

# VALCHIAVENNA

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA

# VACANZE

**SUI PASSI DI  
DON LUIGI GUANELLA  
IN THE FOOTSTEPS OF  
DON GUANELLA**

**PIANAZZOLA  
TOP OF THE WORLD  
WHERE PEOPLE  
COME TOGETHER**

**BOULDERING  
IN VALLE SPLUGA  
BOULDERING  
GREAT CRAIC!**



## AUTUNNO

**IL RICHIAMO  
DELLA NATURA**

**AUTUMN  
INTENSE, INTIMATE  
AND INSPIRING**



# Il tempo dei frutti e dei colori: l'autunno in **Valtellina** è tutto da gustare e da vedere.



*E' un'esplosione di frutti e di colori l'autunno in Valtellina.*

*I vigneti e i meleti hanno raggiunto la piena maturazione grazie all'aria di montagna e al sole che hanno accarezzato le pendici dei monti e i terrazzamenti nei mesi estivi. E' quindi il tempo della raccolta per questi preziosi frutti ed è anche il tempo delle sagre, per portare in tavola e assaggiare uva e mele, a cui vengono dedicati originali menù a tema, insieme alle altre prelibatezze di un territorio tutto da gustare: il rinomato formaggio Bitto, i celebri vini, i gustosi salumi e i piatti di una tradizione sana e genuina. Ma l'autunno in Valtellina è anche il tempo dei colori caldi e avvolgenti dei boschi e delle vallate, che virano dal giallo all'arancione, dall'ocra al marrone, per offrire una suggestione di tonalità della terra che si stagliano sulle sfumature azzurre del cielo e grigie delle rocce, tutte da vedere durante le rilassanti passeggiate a fondovalle o le entusiasmanti escursioni in quota.*



**Valtellina**  
T U R I S M O

CONSORZIO  
TURISTICO  
PROVINCIALE  
DI SONDRIO

EDITORIALE



Gentili lettori, voglio ringraziarvi per essere sempre più numerosi nel seguirci e nel richiedere la nostra rivista.

Le celebrazioni del decennale di attività della Via Spluga si sono svolte con la partecipazione di centinaia di persone che si sono ritrovate insieme agli amici e colleghi svizzeri per festeggiare questo progetto che è diventato un prodotto turistico fondamentale per la nostra estate. Colgo l'occasione per ringraziare sinceramente tutti quanti hanno collaborato alla preparazione della cerimonia lavorando in modo impeccabile sia per l'organizzazione che nel servire il pranzo ad oltre 2000 metri di quota.

La nostra attività continua con la preparazione per un nuovo grande evento che sarà in autunno, ma che porterà i suoi frutti nei prossimi anni: la santificazione di Don Luigi Guanella. Nei prossimi mesi il Consorzio dedicherà molta attenzione per definire gli strumenti più adatti

per legare la promozione del nostro territorio al nostro Santo.

Ma siamo già alle porte della stagione invernale: fiere, workshop, promozioni e contatti con la stampa e con i tour operator sono già iniziati. Skiarea Valchiavenna si presenta con tante ed interessanti offerte, in particolare per le famiglie e il Consorzio sarà presente a tutti i principali appuntamenti nazionali e internazionali per far conoscere la nostra montagna con le sue splendide piste sempre perfettamente preparate.

Non dimentichiamoci però dell'autunno che ci offre escursioni, trekking, musei e gastronomia in una cornice di colori bellissimi. La Valchiavenna è bella in tutte le stagioni.

Con cordialità.

Franco Moro - Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna

Dear readers, I'd like to send my very best wishes to all of you out there with the news that requests for our magazine grow in number for each new edition.

Hundreds of people gathered to celebrate the 10th anniversary of activities surrounding the Via Spluga. This was marked 2000m up on the Italian/Swiss border and enjoyed by friends and colleagues also from the Swiss side. It's a package which now plays an integral part in Valle Spluga's summer. Thanks to everyone, whether they formed part of the organisational team or indeed prepared our splendid lunch on high!

We're particularly involved at the moment in a major event which occurs in Autumn but is sure to have a lasting impact locally: the sanctification of Don Luigi Guanella. In the coming months our Tourist operation will be taking every opportunity to promote the Saint's local territory alongside this particularly prestigious event.

And of course winter's just round the corner: exhibitions, workshops, promotions and press involvement alongside tour operators has already begun. As ever Skiarea Valchiavenna has a host of attractive packages especially this year for families, and Consorzio representatives will be doing the round of all the major national and international tourism fairs to promote our magnificent winter sports facilities. But a little of Autumn still remains: time for hikes, trekking, a wealth of local museums and restaurants amid nature at its most flamboyant. Valchiavenna – a veritable gem all the year round.

[www.valchiavenna.com](http://www.valchiavenna.com)

**VALCHIAVENNA**  
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA  
**VACANZE**

# Il gusto di investire, a piccoli passi.

MESSAGGIO PUBBLICITARIO CON FINALITÀ PROMOZIONALE. I PROSPETTI D'OFFERTA SONO DISPONIBILI SUL SITO WWW.CREVAL.IT, NELLA SEZIONE "FONDI COMUNI E SICAV".  
E PRESSO TUTTI GLI OPERATORI DI SPORTELLI DELLE BANCHE DEL GRUPPO CREDITO VALTELLINESE. LE CONDIZIONI ECONOMICHE E CONTRATTUALI  
DI CONTO ARMONIA SONO DETTAGLIATE NEI FOGLI INFORMATIVI DEL CONTO STESSO DISPONIBILI PRESSO TUTTI I NOSTRI OPERATORI DI SPORTELLI E SUL SITO WWW.CREVAL.IT.  
CONDIZIONI IN VIGORE A LUGLIO 2011 E SUSCETTIBILI DI SUCCESSIVE MODIFICHE. \* PROMOZIONE VALIDA SU SUL CANONE ANNUO DI CONTO ARMONIA LIGHT, SILVER E GOLD.



Se attivi un PAC  
dal 01.07.11 al 31.12.11  
il canone di  
**Conto Armonia\***  
è GRATIS  
per 1 anno  
dall'attivazione.

ALETTI  
GESTIELLE SGR

Anima

Aperta SICAV

EurizonCapital

Creval  
Multimanager  
PAC

Se scegli un PAC, con un piccolo investimento mensile potrai costruire un capitale nel tempo. Per maggiori informazioni vieni in filiale: con noi scoprirai il gusto di investire a piccoli passi. [www.creval.it](http://www.creval.it)

GRUPPO BANCARIO  
Credito  
Valtellinese

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](http://www.sysaworld.com)  
Enrico Minotti, Roberto Ganassa,  
Stefano Gusmeroli [www.gusme.it](http://www.gusme.it)

**Stampa**  
Ramponi Arti Grafiche  
Via Trieste 88 - 23100 Sondrio

Pubblicazione registrata  
Tribunale di Sondrio n. 353  
del 19.12.2005.

N. 24 Settembre 2011

In copertina:  
Un bellissimo cervo  
foto di Roberto Moiola



## SOMMARIO

### 8 DON GUANELLA SUI PASSI DI DON LUIGI GUANELLA

La santificazione del parroco  
nato a Fraciscio diventa  
l'occasione per scoprire  
i luoghi in cui maturò  
e crebbe la sua fede.

### 18 TREKKING QUANDO IL CERVO SI INNAMORA

Ogni anno in questa stagione  
gli escursionisti possono  
ascoltare i potenti richiami  
degli ungulati nello spettacolare  
cerimoniale che anticipa  
la stagione degli amori.

### 26 PIANAZZOLA PIANAZZOLA TOP OF THE WORLD

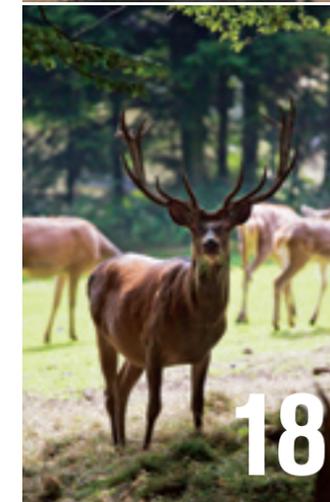
Il piccolo nucleo che sovrasta  
Chiavenna sta riscuotendo  
molto successo soprattutto  
tra gli stranieri.

### 30 GASTRONOMIA RISTORANTE LA GENZIANELLA

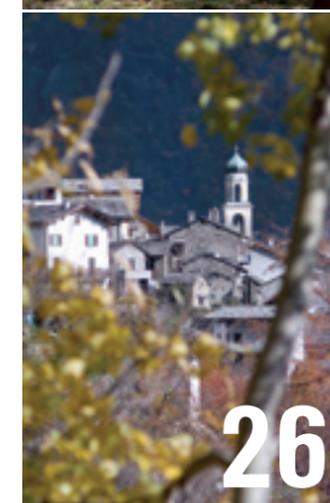
Il segreto della ricetta che fa del  
ristorante Genzianella un punto  
di riferimento  
per sportivi e villeggianti.



8



18



26



30

**MORO PASTA**  
dal 1868



**Fidelin del Moro**  
con farina integrale di grano saraceno

**VALCHIAVENNA**  
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA **VACANZE**

### 32 SPORT BOULDERING

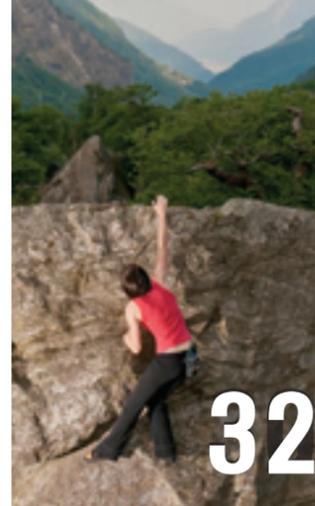
L'autunno porta con sé le condizioni ideali per quanti amano cimentarsi nell'elegante tecnica del sassismo, specialmente in valle Spluga. Abbiamo chiesto a due cultori di spiegarci cosa rende così speciale questa affascinante disciplina: ecco che cosa ci hanno raccontato.

### 38 CINGHIALI GLI OSPITI SELVAGGI

Negli ultimi anni sono aumentati gli avvistamenti di cinghiali in gran parte della Valchiavenna. Abitudini e caratteristiche di questo (quasi) nuovo abitante dei boschi.

### 44 CULTURA GIOCHI DI LUCE E RIFLESSI D'OMBRE

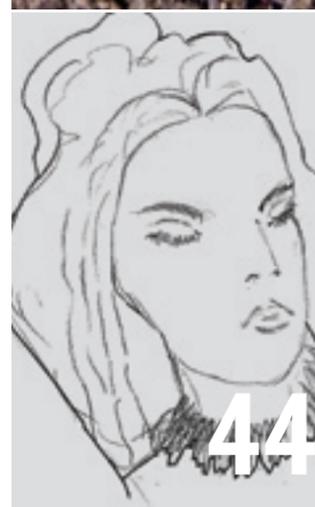
Marco Sartori si diverte a catturare profili umani e sembianze animali nascosti nella natura circostante. Armato di macchina fotografica, crea punti suggestivi tra leggenda e realtà.



32



38



44



50

**SOMMARIO**

### 48 PERSONAGGI DANIELLE TRUSSONI

Quest'anno, durante la "reunion" che ha riportato in valle i discendenti dei tanti emigranti partiti dall'Ottocento in poi verso gli Stati Uniti per cercare fortuna, l'autrice ha fatto tappa nel suo paese d'origine.

### 50 FESTIVAL DELLA CASTAGNA IN VAL BREGAGLIA C'È PROFUMO D'AUTUNNO

Durante le prime due settimane d'ottobre 2011 vari ristoranti organizzeranno pranzi e cene con specialità alla castagna a prezzi speciali e aperitivi a base di caldarroste, formaggio e vino.

### 56 SPECIALE INVERNO

### 63 ATTIVITÀ E SERVIZI

# SUI PASSI DI DON LUIGI GUANELLA

LA SANTIFICAZIONE DEL PARROCO  
NATO A FRACISCO DIVENTA  
L'OCCASIONE PER SCOPRIRE  
I LUOGHI IN CUI MATURÒ  
E CREBBE LA SUA FEDE.

Foto di Stefano Gusmeroli e Roberto Moiola





## DON LUIGI GUANELLA, PADRE DEI POVERI



Oggi la casa natale conserva ancora l'atmosfera di calore e di sobrietà di quando la famiglia Guanella vi abitava. Una vera scuola di fede, di sacrificio e di generosità: da bambino, Luigino giocando con la sorella Caterina, impastava terra e acqua dicendo: "Quando saremo grandi faremo così la minestra ai poveri".

Viene consacrato sacerdote il 26 maggio del 1866 nella cappella di S. Michele nel palazzo vescovile di Como; il 31 maggio seguente celebra la sua prima Messa nella collegiata dell'Assunta a Prosto di Piuro. Prosegue la sua attività pastorale a Savogno dove rimane per otto anni: qui si occupa dell'istruzione dei bambini e degli adulti, assiste i disabili, appassiona i giovani alle vocazioni. E intanto amplia la chiesa, innalza il muraglione di sostegno del sagrato, costruisce la tettoia del lavatoio e anche il cimitero.

Affascinato da don Bosco, nel 1875 lo raggiunge a Torino, tra i Salesiani. La sua strada è però un'altra: richiamato dal Vescovo, nel 1878 torna in Diocesi e viene inviato a Traona, nella bassa Valtellina, come aiuto dell'arciprete della chiesa di S. Alessandro. Vi rimane tre anni e apre nel vicino convento di San Francesco una scuola per ragazzi poveri. A causa della dura opposizione sia dell'arciprete che delle autorità civili, nel 1881 deve

lasciare Traona e sale il ripido sentiero verso le poche case di Olmo, dove viene praticamente mandato in "esilio".

"Sono nato sul torrente Rabbiosa", diceva, e in questo torrente cristallino e impetuoso che scende dal Pizzo Stella, Luigi si rispecchierà sempre, per la sua irruenza, la sua tenacia, la sua incontenibile voglia di fare.

lasciare Traona e sale il ripido sentiero verso le poche case di Olmo, dove viene praticamente mandato in "esilio".

In autunno dello stesso anno il Vescovo lo nomina amministratore parrocchiale di Pianello del Lario, sul lago di Como. Dopo un periodo di iniziale diffidenza, assume la direzione di un piccolo ospizio di orfanelle e anziane a Camlago, gestito da alcune giovani consacrate del paese. Da Pianello, nell'aprile del 1886, parte alla volta di Como, per avviare la "Casa Divina Provvidenza", nell'attuale via Tommaso Grossi. Nel gennaio 1897, nella frazione di Lora, sotto una grande magnolia, don Guanella firma il contratto di acquisto di un'antica filanda, "La Binda", dove trasferirà le suore e il reparto femminile.

Al Pian di Spagna, nel 1900, con la bonifica di un terreno paludoso, avvia la Colonia Agricola, il villaggio e la Casa di Nuova Olonio.

Nel 1903 entra nella Colonia Agricola di Monte Mario a Roma e apre anche un Istituto femminile per disabili presso la Basilica di San Pancrazio.

Il 1908 è per lui un anno molto importante: nel mese di settembre ottiene da Pio X l'approvazione dell'Istituto delle sue suore, le Figlie di Santa Maria della Provvidenza.

Nel dicembre 1912 si reca negli Stati Uniti per verificare la possibilità di portare aiuto agli italiani emigrati in America; pochi mesi dopo le sue suore apriranno una Casa a Chicago.

Nel gennaio del 1915 è vicino ai terremotati dell'Abruzzo. Ma nel settembre dello stesso anno è improvvisamente colpito da una paralisi che lo porterà alla morte. Nei suoi ultimi giorni trova ancora la forza per incoraggiare i confratelli e consorelle: "Tutto il mondo è patria vostra".

Fermarsi non si può finché ci sono poveri da soccorrere e bisogni da provvedere". Don Luigi Guanella il 24 ottobre del 1915, a Como, termina la sua vita terrena e si affida al Padre, ripetendo fino all'ultimo "Eccomi, servo fedele".

Era il 21 febbraio 2011 quando a Roma, nei palazzi Vaticani, il Concistoro Ordinario Pubblico per la canonizzazione del Beato Luigi Guanella, fissò per domenica 23 ottobre la data in cui il Beato sarebbe stato proclamato Santo.

Il provvedimento segnò l'epilogo della lunga causa di canonizzazione del parroco nato a Fraciscio di Campodolcino, "apostolo della carità".

Il miracolo attribuito alla sua intercessione risale al marzo 2002 a Springfield, un sobborgo della città di Philadelphia: la guarigione del giovane William Glisson da un gravissimo trauma cranico che non lasciava speranze riportato durante una caduta mentre pattinava.

Per celebrare il santo, sono state organizzate varie iniziative che – in Valchiavenna, a Como e a Roma – permetteranno di ripercorrere la vita, i valori e il messaggio che don Guanella lasciò ai fedeli e a quanti ebbero modo di proseguire l'opera da lui avviata.

Uno di questi progetti si chiama "Sui passi di don Luigi Guanella... Il senso di un cammino", messo a punto per la canonizzazione del fondatore. Il nome ricalca il titolo del volume di don Adriano Folonaro edito nel 2005 da Nuove Frontiere Editrice, una vera e propria guida turistica che propone un itinerario nei luoghi guanelliani di Como e Sondrio.

Lo scopo è far conoscere l'opera di don Guanella attraverso i luoghi in cui è nato e in cui ha operato da giovane sacerdote. Un piccolo "Cammino di Santiago", come è stato definito dai suoi devoti, tra i monti e le valli, ricalcando gli antichi tracciati percorsi in lungo e in largo dal "nostro" don Guanella, montanaro e camminatore instancabile. A scandirne le tappe, edifici religiosi, realtà educative e assistenziali, musei e aree espositive che ci parlano ancora di lui.

Il progetto rappresenta anche un'importante occasione di promozione e fruizione del territorio in chiave turistica e culturale, da proporre durante tutto l'anno. Determinante, per il successo del progetto, è stato l'incontro e la condivisione dell'idea con le Figlie di Santa Maria della Provvidenza (la Congregazione femminile guanelliana), gli Enti pubblici locali, in particolare la Comunità Montana Valchiavenna, e anche la Provincia di Como, la Provincia di Sondrio, le Comunità Montane Valtellina di Morbegno e Valli del Lario e del Ceresio, i Comuni, le Parrocchie, Enti e Fondazioni private, Associazioni e gruppi culturali ed escursionistici.

Il progetto ha appena ricevuto un cospicuo finanziamento dalla Fondazione CARIPLO, che ne ha apprezzato la valenza culturale.



## MUVIS, PUNTO DI PARTENZA

Il Muvis sarà punto di partenza degli itinerari destinati a far conoscere la figura di don Luigi Guanella.

All'interno del museo verrà creato un percorso che farà conoscere al visitatore in quale contesto culturale e socioeconomico è nato e si è formato quest'uomo straordinario. In particolare una sezione sarà dedicata all'Opera Pia di S. Antonio, fondata nel 1896 da don Luigi Guanella e ad un tema a lui molto caro, quello dell'emigrazione.

Don Guanella ha sempre avuto nel cuore i suoi luoghi, la sua gente e il paesaggio montano dove ha visto la luce, e ha più volte tentato di fondare un'istituzione nella valle. Un tentativo era stato fatto proprio nel Palazz, oggi sede del MUVIS, aprendo un centro di formazione professionale per le fanciulle del luogo, allo scopo di favorire l'occupazione in valle e contrastare così l'importante fenomeno dell'emigrazione che in quegli anni colpiva soprattutto le vallate alpine. La scuola operò con buoni risultati per circa un quinquennio, poi problemi sopraggiunti posero fine a questo felice intervento.

All'interno del Palazz, la Cappella di S. Antonio testimonia la profonda devozione mariana che don Guanella ha espresso costruendovi un altare con una bella Madonna in gesso da lui donata.

Il MUVIS offre, oltre alle visite guidate, anche un servizio di informazione e accoglienza dei pellegrini mettendo a disposizione guide e depliantistica dedicata agli itinerari guanelliani.

Dal Muvis i pellegrini partiranno alla volta della Casa Natale di Fraciscio dopo aver visitato il Cimitero, nel quale è visitabile la lapide della tomba della sorella Caterina e dove fino al 1927 erano seppelliti i genitori di don Guanella e la chiesa Parrocchiale di S. Giovanni Battista, dove è stato battezzato e nel 1848 ha avuto la visione del vecchietto, come oggi testimonia il gruppo scultoreo posato pochi anni fa.

### Mu.Vi.S. Museo della Via Spluga e della Val San Giacomo

Palazz - Frazione Corti  
23021 Campodolcino (So)  
Tel./Fax: 0343 50628  
www.museoviaspluga.it  
E-mail: info@museoviaspluga.it



## IL PERCORSO TEMATICO

L'itinerario pedonale congiunge Campodolcino a Como, lungo antichi sentieri (Via dello Spluga, Via Bregaglia, Via Francisca, Via Regina), passando per i siti legati alle memorie guanelliane. Questo tracciato sarà corredato di segnaletica e mappatura satellitare. Saranno realizzati quattro "sentieri meditativi" accompagnati da frasi di don Guanella: tra Fraciscio e Gualdera (la vita e la vocazione), a Olmo (la paternità di Dio), nel Pian di Spagna (Pane e Signore) e a Como (la Provvidenza). Non mancherà un "sentiero speciale" nel Giardino del Merlo a Musso-Dongo, ricordando la visita fatta da don Guanella e riportata nello scritto "Memorie passate e presenti attorno alla rocca di Musso".

Il percorso parte dalla valle Spluga, chiamata da don Guanella "Valle di San Giacomo", che lo stesso – come riportato nella guida di Folonaro – descriveva così: "La valle San Giacomo, lunga per quasi 20 chilometri è stretta, pericolosa a passarsi: dominata da una catena altissima di monti che troppo spesso franano, è attraversata dal torrente Liro.

Vi sono nella valle e sui monti paeselli molto frequentati che vivono di pastorizia, di commerci con i vicini Grigionì e nella stagione invernale di lavori industriali in varie regioni d'Italia".

Il cammino tocca – uno per uno – i luoghi in cui maturò a fede dell'uomo di chiesa, le parrocchie, i santuari, proponendo stralci degli appunti che don Guanella stese durante la sua permanenza. San Giacomo





Filippo, San Guglielmo, Dalò, Olmo e Gallivaggio sono soltanto alcuni punti del vasto progetto di fede che contribuirono a formare quello che quest'anno diventerà un santo.

Non mancano i luoghi dell'infanzia, a Fraciscio, con la casa natale di don Guanella risalente alla prima metà dell'Ottocento acquistata dai Guanelliani nel 1948.

Il cammino passa poi in Val Bregaglia, a Piuro, raggiungendo le parrocchie della Valtellina e del Lago di Como.

Dentro questo percorso, che l'opera di Adriano Folonaro descrive molto puntualmente, si riscopre molto del santo, della sua storia, della sua vita e di quelle motivazioni che lo resero grande messaggero di carità e fede.

*Fraciscio, l'interno della casa natale di Don Guanella*

*I quadri fotografici dei genitori, Lorenzo Guanella e Maria Bianchi.*



## CELEBRAZIONI

### SABATO 24 SETTEMBRE 2011

In occasione dell'iniziativa "Fai il Pieno di Cultura" promossa da Regione Lombardia, apertura straordinaria pomeridiana e serale del Museo "Don Luigi Guanella" di Como, con visite guidate alle ore 15.00 e alle ore 21.00.

### SABATO 24 SETTEMBRE 2011

Nell'ambito del Festival "Immagimondo" - Sezione "I viaggi dell'anima", a Calzoiocorte (LC), Monastero del Lavello, ore 17.00, presentazione del cammino "Sui passi di don Luigi Guanella".

### DOMENICA 25 SETTEMBRE 2011

In occasione delle "Giornate Europee del Patrimonio", in collaborazione con l'Associazione Iubilantes, ore 14.00, percorso a piedi dal complesso di S. Lorenzo di Chiavenna (con visita alla Collegiata, al Battistero romano e al Museo del Tesoro), fino a Prosto, con visita guidata alla chiesa della Beata Vergine Assunta, dove don Guanella celebrò la sua prima Messa. Qui, al termine, breve concerto di canti gregoriani a cura della Corale Parrocchiale di Prosto, diretta dal M° Leonardo Del Barba.

### MERCOLEDÌ 19 - VENERDÌ 21 - SABATO 22 OTTOBRE 2011

Possibilità di partenza del Pellegrinaggio della Diocesi di Como a Roma in occasione della Canonizzazione.

### MARTEDÌ 25 OTTOBRE 2011

Como, Santuario del Sacro Cuore, ore 18.00, Concelebrazione in occasione del Pellegrinaggio dei gruppi guanelliani.

### MERCOLEDÌ 26 OTTOBRE 2011

Como, Santuario del Sacro Cuore, ore 10.00, S. Messa con gli studenti delle scuole di Como.

### GIOVEDÌ 27 OTTOBRE 2011

Como, Santuario del Sacro Cuore, ore 10.00, Concelebrazione con i Presbiteri della Diocesi. Venerdì

### VENERDÌ 28 OTTOBRE 2011

Como, Santuario del Sacro Cuore, ore 10.30, S. Messa con i disabili delle case guanelliane e della Diocesi.

### VENERDÌ 28 OTTOBRE 2011

Como, Santuario del Sacro Cuore, ore 20.30, S. Messa con le famiglie della città.

### SABATO 29 OTTOBRE 2011

Como, Santuario del Sacro Cuore, ore 10.00, S. Messa con i Consacrati della Diocesi.

### SABATO 29 OTTOBRE 2011

Como, Duomo, alle ore 20.30, Prima rappresentazione dell'Oratorio dedicato a S. Luigi Guanella, composto da mons. Marco Frisina, a cura del Coro "Città di Como", diretto eccezionalmente dallo stesso mons. Frisina.

### DOMENICA 30 OTTOBRE 2011

Como, Duomo, ore 15.00, S. Messa solenne di ringraziamento con la Diocesi.

### MARTEDÌ 15 NOVEMBRE 2011

Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore, a cura del Dipartimento di Pedagogia, Corsi di Lauree Magistrali in Consulenza pedagogica per la disabilità e la marginalità e in Educazione degli adulti, Centro Studi e Ricerche sul disagio e le povertà educative, CREADA, Convegno "Don Luigi Guanella, santo ed educatore del suo e per il nostro tempo. Attualizzazioni della pedagogia".

Per informazioni:

Casa Divina Provvidenza, Como, tel. 031.296711.



## IN THE FOOTSTEPS OF DON GUANELLA

23rd October when this 'apostle of charity' will be proclaimed a saint. The attributed miracle goes back to March 2002 in Springfield, Philadelphia: the healing of a young William Glisson from a serious head injury which had offered little hope.

One of the initiatives planned in celebration is "In the footsteps of don Luigi Guanella..." and the aim is to highlight his work through the places where he was born and worked as a young priest. Old pathways adopted by the man midst

The canonization of the Blessed Luigi Guanella has been fixed for Sunday

mountain and valley. Marking the routes are religious buildings, educational and welfare establishments, and museum exhibitions.

The project has provided a splendid opportunity to promote a string of cultural events throughout the year; and it's very much a shared initiative instigated by le Figlie di Santa Maria della Provvidenza but then enthusiastically endorsed by local councils, parishes and a range of bodies both public and private.

Do investigate the themed walk linking Campodolcino to Como, along ancient paths (Via Spluga, Bregaglia, Francisca, Regina) all very familiar to the young don Guanella. Four local 'meditative ways' will also be highlighted accompanied by appropriate references.

### HOTEL MALOIA



**Loc. Nuova Olonio**  
Via Spluga, 43 23015 - Dubino  
Tel. +39 0342 687936 -  
Fax +39 0342 689371  
[www.hotelmaloia.it](http://www.hotelmaloia.it) - [info@hotelmaloia.it](mailto:info@hotelmaloia.it)

Recentemente ristrutturato, in posizione strategica, in cima al lago di Como e all'imbocco della Valchiavenna e della Valtellina. Camere dotate di ogni comfort. Ampio giardino e sala ristorante, anche per banchetti ed ogni tipo di ricorrenza. Menù alla carta. Gestione Familiare.

*Recently renovated, in a most strategic position at the northern tip of Lake Como and the entrance to Valchiavenna and Valtellina. Rooms have all modern conveniences. Restaurant and large garden. Available for banquets and all types of function. A La Carte menu. Family run.*

### HOTEL STELLA ALPINA

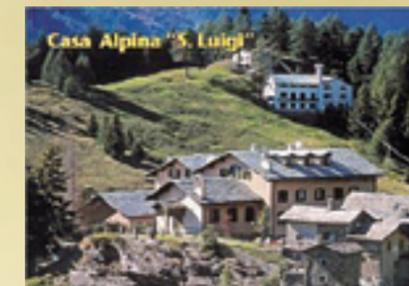


**Località Fraciscio - 23021 Campodolcino**  
Tel. +39 0343 50122 Fax +39 0343 51212  
[www.stellalp.com](http://www.stellalp.com) - [info@stellalp.com](mailto:info@stellalp.com)

L'Albergo ristorante Stella Alpina si trova a Fraciscio, piccola frazione di Campodolcino a 1350m di quota. L'ambiente è tranquillo ed immerso nel sole e nella natura. L'hotel, recentemente ristrutturato, è accogliente e confortevole, nel tipico stile di montagna. In inverno, è vicino a Madesimo (15 min) e alla funicolare Sky Express, raggiungibile anche con servizio navetta, che porta direttamente sulle piste della Ski Area Valchiavenna, mentre durante la stagione estiva è la base di partenza ideale per escursioni e gite negli splendidi monti della zona, e della vicina Svizzera. La conduzione familiare garantisce la massima cura, in particolare nell'ottima cucina, dove poter gustare i piatti tipici, ma non solo. Il ristorante è aperto a tutti, e non vi deluderà! Venite a trovarci, anche per un breve soggiorno, o un weekend, vi aspettiamo!

*The hotel and restaurant Stella Alpin is at Fraciscio, a tiny village above Campodolcino at 1350m. In a particularly peaceful location immersed in nature and favoured by the sun, the hotel which has been recently renovated, is welcoming and comfortable in typical mountain style. Handy for winter sports as it is close to both Madesimo and the Sky Express funicular railway with a shuttle directly to the Ski Area Valchiavenna, and in summer forms a perfect base from which to head off on rambles and hikes in the mountains all around including nearby Switzerland. Family run, it guarantees quality service, and boasts a splendid kitchen providing excellent traditional fare amongst other dishes. The restaurant is open to non-residents. Short stays welcome. We look forward to seeing you.*

### CASA ALPINA S. LUIGI - OPERA DON GUANELLA



**Località Gualdera**  
23022 Campodolcino  
Tel. +39 0343 51235  
Fax +39 0343 51255  
[www.casalpinagualdera.com](http://www.casalpinagualdera.com)  
[gualdera.casalpina@guanelliani.it](mailto:gualdera.casalpina@guanelliani.it)

Nella stupenda quiete di Gualdera, dove Don Guanella ebbe la visione del suo futuro, offre 27 camere, con tutti i servizi. Grande spazio per sale giochi, TV, lettura o sale conferenze. Cucina Tipica. Parcheggio.

*In the magnificent tranquillity of Gualdera, where Don Guanella pondered his vision of the future, boasts 27 rooms, with all facilities. Large areas including games room, TV, reading or conference rooms. Typical local cuisine. Parking.*

### OSTELLO AL DESERTO



**Via al Deserto, 2**  
23022 Chiavenna  
Tel. +39 331 7492468  
+39 0343 290000  
(orario ufficio)  
Fax +39 0343 30907  
[www.nisida.coop/deserto.html](http://www.nisida.coop/deserto.html)  
[deserto@nisida.coop](mailto:deserto@nisida.coop)

L'ostello ha sede nello storico edificio dell'Opera Don Guanella. Nella quiete

del bosco e a soli due minuti dal centro storico, dalla stazione ferroviaria e dei pullman, la casa offre camere con bagno a 3/4/5 letti. Ideale per singoli, famiglie o gruppi in autogestione. La cucina, i saloni e la piccola cappella al pianterreno si prestano per ritiri e momenti di formazione.

*The hostel is situated in one of Don Guanella's historic buildings. In a peaceful woodland environment just 2 minutes from the historic centre, rail and bus station, the hostel offers rooms with 3, 4 or 5 beds and bathroom. Ideal for self-catering individuals, families or groups. The kitchen, lounges and small chapel on the ground floor available for retreats or periods of study.*

### B&B LO SCOIATTOLO



**Località Fraciscio**  
Via Fraciscio, 103  
23021 Campodolcino  
Tel. +39 0343 50150  
Fax +39 0343 50150  
Cell. +39 338 3195386  
[www.bb-loscoiattolo.net](http://www.bb-loscoiattolo.net)  
[info@bb-loscoiattolo.net](mailto:info@bb-loscoiattolo.net)

Il Bed & Breakfast "Lo Scoiattolo" è una caratteristica abitazione di montagna, accuratamente ristrutturata, confortevole ed accogliente. Gli ospiti godono di un ambiente caloroso e confortevole, a conduzione familiare, situata a un quarto d'ora dagli impianti sciistici di Madesimo. Sei posti letto (una camera matrimoniale e due doppie). Ricca e curata colazione a Buffet.

*The Bed and Breakfast « Lo Scoiattolo » is a characteristic mountain dwelling, meticulously renovated, comfortable and most welcoming. Guests can enjoy a warm and tranquil ambience. Situated a mere 15 minutes from the Ski Slopes of Madesimo. Sleeps six (One double room and two twin). Hearty buffet-style breakfast.*

# QUANDO IL CERVO SI INNAMORA

Testi a cura del CAI Chiavenna

Fotografie di Stefano Gusmeroli e Roberto Moiola

**OGNI ANNO IN QUESTA  
STAGIONE GLI ESCURSIONISTI  
POSSONO ASCOLTARE  
I POTENTI RICHIAMI DEGLI  
UNGULATI NELLO  
SPETTACOLARE CERIMONIALE  
CHE ANTICIPA LA STAGIONE  
DEGLI AMORI**





L'autunno porta con sé magnifiche espressioni della natura. Non pensiamo soltanto ai seducenti effetti cromatici che modificano settimana dopo settimana la tavolozza delle sponde vallive, capaci di incantare escursionisti, ma anche alla cerimonia del bramito dei cervi in amore. Un'esperienza indimenticabile per chi ha la fortuna di assistervi, che avviene in luoghi particolari della Valchiavenna, come accade per esempio in Bregaglia, nelle selve e le radure tra Borgonuovo e le erbate di Corbia a 1450 metri di altezza. Luoghi meravigliosi, da visitare in autunno approfittando degli spunti che intendiamo fornirvi in questo articolo.

Conclusa la stagione calda, la montagna si riappropria di quel fascino intimo e unico che la rende così speciale nei mesi precedenti all'arrivo del freddo. Il cielo si fa terso, le sponde si colorano di tinte cangianti e i panorami regalano al cuore di chi li osserva una cascata di emozioni intense.



Il tracciato che vi proponiamo per andare a cercare i cervi in amore, parte da Borgonuovo di Piuro. Lasciata l'auto in uno dei tanti posteggi, dovete raggiungere il nucleo di Sarlone, da dove parte la scalinata che in circa un'ora e mezza di passo tranquillo, vi condurrà a Savogno. Di questo piccolo paesino posto a circa mille metri di quota proprio sopra le Cascate dell'Acqua Fraggia è stato detto già molto in passato anche su questa rivista. Il sentiero è ben tracciato e non presenta particolari difficoltà. Se avete tempo, suggeriamo di fare una pausa una volta a destinazione, per ammirare le vie e le abitazioni che un tempo erano popolate tutto l'anno. A Savogno inoltre, è attivo un rifugio molto accogliente, gestito con passione e competenza.

La nostra escursione verso i luoghi del bramito non è conclusa. Superato il nucleo di Savogno, proseguiremo verso Dasile, nucleo solivo distante appena una ventina di minuti. La scalinata che raggiunge il piccolissimo borgo





e la sua spianata è molto gradevole e comoda: durante la salita si può ammirare il fondo della Val Bregaglia dove all'orizzonte si stagliano le magnifiche vette che fanno da corona al Badile. Se Savogno vi ha conquistato per la sua ordinata e attenta pianificazione, Dasile non mancherà di sorprendervi per gli spazi aperti e le baite ben conservate. Il luogo invita ad una sosta: prendetevi il tempo per sdraiarsi sul prato e apprezzare quel boccone che avevate messo nello zaino. Ai vostri piedi, come su una terrazza naturale, si apre la città di Chiavenna, le frazioni di Piuro fino a scorgere i paesi svizzeri dell'alta Val Bregaglia. Una meraviglia. È tempo di riprendere il cammino. La nostra destinazione – Corbia, a circa 1450 metri di quota - si avvicina. Attraversato il borgo di Dasile, si riprende il sentiero marcato dal Cai Chiavenna con le bandiere bianco-rosse. Ci serve ancora un'oretta di marcia prima di raggiungere i pascoli dell'alpeggio dal quale si domina l'intera vallata e dove, spesso, capita di osservare il rituale amoroso dei cervi. Dalla fine di settembre e per quasi tutto il mese seguente, non è raro ascoltare riecheggiare il potente richiamo del cervo, intento ad affermare il pro-

prio posto nella scala gerarchica dei maschi dominatori. Il cerimoniale del corteggiamento si sviluppa secondo rituali immutati da secoli: i grandi maschi pretendono in avanti il capo per dare ancora più forza al suono cupo e profondo che serve alle femmine per individuare l'esemplare più forte. Il bramito di ogni maschio riecheggia nella vallata rispondendo ai rivali che fanno lo stesso nei boschi e nei pascoli vicini. Il tutto dà vita ad un susseguirsi di suoni forti, la cui durata ed intensità servono a comunicare la capacità toracica di chi li ha emessi e quindi a selezionare gli esemplari migliori. Assistere a questi concerti è un'esperienza magnifica, che difficilmente dimenticherete. Il bramito è udibile di norma nelle ore notturne, ma è possibile ascoltare i richiami anche al crepuscolo. Per chi volesse arricchire il proprio album di avvistamenti possiamo suggerirvi di salire oltre Corbia e cercare nel tardo pomeriggio sulle cime circostanti, le sagome robuste degli stambecchi, molto diffusi in quest'area. L'autunno è una stagione magica, da apprezzare in tutte le sue espressioni.

## AUTUMN: INTIMATE AND INSPIRING

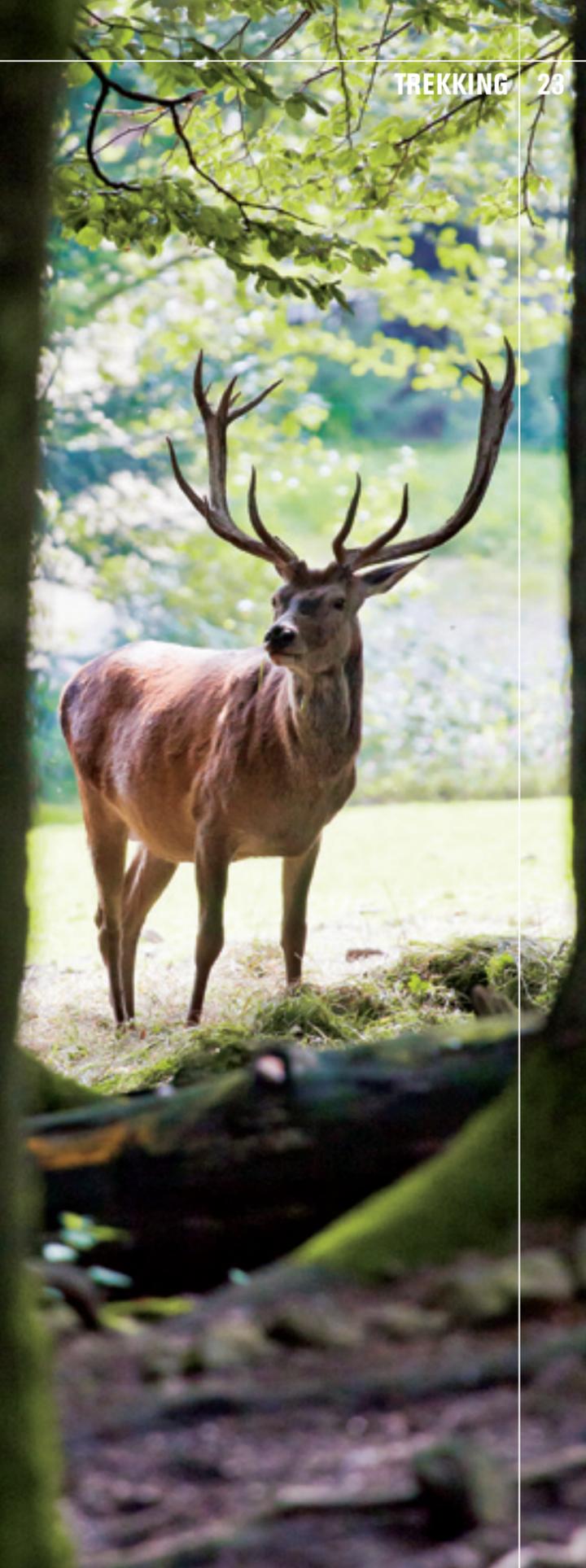
The hills are alive at this time of year with the ritual mating call of stags, forming an impressive, powerful and vocal part of nature's bold Autumn display. Colours change dramatically on a weekly basis to the delight of regular hikers along mountain paths; but there's much more in nature's armoury.

There's no doubting the impression made on anyone lucky enough to be out and about in very special parts of Valchiavenna or Valbregaglia, in the woods and clearings between Borgonuovo up to Corbia when the extraordinary courtship ceremony is performed by stags prior to the mating season. An unforgettable experience in magnificent locations in this most intimate and emotion-stirring of seasons.

Our adventure in search of the love-struck stag sets off from Borgonuovo where we leave the car and head off towards the little hamlet of Sarlone from where a series of steps will take you steadily up in about an hour and a half to the village of Savogno directly above the Acqua Fraggia waterfalls at around 1000m. It's certainly worth having a look round the streets of mainly wooden homes once occupied throughout the year. There's also a welcoming refuge offering a traditional local menu.

Then it's upwards again to Dasile around 20 minutes walk to this tiny attractive village on a plateau, enjoying along the way some magnificent views of Valbregaglia down below with the surrounding mountain peaks topped by Badile defining the horizon. If you were taken by the meticulous order of planning and building that Savogno needed - having so little space - then you'll be equally surprised by just how much open space there is at Dasile occupied only by a sprinkling of well-maintained mountain dwellings. You're sure to succumb to a well-deserved break stretched out enjoying a snack. You're on a natural terrace with Chiavenna and Piuro way down in the valley bottom, and villages in upper Valbregaglia on the Swiss side.

But let's get on. To Corbia at around 1450m. After Dasile we re-take the path marked well in standard CAI red/white. A further hour's walk will see us in the high Alpine pastures which dominate the entire valley below and where we stand a good chance of observing the deer's ritual, particularly from the end of September and through the following month. The resounding cry of the stag is part of an age-old attempt to assert its position within the male hierarchy. The roaring of each male is a response to others in nearby woods and pastures giving rise to a succession of booming sounds the intensity of which will identify the most powerful individual.



# INFO

## Rifugio Savogno

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



Al Rifugio Savogno, le escursioni in autunno e in inverno regalano una splendida atmosfera grazie anche alla poca neve che si presenta solitamente da dicembre a febbraio, e proprio questo clima autunnale ci spinge a realizzare feste come il Capodanno 2012. Speciale pacchetto Capodanno: per una serata indimenticabile comprensiva di cenone, pernottamento in rifugio e prima colazione!! Vi aspettiamo numerosi.

*The Rifugio Savogno is an ideal spot to aim for on Autumn and Winter outings offering a fantastic ambience within an area which hosts a perfect covering of snow from December to February, and yet its mild autumnal climate means it's possible to organise typical celebrations such as New Year 2012 with confidence. In fact there's a special package arranged for this New Year's eve: an unforgettable evening incorporating dinner, overnight stay at the refuge and breakfast!! Why not book immediately!*



## VALTELLINA SUPERIORE RISERVA

L'autunno porta in tavola sapori e profumi dal carattere forte e strutturato. La selvaggina, le polente, i primi importanti ricercano abbinamenti enologici adeguati in grado di valorizzare queste peculiarità.

Mamete Prevostini ripresenta il Valtellina Superiore Riserva, che ha ottenuto la medaglia d'oro al

19° Concorso Internazionale dei vini di montagna promosso dal Centro Ricerche Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana. Pochissime bottiglie dell'annata 2006 rimaste nelle enoteche specializzate. Viene proposta l'annata 2007 frutto di una vendemmia di grande potenza e di altissima qualità. Questo prodotto esprime la volontà della cantina di dare vita ad un'etichetta di carattere, recuperando il valore della tradizione valtellinese legata alle più preziose riserve. Dalle terrazze retiche di Berbenno queste uve sono state raccolte con una vendemmia leggermente tardiva, per conferire intensità al prodotto finale.

Dopo la macerazione che supera i 20 giorni segue un prolungato affinamento in botte che raggiunge i 24 mesi.

Il Valtellina Superiore Riserva è quindi il frutto di un accurato lavoro di perfezionamento, che nel bicchiere regala sensazioni morbide e rotonde, caratterizzate da sensazioni tanniche vellutate.

Le bottiglie di Riserva sono disponibili nelle migliori enoteche.

*Autumn sees our dining tables heaving under dishes issuing forth strong and complex seasonal scents and flavours. Game, wild fowl alongside polenta for example, and these old favourites demand an accompanying wine which can 'host' such meaty flavours so that we can fully appreciate their individuality.*

*It's with precisely this in mind that this year Mamete Prevostini is presenting the first bottles of Valtellina Superiore Riserva.*

*It's typical that his cellar is once again prepared to offer up a label with such personality, rediscovering all the merits of the traditional Valtellina wines linked historically with these quality reserves.*

*Along the Alpine retiche terraces of Berbenno the grapes are gathered in just a hint on the late side.*

*In order to bestow that special 'extra intensity' to the final product.*

*Following on from the maceration which lasts over a period of 20 days, there's a lengthy refinement in barrels, in fact as long as 24 months.*

*The Valtellina Superiore Riserva is thus a splendid result of an intense piece of improvement/perfection, so that each glass offers up sensations both soft and yet rounded, with typically velvety tannins.*

*The Reserve will be available in all quality wine stores.*



## MAMETE PREVOSTINI

www.mameteprevostini.com  
info@mameteprevostini.com

# PIANAZZOLA TOP OF THE WORLD

Fotografie di Stefano Gusmeroli



Nadia e Roy sono due simpatici coniugi di Citta del Capo, in Sudafrica. Da qualche anno fanno tappa per vari mesi a Pianazzola. Il loro caso non è isolato: ci sono molte altre persone, provenienti da diversi Paesi, che hanno fatto di Pianazzola la loro oasi di pace nella quale rifugiarsi lontano dal caos della vita metropolitana.

La storia di Nadia e Roy è un po' particolare. Lei ha lontane origini chiavennasche, delle quali va particolarmente fiera. Dopo aver trascorso la sua vita a Città del Capo, è tornata nei luoghi dei suoi antenati, recuperando una piccola proprietà nella frazione sopra Chiavenna. Quando Roy, pochi anni fa, ha ceduto la sua attività per godersi la pensione,

è ambientata e collabora alla conservazione del paesino. Abbiamo amici belgi, svizzeri e tedeschi, ma anche italiani residenti in altre province che ormai hanno fatto di questo posto la loro seconda casa". Tra i due, è Roy quello più innamorato di Pianazzola: "E' la base di partenza di tutti i viaggi che organizziamo con Nadia in Europa – racconta –.

hanno cominciato a frequentare periodicamente il piccolo nucleo abitato sopra Chiavenna, ristrutturano l'antico edificio appartenuto ai parenti di Nadia. "Adoro il tempo che trascorro a Pianazzola – spiega Roy –. La gente del posto è sempre cordiale e c'è una comunità di stranieri molto eterogenea che si



Qui ci rilassiamo, riordiniamo le idee, dipingiamo e leggiamo, favoriti da un clima sempre gradevole e dalla natura circostante verde e lussureggiante". Pianazzola è stata la meta del loro viaggio di nozze e da allora è rimasta nel cuore. Il nucleo è abitato stabilmente tutto l'anno da una cinquantina di residenti. I collegamenti con Chiavenna sono garantiti dalla strada comunale che si arrampica lungo le ripide sponde terrazzate coltivate a vite. Basta passeggiare lungo la carreggiata nei mesi autunnali per comprendere facilmente come questo versante goda di un microclima favorevole, migliore di quello di Chiavenna. Sempre ben soleggiata, Pianazzola – a poco meno di 700 metri di altezza – è circondata da castagneti ben coltivati. Seppure non disponga di negozi o attività ricettive, questo borgo esercita un'attrazione straordinaria sui turisti e i villeggianti che – soprattutto negli ultimi anni – contribuiscono attivamente alla conservazione autentica del paesino. Gli innumerevoli itinerari pedonali che dipartono da questo luogo accrescono la bellezza di Pianazzola, con la piccola chiesetta e l'architettura caratteristica.

Sono loro a rendere Pianazzola, top of the world!



## PIANAZZOLA: WHERE PEOPLE COME TOGETHER!

Nadia and Roy are from Capetown, South Africa and for some time now have spent several months of their year at Pianazzola. And they're not alone in this: people from countries far and wide have decided to make the little village their haven of peace, away from the stress and mayhem of city life. But Nadia and Roy's story is a bit special. She has old Chiavenna family origins, and having spent her life in Capetown, has now returned to the place of her ancestors rediscovering this little village above Chiavenna. And once Roy sold his business, they began to return regularly with a view to renovating her old family home.

"I love being in Pianazzola" explains Roy, "the local people are so friendly but there's also a small but diverse community of foreigners who are really involved in the preservation of life within the village. We have Belgian, Swiss and German friends, but also Italians from other parts of the country with second homes here."

"Nadia and I travel around Europe quite a lot yet Pianazzola is always our base. Here we can relax, plan our future trips, we paint and read, appreciating a really pleasant climate with nature all around". No surprise then to learn this is where the couple spent their honeymoon.

The all-year-round population of the village is around a mere 50, but it's easily reached on the road which winds up through the steep slopes of terraced vineyards. A stroll along the way up there in Autumn will confirm immediately the favourable nature of the micro-climate here. It's a real sun-trap - at around 700m - and is surrounded by chestnut woods. Despite the lack of shops or business activities (or perhaps because of this) the place appeals hugely to tourists, and just how much of its original vivacity remains is most encouraging. Any number of walking routes head off from this still authentic mountain village with its little church and typical rustic architecture.



# SAPORI D'AUTUNNO RISTORANTE LA GENZIANELLA

Accoglienza familiare, ottima cucina locale e genuinità dei prodotti. Chi frequenta abitualmente Fraciscio, frazione distante pochi chilometri da Campodolcino, conosce molto bene il segreto della ricetta che fa del ristorante Genzianella un punto di riferimento per sportivi e villeggianti.

La calda accoglienza garantita da Marina, Fabio, Elena e Aurelio è soltanto uno dei tanti componenti che contribuiscono a trasformare questo luogo in una sorta di tappa imperdibile per coloro che, sia d'estate che d'inverno, si trovano a transitare da queste parti. La loro gestione risale al 1989, riprendendo l'eredità lasciata dai precedenti titolari che avevano aperto il ristorante già nel 1956. La cucina, dove Marina regna sovrana con il contributo di qualche aiutante, propone i piatti forti della tradizione gastronomica alpina: i

pizzoccheri bianchi della Valchiavenna sono preparati con grande maestria, così come la polenta, lo stinco di maiale, le costine, il salmì, per non parlare della squisita cacciagione.

Prenotare è d'obbligo. Non solo per avere la garanzia di trovare un posto – nel fine settimana il ristorante è molto gettonato –, ma anche per dare modo allo staff di poter calibrare l'offerta succulenta dei piatti tradizionali. Tutto viene fatto fresco e ogni pietanza necessita del tempo di preparazione necessario a garantirne tutti i sapori originali. I formaggi e i salumi sono prodotti nella zona, così come la selezione dei vini è quasi esclusivamente valtellinese. Abbiamo chiesto ai nostri amici di suggerire un piatto facile, da preparare a casa, nelle prime serate fresche di questo autunno. Ecco che cosa ci hanno proposto.

## SALMÌ DI CERVO

dosi per 4 persone

### ingredienti

500 gr di cervo (polpa)  
1 carota  
2 chiodi di garofano  
1 gambo di sedano  
1 cipolla  
1 spicchio d'aglio  
2 bacche di ginepro  
1 foglia di alloro  
1 presa di cannella  
pepe in grani, sale e olio  
1 litro di vino valtellinese  
(Sassella o Inferno)

### preparazione

Lasciare macerare il tutto per un giorno, in una pentola coperta. Cuocere quindi a fuoco lento per un paio di ore. Togliere la carne e frullare quel che resta nella pentola. Riporre quindi i pezzi di carne, facendoli passare prima nella farina bianca. Riprendere la cottura per 15 minuti e servire.



## RISTORANTE LA GENZIANELLA

Via Fraciscio, 95

23021 - Campodolcino (SO) Italia

Tel. 0343 50154 - Fax 0343 50017 - Cell. 348 2660398

Chiuso il martedì sera.

## A TASTE OF AUTUMN

### RISTORANTE LA GENZIANELLA, FRACISCIO

Great welcome, marvellous traditional fare made with local produce. Quality Valtellina wines. Here's how one of the most popular dishes comes about:

#### VENISON STEW (SERVES 4)

##### Ingredients

500gm lean venison, 1 carrot, 2 cloves, 1 celery stick, 1 onion, 1 clove of garlic, 2 juniper berries, 1 bay leaf, 1 pinch of cinnamon, whole peppercorns, salt and oil, 1 litre of red Valtellina wine (Sassella or Inferno)

##### Preparation method

leave everything to marinate for 24 hours in a covered pot. Cook on a low light for a couple of hours.

Remove the meat and stir the remaining contents well. Replace the pieces of meat having covered them in white flour.

Resume cooking for 15 minutes and serve.

# ROCK CLIMBING

## IL SENSO DELLA PIETRA

foto di Gina e Jeffrey Gardner

**L'AUTUNNO PORTA CON SÉ LE CONDIZIONI IDEALI PER QUANTI AMANO CIMENTARSI NELL'ELEGANTE TECNICA DEL SASSISMO, SPECIALMENTE IN VALLE SPLUGA. ABBIAMO CHIESTO A DUE CULTORI DI SPIEGARCI COSA RENDE COSÌ SPECIALE QUESTA AFFASCINANTE DISCIPLINA: ECCO CHE COSA CI HANNO RACCONTATO.**



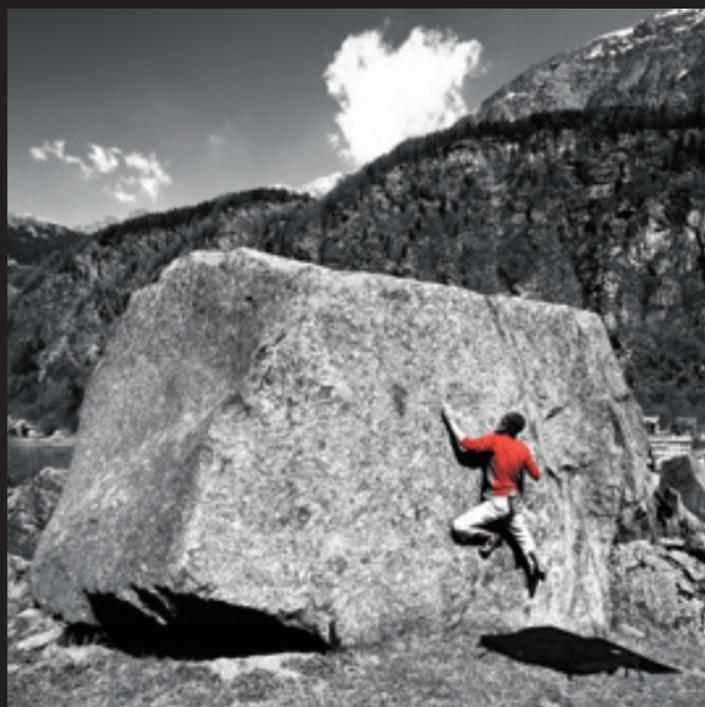


Gina e Jeffrey ormai si possono considerare degli habitués dei monoliti di roccia che si ergono solitari e ieratici nella piana di Prestone, a Campodolcino. Seppure entrambi abbiano origini lontane rispetto a questi luoghi, hanno individuato un punto sconosciuto ai più, nel quale praticano quella disciplina sportiva che in italiano è definita "sassismo" e che in inglese è più nota come bouldering.

Il bouldering è una speciale espressione dell'arrampicata, che si sviluppa su massi e grossi blocchi di pietra. È nata intorno agli anni Settanta e ben presto si è diffusa in tutto il mondo. Il nome deriva dall'inglese boulder, ovvero un masso che può avere differenti dimensioni e che offre delle pareti arrampicabili. Il fascino di questa attività risiede tutto nella tecnica, unita a una notevole dose di concentrazione e intelligenza. Un equilibrio perfetto, che permette di risolvere particolari passaggi molto impegnativi, attraverso sequenze di movimenti armoniosi e dinamici, in genere dieci al massimo, ma estremamente complessi, per uno sviluppo che di norma non supera i cinque metri.

La storia di Gina e Jeffrey è molto particolare. Lei è irlandese e in passato ha lavorato come fisioterapista in Irlanda, Stati Uniti, Svizzera e Italia. Suo marito, originario della Virginia (Usa), lavora a Chiavenna come sviluppatore web. La loro è una coppia molto sportiva e da un anno e mezzo hanno messo radici a Chiavenna.

"La nostra storia è un po' complicata – raccontano –. Abitavamo in America da qualche anno prima di traslocare in Italia. Volevamo tornare in Europa per essere più vicino alla famiglia di Gina, e alla fine abbiamo deciso di trasferirci in Italia, perché i genitori di Gina passano qui circa cinque mesi all'anno. I nonni di Gina erano italiani quindi venivamo in Italia abbastanza spesso". La scelta della Valchiavenna è legata al desiderio di vivere in montagna. "Conoscevamo la zona grazie a diverse vacanze trascorse qui ad arrampicare. Questa zona è bellissima e per chi ama le montagne è un vero paradiso. C'è sempre qualcosa da fare". Il bouldering è un tipo di arrampicata in cui si scala per sequenze di "passaggi" su massi, senza una corda e con un materassino per terra per attutire le cadute. "È uno sport molto divertente, che tende ad essere più socializzante dell'arrampicata sulle pareti, perché spesso si va con un gruppo di amici e tutti provano lo stesso problema, insieme, e come si dice in Irlanda, tutto intorno c'è tanto "craic" e "banter" (divertimento e scherzi). Di solito si arrampica piuttosto vicino al suolo, si tende ad affrontare i punti più difficili e tecnici. Così è anche un bel modo per migliorare il proprio stile e la tecnica di arrampicata".



È Gina a raccontare i primi passi in parete: "Abbiamo tutt'e due iniziato circa 12 anni fa ad arrampicare su pareti e in montagna, prima di passare al bouldering. Jeff è stato il primo a praticare bouldering a Boone, North Carolina, in una zona spettacolare. Io ho iniziato un po' per caso quando ero in vacanza nel sud della Francia per arrampicare con amici. Eravamo lì per scalare delle vie in montagna, però dopo qualche settimana il meteo divenne molto brutto e così, abbiamo deciso di andare per la prima volta in un posto famoso vicino a Parigi per provare il bouldering, solo perché lì non pioveva.

Ci siamo divertiti tantissimo, e poi quando siamo tornati in Irlanda abbiamo scoperto che ci sono tanti posti belli per farlo anche nel mio Paese". I luoghi preferiti dai "sassisti" sono senza dubbio quelli di Prestone e Cimaganda, in Valle Spluga, sul confine tra i comuni di Campodolcino e San Giacomo Filippo. "Sono luoghi bellissimi per il bouldering.

I massi si trovano in una valle spettacolare, circondati dal verde accanto al fiume. La roccia è di ottima qualità, con tantissimi passaggi interessanti e divertenti. C'è tanta varietà, con arrampicate facili (grado 4) e altre molto impegnative (grado 8). La quota di circa 1000 metri e l'esposizione favorevole, permettono di arrampicare anche durante i mesi più caldi d'estate, di solito con un bel venticello fresco".

Con il bouldering è sufficiente che la gente frequenti una zona per tenere i massi puliti e anche per sviluppare dei nuovi passaggi.

"C'è un certo tipo di comunità di scalatori/sassisti che viene spesso qui. Se ci fosse troppa gente, potrebbe distruggere l'ambiente e la tranquillità della zona, quindi come con ogni sport in montagna c'è un equilibrio piuttosto delicato che va mantenuto e protetto".

Le foto che Gina e Jeffrey hanno scattato durante le loro uscite e che noi abbiamo pubblicato a corredo di questo articolo, raccontano molto la poesia che circonda questo sport. È anche merito loro se i luoghi sperduti e dimenticati, vengono valorizzati con il giusto spirito e rispetto.



## BOULDERING: GREAT CRAIC!

Gina and Jeffrey are regular visitors to the great rock monoliths situated erratically along the Prestone plain, at Campodolcino. It was in fact they who identified this spot where 'bouldering' was to really take off. It's a rather particular

form of rock-climbing, a sport featuring huge boulders and stone slabs offering great climbing opportunities which began in the seventies and has spread world-wide.

It's all about technique, plus a combination of concentration and know-how. Excellent balance is essential as the climber undertakes a series of demanding passages via a sequence of dynamic yet graceful moves, usually up to ten in total over no more than 5m.

Their story is rather special. Gina is Irish and has worked as a physiotherapist at home, in the USA, Switzerland and Italy. Her husband, from Virginia works in Chiavenna as a web designer. They landed in Chiavenna a year and a half ago. And stayed.

"We were living in the USA before moving here. We wanted to come back to Europe to be closer to Gina's family, and Italy was perfect because her parents spent around five months of the year here. Gina's grandparents were in fact Italian." The choice of Valchiavenna was a desire to be among the mountains. "We knew the area thanks to climbing holidays we'd spent here. It's a wonderful spot and if you're a climber it's paradise."

In bouldering you follow a sequence of steps, with no rope, but with a type of mattress below to cushion any fall. "It's a fun sport, more sociable than rock-climbing, as you'd go with a group of friends, all tackling the same difficulties, really good "craic". You're usually not climbing far above the ground, yet there are many difficult and technical moves. Hence it's a great way to improve your climbing style."

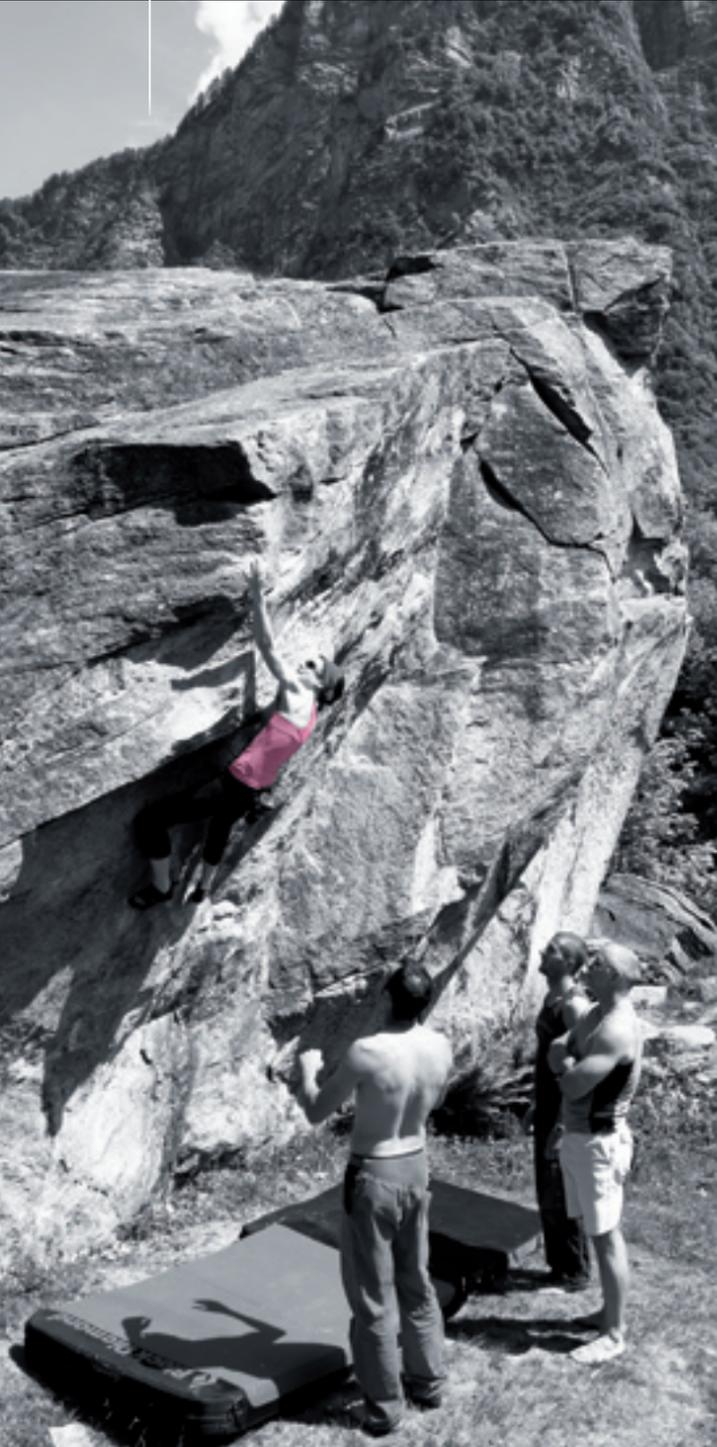
Gina talks of her first taste of climbing. "We both started rock climbing about 12 years ago, before taking up bouldering. Jeff started in a great place in N. Carolina, and for me it was almost by accident, whilst on a climbing holiday with friends in the south of France, after a few weeks the weather really turned, so we decided to head for a spot near Paris well known for bouldering. It was great fun and when we went back to Ireland we discovered lots of places to do exactly the same."

No question that the favoured places by the fans of this discipline are those of Prestone and Cimaganda in Valle Spluga.

"They're wonderful locations. Surrounded by meadows and next to the river within a spectacular valley. The rocks provide a wealth of interesting routes. And variety: easy climbing (level 4) through to the more demanding (level 8). We're at 1000m with a really favourable outlook so that we can climb throughout the hot summer, usually with a fine, cool breeze.

"Climbers form a genuine community and it's in their interest to keep the rocks clean whilst creating new routes. People come from all over, and there has to be a fine balance so as not to damage either the environment or the tranquillity here as in any mountain sport anywhere."

We think the accompanying photos speak for themselves: of the poetry, spirit and respect for special places all tied up within a fascinating sport.



SKI AREA VALCHIAVENNA MADESIMO CAMPODOLCINO

# FAMILY WEEK

## TUTTA LA FAMIGLIA SULLE PISTE DA SCI

Proposte dedicate a famiglie composte da un minimo di 3 e un massimo di 4 persone per un soggiorno in hotel o residence di 4, 5, 6, o 7 notti a Madesimo o Campodolcino

Validità dell'offerta: dal 8 al 21 gennaio 2012 e dal 18 al 24 marzo 2012

Prezzi per nucleo familiare/3 persone in mezza pensione a partire da

Euro 715,00	4 giorni in Hotel + 4 giorni skipass
Euro 880,00	5 giorni in Hotel + 5 giorni skipass
Euro 1.026,00	6 giorni in Hotel + 6 giorni skipass
Euro 1.145,00	7 giorni in Hotel + 7 giorni skipass



[www.madesimo.com](http://www.madesimo.com)



# GLI OSPITI SELVAGGI

Fotografie di Roberto Moiola [clickalps.com](http://clickalps.com)

**NEGLI ULTIMI ANNI SONO  
AUMENTATI GLI AVVISTAMENTI  
DI CINGHIALI IN GRAN PARTE  
DELLA VALCHIAVENNA.  
ABITUDINI E CARATTERISTICHE  
DI QUESTO (QUASI) NUOVO  
ABITANTE DEI BOSCHI**





La sua indole è tenace e combattiva. Ha un fisico rozzo, ma molto resistente. Non teme alcun predatore – eccezion fatta per l'uomo – e negli ultimi anni si è diffuso molto rapidamente anche nelle zone pianeggianti della Valchiavenna dove contende il suo habitat con gli ungulati.

In pochissimi anni il cinghiale è diventato una presenza consolidata nelle selve sparse sulle sponde dell'Alto Lago di Como, da dove si è via via spinto verso la Valchiavenna e la Valtellina, trovando nelle pianure del fondo valle l'area ideale nella quale espandersi e creare nuove colonie.

Le coltivazioni di granturco e l'assenza di predatori hanno facilitato la sua espansione, tanto che oggi non sono più così rari gli avvistamenti di questo animale da parte di turisti ed escursionisti.

In Lombardia il cinghiale è presente un po' ovunque. L'abbandono da parte dell'uomo delle aree coltivate e degli alpeggi di mezza costa ha favorito la diffusione di questa specie, che oggi è ben documentata in tutta la fascia prealpina. I cinghiali frequentano soprattutto i boschi di quercia e di castagno, colonizzando ogni tipo di ambiente a disposizione purché sia presente una fonte d'acqua dalla quale non si allontana mai. Tollera molto bene il freddo grazie al pelo folto e alla pella spessa.

L'incontro con uno di questi animali rappresenta un'esperienza che suscita sempre grande sorpresa: e non è difficile capire il perché. Un cinghiale maschio adulto misura fino a 180 centimetri in lunghezza, con un'altezza al garrese che arriva agli 80 centimetri, per un peso che si aggira intorno al quintale. Le abitudini del cinghiale sono per lo più notturne. Di giorno questi animali preferiscono riposarsi restando nascosti in buche – che d'inverno vengono riempite di foglie e rami – o tra i cespugli. La loro vita sociale è organizzata in piccoli gruppi matriarcali, a cui si accompagnano varie femmine con i loro piccoli. I maschi, invece, preferiscono una vita solitaria o limitata al massimo a piccolissimi gruppi.

Il temperamento del cinghiale è fiero e aggressivo. Se spaventati o minacciati, non esitano ad attaccare risultando molto pericolosi. Questo li rende piuttosto pericolosi per quanti, specialmente in autunno, si aggirano per i boschi a caccia di funghi e castagne.

A destare molta attenzione sono soprattutto le scrofe con i cuccioli. Le femmine sono estremamente protettive nei confronti della propria prole: durante l'allevamento della cucciolata, infatti, aggrediscono con potenti morsi agli arti e al corpo qualsiasi intruso che per loro rappresenti un pericolo, anche soltanto un ignaro visitatore a passeggio per il bosco.

La sua è soltanto un'azione difensiva. L'alimentazione del cinghiale, infatti, è prevalentemente composta da prodotti vegetali – come ghiande, granturco, castagne, frutti, tuberi e radici –, integrata spesso con insetti e invertebrati, uova e talvolta anche carne. Non sono rari infatti, gli attacchi a prede di una certa dimensione, come cerbiatti e agnelli.

I cinghiali sono animali grossi e forti, che non esitano ad attaccare per primi se disturbati: per questo motivo, è abbastanza raro che un predatore scelga di cacciare questi animali.

L'unico vero nemico, è l'uomo che – dove è consentito – ne pratica la caccia attirato dalle sue carni prelibate. In ambienti boschivi in cui la specie è autoctona, il cinghiale svolge un'azione benefica, in quanto la sua continua opera di scavo nello strato superficiale del terreno contribuisce all'aerazione del terreno, alla diminuzione della presenza di larve di insetti nocivi ed all'interramento di semi, favorendo quindi lo sviluppo del manto boschivo. Purtroppo, dove è presente il cinghiale, è inevitabile la diminuzione del numero di cervi e caprioli, oltre che del gallo forcello, della pernice e del fagiano.

In Valchiavenna, spesso il loro habitat confina con aree rurali. La presenza di questo animale sta cercando ancora un proprio equilibrio nel delicato ecosistema rapportandosi anche alle abitudini degli escursionisti.

## NEW NEIGHBOURS

Recent years has seen a considerable increase in sightings of wild boars throughout Valchiavenna. Tenacious and combative they have a somewhat uncouth nature, are physically very strong, and have spread rapidly even in the valley plains where they vie for territory with the ungulates.

In a few short years the wild boar has also established its presence within the scattered woodland on the northern shores of Lake Como, and in Valtellina along the valley bottom. Maize cultivation and an absence of potential predators has made life pretty comfortable and their expansion has been encouraged by the abandonment of cultivated areas and pastures in Alpine foothills. Boars particularly appreciate woodland of oak and chestnut and will colonize anywhere that gives them access to water. A thick fur and course skin means that they can stand the coldest winter.

Stumbling across one will guarantee something of a shock. A male adult can be up

to 180 cm in length, with a height at withers of 80 cm, and weighing in at around 100kg. They're nocturnal by and large and spend the day hidden in covered holes or within shrubbery. They exist in small matriarchal groups – several females tending to their young. Males prefer a solitary life or might exist within a small group.

The wild boar can be aggressive and if frightened or threatened will not hesitate to go on the attack, in particular where sows are defending their young. The boars' diet is mainly made up of acorns, sweet-corn, chestnuts, fruit, tubers, roots combined with insects and invertebrates, eggs and sometimes meat too. It's not uncommon for them to attack smallish prey such as fawns or lambs. Wisely, predators tend to steer well clear but its one real foe is man himself who hunts them for their tasty meat. In woodland environments they have a beneficial effect because their excavation endeavours contributes hugely to soil ventilation, in the elimination of harmful insects and the burial of seeds which encourages a rich and healthy woodland mantle. Sadly where there are boars it's inevitable there will be less deer, black grouse, partridge and pheasant.



SKI AREA VALCHIAVENNA MADESIMO CAMPODOLCINO

# SPECIALE WEEKEND NEVE

DEDICATO A TUTTI COLORO CHE VOGLIONO TRASCORRERE  
2 O 3 GIORNI DI QUALITÀ IN UN'ATMOSFERA TRANQUILLA  
A POCCHI KM DAGLI IMPIANTI DI RISALITA

Proposte di soggiorno in hotel, B&B o ostello di 2 o 3 giorni nello splendido **borgo di Chiavenna** e dintorni. Non solo sci, ma anche bellezze storico culturali e prelibatezze gastronomiche

Validità dell'offerta: durante tutta la stagione invernale

Prezzi a persona in hotel con trattamento mezza pensione a partire da

Euro 130,00 2 giorni in Hotel + 2 giorni skipass

Euro 180,00 3 giorni in Hotel + 3 giorni skipass

Prezzi a persona in B&B con trattamento notte e colazione a partire da

Euro 105,00 2 giorni in B&B + 2 giorni skipass

Euro 145,00 3 giorni in B&B + 3 giorni skipass

Prezzi a persona in ostello (solo pernottamento) a partire da

Euro 85,00 2 giorni in ostello + 2 giorni skipass

Euro 115,00 3 giorni in ostello + 3 giorni skipass

[www.madesimo.com](http://www.madesimo.com)



Consulta i dettagli dell'offerta e l'elenco delle strutture aderenti all'iniziativa nei siti [www.valchiavenna.com](http://www.valchiavenna.com) - [www.madesimo.com](http://www.madesimo.com) Info +39 0343 37485

# GIOCHI DI LUCE E RIFLESSI D'OMBRE

TRICKS OF LIGHT  
AND REFLECTIONS  
OF SHADOWS

Foto e testi di Marco Sartori



## IL SERPENTONE

Quando le famiglie contadine trascorrevano l'estate in montagna con gli armenti, i nonni la sera, raccontavano ai piccoli storie di folletti, di briganti e di animali, lupi, orsi e serpenti che abitavano nei boschi. Un metodo pedagogico mirato per incuterne quel tanto di paura perché non si allontanassero da casa, se non percorrendo sentieri sicuri.

Negli anni immediatamente dopo la seconda guerra mondiale circolò la voce della presenza di un grosso serpente nel bosco sopra Pianazzola. Si fecero squadre di ricerca ma non si trovò nulla. Qualche tempo dopo un furioso incendio si sviluppò nella zona. Non fu facile per i pompieri domare le fiamme, sta di fatto che da allora non si parlò più di serpenti.

La foto proposta è stata scattata a Uschione in località "Alla Piana" nella tarda mattinata del 22 agosto del 2010. Che siano questi i serpenti che evocavano i nonni?

## THE SNAKE

Evenings: farming families spending summer in the mountains with their herds, and granddads telling tales of goblins, bandits, wolves, bears and snakes all living in the woods.

The shot was taken at Uschione, late morning of 22nd August 2010. Look closely.

Da quando la tecnologia digitale ha reso tutto più semplice, i segreti della camera oscura sono ormai storia.

Iniziai a fotografare con una Comet II, acquistata nel 1954 dal fotografo Ferri Rigamonti che mi fornì oralmente le istruzioni pratiche raccomandandomi di "tenere il polso fermo e premere lentamente il pulsante dello scatto".

I soggetti che sono proposti si sono voluti far fotografare o meglio è il risultato di una serie di concomitanze imponderabili.

I racconti sono l'unione fra storia e fantasia, ma quando le ombre ti avvolgono è meglio rifugiarsi nella fantasia!

I started photographing with a Comet II purchased in 1954 from the photographer Ferri Rigamonti who recommended that I "keep a steady hand and slowly press the shutter button".

The subject matter 'chosen' are a result of a series of extraordinary coincidences.



## LA POZZA DEL BOVE

La foto, scattata il 24 aprile del 2009, alle ore 11, nei pressi della cappella ristrutturata dagli eredi Peducchi, propone il volto di un bove che si abbeverava sfiorando l'acqua.

Guardando attentamente il collo, dove di solito appoggia il giogo con il campanaccio, emergono tre soggetti: due bimbe e un diavolello.

Una signora del luogo mi raccontò una storia che ha dell'incredibile.

"Quando ero piccola, disse, sentii narrare una strana storia. A Bodengo viveva un uomo posseduto dal demone che, con comportamenti e parole, aveva gettato il panico nella popolazione.

Per cercare di porvi rimedio, il prevosto propose di sottoporre l'indemoniato al rito di esorcizzazione.

Tenendolo per mano, due bambine, simbolo della purezza, lo condussero in chiesa, dove il sacerdote iniziò il rito. Sul sagrato la gente attendeva in preghiera. Improvvisamente si levò un grande urlo che poco aveva di umano e quando il portone si aprì, uscì un uomo nuovo".

Il diavolo, si sa, non accettò la sconfitta e ancora oggi, quando il vento scompiglia violentemente gli alberi, si dice che ritorni a intimorire la valle.

## THE OX'S POOL

The photo taken on the 24th April 2009, at 11.00 a.m. near the restored chapel suggests the face of an ox at water.

Look closely at the neck which would usually support the yoke with cowbell, and three subjects appear: two girls and a little devil.

## LA FRANCESINA

Come avrà fatto Marc'Antonio Lumaga a guadagnarsi la credibilità sui mercati europei?

Il contesto politico ed economico della seconda metà del 1500, scosso da frequenti scontri bellici e da una grave crisi finanziaria in tutta Europa che portò a Milano il fallimento delle principali banche (1581-1585), convinse il Lumaga a investire nel settore della ristorazione, seguendo le truppe francesi, per fornire ai soldati di rango buon cibo, vino, un materasso e buone compagnie.

Un'attività redditizia che portò nelle sue tasche gran parte della paga che i soldati ricevevano dal re. Arrivò a sostituirsi ai banchieri prestando denaro alla casa reale in cambio di gioielli e opere d'arte.

In una cantina di Bordeaux incontrò Nicole. Era la fiduciaria degli interessi del governatore della zona. Era bella, giovane, brava, sveglia e aveva buone conoscenze a corte, cosa che gli tornò utile per ottenere dal sovrano le credenziali per operare in diversi settori dell'economia europea.

Considerata la posizione strategica dalla Bregaglia, che favoriva il transito delle merci nel centro Europa, Marc'Antonio e Nicole progettaronò un piano che prevedeva l'apertura di una lussuosa taverna che

fosse anche un punto strategico per gli scambi. Qui i commercianti bisognosi di liquidità potevano ricevere denaro pagando in anticipo con merce, gli interessi passivi.

Nicole organizzò tutto alla perfezione e la taverna "al gallo d'oro" divenne un ambiente ricercatissimo tanto che ogni sera registrava il completo e gli affari erano floridi. Anche la sera 18 agosto del 1618 la taverna era al completo e la gente scrutava il cielo sperando che la pioggia cessasse per riprendere il viaggio. Un grande boato avvolse la valle e la città di Piuro sparì sotto le macerie.

Marc'Antonio l'anno seguente raggiunse Nicole mentre il suo impero economico passò ai cinque figli.

## THE FRENCH GIRL

Late 16th century. Boy meets girl in a Bordeaux cellar. Nicole was young, beautiful and bright. Marc'Antonio had business acumen, she had contacts in courts. They establish a popular luxury inn strategically situated on trade routes through Valbregaglia. And indeed on the 18th August 1618, it was packed solid when the heavens opened, a great roar engulfed the valley and Piuro disappeared under a pile of rubble.

## IL PALAZZO DI BELFORT: TUTTO IN DUE FOTO

Al Belfort andai il 22 novembre del 2006 dopo le 13.30, con l'intento di rintracciare, fra i ruderi del palazzo, una traccia dell'antica Piuro.

La giornata era illuminata da un sole pallido filtrato dalla nebbiolina autunnale che irradiava una luce soffusa. Scattai una cinquantina di foto.

L'analisi al computer, salvo lo sguardo innamorato fra un soldato grigionese e una giovane ragazza, un volto di Bacco, scolpito sulla roccia sovrastante, visibili con un po' di attenzione, non diede le risposte che aspettavo.

Invece mi colpirono due foto scattate con luce naturale. Con una funzione Photoshop le illuminai e si rivelarono: un volto in atto di urlare e un mercante, forse siciliano, in attesa di riprendere il viaggio con il suo destriero.

Approfondii la ricerca e dall'ombra affiorarono altri volti fra i quali: la francesina.

## THE PALACE AT BELFORT: IN TWO PICTURES

I went to Belfort on 22nd November 2006 around 13.30 to get a sense of ancient Piuro. A weak sun filtered through an autumn mist.

Two photos using natural light revealed: a face in the act of screaming and a merchant (Sicilian?) about to resume his journey on horseback. And if you look even harder you might spot Francesina.





# DANIELLE TRUSSONI

Tra le personalità illustri legate al mondo della cultura che hanno in qualche modo legami con la Valchiavenna, quella di Danielle Trussoni ha connotati davvero speciali. Nata a La Crosse, Wisconsin, il 9

novembre 1973, Danielle – oggi scrittrice di successo a livello internazionale – vanta disendenze campodolcinesi.

Quest'anno, durante la "reunion" che ha riportato in valle i discendenti dei tanti emigranti partiti dall'Ottocento in poi verso gli Stati Uniti per cercare fortuna, l'autrice ha fatto tappa nel suo paese d'origine.

Un'occasione speciale che le ha permesso di presentare a Campodolcino l'uscita del suo best-seller sul mercato editoriale italiano.

La sua carriera iniziò dopo l'università. Ottenuta la laurea con lode all'università del Wisconsin, si specializzò in Storia, approfondendo poi la sua formazione con vari corsi di scrittura creativa.

Il suo talento ottenne riscontri molto positivi, tanto che i suoi lavori furono recensiti dal The New York Times, il Telegraph e altre importanti riviste americane. Fino a quando nel 2010 debuttò "Angelology", primo romanzo di una trilogia appassionata. Il successo fu straordinario, tanto che l'opera venne inserita tra i



migliori 100 titoli degli Stati Uniti di quell'anno. Persino la Columbia Pictures decise di scommettere sul romanzo, acquistando i diritti per la trasposizione cinematografica che sarà prodotta da Will Smith e Marc Forster. In Italia il romanzo è edito da Editrice Nord.

«Fu il mio bisnonno ad arrivare a Genoa, negli Stati Uniti – ha raccontato durante il suo soggiorno a Campodolcino –. Era partito da Fraciscio per cercare nuove opportunità ed arrivò nel luogo in cui gli era stato indicato da tanti altri emigranti partiti prima di lui. A Genoa, infatti, la comunità campodolcinese era molto ben radicata».

Danielle, che ora vive nel sud della Francia insieme alla sua famiglia, ama ricordare come la Valle Spluga la riavvicini alla figura di suo padre, Daniel Trussoni, scomparso pochi anni fa e al quale aveva dedicato nel 2006 il libro "Falling Through the Earth" acclamato dal New York Times come uno dei migliori libri dell'anno.

«Venni proprio con lui la prima volta a Campodolcino – ricorda –. Qui sento molto forte il legame con le mie radici, con la mia identità. È sempre emozionante riscoprire parti di sé in un luogo così speciale».

A maggio 2011, Angelology è uscito nelle librerie italiane. Danielle – impegnata nella campagna di promozione del romanzo – c'ha tenuto in modo speciale

a presentare il suo libro al pubblico locale. Un omaggio – il suo – che è stato molto apprezzato dalla comunità di Campodolcino e che forse potrà riconoscere qualche elemento ispiratore nel prossimo libro che Danielle consegnerà a breve alle stampe.

## ANGELOLOGY LA TRAMA

Quando il padre l'aveva affidata alle suore francescane del convento di St. Rose, vicino a New York, Evangeline aveva soltanto dodici anni. In quella pace operosa, la bambina è diventata donna e ha poi scelto di prendere i voti. Adesso si occupa della biblioteca del convento, che ospita un'eccezionale collezione d'immagini angeliche. Ma, proprio in quel luogo apparentemente così lontano dai turbamenti del mondo, Evangeline scopre alcune lettere, spedite negli anni '40 dall'ereditiera Abigail Rockefeller a una suora del St. Rose: in esse vengono citati una misteriosa spedizione nella Gola del Diavolo, in Bulgaria, e il ritrovamento di un cadavere perfettamente conservato. Il cadavere di un angelo. Per Evangeline, quelle lettere sono il primo tassello di una storia che affonda le sue radici nella notte dei tempi: la storia degli angeli che hanno tradito Dio e della malvagità che è scesa sulla Terra con un battito d'ali; la storia dei Nefilim, le creature generate dall'unione tra gli angeli ribelli e i mortali; la storia degli angelologi, un gruppo di studiosi che, da generazioni, si tramandano il segreto dell'esistenza dei Nefilim e combattono contro di loro. E, soprattutto, la storia di uno strumento musicale di origine divina e dai poteri straordinari, uno strumento andato perduto e che ora Evangeline ha il compito di recuperare, prima che lo facciano i Nefilim. Perché la storia degli angelologi è anche la sua storia, e la loro missione è la sua missione. Perché il destino dell'umanità è nelle sue mani.



## DANIELLE TRUSSONI

Among the distinguished personalities within the arts world with links to Valchiavenna, Danielle Trussoni is rather special. Born in La Crosse, Wisconsin in 1973, Danielle, an internationally renowned author, is of old Campodolcino stock.

This year, during the reunion which brought to Valle Spluga the descendants of 19th century emigrants to the States saw Danielle among them. The visit coincided with the launch of a best-seller on the Italian publishing market.

She studied history at university and then embarked on a series of creative writing courses and quickly came to the attention of some notable publications including the New York Times and the Telegraph.

Her novel 'Angelology', the first of a riveting trilogy was an instant success, among the top 100 titles in the USA in 2010. Columbia pictures were impressed enough to buy the film rights.

"My great grandfather left Fraciscio for Genoa in the States for a new life and joined lots of earlier migrants. The Campodolcino community was already pretty well established there."

Danielle who now lives in the south of France relates how a return to Valle Spluga has brought her back close to her father who died a few years ago and to whom she dedicated her 2006 book 'Falling Through the Earth' hailed by the NY Times as one of the best books of the year.

"I came with him for the very first time to Campodolcino. I feel a very strong bond. These are my roots, my identity. It's a revelation to discover yourself in such a special place."

# VAL BREGAGLIA PROFUMO D'AUTUNNO

## CIELO AZZURRO SU, DOLCI CASTAGNE GIÙ: SOGNANDO VAL BREGAGLIA

In Bregaglia l'aria tersa d'inizio ottobre fa sembrare le irte cime di granito ancora più maestose e vicine, donando al cielo una colorazione di un azzurro intenso. Mentre in basso delicati tentacoli di fumo si levano dalle chiome della selva castanile, tentando inutilmente di sbiadire le mille tinte autunnali che incendiano i boschi. Ma gli alberi non stanno bruciando, la nebbiolina che ammanta i pendii si sprigiona dalle cascine per l'essiccazione sparse ai piedi dei castagni carichi di ricci. È in questo scenario incantato - tra un limpido cielo azzurro su e dolci castagne giù, parafrasando il titolo di una nota canzone - che, dal 1 al 16 di ottobre, si svolgerà il settimo Festival della Castagna. Un evento che per l'appunto vi farà sognare di trovarvi qui in Val Bregaglia quest'autunno.

## LA CASTAGNA IN BREGAGLIA

Da Castasegna fino a Soglio, sui pianori di Brentan, si estende uno dei castagneti più belli e grandi di tutta Europa. All'incirca 2000 anni fa i romani portarono il castagno in Bregaglia, dove grazie al clima mite prosperò. La castagna, frutto tipicamente autunnale, è stata consumata dall'uomo da tempo immemorabile e per secoli ha garantito la sopravvivenza delle popolazioni montane. Possedere anche un solo castagno significava non patire la fame durante l'inverno per un'intera famiglia. E per tradizione ancor oggi il pranzo di Calendimanzo - festa che si svolge il primo giorno di marzo, quando bambini e ragazzi girano per le vie dei paesi con i campanacci per scacciare la brutta stagione - è a base di castagne e panna, proprio perché una volta erano gli unici alimenti che rimanevano dopo la stagione fredda.

## DOLCI CASTAGNE PER TUTTI I GUSTI

Durante le prime due settimane d'ottobre 2011, per celebrare questo frutto saporito e nutriente, che nei secoli si è prestato ad innumerevoli ricette, vari ristoranti organizzeranno pranzi e cene con specialità alla castagna a prezzi speciali e aperitivi a base di caldaroste, formaggio e vino. Inoltre si terranno corsi di cucina per imparare alcune di queste golose ricette. Anche le pasticcerie saranno avvolte dal dolce profumo delle castagne e offriranno degustazioni di torte, dolci, semifreddi e persino di birre fatte utilizzando questo frutto prezioso. Per smaltire tutte queste leccornie è consigliata una passeggiata nel maestoso castagneto, da intraprendere individualmente o affiancati da una guida. Lungo un percorso didattico allestito nella selva castanile, tra le fumanti cascine per l'essiccazione, diversi pannelli illustrativi svelano in circa due ore tutti i segreti del castagneto.

## ALLA SCOPERTA DELLE SPECIALITÀ BREGAGLIOTTE

Sempre nell'ambito del Festival della castagna, domenica 2 ottobre, si svolgerà la Gita gastronomica. Per tutta la giornata una guida locale accompagnerà i partecipanti tra sapori, profumi e colori autunnali.

In programma ci sono svariate tappe, la prima sarà a Soglio, luogo di partenza della gita. Nel pittoresco borgo alpino si gusterà una colazione di benvenuto, mentre aperitivo e pranzo si svolgeranno a Castasegna, dopo aver attraversato il castagneto. La camminata proseguirà quindi oltre confine fino a Villa di Chiavenna, dove si visiteranno i crotti e la gita si concluderà con una merenda a base di caldaroste, formaggi, dolci e caffè. Il programma dettagliato della gita si trova su [www.festivaldellacastagna.ch](http://www.festivaldellacastagna.ch).

## INSIEME PER LA RACCOLTA

I frutti maturano da ottobre a novembre, i ricci cadono e le castagne ricoprono il terreno. Il bosco si anima: donne e bambini raccolgono le castagne, mettendole nel tipico sacco portato a mo' di grembiule. Quando è pieno lo svuotano nella gerla che i ragazzi portano poi alle cascine. La cascina è suddivisa in due piani: sotto c'è il focolare, sopra lo spazio per le castagne. I piani sono separati da un pavimento fatto con asticelle di legno unite in modo tale che non ci passino le castagne, ma che il calore ed il fumo possano salire comodamente. Trascorse alcune settimane, quando le castagne sono ormai essiccate, vengono poste in sacchetti molto stretti e lunghi e battute su



## PERCORSO DIDATTICO NEL CASTAGNETO

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

## THE CHESTNUT EDUCATION TRAIL

The chestnut woods stretch along the slopes between Castasegna and Soglio, and there's an educational trail equipped with panels illustrating the local flora and fauna, including the various types of chestnut and their cultivation. It's an all-year-round treat, in Spring the trees are in bloom and there's an unmistakable aroma; summer affords welcome shade under the thick foliage, and of course in Autumn yellows, reds and orange colours abound and after harvesting the drying process can be seen at local farmhouses.

ceppi per pulirle dalla buccia, dopodiché si fa la cernita. Le castagne così trattate si conservano molto a lungo e si possono macinare per ricavarne della farina. Una visita al vecchio mulino di Promontogno illustrerà questo processo e dopo si potranno assaggiare vari tipi di pane fatti con la farina di castagne.

I castagni sono di proprietà privata e dunque la raccolta di castagne di solito è vietata, ma dal 1° al 17 di ottobre su una superficie di 2000 metri quadrati, situata sotto Soglio, la raccolta potrà essere fatta liberamente, passando così delle piacevoli ore all'ombra degli imponenti alberi. Chi fosse interessato alla coltivazione della selva e al procedimento dell'essiccazione, può divenirne partecipe assieme alla famiglia Brügger di Soglio. I Brügger sono contadini e oltre ai castagni possiedono anche delle belle caprette. Per il Festival della castagna, giovedì 6 ottobre, apriranno la porta della loro stalla per illustrare la mungitura e la preparazione del tipico formaggio di capra bregagliotto: il Mascarpin.





### VERSO IL CIELO AZZURRO

Il 3 ottobre un aperitivo sulla diga dell'Albigna farà girare più di una testa, non tanto per il vino e la birra serviti con i panini alle castagne imbottiti, bensì per la splendida vista a 360 gradi. La diga infatti si trova incastonata tra le montagne a 2165 m s.l.m., sopra una ripida parete e gode di uno spettacolare panorama sul fondovalle e sulle cime di granito che si specchiano nelle acque del lago artificiale. Il luogo dell'aperitivo si raggiunge comodamente con la funivia che porta direttamente ai piedi dell'immensa costruzione. I meandri della diga si possono esplorare durante tutta l'estate accompagnati da una guida, previa prenotazione.

### DULCIS IN FUNDO

A Castasegna da diversi anni in ottobre si celebra il frutto che ha dato il nome al paese con la Festa della Castagna, che quest'anno avrà luogo il 9 ottobre. Dopo il culto ecumenico delle 11.00, in programma c'è il pranzo. Nel corso del pomeriggio verranno organizzati giochi e divertimenti per grandi e piccini. Durante la festa diverse bancarelle venderanno prodotti tipici della regione e naturalmente specialità alla castagna.

Durante il Festival della castagna non gusterete solo delle ottime castagne, ma apprenderete anche da dove provengono, come vengono coltivate e preparate e quale importanza hanno assunto nel mondo rurale.

### PACCHETTO SPECIALE "FESTIVAL DELLA CASTAGNA"

L'ufficio turistico Bregaglia Engadin offre agli amanti della castagna un attraente pacchetto autunnale. L'offerta speciale comprende un minimo di due pernottamenti in un hotel della Bregaglia, colazione, partecipazione alle attività del festival, una cena o un pranzo a base di castagne e una torta alle castagne. Un'offerta che si presta a tutte le tasche: per esempio il pacchetto di due notti in un albergo tre stelle lo si può avere già a partire da 170.- CHF (ca. 150 euro). Per maggiori informazioni e prenotazioni rivolgersi all'ufficio turistico Bregaglia Engadin (T +41 (0)81 822 15 55 - [Info@bregaglia.ch](mailto:Info@bregaglia.ch)).

### SPECIAL "CHESTNUT PACKAGE"

The Bregaglia Engadin tourist office has an attractive autumn proposal. It includes a minimum of 2 nights in a Bregaglia hotel with breakfast, festival activities, a chestnut lunch or dinner with cake. Tempting indeed. 3 star hotel package prices start at 170 Sw. Francs. (150 euro).

### 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.

### VAL BREGAGLIA

Valbregaglia is a small valley situated between Lake Como and the high Engadin plain in Switzerland. It's a genuine country idyll where majestic granite mountains are flanked by splendid forestry and represents both a paradise for hikers and climbers and a quiet haven for artists, with tiny villages rich in history. Takes a mere 15 minutes by car from both Chiavenna and St. Moritz.

## VAL BREGAGLIA CHESTNUT'S FESTIVAL

The clear air of Valbregaglia, majestic granite peaks reach up towards a superb deep blue sky. It's early October and colours abound. Wisps of smoke drift from within the chestnut woods, as on the farms it's chestnut drying time. And it's within this magnificent setting that from the 1st to the 16th October the chestnut will well and truly be celebrated.

From Castasegna to Soglio some of the most beautiful chestnut forests stretch all along the Brentan plain. It was the Romans – around 2000 years ago who introduced the chestnut here where they prospered in a mild climate. The autumn harvest has taken place since time immemorial and provided a staple diet for the mountain populace. A single chestnut tree per family would guarantee sustenance. And the traditional Calendimanzo lunch – on the 1st March – with a chestnut and cream base – sees the children in the streets with bells to drive away the cold season once and for all.

### Sweet chestnuts to suit everyone

During the first two weeks of October to celebrate this tasty and nutritious fruit which for years has been adopted in countless recipes, a host of restaurants will be dedicating their lunch and dinner menus to chestnut specialities alongside cheese and wine. In addition there will be the opportunity to learn how to actually prepare some of these delicious recipes. And pastries

are included too, with tastings of cakes, desserts and even beer made from chestnuts! And afterwards it's recommended that you have a stroll amongst the fruit-bearing trees themselves. Guides will be on hand. An educational trail designed to take you through the production stages including the smoking/drying process has illustrated panels to explain all the secrets.

### Bregaglia specialities

On Sunday 2nd October local guides are offering visitors a gastronomic journey incorporating all the flavours, scents and colours of autumn. The first stage takes off from Soglio through the chestnut forest after a welcome breakfast, followed by aperitif and lunch at Castasegna. The walk then heads back into Italy to visit the crotti at Villa di Chiavenna for roast chestnuts, cheese, dessert and coffee. More info. at [www.festivaldellacastagna.ch](http://www.festivaldellacastagna.ch).

### Last but not least

Castasegna itself celebrates the fruit which gave the village its name this year on the 9th October. Lunch follows on from the church service at 11.00. The afternoon will feature games and entertainment for young and old. During the festival market stalls will offer a range of local produce, naturally incorporating chestnut specialities.

It's a festival in which to enjoy quality chestnuts whilst at the same time learning all about their production and influence on the history of the rural communities. For a detailed programme on the Festival and Valbregaglia itself contact: [info@bregaglia.ch](mailto:info@bregaglia.ch) OR [www.festivaldellacastagna.ch](http://www.festivaldellacastagna.ch)



Per avere il programma dettagliato o maggiori informazioni sul Festival della castagna e sulla Val Bregaglia contattare:

**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](mailto:info@bregaglia.ch) - [www.festivaldellacastagna.ch](http://www.festivaldellacastagna.ch)

# SKIAREA VALCHIAVENNA

## TANTE OFFERTE PER IL TUO INVERNO

**LA SOCIETÀ PROPRIETARIA DEGLI IMPIANTI DI MADESIMO E CAMPODOLCINO HA PRESENTATO UNA SERIE INTERESSANTE DI OCCASIONI. SCOPRIAMOLE INSIEME**

La novità di quest'anno è la super-promozione skipass che farà felici le famiglie. Il "succo" è questo: se mamma e papà acquistano il giornaliero, il loro piccolo campione scia gratis oppure, se è tra i 9 e i 16 anni, paga la metà. Ogni anno Skiarea Valchiavenna propone qualcosa di speciale per i suoi ospiti. Impianti moderni, rifugi accoglienti, menù gastronomici sempre all'avanguardia, 60 chilometri di piste: questa è ormai la base dell'ottima dotazione a disposizione di quanti amano le discipline bianche.

Di anno in anno, Skiarea aggiunge nuove peculiarità: uno snowpark attrezzato e in continua evoluzione, un baby-park straordinario con pista riservata ai più piccoli ad un passo dal rifugio Larici, possibilità di sci

notturno il sabato sera e molto ancora. Pensando soprattutto alla clientela giovane e alle famiglie, Skiarea ha quindi presentato a fine estate la nuova promozione che favorirà lo sci familiare durante tutto l'anno.

Un modo semplice ed efficace, che stimolerà a trascorrere giornate gradevoli sulle piste del comprensorio alpino della Valle Spluga, in compagnia dei propri cari. Per i nuclei familiari con due figli, Skiarea ha pensato anche a convenienti abbinamenti che consentono di risparmiare.

Per scoprire l'entità di queste agevolazioni basta consultare il sito [www.skiareavalchiavenna.com](http://www.skiareavalchiavenna.com), così come per conoscere ogni informazione su orari, impianti aperti e altre attività.



### SKIPASS UNIVERSITARIO

L'offerta è attiva per tutti coloro nati nel 1983 e successivi, iscritti all'Università. Per loro Skiarea Valchiavenna offre lo skipass giornaliero a 28 euro, dal lunedì al venerdì (escluso i periodi di validità del Pass festivo).



### SKIPASS FERIALE

Scegliere un giorno feriale per fare una sciata in Valle Spluga non solo è più piacevole, ma è anche molto conveniente. La nuova tariffa proposta da Skiarea Valchiavenna rende più allettante questa possibilità, soprattutto se si è in compagnia. Rispetto ai 35 euro del giornaliero per adulto nei giorni festivi, chi sceglie di sciare dal lunedì al venerdì paga 31 euro per l'Adulto 23,5 euro per gli Junior 26,5 euro per i Senior e 13,5 euro per i Bimbi.

## SKIAREA GREAT NEWS

Great news this year for families with the new promotional ski-pass initiative.

Essentially it means: if mum and dad purchase a daily pass, then the little ones ski for nothing, or the 9 – 16 year olds pay just half-price.

Year on year Skiarea Valchiavenna offers attractive new proposals for all visitors. And all alongside the state-of-the-art transport systems, welcoming refuges, gastronomic treats, and fully 60km of splendidly-maintained ski slopes sure to impress all lovers of winter sports.

It's a constant evolution: like the much appreciated Skiarea snowpark redesigned with innovative structures every year, an impressive baby-park near the rifugio Larici with slopes reserved for the tiniest taking their very first steps on the snow. And at the other end of the scale there's night skiing on Friday and Saturday eves.

But this magnificent corner of the Alps is determined to put the young, and families very much to the fore.

And to this end as summer slowly fades Skiarea begins – as ever - to put forward its proposals for family skiing packages.

It's a well-established and effective system that guarantees excellent skiing throughout Valle Spluga. Families with two children for example can take advantage of a convenient concessionary season ticket.

Full details of all Skiarea promotions alongside more general info can be found at: [www.skiareavalchiavenna.it](http://www.skiareavalchiavenna.it).

*A Madesimo  
scia in compagnia  
e spendi meno!*



**Eco Skipass Madesimo** Scegli Eco-skipass e goditi il divertimento!

Riempi la tua auto e vieni a sciare in compagnia, spenderai meno. L'offerta è valida per almeno 4 persone con una sola auto, se siete in 5 aumenta anche lo sconto.

- inquinamento - costi - divertimento - sconto

Info e prenotazioni sul sito >

**SHIARCA Valchiavenna**  
Madesimo - Campodolcedo  
www.skiarevalchiavenna.it

## ECO-SKIPASS

Sensibile alla tutela dell'ambiente, Skiarea Valchiavenna ha deciso di proporre un prezzo speciale a tutti quegli ospiti che raggiungeranno la partenza degli impianti di risalita razionalizzando al massimo la trasferta in auto. Per coloro che viaggeranno in vetture a pieno carico - quattro o cinque occupanti - sono previste tariffe cumulative molto convenienti.

Lo Skipass Festivo giornaliero costa 124 euro per 4 persone e 150 euro per 5 persone.

Lo Skipass Feriale giornaliero costa 108 euro per 4 persone e 135 euro per 5 persone.

*Sciare a Madesimo:  
un ricordo speciale!*



*Sai dormire sotto le stelle?*

Tutti i sabato sera  
a partire dal mercoledì 22 febbraio  
Tutti i mercoledì sera dal 01/03 al 14/03  
Apertura notte 2012 - 2013  
Orario estensione: dalle 19:00 alle 02:00  
Chiusura notte: 02:00

**SHIARCA Valchiavenna**  
Madesimo - Campodolcedo  
www.skiarevalchiavenna.it

Skipass serata € 10,00

## SCI NOTTURNO

Il sabato sera il rifugio Larici è raggiungibile grazie alla cabinovia che dà modo agli amanti dello sci, di compiere spettacolari discese fino in paese, grazie all'impianto illuminato.

Tutti i mercoledì dal 1° febbraio al 14 marzo, c'è poi il "raddoppio": per gli appassionati delle discese sotto le stelle, l'appuntamento si rinnova - oltre che al sabato - anche al mercoledì sera.

Un'occasione da non perdere!



### Hotel Emet \*\*\*\*

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

Situato a 150 metri dalle piste da sci della Skiarea Valchiavenna a Madesimo, gestito direttamente dai proprietari, la famiglia Trincavelli, offre un'ospitalità basata

sull'amore per i dettagli ed un servizio efficiente in un ambiente raffinato e tranquillo.

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

### Boscone Suite Hotel \*\*\*\*

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

Il Boscone Suite Hotel, immerso in un suggestivo e silenzioso bosco di larici, è situato in adiacenza delle piste da sci e a soli due passi dal centro di Madesimo; la navetta dell'albergo è sempre a disposizione durante il giorno ed effettua numerose fermate in tutto il Paese. Arredato in tipico stile alpino è costituito da diverse corti dove sono situate le unità abitative e da una zona servizi con ampi spazi comuni. Miniclub, parco giochi attrezzato all'esterno e all'interno, animazione diurna e serale per adulti e bambini. Deposito sci e scarponi riscaldato. Posti auto coperti in garage riservato. Qui troverete un ambiente accogliente e rilassante adatto a tutta la famiglia. Ristorante "Al Bosco" e Centro Benessere "Ninfea" aperti a tutti!

The Boscone Suite Hotel, immersed within the silence of evocative larch woodland, is located almost alongside the ski slopes and just a short stroll from the centre of Madesimo; the hotel shuttle service is available daily and covers much of the local area. It's a very typical Alpine-style complex and is made up of a number of wings where the rooms are situated and an area incorporating all facilities alongside large communal areas. Includes. Mini-club with playground area both inside and out, children's entertainment, and in the evening fun for all the family. Locker room for ski equipment. Covered private parking.

It guarantees a welcoming and relaxing atmosphere: perfect for families.



# INFO

## ENOTECA FIASCHETTERIA LA SPECOLA



Via Garibaldi, 13 - 23022 Chiavenna (SO)  
Tel. +39 0343 32696  
www.fiaschetterialaspecola.it  
info@fiaschetterialaspecola.it

L'enoteca situata nel centro storico di Chiavenna, a pochi passi dalla stazione ferroviaria, propone una scelta di vini Doc, Docg, distillati, spumanti e confezioni. Troverete anche un servizio di consulenza per il giusto abbinamento dei vini nei vostri menù delle grandi occasioni. Degustazioni gratuite tutti i sabati nel pomeriggio. Avrete, inoltre, la possibilità di scegliere un'ampia e accurata selezione di confezioni regalo, natalizie, classiche, regionali, km 0, realizzati con prodotti di alta qualità e rigorosa cura. Spedizioni in tutta Italia.

*Wine merchant situated in the historic centre of Chiavenna close by the railway station offers a fantastic range of selected wines Doc, Docg, sparkling wines and spirits too. There's excellent advice on offer too from the owners to guarantee the perfect wine for whatever type of occasion. Free tastings every Saturday afternoons. Alongside there's a wide selection of classic, traditional gifts to take back from holiday, for Christmas or other celebrations. All made from quality local produce. Delivery throughout Italy.*

## MASTAI ORTOFRUTTICOLI



Viale Pratogiano, 22 Chiavenna  
Tel. +39 0343 33189 - mastai@arrigofrutta.it

Il negozio si trova a Chiavenna, a Pratogiano. L'elemento caratteristico è il Sorèl, una ventilazione naturale costante, favorevole anche per la conservazione di frutta e verdura. Per questo si possono acquistare i migliori prodotti 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.*

# FREE SKI

## SCIARE GRATIS SI PUÒ!

Proposte di soggiorno in hotel o residence (solo pernottamento) di 4, 5, 6 o 7 notti a Madesimo o Campodolcino con skipass per la Ski Area Valchiavenna incluso

Validità dell'offerta:

dal 2 al 24 dicembre 2011

e dal 25 marzo al 15 aprile 2012

Prezzi a persona in mezza pensione a partire da

Euro 200,00 4 giorni in Hotel + 4 giorni skipass

Euro 245,00 5 giorni in Hotel + 5 giorni skipass

Euro 290,00 6 giorni in Hotel + 6 giorni skipass

Euro 335,00 7 giorni in Hotel + 7 giorni skipass

[www.madesimo.com](http://www.madesimo.com)



Consulta i dettagli dell'offerta e l'elenco delle strutture aderenti all'iniziativa nei siti [www.valchiavenna.com](http://www.valchiavenna.com) - [www.madesimo.com](http://www.madesimo.com) Info +39 0343 37485

## SETTEMBRE 2011

Tutti i sabati

MERCATO

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

Per tutto il mese

**MOSTRA "LA VIA SPLUGA NELL'ARTE"**  
Museo della Via Spluga e Val san Giacomo, Campodolcino Info: Mu.Vi.S., Tel. 0343 50628

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

Mostra fotografica visitabile per tutto il 2011 presso il MuVIS di Campodolcino  
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

**ALLESTIMENTO DIMOSTRATIVO DELLA "MAZIGLIA"**

Presso Palazzo Vertemate a Prosto di Piuro. Tutti i giorni, con orari di apertura del palazzo.  
Info: Associazione italo-svizzera per gli scavi di Piuro; Cell. 346 2440056, [info@piuroitalosvizzera.net](mailto:info@piuroitalosvizzera.net)

**USCITE CON TOPCANYONING**

Possibilità uscite di canyoning tutti i giorni  
Info: Topcanyon, Pascal Van Duin  
Cell. +39 335 5470136, [www.valbodengo.com](http://www.valbodengo.com), [info@valbodengo.com](mailto:info@valbodengo.com)

**PROGRAMMA SEGNAURA SENTIERI**

In giornate di bel tempo cerchiamo la disponibilità di soci volontari per effettuare i lavori concordati.  
Info: CAI Chiavenna, Mauro Premertani  
Cell. 345 8432063

24 sabato

**PASSEGGIATA LUNGO LA VIA SPLUGA**

Dal Ponte di Postaiolo (Bette di Chiavenna) alla Chiesa di S. Guglielmo (San Giacomo Filippo). Ritrovo alle ore 14.30 presso il ponte di Postaiolo. In collaborazione con il Museo della Valchiavenna e il Touring Club Italiano.  
Info: Centro Studi Storici Valchiavennaschi, Tel. 0343 35382

**DEGUSTAZIONE VINI**

Due Valgella a confronto, la DOCG poco conosciuta  
Presso Enoteca la Specola, Chiavenna  
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

**NOTTE BIANCA A CHIAVENNA**

Centro Storico e Loc. Pratogiano  
Negozzi aperti, musica e intrattenimento fino alle 2,00  
Info: Gruppo Giovani Chiavenna, Tel. 346 3121175

Dal 24 al 2 ottobre

**AGRICOLTURA A CODERA**

Soggiorno a Codera per attività agricola, con raccolta della produzione dei campi: tocca alle patate e ai fagioli!  
Soggiorno gratuito per i volontari  
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037 [www.valcodera.com](http://www.valcodera.com)

**BOGGIA LIVE MUSIC**

Xdo - funky band Presso American Bar Boggia di Gordona, dalle ore 22.30  
Info: American Bar Boggia, Tel. 0343 43299, [info@boggialife.it](mailto:info@boggialife.it)

## OTTOBRE 2011

Tutti i giovedì

LIVE MUSIC

Presso American Bar Boggia di Gordona, dalle ore 22.30  
Info: American Bar Boggia, Tel. 0343 43299, [info@boggialife.it](mailto:info@boggialife.it)

Tutti i sabati

MERCATO

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

Per tutto il mese

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

Mostra fotografica visitabile per tutto il 2011 presso il MuVIS di Campodolcino  
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

**USCITE CON TOPCANYONING**

Possibilità uscite di canyoning tutti i giorni  
Info: Topcanyon, Pascal Van Duin  
Cell. +39 335 5470136, [www.valbodengo.com](http://www.valbodengo.com), [info@valbodengo.com](mailto:info@valbodengo.com)

Dal 1 al 16

**FESTIVAL DELLA CASTAGNA**

Colori, profumi e sapori d'autunno. La castagna protagonista della Bregaglia Svizzera  
Info: Ufficio Informazioni Turistiche Stampa, Tel. +41 81 822 15 55  
[www.festivaldellacastagna.ch](http://www.festivaldellacastagna.ch)

1 sabato

**ALLA RISCOPERTA DELLE RELAZIONI TRA VICINI**

Cantone dei Grigioni - Provincia di Sondrio  
Tavola Rotonda alle ore 16 presso Palazzo Pestalozzi, Chiavenna  
Info: [www.coscienza Svizzera.ch](http://www.coscienza Svizzera.ch)

**DEGUSTAZIONE VINI**

Cabernet Sauvignon "Palazzo del Principe". Presso Enoteca la Specola, Chiavenna  
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

**SPETTACOLO TEATRALE "BALZAR" A CODERA**

Con il gruppo Le Radeau de la Musique di Lecco  
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037 [www.valcodera.com](http://www.valcodera.com)

Fino al 2

**AGRICOLTURA A CODERA**

Soggiorno a Codera per attività agricola, con raccolta della produzione dei campi: tocca alle patate e ai fagioli!  
Soggiorno gratuito per i volontari  
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037 [www.valcodera.com](http://www.valcodera.com)

**ALLESTIMENTO DIMOSTRATIVO DELLA "MAZIGLIA"**

Presso le cantine di Palazzo Vertemate Franchi a Prosto di Piuro. Tutti i giorni, con orari di apertura del palazzo  
Info: Associazione italo - svizzera per gli scavi di Piuro; Cell. 346 2440056, [info@piuroitalosvizzera.net](mailto:info@piuroitalosvizzera.net)

2 domenica

**ESCURSIONE IN QUOTA IN VAL BODENGO**

Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081, [info@renatarossi.it](mailto:info@renatarossi.it)

**FIERA DI CHIAVENNA**

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

8 sabato

**DEGUSTAZIONE VINI**

Lacrima di Morro d'Alba, una rarità  
Presso Enoteca la Specola, Chiavenna  
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

8/9

**SPIRITO DI PATATA**

Degustazione di menù tradizionali a base di patate di valle in Val Codera  
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037 [www.valcodera.com](http://www.valcodera.com)

9 domenica

**GITA ESCURSIONISTICA - CAI**

Piz Ledù mt. 2.503 con CAS Bregaglia  
Info: Michele Balatti, CAI Chiavenna, Cell. 334 7170051

**ESCURSIONE IN QUOTA IN VAL PILOTERA**

Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081, [info@renatarossi.it](mailto:info@renatarossi.it)

**XXX° TROFEO MARMITTE DEI GIGANTI**

Corsa nazionale in montagna a staffetta M. e individuale F. Inizio gare ore 13.45  
località Pratogiano, Chiavenna  
Info: Gruppo Podistico Valchiavenna, Tel. 0343 36324, [www.gpvalchiavenna.it](http://www.gpvalchiavenna.it)

14 / 16

**NIETZSCHE IN VALBREGAGLIA**

Hotel Piuro e Circolo Culturale "La Torre" propongono incontri per ripercorrere alcuni momenti significativi della vita di Nietzsche nei luoghi a lui cari. Tre giorni di incontri, scambi di opinione, documenti, seminari, passeggiate... con la partecipazione di Marcello Veneziani, Sossio Giametta, Anacleto Verrecchia, Stefano Zecchi, Massimo Donà.  
Info: Hotel Piuro, Tel. 0343 32823, [info@albergo-piuro.com](mailto:info@albergo-piuro.com)

15 sabato

**DEGUSTAZIONE VINI**

Dalla Puglia, il Negroamaro. Presso Enoteca la Specola, Chiavenna  
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

22 sabato

**I COLORI DELL'AUTUNNO**

Visita guidata al Giardino Alpino Valcava  
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

**DEGUSTAZIONE VINI**

Abruzzo: il Montepulciano, la Passerina, il pecorino  
Presso Enoteca la Specola, Chiavenna  
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

29 sabato

**DEGUSTAZIONE VINI**

Moscato a confronto  
Presso Enoteca la Specola, Chiavenna  
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

Dal 29 al 1 novembre

**FESTA DEL CASTAGNO**

Con fiera di San Martino; con mercatino di prodotti artigianali in Val Codera e Val dei Ratti, degustazione di dolci e di castagne, torneo di 48, Tombolone di Valle, animazione per bimbi, produzione di Marronita a base di castagne di valle.  
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037 [www.valcodera.com](http://www.valcodera.com)

## NOVEMBRE 2011

Tutti i giovedì

LIVE MUSIC

Presso American Bar Boggia di Gordona, dalle ore 22.30  
Info: American Bar Boggia, Tel. 0343 43299, [info@boggialife.it](mailto:info@boggialife.it)

Tutti i sabati

MERCATO

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

**DEGUSTAZIONE VINI**

Presso Enoteca la Specola, Chiavenna  
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

Per tutto il mese

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

Mostra fotografica visitabile per tutto il 2011 presso il MuVIS di Campodolcino  
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

27 domenica

**FIERA DI CHIAVENNA**

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

Madesimo  
*pensa alle famiglie  
 e coccola i giovani sciatori!*

### GIORNALIERO PER FAMIGLIE BIMBO GRATIS

per famiglie composte da minimo 3 persone  
 con almeno due adulti paganti.  
 Il bimbo fino a 8 anni scia gratis, se è junior sconto del 50%

### SCONTO SULLO STAGIONALE IN PREVENDITA

per nuclei familiari di almeno 4 persone

### VI REGALIAMO DUE ANNI CON TARIFFE ANCOR PIÙ VANTAGGIOSE

Tariffe BIMBO sino a 8 anni compresi!!! Non più sino a 6  
 Tariffe JUNIOR sino a 16 anni compresi!!! Non più sino a 14  
 "Baby Park Larici", parco attrezzato per bimbi sino a 10 anni



#### UFFICI TURISTICI, IMPIANTI RISALITA, PRO LOCO

**Consorzio Turistico  
 Valchiavenna** Tel. 0343 33442  
 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

**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 916207

**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

**Sci Club Campodolcino**  
 Cell. 335 8133123

**Circolo Sciatori Madesimo**  
 Tel. 0343 56105

#### GUIDE ALPINE, ACCOMPAGNATORI

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

**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 35099

**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

**Spluga\*\*\*\***  
 Dubino Tel. 0343 687400

**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/Prosto 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

**Agrifoglio**  
 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  
 (CAI Vallespluga)**  
 Madesimo/Lago Emet  
 Tel. 0343 53015

**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 50109

**Oriental**  
 Campodolcino Tel. 0343 50014

**Stella Alpina**  
 Campodolcino/Fraciscio  
 Tel. 0343 50122

Sciare a Madesimo:  
un ricordo speciale!



Sci notturna sotto le stelle!

Tutti i sabato sera  
a partire dal 14/01/2012 al 31/03/2012.  
Tutti i mercoledì sera dal 01/02 al 14/03  
Aperture extra: 29/12 - 05/01  
Orario cabinovia: dalle 19.00 alle 22.30  
Chiusura pista: 22.45

Skipass serale € 10,00



**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 Ombra**  
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

**PRODOTTI TIPICI**

**Brisaola 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/Borgonuovo 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 Griffa**  
Chiavenna Tel. 0343 32431

**L'Angolo di Paola**  
Chiavenna Tel. 0343 37412

**Mariconti Renzo**  
Chiavenna Tel. 0343 32638

**Punto Verde**  
Prata Camportaccio Tel. 0343 20430

**Rossi Fiorista**  
Chiavenna Tel. 0343 32490

**Tabaccheria Galan**  
Chiavenna Tel. 0343 35688

**MERCERIE**

**Triaca lane**  
Chiavenna Tel. 0343 33775

**BENESSERE**

**Massofisioterapista Franco Faoro**  
Chiavenna Tel. 0343 37376

**Parrucchiere Frikezen**  
Chiavenna Tel. 0343 32456

**Centro estetico Progetto immagine**  
Mese Tel. 349 4685631

**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, tennins, calcetto  
Chiavenna Tel. 0343 35068

**Rizzi Sport**  
Articoli e licenze pesca  
Chiavenna Tel. 0343 33787

**Fishing Club Vallespluga**  
Madesimo Cell. 335 8331278

**Golf Club Madesimo**  
Madesimo Tel. 0343 53015

**Ass. Sport. Pallavolo Chiavenna Basket Chiavenna**  
Chiavenna Tel. 0343 33849

**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 Trinchera Diego**  
Chiavenna Tel. 0343 33484

**VARIE**

**Unione Commercio**  
Sondrio Tel. 0342 513595

**Frigioimpianti 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

**Scaramellini Alessandro**  
Chiavenna  
Tel. 0343 33319

**Scaramella Fabrizio**  
Chiavenna Cell. 333 2344438

**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

**Sciucchetti Ezio**  
Piuro/Prosto  
Tel. 0343 33410

**PREVENDITA STAGIONALE 2011/2012**

**SkiArea Valchiavenna S.p.A** - Via Per Motta n. 6 - 23024 Madesimo (SO)  
 P.Iva Cod.Fisc. e Registro Imprese 00600580146 - R.E.A Sondrio 42434  
 Capitale Sociale Sottoscritto €10.568.180,52 - Versato €9.078.943,72  
 Tel. 0343 55311 Fax 0343 53032 www.skiareavalchiavenna.it - info@skiareavalchiavenna.it



## **SKIPASS STAGIONALE IN PREVENDITA**

### **da lunedì 17.10.2011 a martedì 01.11.2011**

Acquistabile presso l'ufficio Skipass di Madesimo in Via per Motta n. 6  
 (Partenza Seggiovia Lago Azzurro)

PER INFO: Tel 0343 55311 Fax 0343 53032 Mail: ufficioskipass@skiareavalchiavenna.it

<b>PREVENDITA</b>		
STAGIONALE	<b>PREZZO PREVENDITA</b>	PREZZO DI LISTINO
<b>ADULTO</b>	<b>505,00</b>	<b>560,00</b>
<b>JUNIOR</b> (nati dal 1995 al 2002 compresi)	<b>385,00</b>	<b>425,00</b>
<b>SENIOR</b> (nati nel 1947 e precedenti)	<b>430,00</b>	<b>475,00</b>
<b>BIMBO</b> (nati nel 2003 e successivi)	<b>165,00</b>	<b>180,00</b>
<b>OFFERTA SPECIALE PREVENDITA FAMIGLIA</b>		
Ulteriore <b>SCONTO DEL 15%</b> sul prezzo dello skipass stagionale in prevendita per Bimbo e Junior (Per nuclei familiari di almeno 4 persone comprovato da stato di famiglia)		
<b>2 ADULTI + 2 JUNIOR</b>	<b>1.664,00</b>	<b>1.970,00</b>
<b>2 ADULTI + 2 BIMBI</b>	<b>1.290,00</b>	<b>1.480,00</b>
<b>2 ADULTI + 1 JUNIOR + 1 BIMBO</b>	<b>1.477,00</b>	<b>1.725,00</b>

**TESSERA ELETTRONICA € 5,00**

**I PREZZI DELLO SKIPASS IN PREVENDITA NON COMPREDONO IL COSTO PER L'ACQUISTO DELLA TESSERA ELETTRONICA**

POLIZZA ASSICURATIVA

Multisport

46€

SULLA NEVE  
MA NON SOLO...

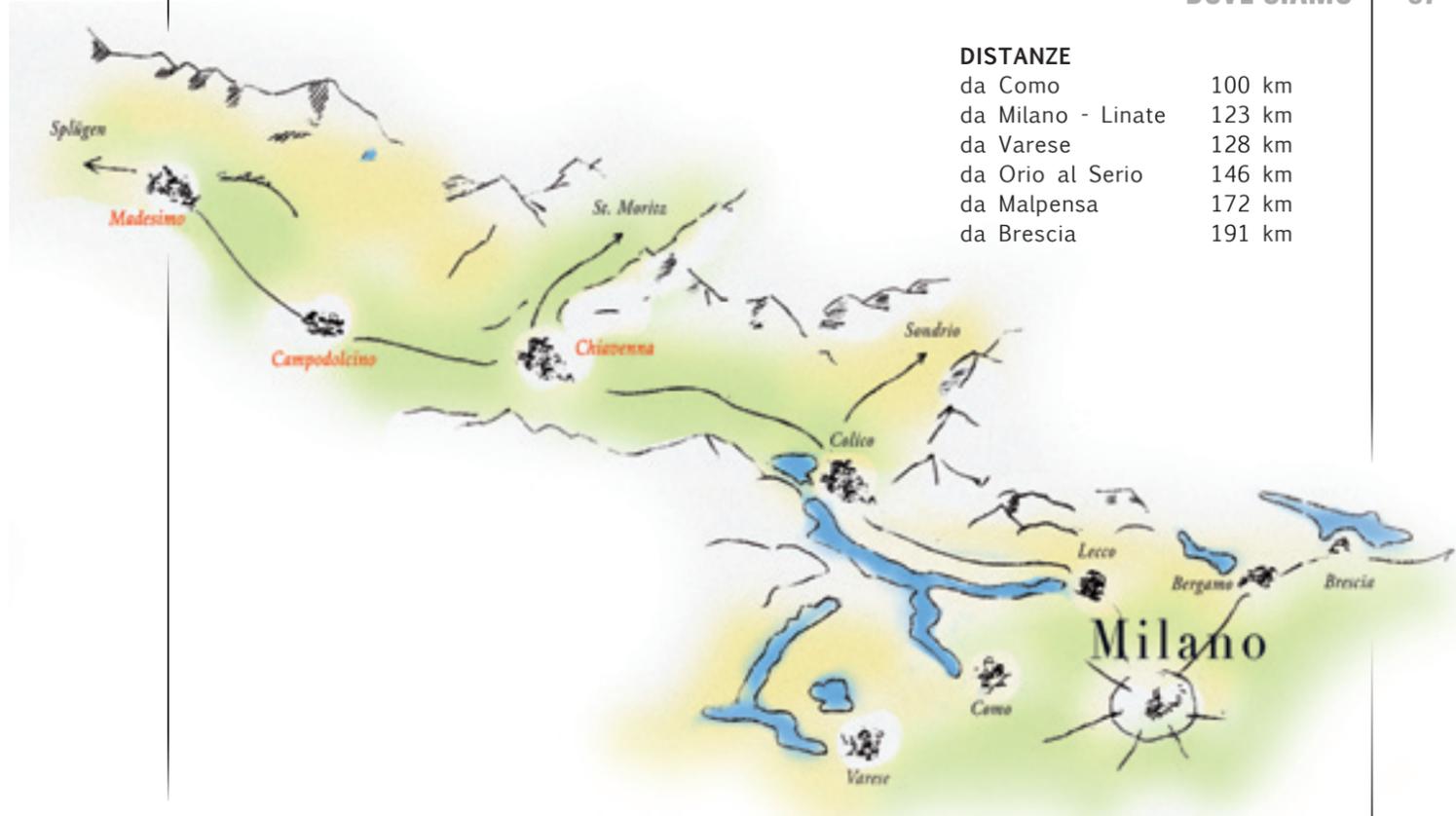
RICHIEDILA INSIEME  
AL TUO STAGIONALE!!!

www.24hassistance.com

Decorrenza della Polizza dalle 24h00 del giorno di sottoscrizione fino alle 24h00 del 30/09/2012

L'assicurazione Multisport ti copre in caso di incidenti ed infortuni:  
 • **PER TUTTI GLI SPORT** ad esclusione solamente dell'arrampicata alla montagna oltre 6.000 metri, della discesa con bob, della caccia ad animali pericolosi, degli sport aerei e motorizzati (salvo il pagamento della relativa addizionale di premio), dello skeleton e della spaciologia. Esclusamente per le polizze giornaliere gli sport motorizzati e gli sport aerei non sono esclusi se praticati con un istruttore.  
 • **IN TUTTO IL MONDO** grazie a 62 centrali operative, tutte a tua disposizione 24 ore su 24, 7 giorni su 7

Categorie	Limiti principali
Responsabilità civile per danni a persone terze	500.000€, scoperto 10% minimo 250€
Responsabilità civile per danni a cose di terzi	50.000€, scoperto 10% minimo 250€
Rimborso abbonamenti, lezioni, noleggi di materiale sportivo non prodotti per infortunio	1.000€
Spese di ricerca soccorso e salvataggio	25.000€
Spese mediche d'urgenza	1.500€
Accompagnatore durante il ricovero	Costo intero
Fianco sanitario	Costo intero
Ritorno dei compagni di viaggio	Costo intero
Tutela giudiziaria	1.500€
Anticipo cauzione penale	5.000€
Trasporto salma	1.500€



<b>DISTANZE</b>	
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



1892

**DEL ZOPPO**



## Bresaole della Valtellina

**Bresaole Del Zoppo srl**

23010 Buglio in Monte

Via dell'Industria 2

tel. 0342 620019 - fax 0342 620030

e-mail: [info@delzoppo.it](mailto:info@delzoppo.it)

[www.delzoppo.it](http://www.delzoppo.it)