

adamellomagazine

LIVING THE MOUNTAINS



I Ghiacciai dell'Adamello

110

A cura di Fabio
Sandrini. Foto di Fabio
Sandrini.

Capitolo I.

Luglio 1984, "Vado a sciare in Adamello, vuole venire con me?" queste parole di **Papa Giovanni Paolo II**, rivolte al Presidente della Repubblica **Sandro Pertini**, ancora oggi risuonano come il prologo di uno degli incontri più incredibili che le nostre alte terre ricordino.

D'altronde l'Adamello 3539m ed il suo immenso ghiacciaio conosciuto come **Pian di Neve**, o **Mandron**, è uno dei posti più spettacolari e magici delle Alpi intere ed i panorami che offre hanno poco da invidiare a quanto è possibile godere nei più blasonati gruppi alpini occidentali italiani e svizzeri.

Papa Wojtyla vi trascorse le sue vacanze in ben due occasioni, prima nel 1984 e poi nel 1988, quando ancora nel periodo estivo era pos-

sibile sciare sui meravigliosi pendii innevati che caratterizzano i dintorni del **Rifugio Ai Caduti dell'Adamello**, appollaiato su una delle pareti della cima Lobbia Alta 3196m. Questo ricovero d'alta quota, se non si considera il Rifugio Mandron posto nella conca pianeggiante sotto Passo Presena, è l'unico rifugio a servizio degli alpinisti che vogliono esplorare e apprezzare l'immensità del ghiacciaio.

La Prima Guerra Mondiale qui assunse il nome di **Guerra Bianca** proprio per le battaglie combattute tra italiani e gli imperiali, ma soprattutto contro il freddo, le valanghe ed i crepacci.

Mai come oggi è giusto ricordare e parlare di questi luoghi soprattutto per trarre insegnamento dagli errori del passato per un futuro di pace e fratellanza. Il **cannone Ippopotamo**





149G, trascinato sulle spalle degli Alpini dal fondo valle di Temù e posizionato ormai più di 100 anni fa su Cresta Croce, a circa 3300m di altitudine, è ancora oggi lì a memoria indelebile del terribile significato che avvolge la parola "guerra". Se allora nell'aria trascinati dal vento rimbombavano i suoni dei cannoni e dei fucili, oggi regnano il silenzio ed un senso surreale di pace. Durante la stagione invernale il **Pian di Neve** assomiglia ad un lenzuolo bianco che gradualmente risale verso la cima dell'Adamello. Circondato da cime selvagge che superano di gran lunga i 3000 metri è caratterizzato da un'estensione di circa 14 km² ed è il più grande Ghiacciaio delle Alpi italiane.

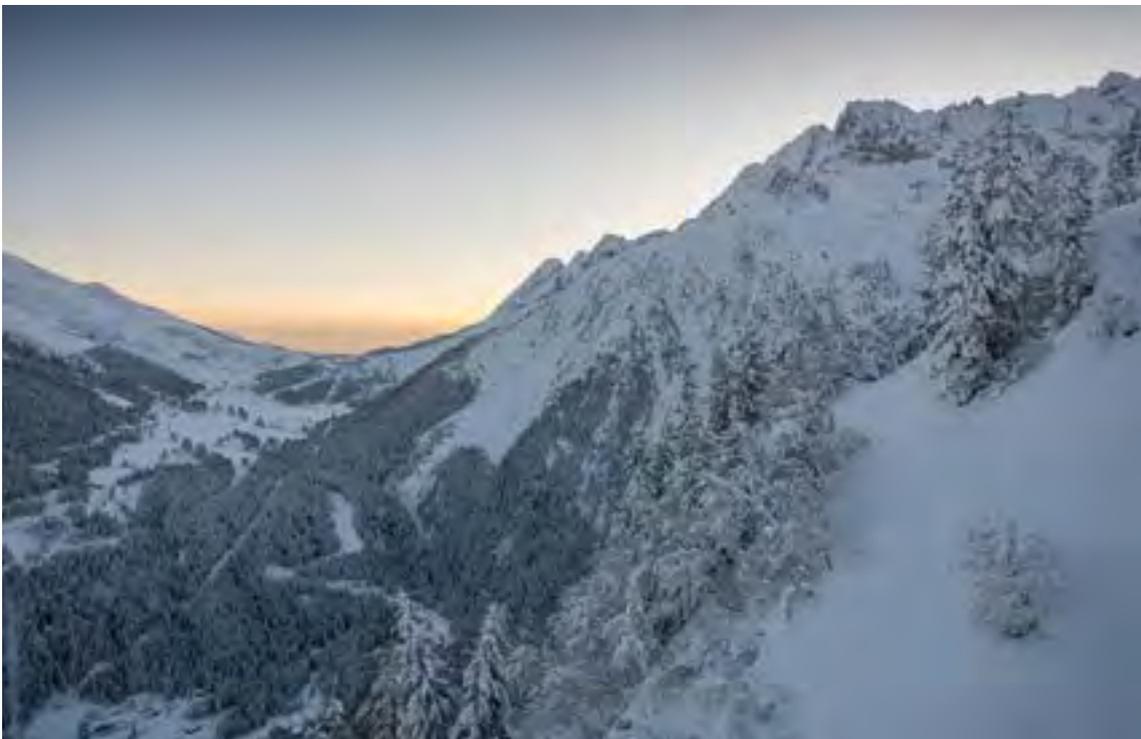
Se osservato dalle immagini satellitari è la prima spettacolare macchia di color bianco che si incontra salendo dalla pianura. Proprio per questo motivo è anche uno dei ghiacciai più in sofferenza con una perdita di spessore medio di circa 4 metri all'anno. Il suo destino è segnato, qualche decina di anni e rimarranno solo rocce di granito, o per essere più precisi di **tonalite**.

I valichi della Lobbia Alta e del Dossone dividono il Ghiacciaio Mandrone dal Ghiacciaio della Lobbia, mentre i valichi Venezia e Valletta lo dividono dal Ghiacciaio Pìsgana. A sud fino a circa 30 anni fa era possibile ammirare imponenti lingue di ghiaccio scendere lungo la Val Adamè, la Val Salano e la Val Miller, mentre oggi, a memoria del glorioso passato glaciale, rimangono solo rocce montonate e morene...

Il nostro viaggio esplorativo alla scoperta dei ghiacciai di casa nostra continua nel prossimo numero di Adamello Magazine.



23



Colchico d'autunno

114

A cura di Federica
Ferrari. Foto di Fabio
Sandrini.

Un bellissimo fiore con sfumature che vanno dal porpora, al lilla, al bianco, si erge solitario nel periodo in cui invece le altre piante attorno sembrano sfiorire.

Il **Colchicum autumnale** è una pianta erbacea perenne facente parte della famiglia delle Colchicaceae, che si contraddistingue per la particolare fioritura tardo-estiva/autunnale: nei pascoli in quota è facile osservarlo poiché spunta dal terreno risultando quasi l'unico fiore di rimarchevole bellezza, in quanto l'erba intorno è ormai bassa, quasi interamente consumata dagli animali pascolatori che lasciano, però, da parte il colchico, inconsciamente consapevoli (grazie al loro radicato istinto) della sua tossicità.

Le parti a noi visibili nella stagione autunnale sono i fiori a forma di calici che poi si aprono a ventaglio, in

numero variabile da 1 a 3 (raramente fino a 7) germoglianti da un bulbo sotterraneo da cui si ergono privi di foglie, che invece spunteranno a primavera dopo la quiescenza invernale.

Sono proprio queste foglie allungate, rigide e spesse a trarre in inganno i meno esperti che a volte le confondono con quelle dell'**aglio orsino**, le quali crescono nello stesso periodo (ma nei sottoboschi umidi a quote fino ai 1000 m.s.l.m.); esse risultano, però, più lucide e morbide al tatto, sottili, dotate di picciolo e (cosa non secondaria) soprattutto se strofinate, sprigionano un forte odore di aglio, mentre quelle del colchico sono inodore.

Altre piante erbacee con cui C. autumnale viene spesso confuso dai poco esperti in materia, sono alcune appartenenti al genere *Crocus*, in





particolare *Crocus vernus* (presente negli stessi prati e pascoli, ma a tardo inverno/primavera quando sbucca dal manto nevoso soprastante che si scioglie lentamente) e *Crocus sativus*, ossia lo zafferano: proprio per questo motivo, negli anni il colchico si è guadagnato l'appellativo di "falso zafferano" o "zafferano bastardo".

In autunno, se confuso con quest'ultimo e ingerito, il colchico porta ad intossicazione spesso con esito fatale. I fiori sono effettivamente molto simili nelle fattezze e nei colori, ma *C. sativus* non cresce in alta montagna, e più in generale come pianta spontanea è assente in tutto il Nord Italia; inoltre le foglie dello zafferano sono morbide e molto sottili, i fiori sono dotati di 3 stami e 3 stigmi rossi (dai quali si ricava la famosa spezia), mentre il colchico ha 6 stami.

L'estrema tossicità di *C. autumnale* è dovuta alla **colchicina**, un alcaloide presente in tutte le parti della pianta, che proprio per questo non dev'essere mai consumata in nessuno dei suoi componenti; per un adulto medio si stima che la dose letale del veleno sia 10-20 mg. A basse dosi però (0.8-1.5 mg/die) può essere impiegata in ambito medico per il trattamento di gotta, pericarditi e alcune patologie autoinfiammatorie. Avendo proprietà anti-mitotiche, in tecnologia alimentare viene a volte impiegata per produrre alcuni frutti senza semi (es. anguria senza semi).

Nel nostro territorio il colchico è abbastanza diffuso ovunque a settembre/ottobre, ma è comunque facile osservarne numerosi esemplari nei prati e pascoli di Vescasa alta (come in foto) e bassa, Val di Canè, Prebalduino, Premia, Viso.



Temù



35



Monno



57