

## Malga Vacil



Ricostruita nel 1.955 in posizione diversa dall'originaria, malga Vacil è collocata sulla sommità del monte esposta perciò ai venti che a 1.800 m d'altitudine soffiano freddi. Per

raggiungerla si sale da Storo, in località Ca' Rossa seguendo l'indicazione Faserno, percorrendo pazientemente una strada lunga circa 20 Km.

Gli ampi pascoli sono utilizzati da una mandria di circa 180 animali fra vacche e manze, oltre ad una sessantina di capre di razza Camosciata e Bionda dell'Adamello (una razza locale di capra dal pelo lungo e di colore chiaro). Il gestore e casaro dal 1995 è Livio Buccio, che trasforma il latte in un formaggio tipo Bagoss.

**Si produce pure nostrano e formaggio di capra** che, secondo la tradizione della zona, si realizza in forma quadrata del peso di circa due kg e chiamato "stracchin". Ad inizio stagione è utilizzata la malga Spina che si trova più in basso. La malga Vacil è stata ristrutturata nel 2001 e inaugurata il 24 agosto del 2002. La vecchia casera è stata trasformata in abitazione con cucina, camere e locali a servizio della SAT.

Il nuovo caseificio è stato ricavato nella parte a monte della stalla assieme ad una moderna sala di mungitura. Ne ha perso l'aspetto tradizionale al quale i malgari erano abituati. Dalla malga si può vedere la malga Capre e dall'altra parte i pascoli di malga Romanterra. Passano i sentieri per malga Seradine (un'ora di cammino), per Passo Brealone (3 ore) n° 259b, per Passo Cornelle (ore 1,45) n° 259.



*Poa alpina*

### ALTITUDINE

1.805 m s.l.m.

### COMUNE

Storo

### PROPRIETÀ

ASUC di Storo

### GESTIONE

Livio Buccio

### CASARO

Marino e Livio Buccio

### ANIMALI PRESENTI

90 vacche,  
90 bovini giovani,  
60 capre, maiali

### RAZZA

vacche: Bruna;  
capre: Camosciata,  
Bionda dell'Adamello

### PERIODO ALPEGGIO

10 giugno - 20 settembre

### PRODOTTI

nostrano, tipo Bagoss,  
caprino stagionato,  
ricotta, burro

### VENDITA DIRETTA IN MALGA

Sì

### AGRITURISMO

No

### TELEFONO

0465.685385