4Passi

Anno XXIV N° 258 - GIUGNO 2024

notiziario mensile a cura del Gruppo Escursionistico

oltrelacittà

Castel dell'Alpe

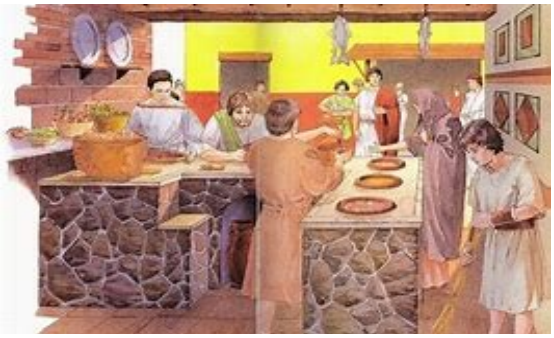
Sumbra

Dolomiti

il vino ...in compagnia

Chi non beve in compagnia ...o è un ladro od una spia ...quante volte l'abbiamo detto o sentito!

In effetti è uno dei proverbi più famosi e inoltre è anche vero ....bere da soli è molto triste e pericoloso e porta spesso all'alcolismo. Al contrario sedersi attorno ad un tavolo con amici e gustare un bicchiere di vino, che sia un rosso, un prosecco o un porto non ha importanza, è un modo simpatico di passare la serata condividendo il nettare che l'uva ci regala.



Fin dai tempi antichi i nostri avi romani erano soliti mangiare e bere fuori casa, anche perché non avevano cucine degne di tale nome, e si recavano al **thermopolium** dove per pochi soldi potevano avere cibo e bevande ...se invece volevano solo bere allora c'erano anche locali solo per il vino ...si chiamavano **enopolium**. Il nome **Taberna** invece significava un locale commerciale, un negozio, dove si vendeva della mercanzia; poi passando dal latino al volgare ha acquisito il significato di locale dove mangiare e bere.

Col passare del tempo anche nei periodi più cupi del medioevo nella nostra penisola non sono mai venuti a mancare nelle città e lungo le strade di comunicazione i locali dove fermarsi a riposare davanti ad un a buona zuppa e ad un bicchiere di vino e spesso i viaggiatori potevano fermarsi per la notte.

Fu solo nel tardo nel medioevo (XIII sec.) che le taverne e le locande cominciarono ed essere chiamate anche **Osterie**; il vocabolo viene del francese "oste" che a sua volta deriva dal latino "hospitem" e che indica sia chi ospita una persona sia l'ospitato. Da allora il termine è stato adottato in tutte le nostre regioni anche se non mancano termini dialettali come Fraschetta a Roma , Piola a Torino, Mescita e Bettola a Firenze , Frasca in Friuli, Bacar in Veneto , Bettoa in Liguria, Candine in Molise e Puglia, Pasada in Sardegna, ecc.

Dal '700 poi aprono nelle città i Caffè, sono locali eleganti che servono tutti i tipi di vivande e sono frequentati dal mattino alla sera da una clientela borghese ...mentre gli operai continuano a recarsi alle vecchie osterie dove con il vino da poco dimenticano la loro non rosea condizione ...

Andare all'Osteria dopo cena per bere e giocare a carte era abitudine di molti uomini fino a qualche decennio fa ..oggi le nostre abitudini sono completamente diverse e donne e uomini ci rechiamo al Bar o al Pub per apericene o serate Karahoke. Però siamo sempre anche clienti della classica Osteria se ci rechiamo in campagna, nelle sere estive o durante i soggiorni invernali in montagna!

Ma cosa bere in Osteria?

Viene in mente subito la canzone di Gaber "Barbera e Champagne" e l'operaio che beve il suo bicchiere di **Barbera** un vino di buon prezzo che tutti si possono permettere...un vino che certo non manca nelle osterie del Piemonte e in genere del Nord, dove non possiamo trovare certo il costoso Champagne! In realtà il Barbera è vino rosso frizzante originario del Monferrato, da non disprezzare, e che si sposa con molti piatti tradizionali (risotti, tartufo, formaggi). Tra i vini piemontesi è quello di più recente origine. Naturalmente di Barbera esistono tante qualità anche molto pregiate e costose ma il grosso della produzione resta di un vino da pasto ..da operai. Una curiosità..si dice la Barbera per indicare il vino e il Barbera per indicare il vitigno.

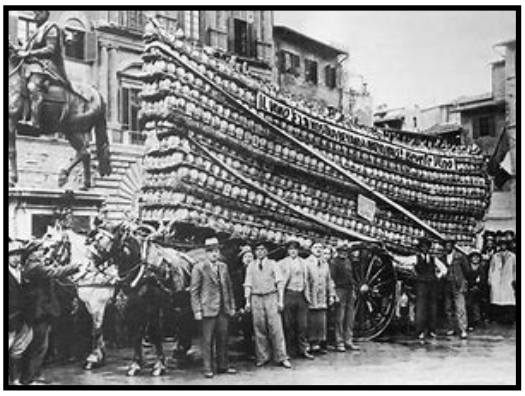
Spostiamoci verso est .. in Emilia/Romagna e troviamo **il Lambrusco!** E' un vino molto antico il cui vitigno selvatico era noto già ai tempi dei romani: Nel XII secolo il bolognese Pier De Crescenzi ne parla nel suo Trattato di Agricoltura e suggerisce di coltivare la selvatica Vite Lambrusca. Il Lambrusco ebbe un notevole successo e veniva molto apprezzato ...il suo costo era superiore al vino comune e non veniva venduto sfuso ma sempre in bottiglia. Un vino con bollicine da bere con riguardo ma comunque popolarissimo e quindi ..da Osteria.

La leggenda racconta che la Contessa Matilde di Canossa vinse la battaglia di Sorbara lasciando nel castello assediato da truppe nemiche del Lambrusco...i suoi nemici si ubriacarono tanto che si addormentarono e non poterono più combattere!

E infine in Toscana ci sono molti vini che si prestano ad essere gustati in Osteria anche se oggi il turismo ha moltiplicato i locali che si dicono Enoteca…

Il **Chianti** è il nostro classico vino ...il nome deriva dal latino Clangor ovvero rumore dei suoni delle battute di caccia ,,,dopo le quali si beveva... Fin dal medioevo il Chianti divenne famoso sia come vino che come zona della Repubblica fiorentina che aveva come simbolo un gallo nero. Vino di varie qualità sempre presente nel suo fiasco sulla tavola, in casa o all'osteria!

Ma in estate possiamo preferire ai rossi un buon bianco popolare e adatto in ogni occasione, anche come aperitivo: la **Vernaccia** di San Gimignano ...con origini antiche e riscoperto in età moderna, è stato il primo vino ad avere la DOC.



E allora brindiamo all'amicizia, alla socialità e alla salute...
a casa, al bar, all'enoteca o all'osteria
ma sempre in compagnia!!!

Burraco

Venerdì 7 giugno 2024

Partecipanti al burraco € 5,00

Ritrovo ore 20.45

Confermare la partecipazione entro martedì 4 giugno 2024

Agostino Di Chiazza cell. 3395078636

Il Gruppo Oltrelacittà si unisce al dolore di Margherita Giovannini per la perdita della sorella Rina, che qualche anno fa è stata nostra socia e compagna di camminate.

Madonna dei Fornelli / Castel dell'Alpi

2 giugno

Madonna dei Fornelli è una frazione di San Benedetto Val di Sambro dove si trova il Santuario della Madonna della Neve che prende il nome da un evento straordinario: una nevicata verificatasi il 5 agosto 1610, evento del tutto simile a quello successo secoli prima alla basilica di Santa Maria Maggiore a Roma; tale evento fece crescere la devozione nei confronti della Madonna tanto che diventò un punto di riferimento per tutte le comunità vicine.

Il lago di Castel dell'Alpi è un piccolo invaso naturale che si trova nell'Appennino bolognese, presso l'omonima frazione del comune di San Benedetto Val di Sambro.
Il lago è situato nell'alta valle del Savena, a circa 700 metri sul livello del mare. Si è formato in seguito a una grande frana che, nel febbraio del 1951, si è staccata dal versante sinistro della valle. In quell'occasione il corso del torrente Savena fu interrotto e si formò il lago.

Il piccolo borgo di Castel Dell'Alpi, prima situato proprio sulla sponda sinistra del torrente, venne completamente distrutto da questo evento, che tuttavia risparmiò la chiesa e il suo campanile. Ora il borgo è stato in parte ricostruito sulla sponda destra del lago, ed è diventato una gradita meta turistica, soprattutto in estate.
Questo piccolo lago è l'unico tra quelli della provincia di Bologna ad essersi formato in modo naturale: infatti i laghi di Suviana, Brasimone e Santa Maria sono tutti artificiali.

In prossimità del lago è presente una delle sei spade nella roccia che richiamano la leggenda di Excalibur.

ITINERARIO

Si parte da Madonna dei Fornelli presso il Santuario della Madonna della Neve. La prima parte del sentiero corrisponde alla quarta tappa della via degli Dei che conduce a Monte di Fo; dopo circa un 1 Km in salita prenderemo un sentiero sulla sinistra in discesa che conduce a Pian de' Torli. Proseguiremo su un breve tratto asfaltato per poi continuare su strada bianca alternata a bosco. Un ultimo breve tratto asfaltato ci condurrà al lago Rioletta dove faremo sosta per il pranzo.

Precisiamo che questa prima parte alterna ampi tratti soleggiati a brevi tratti boschivi con la presenza di 2 o 3 piccoli guadi. (tempo di percorrenza circa 2 ore e 30 minuti).

Dopo essersi rifocillati prendiamo un sentiero completamente ombroso in discesa che ci condurrà al lago di Castel dell'Alpi . Da qui costeggiando il lato sinistro del lago arriviamo all'imbocco del sentiero, di circa 2 Km, quasi completamente immerso nel bosco che ci ricondurrà al punto di partenza.

BLOCK NOTES: Madonna dei Fornelli - 2 giugno

ORGANIZZATORI: Alessio Della Torre - Maria Grazia Coppini

RITROVO: ore 7:45 Via del Perugino angolo via Simone Martini

PARTENZA: ORE 8:00

TRASPORTO: Mezzi propri

PRANZO: A sacco

ESCURSIONE: Media

DISLIVELLO: salita e discesa circa m 450

DURATA ESCURSIONE: Km 12,50 circa - 4:30 ore circa

Quota individuale € 18,00

Coloro che metteranno le proprie auto a disposizione saranno rimborsati con € 50,00

Iscrizioni a partire da martedì 21 Maggio 2024

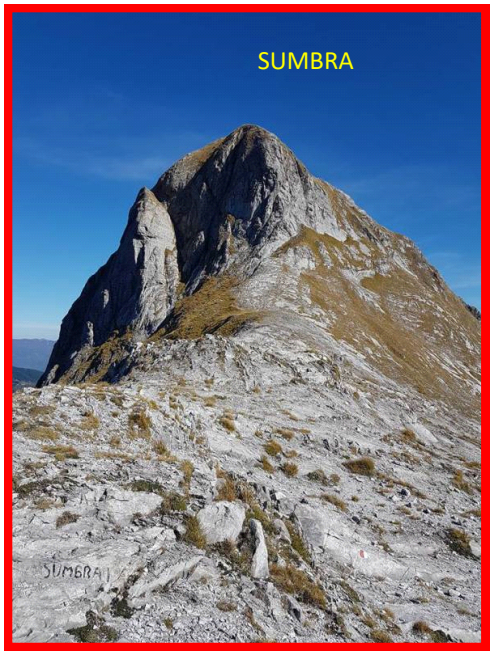
telefonando al referente:

ALESSIO DELLA TORRE cell. 335137521

Monte Sumbra

16 giugno

Il Sumbra (m. 1764) è una delle montagne più belle delle Apuane: con la sua massiccia mole domina il Lago di Vagli e, quando questo viene vuotato ogni dieci anni riemerge l'antico abitato di Fabbriche di Careggine che appare in moltissime immagini fotografiche.



Ha forme singolari: precipita sul Passo Fiocca (m. 1560) con fianchi ripidi e spigolosi mentre degrada ad oriente con una lunga dorsale che si protende verso la Garfagnana e l'Altopiano di Careggine con tutte le sue frazioni. A nord la montagna è coperta di boschi con pendii che discendono gradatamente verso il Lago di Vagli, mentre a sud si hanno pareti ripide e scoscese che precipitano quasi verticalmente sulla valle della Turrite Secca e che sono segnate da fossi che si sono aperti la strada con ripidi salti, dando origine a fenomeni come le Marmitte dei Giganti .

Il versante sud con le sue scoscese pareti segnate da profondi fossi è ben visibile dalla strada che unisce Castelnuovo Garfagnana ad Arni nel tratto Campaccio – Tre Fiumi: strada costruita nel dopoguerra e unica via diretta fra la Garfagnana e la Versilia. Possiamo quindi concludere la descrizione di questa montagna affermando che il Sumbra è bello e particolare: formato interamente da marmo, assume un aspetto diverso a seconda da dove lo si guardi.

Capanne di Careggine - Monte Sumbra

Si parte da Capanne di Careggine e su sentiero 145 si sale attraverso spazi aperti fino a raggiungere un intaglio roccioso naturale molto stretto; e successivamente si passa per una fenditura uno in fila all'altro che ci porta ad un canalino gradonato. Si attraversano antichi pascoli di erba da dove possiamo ammirare in fondo alla valle il lago di Isola Santa. Si prosegue entrando in un magnifico bosco di faggi per poi uscire e raggiungere la vetta della Penna di Sumbra (m. 1769). Il monte presenta a nord un crinale lungo e dolce punteggiato di boschi, a sud una parete verticale di 500 metri! Dalla cima si vedono molte vette delle Apuane, tra le quali Pisanino, Tambura, Contrario. Su medesimo percorso si rientra a Capanne di Careggine.

BLOCK NOTES: Monte Sumbra - 16 Giugno

Organizzatori : Marcello Mazzoni - Mauro Mazzoni

RITROVO: ore 7:00 Via del Perugino angolo via Simone Martini

PARTENZA: ore 7:15

TRASPORTO: Mezzi propri

ESCURSIONE: Impegnativa

DISLIVELLO: salita e discesa 900 m circa

DURATA ESCURSIONE: ore 6:00 circa

Quota individuale € 30,00

Coloro che metteranno le proprie auto a disposizione saranno rimborsati con € 80,00

Iscrizioni a partire da martedì 4 Giugno 2024

telefonando al referente: Marcello Mazzoni tel. 3356424286

DOLOMITI
21/24 Giugno

Quest'anno abbiamo programmato un fine lungo settimana di trekking sulle Dolomiti della Val di Fassa e sulle montagne circostanti: quattro giorni di splendidi panorami, con percorsi impegnativi ed altri più facili ed accessibili a tutti.

Sono previste escursioni :

- lungo la Viel del Pan, partenza da Alba di Canazei, cabinovia Col de Rossi, con sosta alla sua bellissima terrazza con vista sulla Marmolada e discesa al lago Fedaia;

- periplo dell'aspro e magnifico Sasso Piatto dal Passo Sella, ai Rifugi Demetz, Vicenza, Comici e attraver sando la Città dei Sassi rientro al Passo Sella;

(in alternativa traversata dal Ciampac, sopra Alba di Canazei, al Buffaure, sopra Pozza di Fassa, con un percorso in cresta tra la Val Jumela e la Val San Nicolò);

- anello sull'Alpe del Cermis, partendo dal Paion del Cermis fino a giungere ai laghi Bombasel e Lagorai;

- percorso partendo con impianti Vajolet 1 e 2 da Pera di Fassa fino al Rifugio Gardeccia per giungere ai piedi delle Torri del Vajolet e rientro a Pera.

Il bus ALA sarà a nostra disposizione per gli spostamenti lungo le valli.

Alloggeremo a Campitello di Fassa presso l'Hotel Christine.

ORGANIZZATORI : Maurizio Susini - Marcello Mazzoni
RITROVO: ore 6:15 Via del Perugino angolo via Simone Martini
PARTENZA: 6:30
TRASPORTO: Bus ALA da Firenze e ritorno
ESCURSIONI: Medie - Facili - Impegnative

REFERENTE TELEFONICO SUSINI MAURIZIO: cell. 33916851058

PROGRAMMA ESCURSIONI 2024

GIUGNO

2 - Madonna dei Fornelli/Castel dell'Alpe

16 - Sumbra

21/24 - Dolomiti

LUGLIO

7 - Porta Franco (Maresca)

20/21 - Weekend a Lancisa

SETTEMBRE

Settimana al mare

22 - Alto Carigiola

OTTOBRE

6 - Anello di Goraiolo

20 - Montegufoni

NOVEMBRE

3 - Anello Fonti Monte Morello

17 - Cammino S.Jacopo Montecatini

DICEMBRE

1 - La Botte - Calzaiolo

LEGENDA SIMBOLI

TURISTICA

Facile adatta a tutti

FACILE

Escursione inferiore a 4 ore
Dislivello max. 300 mt

MEDIA

Escursione inferiore a 5 ore .
Dislivello max. 450 mt.

IMPEGNATIVA

Escursione superiore a 5 ore.
Dislivello oltre 550 mt.

DIFFICILE

Escursione di lunga percorrenza Notevole dislivello e tratti esposti

"QUATTRO PASSI" periodico di informazione per i soci del GRUPPO ESCURSIONISTICO OLTRELACITTA'

Sede e redazione: Casa del Popolo di San Bartolo a Cintoia - via S. Bartolo a Cintoia 95 - 50142 FIRENZE

cell. 3312065170 - e-mail oltrelacitta@tin.it

Redazione: Donatella Deotto - Agostino Di Chiazza - Gabriella Innocenti - Mauro Mauri - Mirko Mosca

DIRETTORE RESPONSABILE: Guido Galli - STAMPATO E DISTRIBUITO IN PROPRIO