

BORGO *Sagrilot* **TESTIMONIANZE**

di una vita rurale in Val Martina





REGIONE DEL VENETO

Testi: Giovanni Carazzai

Disegni originali: Marta Villa

Per le pagine: 22, 23 il materiale fotografato si trova presso il Museo Etnografico Dolomiti di Serravella (BL)

Grafica e stampa: Gruppo DBS-SMAA SRL
Rasai di Seren del Grappa (BL) Via Quattro Sassi, 4
Tel. 0439.44360 - info@tipografiadbs.it www.tipografiadbs.it

[M1.C3 - Misura 2 "Rigenerazione di piccoli siti culturali, patrimonio culturale, religioso e rurale" Investimento 2.2] approvato con DGR n. 390/2022 e DDR n. 95/2022, finanziato dall'Unione europea - NextGenerationEU e gestito dal Ministero della Cultura; Soggetto Attuatore Regione del Veneto/ AVEPA ente strumentale, incaricato di fornire supporto tecnico alla Regione nella gestione amministrativa e contabile dell'Investimento 2.2".

Beneficiario: Zuccolotto Francesco.

Titolo Progetto: Recupero e valorizzazione
fabbricato in località Sagrilot

CUP: H77B22000550004

Prefazione

Siamo Debora e Francesco, discendenti delle persone che hanno abitato la Valle di Seren del Grappa in passato, in particolare le località di Borgo Sagrilot (da cui prendiamo il nome) e Val Martina.

Debora: “Provengo dal bisnonno Siro Scopel, dal nonno paterno Albino Scopel e dal padre Alfonso Scopel e dalla nonna paterna Clementina Rech che risiedeva al Pian De Giacon”.

Francesco: “La mia storia qui è legata alla nonna materna Angela (Angelina) Dal Zotto di Col dei Pez”.

La Cura della "Casera degli Avi"

Ci definiamo "hobbisti della casera lasciata dagli Avi", anche se abbiamo acquistato l'attuale proprietà, confinante con la casa paterna, nel 2015.

Finora, come molti fanno, abbiamo dedicato il nostro tempo libero, le energie e le risorse economiche a conservare e preservare il più a lungo possibile la "casera degli Avi". I nostri continui sforzi sono stati rivolti alla **Manutenzione del paesaggio** con lo sfalcio dei prati circostanti e l'impedire che rovi, edera e altre infestanti prendano il sopravvento su muri, "murade" (muri a secco), prati e abitazioni. Abbiamo svolto **Piccoli lavori di edilizia** per evitare infiltrazioni d'acqua nel fienile, sostituire travi danneggiate dai tarli, consolidare sassi traballanti nei muri a secco. Fondamentale è stata la **Cura delle strade di accesso ai fondi**: Pulire le canalette, rimuovere il materiale in eccesso causato da cedimenti locali, rinverdire i versanti delle carreg-

giate e ridurre le buche o i canali formati dalle piogge sempre più brevi, violente e intense.

Tutto questo è stato fatto con il dubbio – o quasi la certezza – che, con l'inesorabile scorrere degli anni e il venir meno delle nostre forze fisiche, e data la mancanza di interesse delle nuove generazioni per questi luoghi, l'intera area sarebbe tornata in disuso e abbandono, ripresa dalla natura, proprio come l'avevamo trovata al momento dell'acquisto.

L'occasione di venire a conoscenza dei fondi del **PNRR M1C3** (Turismo e Cultura) – Misura 2, Investimento 2.2: “Protezione e valorizzazione dell'architettura e del paesaggio rurale” – ci ha spinto ad abbracciare pienamente il progetto qui descritto.

L'Obiettivo del Progetto

Questo progetto vuole essere un luogo dove custodire e testimoniare la storia degli abitanti di Borgo Sagrilot e Val Martina.

Lo faremo attraverso:

- La raccolta e la visione in loco di oggetti, foto, testimonianze e racconti.
- Tutto ciò che possa contribuire a far comprendere come vivevano i nostri avi.

Questo è mosso da un sentimento di rispetto e riconoscenza per i valori che ci hanno trasmesso, consapevoli che la nostra presenza qui oggi è il risultato dei loro sacrifici, fatiche, spirito di adattamento e, soprattutto, duro lavoro.



Un Sguardo al Passato, non Nostalgia

Il progetto non vuole essere una nostalgica rivisitazione del passato. Siamo consapevoli che il tempo scorre veloce e che i cambiamenti apportati da scienza e tecnologia hanno migliorato la vita umana. Tornare indietro su certi aspetti non è possibile, anzi, risulterebbe anacronistico.

Il nostro intento è piuttosto quello di fornire una **testimonianza "storica"** e in parte affettiva dei nostri avi e dei luoghi che hanno abitato.

Progetto di Restauro e Percorso Culturale PNRR

Siamo venuti a conoscenza dei fondi del **PNRR – Missione 1, Componente 3 (M1C3), Investimento 2.2** ("Protezione e valorizzazione dell'architettura e del paesaggio rurale") grazie a un conoscente. Anch'egli possiede una vecchia "casera" di famiglia e ha un progetto di restauro simile già avviato.

Obiettivo della Collaborazione

L'idea è stata subito quella di avviare una collaborazione. Il nostro sforzo si è così accorpato a una proposta più ampia e di maggiore interesse: la creazione di un percorso culturale. Questo percorso vuole testimoniare la vita degli abitanti della valle nei tempi passati, offrendo la possibilità di visitare tre siti restaurati, ognuno focalizzato su una tematica diversa.

L'Esperienza del Visitatore

Compiendo l'intero percorso, il visitatore sarà immerso in una realtà storica a cavallo tra la metà e la fine del Novecento, quando questi luoghi erano ancora popolati da uomini e animali.

- **Temi Sviluppate:** I tre progetti sono autonomi, ma si concentrano su temi diversi:
 1. Fienagione
 2. Lavori boschivi
 3. Lavorazione del latte
- **Connessione:** I siti sono legati da un percorso naturale, trovandosi sullo stesso lato della valle e collegati dalla medesima strada silvo-pastorale.

Il Percorso e le Località

Il percorso si snoda per circa 10 km, partendo dalla località Stalle. Qui, i mezzi motorizzati potranno essere lasciati nel parcheggio adiacente al torrente Stizzon. Seguendo la strada silvo-pastorale, il visitatore toccherà le località di:

- Val Martina
- Col De Giacon
- Monte Avien

Queste tratte ricalcano le antiche mulattiere frequentate quotidianamente dai nostri avi.

Obiettivo e Intervento

L'obiettivo generale dell'intervento è duplice:

1. Recuperare i valori legati alle attività rurali tradizionali, un tempo diffuse in tutta la Valle di Seren del Grappa.
2. Favorire la fruizione turistico-culturale sostenibile dell'intera zona.

I lavori del presente progetto riguardano specifici interventi di restauro e recupero sull'edificio storico situato in località "Sagrilot", classificata come zona agricola dal vigente strumento urbanistico comunale. L'obiettivo è valorizzarlo dal punto di vista architettonico e paesaggistico.



| **Struttura e Storia del Borgo**

Il borgo è costituito da quattro strutture: due abitazioni principali e due edifici minori. Questi ultimi erano storicamente adibiti, uno a stalla, camera e fienile, e l'altro a ricovero per attrezzi agricoli e magazzino.

L'Edificio Oggetto del Progetto

L'edificio coinvolto nel progetto era originariamente destinato sia all'abitazione che alle attività agricole, essendo abitato stabilmente durante tutto l'anno.

- **Locali per gli abitanti umani:** Cucina e camere.
- **Locali Agricoli:** Stalla, cantina/magazzino e fienile nel sottotetto.

Storia degli Edifici e Restauri

- **Nucleo Inferiore:** La parte più in basso, lasciata in disuso dai precedenti proprietari, è stata acquistata e ristrutturata negli anni '80.
- **Edifici Superiori:** Questi due edifici hanno subito piccole modifiche di conservazione tra la fine degli anni Ottanta e l'inizio degli anni Novanta, poiché erano abitati fino al 1994. Dopo essere stati abbandonati, sono stati acquistati dagli attuali proprietari nel 2015, recuperati, restaurati e ripristinati alla fine del 2025. Attualmente, questo è l'unico locale aperto alla visita.

Il Pozzo

Il borgo non è collegato alla rete idrica, pertanto per l'approvvigionamento idrico è presente un pozzo che serve entrambe le abitazioni, raccogliendo l'acqua piovana dai tetti.

- **Caratteristiche:** La struttura è profonda cinque metri e ha un diametro di 4,5 metri.
- **Costruzione e Uso:** Lo scavo risale all'incirca agli anni Quaranta.

La bocca del pozzo, originariamente senza copertura e a raso terra, è stata successivamente dotata del muro di protezione che si vede oggi. L'acqua veniva prelevata con un secchio legato a una corda e utilizzata prevalentemente in cucina o nella stalla. Prima della sua costruzione, gli abitanti dovevano rifornirsi d'acqua al Pian De Murer.

Modello Costruttivo Tradizionale

Le due abitazioni principali seguono il classico modello di edilizia locale:



- **Piano Terra:** Comprende cantina, cucina e stalla o stanza con larin (focolare), con ogni ambiente dotato di entrata indipendente.
- **Primo Piano (Zona Notte):** Accessibile tramite una scala (la prima parte in muratura e la seconda in legno) collegata al Piòl (poggiolo). Questo piano rialzato era adibito a zona notte, con le camere, anch'esse con accesso autonomo dal Piòl.
- **Sottotetto:** Era occupato dal fienile, accessibile dal retro della casa per facilitare la raccolta e lo stoccaggio del fieno per gli animali.
- **Servizi Igienici:** Non era previsto un bagno all'interno della casa; vi era una struttura esterna in legno e lamiera di circa 50×50 cm adibita a tale scopo per ciascuna abitazione (ora rimossa).

Intervento di Restauro

Per quanto riguarda la struttura oggetto del progetto di restauro, sono state mantenute le seguenti caratteristiche originali:

- Le stanze del piano terra a volta (cuba), con le loro diverse altezze originarie.
- L'accesso al piano superiore esterno tramite iloggiolo.
- Le porte e le finestre sono state mantenute con la stessa apertura originaria.



La Fienagione: *vita e lavoro in valle*



La fienagione era la principale attività agricola estiva dell'intera valle, e quindi anche di Borgo Sagrilot. Osservando la valle oggi, si nota una preponderanza di selva sulla superficie prativa, e quasi ogni casa appare rapidamente circondata dagli alberi.

Il Paesaggio Storico

In passato, il panorama era molto diverso: dove oggi troviamo bosco e silenzio, un tempo si estendevano pascoli e prati, con i boschi relegati alle zone più impervie o alle cime delle montagne. Tutti i membri della famiglia in grado di reggere un rastrello contribuivano ai lavori della fienagione.

Quasi tutte le case avevano annessa una stalla che ospitava prevalentemente vacche, ma anche pecore, capre e qualche asino.

L'alimento principale, se non esclusivo, per questi animali era il foraggio, stoccato nei fienili, nei barc (depositi esterni) e nelle mede (cumuli conici).

Il Ciclo del Fieno

L'andamento della fienagione seguiva l'avvicinarsi delle stagioni:

- 1. Primo Taglio (Fien):** Iniziava a maggio, a seconda dello sviluppo dell'estate.
- 2. Secondo Taglio (Ardiva):** Proseguiva in piena estate.
- 3. Terzo Taglio (Terzalin):** Si concludeva tra fine estate e inizio autunno.

Le Fasi di Lavoro

L'intera famiglia era impegnata in questa attività, che si svolgeva con precisione:

- **Taglio:** L'erba veniva tagliata a mano con la falce, un compito affidato prevalentemente agli uomini.
- **Asciugatura Iniziale:** Se l'erba tagliata formava mucchi, si passava a disperderli (slargarli) con la forca.



- **Rivoltamento (Oltarlo):** A metà mattina, e poi nuovamente nel primo pomeriggio, si lavorava il fieno per rivoltarlo. Il verso del rivoltamento era deciso in base alla posizione del sole.
- **Accatamento Notturno:** Nel tardo pomeriggio, se il fieno non era ancora secco (doveva "cantare", cioè frusciare), si procedeva a formare piccoli mucchi (marùth) o mucchi più grandi (marét).
- **Ripresa:** La mattina seguente, una volta asciugato il terreno, si disfaccavano i mucchi (slargar) e si ripetevano le operazioni del giorno precedente.

Stoccaggio e Trasporto

Una volta secco, si formavano le andane (rèle) e si procedeva allo stoccaggio:

- **Trasporto:** Se la pendenza lo permetteva, il fieno veniva caricato e trasportato con carri o muse. Se il terreno era troppo ripido, si formavano cariche (carghe) che venivano trasportate a spalla dagli uomini fino ai fienili.
- **Stoccaggio Esterno (Barc):** Se i prati erano lontani o il fienile era già pieno dopo il primo taglio, il foraggio veniva riposto nei barc. Questi erano depositi senza fondamenta, con struttura in legno e tetto in lamiera, dove il fieno veniva riposto a forcàde (accumuli). Era necessario rompere la forcàda per slargarlo e calpestarlo (balégarlo) per compattarlo.
- **Stoccaggio Esterno (Méde):** Le mede erano strutture di fieno a forma conica. Si costruivano su una base di rami e fascine con un palo di legno centrale. Il fieno veniva adagiato sulla base, e si saliva compattandolo in circolo fino a tre quarti della struttura. L'opera si concludeva restringendo la circonferenza fino a raggiungere il palo, che veniva poi sigillato con un intreccio di fieno per rendere l'intera meda impermeabile alla pioggia.

A sepia-toned photograph of a person working on a tractor in a rural, mountainous landscape. The person is standing on the tractor, which is pulling a trailer. The background shows a hilly, wooded area with bare trees, suggesting a winter or late autumn setting. The overall tone is nostalgic and evocative of rural life.

VITA
in
MONTAGNA

La Falce e il Falciatore

Il ritmo dello Sfalcio e la Preparazione

La fienagione alpina il cui successo determinava la sopravvivenza del bestiame durante i rigidi mesi invernali, prendeva avvio con l'operazione di sfalcio, un lavoro che era tanto fatica fisica quanto maestria artigianale e profonda conoscenza del proprio strumento: la falce fienai (la fàlz).

Questo attrezzo, composto da un lungo manico in legno e una lama ricurva e sottile, esigeva una preparazione meticolosa per garantire un taglio efficiente e pulito. Il rituale preparatorio più importante era la battitura della falce.

Questa operazione, eseguita di rado (in genere ogni 40-50 ore di lavoro) e spesso la sera al termine della giornata, consisteva nel martellare, con un martello specifico e su una piccola incudine portatile o su un puntello conficcato nel terreno, il

filo della lama. Lo scopo della battitura non era l'affilatura diretta, bensì l'assottigliamento plastico del metallo nella sua parte terminale, allungandolo e portandolo allo spessore di un foglio sottile.

Un filo ben battuto, sottile ed elastico, era meno incline a deformarsi e facilitava enormemente il taglio. Era un lavoro di alta precisione, poiché una martellata errata o troppo forte poteva danneggiare irreparabilmente la lama (*Scartelar la lama*).





Durante il lavoro sul campo, invece, l'affilatura era un rito costante, compiuto ogni 10-15 minuti di attività: l'uomo si fermava, conficcava il manico della falce in terra e utilizzava la cote, una pietra per affilare. Tale pietra abrasiva, mantenuta sempre bagnata nell'apposito astuccio di corno o legno (*codér*) appeso alla cintura, veniva passata con movimenti rapidi, regolari e tangenti lungo il filo della lama.

Questo ripristino costante manteneva la lama tagliente e rimuoveva le piccole bave create dal contatto con l'erba. La frequenza dell'affilatura preservava la lama dall'eccessiva usura.



Solo con una lama perfetta il falciatore poteva iniziare l'opera, muovendo la falce con un ritmo oscillatorio e bilanciato che tagliava l'erba radente al suolo. L'abilità nel mantenerne il ritmo e l'altezza di taglio determinava non solo la rapidità del lavoro, ma anche la qualità del fieno e la salute futura del prato.

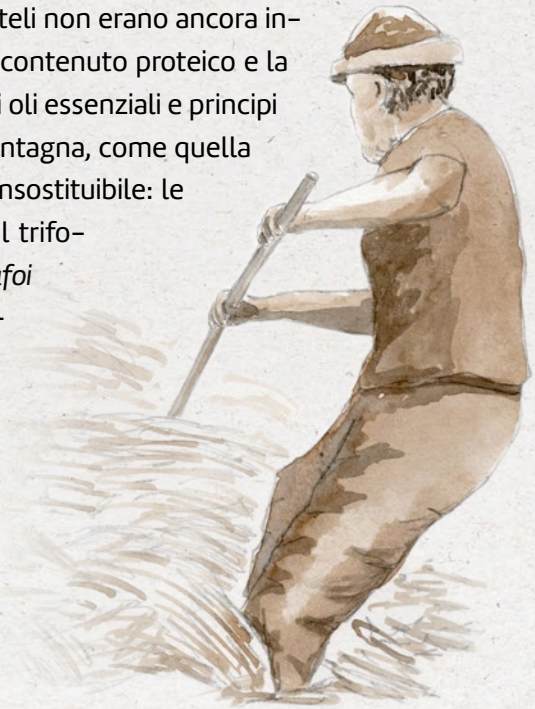
La fienagione alpina

Tempi, qualità del foraggio e botanica

Il calendario della fienagione alpina era regolato da una saggezza secolare, che poneva al centro la massimizzazione del valore nutritivo e aromatico del foraggio. Il taglio più importante era il Maggengo (primo fieno), che si svolgeva generalmente tra la fine di maggio e l'inizio di luglio, a seconda dell'altitudine del pascolo.

La scelta del momento era strategica: tagliare l'erba in piena fioritura, quando gli steli non erano ancora induriti, garantiva il massimo contenuto proteico e la maggiore concentrazione di oli essenziali e principi attivi. La flora polifita di montagna, come quella del Grappa, offriva un mix insostituibile: le leguminose, in particolare il trifoglio (*Trifolium repens* o *strafolmat*), erano cruciali per l'apporto proteico.

Le innumerevoli specie di erbe officinali e fiori aggiungevano i composti aromatici (come i



terpeni) che, una volta assorbiti dall'animale, si sarebbero trasferiti nel latte.

Questo fieno, una volta conservato, permetteva al latte prodotto in stalla in inverno di mantenere un sapore decisamente superiore rispetto al fieno di pianura o ai mangimi.

Dopo lo sfalcio, seguiva la fase critica dell'essiccazione, che trasformava l'erba (con umidità iniziale del 70-80%) in fieno stabile (umidità 15-18%).

Questa operazione era interamente dipendente dalle condizioni climatiche e dalla manodopera. L'erba tagliata veniva lasciata al sole e al vento, ma doveva essere rigirata frequentemente (*spandere e voltare*) usando il rastrello di legno. L'attenzione era massima per evitare la perdita delle foglie, la parte più nutriente del foraggio. Una movimentazione troppo aggressiva poteva causare perdite fino al 10-12% della sostanza secca.

Quando l'erba raggiungeva il giusto grado di secchezza, veniva raccolta in *andane*, lunghe strisce parallele, per facilitare la raccolta finale. L'intero processo era un delicato equilibrio tra sfruttamento del sole e del vento, e l'azione sapiente e precisa del contadino e della donna, essenziali per conservare intatto il prezioso capitale alimentare.



| La conservazione del fieno



L'ultima e più ardua fase della fienagione alpina era l'affienamento, ovvero la raccolta e lo stoccaggio del foraggio.

Il fieno essiccato doveva essere spostato rapidamente dai prati alla stalla o al deposito per proteggerlo dall'umidità serale e dall'arrivo improvviso delle piogge.

Nelle zone montane e prealpine, caratterizzate da forti pendenze e dall'impossibilità di usare carri o grandi macchinari, il trasporto del fieno era affidato alla forza fisica umana e a tecniche ingegnose. Il fieno veniva compresso in grandi e pesanti fasci, talvolta legati in teli di tela robusta chiamati *lenzuoli*. Questi fasci venivano poi sollevati e portati sulla schiena o sulla

testa del contadino, una dimostrazione di resistenza fisica e abilità nel bilanciamento del carico. Questo metodo di trasporto, pur essendo il più faticoso, era l'unico che permetteva di percorrere i sentieri stretti e le forti acclività. Il fieno era talvolta fatto scivolare a valle su rudimentali slitte o, nei tratti meno ripidi, caricato su animali da soma. L'immagazzinamento avveniva in due modi. Il metodo più comune era il fienile della stalla, dove il fieno era protetto e accessibile. In alternativa, o come riserva aggiuntiva, il fieno veniva accumulato all'esterno in grandi cumuli detti "méde".





▲ Le *méde* servivano come deposito temporaneo del fieno, specialmente in autunno e all'inizio dell'inverno, quando il fienile era già pieno con il prodotto del primo taglio. Solo quando la riserva di fieno più comoda era esaurita, si procedeva a smobilizzare e utilizzare il fieno accatastato nella *meda*.

La *méda* era una vera e propria opera architettonica rurale: doveva essere costruita con maestria, con il fieno compresso in modo uniforme per evitarne il cedimento, e coperta in cima (spesso con un cappello di paglia o di plastica) per deviare l'acqua.

Un fieno ben conservato, asciutto e compatto, era la base alimentare insostituibile per le vacche durante l'inverno, e rappresentava la vera ricchezza dell'azienda agricola.

Legare un fascio di fieno con solo due corde non era affatto banale. La prima cosa da fare era "pettinare" il fieno con il rastrello. Era un gesto necessario per poterlo raccogliere e impacchettare in modo che restasse ben saldo fra le corde e non andasse disperso per strada.

La stalla, il malgaro e la ciclicità annuale

La stalla alpina non è un semplice rifugio, ma il centro operativo dell'azienda agricola durante la stagione invernale. È qui che si completa il ciclo annuale, dopo l'estenuante fatica della fienagione estiva e il periodo di monticazione. Quando le vacche Rendena, Burlina e Grigia Alpina rientrano dall'alpeggio (demonticazione), la loro alimentazione si basa sul fieno di *Maggengo* e sugli altri tagli raccolti e conservati con cura.

L'importanza del fieno raccolto è massima: la sua qualità nutrizionale e aromatica è il fattore determinante per la produttività e la salute delle vacche durante l'inverno. Anche se il latte prodotto in stalla è diverso, mantiene un profilo aromatico superiore rispetto a quello ottenuto con mangimi commerciali, a testimonianza dell'eccellenza del foraggio di montagna.



◀ Nell'allevamento tradizionale, durante l'inverno i bovini erano tenuti legati alla mangiatoia (stabulazione fissa). Generalmente i bovini erano tenuti alla catena ma ogni giorno venivano liberati per l'abbeverata.

L'allevatore (*malgaro* o *casaro*) è la figura centrale di questo sistema. La sua conoscenza ancestrale dei cicli naturali, della botanica (sapendo distinguere tra l'*erba séna*, il *lat de striga* e il *trifoglio*), e delle esigenze delle sue razze rustiche, è ciò che garantisce la continuità della produzione di eccellenza. Il malgaro è il custode della biodiversità zootecnica e colui che, attraverso la sua dedizione quotidiana (visibile nelle foto degli uomini davanti alla stalla), sostiene un modello di agricoltura che è al contempo produttivo, sostenibile ed ecologicamente integrato. La conservazione di questo patrimonio umano e animale è cruciale per preservare l'autenticità dei prodotti e l'integrità del paesaggio alpino.

I La Brinzia



◀ Struttura della brinzia



◀ Un attrezzo particolare era la *Brinzia*, utilizzata per la raccolta delle foglie che potevano integrare l'alimentazione animale o servire da strame per la lettiera del bestiame.



Due stretti vicini di casa

La rondine e il passero domestico

Quella tra la rondine (*Hirundo rustica*) e il passero domestico (*Passer domesticus*) è un interessante confronto tra due specie di passeriformi che vivono a stretto contatto con l'uomo, ma con strategie biologiche e comportamentali radicalmente diverse. Nonostante la loro vicinanza, negli ultimi decenni entrambe le popolazioni stanno affrontando un allarmante e progressivo declino.

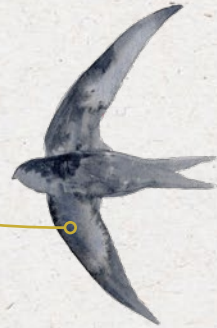
La rondine: L'insettivoro migratore a rischio

La Rondine è l'emblema della migrazione a lunga distanza. Il suo aspetto è immediatamente riconoscibile: corpo snello e aerodinamico, ali lunghe a falce e la celebre coda biforcuta e filiforme, caratteristica estetica che il maschio usa per attirare la femmina. Il piumaggio è inconfondibile: dorso e ali nero lucido con intensi riflessi blu-metallici, ventre bianco-crema e la distintiva gola rosso castano. La Rondine è un insettivoro obbligato:

la sua dieta si compone quasi esclusivamente di piccoli insetti volanti (mosche, zanzare, afidi) che cattura con eccezionale agilità esclusivamente in volo. Beve sfiorando la superficie dell'acqua. Questa specializzazione alimentare la costringe alla migrazione: ogni autunno, la rondine europea compie un estenuante viaggio di migliaia di chilometri fino all'Africa sub-sahariana.

Costruisce il suo nido a coppa, fatto di fango e saliva impastati, quasi sempre all'interno di strutture umane come fienili, stalle e porticati. Questo legame con l'ambiente rurale è diventato la sua principale vulnerabilità. Il Declino della Rondine: La popolazione di rondini è in forte contrazione in molte parti d'Europa.

La silhouette del Rondone (*Apus apus*)



Rondine (*Hirundo rustica*)



Le cause principali sono:

- **Declino degli Insetti:** L'uso intensivo di pesticidi e insetticidi nell'agricoltura moderna ha drasticamente ridotto la base alimentare della rondine, rendendo più difficile per i genitori nutrire le nidiate.
- **Perdita di Siti di Nidificazione:** La modernizzazione e l'abbandono delle aree rurali, con la ristrutturazione dei vecchi fienili e delle stalle (che vengono sigillate o abbattute), privano la specie dei luoghi ideali per nidificare.
- **Fattori Migratori:** I cambiamenti climatici e i pericoli lungo le rotte migratorie (come la desertificazione o la caccia) aumentano la mortalità anche al di fuori dei siti di riproduzione.

Il passero domestico: il granivoro stanziale sofferente

Il Passero Domestico (*Passer domesticus*) è l'uccello forse più familiare e, a differenza della rondine, è un uccello stanziale, legato indissolubilmente ai luoghi abitati dall'uomo. Ha una corporatura

più robusta e tozza, zampe corte e un becco conico e forte, ideale per schiacciare i semi. Il passero presenta un netto dimorfismo sessuale:

il maschio ha il vertice grigio e la distintiva cravatta nera su mento e gola, assente nella femmina, più mimetica. La sua dieta è estremamente onnivora e opportunistica.

È principalmente granivoro, nutrendosi di semi, cereali, briciole e scarti, sebbene integri con insetti e larve per i pulcini. Questa flessibilità alimentare gli ha permesso di colo-



Maschio di passero d'Italia (*Passer italiae*)

nizzare gran parte del mondo. I passeri sono sociali e coloniali e costruiscono nidi disordinati in qualsiasi anfratto protetto in città: buchi nei muri, sotto le tegole o cavità artificiali.

Il Sorprendente Declino Urbano del Passero e della Rondine

Il Passero Domestico, pur essendo adattabile e stanziale, sta subendo un calo misterioso, soprattutto nei centri urbani.

Le rondini (specialiste rurali) e i passeri (generalisti urbani) stanno diminuendo per ragioni simili, indicando un allarme ambientale.

Le ipotesi principali includono:

- **Mancanza di Insetti Urbani:** I pulcini necessitano di insetti (proteine), ma la pulizia eccessiva e i pesticidi urbani riducono drasticamente i piccoli invertebrati, causando alta mortalità.
- **Declino dei Siti di Riproduzione:** La ristrutturazione edilizia moderna elimina le cavità e gli anfratti vitali necessari per la nidificazione dei passeri.
- **Inquinamento:** La qualità dell'aria e i biocidi influiscono sulla salute degli uccelli. Il fatto che entrambe le specie stiano diminuendo segnala che il degrado ambientale colpisce gli ecosistemi sia rurali che urbani, minacciando anche gli animali più resilienti.



I BOVINI
del
GRAPPA

| La Bigia Alpina

Le Razze Tradizionali: la Bigia Alpina

La popolazione bovina tradizionalmente maggioritaria nel Feltrino, e nel resto della provincia di Belluno, era la Bigia alpina, localmente chiamata *Biséta*. Storicamente, si distingueva in:

1. **Grisa-bianca**
2. **Grisa-fêro** (*la vera Grisa, originaria della Val Sarentino, poco sopra Bolzano*).

Le testimonianze orali distinguono tra:

- **Bigia alpina:** Più minuta, con ossatura poco sviluppata e piuttosto asciutta.
- **Bigia di Val d'Adige:** Più robusta, con ossatura maggiormente sviluppata e articolazioni voluminose; era più corta, ma più forte e adatta al lavoro.

L'incrocio tra queste due tipologie era frequente, determinando una popolazione bovina caratterizzata da molti meticci.



Adattamento e Attitudine:

Questi animali erano tutti leggeri, frutto di una secolare selezione operata nell'arco alpino centro-orientale, ed erano perfettamente adatti alla vita alpestre.

La Bigia alpina era una mucca a duplice attitudine:

- **Forniva con temporaneamente latte e lavoro** (come "energia dinamica", dato che trattori e macchine agricole erano innovazioni recenti in montagna).
- **Solo come prodotto finale**, al termine del suo ciclo di vita, forniva carne.
- **I vitelli**, una volta castrati, diventavano buoi da lavoro e ottime opportunità di vendita ai contadini della pianura trevigiana.



Il Cambiamento (Anni '30 in poi)

La continuità dell'allevamento della Bigia fu messa in discussione a partire dagli anni Trenta con l'avvio di una politica governativa volta a introdurre la razza Bruna alpina (originaria del Cantone svizzero di Schwyz). Questa "Suit" è:

- **Una mucca a duplice attitudine.**
- **Buona produttrice di latte.**
- **Appetibile per la carne robusta, con un peso di circa sei quintali.**
- **Adatta all'alpeggio, ma meno valida per la produzione di vitelli da lavoro.**

La Bruna alpina (Suit) si affermò, non senza resistenze, nel secondo dopoguerra, sostituendo progressivamente le razze autoctone più leggere.

La Rendena

La Rendena, nota anche come *Moréta*, era presente nell'area del Grappa in misura contenuta. Si distingue per il colore del mantello: rossiccio scuro da giovane, che tende al nero in età adulta.

Robustezza e Adattabilità

È una razza molto rustica e forte, ideale per i pascoli difficili. La sua vita all'aperto rafforza la salute muscolare.

- **Morfologia:** Ha taglia contenuta e corporatura robusta. Il mantello è tipicamente castano uniforme. Possiede arti leggeri ma resistenti, perfetti per l'ambiente montano.
- **Alimentazione:** Si nutre prevalentemente di erba e fieno. La qualità del latte è influenzata dalla vita all'alpeggio.

La Rendena è valorizzata per la duplice attitudine e la qualità dei suoi prodotti:

- **Latte:** Eccellente per la caseificazione, utilizzato per formaggi tipici come la *Spresa delle Giudicarie DOP*.
- **Carne:** Fornisce una carne di qualità.



| La Burlina

La Razza Burlina: Identità e Caratteristiche

La Burlina è l'unica razza bovina autoctona del Veneto, originaria dell'Altopiano dei Sette Comuni e diffusa principalmente sulle Prealpi Venete, in particolare nell'area del Massiccio del Grappa.

Rusticità e Morfologia

La Burlina è rinomata per la sua rusticità e frugalità. È capace di sopravvivere bene anche in pascoli magri, nutrendosi persino di specie con basso valore nutritivo come le ortiche.

- **Aspetto:** Presenta un mantello pezzato nero e bianco.
- **Dimensioni:** Le sue dimensioni sono ridotte rispetto alle più diffuse Frisone (altezza al garrese di 120–125 cm; peso massimo 4 quintali).
- **Forza:** Nonostante le dimensioni ridotte, ha una struttura corporea estremamente forte, soprattutto a livello di ossatura. Questa robustezza la rende ideale per l'allevamento estivo negli irti pascoli del Grappa, dove le Frisone più pesanti correrebbero maggiori rischi.

Tutela e Salvaguardia

Attualmente, la razza è tutelata e la sua importanza riconosciuta:

- **È inserita nel "Registro Anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione", istituito nel 1985 per salvaguardare le razze bovine italiane a rischio di estinzione.**



- **È tutelata da un Presidio Slow Food** che riguarda sia la vacca Burlina che il formaggio Morlacco del Grappa.

La vacca Burlina è un bovino domestico di piccola taglia noto per il suo aspetto caratteristico e il suo comportamento insolito. È originaria dell'Italia e ha suscitato l'interesse di molti per la sua straordinaria vocalizzazione.

Quando una vacca burlina emette il suo suono caratteristico, può essere udita a chilometri di distanza.

Le vacche burline sono di solito bianche o crema, con macchie marroni o nere sparse sul corpo. Hanno corna corte e occhi grandi, dando loro un aspetto affascinante.

Origine e denominazioni

La Burlina, razza bovina pezzata del Nord Europa, ha un'origine complessa e dubbia.

Ipotesi sull'Origine

L'ipotesi più plausibile è che la Burlina derivi da razze del Nord Europa (Olanda, Danimarca, Frisia Orientale), simili per conformazione morfologica (lunghezza testa sottigliezza collo, sviluppo bacino).

Evidenze:

- Studi genetici dimostrano la vicinanza a vacche nord-europee.
- Lo studioso Johu Zimmermann menziona una leggenda danese sulla regina Burhlina, che viveva a *Børglum kloster* (Jutland settentrionale, Danimarca).

- **Ipotesi inverosimile (Cimbra):** L'idea che la razza sia giunta con i Cimbrici dallo Jutland (Danimarca) è inverosimile. I "Cim-

bri" dell'Altopiano di Asiago erano in realtà discendenti da coloni tedeschi (soprattutto bavaresi) chiamati dal secolo XI. Il nome "cimbro" deriverebbe dall'italianizzazione di "czimber" (= carpentiere). La somiglianza con le razze settentrionali si riferisce all'origine delle vacche, non degli allevatori.

- **Altre Teorie:** Si ipotizza anche una derivazione dalla razza Friburghese (Svizzera) o un'origine Asiatica, giunta in Veneto intorno al XVII secolo.

Nomi e Etimologia

La Burlina è nota con diversi nomi:

- **Area di allevamento:** Pezzata degli Altipiani, Bassanese.
- **Caratteristiche:** Boccarda, Balzana, Sboccalona, Vacca della Sengiarola.

L'etimologia del nome Burlina è incerta: alcuni lo collegano al Cimbrico "corpulenta", altri al dialettale "vacca della burla" (che muggisce con veemenza).





LA FAME
di
FIENO

L'Alimentazione di una mucca tradizionale

La Bigia era la razza dominante nel panorama zootecnico feltrino, diffondendosi capillarmente solo a partire dagli anni Cinquanta (se si intende la diffusione della Bruna Alpina, *Suit*, in sostituzione della Bigia). Stimando tra i dodici e i quattordici chili il fabbisogno giornaliero di fieno, una mucca adulta da latte (delle razze tradizionali e allevata stabilmente in stalla, senza ricorrere all'alpeggio) consumava:

- **Circa un quintale a settimana**
- **Oltre tre quintali al mese**
- **Circa quaranta quintali in un anno**



La corsa al fieno e l'uso del suolo

Per produrre questo fieno, il fabbisogno di terreno era elevato. Uno stèr (842 mq) di terreno foraggero ben concimato poteva fornire fino a cinque quintali di fieno (in assenza di "anni bastardi", ovvero con poche precipitazioni).

- **Terreno necessario:** Per sfamare una mucca per un anno sarebbero stati necessari ben otto stèr (circa 7.000 mq, poco meno di un ettaro) tenuti esclusivamente a prato. Se una famiglia possedeva solo questa proprietà, non avrebbe avuto spazio per colture essenziali come il granoturco, i fagioli e le patate. Non potendo privilegiare la coltura foraggera, la risorsa necessaria doveva essere cercata altrove:

- **Riduzione del prato:** I terreni in piano venivano trasformati in campi per l'agricoltura cerealicola.

- **Colonizzazione della montagna:**

Questo portò a una vera e propria corsa al fieno, colonizzando la montagna per raccogliere anche il fieno più minuto e alpestre, come quello del Sassumà, raccolto "sotto le Pale, tra i cròt e le stelle alpine".



Il problema non cambiava per le famiglie con proprietà più grandi (come un centinaio di stèr), poiché queste dovevano nutrire un numero di animali superiore alla "coppia di sopravvivenza" mucca-vitello. Era dunque necessario limitare la coltura prativa a favore di quella cerealicola e reperire la risorsa fieno altrove.



Nota sulla Resa e i Metodi di Calcolo

La resa di cinque quintali di fieno per stèr è considerata "conforme alla tradizione" in presenza di buone caratteristiche del terreno, concimazione regolare (ogni due anni) e stagione favorevole.

La produzione si intendeva complessivà (*fen e ardiva*), escludendo il terzo taglio (*terzalìn*), esposto ai capricci del clima.

- **Calcolo in Malga:** Nelle testimonianze orali, il calcolo del consumo non avviene su base annua, ma su nove mesi, sottraendo i tre mesi di alpeggio in cui l'animale si mantiene con l'erba dei pascoli.

- **Consumo (9 mesi):** Il consumo per capo adulto era indicato in 28-30 quintali all'anno.
- **Terreno (9 mesi):** Il terreno indispensabile per l'allevamento di una mucca era stimato in cinque stèr, a condizione che fosse un terreno "*da darghe del lei*" (con buona resa).

Questo contrasto tra campo e prato era una situazione classica nell'agricoltura di montagna, poiché gli appezzamenti migliori per la coltivazione erano anche i prati migliori.



