

# ITINERARIO 10

## I FORMAGGI D'ALPE TRA LA VAL SERIANA E LA VAL DI SCALVE



### IL PUNTO DI PARTENZA

Il modo migliore per raggiungere la Val Seriana è senza dubbio l'automobile. Da Bergamo bisogna prendere prima la strada statale per la Val Seriana (SS671) e poi la provinciale 49 seguendo le indicazioni. Da Milano, invece, bisogna percorrere prima la A4 e poi la strada statale per la Val Seriana (SS671) e, infine, la provinciale 49. In alternativa chi vuole usare i mezzi pubblici per raggiungere l'area può prendere i treni della TEB fino ad Albino e poi da lì proseguire in autobus.

### IL PERCORSO

L'Alta Val Seriana offre una splendida passeggiata lungo il cosiddetto "Sentiero della malghe", che sale di quota fino a sfiorare i 1.800 metri del Monte Redondo. Si tratta di una camminata non eccessivamente impegnativa, adatta anche alle famiglie che si chiude in poco più di quattro ore con inizio presso l'abitato di Gromo, paese bergamasco inserito nella lista dei "Borghi più belli d'Italia". Arrivati al grande parcheggio di piazzale Avert, si inizia il sentiero. L'imbocco è verso Nord: da qui si sale rapidamente sino a raggiungere la Baita del Dosso, a 1.369 metri sul livello del mare. La camminata prosegue quindi sino alla suggestiva Baita d'Avert (1.495 metri). Il sentiero prosegue poi verso Sud. Parallela al cammino, a sinistra verso Est, si staglia la cresta che collega la Cima Benfit col Monte Timogno, entrambi sopra quota 2.100. La salita continua fino al pascolo della Baita della Costa, a quota 1.646 metri. Si incrocia quindi il Rifugio Vodala, a 1.647 metri a mezza costa su un pascolo da cartolina e quindi la seggiovia della pista "Orsini". Si giunge quindi al Monte Corrù, a 1.818 metri di quota, la cui vetta del monte è concatenata al Redondo. L'ultima salita è uno dei tratti più faticosi del nostro trekking, vista la pendenza elevata, da gestire con particolare attenzione. Giunti in vetta, un balcone protetto da corde metalliche permette di godersi di una spettacolare vista su tutte le Orobie. Da qui in ritorno è di poco più di un'ora.

### Caratteristiche tecniche

Difficoltà: E-Escursionisti, tempo stimato 3 ore (+ 1 per il ritorno)

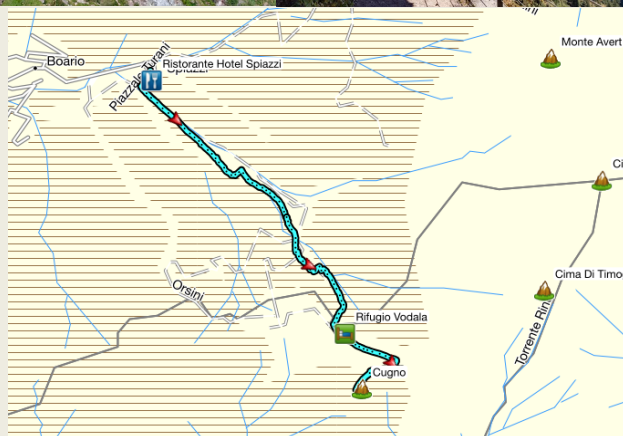
Quota di partenza: 1.170 m, quota di arrivo 1.799 m.

Dislivello: 629 m

### ALPEGGI

#### Baita del Dosso

Gromo (BG), Az. Agr.



### ALPEGGI

#### Baita d'Avert

Gromo (BG), Az. Agr.

INFO: [forestedilombardia@ersaf.lombardia.it](mailto: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 10

## I FORMAGGI D'ALPE TRA LA VAL SERIANA E LA VAL DI SCALVE

### RIFUGI

#### Rifugio Vodala

La struttura si trova a 1.750 metri di quota, all'arrivo della seggiovia Spiazzzi-Vodala, in Val Seriana. Recentemente ampliata, è ora in grado di ospitare circa 300 persone. Il Rifugio è aperto praticamente tutto l'anno (in inverno dai primi di dicembre sino ad aprile) e la sua cucina offre la possibilità di assaporare piatti tipici della cucina locale, da gustare in compagnia di uno stupendo panorama. Sono inoltre presenti il servizio a self-service ed un'ampia sala per il pranzo al sacco per i gruppi.

Durante il resto dell'anno, il Rifugio è aperto sabato e domenica nei mesi di maggio, giugno, settembre ed ottobre, mentre a luglio ed agosto è aperto tutti i giorni. Particolarmente apprezzato da gruppi e comitive, in quanto accessibile a tutti grazie alla seggiovia e all'ampio prato, è un ottimo punto di partenza per camminate in quota.

Telefono: 0346.47079 - e-mail: [info@spiazzidigromo.it](mailto:info@spiazzidigromo.it)

### CURIOSITÀ

#### Gromo

Gromo è un paese di montagna d'antica nobiltà medievale, protetto dai massicci del Monte Redorta a Nord e del Monte Secco a Sud. Il borgo si estende sulla riva destra del fiume Serio ed è situato sulla sommità di un enorme masso che sembra sbarrare la valle. Nella parte alta dell'abitato, Gromo mantiene il compatto tessuto medievale, con case in grossi blocchi di pietra, aperte da logge e balconate. Le ricchezze artistiche custodite da questo affascinante borgo sono quasi tutte raccolte nella piazza centrale, dominata dall'elegante fontana del XVI secolo. Tra queste occorre ricordare il quattrocentesco Palazzo Milesi (ora Municipio) con l'elegante loggiato e l'Archivio Civico con le preziose pergamene, il duecentesco Castello Ginami, che conserva la struttura originaria, il Castello Avogadro, la chiesetta di San Gregorio e la chiesa parrocchiale di San Giacomo.

#### La Formaggella della Val Seriana

La Formaggella ed è il prodotto caseario più diffusamente realizzato nell'area, a differenza della confinante Val Brembana dove si è invece sempre prodotto formaggio. Le forme sono cilindriche, con uno scalzo di 4-7 cm e dal peso variabile tra il chilo e due etti e il chilo e sei etti. Il gusto è equilibrato, con un sapore a metà strada tra dolce e salato, con una lieve acidità. I suoi aromi sono prevalentemente lattici, con sentori di latte e burro. Sono presenti note vegetali, fruttate e animali a seconda della stagione e di intensità sempre maggiore con la stagionatura. La produzione è strettamente artigianale e lo si nota anche dalla forma variabile delle formaggelle e dal loro gusto, sempre leggermente diverso: segno distintivo dei prodotti fatti ancora come una volta, senza processi industriali. Per saperne di più: [www.valseriana.eu](http://www.valseriana.eu)

#### La Formaggella della Val di Scalve

La Formaggella della Val di Scalve è un formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, a media stagionatura, ma che ben si presta a esser invecchiata. Presenta una forma rotonda dal diametro di 17-22 centimetri circa e scalzo di 4-8 centimetri. Il peso varia tra il chilo e mezzo e i due chili al massimo. La crosta è giallognola e sottile, liscia e friabile; la pasta è di colore bianco, morbida con occhiatura sottile. Con l'invecchiamento, la crosta si scurisce e la pasta diviene più compatta e saporita. La Formaggella della Val di Scalve ha il sapore dei pascoli montani, pur essendo molto delicato, è gradevolmente deciso. L'aroma con lieve venatura acidula si presenta con più intensità nella produzione estiva, per la presenza di componenti del foraggio fresco di montagna: è ideale come formaggio da tavola. Per saperne di più: [www.latteriasocialediscalve.it](http://www.latteriasocialediscalve.it)



INFO: [forestedilombardia@ersaf.lombardia.it](mailto:forestedilombardia@ersaf.lombardia.it)

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

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



Regione  
Lombardia