

MALGA E LAGO «MONTAGNOLI»

MADONNA DI CAMPIGLIO

Agenzia viaggi Cereghini's Tour

-
- Altitudine: 1805
 - Proprietà: Comunità delle Regole di Spimale e Manez
 - Gestione: Latte Trento
 - Casaro: Alberto Gest
 - Animali presenti: vacche
 - Fondo Stradale: Asfalto





ALLA SCOPERTA DEL MONDO «MONTANO» DELLA «VAL RENDENA»

.. IN MODO SOSTENIBILE !

- L'itinerario è previsto per giovedì 3, venerdì 4 e sabato 5 settembre 2020
- Pernottamento in hotel
- Punto di partenza e di arrivo: Campo Carlo Magno, Madonna di Campiglio
- Mezzo di trasporto: a piedi (Campiglio-Montagnoli)/pullman di linea (Campiglio-Pinzolo)
- L'itinerario comprende:
 - 03/09
 - in mattinata:
 - Ore 08.00 arrivo in Hotel ore e sistemazione
 - Ore 10.00 partenza a piedi da Campo Carlo Magno e arrivo a «Montagnoli»
 - Ore 11.00 visita guidata alla malga «Montagnoli»
 - Ore 12.30 pranzo offerto dal proprietario del ristorante «Montagnoli»
 - nel pomeriggio:
 - Ore 14.00 breve escursione e bagno nel lago artificiale «Montagnoli»
 - Ore 15.00 possibilità di assistere a fattorie didattiche e di imparare come viene fatto il formaggio
 - cena e pernottamento in Hotel
 - 04/09
 - Giornata (e pranzo) libero alla scoperta della natura e delle sue bellezze
 - cena e pernottamento in Hotel
 - 05/09
 - Ore 09.00 arrivo a Pinzolo e visita paese
 - Ore 12.30 pranzo al capannone giovenche con piatto tipico
 - Ore 14.00 partecipazione alla sfilata «Giovenche di razza Rendena» dove si potranno ammirare le mucche di razza Rendena
 - Ore 16.30 concerto «Banda Comunale di Pinzolo»
 - Ore 19.30 cena al capannone
 - Tutta la serata intrattenimento musicale «Polk band» e in seguito Dj
 - Ore 23.30 ritorno in Hotel

PERCHE' VISITARE «MONTAGNOLI» ?

- in soli tre giorni avrai la possibilità di ammirare tutte le bellezze paesaggistiche che questo territorio offre
- avrai la possibilità di stare all'aria aperta nel cuore delle Dolomiti e l'opportunità di fare escursioni sul territorio alla scoperta di rifugi, laghi e altre malghe!
- potrai vivere emozioni uniche ammirando il tramonto tra il lago «Montagnoli»
 - potrai assaggiare e gustare tutte le prelibatezze che il territorio offre; a partire dai formaggi, arrivando alla polenta, alle torte, e ovviamente ai vini e alle birre locali!
- INSOMMA.. ! HAI L'OPPORTUNITA' UNICA DI GODERTI A PIENO LA VAL RENDENA E TUTTO CIO' CHE IL TRENTINO OFFRE ! Che fai? Te ne privi?



INFORMAZIONI UTILI E COSTI PREVISTI

- Attualmente l'edificio ospita il vecchio stallone ed un moderno recente caseificio. Il caseificio comprende un'attrezzata sala di lavorazione, il locale per l'affioramento, il locale con le vasche per la salatura, una cella frigo per i formaggi molli e il magazzino cantina per i formaggi stagionati. È dotato anche di uno spaccio ampio ed attrezzato.
- La malga è stata affidata in gestione al Caseificio di Pinzolo-Fiavè-Rovereto, con l'impegno di lavorare il latte delle Rendene che pascolano su Malga Boc. L'amministrazione delle Regole di Spinale e Manez ha in progetto la realizzazione di una sala di mungitura all'interno del vecchio stallone in modo da poter utilizzare i pascoli della malga con animali in produzione e risparmiare quindi al latte un bel po' di strada.
- Costi previsti: Hotel, costo pullman da Campo Carlo Magno a Pinzolo, pranzo di venerdì 4, pranzo tipico sabato 5
- L'escursione alla malga è offerta dall'agenzia viaggi Cereghini's Tour



LA MALGA



- Immaginatevi: oltre 500 ettari di praterie alpine che si stendono a 2000 metri di quota, ai piedi di guglie dolomitiche da un lato e con vista sui monti e ghiacciai delle Alpi centrali dall'altro; suono di campanacci, odori di letame e di caserada, grida di pastori, centinaia di rendéne e di brune tranquillamente al pascolo... Qui si vorrebbe vendere quel che la malga può dare, avendo particolare attenzione per la qualità dei prodotti caseari e per la promozione del mondo delle Regole di Spinale e Manez, fatto di tradizioni e di gestione appropriata della risorsa naturale..."
- Un tempo adibita esclusivamente all'attività di alpeggio, ha recentemente subito una trasformazione d'uso: l'edificio un tempo destinato a malga (casina) è diventato un ristorante al servizio del turismo estivo e invernale di Madonna di Campiglio; la stalla è stata ristrutturata, nell'ambito del progetto di adeguamento sanitario del Caseificio. L'obiettivo è di lavorare al massimo 1.500 litri giornalieri provenienti oltre che dalla stessa malga Montagnoli, anche dalla malga Boch, producendo così un formaggio unico. I lavori sono terminati nella primavera del 2007 e dall'estate è funzionante la «nuova» malga con annesso caseificio.



CASEIFICIO MONTAGNOLI

- In un percorso di circa 2 ore, accompagnati dal responsabile del caseificio, i bambini scopriranno il segreto della produzione del formaggio.
- Seguendo la logica di filiera e il processo produttivo, dopo il pascolo si visita la stalla dove ai bambini e' permesso osservare e accarezzare le mucche di razza Rendena.
- Una visita al caseificio, attraverso un locale appositamente dotato di vetrata, permette di assistere al lavoro dei Casari mentre trasformano, come per magia, il latte in cagliata e poi in formaggio.
- Ai bambini viene offerta la possibilità di creare e testare con le proprie mani il caglio su una piccola quantità di latte appositamente predisposta.
- Per completare e meglio comprendere tutto il ciclo produttivo, e quindi il concetto di filiera, vengono visitate le “grotte di stagionatura” dove il formaggio matura e si affina.
 - La degustazione guidata dei formaggi chiude la visita.



IL LAGO

- il «Lago Montagnoli», terminato lo scorso novembre, è il più grande bacino italiano per l'innevamento artificiale programmato. Si tratta di un vero e proprio lago alpino di 36 mila metri quadri, capace di stoccare circa 200.000 metri cubi d'acqua, grazie alla quale durante l'inverno i cannoni possono innevare in tempi brevi i numerosi chilometri di piste del comprensorio di Madonna di Campiglio.



SFILATA «GIOVENCHE DI RAZZA RENDENA»

- Spostamento al paese «Pinzolo» per prepararsi alla sfilata di sabato 5 con pullman di linea
- Cos'è? È l'originalissima manifestazione di fine estate che si svolge a Pinzolo, in alta Val Rendena (TN), in occasione del rientro delle mandrie bovine dagli alpeggi.

- La manifestazione punta alla valorizzazione dell'identità storica, culturale, ambientale e zootecnica della popolazione della Val Rendena e della sua omonima razza.

L'evento invita a rivivere le radici contadine della popolazione rendenese che per lunghi secoli, prima del boom del turismo invernale, vide nella zootecnia uno dei pochissimi fattori di sussistenza possibili su un territorio tanto difficile quanto ammirabile come quello delle montagne rendenesi. Pinzolo è pronto anche quest'anno a festeggiare la sua Razza Rendena, l'unica razza bovina autoctona del Trentino.



<https://www.facebook.com/giovenchedirazzarendena.rendena/videos/1533442280020024/?t=0>

E la sera .. <https://www.facebook.com/giovenchedirazzarendena.rendena/videos/1251269054904016/?t=1>



COME ARRIVARE?

- Per arrivare alla malga, provenendo da Madonna di Campiglio, si raggiunge Campo Carlo Magno dove si attraversa il parcheggio situato subito dopo gli edifici dell'impianto di risalita del Grostè. Alla fine del parcheggio ci si avvia lungo la strada asfaltata.
- Si prosegue in piano costeggiando un laghetto artificiale ed una grand'estensione di terreno che, un tempo, era tenuta a pascolo mentre oggi è stata trasformata in campo da golf. Superato il bivio che, a sinistra, porterebbe a Malga Mondifrà si prosegue su una salita stretta, ma asfaltata per altri 500 metri circa fino ad un bivio con indicazioni a destra per il ristorante Malga Montagnoli. Dopo un breve sterrato, si raggiunge l'edificio del ristorante che, un tempo, era la Malga vera e propria; aggirato il ristorante si arriva al caseificio che è ospitato nella struttura che era lo stallone della malga.



TITOLO	PROGETTO DIDATTICO ALPE
DESTINATARI	Classe V Turismo – Istituto di Istruzione «L.Guetti», Tione di Trento (TN)
CONTENUTO	Itinerario turistico di tre giorni con due pernottamenti presso le strutture vicine agli alpeggi. Proposta di attività esperienziali in una o più malghe del territorio.
FINALITÀ	Riscoprire il paesaggio dell'alpeggio che troviamo nel nostro territorio montano a pochi km di distanza dalla scuola. Riscoprire questi antichi insediamenti identitari del paesaggio montano.
OBIETTIVI	Capire in cosa consiste il lavoro in un alpeggio. Chi sono gli attuali «malgari» e chi saranno i futuri «custodi» che tramanderanno questo tipo di paesaggio alle generazioni future?
STRUMENTI E METODI	Intervista ad esperti (i malgari), invitati a scuola per raccontare la loro esperienza. Utilizzo di strumenti informatici quali computer della scuola per la preparazione degli itinerari. Consultazione di guide turistiche, siti internet, libri sul territorio. Se le condizioni meteo lo hanno permesso, visita all'alpeggio.
SPAZI E TEMPI	Lezione introduttiva in classe sull'Alpe (1 h). Preparazione degli itinerari (10 h) (lavoro misto a casa e nelle ore scolastiche). Intervista e incontro con un malgaro invitato a scuola (1 h).
VALUTAZIONE	Assegnazione di un voto che tenga conto del tempo di preparazione, dello sviluppo e dell'accuratezza del lavoro di gruppo svolto. Valutazione del prodotto finale

CONSIDERAZIONI FINALI DEGLI ALUNNI SUL PERCORSO SVOLTO

Siamo stati felici di partecipare al progetto ALPE promosso dal FAI tramite un concorso nazionale, perché ci siamo resi conto che anche i mestieri considerati più umili o più dimenticati come quelli del malgaro sono di enorme importanza per il mantenimento dei nostri pascoli alpini. Dalle nostre ricerche nel preparare gli itinerari nell'alpe, abbiamo scoperto che per mantenere il paesaggio degli alpeggi, occorre dedizione e costanza per non permettere al bosco di far scomparire tali bellissime radure prative. Abbiamo avuto modo di entrare in contatto con giovani molto preparati che alla fine del percorso scolastico hanno deciso di prendere in gestione una malga e di mantenere quindi pulito l'alpeggio. Per qualcuno di noi potrà essere un'alternativa ai lavori di ufficio; soprattutto per chi di noi ama la libertà dello stare all'aperto. Siamo anche stati felici di aver potuto dare importanza al territorio che ci circonda, sentendoci in qualche modo più protagonisti della nostra vita in montagna.