

La rivista del

Club Alpino Italiano

Settembre
Ottobre
2002



Alpinismo

**Monte Camicia
I 4000 dell'Oberland**

Escursionismo

**Sul Canin
e in Val Grande**

Spedizioni

Shipton Spire

ANNO 123
VOLUME CXXI
2002 SETTEMBRE OTTOBRE
 Direttore Responsabile: Teresio Valsesia
 Direttore Editoriale:
 Italo Zandonella Callegher
 Assistente alla direzione:
 Oscar Tamari
 Redattore e Art Director:
 Alessandro Giorgetta
 Impaginazione: Alessandro Giorgetta
 Redazione: Tel. 02/205723216,
 C.A.I. - Sede Sociale: 10131 Torino,
 Monte dei Cappuccini. Sede Legale -
 20124 Milano, Via E. Petrella, 19 -
 Cas. post. 10001 - 20110 Milano -
 Tel. 02/205723.1. (ric. aut.)
 Fax 02/205723.201.
 C.A.I. su Internet: www.cai.it
 Teleg. CENTRALCAI MILANO C/c post.
 15200207 intestato a C.A.I. Club Alpino
 Italiano, Servizio Tesoreria - Via E. Petrella,
 19 - 20124 Milano.
 Abbonamenti a la Rivista del Club Alpino
 Italiano - Lo Scarponi: 12 fascicoli del
 notiziario mensile e 6 del bimestrale
 illustrato: soci familiari: € 10,35;
 soci giovani: € 5,20;
 sezioni, sottosezioni e rifugi:
 € 10,35; non soci Italia: € 33,60; non
 soci estero, comprese spese postali:
 € 51,70. Fascicoli sciolti, comprese
 spese postali:
 bimestrale + mensile (mesi pari):
 soci € 5,20, non soci € 7,75; mensile
 (mesi dispari): soci € 1,80, non soci
 € 3,10. Per fascicoli arretrati dal 1882 al
 1978: Studio Bibliografico San Mamolo di
 Pierpaolo Bergonzoni & C. s.n.c., Via San
 Mamolo 161/2°, 40136 Bologna,
 Telefono 051/58.19.82
 Segnalazioni di mancato ricevimento vanno
 indirizzate alla propria Sezione.
 Indirizzare tutta la corrispondenza
 e il materiale a: Club Alpino Italiano Ufficio
 Redazione - via E. Petrella, 19 - 20124
 Milano. Originali e illustrazioni pervenuti di
 regola non si restituiscono. Le diapositive
 verranno restituite, se richieste. È vietata la
 riproduzione anche parziale di testi,
 fotografie, schizzi, figure, disegni senza
 esplicita autorizzazione dell'Editore.
 Servizio Pubblicità GNP sas. sede:
 Via Udine, 21/a 31015 Conegliano, Tv
 pubblicità istituzionale:
 Tel. 011/9961533 Fax 011/9916208
 servizi turistici:
 Tel. 0438/31310 - Fax 0438/428707
 e-mail: gnp@telenia.it
 Stampa: Grafica Editoriale Printing srl Bologna
 Carta: bimestrale: 90 gr/mq patinata
 senza legno; mensile: 60 gr/mq riciclata.
 Sped. in abbon. post. - 45% art. 2 comma
 20/b legge 662/96 - Filiale di Milano
 Registrazione del Tribunale di Milano n.
 184 del 2.7.1948 - Iscrizione al Registro
 Nazionale della Stampa con il n. 01188,
 vol. 12, foglio 697 in data 10.5.1984.
 Tiratura: 193.682 copie.



Copertina
SHIPTON SPIRE
VIA "WOMEN AND CHALK"
 (foto Fabio Dandri)



42

28

Editoriale

LE RIFORME STATUTARIE

Silvio Beorchia

1

Lettere alla rivista

6

Sotto la lente

METEO FAI DA TE

Roberto Mantovani

12

Come eravamo

NEL 1932 IN CADORE...

Lucio Pischiutti

16

Cronaca alpinistica

a cura di Antonella Cicogna
 e Mario Manica

20

Nuove ascensioni

a cura di Roberto Mazzilli

22

Arrampicata

a cura di Luisa Iovane
 e Heinz Mariacher

24

Fotostoriche

a cura di Aldo Audisio

26

Alpinismo

MONTE CAMICIA, PARETE NORD

Giancarlo Guzzardi

28

OBERLAND 4000

Alessio Arrigoni

34

Escursionismo

NEL PARCO DI FANNES-SENNES

Paolo Forti

38

SULL'ALTIPIANO DEL CANIN

Daniela Durissini

42

MONGIBELLO

Paolo Pieroni

47

IL SENTIERO BOVE

Marco Tosi

50

Arrampicata

ATTIMI DI MAROCCO

Oskar Brambilla

54

GRECIA OLTRE LA VERTICALE

Paolo Vitali

& Sonja Brambati

58

Spedizioni

SHIPTON SPIRE:

"WOMEN AND CHALK"

Fabio Dandri

64

Tradizioni

IN GARFAGNANA

Marco Marando

70

Speleologia

LA FORMAZIONE DELLE GROTTE

Carlo Balbiano d'Aramengo

75

Libri di montagna

80

I Grandi Spazi delle Alpi:

DOLOMITI D'AMPEZZO, ÖTZTAL, STUBAI, ZILLERTAL

Roberto De Martin

88

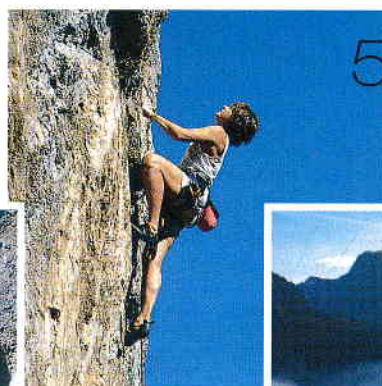
Va sentiero

UNA NUOVA SCALA DELLE

DIFFICOLTÀ ESCURSIONISTICHE

Teresio Valsesia

90



58

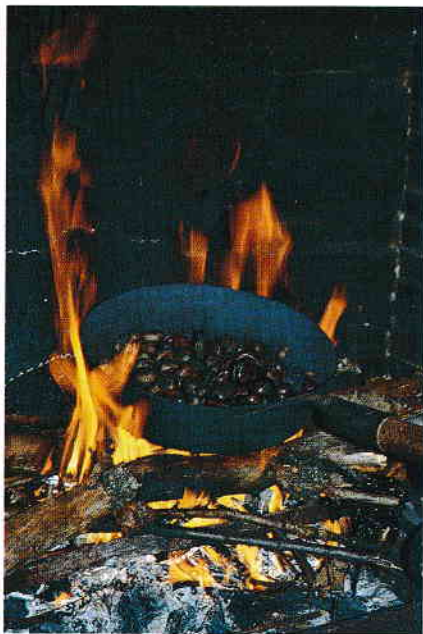
70



47



di
Marco
Marando



Garfagnana

**Sulle tracce degli ultimi custodi
di un tempo perduto o ... quasi**

Mi sono chiesto tante volte come dovesse essere, un secolo fa, la vita lontano dai centri urbani, senza tutte quelle comodità che, a poco a poco, ci hanno resi prigionieri del benessere. Nella civiltà contadina le varie occupazioni erano scandite dal lento trascorrere dei giorni e dall'alternanza delle stagioni; era il tempo, dunque, che garantiva la crescita di una pianta, la maturazione dei suoi frutti, il periodo del suo meritato riposo; allo stesso modo consentiva al "metato" di essiccare le castagne da portare al mulino per la macina, ai salumi ed ai formaggi di raggiungere il giusto grado di stagionatura per poter essere consumati, il tutto secondo un disegno

esclusivamente naturale. Ben diversa l'organizzazione della vita nelle città, dove a farla da padrone è sempre la fretta, nell'ossessivo tentativo di far entrare nel medesimo frammento di esistenza più azioni possibili; e così il tempo, che era il "Signore incontrastato della vita animale e vegetale", ha finito per diventare il vero nemico dell'uomo moderno, troppo frenetico per assaporare il gusto speciale di una pausa e di una sana riflessione. Un'epoca ormai perduta, immortalata nel colorito ricordo dei più anziani, ma che possiamo ritrovare ancora in pochi scampoli di territorio, dove tutto sembra essere rimasto come prima o ... quasi.



La Garfagnana conserva intatto il fascino discreto della vita che l'uomo, con la sua operosità ed il suo spirito di adattamento in un ambiente sicuramente aspro, ha provveduto a lasciare dietro di sé nel corso dei

secoli. Impronte di un passaggio che a poco a poco hanno contribuito a conferire una fisionomia sua propria a questa bella regione storico-naturale della Toscana. E quando, in quel magico mattino di settembre, ci

*Accanto al titolo: La preparazione delle caldarroste.
Sotto: Nebbia mattutina nella Valle delle Turrìe Cava.
Qui a sinistra: Paesaggio autunnale presso S. Luigi.
Sotto: Pannocchie di mais a essicare e panni stesi.*

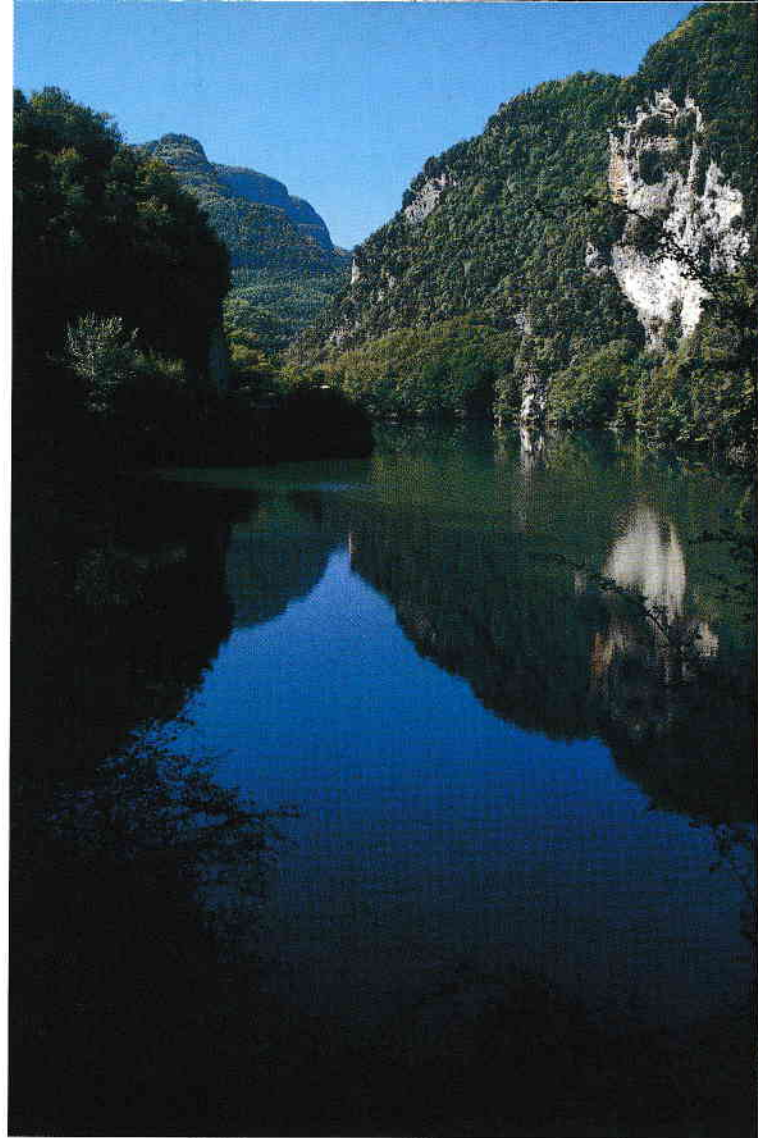
siamo imbattuti in una realtà a noi sconosciuta, relitto di un tempo lontano, abbiamo cominciato a pensare che la "vera" vita dell'uomo fosse proprio "quella" e che uno strano scherzo del destino fino ad allora ci avesse trattenuto fuori del tempo... Poco dopo aver oltrepassato la frazione di Gragliana, laddove il torrente Turrìe Cava raggiunge l'apice della sua espressività di "incisore", scavando nella roccia un groviglio di forre e cascate spumeggianti, in un'angusta bottega annerita dal carbone, due valenti fabbri lavorano il ferro con gli stessi metodi del '300. E' in quell'epoca, infatti, che immigrati bergamaschi impiantarono nella valle alcune fabbriche per la lavorazione del minerale ferroso; proprio la presenza di numerosi opifici favorì la nascita e lo sviluppo del centro di fondovalle, Fabbriche di Vallico, divenuto poi anche sede comunale. L'ingegnoso meccanismo escogitato in quell'epoca consentiva di utilizzare le acque copiose della valle per azionare il maglio (una specie di grosso martello nella sua struttura principale in legno) e trasformare quindi l'energia idraulica in energia meccanica. La materia prima oggi impiegata dagli ultimi discendenti di Efesto sono i binari ferroviari dismessi; attraverso varie fasi (che utilizzano come fonte energetica il carbone), vengono ammorbiditi e resi più lavorabili. Prodotti di quest'antica lavorazione sono oggi attrezzi agricoli e da giardinaggio, nonché utensili per la cucina, come testi per

"necci" e "piadine", mentre un tempo, quando ben altre preoccupazioni aleggiavano nella vita di tutti i giorni, venivano fabbricati chiodi, armi e serrature. Lasciamo a malincuore l'incredibile fucina sospesa fra il passato ed il presente, mentre dalla strada percepiamo distintamente il rumore cadenzato del maglio, che si abbatte sugli oggetti da forgiare, prima delle ultime rifiniture, a colpi di martello o a macchina. E' forse l'ultima testimonianza di una realtà che ha caratterizzato per secoli il destino della valle e che ora, per mancanza di ricambio generazionale, appare amaramente avviata a scomparire. Il nostro cammino prosegue, tra selve di castagno e bei terrazzamenti intensamente coltivati, verso la frazione di Vallico Sopra, nei cui pressi merita una sosta la bella chiesa romanica di S. Michele. Più oltre il paesaggio regala scorci di quiete assoluta, come nei dintorni di S. Luigi (m 869). Qui, un'altra sorpresa ci attende...

Le carte topografiche riportano, proprio all'altezza di S. Luigi, amena località situata a ridosso dei monti Palodina (m 1171) e Gragno (m 968), il termine *latteria*, toponimo dall'evidente significato; fino agli anni Ottanta, infatti, la località costituiva un importante alpeggio dove, alle soglie dell'estate, le famiglie delle frazioni comunali portavano le greggi a transumare. Non era però una ... villeggiatura: senza luce e quindi senz'acqua calda, la vita si

consumava al limite del sostenibile. Oggi che i servizi essenziali non costituiscono neppure quassù un miraggio, la vita non è poi così cambiata fra i casolari di S. Luigi ed i suoi prati generosi. Il *modus vivendi* delle famiglie di pastori agricoltori, soprattutto quelle ancora legate a modelli di vita di inizio secolo, nonostante abbiano abbandonato da tempo il semi nomadismo transumante, segue un iter obbligato che, in buona parte, dipende dalle esigenze degli animali da accudire: galline, capre, pecore, mucche e maiali. Punto di riferimento primario è naturalmente l'ambiente in cui il nucleo familiare iscrive la propria esistenza, da cui ricava frutta e verdura, castagne, fieno per gli animali, muovendosi all'interno di un modello economico di sussistenza. Calandosi in queste lande di territorio quasi dimenticate si percepisce un'atmosfera più rispettosa della vita e del lavoro. Espressioni come "tempo libero" e "noia", che sono amaramente di attualità nei centri urbani e nei quartieri dormitorio delle periferie, quassù non hanno ragione di essere, perché ogni cosa segue un ordine rigorosamente naturale; e a guadagnarci, in termini di qualità della vita, è principalmente l'uomo, *che non ha perso la sensibilità per gioire degli spettacoli più semplici, come il candore della prima neve, la fioritura di una siepe, o il volo di una coppia di poiane.* Mentre riflettiamo su queste cose, il fumo che si innalza da una radura ci fa capire che è stata attivata una carbonaia, proprio come una volta. Un altro motivo di soddisfazione in una giornata che per noi

cittadini ha quasi il sapore della magia... Certo che la visita ai casolari di S. Luigi ci riporta alla necessità di tutelare le radici del nostro passato; anche se è ormai lontana l'epoca in cui i momenti per socializzare si contavano sulla punta delle dita, la scaletta delle occupazioni giornaliero impone una presenza sul territorio costante, con ogni tempo e con scarse possibilità per il nucleo familiare di evadere, partecipando magari ad una festa paesana o andando a visitare una città vicina. In questo contesto si avverte la scarsa attenzione delle istituzioni verso i protagonisti di questo miracolo straordinario ed autentico: *la salvaguardia della tradizione*, con la ritualità e le metodologie di una volta. La raccolta delle castagne, per esempio, cui abbiamo partecipato anche noi per "soppesare" questa fatica antica, è oggi malinconicamente relegata ad un ruolo marginale, quasi di curiosità, malgrado l'impegno costante di alcune famiglie, alle prese anche con problemi di età avanzata e con ridotta possibilità di ricambio generazionale. La modesta produzione di farina (quassù da sempre biologica), risente in modo inequivocabile della mancanza di manodopera atta alla raccolta del prezioso frutto, tenendo conto che essa verrebbe a costare troppo, non essendo plausibile, oggi, pagare un bracciante agricolo con ... un invito a pranzo e un sacchetto di farina, né servirsi della raccolta meccanica, che viene a costare assai di più e presuppone l'acquisizione di fette di mercato vistose, improponibili in un'ottica



Il solco vallivo della Turrite Cava si apre come un fiordo.

lavorativa di tipo arcaico. Eppure, cinquant'anni fa, l'importanza di questo albero originario dell'Asia Minore ed introdotto sul suolo italiano nel II secolo a.C., rappresentava il cardine nell'economia delle comunità di media montagna. Vero e proprio "*albero del pane*", il castagno consentiva sotto varie forme di sfamare la collettività per tutto l'inverno; ma poteva rappresentare anche la dote della sposa o essere piantato alla nascita di un figlio, come futuro legname da lavoro. Poi, le cose sono cambiate. La crescente richiesta di tannino per la concia delle pelli e di legname da lavoro ha di fatto sottratto le piante

migliori ad un habitat già minacciato dalla malattia dell'inchiostro e dal cancro della corteccia; inevitabile la decadenza, l'apice della quale si è avuta in concomitanza con l'abbandono delle campagne, di cui si parla sempre all'indomani di un disastro causato da dissesti ambientali. Perché questi ultimi non diventino sempre più la logica senza ritorno del terzo millennio, occorre restituire alle selve quel ruolo primario che la tardiva interpretazione dell'ambiente come bene comune sembra oggi voler recuperare; ma soprattutto ricordarsi più concretamente, attraverso agevolazioni e benefici, di



In senso orario da sinistra: La "specchiatura" eseguita con una macchina con motore a scoppio; raccolta manuale delle castagne; le mani frugano nell'"arbòlo"; macinatura delle castagne nel mulino di Fabbrie di Vallico.



quanti, nello scegliere di vivere in simbiosi con la natura e nel pieno rispetto delle sue leggi, recano un vero e proprio *servizio alla collettività*; proprio come questi ultimi e ammirevoli custodi, dediti alla raccolta delle castagne, alla fienagione e alla pastorizia che, spesso in condizioni ambientali difficili, rimangono qui tutto l'anno, anche quando la neve fa suo questo luogo appartato, avvolgendolo in quel caratteristico e morbido silenzio ovattato.

IL CICLO DELLA CASTAGNA

Giorno più, giorno meno, occorrono circa quaranta giorni di duro lavoro per completare il ciclo della castagna, che interessa, nel territorio della Turrice Cava, almeno sette specie: *carpinese e santina* (le migliori), *nerona, selvana, mozza, caldarana e salvatica*.

Le castagne raccolte nell'arco di un mese vengono deposte su un apposito canniccio al piano superiore del metato (struttura a due piani in muratura), mentre dal piano

inferiore il calore prodotto dal fuoco si propaga ai frutti, che vengono asciugati e gradualmente seccati. E' poi la volta della "specchiatura", procedimento meccanico che serve a privare le castagne della pecchia, cioè della buccia e della pellicina interna (viene usata una macchina con motore a scoppio, che separa anche la parte più grossa delle castagne dai frammenti più minuti, localmente detti *pesticci*); la fase più delicata dell'intero ciclo è sicuramente la nettatura a mano, ovvero l'eliminazione degli scarti della pecchia e delle castagne non buone. Si utilizza l'*arbòlo*, contenitore in legno a forma lievemente concava, entro il quale viene messa una certa quantità di frutti da esaminare. Questa

operazione, che un tempo spettava solo alle donne, è molto importante per ottenere una farina di eccelsa qualità. Va fatta però velocemente, meglio se vicino al mulino, prima che le castagne perdano il tepore dell'essiccazione; in caso contrario assorbono l'umidità dell'aria e si ammorbidiscono. Nel 2000 ha ripreso a funzionare, a Fabbrie di Vallico, l'ultimo mulino ad acqua, che opera con macine in pietra; si pensi che trent'anni fa ve ne erano 3 e settant'anni fa addirittura 12. Con l'eccellente farina biologica della valle si preparano vere e proprie prelibatezze, come i *necci* (una specie di crêpes guarnite per lo più con ricotta o stracchino), il notissimo *castagnaccio*, la *vinata* (primo piatto ideale per riscaldarsi nelle giornate più rigide) o le più semplici *frittelle*. Anche le castagne secche hanno un loro modo di essere consumate senza ... spaccarsi i denti; si mettono a macerare nell'acqua per qualche ora, poi si fanno bollire, finché non diventano più tenere: si ottengono così le *tullore*, che vengono innaffiate con del buon latte.

LA FIENAGIONE

Ovvero il taglio dell'erba dei prati e la successiva raccolta, a San Luigi hanno inizio ai primi di giugno per concludersi alla fine di luglio. Si comincia col tagliare alle quote più basse, perché l'erba è più tenera e necessita quindi di più tempo per liberarsi dell'umidità; si procede poi verso l'alto, lasciando per ultimi i suoli più malagevoli da raggiungere e da lavorare. Il tempo necessario per far seccare nel modo giusto il fieno varia in relazione alla temperatura e all'umidità:



A sinistra: Fienagione.
Qui sotto: Il maglio mentre si abbatte su un utensile da forgiare.
In basso: Il caratteristico cono fumante di una carbonaia.



così, se in giugno occorrono 5-6 giorni, a luglio ne bastano un paio. Ma solo quando con il movimento del forcone l'erba sembra accompagnarsi ad un sibilo leggero, che ricorda le note di una musica soave, il fieno avrà raggiunto il giusto grado di "maturazione". Diverse erbe spontanee dai nomi più curiosi fanno parte di questo "appetitoso pasto": trifoglio selvatico, erba segalina, erba fienaiola, erba lupina, erba san giovannina, strigiola, salvestrella, ortica, cicerbita, sambuchella, raponzolo, sportevicchie, sassaioli, ecc.. Quando non c'erano le strade il fieno raccolto ed essiccato doveva essere trasportato in spalla, avvolto in un panno, fino alla capanna. Uno dei

momenti più coreografici, soprattutto quando le famiglie erano più numerose e più persone gravitavano attorno alle faticose pratiche agricole, era costituito dal sollevamento dell'erba col forcone, cosa che avveniva con un gesto motorio quasi sincronizzato con gli altri elementi della famiglia contadina. Oggi si può apprezzare la semplicità di quei momenti per lo più in occasione di feste, soprattutto in quei borghi dove è ancora viva la memoria storica di quell'epoca passata.

LA CARBONAIA

L'ingegnosa tecnica di cottura del legno per ottenere il carbone, riscoperta a fini didattici in diverse parti d'Italia, sopravvive miracolosamente sulle alture di Fabbriche di Vallico. Un'attività, quella del carbonaio, che fino agli anni Sessanta dava lavoro a centinaia di persone, ma che poi è andata scomparendo, se si eccettua qualche sporadico caso nell'ambito di un'economia strettamente

familiare. La costruzione della carbonaia segue regole precise; per prima cosa viene scelta l'area adatta, la cosiddetta piazza, al centro della quale viene costruito, conficcando nel terreno lunghi pali di legno, generalmente di castagno selvatico, il *camino di tiraggio*. Si provvede quindi a sistemare la legna, utilizzando prima i tronchi più grossi e poi quelli più sottili, fino ad ottenere una figura a tronco di cono, che nella parte bassa viene rivestita di zolle di terra, con la parte erbosa rivolta verso la legna (allo scopo di mantenere più a lungo il calore interno). A questo punto, affinché la carbonaia sia pronta all'uso, viene prima ricoperta con un misto di foglie secche, muschio e terra, localmente detto "*patticiata*", su cui viene poi cosparsa della terra sciolta o anche quella utilizzata per la cottura precedente. Prima di provvedere all'accensione, vengono praticati dei fori nel perimetro del cono, fondamentali per far circolare l'aria e per consentire al carbonaio di seguire l'esito della cottura, in base al colore del fumo. Siamo al momento dell'avvio: il carbonaio poggia la scala sulla carbonaia e dall'alto del camino, fa cadere legna leggera che poi accenderà servendosi di un palo più lungo: la temperatura all'interno della "grossa pancia" sale rapidamente fino a raggiungere i 300-350° C; un paio di volte al giorno, quando cioè la carbonaia "ha fame" o "ha

sete", come si legge nel bell'articolo "I neri abitanti del bosco" di Claudio Rosati (Rivista GEODES n° 9/84), altri tronchi vengono lasciati cadere nell'imboccatura di questa straordinaria fucina. La qualità del carbone ottenuto varia a seconda del legname utilizzato: è forte con la quercia, il faggio, il carpino, dolce con il pioppo, il salice, l'ontano; quanto al carbone di castagno era apprezzato soprattutto perché riscaldava di più. Un altro piccolo miracolo che l'uomo ha realizzato in epoche passate per vivere e che oggi non sarebbe giusto dimenticare.

ACCESSI

Per raggiungere la Garfagnana e lasciarsi ammaliare dal singolare itinerario proposto occorre seguire il corso del fiume Serchio fino alla bivio di Turrite Cava; da qui ci si immette nello stretto solco vallivo disegnato dal torrente omonimo. Distanze da Turrite Cava: Fabbriche di Vallico: Km 8 - Gragliana: Km 11 - S. Luigi: Km 15.

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

- F. BRADLEY - E. MEDDA - *Alpi Apuane* - Pacini Editore - Ospedaletto (Pisa) - 1992
- G. PIZZIOLO - *I Paesaggi delle Alpi Apuane* - Edizioni Multigraphic - Firenze - 1994
- *La Toscana paese per paese* - Edizioni Bonechi - Firenze - 1987

CARTOGRAFIA

- *Parco delle Alpi Apuane* - Carta Turistica e dei Sentieri - Scala 1: 50.000 - Edizioni Multigraphic - Firenze
- *Alpi Apuane - Garfagnana* - Kompass Carta Turistica n° 646 - Scala 1: 50.000 - Rum/Innsbruck

Marco Marando
(Sezione CAI di Livorno)