



GIOVANE MONTAGNA

M. Ruggia/10.1925

ANNO XI

APRILE

NUM. 3

GIOVANE MONTAGNA

RIVISTA DI VITA ALPINA

Direttore: GINO BORGHEZIO

Redattori: NATALE REVIGLIO - LUIGI MURATORE

Sede sociale, Direzione e Amministrazione: Corso Oporto 11 - Torino

Pubblicazione mensile

Abbonamento annuo L. 15

Ogni numero L. 2

GRATIS AI SOCI

SOMMARIO — B. Secret, *Cinq sortes d'alpinisme*. — Dott. A. Casassa, *Divagazioni sul castagno*. — Il Gruppo fotografico, *Dopo il primo Concorso*. — Spunti - Dottor A. Caligaris — *Com'erano descritte le sorgenti del Po nel '500*. — *Ascensioni - Rosso Pio, Torre d'Ovarda, P. Cristallera*. — *Vita nostra - In biblioteca - Cronaca - Lutti*.

CINQ SORTES D'ALPINISME

Fantaisie psychologique dédiée à mes bons amis

de la GIOVANE MONTAGNA

Je connais cinq sortes l'alpinisme: l'alpinisme italien, le français, le suisse, l'anglais et l'allemand. Et si je cherche à les caractériser, il me semble que l'alpinisme italien est mystique, le français scientifique, le suisse pastoral, l'anglais sportif et l'allemand romantique.

Qu'est ce à dire ?

C'est à dire que l'italien demande surtout à la montagne l'exaltation de ses facultés admiratives et, en dernière analyse et s'il est chrétien, l'union à Dieu. La littérature alpine italienne, à considérer les récits de courses dans les revues et les écrivains tels que Guido Rey, Mgr. Achille Ratti, Contardo Ferrini, est la preuve de mon assertion. Le contact avec des alpinistes italiens confirme cette preuve. Et, parce qu'il est mystique,

l'alpinisme italien est éminemment social. Les groupements alpins sont plus nombreux en Italie qu'ailleurs, plus vivants, plus enthousiastes. La course collective y revêt un caractère particulier, elle porte même un nom suggestif : « gita sociale ». Elle réunit en moyenne plus des participants que nulle part ailleurs. Il n'est pas rare de rencontrer des collectives italiennes de cinquante membres et plus, ce qui est toujours, pour nous français, un sujet d'effarement. L'italien supporte plus aisément que nous les inconvénients de la collective, parce que, par la variété des sociétés alpines, les collectives italiennes sont mieux adaptées aux différentes classes sociales, elles sont plus homogènes. Rien n'est plus insupportables en effet que de se trouver en montagne avec des gens qu'aucun lien d'éducation ou de culture ne rattache à vous. Et puis, l'enthousiasme propre à la race met toujours dans la collective italienne une vie et une chaleur étonnante.

Supportant mieux les inconvénients de la collective, l'italien jouit mieux aussi de ses avantages. Si le grand nombre des participants est parfois dangereux pour quelques courses difficiles, la plupart du temps il est utile. Il diminue les frais et la charge des sacs, permet de mieux soutenir les défaillants, stimule les faibles, favorise les relations nouvelles et concourt mieux à la formation de l'âme de l'Association.

L'alpinisme français, lui est plutôt scientifique. Le français connaît aussi l'admiration, la contemplation, mais il vous dira volontiers que ce sont là sentiments purement personnels et intérieurs. Ce que le français manifeste c'est la connaissance de la montagne, connaissance facilitée par les qualités de la race : l'intelligence et la clarté. Quand vous avez lu une monographie alpine italienne, vous avez envie d'aller voir la montagne décrite. Mais si vous lisez une monographie française, vous saurez où passer pour y aller. L'alpinisme français compte des géologues éminents tels que Marcel Bertrand, Pierre Termier, Lory, Kilian ; des géodésiens tels que Helbronner ; des géographes tels que Blanchard, Vallot, le Commandant Gaillard, des botanistes. Mais prenez un alpiniste non savant et mettez lui la plume à la main, il vous campera un bon portrait et saura vous indiquer fort clairement la voie d'ascension la plus pratique.

Mais le français est volontiers particulariste, individualiste. Il n'aime pas la collective et ses collectives ne sont le plus souvent qu'une collection de gens qui sont ensemble parce qu'ils n'ont pas pu faire autrement. Ils y mettent du reste la meilleure grâce et politesse du monde, mais on sent bien qu'ils ne fusionnent pas. Le français préfère les ascensions à trois ou quatre amis et ne communique guère ses impressions. On trouverait des exceptions et l'on pourrait opposer à l'école parisienne, plus intellectuelle, l'école lyonnaise, plus mystique. Mais le mysticisme alpin de Lyon n'a rien à voir avec son cousin de Turin.

L'alpinisme suisse est pastoral. Les suisses en sont à l'âge pastoral organisé. Leur pays est divisé en cantons et non en provinces ou en dé-

partements. Les suisses eux-mêmes sont groupés en tribus ou clans. On ne fréquente volontiers que ce de son clan, clan fondé sur des affinités de parenté, d'amitié, de tempérament, de culture. On va à la montagne avec sa tribu et l'on ne craint pas d'aller souvent aux mêmes lieux qui sont les lieux de la tribu, ses paturages.... Les alpinistes suisses sont généralement cordiaux, serviables et bons garçons. Ils aiment les signes conventionnels propres à la tribu tels que sifflets et jodels. Ils affectionnent les chorals patriotiques. Ils ont de l'humour et leur enthousiasme au sommet d'un pic se manifeste par un bon mot en langage suisse ou par un juron populaire. Entre les tribus et avec l'étranger les rapports sont moins chauds. Le suisse a le génie de l'équipement et des détails pratiques de popote.

L'alpinisme anglais est sportif. Il a la passion des premières. A défaut de premières il invente des variantes. Pour lui le problème se pose en ces termes : Atteindre le sommet le plus haut, par le chemin le plus difficile, dans le moins de temps et avec le moins d'impressions possible. C'est un explorateur genre Jules Verne. Il atteindra l'Everest et fera très certainement l'ascension de montagnes de la lune avant la fin du monde. Il vous rend service en découvrant les montagnes et en les annexant.... au moins par le baptême. Si vous aviez le malheur de débaptiser en secret quelque modeste sommet dont il s'est occupé un jour, soyez sûr qu'il le saura. L'Alpine Journal vous excommuniera par retour de courrier. Mai ne parlez pas de collectives à l'anglais. Son idéal c'est la collective à... un et deux guides. Il doit avoir des impressions, mais personne n'a jamais pu les analyser.

L'alpinisme allemand est romantique. Ce que l'allemand va chercher en montagne ce sont des impressions. Il pratique les collectives, mais c'est par habitude ancestrale de la discipline en un pay où rien ne se fait sinon collectivement. L'allemand emporte avec lui en montagne ses dieux et ses poètes, sa mythologie et sa littérature. Ses descriptions alpines pourraient toujours s'orchestrer; elles participent au drame wagnérien. Pour lui l'alpe c'est le séjour des dieux. Il y rencontre la Nature avec une majuscule, le Beau, la Magnificence, l'Infini, l'Horreur et autres entités. Les sommets sont des points de vue intellectuels autant que des panoramas. J'en sais un qui a vérifié l'impossibilité du réalisme philosophique en faisant l'ascension de la Jungfrau! L'alpiniste est sociable avec ses pairs. Mais il a au plus haut degré la notion romaine de l'étranger. Ses monographies abondent en nuages.

Résumons-nous. L'italien admire la montagne, le français la comprend, le suisse l'organise, l'anglais la mesure, l'allemand la dramatise.

Et si je voulais faire une ascension idéale, je me laisserais guider par un français, accompagner par un italien, équiper par un suisse, renseigner

sur l'horaire par un anglais. Au retour, pour savoir comment il ne faut pas composer ma description, je lirais un allemand.

Au surplus si les deux genres d'alpinisme les plus sympatiques sont l'italien et le français, ils auraient tout à gagner à se mieux connaître mutuellement par des relations fréquentes et cordiales.

BERNARD SECRET.

I Soci della « Giovane Montagna », e non solo essi, ma tutti gli alpinisti italiani, possono e debbono essere grati all'Autore per la splendida luce in cui vede e pone l'alpinismo nostro. Affermare il misticismo di questo, ci pare equivalga a riconoscere il carattere sintetico dell'intelligenza italiana, che ama assurgere dai particolari all'universale, e che, perciò, nella varia armonia delle bellezze alpestri, percepisce senza sforzo l'ineffabile unità del ritmo divino.

Ma questo non impedisce che, anche presso di noi, si annoverino numerosi e valenti gli scienziati e studiosi alpinisti, che hanno portato e portano un poderoso contributo alle molteplici discipline che, sotto vari aspetti, studiano i monti.

Senza citare i viventi, ricordiamo il Sella, il Gastaldi, l'Omboni, il Taramelli, lo Stoppani: il quale ultimo armonizzò mirabilmente in sé il senso mistico della poesia montana e l'attitudine scientifica. E la nostra gratitudine verso l'Autore sarebbe stata ancora più grande, se, accennando ai suoi compatrioti che, indubbiamente, hanno reso tanto splendidi contributi alla scienza alpinistica, non avesse taciuto l'opera degli studiosi italiani.

VANDONI FRANCESCO.





Vecchi castagni di Corio

DIVAGAZIONI SUL CASTAGNO

Tu pio castagno. sol tu, l'assai
doni al villano che non ha che il sole

Pascoli.

Il castagno è albero di primaria importanza e di grandezza superiore ad ogni altro della nostra flora.

Ha in media un'altezza di 30-35 metri, possiede una chioma ampia e poderosa, è spesso tortuoso, vuoto nell'interno in vecchiaia. Se ne conoscono degli esemplari giganteschi: celebre uno che visse fino a pochi anni fa nel Senese sotto al quale Papa Pio II scrisse le bolle E CASTANEA NOSTRA, il suo tronco vuoto nell'interno misurava più di 6 metri di diametro e circa 23 di circonferenza esterna. I migliori e più grandi esemplari si possono trovare in Sicilia: sono famosi il castagno della Nave (22 metri di circonferenza), della Navotta (m. 18,70) ed i due di Sant'Agata (di metri 22,60 e 26,30). Più celebre di tutti è stato il castagno dei Cento Cavalli

alle falde dell'Etna sotto al quale, secondo la tradizione, si rifugiò, sorpresa dalla tempesta, la regina Giovanna d'Aragona con 100 cavalieri. Una misurazione certa nel 1845 dava una circonferenza di m. 64,20. Si calcola abbia raggiunto un'età dai 3600 ai 4000 anni.

Anche nei paesi stranieri non sono rari gli esemplari giganteschi.

Il castagno cresce rapidamente sino ai 60 anni, dagli 80 ai 100 l'accrescimento diminuisce ma continua apprezzabile si può dire all'infinito, per quanto le piante vecchie siano generalmente vuote nel loro interno. Comincia a fruttificare intorno ai 20 anni circa se isolato, un po' più tardi se nei boschi.

Nella collina reca frutti, più o meno, ogni anno, ma nelle regioni alte e ripide le così dette annate di pasciona capitano ogni 2 o 3 anni e talvolta anche ogni 7 o 9. L'intermittenza della fruttificazione pare dipenda più che dalle condizioni climateriche da quelle del terreno, è stata dimostrata dannosa ad esempio l'esportazione del fogliame caduto.

Pare che il castagno sia originario della Grecia, starebbe per tale ipotesi anche l'identità del nome (kastanon), in Europa è diffuso un po' dappertutto, se ne trova anche in Norvegia, ma non fruttifica che in qualche estate eccezionalmente calda.

Essendo un albero coltivato dalla più remota antichità è facile comprendere come le sue varietà siano al giorno d'oggi numerosissime e non più definibili tutte scientificamente. Astraendo dalla scarso uso che se ne fa come pianta ornamentale (varietà piramidale, tortuosa, a foglie di quercia, a foglie increspate, ecc.) lo studio delle varietà riguarda specialmente il frutto.

Nella sola provincia di Torino se ne conoscono oltre 50 varietà tra queste: V, Boccias: selvatiche, è la varietà più stimata pel legno mentre il frutto è poco stimato; CITE o PICCOLE di Montagna: molto piccole come dice il nome ma tra le qualità più gustose; FUISSE molto usate per ingrasso agli animali, frequente nel Pinerolese; NEIRANA comunissima, legno compatto, pesante, il frutto ha poco sapore: PIOMBESE produzione abbondante, frequente nel Canavese; SAVATUÉ è la qualità ottima per marrons glacés, come pure molto stimate per detto uso i MARRONI di Susa. Ve ne sono poi in Piemonte delle varietà tutte con nome diverso: BORGA, CIAPASTRA, FRATTINA, PATAC, PRUSA, ecc.), ma con caratteri tali che non permettono delle classificazioni nette.

Nel Cuneese se ne conoscono pure una cinquantina di varietà. Degne di nota: BASTERA: molto succose (Garessio); CARON NERO varietà molto esportata in America per confetture; CIAMPASTRA: ottime ma non indicate per farne bruciate, caldarroste, o mondai perchè a pellicola molto aderente, insieme con le GAVET sono dette tempùri perchè molto precoci sicchè vengono coltivate per venderle a caro prezzo come primizie: CONTESSA: abbondante, saporite, di lunga conservazione; GABBIANA ROSSA:

sono di grande commercio in Piemonte, e GABBIANA NERA molto ricercate anche perchè perdono poco nel disseccare; GAVOT, GENTILE: molto usate per far le castagne bianche; MARRONE: di scarsa produzione ma eccellente (Chiusa Pesio, valle del Tanaro, Mondovi) è l'ideale per i marrons glacés: SARVAI di BUIA: qualità ottima e buona per tutti gli usi; SIRIA o CIRIA: produzione abbondante, gustosissime (Boves, Mondovi); TEMPERIA di CERVASCA: di lunga e facile conservazione, molto esportate in America.

A centinaia sono le varietà della Lombardia, Veneto, Liguria, Emilia, Toscana e del meridionale ed isole.

Il castagno forma boschi in quasi tutta lo penisola, nelle grandi isole,



Castagneto di Margaula

ed anche in taluni minori occupando una regione che da esso prende il nome. Per l'Italia continentale i due limiti d'altezza variano dai 600 ai 1000 metri d'altitudine, il limite superiore per la Sardegna si avvicina ai 1200 e per la Sicilia ai 1500.

Secondo le ultime statistiche in tutta Italia (isole comprese) vi sarebbero più di 60000 ettari coltivati a castagno dei quali 500000 a coltura esclusiva; la produzione in castagne sorpassa i 6 milioni di quintali all'anno. Nel 1919 se ne esportarono più di 13 mila tonnellate per circa 11 milioni di lire. Ma purtroppo la coltura dei castagneti in Italia accenna e non da oggi soltanto a diminuire. Le cagioni sono parecchie e fra le principali la maggiore estensione data alla coltura della vite e delle foraggere, il dilavamento del terreno, lo sfruttamento delle selve per opera dell'uomo,

ed il mal dell'inchiostro che in molti luoghi ha spinto i montanari ad affrettare la vendita delle selve timorosi di perdere nello stesso tempo gli alberi e l'occasione di un pronto guadagno. Gran male è che l'agricoltura e più specialmente la selvicoltura, questo ramo d'industria territoriale cui meno si attende da noi, siano abbandonate dai più alla cieca pratica ed alle consuetudini secolari, che si oppongono al miglioramento di coltivazioni e di metodi di cui contrariano anzi il progresso.

I contadini ed i montagnoli sono tenacissimi nelle loro usanze, e lo provano gli sforzi che si son dovuti fare per indurli a combattere la peronospora e la fillossera. Sono anche diffidenti ma in parte conviene dire che non hanno sempre torto perchè di molte novità predicate dagli scienziati teorici hanno veduto fallire le attraenti combinazioni. Cagione rilevante è l'essersi dileguato in gran parte l'affetto alla campagna nelle classi superiori della società, le quali sentono debolmente i doveri della proprietà, e sono piuttosto i percettori della rendita dei campi e dei boschi anzichè l'anima e la guida delle loro aziende. Così avviene che in mancanza di vera e propria direzione il mezzadro od il terzaiolo fanno da sè come meglio possono e sanno, quasi sempre però mediocrementemente.

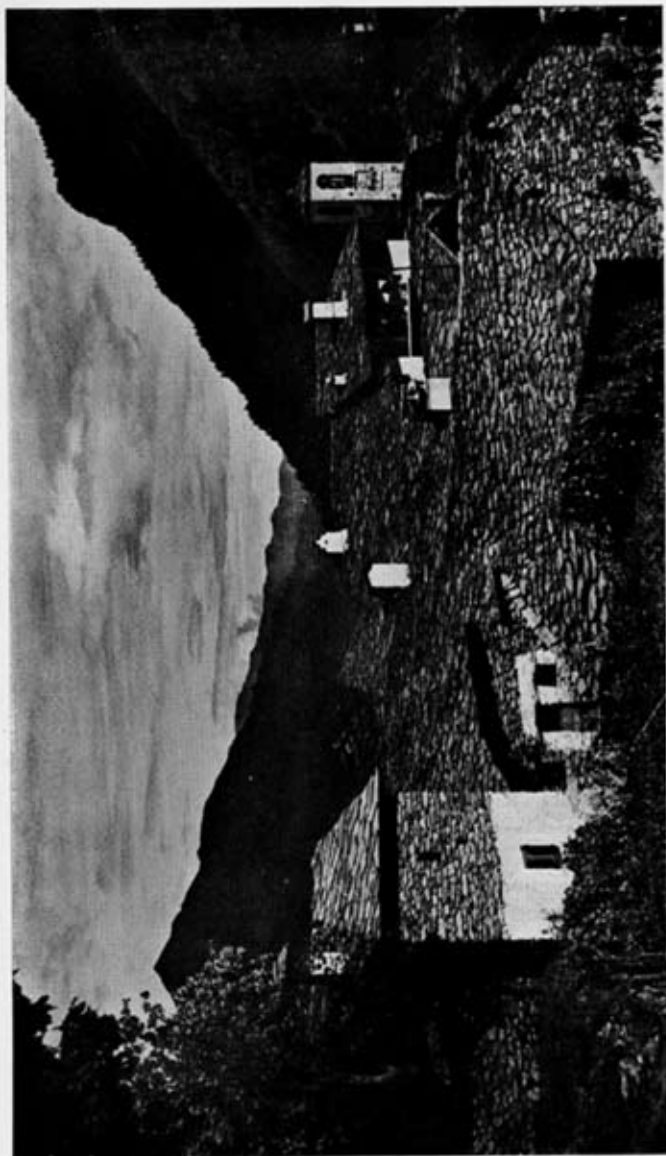
L'incremento della coltura del castagno, di quest'albero del pane, sarebbe opera buona, specie ai nostri tempi, nei quali la lotta per la vita è resa acuta dal numero della popolazione e dai crescenti bisogni suoi e dello stato. Il castagno apparirà certo assai remuneratore come albero da frutto nelle parti inferiori e medie della sua zona di vegetazione, ove il clima lascia sperare abbondanti raccolti di castagne ogni due o tre anni: come ceduo semplice e composto nelle regioni più elevate in prossimità dei luoghi nei quali è attivo l'impianto e ben curato il mantenimento dei vigneti; come albero a produzione di legname in gran parte dei monti e di quei terreni cespugliati ed incolti che costituiscono una grande piaga del nostro territorio.

Già mezzo secolo addietro il Siemmi scriveva: che si atterrino i castagneti i quali rendono alla fin dei conti alla pari, se non di più, di qualsivoglia altra coltura in quei medesimi terreni, questo è inconcepibile e può qualificarsi per una follia. Ed anche oggi possiamo essergli completamente d'accordo.

Gli intervalli di tempo per i tagli del ceduo variano dai 2 ai 20 anni ed anche ai 30 secondo l'uso al quale deve servire il legno se cioè per farne cerchi di cassette per agrumi o pali per viti, droghe per botti, pali da telegrafo, travature, ecc.

La massima produzione di castagne suole aversi fra gli 80 ed i 200 anni; i migliori castagneti in Italia sono in Toscana, nel Modenese, Liguria, Bresciano ed in alcuni luoghi del Piemonte.

Il legname di castagno prende tinta nerastra a contatto con la sega e con i ferri da taglio per il tannino che contiene.



La borgata



Le esperienze eseguite sulla sonorità di questo legno hanno mostrato ch'esso dà il LA DIESIS sulla scala cromatica come il salcio ed il susino, (mentre danno il LA il faggio, l'olmo, la quercia, il palissandro, il campeggio, il ciliegio; il SI il pero; il DO la robinia, il cipresso, il platano, la betula; il DO DIESIS il visciolo, il frassino, l'ontano; il RE il carpino; il RE DIESIS il pioppo; il MI la picea ed il bossolo; il FA l'ornello; il FA DIESIS il noce e l'alloro; il SOL il tasso ed il tremolo; il SOL DIESIS il pino, l'ebano ed il sambuco).

Nella scala delle durezza occupa uno dei primi posti essendo classificato insieme col faggio, il noce e la quercia tra i legnami quasi teneri. È mediocre combustibile (come il cipresso, l'abete, il tiglio ecc.) perchè



Castagneto di Margaula

brucia rapidamente e senza produrre molto calore, il suo potere calorifico è al decimo posto della scala Berthier dopo il platano, olmo, faggio, quercia, larice, ontano, salice, gelso, noce. Messo in opera nei luoghi asciutti resiste lungo tempo ed anche al tarlo (fatto già notato da Plinio), resiste invece poco alle intemperie. Nei pali telegrafici dura circa 30 anni mentre ad esempio il pioppo, l'ippocastano, il salcio non durano che 4, 6 anni. Il castagno è in Italia il legno piú usato per la fabbricazione di tini, secchi barili da salumi ecc., però a cagione della sua porosità serve meno bene per botti da vino. Il legno giovane è molto impiegato specialmente nel mezzogiorno d'Italia per confezionare barili e botti per olio; convenien-

temente iniettato potrebbe adoperarsi nella costruzione delle traversine delle strade ferrate come è stato fatto nel Belgio.

Molti sono gli espedienti adoperati per prolungare la vita del legname con sostanze e metodi che hanno per scopo di prosciugare il legno, di impedire l'accesso dell'aria ovvero di produrre una trasformazione chimica incorporandovi o metalizzandolo con sostanze che lo rendano imputrescibile. Le sostanze più usate sono il creosoto, il solfato di rame, alcuni sali di zinco, di mercurio, di arsenico ecc. Con iniezioni di cloruro di rame si possono rendere ad esempio imputrescibili i pali di castagno.

È consuetudine quasi generale di non adoperare i pali appena tagliati aspettando l'anno successivo per lasciarli nel frattempo esposti alle azioni atmosferiche affinché si purghino. E vi è chi ritiene che l'uso di pali freschi faccia diminuire almeno per un anno il raccolto dell'uva.

Le radici del castagno danno un legno leggermente mazzato che si usa qualche volta nei lavori di ebanisteria.

Il carbone (100 parti di legno danno in volume 51,4 di carbone ed in peso 27,8) è leggero, di poca forza e durata, e perciò non molto stimato, serve però bene nelle fucine a mantice dove si adopera per lavorare il ferro dolce.

La produttività dei castagni varia secondo i luoghi, le forme culturali, l'età delle piante ed altre circostanze.

Un marrone può pesare 25 a 30 grammi, di solito però 12 a 18; le castagne da 6 a 8 in media. I grossi marroni conosciuti sono quelli di Napoli e dei Pirenei ove qualcuno giunge a pesare sino a 60 grammi. In alcuni paesi del Piemonte e specialmente nell'alto Monferrato i marroni si conservano tutto l'anno mettendoli per una settimana a bagno nell'acqua che si cambia ogni giorno e facendoli quindi asciugare al sole.

Le castagne si fanno generalmente asciugare al sole e seccare a fuoco lento o nel forno per conservarle da un'anno all'altro. Il metodo più comune che i nostri montagnoli usano per seccarle è quello dei metati. In un edificio apposito detto essicatoio o metato e diviso con un graticcio detto canniccio in due camere sovrapposte, nell'inferiore si accende il fuoco (che non deve far fiamma) e nella superiore si mettono le castagne. Si comincia con un fuoco molto debole ed uno strato di castagne di 25, o 30 centimetri, si aumentano quindi i fuochi e contemporaneamente l'altezza dello strato delle castagne fino a un metro di spessore. Detta operazione continuata giorno e notte dura per parecchi giorni e deve essere continuamente sorvegliata per spegnere eventuali incendi. Con tale metodo molto primitivo vengono essicate con aria calda ed anche con molto fumo che il contadino crede sia indispensabile per una buona conservazione.

In Corsica ed altri luoghi all'estero si cominciano a costruire edifici appositi con stufe esterne dove l'essiccamento viene prodotto esclusivamente

dall'aria calda e non dal fumo, il quale, come è stato dimostrato, non è affatto necessario.

Le castagne secche non si conservano mai col loro guscio e nemmeno colla loro pelle che dicesi roccia e che si toglie colla battitura. L'imbiancamento delle castagne ha luogo nella parte inferiore dell'edificio e si ultima pestandole ancora calde con zoccoli di legno a mano in adatti mortai oppure stese in terra con zoccoli di legno ai piedi o coi pigioni (bastoni muniti di un arnese di ferro ad una estremità) o battendoli colla mazza-



Castagneto nei pressi di S. Vincent

ranga. Altrove si mettono le castagne in un sacco di tela molto forte e lo si sbatte in seguito fortemente.

Quando le castagne sono sgusciate e mondate si sottopongono alla vassoiatura o ventilatura per separarle. Poi si ripassano di nuovo al mortaio e quindi si vagliano i passotti, i gagnoni o cocci che sono le castagne di scarto destinate, cotte, all'ingrasso degli animali.

Le castagne fresche non si sogliono mangiare crude perchè poco appetitose ed indigeste. Le semisecche (biscotte di Cuneo o castagne del prete di Avellino) e le secche si mangiano anche crude ed in alcuni luoghi si mescolano al riso nella minestra. Lesse nell'acqua con la buccia si ottengono le ballotte o succiole (così dette perchè quando sono piccole si

succhiano) ovvero senza buccia e si hanno le pelate dette anche mondine o mondè o tigliate, e nel Siense mosciarelle, ovvero si arrostitiscono in adatte padelle o sotto la brace e si hanno le bruciate. Si fanno anche seccare o cuocere intere al forno dove prendono sapore gradito che ricorda la cioccolata e sono rinomate nel Napoletano quelle così preparate a Bagnoli Irpino. Se ne fanno pure dopo lessate, asciugate e seccate, delle filze che si portano a vendere e sono chiamate corone di marroni.

Talvolta si lessano poi si fanno seccare sul metato o nel forno e si mangiano senza altra cottura: si dicono anseri o vecchioni per la buccia che rimane grinzosa e corrispondono ai marroni biscotti di Cuneo ed alle castagne del prete di Avellino. Si fanno pure i marroni all'arlecchino, i caramellati, in camicia, immergendoli dopo la cottura in albumina d'uovo e zucchero in polvere e seccandoli quindi nella stufa. L'uso della farina di castagne è antico e diffuso anche fuori d'Europa dove se ne fanno degli impasti con cacao, fecola di patate, farina di riso e zucchero che in seguito vengono aromatizzati e cotti: tali il racahout, il palamoud, il kaiffa.

La castagna secca contiene molto zucchero che si può facilmente separare con l'acqua facendola in seguito evaporare con l'ebollizione, industrialmente però non conviene a ragione del costo in paragone della barbabietola. Durante la guerra la farina di castagne è stata molto usata nella confezione del pane, l'unico inconveniente è che il pane resta troppo dolce ma è per contro molto nutriente.

In Toscana si fa il castagnaccio e la polenta o pattona o macco, cibo dolciastro e di facile digestione, in Corsica e nei monti della Calabria una volta la settimana si mangia del pane fatto esclusivamente con farina di castagne. Nel Canton Ticino, a Mendrisio, con la farina di castagne mista a due terzi con farina di segala, si compone una focaccia che mescolata con vino e zucchero forma una sorta di zabaglione molto nutritivo e dissetante che si usa durante i lavori pesanti della fienagione. Coi marroni più belli, unici nel guscio, dei quali si fa anche esportazione, si preparano le castagne diacciate (marron glacés). Si possono anche conservare in sciroppo riponendoli in scatole e barattoli: vanno così in commercio sotto il nome di castagne in conserva. La castagna è un alimento di primo ordine di sapore piacevole, di facile digestione, con valore nutritivo quasi uguale a quello del frumento.

Uno fra gli usi odierni più importanti, del legno di castagno è quello per la fabbricazione di estratti per tinta e concia. Tale industria nata in Francia verso la metà del secolo scorso è ora abbastanza diffusa anche in Italia (ve ne sono una dozzina di fabbriche). Il legname migliore è quello proveniente da piante di 20 a 30 anni, il processo generale della preparazione degli estratti consiste in uno sminuzzamento del legno mediante opportune macchine ed in successive operazioni di lisciviazione, purificazione, chiarificazione o decolorazione. E si ottiene infine un liquido a consistenza

sciropposa che contiene dal 28 al 30 0/0 di tannino e circa il 68,70 0/0 di acqua. Il legno esaurito serve da combustibile nelle stesse fabbriche e basta alla produzione del vapore necessario per la forza motrice, per l'estrazione e l'evaporazione dei liquidi. Questa industria è quindi una delle poche che basta completamente a sè stessa senza bisogno di ricorrere al carbon fossile od a materie sussidiarie dall'estero. La capacità di produzione italiana è di circa 350.000 quintali di estratto liquido all'anno ridotta ora, per mancanza di consumo, data la crisi dell'industria conciaria.

Ma altre ragioni di decadenza esistono e più gravi. Mentre in Francia ad es. la disposizione governativa che riserva l'uso del castagno per la fabbrica degli estratti venne fatta effettivamente rispettare, in Italia la legge esiste bensì (D. R. 19 Luglio 1917) ma è rimasta nell'applicazione lettera morta. Il consumo del legno in molte piccole industrie ed anche nell'uso privato specialmente come combustibile è in complesso di gran lunga superiore a quello per la preparazione di estratti è tale da rendere precaria l'esistenza di parecchie fabbriche.

In Francia inoltre il prezzo del castagno non ha subito l'enorme rincaro verificatosi in Italia ed è perciò, purtroppo, probabile che l'industria nazionale sarà ben difficilmente in grado di sostenere sui mercati esteri la concorrenza di altri paesi di produzione se pure sarà in grado di resistere nell'interno.

Ed è doloroso che un'industria prettamente nazionale ed esportatrice si trovi ora ridotta a condizioni difficili e minacciata, dovere in gran parte cessare.

(Da: Monografia del Castagno - Piccioli - Firenze 1922)

A. CASASSA

Le fotografie qui riprodotte sono state gentilmente favorite dal Consocio Prof. I. M. Angeloni, al quale rivolgo i più sinceri ringraziamenti.

(a. c.)



Dopo il primo Concorso Fotografico

Per dare pratica esecuzione ai progetti con cui nello scorso autunno il Gruppo Fotografico annunciava la sua ripresa di attività si è recentemente chiuso il primo Concorso tra i Soci, con una riuscita mostra nel Salone Sociale. È giusto che di questa manifestazione — che non è che la prima tappa di un cammino assai lungo verso una meta quanto mai attraente — si dia notizia in queste pagine, onde ampliare il più possibile tra le nostre file i benefici effetti dell'iniziativa.

La partecipazione numerosa e la serietà delle prove inviate afferma di primo colpo la maturità del nostro ambiente per cimentarsi in questo campo, che colla pratica intelligente e sagace dell'alpinismo ha così strette relazioni. E poichè il Concorso mirava soprattutto a raccogliere le prove spontanee di artisti ancora non consacrati dalla fama, ma tuttavia vibranti di entusiasmo e intensamente appassionati nello studio della non facile arte, così furono accolte e classificate soltanto le opere delle cosiddette promesse.

E le promesse si sono degnamente affermate.

I soci che ammirarono le opere esposte, e la giuria che le esaminò e le premiò, concordano in un'espressione di compiacimento che, se è plauso e sprone pei concorrenti, è altresì confortante compenso per gli ideatori.

Accanto ad alcuni saggi dichiarati fuori concorso — ed esposti quasi a simbolo della mèta a cui si intende arrivare da tutti i Soci fotografi — le prove hanno raccolto il consenso, presentandosi vestite di sincerità, coi proprii pregi e coi proprii difetti, convenute precisamente per raccogliere dalla parola di critici autorevoli e cortesi il giudizio che corregge e che migliora. Chè, la Giuria, non si è accontentata di riunirsi una sera, di esaminare, raffrontare, discutere e poi redigere un verbale di classifica, standosene appartata su un Olimpo inaccessibile ai modesti competitori, ma ha voluto scendere presso questi, e, dato loro convegno per un'altra serata, ha motivato il suo verdetto per ognuna delle fotografie, badando, meglio che a dettare una graduazione di merito, a persuadere i singoli autori delle rispettive imperfezioni, consigliandoli per le prove future. Nè ha voluto premiare essenzialmente la tecnica, ma a questa ha preferito l'ispirazione consacrando la preminenza di questo elemento, specie in chi sta iniziandosi all'arte.

E poichè una graduatoria bisognava pur fare per l'assegnazione dei premi — messi a disposizione da Ditte e da persone a cui va la nostra riconoscenza — questa venne così determinata :

- Rag. Giovanni De Nicola — «Alta Val Sesia».
Teol. Avv. Giovanni Bricco — «Romitaggio alpino».
Rosina Reviglio -- «Quiete solitaria».
Giovanni Rappelli — «Pasto alle galline».
Avv. Piero Calliano — «A sera».
Rag. Giay Pron — «Quiete».

Lo spazio ci impedisce di discorrere qui, anche sommariamente, dei singoli lavori; in linea di massima si può rilevare che, libero essendo il tema, si è avuto quasi all'unisono la presentazione di soggetti di mezza montagna a tinte tra l'idilliaco ed il pastorale, mentre è stato quasi assente l'ambiente prevalentemente alpinistico. Se pure era desiderabile che anche questa nota avesse adeguatamente a vibrare, non c'è da allarmarsi per il suo silenzio: teniamo presenti le condizioni in cui il Concorso si è svolto, e non disperiamo per l'avvenire. Uno psicologo, dopo visitata la nostra piccola mostra, avrebbe potuto definire il nostro alpinismo molto mistico, e ciò non ci deve dispiacere, ma non ci mancheranno in seguito le occasioni per cogliere le stesse pure ed ampie voci davanti alla verticalità dei picchi o all'imponenza dei ghiacciai.

Di questo primo nobile sforzo, diamo un ricordo illustrativo nelle due tavole del presente numero, e rimandando a queste il lettore, rivolgiamo a tutti i concorrenti un plauso sincero, ed alla Giuria ed ai donatori dei premi il più vivo ringraziamento.

*
* *

Chiusa la prima tappa, il Gruppo fotografico pensa ora alla seconda che deve non solo confermare il successo della prima, ma superarlo. E pertanto si bandiscono due nuovi concorsi :

- 1) — Fronde e fiori dell'Alpi, con scadenza al 15 luglio p. v.
- 2) — Picchi e ghiacciai, con scadenza al 15 ottobre p. v.

Per la partecipazione vigono le stesse norme del concorso precedente.

IL GRUPPO FOTOGRAFICO.

Nota. — La Giuria era composta dai Signori: Prof. I. M. Angeloni; Cav. Bertinara; Avv. S. Bricarelli. - Hanno donato premi per il concorso: Ditta Bertinara & Vaudano, Ditta G. M. Chiossi, la Direzione del Corriere Fotografico; il Sig. A. Dell'Amico.

A tutti il cordiale ringraziamento della Direzione.

COME ERANO DESCRITTE LE SORGENTI DEL PO ED IL MONVISO NEL '500

Che la geografia abbia fatto grandissimi progressi in questi ultimi secoli, è cosa risaputa; ma quale idea avessero i nostri padri in proposito, è interessante riconoscere perchè meglio si apprezza il vantaggio della nostra maturità scientifica. I mezzi di trasporto furono quelli che ebbero influenza sul progresso. Lo sparire delle difficoltà d'un viaggio lungo per paesi sconosciuti, ha fatto sì che gli uomini, non solo più foggiasero le loro opinioni su fatti uditi da bocche di terzi, ma cercassero invece di dar loro una base con constatazioni proprie. La mancanza di questi mezzi impedì infatti a Leandro Alberti, autore nè più nè meno che d'una "DESCRITIOE di tutta Italia" ove non solo si parla del "sito di essa", de l'origine ecc. ecc. ma persino degli "huomini più famosi che l'hanno illustrata" di farsi un concetto esatto della Valle del Po.

Il poderoso fiume attrasse dunque la curiosità dello scrittore cinquecentista; egli capì che fra i monti doveva avere le sue sorgenti, forse proprio vicino a quella poderosa piramide ammirata dalla pianura, si informò... e scrisse:

"Ha il Po la sua origine (sono le sue parole) sopra Monte Veso, da tutti gli antichi scrittori Mons Vesolus addimandato, sopra il quale sono alcune cime separate l'una dall'altra, che a vederle da lunge paiono torri di una rocca. Egli è questo altissimo monte sassoso e sterile, nella cui cima evvi una picciola piazza il cui passaggio dei vicini gioghi è molto difficile, e pericoloso, per essere tanto stretto; e precipita da ogni lato, che dà pavento a quelli che vi vogliono passare, come a me narravano alcuni giovani, che vi erano passati, i quali dicevano che fosse grande la difficoltà a passarvi ecc. ecc. »

L'autore dunque non si è curato di portarsi su quelle cime per constatare la veridicità del racconto, ed ha integralmente accolta la versione che su quella punta, così aguzza a vedersi da lontano, vi fosse nè più nè meno che una picciola piazza.

Dove veramente nella valle del Po noi possiamo trovare una località consimile è soltanto alla Meidassa, il caratteristico massiccio, che così bene chiude la cerchia panoramica stando a Crissolo. La descrizione, poi, di quella serie di torri può collimare benissimo con l'ipotesi che questi gioghi siffattamente accennati siano quelli che, staccandosi dal Granero, si portano, attraverso il colle delle Traversette, sino alla catena del Viso. Una cosa è da escludersi ad ogni modo: che la descrizione fornita sia quella del Viso non è cioè assolutamente quella località che il nostro Geografo intendeva illustrare. Senonchè, il confusionismo si accentua continuando la lettura del passo. Quei giovani sopra citati soggiungevano che quivi ritrovarono detta picciola piazza, ove sono due fontane, l'una dall'altra poco discoste. Da una di quelle ha principio il Daruncio fiume, e scenduto alla pianura corre al Rodano ove finisce: dall'altra parte scende il fiume Duria... da



Salgon le nubi

G. De Nicola
1° Concorso Fotografico - 1° classificato



quell'altra fontana qual'è più bassa ha principio il Po, ecc. » Sino a tanto giungeva l'incuria ed in conseguenza l'ignoranza in quei tempi !.

Il buon scrittore non pensò nemmeno per un istante a darsi ragione del perchè delle sorgenti, e non si peritò a collocarne due addirittura. (A proposito, su di una picciola piazza come poteva esservi una parte più alta [I^a fontana] ed una più bassa [II^a fontana] proprio sul vertice del monte ?).

Ma, tralasciando tale questione generale e tornando al caso nostro, vien fatto di chiederci chi mai poteva avergli parlato delle sorgenti della Durana (Daruncio) e della Dora (Duria), che nascono assai distante dalla valle del Po, al Monginevro. Evidentemente, l'Alberti confuse informazioni diverse assai, abbreviò le distanze e, poichè la cerchia delle Alpi veduta da lontano poteva sembrare anche assai ristretta in linea d'aria, non tenne conto affatto della profondità e della tortuosità delle vallate.

L'Alberti aveva certamente una visione assai inesatta della topografia alpina. I suoi frequenti abbagli nella regione piemontese inducono a credere anzi che egli appena si sia recato a prender visioni dei luoghi da Torino, senza spingersi forse nemmeno nel Saluzzese o nel Cuneese.

Così si può spiegare il confusionismo nella sua trattazione, che non solo si constata nel passo citato, ma anche da quanto soggiunge in seguito :

« Si vede altresì sopra il luogo ove sboccano dette acque del monte (non però molto discosto) una buca tagliata artificiosamente, che passa, dall'altra parte di esso monte... ».

Parla evidentemente del « buco di Viso » ed è una testimonianza degna di fede, perchè disinteressata, circa l'antichità del traforo : ma ecco che siamo disorientati dalle ultime parole sue « per la quale buca si dice essere il passaggio di Italia nella Gallia a Brianzone ». Brianzone è Briançon : è confermata così l'opinione che egli abbia scritto per sentito dire, e non per informazioni assunte sul luogo. Tanto più che nella valle del Po egli avrebbe potuto assai più esattamente crearsi una conoscenza della regione, e non errare in modo tanto volgare sulla descrizione di luoghi attraversati dalle acque del Po.

Egli dice : « trascorrono infine a Paisana. E quivi paiono essere inghiottite dalla terra delle quali poco vestigio si vede. Poscia più in giù scorgonsi due castelli, cioè Uncino alla destra e Griolo alla sinistra » - La determinazione della località di Oncino e di Crissolo è esatta in quanto riguarda il lato rispetto al fiume ; assolutamente erronea in quantochè sono posti in senso inverso rispetto a Paesana. Inoltre, Oncino non è nella vera valle del Po, ma in quella parte che si suol chiamare il Bacino della Lenta, dal torrente che ne scende e che, pur appartenendo geograficamente alla valle non è una cosa sola con essa.

Tuttavia è notevole una cosa: il sapere che già a quei tempi le valli erano discretamente popolate e che l'alpinismo, in istato d'embrione sia pure, esisteva di già se alcuni giovani non si peritarono di affrontare quelle roccie ove « camminarono con le mani e piedi stesi sopra la schiena » non per giungere al di là per motivi di lavoro, chè del resto avrebbero certamente fornito all'Alberti indicazioni migliori circa l'utilità del « buco di Viso », ma forse mossi soltanto dalla curiosità.

Così adunque erano descritte le sorgenti del maggior fiume d'Italia. Oggi, se il buon Alberti potesse tornare in vita, si troverebbe stupito assai nel trovare a Crissolo ogni comfort moderno, e nel vedere che un sentiero ben tracciato conduce al famoso passaggio artificiale, un giorno tanto aspro a raggiungersi. Ma credo più ancora resterebbe vergognoso nello scorgere appena il Monginevro lontano, nel non trovare la « picciola piazza » sul Viso ma una Croce stanca delle bufere alpine, e constatare che l'uomo a poche ore dalla vetta ha saputo costruirsi un rifugio dove si può dimorare con comodità almeno eguali a quelle che potevano offrire le « posterie » della pianura ai suoi tempi.

ALESSANDRO CALIGARIS.

ASCENSIONI

T O R R E D ' O V A R D A (m . 3 0 7 5)

(Variante alla via Garrone - 3 Agosto 1924)

La nevicata poco opportuna della precedente settimana, ci sconsiglia dal tentare i classici Denti di Ambin, facciamo invece cader la nostra scelta sulla Torre d'Ovarda. Punta molto interessante sia per la bella arrampicata che offre al suo visitatore, sia per la vista che presenta sulle valle di Ala-Balme e sul Bacino di Usseglio.

Alle prime luci del giorno lasciamo il Rifugio della Sari presso i laghi Verdi, diretti ai piedi della parete; compagni di cordata sono l'inseparabile amico Pietro Giacotto e la Sig.na Rita Vola. Nel nostro progetto avevamo data la scelta quale itinerario di salita alla via Hatz, ma l'elegante camino d'attacco della via Garrone ci fa scordare il precedente piano; sono le 6,30 quando gli diamo l'attacco.

L'arrampicata è verticale, ma la roccia in compenso ci offre appigli sicuri; un po' d'acqua proveniente dalle soprastanti macchie di neve rende meno agevole la salita. Dopo un'ora di buona ginnastica il camino si apre ad imbuto che a prima vista ha tutto l'aspetto di non volersi lasciar vincere tanto facilmente. Qui pieghiamo un po' a destra della via Garrone e dopo due primi tentativi infruttuosi, le varie difficoltà sono vinte scalando roccia malsicura e a tratti coperta di vetrato dell'imbuto stesso. Vinto così il primo scaglino della parete abbandoniamo del tutto la via Garrone che piegando a sinistra si porta al costone centrale scendente dalla vetta, e saliamo in senso verticale direttamente alla cresta finale. Sorpassato un primo crestone, ben delimitato da due vicini rigagnoli d'acqua, si giunge senza alcuna difficoltà al punto d'incrocio della via Hatz colla Chiavero-Mondino, la prima prosegue a sinistra, la seconda a destra e noi per non sbagliare... prendiamo la via di mezzo puntando sempre verticalmente e raggiungendo la cresta a una ventina di metri a sinistra del segnale Biessi. L'ultimo tratto è alquanto malsicuro per la frantumazione eccessiva della roccia; proprio sotto la cresta questa strabiomba un pochino verso il bacino dei laghi Verdi, in modo da costringerci ad allungare eccessivamente le braccia e is-sarci a forza. Toccata così la cresta pieghiamo a sinistra ed in breve siamo alla punta centrale; sono le 12,30.

Sei buone ore di arrampicata molto divertente, mentre rappresentano nulla di straordinario per noi, ci fanno ammirare l'abilità della nostra compagna che ci ha sempre seguiti dimostrando una buona volontà e forza degna del nostro ringraziamento, segnando così al suo attivo una prima lodevole ascensione.

ROSSO PIO.

P U N T A C R I S T A L L I E R A (m . 2 8 0 1)

(Versante nord-ovest) - 30 Giugno 1924

Lasciamo Torino sul tramonto con un programma molto vago; nessuna meta precisa prefissa, lasciando a domani una migliore scelta sul luogo; per ora andiamo nel gruppo del Rocciavré. La spensierata allegria della nostra comitiva di cinque alpinisti, ci rende più breve la strada fino alle alpi del Mustioe nella valle del Gravio; sono le 23,30 quando bus-

siamo alla porta di una grangia in cerca di ospitalità per la notte. Il bravo montanaro ci fa un'ottima accoglienza, mettendo a nostra completa disposizione le frugali comodità del suo modesto casolare.

Una buona dormita sul rustico giaciglio di paglia ci attarda la sveglia, solo alle 5.40, quando il sole già brilla sulle vicine vette, ci decidiamo a rimetterci in cammino. Con tutto nostro comodo raggiungiamo il piano di Cassafrera; qui avviene il defezionamento di una parte della nostra comitiva, i più pigri non hanno voglia di proseguire. Il bacino di Cassafrera, per quanto trasformato dal tempo in una quasi totale petraia attorno alla quale s'innalzano ripide arcigne pareti di roccia, merita pure una buona tappa; Giacotto ed io però preferiamo ancora un po' di ginnastica alpina e lasciati gli altri a cullarsi nella estasi contemplativa, decidiamo l'assalto al versante nord-est della Cristalliera, molto irto di interessanti accidentalità. Abbiamo una trentina di metri di corda a disposizione, più che sufficienti per tentare la scalata.

Questo versante è solcato da un ben marcato canale detritico che non deve offrire alcuna difficoltà, scartiamo però questa via spinti dal desiderio di sgranchirci gambe e braccia ed anche per la nessuna volontà di goderci tanto minuto pietrame.

Una tardiva macchia di neve triangolare ci porta ad attaccare la parete in un diritto cammino alto una quindicina di metri, gli appigli sono pochi ed a rendere meno agevole il passaggio nell'ultimo tratto interviene un minuto tritume che sembra ben intenzionato a farci rifare la strada in senso inverso ma molto più velocemente. A questa prima avvisaglia segue un tratto di minor inclinazione coperto di frantumi e poi riattacchiamo la roccia di una crestina che continua ad innalzarsi sempre in linea retta verso la vetta sulla stessa direzione del precedente cammino. Continua la scarsità degli appigli, completata da un'ultima placchetta di tre metri perfettamente liscia da vincere a forza di braccia grazie alle spalle del compagno. Sorpassiamo in seguito un altro breve campo detritico ed eccoci tagliata la via dal maggiore ostacolo: un ripido scalino nella parete alto circa trentacinque metri, con rari appigli ci fa lavorare sul serio. Proseguendo l'ascesa ben presto la cresta si interrompe con un salto di otto metri che obbliga a spostarci un pochino a sinistra per raggiungere la cresta principale che va dritta alla punta; questa si presenta molto mansueta salvo un'ultima placca veramente perpendicolare e liscia che ci rende più faticosa la vittoria. Dopo un'ora e cinquanta minuti di salita tocchiamo la vetta.

Il nostro riapparire al sole è salutato dalle festose grida di richiamo dei compagni che laggiù stanno ad attendere il nostro ritorno.

ROSSO PIO.





Consiglio Centrale

La relazione Presidenziale sull'annata 1924.

Egredi Colleghi,

Nel trovarmi per la prima volta a riferire quale Presidente, sull'andamento della nostra Associazione, non posso esimermi dal richiamare due avvenimenti quasi contemporanei ma profondamente diversi e pur tuttavia egualmente importanti nella storia della « *Giovane Montagna* »: l'imatura morte del nostro primo Presidente Generale, e la nomina di S. A. R. il Duca di Pistoia a nostro Presidente Onorario.

Quali siano state le benemerenze del Cav. Rag. Stefano Milanese verso la « *Giovane Montagna* » che concorse a fondare e che diresse saggiamente ed infaticabilmente per ben dieci anni, non sto qui a ricordare essendo esse ben vive nella nostra mente, come palpitante ne è rimasta la sua buona figura. A Lui vada ancora una volta il nostro pensiero memore e riconoscente.

Del pari non mi soffermo a rilevare l'onore dato alla nostra Associazione dall'Augusto Principe che sul Rocciamelone, il 12 Agosto 1923, inaugurò solennemente quel monumento di fede e di sana audacia alpina a cui la « *Giovane Montagna* » operò con tanto ardore ed entusiasmo. Accettando Egli il nostro modesto omaggio, ha fatto verso di noi opera

di benevolenza, per la quale la nostra gratitudine e devozione saranno imperiture.

Il 1924 ha segnato per la « *Giovane Montagna* » una ricorrenza importante: il suo primo decennio di vita. Ad essa abbiamo procurato di dare degna celebrazione con un adatto programma di manifestazioni, accompagnate da una riaffermazione di principi che, richiamando la nobiltà delle nostre idee fondamentali e programmatiche, ne assicurasse anche per l'avvenire la assoluta e precisa estrinsecazione. A questo scopo ci servimmo delle pagine della Rivista, con vari articoli, e particolarmente con il numero speciale commemorativo destinato ad aprire ufficialmente le manifestazioni della ricorrenza, memorabili tra le quali la conferenza sull'alpinismo che il rev. Abbé Henry, aderendo cortesemente al nostro invito, scese a tenere per noi e per il mondo alpinistico torinese, dalla sua romita canonica di Valpelline.

Per l'onore fattoci, per la generosa amicizia di cui circonda la « *Giovane Montagna* », rivolgo a Lui, umile ma valoroso campione dell'alpinismo cristiano, il saluto affettuoso e riconoscente.

In una indimenticabile adunata delle nostre forze, la domenica 15 Giugno, nella Chiesa della SS. Trinità, ci siamo prostrati davanti all'altare per ringraziare e per implorare; la sera, nel Teatrino degli Artigianelli, rallegrati da una scelta accademia musicale, abbiamo ascoltato la parola rievocatrice e commemorativa dell'egregio Consocio Prof. I. M. Angeloni, e nella solennità della riunione abbiamo fatto la proclamazione dei Soci Onorari e dei Soci Benemeriti.

Avremmo voluto — secondo i programmi predisposti — effettuare anche un'adunata intersezionale sui monti; la stagione autunnale, prescelta per questa manifestazione, fu nel passato anno così ostile da non permetterci una tale consolazione, che speriamo tuttavia ci sarà dato di godere in avvenire.

L'impressione di questi festeggiamenti è stata in tutti — Soci ed Amici — quanto mai lusinghiera; ricordo a titolo di gratitudine, le espressioni augurali pervenuteci da Associazioni Consorelle ed Autorità, e sono persuaso che gli auspicati frutti morali della ricorrenza matureranno presto per la fortuna del nostro domani.

Diamo ora uno sguardo alla vita delle Sezioni.

Subito ci appaiono due constatazioni: accanto al progresso meraviglioso di tre Sezioni: Torino, Aosta, Ivrea, due altre hanno subito dei dolorosi rallentamenti: Susa e Chieri; tra le une e le altre si affaccia la giovanissima Sezione di Cuneo a cui, se finora è mancata la possibilità di una affermazione sicura, questa pare delinarsi finalmente all'orizzonte.

Le cause del deperimento delle due Sezioni di Susa e di Chieri vanno ricercate nelle difficoltà ad esse create dalle circostanze locali e dalla mancanza di corrispondenza delle masse sociali verso i pochi volenterosi organizzatori. La Presidenza Generale non ha mancato di interessarsi seriamente di entrambi i casi, con sopralluoghi, inchieste, consigli, iniziative: purtroppo fino ad oggi non si prevede un rifiorire della situazione in questi due centri, a meno che circostanze e persone mutino sostanzialmente carattere ed atteggiamenti.

Consolante riscontro ci presentano invece le Sezioni di Torino, Aosta ed Ivrea. Sorvolo sul progresso della Sezione più anziana principale benemerita del buon nome della nostra Associazione nella Città e nel mondo alpinistico italiano; rilevo piuttosto l'operato delle Sezioni di Aosta ed Ivrea — quest'ultima giovanissima — cresciute in numero, importanza e consistenza sia sociale che economica ed alpinistica. Esse meritano le più incondizionate lodi. I loro resoconti ufficiali

danno consolanti risultati della propria attività interna; è pertanto doveroso per il Consiglio Centrale riconoscere il valido contributo da esse avuto in tutte le sue iniziative, cito per tutte la Rivista Mensile per la diffusione ed il finanziamento della quale esse sono state fiancheggiatrici degnissime della Sezione di Torino.

Dovrei ora rivolgere lo sguardo a tre forme di attività spiegate dalla Presidenza Generale nei riguardi:

1. - della Confederazione Alpinistica ed Escursionistica Nazionale.
2. - della Cappella e Rifugio sul Rocciamelone.
3. - della Rivista Mensile,

Ma, come avrete visto dall'ordine del giorno di questa nostra riunione, di ciò si tratterà partitamente da tre relatori; lascio quindi loro parola.

E parlo ora brevemente, del bilancio 1924.

Questo, dolorosamente, si chiude con uno sbilancio di lire 1726.15. Con le tabelle alla mano, vedremo ora come ciò sia stato determinato. Cause principali ne sono state le spese straordinarie incontrate per le feste decennali, e per la dolorosa circostanza della morte del compianto mio predecessore.

L'eccezionalità di queste voci, e la considerazione di un'altra spesa fatta per l'acquisto di distintivi di cui ancora rimane da realizzare buona parte, tendono a rassicurare sulla portata di questo bilancio.

Se per il 1925 si impongono criteri di strettissima economia, onde poter far fronte agli impegni di pareggio, c'è tuttavia buona ragione di guardare con tranquillità nell'avvenire, e se la Presidenza che oggi nominerete dedicherà tutte le sue cure all'Associazione, io sono convinto che al 31 Dicembre 1925 avremo riconquistato il terreno perduto, non solo, ma avremo di che fidare per lo svolgimento pieno e risoluto del programma, che, attinto a nobilissime sorgenti, deve condurci a nobilissime mete.

ALESSANDRO ROCCATI
Presidente Generale

Spostamenti di classifica nella manifestazione sciistica della F. A. E. P.

Come avvertimmo era stato sporto reclamo contro la squadra seconda classificata nella gara di fondo disputatasi a Sauze d'Oulx l'8 marzo u. s. quella dell'Uget sez. di Modane, perchè uno dei componenti non avrebbe potuto partecipare alla gara avendo già vinto un primo premio in gara della Fed. It. dello Sci.

Tale reclamo, fatto dalla squadra della SAIT, è stato accolto dalla Giuria. Per la squalifica conseguente della squadra della Uget le nostre squadre si avvantaggiano nella classifica. Così quella della nostra Sezione di Aosta viene ad assumere il secondo posto, e quella della nostra Sezione di Torino il quinto posto in classifica.

Poichè tale componente squalificato aveva pure concorso alla gara di stile, anche la classifica di tale gara viene spostata, ed i soci della nostra sezione di Aosta, Norat e Ansermin saranno al quarto e quinto posto nella classifica di questa gara.



*Sezione di
TORINO*

Deliberazioni del Consiglio Direttivo.

Adunanza del 3 Marzo 1925.

Presiede Bersia e sono presenti i Consiglieri: Felix, Bricco, Mottura, Calliano, Muratore, Musso, Martori, Fontana, De Nicola, Marengo, Reviglio, Seimandi, Carmagnola, Destefanis, Casassa, Appiano, Bettazzi, Sertorio, Ravenna, Canova.

Calliano riferisce sull'ulteriore organizzazione delle gare sociali di sci, dando le opportune delucidazioni in merito al rinvio della gara al 15 marzo. Riferisce inoltre sulle predisposizioni prese per le gare sciistiche federali e sull'esito di quella indetta dal giornale «La Montagna», richiamando l'attenzione del Consiglio sul promettente esito avuto, grazie in special modo al consocio Giacotto che riuscì a piazzarsi ottavo.

Si accettano le domande a soci ordinari presentate dai Signori: Rag. Turolla Angelo, Edoardo Masante, Renzo Masante, e Luis Masante.

Il Presidente riferisce sull'organizzazione interna direttiva ed amministrativa concretata dal precedente Consiglio di Presidenza informata al criterio di assegnare ad ogni Consigliere un ramo ben determinato delle varie attività e manifestazioni sociali; lasciando ad ognuno di essi il disbrigo delle varie mansioni sotto la sorveglianza e direzione del Consiglio e della Presidenza.

Il Presidente riferisce sulla deliberazione presa dal Consiglio Centrale di ripristinare nuovamente il Notiziario affinché i Soci possano essere meglio tenuti al corrente delle varie gite e manifestazioni sociali.

Vengono prese alcune disposizioni per l'organizzazione del Convegno federale all'Oropa.

Il Consiglio delibera che abbia luogo anche quest'anno la nostra tradizionale Festa degli Alberi e nomina un'apposita Commissione composta dei signori: Casassa, Ravenna, Seimandi, Sertorio, Mottura, Cairola.

Il 3 Aprile.

Un ottimo numero di soci è intervenuto all'adunanza che più opportunamente si potrebbe chiamare festa di famiglia.

Il Consigliere Calliano, delegato al Gruppo Sciatori, ha proclamato i risultati della gara sociale per la Coppa Bianzeno, già riferiti in questa Rivista. Alle brevi parole dette a commento e congratulazione per i concorrenti di questa gara nostra, ha fatto precedere parole di ricordo per le altre manifestazioni intersociali cui hanno partecipato nostri soci, ripetendo loro il ringraziamento della Direzione.

I soci presenti hanno seguito simpaticamente il breve resoconto, sottolineando con calorosi applausi i successi dei nostri sciatori.

Indi il Consigliere Rappelli, delegato al Gruppo Fotografico ha illustrato la riuscita della nostra prima esposizione, portando l'espressione di compiacimento della giuria, e proclamando i risultati e l'assegnazione dei

ordinar
Angelo
e Luis
zazione
concre
idenza
d ogni
o delle
li; la
delle
e dire
i.
zazione
tinari
i pos
delle
l'or
ropa
anche
degli
zione
Sei-
uto
po-
po
ara
in
a
nti
na-
ni
ci,
i-
a-
n

premi. Gli applausi dei soci al relatore ed agli espositori hanno pure qui cordialmente espresso la simpatia dei soci verso la manifestazione fotografica.

Brevi parole del nostro Presidente, esprimenti il compiacimento della Direzione per queste nuove forme della nostra attività sociale ed il ringraziamento ai Consiglieri che per questi scopi si sono alacramente adoperati hanno chiuso la riunione.

Gite effettuate.

Punta Cialma m. 1508 - 5 Aprile.

Oltre trenta partecipanti presero parte alla gita che ebbe ottimo esito.

Partita alle ore 8,30 da Lanzo, la comitiva dopo una breve sosta a Coassolo saliva alla vetta, ove giungeva solo alle 12 causa le difficoltà incontrate nell'ultimo tratto per la molta neve recente e molle. Il tempo che era stato sino allora sereno cambiò improvvisamente e un gelido vento accompagnato da una breve grandinata, obbligò i gitanti ad abbandonare presto la vetta. Rasserenatosi nuovamente il tempo, la comitiva dopo essersi più volte soffermata lietamente per gli erbosi pendii cosparsi di primule e di viole primaverili fece ritorno a sera a Lanzo e di qui in treno a Torino.



Sezione di
Ivrea

2ª Gita Sociale - Monte Gregorio m. 1953 -

21 Aprile 1925.

Pioggia persistente per tutta la vigilia, e un furioso temporale durante la notte; alle cinque non piove più, ma l'orizzonte è quasi tutto

ingombro di nubi caliginose, e non vi è alcun indizio di prossimo sensibile miglioramento; tuttavia ci troviamo in discreto numero alla stazione, all'arrivo del treno delle 6.25, e riceviamo con vera soddisfazione tre soci della Sezione di Torino, che partecipano alla nostra gita.

Al momento della partenza contiamo 16 partecipanti su 27 iscritti, ed anche questo è un discreto motivo di compiacenza; c'è però chi domanda ai Direttori per che ora è fissato l'acquazzone, sollevando le proteste della maggioranza che è invece ottimista.

A buon conto si parte: una capace automobile ci porta a *Lessolo*, e superata la collina, costeggia il Laghetto di *Alice Superiore*, attraversa il paese omonimo e raggiunge in poco più di un'ora *Brosso* (m. 798). Il tempo che non accenna a ristabilirsi, ma neppure a peggiorare, ci ha lasciato ammirare per breve tratto la nostra meta, abbondantemente chiazata di neve, e alla sua sinistra la *Cima di Bonzo* ma poi tutto ritorna nel grigiore delle nebbie.

Da *Brosso* iniziamo la nostra marcia alle 8,15 per buon sentiero attraverso a pascoli, ad ovest del torrente Assa, e raggiungiamo in un'ora la fontana dell'*Acqua bella* (1131).

Breve alt, e primo - o secondo - spuntino, a seconda dell'appetito dei gitanti.

Ripresa la marcia abbiamo ben presto davanti un pendio di clapeys, che attraversiamo obliquamente per comoda mulattiera che ci porta alle *Grange di Riofreddo*. Piccole attraversate di clapeys e di lingue di neve rallentano più avanti la nostra marcia, che si svolge sopra un ben marcato costolone che ci conduce direttamente sulla cresta sud-ovest, per la quale in breve si è sulla vetta, coperta da una spessa calotta di neve. (ore 11,45).

Intorno le nebbie ci permettono una molto limitata visione sui monti vicini; ma siamo egualmente soddisfatti, e constatiamo inoltre con piacere di aver impiegato tre ore e mezza, compresi gli alt.

Il ritorno si effettua col tempo migliore; ritorniamo più o meno per la medesima via a *Brosso*, scendiamo per la via delle miniere a *Baio Dora*, e quindi raggiungiamo, in un'ora e mezza da *Brosso*, *Borgofranco*, dove prendiamo il treno per Ivrea.



Sorgenti — F. Sacco.

L'illustre autore, nel suo scritto spiega e lumeggia il vario e complesso meccanismo dell'origine delle sorgenti. Laddove la superficie terrestre è pianeggiante, si hanno una o più falde acque sotterranee, invisibili all'esterno, che l'uomo può utilizzare, o con pozzi comuni poco profondi e che attingono alla prima falda l'acqua (freatica), o spingendo dei tubi metallici ad una profondità anche di centinaia di metri; e in quest'ultimo caso, se le acque salgono fino al livello del suolo od anche si elevano al di sopra di questo in un getto più o meno alto, si hanno i così detti « pozzi artesiani ». Dove invece le pianure sono ondulate o inclinate o, più o meno profondamente, incise da torrenti o da fiumi, le suddette falde acque sotterranee possono naturalmente manifestarsi qua e là origimando appunto delle sorgenti. Così succede ad es. sui fianchi dei filievi collinosi, o, ancor più spesso sui fianchi vallidi delle montagne.

Ma le sorgenti di montagna, fa osservare giustamente l'autore, non sono sempre così pure e così potabili, come si crede. Anche là, dove l'acqua sgorga dalla viva roccia, a causa di pieghe o di fature, non si può essere, a priori, perfettamente certi della potabilità dell'acqua stessa, poichè questa potè, giungendo facilmente dall'esterno, attraversare più o meno rapidamente la roccia fratturata senza subire perciò un'efficace filtrazione « che avviene solo con lungo e lento passaggio attraverso a sabbie ad altri materiali fini ».

In generale poi le sorgenti di montagna non sgorgano dalla via roccia, ma dalle formazioni detritiche, che ammantano l'ossatura rocciosa del monte; e poichè tali formazioni corrispondono generalmente « alle regioni più abitate e più coltivate (e quindi più concimate) » dei monti, si può talora nutrire il sospetto che le sorgenti siano contaminate. Come esempi di questo genere di sorgenti, l'autore cita quelle della Stura d'Ala e quelle del Po.

CRONACA

* Nella letizia delle recenti feste pasquali si è celebrato il matrimonio del consocio benemerito *Dott. Alessandro Baggio*, con la consocia Signorina *Finetta Loretz*.

La simpatia largamente goduta dai giovani sposi nella famiglia della Giovane Montagna, e le benemerenze che gli stessi si sono acquistate in tutte le manifestazioni sociali, destano nell'animo nostro speciali sentimenti, e - col più vivo entusiasmo - ci fanno accompagnare il cenno di cronaca, dagli auguri più sentiti e fraternamente affettuosi.

* Auguri vivissimi anche alla consocia Signorina *Elena Napione*, recentemente andata sposa al Sig. Antonio Giolito.



† La consocia Signorina *Nina Conte*, ha avuto la disgrazia di perdere la sua adorata mamma *Aurelia Barbero* ved. *Conte*.

Le giungano in questa ora di pianto le espressioni del nostro sentito cordoglio.

Domenica 17 Maggio 1925

IV FESTA DEGLI ALBERI

Villa Nicolas - Strada Santa Margherita