

DA UNA PARTE C'È BORMIO, DALL'ALTRA ST. MORITZ. MA LA VICINANZA DELLE DUE «REGINE» NON HA INTIMIDITO QUESTO PAESE ABITATO DA GENTE CHE MIRA AL SODO. UNA MONTAGNA SENZA FRONZOLI, CHE HA FATTO DEL CONTATTO DIRETTO CON LA NATURA IL SUO PUNTO DI FORZA. E VANTA PERLE COME L'OSSERVATORIO ECO-FAUNISTICO, DOVE SI CAMMINA A POCHI METRI DAGLI ANIMALI DEL BOSCO. E LA RISERVA PIAN DI GEMBRO, POPOLATA DA SALAMANDRE E PIANTE CARNIVORE

S

ono due bambine un po' particolari, Angelica e Sofia. Agli orsacchiotti di pelouche preferiscono quelli veri. E invece di portare a spasso il cane, si infilano i guanti da falconiere e fanno volare in cielo i rapaci. Del resto la loro è una famiglia davvero *sui generis*. Alla mamma, Luisa, per il compleanno è stato regalato un allocco che sbatte le palpebre piumate ogni volta che riceve una carezza. Un'idea di papà, Bernardo Pedroni, appassionato biologo, che poco sopra Aprica ha messo in piedi un osservatorio faunistico unico nel suo genere.

Siamo nel parco delle Orobie Valtellinesi. Boschi, torrenti che si buttano a capofitto giù a valle, cime che arrivano a toccare i 3000 metri. Qui le case hanno tetti di pietra e muri grigi. Niente a che vedere con i paesaggi solari delle Dolomiti, tutti balconi di legno e gerani alle finestre. Questa montagna non ammicca, non esibisce con generosità le sue grazie. Ma si svela poco alla volta, man mano che si risalgono i fianchi scoscesi delle vallate, ci si inoltra per i sentieri, si scambia qualche parola con la gente del posto. Gente innamorata della propria terra, e ben disposta a raccontarla.

Come Bernardo Pedroni, appunto. Che estate e inverno accompagna i visitatori alla scoperta del «suo» osservatorio.

Raggiungerlo è facile: da Aprica si prende la cabinovia del Palabione, e si arriva quasi davanti all'ingresso. Venticinque ettari di bosco sono il regno di camosci, stambecchi e caprioli. Nessuna barriera tra uomini e animali. Si cammina lungo un viottolo coperto di aghi di pino, osservando a distanza ravvicinata i cuccioli che trotterellano dietro alle madri. Nella Radura delle Cince, gli uccelli arrivano con un frullo d'ali per beccare i semi depositati nella mangiatoia appesa a un albero.

L'anno prossimo saranno ultimati anche i lavori della nuova struttura che ospiterà i grandi rapaci. Al momento sono alloggiati in una casetta tutta per loro, dove ogni giorno aspettano la visita di Pedroni. «Il cibo lo ricevono da me», dice il direttore dell'osservatorio dispensando a piene mani quaglie, pulcini e piccoli topi, «ma hanno comunque bisogno di volare. Senza esagerare, però: questi animali sono pesanti. Lunghi voli potrebbero sfinirli». Il gufo reale sbatte gli occhi gialli ruotando la testa. È stanco di ascoltare spiegazioni. Vorrebbe gustare le sue prede al riparo da sguardi indiscreti. Il falco sacro allarga le ali mostrandosi in tutta la sua bellezza. «In picchiata può toccare i 200 chilometri all'ora», commenta Pedroni. «Per questo bisogna controllare sempre se tutte le penne sono a posto. Basta che una si spezzi, per mettere a rischio la sua incolumità. Durante la muta, conserviamo il piumaggio caduto: così possiamo reinnestarlo, in caso di necessità».

La natura, insomma, va un po' aiutata. Ne sanno qualcosa Prica e Orfeo, i due orsi che sono un po' le mascotte dell'osservatorio. A loro è riservato un alloggio in esclusiva: un ettaro di terreno ben recintato, con annesso laghetto. Dall'alto di una terrazza, li si ammira mentre si esibiscono in una sorta di danza, impegnati ad acchiappare le mele lanciate da Pedroni. Che racconta: «I plantigradi nati in cattività non riescono ad adattarsi all'ambiente libero, e sono condannati a morte sicura. Per questo Prica e Orfeo sono stati sterilizzati: avrebbero generato cuccioli destinati a finire nelle gabbie degli zoo». Qui invece, nel cuore della Valtellina, i due giganteschi animali se la passano benone. Dondolando sulle zampe posteriori, lui inghiottisce le mele al volo. Lei le colpisce come fossero palline da tennis, prima di inseguirle mentre rotolano »

Coppia di peso Prica e Orfeo, i due orsi allevati all'osservatorio eco-faunistico alpino del parco delle Orobie Valtellinesi. Hanno a disposizione un ettaro di terreno recintato e un laghetto. Nelle pagine precedenti, il massiccio dell'Adamello (3539 metri) visto da Pian di Gembro.





Ad ali spiegate Un esemplare di falco di Harris, uno dei rapaci accuditi da Bernardo Pedroni nell'osservatorio eco-faunistico alpino da lui ideato. A sinistra: Amanda Della Moretta, titolare dell'azienda agricola Li Spondi, con le sue capre; due camosci nel parco delle Orobie Valtellinesi.

via. E il pranzo rappresenta una bella fetta della loro attività quotidiana. «La dieta giornaliera di questi due orsi», elenca Pedroni, «è composta da 200 mele, una cassetta di carote e una di finocchi. Una volta alla settimana, poi, ricevono 50 trote e 20 chili di carne. Oltre ad angurie, prugne, insalata e crocchette».

Prima di lasciare l'osservatorio, vale la pena di concedersi una sosta sulla terrazza panoramica: un belvedere sistemato sopra le rocce, da cui si ha una visione a 360 gradi del parco delle Orobie. Se la giornata è limpida, si arrivano a scorgere l'Adamello, il Diavolezza (sopra St. Moritz) e persino il Monte Rosa. In basso, i tetti di Aprica. E al di là del paese, sull'altro versante, la «schiena» verde su cui si appoggia il Pian di Gembro: una vasta conca per buona parte occupata da una torbiera.

Un posto, questo, che nelle tette serate invernali evoca scenari da film horror. Cartelli disseminati un po' ovunque avvertono che il fango della palude è traditore. Come sabbia mobile, inghiottisce chi abbandona il sentiero. E che non siano fantasie, lo conferma la lapide dedicata a Francesco Gazzoli, «spallone» (contrabbandiere) che agli inizi degli anni Sessanta, in una notte di nebbia, finì dentro la torbiera e non tornò più a casa.

Certo, passeggiare qui nelle belle giornate è tutt'altra cosa. Oggi Pian di Gembro è una riserva naturale attraversata da un percorso didattico lungo sei chilometri. All'ingresso, in un piccolo fabbricato allestito con terrari, si possono osservare da vicino gli abitanti del posto: salamandre, rospi e tritoni.

«E ci sono persino le piante carnivore», avverte Giovanni Calende, classe 1945, coordinatore delle guardie ecologiche. Che, finalmente in pensione, ha deposto la tuta da operaio per indossare la divisa verde da paladino dell'ambiente. Non c'è un fiore di cui non conosca nome, proprietà, utilizzi. «Con la lanugine che riveste l'*Epilobium*, un tempo si facevano gli stoppini per le lanterne», racconta. «Il *Galium Verum* serviva per far cagliare il latte, e la *Typha Latifolia* per sigillare le botti e rivestire i fiaschi del vino». Scuote la testa, Calende: «Purtroppo tra qualche anno nessuno si ricorderà più nulla. Il patrimonio di queste conoscenze antiche andrà perduto...».

Nostalgie dei tempi passati, che da queste parti contagiano anche i più giovani. Amanda Della Moretta ha 28 anni, un viso pulito da bambina e una passione che molte sue coetanee non condividerebbero: quella per le capre. Nel suo Agriturismo Li »



Into the wild L'idilliaco panorama delle valli di Sant'Antonio. Basta allontanarsi di pochi chilometri dal centro di Aprica per incontrare paesaggi naturali quasi incontaminati.

Spondi, ne alleva una sessantina. E intorno a questi animali ha costruito la sua attività: vendita di formaggi e salumi (tra cui il rinomato Violino, un prosciutto che al momento del taglio va appoggiato sulla spalla come lo strumento musicale), vendita di carne, ristorazione. Tra i piatti più apprezzati, la polenta con lo spezzatino (ovviamente di capra).

Sapori forti, sapori di montagna. In Valtellina i cibi sono preparati con pochi ingredienti, gli stessi da secoli. Ma in tavola è sempre festa. Si comincia con gli *sciatt*, le frittelle di formaggio, si continua con gli immancabili pizzoccheri; e poi la bresaola (che qui ha un gusto unico), la polenta, la carne cotta sulla pietra... Tra le case di Aprica vecchia, quelle con i tetti che si vedono appena arrivando lungo la statale, Gisella Cioccarelli nella sua osteria ha allestito un crotto con una ventina di posti a sedere. Non si ordina nulla: si mangia quello che c'è. Ma si va sul sicuro. Tutto fatto a mano, secondo la tradizione. Un locale d'atmosfera, che da queste parti è un plus. Perché la gente bada al sodo. Sa bene che non sono certo le luci soffuse a cambiare le carte (o meglio, i sapori) in tavola. Qui anche nelle pizzerie affacciate sulla strada principale vengono serviti piatti da gour-

met. Per di più a prezzi decisamente «calmierati». Piacevoli sorprese, per chi è convinto che solo nei locali di charme si possa gustare una buona cucina.

Senza contare che se poi ci si vuole lasciare alle spalle l'infilata di condomini di Aprica, bastano dieci minuti di auto per sentirsi protagonisti di una storia alla *Into the Wild*. È sufficiente puntare verso le valli di Sant'Antonio. Una volta arrivati all'omonimo paese, prendendo a sinistra si sale in Val Brendet. Qui un tempo si estraeva il ferro: ne sono testimonianza i resti dei forni secenteschi dove veniva lavorato il metallo. Abeti allampantati si stringono uno all'altro puntando verso l'alto, alla ricerca della luce. Nel fitto del bosco, la strada si attorciglia curva dopo curva. Il torrente precipita a balzi verso il basso. Prendendo a destra da Sant'Antonio, invece, ecco la valle di Campovecchio. La salita è così ripida, che l'auto sembra impennarsi. Poi, all'improvviso, il paesaggio si apre in una spianata verde punteggiata di piccole baite. Un panorama da cartolina. Campovecchio è anche il nome del rifugio che accoglie i turisti in fuga dalla civiltà. Il primo passo verso l'oblio? Un bicchiere di grappa ai mirtili o alle fragoline di bosco. Impagabile. **T**

Tips I NOSTRI INDIRIZZI

Iat Aprica

corso Roma 150
Aprica (Sondrio)
tel. 0342.746113

apricaonline.com

valtellinaonline.com

Osservatorio

eco-faunistico alpino

tel. 349.3516831.

Visite guidate tutto l'anno su prenotazione. Ingresso: 15 euro, comprensivi di materiale didattico e salita in cabinovia.

Riserva naturale

Pian di Gembro

Ingresso gratuito. Informazioni in loco presso la sede delle guardie ecologiche. Oppure: Comunità montana Valtellina di Tirano, tel. 0342.708511, cmtirano.so.it

Dove dormire

Hotel Arisch

(via privata Gemelli, tel. 0342.747048, hotelarisch.com). Da poco ristrutturato, è a due passi dagli impianti di risalita. Atmosfera calda e buona cucina. Le camere sono 23 (di cui due junior suite). C'è anche un piccolo centro wellness. Con trattamento di mezza pensione, prezzi a partire da circa 70 euro a persona in stanza doppia. Sul sito, tutte le offerte last minute.

Meublè Ambrosini

(via Magnolta 7, tel. 0342.747754, meubleambrosini.it). Nuova costruzione, vicinissima agli impianti di risalita. Ampio spazio wellness con piscina idromassaggio, bagno di vapore e percorso Kneipp. Prezzi da 90 euro a persona, con mezza pensione e ingresso al centro benessere.

Dove mangiare

Pizzeria Plona

(corso Roma 209, tel. 0342.745443; chiuso lunedì e martedì). Un locale alla buona dove, oltre alle pizze, si possono gustare piatti locali. Dagli *sciatt*, le tipiche frittelle di formaggio, serviti con l'insalata fresca, agli onnipresenti pizzoccheri. Prezzo medio: 20 euro.

Ristorante Pizzeria Ambrosini

(corso Roma 158, tel. 0342.747736). Locale senza fronzoli, che propone buone pizze e specialità della zona: pizzoccheri, polenta, *sciatt*, selvaggina. Da provare il risotto al Sassella, cotto nel vino rosso e «condito» con formaggio, bresaola e funghi. Prezzo medio a partire da 20 euro circa.

Agriturismo Li Spondi

(via Sponde, tel. 339.1924482). Su prenotazione, si preparano piatti a base di carne di capra: dalla pasta condita con il ragù, alla polenta con lo spezzatino. Prezzo medio a partire da 18 euro. Vendita di salumi e formaggi caprini.

Osteria al Dosso

(contrada Dosso, tel. 0342.745029). In una zona defilata del paese, un locale di charme aperto dal giovane Andrea Campi (ligure di Riva Trigoso) e dalla moglie Benedetta. I piatti sono un azzecco mix tra la cucina di mare e quella di montagna. Tra questi: ravioli con pere e taleggio, filetto allo speck, sorbetti della casa. Prezzo medio: 30 euro con il vino. Di fronte al ristorante, «La Cantina»: raffinata enoteca annessa al locale, ideale per degustazioni.

L'Osteria

(via Madonna 56, contrada Santa Maria, tel. 339.2587992). Piccolo ristorante con crotto nella zona vecchia del paese. Il menu è fisso, e si mangia solo la sera, su prenotazione. Esclusivamente piatti locali: *sciatt*, pizzoccheri, polenta taragna, costine con caldarroste. Prezzo medio: a partire da 20 euro con il vino.

In agenda

4 dicembre 2010
Apertura degli impianti di risalita.

11-12 dicembre 2010
«Speciale weekend prima neve»: due giornate di sci al prezzo di una.

12 dicembre 2010
«Open Day 2010 Scuole sci di Lombardia», con lezioni gratuite.



Non solo tradizione Andrea Campi, proprietario dell'Osteria al Dosso. Ligure di Riva Trigoso, propone uno studiato mix tra cucina di mare e di montagna.

31 dicembre 2010

Fioccolata con i maestri di sci e spettacolo pirotecnico.

17 febbraio 2011

VI edizione della «Stralunata», gara e raduno di scialpinismo in notturna.

26-27 febbraio 2011

«Quota 101 tour», sport e musica con Rete 101.

28 febbraio 2011

Festa folcloristica *Sunà da mars*.

10 marzo 2011

VI edizione della *Festa par i Sciòri* (Festa dell'Ospite).

3 aprile 2011

Chi scia in coppia, paga un solo skipass.

UN PEZZO DA MUSEO

Quello di Camillo Golgi è un nome ben noto agli appassionati di scienze. Nato nel 1843, era figlio del medico condotto di Corteno, poco lontano da Aprica. Laureatosi a sua volta in medicina, ricevette nel 1906 il Premio Nobel per gli studi sul sistema nervoso. Nel suo paese, quasi di fronte alla casa natale, è stato allestito l'interessante Museo Golgi dove, in fedeli riambientazioni dello studio e del laboratorio, sono esposti i «ferri del mestiere» dello scienziato e gli strumenti utilizzati per le sue ricerche. Un suggestivo viaggio

nel passato. Nel periodo estivo è aperto il sabato e la domenica dalle 10 alle 12; sempre visitabile su appuntamento.

Museo Golgi, via Brescia 1, Corteno Golgi (Brescia), tel. 0364.740401 oppure 340.3602512; museogolgi.it

A LEZIONE DI VERDE

Un gruppo di giovani con la natura nel cuore. Che una volta messa in tasca la laurea, hanno deciso di fare della loro passione una professione a tutti gli effetti. Così è nata Gards, cooperativa che – in collaborazione con enti locali pubblici e privati – organizza attività di ricerca e divulgazione nel settore ambientale.

Obiettivo: avvicinare grandi e piccoli alle emozioni «verdi».

Tra le tante proposte della cooperativa (che ha sede proprio ad Aprica ed è specializzata in itinerari nel parco delle Orobie Valtelinesi): laboratori, percorsi storico-naturalistici, visite a musei e a parchi naturali, escursioni in bicicletta, gite scolastiche. Info: **Gards**, via Italia 72, tel. 348.1089414; gards.it