



lunghezza: 1.860 m



tempo di percorrenza: 1 ora



differenza di quota: 57 m

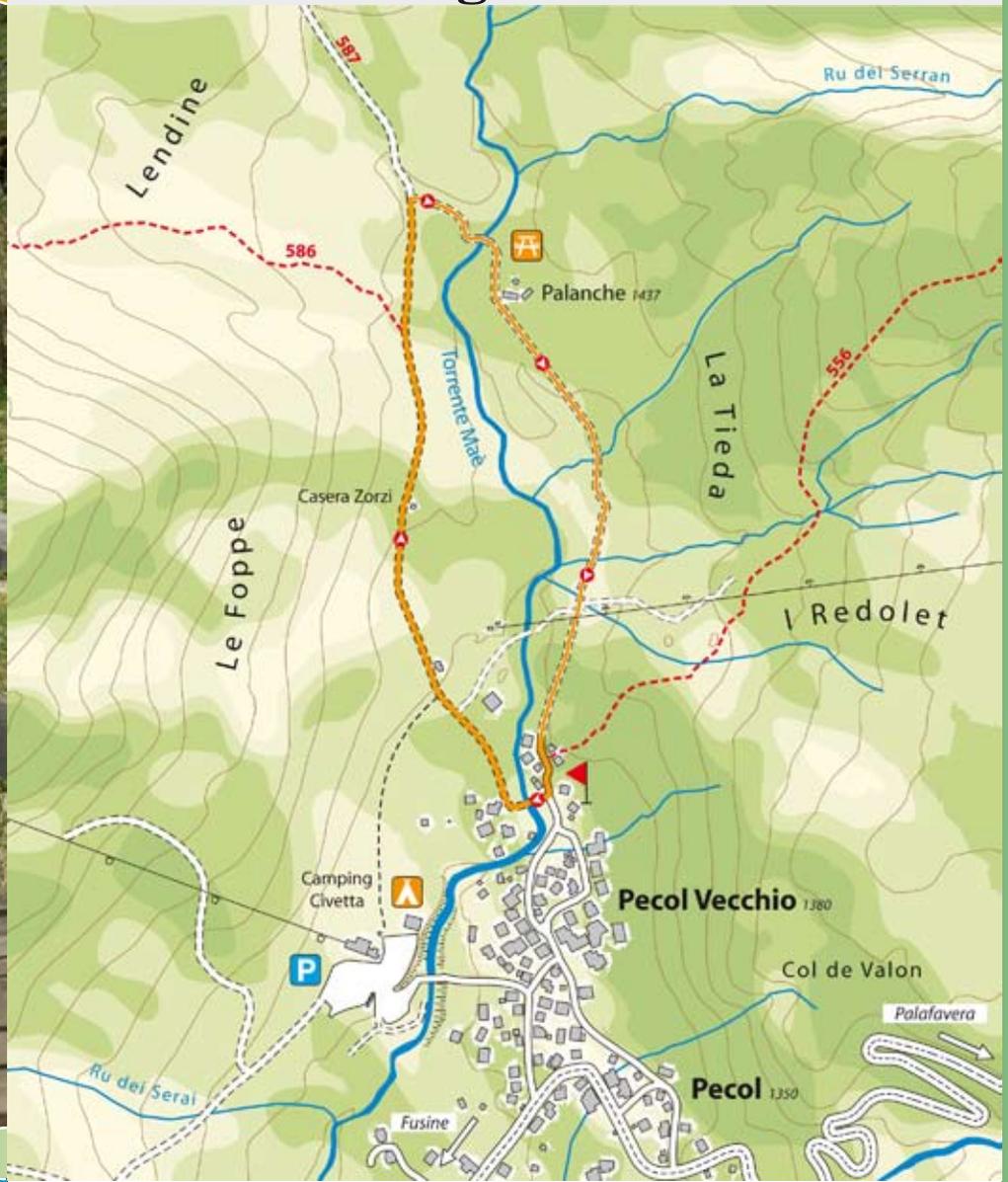


itinerario

1 Verso le sorgenti del Maè



Foto Studio Pompanin



ZOLDO ALTO

Pecol - Palanche - Pecol

Verso le sorgenti del Maè



Foto Studio Pompanin

itinerario

1

Pecol - Palanche - Pecol

Verso le sorgenti del Maè



Sentieri facili

Passeggiata molto facile e rilassante, tra prati e boschi di abeti e larici ai piedi delle Foppe e in vista delle torri settentrionali della Civetta, con belle inquadrature su pozze d'acqua e cascate del Maè, oltre che sul Pelmo.

Partenza e arrivo: **Pecol, 1388 m**

Lunghezza: **1.860 m**

Tempo di percorrenza: **1 ora**

Quota massima: **1.445 m**

Differenza di quota: **57 m**

Dalla piazzetta di Pecol Vecchio (circondata da vecchie case e dalla chiesa ricostruita dopo l'incendio dell'autunno del 1961) si attraversa il Maè su uno stretto ponte e si prosegue per la strada rurale (segn. 586) che dirige a ovest verso la pista Lendina dello Ski Civetta, seguendo le indicazioni del "percorso ginnico". Circa 250 metri dopo il ponte, nei pressi di

casa Bellini, si trova la cosiddetta Casa Sporca, dove anticamente si trovava un forno fusorio da ferro, ancora citato nel 1936 ma ora completamente scomparso; poco più avanti, in un recinto sulla destra, pascola all'aperto tutto l'anno una piccola mandria di vacche di razza scozzese, dalle lunghe corna e lungo pelo, che attirano la curiosità dei turisti.

La strada passa poi accanto alla piccola casèra del Zorzi, sale per un breve tratto nel bosco e più dolcemente raggiunge un bivio in località Pian de la Miniera (o Pian de le Fraghe, 1433 m, 15 min; sulla sinistra prosegue il sent. 586 per la Val di Pecol). Continuando, sempre su terreno pianeggiante, verso ovest (segn. 587) per circa 1250 metri si incontra un altro bivio; qui si abbandona il sentiero 587 (che sale a sinistra in direzione della Val Civetta) per proseguire verso il

LE SORGENTI DEL MAÈ'

Dal percorso descritto si staccano due stradine che proseguono in direzione sud-ovest per la Val di Pecol e il ristorante Civetta (Casòt di Pecol, segn. 586) e per la Val Civetta (587). Seguendole, si può salire fino alle Sorgenti del Maè. Conviene prendere la seconda, una comoda strada che fiancheggia il corso del torrente, incontrando dopo una decina di minuti un cartello (1520 m ca) che indica verso destra "Sorgenti del Maè". Si segue il sentiero (che raggiunge la sommità del Col Grand, 1927 m) e a metà circa del ripido pendio un'altra segnalazione indica a destra la direzione per la sorgente, dove da una piccola cavità della roccia nasce il torrente (40 min).



Foto Studio Pompanin



Tommaso Pirca/Leifis

L'OSTERIA DEL PIOVANEL

L'incendio del 1961 distrusse a Pecol Vecchio anche l'osteria "Al Monte Civetta" di Antonio de Silvestro e del figlio Simeone, nella seconda metà dell'Ottocento punto di riferimento per tutti gli alpinisti che volevano esplorare o tentare la salita alla cima della Civetta. Nella primavera del 1867 vi giunse l'alpinista inglese Francis Fox Tuckett, con le guide svizzere Melchior e Jacob Anderegg, che chiese a Simeone, detto Piovanèl, di far loro da guida sulla Civetta. La conquista della cima avvenne il 14 agosto, ma Simeone, a caccia di camosci, sicuramente l'aveva già raggiunta anni prima forse nel 1855.

corso del torrente Maè. Si giunge così in località "Le Palanche" (che significa "passerelle"; 30 min.) dove, oltre che godersi l'aperto pascolo e le cascatelle e pozze del torrente, al riparo di una tettoia si può sedere comodamente a un tavolo e fare merenda al sacco o preparare delle grigliate in compagnia.

Per il rientro a Pecol, si attraversa il torrente sul ponticello di legno e subito dopo si prende a destra (est, a sinistra si sale in direzione del Coldài) per seguire il largo sentiero-mulattiera che riporta in paese sulla sinistra orografica; con modesti saliscendi, tra aperti pascoli che lasciano godere un bel panorama, si attraversa la Val Fontana, si passa sotto la seggiovia Le Coste e si ritorna al punto di partenza.



G. Invernizzi

IL PAPAVERO

Alcuni piatti tradizionali zoldani (casonziei, gnocchi di zucca) si condiscono con burro fuso, puina (ricotta) affumicata e... semi di papavero. Non è usanza orientale e neppure nouvelle cuisine. Il papavero (che cresce anche spontaneo sulle Alpi) fino a non molti decenni fa veniva coltivato in tutti gli orti proprio per farne uso in cucina, per aromatizzare alcune pietanze o mescolare al pane. In Zoldo Alto in particolare si usava per preparare un soporifero per far dormire i bambini, e per lo stesso scopo se ne spargevano i semi sui dolcetti preparati per loro.

itinerario

1