



ANTICHI ALPEGGI E CASEIFICAZIONE - VALLI DEL BITTO

€18,00 - €25,00

Solo Quota Guida, ESCLUSI costi extra (vedi sez. "Quota")

VENERDÌ, 25 AGOSTO 2023

L'itinerario fa parte del progetto [LE PANCHINE RACCONTANO](#)

Categorie: [ESCURSIONI PASSATE](#)

IMMAGINI DELLA GALLERIA





Alpe Piazza e Alpe Pedroria: antichi alpeggi di oggi

Un'escursione che ci porterà alla scoperta degli alpeggi dove veniva prodotto il famosissimo e pregiatissimo Bitto, formaggio originariamente delle valli di Albaredo e Gerola dalle caratteristiche uniche.

Alpeggi ancora utilizzati per la caseificazione del Formaggio grasso d'Alpe, alpeggi storici in fase di recupero, panorami sulla Valtellina da Colico a Talamona, Il Monte Disgrazia, il Pizzo Badile, i boschi di conifere, sottobosco di mirtilli e ginepro; l'esperienza caseificazione in alpeggio e infine la degustazione dei formaggi locali prodotti su questi alpeggi abbinati ad una birra speciale creata appositamente per l'Alpe Piazza a base di miele di castagno.

L'itinerario fa parte del progetto [LE PANCHINE RACCONTANO](#)

Possibilità di pernottamento presso il rifugio in modo autonomo: contattare direttamente Nadia 338 4647620

DETTAGLI TECNICI

Dislivello altimetrico: 420 m

Distanza percorsa: 9 km

Quota massima raggiunta: 1950 m s.l.m.

DESCRIZIONE

Il percorso si svolge tra boschi di conifere e maggenghi dove le antiche case rurali sono state sapientemente ristrutturate, fino a raggiungere gli alpeggi dove per secoli è stato prodotto il famoso e pregiato formaggio Bitto, oggi formaggio grasso d'Alpe, ma con le stesse uniche caratteristiche.

Dapprima l'Alpe Pedroria oggi proprietà del FAI e gestita da caricatori locali che si stanno impegnando per recuperare il pascolo, per poi spostarci all'Alpe Piazza ancora oggi alpeggio monticato, dove potremo assistere alla caseificazione.

Scopriremo cosa sono i calèc e i barèk, scopriremo i segreti del Bitto e della caseificazione in alpeggio, mentre il sole tramonta dietro le Alpi. Il monte Disgrazia e il gruppo della Val Masino ci fanno da cornice.

Prima di rientrare in serale, cena e degustazione dei prodotti locali presso il rifugio.

Pranzo al sacco in Natura lungo il percorso.

A fine giornata avremo la possibilità di assistere alla caseificazione

PUNTI DI INTERESSE

- Gli alpeggi del Bitto di ieri e di oggi affacciati sulla Valtellina
- Boschi di conifere e tappeti di mirtilli
- Possibilità di degustare prodotti locali
- la caseificazione in alpeggio oggi come una volta

GRADO DI DIFFICOLTÀ: E - MEDIO

Fondo: sentieri di montagna stretti con fondo irregolare ma non esposti, per la maggior parte nel bosco.

Pendenza: moderata e costante lungo tutto il percorso.

Punti di attenzione: nessuno.

Adatto a adulti e ragazzi oltre 10 anni abituati a camminare in montagna e su terreni vari, tenendo conto di dislivello e lunghezza percorso.

Cani obbligatoriamente al guinzaglio per la presenza di animali selvatici e nel rispetto dell'esperienza e degli altri partecipanti. Contattare la Guida.



[Turismo responsabile](#)

TURISMO RESPONSABILE

Le escursioni che propongo hanno in qualche modo anche lo scopo di **sostenere le economie locali** e far **vivere esperienze uniche** a stretto contatto con e nel pieno rispetto del luogo e delle persone.

Ecco perché spesso includono la degustazione e/o possibilità di acquisto di prodotti locali, con preferenza per piccole realtà che lavorano con passione per mantenere vive le tradizioni;

Ecco perché i gruppi che accompagno sono di piccole dimensioni... per poter incontrare le persone entrando in punta di scarponi nella loro vita e nella calma del luogo.

Definizione di turismo responsabile adottata dall'assemblea nazionale di AITR (Associazione Italiana Turismo Responsabile) Cervia - 9 ottobre 2005

- Il turismo responsabile è il turismo attuato secondo principi di giustizia sociale ed economica e nel pieno rispetto dell'ambiente e delle culture.
- Il turismo responsabile riconosce la centralità della comunità locale ospitante e il suo diritto ad essere protagonista nello sviluppo turistico sostenibile e socialmente responsabile del proprio territorio.
- Opera favorendo la positiva interazione tra industria del turismo, comunità locali e viaggiatori.

[Programma](#)

- Ritrovo ore 8.30 presso parcheggio a Morbegno in Via Rita Levi Montalcini (ampio parcheggio sterrato). Qui compattiamo le macchine e raggiungiamo il parcheggio all'inizio dell'escursione;
- Ore 9.30 inizio escursione fino all'Alpe Pedroria; pranzo al sacco in Natura lungo il percorso;
- Ore 15.00 sosta al rifugio per degustare i prodotti locali;
- Ore 18.00 circa caseificazione in alpeggio;
- ore 20.00 cena leggera presso il rifugio;
- ore 21.30 rientro al parcheggio (circa 1 ora e mezza di discesa).

In caso di pernottamento contattare direttamente Nadia del rifugio 3384647620

ANNULLAMENTO/RINVIO

La Guida si riserva la facoltà di annullare/rinviare la gita nel caso in cui non sussistano le condizioni di sicurezza e comfort a seguito di condizioni meteo avverse nella giornata o nei giorni precedenti la gita.

La quota eventualmente versata verrà considerata valida per una successiva escursione, con validità massima 1 anno dalla data dell'escursione inizialmente prenotata.

Non è previsto rimborso in caso di disdetta da parte dei partecipanti il giorno stesso o il giorno precedente l'escursione.

[Quota di partecipazione](#)

Adulti: € 25.00;

Bambini e ragazzi fino a 12 anni accompagnati: € 18,00

La quota include: accompagnamento guida AIGAE LO639; assicurazione RC;

La quota non include: eventuali pasti e degustazioni; trasporti per e dal punto di ritrovo; assicurazione infortuni; viveri per la giornata; tutto quanto non incluso alla voce "la quota include".

COSTI EXTRA DA PAGARE IN LOCO

Degustazione di prodotti locali al rifugio - alla carta

Iscrizione obbligatoria **entro giovedì 24 agosto 23** dal link che trovate sul sito www.trekandtaste.it o contattandomi direttamente sabrina@trekandtaste.it oppure +39 347 04 05 703.



NUMERO MINIMO PARTECIPANTI: 4

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI (bambini inclusi): 15

I minori devono essere tassativamente accompagnati da un adulto responsabile.

L'iscrizione comporta l'accettazione incondizionata del [regolamento](#).

ASSICURAZIONE INFORTUNI PER GLI ESCURSIONISTI

L'assicurazione infortuni non è inclusa nella quota di iscrizione; consigliamo di stipulare un'idonea assicurazione infortuni.

L'App Trip&Trek consente agli escursionisti di associarsi all'Associazione EIC (con quota associativa di 10€) e usufruire così di una assicurazione sugli infortuni durante tutte le escursioni con le guide AIGAE, svolte durante l'anno di iscrizione. Contattare info@escursioni-italia.it.

Come raggiungere il punto di ritrovo

Il parcheggio in Via Rita Levi Montalcini a Morbegno è ampio e gratuito.

Possibilità di compattare la auto anche a Lecco presso parcheggio del Bione alle ore 7.30 circa

Attrezzature e abbigliamento richiesti

- Scarponcini alti; si consiglia suola carrarmata, con buona aderenza al suolo, per procedere in sicurezza su qualsiasi terreno e in qualsiasi stagione;
- Bastoncini consigliati per ridurre il carico su articolazioni e ginocchia;
- Zaino personale con scorte di acqua (almeno 1 lt a testa), cibo per **pranzo al sacco** e spuntini vari;
- Abbigliamento a cipolla in base alla stagione (t-shirt, maglia a manica lunga, felpa o pile, antivento/antipioggia); mantellina da pioggia in caso di tempo instabile o temporali estivi;
- crema solare e cappellino per il sole;
- torcia frontale obbligatoria

Disposizioni anticontagio

Al momento non ci sono restrizioni

