

Distretto Locarno Fümègna



<i>Alpe</i>	Fümègna (1627 m s.m.)
<i>Comprende anche i corti</i>	Cima (1810 m s.m.), Fornàa (2050 m s.m.)
<i>N. di identificazione</i>	90
<i>Valle</i>	Pincascia
<i>Comune</i>	Lavertezzo
<i>Ultimo paese abitato</i>	Lavertezzo
<i>Proprietario</i>	Compadroni dell'alpe Fümègna
<i>Caricatore 1996</i>	Foletta Dario
<i>Casaro responsabile</i>	Foletta Giovanni
<i>Aiuti casaro</i>	Foletta Dario e Rosanna
<i>Per informazioni sull'alpe</i>	Foletta Dario Piandesso 6597 Agarone Tel. 091 859 11 30
<i>Carta nazionale della Svizzera</i>	1:25000, foglio 1293, Osogna
<i>Notizie varie</i>	Già citato da Merz e da Pedretti. Raggiungibile solo a piedi. Caricato l'8 giugno 1996 con 50 mucche, 1 toro e 1 vitello. Vendita di formaggio da inizio agosto sull'alpe. Fontana da acqua sorgiva freschissima.



Come si raggiunge

Da Gordola si prende la strada in salita per la Valle Verzasca; dopo 12 km da Gordola prendere la strada a destra per Sambugaro; dopo 1 km ancora a destra per Val d'Agro. Dopo 950 m la strada diventa sterrata e si prosegue sino a una piazzuola dove si lascia l'automobile (posteggi limitati). Quindi si sale per un sentiero ben segnalato che porta all'alpe Corte di Fondo in 3 ore, attraverso una zona boschiva ricca d'acqua camminando tra faggi e betulle, e poi pini e numerosi ruscelli e cascatelle; al corte di Cima, continuando ancora per mezz'ora di buon passo; al corte di Fornàa, che si raggiunge in 20 minuti dal corte di Cima seguendo un ripido sentiero, tra una ricca vegetazione e numerose stelle alpine (*Leontopodium alpinum*).

Dall'alpe a piedi

Si può salire al Poncione Rosso (2505 m s.m.) in 2 ore e 30 minuti (percorso consigliato solo per alpinisti provetti). Tutto l'anfiteatro è pieno di sentieri da percorrere con molta attenzione. L'appagamento è totale quando si può godere di una giornata di pieno sole anche solamente sugli ampi prati dell'alpe Fornàa. Vista mozzafiato a 360 gradi tra una miriade di ruscelletti, cascate e sorgenti di acqua gelida.

Come si presenta

La zona è conosciuta come alpe Fümègna ma un vero alpe Fümègna non esiste. Esistono diversi «corti», alcuni utilizzati e altri abbandonati. La prima sosta è appunto l'alpe corte di Fondo dove funziona il caseificio e dove si trova la cantina di maturazione. L'alpe si trova a ridosso di una pine-



Dario Foletta