

Malga Bondolo e Valaverta



Su un'antica pergamena, risalente agli anni intorno al 1200, conservata nel comune di Condino, si parla di una disputa avvenuta a malga Valaverta fra rappresentanti dei

paesi di Bagolino e Condino. Oggetto della contesa: trovare un accordo sulla fornitura delle scandole necessarie per la copertura della chiesa di Condino frequentata anche dai fedeli di Bagolino. L'accordo raggiunto fu festeggiato alla malga con un banchetto a base di polenta carbonera.

Situata nell'omonima valle formata dal torrente Giulis, affluente del Chiese, malga Valaverta è condotta da un anziano esperto malgaro. Giulio lavora sulle malghe della zona dal 1950 e dal 1973 viene ogni anno qui a malga Valaverta e all'abbinata malga Bondolo, che si trova più in alto, dove si svolge parte della stagione d'alpeggio. Le vacche pascolano giorno e notte sui freschi pascoli e rientrano in stalla solo per la mungitura. Il latte è trasformato, nella vecchia caldera di rame del XIX secolo, in formaggio semimagro con salatura a secco.

Un tempo era tradizione, per filtrare il latte, usare un mazzo di rametti verdi di abete "dase" infilati nell'imbuto di rame.

Si accede alla malga salendo da Condino fino a Brione, superato il paese si prosegue verso sinistra su strada asfaltata che sale a tornanti, dopo circa

3 km da Brione al bivio si va a destra (indicazione per malga Valaverta). La strada procede lungo la sponda destra orografica del torrente Giulis, a tratti protetta da parapetti in metallo, (9 km da Brione).

Dalla malga passa il sentiero SAT 257 per Bondolo e i laghi Casinei, in alto il monte Bruffione (m 2.665).



Primula daonensis

ALTITUDINE

1.537 m s.l.m.

COMUNE

Condino

PROPRIETÀ

Comune di Condino

GESTIONE

Società Malghe Valaverta e Bondolo

CASARO

Giulio Radoani

ANIMALI PRESENTI

40 vacche,
50 bovini giovani, maiali

RAZZA

vacche: Bruna

PERIODO ALPEGGIO

15 giugno - 15 settembre

PRODOTTI

nostrano, burro, ricotta

VENDITA DIRETTA IN MALGA

Sì

AGRITURISMO

No

TELEFONO

0465.621498