

Malga d'Arnò



Dal paese di Breguzzo, nelle Valli Giudicarie, si risale la Valle di Breguzzo formata dal torrente Arnò, seguendo l'indicazione "Malghe".

Quando la strada da

asfaltata diventa sterrata si prosegue ancora per circa 1 Km e si arriva a Malga D'Arnò. Prima di entrare diamo uno sguardo ai monti circostanti con il Gruppo dell'Adamello, i Monti Ucia e Cablone, il Passo del Frate e la Cima Cop di Breguzzo (2.997 m). Un'altra malga, caricata con manze, si trova sotto il Passo del Frate: è malga Maggiasone.

Malga D'Arnò risale al 1932 ed è stata ristrutturata nel 1988. Entrando nella casera troviamo a sinistra un grande camino con il fuoco aperto e due vecchie panche di legno, dall'altra parte un altro fuoco che serve per riscaldare le due caldere di rame dove si trasformano il formaggio e la ricotta.

In un angolo, sul tavolo sgocciolatoio ci sono le forme del formaggio appena fatto, dentro le fascere, avvolte nelle tele e con sopra una grossa pietra. Il casaro Gervaso Bazzoli, che con il fratello Filippo gestisce la malga dal 1979, produce un formaggio nostrano di malga, magro secondo l'usanza locale che prevede la messa in affioramento di tutto il latte, sia quello della sera, sia quello della mattina.

Nei tempi passati il burro era un prodotto di grande valore che veniva molto usato ed il formaggio non si faceva tutti i giorni.

L'azienda Bazzoli produce il formaggio tutto l'anno: in malga il tipo nostrano e a casa la Sprezza.

ALTITUDINE

1.575 m s.l.m.

COMUNE

Breguzzo

PROPRIETÀ

Comune di Breguzzo

GESTIONE

Filippo Bazzoli

CASARO

Gervaso Bazzoli

ANIMALI PRESENTI

40 vacche,
40 bovini giovani, maiali

RAZZA

vacche: Bruna e
Pezzata Nera

PERIODO ALPEGGIO

1 giugno - 30 settembre

PRODOTTI

nostrano, ricotta, burro

VENDITA DIRETTA IN MALGA

Sì

AGRITURISMO

No

TELEFONO

0465.901634