

VareseNews

“Domeniche in alpeggio”, l’esperienza della vita di montagna all’Oasi Zegna

Pubblicato: Mercoledì 23 Giugno 2021



Alla scoperta [delle tradizioni della montagna all’Oasi Zegna](#). Conoscere la vita d’alpe, i cicli della natura, gli animali al pascolo, i riti della lavorazione del formaggio: sono solo alcune delle possibilità offerte [per vivere l’esperienza della montagna più autentica grazie alle “Domeniche in alpeggio”](#).

L’iniziativa è in programma **all’Oasi Zegna, a circa un’ora d’auto di distanza da Varese e dal Lago Maggiore, con 4 appuntamenti da giugno a settembre 2021**. In questo periodo infatti questo territorio si trasforma in un ecomuseo a cielo aperto in cui potrete toccare con mano la cultura viva dei territori, l’eredità dei saperi e farvi contagiare dalla passione che consente alla nostra gente di portare avanti le antiche tradizioni. [Qui i dettagli](#)

LE DATE: domenica 6 giugno, domenica 4 luglio, domenica 1 agosto, domenica 5 settembre.

GLI ALPEGGI. Partecipano all’iniziativa, con modalità diverse che vi consigliamo di verificare direttamente con la struttura, l’[Alpe Moncerchio](#) e la [Cascina Pilota](#).

Per quanto riguarda **L’ALPE MONCERCHIO** (1.450 metri di altitudine, con una splendida vista sul Monte Rosa) è **Giada Ferrero** a spiegare: “I nostri ospiti assistono alla mungitura, fatta rigorosamente a mano nei pascoli dove le nostre mucche vivono libere, sia di giorno che di notte, per tutto il periodo estivo. E hanno la possibilità di assaggiare il latte appena munto”. Giada spiega ancora che i capi, tutti di razza rustica di montagna, vengono allevati senza mangimi, conducono vite lunghe e molto libere all’insegna del rispetto dei cicli naturali e dell’ambiente.

“Dopo la mungitura – continua Giada – si va nel caseificio per la lavorazione del Macagn, formaggio autoctono della Valsesia fatto col latte crudo che non deve essere munto da più di 15 minuti, quando si trova ancora a una temperatura di 37 gradi”. Scoprirete così tutti i segreti sulla produzione e sulle tecniche di stagionatura che rendono questo prodotto di nicchia così speciale. Se vorrete potrete acquistare il Macagn pronto per la vendita oppure le tome e i salumi, tutto di produzione interna. Potrete anche fermarvi a mangiare per un pranzo alla carta all’insegna della tradizione.

- **Info di servizio.** Si arriva con l’auto al Bocchetto Sessera e ci si incammina per un facile sentiero di 2,5 chilometri che in 40 minuti porta all’Alpe dove bisogna arrivare puntuali alle ore 10. Costo: 8 euro a persona, bambini gratis. **Prenotazione obbligatoria** entro il giovedì al tel. 392.5033701

Anche la **CASCINA PILOTA**, azienda agricola che si occupa prevalentemente di allevamento caprino, di produzione e vendita di formaggi e salumi, vi aspetta nelle stesse date (6 giugno, 4 luglio, 1 agosto, 5 settembre) per farvi sperimentare la vita d’alpeggio tra panorami unici e visite nel caseificio per assistere alla lavorazione del formaggio.

Scoprirete anche le caratteristiche di questo luogo, frutto della visione progettuale di Ermenegildo

Zegna, che lo pensò come un alpeggio sperimentale utile allo sviluppo della montagna.

L'Alpe Pilota nacque così nel 1941 secondo una concezione armonica e sinergica tra territorio, animali e pastori.

A distanza di circa 80 anni, l'alpeggio ospita un'azienda agricola a conduzione familiare che pratica l'allevamento sostenibile. Sono state recuperate e ristrutturate le stalle esterne e lo stabile principale, in cui sono attivi il caseificio, il laboratorio e un piccolo punto vendita in cui potrete acquistare i prodotti della cascina.

- **Info di servizio.** La visita guidata (gratuita) è dalle 10.30 alle 11.30. Possibilità di degustazione con i prodotti della cascina. La prenotazione è obbligatoria: 347 914 8768.

Per saperne di più

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it