

Sezione Ticino
Club Alpino Svizzero CAS
Club Alpin Suisse
Schweizer Alpen-Club
Club Alpin Svizzer



informazione

GIUGNO 2025



Sezione

Capanna Adula 100+1 ▶ 4

Attualità

Invernale alla Pioda di Sciora ▶ 8

Una cavalcata tutta ticinese
tra terra e cielo ▶ 10

Sapori di montagna

Il nostro formaggio d'alpe ▶ 14

Natura

Sorprendenti funghi
delle nostre montagne ▶ 18

Materiali

L'evoluzione dell'abbigliamento
alpinistico ▶ 22

Arrampicata

Mognola climbing ▶ 26

Con il sostegno di



A woman in a purple jacket and sunglasses is hiking up a grassy mountain trail. In the foreground, another woman with a large green backpack is hiking down the same trail. The background shows a vast mountain range under a bright sky.

Prenditi l'estate!

Vi attrezziamo noi.



Pronti per le vostre escursioni estive?
Tutto su baechli-sportsdimontagna.ch



B'ACHLI
SPORT DI MONTAGNA

6 aprile 2025

Nella vita possono capitare avvenimenti che disorientano, paralizzano e rimettono in discussione tutte le nostre convinzioni. Ricorderemo sempre il 6 aprile di quest'anno come un giorno triste, tristissimo, di quelli tanto sconvolgenti che non sembrano nemmeno reali, ma purtroppo lo sono.

Era l'edizione del 2012 del Tris Rotondo quando mi è stato presentato un'entusiasta ed esperto organizzatore di gare di sci alpinismo, di origini ticinesi. Per diverse edizioni capo tecnico del Trophée du Muvéran, gara storica quasi quanto la Patrouille des Glaciers, dopo aver lasciato questo ruolo, Stefano era venuto a dare una mano a noi "novellini" del Tris. Anche nelle edizioni successive è poi sempre tornato ad aiutare supportandoci nella nostra classica improvvisazione. È solo ripensandoci oggi che mi accorgo come Stefano riusciva a strutturare il lavoro senza forzare i passi, ma immergendosi nel problema e ricercando ogni volta il consenso, senza però mai perdere di vista l'obiettivo finale. Dopo questa prima esperienza, rimanendo comunque attivo come capogita per il CAS Diablerets, Stefano ha deciso di riallacciare i contatti con il Ticino, partecipando dapprima a settimane scialpinistiche, poi come monitore ai corsi base, per poi infine prendere anche la responsabilità dei corsi di formazione per avanzati. Una motivazione a lavorare per una società con la quale si era appena confrontato, che è continuata a rafforzarsi di anno in anno. La forma mentale strutturata da ingegnere informatico di Stefano, in una società più "artistica" ci ha sia disorientato sia stimolato, ma spesso fatto divertire con aneddoti, punzecchiate e commenti sconsolati rispetto la nostra capacità di interpretare tabelle e usare supporti IT. Dopo l'incarico puntuale per la riorganizzazione del nostro soccorso alpino, aveva accettato di entrare a far parte del comitato, per occuparsi di progetti specifici quali la digitalizzazione e una nuova struttura organizzativa del CAS.

Durante il corso base di alpinismo del 2019, del quale ero guida da parecchi anni e Stefano era presente come monitore, conosciamo Michela. Alla fine delle giornate, il gruppo monitori, come consuetudine si trova per valutare l'andamento del corso e le capacità dei partecipanti. Fin da subito era segnalata come una ragazza simpatica capace di destreggiarsi con naturale disinvoltura fra corde e arrampicate. In effetti già nell'anno seguente Michi era presente quale aiuto monitrice, riscuotendo grande ammirazione da parte di tutti. Sui vari terreni della vita e quelli con cui si confrontava in montagna, si muoveva come un camoscio, attenta ai partecipanti durante le attività e di grande compagnia la sera in capanna. In pochi anni era riuscita a ritagliarsi un ruolo attivo, dinamico e fresco fra il grande gruppo di monitori del CAS Ticino. Oltre alla montagna Michi aveva da sempre una grande passione per l'agricoltura, passione che l'ha prima portata a studiare agronomia e poi a lavorare in un'azienda agricola. Michi ha portato il suo mondo professionale anche nei nostri ritrovi, le storie di vita in fattoria ed i quesiti sul mondo animale, come la famosa chiamata in fattoria a notte fonda per far verificare il numero di capezzoli del becco, resteranno memorabili. Quando c'era la Michi la giornata assumeva tutto un altro colore. Grazie al suo dinamismo, entusiasmo ed energia, con il passare degli anni si è naturalmente avvicinata agli OG che, guidati da Mattia, stanno ricostruendo un gruppo affiatato e capace di svolgere gite anche impegnative. Un ambiente giovane, dinamico, costruttivo e in evoluzione dove Michi si è inserita alla perfezione trasmettendo le sue conoscenze e il suo sorriso.

Il 6 aprile legati dalla passione per la montagna, si trovavano insieme sulla Jungfrau. Uniti non solo dall'amore per l'alpinismo, ma anche dall'appartenenza alla grande famiglia del CAS Ticino. Abbiamo perso due persone che hanno contribuito in modo importante alla crescita di questa comunità e non possiamo nemmeno immaginare quanto avrebbero potuto ancora dare a tutti noi grazie alla loro dedizione e generosità, o per meglio dire, al loro modo di stare al mondo. Michi e Stefano sono stati energia, esempio di impegno, passione e buon umore per tutto il nostro club. Il loro ricordo ci sprona a rafforzare ancora di più il legame che ci unisce e a coltivare con ancora maggiore impegno i valori che loro stessi hanno saputo vivere e trasmettere ogni giorno. Nel loro ricordo ritroviamo la forza per perseguire i valori in cui crediamo e continueremo a credere.

Giovanni Galli - Presidente



informazione

Periodico d'informazione
della Sezione Ticino
del Club Alpino Svizzero

Giugno 2025

Coordinamento di redazione
Dario Lanfranconi

dario.lanfranconi@gmail.com

Redazione
Tiziano Allevi

tiziano.allevi@bluewin.ch

Roberto Grizzi

bodesign@bluewin.ch

Maria Jannuzzi

marjannuzzi@yahoo.it

Grafica e impaginazione
Studiografica Grizzi

Gordevio

Stampa
Linea Grafica Tipo Offset

Gordola

Idee, suggerimenti, consigli editoriali
o scritti possono essere inoltrati ai
redattori.

www.casticino.ch



In copertina:
Mattia Cavargna in arrampicata
al Mognola (Val Lavizzara)
© Lukino Ramelli

Capanna Adula

100 anni di storia scanditi dalle parole

Sezione



Marco Volken



22 settembre 1924.

La famiglia Lutz per 57 anni guardiani alla Capanna Adula.
Arch. CAS Ticino



100+ CAPANNA ADULA

Club Alpino Svizzero CAS - Sezione Ticino

“Con un tempo meraviglioso, rappresentato il Comitato Centrale del Cas, le Sezioni: Uto, Basilea, Pilatus, Bodan, Leventina, Locarno, il Cafs. femminile di Lugano, la Società Monte Generoso ed un concorso di almeno 300 persone, venne inaugurato il nuovo rifugio Adula della Sezione Ticino del Cas (...).”

Non riporto tutto il passaggio riguardo l'apertura del 22 settembre 1924. Non è necessario per riflettere su quanto il nostro andare in montagna sia cambiato, partendo dalla sigla: Cafs, Club alpino femminile svizzero. Eh sì, le donne allora erano escluse dai ranghi del CAS. E così nel 1918 avevano creato una propria associazione. Bisognerà attendere il 1980 per vedere finalmente la fusione dei due sodalizi. Cosa che accadrà 9 anni dopo l'ottenimento del suffragio femminile in Svizzera.

“La costruzione della capanna Adula ha tutta una sua storia particolare che impegnò per diversi anni il Comitato CAS Ticino di allora. (...)”. Parole estrapolate da un documento del 1974 e concernente il cinquantesimo del rifugio. Qui si accenna ad alcune polemiche, ma si tace su altre! Si parla chiaramente della proposta *“poco dignitosa”* della Sezione CAS di Brugg. Quest'ultima aveva chiesto alla Sezione Ticino di rinunciare a suo favore alla regione dell'Adula *“asserendo che i ticinesi avrebbero potuto scegliere per la loro nuova capanna una regione della Svizzera tedesca e ciò per allacciare maggiori e più cordiali rapporti con le altre Sezioni”*. Apriti cielo! La questione infiammò gli animi. L'assemblea straordinaria del CAS Ticino del 15 aprile 1923 decise che il rifugio Adula *“doveva essere di pura emanazione ticinese”*.

Nello stesso documento si tace però su un'altra polemica, legata a una generosa offerta *“anonima”* di 2'000.- franchi. Donazione che venne respinta dai soci, perché così tanto anonima non era, ed era carica di interpretazioni politiche! Proveniva da un irredentista bellinzonese. Il rifiuto del CAS Ticino spinse il donatore *“a lavar l'affronto”* e a versare quell'importo all'U.T.O.E., come si legge in un articolo apparso sulla *“Gazzetta Ticinese”* del 7 dicembre del 1923 e intitolato *“Adula mons”*. Qui, si racconta che il CAS rivendicò immediatamente *“la precedenza sia dell'idea sia del diritto di costruire la capanna, dimostrando agli “utoeini” come fossero pronti i piani e, con l'imminente e già sicuro sussidio centrale, anche i mezzi più che sufficienti per costruire un rifugio adatto allo scopo e non una improvvisata capanna di ripiego”*. Il rifugio Adula dell'UTOE venne inaugurato nel 1923. Un anno dopo il CAS portò a termine il suo progetto non per *“volgare dispettuccio, ma per ragionata decisione di condurre a termine l'opera da tanti anni iniziata”* e anche perché la struttura dell'UTOE veniva giudicata insufficiente per capacità e poco adatta come centro per le escursioni a tutte le vette.

L'articolo apparso sulla *“Gazzetta Ticinese”* invitava infine a seppellire le polemiche, a cessare la contesa sulle responsabilità. *“I due rifugi, l'uno nella conca l'altro sullo sperone montano, non saranno avversi ma diversi, si integreranno e si completeranno a vicenda e basteranno appena appena entrambi alla frequenza dei visitatori”*.

Maria Jannuzzi

1924-2024...

A causa del maltempo, lo scorso anno, non abbiamo potuto festeggiarne il compleanno... Riproponiamo quindi quest'anno la festa per i “101 anni” di fondazione della nostra Capanna!

FESTEGGIA CON NOI! DOMENICA 31 AGOSTO ALLA CAPANNA ADULA

Programma

10.30

Santa messa alla Cappella di Termine

11.30

Parte ufficiale e aperitivo offerto sulla terrazza della capanna (salumi e formaggi della Valle del Sole)

12.30

Pranzo offerto (polenta e spezzatino o formaggio)

poi...

Pomeriggio conviviale con musica
Visita e spiegazione dei lavori di miglioria eseguiti nel 2024.

se 

Data di riserva: Domenica 14 settembre





22 settembre 1924. Si celebra la messa per l'apertura della capanna.

1925. In capanna.

1925. Parte dell'inventario della cucina.

1929. In cima all'Adula.

Arch. CAS Ticino





E Dio creò la guide alpine, le mani de corda e piccozza, le pose sulle montagne e disse loro «Vi proteggerò».

Così, nel luglio 1930, nella regione dell'Adula, la cima più alta del Ticino, aveva inizio un corso per guide alpine, promosso dal CAS sezione Ticino.

Facevano parte dello stesso 11 aspiranti (v. foto): 3 brianzoni: B. Scapozza, T. Bini, V. Alberti, 4 leventinesi: L. Cattaneo, B. Forni, F. Beffa, A. Franchini; 2 valmaggessi: D. Delponio, F. Tonini; 1 locarnese: Walder Robert; 1 moesano: F. Carubbi.

Direttore del corso capitano G.C. Angelo Gianola. Istruttore Pierre Chevrier, guida vallesana.

Nella foto c'è con noi il guardiano Innocente Bassi e la cuoca Santina Fogliani.

1930.
 Arch. CAS Ticino



2024. Una porta, tante storie.
 Marco Volken

“Luce e Tenebre”

PUNTA PIODA 3237 M
PARETE NORD - PRIMA SALITA
M8 - A3 - 70° - 700 M

Dal 6 al 9 marzo, Roger Schäli, Filippo Sala e Silvan Schüpbach hanno scalato la parte centrale della parete nord della Punta Pioda, conosciuta anche come Pioda di Sciora, in Val Bregaglia. Questa parte della parete, molto ripida e compatta, non era mai stata scalata prima e presenta difficoltà estreme. Un'altra pietra miliare nel progetto di Silvan Schüpbach a lungo termine di esplorare le pareti nord "dimenticate" delle Alpi.

Vi proponiamo il resoconto scritto da Schüpbach e ci complimentiamo con i tre alpinisti, tra cui anche il "nostro" Filippo Sala, che inanella ormai imprese impressionanti una dopo l'altra!



Il 5 marzo siamo finalmente saliti al rifugio Sciora, con gli zaini pesanti ma la motivazione alta. C'è molto da fare nel rifugio, sciogliere la neve, pulire il camino e rifornirlo di legna. Il mattino dopo partiamo presto. A dicembre avevamo già dovuto salire alcuni tiri di placca sulla prima parte della parete, ora è un facile nevaio e ci troviamo rapidamente sotto il primo passo ripido e strapiombante. In questa giornata riusciamo a fare solo 4 tiri. La roccia è friabile e sabbiosa, purtroppo dobbiamo scalare parecchio in artificiale. Cerco almeno di salire in libera sul secondo tiro, e più o meno ci riesco. Fissiamo i primi tiri con le corde e torniamo al rifugio. Anche se siamo stati incredibilmente lenti, siamo euforici perché abbiamo raggiunto il nostro primo obiettivo: raggiungere il grande canalone di neve.

La mattina dopo iniziamo la nostra salita, e vogliamo rimanere in parete. La partenza è frenetica e ci limitiamo a riordinare il rifugio in modo improvvisato: secondo il libro presente, nessun altro è stato qui quest'inverno e non ci aspettiamo altri visitatori.

Dopo un duro lavoro, a mezzogiorno raggiungiamo la fine delle corde fisse con tutto l'equipaggiamento per 3 giorni in parete. Filippo e Roger continuano ad arrampicare, io preparo il bivacco. Nel pomeriggio, osservo due alpinisti che si avvicinano al rifugio. Proprio ora, penso tra me e me, avremmo dovuto pulire meglio. D'altra parte, il camino scavato, la scorta di legna e l'acqua sulla stufa dovrebbero compensare il cattivo ordine, cerco di rassicurarmi. Ma mi sbagliavo: quando Filippo e Roger tornano al bivacco, siamo già stati "denunciati" sui social media. Naturalmente ci sentiamo in colpa e sappiamo di aver commesso un errore. Nessuno vuole sistemare i casini degli altri. Tuttavia, siamo sorpresi che queste accuse - da parte di un collega che conosciamo bene - non vengano rivolte direttamente a noi, ma subito pubblicamente. Cerco di contattare telefonicamente il collega per scusarmi, ma non è disponibile e quindi non posso fare altro che scusarmi via WhatsApp.

Segue una notte fredda e piena di dubbi. Sfidare le difficoltà di questo muro è una cosa, ma essere allo stesso tempo il cattivo è un'altra. La mattina dopo ci diciamo: "Ora più che mai!" In effetti, lo scoramento lascia il posto alla necessità di dare il massimo e di finire questa via. Per fortuna, come primo tiro del terzo giorno, riesco a salire un camino stretto e brutto, l'attività perfetta per distrarmi...

Più in alto, salgo una fessura diagonale molto ripida che dovrebbe portarci all'ultimo bivacco. Con buone intenzioni, arrampico liberamente nella zona dell'M8, infilando friends dietro a enormi scaglie pericolanti, con la sabbia e la sporcizia che mi entrano negli occhi. Ma le mie buone intenzioni svaniscono rapidamente e passo all'arrampicata artificiale, che è molto lenta ma anche più sicura. Più tardi, sono molto felice di lasciare il comando a Roger, che ci conduce al bivacco nelle ultime luci del giorno. Il povero Filippo avrebbe dovuto avere un giorno di riposo oggi, ma in realtà deve fare jumars e traversate strapiombanti per tutto il tempo... e arriva al bivacco stanco come noi due.

Il quarto giorno arriva come un sollievo dopo il freddo della notte. Sono piuttosto esausto e sono contento che Filippo prenda l'iniziativa. Filippo ci conduce alla via normale con una calata e attraverso un canalone. Poi ci guida rapidamente attraverso il terreno misto fino alla cima e al sole, finalmente un po' di calore!

Ricorderemo a lungo questa grande avventura piena di difficoltà sulle montagne selvagge e sconosciute delle nostre Alpi. È stata la nostra prima impresa insieme e abbiamo lavorato davvero bene come squadra.

P.S.: In futuro, ci auguriamo che tutti gli alpinisti rispettino le regole per i locali invernali dei rifugi (noi compresi!) e che i conflitti vengano risolti in una conversazione diretta e non tramite i social media.



Attualità Una cavalcata tutta ticinese tra terra e cielo

La giovane guida alpina Saro Costa, con il suo progetto "Alpin' Ticino", lo scorso autunno ha concatenato le 42 montagne di oltre 3000 metri delle Alpi Ticinesi. Tra il 19 e il 30 ottobre 2024, facendo esclusivamente affidamento alla forza delle proprie gambe, ha così portato a termine una gran bella impresa "in uno stile leggero alla ricerca della fluidità nei movimenti e nella progressione, non tanto per impiegare un'ora o un giorno in meno, ma per provare anche solo per qualche istante a sentirsi un camoscio, a guardare l'orizzonte e cercare di raggiungerlo", per dirla con parole sue. L'unica cima non raggiunta, per troppa neve e ora tarda, è il Kastelhorn. Per capire come nasce un'avventura di questo tipo e come è stata vissuta dal protagonista, lo abbiamo intervistato.

di Dario Lanfranconi -  Giacomo Meneghello



Saro, come e quando ti è venuta l'idea di questa particolare avventura?

L'idea l'avevo in mente da parecchio tempo, anche se non avevo ancora studiato un piano ben preciso. Le Alpi ticinesi sono le montagne dove ho scoperto l'alpinismo e sono per me le montagne di casa, di cui mi sono innamorato anche grazie alle stupende guide di Giuseppe Brenna. È stata quindi una logica conseguenza trovare una linea per visitare le cime più alte, molte delle quali non le avevo mai salite.

Il progetto è stato solo una sfida con te stesso o aveva anche altri obiettivi?

Sicuramente il piacere di trovare l'avventura sopra casa e di mettersi in gioco sotto il punto di vista atletico è stato importante ed era quello che cercavo, ma come Guida Alpina mi piacerebbe anche far conoscere queste montagne al di fuori del contesto locale e accompagnare le persone a scoprire luoghi ancora selvatici e intatti delle Alpi.

Facciamo un passo indietro: chi è Saro Costa e come/dove nasce la tua passione per la montagna?

La passione per l'alpinismo è nata a Faido, il mio luogo d'origine dove ho avuto la fortuna di passare tantissimo tempo negli anni della gioventù, nonostante abbia vissuto in parte a Milano. Dal giocare nei boschi e nei fiumi sono passato a salire sul Campo Tencia e poi sull'Adula e il Basodino, ho scoperto le gite con le pelli di foca grazie all'Alfredo Pini, Guida Alpina di Airolo che ricordo sempre con piacere. Da alcuni anni pratico anche io il mestiere di Guida a tempo pieno cercando di sciare il più possibile nei mesi invernali e salire i grandi itinerari di alpinismo classico in estate.

Torniamo alla tua impresa: descrivici l'itinerario e le tempistiche e la tipologia degli spostamenti.

Hai fatto tutto da solo o sei stato supportato?

L'itinerario è semplice perché la grande maggioranza dei 3000 si trova sulla linea di confine del Ticino quindi sull'arco alpino principale, a parte il gruppo del Tencia che ricade interamente in territorio cantonale. Ho quindi tracciato un grande arco da est a ovest partendo da Dandrio in Val Malvaglia e salendo verso l'Adula, la regione della Greina, il Lucomagno, la Val Bedretto, il Basodino e finendo appunto sul Campo Tencia e infine a Dalpe.

Ho impiegato in totale dodici giorni di cui nove in attività e tre fermo per maltempo, mi sono spostato esclusivamente a piedi e mi ha aiutato l'amico Giacomo Meneghello. Oltre al supporto logistico, quindi spostare la macchina da una valle all'altra e salire nelle capanne per portarmi il cibo e il materiale di ricambio, Giacomo mi ha seguito su alcune cime e ha documentato il progetto con delle bellissime foto che sono davvero contento di avere. Senza questo importante aiuto non sarei andato molto lontano!

Quali sono state le principali difficoltà che hai incontrato?

E quali invece le emozioni più belle e i ricordi più significativi?

La difficoltà maggiore è stata la meteo, brutta fin dall'inizio e sempre instabile. Avevo scelto circa venti giorni ad ottobre come finestra per completare il giro, ma fin da settembre era caduta neve in alto, così come nella prima metà di ottobre e fino al 19, giorno in cui abbiamo deciso di tentare ma senza tante aspettative: il tempo stava per scadere e bisognava almeno andare a vedere. Il primo vero giorno di attività sono partito dal Bivacco Piano della Parete e seguendo la Via Alta Crio ho salito i tremila della Malvaglia fino alla Capanna Adula UTOE sotto una nevicata che più in basso era pioggia, non proprio la partenza migliore! Il momento più bello è stato la mattina seguente all'alba sulla cima dell'Adula, il cielo sereno mi ha permesso di avere una visuale sull'intera traversata, lì ho compreso la bellezza del tour ma anche l'impegno che sarebbe stato necessario per arrivare alla fine.



Adula 3402 m



Pizzo Campo Tencia 3071 m

Se dovessi descrivere i Tremila ticinesi a qualcuno che non li conosce, che parole sceglieresti?

Selvatici, bellissimi e da guadagnarsi metro per metro!

Hai dovuto rinunciare al Kastelhorn... pensi di riprovare tutta l'impresa in futuro o va bene così?

Sì, siamo arrivati tardi e c'era tanta neve marcia quindi abbiamo deciso di rinunciare e certamente questa cosa mi è 'rimasta lì'. Era il secondo giorno dopo i tre di pausa forzata a causa della meteo davvero brutta, in quota era sceso più di mezzo metro di neve e l'aver stoppato il progetto era qualcosa di non previsto perché l'idea era di muoversi in continuità. Quindi ho già due buoni motivi per riprovare e penso che lo farò ma non subito, per ora sono contento così.

Nel tuo futuro invece che progetti ci sono, a livello personale e come Guida Alpina?

Ho sempre tante idee, mi affascina molto l'alta quota e le grandi montagne, non sono ancora stato in Himalaya su qualche 7000 o 8000 e spero di andarci presto, magari portandomi gli sci. Anche nelle Alpi i progetti non mancano, mi piace muovermi leggero e in modo efficace quindi prediligo le linee logiche come creste e vie non troppo difficili. Sapendo di poter stare in giro tante ore o tanti giorni basta aprire una carta topografica e le possibilità sono infinite.

Come Guida ho l'obiettivo di stabilirmi in Ticino e di favorire il lavoro sulle Alpi, mi sono specializzato sulle salite dei quattromila e sul trail running, ma finché c'è neve ho sempre gli sci ai piedi e questo è ancora possibile per parecchi mesi all'anno per fortuna!



Pizzo Rotondo 3192 m



In Capanna Piansecco



Chuebodenhorn 3070 m

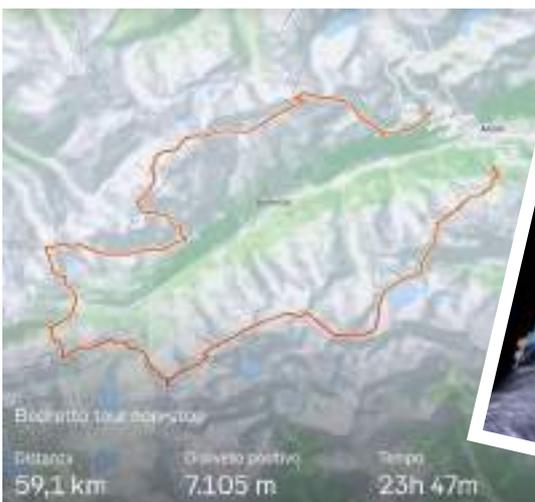


Basòdino 3272 m

Anche il tuo amico Filippo Sala – di cui troviamo in questo numero il resoconto della salita a Punta Pioda – ha provato lo stesso concatenamento lo scorso autunno, ma ha dovuto rinunciare per un problema a un ginocchio... magari riproverete insieme? Chissà, di sicuro insieme avete compiuto un'altra impresa impressionante in val Bedretto: puoi dirci qualcosa in più su questo giro scialpinistico?

Sì, il Filippo ha avuto un problema al ginocchio e anch'io ho rischiato di abbandonare per un dolore a una caviglia che poi per fortuna sono riuscito a gestire cambiando scarpe. Bisogna pensare che tra una cima e l'altra ci sono chilometri di terreno faticoso attraverso pietraie e prati ripidi che richiedono un sacco di energia. Infatti abbiamo pensato che sarebbe bello spostarsi con gli sci magari su neve primaverile quando è possibile tracciare linee dritte da una valle all'altra e macinare chilometri in poco tempo!

E proprio il giro ad anello della Val Bedretto ci ha dimostrato che è possibile muoversi così quando le condizioni della neve lo permettono. Anche in questo caso l'idea l'avevamo in mente tutti e due, ma solo quando siamo partiti abbiamo definito lo stile adattandoci in base alle condizioni della montagna e del nostro stato di forma che ci ha permesso alla fine di muoverci come volevamo, con poche pause e sull'arco dell'intera giornata. Arrivare sul Lucendo alle cinque del mattino dopo ventuno ore e togliere le pelli per l'ultima volta dopo tantissimi "metti e toglì" è stato bellissimo come lo sciare di notte inseguendo una curva dopo l'altra.



Filippo e Sara

Sapori di montagna

IL NOSTRO FORMAGGIO D'ALPE, UNA STORIA DI FATICHE E SUCCESSI

Un excursus sull'evoluzione
del lavoro di pastori e casari

di Tiziano Allevi

Care lettrici e cari lettori, ho conosciuto e intervistato Renato Bontognali (1948), tecnologo lattiero-caseario, ex Presidente e fondatore dell'Associazione ticinese assaggiatori formaggi www.atiafticino.ch, ex responsabile del servizio ispezione e consulenza cantonale, riconosciuto tra i massimi esperti di formaggi in Ticino. La sua competenza mi dà la possibilità di scrivere su ciò che avviene prima che la forma di formaggio venga prodotta, un tema solitamente poco conosciuto poiché sovente il nostro interesse si rivolge esclusivamente sulla scelta del formaggio da consumare, senza troppo preoccuparci della sua storia e dell'evoluzione intercorsa negli ultimi decenni.

Nel nostro Cantone il numero degli alpeggi in esercizio è fortemente diminuito: nelle sue apprezzate opere (Ed. Salvioni) Giuseppe Brenna scorre un interminabile elenco di alpi, alpetti, sprüi e cascine che fino a 50-60 anni fa erano ancora coraggiosamente caricate. Il Catasto alpestre svizzero (Divisione dell'agricoltura del DEPF, 1976, Celso Pedretti) registrava 50 anni fa 28 alpi attorno a Bellinzona, 31 a Blenio, 50 in Leventina, 44 nel Locarnese, 32 a Lugano, 6 nel Mendrisiotto, 11 in Riviera e ben 83 in Valle Maggia. Oggi ne restano solo 79 nell'intero Cantone, dei quali 37 riconosciuti con la DOP formaggio d'alpe ticinese. Fra i fattori che hanno causato l'abbandono annoveriamo luoghi tremendamente discosti ed impervi, il disinteresse (legittimo) verso la professione da parte delle nuove generazioni, le complicazioni derivanti dalle mutate normative igienico sanitarie, il cambiamento climatico e da qualche lustro anche la compagnia del "canis lupus".

Glauco Cugini





Nel 1996, con lo scopo di migliorare la qualità igienico sanitaria, nell'UE e in Svizzera divenne obbligatorio l'utilizzo dei fermenti lattici (batteri filocaseari). All'inizio degli anni '70 la qualità del latte in Ticino ottemperava solo parzialmente alle esigenze delle ordinanze federali concernenti l'assicurazione della qualità, a riprova giova ricordare che diverse forme di formaggio nelle cantine degli alpeggi si gonfiavano a causa della presenza di batteri anticaseari. Bisogna inoltre considerare che nel lontano passato la produzione casearia ticinese si concentrava sulla formaggella, che veniva smerciata e consumata dopo sole 2-3 settimane dalla produzione. Il rischio veniva indirettamente attutito, una minima parte era presente nei prodotti stagionati oltre tale periodo. In mancanza di fermenti lattici selezionati si usava la coltura da siero, un metodo ancora utilizzato in Val Gerola (SO) per la produzione del "Bitto ribelle". Passando alle erbe che crescono sui pascoli degli alpeggi, è interessante riflettere sugli elementi nativi che le circondano e che ne caratterizzano la peculiarità. Si tratta dell'aria, dell'acqua e della geologia: è il "goût du terroir" che lascia un'ulteriore impronta sulle caratteristiche del prodotto finale. L'aspetto nativo dell'ambiente caratterizza dunque i microrganismi che troviamo nel latte: in termini pratici dalla mutellina, dal crepide dorato, dalla piantaggine e dal trifoglio che crescono sull'Alpe Vacarisc trarremo un latte diverso da quello ottenuto tramite gli stessi vegetali situati sull'Alpe Crozolina. Un'ulteriore variabile è costituita dalla meteorologia durante la stagione invernale. Con tanta neve l'erba sottostante è protetta dal gelo; uno scioglimento graduale permetterà in giugno di ottenere un pascolo ideale sul primo corte, seguito dalla stessa caratteristica sul secondo pascolo e sul terzo. Per converso, in un anno senza precipitazioni nevose di rilievo, a metà luglio tutti i corti degli alpeggi situati ad altezza crescente saranno secchi, conseguentemente l'erba sarà poco profumata.

→

Gildo Bucciarelli, ragazzo di 11 anni, intento alla mungitura nei pressi del lago Tomeo, 1943.
 Arch. famiglia Donati - Broglio



Glauco Cugini - Marco Volken



Moderno caseificio dell'Alpe di Porcareccio in Valle di Vergeletto.
 Azienda agricola Matteo Ambrosini - Cevio

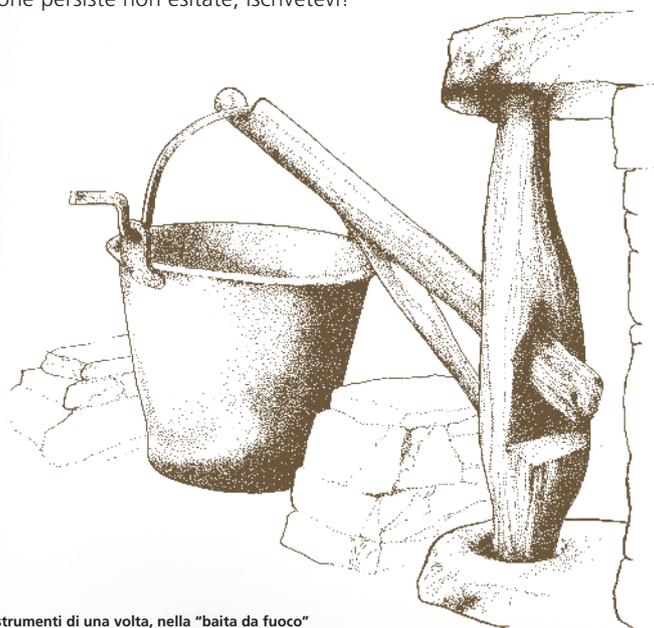
Le forme scese dall'Alpe di Sfilie vengono regolarmente pulite e girate dall'alpigiano Marzio Coppini nella cantina di Cimalmotto in Valle di Campo (Alta Vallemaggia)
 Imago Film

Il latte, ora munito dell'aggiunta dei fermenti lattici, viene lavorato (fase della messa a caglio, a seguire controllo della cagliata, il taglio della cagliata e controllo della grana) in moderne caldaie, nelle quali è possibile determinare tempi e temperature esatte. Il fuoco diretto di una volta sulla caldaia e l'effetto del profumo del larice che scoppietta è ora soppiantato da impianti igienicamente più sicuri (caldaie a vapore), ma che tolgono qualcosa al gusto del latte che vi viene lavorato. Bontognali ricorda che all'epoca le mucche venivano munte manualmente all'aperto e talvolta sotto uno scroscio di pioggia: nel secchio finiva di tutto e il latte assumeva un colore non propriamente candido. La mungitura meccanica ha sicuramente migliorato il lato igienico della mungitura, tuttavia l'utilizzo di disinfettanti e di detergenti causano un impoverimento della flora batterica nativa dell'ambiente. Cito due espressioni dell'esperto che mi hanno colpito:

- a) il casaro è un pastore che dirige il suo gregge di microbi tramite il rispetto dei tempi e delle temperature;
- b) la sua mano è simile a quella di un direttore d'orchestra che partendo dallo stesso spartito fa nascere musiche (formaggi) diverse.

Le mucche di oggi sono alquanto simili a una Formula 1: le razze sono iperselezionate e pertanto oltre ad essere più pesanti sono più fragili delle loro antenate. Se 60-70 anni fa producevano 8-10 litri di latte al giorno, oggi parliamo di 25-28 litri, fattore che impatta negativamente sulla durata della loro vita (nel lontano passato vivevano fino a 15-20 anni, attualmente dopo 3-4 lattazioni una mucca è "out"). Per gestire i problemi sanitari, ossia infiammazioni della mammella e zoppie (peso) degli arti l'intervento del veterinario è diventato una prassi ricorrente e normale.

Lasciamoci la mungitura dietro le spalle, ora le grandi forme fresche sono riposte sugli appositi assi. Se quanto finora citato è irto di impercettibili variabili, il lungo processo di affinamento che segue la produzione è determinante per la qualità finale del formaggio. Un prodotto allevato / affinato con passione da mani sapienti fa la differenza per rapporto al suo alter-ego invecchiato per mesi senza una cura adeguata. Le cantine di maturazione rappresentano inoltre un ecosistema biologico molto complesso dove i microorganismi ed i loro enzimi lavorano e contribuiscono allo sviluppo dei sapori e dei loro aromi. Parimenti a quanto si percepisce con la degustazione del vino, anche il formaggio presenta analogie impensate con fiori, spezie, verdure e quant'altro. La sua degustazione coinvolge tutti i nostri organi sensoriali, pensateci su! Mi auguro che durante le nostre girate sulle montagne ticinesi troveremo il tempo per incontrare e conoscere i pastori, i mungitori, i casari e gli addetti agli alpeggi, che con tanta passione si dedicano alla produzione di un formaggio che molti ci invidiano. Diventare "assaggiatore di formaggi" comporta la frequenza del corso organizzato dall'associazione citata: da quanto mi dicono non si tratta di una passeggiata ma se la passione persiste non esitate, iscrivetevi!



Tra gli strumenti di una volta, nella "baita da fuoco" il tornello girevole e la caldera per la cottura del latte.
 Jan Kristofori - Alpigiani, pascoli e mandrie, Edizioni Dado



Alpe Vacarisc (Val Lavizzara). Tansumanza tra un corte e l'altro, con la caldera sulla spalle, in una foto del 2001.

📍 Archivio fam. Lino Tocalli

Alpe di Piora, il più vasto alpeggio del Cantone Ticino.

📍 Marco Volken

Mucche al pascolo sull'Alpe Campolungo ai piedi del Pizzo del Prèvat

📍 Marco Volken

Confronto tra una mucca di razza "Bruna alpina" del XIX secolo ed una del XX secolo.

La scelta non manca.

📍 Centro di competenze agroalimentari Ticino
www.ccat.ch



Natura

Sorprendenti funghi delle nostre montagne

Porcini, chanterelles, mazze di tamburo, c'è chi osa pure raccogliere qualche "ferrè", ma solitamente si contano sulle dita di una mano le varietà di funghi nascosti nei cestini degli orgogliosi fungiati che da fine estate all'autunno setacciano i nostri boschi. La regola d'oro "raccolgo solo ciò che conosco" è fondamentale per evitare gravi intossicazioni, tuttavia anche i funghi non commestibili meritano di essere apprezzati... almeno con gli occhi!

di Zita Sartori



Come per piante e animali, la varietà di ambienti diversi che troviamo sulle nostre montagne dà origine ad un'immensa varietà di funghi, alcuni di essi unici al mondo. L'universo dei funghi è però in gran parte invisibile all'occhio umano: delle circa 100'000 specie conosciute al mondo la maggior parte sono infatti microscopiche. Solo nel Canton Ticino possiamo tuttavia osservare a occhio nudo circa 3'500 specie: queste sono le specie che producono un corpo fruttifero, ovvero la parte che comunemente chiamiamo "fungo" e che solitamente è formata da gambo e cappello ma che può avere anche altre forme.

Se paragonassimo un fungo ad un'albero di mele, la parte che raccogliamo corrisponderebbe solo alla mela. Ciò che nell'albero corrisponde a radici, fusto e foglie nei funghi potrebbe infatti essere paragonato al micelio, una rete sotterranea e fittissima di sottili filamenti (ife). Il micelio è la parte di fungo presente tutto l'anno, in alcune specie può addirittura vivere per migliaia di anni e svilupparsi su superfici di diversi chilometri. Quando trova condizioni favorevoli, il micelio può produrre i corpi fruttiferi che osserviamo, che in genere hanno vita molto breve. Questi corpi fruttiferi oltre ad insaporire i nostri risotti possono quindi segnalarci la presenza nel sottosuolo di un'organismo che svolge silenziosamente funzioni estremamente importanti per l'ecosistema.

"Spazzini dell'ambiente" è un soprannome forse poco elegante ma che ben suggerisce una delle caratteristiche distintive dei funghi rispetto alle piante: invece di basare il loro nutrimento sulla produzione di zuccheri attraverso la fotosintesi, i funghi sono esperti nel riciclare le sostanze organiche complesse già presenti nell'ambiente. Per ottenere i nutrienti di cui hanno bisogno, i funghi interagiscono infatti con altri organismi, vivi o morti, tra cui piante, animali e persino altri funghi. Le strategie adottate dai funghi per nutrirsi ricadono principalmente in tre categorie: il saprofitismo, ovvero la capacità di estrarre nutrienti dalla materia organica morta, il parassitismo e la simbiosi, ovvero l'interazione con organismi vivi che può essere negativa per una delle parti o positiva per entrambi.

La simbiosi tra funghi e piante è un meccanismo diffusissimo nelle nostre montagne, ed è probabilmente uno dei fattori chiave che permettono a molte specie vegetali di sopravvivere negli ambienti ostili dell'alta montagna. Alberi campioni della sopravvivenza in quota come il salice nano (*Salix herbacea*), ma anche per esempio piante erbacee come il camedrio alpino (*Dryas octopetala*) e la bistorta minore (*Bistorta vivipara*) fanno affidamento sui funghi per massimizzare la possibilità di ottenere gli scarsi nutrienti presenti nel terreno. Il micelio di alcuni funghi infatti è in grado di collegarsi alle parti terminali delle radici delle piante e instaurare uno scambio di sostanze nutritive: per la pianta, questo meccanismo equivale a un ampliamento della superficie delle radici, mentre il fungo può approfittare della produzione di zuccheri tramite fotosintesi da parte della pianta.

Al di sopra della linea degli alberi, i funghi che instaurano questa simbiosi e che incontriamo più frequentemente sono prevalentemente funghi a lamelle dei generi *Cortinarius*, *Inocybe*, *Hebeloma*, *Laccaria*, *Entoloma*, *Lactarius* e *Russula*. Per i funghi a tubuli come porcini (*Boletus edulis*), pinaroli (*Suillus* sp.) e bedolin (*Leccinum* sp.) è invece solitamente indispensabile la presenza di alberi come per esempio le conifere alpine, faggi, querce, betulle e castagni. Recentemente, alcuni ricercatori del Politecnico di Zurigo hanno segnalato la scoperta di funghi porcini a 2400m in Engadina che vivevano in simbiosi con un salice nano, si tratta però di un caso estremamente raro!

Questa stagione quando avremo la fortuna di scorgere il rarissimo porcino alpino o qualche funghetto matto dai colori sgargianti proviamo a prenderci qualche istante per apprezzare queste sorprendenti creature, non solo per il loro sapore ma anche per le loro forme, colori, profumi e soprattutto per l'importantissimo sostegno che forniscono all'ecosistema delle nostre montagne!

→

Pagina a lato:
Leotia lubica, un fungo gelatinoso.

A destra:
Funghi del genere *Ramaria* e *Hidnum*.



Piccola guida per osservare meglio i funghi: Lamelle, tubuli, pori o aculei?

Una delle caratteristiche che tutti conosciamo del porcino è la parte inferiore del cappello a "spugna". In realtà a ben guardare questa parte (chiamata imenoforo) non ha affatto la struttura di una spugna ma è formata da minuscoli tubicini disposti verticalmente uno a fianco all'altro. È proprio qui che si formano e maturano le spore, minuscole unità che permettono ai funghi di riprodursi. Uno degli elementi essenziali per la descrizione dei funghi con cappello è quindi la forma dell'imenoforo, che può essere a lamelle come per esempio nelle russule, a tubuli nei boleti, a pori in alcuni funghi che crescono sugli alberi come il fungo dell'esca, o persino ad aculei come i funghi del genere *Hydnum*. Una curiosità per quanto riguarda le tanto apprezzate chanterelles (*Cantharellus cibarius*): quelle che a prima vista sembrano lamelle sono in realtà delle pieghe ondulate dall'aspetto simile a vene, caratteristica che assieme al colore giallo intenso rende questo fungo tra i più facili da identificare con certezza.

Funghi a clava, cespuglio, palla, coppa, gelatinosi eccetera

Oltre ai tipici funghi con gambo e cappello, nelle nostre passeggiate possiamo incontrare funghi dalle forme più disparate! Uno dei funghi dalla forma più bizzarra che possiamo scorgere nei boschi umidi sui ceppi in decomposizione è *Calocera viscosa*: la sua forma ramificata e il colore giallo-arancio brillante la rendono simile ad un esotico corallo.

Anello, volva, cortina?

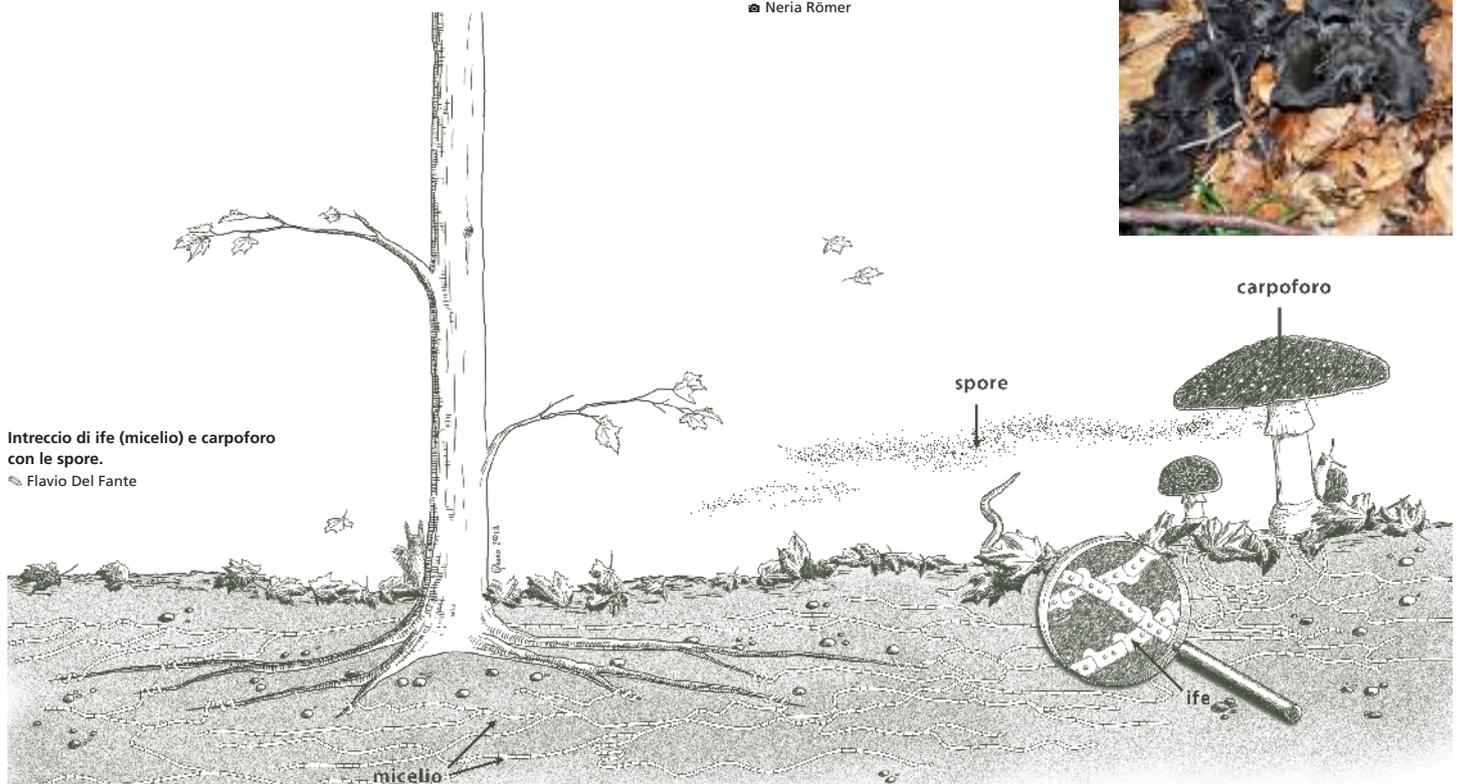
Alcune sottili caratteristiche dei funghi sono indizi molto importanti per la loro identificazione, è il caso per esempio della presenza o assenza di un anello sul gambo. L'anello è il residuo di un velo che protegge le spore fino alla loro maturazione e che con la crescita del cappello si stacca e ricade sul gambo. L'anello può avere forme e caratteristiche diverse a seconda della specie, per esempio nelle mazze di tamburo (*Macrolepiota procera*) l'anello è frastagliato e può scorrere su e giù per il gambo, mentre nei funghi del genere *Amanita* è bianco, sottile e attaccato al gambo. I funghi del genere *Amanita* si distinguono poi anche per la presenza di una volva, una membrana bianca a forma di sacco che avvolge i giovani funghi, dando loro l'aspetto di un uovo che si schiude. Un'altra struttura importante per l'identificazione dei funghi è la cortina, una membrana sottile tra cappello e gambo tipica per esempio del genere *Cortinarius*, da cui appunto il nome.



Russola sotto conifere.

Funghi parassiti di altri funghi.

Trombetta dei morti
(*Craterellus cornucopioides*).
© Neria Römer



Intreccio di ife (micelio) e carpoforo con le spore.

© Flavio Del Fante

Odore distintivo?

Non solo i fiori ma anche i funghi possono avere odori molto piacevoli... ma anche estremamente sgradevoli! *Agaricus silvicola* profuma di anice, *Clitopilus prunulus* di farina fresca, *Cortinarius odoratus* di gelsomino, *Marasmius alliaceus* odora di aglio, *Cortinaus camphoratus* puzza di caprone e *Amanita ovoidea* di pesce... solo per citarne alcuni!

Cambia colore al taglio?

A chi non è mai capitato di raccogliere quello che pensavamo fosse un bel porcino per poi accorgersi dopo qualche secondo che la superficie del gambo e del cappello diventano blu al taglio e perfino al tatto? Il viraggio della carne, ovvero il cambiamento di colore quando una frattura o un taglio espongono la carne del fungo all'aria, è un'importantissima caratteristica di determinazione che ci permette per esempio di distinguere un porcino (*Boletus edulis*) da un "ferrè" (*Neoboletus erythropus*) o da altri boleti.

Lattice?

Alcuni funghi quando danneggiati rilasciano un liquido lattiginoso che può avere diversi colori dal bianco, giallo, arancione, rosso o persino verde. Un esempio comune in montagna di funghi che rilasciano lattice sono i funghi del genere *Lactarius*, alcuni di essi commestibili come per esempio *Lactarius deliciosus*.

Quali alberi ci circondano?

Non è un caso se il "bedolin" (*Leccinum scabrum*) si trova quasi sempre sotto le betulle e se i funghi che osserviamo nelle faggete non sono gli stessi che vediamo nelle pinete. Alcuni funghi creano simbiosi unicamente con precise specie di alberi e quindi osservare con attenzione l'habitat in cui cresce il fungo può fornire delle informazioni essenziali per determinarne la specie (e può anche dare qualche prezioso indizio sui luoghi in cui è più probabile trovare le specie che più amiamo).

Colore della sporata

Le spore dei funghi sono microscopiche ma numerosissime, depositandosi a migliaia su lamelle, gambo e sulle superfici vicino al fungo creano una polverina chiamata sporata che ha un colore ben definito per ogni specie di fungo. I comuni champignon de paris (*Agaricus bisporus*) che acquistiamo anche al supermercato per esempio hanno una caratteristica sporata marrone scuro, sulle nostre montagne troviamo funghi dalle sporate che vanno dal bianco, al giallo, al rosa, al verde e persino al nero e al viola. Per rilevare al meglio il colore della sporata, indizio molto importante per la determinazione dei funghi, si può appoggiare il cappello di un fungo su un cartoncino bianco, coprendolo con un recipiente o un tovagliolo umido e osservare l'impronta lasciata dopo qualche ora.

Per saperne di più:

Società micologica luganese:
www.smluganese.ch

Associazione svizzera degli organi ufficiali
di controllo dei funghi:
www.vapko.ch/index.php/it/



Sembra un polpo... L' *Anthurus archerii* è una specie endemica dell'Australia e Tasmania, introdotta in Europa dopo la seconda guerra mondiale con il materiale bellico. Complice anche il riscaldamento climatico, il fungo si è diffuso notevolmente. Oltre che per il suo aspetto e colore, il fungo colpisce anche per l'odore ripugnante che emana.

📍 Rudolf Stockar

Sua maestà il Porcino (*Boletus edulis*).

📍 Roberto Grizzi

Esemplari di fungo dell'esca (*Fomes fomentarius*) su un tronco di faggio morto.

📍 Marco Volken

Materiali

Dal
fustagno
al pile
in polipropilene,
il nostro
guardaroba
è ancora
efficiente?

di Tiziano Allevi

L'EVOLUZIONE DELL'ABBIGLIAMENTO ALPINISTICO E DELLA SUA FUNZIONALITÀ





Su qualche foto scattata in montagna durante la Belle Epoque osserviamo tanta bella gente che frequentava i Kurorte e i Grand-Hotel situati sulle nostre montagne: insieme alla camicia di flanella il fustagno e i pantaloni alla zuava imperavano, le signore portavano pesanti e lunghissime gonne; con questa tenuta semi-cittadina, con l'aggiunta di uno spezzone di corda in canapa e con una lunga piccozza i nostri agiati villeggianti si trasformavano talvolta in alpinisti, accompagnati da un cacciatore locale che all'uopo si trasformava in guida alpina. Questa immagine durò fino agli anni '30 allorché nacquero i primi produttori di abbigliamento specifico per la montagna (Millet-Lafuma). Spalleggiata dall'onda del nazionalismo, la corsa alle vette alpine e in seguito a quelle lontane segnò l'avvio di una ricerca tecnica volta a trovare soluzioni con capi migliori in termini di peso, calore, impermeabilità e resistenza all'uso.

La nascita di Moncler (1952) corrisponde a quella del duvet, impiegato nei primi sacchi a pelo imbottiti ed in seguito nei giacconi-piumino. Moncler collaborò con Lionel Terray che era impegnato nel Karakorum nel tentativo di conquista del K2. In termini di calore e di leggerezza rispetto a una giacca in fustagno il piumino si trovava su un altro pianeta: pesava come un maglione ma scaldava dieci volte tanto; era però fragile e si tagliava facilmente. Alla fuoriuscita delle piume si rimediò applicando rinforzi sulle zone a rischio taglio, ossia spalle, gomiti e polsi. L'amico Gianfranco Reggiani, che in questo settore ha trascorso la sua vita professionale, ricorda di aver fabbricato e utilizzato un duvet sperimentale, che tanti anni fa suscitò l'interesse degli appassionati e delle guide alpine. L'evoluzione fu il doppio duvet, dove il tessuto in nylon che conteneva le piume veniva rifinito sotto una calandra che appiattiva il materiale, conferendo al capo un abbacinate effetto "lucido" reso antivevento senza utilizzare resine o additivi.

- In alto a sinistra: un giovane Riccardo Cassin negli anni venti. Pantaloni e giacca di fustagno, canottiera di lana e calzoncini di lana rivoltati sulle scarpe di corda.
- Luglio 1938. Tedeschi e austriaci di ritorno dalla vittoriosa prima salita alla parete nord dell'Eiger. Gli alpinisti indossano giacche da marinaio di tela cerata e guanti di lana.
- 1954. Casse con l'equipaggiamento Moncler per la spedizione italiana che conquisterà la vetta del K2.
- Negli anni sessanta il fortissimo alpinista francese Lionel Terray è stato uno dei primi testimonial pubblicitari per la ditta Moncler e i suoi piumini .



Qualche anno dopo gli alpinisti si stufarono di scalare montagne con un tutone tipo omino Michelin: oltre a ciò il doppio duvet era efficace a temperature basse ma sopra lo zero era una tortura. Con questa considerazione pian piano si preferì la tecnica "a cipolla", optando per una giacca esterna resistente e impermeabile, sotto la quale c'era un leggero monoduvet staccabile. Anche l'industria lombarda iniziò a produrre con successo materiali validi di questo genere che ebbero molto successo sul mercato. Alla fine degli anni '70 negli USA apparve il Goretex, che consta in una lamina / film teflonico che oggi è applicato anche per la costruzione di parti chirurgiche. A confronto dei normali prodotti allora in uso (finitaggi poliuretanicici o acrilici, che non respiravano) questo materiale si rivelò impermeabile sotto una colonna d'acqua di 10 m, permettendo nel contempo la traspirazione. Per uso sportivo il Goretex fu incollato sul tessuto in nylon. In caso di necessità i pantaloni venivano "raddoppiati" con un secondo capo in Goretex supplementare. Oltre a selezionare i fabbricanti di abbigliamento (niente tessuto se non a marchi o aziende importanti) il prodotto Goretex era estremamente caro. A breve distanza sulla scena arrivò Schöller, che con i suoi ricercati tessuti elasticizzati muniti di Kevlar sui punti di sfregamento (strappi, spuntoni) diede una ulteriore spinta qualitativa al mercato: alcuni di voi ricorderanno Reinhold Messner vestito con una maxisalopetta rossa rafforzata in Kevlar. Con Millet, Bairo, Patagonia, North Face, Descente ecc. la partita iniziò ad essere serrata e di lì a poco produsse pure anche qualche sconquasso finanziario. Nello stesso periodo Goretex apportò un'ulteriore modifica: sulle cuciture a vista venne apposta una termosaldatura, ossia un nastro applicato a caldo che le nascondeva. I capi divennero più aderenti al corpo e più versatili, man mano ci si poteva muovere con più facilità. Al contrario del duvet la tecnica della cipolla permetteva (e permette tuttora) di stare in montagna da -30° a +20°. In un breve excursus citiamo Gianni Bairo, che in Italia e con un background di alpinisti che praticavano l'arrampicata libera creò Think Pink, una linea che simpaticamente e coloratamente vestiva gli scalatori dello Yosemite con pantaloni muniti di toppe sulle ginocchia; le giacche, in concorrenza con Goretex, erano in tessuto laminato Toray e abbinato al pile. Ve li ricordate i paninari che sostavano in gruppo nel centro di Milano con addosso il piumino, figlio del boom delle grandi scalate di Reinhold Messner? L'eroe del momento veniva imitato utilizzando un fashion duvet. A quell'epoca risalgono i primi contratti con le industrie produttrici, che l'accorto alpinista altoatesino curò con efficacia. I produttori utilizzarono questo e altri richiami per produrre abbigliamento e accessori "trendy" (Scarpa-Mojito).

Curiosa pubblicità della metà degli anni settanta. Gigi Rizzi era un notissimo playboy italiano e il marchio "Gigi Rizzi Abbigliamento Sportivo" invece un'operazione commerciale dal fatturato miliardario. Sfruttando la popolarità del nome, un omonimo imprenditore italiano lanciò una linea di prodotti che andavano dalle tute da sci, alle magliette da tennis e all'abbigliamento tecnico per la montagna.



1978. Reinhold Messner e Per Habeler di ritorno dalla prima salita dell'Everest senza ossigeno indossano le classiche salopette in lycra della famosa ditta italiana FILA.

Sfruttando il mito californiano e la filosofia delle arrampicate nella Yosemite Valley, negli anni ottanta tra gli arrampicatori, si impose il marchio Think Pink.

"Quando l'abito fa il monaco". Originale, estroverso, buddista; il tirolese Darshano Luggi Rieser è stato uno degli arrampicatori più forti e prolifici degli anni ottanta quando con Heinz Mariacher e Reinhard Schiestl ha realizzato prime salite di altissima difficoltà nelle Dolomiti (in particolare sulla parete sud della Marmolada). Darshano è noto anche per l'abbigliamento indossato durante le salite... un frac giallo e un cappello a cilindro al posto del casco. Dalla metà degli anni '70 Darshano ha realizzato più di 300 prime ascensioni ed è stato tra i primi ad aprire itinerari con difficoltà oltre il VII grado senza utilizzare il trapano.



Un altro slancio fu segnato dall'apparizione del tessuto "multilayers", che in uno spessore incredibilmente sottile raccoglie strati su strati di Lycra, Lycra Elastic ecc., un passaggio fondamentale verso l'elasticizzato, fino a sei strati traspiranti! Dimenticato ago e filo, le bordature oggi sono fatte in "bonding" con termofusione. A questo punto possiamo constatare una migrazione-prestito del materiale sportivo verso il mercato fashion, dove rispetto all'alpinismo il numero di capi venduti è un multiplo. All'amico Gianfranco segnalò che malgrado tutta questa tecnologia innovativa io continuo a sudare e in particolare in inverno. Soluzione: le giacche "come si deve" sono munite di aperture sotto le ascelle, pertanto bisogna ricordarsi di aprirle!

Continuiamo il nostro viaggio con un paio di delucidazioni: le termosaldature (circa 150°) sono ottenute con un'apposita resina e impediscono all'acqua di entrare; tramite il "bonding" (circa 170°) i tessuti di vario tipo vengono stesi e uniti inserendo fra loro un nastro collante. In mezzo a tutta questa chimica è giusto rimarcare che nei paesi sviluppati (negli altri vai a capire) le regole per le tinture sono diventate molto stringenti, pertanto il risultato visibile sono colori meno accesi; inoltre i tessuti utilizzati sono sempre più "clean". Giova ricordare la strategia adottata da Patagonia, da sempre attenta all'aspetto ecologico del prodotto. La Toscana è (ancora) patria del pile naturale "agnellato", che nel frattempo ad uso sportivo è stato soppiantato da quello sintetico (polar fleece - pile), che analogamente al vello naturale dona al capo un calore decisamente piacevole. Il polipropilene, utilizzato per produrre i pile, è inizialmente prodotto sotto forma di pasta che in seguito viene portata allo stato di filato tramite estrusione. È particolarmente efficace per i capi underwear, che contrariamente al capo in poliestere il polipropilene è inodore e antibatterico. Viene utilizzato in particolare sui capi dedicati al ciclismo.

Alla pari del pile anche la piuma scalda il corpo grazie agli strati d'aria presenti nel materiale. Il contenuto di fiocco di piuma ottenuto dalla parte pettorale di oche e anatre si contrappone a quello prelevato sul resto dell'animale, chiamato pennina, determinando la qualità del prodotto. Siccome il fiocco di piuma è più comprimibile della pennina, i capi che ne contengono molto (tecnicamente con riempimento 800-1000) saranno più adatti all'uso con temperature particolarmente basse, mentre quelli con riempimento con una maggiore quantità di pennina (tecnicamente con riempimento 700 o 500) saranno utilizzati per attività outdoor generiche o uso quotidiano. Al contrario di ciò che comunemente pensiamo, questo componente è prelevato da animali macellati ad uso alimentare (in Cina X migliaia di capi al giorno), pertanto la nostra coscienza può stare relativamente tranquilla, salvo evitare di pensare alla spiumatura di animali vivi che di tanto in tanto viene denunciata per l'ennesima volta. Al momento dell'acquisto di un piumino in piuma naturale troviamo pochi riferimenti qualitativi (500-1000) sull'etichetta, pertanto l'unico metodo a disposizione del profano è il peso: più è leggero meglio sarà (ahimé, il costo segue la leggerezza). Oltre a quello dei grassi pennuti l'Asia oggi ha praticamente il monopolio della produzione di tessuti utilizzati per l'abbigliamento sportivo. Con un deciso dietro front e rifiutando l'avanzata tecnologia impostaci dal mercato potremmo tornare al maglione di tanti anni fa: inverno ci ho provato ma il risultato è stato deludente. Resta semmai l'ambito pullover rosso dei Ragni di Lecco, ma è roba per pochi e capaci eletti.



Un ritorno alle fibre naturali? Prima dell'invenzione delle moderne fibre sintetiche, la lana fu per secoli la prima scelta in montagna. Ora, nuove tecnologie cercano di riportare sul mercato questo prodotto naturale.

L'alpinista e autore britannico Graham Hoyland sull'Everest nel 2006 con abiti del 1924. Tutto ciò che indossa è una copia esatta dei capi di Mallory. Ai ricercatori sono occorsi tre anni per realizzare nei dettagli ogni pezzo in lana e seta. Sull'Everest, Hoyland ha verificato la capacità isolante di questi otto strati anche ad alta quota con successo.

www.sac-cas.ch/it/le-alpi/il-ritorno-delle-fibre-naturali-27916/

Per intanto...





Arrampicata

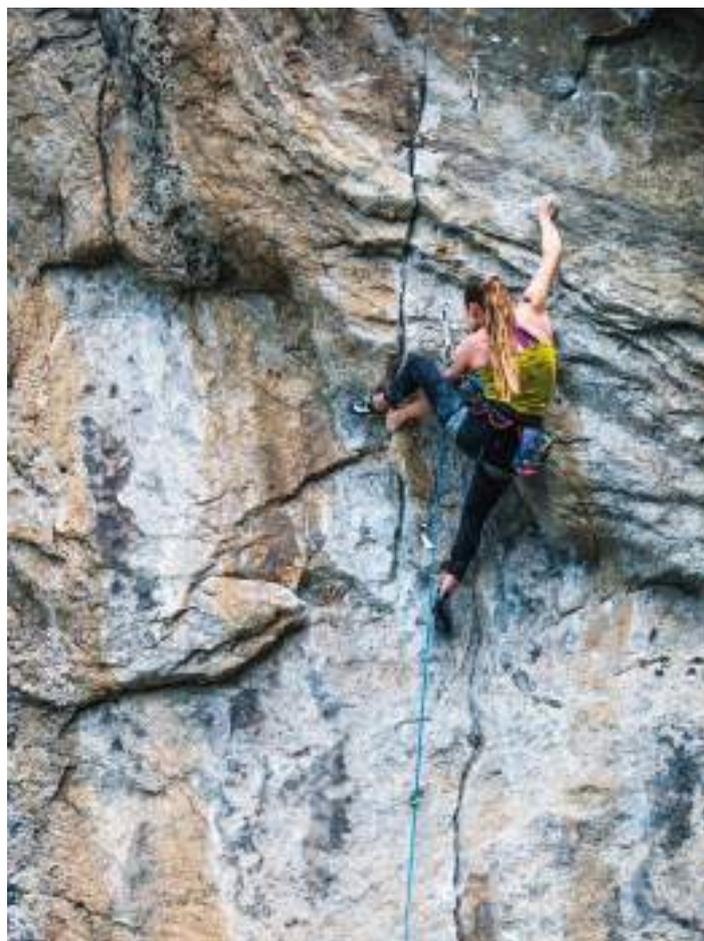
“MOGNOLA CLIMBING” UN PARADISO IN QUOTA TUTTO DA ARRAMPICARE

Lukino Ramelli ha iniziato ad aprire vie d'arrampicata in alta Lavizzara quasi per gioco e - a distanza di qualche anno - ha dato vita a un vero e proprio gioiello per gli amanti della roccia e dell'avventura

di Dario Lanfranchi
📷 Lukino Ramelli

Un laghetto che sembra uscito da una fiaba, panorami alpini idilliaci che si estendono a perdita d'occhio, una lunga storia fatta di tradizioni d'alpe e un acquedotto unico scavato nella roccia che trasuda storia e fatica. Già solo con questi elementi, salire all'Alpe e al laghetto di Mognola vale il viaggio e la camminata. Ma da qualche anno a chi decide di arrivare fin quassù, sopra Fusio in alta val Lavizzara, si apre anche un altro mondo possibile: quello dell'arrampicata sportiva e del boulder. Una letterale boccata d'aria fresca in un mondo – Ticino compreso – vittima del riscaldamento globale e dove arrampicare durante la bella stagione diventa sempre più difficile quando la colonnina di mercurio sale oltremodo. Una possibilità come se ne trovano già alcune in Ticino – vedi ad esempio le vie in zona Naret o a Bann sopra Bosco Gurin, per restare nella regione – e che probabilmente in futuro riscuoteranno sempre più successo. Non vie lunghe alpine, ma veri e propri settori di arrampicata sportiva in quota.

Artefice di questo progetto nato dal basso è Luca – per tutti Lukino – Ramelli, insieme alla sua compagna Lisa. Grafico, fotografo per passione, papà di una bimba, Lukino su queste splendide rocce ha aperto oltre 80 vie un po' per tutti i gusti. Non solo, da un paio d'anni è pure possibile bivaccare vicino alle pareti, con una zona dedicata e del materiale messo a disposizione di tutti. Certo, vanno dimenticate le comodità offerte dalle moderne capanne alpine o da altre strutture in quota, ma chi è disposto a qualche rinuncia potrà godersi un'avventura dal sapore decisamente selvaggio, lontani dalla frenesia dei fondovalle e dall'invadenza della tecnologia. Il tutto in maniera autogestita e fundamentalmente gratuita, a cui si può contribuire con delle offerte libere destinate a sviluppare e sostenere il progetto. Abbiamo incontrato Lukino per saperne qualcosa in più.



Partiamo dal principio: da dove ti arriva l'idea di aprire le vie quassù e perché proprio qui?

Sono salito la prima volta al lago di Mognola nel 2015. Il posto è magnifico e mi ha subito colpito, e al contempo guardandomi in giro ho subito notato il grande potenziale nell'ottica dell'arrampicata: roccia molto bella, oltre a moltissime possibilità anche per il boulder. Da lì, studiando poi a più riprese il terreno, circa tre anni dopo sono partito con la chiodatura delle prime vie...

Chi è Lukino Ramelli e dove nasce il suo amore per l'arrampicata?

Devo dire che nel mio passato c'era prima di tutto lo snowboard, una grandissima passione che assorbiva tutto il mio tempo in montagna e che era al centro della mia vita, tanto che se un inverno iniziava senza neve andavo quasi in depressione (ride, ndr)...poi però diversi anni fa ho iniziato a riscoprire l'arrampicata, che praticavo già da bambino. Una via tira l'altra e poi a un certo punto fai quel 'click' che fa scattare la sfida con te stesso e ti accorgi che inizi ad aumentare il grado e che più arrampichi e più migliori... Questa nuova 'ossessione' mi ha fatto però anche riscoprire il nostro territorio e mi ha permesso di compensare lo sconforto per la sempre maggiore mancanza di neve, regalandomi tante soddisfazioni anche perché appunto tocchi con mano la tua progressione. Con lo snowboard, ma anche con il surf – e tutti gli sport da tavola che da sempre mi appassionano – a un certo punto, e a una certa età, è più difficile progredire, senza contare appunto il fatto che hai sempre bisogno della neve o delle onde, in questo caso anche con lunghi spostamenti. Insomma, quella adrenalina e quella soddisfazione che mi davano questi sport ha iniziato a darmele l'arrampicata, senza contare che ho trovato tanti elementi di contatto tra questi mondi. Penso in particolare al boulder dove l'approccio è molto 'freestyle' e alternativo, ma anche l'arrampicata ha questa componente un po' ribelle, forse un po' meno qui da noi nelle Alpi, ma se si pensa alle origini negli Stati Uniti negli anni '60-'70 in posti come Yosemite, i protagonisti erano un po' degli hippy anticonformisti... metti insieme tutti questi elementi e l'innamoramento è servito!

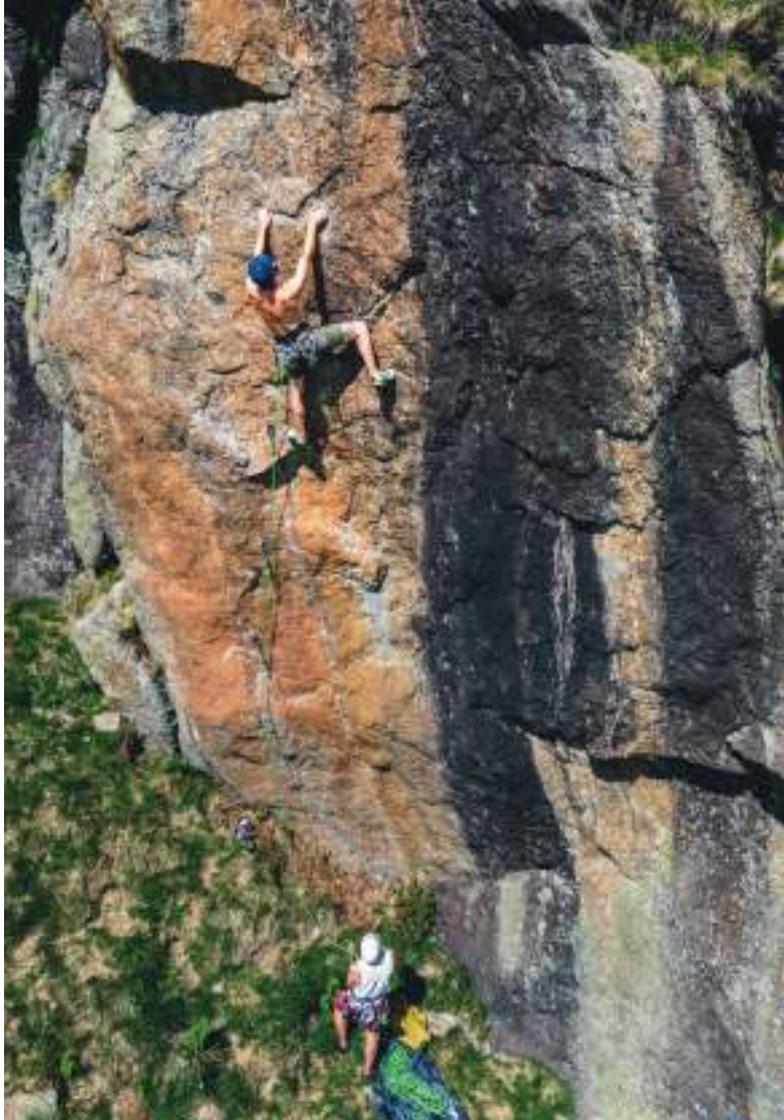
Quando sono iniziati i lavori e come si sono sviluppati nel tempo?

Premetto che in passato avevo lavorato durante alcune estati con una persona che si occupava di lavori in parete, quindi ho preso confidenza con tutto quello che ha a che fare con manovre, ancoraggi, utilizzo del trapano sulla roccia, messa in sicurezza e via dicendo. Questa sorta di 'apprendistato' mi ha spinto poi qui in Mognola a provare a chiodare le prime vie soprattutto d'estate, mentre nelle altre stagioni mi cimentavo con questa attività sopra casa mia a Minusio, in particolare nella zona di Contra, dove ho riscoperto e richiodato alcune vie risalenti agli anni '80 aggiungendone anche di nuove. Insomma, alla droga dell'arrampicata si è aggiunta quella del trapano (ride, ndr). Anche qui ho trovato un parallelo con il mondo della neve, perché è un po' come quando sali con le pelli e ti immagini le migliori linee di discesa... insomma crei e tracci le risalite più originali e particolari, davvero una bella sensazione. Nel 2018 diversi amici che arrampicano sono saliti in Mognola ed erano entusiasti delle vie che avevo aperto quasi per gioco e questo mi ha spinto negli anni successivi a esplorare meglio la zona, abbandonando i sentieri ufficiali e trovando molte altre bellissime pareti da chiodare. La vera svolta è poi arrivata con il Covid: fino a lì avevo aperto una trentina di vie e nel corso delle estati successive sono quasi triplicate.

Entrando nel merito del settore: quante vie ci sono e di che tipo/grado? E delle possibilità per praticare boulder cosa ci puoi dire?

Se come detto fino al 2020 le vie erano una trentina, con l'intenso lavoro svolto tra il 2020 e il 2022 siamo arrivati a 85 vie in 10 settori diversi. I gradi vanno dal 4b al 7c/8a, poi ci sono alcune vie non ancora liberate che forse arrivano anche all'8b. Sono quasi tutti monotiri aperti dall'alto, a cui si aggiungono due vie da tre tiri chiodate invece arrampicando dal basso. L'intenzione è sempre stata quella di offrire possibilità per tutti i livelli, anche per chi non è ossessionato dai gradi e cerca giusto qualche via piacevole per divertirsi, come ad esempio la mia compagna Lisa o alcuni amici che con i propri figli arrampicano solo occasionalmente. La cosa particolare di questa zona è però sicuramente la tipologia di roccia: in Ticino ci sono tantissimi posti splendidi per arrampicare, ma una roccia così è raro trovarla. Soprattutto le vie più facili di solito nel territorio del nostro cantone le trovi principalmente su placca e perciò si arrampica in aderenza, mentre lassù la roccia è molto più strutturata e appigliata, con belle fessure e maniglioni... insomma, in alcuni punti sembra quasi più calcarea anche se non lo è, ed è una roccia che a scalarla ti regala proprio delle belle sensazioni. Senza contare che in molti posti ha delle sfumature rosso-arancioni che la rendono davvero suggestiva, con i colori che cambiano a dipendenza dell'illuminazione solare.

Per quanto riguarda invece il boulder il potenziale è enorme, noi abbiamo iniziato a esplorare le possibilità da un paio d'anni ma appunto la presenza di massi ideali e interessanti - tanto dove ci sono le vie di arrampicata quanto in zona lago - è davvero importante. Ed è anche bello poter combinare le due attività, anche in base ai momenti del giorno e alla posizione del sole. Su molti massi sono già state tracciate alcune linee e l'idea è quella anche in questo caso di mapparli e realizzare dei relativi topo/descrizioni, ma per fare ciò servirà sicuro qualche anno di tempo e l'aiuto di amici esperti di bouldering.





Non solo arrampicata e boulder: negli ultimi anni è stata anche allestita un'area per bivaccare... come funziona e a chi è destinata l'offerta?

A guidarmi è stato spesso soprattutto l'entusiasmo delle persone che raggiungevano il Mognola e apprezzavano quanto fatto. A questo punto fanno la loro comparsa il Patriziato di Fusio e lo Sci club Lavizzara che – vedendo il successo riscosso dall'arrampicata e tenendo conto che nella zona non vi è nessuna capanna alpina che permette il pernottamento – hanno proposto di allestire un'area dedicata al bivacco per chi sale ad arrampicare e intende soggiornare più giorni. Questa zona è situata tra i primi settori di arrampicata che si incontrano sul sentiero che dal lago continua verso l'antico aquedotto scavato nel sasso. Sul posto si trovano dei tavoli, un grill, una scorta di legna, una fontana con acqua fresca da sorgente, un gabinetto ecologico e un container dal quale attraverso un lucchetto a codice si può disporre di tende, materassini e una piccola cucina a gas. Vi è pure un pannellino solare dove è possibile caricare i dispositivi elettronici e pile frontali. Inoltre su specifica richiesta è possibile disporre anche di materiale tecnico per l'arrampicata quali corde, imbragature, rinvii, caschi e scarpette. Per questioni di sicurezza questa offerta è però principalmente riservata a gruppi di società alpinistiche che organizzano attività di arrampicata seguite da istruttori certificati oppure a guide di montagna che raggiungono la meta con clienti.

Quali sono invece le prospettive future: ci si ferma qui o ci sono altri progetti di vie nuove?

Mi è stato chiesto più volte quale fosse il mio scopo, il mio obiettivo, ma in realtà al Mognola ho sempre più che altro seguito 'l'onda', cercando di rispondere alle necessità e alle richieste che nel tempo si sono manifestate con la frequentazione di appassionati per la montagna come me. Per quello che riguarda le vie sicuramente ce ne sono ancora diverse da aprire, ma essendo diventato genitore qualche anno fa e visto il disastro con il nubifragio dell'anno scorso, il ritmo è sicuramente rallentato, anche perché negli ultimi due anni gli sforzi si sono concentrati più su aspetti logistici per sviluppare l'area bivacco. Diciamo che idealmente mi piacerebbe in futuro arrivare alla simbolica quota di 100 vie, aggiungendone magari anche qualcuna a più tiri. Quest'estate mi piacerebbe però prima di tutto aprire ancora qualche via facile per i bambini e per i principianti, ce ne sono già alcune ma vedo che l'interesse è alto. E poi come detto c'è l'intenzione di sviluppare meglio tutta la parte boulder con un documento strutturato. Infine, mi piacerebbe rafforzare le collaborazioni che abbiamo con i vari sponsor e magari instaurarne di nuove, anche perché questo progetto è portato avanti su base volontaria e non è lucrativo, il supporto di partner risulta quindi fondamentale.

Maggiori informazioni sul progetto sono consultabili sul sito www.mognola.ch, dove si possono anche scaricare i topos dei settori d'arrampicata.

<https://vimeo.com/505736919>



Novità librerie

Sui massi del Gottardo

"Qual è la differenza tra un pezzo di roccia qualsiasi e un masso con delle linee?"

Per la maggior parte delle persone non c'è differenza, ma per gli scalatori come noi, i massi assumono un'altra dimensione.

In un certo senso, diamo loro una vita, e non a caso, gli diamo un nome, proprio come facciamo con i bambini e gli animali domestici. Possiamo immaginare che il masso stesso viva attraverso le ascensioni e i tentativi degli scalatori."



Diego Cameroni / Göschenalp / Shiba Inu 8b
 📍 Claudio Cameroni

Il forte arrampicatore ticinese Diego Cameroni, introduce così l'ultima fatica editoriale della casa editrice Ticino Boulder, ovvero la terza edizione della guida bouldering della zona del passo del San Gottardo. Parliamo della proposta di ventinove settori con più di milleduecento linee di arrampicata dal grado 3 all'8c+ sia al passo che nelle zone da lì facilmente raggiungibili di Schöllenen e la Göschenralptal nel Canton Uri.

La bella stagione avanza e nelle zone di arrampicata situate a quote più modeste il caldo si fa sentire, la "grip" inevitabilmente diminuisce e gli arrampicatori migrano verso l'alto alla ricerca della frescura, di condizioni climatiche perfette per l'arrampicata e quindi di migliori sensazioni. Il Gottardo è a portata di mano...

Come negli altri luoghi di arrampicata boulder in Ticino (Cresciano, Chironico, Verzasca, Valle Maggia) anche al Gottardo il fenomeno è ormai da anni in forte espansione, anzi ormai consolidato. Oltre all'apertura di nuovi passaggi di difficoltà estrema e alla visita di arrampicatori di fama mondiale assistiamo sempre più spesso all'esplorazione e alla catalogazione di passaggi di medio e basso livello a dimostrazione che il bouldering è una disciplina veramente aperta a tutti. Provare per credere. Provare per divertirsi. (T.B.)



Lena Crivelli / Sbrisa 4+
 📍 Battista Matasci



Matteo Favre / Il prigioniero di Azkaban 6a
 📍 Claudio Cameroni



Siara Fabbri / Kingda Ka 8b
 📍 Simone Tentori

Greta di Biase / Scary Christmas 7c+/8a
 📍 Luca di Biase



TITOLO: GottardoBoulder
 Passo del Gottardo, Schöllenen, Göschenralptal
EDITORE: Ticino Boulder
AUTORI: Claudio Cameroni, Roberto Grizzi, Renzo Lodi
PAGINE: 192
FORMATO: 14 x 23 cm
PREZZO: CHF 32.-
 Lista dei punti vendita o ordinazioni su: www.ticinoboulder.ch

Un gradito omaggio

Egregio Signor Galli

Mi rivolgo a lei come presidente del CAS Sezione Ticino. Mio nonno Paolo Ammann (1897-1983) era fotografo. Gli piacevano le montagne, la sua escursione preferita era Airolo - Rif. Cristallina - Rif. Basòdino - Bignasco. Produceva cartoline postali che vendeva nelle capanne CAS, alberghi, edicole ecc. Le foto datano degli anni 1950.

Ho trovato tante delle sue foto dopo la morte di mia madre nel 2022 e nelle ultime settimane ho cercato di ordinarle un po', con l'intenzione di lasciarle all'Archivio di Stato del Canton Ticino. Mi restano comunque dei doppioni che vorrei offrire a chi ne fosse interessato.

Mi permetto dunque di chiederle se il CAS Ticino sarebbe interessato a ricevere in omaggio tre cartoline in bianco e nero che rappresentano il Rif. Cristallina negli anni 1950 come pure una cartolina con il panorama dal Pizzo Cristallina.

In attesa di un suo gradito cenno le porgo i miei migliori saluti.

Marsilio Passaglia - 8636 Wald

Egregio Signor Passaglia,

Chiaramente sarebbe per noi interessante poter disporre di questo materiale storico e la ringrazio per l'offerta.

La cosa migliore sarebbe spedirlo al nostro grafico che sta gestendo una banca dati digitale di immagini storiche.

Giovanni Galli



Vivi **il tuo Ticino**

Ticino in vetta Sconto del 20%

Dal **1 giugno** se soggiorni **in una delle capanne CAS in Ticino** e paghi con una carta BancaStato o con BancaStato TWINT hai diritto a uno **sconto del 20%** sul prezzo del pernottamento.

Scopri di più su
viviiltuoticino.ch

in collaborazione con

Sezione Ticino
Club Alpino Svizzero CAS
Club Alpin Suisse
Schweizer Alpen-Club
Club Alpin Svizzer



 **BancaStato**