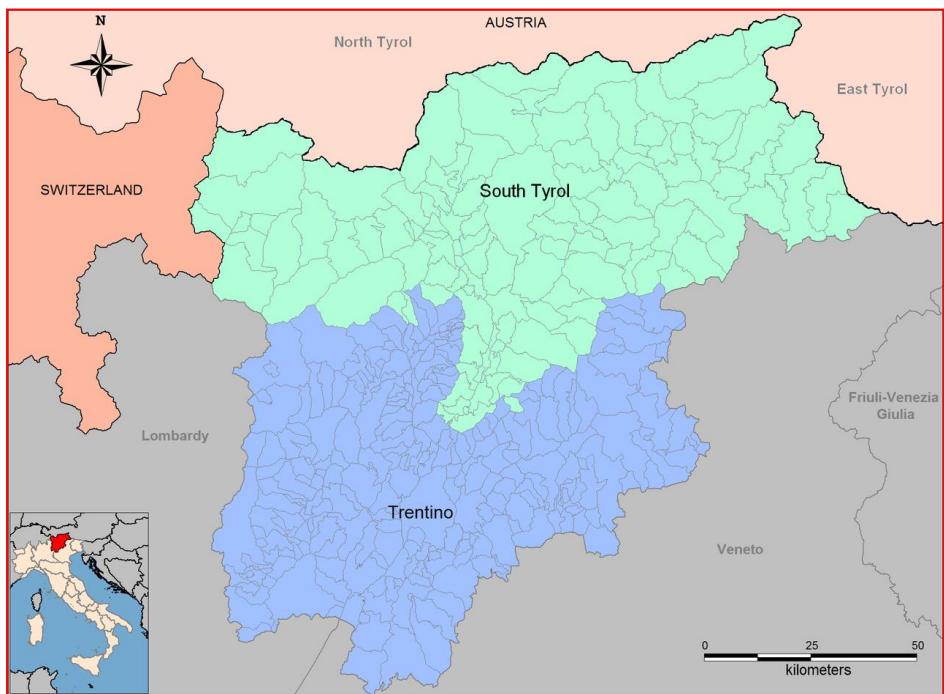


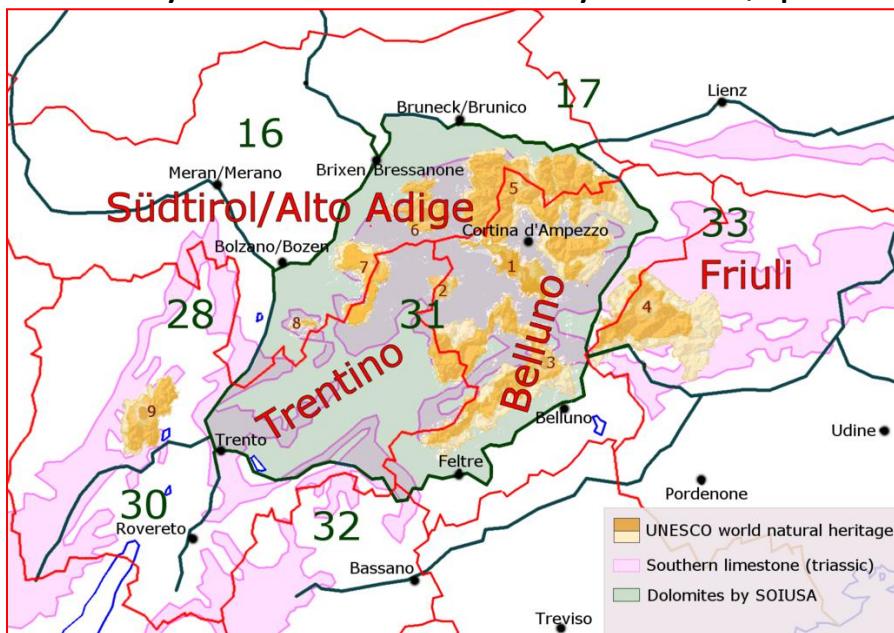
## SALIDA EXTRAORDINARIA AL ADAMELLO. Del 19 de agosto al 31 de agosto de 2019. Dolomitas de Brenta

En este escenario inigualable de los Alpes hemos preparado un viaje por lo más granado de sus paisajes, caminando por el Parque Natural Adamello-Brenta y el Parque Nacional del Stelvio. En un hotel con encanto, en el que hemos incluido la posibilidad de disfrutar de su SPA y otro que le va a la zaga.



(Imágenes arriba las dos regiones de Italia donde se sitúa nuestra excursión ,el Trentino y el Subtiro y abajo en estas provincias las zonas dolomíticas en estas regiones, Dolimotas de Brennta, estando el paso del Stelvio más a la izquierda del plano).

Al norte de Italia, en un área muy extensa entre el Valle del Po y los Alpes, entre Milán y Venecia, se esparcen una treintena larga de macizos (denominados gruppi en italiano) con un origen geológico común y una fisonomía muy similar, pero separados por profundos



valles e independientes entre ellos. Para el alpinista Reinhold Messner, que creció en las Dolomitas del Alto Adige y se convirtió luego en la primera persona en conquistar los 14 ocho miles, para él los Dolomitas son las



montañas más bellas del mundo.

El macizo del Adamello forma parte del grupo Adamello-Presanella y se encuentra situado en Lombardía. Su cima presenta 3.539 m de altura, siendo el segundo pico más alto del

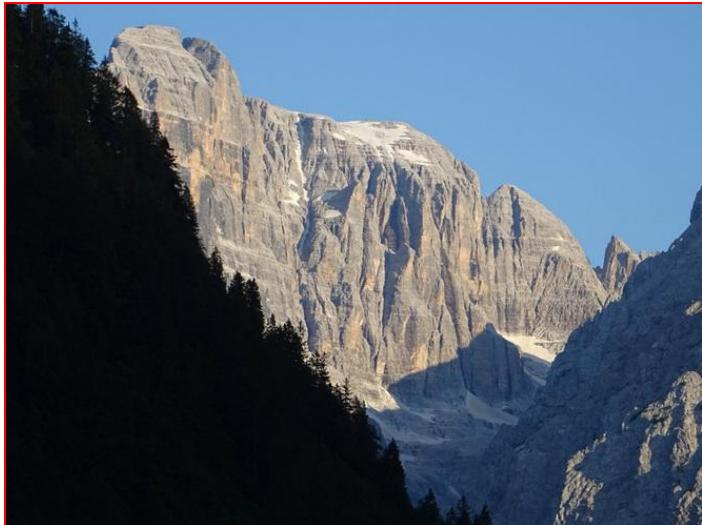
grupo. Se encuentra separado de los Alpes de Ortler en el norte por el Paso de Tonale. Junto con Brenta forma parte del Parque Natural Adamello Brenta.

El grupo de Brenta, avanzadilla occidental de un antiguo archipiélago, ya fósil, de los Dolomitas, a más de 30 Km a vuelo de pájaro del resto de montañas del sistema, es soberbio y majestuoso, un guardián ideal con vistas al mar que en otro tiempo acariciaba sus laderas. Los bosques y los prados que llevan hasta las cumbres eran otrora un lecho marino tropical, poblado de peces de aspecto tan diverso como las flores de vivos colores, algunas de intenso aroma, que se agitan al viento por los prados de altura. Mares habitados por todo tipo de peces, a calderones y mil especies más.

(Fotografías: arriba piedra dolomía, carbonato cálcico magnésico y abajo y en la página siguiente arriba vemos que tan cerca pero a la vez tan diferente, el macizo del **Adamello** destaca por extensos glaciares mayores que los de **Brenta** y un relieve de grandes valles con muchas opciones para el senderismo).

El macizo es enorme, majestuoso y cuenta con algunas de las pistas y de las vías ferratas dignas de contemplar, un lago





precioso justo en el centro, una famosa estación de esquí {Madonna di Campiglio} que atrae a viajeros de toda Europa y uno de los centros de la marcha invernal. *De hecho, la UNESCO incluyó a Brenta en el año 2009 en la lista del Patrimonio de la Humanidad.* Brenta es el único

grupo dolomítico que a pesar del cambio climático todavía conserva numerosos glaciares, que forman preciosos lagos de aguas turquesas, bordeados por espesos bosques de caducifolios, por los que corren arroyos y torrentes que se desploman en fotogénicas cascadas. No hay ningún otro macizo, tan al sur, con una alternancia de roca y nieve tan marcada.

(Fotografías: abajo isards madre e hija).

En el lado occidental surgen iglesias pintadas con campanarios puntiagudos, mientras que en el oriental se pueden encontrar numerosos castillos medievales y del Renacimiento, todos diferentes. Trento, no muy distante de las montañas de Brenta, es una ciudad de gran interés artístico, salpicada de brillos dorados al atardecer, llena de *hosterías* y cervecerías, y alberga un importante festival de cine de montaña.

En invierno las estaciones de esquí ofrecen una red de pistas e instalaciones enorme que hará las delicias de cualquier amante de la nieve, y la oferta turística es de primer nivel. Madonna di Campiglio ha sido desde fines del siglo XIX una de las primeras estaciones alpino-turísticas. En verano parte de estos hoteles se transforman y, al



igual que los refugios de montaña, acogen a numerosos excursionistas, escaladores y senderistas amantes de la montaña, que encuentran aquí preciosos paisajes, con valles cubiertos de flores y paredes rocosas que brillan al sol.

### Historia geológica

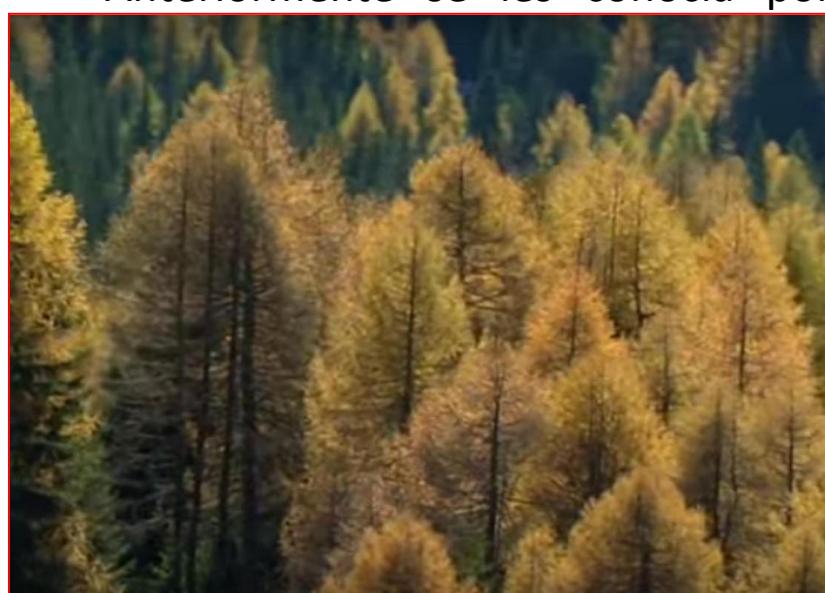


Las catedrales de piedra de los Dolomitas de Brenta, en el extremo más occidental del sistema catalogado como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, son el reino de las rocas calizas o de los carbonatos, que capa a capa han ido construyendo montañas, erosionadas y modeladas hasta formar un bloque aislado de dolomías y calcáreas surcado por profundos valles y rodeado de espléndidos bosques.

(*Fotografías: arriba la existencia de bosques caducifolios, además del alerce, en Dolomitas y abajo alerces, cuyas hojas amarillean a la entrada del otoño*).

El nombre de Dolomitas proviene de Deodat de Dolomieu, investigador y geólogo francés que descubrió, en 1791, la *composición principal de las rocas que forman estas montañas* diferenciándola de la piedra caliza.

Anteriormente se les conocía por "Monti Pallidi" (traducido Montes Pálidos). La dolomía es una roca sedimentaria de origen químico compuesta básicamente de dolomita, cuya composición química es carbonato de calcio y magnesio  $[CaMg(CO_3)_2]$ . Junto a las calizas y las





margas, las dolomías forman parte de lo que se conocen como rocas carbonatadas o también calcáreas. La dolomita es una roca grisácea (también puede ser blanca ó rosada) y porosa, cuya formación se realiza en mares o lagunas tranquilas y poco profundas con la sustitución progresiva del calcio por magnesio en las rocas calizas {suele ser el resultado del reemplazamiento metasomático de calcitas no cementadas en aguas poco profundas. No obstante, la llamada dolomía primaria se ha formado por precipitación directa de la dolomita. Se originan también por la sedimentación de esqueletos de organismos del plancton marino en los océanos}.

(*Fotografía: arriba una de las características alpinas son los prados de montaña, a finales del verano va apareciendo el azafrán falso*).

La historia geológica que nos cuentan las rocas, comprende del Triásico al Cretácico y (esta es una peculiaridad de la región) nos narran las fases de apertura de la cuenca lombarda y la definición del borde de la plataforma de Trento, entre el final del Triásico y el inicio del Jurásico (hace 210-190 millones de años). Las rocas más antiguas que afloran en los Dolomitas de Brenta son del Triásico inferior y revelan la presencia de un mar poco profundo (*formación de Werfen*), seguida de una fase de emersión visible en los conglomerados del Anisiense. El progresivo hundimiento provocó la deposición de una



serie de rocas dolomíticas que testimonian la presencia de una gran isla de carbonatos y de algunas zonas de mar más profundo entre los períodos Anisiense y Ladiniense.

(Fotografía: arriba marmota y abajo lirio de carniola).

Durante la mayor parte del Cártico, el escaso hundimiento mantuvo gran parte de la zona emergida, y solo localmente hay rastros de un mar más profundo. Hace unos 232 millones de años volvió a producirse la sedimentación de un mar poco profundo, tal como refleja la marcada sucesión de rocas muy estratificadas en la Dolomia Principal, que probablemente sea la formación rocosa más típica de esta región. Al final del Triásico la gran llanura de marea de la Dolomía Principal empezó a romperse a causa de la apertura de un nuevo océano hacia el oeste, y la zona empezó a ganar profundidad, tal como se deduce por las rocas calcáreas ricas en megalodones (peces fósiles) y por los bivalvos del Calcare di Zu. En el Jurásico se produjo una sucesión bastante diversificada de sedimentos de plataforma de carbonatos que documenta un nivel de hundimiento diferente entre las zonas de plataforma. Se produjo un hundimiento repentino de la zona, tal como demuestran las arenas de encriníticas (rocas calizas provenientes de la fosilización de los crinoideos, o sea lirios de mar y otras plantas marinas) y los fósiles de mar profundo de los Oolitos de San Vigilio. Demuestran el anegamiento definitivo de la plataforma la deposición de la roca calcárea pelágica o del Rosso Ammonitico Veronesese, seguida, al comienzo del Cretácico, por





las deposiciones de mayólica (roca calcárea con incrustaciones de sílex, se utiliza para esmaltes cerámicos) y de otras formaciones propias de mares profundos, como la scaglia rossa (roca de tipo sedimentario pelágico calizo con contenido abundante en hierro, de ahí su color rojo).

(Imagen: arriba otra ayuda para situarnos en la zona de las excursiones que iremos haciendo durante estos días y abajo fotografía de astrágalo espinoso).

Además de la extraordinaria geología del lugar que demuestra la sucesión de capas de sedimentos del terreno, esta zona se caracteriza por una sorprendente morfología, producto de la estratificación horizontal de rocas dominante, con diferentes niveles de resistencia a la erosión, y por el *sistema de fallas y fracturas* que señalan los lugares donde más efecto han tenido los procesos exógenos.

También presenta una geomorfología muy variada, con numerosas formas glaciales, como las asociadas a los depósitos de vertiente y a los procesos hídricos. El resultado es una *sucesión de torreones, pináculos y crestas, paredes y taludes que hacen de estas montañas un paraíso para el alpinismo* y un ícono del paisaje dolomítico.

### Flora y fauna

→ En cuanto a la flora podemos encontrar extensos bosques de



alerces, de abetos y pinos, de hayas, etc. Los bosques mixtos han resurgido en los Dolomitas, arboles caducifolios y coníferas los cuales permiten una rica diversidad de aves.

(Fotografías: arriba el telesilla nos deja al lado del refugio y te puedes tomar algo si no quieres hacer mucho y abajo rótulo de caminos donde vamos viendo el tipo de piedra suelta de estas montañas, subiendo al Vioz).

El alerce (conífera caducifolia) es el árbol más representativo de los Dolomitas ya que aguanta las fuertes nevadas y las rachas de viento helado. Debo hacer notar que el cambio climático obliga a las plantas a florecer en altitudes superiores (cada vez más altas) y se reduce así su nicho ecológico.

→ La fauna es muy variada, zorros, marmotas, isards, lobos (que han vuelto), osos, lince (de manera esporádica), ciervos, urogallos, perdices nivales, águilas reales, etc.



#### PINCELADAS DE LAS EXCURSIONES PASO A PASO.

Día 20 de agosto: Pejo parking, refugio dei Cembri y Monte Vioz

Es posible acceder al refugio dei Cembri, a 2.300 m, desde el teleférico de desde la localidad de Pejo Terme, lo que alivia bastante el desnivel. Es recomendable verificar la apertura del refugio por si está cerrado y de los sistemas teleféricos de Pejo (Tel. 0463 753238).



El Monte Vioz es uno de los picos inalcanzables más altos de los Alpes (3.645 m de altura). No es difícil, ya que no se debe cruzar ningun glaciar o escalar, excepto por una pequeña escalada de primer grado muy cerca de la cima.

(Fotografías: arriba llegamos al Brich, una zona algo más complicada, y abajo ermita que se encuentra al lado del refugio del Vioz, {Mantova}).

En cualquier caso, desde el Monte Vioz, disfrutaremos de una vista magnífica del mundo glaciar circundante y de los gigantes de hielo de los Dolomitas y Austria. Toda esta zona fue escenario de cruentas batallas durante la Guerra Mundial de 1914. Por estos glaciares se pueden encontrar alambres de espino, cañones, y hay quien dice que hasta obuses. Al final los austriacos perdieron y todo el Sudtirol, con sus hermosas montañas, pasó a Italia.

Dado que el tren de montaña sube a 2.300 m y hay una bonita cabaña a 3.500 m, {Ref Mantova del Vioz} se pueden esperar muchos visitantes en días agradables.

Este pico se encuentra en el Parque Nacional del Stelvio, con cumbres que rozan los 4.000 m, en un entorno fuertemente glaciar. El Vioz es



uno de los picos que enmarcan el colosal circo glaciar del Forni, al que se puede acceder desde Bormio y Santa Caterina Valfurva. Por este primer acceso tendríamos uno de los recorridos alpinos de mediana dificultad más prestigiosos de los Alpes, consistente en el



recorrido arriba de la cresta que enmarca los glaciares del Forni y la Mare. Esta ruta llamada “ruta de las trece cimas” parte del Paso Gavia, a 2.600 m, y toca trece picos de más de 3.500 m. El monte Vioz es el punto de apoyo de esta cadena, que en este punto cambia de una orientación E-W a N-S, para culminar en los 3.700 m largos del pico Cevedale, una maravillosa montaña rodeada de glaciares y técnicamente sencilla. Más allá del paso del Cevedale, y hasta el passo dello Stelvio, parte una ruta de superior dificultad, en la que la afilada pirámide del Gran Zebrù (3.841 m) y el poderoso Ortler (3.905 m), el pico más alto del antiguo Imperio Austrohúngaro, son los hitos principales.

(Fotografías: arriba el refugio del Vioz, junto a su ermita, estamos a 3.500 m de altura, abajo antecima del Monte Vioz con su cruz, ánimo ya queda poco).



Pero nosotros, que no estamos para esos trotes, lo abordaremos por la ruta normal cuyo discurrir es por el sureste. Un sendero balizado, el 105, cuya partida es en la localidad sudtiroleña de Pejo, a



1.500 m, y lleva hasta el refugio Mantova, a más de 3.500 m y a dos pasos de la cumbre. Esta ruta en verano está limpia de nieve y no tiene ninguna dificultad técnica, con lo que el

Vioz es una cumbre frecuentadísima, como ya comenté.

(*Fotografías: arriba por fin el Monte Vioz y su vértice geodésico a casi 3.700 m de altura y abajo el Passo Tonale y su monumento punto de partida de nuestro segundo día de excursión*).

El camino, desde el refugio dei Cembri y antes, está bien marcado (al parecer marcas blancas y azules, me parece recordar). Subimos dejando a nuestra izquierda, sucesivos espolones, que culminan en el Diente del Vioz, aquí estamos ya a unos 2.600 m.

El sendero continúa, y ya cerca de los 3.000 m, se desdibuja entre las rocas. Hay unos cuantos pasos equipados con cadenas. Los neveros y el agua de deshielo que hacen resbaladiza la roca dificultan algo la progresión, pero no es nada del otro mundo. A unos 3.200 m se alcanza el paso más “complicado”, el Brich, con bastante caída a la derecha. Hay una cadena que facilita el paso. ¡Ojo al dato!, con mucha nieve la cadena no se agarra y se forman toboganes muy peligrosos.

Una vez superado este paso tenemos ante nosotros la ladera final. Aquí el panorama puede complicarse si está todo nevado, y la nieve se hunde a nuestras pisadas, no debiendo errar el camino, y seguir las posibles marcas ocultas e hitos aquí y allá, marcas que penosamente se





ocultan, y nos llevarán hasta el refugio y ermita de Mantova.

(*Fotografía arriba el lago Strino subiendo al Monte Redival*).

Vemos desde el Mantova la antecima, está allí mismo con su cruz, y de la antecima a la cumbre las cornisas hacia el sur son inquietantes y debemos alejarnos lo más que se pueda de la línea de ruptura para alcanzar la cumbre tras una breve trepada por roca húmeda.

#### Día 21 de agosto: Passo Tonale y Monte Redival

El itinerario propuesto es una ruta circular. Una hermosa y panorámica caminata en el Val di Sole en el Redival (significa "Rey del Valle", y este nombre explica bien la grandeza de esta montaña), un fácil "tres mil" (2.973 m) con excelentes vistas, pasando por la famosa "Ciudad Muerta", la ciudadela militar construida a gran altura por los austriacos. La ruta es fácil y adecuada para todos, excepto el tramo final que sube hasta la cima, lo que requiere cierta atención.

El itinerario propuesto sale de Passo del Tonale, al cual llegamos en autobús, nos acercamos a un antiguo hospicio restaurado en parte como restaurante origen del camino. Partimos por el camino de tierra que conduce a los remontes de Val Albiolo (plazoleta donde comienza el camino (palinato), que sube por la cresta de césped en zigzag ancho) volvemos hacia el Tonal oriental, el camino gira luego hacia el este, a través de pendientes pronunciadas (precaución) hacia una gran collada que se alcanza después de cruzar unas crestas escarpadas y ligeramente expuestas. Llegamos a la llamada "Ciudad Muerta", que



son los restos del gran campamento militar austriaco de la Gran Guerra Mundial de 1914. Subiremos unos 100 metros más de altura hasta alcanzar un collado a 2.600 m que nos conducirá a los lagos de Strino.

(Fotografías: arriba la Ciudad

*Morta y abajo rótulos de sendero ya más cerca de los lagos Strino).*

Para subir esos 100 m hay justo debajo de la Città Morta, las indicaciones del camino, el cual va al noroeste (señalizado) y cruza una cresta escarpada. Con varios tramos expuestos pero no difíciles (su pendiente es casi plana) para luego ascender gradualmente a lo largo de hermosas repisas de hierba de la Torrione D'Albiolo (2.969 m). El camino continúa cruzando un collado dirigiéndose hacia el este para descender ligeramente hacia Val di Strino y luego, con un último esfuerzo, llegamos a la hermosa y aireada cuenca de los lagos Strino (son un lugar ideal para un breve descanso para recuperar el aliento).

Desde abajo, la cresta del noroeste de Redival impresiona un poco porque parece bastante difícil pero veremos que no es tal. La cresta se eleva abruptamente en zigzag con escombros de grava, hasta la Bocchetta di Strino con vistas al Val Montozzo. Después, llegaremos a un salto de roca final y luego, en unos pocos metros de terreno pedregoso y por fin la gran cruz de hierro en la cumbre del 2.937 m.

El descenso tiene lugar por la cresta sur mucho más fácil bajando cómodamente por un pedregoso valle, siguiendo algunos hitos, bajamos hasta 2.500 metros (¡tenga cuidado de no perder demasiada



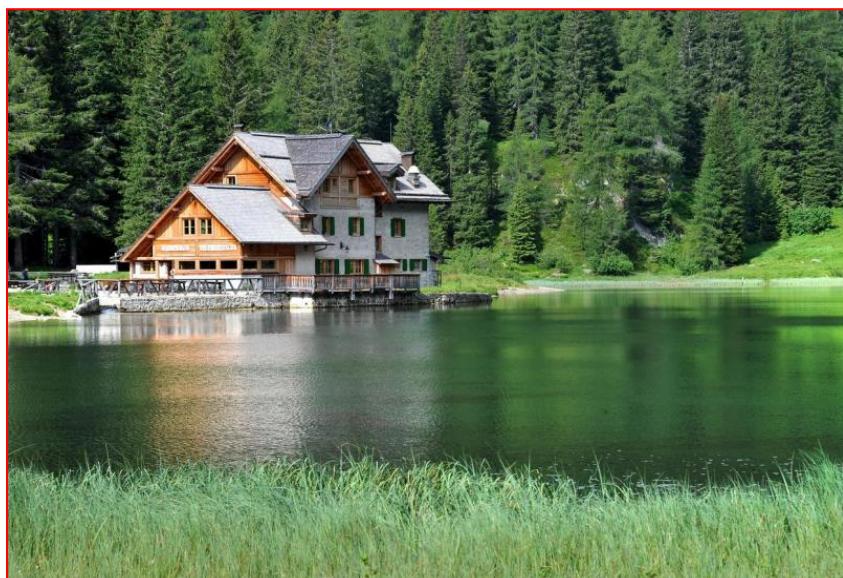
altitud!), luego regresamos a los lagos de Strino que se sitúan hacia el noroeste a lo largo de la ruta. Llegas al primer estanque (pequeño), el segundo es más grande y profundo y se alcanza en pocos minutos.

*(Fotografías arriba la Cruz del Monte Redival y abajo el lago Nambino en la ruta de los Cinco Lagos por su lado más bonito).*

Día 22 de agosto: (Macizo de Adamello-Pressanella) Monte Serodoli y Vuelta a los Cinco Lagos

Madonna di Campiglio es un pueblo turístico desde el siglo XIX y no conserva prácticamente nada auténtico de estos valles. Básicamente es la Piazza Righi, la calle principal vía Clima Tosa (calle peatonal) y el Viale Dolomiti di Brenta (donde van los vehículos). Aquí podremos ir de compras para las ropas técnicas y tomarnos un aperitivo.

Desde Madonna di Campiglio cogemos el teleférico y salimos desde el parking del refugio Baita degli Alpini para tomar el sendero que nos conduce a nuestro primer lago, el di Gambino, justo debajo del Monte Zeledria. A continuación seguiremos en ascenso hacia los lagos glaciares visitando los lagos de Nambino, Serodoli y Gelato (2.393 m). A continuación tomamos el sendero 232 que nos conducirá hasta



el tercero de los lagos (Lambin, 2.329 m) y tras cruzar el paso Ritort (2.275 m) {desde aquí podremos acceder al Paso Ritorto (2.275 m), desde donde podremos contemplar el lago del mismo nombre y los Valles de Nambino y



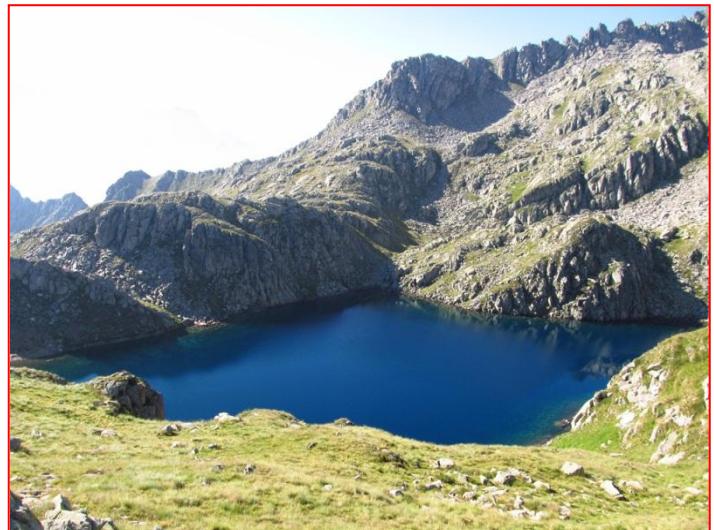
Palú} descender al lago Ritort (2.055 m) y de allí al Refugio de los 5 Laghi (2.064 m), en el que se encuentra el mejor mirador de las Dolomitas de Brenta, que al atardecer nos sorprenderá por el fantástico colorido que toman sus verticales paredes.

(*Fotografía arriba el espectacular el lago Ritort, abajo vista de la cruz del Monte Serdodoli desde el lago Lombín y el lago Lombín*).

Allí cogemos el no incluido teleférico que nos lleva a Madonna di Campiglio.

#### Día 23 de agosto: Cuerno De Los Tres Señores

Vamos a realizar parte de la ruta por la Alta Vía Camuna comienza en Ponte di Legno y termina en Vezza d'Oglio, pasando por el paso de Gavia. El itinerario tiene vistas a la zona norte de la parte alta de Val Camonica en la provincia de Brescia, dentro del Parque Nacional





Stelvio. La ruta, marcada por los letreros CAI e identificada con el número 2, puede clasificarse como EE como dificultad.

*(Fotografía arriba bajando desde el Monte Serdoli alcanzamos los lagos Gelatto y Serdoli y abajo lago de Ercavallo en la Alta vía Camuna).*

Muy frecuentes son los encuentros con la fauna: ciervos, gamuzas, cabras montesas, marmotas, águilas son los encuentros más frecuentes, el Val Grande es el lugar frequentado por ciervos en la temporada de apareamiento (se han contabilizado 700)

En el camino se encuentran los restos de asentamientos militares de la Primera Guerra Mundial: trincheras, paredes, cuevas y otras obras. Además, el museo Gianni De Giuli





dedicado a la gran guerra y los eventos de Montozzo se puede visitar en el refugio Bozzi.

*(Fotografías arriba la gran pedrera antes de alcanzar el Cuerno de los Tres señores y abajo ya en el Cuerno de los Tres Señores el paso estrecho, por aquí subimos).*





Nuestra caminata tiene altitudes entre 2000 y 3000 m, cruzando dos pasos a altitudes superiores a 3000 metros, el paso Tre Signori (3.100 m) y dejaremos el camino no pasando ya por el paso Pietra Rossa (3.050 m).

*(Fotografías arriba el Passo de Gavia y abajo el Lago Negro).*

Cuidado, la presencia de nieve en la temporada avanzada puede dificultar el cruce de los pasos, aunque yo creo que nos salva ir a finales de agosto, especialmente el ascenso a la Bocchetta dei Tre Signori, con una pendiente rocosa de cien metros, aunque facilitada



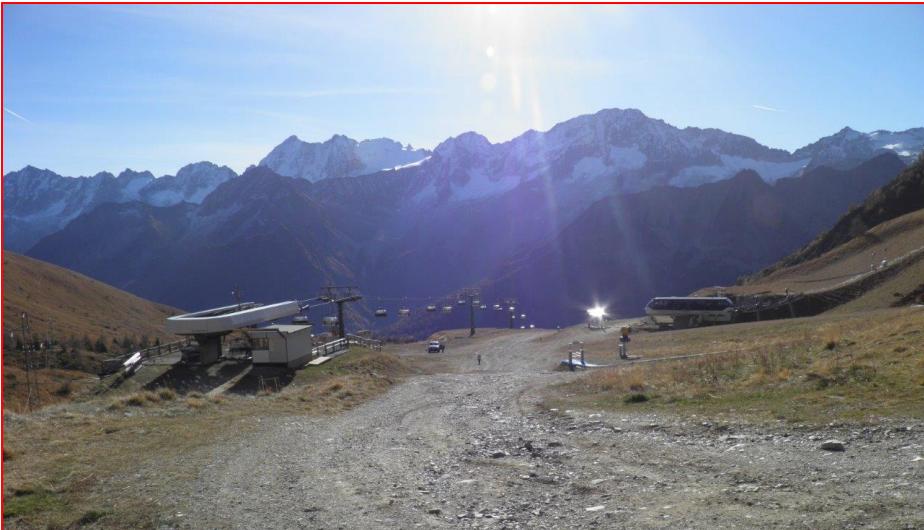
por la presencia de cadenas, con especial atención a las condiciones de la montaña, la exposición al norte y la altitud normalizan la presencia de nieve y hielo, puedes encontrar las cadenas enterradas o rotas por los guijarros.

*(Fotografías arriba mapa esquemático de la excursión al Paso de los Contrabandistas y el Refugio Bozzi abajo Ospizio de San Bartolomeo).*

El camino es bastante plano y fácil en un principio, después inicia un corto y pronunciado ascenso hacia los lagos de Ercavallo. En los lagos comienza, a la derecha, el camino militar que, después de una corta subida, corre a lo largo de la empinada Montozzo que nos llevaría hasta el Refugio Bozzi; nosotros tiramos de frente a la izquierda. Estamos ya en el camino n.2 de la Alta Vía Camuna, la cual asciende y permanece a gran altura a lo largo de esta cabecera del Valle di Viso. Después de pasar los lagos, nos diríjase hacia la Bocchetta dei Tre Signori (3.050 m) con cierta pendiente al final, después descenderás con la ayuda de una cuerda y cruzará un



tramo de glaciar, más o menos grande según la estación y el año. Luego descendemos al paso de Gavia (Rifugio Bonetta, 2.656 m) y bajas a lo largo de baches cubiertos de hierba por un ancho camino militar hacia la carretera, la cruzamos



y descendemos al Lago Negro. Desde el Lago Negro descendemos ya al pueblo de Pezzo por el fondo del valle (la carretera se situará a nuestra izquierda).

(Fotografías arriba los

*remontes nos afean el camino, subiendo por las pistas de esquí, y abajo las casas de Valviolo).*

#### Día 24 de agosto: Passo Tonale Passo de los Contrabandistas y Ponte di Legno

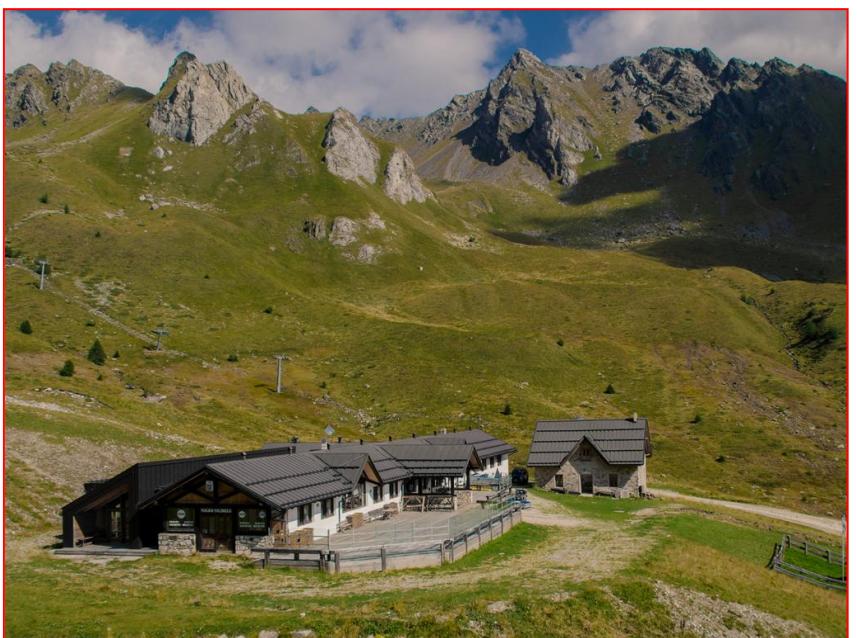
Esta ruta se usó en el pasado para el contrabando entre Italia y el Trentino austriaco. Más tarde como una importante conexión militar durante la Gran Guerra. Hoy forma parte del "Camino de la paz". También es una ruta de acceso popular al Refugio Bozzi, a la Alta Via Camuna y a la ferrata del Albiolo.

Señalización: señalización blanca y roja. Sat n° 111 y del Camino de la Paz y la Alta Via Camuna (sendero 2).

Diferencia en altitud, 800 m desde Passo del Tonale al Paso de los Contrabandistas

Horario: esperamos unas 2,5 horas de ascenso y una media hora descender al Refugio Bozzi y 4 horas llegar al pueblo desde el refugio.

Un aspecto interesante es la importante muestra de construcciones militares en la ruta, las cuales han ido siendo restauradas a finales del pasado siglo. Incluso hay un museo sobre en el refugio Bozzi. Por otro lado hay



abundantes flores, algunas raras y un panoramica de montaña interesante.

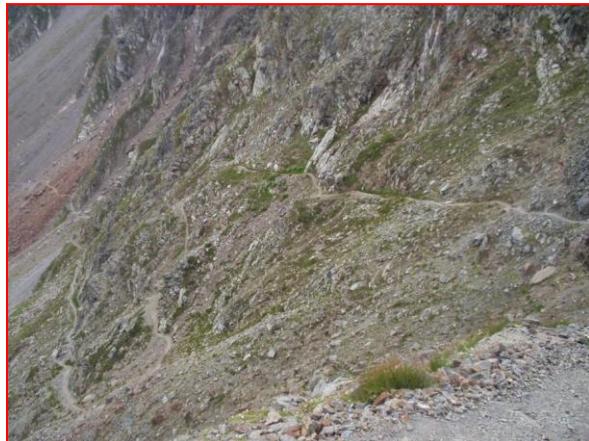
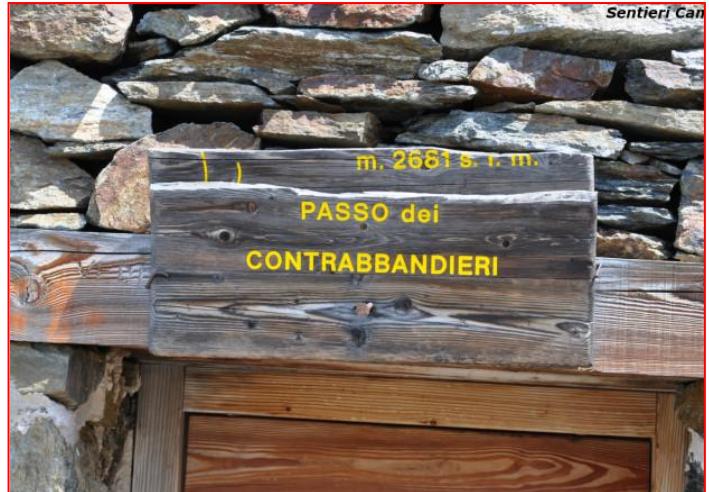
(Fotografías arriba letrero indicativo en la caseta de piedra que hay en el Paso de los Contrabandistas, y enmedio el camino desciende con fuerte pendiente hacia el Refugio Bozzi).

Desde Passo Tonale, siguiendo la carretera 2 Km, pasaremos por el Ospizio di San Bartolomeo (ahora un hotel) un edificio antiguo que se puede ver en la parte superior izquierda subiendo desde Ponte di

Legno. Y una vez que hayamos alcanzado el Ospizio, continuaremos subiendo por el “pistorro” de tierra, o por el camino adyacente cuya subida es bastante abrupta hacia un afloramiento rocoso, todo detrás de los edificios hacia el refugio o poblado de montaña Cabaña de Valbiolo (2.244 m).

(Fotografía abajo las fortificaciones militares de la Gran Guerra cercanas al refugio Bozzi).

Por cierto, la pista de esquí que sube hasta la estación de llegada





del telesilla y es totalmente antiestética y la tenemos encima.

Y así es que, no sin esfuerzo, continuamos zigzagueando hacia el Paso de los Contrabandistas que parece estar a la mano... parece ...

Pasamos en una zona

de paredes de avalancha con una última sección empinada, en el camino marcado, y llegamos al Paso de los Contravandistas a 2.681 metros de altitud.

(Fotografía arriba Refugio Bozzi y abajo el museo del interior del refugio).

Arriba, solo tenemos que disfrutar de todo lo que nos rodea a 360°. Presanella al sureste y en Val di Viso, Ercavallo, Tre Signori y las montañas desde Coleazzo en Pietrarossa al noroeste.

El paso y toda la cresta se ven afectados por un complejo sistema de pasarelas y fortificaciones que datan de la Gran Guerra. Se aconseja precaución al seguirlos por la pendiente que cae en el Valle di Viso.

Desde el Paso (2.681 m) bajamos a la cuenca de Montozzo, también puede ver el Refugio Bozzi (en esta misma cuenca), nuestro punto de recreo, y esperar que todo el grupo llegue rápidamente sin esperar demasiado. Siguiendo el antiguo camino de guerra el descenso es rápido (todavía atlético), llegaremos a Bozzi en media hora.

De Rifugio Bozzi (2.478 m) a Ponte di Legno (1.256 m) 4 horas. El camino 2 de la Alta Vía Camuna se separa de la carretera que sube desde el Case di Viso justo debajo de la cabaña, que sigue un poco cuesta abajo a lo largo de las laderas del Monte Tonale.





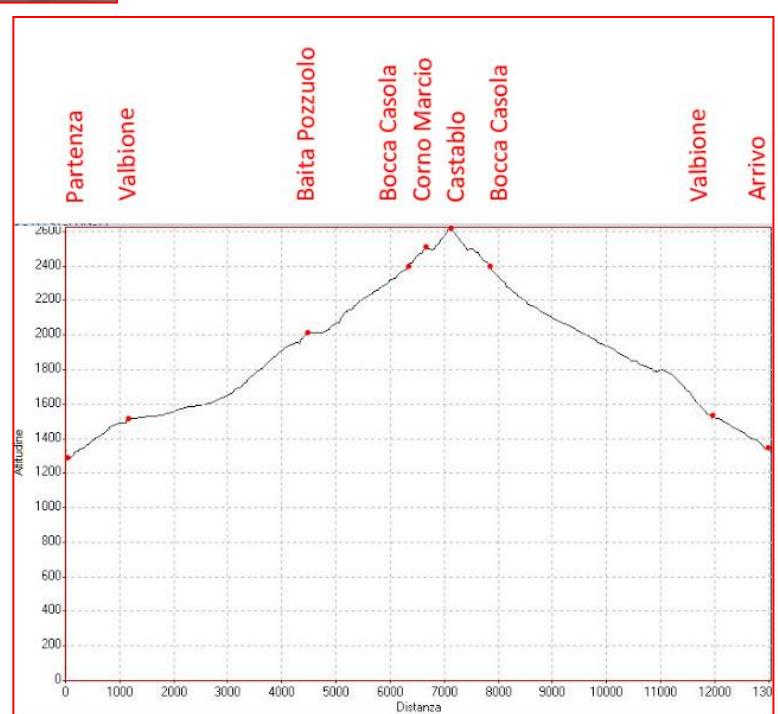
(Fotografía arriba las casas del Viso que es donde tomaremos el desvío a Ponte di Legno y en el centro, el río y casas de Pont di Legno en el camino tomado).

Al llegar a Ponte di Legno, sabemos que nos espera el autobús.

### Día 25 de agosto: Ponte di Legno a Corno Marcio

(Imagen abajo la ruta de ascensión al Castabio).

Si podemos coger el telesilla desde Ponte di Legno este nos dejará en Valbione (1.517 m). De lo contrario tendríamos que tomar la ruta 6 marcada con líneas blancas y azules hasta Valvione. Valviones es la estación de





llegada del telesilla que comienza en Ponte di Legno y refugio de excursionistas y domingueros donde podemos tomar un refrigerio.

Bordeamos el lago artificial que se mantiene a nuestra izquierda, para luego continuar con la senda CAI 40/A, un camino

de tierra que pasa por algunas cabañas restauradas y discurre entre los campos de golf.

(Fotografías arriba el lago de Valbidone, refugio de Baita de Pozzuolo y abajo los letreros que nos indican el sendero CAI 40 y hemos de seguir).

Baita di Pozzuolo (2.006 m) es un cruce de caminos y señales. Y sin cruzar el arroyo, nos dirigimos a la derecha para CAI 41 el cual tira inicialmente con ligera pendiente, en dirección suroeste, que luego comenzará a subir abruptamente en forma de zigzag.

Bocchetta di Casola (2.397 m). Aquí hemos de estar atentos pues debemos abandonar el sendero CAI 41, el cual comienza a descender por el lado opuesto. Nosotros subiremos a la izquierda por una pista

que no está marcada manteniéndonos en la cresta sur/oeste pues deseamos acceder al Corno Marcio.

Corno Marcio (2.509 m). No hay nada que identifique este pico anónimo. Continuamos con el rastro que permanece unos metros



más abajo, manteniendo la cresta en dirección sur.

Cima Castabio (2.619 m). Nada una vez más que identifique el pico, otro anónimo, volvamos sobre nuestros pasos.

Corno Marcio 2.509 metros de altura.

Bocchetta di Casola (2.397 m). Aquí atentos una vez más, ya que continuamos con el CAI 41 que desciende en el

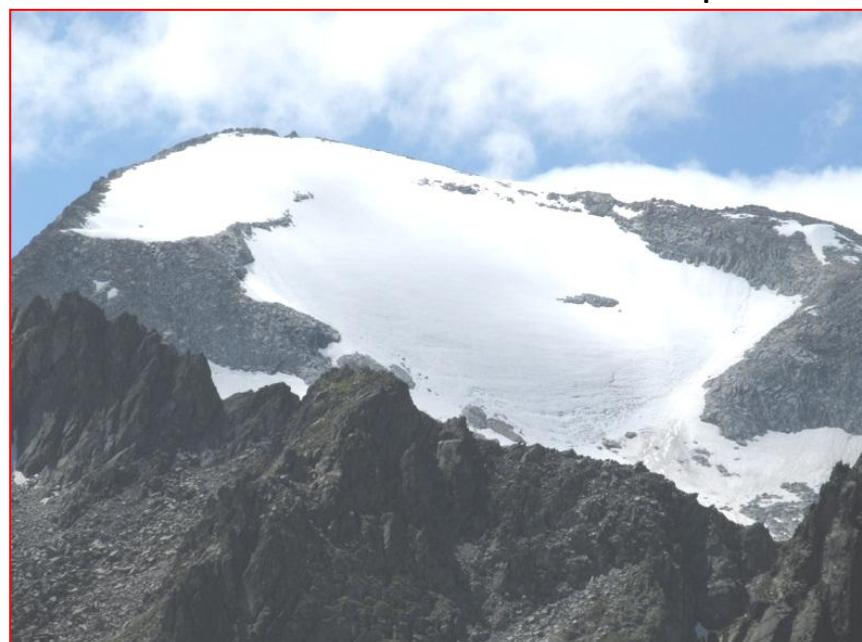
lado opuesto por donde hemos venido.

*(Fotografías arriba el desvío entre el sendero CAI 40 y el CAI 41, nosotros vamos a la izquierda por el CAI 40 y en el centro llegando a la cima del Castabio, sin vértice geodésico conocido y abajo la Calotta que está próxima vista desde la cima del Castabio).*



Bivio (1.816 m). El CAI 41 en el último tramo se ha ampliado a bosque y aquí hace una bifurcación. Ojo a la derecha sube, nosotros mantenemos el CAI 41 que desciende y pronto cruzará una pista de esquí.

Pista de esquí (1.760m). Nos involucramos bajando la





pista de esquí, dejamos el CAI 41, que lo lleva a la izquierda, lo tomamos a la derecha, ligeramente cuesta arriba, pasando por un telesilla.

*(Fotografías arriba el Giogo de Santa María y abajo todo el Valle del Braulio).*

Telesilla (1.770 m) Delante de nosotros sigue el telesilla que sube desde Valbione, tomar la pista de esquí que desciende a la izquierda

Bivio (1.730 m). Encrucijada de las pistas de esquí: mantener la de la derecha

Valbione (1.517 m). Ya visible desde la pista de esquí, la alcanzamos a la vista, ahora volvemos sobre nuestros pasos.

En la bajada por el CAI 41 únicamente hemos de tener presente que Valbione se encuentra un poco a nuestra derecha y si queremos tomar el teleférico no debemos bajar demasiado.

#### Día 27 de agosto: Passo Stelvio

El Valle del Braulio debe su gran fama a la del Paso de Stelvio, ya mencionada en la Guía de Valtellina , publicada en 1.884 por el CAI y Fabio Besta, que dice: "No, dice Felice Liebeskind, en todo el círculo de los Alpes ningún pasaje podría rivalizar, y por su magnificencia, y por bellezas pintorescas, con la del Stelvio".





Además, para aquellos que no quieran encontrar dificultades o soportar la fatiga, pueden, sin abandonar el asiento del medio de transporte, visitar de cerca el mundo de los glaciares y descubrir sus secretos.

*(Fotografías arriba la iglesia de San Rainieri y el monumento a los caídos durante la Gran Guerra del 14 y abajo las Cascadas del Braulio que podremos observar cerca del punto de recogida de nuestro autobús en el Casino dei Rotteri en Sondalunga (2.290 m)).*

Fue realizada la carretera gracias a un ingeniero italiano, Cav. "Carlo Donegani, que después de haberla concebida, la completó en menos de cinco años, de 1820 a 1825, aquello que parecía entonces y sigue siendo una obra muy atrevida de la ingeniería vial".

Valle y ritmo parecen ser la prerrogativa de los entusiastas de las dos ruedas, movidos por la energía de las piernas





humanas o por los mucho más poderosos retumbantes pistones. Subiendo la carretera, por lo tanto, no dejaremos de encontrarnos con ciclistas sudorosos y motoristas alocados.

(*Fotografías arriba Monte Scroluzzo y abajo el Passo della Stelvio*).

Este valle no carece, sin embargo, de motivos de interés excursionista. Entre ellos, el anillo que toca la III y IV Casa Cantoniera, que sube a la espléndida terraza de la Reseña baja del Scroluzzo.

Nosotros bajaremos por los caminos justo enfrente de la carretera donde se encuentran las III y IV Casa Cantoniera (casas de peones camineros que daban servicio en tiempos a la vía), habiéndonos dejado el autobús en la plataforma del Stelvio.

El autobús nos recogerá luego en la misma carretera de subida en las revueltas del Casino de Rotteri.

Tengo la esperanza de que nos dé tiempo a para ver el edificio en forma de castillo del Rifugio





Garibaldi (2.843 m) se considera desde la altura del paso del Stelvio (2.758 m), exactamente 87 m por encima del puerto. El refugio se encuentra en la frontera entre la provincia de Sondrio y la de Bolzano (antiguo territorio austriaco) y no muy lejos del cantón suizo de los Grisones. Desde su terraza se pueden admirar los imponentes y majestuosos picos de Ortles y Cépedalemassiv con el Piz Bernina, el Weisskugel y el Piz Buin.

*(Fotografías arriba después de las revueltas, en la cima de la colina, donde se encuentra el Casino dei Rotteri en Spondalunga (2.290 m). Abajo Panorámica del Paso del Systelvio).*

A pocos metros a la derecha del edificio se encuentra el punto de referencia 1 (2.843 m). Aquí, hasta la Primera Guerra Mundial, se reunieron tres estados y tres áreas lingüísticas italiano, ladino y alemán. Como resultado, la montaña también tiene tres nombres (el nombre alemán "Trierspreisenspitze" enfatiza la unión de tres áreas lingüísticas diferentes).





Strada dello Stelvio - Casinone dei Rotteri di Spondalunga (2165)

Sin embargo nuestra dirección de salida es hacia el lado contrario por la Senda de la Paz en dirección al refugio Quinto Alpini. El Sendero de la Paz (Sentiero della Pace) se creó a mediados del siglo XX durante la conmemoración del fin de la Guerra de los Alpes. La Guerra de los Alpes entre el Reino de Italia y los aliados originales Austria y Alemania de 1915 a 1917 es uno de las historias más oscuras de Europa. En el camino, abundan fortificaciones antiguas y muestran la inutilidad de una guerra y el desafortunado sufrimiento que la guerra ha causado a la gente de Alto Adige y Trento.

(Fotografía arriba Casino dei Rotteri en Spondalunga (2290 m)).

Sin embargo abandonamos el Sentiero della Pace para dirigirnos hacia el monte Scroluzzo y bajar por el Valle de Vitelli hacia el Valle del Braulio terminando en el Cassino Rotteri. Aunque se puede prolongar hasta los Baños Viejos y Bornio empatando con el grupo A, sin embargo la hubiéremos malo debido a no disponer de tanto tiempo.

#### Día 28 de agosto: Lago Mancina y Monte Confinale

El Lago della Manzina está ubicado en el valle del mismo nombre que se extiende hacia el norte desde el Valle dei Forni.



Al norte se encuentran el Monte Confinale (3.370 m) y la Cima della Manzina (3.318 m) divididos por un collado en la que se ha instalado el Bivacco Del Piero (Vivac del Piero). Al sur, el Pico Tresero (3.594 m) destaca por su majestuosidad.

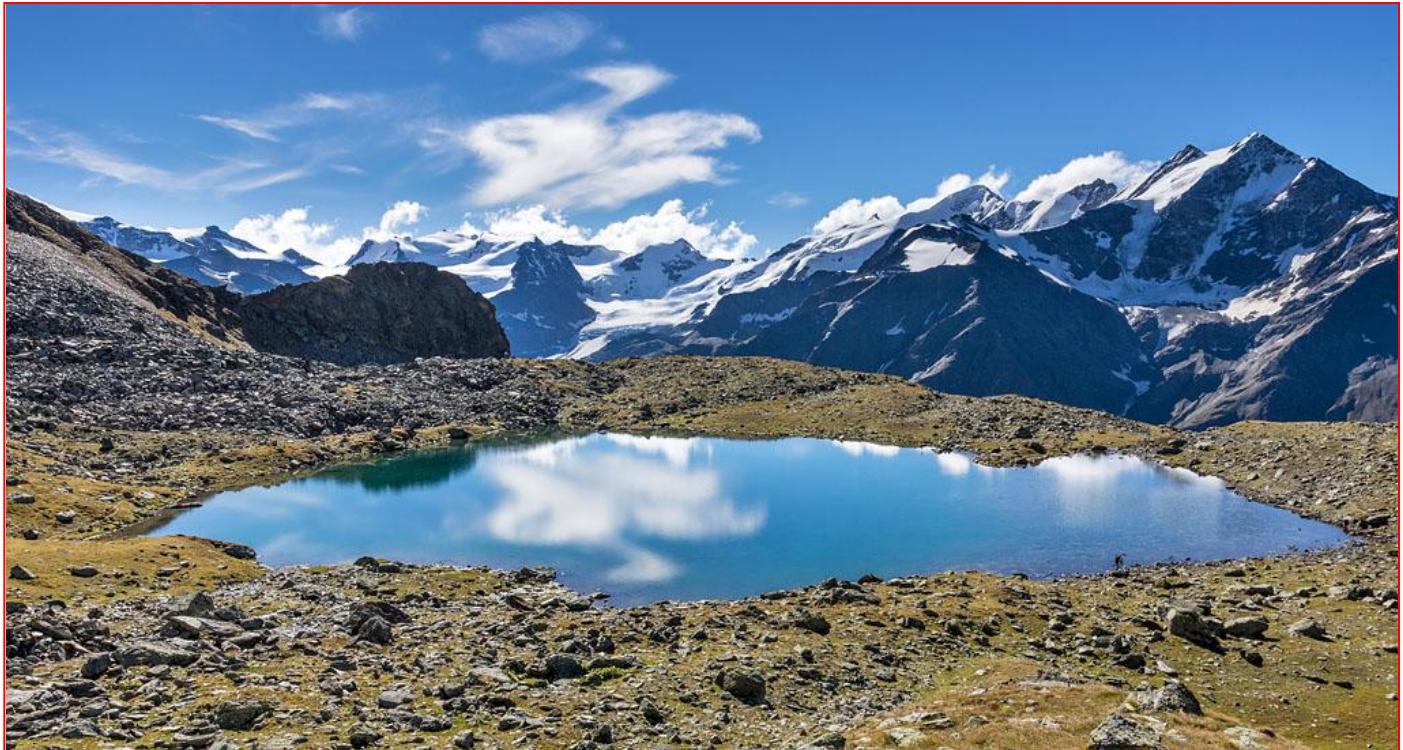
*(Fotografías arriba RefugioForni cuyo aspecto es el de un hotel en el pueblo de Santa Caterina y abajo cruce de senderos, y aquí cada cual va por su lado).*

Las excursiones A y B coinciden en una parte importante de la ruta. El sendero comienza detrás del Rifugio Forni.

Subimos dos escalones, giramos a la derecha en una curva cerrada y nos topamos con un poste indicador de señales de sendero con los caminos:

- 575 → a Pradaccio dei Forni a las 0,50 horas,



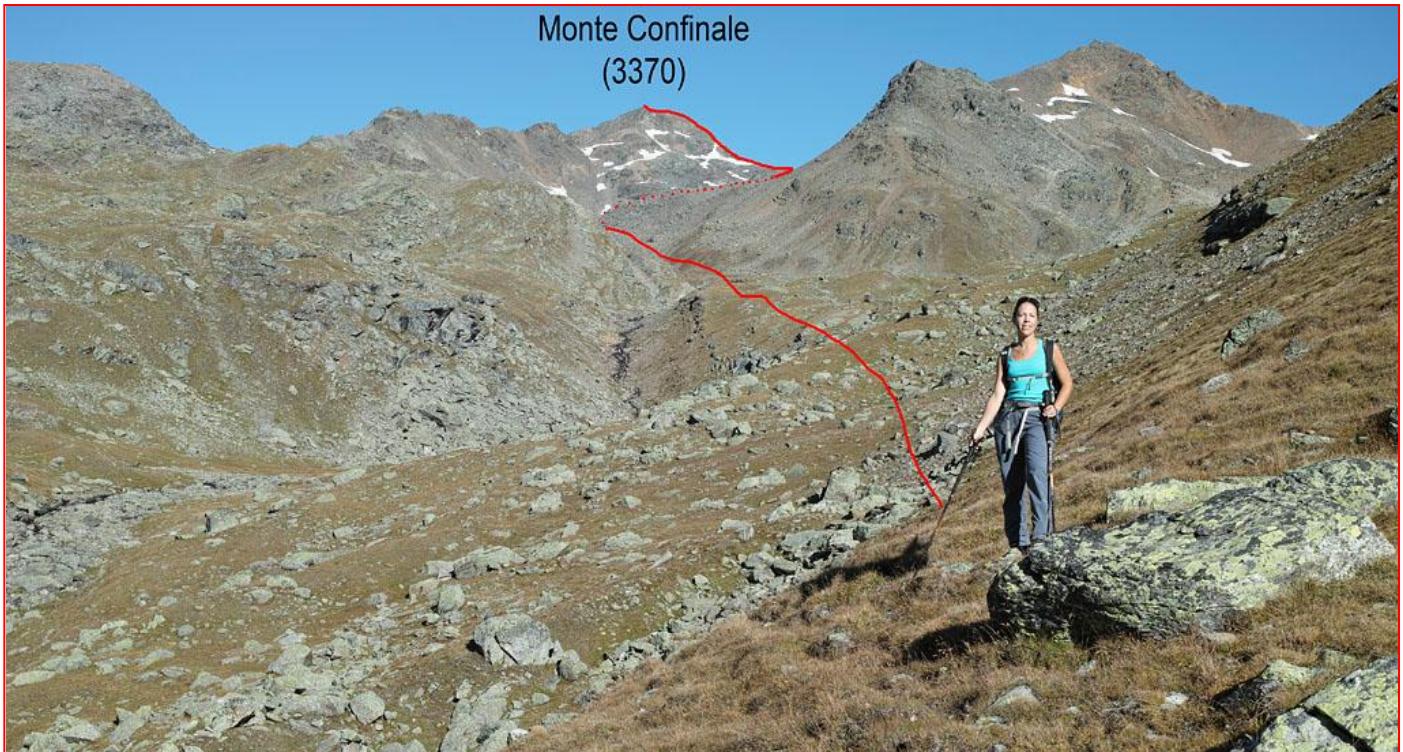


Lago della Manzina a las 2,20 horas,  
Lago Confinale a las 4,30 horas.

- 527 a Baits Ables a las 1,50 horas,  
Confinale di Sopra chozas 3 horas,  
Bait Cavallaro 3,30 horas.

(Fotografías arriba el Lago Mazina y los 13 picos del Trestero y abajo un rótulo que nos indica lo que nos queda al pico).





Como indicación a nuestro camino, después de una curva cerrada hacia la derecha, continuamos en un terreno rocoso. Encontramos un semitubo negro incrustado en el suelo. Pasamos una zeta y dejamos a la izquierda una vieja torre (2.190 m).

*(Fotografías arriba vemos como es la aproximación al Confinale desde el Valle della Manzina y abajo el Bivacco del Piero ya en la Silla).*

Vamos durante un rato por un camino relativamente estrecho,





más adelante entramos en un camino más ancho (2.325 m).

(Fotografías arriba Cruz del Confinale en su cima y abajo las cimas de la excursión desde abajo).

Los letreros de senderos indican:

- a la izquierda:





- la ruta 527 → Baits Ables en 1,10 horas,  
Baita Confinale di Sopra 2,20 horas,  
Baite Cavallaro en 3;
- la ruta 527/575 → Pradaccio dei Forni a las 0,30 horas,  
Lago della Manzina a 1,40 horas,  
Lago Confinale a 4 horas;
- a la derecha:
  - la ruta 528 → Refugio Pizzini a 1,50 horas,  
Refugio Casati a 3,40 horas  
Refugio Alpini V° a 4,30 horas;
  - Atrás el camino 527.2 → Rifugio Forni a 0,15 horas.

Evidentemente la ruta B seguirá por el sendero 528 hacia el Refugio Pizzini. La ruta A continúa pasando a través de una cancela de madera (que debemos dejar cerrada). Poco después entraremos en una zona de pastoreo donde recibiremos agradables rachas de viento teniendo más allá del valle el pico Trestero, imponente presencia. (Aquí no haremos caso de las señales del antiguo camino 27A).  
*(Fotografía arriba Lago Confinale desde el Pico).*

A la altura de 2.340 m hay ala izquierda una pequeña carretera e inmediatamente un cartel indicador de senderos.

- camino 527 → Cebos Ables a la 1 hora,  
Baite Confinale a las 2 horas,  
Baite Cavallaro a las 2,30 horas;
- ruta 527/575 → Lago della Manzina a las 1,30 horas,  
**Monte Confinale** a las 3,20 horas,  
Lago Confinale a las 3,40 horas;
- izquierda con ruta 572 → Pradaccio dei Forni en 0,05 horas,  
Campec en 0,30 horas.

Y aparece la palabra Monte Confinale y el camino que hemos de seguir que es el 575. Seguimos el camino y en el cruce seguimos a la derecha con el camino ligeramente hacia arriba olvidando el que baja a la izquierda.

Y aquí estamos en la orilla sur del lago, donde algunas señales de senderos indican: Lago della Manzina 2.790 m; a la izquierda estaría el vivac de G. Del Piero a 1,10 horas y el Monte Confinale a la 1,50 horas.

Pasamos por un suelo de laderas pedregosas de la parte superior de la Manzina y entramos en el fondo de valle que conduce al anfiteatro entre la montaña Confinale a la izquierda y la parte superior de la Manzina a la derecha.

*(Fotografia abajo desde la cima vista de cabeza del valle de Zebrù con los gigantes de Thurwieser, Ortles, Piccolo y Gran Zebrù).*





(Fotografía arriba el Refugio Pizzini punto extremo de la marcha del grupo B).

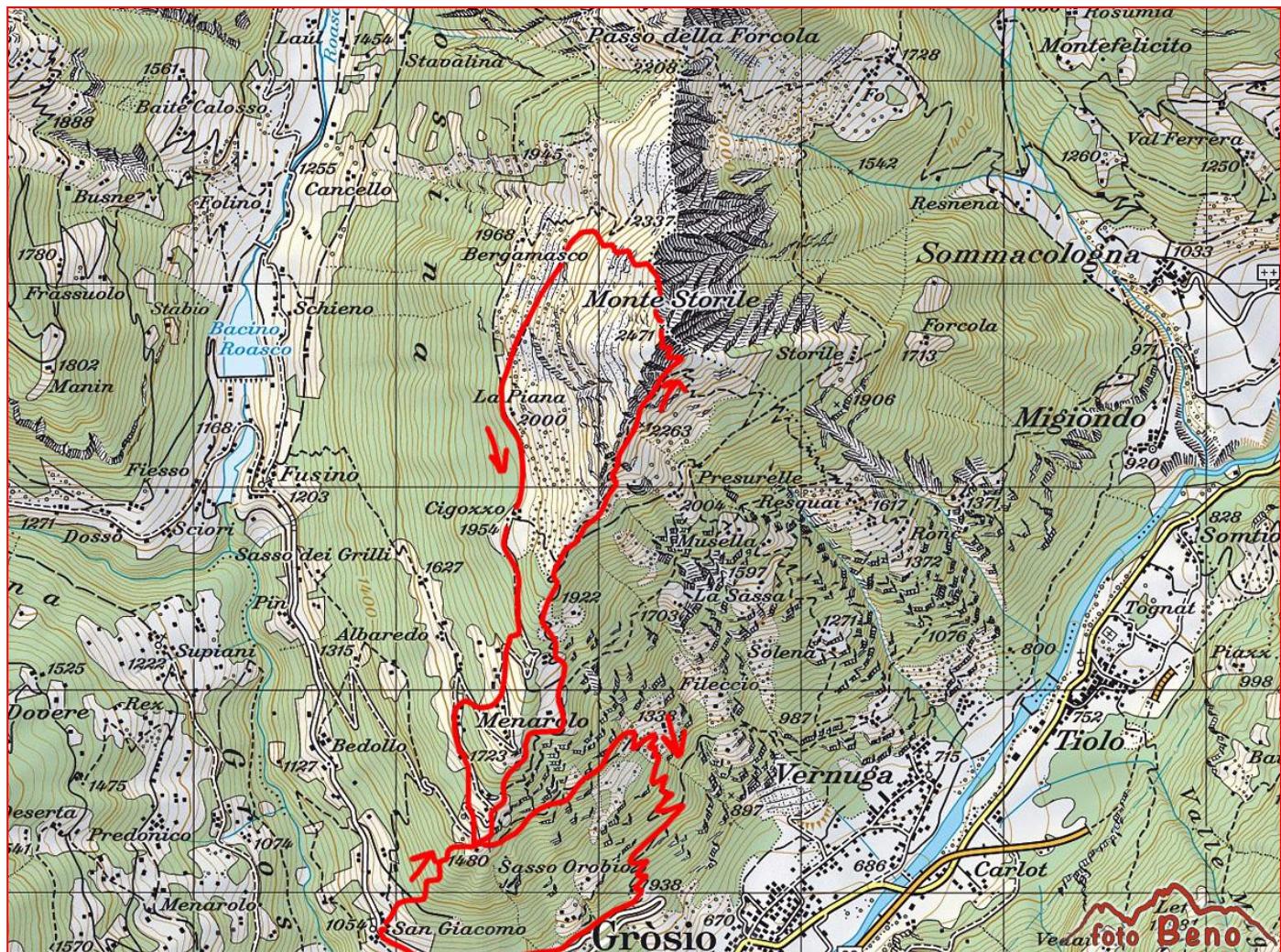
Solo cuando llegamos a la vista de la silla de montar (así lo parece) entre estos dos picos, y el vivac naranja del Piero se asoma al centro vemos que no se necesita ser un genio ahora para encontrar el camino correcto, que serpentea a lo largo de la mitad del valle entre las lejas de piedras y nieve hasta la rampa final empinada para la bifurcación del monte Confinale (3.166 m).

El vivac está dedicado a Giampaolo Del Piero, un joven montañero milanés que murió a la edad de dieciocho años (era un estudiante de secundaria) que caía junto con su compañero de escalada desde la cresta E de Punta Kennedy. Fue el 25 de agosto de 1972 y en el interior del vivac encontramos una foto de él que data solo unos días antes de la tragedia.

Desde el vivac de Del Piero tomamos la amplia cresta que nos lleva fácilmente por rocas inestables a la cima del Monte Confinale (3.370 m, en 0,40 horas), subiendo entre las vistas más panorámicas de la Valtellina. A medida que nos acercamos a la cima, la vista se abre hacia la cabeza del valle de Zebrù con una gran vista de los gigantes de Thurwieser, Ortles, Piccolo y Gran Zebrù.

Ya solamente nos queda el retorno por el mismo camino o casi el mismo camino.

(Imagen mapa de la excursión al Monte Storile, página siguiente).



Día 29 de agosto: Monte Storile

(Fotografía abajo la aldea de Sommacologna).

Empezamos en Sommacologna, una pequeña aldea ubicada

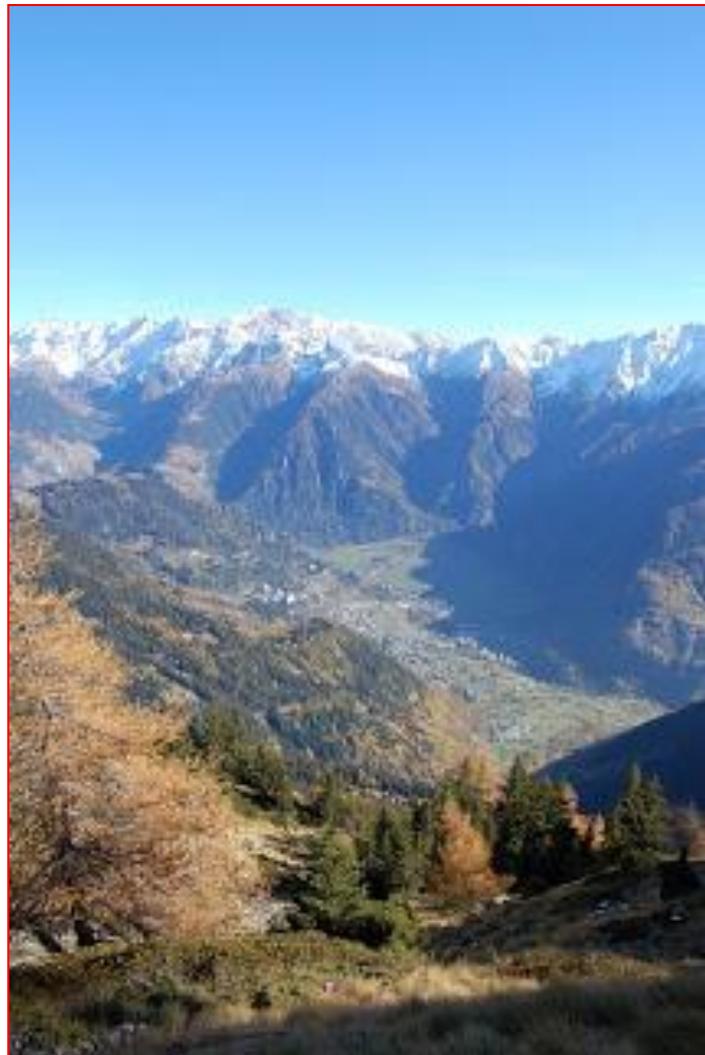


después del cementerio de Sondalo al que accederemos con el autobús. Continuamos luego por un camino, ahora sin pavimentar, y luego de haber cruzado un arroyo, arribamos a la localidad de Piaz de Fo (1.160 m) es el lugar donde estacionan los coches de la gente que sube al Storile por la vía normal, hay un pequeño claro después de unas curvas cerradas. No tomamos el pequeño camino que, a la derecha, conduce a los pastos de montaña de Presentèl y Staim, pero seguimos por la pista a la izquierda pasando cerca de los chalets de Piaz de Fo (1.170 m).

Continuamos por el bosque de coníferas, pasamos el pastizal de montaña Flecia (1.380 m) y, después de 2 horas desde el inicio, llegamos a la terraza cubierta de hierba de las chozas de Fo (1.728 m).

También pasamos las chozas más altas y regresamos al bosque. Cuando el bosque finalmente termina, llegamos a Passo della Forcola (2.208 m). Aquí coincidimos con otras rutas de ascensión al pico Storile {suben desde Eita (1.703 m) por el camino N-208 y antes el N-250}.

*(Fotografías arriba la empinada subida por el bosque desde Sommacologna hacia el paso della Forcola y abajo el letrero del paso della Forcola).*



Ahora, en la dirección Sur, continuamos por el pequeño sendero (N-264) pasando un pequeño valle, una amplia depresión de la cresta, la pendiente cubierta de hierba del oeste de una

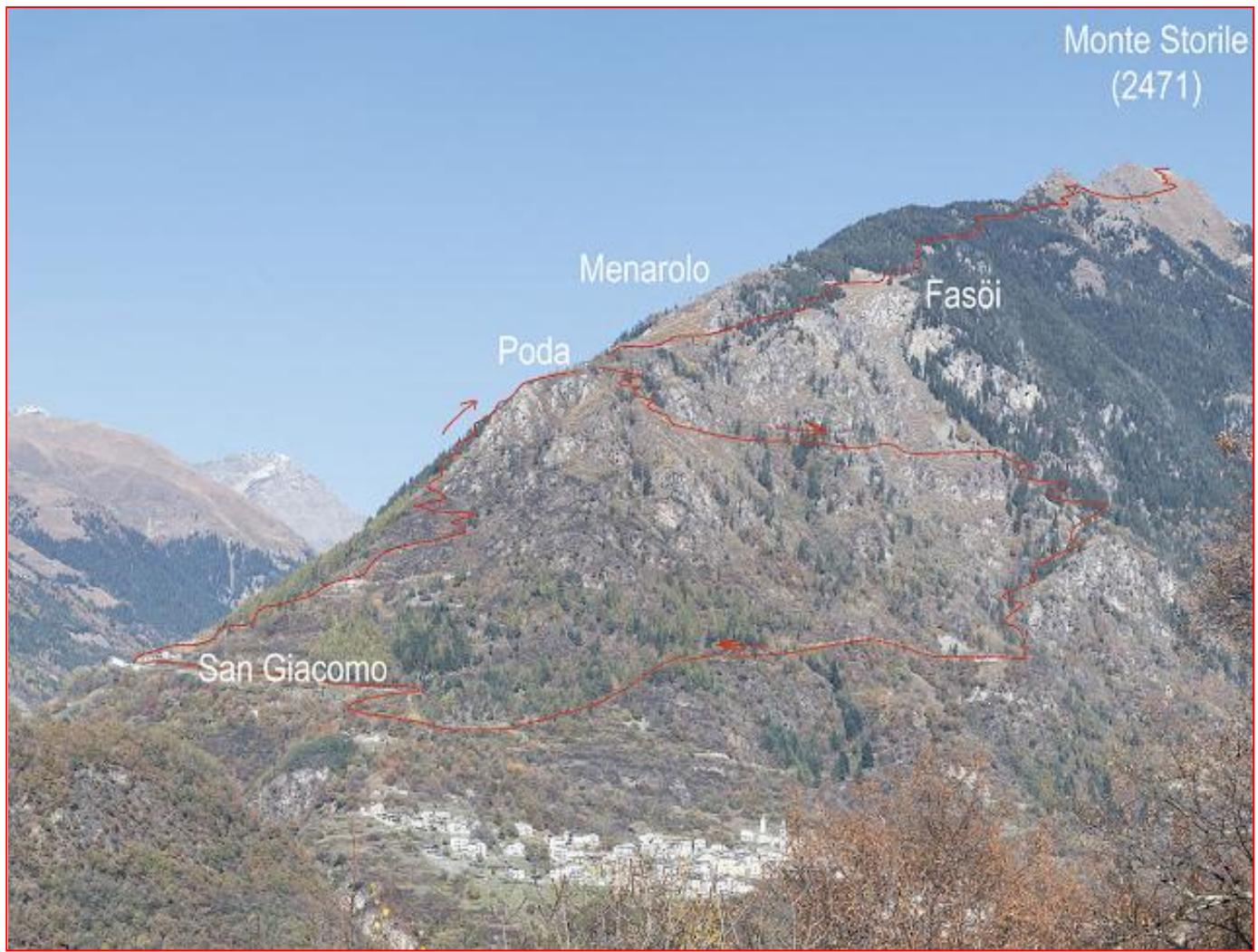


cresta y finalmente llegando a la cresta. Seguimos adelante, pasamos un segundo collado, rodeamos una elevación a la derecha (dirección Oeste) y, caminando por la cresta, llegamos a la cima del Monte Storile (2.471 m). *(Fotografías arriba cabras en la nieve cerca de la cumbre del Storile, en medio la cruz de cumbre del Pico Storile y abajo el grupo Bernia desde el Storile).*

Han pasado aproximadamente 4 horas y 30 minutos desde que dejamos el autobús.

Justo debajo de la cima visitamos algunos elementos de la Gran Guerra, que como sabemos abundan por estas





montañas. De aquí bajaremos a Grosio habiendo dos posibilidades a elegir.

*(Fotografías arriba panorámica de la bajada a Grossio viendo las posibilidades de utilizar la pista militar de bajada más sube a mano derecha y abajo la pista militar mencionada con sus impresionantes muros de contención).*

Aunque se recomienda seguir hacia adelante en el Storile, hay un mapa adjunto donde se puede volver algo hacia atrás y bajar por el Valle de la Grosina tirándonos por las agrestes laderas, hasta que cruzamos, al borde de la vegetación y en el campo del valle de Andegon, carril bici para Cigoz y Menarolo, desde donde el habitual camino





militar nos lleva hasta a Poda.

El otro nos lleva igualmente al Menarolo y Poda de allí bajaríamos por el sendero N-254 a San Giacomo y Grossio.

(*Fotografías arriba la pequeña iglesia de San Giacomo en la senda N-254 y abajo una panorámica del pueblo de Grossio*).

Día 30 de agosto: Pico Vallecetta

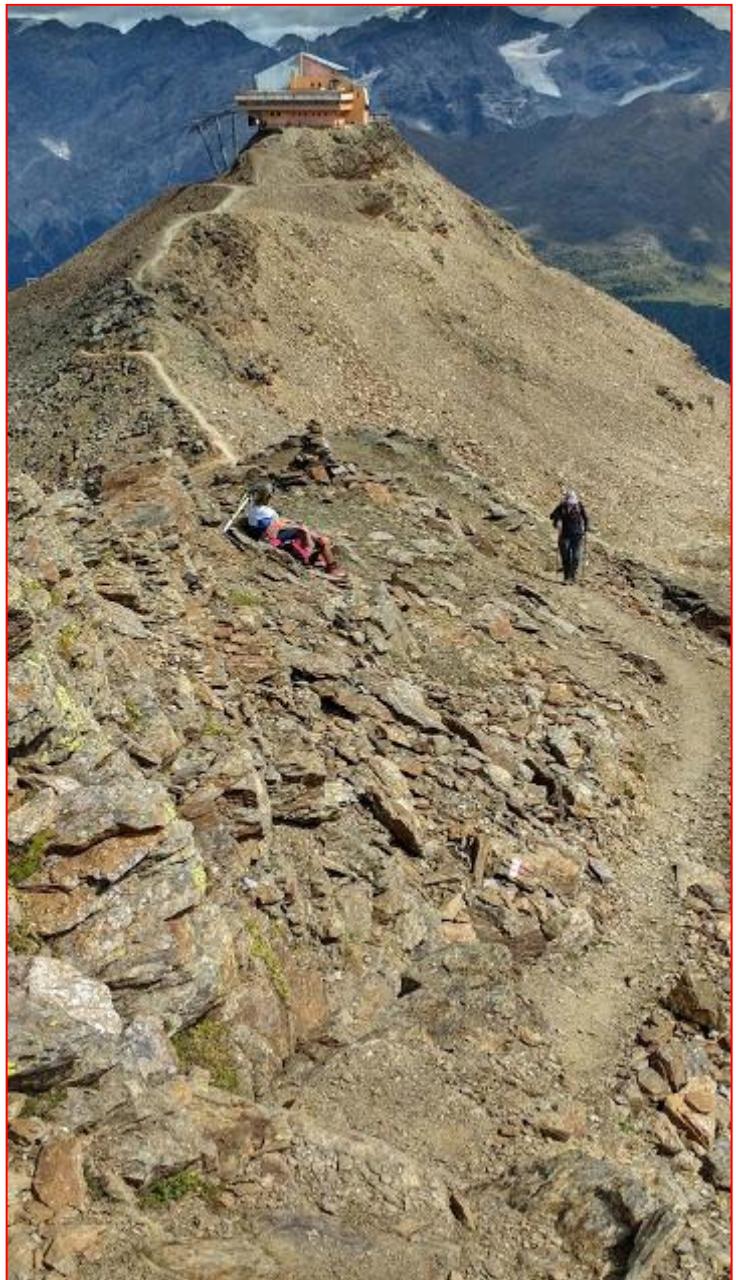




La ruta comienza en la estación alta del telecabina Bormio 3000. Se coge en las afueras de Bormio y, sube en dos tramos, hasta los 3000 metros (el teleférico se hace en dos tramos Bornio 2000 y Bornio 3000).

Allí comienza una senda que se bifurca en dos más adelante (en realidad el camino que seguimos es el 541). Hay que tomar la de la derecha, ya que la otra baja hasta unos lagos.

(Fotografía arriba cartel que nos indica el camino que seguimos, en el centro estación Bornio 3000 y abajo la empinadísima y expuesta cuesta).



La subida no es peligrosa, a pesar de que está algo expuesta en muchos puntos. Tiene algún fuerte desnivel hasta llegar a la cima. Allí podemos ver una visión de 360º, con una cruz y



una guía de las montañas que se pueden ver alrededor.

Para bajar utilizaremos primero la senda 541, hasta alcanzar los caminos 518, y 542 hasta Bormio 2000. Y desde Bormio 2000 el teleférico hasta Bormio

(Fotografías arriba la cruz del Vallecetta, en medio una vista panorámica de la plaza de Bormio y abajo la estación del Tren Rosso de Bernina en Tirano).



Día 26 de agosto del 2019: EL Trenino Rosso del Bernina

El tren Bernina es una vía única 1.000 mm (calibre 1 metro) parte que forma la línea de ferrocarril del ferrocarril rético (RhB). Une el balneario de St. Moritz, en el cantón de los Grisones (Suiza), con la ciudad de Tirano , en la provincia de Sondrio (Italia), a través del paso de Bernina. Alcanzando una altura de 2.253 metros sobre el nivel del mar, es el cruce ferroviario más alto de Europa y el tercer ferrocarril más alto de Suiza.



También se ubica como el ferrocarril de adhesión más alto del continente y, con inclinaciones de hasta el 7 %, como uno de los ferrocarriles de adhesión más empinados del mundo (hace uso de la cremallera en los tramos más empinados). La diferencia de altura en la sección entre el Paso de Bernina y Tirano es de 1.824 m, lo que permite a los pasajeros ver glaciares y palmeras en la misma línea.

El 7 de julio de 2008, el ferrocarril de Bernina y el tren de Albula , que también forma parte de la RhB, se registraron en la lista de sitios del patrimonio mundial de la UNESCO, bajo el nombre de Ferrocarril rético en los ríos Albula/Bernina paisajes. Todo el sitio se considera un área patrimonial conjunta suizo-italiana transfronteriza.

(Fotografías arriba el tren de Bernina pasando por la plaza de la basílica tal cual en Tirano y abajo el caracolillo del Viaducto del Brusio).

El 5 de julio de 1910 que se pudo abrir toda la línea, una vez completada la sección más difícil entre Bernina Suot y Poschiavo. La

línea funcionaba eléctricamente con corriente continua desde el principio.

En 1935, el voltaje se incrementó de 750 a 1000 voltios pero siguen siendo alimentados por





corriente continua, al contrario que la red italiana de ferrocarriles alimentados con corriente alterna.

(Fotografías: arriba el Berninaexpress con sus características acristalados panorámicas atravesando el Lago Bianco y abajo la doble electrificación CC y CA en la estación de Pontresina).

Desde mediados de la década de 1980, el Ferrocarril Rético ha estado comercializando las atracciones naturales y técnicas del Ferrocarril de Bernina específicamente para los turistas. Así, el tramo de Pontresina a Tirano forma parte de la ruta del Bernina Express (el BEX es el llamado "tren panorámico" con ventanas abovedadas que permite una vista amplia del panorama circundante, ojo que su billete lleva suplemento de 16 francos suizos al hacer la reserva y hay que hacerla con tiempo de antelación).

Tabla de precios 2019 en francos suizos.

Tirano-St. Moritz: Ida y vuelta		
	2da clase	1ra clase
adultos	64 CHF	112 CHF
Niños hasta 5 años completados	gratis	gratis
Chicos hasta 15 años de edad	32 CHF	56 CHF
Tirano-Ospizio Bernina: Ida y vuelta		
adultos	20,4 CHF	40,8 CHF

La reducción para grupos de al menos 6 personas (pagando), partiendo de Tirano, se aplica una reducción del 20% en la tarifa, así como un boleto gratis por cada 10 participantes. Las reservas son obligatorias para grupos de más de 15 personas.



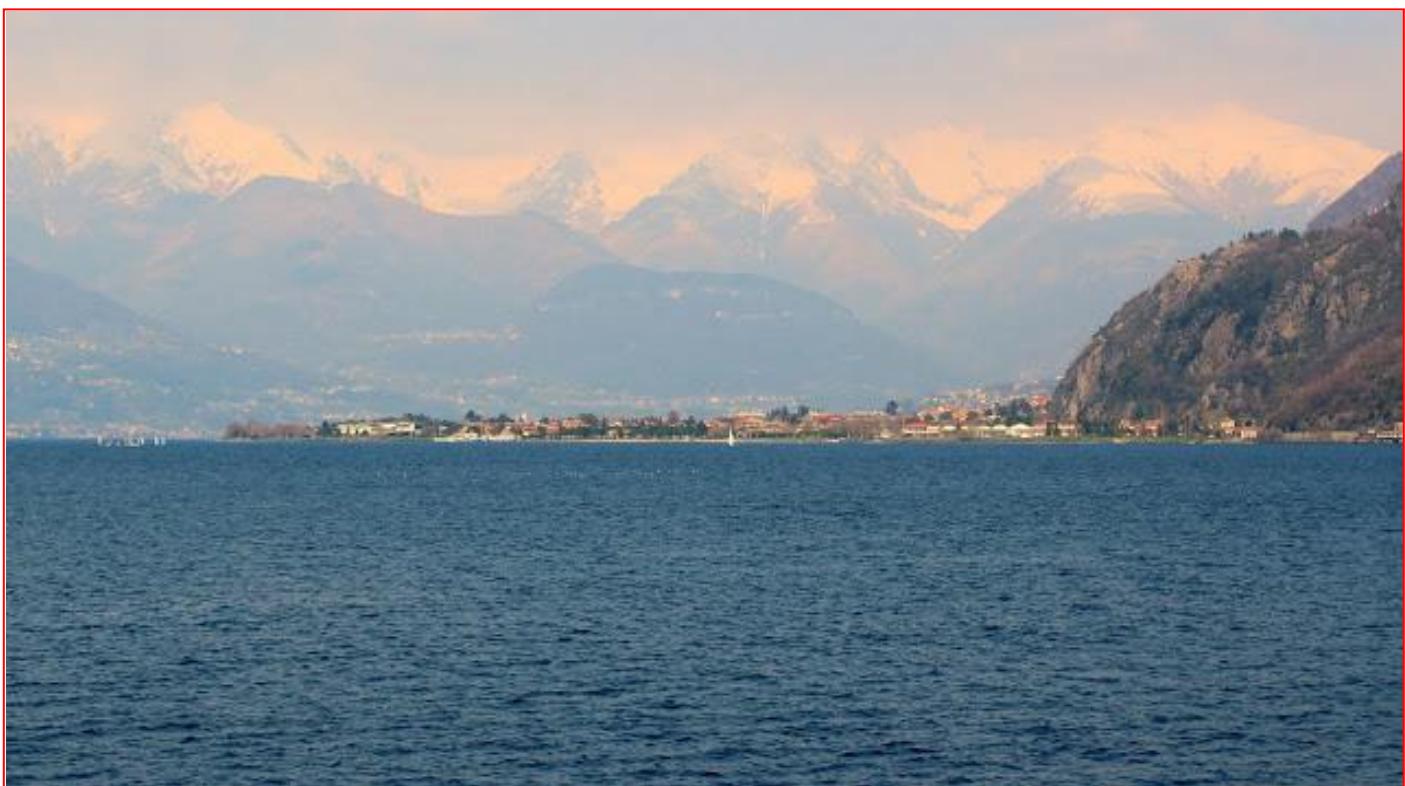


Pero cuidado, la duración del trayecto completo, de ida y tornada, son 4 horas (hay que volver) y lo que hace que su recorrido completo sea de 120 Km.

(Fotografías: arriba estación de San Moritz en Suiza, final de la línea del Bernina y abajoatardecer en el lago Como en la comarca del Valletino)

El horario de trenes matutino (sin los de tarde noche):

HORARIOS					BEX					BEX	BEX		BEX		
Tirano	06.55	07.41	09.00	09.41	10.07	11.00	11.41	13.00	13.41	14.07	14.25	15.00	15.13	15.41	17.00
					BEX		BEX		BEX					BEX	
Ospizio Bernina		07.31	08.40	9.33		10.40		11.33		12.40	13.33	14.40	15.33	15.52	16.40



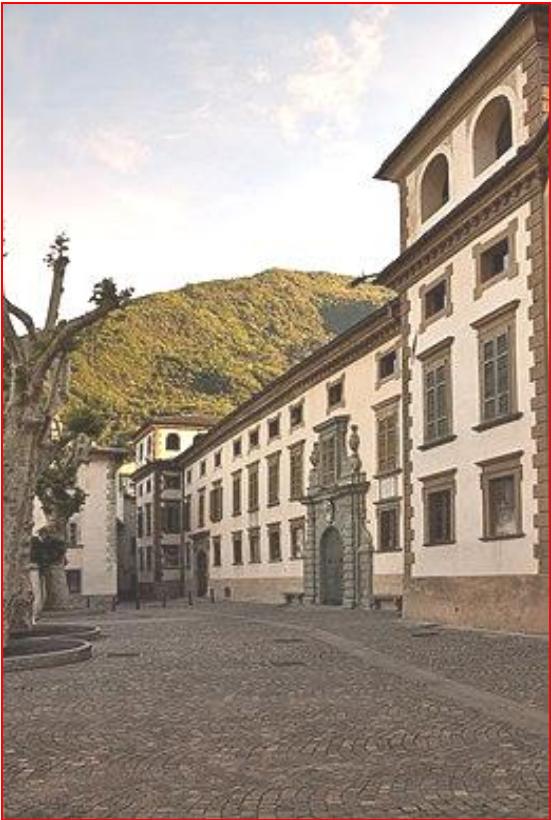
Día 26 de agosto del  
2019: Tirano

Tirano es una localidad y comune italiana (es decir, con gobierno communal o ayuntamiento) de la provincia de Sondrio, región de Lombardía, con 9.168 habitantes. Se encuentra en la frontera con Suiza en la comarca del Valletino en la Lombardía italiana, a una altitud de 450 m, rodeado de montañas: al sur los Alpes Orobie Valtellineses, al norte el Macizo de la Bernina y al noreste el del Stelvio. La localidad se halla cerca de donde confluyen las dos ramas del río Adda.

(Fotografías arriba los frescos del Palazzo di Salis y abajo el jardín interior de este palacio).



La importancia de la posición geográfica del lugar hizo que Ludovico el Moro fortificara la población, lo que garantizó cierto bienestar, testimoniado en bellos palacios señoriales erigidos entre el siglo XVI y el XVII (primero en manos del ducado de Milán, se intentó fortificar el valle {de ahí, el castillo y la muralla de la ciudad de Tirano}, el Estado Libre de las Tres Ligas conquistó toda la Valtellina en el año 1.512, y la mantuvo con un interrupción durante la Guerra de los Treinta Años, hasta 1.797 como territorio subordinado).



El principal edificio monumental de Tirano es el santuario de la Virgen (basílica de Madonna di Tirano), construido a partir de 1505 sobre el lugar donde se supone que la Virgen María se apareció a los tiraneses.

(*Fotografías arriba fachada principal del Palazzo di Salis y abajo la basílica de Madonna di Tirano*).

Debido a su estilo barroco, y la abundancia de las decoraciones, esculturas y frescos, el santuario se considera, junto con la catedral de Milano y el Charterhouse de Pavía, una de las

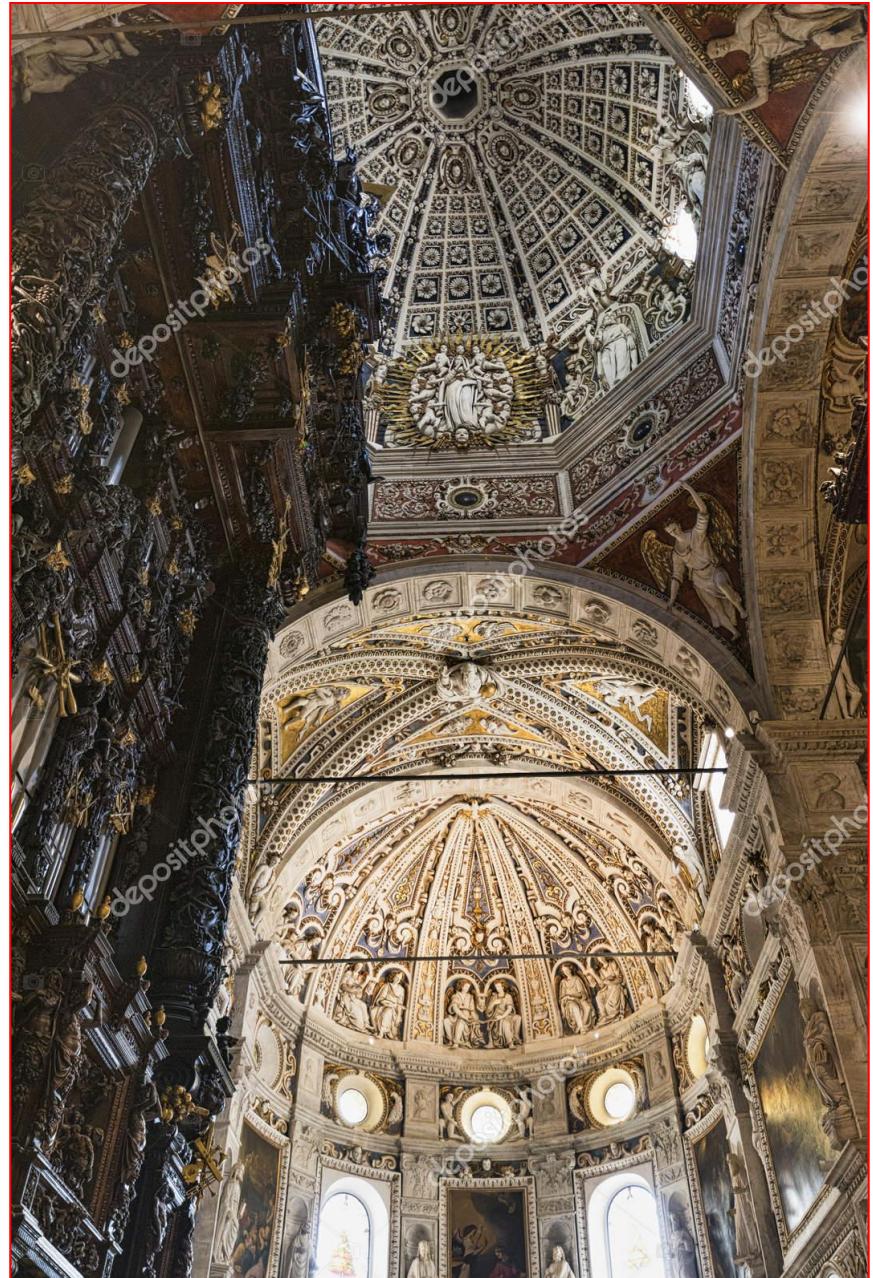
tres iglesias más hermosas de Lombardía

En la zona existieron asentamientos prehistóricos, cuyas trazas se revelan en las incisiones rupestres de puñales del siglo XVIII a. C. y de las estelas de la Edad del Cobre actualmente en el Antiquarium Tellino.



Sitios que visitar y horarios:

a) Palazzo Salis e Museo Senza Frontiere: Su horario de lunes a sábado es de 10:00 - 16:00. El edificio es intramuros y proviene de la década de 1.490, empezado por Ludovico Sforza Duque de Milán. El actual fue construido durante la segunda mitad del siglo XVII por la familia de la nobleza von Salis-Zizers, una rama de la importante y conocida familia



Grison von Salis. El Palazzo todavía está en manos de la familia Salis y hoy se gestiona como un museo. Cuenta con más de diez habitaciones decoradas con frescos y estucos de los siglos XVII y XVIII, así como el jardín italiano escondido en la parte trasera del edificio están abiertos al público. La planta del edificio está estructurada y organizada principalmente en torno a dos patios, denominados *corte della meridiana* (patio del reloj solar) y *corte dei cavalli* (patio de los caballos).

(Fotografía arriba la cúpula de la Basílica de Madonna di Tirano).

b) Santuario de la Madonna di Tirano: Según la tradición católica, el 29 de septiembre de 1.504 en Tirano, en un huerto, la

Virgen se le apareció al Beato Mario Omodei, pidiéndole que construyera un templo en su honor en ese lugar.

(Fotografía arriba el impresionante órgano de la basílica de Madonna di Tirano y abajo iglesia de San Martino).

Por lo tanto, fue el primer promotor fiel de la construcción del santuario, que comenzó el 25 de marzo (día de la Anunciación de la Virgen María) en 1505 y terminó en su parte exterior en 1513 . Para la consagración de la iglesia fue necesario esperar hasta el 14 de mayo de 1528 cuando, una vez completado el interior, el santuario fue bendecido por el obispo de Como Cesare Trivulzioo.

Inspirado en los cánones renacentistas de equilibrio y





belleza, el santuario fue diseñado por Tommaso Rodari , antiguo arquitecto de la Fábrica de la Catedral de Como . Aquí se fusionan elementos toscanos, lombardos e incluso venecianos (como la fachada aireada). Su hermano Giacomo Rodari , en cambio, se ocupó de la espléndida ornamentación escultórica de los grandes ventanales y puertas laterales, completada alrededor de 1534, en la puerta principal por Alessandro della Scala de Carona. La particularidad es la enorme cantidad de estucos, pinturas y decoraciones presentes en las paredes y en las bóvedas del techo de la iglesia, que tienden a cubrir todos los espacios disponibles, estas características han permitido que este monumento se

convierta en un ejemplo distinguido del dominio del arte renacentista lombardo.

(Fotografía arriba bóveda de la iglesia de San Martino y abajo al Porta Porchiavina).

c) Chiesa di San Martino: El origen de la iglesia de San Martino es incierto ya que la evidencia histórica hasta el día de hoy es débil, lo que ilustraría las formas antiguas de la iglesia medieval que probablemente tuvieron que surgir en este mismo lugar, del cual se puede ver



un portal en el lado norte y dos capillas laterales ahora transformadas en sacristías además del campanario que es de clara estructura románica. Otros estudios han informado sobre el origen de la estructura incluso en el siglo VII.

De otras fuentes también se supo que la primitiva iglesia de San Martino tenía tres altares, uno de los cuales fue consagrado el 29 de junio de 1.301 y dedicado a San Pedro, mientras que otro trazó su consagración en abril de 1.460 con una dedicación dedicada a San Giovanni y a San Bernardino da



Siena.

La estructura actual de la estructura se remonta a mediados del siglo XVII. El interior tiene tres naves con techos decorados con frescos y de gran importancia es el órgano, un Serassi de 1848.

(Fotografías arriba la Porta Bormia y abajo la Torre Torelli).

d) El recinto amurallado de la ciudad antigua: Las fortificaciones se construyeron desde Castello Santa María a través de la ladera por el campo hasta Porta Bormina en el noreste. Desde allí hacia el norte hasta el río Adda. Continuaron a lo largo del Adda, aprovechando la protección natural del río, la muralla



de la ciudad corría hacia el suroeste, interrumpida solo por la Porta Poschiavina, hasta la altura del castillo.

(Fotografía arriba Porta Milanese y abajo el Castillo de Santa María).

Desde aquí, la pared del anillo amurallado se elevó hacia el sur y nuevamente hacia el castillo. Únicamente hay una puerta interior al recinto la Porta Milanese.

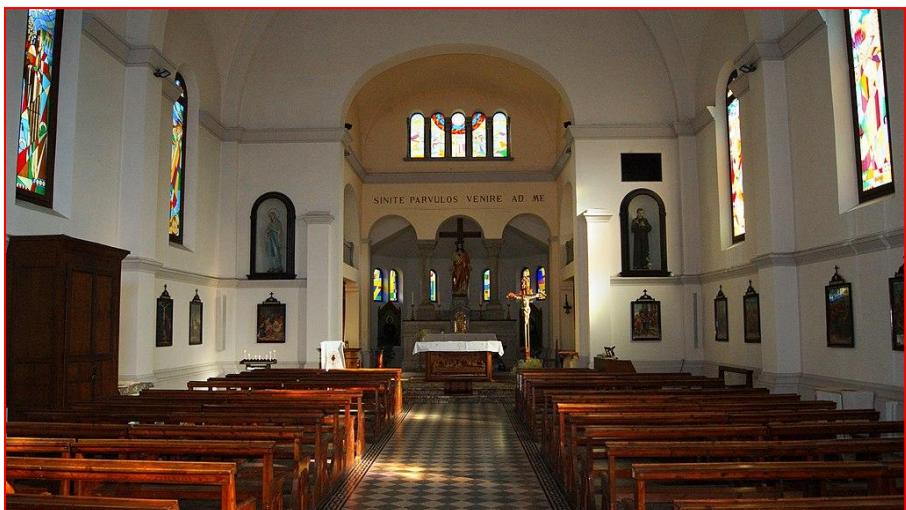


e) El Castello Santa Maria en Tirano: también conocido como Castellaccio, es la ruina parcialmente restaurada de un fuerte en una colina a 480 m junto a la ciudad, que fue construido junto con sus fortificaciones entre 1.492/1.493 por el Ducado de Milán (con Ludovico Maria Sforza {1.494 a 1.499} y en el 1.500 por el siguiente Duque de Milán). Este castillo fue construido sobre las ruinas del castillo del Dosso que fue destruido por los Graubündnern probablemente en 1.487.

La ciudad del Castello fueron reparadas o erigidas rápidamente y utilizadas por los españoles para defender la ciudad conquistada por las tropas suizas en la batalla del 11 de septiembre de 1620. A partir de 1627 se decidió desmantelar todas las fortificaciones existentes, luego queda poquito.

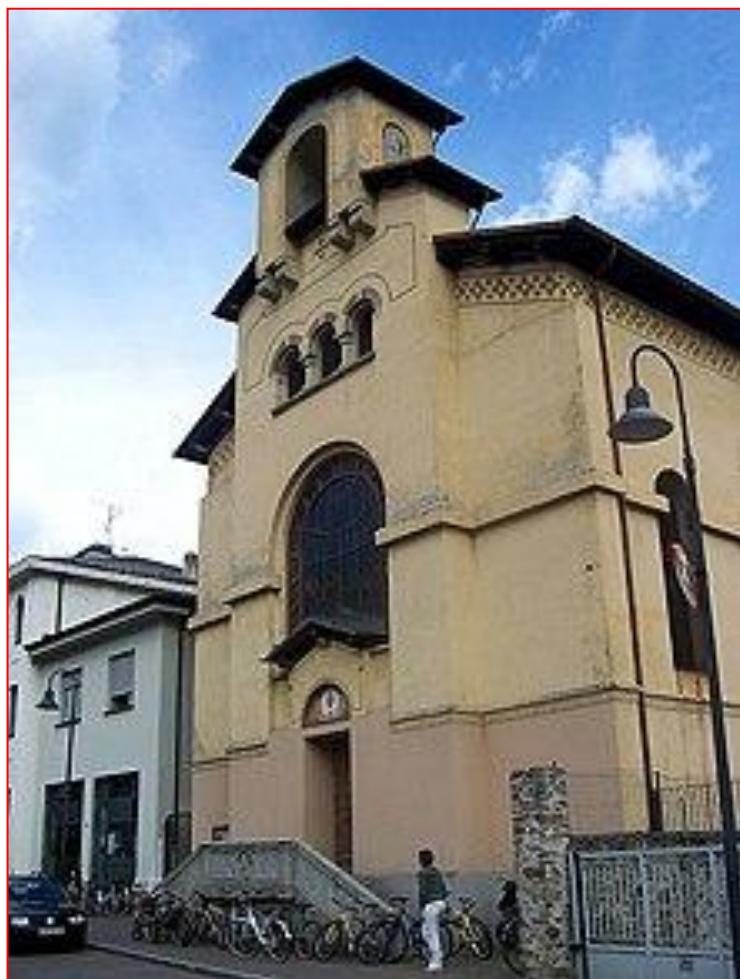


f) Sacro Cuore (Tirano): La iglesia está cerca de Piazza Marinoni en medio de Tirano y con el coro dirigido hacia el río Adda. Las campanas de la iglesia están dispuestas en una



espadaña directamente encima del portal principal. Sobre la puerta de la entrada principal hay un mosaico en un descansillo semicircular en mampostería con una representación de

dos ángeles que custodian y adoran un cáliz en el centro, encima del Corazón de Jesús y la Llama Eterna. El cáliz, el corazón de Jesús y la llama están en un círculo azul.



(Fotografías arriba y en el centro la iglesia del Sagrado Corazón de Jesús y abajo la iglesia del Ángel Custodio).

g) Chiesa dell'Angelo Custodio: La Iglesia del Ángel Guardián, también llamada Capilla Venosta, es una iglesia en el centro de Tirano en las afueras del casco antiguo, cerca de

la Porta Bormina. La iglesia era un santuario privado de la familia



Venosta y fue construida en el siglo XV, reconstruida sustancialmente a fines del siglo XVII y XIX.

(Fotografías de platos de Tirano por orden de arriba abajo Chiscioi, Pizzoccheri, Sciatt y Manzana rebozada).

### Gastronomía Tirano

En esta ocasión, veamos algunos de los platos típicos de la Valtellina que podéis probar en Tirano:

- *Pizzoccheri* una pasta hecha con el trigo sarraceno que se come con una salsa hecha con col, queso de vaca y mantequilla.
- *Brasaola de Valtellina* que es un embutido muy magro hecho con carne de vaca que se come aliñada con zumo de limón y aceite.
- *Polenta taragna* una especie de crema hecha con trigo de sarraceno para acompañar a los platos.
- *Chiscioi*, tortitas de trigo sarraceno con queso que se cocinan a fuego lento con mantequilla o manteca para que queden crujientes.
- *Sciatt Valtellinesi*, buñuelos de harina de trigo de sarraceno con queso en su interior, se sirve sobre una capa de repollo.
- *La bresaola (cecina)*, el bitto (queso de hasta 10 años de curación) y el violino (queso de cabra) fueron otros de los manjares de la región de la Valtellina.





– Y como no, estupendos los vinos de esta región de larga tradición vinícola, procedentes de la uva tinta nebbiolo (o chiavenesca).

Algunos restaurantes de Tirano:

*Bistrot Merrizi (cocina tradicional con muy buena presentación)*

*Contandi Gasparotti (vinos y tapas)*

*Trattoria del Simone (a las afueras, en Baruffini, buenas vistas)*

*Tratoria Gagin (cocina tradicional valtellinese)*

*(Fotografías: arriba Santamaría la Mayor y Capilla Colleoni y abajo la plaza Vecchia).*

Día 31 de agosto del 2019: Bérgamo.

No dispondremos demasiado tiempo para estar en Bérgamo, así que lo presentaré de una forma bastante resumida.

Bérgamo (Bergamo en italiano) es una ciudad de Italia, capital de la provincia homónima, en la región de Lombardía, a unos 40 km al noreste de Milán y con 119.3992 habitantes. Las estribaciones de los Alpes comienzan al norte de esta ciudad.

La ciudad de Bérgamo está dividida en dos partes muy diferenciadas: la ciudad alta (Città Alta) y la ciudad baja (Città Bassa). La primera, como su propio nombre indica, está en la zona más elevada y tiene el centro histórico





rodeado por unas murallas construidas en el siglo XVI durante la dominación veneciana que se añadieron a las preexistentes fortificaciones para hacer a la ciudad inexpugnable (una de las pocas ciudades italianas, junto a Ferrara, Lucca, Verona, Padua, Treviso y Grosseto con el centro histórico completamente rodeado por murallas, manteniendo, además, intacto su aspecto original durante siglos).

Por su parte, la parte baja de la ciudad, pese a que también es de origen antiguo y conserva sus barrios históricos, es la parte más moderna,

donde se han construido las nuevas zonas de residencia.

(Fotografías: arriba el Campanone en la Piazza Vecchia y abajo murallas de Bergamo).

Bérgamo es también denominada como la "Ciudad de los Mil (Città dei Mille)" por el número de voluntarios bergamascos que tomaron parte en la Expedición de los Mil (aproximadamente unos



1.803) encabezada por Giuseppe Garibaldi contra el ejército de los Borbones en el Reino de las Dos Sicilias durante el Risorgimiento desde el 5 de mayo al 26 de octubre de 1860.

(Fotografía: arriba las murallas de Bérgamo y abajo el viejo castillo medieval que custodiaba Bérgamo)

En la parte vieja (la alta) lo más conocido y frecuentado es la Piazza Vecchia, donde se puede ver la fuente Contarini, el palacio della Ragione, la Torre Civica (conocida también como el Campanone), cuyas campanas aún son tañidas 100 veces a las diez de la noche como recuerdo cuando en el pasado anuncianan la hora en la que se cerraban las puertas de las murallas vénetas, y otros palacios que la rodean por todos los lados. Frente al palacio della Ragione se sitúa el Palazzo Nuovo, un gran edificio blanco que alberga actualmente la Biblioteca Angelo Mai.

Detrás del palacio de la Ragione se encuentra la Catedral, la capilla Colleoni, obra del arquitecto Giovanni Antonio Amadeo con los monumentos fúnebres en honor del condottiero Bartolome Colleoni y su hija Medea, el baptisterio levantado por Giovanni da Campione y la Basilica de Santa Maria Maggiore con sus bellos porches laterales norte y sur, también de Giovanni da Campione.

La calle Colleoni, también conocida como Corsaröla, es el corazón de ciudad alta y une la Piazza Vecchia con la Piazza della Cittadella.



## GASTRONOMÍA

Por encima del valle del Po, se distinguen las regiones del este y las del oeste. En las del este, Véneto y el Trentino, el elemento de la cocina campesina es la polenta, una especie de gachas de harinas de trigo y de maíz (el maíz vino después de la conquista de América) que, nada más hacerla, se sirve como un denso puré para acompañar las carnes o el pescado y, cuando se deja endurecer, se sirve como si de pan se tratara. Las zonas del oeste, sin embargo, son arroceras y éste es el ingrediente culturalmente más arraigado en su cocina (Riso=arroz ó Risoto=arroz ya preparado). Actualmente conviven todos estos elementos junto con ingredientes y preparaciones de los pueblos que han influido en la cultura italiana, fundamentalmente el austriaco y el francés.

(Fotografías: arriba zuppe y abajo patatas fritas con carne, las cuales son también un plato típico de la zona).

Conviene recordar que estamos muy cerca de las regiones alemanas y ladinas, estamos en el subtirol muy cercanos a Suiza y Austria. Os recuerdo los platos del otro viaje que son típicos de estas zonas y con sonido alemán:

Las zuppe, yo diría que son las sopas en sus más diversos estilos donde se hierven verduras carne y grasas. Tanto es así que a veces se

les considera plato único.

El speck es un jamón con un distintivo sabor a enebro originario de la región histórica del Tirol, que se cura con sal y se





ahúma, pero siempre deshuesado. La primera mención histórica conocida es de principios de los años 1200, cuando algunas de las actuales técnicas de producción ya se empleaban. Se divide en trozos grandes llamados baffe y se curan en sal y diversas especias incluyendo ajo, hojas de laurel, bayas de enebro y nuez moscada. Se deja reposar varias semanas y después se ahúma. (*Fotografías: arriba canederlis y abajo gulash*).

Los canederli son típicos del Alto Adige, en el norte de Italia. No conozco su origen exacto pero parece ser que se inventaron para aprovechar sobras de pan que se remojan con leche y se ligan en plan albóndigas con speck, huevos y un poco de parmesano (también se pone tocino para realzar el sabor, aunque el speck va salteado y reducido de su grasa). El resultado son unas exquisitas albóndigas de pan aromatizadas con speck pero perfectamente se podría sustituir con jamón del nuestro.

La misma forma (bola grande) pero receta completamente diferente para Marillenknödel (albóndigas de albaricoque) o Zwetschgenknödel (albóndigas de ciruela): preparar la misma mezcla de papas y harina que se utiliza para hacer las empanadillas de pan (canederli), y se extendió formando una hoja de aproximadamente un centímetro de espesor. Los albaricoques (o ciruelas pasas)



están privados de hueso, y en su cavidad se agrega un poco de azúcar y, a veces, canela. Por separado, las migas de pan se tuestan con mantequilla, azúcar y canela, hasta que el azúcar no se caramelice. Luego, los frutos, preparados antes, se envuelven en la masa, formando esferoides con un diámetro de 5-7 centímetros. Se hierven y, cuando se cocinan, se enrollan en las migas de pan previamente preparadas. Esta preparación, en la tradición, no se sirve como postre, sino como un plato único.



(Fotografías arriba Berner Würstel y abajo e speck).

Gulash es un plato especiado, elaborado principalmente con carne de res, cebollas, pimiento y pimentón, originario de Hungría, aunque se encuentran variantes de este estofado en los países vecinos. Cada zona tiene su forma de hacerlo y el aspecto es parecido al de la carne estofada o ragú, aunque también existe la sopa de gulash.

Berner Würstel es el nombre que se le da a las salchichas vienesas o de Frankfurter , que se cortan a lo largo y se rellenan con tiras de queso (principalmente Emmental) y se envuelven en tocino ahumado .



También hay fabricantes de salchichas que ya ponen el queso en la carne. Las raíces de la salchicha tirolesa datan de la época de la monarquía imperial.



También hay salchichas de caza, ciervo e isard (sabeco).

El "Libro de comida austriaco" de 1912 ya conoce una salchicha campesina tirolesa ahumada negra. El término "tirolés" se refiere a una salchicha con trozos de cerdo y

tocino finamente rebanados, almacenados en un caldo vegetal finamente picado.

No debemos olvidar los platos de la cocina ladina y entre ellos tenemos: a) los Tirtlen con ricotta (también se les llama Tirtlan , en dialecto de Tirschtlan en tutra o tutres o turtres ladinos), espinaca y papas son masa de harina de centeno rellena de ricotta, espinaca y papas, en la versión más clásica y difusa, o con patatas y chucrut o queso y hierbas, y luego se fríen en aceite hirviendo (o incluso manteca de cerdo). Son muy comunes en los festivales de la aldea y comérselos tan pronto como estén hechos es realmente bueno.

(Fotografías: arriba tirtlen y abajo cajenci-ravioli).

b) Los cajenci son unas medias lunas rellenas de espinacas, cuajada o acelga, siendo unos raviolis y por lo tanto cocidos y no fritos como los tirtlen.

En cuanto a los dulces hay bastante variedad, además de albericoques y manzanas, por ejemplo: a) los strauben. Se preparan haciendo una masa fluida, compuesta por harina, mantequilla, leche, huevos y

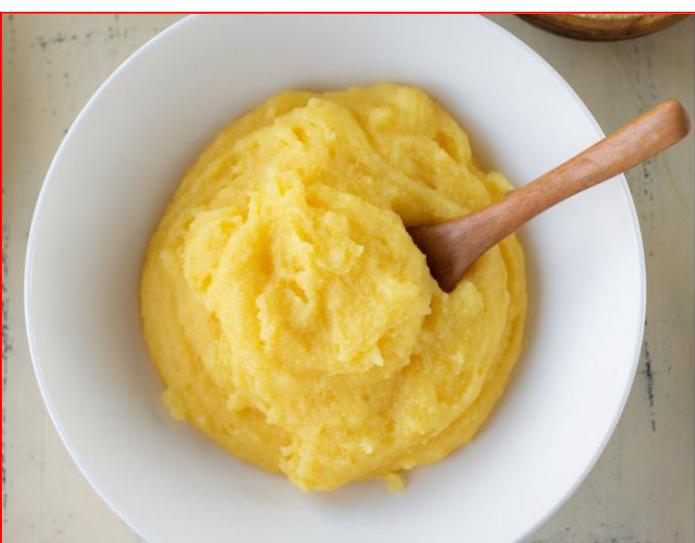




azúcar. Esta se pasa a través de un embudo y se va dejando caer, como los churros, formando una espiral sobre una sartén con aceite hirviendo (al horno también salen). Escurrido el aceite se espolvorean con azúcar en polvo y a menudo se sirven con mermelada de arándano rojo, se comen tibios.

b) Bola de masa dulce, el Germknödel, un postre en forma de bola de masa, cubierto con una salsa sabrosa, generalmente con vainilla.

(Fotografías: arriba Funel, al lado a la izquierda polenta y abajo strudel).



c) El strudel de manzana servía en la antigüedad como un alimento para la gente pobre. Consiste en un rollo muy fino de masa, a veces también de hojaldre, relleno de compota de manzana, azúcar, canela, pasas y pan rallado que una vez preparado se cocina en el horno. El ron se emplea algunas veces como saborizante. Los otros ingredientes incluyen piñones, nueces, o almendras ralladas. El arte de su elaboración consiste en hacer la pasta lo más delgada y



elástica posible.

## Gastronomía de Bérgamo

La cocina y gastronomía Pre Alpina se caracteriza por fusionar recetas centroeuropeas con lo mejor de la cocina italia, especialmente la pasta. Pero sin duda el elemento culinario más empleado es la polenta, realizada con harina de maíz amarillo.

Fruto de esa yuxtaposición con las recetas austriacas y suizas podemos encontrar multitud de dulces, chocolates y tartas, donde la “Polentina” o Polenta e Osei. La polenta e Osei es la definición de dulce fabricado exclusivamente en la provincia de Bérgamo. La receta tradicional del dulce de Bérgamo utiliza azúcar, miel, huevos, harina, almidón y levadura en polvo para hacer la masa, para el relleno se utiliza mantequilla, el chocolate blanco derretido, el ron y pasta de avellanas.

(Fotografías arriba Bresaola della Valtellina {carne curada y aceitunas} y abajo arroz a la milanesa).

Veamos algunos platos típicos:

- *Casoncelli de Bérgamo*: Los casoncelli son el plato tradicional bergamasco más conocido-exceptuando la polenta-. Es un plato sencillo y fácil de preparar, hecho a partir de los restos de las carnes suinas y bovinas que sirven de relleno a la pasta fresca.
- *Casonsèi de la bergamasca*: ravioles rellenos de carne, migas de pan, pera, uvas pasas, quesos...
- *Scarpinocc de Par*: especie de ravioles rellenos de grana padano (queso de la región) migas de pan, especias...





caza, salchichas o mortadella y queso integrado a la polenta durante la cocción.

- *Polenta e uccelli*: (polenta con pájaros) pajaritos asados en una brochetta con tocino y albahaca servidos con polenta.
- *Formaggio con la Birra (Piazza Brembana)*: queso en rodajas marinados en cerveza, empanadas y fritas
- *Büseca*: tripas, carne de ternera, judías blancas, tomate, caldo de verduras y vino blanco, todo cocido lentamente.
- *Casöla*: salchichas, col, carne de cerdo.

(Fotografías arriba Casoncelli de Bérgamo y abajo Büseca).

- *Parüch con la panna e il salame*: parüch es una especie de espinaca silvestre que se cocina con mantequilla y se cubre con nata y rodajas de salami, se acompaña con polenta.
- *Coniglio alla Poscante*: conejo con tocino, ajo, vino blanco y laurel.
- *Polenta e stufato coi fagioli*: (Polenta y guiso de frijoles) carne de ternera, vino tinto, apio, cebolla, ajo, zanahorias, nuez moscada, clavo de olor, frijoles, acompañado con polenta.
- *Polenta e osèi*: (polenta con pajaritos) el más típico de los postres de bérgamo. Pan di Spagna cubierto de mazapán amarillo y pajaritos de chocolate.



- *Turta del Donizet:* (Torta de Donizetti) torta con piñas y damascos confitados embebidos en licor.

- *Turta de Trei:* (Torta di Treviglio) tarta de pastaflora con relleno de almendras molidas, mantequilla y huevos.

- *Pan di Spagna:* (Pan de España) preparación de base, tipo bizcocho -harina, fécula, huevos, vainilla, azúcar- que luego se modifica con otros aditamentos como chocolate o frutos secos.



(Fotografías arriba Polenta e Osei en medio Polenta e stufato coi fagioli y abajo Pan di Spagna).

