

Malga Cambroncoi

Malga Cambroncoi è situata sul Monte Costalta, che separa la Valle dei Mocheni dal Pinetano. È facilmente raggiungibile percorrendo una strada asfaltata che



parte dal Passo del Redebus fra Palù del Fersina e Regnana di Pinè. In questa zona sono stati ritrovati dei reperti archeologici risalenti all'età del bronzo (1200-1000 a.C.).

Si tratta di fonderie per l'estrazione del rame. Si sono inoltre trovate tracce del passaggio di cacciatori del Mesolitico (7500-5500 a.C.).

ALTITUDINE
1.705 m s.l.m.

COMUNE
S. Orsola

PROPRIETÀ
ASUC di S. Orsola

GESTIONE
Nadia Bertin

CASARO
Manuela Pagliari

ANIMALI PRESENTI
26 vacche

RAZZA
Pezzata Rossa,
Grigio Alpina, Bruna

PERIODO ALPEGGIO
10 giugno - 10 settembre

PRODOTTI
nostrano, ricotta, burro

VENDITA DIRETTA IN MALGA
Sì

AGRITURISMO
No

TELEFONO
0461.551180
333.3222455

Partendo dal passo fino alla malga la strada è lunga circa 3 km e mezzo, ma il cartello di divieto permette l'accesso in auto solo se in possesso di apposito permesso rilasciato dal Comune di S. Orsola.

Salire a piedi è comunque una comoda e bella passeggiata; prima di arrivare a malga Cambroncoi, ad un certo punto, usciti dal bosco, si trova un ampio pascolo a destra, in cima al quale si scorge malga Pez, non più utilizzata per attività zootecnica: sono gli animali di Cambroncoi che scendono anche su questo pascolo.

A malga Pez è d'obbligo una sosta per ammirare lo splendido panorama sulla Valle dei Mocheni e la conca di Pergine. Questo è anche il luogo di arrivo del "Bernstol Ring" la manifestazione turistico-gastronomica che da alcuni anni si svolge in una domenica di agosto con grandissima partecipazione.

Malga Cambroncoi comprende, in un'unica struttura, stalla e casera mentre dietro, un altro edificio ristrutturato di recente in sassi a vista, è adibito ad uso turistico. Era la vecchia malga.

L'attuale è stata ricostruita nel 1977 come testimonia la data scolpita sulla pietra murata sopra la porta della casera. Un grande Cristo di legno scolpito a mo' di crocefisso situato sul dosso vicino, guarda la malga.

Le vacche appartengono a numerosi proprietari riuniti in società per la gestione della malga: alla fine della stagione ognuno ritirerà il formaggio prodotto in proporzione al latte munto.