

VISITA ALPE CULINO

L'Alpe Culino è situata in val Gerola, nelle prealpi Orobiche, in Comune di Rasura (SO). Ricade nel territorio del Parco delle Orobie e fa parte della Foresta Demaniale Regionale della val Gerola.

L'Alpe è dotata di una struttura ricettiva per l'esercizio dell'agriturismo, denominata bar Bianco. L'Alpe Culino è gestita dall'ERSAF e dal 2003 è affidata in locazione alla Latteria Sociale Valtellina di Delebbio. Il caricamento da parte di una cooperativa di allevatori, finalizzata alla trasformazione casearia del latte conferito dai soci, rappresenta un'esperienza nuova ed originale per la provincia di Sondrio.

Molto interessante per l'indicazione di un possibile modello alternativo a quello tradizionale, che, assieme ad altri, possa contribuire alla ripresa di interesse per l'alpeggio ed un freno all'abbandono di tale pratica. Dell'Alpe Culino si hanno notizie storiche, ad opera di Arrigo Serpieri, dagli atti della commissione d'inchiesta su pascoli alpini, istituita presso la società agraria di Lombardia. L'Alpe, allora denominata Colino, ammontava per estensione di pascolo a 131 ettari, cui si aggiungevano altri 74 ettari di zerbo e pascolo arborato (ad eccezione del bosco).

L'Alpe era di proprietà comunale (Comune di Rasura) e data in affitto novennale a caricatori privati. Dal punto di vista delle condizioni naturali e della configurazione gli alpeggi della val Gerola erano tra i migliori della Valtellina. Fra essi Colino era particolarmente favorito, per la presenza di molte aree a pendenza mite, specialmente adatte al bestiame bovino.

In relazione a ciò il canone d'affitto era molto elevato. L'alpeggio ospitava 96 vacche da latte, insieme alla rimonta si arrivava a 118 capi grossi bovini. Vi erano poi 23 pecore e 90 capre. La durata dell'alpeggio è di 80 giorni. Sull'Alpe esisteva una piccola stalla, usata soprattutto per bestie ammalate. Il pascolo era diviso in una cinquantina di stazioni, individuate ciascuna da una capanna per il caseificio (Caleggio). Veniva prodotto formaggio Bitto, formaggio grasso che Serpieri qualificava come ottimo. La fertilizzazione del cotico si attuava con lo smandramento, che consisteva nel tenere raccolto il bestiame durante la notte, e nel fargli passare in successione le diverse parti del pascolo dove era possibile farlo riposare.

Le deiezioni accumulate venivano poi rotte e sparse con maggiore uniformità. Il procedimento, secondo il Serpieri, era buono, ma restringeva la concimazione alle parti del pascolo in miglior condizione di giacitura, mentre quelle più impervie diventavano sempre più povere.

Le condizioni della cotica erbosa non erano in generale cattive, ma bisognava lamentare, come conseguenza dello smandramento, che in alcune zone vi era una flora grassa, ammoniacale, mentre in altre una flora troppo magra, dominata dal "Cervino" (Nardo).

Nell'Alpe si faceva raccolta del fieno selvatico, di festuca varia e di nardo che in parte veniva consumato sul posto, in parte fatto scendere in valle.

Comune	Rasura
Altitudine min.	1515 m/s
Altitudine max.	2317 m/s
Tipo proprietà	E.R.S.A.F.
Conduzione	Latteria sociale Valtellina
Superficie catastale	250,09 ettari
Superficie pascolata	160 ettari
Carico medio U.B.A.	80
Carico U.B.A./ha	0,5
Stima carico ottimale U.B.A./ha	0,5
Accesso	strada carrozzabile – sentieri interni
Risorse idriche	sorgenti – lago
Valore pastorale pascolo	buono
Periodo di carico	15/06 – 15/09
