medesimo tempo aumentare il potere digestivo della grappa. Un "medicamento" che serviva anche per curare molte malattie degli animali.

### Curiosità geologiche

La regione del Passo del San Gottardo (e quindi anche della Valle della Sella) era conosciuta fin dall'antichità per i suoi cristalli di rocca. È diventata con il tempo una vera miniera d'oro per i cercatori di minerali, e soprattutto per tutti i geologi che cercano di capire di che materia sono composte le nostre montagne. Infatti con la formazione delle Alpi le rocce che oggi appaiono in superficie sono state deformate e metamorfosate da forti pressioni con alte temperature.

Il caratteristico gneiss di Sorescia formato da feldspato, quarzo, muscovite e biotite è di colore piuttosto scuro, è molto antico e così si differenzia dagli altri ortogneis.

Il geologo nostrano Luigi Lavizzari (1814-1875) ha scritto che ha trovato presso l'Alpe Sorescia "bellissimi cristalli di feldspato adulare, in prismi variamente modificati, con laminette di mica argentino, aghi di titanio rutilo, disposti a modo di rete, piccole rose di ferro, talora coi colori dell'iride". ▲

**Tecnico informatico**  
con esperienza ventennale,  
risolve problemi al tuo computer anche al tuo domicilio.  
Inoltre impartisco lezioni per un suo corretto uso.

Edmondo Viselli - 6802 Rivera - Tel. 079 369 09 44

**spalu**  
Pavimentazioni stradali  
Lavori di impermeabilizzazione  
Edilizia e genio civile  
Pavimentazioni industriali  
Pavimentazioni speciali per lo sport

Spalu sa  
Via Concordia 12  
6906 Lugano-Cassarate  
Telefono 091 971 80 21  
Telefax 091 971 29 68  
E-mail: info@spalu.com  
Internet: www.spalu.com

**Pestoni Edil SA** ERCCO  
Le finestre in PVC.

Serramenti e Rolladen in PVC  
FALEGNAMERIA - 6513 MONTE CARASSO  
Tel. e Fax 091 825 74 82 - Natel 079 207 22 11 - 079 313 88 48

I nostri prodotti, le nostre attività

- Finestre - Serramenti in PVC
- Porte in legno / porte entrate in PVC
- Persiane in alluminio
- Falegnameria
- Falegnameria in genere
- Manutenzione
- Interventi 24 ore
- Traslochi

Da 30 anni la prima finestra in PVC posata nella Svizzera Italiana! ERCCO la finestra in PVC.

**Trasporti A. MILANI**  
dal 1962

SCAVI E TRASPORTI - FORNITURE DI INERTI - SERVIZIO BENNE

Zona Industriale 4  
CH-6805 Mezzovico

Tel. 091 930 62 16 - Natel 079 686 37 76 - Fax 091 930 62 18  
milaniagostino@bluewin.ch

**PULISCARICO**  
di Bertoli Patrick

- Specialisti nella pulizia di scarichi e tubazioni  
- Risoluzione di qualsiasi tipo di ostruzione  
- Ispezione con telecamera

Via alla Cava 17  
6915 Pambio-Noranco  
Tel. 091 994 60 61  
Fax 091 994 60 51

**Allarmi Chiavi Porte**

24 h

chiavi - cilindri - serrature - allarmi - videosorveglianza  
porte blindate - casseforti - sistemi di sicurezza

**SAVIONI SA**  
impresa costruzioni

Castaneda San Vittore Lumino

Savioni Attilio SA  
Zona Industriale A  
6534 San Vittore

Tel. +41(0)91 827 31 84  
Fax +41(0)91 827 39 83

savioni@savionisa.ch www.savionisa.ch

**CdR SICUREZZA**

SERVIZIO DI PICCHETTO 24h  
079 788 00 00

KABA KESO Glutz PARTNER DATEM

Via Camara 19, Lugano-Breganzona, Tel. 091 970 25 25  
cdr-sicurezza.ch, info@cdr-sicurezza.ch