VALCHIAVENNA VACANZE

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA

VOLO LIBERO
UN'ONDA TERMODINAMICA
TAKING THE SKY ROAD

LAGO AZZURRO
UNA GIORNATA SULL'ALPE
IN THE FOOTSTEPS OF CARDUCCI

VALLE SPLUGA ARIA DI NEVE
MORE FUN AND FANTASTIC VALUE

AUTUNNO

VERCEIA
RIFLESSI IN RIVA AL LAGO

AUTUMN
AROUND VERCEIA

postatarget creative
Posteitaliane

Consorzio per la promozione Turistica della Valchiavenna Chiavenna (SO) - Viale Matteotti 4 - Sede legale Madesimo (SO) - Via Alle Scuole

NUMERO 20 SETTEMBRE 2010 I/EN

Dai monti ai laghi, insieme senz'auto

Trasporti e natura vanno di pari passo

Dai monti ai laghi, insieme senza auto è un progetto di cooperazione tra Italia e Svizzera grazie al quale ci si può muovere liberamente tra **Alta Engadina**, **Valtellina** e **Valcamonica**, senza l'utilizzo di mezzi propri ma con l'ausilio di autobus, treni ed il leggendario **Trenino Rosso del Bernina**.

Questa efficiente rete di mezzi vi permette di scoprire rinomate località come **St. Moritz**, **Livigno**, **Bormio**, **Valposchiavo**, **Tirano**, **Aprica**, **Tonale**, **Ponte di Legno** e **Boario Terme**.

Un affascinante viaggio alla scoperta delle Alpi, comodamente seduti e coccolati, circondati da uno spettacolo unico.

Maggiori informazioni su **www.valtellina.it**

Valtellina

St. Moritz Valposchiavo Valtellina Valcamonica Brescia Venice Tour

RegioneLombardia | Cantone dei Grigioni | Provincia di Sondrio | Provincia di Brescia | Pacego | LeNORD

EDITORIALE

L'autunno è la stagione più spettacolare dell'anno. La natura si accende di colori intensi, regalando scenari straordinari che mutano di settimana in settimana che variano in infinite gradazioni cromatiche.
Ed è proprio per permettervi di avere un'idea d'insieme della Valchiavenna, che abbiamo deciso di aprire il nostro numero del magazine con lo splendido articolo dedicato al volo libero nel quale – forse non tutti lo sanno – raccontiamo le peculiarità che contraddistinguono il nostro angolo di cielo tra le Alpi.
Non si più parlare di autunno, senza fare riferimento ad uno dei suoi prodotti più tipici: la castagna. Dal 25 settembre la Bregaglia ospita un festival culturale e gastronomico della durata di alcune settimane, dedicato a questo frutto ancora oggi utilizzato per la preparazione di dolci e primi piatti.
I piatti della tavola risentono molto degli influssi stagionali, con proposte gastronomiche gustose, da assaporare dopo una bella giornata trascorsa passeggiando lungo i tanti sentieri e itinerari del nostro magnifico territorio.
Chi vuole cercare un luogo tranquillo dove passare ore di svago da solo o in compagnia dei propri cari, può prendere spunto dal reportage dedicato a Verceia e al suo nuovo percorso ciclo-pedonale, collegato all'Oasi del Pian di Spagna. In questo articolo sono presentate le risorse culturali, storiche e urbanistiche del centro alle porte della Valchiavenna.
Non potevamo dimenticare lo sci: la stagione della neve si avvicina ed ecco quindi, un doveroso approfondimento sulle principali novità che caratterizzeranno i prossimi mesi.
Come sempre il nostro magazine è ricco di spunti e idee per le vostre vacanze.
Vi aspettiamo dunque numerosi, con l'ospitalità che da sempre contraddistingue il lavoro dei nostri operatori.
Con cordialità.

Franco Moro
Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna

Eccomi ancora con voi e con un nuovo numero del periodico di informazione turistica della nostra bella Valchiavenna.
Una stagione quella che andremo a trascorrere ricca di opportunità e di interessanti occasioni di piacere e di relax da scoprire con gli amici o con la famiglia. L'autunno contrariamente a ciò che si è creduto in passato, spesso ci regala un clima che ci consente di apprezzare la montagna al pari di altre stagioni dalle temperature più dolci. Sono i colori, i profumi e soprattutto i sapori di questi mesi che ci consegnano ricordi unici da conservare nel cuore e da raccontare ai colleghi o agli amici. I sapori e i profumi della nostra tradizione culinaria caratterizzano questa stagione e in questi ultimi anni cresce sensibilmente il peso dell'autunno nei nostri flussi turistici. A trionfare in questa stagione sono i prodotti legati alla nostra tradizione agroalimentare, i frutti della fatica della nostra agricoltura di montagna e anche ciò che la natura ci dona spontaneamente. Lasciamoci quindi tentare dalle numerose e vivaci sagre che animano i nostri paesi, dalle manifestazioni gastronomiche e dalle rassegne e iniziative legate al gusto e al piacere della tavola.
Un invito che rivolgo ai turisti e ai visitatori ma anche a coloro che qui vivono e lavorano che possono così conoscere da vicino luoghi e angoli suggestivi e gli aspetti più genuini e tradizionali della nostra amata terra.

Alberto Pasina
Assessore al Tursimo della Provincia di Sondrio

Conto in**Tasca**. L'alternativa al conto corrente
che sta dentro una carta ed è gratis per sempre.

Con Conto inTasca puoi:

- Avere l'attivazione e il canone annuo gratuiti per sempre
- Acquistare su internet
- Fare e ricevere bonifici usando l'IBAN indicato sulla carta
- Domiciliare le utenze e accreditare lo stipendio
- Pagare e prelevare in Italia e all'estero
- Effettuare la ricarica online, presso gli sportelli ATM e in filiale
- Utilizzare gratis l'home banking

www.contointasca.com

GRUPPO BANCARIO
Credito Valtellinese

VALCHIAVENNA VACANZE
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA

Editore
Consorzio per la promozione
turistica della Valchiavenna
Via Matteotti 4
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

Progetto grafico
Matteo Lisignoli
www.lisignoli.com

Hanno collaborato
Manuela Iacomella,
Eleonora Vener, Carlotta Pighetti
Arianna Castegnaro, Ray Ball
Foto di Roberto Moiola
www.sysaworld.com
Stefano Gusmeroli
www.gusme.it

Stampa
Ramponi Arti Grafiche
Via Trieste 88 - 23100 Sondrio

Pubblicazione registrata
Tribunale di Sondrio n. 353
del 19.12.2005.

N. 20 Settembre 2010

In copertina una splendida immagine di Roberto Moiola scattata lungo le rive del Lago di Mezzola.

SOMMARIO

8 DELTAPLANO
UN'ONDA TERMODINAMICA
Strade nel cielo
della Valchiavenna

16 BREGAGLIA
FESTIVAL DELLA CASTAGNA
In Val Bregaglia
c'è odore d'autunno

22 VERCEIA
RIFLESSI IN RIVA AL LAGO
Verceia regala in autunno
la magia di un itinerario
tutto da scoprire

30 VALLESPLUGA
UNA GIORNATA SULL'ALPE
Itinerario fra laghi, pascoli e
alpeggi nelle terre tanto amate
da Giosuè Carducci

ABITARE IN CLASSE A

LA RESIDENZA SUL MERA

Un elegante complesso residenziale situato nel cuore del centro storico di Chiavenna, ai piedi del parco delle Marmitte dei Giganti

VENDITA DIRETTA
PRENOTA LA TUA CASA
CONSEGNA 31•12•2012

EMMEZETA

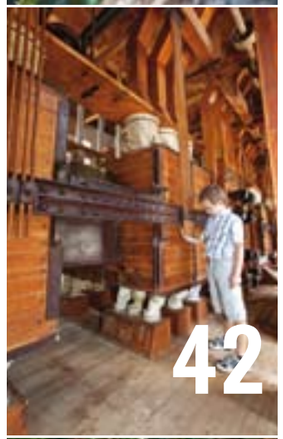
Compravendita e locazione di immobili propri

Via M.Quadrio,8 - 23022 Chiavenna(SO) - Tel.+39.0343.37375 - +39.0342.606060 - cel.+39.393.9790993
e.mail: vendite@emmezeta.biz - sito www.emmezeta.biz

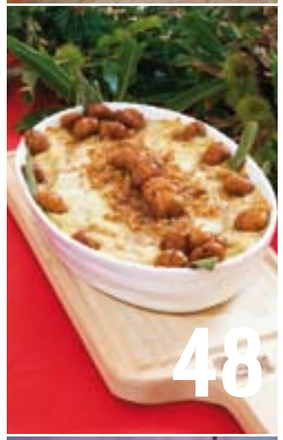
VALCHIAVENNA VACANZE
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA

SOMMARIO

38 PERSONAGGI
DONNEINSELLA
Un weekend in compagnia delle autrici della famosa trasmissione televisiva



42 MULINO DI BOTTONERA
LA RUOTA CHE GIRA
Il mulino di Bottonera visto attraverso gli occhi di un bambino, rivela la magia di questo museo industriale



48 GASTRONOMIA
DELIZIE D'AUTUNNO
La stagione che anticipa l'inverno offre molti spunti gastronomici agli amanti della buona tavola

50 SKI AREA
VOGLIA DI NEVE
Ricomincia lo spettacolo

61 **EVENTI AUTUNNO**

65 **ATTIVITÀ E SERVIZI**

UN'ONDA TERMO DINAMICA

TAKING THE SKY ROAD

STRADE NEL CIELO DELLA VALCHIAVENNA

Testo di Matteo Lisignoli
Foto di Antonio Geronimi ed Eraldo Curti

L'aspetto metereologico e microclimatico della Valchiavenna ha delle caratteristiche particolari rispetto ad altre valli delle Alpi centrali; come ogni regione che si trova adiacente ad un grande lago è interessata da scambi termici dovuti alle diverse tipologie di suolo.
Il suolo della Valchiavenna e l'intera superficie del lago di Como, subendo differenti accumuli di energia solare generano nell'atmosfera due distinte situazioni meteorologiche aventi masse d'aria con temperature e pressioni differenti, tanto da innescare, fra le due, un vento di brezza chiamato localmente "Breva del lago di Como".
Questo vento influisce in Valchiavenna da sud, generalmente da primavera fino a tardo autunno, immettendo nella valle aria più fresca e umida, propizia non solo per un clima mite e la stagionatura degli alimenti tipici chiavennaschi, ma anche e soprattutto per coloro che amano lo sport dell'aria, che utilizzano questa situazione meteorologica particolare per compiere interessanti percorsi di volo libero.
Per volo libero si intende una disciplina che utilizza apparecchi privi di propulsione e si avvalgono esclusivamente delle forze della natura per effettuare, nel cielo, traiettorie di volo di lunghe distanze.
Queste forze della natura sono ben presenti nel cielo della Valchiavenna, sottoforma di correnti convettive ascensionali di carattere termico o termo-dinamico e si possono visibilimente localizzare osservando le nubi cumuliformi presenti in valle.
Un praticante di volo libero alla semplice osservazione delle nubi cumuliformi è in grado di capire la forza, la quota e l'evoluzione delle correnti termodinamiche e valutare la fattibilità del volo.
In questo articolo vi presentiamo alcune fotografie spettacolari di volo in deltaplano scattate da piloti del Delta Club Volario che praticano questa disciplina sportiva da molti anni in Valchiavenna.

Saper pilotare un deltaplano ed effettuare un volo in Valchiavenna non è una cosa impossibile o riservata a pochi, come per qualsiasi altro sport, la moto, lo sci, il windsurf, l'arrampicata, vi si accede per gradi, in piena sicurezza, frequentando una scuola ed effettuando voli tandem accompagnati da un istruttore.

I timori che possono sorgere esponendo il nostro corpo a dislivelli molto alti, possono essere superati attraverso la comprensione basilare delle leggi fisiche areodinamiche di sostentamento, ma soprattutto considerando l'aria un elemento "alleato", dotato di una sua consistenza e fisicità, in cui noi, con il nostro corpo e le nostre ali, ci immettiamo.

L'aspetto soddisfacente di questo sport, oltre all'appagamento sensoriale di essere immersi nell'aria, consiste nell'esplorazione di nuovi itinerari di volo, nel raggiungimento di quote elevate, nell'ampliamento delle conoscenze aerodinamiche e meteorologiche e di conseguenza nella crescita della formazione individuale attraverso le esperienze di volo.

La particolarità del volo in Valchiavenna consiste nel sorvolare le orografie montuose "a cavallo" della "Breva" che ha caratteristiche dinamiche costanti, godendo della vista di un paesaggio naturale, variegato, privo di insediamenti urbanistici massivi, sorvolando laghi e terreni lavorati dall'agricoltura che disegnano sulla piana della valle forme geometriche multicolori. Volando a ridosso di montagne, come il Sasso Canale, il Pizzo Ledù, il Sasso Manduino, il Pizzo Prata ci si rende conto dell'imponenza di questi giganti, dall'aspetto a volte severo e nello stesso tempo incantato. Tra gli animali, non è raro incontrare in volo uccelli rapaci, specialmente aquile e poiane. Questi "compagni di viaggio" volano a distanze ravvicinate, anche a meno di trenta metri; se non li si infastidisce non c'è alcun rischio di venire da loro attaccati, anzi spesso seguendoli, essi ci indicano le zone dove trovare correnti di maggiore ascendenza. In giornate di instabilità atmosferica la corrente ascensionale permette di raggiungere quote che superano i 3000 m. Man mano che saliamo verso l'alto, si ha la sensazione geografica di un panorama che si espande all'infinito.

La Valchiavenna, con vette che superano i 3000 m e un fondovalle posto a soli 200 m slm, offre per gli appassionati di deltaplano e parapendio la possibilità di voli planati di dislevello molto elevato anche nelle stagioni autunnali e invernali quando l'aria è più calma e stabile.

Tante sono le esperienze che si vivono nell'ambito del volo. Esperienze da condividere con i compagni dopo ogni atterraggio e che saldano sempre di più l'amicizia.
È bello ripensare alle esperienze vissute dopo una giornata trascorsa all'aria aperta, non solo facendo riferimento al volo, ma anche dopo una camminata in montagna, una nuotata al lago o in una semplice passeggiata lungo il percorso vita.
Praticare delle attività nuove, visitare nuovi luoghi, riscoprire un angolo della valle visto da nuove prospettive... tutte queste cose ci offrono l'opportunità di apprezzare di più la nostra Valchiavenna, valutarne il suo potenziale paesaggistico naturale ed essere orgogliosi di appartenervi.

DELTA CLUB VOLARIO Il volo libero in deltaplano nella regione Alto Lario e Valchiavenna ha inizio con la nascita di questo sport. Fu infatti sul lago di Como che negli anni settanta si realizzò il primo volo in deltaplano in Europa. Uno dei pionieri del volo libero italiano è stato il gordonese Davide Tavasci, che effettuava i suoi voli proprio in Valchiavenna. Grazie al coraggio e all'insegnamento di questi primi deltaplanisti, molti piloti appassionati iniziarono a volare, migliorando le tecniche, perfezionato gli strumenti e ampliando le conoscenze. Oggi con l'esperienza acquisita, possiamo affermare che il volo libero in deltaplano e in parapendio è considerato una sport sicuro e regolamentato. Il Delta Club Volario, i cui soci praticano questa disciplina da quasi trent'anni in Valchiavenna, si occupa di sostenere l'attività di volo libero nella regione come attività formativa e promozionale. Provare un volo biposto, accompagnati da un pilota abilitato è il primo passo per avvicinarsi a questo emozionante sport. **www.volario.net**

TAKING THE SKY ROAD

Piloting a hang-glider and flying above Valchiavenna is not as far-fetched as you might imagine and need not be restricted to a tiny minority. As in any sport, take things one step at a time, with safety the key, by taking lessons or by tandem flying with an instructor. Any misgivings brought about by subjecting our bodies to extreme height differences can be tempered by an understanding of the underlying aerodynamics, but most of all by regarding the air as an 'ally', made up of a consistency and physicality in which we, along with our 'wings', simply introduce ourselves.
The most satisfying angle to the sport, apart from the personal fulfillment and sense of becoming a real part of the sky itself, lies in the discovery of new routes; in the achievement of reaching extreme heights; of the expansion of our aerodynamic and meteorological cognizance, and as a result the shaping of our individual character through the very experience of flying.
The beauty of flying in Valchiavenna is that you can move over mountainous terrain 'on the back of' the "Breva" wind which has very special and constant dynamics, appreciating an ever-changing natural landscape below, devoid of built-up urban areas, and flying over lakes and agriculture land forming a rich patchwork of colours on the valley bottom.
Flying close to mountains –like Sasso Canale, Pizzo Ledù, Sasso Manduino, Pizzo Prata – provides a rare glimpse of the majesty of these colossus, both harsh and at the same time absolutely captivating.

FESTIVAL DELLA CASTAGNA

AUTUMN'S CHESTNUT DELIGHTS

IN VAL BREGAGLIA C'È ODORE D'AUTUNNO

In Bregaglia, sotto le cime di granito che si stagliano nel terso cielo d'autunno, la natura si tinge con i suoi colori più belli. A fine settembre, quando in valle i ricci dorati cadono a terra e ci si prepara alla raccolta delle castagne, iniziano le tre settimane dedicate a questo magico frutto. Dal 25 settembre al 17 ottobre, durante il Festival della castagna, in tutta la valle si terranno varie manifestazioni non solo legate alla castagna ma anche alla cultura del luogo.

LA CASTAGNA IN BREGAGLIA

Da Castasegna fino a Soglio, sui pianori di Brentan, si estende uno dei castagneti più grandi e più belli d'Europa. All'incirca 2'000 anni fa i romani portarono il castagno in Bregaglia, dove grazie al clima mite prosperò. La **castagna,** frutto tipicamente autunnale, è stata consumata dall'uomo da tempo immemorabile e per secoli ha garantito la **sopravvivenza delle popolazioni montane**. In Europa ne parlò per primo Senofonte, nel IV secolo a.C. definendo il castagno come albero del pane. Questo frutto nutriente, infatti, si presta a mille ricette, e durante il festival, magari tra un'escursione e l'altra, se ne potranno assaggiare molte

PANCIA MIA FATTI CAPANNA!

In vari ristoranti, dal 25 settembre al 17 ottobre, verranno preparati dei menu con specialità alla castagna a prezzi speciali e saranno organizzati aperitivi con caldarroste, formaggio e vino. Chi vorrà imparare a fare le tagliatelle con la farina di castagne potrà farlo con l'aiuto di uno chef, per poi gustarsi il risultato. Anche le pasticcerie saranno avvolte dal dolce profumo delle castagne e offriranno degustazioni a base di torte, dolci, semifreddi e persino di birre fatte utilizzando questo frutto prezioso.

ALLA SCOPERTA DELLE SPECIALITÀ BREGAGLIOTTE

Domenica 3 ottobre si svolgerà la Gita gastronomica: accompagnati da una guida locale si partirà di mattina, dopo il caffè di benvenuto. L'escursione passerà per i borghi di Borgonovo e Stampa, luoghi dove sono nati e cresciuti i membri della famiglia Giacometti, artisti di notevole fama, tra i quali spicca il grande scultore Alberto Giacometti. Si proseguirà verso il Palazzo Castelmur, dove si pranzerà in compagnia e il curatore Gian Andrea Walther racconterà alcune vicende dell'edificio. Dopo aver mangiato, tutti sulla corriera fino a Soglio per scoprirne la storia, fermandosi nella piazza davanti al Palazzo Salis per una gustosa pausa a base di miele, formaggini di capra e sciroppi fatti in casa. Infine camminando attraverso il castagneto si arriverà a Castasegna per assaggiare una dolce torta (naturalmente di castagna) accompagnata dal caffè, e per degustare al contempo vini della Valtellina o liquori, anche quest'ultimi sempre alla castagna.

TRA CASTAGNI E CAPRETTE

Per smaltire tutte queste leccornie c'è la possibilità di passeggiare nel castagneto, anche affiancati da una guida. Lungo il percorso didattico, tra le fumanti cascine per l'essiccazione, diversi pannelli illustrativi vi sveleranno i segreti della selva. I castagni sono di proprietà privata e dunque la raccolta di castagne di solito è vietata, ma per queste tre settimane su una superficie di 2'000 metri quadrati, situata sotto Soglio, la raccolta potrà essere fatta liberamente, passando così delle piacevoli ore all'ombra degli imponenti alberi. Chi fosse interessato anche al procedimento dell'essiccazione può divenirne partecipe assieme alla famiglia Brügger di Soglio. I Brügger sono contadini e oltre ai castagni possiedono anche delle belle capre-tte. Per il Festival della castagna, giovedì 7 ottobre, apriranno la porta della loro stalla per mostrarvi la mungitura e la preparazione del tipico formaggio di capra bregagliotto: il Mascarplin.

BREGAGLIA ENGADIN TURISMO
Strada Principale 101 - CH – 7504 Stampa
Tel. +41 (0)81 822 15 55 - Fax +41 (0)81 822 16 44
info@bregaglia.ch - www.festivaldellacastagna.ch

ARTE E CULTURA

Non mancano nemmeno le manifestazioni culturali, nell'ambito del festival verranno proposte varie visite guidate: al museo Ciäsa Granda, dove sono conservate alcune opere dei Giacometti e di Varlin; per il paese di Maloja, ultima residenza del maestro italiano divisionista Giovanni Segantini; oppure sulle orme delle streghe a Vicosoprano. In più ci sono in programma serate cinematografiche e letterarie, concerti e interessanti relazioni su architettura, storia e personaggi della regione. E non capita tutti i giorni di poter guardare dentro ad un mulino per poi degustare diversi tipi di pane alla castagna o di osservare un abile artigiano che lavora la pietra ollare.

DULCIS IN FUNDO

A Castasegna da diversi anni in ottobre si celebra il frutto che ha dato il nome al paese con la Festa della Castagna, che quest'anno avrà luogo il 10 0ttobre. Dopo il culto ecumenico delle 11.00, in programma c'è il pranzo. Nel corso del pomeriggio verranno organizzati giochi e divertimenti per grandi e piccini. Durante la festa diverse bancarelle venderanno prodotti tipici della regione e naturalmente specialità alla castagna.
Durante il Festival della castagna non gusterete solo delle ottime castagne, ma apprenderete anche da dove provengono, come vengono coltivate e preparate e quale importanza hanno assunto nel mondo rurale. Per avere il programma dettagliato o maggiori informazioni sul Festival della castagna e sulla Val Bregaglia contattare l'Ufficio Turistico Bregaglia.

La Val Bregaglia
Semplicemente autentica

La Bregaglia è una piccola valle situata fra il lago di Como e l'altopiano dell'Engadina, in Svizzera. È una terra idilliaca che allaccia il canton Grigioni all'Italia, il nord con il sud. Le sue irte ed eleganti montagne di granito sono affiancate da splendidi boschi che proteggono i piccoli borghi ricchi di storia e d'arte. Un paradiso per escursionisti e alpinisti, un rifugio tranquillo per artisti. La Bregaglia la si raggiunge comodamente in 15 min., con l'auto da Chiavenna o da St. Moritz.

Gita Gastronomica alla scoperta delle specialità bregagliotte

domenica, 3 ottobre 2010

8.30 Aperitivo di benvenuto nel Pretorio, Vicosoprano. Caffè, succo di mele Bio e diverse qualità di pane della panetteria/pasticceria Gonzalez, Vicosoprano

09.15 Passeggiata per Borgonovo e Stampa (luogo di nascita degli artisti della famiglia Giacometti) fino a Coltura

10.15 Antipasto con prodotti della fattoria Bio Giacometti, Coltura

11.10 Storie sul Palazzo Castelmur, Coltura, con Gian Andrea Walther

11.30 Visita al Palazzo Castelmur o della chiesa S. Pietro (con dipinto di Augusto Giacometti), accanto al paese

12.15 Pranzo al Palazzo Castelmur. Specialità a base di castagna preparate dalla Società Femminile di Sopraporta

14.00 In AutoPostale fino a Soglio

14.15 Racconti su Soglio e la famiglia Salis. Giro per il paese individuale

15.00 Degustazione di miele con la società Apicoltori Bregaglia e formaggio di capra "Mascarplin" dell'Alpe Cavloccio.
Rinfresco con sciroppi casalinghi di Verena e Felix Brügger, Soglio, nulla piazza davanti al Palazzo Salis

15.30 Passeggiata attraverso il castagneto fino a Castasegna

16.30 Caffè e torta di castagna della pasticceria Salis presso la Villa Garbald. Degustazione del distillato di castagna e dei vini "I Vinautori" (Tirano/Valtellina) con il produttore di vino e distillati Stefan Keller.

17.28 Ritorno individuale a Vicosoprano (AutoPostale ore 17.28)

La giornata si svolge in compagnia di una guida locale. È possibile compiere l'intero tracciato con l'AutoPostale. La gita si tiene con qualsiasi tempo.

Costo: CHF 73.– / ca. 50 € per partecipante. La tariffa include: aperitivi, pasti, bevande, degustazioni, entrata al Palazzo Castelmur e il biglietto per l'AutoPostale Stampa-Soglio.

Iscrizioni entro venerdì, 24 settembre, ore 17
presso l'Ufficio Turistico Bregaglia.

Percorso didattico nel castagneto

Nel castagneto, che si estende sui pendii tra Castasegna e Soglio, è stato allestito un percorso didattico che, tramite delle tavole informative, presenta al visitatore la flora e la fauna del territorio, le varietà di castagne e la loro coltivazione. Passeggiare in questa magnifica selva è un'esperienza unica e suggestiva in ogni stagione: in primavera quando gli alberi sono in fiore ed il loro dolce profumo si respira nell'aria; in estate quando le ampie corone dei castagni, ornate da fitte foglie, spendono ombra, donando frescura; e naturalmente in autunno quando la selva si tinge di giallo, rosso e arancio e i ricci cadano al suolo lasciando intravedere il lucido frutto all'interno.
Da ottobre a novembre le castagne vengono raccolte dai prati e separate dal loro spinoso involucro. Dopo la raccolta e la lavorazione, le castagne vengono messe sui graticci posti sotto i tetti delle cascine. Nella parte bassa delle cascine ardono le braci e il calore di quest'ultime fa essiccare i deliziosi frutti. Questo procedimento si può osservare anche presso una cascina "modello" a Brentan, presso Castasegna. Da maggio a ottobre si organizzano delle visite guidate.
Ulteriori informazioni su
www.bregaglia.ch

AUTUMN'S CHESTNUT DELIGHTS

It's in Bregaglia under the harsh granite peaks standing out against the clear Autumn skies, that nature reserves its very finest colours. More precisely at the end of September when in the valley the golden husks deliver right on cue and the locals prepare to harvest their precious chestnuts, and when fully three weeks dedicated to this magnificent fruit take off. From 25th September to the 17th October, the entire valley celebrates in a series of events its long local association with the fruit, alongside an abundance of traditional culture.
A range of restaurants take the opportunity to prepare menus with chestnuts at the head of culinary affairs, often featuring roast chestnuts alongside cheeses and wines. And anyone who'd like to learn the art of preparing tagliatelle with chestnut flour need only ask the help of one of the local chefs, and then taste their very own handiwork. Local confectioners also play their part producing desserts based on the chestnut and offering tastings of cakes, sweets and ice-cream desserts, and there will even be chestnut beers to help wash things down!
On Sunday 3rd October there's a Gastronomic Trail with a local guide. The trip moves through the villages of Borgonovo and Stampa, well-known for their association with the artistic Giacometti family, among whom the great sculptor Alberto Giacometti stands tall. The route moves on to the Palazzo Castelmur, and after lunch all the way along to Soglio, halting in the square in front of the Palazzo Salis for a tasty break: this time based on honey, goat's cheeses and home-made syrups.
Naturally enough at Castasegna in recent Octobers the town celebrates the fruit which gave the town its name with a magnificent chestnut festival; this year it falls on the 10th. Following the church service at eleven, lunch is programmed. During the afternoon there's entertainment for young and old alike. And a range of stalls will be selling typical local products and specialities related to the chestnut.

RIFLESSI IN RIVA AL LAGO

BIKING IN AND AROUND VERCEIA

VERCEIA REGALA IN AUTUNNO LA MAGIA DI UN ITINERARIO TUTTO DA SCOPRIRE IN SELLA ALLA BICICLETTA OPPURE PASSEGGIANDO

Tra i tratti più suggestivi e apprezzati della rete ciclabile che collega la Valchiavenna, quello che attraversa Verceia possiede qualcosa di molto speciale.
L'itinerario si sviluppa in gran parte sulla vecchia Statale 36 dello Spluga, attraversando ponti e viottoli, fino al nuovo sottopasso che dà accesso alla Riserva Naturale del Pian di Spagna.
Il percorso consente di scoprire il volto meno noto di Verceia, primo centro della Valchiavenna per chi proviene da sud. La pista è stretta tra le acque tranquille del Lago di Mezzola e le sponde ripide del versante montuoso, eccezion fatta per la porzione centrale.
Le origini di questo nucleo sono molto antiche, come testimoniano gli importanti resti romanici venuti alla luce nel 2004 nel corso di alcuni interventi di ristrutturazione. Terra di transiti e di collegamenti, Verceia porta nel suo Dna le influenze e i segni che accomunano tutti i luoghi nei quali fu vivace il passaggio di genti e merci provenienti da luoghi lontani.
Queste tracce si possono apprezzare anche dal sellino della propria bicicletta, costeggiando il percorso di circa tre chilometri riservato alle due ruote a pedali che attraversa il paese.
Il nostro itinerario inizia da Campo Mezzola, frazione del vicino comune di Novate. Da qui si costeggia il tratto asfaltato della vecchia Statale fino all'incrocio con la deviazione della stazione ferroviaria di Verceia. La pista è stata ricavata dall'uomo, scavando nel versante roccioso. La cosa che balza all'occhio in questo primo tratto è la calma delle acque del Lago sottostanti. Il clima umido e mite allo stesso tempo, ha favorito la proliferazione della vegetazione tra cui spiccano gli alberi di fico: una costante che ritroveremo anche più avanti.
Giunti alle prime case del paese, la pista prosegue sulla destra prima della stazione, passando in rassegna le villette ben curate con darsena e giardino. L'itinerario attraversa il posteggio del ristorante La Barcaccia scavalcando il torrente grazie ad una passerella in ferro. La pedalata si fa fluida.
Le ville si interpongono alla riva fino a quando la pista svolta a destra. Il selciato diventa a porfido e corre direttamente affacciato sul Lago. Qui c'è il porticciolo ben curato che offre alle barche un approdo sicuro. Superata la breve salita, la pista si ricollega alla vecchia Statale fino al sottopasso.
Come per la porzione iniziale del percorso, anche qui si pedala tra la roccia e il lago.
Ricompaiono le foglie e i rami di fico, in autunno ancora carichi di frutta. La passeggiata è resa ancor più affascinante dal vecchio tunnel scavato a roccia viva, un tempo frequentato dalle auto. Passandovi in bicicletta, nel silenzio assoluto del luogo, fa un certo effetto pensare che appena più di una ventina di anni fa, questa stretta carreggiata era solcata da mezzi a motore nel doppio senso di marcia, camion e pullman compresi.
La strada è pianeggiante e in poco tempo si giunge al passaggio a livello della linea ferroviaria Colico-Chiavenna. Proprio a sinistra del tunnel riservato ai convogli, in posizione leggermente rialzata è situato l'ingresso della fortificazione della Linea Cadorna scavata durante la Prima Guerra Mondiale. Fu impiegata come deposito di munizioni e in caso di invasione da nord, un'esplosione avrebbe interrotto ogni collegamento verso l'Italia.
La pista ciclabile prosegue in massima sicurezza verso la marcita del Pian di Spagna, grazie al nuovo sottopassaggio che consente di oltrepassare la ferrovia.
Il fascino della natura attraverso le sue multiformi espressioni si esalta in questa fetta di terra nel cuore delle Alpi, meta di infinite specie di volatili che due volte all'anno fanno tappa nell'oasi naturale per riprendere le forze durante le lunghe migrazioni.
Nel corso dell'estate appena trascorsa, la pista di Verceia è stata apprezzata da molti turisti e cicloturisti, che sono transitati di qui diretti verso i passi del nord o le località del Lago di Como e della Valtellina.
L'autunno regala colori e suggestioni uniche a chi vuole scoprire questo angolo meraviglioso della Valchiavenna, anche semplicemente per una gradevole passeggiata.

LA STORIA

In latino il paese di Verceia è indicato come Vercilia, forse da un nome personale, ma è stata anche avanzata l'ipotesi di una derivazione legata a Cii, località, una volta permanentemente abitata, sul monte a est di Verceia: "versus Cilium", cioè verso Cii. Nel 1092 è citato come "fundo Vercelli" e fu "cantone" del comune di Lezzeno Superiore o Novate fino alla seconda metà del '600, quando divenne comune autonomo.
Nel '600 durante le guerre tra Francia e Spagna fu occupato dapprima dagli Spagnoli che dominavano nel vicino stato di Milano, poi dai Francesi, alleati della repubblica di Venezia e dei Savoia nella lega di Avignone. Nel 1625 il colonnello tedesco Pappenheim, al servizio degli Spagnoli, riconquistò Verceia ricacciando gli occupanti avversi fino a Traona. In seguito a quella vittoria fece eseguire una tela che lo raffigura tra i santi a cui sono dedicate le chiese dell'originario comune di Lezzeno Superiore. La pala, già a Novate, è ora nell'abside della chiesa di San Fedele a Verceia.

LA PARROCCHIALE DI SAN FEDELE

Già esistente in epoca romanica, come hanno testimoniato i ritrovamenti del 2004, l'edificio religioso intitolato a San Fedele subì un incendio nel 1625.
Un secolo dopo la chiesa venne ampliata e, tra la fine dell'Ottocento e il principio del Novecento, si affrescarono le pareti. Al centro dell'altare maggiore c'è una pala del XVII secolo, commissionata dal condottiero tedesco Goffredo Enrico von Pappenheim, rappresentato nella tela con i santi a cui sono intitolate le chiese della zona. Per conto degli Spagnoli a Verceia egli combatté le truppe del marchese di Coeuvres nella battaglia del 21 settembre 1625.

LA STRADA DEI CAVALLI

Questo itinerario pedonale, della lunghezza di un paio di chilometri, ripercorre l'antico passaggio in uso fino al 1834. Per chi proviene da sud, l'ingresso dell'itinerario è ben segnalato dai cartelli ed è situato sulla destra poco prima della prima galleria della Statale 36. Questa era l'unica mulattiera che collegava via terra la Valchiavenna al Lago di Como. Il passaggio di animali carichi di merce diede il nome a questa pista. L'itinerario è stato messo in sicurezza pochi anni fa ed offre punti panoramici sull'oasi naturale, sul lago e su tutta la Valchiavenna. Tra i luoghi di interesse segnaliamo il Sasso Corbé, la ripida scalinata che nel 1613 causò la morte di Vespasiano Salis, podestà di Morbegno, e del suo servitore, che caddero da cavallo. Inoltre, qui si consumò una delle epiche gesta di Francesco Dolzino, che nel 1848 alla testa di una banda armata, fece trasportare sul dirupo una sua slitta che somigliava ad un cannone. Ciò permise di fermare gli austriaci per qualche giorno, utilizzando un semplice ma efficace stratagemma. La Via dei cavalli termina a Verceia, passando tra i terrazzamenti un tempo coltivati a vite.

I CUNICOLI DELLA LINEA CADORNA

L'opera risale al 1917 quando fu realizzata la serie di cunicoli nell'ambito della cosiddetta Linea Cadorna per interrompere con la dinamite il passaggio delle truppe austriache nel caso avessero scelto come via di invasione l'Engadina e la Valchiavenna. L'ingresso è situato sulla vecchia Statale 36, a fianco della galleria ferroviaria. Dal massiccio portale di accesso a questa fortificazione, caratterizzata da stretti cunicoli, si accede verso il cuore della montagna. Lastricata in granito di San Fedelino e rivestita in mattoni, l'opera fortificata presenta alcune cisterne, una casa matta e vari locali per l'alloggiamento dell'esplosivo. Sono in corso le opere che nel 2011 consentiranno l'apertura al pubblico di questa magnifica risorsa storica, destinata a diventare un museo.

FRASNEDO, FOPPACCIA E LA VAL DEI RATTI

Il borgo di Frasnedo è raggiungibile soltanto a piedi e sorge a 1266 metri di altezza, a circa 2 ore e mezza di cammino da Verceia. Seguendo la mulattiera e il sentiero in selciato si risale la Valle dei Ratti, prendendo quota rapidamente. È una meta perfetta durante l'autunno: le gradazioni cromatiche suggeriscono ambientazioni diverse e affascinanti. La zona è molto apprezzata per le sue selve di castagni e per la natura incontaminata. A Frasnedo è attivo anche un rifugio che porta il nome del borgo. La gestione è familiare, con possibilità di pernottamento e offre ricette deliziose a base dei piatti della cucina locale.
Poco distante, a Foppaccia, si stende un magnifico maggengo dal quale si gode una meravigliosa vista sul Lago di Mezzola, la Valchiavenna e la Valle dei Ratti. È presente un rifugio, il "Chianova", non presidiato, gestito dal Consorzio Alpe Foppaccia. A sinistra si scorgono le eleganti cime della punta Redescala (m. 2304), il Sasso Manduino (m. 2888) e la punta Magnaghi (m. 2871).

Tramonto sul Lago di Mezzola.
Nella pagina precedente, vista sull'Oasi del Pian di Spagna.

BIKING IN AND AROUND VERCEIA

One of the most attractive and appreciated stretches of the network of bicycle paths which connect pretty much the whole of Valchiavenna is that which goes through Verceia, and it really is rather special. The route develops for the most part along the old Statale 36 dello Spluga over bridges and along pathways, through to the new underpass which takes you to the Natural Reserve of Pian di Spagna. Our particular trip begins at Campo Mezzola, a small hamlet forming part of nearby Novate. Head off by skirting the asphalt stretch of the old Statale until it meets up with the deviation at Verceia railway station. The track here has been established by excavating into the rocky slope on one side. But what strikes you particularly in this first stretch is the absolute calmness of the lake's waters below. A combination of the mild yet humid climate has encouraged a proliferation of lush vegetation amongst which fig trees are to feature prominently all along the way.
Having reached the first houses of the village, the track moves to the right, before the station, and we can admire the attractive small houses with their landing points and gardens as we pass. We move smoothly along to the well-tended little port offering a safe haven for visiting boats. The route is on the level almost the whole of the way and in no time at all we reach the crossing of the Chiavenna-Colico line where, situated slightly raised up is the entrance to the fortification of the Linea-Cadorna excavated during the First World War and which will open to the public in 2011. In Autumn this special corner of Valchiavena abounds in colour and spectacular displays along what is quite simply a most enjoyable outing.

INFO

Rifugio Frasnedo

Località Frasnedo (Verceia)
www.rifugiofrasnedo.it - info@rifugiofrasnedo.it
Elda +39 333/6266504 - Martin +39 331/9714350
Livio +39 338/4469448

Il Rifugio Frasnedo è situato nel comune di Verceia (So), in Valchiavenna.
Frasnedo è una ridente località nella Valle dei Ratti, a 1287 metri di altezza, raggiungibile tramite una mulattiera che parte da Verceia alla fine della strada carrabile agrosilvopastorale Vico-Motta.
Percorso diretto di un'ora e mezza di cammino a passo moderato, con possibilità di percorsi alternativi lungo il torrente Ratti.
Il Rifugio Frasnedo è una struttura nuova ed accogliente dotata di servizio bar, ristorante e pernottamento.
La gestione è a conduzione familiare, verranno offerti piatti tipici della zona e la massima disponibilità e cordialità, in un ambito naturalistico e paesaggistico di notevole bellezza.

The Frasnedo Refuge is situated in the comune di Verceia (SO), in Valchiavenna. Frasnedo is a most pleasant area within the Valle dei Ratti, at a height of 1287m, accessible by way of a mule-track from Verceia at the end of the road agrosilvopastorale Vico-Motta.
It's a straightforward walk of around an hour and a half, with a range of options including along parts of the Ratti torrent. The Refuge itself is a new and welcoming building equipped with a bar, restaurant and is available for overnight stays.
A family-run concern, it offers typical local cuisine alongside a generous welcome set within a very special and natural ambience. One of the most beautiful places around.

Rifugio Savogno

23020 Savogno (Piuro)
Tel. e Fax: +39 0343 34699
www.savogno.it rifugio@savogno.it

Al Rifugio Savogno, le escursioni in autunno e in inverno regalano una splendida atmosfera grazie anche alla poca neve che si presenta solitamente da dicembre a febbraio, e proprio questo clima autunnale ci spinge a realizzare feste come il Capodanno 2011.
Speciale pacchetto Capodanno 2011: euro 120 a persona per una serata indimenitcabile comprensiva di cenone, pernottamento in rifugio e prima colazione!! Vi aspettiamo numerosi.

The Rifugio Savogno is an ideal spot to aim for on Autumn and winter outings offering a fantastic ambience within an area which hosts 'enough - but not too much' snow from December to February, and with its mildish autumnal climate it's possible to organise typical celebrations such as New Year 2011 with confidence.
In fact there's a special package arranged for this New Year's eve: 120 euro a person guarantees an unforgettable evening incorporating dinner, overnight stay at the refuge and breakfast!! Why not book immediately!

Mastai Ortofrutticoli

Viale Pratogiano n. 22 - Chiavenna (So)
Tel. +39 0343 33189

Qui si possono 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.

A popular outlet for the very best fruit and vegetables. Family-run for decades. Situated in the delightful Pratogiano area of Chiavenna, it exploits the natural ventilation of the crotti to preserve and maintain high quality produce.

UNA GIORNATA SULL'ALPE

IN THE FOOTSTEPS OF CARDUCCI

ITINERARIO FRA LAGHI PASCOLI E ALPEGGI NELLE TERRE TANTO AMATE D'ITALIA DA GIOSUÈ CARDUCCI

di Giorgio Orsucci - Foto di Roberto Moiola

L'alpeggio di Groppera. A fianco vista panoramica sulla frazione di Motta.

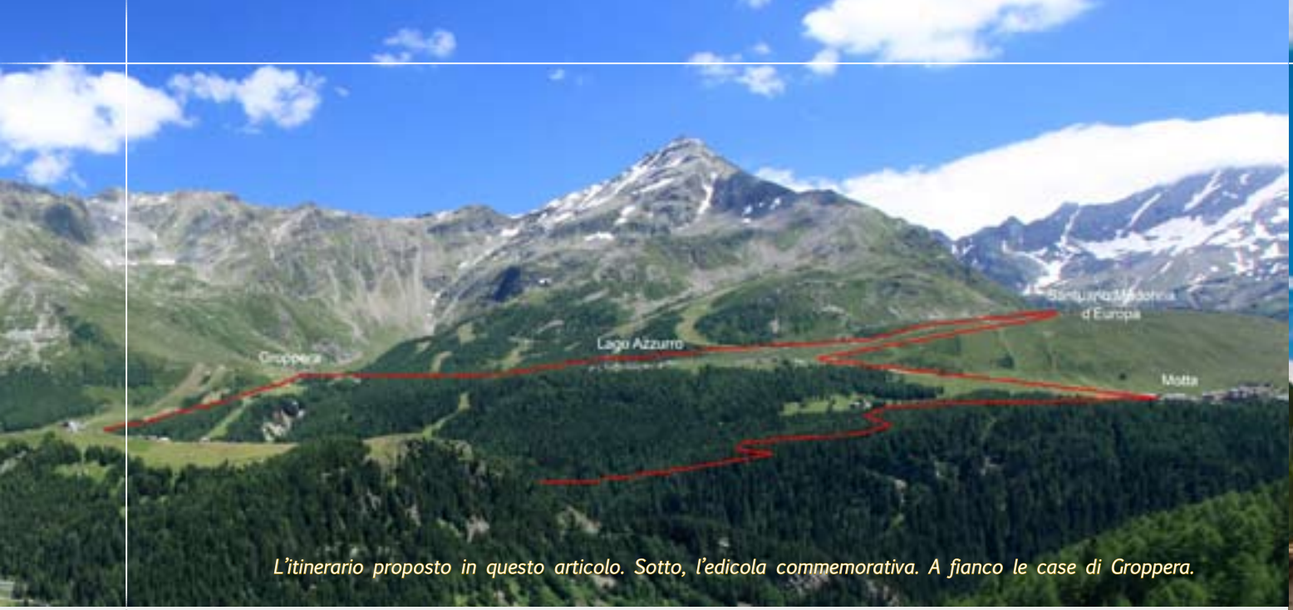
Carducci va a Madesimo una volta e non può più farne a meno. È l'estate del 1888. Annoiato e immalinconito dall'esistenza bolognese, sale fra le Alpi della Valle Spluga. Ne respira l'aria, ne vive l'atmosfera, ne prova le acque termali e finalmente ritrova la poesia perduta. Da Villa Adele, "campo base" per le sue esplorazioni, Carducci usa sovente vagare per dossi e per pascoli sui sentieri intorno al paese, e di frequente i suoi passi lo portano all'Alpe Motta e al suo laghetto, immerso in una quinta ambientale che inebria lo spirito e ispira versi.

Un secolo intero è trascorso, e anche qualcosa di più. L'Alpe Motta è ancora lì. A cambiare qualcosa nel paesaggio tanto apprezzato dal poeta è arrivato il turismo invernale di concezione moderna, valore aggiunto per la vitalità della valle.

È proprio all'interno di questi territori, lodati un tempo dalla stessa voce poetica di "Pianto antico" e di "San Martino", e oggi solcati dalle lamine veloci degli sciatori lombardi, che si snoda il breve itinerario escursionistico circolare che, piacevole in estate, trova la sua ideale collocazione temporale nella stagione autunnale, quando i primi freddi incendiano d'arancio i boschi di larici e spruzzano di neve i tremila. Il punto di partenza da noi scelto è Madesimo, ma si potrebbe anche pensare di salire in auto sin già all'Alpe Motta, o di pervenirvi tramite funicolare da Campodolcino, in base al periodo di apertura.

Occorre imboccare l'asfaltata per Motta. Ci accompagna la segnaletica bianco-rossa del CAI, andando a guidarci ben presto su una bella mulattiera che striscia lateralmente alla strada, quindi l'attraversa sulle strisce pedonali per andare ad immergersi dalla parte opposta in luminosi boschi di conifere. Il tracciato sale a pendenza costante e moderata, e pure ci invita più volte a concederci una sosta di quieta contemplazione, come doveva prendersela anche Carducci, se suo solito era effettivamente riposare sul "sedile" che la tradizione gli associa.

L'itinerario carducciano - così titola la bella cartellonistica che ci accompagna nel bosco celebrando con citazioni il rapporto d'amore fra Madesimo e il grande poeta - termina, per noi, ai 1730 metri di quota dell'Alpe Motta di Sotto, elegante stazione sciistica ed escursionistica panoramicamente affac-



L'itinerario proposto in questo articolo. Sotto, l'edicola commemorativa. A fianco le case di Groppera.

ciata sulla Valle Spluga. Sinora abbiamo camminato per circa mezz'ora, superando un dislivello di meno di 200 metri.

La tappa successiva, la statua dorata della Madonna d'Europa (1914 m), è già visibile in cima al poggio erboso alla nostra sinistra. Per salirvi occorre imboccare la traccia di sentiero che si stacca dai caseggiati di Motta disegnando sul pendio un traverso in direzione nord-est.

Per scendere ora al Lago Azzurro, meta prediletta fra le passeggiate carducciane, una traccia esiste, e punta verso nord-est, ma si può anche passare liberamente fra i prati. In pochi minuti, in ogni caso, si intercetta in discesa una strada sterrata, che si supera puntando verso i boschi di fronte a noi, ancora in leggera discesa. Il lago è lì, a quota 1853, frammento di cielo fra le fratte, corteggiato tutt'intorno dai larici. Una bellezza naturale che molti si erano rassegnati a non veder più, dopo che nel 2006 il bacino s'era svuotato senza più riempirsi.

A questo punto si può scegliere di proseguire l'anello sino all'Alpe Groppera; per far questo, costeggiamo il lago su tracce di sentiero, quindi ci inoltriamo nel bosco sbucando dopo poche decine di metri di fronte alla partenza dell'impianto Colmenetta Est e in prossimità della Baita del Sole.

Da lì seguiamo la sterrata che, chiusa nel bosco, si inoltra nella valle fino ai prati della sponda opposta. Qui sorge il bel nucleo di case e baite di Groppera, a 1930 metri di quota, dopo non più di venti minuti di cammino dal lago.

Degna di nota un'edicola sul tetto di una casa, in ricordo di due slavine d'inizio secolo che hanno colpito rovinosamente il paese.

L'escursione si avvia verso la conclusione: su sterrato si scende alle case di Pianello, quindi su fondo asfaltato sino a intercettare via Emet per Macolini; svoltando a sinistra si scende in pochi minuti a Madesimo. Passeggiando per le vie del paese abbiamo modo di approfondire la conoscenza di Carducci grazie ad altri pannelli del suo "Itinerario", che ci segnalano ad esempio l'abete che il poeta stesso volle piantare, o l'Osteria Vegia che egli soleva frequentare. Un saluto, infine, alla statua del poeta, e poi al parcheggio, a chiudere il giro.

IN THE FOOTSTEPS OF CARDUCCI

Carducci goes to Madesimo for the first time and the place becomes instantly irresistible. It's the summer of 1888. Bored and somewhat saddened by his day-to-day Bologna, he moves up to the Alps within Valle Spluga. Villa Adele is to becomes the 'base camp' for his explorations. Carducci would roam the high pastures leading up to Alpe Motta and Lago Azzurro.

There's a short circular outing where the autumn chill is lit up by the orange of larch woods highlighted by the snows of 3000m. We've chosen Madesimo as our starting off point.

Take the asphalt road up toward Motta. The track moves up steadily, inviting us now and then to take a few moments of quiet contemplation, just as one might imagine Carducci enjoying.

The Carducci excursion is indicated on sign-posts pointing us into the woodland – and adorned with quotations from the great poet illustrating the close bond between him and the area around Madesimo. We halt at around 1730m. represented by Alpe Motta di Sotto. Up to now we have walked for around half an hour and climbed a little under 200m.

The next stage features the golden statue of the Madonna d'Europa already visible on the grassy hillock on our left. To reach Lago Azzurro, the most popular goal for followers in Carducci's footsteps, simply take the path which leads down from the Madonna.

At this point you might choose to follow the loop until Alpe Groppera, skirting the lakeside and into woodland until you exit on a high pasture with a few baite . Our journey is almost over: simply come down by dirt track to the settlement of Pianello, thence along a paved path until you meet the via Emet for Macolini; head off to the right and you're down in no time at all to Madesimo.

PROPOSTE DI SOGGIORNO IN VALCHIAVENNA

AUTUNNO 2010

A SPASSO CON GUSTO IN VALCHIAVENNA

PREZZI:

DAL	AL	3 NOTTI IN HOTEL***	6 NOTTI IN HOTEL***
16/07/2010	10/09/2010	€ 170,00	€ 300,00
11/09/2010	31/10/2010	€ 150,00	€ 280,00

DESCRIZIONE:
numero notti come da tabella con trattamento di mezza pensione (prezzo per persona in camera doppia);

- visita accompagnata alla dimora rinascimentale Palazzo Vertemate Franchi;
- visita accompagnata allo storico Mulino di Bottonera, antico pastificio;
- omaggio gastronomico;
- materiale informativo della Valchiavenna;

SUPPLEMENTI:
camera singola da concordare con le singole strutture.

PRENOTAZIONI

HOTEL AURORA
Tel. +39 0343 32708 info@albergoaurora.it

HOTEL PIURO
Tel. +39 0343 32823 info@albergo-piuro.com

HOTEL S. LORENZO
Tel. +39 0343 34902 info.sanlorenzo@yahoo.it

HOTEL CONRADI
Tel. +39 0343 32300 info@hotel-conradi.com

HOTEL CRIMEA
Tel. +39 0343 34343 info@hotelcrimea.net

NOTE: transfer con mezzi propri.

INFORMAZIONI:
Consorzio Turistico Valchiavenna
consorzioturistico@valchiavenna.com
Tel. +39 0343 37485

VIAGGIO DELL'EMOZIONE FRA BORGHI ANTICHI E PRELIBATEZZE LOCALI
AMBIENTE, CULTURA E SAPORI SI FONDONO IN QUESTO VIAGGIO...

DONNEINSELLA

TAPPA IN VALCHIAVENNA

LADIES IN THE SADDLE

UN WEEKEND IN COMPAGNIA DELLE AUTRICI DELLA FAMOSA TRASMISSIONE TELEVISIVA

Ad agosto la Valchiavenna ha ospitato una tappa del tour motociclistico organizzato da JuriBa Communication. Protagoniste le tre spendide responsabili di Donneinsella - Laura Cola, Camilla Ronchi e Alessia Nastasio -, già note al pubblico televisivo per la loro partecipazione anche al fortunatissimo format su Rete4 "Donnavventura", oltre che inviate Sky per vari eventi sportivi. Scopo della visita, verificare la possibilità di inserire lo splendido scenario della Val Bodengo nei reportage del progranmma televisivo che sarà prodotto a breve, incentrato essenzialmente sul viaggio di tre donne in motocicletta, alla scoperta degli angoli più belli e sconosciuti dell'Italia. Un modo originale per interpretare in chiave femminile la vacanza in sella, prediligendo il comfort e l'eleganza, senza sottrarsi però a sport dinamici e avventurosi che in Valchiavenna trovano la loro massima espressione nella mountain bike.

Dopo i tuffi del canyoning nella Val Bodengo insieme a Juri e Rino, il trio ha trascorso una piacevole sosta al ristorante Dunadiv, dove Pasqualino e la moglie hanno preparato per le ragazze affettati, formaggi e torte, il tutto rigorosamente prodotto in Valchiavenna. Come ha spiegato Laura Cola, lo scopo della trasmissione - che molto probabilmente vedrà la luce sui canali Sky alla fine di quest'anno - è quello di confezionare viaggi e proposte che siano replicabili anche dal grande pubblico.

«La Valchiavenna è una terra meravigliosa – ha aggiunto Laura – e possiede tutte quelle caratteristiche che stiamo cercando per il nostro programma. Oltre al canyoning, ci sono i prodotti della gastronomia locale, i musei e un centro storico a Chiavenna di grande fascino. Donneinsella cerca destinazioni come queste, raggiungibili facilmente seguendo le vie motociclistiche più belle sia dal punto di vista paesaggistico, che da quello più legato alla piacevolezza della guida». In attesa di vedere il risultato del programma, Camilla, Laura e Alessia hanno anticipato che torneranno certamente da queste parti anche da semplici turiste.

A fianco da sinistra: Laura Cola Camilla Ronchi, Alessia Nastasio.

Sopra foto di gruppo prima del tuffo con: Rino Ferri, Franco Giacomelli e Juri Baruffaldi

LADIES IN THE SADDLE

August saw Valchiavenna playing host to a stage of the motorcycle tour organised by JuriBa Communication. And the three stars particularly responsible for this Donneinsella – namely Laura Cola, Camilla Ronchi and Alessia Nastasi are already well-known for their television appearances and participation in the highly popular Rete 4 programme "Donnavventura" as well as their work in reporting on a range of sporting events for Sky. The object of the visit was to consider the incorporation of the magnificent setting of Val Bodengo into a television programme featuring the journey of three women on motorbikes, essentially in search of some of the most beautiful and little-known corners in Italy. A highly original means of capturing a biker's holiday, with a feminine aspect, bearing comfort and style in mind, whilst not detracting from the genuine dynamics of an adventure sport which in Chiavenna finds rather more expression in mountain biking.

After the stunning experience of canyoning in Val Bodengo together with Juri and Rino, the trio enjoyed a well-deserved break at the Dunadiv restaurant where Pasqualino and his wife prepared cold meats, cheeses and cakes, all strictly local produce of Valchiavenna.

LA RUOTA CHE GIRA

IL MULINO DI BOTTONERA VISTO ATTRAVERSO GLI OCCHI DI UN BAMBINO, RIVELA TUTTA LA MAGIA DI COME UN TEMPO VENIVA PRODOTTA LA FARINA

A cura di Ray Ball, foto di Roberto Moiola

Gli occhi curiosi e incantati dei bambini sono la cosa che rimane impressa durante i turni nel ruolo di guida al museo Mulino Moro di Bottonera di Chiavenna. Le espressioni vivaci e attente degli ospiti più piccoli non si perdono un solo dettaglio di questa immensa favola. Nastri, pulegge, travi di legno e setacci rivelano poco a poco un mondo sconosciuto dal quale ricavare storie immaginarie favolose e ricordi da portare a casa, oltre alla grande lezione su come venivano prodotte un tempo la farina e la pasta a Chiavenna.
Eccone un esempio.

LE MIE VACANZE

Siamo andati in una piccola città chiamata Chiavenna. È un paese molto vecchio e c'era un fiume chiamato Mera. Abbiamo camminato sul ponte e ho mangiato un gelato alla fragola e al cioccolato. Ma la parte migliore è stata nel pomeriggio, quando siamo andati in un vecchio mulino. Non era un mulino normale con le pale: si trattava di un museo, ma tutto dentro una casa ed era rimasto proprio come era un tempo. È stato costruito nel 1857, che è prima di quando è nato mio nonno e anche il nonno del nonno. Dentro il mulino era tutto fatto di legno e c'erano un sacco di macchine per trasformare il grano in farina. Il grano veniva da una parte chiamata Pianura Padana che è abbastanza lontano. Abbiamo visto tantissime cinghie, pulegge e altre cose che facevano dei grandi giri. L'uomo con il cappello ha detto qui girava tutto, perché una volta il proprietario del frantoio prendeva l'acqua dal fiume e la usava per far girare la ruota. Siamo andati al piano di sotto e abbiamo visto la ruota. C'era una cosa chiamata turbina collegata alle ruote più grandi che si mettevano in movimento e facevano funzionare tutto il mulino. Il segreto iniziava proprio qui. Al piano di sopra abbiamo visto tutti i diversi tipi di macchine che macinavano il grano e producevano la farina. I pezzi di grano che non andavano bene per l'uomo finivano nei sacchi e li portavano via per darli da mangiare ai polli e ai maiali. La farina, quella per fare il pane e la pasta, quando era pronta e aveva superato i setacci che l'avevano resa fine fine, andava in due grandi cose che si chiamavano silos. Dai silos finivano nei sacchi che andavano dietro al mulino dove c'era la fabbrica della pasta.
Alcune persone pensano che gli spaghetti crescono sugli alberi, ma non è vero perché ho visto il mulino in cui hanno fatto la farina che usano per fare la pasta. Il mulino lavorava tutti i giorni - anche la domenica e anche di notte.
L'uomo con il cappello ha detto che doveva essere molto rumoroso con tutte le macchine in funzione e che ci dovevamo sempre ricordare che queste macchine lavoravano soltanto grazie all'acqua dal fiume. L'acqua tornava nei canali e veniva usata dalla fabbrica successiva perché c'erano posti qui vicino dove facevano la birra, ovatta e carta.
Dopo la nostra gita al mulino siamo tornati a casa e abbiamo mangiato gli spaghetti con salsa di pomodoro. Ho ripensato al mulino di Chiavenna, a tutto il legno, alle scale e alle macchine.

Riccardo, 6 anni

A REVELATION FOR ALL AGES

And then we went to a little town called Chiavenna. And it was very very old and there was a river called the Mera and we walked over the bridge and I had a strawberry and chocolate ice-cream. But the best part was in the afternoon when we went to an old flour mill but it wasn't a mill any more, it was a museum, but everything inside was just as it had been before. And it was built in 1857 which is older than Grandad and even older than Grandad's grandad. Anyway inside the mill it was all made of wood and there were lots of machines for turning the wheat into flour. The wheat came from somewhere called the Pianura Padana which is quite a long way away. But everything in the mill went round and round and round and round. Lots of belts and sort of pulleys and things that went round and the man in the hat said it all went round because one time Mr Moro who was the mill-owner took the water from the river and they used the power of the water from the Mera to turn the wheel. And we went downstairs and you could see the wheel and a thing called a turbine and then these great big wheels with belts and these were fastened to all the machines and if you went upstairs you could see all the different sorts of machines that used to go round and round and made the flour. And some of the bits of the wheat that was no good for the flour they put in sacks and took it away to feed the chickens and the pigs. But the flour when it was all ready and had gone through all the sieves that made it very fine was put into two great big things they call silos and then they could put it in sacks but most of it went straight behind the mill because right there was a factory for making pasta. Some people think that spaghetti grows on trees but that's not true because I saw the mill where they made the flour that they use to make the pasta. And the mill worked every day – even Sundays and it worked at night too. Anyway the man in the hat said it would be very noisy with all the machines and that I had to remember that the machines only worked because of the water from the river. And then the water went back into the canals and on to the next factory because there was a place where they made beer, and cotton wool and paper.
Then we went home and we had spaghetti with tomato sauce and I thought about the mill and all the wood and the stairs and the machines.
Richard (6 Age)

Secoli di artigianato e industria in Valchiavenna

Sembrerà strano, ma mancava un libro che riassumesse e documentasse quanto è stato fatto in campo artigianale e industriale in Valchiavenna. Per colmare questa lacuna Confindustria Sondrio, nel centenario nazionale della sua fondazione, ha voluto dar vita a questa meritoria iniziativa. La stesura dell'opera è stata affidata al prof. Guido Scaramellini, presidente del Centro di Studi Storici Valchiavennaschi e della sezione Lombardia dell'Istituto italiano dei castelli.
Nella pubblicazione, che uscirà a breve, si comincia dalla pietra ollare, la cui escavazione e tornitura è documentata fin dal tempo dei Romani (interrotta a metà Ottocento e ripresa un secolo dopo a Prosto di Piuro), per passare al Settecento con il nascere nel 1712 della prima filanda che sfruttava la forza motrice dell'acqua derivata dai canali del fiume Mera.
Utilizzando i cascami del cotone, l'austriaco Johann Anton Steinauer aprì in Bottonera un ovattificio, che, passando ai Dolci, ebbe vita fino al 1920.
Non mancano il ferro battuto, di cui nei secoli scorsi sono documentati pregevoli lavori nelle chiese da parte dei Triaca, ma anche dei Casanova e dei De Agostini di Gordona. Poi venne il granito, con l'estrazione del sanfedelino, come fu chiamato quello cavato dalla fine Settecento a lato della famosa chiesetta protoromanica di San Fedelino da cui prese il nome.
Poi c'è la lunga storia dei birrifici, fondati dai mastri austriaci subito dopo il congresso di Vienna con il passaggio sotto il regno lombardo-veneto. Folto infine, il panorama delle imprese dopo l'Unità d'Italia: cartiera, cereria, tipografie, mulino-pastificio Moro, industria idroelettrica, Persenico sci, cucine economiche Conca, matite Confalonieri, Scaramellini caramelle, fratelli Triaca (continuatori di un'antica tradizione del ferro). E ancora, Everest, Frigotecnica, Manifatture del Seveso, farmaceutica Domorezia, Imc per macchine da scrivere, Berkel per bilance (che ebbe vita breve) e la Vallespluga per la produzione di polli, che invece, in ottima salute, occupa tuttora 270 operai.

DELIZIE D'AUTUNNO

La stagione che anticipa l'inverno offre molti spunti gastronomici agli amanti della buona tavola.
Le Alpi, in particolare, sono un luogo privilegiato nel quale si uniscono i sapori forti e schietti dei prodotti della terra, a quelli più delicati dell'alpeggio.
Pianificare un fine settimana in Valchiavenna da dedicare interamente alla scoperta dei piatti locali può rivelarsi un'esperienza sensoriale emozionante, da condividere con la propria famiglia o un gruppo di amici. Nel viaggio alla scoperta di questi sapori, vi sono tappe che assolutamente non possono mancare. I crotti ad esempio, offrono menù collaudati a base di pizzoccheri bianchi della Valchiavenna, costine cotte nelle pentole di pietra ollare, oltre alle polente e ai salumi inimitabili di queste zone.
L'arrivo dell'autunno segna anche l'arrivo a valle dei formaggi – soprattutto Bitto e Casera – prodotti sugli alpeggi durante i mesi più caldi. Completano il quadro le gustose castagne utilizzate per primi sostanziosi o dolci prelibati, e la selvaggina che – per gli amanti di questa specialità – costituisce un piatto irrinunciabile specialmente se abbinato ad una ottima bottiglia di vino rosso prodotta sui terrazzamenti della Valtellina. Tra le ricette meno note ma molto apprezzate dai buongustai, segnaliamo anche i taroz, una pruea di verdure di stagione, abbinate in questo caso alle dolcissime castagne della zona.

AUTUMN DELICACIES

There's a whole host of gastronomic treats with which to regale our taste-buds before the onset of winter. And the Alps are a much-favoured area in which full flavours combine well with the straightforward natural local products along with the delicate offerings of the the high pastures.
A weekend in Valchiavenna dedicated entirely to the discovery of typical local dishes tends to become something of a sensory extravaganza. It's an experience well worth sharing with family or friends. Within this gastronomic adventure, there are some elements that simply should not be overlooked. The local crotti offer tried and trusted menus with pizzoccheri of Valchiavenna proving ever popular; spare ribs cooked in pans made from local pot stone feature alongside polenta and naturally enough local meats.
Autumn sees the arrival too of the valley's cheeses – Bitto and Casera immediately spring to mind – products of the high pastures during the summer months. And the fact that the valley's chestnut harvest is also at hand leads to both tasty starters or indeed delicious desserts. Game and wildfowl play an important part too – and this particular speciality represents a rare treat, particularly if accompanied by a classic bottle of Valtellina red.
Amongst the lesser well-known recipes but much appreciated by gourmets is i taroz, a rich mash of seasonal vegetables combined with the sweetness of local chestnuts.

A San Giacomo Filippo, il ristorante Italo Svizzero è considerato ormai una tappa d'obbligo per chi percorre la Statale 36 dello Spluga. Nel centro del paese, servito da un comodo posteggio, questo luogo propone una cucina tradizionale recuperando le ricette del passato, oltre a vari piatti ispirati ai prodotti di stagione. Il ristornate occupa le sale di quella che già nel 1800 era un'antica locanda sulla via del passo. Lo chef Luigi Sposetti, supportato in sala dalla bravissima nipote Elisabetta, prepara deliziosi manicaretti che in autunno annoverano ricette prelibate come brasati, polente, cacciagione varia, gnocchi di zucca, pappardelle alle castagne, oltre agli immancabili pizzoccheri e a piatti conditi con funghi. Il Ristorante Italo Svizzero (cel. 333.2238011) è la sosta ideale per gli escursionisti o gli sciatori provenienti dalle vette circostanti, oppure per chi cerca un luogo accogliente nel quale trascorrere una serata piacevole in compagnia. Da provare l'ampia scelta di formaggi, tra i quali anche vari caprini. Abbiamo chiesto allo chef di suggerire ai nostri lettori una ricetta facile ispirata all'autunno. Ecco la sua proposta.

Taroz alle castagne
600 grammi di patate
300 grammi di verdura di stagione
200 grammi di castagne
una noce di burro
salvia, aglio

In una pentola d'acqua fate bollire fagiolini, coste, patate e verdure di stagione per circa 20 minuti.
A cottura ultimata tritate il tutto ma non in modo troppo fine. Aggiungete del formaggio Casera e del Grana grattuggiato. Passate al forno lasciando gratinare il tutto. A parte, fate cuocere le castagne sbucciate insieme ad un pezzetto di pancetta in un brodo vegetale. Versare quindi poco alla volta nell'impasto, con salvia e aglio. Servire caldo.
Vino di abbinamento: una buona bottiglia di Sassella.

The restaurant Italo Svizzero at San Giacomo Filippo has long been considered almost an obligatory halt for anyone heading along the Statale 36 dello Spluga. At the heart of the village and boasting ample parking the restaurant offers traditional cuisine adopting age-old recipes, alongside a range of dishes inspired by the changing seasons. Guests eat within rooms which formed part of inn dating back to the 1800's. The chef Luigi Sposetti, ably assisted by his niece Elisabetta who serves at table, prepares delicious courses which in autumn are likely to feature braised meats, polenta, a range of game, marrow gnocchi, pasta with accompanying chestnuts, alongside the recommended pizzoccheri and fine mushroom dishes. The Restaurant Italo Svizzero is an ideal stopping-off point for trekkers or skiers toing or froing from the surrounding peaks, or indeed anyone looking for a welcoming eating place in which to enjoy an evening dining with friends. There's a wide range of cheeses to sample too, including goat's. Chef has kindly provided us with a simple recipe inspired by the autumn season:

Taroz alle castagne
600 gm potatoes
300 gm of seasonal vegetables
200 gm chestnuts
A knob of butter
Sage, garlic

Boil the green beans, cabbage, potatoes and seasonal vegetables in a pan for about 20 minutes. Once cooked slice the lot but not over-finely. Add Casera cheese and grated Grana (Parmesan). Place in the oven and cook au gratin.
Cook the chestnuts by blanching along with a piece of bacon in a vegetable stock. Pour a little at a time into the oven-prepared mixture with sage and garlic. Serve hot. And why not enjoy it with an excellent bottle of Sassella.

VOGLIA DI NEVE

MORE FUN AND FANTASTIC VALUE

RICOMINCIA LO SPETTACOLO

La stagione invernale si profila già all'orizzonte e la società proprietaria degli impianti ha presentato una serie interessante di nuove opportunità per tutti i suoi ospiti. Scopriamole insieme. Non è mai troppo presto per parlare di sci e di stagione invernale. Skiarea Valchiavenna, la società proprietaria degli impianti di risalita in Valle Spluga, ha annunciato varie novità destinate a caratterizzare i mesi preferiti da coloro che amano lo sci e gli sport sulla neve da praticare lungo i circa 60 chilometri di piste, serviti da impianti moderni e veloci che riducono al massimo le code e consentono di raggiungere le piste e i rifugi sparsi sul comprensorio.
Ce n'è per tutti i gusti: dalle nuove scontistiche per gli universitari, alle tariffe speciali pensate apposta per le famiglie, ai prezzi agevolati per coloro che scelgono di venirci a trovare lontano dai fine settimana e in più, una riduzione intelligente che pensa all'ambiente.
Ma vediamo nel dettaglio come funzionano queste opportunità.

SKIPASS UNIVERSITARIO

L'offerta è attiva per tutti coloro nati nel 1982 e successivi, iscritti all'Università. Per loro Skiarea Valchiavenna offre lo skipass giornaliero a 25 euro, dal lunedì al venerdì (escluso i periodi di validità del Pass festivo)

SKIPASS FAMIGLIA

Il piano è valido per almeno tre persone appartenenti al medesimo nucleo familiare, attivabile con qualsiasi combinazione con almeno un genitore pagante. Per attivare questa opportunità – valida sia nei giorni festivi che feriali – è necessario avere con sé un documento comprovante lo stato di famiglia.
Lo Skipass Festivo giornaliero costa 29 euro per l'Adulto, 22 euro per lo Junior (dal 1994 al 2001), 25 euro per il Senior (dal 1946 e precedenti) e 12 euro per il Bimbo (dal 2002 e successivi).
Lo Skipass Feriale giornaliero costa 23 euro per l'Adulto, 17,5 euro per lo Junior (dal 1994 al 2001), 20 euro per il Senior (dal 1946 e precedenti) e 10 euro per il Bimbo (dal 2002 e successivi).

SKIPASS FERIALE

Scegliere un giorno feriale per fare una sciata in Valle Spluga non solo è più piacevole, ma è anche molto conveniente. La nuova tariffa proposta da Skiarea Valchiavenna rende più allettante questa possibilità, soprattutto se si è in compagnia.
Rispetto ai 34 euro del giornaliero per adulto nei giorni festivi, chi sceglie di sciare dal lunedì al venerdì paga 27,50 euro per l'Adulto 20,50 euro per gli Junior 23,50 euro per i Senior e 11,50 euro per i Bimbi (la tariffa non è valida nei periodi di validità del Pass festivo).

ECO-SKIPASS

È la grande novità di quest'anno. Sensibile alla tutela dell'ambiente, Skiarea Valchiavenna ha deciso di proporre un prezzo speciale a tutti quegli ospiti che raggiungeranno la partenza degli impianti di risalita razionalizzando al massimo la trasferta in auto. Per coloro che viaggeranno in vetture a pieno carico – quattro o cinque occupanti - sono previste tariffe cumulative molte convenienti.
Lo Skipass Festivo giornaliero costa 116 euro per 4 persone e 140 euro per 5 persone.
Lo Skipass Feriale giornaliero costa 96 euro per 4 persone e 105 euro per 5 persone.
Le opportunità di trascorrere una piacevole giornata sulle nevi di Madesimo e Campodolcino, dunque, sono sempre più ampie. Alle tariffe che abbiamo elencato qui sopra, si aggiungono poi gli skipass di più giorni – sia consecutivi che non -, gli abbonamenti quadrimestrali, trimestrali e bimestrali e infine, gli stagionali (da tenere d'occhio la prevendita molto conveniente che scade il 1° novembre).

Queste le principali novità inserite nel paniere della stagione 2010-2011, a cui si aggiunge la ricca offerta del comprensorio, pensata a tutti gli ospiti. Come il Baby Park Larici, riservato ai bambini Under 10, che propone divertenti discese sul percorso servito dal comodo tapis roulant coperto. Oppure il parco riservato agli amanti delle acrobazie, il MadePark, con halfpipe, rail e molte altre strutture divertenti. Senza dimenticare lo sci notturno il sabato sera ai Larici e la calda accoglienza dei rifugi e i ristori sparsi sul comprensorio, dai Larici alla Valle di Lei.

DUE CONSIGLI PER INIZIARE LA STAGIONE

Rimettere gli sci ai piedi dopo mesi di inattività, non è un passaggio così "dolce" come invece molti credono. Il nostro fisico ha bisogno di tempo e di una corretta preparazione per riabituarsi alle sollecitazioni a cui questo meraviglioso sport ci sottopone.
Nella mia attività di allenatore tecnico, seguo da diversi anni molti giovani atleti. Per loro, che hanno modo di fare anche sessioni di sci estivo sui ghiacciai, il ritorno sulle piste non è mai drammatico. A chi invece si dedica agli sport invernali soltanto nella stagione fredda, consiglio sempre di prestare attenzione a due elementi fondamentali: il fisico e l'attrezzatura.
Per preparare in modo corretto il nostro corpo alle prime sciate suggerisco alcuni semplici esercizi che consentono di rinforzare i gruppi muscolari e le articolazioni più impegnate durante la discesa, sia con gli sci e con la tavola. Sono esercizi di postura, che si possono praticare facilmente a casa, sdraiati sul pavimento, anche stando davanti alla tv.
Il primo parte dalla posizione supina. Si solleva il busto, stando appoggiati sui gomiti. Da qui si alza il bacino poggiando soltanto sui gomiti e i talloni. Il tutto ripetuto per una decina di volte trattenendo la posizione per 10 secondi, per un totale di 5-6 serie. L'esercizio si ripete poi, variandolo con sollevamenti laterali e in posizione prona, poggiando su gomiti e punte dei piedi.
Altro capitolo da non trascurare riguarda il materiale. Per sicurezza conviene fare una manutenzione completa agli sci prima di rimetterli in pista: solette, lamine e attacchi devono essere sempre perfetti ed efficienti. Di norma questo lavoro andrebbe fatto ad aprile, a stagione conclusa, ma per chi se n'è dimenticato basta recarsi in un centro specializzato per un check completo.
La neve delle prime uscite è di norma molto dura: avere lamine affilate, attacchi ben tarati e un fisico preparato serve a prevenire piccoli infortuni che costringono spesso a stop forzati.
Negli ultimi anni ha preso particolarmente piede la formula del noleggio, che dà modo di disporre di sci di ultimissima generazione, permettendo agli sportivi di variare la loro scelta tra diversi modelli, sempre perfettamente mantenuti.

Michele Pedroncelli
maestro di sci, allenatore e preparatore tecnico

MADESIMO, DOVE SI ALLENANO I CAMPIONI

D'inverno, nel mio peregrinare sulle Alpi per prendere parte alle gare del circuito, ho modo di constatare quanto sia cresciuto in generale il livello dei tracciati dedicati alle prove agonistiche. Molte stazioni, soprattutto quelle più blasonate, dispongono di piste ben tenute e perfette per le gare, anche se sono davvero poche le località che mettono a disposizione delle squadre e degli atleti, spazi esclusivi per la preparazione.
Da questo punto di vista Madesimo rappresenta una felice eccezione, apprezzata da moltissimi club e team, compresi quelli nazionali di vari Paesi.
Sul comprensorio gestito da Skiarea Valchiavenna, la pista Italo Pedroncelli e la Piani a Motta sono riservate a coloro che cercano un luogo protetto, delimitato e ad uso esclusivo per compiere allenamenti senza essere disturbati. Basta prenotare per tempo il giorno e l'orario ed essere certi di poter utilizzare il tracciato a seconda delle proprie necessità.
E' un'opportunità che da atleta apprezzo moltissimo, così come pure i tanti campioni che giungono a Madesimo per completare o affinare il proprio programma tecnico.
Non è un caso se qui da noi si vedono spesso i team nazionali americani con assi del calibro di Bode Miller e Ted Ligety, il campione azzurro Max Blardone, la nazionale italiana femminile e altri gruppi di spicco.
La presenza di due tracciati diversi tra di loro per caratteristiche e pendenze, dà modo di concentrare le sessioni a seconda della specialità che si intendere preparare. La Italo Pedroncelli, ad esempio, è perfetta per il gigante, mentre la Piani è più adatta per lo speciale. Entrambe hanno ospitato le prove di Coppa Europa e sono contese dai club e dalla Federazione per le gare di stagione.

Fabio Pedroncelli
atleta master

SKIAREA VALCHIAVENNNA

MORE FUN AND FANTASTIC VALUE!

The winter season looms large on the horizon and the partnership responsible for the Skiarea and transport systems have come up with an attractive series of new possibilities for all visitors. Let's consider them:
Family Skipass
This offer is available for at least three people belonging to the same family, with a range of variables as long as one paying parent is included.

THE SKIPASS FESTIVO (For weekends and holidays) is priced at 29 euro for adults, 22 euro for Juniors (born 1994-2001), 25 euro for seniors (pre-1946) and 12 euro for young children (2002 and after)

Skipass Feriale (Weekday) costs 23 euro for adults, 17.5 euro for Juniors, 20 euro for Seniors and 10 euro for young children

SKIPASS FERIALE With respect to the 34 euro a day for adults on weekends and holidays, anyone choosing to ski from Monday to Friday will pay 27.50 euro for adults, 20.50 euro for Juniors, 23.50 euro for Seniors and 11.50 euro for young children (this is not valid during the periods of the validity of the Pass Festivo).

ECO-SKIPASS For visitors comprising groups of four or five people in the same car there are some attractive group offers.

Skipass Festivo (Weekends and Holidays) will cost 116 euro a day for 4 people, or 140 euro a day for 5 people
Skipass Feriale (Weekdays) will cost 96 euro a day for 4 people and 105 euro a day for 5 people.

INFO

Hotel Emet ****
Via Carducci, 28
23024 - Madesimo
Tel +39 0343 53395 - Fax +39 0343 53303
www.hotel-emet.com - emet@clavis.it

Situato a 150 metri dalle piste da sci della Skiarea Valchiavenna a Madesimo, gestito direttamente dai proprietari, la famiglia Trincavelli, offre un'ospitalità basata sull'amore per i dettagli ed un servizio efficiente in un ambiente raffinato e tranquillo.

The hotel is situated just 150 metres from the ski slopes of Skiarea Valchiavenna at Madesimo, and is run by the Trincavelli family who own it. It offers genuine hospitality based on keen attention to detail and provides a highly efficient service within a refined and peaceful ambience.

Boscone Suite Hotel ****
Via per Motta, 14
23024 - Madesimo
Tel. +39 0343 53628 - Fax +39 0343 56299
www.residenceboscone.it - info@residenceboscone.it

Di nuova costruzione, in posizione tranquilla, esposto al sole e vicinissimo alle piste da sci permette di trascorrere una favolosa vacanza anche grazie al modernissimo centro benessere e al ristorante tipico, aperti anche a clienti esterni. Animazione, miniclub (primo e unico hotel in Lombardia a far parte della catena Italy Family Hotels), bar, posti auto in garage. Il Centro Benessere Ninfea è un luogo speciale pensato per permettere ai nostri ospiti di lasciarsi alle spalle lo stress e la fatica della quotidianità. Non lasciatevi sfuggire la possibilità di vivere una piacevole esperienza immersi in un'atmosfera di completo relax!

Newly-constructed in a peaceful, sun-kissed location the hotel is right next door to the ski slopes and offers a fine opportunity to spend a marvellous holiday due in no small part part to a state-of-the-art health and fitness centre and quality restaurant serving typical local dishes, which is also open to non-guests . Entertainment, mini club for children, (representing the first and indeed only hotel in Lombardy forming part of the Italian chain 'Family Hotels'); bar and garage parking. The Ninfea Fitness centre has been designed specifically with relaxation in mind. Guests can leave behind all the stress and pressures of their daily routine. It's a fantastic opportunity to enjoy a few days completely immersed in an atmosphere encouraging complete relaxation.

IL GIORNO NON VI BASTA?
È TEMPO DI
SCI NOTTURNO

TUTTI I SABATO SERA DAL 15 GENNAIO FINO A SABATO 26 MARZO 2011

NIGHT PASS 10 EURO
CORSA ANDATA E RITORNO
ORARI CABINOVIA DALLE 19 ALLE 22,30
BAMBINI FINO A 8 ANNI GRATIS

APERTURA EXTRA
Immacolata 7 dicembre
Natale 29 dicembre, 5 gennaio
Carnevale 11 marzo

Consorzio per la Promozione Turistica Valchiavenna

Ski Area Valchiavenna S.p.A. Madesimo Via per Motta, 6 Tel. 0343 55311 - Fax 0343 53032
www.skiareavalchiavenna.it - info@skiareavalchiavenna.it

SETTEMBRE

Per tutto il mese

DISTRIBUZIONE BANDO ED ISCRIZIONI 11° CONCORSO INTERNAZIONALE DI POESIA E NARRATIVA "LA MONTAGNA VALLE SPLUGA"
Tema libero (termine bando 31 ottobre 2010). Presso Ufficio Turistico di Campodolcino, Madesimo, Chiavenna e tutte le biblioteche di valle. Organizzazione Pro Loco Campodolcino
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

RASSEGNA GASTRONOMICA "GIROSAPORI"
Presso i Ristoranti aderenti. Brochure in distribuzione presso Ufficio Turistico e ristoranti aderenti. Organizzazione Pro Loco Campodolcino.
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

PROGRAMMA SEGNATURA SENTIERI
In giornate di bel tempo. Disponibilità di soci e volontari con giornate concordate dai responsabili.
Referente: Mauro Premerlani
Info: CAI Chiavenna, info@caichiavenna.it

SCUOLA DI ALPINISMO E SCI-ALPINISMO DELLA PROVINCIA DI SONDRIO
6 lezioni teoriche presso CAI Morbegno e 6 uscite il sabato pomeriggio e la domenica. Iscrizioni fino al 27/08/10 c/o CAI Morbegno.
Referente: Gianfranco Cason, Tel. 0343 32905
Info: CAI Chiavenna, info@caichiavenna.it

CANYONING
Livello Base – Val Bodengo 1°, Livello Medio – Val Bodengo 2°, Livello Avanzato – Val Bodengo 3° - Parziale, Livello Esperti – Val Bodengo 3° - Integrale. Escursioni possibili tutti i giorni su prenotazione. Attrezzatura compresa. Costume, asciugamano e scarpe escluse. Per ragazzi a partire da 10 –12 anni, con genitori
Info: Topcanyon, GA Pascal Van Duin, Tel. 335 5470126, info@topcanyon.com

"SPELEOCANYON" NEL CORMOR – LIVELLO AVANZATO
Si tratta di scendere le gole del torrente Cormor, che pochi millenni or sono è stato sepolto da una frana di macigni. La particolarità è la roccia di serpentino, di colore verde scuro. Oggi percorribile per la ridotta portata d'acqua, la discesa vi porterà a scoprire degli ambienti inimmaginabili con marmitte gigantesche Info: Topcanyon, GA Pascal Van Duin, Tel. 335 5470126, info@topcanyon.com

Fino al 12

ARTI E MESTIERI SHOW – GALLERIA FOTOGRAFICA
Galleria fotografica "I mestieri e le eccellenze dell'artigianato in Provincia di Sondrio". Ore 18.00, presso la Comunità Montana della Valchiavenna
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

I TIPICI DI VALTELLINA E VALCHIAVENNA
Degustazione vini presso Enoteca La Specola, Chiavenna. Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

VALLE AUROSINA
Salita al Monte Gruf da nord
Info: Associazione Guide Alpine Valchiavenna, G.A. Franco Gallegioni, Tel. 380 5010018, franco.gallegioni@tiscali.it

9 giovedì

SERATA DELLE SIEPI E DEL MEZZOFONDO
Riunione regionale presso lo stadio comunale di Via Moro a Chiavenna. Ritrovo ore 19.00, chiusura iscrizioni ore19.30, inizio gare ore 20.00
Info: Gruppo Podistico Valchiavenna Liquigas, Tel. 0343 36324, gpv.toni@libero.it

11 sabato

SAGRA DEI CROTTI
Chiavenna, apertura Crotti e percorsi "Andem a Crot" dalle ore 10.00 alle ore 18.00
Info: Pro Chiavenna, Tel. 0343 35327

CONCERTO DI MUSICA DAL VIVO SUL LUNGOLAGO – MUSICA "SURF"
Verceia Info: Comune di Verceia, Tel. 0343 44137

USCITA CANYONING "BODENGO DUE"
Info: Associazione Guide Alpine Valchiavenna, G.A. Renata Rossi, Tel. 333 1905081, info@renatarossi.it

GIORNATA DI INTERVENTO SUI SENTIERI
Sentiero: Croset – Deserto
Info: CAI Chiavenna, info@caichiavenna.it

11/12

I TIPICI DI VALTELLINA E VALCHIAVENNA
Degustazione vini presso Enoteca La Specola, Chiavenna Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

ALPINISMO
Via normale al Bernina Info: Topcanyon, GA Pascal Van Duin, Tel. 335 5470126, info@topcanyon.com

12 domenica

SAGRA DEI CROTTI
Chiavenna, apertura dei percorsi "Andem a Crot" dalle ore 10.00 alle ore 18.00, apertura Crotti dalle ore 10.00 alle ore 24.00
Info: Pro Chiavenna, Tel. 0343 35327

3° TROFEO CITTA' DI MADESIMO – CROSS COUNTRY
Gara di mountain bike cross country. Valevole come campionato provinciale di Sondrio per tutte le categorie amatoriali.
Ritrovo dalle 8.30 alle 9.30, partenza ore 10.00
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

"LE GOLE DEL CARDINELLO: ...ITINERARIO TRA STORIA E GEOLOGIA" (VAL SAN GIACOMO)
Itinerario: Escursione lungo il tratto più temuto dell'antica Via Spluga
Info: Accompagnatori di Media Montagna "Ometto di sasso", info@omettodisasso.it, cell. 347 1212799

USCITA CANYONING "BODENGO UNO"
Info: Associazione Guide Alpine Valchiavenna, G.A. Renata Rossi,
Tel. 333 1905081, info@renatarossi.it

Dal 15 al 19

GITA ESCURSIONISTICA
Trekking sulle Dolomiti
Referente: Enrico Martinucci, Cell. 333 5928900
Info: CAI Chiavenna, info@caichiavenna.it

18 sabato

CORSO DI FORMAZIONE "LA VIA DEI CARDEN"
"Il turismo rurale e d'alpeggio". Ore 9.00 – 13.00, presso Mu.Vi.S. Info: Mu.Vi.S., Tel. 0343 50628

USCITA CANYONING "BODENGO UNO"
Info: Associazione Guide Alpine Valchiavenna, G.A. Renata Rossi, Tel. 333 1905081, info@renatarossi.it

OLÈ UN VINO DI DIRUPI
Degustazione vini presso Enoteca La Specola, Chiavenna Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

18/19

SAMOLACO IN GIOCO
In località Ponte Nave (Samolaco) dalle ore 9.00, giochi e gare per tutte le età, intrattenimenti musicali e culturali, bar e cucina
Info: Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003

19 domenica

GITA SENTIERO PANORAMICO
Casaccia – Soglio con pranzo a Soglio presso ristorante – CAI Valle Spluga Info: presso CAI Valle Spluga, via degli argini, Madesimo

USCITA CANYONING "BODENGO DUE"
Info: Associazione Guide Alpine Valchiavenna, G.A. Renata Rossi, Tel. 333 1905081, info@renatarossi.it

24 venerdì

CONCERTO DEL TRIO CLEMENTE
Ore 21.00, presso la Chiesa di Santa Maria, Chiavenna Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

25 sabato

RASSEGNA CORALE "VALLE DEL MERA"
X^ edizione. Ore 21.00, presso la chiesa parrocchiale di Villa di Chiavenna. Organizzato da Coro Eco del Mera Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

CORSO DI FORMAZIONE "LA VIA DEI CARDEN"
"Le architetture sulle Vie dei Carden", Dott. Paolo Ranieri e Arch. Cristian Copes. Ore 9.00 – 12.00, presso Mu.Vi.S. Segue ore 14.00 – 17.00 escursione guidata ad Avero Info: Mu.Vi.S., Tel. 0343 50628

VALGELLA LA DOCG POCO CONOSCIUTA
Degustazione vini presso Enoteca La Specola, Chiavenna Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

SOCCORSO ALPINO
Organizzato da CAI Chiavenna
Info: CAI Chiavenna, info@caichiavenna.it

25/26

"...ALLA SCOPERTA DEL PARCO VEGLIA – DEVERO...LUNGO I SENTIERI DELLA TRANSUMANZA" (PIEMONTE: VAL D'OSSOLA)
Itinerario: Escursione in due giorni lungo i "sentieri degli alpeggi", immersi nella ricca cornice naturale del Parco Veglia – Devero, per gustare colori, profumi ed un'ottima cucina ossolana
Info: Accompagnatori di Media Montagna "Ometto di sasso", info@omettodisasso.it, cell. 347 1212799

26 domenica

CITTÀ SLOW SUNDAY
Chiavenna, Piazza Bertacchi. Giornata internazionale Città Slow. Terra Madre: recupero delle culture dei territori in abbandono. Esposizione di vari prodotti: le viti di Pianazzola e Campedello, le amarene di Uschione, i castagneti. La sera, rappresentazione teatrale presso la Società Operaia "Alice nel paese delle meraviglie" di Lella Costa Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

VALTELLINA SUPERIORE RISERVA

L'autunno porta in tavola sapori e profumi dal carattere forte e strutturato. La selvaggina, le polente, i primi importanti ricercano abbinamenti enologici adeguati in grado di valorizzare queste peculiarità.
A tal proposito Mamete Prevostini presenta quest'anno la prima bottiglia del Valtellina Superiore Riserva, nata dalla vendemmia 2006.
Questo prodotto esprime la volontà della cantina di dare vita ad un'etichetta di carattere, recuperando il valore della tradizione valtellinese legata alle più preziose riserve. Dalle terrazze retiche di Berbenno queste uve sono state raccolte con una vendemmia leggermente tardiva, per conferire intensità al prodotto finale.
Dopo la macerazione che supera i 20 giorni segue un prolungato affinamento in botte che raggiunge i 24 mesi.
Il Valtellina Superiore Riserva è quindi il frutto di un accurato lavoro di perfezionamento, che nel bicchiere regala sensazioni morbide e rotonde, caratterizzate da sensazioni tanniche vellutate.
Le bottiglie di Riserva sono disponibili nelle migliori enoteche.

Autumn sees our dining tables heaving under dishes issuing forth strong and complex seasonal scents and flavours. Game, wild fowl alongside polenta for example, and these old favourites demand an accompanying wine which can 'host' such meaty flavours so that we can fully appreciate their individuality.
It's with precisely this in mind that this year Mamete Prevostini is presenting the first bottles of Valtellina Superiore Riserva, which originate from the 2006 harvest.
It's typical that his cellar is once again prepared to offer up a label with such personality, rediscovering all the merits of the traditional Valtellina wines linked historically with these quality reserves.
Along the Alpine retiche terraces of Berbenno the grapes are gathered in just a hint on the late side.
In order to bestow that special 'extra intensity' to the final product.
Following on from the maceration which lasts over a period of 20 days, there's a lengthy refinement in barrels, in fact as long as 24 months.
The Valtellina Superiore Riserva is thus a splendid result of an intense piece of improvement/perfection, so that each glass offers up sensations both soft and yet rounded, with typically velvety tannins.
The Reserve will be available in all quality wine stores.

MAMETE PREVOSTINI

www.mameteprevostini.com
info@mameteprevostini.com

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA - CANTINE MAMETE PREVOSTINI - VIA LUCCHINETTI, 61 - MESE (SO) - TEL 0343 41522

39° CAMPIONATO NAZIONALE ANA-ALPINI
A Chiavenna Campionato Italiano individuale corsa in montagna per alpini. Inizio gare ore 10.00
Info: Gruppo Podistico Valchiavenna Liquigas, Tel. 0343 36324, gpv.toni@libero.it

CONCERTO CON IL CANTAUTORE PIPPO POLLINA
Concerto di altissimo livello tecnico ed espressivo. Pippo Pollina accompagnato dai violini di Marie Elmer e Silvia Savova, la viola di Andra Arnicane e il violoncello di Diane Lambert direttamente da Parigi Info: Ente turistico Bregaglia, Tel. 0041 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Dal 26 al 17 ottobre

FESTIVAL DELLA CASTAGNA
In tutta la Val Bregaglia
Info: Ente turistico Bregaglia, Tel. 0041 81 822 15 55, info@bregaglia.ch, www.festivaldellacastagna.ch

OTTOBRE

Per tutto il mese

RASSEGNA GASTRONOMICA "GIROSAPORI"
Presso i Ristoranti aderenti. Brochure in distribuzione presso Ufficio Turistico e ristoranti aderenti. Organizzazione Pro Loco Campodolcino Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

SCUOLA DI ALPINISMO E SCI-ALPINISMO DELLA PROVINCIA DI SONDRIO
6 lezioni teoriche presso CAI Morbegno e 6 uscite il sabato pomeriggio e la domenica. Iscrizioni fino al 27/08/10 c/o CAI Morbegno.
Referente: Gianfranco Cason, Tel. 0343 32905
Info: CAI Chiavenna, info@caichiavenna.it

Data da destinarsi

CONCERTO DI PIANOFORTE
Ore 21.00, presso Palazzo Salis, Chiavenna. Organizzato dalla International Piano Academy Lake Como di Dongo
Info: Comune di Chiavenna, Tel. 0343 220211

Tutti i giovedì

LIVE MUSIC
Presso American Bar Boggia di Gordona, dalle ore 22.30 Info: American Bar Boggia, Tel. 0343 43299

Fino al 17

FESTIVAL DELLA CASTAGNA
In tutta la Val Bregaglia
Info: Ente turistico Bregaglia, Tel. 0041 81 822 15 55, info@bregaglia.ch, www.festivaldellacastagna.ch

2 sabato

CORSO DI FORMAZIONE "LA VIA DEI CARDEN"
"Vivi con stile! La gestione ambientale delle destinazioni e delle attività turistiche". Ore 9.00 –13.00 presso Mu.Vi.S. Info: Mu.Vi.S., Tel. 0343 50628

VISITA A COLOREDO
Visita del Centro Studi Storici Valchiavennaschi a Colorendo, nel comune di Gordona. Ritrovo presso la chiesa di Sant'Anna alle ore 14.30
Info: info@clavenna.it, Tel. 0343 35382

DALLA FRANCIACORTA UN'AZIENDA INNOVATIVA LA MONTINA
Degustazione vini presso Enoteca La Specola, Chiavenna Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

3 domenica

GITA ESCURSIONISTICA
Bassa Valchiavenna: Paiedo – Passo Canale – Paiedo. Partenza h. 6.30, dislivello 1400 mt., A/R 10 ore, Diff. EE.
Referente: Michele Balatti, Tel. 0343 49288
Info: CAI Chiavenna, info@caichiavenna.it

ESCURSIONE IN VAL BODENGO
Info: Associazione Guide Alpine Valchiavenna, G.A. Renata Rossi, Tel. 333 1905081, info@renatarossi.it

9 sabato

VISITA ALLA CENTRALE IDROELETTRICA DI MESE
Visita del Centro Studi Storici Valchiavennaschi alla centrale idroelettrica di Mese. Ritrovo alle ore 14.30 Info: info@clavenna.it, Tel. 0343 35382

LA SICILIA E I SUOI GRANDI VINI
Degustazione vini presso Enoteca La Specola, Chiavenna Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

10 domenica

GIORNATA TOURING 2010 – ALLA SCOPERTA DELLE BANDIERE ARANCIONI
Visite guidate gratuite alla città di Chiavenna con Guido Scaramellini, apertura di alcuni crotti privati, apertura straordinaria della Galleria Storica Vigili del fuoco di Chiavenna Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

XXIX° TROFEO MARMITTE DEI GIGANTI
A Chiavenna Corsa Nazionale in Montagna a Staffetta M. e individuale F. Sen/Pro/Jun/Mas, inizio gare ore 13.45
Info: Gruppo Podistico Valchiavenna Liquigas, Tel. 0343 36324, gpv.toni@libero.it

FESTA DELLA CASTAGNA
Dalle ore 10.00 a Castasegna, intrattenimento per bambini, giochi a premi e vendita di prodotti di castagna e specialità bregagliotte Info: Ente turistico Bregaglia, Tel. 0041 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

ESCURSIONE IN VAL PILOTERA
Info: Associazione Guide Alpine Valchiavenna, G.A. Renata Rossi, Tel. 333 1905081, info@renatarossi.it

16 sabato

RASSEGNA CORALE "VOCINCORO"
Ore 21.00, presso il cineteatro Victoria, Chiavenna. Partecipano: Coro Nivalis, Coro Alpette di Torino, Coro Cantori delle Cime di Lugano. Organizzato da Coro Nivalis
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

REGIONE TOSCANA - AZIENDA VINICOLA CASTEL GREVE IN CHIANTI
Degustazione vini presso Enoteca La Specola, Chiavenna Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

17 domenica

GITA ESCURSIONISTICA - CAI
Cai Chiavenna / C.A.S. Bregaglia
Santa Croce – Lago del Grillo – Borgonuovo. Partenza h. 6.30, dislivello 1600 mt., Diff. EE.
Referente: Mauro Premerlani, Tel. 0343 34281
Info: CAI Chiavenna, info@caichiavenna.it

Dal 22 al 24

CONVEGNO "LA PACE" DI CHIAVENNA
Convegno sulla copertina di evangeliario "La Pace" di Chiavenna Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

23 sabato

VISITA GUIDATA AL GIARDINO ALPINO VALCAVA CON BOTANICO
I colori dell'autunno Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

REGIONE ABRUZZO - AZIENDA VINICOLA VILLA BIZZARRI
Degustazione vini presso Enoteca La Specola, Chiavenna Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

30 sabato

IL MIELE DELLE NOSTRE VALLI ABBINATO AI FORMAGGI STAGIONATI
Degustazione vini presso Enoteca La Specola, Chiavenna Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

31 domenica

TERMINE ISCRIZIONE CONCORSO INTERNAZIONALE DI POESIA E NARRATIVA
"La Montagna Valle Spluga 2010". Tema libero
Info: Ufficio Turistico di Campodolcino, Tel. 0343 50611

NOVEMBRE

12/13

CONVEGNO SIMTI LOMBARDIA, SOCIETÀ ITALIANA DI MEDICINA TRASFUSIONALE ED IMMUNOEMATOLOGIA
Per la prima volta si terrà a Chiavenna presso il Centro Congressi dei Cappuccini il Convegno della SIMTI Lombardia, Società Italiana di Medicina Trasfusionale ed Immunoematologia
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

13 sabato

RASSEGNA CORALE "MESE CHE CANTA"
Ore 21.00, Mese. Organizzazione Coro La Compagnia Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

DICEMBRE

26 domenica

CONCERTO CORO CAI DI SONDRIO
Ore 21.00, Borgonuovo (Piuro). Organizzazione Piuro Cultura Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

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

Pacchetti inverno 2010-11

SKI AREA VALCHIAVENNA MADESIMO – CAMPODOLCINO
PROPOSTE DI SOGGIORNO CON SKIPASS GRATUITO

Soggiorno di 2 o 3 notti in Hotel/B&B e Ostello a Chiavenna e dintorni con skipass incluso per la Ski Area Valchiavenna Madesimo - Campodolcino

PERIODO Dal 26.11.2010 al 01.05.2011 Escluso dal 24.12.2010 al 09.01.2011	2 giorni skipass + 2 giorni hotel/B&B/Ostello	3 giorni skipass + 3 giorni hotel/B&B/Ostello	NOTE Trattamento
Hotel 3 stelle	euro **130,00**	euro **180,00**	mezza pensione (bevande escluse)
Bed&Breakfast	euro **105,00**	euro **145,00**	notte e colazione
Ostello Al Deserto	euro **85,00**	euro **115,00**	notte e colazione

* il prezzo si intende a persona per numero di notti indicato, incluso skipass e trattamento specificato, in camera doppia (Ostello: tipologia camera da concordare all'atto della prenotazione)
* supplemento singola da concordare con l´hotel;
* bambini fino a 8 anni gratis se con un genitore pagante;

Settimana in Hotel o Residence a Madesimo o Campodolcino con skipass incluso per la Ski Area Valchiavenna Madesimo - Campodolcino

PERIODO	5 giorni hotel + skipass	6 giorni hotel + skipass	7 giorni hotel + skipass
Promozionale Free Ski Dal 26.11.2010 al 25.12.2010 Dal 03.04.2011 al 01.05.2011	da euro **295,00**	da euro **350,00**	da euro **405,00**
Promozionale Family Week Dal 09.01.2011 al 29.01.2011 Dal 27.03.2011 al 02.04.2011	da euro **363,00**	da euro **441,00**	da euro **497,00**

* il prezzo si intende a persona per numero di notti indicato, incluso skipass e soggiorno in mezza pensione (bevande escluse) in camera doppia;
* supplemento singola da concordare con l´hotel;
* bambini fino a 8 anni gratis se con un genitore pagante

Maggiori informazioni e elenco strutture aderenti alla promozione:
www.madesimo.com - www.valchiavenna.com

FISIOTERAPISTI E TERAPIE NATURALI

Massofisioterapista Franco Faoro
23023 Chiavenna (SO)
Via A. Volta, 81
Tel. 0343 37376

NOLEGGIO ATTREZZATURE SCI

Olympic Sport - Madesimo
Tel. 0343 53049

Pedro ski enter
Madesimo- Cell. 347 8941086

Sport Baldiscio
Campodolcino - Tel. 0343 54172
Cell. 338 3175342

Sport Deghi
Madesimo - Tel 0343 53372

Blossom Skis La Sosta
Prata Camportaccio
Tel. 0343 36723

Scuole sci, maestri sci club
Scuola Italiana Sci Madesimo
Tel. 0343 54155

Scuola di sci Campodolcino
Cell. 339 6969840

Giovannoni Roberto
Cell. 335 258462

Pezzini Tiziana
Cell. 347 4302060

Sci Club Campodolcino
Cell. 335 8133123

Circolo Sciatori di Madesimo
Tel. 0343 56105

CENTRI SPORTIVI

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 290077

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

Stilnovo
Chiavenna - +39 0343 32840

Oscar Cap
Prata Camportaccio +39 0343 35540

MERCERIE

Merceria Cris
Chiavenna - +39 0343 32274

Triaca lane e merceria
Chiavenna - +39 0343 33775

Sport Baldiscio
Isola di Madesimo - +39 0343 54172
Cell. +39 338 3175342

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) Viale Matteotti, 4 -
Tel. 0343 37485 - Fax 0343 37361
Chiavenna (SO) p.zza Caduti
Tel. e Fax 0343 33442
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
Tel. 112

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 Lago e Valli
Novate Mezzola - Tel. 333 4802639

Autonoleggio Como Lake
Tel. 366 1008353

Trenitalia
Stazione di Chiavenna
P.zza Martiri della Libertà
Tel. 892021

Deposito bagagli
Chiavenna (SO)
Presso stazione Trenitalia
Tel. e Fax 0343 33442

Stazione servizio Esso
Chiavenna - 0343 36738

Stazione servizio Roxoil
Prata Camportaccio - 0343 916202

ALBERGHI e CASE VACANZA

Casa Alpina Motta ***
Campodolcino +39 0343 52011

Casa Alpina S. Luigi **
Campodolcino +39 0343 51235

Stella Alpina **
Campodolcino +39 0343 50122

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

Arlecchino ***
Madesimo +39 0343 53005

Emet ****
Madesimo +39 0343 53395

Mangusta **
Madesimo +39 0343 53095

Park Il Boscone ****
Madesimo +39 0343 53628

Posta Montespluga **
Madesimo +39 0343 54234

Piuro ***
Piuro +39 0343 32823

Alta Villa *
Villa di Chiavenna +39 0343 38606

Posta Villa
Villa di Chiavenna +39 0343 40502

BED & BREAKFAST e AFFITTACAMERE

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

Al Colle
Gordona +39 347 7065166

Cimavilla
Gordona +39 0343 42560
+39 328 0816802

Regina
Gordona +39 0343 42456/41397

Loc. Cardinello
Madesimo +39 034353058

Ginepro
Madesimo +39 335 8179462

La Corte
Mese +39 0343 41136 +39 348 2680542

Giake
Novate Mezzola
+39 347 4187850
+39 349 2915115

La Malpensada
Piuro +39 0343 32382

La Rosa
Piuro +39 0343 34317
+39 338 2740916

Vertemate
Piuro +39 0343 32521
+39 345 4562277

La Gira
Prata Camp. +39 0343 34520
+39 347 3517301

La Stüa
Prata Camp. +39 0343 20045
+39 334 8197994

Il Ciliegio
S. Giacomo Filippo
+39 340 7958261

Ca' di Ravet
Villa di Chiavenna
+39 0343 40287 +39 348 5830041

Gli Oleandri
Villa di Chiavenna +39 349 8400495

AGRITURISMI

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

RESIDENCE

Fior di roccia
Campodolcino - +39 0343 50435

Mono bilo trilo

Rezia
Campodolcino - +39 0343 58020

Bilo trilo

Larice Bianco
Campodolcino +39 0343 50255

La Primula
Madesimo ** +39 0343 57007

Park Il Boscone
Madesimo **** +39 0343 53628
Mono bilo super

CAMPEGGI

Campodolcino
Campodolcino +39 0343 50097

Acquafraggia
Piuro +39 0343 36755

RIFUGI e OSTELLI

Rifugio Chiavenna
Campodolcino +39 0343 50490
+39 338 1257800

Ostello Al Deserto
Chiavenna +39 0343 48057
+39 331 7492468

Locanda Risorgimento
Novate Mezz/Val Codera
+39 338 1865169

Rifugio Savogno
Piuro +39 0343 34699

Rifugio Bertacchi
Madesimo/Lago Emet
+39 348 8684279

CROTTI E RISTORANTI

Baita del Sole
Campodolcino +39 0343 50176

Casa Alpina San Luigi
Campodolcino +39 0343 51235

La Genzianella
Campodolcino +39 0343 50154

La Montanina
Campodolcino +39 0343 50339

Stella Alpina
Campodolcino +39 0343 50122

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 Ombra
Chiavenna +39 0343 290133

Crotto Refrigerio
Chiavenna +39 0343 34175

Passerini
Chiavenna +39 0343 36166

Pizzeria Pasteria L'Arca
Chiavenna +39 0343 34601

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

Trattoria Dunadiv
Gordona +39 348 4420570

Boggia Pub
Gordona +39 0343 43299

Dogana Vegia
Madesimo +39 0343 54082

Emet
Madesimo +39 0343 53395

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 55376

Ristoro Val di Lei
Madesimo +39 0343 56293

Tec de l'Urs Madesimo
+39 0343 56187

Crotasc Mese
+39 0343 41003

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 Camport.
+39 0343 20257

Ristorante Pizzeria La Contea
Prata Camport. +39 0343 20106

Ristorante Pizzeria Valchiavenna
Prata Camport. +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

Lanterna Verde
Villa di Chiavenna +39 034338588

Ristoro Pos Motta
Villa di Chiavenna +393405476556

PRODOTI TIPICI

Bresaola e salumi

Scaramella Macelleria
Campodolcino +39 034350175

Del Curto Macelleria
Chiavenna +39 034332312

Panatti Macelleria
Chiavenna +39 034332331

Tognoni Macelleria
Chiavenna +39 034332314

Dolci tipici

Balgera Panificio
Chiavenna
+39 034332436

Mastai Pasticceria
Chiavenna +39 034332888

Stella Pasticceria
Madesimo +39 034353260

Del Curto Simonetta
Piuro +39 034332733

Moreschi
Prata Camportaccio
+39 034320257

Alimentari

Bedognetti Francesco
Chiavenna +39 034332606

Mastai Ortofrutticoli
Chiavenna +39 034333189

DiMeglio
Alimentari Chiavenna +39 034337431

Valtonline
Chiavenna +39 034336207

Moiola Market
Madesimo +39 034353536

Blossom Ski Store
Prata Camportaccio
+39 034336723

Vino in Valchiavenna

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 41522

Birra artigianale

Birrificio Spluga
Gordona +39 0343 41397

I formaggi

Del Curto Formaggi
Chiavenna +39 0343 33462

Il miele

Azienda agricola Caligari
Chiavenna +39 0343 32070

De Stefani
Prata Camportaccio
+39 0343 33270

Pizzoccheri e pasta fresca

Pasta Fresca Punto e Pasta
Chiavenna +39 0343 34330

Non Solo Pasta
Chiavenna +39 0343 33737

Pietra ollare

Roberto Lucchinetti
Piuro +39 0343 35905

AGENZIE IMMOBILIARI

Agenzia Immobiliare Balatti
Chiavenna + 39 0343 33487

Agenzia Immobiliare Borzi
Chiavenna + 39 0343 36222

Agenzia Immobiliare De Tanti
Chiavenna +39 0343 32174

Emmezeta srl Chiavenna
+39 393 9790993

Mazza ing. Pierangelo
Chiavenna +39 0343 32160

Agenzia Val di Lei Immobiliare
Madesimo +39 0343 53031

BAR E PASTICCERIE

Bar Vicini
Chiavenna +39 0343 35509

Mastai Pasticceria
Chiavenna +39 0343 32888

Pasticceria Stella
Madesimo +39 0343 53260

Crisa's bar Cascate Acquafraggia
Piuro +39 348 0341721

Moreschi - Centro Bontà
Prata Camportaccio
+39 0343 20257

DISCOTECHE E PUB

Boggia
Gordona +39 0343 43299

PARRUCCHIERI E CENTRI ESTETICI

Centro La Playa
Chiavenna +39 0343 34309

Parrucchiere Frikezen
Chiavenna +39 0343 32456

Centro Il Boscone
Madesimo +39 0343 53628

NOLEGGIO ESCURSIONI MOTOSLITTE

Team Extreme Team
Madesimo +39 0343 56222

Pesca sportiva

Rizzi Sport articoli per la pesca
Chiavenna +39 0343 33787

Fishing Club Madesimo Vallespluga
Madesimo +39 335 8331278

Piscina, pattinagio e tennis

Circolo Pattinatori Chiavenna
Chiavenna +39 0343 35068

CARTOLIBRERIE

GDC Snc
Chiavenna +39 0343 32330

DISTANZE

da Como	100 km
da Milano - Linate	123 km
da Varese	128 km
da Orio al Serio	146 km
da Malpensa	172 km
da Brescia	191 km

VALCHIAVENNA VACANZE

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA

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-Surame .....

Città-Town..... Cap-Postcode .....

Via-Street .....Provincia-Country .....

Nazione-Nation ..... e-mail .....

Da consegnare a Consorzio di Promozione Turistica - viale Matteotti, 4 - 23022 Chiavenna (So)
telefono 0343 37485 - fax 0343 37361 - e-mail: consorzioturistico@valchiavenna.com

Bresaole 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

MORO
PASTA
dal 1868
Fidelin del Moro
Sapori di Valchiavenna
500 g
Fidelin del Moro
Sapori di Valchiavenna
500 g
Fidelin del Moro
CHIAVENNA
Fidelin del Moro
con farina integrale di grano saraceno