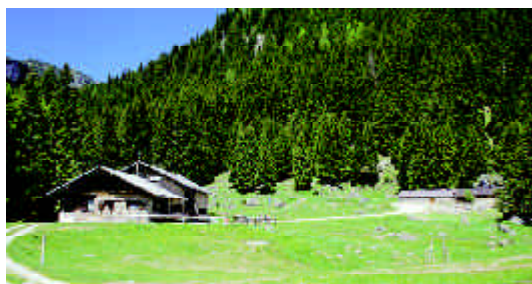


Malga Valtrighetta



Valtrighetta, sulla sinistra orografica del torrente Maso, si contrappone alla Valtrigona, laterale della Val Calamento. Vi si accede facilmente dalla strada che sale al

Passo Manghen, al Km 17 si prende il bivio a sinistra (salendo), 200 metri più avanti c'è malga Valtrighetta, di fronte al ristorante. In origine la stalla si trovava circa 500 metri più ad est, quando nell'inverno 1950-51 venne distrutta da una valanga; l'anno successivo fu redatto il progetto di ricostruzione identificando nell'attuale sito il luogo più adatto per evitare il pericolo di valanghe.

Il progetto comprendeva anche lavori per la costruzione di una nuova presa e condotta d'acqua e la bonifica del pascolo.

Negli anni 1976-77 fu costruita la casera che nel 1982 venne trasformata in bar-ristorante beneficiando di ulteriori lavori di ammodernamento nel 1990. La malga, completamente ristrutturata nel 2001, appare in corpo unico con nella parte destra i locali di alloggio e cucina, quindi il caseificio e nella parte a sinistra la stalla dove le vacche sono radunate per la mungitura, per poi trascorrere la notte in un recinto all'aperto.

D'interesse naturalistico è la presenza in zona di un'oasi del WWF che è raggiungibile attraverso un sentiero che parte un po' più avanti della malga. Proseguendo per la valle seguendo il torrente Maso incontriamo la Casabolenghetta, Casabolenga e quindi Malga Cagnon di sotto, più in alto il Passo di Calamento o di Palù che conduce in Val dei Mocheni. A nord della malga troviamo le cime Valsolero e Ziolera (m 2.478) e il passo del Manghen con l'omonimo rifugio.

Dalle pendici del monte Ziolera nell'inverno del 1916 una valanga travolse una compagnia di soldati austriaci e gli ospedali da campo: il tragico fatto è ricordato da un monumento presso la cappella di S. Pietro in Calamento.

ALTITUDINE

1.440 m s.l.m.

COMUNE

Carzano

PROPRIETÀ

Comune di Carzano

GESTIONE

Roberto Ropelato

CASARO

Roberto Ropelato

ANIMALI PRESENTI

24 vacche,
25 bovini giovani

RAZZA

Pezzata Rossa, Bruna,
Grigio Alpina, Pezzata Nera

PERIODO ALPEGGIO

5 giugno - 30 settembre

PRODOTTI

nostrano, burro, ricotta

VENDITA DIRETTA IN MALGA

Sì

AGRITURISMO

No

TELEFONO

0461.766507