

STAGE ARRAMPICATA SPORTIVA su roccia

30-31 maggio



Lo stage è adatto a due livelli di allievi:

- **Livello base:** chi è alle prime esperienze di arrampicata e voglia apprendere le tecniche per iniziare in sicurezza
- **Livello intermedio:** chi ha avuto esperienze di arrampicata precedentemente e voglia migliorare gli aspetti legati sia alla sicurezza che alla tecnica di arrampicata

Località

La sede del corso sarà quella della spettacolare falesia di “Morgia Quadra” a Frosolone (IS), luogo dalla bellezza e dal fascino intramontabile.

La sede potrà subire variazioni in base alle condizioni meteo e alle esigenze didattiche; la durata delle escursioni è orientativamente fissata dalle 9:30 alle 17:00 con una pausa per uno spuntino a metà giornata.

Guida Alpina - Maestro D'Alpinismo
Riccardo Quaranta
Iscritto al Collegio Nazionale Guide Alpine Italiane
Albo professionale dell'Abruzzo n.IT65A000039
P. IVA: 01728360700
www.riccardoclimbing.com



Dotazione personale

Abbigliamento da trekking, comprensivo di scarpe da avvicinamento, k-way e felpa; zaino (minimo 25 l); pranzo al sacco, acqua.

Attrezzatura fornita

Ai partecipanti verrà fornito il materiale didattico e, per le uscite pratiche, l'attrezzatura tecnica necessaria se non posseduta (scarpette, corde, imbrachi, moschettoni ecc.)

Iscrizione al corso

Il corso è aperto ad allievi dai 16 anni in su. La quota d'iscrizione è fissata in euro 140,00/ persona ed è comprensiva di accompagnamento della Guida Alpina e copertura assicurativa RCT. Anticipo di 70,00 euro da versare su c.c. (intestato a Riccardo Quaranta IBAN: IT11M0306903805100000090267) come conferma iscrizione improrogabilmente entro il 26/5/2020; causale "corso arrampicata nome cognome". Tale anticipo non sarà rimborsato in caso di assenza dell'allievo. Il corso si svolgerà con un numero minimo di 3 ed un massimo di 6 iscritti. Vitto, alloggio e spostamenti sono a carico degli allievi.

N. B : a giudizio della guida, la gita può essere modificata, sospesa o annullata, in qualsiasi momento, anche in considerazione delle condizioni climatiche e di preparazione dei clienti.