

Sangiatto

L'Alpe Sangiatto è un piccolo alpeggio situato sopra Crampiolo, un paesino di montagna dell'alta Val d'Ossola. In questo alpeggio, ad oltre i 1800 m s.l.m., ci sono sempre stati tre piccoli laghi, chiamati laghi del Sangiatto. Purtroppo, questi laghetti, a causa degli effetti del cambiamento climatico, si stanno prosciugando perché non nevicano più come una volta e l'acqua non si immagazzina. Se questi laghi si prosciugassero ulteriormente, diventerebbe un serio problema perché, d'estate, vicino ad essi ci pascolano gli animali che producono il latte, con cui si realizza il famoso formaggio Bettelmatt. Quindi, se non ci fosse acqua a sufficienza, gli animali non potrebbero bere in modo adeguato e non potrebbero produrre il latte necessario. Inoltre, un altro problema riguarda la vegetazione e i pascoli, infatti molti arbusti, come il rododendro, stanno scomparendo e la preziosa erba sta piano diminuendo perché ne cresce sempre meno. Il formaggio Bettelmatt è caratterizzato da un aroma particolare, strettamente legato alla tipologia di erbe e fiori presenti in questi alpeggi. Un altro problema sono le piante che, invece, stanno invadendo i pascoli e le montagne, alcune anche infestanti; rispetto ad una volta le parti adatte al pascolo sono sempre meno e quindi il bestiame mangia meno e produce meno.

Dobbiamo, perciò, cercare tutti di impegnarci a limitare l'inquinamento anche per preservare la bellezza naturale e le tradizioni lavorative di questi luoghi unici.