



Il territorio dell'alta Lessinia, che dai 1200 metri supera i 1800 metri nella sua parte nordorientale, si caratterizza per la presenza diffusa delle malghe, forma di utilizzo fondiario costituita da pascoli più o meno estesi, aree boscate ed edifici e manufatti funzionali alla pratica d'alpeggio estivo che per secoli ha regolato con tempi, usanze e azioni la vita di montagna.

In tali aree sono presenti oltre centoventi malghe (l'intero territorio ne conta centoventicinque, delle quali centoventuno in questa area altimetrica); la monticazione nell'alta Lessinia ha in verità subito un sostanziale mutamento negli ultimi decenni e le malghe, pur vedendo utilizzati i terreni per il pascolo, hanno perso l'antica funzione di "fabbriche del formaggio". L'arte di fare il formaggio in malga è quasi del tutto scomparsa ed oggi il latte munto viene trasportato nei caseifici industriali per la lavorazione con i macchinari. I formaggi della Lessinia hanno però assunto un'importanza crescente nell'ambito dei prodotti rurali, andando a pregiarsi della Denominazione di Origine Protetta.

I pascoli erano ricavati spietrando i terreni dalle numerose rocce superficiali che venivano accumulate nelle cosiddette *marogne*; tali pietre erano spesso utilizzate per la creazione di muri a secco con i quali dividere i territori delle diverse malghe.

Tra i fabbricati e manufatti presenti nelle malghe si possono distinguere: la pozza di abbeveraggio, piccolo bacino artificiale presente in tutto l'altopiano, normalmente in corrispondenza di piccoli impluvi naturali, impermeabilizzato con dell'argilla per contenere preziosa acqua funzionale al bestiame durante la stagione dell'alpeggio;

- **la stalle**, erette in pietra ricavata dai più vicini affioramenti, di diversa dimensione in relazione al numero di capi che caricavano le malghe;

- **il baito di montagna**, vero e proprio caseificio dove nei due locali presenti si procedeva con le operazioni di creazione del formaggio e degli altri prodotti caseari, come il burro, la ricotta e la puina; il baito aveva poi un soppalco o un vero e proprio piano apposito, dove i malgari dormivano durante l'alpeggio;

- **la casàra**, fabbricato eretto per la stagionatura dei formaggi; in alcune malghe tale elemento non è presente come edificio a sé stante, come locale inserito nel contesto del baito;

- **la giassàra**, cavità artificiale scavata nei pressi di una pozza e ricoperta da una struttura in pietra talvolta interrata, costruita per contenere il ghiaccio che veniva tagliato dalla superficie della vicina pozza e riposto in lastre ben isolate durante la stagione invernale all'interno del manufatto. Durante la stagione dell'alpeggio il ghiaccio era utilizzato dai malgari sia per conservare gli alimenti, ma soprattutto per la produzione del burro.

(Archivio Parco Naturale Regionale della Lessinia)