

Malga Romanterra



Una nevicata eccezionale, nel 1951, l'aveva distrutta, ma l'anno successivo la malga fu ricostruita: ne dà testimonianza la targa apposta sul muro della casera.

Costruita in sassi di granito con due caratteristici archi sull'entrata esprime solidità: dentro da una parte il camino annerito dal fumo con la vecchia caldera di rame sospesa sul fuoco, il tavolo gocciolatoio del formaggio e un altro piccolo paiolo per fare il formaggio di capra e la caratteristica ricotta.

Nell'apposito locale adiacente stanno le vasche per l'affioramento del latte. La temperatura del locale è mantenuta fresca grazie ad un ingegnoso sistema di arieggiamento derivante dalle particolari finestrelle alte e strette inserite obliquamente nelle pareti: entra l'aria ma mai il sole.

Oltre alle vacche e manze sul pascolo troviamo anche un gregge di capre dai colori diversi, non sono soggetti di razze selezionate, ma meticce, rustiche adatte al pascolo di montagna.

Per andare a malga Romanterra si prende la strada che da Brione va verso la malga Serolo, superati i prati con vista sul paese di Brione si procede a destra fino ad entrare nei pascoli di malga Serolo che si lascia sulla destra e si va avanti verso il "giro delle malghe". Oltrepassato il colle si vede, più sotto, malga Romanterra. Da Brione sono circa 15 Km di strada asfaltata, tranne gli ultimi 5.

L'indicato giro delle malghe, utilizzato dagli escursionisti in bicicletta o a cavallo, percorre un'antica mulattiera della prima guerra mondiale.

ALTITUDINE

1.715 m s.l.m.

COMUNE

Condino

PROPRIETÀ

Comune di Condino

GESTIONE

Sandro Faccini

CASARO

Ermenegildo Faccini

ANIMALI PRESENTI

30 vacche, 23 bovini giovani, 24 capre

RAZZA

vacche: Bruna, Pezzata rossa, Pezzata nera;
capre: meticce

PERIODO ALPEGGIO

10 giugno - 20 settembre

PRODOTTI

nostrano, burro, caprino, ricotta di capra

VENDITA DIRETTA IN MALGA

Sì

AGRITURISMO

No

TELEFONO

0465.621623