



il

TRIMESTRALE DELLA
SEZIONE DI GEMONA DEL FRIULI E
SOTTOSEZIONI DI BUJA E OSOPPO
DEL CLUB ALPINO ITALIANO



cuardin

Poste Italiane S.p.a. - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 2, DCB UDINE.

N. 3 - NOVEMBRE 2013

“Quanto manca alla vetta?”. “Tu sali e non pensarci!”

F. W. Nietzsche

CIBO E VINO IN QUOTA di Daniele Bertossi

“VINI EROICI” E VITICOLTURA ESTREMA

Il vino non è solo peculiarità di pianure, dolci fondovalli o eleganti colline coi versanti più o meno esposti al sole. Basti pensare ai bianchi, anche di gradevole impatto, di paesi dell'arco alpino, come determinate zone dell'Europa centrale oppure, sempre restando nei paesi tedeschi come Austria e Germania dove possiamo assaggiare un nettare d'uva come gli “eiswein” (dal tedesco, “vino del ghiaccio”, pronuncia: àisvain), derivanti da uve lasciate sui grappoli a congelare sulla vite, ad inizio della stagione invernale quando la temperatura scende al di sotto i -7° C, e questo per un determinato numero di giorni.

Ma restiamo in argomento, parlando dei “vini eroici” e della viticoltura estrema in ambito italiano.

I vini eroici sono figli della fatica, del sudore, della laboriosità dell'uomo; sono prodotti in zone spesso sconosciute, geograficamente impervie, talvolta impossibili e coltivati in minuscoli fazzoletti di terra strappati alla montagna, alle rocce ma anche al mare.

L'uomo si è prodigato dal Trentino-Alto Adige alla Sardegna, dalla Valle d'Aosta all'isola di Pantelleria, dalla Valtellina alla Costiera Amalfitana e alla Costa Viola (Calabria), dalle Cinque Terre alle pendici dell'Etna, dando vita ad una affascinante varietà di vini che elevano l'antica Enotria (come, gli antichi greci, chiamavano l'Italia durante il loro dominio) a primo paese nel mondo per qualità e varietà.

Basti solo pensare ciò che possono trasmettere le rocce vulcaniche coi loro minerali, o i salmastri venti marini che s'infrangono sui terrazzamenti liguri o amalfitani; l'escursione termica fra giorno e notte, nelle vallate alpine della Valle d'Aosta, del Trentino, della Valtellina. E poi il sapiente lavoro del viticoltore; rubare quel terrazzamento assolato, sul fianco di quella o questa montagna, la scelta del vitigno ottimale rispetto al terreno, o la valorizzazione di un vitigno

autoctono che poteva andar perso... e non solo, l'abbinamento di quel tipico vino, con quel tipico piatto di montagna.

Naturalmente anche il tipo di coltura, il tipo di diradamento dei grappoli e delle foglie, in vigna, fanno la differenza e la qualità, come anche la quantità di viti per metro quadra-



Terrazzamenti in Val Cembra
(Trentino-Alto Adige),
foto tratta da www.winenews.it

to: uno degli esempi più caratteristici, può essere la coltura “ad alberello” che si usa a Pantelleria, dove l'uomo ha adattato la vite in conformità alle condizioni climatiche, ventose e calde, dell'isola, dove la vite, tenuta bassa, non subisce i forti venti, inoltre è l'ideale in condizioni di limitata disponibilità idrica o nutrizionale (clima caldo-arido)... oppure, e ritorniamo in montagna, un

esempio può essere la coltura “a pergola” che avvantaggia i vigneti con forti escursioni termiche, dove, al di sotto del piano della pergola, si crea come un microclima che consente una costante temperatura, senza sbalzi troppo elevati (anche se c'è da considerare che, per i bianchi, le escursioni termiche danno una caratteristica qualitativa in più, soprattutto nei profumi).

Fatte queste brevi considerazioni, inoltriamoci un po' nelle varietà di vitigni autoctoni, nelle D.O.C (Denominazione di Origine Controllata) e D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) dei vini “eroici” di montagna, senza la presunzione di fare un elenco completo, ma di dare un input per la conoscenza di realtà, che vadano al di là di “tocai, merlot e gabelnet” (detto alla friulana).

Partiamo dalla Valle d'Aosta ove troviamo la D.O.C. “Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste”, suddivisa a sua volta dalle sottozone “Nus”, “Donnaz”, “Blanc de Morges et de La Salle”, “Arnad Montjovet”, “Enfer d'Arvier”, “Chambave” e “Torrette”, tutte precedute dalla denominazione “Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste”. Oltre ai vitigni internazionali (s'intende vitigni come merlot, i due cabernet, chardonnay, moscato, malvasia, i vari pinot, riesling, sauvignon, mueller-thurgau ecc.),

nella vallata troviamo vini autoctoni rossi come petit rouge (l'autoctono più diffuso nella valle), cornalin, mayolet, fumin, gamaret, vien de nus, prié rouge (o prèmetta)... fra i bianchi, prié blanc, petite arvine.

Una particolarità linguistica, va detta sul nebbiolo che, in Valle d'Aosta, viene chiamato "picoutener".

Naturalmente ci sono svariate aziende vitivinicole che, correttamente non menziono, che producono buona qualità e forniscono prodotti particolari legati al "terroir" e alle varie filosofie aziendali di produzione, come d'altronde si possono scoprire in ogni cantina.

Si possono consigliare i vini bianchi e ricercare, possibilmente l'anima della Valle d'Aosta nei vini autoctoni, ma indiscutibilmente non si possono contrariare i gusti di ciascuno di noi.

La mia opinione, comunque, è molto consolidata sul degustare i prodotti tipici del posto.

Questo non esclude che assaggiando un nebbiolo/picoutener valdostano, non possiamo avere stupende sensazioni mentre si sprigiona, al naso ed in bocca, tutta la struttura di questo vino, magari bevendolo con una robusta fonduta preparata con la Fontina.

Ed infatti, come esperienza personale, anni fa assaggiando un moscato secco e fermo, sono rimasto positivamente disorientato, tale era l'abitudine di percepire il moscato, come vino dolce e frizzante... e ricordo i stupendi profumi aromatici di questa "chicca" valdostana.

Perciò, chi passasse nella vallata, per salire qualche "4000", si tolga pure lo sfizio di sorvegliare il frutto del lavoro in quota.

Andiamo in Valtellina, premettendo che i consigli e le considerazioni di cui sopra, valgono anche per i vini di questa vallata lombarda, come per tutte le zone vocate a vigneto di tutta l'Italia e del mondo.

Iniziamo subito col dire che anche qua il nebbiolo produce ottimi vini, e anche qua, questo vitigno viene chiamato in altro modo. I valligiani lo coltivano e lo chiamano "chiavennasca". E parlando di nebbiolo/chiavennasca, cito da subito lo "Sfursat (Sforzato) della Valtellina", un "vinone" a D.O.C.G. da uve passite, secco, che a mio parere può tranquillamente competere coi vari Amarone, Barolo (anch'esso da uve nebbiolo), Brunello, Nero d'Avola, per citare rossi di grandissima struttura e qualità fra i migliori vini nazionali. La denominazione controllata nella valle lombarda, assume il nome di "Valtellina Superiore" D.O.C.G. (oltre al già citato "Sfursat della Valtellina" D.O.C.G. E al "Valtellina rosso" D.O.C.), suddivisa nelle sottozone "Sassella", "Grumello", "Inferno", "Valgella" e "Maroggia". Zone queste, anch'esse, ricavate dal lavoro febbrile dell'uomo teso ad ottenere i terrazzamenti sui versanti più assolati della vallata. Anche in questa denominazione, la chiavennasca la fa da padrona, anche se sono permesse delle piccole percentuali di altre uve come la brugnola, rossola e pignola, uve autoctone che migliorano le caratteristiche olfattive, le sfumature ed il gusto al palato, di questo "blend", o meglio "uvaggio", in lingua italiana.

Rare le uve bianche, alcune aziende vitivinicole "vinificano in bianco" uve a bacca rosa/rossa come la rossola e la pignola, ovvero; la sosta del mosto sulle bucce (che darebbe colore e tannini al vino) è controllata e limitata.

Presenti anche limitate produzioni di chardonnay e nebbiolo/chiavennasca vinificato, anch'esso, in bianco.

Se fino ad ora abbiamo parlato di vallate posizionate prevalentemente in direzione est-ovest, adesso parliamo di una vallata messa in direttiva nord-sud. È evidente che dal solo posizionamento salta all'occhio che i terrazzamenti, i vigneti, godono della luce solare in modo differente, con due diverse influenze sul prodotto finale.

Siamo, perciò, in Trentino-Alto Adige, e la prima cosa da dire, è che tendenzialmente

la regione, dal punto di vista vitivinicolo, è suddivisa in Trentino ed Alto-Adige per fattori anche culturali, inoltre la situazione dei vini a denominazione è più ampia delle due situazioni analizzate in precedenza; questo non toglie che svariati vitigni, anche quelli autoctoni, siano inseriti nella produzione di entrambe le zone.

Nel Trentino troviamo le D.O.C. "Casteller", "Lago di Caldaro", "Teroldego Rotaliano", "Valdadige", "Trento", "Valdadige Terredeiforti", "Trentino superiore", "Trentino" (con le sottozone, "Sorni", "Isera", "Ziresi", "Castel Beseno").

In Alto-Adige abbiamo le D.O.C. "Alto-Adige" (con le sottozone, "Colli di Bolzano", "Meranese", "Santa Maddalena", "Terlano", "Valle Isarco", "Valle Venosta"), "Lago di Caldaro", "Valdadige"; come noterete, queste ultime due D.O.C. Sono comprese in entrambe le zone, addirittura la D.O.C. "Valdadige" è presente anche nel vicino Veneto, e senza addentrarci in risvolti tecnici, basti osservare che pur essendo una D.O.C. "interregionale", le tre zone interessate hanno disciplinari differenti.

Ma cosa possiamo gustare in Trentino? Abbiamo una vasta gamma di vitigni bianchi come chardonnay, moscato, riesling, traminer aromatico, pinot bianco, sylvaner: fra i bianchi autoctoni, degna di nota è la nosiola, vinificata anche per il famoso "Vin Santo".

I bianchi trentini, sono noti per l'ottima qualità e per la particolarità di essere prodotti in stupendi spumanti.

I vini rossi che troviamo nella vallata, vengono prodotti da vitigni di cabernet franc e cabernet sauvignon, merlot, pinot nero, syrah, e fra gli autoctoni spiccano il teroldego, il lagrein, il marzemino, la schiava gentile, la schiava grossa e la schiava grigia, l'enantio (o lambrusco a foglia frastagliata)... alcune di queste varietà suddividono le loro origini col vicino Veneto.

Da non dimenticare le uve da bacca grigia come moscato rosa e pinot grigio, uve che deliziano il palato sia da soli, o in uvaggi (soprattutto nei spumanti) creati col pinot grigio.

Nell'Alto-Adige, la presenza delle varietà di vitigni, è pressoché simile al Trentino, differisce per un minore numero di varietà e soprattutto per un microclima comunque differente, rispetto alla parte trentina della vallata. Da assaggiare il bianco grüner veltliner, vitigno di origine austriaca, dotato di



**i
cuardin**

Editore:

Club Alpino Italiano - Sezione di Gemona
Via IV Novembre 38 - Maniaglia,
33013 Gemona

Direttore responsabile:

Daniele Bertossi

Redazione: C.A.I. Sezione di Gemona,

Via IV Novembre 38 - Maniaglia,
33013 Gemona

Stampa: ROSSO soc. coop. / Gemona

Autorizz. Tribunale di Tolmezzo, n. 110
del 31.12.1994

La riproduzione di qualsiasi articolo è consentita senza necessità di autorizzazione citando l'autore e la rivista.

una fresca acidità.

Da consigliare anche, un minimo di conoscenza della nomenclatura enoica in lingua tedesca.

Queste alcune realtà della "viticoltura estrema", vicine a noi. Sarebbe interessante parlare dei vini e vitigni etnei, di quelli liguri, amalfitani o di quelli panteschi (Pantelleria), ma è preferibile evidenziare il valore storico e culturale di questa viticoltura, dove, oltre a questi nettari che sorvegliamo, risulta in primo piano la fatica e l'amore di chi opera sul territorio.

Diventa perciò importante anche la funzione culturale, turistico/eno-agrituristico di questa pratica in montagna... un modo per tenere in vita, zone che rischierebbero di non sopravvivere, e un fondamentale pre-

sidio per la sicurezza della montagna e del territorio.

Non da meno va detto che, fortunatamente in ogni regione d'Italia, troviamo gamme di vini che vanno dai spumanti ai vini passiti, e che coprono tutti gli abbinamenti possibili, dagli antipasti al dolce; basti pensare agli abbinamenti storico-culturali del nostro tocai col Prosciutto di San Daniele, fino al picolit o al verduzzo che possiamo abbinare ai nostri dolci come la Gubana.

Così vale anche per le zone vitivinicole di cui abbiamo parlato, valdostane, pizzoccheri, speck trentini, sposano quei chicchi d'uva che troviamo nei rispettivi "vini eroici".

Una piccola nota; esistono anche i vini a I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) e vini senza alcuna denominazione, ma questo

non vuol dire che possano essere di scarsa qualità, semplicemente possono avere delle caratteristiche, anche ottime, che non rientrano nelle disciplinari a denominazione.



Terrazzamenti a pergola a Montjovet (Valle d'Aosta), foto tratta da www.regione.vda.it

LA RICETTA di Daniele Bertossi

FONDUTA VALDOSTANA

- 250 g latte intero
- 4 tuorli d'uovo
- 40 g burro
- 400 g fontina
- una spolverata di pepe bianco

Tagliate la fontina a fettine sottili e mettetela a bagno per almeno 2 ore in una pentola con il latte. Trascorse le due ore, mettete sul fuoco basso la pentola e, dopo aver aggiunto il burro, mescolate il tutto continuamente con una frusta metallica o un mestolo di legno, fino a che il formaggio non sia completamente fuso. Aggiungete quindi, i tuorli d'uovo e continuate a cuocere mescolando per almeno altri 30 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo e abbastanza denso, ma non troppo. Spegnete il fuoco e servita la fonduta nell'apposito contenitore con fornellino o, in alternativa, in un tegame di coccio precedentemente riscaldato in forno per fare sì che la fonduta si mantenga calda e quindi ancora ben densa.

Abbinare con un nebbiolo/picoutener o con l'autoctono petit rouge purché siano vini di buona struttura, ma non eccessiva che possa coprire il gusto della preparazione.

Azzardare un abbinamento con un bianco, è fattibile se troviamo un vini strutturato con buona acidità come un chardonnay e, restando tra gli autoctoni valdostani, un prié blanc di Morgeux e La Salle.

Poi, dipende dai gusti, dalle strutture dei vini, dalle annate, dalle aziende e dalle molteplici variabili che si trovano in tutti i vini.

VARIANTE FRIULANA

FONDUTA DI MONTASIO

- 100 gr di Montasio fresco 60 gg
- 100 ml di panna fresca
- Una spolverata di noce moscata

Tagliate il Montasio a pezzetti piccoli e lasciateli a bagno in un pentolino con la panna per circa 20 minuti.

Trascorso il tempo indicato, mettete a fiamma bassa il pentolino con il formaggio, iniziate a mescolare con una frusta e lasciate cuocere fino a quando il formaggio si sarà sciolto completamente.

Se il composto risultasse ancora troppo liquido, potete continuare la cottura fino a quando raggiungerete la consistenza desiderata.

Nel caso invece ci fossero ancora dei grumetti, potete usare un frullatore ad immersione.

Spolverate con la noce moscata.

Da provare con un piculit neri della zona di Valeriano, o da sbizzarrirsi coi vari tocai o ribolla gialla friulani.

È una variante che consiglio di provare anche col Latteria, o meglio coi vari formaggi di malga della Carnia; aumenteranno le variabili gustative e anche quelle degli abbinamenti coi vini adeguati.

MONTAGNA di Bruno Contin C.A.I. Pontebba – G.I.S.M. Da “Alpinismo Goriziano” gen/marzo 2011

L'APPARTATA CRETE DAL CRONÇ

Tra le Alpi Carniche pontebbane, non passa certo inosservato l'ampio ed ameno cupolone erboso del Monte Glazzât (Glaçât) da cui, verso ovest, attorniata da estese abetaie, si protende con misurato slancio la cima della Crete di Cerescjatis o Crete dal Cronç.

Posta in posizione generosamente assoluta e ad una quota non elevatissima di 1348 metri (M. Glazzât, n.d.r.), la tondeggiante elevazione attira ed incuriosisce anche per l'oronomo evocante luoghi afflitti da temperature particolarmente rigide; ma delle quali, localmente, non sembra esistere alcuna testimonianza ne giustificazione.

Dalla convessa radura sommitale, ricavata da evidente disboscamento mirato alla realizzazione di un antico e pregiato alpeggio, le notizie ufficiali si materializzano per la prima volta in un atto del 1072; mentre più recentemente, della contestata volontà di incrementare una esigua miniera di piombo, esiste un interessante carteggio che ci informa di una causa tra un abitante di Paularo ed il Comune di Pontebba, trascinatasi dal 1776 al 1782.

Nel suo libro “Pontebba e la sua storia” edito

nel 1982, Giovanni Daniele Piemonte riporta infatti che, a sostegno della tesi pontebbana tutelante le attività-silvo pastorali, ritenute primarie per l'economia della zona, intervenne pure l'autorità religiosa con la seguente motivazione: “Faccio Parrochial e indubitata fede che la montagna di Glazzât... sii stata quasi la sola che ne ha portato in ogni tempo il peso per soccorrere questa popolazione... che fu quasi il solo riparo di questo intiero e misero popolo mediante i suoi Boschi e Pascoli che la circondano, dove quasi tutti gli Animali vanno pascolando, sicché se questa venisse disturbata da qualche altro disegno, questo Popolo perderebbe in gran parte la sua sussistenza e priva diverrebbe dei migliori e più necessari Pascoli per li di lei Animali. Tanto attesto con sentimento Parrocchiale essere la Pura verità. Don Francesco Miussi (Micossi) plevano della Comu-

nità” (1803).

La risoluzione della contesa confermò la posizione pontebbana ed il progetto minerario si arenò sul nascere nelle vestigia ancora oggi riscontrabili a monte dell'alpeggio.

Accantonati da tempo i diverbi, e più recentemente abbandonata la vocazione peculiare della malga in favore di una interpretazione agrituristica, l'attrazione alpino-escursionistica sostituitasi ludicamente alle precedenti attività, oggigiorno è catturata più che altro dall'unico innalzamento di 1664 metri (Crete dal Cronç, n.d.r.) che sovrasta il comprensorio.

Vetta e salita decisamente di nicchia, ma da sempre apprezzate dai locali per l'elementare impegno richiesto e per l'inimmaginabile panorama che si gode verso le cime più blasonate e sulle valli che la circondano.

Peculiarità, non sfuggita nemmeno a chi, in



Dalla località Gamiscen (Pontebba), a sinistra le case di Studena Alta, al centro il gruppo della Crete dal Cronç. A destra si intravedono i prati sommitali di malga Glazzât, al centro la cupola terminale rocciosa della Crete dal Cronç ed a sinistra l'avancorpo del Clapeit di Glazzât (foto D. Bertossi)

tempo di guerra, da lassù poteva controllare agevolmente i movimenti ed adeguarvi le operazioni militari.

Anche se i cartografi le hanno forse sbrigativamente attribuito il nome della sottostante Sella di Cerescjatis, da noi è più conosciuta con il soprannome "Cronç" appartenente ad una famiglia della sottostante Val Studena Alta.

Indicante a sua volta una parte della piastra di cottura della "cucina economica" (spolert), ancora molto in uso nelle zone montane.

L'aspetto della montagnola, a parziale giustificazione dello scarso interesse suscitato è in verità dirupato e poco attraente e i danni causati da un non lontano incendio, ne accrescono il senso di repulsività; per quanto, se guardata da oriente e nella compiacenza di un occhio benevolo ed attirato anche da queste cimette trascurate, ha un che di grazioso che dovrebbe invitare per almeno una visita conoscitiva.

Quantunque i pini mughi, ora pure bruciachiatati e anneriti si siano impossessati dei suoi fianchi, invadendo anche ampie zone dell'allungata vetta, il sentierino che la raggiunge, dopo i nostri interventi di sterpatura, è rimasto agevole negli anni.

Ma non lo sarà in eterno. E gli stessi mughi, notoriamente fecondi e tenaci, non si opporranno, democraticamente, a lasciarsi recidere da chiunque sia ben intenzionato a faticare.

C'è da ritenere che anche altri versanti fossero percorsi da ulteriori sentieri, ma attualmente, l'intrico vegetale, sconsigliando avventure di dubbia gratificazione, indirizza sul classico approccio citato.

Il che, non esclude la possibilità di auspicabili ripristini in grado di ampliare la conoscenza di questi siti. Certamente modesti ma non dimessi. Privilegiando, come su altre montagne dalle stesse caratteristiche, la conquista in quanto tale, ma la totale immersione nell'ambiente, di cui una lunga e silenziosa sosta in vetta ne sia il perfetto coronamento.

Ne potrà risultare un'esperienza dai multiformi motivi d'interesse, che si valorizzerà ulteriormente dai multiformi motivi d'interesse, che si valorizzerà ulteriormente se compiuta nel meno affollato periodo autunnale.

Anche se il concetto di "alta stagione", identificato per eccellenza con i momenti estivi di massimo affollamento, qui s'identifica solo con la fase climaticamente più calda dell'anno.

PENSIERI di Luigi Marini

COLPI DI SCALPELLO...

Colpi di scalpello

dati con grazia

colpi secchi di rabbia.

Profumo di pietra ferita.

Quanti modi per volare via

e non servono neppure ali bianche

bastano manciate di abitudini stanche.

Impronta discreta di un viso che non smette d'osservare.

Guarderà sempre lontano.

Guarderà le notti morire

trattenendo la certezza d'albe in divenire.

Conosco chi è stato

credo che ormai sorrida

al tempo passato.

Ben venga anche una lacrima

per le gioie vissute

ci può stare.

Ora è tempo di sorridere all'estate.

Luigi, 22 giugno 2013



Scultura poco sotto il Ricovero Pischiutti

(foto L. Marini)

MONTAGNA E WEB di Daniele Bertossi

INTERVISTA A MARCO CABBAI DI "SUIMONTI.IT"

Nuova puntata della rubrica "Montagna e web", in questo numero abbiamo il piacere di conoscere Marco Cabbai, che cura il sito "suimonti.it". Un invito a tutti, a navigare nel sito di Marco Cabbai e "scoprire" nuove vedute dell'alpinismo.

"Chi c'è dietro suimonti.it?"

Sono Marco Cabbai, da sempre amante della natura e della montagna, ed escursionista da più di 25 anni; abito ad Udine in mezzo alle case ma con il cuore sempre in montagna. Da casa mia, purtroppo, l'unica montagna che riesco a vedere tra un palazzo e l'altro è la dorsale erbosa del Joanaz e così, quando riesco, me ne vado a cercare un po' di ossigeno e di pace.

"Come è nata l'idea di creare un sito internet?"

La passione muove molte cose, e quella che ho per la montagna è veramente tanta. L'idea di costruire il sito è nata in quelle ore passate la sera a cercare in rete no-

tizie ed informazioni lasciate da qualcuno che abbia voluto condividere le fotografie delle escursioni più belle ed indicazioni utili a chiunque voglia ripeterle.

Infatti molte volte, soprattutto nell'affrontare alcune vie ferrate, trovare indicazioni e fotografie di qualcuno che c'è già stato, serve a valutare se l'escursione è alla propria portata o se, contrariamente, si punta troppo in alto.

Il sito inizialmente era essenzialmente proprio questo, ma le continue nuove visite di appassionati, le richieste di informazioni e le continue incitazioni ad andare avanti, hanno cambiato il semplice blog iniziale, in un vero portale per la Montagna del NordEst con molte informazioni utili.



Homepage del sito suimonti.it foto M. Cabbai



Marco Cabbai nel gruppo delle Dolomiti di Brenta

(foto M. Cabbai)

“Cosa si può trovare sul tuo sito?”

Il sito ora offre circa 100 itinerari, tra escursioni estive, invernali, con le ciaspole o su ferrata, descritti minuziosamente e corredati da molte fotografie, schizzi cartografici, tracce GPS e visualizzazione di foto panoramiche. Ma questo non è tutto. Sul sito si trovano molte altre informazioni che hanno attinenza con la Montagna: previsioni meteorologiche con alcune nozioni di base sulla lettura delle condizioni del tempo, bollettini nivometeo costantemente aggiornati, nozioni di base sull'escursionismo invernale e quello estivo, nonché le attrezzature e le dotazioni di sicurezza per andare in montagna in totale sicurezza.

Non mancano alcune notizie fondamentali per evitare gli incidenti in montagna di qualsiasi genere, ivi compreso la conoscenza del problema “zecche”.

“Come ha cambiato la tua persona, il sito?”

Può sembrare impossibile, ma in qualche caso un sito come il mio può cambiarti totalmente la vita. Ad esempio, tramite suimonti.it ho conosciuto tante persone, e molte di queste sono diventati amici miei e di mia moglie e, anche se ultimamente per varie ragioni ed esigenze di vita non ci si possa frequentare spesso, rimangono tra le persone più care che ho. Adirittura due di queste persone, conosciute tramite il mio sito, sono diventate i padrini della mia piccola Elisa.

“Con gli anni si vive la montagna in modo diverso?”

Ci sono le fasi della vita dove si è più o meno coscienti e dove le esigenze sono differenti. Quando ho iniziato ad andare in montagna con Giovanna, apprezzavo molto i vasti panorami e le bellezze degli spettacoli della natura. Con il trascorrere degli anni, ricercavo più la prestazione sportiva, l'impresa alpinistica, con poca attenzione a quello che mi circondava. Negli ultimi anni ho voluto condividere la mia passione dedicando parte del mio tempo libero al volontariato nel CAI. Proprio accompagnando le persone in montagna, ho sentito l'esigenza di approfondire la mia conoscenza per imparare a leggere la montagna. Ho frequentato un corso per Operatori Naturalistici e Culturali, ed ora quando scrivo di montagna o accompagno

le persone in ambiente, cerco di farlo distogliendo gli occhi di tutti dal cronometro e dall'altimetro, ma volgendo lo sguardo verso gli aspetti naturalistico/culturali dell'ambiente montano, vero e proprio patrimonio universale da condividere, preservare e valorizzare.

“Racconta un aneddoto”

Avere un sito con delle fotografie tue, inevitabilmente ti fa conoscere. Ebbene, alcuni anni fa io e mia moglie ce ne andiamo in Alto Adige per le nostre classiche ferie d'agosto e andiamo a fare una cima non molto frequentata, ma che mancava

pubblicare notizie, avvisi, escursioni, fotografie, ecc, mi piacerebbe che con il tempo possa accadere. Per il momento avere conosciuto tramite il sito carissimi amici che sono entrati a far parte della mia vita, migliorandola, beh questo mi pare già sufficiente per essere soddisfatti del risultato.

Un cordiale ringraziamento a Marco Cabai, ed un augurio di soddisfazioni sia alpinistiche che virtuali per il suo sito. Non rimane altro che visionare il sito suimonti.it, e trarne le migliori informazioni, nonché partecipare alla sua crescita.



Stambecco sulle Giulie

(foto M. Cabai)

nel nostro “archivio”! Un bell'itinerario con panorami che solo in Dolomiti riesci ad ammirare, una breve ferrata, ed eccoci in cima. Nonostante la montagna non sia molto frequentata, vi troviamo un'altra coppia tedesca che, appena arrivati in cima ci guardano e, con uno stentato italiano ed un accento tedesco ci dicono: “voi suimonti?”

“Cosa ti aspetti dal sito adesso?”

suimonti.it non è nato con la presunzione di diventare il “portale di riferimento”, ma è nato solamente per condividere con gli altri una passione e delle informazioni, e così desidero che rimanga. Avevo impostato il sito dando la possibilità agli altri di potersi registrare ed autonomamente

CENA SOCIALE

La cena sociale si terrà Venerdì
22 Novembre 2013,

alle ore 20.00 presso il locale
“Dal Asin” a Majano, il costo è
di 29,00 euro.

Le adesioni si ricevono entro
venerdì 15 novembre 2013.

UNA STORIA VOLOVELISTICA SUL CUARNAN di Massimo Copetti

L'ALIANTE

Due montagne a dir poco bellissime, il Monte Cuarnan e il Monte Cjampon, dominano con la loro mole Gemona del Friuli e vi consiglio di salirle per vedere con i vostri occhi ciò che andrò a raccontarvi.

Con i suoi verdissimi declivi, gli ampi spazi e la straordinaria flora il Monte Cuarnan, è una meta invitante per molti tipi di attività all'aria aperta ed inoltre, essendo il primo rilievo dopo la pianura, regala panorami eccezionali.

Il Monte Cjampon, invece, presenta ripidi versanti meridionali, a settentrione fitti boschi, profonde valli ubertose, solatie e lunghissime creste: affascinante nella sua aspra bellezza. Dolce, riposante e amico il primo; aspro, arcigno, dominante e di altezza superiore l'altro; sono accomunati entrambi da vicende umane e storiche. Fatti notevoli, intensi nella loro memorabile semplicità, a volte tragicamente conclusi, ma sempre con un risvolto umano forte, meritevole di essere ricordato... storie da raccontare ancora.

Questa vicenda ha solo deboli tracce, che ci riconducono nel 1933... In piena epoca fascista, Gemona godeva di un notevole prestigio economico, sociale e sportivo; era sede di mandamento, dotata di scuole superiori, caserme dei Carabinieri, Guardia di Finanza e degli Alpini della 55^a Legione M.V.S.N. (Milizia Volontaria per la Sicurezza Nazionale). Quest'ultimo fu un corpo militare dell'Italia Fascista che, per il colore della camicia della divisa, divenne noto con il nome di Camicie Nere. Fu attiva dal 1923 al 1943 e partecipò a tutte le campagne militari Italiane, anche le più sanguinose, guadagnandosi un medagliere degno di nota: 20 Ordini Militari di Savoia, 90 Medaglie d'oro, 1232 d'argento e 2420 di bronzo. La Legione, di stanza a Gemona, era comandata dal Console Generale Alberto Liuzzi, nostro concittadino.

In ambito sportivo Gemona contava diverse strutture tra le quali dominava il nuovissimo centro sportivo G.I.L. (Gioventù Italiana del Littorio), dotato già allora di una notevole piscina. Diverse le manifestazioni sportive qui programmate, anche in ambito nazionale, come la prestigiosa gara di corsa in montagna per le truppe della M.V.S.N.

Sempre in quel periodo si predisponeva sulla scena un personaggio destinato a di-



Zannier all'interno dell'aliante, prima della partenza

ventare un esempio d'uomo, di combattente e di ardimento. Le sue azioni, svoltesi sul Monte Cuarnan, dettero prestigio e celebrità all'Italia, all'Aeronautica, al Friuli e a Gemona: era Ugo Zannier.

Ugo Zannier nasceva a Clauzetto (Friuli Occidentale) il 7 giugno 1913. Tipico figlio del laborioso e tenace Friuli, sentì fin da ragazzo il fortissimo richiamo del volo e dopo aver frequentato il corso di ebanisteria presso i Padri Salesiani di Venezia, ottenne, giovanissimo, il primo attestato di pilota alian-tista. Successivamente partecipò al corso allievi piloti della Regia Aviazione Militare, ma ne fu escluso per un'insufficienza cardiaca. Da buon montanaro non si perse d'animo e, mettendo a profitto il mestiere imparato a Venezia, per poter assaporare l'ebbrezza del volo che tanto desiderava cominciò la costruzione di un aliante. Sul modello del veleggiatore tedesco "Zögling" (scolaro) di sua idea, ne perfezionò la costruzione e il rendimento aerodinamico, aggiungendo la carlinga profilata del pilota, aumentando la superficie portante rastremando le ali e arrotondandole, portandone l'apertura oltre i dodici metri. A Clauzetto, quando le dimensioni della sua casa non poterono più contenere l'ampiezza delle ali del velivolo, trovò gli appoggi necessari: gli concessero un'aula della scuola per adibirli a laboratorio.

Il velivolo venne battezzato col nome di

"Friuli". Attraverso l'appassionante e paziente tirocinio dell'aeromodellismo, aveva appreso tutte quelle leggi che sono il segreto del volo, aiutato poi da un mecenate, l'ingegner Silva Bonomi della ditta Bonomi Aeronautica, che aveva intuito la genialità del giovane. Costruì in poco tempo il suo aliante che, lanciato con il sistema dei cavi elastici dalla cima del monte Valinis (m. 1100) vicino a Meduno, segnava una tappa fondamentale nel progresso del volo silenzioso in Italia. Il 28 ottobre 1933 un bianco aquilone, dopo un volo perfetto, si adagiava dolcemente sulla pianura di Solimbergo, fra le grida di meraviglia dei contadini friulani che per la prima volta assistevano all'insolito spettacolo del placido e silenzioso volo di un aliante. Dall'angusta ed esile carlinga uscì un adolescente, che nell'espressione felice degli occhi e nel tremito delle labbra, rivelava tutta l'intima gioia di chi ha vinto una grande battaglia: l'allora ventenne Ugo Zannier, autentico pioniere del volo senza motore in Italia, aveva vinto. La risonanza di questo primo volo richiamò l'attenzione del Console Generale Alberto Liuzzi che in quel periodo stava addestrando un gruppo di Alpini rocciatori. Egli fu tra i primi ad interessarsi all'argomento e si rese conto che truppe alpine ben addestrate, portate in volo con alianti espressamente costruiti ed attrezzati, avrebbero potuto raggiungere

silenziosamente gli obiettivi sfruttando l'effetto sorpresa, risparmiando tempo e fatica rispetto ai rocciatori (l'esercito tedesco, nel secondo conflitto mondiale, fece largo uso degli alianti dando ampia dimostrazione delle possibilità di questi mezzi).

Il secondo volo sperimentale venne organizzato successivamente dalla 55^a Legione Alpina M.V.S.N. di stanza a Gemona, se ne occupò personalmente il Console Generale Liuzzi. (I gradi della M.V.S.N. corrispondevano a quelli del Regio Esercito, in questo caso, Generale di Brigata).

L'aliante fu trasportato a Gemona, aveva una lunghezza di 6 metri con un'apertura alare di oltre 12 metri e una superficie velica di 18 metri quadrati, era alto 2 metri e segnava un peso di quasi cento chilogrammi. Fu scomposto in sei parti e nelle prime ore della mattinata di domenica 19 novembre 1933 una trentina di giovani gemonesi della borgata di Stalis, carichi delle parti dell'apparecchio, partirono per raggiungere la cima del Monte Cuarnan. Il carico era prezioso e gli ostacoli per raggiungere la meta erano molti: furono disposti cinque uomini per ogni parte dell'aliante, essi si alternavano nel trasporto. Verso mezzogiorno tutte le parti dell'aliante "Friuli" erano raccolte sulla neve che già imbiancava come un mastodontico cappello la cima del Monte Cuarnan. Iniziarono il montaggio sotto la direzione esperta di Zannier. Ricomponendo rigorosamente il velivolo, i giovani miliziani gemonesi lavorarono in modo eccellente; tutti gli accoppiamenti dovevano essere precisi, i tiranti tesi al punto giusto, l'assetto perfetto, lassù non c'era né il tempo né lo spazio per fare delle prove prima del lancio e una volta in volo non era concessa nessuna possibilità di recupero. Così preparato l'apparecchio doveva scivolare dentro una breve pista di forma concava ricoperta di neve battuta e, con un sistema di cavi elastici, lanciato nel vuoto. Nella pianura sottostante, precisamente nella zona di Osoppo nei pressi del deposito di munizioni, si allestì il campo di atterraggio. Un vasto prato venne delimitato ai quattro angoli con altrettante cataste di legna da incendiarsi al momento opportuno, per segnalare con esattezza la zona sicura destinata all'arrivo. Il luogo, nelle prime ore del pomeriggio, presentava un colpo d'occhio magnifico: una lunga e fittissima siepe umana ne chiudeva i lati, dimostrazione inequivocabile dell'interesse che la gente di ogni classe sociale nutriva per questo tipo

di esperimenti, prova di conquista tecnica e di sicuro coraggio. Di fronte alla folla, in un'atmosfera luminosa ma spazzata da un vento un po' troppo gagliardo, il Monte Cuarnan si ergeva impassibile nella sua forma massiccia, sulla cima solo uno spolvero di neve. Lassù si volgevano tutti gli sguardi. Era quello il punto da dove il "Friuli" si doveva librare e a chi puntava il binocolo si rivelava una piccola macchia nera: era la mezza centuria dei Giovani Fascisti che aveva trasportato il velivolo e che lo avrebbe lanciato. Il vento stava rinforzando sul campo di Osoppo e poteva mettere a repentaglio il volo e soprattutto l'atterraggio dell'aliante. Gli esperti presenti non nascondevano la loro preoccupazione, attenuata soltanto dalla piena fiducia che tutti riponevano nel pilota e nelle doti del velivolo. Con un falò segnarono agli uomini che erano sul Monte Cuarnan che tutto era pronto, dall'alto con la stessa modalità risposero. L'incognita del vento era troppo grande e il volo rischiava di non concludersi bene, se fosse stato troppo forte si poteva rischiare un disastro. Si attendeva un segnale: se ci fossero state due fumate simultanee il volo doveva essere per forza rimandato. Contrariamente a quanto si prevedeva, lassù sul monte si scorse una fumata, una sola, significava che a breve il lancio si sarebbe effettuato. Con meraviglia tutti videro il bianco ciuffo di fumo che saliva diritto verso il cielo, lassù in alto dunque non c'era vento. Tutto era pronto. Zannier salì a bordo e poco dopo un altro piccolo pennacchio bianco si levò diritto sullo sfondo azzurrissimo del cielo. Era il segnale dell'imminente decollo. Gli ultimi controlli al "Friuli" furono accompagnati dagli sguardi dei camerati schierati ai lati del veleggiatore: lo sostenevano, lo incoraggiavano e sapevano che l'impresa sarebbe passata alla storia. Per l'occasione il pilota indossava la camicia nera della divisa della M.V.S.N.. Nel silenzio totale che precedette l'avvenimento, il pilota sentiva il suo respiro, il tambureggiare del cuore, le mani strette sui comandi e lo sguardo fisso rivolto verso la pianura. Individuò facilmente il punto di atterraggio, segnalato dal fumo delle pire. Assenza di vento. Un respiro profondo. Calma assoluta. Irreale. Salì dal profondo quell'ordine che tutti gli aviatori conoscono, un grido forte e potente, liberatorio, che precede la partenza di tutti gli aeroplani: via dall'elica! Un colpo secco e deciso al comando dello sgancio e il "Friu-

li" ricevette l'energica fiondata del doppio cavo elastico "Pirelli WBE 16" teso fino allo spasimo dai giovani gemonesi, la spinta impressa, amplificata dalla conca predisposta ed innevata, con una scivolata di pochi metri permise il sollevamento immediato del velivolo. In una sintonia perfetta l'uomo e la macchina fluttuavano nell'elemento amico cercando e trovando velocemente una corrente ascensionale. Seguendo inizialmente la rotta tracciata dalla linea della direzione del lancio, Zannier poco dopo virò a destra dirigendosi verso il Monte Cjampon, il volo procedette benissimo e il "Friuli" scivolava leggero e docile ai comandi del pilota, fiancheggiò per un buon tratto il Monte Cjampon poi virando a sinistra puntò deciso verso il luogo destinato all'atterraggio.

Nel frattempo nel campo di Osoppo la folla era diventata ancora più numerosa, ora più di un migliaio di persone affollavano il campo e tutti guardavano lassù, trepidanti e nervosi, mentre le discussioni si intrecciavano, si accavallavano, studiando il vento e cercando di persuadersi che diminuisse. Sul posto moltissime le autorità civili e militari, compresi gli istruttori della Scuola di Volo dell'Aeroclub Friulano che avevano in precedenza addestrato il pilota alla tecnica del volo libero. Gli sguardi intensi e fissi sulla montagna, sul minuscolo spolvero di neve, dopo quattro o cinque minuti, un grido unanime ruppe il silenzio che si era fatto religioso: un appena percettibile puntino nero si era da poco staccato dalla cresta vagamente violacea del monte, procedendo lento in direzione nord. Intanto, il vento incessante batteva la piana, ma l'apprensione venne sopraffatta dalla commozione quando l'argentea e fragilissima ala si librò lassù, a 1500 metri. Il suo tranquillo procedere nell'aria pareva un miracolo e sembrava che anche Gemona, ridente nel sole ai piedi del monte, salutasse il nuovo Icaro. Il puntino nero continuava a procedere, passava davanti ai dirupi bianchi di neve del Monte Cjampon... per un attimo scomparve, per riapparire ben presto, più grande ma sempre altissimo. Puntava verso il campo di atterraggio vi si dirigeva sicuro, guidato dalle quattro pire fumanti. Grida di ammirazione irrupevano irrefrenabili da ogni petto, ma all'occhio degli esperti si rivelò ben presto la difficoltà del volo: il "Friuli" era entrato nella zona del vento e incominciò la sara-banda dei vuoti d'aria che ad ogni istante aprivano dei baratri improvvisi. Via via che

si lasciava alle spalle il monte che faceva da riparo al vento di tramontana, il volo si rendeva più difficoltoso e si scorgeva benissimo l'apparecchio sobbalzare violentemente. Il "Friuli" scendeva di quota avvicinandosi al punto d'arrivo, ma non dava per nulla l'impressione che ci fossero delle difficoltà. Il pilota lo guidava diritto sul campo dove arrivò con oltre trecento metri di quota! Incominciarono le manovre per l'atterraggio. Zannier condusse il velivolo a ponente del campo, poi a sud, poi con eleganti evoluzioni, manovrando ancora, tentò di riportarlo sul campo, il vento però, del quale il pilota non aveva potuto rendersi esattamente conto fino a quel momento, frenava la marcia e, togliendogli la velocità, ne accelerava la discesa. Nelle vicinanze del campo passava la strada che collegava Osoppo a Buia e al

spianata. Una manovra eccezionale, prova delle straordinarie capacità del giovanissimo pilota, che nel giro di pochi secondi, mentre l'apparecchio era ostacolato dal forte vento, scendeva velocissimo per scegliere il punto dell'atterraggio di fortuna. Lo trovò, ma dovette compiere un'autentica acrobazia per evitare gli alberi ed accorciando bruscamente la planata per non mandare l'ala ad infrangersi contro i pioppi. Una prova magnifica, dimostrazione di pronta intuizione, di sicurezza tecnica e di dominio assoluto della macchina. Gli spettatori passarono dall'angoscia all'entusiasmo più caldo e dirompente, una fiumana di gente corse sulla terra molle dei campi, saltando i fossi e si buttò sul velivolo e sul giovanissimo pilota, abbracciandoli e portandoli in trionfo. Zannier era senza dubbio il più

nuti e 50 secondi.

Questo secondo lancio, che superò i 1200 metri di dislivello è stato la miglior conferma delle possibilità del volo a vela, dove i presenti hanno potuto constatare come anche in condizioni atmosferiche avverse i risultati possano essere ottimi, anche se l'atterraggio è avvenuto fuori dal luogo previsto, questo è dipeso solo dal fatto che Zannier partito con condizioni atmosferiche ideali non sapeva che in pianura il vento era così forte, e non ebbe i mezzi né il tempo per rendersi esattamente conto di questo, altrimenti la sua manovra sarebbe stata del tutto diversa e l'atterraggio sarebbe avvenuto nel punto previsto.

Dopo questo successo, per dare ulteriore rilievo alla nascente Scuola di Volo a Vela di Campofornido, si decise per un nuovo ulte-



L'aliante appena decollato

di là un fitto filare di pioppi che la delimitava dalla campagna coltivata, Zannier si avvide, sgomento, che nonostante le manovre il forte vento stava avendo la meglio. Era ormai impossibile ritornare sul prato prescelto: doveva a questo punto cercarsi rapidamente un altro posto per atterrare. Il momento diventò angoscioso, duemila sguardi seguivano con inquietudine la difficilissima manovra: il "Friuli" picchiò deciso puntando su un brevissimo spiazzo delimitato da una fila di gelsi e dalla linea di torreggianti pioppi, sorvolò a bassa quota i gelsi rasandone i rami più alti, e con una temeraria manovra scivolò deciso d'ala, abbreviando il volo e toccando terra nel bel mezzo della breve

calmo di tutti: sorrideva felice con la solita tranquillità, domandando soltanto che non gli sfasciassero il suo "Friuli" che egli aveva saputo adagiare intatto sul verde prato. Fra i primissimi a congratularsi con l'aviatore ci fu proprio il Console Generale Liuzzi, il fratello Leonardo e il tenente Barnaba Pier Arrigo (Medaglia d'Oro). Poi il fuoco di fila dei fotografi, tutti volevano portarsi a casa il volto sorridente di Zannier, conoscere le sue sensazioni, sapere dei suoi nuovi test e di altri eventuali lanci. L'esperimento, causa le avverse condizioni atmosferiche, durò circa cinque minuti meno del previsto poiché il tempo trascorso fra il decollo e l'atterraggio anziché 18 minuti fu esattamente di 12 mi-

riore lancio. Con la collaborazione del Dopo Lavoro Provinciale, il 25 aprile 1934 dal Monte Cjampeon, poco sopra Magnano in Riviera da una quota di 750 m., Ugo Zannier spiccò un nuovo volo nonostante le avversità atmosferiche che caratterizzarono quella giornata. Era tutto era pronto per il lancio quando si scatenò un temporale che inzuppò tutti i presenti, subentrò un forte vento di tramontana che fugò la pioggia, ma complicava le operazioni di volo perché spirava a fianco della rotta obbligata e tendeva a trascinare verso il basso il veleggiatore. Vista la traboccante folla giunta da tutto il Friuli per assistere alla manifestazione si decise per il decollo anche con quelle condizioni

atmosferiche. L'esperienza e le notevoli capacità del pilota consentirono l'atterraggio regolare nel punto convenuto, fissato sui prati tra la stazione ferroviaria di Tarcento e la strada statale che portava verso Buia. Il volo si concluse felicemente con una gran presenza di pubblico. Questo terzo volo fu il vero "decollo" della scuola di Volo a Vela di Campofornido e Zannier era raggiante perché con gli istruttori di quella scuola, aveva ottenuto il brevetto civile per piloti d'aeroplano. Soddisfazione e celebrità meritate. Con queste premesse fu riammesso ad un nuovo corso per allievi sottufficiali piloti della Regia Aeronautica, inoltre l'aeroclub aveva acquistato il suo aliante e con il ricavato poté saldare il debito contratto per il conseguimento del brevetto. Ottenne il brevetto di pilota militare alla scuola di Grottaglie e in seguito operò nei cieli della Libia, dove si distinse particolarmente in occasione della visita di Mussolini in quei territori. Durante uno degli innumerevoli voli addestrativi un gregario che volava vicinissimo al suo aereo per causa di una di quelle tante anomalie che abbondano nei cieli africani, investì il suo velivolo danneggiando irreparabilmente i piani di coda, punto vitale di ogni aereo. Zannier accortosi delle ferite letali subite dal proprio apparecchio, anziché affidarsi alla salvezza del paracadute, con freddo coraggio e facendo appello alle sue doti di pilota, riuscì a portare la macchina all'atterraggio. Coloro che da terra seguirono il pauroso volo, corsero incontro al pilota con le lacrime agli occhi lo strapparono dal seggiolino sollevandolo sulle braccia in un gioioso e ammirato trionfo. Per il suo eroico gesto gli fu conferita la medaglia di bronzo al valore aeronautico.

Zannier fece parte anche di una pattuglia acrobatica volando con il biplano Fiat CR 32 e si rivelò pilota di insuperabile maestria: in una delle figure più spettacolari, eseguiva l'avvitamento (o tonneau) a bassissima quota, sfiorando la pista senza deviare minimamente dalla traiettoria, era un giocatore preciso e sicuro capace di trascinarsi in gregari nei più impensati ed armoniosi assetti di volo. Per le benemerite ottenute in quel periodo, il Re gli conferì poco dopo la Croce di Cavaliere dell'Ordine Coloniale. Destinato ad un nuovo reparto da caccia le sue magnifiche doti di pilota brillarono in manifestazioni aeree a Torino, Milano e Roma dove in una esibizione solista fece andare in visibilibio la folla disegnando eva-

nescenti arabeschi e pazzesche capriole. La passione per il volo a vela era sempre viva in lui e lo portò sul campo di Sezze Littoria, dove provando un aliante, solo il calare della notte gli impedì di superare il primato Italiano di durata. Era semplicemente nato con le ali. Atteso ad Asiago per una competizione di volo veleggiato data la sua straordinaria esperienza destava molte curiosità e speranze, invece proprio quel giorno egli fu chiamato dal suo valoroso destino e partì volontario per la guerra di Spagna, assegnato alla squadriglia autonoma "Frecce", aggregata alla famosa squadriglia "Cucaracha". Il 30 dicembre 1938, Ugo Zannier partì in volo con quel gruppo. Il giorno seguente il Comando Gruppo Caccia diramava la seguente relazione: il Sergente Maggiore Ugo Zannier, in volo di protezione oltre le linee sul cielo nemico si lanciò nell'ultimo combattimento. Come sempre egli impose la sua tattica di combattente di classe: grande impeto contro grande numero, per vincere, come già avvenuto in trentotto azioni e in otto combattimenti aerei e contribuendo ad abbattere sedici caccia avversari. Una pattuglia ridotta di quattro aerei CR 32, di cui l'ultimo era pilotato da Zannier, ingaggiava combattimento con forze nemiche tre volte superiori, il comandante impegnato in un combattimento impari, fatto bersaglio da diversi aerei nemici stava per soccombere, Zannier con una velocissima cabrata portava il suo velivolo in alto, ne susseguiva una picchiata folle che portava lo scompiglio tra gli avversari: l'urlo del motore al massimo dei giri veniva soverchiato dalle raffiche delle sue armi che sparavano in perfetta sincronia con l'elica colpito il primo aereo avversario ne inquadrava un altro, ripetutamente centrato lo costringeva alla fuga permettendo al suo comandante un miracoloso sganciamento dalla battaglia, purtroppo lui stesso venne colpito a morte meritando la medaglia d'oro al valore Militare.

La storia di Ugo Zannier non finisce qui, ed ebbe un drammatico epilogo familiare. Era un valoroso, ben dieci furono le decorazioni ricevute e di queste, cinque nella guerra di Spagna le altre nella campagna d'Africa. Nella primavera del 1942 la madre ricevette la Medaglia d'Oro al Valor Militare decretata in memoria del figlio direttamente dalle mani del Duce, rientrata al paese fu ricevuta con tutti gli onori, dalle autorità locali, da un plotone di Fanti in armi che resero onore alla Medaglia d'Oro e da una folla di amici.

Portava orgogliosamente appuntata sul petto quella medaglia; la più bella di tutte. Tra i tanti convenuti, il figlio Leonardo che era particolarmente legato al fratello avendolo seguito ed assecondato nella realizzazione dell'aliante e nei ripetuti lanci dalle montagne del Friuli. Egli, abbracciando una diversa fede politica, partecipò alla resistenza Partigiana e fu catturato dai soldati Tedeschi nel giugno 1944 con l'accusa di appartenenza a bande Partigiane e incarcerato a Udine. Liberato dopo un mese per mancanza di prove, fu nuovamente arrestato dopo soli quattro giorni, tradotto in Germania da dove non fece più ritorno. Inenarrabile il dolore di quella povera madre: un figlio perso da eroe per una causa e, l'altro ucciso per quella opposta. Ad Ugo Zannier vennero poi intitolate la scuola di disegno professionale di Meduno e la scuola di volo a vela di Campofornido che era nata in seguito alle sue entusiasmanti imprese. Ora sono scomparse sia la scuola professionale che quella di volo, di Zannier tutto il Friuli si è dimenticato, per tanti motivi, la cui elencazione potrebbe far sorgere inutili polemiche, restano però i fatti storici, i valori etici e i profondi sentimenti umani di questa vicenda ai quali molti uomini tutt'oggi dovrebbero attingere.

Dal 1976 la figura di questo aviatore, che fu l'antesignano del moderno volo a vela, risorge nello spirito e negli intenti dell'A.V.R.O. (Associazione Volovelistica Rivoli di Osoppo) la quale nel promulgare la cultura aeronautica e la passione per il volo indica come primo evento nella sua storia proprio l'atterraggio di Zannier nella piana di Osoppo dopo il lancio dal monte Cuarnan. Di notevole importanza l'evento che l'associazione organizza: il raduno di alianti d'epoca intitolato a Ugo Zannier.

Ora con questo racconto in molti conosceranno un'altra storia sul Monte Cuarnan, sull'aliante "Friuli" e sul suo pilota e sarebbe bello che fosse in qualche modo ricordato da tutta la comunità... in fondo anche lui era un po' gemonese.

Novembre 2013 sono passati ottant'anni da quell'avvenimento e pochissime persone ricorderanno l'avventura di quel ventenne pioniere del volo silenzioso... novembre 1933 sulla cima del Monte Cuarnan... un grido forte e potente, liberatorio, che precede la partenza di tutti gli aeroplani: via dall'elica!

Gemonza del Friuli, novembre 2013

DAL DIARIO di Maurizio Callegarin

IL PILASTRO DEL DIAVOLO PRISOJNIK m. 2547

È la realizzazione di un desiderio covato da anni e anni e, per dire la verità, ci ha un po' delusi. Prima o poi, pensavamo, anche questa classica dell'Alpi Giulie orientali entrerà a far parte del nostro curriculum.

Finalmente è arrivata l'occasione, condita la sera prima da una sana e ricca mangiata di carne e una sana bisboccia in una birreria di Kranjska Gora, serata che poi ci ha visto intrattenuti nei nostri sacchi a pelo un po' oltre il previsto. Recuperare il tempo perduto è stata una sgambata micidiale condite di alitate all'aglio misto cipolla che va di gran moda al di là del confine. Sigh Sigh... inizia la salita e questo è:

ciò che abbiamo rilevato

Visto che non abbiamo trovato altre relazioni più aggiornate, ci siamo rifatti a quella datata del buon Gino Buscaini e, in attesa di qualcosa di ufficiale abbiamo pensato di stenderne una con il tracciato abitualmente percorso dai numerosi ripetitori... non senza sorprese!

Abbiamo seguito fedelmente (eccezion fatta per l'ottava lunghezza) i segnali di passaggio: chiodi vecchi e nuovi, terreno calpestato, magnesite, cicche, rifiuti organici

e ortofrutticoli.

Già i primi metri non corrispondono alla logica alpinistica, non dimentichiamoci che la via è stata aperta nel 1936. Poi, la "V" coricata non l'abbiamo trovata: dovrebbe iniziare alla sesta lunghezza (c'è invece un bel strapiombo... una vecchia frana?) e terminare con la cengia dell'ottavo tiro ed infine il camino della nona lunghezza si dovrebbe seguire fedelmente nel fondo ma, tant'è che le nuove generazioni preferisco-

no le rocce verticali anche se friabili piuttosto che incastrarsi in un camino stretto e umido.

Abbiamo rilevato un buon numero di chiodi anche se vecchi, taluni inaffidabili; roccia ottima e passaggi eleganti e, addirittura, esaltanti fino al quinto tiro poi tutto va degradandosi rapidamente ed inesorabilmente fino a raggiungere il desiò del nono tiro. Questa è dunque la relazione da noi redatta e che speriamo possa essere utile per chi volesse cimentarsi su questa classica:



Il Pilastro del Diavolo

(foto M. Callegarin)

PRISOJNIK **2547 m** **PARETE NORD-OVEST** **PER IL** **"PILASTRO DEL DIAVOLO"**

**Ripetizione di Daniele Picilli
e Maurizio Callegarin
il 18 agosto 2013**

Si attacca una decina di metri a destra dello spigolo e salire sul pilastro addossato allo stesso (targa).

1. Salire per placche inclinate fin sotto una fessura strapiombante e friabile, attraversare a destra per alcuni metri cornice fino alla fine della stessa, dapprima per un tratto verticale poi per fessure con erba fin quasi sotto un tetto (45 m IV, un pass. V+).

2. Evitarlo a destra, superare uno strapiombino con passaggio esposto e, per rampa verso sinistra, raggiungere lo spigolo (60 m III, un pass. IV+).

3. Continuare per fessura a destra di esso e raggiungere un gendarme (30 m un pass. IV- poi II, III).

4/5. Scalare un diedro nero leggermente

obliquo verso sinistra fino ad una cengia (40 + 40 m V- sost., pass. di V).

6. Salire una larga fessura a destra di una parete grigia e verticale e sostare presso un canale (50 m III, un pass. IV+).

7. Proseguire lungo lo spigolo. Un po' friabile (40 m IV+).

8. (A questo punto si dovrebbe attraversare a destra e raggiungere il canale) Salire in obliquo a sinistra per poi rientrare poco sopra, tramite una cornice entrare nel canale (40 m II, III friabile).

9. Salire fin sotto il marcato strapiombo e proseguire a sinistra per cornice fin nei pressi dello spigolo e continuare per sfasciumi verticali (30 m IV, V).

10. Percorrere la cengia verso destra fino ad una forcelletta (50 m II).

11. Seguire la cengia retrostante e salire per facili rocce raggiungendo la cima del Pilastro (45 m II, III).

Discesa. Seguire la cresta sommitale fino ad una forcelletta quindi abbassarsi (delicata) nel canale e tramite una cengia esposta

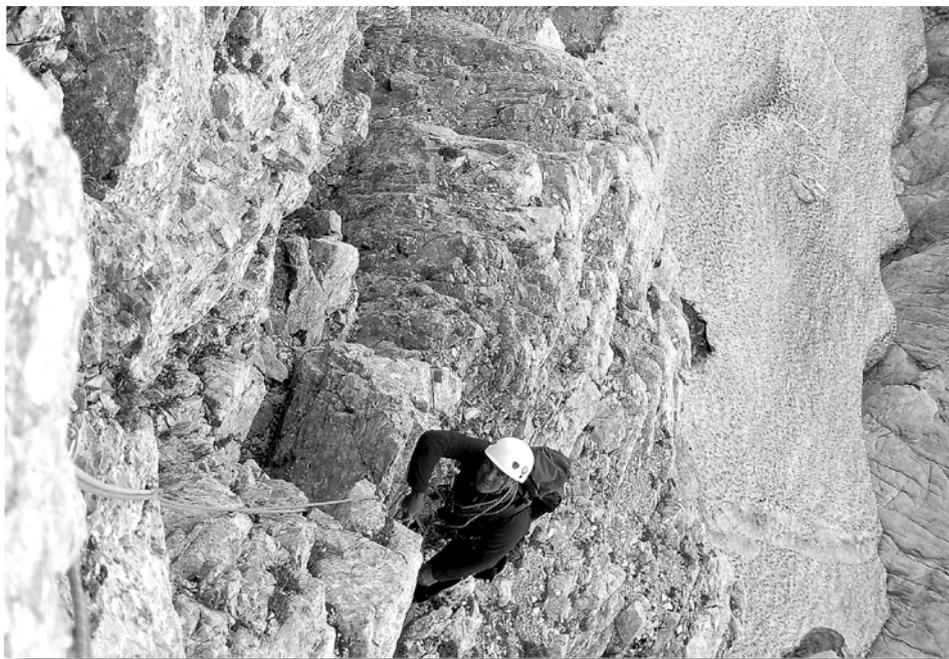
raggiungere il sentiero (segnalato) della via normale (ore 0,15 I).

Sviluppo: 470 m

Orario: ore 8,30

(comprensive di ricerca della via)

Difficoltà: come da relazione



In salita sul Pilastro

(foto M. Callegarin)

FOTO D'ANTAN



Pascolando sul Monte Cuâr

(foto archivio Umberto Lenuzza)

PENSIERI di Luciano Collini

“PENSIERI DAL CIELO”

Ne “Il Cuardin” del mese di giugno ha avuto il battesimo questa “rubrica”. Non avendo avuto riscontri positivi - ma nemmeno negativi - abbiamo ritenuto opportuno continuare con la pubblicazione di questi pensieri/riflessioni, che i nostri amici della montagna si sentono di condividere con chi sale fino lassù.

Per dovere di cronaca ripetiamo che le trascrizioni sono la copia integrale di ciò che viene rilevato sul Diario o Libro di Quota, eccetto i nomi dei quali scriviamo solo le iniziali.

“29/09/010.

La goccia che cade nell’oceano perde la sua identità di goccia, ma contribuisce a formare l’oceano.

Forse questo è il significato della vita.

G.P.L. anni 74

P.S. Dedica a tanti amici persi per strada a bere gocce di ...”

“15/01/2011.

Dicono che la vita sia dura ma una volta arrivati in vetta tutto sembra ed è più LIEVE!!! La natura regala emozioni indescrivibili!!! Cima anche questa volta è stata scalata assieme alla mia vita C. ti AMO!! Voglio affrontare tutte le vette insieme a te e arrivare in posti come questi ove non esistono CONFINI!!! GRAZIE amore, sei la mia vita!!! Tua per sempre D.”

“Regna il silenzio! Pare tutto così lontano da quassù: la tua vita, i tuoi problemi; tutto scompare!

A.

8-2-2012”

“7/3/2011.

MARIE ET RONALD (FRANCE)

Encore 1 Fois.

Mais aujourd’hui pour ARTHUR”



Il gruppo del Mangart dalla vetta della Mala Mojstrovka

(foto D. Bertossi)

AMBIENTE di Daniele Giacomini

IL SORBO DEGLI UCCELLATORI

Dalla fine del mese di agosto, nei boschi montani, si nota spesso la presenza di alberi di medie o piccole dimensioni punteggiati da grappoli di bacche rosse che donano una nota di colore al verde intenso delle foreste.

Si tratta del Sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia*), pianta appartenente alla famiglia delle Rosaceae il cui nome deriva dalla particolarità dei suoi piccoli frutti molto graditi dai volatili e per questo, ampiamente utilizzato in prossimità degli impianti per la cattura degli uccelli tramite reti (attività dell'aucupio).

mavera produce grosse gemme dalle quali fuoriescono delle foglie alterne e composte, cioè formate da 9-15 foglioline ellittiche con margine dentellato attaccate ad un unico picciolo lungo fino a 20 cm. Queste, si presentano inizialmente con una leggera peluria e per poi diventare lisce con l'avanzare della stagione. Le foglie, che possono esse-

sono molto apprezzati dagli uccelli. Il loro colore è rosso scarlatto e formano dei grossi grappoli molto decorativi con le bacche rivolte verso il basso. Queste contengono grandi quantità di vitamina C e hanno un sapore piuttosto amaro; i semi, invece, contenenti amigdalina, che è un derivato cianidrico, sono tossici e non possono essere consumati crudi. I frutti pertanto vanno usati solo per preparare gelatine e marmellate o per distillare liquori. Dai frutti si estrae anche il sorbitolo usato negli sciroppi per la tosse o nei prodotti dietetici.

Il Sorbo degli Uccellatori si rinviene nei boschi montani misti di latifoglie e conifere quasi su tutto il territorio nazionale, dai 500 fino ai 2300 m di quota. Sulle Alpi, comportandosi come una specie pioniera grazie alla disseminazione operata dagli uccelli, colonizza pendici a ontani e rododendri e si adatta a diverse condizioni climatiche, resistendo molto bene alle basse temperature. Predilige una buona esposizione al sole ma tollera bene anche l'ombra e non richiede particolari tipi di terreno a parte una certa dose di umidità. L'apparato radicale è profondo e fittonante, con radici robuste e grazie a queste caratteristiche viene spesso impiegato per il consolidamento dei versanti franosi. Grazie alla sua grande adattabilità viene spesso impiegato nelle alberature stradali o nei parchi pubblici.

Il legno, essendo duro e compatto a causa del suo lento accrescimento, si lavora con facilità e presenta inoltre buone doti di elasticità. È un legno abbastanza pregiato che si utilizza principalmente per lavori al tornio, nell'intaglio, nella fabbricazione di alcuni strumenti musicali e di mobili ed anche per creare attrezzature da lavoro. Il suo carbone in passato veniva usato insieme al salnitro e allo zolfo per la produzione della polvere da sparo.



Sorbo degli uccellatori

(foto Daniele Bertossi)

È un albero di medie dimensioni a crescita lenta, che può raggiungere anche i 15 m di altezza, ma può assumere anche connotati arbustivi, specie ad alta quota, avendo la tendenza a sviluppare fusti secondari. Il tronco, salvo che negli esemplari più maturi, si presenta solitamente sottile, con corteccia liscia colore grigio chiaro che tende a scurire con l'età ed a fessurarsi, con tipiche lenticelle lineari disposte nel senso della circonferenza. La chioma negli esemplari giovani tende ad assumere una forma ovale con rami rivolti verso l'alto ed in seguito, allargandosi alla base, tende a configurarsi in una forma conica – ombrelliforme. In pri-

re utilizzate anche come foraggio per ovini e caprini, sono color verde scuro nella faccia superiore mentre sono più chiare inferiormente, a volte con una leggera pelosità sulla nervatura centrale. Nella stagione autunnale assumono una tonalità gialla intensa e infine rossa creando notevoli effetti cromatici soprattutto nei boschi misti.

I fiori, numerosi e piccoli, di colore bianco e riuniti in grappoli, compaiono tra maggio e luglio ed emanano un gradevole odore. Dai fiori si generano dei piccoli frutti dalla forma sferica del diametro di circa 1 cm con tre semi all'interno che maturano da settembre a ottobre, restano sulla pianta tutto l'inverno e

ASSEMBLEA SOCIALE

29 NOVEMBRE 2013

Ai Soci della sezione del C.A.I. di Gemona del Friuli, Sottosezioni di Osoppo e Buja

AVVISO DI CONVOCAZIONE

Alle ore 20.00 di giovedì 28 novembre 2013 in prima convocazione ed alle ore **20.30 di venerdì 29 novembre 2013** in seconda convocazione, avrà luogo, presso la Sede Sociale di Gemona del Friuli in Via IV Novembre 38 a Maniaglia la

ASSEMBLEA ORDINARIA

dei Soci della Sezione del C.A.I. di Gemona del Friuli e delle sottosezioni di Buja e Osoppo per la trattazione del seguente:

ORDINE DEL GIORNO

1. Nomina Presidente e Segretario dell'Assemblea
2. Lettura e approvazione verbale Assemblea del mese di marzo 2013
3. Approvazione quote tesseramento 2014
4. Approvazione programma sociale 2014
5. Comunicazioni



Gemona del Friuli 16/09/2013

Il Presidente Romeo Modesto

Si ricorda che, come indicato all'art. 16 del Regolamento Sezionale, "Hanno diritto di partecipare all'Assemblea tutti i soci in regola con il pagamento delle quote sociali. I soci minori non hanno diritto di voto.

*I consigli direttivi della Sezione CAI di Gemona
e delle Sottosezioni di Buja e Osoppo
augurano a TUTTI i soci ed ai loro familiari
un Buon Natale ed un Felice Anno Nuovo.*



La serata per gli auguri delle festività natalizie in sede, è fissata per venerdì 20 dicembre 2013 alle ore 21.00