



CAI

# NOTIZIARIO

Gazzada Schianno

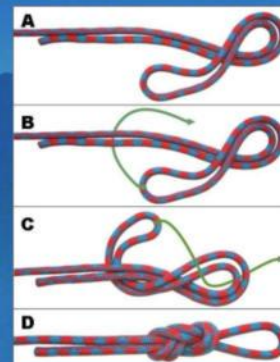
Giugno 2019



Serata dedicata al ripasso delle tecniche di progressione in conserva su ghiacciaio, con ripasso dei sistemi di legatura, utilizzo dei ramponi e piccozza.



GAZZAZZADA SCHIANNO



Venerdì 28 Giugno  
ore 21,15 in sede via Roma 18

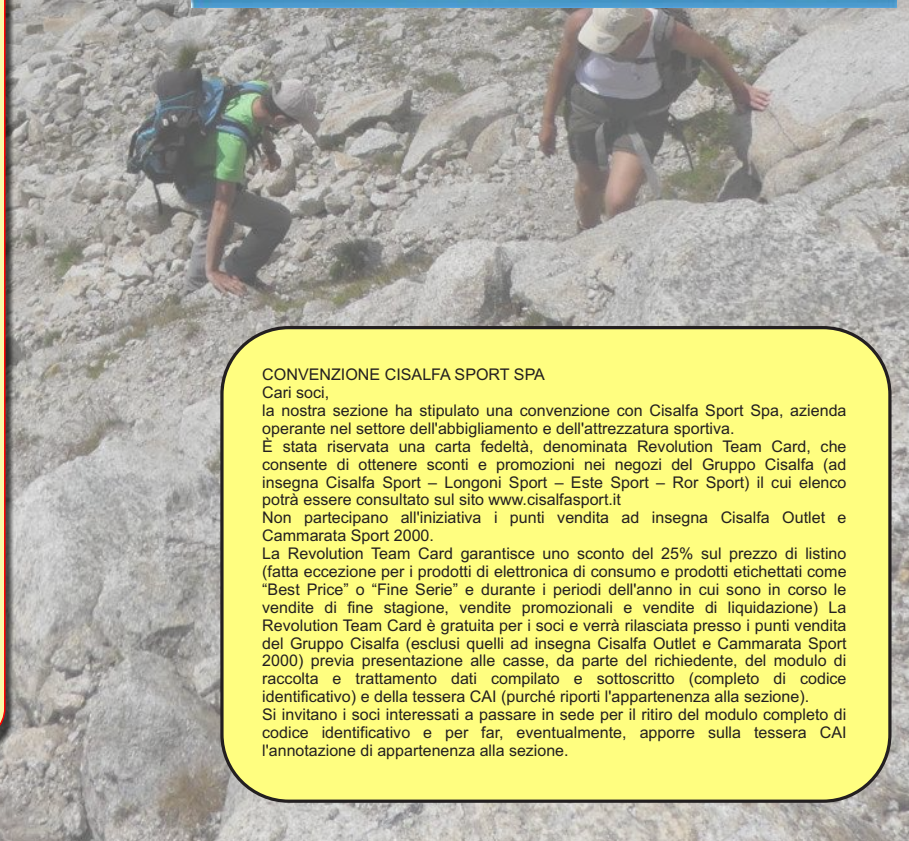
Consiglio Direttivo  
CAI Gazzada Schianno

Presidente Andrea Franzosi  
Vice Presidente Donato Brusa  
Segretario Gabriella Macchi  
Tesoriere Renato Mai

Consiglieri

Margherita Mai  
Dario Cambon  
Tullio Contardi  
Attilio Motta  
Annalisa Piotto  
Gianantonio Biotti  
Bruno Barban

Collegio dei Revisori dei Conti  
Presidente Marina Colombo  
Silvio Ghiringhelli  
Ettore Sardella



#### CONVENZIONE CISALFA SPORT SPA

Cari soci,  
la nostra sezione ha stipulato una convenzione con Cisalfa Sport Spa, azienda operante nel settore dell'abbigliamento e dell'attrezzatura sportiva.  
È stata riservata una carta fedeltà, denominata Revolution Team Card, che consente di ottenere sconti e promozioni nei negozi del Gruppo Cisalfa (ad insegna Cisalfa Sport - Longoni Sport - Este Sport - Ror Sport) il cui elenco potrà essere consultato sul sito [www.cisalfasport.it](http://www.cisalfasport.it)  
Non partecipano all'iniziativa i punti vendita ad insegna Cisalfa Outlet e Cammarata Sport 2000.  
La Revolution Team Card garantisce uno sconto del 25% sul prezzo di listino (fatta eccezione per i prodotti di elettronica di consumo e prodotti etichettati come "Best Price" o "Fine Serie" e durante i periodi dell'anno in cui sono in corso le vendite di fine stagione, vendite promozionali e vendite di liquidazione) La Revolution Team Card è gratuita per i soci e verrà rilasciata presso i punti vendita del Gruppo Cisalfa (esclusi quelli ad insegna Cisalfa Outlet e Cammarata Sport 2000) previa presentazione alle casse, da parte del richiedente, del modulo di raccolta e trattamento dati compilato e sottoscritto (completo di codice identificativo) e della tessera CAI (purché riporti l'appartenenza alla sezione).  
Si invitano i soci interessati a passare in sede per il ritiro del modulo completo di codice identificativo e per far, eventualmente, apporre sulla tessera CAI l'annotazione di appartenenza alla sezione.

CAI GAZZAZZADA SCHIANNO

via Roma 18 tel 0332870703

<http://www.caigazzadaschianno.it/>

email [caigazzadaschianno@gmail.com](mailto:caigazzadaschianno@gmail.com)



### Domenica 9 Giugno 6° Uscita Bec d'Ovaga Valsesia

Quota: Cima del Bec d'Ovaga 1638 m.  
 Dislivello in salita m. 1170  
 Dislivello in discesa m. 1170  
 Durata: ore 5,30 circa  
 Attrezzatura consigliata: scarponi, bastoncini, abbigliamento adeguato alla stagione, 2 moschettoni a ghiera, 7 mt cordino da 8 mm.  
 Località partenza: Varallo (VC) Frazione Crevola 460 m.  
 Località arrivo: idem  
 Difficoltà: E/EE  
 Partenza: ore 7,00 dal parcheggio Italo Cremona Gazzada  
 Quote soci € 17,00 non soci € 19,00 + assicurazione  
 Direttore di escursione: Annalisa Piotto, Donato Brusa.

*Il Bec d'Ovaga (o Res o anche Cima Salaroli) si trova nella bassa Valsesia e domina da ovest la città di Varallo. Il Bec d'Ovaga è una cima di facile accesso e molto frequentata sia perché percorribile per gran parte dell'anno, sia per il bellissimo panorama che si gode dalla sua sommità: primo fra tutti il massiccio del Rosa con i 4000 di Saas Fee e in successione l'innumerabile stuolo di cime e vallate delle Prealpi con estensione, nelle giornate terse, fino al gruppo del Bernina.*

**Descrizione itinerario:** Dal parcheggio si entra nell'abitato sulla strada principale, si percorrono poche centinaia di metri e in corrispondenza di una casa gialla (numero civico 134) si svolta a sinistra; qui, dal termine della strada asfaltata, si prende il sentiero a sinistra dell'ultima casa, tralasciando quello appena sotto di esso, salendo subito su buona pendenza entrando nel bosco di faggi e betulle. In pochi minuti si arriva a lambire la strada asfaltata nei pressi di un tornante (555 mt.) dove si devia sulla destra senza abbandonare il sentiero; salito qualche

tornante si passa un rudere (605 mt.) e poco dopo si arriva alla baita di Piagge (622 mt.) che si lascia alla destra proseguendo la salita nel rado bosco. Giunti ad una poderale (677 mt.) la si attraversa continuando sul sentiero che si alza alla sinistra delle baite adiacenti arrivando ad un bivio con una traccia (700 mt.) al quale si tiene ancora la sinistra. Passati di fianco ad un rudere (760 mt.) si giunge in vista delle case di Fosso (798 mt.) oltre le quali si trova il pianoro dell'alpeggio Casavei (809 mt.) che si attraversa piegando poi alla sinistra, scendendo di poco, sino a raggiungere la strada; qui si devia decisamente a destra (palina 799 mt.) e si sale la scalinata di legno di fianco ad una casa prendendo la mulattiera che si alza di fianco alle baite superiori. Arrivati in vista di una casa isolata, la mulattiera termina a col sentiero ci si alza costeggiando il Rio Casavei che si attraversa deviando a sinistra; arrivati ad incrociare una poderale, la si segue passando accanto ai ruderi dell'Alpe Sella di Taglione (980 mt.) che si supera aggirando poi un basso costone boschivo per raggiungere le baite dell'Alpe Campo (1059 mt.). Da quella superiore si prende il sentiero che si alza alla sua destra tralasciando subito un sentiero che si stacca alla destra; continuando il sentiero si sale in un bosco di conifere, si passa dai ruderi dell'Alpe Volpera m 1130, si supera una scala scavata nella roccia, si guarda il Rio del Campo e si arriva all'Alpe del Pastore m 1218, caratterizzata da un enorme tiglio e da una cappella. Subito dopo ad un bivio (1.241 mt.) si lascia alla destra un sentiero e, attraversato il torrente Reale si prosegue con molti tornanti che portano al rifugio Spanna-Osella (.1588

mt.); alla sinistra della Cappelletta parte l'ultimo tratto di sentiero che in pochi minuti, subito dopo un bivio con un sentiero che scende a sinistra, giunge con un tratto ripido ed un poco esposto alla panoramica vetta del Bec d'Ovaga.

Discesa per lo stesso itinerario fino al segnale del sentiero 604, poi a sinistra, lunga traversata in saliscendi fino a raggiungere una spettacolare faggeta, che si segue fino al parcheggio; il percorso è ben segnalato. Al termine della faggeta, una cappellina dedicata alla Madonna dei poveri, e dopo 200 metri si ritorna al parcheggio.

### Da Sabato 15 a Sabato 22 Giugno 7° Uscita Trekking Monti Sibillini

Difficoltà: E/EE  
 Dislivello totale in salita: circa 5930 metri  
 Dislivello totale in discesa: circa 5930 metri  
 Lunghezza totale: chilometri 91,500 circa  
 Quota massima: Monte Vettore 2476 metri.  
 Cartografia: Kompass 1:50000 N° 2474  
 Segnaletica: Bandierina rosso/ bianco  
 I tempi di percorrenza sono di cammino effettivo (escluse le soste)  
 Informazioni e Iscrizioni: Silvio Ghiringhelli, Bruno Barban.  
 Il Trekking è riservato ai Soci CAI in regola con il tesseramento 2019  
 Costo: € 430

Relazioni sul sito CAI Gazzada Schianno  
[Trekking Monti Sibillini](#)

### Domenica 23 Giugno 8° Uscita Lago e bivacco Cingino Val Antrona

Quota: Bivacco Cingino m. 2235  
 Dislivello in salita/discesa m. 1100  
 Durata: ore 9,00 circa  
 Attrezzatura consigliata: scarponi, bastoncini, abbigliamento adeguato alla stagione, 2 moschettoni a ghiera, 7 mt cordino da 8 mm, pila frontale.  
 Località partenza: Lago Antrona m. 1130  
 Località arrivo: Idem  
 Difficoltà: EE  
 Partenza: ore 7,00 dal parcheggio Italo Cremona Gazzada  
 Quote soci € 17,00 non soci € 19,00 + assicurazione  
 Direttore di escursione: Daniele Vettorello, Andrea Sottocorno.  
**Descrizione itinerario:** Si parte dal Lago



di Antrona (1130 m) e, immersi nel bosco, si raggiunge il Lago Campliccioli (1370 m). Da qui si percorre il bellissimo tracciato dell'antica ferrovia e si rimane nel fondovalle fino a quota 1600 m. circa. A questo punto il sentiero devia a destra e sale velocemente fino al bivacco Cingino che compare all'ultimo istante (2235 m, pausa pranzo).

Ripartendo dal Bivacco si scende di una cinquantina di metri fino alla diga del Lago Cincino (POSSIBILITA' DI VEDERE GLI STAMBECCHI SULLA DIGA) e successivamente, in falso piano, si raggiunge l'imbocco del tunnel dell'ENEL lungo 3 km (circa 40 min di percorrenza). PER PERCORRERE IL TUNNEL E' NECESSARIO AVERE LA PILA FRONTALE E NON SOFFRIRE DI CLAUSTROFOBIA!

All'uscita dal tunnel il paesaggio sulla valle Antrona è magnifico e sotto si avvista facilmente il lago di Campliccioli. La discesa a questo punto è veramente in

italiani. Il libro, dal titolo, "Montagne", uscirà a luglio per Elliot Edizioni.

Scrittori, alpinisti, speleologi, camminatori o semplici osservatori si rivelano in undici racconti sulla montagna, undici storie che narrano altrettante fughe in un luogo custode da sempre di simboli e significati.

Ora fredda di neve e ghiacciai, ora silenziosa di boschi e caverne, madre di acqua e di vita, la montagna esprime



la sua essenza nel ritmo lento della natura. E questo ritmo, estraneo alla frenesia delle contingenze quotidiane, ne fa il luogo letterario ideale, la sorgente d'ispirazione per storie da scrivere e seguire attentamente, come un lungo sentiero che conduce il lettore alla vetta, terminale geografico e non punto d'arrivo finale.

Il sentiero immaginario che lega questi racconti è una vera e propria ascesa geografica il cui inizio è affidato a Dacia Maraini che racconta per la prima volta un'avventura in Tibet del padre Fosco, di cui ricorre quest'anno il centenario della nascita.

Roberto Mantovani, nel suo stile story-fiction, descrive la sua personale esperienza di una spedizione himalayana, mentre Sandro Filippini rende omaggio a uno dei più grandi protagonisti dell'alpinismo, Walter Bonatti, scomparso qualche mese fa.

A muovere i primi passi su quote più timide è un nuovo, coinvolgente viaggio di Andrea Bocconi, che dalle Alpi Apuane punta a est, fino ai monti bassi di Ladakh, Nepal, Giava, Bali. Salendo lungo il nostro sentiero

immaginario incontriamo un paese di montagna nell'Appennino meridionale narrato dallo scrittore Franco Arminio. Due storie sul rapporto tra uomo e natura sono quelle scritte da Maurizio Maggiani, ambientate in uno dei suoi luoghi del cuore, la Garfagnana. Attraverso il reportage di Paolo Rumiz scopriamo invece la montagna "mamma" che dalla Val Camonica alle Serre calabresi partorisce acqua.

Sempre seguendo le vie dell'acqua, Carlos Solito si cala nel mondo sotterraneo del Cilento fatto di caverne, pozzi infiniti e lunghe gallerie attraversate da fiumi ipogei che sgorgano a centinaia di chilometri di distanza. A raccontarci la montagna di fuoco e fiamme, Stromboli, temuta e venerata come un dio, è un viaggiatore per eccellenza: Andrea Gobetti, esploratore e nipote di Piero Gobetti. L'ultimo passo verso la vetta spetta a uno dei più straordinari alpinisti del nostro tempo, Simone Moro, che ci porta dall'Aconcagua al Karakorum fino all'Himalaya, il tetto del mondo.

**"MONTAGNE"**

Avventura, Passione, Sfida

Autori: Dacia Maraini, Maurizio Maggiani, Paolo Rumiz, Roberto Mantovani, Sandro Filippini, Andrea Bocconi, Franco Arminio, Andrea Gobetti, Simone Moro, Carlos Solito.

A cura di Carlos Solito

Editore: Elliot Edizioni- Roma. Uscita: luglio 2012

Recensione tratta dal sito <http://www.mountainblog.it/>

Rubrica a cura di Annalisa Piotto

**29° Corso Escursionismo Base e 13° Avanzato**

Il corso è aperto a tutti coloro che vogliono acquisire le basi tecniche e pratiche, per frequentare la montagna in sicurezza e migliorare le proprie conoscenze dell'ambiente alpino

**Programma LEZIONI TEORICHE**

	06 Giugno
Flora e Fauna	
	13 Giugno
Ambiente Montano, Cultura dell'andare in Montagna	
	21 Giugno



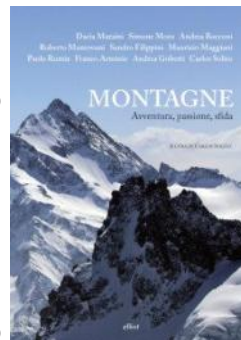
picchiata e si snoda per un breve tratto sull'antico percorso dei vagoncini per la costruzione delle dighe. In circa 1h si arriva al Lago Campliccioli (chiusura del percorso ad anello) e ripercorrendo il sentiero di salita si torna al Lago di Antrona.

NB: l'escursione richiede buon allenamento SOPRATTUTTO PER LA DISCESA e di non soffrire di claustrofobia.

**L'angolo della buona letteratura di montagna**

**Montagne**

Undici racconti d'autore sul rapporto d'amore e sfida tra l'uomo e la montagna. Un'opera corale fatta di sentieri immaginari, arricchita da scatti inediti di uno dei maggiori fotografi



Relazione Escursione Autogestita  
#05 Settembre  
Progressione su Sentiero Attrezzato e  
Via Ferrata

#19 Settembre  
Catena di Sicurezza e Nodi 2

# solo corso avanzato

## ESCURSIONI

02 Giugno  
Monte Resegone  
16 Giugno

Alagna Valsesia  
29 e 30 Giugno  
Trekking Rifugio Arp Val d'Ayas  
# 09 Settembre

Pietra Groana  
# 22 Settembre

Ferrata Gamma1  
#06ottobre

Ferrata Nito Staich

# solo corso avanzato

## RINNOVO QUOTE ASSOCIATIVE

Il Consiglio Direttivo ha fissato le quote associative valide per l'anno 2019, che sono invariate rispetto l'anno 2018.

### Le Nostre Quote

Soci Ordinari	€ 43
Soci Juniores dai 18 ai 25 Anni	€ 23
Soci Familiari	€ 23
Soci Giovani	€ 18
(Nati nel 2002 e successivi)	
Soci Vitalizi	€ 19
Tassa 1° iscrizione	€ 5
Soci Giovani dal secondo	€ 9

Informiamo i nuovi soci che all'atto dell'iscrizione vi sarà chiesto di firmare il consenso al trattamento dei dati sensibili. (Privacy)

### POLIZZA INFORTUNI SOCI IN ATTIVITA' SOCIALE

<b>Massimali Combinazione A:</b>	
Caso morte	€ 55.000
Caso invalidità permanente	€ 80.000
Rimborso spese di cura	€ 2.000 (franchigia € 200)
Premio: compreso nel tesseramento	
<b>Massimali Combinazione B:</b>	
Caso morte	€ 110.000
Caso invalidità permanente	€ 160.000
Rimborso spese di cura	€ 2.400 (franchigia € 200)
La combinazione A e compresa nel tesseramento	
Combinazione B da richiedere all'atto del rinnovo	€ 4

Sede - Via Roma 18 - Gazzada Schianno - tel./Fax 0332 870703 Apertura Sede: martedì e venerdì - ore 21 - 23  
Indirizzo e-mail: cai.gazzadaschianno@gmail.com Indirizzo Web: <http://www.cai.gazzadaschianno.it/index.php>

**Dopo il 31 Marzo chi non ha rinnovato il tesseramento per l'anno in corso, non è più assicurato.**



## NOVITÀ DALLA NOSTRA BIBLIOTECA

Cari soci,  
la nostra Sezione dispone di un piccolo "tesoro": qualche centinaio di pubblicazioni, fra manuali tecnici, guide, libri di narrativa e carte escursionistiche. L'obiettivo del Consiglio Direttivo è stato quello di catalogare questa dotazione, renderla ricercabile ai soci anche on-line e incrementarla mediante donazioni e acquisti.

Per la catalogazione e la ricerca abbiamo da poco aderito ad un catalogo collettivo, insieme ad altre 96 biblioteche CAI.

Ci potete trovare al seguente link: <http://mnmt.comperio.it/biblioteche-cai/gazzada-schianno/>  
Ultimata la catalogazione é ora quindi

possibile ricercare on-line la dotazione della nostra biblioteca. Chi fosse interessato invece a consultare prendere in prestito una delle pubblicazioni presenti potrà farlo, durante i giorni di apertura, presso la nostra sede. Per incrementare la dotazione ci rivolgiamo anche a Voi, cari soci! Se avete non solo manuali, guide, cartine ma anche libri, purchè relativi alla montagna, e Vi sentite di donarli alla biblioteca della Sezione...non esitate...sappiate che saranno ben accetti e custoditi! Grazie e a presto.

Andrea Franzosi

"Dove soci e amici del Club Alpino Italiano sono di casa"  
Il Club Alpino Italiano ha aperto i propri sistemi ai Soci con My CAI!



My CAI è una piattaforma online riservata ai Soci maggiorenni, con funzionalità specifiche dedicate ai nuclei familiari.

Per accedere basta digitare sul proprio browser Internet: <https://soci.cai.it/my-cai/home>

Nella schermata iniziale ci sono le indicazioni per ottenere, se non si hanno ancora, le credenziali di accesso alla propria area personale.

Una volta inserite le credenziali (indirizzo e-mail e password) si apre la schermata principale, il cosiddetto "PROFILO ON-LINE (POL)" dove, nella pagina di benvenuto, sono

visualizzati i dati essenziali, le assicurazioni, i titoli, le qualifiche e le cariche istituzionali (di sezione) del socio. C'è anche la possibilità di scaricare il certificato di iscrizione al CAI e di modificare i propri riferimenti (contatti, password, foto del profilo, ecc ecc) e le proprie preferenze (soprattutto nell'ambito della privacy). In un'altra parte c'è la gestione delle assemblee (regionali e nazionali), con particolare riguardo alle convocazioni e alle deleghe, ormai gestite elettronicamente con conseguente eliminazione della prassi cartacea.

Come potete vedere è un'evoluzione più moderna del nostro Sodalizio, con l'invito a una maggior diffusione e utilizzo da parte di tutti i Soci. Raccogliendo, poi, specifico invito emerso nel corso del recente Convegno sulla comunicazione interna, si evidenzia come, quello che poteva essere in precedenza intesa come una raccomandazione, sia divenuta esigenza imprescindibile per il

corretto funzionamento ed efficientamento della comunicazione stessa da e verso il Corpo Sociale e indispensabile per l'inserimento del socio nelle attività sociali.

La Sezione resta ovviamente a disposizione per qualsiasi chiarimento e supporto.

Andrea Franzosi

**Serata culturale  
Venerdì 28 Giugno  
ore 21,15 in sede**

Serata dedicata al ripasso delle tecniche di progressione in conserva su ghiacciaio, con ripasso dei sistemi di legatura, utilizzo dei ramponi e picozza.

**Cara socia/caro socio**

Con molto piacere ti comunico che è uscito il **diciannovesimo numero di Salire**, il periodico di informazione del CAI Lombardia.



Salire è stato pubblicato sul sito [www.cailombardia.org](http://www.cailombardia.org) sia nella versione PDF sia nella versione sfogliabile per tablet e pc.

[http://www.cailombardia.org/PDF/19\\_Salire.pdf](http://www.cailombardia.org/PDF/19_Salire.pdf)

E su Twitter @cailombardia.

Un cordiale saluto, con l'auspicio che Salire sia un utile strumento per la crescita associativa e di approfondimento ma, soprattutto, che possa crescere e migliorare con il contributo di tutti.

Chi vuole contribuire come redattore lo faccia presente in sezione.

**email**

[cai.gazzadaschianno@gmail.com](mailto:cai.gazzadaschianno@gmail.com)  
<http://www.caigazzadaschianno.it/>

**Descrizione:** Il sambuco comune ha un portamento arbustivo legnoso e perenne; pianta caducifoglie e latifoglie, alto intorno a 4–6 m. Le foglie sono composte, di un colore verde scuro di 10–30 cm, sono imparipennate con un margine dentato-seghettato; la forma delle foglioline è lanceolata con apice acuminato, la fillotassi è opposta. I fiori del sambuco comune sono ermafroditi e portati in corimbi molto vistosi di un color bianco panna, di 10–23 cm. Ogni fiore è costituito da 5 petali fusi alla base (fiori gamopetali), il calice è gamosepalo con ovario infero e 4 stami sporgenti. La fioritura del Sambucus nigra si ha nel periodo di aprile-maggio, mentre fruttifica, con bacche nerastre lucide (e con un seme piccolo e velenoso) in luglio-agosto. I fiori e le bacche sono però commestibili.

**Etimologia:** Il nome del genere ha origini dal Greco "Sambike", facendo riferimento ad uno strumento musicale che si fabbricava coi rami del sambuco svuotati del midollo, a sua volta di origine orientale, nome in origine proprio di uno strumento musicale a corde, che indicò in seguito degli strumenti a fiato; il nome specifico deriva invece dal latino "niger" = nero, facendo riferimento al colore delle sue drupe.

**Distribuzione:** Sambucus nigra è una pianta tipica delle radure, al margine dei boschi umidi, scarpate, lungo i muri e sulle macerie, inserendosi rapidamente come "infestante" negli ambienti più antropizzati ed urbanizzati. Gradisce i suoli freschi e ricchi di nutrienti e di materia organica decomposta. Lo si può trovare dal livello del mare sino a 1.400 m s.l.m.

**Curiosità:** Il sambuco presenta proprietà medicinali-erboristiche riscontrabili nei frutti e nei fiori. Tutto il resto della pianta (semi compresi) è velenoso poiché contiene il glicoside sambunigrina. Estratti da corteccia, foglie, fiori,

**Piccolo Dizionario di Flora Alpina:  
Sambuco nero**



frutti e radici erano usati nel trattamento di bronchiti, tosse, infezioni del sistema respiratorio superiore e febbre. Viene usato come aroma nel pane per fare il "pane col sambuco". Con i fiori è possibile fare uno sciroppo che, dopo diluizione in acqua, produce una bevanda dissetante, molto usata in Tirolo e nei paesi nordici. Essa si può anche fermentare, ottenendo una specie di spumante. Le bacche sono commestibili solo dopo cottura e vengono impiegate per gelatine e marmellate, delle quali non si deve abusare a causa delle proprietà lassative. Le bacche vengono utilizzate anche per minestre dolci, come la Fliederbeersuppe del nord della Germania. Le bacche e il loro succo, fresco o fermentato, sono usati per produrre inchiostri che, a seconda della specie, delle condizioni della pianta e della ricetta, possono apparire blu, blu/nero, marrone, lilla, rosso.



Cantare, divertirsi insieme e divertire, imparare, sognare  
.....questo fa il coro C.A.I.

### **“Prendi la nota”**

dalla sua nascita, nell'estate del 2013, per “ colpa” di un  
gruppo di entusiasti e un po' matti soci C.A.I.

Se ti va il nostro programma, vieni a trovarci.....

Mercoledì 5, 12, 26 Giugno alle ore 21.00 in sede