

Alla scoperta dell'Alpago (Belluno), tra pecore, yak e boschi millenari

Siamo in Veneto. In questo comprensorio, il recupero dell'allevamento di una razza ovina locale, l'Alpagota, ha risollevato l'economia tutelando l'ambiente.

Natura, gastronomia e sport gli aspetti turistici d'interesse offerti dal territorio

Tra le località montane venete, l'Alpago, situato a sud-est della provincia di Belluno, è uno dei territori che ha meglio conservato forti aspetti rurali. I motivi sono più d'uno: la posizione geografica, innanzitutto, perché la dolce conca, che comprende i comuni di **Chies d'Alpago, Farra d'Alpago, Pieve d'Alpago, Puos d'Alpago e Tambre**, è un po' defilata rispetto alle classiche rotte turistiche montane della regione. Uno «splendido isolamento», accentuato dal fenomeno dell'emigrazione verso l'estero e i più grandi centri urbani industrializzati del nostro Paese, che ha colpito dal secondo dopoguerra in poi tutti i paesi di montagna del Veneto.

L'Alpago è quindi una meta adatta a chi cerca autenticità e contatto con la natura. Coronato a nord-est dalle cime delle Prealpi, questo comprensorio si specchia infatti nel più grande lago bellunese, secondo per grandezza in Veneto, il lago di Santa Croce, estendendosi poi a sud verso l'altopiano del Cansiglio, dove morbidi rilievi circondano un vasto pianoro centrale, che arriva a lambire le pianure pordenonese e trevigiana.

Nel territorio si possono praticare molti sport e godere della bontà di cibi di antica tradizione. Tra questi, il più rinomato è l'Agnello d'Alpago, ottenuto da una razza ovina locale, l'Alpagota, dichiarata negli anni Novanta del secolo scorso dalla Comunità europea razza a rischio estinzione, oggi tornata al centro di una filiera piccola ma di notevole interesse economico e ambientale.

Come raggiungere la zona.

Da Venezia autostrada A27 fino all'uscita di Fadalto-Lago di Santa Croce.

Da Treviso-Conegliano percorrere le S.S. 13 e 51 e, in prossimità del Lago di Santa Croce, imboccare la S.P. 423



Foto: Comunità Montana Alpago

Il comprensorio dell'Alpago si estende su 186 km² di territorio. Nella foto, sullo sfondo, il lago di Santa Croce



Foto: Fardjma



Gregge di pecore di razza Alpagota della Malga Cate, a Chies. Nel particolare, il caratteristico profilo montonino di questa razza ovina



Yak al pascolo, sorta di bisonte di origine tibetana

OBIETTIVO QUOTA 10.000

Fino al secondo dopoguerra la pastorizia in Alpagò era molto diffusa, poi divenne sempre più difficile trovare pastori per la stagione in alpeggio e, poco per volta, le greggi divennero sempre meno numerose fino quasi a scomparire. Per questo, nel 2000, Renzo Dal Farra e Gino Bortoletto fondarono il **Presidio Slow Food Agnello d'Alpagò**. Su questo incise anche il fatto che continuare l'allevamento degli ovini avrebbe significato per l'Alpagò mantenere e proteggere l'ambiente e la cultura del territorio. Il Presidio si è dato quindi un disciplinare di produzione, con il proposito di tracciare le linee guida fondamentali per allevare l'agnello. L'allevamento, quindi, è allo stato brado, con alimentazione a base di foraggio di prato, oppure semibrado con l'integrazione di fieno prodotto in loco e sfarinati di cereali. L'uso dell'ovile è consentito solo nei mesi invernali per garantire il benessere degli animali e un accrescimento sano ed equilibrato.

Il Presidio ha registrato un marchio proprio, «Agnello d'Alpagò» o «Agnello dell'Alpagò», che garantisce qualità e tipicità nonché la completa tracciabilità del prodotto. Il disciplinare è stato sottoscritto dagli allevatori dell'Alpagò riuniti nella cooperativa Fardjma (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 340 2205174), che deve il proprio nome al termine dialettale «far fardjma», usato per definire l'accoppiamento delle

pecore. La cooperativa conta 22 soci tra allevatori, ristoratori e agriturismi.

«Oggi in Alpagò ci sono circa 3.000 pecore, di cui il 60 per cento viene allevato nelle fattorie dei nostri soci e il resto da piccoli allevatori e famiglie», racconta Zaccaria Tona, responsabile economico di Fardjma. Che aggiunge: «La cooperativa non ha scopo di lucro e funge da centro servizi per i soci. I ricavi della vendita degli agnelli vanno ai singoli membri e contiamo nel prossimo futuro di coprire i costi di gestione, sostenuti finora da un progetto ministeriale, con la lavorazione della lana. Il nostro obiettivo è di raggiungere nell'arco di qualche anno l'antica quota di 10.000 pecore, sia per fare dell'Alpagò un territorio sempre più frequen-

tato da chi apprezza questo ovino, sia per aumentare la pulizia del territorio».

IN ALPAGO UN UNICO PASTORE

In verità, la medaglia d'oro di «spazini» dei prati in Alpagò spetta oggi a una mandria di yak, animale di origine tibetana simile al bisonte, caratterizzato da pelo folto, lungo e scuro e grandi corna, che dal 2009 pascola, per la gioia dei turisti, a Malga Cate a Chies d'Alpagò, l'azienda agricola che Franco Pianon, presidente di Fardjma, conduce insieme al figlio Samuele. Poiché gli yak si nutrono di piante erbacee che altri animali ignorano, pecore alpagote in primis, con il loro brucare favoriscono la crescita di altre piante foraggere, ripristinando aree vocate a pascolo abbandonate da anni.

Gli yak sono arrivati nella conca su iniziativa dell'allora ministro delle Politiche agricole (e ora governatore veneto) Luca Zaia e concessi ancora oggi in «comodato d'uso» dal ministero a Malga Cate. «Grazie a loro – racconta Franco Pianon – diversi pascoli in stato di abbandono sono tornati a essere produttivi e il sottobosco è di nuovo pulito». A vegliare sugli yak e sulle 400 pecore Alpagote di Malga Cate, l'azienda agricola con il gregge più numeroso fra i soci di Fardjma, c'è l'unico pastore dell'Alpagò, Jack Campardo. «Per fare questo lavoro ci vuole tanta passione, perché non ci sono giorni liberi», racconta Campardo, la cui gioia di lavorare a contatto con la natura traspare dal volto. Durante gli



Jack Campardo, l'unico pastore dell'Alpagò, mentre suona l'hang

alleggi, per la fortuna di chi riesce a sentirlo, Campardo si diletta a suonare l'hang, strumento musicale in metallo di origine svizzera formato da due emisferi con piccole cavità che, percosse con polso, palmo e dita delle mani dà origine a una melodia calda e ammaliante. «La mia è una musica senza spartito – spiega Campardo – che viene dal cuore».

LA LANA DELLA PECORA D'ALPAGO

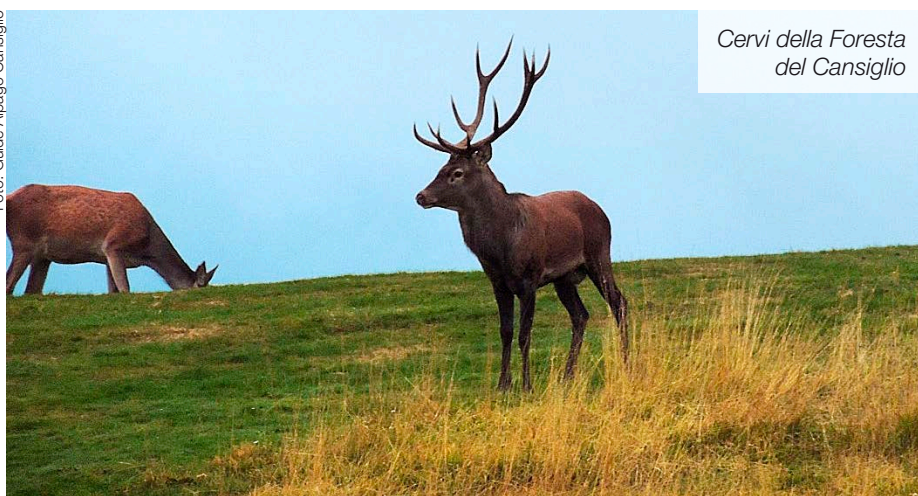
La cooperativa Fardjma ha iniziato a produrre anche filati di ottima qualità, già molto apprezzati dal mercato. Dall'Alpagota si ottiene infatti una lana pregiata – raccolta due volte l'anno anche tra gli allevatori non soci della cooperativa – soffice e compatta, piacevole al tatto, capace di mantenere il calore e allo stesso tempo la leggerezza. Il vello delle pecore Alpagote di solito è bianco, ma in qualche gregge ci sono esemplari neri, così si possono ottenere anche filati grigi. Con la lana vengono confezionati nel Trevigiano coperte, plaid e tabarri (mantelli a ruota da uomo di grande tradizione in Veneto), nonché indumenti e oggetti in feltro, cappelli, pantofole e borse, lavorati in Trentino. Tutti i prodotti sono contrassegnati dal logo «Lana Alpagota» e possono essere acquistati nei ristoranti e nelle cooperative del territorio.

LUOGHI DA VISITARE

Sport e natura sono grandi protagonisti della vacanza in Alpagota. Le montagne e le colline intorno alla conca sono costellate da itinerari escursionistici percorribili a piedi e con il rampichino. Ma a far la parte del leone sono gli sport meno classici, celebrati nel territorio da gare d'importanza internazionale, come il deltaplano e il parapendio, praticati sul **Monte Dolada** (1939 metri), dove ci sono sempre ottime correnti ascensionali.

Le acque del **Lago di Santa Croce**, su cui soffia un vento costante pomeridiano, sono perfette per il kitesurf – variante del surf che prevede l'aggiunta di un aquilone (il *kite*) alla tavola e che, a differenza del windsurf, si può praticare anche con venti deboli – la vela e il windsurf. Il lago dispone inoltre di una spiaggia attrezzata e si possono fare escursioni in barca, pescare, passeggiare

Foto: Guide Alpagota Cansiglio



Cervi della Foresta del Cansiglio

re o gustarsi sulla riva il caldo sole estivo (per maggiori informazioni contattate lo Iat di Tambre al numero telefonico 0437 49277 oppure inviate una e-mail a tambre@infodolomiti.it o consultate il Sito Internet www.alpagocansiglio.eu).

Con gli oltre 6.000 ettari di boschi secolari di faggi e abeti, la **Foresta del Cansiglio** è una meta di grande interesse naturalistico. Ben conservata anche grazie alla gestione demaniale, presenta una sorta di continuità paesaggistica con il passato, quando la foresta era la riserva privilegiata di legname della Serenissima per la costruzione dei remi da galere. Oltre alla presenza di strade forestali bianche di facile impegno, percorribili a piedi e in bici, si può visitare il Giardino Botanico Alpino «Giango Lorenzoni», che raccoglie oltre 700 specie vegetali presenti nell'area del

Cansiglio, **Col Nudo** (2.472 metri) e **Monte Cavallo** (2.250 metri).

Interessanti da vedere anche i villaggi dei Cimbri, arrivati in Cansiglio nel 1700 dall'altipiano di Asiago.

Nella foresta si possono osservare molte specie animali, tra cui i cervi, in particolare tra la metà di settembre e la metà di ottobre, quando, accompagnati all'alba e al tramonto da guide esperte, si possono ammirare nella loro maestosa bellezza e udirne i leggendari brami d'amore (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 334 3458496 o consultate il Sito Internet www.guidelalpagocansiglio.it).

Marina Meneguzzi

€ Un agriturismo concede uno sconto del 5%

– Agriturismo La Sghirata - Via Dolada, 66 - 32010 Pieve d'Alpago (Belluno) - Cell. 328 8345639 - Internet: www.lasghirata.it
 – Agriturismo Le Code - Via Pian Cansiglio - 32010 Tambre (Belluno) - Tel. 0438 581997 - Cell. 340 2786717 - Internet: www.lecode.it Sconto «**Carta Verde**» del 5% per voi e i vostri familiari sul listino prezzi dell'azienda, valido fino al 30/6/2015.
 – Agriturismo Malga Pian Formosa - Loc. tà Pian Formosa - 32010 Chies d'Alpago (Belluno) - Cell. 347 0161281 - 340 5986452.
 – Centro Caseario e Agriturismo dell'Altipiano Tambre-Spert-Cansiglio - Viale Marconi, 82 - 32010 Tambre (Belluno) - Tel. 0437 439722 - 0438 581082 - Internet: www.cansiglio.eu

INDIRIZZI CONTROLLATI IL 13-5-2014

Foto: Guide Alpagota Cansiglio



Escursionisti nella Foresta del Cansiglio