







Editoriale riflessioni del presidente

Il passaggio del testimone

L'elezione per il rinnovo del Consiglio direttivo della UET, svoltasi nell'ambito dell'Assemblea ordinaria dei soci, tenutasi il 6 maggio u.s., mi ha affidato il mandato di avvicendare la Reggente della UET, Domenica Biolatto.

Come Responsabile UET neoeletto, porgo un saluto e un ringraziamento a Voi Soci che, col vostro rinnovato tesseramento, avete dimostrato attaccamento alla UET, anche nel periodo pandemico, quando, a causa dell'interruzione delle attività, non potevamo incontrarci.

La nostra Associazione, come tante altre in questi tempi difficili, sta attraversando un periodo caratterizzato da una relativa bassa affezione, in particolare di giovani.

Questo problema era già preesistente alla pandemia (durante la quale sono state interrotte le attività in ambiente).

Dietro ad ogni attività all'aperto, sia estiva che invernale, che ci caratterizza ed attrae soci e non soci, ce n'è un'altra, non in vista, di carattere organizzativo ed amministrativo, meno attraente di quella in ambiente, ma funzionale a quest'ultima.

Di queste attività si occupano i quadri responsabili dell'Associazione che compongono le singole Commissioni di attività (es. quella dell'Escursionismo) e gli Accompagnatori. In effetti è stato verificato che nelle attività escursionistiche e dello sci di fondo c'è una certa, seppur minima, presenza di giovani. Alcuni di essi frequentano le attività non sporadicamente, ma con una certa assiduità.

Tuttavia, questi soci frequentatori delle nostre attività non sono inclini, salvo casi particolari, ad assumere incarichi di responsabilità nel Sodalizio.

A causa di tale difficoltà di innesto di nuove risorse nelle strutture organizzative, diventa difficile assicurare il ricambio a tutti gli incarichi dell'organizzazione giunti a fine mandato. E' anche giusto che quando ci si impegna in un gruppo basato sul volontariato, si facciano le cose che piacciono, impegnandosi in attività congeniali. Ma non sempre questo è possibile. Quando si assume un incarico, l'importante è cercare di fare del proprio meglio, possibilmente con entusiasmo e spirito di servizio. Anche noi come Associazione, in vista dell'Assemblea e relative elezioni per il rinnovo del nostro

Prima e quarta di copertina di questo mese: Rifugio al Colle del Portia e segnaletica per Il Colle Porta e Monte Arpone







Consiglio Direttivo, abbiamo vissuto ancora una volta il problema della carenza di nuove risorse o disponibilità agli incarichi.

Personalmente, consapevole di tale difficoltà, ho pensato che fosse giunto il momento di mettermi in gioco (non che prima non lo fossi). I motivi che mi hanno portato a rispondere positivamente alla proposta fattami sono anzitutto un debito di gratitudine verso la UET e l'opportunità di venire incontro alla esigenza di avvicendamento di una persona, una collega che ha già fatto molto per la UET e per il CAI.

A questo punto devo rivolgere un sentito grazie a chi mi ha preceduto nell'incarico di Reggente della Sottosezione per l'impegno profuso, la passione e la perseveranza dimostrate, adoperandosi per assicurare la vitalità della UET (anche nel periodo pandemico) e favorire l'avvicendamento di quelle persone che hanno dato tanto in incarichi impegnativi.

Domenica, interpretando al meglio il suo incarico di Reggente della UET, ha svolto il proprio compito per oltre due mandati, nel rispetto dei principi etici del servizio, che dovrebbero sempre contraddistinguere il volontariato in generale ed il CAI in particolare. Per perseguire gli obiettivi che mi sono posto nel mandato che mi avete affidato, chiedo a Voi tutti Consiglieri, Accompagnatori, Soci una collaborazione fattiva e leale, consapevole che il nostro è un servizio gratuito che va svolto con competenza (qui sottolineo il valore degli aggiornamenti ai quali bisogna partecipare con convinzione) e umiltà, al solo fine di accompagnare in montagna, in sicurezza, le persone che a noi si affidano, facendo loro conoscere, amare e rispettare la montagna, le persone, gli animali che ci vivono e tutto quello che compone l'ambiente naturale.

L'avvio della buona stagione, la riduzione del fenomeno pandemico (con la conseguente revisione delle regole comportamentali) ci lasciano ben sperare per l'attuazione del nostro ricco programma escursionistico.

Pertanto, rivolgo a tutti Voi (soci e non soci) l'invito a partecipare alle nostre attività che troverete pubblicate sul sito della UET e "raccontate" sulla nostra rivista associativa l'Escursionista ed a fermarvi al nostro Rifugio Toesca al Pian del Roc dove troverete sempre una calda accoglienza.





Sommario Giugno 2022

Rivista mensile della Unione Escursionisti Torino

Anno 10 – Numero 101/2022 Autorizzazione del Tribunale 18 del 12/07/2013

Redazione, Amministrazione e Segreteria Salita al CAI TORINO n. 12 - 10131 Torino tel. 011/660.03.02

> Direttore Editoriale Mauro Zanotto

Condirettore Editoriale Laura Spagnolini

Direttore Responsabile Roberto Mantovani

Relazioni con il CAI Sezione Torino Francesco Bergamasco

Redazione UET Torino

Comitato di redazione : Laura Spagnolini, Luisella Carrus, Domenica Biolatto, Luciano Garrone, Ornella Isnardi, Giovanna Traversa, Piero Marchello, Franco Griffone, Walter Incerpi, Ettore Castaldo, Mauro Zanotto, Beppe Previti, Emilio Cardellino, Luigi Sitia, Aldo Fogale, Luigi Leardi, Maria Teresa Bragatto, Pier Mario Migliore, Vittorio Mortara, Gianluigi Pasqualetto, Enrico Volpiano

Collaboratori esterni : Beppe Sabadini,
Chiara Peyrani, Nicoletta Sveva Pipitone,
Maria Teresa Andruetto Pasquero,
Giulia Gino, Sergio Vigna, Marco Giaccone,
Giovanni Cordola, Gianluca Menichetti, Cristina
Natta Soleri, Veronica Lisino,
Fabrizio Rovella, Michela Fassina,
Antonio Bertero, Annamaria Gremmo,
Gruppo Compagni di cordata

Email: info@uetcaitorino.it
Sito Internet: www.uetcaitorino.it
Facebook: unione escursionisti torino
Facebook: l'Escursionista

Editoriale – Riflessioni del Presidente	
Il passaggio del testimone	02
Sul cappello un bel fior - La rubrica dell'Escursionismo Esti	VO
Gita sociale al Colle Lunella	05
Penna e calamaio – Racconti per chi sa ascoltare	
E mi alzo sui pedali	80
Il cantastorie - Fiabe, saghe e leggende delle Alpi	10
Il diavolo portatore di sassi Canta che ti passa! - La rubrica del Coro Edelweis	12
Salve, salve la diva parola	16
Il mestolo d'oro - Ricette della tradizione popolare	
La Cucina popolare della Calabria	20
C'era una volta - Ricordi del nostro passato	
L'alpeggio nella valle del Sessi ieri	25
la Vedetta Alpina - la rubrica del Museo Nazionale della Mo	7 <u></u> -
Laboratorio Montagna	29
Marco Polo - Esplorando per Monti e Valli	20
Un particolare anello per la Conca del Pra	33
Terre Alte - Riflessioni sull'ambiente alpino	
Sebbene io sia nato tra le montagne	
(e abituato sin dall'inizio a combattere con le	27
difficoltà)	37
Il medico risponde - Le domande e le risposte sulla nostra Salute e benessere della donna	salute
	11
dai 50 anni	44
Strizzacervello - L'angolo dei giochi enigmistici Strizzacervello	48
Prossimi passi - Calendario delle attività UET	40
In giugno, in bene o in male, c'è sempre un	ı
	55
temporale Penertage Ai confini del mende	55
Reportage – Ai confini del mondo Compagni di viaggio particolari	57
Color seppia - Cartoline dal nostro passato	01
La gita dei bambini UET	60



Per comunicare con la redazione della rivista scrivici una email alla casella: info@uetcaitorino.com

Gita sociale al colle Lunella

Quel vallone della Val di Viù che dal borgo di Molar del Lupo volge a mezzogiorno tra due costoni aridi e pietrosi è stato percorso il 22 maggio 2022 da un gruppo di soci UET con destinazione il colle Lunella, nella speranza di spaziare con lo sguardo sulla sottostante pianura di Torino che si apre allo sbocco della val Casternone, oltre Valdellatorre.

Attesa che per i 24 partecipanti (23 umani più un cane che si sentiva custode di questo gregge un po' disordinato) è andata delusa e si è persa nel grigiore afoso di una torrida giornata.

Giunti al colle si è provata la stessa emozione che qualcuno tempo fa descrisse in questi termini:

"Sempre caro" (nel senso di fatica spesa ad arrivarci...) "mi fu quest'ermo" (effettivamente, visto il sentiero di accesso, più ermo di così...) "colle", ... ed avendo anche lui probabilmente sbagliato giornata... "che da tanta parte dell'ultimo orizzonte il guardo esclude".

Anche a noi la fantasia venne in aiuto, come a lui...



"Ma sedendo e mirando, interminati spazi di là da quella, e sovrumani silenzi, e profondissima quiete io nel pensier mi fingo"

E ci siamo immaginati ampi panorami sulla pianura fino all'Appennino.

Anche i narcisi che dieci giorni prima erano fioriti in abbondanza sulla sella erbosa del colle avevano deciso di non attendere il gruppo e ne rimaneva qualcuno ritardatario qua e là.

Ed allora, dopo essersi consolati dalla delusione del panorama alleggerendo gli zaini da tutto ciò che poteva essere commestibile, ripartenza per la discesa.

In fin dei conti l'escursionista vive del movimento stesso.

Come disse uno che di vagar per monti se ne intendeva, rivolgendosi certo ad una delle instancabili socie dell'UET...





"Ancor non sei tu paga
Di riandare i sempiterni calli?
Ancor non prendi a schivo, ancor sei vaga
Di mirar queste valli?
... Sorge in sul primo albore
... Poi stanco si riposa in su la sera
... ove tende
Questo vagar mio ..."

E quindi avanti a riprendere la pietraia che con un ampio traverso sotto il Colombano ci avrebbe riportato al colle Grisoni.

E si pensava che quell'ammasso di pietre distese sul fianco del Colombano ne avrebbero avute di storie da raccontare, tante che nemmeno ci immaginiamo.

Già esistevano quando i dinosauri erano ancora da venire, li hanno visti crescere e tramontare, hanno visto le onde del mare dove ora ci sono i venti delle montagne, accudito le Alpi dalla nascita, resistito ai fiumi di ghiaccio che scendevano fino alla pianura, ed ora erano lì sotto i nostri scarponi, immobili (quasi) e insensibili al nostro passaggio.

Dopo una seconda sosta al colle Grisoni (c'è sempre qualcuno nel gruppo che lo fa a fette, occorre avere pazienza e comprensione), sacco in spalla (adesso veramente vuoto) e ripartenza, cercando di non copiare l'immagine dell'escursionista assatanato qui mirabilmente descritto...

"Con gravissimo fascio in su le spalle,
Per montagna e per valle,
Per sassi acuti, ed alta rena, e fratte,
Al vento, alla tempesta, e quando avvampa
L'ora, e quando poi gela,
Corre via, corre, anela,
Varca torrenti e stagni,
più e più s'affretta,
Senza posa o ristoro,
... infin ch'arriva
Colà dove la via
E dove il tanto affaticar fu volto:
Abisso orrido, immenso..."

E' vero, più sali in alto più sotto di te si aprono le profondità delle valli e si elevano le cime più alte, nuvole permettendo.

Una tranquilla discesa, tormentati dall'arsura generata da calore ed umidità decisamente fuori norma per la stagione, prima su sentiero e poi su una sterrata molto sconnessa, passando a fianco di parecchi ruderi di case, testimonianza che quel vallone ora selvaggio e abbandonato tempi addietro aveva vissuto un fermento di vita, ci ha ricondotto al punto di partenza poco sotto Molar del Lupo.

E sia per dare degno termine ad una giornata comunque positiva, sia per riempire i vuoti di quanto non ha rispettato le attese, tutti in piola a Germagnano a cantare:

"In taberna quando sumus, non curamus quid sit humus,

bibit ille, bibit illa,

bibit velox, bibit piger, bibit albus, bibit niger, bibit constans, bibit vagus, bibit rudis, bibit magus.

bibit soror, bibit frater,

bibit anus, bibit mater, bibit ista, bibit ille, bibunt centum, bibunt mille. "

traduzione...

Quando siamo in osteria Non ci curiamo di nient'altro, Beve quello, beve quella, Beve il veloce, beve il pigro, Beve il bianco, beve il nero, Beve il costante, beve l'allegro, Beve l'ignorante, beve l'istruito.

Beve la suora, beve il frate, Beve la nonna, beve la madre, Beve questa, beve quello Bevono cento, bevono mille.

I nostri amici del coro Edelweiss non ce l'hanno ancora in repertorio, ma hanno promesso di porre rimedio.

Un ringraziamento ai soci Beppe Previti (Presidente neoincaricato), Valter Incerpi, Aruga Massimo e Franco Bergamasco che mi hanno aiutato nella organizzazione della gita.

Enrico Volpiano



E mi alzo sui pedali

Questa mattina ci siamo svegliati molto presto, io e mio papà, sono molto contento perchè mi porta all'arrivo della tappa del giro di Italia.

leri sera non riuscivo a dormire: troppo agitato, troppo felice, finalmente si avvera un sogno, quello di vedere i ciclisti da vicino.

Non sono come i miei compagni io, quasi tutti seguono il calcio e durante l'intervallo si scambiano opinioni, anche un po' accese, sui vari calciatori e sul loro rendimento in partita.

lo mi limito a seguire con gli occhi la discussione, annuendo ogni tanto e cercando di capire la logica del tifo calcistico.

Non mi sognerei mai di parlare di ciclismo con loro, ma quando arriva maggio inizio ad essere particolarmente in fermento ed ogni tanto mi lascio scappare qua e là qualcosina: notizie, informazioni, partecipazione dei ciclisti; le butto lì tanto per dire anche io qualcosa di sport. Loro si fermano, mi guardano, annuiscono e poi riprendono il loro discorso sull'ultimo rigore.

I ciclisti li conosco bene, come categoria e come personaggi, ovviamente ho i miei preferiti, del presente e anche del passato; mio papà mi ha raccontato qualche aneddoto e sono bene informato sulla storia del giro d'Italia.

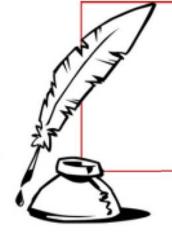
Ora ho anche io una bicicletta, con i cambi! E' arrivata finalmente questo Natale.

Con papà, anche lui appassionato alle due ruote, organizziamo spesso giri più o meno lunghi e più o meno faticosi; quando sono in sella sono felice, ma più di ogni altra cosa adoro le salite, quando ne vedo una all'orizzonte mi si apre il cuore e comincio ad affrontarla: scalo i rapporti, pedalo a testa bassa e penso a cose belle.

Ma torniamo a questa mattina: le bici sono state caricate sull'auto, per evitare di percorrere la strada su statale pericolosa; le abbiamo preparate ed utilizzate per raggiungere il luogo del traguardo.

Lungo la strada, in salita e colma di ciclisti, pedalo e canto; nella mia mente intendo, perchè non ho mica tutto questo fiato da riuscire a scalare e cantare.

Mi si è piantata in testa una canzone, papà me l'ha cantata la prima volta quando mi ha parlato



Penna e calamaio

Racconti per chi sa ascoltare

del ciclista al quale è stata dedicata:

"E ora mi alzo sui pedali come quando ero bambino.

Dopo un po' prendevo il volo dal cancello del giardino.

E mio nonno mi aspettava senza dire una parola.

Perché io e la bicicletta siamo una cosa sola..."

Adesso ce l'ho lì, che mi accompagna mentre pedalo per raggiungere la cima, dove ci sarà il traguardo di questo mitico giro d'Italia.

Per strada è tutto una scritta, un insieme di colori, di gente, di biciclette; fino al punto dove è allestito il traguardo; lì tanti stand, personale del giro, gonfiabili pubblicitari sponsorizzanti qualche prodotto.

I miei occhi vagano catturano istantanee, situazioni ed emozioni, io ho ancora in mente:

"Mi rialzo sui pedali, ricomincio la fatica Poi abbraccio i miei gregari, passo in cima alla salita

Perché quelli come noi hanno voglia di sognare

E io dal passo del Pordoi chiudo gli occhi e vedo il mare"

La bicicletta corre agevole e io cerco di guadagnare un posto in prima fila per aspettare l'arrivo dei miei eroi.

Papà propone di cercare un posto poco prima del traguardo vero e proprio, così potremo goderci lo spettacolo della volata finale.

Ci sistemiamo e l'arrivo dei ciclisti mi travolge di emozioni, quasi fossi io lì con loro in sella alla bicicletta, un'onda di calore mi avvolge, le urla dei tifosi si attutiscono e si ovattano e tutto rallenta: la corsa, il vento, il battito del mio cuore.

Poi cala la nebbia, come quella delle campagne dell'astigiano d'autunno, dove ha la casa mio nonno, quando scende avvolge ogni cosa e non sai più che direzione prendere, io



ora mi ritrovo solo...

Inizio a scrutare intorno cercando qualcuno che possa aiutarmi: vedo una figura in bicicletta venirmi incontro, quando si avvicina noto che è vestito di rosa e bianco e conduce una "Bianchi" azzurra. Non ha il casco e non sembra affaticato: forse è arrivato già da un po' e sta raggiungendo la sua squadra.

"Hei! Heilà! Mi dice per favore dove è il traguardo del giro?".

Si avvicina e mi saluta.

"Ciao Filippo, come stai?"

Penso che sia un amico di papà, visto che sa il mio nome.

"Ciao, sei un amico di papà? Ho perso tutti, non riesco più a vedere nulla con questa nebbia"

"Sono un conoscente di papà, ora ti auto a ritrovare la strada, ma prima promettimi che seguirai la tua strada con questa" e mi indica la bicicletta.

"Certo, io adoro la bicicletta e mi piacciono

tanto le salite!"

"Bene, anche a me piacevano le salite e ho fatto tanta strada con questa" e indica la sua di bicicletta, ha un paio di occhiali da sole e non riesco a guardarlo negli occhi anche se ritrovo in lui un volto familiare, noto.

"L'ho sudata tutta la mia strada, ma alla fine l'ho persa e mi sono fermato".

"Ti sei fermato?" domando io "Quindi il giro non lo finisci?"

"Di giri ne ho finiti tanti, tra poco toccherà a te, promettimi che la strada non ti cambierà il cuore".

"Certo, te lo prometto, ma perchè dovrebbe?"

"Non so ragazzino, ma io ero come te e il cuore me lo hanno cambiato... percorri la tua strada e quando sarà il tuo momento io al traguardo ci sarò".

Era strano, forse la fatica, forse l'alta quota, ma questo ciclista mi sembrava particolare, non riesco a capire in cosa. "Bene Filippo, dammi la mano che andiamo a raggiungere gli altri"

"Certo, papà si starà preoccupando perchè non mi vede e gli dirò che mi ha aiutato...?" "Marco, Marco il ciclista!"

Così dicendo si è avvicinato, mi a preso la mano e tutto intorno è diventato nitido e vivo: i colori, i ciclisti, le voci e mio padre; mio padre che continuava ad urlare il mio nome e prendermi a colpetti sulle guance e che quando ho aperto gli occhi mi ha avvolto in un abbraccio "Finalmente Filippo! Stavamo chiamando l'ambulanza, hai avuto un colpo di calore!"

Pedalo da quasi 150 chilometri, sono esausto, ma so che tra poco ci sarà l'arrivo. In salita, ma sempre arrivo sarà.

E' un tappone questo, 178 chilometri con dislivello totale di 4000 metri, ma a me piacciono le salite.

Sono in testa assieme ad un piccolo gruppo unito fino ad ora, tra poco ci sarà battaglia ed io venderò cara la pelle.

Passo accanto a tanta gente e sento il tifo e le incitazioni di ragazzi, ragazze, nonni, mamme e bambini: "Vai Filippo!"

Manca poco all'arrivo e decido di scattare, raccolgo prima tutte le energie, chiudo gli occhi e penso "Vai Filippo, ora tocca a te!"

Parto deciso, le gambe mi seguono e la bici fa il suo dovere, sento il cuore tra le orecchie e una voce che mi dice "percorri la tua strada, io ci sarò"

All'arrivo una folla immensa mi acclama, taglio il traguardo contento ed esausto, penso a mio papà, alla mia famiglia quando in lontananza noto un puntino rosa in sella ad una bici azzurra... grazie Marco.

Michela Fassina



Il rifugio Toesca riconosciuto come una "Eccellenza Italiana"!



Dal 30 aprile al 2 ottobre, sempre APERTO!



Il diavolo portatore di sassi

Quelli di Gressoney-La-Trinité a Cornetta non piacevano proprio.

Erano troppo pii per i suoi gusti, ed avevano l'irritante abitudine di segnarsi, al mattino, prima di incominciare le quotidiane fatiche, quasi per dirgli: «Fatti in là, ché con te non vogliamo sparlire proprio nulla!».

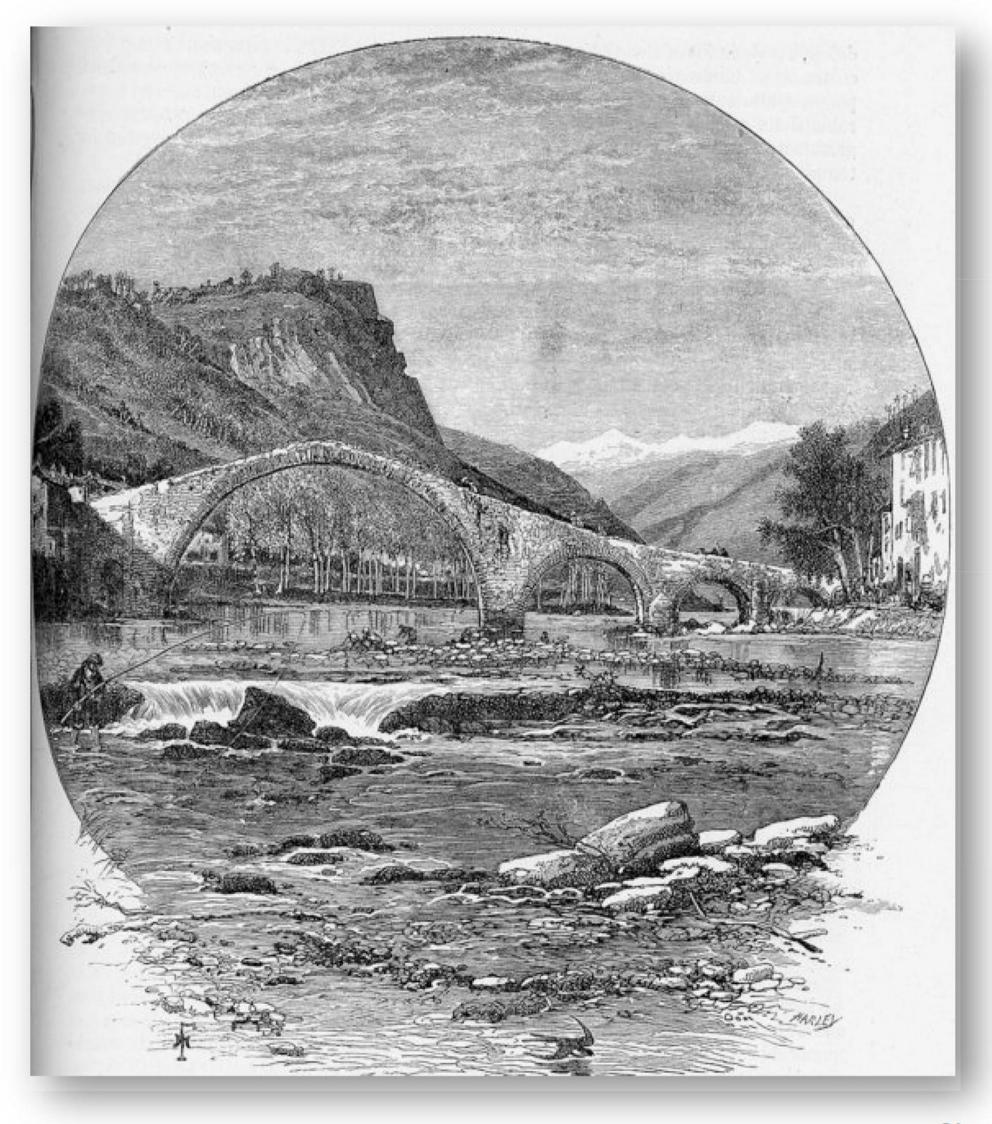
Adesso, poi, si erano messi in testa di costruirsi una nuova chiesa, che cresceva sotto i suoi occhi, giorno dopo giorno, e gli metteva una gran rabbia addosso.

Maturò il progetto di spazzarla via e, giacché c'era, di fare fuori l'intero abitato, sbarrando il corso del Lys, per sommergere con le sue acque il fondo valle.

Il cantastorie Fiabe, saghe e leggende delle Alpi

Si diede un gran da fare per procurarsi i massi per la diga, e ne aveva già sparsi un bel po' nel torrente; ma la cosa andava per le lunghe, e qualcuno in paese, messo all'erta dal suo andirivieni, incominciava a nutrire il sospetto che stesse macchinando qualche insidia.

Così il diavolo decise di concludere l'opera con un unico blocco, grande abbastanza da ostruire tutto il tratto del Lys ancora aperto; e si mise freneticamente a cercarlo, andando su e giù per l'Italia.



Dai e dai, finalmente, passando per Roma, pose gli occhi sopra un pietrone che gli sembrò fare proprio al caso suo.

«Questa volta ci siamo», dichiarò, fregandosi le mani soddisfatto.

Era una roccia enorme e di gran peso; ma Cornetta, caricatasela sulle spalle, prese a camminar di buona lena, dritto alla meta; e si dava coraggio, raccontandosi qualche bugia: «Questo è niente per me: reggerei sulle spalle il Colosseo. Da Roma, se volessi, potrei portarmi via la basilica stessa di San Pietro, con dentro, magari, anche il papa».

Per nulla al mondo, superbo com'era, avrebbe ammesso che gli mancava il fiato; ma, ormai vicino alla meta, ansimava, risalendo la valle del Lys, e sul colle d'Olen posò il macigno sul ciglio della strada, con la scusa che non gli aveva ancora preso le misure.

Gli girò torno tomo, facendo i suoi conti e sommando le spanne, poi, con un gran sospiro di sollievo, gli si appoggiò contro, dalla parte sottostante la via e, almanaccando numeri su numeri, tanto era stanco che si appisolò.

Non lontano di lì (ma il demonio non ne era informato) in una nicchia protetta da una roccia c'era una miracolosa statua di san Grato, davanti alla quale sostava sempre qualcuno, per invocare la protezione del patrono.

Mentre il diavolo dormiva della grossa, addossato al suo masso, un buon uomo, ispirato dal santo, vi appoggiò una croce.

Così, quando Cornetta si svegliò e volle rimettersi in spalla il fardello che si era portato da Roma, per quanti sforzi compisse, non riuscì a smuoverlo di un dito.

«Prebretg!», esclamò allora infuriato, battendo per terra lo zoccolo caprino.

A quella bestemmia - la più tremenda che l'inferno conosca - la roccia fremette indignata, fendendosi per quanto era lunga: ma rimase saldata al terreno.

E lì il diavolo dovette lasciarla, rinunciando al progetto della diga.

Per lungo tempo, però, continuò ad aggirarsi nei paraggi, e chi si trovava a passare sul colle, specie col buio, girava alla larga, perché nei pressi del pietrone, in cui Cornetta aveva lasciato le impronte delle corna e della coda, tirava aria di spiriti maligni, e un dispettoso mulo si affiancava al viandante all'improvviso, voglioso di disarcionarlo o squilibrare il basto alla sua bestia.

Per finire, si dovette chiamare un esorcista a benedire la roccia.

Da allora il diabolico animale non infastidì più nessuno: qualcuno asserì di averlo visto precipitare nel torrente, incalzato dalle formule dello scongiuro.

Mauro Zanotto



Ripensando a come l'avevo conosciuta mi convinco che le vie dell'impensabile sono infinite.

L'amore per Maria era esploso all'improvviso come un temporale estivo, violento e impressionante, e dire che, dal liceo in poi, di ragazze ne avevo avute, e non poche.

Era da un po' che desideravo visitare il museo del cinema alla Mole Antonelliana, ma non ne avevo mai avuto il tempo, o forse la voglia.

Quel pomeriggio mi decisi, m'immersi nelle viscere della terra e salii sulla metropolitana.

La prendevo spesso, ma nei giorni feriali ero sempre pigiato tra persone che parlavano tra loro o trafficavano con i cellulari.

Quel sabato no, poca gente seduta e nessuno in piedi, così lo sguardo si posò sui pochi passeggeri fotografando le particolarità dei volti e sorridendo nel constatare i tic di ognuno.

Mentre gli occhi carrellavano dentro il vagone, lo sguardo di una ragazza seduta verso il fondo incontrò il mio. Non era una cosa strana, sovente s'incrociano le occhiate tra due estranei che si trovano nello stesso luogo, di norma uno dei due cambia direzione, o sul panorama o su qualsiasi

cosa di scritto che si ha a tiro.

Non mi era mai successo di lasciare il periscopio fisso sull'obbiettivo, ma la cosa che mi sorprese fu che anche la ragazza non cambiò il suo. Le porte della carrozza si aprirono senza che nessuno scendesse o salisse e, quando ripartì, continuai a fissare quegli occhi come se un fluido magico mi avesse stregato, inquieto e stupito nel riscontrare lo stesso atteggiamento da parte sua.

L'incantesimo fu rotto da un anziano signore che, alzandosi, spezzò il magnetismo che si era creato. Guardai il tabellone delle fermate e mi accorsi che ne mancavano solamente due alla mia.

Mi sedetti e, curiosando le fermate scritte sul pannello sopra le porte, sbirciai in continuazione la ragione del turbamento.

> Anche lei scese alla mia stessa fermata, facendo pensare che il caso mi stesse mettendo alla prova.

«Mi stai seguendo?» disse la ragazza prima di arrivare ai tornelli d'uscita.



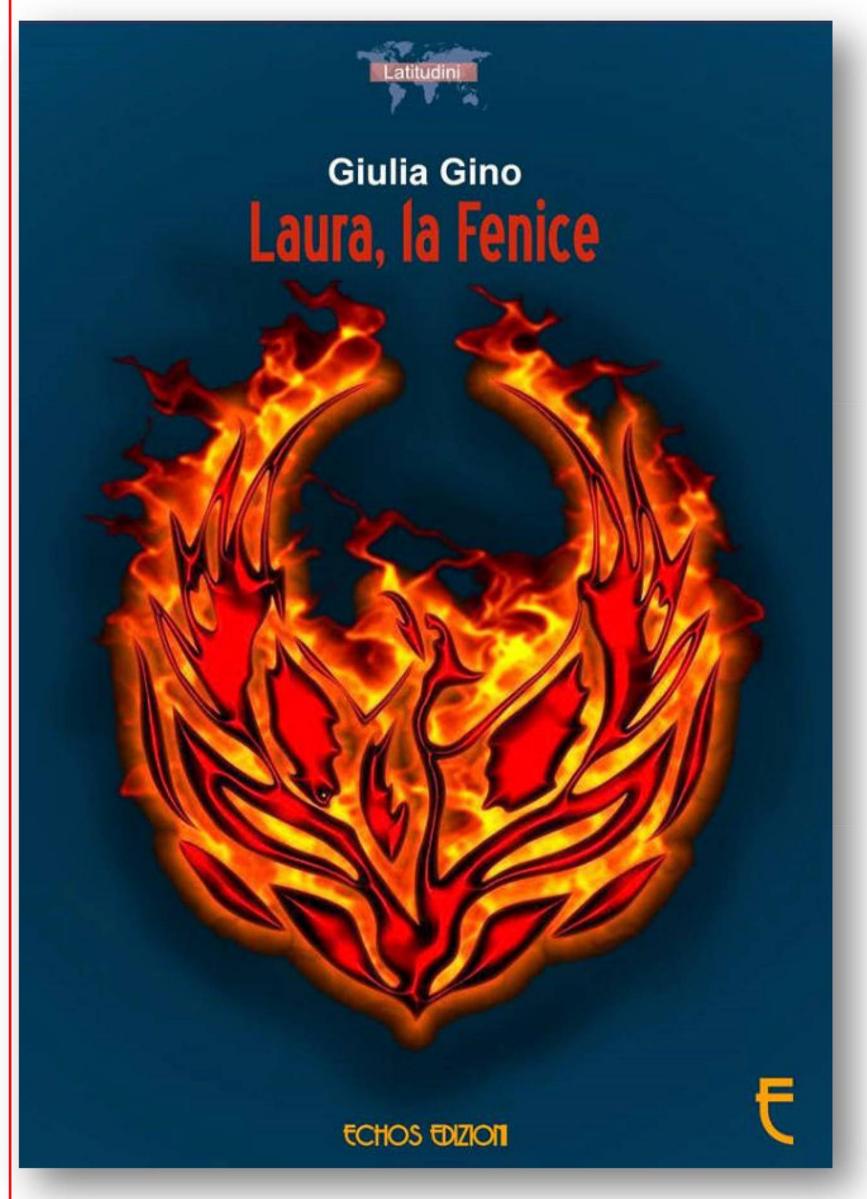
l'ultimo romanzo di Sergio Vigna...





l'ultimo romanzo di Giulia Gino...

Laura è una giovane e bella universitaria appartenente alla Torino bene, ma con problemi familiari e sentimentali alle spalle che l'hanno resa insicura e chiusa come un riccio nei confronti del mondo intorno a lei. I genitori, abili professionisti ma separati, hanno convinta una riottosa Laura a sottoporsi a una terapia psicanalitica presso l'originale dottoressa Monaldi. Durante una seduta di gruppo incontra il giovane Nicola, bello, spregiudicato e, ovviamente, a lei subito antipatico. In una Torino descritta nelle sue ampie piazze e piacevoli zone collinari, la vicenda dei due giovani si dipana tra equivoci e chiarimenti, resa anche più interessante dagli interventi di personaggi secondari, come la grande amica di Laura, Valentina, più che una sorella, di Paolo, affascinante culturista, innamorato di tutte le donne. I pensieri e le riflessioni di questi giovani sulla vita, sull'amore, sull'impegno sociale appartengono a tutte le generazioni e sono quindi estremamente attuali. Il percorso seguito da Laura la porterà dall'iniziale abulia ad interessi ed entusiasmi mai provati precedentemente, ma anche all'accettazione di realtà sgradite:una rinascita fisica ed intellettuale, un risorgere dalle ceneri, appunto, come la Fenice.



Salve, salve la diva parola

Salve, salve la diva parola per te voli sull'ali del vento per te l'uomo felice e contento salga al ciel! l'eterno gioir.

Dolce suono di voce divina per te copri del cor il lamento per te l'uomo al fine redento porga al ciel il suo breve patir.

Salve, salve la dive parola per te s'alzi lo spirito al cielo per te l'uomo con gaudio sereno voli al fin a l'eterno gioir.

Canto popolare religioso trentino armonizzato da Luigi Pigarelli.

In Trentino, in parallelo con l'Alto Adige-Südtirol, anche la questione dell'insegnamento della religione nei territori di confine già appartenenti all'impero austriaco è sempre stata caratterizzata da elementi di peculiarità rispetto al regime generale, sia quello vigente nell'ordinamento scolastico austriaco fino all'annessione dopo la prima guerra mondiale, sia quello successivo dato dall'ordinamento scolastico italiano.

Infatti, nei territori un tempo costituenti il principato vescovile di Trento e la Contea del Tirolo si può rilevare la continua rivendicazione di una disciplina particolare dell'insegnamento della religione, proprio in nome di peculiarità legate alla storia, alla cultura, alle tradizioni locali.

Tali rivendicazioni, che attraversano secoli di storia, sono state generalmente recepite e legittimate dalle varie legislazioni.

Basti ricordare, in questo senso l'ottenimento da parte dei vescovi di Bressanone e Trento di una normativa particolare rispetto alle norme generali previste nei provvedimenti di Maria Teresa del 1774 sull'insegnamento religioso.

Ma anche nel periodo dell'annessione al Regno d'Italia e poi nel tempo del nazionalismo fascista, l'insegnamento della religione rimane disciplinato da norme proprie: nel Regno d'Italia infatti l'insegnamento della religione venne introdotto nelle scuole elementari solo



nel 1923, e nelle medie e superiori nel 1929, invece nei cosiddetti "territori annessi" - e nello specifico in Trentino l'insegnamento della religione rimase costante nella disciplina austriaca previgente, con il riconoscimento normativo dell'art. 4 della legge n. 1322 del 1920, volta a salvaguardare l'autonomia delle due province.

A cavallo delle due guerre mondiali la normativa conserva il carattere speciale dell'insegnamento della religione, anche dopo la stipula del Concordato Lateranense (1929), che fu applicato con tratti specifici per le due province, che vanno dalla conferma del trattamento professionale dei docenti di religione al carattere obbligatorio, salvo esonero, dell'insegnamento (1923), dalla disciplina delle nomine a quella delle visite ispettive (1925), dall'istituzione di ruoli alla determinazione di una pianta organica dei docenti di religione (1932).

Dopo la seconda guerra mondiale alcuni provvedimenti, quali quello che confermava le due ore settimanali di religione nella scuola elementare (1945) e quello che ampliava i posti a ruolo per insegnanti di religione nelle scuole tedesche dell'Alto Adige (1947) ribadiscono la disciplina speciale dell'insegnamento della religione nelle due provincie.

Con il primo Statuto di autonomia (1948), nei tempi dell'istituzione della Repubblica e della preparazione al Concilio Vaticano secondo, e così Statuto con il secondo (1972)l'organizzazione scolastica dell'insegnamento di religione in questa regione di confine si consolida secondo la sua formulazione peraltro speciale, venendo ad inserirsi progressivamente nell'ampio dibattito sulla revisione del Concordato.

Il tema della salvaguardia del regime vigente nelle regioni di confine è ben presente in tutte le trattative per il rinnovo degli accordi concordatari, come è ampiamente documentato negli atti e nelle cosiddette "bozze " di revisione del Concordato



Clikka sull'indirizzo o copia l'indirizzo sul browser

https://www.youtube.com/watch?v=5uPwGgJaDWk



lateranense che avrà la sua conclusione nel 1984 e che sarà applicato in Trentino con norme speciali.

Un fatto rilevante in questo contesto è l'emanazione delle norme di attuazione dello Statuto di autonomia in materia di ordinamento scolastico, comprese norme speciali per l'insegnamento di religione per la provincia di Bolzano (con il DPR n. 89 del 1982) e per la provincia di Trento, che ottenne le proprie norme di attuazione con il DPR n. 405 del 1988.

Il canto viene eseguito dal coro CAI Valle Imagna.

Valter Incerpi



Nasce nel 1950 il **Coro Edelweiss** del CAI di Torino, da un gruppo di giovani ed entusiasti amanti del canto di montagna. Conta oggi 35 elementi, tutti rigorosamente dilettanti. Nella sua lunga storia, ha visto passare oltre 180 coristi, 5 diversi maestri, ha eseguito centinaia di concerti in Italia e all'estero e inciso numerosi dischi e CD. Il Coro Edelweiss intende portare il proprio contributo alla salvaguardia e alla conservazione del formidabile patrimonio artistico e culturale del canto di montagna. Il repertorio del Coro, che spazia su tutta l'ampia produzione dei canti tradizionali alpini, è di circa 150 brani, di cui una trentina con armonizzazioni proprie.





Coro Edelweiss del CAI di Torino

Cerchiamo coristi!

Ti aspettiamo tutti i martedì alle ore 21 presso la Sala degli Stemmi al Monte dei Cappuccini







l'ultimo romanzo di Roberto Mantovani...

Un viaggio nel cuore della montagna, tra le valli cuneesi e quelle del settore alpino più meridionale della provincia di Torino.

Una tavolozza di storie, di ricordi e di incontri. Scampoli di esperienze e di vite vissute, più che frammenti di escursioni e di alpinismo. un piccolo coro di voci alpine la cui sonorità è stata per troppo tempo smorzata dal piccolo orizzonte della realtà contadina e che oggi, suo malgrado, deve fare i conti con il silenzio delle borgate abbandonate, dei boschi incolti e dei pascoli abbandonati all'incuria e al logorio del tempo. Una doppia manciata di racconti che cercano di non lasciarsi intrappolare dalle sirene della nostalgia e che, pur senza rinunciare a riflettere sul passato, non dimenticano il presente e, soprattutto, si interrogano sul futuro.

Perché, anche se non è facile da immaginare, in quest'angolo delle Alpi l'avvenire non è affatto scontato: nel crogiolo delle valli che circondano il monviso, un po' ovunque - e non da oggi - si accendono segnali di speranza e di rinnovamento che lasciano intravedere promesse di un futuro migliore.



La Cucina popolare della Calabria

Cari lettori ed aspiranti Chef, com'è andata l'esperienza della cucina siciliana?

Sono sicuro che sarete riusciti a stupire i vostri commensali, soprendendoli magari un pò all'annuncio del tour gastronomico che per alcuni mesi (quanti? ma naturalmente venti... tanti quante sono le regioni del nostro bel Paese) faremo tutti insieme risalendo lo "stivale d'Italia" e scoprendo quello che tutto il mondo ci invidia e ci riconosce come essere la nostra vera ricchezza nazionale: la cucina e la straordinaria biodiversità dei nostri alimenti.

Ed infatti anche questo mese mica scheremo con le proposte di questa rubrica!

Siamo arrivati in terra di Calabria, una terra calda e profumata, dai sapori intensi, piccanti ed avvolgenti.

Con quali proposte?

Le "Zeppole salate" e farcite che prepareremo come antipasto per i nostri ospiti. La "Minestra di cipolle di Tropea" che serviremo con un buon vino bianco di vitigno autoctono. Le "Melanzane ripiene" che assolutamente non possono mancare sulle tavole calabresi. E per concludere i "Cuccureddi" calabresi ovvero magnifici dolcetti fritti e glassati nel miele.

Lo so, quelli che vi stò invitando a preparare sono piatti impegnativi... per lo Chef come per la gola dei vostri ospiti, ma il risultato credetemi sarà esalante.

Buon lavoro e buon appetito!

Zeppole salate calabresi

Le zeppole o li zippuli, come si chiamano in dialetto, sono una tipica pietanza della cucina calabrese.

Le zeppole vengono mangiate come antipasto o anche come secondo e possono essere accompagnate anche da un buon bicchiere di vino rosso.

INGREDIENTI (per 10 persone)

- 1 kg di farina 00;
- 1 kg di patate;
- 30 gr lievito di birra;





- 500 ml di acqua;
- 10 gr circa di sale;
- 30 gr di olive;
- 50 gr di 'nduja;
- 100 gr di acciughe;
- 2 litri di olio per friggere;

PREPARAZIONE

Per prima cosa è necessario pelare le patate, esclusivamente silane, lavarle e metterle a bollire in pentola. Una volta cotte bisogna schiacciarle e salarle per insaporirle.

Nell'attesa che le patate si raffreddino, prendete il lievito di birra e fatelo sciogliere in acqua tiepida, nè troppo calda nè troppo fredda altrimenti non ci sarà il risultato sperato.

Una volta preparati gli ingredienti prendete un recipiente ed aggiungete la farina 00, le patate schiacciate in precedenza ed il lievito sciolto nell'acqua tiepida.

Non resta altro che impastare il tutto per circa una mezz'oretta, fino a che l'impasto non si è amalgamato bene.



Successivamente fate riposare l'impasto per circa due ore al caldo, preferibilmente avvolte da una coperta, per facilitare il processo di lievitazione.

Dopo che sono passate le ore necessarie alla lievitazione, si prende l'impasto e si fanno le forme a proprio piacimento, che possono essere a pallina o a sfiloncino, si farciscono con diversi ingredienti (acciughe, olive, 'nduja, mozzarella) e si frigge il tutto con olio abbondante finché non raggiungono un colore dorato.

Appena le zeppole raggiungono il punto giusto di cottura possono essere scolate su carta assorbente e dopo non resta altro che gustarle in buona compagnia accompagnando il tutto con un buon vino rosso calabrese.

SUGGESTIONI

Le zeppole vanno gustate ed assaporate quando sono ancora calde e fumanti per apprezzarne totalmente il gusto.

Sono servite in diversi modi: vuote, riempite con acciughe, con olive, altrimenti rigorosamente con 'nduja.

Minestra di cipolle di Tropea

Questa della minestra di cipolle di Tropea è una ricetta tipica della cucina calabrese, considerata l'abbondanza di questo bulbo sul territorio.

Le cipolle rosse di Tropea hanno un'inconfondibile sapore dolce che la differenzia da tutte le altre qualità, e ha anche molte proprietà organolettiche, oltre che essere diuretica, ricca di vitamine e altamente digeribile.

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 1 Kg Di Cipolle Rosse Di Tropea
- 300 Gr. Di Pane Casereccio Raffermo
- 2 Spicchi D'aglio
- 300 Gr. Di Pomodori
- 1 Peperoncino Piccante
- 1 Ciuffo Di Prezzemolo
- 50 Gr. Di Formaggio Pecorino
- Olio Extra Vergine Di Oliva Q.B.
- Sale Q.B.



PREPARAZIONE

Portate dell'acqua a ebollizione in una pentola e sbollentate per qualche minuto i pomodori tuffandoceli dentro per levarne la pelle, e successivamente tagliateli a pezzettini.

Affettate le cipolle e mettetele a soffriggere in una pentola di coccio con l'olio, aggiungendo il peperoncino, l'aglio e il prezzemolo tritati.

Aggiungete i pomodori e fate rosolare qualche minuto, poi versate un litro d'acqua circa e proseguite la cottura fino a quando le cipolle sembreranno quasi sfatte.

Variante: per chi non ama la consistenza delle zuppe, si può frullarla con un frullatore a immersione in modo da otttenere una consistenza cremosa.

Ponete le fette di pane in ogni piatto dei commensali, versateci sopra due mestolate di minestra di cipolle caldissima e spolverate con il pecorino grattugiato.

SUGGESTIONI

Si consiglia di mangiare la zuppa di cipolle di Tropea appena fatta, ma si può conservare in frigorifero per un paio di giorni, chiusa con un contenitore ermetico. Per accompagnare questo piatto calabrese con un buon vino, potete scegliere tra una produzione locale di qualità saggiando ad esempio un perfetto Cirò Bianco.

Melanzane ripiene alla calabrese

INGREDIENTI (per 4 persone)

- Un barattolo da ½ chilo di passata di pomodoro
- Una cipolla
- Due cucchiai abbondanti di concentrato di pomodoro
- Olio extravergine d'oliva
- 4 melanzane nere globose di media grandezza
- 1/2 chilo di mortadella di buona qualità
- 2 etti di salamella piccante (meglio se "soppressata" calabra)
- 2 etti di provola fresca (meglio se provola silana)
- 1,5 etti di pecorino grattato (può essere sostituito con del Parmigiano)
- · 2 uova intere

- · Un pizzico di peperoncino
- · Due spicchi di aglio interi
- · 2 etti di pane raffermo
- Sale q.b.

PREPARAZIONE

Far soffriggere dell'olio con della cipolla tagliata sottilissima insieme a due cucchiai abbondanti di concentrato di pomodoro. Dopo una decina di minuti versare la passata di pomodoro, salare e cuocere per altri dieci minuti.

Lavare e liberare le melanzane dal picciolo. Tagliarle a metà nel senso della lunghezza, scavarle all'interno formando delle "barchette".

Tagliare la polpa estratta in piccoli pezzi e farla soffriggere in una padella con dell'olio, gli spicchi d'aglio interi ed un poco di peperoncino.

Salare e continuare a cuocere fino a quando sarà diventata quasi una crema. Togliere gli spicchi d'aglio interi. Far freddare.

Nel frattempo si sarà provveduto a salare la parte esterna delle melanzane e a lasciarle per circa mezz'ora a riposare dandogli il tempo di liberarsi dell'acqua superflua.

Dopo averle tamponate friggere le barchette intere, in abbondante olio. Occorrono pochi minuti (3-4). Sono pronte quando si potranno bucare con una forchetta, conservando però ancora la loro forma concava.

Preparare l'impasto per il ripieno. Tritare la mortadella, il salamino, la provola, aggiungere il pane precedentemente rinvenuto in acqua e poi strizzato, unire le uova intere, il pecorino (meno una manciata), la polpa di melanzana ripassata in padella.

Lavorare l'impasto fino a renderlo omogeneo e riempirne i gusci di melanzane. Disporle in una pirofila, dove sul fondo si sarà già adagiato un poco di sugo, e condirle con dell'altro sugo ultimando con una generosa manciata di pecorino.

Infornare in forno già caldissimo e con il grill acceso.

Farle rosolare per bene e servirle.



Cuccureddi calabresi

I cuccureddi calabresi sono dei dolcetti fritti che si preparano in occasione del Carnevale.

Sono realizzati con impasto lievitato con il lievito di birra o con il lievito madre, che viene poi fritto e immerso in un liquido aromatico.

Per essere gustati in tutto la loro bontà, i cuccureddi hanno bisogno di rimanere a riposo una ventina di giorni prima di essere consumati.

La loro particolarità è che vengono fritti nello strutto ed è per questo motivo che i cuccureddi sono talmente friabili da sciogliersi in bocca.

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 500 gr di farina 0
- 6 uova
- 40 ml di anice
- 80 gr di zucchero
- 80 gr di strutto
- Un panetto di lievito di birra o 150 gr di lievito madre rinfrescato
- La buccia di un arancio grattugiata
- Latte q.b.
- Strutto per friggere 800 gr
- Miele per la glassa 500 gr + ½ tazza di acqua e ½ tazza di zucchero

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito in un poco di acqua tiepida, porre la farina in una ciotola, impastare tutti gli ingredienti aggiungendo un poco di latte, se necessario, porre l'impasto in una terrina coperta da un panno pulito e lasciar lievitare per tutta la notte in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria.

Il giorno seguente, impastare bene e stendere l'impasto alto circa 1 cm. Ritagliarlo a striscioline e con queste formare dei rotolini della lunghezza di circa 6 cm di lunghezza (dovranno essere delle sigarette di pasta lievitata).

Friggerli nello strutto fino a quando non saranno di un bel colore dorato, quindi scolarli e adagiarli su carta assorbente.

Una volta fritti i cuccureddi, occorre preparare la glassa nella quale dovranno essre immersi.

Sciogliere il miele con l'acqua e lo zucchero e, quando il tutto sarà ben caldo, immergervi i cuccureddi pochi per volta.

Scolarli un po' per togliere il liquido in eccesso e riporre i cuccureddi in un contenitore, cospargendoli prima di zucchero semolato.

Attendere una ventina di giorni prima di consumarli.

Mauro Zanotto



L'alpeggio nella valle del Sessi ieri

Nei primi anni del 900 a Laietto, ma anche in tutte le altre borgate della Valle del Sessi ogni nucleo famigliare aveva una piccola stalla, ed ognuna ricoverava pochi capi di bestiame (generalmente due o tre mucche, qualche pecora o capra e i più benestanti una bestia da soma). La vita era molto dura: d'estate le famiglie che avevano più animali salivano all'alpeggio, accompagnati da un fedele cane pastore.

La pratica dell'allevamento del bestiame era fondamentale per la sopravvivenza della comunità alpina. I bovini e i caprini erano prevalentemente utilizzati per la produzione di latte mentre gli ovini oltre che per il latte anche per la carne e la lana.

Non mancavano gli avicoli: galline ovaiole e qualche volta anche palmipedi. Ogni famiglia possedeva un piccolo alpeggio costruito dai propri avi, situato solitario in un angolo sperduto della valle o raggruppato a due o tre formando una piccola comunità come ad esempio gli alpeggi Anselmetti (Sërmët), Barmanera (Barmaneiri) e Combadoro (Coumbadòr).



Alpeggio Anselmetti (Sërmët) abbandonato

L'alpeggio è una pratica molto antica che risponde a necessità economiche e tecniche a un tempo, sia perché permette di sfruttare la produzione foraggera di alta montagna,



C'era una volta Ricordi del nostro passato

inutilizzabile in altro modo, sia perché irrobustisce gli animali e li rende più resistenti alle infezioni, particolarmente alla tubercolosi, portando ad una migliore qualità dei prodotti zootecnici.

Essa consisteva nel trasferimento, per l'intero periodo estivo, del bestiame e della famiglia in baite a quote più elevate tra i 1400 e 1800 metri e coincideva solitamente con il periodo che va dai primi di giugno a metà settembre.

In primavera si aspettava con impazienza il giorno in cui si uscivano le mucche dalla stalla: quando si levava loro dal collo la catena che le aveva tenute legate nei lunghi mesi invernali, parevano impazzite, cercavano la porta d'uscita, si davano cornate, inciampavano come se le loro gambe fossero rattrappite.

Giunte all'aperto avrebbero voluto liberarsi dalla corda che le teneva e ci voleva un buon bastone per trattenerle. Il primo giorno d'uscita durava poco, si conducevano fino alla fontana che era poco distante. Nei giorni seguenti si andava oltre, tra i campi e, finalmente abituate a camminare, si facevano pascolare per tutta la giornata nei boschi attorno la borgata.

Dopo le prime uscite, al collo delle mucche erano stati appesi i campanacci con quei bei collari di cuoio, dalla borchia lucente, in ottone, con le iniziali del capo famiglia. Quel tintinnio sonoro e vario, all'orecchio di ogni montanaro sembrava il più bello: era motivo di orgoglio, ognuno avrebbe voluto primeggiare per ogni bel pendaglio appeso al collo delle proprie mucche.

A parte l'esteriorità questi campanacci avevano prima di tutto un'utilità pratica: per tenere il gruppo più unito, per allontanare eventualmente qualche vipera e permettere al pastore di ritrovare rapidamente la mucca che cerca.

Un buon pastore deve avere l'orecchio fine e sapere, all'occorrenza, riconoscere il suono di una campana nel concerto di una mandria scampanellante. E poi d'estate, all'alpeggio, quando le mucche rientrano dal pascolo la sera, è il suono del campanaccio che permette al pastore di ritrovare l'animale smarrito. E così anche quando la nebbia avvolge gli alti pascoli Il ritmo del tintinnio, rapido, irregolare o lento può segnalare una mucca in difficoltà.



Il campanaccio

Dal paese all'alpeggio

Il trasferimento all'alpeggio era un avvenimento importante. I fabbricati d'alpeggio erano molto primitivi, realizzati con pietrame a secco e tetto in lose. La tipologia variava molto in funzione dell'estensione dei pascoli, il clima, la disponibilità idrica, i materiali da costruzione disponibili in loco. Le famiglie utilizzavano ciascuna una propria baita con una piccola stalla e altri pochi vani per la lavorazione del latte e le funzioni abitative.

Con le pietre raccolte sui pascoli si realizzavano lunghi muri di confine per evitare sconfinamenti e controversie. Si costruivano i

muri a protezione dei prati da sfalcio e degli orti e dai salti di roccia e burroni.

Le baite erano disabitate per parecchi mesi, perciò prima d'entrarvi con il bestiame per passarvi il periodo estivo, si accendeva un po' di fuoco nella stalla. Se disponibile si adoperava legno di ginepro che era profumato, disinfettante e si pensava che potesse prevenire le malattie, creando molto fumo al fine di far uscire qualche vipera o altri animali indesiderabili che si fossero introdotti durante l'inverno o in primavera inoltrata. Questa precauzione si ripeteva ogni anno per evitare sgradite sorprese.

Le mucche entravano direttamente nella stalla, dove vi era la mangiatoia. In parte c'era la cucina con il pavimento in terra battuta, poco spaziosa, ma abbastanza da contenere un tavolo, un ripiano di legno per i secchi dell'acqua e una piccola piattaia per un minimo di piatti, scodelle, bicchieri e posate. Nel muro un armadietto per le provviste correnti: caffè, zucchero, sale, farina, pastina ecc. In un angolo il focolare da cui pendeva una catena di ferro per appendere i paioli.

Dietro la cucina una piccola cantina, una vera grotta scavata nella terra con dei ripiani ricoperti di paglia per la stagionatura delle tome. Vi erano anche altri ripiani di legno per appoggiare i contenitori del latte, il recipiente della panna e in angolo la zangola per fare il burro e il torchio per i formaggi. La cantina era sempre fresca anche in piena estate.

Per dormire poteva esserci un letto nella stalla separato dagli animali con una palizzata di legno oppure il fienile. A sera l'illuminazione si faceva con lumini a petrolio o con candele. Per avere sul posto un po' di vettovaglie, tutti gli utensili della cucina e della cantina, coperte e lenzuola, dovevano essere trasportati con il mulo.

La giornata al pascolo

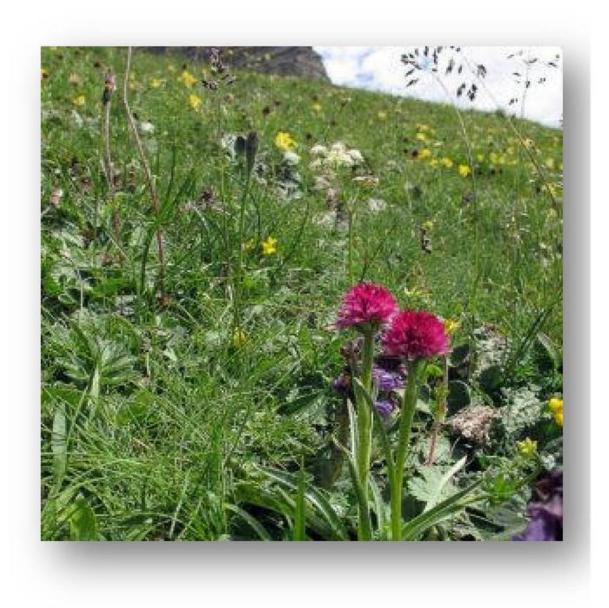
Terminata la scuola per i bambini era una festa passare l'estate all'alpeggio e con la mamma o la nonna andare al pascolo, anche se sapevano che non si poteva dormire tanto. Si andava a letto tardi e al mattino occorreva alzarsi appena i primi raggi del sole indoravano le cime. Era piacevole passare un giorno lassù sulla montagna, nei pascoli fioriti,

specialmente se splendeva un bel sole, ed il lavoro di governare il bestiame diventava un gioco.

Si preparava un tascapane con le provviste per mangiare sull'erba vicino ad una sorgente d'acqua fresca. Si faceva colazione prima di partire, poi le mucche uscivano dalle stalle, si riunivano e salivano pian piano nel Gran Bosco brucando l'erba tenera e profumata, fino al luogo del pascolo. Nel frattempo gli uomini scendevano al mattino dall'alpeggio per effettuare i lavori nei campi giù in borgata e facevano ritorno la sera.

Il pascolo era tutto un fiorir di viole, nigritelle, bottoni d'oro, ed alla sera si ritornava sempre a casa con un bel mazzetto. Si raccoglievano anche le larghe foglie di genziana gialla che, ben lavate, si mettevano intorno alla forma del burro per mantenerlo fresco.

La giornata era lunga e si portava qualcosa da leggere, o la soletta per le calze da sferruzzare. Generalmente non si aveva l'orologio. Si sapeva che quando appariva un'ombra in un determinato posto su una roccia era quasi mezzogiorno. Si pensava allora al pranzo; l'appetito non mancava, si mangiavano fette di polenta, alle volte un pezzo di salame, pane e toma, un bicchiere di vino per i grandi ma non sempre, il più delle volte una sorsata d'acqua fresca.



Nigritelle e botton d'oro

Era l'ora in cui anche gli animali si riposavano. Non si sentiva più lo scampanio delle mucche, che sparse qua e la sui ripiani, stavano ruminando. Regnava il silenzio, interrotto soltanto dal ronzio degli insetti: tafani, mosconi ed api che, cariche di polline si affaccendavano da un fiore all'altro.

Quando calava il sole si pensava al ritorno: si controllava che non mancasse nessuna mucca o capra e si prendevano i sentieri della discesa. Era faticoso anche scendere, stancava i polpacci: le nonne ci facevano raccogliere e trascinare dei rami secchi di faggio che si trovavano per la strada, così si portava a casa un po' di legna per cuocere la cena. Rincasati gli animali, seguiva un momento di silenzio, perché nella baita erano occupati a mungere e a preparare la cena.



Bovino al pascolo

Tutta l'estate trascorreva cosi, a Laietto e nelle altre borgate rimanevano poche persone per lo più anziani che non potevano più salire agli alpeggi. Unico diversivo era l'avvicinarsi della festa dedicata alla Madonna degli Angeli al Santuario del Collombardo, il parroco di Laietto don G. B. Margaria saliva al colle e vi rimaneva almeno una settimana.

Qui celebrava la messa ogni giorno sempre con un buon numero di fedeli che raggiungevano la chiesa anche dagli alpeggi più lontani. A sua volta il parroco giorno per giorno portava la benedizione del Signore in tutte le baite. Il 2 agosto giorno della festa quasi tutti presenziavano alla messa ed alla processione, la devozione era tanta.

Al termine della stagione prima di ritornare a valle negli ultimi giorni veniva sparso nei pascoli il letame accumulato nel periodo precedente. Nel mese di settembre l'ultima sera di permanenza all'alpe veniva festeggiata,

la famiglia si riuniva per ringraziare Dio di un buon ricavato di latte, burro e formaggio.

Gianni Cordola

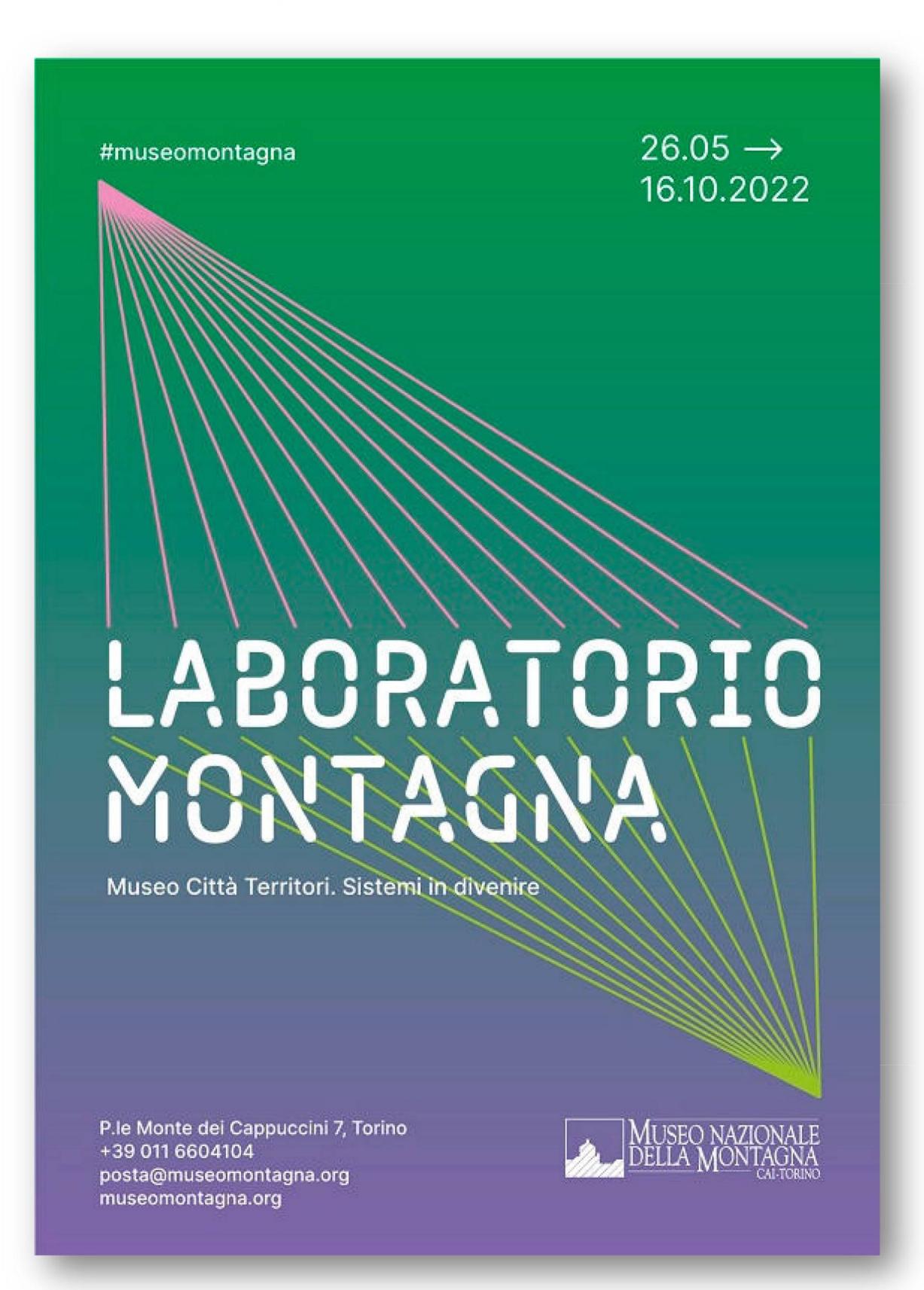


Don Giovanni Battista Margaria priore di Laietto dal 1902 al 1938



la Vedetta Alpina

la rubrica del Museo Nazionale della Montagna



Da poco inaugurata, la mostra Laboratorio Montagna. Museo città territori. Sistemi in divenire, si inserisce all'interno di un percorso di osservazione e rappresentazione della montagna contemporanea che il Museo ha avviato nel 2018. Un processo che ha preso forma

attraverso il ricorso a linguaggi, strumenti e interlocutori di ambiti multidisciplinari, come risposta alla complessità che caratterizza i territori montani del presente.

Il progetto – a cura di Andrea Lerda e allestito al piano terra e sulla Terrazza panoramica – si muove attorno alla dimensione del divenire, nella quale museo, città e aree montane si configurano come entità legate da un rapporto di interdipendenza sempre più evidente.

Una dinamica che si lega con quanto accade nel macroluogo che definiamo montagna, anch'essa mosaico e officina, emblema di opportunità e criticità, luogo sensibile alle modificazioni sociali, economiche e ambientali del tempo, che in parallelo muta "da periferia a laboratorio per modelli di sviluppo che ambiscono a coniugare sostenibilità ambientale e benessere sociale [...] che si fa di nuovo centro, fulcro di una serie di processi di ritorno che mettono in discussione l'idea che essa sia [...] sempre e necessariamente area svantaggiata" (M. Varotto).

La parola *laboratorio* che compare nel titolo descrive l'approccio adottato dal Museo nell'interpretare il processo di trasformazione della propria identità e della propria visione.

Un museo che esce dai suoi confini, come scelta per costruire il suo futuro, la relazione con la città, le comunità e le istanze collettive.

Arno Rafael Minkkinen Maroon Bells Sunrise, Aspen, Colorado, 2013 Stampa fotografica b/n ai pigmenti su carta Hahnemuhle Baryta 106x144x4 Courtesy l'artista e Photo & Contemporary, Torino



Giugno 2022 / l'Escursionista / 30



Robin Rhode
Slalom Triptych,
2012
3 stampe fine art
102x102x5 cm
ciascuna
Courtesy l'artista e
Studio Tucci Russo
per l'Arte
Contemporanea,
Torre Pellice Torino

Il progetto espositivo scaturisce dal dialogo con la scena artistica torinese. La costruzione della narrazione, nata in seguito a un percorso di interazione con dieci gallerie di Torino (A PICK GALLERY; Norma Mangione Gallery; Mucho Mas!; Galleria Franco Noero; Noire Gallery; Peola Simondi; Giorgio Persano; Photo & Contemporary; Société Interludio; Tucci Russo Studio per l'Arte Contemporanea) presenta le opere di undici artisti (Lothar Baumgarten; Stefano Cerio; Paolo Cirio; Stefano Comensoli_Nicolò Colciago; Paola De Pietri; Sven Drühl; Elena Mazzi; Arno Rafael Minkkinen; Stefanie Popp; Robin Rhode e Marco Schiavone)le cui ricerche esplorano l'universo della montagna secondo modalità formali e approcci concettuali differenti.

Una modalità sperimentata in occasione della mostra *Ecophilia. Esplorare l'alterità*, sviluppare empatia – presentata al Museo tra il 2021 e il 2022 e su queste pagine sul numero

di giugno dello scorso anno – in cui la scelta dei sei artisti coinvolti è nata da una mappatura preliminare delle figure creative attive in città. Grazie al coinvolgimento di Annibale Salsa, antropologo, e Andrea Membretti, sociologo, la narrazione espositiva è accompagnata da contenuti testuali e approfondimenti che offrono un racconto multifocale sulla montagna

Una serie di contributi video a cura di Andrea Membretti, realizzati grazie al coinvolgimento di Dario Castellino, Valeria Cottino, Luca Mercalli, Maria Molinari, Daniele Regis e Opher Thomson, ampliano la geografia di

del presente.

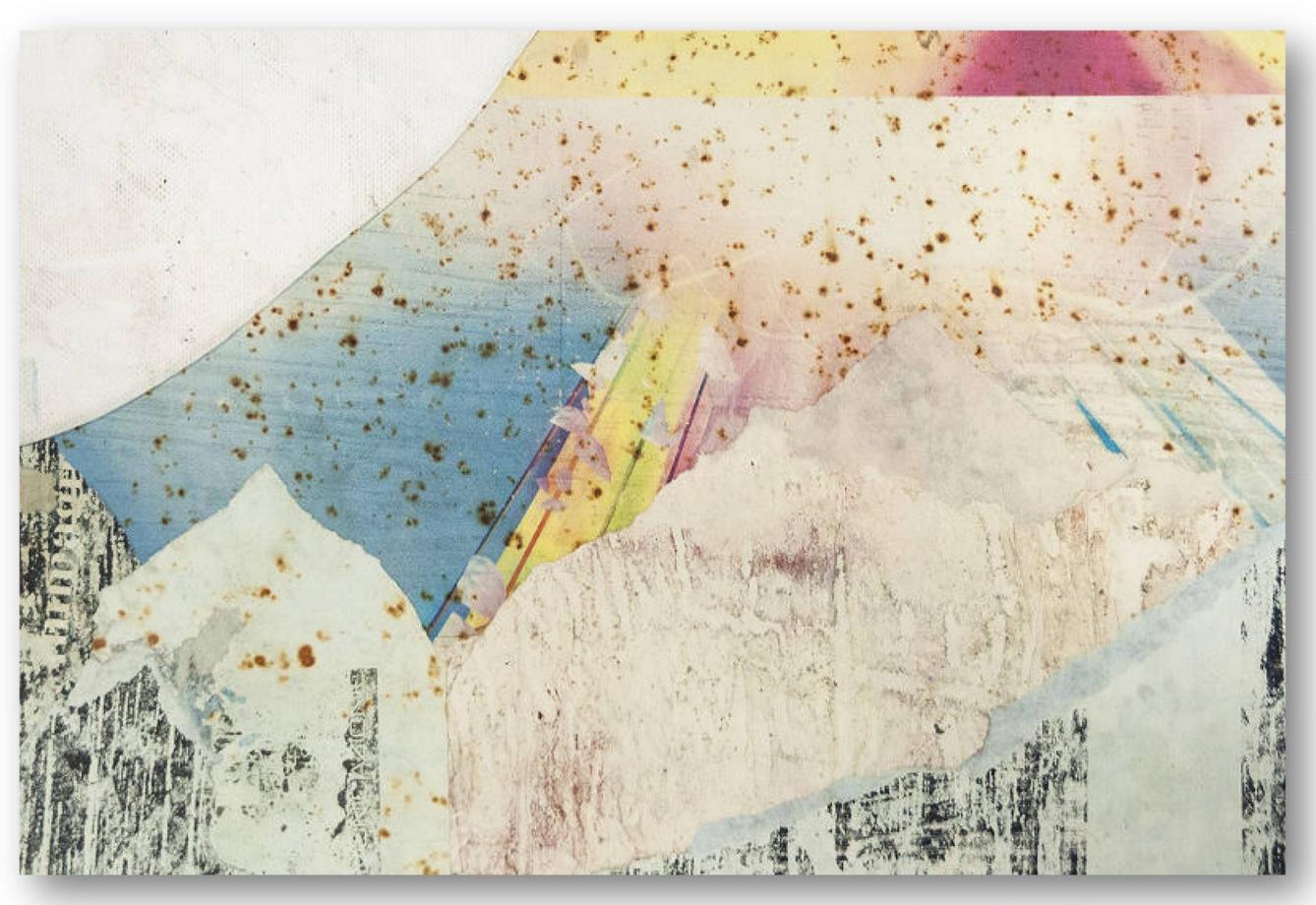


riferimenti ai temi della montagna sul piano sociale, ambientale, antropologico e architettonico.

L'esposizione è accompagnata da un catalogo in cui sono pubblicati sia i contributi testuali che quelli audiovisivi (fruibili tramite Qr code) presentati nei testi in mostra.

LABORATORIO MONTAGNA
MUSEO CITTÀ TERRITORI
SISTEMI IN DIVENIRE
Museo Nazionale della Montagna
Fino al 16 ottobre 2022
A cura di
Andrea Lerda
Con la collaborazione di
Annibale Salsa e Andrea Membretti

Stefano Comensoli_ Nicolò Colciago Conformazione (Dislivello 06), 2022 Tevo in pvc, carta affiche, vetro e stampa blueback Courtesy gli artisti e Mucho Mas!, Torino



A chi mi chiede se è ancora possibile parlare di "esplorazione" quando ci riferiamo alle nostre valli, alle nostre montagne, senza quindi far volare il pensiero alle grandi vette di continenti lontani, la mia risposta è... SI, è ancora possibile!

E' possibile perché qualunque escursione condotta anche solo in una delle nostre valli "dietro a casa" può trasformarsi in una vera e propria esplorazione di territori oggi solitari, selvaggi ed inospitali, in cui l'uomo da anni è assente e sui quali i resti della "antropizzazione" dovuta alla sua presenza sociale, religiosa o culturale sono ormai visibili solo agli occhi attenti di chi và per monti con lo spirito dell'esploratore.

In questa rubrica vi racconterò quindi non solo ciò che durante le mie escursioni avrò osservato ma anche ciò che avrò immaginato o capito dalla "lettura" dei segnali del passato che il territorio ancora conserva.

Così facendo, idealmente sarà un po' come se l'escursione l'avessimo fatta insieme, viaggiando come un Marco Polo del nostro tempo, "Esplorando... per Monti e Valli"!



Un particolare anello per la Conca del Pra

- Località di partenza: Borgata Villanova mt. 1230
- Dislivello: mt. 975
- Tempo complessivo: 5 ore e 30 minuti c.ca
- Difficoltà: E
- Riferimenti: Carta dei sentieri e stradale 1:25.000 n ° 7 Val Pellice Fraternali Editore

La Conca del Pra, parte terminale della valle del Pellice, è uno dei più estesi pianori delle alpi occidentali. Può essere raggiunta a piedi o con un mezzo tramite uno stradello che percorre il lato sinistro orografico della valle. L'accesso è a pagamento con orari di salita e discesa regolamentati.





La Gugliassa vista da sotto

Sull'opposto versante, con percorso più alpinistico, si snoda un sentiero che costeggiando inizialmente pozze e cascate del torrente si addentra poi in ascesa tra gli ammassi di rocce emergenti e le pietraie che contraddistinguono questa selvaggia parte della valle.

Sempre evidente e ben segnato si utilizzerà per tornare a Villanova scendendo dalla conca del Pra. Da questo, poco sopra Villanova, si stacca il semisconosciuto sentiero per il Castelluzzo e la zona del Barant . Raggiunto l'aspro, dirupato e assai panoramico poggio, la serpeggiante traccia confluisce sul sentiero dell'Autagna proveniente da fondo valle, dal ponte della Biava. Passando per l'imponente Gugliassa si guadagna in ripida ascesa la Colletta dove transita la strada che dalla Conca del Pra sale al col Barant per poi portarsi al rifugio Barbara Lowrie nel vallone dei Carbonieri.

Dalla Colletta si scende al grande piano dove sorge il rifugio Jervis e da questo si torna a Villanova utilizzando lo stradello, meglio ancora il sentiero che si snoda sull'opposta sponda del Pellice.

L'alternativo sentiero Quiotta, che si stacca dal sentiero dell'Autagna poco sopra il punto in cui su questo s'immette il sentiero del Castelluzzo, traccia che doveva portare alla Conca del Pra senza dover salire sino alla Colletta e poi discendere, non si è potuto utilizzare in quanto a tutt'oggi risulta impercorribile per l'erba alta, le felci e i rododendri che lo invadono.

Dalla Colletta bella vista sui monti, particolarmente sul Palavas e sull'incantevole grande Conca del Pra.

Giunti in val Pellice, oltre Bobbio ultimo comune della valle, si prosegue lungamente sulla provinciale che si restringe verso Villanova. Superate per via piccole borgate tutt'ora abitate e case sparse si raggiunge infine l'ampio spiazzo presso il ponte sulla spettacolare cascata del rio Pissoi dove si può parcheggiare. Da aprile a ottobre la sosta è a pagamento.

Oltrepassato l'abitato di Villanova, al bivio che segue si scende al ponte sul torrente Pellice oltre il quale parte l'alpinistica traccia per la Conca del Pra che di poco sopra si abbandona prendendo a sinistra nel punto si trova l'indicazione per il Castelluzzo ed il Barant.

La traccia che si percorrerà sin quasi il Castelluzzo s'inoltra inizialmente in piano nel fitto della vegetazione rasentando per via un'abbandonata canaletta passante presso un'estesa parete rocciosa.

Sempre evidente, segnata da numerosi paletti con gli anelli e da frequenti ometti, superata un'asciutta valletta prende a salire un boscoso pendio nella faggeta per poi cominciare a serpeggiare con una serie infinita di svolte un versante che proseguendo si fa più libero una volta raggiunta la zona dei larici.

Mai cessando di salire si intuisce che alla sommità si guadagnerà il crinale che immette nel vallone della Biava che si raggiunge al termine di un ripido tratto ascendente. Qui transita il sentiero dell'Autagna, un'ampia traccia militare che partendo da fondo valle terminerà alla Colletta dove passa la strada che dalla Conca del Pra sale al col Barant per poi discendere al rifugio Barbara Lowrie nel vallone dei Carbonieri.

Di qui ci si può portare, prestando la dovuta attenzione, sul panoramico Castelluzzo percorrendo la traccia che in breve lo raggiunge. Tornati al precedente bivio si prosegue in ascesa sul sentiero dell'Autagna. Di poco sopra, subito dopo una svolta, si stacca per la Conca del Pra il sentiero Quiotta dato alla partenza per escursionisti esperti.

Percorso per alcune decine di metri subito s'intuisce quanto sia decisamente impercorribile per l'erba alta, le felci e i rododendri che invadono la traccia impedendo di vedere dove si mettono i piedi. A questo punto non resta che scegliere di tornare sul sentiero dell'Autagna che si percorrerà ancora lungamente verso monte.

L'ampia traccia militare, sorretta a valle e protetta a monte da ingegnosi muretti serpeggia sul boscoso pendio salendo con pendenza costante. I traversi regolari che seguono, intervallati da svolte, consentono alla traccia di alzarsi progressivamente e rasentando per via un notevole ammasso roccioso si raggiunge infine il colletto che immette sul versante di valle avendo di lato la spettacolare Gugliassa, una piramide rocciosa avente un notevole sviluppo.

Nel tratto che segue, dopo una prima lunga diagonale ascendente, percorse le successive, la terminale porta a raggiungere la Colletta mt. 2205 dove transita la strada che dalla Conca

L'esteso pilone al Caposaldo Granero





Uno sguardo sull'incantevole Conca del Pra

del Pra sale al col Barant. E' il punto più elevato di questo itinerario.

Con un'oretta aggiuntiva, sempre continuando sulla strada, si potranno raggiungere nell'ordine il giardino botanico Peyronel, il rifugio presso il colle e la modesta Punta Barant. Ampissima la vista sulla valle e sulle cime all'opposto dove spicca il colle della Croce che immette nel Queiras.

3 ore c.c.a da Villanova.

Una strada in discrete condizioni, molto amata dai bikers, scende in direzione della Conca del Pra avendo già in vista l'ampio pianoro dove sorge il rifugio Jervis. Tutta la si percorre praticando al bisogno e volendolo le scorciatoie che abbreviano la tratta. Giunti quasi al fondo un sentierino porta al notevole pilone edificato nell'estete del 1943 dal Caposaldo Granero. Continuando oltre si scende alla strada presso il Pellice nel punto in cui sorgono molte indicazioni anche quella dell'impraticabile sentiero Quiotta.

1 ora c.ca dalla Colletta.

Di poco più avanti, presso il ponte sul Pellice occorre decidere se tornare a Villanova proseguendo sulla strada, oppure utilizzare il sentiero che si snoda sulla sponda destra del torrente. Nel primo caso non si avrà alcun tipo di problema, mentre nel secondo caso si sappia che si dovrà percorre una più alpinistica traccia.

Nulla si particolarmente impegnativo, ma si attraverseranno, ruscelli, ambienti aspri con rocce emergenti e estese pietraie, avendo la traccia un fondo assai accidentato fatti di continui saltini tra le rocce. Ambienti suggestivi soprattutto nel tratto centrale e terminale dove si transita quasi in riva al Pellice tra enormi massi accatastati.

Spettacolare la cascata del Pis che si staglia all'opposto nel tratto mediano del percorso. Così continuando, superato ancora una volta uno spumeggiante torrente, incontrato per via il bivio per il Castelluzzo ed il Barant, si torna a Villanova dove questo anello si chiude.

1 ora e 30 minuti c.ca dalla Conca del Pra.

Beppe Sabadini





Ing. Luigi Negrelli

Sebbene io sia nato tra le montagne (e abituato sin dall'inizio a combattere con le difficoltà)

Sebbene io sia nato tra le montagne (e abituato sin dall'inizio a combattere con le difficoltà)

"Sebbene io sia nato tra le montagne e abituato sin dall'inizio della mia carriera di ingegnere a combattere con le difficoltà del terreno", tuttavia "dubitavo della possibilità di costruire un sistema che superasse gli spartiacque". E però "da allora mi sono sempre più convinto della necessità di un mezzo per superare le montagne in modo facile, rapido e sicuro".

Così scriveva nel 1800 un ingegnere quarantenne, in un opuscolo intitolato Sulle ferrovie di montagna (Vienna, 1842). Si trattava di un ingegnere italiano, diremmo oggi. Questo ingegnere, come racconta Alice Riegler dell'Università di Trento, "aveva intuito che lo sviluppo dei trasporti aveva un enorme potenziale che, una volta realizzato, avrebbe avvantaggiato tutti i popoli che potevano usufruirne". "Nel sistema da lui immaginato le Alpi ricoprivano un ruolo fondamentale: dovevano congiungere le varie regioni d'Europa facilitando lo scambio di merci e il passaggio di viaggiatori. In tutto questo la sua terra di origine, il Tirolo, avrebbe dovuto avere particolare prominenza, collegando l'Europa centrale con l'Adriatico".

Poi, con l'avanzare dell'età e anche delle prospettive, quest'ingegnere provò ad applicare alcune sue idee anche un po' al di là delle Alpi, e cioè nel mare tra Africa e Asia, tra Mediterraneo e Mar Rosso: e così nascerà il progetto di un canale, che verrà detto di Suez. In effetti Luigi Negrelli era nato nel 1799 proprio tra le montagne, nelle Dolomiti trentine, più precisamente nell'area italiana dell'allora Tirolo (anzi "nel territorio più orientale del Tirolo meridionale ai confini con Venezia", come scriveva lui stesso).

Era figlio di Angelo un commerciante di legname di origini genovesi e di Elisabeth Würtemberg, giunta nelle Dolomiti a metà del Settecento da Rattenberg sull'Inn nel Tirolo tedesco.

Come raccontano i suoi biografi, Negrelli cresce quindi "in una terra da secoli soggetta al dominio asburgico, una terra di confine, con funzione mediatrice tra il mondo germanico e quello italiano". Consapevole di questo,

mamma Elisabeth scriveva nel suo diario: "Il tedesco è la tua lingua madre, italici la natura ed il sangue paterni, si dischiuda in te con eccellenza quanto in ambedue i popoli riposa". E così Negrelli vive "in un bilinguismo che la sua segnò formazione culturale e professionale", in questo venendo forse agevolato anche dai suoi stessi studi, fatti tra Veneto e Innsbruck, oltre che da "una sinergia fra la cultura umanistica e quella scientifica, maturata con gli studi filosofici al ginnasio Le sue vescovile". "capacità progettazione e nel disegno gli varranno il sostegno dell'imperatore Francesco d'Austria, che gli concederà una borsa di studio per terminare gli studi a Feltre ed effettuare dei soggiorni studio a Padova e Vicenza, dove sarà l'unico borghese fra i tanti nobili ammessi".

A introdurlo in questo nuovo ambiente è la contessa Maria Anna Welsperg, conoscente del padre Angelo e che vive nella stessa valle. Tra l'altro, Luigi si innamora – ricambiato – di sua figlia Maria Anna detta Nanni: ma il rapporto non avrà alcun seguito in quanto Luigi è privo di titolo nobiliare, che al tempo era evidentemente un elemento decisivo. Luigi si sposa quindi con Amalia von Pirkenau, figlia benestante di un amministratore statale datosi alla carriera di imprenditore.

Ma "dalla relazione emergono divergenze e lei si sente trascurata da un uomo dedito solo al lavoro". Senonché nel 1840 Amalia si spegne anzitempo a Vienna, e Luigi "rimane unico genitore di tre figli in tenera età, nel momento in cui la sua presenza e la sua opera erano richieste dalle autorità di vari Paesi europei".

In effetti nel frattempo era accaduto qualcosa, in quel lavoro a cui Luigi era dedito. Come racconta il prof. Andrea Leonardi, "conseguita la patente di Zivilingenieur, Negrelli già ventenne opera presso la regia ed imperiale Direzione edilizia distrettuale del Tirolo. A 25 anni viene chiamato a Vienna e approfondisce le nuove tecnologie che utilizzavano il ferro per la realizzazione dei ponti. L'anno dopo si occupa della regolazione del corso del Reno, tra Austria e Svizzera".

Cosicché a 33 anni "gli viene offerto il posto di Ispettore delle costruzioni stradali e idrauliche di San Gallo in Svizzera, ma per potersi

LUIGI NEGRELLI

VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELL'INGEGNERE CHE PROGETTÒ IL CANALE DI SUEZ









150° anniversario dell'inaugurazion e del Canale di Suez, arriva per tutti gli studenti del Primiero una pubblicazione dedicata al suo progettista: l'ingegner Luigi Negrelli. La pubblicazione racconta la vita e le opere nel noto primierotto ed è stata commissionata dal Comune di Primiero San Martino di Castrozza e stampata dalla Regione.

In occasione del

trasferire deve munirsi di una speciale autorizzazione da parte dello stato centrale asburgico, inizialmente ostile nel cedere la sua professionalità allo stato avversario. Nel cantone svizzero gli viene affidata la costruzione di numerose strade montane e la regolazione di torrenti spesso impetuosi".

Ma è l'attività nel settore ferroviario, che appassiona Negrelli: "egli ha una profonda fiducia nelle potenzialità del nuovo mezzo. Gli scambi di vedute con George Stephenson, uno dei padri della locomotiva a vapore, gli sono molto utili nel compito di collegare i Cantoni della Svizzera e porla al centro di una rete di scambio commerciale"

In questo periodo Negrelli matura convinzione che la ferrovia sia il mezzo ideale per rapidi spostamenti anche in montagna. Dopo un viaggio in Francia, Inghilterra e Belgio, finanziato dalla Camera di Commercio di Zurigo, elabora l'idea della ferrovia "a trazione meccanica", cioè con il sistema a cremagliera. Una sua intuizione sarà quella di realizzare dei sistemi di binari "per invertire la marcia sui pendii", come "metodo per il superamento delle montagne". La sua proposta era di "applicare la teoria dei tornanti anche alle ferrovie, creando delle rampe dotate alle estremità di spazi nei quali il treno, con un locomotore capace sia di trazione che di spinta, potesse voltarsi al fine di superare le pendenze".

Come narra un discendente di Negrelli, in quegli anni a Ginevra avrebbe avuto luogo il suo incontro con il naturalista tedesco Alexander von Humboldt, il quale si mostrò un entusiasta fautore dei progetti per un canale navigabile tra il Mar Rosso ed il Mediterraneo: "mi dica, signor Negrelli, perché vi seppellite con tutta la vostra bravura nelle valli svizzere? Perché sprecate la vostra capacità tecnica con ponti su torrenti? Non vi stimola di fare qualcosa di grande, di unico: costruire un canale che unisca l'Europa, l'Africa e l'Asia".

Intanto, Negrelli progetta ferrovie per l'Impero asburgico: la linea verso Praga (nei cui pressi realizza un viadotto che ai tempi era il più lungo d'Europa, oltre 1100 metri); o la ferrovia della Galizia, dall'attuale Polonia al confine con l'allora Impero degli zar; o la tratta da Leopoli a Czernowitz, oggi in Ucraina.

Negrelli viene poi trasferito a Verona, come Commissario imperiale del Lombardo-Veneto, con l'incarico dal feldmaresciallo Radetzky di "riordinare il sistema delle comunicazioni": una "rete organica che rafforzasse i collegamenti di Milano con Venezia e Trieste ad est, con Bolzano ed Innsbruck a nord, con i ducati di Parma e Modena e la Toscana e quindi, di conseguenza, con lo Stato Pontificio ed il Regno delle Due Sicilie a sud". Un progetto che "si discosta molto dai precedenti, privilegiando una linea non retta, ma passante per i numerosi centri principali e con diramazioni per permettere un successivo sviluppo della rete".

Tuttavia, Negrelli raggiunse l'apice della sua carriera nel 1856 con il progetto del canale di Suez

Un'idea che aveva radici al tempo degli Egizi (che crearono una via di canali tra il Cairo e il Mar Rosso), che venne promossa dai veneziani e infine realizzata principalmente a opera dei francesi, tra l'opposizione inglese (con Negrelli costretto a difenderla sul Times). E peraltro "dal Piemonte si levò a difesa del progetto di Negrelli la voce autorevole di Pietro Paleocapa, ministro dei lavori pubblici del regno di Sardegna, anch'egli membro della Commissione internazionale, il quale smontò una per una le obiezioni di Stephenson". Poi, per realizzare il canale ci vollero "dieci anni di lavori e un esercito di un milione e mezzo di operai, di cui centoventicinquemila persero la vita, in buona parte per la malaria e il colera". Ma di questo canale non è il caso di parlare qua: Luigi Negrelli scomparve a Vienna nell'ottobre 1858 e due mesi dopo venne fondata la «Compagnia universale del Canale di Suez», pilotata dal francese Ferdinand de Lesseps, che negli anni precedenti aveva avuto modo di confrontarsi con Negrelli e valutare il suo progetto di taglio dell'istmo di Suez senza bisogno di chiuse. Lesseps, da fine diplomatico, "era stato in grado di smussare le divergenze tra le diverse cancellerie europee e medio-orientali e a far convergere sul progetto di Negrelli i finanziamenti necessari".

Forse è invece qua il caso di ricordare, come è stato detto, come Negrelli fu "una di quelle persone che hanno saputo cogliere l'opportunità di vivere a cavallo tra due mondi". E riuscì a farlo "ideando una delle imprese più grandi compiute dall'uomo nel corso del XIX secolo: un esempio per tanti giovani, per comprendere che grandi imprese possono nascere anche da un piccolo territorio". A volte, anche da un piccolo territorio tra le montagne.

Gianluigi Pasqualetto



Vieni dalle Alpi?

Parli un dialetto alpino?

Aiuta la scienza!

Partecipa al più grande progetto linguistico delle Alpi su:

www.lmu.de/verbaalpina





VerbaAlpina Ludwig-Maximilians-Universität Hauspostfach 152 Geschwister-Scholl-Platz 1 80539 München

VerbaAlpina*



VerbaAlpina è un progetto di ricerca a lungo termine con sede presso la Ludwig-Maximilians-Universität (LMU) che viene finanziato dalla Fondazione Tedesca per la Ricerca (DFG) dall'ottobre 2014 con una prospettiva di durata fino al 2026.

Il portale web del progetto è online dal 2015.

Il progetto nasce dalla collaborazione tra l'Istituto di Filologia Romanza e l'IT-Gruppe

Geisteswissenschaften (ITG; Centro di Tecnologia dell'Informazione per le Scienze Umane della LMU) ed è una combinazione di linguistica, etnologia e informatica nell'ambito delle Digital Humanities. Nella prima fase (10/2014 -

10/2017) il progetto si è concentrato sul lessico relativo alla gestione dei pascoli alpini, dedicando particolare attenzione alla lavorazione del latte. La seconda fase (11/2017 – 20/2020) era rivolta essenzialmente al lessico di flora, fauna, formazioni paesaggistiche e della meteorologia alpine. La fase attuale (11/2020 –

20/2023) ha come oggetto di indagine il lessico dell'ambiente di vita moderno, con un occhio di riguardo all'ecologia e al turismo nelle Alpi.

Aderisci anche TU al progetto di crowdsourcing "VerbaAlpina" dell'Università di Monaco con la quale sta cooperando la UET!

Le persone che si renderanno disponibili ad aderire al progetto di raccolta e registrazione dei dati linguistici dovranno:

- accedere al portale di raccolta dei dati disponibile al link https://www.verba-alpina.gwi.uni-muenchen.de/crowdsourcing
- e seguire le istruzioni indicate sul portale:

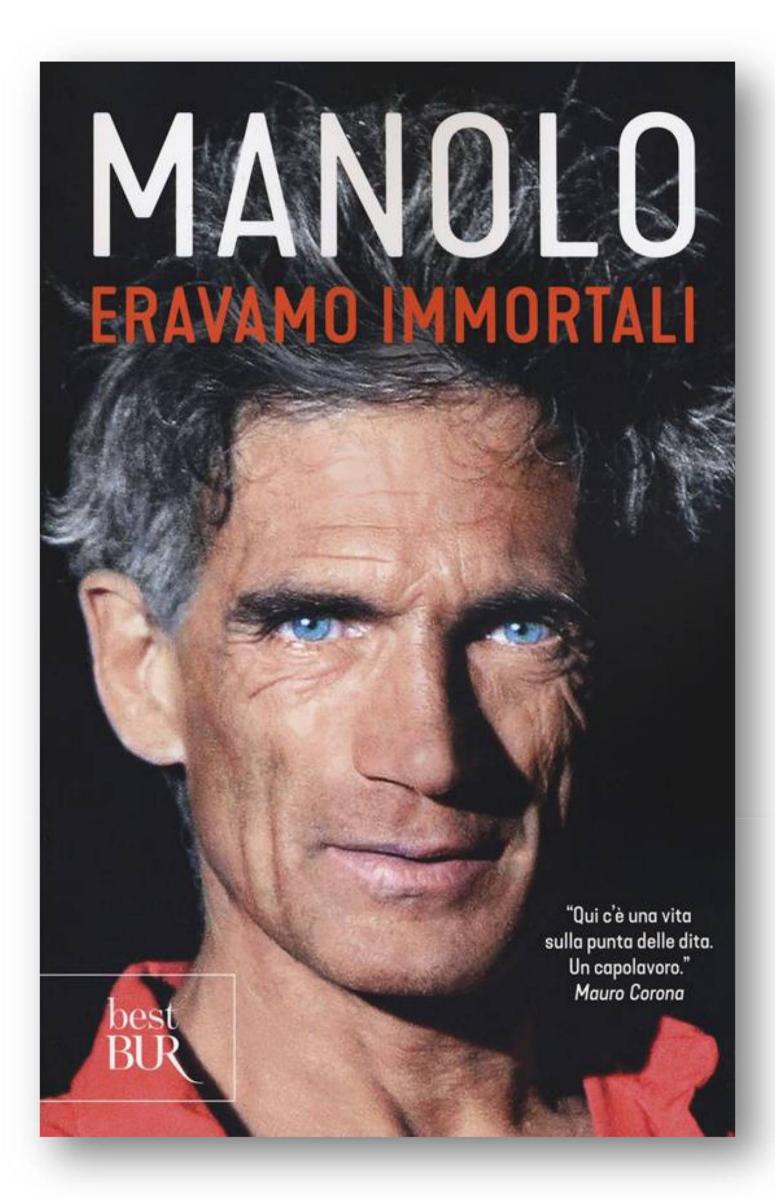
Aiutateci a conoscere meglio il linguaggio alpino! Scegliete il vostro comune ed uno dei concetti proposti ed inserite la parola dialettale nel campo risposta. Davanti ai concetti di particolare importanza si trova una "i". Le parole che inserite appariranno sulla mappa evidenziate in verde; le parole inserite da altre persone sono evidenziate in blue. Cliccando sul vostro contributo potrete modificarlo o cancellarlo. Mettete eventuali commenti tra parentesi, per favore! Se necessario potrete inserire diverse parole separandole con una virgole. Saremmo lieti di ricevere la vostra registrazione al fine di registrare i vostri risultati. Più parole inserite più ci aiuterete nella documentazione delle lingue alpine e nella nostra ricerca. Sarete i benvenuti sulla pagina ogniqualvolta vorrete tornare a trovarci!







l'ultimo libro di Manolo...



Maurizio Zanolla ripercorre gli anni – tra i Settanta e gli Ottanta – che l'hanno portato alla celebrità. Non un elenco di scalate, o delle vie più difficili, ma l'affresco delle esperienze più significative, più intense e toccanti, di una vita vissuta alla ricerca dell'equilibrio.

«Qui c'è una vita sulla punta delle dita. Un capolavoro» – Mauro Corona

Manolo. Il Mago. O, semplicemente, Maurizio Zanolla. Un ragazzo cresciuto in un ambiente che vedeva le montagne solo come fonte di pericoli, e che un giorno, quasi per caso, ha scoperto il fascino della roccia.

Un mondo verticale retto da regole proprie, distante da costrizioni e consuetudini della società, capace di imprimere una svolta al suo destino. Così, al rumore della fabbrica e a una quotidianità alienante si è sostituito il silenzio delle vette.

Uno dei più grandi scalatori italiani e internazionali, che ha contribuito a cambiare per sempre il volto dell'arrampicata, racconta per la prima volta come ha scelto di affrontare le pareti alleggerendosi di tutto, fino a rifiutare persino i chiodi.

Nella convinzione che la qualità del viaggio fosse più importante della meta, e che ogni traguardo portasse con sé una forma di responsabilità.

La famiglia, gli affetti, le esperienze giovanili, gli amici delle prime scalate, le vie aperte spesso in libera e in solitaria, il tentativo di conquistare gli ottomila metri del Manaslu, fino a "Eternit" e "Il mattino dei maghi": Maurizio Zanolla ripercorre gli anni – tra i Settanta e gli Ottanta – che l'hanno portato alla celebrità. Non un elenco di scalate, o delle vie più difficili, ma l'affresco delle esperienze più significative, più intense e toccanti, di una vita vissuta alla ricerca dell'equilibrio.

Salute e benessere della donna dai 50 anni

7 alleati indispensabili per prepararsi all'estate

Addio stanchezza, ritrova la carica necessaria per rimanere energica e attiva anche sotto il solleone, proteggendo le tue ossa e prevenendo l'invecchiamento

Estate è sinonimo di vacanze e relax ma anche di caldo e afa che spesso aumentano il senso di affaticamento e debolezza, provocando capogiri e mal di testa più frequenti. E sono soprattutto le donne, in particolare dai 50 anni di età, a risentirne maggiormente.

Per questo è fondamentale prepararsi sin da ora ad affrontare i mesi più caldi prestando particolare attenzione all'alimentazione e integrando nella propria routine giornaliera specifiche vitamine e minerali la cui azione combinata favorisce un benessere a 360°.

Vitamine B2, B6 e B12 per combattere la spossatezza e ritrovare l'energia

"L'invecchiamento può portare, in particolare nelle donne, ad una diminuzione del ritmo metabolico basale, che favorisce l'incremento della massa grassa a discapito di quella magra" – spiegano gli esperti del Board Medico di Meritene, il brand di Nestlei Health Science che si occupa della nutrizione completa per il benessere degli adulti. "Uno dei primi e più comuni sintomi è proprio una forte e generale sensazione di stanchezza. Un aiuto importante, quindi, può venire dall'integrazione nella dieta dei corretti micronutrienti, come le vitamine B2 e B6, indispensabili per il metabolismo di carboidrati, proteine e grassi, e la vitamina B12, che favorisce l'assimilazione degli acidi grassi".

Magnesio, calcio e fosforo uniti per la salute delle ossa, insieme alla vitamina D

Non le vediamo ma sono la nostra struttura portante: le ossa vanno protette e mantenute in salute, in particolare dai 50 anni, età media nella quale, per le donne, inizia un processo di



deterioramento della micro-architettura del tessuto osseo, che porta a un aumento della fragilità. "Per rallentare questo processo e contribuire prevenire l'insorgenza a piul serie, el importantissimo condizioni integrare l'apporto di minerali come calcio, magnesio e fosforo" - sottolineano gli esperti di Meritene – "che contribuiscono mantenimento della densità ossea. facilitarne l'assorbimento arriva poi in aiuto la Vitamina D, un'alleata che non va mai dimenticata, non solo attraverso l'integrazione nella dieta ma anche tramite una adeguata esposizione alla luce solare, che in estate certo non manca".

E proprio al benessere femminile è dedicato Meritene Proactive, l'integratore di Nestlè Health Science che risponde in maniera specifica e completa alle esigenze muscolari, ossee e nutrizionali delle donne dai 50 anni. Senza zuccheri aggiunti, senza grassi e senza glutine, in meno di 90Kcal a porzione da sciogliere nel latte, nello yogurt o nei frullati, Proactive contiene proteine di alta qualità per il mantenimento della massa muscolare e ben 21 vitamine (A, acido folico, acido pantotenico, B1, B2, B6, B12, Biotina, C, D, E, K, e niacina) e minerali (calcio, ferro, fosforo, magnesio, manganese, rame, selenio e zinco). Un mix formulato appositamente per contrastare la perdita di massa muscolare e la sensazione di stanchezza, mantenere in salute le ossa e prevenire l'accumulo di massa grassa.

Tutto quello che c'è da sapere su vitamine e minerali: curiosità e benefici

Sulle Vitamine

Vitamina A: svolge un'azione antiossidante, stimola la risposta immunitaria ed el fondamentale per la salute delle ossa e dei denti. E' presente nei cibi come retinolo (pollo e tacchino, olio di pesce, uova e latticini) e come provitamina A/caroteni (vegetali di colore giallo-arancio e verdure a foglia verde).

Gruppo B (B1 o tiamina, B2 o riboflavina, B3 o niacina, B5 o acido pantotenico, B6 o piridossina, B7 o biotina, B9 o acido folico e B12 o cianocobalamina): queste vitamine svolgono un ruolo fondamentale nelle difese antiossidanti dell'organismo, intervenendo in particolare sul metabolismo degli zuccheri (carboidrati), delle proteine, dei grassi (lipidi). Le vitamine del gruppo B sono presenti soprattutto in cereali integrali, alimenti di origine animale, legumi, frutta secca e in alcune verdure a foglia verde. La vitamina B12 contribuisce alla produzione dei globuli rossi e

alla produzione degli acidi nucleici ed è presente esclusivamente negli alimenti di origine animale.

C (o Acido L-ascorbico): questa vitamina serve all'organismo per produrre sostanze importantissime, tra cui il collagene, una proteina che ha un ruolo fondamentale nella struttura e funzionalità di molti tessuti come pelle, cartilagine, tessuto muscolare. Tra le fonti principali di vitamina C ci sono il ribes nero, i peperoni, i kiwi, le fragole, gli agrumi, le verdure a foglia larga come lattuga, rucola, radicchio e spinaci.

D: il ruolo fondamentale della vitamina D è quello di mantenere l'equilibrio tra calcio e fosforo all'interno dell'organismo. In particolare, regola l'assorbimento del calcio da parte dell'intestino e permette la deposizione del calcio nel tessuto osseo assicurando un'adeguata formazione delle ossa. La vitamina D è sintetizzata nella pelle in seguito



all'esposizione diretta alla luce solare ed in misura minore proviene da pesce, carne e derivati.

E: questa vitamina è dotata di eccellenti proprietà antiossidanti che le permettono di proteggere i tessuti dai danni dei radicali liberi. Si trova soprattutto in oli vegetali, germe di grano, frutta secca e verdure a foglia verde.

K: assicura la corretta produzione di alcune proteine, tra cui l'osteocalcina che forma e mantiene forti le ossa perché regola l'incorporazione in esse di calcio e fosforo. E', quindi, indispensabile per la salute dello scheletro. Si trova prevalentemente nei cibi di origine vegetale: verdure a foglia verde, legumi, odori come salvia e prezzemolo.

Sui Minerali

Calcio: oltre a mantenere la struttura ossea, svolge funzioni insostituibili nella coagulazione del sangue, nella contrazione dei muscoli e nel funzionamento delle cellule nervose. Gli alimenti piuì ricchi di calcio sono latte, yogurt e formaggi.

Ferro: la carenza di ferro provoca astenia, faticabilità, facilità a contrarre infezioni e anemia. El contenuto in pesce, carne e alcuni vegetali.

Fosforo: ogni cellula contiene fosforo, l'80% di quello presente nell'organismo si trova nelle ossa e nei denti. Si trova in quasi tutti gli alimenti, in particolare nei cibi ricchi di proteine.

Magnesio: è coinvolto nelle reazioni con produzione di energia e partecipa alla regolazione della trasmissione nervosa. E' presente in quasi tutti gli alimenti, quantità maggiori sono contenute in: vegetali verdi, legumi, cereali integrali, frutta secca e banane.

Manganese: è fondamentale per la costituzione di enzimi coinvolti nel metabolismo di proteine e zuccheri ed è indispensabile per il corretto sviluppo delle

ossa. Si trova in buone quantità nei cereali e nelle noci.

Rame: la carenza di rame può causare demineralizzazione delle ossa e fragilità delle pareti delle arterie, oltre a un'anemia simile a quella provocata dalla carenza di ferro. Ne sono particolarmente ricchi legumi, pesci, crostacei, carne, cereali e noci.

Selenio: partecipa al funzionamento di alcuni enzimi con elevata attività antiossidante e, quindi, di protezione cardiovascolare. Si trova in frattaglie, pesci, noci e nei cereali.

Zinco: è fondamentale per la salute della pelle, per la cicatrizzazione delle ferite, per mantenere un'adeguata risposta immunitaria. La carne bovina ovina, suina, le ostriche, i funghi, il cacao, le noci e il tuorlo d'uovo sono gli alimenti che ne contengono di più.

Mariella Belloni









Consigli UTILI per affrontare la montagna con maggior sicurezza

Conoscere

Preparate con cura il vostro itinerario anche quello che vi sembra facile. Affrontate sentieri di montagna sconosciuti solo in compagnia di persone esperte. Informatevi delle difficoltà dell'itinerario. Verificate sempre la situazione meteorologica e rinunciate in caso di previsioni negative.

Informare

Non iniziate da soli un'escursione e comunque informate sempre del vostro itinerario i vostri conoscenti e il gestore del rifugio.

Preparazione fisica

L'attività escursionistico/alpinista richiede un buon stato di salute. Per allenarvi, scegliete prima escursioni semplici e poi sempre più impegnative.

Preparazione tecnica

Ricordate che anche una semplice escursione in montagna richiede un minimo di conoscenze tecniche e un equipaggiamento sempre adeguato anche per l'emergenza.

Abbigliamento

Curate l'equipaggiamento, indossate capi comodi e non copritevi in modo eccessivo. Proteggetevi dal vento e difendetevi dal sole, soprattutto sulla neve, con abiti, creme e occhiali di qualità.

Alimentazione

E' importante reintegrare i liquidi persi con l'iperventilazione e per la minore umidità dell'alta quota. Assumete cibi facilmente digeribili privilegiando i carboidrati e aumentando l'apporto proteico rispetto a quello lipidico.

Rinuncia

Occorre saper rinunciare ad una salita se la propria preparazione fisica e le condizioni ambientali non sono favorevoli. Le montagne ci attendono sempre. Valutate sempre le difficoltà prima di intraprendere un'ascensione.

Emergenze

In caso di incidente, è obbligatorio prestare soccorso. Per richiamare l'attenzione utilizzare i segnali internazionali di soccorso alpino:

- CHIAMATA di soccorso. Emettere richiami acustici od ottici in numero di 6 ogni minuto (un segnale ogni 10 secondi) un minuto di intervallo.
- RISPOSTA di soccorso. Emettere richiami acustici od ottici in numero di 3 ogni minuto (un segnale ogni 20 secondi) un minuto di intervallo

S.O.S. Montagna

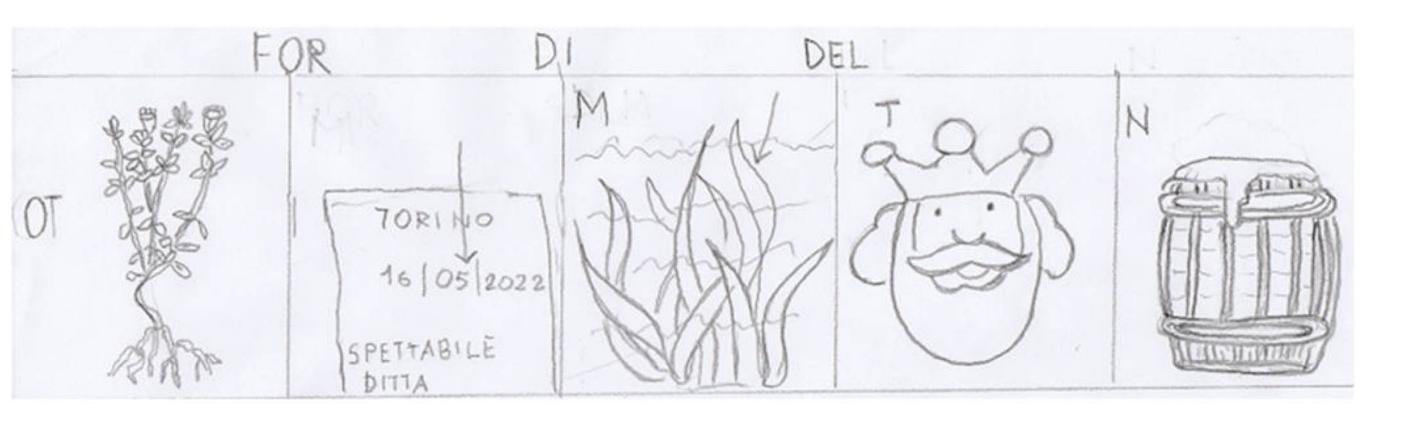
In montagna munitevi di un fischietto in modo che eventualmente, in caso di pericolo o d'incidente vi si possa localizzare e portarvi soccorso: fischiate 2 volte brevi e consecutive ogni 10 o 15 secondi



IL REBUS del mese

(Ornella Isnardi)

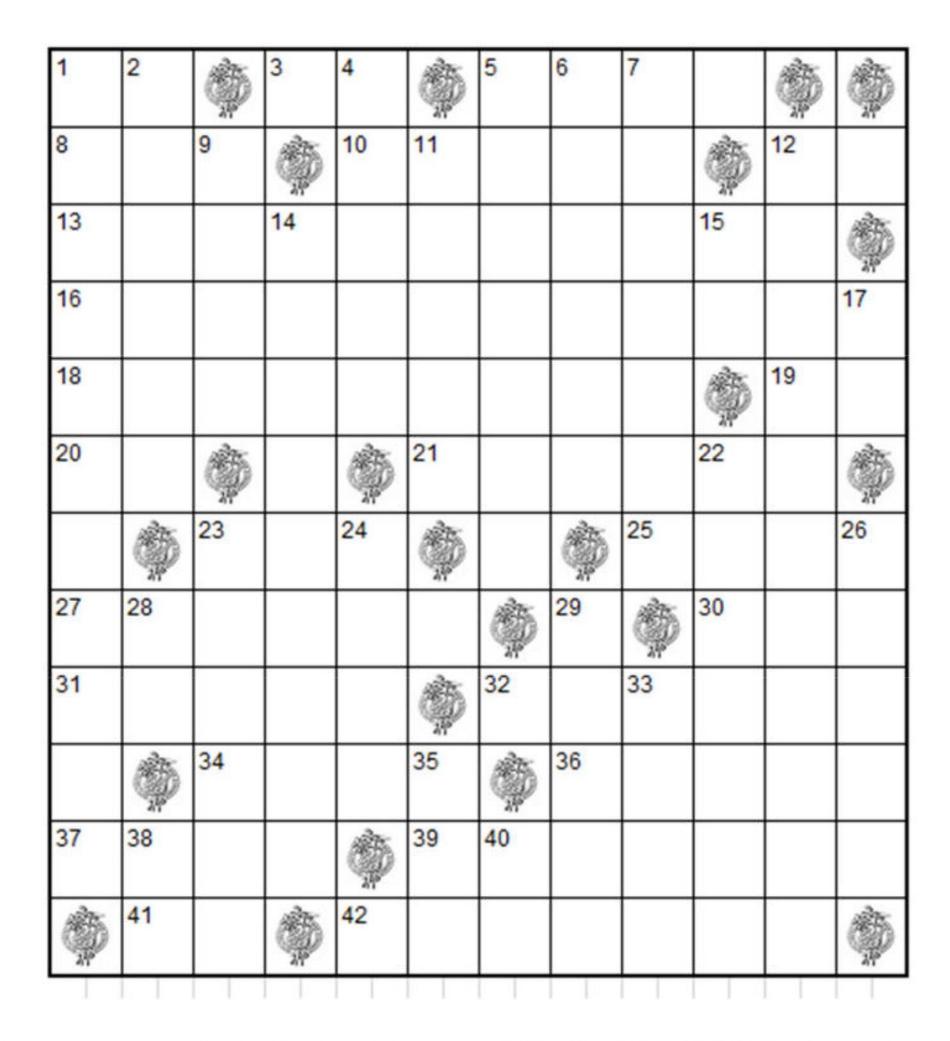
REBUS 6, 9, 2, 5, 3, 8



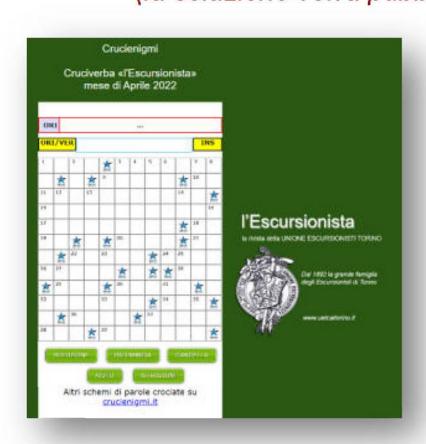
(la soluzione verrà pubblicata nel numero di LUGLIO/AGOSTO dell'Escursionista)

IL CRUCIVERBA del mese

(a cura di www.crucienigmi.it)



(la soluzione verrà pubblicata nel numero di LUGLIO/AGOSTO dell'Escursionista)



Adesso si gioca anche online clikkando su...

http://www.crucienigmi.it/caiuet/caiuet.html

ORIZZONTALI:

- 1. Così inizia l'alfabeto
- 3. Anno Domini
- 5. Non molto
- 8. Verso di cornacchia
- 10. Bramosi, ingordi
- 12. Forma un vasto delta
- 13. Riempie il carniere
- 16. La realizza il parrucchiere
- 18. Lo è il collo levato dal camion
- 19. Lo pronunciano gli sposi sull'altare
- 20. Simbolo chimico del cobalto
- 21. Banditore nel Medioevo
- 23. Seguente in breve
- 25. Essere eterno tra Dio e l'uomo
- 27. Cittadina in provincia di Terni
- 30. Un articolo femminile spagnolo
- 31. Apparecchio di localizzazione
- 32. Dura cento anni
- 34. Motivi d'opera
- 36. Il nome dell'attrice Day
- 37. Ispide, pungenti
- 39. Ruotano attorno al Sole
- 41. Il sottoscritto
- 42. Deleteria, disastrosa.

VERTICALI:

- 1. Cader giù per terra
- 2. Una razza di cani da caccia
- 4. Sono simili ai cervi
- 5. Sottoporre a pressione
- 6. Detestata, aborrita
- 7. Ampie tazze emisferiche
- 9. La lettera muta
- 11. Femmina adulta dei bovini
- 12. Non manca al deciso
- 14. Associare, collegare
- 15. Nazioni Unite
- 17. Una preposizione articolata
- 22. Del Rio di Hollywood
- 23. Calmato con un farmaco
- 24. Si contano quelli del motore
- 26. Avari, spilorci
- 28. I confini della Mauritania
- 29. Cittadina francese nota per una famosa battaglia
- 33. Figura geometrica con la punta
- 35. Pancia prominente
- 38. Prefisso iterativo
- 40. Il contrario di out.

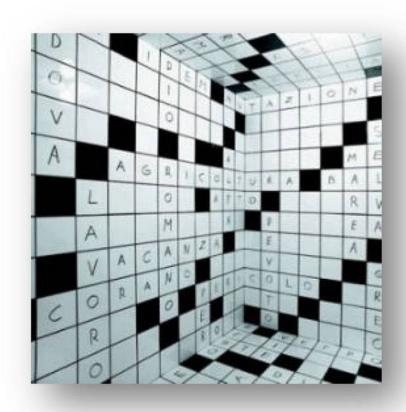


CRUCIVERBA

(Franco Griffone)

1			2		3	4		5		6	7
<u></u>		0		9						10	
		8		9						10	
11	12			13			14		15		
16				17			18				×
	19		20			21				22	
					0.5						
23		24			25						
26	27										28
29									30		
	31				32			33			
34			35	36			37			38	
39		40								41	
42						43					
2											

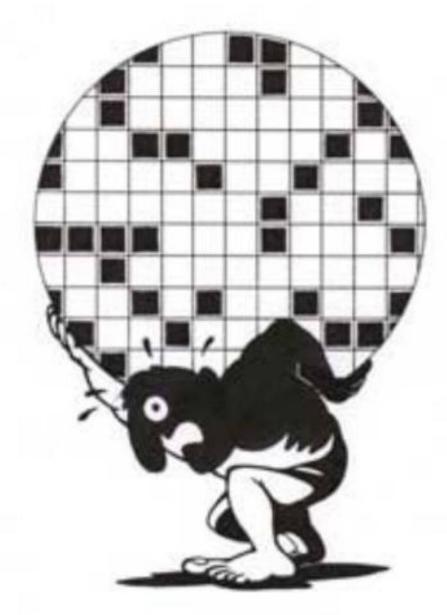
(la soluzione verrà pubblicata nel numero di LUGLIO/AGOSTO dell'Escursionista)



ORIZZONTALI:

VERTICALI:

1	Simbolo dell'argento	1	Se le da il borioso
3	Ottenuto, portato via con l'astuzia	2	Fiume d'Italia
8	Città stato dell'antica Grecia	3	Stato del Sud America
10	Al centro di Roma	4	Associazione stampa
11	Anticamente andati		agroalimentare
13	Sveltezza, prontezza	5	Appartiene alla famiglia delle
16	Sorella di Helios		tetraoninae
17	Venezia	6	Cifra approssimativa
18	Tributario destro del Danubio	7	Fa parte del complesso
19	Antitesi di guerra		prestomacale
21	Piccolo recipiente per liquidi	8	Patriota italiano morto a Sanza
24	La pelle vegetale	9	Ex casa motociclistica italiana
26	Lo era Maria Adelaide di	12	Il massimo della qualitù
	Lussemburgo	14	Anagramma di ricciti danno
29	Un Enzo indimenticato cantautore		spettacolo
30	L'olio inglese	15	Usano il bulino
31	Donne bellissime	20	Unito, congiunto
32	Coppia d'assi	21	Scolopax rusticole o meglio
33	Coro al centro	22	Ci sono quelli della vita
34	Due vocali	23	Comodità confortevoli
35	Difetta nei bugliardi	25	Ha un enorme becco colorato
39	Tutt'altro che magre	27	Rasare, tagliare erba o barba
41	Precede tenso, terno, verno	28	Loggia, terrazzo coperto
42	La più vecchia squadra italiana di	33	Città russa
	calcio	34	Un breve aggettivo
43	Un tipo di energia	36	Nme di donna in famiglia
		37	Ha sempre l'ultima parola
		38	Gesto involontario



Le soluzioni dei giochi del mese di MAGGIO

PARTI DI STRUMENTI

Ogni parola è la parte centrale di uno strumento (es.VICE = claVICEmbalo). Trovate i 7 strumenti e riportate a fianco le loro terze lettere.

Otterrete il nome di un pittore.

.... UFO ... zuFolo
... RMBO ... trOmbone
... ABBA ... coNtrabbasso
... ATTE ... baTteria
... ANCA ... grAncassa
... DOLI ... maNdolino
... AUT ... flAuto
>>> FONTANA <<<



1 A	2 N	3 E	4 T	0	*	5 M	6 E	7 D	1	8 A	
9 M	Е	s	Е	*	10 L	ı	Т	1	*	11 R	12 R
13 A	R	0	*	14 T	0	s	Α	Е	15 R	В	Α
16 C	0	Р	17 	A	R	Е	*	18 T	Α	1	Т
Α		19 O	N	Т	Е		20 R	Е	Т	Т	Е
	21 G		22 N	Α	Т	23 A		24 T	Α	R	0
25 C	U	26 P	0	*	27 O	R	28 B	1		0	*
29 R	Α	U	С	0	*	30 D	Α	С	31 	*	32 M
33 E	R	R	Е		34 B	ı	S	Α	R	35 C	Α
36 P	ı	Α	N	37 T	Α	R	Е		38 P	Е	R
39 A	Т		40 T	Α	L	E		41 P	Е	R	Е
	42 O	N	E	R	1		43 S	0	F	1	Α

1	Р	, Р		В	⁴ U	5 N	т	⁶ A	⁷ T	1 0	9 R	10 E
11	s	Α	12 B	Α	Т	0		13 M	Α	Т	Е	R
14	1	Р	Е	R		15 E	16 T	Α	N	0		0
		17 E	N	1	¹⁸ T		19 A	R			20 C	Ι
21	Р	R	1	G	- 1	0	N	Е		23 S	1	С
24	1	0	N	1		25 R	Α	N	²⁶ T	0	L	0
2/	Е	Р	0		28 M	Α	R	Α	Ī	N	I	
29	Т	0		30 M	I	Т	0		31 E	D	Е	32 R
33	Α	L	34	E	N	Α		F	R	E	G	1
30	N	ı	E	Т	0		37 A	L	_1		38	Т
	Z		N 39	Α	R	40 	С	1		U U	N	0
12	Α	D	Α		13 E	Ĺ	1	V	0	N	Α	





In giugno, in bene o in male, c'è sempre un temporale

Giugno, il cui nome deriva dalla dea Giunone, moglie di Giove, è anche il "Mese del Sole" o Mese della Libertà.

La denominazione "Mese del Sole" deriva dal fatto che in corrispondenza del 21° giorno del mese, ovvero nel solstizio d'estate (anche se a volte cade il 20 Giugno), l'asse terrestre presenta un'inclinazione tale da garantire la massima durata di luce nell'arco di un giorno (nell'emisfero nord).

La traduzione inglese del nome Giugno, ovvero "June", viene usata come nome proprio femminile.

Come suggeriscono i vari proverbi contadini, il mese di giugno per la natura segna un periodo di grande fioritura anche se spesso disturbata da instabilità meteorologica che proprio bene alla campagna non fà: dalla mietitura dei campi di grano al taglio dell'erba nei prati, alla frutta che in molte specie raggiunge la giusta maturazione ed è pronta per essere raccolta; senza dimenticare i tanti fiori che sbocciano e rendono i giardini più colorati in questa fase dell'anno.

E quale sarà la "mietitura" delle attività UET, sperando in pochi temporali, per questo mese di giugno? Vediamole.

- Domenica 5 giugno percorreremo un bellissimo sentiero dell'alta Val di Susa che collega le borgate da Vanzon a Desertes, un percorso ad anello che tocca alcune delle più antiche borgate montanare di Oulx, un posto pieno di fascino storia e natura.
- Domenica 19 giugno invece raggiungeremo il bivacco Soardi in Val Grande di Lanzo, collocato a monte del Gias Piatou, alla base di un lastrone roccioso costituente l'estrema propaggine meridionale delle Rocce Monfret

E per non "dimenticare"... ricordiamo a tutti che mercoledì 8 giugno alle ore 20.30 presso il Teatro Monte Rosa in via Brandizzo 65 a Torino si terrà l'Assemblea Straordinaria dei soci della Sezione CAI di Torino.

In questa Assemblea i soci saranno chiamati a decidere se confermare o meno l'attuale Consiglio direttivo.





Quest'ultimo - eletto nel giugno del 2021 - ha ben lavorato in questi undici mesi ma a causa di un ricorso presentato da alcuni soci, è stato invalidato dal recente pronunciamento del Collegio Nazionale CAI dei Probiviri.

I nostri due Rappresentanti delegati della UET, Griffone Franco e Giorgis Alberto, eletti lo scorso anno, si sono dichiarati disponibili a proseguire l'impegno nel Consiglio Direttivo della Sezione, e quindi, al fine di assicurare alla UET la conferma dei propri delegati, è essenziale la Tua convinta partecipazione all'Assemblea, certi che non farai mancare il Tuo supporto e il Tuo voto!

Con un programma di giugno così intenso, allora... cari Uetini dimenticatevi qualsiasi gita al mare!

Noi vi aspettiamo!

Mauro Zanotto

Direttore Editoriale de "l'Escursionista"



Compagni di viaggio particolari

Salendo verso il Colle della Rossa, mi sono trovato a camminare in una specie di rettilario: 2 vipere, 3 orbettini e 3 ramarri.

Ho pensato di ringraziare la Natura che mi ha regalato questi compagni di viaggio, ovviamente fotografati.

E subito la mente ha ondeggiato tra i miei 2 grandi amori, la montagna ed il deserto.

Tra le sabbie le vipere sono mimetizzate e quindi gialle e beige, ma molto più grandi e pericolose.

Tanto che dopo interminabili ricerche ho finalmente trovato la Pietra Nera.

Di origine carbonica e quindi porosa la si applica dove la vipera ha colpito e si fascia stretto.



Reportage

Ai "confini" del mondo

La pietra assorbe il veleno e risulterà assai arduo staccarla dalla pelle.

Da noi le vipere sono sul grigio, più corte più piccole e meno velenose, e ricordo ancora quando si andava per funghi con il siero.

Non attaccano mai, hanno paura dell'uomo, ma se ai sentono in pericolo allora sono guai.



Ovviamente in 30 anni di Sahara ed in 50 anni di montagna ne ho viste a decine.

Ma ne ho ammazzata solo una in vita mia.

Nel Tadrart in Algeria.

Era all'ombra proprio dove c'era passaggio di turisti che andavano a fotografare i famosi archi di roccia.

Una sassata e due bastonate e pericolo scampato per decine di turisti ignari.

Mai far vedere questi gesti.

C'è sempre chi avrebbe da fare le rimostranze senza capirne la drammaticità di certi momenti.

Altra cosa sono gli scorpioni, anche qui in Italia più piccoli e meno velenosi.

Nel Sahara alcuni fanno davvero impressione ma quasi mai sono letali.

Solo bambini, anziani e malati di cuore sono a rischio morte.

Tutti gli altri, dolore infinito, il corpo che si irrigidisce per circa 12 ore per poi piano piano, riprendere la sua mobilità e funzionalità normale.

Anche qui pietra nera Docet.

Nelle Alpi abbiamo la volpe, vista davvero da vicino, e nel Sahara il Fennec, la Volpe del Deserto.

Tiene d'occhio il bivacco serale, in attesa di trovare avanzi di cibo e la si nota per due occhioni che di notte si illuminano.

Stessa coda folta e pelosa.

Al posto di stambecchi e camosci presenti lungo tutto l'arco alpino, troveremo invece gazzelle e mufloni.

Gazzelle a decine nell'Adrar Ahnet in Algeria, velocissime e aggraziate, così come il muflone quando scala le rocce.

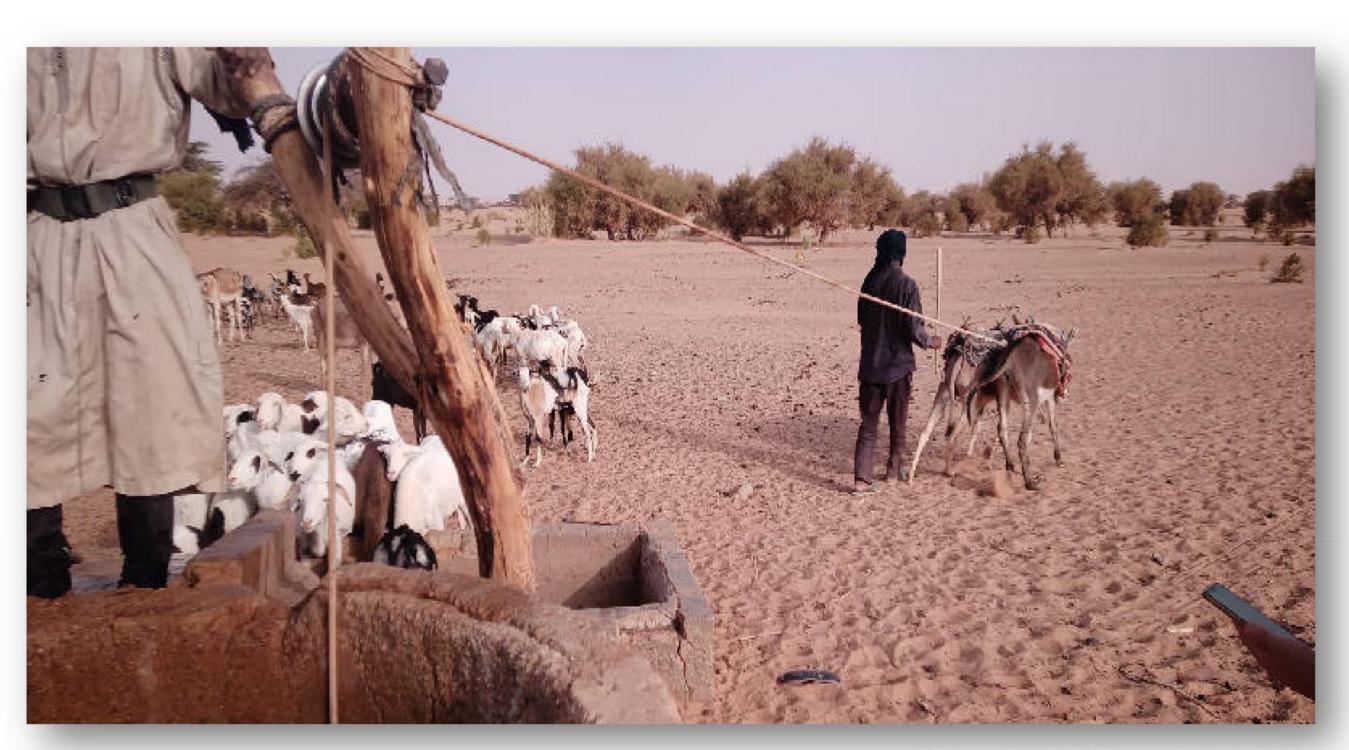
Tanto impacciato in piano, quanto perfetto climber in parete.

Purtroppo non è come dai noi, nel Parco Nazionale del Gran Paradiso, che si avvicinano per la gioia di grandi e piccini.

Se camminando cominciate a sentire dei fischi acuti ci sono sicuramente nei paraggi delle marmotte che lanciano l'allarme e scappano attraverso una serie di cunicoli, collegati tra loro sotto terra.

Nel deserto, abbiamo la procavia delle rocce, presente vicino a Djanet in Algeria e tra le mura della vecchia città di Ouadane in Mauritania.

E se passiamo agli animali domestici quasi tutto resta uguale.





Vacche, chiamate nel Sahara del sud Zebu', capre e pecore, che a differenza delle Alpi, si accontentano di pochi fili d'erba.

Da noi i muli raramente vengono usati per lavoro o trasporto, mentre a sud gli asini sono fondamentali per la vita dell'uomo.

Attingono acqua dai pozzi issando i secchi attaccati a corde lunghe anche 50 metri, su e giù tutto il giorno.

E per la transumanza trasportano i bambini e le taniche d'acqua.

E poi per finire c'è Lui.

La nave del deserto, il dromedario, chiamato in tutto il Sahara, Chameau.

A parer mio... molto ma molto meglio ed ancora più perfetto che il Leone, il Re della Giungla.

Forse fin troppo mitizzati

E basta vedere il dromedario dove vive, in che condizioni a che temperature per gridare al miracolo della natura!

Fabrizio Rovella

(Esploratore e Sognatore)

Saharamonamour

www.saharamonamour.com





Nona Gita Sociale - 7 Giugno 1914 **Gita dei Bambini UET**San Francesco di Avigliana (metri 667)

S.Francesco di Avigliana è una plaga romita, fresca, ombrosa, fatta proprio per la pace ed il raccoglimento di un convento, che s'erge tra il verde a contemplare le montagne della bella valle di Susa e la pianura che si stende fra esse sparsa di paeselli, bagnata dalla Dora e dai due laghetti di Avigliana e serpeggiata da quei nastri bianchi e flessuosi che sono le strade provinciali.

Ma la pace di S.Francesco di Avigliana fu turbata il giorno 7 giugno da una schiera di fanciulli (circa un centinaio), condotta dai parenti recatasi colà per passare una giornata di sole e di svago; la solita gita annuale che l'Unione Escursionista concede ai fanciulli dei suoi soci, perchè sin dalla tenera età si pensi a seminare nell'animo dei futuri nomini il germe dell'alpinismo, che è l'amore più bello che l'uomo tributa alle grandi manifestazioni della natura, che è il mezzo più diretto per una vera e forte educazione fisica e morale.

Così il giorno 7 giugno, il cinguettìo degli uccelli si unì al chiacchierio dei nostri fanciulli e con i fiorellini dei prati, dai vivi colori, occhieggianti

tra il verde, splenderono i fiorellini umani che la nostra tenerezza circonda e protegge.

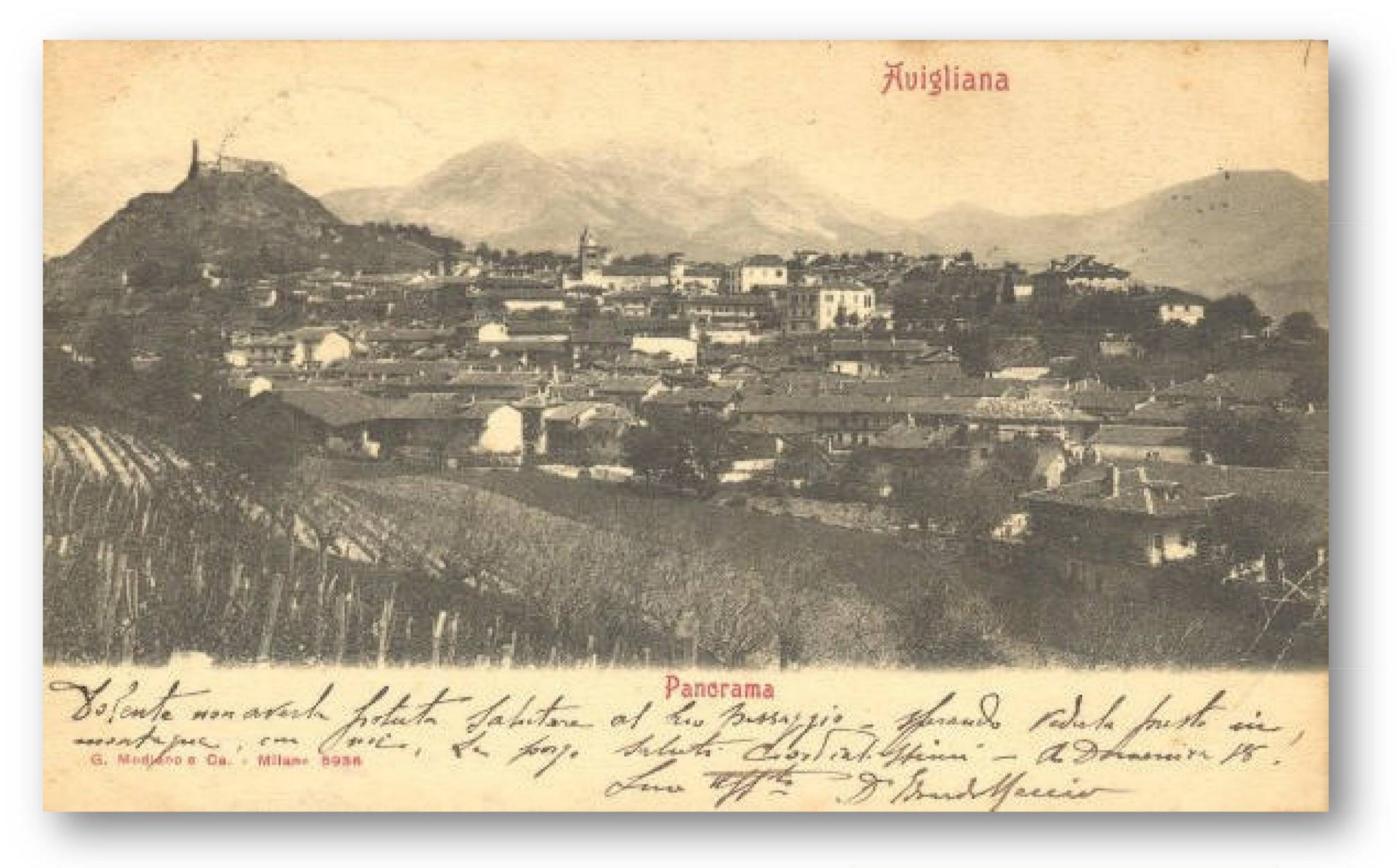
Per una bella strada ombrosa tra castagni, giunsero lassù allegri, ridenti, saltando, facendo due volte la strada per raggiungere i parenti che sostavano talvolta, alcuni pensosi degli anni che gravano ed incurvano.

Un bel pranzetto alle ore 11 sotto i castagni, preparato dall'albergo che trovasi lassù, li raccolse, li riposò ristorandoli dalle corse, dai salti, dal chiasso festante fatto, così bello e naturale all' anima fanciulla, sopratutto quella vivente nella città, che espande fra le bellezze della natura, nella compagnia di anime a lei simili, il rigoglio di forze nascenti e tumultuanti. I giuochi che seguirono al pranzo non interessarono solo i piccoli, ma anche i grandi, alcuni dei quali provarono, certo, un sentimento di nostalgia per i capelli bianchi e l'autorità paterna che impedivano loro di

Come se la godevano i nostri fanciulli, seguendo attenti i compagni partecipanti alle gare, salutando entusiasti i vincitori!

correre nei sacchi o di rompere le pignatte.

Ma i direttori della gita, che conoscono l'amore dei fanciulli per il teatro, cercarono, anche in ciò, di accontentarli, ed ecco improvvisato un teatrino all'aperto.



Impossibile riconoscere sotto le vestigia di una giovine donzella, di uno storpio suonatore di chitarra, di un cicerone in ribasso, di un maestro spiantato, i signori Treves Angelo, Tenivelli, Casella, Giuliano!

Eppure, erano essi che cantavano le più svariate arie popolari su versi improvvisati per l'occasione, essi che davano, con i loro cori, una più pronta ed efficace interpretazione alle spiegazioni, che il famoso Cicerone, forte della sua nota briosa loquela, faceva su quadri artistici, anziché no, rappresentanti la «lagrimosa storia di Cecco e di Rosina»!

Tutto ciò ha lasciato nell' animo dei fanciulli un lieto ricordo, più lieto ancora perchè rallegrato da una limpida giornata di sole.

Essi, sono certa, ne parlano ancora nelle loro case con compiacenza, compiacenza, questa, che è anche gratitudine, sentimento che talvolta è più vivo e forte nell'animo giovanile.

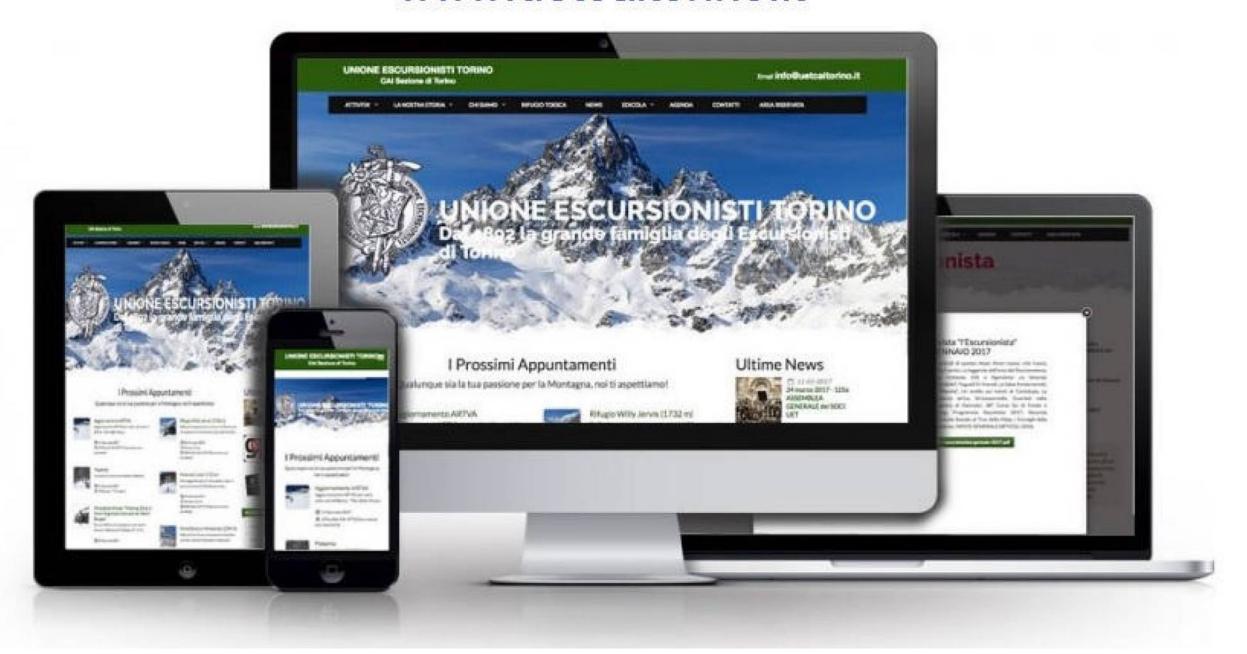
Ed è questo sentimento che li richiama alla mia mente, sì ch' io li rivedo tutti come quel giorno, con gli occhietti scintillanti di gioia con i visetti colorati dal sole e dall' aria, battere le manine con forza ed esprimere così il loro grazie di AVIGLIANA, Torino. Panorama. Cartolina d'epoca viaggiata nel 1909.

cuore che sale anche oggi dal loro profondo per i signori Direttori Giuliano, Tevinelli, Chiaventone e Treves Angelo, che concessero loro una giornata radiosa.

Italo Schieda

Tratto da "l'Escursionista" n°18
BOLLETTINO MENSILE DELL'UNIONE
ESCURSIONISTI DI TORINO
del 4 agosto 1914

www.uetcaitorino.it



Tramite Smartphone, Tablet, PC, Smartv vieni ad incontraci sul nuovo sito www.uetcaitorino.it!

Scopri quali magnifiche escursioni abbiamo progettato per te!

Registrati gratuitamente come utente PREMIUM ed accedi a tutti i contenuti multimediali del sito... le foto, i video, le pubblicazioni.

Scarica la rivista "l'Escursionista" e leggi gli articoli che parlano della UET, delle nostre escursioni, di leggende delle nostre Alpi, della bellezza delle Terre Alte e di tanto altro ancora!

Iscriviti alla newsletter e ricevi mensilmente sulla tua email il programma delle gite e gli aggiornamenti sulle attività dei successivi due mesi!

Qualunque sia la tua passione per la Montagna, noi ti aspettiamo!

