

# ITINERARI

## PARCO CORNO ALLE SCALE



**PARCO REGIONALE CORNO ALLE SCALE**  
**Via Roma, 1 - 40042 Pianaccio (Bo)**  
 Tel: +39.0534.51761 - Fax: +39.0534.51763  
 Per informazioni e prenotazioni:  
 promozione@parcocornoallescale.it  
 www.parcocornoallescale.it  
 www.cornoallescale.net

Il **Corno alle Scale**, nel Comune di Lizzano in Belvedere, dista 70Km da Bologna, 80Km da Firenze e 70Km da Modena.



**In treno:** Stazione di Porretta Terme a Km 15 (Linea Bologna-Pistoia). Da Porretta Terme coincidenza con pullman di linea per Lizzano in Belvedere - Vidiciatico.  
**In pullman:** Linea ATC direttamente da Porretta Terme.  
 Testi di Alessia Colò

Programma investimenti 2005-2007 Prog 05 COSC 06  
 PUBBLICAZIONI DI ITINERARI, MATERIALI DIVULGATIVI E NOTIZIARI  
 Costo totale del progetto nel triennio euro 86.510,00



# LA PASTORIZIA IN ALTA QUOTA

Passare una mezza giornata assieme a un pastore per scoprire come magicamente il latte diventi formaggio è una bella esperienza non solo per i bambini, che rimangono affascinati dagli animali e dalla scoperta di "che cos'è il formaggio", ma anche per le persone adulte.



La lavorazione del formaggio avviene nel pomeriggio ma i singoli escursionisti possono accompagnare la partenza del gregge intorno alle 10 del mattino, fare una breve visita del caseificio e assaggiare il formaggio all'ora di pranzo. Per agevolare l'operato del pastore, il Parco organizza anche escursioni guidate. Il seguente itinerario, che è il più classico per il tema della pastorizia in alta quota, può iniziare dal laghetto del Cavone con ritrovo alle ore 9:00. Si parte da un'altitudine di 1424 m fino ad arrivare in circa 40 minuti a 1650 m delle Malghe, percorrendo il sentiero 329, che in gran parte coincide con una comoda strada forestale. La vegetazione è inizialmente dominata dagli alberi, perlopiù faggi (*Fagus sylvatica*) accompagnati, nelle radure, da qualche pianta di salicione (*Salix capraea*), sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia*) o sambuco rosso (*Sambucus racemosa*). Appena si esce dalla vegetazione arborea ci si può immergere, stupefatti, nel bellissimo panorama: di fronte si erge il maestoso monte Spigolino (1827 m), dal cui



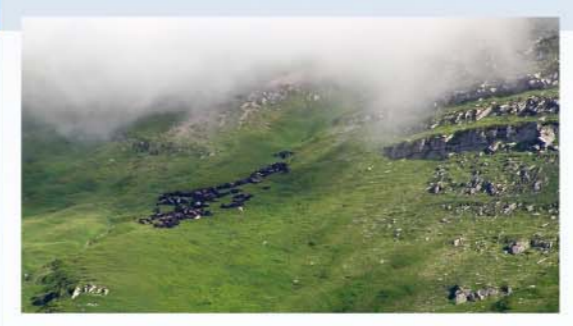
versante nord scende un crinale che più in basso prende il nome di "monti della Riva"; sulla sinistra, dopo il passo della Calanca, l'inconfondibile cima piatta del monte Cupolino (1852 m); alla destra dello Spigolino ma più lontano, due vallate più a ovest, si erge la vetta del monte Cimone (2165 m). E dopo aver saziato la vista, come non gustare i primi mirtilli, che poi si vedono a perdita d'occhio nelle bellissime brughiere...

[continua...]



[...segue]

Una volta arrivati alle Malghe è possibile accompagnare per un breve tratto il pastore che parte con il gregge al pascolo. Riprendendo l'itinerario, si percorre il sentiero segnato 329A, fino alla capanna del Sasseto e fino a raggiungere il crinale toscano-emiliano al passo dello Strofinaio (1847 m). Da qui si possono ammirare il monte Gennaio (1812 m) e il versante toscano con la bellissima valle della Verdiana. Proseguendo verso ovest lungo il sentiero 00, si giunge in breve tempo al passo dei Tre Termini, punto di confine fra 3 province, per poi entrare in territorio modenese e, aggirando la cima del Cupolino, arrivare al lago Scaffaiolo e al rifugio Duca degli Abruzzi. La discesa lungo la strada forestale (sentiero 329) consente di ritornare alle Malghe all'incirca per le ore 13; il pranzo al sacco può essere consumato davanti al caseificio, ove sono presenti tavoli e panche di legno, e dove il pastore potrà far assaggiare i suoi prodotti. Il rientro al Cavone è previsto per le 14:30 circa. Per poter vedere gli strumenti che si utilizzavano decenni fa nella pratica della pastorizia, è consigliata la visita al museo etnografico G. Carpani a Poggiofiorato. Per prenotare le escursioni e per altre informazioni sulle visite al caseificio delle Malghe telefonare al numero degli uffici del Parco 0534-51761.



adatti per il pascolo delle pecore, venivano utilizzati per le capre. Pecore e capre fornivano lana, latte e carne che erano fonti di sussistenza e di reddito sicure. I pascoli alti fornivano una buona alimentazione per gli animali, ma il foraggio per l'inverno era insufficiente e con il sopraggiungere della prima neve bisognava cercare altrove nuovi pascoli. Uomini e animali si spostavano quindi verso la pianura fra fine agosto e inizio settembre. Il giorno prima della partenza era dedicato ai preparativi: venivano levati i campanacci e le pecore venivano

tosate, anche se la tosatura settembrina dava una lana corta e di peggiore qualità rispetto a quella fatta al ritorno dalla transumanza (verso maggio). Il tragitto verso la pianura durava circa tre giorni. Nei luoghi di sosta lungo il percorso venivano costruiti dei recinti dai proprietari dei terreni che, per ricompensa, tenevano tutto il latte ricavato dalla mungitura del gregge. La transumanza consentiva di portare in montagna granoturco, canapa, sale e di vendere in pianura il carbone e i manufatti in legno. Inoltre il pastore vendeva formaggi, agnelli, lana, pelli e pecore destinate alla macellazione, ricavando dal gregge il necessario per vivere. La transumanza ormai non



esiste più ma nel nostro territorio c'è ancora un pastore, il signor Renzo Pagliai, che assieme alla famiglia porta nel periodo estivo il suo gregge di circa 300 pecore a pascolare nelle bellissime praterie del Corno alle Scale, per poi ripartire (non più a piedi!) verso la pianura ferrarese ai primi di settembre. Pastore "si nasce", non si diventa, come racconta Pagliai, che infatti discende da famiglia di pastori: già suo nonno dal vicino versante toscano portava in inverno il gregge nei pressi di Argenta. Lì, Pagliai ha a disposizione circa 30 ettari di campi dove portare a pascolare le

## LA PASTORIZIA IERI E OGGI

La pastorizia nel territorio del Belvedere un tempo era molto importante per l'economia. I pastori di Vidiciatico, Lizzano e valle del Silla portavano il gregge nei pascoli di Budiara e Monte Grande mentre quelli della valle del Dardagna avevano i pascoli al Corno alle Scale. Meno numerosi erano gli allevamenti di bovini, mentre abbastanza diffuso era l'allevamento di capre, anche nei luoghi più impervi come i monti della Riva. Fino a 50 anni fa molti versanti erano quasi del tutto privi di bosco; i più rocciosi e ripidi, non essendo

pecore, ma il foraggio presente è molto diverso da quello disponibile nelle praterie di alta quota: ad esempio c'è molta erba medica, che però è una pianta molto pericolosa per il bestiame perché gonfia lo stomaco degli animali. Inoltre in pianura, per alleviare le carenze alimentari che ci possono essere, spesso è necessario dare alle pecore degli integratori (mais, farina, crusca). In montagna invece, come spiega Pagliai, non c'è bisogno di integratori, di conseguenza viene prodotto meno latte ma il formaggio ne acquista nel gusto! Camminando assieme al pastore mentre porta il gregge a pascolare si impara quali sono le piante di cui si nutrono le pecore, ed è bellissimo in inverno assaggiare una fetta di formaggio e ripensare alle fresche praterie estive del Corno. L'alta val Dardagna oltre il limite dei faggi è ricoperta da vaste superfici di mirtillo, da pascoli e da zone rocciose; i pascoli sono ricchi di specie di cui le pecore si nutrono, come Phleum, Festuca, Nardus e altre Graminaceae, mentre i grossi ciuffi di Brachypodium e di Deschampsia caespitosa, diffusi soprattutto nella parte basale della conca del Baggioledo, non sono apprezzati dalle pecore. Esse non si nutrono neppure delle piante di mirtillo (*Vaccinium myrtillus* e *V. gaultherioides*) che, stando a quanto afferma Pagliai, potrebbero venire mangiate dalle pecore "soltanto prima di morire di fame". Le pecore sono di razza Massese e l'allevamento è a ciclo chiuso; ciò significa che il pastore non compra agnelli ma, circa ogni anno, acquista un montone per far riprodurre le proprie pecore. Delle 370 pecore che porta su durante l'estate, diverse decine non possono produrre molto latte perché sono già gravide. La produzione di latte cala infatti da giugno a



settembre con l'aumentare del numero di pecore gravide: da una produzione giornaliera di latte di circa 170 litri nel primo periodo, infatti, si arriva a non più di 30 l al giorno in settembre. In media, in tutto il periodo estivo, vengono prodotte 7 forme al giorno. La vita da pastore è piena di sacrifici, non esistono il giorno di riposo e le ferie programmate... si, si va in montagna, ma per star

dietro alle pecore! La giornata tipo comincia verso le sette con la mungitura, che dura circa due ore, poi Pagliai, o uno della famiglia, porta le pecore al pascolo, mentre qualcun altro rimane a fare il formaggio. Grazie al contributo del Parco, è stato costruito e messo a norma il caseificio delle Malghe, così la lavorazione del latte e la vendita dei prodotti possono avvenire direttamente sul posto. Durante il pascolo assieme alle pecore devono sempre essere presenti una persona e i cani. Pagliai possiede due cani di razza maremmana che hanno il compito di difendere il



gregge da qualsiasi cosa si possa avvicinare, oltre a due cani pastori tedeschi e un Border Collie definiti "paratori" perché agiscono su comando del pastore e guidano le pecore negli spostamenti. Così come si faceva un tempo Pagliai mette al collo dei propri cani il collare anti-lupo, che è provvisto di chiodi per proteggere il collo in caso di combattimento col lupo.

## IL LUPO

Le prime prove certe del ritorno del lupo nel nostro Appennino risalgono ai primi anni '80. Negli anni '70 il lupo in Italia era vicino alla soglia di estinzione ed era rimasto presente solo in Abruzzo. Nei decenni successivi, grazie a numerosi cambiamenti negli ecosistemi appenninici (reintroduzione di ungulati a scopo venatorio, abbandono delle campagne e quindi presenza di maggiore copertura boschiva rispetto a zone di pascolo) il lupo è stabilmente ritornato a popolare tutta la catena appenninica. In tutta la provincia di Bologna si stima la presenza di circa 30-35 lupi; nel territorio del parco del Corno alle Scale un branco è stabilmente presente, sul quale il biologo Davide Palumbo sta portando avanti numerose ricerche, basate su diverse tecniche: wolf-howling, tracciatura su neve, ricerca genetica (basata sugli escrementi) e soprattutto trappolaggio fotografico. Le macchine fotografiche, piazzate nelle zone più marcate dai lupi, scattano al passaggio degli animali, grazie a un sensore con funzionamento notturno: in questo modo sono state ottenute immagini dei diversi componenti del branco, compresi i cuccioli.



La presenza del lupo in un territorio è segno di ricchezza del territorio stesso, essendo il super-predatore che si trova all'apice della catena trofica: la sua presenza indica che tutto l'ecosistema può essere considerato "in ottima salute".

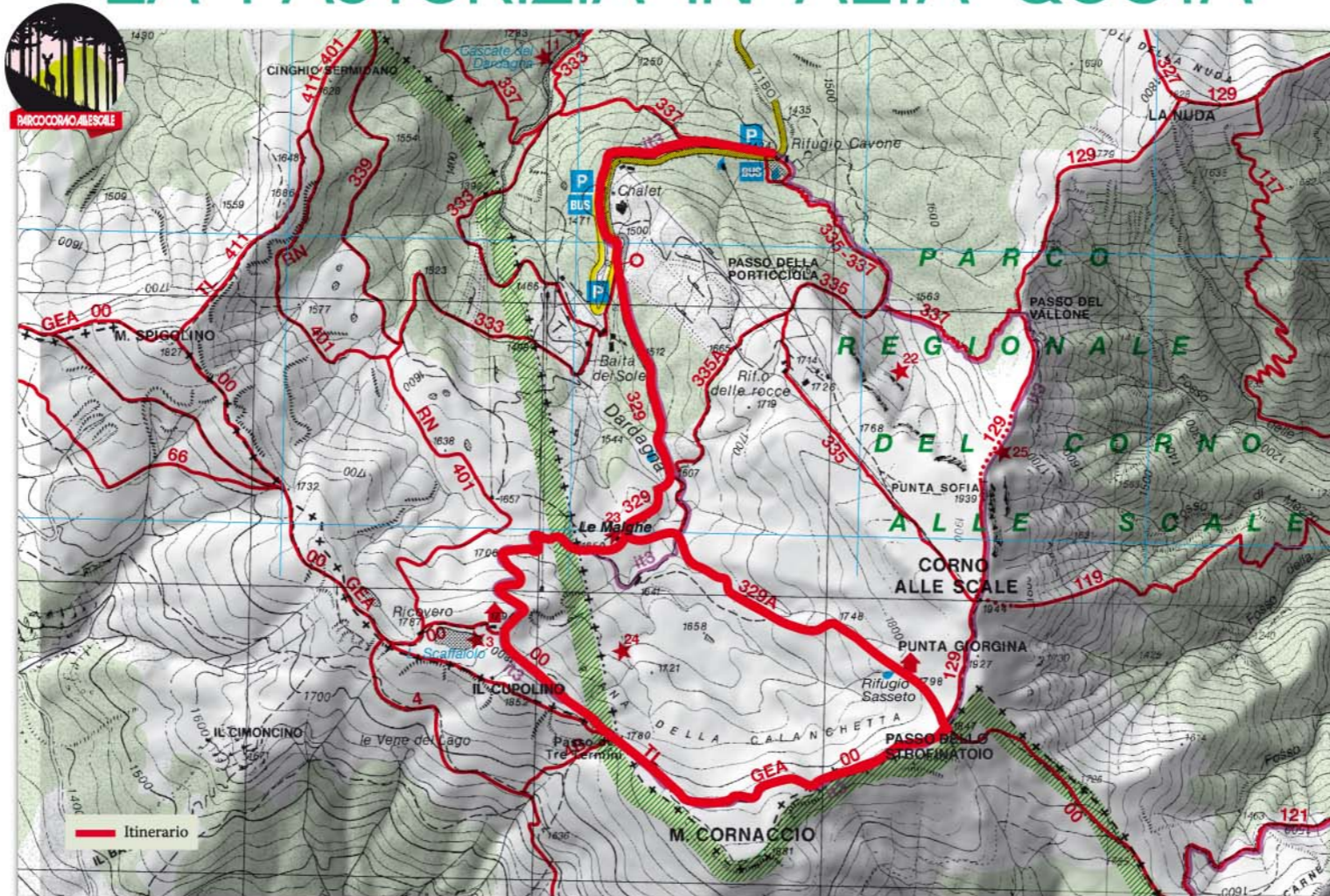
Il rapporto pastore-lupo, però, non è molto semplice. Pagliai, pur rispettando e, suo malgrado, accettando la presenza del lupo, lo considera "un animale diabolico" perché dotato di una intelligenza spaventosa. Ma non solo: il lupo costituisce un notevole aggravio economico per la sua attività, perché, contrariamente a quanto avveniva trent'anni fa, il gregge oggi non può essere mai lasciato un istante da solo. Per evitare gli attacchi del lupo non basta la guardia dei cani e quindi durante il pascolo è sempre presente una persona della famiglia. Di notte invece le pecore vengono portate nella stalla, e non in un semplice recinto all'aperto. Grazie al suo modo di lavorare e alle sue doti di attento osservatore, che si trasformano in capacità di organizzarsi per prevenire i problemi, il signor Renzo Pagliai, nei suoi 45 anni di mestiere, ha subito un solo attacco al suo gregge: Pagliai racconta che da lontano vide un lupo che si fece correre dietro dai cani lasciando così il gregge non protetto, mentre un altro lupo, dalla direzione opposta dei cani, entrava nel gregge uccidendo una pecora.

## LA LAVORAZIONE DEL FORMAGGIO

Il formaggio è un derivato del latte, ottenuto facendo precipitare la caseina, una sostanza proteica presente nel latte fresco. Per produrre il formaggio, il latte viene versato in una caldaia aperta, dove viene riscaldato a 38°C; poi si aggiunge il caglio, un composto enzimatico che può avere diverse origini:

- microbiologica, quando è estratto da una muffa (*Mucor meihei*); il caglio in questo caso è economico e di qualità inferiore;
- ricombinante, cioè ottenuto da organismi geneticamente modificati, ed è un caglio di buona qualità e dai costi contenuti;

# ITINERARI DEL PARCO CORNO ALLE SCALE LA PASTORIZIA IN ALTA QUOTA



Caldaia dove il latte viene portato a 38°



Formaggio

- vegetale, ottenuto dall'estratto del *Galium mollugo*;
- animale, cioè estratto dallo stomaco (abomaso) di vitelli lattanti, che tutt'oggi è considerato ancora il migliore dal punto di vista qualitativo.

Pagliai usa il caglio preso dai suoi vitelli, e prima di poterlo utilizzare per il formaggio lo lascia un mese sotto sale, poi lo macina e al momento dell'utilizzo ne fa una pallina da sciogliere in acqua, che poi viene aggiunta al latte. Il caglio è in grado di scindere in molti frammenti la caseina presente nel latte, e di far quindi coagulare le particelle della massa grassa non più solubile nell'acqua, che precipitano sul fondo formando una massa pastosa detta cagliata.

Dalla cagliata si ottengono i vari tipi di formaggi:

- freschi, ottenuti rompendo la cagliata in frammenti grossi, che vengono spremuti e impastati (mozzarella, mascarpone, stracchino...);
- semiduri, ottenuti rompendo la cagliata in frammenti abbastanza piccoli, che vengono compressi e lasciati stagionare (provone, caciocavallo...);
- duri, ottenuti rompendo la cagliata in frammenti molto piccoli, che vengono cotti e rimescolati in continuazione; l'impasto che si ottiene viene compresso, salato e lasciato stagionare per un periodo variabile da qualche mese (pecorino, emmenthal) a qualche anno (grana padano, parmigiano reggiano).

Pagliai possiede una caldaia con una capacità di 1 quintale di latte e per ottenere la cagliata da lavorare impiega circa 25 minuti. Dopodiché la cagliata viene messa in contenitori forati su un tavolo di alluminio inclinato.



La cagliata viene quindi premuta all'interno dei contenitori per far uscire il siero, che a sua volta viene raccolto e riutilizzato per produrre la ricotta. La ricotta, pur essendo un prodotto caseario, non si può definire formaggio ma va classificato semplicemente come latticino, non essendo ottenuta dalla coagulazione della caseina del latte, ma da quella delle proteine del siero, cioè della parte liquida del latte che si separa dalla cagliata durante la caseificazione. Il processo di coagulazione delle sieroproteine avviene ad alta temperatura (80-90°C); il siero viene quindi letteralmente ri-cotto.

Mentre la ricotta è un prodotto che può essere consumato dopo 8-10 ore dalla produzione e tenuto alla temperatura di 4-5°C per 5 giorni, il formaggio deve avere un periodo di stagionatura da un minimo di 20-25 giorni a diversi mesi. Al formaggio viene messo il sale, 12 ore da una parte e 12 ore dall'altra, poi viene riposto su tavole di stagionatura che possono essere di legno o di alluminio. Sulle tavole di legno il formaggio viene girato ogni due giorni e la parte a contatto con il legno rimane più bianca mentre l'altra diventa più gialla, sulle tavole di alluminio invece il formaggio viene girato ogni 8-9 giorni.