



26 GIUGNO 2011 – KURVEN, KASE UND KNODEL

Sotto la sapiente guida di Giovanni, la sesta uscita della stagione 2011 ci vedrà solcare le belle strade dell'altipiano di Asiago con un itinerario prevalentemente inedito, con soste golose di rilievo.

Programma dell'uscita e percorso:

Ritrovo ore 8.00 presso area di servizio Arino di Dolo.

Partenza ore 8.15

Percorso autostradale fino all'uscita di Piovene Rocchette (autostrada Valdastico).

Da qui si prosegue verso Arsiero e Posina per affrontare il tortuoso Passo Borcola (mt 1206). Scendendo per la Val di Terragnolo nei pressi di Serrada svolteremo per il paese di Guardia noto per i bei murales e per la vicina cascata (breve sosta).

Da qui rapidamente si raggiunge il Passo Coe per la sosta pranzo con menù tipico.

Prima di riprendere le moto, giusto per smaltire la bomba calorica accumulata, andremo a visitare un curioso luogo, la Base Tuono, una delle tre basi di lancio dei missili Nike, attiva fino al 1977.

Un tortuoso trasferimento tra i forti della Grande Guerra ci condurrà a Lavarone, a Luserna e al Passo Vezzena.

Poco sotto il passo il nostro amico Vito della Malga Postesina ci delizierà con gli assaggi del suo pluripremiato formaggio.

Discesa ad Asiago e poi a Marostica per i saluti finali.

Note

La sosta pranzo è prevista presso il Rifugio di Passo Coe. Costo indicativo 25 euro.

La visita della base Tuono è a pagamento, euro 3 (o 2 a seconda del numero).

Per l'acquisto di formaggio in malga Postesina si consiglia di munirsi di borsa termica.

Si rammenta di presentarsi al punto di ritrovo con il serbatoio naturale vuoto e con il pieno di benzina.

Prudenza e buon divertimento!

Base Tuono

I TESTIMONI DELLA GUERRA FREDDA

Folgaria - Passo Coe (1543 m s.l.m.) - E' attivo il primo allestimento (missili in rampa, carri comando, carro radar mobile, segnaletiche illustrative) di Base Tuono, una delle tre aree di lancio missili Nike-Hercules attive presso l'ex Base NATO di Passo Coe tra il 1966 e il 1977. E' il primo tassello del Parco della Memoria, progetto interprovinciale trentino-veneto patrocinato dalla Fondazione Museo Storico del Trentino.



Il secondo allestimento - ora a livello di progetto - prevede il recupero conservativo dell'hangar e l'allestimento di un percorso storico-culturale dedicato alla Guerra Fredda, al funzionamento dell'ex Base NATO nell'ambito del sistema di difesa nazionale e al sistema d'arma. Il tutto in stretta collaborazione con l' **Aeronautica Militare**.



Chiesetta di Guardia (foto Agh)



L'ex canonica (foto Agh)



Murale "Vieni natura, prendimi", 1977



Il bottaio, di Clara Salardi 1988



Affresco sulla facciata dell'ex canonica



"La battaglia", Giancarlo Carraro Venezia 1994 (foto Agh)

Guardia, il paese dipinto

*Il paese di **Guardia** si trova su un bel poggio panoramico a occidente dell'**Altopiano di Folgaria**, sulle pendici del Monte Finonchio, affacciato sulla impervia vallata del Rio Cavallo a 875 metri di quota. E' circondato da boschi, prati e dirupi: una stretta strada secondaria sale faticosamente con dei tornanti da Mezzomonte. Poco distante c'è il paese "fantasma" di Ondertòl, fatto ormai di seconde case e praticamente disabitato per gran parte dell'anno. La natura qui è piuttosto aspra ed ha in qualche modo forgiato chi è rimasto. Guardia nell'antichità è stato probabilmente presidio in quota del possente Castel Beseno, che nel fondovalle sbarrava l'accesso all'altopiano di Folgaria. Guardia è conosciuto anche come il "paese dipinto" per i suoi murali sulle facciate delle case, e come paese natale dello scultore Cirillo Grott (vedi anche puntata del 1 marzo 2003). Fu lui ad avere l'idea, nel 1988, di far affrescare le facciate degli edifici da artisti italiani e stranieri, con l'intento di rivitalizzare il*

paese ed offrire al visitatore un messaggio sull'arte e la storia di Guardia. Questi murali narrano al passante la vita semplice della gente di montagna, il rapporto stretto e rispettoso con la natura, la religiosità nella vita quotidiana, la fatica del lavoro.

Formaggio Vezzena



Già nel 1598 l'Altopiano di Vezzena veniva riconosciuto come la più eccellente fra tutte le terre trentine per la qualità dei suoi pascoli, così come, con il passare dei secoli, è stato sempre riconosciuto il valore dei prodotti ed in particolare dei formaggi provenienti da questa zona.

Nel corso dell'Ottocento numerose sono le testimonianze degli storici riguardanti i formaggi di Vezzena e, fra questi, ha un posto di rilievo quello che da questi luoghi prende il nome. Così del formaggio Vezzena venne fatta una prima produzione industriale e quindi una commercializzazione che superava i confini territoriali trentini a partire dalla fine dell'Ottocento da parte del caseificio di Gedeone Avancini, produzione che prosperò anche nell'immediato secondo dopoguerra.

*Il Vezzena è un **formaggio non pastorizzato a pasta semidura e semicotta**, prodotto nel periodo dell'alpeggio (estate) partendo dal latte crudo, parzialmente scremato per affioramento, delle **vacche di razza burlina** (ormai quasi scomparsa). L'origine di questa razza sembra risalire addirittura al Mare del Nord, portata in Italia dall'invasione dei Cimbri fin dall'epoca romana e ora conservatasi in purezza in pochissimi esemplari. Proprio da questi animali e dalle erbe dei pascoli di Vezzena deriva il latte assai profumato, gustoso e aromatico che sta alla base della lavorazione.*

*Il Vezzena è messo in commercio dopo una stagionatura di 18 (**vecchio**) o 24 mesi (**stravecchio**) o come formaggio **da tavola** dopo 6-8 mesi.*

Si presenta di pasta granulosa, di colore tendente al giallo, con occhiatura finissima, quasi assente, di consistenza burrosa, e di sapore gradevolmente amarognolo, non eccessivamente piccante.

L'area di produzione comprende l'Altopiano di Lavarone, il Passo Vezzena e Folgaria.

*Formaggio tipico tutelato da un **Presidio Slow Food**. Il Presidio riguarda soltanto il **Vezzena prodotto in estate con latte di alpeggio**, distinguibile grazie a una "M" (prodotto con latte di malga), incisa sulle forme. Gli allevatori seguono un disciplinare rigoroso.*