

#### I luoghi segreti del Trentino ...

Open Viaggi Vacanze di Trento in collaborazione con “**Pratolina aRtelier progettuale**” presenta itinerari di tre giorni per scoprire quei luoghi straordinari del Trentino, ancor oggi poco noti, attraverso escursioni tra natura, patrimonio culturale, tradizione e gastronomia.

#### l°Itinerario di tre giorni - La Val di Rabbi un territorio ai confini del Parco dello Stelvio



Un territorio singolare ai confini del Parco dello Stelvio, dove le stagioni si alternano, scandite dai colori cangianti di una vegetazione rigogliosa che ricopre i versanti dei gruppi montuosi, alberi secolari testimoni preziosi della sua storia, suoni lontani e vicini di predatori e prede; una natura ancora viva in continua evoluzione, pendii coperti da prati, pascoli e boschi, dove l'uomo ha in parte trovato e continua a cercare il suo spazio, in un rigoroso rispetto di ciò che un tempo gli ha permesso di iniziare a vivere qui.

La Valle di Rabbi si sviluppa lateralmente alla Valle di Sole. Provenendo da Cles, in direzione Caldes - Malé, si lascia la statale imboccando sulla destra la strada che, costeggiando il torrente Rabbiés, giunge alle porte del territorio del Parco dello Stelvio dove, camminando lungo i numerosi sentieri, si rimarrà colpiti e affascinati da questo remoto luogo, custodito e protetto con grande cura.

Pochi, anche se ricchi di memorie, sono i centri abitati che caratterizzano questo territorio, ancor oggi scarsamente popolato ma ricco di storia e di tradizione popolare.

Il comune di Rabbi nasce e si sviluppa il 16 agosto 1800, quando la famiglia Thun, detentrica dal '400 della Signoria sulla giurisdizione di Rabbi, rinuncia alla Signoria sulla Valle.

Il Comune comprende l'intera Valle omonima, percorsa dal torrente Rabbiés. I due versanti sono caratterizzati da numerosi insediamenti sparsi tra cui Pracorno, San Bernardo, Rabbi Fonti e Piazzola.

Anticamente la Valle di Rabbi era frequentata da pastori nomadi provenienti dalle vallate vicine che, seguendo i ritmi stagionali, si avventuravano alla ricerca di nuovi pascoli per il bestiame, trovando in questi luoghi lontani terreni prativi e pascolivi. Con il passare del tempo la conformazione del territorio e la costante presenza di acqua, portò queste genti a stabilizzarsi, dando vita a nuclei stanziali.

#### Programma I°giorno

<b>Arrivo:</b>	Venerdì mattina arrivo al Gran Hotel delle Terme di Rabbi
<b>Mattinata:</b>	Visita al centro Termale, al Centro visitatori del Parco dello Stelvio e all'antica segheria veneziana
<b>Pranzo:</b>	Presso Hotel delle Terme di Rabbi
<b>Pomeriggio escursione:</b>	Passeggiata fino alle cascate del Ragaiolo, giro basso dei masi salendo fino a Piazzola visita al vecchio caseificio di Somrabbi oggi museo
<b>Pomeriggio:</b>	Rientro in Hotel
<b>Cena:</b>	Cena presso Ristorante Conte Ramponi

#### Programma II°giorno

<b>Mattina colazione</b>	Presso Hotel delle Terme di Rabbi
<b>Mattinata escursione:</b>	Partenza con pulmino dall'hotel alle 9.00 arrivo al parcheggio del Parco. Inizio giro delle cascate del Saent , visita al centro visite Stablet*
<b>Pranzo:</b>	Ore 13.00 Presso malga Stablasolo* (Malga Stablasolo Loc. Stablasolo Rabbi (TN), Italia (piatti tipici locali. Possibilità di acquisto formaggi e salumi tipici)
<b>Pomeriggio escursione:</b>	Rientro in Hotel
<b>Prima di cena:</b>	Terme
<b>Cena:</b>	Presso Hotel delle Terme di Rabbi

#### Programma III°giorno

<b>Mattina colazione</b>	Presso Hotel delle Terme di Rabbi
<b>Mattinata escursione:</b>	Visita all'azienda Ruatti*
<b>Pranzo:</b>	12.00 Presso Agriturismo Ruatti rigorosamente tortello di patate nel menu.
<b>Pomeriggio</b>	14.00 Partenza da Rabbi per Peio. Visita al centro faunistico di Peio* Partenza da Peio e rientro.

#### \*Casèl di Somrabbi

Il caseificio "Casèl" di Somrabbi venne edificato nel 1858. Il 6 ottobre di quell'anno gli abitanti stipularono l'atto costitutivo della società incaricata della realizzazione e gestione consorziale dell'edificio. I capifamiglia si associarono per costruire un casèl dove poter, ognuno seguendo dei turni, lavorare il latte delle proprie vacche. I caseifici turnari nascono infatti nei primi anni del 1800 ed erano presenti in quasi tutti i centri abitati. Il termine turnario indica il sistema di gestione del caseificio: i casari erano i soci che, a turni giornalieri, lavoravano il loro latte e quello degli altri associati. Oltre ai caseifici pubblici, cui avevano diritto d'uso tutti gli abitanti delle varie frazioni, ve ne erano anche di privati, regolati da una gestione di tipo cooperativo nella quale erano coinvolti quelli avevano partecipato alla sua costruzione. Il caseificio di Somrabbi è una testimonianza della tradizione e della cultura della Val di Rabbi e della sua comunità che attraverso questo lavoro partecipava al sistema economico della Valle. "Il casèl nel 1999 è stato ristrutturato attraverso un intervento di recupero compiuto dal Parco Nazionale dello Stelvio, nel rispetto delle tecniche di costruzione tipiche della tradizione locale. Ora il caseificio è un piccolo museo dove gli utensili utilizzati storicamente per trasformare il latte in formaggio sono esposti per raccontarci un brano di storia popolare della cultura contadina.

#### \* Cascate del Saent



Saent è sicuramente la Valle più conosciuta e frequentata del Settore Trentino del Parco Nazionale dello Stelvio. L'itinerario proposto è interessante dal punto di vista naturalistico e faunistico. Si sale per un sentiero sterrato in direzione cascate del Saent, passando sopra ponti in legno si può ammirare a potenza delle acque che scendono verso valle.

## \* Centro visite "Stablet"

**Centro Visite Stablet** a m 1589 si trova poco a monte di **Malga Stablasolo**. Due piccoli edifici completamente ristrutturati, dopo che la malga era stata abbandonata e stava quindi andando in rovina. L'amministrazione del parco ha provveduto così al recupero realizzando un **centro di documentazione didattico sulla marmotta**, con la ricostruzione di una tana in spaccato, pannelli informativi e documentari video. Nell'edificio vicino è stato ricavato un **punto di sosta e ristoro** con cucina e servizi, destinato ad ospitare le scolaresche o gruppi, particolarmente comodo in caso di tempo inclemente.

Il centro visitatori si trova proprio di fronte agli erti costoni del Monte Collecchio a nordest, dove, con l'aiuto di un cannocchiale, è possibile scorgere i **caprioli** a bassa quota vicino al fondovalle, i **camosci** più in alto oltre il limite della vegetazione, vicino alle vette, l'**aquila reale** e il **gipeto** che volteggiano maestosi nei cieli.

La **marmotta** è un **grosso roditore**, può arrivare a pesare anche 8 kg, di aspetto massiccio con la testa arrotondata, orecchie brevi, coda corta: le femmine partoriscono 2/3 piccoli due volte l'anno. La colorazione del pelo è giallo-brunastra e si scurisce verso le estremità. Vive in colonie nei pianori e nei pendii alpini soleggiati, a circa 1800 metri di quota. Preferisce le zone ghiaiose o pietrose in cui può scavarsi facilmente delle tane, costituite da un intrico di gallerie con varie uscite ed entrate. Caratteristico è l'acuto "fischio" che emette quando viene disturbata, avvisando le compagne del pericolo. In estate si ciba di vegetali freschi come germogli, bacche e radici, in autunno erbe secche e licheni. Il suo nemico principale è l'aquila. In inverno cade in letargo in tane scavate in profondità, per svegliarsi in primavera.

## \* Area Faunistica di Peio

Lungo la strada che sale da Peio Paese, è un'area utilizzata dal Consorzio per il ricovero degli animali in difficoltà rinvenuti sul territorio che vengono curati e nutriti dagli operatori del Parco. Qui presso l'area faunistica di Peio è possibile vedere da vicino cervi e caprioli. Il percorso è stato reso accessibile alle persone con disabilità fisica. Percorrendo un sentiero di 600-700 metri si giunge a una piattaforma in legno che si affaccia su una vasta area recintata, dove si possono osservare cervi e caprioli.

## \* La segheria veneziana di Bègoi

Da sempre il **legno**, importantissima risorsa naturale ricavata dagli estesi boschi di conifere, viene utilizzato per svariati usi dalla piccola comunità alpina di Rabbi. Sono tutt'ora funzionanti **due antiche segherie veneziane** per il taglio dei tronchi, che sfruttano l'energia sviluppata dalle impetuose acque del **torrente Rabbits**. Una è nel paese di Rabbi, l'altra, quella che visitiamo, è all'interno del parco ed è chiamata **Seghja di Bègoi**. Il segantino Carlo Zanon, di S. Bernardo, gentilissimo, ci offre la dimostrazione di un taglio: posiziona un grosso tronco sul "**carro**" serrandolo con un lungo palo contro il telaio per impedire che si muova. A rinforzo, blocca il tutto con dei grossi cunei sull'altro lato. Quindi aziona un lungo **leveraggio** che muove all'esterno dell'edificio una paratia mobile che intercetta l'acqua che precipita così sulla pala che inizia a ruotare velocemente. Un **albero a camme nel sotterraneo**, dove ci sono i vari

ingranaggi, trasforma il **moto rotatorio** in **moto alternato**. E' sempre uno spettacolo vedere questa incredibile macchina dell'ingegno umano muoversi con la sola forza dell'acqua. Si resta sorpresi nel constatare che i meccanismi che ruotano quasi furiosamente, in gran parte ancora in legno, non vadano in pezzi per l'attrito e l'usura dopo pochi minuti. Invece sono macchine che hanno centinaia d'anni! Il segantino regola **lo spessore della tavola** e quindi fa **avanzare il carro** che procede con impercettibili "spintarelle" verso la lama che incide finalmente il legno. Mano a mano che la lama avanza tagliando il tronco, il segantino pianta dei cunei nel taglio per impedire che questo si chiuda e blocchi la lama. Una tavola di circa 6 metri è tagliata in circa 8-10 minuti. La velocità ovviamente dipende anche dalla portata d'acqua, influenzata dal ciclo delle stagioni, che aziona la segheria. In primavera, con il disgelo, la portata è massima. Una **vecchia tradizione della valle** era anche la produzione di **scandole**, le particolari assicelle in legno di **larice** utilizzate per la copertura dei tetti delle baite.

#### \* **Le Terme di Rabbi**

**L'uomo ha utilizzato in Val di Rabbi l'acqua** non solo per scopi idroelettrici, ma anche a fini terapeutici. Il termalismo a Rabbi ha antiche radici che risalgono al 1650, quando erano già conosciute le proprietà idroterapiche delle acque termali di Peio che contengono carbonio e zolfo e quelle dell'antica Fonte di Rabbi che sono alcalino ferruginose, ricche di sali e sature di acido carbonico che le rende frizzanti. Questa fonte, conosciuta fin dall'antichità per i suoi effetti terapeutici, divenne la preferita della Corte Imperiale d'Austria.

Le Terme di Rabbi immerse nel verde di foreste d'abeti e larici, coniugano le proprietà della propria acqua minerale con il fascino di un paesaggio montano tra i più incontaminati dell'arco alpino.

L'acqua di Rabbi era definita "elisir naturale" per la forza del gas in essa contenuto. L'alta concentrazione d'anidride carbonica permette di mantenere in soluzione numerosi elementi minerali, ognuno con una propria indicazione terapeutica. La componente gassosa favorisce i processi digestivi nella cura per bibita mentre l'uso in balneoterapia è efficace nel trattamento delle malattie reumatiche e nei disturbi della circolazione. Gli studi sperimentali eseguiti hanno dimostrato notevoli benefici nella cura delle varicosità degli arti inferiori e nelle affezioni riconducibili alle disfunzioni del microcircolo.

Tra i programmi che le Terme di Rabbi propongono vanno menzionati quelli per la prevenzione e la cura della "cellulite". La componente ferruginosa, presente come ione ferroso, fa di quest'acqua l'ideale per il trattamento d'anemie e linfatismi. In presenza di bicarbonati, inoltre, permette un'utile applicazione nelle affezioni delle vie aeree superiori quali riniti, sinusiti, faringiti e laringiti croniche.

#### \* **Azienda agricola Ruatti**

A **Pracorno**, il primo paese che si incontra salendo in Val di Rabbi, visitiamo l'azienda agricola e agrituristica della famiglia di **Severino Ruatti**. Una famiglia semplice e alla mano che mette subito a proprio agio con la sua simpatia. L'idea di creare un agriturismo prese forma quando i genitori di Severino, allora operaio, iniziarono a faticare per via dell'età a mantenere la campagna, la stalla e il caseificio. C'era la terra, il bestiame, le strutture, mancava solo la forza fisica per mandare avanti tutto. Ma Severino, un omeone energico alto quasi un metro e novanta, di forza fisica ne aveva da vendere, e

anche tutta la famiglia con la moglie Paola, i figli Maurizio, Filippo e Michela, era piena di entusiasmo pronta a lanciarsi in questa avventura. Con l'impotente aiuto del fratello Giovanni, sedici anni fa nacque così l'agriturismo. Il lavoro agli inizi fu duro ma le soddisfazioni non sono mai mancate. La famiglia Ruatti ha fatto della qualità dei suoi prodotti un punto di orgoglio: **ortaggi** del proprio orto, **salumi e formaggi** prodotti in proprio. Ormai c'è una clientela affezionata che ritorna da anni, e non c'è "crisi" turistica di cui preoccuparsi troppo. Anzi, nel '93 per star dietro alle richieste crescenti la casa dei nonni è stata ristrutturata in uno splendido **agritur con 15 stanze**, dotate di tutti i comfort, gli interni tutti in legno con travi a vista. Severino però non è il tipo che dorme sugli allori: lui e Giovanni, da buoni contadini, sanno che occorre sempre mettere il fieno in cascina. Da poco hanno aperto il **caseificio** nuovo di zecca, per l'autunno sarà pronto il **macello**, mentre nuova campagna per gli orti è stata acquisita tutt'intorno. Nell'agritur Ruatti, a parte il vino che a queste quote non si produce, tutti i prodotti sono di **produzione propria**. Nota curiosa: il giorno prima della nostra visita, in azienda era capitato a sorpresa l'illustre scalatore Reinhold Messner. Dice Severino di Messner, quasi con una punta di divertimento: "Ha mostrato quasi indifferenza per i prodotti gastronomici, mentre era invece interessatissimo al caseificio, al macello, alle bestie, alla stalla e agli orti, insomma alla nostra idea di sviluppo sostenibile. Penso che gli abbiamo fatto una buona impressione".

## Malga Stablasolo

A 1539 metri di quota si trova **Malga Stablasolo**, raggiungibile comodamente con **bus navetta** oppure in **una mezz'oretta a piedi**, partendo dal parcheggio in basso, su strada forestale. A Malga Stablasolo la cucina è quella tipica trentina, con **selvaggina** con **polenta, funghi, salsiccia, panna con frutti di bosco, strudel di mele**. Per i vini ci siamo affidati come al solito al nostro sponsor, la Cantina di Toblino, rappresentata dall'enologo Lorenzo Tomazzoli e dal sommelier Paolo Zoina che ci hanno proposto il Nosiola per l'antipasto, il Teroldego con la polenta e spezzatino, il Rebo con la selvaggina di cervo. Immancabile il Vino Santo con lo strudel. Il gestore, Fedele Pangrazzi e famiglia, ha trovato particolarmente interessante il **Teroldego** che, pur essendo un vitigno giovane messo a dimora di recente nella Valle dei Laghi, ha già dimostrato una personalità molto interessante che promette assai bene tra qualche anno

## Ristorante Conte Ramponi

Elegante locale a stube, offre raffinati piatti di cucina locale e non.

## Ristorante la Cervo

Ristorante in costruzione tipica a maso, offre piatti locali molto curati tra cui il tortello di patate e selvaggina.