



Since  2004

GRUPPO HAFLINGER E PINZGAUER

TICINO

Affiliato a  SHVF
SWISS HISTORIC VEHICLE FEDERATION



www.haflipinz.ch

Lugano, 24 agosto 2023

Escursione: "In Val Piora con i laghi Ritom e Cadagno"

Sabato, 16 settembre 2023



Lago Ritom e Lago Cadagno

Gentili Signore. Cari Soci. Cari Simpatizzanti di 'Haflipinz Ti'!

Con piacere vi invitiamo a partecipare alla prossima escursione (annullata lo scorso anno per via di una nevicata in quota) e vi informiamo sulle caratteristiche e sull'organizzazione della stessa che ci porterà in **Val Piora**.

"Possiamo dire che la vallata del Piora è il luogo più bello del Ticino? Probabilmente sì, per la ricchezza e la varietà del paesaggio, intatto e selvaggio, dove le tracce umane, sopra i 2'000 metri, sono rarissime. Laghetti, torbiere, torrenti, creste, distese rocciose. Le rocce sono vulcaniche, metamorfiche e sedimentarie. Geologicamente si parla di scisti, gneiss, calcari, dolomie, gessi, rocce ricche di minerali come biotiti, ematiti, orneblende, granati, ..." (Fonte: LiberaTV, emmebi)

<http://www.viverelamontagna.ch/wp/magazine/?p=5060>

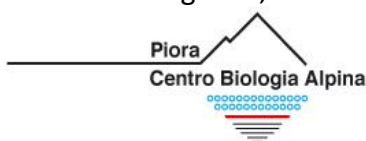
L'Alpe Piora con una superficie di 3'500 ettari, di cui oltre 1'000 destinati al pascolo produttivo, è il più vasto alpeggio del Cantone Ticino. L'erba che si trova sui pascoli è composta soprattutto da foraggiere aromatiche, quali la piantaggine alpina, il crepiede dorato, l'erba mutarina e le varie tipologie di trifoglio alpino. Durante i mesi estivi, da luglio a settembre, l'alpe ospita circa 500 bovini tra cui vitelli, manzette, manze e mucche da latte. Dal 2005 sono in funzione il nuovo **caseificio** alpino con una caldaia da 4'000 litri di nuova generazione e la nuova cantina per la stagionatura di 3'500 forme del pregiato formaggio d'alpe Piora.

Fonte: <http://www.ritom.ch/esperienza-ritom-piora/alpe-piora/>



Caseificio e cantina

Accanto al caseificio, ubicato in alcuni edifici agricoli, detti "barc", ben ristrutturati, si trova il



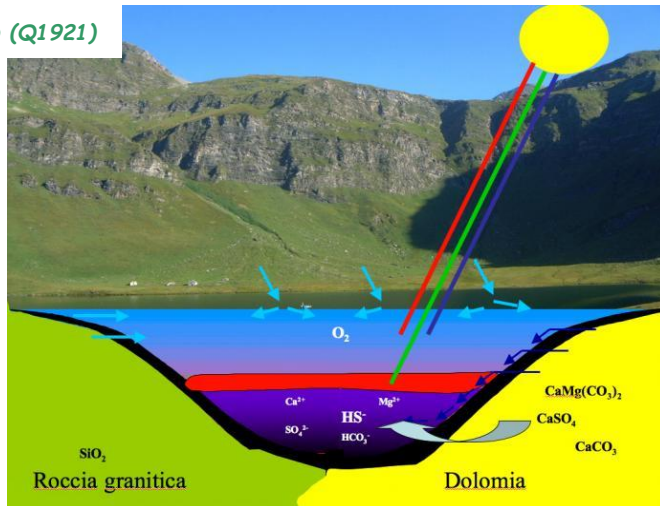
che ha lo scopo di promuovere l'insegnamento universitario, la ricerca scientifica e la divulgazione dei risultati delle indagini svolte nella regione. Presidente della Fondazione è il Prof. Dr. Raffaele Peduzzi.



Il **lago Cadagno**, che ha una profondità di circa venti metri, è oggetto di studio perché presenta un raro fenomeno naturale: le sue acque sono infatti separate in due strati sovrapposti diversi che, grazie all'azione di alcuni batteri, non si mescolano.



Lago Cadagno (Q1921)



È un lago speciale, misterioso perché è costituito da due laghi diversi sovrapposti e prezioso perché questa particolarità lo rende un ecosistema unico.

Il lago superiore, a contatto con l'atmosfera, è un normale lago alpino alimentato dalle acque di scioglimento delle nevi. L'acqua scende su rocce granitiche ed è povera in sali minerali, quindi più leggera (acqua cristallina).

La Val Piora è attraversata nella sua lunghezza da una vena calcareo-dolomitica. Il Lago di Cadagno viene toccato da questa fascia nella sua parte Sud (verso il fiume Murinascia).

Lo strato inferiore del lago non riceve dal mondo esterno né acque né ossigeno ma è alimentato da sorgenti sottomarine.

L'acqua che attraversa la dolomia si arricchisce di sali minerali (zolfo, calcio, fosfati, ammonio, magnesio) ed entra nel lago da sorgenti sottomarine (sorgenti solforose).

Il contenuto di sali determina una maggiore densità delle acque, che si stratificano nella parte inferiore.

Nella zona di contatto delle due acque penetra ancora luce solare, ma non ossigeno e si creano le condizioni per lo sviluppo di batteri fotosintetici anaerobici (p.es. Chromatium okenii), che aumentano la produttività primaria totale del lago.

Fonte: <http://www.cadagno.ch/index.php?node=304&lng=1&rif=ed741cde39>

- **Ritrovo.-** Sabato, 16.09.2023, dalle **08h20** a **Pollegio**; sul grande parcheggio sterrato, lato dx della strada cantonale, dopo il **Ristorante La Botte**. Formazione e partenza del **convoy** alle 08h40.
- **Itinerario.-** Lavorgo / Bodio / Giornico / Faido / Rodi / Piotta / Altanca / Lago Ritom / Lago Cadagno / Capanna Cadagno SAT (Q1987) / Alpe Carorescio (Q2127).
Il tragitto, dalla diga del Lago Ritom all'Alpe Carorescio (ca. 14 km a/r), è su carrareccia sterrata, *soft*.
Si può vedere l'itinerario dell'escursione consultando la Carta topografica allegata.
- **Tenuta.-** Divisa di Haflinger **Ti!** K-way; maglione; binocolo. Si raccomanda, comunque, un abbigliamento adatto alle condizioni alpine.
Per gli ospiti: abiti civili, da escursionismo.
- **Responsabili dell'uscita.-** Bruno con Adriano, Giuliano, Vittorio e Carlo.



Since  2004

- **Contributo.**- Il 'Consorzio manutenzione strade Alpe Piora' ha autorizzato il passaggio del nostro *convoy* chiedendoci il pagamento di una tassa d'uso. A questo Ente va il nostro sentito grazie! I detentori dei mezzi verseranno pertanto un contributo di CHF 5.-- al nostro cassiere.

HafliPinzAperitivo sul piazzale del Caseificio Alpe Piora

- **Pranzo.**- Alle 12h45 circa, presso la "Capanna Cadagno" gestita dalla famiglia Ferretti, con il seguente menu:

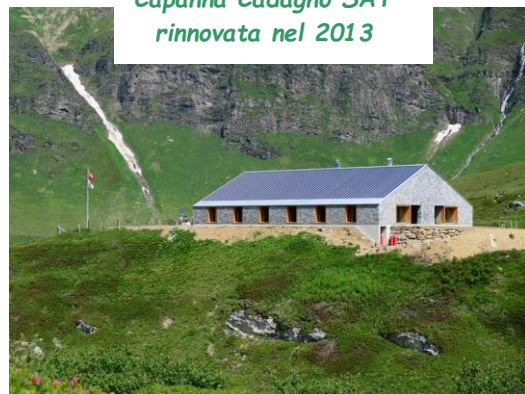
Polenta con una delle varie proposte del giorno
(brasato, spezzatino, formaggio, ...).

Torta della Capanna.

Prezzo: CHF 25.-- per persona, a carico del partecipante;
bevande ed extra esclusi.

Commiato e rientro a domicilio verso le 15h30, via Altanca /
Ronco / Deggio / Quinto.

*Capanna Cadagno SAT
rinnovata nel 2013*



Importante! Se desiderate partecipare all'uscita comunicatelo, unitamente al n° di targa del mezzo utilizzato, entro lunedì 11 settembre prossimo, telefonando al n° 079 621 56 03 (Vittorio) o inviando una e-mail a: mor41@bluemail.ch.

Nell'attesa di stringervi la mano in occasione dell'escursione, vi presentiamo i migliori saluti.

Per il Comitato direttivo:

Il presidente Il coordinatore

Angelo Faggora Vittorio Moruzzi

L'uscita avrà luogo con qualsiasi tempo: in caso di pioggia i detentori di mezzi aperti potranno utilizzare, eccezionalmente, un veicolo 4X4 civile!



Caseificio - Stabili del CBA



Marmotta nel suo habitat



Val Piora: paesaggio alpino con carrareccia



Mandria al pascolo