11.-19. Febr.	**Schneeschuhtourenwoche V. Maira, Prov. Cùneo, Piemont, WT2-3**
TL	Peter Demuth
Karte	Carta dei sentieri 1:25`000, Valle Maira, L`escursionista sas Rimini
Anforderungen	↑ und ↓ 800 - 1400Hm, MZ ca. 4-7 h, je nach Wunsch der Teilnehmenden
Routen	mögliche Ziele: Punta Tempesta, 2679m, Monte Ruissas, 2746m, Monte Giobert, 2439m, Monte Piutàs, 2431m, ev. Tour della Meja (Marmora – Colle d`Ancoccia – Preit), ev. Preit – Passo della Gardetta - Chialvetta
Abfahrt/Treff	öV, Aarau ab voraussichtlich 06.47, Cùneo an 14.55 (der neuste gültige ital. Fahrplan ist leider noch nicht verfügbar). Weiter mit öV- oder “Sherpa”- Bus.
Rückfahrt	öV, Cùneo ab voraussichtlich 08.13, Aarau an 17.28 (Anmerkung wie oben)
Unterkunft / Verpflegung	Halbpension in einfachen aber gemütlichen und mit viel Engagement geführten Gasthäusern: Pensione Ceaglio in Marmora, Rifugio Locanda Lou Lindal in Preit, Locanda Occitana in Chialvetta. ZV-Einkauf nur beschränkt möglich, ev. Lounchpacket im Gasthaus erhältlich.
Ausrüstung	vollständige Schneeschuhtouren-Ausrüstung inkl. LVS, Schaufel, Sonde (fehlendes Material kann beim TL gemietet werden)
Kosten	Basis HP, Halbtaxabo, Gruppernbillett: ca. Fr. 800.- bis 900.-
Anmeldung	bis 29. Januar, Tel. 079 244 68 62 oder peter_demuth@bluewin.ch
Besonderes	Obwohl wir an verschiedenen Orten nächtigen, kann diese Tourenwoche eher als stationär bezeichnet werden. Wir wechseln unser Lager mit dem “Sherpabus” (=Alpentaxi). Da die Anreise für diese Tourenwoche relativ weit und das Gebiet für uns eher unbekannt ist, aber doch einige Sehenswürdigkeiten bietet, möchte ich auch ein wenig Kultur miteinbeziehen: Wenn möglich Besichtigung der Filatoio di Cavaglio am ersten Samstag (älteste Spinnerei Europas, erbaut 1676-78, heute nach der Restauration von 2006, Museum, Kunst- und Kongresszentrum; danach Übernachtung im historischen Städtchen Dronero am Eingang zum Valle Maira mit schönen Laubengängen. Den letzten Samstagabend und die Nacht werden wir voraussichtlich in der Provinzhauptstadt Cùneo verbringen. Diese Region, die zu Okzitanien gehört (noch nie gehöhrt?) hat eine eigene Sprache, Musik und eine hervorragende Küche!