

# ALL'ALPE DI GIUMELLO IN VALLE MOROBBIA

(Fotografie di Carletto Piccaluga)

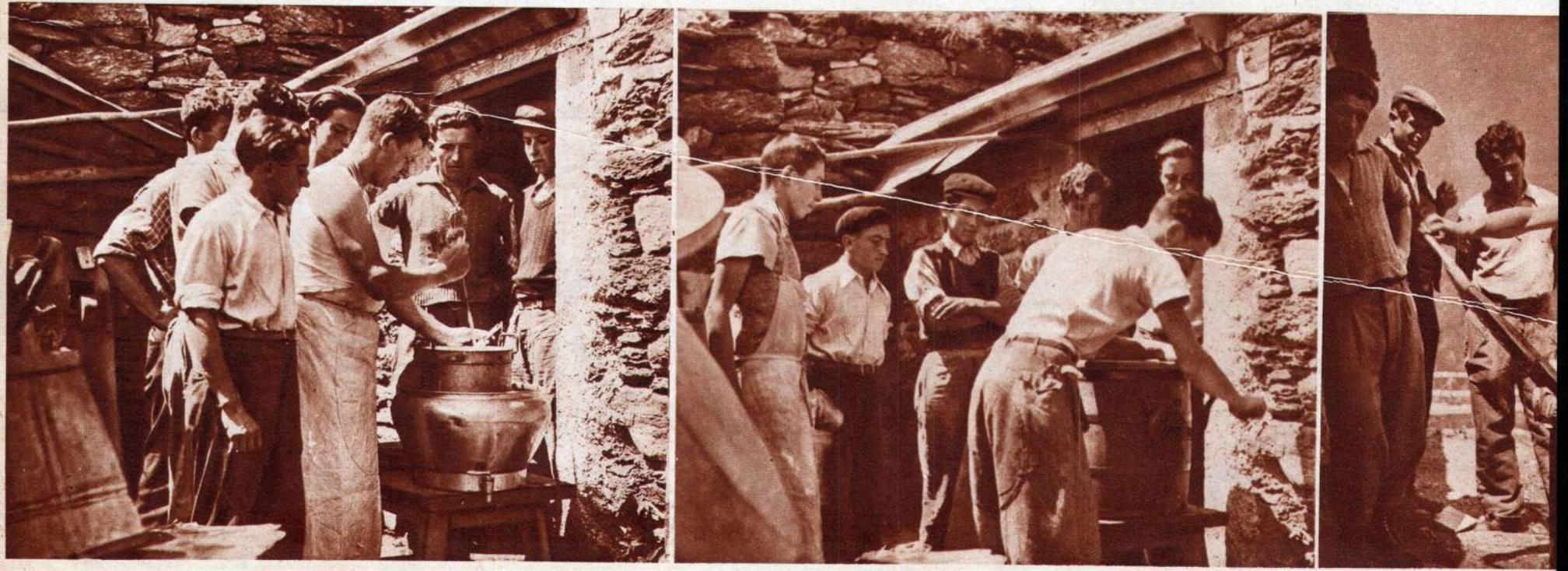


La mungitura all'aperto.



La lavorazione del formaggio nell'interno della cascina, da parte del maestro *Pedretti* dell'Istituto Agrario Cantonale di Mezzana.

Nella fila di fotografie in fondo alla pagina: la lavorazione del burro con l'utilizzazione, per i maiali che ne sono golosissimi, dei residui della lavorazione dei latticini.



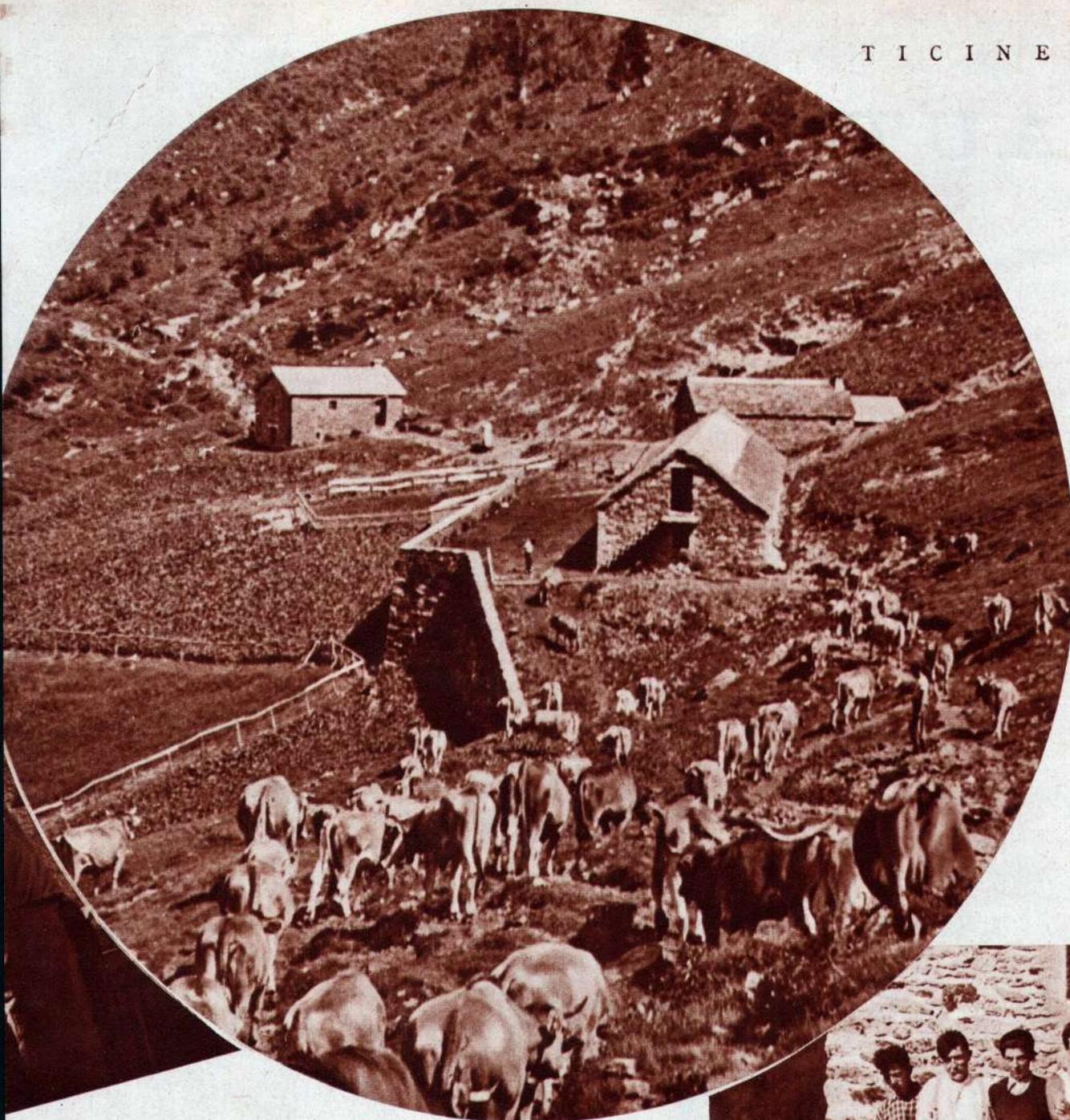
L'Alpe di Giumello serve anche da campo sperimentale.

Gli esperimenti vengono fatti con la valida collaborazione delle Stazioni Federali di Esperienze Agrarie di Liebefeld per la fabbricazione del formaggio, e di Oerlikon per la lotta contro le cattive erbe che invadono in modo preoccupante i nostri pascoli alpini.

Si tengono pure in Giumello brevi corsi speciali di caseificio, completati da pratiche lezioni di veterinaria e di zootecnica, destinati a persone che già hanno lavorato in qualità di casari sugli alpi.

I corsi ebbero sempre esito assai soddisfacente sia per il numero dei partecipanti, sia per la qualità degli iscritti.

Dir. C.



Nell'alto bacino della Valle Morobbia ad altitudine che va dai 1400 ai 2000 m. s. m., trovasi l'Alpe di Giumello capace di alpeggiare, per un periodo di circa 80 giorni, quasi un centinaio di capi di bestiame bovino, tra grosso e minuto.

L'alpe appartiene al Demanio cantonale e da una decina di anni a questa parte viene affittato e caricato dall'Istituto Agrario Cantonale di Mezzana.

I fabbricati, in parte riattati, in parte costruiti a nuovo corrispondono ai giusti criteri per un razionale sfruttamento di un'Alpe.



I partecipanti al Corso pratico di caseificio alpestre. Si nota al centro il direttore dell'Istituto di Mezzana Ing. *Camponovo* con a sinistra il maestro *Pedretti* a destra il Dr. *Maspoli* insegnante di veterinaria. Nel tondo: il ritorno delle bestie dal pascolo.

