

VAL TRONCEA



LA VAL TRONCEA

Località di partenza: Pragelato - fraz. Pattemouche

Epoca consigliata: giugno/ottobre

Tipo di itinerario: escursionistico/cicloturistico

Quota di partenza/arrivo: 1614 m – 1919 m

Durata dell'intero percorso: 3 ore a piedi

Per saperne di più: Sentieri tematici della Valle Troncea, Parco naturale della Valle Troncea.

www.ghironda.com/vchisone/pages/871591.htm;

www.chisone-germanasca.torino.it

Cartografia: IGN 1:25.000 n. 10 Briançon-Sestriere

IGC 1:50.000 n. 1 Valle di Susa, Chisone, Germanasca

Ricettività locale: Rifugio di Troncea, tel. 320 1871591 - 328 9737689,

Alpeggio in loco: Alpeggio di Troncea



▲ Rifugio di Troncea

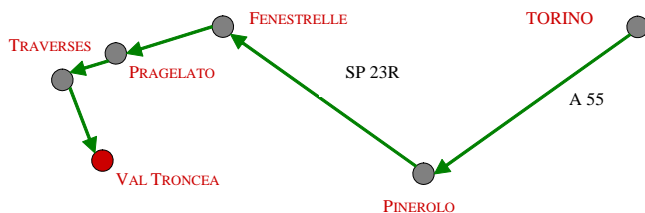
VAL TRONCEA

ACCESSO



Da Torino si raggiunge con l'autostrada A 55 Pinerolo e da qui si prosegue sulla SP 23R in direzione Sestriere.

Superato Prigelato si giunge alla frazione di Traverses, a circa 2,5 km da Prigelato, e svoltato a sinistra si prosegue fino ad imboccare la Val Troncea; dopo aver superato la Fraz. di Pattermouche e il campeggio sulla sinistra, si lascia l'auto nel parcheggio e si prosegue a piedi lungo la carrareccia di fondovalle seguendo le indicazioni per Troncea.



▲ Val Troncea

ITINERARIO ESCURSIONISTICO



Dal parcheggio, superato il ponte sul Chisone, si risale la valle costeggiando il torrente. Dopo circa 15 min. si arriva alla borgata di Laval (1677 m), dove sono presenti grandi fabbricati rurali con tetti in legno come in Alta Val Susa. Poco oltre si trova il punto di ingresso del Parco (punto acqua). Si prosegue risalendo la valle a margine del torrente, del quale è possibile apprezzarne la continua opera di modellamento e trasformazione del paesaggio attraverso il processo continuo di erosione dei versanti e dei greti di fondovalle; i numerosi pannelli informativi predisposti dall'Ente gestore forniscono utili notizie sulla ricchezze naturali del Parco.

Dopo circa 2 km si abbandona la strada di fondovalle e sempre su carrozzabile si risale il versante in direzione di Troncea (1915 m) che si raggiunge in circa quaranta minuti, superando alcuni tornanti tra i pascoli. Dalla borgata è possibile proseguire per l'impegnativo sentiero che conduce al Colle del Beth (2,30 ore), per ammirare il paesaggio dall'alto e osservare i ruderi delle miniere di rame del Beth, dove una grande valanga nell'aprile 1904 travolse e uccise 81 minatori; è possibile abbreviare il percorso fermandosi ai forni di S. Martino (1,30 ore), un tempo utilizzati per la prima lavorazione della calcopirite.

L'itinerario escursionistico prosegue per Seytes, raggiungibile in circa 50 min, percorrendo un agevole tracciato privo di asperità tra pascoli e boschetti di larice.



Seytes ►

Il sentiero è parte della rete di "sentieri del Plaisentif" l'antico formaggio delle viole prodotto dagli alpeggi della Val Chisone.

Seytes (1919 m), come Troncea e Laval, in passato era abitata tutto l'anno e fino ai primi del '900 ospitava ancora 72 abitanti; oggi rimane integro un solo edificio.

VAL TRONCEA



▲ Ovini alla borgata Laval

Dalla borgata con una rapida discesa di circa 30 min. si giunge alla borgata di Laval, chiudendo così l'anello del percorso escursionistico proposto.

Il percorso cicloturistico segue la strada di fondovalle e sale fino alla borgata di Troncea.

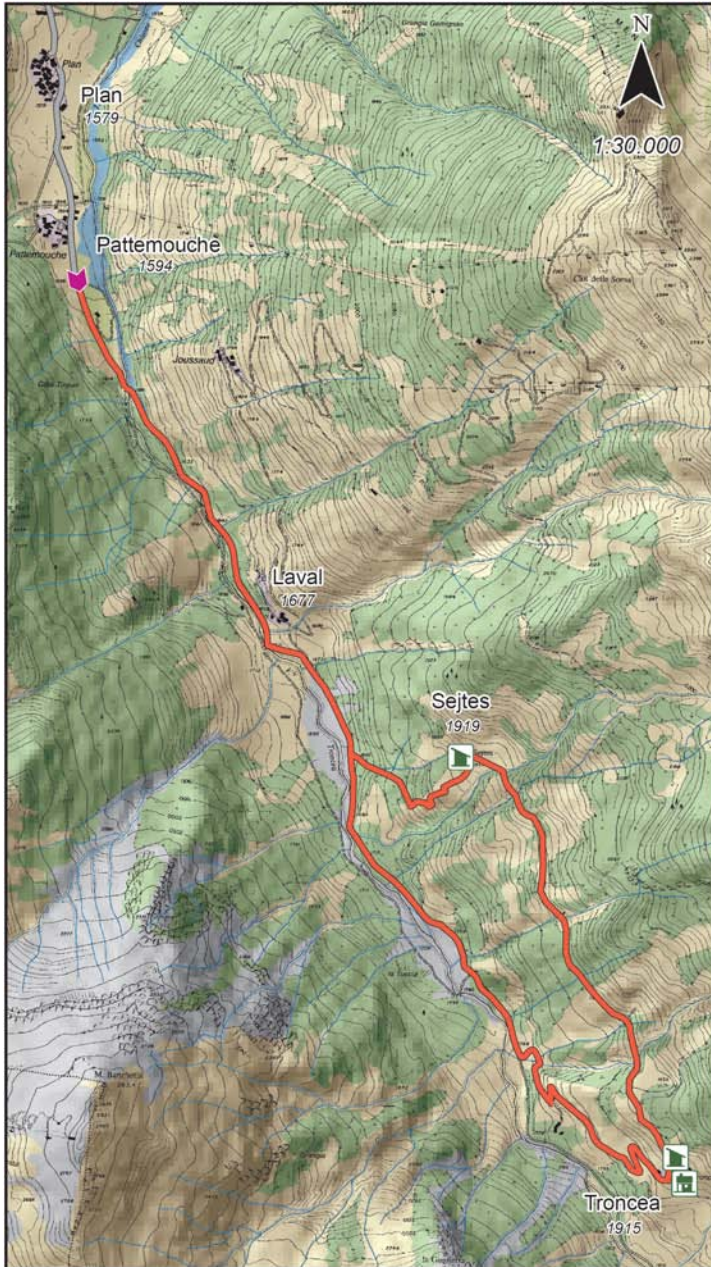


▲ Borgata Laval

Per orientarsi

LOCALITA'	coord. UTM E	coord. UTM N
Pattemouche	336096	4983409
Alpe Troncea	338497	4979875
Seytes	337634	4981486

VAL TRONCEA





L'ambiente, l'alpe e i prodotti

La mandria che pascola a Troncea è composta da circa 200 capi appartenenti a razze miste, Savoiarde e piemontesi. Le vacche dispongono in alpeggio di adeguati ricoveri e punti acqua.

Il latte viene munto per la produzione di Plaisentif, di Toma fresca/stagionata, di burro e di ricotte stagionate.

Il Plaisentif, detto il «formaggio delle viole» è un formaggio particolare, recentemente riscoperto, prodotto con il latte munto nel primo periodo di alpeggio, quando appunto le vacche si nutrono anche di viole. Stagionato per almeno 80 giorni viene commercializzato in occasione delle fiere e delle sagre che si organizzano in valle in occasione della discesa dagli alpeggi.



▲ Locale per la stagionatura dei formaggi

TRANSUMANZA E MONTICAZIONE

Le radici storiche della transumanza in Piemonte sono antiche come peraltro in tutta Italia. Nel settore alpino presentato, molto diverse sono le modalità a seconda che si tratti di bovini od ovini.

I bovini, normalmente stabulati nelle aziende di pianura dall'autunno alla tarda primavera, vengono trasferiti in montagna con percorsi di 80-100 km in autotreno, di solito dopo il 15 di giugno, e fino all'esaurimento delle disponibilità foraggiere, tra il 15 e il 30 di settembre. Così facendo l'azienda di pianura rende disponibile manodopera che nel periodo estivo può quindi dedicare il massimo impegno a tutte le colture di campo: si devono raccogliere orzo e grano, seminare mais di secondo raccolto, fare trattamenti ai fruttiferi e preparare le scorte di fieno per l'alimentazione invernale dei capi.

Per gli ovini, lo spostamento spesso viene fatto a piedi ancora oggi, giorno dopo giorno, utilizzando gli storici percorsi lungo i fiumi che garantiscono l'abbeverata del gregge, e permettono di provvedere all'alimentazione pascolando incolti, residui di colture agrarie e l'erba che cresce nei pioppeti, percorrendo tutta una viabilità minore che da sempre è stata usata per questi tragitti. Roulotte, trattori e rimorchi costituiscono abitazione e deposito mobile delle attrezzature del pastore. Sempre meno frequentemente è possibile vedere gli agnelli più piccoli, portati in apposite borse a dorso di asini che tradizionalmente erano usati come mezzo di trasporto.

Certo le moderne tecniche di sfruttamento intensivo dei terreni agrari mal si conciliano con queste pratiche e le greggi, se non correttamente guidate, o se costituite da migliaia di capi, possono danneggiare al loro transito campi e boschi.

Il percorso di salita degli armenti si conclude alla testata delle valli alpine, dove vanno ad utilizzare i pascoli più disagiati, di minore qualità, e più in quota, dove le pecore trovano refrigerio alla calura estiva.

Queste greggi non vengono allevate per la produzione di latte, ma soltanto di agnelli, generalmente due all'anno.

Caratteristica di questa pastorizia itinerante è la mancanza di una sede fissa aziendale, che invece è il punto di riferimento degli allevamenti bovini.

Bovini ed ovini traggono comunque vantaggio da queste pratiche (monticazione) in quanto sfuggono al caldo estivo ed al pullulare di insetti parassiti, e trovano un'alimentazione più sana anche se non sempre di più alto valore nutritivo, soprattutto se confrontata con quella degli allevamenti intensivi di pianura.

Purtroppo eventuali focolai epidemici possono essere favoriti dal contatto tra animali di aziende diverse, e per questo sono necessari attenti controlli delle autorità sanitarie.

Salita e discesa dagli alpeggi sono comunque momenti di festa e di riunione familiare per gli allevatori; le feste per la fine del periodo di alpeggio sono anche ottimi momenti per l'acquisto e l'assaggio dei prodotti d'alpe.