

In malga... con la Malga del Re

Di Silvia Così

«Quando uomini e montagne si incontrano, grandi cose accadono». Lo scriveva William Blake alla fine del 1700 e, a distanza di qualche secolo, dalle montagne di Bagolino lo possono confermare in duecento

Duecento sono le persone che domenica 23 luglio hanno partecipato all'evento "La Malga del Re va in malga", organizzato dall'Azienda Agricola Buccio Mario di Bagolino.

Una ricorrenza speciale, quella del 23 Luglio.

Esattamente un anno prima, avveniva l'inaugurazione della Malga del Re, il locale di degustazione di prodotti tipici nel centro storico di Bagolino di proprietà della famiglia Buccio.

Quale posto migliore se non malga Dölò, dove l'azienda si sposta per l'alpeggio estivo, per festeggiare il primo compleanno?

Appuntamento alle 9 alla Croce di Frèi, poco dopo il paese di Bagolino, in direzione della malga.

Per chi sale a piedi, il sentiero profuma di terra e foglie.

Il silenzio della camminata è rotto solo dalle risate di un'allegria compagnia e, in lontananza, dal clacson delle jeep che fanno la spola per accompagnare i meno temerari.

Per l'occasione, è ospite anche un gruppo di mantovani accompagnati dal professor Franco Testa che, oltre a portarla nel cognome, ha messo a disposizione le sue idee ed è stato parte attiva nell'organizzazione della festa insieme alla famiglia Buccio.

Arrivati in quota, a 1800 metri di altezza, ecco Dölò.

Dölò è il cielo sopra le montagne dove, se fai un salto, ti sembra di toccare le nuvole.

E' l'aria fresca che profuma di bosco. Sono alberi che abbracciano i prati, dove le mucche sono libere di pascolare. E' la bandiera italiana che sventola sul tetto della malga e ci ricorda che siamo un popolo orgoglioso della nostra terra e delle nostre tradizioni.

Mario attende i suoi ospiti nella cäzinä, indaffarato come un giorno qualsiasi a preparare il formaggio bagòss.

Il suo sguardo si illumina, mentre spiega la lavorazione del latte. Lo stesso sguardo è attento alla cäldérä. Un occhio ai suoi ospiti e un occhio al suo formaggio, come se fossero una sola cosa.

La passione e l'entusiasmo che mette nel racconto del suo lavoro, sono gli stessi della sua mano mentre mescola il latte e aspetta che arrivi alla temperatura giusta prima di procedere alla fase successiva. C'è anche qualcuno che si azzarda a mettere un dito nel latte appena versato nelle vasche di affioramento, ma forse questo non andrebbe raccontato!

All'esterno, un buffet con vista sul Monte Maniva è servito dalle donne di casa, Nicoletta e Sara. Gianluca, l'anima commerciale della famiglia e dell'azienda, ha una parola per tutti.

L'atmosfera è calda e gioiosa. Ci sono facce allegre, facce ancora accaldate dopo la salita a piedi, occhi curiosi e occhi stupiti, meravigliati di fronte a quello che la natura offre a pochi passi da casa.

Il pranzo è previsto nella malga più bassa, qualche curva sotto.

Una lunga fila di persone scende accompagnata dal suono dei campanacci delle mucche al pascolo. Qualcuno tenta di fotografarle, anche se molte sono restie a mettersi in posa.

Tutti a tavola! Mantova e Bagolino si incontrano in uno scambio gastronomico di tutto rispetto: risotto alla mantovana e polenta teràgnä. Un'amicizia di sapori, accomunata dalla salsiccia e da un buon bicchiere di vino.

Gli aiutanti-amici, per l'occasione diventati camerieri, sono una macchina da guerra di allegria e

Dopo pranzo, gli “Antichi Valori” sistemano gli strumenti (eh già, non li possono accordare perché non sono veri e propri strumenti, sono marchingegni un po’ strambi ma tanto allegri), e allietano la compagnia con il loro repertorio coinvolgente e colorato.

Mentre i bambini giocano nel prato, c’è chi si stende al sole e chi chiacchiera in compagnia, altri ancora visitano la cantina di stagionatura accompagnati da Mario, fermo custode del suo tesoro.

C’è anche tempo per una foto ricordo dietro una cornice rustica a cielo aperto, costruita dall’ingegnoso Massimo.

Bagolino e la sua storia sono il nostro retaggio più prezioso.

Le nostre montagne sono un patrimonio da salvaguardare.

Le tradizioni sono la nostra eredità.

La memoria degli antichi mestieri è la forza per reinventare il nostro futuro.

Complimenti alla famiglia Buccio e a tutti i loro collaboratori che ce l’hanno ricordato grazie a questa giornata speciale.

Lo zafferano non è l’unico ingrediente “segreto” per un buon bagòss.

Come suggerisce il motto dell’Azienda Agricola Buccio Mario: “Cuore e braccia, passione e tradizione, il solo modo che conosciamo per fare il formaggio”. Quattro ingredienti preziosi nel lavoro e nella vita di ciascuno di noi.

Silvia Così

DATA DI PUBBLICAZIONE: 28/07/2017 – AGGIORNATO IL 12/09/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 – SISTEMA [GLACOM®](#)