



Club Alpino Italiano
Sezione di Dolo



Domenica 01 luglio 2018

Di malga in malga ai piedi del Cansiglio

Pedemontana pordenonese



Difficoltà: T- E Dislivello: 400 m Quota Max: 1273 m slm Tempo: ore 6

Cartografia: Tabacco n° 012

Materiale: Abbigliamento escursionistico, scarponi da trekking, pranzo al sacco, bevande.

Organizzazione: Maran Martina ONC marti.maran@gmail.com cell. 3333497908

Petracchi Amedeo ONC amedeo.petra@gmail.com cell.3387524602

Percorso stradale: Autostrada A27, poi A28 Portogruaro-Conegliano uscire a Sacile Ovest e prendere in direzione di Caneva, quindi seguire le indicazioni per il Cansiglio e raggiunta la località Gaiardin, all'angolo della casera del Titti prendere la piccola strada a destra e percorrerla per 5 km fino alla Casera Busa di Saronne, località dalla quale parte l'escursione.

Descrizione itinerario: Facile escursione ai piedi del Cansiglio, che ci porterà a conoscere la realtà dell'alpeggio tra Veneto e Friuli. L'itinerario circolare si sviluppa quasi interamente su stradine sterrate e il ritmo sarà adatto a tutti. Da Casera Fossa di Saronne (dove parcheggeremo) proseguiremo per Casera Fossa di Bena che dal 2010 ospita un gregge di capre, saliremo verso Casera Costa Cervera, dove si possono acquistare formaggi vaccini. Passeremo poi per altre Casere monticate e con un giro circolare torneremo al punto di partenza

Curiosità: Le malghe dell'altipiano, servite fin dal 1877 da una strada diretta in Cansiglio, hanno visto una continuità d'uso dal XVII secolo fino ad oggi anche se con sorti alterne. Il formaggio che conosciamo oggi in realtà è un prodotto recente (meno di un secolo). La produzione di formaggio era per lo più familiare, e ogni famiglia trattava il suo latte in cucina. Latte prodotto da capre e pecore, le vacche non erano ancora così diffuse e il formaggio era molle e misto, da conservare in salamoia e non adatto alla stagionatura. A partire dall'800 anche i bovini si diffusero sull'altipiano, attrezzato con le casere. Le stalle però dovettero essere modificate così come il caseificio, che dovette essere dotato di caldaie più ampie (vista la maggior quantità di latte prodotto). Le latterie sociali, per trattare il latte in modo cooperativo, cominciarono a sorgere in pedemontana all'inizio del 900, e i formaggi cominciarono ad essere prodotti da casari istruiti.