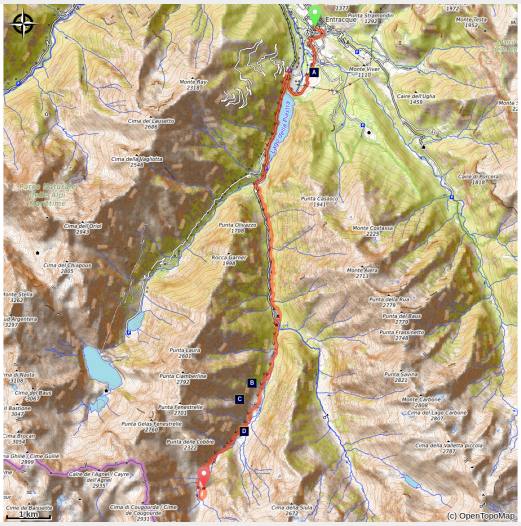
Il trekking del Lupo - Argentera & Mercantour - Tappa 1

Parco Naturale Alpi Marittime - Entracque



Randonnée Argentera. A gauche, la cime pointue et enneigée du Chiapous, (2805 m), et le lac artificiel de la Chiotas. (Guigo Franck - PNM)

Informazioni utili

Pratica : Escursionismo

Durata : 4 h 30

Lunghezza : 17.2 km

Dislivello positivo : 1052 m

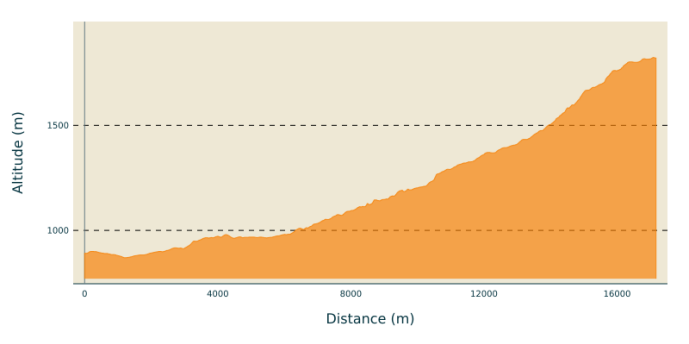
Difficoltà : Media

Tipo : Itinerari a tappe

Itinerario

Partenza : Centro Uomini e Lupi
Arrivo : Rifugio Soria
Comuni : 1. Entracque

Profilo altimetro

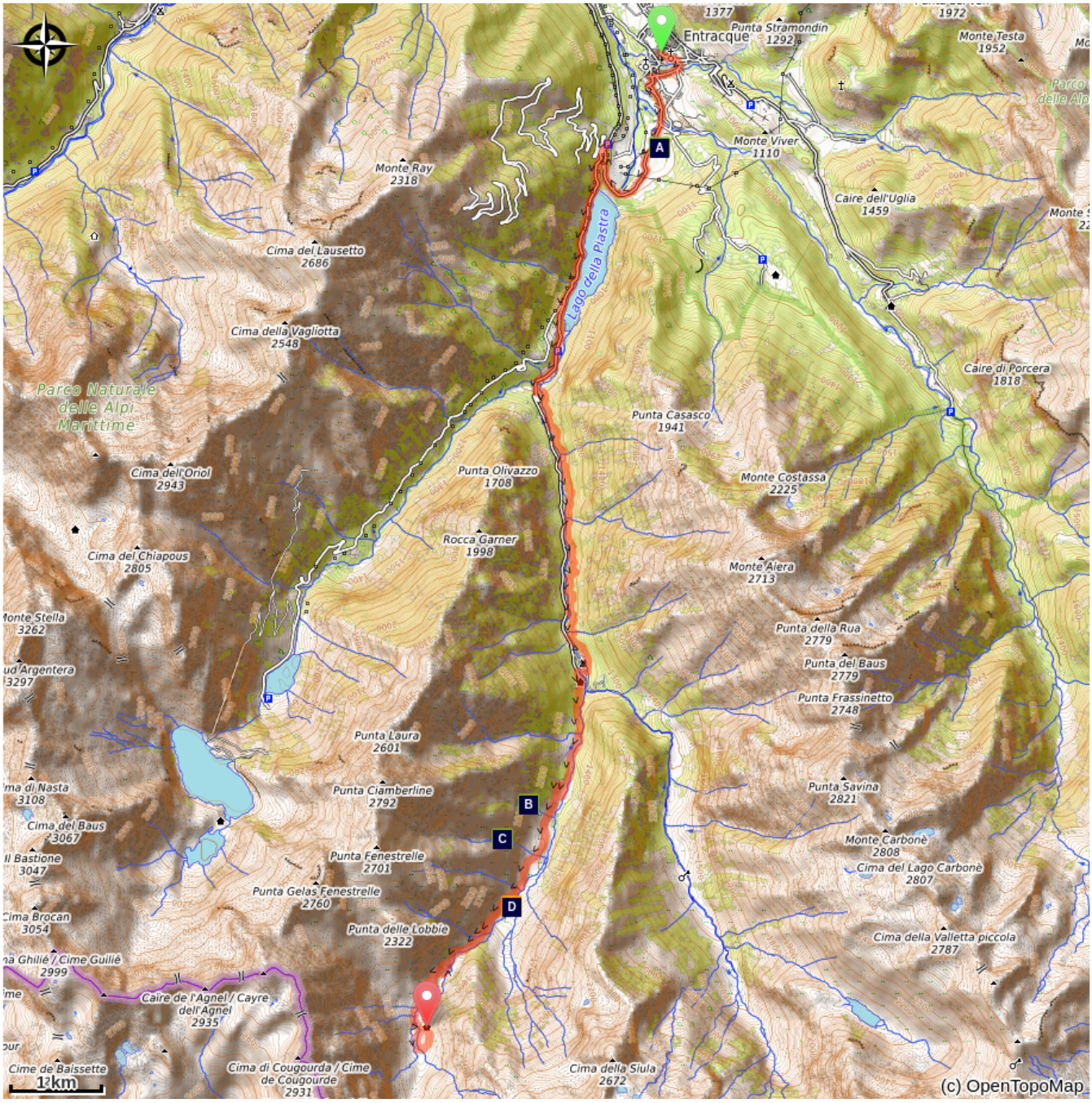


Altitudine minima 870 m

Altitudine massima 1823 m

Visita al Centro Uomini e Lupi di San Giacomo d’Entracque. Dopo la visita, dirigersi verso nord. Un sentiero segnalato parte sulla sinistra in direzione del paese di Entracque. Attraversare il paese e prenere la strada sulla sinistra che sale zigzagando verso il lago della Piastra. Dopo il lago, continuare sulla strada a sinistra sull’itinerario segnato GTA in direzione di San Giacomo. Dopo il borgo San Giacomo d’Entracque (1226m) risalire la pista a zigzag del Vallon de la Barra e raggiungere la piazza Piazzale dei Cannoni. Lasciare sulla sinistra la mulattiera per il gias della Siula e proseguire sulla pista. Ignorare a destra la deviazione per il Col de Fenestrelle e seguire la mulattiera fino al ponte di Piano del Praiet, per evitare di attraversare il fiume a guado. Ignorare il sentiero a sinistra e proseguire in direzione sud sulla pista in salita che arriva al rifugio Refuge Ellena-Soria (1820m).

Sulla tua strada...



- Le praterie di fondovalle (A)
- La reintroduzione del Gipeto (B)
- Il Gipeto (C)
- Il Piazzale dei Cannoni (D)

Tutte le informazioni utili

Sulla tua strada...

Le praterie di fondovalle (A)

A dispetto di quanto si potrebbe pensare, le praterie che occupano il fondovalle non sono ambienti molto stabili. La loro presenza e il loro aspetto dipende strettamente dall’intensità delle cure colturali apportate: il pascolo e gli interventi di sfalcio, irrigazione e fertilizzazione influenzano nettamente la loro composizione floristica. Lo sfalcio in particolare ha la funzione di contrastare il ritorno del bosco, che avanza, lento ma inesorabile, ogniqualvolta venga a mancare l’intervento dell’uomo.

Credito fotografico : Cati Caballo

La reintroduzione del Gipeto (B)

Il Vallone della Barra è stato scelto come sede di rilascio nel progetto di reintroduzione del Gipeto barbuto sulle Alpi. Sterminato (pare che l'ultima uccisione risalga al 1913 in Valle d'Aosta) a causa della sua mole e dell'errata credenza che lo voleva implacabile predatore di ovini, è di nuovo presente sui cieli dell'arco alpino. Dal 1986 infatti ha preso inizio un progetto di reintroduzione che ha coinvolto Austria, Francia, Svizzera ed Italia; tra il 1994 e il 2015, anche nel territorio del Parco sono state rilasciate coppie di giovani gipeti con cadenza biennale (in alternanza con il parco francese del Mercantour) per un totale di 43 individui.

Credito fotografico : Roberto Pockaj

Il Gipeto (C)

Il Gipeto barbuto (Gypaetus barbatus), anche noto come Avvoltoio degli agnelli, ha un'apertura alare che può raggiungere i 285cm ed un peso che può superare i 6kg. Eccezionale veleggiatore, in grado di sfruttare anche la minima corrente ascensionale, è un necrofago che si nutre solamente di carcasse di animali, in prevalenza ungulati selvatici e domestici. Divoratore di ossa, cartilagini e legamenti, trasporta in volo le ossa più grandi per frantumarle lasciandole cadere sulle rocce e potersene poi cibare. Monogamo e longevo il gipeto è solito nidificare sulle pareti rocciose tra i 1000 e i 3000m di quota.

Credito fotografico : Michelangelo Giordano

🕒 Il Piazzale dei Cannoni (D)

La denominazione di Piazzale dei Cannoni, o forse meglio Piana dei Cannoni, è verosimilmente dovuta alla presenza, nel secondo conflitto mondiale, della 181° Batteria di mortai da 210/8. Le piazzole dei pezzi si trovano poco a sud della strada sterrata, lungo il pendio, anche se non facilmente identificabili. Sul lato opposto del vallone, oltre il torrente, si rinvengono i resti di probabili locali logistici e perfino di una cucina all'aperto.

Credito fotografico : Roberto Pockaj