

NEWS da "I PIARDI". I PIARDI NEL MONDO - LOS PIARDI EN EL MUNDO - OS PIARDI NO MUNDO

Pezzaze in Val Trompia (Italia), 30 Gennaio 2010 << 1° *giorno della merla* >> (secondo un antico adagio popolare; il primo dei tre giorni detti della merla: i tre più freddi dell'inverno). Giorni freddi in cui i mandriani pensavano come organizzare l'ALPEGGIO estivo.

>> Per gentile concessione del **GRUPPO RESISTERE** "*Una sfida, una ricerca e un esperimento*" - **Saviore dell'Adamello** (Brescia), proponiamo alcuni testi e foto inerenti le attività durante l'ALPEGGIO estivo, facendo seguito alla nostra news diffusa il 13 di questo mese, di analogo argomento.

Sono testimonianze tratte dal Calendario 2009, "Lunare de saviùr 2009 "" *Andom an mut* "" (Alla scoperta della stagione estiva negli alpeggi).

GRUPPO RESISTERE, Via XI febbraio - 25050 **SAVIORE dell'Adamello** (BS) <<.

www.voli.bs.it/grupporesistere

grupporesistere@culture.voli.bs.it

((**SAVIORE dell'Adamello: Patria di B. Zandrini, il grande architetto, matematico, scienziato e studioso delle acque della Serenissima Repubblica di Venezia, ideatore e realizzatore, tra l'altro, dei noti "Murazzi" a difesa della città lagunare italiana**)).

Buona lettura del documento proposto.

> **Vi invitiamo pure a prendere visione delle pagine:**
del Volume 3° "I PIARDI NEL TEMPO", scritto anche col Vostro aiuto,
cliccando su:

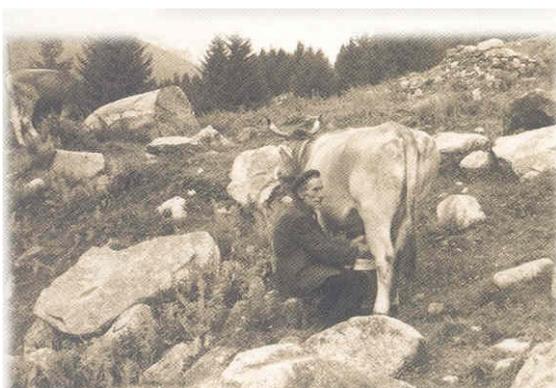
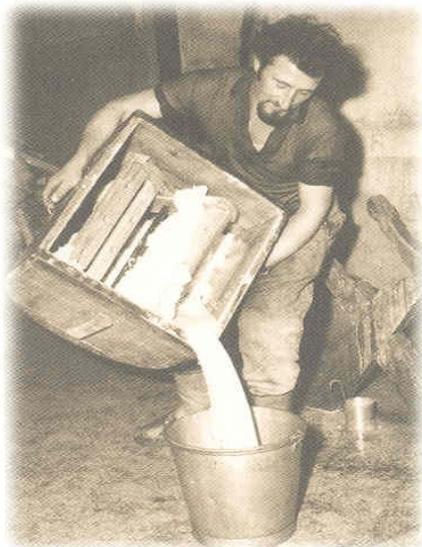
<http://www.piardi.org/volume3.htm>

<http://www.piardi.org/vol3/volume3mestieri.htm>

<http://www.piardi.org/vol3/volume3modidire.htm>

"Le maschèrpe" (le ricotte)

Altro prodotto caratteristico dell'alta montagna è la "maschèrpa" (ricotta), che si produce aggiungendo al siero rimasto dopo la preparazione del formaggio, un po' di siero acido (agra), che il casaro conserva in un contenitore di legno o di vetro. A contatto con l'agra, la parte grassa (fiùrit) che ancora è contenuta nel siero, si coagula e affiora. A questo punto viene tolta con un mestolo forato. Il "fiùrit" viene messo in sacchetti di tela che vengono poi chiusi ben stretti con dei lacci e messi a sgocciolare per ventiquattro ore. E' così pronta la cremosa e deliziosa "maschèrpa dé mut".



"Furmagéle e buter de mut"

La mungitura avviene all'aperto, al mattino presto prima del pascolo e alla sera. Posti su uno sgabello di legno, i mandriani eseguono la mungitura indipendentemente dalle condizioni atmosferiche e le vacche sono abituate ad essere munte dovunque si trovino. Dopo la mungitura del mattino, il casaro, che solitamente è il più anziano ed esperto del gruppo, resta a fare il formaggio e a sbrigare le faccende che sono richieste.

La presenza di erbe particolari dà alle formagelle e a tutti i prodotti di alta montagna una qualità ed un sapore inconfondibili, capaci di soddisfare anche i palati più esigenti. Per facilitarne il trasporto, le formagelle venivano messe nei "bali": contenitori cilindrici costruiti con asticelle di legno che venivano caricati sugli asini o sui muli. Particolare è anche il sapore del burro di montagna preparato con professionalità ed esperienza. Negli alpeggi si usa la classica zangola di legno a forma di cilindro con un pistone che presenta in fondo una rotella con i buchi, che serve per agitare la panna dall'alto verso il basso fino alla sua trasformazione in burro. In tempi lontani il burro veniva avvolto nelle grandi foglie di "slaas" (farfaraccio) che crescono abbondanti intorno alle baite di alta montagna. Questo accorgimento permetteva di proteggere il burro e poterlo trasportare in paese mantenendo la sua freschezza e il suo sapore.