

IL PROGETTO 7 SUMMITS

Lobina, conto alla rovescia per l'Everest

L'alpinista affronterà la vetta più alta del mondo a partire dal 19 marzo. Entro il 2017 conta di andare anche in Antartide

di Paolo Merlini

NUORO

Il conto alla rovescia scorre inesorabile nel sito sardegna7summits appena rivisto nella grafica da Sabina Era. Mancano 115 giorni all'impresa più difficile che Angelo Lobina dovrà affrontare nell'ambito del progetto che lo vede scalare, da due anni a questa parte, le vette più alte dei sette continenti. "Everest, ci siamo quasi" è scritto nell'orologio countdown che ricorda ai visitatori la prossima impresa che l'alpinista nuorese intraprenderà a partire dal 19 marzo 2017: la vetta più alta della Terra con i suoi 8.848 metri. Per Lobina è la sesta tappa del progetto Seven Summits: una volta conclusa potrà guardare a quella conclusiva, in Antartide, chiudendo così, probabilmente sempre nel 2017, il ciclo di quello che ha definito il sogno della sua vita, all'età di 55 anni.

Come procede l'organizzazione dell'impresa?

«Sono in pieno marasma organizzativo! Continuo a predisporre tutto insieme con i due alpinisti italiani che come me vogliono tentare la scalata. Ci siamo conosciuti in Rete tramite amici comuni e abbiamo deciso di muoverci insieme. Per tutti sarà la prima esperienza sull'Everest, ma uno di noi ha già fatto un ottomila».

Sinora la montagna più alta che ha affrontato nell'ambito del progetto Seven Summits è l'Aconcagua in Argentina, 6962 metri. È un'esperienza paragonabile alla scalata dell'Everest?

«No, a cominciare dal fatto che la vetta nell'Himalaya comporta una spedizione della durata di due mesi, necessari per abituarsi pian piano, a varie altezze, alla quota via via crescente, e nel contempo riuscire a portare sempre più in alto il campo, in modo da arrivare al cosiddetto campo quattro, a ottomila metri, dal quale si ha la vetta, come dire, a tiro. Da quel momento contiamo di arrivare in vetta in un periodo dalle 16 alle 22 ore, per poi ridiscendere a quota ottomila. Dopo l'impresa è, letteralmente, tutta in discesa: in tre giorni



Angelo Lobina durante un allenamento di arrampicata nelle rocce dell'Ortobene in una foto di Bobore Frau

LE TAPPE

Dalle Ande all'Himalaya

La scalata delle Seven Summits, cioè le cime più alte dei sette continenti, è nata nel 1985. È riservata a un'élite di sportivi: sinora l'hanno portata a termine appena in 350. Le montagne sono Aconcagua (Argentina, 6962 mt), Elbrus (Russia, 5642), Kilimanjaro (Tanzania, 5895), Denali-McKinley (Alaska, 6194), Mount Wilhelm (Papua Nuova Guinea, 4508), Piramide Carstensz (Indonesia, 4884), Vinson Massif (Antartide, 4897), Everest (confine Nepal-Tibet, 8848). Angelo Lobina, commerciante e appassionato di montagna, ha cominciato l'avventura nel gennaio 2014 con l'Aconcagua, all'età di 52 anni, e conta di completare il progetto entro il 2017.

si torna al campo base a 5400 metri e dunque verso casa. In realtà noi, che scaleremo dal versante nepalese, contiamo di allestire il nostro campo base a seimila metri, in modo da evitare di percorrere più volte una parte considerata molto pericolosa dove si verificano numerosi incidenti, do-



Lobina in cima al Kilimangiaro

vuti a crolli, valanghe, crepacci che si aprono».

In Nepal che tipo di assistenza avrete?

«Ci stiamo organizzando con una società di servizi locali che ci procurerà i permessi e quanto necessario. Con loro saliremo sino al campo base».

Che condizioni climatiche

troverete?

«Al campo base, in quel periodo, la notte si arriva a 10 gradi sotto zero, ma è abbastanza riparato. Ovviamente ci muoveremo nella stagione premonsonica, dunque prima di giugno, per evitare ulteriori complicazioni. Agli ottomila invece le temperature possono ar-

rivare anche a meno 40, con un tempo molto variabile».

Una scalata così lunga, che richiede appunto due mesi di spedizione, necessita di un grosso equipaggiamento?

«Indubbiamente sì. Al momento non so quantificarlo esattamente, certo è che avremo zaini pesanti, consideran-



Sulla vetta dell'Elbrus, in Russia

do che dal campo base alla vetta occorrono almeno 45 giorni. Avremo anche le bombole con l'ossigeno, come il 90 per cento di chi va sull'Everest. È anche una questione di sicurezza, e poi si evitano i congelamenti così diffusi. Non so se le useremo: è una decisione che ci riserviamo di prendere al momento opportuno».

Che tipo di preparazione fisica serve per un'impresa del genere?

«Mi sto preparando con varie sessioni di allenamento in palestra, poi faccio nuoto, bici, arrampicata. Ho un amico allenatore che mi segue, ma non sono riuscito a organizzare un team, con la presenza di un medico per esempio, come in genere accade. Ma non do la colpa a nessuno di questo, il problema è tutto mio nel senso che ho gran parte della giornata impegnata dal lavoro di commerciante, e il tempo che mi resta, anziché usarlo per promuovere il progetto, lo impiego per allenarmi o per pianificare la scalata».

Sta affrontando unicamente con le proprie forze un'impresa che ha costi economici elevati. Aveva preventivato una spesa di 200mila euro per quello che ha definito il sogno di una vita. È rientrato nel budget?

«Parliamo d'altro, è meglio».



Il pasticcere Antonio Pintori mostra con orgoglio il riconoscimento

PASTICCERIA "SOSTENIBILE"

Dolcificante made in Santu Predu

Il surrogato dello zucchero di Antonio Pintori premiato da Bayer

di Gianluca Corsi

NUORO

Dulcis in fundo: "il dolce in fondo". Lo diciamo ancora oggi, anche se in senso figurato, per dire che le cose migliori arrivano sempre alla fine. Eppure presto, grazie all'ingegno creativo di un maestro pasticcere di Nuoro, potrebbe diventare un'espressione desueta; magari sostituita da una più appagante "Dulcisemper". È questo, infatti, il marchio - già registrato a livello comunitario - di un nuovo dolcificante di origine vegetale che, nei giorni scorsi, si è classificato secon-

do (su ben 201 progetti provenienti da tutta Italia) al concorso "Startup4Life", contest realizzato con il sostegno della Bayer, che valuta progetti volti a promuovere la creazione di nuove imprese nel settore dell'alimentazione e dell'agricoltura sostenibile. Antonio Pintori, radici a Santu Predu, già titolare di un'altra impresa storica di Nuoro, la pasticceria "L'oasi deliziosa", è il responsabile tecnico dell'equipe (di cui fanno parte anche 2 ricercatori, un nutrizionista e un legale) che ha presentato il "Dulcisemper", un surrogato dello zucchero, di cui ha lo stesso aspetto e lo

stesso potere dolcificante.

«Lavoriamo da anni a questo progetto - spiega Pintori dietro gli invitanti banconi stipati di ogni leccornia - perché ho sempre avuto il pallino di ottenere un prodotto che avesse le stesse caratteristiche dolcificanti dello zucchero, ma che non avesse le sue controindicazioni: ossia il potere calorico e la sua azione aggressiva esercitata sui denti». E, a giudicare dall'ottimo riscontro ricevuto al concorso della Bayer (la cui cerimonia di premiazione si è svolta a Milano), i presupposti per addentare un pasticcino in più, senza rimorsi e sen-

si di colpa, sembrano esserci tutti. Anche perché il nuovo dolcificante non ha niente a che vedere con certi prodotti chimici utilizzati come surrogato dello zucchero, che spesso e volentieri non lasciano proprio un buon sapore, ma ha davvero la dolcezza e l'aspetto candido dell'amato saccarosio.

Quale sarà il prossimo passo? «Intanto mi godo questa bellissima soddisfazione professionale - commenta il genio della pasticceria nuorese -, e nel frattempo, con l'equipe, cercheremo finanziatori per la nostra idea imprenditoriale, anche se non nascondo che il mio sogno più grande è quello di realizzare l'intera filiera del "Dulcisemper" proprio qui a Nuoro». Sarebbe un dessert davvero impagabile, a chiusura di un lauto pasto, per l'intera città.