



Percorso didattico



Punto a interesse ambientale

L'area in cui vi trovate è di particolare pregio e ricchezza naturalistica: i prati attorno alla località la Fraccia sono ricchi di specie erbacee e fiori spontanei di montagna.



Deviazione dal percorso

Trovate qui la terza deviazione "C", che porta alla frazione Cioina il sentiero si snoda attraverso un bosco misto di conifere.



Siete ormai giunti nei prati che circondano la località la Fraccia.

I prati e i pascoli di montagna offrono una vista incantevole in primavera quando, con il risveglio della natura dal riposo invernale, suoni, colori e profumi si uniscono in un'armonica atmosfera. I prati si ornano dei colori vivaci di Viole (*Viola calcarata*), Primule (*Primula vulgaris*), Ranuncolo (*Ranunculus montanus*) e tanti altri ancora. Le farfalle, sgargianti di colori intensi e iridescenti come il Macaone (*Papilio machaon*), e le api, sapienti impollinatici, visitano questi spazi aperti ai limiti dei boschi.



▲ Fiori primaverili: la soldanelle e il crocus

Fermandosi ad ascoltare, alla stagione giusta, si odono i suoni dei grilli, delle cavallette e degli uccelli del bosco in un intreccio di melodie polifoniche entusiasmanti. Quando scende il sole e tutto diventa più tranquillo gli animali escono dal bosco (caprioli, piccoli roditori, volpi) per andare nei prati a socializzare, cacciare e alimentarsi.

I fiori e il pascolo

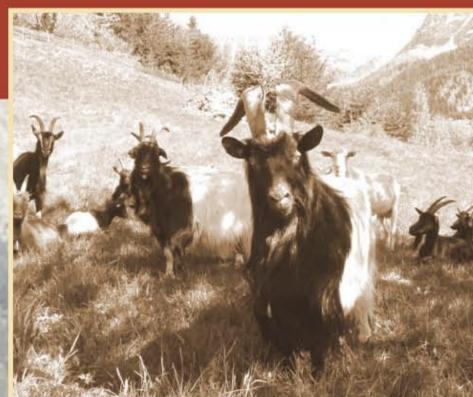


▲ Il verde dei prati incornicia le tipiche costruzioni rurali

Questi spazi aperti sono stati per secoli alla base dell'economia contadina perché fonte di erba e fieno, necessari all'alimentazione del bestiame. L'avvicinarsi di sfalci periodici e del pascolamento degli animali ha fatto sì che in questi prati si sia selezionata una caratteristica associazione di specie erbacee nella quale troviamo Festuca (*Festuca rubra*), Poa (*Poa alpina*), Fleolo (*Phleum alpinum*), Piantaggine (*Plantago alpina*), Radichello (*Leontodon hispidus*), Zafferano selvatico (*Crocus albiflorus*) diversa da quella di una prateria naturale. Il prodotto del prato è molto prezioso e va rispettato, per far questo non dobbiamo calpestarlo, soprattutto quando è alto perché prossimo al taglio.

In primavera le alpigiane, si recavano nei prati a raccogliere le erbe spontanee, che in cucina, servivano a preparare gustose frittate, minestre e insalate ricche dei profumi della montagna. Tarassaco (*Taraxacum officinale*), germogli di Ortica (*Urtica dioica*) e di Luppolo (*Humulus lupulus*), Spinacio di montagna (*Chenopodium bonus-henricus*), Timo (*Thymus polytrichus*), Origano (*Origanum vulgare*) erano tra le più usate.

L'imponete curiosità del becco "ul bucc" in dialetto ▼



I prati e i pascoli, se non più sfalciati o frequentati dal bestiame, tendono a scomparire per la ricolonizzazione spontanea da parte di felci, cespugli (rovo, lampone, ginestra, mirtillo, rododendro, nocciolo...) e alberi. L'abbandono della montagna sta portando alla progressiva scomparsa di questi ambienti, importanti non solo dal punto di vista paesaggistico, ma anche ecologico e storico-culturale. Perché ciò non avvenga occorre che l'azione dell'uomo non si interrompa, incoraggiando l'attività zootecnica in montagna. Oggi chi pratica l'allevamento e l'agricoltura in queste zone ha infatti anche l'importante ruolo di manutentore e conservatore dell'ambiente. Nei suoi prodotti oltre che una tipicità indiscutibile è racchiusa questa importante funzione di tutela del territorio montano.