



**DELEGAZIONE DI
BERGAMO**



**UNIONE BERGAMASCA
DELLE SEZIONI E SOTTOSEZIONI
SEZIONE DI PIAZZA BREMBANA**

ripropongono a grande richiesta

Alle radici del formaggio edizione estiva 2015

UN FORMAGGIO DUE VALLI: IL BITTO STORICO

domenica 5 luglio 2015 ore 7.00



**alpe Cavizzola- Casera Siltri
in alta valle Brembana
comune di Mezzoldo (Bg)**

Per motivi organizzativi vi chiediamo di prenotare entro mercoledì 1 luglio inviando email a bergamo@onaf.it o sms al numero 3392334029.

Si raccomanda di indossare abbigliamento adeguato per escursioni in montagna.

Programma:

Ritrovo alle ore 7.00 presso il parcheggio del rifugio Madonna delle Nevi, località Riva a Mezzoldo www.madonnadellenevi.bg.it

A piedi andremo alla casera Siltri a 1792 metri (tempo di percorrenza ca.50 minuti) dove assisteremo alla produzione del Bitto Storico, ci verrà illustrata la gestione dell'alpeggio e vedremo la mungitura delle vacche e delle capre orobiche.

Seguirà degustazione guidata del Bitto Storico, del Matusì e di formaggi di capra orobica da parte di maestri Assaggiatori ONAF.

Pranzo presso il rifugio Madonna delle Nevi.

Rientro previsto per il pomeriggio.

La quota di partecipazione è di 30,00€ per i non soci Cai (comprensiva del pranzo presso il Rifugio Madonna delle Nevi a Mezzoldo, della degustazione guidata di formaggi prodotti da Alfio e Sonia e della copertura assicurativa Cai obbligatoria-combinazione A soccorso alpino più infortuni. Chi volesse aumentare i massimali combinazione B deve segnalarlo e pagare la differenza di 5,58€ , mentre la quota di partecipazione è di 22,00€ per i soci Cai (già in possesso di copertura assicurativa). Per ulteriori informazioni sulle polizze visitate il sito www.cai.it

All'atto d'iscrizione indicare se soci o non soci Cai, cognome e nome, data e luogo di nascita e combinazione assicurativa scelta A o B. Per chi volesse soggiornare per la notte di sabato 4 luglio presso la pensione Fraccia 10 p.Nazionale a Mezzoldo il costo aggiuntivo è di 18.00€ per pernottamento e colazione e di 28.00€ per cena, pernottamento e colazione). Indicate al momento dell'iscrizione anche se dobbiamo prenotarVi presso la pensione Fraccia.

Chi rinuncia alla gita dopo il termine d'iscrizione dovrà versare una penale di 10.00€ a copertura delle spese comunque sostenute.

Alpe Cavizzola in Alta Valle Brembana

- la transumanza parte dalla località Mezzoldo 1400m fino ad arrivare a 2200m

***- caricata da Alfio Sassella per 100 giorni con la moglie Sonia Marioli, casara
- Tecnica pascolamento razionata. Per sfruttare il foraggio ad una maturazione ottimale si inizia dai pascoli più bassi per raggiungere successivamente quelli più alti, poi l'itinerario viene percorso a ritroso sul "ricaccio".***

- Mungitura manuale (capre orobiche e vacche di cui parecchie Brune Alpine)

-Produzione casearia: Bitto Storico, formaggi di capra orobica, mascherpa

-un'unica casera di stagionatura: Casera Siltri

Scopo della visita: apprendere la tradizione e l'ideologia della produzione di questo rarissimo formaggio: Bitto delle Valli del Bitto



All' uscita al casello di Dalmine seguire le indicazioni per la Valle Brembana-San Pellegrino, proseguire in direzione Passo San Marco. Dal casello di Dalmine circa un'ora.

Gita Cai Alpinismo Giovanile sez. Cai Piazza Brembana-Alta Valle Brembana.