

## **Istituzione**

Istituzione La Zona di Salvaguardia dell'Alpe Devero, istituita con Legge Regionale del 24 aprile 1990 n° 50, è situata a Sud del Parco Naturale Veglia Devero e comprende le piane del Devero e di Crampiolo, in Comune di Baceno, e la Valle Bondolero in Comune di Crodo.

Si estende per una superficie pari a 2.197 Ha ad un'altitudine variabile tra i 1380 ed i 2906 m.s.l.m.

## **Gestione dell'area protetta**

La Zona di Salvaguardia dell'Alpe Devero è, a tutti gli effetti, un'area protetta della Regione Piemonte ma, a differenza della quasi totalità delle altre aree protette regionali, è gestita da una Amministrazione Comunale o meglio da due considerato che il Comune di Crodo gestisce una porzione di territorio verso il Veglia, la Valle Bondolero, in verità non antropizzato e quindi con problematiche diverse.

La parte più importante per quanto riguarda il tema "le attività dell'uomo in un'area protetta" è senza dubbio rappresentata dalle frazioni di Devero e di Crampiolo, con i loro svariati nuclei rurali sparsi, gestite ovviamente dal Comune di Baceno.

Sono porzioni di territorio comunale abitate tutto l'anno in quanto raggiunte, oramai da quasi un decennio, dalla strada comunale Goglio-Devero che consente di arrivare motorizzati fino alle porte dell'area protetta pur rappresentando un onere importante per le casse comunali in particolare per la gestione invernale.

## **La Viabilità Interna**

All'interno dell'area protetta vige invece un regolamento comunale, sin dal 1991, il quale consente il transito all'interno della conca attraverso un sistema di chiusura elettronico, unicamente ai soli mezzi autorizzati, ovvero a trattori, a mezzi utilizzati per lavori di ristrutturazione dei fabbricati ed a mezzi di proprietà dei gestori di attività turistiche.

La manutenzione della viabilità rurale interna è affidata ai Consorzi di Devero e di Crampiolo. E' consentito l'ingresso nel Parco a Piedi, in Bicicletta, a Cavallo e nei periodi invernali con Sci e Racchette da neve.

## **Le Attività Turistiche e la Ricettività**

Le attività turistiche sono rappresentate da piccole strutture aventi in prevalenza caratteristiche di locanda con affittacamere. Ve ne sono cinque a Devero e due a Crampiolo più un agriturismo a Crampiolo. E' inoltre presente una area attrezzata a campeggio in località Pedemonte.

Nel periodo invernale la conca dell'Alpe Devero si trasforma in una stazione sciistica che offre agli sciatori piacevoli attività di svago. I tre skilift raggiungono la cima del Monte Cazzola da cui si snodano le piste da discesa di media difficoltà e una interessante zona di fuori pista praticabile in tutta sicurezza. Le piste di sci di fondo sono costituite principalmente di tre anelli, adatte anche ai fondisti principanti.

La pratica dello sci d'alpinismo offre qui possibilità di escursioni di altissimo livello.

La Conformità del territorio e le panoramiche spettacolari si prestano anche ad escursioni con

Racchette da Neve.

Durante il Periodo Estivo è possibile svolgere passeggiate ed escursioni per tutti i livelli. La pratica del trekking è assistita da un'ottima segnaletica dei sentieri.

### **L'Attività Agricola**

L'attività agricola nella zona di Salvaguardia gode di ottima salute. Nell'area sono presenti quattro aziende che, durante la stagione estiva, hanno la loro base di partenza per gli alpeggi ubicati nell'area parco (Buscagna e Forno) e nella Zona di Salvaguardia medesima (Sangiatto), tra gli abitati di Devero e di Crampio.

In questi Alpeggi produce dell'ottimo grasso d'alpe (Buscagna) e dell'ottimo Bettelmatt (Forno). "Il formaggio prodotto sui monti di Devero è un tipico formaggio di montagna prodotto con latte bovino, semigrasso o grasso, a pasta dura, semicotto.

Il latte, prodotto da vacche di razza Bruna, conserva i profumi e gli aromi delle erbe pregiate che crescono nei pascoli d'alta montagna. Nei caseifici d'alpe si utilizza il latte, intero o parzialmente scremato, di una o due mungiture." Quella del casaro è un'arte antica, frutto di secoli di esperienza delle popolazioni alpine, che ancora oggi viene acquisita per trasmissione orale e con la pratica diretta nei mesi di alpeggio estivo.

In estate una bovina adulta arriva a produrre circa 18 litri di latte al giorno; da una cagliata di 300 litri si ottengono circa 30 chili di formaggio.