



Club Alpino Italiano sottosezione di Cento

Via Statale 90

44042 Corporeno (FE)

E-mail: info@caicento.it

Sito internet: <http://www.caicento.it>

Mercoledì ore 21.00 -23.00 cell. 3488856567

Programma Escursione

DATA	Domenica 14/07/2024
DESTINAZIONE	Lago Santo Modenese - Monte Giovo
Partenza	Ore 06.00 da Via Rigone, davanti all'ISIT
Luogo inizio e fine escursione	Lago Santo Modenese mt. 1501
Difficoltà	E
Dislivello	600 mt in salita e in discesa
Tempo di percorrenza	5 ore circa (escluso ristoro)
Equipaggiamento:	Scarponi e abbigliamento da montagna, giacca a vento, pile e vestiti caldi vista l'altitudine raggiunta.
Pranzo	Al sacco
Direttori di gita: Roberto Zucchini – Giovanni Preghiera	

NOTA BENE: NON SONO AMMESSI PARTECIPANTI PRIVI DI SCARPONI!



INTRODUZIONE

Dal parcheggio del Lago Santo si sale presso le sponde del grande specchio d'acqua sovrastato dal Monte Giovo. Percorso il fianco del lago si procede verso il Passo della Boccaia per poi deviare in direzione del Monte Giovo.

Una lunga e faticosa salita permette di guadagnare diverse centinaia di metri di quota mentre il panorama si fa via via più esteso con il lago ai propri piedi.

Raggiunta la cima, a 1991 metri di quota, vale la pena fermarsi a gustarsi la vista che spazia tra l'Appennino e le Alpi Apuane e, quando limpido, sulle Alpi, sul mar Tirreno e Ligure. Per il ritorno si segue il sentiero 00, che corre lungo lo spartiacque appenninico, fino al Passo della Porticciola dove si rientra completamente in territorio emiliano.

Dopo aver attraversato i Campi di Annibale, si arriva al Passo della Boccaia.

Pochi minuti più tardi si ritorna sul percorso dell'andata e lo si segue fino al punto di partenza.

DA REGOLAMENTO I DIRETTORI DI GITA, HANNO FACOLTA' DI CAMBIARE IL PROGRAMMA IN QUALSIASI MOMENTO CHE RITENGANO OPPORTUNO E LA FACOLTA' E IL DOVERE DI ESCLUDERE, IN DETERMINATI CASI, QUEI PARTECIPANTI CHE PER INADEGUATO EQUIPAGGIAMENTO ED ATTITUDINI NON DESSERO AFFIDAMENTO DI SUPERARE LE DIFFICOLTA' DELL'ESCURSIONE STESSA.

Prima della partenza controllare sempre il sito www.caicento.it se ci sono novità.