

VITA *in* MONTAGNA

L'Avien e il ritmo dell'alpeggio



REGIONE DEL VENETO

Testi: Giovanni Carazzai

Disegni originali: Marta Villa

Per le pagine: 12, 13, 15, 17, 18

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: Scopel Alessandro.

Titolo Progetto: Recupero e valorizzazione del patrimonio rurale: fabbricato in località Monte Avien.

CUP: H77B22000290004.

Prefazione

Il bando PNRR volto al recupero del patrimonio rurale privato e pubblico e con lo scopo di incentivare il mantenimento e la sua valorizzazione anche in termini turistico-culturali ci ha permesso di recuperare un vecchio edificio rurale risalente ai primi del '900 situato a circa 1000 m slm, sul monte Avien localizzato nel versante nord del massiccio del Grappa.

L'edificio è raggiungibile attraverso la rete sentieristica locale oppure attraverso la strada silvo-pastorale con partenza da loc. stalle di Seren del Grappa; inoltre è a poca distanza dal percorso dell'Alta via degli eroi n.8.

Era originariamente destinato ad abitazione semipermanente con annessa stalla e fienile, utilizzato, fino alla fine degli anni '70, dalla famiglia originaria paterna per l'alpeggio, nel periodo da maggio ad ottobre. È della tipologia costruttiva denominata "Casòn", realizzato con pietra calcarea legata con malta a base di sabbia e poca calce, tetto con struttura lignea e coppi. Oltre a questo edificio nelle vicinanze è presente una struttura funzionale alla permanenza temporanea in quota nel periodo della monticazione denominata "spelòncia": un tipo di manufatto caratteristico dell'area del Grappa, realizzato in conci di pietra (biancone) sbazzata a mano, con copertura interna a "volta" in sassi. Era utilizzato in passato come "frigorifero" con lo scopo principale di conservare il latte, il burro e le altre derrate alimentari utilizzate da chi abitava l'area durante il periodo dell'alpeggio.

In seguito all'abbandono a partire dagli anni '80 la struttura ha subito un progressivo processo di degrado e alterazione. Non essendo mai stato oggetto di interventi, permaneva inalterato nelle caratteristiche architettonico-costruttive e nei materiali

tradizionali impiegati e, proprio per questo motivo, è testimonianza significativa sia della storia della popolazione e della comunità rurale che un tempo abitava la valle di Seren sia dell'economia agricola tradizionale e dell'evoluzione del paesaggio avvenuta in questi ultimi decenni.

Il progetto di recupero ha previsto il risanamento conservativo e recupero funzionale dell'insediamento storico agricolo composto dall'edificio e dalla vicina "spelòncia", con l'allestimento di uno spazio e la conoscenza per l'educazione ambientale e la conoscenza delle tradizioni agricole locale in particolare relativo all'alpeggio e alla lavorazione del latte. Sono stati riutilizzati i materiali presenti in loco, in particolar modo pietre, legno ed intonaci a base di calce, nell'assoluto rispetto delle caratteristiche che contraddistinguono il patrimonio storico – architettonico, paesaggistico e culturale delle aree rurali. Con lo scopo di diffondere le conoscenze relative alle tradizioni agricole locali abbiamo realizzato questo libretto che parla di alpeggio, la lavorazione del latte per produrre burro e formaggio, la produzione del foraggio e della vita a margine del prato.

Questo libretto vuole onorare la memoria dei nostri avi che hanno vissuto e faticato in questi luoghi in un tempo ormai **scomparso**, i cui valori e sacrifici meritano di essere ricordati e tramandati.

Ricordiamo i racconti del papà che doveva partire dal Monte Avien all'alba per raggiungere a piedi la scuola a Pian della Chiesa e della nonna che quotidianamente partiva da fondovalle per portare "polenta e formai" ai suoi fratelli ed al nonno che lavoravano sul Monte Avien. Ricordi lontani ma sempre vivi nella nostra memoria. Vogliamo ringraziare il Dott. Giovanni Carazzai ed in particolare la Dott.sa Marta Villa (con i suoi splendidi acquarelli) che con il loro lavoro di indagine non si sono limitati a rievocare i fatti, ma hanno saputo **riportare in vita** il modo in cui i nostri avi vivevano, faticavano, offrendoci uno spaccato autentico e commovente di un tempo che altrimenti sarebbe perduto.

Alessandro Scopel



VITA *in* MONTAGNA

Dedicato a nonna Santina Dal Zotto

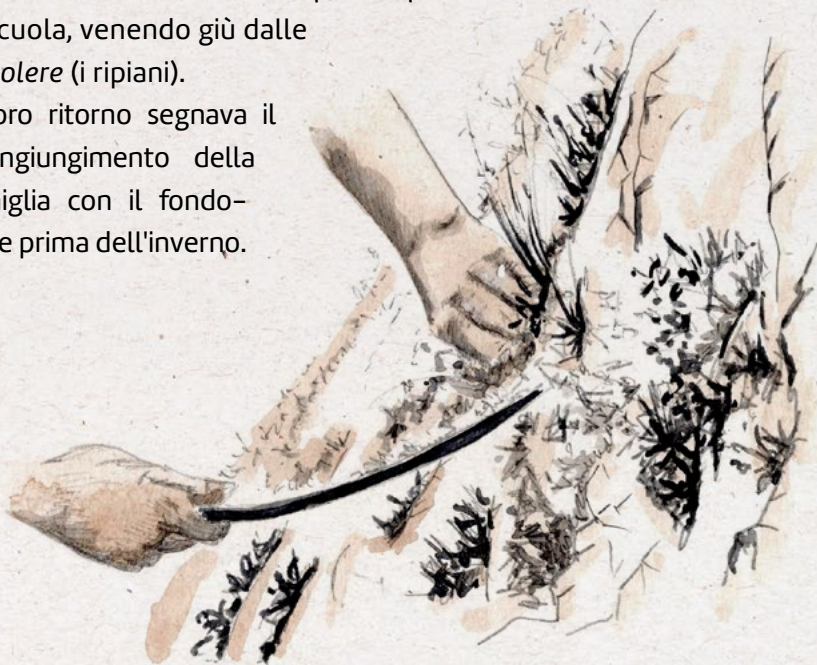
L'Avien e il ritmo dell'alpeggio

Per secoli la vita in montagna era scandita dai ritmi della natura e dalle esigenze dell'allevamento.

Nella zona come Avien, i primi di giugno segnavano l'arrivo delle vacche al pascolo e l'inizio della stagione alpina. Le famiglie saliva-
no in quota portandosi la spesa a spalle, una tradizione faticosa ma
essenziale. Ogni nucleo familiare possedeva in media 4-5 vacche
e 7-8 capre, fondamentali per la sussistenza. Le vacche grigie e la
Burlina erano le razze predilette. La Burlina, in particolare, era ap-
prezzata perché considerata più vispa e robusta rispetto alle Pezzate
Nere (Frisona italiana) più comuni oggi. Queste razze erano adatte ai
pascoli di montagna, capaci di muoversi su terreni impervi.

L'alpeggio non era solo lavoro: influenzava anche la vita sociale e
l'educazione. Fino a maggio o settembre, i bambini delle famiglie
in quota scendevano a valle per frequentare
la scuola, venendo giù dalle
majolere (i ripiani).

Il loro ritorno segnava il
ricongiungimento della
famiglia con il fondo-
valle prima dell'inverno.



I prodotti caseari

L'attività agricola predominante è da sempre legata alla zootecnia e allo sfalcio dei prati per la produzione di fieno.

- **Alpeggio (Monticazione):** Durante l'estate, la valle e le malghe circostanti sui rilievi del Grappa ospitano la transumanza. La gestione del bestiame, in particolare bovini, segue le antiche regole della monticazione.
- **Prodotti Caseari Tipici:** L'allevamento è finalizzato alla produzione di formaggi tradizionali del Massiccio del Grappa, tra cui:
 - **Morlacco del Grappa:** Formaggio a pasta morbida, storicamente prodotto con latte scremato.
 - **Bastardo del Grappa:** Formaggio a pasta semicotta, prodotto con una miscela di latte intero e parzialmente scremato.
 - **Ricotta fresca.**



L'Avien e la sua storia

Come tutto il massiccio del Grappa, anche la Val d'Avien è stata abitata da tempi storici, ma è stata profondamente segnata dagli eventi della Prima Guerra Mondiale, in particolare nel periodo novembre 1917–novembre 1918 rimasto nella memoria locale come “L'an de la Fam” (l'anno della fame) quando tutto il bellunese fu occupato dall'esercito Austro-Ungarico dopo la Disfatta di Caporetto.

La fienagione coinvolgeva tutta la famiglia, bambini compresi.





Archivio Fotostorico Casel de San Siro

Fronte e Retrovie: la valle fu teatro di intense operazioni militari e, soprattutto, di un'enorme attività logistica e di costruzione di trincee e mulattiere.

Tracce storiche sono ancora visibili e percorribili: La Mulattiera Austroungarica (a volte riferita come "Mulattiera di Rommel"), una strada militare costruita dagli ingegneri austro-ungarici nel 1918 per raggiungere le postazioni di cresta del Monte Fontanasecca e del Monte d'Avien. Ruedi e fortificazioni che testimoniano il sanguinoso conflitto.

Resistenza (Seconda Guerra Mondiale): La valle è anche legata alla storia della Resistenza, avendo subito tremendi rastrellamenti e la distruzione sistematica di casolari da parte delle forze nazifasciste nel settembre del 1944.

A faint pencil sketch on a textured, light brown background. It depicts a man wearing a hat and a long coat, carrying a large pack on his back. He is standing next to a donkey, which is also carrying a pack. The drawing is done in a simple, sketchy style.

I *tesori*
NASCOSTI

La latt e i segreti del far formai

Il latte munto in montagna era la base per la produzione casearia, essenziale per l'alimentazione e l'economia familiare. Nella zona, ogni famiglia si faceva il suo formaggio, un sapere tramandato di generazione in generazione.

Il formaggio (al formài)

Il formaggio è il prodotto ottenuto dal latte intero (formaggi grassi) o scremato (formaggi magri) tra mite coagulazione acida o presamica, con eventuale aggiunta di fermenti e sale. Il latte viene versato nel recipiente di rame, la *caliera*, che è appesa alla mussa, un perno di legno girevole, e riscaldato. Inizialmente, il latte viene mescolato con la *sbàtola* fino a raggiungere la temperatura di 35°C–36°C. Raggiunta la temperatura, la *caliera* viene allontanata dal fuoco. Si aggiunge il caglio (*conàio*) per stimolare la coagulazione della parte proteica e grassa. Tradizionalmente, il caglio si ricavava dallo stomaco essiccato e pestato di vitelli o capretti molto giovani, nutriti solo a latte, a cui si aggiungevano sale, pepe ed erbe aromatiche.

Fassère in legno di faggio





▲ Per la produzione del formaggio, il latte intero munto veniva versato nella “caliera” da 30 litri. Tradizionalmente si usava il conajo, il caglio ricavato dallo stomaco dei vitelli, sebbene fosse diffuso anche l’uso del caglio in polvere. La caseificazione avveniva tipicamente nella cucina di casa in montagna, prima di scendere a valle.

Oggi si usa prevalentemente caglio in polvere o liquido, sciolto in acqua tiepida. Il caglio agisce in un tempo variabile (mezz'ora - un'ora).

Il composto che si forma si chiama cagliata (*sprèss* o *tosèla*). La cagliata è pronta quando, ponendo vi una scodella in superficie, questa si stacca nettamente dalla massa. A questo punto, la *caliera* è riportata sul fuoco e il contenuto viene riscaldato e frantumato con attrezzi frangicagliata, come quelli in legno (*gioia*, *spin*, *trido*) o in ferro (*violin*, *chitàra*)

La frantumazione della cagliata, che può essere più o meno energica, determina la compattezza finale:

- **Pezzi piccoli:** per formaggi a pasta soda, da stagionare.
- **Pezzi più grossi:** per formaggi a pasta molle, da consumo fresco.

La cagliata viene ulteriormente riscaldata, mescolando con un bastone (*mescol*). Quando la parte solida si deposita, il formaggio viene estratto con tele di canapa a trama larga. In passato, veniva pressato con le mani e poi estratto in recipienti di legno senza fondo (*fassère*). Posto su un tavolino inclinato (*sgozadór*) o un asse (*brega*), il formaggio viene liberato dal siero (*scòlo crut*). La forma viene salata strofinando sale grosso sulla superficie esterna, operazione ripetuta mattino e sera. Per mantenere la superficie morbida, si bagna la forma con lo *scòlo crut*. Per prevenire i tarli (*caròl*), il formaggio stagionato viene bagnato con olio di lino o con le *smòrze del vin* (impurità del vino). Viene conservato in luogo fresco e aerato, come la cantina della malga o il *caserìn* (*casarìn da formài*).



▲ Attrezzi frangicagliata

La Scienza del formaggio:

Dalla panna al burro

Il burro è il prodotto ottenuto dalla crema di latte (panna) dopo un prolungato sbattimento. Questo processo aggrega i globuli di grasso, separandoli dagli altri costituenti della crema, che formano il siero o latticello.

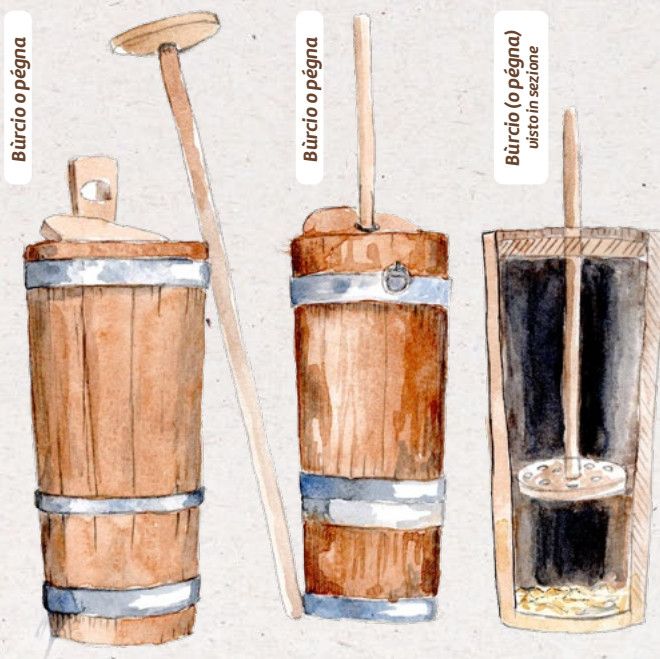
Preparazione della panna:

Per ottenere la panna, il latte viene lasciato riposare nelle *mastèle* per farla affiorare. L'operazione di asportazione è detta *smaldàr* e consiste nello staccare la panna dal bordo del recipiente. La scrematura vera e propria si effettua versando il latte con uno scopino (*scoatèl*) posto sul bordo del vaso; questo trattiene la panna, più densa.

Sbattimento e separazione

La panna viene versata nel *bùrcio* o *pigna*, un recipiente cilindrico di legno. Nelle malghe più grandi si usava la *zàngola*. Il *bùrcio* ha un coperchio con un foro centrale, attraverso il quale passa il *mànech* (bastone mobile) collegato internamente a un disco di legno (*rizòla*). Alzando e abbassando il bastone si sbatte la panna.

Il tempo di sbattimento dipende principalmente dalla temperatura



d'ambiente. Quando l'operazione è ultimata, il *mànech* appare pulito e nel *bùrcio* si sente lo sciacquo del latticello (*lapin*), che si è separato dalla parte solida. Il latticello viene rimosso, e il burro viene amalgamato in un'unica massa (*far al balòt*).

Lavorazione e conservazione

Il burro viene tolto dal *bùrcio* e deposto nella *mastèla* o nella *smaldaròla*, un recipiente largo per la lavorazione.

È cruciale impastare con forza, versando acqua fredda, per provocare la fuoriuscita di tutto il latticello residuo, evitando così l'irrancidimento. Per grandi quantità, si utilizza la *gràmola*, un attrezzo con un piano girevole e un'asticella battente.

Alla fine, il burro viene conformato in un panetto rotondo (*balòt*) o sagomato in apposite forme in legno (*stamp da butiro*), che imprimono decorazioni e il peso (spesso 500 g o 1 kg).

Il burro viene avvolto nella carta da butiro e riposto al fresco nella *spelonia* o nella *giazéra* (ghiacciaia).

La panna viene versata nel burcio (o pégna).
(Archivio fotostorico Feltrino)



Stampo per il burro
(Archivio fotostorico Feltrino)



La Scienza del formaggio: nulla andrà perso (la puina)

La ricotta (chiamata anche *Puina*) è un prodotto lattiero-caseario che non è un formaggio in senso stretto, ma si ottiene dal siero di latte residuo dopo la produzione del formaggio.

Il suo nome deriva dal processo necessario: il siero deve essere letteralmente "ri-cotto" per recuperare le preziose proteine ancora presenti. La sua produzione è un esempio di come nella caseificazione, specialmente quella tradizionale e montana, si sia sempre cercato di sfruttare ogni componente del latte, evitando sprechi.

La ri-cottura

Il siero di latte contiene ancora una piccola percentuale di proteine, principalmente sieroproteine (come il lattoalbumina e la lattoglobulina) e una minima parte di caseina. Il processo mira a recuperare queste componenti:

- **Riscaldamento:** il siero viene posto in un paiolo (tradizionalmente chiamato *caliera*) e riscaldato gradualmente. È essenziale mescolare continuamente.



- **Coagulazione e affioramento:** man mano che la temperatura sale, le sieroproteine iniziano ad aggregarsi e a coagulare. La temperatura ottimale per questo fenomeno, noto come affioramento, è compresa tra 80°C e 90°C. I coaguli affiorano in superficie sotto forma di fiocchi bianchi e soffici.
- **Agenti coagulanti:** per aiutare o accelerare la coagulazione (e mostrare l'ingegnosità dei metodi tradizionali), si possono aggiungere sostanze acide o saline:
 - **aceto o succo di limone:** Agenti acidi tradizionali.
 - **sale inglese (Mg SO₄·7H₂O, eptaidrato di solfato di magnesio):** un metodo alternativo usato storicamente, in particolare in montagna (per la puina).
- **Estrazione:** quando la massa di ricotta affiora, viene delicatamente raccolta (schiumata) con una schiumarola o un mestolo forato

Tipi di ricotta e varianti

La ricotta è un prodotto fresco, noto per la sua consistenza morbida, il sapore delicato e le ottime proprietà nutrizionali (è ricca di proteine ad alto valore biologico). Esistono diverse varianti a seconda del latte usato o della lavorazione:



- **ricotta vaccina:** la più comune, ottenuta dal siero di latte vaccino.
- **ricotta pecorina (la puina de féda):** prodotta dal siero di pecora. Si distingue per il colore bianco candido, il gusto delicato di panna e la tipica forma a “cuore” o pugno.
- **affumicata:** la ricotta pecorina viene talvolta affumicata per conferirle un gusto più intenso, considerata una vera delizia.
- **ricotta salata o stagionata:** dopo l'estrazione, la ricotta viene salata e lasciata stagionare. Questo trattamento la rende più dura, compatta e le conferisce un sapore decisamente più deciso, adatta per essere grattugiata o tagliata a fette.

Scolatura e sgocciolamento

Una volta estratta, la ricotta è molto umida e deve essere posta in contenitori per eliminare il siero residuo, un processo chiamato sgocciolamento. I metodi e i recipienti tradizionali includono:

- **contenitori a cesto (fossèl).**
- **contenitori metallici bucherellati a forma tronco-conica (caròte).**
- **sacchetti in tela chiusi a laccio con uno spago, che vengono appesi per far drenare completamente il siero.**

Vari colini utilizzati per raccogliere la ricotta





Far
FIEN

Il Calendario del fieno:

Fien, ardiva, terzalin

Il fieno era la riserva di cibo per il bestiame durante i lunghi mesi invernali, e la sua raccolta era un momento cruciale che durava gran parte dell'estate.

La fienagione era divisa in tre tempi fondamentali, scanditi dal tempo di ricrescita dell'erba.



1. Fien – fen: Il primo fieno veniva raccolto intorno ai primi di giugno. Questo fieno, spesso il più ricco, doveva essere fatto quando le vacche erano al pascolo ("*prada i pastor*"), e contemporaneamente si faceva il fieno a fondo valle. La fienagione in montagna in questo periodo poteva durare un mese per falciarlo.

2. Ardiva: Il secondo taglio, raccolto tra i primi di agosto e metà agosto.

3. Terzàno – terzalin: Il terzo taglio, l'ultimo raccolto importante dell'anno. Il fieno raccolto per ultimo, o quello che cresceva più in basso, era a volte chiamato *Fregole* (l'ultima raccolta) o *traine*. Il fieno, una volta secco, veniva ammassato in covoni chiamati *Marùz* (= mar) e poi in grandi pile, le *Méda*.

Il fieno raccolto per ultimo, o quello che cresceva più in basso, era a volte chiamato *Fregole* (l'ultima raccolta) o *traine*. Il fieno, una volta secco, veniva ammassato in covoni chiamati *Marùz* (= mar) e poi in grandi pile, le *Méda*.



La Méda

La *méda* (o covone, in alcune aree *medèra*) era un elemento centrale nel paesaggio estivo di montagna ed era fondamentale per la conservazione del fieno. La realizzazione della *méda* era una vera e propria arte, una tecnica tramandata che aveva un duplice scopo: stabilità (per non farla crollare) e impermeabilità (per evitare che la pioggia facesse marcire il fieno)

1. La preparazione della base

- **Scelta del luogo:** veniva scelto un punto del prato o dell'alpeggio strategico, spesso su un piccolo rialzo, dove il fieno sarebbe rimasto fino all'inverno.
- **Il Piano d'appoggio:** se il terreno non era pianeggiante, si preparava una base livellata con pala e piccone.
- **L'isolamento:** la base circolare della meda veniva ricoperta con uno strato di pali, fascine, rami e foglie. Questo strato aveva il compito cruciale di isolare il fieno dal terreno, impedendo all'umidità di risalire e causare il marciume del foraggio alla base.

2. Il palo centrale (*medil*)

- **Il supporto:** al centro della base veniva piantato un palo robusto e verticale, chiamato *medil* o *pal dal fén* in dialetto. Questo palo fungeva da struttura portante e centro di raccolta del fieno.

3. L'innalzamento (La costruzione perfetta)

- **Ammassamento:** il fieno ben essiccato, portato in *barlansco* in lenzuoli, veniva gettato attorno al palo.
- **Compressione:** gli uomini, e in particolare l'esperto costruttore, si muovevano intorno al *medil* e pigiavano il fieno con i piedi, distribuendolo e compattandolo in strati omogenei.
- **Tecnica a "pera":** la *méda* non era un semplice mucchio, ma veniva plasmata con cura per avere una forma: base larga e stabile, corpo centrale compatto e punta conica o a "pera", stretta in cima.

4. La chiusura e impermeabilizzazione

- **La pendenza:** la forma conica era vitale per l'impermeabilizzazione: faceva in modo che la pioggia scorresse lungo le pareti esterne, senza penetrare all'interno.
- **La cima:** la parte superiore veniva rifinita con estrema cura, spesso con un cappello di fieno o paglia compattato, e "pettinata" verso il basso per garantire un perfetto scolo dell'acqua piovana.
- **Legami protettivi:** a volte, le donne preparavano una lunga trèccia di fieno che veniva avvolta "a corona" attorno alla parte superiore della *méda*, un gesto che univa praticità a un senso di protezione rituale.



L'Arte del falciare e raccogliere

La fienagione richiedeva attrezzi specifici e una grande abilità manuale. Il protagonista di questa fase era il falciatore con la falce fienaia. La falciatura avveniva spesso al mattino presto, quando l'erba era ancora umida di rugiada. L'umidità rendeva gli steli più morbidi e facili da tagliare con la falce, riducendo la fatica.

Per la raccolta, erano fondamentali i rastrelli. Gli attrezzi usati per la fienagione e l'agricoltura in generale erano il risultato di una sapienza artigianale, come testimonia la composizione del rastrello.

- **manico in nocciolo**
- **testa in noce**
- **denti di frassino o di robinia**

Il fieno veniva tagliato con la **FALCE** (la falz), composta da più parti specializzate:



Questa scelta dei legni non era casuale, ma dettata dalla necessità di resistenza ed elasticità per un lavoro quotidiano e faticoso. A seconda dell'inclinazione del versante, del tipo di prato, e della lavorazione specifica, venivano utilizzate tipologie diverse di rastrelli: denti più o meno lunghi, denti più o meno inclinati.

Per trasportare il fieno, si creavano i Fass da 50 kg, legati in modo solido, a volte persino col fil di ferro. La corda era essenziale per legare il fieno e veniva realizzata con tecniche particolari (si noti la spola con gli occhielli chiusi).





In
ALPEGGIO

L'alimentazione, la botanica e il sapere del malgaro sul Monte Grappa



Durante l'alpeggio estivo sui ripidi e ricchi pascoli del Massiccio del Grappa, la gestione dell'alimentazione del bestiame non era un compito secondario, ma il fondamento stesso della qualità casearia. Il casaro, o malgaro, doveva possedere una profonda conoscenza empirica delle centinaia di specie floreali presenti, poiché la loro composizione chimica si trasferiva direttamente nel latte, definendo il carattere di prodotti iconici come il Morlacco e il Bastardo del Grappa.

La flora di giugno e il segreto dell'aroma

L'erba migliore era quella ricca di leguminose e di diversità botanica, essenziale per la rustica Vacca Burlina e altre razze montane.

Il trifoglio, in particolare lo *strafai mat* (*Trifolium repens*), era un elemento cruciale, fornendo le proteine necessarie per un latte abbondante e ricco. Il momento di massima eccellenza era il primo periodo della monticazione, in particolare nel mese di giugno, quando il pascolo raggiunge il suo picco floristico. La ricchezza di oli essenziali, terpeni e composti aromatici contenuti nei numerosi fiori e nelle erbe officinali del Grappa,

un vero e proprio tesoro botanico, inondava il latte. Questo determinava un aumento significativo della produzione e un netto miglioramento organolettico. Il latte risultava così più profumato e burroso, caratteristiche che esaltavano le note erbacee e intense tipiche del formaggio Morlacco e i sentori fioriti del Bastardo del Grappa, rendendo questi prodotti riconoscibili e unici. Questo legame diretto tra le molte specie erbacee del pascolo del Monte Grappa e le specifiche note aromatiche dei suoi latticini è la firma inconfondibile di una tradizione casearia che onora e trasforma l'ambiente alpino.



La qualità del latte dipendeva tanto dalle erbe presenti quanto da quelle assenti o evitate. La sapienza del malgaro consisteva nel condurre gli animali lontano dalle aree ricche di vegetazione sgradita, poiché queste potevano alterare le proprietà del latte.

- **Alterazioni e tossicità:** erbe considerate inadatte, come l'*erba séna* o l'*lat de striga* (*Euphorbia Cyparissias*), erano evitate per il rischio di alterare il sapore (rendendolo amaro o sgradevole) o per la potenziale tossicità del loro lattice.
- **Gestione ambientale:** oggi, la manutenzione dei pascoli è ancora più cruciale per contrastare la diffusione di specie infestanti come il Veratro (*Veratrum album*) o il Senecio, piante velenose che, se non controllate, possono non solo danneggiare la salute del bestiame, ma anche compromettere l'integrità ecologica e la qualità del foraggio del Massiccio, Riserva della Biosfera MAB UNESCO.

Veratro - *Veratrum album* (foto di Alberto Scariot)





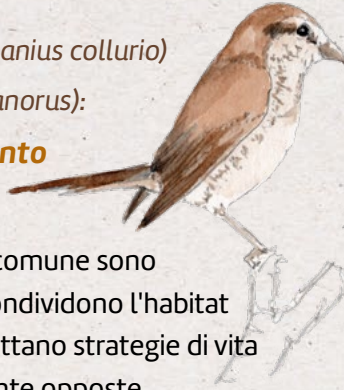
**VITA AL
MARGINE
del
PRATO**

Averla piccola (*Lanius collurio*) **e Cuculo** (*Cuculus canorus*):

Due strategie a confronto

L'Averla piccola e il Cuculo comune sono due specie migratrici che condividono l'habitat alpino e campestre, ma adottano strategie di vita e riproduttive diametralmente opposte.

La loro relazione è un classico e semplice di dinamica ospite-parassita, con l'Averla spesso vittima dell'ingegno del Cuculo.



Femmina di Averla
piccola
(*Lanius collurio*)



Maschio di Averla
piccola
(*Lanius collurio*)

L'Averla piccola (*Lanius collurio*) è un passeriforme unico, noto per la sua etologia da piccolo predatore.

Peculiarità distintive:

- **le "dispense spinate":** la sua caratteristica più famosa è l'abitudine di infilzare le prede (grandi insetti, lucertole e piccoli roditori) sulle spine di arbusti o su fili spinati. Queste "dispense" (*larder*) servono come riserva di cibo e per tenere ferma la preda durante il consumo, data la debolezza delle sue zampe. Sono anche importanti marcatori territoriali.
- **identità vistosa:** il maschio è facilmente riconoscibile: presenta un'elegante mascherina nera sugli occhi, un capo grigio-azzurro e un dorso castano-rossiccio. La femmina è più mimetica, con piumaggio bruno-rossastro.
- **habitat e ruolo:** è un indicatore di biodiversità, prediligendo ambienti agricoli estensivi ricchi di siepi, cespugli e boscaglie. Il suo declino in alcune aree è legato all'intensificazione agricola e all'uso di insetticidi, che riducono le sue prede.

Il Cuculo comune maestro del parassitismo

Il Cuculo comune (*Cuculus canorus*) è celebre per la sua strategia riproduttiva parassitaria e le sue incredibili capacità mimetiche.

Peculiarità estreme:

- **mimetismo delle uova:** per evitare il rifiuto, il Cuculo ha evoluto la capacità di deporre uova che imitano per colore e disegno quelle della specie ospite specifica (*gentes theory*). Questa pressione evolutiva costringe gli ospiti (come l'Averla) a sviluppare meccanismi di riconoscimento per espellere l'uovo estraneo.
- **inganno visivo:** il Cuculo, pur non essendo un rapace, presenta una sagoma in volo che può ricordare quella di un piccolo falco (mimetismo del rapace). Si ipotizza che questa somiglianza contribuisca a intimidire gli ospiti come l'Averla, facilitando alla femmina la deposizione.
- **parassitismo obbligatorio:** la femmina di Cuculo non partecipa minimamente alla cura della prole, non costruisce il nido e non cova le uova. Depone le sue uova furtivamente nei nidi di altre specie (oltre 40 ospiti, tra cui l'Averla), spesso rimuovendo prima un uovo dell'ospite.
- **il pullo tiranno:** una volta schiuso, il pulcino di Cuculo – che nasce in tempi rapidi – agisce immediatamente, espelle le altre uova o i pulli dei legittimi genitori. Questo atto garantisce al pullo parassita il monopolio assoluto sulle risorse alimentari e sulle cure parentali, permettendogli di crescere fino a dimensioni sproporzionate rispetto ai suoi ignari “genitori adottivi”.

**Pulco di Cuculo
nutrito da una femmina
di Codiroso (*Phoenicurus
phoenicurus*)**





*Finito di stampare
nel mese di dicembre 2025
Gruppo DBS-SMAA Srl
Rasai di Seren del Grappa (BL)
tipografiadbs.it*