

## CIMA STERNAI 3443 m Una bella salita di Alpinismo Classico

di Loris Succi

Dalla descrizione riportata sul volume Ortles-Cevedale della "Guida dei Monti d'Italia" si potrebbe trarre la conclusione che la salita alla Cima Sternai è una via, dal punto di vista alpinistico, di scarso interesse e poco piacevole, perchè "costituita da roccia a blocchi e sfasciumi". Probabilmente anche a causa della presenza in questo vasto gruppo montuoso di numerose cime molto "più importanti e popolari fra "il popolo" degli alpinisti: l'Ortles, Il Zebrù, il Gran Zebrù, il Cevedale, la Punta San Matteo, il Pizzo Tresero, il Vioz, solo per citarne alcune, senza parlare poi della famosa "Traversata delle 13 Cime" che trascura questa parte della catena montuosa. La relazione inoltre presenta solo come possibile variante il raggiungimento della cresta che porta in vetta, passando dalla Vedretta di Sternai (vedi schizzo, itinerario 249 c). Nella realtà è il percorso di salita vivamente consigliato non solo perchè è più agevole e sicuro, ma soprattutto perchè è più completo e vario, (di fatto l'unico ripetuto) caratteristiche che fanno della "Via Comune" alla Cima Sternai una bella salita alpinistica che merita di essere ripetuta dagli amanti di questo tipo di alpinismo. Questo grazie anche al grande lavoro di "messa in sicurezza" dell'itinerario (chiodatura e rimozione della roccia instabile), svolto dalla Guida Alpina Lorenzo Iachellini appassionato gestore, insieme alla sorella Cecilia e agli anziani genitori Michele e Giuliana, del Rifugio Dorigoni, base di partenza per questa salita.

**249. CIMA STERNAI (HINTERE EGGEN-SPITZE) 3443 m. –**  
Si alza a SSE della Cima Lorchen, tra la testata delle valli d'Ultimo e di Saënt.

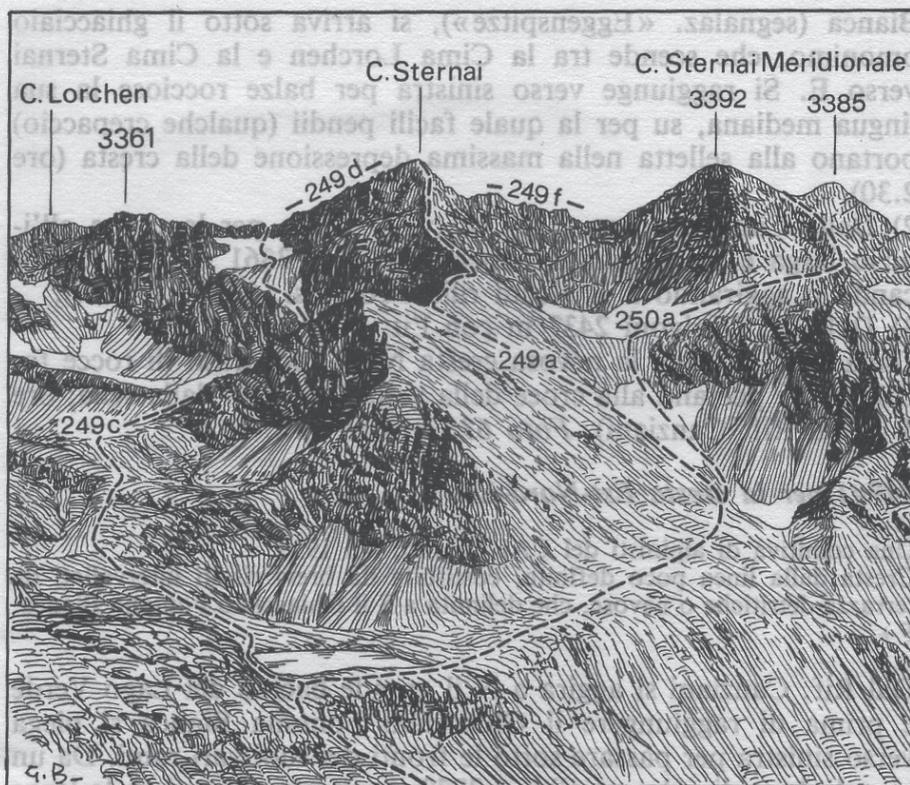
Bella cima slanciata, una delle più eleganti della regione. Il percorso della sua cresta nevosa settentrionale è classico e la cima viene molto frequentata, grazie anche alla presenza dei due rifugi Canziani e Dorigoni. Vista splendida. In cima, una grande croce.

1ª ascensione: Julius Payer con Johann Pinggera, 30 luglio 1868, da O.

**249a) per la cresta Sud-Ovest.**

L'ascensione si svolge su neve e rocce rotte. Raramente percorsa. PD.

Dal Rifugio Dorigoni 2437 m si sale (segnalaz.) al *Lago Sternai inferiore* 2596 m, che si lascia a sinistra per piegare decisamente verso destra (NE). Si sale per detriti e neve nel vallone compreso fra le creste SO delle due Cime Sternai, e per pendii nevosi e rocce si raggiunge verso sinistra la cresta SO della Cima Sternai (alla base di questa cresta si può giungere anche dalla sinistra – N –, passando dalla Vedretta di Sternai). La si segue fino alla vetta senza particolari difficoltà (I, passaggi di II) ma con attenzione, essendo costituita da roccia a blocchi e sfasciumi (ore 3.30). *Schizzo 22.*



22. Cime Sternai, da SO.

**GRUPPO MONTUOSO:** Ortles-Cevedale

**CIMA:** Cima Sternai 3443 m

**VIA DI SALITA:** Via Comune dal Rifugio Dorigoni

**DIFFICOLTÀ:** PD con passaggi di I e II, un passaggio di III

**DISLIVELLO:** 1000 metri circa

**TEMPO:** 4 ore, solo per la salita

**NOTE:** Nella pagina accanto, la relazione oramai datata (1984) della Guida dei Monti d'Italia. Sopra, tratto sempre dalla stessa guida, lo schizzo di Gino Buscaini, curatore all'epoca della prestigiosa collana del CAI-TCI, con diversi tracciati di salita. Contrariamente a quanto descritto nella guida, giunti al Lago Inferiore Sternai, si prosegue costeggiando sulla destra (e non sulla sinistra) il lago e si continua per il 249 c (percorso segnalato con diversi ometti) fino ad un bivio dove si trova un masso con due frecce in legno, a sinistra indicazione Laghi Sternai, a destra Cima Sternai. Si prosegue verso destra per arrivare alla base del ghiacciaio (nello schizzo visibile solo in parte) e per questo si raggiunge la cresta per proseguire con il 249 a. **Attrezzatura:** corda, casco, imbracatura, piccozza, ramponi, qualche moschettoni e cordino per le eventuali manovre di assicurazione. Da segnalare che il tratto di cresta più tecnico è attrezzato con diversi fix con anello e moschettoni per una progressione in conserva che non necessita l'utilizzo di rinvi.