

ITINERARIO 8

IL TOMBEA DELLA GARDESANA OCCIDENTALE



IL PUNTO DI PARTENZA

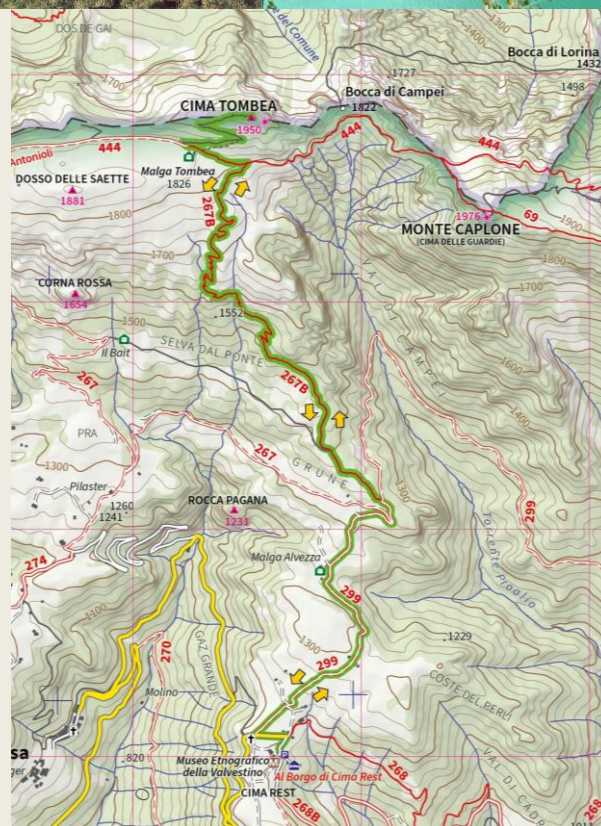
Proveniendo dalla Gardesana, giunti a Gargnano, da cui la meta proposta dista circa 28 chilometri, si seguono le indicazioni per Navazzo e quindi per Magasa e quindi per Cima Rest. Il luogo è raggiungibile anche da Idro, proseguendo per Capovalle e quindi ancora per Magasa e Cima Rest.

IL PERCORSO

L'itinerario proposto è pensato per scoprire le zone di produzione del più celebre prodotto caserario della zona, "il re della tavola in Valvestino" in uno scenario veramente suggestivo e di facile accesso. Partendo da Malga Alvezza (1.265 m) si prosegue lungo il sentiero Nr. 267B. La mulattiera sale tra prati, boschi di abete e faggio, con spettacolari vedute sugli abitati di Magasa e Denai. Attraversato un piccolo torrente, la strada prosegue sino a Malga Tombea (1.820 m), da cui deriva il nome al formaggio. Nei dintorni del piccolo stagno, che si trova all'inizio della piana e ha come sfondo il Monte Caplone, si notano dei cumuli di terriccio simili a tombe. La leggenda racconta che il nome "Tombea" derivi proprio da un'antica leggenda. Si narra che il pastore più ricco di Storo volesse allargare i suoi confini sui pascoli della Val Vestino. Recatosi ai pascoli sul Monte Tombea, iniziò rivendicare quelle terre, aggiungendo che, se giurava il falso, gli sarebbe caduto un fulmine sul collo. Appena pronunciate queste parole, tuoni, fulmini e saette sconquassarono la terra e un abisso senza luce e senza fondo si aprì ai suoi piedi inghiottendolo come in una tomba, mentre le sue pecore restarono mummificate. Proseguendo lungo la mulattiera per altri venti minuti circa porta alla sommità del Monte Tombea (1.950 m) dove è presente una rosa dei venti circolare in muratura, alta circa un metro e mezzo ove sono rappresentati i punti cardinali ed il 34 nomi dei monti visibili: un punto panoramico davvero eccezionale. Si rientra lungo lo stesso percorso dell'andata.

Caratteristiche tecniche

Difficoltà: E-Escursionistico, Tempo stimato 1,40 ore (solo andata)
Sviluppo complessivo: ... - Dislivello 685 m.



ALPEGGI

Malga Alvezza

Magasa (BS) Loc. Cima Rest, Az. Agr. Tonni Pietro

ALPEGGI

Malga Denai

Magasa (BG), Loc. Denai, Az. Agr. Eggiolini Elia

INFO: forestedilombardia@ersaf.lombardia.it

f [forestedavivere](https://www.facebook.com/forestedavivere)

ERSAF
ENTE REGIONALE PER I SERVIZI
ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE



Regione
Lombardia

ITINERARIO 8

IL TOMBEA DELLA GARDESANA OCCIDENTALE

RIFUGI

I fienili di Cima Rest – Borgo di Magasa

Oltre al formaggio Tombea, la zona offre la possibilità di vivere un'esperienza indimenticabile in un autentico fienile di montagna della Val Vestino, all'interno del Parco Alto Garda Bresciano. Questi edifici dal caratteristico tetto di paglia, un tempo contemporaneamente abitazione, fienile e stalla dei malghesi, sono state riconvertiti a strutture ricettive e rappresentano un fenomeno davvero unico nel territorio bresciano. Antico fulcro della vita agreste, sono oggi dotati di cucina, servizi igienici, ampio soggiorno, riscaldamento autonomo e fino a 6/8 posti letto, il tutto articolato su 3 livelli. Sono affittabili per il week-end o per l'intera settimana, permettono di vivere un soggiorno rilassante e dedicarsi a trekking ed escursioni. In uno dei fienili ha inoltre sede il Museo Etnografico della Val Vestino. Da non perdere anche la visita all'Osservatorio Astronomico di Cima Rest, aperto al pubblico nei mesi estivi da maggio a settembre (necessaria la prenotazione).

E-mail info@visitvalvestino.it

Sito internet: www.visitvalvestino.it

CURIOSITÀ

L'antico borgo di Magasa

Sede municipale del Comune di Magasa, il borgo conta poco più di un centinaio di abitanti ed è l'insediamento maggiore della Val Vestino. Il toponimo deriva probabilmente dalla parola "mag", che significa campo. Le sue antichissime origini risalgono ad un insediamento di popolazioni celtiche. Abitata dagli Stoni, dai Galli Cenomani, fu dominio romano e longobardo. L'originale chiesa di Sant'Antonio Abate, risalente al XVI secolo, fu ricostruita nel 1739. Diverse le opere di pregio tra cui la Madonna della Grazia, donata alla comunità dal conte Carlo Ferdinando di Lodrone.

Il Parco Regionale dell'Alto Garda Bresciano

Area naturale protetta, istituita da Regione Lombardia nel 1989, il suo territorio coincide con quello della Riviera dei Limoni e si estende dalle sponde del Lago di Garda sino al lungo crinale montuoso, che a nord coincide con il confine tra Lombardia e la Provincia Autonoma di Trento, in particolare con la Valle di Ledro, mentre a est confina con la Val Sabbia. Il punto più alto è il Monte Caplone, che raggiunge i 1.976 metri di quota. All'interno del parco sono presenti circa 250 specie di animali tra cui spiccano il capriolo, il cervo, il camoscio, il muflone, l'orso, il cinghiale e lo stambecco (quest'ultimo reintrodotta nel 1979). Numerosissimi anche gli uccelli tra cui vi è l'aquila reale. Fino al 1975 era presente anche la lontra.

Il Tombea

Chiamato anche "formaggio di Magasa", viene prodotto esclusivamente nelle malghe Tombea e Denai, a circa 2.000 di quota. Prodotto da generazioni di alpeggiatori, oggi conta solo alcuni produttori locali. È un formaggio a pasta dura, cruda, semi-stagionato o stagionato (da 90 giorni a 36 mesi), con una limitata diffusione commerciale. Viene prodotto con latte vaccino parzialmente scremato e crudo. Ha forma cilindrica con diametro di circa 35/40 cm, il peso varia da 8 a 12 Kg. La crosta, spalmata giornalmente con olio di lino, è untuosa, sottile, abbastanza morbida e di colore paglierino. La pasta è compatta, di colore paglierino tendente al giallo e può scurire con la stagionatura. Al gusto si rivela sapido, armonico e leggermente piccante. Il profumo è intenso, con una gradevole fragranza di essenze di montagna. Per approfondire: www.visitvalvestino.it/portfolio_page/formaggio-tombea/



INFO: forestedilombardia@ersaf.lombardia.it

 [forestedavivere](https://www.facebook.com/forestedavivere)

ERSAF
ENTE REGIONALE PER I SERVIZI
ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE



Regione
Lombardia