



MALGA TARTOI (m 1711)

STORIA

Entrando nella rinnovata casera l'architrave porta la scritta "sulle rovine si edificava 2 luglio 1874 M.C.T." (cioè Malga Comunale Tartoi). Il caratteristico anfiteatro che racchiude questa malga comprende in sé una eccezionale ricchezza di specie vegetali e animali: un gioiello da proteggere!. Da sempre questa casera è considerata la beniamina dai fornesei, ("ampia e pulita, e si può fare affidamento sulla nota ospitalità dei pastori e del casaro" dice O.Marinelli nel 1906); da sempre questi pascoli sono considerati i migliori di Forni. La malga monticata sino agli anni '80 da fine giugno al 7 settembre, viene utilizzata ancor oggi anche se con numeri minori e di sole giovenche.

Così la descrive Enrico Marchettano (Bollettino della Associazione Agraria Friulana - 1911):

"Il bestiame che alpeggia in Tortòi è dato da 130 vacche da latte, 40 vacche asciutte, 50 vitelli; ... la malga è provvista di buona acqua; ... Il caseificio è esercitato collo stesso indirizzo delle altre malghe di Forni di Sopra: si ottengono, in Tortòi, circa 17 quintali di formaggio, 6 di burro e 5,5 di ricotta, notammo in Tortòi (1906) che la lavorazione del latte era eseguita da una donna-casaro."

Negli anni '90 la malga è stata ristrutturata, diventando più "moderna e razionale" (perdendo però quel calore che solo un antico seppur spento focolare sapeva dare) e usufruendo del collegamento al paese con una nuova strada forestale che, pur agevole, ha anche distrutto l'antica rete sentieristica e turbato i delicati equilibri ambientali frutto del secolare impegno dei montanari.

DINTORNI

La malga adagiata perfettamente ai piedi del "Patinostri" è contornata da rilievi tipici delle Prealpi Carniche, monti erbosi adatti al rude pascolo ovino, lasciando i pochi pianori vallivi ai bovini. I sentieri calcano gli antichi solchi della transumanza, quelli che portano ai prati selvaggi di alti terrazzamenti glaciali.

Percorsi che conducono alle falde del "Tudali" (m 2316), nell'anfiteatro degli "Agons" sotto i "Puntioi" e verso gli altipiani di "Tiàrfin" (m 1880-2000). Ed è proprio qui che incontriamo i ghiaioni. Enormi sfasciumi che scendono dal dolomitico "Crodon di Tiàrfin" (m 2413) e dalla retrostante catena che segna il confine con il pianoro di Razzo.

Altri incontri sono possibili per l'escursionista rispettoso, come camosci e marmotte, aquile e gracchi che al pari della estiva moltitudine di fiori accompagnano in silenzio i suoi passi.

CARATTERISTICHE

La malga Tartoi, pur completamente ripristinata, rispecchia lo stile alpino tipico della nostra valle, con l'edificio costruito interamente in pietra incassato nel terreno, col legno di larice presente nel piano superiore e il tetto coperto di scandole. Il piano terra destinato alla lavorazione del latte, cucina e dispensa; il primo piano, cui si accede dalla scala esterna, suddiviso in camerate e aggettante, come tutte le malghe fornesei, a creare un porticato sulla facciata principale. Il ricovero del bestiame che affianca la casera, anch'esso rimesso a nuovo, ha la consueta forma quadrata così da ottimizzare spazio, lavoro e sistemi irrigui di concimazione.



Entrando nel "*tàmar*" e guardandoci un po' attorno possiamo vedere l'altezza estremamente ridotta dei ricoveri, a testimoniare una pregiata selezione bovina di ridotte dimensioni, adatta a questi pascoli alpini, produttrice di un latte unico. Il ciottolato del cortile degrada verso le canalette delle "logge", così la pioggia fa scolare il letame nella grande vasca, poi da questa sul pascolo.

L'acqua arriva sino alla casera e all'abbeveratoio esterno. La possibilità di pernottamento e di utilizzo di alcuni vani é possibile in tutte le stagioni (rivolgersi c/o Comune di Forni di Sopra).

ACCESSO

Da Forni di Sopra: si imbocca la via che parte dalla Piazza Centrale di Vico (m 907): il divieto di transito che si trova proprio all'inizio del percorso obbliga a lasciare le autovetture in paese.

La strada forestale, contrassegnata dal n° C.A.I. **208**, sale direttamente alla malga Tartoi che si raggiunge comodamente in circa 2.30 ore con un dislivello in salita di m 804. Fare attenzione che a circa m 1500 di quota si lascia a destra il tratto che porta alla malga Tragonia, proseguendo dritti in direzione Nord. Il tracciato é adatto anche agli appassionati di ciclomontagna e "*ciàspas*".

Volendo si può seguire a tratti il vecchio sentiero che, partendo dai tornanti del colle "Duvietà", offre altre emozioni ovvero una variante per il rientro.

Da Casera Razzo: lungo la statale a monte della casera (m 1739) si imbocca il sentiero n° **208** che sale i pascoli del "Col Marende" fino alla retrostante forcella (m 2003), poco più sù si imbocca decisamente il canalone che porta a m 2290 di "Forca Rossa", da qui si scende il vallone sovrastato dal "Crodon di Tiarfin" fin oltre le sue propaggini Ovest, dove girando a sinistra (m 1994) si supera la discesa e lungo ameni pascoli e scorci panoramici si raggiunge la malga. Ore 3.30

Dal Rifugio ten. Fabbro: si risale per sentiero non segnato la dorsale di fronte al rifugio seguendo la sciovia. A quota 2000 si entra nella Val Larga costeggiando il Tudaio di Razzo per poi risalire all'ampia e panoramica Forcella Naiareit (m 2120). Da qui si scende per magnifici prati sino all'infossatura a intercettare il segnavia **208** che ci porta in casera. Ore 3.00

Dalla malga Varmost: dagli impianti a fianco della casera (m 1758) si obliqua lentamente verso Est fino a superare il costone che immette nella attigua vallata, da qui si scende alla mulattiera per poi risalire in breve verso la Malga seguendo i segnavia n° **211**. Ore 0.45

COLLEGAMENTI

Forni di Sopra (m 907) ore 2.30 - n° **211**

Malga Varmost (m 1758) ore 0.45 - n° **211**

Malga Tragonia (m 1760) ore 1.00 - n° **211**

Casera Razzo (m 1739) ore 3.30 - n° **208**