



MERLINMALGA – 28/29 marzo 2015

Anche quest'anno riproponiamo l'iniziativa denominata "MerlinMalga". La formula rimane la stessa ma cambiamo la destinazione, andremo infatti in Val di Sole. Il programma prevede una breve gita per il sabato in modo da poter preparare il "cenone". Per domenica è previsto un tour sulla neve fattibile sia per i ciaspolatori che per gli scialpinisti. Al ritorno merendone in casa o in giardino a seconda del meteo. **N.B.** nel pomeriggio del sabato, grazie alla disponibilità e alla competenza di un istruttore CAI, ci sarà la possibilità di assistere ad una lezione sull'utilizzo del sistema di sicurezza ARTVA. Prova pratica inclusa.

RITROVO: H. 06:00 a Modena di fronte alla motorizzazione

INDICAZIONI DI VIAGGIO: si prende l'autostrada del Brennero fino all'uscita di Trento Nord. Proseguire per Mezzolombardo. Arrivati a Cles si prosegue dritto poi si seguono le indicazioni per Malè. Si passa da Dimaro e si prosegue verso il Passo del tonale fino a giungere in località Vermiglio. La Malga è poco più avanti e raggiungibile in auto.

EQUIPAGGIAMENTO:

- SCIALPINISTI:
 - OBBLIGATORIO
 - Sci e scarponi da scialpinismo, bastoncini, pelli di foca e coltelli
 - Piccozza classica e ramponi adatti ai propri scarponi da scialpinismo
 - ARTVA, pala e sonda
 - CONSIGLIATO
 - Casco
 - Pila frontale
- CIASPOLATORI:
 - OBBLIGATORIO
 - Ciaspole e bastoncini
 - Scarponi da montagna
 - CONSIGLIATO
 - ARTVA (chi non ne dispone può noleggiarlo presso qualsiasi sede CAI o da Nuovi Orizzonti)
 - Piccozza classica e ramponi adatti ai propri scarponi
 - Pila frontale
- PER TUTTI:
 - Classico abbigliamento da alta montagna
 - Occhiali da sole e crema protettiva
 - Asciugamani e tutto il necessario per la toletta personale
 - Sacco a pelo, sacco lenzuolo o lenzuola (possibilità di affittarle per 7 euro)
 - I pranzi del sabato e della domenica sono al sacco
 - Se volete portare una boccia di vino o una torta dolce o salata, un salame qualsiasi altra cosa non saremo certo noi ad impedirvelo (però segnalatecelo così cerchiamo di evitare di trovarci con 20 torte)
 - La malga è in autogestione quindi è richiesta la collaborazione di tutti per gestire la cucina e la sala da pranzo.

COSTI:

50 euro per i soci e 55 per i non soci