



## Alpi e storie di alpi della Valle Morobbia

### Un piccolo lembo di terra ricco di storia



Giancarlo Maretti

### Alpi e storie di alpi della Valle Morobbia

Sui sentieri dei padri

SalvioniEdizioni

<b>Autori:</b>	Giancarlo Maretti
<b>Formato:</b>	14,8 x 21 cm
<b>Pagine:</b>	288 pagine
<b>Copertina:</b>	copertina semirigida
<b>Codice ISBN:</b>	978 - 88 - 7967 - 284 - 9
<b>Prezzo di copertina:</b>	Fr. 38.–
<b>Editore:</b>	Salvioni Edizioni
<b>Ordinazioni:</b>	Salvioni Edizioni, Bellinzona
<b>Disponibile</b>	3 dicembre

In questa pubblicazione è presentata la storia di 18 alpeggi della Valle Morobbia. Per ognuno di questi sono riportate foto storiche, una scheda informativa e varie informazioni inerenti l'ubicazione, lo stato delle costruzioni e l'evoluzione indicante con quali e quanti animali era caricato.

Per ogni manufatto vi è pure un racconto con disegni e novelle eseguite dagli allievi della valle. Testimonianze risalenti alla metà degli anni Venti provenienti da una raccolta di scritti sulla valle eseguiti dagli allievi della scuola pluriclasse di Riscera (anni 1926 – 1927). L'introduzione ad ogni alpeggio è caratterizzato da una carta topografica sulla quale oltre all'esatta ubicazione delle costruzioni sono anche riportati i toponimi usati un tempo – ma ancor'oggi – della zona: andiamo così a scoprire dove si trova "al sass de la pernis" o "El böcc del curbät". All'alpe di Giumello che è l'unico

ancora caricato con bovine nella valle, è stato dedicato parecchio spazio con vari contributi.

Nella seconda parte del libro vi sono articoli che parlano della creazione della strada di Giumello, della storia dell'istituto di Mezzana (attuale gestore di Giumello), della costruzione della diga di Carmena e la sua produzione di energia elettrica, oltre che a tracciare un esaustivo profilo sulla produzione del formaggio d'alpe con contributi sulla razza bruna, sui ma chi DOP e IGC. Grazie ad un portfolio fotografico minuziosamente descritto e spiegato, si possono capire le varie fasi per la produzione del formaggio: dalla mungitura all'invecchiamento in cantina. Un libro storico atto a salvaguardare la memoria di alpeggi che una volta hanno fatto la storia di una valle laterale del nostro cantone, ma anche informazioni attuali per far comprendere come si svolge l'attività casearia in Ticino.