

ITINERARIO 1

Alla scoperta del Silter DOP nella Valle delle Messi ai piedi del Gavia



IL PUNTO DI PARTENZA

Da Ponte di Legno seguendo la S.P. 29 direzione Passo Gavia si arriva alla località Sant'Apollonia dove nell'ampio parcheggio è possibile lasciare l'auto e iniziare il percorso.

IL PERCORSO

L'escursionista può scegliere tra due itinerari con diversa lunghezza e difficoltà:

A- rosso: dopo aver parcheggiato ci si porta in breve tempo alla malga Sant'Apollonia dove si può conoscere come si produce il Silter DOP.

Da qui si prosegue, su una agevole strada bianca, la Valle delle Messi sino all'imbocco del sentiero che porta al "Lago Nero", dove si trova anche l'omonima malga. Si prosegue poi sino al Passo del Gavia e al rifugio Bonetta. Il ritorno prevede di ripercorrere lo stesso percorso.

Caratteristiche tecniche

difficoltà: EE - Escursionisti Esperti - tempo stimato: 5 h

B - azzurro: dopo aver lasciato l'automobile ci si dirige verso la malga Sant'Apollonia dove potrete conoscere come si produce il Silter DOP. L'itinerario continua quindi lungo la Valle delle Messi fino al Rifugio Valmalza e, dopo una breve pausa, prosegue verso il "Bivacco Linge". Da qui si continua seguendo il sentiero ad anello che sale al Passo Gavia (percorso A rosso) e quindi si ridiscende fino al fondo valle e al punto di partenza al parcheggio.

Caratteristiche tecniche

difficoltà: E - Escursionisti - tempo stimato 3,5 h

ALPEGGI

Alpe Sant'Apollonia - Comune di Ponte di Legno (BS)

Az. Agr. Baccanelli Oscar

Produttrice di formaggio Silter D.O.P. e altri formaggi della tradizione locale

Tel. 339 5650964 - Apertura dal 15/06 al 30/09

Alpeggio aderente a Girarifugi-Giralpeggi



<https://ersaf.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=54de68819a5f4b1096e4bd4455c76393>



ITINERARIO 1

Alla scoperta del Silter DOP nella Valle delle Messi ai piedi del Gavia

RIFUGI

Rifugio Bonetta

Aperto da fine maggio a inizio ottobre, il Rifugio Bonetta si trova nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio dal 1960. Situato al Passo Gavia, grazie alla sua posizione unica potrete godere di una vista mozzafiato sul lago Bianco, sul Corno dei Tre Signori, sul monte Gaviola e su tutte le cime del gruppo Ortles-Cevedale e dell'Adamello. Potrete inoltre scoprire le numerose e nascoste trincee della Guerra Bianca e passeggiare alla ricerca di camosci, stambecchi, marmotte ed aquile.

Nella struttura è attivo un servizio di bar e ristorante ed è possibile pernottare nelle sei camere con servizi annessi.

Per info e prenotazioni:

Tel. 036491806 - <https://www.passogavia.it/>

Rifugio Valmalza

Piccolo ed accogliente rifugio del C.A.I. Pezzo-Ponte di Legno, la cucina offre piatti tipici con prodotti locali e dolci fatti in casa. Il rifugio dispone di un'ampia sala per pranzi e cene con 50 posti a sedere e tre stanze per il pernottamento con 19 posti letto.

Per info e prenotazioni:

Daniela 3487962766 - Loretta 3473811645

<https://www.rifugiovalmalza.it/>



CURIOSITÀ

Sant'Apollonia – LA FONTE D'ACQUA FERRUGGINOSA

La fonte di S. Apollonia scaturisce in riva al torrente Frigidolfo a 1994 m. sul livello del mare rilasciando un'acqua fredda (8°C) minerale, bicarbonato-ferruginosa, in cui il ferro è l'elemento caratterizzante. Ma cosa ha di particolare quest'acqua sorgiva dallo strano sapore ferroso e di uova sode?

La risposta la danno i quattro muri della piccola «pagoda», una piccola costruzione capace di contenere sì e no dieci persone, che si erge attorno alla fonte. Migliaia di nomi scritti sulle pareti che attestano ai posteri i «poteri miracolosi» dell'acqua. Enormi colonne di nomi a cui bisogna chiedere del «miraggio» di S. Apollonia: al sarto Gino Nolli, a Dante Aldo, Maggi Elvira, Paglierini Giuseppina, Vinicio Gatti, Franco Boccoli etc. che hanno sperimentato i poteri unici di questa bevanda.

Cosa c'è di vero e di così speciale in quest'acqua nessuno lo sa di preciso, ma quello che è certo è che una visita, questa fonte, la merita.

Valle delle messi

Inserita all'interno del Parco nazionale dello Stelvio, la cui fauna conta solo tra i vertebrati oltre 260 specie, la valle delle Messi riscontra la presenza di grandi rapaci, delle ricche popolazioni di ungulati (soprattutto cervo e stambecco) e di molte specie tipiche degli habitat montani (galliformi alpini, marmotta, etc.). A queste si aggiunge la miriade di invertebrati che vivono anch'essi, talora, in condizioni estreme.

Il paesaggio unico che la contraddistingue varia dal bosco di conifere al lariceto, dalle pietraie fino al pascolo d'alta quota con ampia vista su tutta la valle.

Il Silter D.O.P.

Il Silter è un formaggio semigrasso a pasta dura, prodotto durante tutto l'anno, esclusivamente con latte crudo. La pasta è dura, mai troppo elastica, a volte con occhiatura piccola-media distribuita in modo uniforme. Il colore varia da bianco a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine e della stagionatura. Prevala il sapore dolce, l'amaro è assente o poco percepito, mentre compaiono note di sapido e/o piccante nei formaggi molto stagionati. L'odore e l'aroma sono persistenti; tra i più percepiti troviamo la frutta secca, il burro e il latte tipico di vacche alimentate con i foraggi della zona di origine.

Il prodotto è pronto al consumo dopo almeno 100 giorni di stagionatura.

Per approfondire: <http://formaggiosilter.it/>