

Numero 12 - Settembre 2008

Valchiavenna Vacanze

periodico d'informazione turistica

AUTUNNO TRACCIOLINO in bicicletta

Speciale Features

Bregaglia: Festival della castagna
Chestnut Festival an Autumn

Gastronomia: patate in Val Codera
Codera: the international year of the potato

Il personaggio: Davide Van De Sfroos

Consortio per la promozione turistica della Valchiavenna Chiavenna (SO) - Via Corsoli C., 11 - Tel. +39 0343 37435 - Fax +39 0343 37351
Madesimo (SO) - Via Alle Scuole Tel. 0343 57039 - Chiavenna (SO) - C.so Vittorio Emanuele II, 2/A - Tel. e Fax +39 0343 33442
www.valchiavenna.com - www.madesimo.com





**MORO
PASTA**
dal 1868



Fidelin del Moro
con farina integrale di grano saraceno

l'editoriale



di FRANCO MORO
Presidente Consorzio
Turistico della Valchiavenna.

President of the Consorzio Turistico Valchiavenna

zanno questi mesi, vi segnaliamo un riconoscimento che sta dando visibilità a tutta la valle. Chiavenna è molto orgogliosa di annunciare la consegna della prestigiosa Bandiera Arancione assegnata dal Touring Club Italiano.

La nostra città è stata la sola in tutta la Provincia ad essere stata selezionata.

Non è la prima volta che Chiavenna riceve un premio di questa levatura, conferito sulla base di ciò che la città offre concretamente ai propri visitatori.

Ma torniamo a questo autunno. La Fao ha decretato il 2008 come l'Anno Internazionale della patata. Nella splendida Val Codera avremo manifestazioni e parentesi gastronomiche incentrate sul ruolo che questo prodotto ha avuto nell'economia alimentare delle popolazioni alpine.

Non mancheranno le castagne, in particolar modo quelle della Val Bregaglia, presenti nella loro diversa preparazione.

I rarissimi Cigni neri sorvolano i cieli dell'Oasi naturale del Pian di Spagna: splendide fotografie scattate dai bird-watcher raccontano la sosta in questa zona umida di molti esemplari rari.

Per gli escursionisti c'è la Via Sett che chiude l'anello della Via Spluga attraverso la Svizzera e l'Italia. E poi c'è il Tracciolino, un itinerario meraviglioso tra Novate Mezzola e Verceia, lungo una decina di chilometri, da percorrere anche in bicicletta: storia, cultura e magnifici paesaggi vi aspettano per incantarvi con i colori accesi dell'autunno.

Abbiamo incontrato Davide Van De Sfroos, che nell'intervista esclusiva per il nostro magazine, si è definito "un grande estimatore della Valchiavenna". Ci ha raccontato il perché di questo legame e come questo suo rapporto abbia influenzato anche la sua attività di cantautore.

In questa edizione di ValchiavennaVacanze speriamo che i nostri ospiti trovino qualcosa che stimoli il loro appetito turistico.

Per maggiori informazioni su ciascuna attività troverete un cordiale benvenuto nei nostri uffici di informazione dove potrete ricevere depliant, mappe e riviste con un vasto ventaglio di informazioni di approfondimento.

Eccoci arrivati all'edizione autunnale del nostro magazine. Quella che

vi presentiamo è la stagione che piace agli escursionisti e agli appassionati di birdwatching: un incanto di colori e sfumature che crea uno sfondo affascinante in tutta la nostra valle. Sono i mesi giusti per apprezzare le ricche tradizioni, la cultura e – ovviamente – le delizie della gastronomia.

Prima di addentrarci nelle peculiarità che caratteriz-

An autumn edition. And the favoured season of poets and migrating birds sets a fascinating backdrop to the valley. For the poets it's all about shades and hues of colour. For the birds it's about taking a break to recharge batteries. A bit like the regular visitors to our region who appreciate a season rich in tradition, culture and of course gastronomy.

But first a self-congratulatory word – if you'll excuse the indulgence. And Chiavenna is rightly proud – having been awarded the prestigious 'Bandiera Arancione' by the Touring Club Italiano. We only hesitate briefly before we add that the historic town is the only representative in the province to be honoured in this fashion. Naturally we're delighted to be able to 'fly the flag'. It's not the first accolade that Chiavenna has picked up over the recent past – but it's an important one as the award is given on the basis of what the town offers to the visitor. And a generous welcome is an all-important part of the package.

Okay, so let's see what might unfold this Autumn. The year of the potato – an international event – but to be celebrated handsomely in Val Codera. Chestnuts in all their glory will follow soon after! Black storks toing and froing above the Pian di Spagna skyline – don't miss the splendid photographs in this edition courtesy of Roberto Brembilla.

For walkers there's the Via Sett to tackle – combining the already well-appreciated Via Spluga will see trekkers going full circle between Switzerland and Italy. History, culture and magnificent landscapes await anyone with a decent pair of boots.

It's clear in his exclusive interview in this edition that Davide Van de Sfroos holds Chiavenna in high regard. He explains why. And how the region has influenced his art.

Within our Autumn periodical we hope you'll find plenty to whet your appetite – in every sense. For more information on any activity that takes your fancy – you'll find a typical Chiavenna 'welcome' in any of our tourist information offices, where you can pick up leaflets, maps, and magazines with a range of background information to the area.

Incidentally - how do you like your potatoes? Roast? Steamed? Or baked in the oven? Anyway why not have one on us!



Mese dell'ospite fedele

03.11. - 30.11.2008

Dal 03 al 30 novembre 2008 i nostri clienti fedeli hanno un'opportunità tutta speciale per incontrarsi e rinsaldare i legami di amicizia che "La Fiorida" promuove con la sua atmosfera cordiale. Oltre al 10% di sconto sulla tariffa della camera scelta, vi regaliamo un bagno di latte Lui&Lei*

* (offerta valida su un minimo di 4 giorni di soggiorno).



DICEMBRE, PROFUMI NATALIZI E ANNO NUOVO!

01.12.2008 - 11.01.2009

10% sulla camera per un soggiorno minimo di 4 notti

Speciale Capodanno

Valido per 4 notti dal 28.12.2008 al 04.01.2009

- Quattro notti in una camera dei Fiori*
- Benvenuto con dolcetti fatti a mano in camera
- Per le cene: sfiziosi menù preparati dallo chef - bevande escluse
- Cenone di San Silvestro - bevande escluse
- Intrattenimento musicale
- Prima colazione a buffet fino alle ore 10.00
- Accesso all'area benessere
- Accappatoio e ciabattine in camera
- Bagno profumato con oli essenziali Lui & Lei offerto da La Fiorida
- Piccola sorpresa "ricordo"
- Per due persone in camera doppia 976,00 Euro

Dal 28.12 al 04.01, tutte le sere aperitivo in piscina con cocktail di frutta, cocktail alcolico, noci di Valtellina Casera Stravecchio.

*La camera dei Fiori è di tipologia standard.

Il supplemento per la Junior suite è di Euro 30 al giorno.



Speciale Natale

24.12.2008 - 28.12.2008

- Quattro notti in una camera dei Fiori*
- Benvenuto con dolcetti fatti a mano in camera
- Prima e seconda sera: scegliete il vostro menù "à la carte" - bevande escluse
- Terza sera: menù proposto dai nostri Chef - bevande escluse
- Pranzo di Natale - acqua e caffè incluso vino escluso
- Cena di Natale a buffet - acqua e caffè incluso vino escluso
- Prima colazione a buffet fino alle ore 10.00
- Accesso all'area benessere
- Accappatoio e ciabattine in camera
- Bagno di latte Lui & Lei offerto da La Fiorida
- Piccola sorpresa "ricordo"
- Per due persone in camera doppia

916,00 Euro

*La camera dei Fiori è di tipo standard. Il supplemento per la Junior suite è di Euro 30 al giorno.


la Fiorida
AZIENDA AGRITURISTICA

in questo numero

8

Il Tracciolino apre ai biker

Tracciolino open for biking



LA COPERTINA

Una bella immagine di Stefano Gusmeroli del Tracciolino. In primo piano alcuni biker.



15

Pedalando in città tre nuovi itinerari

*Three brand-new reasons
to get out on your bike*



18

Via Sett viaggio nella storia

A journey into the past



23

Festival della castagna dal 4 al 19 ottobre

*Chestnut Festival an Autumn
celebration for the natural symbol*



28

La casa del freddo la neviera di Palazzo Vertemate

The ice Palace



pagina 22

A Chiavenna sventola la bandiera arancione

Chiavenna flies Orange flag



pagina 27

Nel nome del Nebbiolo

*Nebbiolo - the latest on the
grapevine*



pagina 45

Pattini d'autunno

Get your skates on!

pagina 50

Sciare a Madesimo. Quest'anno c'è più gusto

A taste of the high life

pagina 53

Che bell'estate!

INSERTO

Skiarea Valchiavenna Silenzio. Inizia lo spettacolo

ValchiavennaVacanze
periodico d'informazione turistica

Editore

Consorzio per la promozione
turistica della Valchiavenna
Via Consoli Chiavennaschi 11
23022 Chiavenna (So)
Tel. +39.0343.37485
Fax +39.0343.37361
www.valchiavenna.com
www.madesimo.com
consorzioturistico@valchiavenna.com

Direttore responsabile

Giovanni Luca Papa

Hanno collaborato

Gloria Gerna, Manuela Iacomella,
Eleonora Vener, Silvia Isabella,
Ray Ball

Foto di

Stefano Gusmeroli www.gusme.it
Silvio Sandonini

Stampa

Polaris tipografia
Via Vanoni 79 - 23100 Sondrio

Pubblicazione registrata

Tribunale di Sondrio n. 353
del 19.12.2005.

in questo numero

32

Intervista a Davide Van De Sfroos

*An interview with
Davide Van De Sfroos*



34

Sommarovina: un borgo da scoprire

Sommarovina place to visit

38

Patate in Val Codera

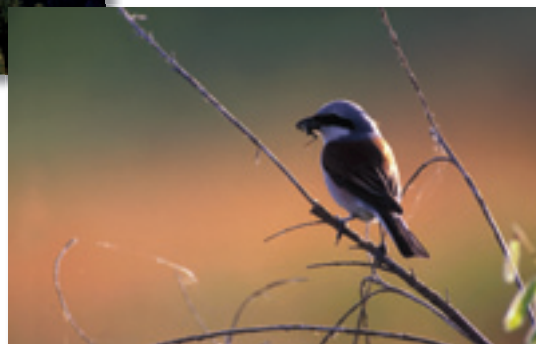
*Codera: the International year
of the potato*



42

Itinerari: di roccia, acqua e luce

*Valchiavenna nature's
playground*



46

Scatti autunnali avvistamenti nella riserva

*Snapshots of Autumn
in the nature reserve*



Investire nella sicurezza sul lavoro è un dovere e da oggi è anche conveniente. Creval Lavoro Sicuro è il finanziamento, a tassi e condizioni particolarmente vantaggiosi, destinato alle imprese che decidono di investire nell'adeguamento alle normative su sicurezza e igiene del lavoro o in ogni altro progetto finalizzato alla tutela dei propri collaboratori e del contesto in cui operano.

Creval Lavoro Sicuro
Per la sicurezza di chi lavora con te

GRUPPO BANCARIO
Credito Valtellinese 
VALORI IN CORSO

CREDITO VALTELLINESE, CREDITO ARTIGIANO, CREDITO SICILIANO,
BANCA DELL'ARTIGIANATO E DELL'INDUSTRIA, CREDITO PIEMONTESE, BANCAPERTA.

www.creval.it

il TRACCIOLINO apre



Tracciolino open for biking business

A scenic landscape photograph of Lake Como, Italy, surrounded by blue mountains under a clear sky. In the foreground, a cyclist wearing a helmet is partially visible on the left, riding a mountain bike on a grassy hillside. The lake is a vibrant blue, winding through the valley. The text 'ai biker' is overlaid in the top left corner.

ai biker

**La proposta dell'autunno:
dieci chilometri sulla mezza costa
che domina la Valchiavenna
e il Lago di Como.**

***Out and about this Autumn:
ten kilometres skirting
the hillsides overlooking
Valchiavenna
and Lake Como***



Il Tracciolino è l'itinerario ideale per chi ama compiere escursioni in autunno. Qualcuno l'ha definita una "piccola opera d'arte" e, a percorrere questa via, non si fa fatica a capirne il motivo. Nell'arco alpino non ci sono itinerari così suggestivi, strappati letteralmente all'asperità della montagna.

La mano dell'uomo si è spinta fin quassù negli anni Trenta per realizzare il collegamento su rotaia a servizio delle prese d'acqua che alimentano le centrali poste a valle. Il Tracciolino si sviluppa lungo la mezza costa – a circa mille metri di altezza – collegando le frazioni soprastanti Novate e Verceia.

Oggi i binari vengono ancora utilizzati dal personale addetto alla sorveglianza del bacino, ma sono soprattutto gli escursionisti ad apprezzare la straordinaria vista che si gode da questa terrazza privilegiata, lunga una decina di chilometri che domina tutta la Valchiavenna e l'Alto Lario.

L'itinerario è affascinante e meritano una menzione – e per chi ha tempo, anche una visita – i nuclei di San Giorgio e di La Cola, entrambi ben conservati.

La meta di questa avventurosa escursione è il villaggio di Cordera, a circa 900 metri di altezza. Il Tracciolino è quasi tutto

pianeggiante, aprendosi di volta in volta a scorci che in valle non hanno eguali, con prospettive incantevoli su tutta l'Oasi del Pian di Spagna, il Lago di Mezzola e sul Pizzo Legnone. Alla pista a strapiombo si alternano tratti in galleria e passaggi da miniera scavati nella roccia.

Per raccontarvi l'esperienza sulle due ruote abbiamo seguito alcuni biker tedeschi che si sono cimentati sul tracciato, rivelatosi particolarmente adatto a chi ha confidenza con la mountain bike.

L'accesso che abbiamo scelto è stato quello di Verceia. Terminata la salita della strada, abbiamo raggiunto il sentiero dove a tratti bisogna spingere le biciclette, scendendo dal sellino. Un sacrificio del quale si è subito ripagati.

Prenotando per tempo c'è anche un'alternativa molto interessante: le bici si possono far arrivare in quota utilizzando la teleferica, recuperandole direttamente sul Tracciolino (l'Hotel Saligari di Verceia promuove pacchetti e servizi specifici per le mtb).

Raggiunti i binari, in pochi minuti si arriva a ridosso di una suggestiva forra dove c'è un piccolo, ma profondo bacino artificiale. Dirigendosi verso Nord invece inizia l'affascinante escursione



che tanto ha entusiasmato i nostri ospiti. Il percorso è più agevole e largo, poi diventa impegnativo, ma divertente con tratti stretti e vari tunnel.

Vi consigliamo di munirvi di una torcia per procedere in modo più sicuro.

Dopo aver passato un profondo vallone ed essere rientrati nel bosco, nelle vicinanze di Codera il Tracciolino si interrompe per una frana che impedisce l'accesso al borgo.

I biker devono rientrare sullo stesso percorso godendosi gli splendidi panorami, ma non è detto che nel prossimo futuro ci siano degli sviluppi interessanti per raggiungere in sella Codera e pedalare anche verso la località di Bresciadega.

In questi mesi le tinte calde dell'autunno colorano le selve e i pendii che circondano il Tracciolino, creando un'atmosfera quasi magica.

Organizzare una passeggiata o un'escursione in bicicletta – in questo caso meglio affidarsi ad una guida -, consente di visitare un itinerario ancora in parte sconosciuto, dove l'opera congiunta della natura e della mano dell'uomo danno vita ad un habitat che vale la pena di essere scoperto.

Buon divertimento.



Il Tracciolino is a perfect outing for lovers of Autumn in the open air. Someone has gone as far as to suggest it's a 'miniature work of art', and frankly it's hard to argue with that sentiment if you venture along its length. Within the 'arc' of the Alpine region, it's difficult to imagine better than this genuinely picturesque stretch, almost literally torn from the rough mountain side. Evidence of man's influence on the landscape extends all the way up here in the form of a rail link created in the 1930's and used to facilitate access for construction workers and materials involved in securing water supplies to the central valley below.

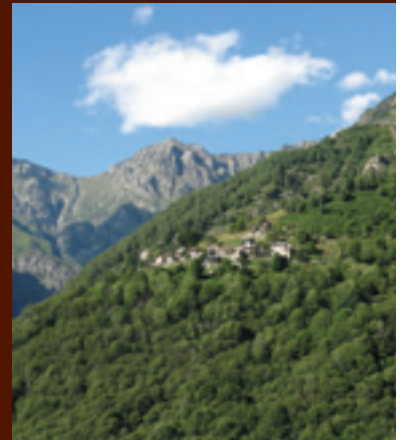
Il Tracciolino (or little track) develops along the hillside itself. Half-way up represents around 1000 metres in height, and the route links the communities overlooking Novate and Verceia. The same track remains in use today, by workers employed in the overseeing of the basin below, but it's actually trekkers mostly who take advantage of the fantastic panoramas that this terrace so generously affords. And there's fully 10 kilometres to take in, above Valchiavenna and the lake at Alto Lario. It's an enchanting day out along a route which for those with time enough also offers the chance to visit the little villages of San Giorgio and La Cola, both splendidly maintained.

If there's a destination in mind, it's likely to be the village of Codera, at a height of around 900 metres. And Il Tracciolino develops along a relatively level course, gentle in nature and one that's forever throwing up surprises and remarkable glimpses of the valley. As good as you get anywhere in the



region – breathtaking views over the whole of Oasi del Pian di Spagna, il Lago di Mezzola and Pizzo Legnone. The path itself intrigues. At some points it seems to veer valley-wards – exposing the steep sides, at others hurries into tunnels and bustles along stretches once worked by miners, and dug out of the rocky hillside itself.

To appreciate the two-wheeled version of the route of Il Tracciolino we invited some German bikers to report back following their August 'jaunt' here. The group ventured the length of the way and confirmed that it was a most satisfying day for anyone with a little experience of mountain biking. We chose Verceia as a starting out point. Having climbed the hill by way of the road, the path opens up ahead and in this initial section it's necessary





In queste pagine alcuni scorci che si possono godere percorrendo a piedi o in bicicletta il Tracciolino: lo sbarramento della diga, il piccolo abitato di La Cola e le vedute verso il Lago di Como e la Valchiavenna. Un magnifico itinerario, da apprezzare in autunno.

On these pages enjoy just some of the views along the Tracciolino whether on foot or bicycle: the damn wall, the tiny community of La Cola and views towards Lake Como and Valchiavenna. It's a magnificent outing, especially in autumn.

to get off and push! Just a short spell though and it's well worth the sacrifice once the route gets seriously under way.

And there's another rather appealing option if you plan your visit in advance: it's possible to have the bikes sent up ahead of you by cable-way, so that you collect them at the actual start of the route. (The Hotel Saligari in Verceia offers a complete package specifically for mountain bikers). So - heading off to the right along the track, within a short time an impressive ravine reveals itself in which there's a small but very deep artificial water basin. We're pedalling north now and our stimulating trip which so enthused our biking brethren from over the Alps has begun in earnest. At first the track is steady and wide, then it gets a bit more serious, but enjoyable nevertheless with narrow stretches and some tunnels to negotiate. We recommend you take a torch to make life that little bit easier!

Having taken in a section through a deep glen

and back into woodland, a stone's throw now from Codera itself, Il Tracciolino has been blocked by a landslide thus preventing access to the village. It's a case now of turning round and heading back whilst enjoying a different perspective of the panoramas throughout the ride. It goes without saying that developments in the near future should ensure bikers can actually go the entire route and then perhaps head off in the saddle towards Brescidedga. Autumn's a fantastic season full of warm hues and shades amongst enchanting dells and woodland which envelop Il Tracciolino. Absolute magic.

In planning a day's outing – whether on foot or in the saddle – it's worth considering taking advantage of a local guide; it's an option which would guarantee you discovering some of the even less familiar spots along the way. It's clearly a route resulting from a healthy combination of nature's art alongside man's industry creating an environment well worth discovering.



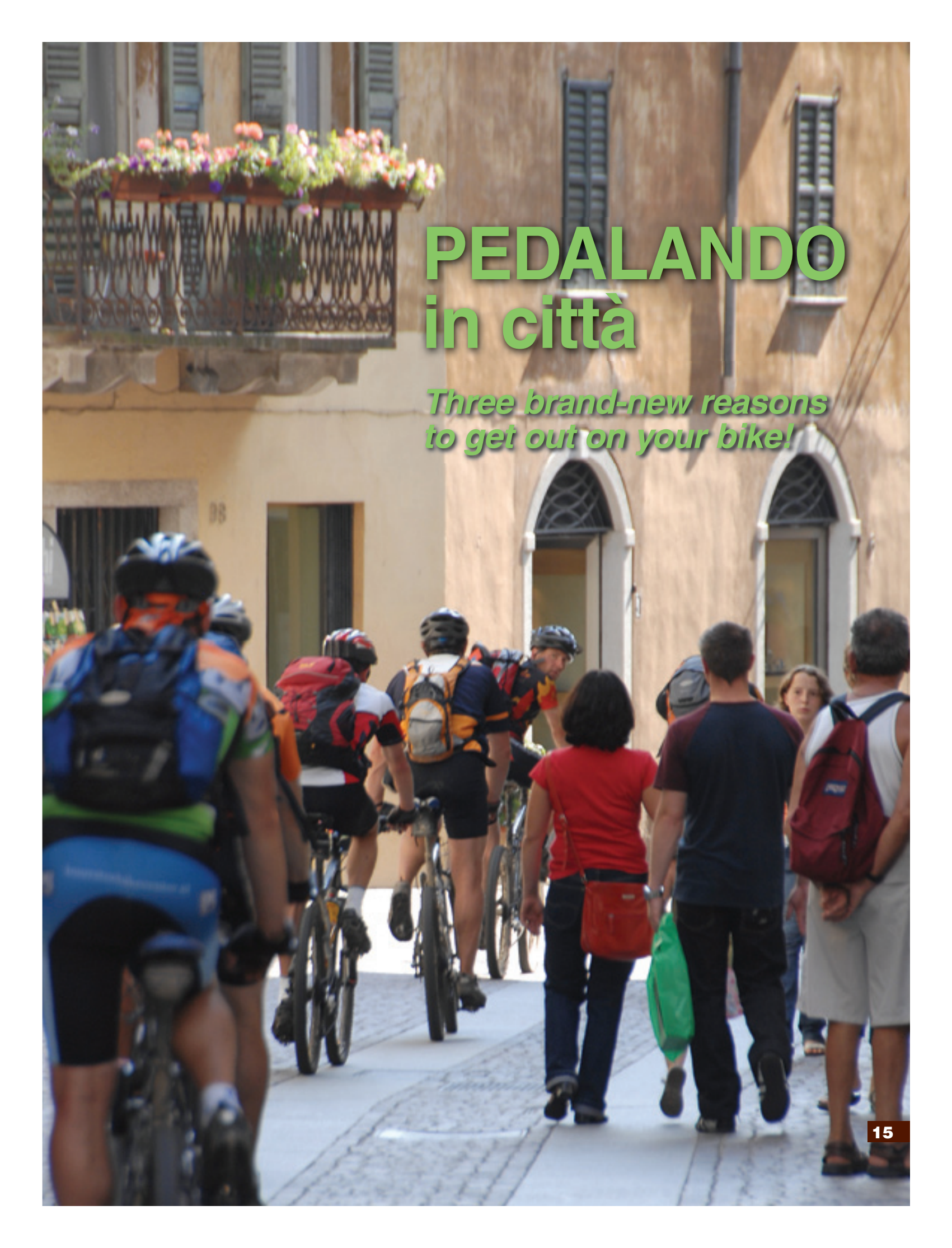
Mario Saligari gestisce l'omonimo albergo a Verceia, ristrutturato di recente.

Siamo a poca distanza dalla Statale 36 dello Spluga, in una posizione panoramica da dove si domina tutta l'Oasi del Pian di Spagna.

Oltre a un'ottima cucina, l'hotel organizza anche soggiorni per i biker e gli escursionisti che intendono visitare il Tracciolino, predisponendo il trasporto in quota delle bici con la teleferica e mettendo a disposizione locali attrezzati. Appena inaugurata l'enoteca L'Involt con un importante allestimento di vini di Valtellina da abbinare a prodotti tipici.

The hotel has only recently been refurbished. You'll find it at Verceia a short distance from the main SS 36 which is Spluga-bound; ideally placed with views overlooking the entire Oasi del Pian di Spagna (nature reserve). It serves excellent food and offers packages for walkers and bikers with comfortable rooms combined with transport arrangements for bicycles for those tackling Il Tracciolino. The wine bar Involt which has just opened provides an excellent opportunity in which to sample Valtellina wines at their best, alongside local cuisine.

HOTEL SALIGARI
Via M. Copes, 29 - Verceia (So)
Tel 0343 39100
www.hotelsaligari.com
info@hotelsaligari.com



PEDALANDO in città

*Three brand-new reasons
to get out on your bike!*

DOVE ACQUISTARE
WHERE TO SHOP

**ENOTECA
"FIASCHETTERIA
LA SPECOLA"**

La fiaschetteria propone un'ampia scelta di vini selezionati, Doc, Docg, distillati spumanti e confezioni natalizie personalizzate con prodotti tipici e altro. Troverete anche un valido servizio di consulenza per il giusto abbinamento dei vini nei vostri menù delle grandi occasioni.

Degustazioni gratuite tutti i sabati pomeriggio. Spedizioni in tutta Italia. Dal 25 aprile aperti anche la domenica.

The cellar offers a wide selection of wines, Doc, Docg, spumanti, and spirits too in the form of grappa, but also incorporates excellent examples of typical local wines. You'll also find some quality advice if you're looking for a wine for that special occasion. There's a free wine-tasting every Saturday afternoon.

**Via Garibaldi n. 13
Chiavenna (So)
Tel. 0343.32696**

**www.fiaschetteriaspecola.it
info@fiaschetteriaspecola.it**



La rete di piste ciclabili sparsa lungo tutta la Valchiavenna si arricchisce di nuovi itinerari.

Nel numero estivo di *Valchiavenna* *Vacanze* avevamo anticipato l'apertura di tre tracciati, rispettivamente a Piuro, Chiavenna e Novate Mezzola.

Seppur con qualche differenza in termini temporali, i comuni interessati sono riusciti a mantenere le promesse e hanno regalato ai cicloturisti e agli escursionisti, scorci suggestivi della vallata.

A **Piuro**, il nuovo tratto della ciclabile va da Scilano fino a Prosto, costeggiando la riva sinistra del fiume Mera, lontano dalle auto e dalla Statale, percorrendo il bosco nella quiete più assoluta.

A **Chiavenna** è stato aperto il collegamento ciclopedonale tra la città e Prata Camportaccio. Da qui la pista si dirama poi verso i vari tracciati che percorrono tutta la Valchiavenna, fino al Lago di Mezzola.

Da non perdere, specialmente in questo periodo dell'anno, è la pista che il comune di **Novate Mezzola** ha completato, collegando il Lido alla frazione di Campo. Il superamento del torrente Codera è garantito da una passerella in legno coperta.

Più che con le parole abbiamo cercato di descrivere i nuovi itinerari attraverso le immagini scattate da Silvio Sandonini. Non vi resta che montare in sella e verificare di persona la bellezza dei luoghi che via abbiamo indicato.



The network of cycle paths spread throughout the length of Valchiavenna has been further extended with new routes for all you two-wheelers. Within the summer edition of Valchiavenna Vacanze we gave notice of the imminent arrival of three new sections for cyclists, namely at Piuro, Chiavenna itself and Novate Mezzola.

Albeit with some slight changes involving temporary halts, the relevant local authorities have managed to keep their promise and opened up to touring cyclists, and those simply out for a leisurely spin, further routes offering spectacular new glimpses of the valley.

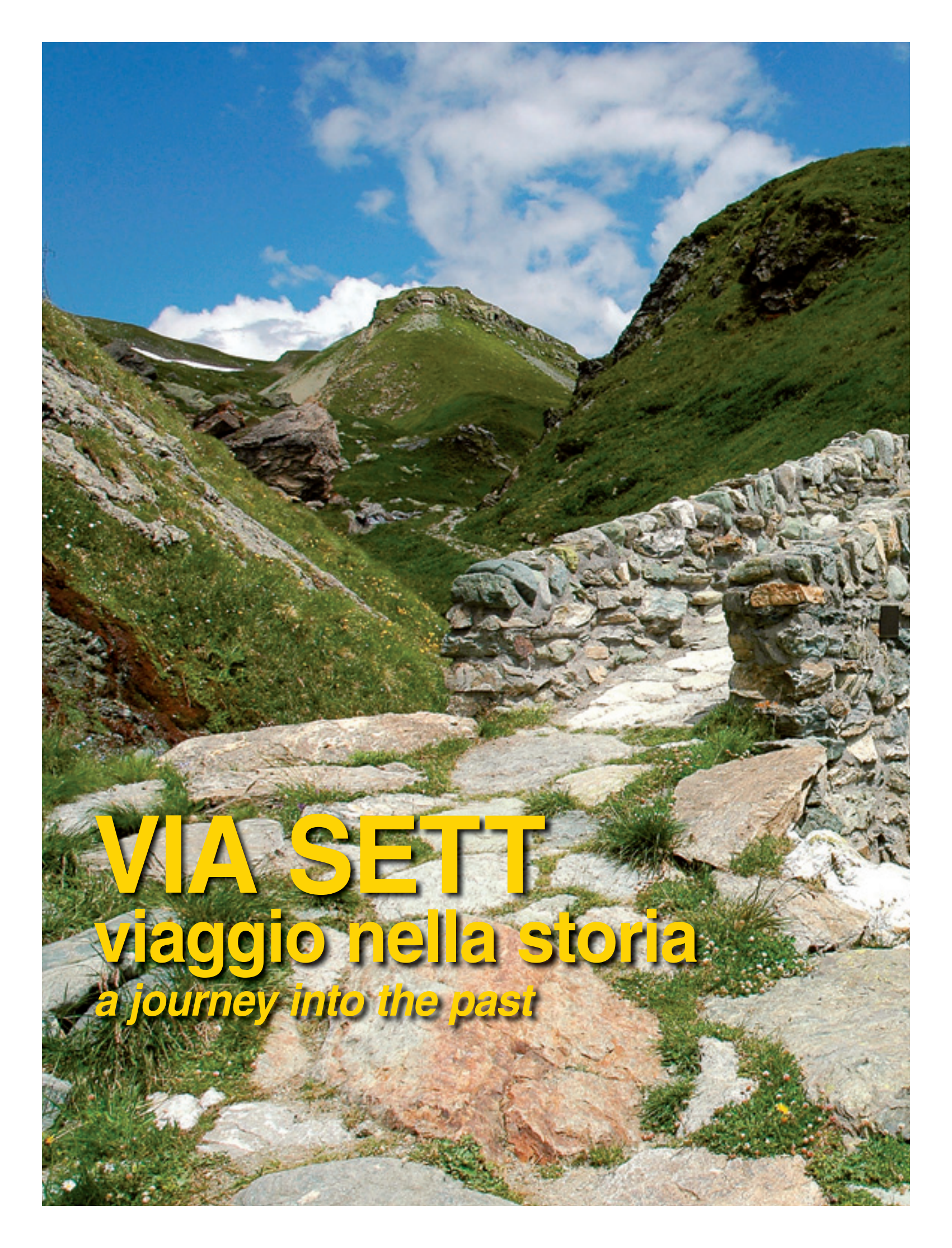
At Piuro the new section leaves Scilano and heads for Prosto, skirting the left bank of the River Mera, well away from any road traffic, and breezing into the genuine tranquillity of woodlands.

And at Chiavenna the cycle path linking the town to Prata has finally opened. From here the path branches off and takes in a series of beautiful rural sections running the length of Valchiavenna as far as the Lago di Mezzola.

Autumn's a fantastic time to enjoy the new link created by the Novate Mezzola authority between the Lido and the Campo district; a wooden bridge, very much in keeping with the natural environment here, sees the cyclist safely across the Codera torrent. But rather than rely on our modest description of the new routes, enjoy Silvio Sandoni's photographic record alongside.

Or better still, why not get on your bike and check out for yourself the natural beauty all around. And all at your own pace.



A scenic mountain landscape featuring a stone path and a stone wall. The path is made of large, flat stones and is bordered by a wall of stacked stones. The surrounding area is covered in green grass and small yellow flowers. In the background, there are more mountains and a blue sky with white clouds.

VIA SETT

viaggio nella storia
a journey into the past

I cerchi del grande viaggio nella storia delle Alpi iniziato con la Via Spluga, si chiude con la Via Sett. Presentato a primavera a Savognin, in Svizzera, questo tracciato pedonale collega la città di Thusis con l'Italia, candidandosi a diventare il naturale prolungamento della già celebrata Via Spluga (70 chilometri a piedi da Chiavenna, valicando l'omonimo passo alpino e dormendo nei rifugi e negli alberghi con il trasporto dei bagagli).

Con la Via Sett si spalancano nuove storie e meravigliosi paesaggi, a cominciare proprio dal Passo del Settimo, che dà il nome all'itinerario e collega le valli dei Grigioni dell'Oberhalbstein alla Bregaglia.

Il Settimo, a partire dall'epoca romana, era uno dei passaggi alpini più importanti. I vantaggi principali di questa via erano rappresentati dalla posizione favorevole che garantiva un collegamento diretto fra il nord e il sud dell'Europa. I tanti ritrovamenti avvenuti lungo questo percorso testimoniano la presenza e la sosta dei soldati romani, probabilmente già durante la campagna alpina del 15 a.C. Di seguito, milizie, mercanti e semplici viaggiatori hanno battuto questa via in ogni stagione, provenienti o diretti verso Coira.

La Via Sett – da Thusis a Chiavenna – misura in tutto 94 chilometri, percorribili in cinque tappe che prevedono almeno quattro-sei ore di cammino al giorno, arrivando a toccare quota 2300 metri con notevoli dislivelli.



A incantare gli escursionisti che hanno già percorso il Settimo, è soprattutto il cambiamento a cui si assiste durante il viaggio: mutano le vallate, la morfologia dei monti, i colori della natura. E anche la lingua e la cultura dell'uomo. La Via Sett parte dalla Svizzera Tedesca e si addentra nella regione di lingua romancia con Tiefencastel e Savognin, finendo in quella italiana con Bivio e la Bregaglia, giungendo poi in Valchiavenna.

Dal Passo del Settimo si può salire di circa 300 metri verso il Piz Lunghin, il famoso spartiacque delle Alpi: qui l'Inn scorre nel Danubio e sfocia nel Mar Nero; la Eva dal Sett va verso il Reno e termina nel Mare del Nord; la Maira – o Mera – si tuffa nel Po che dà nel Mare Adriatico.

Non mancano le testimonianze d'arte e di fede, come la chiesa di St. Peter Mistail ad Alvaschein. Di questo convento, edificato in epoca carolingia, è rimasto soltanto il tempio dell'ottavo secolo che presenta al suo interno un magnifico salone a tre absidi. E poi c'è la Bregaglia svizzera, terra dei famosi artisti Giacometti, dove sono presenti anche numerosi musei come la Ciäsa Granda a Stampa, il Palazzo Castelmur a Coltura e così via. In Valchiavenna l'offerta culturale e naturalistica è molto ricca: da Palazzo Vertemate Franchi, al centro di Chiavenna e ai giardini botanici del Parco Paradiso.

Tutte le informazioni per visitare questa straordinaria via alpina sono disponibili all'ufficio del Consorzio turistico. Programmate la vostra vacanza dedicando qualche giorno alla scoperta del Passo del Settimo.





Historical journeys through the Alps naturally enough begin with the Via Spluga and having gone full circle culminate with the Via Sett. The itinerary for the latter was formally proposed in spring at Savognin in Switzerland and constitutes a walking route linking the town of Thusis to Italy, and thus forming an obvious natural extension to the already much-loved Via Spluga. (a 70 kilometre walk from Chiavenna crossing the Alpine pass bearing the same name, spending nights in the rifugi en route; whilst transport takes care of any luggage.)

The Via Sett reveals memorable traces of history amid its fascinating landscapes, beginning immediately at the Passo del Settimo which gives its name to the walking route linking the valleys of the 'Grigioni' to the Oberhalbstein in Bregaglia.

Il Settimo, dating back to Roman times, was historically one of the most important Alpine routes. The key advantages of the way being the very strategic position, permitting a genuinely direct link between the south and northern Europe. The many discoveries along the way bear witness to both the presence of Roman soldiers and the fact that they camped along the whole stretch. The Alpine campaign of around 15 A.D. is a likely starter, followed later by further military manoeuvres but also merchants and quite simply travellers – prepared to tackle the route all the year round, heading for or coming from Coira. La Via Sett – from Thusis to Chiavenna – measures 94 kilometres in all, with a suggested five stages – each requiring a walk of between four and six hours a day – taking in some considerable 'ups and downs' and reaching at one stage a height of 2300 metres.

What people who have already made the journey say is both special and captivating about the route is the way it constantly changes: the contrast between small valley and the geological form and make-up of the mountains themselves, with all the colours that nature throws up along the way. But at the same time the 'imprint' of man's influence of the land itself in varying languages and culture. La Via Sett leaves the German-speaking part of Switzerland and then tackles the regions of Tiefencastel and Savognin where 'Romancia' is the predominant language, and finally into Italy taking in Bivio and Valbregaglia and down to Chiavenna.

Anyone interested can climb the 300 metres above the Passo del Settimo towards il Piz Lunghin. Here is the renowned watershed of the Alps: the river Inno heads for the Danube and then finally enters the Black Sea; the Eva dal Sett blends with the Remo and thence to the North Sea; the Maira – or – Mera joins forces with the Po and sets out for the Adriatic. But along the way there's a wealth of interesting opportunities incorporating Art and Faith – the church of St. Peter Mistail at Alvaschein is a good example. All that remains of this convent built in the Carolingian period is the 8th century chapel within which is a magnificent hall and three apse. Then on to Swiss Bregaglia and the renowned Giacometti family of artists, and in the same region you'll find ample opportunities for museum visits: La Casa Grande at Stampa and il Palazzo Castelmur spring immediately to mind. Valchiavenna is alive with culture and rich with its natural habitat: from the Palazzo Vertemate Franchi in Chiavenna itself to the Botanic gardens of the Parco Paradiso. You can't fail to be impressed.



Sul percorso che dall'Alp digl Plaz porta all'altipiano dell'Alp Flix, si passa a Colms Lantsch da cui si può ammirare la valle.

Sull'Alp Flix si attraversa una delle più importanti paludi di alta montagna d'Europa.

Un po' più in basso rispetto al nostro sentiero – sulla strada principale del passo stradale dello Julier – si trova Mulegns.

Questa località, nel secolo passato, assieme a Churwalden e Tiefencastel, era la terza stazione di cambio dei cavalli lungo il percorso Coira-St. Moritz.

Along the way which leaves Alp digl Plaz for the plateau of Alp Flix there's an excellent opportunity to appreciate the valley below at Colms Lantsch.

Once on the plateau you cross one of the most notable high mountain marshes within the whole of Europe.

Slightly below our chosen route – along the stretch of the main road of the Julier Pass – note Mulegns. Centuries ago, along with Churwalden and Tiefencastel, this location represented the third change for teams of horses en route from Coira to St. Moritz.

INFO
Ufficio Turismo Savognin
Tel. +41 81 6591616
www.savognin.ch

A Chiavenna sventola la **BANDIERA ARANCIONE**

*Chiavenna
flies the flag
for the
province*



Aluglio il Touring Club Italiano ha assegnato alla città di Chiavenna la prestigiosa Bandiera Arancione. L'iniziativa ha coinvolto i comuni lombardi con popolazione inferiore ai 15mila abitanti, che avevano presentato la propria candidatura. A questi il Touring ha applicato il Modello di Analisi Territoriale e, dopo la verifica di oltre 135 indicatori e approfonditi sopralluoghi sul campo, ha individuato le realtà eccellenti del territorio lombardo. Dei 60 centri candidati, 9 località sono risultate in linea con gli standard richiesti dal Modello. Chiavenna è stato l'unico comune premiato della provincia di Sondrio. Il riconoscimento si aggiunge ai tanti già assegnati alla cittadina negli ultimi anni. Oggi in Italia le località certificate con la Bandiera arancione sono 145, selezionate su oltre 1.600 candidature. Con questo marchio, il Touring ha pensato ad un premio che interpretasse il punto di vista del viaggiatore e della sua esperienza di visita. La Bandiera, infatti, viene assegnata alle località che non solo godono di un patrimonio storico, culturale e ambientale di pregio, ma che sanno anche offrire al turista un'accoglienza di qualità.

Chiavenna ha convinto il pool di esperti per l'efficiente servizio di informazioni turistiche, la sua facilità di accesso sia in auto sia in treno, e per la varietà e il pregio delle risorse storico-culturali e ambientali presenti.

A quality July for Chiavenna saw the Touring Club Italiano endowing the highly prestigious Bandiera Arancione (Orange Flag) on the town. The enterprise relates to communities within Lombardy with a population numbering fewer than 15,000, and who have put themselves forward in the appropriate manner. To all applicants the Touring Club applied the same 'Modello di Analisi Territoriale' and then having taken into account more than 135 relevant factors and incorporating into the equation on-the-spot investigations, the result has meant the singling out of the genuinely excellent locations within the region.

Of the 60 towns considered, just nine were found to have met the exacting standards required by 'Touring'. Moreover Chiavenna is the only town recognised within the province of Sondrio. This recognition is only the latest to be endowed on the town in recent years. Chiavenna thus joins a very select band of small towns – numbering only 145 – selected from a total of more than 1600 – throughout the whole of Italy who can proudly 'fly the flag'. This 'stamp of approval' importantly considers the applicants primarily from the point of view of the visitor, and their particular experience of time spent in and around the locality. The Bandiera is awarded not only within the context of the town's proud historical and cultural roots and the highly-regarded environment around, but also on the quality and warmth of the welcome received.



Festival della **CASTAGNA**

**Dal 4 al 19 ottobre
la Val Bregaglia celebra
il suo prodotto-simbolo**

*Chestnut Festival
Two October weeks
(4th – 19th)*



La storia della castagna si mescola da secoli a quella dell'uomo e delle tradizioni della Val Bregaglia. In territorio elvetico, superata la frontiera italiana di Villa di Chiavenna, si apre una regione molto caratteristica, nella quale la gente ha saputo conservare e promuovere fino ai giorni nostri le proprie radici alpine, curando gli habitat rimasti ancora incontaminati. Qui, la mano dell'uomo ha imparato a proteggere le risorse che la Natura le ha offerto, valorizzandole e rispettandole. I boschi di castagni ne sono un esempio.

Da qualche anno, nel mese di ottobre, si celebra in tutta la vallata un festival dedicato al frutto principe dell'autunno: la castagna. Dal 4 al 19 ottobre, nei cinque paesi della Bregaglia, vengono organizzate iniziative gastronomiche e attività culturali per dare modo di imparare ad apprezzare il ruolo che la castagna ha assunto in tanti secoli di storia.

Castasegna, primo comune che si incontra una volta valicata la frontiera, è considerato la "capitale" di questo festival. Lo stesso nome del paese porta in sé il peso del ruolo che ha avuto la castagna nell'economia e nell'alimentazione della gente del posto. Le vaste selve che si sviluppano sui due versanti della vallata sono visitabili attraverso un itinerario aperto al pubblico, godibile secondo una logica molto precisa che illustra durante una gradevole passeggiata nel verde e lontano dalle auto, tutta la filiera agro-alimentare della castagna: dalla coltivazione, alla preparazione di farina e di alimenti.

Un gruppo nutrito di piccoli produttori si occupa di curare le piante, raccoglierne i frutti da vendere a negozi, ristoranti e privati. A Castasegna sono in funzione - e in parte sono state ristrutturate - delle vecchie "gra", le baite in cui vengono fatte essiccare le castagne secondo un procedimento tradizionale. Si sono inoltre creati dei mini-alloggi accoglienti a disposizione dei turisti. Il "Festival della Castagna" di ottobre è l'occasione migliore per conoscere da vicino la storia di questo frutto straordinario e della terra in cui viene celebrato. Per non parlare degli infiniti impieghi che la gente alpina della Bregaglia ha saputo farne, ricavandone dolci, pasta, birre e distillati.

A emozionare gli ospiti del Festival ci saranno i colori e le atmosfere che in autunno la vallata regala a tutti coloro che la vorranno visitare.

IL PROGRAMMA

SABATO 4 OTTOBRE SATURDAY 4TH OCTOBER

Visita al nucleo di Soglio - h. 10.35/12
Ritrovo alla fermata dell'Autopostale
(costo 5 Chf per partecipante)

Outing to Soglio - 10.35/12.00
Meeting point at the Autopostale bus stop
(Cost: 5 Swiss francs)

DOMENICA 5 OTTOBRE - H. 10/17.30 SUNDAY 5TH OCTOBER - 10.00/17.30

Alla scoperta delle specialità bregagliotte (gita gastronomica)

Aperitivo al Pretorio, Vicosoprano

Pranzo al Palazzo Castelmur, Coltura (antipasti a base di prodotti biologici)

Degustazione di miele e sciroppi casalinghi, Bondo

Torta e caffè, distillato di castagna e di vini alla Villa Garbald, Castasegna

(costo 59 Chf per partecipante)

Prenotazioni entro giovedì 25 settembre, tel. 0041 81 8221555

Discovering Valbregaglia's Delicacies (a gastronomic tour)

Aperitif at Pretorio, Vicosoprano

Lunch at Palazzo Castelmur, Coltura (a starter based on biologically produced food)

Tasting of home-made honey and preserves, Bondo

Coffee and cake, chestnut liqueurs and wines at Villa Garibaldi, Castasegna

(Inclusive cost 59 Swiss francs)

Book before Thursday 25th September: tel. 0041 81 8221555

LUNEDÌ 6 OTTOBRE MONDAY 6TH SEPTEMBER

Il miele e le api - h. 10.35/12

Visita all'apicoltore Felix Brügger

Ritrovo a Soglio alla fermata dell'Autopostale

(costo 5 Chf per partecipante)

Prenotazioni dalle 14 alle 17, tel. 0041 81 8221749

Bees and honey - 10.35/12.00

Outing to meet bee-keeper Felix Brügger

Meeting point at the Autopostale bus stop, Soglio

(Cost 5 Swiss Francs)

To book tel. 0041 81 8221749 between 14.00 and 17.00

Pranzo al Ristorante Stüa Granda, Soglio - dalle h. 12

Menu: insalata mista, tagliatelle di castagna fatte in casa ai funghi porcini, crema bruciata di castagna

(costo 35 Chf per partecipante)

Prenotazioni il giorno prima, tel. 0041 81 8221988

Visita storico-culturale guidata - h. 14.15/15.15

"Sulle orme delle streghe", Vicosoprano

(costo 8 Chf per partecipante)

Prenotazioni, tel. 0041 81 8221530

Lunch at the Stüa Grande restaurant, Soglio - from 12.00

Menu: Mixed salad, home-made chestnut tagliatelle and porcini mushrooms, a chestnut dessert with cream

(Cost 35 Swiss francs)

Book the previous day: tel. 0041 81 8221988

Historical- Cultural outing- 14.15/15.15

"On the witches' trail", Vicosoprano

(Costs 8 Swiss francs)

Book: tel. 0041 81 8221530

MARTEDÌ 7 OTTOBRE TUESDAY 7TH OCTOBER

Visita al laboratorio di Roberto Lucchinetti, Piuro (Italia) - h. 10.50/11.50

Lavorazione della pietra ollare e tessitura tipica di Piuro

(costo 8 euro per partecipante, numero minimo 8 persone)

Prenotazioni, tel. 0041 81 8221555

Outing to the studio of Roberto Lucchinetti, Piuro (Italy) 10.50/11.50

Pietra Ollare (Pot stone working) and local weaving

(Costs 8 euro for a minimum of 8 people)

Book: tel. 0041 81 8221555

Visita al Percorso didattico nel castagneto a Castasegna con guida - h. 14.15/16.15

(costo 8 Chf per partecipante)

Prenotazioni dopo le 18.30 del giorno prima, tel. 0041 81 8221864

Invito degustazione torta, semifreddo e birra di castagne - h. 15/18

Caffè pasticceria Salis, Castasegna

Outing along the educational trail within the chestnut wood at Castasegna with guide - 14.15/16.15 (Cost 8 Swiss francs)

Book before 18.30 the previous day: tel. 00441 81 8221864

Tasting of cake, semifreddo and beers all based on the chestnut; 15.00/18.00

Caffè pasticceria Salis, Castasegna

MERCOLEDÌ 8 OTTOBRE WEDNESDAY 8TH OCTOBER

Visita guidata a Soglio Produkte Ag - h. 10.30/11.30

Laboratorio di produzione di cosmetici naturali, Castasegna

Prenotazioni tel. 0041 81 8221843

Guided tour of Soglio Produkte Ag 10.30/11.30

Laboratory for producing natural cosmetics, Castasegna

Book: tel. 0041 81 8221843

Visita guidata al vecchio ponte e al Molino Scartazzini - h. 15/17

Promontogno, degustazione del pane di castagne

(costo 5 Chf per partecipante)

Prenotazioni tel. 0041 81 8221113

Guided tour to 'vecchio ponte' and al Molino Scartazzini (mill) 15.00/17.00

Promontogno, chestnut bread tasting

(Cost 5 Swiss francs)

Book: tel. 0041 81 8221113

GIOVEDÌ 9 OTTOBRE THURSDAY 9TH OCTOBER

Visita a Romana Gini Giovanoli, Soglio - h. 10.45/11.15

La preparazione del formaggio di capra Mascarplin con degustazione

Prenotazioni tel. 0041 81 8221555

Outing to Romana Gini Giovanoli, Soglio 10.45/11.15

Special goat cheese production 'Mascarplin' with tasting

Book: tel. 0041 81 8221555

Visita storico-culturale guidata - h. 16/17

"Sulle orme delle streghe", Vicosoprano

(costo 8 Chf per partecipante)

Prenotazioni, tel. 0041 81 8221530

Historical- Cultural outing- 16.00/17.00

'On the witches' trail', Vicosoprano

(Cost 8 Swiss francs)

Book: tel. 0041 81 8221530

Filmati di Walter Hunkeler - h. 20.30/21.30

sulla gente e le tradizioni della Val Bregaglia,

Studio fotografico Meier, Soglio

(costo 5 Chf per partecipante) tel. 0041 81 8221140

Trasporto in valle gratuito, ritrovo nella piazza di Palazzo Salis

Film show with Walter Hunkeler 20.30/21.30

The people and traditions of Valbregaglia

Studio fotografico Meier, Soglio

(Cost 5 Swiss francs) Tel. 0041 81 8221140

Free transport from the piazza Palazzo Salis

VENERDÌ 10 OTTOBRE

FRIDAY 10TH OCTOBER

Cucinare con il cuoco Jürgen Leinenbach - h. 10/13.30
Hotel Longin, Maloja
Preparazione di alcune pietanze a base di castagna con degustazione
(costo 5 Chf per partecipante)
Prenotazioni entro il giorno prima, tel. 0041 81 8243131

Cooking with Jürgen Leinenbach 10.00/13.30

Hotel Longin, Maloja

Preparation of dishes with a chestnut base, along with tasting

(Cost 5 Swiss francs)

Book up until the previous day: tel. 0041 81 8243131

Visita al Percorso didattico nel castagneto a Castasegna con guida - h. 14.30/16
(costo 8 Chf per partecipante)
Prenotazioni dopo le 18.30 del giorno prima, tel. 0041 81 8221864

Outing along the educational trail within the chestnut wood at Castasegna with guide - 14.30/16.00 (Cost 8 Swiss francs)
Book before 18.30 the previous day: tel. 0041 81 8221864

Caldarroste, vino e formaggio - h. 16/19

Ristorante/Garni Post, Castasegna

(costo 10 Chf per partecipante)

Caldarroste, wine and cheese 16.00/19.00

Garni Post Restaurant, Castasegna

(Cost 10 Swiss francs)

SABATO 11 OTTOBRE

SATURDAY 11TH OCTOBER

Il miele e le api 13.30/15.20

Visita all'apicoltore Felix Brügger

Ritrovo a Soglio alla fermata dell'Autopostale

(costo 5 Chf per partecipante)

Prenotazioni entro venerdì, ore 17, tel. 0041 81 8221555

Bees and honey - h. 13.30/15.20

Outing to meet bee-keeper Felix Brügger

Meeting point at the Autopostale bus stop, Soglio

(Cost 5 Swiss Francs)

Book before Friday: tel. 0041 81 8221555

Cena con specialità a base di castagna - h. 19

(costo 30 Chf per partecipante, possibile trasporto in valle gratuito)

Proiezione di un filmato - h. 20.30

Ristorante/Garni Post, Castasegna

(costo 10 Chf per partecipante)

Prenotazioni, tel. 0041 81 8221060

Dinner with chestnut specialities 19.00

(Cost 30 Swiss francs, local transport free)

Film show 20.30

Garni Post restaurant, Castasegna

(Cost 10 Swiss francs)

Book: tel. 0041 81 8221060

DOMENICA 12 OTTOBRE

SUNDAY 12TH OCTOBER

Festa della castagna, Castasegna - h. 10/17

Culto ecumenico, pranzo, vendita prodotti a base di castagna, giochi per grandi e piccini

In caso di cattivo tempo la festa si svolgerà domenica 19 ottobre

Chestnut Festival, Castasegna, 10.00/17.00

Worship, lunch, local chestnut produce on sale, games for young and old

In case of poor weather, the event will move to the following Sunday 19th

LUNEDÌ 13 OTTOBRE

MONDAY 13TH OCTOBER

Corso di cucina alla scuola di Valle, Stampa - h. 10/14.30

Piatti tradizionali a base di castagne

(costo 35 Chf per partecipante, con degustazioni e ricette)

Prenotazioni entro giovedì, tel. 0041 81 8221555

Cooking course at Scuola di Valle, Stampa 10.00/14.30

Traditional chestnut dishes

(Cost 35 Swiss francs, with tasting and recipes)

Book before previous Thursday: tel. 0041 81 8221555

Visita storico-culturale guidata - h. 14.15/15.15

"Sulle orme delle streghe", Vicosoprano

(costo 8 Chf per partecipante)

Prenotazioni, tel. 0041 81 8221530

Historical- Cultural outing- 14.15/15.15

'On the witches' trail', Vicosoprano

(Cost 8 Swiss francs)

Book: tel. 0041 81 8221530

MARTEDÌ 14 OTTOBRE

TUESDAY 14TH OCTOBER

Visita al laboratorio di Roberto Lucchinetti, Piuro (Italia) - h. 10.50/11.50

Lavorazione della pietra ollare e tessitura tipica di Piuro (costo 8 euro per partecipante, numero minimo 8 persone)

Prenotazioni, tel. 0041 81 8221555

Outing to the studio of Roberto Lucchinetti, Piuro (Italy) 10.50/11.50

Pietra Ollare (Pot stone working) and local weaving

(Cost 8 euro for a minimum of 8 people)

Book: tel. 0041 81 8221555

Visita al Percorso didattico nel castagneto a Castasegna con guida - h. 14.45/16.15

(costo 8 Chf per partecipante)

Prenotazioni dopo le 18.30 del giorno prima, tel. 0041 81 8221864

Outing along the educational trail within the chestnut wood at Castasegna with guide - 14.15/16.15 (Cost 8 Swiss francs)

Book before 18.30 the previous day: tel. 0041 81 8221864

Invito degustazione torta, semifreddo e birra di castagne - h. 15/18

Caffè pasticceria Salis, Castasegna

Cake, semifreddo and beer all based on the chestnut, a tasting: 15.00/18.00

Caffè pasticceria Salis, Castasegna

MERCOLEDÌ 15 OTTOBRE

WEDNESDAY 15TH OCTOBER

Visita guidata a Soglio Produkte Ag - h. 10.30/11.30

Laboratorio di produzione di cosmetici naturali, Castasegna

Prenotazioni tel. 0041 81 8221843

Guided tour of Soglio Produkte Ag 10.30/11.30

Laboratory for producing natural cosmetics, Castasegna

Book: tel. 0041 81 8221843

Visita guidata al vecchio ponte e al Molino Scartazzini - h. 15/17

Promontogno, degustazione del pane di castagne

(costo 5 Chf per partecipante)

Prenotazioni tel. 0041 81 8221113

Guided tour to 'vecchio ponte' and al i Molino Scartazzan (mill) 15.00/17.00

Promontogno, chestnut bread tasting

(Cost 5 Swiss francs)

Book: tel. 0041 81 8221113

GIOVEDÌ 16 OTTOBRE

THURSDAY 16TH OCTOBER

Visita a Romana Gini Giovanoli, Soglio - h. 10.45/11.15

La preparazione del formaggio di capra Mascarplin con degustazione

Prenotazioni tel. 0041 81 8221555

Outing to Romana Gini Giovanoli, Soglio 10.45/11.15

Special goat cheese production 'Mascarplin' with tasting

Book: tel. 0041 81 8221555

Lavoretti e giochi con le castagne - h. 14.30/17

per bambini dai 5 ai 9 anni, Castasegna

Ritrovo alla fermata dell'Autopostale

(costo 5 Chf per partecipante)

Prenotazioni tel. 0041 81 8221555

Work and play along with chestnuts 14.30/17.00

For children between 5 and 9 years, Castasegna

Meeting point: the Autopostale bus stop

(Cost 5 Swiss francs)

Book: tel. 0041 81 8221555

Visita storico-culturale guidata - h. 16/17

"Sulle orme delle streghe", Vicosoprano

(costo 8 Chf per partecipante)

Prenotazioni, tel. 0041 81 8221530

Historical- Cultural outing- 16.00/17.00

'On the witches' trail', Vicosoprano

(Costs 8 Swiss francs)

Book: tel. 0041 81 8221530

Filmati di Walter Hunkeler - h. 20.30/21.30

sulla gente e le tradizioni della Val Bregaglia,

Studio fotografico Meier, Soglio

(costo 5 Chf per partecipante) tel. 0041 81 8221140

Trasporto in valle gratuito, ritrovo nella piazza di Palazzo

Salis

Film show with Walter Hunkeler 20.30/21.30

The people and traditions of Valbregaglia

Studio fotografico Meier, Soglio

(Cost 5 Swiss francs) Tel. 0041 81 8221140

Free transport from the piazza Palazzo Salis

VENERDÌ 17 OTTOBRE

FRIDAY 17TH OCTOBER

Cucinare con il cuoco Jürgen Leinenbach - h. 10/13.30

Hotel Longin, Maloja

Preparazione di alcune pietanze a base di castagna con degustazione

(costo 5 Chf per partecipante)

Prenotazioni entro il giorno prima, tel. 0041 81 8243131

Cooking with Jürgen Leinenbach 10.00/13.30

Hotel Longin, Maloja

Preparation of dishes with a chestnut base, along with tasting

(Cost 5 Swiss francs)

Book up until the previous day: tel. 0041 81 8243131

Visita al Percorso didattico nel castagneto a Castasegna con guida - h. 14.30/16

(costo 8 Chf per partecipante)

Prenotazioni dopo le 18.30 del giorno prima, tel. 0041 81 8221864

Outing along the educational trail within the chestnut wood at Castasegna with guide - 14.30/16.00 (Cost 8 Swiss francs)

Book before 18.30 the previous day: tel. 0041 81 8221864

Caldarroste, vino e formaggio - h. 16/19

Ristorante/Garni Post, Castasegna

(costo 10 Chf per partecipante)

Caldarroste, wine and cheese 16.00/19.00

Garni Post restaurant, Castasegna

(Cost 10 Swiss francs)

Invito alla degustazione della pizza di castagna - h. 17.30/19

Crotto Albinia, Vicosoprano

Chestnut pizza tasting 17.30/19.00

Crotto Albinia, Vicosoprano

SABATO 18 OTTOBRE

SATURDAY 18TH OCTOBER

Visita storico-culturale, Soglio - h. 10.35-12

Ritrovo alla fermata dell'Autopostale

(costo 5 Chf per partecipante)

Historical/Cultural outing to Soglio - 10.35/12.00

Meeting point at the Autopostale bus stop

(Cost: 5 Swiss francs)

Pranzo al ristorante Stüa Granda, Soglio - h. dalle 12

Menu: insalata mista, tagliatelle di castagna ai funghi porcini, crema bruciata di castagna

(costo 35 Chf per partecipante)

Prenotazioni entro il giorno prima, tel. 0041 81 8221988

Lunch at the Stüa Grande restaurant, Soglio - from 12.00

Menu: Mixed salad, home-made chestnut tagliatelle and porcini mushrooms, a chestnut dessert with cream

(Cost 35 Swiss francs)

Book the previous day: tel. 0041 81 8221988

Per informazioni:

For further information:

Ente Turistico Pro Bregaglia

Tel. 0041 81 822155

info@bregaglia.ch

www.bregaglia.ch

www.festivaldellacastagna.ch

The chestnut (castagna) has formed an integral part of Val Bregaglia's history for centuries. There's always been a strong 'bond' here between the inhabitants and the fruit itself. The Swiss region just across the border from Villa di Chiavenna has a very particular stamp to it and the locals have always enjoyed celebrating and promoting the Alpine nature of their roots, and it remains – due to their nurture and respect - a fine example of an unpolluted environment. It's a case really of being aware of what Nature has provided and appreciating it to the full. The abundant chestnut woods are a fine example.

For some years now during October the whole valley goes chestnut-mad when the festival, devoted entirely to this princely Autumn fruit, gets under way. From the 4th to the 19th within five Valbregaglia communities gastronomic and cultural events put the chestnut under the spotlight and demonstrate the versatility of this much-loved local product. It's been around a long time! Castasegna – the first little town you meet having crossed into Switzerland is regarded as very much the 'headquarters' for the festival. The actual name of the community speaks volumes about the importance that the chestnut has had in economic terms and in food production for the local populace. There's an open invitation to wander the vast woods that stretch out along both sides of the valley by following a well-designed, informative and structured route. It's a most enjoyable and educational stroll within the woodland – well away from traffic and following the very life-cycle of the chestnut; from its cultivation to its many and diverse use in foodstuffs.

A dedicated group of small producers take care of the cultivation itself, harvesting the fruit, producing flour and then selling to shops, restaurants and indeed privately. Castasegna remains home to some original 'gra' or 'baite' (sheds used for the drying of the chestnut). Some are in use today, still following traditional methods, others have been completely restored and form most welcoming 'mini- apartments' for visiting tourists.

The October festival is a golden opportunity to get to know at first hand the rich history of chestnut 'farming', and of course the local communities which remain rightly proud of the tradition. Valbregaglia will be alive with visitors learning just how many different uses to which you can put the chestnut. Desserts, pasta, beer and spirits are just starters.

The Festival guarantees its guests a splendid few days rich in atmosphere and colour set within a beautiful valley which will itself provide a backdrop full of Autumn scents and shades.



Castasegna: commercio e servizi

Ristorante Garni Post

Tel. 0041.81.8221060 - Fax 0041.81.8221510
www.garnibarpost.ch - info@garnibarpost.ch

Hotel Ristorante Locanda Rocca Bella

Tel. 0041.81.8340077 - Fax 0041.81.8340079
www.locandaroccabella.ch - roccabella@bluewin.ch

Soglio Produkte

Tel. Fax 0041.81.8221843
www.soglio-produkte.ch - mail@soglio-produkte.ch

Bondo Steinkunst Bigler&Co - parrucchiera

Tel. 0041.81.8221875

Negozi Rosanna Rogantini

Tel. 0041.81.8221550 - rogantini-boffi@bluewin.ch

Bar Pasticceria Caffé Salis

Tel. 0041.81.8221318 - conf.salis@bluewin.ch

Castanicoltori Castasegna

Tel. 0041.81.8221039 - engler.ivana@bluewin.ch

Massaggi a Castasegna

Tel. 0041.76.4372303

SERVIZI ATTIVI IN PAESE

Ufficio Postale - Post service

Effettua spedizioni in tutta la Svizzera e svolge funzione di fermo posta. Lo sportello raccoglie le giocate del Lotto Svizzero e di Euro Millions.

Banca Cantonale Grigioni Banking

Distributore Esso

Davide Gianotti spedizioniere doganale

Tel. 0041.81.8221176 - Fax 0041.81.8221510
davidegianotti@hotmail.com

Nel nome del NEBBIOLO

Nebbiolo - the latest on the grapevine!



CANTINA MAMETE PREVOSTINI
Via Don Primo Lucchinetti, 61
Maso (So) - Tel. 0343.41522

Per l'autunno la cantina di Mamete Prevostini riserva una piacevole sorpresa, tutta rivolta a esaltare la freschezza dell'uva Nebbiolo.

Santarita e *Botonero* sono le etichette che meglio sanno mettere in evidenza le caratteristiche che rendono speciale il vitigno valtellinese per eccellenza. Entrambi i vini non sono sottoposti ad affinamento in legno, proprio per conservare inalterate quelle peculiarità che rendono straordinario il Nebbiolo, esaltato nella sua freschezza.

Santarita è un Rosso di Valtellina Doc, viene prodotto utilizzando le uve dei vigneti selezionati da Prevostini, nella zona compresa tra Ardenno e Tirano. Il colore rosso brillante regala profumi fragranti e fruttati, che richiamano al palato il sapore delle bacche rosse del bosco.

Botonero, Igt Terrazze Retiche di Sondrio, viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox con quattro giorni di macerazione delle bucce sul mosto. Un tocco che regala al degustatore un sapore piacevolmente asciutto, fresco.

Entrambe le etichette si abbinano alla perfezione con i primi piatti, carni bianche e formaggi. Sono una valida alternativa ai vini classici valtellinesi strutturati, dai quali si distinguono per il carattere beverino da apprezzare anche tutti i giorni a pasto. Una piacevole divagazione per gustare l'essenza della Valtellina enologica. *Santarita* e *Botonero* sono disponibili nelle migliori enoteche e nei negozi specializzati.

Splendid. A pleasant surprise in the shape of an Autumn treat from the Mamete Prevostini cellar. It's no secret that the maestro likes to extol the handsome virtues of the Nebbiolo grape and this time it's the freshness and subtlety that come to the fore.

Santarita and Botonero are the two labels in the spotlight and both enjoy the typical characteristics that ensure rather special wines from the Valtellina grapevine. Neither wine has been subject to the lengthy refinement in wooden casks with the specific intent of conserving the very special qualities of the Nebbiolo grape - unadulterated - and thus drawing attention to the genuine freshness of the wine.

Santarita, a Valtellina Rosso Doc, is produced from grapes in Prevostini's vineyard situated between Ardenno and Tirano. Vivid red in colour with a fragrant and fruity bouquet, it brings all the flavours of wild red berries to the palate.

Botonero - from the vineyards along the Terrazze Retiche di Sondrio is produced by first allowing the grapes to ferment in steel tanks incorporating four days of steeping along with the musty skins. It's a little detail that ensures a pleasantly dry, fresh flavour.

Both wines are ideal to accompany first courses, white meats and cheeses. They're an excellent alternative to the classic and more complex Valtellina wines - and are perfect for everyday consumption.

Prevostini's come up with an inspired diversion with these new labels without losing any of the very essence of his Valtellina produce. Evidence of a lighter touch within the cellar. Both Santarita and Botonero are available from quality wine merchants.

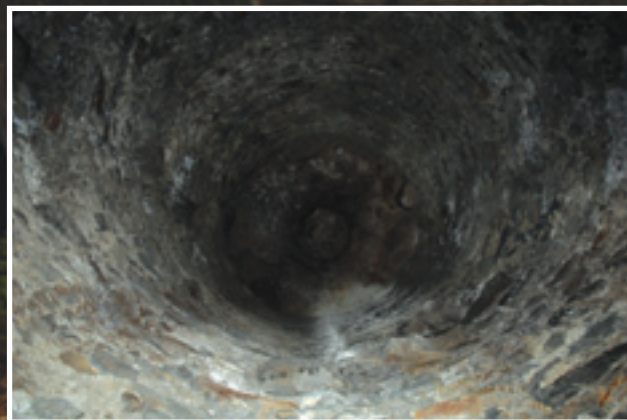
La CASA del



LUOGHI DA SCOPRIRE

FREDDO

The Ice Palace!



Come si faceva a disporre del “freddo” per usi domestici, quando ancora non esistevano i frigoriferi? La domanda potrà sembrare banale, ma in realtà non lo è affatto. Tra le innumerevoli soluzioni adottate nei secoli passati per conservare gli alimenti e i prodotti della tavola, quella della “neviera” era tra le più semplici e ingegnose.

Questo luogo era costituito da un ambiente chiuso, profondo dai 5 ai 10 metri, a forma conica, ricavato nel terreno. A dicembre la cisterna veniva riempita di neve che, dopo essere stata pressata, si trasformava in ghiaccio disponibile tutto l’anno fino all’inverno successivo.

Insomma, una versione naturale ed ecologica dei moderni frigoriferi che oggi ogni famiglia possiede in casa.

Nonostante le nevieri siano diffuse su gran parte dell’arco alpino, in Valchiavenna ne esiste soltanto una, nelle pertinenze di Palazzo Vertemate. Una rarità, dovuta anche al fatto che nella zona la conservazione dei prodotti come bresaole, formaggi e vino era affidata per lo più ai crotti e alla temperatura costante (6-8 gradi) del vento “sorel” che ancora oggi li attraversa.

Protetta dall’ombra dei castagni, la neviera del Vertemate si caratterizza per un’architettura più elegante e raffinata rispetto alle tradizionali “ghiacciaie”. Strutturata su due livelli, si accede alla cisterna entrando dalla porta rivolta verso nord, a piano terra. Un corridoio centrale divide le piccole stanze in cui sono ancora presenti le vasche in pietra nelle quali erano depositati gli alimenti e dove il freddo veniva convogliato attraverso tubi in serpentino collegati al cuore della neviera.



La cisterna è molto profonda e le sue pareti sono tutte rivestite di roccia. L'intenzione dei responsabili di Palazzo Vertemate è di riuscire ad adeguare questa struttura per inserirla nel tour guidato riservato agli ospiti, integrando anche lo splendido torchio situato nelle vicinanze, utilizzato per la spremitura dell'uva in autunno. Un progetto che darebbe la possibilità di scoprire come vivevano e lavoravano le persone al servizio al nobile Palazzo del Cinquecento, svelando curiosità e dettagli della vita contadina di quell'epoca.



Our title might suggest something out of a fairy story! But we begin with what might appear to be a somewhat mundane question. Was there really life before the refrigerator we know and love today? Of course! But a more considered response also throws up some rather interesting period details. Among the innumerable solutions over the last centuries to the very real problem of preserving foodstuffs- that of the 'neviera' has to be one of the simplest yet most ingenious. It's all about snow. And in winter there's usually plenty about!

A totally enclosed space had to be created with a depth of between 5 and 10 metres, dug out of the ground, and in a conical form. December would see the 'tank' filled to capacity with snow, which once compressed naturally formed into ice. This would then be available all the way through to the following winter. In short what's been created is a splendidly natural and ecological version of the modern-day household refrigerator.

In spite of the fact that the 'neviera' was a regular feature throughout the length of the Alpine range, Valchiavenna has just one example today. And happily it's to be found at the Palazzo Vertemate. Its exclusivity within the valley is explained to a degree by the fact that food preservation – products such as cured meats like bresaola, or cheese and wine were very much entrusted to the local crotti – the 'Sorel' breeze within the mountains ensuring a constant temperature of around 6- 8°. And it's precisely the same today.

Handily in the shade of chestnut trees the 'neviera', or cold store, of the Vertemate is characterised by its somewhat elegant and sophisticated architecture compared to the traditional 'ghiacciaie'. A deluxe 'igloo' might be an appropriate description. Or perhaps an 'ice-store'. Built on two levels with access on the ground floor through a north-facing door, a central corridor creates small side rooms in which stone basins are employed as storage containers. The cold temperature is guaranteed throughout by coils of snake-like tubing leading directly from the very heart of the 'neviera'.

There's considerable depth to the Vertemate cold store and walls are lined in sheer rock. And the good news is that the relevant authorities responsible for the Palazzo are hoping in the future to arrange this unique facility so that it can be incorporated into the guided tours of the mansion, with a view of also including the splendid wine-press nearby, busy in autumn in the past following the local grape harvest. It would be a perfect opportunity to really get to know the way those employed in the service of the 'nobility' at the 15th century mansion lived on a day to day basis, and to understand more fully the life and routines of farmers in the area during that particular period.

Nelle pagine 28 e 29, l'ingresso della neviera di Palazzo Vertemate e la fossa in cui veniva depositato il ghiaccio. Di seguito, le vasche dove il freddo era convogliato per mezzo di condotti in pietra. Il giardino del palazzo e il suo torchio.

On previous pages 28/29 the entrance to the 'neviera' at the Palazzo Vertemate, and the deep hollow within which the ice is deposited. And following on, the basins from where the cold is conveyed by means of air ducts. The garden of the mansion, and the wine press.



A close-up, high-resolution portrait of a man with light brown hair and a slight stubble. He is looking directly at the camera with a serious expression. His right hand is visible, with fingers resting near his eye and cheek. The lighting is soft, highlighting the texture of his skin.

INTERVISTA

Davide

**La montagna
che divide,
la montagna
che unisce**

***Mountains
that can both divide
and yet unite***

Davide Bernasconi, in arte Davide Van de Sfroos, ha dedicato molte delle sue canzoni e delle sue ballate alle Alpi, al Lario e alla sua gente.

Nell'intervista che ha concesso in esclusiva a ValchiavennaVacanze, racconta come questi luoghi gli sono rimasti nel cuore.

Davide Bernasconi, more popularly known as singer/composer Davide Van de Sfroos has found the inspiration for many of his songs and ballads in the Alpine areas, the Lario region and naturally the people therein. In this exclusive interview for ValchiavennaVacanze he explains just how much these very same places mean to him.

«**S**ono cresciuto davanti ad un bacino d'acqua molto grande - racconta Davide nell'intervista concessa a ValchiavennaVacanze - che si allarga e si restringe, carico di significati e di energie. Ho imparato a rispettare il lago: è profondissimo, ti può ingannare quando hai poca esperienza e i cambiamenti del tempo sono sempre imprevedibili. Dentro questo bacino d'acqua, la prima cosa che si specchia sono le montagne. Il Lago di Como è circondato da vette alte e maestose. Da bambino, con mio padre andavo a funghi: ricordo le alzate alla mattina presto, le camminate con il cane. Non sono mai stato un appassionato di alpinismo, né di scialpinismo. Nonostante ciò, la montagna è sempre stata presente nella mia vita e lo è tuttora». La magia di questo ambiente

Van de Sfroos

sta nella sua prospettiva, ci spiega: la montagna la vedi dal basso nella sua interezza oppure la puoi sormontare, attraversare, e quando sei in alto diventi tu stesso "montagna" e vedi ciò che hai lasciato a valle. I punti di riferimento si ribaltano.

Quanto ha influito questo ambiente sul tuo essere artista?

Molto. È un habitat a tratti esoterico, multiforme, anche da descrivere. Qui emergono i quattro elementi principali, nella loro assolutezza. L'Aria, per esempio, con i venti e il clima; l'Acqua è dappertutto, così come la Terra. E poi c'è il Fuoco, che senti chiaramente attraverso il sole, più forte alle quote elevate.

Ma la montagna è anche confine, frontiera che divide gli uomini.

Al contrario. La montagna forse, proprio grazie ai suoi confini, permette di entrare in contatto con nuove realtà, di crescere, ma di conservare anche le proprie radici, limitando i danni della globalizzazione. È un po' la differenza che c'è tra una macedonia e un frullato: con la prima puoi comunque gustare l'abbinamento

di tutti i frutti riconoscendo le differenze di ciascun ingrediente; con il secondo invece, tutto assume un sapore nuovo, unico, che sovrasta ogni elemento che lo compone.

E con la Valchiavenna che rapporto hai?

Molto personale, diretto. Ci vengo spesso, anche da solo. Mi piace passeggiare per il centro di Chiavenna, fare qualche acquisto, godermi la sua accoglienza. Chiavenna è un luogo che ancora oggi porta i segni di molte storie, tutte diverse. Sono cariche

di suggestione, con presenze più o meno fatate. Non a caso ho scelto alcuni scorci antichi della città per fare le foto che ho inserito nel cd "Akuadulza".

A proposito di lavoro, come hai trascorso la tua estate?

Ho viaggiato, tanto. Una media di 300 chilometri al giorno per le tappe dei concerti. Ho provato tutte le qualità di asfalto, ogni grado di caldo e freddo. Ho conosciuto il bacio di sette zanzare differenti. Ho sentito nostalgie speciali per la mia famiglia e anche esaltazioni di primo grado per persone incontrate durante il viaggio. Ho sudato sette camice e ho dormito ogni sera in un letto diverso. Sono rimasto sotto la stecca del sole e sotto l'acqua del temporale. Ho assaggiato vini strepitosi, sentito la stretta di mano di chi mi ha raccontato la sua storia in un quarto d'ora. Ho ricevuto anche qualche abbraccio. Insomma, non è stata un'estate di relax, ma ho avuto la fortuna di viaggiare con amici e persone care che l'hanno resa speciale e meno stressante.



"I grew up in full view of a vast stretch of water which seemed to both grow larger and then on other days appeared to narrow, but was always impressive and charged with energy. I soon learnt to respect the lake: for its very depth, and its capacity to deceive anyone with limited experience combined with the unpredictable nature of the weather. Clearly one of the first things you notice on the surface is the reflection of the mountains. Lake Como is surrounded by majestic peaks and it was here that as a boy I'd go in search of mushrooms with my father. – I remember the early morning starts and heading off with the dog. I've never actually been a great fan of mountain-eering or indeed skiing in the upper mountains either. Having said that – mountains have always been a major player throughout my life and it's the same today. The very magic of this environment is bound to have a strong influence on ones perspective; from below, the challenge appears that of getting right to the top, or crossing the mountain but everything changes when you're up there looking down and seeing the valley below – left well behind – your points of reference are completely reversed."

What effect has the environment you describe had on you as an artist?

A lot. It's a complex, exotic, environment almost impossible to put into words. Here you'll encounter the full range of the four key elements, in all their glory. Let's start with Air – epitomised by wind and climate; Water – naturally – is all around, as is mother Earth. And finally there's Fire represented by the heat of the sun felt spectacularly in the upper mountains.

Mountains though represent borders, and barriers – a dividing line between peoples

I think it's important to appreciate differences between various identities. Perhaps because the mountains create natural borders – they encourage contact with a diversity of culture, create a different reality everywhere, and maintain the roots, the essence of localities, thus limiting the effects of globalization. It's a bit like the different nature of, say, a fruit salad and a concoction made of fruit blended into one; in the former you can enjoy the collection of a variety of different fruits whilst recognising each of the individual ingredients; with the latter however all have combined to create a totally new flavour which takes over from the individual contributors.

What's your relationship with Valchiavenna like?

It's a very personal one. Very close. I'm often there, sometimes by myself. I like the welcome that Chiavenna holds out. I enjoy walking around the centre picking up bits of things from the shops. Chiavenna's a place full of history and even today displays the many different sides to its past. There are some extraordinarily stimulating spots around, all with their own degree of enchantment. It was no accident that I used some of the locations there on photographs accompanying my cd "Akuadulza".

And how's work gone this summer?

I feel I've been virtually everywhere. The concerts have meant an average of 300 kilometres a day travelling. I can now recognise all the different asphalt qualities on the roads, and every shade of temperature. I've got to know personally seven different types of mosquito. I've obviously missed the family contact a great deal whilst appreciating hugely some first-rate people I've met on my tour. I've soaked innumerable shirts in sweat and slept in a different bed every night. I've been scorched by the sun and at other times drowned during thunderstorms. I've also enjoyed some fantastic wines and shook the hands of people keen to tell me their life-stories in anything up to fifteen minutes. I've also been party to some big hugs! In short it hasn't exactly been a relaxing summer – but I've been lucky enough to be travelling with a group of good friends and our team who have made it a special one and limited any stress normally associated with being constantly 'on the road'.

BORGHI DA VISITARE

SOMMAROVINA

patria degli spazzacamini
d'Austria

**Onwards and upwards
for the sweeps
of Sommarovina!**

a cura di Guido Scaramellini
www.clavenna.it







Sommarovina e i suoi angoli caratteristici. Nelle pagine precedenti la vista dal borgo che si affaccia sulla Bregaglia. Qui in alto la chiesa di San Giacomo e San Cristoforo, con a lato la cappella cimiteriale in cui è raffigurato il Giudizio Universale riportato a fianco. Nella pagina accanto, la targa che si può ancora leggere nel piccolo cimitero.

A few of Sommarovina's typical little corners. On previous pages the view from the village which faces Valbregaglia. Top: the church of San Giacomo and San Cristoforo, with alongside the tiny cemetery chapel in which the Judgment Universal is portrayed.

On the facing page, the plaque still displayed within the cemetery.



Di primo acchito il nome Sommarovina non apre il cuore alla speranza, né fa presagire grandi bellezze paesaggistiche e ambientali. La realtà è meno catastrofica perché il toponimo non indica una grandissima rovina, ma un paesino posto alla sommità di un pendio franoso, così come Cimaganda o Sommaganda, com'era anche detto nei secoli passati, indica un abitato situato alla sommità di una "ganda", cioè di massi franati. In dialetto è Samaròina, dove la "u" del latino "summa" è diventata "a", come del resto è avvenuto per Samòlaco da "summus lacus".

A dispetto del suo nome, Sommarovina è in una posizione invidiabile, panoramica come pochi paesi in valle: di lassù si domina tutta la Bregaglia italiana e molta parte del piano. Situato com'è a mezza costa della pendice delle Lepontine, a quota poco inferiore ai 1000 metri, fu abitato permanentemente a partire dalla metà del '400, quando da alpeggio stagionale

divenne luogo stanziale, spopolandosi solo cinque secoli dopo, nell'ultimo dopoguerra. Oggi è luogo di villeggiatura e le antiche abitazioni, che fanno corona alla chiesa di San Giacomo benedetta nel 1667, sono diventate seconde case.

Qui l'emigrazione fu particolare sia per la sede, che per il tipo di lavoro svolto. Gli abitanti seguirono prevalentemente la via di Vienna e dintorni, dove fecero gli spazzacamini, non diversamente da quelle di alcuni paesi svizzeri nella valle a occidente. Basta visitare il raccolto cimitero per rendersene conto.

Le iscrizioni "consecrato dai patrioti / nell'Austria ed Ungheria / anno 1886".

La cappella al centro, costruita nel 1768, fu decorata con il Giudizio Universale probabilmente da Giovan Giacomo Rieg di Somvix nei Grigioni, un lavoro ingenuo, quasi naïf, ma significativo, che è appena stato restaurato a spese del Centro studi storici valchiavennaschi.

First consideration of the name Sommarovina doesn't exactly set the heart beating with hope anew, nor does it suggest in the slightest the beauty of the landscape and environment all around. However the reality is somewhat less of a catastrophe, as the place name does not actually refer to devastation on a grand scale, rather a small community situated at a top of a slope noted for mere landslides. The name derives in similar fashion to that of Cimaganda or Sommaganda, noted centuries ago indicating a habitation which sits at the top of a 'ganda', that is to say the geological form produced following a collapse or rock-fall. The dialect form is Samaroina, where the "u" from the Latin "summa" has been replaced by an "a", just as Samolaco was derived from the original "summus lacus".

Regardless of its actual name, Sommarovina is certainly in an enviable position, with views rarely surpassed throughout the valley: from way up high it dominates the whole of Italian Bregaglia and much of the valley floor. It occupies a position half-way up the Lepontine valley side, at slightly below 1000 metres in height and became a permanent habitation as early as the mid 15th century, when having previously represented summer pasture it was adopted as an all-year-round community. It was to remain precisely that until post-war Italy five centuries later. Today the village serves for summer stays and the ancient houses, which encircle the church of San Giacomo – consecrated in 1677 have become holiday homes.

The place has a fascinating history of emigration. Really rather special because of the nature of the work undertaken by those leaving. The population by and large took to the Austrian road and in particular to Vienna and its surrounding area, where they applied themselves as chimney-sweeps, not unlike others in the small Swiss towns in valleys to the west. You need only visit the cemetery to appreciate the phenomenon.

The inscriptions within bear witness: "dedicated to fellow-countrymen / in Austria and Hungary, in the year 1886".

The chapel at the heart of the village was constructed in 1768 and was decorated with 'il Guidizio Universale' probably by Giovan Giacomo Rieg di Somvix of the Grigions, a work of the utmost simplicity, almost naïf, but striking and of considerable significance – and only very recently restored courtesy of the Centro studi storici valchiavennaschi.





GASTRONOMIA

***Nell'Anno Internazionale della Patata,
un evento gastronomico
celebra il prodotto "prelibatezza" della terra.***

***In the International Year of the Potato,
a gastronomic feast to sing its praises***

a cura di Roberto Giardini - Amici della Val Codera - Tel. 0343 62037



PATATE in Val Codera

La stagione autunnale, con la sua calda tavolozza di colori è già di per sé un richiamo irresistibile per passeggiate in Val Codera, raggiungibile solo a piedi risalendo il granitico costone alle spalle di Novate Mezzola. Quest'anno, tuttavia, un ulteriore motivo d'interesse può indurci a fare una visita alla valle: la F.A.O. (organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) ha dichiarato il 2008 "Anno Internazionale della Patata".

La patata rappresenta la quarta coltivazione mondiale dopo riso, grano e mais, con una produzione annua di oltre 300 milioni di tonnellate, di cui la metà in Europa. Arrivata in Italia - a Genova - nel 1585, il primo "Anno della Patata" è solo nel 1817, quando una terribile carestia che colpì tutta l'Europa, indusse gli abitanti dell'arco alpino a farne finalmente grande uso.

L'Associazione Amici della Val Codera - che gestisce i due rifugi Osteria Alpina e Locanda di Codera - per onorare degnamente questa ricorrenza internazionale ha pensato di dedicare ai preziosi tuberi (in dialetto tartifui) un finesettimana - 11 e 12 ottobre - proponendo una manifestazione dal titolo "Spirito di patata: prelibatezze dal sottosuolo".

Ai partecipanti che si prenoteranno ai numeri 034362037 - 3381865169 - 0258104576, sarà offerta la possibilità di degustare in un ambiente unico, menù a base di antiche e nuove ricette che prevedono come ingrediente principale la preziosa patata di valle. Quale miglior occasione di richiamare l'attenzione anche sulle patate che vengono coltivate sulle montagne di tutta la Valchiavenna. Non dimentichiamo che la patata di Campodolcino di Starleggia è prodotto agroalimentare tradizionale dal 1998 con tanto di Decreto Legge.

Questa "radice del diavolo" - com'era chia-

DOVE ACQUISTARE

WHERE TO SHOP

MASTAI ORTOFRUTTICOLI

Qui si può acquistare i migliori prodotti di frutta e verdura. Il negozio è a conduzione familiare. Si trova a Chiavenna, a Pratogiano, e ha saputo sfruttare la ventilazione naturale dei crotti per conservare e vendere frutta e verdura. Ci sono molti prodotti che si possono acquistare per sé o per gli amici.

Here is possible to buy the "marroni di Santa Croce" Found in Chiavenna, at the Pratogiano, the fruit-shop exploits the natural ventilation of the crotti for the conservation of its fresh produce.

**Viale Pratogiano n. 22
Chiavenna (So)
Tel. 0343.33189**

PUNTO PASTA

Nel centro storico di Chiavenna nella zona pedonale di via Bossi, il laboratorio artigianale di pasta fresca propone oltre ai tradizionali ravioli al brasato o di magro, alcune specialità nostrane come ravioli alla bresaola di Valtellina, alle patate e luganeghe, ai funghi porcini, ai finferli e i pizzoccheri freschi di grano saraceno. Ci sono anche specialità regionali come i tortelli dolci di zucca alla mantovana, i cappellacci alle castagne, i ravioli al gorgonzola con noci e mascarpone, sapori da riscoprire e gustare.

At the heart of Chiavenna's historic centre along the pedestrian-friendly via Bossi, fresh pasta production artisan-style, offering not only the traditional ravioli either with meat or ricotta and spinach, but also local specialities like ravioli with Valtellina bresaola, or potato and sausage, or mushrooms and fresh pizzoccheri. There are also regional delicacies - cakes made from marrow (mantova-style), pasta stuffed with chestnuts, ravioli with wondrous gorgonzola alongside nuts and goats' cheese.

**Via P. Bossi n.55
Chiavenna
Tel. +39 0343 34330**



mata un tempo – si può apprezzare in tanti modi più o meno conosciuti, dalla piota all'umido, dal finto pesce ai bignoletti. Tanto più che una dieta consigliata per ottenere sensibile diminuzione di peso e pelle luminosa e fresca - le nostre lettrici sono avvisate - prevede di mangiare per tre giorni solo patate.

Ma l'autunno in Val Codera non è soltanto patate: per chi volesse abbinare ad una passeggiata nei boschi di castagno, vale la pena partecipare alla "Festa del Castagno", organizzata per il finesettimana 1-2 novembre a Codera. Il borgo si anima di bancarelle con prodotti dell'artigianato come manufatti al tornio e in legno intrecciato, confetture e liquorini. Ci sono poi i prodotti dell'allevamento e dell'agricoltura biologica della zona e della vicina Val dei Ratti, con la possibilità di degustare dolci casalinghi di stagio-

ne e di partecipare alla produzione dell'ormai famosa marronita, la marmellata di castagne prodotta da oltre vent'anni nelle case del paese. Non mancheranno naturalmente le castagne arrosto innaffiate da un generoso bicchiere di buon vino o da una caraffa di speciale birra alla castagna!

Nel corso dell'autunno sono previste anche conferenze di prevenzione oncologica, da parte di studiosi del campo e di specialisti oncologi, e diaprosiezioni sull'architettura alpina. Queste ultime degno prologo della magica notte di Natale a Codera, con il tradizionale brindisi dopo la Santa Messa di Mezzanotte, e delle manifestazioni di Capodanno, con possibilità di soggiorno in un ambiente speciale sino all'Epifania. Ma qui siamo ormai in inverno arriverci dunque a Codera!

Autumn. 'Season of mists and mellow fruitfulness' (Keats) and this year the potato too! With its splendid palette of shades and hues the season already beckons walkers to Val Codera, accessible only on foot by climbing the hard granite hillsides where Novate Mezzola turns its back. So – an added attraction to tempt visitors in this celebrated year: the F.A.O. (Union Nations' organisation for Agriculture and Food) have declared 2008 to be 'The International Year of the Potato'.

Potatoes represent the 4th largest cultivation world-wide after rice, grain and maize, with an annual production of more than 300 million tons, half of which is grown in Europe. Having arrived in Italy – Genova actually – in 1585 (the very first 'Year of the Potato') it was not until 1817 when a vast famine overtook the whole of Europe, that the people within the Alpine arc were persuaded to put it to good use.

The Association 'Friends of Val Codera' – who run the two rifugi Osteria Alpina and Locanda di Codera – in order to play their part in the international celebration – propose to dedicate an entire weekend to this magnificent vegetable (in dialect tartifui) under the banner 'Spirito di patata: prelibatezze dal sottosuolo' which rather speaks for itself.

Anyone interested in participating should book in advance on 034362037 – 3381865169 – 0258104576 – to ensure an opportunity to sample – importantly in a unique setting – menus based on both old and new recipes in which the principal ingredient is that self-same potato. Produced in the valley. What better opportunity to really focus on another genuine product of the mountains throughout Valchiavenna. It's worth remembering too that Campodolcino and Starleggia potatoes are recognised as traditional agro-products by an Order in Council of 1998.

The 'devil's root' as it was once christened – can be enjoyed in any number of different forms some well-known others rather less;

from traditional cooking on 'la piota' (hot stone), to steamed. As if that was not enough we are led to believe that a diet of the same vegetable can lead to a notable weight-loss whilst at the same time ensuring a clear and healthy-looking skin. It's suggested you eat nothing other for three days!

But of course Autumn in Val Codera means much more than the simple potato: combine a visit with walks through the chestnut woods; or time it to perfection by joining in the 'Festa del Castegno' (Chestnut festival) on the weekend of 1st and 2nd November at Codera. The village will bustle with people and stalls displaying produce by local artisans: wood turned on a lathe, or interwoven, jams and preserves, and locally-produced liqueurs. There'll be tempting produce too from animals reared in nearby Val dei Ratti, and produced in genuinely biological fashion; opportunities to sample seasonal home-made desserts and to actually take part in the making of the much-vaunted marronita – a chestnut jam made for more than 20 years within the village. Roasted chestnuts will naturally take a prominent role – washed down with generous glasses of decent wine, or appropriately enough with beer created using the chestnut itself!

And to complete the Autumn picture a conference within the on-cological field of medicine is planned for people working in this particular sphere; and Alpine architecture too gets a look in, in the shape of slide-shows. And if thoughts are already turning towards the festive season – here's an early 'warning' about the magic Christmas night with the traditional 'aperitivo' or toast which follows the Midnight Mass, and hot on its heels the New Year Celebrations – you're welcome to stay until 12th night in a very very special setting.

Sounds like 'Arriverderci' from Autumn and 'Benvenuto' for the letting in of the New Year. Evidence that you can rely on Val Codera all year round.





ITINERARI

Di roccia, acqua, e luce...

*Valchiavenna
nature's playground*

di Renata Rossi, guida alpina
www.renatarossi.it
Foto: Franco Giacomelli

C'è un mondo magico al di là del reale che ogni giorno abbiamo sotto gli occhi. Vediamo montagne, torrenti, cascate, boschi. Camminiamo veloci lungo i sentieri, scendiamo i torrenti e scaliamo le montagne.

Ma quante volte ci soffermiamo a cogliere l'essenza, la magia di questo mondo, soffermandoci sui colori, sulle forme, sulla luce della montagna, della cascata, del bosco?

L'autunno è la stagione ideale per entrare nella dimensione incantata della natura, salendo le creste, scoprendo selve incantate nella nostra Valle di Chiavenna.

Il nostro viaggio ideale inizia là, in alto, nella Bregaglia. Dal "Sentiero del Lupo", con partenza dal villaggio di Soglio, la maestosa vetta del Pizzo Badile ci si presenta in tutta la sua regalità: è il trionfo della grande Montagna, della roccia nella sua essenza più pura.

Let's be honest we're extremely lucky to be where we are. Amid mountain, torrent which we use as our adventure playground, peak to provide all the challenges we require, waterfall and woodland for peace and nature's escape route. But sometimes it seems we neglect the obvious. All around us. And if we really want to become a part of it – to capture the real essence of the enchantment and mystery, we need to take a deep breath and linger awhile; indulge ourselves in the colours, the shapes, light in all its differing forms on mountain, waterfall and its unique way of piercing the depths of woodland. Autumn's the perfect time of year to take stock of the beguiling perspective of Nature – along the tracks, up to the high ridges and within the seductive glades and dells of Valchiavenna. Il 'Sentiero del Lupo' (the wolf's path) is a promising starting point – high up in Bregaglia.

Leaving the village of Soglio, Pizzo Badile in all its pomp and majesty glaring down, a veritable triumph of ruthless nature, we head off. We're amid Mountain; rock displaying all its purity, simplicity.



Il sentiero ci porta di là del confine, sui pascoli di Somasaccia, da dove si domina il paese di Villa di Chiavenna.

Ci colpisce la strana geometria di questi ciuffi d'erba sui prati, ne cogliamo la bellezza. Per un momento, fermiamo i nostri passi e godiamo di quest'opera d'arte che la natura ci offre.

We make our escape along the path to the border, to the pastures of Somasaccia.

What strikes you here are the ingenious forms of field grass, creating an improvised and original beauty. And just for a while let's linger to enjoy Nature's art.



Il cammino prosegue verso Savogno, scende ai Crotti della Canoa e alle Cascate dell'Acqua Fraggia.

Il sentiero panoramico è un itinerario particolare, che si tuffa nel cuore delle Cascate e ci fa vivere, passo dopo passo, la dimensione dell'Acqua Viva.

Questo grande velo bianco ci avvolge: la sua forza non ci fa paura, ci riempie di stupore e meraviglia. Incantati restiamo a guardare, con il viso bagnato da quella "polvere" d'acqua che arriva di lassù fino a noi.

Then onwards to reach Savogno, down towards the Crotti at Canoa and thence to the Acqua Fraggia waterfalls.

The scenic path is a very special route. It takes you to the very heart of the waterfalls and brings the whole scenario to life.

A vast white veil envelops you; its finesse and subtlety both comforts and astounds - filling you with wonder. Transfixed, we stay awhile, faces kissed constantly by the spray from way up high.

Concludiamo il "Sentiero del Lupo" a Chiavenna, lasciandoci alle spalle la Bregaglia, un mondo di rocce, di verde, di acqua e di luce.

Quella Luce che tanto colpì il grande artista Giovanni Segantini e che ritroviamo nelle sue opere con la nostra montagna per soggetto: il Trittico delle Alpi.

Da Chiavenna la Valle si apre: vie storiche (Spluga e Franciosa) e percorsi in cresta, traversate e semplici passeggiate alla scoperta delle laterali Valli del Truzzo, della Forcola, dello Schisone, Valle Bodengo e Pilotera. Angoli di montagna che in questa stagione dell'anno riservano colori, tagli di luce di particolare suggestione e bellezza.



We finally move on, along il 'Sentiero del Lupo' down to Chiavenna, reluctantly turning our backs on Bregaglia, with its rocks, colour, water and light.

This very same light inspired the artist Giovanni Segantini and alongside the mountains was the subject of his 'Il Trittico delle Alpi'. From Chiavenna the valley opens out: historic tracks beckon (Via Spluga and Francisca) and paths taking you up ridges, border crossings and pleasant excursions along secondary valleys – Valle del Truzzo, della Forcola, dello Schisone, Valle Bodengo and Pilotera. Little corners of the Alps which have reserved their secrets of colour, shafts of light and beauty especially for this most emotive of seasons.

I sentieri ci portano a conoscere panorami, vette, orizzonti lontani. Il nostro sguardo è rivolto quasi sempre lassù, in alto, verso la nostra mèta, ma per una volta fermiamoci a guardare "laggiù" sulla Terra. Scopriremo un mondo fantastico, per colori e per forme, fiori e insetti che sembrano usciti dal mondo incantato delle fiabe. Proprio come questo cervo volante. L'autunno è stagione di passaggio, è stagione di silenzi. La Natura si prepara al lungo sonno dell'inverno. Le nostre cime s'imbiancano della prima neve, così delicate nella luce del tramonto.

The paths introduce you to panoramas, peaks and distant horizons. It's natural that our gaze is almost always upwards, towards our goal. But it's well worth stopping a while and turning our attention to down below: to a different perspective, a world of colour and form.

Flowers and insects that appear to have emerged from fairy tales abound: take this stag beetle for example. Autumn is the season of 'transfer'. Of passage. Of silence. Nature prepares for its long winter sabbatical. The mountain tops display the first snows, looking almost fragile in the fading light. It's sunset.

La Val Codera e la Val dei Ratti sono dei piccoli gioielli incastonati nella magnifica corona delle regali Val Bondasca e Masino. Le vette del Ligoncio, della Sfinge, del Sasso Mandui-

no, del confinante Pizzo di Prata sono mète ambite di scalata. D'autunno le Valli offrono traversate e percorsi impegnativi, ma pure tranquille passeggiate panoramiche sul Lago di Mezzola e interessanti gite naturalistiche all'interno della riserva del Pian di Spagna.

Il "Sentiero Life - dal cigno alla pernice bianca" è un interessante trekking di più giorni che collega il Pian di Spagna alla Piana di Predarossa in Val Masino, attraverso sentieri di grande interesse naturalistico e storico. In un inizio d'autunno ancora senza neve in quota è una proposta che le Guide Alpine della Valchiavenna e della Val Masino offrono all'appassionato della natura.

Angoli di Valchiavenna da vivere nella dimensione della meraviglia, con gli occhi della fantasia. Solo così riusciremo a coglierne la magia e il nostro viaggio - attraverso le valli, oltre le creste, lungo i torrenti e scalando le montagne - avrà il "sapore" della vera scoperta, dell'avventura più grande.

Val Codera and Val dei Ratti are little gems set within the magnificent crown represented by Val Bondasca and Masino. The peaks of Ligoncio, Sfunge, Sasso Manduino bordering Pizzo di Prata are

a climber's dream. In Autumn the valleys are an attractive proposition with traverses and some extremely difficult routes, but at the same time there are gentle walks with stunning views above Lago di Mezzola and the Nature Reserve of Pian di Spagna is an outing for all lovers of wildlife.

The 'Sentiero Life - from swan to white partridge' is a fascinating trek over a few days and links Pian di Spagna with Piana di Predarossa in Val Masino, along paths of both historic and naturalistic interest. In a still snow-free Autumn season, it's a strong recommendation from the Guide Alpine della Valchiavenna and Val Masino, for all lovers of nature.

So - we're right back to where we started within the natural playground that Valchiavenna represents. Corners to marvel at, eyes wide open and ready. Only like this can we take in the magic of our stroll through the valleys, up to the tops, or along the torrents; only if we really look within Nature can we get that genuine taste of an adventure in its purest sense.





PATTINI d'autunno

Get your skates on!

Arriva l'autunno e il Centro sportivo di Chiavenna cambia colore. Dal mese di ottobre – la data precisa sarà resa nota a breve – il fondo sintetico del campo da calcio coperto lascerà il posto alla pista di pattinaggio, per la gioia di quanti non vedono l'ora di riprendere i pattini messi in cantina a primavera.

Riparato dal bel tetto in legno lamellare, questo impianto offre ai propri ospiti la possibilità di praticare il pattinaggio libero, ma anche molte attività alternative come il curling e l'hockey.

La struttura sportiva dispone di un moderno servizio di noleggio con materiali sempre ben preparati, l'ideale per chi si avvicina a questa pratica per la prima volta. Il pattinaggio di Chiavenna è situato nella zona dei crotti, in via Cerfoggia, servito da ampi posteggi lungo via Picchi e Pratogiano. Il Centro ogni anno promuove iniziative e tariffe agevolate per i più piccini e le famiglie: verificate gli orari e le novità direttamente alla segreteria della struttura, oppure telefonando al numero 0343-35068. Per coloro che vogliono trascorrere alcune ore di relax in acqua, è disponibile anche la doppia piscina del Centro sportivo.

Autumn's with us and the Centro Sportivo, Chiavenna adopts the appropriate colours. From October – the precise date will follow shortly – the artificial football pitch which has served throughout the summer months will be replaced by the ice-skating rink, much to the satisfaction to all those who can't wait to retrieve their 'blades' from the cellar.

Protected from the elements by a handsome wooden roof, the rink gives visitors the opportunity of some excellent free-skating, but plenty of other options too, like curling and ice hockey.

The organisation behind the sports centre also has an up-to-date rental system for relevant equipment; ideal for those who are getting the feel of the ice for the first time. The ice-rink in Chiavenna is situated in the crotti area, via Cerfoggia, with ample parking along via Picchi and in Pratogiano.

Each season the Centre has a range of special offers, sure to encourage families and youngsters alike: full details of opening hours and entrance fees are available from reception, or telephone 0343 35068.

As ever the indoor swimming facilities are open all year round for those who simply wish to relax in the two heated pools.



Avvistamenti nella

**Scatti autunnali
nell'Oasi del Pian di Spagna**

*Snapshots of Autumn in the nature reserve
of Oasi del Pian di Spagna*

riserva





Che la Riserva Naturale sia ricca di specie animali non è certo un mistero: uno dei motivi per i quali è stata sottoposta a tutela, anche a livello europeo, è proprio l'abbondanza di biodiversità, in particolare di uccelli. Tuttavia, la varietà di specie emerge soprattutto all'occhio esperto, a chi per professione o per passione osserva la fauna e ne studia caratteristiche e abitudini. Bisogna conoscere i luoghi migliori dove appostarsi, capire quali siano le condizioni del tempo più adatte e anche le stagioni più 'fruttuose' in termini di avvistamenti. Al tutto, ovviamente, si aggiunge un pizzico di fortuna.

Tutti questi elementi hanno contribuito a rendere estremamente produttiva la giornata nella Riserva Naturale di un giovane ricercatore della Fondazione Lombardia per l'Ambiente, Mattia Brambilla, impegnato nella raccolta dati sulla popolazione dell'**averla piccola** (nome scientifico *Lanius collurio*). L'averla è specie legata ad ambienti agricoli ricchi in siepi e filari e particolarmente importante in quanto indicatrice della qualità dell'ambiente. Durante l'estate, nelle aree prese a campione, sono state individuate 17 coppie nidificanti con numerosi piccoli.

Di ben altre dimensioni rispetto all'averla, le cicogne non passano certo inosservate anche all'occhio delle persone meno esperte. Il 2008 è stato un anno super-fortunato per il passaggio di questi splendidi veleggiatori. Belle ed eleganti, le **cicogne nere** sono state immortalate dal fotografo Roberto Brembilla durante il volo di migrazione autunnale sul Pian di Spagna e avvistate ripetutamente per diverse settimane. Di abitudini generalmente solitarie, le cicogne nere nidificano in Francia, Danimarca e Svezia, mentre si presentano come 'visitatrici di passaggio' nel sud-Europa. L'abbondanza di prede come anfibi, rettili e invertebrati, ha costituito una forte attrattiva per questi animali, che hanno 'approfittato' della Riserva Naturale per rimettersi in forma prima di riprendere il faticoso e rischioso viaggio della migrazione e regalando, inconsapevolmente, emozioni indimenticabili agli esseri umani.

Tra i viaggiatori immortalati dall'obiettivo dei birdwatcher, c'è anche il pettazzurro, sempre nella foto di Roberto Brembilla, che per il quinto anno consecutivo ha individuato alcuni esemplari nella Riserva Naturale Pian di Spagna e lago di Mezzola, tappa ormai confermata nella rotta migratoria di questo non comune passeriforme.



It's no secret that the nature reserve here is teeming with wildlife: hence it being classified on a European scale as a protected area, on top of the fact that there is a wealth of bio-diversity, particularly with regard to the bird population.

It takes an expert eye, nevertheless, to fully appreciate the wide variety of species. For those either by profession or simply enthusiasts to whom the reserve is a genuine focal point, there's the mouth-watering possibility of seeing the flora and fauna close-up, or of observing the very special features and habits of the variety of wildlife. It's important to know both the best places in which to set your stall and to appreciate times of year and weather conditions which are most likely to make your visit particularly 'fruitful' in terms of sightings. Naturally a slice of luck or two always comes in handy.

Certainly everything fell nicely into place for Mattia Brambilla on his visit. All the aforementioned elements combining to make for a most productive day. A researcher attached to the Fondazione Lombardia per l'Ambiente, Mattia was charged with the brief to collect data relating to the population of small shrike (Lanius collurio) And he quite literally had a field day! The shrike is a bird normally associated with agricultural areas rich in hedge and hedgerows and importantly is a renowned indicator of the quality of the natural environment. This summer, within the selected study area, 17 nesting couples were identified along with their numerous offspring.

Considerably larger in size than the shrike, and

therefore unmistakable even to the untrained eye of the less-experienced 'twitcher' is the stork. 2008 has proved to be an exceptional year for sightings of these splendid ambassadors of the migratory bird scene. An elegant and beautiful bird, the black stork has been well and truly immortalised by the photographer Roberto Brembilla who captured them during their autumnal visit to Pian di Spagna. From the 2nd August and for a number of succeeding weeks they were the subject of repeated sightings. Known for their solitary nature, the black stork nests in France, Denmark and Sweden whilst they are noted also for 'dropping in' to favoured resting places in the south of Europe along their migratory routes. An abundance of appropriate 'prey' makes the nature reserve of Pian di Spagna, just one of those. The birds can take full advantage of the abundance of amphibians, reptiles and invertebrates within, and ensure they're in good shape prior to re-embarking on their arduous and dangerous journeys, whilst of course remaining totally unaware of the range of emotions and enormous satisfaction they leave behind amongst we mere human observers.

Among the many anticipated migrants by 'twitchers' of all shapes and size, is the bluethroat, again splendidly captured here by the lens of Roberto Brembilla, which has been identified for the fifth year in succession as a visitor to the Nature Reserve of Pian di Spagna e lago di Mezzola, recognised quite simply as one of the genuine stopping-off places for these somewhat rare little travellers.

Alcune splendide immagini catturate dai brid-watcher del Pian di Spagna. A pagina 46 l'averla piccola sorpresa durante il pasto (foto di Norino Canovi).

Qui, in alto, la vista della Val Codera e della Val de Ratti dal Pian di Spagna (foto Stefano Gusmeroli). In basso, a sinistra, la cicogna nera mentre sorvola l'oasi e a destra il pettazzurro tra i rami (foto Roberto Brembilla).

Some marvellous images captured by 'twitchers' in the Pian di Spagna nature reserve. On page 46 a small shrike surprised during lunch (foto: Norino Canovi).

And top: the view of Val Codera and Val de Ratti from the nature reserve (foto: Stefano Gusmeroli).

Bottom right: the black stork flying above the Pian di Spagna; and right - the bluethroat seen through branches (foto Roberto Brembilla).

**Riserva Naturale del Pian di Spagna e del Lago di Mezzola
Via della Torre 1/A
22010 Sorcio (Co)
Tel 0344 84251
piandispagna@libero.it**





Si pre-
para un
grande in-
verno in Valle
Spluga! Siamo

tutti con il naso all'insù per avvistare i primi fiocchi di neve, mentre aspettiamo l'arrivo della data fatidica in cui gli impianti di Skiarea Valchiavenna torneranno a girare inaugurando un'altra stagione memorabile di sole e di sci.

Archiviato lo sfavillio del passato inverno, che ha regalato soddisfazioni a tutti gli appassionati delle discipline bianche, le piste della vallata sono pronte per accogliere il manto bianco che ricoprirà il comprensorio dai 3000 metri della Valle di Lei fino ai 1550 di Madesimo.

Riconfermando il proprio ruolo di skiarea più vicina a Milano – bastano meno di un paio d'ore dal capoluogo lombardo per trovarsi con gli sci ai piedi –, Madesimo ha in serbo gustose novità per i propri ospiti. Facendo leva sulla dotazione collaudata del Rifugio Larici, rinnovato lo scorso anno nelle sue dotazioni, la società titolare degli impianti di risalita si presenta con un menù della trazione davvero invitante. Polenta, pizzoccheri e salsicce – il tutto bagnato da una ricca carta dei vini valtellinesi – sono soltanto alcune delle gustose prelibatezze che contribuiranno, ne siamo certi, a rendere indimenticabili le vostre giornate sugli sci.

Chi poi vuole trascorrere una serata romantica, in mezzo alla natura incontaminata, potrà approfittare dell'apertura serale del rifugio, raggiungibile con la cabinovia da Madesimo. Immersi in un'atmosfera intima e accogliente, potrete gustare squisite portate di selvaggina, arricchite da speciali primi piatti e da una bresaola selezionata. Il tutto, osservando dalle finestre del rifugio le vette circostanti tutte imbiancate che fanno da cornice ad un cielo stellato da levare il fiato.

Sciare a Madesimo però, significa anche molto altro in più. Lo **snowpark** attrezzato è la meta di chi vuole misurarsi con salti e

acro-
bazi e.

Anche le famiglie e i bambini potranno trovare il loro spazio ideale nel

Baby Park inaugurato l'anno scorso, con un tapis-roulant coperto riservato ai più piccoli, oltre a tanti giochi sulla neve.

E poi ci sono i circa **60 chilometri di piste** serviti da impianti modernissimi a quattro e sei posti, super-veloci capaci di ridurre al massimo ogni coda. Per chi ama lo sci in alta quota, la **Valle di Lei** è il posto in cui trovare neve naturale, oltre ad un rifugio ben fornito.

Insomma, non ci resta che aspettare l'arrivo della neve, alla quale è sempre pronto a dare manforte l'impianto di innevamento programmato che serve tutto il comprensorio, da Cimasole in giù. Vi aspettiamo!

sciare a **MADESIMO** c'è più “gusto”





Yet another fantastic winter beckons in Valle Spluga. We may be enjoying a splendid Autumn but our instincts are to let our eyes wander skywards to glimpse the very first snowflakes on their way. Skiarea Valchiavenna is pretty much on the starting blocks, ready for another memorable season of sunshine and skiing. Let's turn the clocks back a year and recall a winter which satisfied each and every one of the thousands of ski enthusiasts who turned up and 'turned onto' the magnificent slopes-ranging from the 3000 metres-high Valle di Lei, down to Madesimo at 1550 metres. Everyone's anticipating another healthy winter with snow in abundance in the Skiarea nearest to Lombardy's capital. Just to put readers absolutely in the picture – Madesimo's just a couple of hours away from Milan and you can be out on the slopes in no time at all. And there are some mouth-watering novelties lying in wait this year. Following on from the innovations introduced last year by the recently-modernised Rifugio Larici, the company behind the organisation within the Skiarea have come up with a substantial and appealing menu, with very much a local flavour.

Polenta, pizzoccheri and sausages – all to be washed down with a wide selection of Valtellina's excellent wines; just a taste of the delicious offerings that should combine to make anyone's days in the mountains absolutely unforgettable. And there's an evening option this year too.

Those wishing to enjoy a romantic dinner can take advantage of the later opening of the rifugio – situated high above the village. Up here you're midst nature at its most unpolluted self, and it's just a cabin ride away. A handful of minutes from Madesimo the rifugio



is welcoming, intimate and has an appropriately stimulating menu to cater for all tastes. Enjoy exquisite courses including game, and imaginative first courses alongside top-quality bresaola. And to complete the picture – all this - whilst enjoying the breathtaking views of snow-capped mountains framed by stars pricking out in the winter night sky.

And there's much more for skiers to look forward to. The splendidly-equipped Snowpark is the natural focus for those wanting to test nerve, reaction and physical prowess in a series of jumps and acrobatics. And families are not going to be left out either – with the Baby Park providing just the sort of introduction that will mean everything to a new generation of skiers. An innovation from last year, incorporating a covered area specifically designed for the very young, it provides lots of fun and games for the little ones amid the snow.

Then of course there's the fully 60 km of ski-slopes with state-of-the-art transport systems, taking 4/6 skiers at a time rapidly to precisely where they want to be. It's high-speed stuff, and makes queuing pretty much a thing of the past. And for those who enjoy skiing at an even higher altitude, there's always Valle di Lei where fresh natural snow conditions are guaranteed. There's also a particularly well-appointed rifugio in the same area.

All in all we can't wait for the first snowfalls, which, combined with ultra-modern systems to ensure top-quality, secure surfaces throughout the entire ski area, will make Valle Spluga –from Cimasole all the way down – the place to ski.

Get the picture? Get the skis out!

Eventi Valchiavenna - Autunno 2008

Tutti i sabati **CRAZY NIGHTS** Live music presso Trattoria/Ostello Al Sert, dalle ore 22.00. Verceia. Info: Trattoria/Ostello Al Sert, Tel. 0343 62042

26 Venerdì **CONVEGNO: STRUMENTI E METODI PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO** Ore 10.00 presso Ex Convento Cappuccini, Chiavenna. Info: Irealp, Tel. 0342 483981

CORSO WWF: UNA CASA PER LA VITA Ore 21.00 presso Sala Assemblee Comunità Montana Valchiavenna. Info: Tedoldi Tel. 0343 32243, Clan Tel. 0343 36156

27 Sabato **DEGUSTAZIONE VINI VALTELLINA** 6 tipologie di Grumello a confronto presso Enoteca Marino. Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720

ESCURSIONE IN VAL BODENGO G.A. Renata Rossi, Tel. 333 1905081. Info@renatarossi.it

NON TUTTI SANNO CHE IL GROPPELLO... Degustazione presso Fiaschetteria La Specola, Chiavenna. Info: Fiaschetteria La Specola, Tel. 0343 32696

VIII RASSEGNA CORALE "ECO DEL MERA" Presso Chiesa di S. Sebastiano a Villa di Chiavenna, ore 21.00. Info: Comune di Villa di Chiavenna, Tel. 0343 40507

VISITA ALLE CHIESE DI SAN GIACOMO FILIPPO La parrocchiale di San Giacomo e il santuario di San Guglielmo. Ritrovo alla chiesa di San Giacomo, ore 14.30.

FILM: LA TERRA DEGLI UOMINI ROSSI Ore 20.15 e 22.15 presso Cinema Victoria, Chiavenna. Info: Cinema Victoria, Tel. 0343 36666

PRESENTAZIONE LAVORO DI RIORDINO E ARCHIVIO STORICO SOCIETA' DEMOCRATICA OPERAIA CHIAVENNA. Ore 10.00 presso sala Convento Cappuccini, Chiavenna

27/28 **SAGRA DELLA FOCACCIA FIORETTO** Una dolce tradizione, presso Centro Bontà Moreschi. Prata Campportaccio. Info: Centro Bontà Moreschi, Tel. 0343 20257 www.focaccia-fioretto.com

28 Domenica **"CHENEIL - CHAMOIS: DUE FRAZIONI SENZA STRADE" (VAL d'AO-STA).** Itinerario: traversata tra due antichi

borghi, in un panorama dominato dalla "Gran Becca" (Cervino). Info: Ometti di sasso, cell. 333 7952632. Info@omettendisasso.it

ESCURSIONE IN VAL BODENGO G.A. Renata Rossi, Tel. 333 1905081. Info@renatarossi.it

28/29 **FILM: LA TERRA DEGLI UOMINI ROSSI.** Ore 21.00 presso Cinema Victoria, Chiavenna. Info: Cinema Victoria, Tel. 0343 36666

Dal 29 al 5 ottobre **AGRICOLTURA A CODERA** Soggiorno a Codera per attività agricola, con raccolta della produzione dei campi. Info: Associazione Amici della Val Codera, Tel. 0343 62037

Ottobre

Tutti i sabati **DEGUSTAZIONE DISTILLATI ITALIANI** Percorso tra le varie tipologie regionali. Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720

CRAZY NIGHTS Live music presso Trattoria/Ostello Al Sert, dalle ore 22.00. Verceia. Info: Trattoria/Ostello Al Sert, Tel. 0343 62042

02 Giovedì **LIVE MUSIC CON ASHLEY FINN & RUBEN MINUTO** Dalle ore 22.30 presso American Bar Boggia, Gordona. Info: American Bar Boggia, Tel. 0343 43299

3/29 **MOSTRA "IL VUOTO E LE FORME"** presso ex Convento Cappuccini, Palazzo Pretorio, Piazze di Chiavenna. Orari da martedì a venerdì 10-12 e 16-19, sabato e domenica 10-12 e 15-19. Lunedì chiusura. Ingresso gratuito.

04 Sabato **DEGUSTAZIONE VINI VALTELLINA** 6 tipologie di Sforzato a confronto presso Enoteca Marino. Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720

ALDEGHIERI E I SUOI CRU Degustazione presso Fiaschetteria La Specola, Chiavenna. Info: Fiaschetteria La Specola, Tel. 0343 32696

CORSO DI ALPINISMO GIOVANILE ATTIVITÀ CON SOCCORSO ALPINO. Info: CAI Chiavenna, maudepe@libero.it www.comune.chiavenna.so.it

4/5 **BLOC FEST** manifestazione di Bouldering a Cimaganda, comune di San Giacomo Filippo

Dal 4 al 19 **4° EDIZIONE FESTIVAL DELLA CASTAGNA** 15 giorni all'insegna delle castagne e delle tradizioni di Val Bregaglia. Info: Ente Turistico Pro Bregaglia, Tel. 0041 81 822 15 55 www.festivaldellacastagna.ch

Fino al 5 **AGRICOLTURA A CODERA** Soggiorno a Codera per attività agricola con raccolta della produzione dei campi. Info: Associazione Amici della Val Codera, Tel. 0343 62037

05 Domenica **PROCESSIONE MADONNA DEL ROSARIO CON BANDA MUSICALE DI GORDONA** Presso Chiesa di S. Martino - Gordona. Info: Comune di Gordona, Tel. 0343 42321

"IL CARDINELLO: SULLE ORME DI MERCANTI ED ESERCITI..." Itinerario: itinerario storico escursionistico lungo il tratto più temuto dell'antica via Spluga. Info: Ometti di sasso, cell. 333 7952632. Info@omettendisasso.it

SAGRA DELLA CASTAGNA Verceia, dalle ore 14.00. Info: Comune di Verceia, Tel. 0343 44137

GIORNATA DI INAUGURAZIONE A VERCEIA Municipio, Strada dei cavalli, Centro Canottieri, Porticciolo. Info: Comune di Verceia, Tel. 0343 44137

FIERA DI CHIAVENNA Località Pratogiano. Info: Comune di Chiavenna, Tel. 0343 220211

GITA GASTRONOMICA IN VAL BREGAGLIA Una golosa camminata da Vicosoprano a Castasegna Prenotazioni entro il 25/09. Info: Ente Turistico Pro Bregaglia, Tel. 0041 81 822 15 55

4/5/6 **FILM: IL PAPA' DI GIOVANNA** Ore 20.15 e 22.15 presso Cinema Victoria, Chiavenna. Info: Cinema Victoria, Tel. 0343 36666

9 Giovedì **LIVE MUSIC CON TAZMANIA ROCK BAND** Dalle ore 22.30 presso American Bar Boggia, Gordona. Info: American Bar Boggia, Tel. 0343 43299



Al centro del paese, a 500 metri dalla Funicolare per la ski area. Appartamenti bilocali e trilocali, da 4, 5, 6 o 8 letti con ascensore, TV satellitare, blocco cucina completo di frigorifero, forno microonde e lavastoviglie.

Via Corti, 67/69 - 23021 **CAMPODOLCINO** (So)
Tel. 0343 58020 - Fax 0343 58591 Cell. 335 7108529
info@residencerezia.com
www.residencerezia.com



Eventi Valchiavenna - Autunno 2008

11 Sabato **IL CASTAGNETO DI PALAZZO**. A partire dalle ore 14.30 visita a Palazzo Vertemate Franchi di Piuro e degustazione caldarroste. L'evento si terrà anche in caso di brutto tempo. Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

MUSSINI: L'ACETO BALSAMICO. Degustazione presso Fiaschetteria La Specola, Chiavenna. Info: Fiaschetteria La Specola, Tel. 0343 32696

CAMPIONATI PROVINCIALI SU PISTA E TROFEO GIOVANILE 5° PROVA Ritrovo ore 15.00 – Stadio Comunale di Chiavenna. Info: G.P. Valchiavenna Liquigas, Tel./Fax 0343 36324

FILM: PRANZO DI FERRAGOSTO Ore 20.15 e 22.15 presso Cinema Victoria, Chiavenna. Info: Cinema Victoria, Tel. 0343 36666

12 Domenica **FESTA DELLA MADONNA**. Verceia. Info: Comune di Verceia, Tel. 0343 44137

GITA ESCURSIONISTICA – VAL MESOLCINA Val Mesolcina – Forcola – Valchiavenna. Info: CAI Chiavenna, Mauro Premerlani, Tel. 0343 34281

12/13 **FILM: PRANZO DI FERRAGOSTO**. Ore 21.00 presso Cinema Victoria, Chiavenna. Info: Cinema Victoria, Tel. 0343 36666

16 Giovedì **FIERA DI ERA - SAMOLACO**. Piazzale incrocio Via Trivulzia - Via Roma. Info: Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003

LIVE MUSIC CON TIRLINDANA Dalle ore 22.30 presso American Bar Boggia, Gordona. Info: American Bar Boggia, Tel. 0343 43299

18 Sabato **“SULLE ORME DEGLI SCALPELLINI...”**. Itinerario: traversata sull'antico sentiero che collega Montagnola a Codera. Info: Ometti di sasso, cell. 333 7952632. Info@omettendisasso.it

I VINI TRADIZIONALI DI BALGERA: LE GRANDI ANNATE. Degustazione presso Fiaschetteria La Specola, Chiavenna. Info: Fiaschetteria La Specola, Tel. 0343 32696

19 Domenica **XXVII° TROFEO MARMITTE DEI GIGANTI**. Corsa nazionale in montagna a staffetta. Inizio gare ore 13.45. Chiavenna, Località Pratogiano. Info: G.P. Valchiavenna Liquigas, Tel./Fax 0343 36324

23 Giovedì **LIVE MUSIC CON MAURIZIO LAUROJA**. Dalle ore 22.30 presso American Bar Boggia, Gordona. Info: American Bar Boggia, Tel. 0343 43299

24/25/26 **FESTA PATRONALE DI S. GIOVANNI NEPOMUCENO**. Samolaco - Fraz. Somaggia. Info: Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003

25 Sabato **L'ORO DELL'AUTUNNO VISITA GUIDATA CON BOTANICO**. Presso Giardino Alpino Valcava di Madesimo. Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

MAZZETTI D'ALTAVILLA E I SUOI ZUCCHERINI SPIRITOSI. Degustazione presso Fiaschetteria La Specola, Chiavenna. Info: Fiaschetteria La Specola, Tel. 0343 32696

LA ZUCCA, RISORSA DA SCOPRIRE WWF, Terra Nostra, Scuola Alberghiera propongono a Chiavenna in Piazza Bertacchi una giornata dedicata al prodotto dell'Autunno

26 Domenica **MOSTRA INTERPROVINCIALE DEL CAVALLO HAFLINGER**. Samolaco - Fraz. Somaggia. Info: Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003

FESTA DEL PATRONO S. FEDELE. Verceia. Info: Comune di Verceia, Tel. 0343 44137

30 Giovedì **LIVE MUSIC CON SULUTUMANA**. Dalle ore 22.30 presso American Bar Boggia, Gordona. Info: American Bar Boggia, Tel. 0343 43299

NOVEMBRE

29 Sabato **VOCINCORO** rassegna corale Città di Chiavenna, ore 21, al Cineteatro Victoria. Partecipanti Coro Nivalis, Coro Brenta e Coro Desdacia Tellini.

Il calendario può subire delle variazioni. Per aggiornamenti e maggiori informazioni contattare il Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485 consorzioturistico@valchiavenna.com www.valchiavenna.com

FINANZIAMENTO

IMPIANTI FOTOVOLTAICI

**Energia
D.O.C.G.**

SOLAR PLUS

il finanziamento
della Banca Popolare di Sondrio
per la realizzazione
di impianti fotovoltaici
destinati ai privati
e alle aziende

Tasso:
fisso o variabile

Durata:
fino a 15 anni

Informazioni presso tutte le dipendenze della
Banca Popolare di Sondrio

Utilità e servizi

CINEMA

Victoria Chiavenna Corso G. B. Picchi, 2 - Tel. 0343 36666
La Baita Madesimo Via De Giacomi, 7 - Tel. 0343 53568

FARMACIE, FISIOTERAPISTI e TERAPIE NATURALI

Farmacia Greco
23020 Gordona (SO) - Via Scogli, 4 - Tel. 0343 48170
Farmacia Mele Dr. Anna
23020 Mese (SO) - Via Roma, 10/B - Tel. 0343 41297
Farmacia Dolci Dr. Michele
23022 Chiavenna (SO) - Via Dolzino, 9 - Tel. 0343 32238
Farmacia Cervi Dr. Lauro Omeopatia Fitoterapia Veterinaria
23029 Villa Di Chiavenna (SO) - Via Roma, 9 - Tel. 0343 40608
Farmacia Dr. Bottarini
23022 Chiavenna (SO) - Via Dolzino, 56 - Tel. 0343 32245
Farmacia Comunale di Piuro
23020 Prosto di Piuro (SO) - Via Nazionale, 5 - Tel. 0343 54212
Farmacia Bandera Dr. Marina
23028 Somaggia (SO) - Via Nazionale, 62 - Tel. 0343 24373
Farmacia Dr. Corti
23025 Novate Mezzola (SO) - Via Nazionale, 28 - Tel. 0343 44110
Farmacia Delcuratolo Dr. Cesare
23021 Campodolcino (SO) - Via Tini, 146 - Tel. 0343 50044
Farmacia Roverselli Dr. Andreina
23024 Madesimo (SO) - Via Antonio De Giacomi, 5 - Tel. 0343 53180
Massofisioterapista Franco Faoro
23023 Chiavenna (SO) - Via A. Volta, 81 - Tel. 0343 37376
Maria Vittoria Viola - Terapie naturali
23020 Santacroce di Piuro (SO) - Strada per Boate, 13 - Cell. 348 7035031

POSTE

Villa di Chiavenna (SO) - Via Dogana, 17 - Tel. 0343 40273
Piuro Prosto (SO) - Via Nazionale Prosto, 36 - Tel. 0343 36511
Chiavenna (SO) - Corso Giacomo Matteotti, 3 - Tel. 0343 32747
Madesimo (SO) - Via Alle Scuole, 8 - Tel. 0343 53100
Campodolcino (SO) - Via Tini, 136 - Tel. 0343 50110
San Giacomo Filippo (SO) - Via Centro, 52 - Tel. 0343 33424
Prata Camportaccio (SO) - Via Vanoni, 4 - Tel. 0343 36521
Mese (SO) - Piazza Del Curto, 7 - Tel. 0343 43211
Gordona (SO) - Piazza S. Martino, 15 - Tel. 0343 42334
Samolaco (SO) - Via Trivulzia, 8 - Tel. 0343 38177
Novate Mezzola (SO) - Piazza Europa, 10 - Tel. 0343 63101
Verceia (SO) - Via Nazionale, 64 - Tel. 0343 39621

CENTRI SPORTIVI

Extreme Center Videobar Madesimo - Tel. 338 3295397
squash, fitness, palestra, arrampicata indoor, pattinaggio su ghiaccio
Centro sportivo Chiavenna via Cerfoglia - Tel. 0343 35068
piscina 25 metri, due campi tennis coperti, pattinaggio su ghiaccio coperto

ABBIGLIAMENTO

Alle Città d'Italia - Chiavenna - +39 0343 33551
Bernasconi Sport - Madesimo - +39 0343 53231
Blossom Ski Store - Prata Camportaccio - +39 0343 36723
Buzzetti Sport - Madesimo - +39 0343 53698
Effe Tre Sport - Chiavenna - +39 0343 34619
Il Faggio - Chiavenna - +39 0343 33010
Olympic Sport - Madesimo - +39 0343 54330
Rigamonti - Chiavenna - +39 0343 32143
Stilnovo - Chiavenna - +39 0343 32840

MERCERIE

Filomania - Chiavenna - +39 0343 32274
Triaca lane e merceria - Chiavenna - +39 0343 33775

GUIDE ALPINE - ACCOMPAGNATORE MEDIA MONTAGNA

Associazione Guide alpine Valchiavenna - Tel. 380 5010018
Guida alpina Pascal Van Duin - Tel. 335 5470126
Gruppo Ometto di Sasso - Tel. 333 7952632

UFFICI TURISTICI - IMPIANTI DI RISALITA

Consorzio per la promozione Turistica della Valchiavenna
Chiavenna (SO) Via Consoli C., 11 - Tel. 0343 37485 - Fax 0343 37361
Chiavenna (SO) C.so Vittorio Emanuele II, 2/A - Tel. e Fax 0343 33442
Madesimo (SO) Via alle Scuole Tel. 0343 57039
www.valchiavenna.com - www.madesimo.com
Ufficio turistico Madesimo - Via alle Scuole - Tel. 0343 53015
Ufficio turistico Campodolcino - Via Don Ballerini n. 2 - Tel. 0343 50611
Skiarea Valchiavenna Madesimo (SO) Via Per Motta, 6
Tel. 0343 55311 - Fax 0343 53032 - www.skiareavalchiavenna.it

EMERGENZE

Ospedale di Chiavenna (SO) e Pronto Soccorso
Via Della Cereria, 4 Tel. 118 - 0343 67111
Carabinieri Viale Maloggia 44 Chiavenna (SO) - Tel. 112
Stazione di Campodolcino - Tel. 0343 50112
Compagnia di Chiavenna - Tel. 0343 32207
Stazione di Novate Mezzola - Tel. 0343 44103
Stazione di Villa di Chiavenna - Tel. 0343 38564
Posto Frontiera Villa di Chiavenna - Tel. 0343 38550
Polizia Stradale Provinciale Trivulzia Mese - Tel. 113
Vigili del Fuoco Provinciale Trivulzia Mese - Tel. 115
Soccorso Alpino - Tel. 118
AutoPiù Gommista Soccorso Auto - Tel. 0343 42697

TRASPORTI

Bus STPS
Chiavenna (SO) - Presso stazione Trenitalia - Tel. e Fax 0343 33442
Autostradale Milano-Madesimo
Milano - P.zza Freud - Tel. 02.637901
Autonoleggio Taxi Albiniano Carmine
Campodolcino (SO) - Via S. Antonio, 9 - Tel. 329 2150632
Autonoleggio Taxi Bus Ciocca
Prata Camportaccio (SO) Via Mera, 1 Tel. 338 8332068
Autonoleggio Nettuno Viaggi
Madesimo (SO) Via Scalcoggia, 10 Tel. 347 6851515
Trenitalia Stazione di Chiavenna
P.zza Martiri della Libertà - Tel. 892021
Deposito bagagli
Chiavenna (SO) - Presso stazione Trenitalia - Tel. e Fax 0343 33442

BIBLIOTECHE

Chiavenna - Via della Marmirola, 7 - Tel. 0343.32821
Campodolcino - Via Don Romeo Ballerini, 8 - Tel. 0343.50611
Gordona - Piazza G.B. Mazzina, 5 - Tel. municipio 0343.42321
Madesimo - Via alle Scuole, 14 - Tel. 0343.53760
Mese - Piazza Don Albino del Curto, 3 - Tel. municipio 0343.41000
Novate Mezzola - Piazza Europa, 1 - Tel. municipio 0343.63040
Prata Camportaccio - Via Spluga, 112 - Tel. municipio 0343.32351
Samolaco - Piazza E. Falcinella frazione San Pietro
Tel. municipio 0343.38003
Verceia - Piazza Europa, 3 - Tel. municipio 0343.44137
Villa di Chiavenna - Via Roma - Tel. municipio 0343.40507

ALBERGHI e CASE VACANZA

	CAT.	COMUNE	TEL.
Bucaneve	*	Campodolcino	+39 0343 50155
Cà de Val (casa vacanza)		Campodolcino	+39 0343 51122
Casa Alpina Motta	***	Campodolcino	+39 0343 52011
Casa Alpina S.Luigi	**	Campodolcino	+39 0343 51235
Europa	***	Campodolcino	+39 0343 50022
Oriental	***	Campodolcino	+39 0343 50014
Stella Alpina	**	Campodolcino	+39 0343 50122
Tambò	***	Campodolcino	+39 0343 50079
Aurora	***	Chiavenna	+39 0343 32708
Conradi	***	Chiavenna	+39 0343 32300
Crimea	***	Chiavenna	+39 0343 34343
Flora	**	Chiavenna	+39 0343 32254
San Lorenzo	***	Chiavenna	+39 0343 34902
Maloja	**	Dubino	+39 0342 687936
Andossi	****	Madesimo	+39 0343 57000
Arlicchino	***	Madesimo	+39 0343 53005
Bel Sit	**	Madesimo	+39 0343 53365
Capriolo	***	Madesimo	+39 0343 54332
Emet	****	Madesimo	+39 0343 53395
K2	**	Madesimo	+39 0343 53340
La Meridiana	***	Madesimo	+39 0343 53160
Mangusta	**	Madesimo	+39 0343 53095
Park Il Boscone	****	Madesimo	+39 0343 53628
Posta Montespluga	**	Madesimo	+39 0343 54234
Soldanella	**	Madesimo	+39 0343 57011
Sport Hotel Alpina	****	Madesimo	+39 0343 56120
Vittoria	**	Madesimo	+39 0343 54250
Piuro	***	Piuro	+39 0343 32823
Saligari	***	Verceia	+39 0343 39100
Alta Villa	*	Villa di Chiavenna	+39 0343 38606

Utilità e servizi

BED & BREAKFAST e AFFITTACAMERE

	COMUNE	TEL.	CELL.
Lo Scoiattolo	Campodolcino	+39 0343 50150	+39 338 3195386
Portarezza	Campodolcino	+39 0343 50605	
Affittacamere			
La Vecchia Corte	Chiavenna		+39 334 3625353
Al Castello	Chiavenna	+39 034336830	+39 349 7203070
Al Ponte	Chiavenna	+39 0343 32314	+39 348 2633434
Arcobaleno	Chiavenna	+39 0343 32392	+39 347 9252418
I Pioppi	Chiavenna	+39 0343 35670	+39 348 6988608
La Sciora Oliva	Chiavenna	+39 0343 33041	+39 338 9119063
La Siesta	Chiavenna	+39 0343 34675	+39 338 6015064
La Specola	Chiavenna	+39 0343 34851	+39 331 2489156
Le Vecchie Mura	Chiavenna	+39 334 3625353	+39 333 6989600
Palazzo Salis	Chiavenna	+39 0343 32283	
Ploncher	Chiavenna		+39 328 1169196
Rondinella	Chiavenna	+39 0343 34405	+39 320 4439441
Spluga	Chiavenna	+39 0343 33803	+39 339 1562141
Sul Mera	Chiavenna	+39 0343 37223	+39 338 2729106
Agrifoglio	Gordona	+39 333 8918819	+39 349 2939257
Cimavilla	Gordona	+39 0343 42560	+39 328 0816802
Regina	Gordona	+39 0343 42456/41397	
Baita al Mot	Madesimo	+39 0343 54494	+39 335 8350849
Isola	Madesimo	+39 0343 57010	+39 333 2938683
Loc. Cardinello	Madesimo	+39 034353058	
Ginepro	Madesimo	+39 335 8179462	
La Corte	Mese	+39 0343 41136	+348 2680542
Giake	Novate Mezzola	+39 347 4187850	+39 349 2915115
Luciana	Novate Mezzola	+39 0343 44217	+39 349 2337534
La Malpensada	Piuro	+39 0343 32382	
La Rosa	Piuro	+39 0343 34317	+39 338 2740916
Vertemate	Piuro	+39 0343 32521	+39 338 3606268
La Gira	Prata Camp.	+39 0343 34520	+39 347 3517301
La Stüa	Prata Camp.	+39 0343 20045	+39 334 8197994
Affittacamere			
Italo-Svizzero	S. Giacomo Filippo	+39 034337435	+39 339 3260123
Il Ciliegio	S. Giacomo Filippo		+39 340 7958261
Summo Lacu	Samolaco	+39 0343 49065	+39 348 0323346
Ca' di Ravet	Villa di Chiavenna	+39 0343 40287	+39 348 5830041

AGRITURISMI

	COMUNE	TEL.
La Campagnola	Gordona	+39 0343 21001
Sosta Pincee	Gordona	+39 0343 20440 +39 0343 43093
Aqua Fracta	Piuro	+39 0343 37336
Pra l'Ottavi	Gordona	+39 338 4696401
La Squadra	Vhò S. Giacomo Filippo	+39 0343 36806

RESIDENCE

	COMUNE	CAT	TEL.	TIPO
Baita dei Pini	Campodolcino	-	+39 0343 50602	Mono bilo trilo
Fior di roccia	Campodolcino	-	+39 0343 50435	Bilo trilo
Larice Bianco	Campodolcino	-	+39 0343 50255	Mono bilo trilo
Rezia	Campodolcino	-	+39 0343 58020	Bilo trilo
Alla Gran Baita	Madesimo	***	+39 0343 56246	Mono bilo trilo
Deborah	Madesimo	***	+39 0343 56226	Mono bilo mans.
La Primula	Madesimo	**	+39 0343 57007	Bilo trilo
Park Il Boscone	Madesimo	****	+39 0343 53628	Mono bilo super

CAMPEGGI

	COMUNE	TEL.
Campodolcino	Campodolcino	+39 0343 50097
Acquafraggia	Piuro	+39 0343 36755

RIFUGI e OSTELLI

	COMUNE	TEL.
Rifugio Chiavenna	Campodolcino	+39 0343 50490 +39 338 1257800
Ostello Al Deserto	Chiavenna	+39 0343 48057 +39 331 7492468
Casa delle Nevi	Madesimo	+39 0343 53649
Rifugio G. Bertacchi	Madesimo	+39 335 6817062
Rifugio Mai Tardi	Madesimo	+39 0343 54434
Locanda Risorgimento	Novate Mezz/Val Codera	+39 338 1865169
Rifugio Savogno	Piuro	+39 0343 34699 +39 0343 34699
Ostello Al Sert	Verceia	+39 0343 62042

CROTTI E RISTORANTI

	COMUNE	TEL.
Baita del Sole	Campodolcino	+39 0343 50176
Bucaneve	Campodolcino	+39 0343 50155
Cà de Val	Campodolcino	+39 0343 51122
Casa Alpina San Luigi	Campodolcino	+39 0343 51235
Europa	Campodolcino	+39 0343 50022

La Cantina	Campodolcino	+39 0343 50223
La Genzianella	Campodolcino	+39 0343 50154
Oriental	Campodolcino	+39 0343 50014
Stella Alpina	Campodolcino	+39 0343 50122
Tambò	Campodolcino	+39 0343 50079
Trattoria Due Spade	Campodolcino	+39 0343 50158
Al Cenacolo	Chiavenna	+39 0343 32123
Aurora	Chiavenna	+39 0343 32708
Conradi	Chiavenna	+39 0343 32300
Crimea	Chiavenna	+39 0343 34343
Crotto al Prato	Chiavenna	+39 0343 37248
Crotto Giovanantoni	Chiavenna	+39 0343 32398
Crotto Ombra	Chiavenna	+39 0343 33403
Crotto Refrigerio	Chiavenna	+39 0343 34175
Crotto Torricelli	Chiavenna	+39 0343 36813
Passerini	Chiavenna	+39 0343 36166
Pizzeria I Beati	Chiavenna	+39 0343 37345
Pizzeria Pasteria L'Arca	Chiavenna	+39 0343 34601
Ristorante Pizzeria Locanda Antica	Chiavenna	+39 0343 36555
Ristorante Pizzeria Bar San Lorenzo	Chiavenna	+39 0343 34902
Ristorante Pizzeria Rebelot	Chiavenna	+39 0343 33000
Trattoria del Mercato	Chiavenna	+39 0343 37267
Trattoria Uomo Selvatico	Chiavenna	+39 0343 32197
Maloja	Dubino	+39 0342 687936
Birrificio Spluga	Gordona	+39 0343 41397
Boggia Pub	Gordona	+39 0343 43299
Trattoria Bar Dunadiv	Gordona	+39 348 4420570
Bel Sit	Madesimo	+39 0343 53365
Capriolo Pizzeria	Madesimo	+39 0343 54332
Dal Sandalin	Madesimo	+39 0343 54085
Dogana Vegia	Madesimo	+39 0343 54082
Emet	Madesimo	+39 0343 53395
Il Cantinone	Madesimo	+39 0343 56120
K2	Madesimo	+39 0343 53340
La Capriata	Madesimo	+39 0343 56046
La Meridiana	Madesimo	+39 0343 53160
La Sorgente	Madesimo	+39 0343 57033
Locanda Cardinello	Madesimo	+39 0343 53058
Mangusta	Madesimo	+39 0343 53095
Osteria Vegia	Madesimo	+39 0343 53335
Posta	Madesimo	+39 0343 54234
Residence Park Il Boscone	Madesimo	+39 0343 53628
Ristoro Larici	Madesimo	+39 0343 56293
Ristoro Val di Lei	Madesimo	+39 0343 56293
Soldanella	Madesimo	+39 0343 57011
Tec de l'Urs	Madesimo	+39 0343 56187
Vittoria	Madesimo	+39 0343 54250
Crotasc	Mese	+39 0343 41003
Pizzeria Da Muià	Mese	+39 0343 43120
Crotto Belvedere	Piuro	+39 0343 33589
Crotto Del Fuin	Piuro	+39 0343 36595
Crotto Quartino	Piuro	+39 0343 35305
Piuro	Piuro	+39 0343 32823
Pizzeria Pink Panther	Piuro	+39 0343 32480
Moreschi	Prata Camp.	+39 0343 20257
Ristorante Pizzeria La Contea	Prata Camp.	+39 0343 20106
Ristorante Pizzeria Valchiavenna	Prata Camp.	+39 0343 20356
Pizzeria Daniel	Samolaco	+39 034338150
Ristorante Italo Svizzero	S. Giacomo Filippo	+39 333 2238011
Al Santuario	S. Giacomo Filippo	+39 034333565
Ca' nei Sass	S. Giacomo Filippo	+390343290197
La Barcaccia	Verceia	+39 034344164
Ristorante Pizzeria La Trela	Verceia	+39 0343 39100
Trattoria Ostello Al Sert	Verceia	+39 034362042
Posta	Villa di Chiavenna	+39 034340502
Lanterna Verde	Villa di Chiavenna	+39 034338588
Ristoro Pos Motta	Villa di Chiavenna	+393405476556

PRODOTTI TIPICI

	COMUNE	TEL.
BRESAOLA E SALUMI		
Scaramella Macelleria	Campodolcino	+39 034350175
Del Curto Macelleria	Chiavenna	+39 034332312
Panatti Macelleria	Chiavenna	+39 034332331
Tognoni Macelleria	Chiavenna	+39 034332314
Pandini Macelleria	Madesimo	+39 034353018
La Casa dei Sapori	Prata Camp.	+39 034320136

Utilità e servizi

DOLCI TIPICI	COMUNE	TEL.
Balgera Panificio	Chiavenna	+39 034332436
Folini Pasticceria	Chiavenna	+39 034332704
Mastai Pasticceria	Chiavenna	+39 034332888
Dolce Vita	Madesimo	+39 3475025507
Stella Pasticceria	Madesimo	+39 034353260
Del Curto Simonetta	Piuro	+39 034332733
Moreschi	Prata Camportaccio	+39 034320257

ALIMENTARI	COMUNE	TEL.
Panificio Al Prestinee	Campodolcino	+39 034350228
Bedognetti Francesco	Chiavenna	+39 034332606
Mastai Ortofrutticoli	Chiavenna	+39 034333189
Ratti Francesco Alimentari	Chiavenna	+39 034337431
Valtonline	Chiavenna	+39 034336207
Moiola Market	Madesimo	+39 034353536
Blossom Ski Store	Prata Camportaccio	+39 034336723

VINO IN VALCHIAVENNA	COMUNE	TEL.
Enoteca Marino	Chiavenna	+39 0343 32720
Fiaschetteria La Specola	Chiavenna	+39 0343 32696
Cantine del Palazzetto	Mese	+39 0343 41136
Mamete Prevostini	Mese	+39 0343 41003
Enoteca l'Involt	Verceia	+39 0343 39100

BIRRA ARTIGIANALE	COMUNE	TEL.
Birrificio Spluga	Gordona	+39 0343 41397

I FORMAGGI	COMUNE	TEL.
Del Curto Formaggi	Chiavenna	+39 0343 33462

IL MIELE	COMUNE	TEL.
Azienda agricola Caligari	Chiavenna	+39 0343 32070
De Stefani	Prata Camportaccio	+39 0343 33270

PIZZOCCHERI E PASTA FRESCA	COMUNE	TEL.
Pasta Fresca Punto e Pasta	Chiavenna	+39 0343 34330
Non Solo Pasta	Chiavenna	+39 0343 33737
PIETRA OLLARE	COMUNE	TEL.
Roberto Lucchinetti	Piuro	+39 0343 35905

AGENZIE IMMOBILIARI	COMUNE	TEL.
Agenzia Immobiliare Balatti	Chiavenna	+ 39 0343 33487
Agenzia Immobiliare Borzi	Chiavenna	+ 39 0343 36222
Agenzia Immobiliare De Tanti	Chiavenna	+39 0343 32174
Geo Service	Chiavenna	+39 0343 36363
Mazza ing. Pierangelo	Chiavenna	+39 0343 32160
Agenzia Immobiliare di Pedroncelli Walter	Madesimo	+39 0343 53239
Agenzia Val di Lei Immobiliare	Madesimo	+39 0343 53031

BAR E PASTICCERIE	COMUNE	TEL.
Bar Vicini	Chiavenna	+39 0343 35509
Folini Bar Pasticceria	Chiavenna	+39 0343 32704
Il Caffè	Chiavenna	+39 340 7958261
Mastai Pasticceria	Chiavenna	+39 0343 32888
Extreme Centre Videobar	Madesimo	+39 338 3295397
La Sorgente	Madesimo	+39 0343 57033
Pasticceria La Dolce Vita	Madesimo	+39 347 5025507
Pasticceria Stella	Madesimo	+39 0343 53260
Sant Anton	Madesimo	+39 0343 55989
Bar Caffè Lombardini	Mese	+39 0343 41231
Crisa's Bar	Piuro	+39 348 0341721
Kiosko bar Cascade Acqua Fraggia	Piuro	+39 348 5644349
Moreschi - Centro Bontà	Prata Camportaccio	+39 0343 20257

DISCOTECHE E PUB	COMUNE	TEL.
Exploit	Chiavenna	+39 0343 36468
Il Sorèl	Chiavenna	+39 333 5361321
Boggia	Gordona	+39 0343 43299
Tender	Madesimo	+39 0343 56111
Ostello Al Sert	Verceia	+39 0343 62042

PARRUCCHIERI E CENTRI ESTETICI	COMUNE	TEL.
Centro La Playa	Chiavenna	+39 0343 34309
Parrucchiere Frikezen	Chiavenna	+39 0343 32456
Centro Spa La Meridiana	Madesimo	+39 0343 53160
Centro Il Boscone	Madesimo	+39 0343 53628
Parrucchiera Mariarosa Pilatti	Madesimo	+39 347 5708744

SPORT E ATTIVITA'	COMUNE	TEL.
PESCA SPORTIVA	COMUNE	TEL.
Rizzi Sport articoli per la pesca	Chiavenna	+39 0343 33787
Fishing Club Madesimo Vallespluga	Madesimo	+39 335 8331278
La Sorgente	Madesimo	+39 0343 57033
PISCINA, PATTINAGGIO E TENNIS	COMUNE	TEL.
Circolo Pattinatori Chiavenna	Chiavenna	+39 0343 35068
SQUASH	COMUNE	TEL.
Extreme Centre Videobar	Madesimo	+39 338 3295397

CARTOLIBRERIE	COMUNE	TEL.
GDC Snc	Chiavenna	+39 0343 32330
Bazar Gianera	Madesimo	+39 0343 57025
Il Miscuglio	Madesimo	+39 0343 56245

ValchiavennaVacanze a casa tua!

Se vuoi ricevere gratuitamente i prossimi numeri di ValchiavennaVacanze direttamente a casa tua, compila questo coupon e consegnalo via posta, fax o di persona agli uffici del Consorzio turistico. Ogni stagione ti invieremo il nostro magazine, informandoti sulle novità e le iniziative turistiche che riguardano la Valchiavenna.

If you would like to receive future copies of ValchiavennaVacanze free of charge at home, simply complete the coupon below and remit by post, fax or in person to an office of Consorzio Turistico. It's a quarterly magazine and includes all news of the valley's initiative each season.

Nome-Name

Cognome-Surname

Città-Town Cap-Postcode

Via-Street..... Provincia-County.....

Nazione-Nation e-mail



Bormio Terme è un centro specializzato per le cure termali e per la riabilitazione motoria.

Una struttura all'avanguardia, completamente rinnovata tra il 2002 e il 2007 convenzionata con il Servizio Sanitario Nazionale.

Il centro offre inalazioni e aerosol per le vie respiratorie, fanghi e bagni termali, riabilitazione ortopedica. Il tutto per grandi e bambini



Per maggiori informazioni

Tel. 0342 901325

Fax 0342 905220

www.bormioterme.it

info@bormioterme.it



PROMOZIONE nei mesi di ottobre e novembre

- **sconto 40% su SPORT, BENESSERE e SETTORE THERMARIUM**
- **sconto 20% su CURE TERMALI, ESTETICA e PRODOTTI ESTETICI**

Possibilità di soggiorno a prezzi speciali negli alberghi convenzionati



1892
DEL ZOPPO

Bresaola della Valtellina

Bresaole Del Zoppo srl
23010 Buglio in Monte
Via dell'industria 2
tel. 0342 620019 - fax 0342 620030
e-mail: info@delzoppo.it
www.delzoppo.it