

ITINERARIO 2

Il Nostrano di Valtrompia DOP nella foresta regionale Val Grigna



IL PUNTO DI PARTENZA

Sulla Strada Statale SS42 si prende l'uscita per Piancamuno e quindi si sale fino a Plan di Montecampione 1800 dove, in un ampio parcheggio libero, potrà essere lasciata l'auto.

IL PERCORSO

L'escursionista può scegliere tra due itinerari con diversa lunghezza e difficoltà:

A - verde: è il percorso più agevole e adatto alle famiglie. Dopo aver parcheggiato, si inizia un agile sentiero in direzione del rifugio Dosso Rotondo e si scende alla malga "Poffe di Bacinale" in comune di Bovegno. Quindi, si risale tornando al Plan di Montecampione e si prosegue sino alla malga "Rondeneto", percorrendo una strada bianca, e alla sua stazione nota con il nome "Malga del Luca". Infine, attraverso un suggestivo sentiero fra i larici, si giunge al Museo Etnografico "Silter di Gianico" e da qui si risale alla malga di "Rosello di mezzo" e al rifugio "E. Tironi". Per il ritorno si ripercorre in parte la strada bianca dell'andata.

Caratteristiche tecniche

difficoltà: E - escursionistico tempo di percorrenza 3 h

B - giallo: è il percorso più lungo e per escursionisti esperti.

Dopo aver parcheggiato si imbecca un agile sentiero in direzione del rifugio Dosso Rotondo e si scende alla malga "Poffe di Bacinale" in comune di Bovegno. Quindi si risale e si segue il sentiero 3V "Tre Valli" che, attraverso il crinale che funge da spartiacque fra la Valle Camonica e Valle Trompia, arriva sino alla "Foppa del Mercato". Da lì si scende al rifugio E. Tironi e si ritorna poi alla località Plan di Montecampione, punto di partenza, percorrendo una strada bianca e riprendendo il percorso A - "Verde".

Caratteristiche tecniche

difficoltà: EE - escursionisti esperti - tempo stimato 3 h e 30 min



<https://ersaf.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=267086b421024e78982c06b3b5c0cef8>

ITINERARIO 2

Il Nostrano di Valtrompia DOP nella foresta regionale Val Grigna

ALPEGGI

Poffe di Bacinale - Comune di Bovegno (BS)
Az. Agr. Tanghetti Moris
Produttrice di formaggio Nostrano Valtrompia DOP
Tel. 339 8833035 - Apertura dal 15/06 al 30/09
Alpeggio aderente all'iniziativa Girarifugi-Giralpeggi



Alpe Rosello - Comune di Esine (BS)
Az. Agr. Ottelli Zoletti Roberto
Produttrice di formaggi della tradizione camuna
Tel. 329 1812542 - Apertura dal 15/06 al 15/09
Alpeggio aderente all'iniziativa Girarifugi-Giralpeggi

RIFUGI

Rifugio "Elena Tironi" a Rosello di Sopra

È circondato da uno splendido bosco di larici, che in autunno regalano una varietà di colori d'oro. Peculiarità della zona è il bramito dei cervi, metà settembre – fine ottobre, e la presenza di numerosi esemplari di gallo forcello.

Il rifugio, al piano terra, offre una sala da pranzo riscaldata con camino a legna, per un totale di 40 posti a sedere e una stanza attrezzata ad uso polivalente. Al secondo piano la struttura è dotata di 5 camere da letto con 4 o 6 posti, per un totale di 22 letti.

La cucina offre piatti tipici e piatti "alternativi", adatti anche a vegetariani.

Milena Giavazzi - tel. 0364 1916180 – 348 5457053
milenagiavazzi@hotmail.it

<https://www.rifugi.lombardia.it/brescia/esine/rifugio-elena-tironi-a-rosello.html>



CURIOSITÀ

Il Museo del Silter

A pochi passi dal rifugio "E. Tironi" si trova la malga Museo del "Silter" di Gianico. Arredata con suppellettili ed oggetti tradizionali, questa struttura permette l'immersione a tutto tondo del visitatore, grazie anche all'atmosfera sonora ricreata appositamente in ciascun locale, nell'ambiente di vita e di lavoro che caratterizzava l'alpeggio decenni fa. Caratteristica unica di questa malga-museo è la copertura del tetto realizzata con "canalotti" in legno, disposti a mo' di coppi, ma della lunghezza dell'intera falda. All'esterno sono presenti le sagome di bestiame e di uomini che offrono frammenti di scene che si sono ripetute per secoli e che ancora si possono cogliere dal vivo nelle vicine malghe. **Per le visite bisogna accordarsi direttamente o telefonicamente con il Rifugio E. Tironi.**

Il Nostrano di Valtrompia DOP

Il nostrano di Valtrompia DOP è un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno, a partire dal latte crudo e con l'aggiunta di zafferano. Si presenta di forma cilindrica, con diametro tra i 30 e i 45 cm, altezza dello scalzo variabile tra 8 e 12 cm e peso tra 8 e 18 kg. La crosta è dura, con un colore che va dal giallo bruno al rossastro; la pasta, dura e giallo paglierino, può presentare occhiatura media o fine. Il gusto e l'aroma sono pieni e intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima, più pungente se molto stagionato. La stagionatura deve durare almeno 12 mesi, durante i quali sono previsti alcuni importanti procedimenti, quali il rivoltamento delle forme, la raspatura e l'oliatura della crosta con olio di lino. Per approfondire: <https://www.nostrano-valtrompia.it/>

