

Notiziario delle Regole

Luglio 2007

*I*tem statuerunt quod de caetero non sit aliqua persona forensis, non habens partem in dieto monte, cuiusvis sexus, quae audeat transire, nec carezare, per dictum montem seu per vias ipsius montis, cum plastris oneratis nec exoneratis, bobus iunctis, equis vel asinis seu mulis oneratis lignaminibus veluti dovis, asseribus et similibus, nisi praehabita licentia a regula Spinalis in scriptis, sub poena librarum quinque bonae monetae, pro quolibet pari bovum oneratorum et librarum duarum monetae bonae pro quolibet equo, equa, asino, asina, multo vel multa seu salma lignorum, applicanda ut supra in praecedenti capitulo, et ei credatur ut in ipso capitulo.

tratto da Ordinamenta et statuta Montis Spinalis hominum villarum Favrii, Vigi, Bulzanae, Pezii, Colturae, Curti, Larzanae Binii et Ceranae. Communis Praevorii

NUMERO
13

Notiziario delle Regole

periodico informativo della Comunità delle Regole di Spinale e Manez

Anno X - Numero 1 - Luglio 2007 - Semestrale - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - CB Trento - Taxe per due

NUMERO
13

15 Notiziario delle Regole

Autorizzazione del Tribunale di Trento
n° 1011 del 27.10.1998

Delibera dell'Assemblea Generale
n°20/A del 02.09.1998

Redazione c/o
Comunità delle Regole di Spinale e Manez
Via Roma 19, 38070 Ragoli TN
tel 0465 322433 - fax 0465 323233
e-mail: info@regolespinalemanez.it

Direttore responsabile
Simoni Fabio

Segretario di Redazione
Troggio Nicola

Comitato di redazione
Demattè Anna
Giacomini Stefano
Paletti Paolo
Simoni Angelo
Simoni Ivan

Hanno collaborato a questo numero
Walter Ventura
I bambini della Classe 4ª
della Scuola Elementare di Ragoli

Impaginazione, fotolito e stampa
Antolini Tipografia - Tione

In copertina
Lago Spinale
(foto di Nicola Troggio)



Il periodico è inviato gratuitamente a tutte le famiglie dei Comuni di Ragoli, Preore, Montagne ed a tutti gli interessati che ne faranno esplicita richiesta al Comitato di Redazione.

Comunità delle Regole di Spinale e Manez

Sede

Via Roma 19, 38070 Ragoli TN
tel 0465 322433 - fax 0465 323123
e-mail: info@regolespinalemanez.it

Ufficio Madonna di Campiglio

P.za Brenta loc. Palù 38084 Madonna di Campiglio TN
tel 0465 441644



Assemblea Generale della Comunità

Ragoli

Castellani Zeffirino	Presidente
Leonardi Serafino	Membro Comitato Amministrativo
Serafini Alberto	
Fedrizzi Luigi	
Cimarolli Giuseppe	
Giacomini Stefano	
Bolza Daniele	
Cerana Luca	Membro Comitato Amministrativo
Aldrighetti Olimpia	
Aldrighetti Gianpaolo	
Troggio Stefano	
Bertelli Luigi (1962)	
Floriani Luigi	

Preore

Apolloni Enzo	
Ballardini Franco	
Scalfi Giuseppe	
Scalfi Leopoldo	
Paletti Paolo (1960)	Membro Comitato Amministrativo
Scalfi Roberto	Vice Presidente
Maier Carlo	

Montagne

Simoni Pierino	
Simoni Silvano	
Giovanella Enzo	Membro Comitato Amministrativo
Giovanella Dino	
Simoni Remo	

Editoriale

Questo numero del “Notiziario delle Regole”, pone al centro della Vostra attenzione, l’inaugurazione del Caseificio alla Malga Montagnoli. Lo fa attraverso un contributo di carattere scientifico, prodotto dall’Istituto Agrario di San Michele all’Adige, grazie alla convenzione stipulata dalla Comunità delle Regole con l’Ente di documentazione e di ricerca. Lo fa soprattutto parlando di questa nuova struttura che verrà inaugurata ufficialmente il 15 luglio prossimo. Struttura sì assoluto prestigio che ha conosciuto un lungo ma necessario periodo di gestazione e che con sollievo e soddisfazione di tutti, diventa operativa da quest’estate: un ambiente, quello della “casera” di Malga Montagnoli, completamente rivisitato, adeguato alle sempre più rigide norme igienico sanitarie, dotato di un moderno confort e delle più sofisticate attrezzature. Un gioiello della tecnologia che i Regolieri, giovani ed anziani, avranno modo di visitare nella giornata di festa del 15 luglio. Bene si attaglia alla lavorazione del latte e alla produzione dei formaggi, la ricerca scientifica sulla caratterizzazione dei pascoli dello Spinale, della loro gestione agronomica e zootecnica, e ancora della produzione e della qualità del latte che ne deriva.

Il “Notiziario” si apre come consuetudine con l’“Amministrando”, “tentativo” del Comitato di Redazione di dare al lettore informazioni le più complete e puntuali possibili, compatibilmente con i tempi di composizione e stampa della rivista. Presenta inoltre il “sito web” della Regola, il contributo dei bambini della Scuola elementare e altre informazioni di circostanza.

Manca purtroppo di contributi nelle pagine del “Forum”. Il Notiziario non può fare a meno della Vostra voce: prendete carta e penna, utilizzate la tastiera, mandateci un messaggio, qualunque esso sia. Non mancherà di arricchire la rivista.

Fabio Simoni





Luglio 2007

1

Editoriale

Fabio Simoni

3

Amministrando

a cura del Comitato di redazione

9

Le Malghe del Monte Spinale:

di Walter Ventura

17

Il caseificio di Malga Montagnoli

di Paolo Paletti

22

L'antica arte casara a Montagne

di Ioan Simoni

24

In malga

tratto da El lunari dai Montagnoi

29

Il sito Web della Regola

a cura del Comitato di Redazione

31

Scopriamo le Regole

I bambini della classe quarta della Scuola Primaria di Ragoli



Amministrando

a cura del Comitato di Redazione

In data 28 maggio 2007 veniva espletata la gara d'asta per l'affitto del Ristorante Montagnoli in seguito ad un precedente tentativo risultato infruttuoso. Unica impresa partecipante risultava la "Duemila Srl" di Marisa Mora e Mario Beltrami, impresa che si aggiudicava l'affitto offrendo 315.001 euro l'anno, un euro in più rispetto al prezzo stabilito.

Affitto azienda "Montagnoli"

Il "Montagnoli", di proprietà della Comunità delle Regole, è posto in una posizione strategica in prossimità degli impianti per lo Spinale: Progettato e realizzato negli anni sessanta, oggetto di diversi e notevoli interventi di ristrutturazione ed ammodernamento, consta di un piano seminterrato, di un piano terra che ospita la cucina, la sala bar, il self service, e una prima sala da pranzo. Degli altri due piani, uno è dedicato interamente alla ristorazione mentre l'altro è ad uso privato. Può contare su circa 400 posti a sedere.



Ristorante Montagnoli



**Chalet
Fiat**

L'interno dell'azienda albergo bar ristorante "Dosson" allo Spinale, ha cambiato volto. Nel novembre scorso, la Comunità delle Regole, ha autorizzato, la Cinque Laghi Gestione Snc di Roberto Maroni, affittuaria del locale, (come previsto dall'articolo 7 del contratto di affitto), all'intervento di miglioria dell'immobile. L'intervento è stato realizzato in collaborazione con Fiat, che, tramite i propri tecnici, si è occupata della progettazione. Sono stati oggetto di restyling completo, la zona del ristorante, del self service e delle stanze da letto. Il nuovo arredamento si caratterizza per il colore chiaro o bianco. Il pavimento è in larice spazzolato e sbiancato; bianche le travi del soffitto e le strutture portanti; bianchi i tavoli per la ristorazione e i divanetti in pelle.



Interno Ristorante Dosson

La struttura così rivisitata, in virtù di un contratto di sponsorizzazione che è stato sottoscritto fra Fiat Auto e la 5 Laghi Gestioni, è stata pubblicizzata come Chalet Fiat, attraverso una serie di eventi e di manifestazioni organizzate da Fiat stessa.

L'articolo 7 del contratto di affitto prevede che qualora il gestore ritenga di effettuare direttamente lavori, innovazioni o addizioni di qualsiasi natura al di fuori dell'ordinaria manutenzione, dovrà per effettuarli, disporre del relativo permesso scritto del proprietario. In questo caso, la spesa sarà a carico esclusivamente all'affittuario, e le opere resteranno, al termine dell'affitto, a beneficio del proprietario con rinuncia scritta da parte del gestore.

La richiesta di intervento da parte della Cinque Laghi di Roberto Maroni, è pervenuta alle Regole il 14 novembre 2006. Alla nota venivano allegati la relazione e i disegni a firma del Project Manager di Fiat. Il Comitato amministrativo, dopo aver sentito informalmente i componenti l'assemblea, concedeva l'autorizzazione all'intervento di miglioria dell'immobile, come descritto nel progetto Fiat.

Per l'autorizzazione venivano poste alcune condizioni:

- la richiesta della certificazione sottoscritta da un tecnico abilitato che

comprovasse la regolarità dell'intervento e il rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza degli impianti antincendio, ecc.
 - il ripristino al termine del contratto di affitto, su richiesta della Comunità delle Regole, degli immobili nella situazione oggi esistente.



A proposito di chalet Fiat, riportiamo il testo di un articolo apparso sul quotidiano "L'Adige" il 10 dicembre 2006.

MADONNA DI Campiglio. Dopo l'inaugurazione dell'altro giorno, ieri lo chalet Fiat ha nuovamente fatto il pieno. Il locale che già fa tendenza, ha tutte le carte in regola per diventare un must a Campiglio.

Il rifugio in vetta allo Spinale è un luogo dove ognuno può trovare il suo posto, indipendentemente da età e portafoglio.

Aperto fino dalle prime ore del mattino, allo chalet Fiat si possono gustare brioches fatte in casa, panini con formaggio o degustare piatti tipici al ristorante a la carta come al più veloce self service. E per quanti volessero invece viziarsi? Per loro ci sono già pronte leccornie come caviale e panna acida accompagnati naturalmente da champagne.

Dal prossimo Natale sarà inoltre possibile accoccolarsi all'aperto in poltrone Kartel avvolte di pelliccia e con uno scaldino a disposizione per le mani. La cifra del locale inventato da Lapo Elkan? Il tutto bianco, qua e là spruzzato dell'argento del logo Fiat.

"Echi di cronaca"



Con la progettazione e direzione lavori dell'Ufficio tecnico della Comunità, proseguono gli interventi di manutenzione straordinaria negli edifici di proprietà dell'Ente. Opere di manutenzione straordinaria nel condominio "Centro commerciale", in piazza Palù a

Madonna di Campiglio hanno riguardato, l'appartamento sub 11 sottoposto a rifacimento dell'impianto elettrico, dei bagni, del contro soffitto e della tinteggiatura. Il costo dei lavori si è aggirato attorno ai 14.000 euro.

Interventi al patrimonio immobiliare

Di una rivisitazione completa è stato oggetto il negozio di articoli di cartoleria e giornali, sempre al "Centro commerciale", gestito attualmente da Manuela Savinelli. Qui sono stati sostituiti l'arredo e i corpi illuminanti, rifatta la pavimentazione e la contro soffittatura, oltre alla tinteggiatura, per un importo complessivo di spesa di 27.386 euro.

La casina di Brenta Alta, sarà dotata di un piccolo soppalco, e di un focolare per riscaldare l'ambiente. L'intervento, del costo previsto di



10.500 euro, verrà realizzato durante l'estate dalle ditte F.lli Bertelli falegnameria di Ragoli e da Massimo Cozzio di Preore.



Interventi sul territorio

La strada che raggiunge la località "Poza" in Val di Manez, sarà oggetto di ripristino funzionale e sistemazione. Il progetto, curato dall'Ufficio tecnico della Comunità, ha ottenuto le necessarie autorizzazioni.

L'intervento prevede la sistemazione del fondo stradale con l'asfaltatura dei tratti più pendenti, la posa di materiale stabilizzante, la realizzazione di alcuni cunettoni e la posa di nuove canalette per la captazione dell'acqua piovana. I lavori avranno inizio dopo che la Comunità avrà acquisito il necessario contributo provinciale.

Si è concluso, l'intervento per il cambio di cultura, da bosco a pascolo, a Manez, nei pressi dell'ex colonia. La semina effettuata in primavera sta dando i suoi frutti. Un pianoro verdeggiante circonda ora l'edificio, sul versante nord ovest.

Verrà sistemata allo scopo di realizzare un doppio punto di informazione, uno per il Parco e uno per la Regola, l'edificio in legno che costituisce la vecchia malga di Vallesinella di mezzo. La struttura è suddivisa in due parti da una tettoia per il passaggio delle persone. E' da qui infatti che si apre una delle "porte del Brenta", attraverso il sentiero Sat n. 317 che si dirige al rifugio Casinei.

Ex colonia a Manez



I due piccoli edifici verranno rivisitati attraverso interventi decorativi funzionali. La struttura di destra, entrando, si consoliderà come punto Info del Parco, mentre la struttura di sinistra sarà dedicata alla conoscenza della Comunità delle Regole.

Sia il progetto che il miglioramento estetico e funzionale della struttura in legno sono a carico del Parco Adamello Brenta, contropartita a parte del guadagno realizzato dall'Ente nella gestione del parcheggio di Vallesinella, come previsto dalla convenzione stipulata a suo tempo.



**Assegnazione
malghe**

Per la stagione estiva 2007 (periodo giugno-settembre), la malga “Fevri” è stata assegnata in affitto all’azienda agricola Gino Fedrizzi di Coltura. L’azienda verserà alla Regola un canone di 1.000 euro, a cui si aggiungerà a un corrispettivo sulla base del numero di vacche adulte monticate. La malga “Boch” e la malga “Montagnoli”, sono state invece assegnate all’azienda agricola di Mauro Polla di Caderzone per un importo complessivo di 12.000 euro.



**Corso
di sci**

Come consuetudine, anche l’inverno scorso, si è svolto il corso di sci riservato ai bambini delle scuole elementari e medie dei tre paesi che costituiscono la Comunità: Montagne, Preore e Ragoli. Una novità ha riguardato quest’anno la sede di svolgimento del corso per i più piccoli. I bambini della prima e seconda classe della scuola elementare, infatti, (una quindicina) hanno seguito le lezioni a Bolbeno, sulla pista delle Coste. Gli altri invece (cinquanta), come consuetudine, si sono recati a Madonna di Campiglio. E qui a fine corso, in una splendida giornata di sole, con la partecipazione di molti genitori, si è svolta la Festa di fine corso 2007. In mattinata con la gara sulla parte alta dello Spinale. Poi con il pranzo e nel pomeriggio con le premiazioni, al ristorante Montagnoli.





Vascone per l'innevamento

La Società Funivie di Madonna di Campiglio e la Comunità delle Regole, stanno sottoscrivendo un accordo per la realizzazione di un “vascone” di raccolta dell’acqua, completamente interrato, da realizzare nel piazzale antistante il bar ristorante Boch. L’acqua, verrebbe immessa dal fondo valle, attraverso i serbatoi di accumulo della Società Funivie. Servirà ad alimentare l’innevamento artificiale delle piste del Grostè e in parte, come acqua non potabile, per il funzionamento dei servizi igienici del Boch.



Il Gruppo di Lavoro istituito dalla Presidenza della Provincia, composto da rappresentanti del Consiglio delle Autonomie, dalla Sat, dagli Enti Parco, Patti Territoriali e Bim, ha elaborato le nuove linee guida per le caratteristiche della segnaletica per gli itinerari escursionistici.

Il protocollo di intesa adotta standard tipologici (forma, colori, dimensioni e contenuti) relativi alla segnaletica da applicare lungo gli itinerari escursionistici (sentieri, mulattiere ed altri percorsi nell’ambiente per i quali non può trovare applicazione la segnaletica utilizzata per la viabilità ordinaria).

L’accordo riconosce la possibilità di integrare la segnaletica esistente, anche su iniziativa di altri soggetti, al fine di rispondere ad altre esigenze informative di interesse territoriale: ogni nuova integrazione deve, comunque, essere concordata con il soggetto titolare del controllo e della manutenzione del sentiero, garantendo il rispetto dell’abaco tipologico adottato

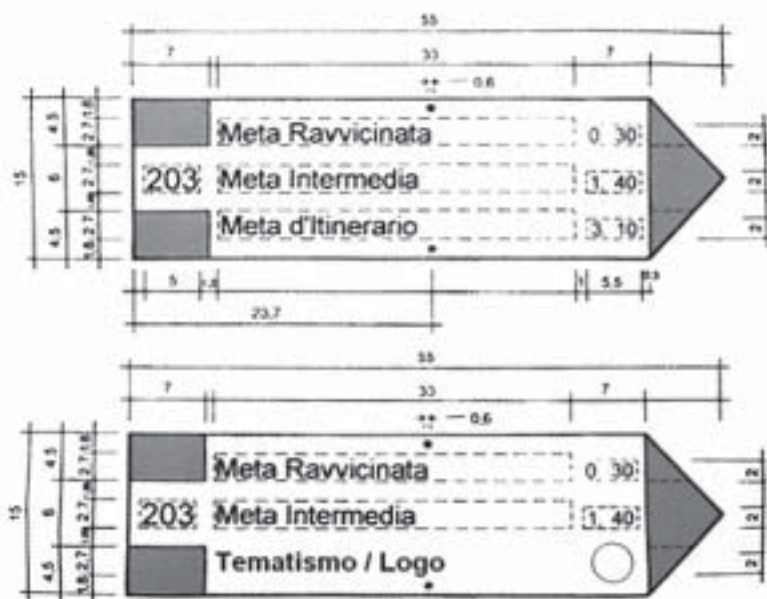
Stabilisce inoltre che la segnaletica su sentieri ed itinerari per i quali non vi sono soggetti impegnati a provvedere al controllo ad alla manutenzione, deve rispettare lo stesso abaco tipologico, e che il soggetto che introduce la nuova segnaletica deve assumersi l’onere della successiva manutenzione.

La posa della segnaletica non richiede specifiche autorizzazioni paesaggistiche. □

Segnaletica sentieri

La posa della segnaletica non richiede specifiche autorizzazioni paesaggistiche. □

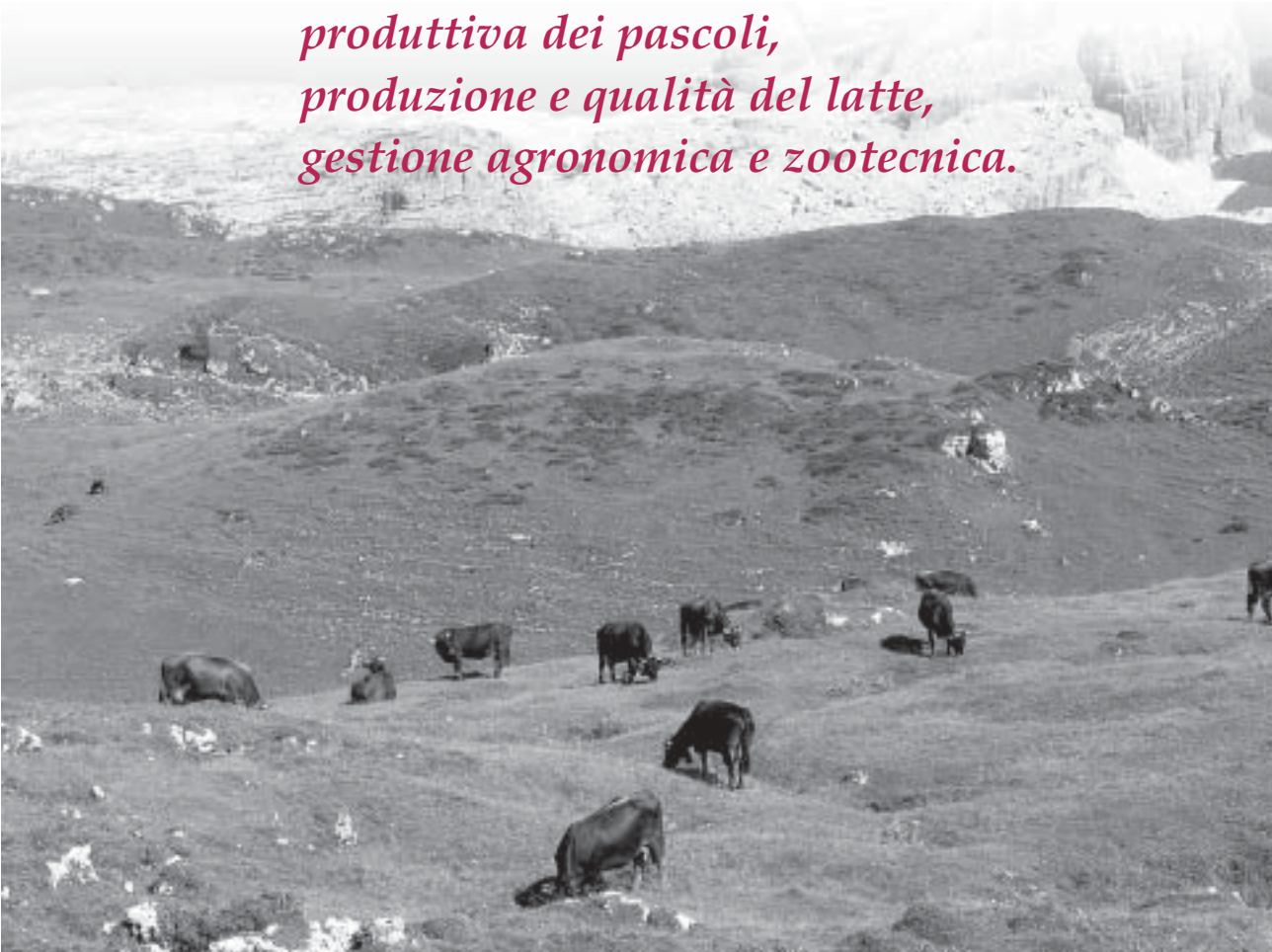
Foto ufficio stampa provincia del 23 maggio



Le Malghe del Monte Spinale:

di Walter Ventura

*Caratterizzazione tipologica e
produttiva dei pascoli,
produzione e qualità del latte,
gestione agronomica e zootecnica.*



IASMA
CRA-ISAFA

Introduzione

Il presente lavoro è stato svolto nell'ambito della convenzione fra Le Regole di Spinale e Manez e l'Istituto Agrario Di San Michele all'Adige (IASMA), che a sua volta si è avvalso della collaborazione del CRA - Istituto Sperimentale per L'asestamento Forestale e per L'alpicoltura di Trento per la parte riguardante la caratterizzazione vegetazionale e produttiva dei pascoli del Monte Spinale.

Tipi di pascolo e loro caratteristiche produttive

Per la delimitazione dell'area pascoliva ci si è riferiti al piano di assestamento dei beni silvo-pastorali del comune di Ragoli relativo al 1995 con cui si sono individuate, analizzate e cartografate le seguenti particelle a pascolo: 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, e 130 (parte).





Elenco delle specie rilevate sui pascoli del Monte Spinale

Classificazione secondo "Flora Alpina – 2004 by Haupt, Bern

Lycopodiaceae

Huperzia selago (L.) Schrank & Mart.

Selaginaceae

Selaginella selaginoides (L.) Schrank & Mart.

Ophioglossaceae

Botrychium lunaria (L.) Sw.

Polypodiaceae

Athyrium distentifolium Opiz
Dryopteris filix-mas (L.) Schott

Pinaceae

Larix decidua Mill.
Picea abies (L.) H. Karst.
Pinus mugo mugo Turra

Cupressaceae

Juniperus communis alpina (Neir.) elak.

Ranunculaceae

Anemone baldensis L.
Callianthemum coriandriifolium Rchb.
Hepatica nobilis Schreb.
Pulsatilla alpina austroalpina D.M.Moser
Pulsatilla vernalis (L.) Mill.
Ranunculus acris acris L.
Ranunculus montanus Willd.
Ranunculus thora L.
Trollius europaeus L.

Urticaceae

Urtica dioica L.

Betulaceae

Alnus viridis (Chaix) DC.

Chenopodiaceae

Chenopodium bonus-henricus L.



Carex nigra

I pascoli del Monte Spinale sono comunità vegetali di origine antropica, create dall'uomo in epoca storica mediante disboscamento delle formazioni legnose originarie (bosco di abete rosso, pino mugo, larice e brughiera alpina) e la loro conservazione dipende essenzialmente dalle pratiche pastorali. Le azioni di brucatura, calpestio e fertilizzazione esercitate dal bestiame contrastano le specie arbustive ed arboree e favoriscono quelle erbacee che costituiscono il pascolo.

Le specie botaniche predominanti sono di tipo poliennale o perenne e si contraddistinguono per la rapidità della fase riproduttiva, il portamento basso e raccolto, la vivace fioritura subito dopo lo scioglimento della neve, la ricchezza in aromi e la notevole resistenza al calpestio ed alla brucatura degli animali. L'ambiente, molto differenziato per altitudine, esposizione, pendenza, profondità e struttura del terreno, favorisce un'elevata ricchezza floristica. Sul pascolo si sono rinvenute 240 specie appartenenti a 46 diverse famiglie botaniche (vedi allegato) fra le quali, per il particolare pregio paesaggistico ricordiamo: *Aster alpinus*, *Anthyllis vulneraria*, *Biscutella laevigata*, *Camanula barbata*, *Crepis aurea*, *Gymnadenia conopsea*, *Leontodon hispidus*, *Leontopodium alpinum*, *Myosotis alpestris*, *Nigritella rhellicani*, *Phyteum orbiculare*, *Potentilla aurea*, *Ranunculus montanus*, *Sempervivum arachniodeum*, *Senecio abrotanifolius*, *Trollius europaeus*.

Il sapore del latte prodotto in malga viene esaltato dai componenti aromatici contenuti nelle erbe d'alta quota di cui si nutre il bestiame.

I pascoli del Monte Spinale ricoprono una superficie di circa 630 ha compresa fra 1800 e 2200 m s.l.m. suddivisa fra gli alpeggi Malga Montagnoli, di Malga Boch e di Malga Fevri. Circa il 30% della superficie pascoliva ha una pendenza superiore a 20° (35%) che è considerata la pendenza limite per il pascolamento da parte dei bovini.

Gli alpeggi vengono utilizzati da 350 bovini di razza Rendena (130 vacche da latte, 220 manze) nel periodo dal 20 giugno al 15 settembre.

In ambienti diversi per esposizione, altitudine, pendenza ed ecologia si instaurano comunità vegetali caratterizzate da una composizione floristica specifica e relativamente stabile. Per la loro determinazione, dopo una prima ricognizione delle diverse situazioni vegetazionali esistenti in base alle caratteristiche fisiognomiche più evidenti, si sono effettuati 25 rilievi per ciascuno dei quali sono stati annotati i dati stagionali (altitudine, esposizione, pendenza e coordinate geografiche) ed è stato compilato l'inventario completo delle specie presenti e dei loro coefficienti di abbondanza secondo il metodo proposto da Braun-Blanquet (1932). Le specie ed i valori di ricoprimento dei rilievi sono stati ordinati in una matrice di somiglianza basata sulla presenza/assenza a cui è stata applicata la cluster analysis che ha permesso di aggregare i rilievi in quattro distinti tipi di pascolo aventi specifiche prerogative floristiche, biologiche ed ecologiche (tabella 1). In una fase successiva le aree relative ai seslerieti sono state divise fra seslerieti (ti-

Tabella 1 - Indici ecologici secondo Ellenberg e numero medio di specie presenti sui pascoli del Monte Spinale

Fattore ecologico	Piste da sci	Pascoli pingui	Nardeti	Seslerieti
Luce	7,3	7,4	7,7	7,4
Temperatura	3,8	3,3	2,9	3,1
Continentalità	3,9	3,7	3,5	3,8
Unidità del terreno	5,3	5,5	5,0	4,7
Reazione del terreno	5,8	5,3	4,4	5,7
Fertilità del terreno	5,2	4,6	3,2	3,2
Numero medio di specie	44	51	53	62

Fattore

Luce
 Temperatura
 Continentalità
 Umidità del terreno
 Reazione del terreno
 Fertilità del terreno

Scala

da 1 (piante sciafile) a 9 (piante ombrofile)
 da 1 (ambiente freddo) a 9 (ambiente molto caldo)
 da 1 (clima oceanico) a 9 (clima continentale)
 da 1 (ambiente arido) a 12 (piante sommerse)
 da 1 (terreno molto acido) a 9 (terreno molto basico)
 da 1 (fertilità bassissima) a 9 (fertilità molto alta)



Caryophyllaceae

Cerastium arvense strictum (W. D. J.Koch) Scinz & Keller
Cerastium fontanum fontanum Baumg.
Cerastium uniflorum Clairv.
Gypsophila repens L.
Minuartia verna verna (Neir.) Domin
Moehringia ciliata (Scop.) Dalla Torre
Silene acaulis (L.) Jacq.
Silene dioica (L.) Clairv.
Silene flos-cuculi (L.) Clairv.
Silene nutans nutans L.
Silene vulgaris vulgaris (Moench) Garcke
Stellaria graminea L.

Polygonaceae

Polygonum viviparum L.
Rumex acetosa L.
Rumex alpinus L.

Hypericaceae

Hypericum maculatum maculatum Crantz

pici) e pascoli inarbustiti, (seslerieti con presenza di arbusti superiore al 50% della superficie). Sono state quindi riportate in cartografia le superfici relative ai tipi di pascolo individuati e le superfici con pendenza superiore ai 20°.

In 17 delle 25 stazioni si è calcolata la produzione di sostanza secca mediante taglio di 2 m² di cotico con tosaerba a batteria e successiva essiccazione; si sono inoltre raccolti dei campioni di foraggio da sottoporre ad analisi chimica per la determinazione del valore nutritivo dell'erba.

Tipi di pascolo individuati:

- pascoli delle piste da sci;
- pascoli pingui;
- nardeti;
- seslerieti;
- pascoli inarbustiti;
- vegetazione dei riposi.



Pascoli delle piste da sci. Occupano una superficie di circa 32 ha, derivano da risemine effettuate dopo la realizzazione delle pista da sci e, per effetto della concimazione organica effettuata con costanza (indice di fertilità 5,2), stanno evolvendo verso la tipologia dei pascoli pingui. Accanto alle buone foraggere tipiche dei pascoli pingui come *Poa alpina*, *Phleum alpinum*, *Achillea millefolium*, *Alchemilla ssp.*, *Trifolium repens*, *Carum carvi* si riscontra la presenza di specie introdotte con gli interventi di inerbimento successivi alla costruzione delle piste come *Phleum pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Festuca pratensis* e *Poa pratensis*. Anche il numero medio di specie



Tabella 2 - Superficie (ha) e produzioni (q/ha) relative ai 5 tipi di pascolo individuati

Tipo di pascolo	Superficie ha	Produzione media lorda (q/ha)	Improduttivo (*) (%)	Produzione media netta (q/ha)	Produzione totale q/ha
Piste da sci	32,4	14,5	2,0	14,2	461,0
Pascoli pingui	42,7	13,6	5,3	12,9	549,8
Nardeti	34,4	13,4	7,2	12,4	428,2
Seslerieti	298,1	7,6	28,3	5,4	1623,6
Pascoli inarbastiti	224,8	7,0	64,2	2,5	563,4
Totale	632,4	8,5	37,0	5,7	3626,0

(*) rocce, terreno nudo e arbusti



Cistaceae

Helianthemum alpestre (Jacq.) D.C.
Helianthemum canum canum (L.)
Hornem.
Helianthemum nummularium
grandiflorum (Scop.) Scinz & Thell

Violaceae

Viola biflora L.

Salicaceae

Salix caprea L.
Salix glabra Scop.
Salix herbacea L.
Salix mielichhoferi Saut.
Salix reticulata L.
Salix retusa L.
Salix serpyllifolia Scop.

presenti (44) indica che le pratiche agronomiche applicate in passato hanno condotto ad una positiva evoluzione del cotico verso forme naturali di vegetazione ad elevato valore pabulare. La produzione media netta (escluse tare relative a terreno nudo, rocce, arbusti) dei pascoli delle piste da sci è stata stimata in circa 14 q/ha di sostanza secca (tabella 2) che risulta essere la produzione unitaria più elevata fra quelle dei tipi di pascolo presenti sullo Spinale. La produzione primaria totale fornita da questo tipo di pascolo può essere stimata in circa 460 q di sostanza secca e rappresenta circa il 12% della produzione totale degli alpeggi del Monte Spinale. Anche la qualità del foraggio (tabella 3) risulta molto buona, infatti presenta un elevato contenuto in proteina (15%), un basso contenuto in fibra grezza (21%) ed un elevato valore foraggero (5,6). La performance produttiva di questi pascoli per essere conservata necessiterà però,

Tabella 3 - Caratterizzazione qualitativa dei pascoli del Monte Spinale

Tipologia	N. rilievo	prot. t. (%)	fibra g. (%)	NEL (MJ/Kg ss)	Ca (g/Kg ss)	K (g/Kg ss)	Mg (g/Kg ss)	Valore foraggero
Piste da sci	19	16,39	24,09	5,98	11,01	13,05	2,60	5,68
	20	18,55	21,60	6,04	11,80	23,71	2,40	5,74
	21	14,35	21,67	6,09	8,81	12,33	4,00	5,46
	23	12,07	18,44	5,30	8,30	14,77	2,20	5,41
	media	15,34	21,45	5,85	9,98	15,97	2,80	5,57
Pascoli pingui	5	15,69	22,17	6,25	6,71	16,73	1,64	4,26
	6	12,77	22,88	6,19	8,36	14,08	1,54	3,86
	14	14,27	22,68	5,90	11,30	16,54	2,70	4,86
	media	14,24	22,58	6,12	8,79	15,78	1,96	4,33
Nardeti	1	11,66	23,21	6,30	6,02	11,40	1,54	2,78
	2	9,92	26,01	6,12	3,66	7,96	1,15	2,66
	10	11,12	24,09	6,18	5,73	12,74	1,92	3,74
	22	12,54	23,19	5,92	4,80	14,66	2,10	3,29
	media	11,31	24,13	6,13	5,05	11,69	1,68	3,12
Seslerieti	3	11,84	22,00	6,40	7,23	12,09	1,85	3,36
	4	12,42	22,55	6,30	5,89	12,62	1,81	3,29
	24	13,48	23,03	5,85	14,50	15,47	2,50	3,67
	9	10,28	23,54	6,24	6,03	12,67	1,99	3,48
	13	11,47	25,81	6,07	4,83	10,96	1,64	3,84
	25	11,58	26,83	5,67	7,10	15,87	1,30	3,90
media	11,85	23,96	6,09	7,60	13,28	1,85	3,59	



Brassicaceae

Biscutella laevigata laevigata L.

Ericaceae

Arctostaphylos alpina (L.) Spreng
Arctostaphylos uva-ursi (L.) Spreng.
Erica carnea L.
Loiseleuria procumbens (L.) Desv.
Rhododendron ferrugineum L.
Rhododendron hirsutum L.
Vaccinium gaultherioides Bigelow
Vaccinium myrtillus L.
Vaccinium vitis-idaea L.

Primulaceae

Primula elatior elatior (L.) L.
Soldanella alpina L.

Crassulaceae

Sedum atratum atratum L.
Sempervivum arachnoideum arachnoideum L.

Saxifragaceae

Parnassia palustris L.
Saxifraga paniculata Mill.

Rosaceae

Alchemilla fissa aggr.
Alchemilla glabra aggr.
Alchemilla hybrida aggr.
Alchemilla xantochlora aggr.
Dryas octopetala L.
 —*Fragaria vesca* L.
Geum montanum L.
Geum rivale L.
Potentilla aurea L.
Potentilla crantzii (Crantz) Fritsch
Potentilla erecta (L.) Raeusch.
Rosa pendulina L.
Sorbus chamaemespilus (L.) Crantz

Fabaceae

Anthyllis vulneraria alpestris (Schult.)
 Asch. & Graebn.
Hippocrepis comosa L.
Lotus alpinus (DC.) Ramond
Oxytropis jacquinii Bunge
Trifolium alpinum L.
Trifolium badii Schreb.
Trifolium hybridum hybridum L.
Trifolium pratense nivale (W. D. J.
 Koch) Ces.
Trifolium repens L.
Trifolium thalii Vill.



Nardus stricta

anche in futuro, di continui apporti di sostanza organica altrimenti il terreno spesso superficiale e pendente perderebbe rapidamente la sua fertilità.

Pascoli pingui. Occupano una superficie di circa 43 ha nelle zone pianeggianti adiacenti agli edifici delle malghe, sono i pascoli più pregiati dal punto di vista produttivo e qualitativo. Si situano su suoli evoluti, fertili, profondi e di buon drenaggio, caratterizzati da un elevato apporto di restituzioni animali (indice di fertilità 4,6). Le specie caratteristiche sono quelle che riescono ad utilizzare al meglio la fertilità del terreno come *Phleum alpinum*, *Poa alpina*, *Trifolium pratense nivale*, *Trifolium repens*, *Achillea millefolium* e *Alchemilla ssp.*. Si segnala inoltre la presenza limitata di specie considerate infestanti quali *Deschampsia cespitosa*, *Nardus stricta* e *Rumex ssp.*

La produzione media netta dei pascoli pingui è stata stimata in circa 13 q/ha di sostanza secca e la produzione primaria totale in circa 550 q di sostanza secca che rappresenta circa il 15% della produzione totale. La qualità del foraggio risulta buona con un elevato contenuto in proteina (14%), un basso contenuto in fibra grezza (22%) ed un buon valore foraggero (4,3).

Nardeti. Occupano una superficie di circa 34 ha e sono per la maggior parte localizzati in un'ampia superficie ad Est di Malga Boch. Sono esposti prevalentemente a Nord e si collocano su suoli poco fertili (indice di fertilità 3,2) ed acidificati, forniscono produzioni discrete ma, a differenza dei pascoli pingui, con qualità del foraggio piuttosto bassa. I nardeti normalmente hanno una bassa biodiversità, ma sul Monte Spinale situandosi su suoli di origine calcarea ed a stretto contatto con i seslerieti si presentano con una buona ricchezza floristica (numero medio di specie 53); infatti accanto alle specie tipiche del nardeto come *Nardus stricta*, *Trifolium alpinum*, *Campanula barbata*, *Geum montanum* e *Potentilla aurea* troviamo alcune specie caratteristiche dei seslerieti come *Carex sempervirens* e *Nigritella rhellicani*. Il valore foraggero della cotica è compromesso dalla presenza di circa un 40% di *Nardus stricta*, specie poco appetita dal bestiame che la pascola in modo parziale solamente nei primi stadi vegetativi (prima della spigatura). Il pascolamento precoce e la distribuzione di concimi organici sulle zone a nardo favorisce il controllo della specie e l'aumento di buone foraggere.

La produzione media netta dei nardeti è stata stimata in circa 12 q/ha di sostanza secca e la produzione primaria totale in circa 430 q di sostanza secca che rappresenta circa il 12% della produzione totale. La qualità del foraggio risulta mediocre con un contenuto in proteina dell'11%, di fibra grezza del 24% ed un mediocre valore foraggero (3,1).





Thymelaceae

Daphne mezereum L.
Daphne striata Tratt.

Onograceae

Epilobium angustifolium L.

Santalaceae

Thesium alpinum L.

Polygalaceae

Polygala alpestris Rchb.
Polygala chamaebuxus L.
Polygala vulgaris vulgaris L.

Oxalidaceae

Oxalis acetosella L.

Geraniaceae

Geranium sylvaticum L.

Apiaceae

Astrantia major involucrata W.D.J. Koch
Astrantia minor L.
Athamanta cretensis L.
Carum carvi L.
Laserpitium gaudinii Moretti
Laserpitium latifolium L.
Peucedanum ostruthium (L.) W. D. J. Koch
Pimpinella saxifraga L.

Gentianaceae

Gentiana acaulis L.
Gentiana germanica Willd.
Gentiana nivalis L.
Gentiana verna L.

Boraginaceae

Myosotis alpestris F. W. Schmidt
Myosotis arvensis Hill.

Lamiaceae

Acinos alpinus (L.) Moench
Ajuga pyramidalis L.
Horminum pyrenaicum L.
Prunella vulgaris L.
Thymus praecox polytrichus (Borbás) Jalas

Plantaginaceae

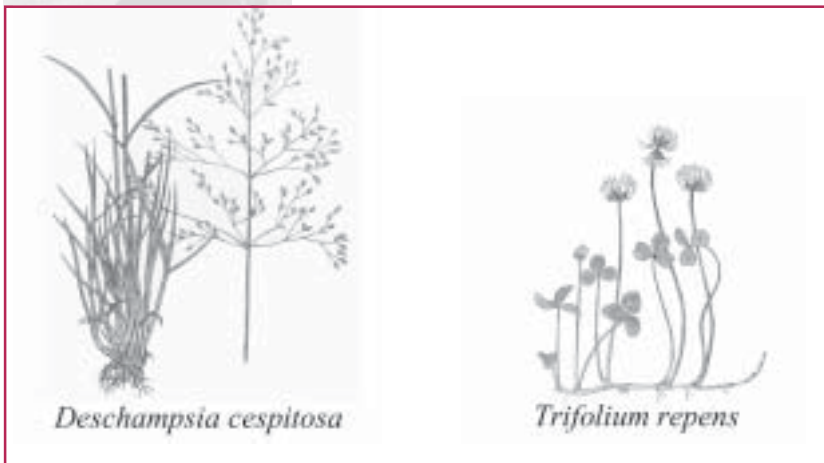
Plantago lanceolata L.
Plantago media L.

Seslerieti. Occupano una superficie di circa 300 ha e rappresentano quasi la metà degli alpeggi dello Spinale. Si collocano sui terreni poco fertili (indice di fertilità 3,2) calcarei ed esposti a Sud. Hanno un elevato valore paesaggistico per la loro composizione floristica molto ricca e variegata (numero di specie medio 62), sono mediamente produttivi e di discreto valore foraggero.

Fra le specie caratteristiche di questo tipo di pascolo ritroviamo *Seleria varia*, *Carex sempervirens*, *Aster alpinus*, *Anthyllis vulneraria*, *Biscutella laevigata*, *Leontopodium alpinum*, *Nigritella rhellicani*, e *Phyteuma orbiculare*. La produzione media netta dei seslerieti è stata stimata in circa 5,4 q/ha di sostanza secca e la produzione primaria totale in circa 1620 q di sostanza secca che rappresenta circa il 45% della produzione totale. La qualità del foraggio risulta discreta con un contenuto in proteina del 12%, di fibra grezza del 24% ed un mediocre valore foraggero (3,6).

Pascoli inarbusiti. Occupano una superficie di circa 224 ha e si situano nelle zone più ripide, aride e accidentate degli alpeggi, dove il pascolamento bovino è più difficoltoso. La componente erbacea è collegabile ai seslerieti (*Seleria varia*, *Anthyllis vulneraria*, *Biscutella laevigata*) che a causa dell'attenuazione del pascolamento evolvono verso la brughiera alpina alle quote più elevate e verso formazioni boschive (boschi di conifere) a quote più basse. La principale specie arbustiva presente è *Juniperus communis alpina* a cui si associano *Rhododendron ssp.*, *Vaccinium ssp.*, *Salix ssp.*, *Erica carnea*. La produzione media netta dei pascoli inarbusiti è riconducibile a quella del seslerieto detratta della componente arbustiva ed è stata stimata in circa 2,5 q/ha di sostanza secca e la produzione primaria totale in circa 550 q di sostanza secca che rappresenta circa il 16% della produzione totale. La qualità del foraggio similmente ai seslerieti risulta mediamente discreta con un contenuto in proteina del 12%, un contenuto in fibra grezza del 24% ed un mediocre valore foraggero (3,6).

Vegetazione dei riposi. Ha importanza trascurabile in quanto presente solamente su piccole superfici (non cartografabili) localizzate nelle aree di maggior stazionamento degli animali nelle immediate vicinanze delle stalle di Malga Boch e di Malga Fevri. Questa tipologia è caratterizzata da *Rumex alpinus*, *Senecio alpinus* e *Urtica dioica* ed il suo valore produttivo e nutritivo è pressoché nullo.



Deschampsia cespitosa

Trifolium repens



Tabella 4 – Qualità del latte di massa di malga Boch

Parametri	Primo prelievo	Secondo prelievo	Terzo prelievo
Grasso	3,28	3,51	3,63
Proteine	3,24	3,30	3,30
Lattosio	4,60	4,52	4,56
Cellule somatiche	420	626	430
Acidità titolabile	2,90	2,90	2,90
L.D.G.	A	E	A
Carica batterica totale	17	44	19
Coliformi totali	<1000	<1000	<1000
Clostridi	<100	<100	<100

Scrophulariaceae

- Bartsia alpina L.
- Euphrasia minima Jacq. ex DC.
- Euphrasia stricta J.F. Lehm.
- Melampyrum sylvaticum L.
- Pedicularis elongata A. Kern.
- Pedicularis tuberosa L.
- Pedicularis verticillata L.
- Veronica bellidoides L.
- Veronica chamaedrys L.
- Veronica officinalis L.
- Veronica serpyllifolia serpyllifolia L.

Globulariaceae

- Globularia cordifolia L.
- Globularia nudicaulis L.

Campanulaceae

- Campanula barbata L.
- Campanula scheuchzeri Vill.
- Phyteuma betonicifolium Vill.
- Phyteuma hemisphaericum L.
- Phyteuma orbiculare L.

Rubiaceae

- Cruciata laevipes Opiz
- Galium anisophyllum Vill.
- Galium baldense Spreng.
- Galium mollugo L.
- Galium verum verum L.

Valerianaceae

- Valeriana montana L.
- Valeriana officinalis L.
- Valeriana saxatilis L.

Dipsacaceae

- Knautia arvensis (L.) Coult. s. str.
- Scabiosa lucida lucida Vill.

Asteraceae

- Achillea millefolium millefolium L.
- Antennaria dioica (L.) Gaertn.
- Aposeris foetida (L.) Less.
- Arnica montana L.
- Aster alpinus L.
- Aster bellidiastrum (L.) Scop.
- Carduus defloratus crassifolius (Willd.) Hayek
- Carduus defloratus defloratus L.
- Carlina acaulis acaulis L.
- Centaurea nervosa nervosa Willd.
- Cirsium acaule Scop.
- Cirsium eriophorum eriophorum (L.) Scop.
- Cirsium spinosissimum (L.) Scop.
- Crepis aurea (L.) Cass.
- Erigeron alpinus L.
- Erigeron uniflorus L.
- Gnaphalium sylvaticum L.
- Hieracium angustifolium Hoppe
- Hieracium bifidum aggr.
- Hieracium lactucella Wallr.
- Hieracium murorum aggr.
- Hieracium pilosella L.
- Hieracium pilosum Froel.
- Hieracium villosum Jacq.
- Homogyne alpina (L.) Cass.
- Hypochaeris uniflora Vill.
- Leontodon helveticus Mérat
- Leontodon hispidus L.
- Leontopodium alpinum Cass.
- Leucanthemum vulgare aggr.
- Scorzoneria aristata DC.
- Senecio abrotanifolius L.
- Senecio alpinus (L.) Scop.
- Senecio doronicum doronicum (L.) L.

Produzione e qualità del latte

Le vacche in lattazione attualmente si trovano solo su malga Boch. Sono vacche di razza Rendena provenienti da due allevamenti dell’omonima valle. Nella stagione di alpeggio 2006 sono stati effettuati tre prelievi di latte di massa per valutare le caratteristiche chimiche e qualitative del latte prodotto. Sono state effettuate tutte le analisi classiche (grasso, proteine, lattosio e cellule somatiche), e le analisi tipiche per valutare le caratteristiche casearie del latte (L.D.G., carica batterica totale, coliformi totali e clostridi). Dall’analisi dei dati (tabella 4) si desume che le caratteristiche chimiche del latte sono buone, se si esclude una presenza di cellule somatiche abbastanza alta, riconducibile in parte, allo stadio fisiologico delle vacche, animali gravidi e verso la fine della lattazione. Per quanto riguarda i parametri caseari si può notare che L.D.G. (lattodinamografia, cioè l’attitudine casearia del latte) in due casi è **A** cioè ottima, mentre in un caso risulta **E**, abbastanza negativa. La spiegazione di questo dato è abbastanza difficile non conoscendo le caratteristiche delle vacche nella lattazione in corso, sicuramente non è un problema né di tecnica di mungitura né di gestione. Gli altri tre parametri (carica batterica totale, coliformi totali e clostridi) risultano ben al di sotto della soglia di allarme. Questo indica in modo molto evidente una corretta pratica di tutte le operazioni di mungitura e conservazione del latte.

Gestione agronomica e zootecnica

Per quanto riguarda la gestione agronomica dei pascoli, possiamo notare, come evidenziato nei paragrafi precedenti, la buona produzione di biomassa considerando l’altitudine delle superfici. In queste due stagioni di sopralluoghi si è potuto notare che al termine delle stagioni pascolive l’utilizzo del pascolo da parte degli animali è sempre stato buono ad eccezione di alcune aree di nardeto, che come evidenziato in



Senecio ovatus ovatus (P. Gaertn. & al.) Willd.
Senecio vulgaris L.
Solidago virgaurea minuta (L.) Arcang.
Taraxacum alpinum aggr.
Taraxacum officinale aggr.
Tussilago farfara L.

Juncaceae

Juncus monanthos Jacq.
Juncus trifidus L.
Luzula nivea (L.) DC.
Luzula sieberi Tausch
Luzula spicata spicata (L.) DC.
Luzula sudetica (Willd.) Schult

Cyperaceae

Carex atrata atrata L.
Carex digitata L.
Carex ferruginea ferruginea Scop.
Carex firma Host
Carex flacca Schreb.
Carex montana L.
Carex ornithopodioides Haussm.
Carex pallescens L.
Carex parviflora Host
Carex sempervirens Vill.

Poaceae

Agrostis alpina Scop.
Agrostis capillaris L.
Agrostis capillaris L.
Agrostis rupestris All.
Agrostis stolonifera L.
Anthoxanthum alpinum Á. Löve & D. Löve
Avenella flexuosa (L.) Drejer
Briza media L.
Bromus inermis Leyss.
Calamagrostis arundinacea (L.) Roth
Calamagrostis villosa (Chaix) J. F. Gmel.
Cynosurus cristatus L.
Dactylis glomerata glomerata L.
Deschampsia cespitosa (L.) P. Beauv.
Festuca nigrescens Lam.
Festuca pratensis pratensis Huds.
Festuca rubra rubra L.
Helictotrichon pubescens laevigatum (Schur) Soó
Helictotrichon versicolor (Vill.) Pilg.
Koeleria macrantha (Ledeb.) Schult.
Melica uniflora Retz.
Nardus stricta L.
Phleum alpinum L.
Phleum pratense L.
Poa alpina L.
Poa annua L.
Poa chaixii Vill.
Poa pratensis L.
Sesleria caerulea (L.) Ard.
Sesleria uliginosa Opiz

Liliaceae

Tofieldia calyculata (L.) Wahlenb.
Veratrum album lobelianum (Bernh.) Arcang.

Iridaceae

Crocus albiflorus Kit. in Schult.

Orchidaceae

Coeloglossum viride (L.) Hartm.
Gymnadenia conopsea (L.) R. Br.
Gymnadenia odoratissima (L.) Rich.
Nigritella rhelicani Teppner & E. Klein
Pseudorchis albida (L.) Á. Löve & D. Löve

Lichenes

Cetraria islandica (L.) Ach.

precedenza, per essere utilizzato al meglio dalle vacche deve essere pascolato molto precocemente, prima della spigatura altrimenti il nardo risulta poco o per nulla appetito dall'animale. Tra i vari sistemi di pascolamento degli animali (libero, turnato, guidato) vista la situazione di Malga Boch, caratterizzata da centro aziendale decentrato rispetto alla superficie del pascolo, da pochi punti di abbeverata e da poche aree di riparo per gli animali nella parte alta del pascolo, si suggerisce di attuare:

- un pascolo libero-guidato diurno con vacche libere, ma guidate secondo le esigenze del pascolo (crescita dell'erba, ed epoca di utilizzo e le conoscenze professionali del pastore);
- un pascolo turnato notturno sulle aree che meglio rispondono alle esigenze degli animali e alla razionale gestione del territorio e della malga.

Tutto questo per utilizzare al meglio le risorse foraggiere e soddisfare le esigenze fisiologiche e di benessere degli animali.

Analizzando la gestione zootecnica possiamo evidenziare come accennato in precedenza che la qualità del latte, già abbastanza buona potrà essere ulteriormente migliorata attrezzando la malga con una adeguata sala di mungitura ed affiancando ad essa una vasca per il raffreddamento o la refrigerazione del latte nel caso questo non venga lavorato subito o debba essere trasportato altrove. Queste soluzioni potranno favorire sia le operazioni del mungitore che il miglioramento delle caratteristiche microbiologiche del latte.

La disponibilità di foraggio e le sue caratteristiche nutritive sono sufficienti in relazione al numero di animali presenti a garantire agli stessi il soddisfacimento delle proprie esigenze nutritive come razione di base (circa 14 kg ss per UBA). □



Pascolo Spinale

Il caseificio di Malga Montagnoli

di Paolo Paletti

Premessa.

Questo articolo si basa sulle relazioni di Luca Bronzini, dello studio Pan, di Walter Ventura dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e sui verbali degli incontri della Commissione Caseificio Malga Montagnoli che, i quattro consiglieri incaricati, della Comunità delle Regole, hanno avuto con esperti della zootecnia e caseificazione locale.



Sui pascoli de “la malga più bella del Trentino”, come l’ha definita Mario Rigoni Stern, l’Amministrazione della Comunità delle Regole di Spinale e Manez, ha progettato la realizzazione, all’interno di malga Montagnoli, di un piccolo caseificio per la trasformazione del latte in prodotti caseari.

Questo investimento è stato proposto nel 2003 (vedi Notiziario n° 9 e 10). Quattro anni dopo è stato ultimato, allo scopo di **valorizzare** sia un prodotto locale, non più disponibile ormai da molti decenni, sia la tradizione dei propri alpeggi. Far (ri)vivere il motivo dell’esistenza di questo millenario pascolo, legato all’uso collettivo del sistema malghe, è stata la motivazione che ha spinto l’azione delle Regole in questi anni.





Si è ristrutturata una porzione al piano terra della malga, che era occupato dagli alloggi, in sale di lavorazione e conservazione, si è allestito un negozio/spaccio per la vendita di prodotti e spazi per la visita. Il caseificio si estende per circa 220 metri calpestabili, comprendendo i locali al piano superiore, la cucina per l'affittuario e le camere. E' dotato di tutte le attrezzature necessarie, in particolare è presente una caldera da 9 q.li e un minicaseificio da 5 q.li

Ora, la sola Malga Boch, è attrezzata per la produzione meccanizzata di latte, mentre in prospettiva anche malga Montagnoli dovrebbe essere dotata di impianto di mungitura.

La Comunità ha affidato a Luca Bronzini l'incarico di fornire gli **Elementi di riferimento per la definizione di un possibile prezzo d'affitto annuale del Caseificio.**

Lo studio si compone di un'analisi del bilancio economico di massima, preceduto da un'analisi del contesto ambientale.

Il contesto ambientale si caratterizza per tre diversi aspetti:

- il valore zootecnico degli alpeggi dello Spinale, complesso unico nel suo genere, con pascoli di buona qualità (vedi articolo Le malghe del Monte Spinale, pubblicato su questo numero del Notiziario), estesi per circa 700 ettari e capaci di sostenere un carico di quasi 300 UBA (Unità Bovino Adulto);
- l'inserimento all'interno del contesto turistico e ambientale di Campiglio e conseguente presenza turistica sia estiva sia invernale;



*Toh... toh..., sal, sal,
Mòra, Mòra... saal...*

Ii... iih..., òp,òp,

hissa, hissa...

Veh, veh...

nello specifico la malga si trova nei pressi del ristorante Montagnoli e lungo il sistema degli impianti di risalita di Monte Spinale;

- la tradizione della Comunità delle Regole nella gestione del territorio risale al 1249, primo documento scritto, ed il suo valore si esprime a diversi livelli comprendenti il tipo di proprietà collettiva, la sostenibilità della gestione tradizionale, il rinnovamento in corso.

Il bilancio economico di massima indica costi e ricavi possibili, limitatamente ai derivati caseari, basati sulla produzione del latte di Malga Boch e sulla capacità produttiva delle strutture esistenti.



Lo studio di Luca Bronzini ha permesso di ipotizzare, dopo aver valutato le uscite ed entrate, il possibile introito dato dalla vendita di prodotti tipici trentini e il canone d'affitto, su una durata stagionale di ottanta giorni.

Su mandato del Comitato Amministrativo un gruppo di quattro amministratori ha partecipato a una decina di riunioni con esperti; due allevatori regolieri, uno di Caderzone, un allevatore e produttore di formaggio di Roncone, un altro produttore di latticini sempre di Roncone, due ex casari, il responsabile e

l'addetto commerciale del caseificio di Giustino, un esperto di caseificazione dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige Walter Ventura, che, presente all'incontro con i due ex casari, ha raccolto informazioni sul sistema di lavorazione del latte sullo Spinale negli anni cinquanta e sessanta, utilizzato per predisporre il **Disciplinare di Contratto e Affitto dell'Azienda Malga Montagnoli a Madonna di Campiglio**.





L'Istituto Agrario di San Michele all'Adige ha predisposto dunque un apposito elaborato descrivendo le fasi di lavorazione del formaggio "Nostrano Spinale", qualificandolo in forme dai 6 agli 8 chilogrammi, con le caratteristiche specificate nello schema-disciplinare.

L'affittuario s'impegna a produrre il "Nostrano Spinale" per almeno il 35% della quantità di latte stagionalmente lavorato, così come s'impegnerà a dare la propria

disponibilità a collaborare con la Comunità delle Regole e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige ad effettuare le verifiche e le sperimentazioni necessarie per garantire la migliore qualità nella produzione di questo formaggio.

Presso il caseificio dovrà essere garantita, anche, la produzione di burro e formaggio fresco.

La Comunità delle Regole si riserva la possibilità di predisporre e dare in dotazione al gestore del caseificio gli strumenti utili per rendere identificabile il formaggio e il burro (marchio), che dovranno, necessariamente ed esclusivamente, essere utilizzati per il commercio del formaggio e del burro, prodotti presso il Caseificio Malga Montagnoli.

Presso i locali di vendita è consentita la commercializzazione di prodotti tipici trentini.

E' intenzione della Comunità delle Regole di predisporre, all'interno del caseificio, dei pannelli che permettano, al visitatore ed acquirente, di comprendere, oltre alle varie fasi di lavorazione, anche i motivi che l'hanno spinto a progettare, effettuare e affittare questa struttura.

Così come c'è, la **volontà** e la **determinazione**, a favorire la visita dei regolieri, ai pascoli dello Spinale, così sarà incentivato l'acquisto del burro e del formaggio "Nostrano Spinale".

L'asta del 12 giugno 2007 per l'affitto azienda "Caseificio Montagnoli" dal 20.06.2007 al 15.10.2007 si è aggiudicata al Caseificio Sociale Pinzolo Fiaavè Rovereto Sca al prezzo di Euro 10.001,00.= (base d'asta 10.000,00.=). □





IL FORMAGGIO NOSTRANO "SPINALE"

METODOLOGIA TRADIZIONALE DI CASEIFICAZIONE



Latte sera crudo affiorato + latte mattina crudo intero



Riscaldamento del latte 34°C

Coagulazione 30'

Cottura della cagliata 47°C

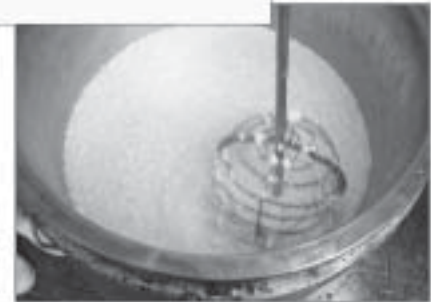
Estrazione della cagliata

Sosta 20'

Sosta 20'

Aggiunta caglio

Rottura della cagliata



Messa in fasciera

Pressatura e rivoltamenti



Salatura in salamoia

Stagionatura 2-8 mesi



Dati storici ricavati dall'intervista del 28-09-2006 dei Sig.ri REMO ALBERTI ex casaro anni 84 di Tione, BATTISTA BERTOLINI ex casaro anni 74 di Preore



L'antica arte casara a Montagne

di Ivan Simoni

L'allevamento del bestiame seguiva i ritmi delle stagioni ed era rispettoso del ciclo biologico degli stessi animali.

Nel periodo invernale e fino all'aprirsi della stagione primaverile il bestiame veniva tenuto nella "stàla", legato alla "pardèf", e tutti i giorni veniva "guernà, mongiù e tòt fò el lodàm dala stala e portà sula pòza". Vista l'impossibilità di farlo nei mesi invernali si doveva preparare "el patuc par el far let" cioè le foglie secche da usare come lettiera per gli animali.

Il latte munto nel periodo autunnale ed invernale veniva portato al "càsel", dove "el càser" - ricordiamo che l'ultimo casaro di Montagne è stato Simoni Emilio Cana - provvedeva alla sua lavorazione. Ogni frazione aveva un proprio caseificio: a Binio era dove adesso abita la famiglia Rumore, a Cort dove si trova l'abitazione dei signori Guarnirei e a Larzana nei locali dove adesso ha sede il Comune

Negli stessi edifici dove avveniva la lavorazione del latte, si provvedeva a mettere a stagionare il formaggio ottenuto, si trattava dei famosi "reòlt dale sprèse".



I caseifici ternari, attivi nelle tre frazioni, funzionavano nel periodo compreso tra il giorno di S. Luzia ed il 24 maggio.

Il latte veniva portato quotidianamente, verso le 4-5 di mattina e la sera verso le 18-19, al caseificio con le apposite "sèce dal lat", ogni "sècia", veniva pesata con la "stàdera", ed il peso annotato in un apposito registro in modo tale da potere effettuare un corretto riparto, del formaggio e del burro ottenuto, tra tutti coloro conferivano il latte al caseificio.

La prima fase della lavorazione del latte consiste nella produzione del burro. Il latte veniva lasciato riposare 12-24 ore nelle "spòrte", (vasi di rame della capacità di circa 30 Kg) o nelle "bazine emiliane" immerse nell'acqua fredda dove per affioramento si otteneva la panna.

Si provvedeva quindi a "spanare" il latte utilizzando la "cazòla". La panna veniva messa nella "zangola", o nella "smalzèra". La zangola di Cort veniva chiamata comunemente "Vitoria", dagli anni 10 del secolo scorso si era introdotta la zangola elettrica. Nella fase di lavorazione si dovevano controllare anche i gradi del grasso che non dovevano essere mai inferiori a 12.

Dopo 35-40 minuti di scuotimento si otteneva "el boter", che veniva "empastà su l'as dal boter", per togliere i residui di latticello. L'impasto così ottenuto veniva suddiviso in porzioni più piccole e messo nelle "pianele dal boter" dalla capacità di ½ Kg o da 1 Kg.

La parte rimasta, dopo aver ottenuto la panna, veniva messa nella "caldera", posta sul "frogolar", portandolo ad una temperatura tra i 35-37°. Veniva quindi tolto dal fuoco ed aggiunto il "cailo", allo scopo di fare cagliare il latte, in questo modo si formava la "cailàda", dopo 35-40 minuti.

Una volta ottenuta la cagliata, si provvedeva al taglio della stessa, a tale scopo si utilizzava prima "la cazòla" e poi la "chitarra o lira" per ridurla in piccoli grumi. Al termine di questa operazione si provvedeva nuovamente alla cottura con una temperatura di 37°, avendo cura di rimescolarlo continuamente, con "la rodèla o spina", perché non si attacchi. La calciata veniva lasciata riposare "èn pezòt" e poi tagliata a metà, sotto le due

Fasi di lavoro del 'casaro' Liberio Floriani a Malga Plan



parti così ottenute veniva fatta passare una tela a maglia larga "*pèza dal sprès*" che consentiva, quando si toglieva dalla caldera, di lasciare filtrare "*i latulin*" cioè il siero.

La "*cailata*" veniva quindi tolta dalla caldera, suddivisa in porzioni più piccole e riposta nelle "*cercle dala sprèsa*" e quindi poste a riposare sul "*spressur*" affinché si asciugassero e perdessero il siero.

La parte di formaggio che eccedeva la forma di legno destinata a contenerlo, veniva tagliata e messa da parte, si trattava dei così detti "*òr dale sprèse*", che il casaro poteva regalare a sua discrezione, solitamente venivano dati ai bambini che portavano il latte al caseificio.

Questa operazione durava circa 24 ore, ogni forma così ottenuta veniva segnata per identificare la data di produzione ed il socio del caseificio a cui spettava la "*càserada*" del giorno..

Le spresse lasciate riposare per qualche giorno, venivano messe a bagno nella "*salamòra*", per alcune ore affinché assorbano il sale indispensabile per la conservazione e stagionatura del formaggio così ottenuto. Una volta tolte dal bagno di sale si riponevano nei locali di stagionatura dove si dovevano "*voltàr*" quotidianamente.

Con il "*lat dala smalzèra*", con l'aggiunta del siero, si procedeva alla produzione della "*poigna*". Infatti si procedeva a riscaldare nuovamente il latte rimasto a cui, all'approssimarsi della temperatura di bollitura, veniva aggiunto dell'aceto o "*i àgri*", (siero acido). In questo modo si raggrumava il latte e venivano a galla i granuli di "*poigna*", si lasciava cuocere nuovamente per poi metterla nei "*cozòn*" (stampi forati) per circa 24 ore prima di salarle.

Se non si produceva la poigna il siero avanzato veniva destinato all'alimentazione dei maiali, era la così detta "*scòta dai porcei*".

I "*casei turnarii*", erano in attività, con il sistema così descritto, nel periodo compreso tra il 13 dicembre (S.Luzia) ed il 24 maggio (Fera de Praor), dopodiché iniziava il periodo in cui le bestie venivano condotte agli alpeggi di mezza montagna, es Daon, Dotòr, Pramarcìù ecc. e vi rimanevano per circa un mese, cioè fino al 20 giugno, data di partenza per "*nar en malga*". □

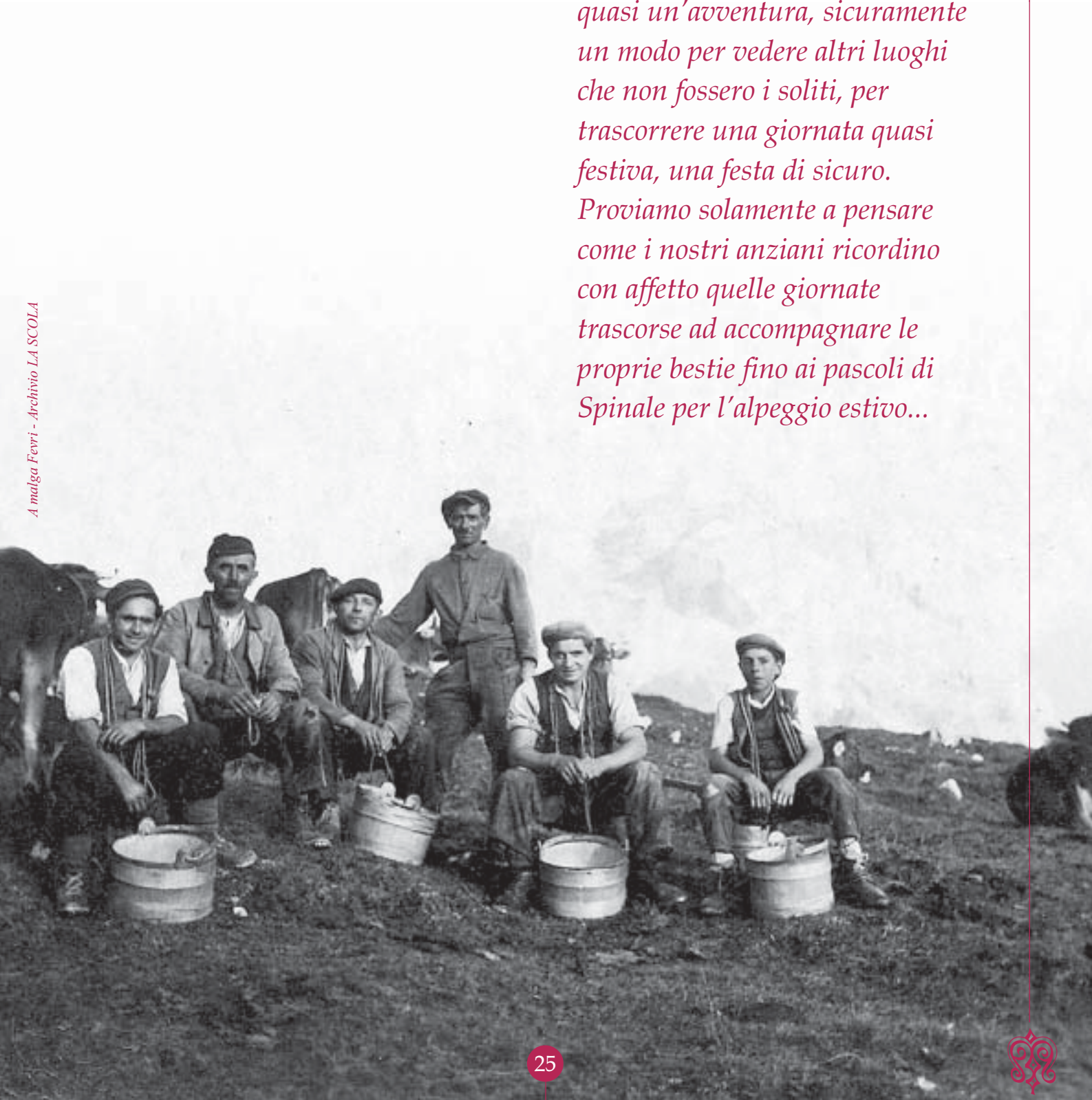


In malga

tratto da El lunari dai Montagnoi

L'andare in malga era per molti quasi un'avventura, sicuramente un modo per vedere altri luoghi che non fossero i soliti, per trascorrere una giornata quasi festiva, una festa di sicuro. Proviamo solamente a pensare come i nostri anziani ricordino con affetto quelle giornate trascorse ad accompagnare le proprie bestie fino ai pascoli di Spinale per l'alpeggio estivo...

A malga Fevri - Archivio LA SCOLA



Ma veniamo a noi, alla “via della malga”: il carico dell’alpe, benché la tradizione parli sempre di date fisse, avveniva dopo la metà di giugno. In base alla consistenza dell’erba ed alle condizioni meteorologiche la comunità prendeva la propria decisione. Iniziava il tutto con la raccolta del bestiame, all’alba in paese: vacche da latte, asciutte e vitelli venivano consegnate ai pastori addetti per quell’anno alla malga, che dopo averli accolti, li eccitavano a muoversi con grida e gesta verso la “via della malga”. La prima vacca, forse meno lattifera, che prendeva l’avvio veniva eletta la “regina” della malga per tutta l’estate: essa guidava la mandria in ogni occasione. La salita alle malghe era il più delle volte lunga e faticosa: sentieri ripidissimi, disastri: i pastori spingevano la mandria senza forzarla, con accortezza: la fatica e le disagiuste piste avrebbero pesato nei giorni successivi con una produzione di latte “affaticato”. Per questo motivo probabilmente vale il detto che una buona strada vale già mezz’alpe. Frase coniata dagli svizzeri, maestri in proposito di alpeggi: infatti una via di accesso buona, cioè di sufficiente larghezza, con pendenze non troppo ripide, con fondo liscio e non sassoso, con profilo adatto a disposizioni tali che le acque defluiscano senza rovinarla, con difese nei luoghi pericolosi, favorisce la monticazione e la demonticazione e permette più rapidi scambi e rapporti tra le alpi. I percorsi dai paesi all’alpe erano ormai stabiliti da passaggi millenari. Esistevano inoltre piazzole per la sosta e abbeveratoi di legno o pozze d’acqua lungo tutto il percorso. Il tragitto, almeno per le nostre zone, durava non più di una giornata: i pastori cercavano di giungere alla malga nelle prime ore pomeridiane, per far riposare le bestie e poterle liberare del latte di “prima mungitura”, non utilizzato e passato ai maiali, sempre presenti in malga. La breve introduzione sulla “via della malga” ci porta con il pensiero a quale sforzo fisico erano sottoposte le bestie indirizzate al pascolo d’alta quota e come tale pratica ha permesso l’evoluzione nei secoli di una razza bovina autoctona che prende il nome dall’omonima valle: la razza Rendena. Le origini di quest’ultima vanno collegate alle vicissitudini delle popolazioni della Val Rendena e delle Giudicarie. I primi documenti sul tipo di bovini allevati in queste zone risalgono agli inizi del 1700. Nel 1712 ci sarebbe stata la prima vera e consistente importazione documentata di bovini da vallate svizzere: proprio qui probabilmente gli allevatori della Rendena avevano trovato delle affinità con il loro bestiame indigeno che necessitava di un consistente ripopolamento: fase che terminò prima della fine del 1700. Il fattore determinante per l’evoluzione ed il mantenimento della razza, a testimonianza dell’importanza economica di tale settore nella Rendena, fu la minuziosa e saggia iniziativa intrapresa dagli allevatori dalla metà del 1700 ad oggi: vennero organizzate mostre e selezioni di capi dalla conformazione e caratteristiche razziali da destinarsi alla riproduzione. Così si istituirono i Consorzi di Monta gestiti dai Comuni vietando la riproduzione tra capi di diversa razza. Si giunse quindi alla selezione del “tipo”, definito dalla letteratura come bovino selezionato in Val Rendena soggetto a duplice attitudine, di taglia piccola, gentile, molto vivace, nevrile, a mantello

uniforme di colore castano o castano scuro successivamente definito "Razza Bruna delle Giudicarie – Razza Rendena". Durante il 1800 la razza si diffuse anche nelle zone limitrofe del bresciano e del vicentino proseguendo nella fase di definizione, selezione ed evoluzione della razza: basti pensare che solo in Rendena e Giudicarie si raggiunsero i 16.000 capi.

Il giorno della partenza per la malga, il 20 giugno, la mattina presto le



Bovina a Malga Fevri 1952

bestie venivano "ardunàde,, e poi attraverso "Prà da l'Asan, Fist, Rendena, Campej,, si raggiungeva "Malga Pezzoi,, nota ormai con il nome "Montagnò,,. Il bestiame condotto in malga fino agli anni 40 era di circa 90-100 "vache da làt", più 70-80 tra manze e "vedèi", la produzione era di circa 200 forme di formaggio a stagione. In malga rimanevano 6 persone – El Casèr – oltre che occuparsi del formaggio, a volte provvedeva anche alla mungitura dello stesso;

- El Smalzeròl – il cui compito era quello di fare il burro oltre che di approvvigionare la legna;
- El Cavrìn – aiutava El smalzeròl con la zangola.

Questi erano detti "i trè òm de casina":

- El vachèr – che doveva occuparsi della conduzione delle bestie "al pascol";
- El vacheròl – era un aiutante del vachèr ;
- El cavrèr – il cui compito consisteva nel badare alle capre.

Questi ultimi erano detti "i trè òm de malga".

Sia "i òm de malga che i òm de casina", erano soggetti al controllo di tre persone che sovrintendevano al funzionamento della malga. Costoro erano i "consò", cioè i consoli, ed erano eletti dagli allevatori uno per ogni frazione di Montagne. I "consò", avevano il compito di "cordàr el personàl", (cioè assumere il personale) ispezionare periodicamente la malga, verificare lo stato del pascolo nonché della malga e degli arredi presenti.

Nel primo periodo si rimaneva in malga, o "casina de mur", dopo circa una settimana di acclimatamento venivano condotte al pascolo più alto, cioè "al Dosòn", dove vi rimanevano fino a circa metà agosto. Si parlava allora de "casina de lègn" si faceva quindi ritorno nuovamente alla malga per poi, verso il 6-8 Settembre si "smalgava".

Nel periodo di permanenza in malga, le "vache" venivano tenute quasi sempre all'aperto e se "feva stablo", (cioè si radunavano) solo per la mungitura del mattino e della sera, oltre che per la notte.



Per calcolare la quota di formaggio spettante ai proprietari della bestie in malga, si facevano 3 pese del latte. La prima dopo 8 giorni dall'arrivo in malga, la seconda a metà luglio e la terza prima di scendere dall'alpeggio.

Le spresse prodotte venivano portate, con i carri, al "Casèl de Larciana" e lì "spartide" secondo le quantità di latte prodotte dal bestiame nel periodo di permanenza in malga.

La giornata iniziava alle tre-quattro la mattina. I pastori, sollecitati dal malgaro, uscivano sullo stabbio (stàblo) a concentrarvi le vacche lattifere. Con lo sgabello ad una gamba (scàgn da mongiar) ed il secchio (sécia) tra le ginocchia il malgaro procedeva alla mungitura, operazione non scontata, incessante e di vera maestria. Il lavoro durava due-tre ore: al termine rientravano nella casina e verso le sette-otto si incamminavano al pascolo con la mandria. La scelta del pascolo veniva effettuata quotidianamente: il pastore

doveva assicurarsi la presenza nei dintorni di pozze d'acqua o dei brent, vasche colme d'acqua ricavate con tronchi scavati od in muratura: il pastore solerte non abbandonava mai la propria mandria. Verso le tre la mandria veniva ricomposta e riavviata alla malga per la mungitura serale. Il latte munto veniva trasportato nella "casinél dal làt" (latteria), specifico locale o talvolta edificio separato: si procedeva alla filtratura e scrematura del latte. Poi lo si passava alla caldéra (caldaia) per la lavorazione e la produzione del formaggio. La caldera era composta da un grande paiolo in rame sospesa ad un braccio di legno girevole (màdran). L'operazione di fabbricazione del formaggio, colma di usanze e tradizioni e di una grande maestria, frutto di segreti e consigli tramandati nei secoli di generazione in generazione, teneva impegnati il malgaro e l'aiutante per diverse ore al giorno. L'attività d'alpeggio cessava ai primi di settembre: dopo il 20 di agosto l'erba scarseggiava e gli "uomini" della malga seguivano con attenzione il pascolo e le condizioni meteo-ambientali. Lo scarico avveniva in ogni caso prima del 10 di settembre: gli attrezzi della malga venivano portati a valle i giorni seguenti lo scarico. □

Il sito Web della Regola

a cura del Comitato di Redazione

È online il sito web della Comunità delle Regole all'indirizzo www.regolespinalemanez.it.

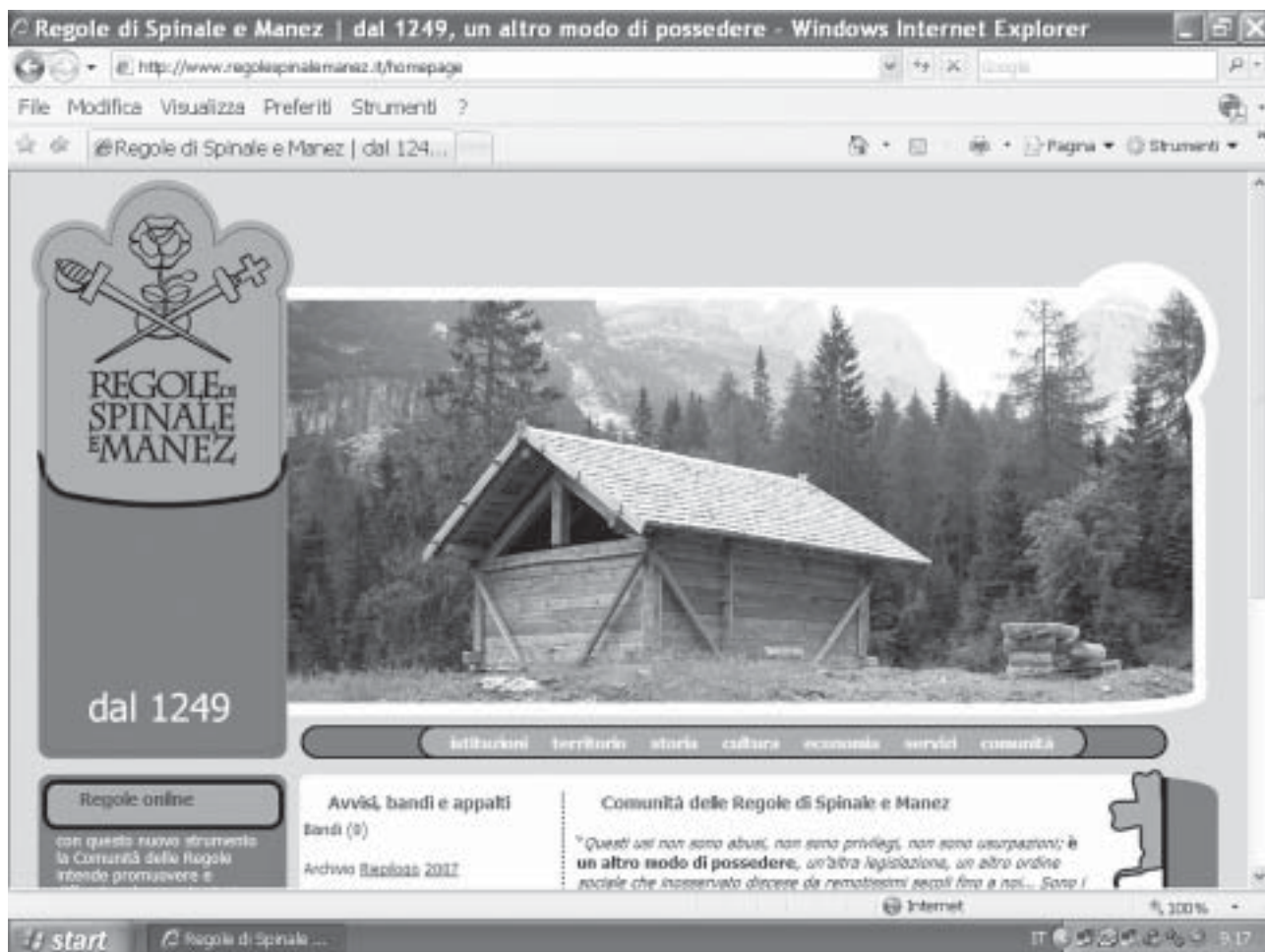
Con questo nuovo strumento la Comunità delle Regole intende promuovere e diffondere la propria storia, cultura, economia e gestione del territorio ad essa appartenente da tempi immemorabili... per certo dal 1249!

Il sito è stato realizzato da Davide Aldrighetti e dai suoi collaboratori tenendo in considerazione usabilità, navigabilità, una grafica piacevole e funzionale che ricalca il nuovo logo dell'Ente e in linea con la recente cartellonistica.

Siamo convinti che questo lavoro abbia portato ad un sito web utile e gradevole, che favorisce il rapporto con l'utente sia esso regoliere o semplice visitatore interessato alle attività della Comunità delle Regole o più in generale alle tematiche dell'uso civico e della Proprietà collettiva di cui la nostra Comunità è un'istituzione di rilievo.

A grandi linee il sito è articolato nelle sezioni qui riportate alle quali si accede dal menu sulla homepage:





- **istituzioni**
 - Statuto e regolamento
 - Organi amministrativi
 - Bilancio
- **territorio**
 - Il territorio
 - Le malghe
 - Gli immobili
 - Il progetto Montagnoli
 - Il progetto Achenio
 - La Capanna Hofer
- **storia**
 - le Regole di Spinale e Manez
 - Dalle origini al 1789
 - Dal 1789 al 1939
 - Dal 1945 ad oggi
 - I luoghi della storia
 - tradizioni e attività
 - documenti storici
- **cultura**
 - le mostre alla Capanna Hofer
 - leggende, fiabe e racconti
 - Il Notiziario delle Regole
 - Pubblicazioni e contributi
 - glossario

- **economia**
 - Ristorazione e ricettività
 - Risorse silvo-pastorali
 - Ski Area
- **servizi**
- **comunità**

Ci sono poi delle aree riservate accessibili all'ufficio o agli utenti autorizzati. La comunicazione attraverso il sito web è in grado di rafforzare l'identità dell'Ente ed esprimere un messaggio immediato e coerente con le proprie finalità. Al giorno d'oggi poi la presenza in internet è importantissima per qualsiasi realtà, tanto che ormai tutti hanno uno spazio sul web. Anche la Regola si è messa al passo coi tempi. Dalle antiche pergamene e Statuti ormai ingialliti dal tempo ai più leggeri bit dell'epoca digitale. □

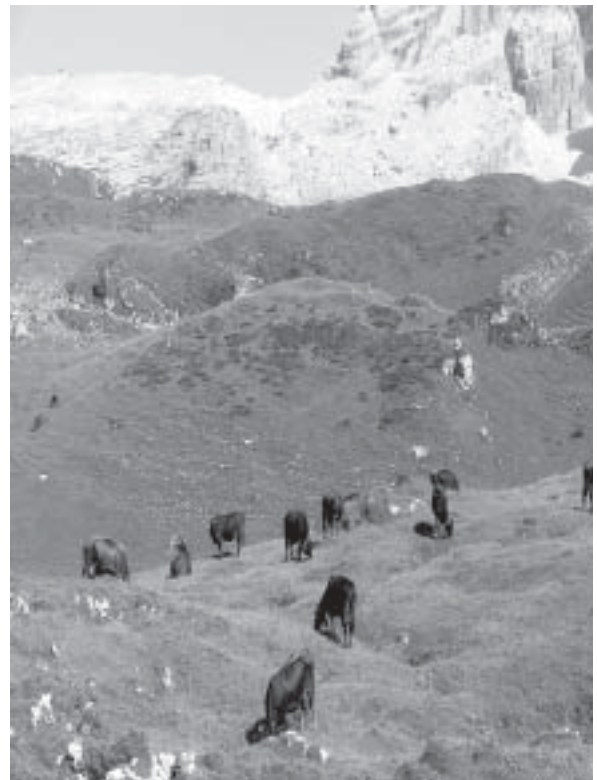


Scopriamo le Regole

I bambini della classe quarta della Scuola Primaria di Ragoli

Mercoledì 20 dicembre 2006 è stata una giornata speciale per noi bambini della classe quarta della Scuola Primaria di Ragoli: siamo andati a visitare la sede della Comunità delle Regole Spinale e Manez !

In classe, durante l'ora di geografia, avevamo cercato informazioni sulla Comunità delle Regole e avevamo scoperto, tra l'altro, che la sua storia è molto antica e le sue proprietà estese. Avevamo però ancora molte domande da fare. Alla sede delle Regole ci hanno accolto Ivana, Rosella e il presidente Zeffirino Castellani. Ci hanno mostrato l'archivio, con i documenti in ordine dai più antichi ai più recenti, e abbiamo visto che ci sono carte ingiallite di molti anni fa. In una grande sala Zeffirino ha risposto alle nostre domande e ci ha spiegato molte altre cose che non sapevamo.





È stata molto interessante la storia del campanile attorno a cui si riunivano i regolieri. Ne abbiamo viste le foto e la sagoma sull'edificio della sede, ma il vero campanile non c'è più perché è stato abbattuto negli anni '60, dopo aver ospitato una centralina elettrica. Ci dispiace che non ci sia più!

Zeffirino ci ha poi spiegato che, quando i nostri genitori andavano a scuola, durante la festa degli alberi si piantavano gli alberi per davvero; adesso noi non li piantiamo più perché ce ne sono anche troppi!

Le Regole Spinale e Manez hanno grandissime proprietà e ogni anno guadagnano molti soldi che usano per dare legna ai nostri genitori e per pagare a noi bambini il corso di sci e altre cose. I terreni delle Regole non si possono vendere perché sono di proprietà di tutta la comunità. Finita la spiegazione, la signora Rosella, mamma di Licia e segretaria delle Regole, ci ha offerto un dolce. È stato bello mangiare in compagnia la crostata con scritto "1249 VIVA LA STORIA!". Non dimenticheremo più che il primo documento delle Regole è del 1249!

Dopo la torta, siamo tornati a scuola. Eravamo tutti d'accordo che la visita era stata molto interessante e abbiamo quindi deciso di scrivere queste righe per ringraziare le Regole e le persone che ci hanno accolto!

I bambini di classe quarta

Caterina, Damiano, Elena, Licia, Martina, Massimo, Mirko, Mulu, Oscar, Serena, Teresa, Thomas, Vanessa, Veronica, Vittorio

Scadenze

Ai sensi dell'articolo 8 dello statuto, l'Anagrafe di Regola viene aggiornata nel gennaio di ogni anno. Si ricorda che tutte le variazioni vanno comunicate per iscritto entro il 15 gennaio.

L'anagrafe aggiornata viene pubblicata per tutto il mese di febbraio agli appositi albi pretori, esistenti nei tre comuni. Chiunque, per sé o per altri, può ricorrere contro indebite iscrizioni, cancellazioni o variazioni, entro il 15 marzo, rivolgendosi al Comitato amministrativo. Avverso alla decisione di quest'ultimo, è ammesso, entro 15 giorni dalla notifica, ricorso all'Assemblea generale, che è tenuta a decidere in modo definitivo.

La modifica della prenotazione del buono combustibile/legna (tagliata o a stanghe) va fatta improrogabilmente entro il 31 gennaio di ogni anno.