



CLUB ALPINO ITALIANO
SEZIONE DI FAENZA

CIASPOLATA NEL TARVISIANO



20-21-22
MARZO 2015

“...dopo due anni torniamo a ripercorrere sentieri tra le meravigliose e selvagge foreste del tarvisiano. Paesaggi innevati, incantati che riportano la mente alla essenzialità ed alla povertà di un tempo. Lontani dalla mondanità di altre località montane



trascorreremo tre intense giornate vivendo della natura e dei gustosissimi piatti tipici friulani. Auguro a tutti voi che l'esperienza delle prossime ore rimanga nei vostri ricordi e nei vostri pensieri....”

.....una occhiata ai particolari...

1° GIORNO:

TEMPI: 3:30 ORE;
DISLIVELLO: 1000 MT. CIRCA;
DIFFICOLTA': E;

PRANZO IN RISTORANTE.



2° GIORNO:

TEMPI: 06.00/07.00 ORE;
DISLIVELLO: 900 MT. CIRCA;
DIFFICOLTA': EE;

PRANZO IN RIFUGIO O AL SACCO.



3° GIORNO:

TEMPI: 2.30 ORE;
DISLIVELLO: 400 MT. CIRCA;
DIFFICOLTA': E;

PRANZO IN RIFUGIO O AL SACCO.



CARTA TOPOGRAFICA: CARTA TABACCO N. 19, ALPI GIULIE OCCIDENTALI, TARVISIANO.



.....qualche info... all'inizio...

La giornata del Venerdì sarà dedicata, naturalmente dopo il viaggio, alla salita verso il Santuario del Monte Lussari. Qui, una volta assaporati i meravigliosi panorami che guardano al confine con la Slovenia passeremo ad assaporare i gustosi piatti tipici presso il Ristorante del Rifugio al Convento. Con la pancia piena quindi scenderemo utilizzando l'ausilio della funivia.

Raggiunto l'amico Stefano presso l'albergo Belvedere in Campososso avremo tutto il tempo per riposarci dal viaggio e per fare una bella passeggiata in quel di Tarvisio, aperitivo compreso...

Cena in Albergo.

La giornata del Sabato ci vedrà impegnati nella salita verso il monte Osternig (2052 mt.). Supereremo a piedi il confine Italo Austriaco ammirando dall'alto, se il tempo lo permetterà, fino al lago di Worthersee e la città di Klagenfurt. Lungo il ritorno incontreremo il Rifugio Nordio-Deffar, dove chi vorrà potrà usufruire di un pasto caldo.

Per quanto riguarda invece la cena del Sabato, il buon Stefano...ottimo cuoco, ci delizierà con una splendida cena a base di piatti tipici friulani ed ottimo vino.

La domenica, giornata rilassante....ci vedrà impegnati, si fa per dire...., nella salita al Rifugio Zacchi.

Fatte due chiacchiere al rifugio in men che non si dica raggiungeremo il nostro pullman che ci riporterà a Faenza



.....ma perché il Santuario sul Monte Lussari ?...

Secondo un'antica tradizione, nell'anno 1360 sul Lussari un pastore di Camporosso smarrì le sue pecore, che ritrovò poco dopo inginocchiate attorno ad un cespuglio di pino mugo.

Con grande meraviglia egli si accorse che al centro del cespuglio si trovava la statuetta di una Madonna con Bambino. Egli la prese, la portò a valle e la consegnò al Parroco di Camporosso. La mattina seguente però la statua venne trovata nuovamente sul Lussari, nuovamente attorniata dalle pecore inginocchiate. Tale episodio si ripeté ancora una volta. Il Parroco quindi informò del fatto il Patriarca di Aquileia; questi ordinò che sul luogo in cui venne ritrovata la statua venisse costruita una cappella.



1896



Oggi



Della cappella originaria non vi sono più tracce; essa venne invece sostituita nel 1500 dal coro attuale, tutto in pietra, compresa la volta. Nel 1760 la comunità dei fedeli Sloveni celebrò il 4° centenario del Santuario.

Nel 1786 l'Imperatore d'Austria, Giuseppe II, vietò la celebrazione di qualsiasi funzione religiosa all'interno della chiesa. Essa venne chiusa, l'interno spogliato di

tutti gli oggetti sacri ed i pellegrinaggi vietati. Ma già nel 1790 il successore, il fratello Leopoldo, fece annullare l'ordinanza: la Madonna poté così tornare nella sua dimora sul Monte Lussari.



Nel 1807 un fulmine colpì e distrusse la parte lignea della chiesa: gli operosi fedeli la ricostruirono però in breve, ampliandola.

Nel 1915 il Santuario venne a trovarsi sulle linee di combattimento della Grande Guerra. Il 16 settembre una bomba lanciata contro la chiesa causò un incendio, che la distrusse. Su ordine del Parroco, Padre Pio, la statua venne portata in salvo a valle dal custode della chiesa, Giovanni

Kravina. Dal giorno di Pentecoste al mese di luglio essa venne conservata nella Canonica di Camporosso. Più tardi venne portata a Villach, Klagenfurt ed a Maribor, nella Basilica della Madonna delle Grazie. Nel settembre del 1920, inoltre, essa fu portata nella Chiesa dei Pellegrini della Santa Croce a Dravograd. Nell'agosto dell'anno successivo, infine, essa poté finalmente tornare a Camporosso. Il 24 giugno 1925 fece ritorno nella chiesetta sul Monte, che era stata nel frattempo ricostruita.

Anche durante il secondo conflitto mondiale il Santuario rimase chiuso. La Vergine Maria trovò nuovamente riparo presso la canonica di Camporosso, ove rimase dall'agosto del 1943 sino all' 11 agosto 1945, data in cui venne riportata nella sua dimora sul Lussari.



Nel 1960 venne celebrato il 6° centenario del Santuario. In tale occasione la chiesa venne restaurata e vennero avviati molti lavori di ammodernamento alle case del Santuario. L'opera di ristrutturazione più importante coincide però con il Giubileo del 2000. Nell'occasione sono stati eseguiti notevoli lavori di manutenzione nel Santuario ed è stata completamente rinnovata la canonica. Il Lussari è sempre stato per la popolazione slovena il luogo di pellegrinaggio per eccellenza.

L'interno della chiesa presenta dipinti pregevoli, opera del pittore sloveno Tone Kralj. Tra questi vi è la raffigurazione della Madonna Consolatrice degli afflitti, l'Annunciazione, la Fuga in Egitto, Gesù dodicenne nel Tempio, Maria in preghiera sotto la Croce e l'incoronazione della Vergine. La stagione dei pellegrinaggi estivi ha inizio a giugno, e termina la prima domenica di ottobre.

.....quanto è antica Tarvisio ?...

Preistoria

Alcuni ritrovamenti, tra i quali ricordiamo ad esempio delle selci scheggiate, comprovano la presenza umana in questa zona già in tempi remoti.

Periodo romano

Testimonianze di epoca romana ci confermano che in località Camporosso doveva esserci una stazione di posta (cambio cavalli) con guarnigione militare e doganale che si trovava sul percorso della strada che da Aquileia raggiungeva i confini del Norico.



Tredicesimo secolo

Una delle prime testimonianze storiche che ci parlano di Tarvisio risale al 1219. La Valcanale apparteneva al Vescovo di Bamberg fin dall'anno 1006 e nel 1219 il vescovo Eckbert invitò suo fratello Bertoldo - Patriarca di Aquileia - a visitare i suoi domini allo scopo di farvi immigrare delle popolazioni friulane e venete. Il Patriarca accettò l'invito e venne con grande seguito fino a "Tarfiis in Canaal". "Tarfiis" si popola rapidamente e diventa "La Trevisa".

Quattordicesimo secolo

Nel 1399 Alberto, vescovo di Bamberg, concede agli abitanti di Tarvisio il permesso di costruire una cappella in cui si predicasse in friulano, poiché a Zabnice (Camporosso) - ove sorgeva la Pieve - la predicazione avveniva in sloveno, dato che la maggioranza degli abitanti si esprimeva in quella lingua.

Quindicesimo secolo

In questo periodo si accentua in Tarvisio la presenza di popolazioni di lingua tedesca, tant'è che all'inaugurazione della Chiesa, avvenuta nel 1445, l'iscrizione sul portale principale venne fatta in tedesco ed in caratteri gotici. L'importanza di Tarvisio crebbe sempre più nel 1426 venne nominata da Rinaldo degli Albizzi come un luogo dove si poteva alloggiare comodamente e nel 1456 il vescovo di Bamberg le concesse l'importante istituzione (un vero e proprio riconoscimento di elevazione sociale) di una fiera annuale. Allo sviluppo di Tarvisio in questo periodo, concorsero anche la presenza di industrie metallurgiche e lo sfruttamento delle miniere di ferro di Cave del Predil, di proprietà di Osvaldo Rabel, da cui derivò in seguito il toponimo Raibl. Le due chiavi incrociate che appaiono sullo stemma comunale di Tarvisio vogliono simboleggiare da un lato l'industria siderurgica e dall'altro il fatto che Tarvisio e la Valcanale sono delle porte tra il mondo del nord e quello del sud. Negli anni dal 1478 al 1492 Tarvisio dovette subire le invasioni devastatrici dei turchi.

Sedicesimo secolo

Verso il 1550 venne a stabilirsi nella cittadina la famiglia von Rechbach e per oltre 250 anni essa operò con grande intraprendenza dando impulso e sviluppo a Tarvisio, oltre a dotarla di infrastrutture sociali ed istituzioni benefiche.

Diciottesimo secolo

Nel 1759 Tarvisio passò sotto l'amministrazione della casa d'Austria che aveva rilevato i territori dal vescovo di Bamberg e vi rimase fino alla fine della Prima Guerra Mondiale.

Diciannovesimo secolo

Dopo il terremoto napoleonico che vide contrapposti anche in Valcanale l'esercito francese e quello austriaco, la città di Tarvisio si riprese assumendo sempre più importanza sia dal punto di vista commerciale e più in generale economico. Ciò avvenne grazie alla costruzione nel 1851 della nuova strada nazionale, in sostituzione della vecchia strada romana ormai inadatta alle nuove esigenze delle comunicazioni, alla costruzione nel 1872 della ferrovia Laibach-Tarvis con stazione terminale a Boscoverde e mediante il collegamento ferroviario con Villach, nel 1877, che precedette di poco quello con la linea ferroviaria proveniente da Udine (1879).

Ventesimo secolo

Al termine della prima guerra mondiale (1918), Tarvisio passò all'Italia e si sviluppò sempre più anche nel settore turistico (attività iniziata in maniera pionieristica dalla famiglia Schnablegger già alla fine del secolo precedente) oltre che in quello industriale e come centro nevralgico per il commercio ed i trasporti verso l'Austria, la Jugoslavia ed i Paesi dell'est Europa.

.....cosa sono il Kren e il Montasio ?...

KREN

Si tratta di una pianta rustica e perenne, alta circa 50 cm, con foglie grandi e ruvide, di colore verde intenso. I fiori compaiono all'inizio dell'estate: si tratta di piccoli fiori bianchi con quattro petali disposti in croce e riuniti tra loro in racemi.

È originaria dell'Europa centro-orientale ma è diffusa in coltivazione, per la radice a rizoma dalla quale si ricava la salsa, sia in Europa sia in Nordamerica e in Asia occidentale.

Coltivazione

Il rafano cresce bene in un terreno asciutto e fertile, in mezz'ombra o in posizione soleggiata. Viene perlopiù coltivato come pianta annuale, con semina nel mese di febbraio, in terreno ben concimato e drenato, già preparato da alcuni mesi. Le piantine vanno distanziate di una trentina di centimetri l'una dall'altra, in file distanti tra loro 50 centimetri. La pianta non ama la siccità; pertanto, quando scarseggiano le piogge, è opportuna l'annaffiatura.



Utilizzo fresco in cucina

Rafanata materana

La radice del rafano ha un sapore dolce, leggermente piccante e soprattutto fortemente aromatico e balsamico (si avverte decisamente nelle vie respiratorie e causa lacrimazione). Il rafano è usato, nella cucina tradizionale della Basilicata, per la

preparazione della cosiddetta raganata materana, in cui il rizoma grattugiato fresco è unito a formaggio pecorino, uova sbattute, prezzemolo e pepe nero per la preparazione di una frittata alta circa un decimetro, ricca pietanza tipica del periodo di Carnevale. Il rafano crudo è il condimento principe dello 'Ndrupp'c, o "intoppo", il ragù tipico della città di Potenza: viene grattugiato fresco, direttamente sul piatto di ragù appena preparato, in aggiunta al formaggio, e subito portato in tavola. Utilizzato in tal modo viene ironicamente definito dai Potentini "*u tartuf' d'i pov'ròmm*" (trad. "il tartufo dei poveri"). Nella provincia di Potenza è utilizzata anche la foglia per aromatizzare minestre a base di verza.

La salsa

Dalla radice grattugiata macinata e ridotta in pasta, con l'aggiunta di aromi come aceto e pangrattato ed eventualmente un po' di zucchero, si ottiene una salsa piccante che viene accompagnata a carni bollite, pesce affumicato e altre pietanze. Si usa, in particolar modo, nella cucina ebraica, in quella tedesca ed Est europea. In Italia è diffusa soprattutto nel Triveneto e la salsa prende il nome di cren (o kren).

Un'altra salsa di rafano viene preparata nella misura delle tre parti, cioè una parte di maionese, una di mollica di pane (ammollata nel latte, spremuta e infine ridotta in poltiglia) e una di radice grattata finemente, il tutto corretto di sale con un'aggiunta di aceto, che servirà alla conservazione ed a dare un pH corretto onde evitare il botulino (solo nel caso di invasatura).

MONTASIO

Il Montasio è un formaggio a pasta cotta, semidura, ottenuto esclusivamente con latte bovino prodotto nella zona di produzione.

il suo utilizzo è caratterizzato da quattro stagionature:

- Fresco oltre i 60 giorni di stagionatura
- Semistagionato oltre i 4 mesi di stagionatura
- Stagionato oltre i 10 mesi di stagionatura
- Stravecchio oltre i 18 mesi di stagionatura.

Le caratteristiche organolettiche del Montasio sono diverse a seconda della stagionatura. Infatti mangiato fresco, ha un sapore morbido e delicato che ricorda il latte da cui viene prodotto; mezzano, i sapori risultano essere più decisi con caratterizzazioni di pienezza particolari; stagionato, assume gusti particolarmente aromatici con piccantezza non eccessiva adatto ai consumatori che preferiscono gusti forti e decisi.

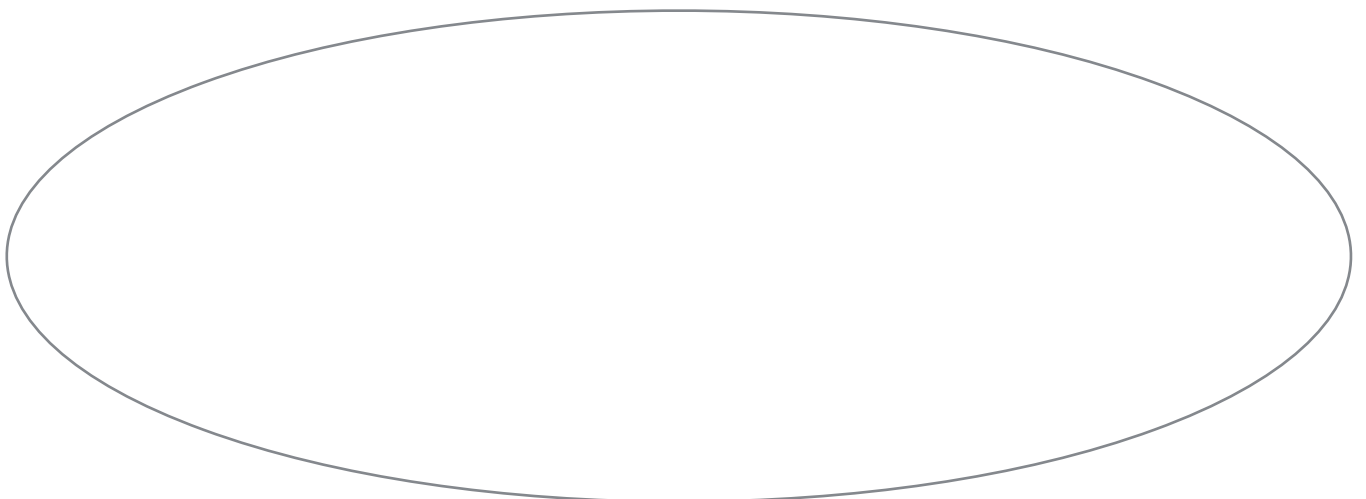
La pasta del Montasio presenta una caratteristica occhiatura che risulta essere omogenea su tutta la sezione, con occhi di piccola grandezza, regolari e lucidi all'interno (occhio di pernice). Nel Montasio giovane la crosta è liscia, elastica e compatta, di colore marron chiaro; la pasta è compatta bianca o giallo paglierino. Man mano che aumenta il periodo di stagionatura la crosta si fa più secca e la pasta diviene granulosa e friabile.



Le forme di Montasio si identificano mediante i marchi di origine che sono posti sullo scalzo della forma, mediante la ripetizione della scritta "Montasio" in senso obliquo. Un secondo marchio, quello di qualità, impresso a fuoco dalla commissione del Consorzio, identifica il prodotto con più di 100 giorni che risulta privo da ogni difetto di maturazione.

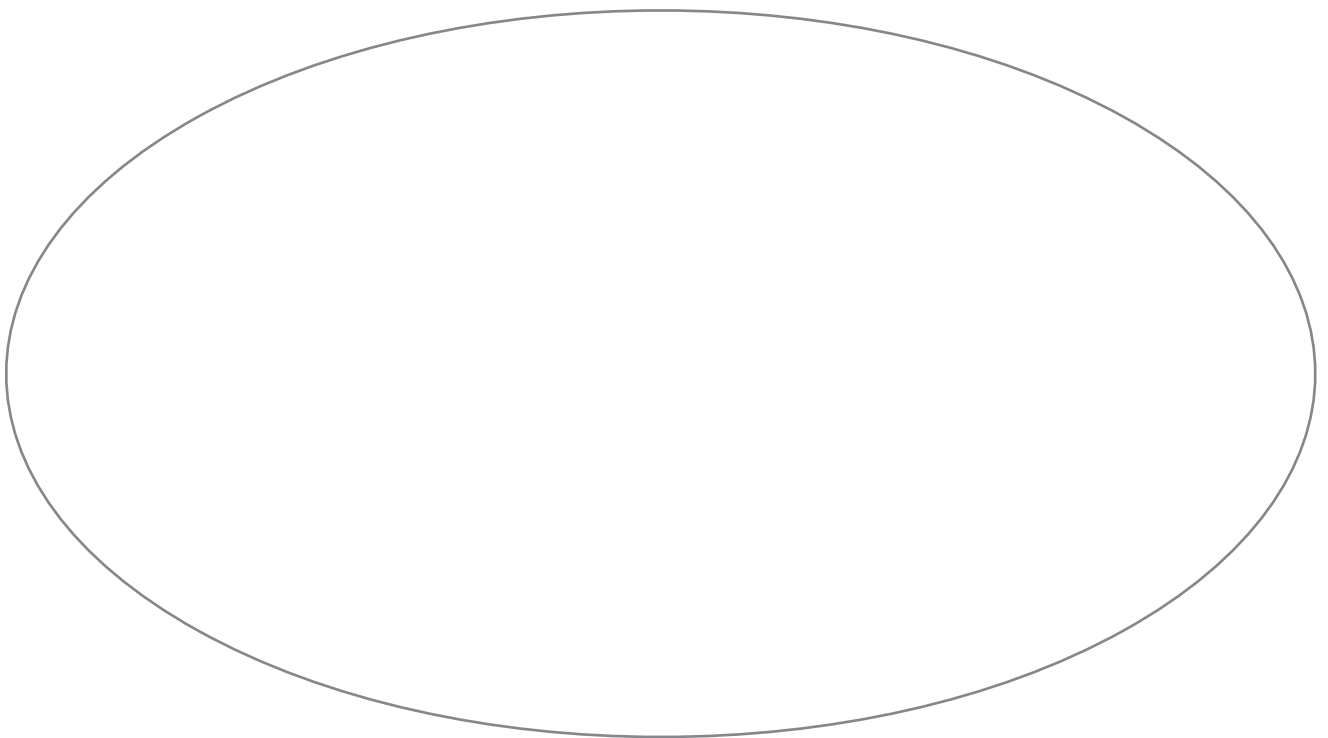
Sullo scalzo è indicata la data di produzione ed il codice del casello produttore.

.....le mie prime impressioni.....





.....cosa devo ricordare ?.....

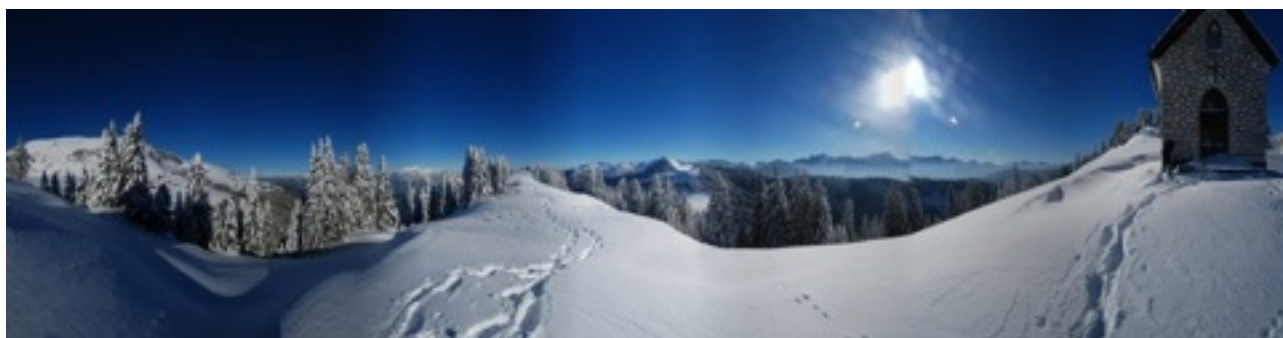


.....come chiamo un soccorso ?.....

Chiamate

Per fruire del soccorso in montagna è necessario digitare il numero breve 118 da qualsiasi telefono urbano e mobile. La chiamata è gratuita. Sarà la Centrale Operativa interessata a stabilire mezzi e risorse da inviare sul luogo dell'evento per l'immediato soccorso. Ogni provincia dell'intero territorio italiano è assicurata dalle Centrali Operative di Urgenza ed Emergenza "118" che rispondono 24 ore su 24. Pertanto, in qualsiasi caso d'incidente o di improvviso malore in montagna, in cui si evidenziasse una grave inabilità del soggetto, si dovrà chiamare solo ed esclusivamente la Centrale Operativa di Urgenza Emergenza "118".

In montagna ci sono zone dove la copertura di rete della telefonia cellulare è attenuata e a volte assente; è consigliabile, durante la salita, controllare le aree limite della copertura telefonica cellulare tenendo conto che, chiamando il 118, è possibile che la chiamata potrebbe cadere su Centrali territorialmente diverse. Sarà sufficiente confermare all'operatore la provincia da cui proviene la chiamata. In tal caso è sufficiente confermare la località e provincia da dove si sta chiamando e la richiesta di soccorso verrà inoltrata automaticamente alla Centrale operativa competente.



Qualche consiglio

Generalmente, quando si chiama il 118, è l'operatore che risponde a "pilotare" l'analisi detta di "filtro sanitario" (che serve ad inquadrare in pochi secondi chi, come e cosa fare) ed è fondamentale, anche nell'angoscia di un incidente o di una possibile tragedia, rispondere con calma alle domande dell'operatore Sanitario della Centrale Operativa "118". Vale in ogni caso la pena prepararsi ad una serie di domande, ricordando sempre da dove si sta chiamando e che ci si trova su un terreno impervio di montagna ed inoltre:

- fornire immediatamente il numero del telefono da cui si sta chiamando (se la chiamata dovesse interrompersi è importante che il telefono venga lasciato libero per consentire alla Centrale Operativa di richiamare);
- fornire l'esatta località dove è ubicata l'area da cui si sta chiamando (Comune, Provincia od in ogni caso un riferimento importante di ricerca rilevabile sulla cartina, anche di un toponimo in nome dialettale);
- se ci si trova su un sentiero e si ricorda il numero di segnavia o su una via ferrata o di scalata trasmettere il numero o il nome (es.. sentiero n. 18 che porta a...ecc... o ferrata di Monte Alpetto in zona grande cengia oppure al 5 tiro di corda sulla via Don Rodrigo alla Marmolada... etc...); oltre a ciò sarebbe opportuno indicare sommariamente a che altezza ci si trova della ferrata o della parete o a che distanza dal rifugio (o altro...)
- se in possesso di altimetro, (tarato prima di partire) fornire la quota del luogo dell'evento;
- se in possesso di GPS fornire le coordinate;



- fornire indicazioni di cosa è visibile dall'alto (pendio, bosco, cima, rifugio, ecc.);
- se si vedessero fili a sbalzo, teleferiche o linee elettriche, sopra o nelle vicinanze del luogo dell'evento segnalarle all'operatore di centrale! Sono le problematiche più pericolose per un elicottero in volo di soccorso.

Cosa vi viene chiesto

In qualsiasi caso preparatevi a rispondere alle seguenti domande

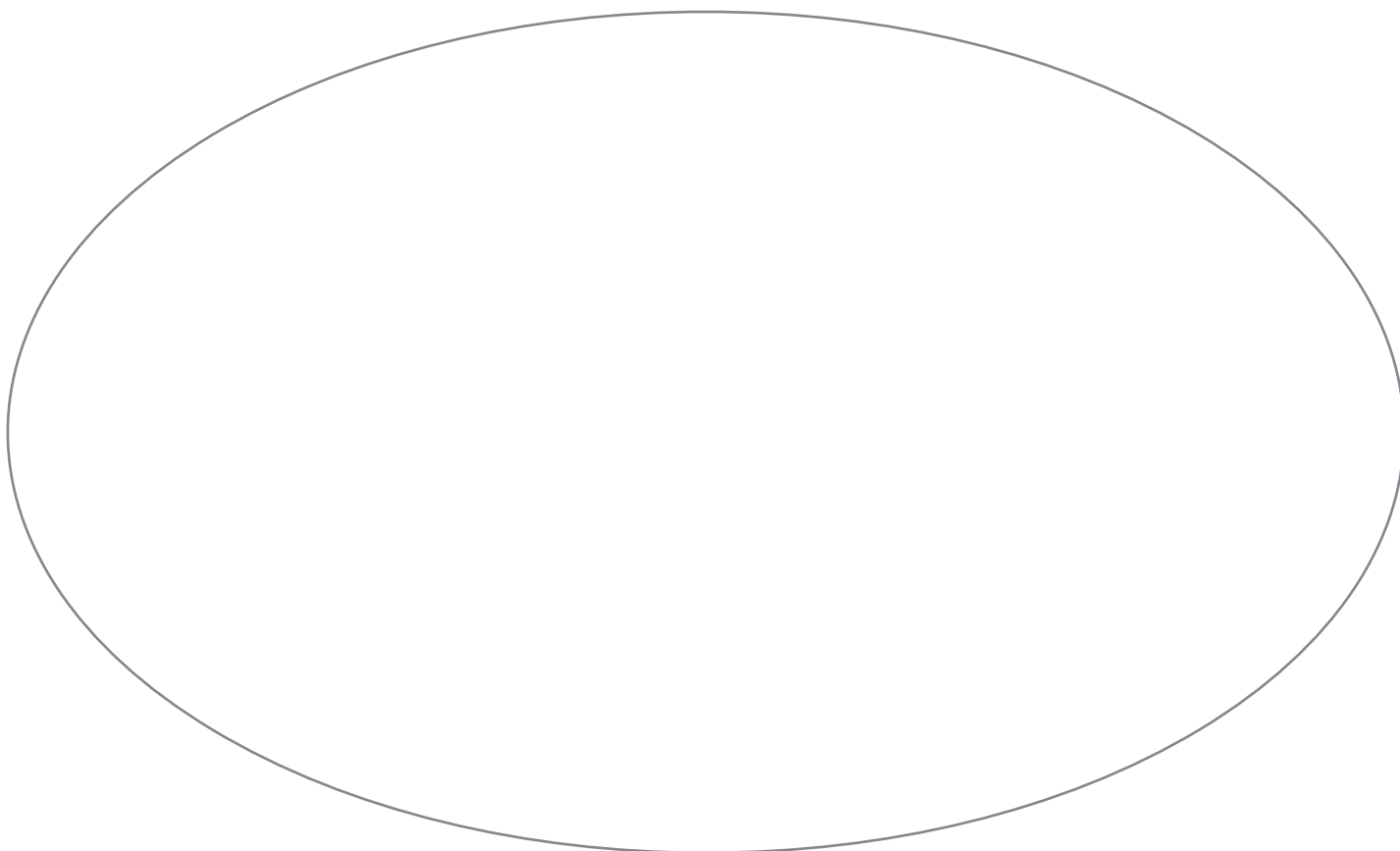
- cos'è accaduto (malore, incidente o altro evento);
- a che ora è successo;
- quante persone sono coinvolte nell'evento;
- si dovranno fornire le proprie generalità (questa informazione fa perdere solo alcuni secondi all'emergenza ma è molto importante).

la parte legata allo stato di coscienza e dei parametri vitali è in ogni caso gestita dai sanitari del "118", anche se le domande percorreranno questa traccia:

- la persona è cosciente (risponde se la si chiama e la si tocca?);
- la persona coinvolta respira?
- perde sangue (se sì da dove)?
- In che posizione si trova il soggetto: (se seduto, se disteso supino, se disteso prono, se appeso, se semi sepolto dalla neve, ecc.)

Durante l'indagine conoscitiva, svolta dall'Operatore che sta organizzando la missione di soccorso, l'allarme è certamente già scattato e i dati che si potranno avere successivamente verranno trasferiti via radio o telefono alla squadra di soccorso.

.....cosa ho visto di così bello ?.....



.....IL DECALOGO DELL'ESCURSIONISTA !.....

- Informatevi prima di partire: itinerario, difficoltà, previsioni meteo.
- Il tempo in montagna può cambiare rapidamente. E' importante un equipaggiamento adeguato: zaino, scarpe confortevoli e antisdrucciolo, protezione contro i raggi solari, maglione e giacca a vento.
- Informate sempre qualcuno che non parta con voi dell'itinerario che intendete seguire.
- Niente è più scivoloso di un tratto innevato o di un canalone di erba umida: attenzione! Attraversate i torrenti solo in corrispondenza di ponti o guadi sicuri e segnalati.
- Per non danneggiare equilibri invisibili, non uscite dagli itinerari segnalati e non utilizzate le scorciatoie.
- I sentieri di montagna possono essere un luogo privilegiato dove immergersi nella Natura. Appreziate il silenzio di



questi luoghi, non disturbate la fauna, rispettate la flora.

- I rifiuti di qualsiasi tipo non altereranno l'ambiente solo se li riporterete a valle con voi.

- Evitate di lanciare o fare rotolare le pietre.

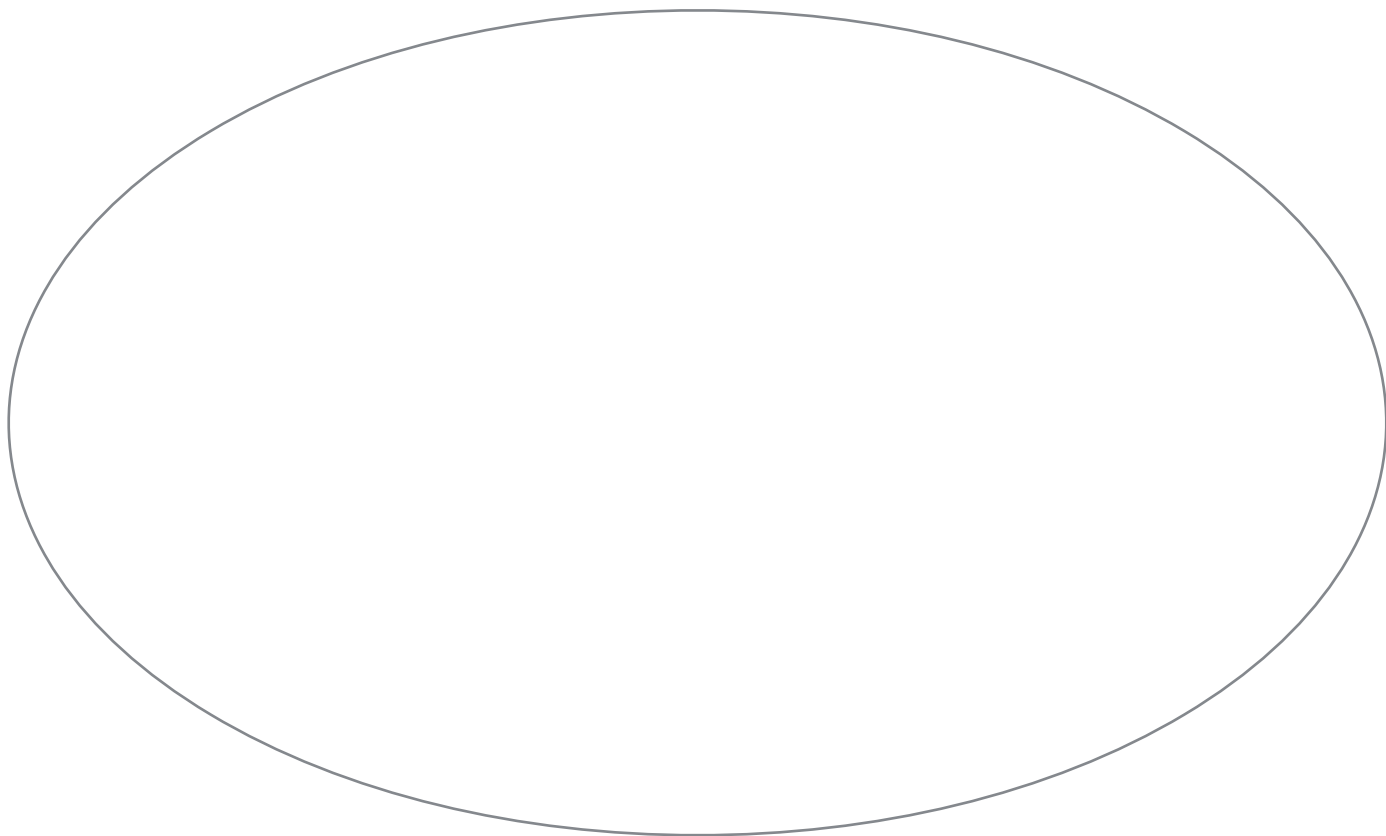
- Non accendete fuochi.

- Il paesaggio che attraversate è il patrimonio

di una tradizione millenaria che lavora e gestisce il territorio: non attraversate i pascoli, rispettate le proprietà e i manufatti.



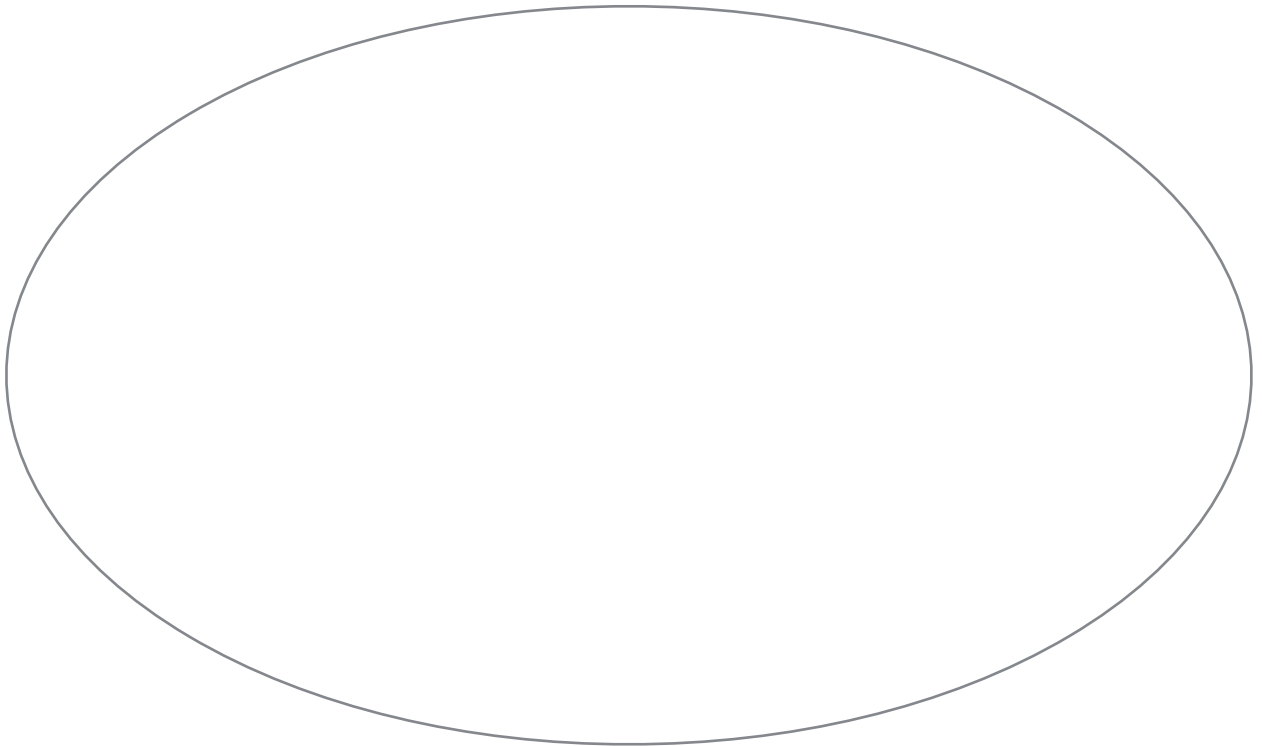
.....e se raccogliessi un pò di firme per ricordo ?.....



.....quali sono i numeri utili ?.....

1. C.A.I. - Club Alpino Italiano
Sezione di Faenza (Ra) 48018
Via Campidori 28
Tel. e fax 0546 22966
e-mail: info@caifaenza.it;
2. SOCCORSO ALPINO FRIULI VENEZIA GIULIA: 118;
3. CARABINIERI TARVISIO:68, Via Roma - 33018 Tarvisio (UD)
0428 416900;
4. POLIZIA LOCALE TARVISIO: 1, Via Giovanni Paolo II - 33018 Tarvisio (UD)
0428 2980;
5. Andrea Martinino (cell.3346549308),
Beppe Dal Prato. (cell.3472355936).

.....cosa riporto nel mio zaino ?.....



Arrivederci a tutti !!!!!!!