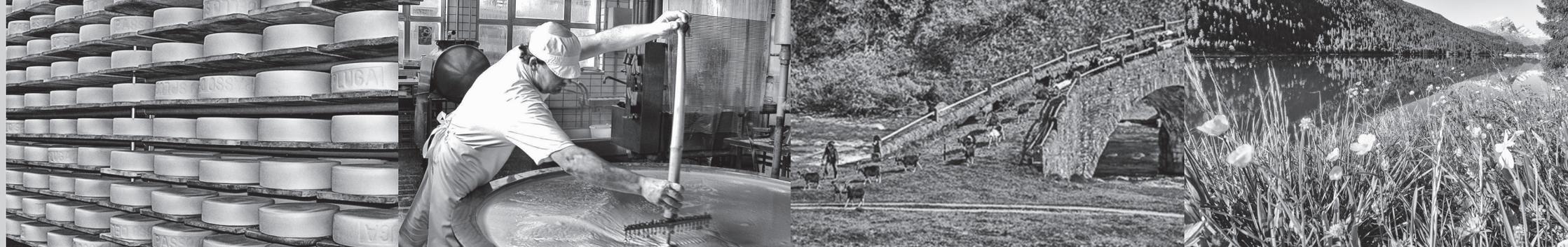


Maggiori informazioni su
www.rheinquellweg.ch



Sentiero della sorgente del Reno Agricoltura

Mini Guide



graubünden

Informazioni turistiche Viamala
Tel. +41 (0)81 650 90 30

info@viamala.ch
www.viamala.ch

Cosa rende un formaggio tale



In origine chiunque si trovasse in alpeggio organizzava autonomamente il pascolo degli animali e la lavorazione del latte.

Spesso erano le donne a lavorare il latte in formaggio d'alpeggio nelle numerose malghe presenti in ogni alpeggio. Oggi si produce ancora formaggio d'alpeggio (Alpkäse) nell'alpe sul fondovalle dell'Hinterrhein e sulla Tamboalp a Splügen. Infatti, solo quando il latte viene lavorato a formaggio sull'alpe può essere chiamato con il nome protetto di formaggio d'alpeggio, «Alpkäse». Il latte dell'alpe Danatz di Splügen e l'alpe Steinigboda di Nufenen viene portato nelle malghe dei paesi, dove viene lavorato in formaggio di montagna dei Grigioni e altre specialità. Sia il formaggio d'alpeggio sia quello di montagna sono comunque deliziosi e assolutamente da provare.

Chi fa il formaggio



Nel Rheinwald ci sono tre malghe. La più antica risale al 1846 ed è la malga Nufenen. Nello stabilimento moderno si lavorano gran-

di quantità di latte da aziende agricole a conduzione biologica. Il robot che si occupa della gestione del formaggio, Charlie, gira, inumidisce e spazzola quotidianamente fino a 16'000 formaggi. La malga Splügen ha un negozio dove si vende una grande varietà di prodotti propri di qualità Bio Suisse. La terza malga è quella di Sufers. Qui si producono prodotti biologici di latte vaccino, di pecora e di capra secondo metodi ancora molto tradizionali e con molto lavoro a mano. Le specialità delle malghe del Rheinwald vengono offerti in tutta la Svizzera e alcuni persino in Germania e negli Stati Uniti. Qui, freschi e nel luogo di origine, è dove hanno il sapore migliore.

Come funziona oggi



Negli ultimi decenni le imprese sono state modernizzate e adeguate anche alle nuove direttive di legge. Gli impianti di mungitura contribuiscono a metodi di lavoro razionali e sono, nel funzionamento, ancora più delicati per gli animali della mungitura a mano.

La ventilazione del fieno migliora la qualità del foraggio. La presenza regolare all'aperto, il movimento maggiore, il libero accesso all'acqua fresca e le spazzolate per la cura del manto contribuiscono al benessere degli animali. Nonostante le modifiche delle strutture e le nuove condizioni di pascolo, le razze tradizionali di animali d'allevamento, e in particolare le capre, continuano a essere presenti in misura consistente poiché i prodotti da esse derivati trovano sempre smercio e sono molto apprezzati sul mercato.

Com'è nata l'agricoltura biologica



L'agricoltura biologica è oramai tutt'uno con i Grigioni. Tutto ebbe inizio proprio nel Rheinwald. All'inizio degli anni Novanta

del Novecento, in occasione di una conferenza, il consulente agricolo Paul Urech lanciò una domanda ai contadini del Rheinwald: come pensavano di stare al passo con il mercato in futuro? Ingrandire le imprese era impensabile, considerate le condizioni locali. La possibilità migliore consisteva nella scelta di prodotti di grande qualità. La cooperativa di malghe di Nufenen fu subito entusiasta della novità. Molte altre regioni dei Grigioni seguirono il suo esempio. Se si dà uno sguardo al futuro, l'agricoltura biologica sembra trovarsi sotto una buona stella. I prodotti realizzati secondo metodi sostenibili sono sempre più richiesti.





Mapa del sentiero

Lunghezza: 4 km
Tempo di percorrenza: ca. 1 ora



Benvenuti!

«Fai quello che puoi con quello che hai, nel posto in cui sei» – la famosa citazione del Presidente americano Theodore Roosevelt descrive al meglio l'agricoltura del Rheinwald nel corso dei secoli. Da sempre nel Rheinwald ci si concentra sull'allevamento degli animali. Se un tempo ci si dedicava soprattutto all'allevamento del bestiame, le aziende del Rheinwald oggi puntano piuttosto sulla produzione biologica. Con il latte e la carne locali si realizzano ottimi prodotti. In tutti i paesi si trovano i più svariati tipi di formaggio e le specialità a base di carne dei Grigioni. Non perdetevi questa occasione per gustare ottimi prodotti biologici sul posto.

Gli inizi



La prima menzione di uno sfruttamento agricolo del Rheinwald risale all'anno 831. Più concreto è il riferimento in un documento del 1219: a quell'epoca la valle serviva ai contadini liberi e ai signori di Sax-Misox come alpeggio e pascolo. Non è da escludere che vi risiedessero già alcuni contadini romanci. Alla fine del XIII secolo furono infine i Walser a insediarsi nel Rheinwald. Avevano ricevuto la terra in feudo affinché la lavorassero. Con la nascita del traffico delle merci attraverso i passi del Rheinwald, tale attività divenne tuttavia secondaria. I contadini trasportavano la merce con i cavalli da soma. Solo quando, alla fine del XIX secolo, l'apertura della galleria del Gottardo segnò il declino del traffico di transito locale, i masi ripresero a essere sfruttati per attività produttive.

Le tracce del passato



Tutt'oggi nel Rheinwald si può trovare una grande quantità di vecchie stalle. Dal fondovalle su fino in altitudine, sono sparse un po' ovunque e testimoniano lo sviluppo e i cambiamenti attraversati dall'agricoltura. Quelle più in alto, le stalle alpine, offrono agli animali protezione dal maltempo e servono come luogo per la mungitura. Le stalle di montagna erano deposito per il fieno raccolto prima di essere portate a valle in inverno. A valle ci sono invece le stalle da campo, dove gli animali trascorrevano alcune settimane prima e dopo il periodo in alpeggio. Durante l'inverno venivano custoditi nelle stalle del paese o delle case. Nell'agricoltura moderna molte di queste stalle sono ormai superflue e sono pertanto vuote. Si tratta ora di trovare nuove possibilità d'uso per impedire che queste testimonianze di un'epoca passata vadano distrutte.

Pascoli estivi per gli animali



Ogni paese del Rheinwald dispone di alpeggi organizzati dai comuni o dalle cooperative. Le mucche da latte e le vacche nutrice, il bestiame giovane, i maiali d'alpeggio e le pecore trascorrono le loro estati in altitudine. Fanno tutte parte di razze robuste, particolare non da poco poiché il terreno è impervio e l'offerta di foraggio è varia ma scarsa. La pastorizia di montagna consente di raccogliere fieno a sufficienza a valle per foraggiare gli animali per tutto l'inverno con il proprio fieno. Al contempo il pascolo è di beneficio per la terra coltivata, il che a sua volta è il presupposto ideale per accrescere l'interesse della regione sotto il profilo turistico. Per secoli, a dire il vero, i turisti sono stati soprattutto a quattro zampe. Gli animali della Valle del Reno di San Gallo o persino le pecore bergamasche del Nord Italia erano ogni anno ospiti estivi dei pascoli alpini del Rheinwald.