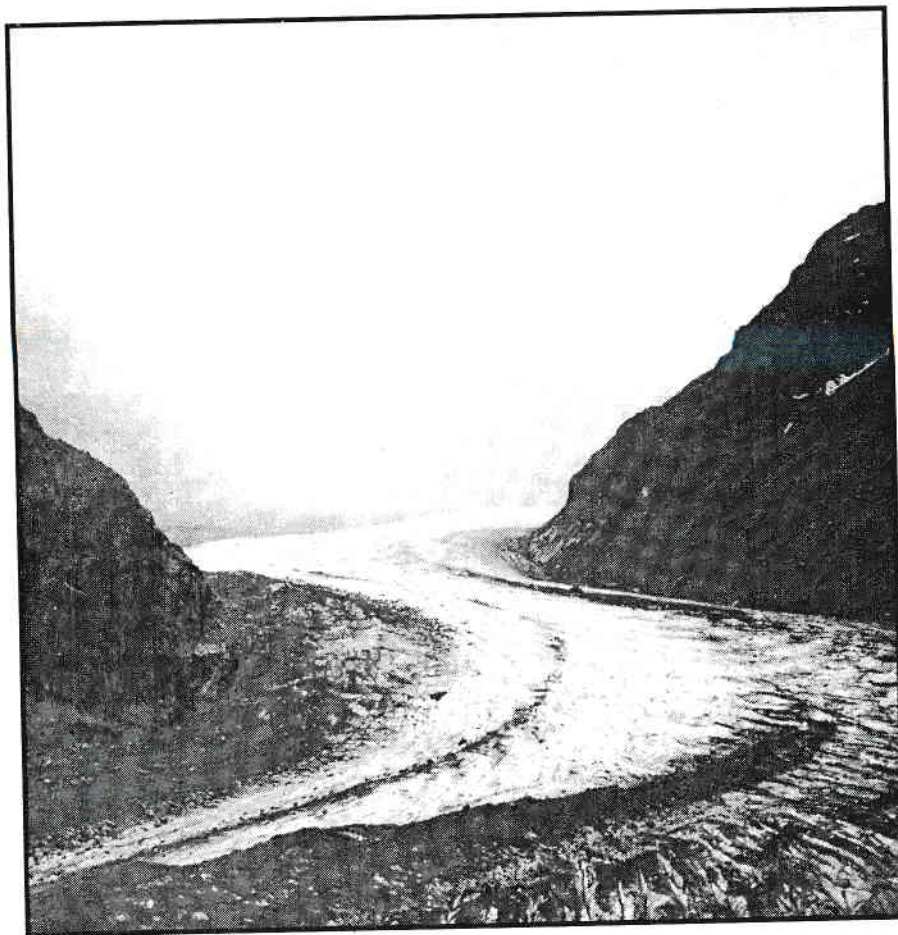




CLUB ALPINO ITALIANO
Sezione di Livorno - Via S. Fortunata, 31 - Tel. e Fax 0586 / 897.785
NOTIZIARIO MENSILE

Spedizione in abbonamento postale - Legge 662/96, Articolo 2 - Comma 20/C
Filiale di Livorno
Direttore Responsabile: Marco Marando



1° Premio Concorso Fotografico: Sig. Pierina Fenzi



Cronaca di un gitino di fine Maggio

Finalmente l'atteso gitino in Val di Fumo, programmato per i giorni 29-30-31 Maggio, era giunto ai nastri di partenza. Partiti venerdì 29, in perfetto orario, dalla consueta Piazza Aldo Moro, i 43 gitanti si sono ritrovati ben presto in una spessa coltre di nubi, da cui non è stato possibile quasi mai ammirare il bel paesaggio che, specialmente dopo Brescia, avrebbe dovuto accompagnarci fino all'albergo.

A tirare su il morale ci pensavano i due "amuleti" del gruppo, Giuliana e Guido, con i quali - le cronache raccontano - il sole non manca mai.

Dopo aver intravisto, approfittando di un raro squarcio delle nubi, il suggestivo lago d'Idro, ci siamo avviati verso il territorio delle Giudicarie, così chiamate dal giudice o vicario che in epoca medievale le governava per conto del vescovo di Trento.

Raggiunto il piazzale antistante l'Albergo Ginevra e dopo aver provveduto a depositare nelle camere assegnate i bagagli, ci siamo precipitati (eh, sì, eravamo proprio affamati) in sala da pranzo e, con grande soddisfazione del palato, abbiamo fatto la

conoscenza con gli ottimi piatti del Sig. Damiano, che si occupa personalmente della cucina, insieme al padre.

Il tempo di riposarsi del lungo viaggio e verso le 14.45 il pullman è di nuovo partito in direzione di Cimego, dove abbiamo visitato l'omonima centrale idroelettrica, che fa capo, insieme ai bacini di Storo, Ponte Murandin, Malga Boazzo e Malga Bissina al poderoso impianto Alto Chiese. Insieme a noi anche la gentilissima Sig.ra Rossella dell'Ufficio Turistico Alta Val Giudicarie, cui a suo tempo mi ero rivolto per organizzare nei minimi particolari il nostro gitino.

Il caso ha voluto che il tecnico che ci ha accolto nell'impianto avesse il nonno livornese, tanto che sul lavoro è soprannominato "il toscano".

Poichè il tempo non accennava a migliorare ed in previsione di un percorso scivoloso, ci era stato consigliato di rinunciare alla prevista escursione sul Sentiero Etnografico "Rio Caino" (che sembrava essere stato scelto proprio per noi caini) e di ripiegare su una rilassante visita ad un borgo.

La proposta non è piaciuta ad alcuni, che hanno "vigorosamente" insistito per rispettare alla lettera il programma e forse hanno fatto bene, dato che l'itinerario non ha presentato alcuna difficoltà ed inoltre, per i suoi contenuti e la sua amenità, sarebbe stato un vero peccato rinunciarvi (anche se, per dire come la penso, la prudenza non è mai troppa); per fortuna la tradizione caina della nostra sezione prevede più livelli di escursionismo, in modo



da accontentare tutti e al tempo stesso non forzare la mano di chi preferisce affidarsi ai consigli disinteressati della gente del luogo.

La giornata si è chiusa scrutando il cielo e toccando a più riprese ferro, nella speranza, puntualmente esaudita, che almeno il giorno seguente il tempo si mostrasse benevolo nei nostri confronti.

Alla vista del cielo sereno, un entusiasmo di tipo giovanile ha contrassegnato (come sempre, del resto) il mio risveglio tanto da essere definito "fanciullino" dal mio sorpreso compagno di camera: Dr. Roberto Bottici.

Dopo colazione l'allegra brigata è salita sul pullman e si è diretta verso la Val Daone, al cui ingresso si sono aggiunti due rappresentanti del Consorzio Turistico, Imerio e Massimo, mentre alla diga di Malga Bissina, in base ad accordi precedentemente presi, abbiamo fatto la conoscenza con le due guide del Parco Adamello-Brenta, Alessandro e Rudi, per un totale di 47 persone, tutte innamorate della natura e dei suoi delicati equilibri.

Credo che l'escursione in Val di Fumo ed all'omonimo Rifugio, da cui si può ammirare la particolare espressività della valle nel suo tratto terminale, sia stata gradita sia al drappello guidato da Guido (mi si perdoni il bisticcio di parole), che ha cercato di raggiungere la Conca delle Leva-de, imbiancata dalla recente nevicata, sia a quello che ha fatto tesoro della pioggia di notizie sulla valle e sul parco sciorinate dalle instancabili guide; la vista di una coppia di camosci ha poi messo il sigillo

su un'escursione che, se riproposta in Settembre, potrà ancora di più mostrarci la severa bellezza del paesaggio e delle sue grandi valenze.

A sera, poi, nelle confortevoli sale dell'Albergo Ginevra, la degna conclusione, con la partecipazione, nel corso dell'ultima cena (che per la verità era solo la seconda) del Consorzio Turistico quasi al gran completo, con la sig.ra Rosella, il vice-presidente sig. Imerio Pellizzari, i sig.ri Bruno Galliani e Massimo Valenti. Sullo sfondo delle note di un bravissimo musicista, abbiamo cenato in allegria. C'è stato poi un simpatico scambio di doni; la nostra sezione con grande e gradita sorpresa ha avuto in dono una targa ricordo ed anche il sottoscritto ha ricevuto identico attestato di stima, quale ringraziamento per quel mio amore da eterno fanciullino per la Val Daone.

Domenica 31, prima di rimetterci in viaggio, abbiamo fatto visita, come da programma, al Museo della Guerra di Bersone.

Nato per iniziativa e con la passione disinteressata di alcuni volontari, inimitabili nella ricerca sul territorio, questo piccolo gioiello della memoria storica si è andato gradatamente arricchendo anche di preziose donazioni.

Nella sala d'ingresso la fedele ricostruzione di una trincea italiana e di una galleria austro-ungarica introducono in questa speciale rivisitazione della Grande Guerra, dove sono esposti oltre settecento pezzi, tra cui, oltre ai reperti bellici veri e propri, colpiscono forse di più i ricordi di



familiari ed una lunga serie di utensili da cucina e da lavoro, ricavati artigianalmente, come due bottoni da giubba saldati per dar vita ad un fischio da ufficiale o penne ricavate da detonatori di bomba; amare e tristi testimonianze di un fine ingegno purtroppo impiegato per una causa, la guerra, che l'uomo, nonostante questi e altri dolorosi contributi, non ha ancora imparato a cancellare dalla sua vita.

Un doveroso ringraziamento va pertanto ai Sig.ri Diego, Mario e Francesco (tre dei volontari impegnati in questa lodevole iniziativa), che ci hanno accolto nelle sale del Municipio di Bersone, dove attualmente ha sede il museo.

Da segnalare infine, sulla via del ritorno, l'estrazione - simpatica consuetudine sezionale - di quella cesta di prodotti tipici avuti gentilmente in dono dal Consorzio Turistico Alta Val Giudicarie; ovviamente preceduta dalla consueta riscossione del prezzo del biglietto, cosa che ha risvegliato il buon Lido dal dolce torpore post prandiale, ha visto sveltare il nome di Margherita, la quale, si è procurata poi un meritissimo applauso quando ha messo in palio il contenuto della cesta (dopo aver trattenuto il "contenitore", una caratteristica pentola in rame) e lasciando con grande altruismo sotto il palato di più persone il ricordo del gitino appena concluso.

Marco Marando



- Rifugio Val di Fumo - Meta del gitino di Maggio



EL CALDERON DE RONCON

Chi ha partecipato al Gitino di Maggio si ricorderà di Damiano, il proprietario dell'Albergo Ginevra, oltreché cuoco davvero eccellente. In Agosto sono tornato da quelle parti per alcune escursioni nel territorio del Parco Adamello - Brenta.

Una sera, nel corso del fitto programma di attrazioni del mese, ho potuto assistere ad un'iniziativa davvero speciale, nata per far conoscere un capitolo della tradizione culinaria di Roncone e dei centri vicini; mente "diabolica" naturalmente Damiano, coadiuvato degnamente da altri intraprendenti operatori della zona. Che cosa ha inventato di così originale il nostro vulcanico amico? Ha pensato di offrire ad una vasta platea di persone (oltre 1200, quella sera) tutte le fasi della cottura della polenta, utilizzando un paiolo in rame, appositamente commissionato ad un artigiano, della capacità di ben 800 litri! Con l'ausilio di un'infrastruttura metallica che cinge da vicino il paiolo i membri della squadra possono alternarsi con le *trise*, mestoli che somigliano a dei remi (specialmente in questa speciale cocloptica versione), nella *trisatura* (cioè mescolatura) della polenta, fase faticosa anche per l'alta temperatura che viene raggiunta.

Sinceramente non immaginavo che una cosa del genere potesse essere così spettacolare. La squadra offre anche una simpatica coreografia, grazie al modo di presentarsi sull'improvvisata "scena" e agli indovinati colori dei vestiti, a cominciare dal camicione, giallo come il colore della polenta di mais, su cui

è stampato **EL CALDERON DE RONCON**. Da questo punto di vista Damiano e &. hanno costituito una lieta sorpresa, offrendo uno spaccato della loro tradizione culinaria. La polenta carbonera è un piatto unico, un tempo il pasto dei carbonai che utilizzavano ciò che più avevano a portata di mano: il burro ed il formaggio (provenienti dagli allevamenti di mucche), il salame (da sempre preziosa risorsa della povera economia delle vallate alpine) e la polenta di mais, coltivata in alcune pregiate zone del Trentino (Storo e Riva del Garda). Nonostante la ricchezza degli ingredienti (quasi tutti rigorosamente trentini, ci mancherebbe altro), vi



posso assicurare che questa polenta scivola giù nello stomaco che è una bellezza, specialmente se innaffiata con un buon bicchiere di vino rosso, (Marzemino e Casteller in pole-position, oppure, a seconda dei gusti il più corposo Teroldego). Il burro (per esattezza 35 Kg) viene sciolto a parte ed in circa dieci minuti sul gas, dopodiché viene incorporato il salame (60 Kg), che sarà cotto dopo 3 ore. Nel frattempo le 7 forme di spressa (formaggio locale fra i meno grassi e dal caratteristico sapore asciutto) vengono tagliate a fettine per essere inglobate nella polenta verso la fine della cottura, insieme ad altri formaggi più saporiti (10 Kg di gorgonzola e stracchino, oltre ad una spolverata di trentingrana). A due ore dall'inizio della cottura del salame si comincia a mettere nell'apposito paiolo la polenta, non appena l'acqua comincia a bollire; per dare al piatto un tocco in più, il salame, prima di essere aggiunto alla polenta, viene innaffiato con 7 litri del miglior vino rosso trentino. Si provvede anche ad insaporire il formaggio, utilizzando mezzo chilo di pepe. Quando finalmente la polenta è pronta viene direttamente scaricata sull'enorme tagliere, *il tavel*, facendo scorrere su rotaia l'ingegnoso meccanismo. Non vi ho fatto venire l'acquolina in bocca?

Marco Marando