

Rejon DOLOMITI DI BRENTA

Opis ferrat w grupie PAGANELLA

Via attrezzata Rino **Pisetta**str. 1

Via attrezzata Rino **Pisetta**

Cel:	Cima Garzolet (970 m)
Trudność uśredniona:	E
Trudność wg Tkaczyka:	brak wyceny
Nr trasy w przew. Tkaczyka:	brak opisu
Nr mapy Kompass:	687
Atrakcyjność:	★★★★☆
Data naszego przejścia:	sierpień 2009 r.

Cima Garzolet – kilkusetmetrowa skała, na której poprowadzono tę ferratę, zwiesza się nad niewielką miejscowością Sarche, leżącą na pograniczu Dolomitów Brenta (konkretnie – podgrupy Paganella) i pasma przedalpejskiego Gardesane, zaledwie 25 km od słynnego Jeziora Garda i 17 km od mekki wspinaczy – Arco. W okolicy tej czuć już mocno klimat śródziemnomorski, w czym utwierdzają rozległe uprawy winnic, roślinność ciepłolubna oraz ogromne upały. Często pogoda jest tu lepsza niż w nieodległej Brencie, więc pobyt w tej okolicy może być dobrym sposobem na przeczekanie okresu, gdy w wyższych partiach gór panuje niekorzystna aura.

Niestety, niewiele o Rino Pisetta możemy napisać, ponieważ w czasie naszego pobytu w sierpniu 2009 r., w miejscowym sklepie wspinaczkowym dowiedzieliśmy się, że droga została zamknięta, a powodem jest „*śmierć osoby, która była za tę ferratę odpowiedzialna*” i choć ubezpieczenia ponoć nadal tam były, to turyści na tę drogę nie chodzili.

W 2010 roku losy Rino Pisetty wyjaśniły się i trasa została ponownie otwarta.

Przy okazji chcielibyśmy skorygować informacje na temat dojścia do ferraty, jakie podaje Pascal Sombardier w swoim przewodniku „Dolomity - najpiękniejsze via ferraty”. Mimo usilnych poszukiwań w okolicach elektrowni wodnej przy granicy miejscowości, nie wytopiliśmy nigdzie mającej się tu ponoć odłączać ścieżki, polecanej przez niego jako lepsza alternatywa dla tej zwykłej.

Standardowe dojście do ferraty zaczyna się przy parkingu pod sporą halą mieszczącą kręgielnię (tam drogowy znak). Wjazd na ten nieco ukryty parking znajduje się przy skrzyżowaniu głównych dróg w samym centrum Sarche.

**Accesso alla via attrezzata
“Rino Pisetta”**

**Zugang Klettersteig
“Rino Pisetta”**

