L'Altopiano di Asiago visto dalla pianura vicentina. Sulla sinistra il monte Grappa

Mattino presto lungo la strada che porta ad Asiago. Sullo sfondo monte Zebio e le Melette di Gallio, zona dell'attestamento del confine italo-imperiale dopo le *Strafexpedition* del 1916

ANDREA COLBACCHINI

UNA MONTAGNA NON FA RESISTENZA

«Cosa aspetti a farti lo smartphone?», mi chiede Davide Nicoli, *malgaro* di 23 anni, dopo aver notato la carenza della mia attrezzatura telefonica. Siamo in un momento di pausa durante una delle 30 video interviste realizzate tra i malghesi dell'Altopiano dei sette Comuni, in provincia di Vicenza, per il video documentario *Capindo la late. Transumanza di uomini e bestie attraverso il tempo sull'Altopiano di Asiago sette Comuni*. A 1.200 metri di quota, sul bordo meridionale del comprensorio di malghe più vasto d'Europa, dove l'azione dell'uomo sul paesaggio ha plasmato ogni metro quadro di territorio tra prati, pascoli, boschi, ma anche trincee, 500 chilometri di strade militari tutt'oggi in uso e alberghi e case vacanze in rotta di abbandono, l'ambiente naturale e la cultura umana si confrontano costantemente nel tentativo di adeguamento alle istanze economiche del momento.

Sia gli agronomi e i veterinari che ne hanno studiato l'ambiente specifico, sia i membri dell'Unione montana spettabile reggenza dei sette Comuni che quotidianamente ne tutelano la zona, sia coloro che, come i malghesi, su questa porzione di territorio conducono la propria attività lavorativa, riconoscono come l'Altopiano sia stato un unicum antropico-ambientale la cui esperienza non è riscontrabile in nessun altro settore del restante arco alpino. Dal dominio veneziano ad oggi, infatti, mancano per questa zona i fenomeni di spopolamento tipici, ad esempio, della regione piemontese o carnica nelle quali i tentativi di uno sfruttamento territoriale basato sul *sistema malga* di modello asiaghese sono da considerarsi sporadici e riusciti solo momentaneamente.

In Altopiano lo stesso sistema di conduzione supera l'idea dell'accentramento della produzione casearia tipica, ad esempio, del Trentino Alto Adige, incentivando invece lo sviluppo di attività imprenditoriali affidate alle singole famiglie locatarie temporanee delle malghe. Queste ultime costituiscono una parte fondamentale dei beni collettivi amministrati dall'Unione montana per conto dei cittadini del comprensorio. La presenza della proprietà collettiva ha permesso di limitare il fenomeno della parcellizzazione degli alpeggi, dovuto al susseguirsi delle generazioni, e ha così garantito la presenza di estensioni territoriali dedicate al pascolo sufficientemente ampie per permettere al conduttore lo sviluppo della propria attività economica.

Sul comprensorio, parlare di malghe significa parlare anche di turismo sia perché il mantenimento del territorio montano è direttamente affidato anche alle cure dei malghesi, sia perché i prodotti caseari locali sono al centro di una rilevante riscoperta da parte di un crescente flusso turistico volto alla ricerca dei prodotti cosiddetti *tradizionali*. Gli stessi malghesi sanno oggi ben mettere in

evidenza questo legame tra la tradizionale arte casearia di montagna e la loro personale conoscenza artigianale. Ma questo aspetto non si è sempre mantenuto inalterato nel tempo: salire in Altopiano oggi vuol dire in un certo senso raggiungere un punto limite dove il passato e il presente convivono. Ma il passato non è solo quello del malghese che caseifica secondo le modalità trasmessegli dal padre o dal nonno, è anche quello degli alberghi abbandonati in mezzo alle radure nel bosco, è la decadenza degli impianti di risalita che sovrastano i pascoli con la loro esile immobilità. Lo sfruttamento territoriale denunciato a più riprese da Mario Rigoni Stern fino agli anni ottanta, ha comportato, nello stesso periodo, un analogo sfruttamento del sistema di conduzione della malga a scapito della qualità della vita dei bovini. È solo con l'ultimo millennio che la produzione di latte e di formaggi della zona ha saputo reinventarsi allo scopo del raggiungimento dell'alta qualità del prodotto a scapito dell'elevata quantità dello stesso.

Le parole del giovane malghese riportano la dimensione idilliaco-romantica montana all'interno di un contesto principalmente economico nel quale il telefono, e quindi internet, sono dei sistemi oggi imprescindibili per attirare potenziali clienti in altura pubblicizzando le bellezze del territorio montano. Anche se oggi il turismo in Altopiano cerca il consumo consapevole dei prodotti "tipici" e abbandona sempre di più l'idea della montagna come semplice "parco giochi d'Europa", occorre tuttavia chiedersi quanto la montagna del terzo millennio sappia proporre istanze proprie e specifiche che possano sopravvivere alle richieste provenienti dalla pianura.

Trampolino del Pakstall. Realizzato nel 1986 in occasione dei mondiali juniores del 1987, è in disuso dal 2002. L'impianto, oggi in stato di semi abbandono, rimane a testimonianza dell'interesse che la zona suscitò in ambito sportivo e turistico e che si concretizzò in un'epoca, quella degli anni ottanta del secolo scorso, segnata dal profondo sfruttamento territoriale a scopo edilizio

Monte Fior, teatro delle memorie narrate da Emilio Lussu in *Un anno sull'Altopiano*

Il magazzino di Malga Verde dove, quotidianamente, le pezze di formaggio vengono rigirate per controllare la stagionatura del prodotto. Malga Verde è l'unica struttura del comprensorio ad essere stata ricostruita secondo le norme previste dall'Unione europea; questo la rende la sola a poter esportare i propri prodotti in tutta l'area del Mercato comune. Il magazzino in questione possiede un impianto di raffreddamento regolabile a seconda delle necessità di carico e climatiche

Il caseificio di Malga Verde

All'interno del caseificio il casaro tasta la compattezza della cagliata che si sta formando sul fondo della cisterna dopo l'innalzamento della temperatura del latte e l'aggiunta del caglio. Nello specifico, la foto propone una fase della lavorazione del formaggio *pressato*, altro prodotto caratteristico della zona assieme al più rinomato e stagionato *formaggio d'allevo*

Malghe Dosso di Sopra e Dosso di Sotto colte dalle pendici di Cima Larici. Sullo sfondo la zona degli Altopiani trentini e il massiccio del Pasubio

Malga Mandrielle, preparazione delle *fassare* (fascere) usate come stampo per il *formaggio d'allevo*. Dopo averle regolate in base alla quantità di latte che si ha a disposizione durante la mattinata, vengono immerse nel liquido di scarto della caseificazione. Una volta distribuite su un piano di legno o acciaio vengono riempite con parti della cagliata appena preparata

Malga Trugole, capi di Pezzata rossa al pascolo. La razza viene solitamente scelta dagli allevatori per la doppia attitudine che la rende una buona produttrice sia di latte che di carne. La scelta della razza influenza tutta la strategia di produzione del malghese dato che ci sono razze più adatte di altre alla monticazione. Solitamente le razze che si adattano meglio alla vita in montagna (ad esempio la Grigia alpina o Rendena) conferiscono una minore quantità di latte rispetto alle Frisone o alle Brune diffuse per lo più negli allevamenti di pianura. Recentemente si sta cercando di spingere gli allevatori che praticano la monticazione a scegliere una razza più adatta a questa pratica, allo scopo di ottenere un latte di maggior qualità perché prodotto da vacche meno suscettibili allo stress della vita all'aria aperta e adatte a una dieta più ricca di erba e meno legata ai mangimi o agli insilati. La diffusione delle varie razze segue un trend legato agli incentivi proposti dalla Comunità europea, questo spiega perché, alla fine del secolo scorso, in Altopiano si diffusero maggiormente vacche più adatte allo sfruttamento intensivo che alla vita in alpeggio, a scapito del benessere dell'animale

Alba su Cima Portule con scorcio su Cima 11 e Cima 12

Malga Dosso di Sotto, momento dello sfalcio delle infestanti. Il malghese è chiamato a svolgere alcuni lavori che garantiscano il mantenimento delle strutture e dei pascoli allo scopo di preservare il sistema malga che è di proprietà collettiva. All'inizio della stagione monticatoria, l'Unione montana redige una lista di attività che devono essere realizzate dal malghese per ottenere l'iterazione dell'affitto e l'ottenimento di contributi economici. Uno dei compiti fondamentali è lo sfalcio delle erbe che le vacche non mangiano, siano esse arbusti spinosi, desciamspia o ortiche, allo scopo di preservare il pascolo nella situazione ottimale per la presenza del bestiame. Il controllo del pascolo ne garantisce l'uso da parte delle vacche che, mangiando erba, producono un latte ad alta qualità

Malga Mandrielle, mungitura a mano di una vacca Rendena. Sull'Altopiano di Asiago la mungitura a mano è diventata una rarità quasi assoluta. Con la ristrutturazione delle malghe l'Unione montana sta realizzando infatti sale mungitura meccanizzate su tutto il comprensorio

Marmotte vicine alla pozza d'acqua piovana usata per l'abbeveramento delle vacche a Malga Manderiolo

Alba a Malga Granezza. Le Grige alpine attendono il proprio turno per la mungitura mattutina. La mungitura viene fatta due volte al giorno a mattina e a sera. In passato si lavorava il latte dopo ogni mungitura, oggi invece, grazie al miglioramento delle condizioni igieniche la caseificazione avviene solo al mattino. Il latte munto alla sera viene lasciato a riposare tutta la notte nelle vasche di affioramento. In base alla temperatura della serata si otterrà più o meno panna dal fenomeno della scrematura che avviene dunque in maniera completamente naturale

Il compianto Tarquinio Marini, malghese venuto a mancare poco prima della conclusione del documentario *Capindo la late. Transumanza di uomini e bestie attraverso il tempo sull'Altopiano di Asiago sette Comuni*

Andrea Dalla Palma, malghese di Malga I Lotto Valmaron mostra ai turisti come avviene la caseificazione in malga e come essa sia ancora oggi in tutto e per tutto coincidente con un metodo di lavorazione antico almeno di tre generazioni

Stagionatura e salatura del *formaggio d'allevo*. Mentre la salatura del *pressato* avviene nel momento della rottura della cagliata e prima dell'inserimento di questa negli stampi, per il formaggio *d'allevo* la procedura prevede l'immersione in salamoia o lo spargimento del sale su ogni singola pezza. A fare la differenza, e a imporre la scelta tra le due pratiche, intervengono variabili quali la quantità di formaggio e la presenza o meno del locale per la salamoia all'interno della struttura della malga

Transumanza. Da qualche anno la *demonticazione*, ovvero la discesa delle vacche a fine stagione, sta diventando un fenomeno folkloristico di interesse turistico di Asiago. In questa immagine è immortalato un momento della principale delle transumanze. Sono molti i malghesi che la praticano divisi in gruppi diversi. In questo caso sono coinvolti circa 800 capi di bestiame che percorrono l'altopiano dalla Piana di Marcesina fino al comune di Bressanvido nel basso vicentino per un totale di 80 km in tre giorni. La *demonticazione* viene svolta solo per *scaricare* le malghe, mentre per *caricarle* i malghesi preferiscono il trasporto su ruota. Il bestiame, infatti, arrivando a inizio stagione dall'allevamento in stalla invernale non riuscirebbe a compiere l'avvicinamento perché privo di allenamento

Il malghese Marino Pagiusco di Malga V Lotto Marcesina presenta la squadra di aiutanti che prestano la loro opera in malga. Fino agli anni sessanta la corretta conduzione della malga era affidata ad una squadra di circa 10 persone, ognuna con un ruolo specifico e tutte agli ordini del malghese. La mandria era seguita dai *vacari*, il formaggio era fatto dal *casàro* che si avvaleva dell'aiuto dello *scotòn*, cui spettava l'onere della pulizia del laboratorio, e del fochista che procurava la legna per il fuoco e controllava l'andamento dello stesso. Oggi la conduzione è affidata per lo più alla dimensione famigliare con l'affiancamento, talvolta, di giovani stagisti delle scuole di agraria o delle università, o di qualche anziano appassionato. Il numero degli occupati, dunque ha subito un forte ridimensionamento dovuto alla diffusione di conoscenze tecniche e veterinarie sempre più sofisticate e all'utilizzo di macchine specifiche come mungitrici o trattori