VALCHIAVENNA VACANZE

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA

LE LÒBIE COLORATE DI CASENDA
COLOURFUL CASENDA

BREGAGLIA FESTIVAL DELLA CASTAGNA
CHESTNUT FESTIVAL BREGAGLIA

I CÀRDEN DELLA VALCHIAVENNA
ARCHITECTURAL GEMS

AUTUNNO

TORRE DI SAN SISTO
LA VEDETTA SILENZIOSA

AUTUMN

THE TOWER AT SAN SISTO

Consorzio per la promozione Turistica della Valchiavenna Chiavenna (SO) - Piazza Caduti per la Libertà - Sede legale Madesimo (SO) - Via Alle Scuole

NUMERO 28 SETTEMBRE 2012 I/EN

ANNO 2012:
EXTRA SCONTI

Internorm



„HO SETTE VITE.
COME LE MIE FINESTRE.”

RICERCA
DEL DESIGN

ISOLAMENTO
ACUSTICO

ISOLAMENTO
TERMICO

POSA CERTIFICATA

CONTRATTI DI
MANUTENZIONE

WWW.MARTOCCHI.COM

MARTOCCHI srl

SERRAMENTI
CHIAVENNA
0343 34900

1st window partner
Internorm



Ben ritrovati a tutti i nostri lettori e agli amici che ci seguono costantemente.
Sono ancora in aumento le richieste per la nostra rivista è questo è uno stimolo a proseguire nel migliore dei modi il nostro progetto editoriale.
In questo numero nuove proposte e nuovi angoli della Valchiavenna e della Val Bregaglia da scoprire o da vedere sotto una diversa prospettiva. Speriamo di riservarvi piacevoli sorprese.
Una buona vendemmia è di auspicio per una buona stagione autunnale. Il vigneto di Palazzo Vertemate dà vita ad un vino prestigioso ed unico nel suo genere che rafforza il legame tra la storia e il territorio.
Chiavenna e il suo tradizionale mercato, appuntamento che richiama tutti i sabati cittadini e turisti.
Percorsi ciclabili e itinerari di trekking che si abbinano anche con approfondimenti culturali.
Camminare, pedalare, gustare e assaporare con calma in attesa delle prime nevicate. L' autunno sta raccogliendo sempre più attenzioni e conferma che il turismo non deve più avere confini e stagioni.
Vi rinnovo l'invito a trascorrere in Valchiavenna le vostre giornate di vacanza e vi ricordo che le nostre riviste e i nostri depliant sono disponibili in formato digitale sui nostri siti web www.valchiavenna.com e www.madesimo.com.

Welcome back to all our friends and readers, who it would appear continue to thrive and grow in numbers! Naturally this provides the perfect stimulus for us to move ever-forward with our quarterly magazine.
As ever in this issue we try to point you in the direction of new corners of our attractive valleys and to provide pleasant surprises and perhaps a new perspective or two.
Local ineyards are looking forward to a decent harvest and the one at the Renaissance mansion - the Palazzo Vertemate which produces a splendid, prestigious and unique 'passito' - is no exception.
Chiavenna itself hosts an ever-popular market each Saturday of the year which buzzes with locals and tourists alike. Not to be missed.
Bicycling paths and trekking itineraries will continue to provide family outings ever-flanked by cultural aspects and insights. Tourism in Valchiavenna and Val Bregaglia clearly has no seasonal boundaries and autumn remains an integral part of the visitors' year. So there you have it – our regular invitation for you to spend some time within our hospitable territory and a reminder of our website containing magazine back copies and much more.
www.valchiavenna.com e www.madesimo.com.

Un cordiale saluto.
Very best wishes

Franco Moro
Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna

·DAL 1868·

Carlo Moro

CHIAVENNA

CARLO MORO - CHIAVENNA
PRODOTTO ITALIANO

Trafilata al Bronzo
ed Essicata Lentamente

timelocomm.com

Il futuro, dal 1868

Vogliamo farvi assaporare il gusto e la qualità della vera pasta di una volta, della pasta del Fondatore del **Pastificio di Chiavenna**, Carlo Moro, realizzata con le antiche trafile in bronzo sapientemente recuperate da artigiani specializzati.

Questa pasta, trafilata al bronzo, ha un colore più chiaro delle normali paste in commercio; ciò è dovuto al fatto che l'essicazione a 65 gradi rende il prodotto più poroso e meno "bruno".
Dopo il primo assaggio non ne potrai più fare a meno!

Pastificio di Chiavenna - via Nazionale, 4 - 23020
Prata Camportaccio (Sondrio) - info@pastificiodichiavenna.it
www.pastificiodichiavenna.it

ACQUISTA I PRODOTTI DEL PASTIFICIO DI CHIAVENNA
www.storevaltellina.it/moro-pasta

STORE VALTELLINA
www.storevaltellina.it

VALCHIAVENNA
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA VACANZE

Editore
Consorzio per la promozione turistica della Valchiavenna
Piazza Caduti per la Libertà
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,
Gian Claudio Martinucci
www.lisignoli.com

Hanno collaborato
Manuela Iacomella,
Giovanna Battistessa, Carlotta Pighetti
Arianna Castegnaro, Gloria Gerna,
Ray Ball

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

Stampa
Ramponi Arti Grafiche
Via Trieste 88 - 23100 Sondrio

Pubblicazione registrata
Tribunale di Sondrio n. 353
del 19.12.2005.

N. 28 Settembre 2012

In copertina:
la torre di San Sisto
fotografata da Clickalps.com











SOMMARIO

8 TREKKING
LA TORRE DI SAN SISTO
Escursione nella valle che sovrasta Campodolcino, resa ancora più incantevole dai colori dell'autunno

16 TRADIZIONI
LE LÒBIE COLORATE DI CASENDA
Durante l'autunno le pannocchie colorate impreziosiscono i ballatoi in legno delle case di Samolaco

24 CHIAVENNA
IL MERCATO DI PRATOGIANO
Le bancarelle allestite nella grande piazza di Chiavenna sono il punto di attrazione per residenti e turisti

26 BREGAGLIA
L'ORO DELLA BREGAGLIA
Dal 6 al 21 ottobre la valle svizzera dedica un ricco programma di eventi al frutto simbolo dell'autunno



PRENOTA LA TUA CASA A CHIAVENNA

LA RESIDENZA SUL MERA

Un elegante complesso residenziale
situato nel cuore del centro storico di Chiavenna,
lungo il fiume Mera.





EMMEZETA
Compravendita e locazione di immobili propri

Tel. +39.0343.37375 +39.0342.606060 - Cell. +39.393.9790993 - vendite@emmezeta.biz - www.emmezeta.biz

VALCHIAVENNA
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA
VACANZE









SOMMARIO

32 LUOGHI DI FEDE
IL SANTUARIO DI GALLIVAGGIO
A ottobre il Santuario di Gallivaggio, nel territorio di San Giacomo Filippo, si accende della fede dei devoti della "Madre della Misericordia"

36 ITINERARI IN BICICLETTA
L'ANELLO DI SCILANO E IL PONTE DI BELFORT
Tra gli innumerevoli tracciati ciclopedonali aperti al pubblico in questi mesi, quello che a Scilano di Piuro passa a fianco del Belfort è certamente tra i più suggestivi

40 VAL BODENGO
LA CHIESA DI BEDOLINA
Se c'è un luogo suggestivo che vale la pena di visitare a settembre, questo è la chiesa della Madonna del Buon Consiglio a Bedolina

44 ARCHITETTURA ALPINA
I CÀRDEN DELLA VALCHIAVENNA
Questo tipo di costruzione in legno è costituito da tronchi sovrapposti e incardinati, un itinerario ne scopre i segreti

50 GASTRONOMIA
AGRITURISMO LA CAMPAGNOLA
A Gordona, l'agriturismo "La Campagnola" propone una cucina semplice e gustosa, con ingredienti prodotti all'azienda agricola

52 VINI
IL PASSITO DI VERTEMATE

58 CULTURA
VOCI IN CORO
Rassegna corale "Città di Chiavenna" 8ª edizione

60 **EVENTI AUTUNNO**

64 **ATTIVITÀ E SERVIZI**

Tutti i numeri di Valchiavenna Vacanze si possono scaricare in formato digitale all'indirizzo: www.valchiavenna.com/it/valchiavenna-vacanze.html

LA TORRE DI SAN SISTO

Di Roberto Moiola, foto Clickalps.com

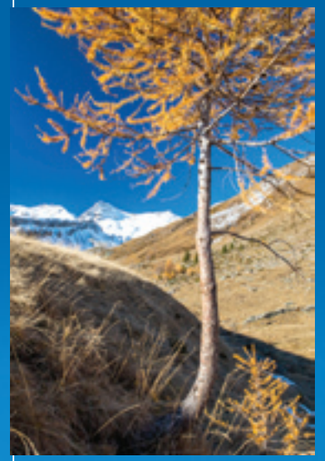
ESCURSIONE NELLA VALLE CHE SOVRASTA CAMPODOLCINO, RESA ANCORA PIÙ INCANTEVOLE DAI COLORI DELL'AUTUNNO

Una vedetta silenziosa osserva l'Alta Valle Spluga.
Celata dalle ampie fronde dei pini e dei larici che le fanno da corona, la torre seicentesca di San Sisto si erge a testimone del lento trascorrere del tempo, mantenendosi imperturbata al volgere delle stagioni.
Il luogo è a circa 1770 metri di altezza, nell'alta Valle Spluga, territorio amministrato dal Comune di Campodolcino.
San Sisto riunisce una serie di baite raggruppate in vari villaggi spalmati nell'ampia conca sul versante orografico destro della vallata. È un luogo magnifico, specialmente se lo si visita in autunno, quando i rami dei larici si accendono delle tinte calde della stagione e le vette delle montagne circostanti appena imbiancate fanno da contrasto con il blu limpido del cielo. La visita alla torre di San Sisto può rappresentare il punto di arrivo per una gita facile e comoda, adatta anche alle famiglie.



PARTENZA

Giunti a Campodolcino, si imbocca in auto la strada comunale che dalla Strada provinciale di Isola, si arrampica fino al borgo di Starleggia, a circa 1550 metri di quota, rinomata per le sue deliziose patate di montagna. Posteggiata l'auto, l'itinerario pedonale offre due varianti: affrontare la via più ripida e diretta che dal nucleo sale verso San Sisto, oppure percorrere a piedi la carrozzabile che dolcemente giunge all'alpe. Se avete bambini con voi, suggeriamo questo secondo tracciato, che inizia proprio da Starleggia sul prolungamento della strada che attraversa il borgo. In un'ora di cammino a passo comodo, protetti dal bosco di larici, giungerete a San Sisto: attraversando la vecchia cava trasformata in posteggio riservato ai consorziati, spostatevi sul versante opposto della conca e, volgendo lo sguardo sull'angolo sinistro dell'orlo della valle, cercate la torre.



LA TORRE

La costruzione risale al 1600 anche se la torre era già presente in età romana, al pari di quelle che ancora oggi si trovano disseminate nei punti strategici della vallata, utilizzate per finalità strategiche e militari.
Grazie al contributo del Consorzio locale, della Comunità montana e della ProValtellina, la torre è stata sottoposta ad una corposa ristrutturazione nel giugno di quest'anno. La comunità locale è particolarmente legata a questo simbolo, divenuto ormai emblema dell'alpe.

PAESAGGIO

L'autunno regala favolose scenografie, con colori e tinte magnifiche. Approfittare di una bella giornata in questa stagione per visitare la torre campanaria di San Sisto può rappresentare una bella occasione per apprezzare sotto una veste diversa, il fascino della montagna.



THE TOWER AT SAN SISTO

A colourful autumnal outing to the valley which overlooks Campodolcino. A silent sentinel observes Upper Valle Spluga. Largely hidden by branches within pine and larch woodland which encircle it, the 16thC tower at San Sisto singularly bears witness to the slow passage of time, untouched by the constant changing of the seasons. We're at around 1770m here. San Sisto is made up of a clusters of rustic mountain dwellings spread out within a wide basin on the right hand side of the valley. It's an extraordinary place particularly if you are lucky enough to visit in autumn when the larch woodland is overtaken by warm seasonal hues and the surrounding snow-capped peaks form a striking contrast against the clear blue skies. A visit to the tower makes a splendid focal point to a gentle country outing, suitable for all the family.
Once in Campodolcino take the road to Isola from where the road climbs up to the village of Starleggia (1550m), noted for delicious local potatoes.
Once parked, there are two options. The first is to tackle the direct and somewhat steep route which leaves the village heading for San Sisto; the alternative is to walk along the road which continues through the village and provides a more gentle approach. Families with young children should probably opt for the latter. A gentle hour's walk largely under cover of fabulous larch woods will see you safely to San Sisto: head through the old quarry (now converted into a private parking area), and move across to the opposite side of the valley basin from where a glance up to the very left rim will reveal the tower's whereabouts. The construction dates back to 1600 although a tower was actually in place in Roman times, like any number scattered throughout the valley, placed, naturally enough, in the most strategic positions with a view to possible military potential. Particularly good news is that thanks to combined local efforts the tower underwent extensive restoration in June, and it has very much been adopted as an emblem of this very particular alpine corner. Beautiful autumn scenery. Magnificent shades and colours. San Sisto - with its impressive bell tower amid the irresistible charm of the mountains.

LE LÒBIE COLORATE DI CASENDA

DURANTE L'AUTUNNO LE PANNOCCHIE COLORATE IMPREZIOSISCONO I BALLATOI IN LEGNO DELLE CASE DI SAMOLACO

Testo di Sergio Scuffi
Foto di Sergio Scuffi e Roberto Moiola



"Desc.dòtt pulènt e pö l'è induménighja". Nei nostri paesi di campagna era frequente, un tempo, udire questa esclamazione, pronunciata con un tono a metà tra il divertito ed il rassegnato. "Diciotto polente e poi arriva la domenica" (occasione, finalmente, per cambiare menù).
Il granoturco fu intensamente coltivato fino all'ultimo dopoguerra, e forniva la farina per polenta, il pasto principale, quasi unico, per molte famiglie. Si arrivava, addirittura, a consumarla tre volte al giorno, da qui il detto in questione (tre polente al giorno, per sei giorni e i conti tornano). Vien da sorridere, se si pensa che oggi, al contrario, la polenta è considerata una prelibatezza, da riservare ad occasioni speciali!
In effetti l'alimentazione delle nostre popolazioni, fino agli anni '50-60 del Novecento, era strettamente legata alla produzione agricola locale, che si può definire di sussistenza. Poca carne, derivata dalla macellazione del maiale (mazíglia) o di qualche pecora e capra, completava la rustica e semplice alimentazione di grandi e piccini; non bisogna dimenticare le uova delle preziose galline nutrite con la crusca e molti avanzi della tavola, insieme ai formaggi e al burro, condimento universale che sostituiva l'olio e veniva utilizzato in modo attento e parsimonioso.

IL GRANOTURCO ("I FURMENTÓON")

La lavorazione del mais (granoturco, furmentóon nel dialetto locale), richiedeva una serie di successivi passaggi, dalla concimazione col letame già a partire dall'autunno, all'aratura dei campi e successiva semina in primavera. Seguivano le operazioni di pulitura dalle erbacce, con passate di leggeri aratri fra le ordinate file di piantine e molto lavoro manuale (sciarlè), poi il diradamento e il trapianto ove necessario, infine veniva tolto il fogliame ormai secco (la "maéra", che si legava a mazzetti e si dava come alimento supplementare alle mucche), prima del definitivo raccolto.
Le pannocchie venivano infine staccate, trasportate a casa col carretto per essere poi "sfogliate", legate a mazzi e, finalmente, finivano a seccare sulle caratteristiche "lòbie", i ballatoi in legno con i parapetti costituiti da una serie di traversine orizzontali che ben si prestavano allo scopo.
Giunti a gennaio-febbraio, le pannocchie si erano essiccate al punto giusto, per cui venivano ritirate e si poteva procedere alla sgranatura (fè sgio i furmenton) per liberare i chicchi che, insaccati, si portavano per la macinazione al mulino, allora numerosi, presenti nelle varie frazioni, ed immancabilmente azionati dalla forza dell'acqua. Si ritirava il prodotto finale, contenuto in sacchi distinti per la farina, per uso alimentare, e la crusca, destinata al bestiame.
Nell'occasione si portavano spesso al mulino anche le castagne per ottenere la "farina de farciàmm", oppure il grano (furmènt) da cui si ricavava la farina bianca (buona per fare gnocchetti, i "pizòcar" come si chiamano in Valchiavenna).

I TEMPI CAMBIANO

Ormai pochi continuano a coltivare il mais e, naturalmente, in quantità molto ridotte.
Numerosi, minuscoli campicelli si possono ancora vedere lungo la Provinciale Trivulzia nei pressi di Era di Samolaco. Il prodotto, una volta lavorato, viene esposto talvolta ancora sulle "lòbie": se ne possono ammirare alcune, da novembre a febbraio, a Casenda.
E pensare che questi caratteristici ballatoi abbondano nelle vecchie costruzioni degli antichi nuclei, particolarmente nella zona più vecchia di Era (la Cuéta): sarebbe importante mantenere le lòbie nel corso delle eventuali opere di ristrutturazione, magari con degli incentivi da parte degli enti pubblici, volti a favorire la valorizzazione di queste belle testimonianze della nostra architettura tradizionale.





COLOURFUL CASENDA!

Maize was intensively cultivated until the last war, and provided the flour for making polenta - the staple diet for many families in those days. And of course polenta still features – but not three times a day! The fact is that nutrition until the 1950/60's was very much allied to home produce. Meat didn't feature much except for the family pig or maybe sheep or goat alongside eggs from chickens in the back yard. Cheese and precious butter (the standard substitute for olive oil) was used sparingly.

Maize production undergoes a series of phases beginning in autumn with muck spreading the fields, ploughing and then planting in spring. There's a lot of manual work involved, weeding, thinning and the removal of the dry foliage to be used as cattle food supplement. Then of course harvest itself.

The cobs would be detached and taken home by cart prior to being tied and left to dry on rather special wooden balconies. An extraordinary sight.
January/February would see the process of ginning to free up the kernel which was then taken to the local (water-powered) mill for processing.
The final products were separated: flour for food production and bran for livestock. Many mills had the capacity to 'machine' chestnuts and wheat too; the latter producing white flour – perfect for Valchiavenna pizzoccheri.
Maize continues to be cultivated but in much reduced quantities: lots of small fields hug the Trivulzia road through Samolaco and at Casenda the drying produce still creates an extraordinary spectacle on the small balconies resonant of the traditional architecture of a bygone age.

IL MERCATO DI PRATOGIANO

LE BANCARELLE ALLESTITE NELLA GRANDE PIAZZA DI CHIAVENNA SONO IL PUNTO DI ATTRAZIONE PER RESIDENTI E TURISTI

Foto di Stefano Gusmeroli

Ogni settimana a Chiavenna si rinnova l'appuntamento con la spesa al mercato.
Per tutta la giornata, da gennaio a dicembre, le bancarelle colorate che occupano il piazzale di Pratogiano, richiamano moltissime persone attratte dalla possibilità di fare acquisti a prezzi interessanti.
Non sono soltanto i residenti ad approfittare di questa offerta: anche i turisti che giungono apposta in città passeggiano numerosi tra i banchi e visitano il centro.
Il mercato apre i battenti di primo mattino: i venditori giungono di buon'ora a Chiavenna e allestiscono rapidamente la loro merce.
Si trova di tutto: frutta e verdura fresca, caramelle e biscotti, pantaloni, magliette, formaggi di ogni tipo e qualità. E ancora: polli allo spiedo con patate fritte e olive all'ascolana, attrezzi per il giardinaggio, oggetti di arredo e chi più ne ha più ne metta. Per tutta la giornata il mercato di Pratogiano si trasforma in un polo di attrazione frenetico in cui si muovono persone con tanto di borse della spesa e cassette di frutta, conditi dal vociare della gente e dei venditori.
Chi giunge a Chiavenna in auto può servirsi dei vari posteggi vicini a Pratogiano, con accesso da viale Matteotti, oppure ai posteggi a pagamento situati a destra e alle spalle della stazione ferroviaria o a quelli a nord di Pratogiano, a ridosso del Cimitero.
Visitato il mercato e fatti i vostri acquisti, approfittatene per fare due passi nell'area pedonale che parte da piazza Castello e scende lungo via Dolzino. Le vetrine dei negozi e i tavolini dei bar nelle eleganti piazze cittadine sono il punto di ritrovo di molti giovani e dei turisti.

EVERYTHING UNDER THE SUN

A popular feature of the week in Chiavenna is Saturday's market in Pratogiano area. Popular with residents and visitors alike - full of character, colour and all-year-round bargain opportunities. The market sets out its stall early in the day: everything from fresh fruit and vegetables, sweets and biscuits of every kind, every type of clothing which might range from the current moda to the more traditional. Local quality cheeses sit alongside roasting chickens and stuffed olives, garden tools, furniture and fittings. A veritable alpine bazaar displaying everything under the sun.
Then of course there's the town itself: after your 'dizzying' market adventure take a leisurely stroll from the Piazza Castello all the way down the via Dolzino. Yes indeed - more shopping opportunities - but also tables outside bars situated in some of the most charming piazza, often hosting centuries-old fountains. And inevitably - a well-earned aperitif. Cheers!







FESTIVAL DELLA CASTAGNA 2012

L'ORO DELLA VAL BREGAGLIA

DAL 6 AL 21 OTTOBRE LA VALLE SVIZZERA DEDICA UN RICCO PROGRAMMA DI EVENTI AL FRUTTO SIMBOLO DELL'AUTUNNO

Due settimane per conoscere l'oro della Bregaglia in ogni suo aspetto, la sua storia, la sua lavorazione, e i suoi mille gusti... Già, perché le pepite bregagliotte si possono anche mangiare: sono le castagne! La regina dell'autunno verrà celebrata dal 6 al 21 di ottobre 2012 con l'ottava edizione del Festival della Castagna. Un festival per tuffarsi nel magico mondo bregagliotto della castagna, magico perché pieno di sorprese culinarie, per cominciare, ma non solo. Faranno la loro comparsa nobili conti nelle vesti di padroni di casa e ciceroni, mulini che sembrano uscire da secoli passati ma ancor oggi in funzione, cascine fumanti che non stanno bruciando, degustazioni a 2'165 metri d'altitudine e concerti, conferenze, racconti, storie e fiabe "diaboliche" tutte incentrate sulla castagna.
Le castagne sono delle pepite commestibili e nutrienti che per circa duemila anni hanno garantito la sopravvivenza alle famiglie bregagliotte. E che anche quest'autunno in Bregaglia sfameranno grandi e piccini, infatti, durante il festival questo dolce frutto si potrà gustare in varie ricette. Sarà possibile pranzare, cenare, fare la merenda o l'aperitivo con molteplici specialità alla castagna a prezzi speciali. Si terranno pure corsi di cucina per imparare alcune di queste golosità. L' 8 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. Per smaltire tutte queste leccornie è consigliata un'escursione a tema tra le viuzze di Soglio o al Vecchio ponte e Molino Scartazzini oppure una passeggiata nel maestoso castagneto di Brentan, da intraprendere individualmente o affiancati da una guida, che per l'occasione racconterà anche favole locali che ruotano attorno alla castagna o meglio, al suo riccio. Varie conferenze illustreranno la storia della regina d'autunno, nonché il duro lavoro che viene svolto nelle selve castanili. Si parlerà anche della produzione di alcune specialità come i liquori alla castagna e del miele di castagna. E in programma compaiono anche manifestazioni riguardanti la lavorazione del legno di castagno oppure la creazione del formaggio "Mascarplin".
Sempre nell'ambito del Festival della castagna, domenica 7 ottobre, si svolgerà la Gita gastronomica. Per tutta la giornata una guida locale accompagnerà i partecipanti tra sapori, profumi e colori autunnali, portandoli in un affascinante viaggio nel mondo della castagna.



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 €).

Per maggiori informazioni e prenotazioni rivolgersi all'ufficio turistico Bregaglia Engadin (T +41 (0)81 822 15 55 I info@bregaglia.ch)



PERCORSO DIDATTICO NEL CASTAGNETO

Nel castagneto, che si estende sui pendii tra Castasegna e Soglio, è stato allestito un percorso didattico che, tramite delle tavole informative, presenta al visitatore la flora e la fauna del territorio, le varietà di castagne e la loro coltivazione. Passeggiare in questa magnifica selva è un'esperienza unica e suggestiva in ogni stagione: in primavera quando gli alberi sono in fiore ed il loro dolce profumo si respira nell'aria; in estate quando le ampie corone dei castagni, ornate da fitte foglie, spendono ombra, donando frescura; e naturalmente in autunno quando la selva si tinge di giallo, rosso e arancio e i ricci 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



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 si raggiunge comodamente in 15 min., con l'auto da Chiavenna o da St.Moritz.





THE 8TH CHESTNUT FESTIVAL 2012 THE QUEEN OF VAL BREGAGLIA

Two splendid weeks in which to learn all about Val Bregaglia's pride and joy in all its aspects: history, processing and in all its countless guises. The chestnut means autumn - and the royal resident will receive her loyal subjects in a celebration from 6 – 21st October representing the 8th staging of the Chestnut Festival. It's a great opportunity to immerse yourself within nature and the world of chestnut harvesting and marvel at a whole host of culinary delights and surprises. But that's only for starters. Also featuring - in supporting roles - will be locals in the guise of nobility acting as guides, mills which appear to belong to centuries long-past but remain active, smoking houses that happily are not actually on fire, and delicious tastings on high at 2,135m. plus concerts, lectures, stories and 'devilish' fables – all revolving round the royal chestnut.
For nearly 200 years this nutritious fruit has proved the staple diet and guaranteed the survival of the Bregaglia people. And once again this autumn young and old can enjoy chestnuts in a whole range of recipes. You can lunch, dine, have a snack or an aperitif with the chestnut ever-present. Cooking classes will reveal just some of the chestnut's many secrets. And on the 8th October an aperitif will be on offer at the highly original venue of the Albigna dam: sure to turn a head or two, not so much for the wine or beer to accompany rolls stuffed with chestnuts, but for the magnificent views through 360°.



In programma ci sono svariate tappe, la prima sarà a Bondo, dove il conte in persona aprirà le porte del suo Palazzo Salis per fare da cicerone. Si proseguirà fino all'antico Molino Scartazzini per una visita e un antipasto "bio". Per il pranzo si farà tappa a Spino e quindi una passeggiata, accompagnata da aneddoti vari, porterà tutti a Castasegna, dove la gita si concluderà con caffè, sciroppi, torta di castagne e frutta locale.
A Castasegna da diversi anni si celebra l'oro bregagliotto che ha dato il nome al paese con la Festa della Castagna, che quest'anno avrà luogo il 14 ottobre. Dopo il culto ecumenico delle 11.00, in programma c'è il pranzo e la visita alle cascine d'essiccazione. 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 diverse specialità alla castagna.

Per avere il programma dettagliato
o maggiori informazioni sul Festival della castagna
e sulla Val Bregaglia contattare:
For a more detailed programme,
or general information about Val Bregaglia contact:

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

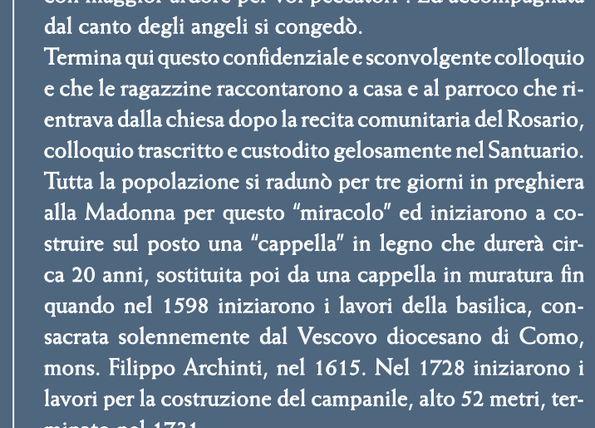
IL SANTUARIO DI GALLIVAGGIO

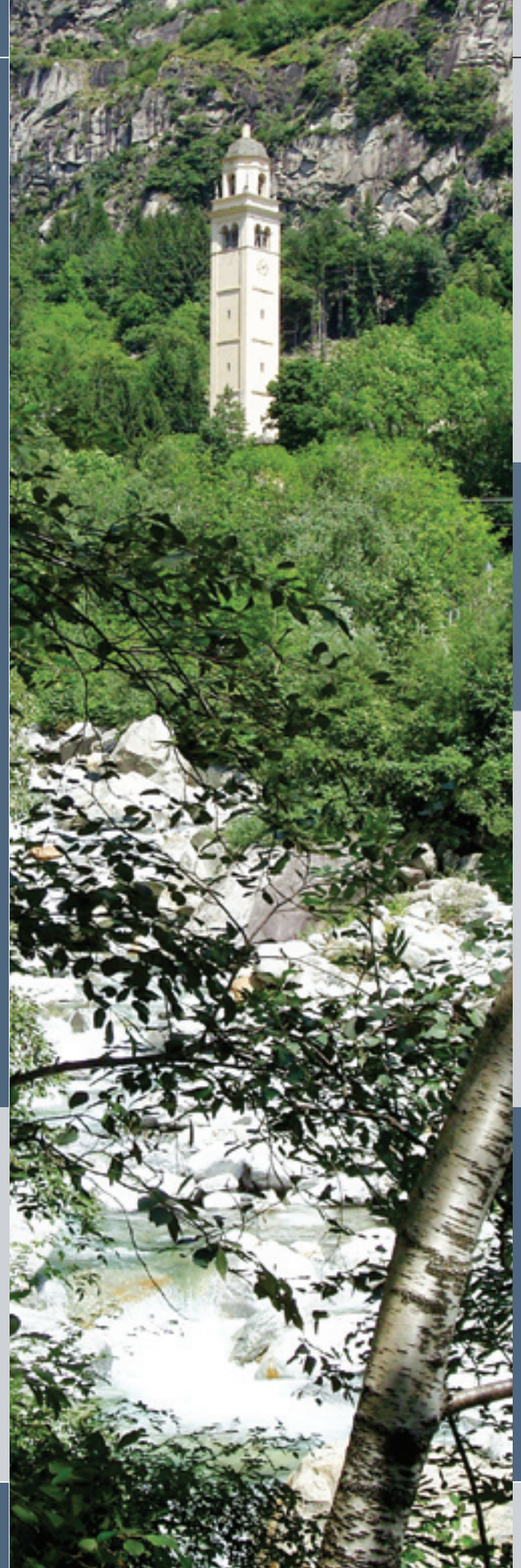
Testo di Gianni Moralli, foto di Stefano Gusmeroli



A ottobre il Santuario di Gallivaggio, nel territorio di San Giacomo Filippo, si accende della fede dei devoti della "Madre della Misericordia".
Era mercoledì 10 ottobre 1492 – 520 anni fa – quando di buon mattino due ragazzine dei vicini villaggi di Vho e Lirone si incamminarono verso la rupestre gola di Gallivaggio per raccogliere delle castagne.
Quando le "gerle" furono riempite le due giovinette vennero accecate da una folgorante luce, più forte del sole che stava avvolgendo tutta la montagna. Le fanciulle si strinsero impaurite e tremanti mentre nel mezzo della luce videro una "signora" dal comportamento regale.
Un velo candido le avvolgeva il capo e le copriva le spalle ed uno stuolo di angeli le facevano corona. "Che fate giovinette mie?" chiese Maria. La più grandicella che risponde: "Siamo qui a raccogliere castagne". "Ma ne trovate a sufficienza?". "Ne abbiamo a sufficienza per grazia di Dio e della Beata Vergine". E la risposta fu: "Sono io la Vergine Maria!". Di colpo le ragazze si misero in ginocchio e con le mani giunte risposero: "Nostra Signora, come mai siete venuta in un posto così selvaggio?". "Io vado in ogni luogo per la conversione dei peccatori". "Annunciate che, se i peccatori non si convertiranno e non osserveranno meglio i giorni festivi, stiano certi che la punizione di mio Figlio, loro Signore, arriverà presto. Dite ancora che, secondo la consuetudine dei miei devoti, per

ossequio a me e mio Figlio, inizino a osservare il giorno festivo dalle 15 di ogni sabato. Così infatti mio Figlio e Signore vostro prenderà motivo di accogliere ancor più le mie suppliche per voi ed io non mi stancherò di pregare con maggior ardore per voi peccatori". Ed accompagnata dal canto degli angeli si congedò.
Termina qui questo confidenziale e sconvolgente colloquio e che le ragazzine raccontarono a casa e al parroco che rientrava dalla chiesa dopo la recita comunitaria del Rosario, colloquio trascritto e custodito gelosamente nel Santuario.
Tutta la popolazione si radunò per tre giorni in preghiera alla Madonna per questo "miracolo" ed iniziarono a costruire sul posto una "cappella" in legno che durerà circa 20 anni, sostituita poi da una cappella in muratura fin quando nel 1598 iniziarono i lavori della basilica, consacrata solennemente dal Vescovo diocesano di Como, mons. Filippo Archinti, nel 1615. Nel 1728 iniziarono i lavori per la costruzione del campanile, alto 52 metri, terminato nel 1731.
Dal giorno dell'apparizione, il luogo è rimasto pervaso di una fede profonda.
Il fascino del Santuario per la sua superba posizione, incuneato in un anfiteatro alpino di selvaggia bellezza, con i ciclopici massi che fanno da corona, attira ancora oggi tantissimi devoti che lo possono raggiungere comodamente con ogni mezzo ed è commovente leggere le "testimonianze" di fede, di preghiere, di grazie, di "vere" petizioni alla Madre della Misericordia, lasciate scritte di pugno sul registro conservato accanto a quel "sacro masso" sul quale apparve Maria e che parla ancora a distanza di 520 anni.









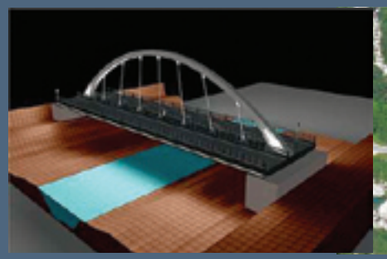


DIOCESAN SANCTUARY

Just as Christopher Columbus set sail on the first of his monumental voyages of discovery, closer to home at Gallivaggio in Valle Spluga other matters were uppermost in people's thoughts. Today the church or "diocesan sanctuary" is where La Madonna is revered as the proclaimed "Mother of Mercy."
But it was on Wednesday 10th October 1492 – fully 520 years ago that the story begins:
two girls from Vho and Lirone (neighbouring villages in Val San Giacomo) are out collecting chestnuts. A regular activity in an area within the Gallivaggio gorge where the girls knew very well they would find the precious "marroni"- vital to sustain their families through the long harsh winter to come.
It was very much a typical chestnut 'harvesting day' for the pair. Except on this particular occasion they saw an apparition of the Virgin Mary! An incandescent light enveloped the entire mountain and La Madonna appeared within it.
In the 'conversation' which ensued, this astonishing - but totally credible vision for the girls - spoke much of sin, sinners and sacrifice to the spellbound girls before disappearing back into the light.
Heading up from Chiavenna towards the Spluga Pass you soon reach San Giacomo Filippo and a large square restored in 1992 on the 500th anniversary of the Apparition.
The most striking feature of the Sanctuary is its actual position, wedged within an alpine amphitheatre with nature at its most wild and captivating and crowned by a mass of rocks.
The sanctuary undoubtedly remains the destination for pilgrims from far and wide, many leaving touching hand-written pledges of faith on the register next to the 'sacred stone'.

NUOVO PONTE A GALLIVAGGIO

C'è una bella novità che dall'inverno 2012-2013 attende i tanti sportivi diretti verso le piste da sci. Campodolcino e Madesimo saranno più vicine grazie alla costruzione del nuovo ponte di Gallivaggio. L'intervento, promosso da Anas e sostenuto dalle autorità locali, consentirà di sostituire il vecchio ponte in ferro – stretto e inadeguato – con una doppia corsia comoda e spaziosa. Addio quindi alle code e ai problemi: la viabilità per la Valle Spluga fa un bel passo in avanti. L'intervento si aggiunge agli ampliamenti della SS36 tra Chiavenna e Campodolcino, realizzati in più punti.





L'ANELLO DI SCILANO E IL PONTE DI BELFORT

BASTANO POCHE PEDALATE PER SCOPRIRE UN ITINERARIO IMMERSO NEL VERDE E NELLA STORIA

Foto di Stefano Gusmeroli

Tra gli innumerevoli tracciati ciclopedonali aperti al pubblico in questi mesi, quello che a Scilano di Piuro passa a fianco del Belfrot è certamente tra i più suggestivi.
Il percorso ad anello misura circa 2,7 chilometri ed è ideale in autunno per trascorrere qualche ora con la famiglia, scoprendo angoli suggestivi poco noti al grande pubblico.
L'itinerario interessa l'intera piana di Scilano, situata sul versante orografico sinistro rispetto al fiume Mera, nel territorio di Borgonuovo di Piuro. Si parte dal ponte che segna l'ingresso all'area e, restando sulla sponda destra del Mera, si imbocca la via che corre parallela tra la statale 37 del Maloja e il fiume.
Il tratto è pianeggiante e asfaltato, fino a quando, terminate le case, si trasforma in uno sterrato compatto, adatto anche alle trekking-bike.





Bastano poche pedalate per arrivare al Belfort, i resti di un antico palazzo risalente al 1500, distrutto dalla frana del 1618 che travolse e cancellò per sempre il contado di Piuro.
Vale la pena scendere dalle biciclette e visitare i resti di questa dimora nobiliare: grazie all'Associazione Italo-Svizzera per gli scavi di Piuro è possibile accedere ai crotti e salire nel grande giardino terrazzato che un tempo rappresentava la parte di pregio dell'edificio.
Il posto è tranquillo e certamente, carico di fascino.
La passeggiata in bicicletta può riprendere verso est, fino al bel ponte che collega le due sponde del fiume. Il percorso sale leggermente su fondo sterrato fino ad immettersi sulla via Scilano.
Il paesaggio circostante è incantevole: dall'incrocio si domina l'intera piana, fino alle cascate dell'Acqua Fraggia, monumento naturale della Regione Lombardia.
A questo punto si prosegue a destra in discesa fino al fontanone (vale una sosta), continuando diritti e immergendosi nella selva che dà accesso alla pista ciclabile.
Poco più avanti, superati due ruscelli, troverete il bivio per Chiavenna: potete scegliere di scendere fino alla cittadina (circa cinque chilometri) o continuare sulla destra e tornare al ponte, punto di partenza della gita.





GETTING ON YOUR BIKE!

From Scilano round to the bridge at Belfort.
Among the wealth of bicycling routes open to the public in recent months, one of the most striking is the one which leaves Scilano at Piuro and heads off to Belfort. It's a circular route of around 2.7km and in autumn represents a perfect family outing along which all manner of charming and little-known corners lie in wait.
The route covers the entire Scilano plain following the left bank of the river Mera in and around Borgonuovo, at Piuro.
The bridge is a natural setting off point, conveniently flat, and stays initially on the right bank, and follows a route parallel to the SS37 between the road and the river.
The section is paved until you leave the area flanked by housing when it becomes more of a dirt track. In no time at all you find yourself at Belfort and can appreciate the remains of the ancient mansion dating back to the 1500's and which was destroyed by the huge landslide of1618 which swept away most of Piuro itself.
It's well worth taking a break from the bike and having a good look at what's left of this once-noble stately home: a combined Italian-Swiss Association has worked hard to open up the excavations allowing access to the crotto area and the vast terraced gardens. It's a place noted for its tranquillity and charm.
Once mobile again the route moves on towards the east and takes in a fine bridge which links the two river banks. The gravel path climbs ever so slightly leading to the via Scilano. The landscape all around is an absolute delight: from the intersection which dominates the whole valley floor, right up to the magnificent Acqua Fraggia waterfalls.
At this point the path takes a right turn, downhill as far as the little fountain, then straight on and into woodland.
A little further on, across two streams you meet the junction for Chiavenna: here you can either make your way steadily down to the little town (around 5km) or continue to the right - back to the bridge where your outing started off.

LA CHIESA DI BEDOLINA

LE TINTE CHE IN AUTUNNO COLORANO I FAGGI, TRASFORMANO IL PAESAGGIO CHE FA DA CORNICE A QUESTO LUOGO

Foto di Stefano Gusmeroli

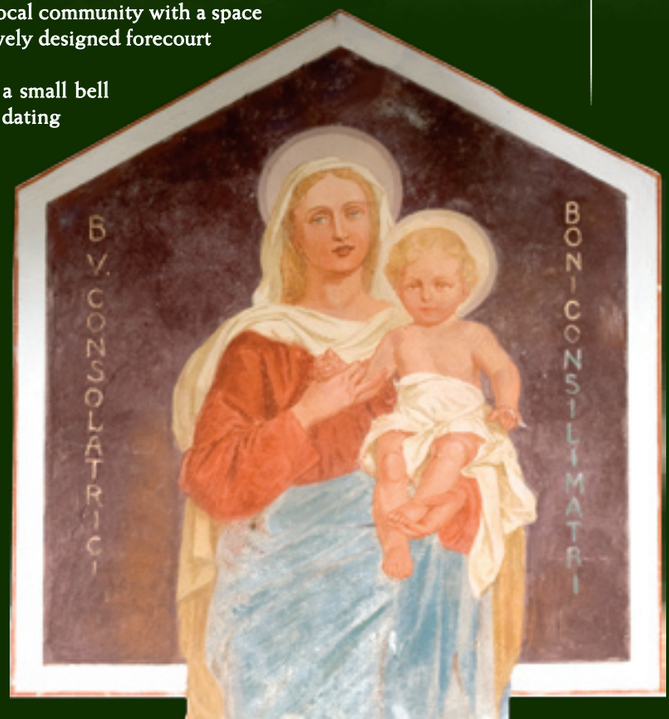


Se c'è un luogo suggestivo che vale la pena di visitare a settembre, questo è la chiesa della Madonna del Buon Consiglio a Bedolina.
Il nucleo, disteso sulla sponda orografica destra della Val Bodengo, prende il nome dalle betulle (in dialetto bedógn) un tempo più numerose di oggi.
Bedolina era la tipica zona a maggese, lasciata cioè a riposo e non coltivata, che faceva da tappa nella salita verso i pascoli dell'alpe.
La storia di questa chiesetta risale al 1762, 250 anni fa, quando fu benedetta.
Seppure poco distante da Bodengo, venne realizzata soprattutto per dare alla piccola collettività locale la possibilità di avere uno spazio comune in cui ritrovarsi, pregare, riunirsi. Non a caso il bel sagrato antistante l'ingresso fu progettato con cura, garantendo lo spazio necessario a ospitare un certo numero di persone.
La chiesetta è di per sé molto semplice: un'unica navata, il piccolo campanile che sovrasta la facciata e un affresco risalente agli anni 40 del secolo scorso, sopra il portone di ingresso.
Se avete la fortuna di trovare la porta aperta potrete ammirare le tele e gli ornamenti che furono donati dagli emigranti gordonesi che dalla fine del '500 si trasferivano a Napoli in cerca di fortuna, specialmente come venditori di vino all'ingrosso.
Ci sono anche alcuni dipinti "ex-voto", donati cioè da famiglie del posto per grazie ricevute.
Il luogo è incantevole: le tinte, che in autunno cominciano a colorare i faggi che fanno corona al sagrato, variano dal rosso acceso al giallo. La chiesetta di Bedolina è facilmente raggiungibile: una volta a Gordona, munitevi di pass nei bar del paese. Il pass è fondamentale per accedere in auto in Val Bodengo: superata la trattoria Donadivo, proseguite fino a quando non trovate l'indicazione sulla sinistra, che vi condurrà al posteggio poco distante dal nucleo.
Attiguo alla chiesa si sviluppa il piccolo centro. Se siete appassionati di storia locale e volete documentarvi più a fondo sulle origini di questo nucleo, vi suggeriamo di recuperare il piccolo libro fatto stampare quest'anno dalla Parrocchia di san Martino a Gordona per i 250 anni della benedizione della chiesetta.
Nelle pagine di questo documento è contenuta la ricerca storica realizzata da Bruno De Agostini e pubblicata dal Centro di studi storici valchiavennaschi nel 1991 sul bollettino "Clavenna".

THE CHURCH AT BEDOLINA



Well worth a visit this September is the picturesque hamlet of Bedolina – home to the church of the Madonna del Buon Consiglio.
The tiny village stretching on the right of Val Bodengo takes its name from the surrounding birch forest (bedógn in local dialect). The adjacent land is fallow – typical of the area – and the place represents – quite simply – a stage on the way up to the higher alpine pastures.
The church dates back to its consecration in1762. Although close to Bodengo itself, it was built in order to provide the small local community with a space in which to meet, and pray together. An attractively designed forecourt welcomes all.
The church itself is very simple: a single nave, a small bell tower which dominates the façade and a fresco dating back to the 1940's above the entrance.
If you're lucky enough to find the door open – on some weekends in autumn Mass is still celebrated – you can appreciate paintings and ornaments donated by emigrants from nearby Gordona who settled in Naples at the end of the 18th c. Many made their fortune in wholesale wine sales. Other paintings were donated by locals.
The place is enchanting: classic autumn hues range through the forest. To visit – obtain a pass from one of the bars in Gordona and head off in the car into Val Bodengo, past the Donadiv restaurant, where a little further on there's car parking close to the little village.
Enthusiasts of local history might well appreciate a small book recently published to celebrate the 250th anniversary of the church.



I CÀRBEN DELLA VALCHIAVENNA

ALLA SCOPERTA DELL'ANTICA TECNICA COSTRUTTIVA ATTRAVERSO UN PERCORSO ALLE RADICI DELLA STORIA RURALE

Testo di Cristian Copes, foto Muvis



Fino al Quattrocento le costruzioni agricole valchiavennasche e, in particolare, quelle della val San Giacomo, furono costituite da una parte costruita a monte, in pietra o muratura, detta chjä da föç (casa del fuoco) e da una parte orientata verso valle in legno che fungeva sia da soggiorno che da camera da letto.

Quest'ultima porzione dell'edificio era costituita da quattro pareti di travi ben squadrate sovrapposte orizzontalmente, incardinate nei punti di incrocio quasi in corrispondenza delle estremità.

Questo tipo di costruzione in legno è chiamato càrden, dall'antica tecnica dell'opus cardinatum, di cui parla Vitruvio nel suo trattato sull'architettura dedicato all'imperatore romano Augusto. Oltre alle abitazioni, i fienili sono costituiti da tronchi sovrapposti e incardinati, privati della corteccia, le cui intercapedini facilitavano la ventilazione all'interno dell'edificio, necessaria per il mantenimento del fieno.

Visitare oggi queste antiche cascine, permette di scoprire molto sugli usi e i costumi di un tempo.

Il pavimento era in terra battuta con grandi lastre di pietra e, oltre alla catena in ferro per sorreggere i paioli, a lato del focolare c'era la scigógna, sostegno girevole in legno utilizzato per spostare agevolmente sul fuoco le pentole.

In mancanza di una canna fumaria, nella chjä da föç il fumo usciva attraverso le pietre del muro a secco o dagli interstizi tra le piode del tetto.

In molte abitazioni a scaldare era la pigna, la stufa di forma riconducibile a un parallelepipedo. Talvolta la pigna aveva gli angoli smussati e, in genere, le pareti in muratura e la copertura costituita da un'unica lastra in pietra.

Addossata a una delle pareti, la pigna veniva caricata attraverso uno sportello posto nel locale adiacente.



Quasi sempre il càrden, che spesso presenta una pianta riconducibile a un quadrato, poggia su una base in pietra a vista o pietra e calce che, oltre a svolgere la funzione di fondazione, isola la struttura lignea della costruzione dall'umidità che sale dal terreno.
Oggi i càrden sono un prezioso patrimonio delle nostre valli da salvaguardare, che oggi sorgono lungo i nuovi e suggestivi itinerari turistici de "Le Vie dei Càrden", nati da una felice intuizione della direttrice del Museo della Via Spluga e della Val San Giacomo.
L'autunno offre scorci e panorami meravigliosi per riscoprire i tesori generati sul territorio, da questa tecnica di costruzione alpina.



CÀRDEN ARCHITECTURAL GEMS

The architecture of the central Alps has long held a fascination for many. We're not talking now about the splendid mansions or villas that feature in small northern town or city. We've gone all rustic. Styles of rural dwellings can of course differ hugely but in our local valleys there's a pattern.
Up until the 15th century, rural buildings in Valchiavenna (and particularly those of Val San Giacomo) consisted on the one hand of a farmstead constructed upstream in stone or masonry – and then a further element angled towards the valley made in wood which provided a living room or bedroom.
This latter section was invariably more exposed to the sun and consisted of four walls built using solid wooden beams structured horizontally between 3 and 6m high. In upper pastures, above Madesimo for example, the two elements comprise entirely separate buildings, or alternatively from the end of the 15th C onwards the wooden section might well be constructed so that it is situated on top of the stone house itself.
Still fairly common until the mid 19th C this type of wooden dwelling was called càrden, and dates back to old Roman architectural techniques.
Barns were constructed in similar fashion using the same hinged beams but adopting a system which facilitated ventilation: crucial to keep the hay within in excellent condition.
The farmhouse had a simple clay floor with large stone slabs and alongside the hearth was a range of utensils for holding and removing the cooking pots, and huge containers for milk processing. In the absence of a chimney the smoke would escape through gaps in the dry wall or stone roof! In contrast the floor of the living room would be made using wooden boards – joined together – and resting on beams.
The pigna (pine cone) is a rectangular-shaped stove (100-120cm high) which featured in the living room section often with a single stone slab cover. Old manuscripts dating from between the 15th/18th C refer to the room as a 'stupha' clearly with reference to the sealed stove which would be loaded by means of a hatch from an adjacent room or indeed from outdoors. There's a fine example of the latter system at Canto above Isola. Within, there are many typical features of the classic càrden illustrating the use of space and heating. Doorways came in the shape of massive wooden uprights locked together with the horizontal beams that made the walls. Windows were remarkably small and were created by sawing through part of the beam - simple and effective.
Inside these structures you'll often find examples of old furniture but also agricultural implements like sickles, scythes, and pitchforks. And all manner of humble but fascinating household objects including items in wood or pewter and mortar for grinding herbs and salt.
Càrden form part of the valley's precious heritage and are to be cherished and safeguarded. We strongly recommend interested visitors to seek further information about possible itineraries "Le vie dei Carden" from Enrica Guanella at MUVIS in Campodolcino.

La specialità dell'agriturismo "La Campagnola" è senza dubbio la carne. Se vi capiterà di fare una sosta in questo locale - situato nella piana della Valchiavenna sul confine tra Gordona e la frazione di San Cassiano, a poca distanza dalla Statale 36 dello Spluga – non perdete l'occasione di assaggiare le ottime bistecche di Angus e Blanc Blue che Giorgio e Francesco allevano allo stato brado.
In autunno l'agriturismo dedica il proprio menù ai piatti di stagione, tutti interpretati in chiave genuina e originale, utilizzando i prodotti realizzati dall'azienda agricola.
La polenta, ad esempio, è fatta con farina di frumento scuro, coltivata dai titolari dell'agriturismo nella pianura circostante, con sementi selezionate e macinata in un mulino a pietra. I salumi sono un'altra delizia prodotta in loco, con animali del allevamento: da provare sono il salame, le slinzeghe, la bresaola e la mortadella di fegato.
Chi ama la cacciagione può gustare il salmì di cervo, accompagnato dal vino della Valtellina che l'agriturismo produce con l'uva delle proprie vigne a Villa di Tirano, in Valtellina.
"La Campagnola" è attiva dal 1998, sfruttando la competenza dell'azienda agricola gestita da Luciano, il papà di Giorgio e Francesco che oggi mandano avanti questa tradizione.
L'agriturismo è aperto da mercoledì a domenica e oltre al ristorante, offre anche 6 comode camere. L'ambiente è tranquillo e circondato dal verde, ideale per una pausa di relax.

AGRITURISMO LA CAMPAGNOLA
Tel +39 0343 21001
www.agriturismo-lacampagnola-valtellina-it
agriturismo@lacampagnola.info

AGRITURISMO LA CAMPAGNOLA

A GORDONA, L'AGRITURISMO "LA CAMPAGNOLA" PROPONE UNA CUCINA SEMPLICE E GUSTOSA, CON INGREDIENTI PRODOTTI DALL'AZIENDA AGRICOLA

Foto di Stefano Gusmeroli





PASSITO DI VERTEMATE "CLOS" DELLE ALPI

TUTTO È PRONTO PER LA VENDEMMIA CHE SI SVOLGE VERSO LA METÀ DI SETTEMBRE. LE UVE VENGONO RACCOLTE IN CASSETTA, CON APPASSIMENTO IN FRUTTAIO PER QUATTRO MESI E FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN FUSTI DI LEGNO PER 12 MESI.





All'interno di una delle più prestigiose dimore rinascimentali delle Alpi, vicino alle cascate dell'Acqua Fraggia narrate da Leonardo da Vinci, il vigneto di Palazzo Vertemate Franchi a Prosto di Piuro è uno straordinario esempio di valore restituito al territorio.
Il Palazzo, con importantissimi affreschi, soffitti intarsiati e stüe, oggi museo di proprietà del Comune di Chiavenna, è l'unica testimonianza della potenza economica dei fratelli Guglielmo e Luigi Vertemate Franchi sopravvissuta alla frana del 1618 che distrusse il ricco borgo di Piuro.
Il vigneto, parte della tenuta agricola insieme al frutteto, all'orto ed al castagneto, a dimostrazione di quanto fossero importanti le coltivazioni nei secoli passati della nostra storia, è stato interamente recuperato alcuni anni fa grazie all'intervento abbinato tra Comune di Chiavenna, Fondazione Fojanini ed al contributo della famiglia Pestalozzi.
L'imponente muro di cinta che protegge il palazzo e le viti, creando un microclima particolare in una delle zone più assolate della Valchiavenna, è stato testimone di importanti avvenimenti storici e del passaggio di grandi personaggi e condottieri attraverso le Alpi.
I fratelli Paolo e Mamete Prevostini, hanno studiato a lungo quale potesse essere il miglior abbinamento per ridare splendore al vigneto e produrre un vino unico, prestigioso come il luogo in cui nasce.
Il "terroir", da secoli dedicato alla produzione di vini, presenta molte affinità e caratteristiche con le zone del centro-nord Europa attraversate dal Reno. Per questo sono stati scelti i vitigni Riesling e Traminer Aromatico per dar vita ad un vino passito.
La vigna necessita di costante e appassionata attenzione. Paolo e Mamete Prevostini hanno lavorato in sinergia e con decisione per vincere la sfida di produrre un vino speciale di origine valchiavennasca.
Eccezionali la struttura e l'architettura del muro perimetrale che permette all'area coltivata di fregiarsi del titolo di "Clos", vigneto cintato dalle mura, unico nel suo genere nelle Alpi Retiche.





La vendemmia si svolge verso la metà di settembre. Le uve vengono raccolte in cassetta, con appassimento in fruttaio per quattro mesi e fermentazione e affinamento in fusti di legno per 12 mesi.
Presentato in bottiglie da 0,5 lt. in singoli astucci personalizzati, il passito è di colore giallo intenso, con sentori di albicocca e pesca e retrogusto di frutta candita e miele. Un Passito equilibrato, con dolcezza misurata e profumi intensi che vi sorprenderà.

MAMETE PREVOSTINI

CANTINE MAMETE PREVOSTINI
VIA LUCCHINETTI, 61 - MESE (SO)
TEL 0343 41522
WWW.MAMETEPREVOSTINI.COM
INFO@MAMETEPREVOSTINI.COM



QUALITY DESSERT WINE

Within the walls surrounding one of the most celebrated Alpine Renaissance mansions, close to the magnificent Acqua Fraggia waterfalls, is the vineyard at the Palazzo Vertemate Franchi, Piuro, representing a splendid example of returning to old times, values and land-use.
The stately home, complete with its much appreciated frescoes and inlaid ceilings forms an integral part of Chiavenna's wealth of museums, having had the great fortune to survive the landslide of 1618 which devastated Piuro almost in its entirety,
The vineyard along with orchards, vegetable plots and chestnut woods remain a living testament to traditional cultivation over many a century. And it's the impressive surrounding wall – as much as the splendidly sunny aspect – which serves to create the micro-climate which encouraged the Prevostini brothers – well versed in wine production over decades – to consider what might just be possible. Choice of vine: Riesling and Traminer Aromatico
And what a result! A dessert wine of the very highest order. Pretty original but not unlike some produce of the Rhine areas of central and northern Europe. Nevertheless this particular 'passito' has a very particular Valchiavenna style, positively unique in this Alpine region.
Harvesting begins in mid-September – followed by a withering process of four months prior to ageing and fermentation for a further 12 months in oak barrels
It's marketed in attractive half-litre bottles within customized cases, has a deep yellow colour and hints of apricot and peach with an aftertaste of candied fruit and honey. A beautifully balanced wine with measured sweetness and a surprisingly intense bouquet.

PALAZZO VERTEMATE FRANCHI PROSTO DI PIURO

Apertura: da marzo a novembre
dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.30 alle ore 17.30
chiuso i mercoledì non festivi - agosto sempre aperto- Visite guidate per gruppi su prenotazione

INFO



TRATTORIA DEL MERCATO
Via C. Pedretti, 32
23022 Chiavenna (So)
Tel. +39 0343 36595
Cell. +39 348 8445161
trattoriadelmercato@gmail.com

Cucina tipica valchiavennasca, pizzeria e specialità argentine. Storico locale a volte nel centro dell'antico borgo di Chiavenna. Possibilità di pranzo/cena sul terrazzo affacciato sul fiume Mera e sulla piazzetta antistante la Chiesa di Santa Maria. Chiuso il giovedì, gradita prenotazione. Menù turistico tutti i giorni.



Typical Valchiavenna cuisine but also combining pizzeria and Argentinian specialities. Traditional building located in the historic centre of Chiavenna. Lunch or dine on the terrace overlooking the river Mera or in the small piazza across from the Santa Maria church. Closed Thursdays; booking recommended. Daily tourist menu.

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 products.

.. la vostra consulenza a 360°?

Studio Trinchera dottori commercialisti revisori legali dei conti

Dott. Diego Trinchera
Dott. Giacomo Dino Trinchera

Via Carducci, Vicolo Ai Ronchi, 1, 23022 Chiavenna, Sondrio
tel +39 0343 33484 - fax + 39 0343 35593

Chiavenna - Lecco - Morbegno

Fondato nel 1982, lo Studio, grazie alle ormai consolidate competenze maturate dal proprio fondatore - Dott. Diego Trinchera - e ad una costante crescita professionale dei propri collaboratori, è in grado di offrire quell'insieme di servizi professionali e consulenziali che ogni cliente s'attende ricevere da uno Studio Commercialista, combinando tempistiche al passo con feed back sempre più rapidi e professionalmente incisivi. Oggi, avvalendosi di figure professionali in outsourcing, offre ai propri clienti anche consulenza del lavoro, consulenza legale, sicurezza sul posto di lavoro, comunicazione ed immagine d'azienda, finanziamenti ed euro-progettazione, consulenza hardware & software.



www.studiotrinchera.com - info@studiotrinchera.com 1982 - 2012

VOCINCORO

RASSEGNA CORALE "CITTÀ DI CHIAVENNA"
8ª EDIZIONE
CHIAVENNA – CINETEATRO VICTORIA
SABATO 27 OTTOBRE 2012 ORE 21

A cura di Coro Nivalis

SATURDAY 27TH OCTOBER SEES THE 8TH STAGING OF THE MUCH-ANTICIPATED VOCINCORO FESTIVAL, WITH CHOIRS FROM VALCHIAVENNA, MONZA AND VARESE IN CONCERT AT THE VICTORIA THEATRE.



Sabato 27 ottobre alle ore 21, presso il Cine Teatro Victoria, si terrà l'ormai consueto incontro con il canto popolare.
La manifestazione, giunta alla VIII edizione, è nata con il duplice intento di ricordare Flavio Bossi, primo direttore e socio fondatore del Coro Nivalis, nonché uno dei promotori dell'avventura del canto popolare nella nostra terra. Inoltre la manifestazione punta a far riscoprire e valorizzare le canzoni popolari, entrate ormai di diritto a far parte della cultura locale.

Alla serata parteciperanno i cori:

NIVALIS DI CHIAVENNA diretto da Leonardo Del Barba

FIOCCO ROSSO DI MONZA diretto da Gian Franco Freguglia

LA DINARDA DI ALBIZZATE (VA) diretto da Maurizio Biscotti

La manifestazione avrà luogo sabato 27 ottobre 2012 alle ore 21 a Chiavenna al Cine-Teatro Victoria, con organizzazione a cura del Coro Nivalis.





SETTEMBRE 2012

Data da definire

PERCORSI AVVENTURA NEI CANYONS
Della Valchiavenna e Val Bregaglia. Per chi ama scoprire la dimensione esplorazione – avventura dei torrenti nascosti del nostro territorio
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

Per tutto il mese

MOSTRA FOTOGRAFICA LE VIE DEI CàRDEN
Presso Cà Bardassa di Fraciscio
Info: Ufficio Turistico Campodolcino,
Tel. 0343 50611

DISTRIBUZIONE BANDO ED ISCRIZIONI XII ED. PREMIO LETTERARIO "La Montagna Valle Spluga 2012"
Tema dell'anno 2012 "La quiete e la pace dei monti nello spirito" (termine Bando 30 settembre 2012).
Presso Ufficio Turistico di Campodolcino, Madesimo, Chiavenna e tutte le biblioteche di Valle.
Organizzazione Pro Loco Campodolcino
Info: Ufficio Turistico Campodolcino,
Tel. 0343 50611



ACQUERELLI DI KIM SOMMERSCHIELD
Chiavenna en plein air.
Piazza Pestalozzi, 4 Chiavenna
Info: www.kimsommerschield.com

Tutti i giovedì

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

Tutti i sabati

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

Da martedì 11

BASKET – PERIODO DI PROVA
Under 13: periodo di prova i martedì e giovedì di settembre a partire da martedì 11 dalle 16.30 alle 18.00 per i nati nel 2000 - 2001 (Palazzetto di Viale Maloggia).
Under 14: periodo di prova i martedì e giovedì di settembre a partire da martedì 11 dalle ore 18.00 alle ore 19.30 per i nati nel 1999 (Palazzetto di Viale Maloggia).
Squadra Femminile: periodo di prova i martedì e giovedì di settembre a partire da giovedì 13 dalle ore 19.00 alle ore 20.00 per le nate dal 1997 al 2000 presso Palestra Gariba Idi – Via Ugo Cerletti 8 23022 Chiavenna
Info: Basket Chiavenna, Cell. 333 4926947

Dal 13

MINIBASKET – PERIODO DI PROVA
E' un giocosport ispirato alla pallacanestro ed è riservato ai bambini e alle bambine che abbiano 6 anni e meno di 11 anni.
Istruttore: Ronconi Christian (Laurea Isef, allenatore -istruttore FIP); Tutti i martedì e giovedì di settembre dalle 17.00 alle 18.00 presso Palestra Garibaldi di Via Ugo Cerletti 8, Chiavenna (So)
Info: Basket Chiavenna, Cell. 333 4926947

13 giovedì

MICROBASKET – PERIODO DI PROVA
Gioco proposto ai bambini/e dai 4 ai 5 anni. Questa attività ha lo scopo di sviluppare nel bambino i principali schemi motori e le coordinazioni che sono unità base di un buon movimento armonico. Periodo di prova dalle 16.15 alle 17.00 presso Palestra Garibaldi – Via Ugo Cerletti 8, Chiavenna
Info: Basket Chiavenna, Cell. 333 4926947

15 sabato

ARTE HOTEL BREGAGLIA
Finissage dell'esposizione dalle ore 14.00 alle 17.00. Visita guidata in italiano e in tedesco alle ore 16.00. Promontogno, Svizzera, presso Hotel Bregaglia
Info: Bregaglia Engadin Turismo,
Tel. +41 81 822 15 55

DEGUSTAZIONE VINI GRATUITA
Valpolicella: vino dalle tante sfumature! Appuntamento presso Enoteca La Specola di Chiavenna (zona Pratogiano)
Info: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696

15/16

USCITA CANYONING BODENGO UNO E DUE
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

16 domenica

CAMMINATA PER LA SPERANZA
Info: Comune di Verceia, Tel. 0343 44137

VIA DI ARRAMPICATA FACILE
Info: G.A. Geronimi Marco, Cell. 339 6587167

GARA MADE 4 FUN
Info: Ufficio Turistico Madesimo,
Tel. 0343 53015

20 giovedì

MICROBASKET – PERIODO DI PROVA
Gioco proposto ai bambini/e dai 4 ai 5 anni. Questa attività ha lo scopo di sviluppare nel bambino i principali schemi motori e le coordinazioni che sono unità base di un buon movimento arrmonico. Periodo di prova dalle 16.15 alle 17.00 presso Palestra Garibaldi – Via Ugo Cerletti 8, Chiavenna
Info: Basket Chiavenna, Cell. 333 4926947

22 sabato

VISITA GUIDATA A TANNO DI PRATA
Ritrovo davanti alla chiesetta della Madonna di Pompei a Tanno di Prata. Visita alla stessa, costruita nel 1894 in sostituzione della precedente cappella della Madonna delle Grazie, eretta come romitorio dedicato all'Addolorata nel 1742 e situata un poco più a nord. Info: Centro Studi Storici Valchiavennaschi, Tel. 0343 35382

DEGUSTAZIONE VINI GRATUITA
I Distillati di Valtellina.
Appuntamento presso Enoteca La Specola di Chiavenna (zona Pratogiano)
Info: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696

ALLA SCOPERTA DEI CàRDEN DELLA VAL FEBBRARO
Ore 14.00 presso Mu.Vi.S.
Info: Museo della Via Spluga
e della Val San Giacomo, Tel. 0343 50628

Dal 22 al 30

AGRICOLTURA A CODERA
Soggiorno a Codera per attività agricola nell'ambito delle iniziative dell'Associazione per mantenere il paesaggio agrario della vallata, con raccolta della produzione dei campi: tocca alle patate e ai fagioli! Soggiorno in pensione completa gratuito per i volontari
Info: Ass.ne Amici della Val Codera onlus,
Tel. 0343 62037





23 domenica

XXXI° TROFEO MARMITTE DEI GIGANTI
Località Pratogiano, Chiavenna. Corsa nazionale in Montagna a Staffetta M. e individuale F. Sen/Pro/ Jun/Mas/. Ritrovo ore 12.00; inizio gare ore 13.45
Info: Gruppo Podistico Valchiavenna,
Tel. 0343 35657

GITA CAI VALLESPLUGA
Con pranzo. Destinazione da definire Info: Cai Vallespluga, Cell. 333 4431373

27 giovedì

MICROBASKET – PERIODO DI PROVA
Gioco proposto ai bambini/e dai 4 ai 5 anni. Questa attività ha lo scopo di sviluppare nel bambino i principali schemi motori e le coordinazioni che sono unità base di un buon movimento armonico. Periodo di prova dalle 16.15 alle 17.00 presso Palestra Garibaldi – Via Ugo Cerletti 8, Chiavenna
Info: Basket Chiavenna, Cell. 333 4926947

29 sabato

DEGUSTAZIONE VINI GRATUITA
Marzemino Rosso Dolce da Pasticceria!
Appuntamento presso Enoteca La Specola di Chiavenna (zona Pratogiano)
Info: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696

CANTI PER LE CONTRADE
Concerto del Coro Nivalis alle ore 20.00 presso la Chiesa di San Lorenzo a Soglio (Svizzera)
Info: Coro Nivalis, info@coronivalis.it

XII RASSEGNA CORALE "VALLE DELLA MERA"
Ore 21.00 presso la chiesa parrocchiale di S. Sebastiano a Villa di Chiavenna, ospite il coro "Rio Fontano" di Tavagnasco (To)
Info: omar.iaco@libero.it

29/30

PULIAMO IL MONDO
Adesione alla campagna di pulizia Puliamo il Mondo (luogo da pulire ancora da decidere)
Info: Legambiente Valchiavenna,
Cell. 345 4807658

OTTOBRE 2012

Tutti i giovedì

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

Tutti i sabati

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

Fino al 07

MOSTRA A PALAZZO VERTEMATE RAGAZZI CONTRO – Quando Brera sembrava Montparnasse
A cura di Anna Caterina Bellati.
Artisti: Afro, Ajmone, Birolli, Carpi, Cassinari, Chighine, Kodra, Longaretti e Morlotti.
Aperta tutti i giorni 10-12 e 14.30-17.30.
Chiusura mercoledì
Info: www.bellatieditore.com

02 martedì

FIERA DI NOVATE MEZZOLA
Info: Comune di Novate Mezzola,
Tel. 0343 63040

06/07

SPIRITO DI PATATA
Prelibatezze dal sottosuolo: cena di sabato 6 e pranzo di domenica 7. Degustazione di menù speciale con ricette, tradizionali e segrete, di prelibatezze a base di patate di valle (i "tartifui") a coltivazione biologica; pernottamento agevolato per la notte di sabato
Info: Ass.ne Amici della Val Codera onlus,
Tel. 0343 62037

Dal 06 al 21

FESTIVAL DELLA CASTAGNA
Colori, profumi, sapori; questi sono i contorni del "Festival della castagna" dove la castagna sarà protagonista in Bregaglia, valle svizzera nel cantone dei Grigioni
Info: Bregaglia Engadin Turismo,
Tel. +41 81 822 15 55

06 sabato

DEGUSTAZIONE VINI GRATUITA
L'Inferno di Nicola Nobili!
Appuntamento presso Enoteca La Specola di Chiavenna (zona Pratogiano)
Info: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696

MEETING IN CANTO 2012 CONCERTO DI GALA
A cura di Unione Società Corali Italiane di Sondrio. Ore 21.00 apertura weekend canoro con l'ensemble Vivat dalla Russia presso chiesa parrocchiale di S. Sebastiano a Villa di Chiavenna
Info: omar.iaco@libero.it

07 domenica

MEETING IN CANTO 2012
A cura di Unione Società Corali Italiane di Sondrio, dalle ore 14.30 alle 18.30, 70 concerti itineranti a Chiavenna con 25 cori provenienti da tutta la provincia di Sondrio. I concerti partiranno alle ore 15.15 nei seguenti luoghi: Collegiata di S. Lorenzo, Chiostro dei Cappuccini, chiesa dei Cappuccini, ex convento delle Agostiniane, Palazzo Comunale, piazza Crollalanza (cori gospel), sede Comunità Montana, chiesa di S. Maria
Info: omar.iaco@libero.it

DI' DE LA BRISAOLA - BRESAOLA DAY - CHIAVENNA
A partire dalle ore 11.00 i produttori della Valchiavenna si presentano nel centro della città - Chiavenna
Info: consorzioturistico@valchiavenna.com

GITA ESCURSIONISTICA CAI CHIAVENNA
Voga – Passo Forcola – Pizzaccio – Voga.
In collaborazione con CAI sez. Bregaglia.
Disl. 1550 mt. Partenza h. 7.00
Info: Marco Balatti, Cell. 339 8368995

ESCURSIONE IN VAL BODENGO
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

SAGRA DELLE CASTAGNE
Info: Comune di Verceia, Tel. 0343 44137

13 sabato

DEGUSTAZIONE BIRRA GRATUITA
La Birra alle castagne!
Appuntamento presso Enoteca La Specola di Chiavenna (zona Pratogiano)
Info: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696

ORCHESTRA D'ARCHI ALPINAE GENTES
Della Civica Scuola di Musica della Provincia di Sondrio.
Ore 21.00 presso Chiesa di S. Maria, Chiavenna.
Organizzazione Comitato Chiavi d'Argento
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna,
Tel. 0343 37485

13/14

NIETZSCHE IN VAL BREGAGLIA
Circolo La Torre organizza un incontro per scambi di opinioni, partecipazione a seminari nei luoghi significativi della vita di Nietzsche. Relatori Andrea Tagliapietre, Giuseppe Girgenti, Marcello Veneziani, Massimo Donà e Sossio Giametta. Invitato speciale Emanuele Severino. Inizio seminario sabato 13 alle ore 11 presso Hospitale di Piuro. Domenica 14 alle ore 11 visita alla casa di Nietzsche (Sils, Svizzera).
Info: Circolo La Torre, Cell. 340 5840584

14 domenica

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

ESCURSIONE IN VAL PILOTERA
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

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

18 giovedì

FIERA DI ERA
Samolaco, Fraz. Era
Info: Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003

20/21

RAGGRUPPAMENTO ALPINI SONDRIO
90° fondazione sezione valtellinese
Info: Comune di Verceia, Tel. 0343 44137

20 sabato

DEGUSTAZIONE VINI GRATUITA
Rosso Conero Marchigiano!
Appuntamento presso Enoteca La Specola di Chiavenna (zona Pratogiano)
Info: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696

21 domenica

FESTA PER L'ANNIVERSARIO DELLA CANONIZZAZIONE DI SAN LUIGI GUANELLA
Processione, coro di Lurago d'Erba, rinfresco e castagnata
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

GITA ESCURSIONISTICA CAI CHIAVENNA
Monte Duria mt. 2264 Alto Lario.
Disl.l 1.150 mt. Partenza h. 7.30
Info: Salvatore Brambilla, Tel. 0343 34619,
Cell. 348 8136460

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

FESTA DEI PIZZOCCHERI BIANCHI E NERI
Presso Rifugio Frasnedo, Val dei Ratti (Verceia). Info: Rifugio Frasnedo, cell. 333 6266504
oppure 338 4469448

27 sabato

DEGUSTAZIONE VINI GRATUITA
Il Chianti nel suo fiasco!
Appuntamento presso Enoteca La Specola di Chiavenna (zona Pratogiano)
Info: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696

RASSEGNA "VOCINCORO"
Ore 21.00 presso il teatro Victoria di Chiavenna. Coro "La Dinarda" di Albizzate (VA), direttore maurizio Biscotti, Coro "Fiocco Rosso"di Monza, direttore Gian Franco Freguglia e Coro Nivalis di Chiavenna
Info: Coro Nivalis, info@coronivalis.it

28 domenica

FIERA DEL CAVALLO AVELIGNESE
Somaggia di Samolaco
Info: Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003

SAN FEDELE PATRONO
Info: Comune di Verceia, Tel. 0343 44137

FESTA DELLA CASTAGNA E DEI PRODOTTI TIPICI
Presso Rifugio Frasnedo, Val dei Ratti (Verceia)
Info: Rifugio Frasnedo, cell. 333 6266504
oppure 338 4469448



NOVEMBRE 2012

Tutti i giovedì

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

Tutti i sabati

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

Dal 01 al 04

FESTA DEL CASTAGNO
Produzione e distribuzione della Marronita, confettura casalinga a base di castagne di valle, con Fiera di San Martino, Mercatino di introvabili prodotti artigianali di Val Codera e Val dei Ratti, degustazione di dolci casalinghi e di castagne ("mundèe"), Torneo di 48, Tombolone Toponomastico dialettale, animazione per bimbi
Info: Ass.ne Amici della Val Codera onlus,
Tel. 0343 62037



03 sabato

DEGUSTAZIONE VINI GRATUITA
Montepulciano d'Abruzzo DOCG Colle Creta.
Appuntamento presso Enoteca La Specola di Chiavenna (zona Pratogiano)
Info: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696

10 sabato

DEGUSTAZIONE VINI GRATUITA
Proviamo a sedurvi con Plozza!
Appuntamento presso Enoteca La Specola di Chiavenna (zona Pratogiano)
Info: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696

17 sabato

DEGUSTAZIONE VINI GRATUITA
Degustazione storica barbaresco 1992 Michele Chiarlo. Appuntamento presso Enoteca La Specola di Chiavenna (zona Pratogiano)
Info: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696

18 domenica

CANTI PER LE CONTRADE
Concerto del Coro Nivalis alle ore 18.00 presso la Chiesa di San Bernardino di Savogno
Info: Coro Nivalis info@coronivalis.it

24 sabato

DEGUSTAZIONE VINI GRATUITA
Riserva del fondatore 1999 Balgera Vini.
Appuntamento presso Enoteca La Specola di Chiavenna (zona Pratogiano)
Info: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696

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

UFFICI TURISTICI, IMPIANTI RISALITA, PRO LOCO

Consorzio Turistico Valchiavenna
Tel. 0343 37485 Fax 0343 37361

Ufficio Turistico Madesimo
Tel. 0343 53015

Ufficio Turistico Campodolcino
Tel. 0343 50611

Skiarea Valchiavenna, società impianti
Madesimo Tel. 0343 55311

Pro Chiavenna
Chiavenna Tel. 0343 35327

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 37485

Trenitalia
Stazione Chiavenna Tel. 892021

Deposito bagagli
Stazione Chiavenna Tel. 0343 37485

Autostradale Milano-Madesimo
Milano Tel. 02 33910794

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

Elitellina elicotteri
Gordona Tel. 0343 42478

Ag. Viaggi La Magnifica Terra
Chiavenna Tel. 0343 34724

Ag. Viaggi Nuove Mete
Chiavenna
Tel. 0343 37683

NOLEGGIO ATTREZZATURE SCI

Olympic Sport
Madesimo Tel. 0343 54330

Pedro Ski center
Madesimo Cell. 347 8941086

Blossom Skis La Sosta
Prata Camportaccio Tel. 0343 36723

SCUOLE SCI, MAESTRI, SCI CLUB

Scuola Italiana Sci Madesimo
Madesimo Tel. 0343 53049

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. 333 2640782

Gruppo Ometto di Sasso
Cell. 347 1212799

C.A.I. Chiavenna
Cell. 345 8432063

AGENZIE IMMOBILIARI

Agenzia Immobiliare Balatti
Chiavenna Tel. 0343 33487

Agenzia Immobiliare De Tanti
Chiavenna Tel. 0343 32174

PREVENDITA STAGIONALE 2012/2013

SkiArea Valchiavenna S.p.A - Via Per Motta n. 6 - 23024 Madesimo (SO)
P.Tel. 0343 55311 Fax 0343 53032 www.skiareavalchiavenna.it - info@skiareavalchiavenna.it

SKIPASS STAGIONALE IN PREVENDITA
da lunedì 22.10.2012 a Domenica 04.11.2012

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

PREVENDITA

STAGIONALE	PREZZO PREVENDITA	PREZZO DI LISTINO
ADULTO	505,00	560,00
JUNIOR (nati dal 1996 al 2003 compresi)	385,00	425,00
SENIOR (nati nel 1948 e precedenti)	430,00	475,00
BIMBO (nati nel 2004 e successivi)	165,00	180,00

OFFERTA SPECIALE PREVENDITA FAMIGLIA
Ulteriore SCONTO DEL 15% sul prezzo dello skipass stagionale in prevendita per Bimbo e Junior
(Per nuclei familiari di almeno 4 persone comprovato da stato di famiglia)

2 ADULTI + 2 JUNIOR	1.664,00	1.970,00
2 ADULTI + 2 BIMBI	1.290,00	1.480,00
2 ADULTI + 1 JUNIOR + 1 BIMBO	1.477,00	1.725,00

TESSERA ELETTRONICA 5,00
I PREZZI DELLO SKIPASS IN PREVENDITA NON COMPRENDONO IL COSTO PER L'ACQUISTO DELLA TESSERA ELETTRONICA





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

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

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. 349 2156758

Le Vecchie Mura
Chiavenna
Cell. 334 3625353

Palazzo Salis
Chiavenna Tel. 0343 32283

Ploncher
Chiavenna Cell. 328 1169196

Rondinella
Chiavenna
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

Torre Scilano
Piuro/Borgonuovo
Cell. 348 5112329

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

La Fiorida
Mantello Tel. 0342 680846

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 290000
Cell. 331 7492468

Rifugio Chiavenna
Campodolcino/Loc. Angeloga
Tel. 0343 50490
Cell. 349 2900147

Rifugio Frasnedo
Verceia/Frasnedo
Cell. 333 6266504

Rifugio La Locanda
Novate Mezzola/Val Codera
Cell. 338 1865169

Osteria Alpina
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

Al Cenacolo
Chiavenna Tel. 0343 32123

Aurora
Chiavenna Tel. 0343 32708

Conradi
Chiavenna Tel. 0343 32300

Crimea
Chiavenna Tel. 0343 34343

Crotto Giovanettoni
Chiavenna cell. 347 2617955

Crotto Al Prato
Chiavenna Tel. 0343 37248

Crotto Ombra
Chiavenna Tel. 0343 290133

Passerini
Chiavenna Tel. 0343 36166

Pizzeria Pasteria L'Arca
Chiavenna Tel. 0343 34601

Ristorante Pizzeria S.Lorenzo
Chiavenna Tel. 0343 34902

Ristorante Pizzeria Rebelot
Chiavenna Tel. 0343 33000

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

Tec de L'Urs
Madesimo Tel. 0343 56187

Crotasc
Mese Tel. 0343 41003

Crotto Belvedere
Piuro/Prosto di Piuro Tel. 0343 33589







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

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

Corte
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 benessere Boscone Suite Hotel
Madesimo Tel. 0343 53628

Farmacia Dr. Corti
Novate Mezzola Tel. 0343 44110

SPORT E DINTORNI

Team Extreme Team
Escursioni in motoslitta
Madesimo Tel. 0343 56222

Centro Sportivo Valchiavenna
Piscina, pattinaggio, tennis, 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. Basket Chiavenna
Chiavenna Cell. 333 4926947

ANIMAZIONE MUSICA

Hoppla'
Società servizi, animazione, eventi
Chiavenna
Tel. 0343 33041

Associazione Coro Nivalis
Chiavenna info@coronivalis.it

Soc. Coop. Nisida
Chiavenna Tel. 0343 290000

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 533311

Frigoimpianti Moruzzi
Prata Camportaccio
Tel. 0343 20612

F.M.P Consulting
Lecco Tel. 0341 1761029

Spluga Petroli
Chiavenna Tel. 0343 20033

Telnext srl
Chiavenna Tel. 0343 35707

GDC cartolibreria
Chiavenna
Tel. 0343 32330

Il Sogno wedding planner
Lecco Tel. 0341 1761029

Rotalit Tipografia
Chiavenna Tel. 0343 32179

Prevostini Rosa
Mese Tel. 0343 41227

Soc. Coop. Sociale La Quercia
Mese Tel. 0343 43041

Sandonini Silvio - Fotografo
Dervio
Tel. 0341 851263

Scaramellini Alessandro
Chiavenna Tel. 338 8174247

Scaramella Fabrizio
Chiavenna
Cell. 333 2344438

P.L. Scaramellini
Madesimo Tel. 338 2814260

Falegnameria Pasini
Piuro/Prosto Tel. 0343 33021

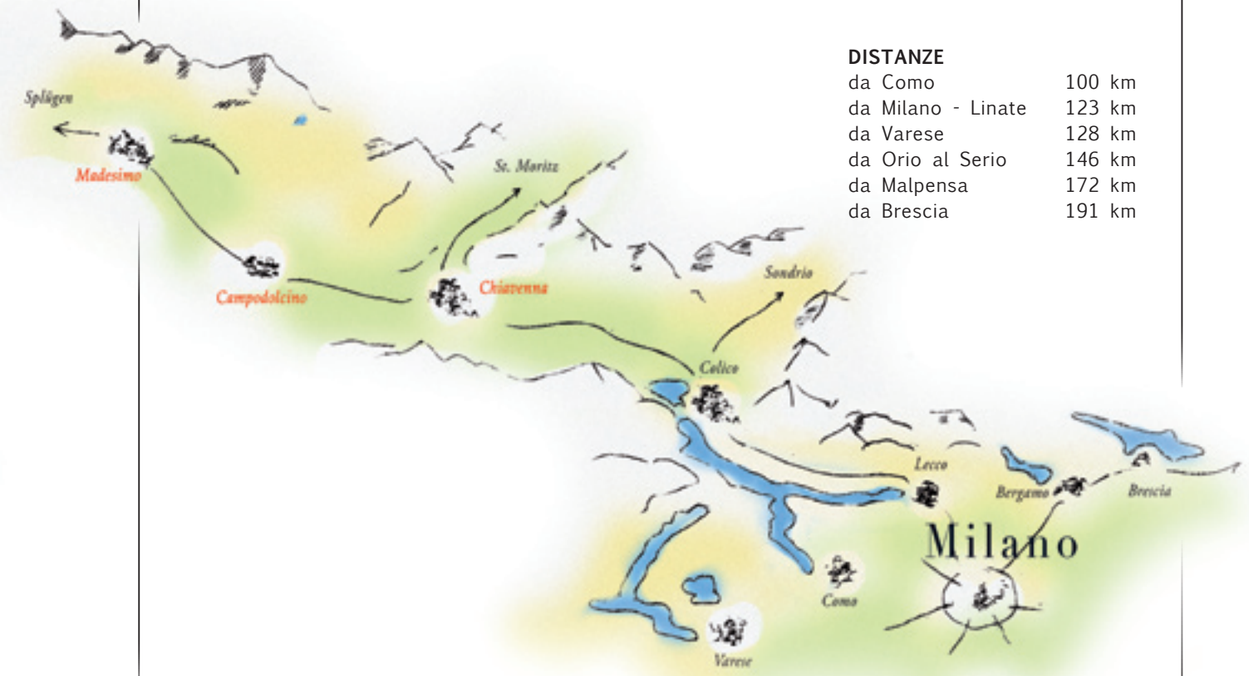
Manusardi Luigi
Chiavenna Tel. 0343 35447

Elettroimpianti Fanetti
Chiavenna Tel. 0343 32159

Sciuchetti Ezio Guida Turistica
Piuro/Prosto Tel. 0343 33410

Autopiù autolavaggio e lavanderia self-service
Gordona Cell. 338 8048475

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



DISTANZE

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

VALCHIAVENNA

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA **VACANZE**

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

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

Nome-Name .....

Cognome-Surname .....

Città-Town..... Cap-Postcode .....

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

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

Da consegnare a Consorzio di Promozione Turistica - P.za Caduti per la Libertà, 4 - 23022 Chiavenna (So)
telefono 0343 37485 - fax 0343 37361 - e-mail: consorzioturistico@valchiavenna.com



sconto 40%*

Risparmiare in maniera semplice per realizzare i tuoi progetti da oggi è più facile. Con la polizza **ProgettoRisparmio** di Genertel*life* già a partire da 75 euro al mese puoi accantonare i tuoi risparmi per affrontare con serenità le esigenze future. Scegli subito **ProgettoRisparmio**: **fino al 31 dicembre 2012** avrai uno **sconto del 40%** sui costi di caricamento. Per maggiori informazioni visita il sito **www.creval.it**

* Promozione valida nei confronti di chi sottoscrive una nuova polizza ProgettoRisparmio dal 1.7.2012 al 31.12.2012. Lo sconto sarà applicato sui costi di caricamento relativi a tutti i premi previsti dal piano dei versamenti.

Global Assicurazioni

GRUPPO BANCARIO Credito Valtellinese

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere il fascicolo informativo disponibile presso le filiali del Gruppo Credito Valtellinese e sul sito www.globalassicurazioni.it; il fascicolo è inoltre disponibile su www.genertellife-partners.it. ProgettoRisparmio è un prodotto proposto tramite Global Assicurazioni da Genertellife Gruppo Generali.



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
www.delzoppo.it