

Ettore Bontorin
Classe 4 CSA
Liceo Ginnasio Statale "G.B. Brocchi"

Mi chiamo Ettore Bontorin e ho terminato il quarto anno al Liceo Brocchi, indirizzo scienze applicate, di Bassano del Grappa e quest'anno ho scelto di aderire al "Progetto Malghe Didattiche sul Monte Grappa III edizione".

Il progetto consiste nel passare una settimana in una malga e provare un po' tutte le attività che andavano svolte quotidianamente.



La mia esperienza è iniziata lunedì 15 giugno in Malga Val dee Foje a Borso del Grappa ed è terminata sabato 20 giugno.

Per questa occasione ero molto entusiasta ma allo stesso tempo un po' preoccupato, perché non sapevo se sarei riuscito a fare tutto quello che mi sarebbe stato chiesto.

Fortunatamente la mia voglia di mettermi in gioco e il mio senso pratico mi hanno permesso di riuscire a svolgere bene, insieme ad altri operai, alcune mansioni: ad esempio la manutenzione dei recinti, cosa che ho fatto per tre giorni, perché dovevano essere pronti per l'arrivo delle vitelle.

Mi sono dedicato anche ad altre attività: la mungitura, una volta al giorno in alternanza con l'altra studentessa che ha aderito alla stessa esperienza; la caseificazione, di cui non sapevo quasi nulla e che mi incuriosiva moltissimo; portare le vacche al pascolo; riempire le vasche di acqua e dare da mangiare ai maiali.

Le mie attività preferite sono state sicuramente la caseificazione; ambito in cui ho imparato molto, e l'accompagnare le vacche al pascolo.

Sono davvero ghiotto di formaggio, specialmente quello di nicchia, e non dico mai di no al gusto intenso e saporito del morlacco e del bastardo. Avere avuto l'opportunità di conoscere ed eseguire le varie fasi per la produzione di questi formaggi mi ha particolarmente incuriosito e gratificato. Per la produzione del formaggio si parte dal latte intero, solitamente munto da poco, e si scalda fino a 37°; una volta arrivati a questa temperatura si aspetta che il caglio coaguli per poi poterlo tagliare. Nel caso del morlacco si fa un taglio più grossolano e si può subito mettere nelle forme, mentre per quanto riguarda il



bastardo si taglia più finemente e bisogna scaldarlo una seconda volta fino a 44° solo a quel punto è pronto per essere messo nelle forme; oltre che per la stagionatura è questo il motivo per cui questi due formaggi sono così diversi. Per quanto riguarda la produzione del burro invece bisogna raccogliere la panna, ovvero la parte più grassa del latte intero, che si forma in superficie lasciandolo a riposare, tenerla in frigorifero per una notte e il giorno successivo mettendola dentro un macchinario grazie a delle lame che girano si solidifica e si ottiene il burro che va a sua volta messo dentro uno stampo per dargli una forma.

Portare le vacche al pascolo poi è stata un'esperienza davvero imprevedibile: può essere che vada tutto liscio, come può essere che le vacche decidano di "fare quello che vogliono".



Inoltre vivere questa esperienza in montagna mi ha davvero affascinato: a me è sempre piaciuta molto e anche durante questa settimana ho avuto modo di apprezzare i suoi profumi, i suoi colori, i suoni della natura, ma la caratteristica che preferisco è il suo silenzio.

Ciò che mi ha permesso di vivere al meglio e soddisfare tutte le mie curiosità sono stati i gestori e tutti quelli che

lavorano lì in malga: fin dal primo momento mi hanno accolto, mi hanno fatto sentire a mio agio e durante tutta la settimana sono sempre stati molto disponibili e simpatici: sicuramente è anche grazie a loro se ho passato una settimana piacevole, interessante e divertente. Per questo, per tutto ciò che ho imparato, per i momenti divertenti e per quelli di fatica, mi porto a casa non solo nuove competenze ma anche i buoni rapporti che ho stretto con tutte le persone che lavorano lì.

A settembre tornerò a scuola per iniziare il quinto e ultimo anno di superiori e da questa esperienza penso di aver avuto degli spunti interessanti per quanto riguarda cosa scegliere una volta terminati i cinque anni di liceo.



Consiglierei questa esperienza a tutti quelli che hanno voglia di mettersi in gioco con un po' di buona volontà e disponibilità alla fatica: penso che passare una settimana così con una routine diversa da quella cui siamo abituati a vivere a casa e così a contatto con la natura possa fare bene a chiunque.

Credo che questo progetto sia molto interessante e spero che possa continuare anche in futuro; forse non è ancora molto

conosciuto perché attuato da poco tempo, ma spero che venga divulgato efficacemente tramite le testimonianze dei ragazzi che vi hanno aderito, magari presentato direttamente nelle classi da chi lo ha vissuto e non soltanto con una circolare in bacheca.