

Punto di vista superiore

Michael Miller, The New York Times, Stati Uniti

In cima alle tre vette che circondano Città del Messico. Laghi di montagna e ghiacciai a due ore d'auto dalla megalopoli

“Sapevate che era qui?”, chiede Alejandro Escalante, un imprenditore di Città del Messico, mentre la sua giacca sventola come una bandiera al vento. Dall'alto incombe il profilo del Nevado de Toluca, un vulcano inattivo alto 4.600 metri a un'ora di auto dalla capitale messicana. Nel cratere ci sono due laghi dall'acqua color smeraldo che riflette le chiazze di neve della scorsa primavera, ancora testardamente attaccate alla montagna.

Venticinque anni fa in pochi sarebbero stati in grado di rispondere alla domanda di Escalante. Negli anni ottanta, gli abitanti della caotica capitale si erano quasi dimenticati dell'esistenza di queste montagne. La coltre di smog intorno a Città del Messico era talmente spessa che alcune delle vette più alte del continente erano scomparse alla vista.

Non è più così. Le montagne che circondano la megalopoli sono tornate a far parte del panorama e degli itinerari di viaggio. L'aria più pulita, i miglioramenti alla rete stradale e un maggiore benessere hanno rilanciato l'alpinismo nel Messico centrale. “Scalatori famosi che hanno cominciato qui la loro carriera tornano su queste vette per prepararsi ad altre scalate. Oggi le nostre montagne sono molto conosciute e la loro fama si sta diffondendo”, dice Mario Andrade, una guida molto esperta.

Eppure, nonostante la crescente popolarità tra gli scalatori messicani e stranieri che si allenano per l'Himalaya, queste cime sono quasi sconosciute ai milioni di

turisti stranieri che ogni anno visitano il paese.

E così, dopo aver abitato a Città del Messico per un anno, preparo lo zaino, tiro fuori gli scarponi per scalare le tre vette più alte della zona: prima El Ajusco (3.930 metri), poi il Nevado de Toluca (4.679 metri) e infine l'Iztaccihuatl (5.220 metri). Ci vorranno dieci giorni.

La nostra spedizione comincia dal centro della città, nel cuore pulsante di quello che gli abitanti del luogo chiamano affettuosamente *el monstruo* (il mostro).

Prendo la metropolitana e con un gruppo di amici mi dirigo a sud verso l'Ajusco, una montagna che si erge alla periferia della città come una torre panoramica. Arrivati al capolinea prendiamo un taxi e in circa mezz'ora raggiungiamo la base del massiccio. Durante il viaggio ci sfilano davanti le bancarelle degli ambulanti che vendono pollo allo spiedo, circuiti di paintball e campi da calcio spelacchiati.

Il taxi ci lascia al bordo della strada davanti a un ultimo, desolato, ristorante. Cominciamo la salita, superando una piccola foresta, un fosso per l'irrigazione, per poi arrivare a un sentiero battuto. Ho scelto l'Ajusco come “riscaldamento” in vista delle scalate più impegnative. Già qui, però, l'altitudine e il panorama tolgono il fiato. Dopo due ore di ascesa piuttosto agevole lungo una strada tutta curve, arriviamo in cima a uno stretto costone roccioso chiamato pico del Águila.

Campi di mais

Guardando in basso vediamo la città. Insieme a decine di altri escursionisti ci riposiamo vicino a una serie di croci di metallo, ispirando a pieni polmoni l'aria fresca e rarefatta. Con i suoi quasi quattromila metri, l'Ajusco è considerevolmente più in alto di Città del Messico, che già di per sé si trova a oltre 2.100 metri sopra il livello del mare.

Qualche giorno più tardi, una volta

Messico. Il panorama dal Nevado de Toluca

smaltita la fatica della scalata dell'Ajusco, raggiungo un amico a una fermata dell'autobus nella parte occidentale della città. Il nostro obiettivo è scalare il Nevado de Toluca per prepararci all'Iztaccihuatl, l'ottava vetta più alta del Centroamerica. Raggiungiamo Toluca in poco più di un'ora e trattiamo con un tassista per farci portare ai piedi della montagna. Un vecchio ci indica la direzione della vetta, assicurandoci che il sentiero che porta in cima è visibilissimo.

Seguiamo un sentiero poco segnato in mezzo al bosco, mentre uccelli e scoiattoli ci passano davanti. L'incendio di qualche mese fa ha lasciato delle grandi strisce di

sterpaglia bruciata, con piccoli alberi e fiori gialli che ogni tanto rompono la crosta nera. Dopo mezz'ora di ascesa graduale arriviamo dove la vegetazione si ferma. Tutto a un tratto una delle cime del Nevado, chiamata pico del Fraile, ci guarda dall'alto a quasi due chilometri dalla città di Toluca.

Sotto il suo occhio attento ci arrampichiamo seguendo una strada sterrata fino a raggiungere la Posada familiar, dove il fine settimana i visitatori possono accamparsi a poco prezzo e cucinare un pasto caldo.

Se l'Ajusco è la scalata più popolare tra quelle vicino a Città del Messico, Nevado de Toluca viene subito dopo. La difficoltà dell'arrampicata dipende dalle scelte degli scalatori. Molti messicani, compreso Esca-

Informazioni pratiche

◆ **Arrivare** Il prezzo di un volo dall'Italia (US Airways, Delta, Alitalia) per Città del Messico parte da 648 euro a/r. Per raggiungere le tre montagne da Città del Messico, si può affittare un'auto. Altrimenti ci sono i pullman che partono dalla zona occidentale della città.

◆ **Scalata** L'ascesa delle vette richiede una buona forma fisica, anche per poter affrontare i problemi legati all'altitudine. L'Ajusco può essere scalato in qualsiasi periodo dell'anno, mentre quello migliore per affrontare



il Nevado de Toluca e l'Iztaccihuatl è da fine ottobre a maggio, quando il clima è secco e mite. Prima di scalare bisogna passare almeno quattro giorni ad acclimatarsi. ◆ **Guida** Rubén García

Fernández è il titolare di Cumbre 7 expediciones (cumbre7.com.mx) fuori Amecameca. Mario Andrade (mountainup@hotmail.com) parla inglese.

◆ **Leggere** Riccardo Lunghi, *Alto quanto un vulcano. Cinque giovani geologi all'avventura in Messico*, Montedit 2009, 12,50 euro.

◆ **La prossima settimana** Viaggio in Perù, nel parco nazionale di Manu. Ci siete stati e avete suggerimenti su tariffe, posti dove mangiare o dormire, libri? Scrivete a viaggi@internazionale.it.

lante, l'imprenditore di Città del Messico, arrivano in auto fino alla posada, parcheggiano e percorrono a piedi solo gli ultimi ottocento metri di ripida ascesa fino al cratere vulcanico. Il lago del Sole e il lago della Luna brillano come gemme turchesi contro le rocce rosse e grigie che le circondano. Questi elementi e la sagoma del cratere sullo sfondo fanno sì che questo posto sembri ancora più distante dal caos della capitale di quanto non lo sia in realtà.

Una settimana dopo, un altro viaggio di un'ora e mezza in autobus mi porta ad Amecameca, a sud-est della capitale. Da qui partono tutte le ascese per l'Iztaccihuatl. Vista la difficoltà della scalata e i maggiori rischi di malori da altitudine mi affido a una guida, Alberto Buendía, che viene a prendermi alla fermata dell'autobus con il suo camion.

L'aria pulita e il benessere hanno rilanciato l'alpinismo in Messico

Ci lasciamo alle spalle i campi di mais e agave, attraversando un folto bosco tra vecchie signore che vendono *quesadillas*, fino a raggiungere il paso de Cortés, ponte tra l'Iztaccihuatl e il vulcano ancora attivo di Popocatepetl.

A differenza dell'Ajusco e del Nevado de Toluca, che si scalano in mezza giornata, per arrivare in cima all'Iztaccihuatl ci vogliono due giorni. Non sono richieste particolari capacità tecniche, ma bisogna stare attenti all'altitudine. Con i suoi 5.200 metri sul livello del mare, l'Iztaccihuatl si trova 3.500 metri più in alto di Città del Messico e supera in altezza le Montagne Rocciose e la Sierra Nevada. Il mal di montagna costringe spesso i visitatori più impreparati a interrompere le escursioni. Anche il nome è minaccioso: nella lingua nahuatl, Iztaccihuatl significa "dama bianca", non solo perché le sue cime ricordano le curve di una donna sdraiata, ma anche per i due ghiacciai e le nevi perenni che circondano la vetta. La scalata dell'Iztaccihuatl, invece, può essere intrapresa solo dalla fine di ottobre a maggio, durante la stagione secca. In estate, quando le piogge ammorbidiscono la neve e il ghiaccio, scalare la vetta del monte è pericoloso.

Io e Buendía ci mettiamo in spalla gli zaini carichi di cibo, acqua, sacchi a pelo e vestiti di ricambio per la vetta, e impugniamo i bastoni da trekking. L'ascesa comin-

cia in una valle di un verde mozzafiato, a migliaia di metri di dislivello dalla cima. Durante il percorso Alberto mi spiega come è cambiato l'alpinismo in Messico da quando lui ha cominciato a fare la guida, 11 anni fa.

"Oggi ci sono tanti ragazzini di 16 o 17 anni che si iscrivono ai club di alpinismo e alle squadre di salvataggio. La tecnologia ha reso tutto più facile: adesso tutti possono vedere alla tv come si scalano queste montagne. Guardano in alto, vedono la vetta, e dicono: 'Ce la posso fare'", dice.

Dopo un'ora, l'erba lascia il posto alla ghiaia e ai sassi. Un torrente scorre alla nostra destra. Il sentiero diventa prima di sabbia, poi di fango viscido in prossimità del passo del Saponificatore, nome quanto mai appropriato. Dopo tre ore arriviamo al rifugio di metà percorso, una roulotte color argento aggrappata alla montagna grazie a una colata di cemento. Nei rifugi la regola è che i primi arrivati prendono i posti migliori. Oggi fortunatamente non c'è nessuno, e le piattaforme di legno per la notte sono tutte per noi. Mentre scoppia il temporale, mi infilo nel sacco a pelo e cerco di dormire.

Rischio vertigini

Dopo una notte di scarso riposo addento un panino al prosciutto congelato. Ci mettiamo i giacconi pesanti e lasciamo il rifugio poco dopo l'alba, incamminandoci lungo il "ginocchio" pietroso dell'Iztaccihuatl, a tratti tenendoci per mano. Il vento frusta il costone mentre la nebbia incombe su di noi come un fantasma per poi sparire all'improvviso. Superiamo un lago ghiacciato dal colore grigio-azzurro, simile a un mare artico. Dopo un'altra ora raggiungiamo la "pancia" della montagna, un ghiacciaio grande come due campi da calcio. Mentre la guida avanza davanti a me, il suo piede sinistro affonda nell'acqua gelata spaccando la crosta di ghiaccio. Geme per il freddo, ma va avanti.

Proseguiamo l'ascesa, superando un passo che rischia di dare le vertigini. Dalle pozze naturali ai nostri piedi arriva l'odore dello zolfo. Da entrambi i lati vedo i pendii innevati scomparire nel nulla e mi aggrappo più forte al mio bastone. Finalmente arriviamo in cima, sul "seno" dell'Iztaccihuatl, quasi cinquemila metri sopra il livello del mare.

Oltre sessanta chilometri a nord-est, Città del Messico brulica rumorosa come sempre, ma qui, sopra le nuvole, si sente solo il suono del vento di mezzogiorno e del mio respiro affannoso. ♦ *fas*

A tavola

Dai tacos all'alta cucina

◆ Da sempre tra le più diffuse e conosciute in tutto il mondo, la cucina messicana si è finalmente affacciata anche ai vertici della ristorazione di alto livello. Ad aprile, infatti, il ristorante Pujol di Città del Messico è entrato nella classifica San Pellegrino dei cinquanta migliori locali del mondo, stilata in collaborazione con Restaurant magazine. Protagonista del successo di Pujol è il cuoco Enrique Olvera: dopo gli studi al Culinary institute of America di New York, racconta il quotidiano messicano *La Jornada*, "è tornato a casa per riscrivere il ricettario della tradizione messicana, arricchendolo con tecniche e idee contemporanee". Nel suo locale, che occupa il 49° posto della lista, Olvera serve i classici della cucina locale opportunamente rivisitati, in un menù che cambia ogni tre mesi: dal *cebiche* di pesce marinato nel latte di cocco al maialino da latte cotto con l'*axiote blanco* fino ai dolci a base di cioccolato. "Il tutto", spiega il quotidiano *Milenio*, "realizzato con ingredienti al cento per cento messicani".

Il ristorante di Enrique Olvera non è l'unico locale di Città del Messico presente nella classifica San Pellegrino. Al 31° posto c'è infatti Biko, ristorante di cucina basca gestito da Mikel Alonso e Bruno Oteiza, rispettivamente di Biarritz e San Sebastián, entrambi allievi del patriarca della gastronomia del Paese Basco, Juan Mari Arzak. Carta in continua trasformazione, scrive *Reforma*, ricette basche contemporanee e solo prodotti locali.

Per una cena messicana più semplice ed economica, *Reforma* consiglia El Bajío, sempre nel quartiere di Polanco: *tacos* avvolti in foglie di banano, *tamales* e *antojitos* (un altro tipo di snack tradizionale a base di farina di mais) e carne alla griglia allevata nella regione di Michoacán.