

# VENTO & MONTAGNA

Foglio di collegamento spedito ai Soci del GAEP – Gruppo Alpinisti Escursionisti Piacentini - PIACENZA c/o Bergamaschi Sementi-Piazza Duomo 31-tel.0523 324285/388532

## 2023 alcune escursioni



4-5 febbraio Ciaspolata al chiaro di luna



5 marzo Alta Val Susa Rifugio Capanna Mautino



19 marzo Le Cinque Terre



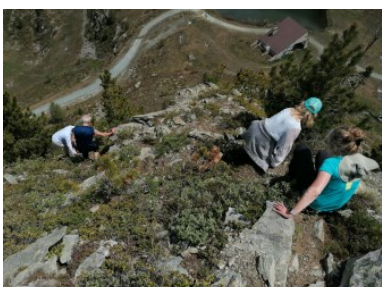
2 aprile Appennino Piacentino da Morfasso a Passo delle Pianazze



22-23-24-25 aprile Quattro giorni tra Umbria e Marche



28 maggio 51a Lunga Marcia "Dante Cremonesi"



18 giugno Val D'Ayas da Saint Jaques a Champoluc



2 luglio Vallesinella - Madonna di Campiglio



16 luglio Laghetto del Gleno



29-30 luglio Cortina Tofana di Rozes Rifugio Dibona



3 settembre La Pietra Verde



24 settembre Alta valle del Pesio



15 ottobre Dinosaur steps, Fungo di Albaredo e Distilleria Marzadro



29 ottobre Liguria Bocca di Magra Montemarcello - Tellaro



26 novembre Liguria-Sentiero V.A. 10ª tappa



## L'angolo del Presidente

Carissime/i, abbiamo appena concluso l'ultima escursione programmata per il 2023; ci vedremo ancora il 17 dicembre a Bettola insieme agli amici dell'AVIS per scambiarci gli auguri di Natale. Nel prossimo numero vi racconterò quanto successo durante quest'anno che ha visto una buona ripresa di tutte le attività e soprattutto la convocazione il 22 marzo 2023 dell'Assemblea Straordinaria dei Soci per la modifica di alcuni punti dello Statuto del sodalizio al fine di rispondere alle osservazioni specifiche richieste per l'iscrizione al RUNTS

da parte della Regione E.R.. Oggi il GAEP APS è una Associazione di Promozione Sociale regolarmente iscritta al Registro Unico Nazionale del Terzo Settore.

Stiamo lavorando al programma 2024, nella tradizione e con alcune belle novità. Contiamo di proporvelo molto presto, con escursioni e serate, perché siamo certi che è bello ritrovare il piacere di incontrarci. Buona Montagna

Mongolia "Sain Bainuu" - benvenuto, è il saluto che ci accoglie

di Michela Talon, Anna Mascherpa, Alberto Testa

Mongolia, un territorio dalla natura selvaggia, un viaggio tanto sognato che finalmente diventa realtà, atmosfere magiche che superano le aspettative e rivelano tesori culturali tra i più preziosi mai visti.

Appena atterrati, 9 lunghe ore ci separano da Francoforte, ci rendiamo tutti conto che il paesaggio toglie il fiato. Solo la strada che dall'aeroporto conduce nella capitale **Ulan Baatar** ci riporta ad un ambiente selvaggio dove l'unica impronta dell'uomo è

intuibile da alcuni puntini bianchi: le ger (tradizionali tende Mongole) e da greggi di ovini, caprini e mandrie di bovini che pascolano nei verdi e sterminati prati.



Durante tutto il viaggio ci sarà poi un continuo susseguirsi di avvistamenti di falchi, poiane e avvoltoi che al mattino dispiegano le ali per asciugarle dall'umidità della notte.

La via per la capitale è discretamente asfaltata e nell'ultimo tratto diventa a due carreggiate, un'autostrada nuova di pacca. Entriamo in città e l'aria limpida e pulita svanisce, Ulan Baatar è una delle città più inquinate del pianeta. Sorge in un altopiano a circa 1400 m di altezza e si estende per oltre 4700 km<sup>2</sup>. Il traffico è il grande problema, non ci sono linee metropolitane e i bus pubblici sono pochissimi. Tutto passa per le vie della città. È un paradosso; il popolo mongolo, 3,5 milioni di persone, abita questi spazi cinque volte più vasti del territorio italiano e 1,5 milioni vive qui nella capitale. Il sovraffollamento delle vie cittadine è paragonabile ad una grande metropoli asiatica. Le centrali a carbone per il riscaldamento e le freddissime temperature invernali (una media di -20° C) contribuiscono a peggiorare la pessima qualità dell'aria.

L'architettura poi è quella tipica russa; nel 1930 iniziò il periodo sovietico durante il quale vennero sterminati migliaia di monaci e rasi al suolo centinaia di templi buddisti, con l'avvento della democrazia il buddismo ora rappresenta la prima religione dello stato.

Khulan è il nostro contatto in Mongolia, questa dolce e carina ragazza ci ha letteralmente "raccolto" in aeroporto, parla un italiano perfetto e con lei ci rechiamo al Museo Nazionale Mongolo. È impossibile non visitare la piazza principale al centro della città, da qui si passa per andare praticamente ovunque.

Dopo la rivoluzione di luglio del 1921 la piazza prese il nome di Sukbatatar, l'eroe della rivoluzione stessa. Qui è presente anche la statua del grande Gengis Khan, oltre che il palazzo della sede del parlamento, la borsa e il teatro maggiore. In un teatro minore nelle vicinanze abbiamo l'occasione di assistere ad uno spettacolo di folklore: eccezionale. Scopriamo le voci mongole nel canto: gutturali, basse, davvero molto particolari e poi gli strumenti musicali e le ragazze, dette "senza ossa", contorsioniste che si cimentano in un ballo tradizionale.

Ce ne sarebbe da raccontare per pagine e pagine ma possano queste poche righe fornire spunti per chissà quale futuro viaggio o ispirazione.

Diamo spazio ora a quello che più ci ha colpito di questa avventura trascorsa.

Immersi in questo ambiente così diverso dalla nostra cultura iniziamo a scoprire le usanze dei nomadi; un terzo della popolazione vive ancora così, l'accoglienza e l'ospitalità riservata ai visitatori è quasi surreale per noi.

La nostra carovana è composta da tre equipaggi, noi siamo in undici suddivisi su tre fuoristrada con gli autisti, e la guida Muugii, una ragazza davvero tosta e gentilissima.

Comprendiamo subito che le strade, come le intendiamo noi, non esistono. Percorriamo circa 3700 km di cui solo 700 su asfalto sconnesso, ma il bello arriva quando si affrontano i guadi dove anche delle semplici berline cercano di oltrepassare con risultati a volte drammatici. A osservare scrupolosamente le peripezie degli strani mezzi con le ruote troviamo spesso i cavalli selvatici che si abbeverano mentre le auto affrontano difficili passaggi.

Dalla capitale ci dirigiamo verso nord per visitare il

**monastero di Amarbayasgalant**, uno dei più grandi, costruito nel XVII secolo in memoria di Bogdo Lama Zanabazar, capo della religione mongola nella provincia settentrionale di



Selenge.

Per tutto il giorno e per quelli a venire teniamo la bocca spalancata mentre ammiriamo gli strepitosi panorami: piste che attraversano le steppe, nuvole dipinte nel cielo azzurro, tutte le tonalità del verde dalle praterie alle dorsali erbose e poi ci chiediamo come facciamo i nostri autisti ad orientarsi senza strade, senza cartelli, mappe o navigatori, ma semplicemente guardandosi intorno..... bah incredibile! Arriviamo a Erdenet, la terza città della Mongolia. Il paesaggio varia, ma la costante è la vastità, sempre. Larici e pini, vallate che continuano quasi all'infinito, e montagne.

Riusciamo a far sosta al sito archeologico Uushigiin Uver con stele funerarie di granito rosa risalenti all'Età del Bronzo che riportano meravigliose incisioni raffiguranti cervi, sole, luna.

Man mano che ci si sposta verso nord le mandrie di yak prendono il posto delle vacche. Infine, raggiungiamo il lago Khovsgol che è lungo 130 km, largo 40 km e raggiunge la profondità di 200 m. Dal colore indaco intenso, collegato al lago Baikal in Siberia, è un'immensa riserva di acqua dolce e, per la sua vastità, è considerato dai Mongoli il loro mare.

Nei giorni successivi riusciamo anche a fare alcune passeggiate, uno dei luoghi più magici è sicuramente la Zuun nuur area - 'Ulzii Khshig' ger camp dove attraversiamo prati interi pieni di stelle alpine, astri e pimpinella. Sembra quasi di essere sulle Alpi. Prestiamo attenzione, anche se è praticamente impossibile non pestare questa miriade di stelle. Arrivati in cima all'indecifrate monte (2300 m) scendiamo sul versante in direzione del campo e ci fermiamo per lasciar passare una mandria di cavalli liberi. Uno di loro, il leader, ci controlla di continuo, pronto ad intervenire in caso di interferenze con il suo gruppo. L'immagine ci riporta ai vecchi film western, manca solo Toro Seduto.

Poi il viaggio prosegue verso sud ovest attraverso le steppe, le vedute cambiano, gli alberi lasciano il posto a distese d'erba dove la presenza di animali è sempre garantita. Le jeep sobbalzano sugli altopiani e la velocità diminuisce in prossimità del vulcano Khorgo dove le antiche colate hanno lasciato esposte le rocce aguzze che obbligano le auto a rallentare il passo.

Le notti nei **ger camp** sono silenziosissime, solo il vento accarezza il feltro del rivestimento esterno delle tende. I cieli sono tersi e le stelle ci cadono in testa. Zero inquinamento luminoso, la Via Lattea è una fascia

bianca che ci sorprende. "Uao!!" è la sola cosa che riusciamo a pronunciare.

Si continua verso sud, le temperature si fanno più calde ed entriamo nel deserto del Gobi, 1295000 km<sup>2</sup>, è immenso. Il secondo per estensione dopo il deserto del Sahara, occupa un terzo della superficie della Mongolia. Ci accorgiamo di esserci entrati perché incontriamo i primi

**cammelli** che, oltre a gazzelle, asini selvatici e gechi, costituiscono la "tipica" fauna locale. Restiamo affascinati dalle dune dorate che però rappresentano solo il 3% della sua superficie.



Contrariamente al concetto di deserto, è formato principalmente da terreni aridi e sassosi ricoperti da arbusti. Qui sono stati rinvenuti moltissimi reperti archeologici perfettamente conservati quali scheletri dei più antichi mammiferi, di dinosauri e delle loro uova che negli anni 20 ebbero un grande risalto mediatico; furono infatti le prime ad essere ritrovate. Nella città mineraria di Dalanzadag visitiamo il nuovissimo museo di storia naturale del Gobi dove attingiamo a moltissime informazioni del territorio. Tra queste anche il recente sviluppo delle attività minerarie che sta, aimè, trasformando quello che era un piccolo villaggio in una futura metropoli. Durante questo incredibile viaggio, con il supporto di Muugii, la nostra bravissima guida e degli autisti



tuttofare Puujee, Tsogtoo, Boldoo, abbiamo fatto visita ad alcune famiglie di nomadi che hanno condiviso con noi il cibo tradizionale come il latte fermentato di giumenta o il latte di cammella nel Gobi, il tè salato e il formaggio essiccato; in cambio noi abbiamo acquistato nei villaggi prodotti di uso domestico e qualche pacco di biscotti, molto apprezzati poiché è notevole la distanza dei market dalle ger disperse nelle remote steppe.

Arriva sempre purtroppo il giorno del rientro e siamo tutti un poco tristi, l'ultima serata la trascorriamo insieme a David Bellatalla antropologo e ricercatore ha studiato lo sciamanesimo, il buddismo per calarsi nella realtà delle genti che qui vivono. Ora alla periferia di Ulan Baatar ha dato vita ad un villaggio di tende nomadi per ospitare ragazze madri con figli disabili che qui possono costruire una nuova vita e apprendere un lavoro. Per questo motivo è stato contattato dal Cardinale Giorgio Marengo per un'udienza con Papa Francesco in occasione del viaggio apostolico in Mongolia a fine dello scorso agosto.

È ora di lasciare questo paese dove abbiamo conosciuto nuovi amici, apprezzato l'ospitalità e la gentilezza di questo popolo, che fatta salva l'area della capitale, resta isolato per la quasi totale assenza di collegamenti e di una rete autostradale. Svantaggio? Non lo possiamo sapere, ma per il mantenimento delle tradizioni ed il turismo attivo che dolcemente si appropria, certamente no!

Invitiamo tutti a conoscere questa nazione che ha lasciato in noi il desiderio di ritornarci con la speranza di ritrovarla ancora così com'è ora, meravigliosamente affascinante nella sua semplicità.



"Bayartai" - arrivederci

Il team: Alessandra Annuiti - Salvatore Buemi - Andrea De Rosso - Patrizia Lanna - Anna Mascherpa - Francesca Pettinati - Roberto Rebessi - Claudia Roncallo - Michela Talon - Alberto Testa - Giovanna Vinci

## Ingredienti

- 350 g farina, 15 g porcini secchi, 4 uova, 1 cucchiaio di olio di semi
- 300 g ricotta asciutta
- 150 g speck,
- 50 g parmigiano grattugiato
- 1 scalogno
- 1 noce di burro
- noce moscata
- 50 ml panna
- salvia,
- 100 g montasio stagionato



## Procedimento

Facciamo asciugare i funghi secchi in forno caldo a 180° per 5 minuti. Li frulliamo fino a ridurli in polvere.

Per la pasta, impastiamo la farina e la polvere di funghi con le uova ed un cucchiaio di olio di semi. Ottenuto un panetto omogeneo, avvolgiamo nella pellicola e lasciamo riposare almeno mezz'ora.

Passiamo al ripieno.

In padella, facciamo soffriggere lo scalogno tritato con una noce di burro. Uniamo lo speck a listarelle e lasciamo insaporire. Una volta dorato, spegniamo e lasciamo intiepidire. In una ciotola, quindi, mettiamo la ricotta, il parmigiano grattugiato e lo speck rosolato con lo scalogno. Mescoliamo il tutto e lasciamo raffreddare il ripieno in frigorifero.

Tiriamo la sfoglia sottile e ritagliamo dei quadrati. Su ognuno mettiamo un cucchiaino di ripieno e richiudiamo la sfoglia sul ripieno, dando la forma di caramelle. Le cuociamo in acqua bollente e salata.

Per il condimento, in padella scaldiamo una noce di burro con la salvia tritata e la panna. Quando il tutto bolle, togliamo dal fuoco ed uniamo il montasio tritato. Scoliamo le caramelle e le saltiamo con il condimento.

Ricevuta da Giancarlo Merli



Lo **speck Alto Adige** (in tedesco **Südtiroler Markenspeck** oppure **Südtiroler Speck**) è un tipo di speck italiano, della salumeria altoatesina.

Lo speck (chiamato in ladino *ciocce*) è ottenuto da una coscia di suino completamente disossata che, diversamente dalla preparazione del prosciutto crudo, viene aperta e tirata, lievemente salata ed aromatizzata e infine affumicata.

Nel 1997 lo speck Alto Adige (all'epoca denominato "Speck dell'Alto Adige") ha ottenuto dall'Unione europea il riconoscimento di prodotto a indicazione geografica protetta (IGP).

Il termine *speck*, in tedesco, significa letteralmente "lardo".

Lo Speck Alto Adige IGP deve il suo carattere inconfondibile al metodo di lavorazione tradizionale. Il disciplinare di produzione prevede un'affumicatura leggera della coscia salata di maiale, una stagionatura media di 22 settimane e un contenuto di sale non superiore al 5% nel prodotto finale.

L'elemento che accomuna i piccoli e grandi produttori è il rispetto della regola "poco sale, poco fumo e molta aria fresca". La produzione prevede cinque fasi: selezione della materia prima, speziatura, affumicatura, stagionatura, controlli e marchio di qualità.

Per la produzione dello Speck Alto Adige IGP vengono utilizzate solo cosce suine magre e provenienti da allevamenti riconosciuti appartenenti ad un Paese all'interno dell'Unione Europea. Le cosce selezionate vengono marchiate con la data di inizio produzione, a garanzia indelebile e come base per i successivi controlli.

Le baffe di *speck* vengono cosparse di sale e di una miscela di aromi (sale, pepe, ginepro, rosmarino, alloro). Esse vengono salmistrate a secco in ambiente controllato per tre settimane e girate più volte per agevolare la penetrazione uniforme della salamoia. Il contenuto di sale nel prodotto finale non deve superare il 5%.

Successivamente, le baffe vengono sottoposte alternativamente alle fasi di affumicatura e asciugatura. L'affumicatura con legna poco resinosa è leggera e la temperatura del fumo dev'essere inferiore ai 20 gradi centigradi.

La fase finale è quella della stagionatura, in cui le baffe restano appese in locali pervasi da aria fresca. La durata della stagionatura è definita tenendo conto del peso finale della baffa ed è di circa 22 settimane. Durante questa fase si forma uno strato naturale di muffa aromatica, rimossa alla fine del processo, che arrotonda il gusto dello *speck* ed evita che si secchi

<https://www.wikipedia.org/>



## TACCUINO GAEP

Si sollecitano i soci, che ancora non hanno provveduto, ad effettuare l'iscrizione per l'anno 2023; siete ancora in tempo!!!

Ricordiamo che da anni il Consiglio Direttivo non ha aumentato la quota sociale, il cui importo è di 20 euro.

Il costo seppur modesto risulta indispensabile per poter svolgere tutte le attività che il sodalizio organizza.

Il Consiglio Direttivo ricorda che il G.A.E.P. è una A.P.S. (Associazione di Promozione Sociale) e che è possibile fare donazioni a tale associazione, detraendo la somma devoluta dalla dichiarazione dei redditi, fino alla cifra di duemila euro.

Sito GAEP: [www.gaep.it](http://www.gaep.it)

SOSTIENICI CON IL TUO  
**5xMille**  
a te non costa nulla per noi è un grande aiuto!

Per te nessuna spesa in più, nessun onere, inserendo il nostro codice 01181300334 nell'apposita casellina, contribuirai a sostenere le nostre iniziative rivolte al sostegno ed alla scoperta dell'ambiente montano.

Grazie

[www.gaep.it](http://www.gaep.it)  
 @GaepPiacenza  
 @gaep\_pc