



NOTIZIARIO



Via Dante, 18 - Cantù - Apertura: mercoledì e venerdì ore 21-23 - Telefono. 031.705553 - e-mail: segreteria@caicantu.it - www.caicantu.it



Spedizione in abbonamento Postale - Poste Italiane Spa

eccezione art. 2, comma 1, lettera g) del D.L. 353/03 convertito con modifiche in legge n° 46/04 - Filiale di Como

Dir. Resp.: Anna Campaniello - redaz. CAI Cantù - iscr. nel ROC co il n. 5734 - Aut. Trib. Como n° 8/94 del 20/4/94 - Stampa: Tecnografica Prada - Cantù

Escursionismo estivo

- 19/04/2026 Recco – San Fruttuoso (GE)
- 10/05/2026 Rif. Uschione – Valchiavenna (SO)
- 24/05/2026 Alpe Ompio /Rif. Fantoli (VB)
- 02/06/2026 Santuario Madonna della Corona Brentino (VR)
- 14/06/2026 Capanna Boverina/Lago Retico - Campo Blenio (CH)
- 28/06/2026 Monte Zerbion – Antagnod (AO)
- 10/12.07.2026 Rif. Contrin – Alba di Canazei (TN)
- 26/07/2026 Piz. Languard /Pontresina (CH)
- 13/09/2026 Rif. Dondena e Rif. Miserin – Champorcher (AO)
- 25/27.09.2026 Rif. Sapienza – Etna (CT)



sabato 28 febbraio: il Cai Giovani è salito allo Zuccone Campelli



LATTONEDIL



I prodotti della montagna

I formaggi a latte crudo

ROCCO LETTIERI

L'Italia rappresenta uno dei paesi di spicco in ambito internazionale riguardo l'offerta di prodotti lattiero-caseari, vantando un elevatissimo numero di prodotti riconosciuti a livello europeo attraverso le denominazioni di tutela (56 DOP e 3 IGP) e centinaia di formaggi registrati nelle liste regionali come "tradizionali" (i PAT Prodotti Agroalimentari Tradizionali). In molti casi, tali prodotti vengono ottenuti attraverso disciplinari di produzione che prevedono la lavorazione del latte crudo, ovvero latte che non ha subito trattamenti termici quali la pastorizzazione, al fine di eliminare eventuali microrganismi indesiderati.

Il latte crudo preserva sapori unici, ma comporta rischi sanitari. Sono necessari controlli per garantire la sicurezza. Vediamo le fasi di produzione passo per passo. Le fasi essenziali per la produzione di un formaggio sono simili per tutte le tipologie di tale alimento; il latte precedentemente raccolto subisce infatti un processo di coagulazione acida o presamica con la formazione della cagliata che poi va incontro alle successive fasi di fermentazione e maturazione.

Tuttavia, ogni prodotto acquisisce caratteristiche uniche in relazione al suo peculiare processo di produzione. In base al risultato finale desiderato dal produttore, il processo di lavorazione può infatti contemplare delle fasi aggiuntive che riguardano la lavorazione del latte e della cagliata (ad esempio l'aggiunta di innesti microbici o filatura della cagliata), e si diversifica in relazione agli specifici parametri di processo adottati dal casaro che incidono in maniera determinante sulle caratteristiche del prodotto (ad esempio i tempi e le temperature applicate durante le fasi di maturazione e di stagionatura). Uno degli scopi principali è quello di garantire una maggiore tipicità del

prodotto. La flora microbica autoctona del latte, la cui composizione è strettamente legata ad una specifica tipologia di produzione e territorio, non viene infatti eliminata attraverso un trattamento termico, contrariamente a quanto avviene per i formaggi a latte pastorizzato. Mentre per questi ultimi è necessaria l'aggiunta di fermenti microbici esterni per consentire una corretta acidificazione, e quindi successiva caseificazione del latte, i formaggi a latte crudo contengono flore batteriche tipiche che si sono selezionate nel corso del tempo in un certo ambiente di produzione. In questo modo il prodotto acquisisce caratteristiche di aroma e sapore uniche che lo distinguono dai prodotti a latte pastorizzato e che sono molto ricercate dal consumatore.

È importante ricordare anche che molte tipologie di formaggio a latte crudo derivano principalmente da piccole realtà produttive locali e sono ottenute attraverso l'adozione di metodiche consolidate nel tempo, a volte tramandate da generazioni in ambito familiare, e che quindi non prevedevano originariamente l'utilizzo di pastorizzatori. In alcuni casi è quindi molto forte la volontà, da parte del produttore, di modificare il meno possibile tali modalità di lavorazione tipiche, al fine di preservare le caratteristiche peculiari di prodotti che, al di là degli aspetti gastronomici, hanno un forte valore identitario in virtù della loro una



lunga tradizione, rappresentando un'eredità sociale e storica del territorio.

La letteratura scientifica e i dati di sorveglianza sanitaria ci sottolineano che, qualora non vengano adottate le necessarie precauzioni, l'utilizzo a latte crudo per la produzione di formaggio può implicare un maggiore rischio igienico-sanitario per il consumatore. Esistono infatti molteplici agenti microbici che possono contaminare il latte durante la mungitura dei capi e che, in adeguate condizioni, possono sopravvivere ai diversi trattamenti propri della caseificazione ed essere rinvenuti quindi anche nel prodotto finito. La mungitura in particolare rappresenta una fase cruciale in questo senso: i microrganismi patogeni sono presenti nel tratto gastro-enterico o sulla cute degli animali da reddito, nell'ambiente di allevamento, sulle mani degli operatori etc., e potrebbero accidentalmente disperdersi nel latte contaminandolo, qualora non vengano rispettate le buone pratiche di lavorazione.



Federico 3454573402

Impianti Termosanitari civili ed industriali - Condizionamento

di Tomasella Federico

Via Cesare Cantù, 4 - 22063 CANTU' (CO)
tftermoidraulica@outlook.com

Rag. Fabio Frigerio

Consulente finanziario ed assicurativo

c/o Agenzia Generali Italia
via Carlo Cattaneo, 1 - Cantù
tel. 3355274396 - 031712277
E-mail: frigeriofree@yahoo.it
E-mail: fabio.frigerio@bancagenerali.it



DinoMARZORATI s.r.l.
costruzioni

22063 CANTU' - VIA COSTANTINO 18
TEL. 031714862 - FAX 031 711755
info@dinomarzorati.com
www.dinomarzorati.com

Corso AG1 - 2025

Alpinismo su ghiaccio

MICHELE PORTA

Dopo aver partecipato al corso SA1 di scialpinismo durante l'inverno e la primavera, lo scorso maggio ho deciso di proseguire il mio percorso iscrivendomi al corso AG1, dedicato all'alpinismo su ghiaccio, organizzato dalla Scuola Alto Lario.

Il corso è iniziato con alcune lezioni teoriche, svolte nelle sedi CAI e nella palestra Vertical Block. In queste prime settimane, abbiamo imparato (chi più e chi meno) le basi fondamentali per il corso: nodi, composizione della cordata e manovre di soccorso. Le lezioni erano pratiche e coinvolgenti, e hanno posto le basi per affrontare le uscite in ambiente. Dopo alcune settimane di teoria la prima vera uscita è stata al Castore, una delle vette simboliche del massiccio del Monte Rosa. La partenza è stata fissata all'alba di sabato per evitare il brutto tempo previsto nel pomeriggio. Raggiunto il parcheggio delle funivie sopra Gressoney, abbiamo preso due impianti fino al Colle Bettaforca. Già al colle il meteo non era dei migliori: vento, nuvole basse e un po' di pioggia ci hanno accompagnato per tutta la salita verso il rifugio Quintino Sella. Arrivati al rifugio, ci siamo asciugati e abbiamo passato il pomeriggio ripassando nodi e manovre, e pianificando la salita del giorno dopo. Dopo cena, siamo andati quasi tutti subito a dormire, stanchi e con la sveglia puntata per le 4 del mattino. La notte nelle camerate è stata molto fredda, ma ci siamo alzati carichi per l'ascensione. Dopo la colazione, siamo subito usciti per formare le cordate e abbiamo iniziato a risalire il ghiacciaio del Felik, dove abbiamo trovato condizioni tutto sommato buone, con molta neve a coprire eventuali crepacci. Il vento però era fortissimo e molto freddo. Salendo, abbiamo assistito a una splendida alba sul Monte Rosa. Arrivati verso circa quota quattromila saliamo il breve ripido pendio che porta sul filo di cresta che conduce in vetta, ma arrivati lì il vento e il freddo peggiorano e gli istruttori decidono che è meglio non continuare. Abbiamo quindi fatto ritorno velocemente al rifugio per mangiare e scaldarci e poi abbiamo affrontato la lunga discesa fino alla seggiovia. Stanchi, infreddoliti ma soddisfatti, siamo rientrati alle mac-



chine nel pomeriggio.

Le lezioni teoriche settimanali sono proseguite, e con esse anche l'attesa della seconda uscita: il Monte Disgrazia, una cima affascinante e impegnativa. Partiti da Predarossa sotto un cielo nuvoloso, abbiamo raggiunto velocemente il rifugio Ponti, dove abbiamo pranzato e passato il pomeriggio a ripassare le manovre e preparare la salita del giorno seguente. La sveglia per la cima è stata fissata alle 2:30, a causa delle alte temperature di quel weekend. All'alba abbiamo iniziato la nostra salita, risalendo la morena del ghiacciaio ormai molto ritirato, fino a raggiungere la base. Qui abbiamo formato le cordate e iniziato la salita del ripido ghiacciaio che porta alla sella, punto d'inizio della lunga e panoramica cresta verso la vetta. La cresta presentava ancora molta neve, alternata a tratti di sola roccia.

Era esposta e richiedeva attenzione e concentrazione in ogni passaggio. Dopo alcune ore di salita tecnica e impegnativa, siamo arrivati in vetta, dove un panorama spettacolare ha ripagato ogni sforzo. Dopo le foto di rito, ci siamo rimessi in marcia per la lunga discesa, ripercorrendo tutta la cresta.

Tornati al rifugio, ci siamo potuti rilassare, mangiare e recuperare un po' di energie prima di rientrare al parcheggio nel tardo pomeriggio.

Per l'ultima uscita del corso era previsto il Nadelhorn, un altro 4000 in Svizzera, ma il meteo instabile previ-

sto ci ha costretti a cambiare i piani. L'unica finestra di bel tempo era il sabato, così gli istruttori hanno proposto un'uscita in giornata nel massiccio del Monte Bianco. Il ritrovo era alle 6.30 a Courmayeur per la prima funivia e c'è chi ha preferito arrivare la notte prima e dormire in macchina o furgone e chi di arrivare direttamente al mattino. Io e altri tre ragazzi abbiamo deciso di approfittare della casa che ha la mia famiglia in Val d'Ayas per spezzare il viaggio e dormire belli comodi in un letto.

Al mattino presa la funivia arriviamo a Punta Helbronner e subito scendiamo sul ghiacciaio per formare le cordate. Per questa giornata il gruppo è stato diviso a metà. Una in direzione Aiguilles d'Entrèves e l'altra verso Aiguilles Marbrées.

Io ero nel secondo gruppo. Partiti camminiamo sul ghiacciaio in direzione Dente del Gigante. Il nostro percorso devia poi sulla destra dove inizia la cresta rocciosa. Tolti i ramponi subito si inizia ad affrontare i vari salti rocciosi fino ad arrivare al passaggio chiave, una breve placca con pochi appigli, che riusciamo però tutti superare senza grossi problemi.

Giungiamo così alla cima nord e dopo le consuete foto continuiamo la traversata verso la punta sud. Arrivati alla sua base ormai era abbastanza tardi e si decide quindi di calarci in doppia in una delle uscite in un canale roccioso. Purtroppo, durante le calate incontriamo un altro corso di alpinismo che ci ha fatto perdere parecchio tempo. Così quando dopo che tutti si sono calati raggiungiamo il rifugio Torino per mangiare, rilassarci e godere del panorama mentre aspettavamo il ritorno dell'altro gruppo.

La settimana successiva ci siamo ritrovati per la tradizionale cena di fine corso, con la consegna dei diplomi. È stata l'occasione per ripensare insieme a tutte le esperienze (belle e brutte) vissute durante le uscite. Come già successo con il corso di scialpinismo, anche questo corso è stata un'ottima esperienza. Mi ha permesso di crescere alpinisticamente, di affrontare nuove difficoltà, e soprattutto di conoscere tante persone fantastiche. Ringrazio ancora tutti gli istruttori e gli aiuto-istruttori per la passione, la pazienza e l'energia che hanno messo in ogni lezione e ogni uscita.



C.A.I. Cantù: per gli 80 anni d



ADS

Questa è stata la serata che si è svolta venerdì 12 dicembre al Teatro S. Teodoro. Qui si sono trovati tanti soci del CAI di Cantù per chiudere un anno intenso, che ha segnato il raggiungimento del prestigioso traguardo. Quest'ultimo, è stato ulteriormente evidenziato attraverso la pubblicazione del libro **"Una magnifica storia lunga ottant'anni"**, un'idea editoriale promossa dal Giornale di Cantù (e illustrata nel corso della serata dal direttore commerciale dell'asse Como del gruppo Netweek **Ivan Monti**), la cui realizzazione è stata affidata al giornalista del settimanale canturino **Alessandro De Servi**. La serata condotta dalla giornalista **Anna Campaniello**, si è sviluppata in tre momenti principali. Il primo è stato caratterizzato dalla

presentazione del volume attraverso le parole della Presidente **Marika Novati** e degli altri Presidenti che in passato hanno guidato la sezione: **Ambrogio Marelli, Vinicio Verona, Mario Anzani** che ha preso in mano l'associazione per alcuni mesi dopo la morte del Presidente in carica **Daniele Bosticca**), **Mario Provenghi, Sante Armuzzi** e **Paolo Capelletti**. Sono stati tanti gli aneddoti raccontati, riportati anche all'interno del volume, che hanno interessato il folto pubblico presente. Il secondo momento ha riguardato la premiazione di quei soci, iscritti alla sezione da 25 anni e di quelli iscritti da 50 anni. Infine la serata si è conclusa con la presentazione del gruppo Giovani, formatosi all'interno della sezione e che rappresenta la principale risorsa per il futuro del CAI di Cantù.



grande festa alla fondazione



CAI GIOVANI

La nostra festa di fine anno è stata un momento speciale fatto di volti, storie e passione condivisa.

Abbiamo celebrato gli 80 anni del CAI Cantù, reso omaggio ai soci che da 25 e 50 anni camminano con noi e brindato insieme a ciò che siamo stati ... e a ciò che verrà.

Queste immagini raccontano una comunità che cresce, ricorda e guarda avanti, un passo alla volta.

Grazie a chi c'era e a chi continua a far parte del nostro cammino.

Uscite Gruppo Giovani 2026

14/03/2026
Ferrata Gamma 1 - Resegone

18 /04/2026
Giro delle 3B in Grigna:
Bietti-Brioschi-Bogani

02/05/2026
Ferrata Minonzio - Piani di Bobbio
(Zuccone Campelli)

13/14.06.2026
Rif. Cristina - Pizzo Scalino
Valmalenco (SO)

18/19.07.2026
Borgotaro e dintorni (PR)

12/09/2026
Lago del Mufulè - Rif. Cristina
Passo dell'Agnello - Valmalenco(SO)



Ai soci CAI in regola con il tesseramento sconti sul biglietto di ingresso agli spettacoli

gaffuri
arredamenti

gaffuri snc via mazzini 38/d 22063 cantù (co)
t +39 031/714413 f +39 031/716379
info@gaffuriarredamenti.it www.gaffuriarredamenti.it

Labor Project®
consulenza operativa per l'impresa

C.A.I. sottosezione di Figino Serenza

Neve: miracolo bianco

LAURA LEONI

La neve tanto attesa è ormai quasi un miracolo perché sempre più restia ad arrivare. Una coperta bianca che fa emergere sensazioni racchiuse nei ricordi della nostra infanzia.

Siamo in Val d'Aosta ed eccola comparire nella notte di Natale, prima timidamente e in seguito sempre con maggiore intensità.

L'indomani è il bianco a dominare il paesaggio e colpire gli occhi, così tutto diventa una favola.

Camminando sembra di scorgere fate e spiriti del bosco nascondersi e apparire tra i candidi rami degli alberi e farci strada su un sentiero immacolato. Noi siamo timorosi di rompere questo incantesimo e seguiamo in un silenzio ovattato, interrotto solo dal rumore dei nostri passi.

I pensieri si fanno leggeri, impalpabili come i fiocchi di neve che vibrano nell'aria.

La montagna appare nella sua migliore veste invernale, poi lentamente le nubi si diradano lasciando intravedere le vette



illuminate da timidi raggi di sole. Quanto è bella la neve e quanto è importante per l'ecosistema delle montagne e non solo per esso. La neve protegge il terreno dal gelo e dalla erosione, sciogliendosi penetra lentamente nel suolo e contribuisce alla sua fertilità.

Un suolo fertile sarà utile alle piante e le piante saranno di vitale importanza per gli animali e l'uomo.

Ma gli inverni sono sempre più poveri di neve, testimoni di un cambiamento nel clima che sta mettendo a dura prova il pianeta e la nostra stessa esistenza.

Continuiamo a percorrere sentieri ancora per poco innevati e a sognare, ma consapevoli dell'importanza di un approccio sempre responsabile verso la natura, della quale noi siamo parte.



GENERALI
Assicurazioni Generali S.p.A.

Cipolla Alberto & Tambuzzo Sergio
& Brambilla Marco snc

AGENZIA PRINCIPALE DI CANTU'

Via C. Cattaneo, 1 - Tel. 031.712277 - Fax 031.704242
e-mail: agenzia.cantu.it@generali.com

TECNOGRAFICA

TIPOGRAFIA
LITOGRAFIA

22063 CANTU' - Via Bisbino 4
Tel. 031.720401 - Fax 031.7092747

TECNOGRAFICA PRADA srl
info@tecnograficacantu.it

ING. GABRIELE CAPPELLETTI
STUDIO DI INGEGNERIA CIVILE

Via XI Febbraio, 24/B I 22063 Cantù (Co)
Tel. / Fax: +39 031 35.15.593
email: cappelletti@ingcappelletti.it
www.ingcappelletti.it

La Natu**R**adice ...

Oggi... si fa la Scarpetta!

MASSIMILIANO RADICE

Vi siete mai ritrovati distesi in un prato con il naso all'insù, ad osservare le nuvole e a scorgere nelle loro mutevoli forme buffi animali, creature mitologiche, ciuffi di panna montata e persone che si abbracciano? Questo accade perché istintivamente il nostro cervello tende ad associare immagini disordinate della quotidianità a strutture ordinate e forme familiari: un fenomeno noto come pareidolia. In questo senso, la natura diventa una gigantesca fabbrica di possibili associazioni e la nostra fantasia il suo motore. Spesso anche chi classifica in nomi scientifici e in nomi comuni il mondo naturale che ci circonda cade in questa trappola evolutiva e registra così nella nomenclatura l'impressione visiva della sua esperienza.

Tra le famiglie di piante che hanno offerto più possibilità all'immaginazione di chi per primo le ha classificate, va sicuramente ricordata quella delle orchidee. Considerate nell'immaginario collettivo come qualcosa di lontano ed esotico, in realtà questa famiglia comprende generi diffusi in tutto il mondo: in Italia, ad esempio, sono presenti più di 200 diverse specie di orchidee spontanee, tutte protette e tutelate da leggi regionali e nazionali. Si tratta spesso di piante molto sensibili, storicamente raccolte per la loro bellezza e che per questo hanno bisogno di una protezione speciale.

Oggi, in questo ricchissimo mondo, voglio presentarvi l'orchidea Scarpetta di Venere, che sono sicuro vi affascinerà almeno tanto quanto è stato per me. Anzitutto, come avrete intuito dalla premessa, essa deve il suo nome proprio alla forma del suo fiore, che ricorda appunto quello di una calza-tura. Anche l'etimologia del suo nome scientifico, *Cypripedium calceolus*, rivela l'associazione mentale che deve aver ispirato il suo scopritore: *Cypripedium* deriva dal greco "K_pris", ossia "Ciprea", uno degli attributi di



Venere che aveva proprio sull'isola di Cipro il celebre santuario a lei dedicato, e "pédilon", che significa "sandalo"; *calceolus* invece è il diminutivo di "calceus", che in latino significa "scarpa". Oltre che con questo nome, essa è conosciuta anche come Scarpetta della Madonna, termine molto diffuso ad esempio in Valtellina: insomma anche in questo caso rimangono calzature di una certa esclusività.

Oltre che ad affascinanti leggende, ciò che lega questa pianta a figure divine è proprio la bellezza del suo fiore. Esso è caratterizzato da quattro petali bruno-porpora dalla forma lanceolata che circondano un vistoso labello - ossia un petalo modificato con funzione attrattiva - di colore giallo dorato dall'aspetto di una pantofola.

La particolarità del labello è il risultato di un'evoluzione strategica della pianta volta ad attrarre e ingannare gli insetti impollinatori. I suoi fiori, infatti, sono privi di nettare, che è la ricompensa zuccherina che di solito una pianta offre ai suoi impollinatori. Attratti dalla vistosità del fiore, gli insetti pronubi

cadono al loro interno attraverso l'apertura del labello che, con i bordi ripiegati verso il basso, forma per loro una specie di trappola. Una volta all'interno della scarpetta, l'unica uscita possibile è attraverso due piccoli fori contornati di polline: questo significa che solo pochi impollinatori di ridotte dimensioni riusciranno nell'impresa e potranno trasferire il polline di cui si sono involontariamente sporcati di fiore in fiore.

La Scarpetta di Venere è un'orchidea molto comune nell'area eurosiberiana: l'Italia si trova però ai margini meridionali del suo areale di distribuzione ed è per questo che da noi è molto rara. La sua presenza è segnalata in modo discontinuo lungo tutto l'arco alpino e sulle montagne dell'Abruzzo. Ama crescere nelle radure di boschi di latifoglie, soprattutto faggete, ma anche di boschi di conifere e negli arbusteti lungo i torrenti, su substrati calcarei o dolomitici, ed ha la sua predilezione altimetrica nella fascia montana. La conservazione di questa specie diventa dunque estremamente preziosa, ed è per questo che nelle diverse regioni in cui è presente sono attivi numerosi progetti di monitoraggio con lo scopo di controllare la sua diffusione e il suo stato di benessere.

Se in seguito alla lettura di questo articolo siete diventati curiosi di conoscerla ancora meglio, oltre che poterla cercare in natura o in specifiche aree protette, potreste sfruttare l'occasione di averla comodamente accessibile in alcuni Giardini Botanici dell'arco alpino.

Ad esempio, in quello di Bormio (SO) la specie può essere osservata in fiore tra la fine maggio e l'inizio giugno: mi raccomando, questa primavera cogliete l'occasione per una gita fuori porta alla scoperta di questi veri e propri "custodi della biodiversità", luoghi dove il tempo si ferma, il corpo respira e la mente è finalmente libera di vagare tra le affascinanti forme che la fabbrica della Natura le offre.

STUDIO FRIGERIO CONSULENTI DEL LAVORO ASSOCIATI
STUDIO FRIGERIO E SECCHI COMMERCIALISTI REVISORI
 Viale Madonna 7 - Cantù (Co) Via C. Ferrari 3/5 - Cesano Maderno (Mi)
 tel. 03170763 tel. 0362351097
www.studiofrigerio.com

fresart

Fresart snc di Frigerio Claudio & figli

**INCISIONE
 TRAFORATURA
 FRESATURA METALLI
 TAGLIO WATERJET
 5 ASSI**

Via Paganella, 2
 22063 Cantù (CO)
 Tel. e Fax 031 710640
www.fresart-italia.com
info@fresart-italia.com



Montagne: spunti poetici

«Ognuno di noi
ha una quota prediletta
in montagna,
un paesaggio
che gli somiglia
e dove si sente bene»

Riflessioni

Due parole sui rifugi

ANTONELLA COLOMBO

Non passa giorno che non si leggano sui social o sulla stampa di atti vandalici o danneggiamenti vari nei rifugi di montagna o nei bivacchi in alta quota, e attualmente le denunce CAI sono sempre più numerose. I comportamenti sono poco rispettosi, a volte anche di tipo vandalico, sono ormai diventati una abitudine verso il lavoro dei volontari che si adoperano per mantenere in ordine e in efficienza i rifugi.

Purtroppo lo scopo per cui vengono utilizzati sta cambiando, non solo più un ricovero o un punto di partenza per ascensioni o escursioni impegnative, ma si stanno trasformando in luoghi dove festeggiare eventi. Per cui a volte è bene ricordare cosa sono i rifugi.

Il Rifugio Alpino è quella struttura che sorge solitamente in quota ed è raggiungibile soltanto a piedi in estate o con ciaspole e sci in inverno attraverso sentieri escursionistici.

E' una struttura spartana e nonostante interventi di ristrutturazione necessari o indispensabili, non è un albergo o un ristorante. I bagni sono pochi ed essenziali, non sempre si trova la doccia, e l'acqua calda a volte è proprio un optional. Il lavoro del rifugista è faticoso, spesso si trova ad affrontare grossi problemi primari di gestione, primo fra tutti la carenza dell'acqua. L'elettricità non sempre è funzionante nonostante l'installazione di pannelli solari o generatori di corrente, e non da ultimo il problema della spazzatura.

Non tutti gli escursionisti capiscono come funziona la vita di un rifugio, a volte fanno richieste assurde come voler asciugare i capelli con il phon o desiderare una bella bibita ghiacciata.



L'acqua viene centellinata, il w-fi non esiste, il menù è essenziale, le bibite e la caraffe d'acqua servite ai tavoli sono solo fresche, si dorme in camerette con tutti i vari problemi che l'umano crea del tipo russare, agitarsi, alzarsi nel cuore della notte, avere caldo o freddo,

Il rifugio è un mondo fatto di momenti di scomodità ma anche di infinita bellezza: si osservano i colori dell'alba

e del tramonto, le cime delle vette che si elevano maestose, le serate stellate in compagnia di vecchi e nuovi amici.

La vita in quota è profondamente diversa da quella a valle piena di comodità, ma è proprio questa la diversità che ci fa apprezzare l'autenticità della vita stessa, ci permette di migliorare il nostro ego e di riempire la nostra inesperienza.



Autoservizi Cattaneo srl

Sede legale: Via Martiri della Libertà 8 - Cremella (LC)
Uffici: Via Tremoncino 50A - 23893 Cassago Brianza (LC)
Telefono 039 92 11 573 / 031 69 21 75 - Fax 031 69 21 67
P.Iva e C.F. 02405200136 Reg. Imprese Lecco 287851

info@autoservizicattaneo.com www.autoservizicattaneo.com