



MALGA VARMOST (m 1758)

STORIA

Varmost: ampi avvallamenti che si estendono alle spalle del "Clap", dal quale ne prendono il nome, e che rappresentano la zona più conosciuta e più facilmente raggiungibile dal paese.

Lo strano nome, dalla difficile interpretazione, viene comunemente indicato come di origine indoeuropea da un antico "Bormost, Guarmost" o simili, con una radice che potrebbe significare "caldo, fervente, cocente".

Si pensa che la Malga sia stata costruita verso il 1600, infatti si trova un documento che formalizza l'acquisto da parte del Comune di Forni di Sopra di un appezzamento di terreno per la cifra di 66 Lire sulle montagne del Varmost.

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

La malga Varmost si compone di zone pascolive a varia inclinazione e feracità, le quali si spingono, sopra il bosco, fino a 2000 m di altezza. Due abbeveratoi sono vicini alla casera, ma l'acqua é scarsa, ragione per cui la concimazione é più trascurata che sulle malghe vicine; si porta il letame col gerlo; ... Spietramenti e rinettamenti si compiono come sulle precedenti malghe. Sulla malga Varmost monticano in media 120 vacche da latte, 15-20 vacche asciutte, 70 vitelli ...La produzione annuale di latticini si aggira intorno a 15 ql. di formaggio, 5,5 di burro e 4,5 di ricotta.

Fino agli anni '60 i prati di Varmost erano ancora utilizzati dai proprietari terrieri possessori di alcuni stavoli, ora ruderi, per l'approvvigionamento del foraggio che poi d'inverno veniva portato a valle con le slitte: pratica usuale per tutti gli stavoli in quota. La parte alta, salendo verso la casera, sino alle pendici dei Monti Simon e Crusicalas, é tuttora adibita a pascolo.

Tra gli anni '70 e primi dell'80 il nome "Varmost" venne conosciuto per la realizzazione degli impianti di risalita che, con la nuova destinazione turistica, trasformarono sensibilmente quei luoghi un tempo bucolici.

A tutt'oggi d'estate la malga viene monticata e così si possono trovare ancora i tipici prodotti caseari particolarmente gustosi e genuini, oltre che curiosare nella quotidiana vita dei pastori.

DINTORNI

Oltre alla solare bellezza del luogo, aperto sulle scogliere dolomitiche che spaziano dai vicini Monfalconi e Cridola sino al Pelmo, Antealo e molto altro, l'intera zona é caratterizzata dagli impianti di risalita legati soprattutto alla pratica dello sci.

I lavori per creare il comprensorio sciistico del Varmost cominciarono nel 1974, usufruendo di un intervento finanziario della Regione F.V.G. attraverso l'impegno diretto del Comune di Forni di Sopra.

Gli impianti, rallentati dal terremoto del '76, cominciarono a funzionare nel Dicembre del 1978 e vennero inaugurati ufficialmente nel successivo 1979.



Al giorno d'oggi l'originale demanio sciabile (il più elevato della Regione) dispone di tre tronchi seggioviari, al servizio di circa 15 Km. di piste, totalmente servite da impianto d'innnevamento artificiale. Il dislivello totale va dai m 920 della partenza ai m 2075 del monte Crucicalas. Il tutto servito dal grande ristorante-selfservice accanto alla malga, e rifugio-bar alla sottostante quota m1440.

CARATTERISTICHE

La Malga Varmost presenta la classica struttura alpina della Carnia destinata all'alpeggio del bestiame nei periodi estivi (28 giugno -7 settembre): casera con porticato e ricoveri ("tamar") di forma quadrata.

Nel 1982 vennero ristrutturati gli alloggi destinati al ricovero del bestiame e in seguito, negli anni '90, venne modificata anche la casera e modernizzate le stalle.

Questi lavori di miglioria pur mantenendo invariata la forma, hanno da un lato reso più comodi la vita e il lavoro di malga, perdendo però la caratteristica rusticità di questi particolari edifici di alta quota.

Rimanendo comunque distinto il mondo degli uomini da quello degli animali, uniti tuttavia dagli stessi principi costruttivi, dalla stessa perizia dei manufatti, sia nell'alloggio dove ci sono i locali per la lavorazione del latte e il deposito dei prodotti, che negli ampi stalloni forniti di portoni scorrevoli, con all'esterno la caratteristica, tonda vasca per la raccolta del letame.

La casera non è dotata di posti letto per escursionisti, ma a chi lo chiede sarà senz'altro data ospitalità, per la quale basterà una giusta ricompensa sui servizi avuti.

Terminata la monticazione la casera viene chiusa e offre un modesto riparo in caso di necessità solamente nelle stalle.

ACCESSO

Da Forni di Sopra (Vico) saliamo la via comunale verso il caratteristico borgo di "Chianeit" (m 1030) dove, dopo le ultime case, una strada sterrata risale il costone di "Pradas" fin sotto la imponente mole del "Clap Varmost", ben visibile anche dal Paese, soffermandoci sul ghiaione a rimirare la vallata. La strada, costruita verso la metà degli'anni 70 in seguito ai lavori degli'impianti di risalita, sostituisce il sentiero ma ne prende il segnavia C.A.I. **207**. Arrivati in località "In som al Picol" a m 1466 incontriamo il Rifugio "La Baita" e la stazione seggioviaria, superati i quali proseguiamo per l'evidente strada sino a raggiungere la casera. Abbiamo così superato m 859 di dislivello in meno di tre ore.

Nei mesi estivi di Luglio e Agosto e nei mesi invernali, la malga "Varmost" è facilmente raggiungibile con i due tronchi dell'impianto di risalita in circa 12 minuti. Il parcheggio è alla partenza della seggiovia.

COLLEGAMENTI

Casera Tartoi ore 1.00 - n° **211**

Casera Lavaseit ore 0.30 - n° **207**

Rifugio La Baita ore 0.20 - n° **207**