

Gia nei rapporti vescovili dei secoli passati si poteva intuire quale era l'importanza della produzione del formaggio nelle valli alpine. Secondo il vescovo di Como Lazaro Carafino nel 1626 la quantità di formaggio proveniente dalla Val Lavizzara e venduta in Lombardia e a Milano aveva un valore di 10.000 scudi (Scudo di 30-35 grammi di argento).

“Che fossero gli Alpi la base dell'economia della Valle lo dimostra anzitutto il posto che tengono negli Statuti dei Comuni: dappertutto, ogni cosa è regolata in funzione dell'Alpeggio”. (Mons Martino Signorelli)

E il bestiame caricato non era soltanto del paese ma tanti capi provenivano anche da luoghi molto lontani. Oggi

non ci rendiamo conto esattamente che cosa significava nei secoli passati l'alpeggio, la transumanza, la salita a tappe delle montagne, la produzione di formaggio e di burro... Ogni famiglia saliva all'alpe. Solo all'alpe in estate, da maggio a settembre, si producevano formaggi di qualità, durante

ALPE DI BRÜNESCO

Questa montagna sarebbe bella...

DI ELY RIVA

il resto dell'anno il latte era usato per i vitelli, per fare formaggelle o formaggini. Sull'alpe si portavano i tori per le bestie dei tanti allevatori...


I Monti di Rima

Sul collarino bianco di una finestra di una graziosa casa dei Monti di Rima

troviamo questa frase: "Questa montagna - sarebe bella se - le povere done - non havese da - portare lagua - sopra le spale - 1748". (Questa montagna sarebbe bella se le povere donne non dovessero portare l'acqua sulle spalle). In questa semplice frase sta tutto il significato dei Monti di Rima

dove non c'erano sorgenti e ruscelli. Eppure il vasto pianoro aveva attirato tanta gente a stare lassù anche d'inverno. Sui Monti di Rima, soprattutto nel passato, c'è sempre stato un problema di approvvigionamento idrico. E la scarsità d'acqua è stata combattuta, come in tanti luoghi di

Emanuel Corona con
> le mucche in Vena Nuova.



*Ogni famiglia saliva all'alpe.
Solo all'alpe in estate, da maggio a settembre,
si producevano formaggi di qualità, durante
il resto dell'anno il latte era usato per i vitelli, per
fare formaggelle o formaggini. Sull'alpe si portavano i
tori per le bestie dei tanti allevatori...*



"In mezzo al verde pallido dei pascoli, spiccano chiaramente, l'una sopra l'altra, quattro gran macchie di un verde più intenso e lucente, con in mezzo almeno una baita: sono i "corti".

Sopra: vasti pascoli dell'Alpe di Brünesc.

A destra: mungitura delle capre con Simone Materni.

Sotto: Fontana du Bram.

montagna ticinesi, mediante la realizzazione di vasche e cisterne. La «Pila du Bram», fontana con inciso «Abram Berna 1741», e che oggi si trova vicino all'Oratorio, è una vasca monolitica che può contenere 2400 litri di acqua! Sparse tra le costruzioni le cisterne e le vasche di pietra sono ben trenta a Rima di Broglio e otto a Rima di



Prato. Da notare che un tempo tutte le fontane erano al coperto o all'interno delle case! A Rima si coltivava e si pestava la segale, si coltivava il noce e dalle noci si otteneva una grande quantità di olio, crescevano tante qualità di piante di frutta...

"Rima dolce piano, luogo di sosta, paradiso del ciliegio! Ogni famiglia ha qui la sua casetta, le sue stalle, i suoi

campi, i suoi prati. Per secoli vi mancò l'acqua corrente: ora, non più: sono andati a prenderla fin sull'alpe, l'hanno imprigionata in tubi, l'hanno condotta fin qui, fino al villaggio laggiù..." (Giuseppe Zoppi in *Il libro dell'alpe*).

La caratteristica principale di questo maggengo situato attorno ai 1000 m di quota è la presenza di

ALPE DI BRÜNESCO



A sinistra:
Torbe a Rima.

L'Alpe di Brunescio

“In mezzo al verde pallido dei pascoli, spiccano chiaramente, l'una sopra l'altra, quattro gran macchie di un verde più intenso e lucente, con in mezzo almeno una baita: sono i “corti”. Proprio innanzi a me, all'altezza del Motto, ai piedi dell'alpe, nascosto a mezzo entro una bella ghirlanda di larici, si trova il “Cortino”. “Più su giace nella sua conca, e sembra riposare, il Corte Grande, il cuore dell'alpe, con due cascine, due stalle, e le cantine del formaggio. Vengono poi il Piatto e la Campagna: il primo sul vertice d'un ripido pendio ai cui piedi si aggrappano le ultime pianticelle dell'alpe; la seconda addirittura sotto le vette, piuttosto basse, ma dirupate e strapiombanti, che, verso sinistra, >

Sotto: Alpe di Brünesc
(1618 m).

una trentina di torbe dove un tempo si conservava la segale, torbe che presentano una tipologia diversa da quella dei Walser, infatti i funghi sono di pietra e calce, (quelli di Bosco Gurin sono tutti di un pezzo di legno) e la più antica risale al 1580.

In questi ultimi anni l'Associazione Monti di Rima con l'aiuto del Fondo Svizzero del Paesaggio sta realizzando un progetto milionario di recupero paesaggistico ambientale e di ripristino di un complesso di edifici rurali, muri a secco e carraie.



ALPE DI BRÜNESE

moscata e chiodi di garofano senza perdere tuttavia le caratteristiche lattiche ed animali della base.

Formaggio e burro, ma anche formaggella e ricotta, sono disponibili per l'acquisto diretto presso l'alpe". (Lorenzo Erroi in "Alpeggi" Edizioni Salvioni 2015).

Quando ci sono arrivato nel mese di agosto di questo anno (2016) l'alpe di Brünesc era gestito (da 16 anni) da Elio Leoni di Cerentino. C'erano 28 mucche e 130 capre che producevano una decina di forme di formaggio

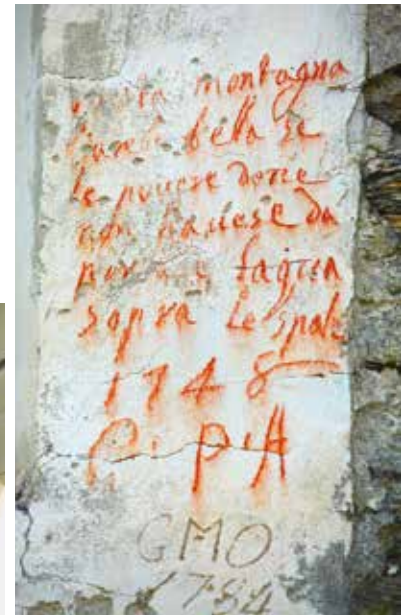


Sopra:
Emanuel Corona sul
pascoli della Vena Nuova.
Al centro: ricotta
o Mascaspa.
Sotto: Erba Iva.
A destra:
Questa montagna...

vanno a congiungersi col massiccio, più alto, e tutto nero, del Pizzo Brunescio". (Giuseppe Zoppi in Il Libro dell'Alpe).

"Situato alla fine di un'agevole strada carrozzabile che si dipana attraverso fitti lariceti, l'Alpe di Brünesc è avvolto dal caratteristico profumo di resina, legno, funghi e terra del sottobosco. I profumi ed il canto degli uccelli permeano così l'arrivo del viandante

clima vigoroso e carico di suggestioni, che si offre in corti e in pascoli situati fin sopra ai 2'000 metri. Con un 70% di latte vaccino impreziosito dal restante 30% di latte caprino, tale formaggio reca una caratteristica speziatura, che con il passare dei mesi rivela note distintive di noce



all'alpe, situato a 1'618 metri di altitudine, in un nucleo di quattro cascine la cui antica pietra si fonde perfettamente con il paesaggio. Il tutto è spazzato dall'aria fresca che scende dalle cime. Il caseificio, dalle forme tradizionali e sobrie all'esterno, nasconde in realtà un'anima estremamente moderna. Qui il casaro cattura e traduce in formaggio tutti gliflussi di questo

A destra: Elio Leoni
nella cantina di Brünesc.

al giorno, formaggio misto quindi, di nome "Brunescio", ma conosciuto con l'appellativo "Valmaggia" dal sapore appena piccante. (Viene prodotto con circa 2/3 di latte di mucca e 1/3 di latte di capra). Alla fine della stagione, se tutto va bene, la produzione di formaggio sull'Alpe di Brünesc potrebbe superare le 700 forme. Ad aiutarlo da alcune stagioni c'è il giovane Simone Matemì originario della Valle Vigizzo. Le capre erano tranquille, quasi tutte sdraiate tra i macigni dell'alpe in attesa della mungitura. Alcune mi seguivano con lo sguardo e si avvicinavano, curiose; per altre invece la mia presenza infastidiva e si allontanavano. Le mucche si trovavano su in alto, oltre i 2'000 metri di quota con il pastore Emanuel Corona. Ho potuto fotografare Elio mentre mungeva le capre,

mentre con la spannarola controllava il momento opportuno per il taglio della cagliata, durante il movimento regolare della lira per ottenere la grana desiderata, mentre controllava le forme di formaggio nella sua cantina... Con la "sua forza tranquilla" nascosta dalle sue spalle annerite dai raggi del sole che nell'aria rarefatta di montagna schizzano più veloci della luce, mostrava una grande sicurezza, la sicurezza di chi in montagna si sente a casa. Appesi accanto alla caldaia per scolare l'ultimo siero rimasto, mi attira l'attenzione diversi sacchetti bislungi con dentro la mascarpa. Elio mi dice che nel mese di agosto la mascarpa va a ruba! (La nostra "mascarpa" è la "ricotta" che non è un formaggio. Si ottiene dalle proteine del siero di latte!).



Sui pascoli della Vena Nuova

Dal Corte Grande dell'Alpe di Brünesc salgo ai corti superiori di Piatto (1'821 m) e Campagna (2'012 m). Elio mi ha detto che il pastore Emanuel Corona di Macugnaga, >

Sopra: Elio Leoni con la lira.

Sotto: Monti di Rima.



ALPE DI BRÜNESE

La cascina delle scritte a Rima.

non ama tanto la presenza di estranei e cerca di “non farsi notare”. Da lontano vedo il pastore Corona che sta guidando le mucche verso i pascoli sotto la Vena Nuova. Lo osservo da Campagna che con passi calmi e sicuri, sia tra i sassi della ganna che sul ripidissimo pendio, invita alcune mucche a salire lungo un ripido e antico sentiero in parte nascosto o inghiottito dalla bassa vegetazione. Due mucche lo osservano, notano la sicurezza del buon pastore e lo seguono. E piano piano arrivano sui pianori alti e soprattutto erbosi oltre i 2'125 m di quota sulla dorsale della

Sotto:
Sentiero segnalato.

In basso: il pastore Emanuel Corona.



Vena Nuova. E ci arrivo anch'io con Emanuel Corona che nel frattempo era disceso fin quasi a Campagna per guidare altre mucche verso pascoli migliori. Il pendio è ripido. Mi mostra dove una volta passavano le mucche per salire sopra la dorsale della Vena Nuova: resti di manufatti, realizzati apposta per il passaggio delle

mucche e non più utilizzati da decenni... Mi dice che probabilmente è da quasi mezzo secolo che le mucche non arrivano fin lassù. Gli hanno detto che le mucche che arrivano lassù facevano il miglior formaggio. Ma le mucche di una volta erano più piccole...

Alcune pozze d'acqua freschissima, appena caduta dal cielo durante la notte precedente, impreziosiscono la larga dorsale del monte. Lassù le

mucche si trovano in un vero paradiso con ciuffi di Erba Iva (*Achillea erba-rotta*) una pianticella che ama siti molto soleggiate e che favorisce la digestione, la Motellina delle Alpi (*Ligusticum mutellina*) un'ombrellifera che contiene oli essenziali in grande quantità. Queste due erbe sono in grado di trasferire al latte e, dopo la caseificazione, al formaggio, il loro tipico aroma. E di erba lassù, sulla pianeggiante dorsale della Vena Nuova, ce n'è veramente tanta. Oltre a quelle citate noto anche le graminacee Codolina (*Phleum rhaetucum*) e Poa alpina e le leguminose tipo Ginestrino (*Lotus alpinus*) e Trifoglio (*Trifolium alpinum*). Per fare un buon – o meglio – un ottimo formaggio ci vuole una buona erba, ci vuole un terreno non troppo ripido, ci vuole fortuna con il tempo... ma se non c'è un buon pastore, difficilmente si otterrà un ottimo formaggio!

Di ritorno al Corte Grande racconto a Elio che Emanuel ha portato due mucche sulla Vena Nuova... E mi risponde che era da alcuni giorni che cercava di portarle lassù. Oggi finalmente ci è riuscito. Lassù c'è l'erba migliore! Gli alpigiani di una volta non facevano mai nulla per niente e avevano ragione. Sarebbe bello se anche noi, gente del terzo millennio, riuscissimo a capire i comportamenti dei nostri antenati e ricordarli per il futuro!



Dall'Alpe di Fiorasca e all'Alpe di Brünesc

La Val Lavizzara è divisa dalla Val Bavona da una catena di montagne impervie.

Oggi le due valli sono collegate da diversi valichi alpini, alcuni assai difficili da percorrere.

Dalle cascine di Piatto (1'821 m) si sale verso Sud Ovest tra il Pizzo Fiorasca (2'362 m) e il Pizzo Rosso (2'498 m) alla Bocchetta di Fiorasca (2'298 m). Questa bocchetta era nota agli alpigiani della Val Bavona come "Forcolina". Olimpio Dalessi, che ho conosciuto quando aveva 80 anni nel 1984, mi ha raccontato che la strada per salire da Fontana (Val Bavona) all'Alpe Fiorasca l'aveva costruita durante gli autunni e inverni tra il 1945 e il 1948 aiutato da Arnoldo Dadò, l'ultimo alpigiano della Val Calnegia. E alla Forcolina, sopra le cascine di Piée (2'103 m) dell'Alpe

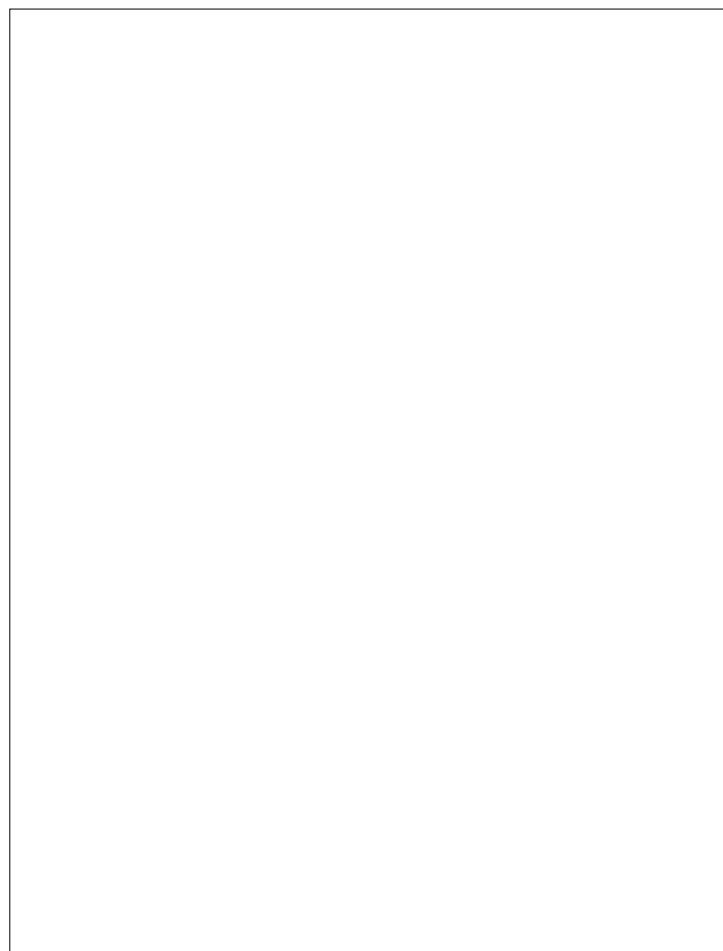
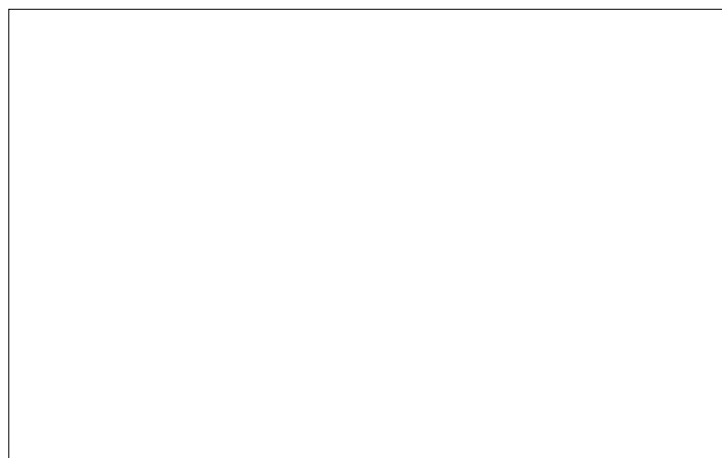
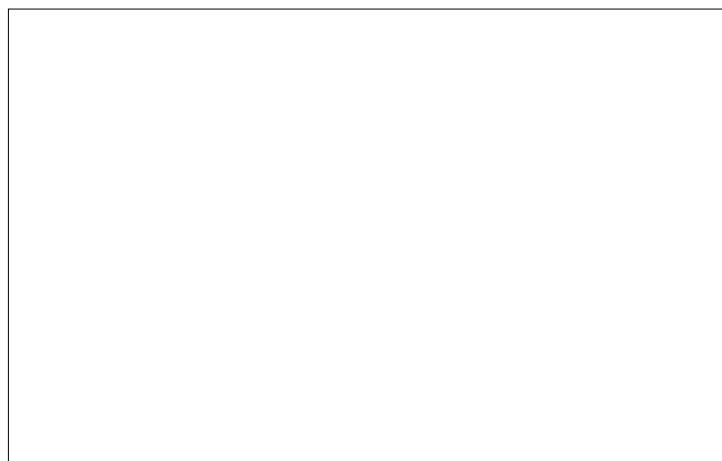
Fiorasca, Olimpio Dalessi aveva allargato a colpi di mazza e qualche mina una fessura naturale allargandola fino a 70 centimetri di larghezza, quel tanto che bastava per fare passare le mucche. Aveva poi costruito una lunga scalinata, ancora visibile al giorno d'oggi, che scendeva dalla bocchetta verso i pascoli alti dell'Alpe di Brünesc dove c'era un noto toro da monta!

Nel 1991 era stata proposta dalla FAT (Federazione Alpinistica Ticinese) una camminata attraverso le Alpi Lepontine dalla Val Formazza a Mesocco. Un tratto di questo percorso noto come "Trekking del 700°" in quanto promosso nel 1991, per i Settecento anni della Confederazione, partiva da Fontana (600 m) in Val Bavona, passava a lato di Larecchia (1596 m) e raggiungeva l'Alpe di Fiorasca (2'086 m), un curioso nucleo di baite dalle quali nel 2006



è stato ricavato un piccolo rifugio di 10 posti letto. Si continuava verso le Cascine di Piée (2'103 m) per poi valicare alla Bocchetta di Fiorasca (2'298 m) e scendere a Piatto (1'821 m), a Rima (1'009 m) e Broglio (703 m) in Val Lavizzara. ▲

Vecchia fontana di Brünesc.



La vetta

A destra:
Pizzo della Vena Nuova.
Sotto:
Dalla Vena Nuova
al Rosso e
al Pizzo Fiorasca.

La pietra ollare o “sass da lavegg” (laveggio), che ha dato il nome alla Val Lavizzara, è un minerale di colore verde grigiastro, molto tenero, con tante eccellenti qualità: accumulatore di calore, resistente alle alte temperature e facilmente lavorabile! Per questo la lavorazione della pietra ollare era praticata fin dall'antichità in numerose valli alpine, un'industria che ha avuto un notevole sviluppo, soprattutto in Val Lavizzara, grazie alla presenza di numerosi affioramenti di buona qualità. Si ottenevano così soprattutto stufe e pentole. Una delle tante cave dove si estraeva il “laveggio” si



trovava sull'Alpe Sonadella (a Nord della Vena Nuova) mentre un'altra nota come Cava della Vena Nuova si trovava a Ovest della cima in territorio dell'Alpe Sovenat confinante con l'Alpe di Brünesc.

Nei secoli passati la pietra ollare estratta dalla Vena Nuova e dai giacimenti dell'Alpe Sovenat venivano convogliati mediante un canale, una “sovenda”, fino all'Alpe Crois e poi giù fino a San Carlo (Val di Peccia)

Pizzo della Vena Nuova (2'245 m)

Sui pascoli vicino al cielo





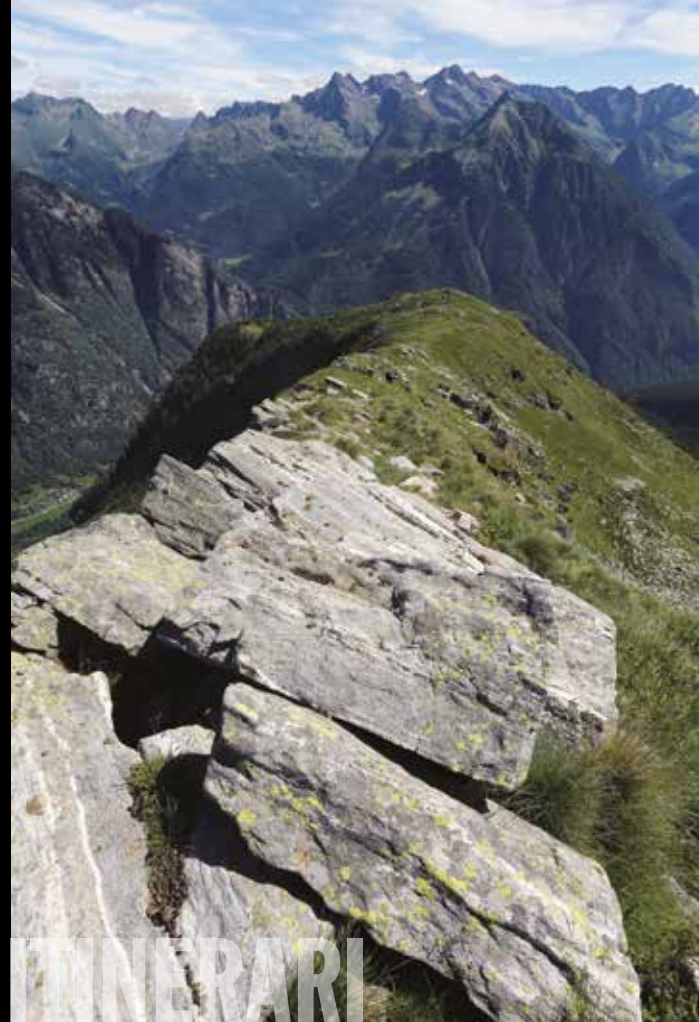
dove c'erano le fabbriche per creare stufe e pentole e paioli.

“Un giorno, arrampicandomi per la pietraia che separa la Campagna dalle ultime ripidissime pasture dell'Alpe, mi vidi sotto il naso, a un tratto, l'uno sopra l'altro, tre o quattro sassi grigiastri e rossigni, tutti stellati di grandi lamine abbaglianti”.
(Giuseppe Zoppi)

Sopra: stufa di pietra ollare di Prato Sornico.
Sotto: il Rosso e il Malura dietro la Vena Nuova.
A destra: Dalla Vena Nuova al Ruscada.

al Pizzo Campo Tencia, al Barone, alla Corona di Redorta, allo Zuccherero, al Triangolino...

“Cime e cime, centinaia di cime, a perdita d'occhio: quante montagne



Si tratta di “mica” un minerale ancora presente sulla parte alta del Pizzo della Vena Nuova.

Anche dalla vetta della modesta montagna che è il Pizzo della Vena Nuova si gode un notevole panorama su alcune delle ardite montagne orientali della Lavizzara: dal Sentiero dei Vanisc, al Mascarpino,

ci sono mai nel mondo! Cime tutte aguzze in punta, questo sì, ma poi di forme varie e strane.

Ai loro piedi, valli e valli: se ne indovina il principio in alto, che cosa venga dopo non si sa, certamente cento fiumi s'incamminano per esse verso il mare”. (Giuseppe Zoppi ne *Il libro dell'Alpe*) ▲

Da Broglio (Val Lavizzara) si sale ai Monti di Rima (1'009 m). (La strada asfaltata è interrotta da una barriera a circa 810 m di quota poco prima della Cappella di Mezzo).



Dai Monti di Rima si segue il sentiero che conduce alla Bocchetta di Fiorasca e Rifugio Fiorasca. Si arriva così al Corte Grande dell'Alpe di Brünesc (1'612 m) e si continua fino a Piatto (1821 m). A questo punto si abbondona il sentiero per il Rifugio Fiorasca e si sale a Ovest fino a Campagna (2'012 m) dove si trova una cascina ancora utilizzata nei momenti dell'alpeggio alto. Da Campagna si seguono alcune tracce, che in questi ultimi anni stanno ritornando evidenti, verso NNE per il continuo passaggio delle le mucche. L'importante è rimanere in quota attorno ai 2'000 metri fino ad arrivare a Sud della quota 2'125 m. Alcuni manufatti in parte inghiottiti dall'erba ricordano che un tempo qui salivano le mucche fino al vasto pianoro ricco di erba situato sulla dorsale del Pizzo della Vena Nuova. La vetta si raggiunge seguendo un sentiero di capre che sale verso sud ovest fino a raggiungere la parte rocciosa, una cresta facile che anche le capre utilizzano fino al culmine della Vena Nuova alla quota di 2'245 metri dove trovano diverse ottime piante come l'Achillea e il Trifoglio. Le capre però riescono a scendere con estrema facilità verso l'Alpe Sovenat passando su una piodata infernale e proibitiva per i comuni mortali.