

VALCHIAVENNA

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA **VACANZE**

**SCI ALPINISMO
IN VALLESPLUGA
SKI EXCURSIONS**

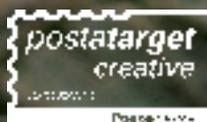
**CHIAVENNA
A PASSEGGIO IN CENTRO
WALKING IN THE CENTER**

**GORDONA FESTA
DELLA FÜGHIASCIA
THE FÜGHIASCIA'S
FESTIVAL**

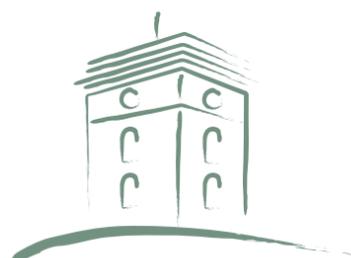
PRIMAVERA

**LE FIORITURE
DEGLI ANDOSSI**

**SPRING:
AN OUTING TO ANDOSSI**



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

EDITORIALE



Cari amici di Valchiavenna Vacanze, in primavera la montagna ci fornisce l'opportunità di salire in quota a sciare fino ad aprile inoltrato, di percorrere itinerari di sci alpinismo mentre nel fondovalle si riscoprono già i tracciati ciclabili e i classici trekking.

Una stagione che ci permette di proporvi tutta la nostra valle, dal lago fino alle cime innevate e che speriamo vi offra la possibilità di fermarvi qualche giorno o di tornare più volte per spaziare tra lo sport, la buona cucina, i musei e la tranquillità dei centri storici.

Nelle scorse settimane abbiamo avuto il piacere e l'onore di ospitare in Valchiavenna il Re Gustavo di Svezia che ha trascorso alcuni giorni per conoscere le nostre piste, il territorio, la gastronomia e apprezzare

la nostra splendida natura. Siamo orgogliosi per questa visita di cui parleremo ancora. Abbiamo avuto la conferma, se ce ne fosse ancora bisogno, che la bellezza delle nostre valli sa incantare proprio tutti.

Nel ringraziare chi ci segue assiduamente, porgo i migliori saluti da parte di tutto lo staff del Consorzio Turistico Valchiavenna.

Franco Moro

Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna

Dear friends of Valchiavenna, spring in the mountains is the ideal time to make your way on skis to some of the many accessible high spots, and ski excursions remain popular right through to late April alongside trekking, whilst along the valley bottom the network of bicycle paths beckon once again.

It's the season when the whole valley comes alive - all the way from the lake up to the still snow-capped peaks and a stay in our magnificent Alpine region for a few days rewards any visitor with opportunities for a wide range of sport and recreation, or simply to enjoy the peace and tranquillity of nature alongside traditional local fare in restaurant or crotto, plus museum visits and of course the historic centre of Chiavenna itself. One notable and most welcome visitor in recent weeks was King Gustav of Sweden who spent a few days enjoying the ski slopes, the landscape and the renowned food and hospitality. The visit, which we deemed a great honour, confirmed all we already held to be true about our splendid valley.

In conclusion I'd like to thank all our regular readers and extend the very best wishes from all staff at the Consorzio Turistico Valchiavenna.

www.valchiavenna.com

VALCHIAVENNA
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA
VACANZE



**Chiedi in banca il preventivo
della tua polizza auto**



Easymotor è un prodotto di **generel spa** proposto tramite **Global Assicurazioni**

GRUPPO BANCARIO
Credito Valtellinese

PRODOTTO DI GENERTEL SPA - GRUPPO GENERALI, DISTRIBUITO DALLE BANCHE DEL GRUPPO CREDITO VALTELLINESE TRAMITE GLOBAL ASSICURAZIONI SPA. PRIMA DELLA SOTTOSCRIZIONE LEGGERE IL FASCICOLO INFORMATIVO / ASPETTARE I PAREREI DEI SERVIZI DELLE BANCHE E SU I SITI WWW.GENERTEL.IT E WWW.GLOBALASSICURAZIONI.IT. MESSAGGIO PUBBLICITARIO CON FINALITÀ PROMOZIONALE.

design: dffranco/italia maggiore.com

VALCHIAVENNA
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA **VACANZE**

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

Direttore Consorzio Turistico
Federico Scaramellini

Progetto grafico
Matteo Lisignoli
www.lisignoli.com

Hanno collaborato
Manuela Iacomella,
Eleonora Vener, Carlotta Pighetti
Arianna Castegnaro, Gloria Gerna,
Ray Ball

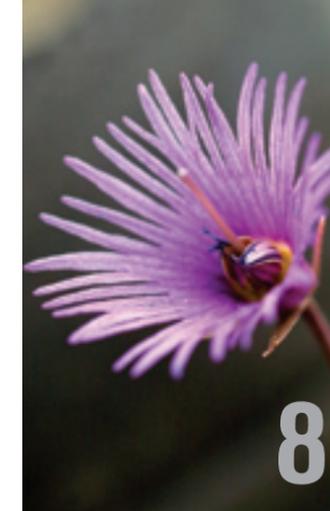
Foto di
Roberto Moiola www.sysaworld.com
Enrico Minotti, Roberto Ganazza,
Stefano Gusmeroli www.gusme.it

Stampa
Ramponi Arti Grafiche
Via Trieste 88 - 23100 Sondrio

Publicazione registrata
Tribunale di Sondrio n. 353
del 19.12.2005.

N. 22 Aprile 2011

In copertina: Anemone
foto di Roberto Moiola



8

**8 ANDOSI
LE FIORITURE
DEGLI ANDOSI**

L'idilliaca condizione di questo balcone panoramico sulla Valle Spluga, richiama alla mente i versi del Bertacchi



16

**16 USCHIONE
AMARENE
IN FIORE**

Viaggio alla scoperta della pregiata amarena di Uschione, piccolo borgo sopra Chiavenna



22

**22 EDITORIA
TORRI E CASTELLI**

Edito dall'Istituto Italiano dei Castelli un volume sulle fortificazioni nel bacino dell'Adda



28

**28 SCI ALPINISMO
DA ISOLA AL PASSO
DEL BALDISCIO**

SOMMARIO

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



Trenitalia - LeNORD S.r.l.



VALCHIAVENNA
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA
VACANZE

SOMMARIO

34 TREKKING LA CAPPELLETTA DELLA BORGNA

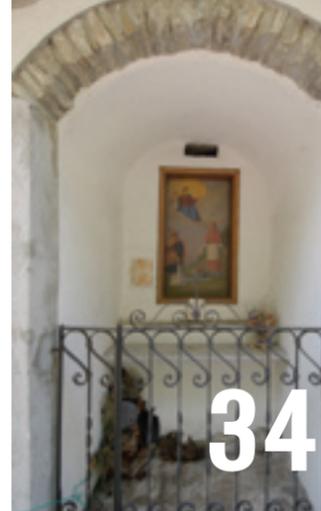
Un luogo incantato da dove ammirare magnifici scenari sulla valle delle Mera

40 CHIAVENNA A PASSEGGIO PER IL CENTRO

Le fontane nelle piazze tornano a sgorgare acqua cristallina: la colonna sonora dei prossimi mesi

46 FOLCLORE LA FOCACCIA CHE SFIDA LA GRAVITÀ

La fughiascia, piatto tipico tramandato di generazione in generazione nelle famiglie di Gordona



34



40



46



52

52 CULTURA LE CHIAVI D'ARGENTO XXX EDIZIONE

Chiavenna, 14 maggio 2011

54 BREGAGLIA UNA VENTATA D'ARTE IN PRIMAVERA

Primo festival dell'arte in Val Bregaglia

60 EVENTI PRIMAVERA

67 ATTIVITÀ E SERVIZI

LE FIORITURE DEGLI ANDOSI

L'IDILLIACA CONDIZIONE DI QUESTO
BALCONE PANORAMICO SULLA VALLE
SPLUGA, RICHIAMA ALLA MENTE
I VERSI DEL BERTACCHI

Testi e fotografie di Roberto Moiola ed Enrico Minotti
www.clickalps.com





veramente alla portata di tutti, è ulteriormente facilitata dalla presenza di palineria colorata di verde dedicata in inverno ai ciaspolatori. Ci inoltriamo nel bosco di conifere seguendo la traccia che, con una breve serie di tornanti, ci conduce in capo ad una decina di minuti ad una radura. Proseguiamo con un traverso a mezza costa in direzione sud, aggirando così le ultime frange di bosco. Un'ultima impennata, verso ovest, puntando prima ad una baita solitaria e quindi all'ormai visibile osteria della Baitella che sorge, in felicissima posizione, proprio al culmine dell'altopiano. Raggiunta la dorsale e lasciata così alle spalle la parte più impegnativa, a volte ancora innevata sino a primavera inoltrata, pieghiamo a nord lungo la direttrice naturale degli Andossi. E qui inizia il vero godimento, uno sguardo intorno e la bellezza è ovunque e toglie il fiato. L'idilliaca condizione di questo autentico balcone panoramico sulla valle Spluga, richiama alla mente gli stupendi versi del Bertacchi «... Tutto candido intorno a te! Dai lenti ridossi ai balzi agli ultimi ciglioni, tutto un incanto sul creato alpino! Dimenticati i pascoli, i sentieri, una terra tornata al proprio inverno per rinnovare a te le sue stagioni, e riofferirti intatto il tuo cammino...».

Siamo circondati dalle vette più belle e famose della valle Spluga, ecco di fronte a noi a settentrione, oltre i declivi degli Andossi, il gruppo del Suretta e il pizzo Spadolazzo. Sul lato occidentale il pizzo Tambò, massima elevazione della valle, il pizzo Ferrè e tutte le altre vette della valle Spluga fino alle Camoscere. Quindi, a chiudere l'orizzonte meridionale, i monti dell'alto Lario con il lontano profilo del monte Legnone. Dalla parte opposta il monte Groppera con il famigerato "canalone", il monte Mater e il pizzo Emet ad incorniciare la conca di Madesimo ben visibile sotto di noi.

Avvolti in questa magica atmosfera, ci incamminiamo in



«... Su per o lago di Como di ver Lamagnia è valle di Ciavenna dove la Mera fiume mette in esso lago. Qui si truova montagnj sterili e altissime chon grandi scogli. In queste montagnie li uccelli d'acqua dette maragonj. Qui nasscie abeti larice eppinj, dainj, stambuche, chamoze e teribili orsi. Non ci si po'montare se none a 4 piedi. Vannoci i villani a tempi delle nevi chon grande ingiengnj per far trabochare gli orsi giù per esse ripe. Queste montagnj strette metano i(n) mezo il fiume. Sono a desstra e assinistra per isspatio di miglia 20 tutte a detto modo... » (*)

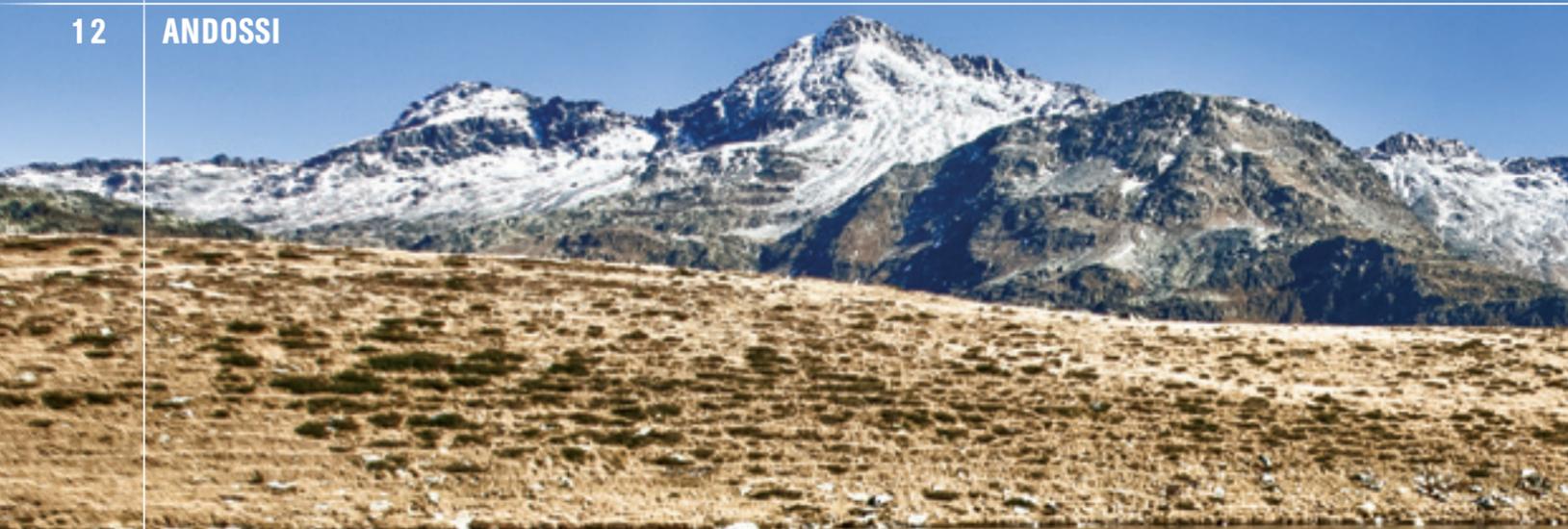
Ben si adatta questa celebre descrizione al tratto di valle che da Campodolcino conduce a Madesimo. Chi per altro immaginerebbe che la val San Giacomo, una tra le più aspre e dirupate delle Alpi, domata con una strada da brivido dalla tecnica sopraffina dell'ingegner Carlo Donegani, dopo strapiombi mozzafiato e vertiginose vedute aeree, possa sfociare in una conca così accogliente come quella di Madesimo e offrire la sorpresa dei dolci declivi degli Andossi?

Proprio qui conduce la nostra escursione, su questo altopiano nel versante orientale dell'alta valle Spluga, delimitato a ovest dal tortuoso percorso della strada statale n.36 dello Spluga e ad est dal bacino della valle Scalcoggia.

Andossi, denominazione piuttosto particolare che trova probabilmente ragione nella definizione data da Giovanni De Simoni nel suo libro del 1966 (CCIAA-Sondrio) "Toponimia dell'alta valle Spluga" « ... ma poiché le regolari onde (per esempio dell'erba ottenute dalla falciatura) sono dette in forma accrescitiva ispregiativa "andann", riterrei piuttosto andoss=grosse ande, nome suggerito dalla regolare successione delle ondulazioni del terreno, quasi enormi "andane"... »

Premesso che gli accessi per l'altopiano degli Andossi sono diversi e tutti agevoli, noi prendiamo in considerazione quello che si diparte dal centro di Madesimo, sulla destra orografica del fiume e nei pressi di un evidente cartello indicante la nostra meta. L'escursione,





SPINACINI E MORCHELLE

La primavera porta con sé anche nuove delizie da apprezzare a tavola. Basta prestare un po' di attenzione per trasformare una semplice passeggiata nei boschi in un'occasione preziosa per trovare ingredienti unici.

Gli spinaci selvatici, che in dialetto chiamano *paruc*, si riconoscono per le foglie verdi triangolari e farinose al tatto. Crescono soprattutto ai bordi dei pascoli a varie quote, soprattutto vicino alle baite. Il nome latino - *Chenopodium* - significa "piede d'oca", la medesima forma delle foglie. La leggenda narra che Enrico IV di Navarra nel 1600 decise di aprire i cancelli del suo parco reale alla popolazione affamata. Qui la gente poté nutrirsi di varie erbe tra cui quel gradevolissimo spinacino selvatico ricco di tanto ferro e vitamina B1. Lo spinacino selvatico può essere cucinato nelle minestre e minestrone, oppure appena scottato in acqua salata in sostituzione degli spinaci, come insalata, in frittata o in aggiunta ai sughi per il condimento della pasta. Altra delizia primaverile sono le morchelle, funghi dall'aspetto originale che si trovano spesso a fatica nel sottobosco. Hanno dimensioni variabili e prediligono terreni umidi e ombrosi, vicino a fiumi e prati all'ombra di larici, frassini e pini. Il cappello di questo fungo è detto mitra, come il copricapo dei vescovi. Le morchelle si possono gustare in un'infinità di modi: l'unica accortezza è di cucinarle molto bene o bollirle. Sono funghi che, mangiati crudi o poco cotti, possono creare intossicazioni.



direzione dell'antica chiesetta dedicata a San Rocco. Immersi in un mondo da favola, come sospesi in un sogno che è realtà, tra neve e cielo azzurro, tra luci e magici riflessi, ecco concretizzarsi il vero motivo di questa escursione: ovunque, come per incanto, fitte fioriture di *Crocus nivea* tappezzano le porzioni di prato che per prime, coi tepori primaverili, si liberano dall'inverno. Il croco, o zafferano alpino, spesso erroneamente confuso con il bucanave, sceglie proprio questo momento, tra Aprile e Maggio in funzione della stagione nivologica, per apparire in tutta la sua bellezza e principalmente in due colori: bianco e viola. Così accade su tutto l'arco alpino

ma qui ben si presta a fioriture molto fitte, grazie al particolare andamento ondulato del terreno e all'aiuto concimante dei bovini che vi pascolano in estate. Non mancheranno poi altri fiorellini come ad esempio la Soldanella alpina, caratterizzato dall'inconfondibile apertura ad ombrello e dal colore vivace. Proseguiamo, apparentemente senza una vera meta, vagando piacevolmente tra i dossi ammantati di delicati colori e raggiungiamo il rifugio "Mai Tardi". Poco oltre, un cartello ci indica a mezz'ora di cammino il lago degli Andossi che in questo periodo si libera dagli ultimi ghiacci. Si tratta di uno stupendo laghetto alpino, frequentata meta estiva, la cui



superficie riflette il magnifico corollario delle circostanti vette. Sotto di noi sulla sinistra sono già visibili e a portata di mano il rifugio Stuetta e la strada di Spluga.

Il rientro avverrà seguendo a ritroso il percorso già effettuato, con la possibilità deviando all'altezza del rifugio "Mai Tardi", di scendere rapidamente a Madesimo. Oppure più comodamente per la statale, se accortamente avremo previsto di lasciare un'auto al rifugio Stuetta.

* (Leonardo da Vinci, Codice Atlantico):

AN OUTING TO ANDOSSI

The welcoming Madesimo basin and gentle slopes of Andossi come as something of a pleasant surprise after the rigours of the steep and rugged val San Giacomo. And it's precisely here, a plateau in the upper Spluga valley that we are to make our way. There are

many different approaches to Andossi, all easy and well-signposted, winter and summer alike. Ours leaves the centre of Madesimo on the right side of the river. First a series of twists in and out of conifer woodland, then southwards along the valley side. One final push to the west and we're rewarded with a view of the Baitella inn splendidly situated on the plateau itself. The hard work's done, though snow may greet you even in spring, as we're surrounded by the legendary peaks of Suretta, Tambò and Ferrè, whilst below us lies the Madesimo basin left well behind. There's a surreal atmosphere up here, almost dreamlike, with magical light reflecting between blue sky and a carpet of crocus underfoot in April and May. A flourish of white or violet, with the Alpine snowbell adding to the display. The refuge 'Mai Tardi' lies ahead, then it's half an hour to the magnificent Alpine Lago degli Andossi, or back the way we came, or gently on to the refuge at Stuetta. Magnificent.



VINITALY

ALBAREDA 2008 PLURIPREMIATO DALLE GUIDE 2011

La Casa Vinicola Mamete Prevostini ha aperto il 2011 con importanti riconoscimenti.

L'etichetta che più di tutte ha convinto i sensi raffinati delle commissioni più prestigiose, è stata quella dello Sforzato Albareda 2008.

Un vino inebriante, ricco e dalla forte personalità, che ha ottenuto il titolo de "I cinque grappoli 2011" della guida Duemilavini A.i.s., e i "3 bicchieri" assegnati dalla guida Vini d'Italia 2011 del Gambero Rosso.

«La vendemmia 2008 – ha ricordato Mamete Prevostini – si caratterizza per le sue note eleganti che hanno permesso di produrre un vino di pronta beva, forte e strutturato, ma allo stesso tempo morbido e raffinato. Gli appassionati di Nebbiolo e i collezionisti che hanno in cantina una selezione dei migliori vini sicuramente non si lasceranno sfuggire l'Albareda 2008. Sono già iniziate le richieste di prenotazione da parte dei clienti e dei distributori che vogliono assicurarsi questo vino destinato a farsi ricordare anche negli anni futuri».

E proprio Albareda sarà la punta di diamante con la quale la Casa Vinicola Mamete Prevostini si presenta all'appuntamento enologico internazionale più importante, il Vinitaly, dal 7 all'11 aprile a Verona.

Insieme a questo vino superlativo, l'azienda valtellinese proporrà le altre prestigiose etichette della propria cantina: lo sforzato Corte di Cama, le Riserve Sommarovina e Valtellina Superiore, le linee classiche di Sassella, Grumello e Inferno, i vini freschi Botonero e Santa Rita e le particolarità come il Bianco Opera, il Rosato Chiavennasca e il Passito di Vertemate.




MAMETE PREVOSTINI

www.mameteprevostini.com
info@mameteprevostini.com

AMARENE IN FIORE

**VIAGGIO ALLA SCOPERTA
DELLA PREGIATA AMARENA
DI USCHIONE, PICCOLO
BORGO SOPRA CHIAVENNA**

Testo di Marco Sartori, foto di Stefano Gusmeroli





“Sulla montagna di Chiavenna a settentrione trovasi un paese chiamato Uschione...”. Così inizia la poesia che il poeta contadino Giovanni Nesossi scrisse negli anni Trenta nell'intento di dar lustro al paese. La storia ci dice che non ottenne i risultati sperati, ma una cosa Giovanin centrò: a Uschione il gran progresso sta nella quiete. Il piccolo borgo, un tempo abitato da un centinaio di persone, oggi ha un solo residente e, nei mesi estivi, le famiglie vi ritornano alla ricerca delle loro ra-

dici. Collegato a Chiavenna dalla storica mulattiera e a Prata Camportaccio percorrendo la strada comunale consortile, vale la pena di fare un giro a Uschione per curiosare fra le case e prendere conoscenza dell'architettura del paese anche alla luce delle tre contrade che lo caratterizzano. La Pighetti arroccata sotto la chiesa, la Zarucchi porta d'accesso al paese e la contrada Nesossi situata nella zona est sulla strada che porta ai Bocc e alla Piana.

VIVERE IN MONTAGNA

Per comprendere gli itinerari turistici che da Uschione portano ai vicini alpeggi, occorre entrare nella cultura che è alla base della realtà agreste.

Nella prima metà del secolo scorso, non fu facile vivere in montagna, gli uomini accettavano ogni opportunità di lavoro ed era normale lasciare la famiglia per recarsi sui cantieri a costruire dighe, gallerie e strade. Il peso della famiglia cadeva sulle donne che, ogni giorno, dovevano inventarsi qualcosa.

Chi vendeva piccole fascine di legna sottile, ottima per avviare il fuoco delle stufe di Chiavenna, chi offriva funghi, uova, polli ruspanti, burro, magnocca, mascarpin (ricotta), castagne secche e frutta di stagione, riconvertendo il ricavato in farina (gialla e bianca), zucchero, sale, pasta, riso, sapone e un fiasco di vino per ingoiare l'ultimo boccone.

L'AMARENA, QUALCOSA IN PIÙ

A 832 metri sul livello del mare, la primavera arriva dopo la metà d'aprile e la natura offre il meglio dei colori che in pochi giorni da tenui diventano più incisi, fino alla grande esplosione del bianco rosato dei ciliegi, dei pruni, dei meli, dei peri e delle amarene.

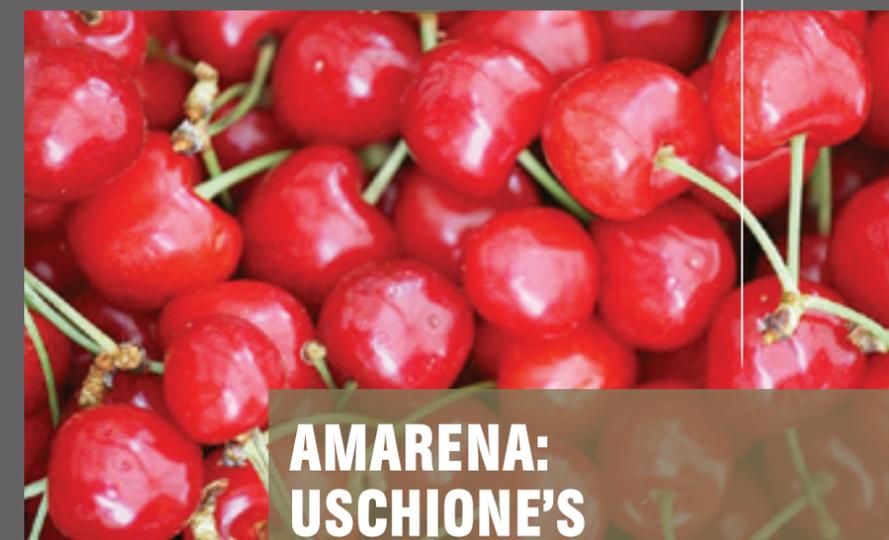
Le amarene di Uschione sono le più ricercate. Rosse, lucide al riflesso del sole, più piccole delle ciliege ma più succose e quando si morde il sapore fresco, avvolge le papille gustative. Sarà per questo, sarà per la capacità della pianta di adattarsi al clima e ai terreni, sarà perché non ha bisogno di particolare manutenzione, saranno le proprietà medicinali, sta di fatto che davanti alle stalle di Uschione, Quarantapan, Pescieda o Piasclonch, e non solo, l'amarena è presente.

La loro raccolta inizia alla metà di luglio, quando i castani sono in fiore. Segue un preciso rituale: il frutto va staccato con il gambo, raccogliendo solo i frutti maturi evitando di rompere i rami.

I frutti vengono usati per la produzione di sciroppi, confetture e sono ricchi di vitamina C e B. I peduncoli dei frutti, raccolti a piena maturazione e lasciati essiccare al sole, hanno proprietà diuretiche. Inoltre se alla macerazione in vino delle foglie per 15-20 giorni, si aggiunge alcool e una soluzione zuccherina, si ottiene un ottimo liquore.

L'amarena, insieme alle prugne gialle, sono risorse che meritano attenzione perché hanno costituito una ricchezza primaria nella catena alimentare contadina.





AMARENA: USCHIONE'S PRECIOUS RESOURCE

Uschione, the tiny hamlet above Chiavenna has just a single resident. No surprise then the tranquillity it offers to families returning for the summer months. Linked by the old mule-track down to Prata, there's a genuine rustic feel to Uschione and surrounding pastures. History tells of men being forced to leave to find work on dams, tunnels or roads nearby whilst women remained on family duties, improvising daily. Some sold wood bundles, mushrooms, eggs, butter, ricotta, chestnuts, fruits or local wine. Here at 832m. spring comes in late April with its explosion of both colours and fruit. Perhaps the most eagerly awaited are the Amarena. Brilliant red, this small and juicy cherry, thrives quite unaided here and is harvested meticulously. Rich in vitamins C and B its uses include syrups and jam-making. Even the stalks left to dry boast diuretic properties. Steeping in wine for 20 days, adding alcohol and sugar will result in a classic liqueur. Amarena – a vital part of the rustic diet.

INFO

Mastai Ortofrutticoli

Viale Pratogiano, 22
Chiavenna
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.



TORRI E CASTELLI

EDITO DALL'ISTITUTO ITALIANO DEI CASTELLI UN VOLUME SULLE FORTIFICAZIONI NEL BACINO DELL'ADDA

a cura di Cristian Copes
foto di Roberto Moiola

Curato dai professori Graziela Colmuto Zanella, Luciano Roncai e Guido Scaramellini, tra i maggiori esperti di architettura fortificata in Lombardia, ed edito dalla sezione lombarda dell'Istituto italiano dei castelli, il libro raccoglie gli atti del convegno sulle fortificazioni nel bacino dell'Adda, organizzato dall'ente presso la

villa Monastero di Varenna il 15 ottobre 2005. Tra le quindici relazioni pubblicate, due riguardano le difese di Valtellina e Valchiavenna. Nella prima Scaramellini, attuale presidente della sezione lombarda dell'Istituto, si sofferma sulle fortificazioni smantellate nelle due vallate, mentre nella seconda l'architetto Graziano Tognini parla dei restauri parziali delle mura sforzesche di Tirano. Conclusi nel 2003 e condotti dallo stesso Tognini e dagli architetti Sara Beatriz Gavazzi e Giampaolo Rinaldi, gli interventi hanno interessato il castello di Santa Maria e la porta Milanese.

Dopo una sintesi bibliografica sugli studi incentrati sulle fortificazioni della provincia di Sondrio, Guido Scaramellini parla delle difese valtellinesi e valchiavennesche costruite prima del 1639 quando, con il Capitolato di Milano sancito tra il re di Spagna Filippo IV d'Asburgo e la Repubblica delle Tre Leghe, si smantellarono e resero inservibili le fortificazioni delle due vallate. Tra le difese medievali più antiche della provincia, di cui rimangono preziose testimonianze, ci sono i resti dei castelli di Chiavenna e soprattutto di Grosio, del Dosso a Tirano, di San Pietro a Bormio e di quello di Tresivio, sede del capitano di Valtellina che fu riattato nella seconda metà del Quattrocento dagli Sforza e che oggi rivela pochissimi resti. Tra le torri più antiche, ci sono quelle di Castionetto di Chiuro, di Pedenale a Mazzo, dei



De Simoni e Bruni a Bormio e quella di Albosaggia, inglobata nel Cinquecento nel palazzo Paribelli. Al XII secolo potrebbe risalire la casaforte in località Madonna delle Grazie a Mese, mentre nel Duecento sorsero probabilmente il castello Masegra di Sondrio, ampliato due secoli dopo, quello recinto di Mancapane a Montagna e le torri di Teglio, di Carona e le due a Fraéle. Al Medioevo risalgono pure la torre di segnalazione sul dosso di Segname a Gordona, donata vent'anni fa dalla signora Ennia Biavaschi all'amministrazione comunale, e il palazzo Balbiani di Chiavenna, residenza castellata nel XV secolo per i feudatari del duca di Milano. Con l'avvento nel 1335 della signoria dei Visconti fu-

rono edificate la torre comunale delle Ore a Bormio, quelle di Castello dell'Acqua e del Colombée a San Pietro di Samòlaco e i castelli di Caspoggio, di Santa Caterina a Gordona, del Larice a Castione, di Belaguarda a Tovo di Sant'Agata, dei Visconti a Grosio e di Domòfole nel comune di Mello, di cui rimane la torre e parte della chiesa romanica. Temendo un'ulteriore incursione da parte della milizia grigione, verso la fine del Quattrocento Ludovico il Moro fece cingere di mura Chiavenna e Tirano, riattando, oltre al castello di Tresivio, anche la torre di Piattamala all'ingresso sud della val Poschiavo. Egli volle anche una muraglia a Serravalle all'imbocco del contado di Bormio, andata

completamente distrutta a seguito della frana del monte Coppetto nel 1987.

Nella sua relazione il prof. Scaramellini parla anche dell'importanza di un recupero e delle caratteristiche costruttive e tipologiche delle fortificazioni valtellinesi e valchiavennasche, così come delle maestranze impegnate alla loro costruzione. Tra costoro ci fu il noto ingegnere ducale Giovanni Antonio Amadeo, che soprintese all'edificazione delle mura di Chiavenna, progettate dall'ingegnere Ambrogio Ferrari. Nonostante il trattato del 1639, nelle due vallate della provincia di Sondrio anche dopo quella data sorsero alcune torri e colombaie, annesse a palazzi e fattorie che,

tuttavia, non avevano più una funzione difensiva. Tra queste si distingue la torre nella fattoria alla Cesura nel comune di Gordona, fatta costruire a partire dal 1673 da Caterina Picononi di Bondo, vedova di un Pestalozzi di Chiavenna. Tra gli altri contributi pubblicati nel volume, il dottor Gian Luigi Daccò parla del castello di Lecco, mentre, soffermandosi sulle carte inedite conservate all'Österreichisches Kriegsarchiv di Vienna, la dottoressa Michela Fior indaga sull'importanza strategica del Pian di Spagna e del forte di Fuentes, costruito all'imbocco della Valtellina e della Valchiavenna al principio del Seicento, come baluardo dello Stato di Milano al confine con i Grigioni.



FORTIFICATIONS WITHIN THE ADDA BASIN

The book reports on the conference on the Adda fortifications held at Varenna in 2005. Two sections on the Valchiavenna and Valchiavenna defences are of particular interest. Guido Scaramellini focuses on the dismantled local fortifications, whilst architect Graziano Tognini tells of the partial restoration of the historic wall at Tirano. The former tells

of medieval defences prior to 1639, remains of castles at Chiavenna, Grosio, Tirano, Bormio and Treviso. The most important towers are also documented including a 12th C. one at Mese and a later one at Gordona, plus the Balbiani mansion at Chiavenna for the Duke of Milan's feudal lords. The same town was encircled by a wall under orders of Ludovico il Moro. The report talks of the importance of recovery, design detail and construction workers' skills.

Despite a treaty in 1639 both valleys saw the continued construction of towers and defences often attached to mansions, or even farms.

There's a host of detail within these reports; local history made real.



**MORO
PASTA**
dal 1868



Fidelin del Moro
con farina integrale di grano saraceno

DA ISOLA AL PASSO DEL BALDISCIO

Testo di Moreno Pedroncelli
Foto di Clickalps.com (Ganassa-Minotti-Moiola)

La primavera riserva molte occasioni agli amanti dello sci in quota, per apprezzare tutto il fascino delle ascensioni con le pelli.

C'è un luogo in Valle Spluga che suggerisco sempre a quegli sportivi che hanno già una certa dimestichezza con lo scialpinismo e che vogliono misurarsi lungo un itinerario non eccessivamente impegnativo, capace comunque di regalare emozioni e panorami mozzafiato: è l'ampia zona dell'alpe Piani, passando dalla Val Febbraro e da Borghetto dove ci sono un'infinità di itinerari possibili da seguire, tutti collocati in un habitat straordinario, lontano dal chiasso e dall'affollamento delle piste da sci.

L'uscita al Passo del Baldiscio – quota 2355 metri sul livello del mare – è un'escursione alla portata di tutti, purché non principianti.

Lasciata l'auto a Isola, frazione nel comune di Madesimo a quota 1253 metri, ci si avvia verso Ca' Raseri, seguendo le indicazioni. Il percorso porta dopo Ca' Raseri all'imbocco della Val Febbraro.

A passo regolare nei boschi di abeti e larici, si raggiunge Borghetto, tappa di metà percorso prima di raggiungere il Passo del Baldiscio.

Le tracce lasciate dagli scialpinisti che prima di noi hanno battuto questa pista, ci permettono di raggiungere agevolmente la nostra destinazione.

Da Isola a Borghetto il dislivello è di 630 metri circa, ce ne servono altri 500 prima di giungere alla meta tanto agognata.





Dal punto di vista paesaggistico, questa escursione colpisce per la vastità del versante opposto, segnato dagli impianti di sci e dalle numerose piste che scendono dai pendii di Madesimo.

Rispetto a quel brulicare di sciatori, intorno a noi avremo soltanto silenzio e pace.

Capita sovente di notare qualche traccia lasciata dalle volpi e dalle lepri bianche, che nonostante il freddo e l'ambiente ostile, riescono a sopravvivere fino a primavera.

L'escursione al Passo del Baldiscio occupa buona parte della giornata. Suggestivo di partire all'alba, dopo aver consultato con attenzione i bollettini meteo e l'indice del rischio valanghe.

A chiudere in bellezza questa avventura è la discesa: non difficile e molto divertente, specialmente nella parte alta.

Se deciderete di avvalervi di una guida alpina per compiere un'uscita in questa zona, valutate anche la possibilità di spingervi fino alla Cima del Baldiscio, del Pizzo Bianco o del Pizzo dei Piani.

Ne vale davvero la pena.

Dimenticavo: nello zaino sempre pala, sonda e A.r.va..

Moreno Pedroncelli
Guida Alpina
cell. 333 3988552
morenope@libero.it

SKI EXCURSIONS FROM ISOLA TO THE PASSO DEL BALDISCIO

Spring's the ideal time for enthusiasts of ski excursions up to the high points of our valleys. And there's a place in Valle Spluga which makes obvious appeal to those who already have some experience of heading for the heights and who wish to tackle some fantastic routes, which though not overly demanding offer up plenty of excitement and some breathtaking panoramas. There are a wide variety of excursions on offer in an area encompassing Val Febbraro and Borghetto, all situated within a natural environment far away from the hurly-burly of the ski slopes themselves.

The outing to the Passo del Baldiscio – at a height of 2355m is one for anyone who has a little experience of the sport.

Leave the car at Isola at 1253 metres and head off following the signs towards Cà Raseri at the entrance to Val Febbraro. We move gently through woodland of fir and larch as far as Borghetto, the half-way point on our route to the Passo del Baldiscio. Following in the tracks of previous excursionists makes life pretty easy. There's a height differential of 630m from Isola to Borghetto and a further 500m in order to reach our final goal. From a landscape point of view what strikes you most is the expanse on the opposite side of the valley of the ski slopes which weave their many wondrous ways down to the resort of Madesimo. But compared to these slopes teeming with skiers of all shapes and sizes, we're enjoying nothing but peace and tranquillity. Absolute silence among the tracks left by white hare or fox looking forward to the warmth of spring days after a hard winter's foraging.

The outing to the Passo del Baldiscio takes the best part of a day, and a dawn start is recommended, after having consulted experts on weather conditions and checked for the risk of avalanches.

And of course just to round off this splendid adventure there's the absolute joy of the descent – a sensational and gratifying experience after all the effort getting to the top. Should you decide to employ the services of an Alpine guide on your outing, you might even consider pushing onwards towards Cima del Baldiscio, Pizzo Bianco or Pizzo dei Piani. All are well worth the effort. And don't forget: in your rucksack always have a shovel, probe and A.r.v.a (avalanche beacon).



CROTTO QUARTINO SEMPLICE, SANO E NATURALE

Dal 1930, anno in cui aprì i battenti, il Crotto Quartino è sempre stato considerato il tempio della vera gastronomia valchiavennasca. Gestito dai fratelli Salini – Mauro in cucina e Fabio che coordina lo staff in sala – il Quartino è aperto tutto l'anno per proporvi i piatti genuini della trazione locale: i salumi più gustosi, fino agli gnocchetti bianchi di Chiavenna, senza dimenticare le carni succulente cotte alla piotta, la polenta e i saporiti formaggi locali. Il tutto accompagnato da verdure e vino rosso della Valtellina.

SELEZIONE DEGLI INGREDIENTI Ogni ingrediente è accuratamente selezionato per garantire la massima qualità e, nel contempo, la sua vicinanza al territorio locale. L'acqua servita ai tavoli, sia gassata che naturale, proviene dalla sorgente della vicina valle Aurosina; la birra servita al tavolo è prodotta a Gordona; il miele venduto allo spaccio è tutto della Valchiavenna; il vino in bottiglia è della Valtellina e Valchiavenna; la farina della polenta è completamente integrale e arriva dalla piantagione di Piantedo; il formaggio è della Latteria Delebio. Fabio e Mauro continuano la loro ricerca per reperire materie prime vicine.

SPECIALITÀ Tra le specialità che vi suggeriamo di provare, c'è la torta fioretto preparata da Mauro. Per chi poi volesse acquistare le pietanze degustate durante il pasto, il Crotto Quartino dispone di un punto vendita di prodotti tipici. Si effettua inoltre, la vendita di piatti caldi da asporto, fornendo adeguati contenitori termici. Con l'arrivo della bella stagione diventa ancor più gradevole mangiare ai tavoli all'aperto insieme agli amici, magari dopo una bella escursione sulle vette circostanti.

COME ARRIVARCI

Lungo la Statale 37 del Maloja, all'altezza di Santa Croce (Piuro) fare attenzione alla segnaletica nel centro abitato.

CUCINA APERTA

- da lunedì a venerdì 12-14.30 e 19-21.30
- sabato e domenica full-time 12-21.30

Chiusura mercoledì - Luglio-Agosto aperto tutta la settimana

Crotto Quartino - Via dei Quartini, Fraz. Santa Croce, Piuro
Tel. 0343 35305 - www.crottoquartino.it

CROTTO QUARTINO SIMPLE, HEALTHY AND NATURAL

Since it opened in 1930 the Crotto Quartino has always been regarded as a veritable champion of genuine Valchiavenna cuisine. Run by the Salini brothers Mauro and Fabio, the Quartino is open throughout the year serving up delicious traditional fare: savoury sausages and cured meats, pizzoccheri of the valley, succulent meats with vegetables cooked on hot stones, polenta and fine local cheeses. And all washed down with quality Valtellina red wines.

INGREDIENT SELECTION Carefully selected local ingredients guarantee quality. Even water, whether natural or sparkling, comes from a spring in a neighbouring valley, beer is produced at Gordona just down the way; honey on sale also comes from Valchiavenna; wine from both Valtellina and Valchiavenna; Piantedo polenta flour is 100% wholemeal, cheese from Delebio. Mario and Fabio are in constant search of high-quality local ingredients.

SPECIALITIES Among the specialities we strongly recommend is Mauro's torta fioretto (Aniseed cake) And anyone wishing to take home dishes enjoyed during a meal can do so by visiting the Crotto shop, full of traditional produce. Spring and summer sees everyone enjoying their meals on terracing in the open air, perhaps after a healthy trek around the neighbouring peaks.

Take the Statale 37 towards Maloja; look for the signposts when you reach Santa Croce (Piuro)

OPEN:

- Monday to Friday 12-14.30 and 19-21.30
- Saturday and Sunday all day from 12-21.30
- Closed Wednesday - July-August open throughout the week



LA CAPPELLETTA DELLA BORGNA

Testo di Gegio Aldrovandi e Mauro Premerlani
Foto di Stefano Gusmeroli

Ci sono luoghi nella nostra splendida vallata che, nonostante siano situati in punti conosciuti e noti, finiscono con il passare inosservati.

Lo stesso vale per gli elementi realizzati dall'uomo, come i terrazzamenti vitati e le baite: il lento trascorrere del tempo finisce con il renderli parte integrante del paesaggio, trasformandoli in un'estensione naturale del pendio o del bosco in cui sono stati collocati.

È quello che è capitato alla Cappella della Borgna, situata poco a monte del piccolo nucleo di San Carlo, nel territorio comunale di Chiavenna.

Questo luminoso puntino bianco, a fianco del quale sventola un bel tricolore, spicca chiaramente nelle belle giornate di primavera, contrastando nel verde lussureggiante del versante.

Per giungere in questo luogo basta percorrere in auto la Statale 37 del Maloia e prendere la deviazione che porta all'interno della frazione di San Carlo.

Si sale fino a che la strada lo permette. Dopo aver posteggiato all'altezza dei crotti di Fregee, si prosegue a piedi seguendo le indicazioni posizionate dal Cai di Chiavenna nel 2010, durante le opere di sistemazione del percorso.

La Cappella della Borgna – a 580 metri di quota – è situata lungo l'antico passaggio che fino a qualche decennio fa conduceva ai masi soprastanti. Prende il nome dal dolce pianoro sul quale è adagiata. È posizionata sulla cuspide che separa la Valle Dragonera dalla Valle Perandone. Secondo quanto ci è dato sapere, furono proprio gli abitanti di San Carlo a voler edificare qui la cappella,

affidandole il compito di proteggere le famiglie e le case sottostanti dai frequenti cedimenti idrogeologici delle due valli laterali.

La datazione esatta del manufatto non è nota: negli anni Ottanta venne realizzato un restauro che interessò – grazie all'intervento di Vito Brullo – anche gli affreschi suggestivi raffiguranti la Madonna con bambino, insieme a san Carlo e san Nicola, protettori della frazione.

Tornando al percorso, l'itinerario – ripulito, sistemato e segnalato lo scorso anno – sale dolcemente nel bosco. È adatto a grandi e piccini e sono necessari circa 30 minuti per giungere a destinazione.

Una volta lassù, quello che lascerà a bocca aperta gli escursionisti sarà il magnifico panorama che si può

apprezzare dal belvedere. La Cappella della Borgna è un punto di osservazione formidabile: a est lo sguardo si allunga verso la Bregaglia fino alla punta del Badile; a sud, invece, si domina tutta la piana di Chiavenna e della vallata con un impagabile quadro sul granitico Pizzo di Prata.

Anche quest'anno il Cai ha pianificato ulteriori interventi di manutenzione lungo questo itinerario.

In futuro auspichiamo che possa essere realizzata anche la protezione a tutela del terrazzo naturale.

Il piccolo pianoro a monte della cappella è il posto ideale per picnic o spuntini.

Se foste interessati a questa opportunità, non dimenticate di portare con voi dell'acqua: il punto intatti, non ne è provvisto.



THE CHAPEL AT BORGNA

Blink and you might miss it. Like many extraordinary man-made structures throughout our magnificent valley. Little vineyards and mountain dwellings over the years have become integral to the landscape. Such is the little chapel, Cappella della Borgna at San Carlo just outside Chiavenna itself. A brilliant white dot standing out amid lush greenery.

Leave the SS37 at San Carlo and park near the crotti at Fregee, then head off on foot following the signposts. The chapel sits 580m up along the old pathway to traditional farms and takes its name from the plateau at the cusp of two neighbouring valleys. It's said that the populace were keen to build the chapel as a form of protection from regular earth subsidence. The date remains unknown but the '80's saw an important restoration incorporating some quality fresco-work, it's well worth a gentle 30 min. stroll uphill just for the magnificent panoramas that greet you.

Views range along Val Bregaglia whilst southwards there's the Chiavenna plain. Great picnic place.



INFO

Rifugio Savogno

Località Savogno - 23020 - Piuro -
Tel. +39 0343 34699
Fax +39 0343 34699
www.savogno.it - rifugio@savogno.it

Savogno (932 m.s.l.m), esempio unico nelle Alpi di architettura rurale spontanea, con le sue case in pietra, i loggiati in legno, i viottoli in selciato, è raggiungibile soltanto a piedi per i vari sentieri dopo circa un'ora di cammino. Il paese giace su un soleggiato e panoramico terrazzo soprastante le cascate dell'Acquafraggia (area protetta regionale), in Valchiavenna, nel cuore delle Alpi Retiche.

Il rifugio omonimo è una moderna struttura ben inserita nell'ambiente circostante e nell'architettura del luogo. La cucina proposta è caratterizzata da tradizione, semplicità e genuinità. Affianca ricette esclusive ai prodotti tipici ed alla gastronomia locale. Aperto tutto l'anno.



Savogno at a height of 932m is a classic example of an original village rooted in the typical rustic architecture of the Alps. Stone houses with wooden balconies and narrow paved pathways. It's accessible only on foot by way of a number of different paths all involving around an hour's walk. The village lies in a position much-favoured by the sun, a terrace with fine views looking out over and above the Acquafraggia waterfalls in Valchiavenna at the heart of the Retiche Alpine zone.

The Refuge bearing the same name is a modern building though blends in splendidly with the surrounding environment and architecture. The kitchen offers traditional local fare, simple and genuine using a combination of age-old recipes and typical local produce for the ingredients. It's open all year round.



LA FIORIDA AGRITURISMO BIOECOLOGICO

Sorge in una delle aree più suggestive dell'arco Alpino, in grado di regalare tranquillità e relax a due passi da Milano: la Valtellina. Le strutture di sasso e legno dell'azienda Agricola La Fiorida, emergono in riva al fiume Adda in un contesto di natura e colori in perfetta armonia con il paesaggio locale. Un grande esempio di "filiera corta" dove tutto viene prodotto e trasformato in Azienda a Chilometro zero e con una particolare attenzione alla salute degli ospiti. Il motto de La Fiorida è infatti "Golosi di salute".

I processi lavorativi iniziano dalla stalla dove ogni giorno i fattori accudiscono gli animali per far sí che il prodotto iniziale sia già di alta qualità. I formaggi, i latticini e le carni di nostra produzione sono venduti attraverso lo Spaccio Vendita o si possono degustare nei menù delle sale ristorante dell'Agriturismo.

Il progetto Fiorida però si è voluto estendere per permettere di unire importanti concetti come quello del benessere fisico, ovvero del mangiare sano, a quello del benessere mentale. Ventinove accoglienti camere, tutte costruite seguendo l'armonia del paesaggio, si uniscono perfettamente all'ambiente esterno. Oltre alle camere troviamo anche il Centro benessere con piscina, piscina idromassaggio, sauna, bagno turco, vitarium, dolce aromatiche ed emozionali, per concludere il lungo cammino all'interno dell'Azienda in un'oasi di relax.



THE FIORIDA ORGANIC AGRITURISM CENTRE

The Valtellina valley lies in one of the most stunning areas of the Alps but still offers tranquillity and relaxation at a stone's throw from Milan. The wood and stone buildings of the Fiorida Farm are to be found on the edge of the river Adda, in perfect harmony with the colours and nature of the surrounding countryside.

Our farm is a great example of the idea of the "short chain": our produce is actually produced and treated on the premises, therefore using zero food kilometres. We pay particular attention to the good health of our guests. In fact, the motto of The Fiorida is "Passionate about health".

Our working procedures begin in the stalls where, every day, our farm hands attend on the animals to ensure that the starting product is of top quality. Our home-produced cheeses, "latticini" fresh cheeses and meats are sold through our Shop. They can also be enjoyed in our agriturismo restaurant.

The Fiorida project has been extended over the years to bring together important concepts such as physical wellbeing, healthy eating and overall mental and psychological health. Our twenty-nine welcoming guest bedrooms, for example, were all constructed by copying the harmonious nature of the local countryside and they fit perfectly into that natural, external environment. We also offer our wellness centre with its swimming pool, hydro-massage pool, sauna, Turkish bath, high temperature vitarium as well as aromatic and emotion-enducing showers. These facilities let you complete your time on the farm in an oasis of relaxation.

A PASSEGGIO PER IL CENTRO

**LE FONTANE NELLE PIAZZE
TORNANO A SGORGARE
ACQUA CRISTALLINA:
LA COLONNA SONORA DEI
PROSSIMI MESI**

Foto di Stefano Gusmeroli





In questo numero di ValchiavennaVacanze abbiamo ampiamente esaltato la bellezza della primavera, attraverso le infinite espressioni naturalistiche.

Basta guardarci intorno per notare come i fiori, gli animali e le montagne più in generale testimoniano la rinascita della vita.

Una lettura che traspare in modo evidente anche passeggiando lungo le vie del centro storico di Chiavenna, che in questi mesi si riappropria della sua veste più disinvolta e vitale.

Le fontane sparse in gran parte delle piazze tornano a sgorgare acqua cristallina, che farà da colonna sonora agli ospiti per i prossimi mesi.

Abbellite con fiori, le vasche in pietra ollare richiamano l'attenzione dei tanti turisti che – specialmente dalla Svizzera e dalla Germania – in questi mesi frequentano la cittadina in cerca di climi più miti, trascorrendo ore di relax ai tavolini dei bar in compagnia di un buon bicchiere di vino italiano.

A primavera Chiavenna rimarca dunque il proprio ruolo di centro turistico principale della vallata.

Riaprono i musei, le facciate eleganti dei palazzi si colorano di fiori e le vie pedonali si riempiono di persone attratte dalle vetrine dei negozi eleganti sparsi tra piazza Castello e piazza Pestalozzi, proseguendo lungo via Bossi e Santa Maria.



LA VITA È IN PIAZZA

Il luogo deputato a ospitare la manifestazione più vitale della città, è senza dubbio la piazza. Agorà per studenti e amici, questo punto di aggregazione si identifica nei vari punti caratteristici della città, ognuno distinto da precise note peculiari.

Piazza Castello offre lo scorcio più suggestivo di tutta la città: la rocca del giardino botanico del Paradiso fa da fondale alla massiccia residenza dei Conti Balbiani in primo piano, davanti al quale si oppongono le linee signorili ed eleganti di Palazzo Salis, con il suo bel giardino e la magnifica sala dei balli affrescata. Il cielo azzurro e la corona di montagne, chiudono in perfetta armonia la cornice definendo i contenuti ideali per chi intende realizzare qualche scatto fotografico.

Scendendo lungo via Dolzino, si apre piazza Bertacchi, cuore pulsante della vita amministrativa e professionale della città.



Locanda Antica

Viale Maloggia, 57 - 23022 Chiavenna
 T: +39 0343 36555 -
 M: +39 333 2461890
 Email: info@locandaantica.it
www.locandaantica.it



Se state andando da Milano verso Sankt Moritz, Madesimo o ne state rientrando, allora siete di strada. Trovate un ombreggiato parcheggio, una fresca veranda. La pizza cotta nel forno a legna, le specialità locali e della Sardegna con pesce fresco, Fiorentina, la carne di Struzzo, tanti primi di pesce e carne fatti in casa ed il gelato. Il tutto è accompagnato da più di trenta etichette dei migliori Vini Valchiavennaschi, Valtellinesi, Sardi e i più ricercati delle altre regioni d'Italia.

Per gli amanti della Birra, oltre alla Spina e le altre conosciute in bottiglia, una Collezione di 18 etichette in formato cl.75 delle migliori birre Belga.

DA MAGGIO 2011 Caffetteria, Gelateria, Piadineria e Creperia!

Maybe you're heading north from Milan towards St. Moritz or Madesimo or on your way back - well - you're on the right road! Here we have parking in the shade, a splendid terrace in the open air, pizza cooked in a wood-burning oven, local specialties alongside those from Sardinia including fresh fish, the famous Fiorentina T-bone steaks, ostrich meat, starters of fresh pasta with fish or meat, and home-made desserts and ice-cream to finish. And all to be washed down with more than thirty different choices from amongst the very best Valchiavenna, Valtellina or Sardinian wines or indeed some of the finest from other Italian regions. Or if you're a beer enthusiast, as well as draught beer there are lots of bottled treats to savour including a selection of 18 varieties of Belgian beer in 75c bottles. Furthermore from May onwards we'll be combining a cafe-style service, with ice-cream parlour, sandwiches and crepes.



Stretta tra il municipio, la banca e le facciate dei palazzi, questa piazza offre ai suoi ospiti la possibilità di assistere seduti ai tavolini dei bar, all'andirivieni frenetico della gente indaffarata nelle proprie faccende.

La passeggiata prosegue fino a piazza Crollanza, occupata dalla bella fontana in pietra ollare e dai tavolini dei bar sparsi sull'acciottolato caratteristico.

Piazzetta Ploncher, pochi metri più sotto, è distribuita sullo spicchio di porfido che separa via Dolzino dalla facciata della banca. La curiosità dei turisti è attirata dalla gogna ancora presente: qui un tempo venivano esposti al pubblico ludibrio i condannati.

Il "salotto buono" della città è piazza Pestalozzi. Sotto l'alto obelisco che troneggia sulla grande fontana posta nel centro dello slargo si radunano turisti e passanti per gli acquisti del giorno o per apprezzare i gustosi aperitivi serviti ai tavolini all'aperto.

Altri scorcì meritevoli si possono trovare proseguendo sulla destra, lungo via Bossi, appena superato il ponte di San Giovanni (anche qui i locali che offrono stuzzichini irresistibili non mancano), oppure continuando sulla sinistra, fermandosi a contemplare la bella facciata della chiesa di Santa Maria, nell'omonimo rione che dà il nome anche alla "porta" della città situata poco distante.

Insomma, da qualsiasi punto decidiate di apprezzarla, la primavera in Valchiavenna riserva innumerevoli opportunità per essere goduta appieno, nella sua massima espressione vitale.



LA FOCACCIA CHE SFIDA LA GRAVITÀ

A METÀ MAGGIO GORDONA
CELEBRA IL SUO
PIATTO CARATTERISTICO:
LA FUGHIASCIA

Foto di Stefano Gusmeroli





Napoli sta alla pizza, come Gordona sta alla sua fughiascia. A qualcuno forse il paragone potrebbe sembrare esagerato, ma basta respirare l'atmosfera che caratterizza la consueta festa gastronomica organizzata a metà maggio dai volontari del paese per capire al volo quanto questo piatto sia radicato nel tessuto culturale, sociale e storico di Gordona.

Mario Zaina, patron della rassegna folcloristica, fu uno dei più strenui difensori dell'originalità della focaccia cotta sulla pietra inclinata.

Documenti alla mano, recuperati dopo una lunghissima ricerca storica condotta all'Archivio di Stato a Sondrio e nell'archivio parrocchiale di Gordona, Zaina dimostrò al di là di ogni ragionevole dubbio come questa pietanza non abbia eguali in Italia.

La focaccia – che nel dialetto locale è conosciuta come fughiascia - è dunque un prodotto autoctono, che si diffuse secoli orsono tra le famiglie della zona, molte delle quali lo esportarono durante i flussi migratori che a più riprese spinsero lontano moltissime famiglie di Gordona, in vari luoghi del mondo. Il primo documento che fa riferimento alla "fughiascia grasa"

risale al 1705, in occasione della nomina del console Donato Battistessa.

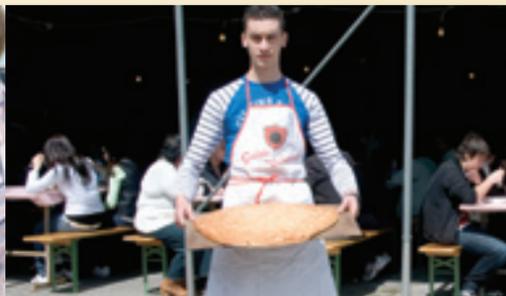
Da allora, la ricetta è cambiata molto poco, risentendo solamente di minime varianti apportate da ciascuna famiglia, integrando ingredienti disponibili al momento. Questo piatto, attribuibile alla tradizione popolare di Gordona, è stato per decenni uno dei beni di maggiore consumo sulle tavole delle famiglie locali, che gelosamente ne custodiscono la ricetta segreta. A maggio, l'intera comunità rende onore a questa pietanza, con una festa che dura un intero fine settimana, da venerdì a domenica.

Ma cosa rende unica la fughiascia di Gordona?

Gli ingredienti sono semplici: acqua, polenta fredda e sale. Il tutto viene amalgamato sapientemente e fatto cuocere su una piastra inclinata per ricevere il calore dal fuoco.

Il segreto sta tutto nella sfida alla legge di gravità: l'impasto cuoce sulla pietra, senza scivolare.

Un piccolo miracolo, che accresce il fascino di questo prodotto casareccio, abbinabile con salumi, formaggi, verdure e persino marmellate.



THE FOCACCIA THAT DEFIES GRAVITY

Take in the atmosphere in mid-May at the annual fughiascia celebration and you'll note immediately how finely-woven this traditional dish is within the cultural, social and historic fabric of Gordona. Mario Zaina is one of the most vocal enthusiasts of the originality of the focaccia produced locally. Mario's adamant that here we have an indigenous bread product, widespread in consumption and ever more so when locals 'exported' the fughiascia during a period when many emigrated all around the globe. Its presence is first recorded in 1705 and it's clear that even today the recipe has changed little. And naturally enough the locals want to safeguard their 'secrets' whilst paying homage during the weekend festival. And the ingredients? Simple: water, cold polenta and salt, expertly mixed and made to cook on tilted stones by the fire; the trick: for the dough to defy gravity itself. A veritable miracle – particularly alongside meats, cheese, vegetables and even jam!



INFO



Ristorante American bar e Pizzeria

Via Boggia, 7 - 23020 Gordona
Tel. 0343 43299 - Chiuso il martedì.
info@boggialife.it - www.boggialife.it

La vista sulla cascata del torrente Boggia fa da cornice al ristorante che propone una cucina con piatti tipici e classici italiani, pizze cotte in forno a legna. Lo spazio è adatto per occasioni informali o feste e ricorrenze private per gruppi con sale riservate. Il Boggia è anche American Bar al piano terra dal 1995, siamo specializzati nel bere miscelato e in birre, in un ambiente divertente e dinamico.

Con all'attivo più di 600 concerti live, il nostro palco propone musica dal vivo tutti i giovedì sera dell'anno, facendo del locale uno dei punti di riferimento nella zona per il divertimento.

Proponiamo feste, buffet, happy hour, menù a tema per ogni occasione o ricorrenza in uno spazio ampio e immerso in un contesto naturale e sportivo più unico che raro.

The view over the Boggia torrent forms almost a centre-piece to the restaurant which serves up delicious local delicacies alongside classic Italian dishes and pizza cooked in a wood-burning oven. There's room for every type of function whether formal or in party mode with private rooms available for groups. In 1995 the Boggia opened its American Bar on the ground floor, and it's highly experienced in offering a full range of drinks, cocktails and beers, all served in a relaxed yet dynamic ambience. The Boggia has hosted more than 600 live concerts already and is an acclaimed contributor every Thursday evening to the local live music scene. We cater for parties, happy hours with buffet, themed dinners for every occasion or celebration with ample space for everyone, and all situated within a context both natural and vital. It's the real deal!

LE CHIAVI D'ARGENTO XXX EDIZIONE

CHIAVENNA 14 MAGGIO 2011

E' un traguardo di tutto rispetto quello che la manifestazione corale "Le Chiavi d'Argento" si accinge a raggiungere quest'anno: trent'anni di storia in un crescendo di consensi e di prestigio.

Nata nel 1981, la rassegna chiavennasca intitolata a don Giocondo D'Amato si è via via imposta all'attenzione prima per la sua formula innovativa, che ha visto affiancati in un unico concerto cori polifonici e cori popolari, e poi soprattutto per l'elevata qualità delle

proposte artistiche. Basta scorrere l'albo d'oro della manifestazione per constatare che molti dei cori più quotati e rappresentativi della coralità italiana sono stati ospiti della rassegna.

Oggi, dopo trent'anni di lavoro attento e serio, gli organizzatori osservano con soddisfazione che la rassegna è conosciuta ed apprezzata negli ambienti corali di tutto il territorio nazionale.

L'appuntamento di quest'anno è fissato per sabato 14 maggio, come d'abitudine presso la Chiesa di San Fedele. Si esibiranno due formazioni molto interessanti che si presentano con un organico a voci pari: il coro femminile "Genova Vocal Ensemble", diretto da Roberta Paraninfo, e il coro a voci maschili "Vokalna Akademia Lubljana" di Lubiana (Slovenia), diretto da Stojan Kuret.

Questi due gruppi, affermatasi anche in concorsi nazionali ed internazionali, assicureranno certamente al pubblico attento e competente di Chiavenna un concerto di grande rilievo.

Anche a loro, come a tutti i cori partecipanti, verrà consegnata come targa ricordo una copia in argento, opera di un artigiano locale, delle chiavi raffigurate nello stemma di Chiavenna.

RASSEGNA "LE CHIAVI D'ARGENTO" XXX' EDIZIONE

CHIAVENNA
SABATO 14 MAGGIO 2011 ORE 21
CHIESA DI S. FEDELE IN CHIAVENNA

CORI PARTECIPANTI:

"GENOVA VOCAL ENSEMBLE"
di Genova
direttore: Roberta Paraninfo

2 "VOKALNA AKADEMIJA LJUBLIJANA"
di Lubiana (Slovenia)
direttore: Stojan Kuret

ORGANIZZAZIONE:
Comitato Chiavi d'Argento



UNA VENTATA D'ARTE IN PRIMAVERA

**PRIMO FESTIVAL DELL'ARTE
IN VAL BREGAGLIA**

Foglio 5 - XII - 98
 Caro Giacometti
 Ho ricevuto la sua
 lettera.

In aprile, quando le vette di granito bregagliotte mostrano ancora un candido cappuccio, a fondovalle la tavolozza della natura si è già riempita di nuovi colori e diverse tonalità di verde vestono prati e boschi punteggiati da fiori appena sbocciati. Ma questa primavera, la natura non sarà l'unica ad esibire la sua bravura artistica. Infatti dal 16 al 25 aprile 2011 in Val Bregaglia si svolgerà il primo festival dedicato interamente al patrimonio artistico valligiano del passato e soprattutto del presente.

BREGAGLIA: TERRA D'ARTISTI

Questa idilliaca valle alpina con i suoi paesaggi spettacolari e le sue cime mozzafiato, ha ispirato vari artisti famosi del passato, come il maestro divisionista Segantini, o il celebre pittore svizzero Varlin, ed è la terra natia della creativa famiglia Giacometti, in seno alla quale è cresciuto lo scultore di fama internazionale Alberto Giacometti. Diversi capolavori conservati nei musei sparsi per il globo ritraggono le bellezze naturalistiche della Bregaglia. Nell'ambito del Festival dell'arte sarà data l'occasione di conoscere meglio gli uomini che si celano dietro questi personaggi e le emozioni che li hanno contraddistinti, ma soprattutto si entrerà in contatto diretto con numerosi pittori, scultori e artigiani odierni, coloro che sulla scia dei loro celebri predecessori arricchiscono ancora oggi la cultura valligiana con le loro opere.

"ARTE DA TOCCARE"

Grazie al primo Festival dell'Arte, intitolato "Arte da toccare", i visitatori avranno modo di entrare in contatto diretto con gli artisti bregagliotti, di "toccarli" con mano, di incontrarli a casa loro, di conoscere non solo la loro vita e la loro creatività, bensì anche i luoghi e la gente che li ispirano e li hanno ispirati. Dieci giorni,



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.

durante i quali scultori, pittori e artigiani apriranno le porte dei loro atelier per accogliere i curiosi e rispondere alle loro domande, mostrando e spiegando il loro rapporto con l'arte e con la valle.

Il Festival propone vari incontri con artisti valligiani. C'è chi lavora la pietra o il legno e che mette al primo posto la fantasia, come il pittoresco scultore Ernesto Piconi. Si presenterà anche Bruno Ritter, artista frontaliero, perché ogni giorno si reca a lavorare nel castello di Chiavenna, accompagnato dalla sua musa: la montagna. A Maloja si potrà trovare l'artista Chatigna Barbüda, la quale invece di dipingere una tela bianca, preferisce tessere le sue immagini direttamente al telaio. Il pittore Ueli Lüthi racconterà di come ha deciso di vivere proprio nella natura meravigliosa che si ritrova nei suoi quadri colorati sotto forma di paesaggi rupestri, caprette dallo sguardo deciso o placide mucche.

Tanta arte da ammirare, ma non solo: "In ognuno di noi c'è un artista: dipingiamo assieme!". Katharina Romanelli invita bambini (dagli 8 anni) e ragazzi a prendere in mano personalmente matite e pennelli nel suo atelier "Bregaglia", a Vicosoprano, per creare e dipingere opere d'arte assieme a lei.

Durante il festival non verranno comunque dimenticati i grandi maestri che hanno amato e ritratto questa valle. Sarà data la possibilità di conoscere l'uomo che si cela dietro l'artista. Com'era Segantini in famiglia? Cosa scriveva a sua moglie quando era lontano? La

Offerta speciale Arte & Cultura

La Bregaglia, conosciuta per i suoi paesaggi unici e spettacolari, la natura intatta e gli insediamenti storici di grande valore architettonico, ora rivela il suo lato artistico.

La valle è stata il luogo di nascita e residenza di diversi artisti di fama mondiale.

Il maestro divisionista Segantini, il pittore svizzero Varlin e naturalmente Alberto, Giovanni, Diego, Bruno e Augusto Giacometti. Tutti questi personaggi hanno lasciato dei segni indelebili nella cultura e nella storia di questo territorio.

Con l'offerta speciale Arte & Cultura è possibile vivere e conoscere i luoghi nei quali questi celebri pittori e scultori hanno vissuto e lavorato, acquisendo al contempo nuove forze ed energie per la vostra quotidianità.

Il pacchetto vacanza include: 2 pernottamenti con mezza pensione (categoria degli alberghi a scelta: Superior, Comfort, Standart o Low Budget), 1 buono per l'ingresso al Museo Ciäsa Granda o al Palazzo Castelmur a Stampa, 1 buono per l'ingresso al Museo Segantini St. Moritz e un buono per l'ingresso al Palazzo Vertemate Franchi di Piuro, il tutto a partire da ca. soli € 109.00 per persona.

Per maggiori informazioni e prenotazioni rivolgersi all'ufficio turistico Bregaglia Engadin
Tel. +41 (0)81 822 15 55 - Info@bregaglia.ch





pronipote del maestro divisionista racconterà aneddoti di famiglia e leggerà passaggi di lettere indirizzate alla signora Segantini. La serata dedicata ai Giacometti - curata dal Dr. Marco Giacometti, presidente degli Amici del Centro Giacometti - parlerà della Bregaglia quale fonte dell'immaginario dell'opera di Giacometti. Una visita guidata alla Sala Giacometti-Varlin, presso il museo valligiano Ciäsa Granda, nonché all'atelier di Alberto Giacometti permetterà di conoscere meglio il creatore delle statue filiformi e si rivelerà sicuramente un'esperienza emozionante oltre che interessante.

PASSEGGIARE FRA ARTE E NATURA

Domenica 24 aprile si terrà la passeggiata fra arte e natura, un modo per conoscere l'arte e nel frattempo fare il pieno di energia camminando nella natura, senza però dimenticare dei piaceri della tavola. La giornata si aprirà con il caffè di

benvenuto alle ore 8.30 a Stampa, dove si trova la casa di famiglia dei Giacometti, e proseguirà verso Coltura, dove si farà visita alla bottega di ceramiche di Irma Siegart e all'atelier del pittore Lukas Vogel, un luogo pieno di cime maestose, dipinte magistralmente. La camminata porterà quindi al piccolo borgo di Borgonovo e all'incontro con l'artista Piero del Bondio. Dopo un rinfresco, la gita condurrà a Vicosoprano. Un pranzo prelibato rifocillerà quindi i partecipanti presso il ristorante Corona. La passeggiata si concluderà infine presso il parco con le statue lignee di Patrick Giovanoli e Ugo Giacometti, ispirate alla tragicommedia bregagliotta per eccellenza "La Stria" (la strega), scritta da Giovanni A. Maurizio e pubblicata nel 1875, ma apprezzata e popolare ancor oggi. Il programma completo del primo Festival dell'Arte e della gita è consultabile in internet alla pagina www.festivaldellarte.ch.

Per qualsiasi informazione sulla stagione estiva 2011 in Val Bregaglia potete contattare l'ufficio turistico Bregaglia Engadin.



GETTING IN TOUCH WITH ART IN VAL BREGAGLIA

Spring arrives in all its glory and Val Bregaglia prepares to host its very first festival dedicated entirely to local artistic talent. From 15th to the 26th April the 'Art to Touch' Festival will provide a splendid opportunity to get to know the valley artists and their work - both past and present - to see how and where they work, the people and places which inspire their creativity. Over the ten days, sculptors, artists and craftsmen will throw open their studio doors to explain the relationship between art and the valley. Playing their part will be artists who work creatively in stone, wood or on canvas like the brilliant sculptor Ernesto Picenoni, Bruno Ritter - the commuting artist with his studio in Chiavenna and his muse: the mountains. Chatrigna Barbüda will be in Maloja where she's inspired to weave her wonders directly onto a frame. And the painter Ueli Lüthi will explain his choice to live within nature itself reflected in his colourful landscapes complete with curious goat or cow.

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.bregaglia.ch

Per tutti i mesi

LA NASCITA DEL TURISMO INVERNALE IN VALLE SPLUGA NELLE FOTO D'ARCHIVIO DEL TOURING CLUB ITALIANO

Mostra fotografica visitabile per tutto il 2011 con due sedi espositive: a Madesimo presso la Sala Carducci della Palazzina Servizi e a Campodolcino presso il MuVis.
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485



APRILE 2011

Per tutto il mese

150 ANNI DELL'UNITA' D'ITALIA

Mostra presso Ex Convento Cappuccini, Chiavenna
Info: Comune di Chiavenna, Tel. 0343 220211

MOSTRA FOTOGRAFICA

Il Circolo Sciatori Madesimo compie 100 anni. Presso la Sala Mostre in Via Alle Scuole è aperta una mostra fotografica che ne ripercorre la storia con le 100 immagini più significative, curata da Roberto Bregani.

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

Fino a lunedì 25

MOSTRA DI MOBILI E ARREDI ANDINI

Presso negozio, Piazza della Chiesa di Madesimo
Apertura sabato e domenica 9.30 - 12.30 e 14.30 - 19

Info: Operazione Mato Grosso, Don Bosco 3a, Tel. 0341 251552

Tutti i giovedì

LIVE MUSIC

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

Tutti i sabati

SERATE AL RISTORO LARICI

La cabinovia aprirà per il servizio serale dalle ore 19.00 alle ore 22.30
Info: Ristoro Larici, Tel. 0343 55376, larici@skiareavalchiavenna.it

2 sabato

INAUGURAZIONE MOSTRA

150 ANNI DELL'UNITA' D'ITALIA

Presso Ex Convento Cappuccini, Chiavenna



Info: Comune di Chiavenna, Tel. 0343 220211

LA MONTINA FRANCIACORTA PER CHI NON SAPESSSE CHE...

Degustazioni vini presso Enoteca la Specola, Chiavenna

Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

3 domenica

MAI DIRE SPLASH

Presso il laghetto de "La Sorgente".
Iscrizioni presso l'Ufficio Turistico di Madesimo
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

8 venerdì

BASKET CHIAVENNA - POLISPORTIVA BESANESE

Ore 21.15 presso Palazzetto dello Sport, Chiavenna
Info: Ass.ne Basket Chiavenna, Tel. 0343 33849

9 sabato

I VINI DI MAMETE PREVOSTINI

Degustazioni vini presso Enoteca la Specola, Chiavenna
Info: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696

CAMPIONATI PROVINCIALI SU PISTA E TROFEO GIOVANILE

Ritrovo ore 15.00 presso Stadio Comunale di Chiavenna
Info: G.P. Valchiavenna, Tel. 0343 36324, info@gpvalchiavenna.it

VISITA GUIDATA A CRANA DI PIURO

Ritrovo ore 14.30 davanti alla chiesa di Crana - Piuro.
Info: Centro Studi Storici Valchiavennaschi, Tel. 0343 35382

CENA SOCIALE PRESSO HOTEL EUROPA

Organizzata da Sci Club Campodolcino.
Per iscrizioni, Cell. 335 6954162

PROIEZIONE FILM

"BUON COMPLEANNO DON GUANELLA"

Ore 21.00 presso Mu.Vi.S., Campodolcino
Info: Mu.Vi.S., Tel. 0343 50628

HOPPLA' PALLAVOLO CHIAVENNA VS VOLLEY ALBIATE

Partita di pallavolo Serie D Femminile
Ore 21.00 Palazzetto dello Sport di Chiavenna
Info: citrini.massimo@libero.it

10 domenica

SCI ALPINISMO

Escursione gratuita con Guide Alpine Valchiavenna
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

GARA CIRCOLO SCIATORI Madesimo MEMORIAL "ANDREA GIANERA"

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

FIERA DI CHIAVENNA

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

BASKET CHIAVENNA - PEZZINI MORBEGNO (UNDER 15)

Ore 17.30 presso Palazzetto dello Sport, Chiavenna
Info: Ass.ne Basket Chiavenna, Tel. 0343 33849

Dal 14 al 17

46° JUGEND CUP

Gara Internazionale Giovanile - 5 nazioni
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

15 venerdì

STABAT MATER DI PERGOLESI



Orchestra da camera della Valpellice
Ore 21.00 presso Chiesa parrocchiale di Villa di Chiavenna

Organizzazione Associazione Piuro Cultura
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

16 sabato

LABORATORIO PASQUALE CON MERENDA

Ore 14.30 presso Mu.Vi.S., Campodolcino
Info: Mu.Vi.S., Tel. 0343 50628

DA BORMIO LA BIRRA DI ALTA MONTAGNA. PELONI E LA SUA STORIA

Degustazioni vini presso Enoteca la Specola, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

17 domenica

RASSEGNA DI MUISCA ORGANISTICA XIVa edizione

Organista: Ruggero LIVIERI
Ore 21.00 presso Chiesa di S. Lorenzo, Chiavenna
Info: Comitato Chiavi d'Argento, Tel. 0343 32718

23 sabato

MERCATINO DI PASQUA

Dalle ore 9.00 alle ore 19.00, Piazza Sant'Antonio, Campodolcino
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

NOVITA' E SORPRESE DI UN "GRANDE" VITIGNO IL PROSECCO

Degustazioni vini presso Enoteca la Specola, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

COMMEDIA TEATRALE "VIA I GATTI... BALLEN I RATT"

Compagnia Teatrale "Nuove Idee" (Milano)
Ore 21.00 presso Palazzetto dello Sport di Campodolcino
Info e prevendita: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

23/24

PASQUA IN VAL CODERA

Torneo di "48" e Tombolone toponomastico
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037. www.valcodera.com

24 domenica

CONCERTO MUSICALE

Ore 21.00 presso Mu.Vi.S., Campodolcino
Info: Mu.Vi.S., Tel. 0343 50628

CONCERTO DI PASQUA

Tenuto dalla Gogoris Gospel Band, dirige il maestro David Lucchinetti.
Ore 21.00 presso la chiesa Parrocchiale
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

24/25

SERATE AL RISTORO LARICI

La cabinovia aprirà per il servizio serale dalle ore 19.00 alle ore 22.30
Info: Ristoro Larici, Tel. 0343 55376, larici@skiareavalchiavenna.it

25 lunedì

SCI ALPINISMO

Escursione di sci alpinismo accompagnati dalle Guide Alpine. Iscrizione gratuita presso Ufficio Turistico Campodolcino
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

"UNA SCIATA PER LA VITA"

Trofeo Luigi Gadola. Slalom gigante aperto a tutti
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

FESTA DI SAN MARCO

Funzione e processione, torneo di "48"
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037. www.valcodera.com

27 mercoledì

BASKET CHIAVENNA - SONDRIO (ESORDIENTI)

Ore 17.00 presso Palazzetto dello Sport, Chiavenna
Info: Ass.ne Basket Chiavenna, Tel. 0343 33849

29 venerdì

BASKET CHIAVENNA - ADD. OR. OGGIONO

Ore 21.15 presso Palazzetto dello Sport, Chiavenna
Info: Ass.ne Basket Chiavenna, Tel. 0343 33849

30 sabato

VISITA GUIDATA

Gallivaggio, Vallesegna e Lirone nel comune di San Giacomo Filippo. Ritrovo alle ore 14.30 davanti al santuario di Gallivaggio
Info: Centro Studi Storici Valchiavennaschi, Tel. 0343 35382

SICILIA I BLAND DAL SAPORE ANTICO

"AZIENDA RALLO"

Degustazioni vini presso Enoteca la Specola, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

GIORNATA DEL VERDE PULITO A VERCEIA

L'iniziativa rientra nell'ambito della "Giornata del verde pulito" promossa dalla Regione Lombardia e dalla Provincia di Sondrio, per un territorio più pulito e a misura d'uomo.

Tutta la cittadinanza è invitata a partecipare!
Info: Comune di Verceia, Tel. 0343 44137

HOPPLA' PALLAVOLO CHIAVENNA VS RISTORANTE PANORAMA GALBIATE

Partita di pallavolo Serie D Femminile, ore 21.00 presso Palazzetto dello Sport di Chiavenna
Info: citrini.massimo@libero.it

DAL GREGORIANO... AI BEATLES

Gruppo Vocale Città di Erba
Ore 21.00 presso Chiesa B.V. Assunta Prosto
Organizzazione Associazione Piuro Cultura
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

Dal 30 aprile all'8 maggio

AGRICOLTURA A CODERA

Soggiorno a Codera per attività agricola, con vangatura e seminazione dei campi a patate, fagioli e granturco quarantin; soggiorno gratuito per i volontari
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037. www.valcodera.com

MAGGIO

Data da destinarsi

MAGGIO CHITARRISTICO

Liuto e voce, presso Palazzo Pestalozzi, Chiavenna
Info: Pro Chiavenna, Tel. 0343 33775

Tutti i giovedì

LIVE MUSIC

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

Tutti i venerdì

CINEFORUM PRESSO MU.V.I.S.

Proposto da Biblioteca e Mu.Vi.S., Campodolcino
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

Fino all'8

AGRICOLTURA A CODERA

Soggiorno a Codera per attività agricola, con vangatura e seminazione dei campi a patate, fagioli e granturco quarantin; soggiorno gratuito per i volontari
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037. www.valcodera.com

7 sabato

IL NEBBIOLO NEL BICCHIERE AZIENDA BALGERA DAL 1885

Degustazioni vini presso Enoteca la Specola, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

8 domenica

FIERA DI CHIAVENNA

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

13 venerdì

BASKET CHIAVENNA - ASTEL TELLINA TEGLIO

Ore 21.15 presso Palazzetto dello Sport, Chiavenna
Info: Ass.ne Basket Chiavenna, Tel. 0343 33849

GIUGNO 2011

Tutti i giovedì

LIVE MUSIC

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

Tutti i sabati

DEGUSTAZIONE VINI

presso Enoteca La Specola, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

11 sabato

CESARINI E LA FILARMONICA DI LUGANO

diretta dal M° Franco Cesarini
Ore 21.00 presso i giardini di Palazzo Vertemate Franchi, Piuro.
Organizzazione Associazione Piuro Cultura
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

12 domenica

2° MEMORIAL WALTER CORTI

Competizione sulla distanza dei 500 metri organizzata sul Lago di Mezzola da Canottieri Retica A.S.D. di Verceia in collaborazione con la Federazione Italiana Canottaggio Lombardia, in ricordo dell'amico Walter Corti che portò lo sport del canottaggio sul Lago di Mezzola con sacrificio ed entusiasmo.
Info: Comune di Verceia, Tel. 0343 44137

Dal 19 al 25

IN VACANZA A FRACISCIO CON LEGAMBIENTE

Passeggiate, conoscenza della natura e divertimento!
Info: Legambiente Valchiavenna, Tel. 340 3361225

21 domenica

VIII EDIZIONE VINO MIGLIA

Sfilata e sosta di auto d'epoca: tour attraverso 5 paesi europei
Dalle ore 10.00, Piazza Bertacchi, Chiavenna
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

25/26

ANNUALE FESTA DEGLI ALPINI E PROTEZIONE CIVILE GRUPPO DI VERCEIA

Info: Comune di Verceia, Tel. 0343 44137

FESTA DI S. PIETRO

Nella splendida cornice dei crocchi di S.Pietro - Samolaco
Info: Ass.ne Amici di S.Pietro, Tel. 0343 49038

26 domenica

FESTA DI SAN GIOVANNI BATTISTA

Funzione e processione; torneo di "48"
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037. www.valcodera.com

29 mercoledì

FESTA DI S. PIETRO

Nella splendida cornice dei crocchi di S.Pietro - Samolaco
Info: Ass.ne Amici di S.Pietro, Tel. 0343 49038

Sabato 2 luglio

CELEBRAZIONI

10° ANNIVERSARIO

"VIA SPLUGA"

Passo Spluga



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



Zero Pensieri

Imprevisti sotto controllo

La nuova polizza di Responsabilità Civile del Capofamiglia
per essere al riparo da piccoli e grandi imprevisti.

ARCA ASSICURAZIONI

Banca Popolare
di Sondrio

ESTATE 2011

Aperte le iscrizioni ai soggiorni per bambini e bambine da 7 a 11 anni

Legambiente Valchiavenna onlus organizza una settimana di
soggiorno vacanza per bambini in due località:

A ISOLA 19-25 GIUGNO



Isola di Madesimo è un piccolo paese montano posto a circa 1250 m di altitudine in Valle Spluga, valle appartenente alla Valchiavenna. Luogo tranquillo ideale per una vacanza nella natura con i bambini e per numerose facili passeggiate.

A BORGONUOVO 10-16 LUGLIO



Borgonuovo di Piuro si trova di fronte al monumento regionale delle cascate dell'Acquafraggia. Da qui si partirà alla scoperta del territorio circostante: i nuclei montani di Crana e Savogno, le Marmitte dei Giganti, i resti di Belfort...

Si insegneranno ai bambini nozioni sul territorio, si praticherà uno stile di vita comunitario eco-sostenibile, si faranno molti giochi all'aria aperta, attività manuali.
Per divertirsi insieme ed imparare a tutelare l'ambiente. Il gruppo sarà composto da 14-16 bimbi.

Per ulteriori informazioni e per le iscrizioni per tutte le proposte:

contattare il 340.3361225 oppure scrivere a: lory_tam@libero.it - <http://legambientevalchiavenna.blogspot.com/>

UFFICI TURISTICI, IMPIANTI RISALITA, PRO LOCO

**Consorzio Turistico
Valchiavenna**
Tel. 0343 37485 Fax 0343 37361

Ufficio Turistico Madesimo
Tel. 0343 53015

Ufficio Turistico Campodolcino
Tel. 0343 50611

**Skiarea Valchiavenna,
società impianti**
Madesimo Tel. 0343 55311

Pro Chiavenna
Chiavenna Tel. 0343 35327

Pro Loco Campodolcino
Campodolcino Tel. 0343 50137

**Mu.Vi.S Museo Via Spluga
e Val San Giacomo**
Campodolcino Tel. 0343 50628

COMUNITÀ MONTANA E COMUNI DELLA VALCHIAVENNA

**Comunità Montana
della Valchiavenna**
Chiavenna Tel. 0343 33795

Comune di Campodolcino
Tel. 0343 50113

Comune di Chiavenna
Tel. 0343 220211

Comune di Gordona
Tel. 0343 42321

Comune di Madesimo
Tel. 0343 53257

Comune di Menarola
Tel. 0343 42322

Comune di Mese
Tel. 0343 41000

Comune di Novate Mezzola
Tel. 0343 63040

Comune di Piuro
Tel. 0343 32327

Comune di Prata Camportaccio
Tel. 0343 32351

Comune di San Giacomo Filippo
Tel. 0343 32430

Comune di Samolaco
Tel. 0343 38003

Comune di Verceia
Tel. 0343 44137

Comune di Villa di Chiavenna
Tel. 0343 40507

VIAGGIARE

Bus STPS
Chiavenna Tel. 0343 33442

Trenitalia
Stazione Chiavenna Tel. 892021

Deposito bagagli
Stazione Chiavenna Tel. 0343 33442

Autostradale Milano-Madesimo
Milano - P.zza Freud Tel. 02 637901

Autonoleggio taxi Albiniano
Cell. 329 2150632

Autonoleggio taxi Ciocca
Cell. 338 8332068

**Autonoleggio taxi
Lago e Valli**
Cell. 333 4802639

**Autonoleggio taxi
Como Lake**
Cell. 366 1008353

Stazione servizio Esso
Chiavenna Tel. 0343 36738

Stazione Servizio Roxoil Q8
Prata Camportaccio
Tel. 0343 916202

**Autopiù Gommista,
soccorso auto**
Gordona Tel. 0343 42697

Elitellina elicotteri
Gordona Tel. 0343 42478

NOLEGGIO ATTREZZATURE SCI

Olympic Sport
Madesimo Tel. 0343 54330

Pedro Ski center
Madesimo Cell. 347 8941086

Sport Baldiscio
Campodolcino Tel. 0343 54172
Cell. 338 3175342

Blossom Skis La Sosta
Prata Camportaccio Tel. 0343 36723

SCUOLE SCI, MAESTRI, SCI CLUB

**Scuola Italiana
Sci Madesimo**
Madesimo Tel. 0343 54155

**Scuola Italiana
Sci Campodolcino**
Campodolcino Tel. 0343 50626

Giovannoni Roberto
Cell. 335 258462

Pezzini Tiziana
Cell. 347 4302060

Sci Club Campodolcino
Cell. 335 8133123

Circolo Sciatori Madesimo
Tel. 0343 56105

GUIDE ALPINE, ACCOMPAGNATORI

**Associazione Guide Alpine
Valchiavenna**
Cell. 380 5010018

Guida Alpina Pascal Van Duin
Cell. 335 5470126

Gruppo Ometto di Sasso
Cell. 333 7952632

C.A.I. Chiavenna
info@caichiavenna.it

AGENZIE IMMOBILIARI

Agenzia Immobiliare Balatti
Chiavenna Tel. 0343 33487

Agenzia Immobiliare Borzi
Chiavenna Tel. 0343 36222

Agenzia Immobiliare
De Tanti
Chiavenna Tel. 0343 32174

Emmezeta srl
Chiavenna Cell. 393 9790993

Mazza Ing. Pierangelo
Chiavenna Tel. 0343 32160

Agenzia Immobiliare Val di Lei
Madesimo Tel. 0343 53031

ALBERGHI

Casa Alpina Motta***
Campodolcino/Motta
Tel. 0343 52011

Casa Alpina S. Luigi***
Campodolcino/Gualdera
Tel. 0343 51235

Oriental***
Campodolcino Tel. 0343 50014

Stella Alpina**
Campodolcino/Fraciscio
Tel. 0343 50122

Aurora***
Chiavenna Tel. 0343 32708

Conradi***
Chiavenna Tel. 0343 32300

Crimea***
Chiavenna Tel. 0343 34343

Flora**
Chiavenna Tel. 0343 32254

San Lorenzo***
Chiavenna Tel. 0343 34902

Maloia**
Dubino Tel. 0342 687936

Arlecchino***
Madesimo Tel. 0343 53005

Emet****
Madesimo Tel. 0343 53395

Mangusta**
Madesimo/Isola Tel. 0343 53095

Boscone Suite Hotel****
Madesimo Tel. 0343 53628

Posta Montespluga**
Madesimo/Montespluga
Tel. 0343 54234

Vittoria**
Madesimo/Montespluga
Tel. 0343 54250

Piuro*** Piuro Tel. 0343 32823

Alta Villa*
Villa di Chiavenna Tel. 0343 38606

Posta di Villa
Villa di Chiavenna Tel. 0343 40502

BED & BREAKFAST E AFFITTACAMERE

Lo Scoiattolo
Campodolcino/Fraciscio
Tel. 0343 50150 Cell. 338 3195386

Portarezza
Campodolcino Tel. 0343 50605

La Vecchia Corte
Chiavenna Cell. 334 3625353

Al Castello
Chiavenna Tel. 0343 36830
Cell. 349 7203070

Al Ponte
Chiavenna Tel. 0343 32314
Cell. 348 2633434

Arcobaleno
Chiavenna Tel. 0343 32392
Cell. 347 9252418

I Pioppi
Chiavenna Tel. 0343 35670
Cell. 348 6988608

La Sciora Oliva
Chiavenna Tel. 0343 33041
Cell. 338 9119063

La Siesta
Chiavenna Tel. 0343 34675
Cell. 338 6015064

La Specola
Chiavenna Tel. 0343 34851
Cell. 331 2489156

Le Vecchie Mura
Chiavenna Cell. 334 3625353
Cell. 333 6989600

Palazzo Salis
Chiavenna Tel. 0343 32283

Ploncher
Chiavenna Cell. 328 1169196

Rondinella
Chiavenna Tel. 034334405
Cell. 320 4439441

Spluga
Chiavenna Tel. 0343 33803
Cell. 339 1562141

Sul Mera
Chiavenna Tel. 0343 37223
Cell. 338 2729106

Agrioglio
Gordona Cell. 333 8918819
Cell. 349 2939257

Cimavilla
Gordona Tel. 0343 42560
Cell. 328 0816802

Regina
Gordona Tel. 0343 42456/41397

Locanda Cardinello
Madesimo/Isola
Tel. 0343 53058

Ginepro
Madesimo Cell. 335 8179462

La Corte
Mese Tel. 0343 41136
Cell. 348 2680542

Giake
Novate Mezzola Cell. 347 4187850
Cell. 349 2915115

La Malpensada
Piuro/Prosto Tel. 0343 32382

La Rosa
Piuro/Prosto Tel. 0343 34317
Cell. 338 2740916

Vertemate
Piuro/Prosto Tel. 0343 32521
Cell. 345 4562277

La Gira
Prata Camportaccio
Tel. 0343 34520 Cell. 347 3517301

La Stüa
Prata Camportaccio
Tel. 0343 20045 Cell. 334 8197994

Ca' di Ravet
Villa di Chiavenna Tel. 0343 40287
Cell. 348 5830041

Gli Oleandri
Villa di Chiavenna Cell. 349 8400495

Zia Vivina
Sorico Cell. 329 1322235

AGRITURISMI

La Campagnola
Gordona Tel. 0343 21001

Sosta Pincee
Gordona Tel. 0343 20440/43093

Aqua Fracta
Piuro/Borgonuovo Tel. 0343 37336

Pra L'Ottavi
Gordona Cell. 338 4696401

RESIDENCE

Fior di Roccia
Campodolcino/Fraciscio
Tel. 0343 50435

Rezia
Campodolcino Tel. 0343 58020

Larice Bianco
Campodolcino/Fraciscio
Tel. 0343 50255

Boscone Suite Hotel
Madesimo Tel. 0343 53628

CAMPEGGI

Campodolcino
Campodolcino Tel. 0343 50097

Acquafraggia
Piuro/Borgonuovo
Tel. 0343 36755

RIFUGI E OSTELLI

Ostello Al Deserto
Chiavenna Tel. 0343 48057
Cell. 331 7492468

Rifugio Bertacchi
Madesimo/Lago Emet
Cell. 348 8684279

Rifugio Chiavenna
Campodolcino/Loc. Angeloga
Tel. 0343 50490
Cell. 338 1257800

Rifugio Frasnedo
Verceia/Frasnedo
Cell. 333 6266504

Locanda Risorgimento
Novate Mezzola/Val Codera
Cell. 338 1865169

Rifugio Savogno
Piuro/Savogno
Tel. 0343 34699

**A TAVOLA
IN VALCHIAVENNA**

Baita del Sole
Campodolcino/Motta
Tel. 0343 50176

Casa Alpina San Luigi
Campodolcino/Gualdera
Tel. 0343 51235

La Genzianella
Campodolcino/Fraciscio
Tel. 0343 50154

La Montanina
Campodolcino/Gualdera
Tel. 0343 50339

Oriental
Campodolcino Tel. 0343 50014

Una montagna di Benessere



Cure Termali - Centro Estetico e Massaggi - Centro Fitness
Area Benessere - Bar Terrazza - Bar Ristorante - Sala Congressi



Stella Alpina
Campodolcino/Fraciscio
Tel. 0343 50122

Al Cenacolo
Chiavenna Tel. 0343 32123

Aurora
Chiavenna Tel. 0343 32708

Conradi
Chiavenna Tel. 0343 32300

Crimea
Chiavenna Tel. 0343 34343

Crotto Al Prato
Chiavenna Tel. 0343 37248

Crotto Ombrà
Chiavenna Tel. 0343 290133

Crotto Refrigerio
Chiavenna Tel. 0343 34175

Locanda Antica
Chiavenna Tel. 0343 36555

Passerini
Chiavenna Tel. 0343 36166

Pizzeria Pasteria L'Arca
Chiavenna Tel. 0343 34601

Ristorante Pizzeria San Lorenzo
Chiavenna Tel. 0343 34902

Ristorante Pizzeria Rebelot
Chiavenna Tel. 0343 33000

Trattoria del Mercato
Chiavenna Tel. 0343 37267

Trattoria Uomo Selvatico
Chiavenna Tel. 0343 32197

Maloia
Dubino Tel. 0343 687936

Birrificio Spluga
Gordona Tel. 0343 41397

Trattoria Dunadiv
Gordona Cell. 348 4420570

Boggia Ristorante
Gordona Tel. 0343 43299

Dogana Vegia
Madesimo Tel. 0343 54082

Emet
Madesimo Tel. 0343 53395

Locanda Cardinello
Madesimo Tel. 0343 53058

Mangusta
Madesimo Tel. 0343 53095

Osteria Vegia
Madesimo Tel. 0343 53335

Posta
Madesimo/Montespluga
Tel. 0343 54234

Boscone Suite Hotel
Madesimo Tel. 0343 53628

Ristoro Larici
Madesimo Tel. 0343 55376

Ristoro Val di Lei
Madesimo Tel. 0343 56293

Tec de L'Urs
Madesimo Tel. 0343 56187

Crotasc
Mese Tel. 0343 41003

Crotto Belvedere
Piuro/Prosto di Piuro Tel. 0343 33589

Crotto del Fuin
Piuro/Borgonuovo Tel. 0343 36595

Crotto Quartino
Piuro/S.Croce Tel. 0343 35305

Pizzeria Pink Panther
Piuro/Borgonuovo Tel. 0343 32480

Moreschi
Prata Camportaccio
Tel. 0343 20257

Ristorante Pizzeria Valchiavenna
Prata Camp./San Cassiano
Tel. 0343 20356

Pizzeria Daniel
Samolaco/Era Tel. 0343 38150

Lanterna Verde
Villa di Chiavenna Tel. 0343 38588

Posta
Villa di Chiavenna Tel. 0343 40502

Ristoro Pos Motta
Villa di Chiavenna Cell. 340 5476556

PRODOTTI TIPICI

Bresaola e salumi

Scaramella Macelleria
Campodolcino Tel. 0343 50175

Del Curto Macelleria
Chiavenna Tel. 0343 32312

Panatti Macelleria
Chiavenna Tel. 0343 32331

Tognoni Macelleria
Chiavenna Tel. 0343 32314

Dolci tipici

Balgera panificio
Chiavenna Tel. 0343 32436

Mastai Pasticceria
Chiavenna Tel. 0343 32888

Stella Pasticceria
Madesimo Tel. 0343 53260

Del Curto Simonetta
Piuro/Prosto Tel. 0343 32733

Moreschi
Prata Camportaccio Tel. 0343 20257

Alimentari

Bedognetti Francesco
Chiavenna Tel. 0343 32606

Mastai Ortofrutticoli
Chiavenna Tel. 0343 33189

DiMeglio
Chiavenna Tel. 0343 37431

Valtonline
Chiavenna Tel. 0343 36207

Moiola Market
Madesimo Tel. 0343 53536

La Sosta/Blossom Ski Store
Prata Camportaccio
Tel. 0343 36723

Vino e birra artigianale

Enoteca Marino
Chiavenna Tel. 0343 32720

Fiaschetteria La Specola
Chiavenna Tel. 0343 32696

Cantine del Palazzetto
Mese Tel. 0343 41136

Mamete Prevostini
Mese Tel. 0343 41522

Birrificio Spluga
Gordona Tel. 0343 41397

Formaggi

Del Curto Formaggi
Chiavenna Tel. 0343 33462

Miele

Azienda Agr. Caligari
Chiavenna Tel. 0343 32070

De Stefani Lorenzo
Prata Camportaccio Tel. 0343 33270

Pizzoccheri e pasta fresca

Pasta fresca Punto e Pasta
Chiavenna Tel. 0343 34330

Non Solo Pasta
Chiavenna Tel. 0343 33737

Pietra Ollare

Roberto Lucchinetti
Piuro/Prosto Tel. 0343 35905

BAR, PASTICCERIE E PUB

Bar Vicini
Chiavenna Tel. 0343 35509

Mastai Pasticceria
Chiavenna Tel. 0343 32888

Stella Pasticceria
Madesimo Tel. 0343 53260

Crisa's Bar
Piuro Cell. 348 0341721

Moreschi
Prata Camportaccio Tel. 0343 20257

Boggia Pub
Gordona Tel. 0343 43299

SHOPPING

Alle Città d'Italia
Chiavenna Tel. 0343 290077

Blossom Ski Store
Prata Camportaccio Tel. 0343 36723

Buzzetti Sport
Madesimo Tel. 0343 53698

Effe Tre Sport
Chiavenna Tel. 0343 34619

Il Faggio
Chiavenna Tel. 0343 33010

Olympic Sport
Madesimo Tel. 0343 54330

Stilnovo
Chiavenna Tel. 0343 32840

Oscar Cap
Prata Camportaccio Tel. 0343 35540

Il Giglio
Chiavenna Tel. 0343 33050

La Griffe
Chiavenna Tel. 0343 32431

L'Angolo di Paola
Chiavenna Tel. 0343 32226

Mariconti Renzo
Chiavenna Tel. 0343 32638

Punto Verde
Prata Camportaccio Tel. 0343 20430

Rossi Fiorista
Chiavenna Tel. 0343 32490

Cebam
Mese Tel. 0343 43250

Tabaccheria Galan
Chiavenna Tel. 0343 35688

MERCERIE

Merceria Cris
Chiavenna Tel. 0343 32274

Triaca lane
Chiavenna Tel. 0343 33775

BENESSERE

Massiofisioterapista Franco Faoro
Chiavenna Tel. 0343 37376

Parrucchiere Frikezen
Chiavenna Tel. 0343 32456

Centro benessere Boscone Suite Hotel
Madesimo Tel. 0343 53628

Farmacia Dr Corti
Novate Mezzola Tel. 0343 44110

SPORT E DINTORNI

Centro Sportivo Valchiavenna
Piscina, pattinaggio, tennis, calcetto
Chiavenna Tel. 0343 35068

Team Extreme Team
Noleggio motoslitte
Madesimo Tel. 0343 56222

Rizzi Sport
Articoli e licenze pesca
Chiavenna Tel. 0343 33787

Fisching Club Vallespluga
Madesimo Cell. 335 8331278

Golf Club Madesimo
Madesimo Tel. 0343 53015

Ass. Sport. Pallavolo Chiavenna

Basket Chiavenna
Chiavenna Tel. 0343 33849

ADS US Chiavennese
Chiavenna Tel. 0343 37474

ANIMAZIONE MUSICA

Hoppla'
Società servizi, animazione, eventi
Chiavenna Tel. 0343 33042

Associazione Coro Nivalis
Chiavenna nivalis@interfree.it

Soc. Coop. Nisida
Chiavenna Tel. 0343 48057

AZIENDE

Fic Spa
Mese Tel. 0343 41051

Frisia
Piuro/S.Croce Tel. 0343 33485

Pastificio di Chiavenna
Prata Camportaccio
Tel. 0343 32757

Penz
Prata Camportaccio
Tel. 0343 37262

Del Zoppo Bresaole
Buglio in Monte
Tel. 0342 620019

Salumificio Panzeri
Piuro/Prosto Tel. 0343 33641

Valle Spluga spa
Gordona Tel. 0343 69111

Wintersport snc
Chiavenna Tel. 0343 35984

UTILITA' VARIE

Studi commercialisti

Dott. Tassi Giorgio
Sondrio Tel. 0342 515166

EDP Chiavenna
Chiavenna Tel. 0343 33141

Elaboratio srl
Chiavenna Tel. 0343 33395

Studio Trincherà Diego
Chiavenna Tel. 0343 33484

VARIE

Unione Commercio
Sondrio
Tel. 0342 513595

Frigoimpianti Moruzzi
Prata Camportaccio
Tel. 0343 43304

Spluga Petroli
Chiavenna
Tel. 0343 32404

Assitech
Chiavenna
Tel. 0343 37658

Telnext srl
Chiavenna Tel. 0343 37472

GDC cartolibreria
Chiavenna
Tel. 0343 32330

Rotalit Tipografia
Chiavenna
Tel. 0343 32179

Prevostini Rosa
Mese Tel. 0343 41227

Soc. Coop. Sociale

La Quercia
Mese Tel. 0343 43041

Sandonini Silvio
Dervio Tel. 0341 851263

Arch. Guido Moro
Chiavenna Tel. 0343 33454

Arch. Scaramellini Enrico
Madesimo Tel. 0343 54492

Scaramellini Alessandro
Chiavenna Tel. 0343 33319

P.L. Scaramellini
Madesimo Tel. 0343 54492

Balatti Benedetto
Madesimo/Isola Cell. 335 6212117

Falegnameria Pasini
Piuro/Prosto Tel. 0343 33021

Manusardi Luigi
Chiavenna Tel. 0343 35447

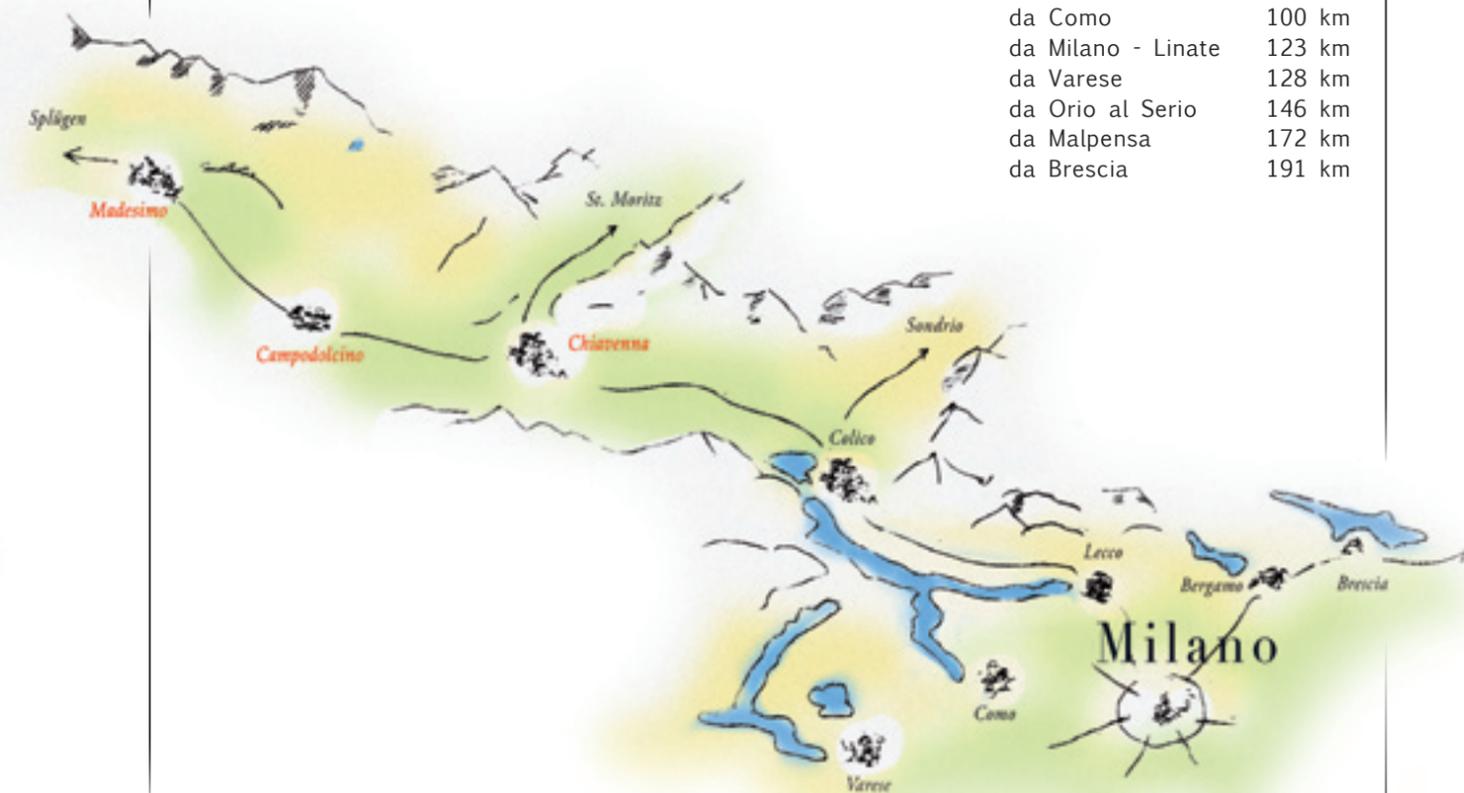
Elettroimpianti Fanetti
Chiavenna
Tel. 0343 32159

G. Carenini
Madesimo Tel. 0343 53147

Sciucchetti Ezio
Piuro/Prosto
Tel. 0343 33410

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

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA

VACANZE

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

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

Nome-Name

Cognome-Surname

Città-Town..... Cap-Postcode

Via-Street Provincia-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



ARCHITETTO
LORENZO MARTOCCHI



- PROGETTAZIONE ARCHITETTONICA
- RISTRUTTURAZIONE E RESTAURO EDILIZIO
- DIREZIONE LAVORI E CONSULENZE
- ARCHITETTURA D'INTERNI
- DESIGN: ARREDO, OGGETTI, SCENOGRAFIE

PIAZZA S. PIETRO 5 - 23022 CHIAVENNA (SO)
TEL. E FAX 0343 290171 - CELL. 328 2218991
studio@architettolorenzomartocchi.com
www.architettolorenzomartocchi.com

per la tua giornata sugli sci.

lo spuntino ideale per la tua giornata sugli sci.

Bresaola Del Zoppo...alto valore nutritivo, energetico a basso contenuto di grassi: lo spuntino ideale per la tua giornata sugli sci.

Bresaola Del Zoppo...alto valore nutritivo, energetico a basso contenuto di grassi: lo spuntino ideale per la tua giornata sugli sci.



1892

DEL ZOPPO

Bresaola della Valtellina IGP

BRESAOLE DEL ZOPPO

Via delle Industrie, 2

23810 Radio in Monte (SO)

tel. 0342 620019 - fax 0342 620000

e-mail: info@delzoppo.it