



CAI NA

SS Roccarainola

Club Alpino Italiano NA - SS Roccarainola



Escursionismo	Monte Cervialto 1809 m s.l.m.
Gruppo Montuoso	Monti Picentini
Data	07 luglio 2024
Direttori	Nicola G. Russo – (339 5989121) Santolo Palumbo – (334 2950060)



Difficolta'	E – Escursionistico
Dislivello +	600 m c.a. (partenza da quota 1218 m – arrivo quota 1809 m)
Durata	5:15 ore escluso soste
Lunghezza	14 Km c.a.
Tipologia	A / R
Ritrovo	Ore 8.15 Bar Ristorante La Lucciola (Lago Laceno)
Partenza	Ore 8:45 da località Colle del Leone
Punti acqua	Assenti su tutto il percorso
Cartografia	Carta del Parco dei Monti Picentini 1:25000
Percorso	Strada sterrata 1,9 km - Sentiero naturalistico 2,2 km – Sentiero su pietre 9,7 km
Itinerario	Da Colle del Leone Sentiero CAI 113 al Bivio Sterrato salire per la cresta del Cervialto fino all'anticima e procedere per la vetta.
Criticita'	Tratto verso l'anticima del Cervialto su roccetta in forte pendenza, ma senza tratti particolarmente esposti
Allenamento	Adatta ad escursionisti con esperienza dell'ambiente montano ed allenati alla camminata.
Attrezzatura	OBBLIGATORIA: scarpe da trekking alte con suola scolpita. Abbigliamento a strati; pantaloni comodi; Indumenti di protezione da pioggia/vento; Cappello Nello zaino portare: l'acqua sufficiente al proprio fabbisogno (consigliato almeno 2 litri); bastoni telescopici da trekking; Luce frontale; Crema solare e repellente insetti; bustina per rifiuti. CONSIGLIATA: colazione a sacco, barrette energetiche, smartphone con l'app <i>GeoResQ</i> installata.
Partecipazione	Per partecipare è obbligatorio prenotarsi chiamando i direttori di escursione entro e non oltre le 22 del venerdì 05 luglio 2024 Escursione riservata ai soci CAI in regola con il tesseramento per l'anno 2024.

Mappa con profilo altimetrico e difficoltà



Dati del percorso

Escursione

Distanza ↔ 14,1 km

Durata 🕒 **5:15 h**

Salita ▲ 591 m

Discesa ▼ 591 m

Difficoltà ●●●❄️●●

Impegno fisico ●●●❄️●●

Tecnica ●●●❄️●●

Livello sul mare



Profilo altimetrico



Note descrittive

Dal Bar La Lucciola si prosegue con le auto sulla strada asfaltata per Acerno. Lasciate le auto in un piccolo spiazzale sulla destra al valico Colle del Leone (1218 m), si prosegue ancora sulla strada finché a duecento metri si imbocca sulla sinistra una mulattiera con una sbarra di ferro che delimita l'accesso ai veicoli. Visibile sulla mulattiera il segnale CAI sentiero 113 (Foto 1) per il Monte Cervialto. La prima parte del percorso è in pendenza leggera e si raggiunge in poco tempo il valico di Filicecchio a 1.560 metri sul mare. Il sentiero è largo ed agevole e si svolge interamente nella faggeta, (Foto 2) con lunghi e ampi tornanti, uscendo e tornando nel fitto della vegetazione, con qualche punto panoramico sull'Accellica, il Monte Raiamagra e il piano Acernese. Dopo circa due ore si arriva al Bivio Sterrato sotto le Creste del Cervialto (1650 m) in prossimità di transenne di legno (Foto 3). Qui faremo una sosta per poi proseguire dritto per la cima con gradoni rocciosi e una forte pendenza. Conclusa la cresta si arriva ad una stazione idrometeorologica fotovoltaica nei pressi dell'anticima (1806 m) (Foto 4). E' visibile sull'anticima una ampia Conca Carsica.(Foto 5) Percorrendo la dorsale della Conca si raggiunge con qualche passaggio roccioso la vetta vera e propria a quota 1809 m dove è situato il punto trigonometrico ed il libro di vetta (Foto 6).

Il Monte Cervialto (1809 m.s.l.m.) rappresenta la vetta maggiore dei Monti Picentini e la quarta cima della Regione Campania. È un complesso montuoso di origine carbonatica ma ricoperto di depositi di materiale vulcanico. Ha una caratteristica vetta tondeggiante ed è caratterizzato da una prevalente copertura boschiva. La specificità del paesaggio vegetale riguarda le estese faggete di alta quota e le praterie di altitudine con erbacee di rilievo naturalistico come *Oxytropis caputoi* (Moraldo et La Valva) e *Stipa crassiculmis* P. Smirnov subsp. picentina (Martinovsky, Moraldo et Caputo), presenti sui più elevati pascoli sassosi del Cervialto e del Polveracchio.

Le Creste del Monte Cervialto sono caratteristiche per la loro conformazione geologica particolare, probabilmente carsica, di cui è un'evidente testimonianza la conca che separa le due vette. La vegetazione segue l'andamento altitudinale succedendo alle roverelle e ai castagni, dei piani inferiori, dapprima il faggio in formazione mista con nuclei di conifere, abete bianco, e macchioni di ceduo, per poi diventare faggeta pura alle quote più elevate.

Dalla cima possiamo godere di una vista spettacolare a 360°, osserviamo con piacere ed emozione il mar Tirreno, le vette dei Monti Lattari, l'intera Costiera Amalfitana, i Monti Alburni, la cima del Monte Cervati nel Cilento e le altre cime dei Picentini, dalle due punte dell'Accellica, al Terminio, al monte Calvello, al Polveracchio e altre cime minori.



Foto 1



Foto 2



Foto 3

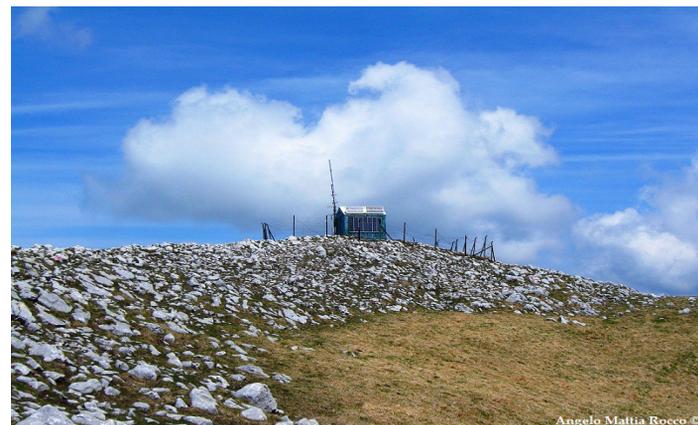


Foto 4



Foto 5



Foto 6

Avvertenze :

- a) I Direttori di escursione si riservano di modificare in tutto o in parte l'itinerario in considerazione delle condizioni meteorologiche e/o in caso di situazioni pericolose.
- b) I Direttori, per la propria responsabilità, si riservano di escludere dall'escursione, i partecipanti non adeguatamente attrezzati ed allenati.
- c) I Partecipanti sollevano da ogni qualsivoglia responsabilità i Direttori di escursione e la Sezione CAI organizzante, per qualsiasi incidente o inconveniente dovuti alla propria personale imperizia, o alla mancata osservanza delle regole dell'andare in montagna.
- d) I Partecipanti si impegnano a rispettare rigorosamente gli orari del suddetto programma.
- e) Le escursioni di tipo E, EE sono attività potenzialmente pericolose se non praticate con adeguata prudenza e cognizione di causa.

Raccomandazioni

i direttori di escursione invitano tutti i partecipanti a rispettare la natura e la bellezza dei posti che visiteremo. Tutto ciò che portiamo con noi, dovrà tornare a casa con noi. Ed inoltre evitate di portare piatti e bicchieri di plastica. Ognuno si attrezzi con bicchiere, posata e piatto/gavetta personale. Grazie