MAGIE D'AUTUNNO

Testo di Anna Brianese e Alberto Campanile
Foto di Alberto Campanile

A piedi sui sentieri di boscaioli e di malgari, tra masi e antichi mulini, paesaggi da cartolina e musei che svelano la storia del territorio

Il Lago di Calaita e il Cimon della Pala.

"*Qua xe nato el mondo*", così esordisce Stefano Dal Bello. Spontaneo, sanguigno, dal 2012 gestisce il Rifugio escursionistico Refavaie. Serve piatti della tradizione trentina, con qualche concessione al Veneto, sua regione d'origine: canederli con lo speck, trota del laghetto, formaggio fuso con le uova. Il tutto è condito con succulente descrizioni del territorio: "La Valle del Vanoi ha il fascino della montagna autentica, senza fronzoli, d'altri tempi: *colmèi* (gruppi di case) arroccati su pendii scoscesi, orti disposti su terrazze per sfruttare al meglio le poche aree coltivabili, masi con i tetti di scandole di legno circondati dai boschi, chiesette affrescate da artisti itineranti, cime solitarie". In passato difficilmente raggiungibile, il Vanoi, ha conservato peculiarità naturalistiche, rurali e culturali straordinarie, assolutamente uniche. Stretta tra i graniti del Gruppo di Cima d'Asta a occidente e i porfidi della catena del Lagorai a oriente e a settentrione, la valle regala scenari contrastanti, dolci e selvaggi al tempo stesso. Foreste impenetrabili, laghetti idilliaci, un centinaio di vette alte più di 2000 metri (in tutto il Lagorai), creste scenografiche ignorate dal turismo di massa. Qui è possibile camminare per ore senza incontrare anima viva, respirare il profumo dei boschi, scoprire le tracce dell'orso bruno, ascoltare il bramito dei cervi e il rumore dei campanacci delle mucche al pascolo.

Nelle ore più calde della giornata l'aquila reale sorveglia il territorio: secondo un comunicato della LIPU di alcuni anni fa, nella catena del Lagorai nidificano dieci coppie, perciò circa il 2% della popolazione presente in Italia. "Cuore verde del Trentino", la Valle del Vanoi occupa una superficie di circa 125 chilometri quadrati, compresi tra i 450 metri del fondovalle e i 2754 metri di Cima Cece. In passato in bilico tra il confine dell'Impero Austroungarico e quello del Regno d'Italia, la valle oggi ospita stabilmente meno di 1700 persone, concentrate a Canal San Bovo e nelle sue frazioni: Caoria, Cicona, Gobbera, Lausen, Prade, Ronco e Zortea. Dal 1994 quest'angolo del Trentino Orientale si raggiunge facilmente grazie al traforo del Monte Totoga, un tunnel di 3,350 chilometri che unisce il Primiero con Lausen; si evita così la tortuosa strada del Passo Gobbera o quella della Cortella, parallela al corso del Torrente Vanoi, dal 2010 impraticabile a causa di alcuni blocchi di roccia staccatisi dalle pareti sovrastanti. Frane e alluvioni condizionarono la vita degli abitanti del Vanoi: tra la fine del Settecento e la prima metà dell'Ottocento il Rio Rebrut provocò vari smottamenti e la formazione di uno sbarramento sul Torrente Vanoi. Nacque così il Lago Nuovo, un bacino che, nei periodi di massima piena, raggiunse dimensioni ragguardevoli: 1700 metri di lunghezza e 400 di larghezza. Nella seconda metà dell'Ottocento, a seguito di nuove inondazioni, l'argine non resse, anche se opportunamente rinforzato. L'acqua del lago defluì velocemente, causò danni importanti a Canal San Bovo, prima di raggiungere la pianura. La fisionomia del territorio mutò, il Lago Nuovo sparì. Secondo la leggenda, a provocare questi disastri naturali sarebbero stati i *sanguanei:* uomini tozzi dalle braccia lunghe, dotati di un bastone che usavano per praticare grossi buchi, affinché la pioggia penetrasse nel terreno, fino a farlo franare. Dispettosi sono anche gli spiriti e le streghe del Lago Pisorno, minuscolo specchio d'acqua incastonato nel cuore dell'omonima Alpe, a oltre 2200 metri sul livello del mare. Chi getta un sasso nelle sue acque provoca tempeste, pioggia e grandine terribili. E poi c'è il Mazarol, un burbero vecchietto vestito di rosso, amato e temuto dai valligiani. Indossa un grande mantello, gli zoccoli di legno intagliati a mano e un berretto affusolato; chi pesta le sue orme è costretto, per magia, a seguirlo nel bosco. Lì sarà assegnato alla custodia degli animali. Solo un'avvenente fanciulla riuscì a eludere la sorveglianza del Mazarol e a raggiungere il fondovalle. Allora svelò ai valligiani tutti i trucchi per la preparazione dei caci, delle ricotte e del-

Forcella Folga. Nella pagina a fianco, in alto: **Valle del Vanoi, vista verso Ronco.** In basso: **una veduta dell'abitato di Prade.**

la *Toséla*, un candido formaggio fresco preparato con latte intero appena munto. Tagliata a fette alte un dito, la *Toséla,* si rosola per pochi minuti nel burro opportunamente salato; si serve calda con finferli trifolati, lucanica locale e polenta fumante. È deliziosa: per apprezzare appieno la sua fragranza, dev'essere consumata entro 24 ore. Nel Vanoi, a Malga Fossernica di Fuori, all'ombra di Cima Paradisi, si produce anche il mitico *Botiro de Malga*, burro fatto esclusivamente nei mesi estivi, con la panna prodotta dal latte di vacche che brucano esclusivamente erba e fiori degli alpeggi. Questo straordinario Presidio Slow Food è ancora realizzato nel rispetto di tecniche tradizionali, in zangole che agitano la panna fino a rapprendere la parte grassa e a separare il latticello. Altro straordinario prodotto locale è la lucanica cauriota, una delizia preparata con carne di maiale magra di prima scelta (non si usa la noce), macinata e insaporita con pepe macinato, aglio, chiodi di garofano, cannella e altre spezie scelte e opportunamente dosate dal *bechèr* (macellaio). Dopo un periodo di stagionatura, spesso sono affumicate, impiegando braci di legno di ginepro. Quando è fresca la lucanica cauriota si serve cotta alla piastra, meglio se accompagnata da funghi misti trifolati e polenta fumante. Se stagionata si consuma tagliata a fette, come un salamino. Si può acquistare nella storica Macelleria Caser (oggi accorpata al Market Vèm) di Caoria, che segue una ricetta antica, nel rispetto di una licenza rilasciata il 28 giugno 1914 dall'Imperial Regio Capitanato Distrettuale di Primiero. Le produzioni d'eccellenza spaziano dal miele dell'Apicultura Rattin di Ronco allo zafferano prodotto da una piccola azienda di Zortea, dalle confetture dell'Agritur Santa Romina ai formaggi di capra (caciotte, tomini e robiole) dell'Azienda Agricola del Mazarol. L'economia della valle era, e in parte è, legata all'agricoltura, all'allevamento e alle foreste. Fin dal XIV secolo, i boschi del Vanoi fornirono la materia prima per le *galee* dell'Arsenale di Venezia. Le *bore* (tronchi in dialetto) prima fluitavano sulle acque del Vanoi e del Cismon, poi sul Brenta. A supporto di questo commercio sorsero falegnamerie e segherie. Come *la Siéga de* Valzanca, una segheria idraulica multi-stadio alla Veneziana, ricostruita e resa funzionante alla fine del secolo scorso dal Parco Paneveggio Pale di San Martino. Sorge in località Pònt de Stél, nel luogo dove fino al 1954, si trovava un'analoga costruzione originariamente eretta da Crisanto Orsingher Andelon, nell'Ottocento. La struttura, con il basamento di pietra e le pareti di legno, comprende una ruota idraulica a cassettoni collegata a un complesso sistema di ingranaggi che, grazie alla forza dell'acqua, muove una robusta lama verticale. La Siéga si trova all'inizio dell'Anello dei Pradi, uno dei quattro stuzzicanti percorsi tematici del Sentiero Etnografico; privo di difficoltà tecniche, questo itinerario porta alla scoperta dei *Pradi de* Tognola, pascoli punteggiati da una manciata di storiche costruzioni rurali, per lo più costruite di legno, con il sistema Blockbau, dove i tronchi sono disposti orizzontalmente uno sull'altro, fino a formare le pareti. Il tutto è coperto dal tetto a due falde, di scandole di larice, le più resistenti alle intemperie. In questo villaggio, per anni, da aprile a ottobre, vissero sei famiglie; alcune strutture sono private altre sono di proprietà del Parco Paneveggio Pale di San Martino. Si può visitare quella di Tita Loss, che fino al 2000 qui visse nei mesi estivi.

Segheria veneziana di Valzanca, nel Parco Paneveggio Pale di San Martino. In basso: **Masi Tognola, particolare di un'abitazione rurale.** Nella pagina a fianco, in alto: **un fienile, ai Masi Tognola.** In basso: **il Lago di Calaita e il Cimon della Pala al tramonto.**

I *Pradi de* Tognola sono suggestivi tutto l'anno, ma in particolare in autunno, quando la natura del Vanoi regala i colori più sgargianti. Per rendersene conto conviene salire a Cima Paradisi, fotografare il Lago di Calaita con il riflesso del Cimon della Pala o incamminarsi alla Forcella Folga, dove oltre i larici dorati si scorgono tre singolari cerchi verdi, perfetti. Sembra siano stati creati dalle temibili streghe dell'Alpe Pisorno.

In senso orario: **Malga Lozen, tagliere di salumi; Ronco, miele dell'Apicoltura Rattin; Caoria, creazioni assolutamente artigianali di Cecco Mariano; Malga Lozen, piatto malga, in primo piano la Tosélla; il raffinato Chalet nel Doch.** Sotto: **Zortea, Casa del Sacro, Madonna in trono del Forcellini; munizioni per mitragliatrice austriaca al Museo della Grande Guerra a Caoria.** Nella pagina a fianco, in alto: **la panoramica Cima Paradisi.** In basso, in senso orario: **due immagini del Molino dei Caineri a Ronco.**

Quando la montagna è cultura

Casa dell'Ecomuseo del Vanoi, Piazza Vittorio Emanuele III 9, 38050 Canal San Bovo, (ingresso libero). Aperta tutto l'anno, il lunedì, il mercoledì e il venerdì, dalle 9 alle 12; tutti i giorni dall'ultima domenica di giugno alla seconda domenica di settembre. A luglio e ad agosto l'esposizione si può visitare il lunedì e il mercoledì sera dalle 20,30 alle 22 e il venerdì pomeriggio dalle 15.30 alle 18.30. Il ticket Ecomuseo (3 €) consente di scoprire le strutture (masi, mulini e segheria) e i musei sotto riportati. Per maggiori informazioni su tutti i luoghi d'interesse appena citati o sul calendario delle escursioni guidate chiamare il tel. 0439.719106, o consultare il sito www.ecomuseo.vanoi.it. Oltre al punto d'informazione, al piano terra si trovano la "Sala dei sette temi dell'Ecomuseo" (acqua, sacro, mobilità, erba, legno, guerra, pietra), la "Sala delle narrazioni" e la Sala dell'Acqua". Al primo piano dell'edificio ci sono sale polifunzionali impiegate per laboratori e per mostre temporanee.

Casa del Sentiero Etnografico, Via Caseri 8, Caoria, dall'ultimo sabato di giugno alla seconda domenica di settembre dalle 9.30 alle 12 e dalle 15 alle 18,30, tutti i giorni compresa la domenica. Il "Museo Contadino della Valle del Vanoi, un percorso tra *val pradi, bosch* e montagna (in riferimento ai quattro anelli del sentiero Etnografico), offre uno spaccato delle attività tradizionali della Valle: si scoprono gli attrezzi del casaro, del fabbro, del boscaiolo, ma anche piacevoli casette di legno create da Cecco Mariano di Caoria. Sono sue anche le tradizionali ciaspole di legno circolari. Una curiosità: la somma del diametro delle due ciaspole tonde (70 cm) più lo spazio che intercorreva tra i due attrezzi posti ai piedi del camminatore (circa 15 cm) corrispondeva esattamente alla larghezza della *sloiza* (slitta): d'inverno, quando i contadini salivano in montagna per portare a valle la legna e il fieno, con le ciaspole tracciavano e battevano il percorso anche per la slitta.

Museo della Grande Guerra sul Lagorai, Via Ghiaie, Caoria, www.alpinicaoria.it, aperto dall'ultima domenica di giugno alla seconda di settembre, dalle 15,30 alle alle 18,30.

Inaugurato nel 1991, questo piccolo museo conserva, uniformi, elmetti, proietti, un'interessante mitragliatrice austriaca Schwartzlose, armi, medaglie, caricatori per mitragliatrici FIAT e un'interessante raccolta di fotografie. Al piano terra, con gli stessi orari del museo appena citato, si può visitare la mostra "l'arte della tassideremia", legata alle tecniche di usate dagli artigiani "imbalsamatori" degli anni Sessanta del secolo scorso.

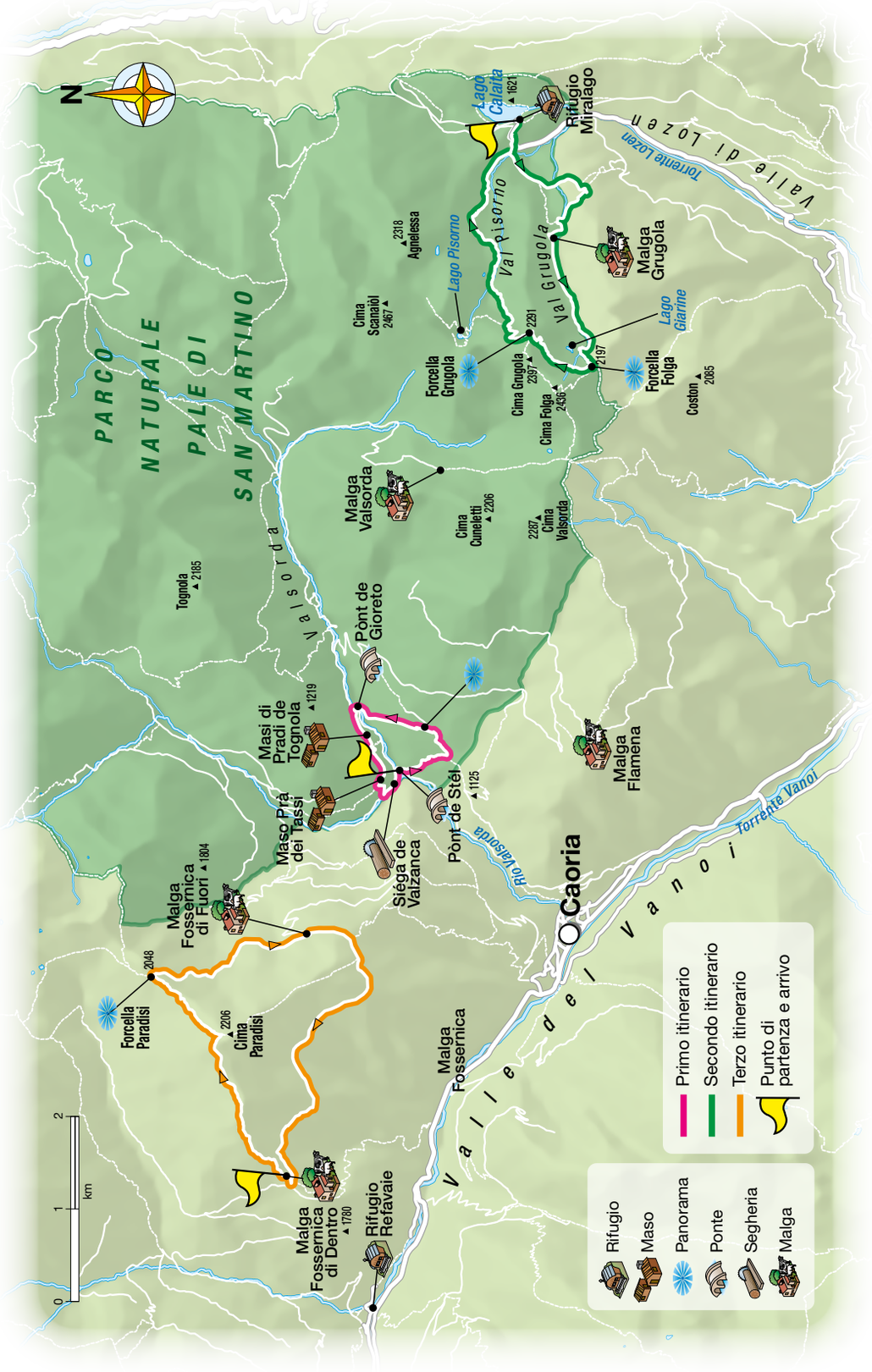
Stanza del Sacro, presso la vecchia scuola, in Via Zortea, Località Zortea, Canal San Bovo, aperta su richiesta al tel. 0439.719106. Posta al primo piano della vecchia scuola del paese, l'esposizione, che comprende vari affreschi e statue lignee di pregio, conserva opere rinvenute del territorio. Particolarmente interessanti sono il crocifisso della Passione del 1700 e la statua della Pietà, proveniente da Cicona del 1600.

Mulini dei Cainèri a Ronco, aperti con visite guidate dalla prima domenica di luglio alla prima di settembre, tutti i martedì e le domeniche dalle 16 alle 19. Attenzione: il parcheggio posto alla fine del paese è di dimensioni modeste, poco adatto a veicoli di grandi dimensioni; a tutti consigliamo di parcheggiare prima di quest'ultima piazzola e di proseguire a piedi. Della seconda metà del Settecento, *El Molin de Sora* è stato completamente restaurato, compresa l'abitazione del mugnaio.

El molin de sot è adibito a spazio espositivo.

Segheria veneziana Siéga de Valzanca (vedi itinerario 1); si può vedere in funzione di pomeriggio (nei giorni festivi e la domenica) dalla prima domenica di luglio alla seconda domenica di settembre, dalle 14,30 alle 17, in occasione dell'attività "Gira la Ruota - Taglia la Sega".

Casere e tabià presso i Pradi de Tognola, aperti mercoledì, sabato e domenica dal primo luglio alla seconda domenica di settembre, nelle tre settimane centrali di agosto tutti i giorni, dalle 11 alle 17.



GLI ITINERARI

Privo di difficoltà il Sentiero dei pradi si articola in un'area agrosilvopastorale su sentieri ben marcati; lungo l'itinerario s'incontrano pannelli con approfondimenti sul territorio e segnaletica specifica dell'Ecomuseo: una rosetta a quattro petali (il logo s'ispira a una cornice dipinta nel XVII secolo da Zuane Forcellini). Le salite a Cima Paradisi e all'Alpe Pisorno sono molto panoramiche; in autunno possono essere annoverate tra le più indicate per chi vuole fotografare i colori del foliage in Trentino. Infine una precisazione: benché alcune carte topografiche riportino il toponimo Cima dei Paradisi, in Valle del Vanoi si preferisce chiamare questa vetta Cima Paradisi.

PRIMO ITINERARIO

Sentiero dei *pradi*

Punto di partenza e arrivo: *Pònt de Stél (1125m.).*
Dislivello in salita: *circa 200 m.*
Dislivello in discesa: *circa 200 m.*
Segnavia: *segni specifici, tabelle e pannelli descrittivi.*
Tempo di percorrenza complessivo: *circa 1,40 ore.*
Difficoltà: *T, turistico.*

Pònt de Stél (1125 m.) si può raggiungere in auto per la strada forestale che parte da **Caoria** nei pressi della Chiesa (845 m, 5 km solo in parte asfaltati). Nei mesi estivi si può usufruire del bus navetta attivo il mercoledì, in occasione del Tour del Sentiero Etnografico (dal primo mercoledì di luglio al secondo di settembre).
Poco prima di Ponte de Stél (1125 m.), sulla destra, inizia il **Sentiero dei *pradi*** (pannello con descrizione dell'itinerario). Seguire una stradina; dopo pochi minuti si arriva a una caratteristica casera, che funzionò fino alla prima metà del Novecento. Continuare in moderata salita fino a raggiungere una radura con dei masi e poco dopo un fienile. Deviare a sinistra (tabelle) nel bosco; giunti a un **bivio** proseguire sulla sinistra in piano (a destra si stacca l'Anello del Bosc). Procedere nel bosco senza difficoltà fino a una tabella (circa 45 minuti dal punto di partenza) che indica, sulla sinistra, il sentiero che scende al **punto panoramico**. Da

Uno scorcio lungo il Sentiero dei pradi.

I caratteristici Masi Tognola. In basso: **il Lago di Calaita e il Rifugio Miralago all'imbrunire.** Nella pagina a fianco, in alto: **la proprietaria dello Chalet nel Doch organizza escursioni con i lama. Dietro il Lago di Calaita e il Cimon della Pala.** In basso: **Forcella Grugola, lungo il secondo itinerario.**

qui, una "finestra" nel bosco consente di avere una bella vista d'insieme delle costruzioni di Pradi de Tognola (calcolare 15 minuti per raggiungere e tornare dal Punto Panoramico). Tornati al bivio continuare per il Sentiero dei Pradi, in discesa. Prestare attenzione ad alcuni gradini, scivolosi se bagnati. Arrivati al Torrente Valsorda, attraversare il **Pònt de Gioreto** (dieci minuti dal bivio per il punto panoramico); poco dopo deviare a destra e dopo 20 metri a sinistra (tabella). Risalire per pochi minuti fino a incontrare il Sentiero del Bosc. Procedere fino ai vicini **Masi di Pradi de Tognola** (1219 m., circa dieci minuti da Pònt de Gioreto). Proseguire attraverso i masi in direzione ovest fino a raggiungere il vicino **Maso Prà dei Tassi** (possibilità di pernottamento con 12 posti letto). Proseguire per sentiero evidente (tabella); procedere prima sulla destra in costa, poi per una stradina, nel bosco, in discesa moderata. Giunti all'ampia carrareccia (proveniente da Malga Fossernica di Fuori) scendere verso sinistra in discesa, fino a raggiungere, in breve, il punto di partenza, **Pont de Stél** (20 minuti dai Pradi de Tognola). L'ideale sarebbe programmare questa gita nei giorni di apertura della Segheria veneziana **Siéga de Valzanca**, posta oltre Pònt de Stèl, sulla sinistra del punto di partenza dell'itinerario.

SECONDO ITINERARIO

L'Alpe Pisorno

Punto di partenza e di arrivo: *Lago Calaita.*
Dislivello in salita: *circa 700 m.*
Dislivello in discesa: *circa 700 m.*
Segnavia: *358, 347.*
Tempo di percorrenza complessivo: *4/4,30 ore.*
Difficoltà: *E, escursionistico, con un breve tratto leggermente esposto, per escursionisti esperti (EE).*

Punto di partenza dell'escursione è il **Lago di Calaita/Rifugio Miralago** (1621 m.).
Dal rifugio seguire la strada asfaltata verso valle, dopo circa 200 metri deviare sulla destra per la strada forestale diretta a Malga Grugola (interdetta ai veicoli non autorizzati). Si può seguire la strada forestale o il sentiero 358, più diretto. Per raggiungere **Malga Grugola** (1782 m.) calcolate circa 40 minuti di cammino. Prima della Malga imboccare e seguire il sentiero 358 che sale la Val Grugola, tra larici e scorci bellissimi. Lasciato sulla destra il minuscolo **Lago Giarine** (a fine stagione si distinguono due piccoli specchi d'acqua incastonati tra le rocce) continuare senza difficoltà fino alla **Forcella Folga** (2197 m., 1,10/1,20 ore), che domina l'omonima malga posta circa 215 metri più in basso.
Guardando dal valico, dalla parte opposta a quella appena percorsa, si notano strane aree verdi, dette "cerchi delle streghe"; da Forcella Folga continuare in direzione nord, verso l'**Alpe Pisorno** (tabelle, segnavia 347). Per un sentiero evidente, senza difficoltà particolari, procedere in costa fino a **Forcella Grugola** (2291 m., circa 0,20 ore da Forcella Folga). Sul valico si gode di una splendida vista sulle Dolomiti, Patrimonio dell'Umanità riconosciuto dall'UNESCO. Una targa posta dagli addetti del Parco Paneveggio Pale di san Martino riporta quanto segue: "... Con i piedi ben piantati su rocce antichissime, possiamo osservare le 'più giovani Dolomiti'. Sono montagne nate dal mare tra i 250 e i 215 milioni di anni fa e compongono un insieme di nove Sistemi tra loro separati. Da questo osservatorio si possono vedere le Pale di San Martino e le Vette Feltrine...".
Da Forcella Grugola continuare verso nord (segnavia 347); pur non presentando importanti difficoltà tecniche, la parte iniziale del tracciato prevede un tratto un po' esposto (per escursionisti esperti), da affrontarsi con cautela, soprattutto quando il terreno è scivoloso per la pioggia o per la presenza di neve. Continuare in discesa per il sentiero contrassegnato dal segnavia 347; ignorato il sentiero di sinistra diretto al Lago Pisorno (circa mezz'ora solo andata), continuare per

il tracciato 347 che rapidamente perde quota in Val Pisorno. Lasciato sulla sinistra un laghetto continuare in discesa. L'appena citato specchio d'acqua su alcune carte appare senza nome, su altre è identificato come Lago Pisorno. Giunti a una radura tenersi sulla sinistra per un sentiero che attraversa un'area acquitrinosa (segnavia 347). Poi continuare nel bosco senza difficoltà; attraversato un torrente proseguire per una mulattiera fino alla strada percorsa in salita (quella per Malga Grugola). Da qui, in breve, si raggiungono la strada asfaltata e, andando sulla sinistra, il **Rifugio Miralago e il Lago di Calaita** (1621 m., 1,40 ore da Forcella Grugola). Quest'ultimo è particolarmente suggestivo al tramonto, quando la rocciosa parete occidentale del Cimon della Pala si colora di rosso.

TERZO ITINERARIO

Cima Paradisi

Punto di partenza e di arrivo: *Agritur Malga Fossernica di Dentro.*
Dislivello in salita: *425 m. + alcuni saliscendi tra Malga Fossernica di Fuori e l'Agritur Malga Fossernica di Dentro.*
Dislivello in discesa: *425 m. + alcuni saliscendi tra Malga Fossernica di Fuori e l'Agritur Malga Fossernica di Dentro.*
Tempo complessivo: *3,40/4 ore (escluso il tempo necessario per salire dal Rifugio Refavaie a Malga Fossernica di Dentro).*
Segnavia: *bianco e rosso, paletti di legno con segnavia bianco e rosso, 388.*
Difficoltà: *E (per escursionisti).*
Nota: *questo percorso, non ancora riportato nelle carte per escursionisti, è stato marcato con segnavia e paletti lo scorso autunno.*

Dal **Rifugio Refavaie** (1115 m., seguire l'ampia strada forestale che s'inerpica fino all'**Agriturismo Malga Fossernica di Dentro** (1780 m., circa 6,5 km, tel. 334.2969085). Attenzione: la strada è liberamente transitabile solo nel periodo estivo; in primavera e in autunno è fruibile solo se si dispone del permesso. Sempre d'estate (dal primo mercoledì di luglio al secondo mercoledì di settembre), è possibile usufruire del servizio navetta a pagamento, fornito del Sentiero Etnografico del Vanoi (collega Caoria, Ponte Stél e Malga Fossernica di Fuori).
L'Agriturismo Malga Fossernica di Dentro si può raggiungere a piedi seguendo il sentiero che inizia a destra dell'ingresso del Rifugio Refavaie; calcolare circa 2,15 ore di cammino e un dislivello in salita di circa 665 metri. All'Agriturismo Malga Fossernica di Dentro, gestito dal Caseificio Comprensoriale del Primiero, si servono piatti della tradizione trentina e formaggi di qualità.

Malga Fossernica di Fuori abbracciata dai colori autunnali. In basso: **escursionista nei pressi di Malga Fossernica di Fuori.** Nella pagina a fianco, in basso: **larici d'oro tra Malga Fossernica di Dentro e Cima dei Paradisi, nel cuore del Lagorai.**

Il sentiero inizia dietro l'Agriturismo; salire prima nel bosco (segnavia bianco e rosso) poi su terreno più aperto fino a un'area punteggiata da larici, in vista di Cima Paradisi. Continuare direttamente in direzione della vetta che da qui appare tondeggiante, quindi deviare a sinistra fino a raggiungere una dorsale straordinariamente panoramica; tra le tante vette "vicine" si distinguono l'appuntito Cauriol Grande, il Cardinal, Cima Coltorondo e Cima di Cece. Proseguire lungo la dorsale che ancora conserva trincee, anche profonde (non sono sempre ben visibili, prestare attenzione). Superata la dorsale continuare sulla destra fino a **Cima Paradisi** (questa cima posta a 2205 m. su alcune carte è chiamata Cima dei Paradisi, 1,30 ore da Malga Fossernica di Dentro); vista stupenda, anche delle Pale di San Martino. Dalla cima tornare lungo il sentiero appena percorso per circa 150 metri fino a un bivio; lasciare sulla sinistra il tracciato della salita e deviare sulla destra (segnavia) per un sentiero che scende verso il fondo valle. Seguire la segnaletica fino a **Forcella Paradisi** (2048 m., 0,30 ore dalla Cima Paradisi). Da qui deviare sulla destra (tabelle, segnavia 388) in direzione di **Malga Fossernica di Fuor**i (1804 m.), circa 40 minuti da Forcella Paradisi. Qui si produce il mitico "*Botiro de* malga", il burro di malga.
Senza possibilità di errore continuare lungo la strada forestale (sempre segnavia 388) che, con vari sali-scendi, riporta al punto di partenza, **Malga Fossernica di Dentro** (1780 m., un'ora da Malga Fossernica di Fuori).

DURATA 4 giorni
PREZZO 300/350 € escluso il viaggio
QUANDO dalla tarda primavera all'autunno

– COME ARRIVARE

In auto: da Treviso seguite la S.S. 348 fino a Feltre, quindi proseguite per la S.S. 50 diretta a Mezzano e a Fiera di Primiero. Poco prima di Imèr, alla rotonda, deviare sulla sinistra per la lunga galleria del Monte Totoga. Dopo questa si raggiungono Canal San Bovo e Caoria. A chi proviene da Trento consigliamo di percorrere la Valsugana, quindi di seguire poi le indicazioni per Fonzaso e Primiero. **In autobus:** da Feltre è possibile raggiungere i paesi della Valle del Vanoi (quattro corse al giorno), in coincidenza con i treni provenienti da Padova. Per gli orari rivolgersi all'APT (vedi sotto).

– DOVE DORMIRE

*Ristorante Hotel Serenella***, Via Zortea 56, Località Zortea, Canal San Bovo, tel. 320.4147663, www.albergoserenella.net, tranquillo, a gestione familiare. 14 stanze con bagno. La mezza pensione costa 58 € a persona. Il ristorante, aperto anche a chi non è ospite dell'albergo, propone cucina casalinga, mediterranea e locale; venerdì pesce. Da provare il capriolo con la polenta (16 €), braciole di cervo al Teroldego (17 €) o il baccalà alla vicentina con polenta (16 €).
*Hotel Cima d'Asta***, Località Cicona, Canal San Bovo, tel. 0439.719054, www.sanmartino.com/IT/Vanoi-Hotel-Cima-dAsta-3916/. Aperta tutto l'anno questa struttura semplice conta 15 stanze e un ristorante aperto anche a chi non è ospite. Il pernottamento in camera matrimoniale costa 30 € a persona, con colazione.
Eco-Baita Natura Spensierata, Località Simbolda 88, Canal San Bovo, Valle del Vanoi, tel. 0439.719021, www.naturaspensierata.it. Gestita con entusiasmo da due ragazzi, Linda e Matteo, questa struttura immersa nel verde è particolarmente attenta all'ambiente, alla raccolta differenziata e all'uso di detergenti ecologici certificati e di materie prime del territorio. La colazione accontenta chi ama il dolce o il salato; si prediligono ingredienti del territorio, possibilmente BIO. Torte e marmellate sono fatte in casa. La struttura comprende ampie camere e un centro benessere con vasca idromassaggio. Volendo è possibile cenare (il menù fisso cambia di giorno in giorno). La camera matrimoniale costa 50 €, a persona, al giorno, compresa la colazione.
Chalet nel Doch, Via Villanuova 22/A Prade, Canal San Bovo, Località Valle del Lozen, tel. 0439.719619 o 348.0050178, www.chaletnel-doch.com. Tranquillità, silenzio e natura sono gli ingredienti della vacanza allo Chalet nel Doch, una delle prime strutture a fregiarsi della classificazione di esercizio rurale in Trentino; si soggiorna nella struttura principale o in deliziose baite splendidamente restaurate e arredate con gusto, con largo uso del legno e finiture moderne (televisore a schermo piatto, stufa a legna ecc.). Generose colazioni con formaggi locali e dolci della casa inducono a iniziare bene la giornata. Nulla è lasciato al caso. Su richiesta è possibile cenare. Il pernottamento in camera matrimoniale costa 90 € a persona, con colazione. A Clelia e al suo team ci si può rivolgere per trekking con lama e alpaca.
Baita Pra' dei Tassi, lungo il Sentiero Etnografico vicinissima ai Masi di Pradi de Tognola. Casera dotata di servizi igienici, cucinotto e, nel tabià limitrofo, 12 cuccette con materasso e cuscini. Coperte e lenzuola non sono in dotazione. Per informazioni rivolgersi all'Ecomuseo del Vanoi tel. 0439.719106. Le strutture sono fruibili da giugno a settembre; prezzi per il week end 180/360 €.

– DOVE MANGIARE

Agritur Malga Lozen, località Lozen, Mezzano, tel. 347.5167624. Aperta dal 14 giugno fino all'autunno. Cucina tradizionale, porzioni generose. Da provare il piatto malga (polenta, toséla e lucanica) 14 € o il tagliere di salumi di loro produzione 6,50 €. Non comuni sono i *figadeti* (salsiccia di fegato e carne di maiale) 6 €.
Rifugio Escursionistico Refavaie, Alto Corso Vanoi, Località Refavaie, Caoria, tel. 0439.710009 o 349.4961441, www.rifugio-refavaie.com. Aperto dal primo maggio al primo novembre tutti i giorni e dall'8 dicembre al periodo pasquale nei giorni festivi, il sabato e la domenica. Canederli allo speck e burro fuso 8 €, trota del laghetto ai ferri 8 €. Mezza pensione 50 €.
Agritur Malga Fossernica di Dentro, Località Fosserniche, tel. 334.2969085; d'estate accessibile in auto da Cauria (Rifugio Refavaie), www.caseificioprimiero.com. Piatti tradizionali e formaggi locali.

– AGRITURISMI

Agritur Maso Santa Romina, Località Zortea, Val del Lozen, Masi di Santa Romina (strada per il Lago di Calaita), tel. 0439.719459, cell 348.3861649, www.masosantaromina.com. Aperto da metà giugno a fine settembre e nel periodo di Natale. Il resto dell'anno apre il venerdì, il sabato e la domenica. Questa struttura del 1891, poi ampliata e rimaneggiata, propone cucina tradizionale, con larghissimo uso di prodotti a chilometro zero. Descritto a voce da Luigi Zortea, il menù comprende vari piatti stuzzicanti, dal tortino di patate e porri (11 €) al coniglio in salsa alle pere (13 €). L'agriturismo produce piccoli frutti (lamponi, ribes, uva spina, mirtilli) senza l'uso di concimi chimici e una modesta quantità di vini bianchi (molto interessante il Bronner). Nei pressi della struttura si può pernottare in un appartamento vacanze con uso cucina e quattro posti letto. Non ha tariffe fisse, dipendono dal periodo di soggiorno.

– ESCURSIONI

Guide alpine Aquile di San Martino e Primiero, Via Passo Rolle 165, San Martino di Castrozza, tel. 0439.768795, per escursioni in Primiero cell. 347.9929755, www.aquilesanmartino.com. Tra gli accompagnatori di media montagna operativi a Caoria segnaliamo: Giacomo Bornancini (tel. 349.7454543, www.bornancini.altervista.org) o Morena Marsigliante (tel. 349.8744176).

– FESTE E MANIFESTAZIONI

Al momento della pubblicazione gli eventi non erano disponibili, per maggiori informazioni consultare il sito: www.sanmartino.com.

– COSA COMPRARE

Formaggi: *Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero*, Via Roma 179, Mezzano, tra Fiera di Primiero e Mezzano, tel. 0439.765616, www.caseificioprimiero.com (possibilità di acquisti on line). **Formaggi di capra (caciotte, tomini e robiole)**: Azienda Agricola del Mazarol, Località Mureri 5/B, Zortea, tel. 320.9414261 (Corrado). www.vivitrentinoaltoadige.it/produttore-scheda/azienda-agricola-mazarol/. Producono miele e confetture; inoltre dispongono di fattoria didattica. **Speck, lucanica cauriota, crudo affumicato e altri prodotti tipici**: *Market Vèm e storica Macelleria Caser*, Via Ghiaie 7/A, Caoria, tel. 0439.710016, www.highlandervanoi.it. **Miele**: *Apicoltura Rattin*, Via Ronco Pugnai 32, Canal San Bovo, tel. 349.3579068. **Zafferano**: *Zafferano Vanoi*, Via Zortea 43/A, Zortea, tel. 347.0161418, www.vanoi.bio/zafferano-vanoi/; solo su ordinazione da gennaio fino a esaurimento del prodotto (stimmi non macinati). **Erbe e piante officinali**: *Vanoi Officinalis*, Località Ronco Chiesa 23, Canal San Bovo, tel. 328.3624017, https://vanoiofficinalis.jimdo.com/. **Ciaspole tradizionali e "casette" di legno**: *Artigiano Cecco Mariano*, Via Cosi 57, Caoria, tel. 0439.710153.

– CARTOGRAFIA

Carta 4land, in scala 1:25000: foglio 154, *Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino,* e foglio 113, *Lagorai Cima d'Asta*. Le carte della Tabacco in scala 1:25000 comprendono il Vanoi: foglio 014 Val di Fiemme, Lagorai Latemar e foglio 022, *Pale di San Martino.*

– BIBLIOGRAFIA

Ferruccio Romagna, *La Valle del Vanoi*, Comune di Canal San Bovo, Litografica Editrice Saturnia, TN '92.
Samuele Scalet, *Camminare, Sentieri nelle valli di Primiero, San Martino Pale di San Martino, Rolle e Vanoi,* Versante Sud, 2014.
A cura di V. Ducoli e di M.L. Dinacci, *Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino – Un viaggio per immagini,* Idesia, 2015
AAVV, Guide rosse d'Italia, *Trentino Alto Adige*, TCI, MI.

– INDIRIZZI UTILI

Azienda per il Turismo San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi, Via Dante 6, Fiera di Primiero tel. 0439.62407, infoprimiero@sanmartino.com, www.sanmartino.com. Consorzo Turistico Valle del Vanoi, Piazza Vittorio Emanuele 6, Canal San Bovo, tel. 0439.719041, www.vanoi.it, vanoi@vanoi.it www.sanmartino.com o infovanoi@sanmartino.com. Aperto dal lunedì al sabato dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 17. Parco di Paneveggio Pale di San Martino, Villa Welsperg, Località Castelpietra 2, Primiero San Martino di Castrozza, tel. 0439.64854, www.parcopan.org. Nel Vanoi per scoprire il *foliage*: sui sentieri dei boscaioli e dei malgari, tra *pradi* punteggiati da vecchie casere, larici dorati e laghetti idilliaci cari alle streghe.