

VALCHIAVENNA VACANZE

VAL BREGAGLIA
LAGO DI COMO

N° 72 | AUTUNNO 2024



AUTUNNO IN MOVIMENTO

ON THE MOVE IN AUTUMN

Dalla barca a vela sul lago alle escursioni in montagna:
tutte le idee per vivere la magia dei mesi più colorati dell'anno.

*Sailing on the lake or hiking in the mountains:
magical times amongst magnificent autumn colours.*



BRESAOLE DEL ZOPPO
Energia per ogni tua impresa



IT. L'autunno in Valchiavenna è la stagione ideale per chi ama vivere esperienze autentiche, immerse nel ritmo lento delle giornate che si accorciano. Per questo numero di *ValchiavennaVacanze* ci siamo ispirati al tema del viaggio e alla dimensione attiva dei mesi che verranno.

Allora provate a immaginare: salite sul treno che da Chiavenna punta verso Colico. Un itinerario che diventa un'esperienza sensoriale inaspettata. I finestrini incorniciano paesaggi che sembrano dipinti, dove i colori caldi dell'autunno trasformano le montagne e il lago in uno spettacolo indimenticabile. Ogni curva rivela scorci suggestivi, con luoghi ricchi di storia che Paolo Rotticci ha magistralmente messo insieme in un racconto avvincente. Il tutto, mentre il tempo sembra rallentare, offrendo una tregua dalla frenesia quotidiana.

Se preferite l'acqua, una giornata in barca a vela sul Lago di Como è il modo perfetto per vivere questa stagione. Con il vento che soffia tra i capelli e il silenzio del lago rotto solo dallo sciabordio delle onde, si ha la sensazione di essere parte di un quadro vivente. Le montagne riflettono la loro maestosità nell'acqua, creando un'atmosfera di pace e serenità.

Per chi cerca emozioni intense, l'arrampicata indoor a Campodolcino è un'opzione imperdibile. Una sfida divertente, adatta a tutti, che permette di restare attivi anche quando le temperature scendono.

Ottobre è anche il mese perfetto per un'escursione in bicicletta, quando l'aria è frizzante e i paesaggi si tingono di colori autunnali. Le strade della Valle Spluga offrono percorsi adatti a ogni livello, permettendo di scoprire la bellezza del territorio su due ruote, in totale libertà.

Autunno vuol dire anche festa per il palato. Luca Perego, influencer innamorato della Valle Spluga ci propone ricette che celebrano i prodotti di stagione, trasformando ingredienti semplici in piatti che riscaldano il cuore. Le castagne, i funghi e i formaggi locali diventano protagonisti di una cucina che sa di tradizione e amore per la terra.

Questo autunno, vi invito a lasciarvi ispirare da queste esperienze e vivere la stagione in modo attivo, con occhi e cuore aperti alle meraviglie che il nostro territorio ha da offrire.

EN. Autumn in Valchiavenna is the ideal season for those who love to enjoy authentic experiences, immersed in the slow rhythm of the shortening days. For this issue of *Valchiavenna Vacanze* we have taken inspiration from the theme of travel and the active dimension of the months to come.

First, let's take the train that heads from Chiavenna towards Colico. An itinerary that becomes an unexpected sensory experience. The windows frame landscapes that seem created by artists, where the warm colours of autumn transform the mountains and the lake into an unforgettable spectacle. Every curve reveals seductive views, with places rich in history that Paolo Rotticci has masterfully put together in a compelling story. All this, while time appears to slow down, offering a respite from the daily turmoil.

If you prefer the water, a day on a sailing boat on Lake Como is the perfect way to experience the season. With the wind blowing through your hair and the silence of the lake broken only by the lapping of the waves, you have the feeling of being part of a living painting. The mountains reflect their majesty in the water, creating an atmosphere of peace and serenity.

For those seeking intense emotions, indoor climbing in Campodolcino is an unmissable option. A fun challenge, suitable for everyone, that allows you to stay active even when temperatures drop.

October is also the perfect month for heading off on two wheels, when the air is crisp and the landscapes are tinged with autumn colours. The roads of the Spluga Valley offer routes suitable for all levels, allowing you to discover the beauty of the territory on your bike, in total freedom.

Autumn also means a feast for the palate. Luca Perego, an influencer in love with the Spluga Valley, suggests recipes that celebrate seasonal products, transforming simple ingredients into heart-warming dishes. Chestnuts, mushrooms and local cheeses become the protagonists of a cuisine that smacks of tradition and a love of the land.

This autumn, you're invited to be inspired by any or all of these experiences and appreciate the season in an active manner, with eyes open and heart responsive to the wonders that our territory has to offer.

DIRETTORE RESPONSABILE /

Giovanni Luca Papa

DIRETTORE CONSORZIO TURISTICO /

Filippo Pighetti

PROGETTO GRAFICO /

Luca Bossi
www.lucabossi.it

TRADUZIONI /

Ray Ball
ray.ball1957@gmail.com

STAMPA /

Tipografia Ignizio
via Dell'Artigianato 453
Montagna Valtellina (SO)

EDITORE /

Consorzio per la Promozione Turistica della
Valchiavenna
Piazza Caduti per la Libertà, 3
23022 Chiavenna (SO)
Tel. +39 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

CONTATTI /

www.valchiavenna.com
www.campodolcino.eu
www.valchiavennabike.it
f @ in Valchiavenna Turismo
Tel. +39 377 0847082

NEWSLETTER /

Iscriviti alla newsletter di Valchiavenna Turismo,
vai su: www.valchiavenna.com



Pubblicazione registrata
Tribunale di Sondrio n° 353
del 19/12/2005.
N° 72 autunno 2024

IT. In copertina la foto di Enrico Minotti dedicata alla chiesa di Paiedo, a Samolaco, dedicata a Sant'Andrea. Risalente al 1300, conserva affreschi di Gian Battista Macolino (1632) sulla vita del Santo.

EN. Cover photo by Enrico Minotti features the church at Paiedo, Samolaco, dedicated to Sant'Andrea. Dating back to 1300, it hosts frescoes by Gian Battista Macolino (1632) illustrating the life of the Saint.

VALCHIAVENNA VACANZE



Credits: Cesare Contin

Visioni. Photogallery | 4



Best events. I migliori eventi della Valchiavenna | 10



Prospettive. Sui binari della Valchiavenna | 12



Lago di Como. Con il vento tra i capelli | 24



Idee. Chiavenna Cittaslow per vocazione | 28



Azione. Sfida verticale | 30



Buone cose. Sapori d'autunno | 34



Madesimo. Montagna in nero | 38



Identità. Escursione a sei zampe | 42



Val Bregaglia. Albigna | 46



Autunno attivo. A ottobre piovonno castagne | 50



Memorie. Ingredienti dimenticati | 64



Belle storie. Il viaggio del nonno | 56

IT. Scene da sogno lungo l'affascinante viaggio nella natura autunnale sulla Mulattiera del Benefattore, da Gordona all'Alpe Cima. L'istante catturato magistralmente dall'obiettivo di **Michele Iosi** (@iosimichele), propone tonalità calde che tingono il paesaggio con sfumature dorate, arancioni e rosse, creando un tappeto di foglie che avvolge l'antica via. In questo angolo di quiete montana, i colori della stagione rendono omaggio alla bellezza incontaminata della Valchiavenna. **EN.** Dreamy autumnal scenes along the captivating journey into nature on the Mulattiera del Benefattore from Gordona to the Alpe Cima. The shot, masterfully captured by the lens of **Michele Iosi** (@iosimichele), throws up warm tones that colour the landscape with golden, orange and red shades, by dint of a carpet of leaves that overwhelm the ancient byway. In this serene corner of the mountains, the splendid colours of the season pay a very real homage to the innocent beauty of Valchiavenna.

1



IT. Cambiare prospettiva regala emozioni e visioni inattese: dall'alto, il Lago Azzurro svela la sua essenza nascosta, incastonato tra i colori autunnali che ne riflettono la profondità. **Marco Carenini** (IG @marco_carenini) cattura la magia da un punto di vista inedito, dove il contrasto tra il blu intenso dell'acqua e il manto dorato della foresta ci invita a guardare il mondo con occhi diversi, riscoprendone la bellezza in ogni dettaglio. **EN.** *A change of perspective spoils you with unexpected gifts of emotions and vista: from above, the Lago Azzurro reveals its true, hidden essence nestling amidst autumnal colours that reflect its depth.* **Marco Carenini** (IG @marco_carenini) captures the magic of an unusual point of view, where the contrast between the intense blue of the water and the golden blanket of the forest invite you to regard the world through different eyes, rediscovering its beauty in every detail.

2



IT. Tra i fili dorati dell'erba autunnale, un ermellino appare come un fugace spirito della natura, il suo manto bianco si confonde con la luce calda del tramonto. Uno scatto magico di **Cesare Contin** che cattura l'essenza selvaggia dell'attesa invernale. **EN.** Among the golden blades of autumn grass, an ermine appears like a transient spirit of nature, its white coat blending with the warm light of sunset. A magical shot by **Cesare Contin** that captures the wild essence of winter expectations.

3



BEST EVENTS

www.valchiavennaeventi.com

5/6

CHIAVENNA



DÌ DE LA BRISAOLA

La cittadina - già insignita dei titoli di "Città Slow" e "Bandiera Arancione del Touring Club Italiano" - propone al pubblico un itinerario originale alla scoperta del prodotto nato proprio a Chiavenna. La brisaola, come viene ancora chiamata nelle botteghe locali per distinguerla da quella prodotta in Valtellina, ha origini lontane. Già nel 1400 si hanno notizie della produzione di "carne salada", il cui nome deriva da "brisa", la ghiandola bovina molto salata. La si potrà assaporare domenica 6, lungo le vie del centro, negli angoli più suggestivi e caratteristici del borgo allestiti dai molti produttori locali. Sabato 5 è la volta di "Non solo Brisaola" per conoscere, degustare ed acquistare alcuni prodotti tipici proposti da varie aziende agricole locali. Con questo evento, Chiavenna si prepara a vivere la kermesse gastronomica più autentica, arricchita dalla vivace musica delle Guggen Band. Inoltre, speciali laboratori per i bambini e musei cittadini aperti. **Info:** www.didelabrisaola.it

BRISAOLA DAY

The little town - having already been awarded the title "Città Slow" and the "Orange Flag of the Italian Touring Club" - is proposing to the public once again a highly original itinerary to showcase a product native to Chiavenna. Brisaola, as it remains known in order to distinguish itself from that produced in Valtellina, has distant origins. As far back as the 1400s there are records of the production of "carne salada" the name deriving from "brisa", the particularly salty bovine gland. You will be able to sample it on Sunday 6th October along the length of the town's thoroughfares and the most seductive of corners courtesy of local producers. The previous day, the 5th, sees the "Not only Brisaola" phenomenon when everyone can get to know, taste and purchase more local produce from a range of local farm businesses. Thus Chiavenna is proposing an authentic gastronomic festival, backed up handsomely by the spectacular Guggen band who will also be running special workshops for children whilst the town's museums will of course be open to visit. **Info:** www.didelabrisaola.it

ottobre
october

12

CHIAVENNA

KILOMETRO VERTICALE

Chiavenna-Lagunc. Finale Coppa del Mondo WMRA. Un'emozionante sfida di corsa in montagna che porta dall'incantevole Chiavenna fino alla pittoresca Lagunc, attraverso un percorso di pura salita lungo mille metri di dislivello. Il Kilometro Verticale rappresenta una specialità unica nel mondo della corsa in montagna, caratterizzata da un tracciato esclusivamente in salita, senza compromessi. Qui non ci sono scorciatoie artificiali, solo autentiche mulattiere e sentieri di montagna. PARTENZA: Chiavenna 352 m; ARRIVO: Lagunc 1.352 m. **Info:** www.kilometroverticalelagunc.it/kv-lagunc/

VERTICAL KILOMETRE

Chiavenna-Lagunc. A gripping mountain running challenge setting out from enchanting Chiavenna to a picturesque Lagunc, along an entirely upward trajectory of one thousand metres. The vertical kilometre represents a unique speciality in the world of mountain racing characterised by its exclusively uphill track, without compromise. There are no artificial shortcuts, only authentic mule tracks and mountain pathways. DEPART: Chiavenna 352 m; ARRIVAL: Lagunc 1.352 m. **Info:** www.kilometroverticalelagunc.it/kv-lagunc/



ottobre
october

13

ottobre
october

VAL BREGAGLIA

VAL BREGAGLIA TRAIL

23km e 850m D+. Val Bregaglia Trail, finale di Coppa del Mondo WMRA: una stimolante competizione internazionale di trail running che si svolge tra i pittoreschi confini tra Italia e Svizzera, percorrendo gli antichi sentieri una volta calcati dai leggendari contrabbandieri. PARTENZA: Promontogno (CH); ARRIVO: Chiavenna (IT). **Info:** www.kilometroverticalelagunc.it/val-bregaglia-half-trail/

VAL BREGAGLIA TRAIL

23km with 850m Diff+. Val Bregaglia Trail: a challenging international trail-running competition that takes place across the picture-postcard border between Italy and Switzerland, following ancient pathways once trodden by legendary smugglers. DEPART: Promontogno (CH); ARRIVAL: Chiavenna (IT). **Info:** www.kilometroverticalelagunc.it/val-bregaglia-half-trail/



28 20

VAL BREGAGLIA

FESTIVAL DELLA CASTAGNA IN VAL BREGAGLIA

A Sottoporta, parte bassa della Val Bregaglia, fra i villaggi di Soglio, Bondo e Castasegna, si trovano i più grandi castagneti coltivati d'Europa. Il loro frutto, la castagna, ha avuto soprattutto nei periodi di crisi, un ruolo molto importante nella valle a sud delle Alpi svizzere. Il Festival della Castagna quest'anno festeggia la 20a edizione. Venite a festeggiare questo traguardo e partecipate agli eventi in onore di questo frutto molto importante per la valle. Durante l'arco di tre settimane sono proposte interessanti visite guidate, mercatini, conferenze, deliziose degustazioni e diverse passeggiate dedicate alla castagna. Molto apprezzati sono gli eventi dei pasticceri, dove si svelano alcuni segreti della torta di castagna. Hanno luogo piccole e grandi feste, dove tutti sono calorosamente invitati. **Info:** www.bregaglia.ch/it/festival-della-castagna

CHESTNUT FESTIVAL IN VAL BREGAGLIA

At Sottoporta, in lower Val Bregaglia, between the villages of Soglio, Bondo and Castasegna, you'll find the largest cultivated chestnut groves in Europe. Their fruit has played a vital role in our valley to the south of the Alps, especially in times of hardship. The chestnut festival will celebrate its 20th staging this year. We invite you to join us to celebrate this milestone with us and take part in the events to honour the valley's important harvest. Over the course of the three weeks, there will be fascinating guided tours, markets, conferences, delicious tastings and a range of outings all dedicated to the chestnut. Demonstrations by our pastry chefs always prove popular, where secrets of the fabulous chestnut cake will be revealed. It features small places and huge parties where everyone is given a warm welcome. **Info:** www.bregaglia.ch/it/festival-della-castagna

settembre / september
ottobre / october



Sui binari della Valchiavenna

LUOGHI, PAESAGGI E RACCONTI.

ON THE RIGHT TRACKS IN VALCHIAVENNA.

DISCOVERING PLACES, LANDSCAPES AND STORIES.

a cura di **PAOLO ROTTICCI**
foto di **FRANCESCO TRIACA**



IT. Le linee ferroviarie della Valtellina sarebbero probabilmente rimaste marginali se non fosse stato per un esperimento rivoluzionario destinato ad avere un impatto a livello mondiale. Nell'ottobre del 1902, la tratta da Colico a Chiavenna fu la prima in Italia e nel mondo ad adottare la corrente alternata trifase ad alta tensione per la trazione ferroviaria. Ecco una splendida immagine di un treno in partenza dalla stazione di Chiavenna.

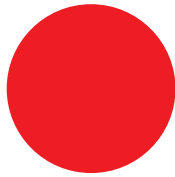
EN. The Valtellina railway lines might well have remained marginal had it not been for a revolutionary experiment that was to have a worldwide impact. In October 1902, the section from Colico to Chiavenna was one of the very first in Italy and the world to adopt high-voltage, three-phase alternating current for train traction. Here is a splendid image of a train leaving Chiavenna station.



PAOLO ROTTICCI

Nato a Chiavenna e cresciuto nel borgo di Mese, Paolo Rotticci ha sempre nutrito una profonda passione per la cultura e il territorio che lo ha visto crescere. Dopo aver conseguito la laurea in Lettere moderne, ha dedicato impegno ed energie a promuovere e valorizzare le ricchezze storiche e culturali della Valchiavenna e della Provincia di Sondrio, collaborando attivamente con enti, scuole e associazioni locali. Oggi, oltre a insegnare Storia dell'arte con grande passione, è un' apprezzata guida turistica che accompagna molti visitatori alla scoperta dei tesori nascosti di questa affascinante regione. Il suo legame con il territorio si esprime anche attraverso il lavoro con il Centro di Studi Storici Valchiavennaschi, la Società Operaia di Chiavenna, il Museo del Tesoro, ScuolAperta e l'associazione La Molinanca di Mese, con cui collabora per mantenere viva la memoria storica e la cultura locale.

Born in Chiavenna and raised in the charming village of Mese, Paolo Rotticci has always had a deep passion for the culture and territory that saw him grow up. After graduating in Modern Literature, he dedicated effort and energy in promoting and enhancing the historical and cultural riches of Valchiavenna and the Province of Sondrio, actively collaborating with local institutions, schools and associations. Today, in addition to teaching History of Art, he is a popular tourist guide who accompanies visitors in the discovery of the hidden treasures of this fascinating region. His connection with the territory is also expressed through his work with the Centro di Studi Storici Valchiavennaschi, the Società Operaia di Chiavenna, the Museo del Tesoro, ScuolAperta and the association La Molinanca di Mese, with which he collaborates to keep historical reference and local culture alive.



IT. Forse i pendolari assonnati del mattino o gli adolescenti che lo utilizzano per la scuola o lo svago, non danno troppo peso a quello che vedono fuori dal finestrino del treno che percorre la tratta Chiavenna-Colico, tuttavia questo percorso è anche un ottimo collegamento tra vari punti di interesse storico artistico, naturalistico oltre che di semplice svago vacanziero, lungo tutto il piano della Valchiavenna. Sembrano lontani i tempi in cui vecchie carrozze transitavano lente e rare, quando quella stessa linea era destinata ad essere chiusa quale "ramo secco" del sistema dei trasporti su rotaia. Oggi i treni sono nuovi e confortevoli, i viaggi hanno una frequenza oraria regolare dalle 6 alle 20 in ogni giorno della settimana, mentre i costi rimangono molto limitati e i tempi di percorrenza concorrenziali a quelli in automobile.

L'attuale Stazione ferroviaria di Chiavenna è perfetta per partire lungo un itinerario tra monti e lago, grazie agli ampi parcheggi vicini e la prossimità al centro storico, oltre alla stessa presenza degli sportelli del Consorzio Turistico, utile per delle informazioni anche all'ultimo minuto.

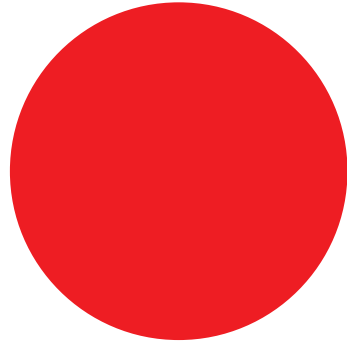
La possibilità di prevedere una parte del viaggio in bicicletta o a piedi, grazie alle fermate del treno non lontane dal circuito delle piste ciclopedonali del piano valchiavennasco, rende poi la prospettiva di un viaggio in treno ancora più adattabile ai bisogni e ai tempi dei singoli fruitori.

Tutto ciò fa di questo mezzo una valida possibilità anche per un utilizzo a scopo turistico, un mezzo comodo per chi preferisce evitare la guida nel traffico o i tempi lunghi di una camminata tra mete di visita distanti tra loro.

Un percorso in cui ogni fermata può diventare la scoperta di un angolo della bassa Valchiavenna, ogni scorcio visto dal finestrino una prospettiva nuova su spazi verdi nel piano o nelle montagne che si alzano a levante come a ponente. E allora proviamo a salire in carrozza anche noi e ad apprezzare quello che è possibile osservare. Ancora prima di partire notiamo che la stazione di Chiavenna è un ultimo avamposto verso nord delle ferrovie realizzate dopo l'Unità d'Italia, con la linea attiva sin dal 1886, prolungamento ultimo di quella Milano-Monza che fu la prima ferrovia realizzata nel 1840 nel nord Italia ancora asburgico. La presenza così datata in un centro piccolo come Chiavenna la dice lunga sull'economia locale del tempo, un periodo in cui vari prodotti nascevano nella vivace industria chiavennasca e le botti del pregiato birrone di Chiavenna lasciavano i vicini crotti di Pratogiano per essere trasportate in varie località d'Italia grazie a quella stessa ferrovia. Una stazione, che cambio il volto stesso del centro chiavennasco, con l'apertura dell'attuale corso Matteotti e piazza Bertacchi; una stazione ben direzionata verso la Val Bregaglia, ricordo dell'originario progetto di collegamento lungo quella valle di una linea Chiavenna-Saint Moritz, soppiantato nel secolo successivo dalla ferrovia del Bernina, allungando non poco i tempi di viaggio su rotaia verso l'Engadina. Quel progetto mai realizzato era il segno del diffondersi anche in ambito locale di un elitario turismo di montagna, che cercava mete curative e paesaggi incontaminati, anche utilizzando il comodo treno. Quel turismo che avrebbe portato, proprio in quei decenni, il poeta Carducci a Madesimo e il pittore Segantini a Maloja. Indica la direzione della Bregaglia anche l'imponente guerriero bronzeo che si erge proprio davanti la stazione stessa, culmine del monumento voluto per i caduti chiavennaschi nella prima guerra mondiale, uno tra i più classicisti e eleganti che si trovino in Lombardia. Noi contemporanei, quasi incuranti, partiamo invece per la direzione opposta a quella indicata dal pacato gigante.

Lasciata la stazione, i binari costeggiano la dorsale della Valcondria, alla cui base si allineano i rustici crotti dell'Alpetto, li vediamo dall'alto, sopra il bel ponte ad archi in pietra costruito per superare quell'avvallamento. Volgendo lo sguardo ad ovest, man mano che si avvanza, la vista spazia oltre il dosso su cui sorge Chiavenna, alla piano dei vicini quartieri di Tanno, alla leggera salita dei Raschi sino a scorgere all'apice il campanile della chiesa di San Gregorio, nella frazione di Bette, l'ultimo lembo di Chiavenna all'imbocco della Valle Spluga, che si apre verticale, definita dalla corona delle irte vette del Truzzo e, sull'altro fianco, dalla verticale parete rocciosa di Daibò, quella sorta di Bellagio chiavennasco posto a divisione non di due rami di lago, bensì delle due vallate superiori: dello Spluga e della Bregaglia.

La prima stazione raggiunta è quella di Prata Camportaccio, dove la vista sulle vallate a nord e su Chiavenna stessa dal treno è ottima. Molto prossima alla ferrovia questo paese conserva un suggestivo nucleo di crotti, possibile breve tappa del percorso. Riprendendo il viaggio, siamo scortati dal lento scorrere parallelo a noi della Mera, il fiume che dalla Bregaglia solca tutta la valle sfociando poi nel lago di Como, ricevendo in questo punto le acque del Liro, proveniente dalla Valle Spluga.



Sempre verso ovest, oltre la Mera, il panorama si apre verso il paese di Mese, dove si scorge l'imponente Centrale idroelettrica di San Francesco, del 1927, inaugurata da Umberto di Savoia, il futuro re di maggio, quando quella centrale era la più potente d'Europa grazie alla copiosa e ripida discesa delle acque entro percorsi scavati nella roccia dalla vetta del monte Cigolino, che sovrasta il paese. Un'altra piccola centrale, questa volta più moderna e di forme razionaliste, si scorge poco distante dalla ferrovia, lungo la Mera; si tratta della Cabina realizzata tra il 1948 e il '50 da tre architetti, tra i quali anche il noto Gio Ponti.

EN. *The Chiavenna-Colico train, in addition to being a daily means of transport for commuters and students, is also an excellent connection between various points of historical, artistic and naturalistic interest in Valchiavenna. Today, the trains are new and regular, making the journey comfortable and accessible, even for those who want to explore the valley by bike or on foot, thanks to the cycle/pedestrian paths adjacent to the stops. The Chiavenna station, active since 1886, is the perfect starting point, with nearby parking and the Consorzio Turistico for information. Each stop along the railway line throws up views and panoramas, making the train an ideal choice for tourists too. Setting out from Chiavenna, you pass through various places of interest.*

IT. Lo sguardo ad ovest spazia poi verso le coste boschive di castagni di Menarola e si apre verso l'imbocco della Val Bodengo, legata all'ampio paese che si trova alla sua base: Gordona. Proprio in quella direzione si scorge l'unico colle presente nel piano della Valchiavenna; la strategica altura alberata sulla quale a metà Trecento il vescovo di Como Bonifacio da Modena volle costruire un castello. Di quell'opera di difesa rimangono oggi poche tracce, ad eccezione della cappella di Santa Caterina, ancora visibile, segno di quel lontano medioevo che vide la Valchiavenna e i suoi passi contesi da molti potenti.

Mentre ad est la ferrovia si avvicina sempre più allo sperone roccioso su cui poggia lo svettante pizzo di Prata, noi ci prepariamo a cambiare panorama. Il percorso originario dei binari era un tempo esterno, realizzato su un terrapieno di cui si vedono ancora le tracce, fu poi sostituito da una galleria scavata nella roccia, appena usciti dalla stessa, lasciamo la vista precedente e la linea ferroviaria si adatta alla direzione verso sud che assume in questo tratto la Valchiavenna. Ad ovest, si estendono sotto di noi i prati coltivati che precedono il paese di San Cassiano, prossima fermata del

treno. Se dal finestrino volgiamo lo sguardo ancora più ad ovest, scorgiamo uno sperone roccioso che affiora proprio dal fondovalle di fronte a noi. Alla sommità dello stesso è visibile la **torre di Segname**, una rara struttura di segnalazione precedente all'anno 1000, conservata quasi intatta sino ai nostri giorni e raggiungibile attraverso sentieri segnalati, dalla quale il panorama spazia verso nord sino a Chiavenna e verso sud sino alla fine della valle.

Mentre giungiamo tra le nuove abitazioni di San Cassiano, proprio presso la stazione, vediamo vicino a noi due edifici religiosi moderni, segno di popolamento in tempi recenti. Un primo campaniletto indica la chiesetta che dal 1893 sostituì quella medioevale alluvionata; mentre una facciata di una casa privata poco distante mostra un bell'affresco mariano cinquecentesco di scuola luinesca. Poco a sud si innalza una nuova e ampia chiesa, realizzata nel 1971, un groviglio di linee spezzate che ricordano una colomba stilizzata, sperimentazione dell'architetto Meroni. Riprendendo il viaggio, il treno esce dall'abitato di San Cassiano sovrastando la strada statale, che si interseca



sottostante, fu quello il punto, in cui si schierarono numerosi partigiani armati dopo la liberazione di Milano del 25 aprile 1945, aspettando e controllando la ritirata dei soldati tedeschi provenienti da Como, quegli stessi convogli in cui si nascondeva anche il duce Mussolini; forse, se non fosse stato scoperto a Dongo, oggi i libri di storia citerrebbero il suo arresto proprio a San Cassiano.

La fermata successiva è quella di Samolaco, nome del vasto comune che comprende varie frazioni e che ricorda come in quel territorio vi fosse in antico la sommità settentrionale del lago di Como, snodo dell'antica viabilità in valle tra i percorsi via acqua e stradali.

La stazione si trova nella frazione di Somaggia, l'unica posta sul lato est della valle. Libera nel piano di Samolaco, la linea ferroviaria scorre rettilinea mentre attorno ai binari compaiono numerosi campi coltivati a mais, oltre a prati e fitte boscaglie. Le due dorsali montuose che creano la Valchiavenna appaiono così differenti fra loro in questo tratto. Quella ad est, verso sinistra, ripida e rocciosa, sembra ricordare le montagne verticali che dipinse spesso nei suoi quadri Leonardo da Vinci, che qui in effetti passò.

Chiavenna

Prata Camportaccio

< Torre di Segname

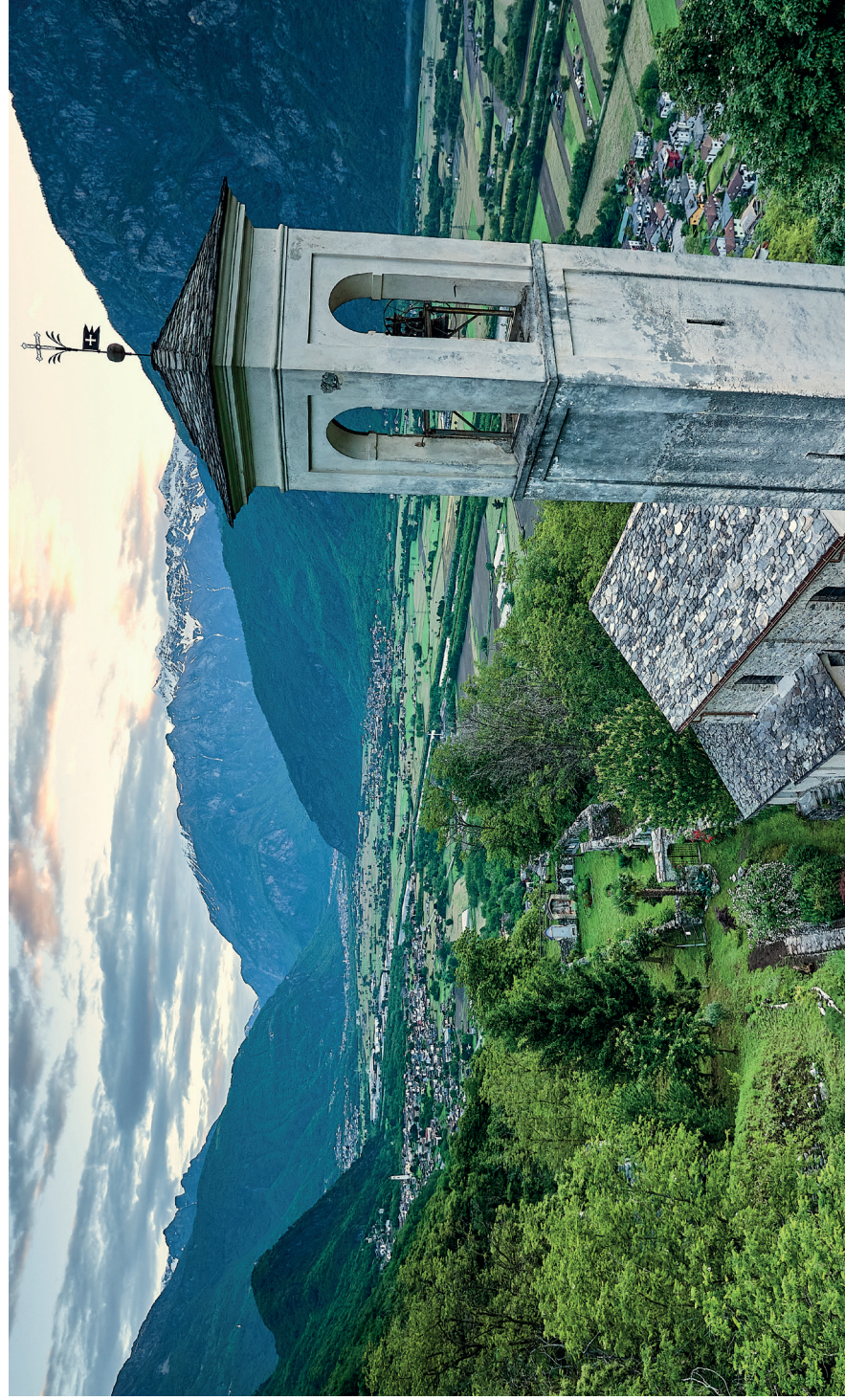


Descrivendo la Valchiavenna, il genio toscano, cita anche le cadute d'acqua che fanno belvedere; forse oltre a quelle dell'Acqua Fraggia a Piuro, egli pensava anche a quella della Pisaròta, la suggestiva cascata che abbellisce in questo punto l'impervio lato est della valle, inserita in un ambiente naturale ben conservato. Il lato ovest della Valchiavenna appare invece più dolce e alberato, determinato dalle alture del panoramico monte Berlinghéra. Lungo il piede della montagna si susseguono le frazioni di San Pietro e di Era di Samolaco, proprio a monte di quest'ultima, si scorge su un dosso il biancore dello snello campanile e della vicina **chiesa di Sant'Andrea al Colle**, un suggestivo spazio panoramico spunto per una facile passeggiata.

EN. First Prata Camportaccio, where you might visit the characteristic crosti. The train then skirts the river Mera and offers a view across the valley of the San Francesco hydroelectric power station. Just beyond Gordona, pick out the **Segname tower**, a signalling structure dating back to before the year 1000, and shortly afterwards you arrive in San Cassiano, where you can admire modern religious buildings and 16th-century frescoes. The train continues towards Samolaco, a small town within the confines of ancient Lake Como. Here, the railway line runs through cultivated fields, while the surrounding mountains offer spectacular waterfalls, such as the Pisaròta. In San Pietro and Era di Samolaco you could visit the **church of Sant'Andrea al Colle**, which has some splendid, vast panoramic views.

S. Cassiano

< Chiesa di Sant'Andrea al Colle





Pozzo di Riva >

IT. Giunti alla fine del piano la ferrovia fa una brusca curva ad est, addossandosi alla montagna rocciosa e alla strada statale. Quel punto è detto la Riva perché, sino pochi secoli fa, lì attraccavano le imbarcazioni che trasportavano persone e merci lungo il Lago di Como e il vicino Lago di Mezzola, giungendo poi in questo ultimo piccolo bacino d'acqua, oggi detto Pozzo di Riva, ma che un tempo era chiamato Lago di Chiavenna. Anche dal treno si possono scorgere gli imbarchi dei secoli passati, delimitati da rialzi in quel granito locale cavato anche a lato della ferrovia, proprio pochi metri prima; granito che prende il

nome di San Fedelino dal luogo della prima cava sull'altro lato della valle, in prossimità del tempio protoromanico realizzato nel punto dove la tradizione narra fosse stato martirizzato un soldato di nome Fedele, splendido spazio raggiungibile con sentieri ed imbarcazioni. Dal **Pozzo di Riva** sfociava anche il canale di collegamento al fondaco-fattoria voluto a inizio Cinquecento dall'uomo d'armi Gian Giacomo Trivulzio, che controllò il territorio durante la breve dominazione francese seguita alla caduta degli Sforza, prima della lunga dominazione dei Grigioni. Oggi di quella grande fattoria non rimane più nulla ma la

strada provinciale che attraversa i terreni un tempo compresi, prendono il nome di via Trivulzia, ricordando il passato di quel luogo. Aggirato l'antico porto, la ferrovia curva nuovamente a sud raggiungendo il paese di Novate Mezzola, prossima fermata. A breve distanza dalla stazione, visibile dal treno stesso, si trova la chiesa barocca dedicata alla Santa Trinità, che nelle forme e decorazioni attuali, si deve al mecenatismo di Francesco Giani, figlio di lavoratori del luogo, che, nella seconda metà del Seicento, divenne vescovo di Sirmio, vivendo a Vienna, presso la corte di Leopoldo I d'Asburgo.

Samolaco

Grazie a questa posizione, il Giani, elargì ampie somme di denaro per alcune opere in Valchiavenna, promuovendo la sistemazione anche dell'abitazione familiare e della vicina chiesa di Novate, suo borgo natale. L'interno dell'edificio religioso, pur di modeste dimensioni, conserva stucchi dorati che si stagliano sul fondo bianco dell'intonaco e riquadrano numerose scene affrescate dai pittori Giulio Quaglio e Pietro Bianchi.

Di forte impatto è la tenebrosa e realistica tela presente nell'altare di sinistra, che descrive la Crocifissione di Cristo, opera dei fratelli Recchi di Como. L'effetto decorativo d'insieme, già ricco per un paese di modeste dimensioni quale era un tempo Novate, è singolare se paragonato ad altre opere coeve locali e lombarde, in quanto il Giani volle portare nel suo paese d'origine l'eleganza del barocco d'oltralpe. A breve distanza dalla **chiesa della Trinità**, Novate conserva anche la memoria storica del duro lavoro di scapellino di granito, molto diffuso in loco nel passato, a cui è dedicato il Museo del Picapréda. Vicino la stazione poi, possiamo anche osservare ciò che rimane del recente passato industriale, osservando lo scheletro di quella che fu una parte dell'industria siderurgica Falck, ormai simile ad un resto di archeologia industriale.

Sostando alla stazione di Novate Mezzola è facile imbattersi in gruppi di camminatori o scout che da questa stazione iniziano la camminata verso la Val Codera, convalle interessante dal punto di vista naturalistico, raggiungibile solo a piedi attraverso mulattiere e sentieri, tra i quali anche il Tracciolino, via panoramica di mezzacosta che connette la Val Codera alla Val dei Ratti, poco più a sud, lungo il tracciato nato i lavori della vicina centrale idroelettrica di Campo Mezzola.

EN. Continuing south, the railway passes alongside the **Pozzo di Riva**, a small body of water that was once linked to the large farm of Gian Giacomo Trivulzio. In Novate Mezzola, a visit to the **church of the Holy Trinity** is recommended, with its impressive stucco and Baroque frescoes, and the **Picapréda Museum**, dedicated to the work of local stonemasons.



< Chiesa della Trinità

Novate Mezzola



Credits: Archivio Cptv

IT. In questo tratto di Valchiavenna, ad ogni stagione il colore del cielo e delle montagne si specchia nei bacini d'acqua sottostanti, il Pozzo di Riva prima, l'ampio **Lago di Mezzola** poi. Poco dopo la stazione di Novate, una nuova curva ad est conduce la ferrovia sul fianco nord di questo ultimo lago, che occupa tutta la larghezza della Valchiavenna lambendone i due lati rocciosi. Oltre al lago, alzando lo sguardo verso sud, il profilo montuoso più vicino mostra il panoramico alpeggio di Foppaccia, da cui si gode una splendida vista sulla Valchiavenna; più distante si vede il profilo del Monte Legnone, che chiude le Prealpi Orobie e introduce allo spazio del Lago di Como. Dopo Novate si scorge il paese di Campo Mezzola, con i semplici campanili delle chiese di San Colombano e di Santa Maria; poi una ulteriore curva e una successiva galleria aprono la vista sul paese di **Verceia**, dove si trova la fermata del treno.

Verceia

< Verceia

Ripreso il percorso, fiancheggiando il lato est del lago e la pista ciclopedonale, si può osservare un'ampia vista delle vette valchiavennasche, sino al lontano confine dello Spluga, definito dal profilo del monte più alto della valle: il Pizzo Tambò, che si erge sino a 3279 m s.l.m. Dopo questo breve colpo d'occhio la ferrovia curva nuovamente, seguendo la costa del lago e mostrandoci un ultimo scorcio di Verceia con il campanile della chiesa dedicata a San Fedele. Vari sono i luoghi di ristoro, sport e svago in prossimità del Lago di Mezzola, comodi da raggiungere scendendo nelle stazioni di Novate e Verceia, grazie alla vicina pista ciclopedonale che costeggia il lago.

> Lago di Mezzola

Dubino

EN. From here, paths head off towards Val Codera, a valley that can only be reached on foot, a perfect outing for lovers of nature.

The train moves along towards **Lake Mezzola**, with spectacular views of the surrounding mountains.

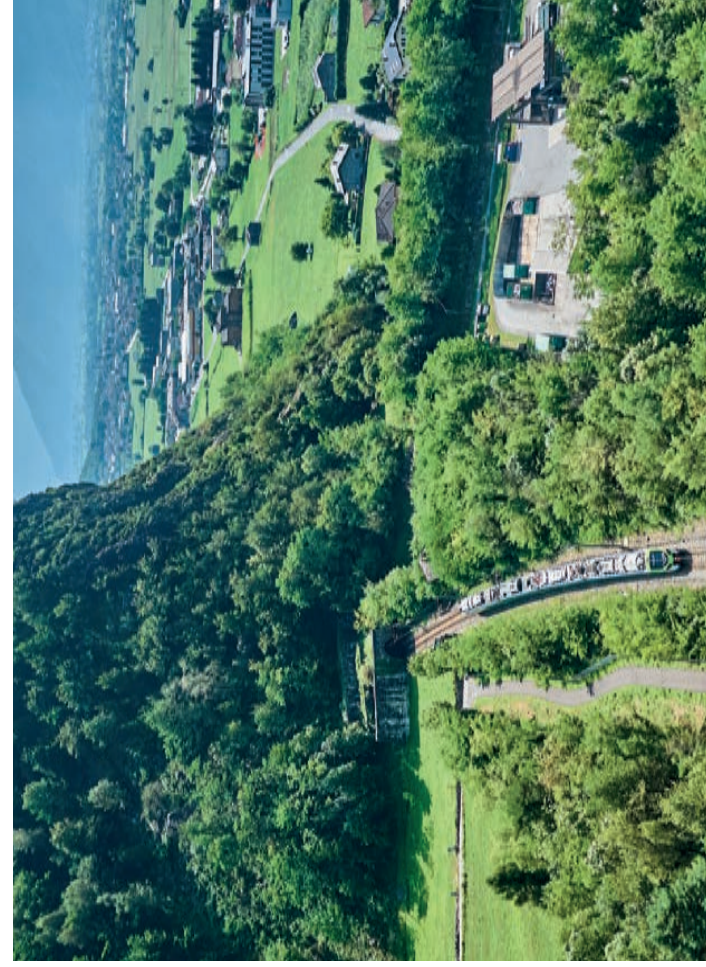


IT. Dal treno lasciamo Verceia passando una breve galleria che attraversa il Sasso Corbè, lo sperone roccioso sul quale il patriota chiavennasco del Risorgimento Francesco Dolzino, fermò per qualche giorno gli austriaci durante i moti del 1848, fingendo di avere un cannone puntato sulle truppe austriache posizionate più a sud, come commemorazione proprio al termine della galleria, la lapide posta presso l'elegante fontana pubblica. Accanto alla ferrovia e alla strada la roccia presenta anche un'altra apertura, si tratta della **Galleria di Mina**, una difesa della prima guerra mondiale che poteva consentire di bloccare i collegamenti stradale e ferroviario con lo scoppio controllato di esplosivi. Si tratta di un suggestivo percorso scavato nella roccia che non venne mai utilizzato e si conserva come allora. Proseguendo verso la naturale fine della Valchiavenna la linea ferroviaria mostra a ovest il **Pian di Spagna**, un'ampia oasi naturalistica percorribile che termina dall'altro versante della valle con l'ultimo tratto della Mera, mentre a mezza costa si scorge il piccolo abitato di Albonico.

PROSPETTIVE



Credits: Archivio Cptv



> Galleria di Mina

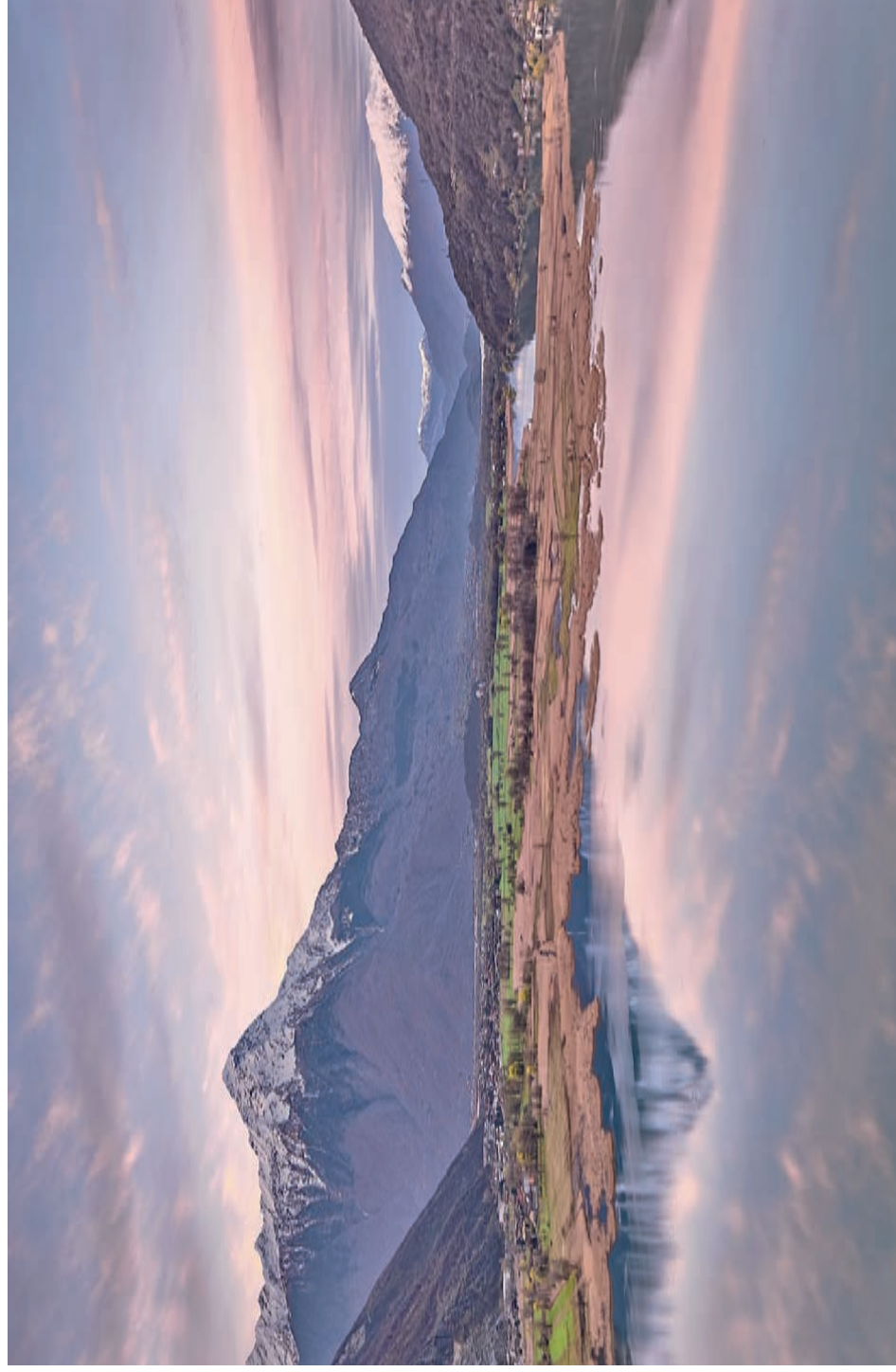
La successiva fermata è nel paese di Nuova Olonio, in comune di Dubino. Il nome del paese ci ricorda come si tratti di una fondazione recente, legata alla bonifica ottocentesca di terreni paludosi, proseguita a inizio Novecento dal santo chiavennasco Luigi Guanella che li creò spazi di lavoro e una nuova chiesa in stile neoromanico. Idealmente questo paese sostituisce l'antica Olonio, l'abitato di età romana presente in antico poco più a sud e che doveva servire come accesso dal lago verso la Valtellina. L'antica Olonio, devastata dalle piene e dai materiali che il fiume Adda, da est, depositò lentamente in quel territorio, fu abbandonata. Quei depositi alluvionali, con il passare dei millenni, separarono pian piano il Lago di Como dal suo lembo nord, l'attuale il Lago di Mezzola. Sapere ciò ci ricorda, al di là dei confini dettati dall'uomo che la Valchiavenna non sia altro che il tratto settentrionale della vallata del Lario.

Proprio al Lago di Como terminiamo il percorso ferroviario, superando l'attuale corso dell'Adda, rettificato in età austriaca, e lambendo due colli boscosi che mostrano i resti visitabili del seicentesco Forte di Fuentes, segno del vecchio confine tra il Ducato di Milano e il Territorio dei Grigioni, e del novecentesco forte di Montecchio, utilizzato nelle due guerre mondiali. Poco oltre si giunge al capolinea del nostro viaggio, la stazione di Colico, già in provincia di Lecco.

Colico

Appena scesi dal treno scorgiamo la vicina costa del Lago di Como, con il porticciolo storico, l'imbarcadere per la navigazione sul Lario e gli spazi aperti a prato, spiagge o lacustri dove praticare gli sport d'acqua o sostare godendosi il paesaggio circostante. La connessione con la linea ferroviaria Milano-Tirano, i battelli e i bus verso il Lago di Como, da qui aprono la possibilità di visita turistica anche verso splendidi vicini luoghi.

EN. Then Verceia, where you can visit the Sasso Corbè and the **Galleria di Mina**, part of a defensive system from the First World War. Crossing the **Pian di Spagna**, a natural oasis hosting birdlife a plenty, you arrive at Nuova Olonio, a relatively recently established town linked to the 19th-century land reclamation. The journey ends in Colico, where you could continue on the Milan-Tirano railway line or enjoy exploring Lake Como by boat. An excursion by train not only represents a convenient alternative to the car, but also takes you on an adventure which explores the history and beauty of Valchiavenna.



> Pian di Spagna

CON IL VENTO TRA I CAPELLI

L'Alto Lario in barca a vela.
The wind in your hair. Discovering the Alto Lario in a sailing boat.

testo a cura di **ELEONORA CORTI**
foto di **GIACOMO GANDOLA**



IT. “Eleonora, sei pronta per la virata?”. Mi posiziono a cavalcioni sulla scassa di deriva al centro dello scafo mantenendo il busto parallelo alla superficie dell’acqua e con la testa ben abbassata rispondo: “Sono pronta!”. “Perfetto! 3, 2, 1: viriamo”.

Francesco permette al boma di ruotare sopra la mia schiena: cambio lato velocemente, libero una scotta del fiocco e tendo quella opposta. Procediamo con la navigazione e mentre lui manovra lo stick del timone io mi guardo attorno: che bello ammirare il panorama lacustre proprio dal lago. Cambiare punto di vista a volte è necessario per godere appieno delle potenzialità di ciò che si ha di fronte. Si sa che questi paesaggi straordinari riservano sempre degli scorci meravigliosi, ma devo ammettere che dal lago assumono tutt’altro aspetto: complice il meteo ballerino, il Lario quel giorno pareva immerso in un’atmosfera incantata.

Mentre ci godiamo la calma del golfo gravedonese un po’ di brezza si alza, è giunto il momento per appendermi al trapezio, la parte più coinvolgente dell’esperienza. Inserisco il gancio dell’imbracatura al supporto, Francesco mi dà il via, quindi mi affido al sostegno della sartia. Posiziono i piedi sul bordo non scivoloso della barca, tengo la gamba verso prua ben tesa mentre l’altra rimane piegata, perché il trucco per non perdere l’equilibrio è quello di mantenere sempre il peso verso poppa. Divertentissimo! Io resto sospesa sull’acqua che scorre veloce sotto di me, ho il vento tra i capelli e il panorama è spettacolare in qualsiasi direzione io rivolga lo sguardo: che magica sensazione! Era metà agosto quando ho solcato per la prima volta le acque blu del mio adorato lago sfruttando unicamente la natura, ovvero la forza del vento. Sono stata davvero fortunata perché, senza prevederlo, ho indovinato il giorno perfetto per navigare in tranquillità e poter godere delle bellezze delle sponde altolariane. Ma, lasciatemelo dire, che peccato non averlo mai fatto prima!

È proprio così, tante volte, per colpa dell’abitudine del vivere sul lago non ci si ricorda di ciò che queste rive possono offrire. Proprio per questo, consiglio a tutti di sperimentare un’uscita in barca a vela, anche ai meno sportivi. Bisogna semplicemente prestare attenzione: condurre un natante non è un gioco da ragazzi, ma

gli istruttori sono preparati e in grado di gestire qualsiasi situazione per farvi vivere l’escursione in sicurezza e per farvi divertire.

L’autunno degli ultimi due anni ci ha regalato delle solive e calde giornate sul lago, come se l’estate non volesse lasciare la presa sulle nostre sponde. Quindi, quale clima migliore se non quello mite dei mesi di settembre e ottobre per vivere un’esperienza sportiva non troppo impegnativa? Quando i pomeriggi offrono un cielo limpido e terso e la superficie del lago è stuzzicata lievemente da una breva¹ non troppo intensa la navigazione risulterà perfetta.

EN. “Eleonora, are you ready to turn?” I position myself astride the daggerboard in the centre of the hull, keeping my torso parallel to the surface of the water with my head well down I reply: “I’m ready!” “Perfect! 3, 2, 1: we’re turning”

Francesco allows the boom to rotate over my back: I quickly change sides, free a jib sheet and tighten the opposite one. Our sailing continues and while he manoeuvres the rudder stick I look around enjoying the beauty of the lake panorama whilst actually being part of it. Changing the perspective of your view is such a good idea to fully appreciate what is there right in front of you. From the lake these extraordinary landscapes take on a totally different appearance: and today with the eccentric weather conditions, the Lario had an almost magical atmosphere.

While we’re enjoying the calm of the gulf of Gravedona a soft breeze appears, and it’s time to suspend myself from the trapeze harness, an exhilarating experience. I insert the hook into the support feature, Francesco gives me the go-ahead, then I’m relying on the support of the shroud. I place my feet on the non-slip edge of the boat, keeping the leg towards the bow well stretched with the other remaining bent, the trick being, in order to not lose balance, is to always keep the weight towards the stern. Great fun indeed! I’m suspended above the water which races past me just below. The wind streams through my hair and the views are mesmerising in every direction. Absolute magic! It was mid-August when I sailed the clear blue waters of my beloved lake for the first time, taking full advantage of nature itself, namely the power of the wind. I was particularly lucky, because quite by chance I had seized

on the perfect day to go sailing in peace enjoying the beauty of the Altolario shores. I can only wish I’d discovered such joys before! And that’s the point, times over, because we are lake-dwellers, we might forget just what these shores have to offer. And for this very reason I strongly recommend that everyone should try a sailing trip, and it doesn’t have to be sporty. Quite simply you have to remain mindful: manoeuvring a vessel is hardly child’s play but the instructors are well-prepared and capable of managing any situation ensuring everyone’s safety and guaranteeing a fantastic excursion.

Autumn in the last two years has brought sunny, warm days on the lake, as if summer wanted to linger long on our shores. So what better way to spend the mild September and October months than enjoying a not over-demanding sporting experience. Afternoons that throw up fine, cloudless skies with the lake surface teased by light breezes, means that navigation should be perfect.

1. Brevia: vento tipico lacustre che spira da Sud verso Nord specialmente nelle ore pomeridiane

IT. L’Alto Lario è una zona battuta dal vento infatti negli anni sono sorte molte scuole di vela: **AVAL Associazione Velica Alto Lario ASD**, Gravedona ed Uniti - **Marvéla**, Dongo - **Como Lake Boats**, Domaso - **Annje Bonnje**, Domaso - **Tabo Surf Center**, Gera Lario - **Blue Easy Rent**, Pianello del Lario - **PerSport SSD**, Colico - **Bomboklat Surf School**, Sorico.

Vi invito ad informarvi al circolo velico più vicino al luogo in cui avete scelto di soggiornare, così sarete alla vostra vacanza quel tocco di vitalità in più. Per chi vive in zona solo un consiglio: vi prego di non aspettare tanto quanto me e organizzate presto una gita in barca a vela, non ve ne pentirete!

EN. The Alto Lario is quite a breezy area in general and as a result over the years a whole host of sailing clubs have established themselves: **AVAL Associazione Velica Alto Lario ASD**, Gravedona ed Uniti - **Marvéla**, Dongo - **Como Lake Boats**, Domaso - **Annje Bonnje**, Domaso - **Tabo Surf Center**, Gera Lario - **Blue Easy Rent**, Pianello del Lario - **PerSport SSD**, Colico - **Bomboklat Surf School**, Sorico. Why not enquire at the club nearest to the place where you’ve chosen to stay, so you can give your holiday that extra bit of exuberance. And anyone who actually lives in the area, a little piece of advice - please don’t wait as long as I did! Organise your sailing trip promptly, you won’t regret it!

Info: northlakecomo.net

Ringraziamenti: Circolo velico AVAL Associazione Velica Alto Lario ASD di Gravedona ed Uniti, Francesco Saverio Schiavarelli, Mauro Longhi, Gemma Canzi e Giovanni Ciapessoni.

ELEONORA CORTI

Eleonora Corti nasce - e al momento abita - sul Lago di Como. Si è laureata in Ingegneria Edile-Architettura, un indirizzo che descrive benissimo la sua personalità, sintesi tra razionalità e creatività. Dotata di un’indole artistica, sin da quando era bambina adora esprimersi nel ballo, il disegno, la recitazione e il canto. Ha sempre pronta la valigia, indispensabile per esplorare il mondo, alla scoperta di tutto quello che c’è di nuovo.

Eleonora Corti was born - and is currently living - on lake Como. She graduated in Engineering, Construction-Architecture a direction which sums up her personality rather well, a combination of rationality and creativity. Clearly gifted with an artistic nature, she has loved expressing herself through dance, design, acting and singing since her childhood. Her suitcase is always packed and ready, essential for exploring the world and new experiences.



CHIAVENNA

CITTASLOW PER VOCAZIONE

SLOW DOWN AND COME BACK! CHIAVENNA, CITTASLOW BY NATURE

testo a cura di **PIER GIORGIO OLIVETI**



IT. Una città alpina con l'anima che promuove la mobilità dolce a piedi o in bicicletta, attività simbolo di una concreta vocazione per il Cittaslow Outdoor Tourism.

EN. A small alpine town with a big heart promoting getting around on foot or bicycle and thus encapsulating the vision of Cittaslow Outdoor Tourism.

IT. Chi va piano - lo si sa - va sano e, soprattutto, lontano: se ne sono accorti in molti, italiani e foresti, che calcano le mulattiere selciate e i sentieri della Valchiavenna, ammirando paesaggi, cascate e assaggiando le prelibatezze dei crotti o degli agriturismi sotto l'Acqua Fraggia. Per poi tornare. Sì perché ci si può ammalare di Chiavenna, presi da una sorta di sindrome di Stendhal per una location unica, una città conficcata a pochi metri dal semprevivo fiume Mera e pareti verticali dove l'energia del rilievo la fa da padrona. Nel bosco trecento metri sopra occhieggia al sole il villaggio di Pianazzola. È così che un mix unico di posizione geografica, forma delle valli, cultura e fede, fanno di Chiavenna il luogo ideale e il crocevia reale di cammini antichi e moderni. Una comunità al centro delle Alpi, chiusa nella difesa delle proprie

peculiarità e differenze ma al tempo stesso aperta a ricevere contributi e innovazioni (la brisaola docet). Da secoli fa da cerniera tra il nord e il sud, tra continente e mediterraneo, ma anche tra la montagna, quella vera, dei passi delle alte borgate e degli alpeggi, e il fondovalle e i laghi. Ma Chiavenna è soprattutto e inequivocabilmente una Cittaslow: certificata fin dal 2002, ha scelto a gran maggioranza di volersi bene, di rispettare se stessa oggi e domani. Non è una cosa "normale" essere slow al giorno d'oggi dove tutto quasi spinge al "fast", al produttivismo cieco o al consumo (a nostra insaputa?) di materia e di spirito. Essere Cittaslow non vuol dire "solo" tenere come tesori quali sono, i Biscotin de Próst o il Violino di Capra; significa riflettere come comunità di cittadini rispetto al proprio presente e al proprio futuro, fare squadra per traguardare

benessere per tutti. Cittaslow è anche un processo di certificazione di qualità per le città. Così capita che tramite Cittaslow le città "vadano a scuola", sotto esame in sette materie. Ma per essere promossi alla classe superiore non basta la buona volontà o l'impegno del primo cittadino, della giunta o del consiglio comunale di turno, ma occorre il supporto di tutti i cittadini, dall'imprenditore all'insegnante, dagli operatori dei servizi e del turismo agli artigiani di ogni settore, dalle associazioni culturali alle parrocchie. Non bisogna mai stancarsi di "essere cittadini", di contribuire a disegnare e ridisegnare lo spazio a favore di chi ci vive, senza svenderlo per interessi altrì. La chiamano "cittadinanza attiva", uno dei cardini di Cittaslow. Anche se oggi la resilienza farcisce a mo' di ruota ogni dibattito pubblico o in tv, il concetto va comunque difeso e promosso.

IT. Cittaslow già venticinque anni fa aveva introdotto la resilienza ambientale e sociale tra i requisiti per essere certificati, ovvero essere capaci quando cambiano le condizioni esterne non solo di sopravvivere ma di prosperare... Facile dirlo, più difficile farlo. Ecco che vista da fuori Chiavenna e la sua valle hanno resistito e resistono più e meglio di altri alla main stream fast e alle incertezze del secolo, difendendo certo l'identità dinamica e i sentieri alpini, ma anche la più antica ferrovia elettrificata d'Italia, oggi davvero preziosa. Anche per questo oggi è a buon titolo la capitale del turismo Cittaslow Outdoor a livello internazionale: per prima la Via Spluga e poi la formidabile rete di cammini che si incrociano a Chiavenna e che proseguono a nord nei Grigioni e nel Reno Posteriore, o a sud verso il Lario, Milano, il Po e la penisola, sono un'attrattiva turistica sempre più conosciuta e apprezzata. In antico e fino a qualche decennio fa questi percorsi che rappresentano una vera infrastruttura green e un bene comune, erano sotto la responsabilità condivisa delle famiglie in valle e degli abitanti delle borgate alpine. Oggi per mantenerli in efficienza occorre un grande e costante lavoro da parte dei professionisti e guide di montagna e dei volontari della Sezione Cai di Chiavenna - che quest'anno peraltro compie 100 anni! Auguri e grazie! - e delle Sezioni Cai contermini, che in accordo con i Comuni, la Comunità montana e il Consorzio per la Promozione Turistica della Valchiavenna, provvedono al catasto e alla manutenzione ordinaria. Come insegna Cittaslow, l'obiettivo è "mettere in valore quello che si è e quello che si ha, senza autodistruggersi". Ecco perché oltre alla valorizzazione dei percorsi sui sentieri, alla valorizzazione dell'importante e ancora in parte misconosciuto patrimonio storico e monumentale del centro storico e delle borgate alte, dall'Evangelario dell'XI secolo al Palazzo Vertemate Franchi, dalla cappella del Pestalozzi al Museo diffuso fino alla sagrestia di San Luigi Guanella a Savogno, occorre anche essere innovativi e proiettati al futuro con il senso del limite proprio di Cittaslow. "Innovation by tradition" recita un riuscito payoff di Cittaslow (=ci scusiamo per gli anglicismi, ma è un nostro dovere internazionale). Così per favorire "il buon vivere" e garantire la residenzialità per ogni fascia di età, ben vengano le innovazioni digitali e di processo nella gestione dei beni ambientali e culturali, le sperimentazioni in agricoltura (in grande spolvero la viticoltura con nuovi prodotti d'alta qualità e nuovi vigni e vitigni che risalgono le balze e i pendii) e nella ristorazione, l'insediamento di nuove aziende tecnologiche e hub. Non da ultimo fondamentale il ruolo dell'Istituto Alberghiero Crotto Caurga, un "dirigibile verso il futuro", ma sempre "con i piedi per terra", nella Valchiavenna. Come Cittaslow insegna mettendosi allo specchio Chiavenna come ogni altra città, corpo vivo, trova sempre qualcosa da migliorare: tra queste, appuntiamo qui una ulteriore internazionalizzazione della promo commercializzazione dei prodotti di valle (già avviata dal Consorzio turistico Valchiavenna), un maggiore concerto di intenti tra tutti gli attori locali della filiera turistica, un rinnovato "patto per la manutenzione dei sentieri" dove insistono i cammini, e una "carta

dell'ospitalità" per il viandante escursionista tra monti e valli. Prosit!

EN. Going slowly means going healthily and this has not gone unnoticed by Italians and foreigners alike. All of whom you'll find happily treading the well-maintained mule-tracks and paths of Valchiavenna, appreciating landscapes, waterfalls and panorama whilst tasting the local delicacies of crotto or holiday farm restaurant. Chiavenna has the river Mera as an ever present. And just 300 metres above the town nestling amongst woodland the village of Pianazzola - seemingly ever gravity-defying - peeks out. A combination of its unique position, the natural shape of the valleys, its culture and faith make Chiavenna an attractive proposition and a genuine crossroads of the ancient and modern. A community at the heart of the Alps, conscious of its own distinctiveness and character whilst at the same time ever-open to ideas and innovation. For centuries it has acted as an articulation between north and south, continent and Mediterranean, but also between the authentic mountains, the passes, villages and upper pastures and the valley floor and lakes. But Chiavenna is above all an indisputable Cittaslow: recognised in 2002, it clearly chooses to show consideration and respect with a view to its future. It might not be the norm nowadays to adopt a "slow" approach when almost everything is pushing towards the opposite. Being Cittaslow doesn't just mean promoting i Biscotin de Próst o il Violino di Capra, it means reflecting as a community aware of their present and future and coming together to guarantee well-being for all. Cittaslow is a guarantee of quality for a town. It's rather like having a school inspection with each town taking exams in seven subjects. In order to gain promotion however, a combination of the good will or commitment of the mayor and the municipal council is not enough. It requires the support of all citizens, from the entrepreneur to the teacher, those involved in service provision and tourism to artisans in all sectors, from cultural organisations to the parishes. We must never tire of "being citizens", of contributing to the redesigning of spaces for the benefit of residents - without sacrificing it for other interests. It's called "active citizenship", one of the cornerstones of Cittaslow. So the movement has introduced environmental and social resilience among the requirements to be recognised, that is having the capacity when external conditions change not only to survive but to thrive. Easy to say, harder to achieve. Seen from the outside Valchiavenna continues to resist effectively the mainstream "fast" and the uncertainties of the century: by defending a dynamic identity and the alpine pathways, not to mention the earliest electrified railway in Italy. A precious resource. Cittaslow Outdoor is judged the guiding light of tourism at an international level: the Via Spluga is a prime example and then the extraordinary network of itineraries along paths criss-crossing Valchiavenna, north into the Grisons and the lower Rhine, or south towards Lario, Milan and the Po. From ancient times right up until just a few decades ago these routes, representing a truly green

infrastructure and common good, remained the shared responsibility of families in the valley and inhabitants of alpine pastures. Keeping them up to scratch requires considerable and constant efforts by professionals, mountain guides, and volunteers of the Chiavenna CAI Section, which will turn 100 this year. Congratulations and thanks! They work tirelessly alongside neighbouring CAI sections, local municipalities, the Comunità Montana and the Consorzio per la Promozione Turistica della Valchiavenna. Cittaslow preaches its goal "to enhance what you are and what you have, without self-destructing". Which is why the exploitation of itineraries and pathways, and appreciation of the importance of the historical and vast heritage of the town centre along with traditions of the upper pastures play their vital roles. From La Pace, the priceless 11th century Gospel Book to the Palazzo Vertemate Franchi, the Pestalozzi chapel to museums spread throughout the valley as far as the sacristy of San Luigi Guanella in Savogno, innovations and future projections remain part of Cittaslow's portfolio. "Innovation by tradition" is a successful Cittaslow promotion. And hence we encourage "good living" and a dignified existence for every age group, with modern, digital innovations in the management of environmental and cultural assets, alongside experiments in agriculture (viticulture in particular is making great strides forward), along with catering, and the establishment of new technological companies and hubs. Last but not least the role of the Istituto Alberghiero Crotto Caurga, is fundamental, always looking ahead but with its feet firmly based. Just as Cittaslow looks itself in the mirror, Chiavenna is always searching to offer more: to further international marketing of valley products (huge input already by the Consorzio Turistico Valchiavenna), greater consolidation and intent from all players in the tourism supply chain, a renewed "pact for path maintenance", and a "hospitality charter" for visitors hiking between mountain and valley. Good health!



PIER GIORGIO OLIVETI

Segretario Generale di Cittaslow International, ha ricoperto anche importanti incarichi istituzionali per il Cai. Giornalista libero professionista specializzato nei campi turistico e ambientale, collabora con numerose riviste e giornali di settore; è autore di guide e pubblicazioni di genere turistico. Esprime un punto di vista attento ed esperto sulle dinamiche e gli sviluppi del turismo, in chiave sostenibile.

General Secretary of International Cittaslow, he has also held important institutional positions for CAI. A freelance journalist specialising in the fields of tourism and the environment, he collaborates with a range of magazines and newspapers within the sector; author of tourist guides and publications.

SFIDA VERTICALE

VERTICAL CHALLENGE

foto di MICHELE IOSI

IT. "Spluga Climbing" è la nuova parete d'arrampicata coperta realizzata nella palestra comunale di Campodolcino. Una verticale di 18 metri - tra le più alte tra quelle indoor - realizzata in puro cemento armato, rifinita con calcestruzzo colorato, che dà le stesse sensazioni di una vera parete di roccia. L'impianto propone svariati livelli di difficoltà ed è adatto sia ai principianti che ai climber più esperti. L'arrampicata indoor è un'attività che sta vivendo una grande popolarità.

Adatta a tutte le età, compresi i più piccoli, migliora coordinazione, forza, elasticità e mobilità articolare, offrendo benefici sia fisici che mentali. È divertente e viene paragonata a una normale attività di fitness con l'aggiunta del gioco. Disciplina olimpica da Tokyo 2020, questo sport non solo potenzia la concentrazione e la risoluzione dei problemi, ma rafforza anche l'autostima. Per chi è alle prime armi, è essenziale affidarsi a istruttori qualificati, specialmente per i principianti, per apprendere le tecniche corrette. La consapevolezza e la corretta formazione sono fondamentali per praticare questo sport in sicurezza.

EN. It's called "Spluga Climbing" and is the new indoor climbing wall constructed in the municipal gym in Campodolcino. An 18 metre vertical - one of the highest indoor - made of reinforced concrete with a coloured finish, which affords the very same sensations as a real rock wall. The facility provides a range of difficulty levels and is suitable for both beginners and the more experienced climber. Indoor climbing is experiencing enormous popularity.

Suitable for all ages, including the little ones, it improves coordination, strength, elasticity and articular mobility, whilst manifesting both physical and mental benefits. It's enjoyable and has been compared to a normal fitness workout with the addition of play. An Olympic discipline since Tokyo 2020, the sport not only improves concentration and problem solving but also builds self-esteem. For those who are new to the sport, it's essential to rely on qualified instructors, specially for beginners, in order to learn the correct techniques. Awareness and proper training are essential to practise this sport safely.

INFO

Centro Sportivo Campodolcino
Tel +39 0343 990008
centrosportivocampodolcino@gmail.com





DIFFICOLTÀ
DIFFICULTY

IT. La parete è alta 18 metri ed è molto ampia, al punto che permette l'accesso a 15 persone in contemporanea. Ci sono vie di differenti gradi di difficoltà che arrivano fino al 7c, adatte ai climber più esperti.

EN. The wall is 18 metres high and vast, so much so that it allows access for 15 people at the same time. There are routes of varying degrees of difficulty, reaching up to 7c suitable for the more expert climber.



LIMITI DI ETÀ
AGE LIMITS

IT. Nessuno, tutti possono arrampicare. Soltanto i minori devono essere accompagnati da personale qualificato.

EN. There aren't any, everyone can climb. Though minors must be accompanied by qualified personnel.



CHI PUÒ ARRAMPICARE?
WHO CAN PRACTISE CLIMBING?

IT. Chiunque! Se i climber sono già ad un livello avanzato non ci sono problemi. Se invece stiamo parlando di sportivi alle prime armi, l'impianto mette a disposizione corsi e iniziative open-day per imparare a muoversi in parete.

EN. Anybody! If climbers have already reached an advanced level there are no problems. If instead we are talking about novices, the facility offers courses and open-day initiatives to learn how to get moving on the wall.



IL TESSERAMENTO
MEMBERSHIP

IT. Importante: per accedere all'impianto devi essere tesserato al Centro Sportivo ed essere in regola con quota di associazione. Inoltre devi possedere un certificato medico di buona salute. Per il tesseramento dovrai compilare i moduli disponibili al Centro Sportivo di Campodolcino. La quota annuale costa solo 25 euro.

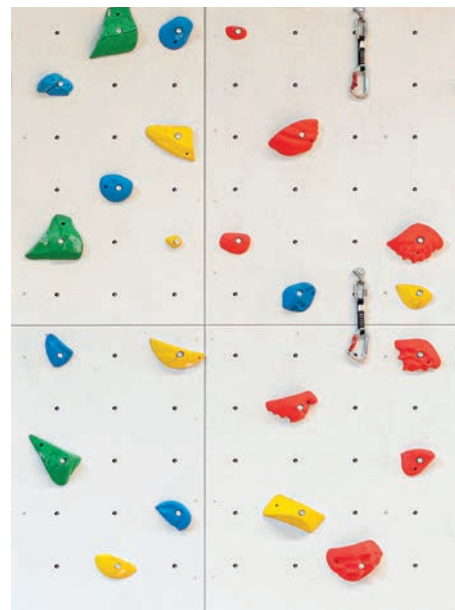
EN. Important: in order to access the facility you must be a member of the Sports Centre and your subscription must be current. You must also have a medical certificate showing good health. Membership requires you to fill out the forms available at the Centro Sportivo di Campodolcino. The annual fee costs only 25 euro.



QUANDO SI ARRAMPICA
WHEN TO CLIMB

IT. Vieni nei giorni di apertura con il nostro personale qualificato. Le date saranno comunicate sui canali social del Centro Sportivo. Se hai una qualifica, puoi arrampicare anche con un gruppo. In quel caso la sicurezza è responsabilità del qualificato.

EN. Come on our open days and meet our qualified staff. The dates will be announced on the Sports Centre's social channels. If you have a qualification you can also climb with a group. In that case, safety is the responsibility of the qualified person.



QUALCHE REGOLA
SOME RULES

IT. Puoi arrampicare solo se sei in coppia e con tutti i documenti in regola. La tessera vale da gennaio a dicembre.

EN. You can only climb if you are in pairs with all documents in order. Your card is valid from January to December.

IT. L'autunno arriva a Vho e, come per magia, mille sfumature di giallo, rosso e ocra colorano i boschi che circondano il villaggio.

Un appuntamento immancabile per me e la mia famiglia sono le passeggiate autunnali in mezzo alla natura e tra i boschi a raccogliere castagne. In una domenica in cui il sole tiepido ci riscalda ancora raggiungiamo le frazioni di Cimaganda e Lirone: piccoli borghi di pietra che sembrano addormentati nel tempo. Qui ci addentriamo nei boschi e ci dedichiamo alla raccolta delle castagne, pregustando la buonissima torta di castagne e mele che ormai fa parte delle giornate autunnali che trascorriamo in montagna. Al rientro a casa prepariamo anche le caldarroste, il loro profumo invade le stanze, mescolandosi a quello della torta di castagne e mele che cuoce in forno. L'impasto morbido e fragrante, arricchito dal sapore rustico delle castagne e dalla dolcezza delle mele, è una vera delizia per il palato. Il sapore delle castagne arrostiti e la bontà della torta creano un'atmosfera magica, perfetta per iniziare i primi weekend autunnali a Vho che sono per me e la mia famiglia un piccolo rituale che si ripete anno dopo anno, un modo per celebrare la bellezza della natura che cambia, il gusto genuino dei prodotti della terra e il calore dei momenti condivisi con le persone che amiamo.

EN. Autumn arrives in Vho, and as if by magic, a thousand shades of yellow, red and ochre decorate the woodland surrounding the village. Autumn treats for me and my family mean rambles at the heart of nature and into the woods to collect chestnuts. On a Sunday, with the warmth of the sun encouraging we reach the hamlets of Cimaganda and Lirone: small stone villages that seem to have fallen asleep in time. We head into woodland and set about collecting the autumn fruit, anticipating the delicious chestnut and apple cake that has now become an integral part of our autumnal days in the mountains.

Once back home we first prepare roast chestnuts, their scent infiltrating all the rooms, along with that of the chestnut and apple cake baking in the oven. A soft and fragrant dough, enriched with the rustic flavours of chestnut and the sweetness of apple - a genuine delight to the palate.

The flavour of roasted chestnuts and the wholesomeness of the cake create a magical atmosphere, perfect for kick-starting the early autumnal weekends at Vho. It's become something of a ritual for the family, repeated year in year out; a way to celebrate the beauty of an ever-changing nature by tasting the fruits of the earth and the warmth of sharing moments with the people we love.

testo a cura di **Luca Perego "LuCake"**
foto di **Enrico Caprio**

Sapori d'autunno

Flavors of autumn

Torta di mele e castagne / *Apple and chestnut cake*



LUCA PEREGO

Luca Perego è uno degli astri più celebrati della cucina sui social e non solo. Ogni ricetta di LuCake, inserita anche nella classifica Under 30 di Forbes 2022, ottiene nuovi record di visualizzazioni. Star della trasmissione Cotto e mangiato, LuCake ha presentato i suoi migliori dolci nel libro "Il mio manuale di pasticceria per tutti". Oggi i suoi canali sono seguiti da 711mila Followers su Instagram e 15.600 su Youtube. Con i genitori e i fratelli, trascorre sin da quando era bambino, le sue vacanze nella casa di Vho, piccola frazione nel comune di San Giacomo Filippo.

Luca Perego is one of the most celebrated stars of the kitchen on social media and beyond. Recipes from LuCake, included in the Forbes 2022 under 30 ranking achieve record viewership numbers. Star of the Cotto e mangiato show, LuCake introduced some of his very best dessert in the book Il mio manuale di pasticceria per tutti. Today he is followed by 711,000 on Instagram and 15,600 on Youtube. Ever since childhood he has spent summers with his family in their home at Vho, an attractive hamlet in the municipality of San Giacomo Filippo.



IT. In autunno, castagne e mele sono due alimenti preziosi per la dieta. Le castagne sono ricche di carboidrati, vitamine e sali minerali, ottime per chi necessita di energia, come sportivi o persone in convalescenza. Tuttavia, sono molto caloriche (100g forniscono circa 250 kcal), quindi vanno consumate con moderazione, soprattutto se arrostate.

Le mele, invece, sono povere di calorie, ricche di fibre (in particolare pectina), vitamine e sali minerali. Favoriscono il senso di sazietà, regolano la flora intestinale e aiutano a ridurre colesterolo e glicemia. Gli antiossidanti presenti proteggono da malattie croniche e dall'invecchiamento cellulare. Le mele sono ideali per gli sportivi grazie al loro contenuto di acqua, potassio e zuccheri facilmente assorbibili.

EN. In Autumn, chestnuts and apples are two precious elements in one's diet. Chestnuts are rich in carbohydrates, vitamins, and mineral salts, first-rate for those looking for energy, such as athletes or someone convalescing. They are, however, very calorific (100g provides 250 kcal), so they should be consumed in moderation, especially if roasted.

Apples, on the other hand, are low in calories, rich in fibre (especially pectin), vitamins and mineral salts. They nurture a feeling of satiation, regulate intestinal flora and help to reduce cholesterol and blood sugars. Antioxidants present protect against chronic diseases and cellular aging. Apples are ideal for athletes thanks to their water content, potassium and easily-absorbable sugars.

La ricetta di LuCake

INGREDIENTI

PER LA PASTA FROLLA ALLE CASTAGNE:

175 g di burro
120 g di zucchero
55-60 g di tuorlo (circa 3 tuorli)
150 g di farina di castagne
110 g di farina di riso
un pizzico di sale

PER IL RIPIENO:

100 g di zucchero
100 g di burro morbido
2 uova medie (circa 100 g totale)
100 g di farina 00
6 g di lievito per dolci
2 mele gialle
un pizzico di sale
½ scorza grattugiata di limone
q.b. di cannella in polvere

PER DECORARE:

q.b. di zucchero a velo

INGREDIENTS

FOR THE CHESTNUT SHORTCRUST PASTRY:

175 g butter
120 g sugar
55-60 g egg yolk (about 3 egg yolks)
150 g chestnut flour
110 g rice flour
a pinch of salt

FOR THE FILLING:

100 g sugar
100 g soft butter
2 medium eggs (around 100 g total)
100 g flour 00
6 g baking powder
2 yellow apples
a pinch of salt
½ grated lemon zest
cinnamon powder to taste

TO DECORATE:

icing sugar to taste

TORTA DI CASTAGNE E MELE

> **PREPARAZIONE:** 45 minuti > **COTTURA:** 45 minuti > **STAMPO:** Ø 24 cm
> **RAFFREDDAMENTO:** 3 ore > **DIFFICOLTÀ:** facile > **PORZIONI:** 12 fette

PROCEDIMENTO:

PER LA FROLLA: In una ciotola, o in planetaria con il gancio a foglia, versare il burro tagliato a cubetti, lo zucchero e il pizzico di sale e mescolare fino a che il burro assorba lo zucchero. Unire i tuorli e amalgamare. Infine unire la farina di riso setacciata e la farina di castagne. Impastare fino ad ottenere un composto compatto e omogeneo. Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 3 ore, oppure per tutta la notte. Passato il tempo di riposo, lavorare tra le mani la pasta per qualche istante per farla tornare elastica. Con il mattarello stendere la frolla su un piano da lavoro infarinato fino a raggiungere uno spessore di 4 mm. Foderare una tortiera da 24 cm di diametro, precedentemente imburata e infarinata, oppure unta con lo spray staccante. Bucare il fondo con una forchetta.

PER IL RIPIENO: In una ciotola con lo sbattitore elettrico, o in planetaria con la frusta, montare per 5-10 minuti il burro morbido, lo zucchero, il pizzico di sale e la scorza di limone, fino ad ottenere un composto spumoso. Unire le uova e continuare a mescolare. Infine aggiungere la farina e il lievito setacciati e la cannella. Amalgamare sempre con le fruste elettriche fino a rendere omogeneo. Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a fette. Nella tortiera foderata di frolla versare il ripieno, livellarlo e decorare con le fette di mela disposte a raggiera. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C per 45-50 minuti, nel primo ripiano in basso.

PER LA DECORAZIONE: Sfnare, lasciare raffreddare e spolverare con zucchero a velo.

I CONSIGLI DI LUCAKE: A piacere potete sostituire la pasta frolla alle castagne con una classica pasta frolla. Nel ripieno potete sostituire 30 g di farina 00 con 30 g di cacao amaro e le mele con le pere per ottenere la versione "pere e cioccolato". Se durante gli ultimi minuti di cottura la torta vi sembra già sufficientemente dorata è possibile coprirlo con carta alluminio fino a fine cottura. Se sostituirte nel ripieno la farina 00 con la stessa quantità di mix di farine senza glutine otterrete una torta completamente gluten free.

CONSERVAZIONE: Questa torta si conserva per 3 giorni a temperatura ambiente, possibilmente coperta con una cupola per dolci o con un velo di carta alluminio, o pellicola, per tenerla al riparo dall'umidità.

CHESTNUT AND APPLE CAKE

> **PREPARATION:** 45 mins > **COOKING:** 45 mins > **MOULD:** Ø 24 cm
> **COOLING:** 3 hours > **DIFFICULTY:** easy > **SERVINGS:** 12 slices

METHOD:

FOR THE SHORT PASTRY: Place the butter, cubed, in a bowl or a stand mixer along with the sugar and a pinch of salt. Mix. Add the egg yolk and mix again. Add the sifted rice flour and chestnut flour. Knead until the mixture is compact/smooth. Form a loaf and leave to rest in fridge for at least three hours or overnight. Once ready, work the dough between hands until newly elastic. With a rolling pin stretch out the shortcrust pastry on a floured work surface until it reaches a thickness of 4mm. Line a 24 cm diameter cake tin, pre-buttered and floured. Prick the bottom with a fork.

FOR THE FILLING: In a bowl and using an electric mixer/or mixer with a whisk, beat the soft butter, sugar, salt and lemon zest for 5-10 mins until frothy. Add the eggs and continue mixing. Finally add the sifted flour, yeast and cinnamon. Mix with electric whisk until smooth. Peel the apples, remove the core and cut into slices. Pour the filling into the cake tin lined with pastry. Level it and decorate with apple slices. Bake in static oven preheated to 180c x 45/50 mins on a lower shelf.

DECORATION: Remove from oven, leave to cool and sprinkle with icing sugar.

LUCAKE RECOMMENDS: If you prefer, replace the chestnut pastry with classic shortcrust. In the filling substitute 30 g flour 00 with 30 g of bitter cocoa and apples with pears for the "pear and chocolate" version. If during the later cooking stages the cake appears sufficiently golden, you might cover with aluminium foil for the final moments. If you replace the 00 flour with a similar quantity of gluten-free flour you'll produce a totally gluten-free cake.

CONSERVATION: Protected from humidity in simple fashion the cake can be stored at room temp. for 3 days.

montagna

mountain

madesimo

Se la conosci, te ne innamori

IT. Terre alte, terre oscure: negli ultimi anni, la montagna si è dimostrata capace non solo di sedurre e attirare turisti e viaggiatori, ma anche di trasformarsi nel set di moltissime storie "oscure", dal giallo al thriller, dal noir alle serie investigative. Protagonisti amatissimi - sulla carta e sul piccolo schermo - come Rocco Schiavone, Teresa Battaglia, Nanni Settembrini e molti altri ancora si muovono sullo sfondo di cime maestose e vallate dove si alternano sole e nebbie, investigando delitti e cercando colpevoli da assicurare alla giustizia.

EN. *Lofty uplands, dark uplands: in recent years, mountains have proved well capable of not only seducing and attracting tourists and travellers, but also of transforming themselves into the sets of a host of "dark" tales, from detective stories to thrillers, noir to investigative capers. Much-loved protagonists on both paper and the small screen, such as Rocco Schiavone, Teresa Battaglia, Nanni Settembrini and plenty others move against a backdrop of majestic peaks and valleys where sunshine and fog alternate, investigating crimes in search of wrongdoers to bring to justice.*

IT. Proprio a "Storie di terre alt(r)e" è dedicata la rassegna letteraria e culturale, giunta al suo secondo anno, in programma a Madesimo e a cura di Gabriela Jacomella, con l'organizzazione del Consorzio Turistico di Madesimo con il Comune e gli Associati e in collaborazione con la Provincia di Sondrio, il BIM e la società A2A. Molti gli ospiti intervenuti durante l'estate, con sale piene e un pubblico molto partecipe ad accogliere relatori del calibro del presidente della Società Meteorologica Italiana Luca Mercalli, o dello scrittore Andrea Vitali con la

regista Paola Nessi. L'ultimo appuntamento, previsto per il 7 dicembre, sarà dedicato alle "Storie del Pianeta Terra" e vedrà il glaciologo Riccardo Scotti dialogare con Alfonso Lucifredi, naturalista e giornalista scientifico.

EN. *"Storie di terre alt(r)e" or "Tales of up/other lands" is a literary and cultural review, now in its second year programmed for Madesimo, curated by Gabriela Jacomella, under the co-ordination of the Consorzio Turistico di Madesimo (with the Municipality*

and Associates) and in collaboration with the Provincia di Sondrio. BIM and the company A2A. A vast number of guests were involved during summer, with packed rooms and engaged audiences to welcome speakers of the highest calibre: President of the Italian Meteorological Society, Luca Mercalli, author Andrea Vitali with the director Paula Nessi. The final appointment, scheduled for 7th December, dedicated to "Stories from Planet Earth" will see the glaciologist Riccardo Scotti in conversation with Alfonso Lucifredi, naturalist and science journalist.

in nero

in black



PROMOEDAZIONALE

IT. A Montespluga, le prime nevi autunnali dipingono il paesaggio con delicate sfumature, creando un suggestivo incontro tra i colori caldi dell'autunno e il bianco brillante dell'inverno. Questo scenario unico offre un'occasione speciale per chi sa apprezzare i sottili contrasti e i piccoli dettagli che rivelano l'armonia tra le due stagioni.

EN. *At Montespluga, the first snows of Autumn decorate the landscape in delicate hues, creating a seductive encounter between the warm colours of autumn and the brilliant purity of winter. This highly original setting throws up a very particular opportunity for anyone who appreciates the subtle contrasts and intimate detail that reveals the harmony between two seasons.*

IT. Sul palco della rassegna è intervenuta anche Livia Sambrotta, autrice del thriller psicologico "Cristallo" (SEM), ambientato nelle Dolomiti bellunesi - una zona in cui ha passato gli anni dell'adolescenza, e che ha saputo descrivere in pagine di grande fascino e suspense. Le abbiamo chiesto di raccontarci da dove nasce la fascinazione per questa "montagna in nero".

"La montagna è un'ambientazione forte, che diventa quasi in modo naturale una protagonista a tutti gli effetti della narrazione. Non è solo un contesto all'interno del quale si sviluppa una storia. E quando un'ambientazione ha questa importanza, e di fatto influenza le scelte dei personaggi, ha un potere che la trasforma in personaggio essa stessa.

La montagna è da una parte la luce, soprattutto quando è montagna estiva, piena di vitalità. Però attenzione, perché la luce ci mette molto più a nudo; se il buio nasconde, lei ci rivela per quello che siamo, e questo forse è proprio quello di cui hanno paura i personaggi del mio libro, in cui la luce non ha solo una connotazione positiva ma può diventare un'arma. E poi c'è la montagna del buio, la montagna dei boschi, dell'impenetrabilità, qualcosa che ci confonde, in cui ci perdiamo. La montagna cambia nel giro di pochissime ore, e credo che per questo sia quasi un archetipo, motivo per cui in tanti autori le si sono avvicinati.

Come archetipo in sé contiene la narrazione del cammino, e il cammino solitamente trasforma, è un racconto di formazione; questo aiuta gli autori a regalare ai loro personaggi un arco narrativo di sviluppo e crescita. E poi c'è il moto ascensionale: sulla montagna bisogna salire e anche questa è una metafora dell'animo umano, il volersi

EN. Another guest on the stage of the festival was Livia Sambrotta, author of the psychological thriller "Cristallo" (SEM), set in the Dolomites of Belluno - an area where she spent her adolescence, and which she was able to capture on the page with great charm and suspense. We invited her to expound on where the fascination of this "mountain in black" came from:

"The mountain is a powerful setting, which perfectly naturally becomes a protagonist in every respect of the narrative. It is not simply a context within which the story develops. And when a setting is so important and influences the very choices of the characters, its power transforms it into a character itself.

The mountain is on the one hand the light, especially in the summer, full of vitality. But care here, because the light can strip us bare; if darkness helps to hide, light reveals us for what we are, and this is maybe what my characters are afraid of, so light has its positive elements yet can also become a weapon. And then there is the mountain of darkness. Mountain of woodland, of impenetrability, something that confuses, in which we get lost. The mountain changes in the space of a few hours and I think for that very reason it has been adopted by so many authors.

As an archetype in itself it contains the narrative of the journey which normally is transformed, so it's a story of formation; this is a vital aid to permit the author to give their characters a narrative arc of development and growth. Then of course there is the upward element: on the mountain you have to climb and this too is a metaphor of the human soul, the desire to challenge the self and then grow and develop. For all these reasons, here in Italy we have managed to make mountains an appropriate setting for our literature, our cinema and in our serials - rather like the Americans did with their provinces - full of large spaces yet no history and thus became a metaphor for a human epic (think of the western, the frontier story) because in that vast and boundless solitude the characters could confront what they really were. Here we lack those open spaces but the rediscovery of the mountain with tales from on high, helps us to dig into our psyche to explore the "other lands" of our unconscious.



Livia Sambrotta

confrontare con se stessi e poi magari crescere e svilupparsi.

Per tutti questi motivi, in Italia siamo riusciti a rendere la montagna un'ambientazione adatta alla nostra letteratura, al nostro cinema e alla nostra serialità - un po' come hanno fatto gli americani con la loro provincia, che magari aveva grandi spazi ma di fatto non aveva una storia, ed è poi diventata

metafora di un'epica umana (pensiamo al western, al racconto di frontiera) perché in quella grande e smisurata solitudine i personaggi potevano confrontarsi con quello che erano realmente. Qui non abbiamo questi grandi spazi come hanno avuto gli americani; ma è la riscoperta della montagna, con le sue storie e i suoi racconti in alta quota, che ci aiuta a scavare nella nostra psiche, ad esplorare le 'terre altre' del nostro inconscio".



STORIE DI TERRE ALT(R)E

libri, narrazioni, idee in quota

Rassegna a cura di
Gabriela Jacomella

2024



SABATO 7 DICEMBRE

ore 17.30 in Sala Convegni presso la palazzina servizi a Madesimo

STORIE
DI PIANETA
TERRA
Clima, risorse,
ecosistemi



Riccardo Scotti
glaciologo,
dialoga con

Alfonso Lucifredi
naturalista e giornalista
scientifico, autore
di "Troppi?
La sovrappopolazione
umana e il futuro
del pianeta"
(Codice Edizioni)

PROSSIMO APPUNTAMENTO

IT. Storie di terre alt(r)e. Libri, narrazioni, idee in quota.

Sabato 7 dicembre ore 17.30 presso la Sala Convegni, palazzina servizi a Madesimo.

Storie di pianeta terra. Clima, risorse, ecosistemi.

Interverranno Riccardo Scotti (glaciologo) e Alfonso Lucifredi (naturalista e giornalista scientifico), autore di "Troppi? La sovrapposizione umana e il futuro del pianeta" (Codice Edizioni). Ingresso libero.

EN. Storie di terre alt(r)e. Books, tales, ideas set at altitude.

Saturday 7th December at 5:30 pm in the Conference Room at the palazzina servizi in Madesimo.

Stories of planet earth. Climate, resources, ecosystems.

Speakers will include Riccardo Scotti (glaciologist) and Alfonso Lucifredi (naturalist and science journalist), author of "Too Many? Human overlapping and the future of the planet" (Codice Edizioni). Free admission.

INFORMAZIONI

Discovermadesimo
Tel: +39 0343 53015
Cell: +39 345 0400857
Sito: madesimo.eu

ESCURSIONI A SEI ZAMPE

a cura di **ALBERTO MARTINELLI**

IT. Sentieri della Valchiavenna, la prima guida pensata anche per chi cammina con il cane.

EN. *Six-legged excursions. Guide to the Pathways of Valchiavenna, quite possibly with a dog for company.*

IT. Mi consigli un'escursione? Nasce da questa domanda il mio progetto di realizzare questa guida, "Sentieri in Valchiavenna". Lo premetto subito: il libro non vuole quindi essere una recensione di tutta la sentieristica presente sul territorio, ma raccoglie 80 itinerari escursionistici e 2 vie ferrate, che ho selezionato nel territorio della Valchiavenna, Valle Spluga e Val Bregaglia. Tutte le escursioni proposte sono state progettate, percorse e recensite personalmente.

Il lettore escursionista ha così tra le mani numerosi itinerari "pronti", dove il lavoro cartografico, di ricerca e pianificazione, è già stato effettuato. Ho raccolto e pubblicato informazioni tecniche specifiche e dettagliate, in modo tale che ciascuno sia in grado di scegliere la gita più adatta a sé, muovendosi in autonomia. Il tutto è corredato da una mappa del tracciato, una descrizione dettagliata dell'itinerario e una traccia GPS scaricabile online, per guidare l'escursionista passo dopo passo.



ALBERTO MARTINELLI

Classe 1995 nato in Brianza, già da ragazzino pratica diverse attività sportive. Crescendo, si appassiona a kitesurf, mountain bike e alpinismo. Durante gli studi universitari di agraria a Edolo, esercita come istruttore di kitesurf sul Lago di Como, ed è autore di una guida per itinerari di mountain bike "Mountain bike in Adamello". Oggi vive in Valchiavenna, dove ha avuto modo di scoprire ed esplorare le fantastiche montagne che lo circondano, maturando il desiderio di far conoscere questi luoghi nel modo più bello e semplice che ci sia, ovvero camminando.

Born in 1995 in Brianza, he enjoyed a range of sports as a boy. As he grew up he became passionate about kitesurfing, mountain biking and mountaineering. During his university studies at Edolo, he worked as a kitesurfing instructor on Lake Como, and is the author of a guide to mountain bike itineraries "Mountain bike in Adamello". Today he lives in Valchiavenna, where he has taken the opportunity to discover and explore the mountains all around and beginning to appreciate and encourage others to enjoy them in that most simple and beautiful fashion, on foot.

IT. Confesso che non sono state poche le difficoltà incontrate durante questi tre anni di lavoro, dovute in particolare alla quantità e alla qualità dei dati raccolti e alla loro organizzazione. Ogni chiacchierata che ho fatto o discorso che ho sentito, è stata un'occasione per apprendere pezzi di storia e cultura locali, che uniti alla ricerca personale, hanno contribuito ad arricchire le mie conoscenze del territorio. Un piccolo assaggio di queste storie le troverete all'interno del libro. La ricerca cartografica ha avuto un ruolo cruciale e di rilievo per quanto riguarda gli itinerari, nella selezione dei percorsi migliori che ho seguito in prima persona prima di approvarli. Il materiale fotografico, molto importante per un libro come questo, mi è stato fornito sia da molti amici sia direttamente dalla casa editrice. A questo lavoro ha contribuito anche la mia compagna Arianna Carlotti, che mi ha sempre seguito e aiutato, fornendomi utili consigli e un notevole supporto in ogni fase del lavoro. Una bellissima particolarità di questo libro, nata proprio da un'idea di Arianna, è l'inserimento del parametro "cani al seguito" che assegna un punteggio di abilità richiesta all'animale per percorrere l'itinerario. Questo dato, fino ad ora trascurato nella maggior parte dei libri di escursionismo, ci è sembrato molto utile per chi possiede un cane, poiché condiziona la scelta dell'itinerario.

Altro punto forte del libro è il censimento di rifugi e bivacchi, con informazioni dettagliate sull'equipaggiamento interno ad ogni bivacco. Ho inserito informazioni sui posti letto, presenza di acqua potabile, stoviglie, corrente elettrica e così via. Dati preziosi per escursioni di più giorni. Il progetto ha potuto prendere vita grazie all'ottima collaborazione con la casa editrice Versante Sud, la quale ha subito appoggiato la mia proposta e creduto nel progetto. Avendo già in precedenza pubblicato con loro il libro "Mountain bike in Adamello", ero certo dell'ottimo lavoro che avrebbero fatto per esaltare il prezioso materiale fornitogli, realizzando così un prodotto di alta qualità. E così è stato.



EN. *Can you recommend a hike? My project to produce the guide "Valchiavenna Trails" was born from this constantly directed question. But I should start by saying: the book is not intended to be a comprehensive write-up of all the potential trails in the area, but a collection of 80 hiking itineraries and 2 along via ferrate or iron pathways, which I've selected in Valchiavenna, Valle Spluga and Val Bregaglia. All the excursions proposed have been designed, undertaken and reviewed in person. The reader/hiker thus has in his hands numerous "ready to go" itineraries where research like map-work and planning has already been effected. I have collected and included specific, detailed technical information so that everyone is able to choose the most suitable outing for them, moving independently. Each trip is accompanied by a map of the route, a detailed description of the itinerary and a GPS route online to download, to guide the hiker step by step. I must confess to encountering considerable difficulties during my three-year labour of love. Particularly in relation to*

the quantity and quality of the data collected and then the organisation. Every chat I had or conversation overheard provided an opportunity to appreciate bits of local history and culture, which when combined with my personal research contributed to a fuller picture of the territory itself. Cartographic research was to prove vital in the selection of the best itineraries that I have personally followed before endorsing. Photographic material, again an important factor was provided by myself, many friends and the publishing house itself.

Another invaluable contributor was my partner Arianna Carlotti, always behind me and offering useful advice and vital support throughout the book's many phases. A rather engaging aspect was actually suggested by Arianna herself: the inclusion of the "dogs in tow" element which assigns an assessment of ability, a "score", required for the animal to make the trip with you. Important info. overlooked in most hiking books up to now, for those dog-owners looking for reassurance.

SENTIERI DELLA VALCHIAVENNA



82 itinerari scelti tra: Valchiavenna, Valle Spluga e Val Bregaglia

VERSANTE SUD EDIZIONI | COLLANA LUOGHI VERTICALI | TREKKING | GPS TRACKS REGIONALI

Valchiavenna

ANELLO ALPE CAMPO - ALPE BORLASCA

Caratteristiche: Giro ad anello che permette di unire in un'unica escursione i bellissimi alpeggi di Alpe Campo e Alpe Borlasca. Il primo è posto su un altipiano in cima alla valle dei Garzelli, laterale della Val Bodengo. La vista è magnifica sull'antefranto di granito composto dalle pareti nord del Pizzo Rabbi, Pizzo Ledù e Pizzo Annamaria. Il secondo è posto quasi alla sommità del dosso che separa la Val Bodengo dal comune di Sondrio. Anche qui il panorama è unico su tutta la Val Chiavenna. Mediamente impegnativo come difficoltà fisica, non comporta particolari pericoli.

Accesso Stradale: Raggiungere il paese di Gordona, dove è possibile monitorare dei ticket per il transito sulla strada della Val Bodengo. Un biglietto per ogni auto! Il biglietto è possibile farlo presso il Bar Doc (nei pressi del campo sportivo), oppure al Bar San Martino (vicino alla piazza della chiesa). È anche possibile effettuare il pagamento del ticket online andando sul sito www.valbodengo.shop. Quindi salire per le strade del paese fino a raggiungere l'evidente inizio della strada consorziale (cartello informativo e semaforo con telecamere). Non è necessario aspettare che il semaforo diventi verde per passare, basta aver effettuato il pagamento del ticket in precedenza. Quindi salire, raggiungere la località Donadivo dove è presente una locanda, e proseguire. Da Donadivo la strada spiana salendo molto leggermente. Oltrepassare l'alto viadotto sul fiume Pilotera e proseguire. Si passa un tratto a picco sul canyon della valle caratterizzato da una serie di tetti paravallange. Dopo l'ultimo, la strada ritorna ad essere non a strapiombo e dopo 400 metri circa si nota a sinistra una strada che con un ponticello oltrepassa il torrente. Se si manca questo bivio, dopo pochi metri si giunge in località Prà Pinò, quindi tornare indietro. Imboccare il bivio, oltrepassare il ponte e subito dopo il ponte inizia la strada cementata che piega a sinistra, fa un tornante e al successivo girare a destra su sterrato. Dopo 100 metri è presente un grosso parcheggio. Non continuare oltre in auto in quanto il transito oltre il parcheggio è consentito solo per i proprietari di permesso annuale e consorziati.

GPS TRACKS REGIONALI



Tradizione Gusto & Benessere



Pasta con Segale

Pasta con grano duro italiano e farina di segale, cereale antico dal sapore caratteristico, fonte di fibre

www.moropasta.com
 f @moropasta





ALBIGNA

AUTUNNO IN ALTA QUOTA SPORT IN HIGH PLACES

IT. La valle dell'Albigna è la destinazione ideale per praticare una vasta gamma di sport all'aperto durante l'autunno. Raggiungibile sia a piedi che con un'agevole telecabina, questa zona è tra le mete più apprezzate dai cultori dell'alta montagna. Siamo in Svizzera, nelle magnifiche Alpi che circondano la Val Bregaglia.

Le cime che si riflettono nel lago a circa 2150 metri di altezza, come la Fiamma, lo Spazzacaldeira, il Piz Frachiccio e la Punta dell'Albigna, offrono percorsi di arrampicata adatti a diversi livelli di esperienza, perfetti per godere al massimo le belle giornate autunnali. Chi è appassionato di bouldering troverà più di 50 massi con un'infinità di itinerari distribuiti in quattro

settori vicino alla capanna dell'Albigna, con gradi di difficoltà variabili dal livello 5a fino a 7b+/7c. L'ideale per sfide tecniche in un'atmosfera tranquilla e suggestiva.

Sempre all'Albigna, l'autunno si rivela un ottimo periodo anche per le escursioni, con sentieri che variano dal facile percorso che parte dalla funivia fino alla capanna (circa un'ora) al più impegnativo sentiero bianco e blu che conduce al Passo del Casnile, attraverso laghetti di montagna e panorami spettacolari. Non può mancare una tappa all'accogliente Capanna, punto di transito della recente apertura di un percorso circolare attorno al lago.

EN. The Albigna valley is the perfect spot where you can practise a wide range of outdoor sports in Autumn. Reachable either on foot or by using the convenient cable car, the area is amongst the most appreciated destinations for enthusiasts for the upper mountains. We are in Switzerland, in a setting where the magnificent Alps surround Val Bregaglia.

Impressive peaks are reflected in the lake at around 2150 m. such as the Fiamma, Spazzacaldeira, Piz Frachiccio and Punta dell'Albigna, and offers climbing routes suitable for all levels of experience, perfect for enjoying beautiful Autumn days to the full.

Bouldering enthusiasts will appreciate more than fifty slabs with an infinite number of routes spread throughout four areas near the Albigna cabin, ranging from difficulty levels from 5a to 7b+/7c. Perfect for technical challenges in a calm and seductive environment.

Still in Albigna, Autumn is a great time for hiking with trails that range from the easy route which leaves from the cable car up to the cabin, (around an hour) to the more challenging white and blue one which leads to Passo del Casnile, taking in mountain lakes and magnificent panorama. Don't ignore a halt at the welcoming cabin, a transit point along the recently opened circular route around the lake.



IT. La diga dell'Albigna, situata nel comune di Bregaglia nel Canton Grigioni, Svizzera, ha un'altezza di 115 metri e una lunghezza di 759 metri. Il lago formatosi grazie alla diga, chiamato lago Albigna, è lungo 2 km e ha una capacità fino a 71 milioni di metri cubi d'acqua.
EN. The Albigna dam, in the municipality of Bregaglia in the canton of Graubünden, Switzerland, stands 115 metres high and 759 metres in length. The lake formed thanks to the dam, called lake Albigna, is 2 km long and has the capacity of up to 71 million cubic metres of water.

IT. Per gli alpinisti più esperti, l'Albigna offre sfide interessanti con le vette che fanno da cornice a questa zona. Basta ricordare la Cima di Cantun, la Cima di Castello e il Piz Casnil, che propongono itinerari su ghiacciaio e arrampicate in cresta.

Queste ascensioni, caratterizzate da una varietà di difficoltà e terreni, sono particolarmente appaganti in autunno, quando le temperature sono più miti e il paesaggio si tinge di colori caldi. L'Albigna in autunno è una meta versatile e affascinante per chiunque voglia esplorare la montagna, praticare sport all'aria aperta e godersi la bellezza della stagione. Per maggiori informazioni suggeriamo di consultare la pagina dedicata alle attività all'aria aperta del sito bregaglia.ch.

EN. For more experienced climbers, Albigna throws up some interesting challenges amongst the peaks that frame the area. Make a note of the Cima di Cantun, Cima di Castello and Piz Casnil, with proposals for itineraries on glaciers and climbs along the ridges. These ascents, characterised by a variety of difficulty and terrain, are particularly rewarding during Autumn when temperatures are milder and the landscape is tinged with warm colours.

Albigna in Autumn is a versatile, fascinating destination for anyone eager to explore the mountains, practise sports in the open air and enjoy the beauty of the season. For further information we suggest consulting the page dedicated to outdoor activities on the website bregaglia.ch.

SHOP ONLINE MARCA BREGAGLIA

IT. La Val Bregaglia ha recentemente presentato il proprio nuovo negozio online, dove la bellezza e la tradizione del territorio elvetico si uniscono per offrire prodotti unici e autentici. Con il sigillo Marca Bregaglia, i produttori locali si impegnano a rafforzare la cooperazione tra i vari settori economici della valle, promuovendo le filiere locali, valorizzando l'economia del territorio. I prodotti della Bregaglia, realizzati in questa affascinante valle delle Alpi svizzere, sono tanto vari quanto i paesaggi che la caratterizzano. Dalle delizie culinarie provenienti dai campi e dagli animali allevati in zona, ai cosmetici naturali, alle specialità a base di castagne, e molto altro ancora. Si può ordinare anche carne fresca direttamente dai produttori locali.

Visita il negozio online su: shop.bregaglia.ch

EN. Val Bregaglia has recently introduced its own online shop where both the beauty and tradition of the swiss territory come together to propose original and authentic products. With the Marca Bregaglia seal, local producers are committed to strengthening cooperation between the various economic sectors of the valley, promoting local supply chains and enhancing the economy of the territory. Bregaglia products, made in this charming swiss alpine valley, are as varied as the landscapes that characterise it. Culinary delights originating in the fields and animals reared in the area, to natural cosmetics, chestnut based specialities and so much more. You can also order fresh meat directly from local producers.

Visit the online shop at: shop.bregaglia.ch



CAPANNA ALBIGNA

Annamaria Cramer e Martin Ruggli
Telefono capanna: +41 81 822 14 05
Mail: capanna@albigna.ch
Sito: albigna.ch

Telecabina

Partenza in località Pranzaira (vicino a Vicosoprano). Da metà giugno a metà ottobre corse quotidiane dalle 7 alle 11.30 e dalle 13.15 alle 16.45. Prezzo 22 franchi A/R. Leaves from the Pranzaira neighbourhood (close to Vicosoprano). From mid-June to mid-October it runs daily from 7 to 11.30 and from 13.15 to 16.45. Price 22 swiss francs return trip.

A ottobre piovono castagne

IT. Un viaggio alla scoperta dell'autunno in Valchiavenna, visto attraverso gli occhi di un biker olandese.

EN. *When it rains chestnuts! Discovering Autumn in Valchiavenna through the eyes of a Dutch biker.*

IT. La Valchiavenna è stata la musa ispiratrice di un reportage straordinario, che nell'ottobre scorso ha visto protagonisti il giornalista olandese Roman Helinski e il fotografo David Peskens. In sella alle loro biciclette, hanno esplorato ogni angolo di questa terra affascinante, dalla selvaggia Val Bregaglia fino alle cime maestose del Passo dello Spluga, passando per Chiavenna, che nei giorni del "Di de la Brisaola" si è animata di sapori e tradizioni.

Ogni pedalata ha svelato luoghi incantevoli, ogni incontro ha arricchito l'anima con racconti intrisi di cultura e passione per questi territori alpini. Nelle pagine che seguono, ospitiamo alcuni degli scatti più belli realizzati da David Peskens, che hanno catturato l'essenza della loro esperienza, accompagnati dalle riflessioni di Roman Helinski, attraverso le emozioni e le scoperte di questo viaggio indimenticabile.

EN. *Valchiavenna was the muse and inspiration of a quite extraordinary reportage, which last October saw the Dutch journalist Roman Helinski and photographer David Peskens as protagonists. On their bicycles, they explored every corner of our fascinating territory, from wild Val Bregaglia to the majestic peaks of the Spluga Pass, moving of course through Chiavenna, which during the days of the "Di de la Brisaola" came alive with flavours and traditions.*

Each pedal stroke revealed enchanting places, each encounter lifted the soul with stories steeped in culture and passion for these Alpine lands. In the pages that follow, we host some of the splendid shots taken by David Peskens, who captured the real essence of their adventure, accompanied by the reflections of Roman Helinski, through the emotions and discoveries of this unforgettable journey.

Roman Helinski



David Peskens



IT. In questi giorni la Lombardia sta vivendo un autunno al pari di quello che negli Stati Uniti chiamano "Indian Summer", con temperature ben al di sopra della media. Le foglie si stanno colorando di tinte intense. Siamo qui per testare alcuni percorsi in mountain bike. Per farlo, ci affidiamo ad Adam Quadroni, esperta guida locale, che ci conduce in montagna, a Crana. Crana è un tipico villaggio alpino di mezza costa, come se ne trovano a decine nella vallata. La gita con Adam ci permette di approfondire la storia della vallata, con la frana di Piuro del 1618 e le origini antiche della città di Chiavenna. Una città chiave, insomma, che collega le due valli. Adam è un ciclista professionista ed è agile sulla sua e-bike.

EN. *Lombardy was enjoying an "Indian summer," with above-average temperatures, but the leaves remained in mesmerizing colors. We were here to try mountain bike trails. Adam Quadroni, our local guide, warmed us up with a ride to Crana, a typical alpine village. As we pedaled, the sky rained chestnuts. The trip with Adam delved into history, including the 1618 Piuro landslide and the ancient origins of Chiavenna. Adam, a professional cyclist, effortlessly navigated woodland paths.*

**CI RACCONTA CHE È
TORNATO A VIVERE
A CHIAVENNA DA
POCO, PROPONENDO
TOUR IN BICICLETTA**



RIENTRATI A CHIAVENNA, IL GIORNO SEGUENTE GIULIA CI PORTA ALLO SPLUGA, PASSO ALPINO CHE DISTA CIRCA 30 CHILOMETRI DALLA CITTÀ

IT. Facciamo tappa a Campodolcino, uno di quei paesi di montagna dove non serve chiudere la bici con il lucchetto. Giulia vive qui, insieme a tutta la sua famiglia. "Prova ad immaginare Roman: in inverno le montagne intorno a noi sono completamente innevate", ci spiega. Giulia ci ha organizzato un incontro con il sindaco, Enrica Guanella, che gestisce anche il museo locale dedicato alla storia della valle e della Via Spluga. Conosciamo così la ricca storia del Passo, un tempo importante via commerciale.

Scopriamo che anche Goethe ed Erasmo passarono di qui, lasciando ampie testimonianze.

EN. Back in Chiavenna the following day, we met Giulia again and headed to the Spluga alpine pass, about 30 km away. We stopped halfway in Campodolcino, where Giulia lives. She spoke of winter, when the pass is closed from November to March. We met the mayor, who runs a local museum dedicated to the valley's history and the Via Spluga, a once-vital trade route mentioned by Goethe and Erasmus.

IT. Pedalando lungo la Val Bregaglia arriviamo in Svizzera dove ceniamo appena oltre il confine. I panorami sono formidabili: tengo lo sguardo fisso sulle catene montuose in lontananza, con le nuvole che si addensano sopra di noi. I prati sono curati e le torri di un castello spiccano quasi all'improvviso.

EN. We soon arrived at the Swiss border, and had dinner just inside Switzerland. The panorama was extraordinary; I focused on the impressive mountain ranges and occasional castle towers.





RIPRENDIAMO IL NOSTRO VIAGGIO VERSO IL PASSO E POCO PRIMA DELLA VETTA, CI FERMIAMO A MONTESPLUGA

IT. La fame si fa sentire e ne approfittiamo per ordinare del formaggio locale e della brisaola. La cucina della zona è unica, ricca di polenta e formaggio, con molta selvaggina e vini robusti. Cibo gustoso e contadino. Giulia mi parla dei crotti: scopro affascinato l'origine di queste cantine di montagna, dove le correnti di vento fresco soffiano attraverso le fessure delle montagne, con una temperatura costante di circa otto gradi.

EN. We then stopped in Montespluga, just short of the summit, to enjoy brisaola and cheese. Giulia introduced us to local crotti, natural mountain cellars with constant temperatures of around eight degrees.



IT. Rientrati a Chiavenna, osservo sulle sponde delle montagne circostanti gli alberi carichi di cachi: sono quasi maturi. Per due sere di seguito mi arrampico lungo i sentieri che partono dalla città, per ammirare la vista sui tetti. Un giorno lo faccio alle Marmitte dei Giganti da una panchina solitaria. Un altro giorno salgo ancora più in alto, verso Pianazzola, e mi trovo nel vigneto della famiglia di Maurizio Herman. Guardo la vallata circostante. Maurizio e Monica stanno spingendo un carretto pieno di uva bianca. È il tempo della vendemmia. Quest'anno, l'uva viene raccolta diverse settimane prima del previsto; è diventata troppo dolce, troppo zuccherina a causa del sole splendente. Nel suo agriturismo, Maurizio affitta anche stanze spaziose da cui si gode una vista straordinaria, mentre sua moglie prepara speciali degustazioni arricchite dai loro vini pregiati.

In lontananza vedo Palazzo Vertemate Franchi, che avevo visitato nei giorni precedenti. Una bella villa di campagna con soffitti di legno circondata da un enorme giardino dove gli alberi sono pieni di frutta.

Alessandra è la guida che mi aveva accompagnato a visitare la villa; le avevo chiesto come si vive qui, non riesce a immaginare di stare altrove. Ama la sua valle e il suo paese.

EN. On the way back to Chiavenna, I noted persimmon trees laden with almost-ripe fruit. The next two evenings, I explored paths above the town, enjoying views over the rooftops and the Marmitte dei Giganti. Another trip took me higher to Pianazzola, where I visited the vineyards of the Hermau family. Maurizio and Monica were returning with a cart full of white grapes, harvested early due to climate change. Maurizio's agriturismo offers spacious rooms with spectacular views, while his wife organizes special gastronomic tastings. I could see Palazzo Vertemate in the distance, a magnificent Renaissance mansion with inlaid ceilings and expansive gardens. Alessandra, my guide, couldn't imagine living anywhere else.

Il viaggio del nonno

The Grandfather's Journey

racconto a cura di **Giacomo Gandini**
illustrazione di **Stefania Castelnuovo**

IT. Con il racconto di Giacomo Gandini inauguriamo un nuovo spazio del nostro magazine, dedicato a storie che intrecciano memoria, natura e tradizione ispirate al territorio alpino. Il racconto, intitolato "Il viaggio del nonno", ci immerge nella dura vita alpina di un tempo attraverso la figura del protagonista, la cui forza d'animo si riflette nella connessione profonda con la terra e la famiglia. Attraverso il dialogo con la nipote, i gesti quotidiani e la lotta contro una natura impietosa, emergono valori di tenacia e sacrificio. In un viaggio epico attraverso i sentieri delle Alpi, il nonno ci mostra cosa significhi davvero mettere il cuore in ciò che conta di più. Un inizio potente per una rubrica intensa ed emozionante.

EN. With Giacomo Gandini's story, we are introducing a new feature to our magazine, dedicated to stories that intertwine memory, nature and tradition inspired by the Alpine territory. This first story, entitled "The grandfather's journey", immerses us in the harsh Alpine life of the olden days through the figure of the protagonist, whose strength of spirit is reflected in a deep connection with both land and the family. Through the dialogue with his granddaughter, daily rituals and a constant fight against a merciless nature, values of tenacity and sacrifice emerge. In an epic journey along alpine pathways, the grandfather demonstrates what it really means to put your heart into what matters most. A powerful start indeed to an intense and emotional column.



IT. *“Ma non ti stanchi mai nonno?”*

L'uomo smise di scavare la terra carica di argilla acida, meditando seriamente sulla domanda.

“Mai”.

Sorrise caldamente, riempiendo di sicurezza il cuore della bambina.

Il nonno osservò la nuora appendere pazientemente i panni sul lungo spago nella brezza serale.

L'avrebbe aiutata volentieri ma le sue mani erano nere e polverose di terra, sapeva che se si fosse avvicinato di qualche passo sarebbe stato ripreso. D'altro canto, andare a lavarsi le mani nell'abbeveratoio era una fatica che, si vergognava di ammettere, non aveva alcuna intenzione di fare. Perciò aspettò, mirando le dita morbide della giovane donna muoversi con perizia, spostandosi i capelli dal viso e distendendo bene le lenzuola color crema.

Sollevò il mento per vedere le nuvole rosa degli ultimi secondi di tramonto, in alto, oltre la catena delle Alpi.

Acquattati sotto le travi in legno del tetto, sedevano al tavolo per la cena.

“Deve mangiare qualcosa”, pronunciò la nonna rivolta alla madre.

La donna annuì senza ascoltare, concentrata nell'imboccare la figlia che si ostinava a tenere le labbra serrate.

“Le hai dato di nuovo le zollette di zucchero prima di cena?”, insistette la nonna. Il nonno incrociò lo sguardo della nipotina per lanciarle un sorriso complice ma lei mantenne lo sguardo basso.

“Le aprono lo stomaco”, si difese l'anziano alzando le spalle.

Il nonno si pulì la bocca con il dorso del polso e fece il giro del tavolo circolare fino a raggiungere la bambina. La indusse ad alzarsi dalla sedia solleticandole le ascelle per poi permetterle di accomodarsi sulle sue ginocchia robuste.

“Allora”, disse, “lo sai quanta fatica hanno fatto queste piantine per crescere?”

La bambina scosse la testa ma già le labbra le si spalancarono leggermente.

Sotto la trapunta calda del letto, il nonno sapeva bene che la moglie era sveglia, la sentiva trattenere il respiro sul punto di parlare per poi ripensarci all'ultimo.

“Di quello che devi dire”, gli scappò infine dopo l'ennesimo mezzo sospiro.

La nonna allungò le gambe spostando leggermente le sue.

“Ho paura che la piccola abbia qualcosa”.

Per la prima volta nella giornata il nonno si scurì in volto, “Perché dici così?”

In risposta giunse la quiete della montagna, immobili nel buio gli occhi dell'anziano non si chiusero più per molte ore, arrossati dall'angoscia.



GIACOMO GANDINI

Nato a Tortona nel 1998 e cresciuto in Liguria, è un giovane autore e narratore con un forte interesse per la psicologia e le arti performative. Dopo aver conseguito il diploma in Storytelling and Performing Arts presso la rinomata Scuola Holden di Torino, ha deciso di proseguire i suoi studi universitari in psicologia, approfondendo così la sua comprensione delle dinamiche umane e delle emozioni, elementi fondamentali per il suo lavoro creativo. Attualmente vive a Torino, una città che considera fonte di ispirazione e crescita, dove continua a esplorare e combinare la sua passione per la scrittura con la conoscenza scientifica del comportamento umano. Giacomo è anche l'autore di "Feuerblume: Fiore di fuoco", un'opera che mescola sapientemente elementi di fantasia e introspezione psicologica. Il libro, disponibile su Amazon, è una testimonianza del suo talento narrativo e della sua capacità di creare mondi affascinanti che risuonano profondamente con i lettori.

Giacomo Gandini, born in Tortona in 1998 and raised in Liguria, is a young author and narrator with a strong interest in psychology and the performing arts. After graduating in Storytelling and Performing Arts at the renowned Scuola Holden in Turin, he decided to continue his university studies in psychology, thus deepening his understanding of human dynamics and emotions, fundamental elements for his creative work. He currently lives in Turin, a city that he considers a source of inspiration and growth, where he continues to explore and combine his passion for writing with scientific knowledge of human behaviour. Giacomo is also the author of "Feuerblume: Fiore di fuoco" a work that skillfully mixes elements of fantasy and psychological introspection. The book, available on Amazon, is a testament to his narrative talent and ability to create captivating worlds that resonate deeply with readers.

“

Se le mie mani hanno ancora forza, la userò per questo... Ma se non tentassi nemmeno, a cosa servirebbe il mio respirare perfino ora?

If my hands still have strength, I will use it for this... But if I didn't even try, what would be the point of my breathing, even now?

”

IT. La fiammella stazionava pacata ed eretta, rigida come inglobata nel vetro. Il nonno la osservò in sogno riconoscendola, associandola al lavoro nelle miniere di granito alle quali aveva dedicato la gioventù. Senti sapore di zolfo urente sulle papille, si guardò intorno riconoscendo e rispecchiandosi nei volti scavati di quei compagni di lavoro con i quali aveva condiviso l'ossigeno e mischiato il sudore. A torso nudo per piazzare cariche e picconare, giù nelle viscere di un colosso morto, col terrore che si risvegli.

Quando riaprì gli occhi, il buio lo spaventò rendendolo incapace di allontanarsi dall'incubo, a riportarlo sulla terra fu la piccola tosse della bambina, ovattata dalle pareti. Il giorno seguente, le due donne si aggrapparono alle sue spalle vedendo le labbra del medico arricciarsi e le sopracciglia alzarsi frequentemente.

Nel vento gelido portato dalle prime nevi delle cime, il vecchio spalancò la bocca lasciando che l'aria lo permeasse e lo lavasse, pungendogli i lati degli occhi come spilli per le lacrime ghiacciate.

Le famiglie del paese attendevano fuori dall'uscio e vedendolo gli si avvicinarono timidamente comunicando con sbuffi e scuotimenti di capo, pacche gentili e bisbigli fra le frasche non tagliate.

Nel guardare gli altri anziani come lui, il nonno notò visi tondi dagli occhi ristretti di chi non aveva più niente da dare, e aspettava. Strinse i pugni e rientrò nella casa dove sapeva sarebbe iniziata una lunga discussione.

“Questa penicillina”, disse il nonno facendo voltare il medico, “dove si trova?”.

“In Svizzera”.

Il dottore strinse la mano della bambina per rassicurarla ma fu un gesto troppo rapido.

Il giorno della partenza, con la mucca condotta tenendo la corda nella mano destra e una sacca contenente alcuni viveri sulla spalla sinistra, il nonno provò a consolare le due donne, le avvicinò a sé e le abbracciò.

“Se le mie mani hanno ancora forza, la userò per questo”, concluse sorridendo con pazienza, sapendo che la morte in quel momento non aveva potere su di lui, “Ma se non tentassi nemmeno, a cosa servirebbe il mio respirare perfino ora?”

Lasciandole, azzardò la discesa in quell'antico sentiero usato dagli spalloni, sopportando il dolore al collo per la testa china e i fasci dei muscoli delle braccia gonfi per controllare a dovere il bovino che lo seguiva docile ma attento in quei sentieri scoscesi. Percorse senza intoppi un lungo tratto quando, sentendola prima nel naso che vedendola con gli occhi, iniziò la pioggia.

IT. La prima preoccupazione fu quella di calmare la giovane mucca ancora non esperta di temporali, accarezzandole i fianchi tondi, facendole sentire le mani sul collo di cuoio duro. L'artrite gli infiammava le ginocchia ma doveva accelerare, sapendo che presto un rifugio di pietre, calce e travi nere avrebbe offerto riparo almeno dalla pioggia battente.

La luce calò in quel tardo pomeriggio di fine ottobre. Dentro le nuvole blocchi di granito che strisciavano uno sull'altro, tuonando in quella miniera celeste disfatta e riplasmata da riassetamenti costanti, la pioggia finissima una polvere di calcareo corsoduro sugli alberi e i viandanti sottostanti. Anche lassù, pensò il nonno, come lui lo era stato, angeli al posto di operai frustati dalle saette.

L'acquazzone divenne forte al punto da rendergli difficile respirare. Temendo che la mucca fuggisse e sentendo che il momento della prova era giunto, strinse la corda per attaccarsi alla bestia, avanzando all'unisono nella solitudine di chi vede la natura sfasciarsi e cambiare pelle dinanzi ai propri occhi.

Nel rifugio trovò altre anime in viaggio come la sua al tepore della piccola baita. Gli ospiti non si parlarono, legittimando e affrontando la paura con il silenzio. Ascoltarono nella poca luce lo scrosciare furioso del temporale, lanciando sguardi al vecchio che cercava e poi distendeva una coperta logora sull'animale fradicio.

Poche ore dopo, mentre la fanghiglia impietosa li intrappolava mettendo fine all'eroico proposito, il nonno si sdraiò all'indietro cercando di non udire i muggiti orribili della vacca. Liberò le gambe e strisciò carponi davanti alla mucca, le baciò il cranio spesso e prese a tirare per sollevarla. Le parlò all'orecchio ricordandole la sacralità del loro intento.

"Oh Dio, per la mia vita, permettimi", diceva l'anziano imbrattato di limo e nel mentre tirava con ogni forza. Tirò, iniziando a pregare senza conoscere formule o parole, tirò, con quelle mani che erano solite spezzare il granito.

Per il funerale la chiesa ospitò i presenti giunti dalla valle e dai villaggi delle alture. Le panche erano state rimosse per stipare le persone sotto l'unica navata. Al termine della cerimonia, i bambini nei pressi dell'altare attesero dalla madre il permesso di uscire a giocare. La donna li abbracciò ma ci tenne che salutassero un'ultima volta il bisnonno, che molti anni prima l'aveva salvata dalla polmonite.

Giacomo Gandini

EN. "But don't you ever get tired, grandpa?"

The man stopped digging the earth full of acid clay, seriously pondering the question.

"Never."

He smiled warmly, filling the little girl's heart with confidence. Grandpa watched his daughter-in-law patiently hang the clothes on the long washing line in the evening breeze.

He would have helped her willingly but his hands were black and dusty with dirt, he knew that if he had gone a few steps closer he would have been scolded. On the other hand, going to wash his hands in the trough was an effort he was embarrassed to admit so he had no intention of that. So he waited, watching the young woman's soft fingers move expertly, brushing her hair away from her face and stretching out the cream-coloured sheets.

He raised his chin to note the pink clouds of the last moments of sunset, on high, beyond the Alps.

Cramped under the wooden beams of the roof, they sat at the table for dinner. "She has to eat something," the grandmother said to her daughter.

The woman nodded without responding, concentrating on feeding her own daughter who stubbornly insisted on keeping her lips tightly closed.

"Did you give her sugar cubes again before dinner?" the grandmother insisted.

The grandfather met his granddaughter's gaze to give her a knowing smile but she kept her gaze down.

"They open her stomach up," the old man defended himself, shrugging his shoulders.

The grandfather wiped his mouth with the back of his hand and walked around the circular table until he reached the little girl. He encouraged her to get up from her chair by tickling her armpits and then allowed her to sit on his sturdy knees.

"Now," he said, "Do you know how much effort these little plants had to put in to grow?"

The little girl shook her head but her lips were already slightly open. Under the warm quilt of the bed, the grandfather knew well that his wife was awake, he could hear her holding her breath on the verge of speaking and then thinking better of it at the last moment.

"Say what you have to say," he finally let out after yet another half sigh.

The grandmother stretched out her legs, moving his slightly. "I'm afraid the little girl has something."

For the first time that day the grandfather's face darkened, "Why do you say that?"

In response came the silence of the mountain, the old man's eyes, motionless in the darkness, had never closed for so many hours, reddened by anguish.

The flame remained calm and upright, rigid as if encased in glass. The grandfather observed it in a dream, recognising and associating it with work in the granite mines to which he had dedicated his youth. He tasted burning sulphur on his palate, and looked around, seeing himself amongst the hollow faces of workmates with whom he had shared oxygen and dripped sweat. Bare-chested, placing charges and wielding pickaxes, down in the bowels of a dead colossus, with the constant fear that it would re-awaken.

When he opened his eyes again, the darkness frightened him, making him unable to distance himself from the nightmare, but what brought him back to earth was the little girl's cough, muffled by the walls.

The following day, the two women clung to his shoulders, seeing the doctor's lips curl and his eyebrows rise frequently.

In the freezing wind brought by the first snows of the peaks, the old man opened his mouth wide, letting the air permeate and wash over him, pricking around his eyes like pins on frozen tears. The families of the village were waiting outside the door and, seeing him, they approached timidly, communicating with snorts and shakes of the head, gentle pats and whispers among the overgrown branches.

Looking at other old people just like him, the grandfather noted rotund faces with the narrowed eyes of those who had nothing more to give, and he waited. He clenched his fists and went back into the house where he knew a long discussion would begin.

"This penicillin," said the grandfather, turning the doctor around, "Where is it?"

"In Switzerland."

The doctor squeezed the little girl's hand to reassure her but it was too fleeting a gesture.

On the day of departure, with the cow being led holding the rope in his right hand and a bag containing some food on his left shoulder, the grandfather tried to console the two women, bringing them closer to him and hugging them.

"If my hands still have strength, I will use it for this," he concluded, smiling patiently, aware that death had no power over him at that moment, "But if I didn't even try, what would be the point of my even breathing?"

Leaving them, he ventured down the ancient path once used by smugglers, enduring the pain in his neck stemming from his bowed head and with the muscles in his arms tensed to properly control the bovine that followed him, docile although attentive on the steep paths. He moved along with no setbacks for a decent stretch until, sensing it in his nostrils even before acknowledging by sight, the rain began. His first concern was to calm the young cow, still inexperienced in storms, caressing her round flanks, ensuring she could feel his hands on her hard leathery neck. Arthritis caused inflammation in his knees but he had to speed up, knowing that soon a shelter of stones, lime and black beams would offer shelter at least from the driving rain.

The light was fading late afternoon at the end of October. Inside the clouds granite blocks slithered one on another, creating thunder within the celestial mine wrecked then reshaped by constant adjustment, the very fine rain an ever-present feature falling on tree and traveller below. And up above, the grandfather contemplated, angels instead of workers like himself were now being lashed by thunderbolts.

The downpour became so heavy that it made it difficult for him to breathe. Fearing that the cow would escape and that perhaps the hardest challenge was about to be faced, he tightened the rope to attach himself to the beast, moving forward in unison and solitude experiencing nature unfolding and changing character before their eyes.

In the refuge he found other kindred souls on the move, appreciating the warmth of the small cabin.

They did not speak to each other, preferring to cope with any preoccupation in silence. In the dim light they couldn't help but listen to the roar of the raging storm, glancing at the old man who sought out and then spread a well-worn blanket over the soaked animal. A few hours later, as the pitiless mud trapped them and put an end to their heroic resolution, the grandfather stretched out trying to avoid the desperate bellowing of the cow. He freed his legs and crawled on all fours towards her, kissed the thick skull and began to pull her up. He spoke in her ear, reflecting on the sacred nature of their intent.

"For the love of God, please let me do it," said the old man smeared with mud as he heaved with all his strength. He pulled again, starting a prayer without knowing word or formula, heaving away with hands that had been so used to smashing granite. For the funeral, the church hosted people from the valley and the nearby hill villages. The benches had been removed to pack people into the single nave. At the end of the ceremony, the children near the altar waited for their mother to give them permission to go out and play.

The woman hugged them but insisted that they say one last goodbye to their great-grandfather, who had saved her from pneumonia many years before.



STEFANIA CASTELNUOVO

Stefania Castelnovo ha sempre avuto un'anima artistica che l'ha guidata nel suo percorso di vita. Dopo essersi formata al Centro Artiterapie di Lecco, ha dedicato molti anni alla creazione di atmosfere uniche come decoratrice d'interni, plasmando spazi che riflettono la bellezza e l'armonia del suo spirito. Oggi, Stefania intreccia con grazia la conduzione di laboratori di arteterapia con la pittura, esprimendo attraverso il colore e la materia le emozioni più profonde. Vive in Brianza, dove la natura e la luce ispirano ogni suo gesto creativo.

Stefania Castelnovo has always boasted an artistic soul that has guided her along her life path. After training at the Centro Artiterapie in Lecco, she dedicated many years to creating original and unique ambience as an interior decorator, shaping spaces that reflected the beauty and harmony of her spirit. Today, Stefania elegantly intertwines the conduct of art therapy workshops with painting, expressing the deepest emotions through colour and materials. She lives in Brianza, where nature and light inspire her every creative act.



INGREDIENTI DIMENTICATI

**SCENTS OF RESIN:
TALES AND RECIPES FROM THE HEART OF THE ALPS**

testo a cura di **GIANLUCA DE FLORIO**
foto di **MICHELE IOSI**

IT. Come si tramanda una tradizione? Forse attraverso l'esperienza diretta durante l'infanzia o partecipando alle sagre di paese. Oppure ascoltando i racconti dei nonni, che rievocano tempi passati con nostalgia. Ma, per un forestiero come me, può accadere anche grazie a un vecchio amico che,

con generosità, decide di condividere preziose memorie, permettendomi di rivivere una cultura gastronomica ormai quasi scomparsa.

EN. How is a tradition passed down? Maybe through a direct experience in childhood or by participation in village

festivals. Or by listening to grandparents' stories, recalling times past with nostalgia. But for an outsider like myself, it might happen thanks to an old friend who generously decides to share precious memories and thereby permit me to relive a gastronomic culture that has almost disappeared.

IT. Ricordo ancora la prima volta che incontrai Mario Pighetti: rimasi subito colpito dalla sua straordinaria capacità di raccontare e trasmettere agli altri la sua passione per il territorio. Sono passati diversi anni da allora, ma ogni volta che ci vediamo ho la fortuna di scoprire nuovi prodotti. Questo "scambio generazionale" mi ha permesso di sviluppare nuove idee sulla cucina valchiavennasca, allontanandomi dai crotti e dai piatti più famosi, e concentrandomi più sull'uso di antiche tecniche casalinghe e sui prodotti che la montagna offre.

EN. I still remember the first time I met Mario Pighetti: I was immediately struck by his ability to transmit his passion for the territory to one and all. Several years have passed since then, but each and every time we meet I'm lucky enough to hear of new produce. This "generational exchange" has allowed me to develop new ideas on Valchiavenna cuisine, moving away from the crotti and the more noted dishes, and focusing on the use of ancient kitchen techniques and the products that the mountains throw up.



IT. Durante uno dei nostri incontri, Mario mi fece assaggiare, quasi per caso, dello sciroppo di pino mugo fatto da lui. Cominciò a raccontarmi nei dettagli come avviene la raccolta corretta di queste pigne, spiegandomi come non danneggiare l'albero e dove fosse possibile trovarle. Mi parlò di un luogo in particolare: il giardino alpino Valcava, sugli Andossi a Madesimo. Un giardino botanico che, come un museo a cielo aperto, presenta diversi tipi di ecosistemi montani, i cui promotori si impegnano nella coltivazione di piante officinali come ginepro, arnica e stelle alpine, oltre a patate rare e in via di estinzione, come quelle di Starleggia.

EN. *During one of our meetings, Mario gave me the chance to taste some mountain pine syrup he had made. He explained how to properly harvest the pine cones, how not to damage the tree itself and where to find them. And one place in particular: the Valcava Alpine garden, at Andossi in Madesimo. A botanical garden, a veritable open-air museum, presents a range of different mountain ecosystems, and with organisers who are committed to the cultivation of medicinal plants such as juniper, arnica and edelweiss, as well as rare and endangered potatoes like those of Starleggia.*

IT. L'obiettivo è chiaro: conservare e tramandare le usanze e la tradizione locale. Ero affascinato sia dalle descrizioni del mio amico, sia da ciò che avevo avuto il privilegio di assaggiare. Da questi e altri nostri colloqui nacque un'idea particolare: creare un piatto – un dolce, in questo caso – che rappresentasse i nostri scambi di idee e le esperienze che Mario condivideva con me, utilizzando alcuni dei prodotti che avevo scoperto grazie a lui e alle sue storie, tra cui proprio il pino mugo.

Così, mi misi alla ricerca. Chiesi al mio "mentore montano" qualche dettaglio su come raggiungere un luogo adatto alla raccolta, e lui mi inviò un messaggio con istruzioni dettagliate, facendo riferimento ai punti cardinali, ad alcuni ruderi lungo il sentiero e a un "grosso sasso scolpito con delle figure". Una mattina, dopo aver consultato gli orari degli autobus (ebbene sì, a quasi 26 anni non ho ancora la patente), presi il bus per Montespluga e raggiunsi gli Andossi. Dopo mezz'ora di cammino trovai il segno indicato da Mario che mi confermava di essere sulla strada giusta: il masso con le figure. Incantato dalla bellezza aspra del paesaggio, con condizioni di sole e vento perfette, mi misi alla ricerca dei pini. Raccolsi le pignette nelle parti basse della pianta, per evitare di danneggiare la crescita del pino.



Erano piccole, spigolose, di un verde rossastro e con un intenso profumo di resina. Data l'abbondanza di alberi, in pochi minuti ne raccolsi a sufficienza per le mie prove. Prima di riprendere il bus verso casa, feci una passeggiata nel vicino giardino botanico, un angolo di paradiso dove trovai molte indicazioni sulla storia e le usanze del posto. Una volta tornato a casa, iniziai i miei primi esperimenti con il pino mugo, cercando di

capire i modi migliori per estrarne l'essenza dalle pigne: cottura in acqua, nel latte, in olio, sotto vuoto, e così via. Assaggiando i primi risultati, notai che, a differenza del classico sciroppo, gli estratti avevano un sapore più intenso e tannico, ricco di resina. La mia immaginazione iniziò a correre, esplorando come integrare questo sapore in un dolce. Due risultati mi convinsero di più. Il primo era una spuma in cui le pigne venivano messe sottovuoto con la panna, poi lavorate con yogurt e altri ingredienti per formare una crema, che, con l'aiuto di un sifone per panna montata, si trasformava in una spuma leggerissima. Il secondo, forse ancora più interessante, era una granita a base di succo di mela, che dopo il congelamento presentava un naturale e affascinante colore rosa dal sapore sorprendente: la dolcezza della mela unita all'aromaticità delle pigne lasciava una leggera ruvidità al palato, creando una granita molto rinfrescante, con profumi di bosco e un colore naturalmente acceso. Per me, un successo. Ho avuto modo di presentare questo dolce in occasione del "Mangiare per vigne" a Castel Grumello, in Valtellina. Il piatto completo comprendeva mousse di caprino dell'azienda agricola Aqua Fracta, marmellata di sambuco rosso, tortino e gelato alla polenta, e naturalmente la spuma e granita di pino mugo.

EN. *The aim is clear: to preserve and pass on local customs and traditions. I was fascinated both by my friend's descriptions but also what I had the privilege of tasting. Our regular conversations prompted the idea: to create a dish - a dessert in this case - that might represent our exchanges of ideas and the experiences that Mario shared with me, adopting some of the produce that I had discovered thanks to his tales, including the mountain pine.*

And so I set out on my research. I asked my "mountain mentor" details of just where I might collect them and he sent me detailed instructions, with key references like "ruins along the way" and "a large rock with carved figures on it". Hence one morning I took the bus to Montespluga and headed for Andossi. Half an hour later I found the clues Mario had indicated to me including the notable rock. Enjoying the rugged beauty of the landscape, under the sun with a gentle breeze, I was ready to search for the pines.

GIANLUCA DEFILORIO

26 anni, ha origini miste: madre tedesca e padre pugliese, ed è cresciuto in Valchiavenna. Si autodefinisce un "eccentrico chef" e incarna perfettamente la nuova generazione di innovatori alla guida della gastronomia valtellina. Con la sua famiglia, gestisce con orgoglio la rinomata "Villa Giade", elegante ristorante e B&B situato nel cuore di Chiavenna. Oltre alla sua vocazione per la ristorazione, nutre una profonda passione per la cucina tradizionale, la montagna e lo skateboard.

26, has mixed origins: a German mother and a father from Puglia, and he grew up in Valchiavenna. He calls himself an "eccentric chef" and perfectly embodies the new generation of innovators at the helm of the valley's gastronomy. With his family, he proudly runs the renowned "Villa Giade", an elegant restaurant and B&B located in the heart of Chiavenna. In addition to his vocation for catering, he has a deep passion for traditional cuisine, the mountains and skateboarding.



You collect the pines from the lower section of the plants, to avoid damaging the growth. They are small, angular, reddish-green with an intense resinous scent. Given an abundance of the trees I soon collected enough for my tests. Before catching the bus back, I took the opportunity to wander through the nearby botanical garden, a little paradise full of glimmers of history and tradition. Once home, the experimenting began. I was attempting to discover the best ways to extract the essence from the pine cones: cooking in water, milk, oil, vacuum et al. Tasting the early results I noticed that unlike the classic syrup, the extracts had a more intense and tannic flavour, resin-rich. My imagination was running wild: how to integrate this into a dessert. Two results impressed me most. The first was mousse-style in which pine cones were vacuum-packed with cream then worked with yoghurt and with the assistance of a whipped cream syphon, took the form of a super-light mousse. The second, even more interesting perhaps, was a granita or slush based on apple juice, which after freezing had a remarkable natural colour of pink with a surprising flavour: the sweetness of the apple combined with the fragrance of the pine cones left a slight coarseness on the palate, creating a really refreshing granita with forest scents and an attractive colour. Quite a triumph. I took the opportunity to present this sweet at the "Mangiare per vigne" at Castel Grumello in Valtellina. The complete dish included goat cheese mousse from the Aqua Fracta agriturismo, red elderberry jam, polenta cake and ice cream and naturally my own creations.



DS Mobili De Stefani
Tutto per il vostro arredamento

Via D. Guanella, 47 - 23020 MESE (SO)

Tel. 0343 43022

mail: mobili@de-stefani.com

www.mobilidestefani.it



IT. Il giardino alpino Valcava.
EN. The Valcava Alpine garden.

SCELTE D'AUTUNNO / AUTUMN PICKS



RISERVA ELISA Valtellina Superiore DOCG 2016

IT. Produttore: La Perla – Marco Triacca. **Vitigno:** Nebbiolo 100%. **Descrizione:** "Riserva Elisa" è una riserva di Nebbiolo prodotta in vendemmia tardiva, 3 settimane dopo la vendemmia normale. Fa affinamento di 48 mesi in botti di rovere più un riposo minimo di 18 mesi in bottiglia. È un vino dal carattere elegante, con un tannino vellutato, ottima struttura e ideale per accompagnare dei secondi di carne rossa.

EN. Producer: La Perla – Marco Triacca. **Grape:** Nebbiolo 100%. **Description:** "Riserva Elisa" is a Nebbiolo Reserve produced via a late harvest. It is then aged for 48 months in oak barrels plus a minimum of 18 months once bottled. It's a wine with an elegant character, a velvety tannin, excellent structure and is ideal to accompany main courses of red meat.



BODY BALM HUNUM

IT. Il Body Balm di Hunum è una crema corpo nutriente e protettiva, arricchita con estratto naturale di foglie di castagno raccolte nella Valchiavenna. Questo estratto, ricco di vitamina C, minerali e antiossidanti, idrata e tonifica la pelle, stimolando la produzione di collagene e contrastando i radicali liberi. Con l'aggiunta di malva, olio d'oliva e di argan, la crema lascia la pelle morbida, luminosa ed elastica. La texture leggera si assorbe rapidamente, avvolgendo il corpo in una delicata profumazione e una sensazione di benessere profondo.

EN. Hunum Body Balm is a nourishing and protective body cream, enriched with the natural extract of chestnut leaves harvested in Valchiavenna. This extract, rich in vitamin C, minerals and antioxidants, hydrates and tones the skin, stimulating the production of collagen and tackling free radicals. With the addition of mallow, olive oil and argan, the cream leaves the skin soft, luminous and elastic. The light texture is quickly absorbed, enveloping the body in a delicate fragrance and a feeling of deep well-being.



MIELE MILLEFIORI HUNUM

IT. Il Miele Millefiori di Montagna di Hunum è un prodotto autentico, frutto della ricca biodiversità della regione della Mezzacosta. Le nostre api lavorano in un ambiente incontaminato, lontano dall'inquinamento, per produrre un miele puro e prezioso. Il territorio offre una varietà di fiori che conferiscono al miele un aroma unico, con predominanza di lampone e rovo, arricchito da castagno ed ericacee. Rispettiamo il ciclo naturale delle api, preservando le proprietà benefiche e il sapore autentico del miele, che è una vera celebrazione della natura e dei paesaggi montani.

EN. Hunum Mountain Wildflower Honey is an authentic product, the result of the rich biodiversity of the Mezzacosta region. Our bees work in an uncontaminated environment, far from pollution, to produce a pure and precious honey. The territory serves up a wide range of flowers that give the honey a unique aroma, with a predominance of raspberry and blackberry, enriched by chestnut and heathers. We respect the natural cycle of bees, preserving the beneficial properties and the authentic flavours of our honey, resulting in a genuine celebration of nature and mountain landscapes.

Enoteca Marino

Via Francesco e Giovanni Dolzino, 64,
23022 Chiavenna SO
0343/32720
info@enomar.it

HUNUM

Azienda Agricola Via Castanedi, 29
Loc. Menarola, Gordona, Italia
+39 375 6834260
agricola@hunum.co
hunum.co

ORARI MUSEI

PALAZZO VERTEMATE FRANCHI - PROSTO DI PIURO

Aperto dal 23 marzo e fino al 3 novembre.
Tutti i giorni escluso il mercoledì non festivo.
Aperto 9-10, 16-17, 23-24 novembre.
Prenotazione consigliata

MATTINO 10.00, 11.00 - **POMERIGGIO** 14.30, 15.30 e 16.30
INGRESSO INTERO Euro 8,00 - **INGRESSO RIDOTTO** Euro 6,00

Per informazioni e prenotazioni:
CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA
Tel. 0343 37485 - infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

MUSEO DEL TESORO - CHIAVENNA

Settembre - Febbraio

Venerdì - Sabato - Domenica **MATTINO** 10.00 - 12.00
POMERIGGIO 14.30 - 17.00

INGRESSO INTERO Euro 5,00 - **INGRESSO RIDOTTO** Euro 3,00
Per informazioni e prenotazioni:
MUSEO DEL TESORO
Whatsapp 388 636 9848 - infomuseodeltesoro@gmail.com

GALLERIA STORICA CORPO CIVICO POMPIERI VALCHIAVENNA - CHIAVENNA

Maggio - ottobre

SABATO 15.00 - 18.00

Per informazioni:
CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA
Tel. 0343 37485 - infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

TEMPIETTO ROMANICO SAN FEDELINO - SORICO

Aperto da aprile fino ad ottobre sabato, domenica e festivi

POMERIGGIO 14.00 - 17.00
INGRESSO INTERO Euro 1,00 - **INGRESSO RIDOTTO** Euro 0,50

Per informazioni e trasporto con barca da Verceia o Dascio:
Sig. GIANNI - Cell. 333 7807686

MUSEO DELLA VIA SPLUGA E DELLA VAL SAN GIACOMO (MU.VI.S.) - CAMPODOLCINO

Aperto tutti i giorni escluso il lunedì
MATTINO 9.30 - 12.30
sabato **MATTINO** 9.30 - 12.30 - **POMERIGGIO** 16.00 - 18.00
INGRESSO INTERO Euro 5,00 - **INGRESSO RIDOTTO** Euro 3,00

Per informazioni:
MU.VI.S. Tel. 0343 50628 - info@museoviaspluga.it
UFFICIO TURISTICO CAMPODOLCINO
Tel. 0343 50611 - campodolcino@valtellina.it

PARCO ARCHEOLOGICO, BOTANICO DEL PARADISO E CAURGA - CHIAVENNA

Aperto fino al 27 ottobre
Chiuso il lunedì

MATTINO 10.00 - 12.00 - **POMERIGGIO** 14.00 - 18.00
INGRESSO INTERO Euro 3,00 - **INGRESSO RIDOTTO** Euro 1,50

Dal 29 ottobre al 30 marzo:
MATTINO 10.00 - 12.00 - **POMERIGGIO** 14.00 - 17.00

Per informazioni:
COMUNITÀ MONTANA VALCHIAVENNA - Tel. 0343 33795
CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA
Tel. 0343 37485 - infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

MUSEO PICAPREDA - NOVATE MEZZOLA

Domenica **POMERIGGIO** 14.30 - 17.30

Per informazioni:
COMUNE DI NOVATE MEZZOLA Tel. 0343 63040

GALLERIA DI MINA - VERCEIA

INGRESSO INTERO Euro 4,00 - **INGRESSO RIDOTTO** Euro 3,00

Per informazioni:
FORTE MONTECCHIO NORD, Tel. 0341 940322

MUSEO DEGLI SCAVI DI PIURO

INGRESSO INTERO Euro 2,00 - **INGRESSO RIDOTTO** Euro 1,00

Per informazioni e prenotazioni:
ASSOCIAZIONE ITALO-SVIZZERA PER GLI SCAVI DI PIURO
Cell. 331 9440924 - info@piuroitalosvizzera.net

MUSEO DEL LATTE - MESE

Mercoledì da settembre a giugno
MATTINO 9.30 - 12.30 - Giovedì **POMERIGGIO** 16.00 - 17.30

Per informazioni:
COMUNE DI MESE - info@comune.mese.so.it

MUSEO ETNOGRAFICO DI SAMOLACO FRAZ. SAN PIETRO (CULUMBEE)

Aprile - ottobre

Lunedì **MATTINO** 9.00 - 12.00
Giovedì **POMERIGGIO** 15.00 - 18.00

Per informazioni: 329 1475838 - acult.samolaco@gmail.com

MUSEO STORICO ETNOGRAFICO NATURALISTICO DELLA VAL CODERA - NOVATE MEZZOLA

Aperto tutti i giorni

ORARIO 8.00 - 18.00

Per informazioni:
ASSOCIAZIONE AMICI DELLA VAL CODERA ONLUS
Tel. 0343 62037 - Cell. 338 1865169 - info@valcodera.com

POSSIBILITÀ DI APERTURA STRAORDINARIA DI TUTTI I MUSEI PREVIA RICHIESTA

VALCHIAVENNA VACANZE

Gentili lettori, **Valchiavenna Vacanze** viene distribuito **gratuitamente** presso i nostri uffici turistici ed è disponibile anche on line. **Per la spedizione** in Italia vi richiediamo un contributo di 10 euro (dall'estero di 20 euro) per 4 numeri, da versare direttamente presso i nostri uffici turistici oppure sui seguenti conti correnti:

Dear readers, Valchiavenna Vacanze continues to be distributed free of charge at our tourist information offices and remains available on line. For mailing purposes however we would invite a contribution of 10 euro in Italy (20 euro abroad) every 4 issues, which can be paid directly at our information offices at Chiavenna or Campodolcino or to the following bank account:

Banca Popolare di Sondrio (Filiale di CHIAVENNA)

IBAN: IT310056965211000044500X53
BIC/SWIFT: POSOIT2102K

Credit Agricole (Filiale di CHIAVENNA)

IBAN: IT800062305211000015520146
BIC/SWIFT: CRPPIT2PXXX

Conto Corrente Postale

IBAN: IT670760111000001013471980
BIC/SWIFT: BPPITR3XXX

O tramite **bollettino postale**: C/C n. 1013471980 intestato a Consorzio per la promozione turistica della Valchiavenna. Causale: contributo spese di spedizione Valchiavenna Vacanze.

Per ricevere i prossimi numeri di Valchiavenna Vacanze direttamente a casa tua effettua il versamento, compila questo coupon e consegnalo via mail, posta, fax o di persona agli uffici del Consorzio Turistico Valchiavenna unitamente alla ricevuta del versamento a contributo delle spese per la spedizione. Ogni stagione ti invieremo il nostro magazine, informandoti sulle novità e le iniziative turistiche che riguardano la Valchiavenna.

To receive future issues of Valchiavenna Vacanze directly at your home address please complete this coupon and send by mail, post, fax or in person to the offices of the Consorzio Turistico Valchiavenna together with proof of payment made towards the cost of mailing. We will then be in a position to forward copies each and every season including up to date information of initiatives and new opportunities for visitors throughout our very special Valchiavenna.

Nome / Name:
Cognome / Surname:
Città / Town:
Cap / Postcode:
Via / Street:
Provincia / Area:
Nazione / Country:
E-mail / E-mail:

Da consegnare a infopoint:

P.za Caduti per la Libertà, 3 - 23022 Chiavenna (So)
telefono 0343 37485 - consorzioturistico@valchiavenna.com

INFORMATIVA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 SULLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI: i dati personali acquisiti dal Consorzio per la Promozione turistica della Valchiavenna 23022 - Chiavenna (SO) Piazza Caduti della libertà, sono utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività di promozione delle iniziative turistiche e culturali della Valchiavenna. I dati personali trattati non sono comunicati e/o trasmessi a terzi. Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 si ha il diritto di accedere ai propri dati chiedendone la correzione, l'integrazione, la cancellazione o il blocco. Qualsiasi richiesta può esserci comunicata a consorzioturistico@valchiavenna.com

ATTIVITÀ E SERVIZI

UFFICI TURISTICI, IMPIANTI RISALITA, PRO LOCO, MUSEI /
Consorzio Turistico Valchiavenna
 Tel. 0343 37485 Fax 0343 37361
Infopoint Madesimo
 Tel. 0343 53015
Infopoint Campodolcino
 Tel. 0343 50611
Skiaerea Valchiavenna, società impianti
 Madesimo Tel. 0343 55311
Pro Chiavenna
 Chiavenna Tel. 0343 35327
Mu.Vi.S. Museo Via Spluga e Val San Giacomo
 Campodolcino Tel. 0343 50628
Museo del Tesoro
 Chiavenna Tel. 0343 37152
COMUNITÀ MONTANA, COMUNI IN VALCHIAVENNA /
Comunità Montana della Valchiavenna Chiavenna
 Tel. 0343 33795
Comune di Campodolcino
 Tel. 0343 50113
Comune di Chiavenna
 Tel. 0343 220211
Comune di Gordona
 Tel. 0343 42321
Comune di Madesimo
 Tel. 0343 53257
Comune di Mese
 Tel. 0343 41000
Comune di Novate Mezzola
 Tel. 0343 63040
Comune di Piuro
 Tel. 0343 32327
Comune di Prata Camportaccio
 Tel. 0343 32351
Comune di San Giacomo Filippo
 Tel. 0343 32430
Comune di Samolaco
 Tel. 0343 38003
Comune di Verceia
 Tel. 0343 44137
Comune di Villa di Chiavenna
 Tel. 0343 40507
VIAGGIARE /
Bus STPS
 Chiavenna Tel. 0343 37485
Trenord
 Stazione Chiavenna Tel. 892021
Deposito bagagli
 Stazione Chiavenna Tel. 0343 37485
Autostradate Milano-Madesimo
 Milano Tel. 02 33910794
Autonoleggio taxi Ciocca
 Cell. 338 8332068
Autonoleggio taxi Levi Maurizio
 Cell. 335 6300949
Noleggio con conducente Primo Lucchinetti
 Cell. 342 9414560
Autoservizi Gavazzi
 Talomona Tel. 0342 671225 Cell. 3357686300
Elitellina elicotteri
 Gordona Tel. 0343 42478
AGENZIE VIAGGI /
Nuove Mete
 Chiavenna Tel. 0343 37683
Terra di Confine
 Chiavenna Tel. 0343 36613
AGENZIE IMMOBILIARI /
Agenzia Immobiliare Balatti Chiavenna
 Tel. 0343 33487
Emmezeta Uno srl
 Chiavenna Cell. 393 9790993
Immline Valchiavenna Chiavenna
 Tel. 0343 760190
Mazza Ing. Pierangelo
 Chiavenna Tel. 0343 32160
GUIDE ALPINE, ACCOMPAGNATORI /
Nicola Ciapponi
 Guida Alpina, Cell. 347 1658505
Renata Rossi
 Guida Alpina, Cell. 333 1905081
Top Canyon
 di Pascal Van Duin, Cell. 335 5470126
Associazione Guide di Montagna
 Cell. 392 6280959
NOLEGGIO ATTREZZATURE SCI /
Buzzetti Sport Campodolcino.
 Madesimo Tel. 0343 53698
Centro Sportivo Campodolcino
 Campodolcino Tel. 0343 990008
Effe Tre Sport
 Chiavenna Tel. 0343 34619
Pedro Ski Center
 Madesimo, Campodolcino
 Cell. 347 8941086

Blossom Skis Store
 Prata Camportaccio Tel. 0343 36723
SCUOLE SCI, MAESTRI, SCI CLUB /
Roberto Giovanni
 Cell. 335 258462
ALBERGHI /
Stella Alpina**
 Campodolcino Tel. 0343 50122
Alps Oriental Wellness***
 Campodolcino Tel. 0343 50014
Conradi***
 Chiavenna Tel. 0343 32300
Crimea***
 Chiavenna Tel. 0343 34343
San Lorenzo***
 Chiavenna Tel. 0343 34902
Malioia**
 Dubino Tel. 0342 687936
Spluga****
 Dubino Tel. 0342 687400
Chalet Capriolo***
 Madesimo Tel. 0343 54332
Mangusta**
 Madesimo/Isola Tel. 0343 53095
Posta Montespluga**
 Madesimo/Montespluga
 Tel. 0343 54234
Soldanella**
 Madesimo Tel. 0343 57011
Vittoria**
 Madesimo/Montespluga Tel. 0343 54250
Piuro***
 Piuro/Prosto Tel. 0343 32823
Saligari***
 Verceia Tel. 0343 39100
BED & BREAKFAST E CASE VACANZE /
Appartamento Il Cervo
 Campodolcino Cell. 375 5116861
Lo Scioattolo
 Campodolcino/Fraciscio
 Tel. 0343 50150 Cell. 338 3195386
San Luigi
 Campodolcino Cell. 335 8053626
Al Castello
 Chiavenna Tel. 0343 36830
 Cell. 349 7203070
Al Ponte
 Chiavenna Cell. 348 2633434
Bottonera Casa Vacanze
 Chiavenna ciao@bottonera.it
Casa Vacanze Ca Mariet
 Chiavenna Cell. 375 7844444
Casa Vacanze La Brenta
 Chiavenna Cell. 320 8640180
Casa Vacanze La Pigna
 Chiavenna Cell. 339 1796795
Casa Vacanze La Romantica
 Chiavenna Cell. 333 8826913
Centro Storico Chiavenna
 Chiavenna Tel. 0343 32852
 Cell. 334 7114024
La Loggia Casa Vacanza
 Chiavenna Cell. 339 3822147
La Nonna Costantina
 Chiavenna Tel. 0343 290066
 Cell. 334 6094839
La Sciora Oliva
 Chiavenna Tel. 0343 33041
 Cell. 338 9119063
Casa Vacanze Le Vecchie Mura
 Chiavenna Cell. 334 3625353
Palazzo Giani
 Chiavenna Cell. 333 1363317
Palazzo Salis
 Chiavenna Tel. 0343 32283
Ploncher
 Chiavenna Cell. 328 1169196
Pietra Viva
 Chiavenna Cell. 335 1556865
Casa Vacanze Res Albert
 Chiavenna Cell. 339 6951728
Rondinella
 Chiavenna Tel. 0343 34405
 Cell. 320 4439441
Vecchia Scuola
 Loc. Pianazzola, Chiavenna
 Cell. 349 3435130
Villa Giade
 Chiavenna Tel. 0343 761377
Chalet Bellavista
 Gordona / Loc. Donadivo
 Cell. 348 2701377 / 349 4774270
Locanda Cardinello
 Madesimo/Isola Tel. 0343 53058
La Corte
 Mese Cell. 348 2680542
I Gemelli della Val Codera
 Novate Mezzola
 Cell. 348 8630787 / 333 4087756
Affittacamere Sasso
 Piuro/Prosto Cell. 347 2309180
Ca' nei Ronchi Bregaglia
 Piuro/Borgonuovo Cell. 339 5697006

Casa Pasini-Foresteria
 Piuro/Prosto Cell. 345 5899943
La Malpensada
 Piuro/Prosto Tel. 0343 32382
La Rosa Home
 Piuro/Prosto Cell. 338 2740916
Piccolo Paradiso
 Piuro/Prosto Cell. 338 7924081
Torre Scilano
 Piuro/Borgonuovo Cell. 348 5112329
Vertemate
 Piuro/Prosto Tel. 0343 32521
 Cell. 345 4562277
Villa Emma
 Piuro/Borgonuovo Cell. 335 8133123
La Stiù
 Prata Camportaccio
 Tel. 0343 20045 Cell. 334 8197994
Nidoperdue
 Prata Camportaccio Cell. 320 2112921
Cascina Pirondini
 Samolaco Cell. 340 9037701
Dello Spluga Il Pertugio
 San Giacomo Filippo Cell. 338 5911833
Ca' di Ravet
 Villa di Chiavenna Tel. 0343 40287
 Cell. 348 5830041
AGRITURISMI /
Ca' Pianazzola
 Chiavenna/Pianazzola Cell. 348 9234656
Azienda Agricola Luca Capurso
 Gordona Cell. 375 6834260
La Campagnola
 Gordona Tel. 0343 21001
Pra L'Ottavi
 Gordona Cell. 338 4696401
La Florida
 Mantello Tel. 0342 680846
Agriturismo Val Codera
 Novate Mezzola Cell. 333 7807686
Aqua Fracta
 Piuro/Borgonuovo Tel. 0343 37336
Al Palaz
 Prata Camportaccio/San Cassiano
 Tel. 0343 20501, Cell. 366 3419641
La Cà Vegia
 Prata Camportaccio/San Cassiano
 Cell. 338 4368896
RESIDENCE /
Fior di Roccia
 Campodolcino/Fraciscio Tel. 0343 50435
Larice Bianco Campodolcino/Fraciscio
 Tel. 0343 50255, Cell. 3381014701
RISTORO SULLE PISTE /
Acquarela
 Madesimo Cell. 335 258462
CAMPEGGI /
Acquafraggia
 Piuro/Borgonuovo Tel. 0343 36755
Bodengo Ranget Camping
 Loc. Donadivo/Gordona
 Tel. 0343 1950607, Cell. 34064749075
Campodolcino
 Campodolcino Tel. 0343 50097
RIFUGI E OSTELLI /
Ostello Al Deserto
 Chiavenna Tel. 0343 290000
 Cell. 331 7492468
Rifugio Uschione
 Chiavenna / Loc. Uschione
 Cell. 349 3621056
Rifugio Stuetta
 Madesimo / Loc. Stuetta
 Tel. 0343 53174, Cell. 339 4671747
Osteria Alpina
 Novate Mezzola/Val Codera
 Cell. 338 1865169
Rifugio La Locanda
 Novate Mezzola/Val Codera
 Cell. 339 6122179
Rifugio Savogno
 Savogno/Piuro Cell. 366 7101665
Rifugio Frasnedo
 Verceia/Frasnedo Cell. 333 6266504
A TAVOLA /
Ca' de Val
 Campodolcino Tel. 0343 51122
Campodolcino Camping
 Campodolcino Tel. 0343 50097
Europa
 Campodolcino Tel. 0343 51042
La Genzianella
 Campodolcino/Fraciscio
 Tel. 0343 50154
La Montanina
 Campodolcino/Gualdera
 Tel. 0343 50109
Alps Oriental Wellness
 Campodolcino Tel. 0343 50014
Stella Alpina
 Campodolcino/Fraciscio
 Tel. 0343 50122
Suretta
 Campodolcino/Motta Tel. 0343 50124
Al Cenacolo
 Chiavenna Tel. 0343 32123

Aurora
 Chiavenna Tel. 0343 32708
Conradi
 Chiavenna Tel. 0343 32300
Crotto Giovanantoni
 Chiavenna Cell. 347 2617955
Crotto Ombra
 Chiavenna Tel. 0343 290133
Crotto Ubiali
 Chiavenna Cell. 345 6017912
Il Locale
 Chiavenna Tel. 0343 34343
Passerini
 Chiavenna Tel. 0343 36166
Ristorante Pizzeria San Lorenzo
 Chiavenna Tel. 0343 34902
Villa Giade
 Chiavenna Tel. 0343 761377
Maloia
 Dubino Tel. 0343 687936
Trattoria Dunadiv
 Gordona Cell. 348 4420570
Boggia Ristorante
 Gordona Tel. 0343 43299
Locanda Cardinello
 Madesimo Tel. 0343 53058
Mangusta
 Madesimo Tel. 0343 53095
Osteria Vegia
 Madesimo Tel. 0343 53335
Posta
 Madesimo/Montespluga
 Tel. 0343 54234
Ristoro Larici
 Madesimo Cell. 339 5291120
Soldanella
 Madesimo Tel. 0343 57011
Vittoria
 Madesimo/Montespluga
 Tel. 0343 54250
Ristorante Quattro Stagioni
 Mantello Tel. 0342 680846
Crotac
 Mese Tel. 0343 41003
Chiosco da Gianni
 Lungolago di Novate Cell. 346 2246391
Crotto Belvedere
 Piuro/Prosto Tel. 0343 33589
Crotto Quartino
 Piuro/S. Croce Tel. 0343 35305
Piuro
 Piuro/Prosto Tel. 0343 32823
Pizzeria Pink Panther
 Piuro/Borgonuovo Tel. 0343 32480
Pizzeria Daniel
 Samolaco/Era Tel. 0343 38150
La Treta
 Verceia Tel. 0343 39100
Lanterna Verde
 Villa di Chiavenna Tel. 0343 38588
PRODOTTI TIPICI /
BRISAOLA E SALUMI
Brisaola Fazari
 Chiavenna Cell. 339 1075203
Scaramella Macelleria
 Campodolcino Tel. 0343 50175
Del Curto Macelleria
 Chiavenna Tel. 0343 32312
Panatti Macelleria
 Chiavenna Tel. 0343 32331
Macelleria Salumeria Pandini
 Madesimo Tel. 0343 53018
Azienda Agrituristica La Florida
 Mantello Tel. 0342 680846
Macelleria Zani Dino
 Prata Camportaccio Tel. 0343 35255
GASTRONOMIA
Mattab
 Chiavenna Tel. 0343 1950626
DOLCI TIPICI
Balgera Panificio
 Chiavenna Tel. 0343 32436
Mastai Pasticceria
 Chiavenna Tel. 0343 32888
Soul Cake
 Chiavenna Cell. 328 6662421
La Dolce Vita
 Madesimo Tel. 0343 53055
Stella Pasticceria
 Madesimo Tel. 0343 53260
Al Prestinee
 Mese Tel. 0343 41024
Del Curto Simonetta
 Piuro/Prosto Tel. 0343 32733
ALIMENTARI
Ratti Riccardo&C snc - Crai
 Chiavenna Tel. 0343 32227
Valtonline
 Chiavenna Tel. 0343 37371
Moiola Market
 Madesimo Tel. 0343 53536
VINO
Enoteca Marino
 Chiavenna Tel. 0343 32720
Enoteca La Specola
 Chiavenna Tel. 0343 32696

Hermau Vini
 Chiavenna/Pianazzola
 Cell. 348 9234656
Società agricola Balze Grigie
 Chiavenna Cell. 334 9397957
Mamete Prevostini
 Mese Tel. 0343 41522
MILEE
Azienda Agr. Caligari
 Chiavenna Tel. 0343 32070
De Stefani Lorenzo
 Prata Camportaccio Tel. 0343 33270
PIZZOCCHERI E PASTA FRESCA
Punto e Pasta
 Chiavenna Tel. 0343 34330
Pasta e Delizie
 Chiavenna Cell. 339 1754827
BAR, PASTICCERIE E PUB /
Chiosco Acqua Merla
 Campodolcino Cell. 339 1965557
Bar Piper
 Chiavenna Tel. 0343 37820
Dolzino
 Chiavenna Tel. 0343 761006
Il Locale
 Chiavenna Tel. 0343 34343
Il Sorèl
 Chiavenna Cell. 333 5361321
Mastai Pasticceria
 Chiavenna Tel. 0343 32888
Micheroli Bar Enoteca Grapperia
 Chiavenna Tel. 0343 290343
Soul Cake
 Chiavenna Cell. 328 6662421
Daniel Irish Pub
 Era di Samolaco Tel. 0343 38150
Boggia Pub
 Gordona Tel. 0343 43299
La Dolce Vita
 Madesimo Tel. 0343 53055
Stella Pasticceria
 Madesimo Tel. 0343 53260
Chiosco da Gianni
 Lungolago di Novate Cell. 346 2246391
Chiosco Kwatras
 Verceia Cell. 347 8941086
Versus Il Chioschetto
 Verceia Cell. 351 4274336
SHOPPING /
Blossom Store
 Chiavenna Tel. 0343 36207
Effe Tre Sport
 Chiavenna Tel. 0343 34619
L'Angolo di Paola
 Chiavenna Cell. 346 7888349
Luciana Boffi
 Chiavenna Tel. 0343 32431
Levi Franco
 Chiavenna Tel. 0343 32657
Mariconti Renzo
 Chiavenna Tel. 0343 32638
Oreficeria Forny
 Chiavenna Tel. 0343 32149
Ottica Forny Renato
 Chiavenna Tel. 0343 35429
Post Office
 Campodolcino Tel. 0343 32217
Rossi Fiorista
 Chiavenna Tel. 0343 32490
Stilnovo
 Chiavenna Tel. 0343 32840
Susj
 Chiavenna Cell. 347 0867755
Triaca lane
 Chiavenna Tel. 0343 33775
Buzzetti Sport
 Madesimo Tel. 0343 53698
Oscar Cap
 Prata Camportaccio Tel. 0343 35540
Punto Verde
 Prata Camportaccio Tel. 0343 20430
BENESSERE /
Massofisioterapeuta Franco
 Faoro Chiavenna Tel. 0343 37376
Parrucchiere Frikezen
 Chiavenna Cell. 366 2901807
Farmacia Dr. Corti
 Novate Mezzola Tel. 0343 44110
La Florida Farm&Beauty
 Mantello Tel. 0342 680846
Hotel Piuro
 Piuro/Prosto Tel. 0343 32823
Alps Oriental Wellness
 Campodolcino Tel. 0343 50014
SPORT E DINTORNI /
Buzzetti Sport - articoli sportivi, noleggio bike ed e-bike
 Campodolcino Tel. 0343 50698
4 Bike
 Chiavenna Cell. 347 9485723
Adam's Bike Tours
 Chiavenna Cell. 329 4908364
Ass. Sport. Basket Chiavenna
 Chiavenna Cell. 333 4296477
Ass. US Chiavennese-Polisportiva
 Chiavenna Cell. 347 0883197

Centro Polisportivo Valchiavenna
 Piscina, pattinaggio, tennis,
 calcetto Chiavenna Tel. 0343 35068
Chiavenna Padet
 Chiavenna Cell. 338 9751078
Moto Club Valchiavenna
 Chiavenna Cell. 339 1546623
Rizzi Sport Articoli e licenze pesca
 Chiavenna Tel. 0343 33787
Rock Bike
 Chiavenna Cell. 349 8212500
Ass. Sportiva Dilettantistica
Hockey Madesimo Palaghiaccio
 - Wellness - Fitness - Squash - Bar -
 Pizzeria Madesimo Cell. 335 1333813
Homeland Montespluga
 Madesimo Cell. 351 7365871
Team Adventure Madesimo
 Escursioni in motoslitta, centro
 e-bike Madesimo Tel. 0343 56222
Francesco Di Mango Guida
 cicloturistica Sondrio Cell. 349 2135529
ANIMAZIONE MUSICA /
Associazione Coro Nivalis
 Chiavenna info@coronivalis.it
Events&Festival
 Chiavenna cell. 346 3121175
Hoppla' Società servizi, animazione,
 eventi Chiavenna Tel. 0343 33041
Le Chiavi d'Argento
 Chiavenna Tel. 0343 32718
Soc. Coop. Nisida
 Chiavenna Tel. 0343 290000
AZIENDE
Del Zoppo Bresaoale
 Buglio in Monte Tel. 0342 620019
Acqua Frisia Srl
 Piuro/Santa Croce Tel. 0343 36202
Pastificio di Chiavenna
 Prata Camportaccio Tel. 0343 32757
Penz
 Prata Camportaccio Tel. 0343 37262
Salumificio Panzeri
 Piuro/Prosto Tel. 0343 33641
UTILITA' VARIE /
STUDI COMMERCIALISTI
Studio Morelli Massimiliano e
Associati
 Chiavenna Tel. 0343 33141
Studio Trinchera Giacomo Dino
 Chiavenna Tel. 0343 33484
Studio Cota Trussoni
 Dubino Tel. 0342 687294
Dott. Tassi Giorgio
 Sondrio Tel. 0342 515166
VARIE
A.S.D. Amici di Fraciscio
 Campodolcino Cell. 345 1789535
DMG sas
 Campodolcino Cell. 333 4591915
Associazione Amici del Paradiso
 Chiavenna Cell. 339 8597394
Coworking
 Chiavenna Cell. 328 7132734
Criptolaro
 Chiavenna Cell. 348 8991924
Elettroimpianti Fanetti
 Chiavenna Tel. 0343 32159
GDC cartolibreria
 Chiavenna Tel. 0343 32330
Horeca Consulting srl
 Chiavenna Cell. 339 8582077
Moto Club Valchiavenna
 Chiavenna Cell. 339 1546623
Parrocchia di San Lorenzo
 Chiavenna Tel. 0343 3211
Rotalit Tipografia
 Chiavenna Tel. 0343 32179
Scaramellini Alessandro
 Chiavenna Tel. 338 8174247
Spluga Petroli
 Chiavenna Tel. 0343 20033
Saco Group
 Cosio Valtellino Tel. 0342 635071
Francesco Pedretti Multiservice
 Gordona Cell. 338 8048475
Consorzio Alpe Montespluga
 Madesimo Tel. 346 2261726
Prevostini Rosa
 Mese Tel. 0343 41227
Soc. Coop. Sociale La Quercia
 Mese Tel. 0343 43041
Falegnameria Pasini
 Piuro/Prosto Tel. 0343 33021
Frigoimpianti Moruzzi
 Prata Camportaccio Tel. 0343 20612
Lavanderia Scaramellini
 Prata Camportaccio Cell. 347 5659688
Eurekostore s.r.l.
 Samolaco Tel. 800 097715
Confartigianato Imprese Sondrio
 Sondrio Tel. 0342 514343
Unidea Assicurazioni
 Brescia Cell. 342 0802872
Unione Commercio
 Sondrio Tel. 0342 533311



amministrazione@immobiliaredetanti.com
 www.detanti.it

via Consoli Chiavennaschi, 10
 Chiavenna (SO)

Ufficio: 0343 32174
 Cell: +39 392 6030720



PRIMO SEMESTRE 2024 UN SUCCESSO DA CONDIVIDERE



PRATA CAMPORTACCIO

Via Pertini, 15

OFFERTE
VALIDE
SOLO PER
QUESTO
PUNTO
VENDITA

OFFERTE *Speciali*

Ogni settimana per te
tante nuove *promozioni esclusive*



Ampio
parcheggio
coperto

LUN - SAB 8.00/20.30
DOM 8.30/20.30



Entri per la convenienza, torni per la qualità.

