



**DATE E PROGRAMMA DETTAGLIATI SUL SITO AL RELATIVO LINK**

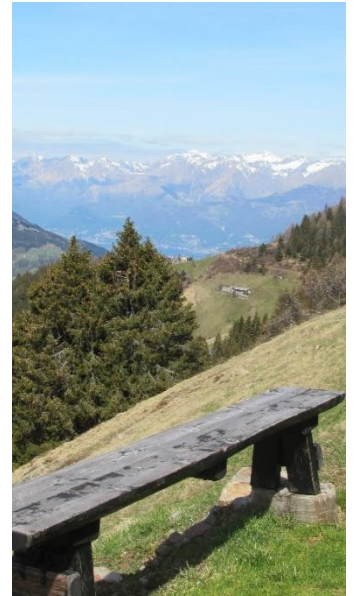
## Alpe Pedroria

### e gli alpeggi storici del Bitto - Albaredo con rientro in notturna

Un'escursione di impegno medio che ci porterà a conoscere gli alpeggi dove viene prodotto il famosissimo e pregiatissimo Bitto, formaggio delle valli di Albaredo e Gerola dalle caratteristiche uniche.

Alpeggi ancora utilizzati per la caseificazione del Bitto, alpeggi storici in fase di recupero, panorami sulla Valtellina da Colico a Talamona, Il Monte Disgrazia, il Pizzo Badile, le peccete che trasmettono una forte energia, il cammino tra mirtilli e ginepri; e infine la degustazione del Bitto prodotto proprio su questi alpeggi abbinato ad una birra speciale creata appositamente su questi alpeggi a base di miele di castagno.

Partiremo dal parcheggio sopra l'abitato di Albaredo e raggiungeremo con una camminata di impegno medio, tra rustici ben ristrutturati e boschi di conifere, l'Alpe Pedroria, antico alpeggio di produzione del Bitto, dove si possono ancora vedere gli antichi calecc, antichi caseifici in alpeggio, e godere di un maestoso panorama sulla catena delle Alpi Retiche. Pranzo al sacco panoramico.



Dopo una merenda di degustazione del Bitto DOP e altri prodotti locali accompagnati da una birra artigianale a base di miele di castagno del birrifico DuLac di Galbiate, potremo assistere ai processi di caseificazione del Bitto DOP presso gli alpeggi.

Rientro al parcheggio in notturna dai sentieri più semplici e comodi in modo da poterci godere lo spettacolo della notte nel bosco sotto le stelle.

La merenda di degustazione è parte integrante della gita. Andare in montagna significa anche valorizzare e riconoscere il lavoro delle persone che su quelle montagne vivono e lavorano. Nel limite del possibile e delle mie capacità,

Trek&Taste supporta le economie locali.

#### PUNTI DI ATTENZIONE

- Gli alpeggi del Bitto di ieri e di oggi affacciati sulla Valtellina
- Boschi di conifere e tappeti di mirtilli
- Degustare prodotti locali tra cui il Bitto DOP

#### DETTAGLI TECNICI

Dislivello altimetrico 470 m  
Distanza percorsa 9 km  
Tempo di cammino effettivo 5 ore  
Quota massima raggiunta 1944 m s.l.m.

#### GRADO DI DIFFICOLTA' MEDIO

Fondo: sentieri di montagna stretti con fondo irregolare ma non esposti, per la maggior parte nel bosco. Sentieri ampi e comodi in discesa. Sempre consigliati bastoncini da trekking.

Pendenza: moderata e costante lungo tutto il percorso.

Punti di attenzione: nessuno

Adatto a adulti e ragazzi di almeno 10 anni abituati a camminare in montagna e su terreni vari, tenendo conto del dislivello e della lunghezza del percorso.

Richiesti scarponcini da trekking con suola con buona aderenza al terreno, preferibilmente in Vibram.

Cani obbligatoriamente al guinzaglio per la presenza di animali selvatici e nel rispetto dell'esperienza e degli altri partecipanti. Contattare la Guida.

## ATTREZZATURE ED ABBIGLIAMENTO RICHIESTI



- Scarponcini da trekking; si consiglia suola con buona aderenza al terreno, preferibilmente in Vibram, per procedere in sicurezza su qualsiasi tipo di terreno e in qualsiasi stagione;
- Bastoncini per ridurre il carico su articolazioni e ginocchia;
- Zaino personale con scorte di acqua, **pranzo al sacco** e spuntini.
- Abbigliamento a cipolla in base alla stagione (t-shirt, maglia a manica lunga, felpa o pile, antivento/antipioggia); mantella in caso di meteo instabile e temporali estivi;
- Crema protettiva e cappellino per il sole;
- Torcia frontale obbligatoria.

## PROGRAMMA DI MASSIMA

Ritrovo ore 8.45 presso parcheggio Rita Levi Montalcini a Morbegno dove compatteremo le auto e saliremo al parcheggio da cui parte il nostro sentiero.  
Ore 9.45 inizio escursione tra boschi e alpeggi fino all'Alpe Pedroria; pranzo al sacco, ore 15.00 Sosta al rifugio per merenda di degustazione dei prodotti locali tra cui Bitto e birra al miele di castagno;  
Ore 18.00 visita ai processi di caseificazione ed eventuale veloce cena prima del rientro.  
Ore 22.00 circa rientro previsto al parcheggio.

ATTENZIONE: il programma è indicativo e gli orari potrebbero variare in base alla stagione e al giorno della settimana. Verificare orari sul sito al relativo link.



## ANNULLAMENTO/RINVIO

La Guida si riserva la facoltà di annullare/rinviare la gita nel caso in cui non sussistano le condizioni di sicurezza a seguito di condizioni meteo avverse nella giornata della gita.

La quota eventualmente versata verrà considerata valida per una successiva escursione con validità massima 1 anno dalla data dell'escursione inizialmente prenotata.

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Adulti: € 25.00;

Bambini e ragazzi fino a 12 anni accompagnati: € 18,00

La quota include: accompagnamento con guida AIGAE LO639; assicurazione RC; visita alla caseificazione.

La quota non include: eventuali pasti e degustazioni; trasporti per e dal punto di ritrovo; assicurazione infortuni; tutto quanto non incluso alla voce "la quota include".

Iscrizione obbligatoria entro il **giorno precedente** sul sito [www.trekandtaste.it](http://www.trekandtaste.it) oppure contattandomi direttamente via mail [sabrina@trekandtaste.it](mailto:sabrina@trekandtaste.it) oppure +39 347 04 05 703.

## COSTI EXTRA DA PAGARE IN LOCO

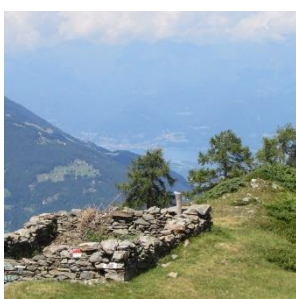
15 € a persona per degustazione prodotti locali tra cui BITTO DOP e birra al miele di castagno del birrificio Du Lac

NUMERO MINIMO DI PARTECIPANTI: 4

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI (ragazzi inclusi): 15

I minori devono essere tassativamente accompagnati da un adulto responsabile.

L'iscrizione comporta l'accettazione incondizionata del regolamento scaricabile al sito [www.trekandtaste.it](http://www.trekandtaste.it).



## ASSICURAZIONE INFORTUNI PER GLI ESCURSIONISTI

L'assicurazione infortuni non è inclusa nella quota di iscrizione; consigliamo di stipulare un'idonea assicurazione infortuni.

L'App Trip&Trek consente agli escursionisti di associarsi all'Associazione EIC (con quota associativa di 10€) e usufruire così di una assicurazione sugli infortuni durante tutte le escursioni con le guide AIGAE, svolte durante l'anno di iscrizione. Contattare [info@escursioni-italia.it](mailto:info@escursioni-italia.it).

### **COME RAGGIUNGERE IL PUNTO DI RITROVO**

Il parcheggio per Alpe Piazza si trova al termine di una strada nel bosco che si imbecca lungo la strada per il passo San Marco dopo l'abitato di Albaredo. È segnalata sulla sinistra. Controllare il segnaposto su google maps come indicato sul sito. In caso di dubbi o problemi non esitate a contattarmi.

Usufruire del car-sharing nel pieno rispetto delle disposizioni anti-contagio in vigore.

### **DISPOSIZIONI ANTICONTAGIO**

Vedi dettagli aggiornati al relativo link sul sito [www.trekandtaste.it](http://www.trekandtaste.it).



#### **Per maggiori informazioni e iscrizioni**

Sabrina Guida AIGAE LO639

Tel: +39 347 040 57 03 e-mail: [sabrina@trekandtaste.it](mailto:sabrina@trekandtaste.it)

FB Sabrina Pastacaldi – Guida ambientale escursionistica AIGAE

[www.trekandtaste.it](http://www.trekandtaste.it)