

Malga Clef e Clevet



Chi decide di conoscere malghe e formaggi di malga, ha a disposizione un interessante itinerario che, partendo da Prezzo raggiunge prima malga Baite e, dopo

aver attraversato i pascoli di malga Clevet e Clef, si conclude infine con Malga Cleabà: uno stimolante percorso che potrebbe suggerire anche gustosi confronti fra i sapori e gli aromi dei formaggi prodotti nelle tre malghe. L'itinerario parte dalla chiesa di Prezzo, piccola frazione che si raggiunge da Pieve di Bono, per mezzo di una strada con ripidi tornanti. Proprio davanti all'edificio sacro, si trovano le indicazioni per la località Boniprati ed il rifugio "Lupi di Toscana".

La rotabile scala il ripido versante della valle, con tratti in cui diventa stretta, e raggiunge la piana della località Boniprati, dove si trova il rifugio Brigata "Lupi di Toscana". Si continua superando l'albergo Boniprati, e raggiungendo un bivio dove, seguendo le indicazioni per malga Baite, si prende a sinistra.

La strada asfaltata attraversa una bella faggeta, incontra luoghi aperti e panoramici con delle graziose costruzioni ed arriva, infine, in una zona attrezzata con tavoli e panche. Sulla destra una breve strada sterrata conduce alla visibile e vicina Malga Baite.

Lasciata la spianata, si prosegue salendo nuovamente nel bosco ed incontrando i segnavia Sat per il M. Bruffione: usciti dalla vegetazione d'alto fusto la strada è chiusa al traffico e diventa sterrata.

Lasciata l'auto, si continua, oltrepassando Malga Table, raggiungendo con comodo quota 1.760. Ora la sterrata scende, per poi proseguire con tranquilli saliscendi, infine arriva al bivio, a sinistra, con il sentiero Sat n° 251 che conduce al M. Bruffione, transitando per il vicino Lago delle Maresse m 1.842.

Ignorato il sentiero si continua, senza fatica, superando una curva dove una ringhiera di legno protegge il lato a valle della sterrata. Si sale nuovamente, arrivando ad un corto ponte, oltrepassato il quale si prosegue, grosso modo in piano, per poi giungere alla malga Clevet. La malga dispone

ALTITUDINE

1.717 m s.l.m.

COMUNE

Pieve di Bono

PROPRIETÀ

Comune di Pieve di Bono e ASUC di Cologna

GESTIONE

Bruno Pace

CASARO

Giovanni Battista Crescini

ANIMALI PRESENTI

98 vacche

RAZZA

Bruna

PERIODO ALPEGGIO

15 giugno -
15/20 settembre

PRODOTTI

burro, formaggio nostrano

VENDITA DIRETTA IN MALGA

No

AGRITURISMO

No

TELEFONO

0465.674225

di quattro edifici utilizzati dalla stessa azienda agricola che gestisce la vicina Malga Clef.

Lasciata alle spalle la malga si seguita piacevolmente, prima salendo a 1.744 metri, poi, ormai in vista degli edifici di Malga Clef, perdendo quota e raggiungendo un ponticello (quota 1.712). Da qui risalire fino alla malga è questione di una manciata di minuti.

La malga dispone di due stalle, di cui una leggermente discosta dagli altri edifici, costruita in una bella spianata che sale alla Sella di Bondolo (valico con numerose e ben conservate fortificazioni del '15 - '18) tra i graniti delle cime del M. Remà e le rocce porfiriche del Cingol Rosso.

per saperne di più

La Spressa

Formaggio che viene prodotto esclusivamente nelle Valli Giudicarie ed in Val Rendena, dove è considerato il formaggio per eccellenza.

La denominazione deriva da "spress" ossia massa rappresa, spremuta. È prodotto soprattutto nei mesi invernali, con l'utilizzo di latte di bovine alimentate con fieno. È un formaggio magro da tavola, saporito e particolarmente digeribile.

Può essere invecchiato fino a due anni. Ha pasta compatta, con occhiatura sparsa di piccole dimensioni. La sua lavorazione artigianale è spesso rilevabile anche dall'aspetto esterno della forma che presenta delle irregolarità nella crosta.

Per la Spressa è ormai prossima alla conclusione l'istruttoria prevista per l'attribuzione delle Denominazioni di Origine Protetta (D.O.P.): il suo nome ufficiale sarà "Spressa delle Giudicarie"