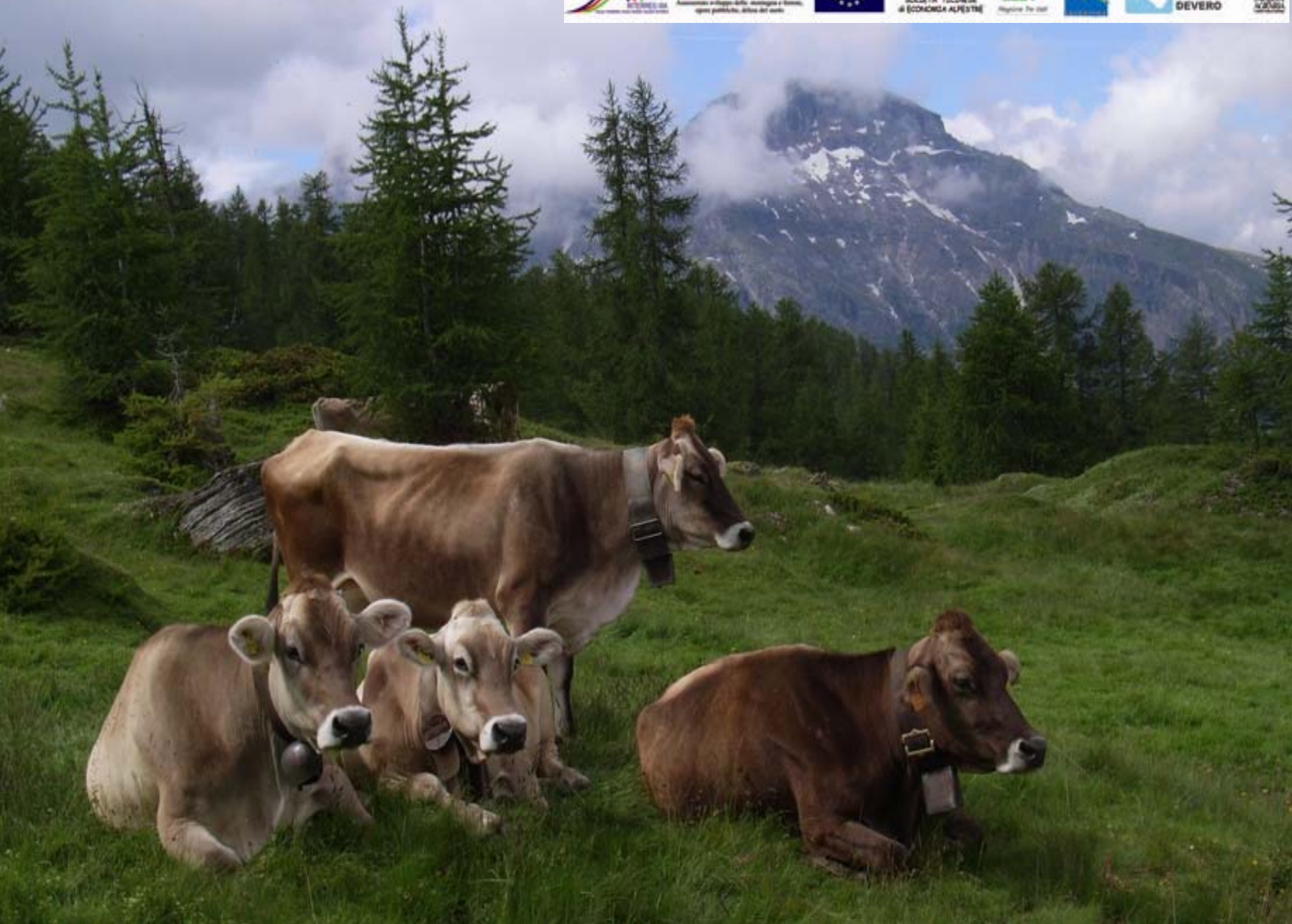




Museo dell'Alpeggio

Il progetto



Attività

Infrastrutture e strutture edilizie

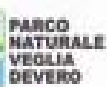
Completamento segnaletica, prospetti e
cartelli pubblicitari

Formazione

Promozione e comunicazione

...Altre attività...









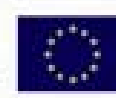
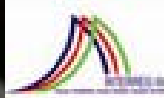




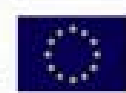
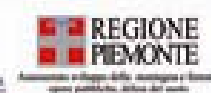
Museo dell'Alpeggio

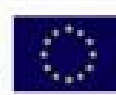
Lo studio

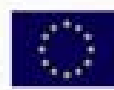












L'Itinerario

Alpeggi senza confini





ALPEGGI SENZA CONFINI

Il progetto "Museo dell'alpeggio" si colloca all'interno dell'iniziativa comunitaria Interreg IIIA per lo sviluppo e la promozione della montagna, finalizzata alla valorizzazione dell'ambiente, della cultura, dei mestieri e dei prodotti tipici, specialmente di quelli caseari.

L'obiettivo primario del progetto è la creazione di un sistema culturale transfrontaliero per la diffusione della conoscenza degli alpeggi, che ha nel Museo collocato all'Alpe Devero e nel Caseificio del Gottardo i due punti di riferimento principali. Questi siti sono visitabili tutto l'anno e sono collegati da un sentiero che attraversa il territorio italiano e svizzero, dall'Alpe Veglia ad Airolo. L'itinerario si sviluppa in quota, tra pascoli, laghi, passi alpini e va a toccare i principali alpeggi presenti.

Quando il pascolo presenta un notevole sviluppo in altitudine, l'alpe è suddivisa in più tramuti (unità composte da pascoli e fabbricati, facenti riferimento ad un unico alpeggio di pertinenza).

The project "Museo dell'alpeggio" is referred to the European initiative Interreg IIIA for mountain development and promotion, finalized to the valorization of environment, culture, trades and typical products, specially dairy. The primary project objective is the creation of a cross boarding cultural system for the knowledge diffusion of alpine cheese factories, that have as point of reference the Museum of Alpe Devero and the Cheese factory of Gottardo. These sites are open all the year and linked with a path that go through the Italian territory and Swiss, from Alpe Veglia to Airolo. The itinerary is developed in height, through "alpeggi", lakes, alpine passages and it touches the main mountain summer pastures. When the pasture presents a remarkable development in height, the alp is divided in different "tramuti" (units composed by pastures and buildings, referred to a unique mountain summer surface of pertinence).

Le projet - Musée de l'Alpage - fait partie de l'initiative commune Interreg IIIA pour le développement et la promotion de la montagne; le but est de valoriser l'environnement, la culture, les métiers et les produits typiques, spécialement ceux des fromageries. L'objectif du projet est la création d'un système culturel transfrontalier pour la diffusion et la connaissance des alpages. Le musée, situé sur l'Alpe Devero, et le Caseificio (fromagerie) du Gottard sont les deux points de référence principale. On peut visiter ces endroits tout au long de l'année, ils sont reliés entre eux par un sentier qui traverse les territoires italiens et suisses, de l'Alpe Veglia à Airolo. Le parcours suit un itinéraire en altitude à travers des pâturages, des lacs, des cols alpins, tout en traversant les principaux alpages de la région. Quand les pâturages sont importants, l'alpage est subdivisé en plusieurs échelons (alpages secondaires: unités composées de pâturages et de bâtiments faisant partie d'un unique alpage de référence).

Das Projekt eines Museums der Alpweiden gehört zur gemeinschaftlichen Unternehmung Interreg IIIA für die Entwicklung und Förderung des Berggebiets. Ihre Zielrichtung ist die Aufwertung der Umwelt, der Kultur, des Handwerks und der charakteristischen Produkte, vor allem der Alpkäseerei. Das hauptsächliche Ziel ist die Schaffung eines grenzüberschreitenden, kulturell ausgerichteten Systems zur Verbreitung der Kenntnis der Alpweiden, die im Museum auf der Alpe Devero und im Caseificio del Gottardo ihre beiden wichtigsten Bezugspunkte aufweisen. Diese beiden Orte können das ganze Jahr besucht werden und sind durch einen Weg miteinander verbunden, der italienisches und schweizerisches Gebiet durchquert, von der Alpe Veglia bis nach Airolo. Die Strecke verläuft in erheblicher Höhe, vorbei an Alpweiden, Bergseen, Alpenpässen. Dabei werden die wichtigsten noch bestehenden Alpen berührt. Wenn das Weidegebiet beträchtliche Höhenunterschiede aufweist, wird die Alp in mehrere Staffeln unterteilt (aus Alpweiden und Gebäuden zusammengesetzte Einheiten, die zu einer einzigen, den Namen bestimmenden Alp gehören).

Informazioni turistiche, tourist informations, informations touristiques, Touristische Informationen:
Ufficio Turistico Valle Antigorio, Divedro e Formazza: Crodo (I) tel. +39(0)324618831
Comunità Montana Antigorio, Divedro Formazza: Crodo (I) tel. +39(0)324618431
Ente Parco Alpe Veglia e Alpe Devero: Varzo (I) tel. +39(0)32472572
Centro visitatori di Crodo (I) tel. +39(0)324600003
Caseificio Dimostrativo del Gottardo: Airolo (CH) tel. +41(0)918691180
Leventina Turismo: Airolo (CH) tel. +41(0)918691533 - Faido (CH) tel. +41(0)918661616









ALPEGGI SENZA CONFINI



- PIAN DEI SCRICC -
Alpe di pertinenza Pian di Scricc
Quota 1.930 m
Tramuti --
Comune Varzo
Nucleo abitato più prossimo Alpe Veglia (1.750 m)
Tappa precedente: Alpe Cornù (25 minuti)
Tappa successiva: Alpe Buscagna (3 ore)
Proprietario pubblico
Formaggio in vendita SI
Animali presenti vacche

The malga responsible is present in alp from the beginning of July to the beginning of September.

Production of alpine cheese, obtained working whole raw milk of a milking. This cheese is dray salt and pressed. The wholes cheese are cylindrical, weight 5-7 Kg. The minimum seasoning is 60 days. In the pasture are present the room used for the milk working and that for the seasoning.

Le fromager et le berger sont présents à l'alpage de début juillet jusqu'à début septembre. La production du fromage de l'alpage est obtenue en travaillant le lait cru entier, d'une traite. Le fromage est salé à sec et pressé. Les meules sont cylindriques d'un poids de 5 à 7 kg. L'affinage minimum est de 60 jours. Sur l'alpage on trouve un local pour la transformation du lait et celui pour l'affinage.

Der Senn ist von Anfang Juli bis Anfang September auf der Alp. Produktion: Alpkäse, hergestellt aus Vollmilch direkt nach dem Melken. Der Käse wird trocken gesalzen und gepresst. Die Käselaike sind zylindrisch, mit einem Gewicht von 5-7 kg. Reifezeit von mindestens 60 Tagen. Auf der Alp sind Räumlichkeiten für die Milchverarbeitung und Käsekeller vorhanden.

Il malgaro è presente in alpe da inizio luglio ad inizio settembre.
Produzione di formaggio d'alpe, ottenuto lavorando latte intero crudo, di una munta.
Il formaggio è salato a secco e pressato. Le forme sono cilindriche, del peso di 5-7 kg.
La stagionatura minima è di 60 giorni.
Presso l'alpeggio sono presenti il locale per la lavorazione del latte e quello per la stagionatura.







ALPEGGI SENZA CONFINI



- STABIELLO GRANDE -
Alpe di pertinenza: Stabiello (1.819 m)
Altri corti dell'alpe --
Comune: Bedretto
Nucleo abitato più prossimo: Ossasco (1.313 m)
Tappa precedente: Valleggia (50 min.)
Tappa successiva: Cristallina (20 min.)
Proprietario: Patriziato di Cavagnago
Caricatore: Boggesi di Cavagnago
Formaggio in vendita: NO
Animali presenti: Vacche, maiali

È presente un locale adibito a caseificio ed un locale di mungitura. La cantina di conservazione è nel corpo degli edifici.
Il formaggio prodotto è "semiduro grasso", porta sullo scalzo la dicitura "STABIELLO".
Si produce anche burro da siero. Il formaggio si può acquistare dopo l'inizio di settembre in valle presso i boggesi di Cavagnago.

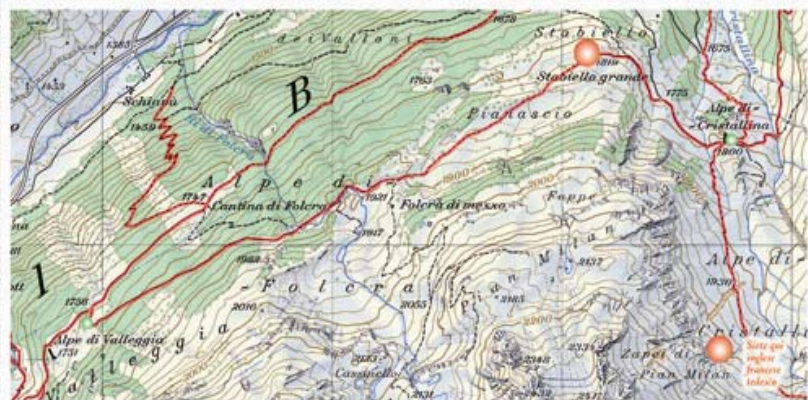
It's present a building used as dairy and a building of milking.
The conservation cellar is the corps of buildings.
The produced chees is "halfhard fat", it have on the it the wording "STABIELLO".
It's produced also butter from whey.
The cheese could be bought after the beginning of September in valley nearby the "boggesi"* of Cavagnago.

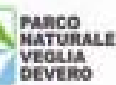
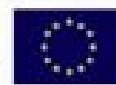
* the corporation of owners of cattles.

Sur place on trouve un local pour la fromagerie et un local pour la traite.
La cave d'affinage fait partie des édifices.
Le fromage produit est mi dur tout gras et porte sur le bord l'inscription « STABIELLO ».
On y produit aussi du beurre à base de petit lait.
Le fromage peut être acheté à partir de début septembre dans la vallée auprès des « boggesi » de Cavagnago.

Neben der Käseerei befindet sich der Melkstand unweit davon der Käsekeller.

Produktion: Ein vollfetter Käse mit halbhartem Teig, der auf der Järbseite die Aufschrift "STABIELLO" trägt.
Es wird auch Molkenbutter hergestellt.
Der Käse kann nach Anfang September bei den Boggesi in Cavagnago gekauft werden.
In der Regel werden die Alpe der Leventina von den "Boggesi", einer Korporation der Viehbesitzer, mit Vieh bestossen.
Der Käse gehört den verschiedenen Viehbesitzer und wird erst am Ende der Alpsaison, anteilmässig zur produzierten Milchmenge ihrer Kühen, unter ihnen aufgeteilt. Aus diesem Grund ist es meistens nicht möglich, den Käse direkt auf der Alp zu kaufen.
Den Käse der Alpe Stabiello kann man direkt bei den Boggesi in Cavagnago kaufen bzw. reservieren.







L'alpeggio come risorsa didattica

Proposte



Destinatari dei programmi in alpe:

- **Scuole materne ed elementari**
- **Scuole medie inferiori e superiori**
- **Studenti Universitari**
- **Turisti (famiglie, gruppi sportivi, associazioni ...)**



In vacanza con le “mucche”.....

Destinatari	Scuole elementari
Località	Alpeggi area del Parco Veglia Devero. Località interessate dal percorso “Alpeggi senza confini”
Durata	Da tre giorni a cinque
Finalità	Gioco osservazioni, relazioni tra cibo e animali educazione alimentare. Intento di sviluppare capacità manuali, emozionali e sensoriali.
Periodo	Da fine giugno a settembre



Una settimana da allevatore

Destinatari	Istituti superiori ed università indirizzo agrario/zootecnico/forestale
Località	Alpeggi area del Parco Veglia Devero. Località interessate dal percorso "Alpeggi senza confini"
Durata	una settimana
Finalità	sperimentazione delle tecniche tradizionali di lavorazione del latte, il lavoro degli alpigiani, educazione alimentare, conoscenza dell'ambiente alpino
Periodo	da luglio a settembre

L'alpeggio diventa un luogo in cui si crea:

- Integrazione del reddito per l'allevatore
- Opportunità lavorative per le generazioni future
- Sostegno alle popolazioni montane
- Formazione scolastica
- Continuità delle tradizioni
- Valorizzazione turistica della zona alpica



Grazie per l'attenzione

