

ITINERARIO 3

La Via del Bitto attraverso la Val Gerola e la Val Lesina



IL PUNTO DI PARTENZA

L'Alpe Legnone, nella Foresta Regionale Val Lesina, si raggiunge a piedi, dopo aver percorso la strada agrosilvopastorale che sale da Delebio fino alla località Osiccio, dove è possibile lasciare la propria auto. In alternativa, per i più allenati si può salire dal fondovalle direttamente a piedi, lungo una ripida mulattiera selciata percorribile in circa 4 ore. Presso la Capanna Sociale è possibile rinfocillarsi e pernottare, preparandosi per la lunga escursione del giorno successivo. L'itinerario completo prevede una giornata intera di cammino. In alternativa, il percorso può essere percorso a tappe, con diverse varianti disponibili, oppure prevedendo una sosta dopo circa 3 ore dalla partenza presso il bivacco Alpe Dosso, recentemente ristrutturato.



<https://ersaf.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=c9583676a725477685b9e31c85580469>

IL PERCORSO

Dal complesso di fabbricati dell'Alpe Legnone, si segue il Sentiero Andrea Paniga (denominato così dal 1998, in ricordo di un giovane appassionato di montagna, prematuramente scomparso) fino all'Alpe Cappello, dove si può visitare lo stallone, particolare per l'imponente manufatto con enormi massi posizionati a mano a protezione dalle valanghe. Visibili più in basso la casera e i sentieri per Baita dei Manzoo e la cima del Legnone (2.610 m), la montagna più alta delle Prealpi Lombarde.

Si prosegue in leggera salita verso l'Alpe Luserna arrivando alla baita Castello; si cammina in leggera discesa attraversando l'alpeggio e inoltrandosi nel bosco di abete fino al Dosso, dove sono presenti le strutture recuperate dell'ex alpeggio, di cui una adibita a bivacco.

Lasciata alle spalle la Foresta Regionale, si raggiunge rimanendo in quota l'Alpe Stavello, con casera e baitone. Si prosegue in leggera discesa verso l'Alpe Mezzana e attraversato il ponticello in legno, inizia la salita con tratti attrezzati sino a raggiungere l'Alpe Piazza, dove è presente un laghetto artificiale, alcune strutture d'alpeggio e un bivacco. Su questo dosso naturale delle Alpi Orobie si può ammirare tutta la Val Lesina, parte della Valchiavenna e la bassa Valtellina. Si prosegue scendendo verso la casera dell'Alpe Piazza e percorrendo un sentiero in quota attraverso la Val Giuta, si giunge all'Alpe Olano, dove si osserva una pozza d'abbeverata, alimentata con acqua portata da una storica canalina in larice. Si continua per un tratto in piano fino a raggiungere la valle di Olano, confine con la Foresta Regionale Val Gerola. Si attraversa il torrente e lasciato il sentiero Andrea Paniga, si percorre un tratto boscato fino all'alpeggio Culino, dove sono presenti i vari fabbricati d'alpe ed è possibile scendere fino all'agriturismo Bar Bianco, termine della tappa.

Lungo questo itinerario è possibile osservare camosci, caprioli, cervi, lepre variabile, aquila reale e tetraonidi, quali coturnice e gallo forcello.

Caratteristiche tecniche

Difficoltà: E-Escursionisti -Tempo stimato 8 ore - Sviluppo complessivo: 20 km

ITINERARIO 3

La Via del Bitto attraverso la Val Gerola e la Val Lesina

ALPEGGI

Alpe Legnone - Comune di Delebio (SO)

Az. Agr. La Streccia di Involti Massimo

Produttrice di formaggio con denominazione "Prodotto di montagna"

Tel. 339 6443930 - Apertura dal 01/07 al 10/09

Ristoro presso la Capanna Sociale Baitone di Legnone

(Tel. Gestore 334.5736108)

Alpeggio aderente all'iniziativa Girarifugi Giralpeggi

Alpe Culino - Comune di Rasura (SO)

Az. Agr. Borromini Tiziana - Tel. 320.0833373

Produttrice di formaggio con denominazione "Prodotto di montagna"

Apertura dal 01/06 al 10/9 – resto dell'anno fine settimana

Ristoro e pernottamento su prenotazione (Tel. gestore 329.4019065)

Alpeggio aderente all'iniziativa Girarifugi Giralpeggi

Alpe Tagliata e Olano - Comune di Cosio Valtellino (SO)

Az. Agr. Milesi di Milesi Mara e Marco s.s.

Produttrice di formaggio Bitto DOP

Tel. 340.6657576

Produzione e vendita di prodotti d'alpeggio

Alpe Combana - Comune di Pedesina (SO)

Az. Agr. Mainetti Andreas

Produttrice di formaggio Bitto DOP

Tel. 333.9584031

Produzione e vendita di prodotti d'alpeggio



RIFUGI NELLE VICINANZE

Rifugio della Corte

Situato in Valgerola a quota 1250 m slm

Durante il periodo estivo si raggiunge con qualsiasi tipo di auto (strada agro silvo pastorale)

Per prenotazioni: 3403433090

Rifugio Alpe Stavello

Situato in Valgerola a quota 1943 m slm.

Raggiungibile a piedi su sentiero dal Bar Bianco, oppure da Pedesina o Gerola Alta (loc. Laveggiolo)

Per prenotazioni: 334 7652242

Bivacco Casera Alpe del Dosso, quota 1.513 m slm

Gestito dal Consorzio Montagna Viva Delebio (SO)

Per info: 3331488957 oppure info@cmviva.it



APPROFONDIMENTI

Il Bitto DOP

Il formaggio Bitto, di origini remote nel tempo, in quanto era già rinomato nel '500, prende il nome dal torrente Bitto che confluisce nell'Adda all'altezza di Morbegno ed è radicato nel comprensorio alpino delle Valli del Bitto di Gerola e Albaredo, oltre che prodotto in molti alpeggi su tutto il territorio valtellinese.

È un formaggio d'alpe grasso a pasta cotta. Le varie fasi produttive si svolgono secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali, nel periodo compreso fra il primo di giugno e il 30 settembre. Viene prodotto con latte di vacca appena munto a cui può essere aggiunto latte di capra (fino ad un massimo del 10%), ottenuto dalla razza orobica. La maturazione inizia nelle "casere d'Alpe" e si completa negli stabilimenti di fondovalle sfruttando il naturale andamento climatico della zona di produzione.

La maturazione deve essere protratta per almeno settanta giorni. La stagionatura può protrarsi anche per diversi anni, senza alterare le caratteristiche organolettiche e strutturali del formaggio. Appena pronto il sapore è dolce, delicato e tende a divenire più intenso e vivace con l'invecchiamento. Negli stadi giovanili è un prelibato e classico formaggio da taglio. Dopo l'anno di stagionatura, aumenta la sua nobiltà, assurge a eccellente prodotto da accompagnare ai migliori cibi e alle più raffinate tavole.

Per approfondire: <https://www.valgerolaonline.it/il-bitto-della-valgerola>