



CHIURO

Laghetto del Serizzo

SS 38

Ravoleto

Fiume Adda

Luviera

CASTELLO DELL'ACQUA

Arigna

Piazzola

CASTELLO DELL'ACQUA, CA' BONALLI

Castello-Cavallari parcheggio campo sportivo-Area Sosta Sentiero Valtellina, P Roma, Cà Gianni, Piazzola, Bivio La Piana, Cà Bonalli, Luviera, Cà Verina, strada per Bruga, ponte del Baghetto, Sentiero Valtellina, Castello-Cavallari parcheggio campo sportivo-Area Sosta Sentiero Valtellina

Luogo partenza/ritorno:

**Castello dell'Acqua/Cavallari -
parcheggio campo sportivo-Area Sosta Sentiero Valtellina (365 m)**

Luogo arrivo/quota massima:

Alpe Piazzola 1205 m

Dislivello totale salite: 840 m

Dislivello totale discese: 840 m

Lunghezza totale salite: 12 km

Lunghezza totale discese: 7,1 km

Lunghezza totale piano: 3,7km

Chilometri totali: 22,8 km

Pendenza media salita: 6%

Pendenza massima salita: 12 %

Tempo di percorrenza: 2-3h

Difficoltà: medio

Nella primavera del 2017 la Comunità Montana di Sondrio, in collaborazione con l'Amministrazione del Comune di Castello dell'Acqua, ha riaperto un antico percorso che permetteva di portare le mucche dalla frazione di Luviera all'Alpe Piazzola prima che fosse realizzata l'attuale strada. La discesa che parte da Piazzola (1205m), inizia su mulattiera con pendenza sostenuta e fondo a tratti sconnesso, si raggiunge velocemente località La Piana dove si prosegue sulla sterrata fino all'imbocco del sentiero che scende a destra. Il tracciato è abbastanza largo e con pendenza regolare, il fondo è compatto e può essere percorso fino alla frazione di Luviera con grande divertimento in mountain bike. Da Luviera si scende nuovamente su mulattiera dal fondo compatto fino a Ca' Verina dove, dopo un brevissimo tratto di asfalto, si imbecca la sterrata che porta a Bruga; una volta incrociata la strada asfaltata ci si dirige a valle verso il ponte del Baghetto dove si imbecca il sentiero Valtellina direzione Tirano per rientrare al punto di partenza. All'Alpe Piazzola, oltre agli splendidi panorami sulla Valtellina e all'area picnic, è possibile mangiare all'Agriturismo La Crus.

Testi e dati tecnici a cura di Federico Pollini