



CAI

Novembre 2023

NOTIZIARIO

Gazzada Schianno



CAI GAZZADA SCHIANNO

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

via Roma 18 tel 379 2933456

email caigazzadaschianno@gmail.com

Carissimi tutti, siamo arrivati al mese di novembre, in cui tradizionalmente finisce il programma escursionistico e si hanno i dati definitivi del tesseramento.

C'è ancora una attività conviviale, di cui troverete nel Notiziario maggiori dettagli:

- Domenica 26 novembre 2023: Rifugio Tavecchia - Val Biandino - Introbio (Valsassina)

con ricco e gustoso pranzo insieme, dopo la fatica della salita!

C'è anche la possibilità di usufruire del servizio jeep A/R Introbio - Rifugio, ma è attivabile solo in caso di richiesta e da prenotare per tempo; almeno 7/10 giorni prima.

Chi fosse interessato si affretti ad iscriversi e ci comunichi se ha necessità di questo servizio!

Ci saranno però altri momenti per continuare a vederci e stare insieme, anche a

dicembre, soprattutto grazie al nostro Coro "Prendi la Nota", che ringrazio per la disponibilità e il commovente accompagnamento, nella Messa dello scorso 21 ottobre, in ricordo dei soci e simpatizzanti defunti.

Per quanto riguarda la nostra Sezione le escursioni programmate hanno avuto una più che buona partecipazione e soddisfazione.

Volevo anche condividere con voi il dispiacere di una minore, se non talvolta scarsa o pressoché nulla, partecipazione ad attività culturali o conviviali:

-La Castagnata del 21 ottobre ha avuto sì una buona partecipazione, ma francamente i soci e gli amici della sezione sono molti di più. Alcuni soci si sono prodigati per la migliore riuscita possibile, dall'acquisto al taglio delle castagne, all'allestimento "professionale" per riparo in caso di pioggia, alla cottura delle castagne stesse, alle delizie dolci e salate offerte ...meritavano una partecipazione maggiore, fosse solo per ringraziarli dell'impegno gratuito, messo a disposizione di tutti

- Visita Villa Ronchi e Pranzo Sociale del 22 ottobre: solo 15 soci, per una proposta un po' diversa dal solito. Eravamo a poco più di 70 Km, siamo partiti alle 8. Quindi non un'attività

impegnativa!

- Gita culturale a Vicenza: c'è chi mi ha chiesto della guida ma poi abbiamo avuto un paio di iscritti: anche qui altro annullamento, del pullman e della gita, non essendo proponibile in macchina (qui sarebbero stati più di 500 Km totali)

Sono cambiate le esigenze? Queste proposte non attirano più?

Come potremmo fare di meglio se i soci stessi non ci fanno sapere quali sono i loro desideri, interessi, ecc ecc?

Probabilmente è anche una conseguenza del Covid: si frequentava o si telefonava maggiormente in sezione, per informarsi o vedersi ...ora il tutto avviene tramite cellulare, venendo meno il rapporto diretto tra le persone.

Anche il tesseramento, ormai conferma, per il 2023, un'ulteriore

riduzione dei soci attuali, in circa una quindicina in meno rispetto all'anno scorso. Le ragioni sono già state ampiamente illustrate!

Come già spiegato in altri editoriali siamo costretti ad un aumento delle quote, indipendentemente dalla nostra volontà.

Nel tesseramento 2024 questi saranno i nuovi importi per il rinnovo \ iscrizione:

Ordinari = 45 € (precedente 43 €)

Famigliari \ Juniores (dai 18 ai 25 anni compiuti) = 25 € (precedente 23 €)

Giovani (fino al compimento del diciottesimo anno di età) = 18 € (invariato)

Secondo Socio Giovane e successivi = 11 € (invariato)

Per le nuove adesioni andrà aggiunto l'importo 5,00 € \ socio quale contributo per la tessera, distintivo, ecc ecc. Nel caso si desiderasse il raddoppio dei massimali (combinazione B), possibile solo all'atto della prima adesione o rinnovo, occorrerà aggiungere l'importo di 5,00 € \ socio alle quote sopra indicate.

Ricordo ancora che, nella consueta Assemblea Ordinaria dei Soci, ci sarà l'elezione di quattro nuovi consiglieri. Anche se prevista entro fine marzo del 2024 continuo ad invitare a farsi avanti e di non aver timori, a chi desidera

partecipare e contribuire operativamente in Sezione!

Grazie e a presto!

Andrea

Buone regole di comportamento per le uscite in gruppo:

-leggi attentamente la relazione della gita e valuta le tue capacità fisiche;

-attieniti alle istruzioni dei capogita;

-sii puntuale agli orari;

-non sopravanzare il conduttore di gita;

-non abbandonare il gruppo o il sentiero;

-non ti attardare per futili motivi;

-coopera al mantenimento dello spirito di gruppo ed alla sua compattezza;

-rispetta l'ambiente, non abbandonare rifiuti, non cogliere vegetali, non produrre inutili rumori molesti.

Grazie per la collaborazione.

21) Domenica 5 Novembre 2023: Gita culturale a Vicenza

Annullata per ridotto numero di partecipanti

22) Domenica 26 Novembre 2023 Rifugio Tavecchia e Santuario Madonna della Neve Val Biandino.



Quota massima Santuario Madonna della Neve, 1595 m.

Dislivello in salita 1174 m

Dislivello in discesa 1174 m.

Durata 5,30 ore circa

Attrezzatura consigliata: scarponi, bastoncini, ramponcini, abbigliamento adeguato alla stagione, 2 moschettoni a ghiera, 7 mt cordino da 8 mm.

Località partenza Introbio 588 m.

Località di arrivo idem

Sentiero 40 – Via del Bitto

Acqua Fonte San Carlo 1058 m.

Difficoltà E

Lunghezza 8.73 Km

Dir. d'escursione Simone Barsanti, Elisa Mazzi

Partenza ore 6 ,00 dal parcheggio Italo

Cremona Gazzada

Quote soci € 13,00 non soci € 15,00 + assicurazione

calcolato in auto con 4 persone a bordo

Attenzione: iscrizione solo via SMS o messaggio WhatsApp ai direttori di escursione: Simone Barsanti 338 3503602, Elisa Mazzi 3387565177 o telefonando in Sede il venerdì dalle 21.00 alle 22.



La Val Biandino è un vero e proprio paradiso naturale tra le montagne lecchesi. Si trova in Valsassina, nelle Prealpi Orobiche situata di fronte al noto massiccio della Grigna, a pochi chilometri da Milano. La valle, rivolta verso Nord-Est, compresa tra i 1500 e 1900m di quota, interamente percorsa dal Torrente Troggia, sale dal paese di Introbio. Si sviluppa senza una pendenza eccessiva, fino alle pendici del Pizzo Tre Signori verso le Orobie Bergamasche e Valtellinesi. Conosciuta ai giorni nostri anche come via del Bitto (sentiero40), ha avuto nei secoli una particolare valenza storica. Punto di transito, ricca di acqua e di pascoli, la conca venne percorsa da eserciti, mercanti, pellegrini, come strada di collegamento più breve tra la pianura e la Valtellina. La storia socio-economica della valle si lega poi anche all'attività delle numerose miniere, rimaste in funzione fino a fine Ottocento, con una ripresa operativa anche

negli anni dell'autarchia del ventennio fascista. Anche le origini del paese di Introbio sono molto antiche: già ai tempi degli Etruschi, prima, e dei Romani poi, abbiamo testimonianza dell'esistenza di Introbio come crocevia delle strade tra le montagne. Indicativo è il nome: pare che il termine provenga dal latino "inter vias", ossia tra le vie, o "in trivio", cioè "sull'incrocio. Inoltre nel territorio si trova la fonte più alta d'Europa: in località Daggio, a 1935 metri di quota, utilizzata dalla ditta Norda che imbottiglia acque oligominerali. La Troggia, il torrente che sorge dal Lago di Sasso, attraversa tutta la Val Biandino e appena sopra l'abitato di Introbio, forma una bella cascata con un salto di 100 metri. La cascata è nota sin dai tempi antichi, una menzione alla citazione nel Codice Atlantico di Leonardo da Vinci del 1495. «Invalsasina infra Vimognio et Introbbio amandesstra entrando per la via di Lecco si trova la Trosa fiume che cade da un sasso altissimo e cadendo entra sotto terra e lì finisce il fiume». Questo torrente si unisce al torrente Pioverna, che, dopo aver attraversato tutta la Valsassina, si getta nelle gole dell'Orrido di Bellano per poi sfociare nel Lago di Como. Al momento, causa frana, è possibile affacciarsi alla cascata solo dal sovrastante belvedere al quale si ha accesso dalla carrozzabile della Val Biandino quota 750m.

Itinerario: Dal parcheggio dei Carabinieri (588 m) passiamo il ponte e prendiamo la prima a destra lungo il torrente, via Partigiano Mina, poi proseguiamo per Via per Biandino, fino all'attacco della mulattiera che salendo, passa per la cappella, di San Umberto, dove ci dona uno splendido affaccio sulle Grigne. Con un paio di tornanti arriviamo al bivio per il sentiero 27 per il Rif. Grassi via Foppabona (730 m), che percorreremo nella sua prima parte, per evitare il cemento della carrozzabile, e le jeep. Percorriamo la mulattiera lungo un bel castagneto, dopo avere passato una cappelletta a 890m ci troviamo ad un quadrivio. Teniamo la destra, seguendo la strada che da lì scende per pochi metri e ci porta all'incrocio con il sentiero 40, la carrozzabile in cemento, ed il 1° ponte (950 m). Subito prima del ponte prendiamo il sentiero 40 percorriamo il Ponte dei Ladri sul Troggia, e cominciamo a salire. A quota 1000m incrociamo nuovamente la carrozzabile che percorriamo per pochi metri fino a giungere alla fonte San Carlo. Proseguendo sempre sulla

carrabile, a breve distanza, sulla sinistra, riparte il sentiero (sempre ben segnalato) con le indicazioni per l'agriturismo La Baita (m.



1125). Da questo momento il sentiero prosegue senza particolari scossoni, sempre nel bosco e attraversando alcuni pietrai. Si raggiunge una stele dedicata ai partigiani della Brigata Rosselli, attiva in Valsassina e Valtellina durante la guerra di Resistenza. In dieci minuti si risbucca sulla strada e si raggiunge la Bocca di Biandino (1493m), dove si trovano il Rifugio Tavecchia e il Rifugio Valbiandino. Ora non ci resta che seguire la strada sterrata che in una trentina di minuti e con una lieve pendenza ci porta al complesso di edifici della Madonna della Neve (m. 1595). La discesa segue lo stesso percorso. È possibile organizzare il trasferimento in jeep, contattando il Rifugio Tavecchia, dove è possibile pranzare.

Serata Culturale CORO "PRENDI LA NOTA" UN TRAGUARDO IMPORTANTE

Esattamente dieci anni fa nasceva il Coro della nostra Sezione, per "colpa" di un gruppetto di soci CAI abituato a cantare sul pullman durante le escursioni in montagna, il quale ha pensato bene di allargare il cerchio e dare la possibilità ad altre persone, anche non iscritte al CAI, di sperimentare la bellezza, la fatica e l'impegno di cantare in coro. Il nome "Prendi La Nota" deriva proprio dalla difficoltà iniziale di articolare un suono unico e armonioso, è più un'invocazione che un'affermazione. Ora, col tempo, pensiamo che "Prendi la Nota" sia diventata un'idea, il desiderio più consapevole di arrivare in cima alla ns. montagna dove la musica si prende, si pianta, si libra nell'aria. A cappella o con accompagnamento strumentale, cantiamo

brani della tradizione popolare italiana, brani popolari e d'autore di montagna e sacri.

Per festeggiare degnamente questo importante traguardo abbiamo pensato di invitare per un concerto, il **Coro CAI Melegnano**, facente



parte, come noi, del Centro Nazionale Coralità del CAI, che annovera più di cento formazioni distribuite in tutta Italia.

Saremmo lieti di condividere con Voi questo momento significativo di festa invitandovi

Sabato 18 Novembre alle ore 21, presso il salone dell'Oratorio di Gazzada con ingresso libero, per il Concerto del Coro CAI MELEGNANO.

Programma Escursioni con ciaspole 2024

Ciaspoliamo insieme 2024

7^a Edizione del Corso di avvicinamento all'Escursionismo in Ambiente Innevato con Ciaspole

3 Lezioni in Sede CAI alle ore 20,45
 Mercoledì 10 Gennaio 24
 Mercoledì 17 Gennaio 24
 Mercoledì 31 Gennaio 24

3 Uscite in Ambiente
 Domenica 14 Gennaio 24: da definire
 Domenica 21 Gennaio 24: da definire
 Domenica 3 e 4 Febbraio 24: 2 giorni rifugio "Re Magi"
 Località Valle Stretta, Bardonecchia

Quota di partecipazione € 20,00
 Tessera CAI obbligatoria

* Il corso accetterà i primi 20 iscritti.
 * Lezioni tenute da Accompagnatori Titolari CAI con specializzazione in Escursionismo in Ambiente Innevato CAI.
 * Località dello uscite da confermare in base alle condizioni di innevamento.
 * Spese per i trasporti verso le località previste per le uscite in auto con posti non compresi nella quota di partecipazione.
 * Possibilità di noleggio attrezzatura (Ciaspole, ARTVA) in sede CAI a tariffe vantaggiose.

Informazioni in sede (tel. 379 2933456) il martedì e venerdì dalle 21.00 alle 22.30
 o presso ANE Annalisa cell 347 0855089,
 AE EAI Bruno cell 339 1010998, AE EAI Attilio cell 349 5925273

Sabato 6 gennaio 2024: CAMMELLATA – Bivacco Salei (1.707 m) da Rassa 917 m (Val Gronda) – Disl. 790 m – Diff. WT2 - Tempo totale 5 h. Portare vettovaglie. Coord. Margherita Mai, Daniele Vettorello.

Domenica 14 gennaio 2024 Ciaspoliamo insieme: 7° corso avvicinamento all'ambiente innevato, 1^a uscita \ escursione sezionale. Meta da stabilire in funzione dell'innevamento. Coord. Annalisa Piotto, Attilio Motta, Bruno Barban.

Domenica 21 gennaio 2024: Ciaspoliamo insieme: 7° corso avvicinamento all'ambiente innevato, 2^a uscita \ escursione sezionale. Meta da stabilire in funzione dell'innevamento. Coord. Annalisa Piotto, Attilio Motta, Bruno Barban.

Domenica 28 gennaio 2024: Sci Alpino. Meta da stabilire in funzione dell'innevamento. Coord. Margherita Mai, Renato Mai.

Sabato 3 - Domenica 4 febbraio 2024: Ciaspoliamo insieme: 7° corso avvicinamento all'ambiente innevato, 3^a uscita \ escursione sezionale – Rifugio "I Re Magi" (1.768 m) – Località Valle Stretta - Bardonecchia. – Disl. per il rifugio 350 m – Diff. WT2 – Mete da stabilire in funzione dell'innevamento. Coord. Attilio Motta.

18 Febbraio 2024: Ciaspole Lago Mucrone e Bocchetta del Lago (2.026 m) da Oropa - Disl. 820 m – Diff. WT2 - Tempo totale 5,30/6,00 h. Escursione facile e remunerativa fino al colle del Lago. Coord. Bruno Barban, Simone Barsanti.

Domenica 25 febbraio 2024: Sci Alpino. Meta da stabilire in funzione dell'innevamento. Coord. Margherita Mai, Renato Mai.

Domenica 3 marzo 2024: "Family Ciaspole". Primo avvicinamento all'ambiente innevato, alla portata di tutti. Meta da stabilire in funzione dell'innevamento. Coord. Andrea Franzosi, Carlo Colli.

Giovedì 14 marzo – Domenica 17 marzo 2024: 4 giorni nelle Dolomiti di San Vito di Cadore con le ciaspole. Mete da definire - Coord. Bruno Barban.

L'angolo della buona letteratura di montagna

A passo d'uomo

Sentieri neri racconta il viaggio a piedi compiuto dall'autore tra l'agosto e il novembre del 2015, in poco più di settanta giorni, tagliando in diagonale la Francia, dal confine con l'Italia alla penisola del Cotentin sull'Atlantico, passando dalla Provenza e dal Massiccio Centrale e attraversando la Loira.



Tutt'altro che una passeggiata per chiunque, figurarsi per una persona che invece di questa impresa avrebbe dovuto fare riabilitazione per rimettersi in sesto dopo una caduta da otto metri d'altezza! Ma Tesson se l'era promesso quand'era immobilizzato nel letto d'ospedale e ha voluto tenere fede al voto che s'era fatto. Il viaggio gli servirà per recuperare le forze, ripensare alla vita passata e alla presente, ragionare sul mondo e sulla Francia di ieri e di oggi. Mappe dell'Istituto Geografico Nazionale alla mano, intraprenderà una fuga che sarà insieme cura e oblio per scomparire dal radar di chi lo voleva tenere sotto controllo: "la mappa era il lasciapassare dei sogni".

Volutamente, caparbiamente, cercherà i sentieri neri, ovvero i percorsi rurali dimenticati dalla civiltà dell'asfalto e del motore, con un programma molto chiaro in testa: "certi uomini sperano di passare alla Storia; noi preferivamo sparire nella geografia".

Il "noi" coinvolge tutti quelli che cercano di resistere all'omologazione del tragitto casa – lavoro – centro commerciale, ma anche gli amici con cui Tesson condivide alcuni tratti di strada, come Cédric Gras. Numerose e più o meno approfondite sono le riflessioni di Tesson sui "neo-rurali", i salmoni della Storia che si muovono controcorrente. Se siete interessati a questo tema, vi consiglio la lettura de La Spagna vuota di Sergio del Molino, pubblicato da Sellerio nella stessa collana l'anno successivo. Quello di Tesson è un diario di viaggio che dà spazio ad alcune considerazioni



approfondita – dei motivi dello spopolamento della Spagna.

dell'autore sui cambiamenti della società francese nell'ultimo secolo, mentre l'opera dello scrittore e giornalista spagnolo è un'analisi – più articolata e

Camminando per molte ore al giorno Tesson recupera le forze, soprattutto fisiche. Muovendosi si riappropria del tempo, del suo valore: “mi piaceva pensare che nel Duemila potevo passare un'ora senza fare niente, come il personaggio di un quadro pastorale del Settecento”.

Non sono tutte rose e fiori, naturalmente. Il viso sfigurato per la caduta impressiona chi lo incrocia, a un certo punto Tesson avrà una crisi epilettica e comparirà l'insonnia a rendere più complicato il quadro idilliaco del viaggio in mezzo alla

natura.

Ma il vero nemico rimane il dispositivo: “la somma delle eredità comportamentali, delle sollecitazioni sociali, delle influenze politiche e delle difficoltà economiche che determinavano i nostri destini pur restando inavvertite. Il dispositivo disponeva di noi”.

Tra concessioni alla nostalgia, considerazioni sulle croci in vetta e un'intensa lode alla siepe che insieme protegge e filtra, Tesson scopre la duplice virtù dei sentieri neri: “annullamento del corpo, libertà di azione”.

SEPIE CON PISELLI IN VASO COTTURA

Vorrei introdurre la COTTURA SOTTOVUOTO IN MICROONDE. Il principio è quello della pentola a pressione, ma in vaso di vetro e nel forno a microonde. La premessa è questo tipo di cottura permette di mantenere inalterate le sostanze nutritive degli alimenti, in quanto non vengono diluiti, e dispersi, è sostenibile, in quanto si sporcano poche pentole (nessuna solo il vasetto), è economica, consuma 7 minuti di microonde a 700/800Watt, volendo è dietetica e sana, in quanto non necessita di grassi, inoltre gli alimenti cotti si conservano sottovuoto per una settimana prima di essere consumati, ma soprattutto è molto gustosa, perché mantiene sapori e profumi degli alimenti inalterati. Qualsiasi tipo di Microonde è adatto, la potenza è sempre uguale cambiano i tempi di cottura, in base alla grandezza del vasetto (tempo di bollitura dei liquidi), per un vaso da 500ml. necessita 6minuti di cottura, uno da 750ml 7minuti, uno da 1l 8minuti. Una fase importante è il tempo di riposo. L'alimento prosegue a bollire sottovuoto per diversi minuti, anche se fuori dal forno, io personalmente avvolgo il vasetto in un canovaccio e lo tengo al caldo, fino a che non si raffredda e dopo di che lo metto poi in frigo. I vasi di vetro da utilizzare sono fatti apposta per questo tipo di cottura, e ce ne sono di diversi tipi e con diversi tipi di sgancio. Bormioli linea Fido (si trova facilmente nei supermercati) i vasetti della Weck reperibili on line, o all'Ikea trovate i vasi Korken. La differenza sono la robustezza e lo sgancio. Io personalmente ho 5 vasi Bormioli. Cosa viene bene in vasocottura? Le cotture in umido, carne e pesce, stufati e brasati, minestrone e minestre, verdure, risotti (con il Parbolied), da evitare invece i lievitati. Ora passiamo alla ricetta SEPIE CON PISELLI IN VASOCOTTURA.

Preparazione: 20 Minuti

Cottura: 18 Minuti (6*3)

Difficoltà: Molto facile

Porzioni: 3

Costo: Medio

INGREDIENTI

800 g Seppie (o seppioline surgelate)

390 g Piselli surgelati (Decongelati)

un Cipollotto fresco

uno spicchi Aglio



3 ciuffi Prezzemolo

3 cucchiari Olio extravergine d'oliva

3 pizzichi Sale

3 pizzichi Pepe

3 cucchiaini Vino bianco

Scongelate, pulite e fate scolare bene la seppia o le seppioline. Per eliminare tutta la loro acqua potete tamponarle con carta assorbente. Scongelate anche i piselli. Pelate l'aglio e la cipolla, tritateli. Lavate e tritate anche il prezzemolo. In 3 vasetti da 500 ml distribuite: le seppie (se grandi tagliatele in pezzetti), i piselli, l'aglio e la cipolla, il prezzemolo, salate, pepate e unite l'olio e il vino; mescolate bene il tutto.

Pulite i bordi dei vasetti, chiudeteli e agganciateli.

Programmate il microonde a 700 watt o alla vostra potenza, inserite un vasetto e avviate la cottura per 6 minuti. Vista la presenza di molti liquidi nel vasetto, vi consiglio di usare un paraschizzi.

Al termine della cottura estraete il vasetto dal microonde e lasciatelo riposare per almeno venti minuti. Durante questa fase si creerà il sottovuoto. Il vasetto diventa come una piccola pentola a pressione, quindi non va aperto mai a caldo.

Nel frattempo, cuocete gli altri vasetti di seppie in vasocottura.

Ora i vostri vasetti seppie e piselli in vasocottura, sono pronti per essere conservati in frigo fino a 15 giorni, oppure, per servirli, vi basterà sganciare, mettere il vasetto in microonde e avviare alla stessa potenza impiegata per cuocere per circa 3 minuti. La spinta del vapore toglierà il sottovuoto.

Spero con questo di avervi incuriosito, e comunque Buon appetito!

Elisa Mazzi

Ha una bellezza ingannevole il fiore del colchico, pianta bulbosa perenne altamente velenosa che assomiglia al crocus.

Classificato, secondo recenti sistemi, come appartenente alla famiglia delle Colchicaceae (precedentemente era stato inserito tra le Liliaceae), il suo bulbo ha un diametro variabile tra i 5 e 12 centimetri.

Cresce bene in zone umide, dove il terreno è particolarmente ricco di humus: in primavera spuntano le foglie, grandi e carnose, di colore verde chiaro, che possono raggiungere i 30 centimetri. Durante l'estate le foglie seccano e cedono il passo ai fiori: talvolta essi sbocciano già alla fine della stagione, ma la maggior fioritura si verifica in autunno.

L'infiorescenza in genere è composta da un solo grande fiore a forma di calice che ha alla base uno stelo sottile il cui apice si divide in sei segmenti. Dallo stesso bulbo, con tempi differenti, possono germogliare altri fiori, in genere da uno a tre, fino a un massimo di 7.

Ogni parte della pianta, conosciuta anche come falso zafferano, è tossica: contiene infatti un alcaloide che, in dosi molto ridotte, viene impiegato come farmaco per contrastare la gotta, come analgesico, antimicotico, antitumorale e per favorire lo svuotamento della bile.

Se ingerito, il colchico può provocare vomito, nausea, bruciore alla bocca, diarrea sanguinolenta, tachicardia, convulsioni, asfissia, e condurre in breve tempo alla morte. In alcuni soggetti anche solo il contatto con i fiori può scatenare irritazioni cutanee.

Non esiste un antidoto: pochi milligrammi, magari erroneamente impiegati per cucinare un risotto, possono essere letali. L'unica cosa da fare se ci si accorge di aver ingerito il colchico d'autunno è una lavanda gastrica.

COME DISTINGUERLO DA CROCUS, AGLIO URSINO E ZAFFERANO

Il colchico differisce dal crocus per il periodo di fioritura. I Crocus selvatici fanno capolino sulle nostre montagne alla fine dell'inverno, i colchici più diffusi (in Europa principalmente il *Colchicum autumnale*), sbocciano invece in autunno. I crochi sono inoltre più piccoli e dalle tonalità svariate: gialle, bianche, rosa, lilla.

Il fiore del colchico è rosa-violaceo di tonalità molto tenue, molto simile a quello del *Crocus sativus*, una pianta esotica coltivata per la raccolta dello zafferano. Si

Piccolo Dizionario di Flora Alpina: Colchico autunnale



tratta di una specie originaria dell'Asia minore, che in Italia è presente solo perché coltivata: assai raramente sono stati osservati dei casi di riproduzione spontanea.

La fioritura avviene in momenti diversi: il colchico fiorisce da agosto a settembre mentre il vero zafferano fiorisce verso la fine di ottobre-prima metà di novembre. Il fiore dello zafferano presenta tre stami, mentre il colchico autunnale ne ha sei.

Alla fioritura la pianta del colchico è priva di foglie, per cui dal terreno sporge solamente lo scapo fiorale; nello zafferano, invece, alla base del fiore sono sempre distinguibili foglie lunghe una decina di centimetri e larghe pochi millimetri.

Raccomandiamo inoltre la massima prudenza quando in primavera si va nei boschi a raccogliere l'aglio selvatico, noto come aglio orsino. Le sue foglie assomigliano parecchio a quelle del colchico autunnale e del mughetto, entrambi tossici e spesso diffusi nelle sue vicinanze.

Per distinguere l'aglio orsino dal colchico osservatene bene le foglie: le prime hanno uno stelo fine distinto dalla foglia e diffondono l'odore caratteristico dell'aglio. Le foglie del colchico, invece, crescono direttamente a partire dal tubero senza alcuno stelo e sono inodori.

Annalisa Piotto

Da questo testo è stato tratto il film "A passo d'uomo" nelle sale in queste settimane

Recensione tratta da

<https://www.alibionline.it/recensione-sentieri-neri-sylvain-tesson-sellerio/>

Rubrica a cura di Annalisa Piotto



NOVITÀ DALLA NOSTRA BIBLIOTECA

Cari soci,

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

Per la catalogazione e la ricerca abbiamo da poco aderito ad un catalogo collettivo, insieme ad altre 115 biblioteche CAI.

Ci potete trovare al seguente link: <http://mnmt.comperio.it/biblioteche-cai/gazzada-schianno/>

Ultimata la catalogazione é ora quindi possibile ricercare on-line la dotazione della nostra biblioteca.

Chi fosse interessato invece a consultare prendere in prestito una delle pubblicazioni presenti potrà farlo, durante i giorni di apertura, presso la nostra sede.

Per incrementare la dotazione ci rivolgiamo anche a Voi, cari soci!

Se avete non solo manuali, guide, cartine ma anche libri, purchè relativi alla montagna, e Vi sentite di donarli alla biblioteca della Sezione...non esitate...sappiate che saranno ben accetti e custoditi!

Grazie e a presto.

Andrea F.



"Dove soci e amici del Club Alpino Italiano sono di casa"

Il Club Alpino Italiano ha aperto i propri sistemi ai Soci con My CAI!

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

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

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

Una volta inserite le credenziali (indirizzo e-mail e password) si apre la schermata principale, il cosiddetto "PROFILO ON-LINE (POL)" dove, nella pagina di benvenuto, sono visualizzati i dati essenziali, le assicurazioni, i titoli, le qualifiche e le cariche istituzionali (di sezione) del socio. C'è anche la possibilità di scaricare il certificato di iscrizione al CAI e di modificare i propri riferimenti (contatti, password, foto del profilo, ecc ecc) e le proprie preferenze (soprattutto nell'ambito della privacy).

In un'altra parte c'è la gestione delle assemblee (regionali e nazionali), con particolare riguardo alle convocazioni e alle deleghe, ormai gestite elettronicamente con conseguente eliminazione della prassi cartacea.

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

Sociale e indispensabile per l'inserimento del socio nelle attività sociali.

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

Andrea F.

Cara socia/caro socio

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

Salire è stato pubblicato sul sito www.cailombardia.org sia nella versione PDF sia nella versione sfogliabile per tablet e pc.

https://issuu.com/cairegionelombardia/docs/salire_45_finale?fr=xKAE9_zU1NQ

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

Chi vuole contribuire come redattore lo faccia presente in sezione.

email.cai.gazzadaschianno@gmail.com
<http://www.caigazzadaschianno.it/>



RIFUGIO TAVECCHIA



Val Biandino, una bellissima valle posta sopra il paese di Introbio, in Valsassina.

La Val Biandino, pur essendo una meta molto frequentata, è un ambiente naturale unico e incontaminato, dove in ogni stagione la natura è la vera protagonista, con possibilità di vivere da vicino la montagna e di percorrere diversi itinerari di escursionismo sia estivo che invernale sulle montagne del Lago di Como. La Val Biandino si addentra dal paese di Introbio verso nord-est, fino a raggiungere le pendici del Pizzo dei Tre Signori e le Orobie bergamasche e valtelinesi.

Storia del rifugio.

La costruzione del Rifugio Tavecchia (in memoria di Dino Tavecchia) venne iniziata nel 1928 e ultimata con solenne inaugurazione nell'anno 1932.

Nel periodo della Seconda Guerra Mondiale, e precisamente nel 1944, il Rifugio, considerato luogo di rifugio nel vero senso della parola, dai gruppi di Partigiani, che lungo questa Valle si erano nascosti, (e lungo questa Valle passava il famoso sentiero dei Partigiani diretto in Valtellina e di seguito in Svizzera), venne dato alle fiamme.

La voglia di rinascita del dopoguerra, ha voluto che il Rifugio venisse ricostruito, e grazie alla sapiente e cordiale gestione della Famiglia Tantardini la gestione continuò fino al 1995, anno in cui la Famiglia decise di chiuderlo. Il 10 dicembre 2006, per volere della Famiglia Buzzoni di Introbio (già gestori del rifugio Grassi), in una splendida giornata di sole, dopo una incantevole nevicata notturna, le porte del Rifugio Tavecchia si sono riaperte, ridando smalto e allegria a tutta la Val Biandino.

Come raggiungere il rifugio.

da Introbio: prendere la via alle Ville e proseguire fino a dove inizia la strada sterrata percorribile per le autovetture per 2 km fino al parcheggio nei pressi del ponte, mentre per i fuoristrada è possibile salire ancora 2 km fino al secondo ponte. Da qui a piedi si raggiunge il rifugio in poco più di un'ora. Partendo direttamente da Introbio a piedi, il tempo è attorno alle due ore. In alternativa alla strada, per alcuni tratti, con indicazione nei punti contrassegnati, si può percorrere il vecchio sentiero attiguo al fiume che percorre la vallata.

partendo da Pian delle Betulle nel paese di Margno (la località Pian delle Betulle si raggiunge in funivia oppure a piedi in 15 minuti dall'Alpe Paglio di Casargo): una bella camminata porta al Tavecchia, seguendo la direzione Alpe Ortighera, Làres Brusà. Il sentiero in quota è molto panoramico e dopo due ore di cammino giunge sulla sponda della Val Biandino. Da qui scendendo il fianco della Valle si giunge al rifugio in poco più di mezz'ora.

La struttura.

Costruito su tre livelli, al primo piano ci sono una sala bar e due ampie sale pranzo.

Al secondo piano ci sono le camere, matrimoniali e da 4 e 6 posti riscaldate e con bagno. Al terzo piano invece ci



son altre camerette da 6 e camerette ideali per gruppi (oratori, cai...), offre in oltre un ricovero al coperto per gli amici a quattro zampe. La struttura così costituita offre ben 98 posti letto.

La cucina è tipica del luogo ma anche versatile in base alle esigenze, pensiamo ai vegetariani e alle varie intolleranze alimentari, la grande sala da pranzo, da oltre 100 posti a sedere, è ideale per un pasto in ambiente montano caratteristico ed è ritrovo di

piacevoli compagnie e feste per anniversari, compleanni e ricorrenze.

Il rifugio è, in oltre dotato di un piccolo locale invernale capace di dare riparo a 2 persone.

Cosa fare

Escursionismo

- Chiesa Madonna della Neve: ore 0,30
- Casa Pio X, Rif. Grassi, Pizzo dei Tre Signori (mt. 2.554): ore 2,45
- Lago di Sasso: ore 1,15
- Pizzo dei Tre Signori; ore 2,30
- Sponda sinistra Val Biandino, Laghitt, Rifugio S. Rita e ritorno dal Lago di Sasso: ore 3,00
- Sponda sinistra Val Biandino, Alpe Barconcelli, Valvarrone e ritorno dal Rifugio S. Rita: ore 4,00
- Giro dei Laghi del Bitto: ore 5,00

Apertura e Contatti

Il rifugio è aperto tutti i weekend e i mercoledì dell' anno. da giugno a settembre è aperto tutti i giorni della settimana.

- Indirizzo Val Biandino, Introbio LC
- Telefono +39 3405012449

- Email info@rifugiotavecchia.it
- Sito www.rifugiotavecchia.it
- Facebook [rifugiotavecchia.biandino](https://www.facebook.com/rifugiotavecchia.biandino)
- Instagram [rifugiotavecchia](https://www.instagram.com/rifugiotavecchia)

Bibliografia

<https://rifugiotavecchia.it/>

<https://tresignoritours.com/>

<https://www.rifugi.lombardia.it/lecco/introbio/rifugiotavecchia.html>

<https://www.montagnelagodicomo.it/listings/rifugiotavecchia/>

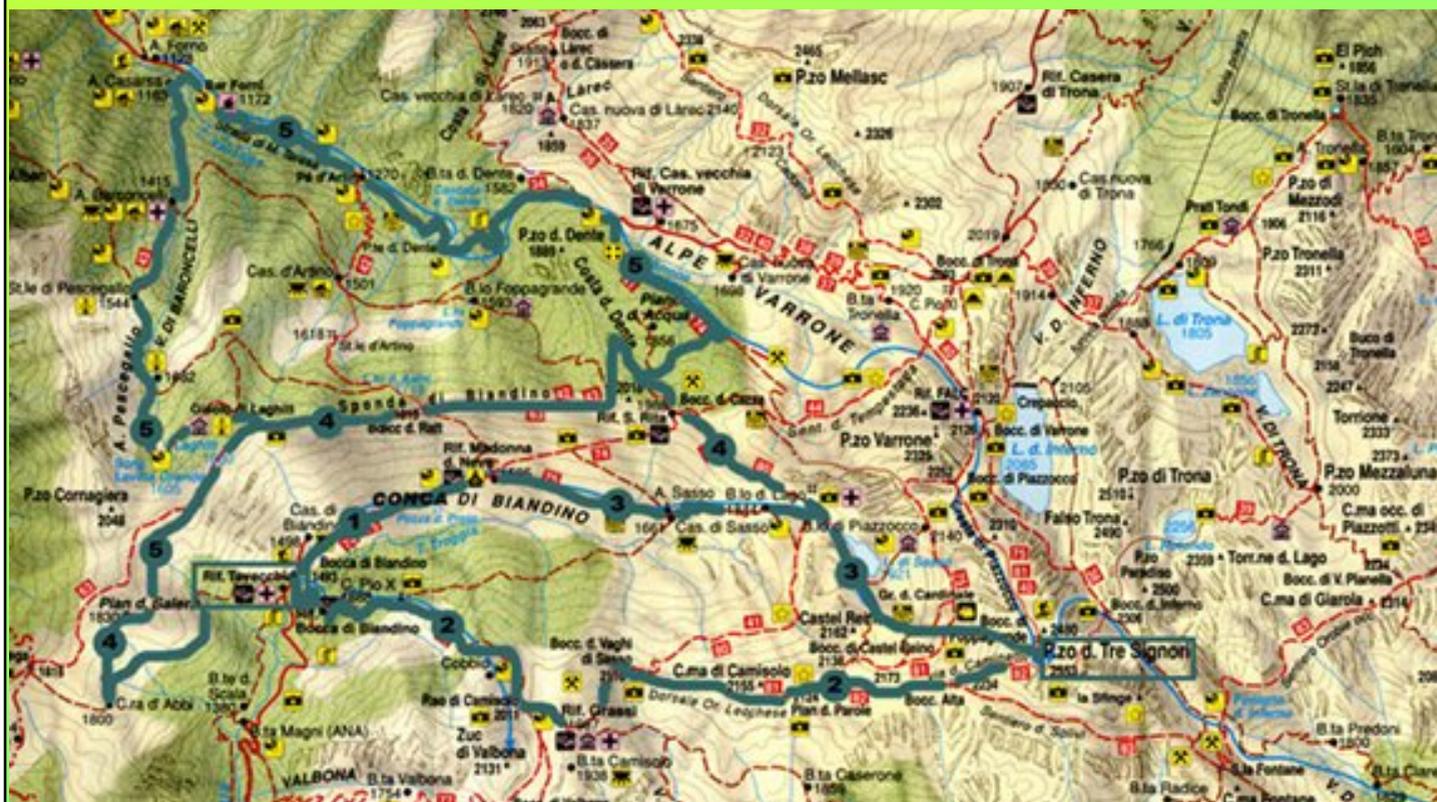
<https://www.montagnelagodicomo.it/listings/valbiandino/>

<https://www.saliinvetta.com/trekking/italia/lombardia/rifugiotavecchia/2700-rifugiotavecchia-in-valbiandino-da-introbio-lc>

<https://www.diska.it/riftavecchia.asp>

Simone Barsanti

Ivano Facchin



Consiglio Direttivo CAI Gazzada Schianno

Presidente Andrea Franzosi
Vice Presidente Annalisa Piotto
Segretario Gabriella Macchi
Tesoriere Renato Mai

Consiglieri

Cristina Capovani
Ivano Facchin
Simone Barsanti
Renato Fontanel
Margherita Mai
Fulvia Fontana
Elisa Mazzi

Collegio dei Revisori dei Conti
Donato Brusa
Angelita Petruzzelli
Cristina Piotto



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

“Prendi la nota”

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

Venerdì 15 Dicembre alle ore 21 in sede, a conclusione dei festeggiamenti per i 10 anni di fondazione, il Coro “Prendi la Nota” sarà felice di offrirvi una serata ricca di quella musica che lo ha accompagnato in tutti questi anni.

RINNOVO QUOTE ASSOCIATIVE

IL Consiglio Direttivo ha fissato le quote associative valide per l'anno 2024, che sono in parte variate rispetto all'anno 2023.

Le Nostre Quote per il rinnovo/iscrizione:

Soci Ordinari	€ 45
Soci Juniores dai 18 ai 25 Anni	€ 25
Soci Familiari	€ 25
Soci Giovani fino a 18 anni	€ 18
Quota secondo giovane	€ 11
(Tassa 1ª iscrizione per tutte le categorie e comprendono:	€ 5)

- copertura assicurativa per il Soccorso alpino 365 giorni l'anno, 24 su 24 ore, anche in attività individuale, in tutta Europa;
- copertura assicurativa, per infortunio e responsabilità civile, in tutte le attività sociali;
- «La Rivista», nuova pubblicazione ufficiale del Cai;
- sconti nei rifugi alpini;
- corsi a costi agevolati, per tutti gli sport della montagna;
- sede sociale aperta tutto l'anno, con biblioteca e prestito di attrezzature e materiale tecnico;
- accompagnatori e formatori preparati e con titoli e qualifiche riconosciute dal Cai;
- attività culturali e di tutela dell'ambiente,
- ... anche tanta amicizia e partecipazione

Coperture Assicurative Soci 2024: Massimali e Costi

Massimali Combinazione A:

Caso morte	€ 55.000
Caso invalidità permanente	€ 80.000
Rimborso spese di cura	€ 2.500 (franchigia € 200)
Premio: compreso nel tesseramento	

Massimali Combinazione B:

Caso morte	€ 110.000
Caso invalidità permanente	€ 160.000
Rimborso spese di cura	€ 3.000 (franchigia € 200)

Premio aggiuntivo annuo per accedere alla combinazione B (massimale integrativo): € 5,15, attivabile solo al momento dell'iscrizione / rinnovo;

Soci in regola con il tesseramento 2023 che rinnovano per il 2024: la garanzia si estende sino al 31.03.2025

Nuovi Soci: sono coperti dalla polizza infortuni a partire dal giorno successivo all'iscrizione (anche nel periodo 1° novembre – 31 dicembre 2023), a condizione che risultino registrati nella piattaforma di Tesseramento. La garanzia si estende sino al 31.03.2025.

Polizza Soccorso Alpino in Europa VALIDA ANCHE IN ATTIVITÀ PERSONALE

Premio: compreso nella quota associativa.
Soci in regola con il tesseramento 2023 che rinnovano per il 2024: la garanzia si estende sino al 31.03.2025;

Nuovi Soci: la garanzia è attiva dal giorno successivo all'iscrizione (anche nel periodo 1° novembre – 31 dicembre 2023) a condizione che risultino registrati nella piattaforma di Tesseramento.

Massimale per Socio
Rimborso spese: fino a € 25.000,00.
Diaria da ricovero ospedaliero: € 20,00/giorno per massimo 30 giorni.
Massimale per assistenza medico psicologo per gli eredi: fino a € 3.000,00/Socio.
Si precisa che la polizza è a rimborso dietro presentazione delle spese già sostenute. Solo in caso di morte il rimborso delle spese di recupero e trasporto salma sarà effettuato direttamente dalla Compagnia assicuratrice.

Polizza di responsabilità civile in attività istituzionale (inclusa su pista da sci)

Per i Soci in regola con il tesseramento è attiva la copertura di responsabilità civile in attività istituzionale.
I non Soci, che partecipano alle attività istituzionali, sono automaticamente assicurati per la responsabilità civile verso terzi.

Per coperture soci in attività individuale (infortuni e responsabilità civile) sono previste apposite polizze – chiedere direttamente in Sezione

Sede: Via Roma, 18 – Gazzada Schianno
Apertura Sede: Venerdì ore 21 – 22,30

Recapiti telefonici: 379 2933456

Indirizzo e-mail: caigazzadaschianno@gmail.com

Sito internet: <https://caigazzadaschianno.it/informazioni/assicurazioni>

Il rinnovo in sede è possibile tramite contanti e pagamenti elettronici o da casa, effettuando un bonifico bancario utilizzando il seguente IBAN: IT74J0103050140000000756259 – intestato a Club Alpino Italiano sez. di Gazzada Schianno – Banca Monte dei Paschi di Siena Spa – BIC: PASCITM1VA1