

Motitalia

MENSILE DELLA FEDERAZIONE MOTOCICLISTICA ITALIANA - OTTOBRE 2008 - N.10 - 1 €

Sei Giorni

AZZURRINI
IN CATTEDRA



Thomas Oldrati
(KTM)

Turismo
NEL CUORE
DEL MOLISE

Milano
AL SALONE
CON LA FMI

Cross
FORMULA
FUTURO

Lassù

SULLE MONTAGNE

UN AFFASCINANTE TOUR NEL CUORE DELLE ALPI OCCIDENTALI, A CAVALLO TRA FRANCIA E ITALIA, PERCORRENDO STRADE DIVERTENTI PER LA GUIDA, CON SPETTACOLARI PAESAGGI E FORTIFICAZIONI BELLICHE DI VARIE EPOCHE

Testo di Mauro Rossini, foto di Giovanni Lamonica

Il rifugio Allavena al Colle della Melosa, sulle Alpi Marittime liguri, rappresenta un ottimo punto di partenza per un viaggio nelle Alpi Occidentali che parta il più possibile vicino al Colle di Cadibona, inizio geografico delle Alpi.

Lasciando il Colle della Melosa in direzione ovest, il primo passo che si incontra è la Colla di Langan: la strada per arrivarci è spettacolare nel suo attorcigliarsi sul fianco di una gola rocciosa.

Le colline dietro Ventimiglia sono fitte di serre e coltivazioni di fiori; il mare scintilla molto in basso.

Avvicinandoci al confine francese di Sospel aumentano i resti di fortini che appartenevano alla Linea Maginot; ben presto iniziamo a salire la famosa strada del Col de Turini entrando poi nel circuito dell'Authion, una strada circolare a senso unico che ci regala splendidi panorami.

Spicca sulla Pointe des Trois Com-

munes una fortificazione semidistrutta in una battaglia del 1945.

Perdiamo quota verso St-Martin-Vesubie e le Gorges de Valdeblone, poco note ma affascinanti, ci fanno dimenticare il caldo della vallata.

In cerca di refrigerio affrontiamo i tornanti della strada verso Isola2000, una speculazione edilizia che dobbiamo attraversare per poter godere della panoramica strada del Colle della Lombarda, in una valle solitaria aperta verso una montagna selvaggia custodita dagli spettri che abitano i bunker abbandonati.

Arriviamo in cima al Colle sotto un cielo carico di nuvole scure; dopo un breve temporale andiamo al Santuario di Sant'Anna di Vinadio, che fu fondato nel 1307 ed è il più alto d'Europa, a 2035 metri di quota. La strada per arrivarci è uno spettacolo di tornanti e allunghi immersi tra tratti di bosco e aspre pietraie costellate di conifere.

Ridiscendendo nella valle per pochi chilometri si abbandona la nostra rotta a ovest per affrontare qualche chilometro di traffico fino a Demonte. Attraversata la cittadina iniziamo subito a percorrere rotte meno battute.

Nel Vallone dell'Arma le abitazioni scompaiono presto e dopo qualche chilometro ci muoviamo in una sorta di altipiano dai colori asiatici, bruni e gialli intensi.

La strada corre tra il Vallone di Marmora e la Val Maira. Superiamo prima il Colle di Valcavera e poi il Colle dei Morti, la cui roccia rossa contrasta vivamente con il cielo blu profondo e dopo una lunga discesa sbuchiamo dal fitto bosco per salire il Colle di Sampeyre che ha infinite cortissime gallerie e la sede stradale stretta, retaggio della sua origine di strada militare.

Sulla cima trascuriamo due invitanti strade bianche per guadagnare Casteldelfino e salire ai 2.748 metri del

Colle dell'Agnello, una delle più belle strade alpine per la sensazione di grandiosità e di natura selvaggia che offre il panorama.

Il Colle dell'Izoard è carico di leggende ciclistiche, e ha grandi pregi paesaggistici: le formazioni di roccia della Casse Deserte sono indimenticabili nel loro aspetto alieno, perfino in una giornata di agosto in cui sono infestate da un infernale traffico auto-mobilistico che ci impedirà di goderci le fortificazioni seicentesche di Vauban e la Cittadella, a Briançon.

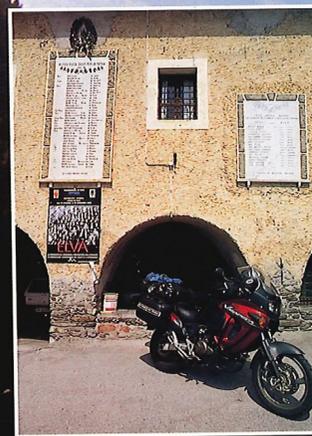
Dopo una digressione italiana a Bardonecchia torniamo in Francia attraverso il Col de l'Echelje.

Da alcuni anni non passavamo per i Colli del Lautaret e del Galibier e ci eravamo quasi scordati quanto fosse splendido il panorama sul Pelvoux, la Barre des Ecrins e la Meije, le più alte montagne delle Alpi completamente in territorio francese.

Nel fondovalle siamo assaliti dal



Sopra: questi non sono i mezzi con i quali abbiamo effettuato il nostro tour, ma dei simpatici trattori d'epoca trovati in una valle francese. In alto: a spasso per le vie di Albertville. Sopra, a destra: siamo in Svizzera, a Broc, da dove parte la salita verso il Jaun Pass. Sotto: una meritata sosta nella piazzetta di Eiva.



calore e Albertville, già sede di Olimpiadi invernali è calda come Rimini, la temperatura diviene più sopportabile muovendoci senza fretta nella campagna, tra piccole fattorie, case che hanno un sapore antico e vallette verdi di pascoli. Il viaggio ci porta ora a rientrare brevemente in Valle d'Aosta, e lo facciamo dal Piccolo San Bernardo, dove si lavora a valorizzare il cerchio di pietre druidiche, mentre il Giardino Alpino Chanousia dopo tanti anni d'abbandono è stato restaurato; scendendo evitiamo la strada di fondovalle grazie al Colle di San Carlo, fondo stradale salitissimo, successioni di curve veloci, lente, tornanti e rampe da coppia e con un bel panorama sul massiccio del Monte Bianco.

Il piacere di guidare sulla strada del Gran San Bernardo è superato solo dalla sua importanza storica: gli archeologi ci dicono che già nel 3000 a.C. questa era una importante via di comunicazione verso il centro Europa, mentre nel Medioevo fu sul percorso della Via Francigena. Sulla vetta del Colle, ci sono gli scavi archeologici che hanno riportato alla luce reperti romani e celtici, l'Ospizio con i suoi celebri cani, il Museo e lo storico Hotel Italia. Scendiamo rapidamente verso la cittadina evetica di Martigny, che ci accoglie col suo Castello e il parco archeologico che ricorda quando era la romana Octodurum, per rientrare in Francia attraversando un'affollatissima Chamonix, col cielo nuvoloso che dona una bellezza inquietante al bianco e all'azzurro dei ghiacciai del Monte Bianco.

I colli che percorriamo ora sono bassi e facili: stiamo esplorando la profonda provincia francese e abbiamo abbandonato le grandi montagne per perderci lungo minuscole stradine secondarie. Capita di non rendersi conto di aver scollinato, mentre ci chiediamo se il prossimo bivio ci porterà su qualche aia oppure ci metterà sulla strada giusta. Scopriamo anche che l'ANAS francese ha l'eccellente abitudine di riparare le buche con una micidiale mistura di catrame molle e ghiaino sottile... L'esercizio di navigazione, senza ausilio del "satellitare", ci porta a concludere questo nostro viaggio alpino a Chatel, una località elegante e piacevole che ricorda luoghi suggestivi ma anche molto frequentati delle nostre Dolomiti.

SAPORI E TRADIZIONI

Un formaggio per tutti

Cucina della Valle d'Aosta significa un viaggio attraverso la cucina povera di montagna. Una tradizione culinaria basata su quello che la terra riesce a produrre e che, per le particolari caratteristiche del territorio, secondo un detto popolare è "Un paradiso per gli uomini, un purgatorio per le donne e un inferno per i muli". L'impervia percorribilità di queste montagne ha reso sempre difficoltosi gli scambi con i popoli confinanti e le nuove colture si sono inserite lentamente e spesso sono state accolte con diffidenza. Il mais, e quindi la polenta, comparve solo nel 1700 ma nello stesso periodo venne respinto l'uso della patata, perché il luminare Grappeni di Cogne sconsigliava questo tubero che, immerso nel terreno, ne assorbiva tutti i veleni. Carissimo era l'uso del sale, che già dal 1500 era gravato da tasse sostanziose e i valligiani lo procuravano attraverso difficoltosi baratti con gli svizzeri, in cambio di burro e formaggio, oppure lo sostituivano con spezie ed erbe aromatiche. Una gastronomia che va consumata in loco, in sostanza, perché solo in loco si riescono

a trovare tutti gli ingredienti necessari a rendere appetitose la "seuppa y plat" o la "Vapeullenentse", la "carbonade", tipico ragù di carne salata, addolcita da abbondante cipolla e altrettanto vino rosso. Leccornie sono il "grosli", spezzatino con patate ed erba cipollina, la cacciagione "in civet", il "teuteun", carne secca di mammella di vacca conservata in sale ed erbe aromatiche e il "rebleque", formaggio morbido accompagnato da miele e cannella. Da qui si intuisce che da un viaggio in Valle d'Aosta bisogna sfruttare l'occasione per accaparrarsi salumi e formaggi d'alpeggio. Non si può passare per la Valle d'Aosta, comunque, senza assaggiare il Risotto alla Bava, dove la consistenza del riso si sposa amabilmente con la fontina e la cotoletta alla valdostana. La fontina, che compare come ingrediente primario di tanti piatti di questa regione trova la sua apoteosi nella Fonduta, un primo piatto che oltre a questo formaggio "fondente" si arricchisce di tuorli di uova, farina e latte, versati su fette di pane tostato. Qualsiasi pasto si conclude con il Caffè Valdostano, ottimo



caffè nero e fumante, misto a vino rosso o cognac all'arancia, buccia di limone e spezie, servito nella grolla dell'amicizia. Se però si vuole qualcosa di più forte bisogna passare al Genepi, un infuso derivato dalla artemisia spicata. Il vino, sempre prodotto malgrado l'asperità del terreno (nel 1272 il vescovo di Ivrea emanò addirittura un editto, nel quale invitava i contadini a mettere la massima cura nella coltivazione della vite e nel rinnovo ciclico dei vigneti), merita un discorso a parte. Diversi sono i vini che hanno raggiunto la DOP, tra essi fanno spicco il Nebbiolo, il Gamay e il Petit Rouge, che purtroppo raggiungono una produzione molto limitata, ma una particolare attenzione va riservata ai vini di La Salle e Morgex, il cui bianco è l'unico vitigno italo sopravvissuto alla fillossera, grazie al naturale isolamento del territorio.

Toni D'Italia

VITTO E ALLOGGIO

Grande cucina

• **Le Tremplin**
Chatel, Rue du Linga. Arredo rustico-alpino, al ristorante specialità e vini di Savoia, anche ottimi salumi.
Tel. +33/04507023 0

• **Vecchio Ristoro**
Aosta, Rue Tourneuve 4. In un antico mulino ad acqua, cucina di altissimo livello; tra i migliori in Italia.
Tel. 0165/33238.

• **Hotel Italia**
Gran San Bernardo. Albergo Storico, ottima cucina, possibilità di sistemazione "stile rifugio" a prezzi contenuti. Aperto giugno-settembre.
Tel. 0165/780908-780063.

• **Le Chinaillon**
Colle della Colombière. Fondue savoyarde (al vino bianco) e raclette, vini di Savoia. Tel. +33/0450909427.

• **Hotel de la Tournette**
Serraval. Specialità del territorio: rane, carni, funghi e formaggi.
Tel. +33/0450 275013.

ROAD BOOK

Su e giù per le strade alpine



Dalle colline dietro Ventimiglia si passa il confine francese in direzione Sospel e St.Martin-Visubie. Proseguendo a cavallo del confine franco-italiano tocchiamo Vinadio, Briançon, Bardonecchia, per puntare su Albertville. Non manca una puntata in Svizzera, a Martigny, dalla quale rientriamo in Francia scendendo verso Chamonix. Quindi, restando nella parte delle Prealpi francesi concludiamo il nostro viaggio a Chatel.

© Michelin, estratto dalla carta n. 725, Francia Sud 1/400.000. MICHELIN

LE VACANZE DEI CENTAURI®

Viaggi di gruppo in motocicletta

Richiedetela on-line!



NOVITÀ: AGOSTO - PARTENZA PER L' "OREGON VOLCANO RIDE " 19 GIORNI

GRAN TOUR DEL CENTROAMERICA 21 GIORNI

"LE VACANZE DEI CENTAURI"
Tutto il mondo visto da...una moto

www.vacanzedecentauri.it - www.reisetipps-italia.it
Tel. 0773/405716 - Fax: 0773/484103 - Cell: 339/7449834