Club Alpino Italiano - Sezione di Altare

3A – Associazione Alpinistica Altarese

Vico Astigiano, 5 - 17041 ALTARE (SV)
Tel. 019/584811 - Fax 019/584811
Sito web: ***www.caialtare.it***
E-mail: ***info@caialtare.it***

Orario apertura sede: martedì ore 21 - 22.30

COLMA DI MOMBARONE (2371 m)

"La vetta dove nasce il soffio dei Balmetti"

DOMENICA 25 MAGGIO 2025

(20 posti disponibili)

Dislivello in salita: 900 mt. circa - Difficoltà: EE - Tempo: 5 ore e mezza circa

Programma:

- Ore 06:00 partenza con mezzi propri da Piazza A. Giorello (piazza della stazione) Altare.
- Ore 09:00 arrivo al parcheggio in località Trovinasse ed inizio escursione
- Pranzo al sacco
- Possibilità di merenda sinoira presso il Balmetto Terre Sparse
- Abbigliamento da media montagna, possibilità di presenza di neve da quota 2000 m.

Descrizione:
L'escursione inizia a Trovinasse dove termina la strada asfaltata.
Seguiamo il sentiero 858 con indicazioni Colma di Mombarone; dopo un breve tratto di bosco si prosegue fino a scorgere il laghetto del Mombarone.
Da qui il sentiero sale ripido tra rocce e rododendri.
Seguendo i segni bianchi e rossi e gli ometti di pietra ci avviamo verso il tratto più impegnativo dell'escursione, che risale costantemente il ripido fianco del vallone.
Giunti al Rifugio Mombarone a quota 2312 mt si prosegue per l'ultimo breve tratto fino alla Colma di Mombarone (2371 mt).
Da qui si può godere di una splendida vista panoramica che spazia dal Monviso al Gran Paradiso, dal Monte Bianco al Grand Combin e alle Alpi Biellesi.
La discesa si svolge lungo lo stesso percorso dell'andata.

A fine escursione possibilità di fermarsi per una merenda sinoira presso il Balmetto Terre Sparse e visita dello stesso. Chi interessato lo dovrà comunicare all'atto dell'iscrizione.

Curiosità:
Borgofranco d'Ivrea è conosciuto come il paese dei Balmetti.
Queste semplici "cascine" costruite addossate al fianco della montagna, nascondono al loro interno un fenomeno naturale quasi unico al mondo: dal ventre del Mombarone esce infatti, attraverso numerose fenditure, un fresco venticello (o Aura), come il soffio di un gigante addormentato. Si crea così l'ambiente ideale dove stagionare salumi, formaggi e vini ad una temperatura costante di 7/8 gradi tutto l'anno.

Assicurazione obbligatoria per i NON soci: €. 12,95 + €. 0,05 (rimborso spese di segreteria) al giorno da versare all'atto di iscrizione in contanti o con bonifico bancario su IBAN:
CLUB ALPINO ITALIANO – SEZIONE DI ALTARE IBAN: IT28S0342546190CC0020181412

Ddg: Daniele 3472538822 Matilde 3479755674