



Percorso didattico



Punto a interesse storico/culturale

La vita contadina, le sue tradizioni e consuetudini, sono parte della storia di queste valli. Osserviamole e conosciamole insieme.



Punto panoramico

davanti a voi potete osservare nella sua globalità la località Fraccia.



Deviazione dal percorso

Si snoda qui la seconda deviazione "B", il sentiero, a tratti ripido, vi condurrà all'Alpeggio Prato del Bosco (1414 mt).



L'economia delle comunità dell'Ossola era in passato di tipo agricolo-zootecnico.

L'allevamento costituiva l'attività preminente delle popolazioni che vivevano alle quote più alte della valle. La comunità di Trasquera è uno degli esempi di questa realtà. Le abitudini di vita e la sopravvivenza stessa della gente che abitava questi luoghi erano legate ad un territorio aspro e faticoso, nel quale ogni attività era scandita secondo i ritmi della natura.

L'allevamento e la vita erano cadenzati dall'alternarsi di due periodi: l'inverno e la bella stagione. Nel periodo autunno-invernale gli animali sostavano nelle stalle vicine alle abitazioni, mentre in primavera-estate venivano condotti al pascolo. Nelle stalle il bestiame era alimentato con il fieno, prodotto, durante il periodo estivo, nei prati più accessibili e di fondovalle, come quelli della località la Fraccia.

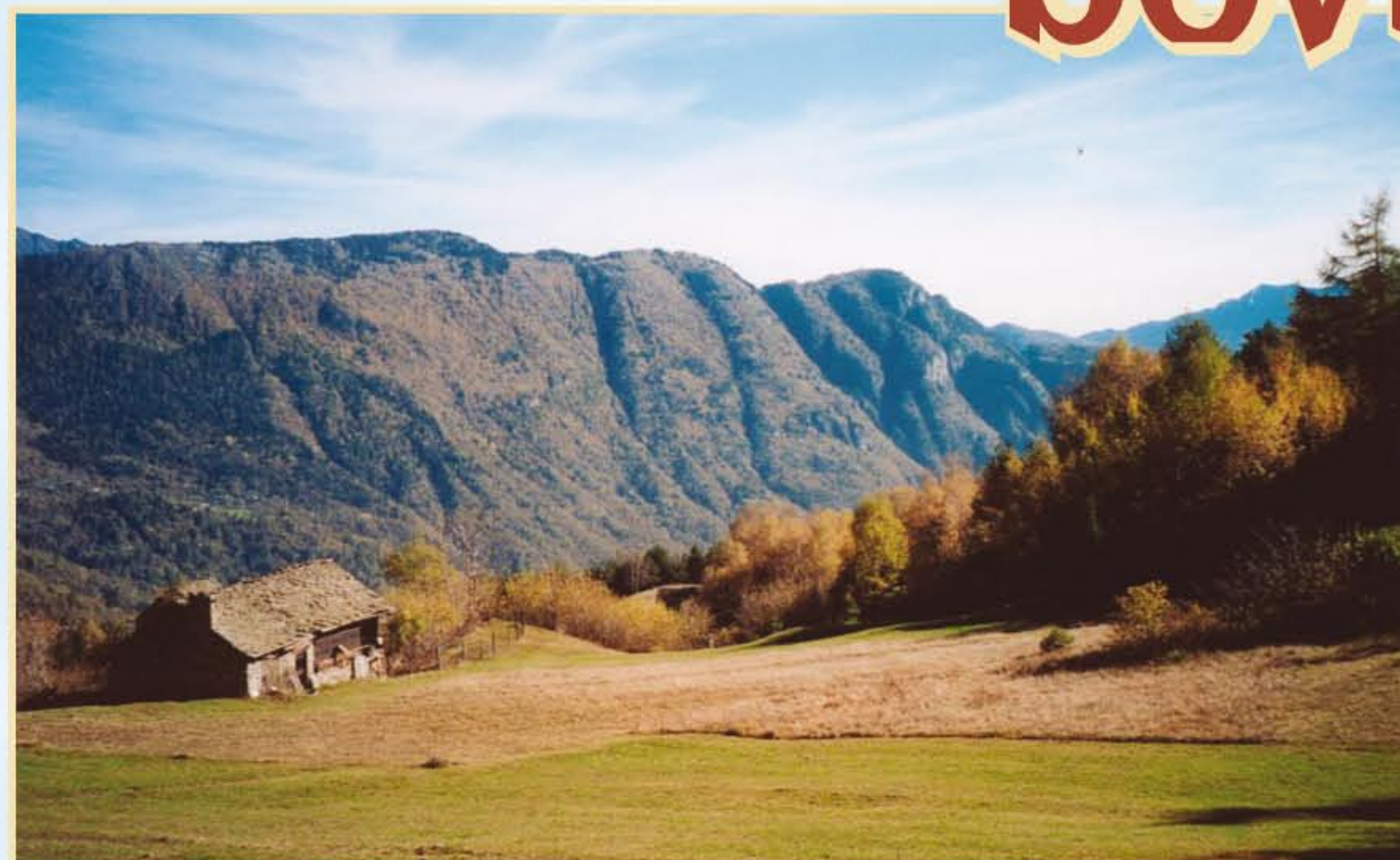
Ogni anno, arrivata la primavera, la gente si preparava all'inalpamento, ovvero al trasferimento degli animali al pascolo.

Tradizionalmente la salita all'alpe ("cària"), avveniva il 24 giugno (festa di S. Giovanni) mentre il disalpamento (discesa dall'alpe - "scària") il 14 settembre.

Le mandrie con questa tecnica salivano, percorrendo sentieri e mulattiere (le strade delle mucche, "la vèia dal vacc") agli alpeggi più alti (oltre i 2.000 metri), raggiunti a metà luglio e lasciati a metà agosto, attraverso tappe a quote intermedie (tra i 1.500 e i 2.000 metri). Ogni unità produttiva, era perciò sviluppata in senso verticale: con le stalle, le abitazioni e i prati degli insediamenti permanenti alle quote più basse e due alpeggi, uno primaverile e poi autunnale ed il secondo estivo, localizzati più in alto.

Negli alpeggi insieme alle vacche si allevavano anche capre, pecore, maiali, cavalli e sempre erano presenti gli animali da cortile, come le galline.

L'Alpeggio e l'allevamento bovino e caprino



▲ Una Panoramica della località la Fraccia

▼ Gli animali dell'alpeggio al pascolo montano



L'alpeggio era anche il luogo dove avveniva la trasformazione del latte in burro e formaggio, nella baita dell'alpigiano ("casera"). Durante il periodo invernale il latte veniva lavorato nelle latterie. In Ossola sono ancora attive alcune latterie "turnarie", esempi di un'economia alpina d'altri tempi. Oggi, mentre l'attività agricola è stata quasi completamente abbandonata, sussiste ancora, infatti, il tradizionale allevamento bovino, a fianco del quale si sta sempre di più affermando quello caprino. La razza bovina oggi più diffusa è la "bruna", mentre per le capre vi sono un'insieme di razze e ibridi ugualmente produttivi e adattati a quest'ambiente.

I prodotti dell'alpeggio

Il formaggio ossolano

E' il formaggio di montagna semigrasso o grasso a pasta dura, semicotto e prodotto esclusivamente con latte bovino, prevalentemente di razza bruna. Prodotto in forme di 5-6 kg. Può essere gustato da solo o accompagnato a piatti tipici, conserva un sapore delicato e particolare perché ricco dei profumi delle erbe del pascolo.

Il burro

Si produce con la crema del latte. Il burro deriva dalla separazione per azione meccanica dei suoi due componenti, i granuli di grasso e il siero. La lavorazione della crema avviene nella zangola (strumento in legno). I granuli vengono separati dal siero, impastati e messi negli appositi stampi in legno. Lo stampo decora il panetto di burro con motivi floreali e con le iniziali del pastore.

Caprino ossolano

Il formaggio di capra viene prodotto in piccole forme di circa 500 g, da aprile a ottobre con latte caprino intero. Questa produzione è tradizionale nell'abitato di Trasquera, ed ancora oggi presente.

Altri prodotti sono:

la ricotta, il tomino ed oggi anche lo yogurt.

