

Malga Casabolenghetta



Una piccola, ma graziosa malga in una valle ricca di malghe e di baite: la val Calamento. Questa verde valle formata dal rio Maso è percorsa dalla strada provinciale

che collega Telve in Valsugana con Molina di Fiemme attraverso il Passo del Manghen. Venendo da Telve al Km 17 si prende la strada asfaltata sulla sinistra con indicazione per malga Valtrighetta, si oltrepassa questa malga e superato il rio Manghen di lì a poco si arriva alla malga Casabolenghetta. Il segnale di divieto di transito si trova a circa un chilometro dalla malga, ma la strada è comoda da fare anche a piedi.

Alla malga si trovano i coniugi Stroppa di Telve che vengono su questa malga da una vita: infatti è dal 1961 che la gestisce Ermenegildo, ma prima c'era suo padre Pietro e prima ancora il nonno. Qui si trovano ospitalità, pazienza e tranquillità oltre a poter vedere fare il formaggio secondo tradizione, dal casaro Ermenegildo dopo aver munto a mano le 25 vacche.

Ristrutturata nel 1971, la casera conserva le caratteristiche di una volta:

paiole di rame sospeso dal braccio mobile di legno sul fuoco aperto, fuori di fianco una ruota a pale azionata dall'acqua serve a far girare la zangola di legno per il burro. Sul tavolo inclinato vicino alla finestra stanno le forme del formaggio appena prodotto. È un formaggio nostrano semi-grasso in forme di media pezzatura, circa 6-7 kg adatto a venir stagionato per diversi mesi ed è prodotto a solo uso familiare. Da fuori guardando verso la valle si vedono in lontananza i pascoli di malga Cere dove questi malgari, con i loro animali, passano parte della stagione d'alpeggio.



Filipendula vulgaris

ALTITUDINE

1.509 m s.l.m.

COMUNE

Telve

PROPRIETÀ

Annamaria e Bruna Maccagni

GESTIONE

Ermenegildo Stroppa

CASARO

Ermenegildo Stroppa

ANIMALI PRESENTI

25 vacche,
11 bovini giovani

RAZZA

Pezzata Rossa

PERIODO ALPEGGIO

10 giugno - 20 settembre

PRODOTTI

nostrano, burro, ricotta

VENDITA DIRETTA IN MALGA

No

AGRITURISMO

No

TELEFONO

0461.766369