



CLUB ALPINO ITALIANO
SEZIONE LIGURE
COMMISSIONE ESCURSIONISMO
Escursione Sociale del 25/08/2019



La via dell'Arbola

Percorso storico tra Italia e Svizzera dall'Alpe Devero al rifugio Binntalhutte



Il rifugio Binntalhutte in territorio svizzero



Il lago di Devero, salendo all'alpe della Satta

Descrizione

Questa lunga escursione si propone di ripercorrere un'antica via di collegamento tra Italia e Svizzera. La Bocchetta d'Arbola, Albrunpass in tedesco (2409 m) è infatti il valico più basso e agevole delle Alpi Lepontine dopo quello del Sempione, utilizzato fin dal tempo dei Romani come via di collegamento tra la Lombardia e il Canton Vallese. Da lì passavano le merci scambiate tra la pianura padana come grano e vino, sete e spezie; e le valli svizzere, sale, formaggi e bestiame, fino al diciassettesimo secolo, quando il valico del Sempione fu attrezzato per il transito di grandi quantitativi di merce. L'Arbola continuò ad essere utilizzato da singoli mercanti e per il commercio locale. A breve distanza dal passo, sul versante svizzero, sorge il rifugio Binntalhutte punto finale di questa escursione.

Ogni anno la prima domenica di agosto si svolge la festa dell'amicizia tra le genti della valle di Binn e quelle della val Antigorio. Ai 2409 metri del Passo d'Arbola le due comunità confinanti si incontrano per rinnovare un patto d'amicizia senza confini, con canti, balli e scambio di prodotti tipici.

Valle / Zona	Val Antigorio (VB) - Alpe Devero
Giorni	1
Avvicinamento	in auto
Difficoltà	E
Dislivello	(andata) dall'Alpe Devero al rifugio Binntalhutte <i>per l'Alpe Sangiatto, l'Alpe Forno e la bocchetta d'Arbola</i> (circa m 800) - ore 4,30 / 5,00 circa (ritorno) dal Rifugio Binntalhutte all'Alpe Devero <i>per il lago di Pianboglio, il lago di Devero e Crampiole</i> . (circa m 800) - ore 3,00 / 3,30 circa
Tempo totale	1 giorno ore tot. 8.00 circa
Quota max	Bocchetta d'Arbola (m 2409)
Attrezzatura	Abbigliamento da escursionismo adatto a quota e stagione, consigliati i bastoncini
N° partecipanti	max 20
Appuntamento	verrà definito alla riunione pre-gita
Percorso stradale	da Genova A26 per Gravellona, poi superstrada del Sempione con uscita a Crodo-Formazza. Arrivati a Baceno, svoltare per Alpe Devero (h 3,30 da Genova), proseguire fino al parcheggio (a pagamento, 6 euro x auto).
Riunione pre-gita	22/08/2019 ore 21.00 (Non si accettano iscrizioni telefoniche)
Direttori escursione	Gianni Casu (cell. 3805190340) - Francesco Baldassarre (cell. 3388285238)

Descrizione itinerario

L'itinerario proposto in realtà è una variante del percorso storico originale, che noi percorreremo in discesa. Il percorso è stato allungato e si svolge all'andata per buona parte sul sentiero ASC - Alpeggi senza confini - perché abbiamo voluto far conoscere posti meno frequentati, di grande bellezza e importanza per le comunità di queste valli.

Salita

Lasciata l'auto nel parcheggio, in pochi minuti si raggiunge l'Alpe Devero (1640 m). All'ingresso della piana in località Ponti, imbocchiamo sulla destra il sentiero W che passa davanti all'ufficio turistico del paese in una piccola baita in legno e, con poco dislivello, raggiunge Corte d'Arduì (ore 0,30). Il sentiero salendo tra i larici diventa un po' più ripido fino ad arrivare a una bella valletta con un ponte in legno che attraversiamo e che proseguendo ci porta a incontrare una sterrata in uso agli alpeggi che, in ripida salita, raggiunge l'Alpe Sangiatto (2010 m) (ore 1,15), dove tra luglio e agosto viene prodotto il tipico formaggio Ossolano Bettelmatt (pag.4). Proseguiamo con poco dislivello in direzione nord-est sul sentiero H12a che in circa un ora ci porterà a discendere sull'alpe della Valle. Qui troviamo un quadrivio di sentieri, attraversiamo un ponte di tronchi sul rio della Valle e imbocchiamo in direzione nord il sentiero H12b per l'Alpe Forno – Scatta Minoia. Il sentiero sale gradatamente, raggiungendo la bella cascata del rio della Satta e poi sale tra pareti di roccia via via più ravvicinate fino a inoltrarsi lungo il corso del torrente e sbucare nei pressi dell'alpe della Satta (ore 2,45). Attraversiamo il torrente su un grossa pietra piatta che serve da ponte e dopo alcuni brevi tornanti raggiungiamo un ampio pianoro dove proseguendo in direzione nord incontriamo i limpidi laghi della Satta di varie dimensioni e forme. Proseguiamo sempre su terreno pianeggiante fino a raggiungere l'alpe Forno, (ore 3,30) altro alpeggio autorizzato alla produzione del Bettelmatt a quota 2220 m. Di fronte all'alpeggio una palina ci indica il percorso per la bocchetta d'Arbola che passa alle spalle della costruzione e salendo in maniera costante ci permette di raggiungere in circa 50 minuti lo storico valico sul confine Svizzero (2409 m) (ore 4,30) Proseguendo in leggera discesa in circa 20 minuti raggiungiamo il rifugio Binntalhutte a quota 2267 metri, termine della nostra salita (ore 5.00 circa dalla partenza).

Discesa

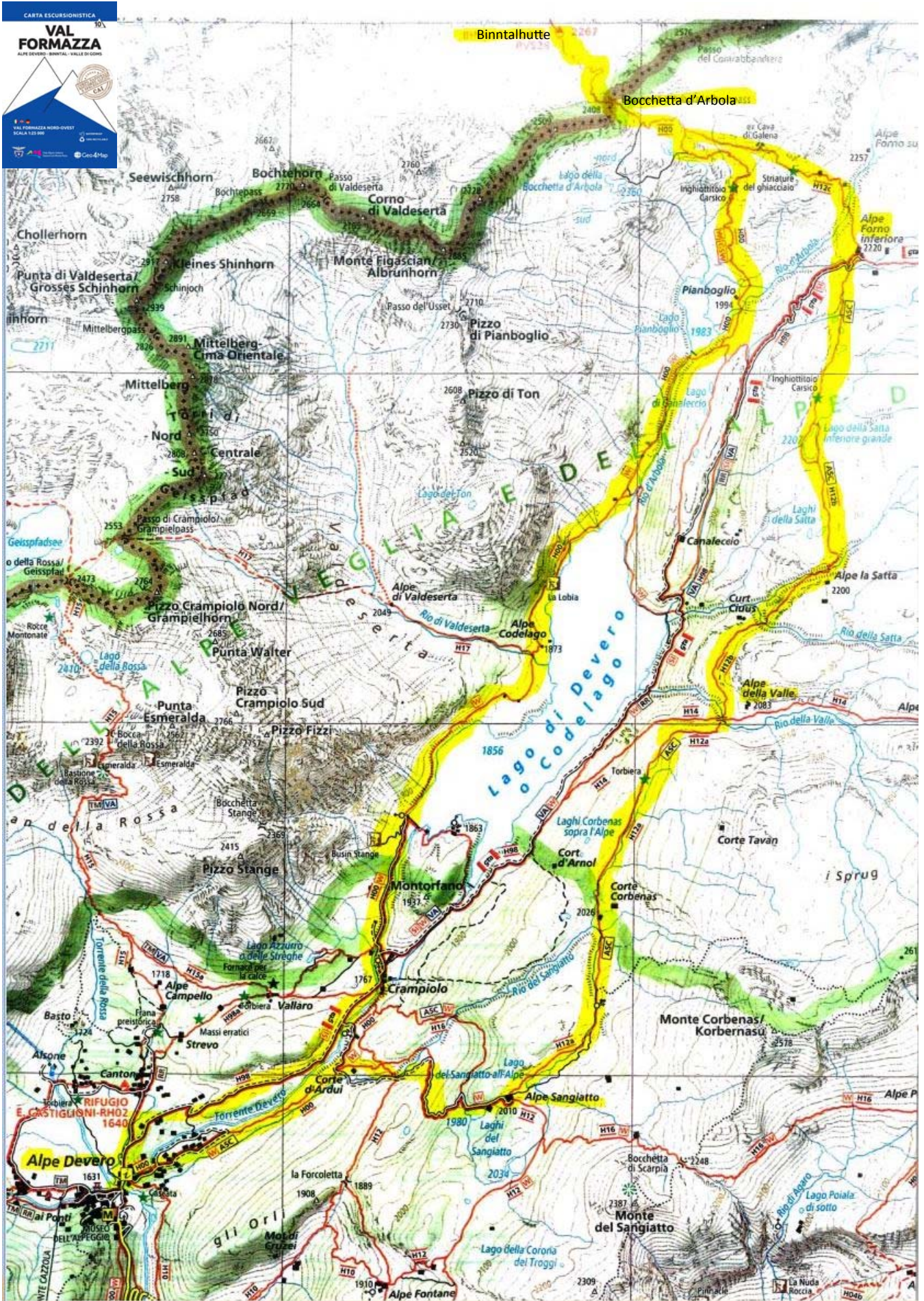
Per il ritorno, ripercorriamo i nostri passi fino alla bocchetta d'Arbola, oltrepassata la quale dopo breve, incontriamo il sentiero H00-W che con una serie di tornanti in ripida discesa ci porta al lago di Pianboglio (1994 m) (ore 1,00). Da qui mantenendo la destra idrografica del rio d'Arbola, percorriamo il sentiero a mezza costa lungo la sponda del bellissimo lago di Devero che con la giusta luce si colora di verde smeraldo. Con qualche saliscendi si raggiunge prima l'alpe di Codelago e poi il fiabesco paesino di Crampiolo (1767 m) (ore 2,30), tappa obbligata per fare scorta di yogurt e formaggio degli alpeggi. Da qui possiamo proseguire sulla sterrata che troviamo dopo il ponte in uscita dal paese (dove passa il sentiero GTA) fino alla piana di Devero, oppure imboccare il sentiero H98a subito dopo il ponte, che in discesa tra i larici ci conduce prima il località Canton e poi attraversata la piana di Devero, in località Ponti, punto di partenza della nostra escursione (ore 3,00 circa dal rifugio Binntalhutte).



Il sentiero nei pressi di Corte Corbenas

Cartografia

Geo4Map - Val Formazza Nord-Ovest n°10 - 1:25.000

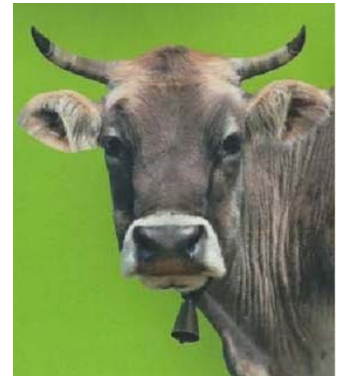


Il Bettelmatt

L'eredità dei Walser

È il formaggio tradizionale dell'Alta Valle Antigorio-Formazza, viene prodotto unicamente in alpeggio con latte vaccino crudo e intero, caseificato subito dopo ogni mungitura a pasta semicotta e pressata. Viene prodotto in nove alpeggi dei comuni di Formazza, Baceno e Premia: Alpe Bettelmatt, Alpe Sangiatto, Alpe Forno, Alpe Kastel, Alpe Morasco, Alpe Toggia, Alpe Regina, Alpe Vannino ad un'altitudine minima di 1800 metri.

Si riconosce per la marchiatura a fuoco impressa al termine della stagionatura minima di 60 giorni. Ogni forma riporta oltre la data e la bollinatura sanitaria, anche il nome dell'alpeggio di produzione.



L'incontro con i "malgari" dell'Alpe Forno, durante un'escursione nell'agosto del 2018

