

VALCHIAVENNA

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA

VACANZE

postatarget
creative
LO/0330/2010
Posteitaliane

**LA PACE
I SEGRETI RIVELATI
CHIAVENNA'S PRIDE**

**FESTIVAL DELLA CASTAGNA
CHESTNUT FESTIVAL**

**SKIAREA DIVERTIMENTO PER TUTTI
SKI AND FUN VALCHIAVENNA**

AUTUNNO

**GIGART UNA MOSTRA
A CIELO APERTO**

AUTUMN

LANDART FESTIVAL CHIAVENNA



NUMERO 32 SETTEMBRE 2013 I/EN

VALCHIAVENNA VACANZE DIVENTA PIÙ RICCO E TI SEGUE OVUNQUE



Come vi avevamo già anticipato, dal 2014 il magazine del Consorzio Turistico verrà ancora inviato per posta ai nostri lettori più affezionati che ci seguono da lontano, ma soltanto dietro pagamento di un contributo spese di almeno 10 euro all'anno.

In questi ultimi tempi il numero di coloro che hanno aderito alla proposta di ricevere ValchiavennaVacanze a casa gratuitamente, attraverso il servizio di invio postale, è cresciuto molto.

È il segno di come il nostro magazine sia apprezzato per i suoi contenuti turistici, culturali e gli spunti informativi utili a vivere tutta l'offerta del bellissimo territorio.

Per proseguire questo utilissimo servizio, vi chiediamo di sottoscrivere questo piccolo contributo che ci permetterà di rinnovare l'iniziativa di postalizzazione che abbiamo svolto sino ad oggi.

ValchiavennaVacanze continuerà a essere distribuito gratuitamente ai nostri ospiti che verranno a richiederlo negli uffici informativi oppure, per chi volesse, sarà consultabile online sul sito www.valchiavenna.com/it/valchiavenna-vacanze.html.

Per effettuare il pagamento potete usare i riferimenti che trovate in fondo alla rivista.

VALCHIAVENNA VACANZE – EVER MORE AMBITIOUS AND RIGHT ON YOUR DOORSTEP

As we indicated in the earlier edition, from 2014 the magazine published by the Consorzio Turistico will still be available by post to our loyal readers who enjoy being kept in touch whilst at home, but only on payment of a small fee of at least 10 euro each year.

In the recent past the number of people wishing to receive Valchiavenna Vacanze at home free of charge has grown considerably.

We take it as a sign of just how much our magazine is appreciated – for its touristic, cultural elements and for its valuable pointers towards how to get the most out of our splendid alpine region.

In order to continue this much appreciated service, we would invite readers to agree to this modest contribution so that we are able to maintain our postal initiative.

Valchiavenna Vacanze will remain available free of charge to visitors from any of our various information outlets and indeed current and past issues can be found online at www.valchiavenna.com/it/valchiavenna-vacanze.html.

You are invited to make the small payment of 10 euro using the details given on last page. Thank you.

EDITORIALE



Cari lettori di Valchiavenna Vacanze, l'autunno ci porta colori caldi e giornate limpide a cornice dei tanti tesori di cultura, tradizione, enogastronomia e natura che le nostre valli custodiscono.

In Chiavenna le creazioni di artisti locali ci danno l'opportunità di riscoprire il parco naturale delle Marmitte dei Giganti.

La delicatezza della Brisaola ci viene offerta nei palazzi del centro storico con maestria dai nostri macellai mentre in Bregaglia si celebra la castagna.

Absolutamente da non perdere nel Museo del Tesoro i segreti, i dettagli, la finissima lavorazione della "Pace" che oggi, dopo quasi mille anni, sono più accessibili grazie alle nuove tecnologie.

Guardando la valle dall'alto dell'Alpe Cima ci si presenta uno splendido panorama che ci porta a pensare quali altre gite sono possibili fino all'inizio dell'inverno.

Se avete già voglia di neve vi presentiamo in anteprima la prossima stagione sciistica che non è lontana, grazie all'apertura anticipata di Skiarea Valchiavenna.

Ricordandovi di leggere le nuove modalità di distribuzione della nostra rivista, vi porgo un cordiale saluto e vi aspetto in Valchiavenna.

Dear readers

The warm colours and lingering clear days of Autumn form a natural backdrop to all the cultural, traditional and gastronomic treats that our valley serves up year on year. The work of local artists for example 'occupying' the natural glacial phenomenon of the Marmitte dei Giganti provides an extra incentive for an outing in the open air.

Chiavenna's favourite and delicious cured meat – bresaola – will be celebrated in style in the town's historic centre whilst in Valbregaglia it's time for the chestnut to take centre stage.

The Treasure Museum remains a timeless attraction for visitors: an extraordinary collection documenting the valley's religious past and including 'La Pace' a masterpiece of the medieval goldsmith – with its fine detail and craftsmanship highlighted through the use of modern technology.

Magnificent panoramas over the valley are offered up from the higher sections of the Alpe Cima, and that's only one of the many trekking possibilities in our splendid corner of the Alps prior to the onset of winter.

And for those already looking towards the coming winter sports season we provide a sneak preview anticipating Ski Area Valchiavenna's ambitious programme for visitors.

We would remind readers of the new procedure for the distribution of our popular magazine whilst sending our very best wishes and we look forward to seeing you in Valchiavenna in the near future.

Franco Moro
Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna

www.valchiavenna.com
www.madesimo.com
www.campodolcino.eu

VALCHIAVENNA
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA
VACANZE



Socio *Creval*

La tua vacanza vale di più



**Credito
Valtellinese** 
www.socioincreval.it

Nasce il programma per premiare i Soci Creval

MESSAGGIO PUBBLICITARIO CON FINALITÀ PROMOZIONALE. PER TUTTE LE CONDIZIONI RELATIVE AI SERVIZI E PRODOTTI PUBBLICIZZATI CONNESSI ALL'INIZIATIVA - REPERIBILI SUL SITO WWW.SOCIOINCREVAL.IT - E PER QUANTO NON ESPRESSAMENTE INDICATO OCCORRE FAR RIFERIMENTO AI FOGLI INFORMATIVI, AGLI ANNUNCI PUBBLICITARI E ALLA DOCUMENTAZIONE INFORMATIVA PRESCRITTA DALLA NORMATIVA VIGENTE, DISPONIBILI PRESSO TUTTE LE DIPENDENZE E SULLO STESSO SITO NELLA SEZIONE "TRASPARENZA". LA CONCESSIONE DELLE CARTE DI CREDITO E DEI FINANZIAMENTI È SUBORDINATA ALLA SUSSISTENZA DEI NECESSARI REQUISITI IN CAPO AL RICHIEDENTE NONCHÉ ALL'APPROVAZIONE DELLA BANCA.



Mobili De Stefani s.n.c.



ewe
and water appliances for life

Trasforma il tuo spazio in un habitat
copatlife



**ditte
italia**
Dov'è dove vuoi vivere



dorelan
dominare bene vivere meglio

TUTTO PER IL VOSTRO ARREDAMENTO
www.de-stefani.com

Via D. Guanella, 47 23020 MESE (SO) – Tel. 0343 43022

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
www.campodolcino.eu
consorzioturistico@valchiavenna.com

Direttore responsabile
Giovanni Luca Papa

Direttore Consorzio Turistico
Federico Scaramellini

Progetto grafico
Matteo Lisignoli
www.lisignoli.com

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

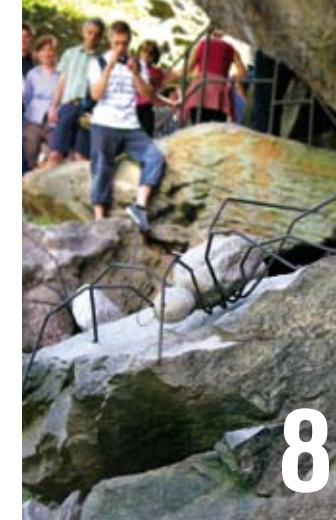
Foto di
Stefano Gusmeroli www.gusme.it,
Cesare Contin, Martina Checuz

Stampa
Ramponi Arti Grafiche
Via Trieste 88 - 23100 Sondrio

Pubblicazione registrata
Tribunale di Sondrio n. 353
del 19.12.2005.

N. 32 settembre 2013

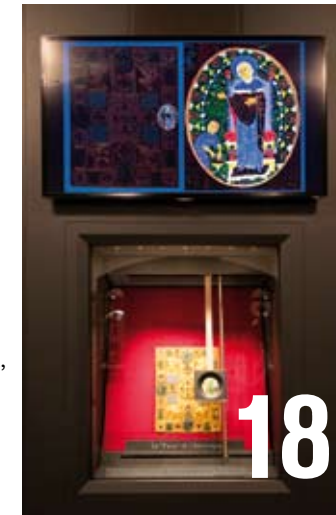
In copertina:
Alpe Cima
(Foto di Stefano Gusmeroli)



8

8 LANDART GIGART

Chiavenna, nel Parco
delle Marmitte dei Giganti
arte e natura si uniscono
per creare un itinerario
creativo e magico.
Un nuovo modo per valorizzare
l'arte legata al suo territorio



18

18 CULTURA

LA PACE I SEGRETI RIVELATI

Una tavola d'oro da leggere
in ogni suo più piccolo dettaglio.
I misteri e i segreti della Pace di
Chiavenna, il prezioso evangelario
custodito nel Museo del Tesoro alla
Collegiata di San Lorenzo,
non hanno più limiti

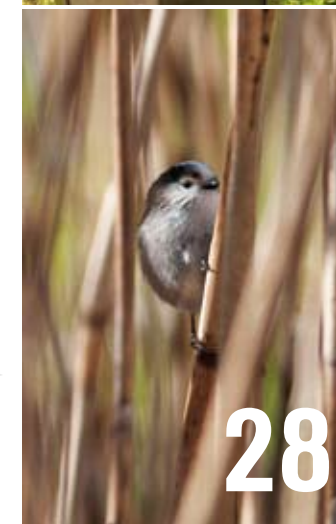


22

22 BREGAGLIA

L'ORO DELLA BREGAGLIA

9° Festival della Castagna 2013



28

28 NATURA

L'OASI DEI MIGRATORI

L'autunno è arrivato nella grande
distesa di terra e acqua,
punto d'incontro di tre valli

·DAL 1868·



CARLO MORO - CHIAVENNA
PRODOTTO ITALIANO



*Trafilata al Bronzo
ed Essicata Lentamente*

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'essiccazione 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 Camporaccio (Sondrio) - info@pastificiodichiavenna.it
www.pastificiodichiavenna.it

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



timelocomm.com



VALCHIAVENNA
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA
VACANZE

36 GASTRONOMIA DÌ DE LA BRISAOLA

Una manifestazione
che celebra il prodotto
più rappresentativo della
tradizione gastronomica locale

40 CULTURA VOCINCORO

Rassegna corale
"Città di Chiavenna"
9a edizione
Teatro Società Operaia
Chiavenna

42 INTERVISTA CHEF GLOBETROTTER

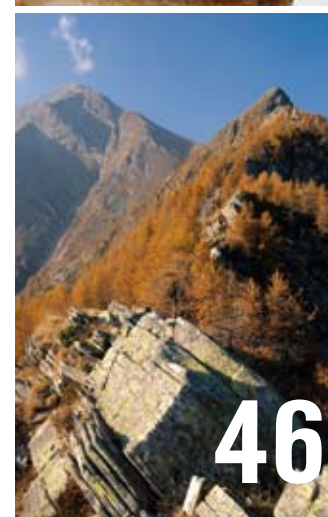
Mattia Giacomelli –
chef del ristorante-hotel
Crimea a Chiavenna –
vanta al proprio attivo
un palmares di esperienze
e riconoscimenti prestigiosi



36



42



46



52

SOMMARIO

46 ESCURSIONI AUTUNNO ALL'ALPE CIMA

L'autunno è la stagione più bella
per apprezzare una gita
sugli alpeggi della Valchiavenna

52 INVERNO SKIAREA VALCHIAVENNA DIVERTIMENTO PER TUTTI

Ancora qualche settimana
e per gli appassionati dello sci
sarà già tempo di controllare
l'attrezzatura e iniziare
la preparazione

62 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](http://www.valchiavenna.com/it/valchiavenna-vacanze.html)



GIGART

**CHIAVENNA, NEL PARCO
DELLE MARMITTE DEI GIGANTI
ARTE E NATURA SI UNISCONO
PER FORMARE UN ITINERARIO
CREATIVO E MAGICO.
UN NUOVO MODO PER VALORIZZARE
L'ARTE LEGATA AL SUO TERRITORIO**

Di Matteo Lisignoli Foto di Martina Checuz



C'è un posto dove vivono i giganti; le erosioni glaciali hanno formato nelle rocce rosse del parco le loro marmitte; non è facile incontrarli, "al crepuscolo si radunano per cucinare e far banchetto insieme...", si nascondono tra gli alberi, tra le rocce e di tanto in tanto lasciano qualche traccia nella terra ad indicare la loro presenza.

Alberi alati, tronchi, nidi, giacigli erbosi, ragni guardiani, bimbi sperduti che guardano il cielo. Si ha l'impressione di attraversare un luogo magico e mitologico, dove il concetto di realtà sfugge e si confonde nell'immaginario senza più proporzione, il piccolo diventa grande, il grande diviene piccolo, in un gioco spontaneo e curioso che induce a cercare, osservare, interpretare, e cogliere i significati espressivi delle installazioni artistiche che interagiscono in stretto contatto con la natura.



Gigart è una manifestazione permanente di arte contemporanea che si svolge all'aperto, nei prati e nei boschi del Parco delle Marmitte dei Giganti di Chiavenna.

Le opere sono generalmente tridimensionali, perché ottenute con sassi, foglie, rami o tronchi; più raramente vengono utilizzati oggetti, materiali o colori artificiali. Il progetto è nato da un processo creativo di un gruppo di artisti che ha lavorato in stretto rapporto con la natura, traendo da essa ispirazione e stimolo. I lavori, seguiti giorno per giorno nel loro divenire, si sono rivelati un insieme qualificato di opere d'arte che ben si integrano nella natura creando un percorso escursionistico ricco e interessante, in quanto gli interventi hanno reso suggestivi e scenografici alcuni luoghi del parco nascosti o poco osservati.



IL PARCO MARMITTE DEI GIGANTI

Le “Marmitte dei Giganti” comprendono l'area della riserva naturale posta a nord dell'abitato di Chiavenna, interessata da manifestazioni geomorfologiche di origine glaciale, derivate dall'azione modellatrice dell'enorme colata di ghiaccio che scendeva lungo tutta la Valchiavenna durante l'ultima glaciazione e che ha scavato profonde buche dalle forme più strane ed arrotato i sassi fino a renderli sferici (le cosiddette “macine”). Le forme cilindriche di grandi dimensioni hanno suggerito l'appellativo di “Marmitte dei Giganti” (ovvero grandi pentole).

L'area propone visioni paesaggistiche di particolare bellezza con rocce imponenti ed affascinanti che danno origine ad un ambiente tra i più singolari dell'arco alpino.

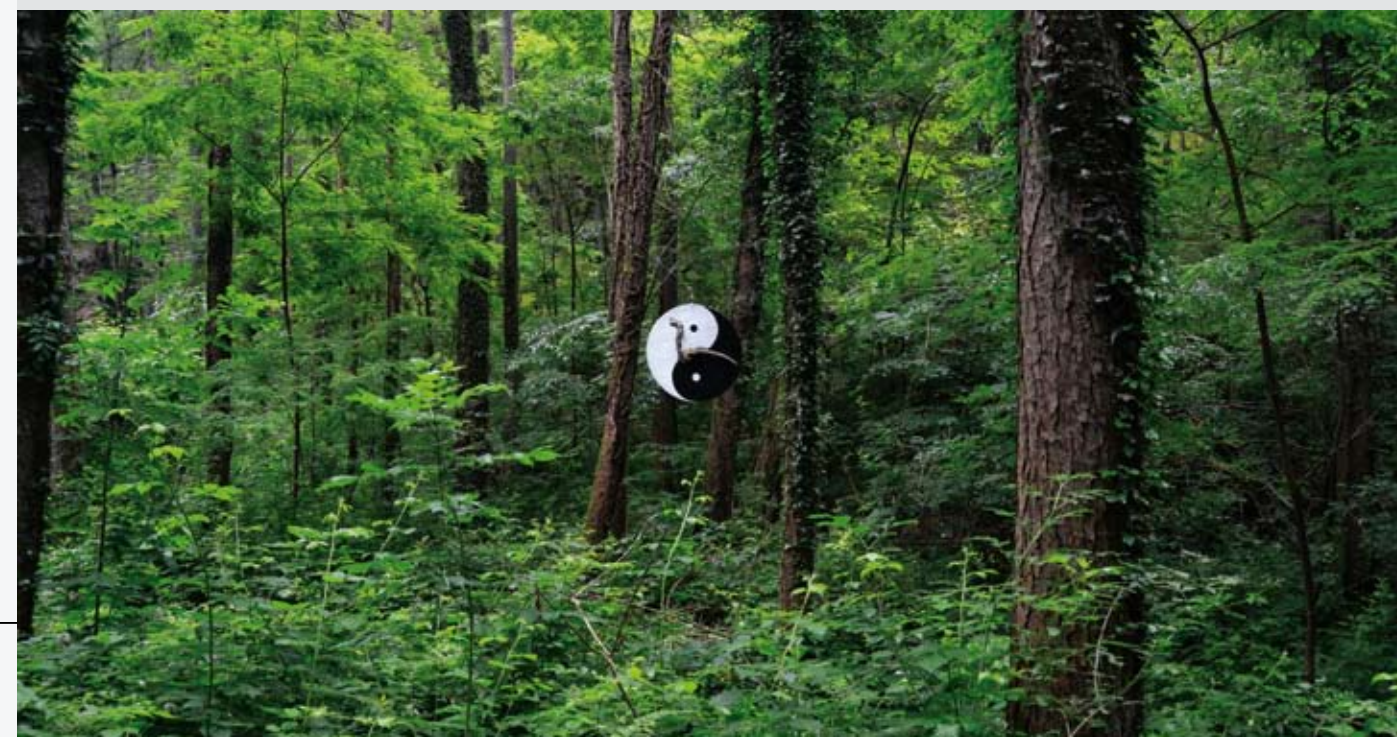
La riserva naturale Marmitte dei Giganti, istituita con legge regionale n° 86/1983 e gestita fino al 1996 dal Consorzio Parco Marmitte dei Giganti, è attualmente amministrata dalla Comunità Montana della Valchiavenna.





Tanti sono gli apprezzamenti ottenuti dai visitatori di Gigart; escursionisti, famiglie con bambini, giovani, estimatori dell'arte, amanti della natura che hanno osservato le opere e allo stesso tempo apprezzato le particolarità ambientali del parco. Il progetto, promosso dal Comune di Chiavenna e dalla Comunità Montana della Valchiavenna in stretta collaborazione con artisti locali e volontari, ha l'obiettivo di valorizzare il Parco e nel contempo arricchire l'offerta turistica e culturale della Valchiavenna.

Turismo e cultura, infatti, concorrono insieme per diventare risorsa economica e formativa di una comunità. In quest'ottica e con questo spirito, Gigart – traendo ispirazione dalle radici culturali del territorio – si propone a Chiavenna guardando al futuro con innovazione.





- | | |
|---|---|
| <p>1 LA NATURA TORNA ALLA NATURA di Armando Ricetti
luogo: sopra Poiatengo</p> <p>2 RAGNI di Marco Del Curto
luogo: cave di pietra ollare sopra Poiatengo</p> <p>3 ALBERI ULTRATERRENI di Elena Tam
luogo: boschetto belvedere verso San Carlo</p> <p>4 ALBERO di Elena Milani
luogo: belvedere verso Chiavenna</p> <p>5 VITA di Maria Errani
luogo: avvallamento con area di sosta</p> <p>6 DEJEUNER SUR L'HERBE di Silvia Del Grosso e Saul Caligari: vedette tra le due marmitte</p> | <p>7 L'ORMA DEL GIGANTE di Michele Lisignoli
luogo: incrocio segnaletico</p> <p>8 LE CASSETTE NEL CIELO di Biagio Longo
luogo: baite dopo incrocio segnaletico</p> <p>9 BIMBI SPERDUTI di Matteo Lisignoli
luogo: altura sopra Prato grande</p> <p>10 MILAREPA di Enrico Pedrazzini e Matteo Lisignoli
luogo: sommità della rocca</p> <p>11 DUALISMO PRIMORDIALE di Camillo Cariboni
luogo: bosco vicino ad acquedotto</p> <p>12 CUSTODISCI IL MIO CUORE, ALBERO di Valentina Trussoni
luogo: area di sosta vicino a ponticello</p> |
|---|---|

GIGART

LANDART FESTIVAL CHIAVENNA

Within the Parco delle Marmitte dei Giganti Chiavenna, art and nature combine to create a magical journey. A genuine opportunity to appreciate art totally at home with its environs. This is where the giants live. The ice age kindly provided them with cooking pots by digging deep into the red rocks and the giants meet at dusk to feast together. They're not easy to come across. They hide in the woods and among the rocks. But they leave their mark. Trees sprout wings, logs, nests, beds of grass, guardian spiders, lost boys peer skywards. A magical/mythical place where reality struggles to compete. Little becomes large. And vice versa – in a spontaneous and curious game inviting investigation and interpretation of artistic installations in synch with nature itself.

It's the realm of Gigart; a permanent exhibition of contemporary art within the woods and fields of the Park. The work of local artists, three-dimensional and created using stones, leaves, branches and logs. And only very rarely artificial materials or colours.

Nature as both an inspiration and a stimulus. Living artworks constantly evolving and providing a poignant and fascinating outing within natural and evocative corners most often unobserved.

Visitors come in all shapes and sizes too. Families, hikers, young and old alike, connoisseurs of art/nature and the simply curious.

It's a splendid example of collaboration between local authorities and artists in order to encourage cultural appreciation within a magnificent natural feature.

Gigart: drawing inspiration from the roots of our very particular territory and providing even further cultural, educational and recreational opportunities alongside the many existing attractions of Chiavenna and its surroundings. Not to be missed.

Chiavenna, Parco delle Marmitte dei Giganti. La visita a Gigart è stimata nel tempo complessivo di 1 ora circa. L'itinerario ad anello parte da località Poiatengo e giunge a Pratogiano.

www.comune.chiavenna.so.it/gigart
www.valchiavenna.com/it/itinerari.html



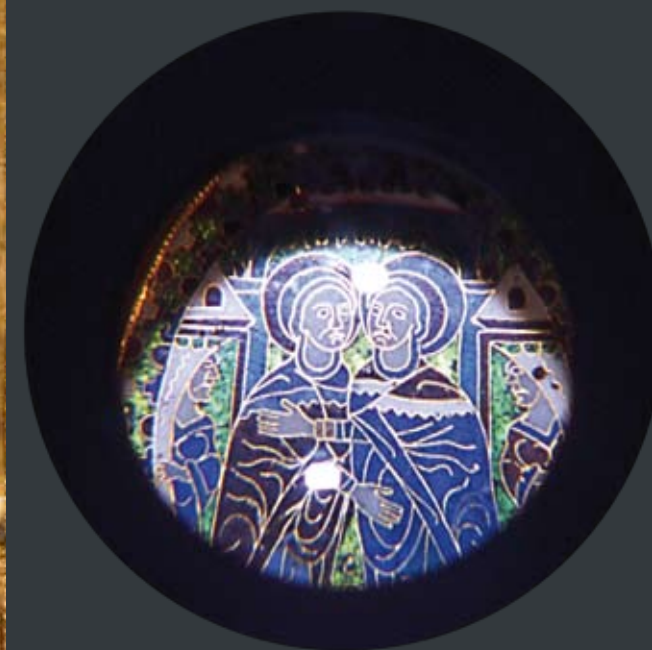


LA PACE

I SEGRETI RIVELATI

**UNA TAVOLA D'ORO DA LEGGERE
IN OGNI SUO PIÙ PICCOLO DETTAGLIO.
I MISTERI E I SEGRETI DELLA PACE DI CHIAVENNA
IL PREZIOSO EVANGELIARIO CUSTODITO
NEL MUSEO DEL TESORO ALLA COLLEGIATA
DI SAN LORENZO, NON HANNO PIÙ LIMITI**

Foto di Stefano Gusmeroli



Chi ha già avuto modo di ammirare questo capolavoro artistico risalente al XI secolo, sa bene quanto sia particolareggiata la presenza di dettagli minuti e precisi, che racchiudono in sé contenuti allegorici e significati religiosi.

Sino a qualche tempo fa, questa intricata mappa di messaggi e figure era leggibile soltanto attraverso una lente di ingrandimento che permetteva a ciascun visitatore di selezionare i punti di interesse della Pace e osservarne le magnifiche lavorazioni.

Comprendendo la necessità di rendere leggibile questa capolavoro ad un più ampio numero di persone, i responsabili del Museo del Tesoro hanno posizionato uno schermo al di sopra della Pace, che permette di condividere i singoli dettagli inquadrati dalla lente di ingrandimento.

Un intervento tecnologico molto prezioso, che offre l'opportunità di ammirare più a lungo e con maggior precisione, ogni singola minuzia concernente le tecniche di lavorazione, il taglio delle gemme e le minuscole iscrizioni nascoste tra il susseguirsi di codici.

IL FASCINO DELLA STORIA

La Pace di Chiavenna rappresenta ancora oggi un capolavoro complesso ed affascinante, giunto a noi da mani sapienti dell'oreficeria medievale. Deve il suo nome all'uso liturgico cui è stato convertito in età moderna, venendo offerto al bacio dei fedeli al momento dello scambio della pace. La tipologia dell'oggetto, però, e più ancora il raffinatissimo programma iconografico, non lasciano adito a dubbi circa la sua destinazione originaria di copertina anteriore della legatura di un evangelario. La presenza di gemme, perle e smalti posizionate su 25 lamine d'oro montate su una tavola di noce offrono al visitatore uno

spaccato su un periodo storico complesso e articolato come fu appunto quello del Medioevo. Secondo la tradizione la Pace sarebbe stata donata a Chiavenna da un vescovo tedesco o francese: forse da Cristiano di Magonza che nel 1176 accompagnò il Barbarossa a Chiavenna.

LA CROCE GEMMATA

Sono innumerevoli gli studi e le ricerche che nel corso degli anni si sono susseguiti su questo capolavoro. L'ultimo in ordine di tempo, ha coinvolto l'Università Cattolica del Sacro Cuore che nel 2012 ha organizzato una giornata di studi intitolata: "La Pace di Chiavenna svelata".

L'intero impianto allegorico ruota intorno alla preziosa croce gemmata che poggia su due ovali filigranati e sopraelevati da minuscole arcate. I bracci della croce si prolungano in dischi aurei, raffiguranti Cristo che scende dal cielo per farsi carne, l'angelo Gabriele, la Vergine annunciata, la Visitazione. Per comprenderne a fondo il valore e l'importanza del significato è utile affidarsi alla guida che accompagna il tour nel Museo, offrendo ai visitatori uno spaccato suggestivo dei tesori sacri custoditi nelle chiese della vallata, riuniti in questa straordinaria galleria.



LA PACE: CHIAVENNA'S PRIDE AND JOY!

The extraordinary secrets of La Pace di Chiavenna, the priceless cover of an ancient Book of Gospels in the Treasure Museum at the Collegiate Church of San Lorenzo are now laid bare for all to see.

The cover boasting 25 decorated gold leaves on a walnut base is now ready to be discovered in all its magnificent detail.

Anyone who has already had the opportunity to view this 12th C. masterpiece will testify to its genuine intricacy: extraordinarily minute elaborations incorporated into a context both allegorical and religious.

Until a short time ago scrutiny of the finer points of this impressive arrangement of ciphers and illustrations was only possible using a magnifying glass at very close quarters. But the wonders of modern science combined with the will of those responsible for the museum have led to the positioning of a large screen above this prime example of the work of a medieval goldsmith, thus permitting more visitors to study the impressive detail but also within a wider perspective.

It's an important advance, affording the opportunity to appreciate even more the very particular techniques of

MUSEO DEL TESORO

Il Museo del Tesoro rappresenta quindi una meta imperdibile nella visita della città. È situato all'interno della magnifica Collegiata di San Lorenzo, dove è esposto anche il battistero della città, realizzato da un unico e gigantesco blocco di pietra ollare.

ORARI

Dal 1° marzo al 31 ottobre 2013

Da martedì a domenica dalle 15 alle 18

Sabato dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18

Dal 1° novembre 2013

Da martedì a venerdì dalle 14 alle 16

Giovedì dalle ore 15 alle ore 17

Sabato dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 16

Domenica dalle 14 alle 17

Telefono +39 0343 37152

working in incredibly fine detail, the cutting of priceless jewels and minute coded engravings. Not surprisingly La Pace is regarded as both a complex and captivating achievement. Its name has a liturgical origin, a kiss by the Faithful offered in return for Peace. Its very particular form and the iconographic refinement leaves no doubt that it was destined to be the cover of a Book Of Gospels. Fine jewels, pearls and enamel on gold leaf gives the onlooker a fascinating glimpse within the complex Medieval world. Tradition would have it that La Pace will have been donated to Chiavenna by a German or French bishop: perhaps Christian of Mainz who in 1176 accompanied Barbarossa to Chiavenna.

The entire piece revolves very much around a jewelled cross which rests on two oval filigree, slightly raised up by tiny arches. The arms of the cross extend in filigree gold discs representing Christ descending from heaven, the Angel Gabriel, the Virgin Mary and the Visitation. But it's well worth taking a comprehensive guided tour of the Museum in order to appreciate the significance of the sacred treasure trove within - all gleaned over the centuries from Valchiavenna itself and exhibited here in this remarkable gallery.

Also within the Collegiate Church is the town Baptistry with its font created using one single giant piece of local pietra ollare or potstone.

See adjacent page for Museum opening hours.



9° FESTIVAL DELLA CASTAGNA 2013

L'ORO DELLA VAL BREGAGLIA

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 5 al 20 di ottobre 2013 con la nona edizione del Festival della Castagna. Un festival per tuffarsi nel mondo bregagliotto della castagna, straripante di sorprese culinarie, per cominciare, ma non solo. Faranno la loro comparsa caccine fumanti, palazzi antichi, degustazioni a 2'165 metri d'altitudine ed escursioni, conferenze, racconti, storie e fiabe "diaboliche" tutte incentrate sulla castagna.

Le castagne, 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 vari modi: sarà possibile pranzare, cenare, fare la merenda o l'aperitivo con le molteplici specialità alla castagna a prezzi speciali. Si terranno pure corsi di cucina per imparare alcune di queste golosità. Il 7 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 sono consigliate le escursioni "Sulle tracce della ca-

stagna in Val Bregaglia", "Castagneti senza confini" e quella dedicata all'emigrazione dei pasticceri grigionesi, 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 e presentazioni 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 le luganighe (salsicette) alla castagna, il miele e cosmetici provenienti sempre dalla protagonista del festival. In programma compaiono anche manifestazioni riguardanti la lavorazione del legno di castagno

e quella della pietra ollare. Da non perdere la visita guidata al antico Molino Scartazzini che ancor oggi produce farina di castagne o quella storico-culturale dell'incantevole paesino di Soglio. Sempre nell'ambito del Festival della Castagna, domenica 6 e sabato 19 ottobre, si svolgerà una 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. In programma ci sono svariate tappe, la prima sarà a Vicosoprano, si proseguirà quindi fino al museo Ciäsa Granda a Stampa per una visita e il pranzo. Dopo il pasto, una passeggiata rallegrata da aneddoti vari, porterà tutti a Bondo, dove prima si



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 | 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 cadano al suolo lasciando intravedere il lucido frutto all'interno. Da ottobre a novembre le castagne vengono raccolte dai prati e separate dal loro spinoso involucro. Dopo la raccolta e la lavorazione, le castagne vengono messe sui graticci posti sotto i tetti delle cascine. Nella parte bassa delle cascine ardono le braci e il calore di quest'ultime fa essiccare i deliziosi frutti. Questo procedimento si può osservare anche presso una cascina "modello" a Brentan, presso Castasegna. Da maggio a ottobre si organizzano delle visite guidate. Ulteriori informazioni su www.bregaglia.ch.



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.



farà merenda con specialità regionali e poi per concludere si andrà ad ammirare gli interni del Palazzo Salis.

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 13 ottobre. Dopo il culto ecumenico delle 11.00, in programma c'è il pranzo e la visita alle caccine 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. La fanfara di Chiavenna e il coro del Mendrisiotto rallegheranno la manifestazione con musica e canti.

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
www.festivaldellacastagna.ch

Two splendid weeks in which to learn all about Val Bregaglia's pride and joy in all its aspects: history, processing and cuisine in all its countless guises. The chestnut means autumn - and the royal resident will receive her loyal subjects in a celebration from 5 – 20th October representing the 9th 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 alongside local guides, are 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 2000 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 7th 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°.

THE 9TH CHESTNUT FESTIVAL 2013 THE QUEEN OF VAL BREGAGLIA

We strongly suggest that you take time to seek out further information about all on offer during what has become a much-anticipated annual celebration. Gastronomic tours on the 6th and 19th October make plenty of appeal for families, and there are visits of enormous interest throughout the festival alongside tastings of specialties like chestnut liqueur, cakes and honey. Highly enjoyable outings with guides provide both healthy jaunts and insights into all things of a chestnut nature.

For years Castasegna has made a great show of celebrating the fruit that gave its name to this little town. This year their Chestnut Festival will take place on the 13th October. Lunch will follow on from the Mass scheduled for 11.00. The afternoon is taken up by games and entertainment for young and old alike. Market-style stalls will provide opportunities for visitors to take home a range of particularly tasty souvenirs.

So much to recommend: see adjacent addresses for a full programme and details of special packages with accommodation available for visitors.

L'OASI DEI MIGRATORI

C'È SOLO SILENZIO.
NELLA GRANDE DISTESA DI TERRA
CHE CIRCONDA IL LAGO DI MEZZOLA,
L'AUTUNNO È ARRIVATO

Foto di Cesare Contin





Qualcosa è cambiato. Lo si capisce dal colore della vegetazione, dal lento susseguirsi del frangersi delle onde sulle rive di sabbia. Ma soprattutto, dal silenzio che caratterizza gran parte dell'habitat che fino a poche settimane prima brulicava di vita.

I grandi migratori che qui hanno fatto tappa nel loro lungo viaggio verso i climi caldi del sud, sono ormai in volo. Mancano ancora pochissimi decolli per completare le ultime partenze degli esemplari che si attardano più di altri nelle acque fredde del lago o tra i canneti ormai secchi.

Nei mesi che precedono l'inverno è particolarmente suggestivo passeggiare lungo i sentieri e i percorsi che si snodano all'interno dell'Oasi del Pian di Spagna, sulle rive del Lago di Mezzola. C'è la possibilità di incontrare ancora alcuni di questi viaggiatori intenti a fare scorta di cibo e a godersi gli ultimi tiepidi raggi del sole prima di rialzarsi in volo e prendere quota, per raggiungere le correnti ascensionali che li porteranno molto lontano, oltre il Mediterraneo e per alcuni, addirittura a sud del deserto del Sahara.



Per molti di loro sarà un viaggio senza ritorno. Per altri, l'esperienza di un nuovo amore e di straordinarie scoperte che suggelleranno il ripetersi del ciclo della vita, con l'arrivo delle nascite e nuove partenze.

In tutto questo, l'Oasi e il Lago di Mezzola si collocano come un punto di ristoro imprescindibile e sicuro. Un luogo ben riconoscibile lungo le rotte battute da secoli e secoli da questi instancabili viaggiatori diretti a nord a primavera e a sud in questa stagione.

Tra le tante attività che la Valchiavenna propone in autunno, vale sicuramente la pena di dedicare alcune ore ad assaporare l'atmosfera che circonda questo luogo straordinario.

THE GREAT MIGRANTS BACK ON THE WING

Silence reigns in the vast expanse of land surrounding the Lago di Mezzola. It's Autumn and something has changed. You note the colour of the vegetation, the gentle and constant lapping of waves on the sandy shores. But above all it's the silence which prevails over a territory which until only very recently was teeming with life.

The vast numbers of migrant birds which stopped off here on their long journey to the warmer climes of the south, have left. You might just spot one or two stragglers finally taking to the air and leaving the cold lake waters and almost dry reed beds far behind.

The months leading into winter are particularly attractive for wandering along the trails and pathways that meander through the natural oasis of the Pian di Spagna. It's a splendid opportunity to catch sight of the many and varied species of traveller as they rest, stock up on food and enjoy the last warmth of the autumn sunshine prior to heading off beyond the



Mediterranean, and for some – even south of the Sahara. For many it will be a one way trip. For others, the experience of new love and extraordinary discoveries will simply confirm the repeating cycle of life, a new generation and fresh journeys ahead.

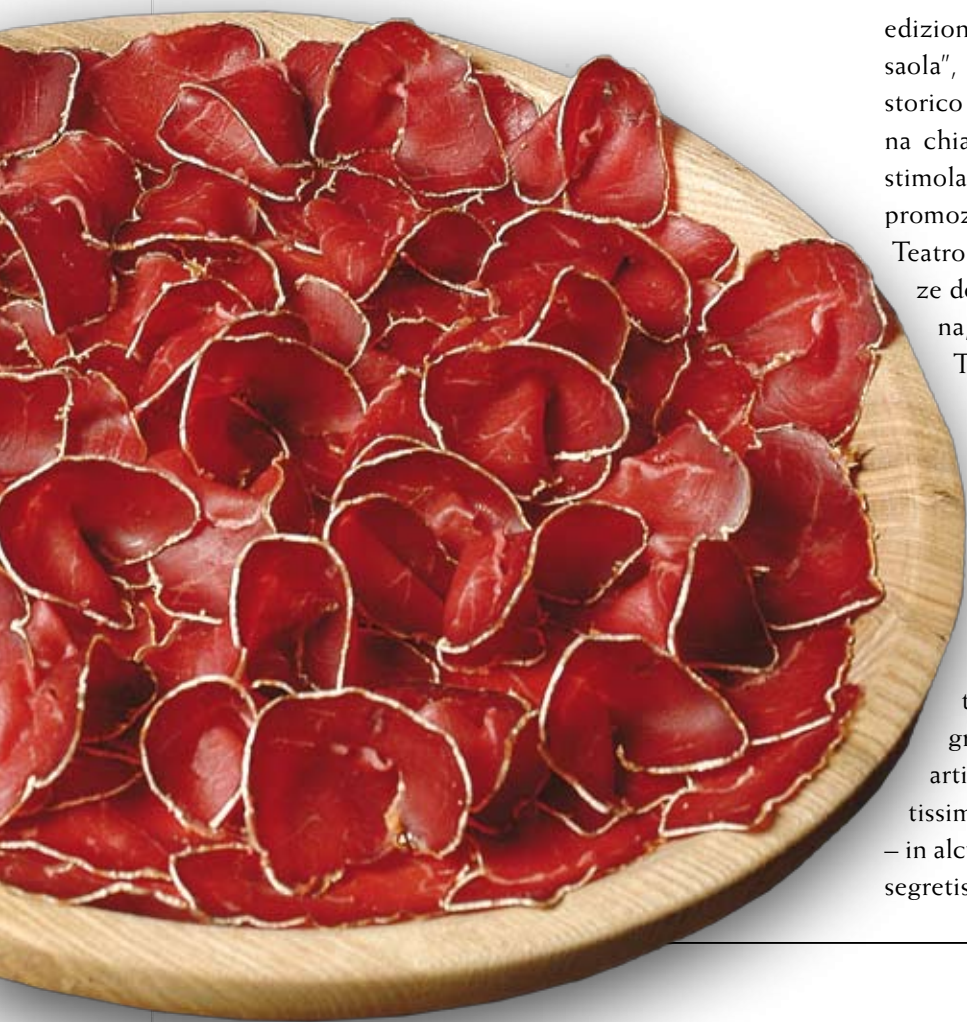
In all this the natural Oasis of the Lago di Mezzola plays a vital role. It provides crucial and safe refreshment. An easily recognisable and much appreciated feeding ground adopted over the centuries by these tireless travellers whether heading north in springtime or as right now – far to the south.

Valchiavenna's full of fascinating opportunities in Autumn but it's certainly well worth dedicating a few hours to this magical spot with its very special atmosphere exemplifying life's constant and rhythmic change.



DÌ DE LA BRISAOLA

2ª EDIZIONE - DOMENICA 6 OTTOBRE 2013
UNA MANIFESTAZIONE CHE CELEBRA IL
PRODOTTO PIÙ RAPPRESENTATIVO
DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA LOCALE



Chiavenna rinnova il suo legame con il prodotto simbolo e in autunno dedica un'intera manifestazione alla bresaola, che in valle tutti chiamano brisaola.

Domenica 6 ottobre è in programma la seconda edizione dell'evento denominato "Dì de la Brisaola", l'appuntamento che riunisce nel centro storico i produttori artigianali della Valchiavenna chiamati a presentare i propri "capolavori", stimolando in questo modo la conoscenza e la promozione di questo salume unico.

Teatro della giornata saranno i portoni e le piazze della suggestiva area pedonale di Chiavenna, già Città Slow e Bandiera Arancione del Touring Club Italiano.

Un modo originale per contestualizzare le radici storiche e culturali di un prodotto straordinario come la bresaola, nata a Chiavenna e poi diffusa in tutto il mondo.

Dalle 11 alle 18 dalle affettatrici posizionate sui banchi del centro usciranno straordinari esempi di tecniche produttive, ciascuna unica nel suo genere, in grado di caratterizzare il lavoro di ciascun artigiano che con sapienza lavora pezzi sceltissimi di carne, sottoponendoli a salagione e – in alcuni casi – affumicatura secondo le proprie segretissime ricette.

DISCOVERING BRISAOLA

MANIFESTAZIONI

37

Chiavenna renews its special relationship with its flagship product this autumn by dedicating an entire exhibition to bresaola (or brisaola to all we locals). Sunday 6th October sees the 2nd staging of "Dì de la Brisaola" ("Discovering Brisaola") an event which will bring together master butchers within the valley to showcase and promote their very special local cured meat.

Chiavenna is already part of the Citta Slow movement and has been awarded the prestigious Touring Club Bandiera Arancione and this year it has programmed a highly original means of illustrating the historic and cultural product that bresaola represents.

From 11.00 until 18.00 in the piazza and courtyards of the town the craftsmen will display their production techniques fine-tuned over the years and involving cutting, salting and in some cases even smoking – using age-old (and close-kept) recipes. Opportunities to sample and indeed purchase will follow.

Adding to what is sure to be a highly entertaining day local bodies and associations will continue the cured beef theme alongside bars and restaurants, amidst all the flamboyance of local folklore in a veritable festival ambience.

Further attractions (especially for the kids) include the official opening of the Historical Gallery of Vintage Fire-fighting Engines and Gigart – a splendid exhibition of local art situated in the natural setting of the glacial phenomenon, the Parco delle Marmitte dei Giganti.

Il tutto per offrire una giornata di degustazione e, perché no, di vendita.

Alla giornata si uniranno poi enti ed associazioni, che daranno vita ad una cornice estremamente vivace e di divertimento.

Gli esercizi commerciali allestiranno le proprie vetrine ispirandosi ad un tema concordato, mentre i ristoranti e i bar cittadini proporranno nei propri locali particolari menù e aperitivi dedicati al pregiato salume.

E poi il folklore! L'edizione 2013 sarà arricchita dalle bande musicali locali, che con concerti itineranti, si esibiranno nelle piazze e nelle strade del centro storico di Chiavenna richiamando una folla di estimatori, oltre che di buongustai.

Tra i tanti appuntamenti da non perdere in questa giornata, vale la pena di segnalare l'esposizione, nelle vie del centro cittadino, di automezzi d'epoca dei Vigili del Fuoco di Chiavenna che in città coordinano anche una magnifica galleria storica aperta in modo permanente che verrà ufficialmente inaugurata alle 11.

Per la gioia soprattutto dei più piccoli.

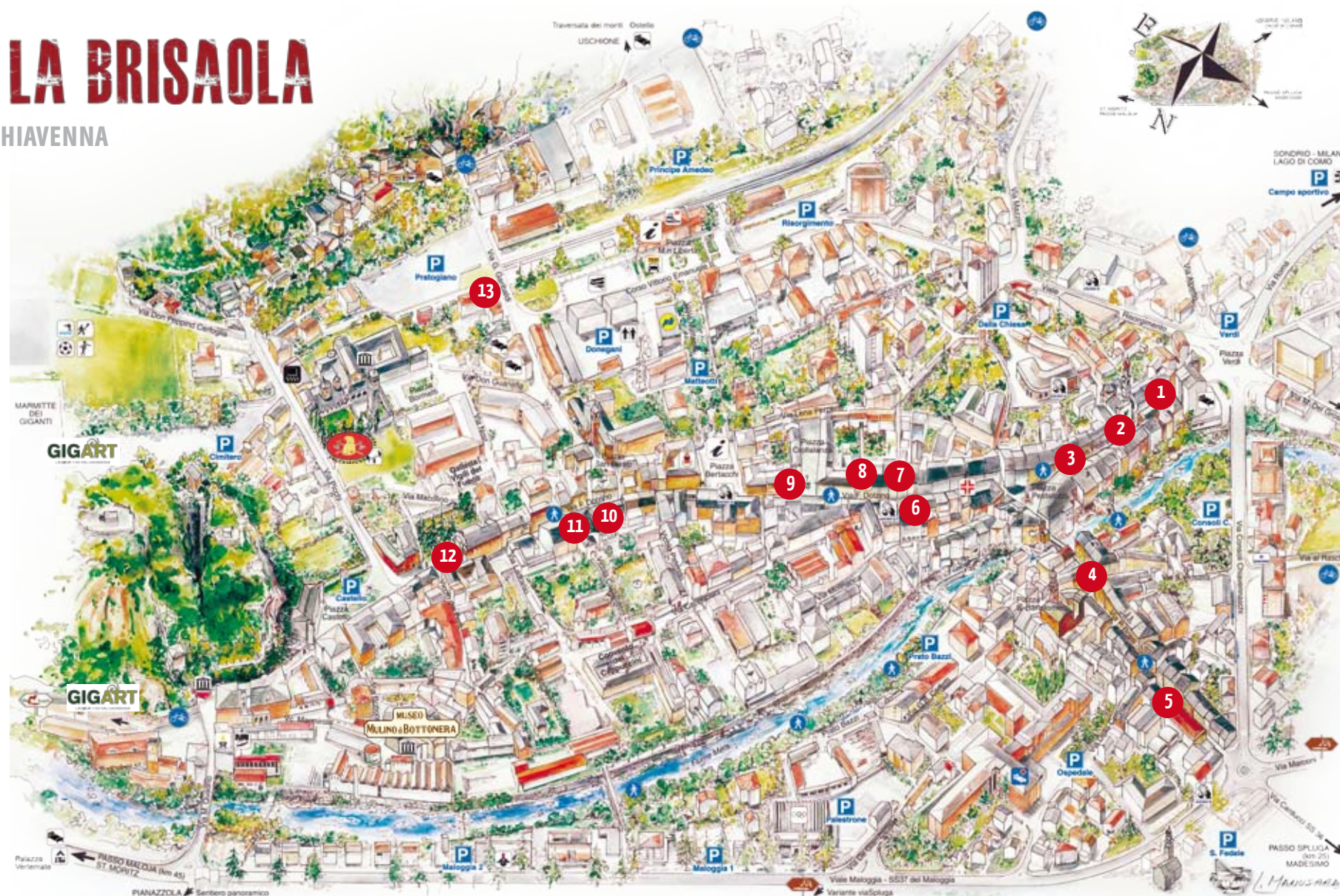
Per gli amanti di arte e natura il "Dì de la Brisaola", potrà essere l'occasione per scoprire l'itinerario creativo denominato Gigart: la rassegna collettiva allestita nel suggestivo ambiente naturale del Parco delle Marmitte dei Giganti, che vuole valorizzare l'arte legata al suo territorio.



- 1 PALAZZO GIANI**
F.LLI SCARAMELLA S.N.C.
DI SCARAMELLA FRANCESCO & C.
Via Corti, 45 - CAMPODOLCINO
0343 50175 / 3928592750
Espone **IL TARLO**
- 2 CASA STAMPA**
MACELLERIA TOGNONI
DI TOGNONI ERMANNO & C. S.N.C.
Viale Maloggia, 70 - CHIAVENNA
0343 32314
Espongono
MAURO CLAUDIO LUCCHINETTI
- **PAOLO TRUSSONI**
- 3 PALAZZO PESTALOZZI - LUNA**
AZIENDA AGRITURISTICA PRA L'OTTAVI
Via Al Piano, 24 - GORDONA
338 4696401
Espone **INTAGLIATORE DEL RE**
- 4 MACELLERIA PANATTI**
DI PANATTI & C. S.N.C.
Via Bossi, 17 - CHIAVENNA - 0343 32331
- 5 PIAZZA PENSENICO**
PUCI BRESAOLE
DI LUCIANO GUGLIEMANA
Via Vignola, 31/A SAMOLACO
339 4929069
Espone **GÜZ "NON SOLO FERRO"**
- 6 VIA DOLZINO 27**
MACELLERIA SALUMERIA
DI PANDINI ALBERTO
Piazza Bertacchi, 1 - MADESIMO
0343 53018
Espongono **PAOLA CHIESI "PAKI"** -
CARPENTERIA SUCCETTI
OPERE DA FABBRO
- 7 IL PIZZICAGNOLO**
DI GELMINI CRISTIAN & C. S.N.C.
Via Dolzino, 38 - CHIAVENNA - 0343 37439
- 8 VIA DOLZINO 56**
MACELLERIA EQUINA VANINETTI
DI VANINETTI AGOSTINO
Via Giumello, 10 - SAMOLACO
0343 25998
Espone **FABIO LIPPI**
- 9 ENOTECA MARINO DEL CURTO**
MA! OFFICINA GASTRONOMICA S.N.C.
DI MATTEO MAGLIO E STEFANO MASANTI
Via De Giacomi, 7 - MADESIMO
0343 53025
Espone **ATELIER BIANCA**
- 10 PALAZZO CASTELVETRO**
MACELLERIA - SALUMERIA
DI ZANI DINO
Via Nazionale 51, PRATA CAMPORTACCIO
0343 35255
Espongono **ROBERTO PLEVANO** -
PANIFICIO DOSI ERNESTO SAS
- 11 PALAZZO PARRAVICINI - DOLZINO**
F.LLI GIACOMINI S.N.C.
DI GIACOMINI ALDO, VALERIO & C.
Via Nazionale, 11 - PIURO (PROSTO)
Via Dante, 53 e Via Nazionale, 45
VILLA DI CHIAVENNA - 0343 40518
Espone **FABBRO DE PEDRINI**
LAVORI ARTISTI IN FERRO BATTUTO
- 12 MACELLERIA E SALUMERIA DEL CURTO**
ALDO & ENRICO S.N.C.
Via Dolzino, 129 - CHIAVENNA
0343 32312
- 13 ENOTECA LA SPECOLA FIASCHETTERIA**
MACELLERIA F.LLI BIANCHI SNC
P.zza IV Novembre, 4 - MANTELLO
0342 68 04 04
Espone **PAOLO DE STEFANI**

DÌ DE LA BRISAOLA

CHIAVENNA



COMUNE DI CHIAVENNA
COMUNITÀ MONTANA DELLA VALCHIAVENNA
PROVINCIA DI SONDRIO
REGIONE LOMBARDIA

GRUPPO BANCARIO
Credito Valtellinese

**32° TROFEO
MARMITTE
DEI GIGANTI**
PREMIO "FERRUCCIO TRIULZI"

CHIAVENNA 22 SETTEMBRE 2013

**GARA NAZIONALE DI CORSA IN MONTAGNA
A STAFFETTA MASCHILE E INDIVIDUALE FEMMINILE**

PROGRAMMA: ORE 13.45 Partenza gara nazionale femminile individuale
ORE 14.00 Partenza gara nazionale maschile a staffetta
ORE 16.45 Premiazione in Pratogiano

Raviscioni Giancarlo
PIURO
Tel. 0343 36395

SUPERMERCATI
Da Gusmo **CRAI** Da Gusmo
Chiavenna via Carducci - Mese Via Europa

SPLUGA PETROLI SNC
CHIAVENNA - Tel. 0343 32404
PRATA C. - Tel. 0343 20033

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.

VOCINCORO

**RASSEGNA CORALE
"CITTÀ DI CHIAVENNA"
9a EDIZIONE
CHIAVENNA – TEATRO SOCIETÀ OPERAIA
SABATO 26 OTTOBRE 2013 ORE 21**

A cura di Coro Nivalis

La manifestazione, giunta alla IX edizione, intende ricordare Flavio Bossi, primo direttore e socio fondatore del Coro Nivalis, nonché uno dei promotori dell'avventura del canto popolare nella nostra terra. Inoltre si pone come obiettivo quello di favorire la riscoperta e la valorizzazione delle canzoni popolari, entrate ormai di diritto a far parte della cultura, per la sua valenza documentaristica assai preziosa, capace di consentire una rilettura della storia, la civiltà, la vita passata e presente di un popolo.

Alla serata parteciperanno il coro Nivalis di Chiavenna diretto da Leonardo Del Barba e il Coro Steltuis di Bologna diretto da Silvia Vacchi.

LA STORIA DEL CORO STELTUIS

Il complesso corale nasce a Bologna nel 1947 ad opera del Maestro Giorgio Vacchi che ne è stato il direttore sino al momento della sua scomparsa, avvenuta nel gennaio 2008. Attualmente il Coro è diretto dalla Maestra Silvia Vacchi, figlia del fondatore, che dopo la laurea in giurisprudenza ottenuta presso l'Università di Bologna, ha affrontato lo studio del canto lirico sotto la guida di Giovanna Giovannini, approfondendo successivamente gli studi musicali con il Maestro Bruno Zagni e soprattutto con il padre. Dal 1999 ha assunto stabilmente l'incarico di collaboratrice artistica del Coro Steltuis.

Il repertorio è costituito da canti della tradizione orale, soprattutto emiliano-romagnola, ritrovati e trascritti durante accurate ricerche sul campo. La conoscenza approfondita di questa grande quantità di fonti originali ha permesso alla sensibilità musicale del Maestro, di elaborare le melodie per essere cantate a cappella senza tradirne lo spirito originale. I numerosi brani prodotti, oltre che eseguiti dallo Steltuis, sono entrati nel repertorio di molti altri cori italiani e stranieri.



PROGRAMMA

Chiavenna Sabato 26 Ottobre 2013 ore 21

La Lena - Il canto racconta il lamento della donna costretta in convento suo malgrado

Quando la pace - Alcune avventure di donne in tempo di guerra

Lazzarona - E' il rimprovero il giorno delle nozze alla sposa che non sa fare i lavori di casa

Ninna nanna di Medicina - Medicina è un paese, vicino a Bologna, dove è stata ritrovata questa dolce ninna nanna

Due, due - Filastrocca ispirata a elementi di religiosità

Alla mattina - Canto di mondine da cui è tratta Bella ciao.

Nell'aia - Simpatica scenetta nel corso della battitura del grano

Fa la nana - Struggente ninna nanna

Bondi bongiorno - Avventura di una pastorella

O cara mama - Canto di mondine

Santa Lucia - Storia popolare della Santa protettrice della vista

La canapa - Ballata sulle varie fasi della lavorazione della canapa

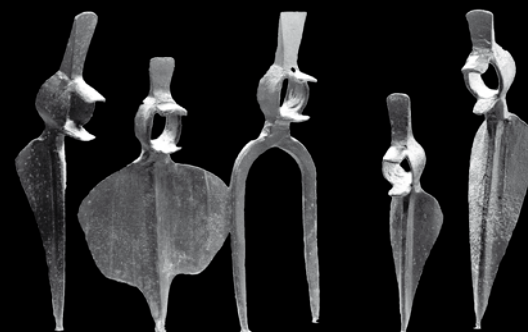
Elaborazioni di Giorgio Vacchi

AN EVENING OF FOLK SINGING

Saturday 26th October sees a much-anticipated evening of folksong at the Società Operaia Theatre in Chiavenna.

It will represent the ninth staging of an event which serves as a memorial to Flavio Bossi, director and founder of the Coro Nivalis and an early populariser locally of folk singing with all its cultural, historical and ethnographical elements. Naturally enough the Coro Nivalis (conductor: Leonardo Del Barba) will represent the town whilst visiting from Bologna for the evening will be the Coro Steltuis (Silvia Vacchi directs). The guest choir was founded in 1947 and the current artistic director, in place since 1999, is the daughter of the original founder, and has worked with some of the most illustrious of maestri in the folk music field.

Their repertoire remains faithful to the oral tradition and has involved considerable research particularly in Emilia-Romagna. The choir specialises in melodies a capella without betraying the original spirit of the works and the Coro Steltuis has had a notable influence on choirs both at home and abroad.



MATTIA GIACOMELLI CHEF GLOBETROTTER

Nonostante i suoi trent'anni, Mattia Giacomelli – chef del ristorante-hotel Crimea a Chiavenna – vanta già al proprio attivo un palmares di esperienze e riconoscimenti davvero prestigiosi.

La storia professionale di questo giovane ed eclettico interprete gastronomico, inizia prestissimo. A 14 anni comincia a fare le prime stagioni in cucina. Terminati gli studi all'Istituto Alberghiero di Chiavenna – dove si qualifica come segretario d'Albergo –, prende subito la valigia e parte alla scoperta del mondo.

“Ho sempre respirato l'aria della ristorazione – confida. La mia famiglia vanta una lunga esperienza in questo settore ed io, che sono cresciuto tra i fornelli, ne sono rimasto contagiato”.

CHEF GLOBETROTTER

Mattia resta fedele alla sua grande passione, la cucina d'autore, e subito si stabilisce a Londra dove, oltre a imparare l'inglese, matura le prime esperienze professionali. Concluso il primo anno di lavoro, si sposta in Svizzera. Per circa sette mesi vive altre esperienze nel settore. Decide quindi di tornare in Inghilterra dove nel 2001 – non ancora 20enne – entra a far parte della prestigiosa brigata dell'hotel penta-stellato Le Meridien, guidato dallo chef Fabrizio Cadei.

“È stata una parentesi straordinaria – ricorda Mattia –. Il livello era altissimo e l'ambiente era sempre molto competitivo. La brigata era composta da 70 persone, tutte qualificate per grandi eventi. Ho avuto modo di crescere moltissimo”.

Concluso il contratto, Mattia decide di tornare in Italia. Il mega-chef Antonio Fallini – originario della Valchiavenna – lo accoglie a braccia aperte in Toscana nel lussuosissimo relais chateaux Hotel Borgo San Felice. “Con Antonio ho imparato tanto – precisa Mattia –. È un maestro straordinario, che ha lavorato per i più importanti ristoranti del mondo”.



FRANCIA E STATI UNITI

Il bagaglio acquisito con la cucina toscana, porta successivamente Mattia a spostarsi in Francia, vicino a Marsiglia. “La

Francia è una tappa d'obbligo per chi ama fare questo mestiere – aggiunge –. Al Relais Chateaux Villa Gallici, diretto dallo chef Christofer Gavout, ho vissuto l'esperienza più impegnativa, anche perché ero l'unico italiano della brigata e non sempre il mio avvicinamento alla cucina francese era visto di buon occhio”. La voglia di conoscere ed esplorare, lo porta poi a New York, dove rimane per un anno e grazie alle sue conoscenze e al suo curriculum, ottiene presto un posto in uno dei ristoranti Tribeca di Bob Giraldi. “L'impostazione del menù era di matrice italiana, ligure per la precisione. Si lavorava tantissimo e ogni giorno era una continua scoperta”.

Via da New York, a 23 anni, decide che al novero dei suoi viaggi manchi soltanto la Germania. Si sposta a Monaco, dove lavora al ristorante italiano Via Veneto. Il tempo di apprendere tutti i trucchi del mestiere e imparare una nuova lingua – Mattia ne parla correttamente cinque – e per lui è di nuovo venuto il momento di partire.

Questa volta però – siamo nel 2006 – la destinazione è Chiavenna.

RITORNO A CASA

“Dopo alcuni anni in cui la mia famiglia aveva affidato a terzi la gestione dell'hotel-ristorante, era emersa la volontà di tornare ad occuparci direttamente del Crimea. La sfida mi è piaciuta da subito, anche se non nego che è stato uno stravolgimento totale dei ritmi e delle abitudini con cui ero vissuto sino a quel momento”. Per il Crimea, Mattia ha le idee chiare: il suo obiettivo è una cucina tradizionale del territorio, con una selezione quasi maniacale delle materie prime che



sceglie personalmente dai tanti fornitori che ha conosciuto negli anni.

Il tutto per portare in tavola piatti composti in modo impeccabile, mai scontati, perché come lui stesso spiega "quando si assaggia una pietanza, lo si fa prima di tutto con gli occhi".

Le possibilità di scelta sono varie e il prezzo è accessibile a tutte le tasche.

RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI

La ricerca, lo studio, la sperimentazione lo portano quest'anno a ottenere – al suo primo concorso – la medaglia d'argento agli Internazionali d'Italia di Cucina, promossa dalla Federazione Italiana Cuochi, dopo che a febbraio aveva già vinto il primo premio di giornata (e terzo nella graduatoria finale assoluta) alla manifestazione "Cuoco dell'anno" a Lariofiere di Erba.

Mentre racconta la sua storia, sempre in termini modesti e umili, rimane il dubbio di cosa legghi realmente questo straordinario e giovane chef a Chiavenna.

Quando ne parla, descrive questa località come un luogo "perfetto", dove – nonostante molti suoi coetanei non la pensino così – le opportunità per fare, vivere, lavorare sono tante.

Eppure non basta a comprendere cosa ci sia in fondo di così importante, da tenerlo ancorato qui.

Forse, sulle sue spalle, pesa quel senso di responsabilità nei confronti di un'azienda che con sacrificio

e impegno, la sua famiglia ha creato e gli ha poi affidato. Forse, è questo è il lato più romantico della cosa, come tutti i grandi chef, anche Mattia ha nel cassetto l'ambizione di creare nella sua terra, qualcosa di speciale, che gli permetta un giorno di proporre e condividere tutto ciò che ha imparato e che ancora attende di essere presentato.

Una cosa è certa: dello chef Mattia Giacomelli sentiremo ancora parlare.



THE GLOBETROTTING GOURMET

Despite his mere 30 years, Mattia Giacomelli chef at the Crimea restaurant/hotel can boast a wealth of experience and considerable plaudits and recognition.

He embarked on his professional gastronomic journey particularly early. At the age of 14 to be precise. Having completed his studies at the Istituto Alberghiero in Chiavenna – where he qualified in Hotel Management, he set out to discover the world. The culinary world that is.

"Catering has always been in my blood." Mattia suggests "My family has a long history in this particular sector and I grew up in the kitchen. It was clearly contagious".

Mattia remained true to his early passion and set himself up in London both to learn English and to enjoy his first professional

experience. After a year he moved to Switzerland for a further 9 months work in the sector. Returning to England - not yet 20 - he became part of the renowned team at the prestigious Le Meridien restaurant under chef Fabrizio Cadei..

His contract completed, he decided to return to Italy. Tuscany in fact, where he joined Antonio Fallini – also of Chiavenna origins – at the luxury relais chateaux Hotel Borgo San Felice.

And so to France, and a classy restaurant near Marseille.

His desire to inform himself and explore then took him to New York where for a year he worked in one of Bon Giraldi's Tribeca restaurants.

23 at this stage, and with an impressive culinary CV on which only Germany was missing, Mattia naturally heads for Munich.

It's 2007. Back home.

"After a few years of sub-contracting the management of the Crimea hotel/restaurant it was considered the right time to become directly involved once again. I loved the challenge from the very start even though I have to admit the change really rather turned my life upside down!"

Mattia is clear about where he sees the Crimea is going. Traditional local cuisine to the fore and he is meticulous about sourcing the ingredients for his kitchen. Old suppliers he trusts implicitly.



Hotel Ristorante Crimea***
Tel. +39 0343 34343
www.hotelcrimea.net

È situato nel cuore di Chiavenna, lungo il viale Pratogiano, dispone di 30 camere accoglienti tutte con servizi privati, tv al plasma e wifi gratis, è ben servito da posteggi ed è a due passi dalla stazione ferroviaria.

Annesso all'hotel si trova anche il Crotto Crimea, che viene aperto in esclusiva per grandi gruppi, aperitivi e feste di vario genere

Le ampie finestre del ristorante si affacciano sul parco di Pratogiano. In autunno lo chef Mattia Giacomelli propone menù a base di prodotti locali, molti dei quali rivisitati in chiave personale. Non manca la selvaggina e – nel fine settimana – una selezionatissima offerta di pesce fresco di mare.

Situated in the heart of Chiavenna in the area of the crotti. It boasts 30 rooms, has ample parking and is just a short stroll from the railway station.

The large restaurant windows overlook the splendid Pratogiano park. Always with one eye on the seasons, in Autumn chef Mattia Giacomelli presents a menu using locally-sourced produce and with his very own personal character stamped on each dish. Don't miss the game on offer, and at the weekend a fine selection of fish dishes.

AUTUNNO ALL'ALPE CIMA

**L'AUTUNNO È LA STAGIONE PIÙ BELLA
PER APPREZZARE UNA GITA SUGLI ALPEGGI
DELLA VALCHIAVENNA**

Foto di Stefano Gusmeroli

In questi anni, la nostra rivista vi ha proposto molteplici destinazioni, cercando di individuare i punti e gli itinerari che potessero in qualche modo darvi la possibilità di scoprire angoli meno noti in grado di offrirvi prospettive panoramiche che fossero all'altezza delle vostre ambizioni. Per questo numero abbiamo selezionato alcuni scatti particolarmente suggestivi realizzati all'Alpe Cima.



Premettiamolo subito: la camminata non è adatta a tutti. Tra andata e ritorno servono all'incirca 6 ore.

Ma di certo, la vista che si aprirà al vostro sguardo durante il percorso, oltre a quella che potrete apprezzare una volta giunti in cima, saprà ripagarvi della fatica del cammino.

PARTENZA: DONADIVO

Prima di tutto bisogna ottenere il permesso per raggiungere Donadivo in auto. Lo potete richiedere nei bar del comune di Gordona.

Si percorre quindi in auto la strada consortile e giunti a Donadivo, potete posteggiarla nel piazzale. L'imbocco della mulattiera è facile da trovare: da qui inizia la salita sulla splendida via in pietra che si inoltra nel bosco. Il percorso non dà tregua e dai 750 metri di Donadivo si sale fino a raggiungere l'Alpe Orlo a quota 1165 metri. Il percorso è affascinante, specialmente in autunno quando i primi freddi danno il via al lento mutare del colore delle foglie che da verde degrada sui toni dell'arancione e del giallo.

PANORAMI UNICI

Per riprendere fiato, le soste saranno sempre apprezzate. Il panorama si apre a nord verso la Val Bregaglia e a sud sul Lago di Novate Mezzola. Il percorso vi propone una prospettiva assai favorevole, valorizzata dalla mezza costa che in questi mesi è spesso frequentata anche dagli amanti di funghi e castagne.

La prima tappa si conclude all'Alpe Orlo da dove si prosegue fino all'Alpe Cermine (1350 m) seguendo sempre la mulattiera un tempo utilizzata per collegare gli alpeggi con la valle e i centri abitati.

SEMPRE IN CRESTA

Vi basta seguire la segnaletica posta lungo la cresta per uscire gradualmente dal bosco. Si attraverserà poi la montagna seguendo il tracciato in costa, fino a quando noterete sulla sommità la caratteristica chiesetta bianca dalla pianta circolare che segnala l'arrivo all'Alpe Cima.

Qui la quota è di poco inferiore ai 1900 metri. Il nucleo in questo periodo dell'anno è raramente popolato e questa sua condizione lo colloca in una dimensione quasi fiabesca, resa ancor più suggestiva dai colori pastello delle montagne circostanti che contrastano con l'azzurro intenso del cielo d'autunno.

IL REGNO DEL SILENZIO

La colonna sonora di questo momento sarà quella del vento. Il panorama ripaga ampiamente della fatica e del tempo trascorso a camminare – circa 3 ore –, a cui dovrete aggiungerne altrettante per tornare a valle. Dai prati dell'Alpe Cima la vista spazia dalle vette della Val Codera fino alla granitica possenza del Pizzone di Prata, salendo ancora verso la Bregaglia dove domina il gruppo dello Sciora con le sue cinque vette, a cui fanno da cornice il Cengalo e il Badile.

NOTE UTILI

In autunno il clima muta rapidamente. Non dimenticate nello zaino qualche capo adatto al cambiamento di temperatura. Non guasta una cerata.

Ai piedi è meglio indossare scarpe alte da trekking. Portate con voi anche un paio di pantaloni lunghi di ricambio, non dimenticate l'occorrente per il pranzo e un'adeguata scorta d'acqua.



TRATTORIA-BAR DUNADIV

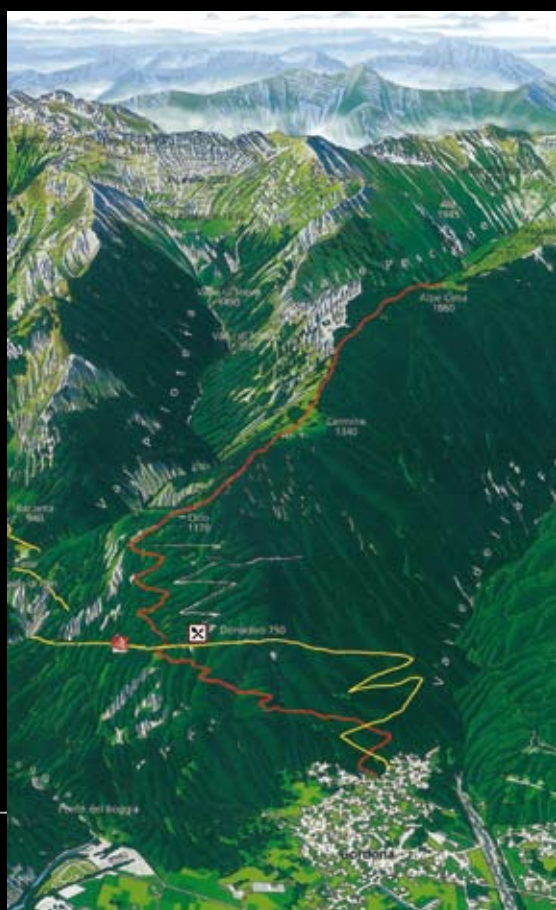
Val Bodengo - Tel. +39 348 4420570
info.dunadiv@tiscali.it - www.valbodengo.it

La Trattoria-Bar Dunadiv è il punto migliore per una sosta ristoratrice dopo le vostre escursioni nella Val Bodengo e dintorni. Qui un panorama veramente unico sulla Valchiavenna e la nostra cordiale accoglienza contribuiranno a farvi trascorrere felicemente la giornata. Sin dal 1994 accogliamo valligiani, escursionisti e appassionati di canyoning, i quali possono noleggiare attrezzature e usufruire di spazi liberi per posare le loro tende, organizzando anche eventi speciali su richiesta.

Dispone di posti a sedere interni, in veranda o giardino con ampia vista sulla Valchiavenna. Aperto tutti i giorni da luglio a settembre il resto dell'anno chiuso il lunedì. È gradita la prenotazione telefonica.

Dunadiv - the trattoria/bar is a natural spot for a refreshing break after your excursions in and around Val Bodengo. A friendly welcome is guaranteed and some magnificent views over Valchiavenna can only add to your enjoyment. We have been entertaining hikers, lovers of canyoning and locals since 1994 and are renowned for organising special events on request. Visitors can dine inside or if they prefer on the terrace or garden area.

*Open daily from July - September
Otherwise closed on Mondays.
Telephone booking is recommended.*



ALPE CIMA IN AUTUMN ONWARDS AND UPWARDS!

It's easy to argue that Autumn is quite the best time in which to enjoy a trek up to the high pastures above Valchiavenna.

Over the years this magazine has indicated a wide range of destinations for our readers to aim for: places and routes that afford splendid panoramas or indeed little-known corners of extraordinary beauty and charm.

In this edition we have included some particularly striking shots of Alpe Cima. But we should make clear at the start that it's not an outing suitable for everyone. It's a round trip of about six hours and involves a height differential of 600 metres.

What is for sure is that anyone prepared to make the effort will be rewarded along the way with some stunning views.

First though you need to get a pass from the bar near the Church in Gordona in order to take the road to your setting out point - Donadivo. Leave the car in the little piazza. The mule-track to head off along is pretty evident; it's a climb along a fine stone path which immediately moves into woodland. But it remains

a fairly demanding route leaving Donadivo at 750 m in order to reach Alpe Orto at 1165.

A captivating trail, and particularly in Autumn when the first chill has encouraged the subtle changes in hues of leaf and foliage - with orange and yellow coming nicely to the fore.

Some extraordinary views offer a valid excuse to stop and catch your breath: Val Bregaglia stretches out to the north whilst below to the south lies Lago di Novate Mezzola. The vantage point half way up the ridge throws up some extremely engaging vista. It's also an area much appreciated during these months by lovers of mushroom and chestnut.

Our first foray has brought us as far as Alpe Orlo from where we will push on and up to Alpe Cermine at 1350m along the mule track which was once a vital link between the high pastures and settlements in the valley bottom. Onwards and upwards then. Simply follow the signs all along the ridge and you'll slowly make your way out of the woods. Then follow the trail across the mountain

along its flank, until you note the rather particular little white church at the top which announces your arrival at Alpe Cima.

You're at slightly less than 1900 m now. Bravo! At this time of the year the hamlet is rarely populated and it thus takes on an almost fairy-tale aspect made even more evocative by the pastel colours dominating the surrounding mountains contrasting with the deep blue autumn skies above.

Only the wind disturbs the silence up here. The views make the effort - all three hours of it - easily worth the uphill trek. From these high meadows the scenario takes in the peaks of Val Codera until the granite of the Pizzone di Prata, and embraces even higher peaks across towards Valbregaglia.

Remember that in Autumn the weather can change rapidly. Ensure you have appropriate clothing in your rucksack, including headgear. Trekking boots and a spare pair of long trousers are also recommended. And of course a celebratory picnic lunch and adequate supply of water!





SKIAREA VALCHIAVENNA

DIVERTIMENTO PER TUTTI

ANTEPRIMA STAGIONE INVERNALE 2013-2014

Foto di Federico Scaramellini e Martin Soderqvist

Ancora qualche settimana per gli appassionati dello sci e sarà già tempo di controllare l'attrezzatura e iniziare la preparazione.

Siete pronti a divertirvi sulle splendide montagne di Campodolcino e Madesimo?

Sciatori esperti e principianti, adulti e bambini, snowboarders e freeriders, telemarkers e freestylers, agonisti e master, in pista e in neve fresca, da 1550 a 3000 metri in condizioni ideali da novembre ad aprile nella fantastica cornice del centro delle Alpi.

54	   	INVERNO55
	NOVEMBRE E DICEMBRE AGONISMO e ALLENAMENTI Skiarea Valchiavenna ha già programmato l'avvio della stagione per Novembre. Inizialmente verrà preparata la pista "Vanoni" dalla stazione di Cima Sole a 2150 m fino ai Larici a 1858 m con l'apertura della seggiovia a sei posti ad agganciamento automatico. Le prime settimane saranno riservate alle squadre nazionali e agli sci club per gli allenamenti in vista delle gare che inaugurano la stagione. Gli allenatori di Coppa del Mondo si trovano bene a Madesimo grazie alla competenza dello staff di Skiarea Valchiavenna e alle qualità dei tracciati. Da anni atleti italiani e stranieri vengono a trovarci per mettere a punto la preparazione e trovare le condizioni di forma ottimali. 3 tracciati sono riservati per tutta la stagione agli allenamenti. Tra la metà e la fine di novembre è prevista l'apertura al pubblico. Il mese di dicembre è il periodo ideale per iniziare a sciare con i bambini. Skiarea Valchiavenna propone interessanti agevolazioni per le famiglie per tutte le tipologie di biglietti, dal giornaliero, al settimanale, allo stagionale. Sconti anche per i bambini fino a 8 anni, per i ragazzi da 8 a 16 anni e per gli over 65. Tariffe promozionali per gli studenti universitari e per chi si muove in compagnia in 4 o 5 persone con una sola macchina grazie all'Ecoskipass. Tutte le informazioni si trovano sul sito www.skiareavalchiavenna.it	
	  	

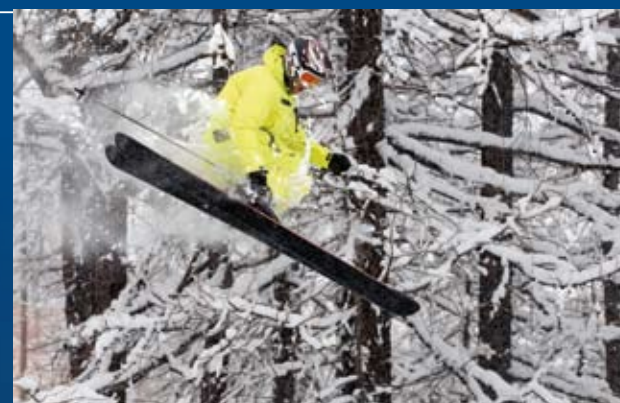
GENNAIO E FEBBRAIO

Polvere, neve fresca nel bosco, giornate che si allungano con discese da brivido fino alle case di Madesimo e sui pendii di Motta sotto lo sguardo della Madonna d'Europa.

Regalatevi qualche giorno di ferie per lanciarsi in emozionanti curve su piste perfettamente preparate e provate l'emozione di

tuffarvi in mezzo a soffici fiocchi.

La Cabinovia Larici e le seggiovie veloci ad aggancio automatico vi consentono di rilassarvi e riposarvi in salita per cogliere le sensazioni migliori in discesa.



Chiavenna, cittadina capoluogo del mandamento, è a 15 minuti da Campodolcino e offre una rinomata gastronomia, un centro storico ricco di negozi con palazzi di pregio e musei che testimoniano secoli di storia e tradizione.

Campodolcino si trova a 1000 m di quota ed è direttamente collegato agli impianti di risalita grazie alla funicolare Sky Express che porta alle piste di Motta a 1700 metri.

Madesimo ha seggiovie e cabinovia che partono dal centro del paese. In un attimo si va direttamente sulle piste.

Cercate un'offerta personalizzata?

Volete un servizio dedicato di trasporto?

Preferite avere la camera in hotel già la mattina per cambiarvi e andare a sciare in 5 minuti?

Vi piace sfruttare tutta la vacanza fino all'ultimo minuto:

Contattateci su:

consorzioturistico@valchiavenna.com

www.madesimo.com

www.campodolcino.eu

www.valchiavenna.com





MARZO E APRILE

Val di Lei, nelle giornate più lunghe quando il sole scalda e abbronza. Neve compatta e ideale fino ad aprile. Paesaggi stupendi. Canalone, Camosci, Valcavallina, Le Streghe, sono la passione dei freeriders.

A Marzo grande festa del Freeride per conoscere le ultime novità dei materiali, per incontrare i migliori riders delle Alpi, per sciare e divertirsi insieme.

Arva, pala e sonda, attrezziamoci.



ALTA STAGIONE:
dal 25 dicembre 2013 al 30 marzo 2014
BASSA STAGIONE:
da inizio stagione al 24 dicembre 2013
dal 31 marzo 2014 al 21 aprile 2014
Speciale prevendita stagionali
dal 21 ottobre al 3 novembre 2013.
Termine stagione 21 aprile 2014

Pacchetti speciali a Madesimo e Campodolcino
a partire da 3 giorni, skipass incluso.
Free Ski da inizio stagione fino al 27 dicembre
a partire da 3 notti e 3 giorni skipass.
Offerte 2 giorni e week end in Chiavenna e dintorni
in Hotel, ostello e B&B per tutta la stagione.





SCHEDA TECNICA

60 km di piste di cui
40 km servite da innevamento programmato
26.260 persone/ora: portata oraria degli impianti di risalita

IMPIANTI

1 funicolare
1 cabinovia 8 posti
1 funivia
2 seggiovie 6 posti agganciamento automatico
4 seggiovie 4 posti agganciamento automatico
1 seggiovia 4 posti
2 seggiovie 2 posti

PISTE

15 piste blu 22 km
13 piste rosse 29 km
5 piste nere 9 km
3 piste riservate per allenamenti e gare

1 Snowpark Madepark
1 babypark Larici

SKIAREA VALCHIAVENNA

Just a little more patience required from lovers of winters sports before it's time for equipment checks and preparation.

But the splendid mountains around Campodolcino and Madesimo are just a few weeks away now.

We're talking about expert skiers and beginners, young and old, snowboarders and freeriders, Telemark, Free-style and Racers, on or off the slopes. That must be just about everybody!

It's all about perfect conditions in a beautiful Alpine setting from 1550m to 3000m from November to April.

NOVEMBER/DECEMBER

Skiarea Valchiavenna has already programmed the start of the season for November. The "Vanoni" slope will be the first to see action from Cima Sole (2150 m) down to Larici (1858 m) with its six-seater chairlifts and safety coupling.

The first few weeks will be reserved to our national squads and ski club for pre-season training. Coaches and competitors in World Cup racing express total satisfaction with their regular training sessions with highly professional Skiarea staff on hand and the superb conditions of the slopes. Athletes from Italy and abroad have been returning here for years now. 3 runs are reserved for training throughout the season.

It's envisaged that the scopes will open to the public between mid-November and the end of the month. December is the ideal time though for families with children to take to the snow, and Skiarea Valchiavenna are offering some attractive discounts for them with passes of every type: daily, weekly and seasonal. Reductions too for children up to 8 years old, for 8-16 year-olds and for the over 65's. Promotional rates also apply to university students or groups of 4/5 people arriving in a single car thanks to Ecoskipass. Further information at www.skiareavalchiavenna.it



JANUARY/FEBRUARY

Fresh, powdery snow within woodland, beautiful lengthening days and exciting descents down to the very heart of Madesimo, or the tempting slopes at Motta under the watchful gaze of the Madonna d'Europa.

Why not treat yourself to a few days relaxation on splendidly maintained slopes in a spectacular corner of the Alps?

State of the art transport systems like the Larici cableway speed you up on high. Just how sensational the return trip will be is up to you!

The historic town of Chiavenna is a mere 15 mins drive from Campodolcino and is recognised for its gastronomy and tradition, its centre hosting a wealth of centuries-old mansions, museums and indeed classy shopping opportunities. Campodolcino itself is at 1000 m and linked directly to the ski slopes by the Sky Express funicular railway speeding up to Motta (1700 m).

Madesimo's chairlifts and cableways leave from the very heart of the town and provide immediate access to the slopes above. Are you looking for a package designed specifically for you? Or a particular means of getting about? Or perhaps a hotel room since early morning from where you can be on the slopes within 5 minutes each morning?

MARCH/APRIL

In Val di Lei where the days linger long and with a hot sun for company. Perfectly compacted snow through to April. Magnificent landscapes. Canalone, Camosci, Valcavallina, Le Streghe ever-popular with the freeriding brigade. And March sees the Freeride Festival itself with opportunities to discover all the latest in materials/equipment and meet the very best Alpine riders and to get stuck into your favourite passion among friends.

HIGH SEASON:
from 25th December 2013 – 30th March 2014

LOW SEASON:
from the season opening - 24th December 2013 and 31st March – 21st April 2014

Special pre-season bargains on offer from 21st October – 3rd November 2013

Season Ends – 21st April 2014

Special Packages at Madesimo and Campodolcino for a minimum of 3 days, skipass included

Free Ski from season opening until 27th December for a minimum of three nights and 3 days with skipass

Bargain offer of 2 days and weekend in and around Chiavenna in Hotel/B&B/Hostel throughout the season

EVENTI IN VALCHIAVENNA AUTUNNO

SETTEMBRE 2013

Per tutto il mese

CORSO BASE ALPINISMO SU ROCCIA

Cai Chiavenna
Info: Gianfranco Cason, Tel. 0343 32905

PERCORSI AVVENTURA - SU RICHIESTA

Nei canyons della Valchiavenna e Val Bregaglia.
Per chi ama scoprire la dimensione, esplorazione e avventura nei torrenti nascosti del nostro territorio
Info: GA Renata Rossi, Cell. 333 1905081, info@renatarossi.it

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

Tutti i fine settimana

BIKEPARK MADESIMO

Sei piste (2 blu, 3 rosse, 1 nera), uno skillpark alla partenza della Cabinovia Larici e pump track in zona Arlecchino garantiscono sia ai principianti che agli esperti ore di divertimento senza faticare.
Ore 9.30 – 17.45
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel 0343 53015

Fino al 04

PIURO – BREGAGLIA

Dieci giorni tra storia, cultura, teatro, ambiente e buona cucina sul tema delle “Strie”
Info: Ass.ne italo-svizzera per gli scavi di Piuro, Cell. 346 2440056

Fino al 06

ENGLISH & SPORT CAMP – MAGIC CAMP 2013
Per ragazzi e ragazze. Attività di English Camp la mattina e attività sportive il pomeriggio (spazio mensa compreso). Organizzazione Istituto Comprensivo Garibaldi e A.S.D. Basket Chiavenna
Info: A.S.D. Basket Chiavenna, Cell. 333 4926947
www.basketchiavenna.it

Fino al 28

ARTE HOTEL BREGAGLIA

Esposizione presso Hotel Bregaglia di Promontogno (Svizzera).
Aperta tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 17
Info: www.arthotelbregaglia.ch

01 domenica

54° SAGRA DEI CROTTI – GIORNATA DI APERTURA

Per valorizzare, far conoscere e tramandare la tradizione del crotto. Anche quest'anno il percorso eno-gastronomico “Andèm a Cròt” accompagnerà alla scoperta di alcuni crotti di proprietà privata a Chiavenna e dintorni, nascosti nei percorsi più segreti del mondo del “sorèl”. Un'iniziativa che si ispira al percorso del gusto delle città slow (Chiavenna)
Info: www.sagradeicrotti.it

VISITE GUIDATE

Ai siti storici e archeologici di Piuro, alle cave di pietra ollare e ai monumenti nell'ambito della dieci giorni di Piuro - Bregaglia. Alle ore 17.30, presso Palazzo Hospitale di Prosto di Piuro, Tavola Rotonda “Web TV in Bregaglia”. Alle ore 20.30 “Sòta al cuerc del lavècc”, serata culinaria presso il Crotto Belvedere di Prosto di Piuro
Info: Ass.ne italo-svizzera per gli scavi di Piuro, Cell. 346 2440056

GITA ESCURSIONISTICA

Pizzo Forato o Pombi m 2967. Partenza ore 5.30, Disl. 1.950 m. Tempo A/R ore 12
Info: Cai Chiavenna, Matteo Pighetti, Cell. 333 2351775

ESCURSIONE IN QUOTA IN VAL BONDASCA

Info: GA Renata Rossi, Cell. 333 1905081, info@renatarossi.it

CORSI DI ROCCIA PER PRINCIPIANTI

Info: GA Marco Geronimi, Cell. 339 6587167, chinogeronimi@libero.it

FESTA DEL MUSEO E VENTENNALE DELLA CAPPELLA DEI CADUTI A SAN GIORGIO

S. Messa; rinfresco, pranzo, giochi per tutti
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel.0343 62037, Cell. 338 1865169, info@valcodera.com

ASSEMBLEA SOCI CENTRO STUDI STORICI VALCHIAVENNASCHI

Ore 10.30 assemblea presso chiesa di Sant'Anna, in località Foppaccia di Verceia. Seguirà, dopo il pranzo a base di prodotti tipici locali, una visita al paese
Info: Centro Studi Storici Valchiavennaschi, Tel. 0343 35382, cssvalchiavenna@virgilio.it

FESTA DI SANT'ABBONDIO A FRASNEDO

S. Messa, pranzo al rifugio e a seguire processione
Info: Rifugio Frasnedo, Cell. 331 9714350, info@rifugiofrasnedo.it

Dal 02 al 06

CAMPUS ESTIVO

Amici, gioco, movimento e sport! Per i bambini di età fra i 6 e i 14 anni, dal lunedì al venerdì ore 9-16.30 presso Centro Sportivo Valchiavenna
Info: Centro Sportivo Valchiavenna, Tel. 0343 35068

03 martedì

LE ANTICHE VIE DELLA VALCHIAVENNA

Proiezione documentario realizzato da Associazione di promozione sociale Baite in collaborazione con Istituti scolastici locali. Ore 21.00 cinema Victoria, Chiavenna

Info: Ass.ne italo-svizzera per gli scavi di Piuro, Cell. 346 2440056

04 mercoledì

COMMEMORAZIONE

Nell'ambito della dieci giorni di Piuro – Bregaglia, commemorazione della scomparsa di Piuro e dei suoi abitanti, il 4 settembre 1618. Ore 17.00 incontro di Preghiera Cattolici e Riformati
Info: Ass.ne italo-svizzera per gli scavi di Piuro, Cell. 346 2440056

05 giovedì

SERATA DELLE SIEPI E DEL MEZZOFONDO RIUNIONE REGIONALE

Stadio comunale di Via Moro a Chiavenna. Rag/Cad/All/Jun/Pro/Sen/Ama/Mas U/D. Ritrovo ore 19, chiusura iscrizioni ore 19.30, inizio gare ore 20 - Info: G.P. Valchiavenna Tel. 0343 35657, Cell. 347 6076920

Dal 06 al 08

54° SAGRA DEI CROTTI

Per valorizzare, far conoscere e tramandare la tradizione del crotto. Anche quest'anno il percorso eno-gastronomico “Andèm a Cròt” accompagnerà alla scoperta di alcuni crotti di proprietà privata a Chiavenna e dintorni, nascosti nei percorsi più segreti del mondo del “sorèl”. Un'iniziativa che si ispira al percorso del gusto delle città slow (Chiavenna)
Info: www.sagradeicrotti.it

07 sabato

VISITA GUIDATA A SAVOGNO

Con il Centro di Studi Storici Valchiavennaschi, ritrovo direttamente sul posto alle ore 14.30. In caso di maltempo la visita sarà rinviata di una settimana
Info: Centro Studi Storici Valchiavennaschi, Tel. 0343 35382, cssvalchiavenna@virgilio.it

USCITA CANYONING “BODENGO DUE”

Info: GA Renata Rossi, Cell. 333 1905081, info@renatarossi.it

07/08

DEGUSTAZIONE VINI E PRODOTTI TIPICI DELLE NOSTRE VALLI

Degustazione gratuita presso Enoteca La Specola Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

08 domenica

VIA DI ARRAMPICATA FACILE

Info: GA Marco Geronimi, Cell. 339 6587167, chinogeronimi@libero.it

USCITA CANYONING “BODENGO UNO”

Info: GA Renata Rossi, Cell. 333 1905081, info@renatarossi.it

14 sabato

USCITA CANYONING “BODENGO UNO”

Info: GA Renata Rossi, Cell. 333 1905081, info@renatarossi.it

14/15

DEGUSTAZIONE VINI E PRODOTTI TIPICI DELLE NOSTRE VALLI

Degustazione gratuita presso Enoteca La Specola. Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

15 domenica

GITA ESCURSIONISTICA

Grigna settentrionale. Partenza ore 7, Disl. 1.250 m
Info: Cai Chiavenna, Buzzella Sergio, Cell. 329 8075682

USCITA CANYONING “BODENGO DUE”

Info: GA Renata Rossi, Cell. 333 1905081, info@renatarossi.it

VIA DI ARRAMPICATA FACILE

Info: GA Marco Geronimi, Cell. 3396587167, chinogeronimi@libero.it

21 sabato

VISITA GUIDATA

A SOMAGGIA DI SAMOLACO E BASON

Con Centro di Studi Storici Valchiavennaschi. Ritrovo davanti alla Chiesa di Somaggia alle ore 14.30
Info: Centro Studi Storici Valchiavennaschi, Tel. 0343 35382, cssvalchiavenna@virgilio.it

BARONE ROSSO GRANDE VOLO GRANDE VINO DI FANTINEL

Degustazione gratuita presso Enoteca La Specola. Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

21/22

GARA MADEBIKE

Madesimo
Info: Ufficio turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

AGRICOLTURA A CODERA

A Codera, integro borgo alpino abitato tutto l'anno ma raggiungibile solo a piedi, possibilità di partecipare all'attività agricola, con raccolta della produzione dei campi: ora tocca alle patate! Soggiorno gratuito per volontari

Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169, info@valcodera.com

22 domenica

GITA ESCURSIONISTICA

Da Uggia a Gualdera, con pranzo
Info: Cai Vallespluga, Cell. 333 4431373

PROFUMO D'AUTUNNO A CORBIA

Itinerario classico alla volta di Corbia, con possibilità di effettuare piccole deviazioni per visitare particolari opere realizzate da pastori e montanari d'altri tempi. Pranzo al sacco; difficoltà medio-difficile con circa 1.100 metri di dislivello in salita; costo euro 20; si consiglia abbigliamento comodo, scarponi da trekking e giacca impermeabile. Ritrovo alle ore 7.30 presso parcheggio cascate dell'Acqua Fraggia
Info: Accompagnatore di media Montagna Alberto Bazzi, Cell. 340 6653662 oppure 347 9338007 bazzialbe@libero.it

XXXII° TROFEO MARMITTE DEI GIGANTI

Corsa nazionale in montagna a Staffetta M e Individuale F. Sen/Pro/Jun/Mas. Ritrovo ore 12, inizio gare ore 13.45.
Info: G.P. Valchiavenna, Tel. 0343 35657, Cell. 347 6076920

23 lunedì

INAUGURAZIONE NUOVA CANTINA MAMETE PREVOSTINI

Partecipa all'evento di inaugurazione della prima cantina CASA CLIMA WINE della Lombardia. Una serata dedicata all'arte e alla degustazione immersi nei vigneti Mamete Prevostini. Un evento unico alle ore 19.30, Postalesio (SO)
Info: www.mameteprevostini.com

28 sabato

DUE VALGELLA A CONFRONTO LA DOCG MENO CONOSCIUTA

Degustazione vini gratuita presso Enoteca La Specola Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

XIII RASSEGNA CORALE VALLE DEL MERA

Coro “Li Osc da Forba”, coro femminile di Castionetto di Chiuro e Coro Eco del Mera. Ore 21 chiesa S. Sebastiano di Villa di Chiavenna
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

29 domenica

UNA BELLISSIMA GIORNATA IN FATTORIA

A Mantello, fattorie didattiche a porte aperte. Attività per scoprire tutti i segreti della vita contadina. Azienda agrituristica La Fiorida, Tel 0342 680846

OTTOBRE 2013

Data da destinarsi

CASTAGNATA A MENAROLA

Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

Tutto il mese

CORSO BASE ALPINISMO SU ROCCIA

Cai Chiavenna
Info: Gianfranco Cason, Tel. 0343 32905

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 5 al 20

FESTIVAL DELLA CASTAGNA

Colori, profumi, sapori; questi sono i contorni della manifestazione, dove la castagna sarà protagonista in Bregaglia, valle svizzera nel cantone dei Grigioni
Info: Bregaglia Engadin Turismo, Tel. 0041 81 822 15 55, www.festivaldellacastagna.ch

05/06

SPIRITO DI PATATA

Degustazione di menù tradizionali a base di patate di valle, val Codera.
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel.0343 62037, Cell. 338 1865169, info@valcodera.com

LE RISERVE DI BALGERA TRADIZIONE DAL 1885

Degustazione vini gratuita presso Enoteca La Specola. Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

06 domenica

DÌ DE LA BRISAOLA - 2° EDIZIONE

I produttori di Brisaola della Valchiavenna si presenteranno nei portoni e nelle piazze del suggestivo centro storico di Chiavenna (Città Slow e Bandiera Arancione del Touring Club Italiano) per una giornata di degustazione e vendita
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

ESCURSIONE IN VAL BODENGO

Info: GA Renata Rossi, Cell. 333 1905081, info@renatarossi.it

12 sabato

MARZEMINO UN ROSSO PER DOLCI COLLI EUGANEI

Degustazione vini gratuita presso Enoteca La Specola Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

13 domenica

FIERA DI CHIAVENNA

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

ANGELOGA

PRANZO SOCIALE CAI CHIAVENNA

Iscrizioni entro il 03/10/2013. Max 80 persone
Info: Cai Chiavenna, Antonia Della Pedrina, Cell. 320 2663114

ESCURSIONE IN VAL PILOTERA

Info: GA Renata Rossi, Cell. 333 1905081, info@renatarossi.it

Dal 17 al 19

FESTIVAL CARLO PRATI 2° EDIZIONE

Chiesa della Santissima Trinità, Novate Mezzola
Info: Agimus Lombardia, Tel. 0341 815160 info@agimuslombardia.com

18 venerdì

SCADENZA XIII EDIZIONE PREMIO LETTERIARIO LA MONTAGNA VALLE SPLUGA 2013

Tema libero: la montagna. Premio speciale a chi tratterà di “San Luigi Guanella: i sassi della montagna sono diventati carità”. Premiazione prevista il 28 dicembre alle ore 21 a Campodolcino
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611, campodolcino@valtellina.it

19 sabato

VALPOLICELLA

CLASSICO DI CORTE ADAMI

Degustazione vini gratuita presso Enoteca La Specola Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

20 domenica

PIZZOCCHERATA A FRASNEDO

In valle dei Ratti (Verceia) presso rifugio Frasnedo
Info: Rifugio Frasnedo, Cell. 331 9714350, info@rifugiofrasnedo.it

25/26

NIETZSCHE IN VAL BREGAGLIA

Circolo La Torre organizza un incontro per scambi di opinioni, partecipazione a seminari nei luoghi significativi della vita di Nietzsche. Venerdì ore 21 Premio Nietzsche: ospite d'onore e premiato Massimo Fini. Sabato ore 21 Premio La Torre: ospite d'onore e premiato Philippe Daverio
Info: Circolo La Torre, Cell 348 2435651

26 sabato

AR.PE.PE. LA TRADIZIONE INCONTRA IL GUSTO

Degustazione vini gratuita presso Enoteca La Specola Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

I COLORI DELL'AUTUNNO

Visita guidata al Giardino Alpino Valcava di Madesimo
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015
VOCINCORO
Coro Nivalis e coro Stelutis di Bologna. Ore 21 presso Teatro società Operaia, Chiavenna
Info: Coro Nivalis, info@coronivalis.it

NOVEMBRE 2013

Data da definire

CORSI DI CUCINA

Info: Pro Chiavenna, prochiavenna@libero.it

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 03

FESTA DEL CASTAGNO

A Codera tre giorni di festa e di iniziative sociali e culturali per rendere omaggio alla pianta regina della valle: accanto alla Fiera di San Martino con Mercatino di prodotti artigianali di Val Codera e Val dei Ratti, sarà possibile degustare dolci e castagne alla brace, mentre in paese avrà luogo la produzione di Marronita a base di castagne di valle. Non mancheranno il Torneo di 48, il Tombolone Toponomastico e giochi per bimbi
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169, info@valcodera.com

02 sabato

BRACCHETTO D'ACQUI IL PIEMONTE IN DOLCEZZA

Degustazione vini gratuita presso Enoteca La Specola. Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

09 sabato

CHI HA DETTO CHE IL LAMBRUSCO E' UN VINO SEMPLICE

Degustazione vini gratuita presso Enoteca La Specola Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

16 sabato

IL NERO D'AVOLA DI CASE IBIDINI, UNA SORPRESA

Degustazione vini gratuita presso Enoteca La Specola Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

23 sabato

IL PROSECCO DI ANDREOLA

Degustazione vini gratuita presso Enoteca La Specola Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696

OMAGGIO A DON GIOCONDO

Nel XXX.mo anniversario della scomparsa. Ore 21.00 Collegiata di San Lorenzo, Chiavenna
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

24 domenica

FIERA DI CHIAVENNA

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

30 sabato

DISTILLATI A SORPRESA

Degustazione gratuita presso Enoteca La Specola Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696



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 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 Campor-
taccio
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 Levi Maurizio
Cell. 335 6300949

Stazione servizio Esso
Chiavenna Tel. 0343 916207

Stazione Servizio Roxoil Q8

Prata Campor-
taccio
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

Pedro Ski center
Madesimo Cell. 347 8941086

Blossom Skis La Sosta
Prata Campor-
taccio Tel. 0343 36723

SCUOLE SCI, MAESTRI, SCI CLUB

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

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

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

Stella di Campo
Campodolcino Cell. 348 3856546

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

Centro Storico Chiavenna
Chiavenna Tel. 0343 32852
Cell. 334 7114024

I Pioppi
Chiavenna Tel. 0343 35670
Cell. 348 6988608

La Nonna Costantina
Chiavenna Tel. 0343 290066
Cell. 334 6094839

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

La Siesta
Chiavenna Tel. 0343 34675
Cell. 339 2889986

Le Vecchie Mura
Chiavenna
Cell. 334 3625353

Palazzo Salis
Chiavenna Tel. 0343 32283

Ploncher
Chiavenna
Cell. 328 1169196

Rondinella
Chiavenna Tel. 0343 34405
Cell. 320 4439441

Spluga
Chiavenna Tel. 0343 33803
Cell. 339 1562141

Sul Mera
Chiavenna Tel. 0343 37223
Cell. 338 2729106

Nonna Gemma
Delebio Cell. 331 5032220
Cell. 338 1040444

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 Campor-
taccio Tel. 0343 34520 Cell. 347 3517301

La Stüa
Prata Campor-
taccio 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
Cell. 328 7644554

AGRITURISMI

Al Palaz
Prata Campor-
taccio/San Cassiano
Tel. 0343 20501
Cell. 366 3419641

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

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 Bertacchi
Madesimo/Loc. Emet
Cell. 334 7769683

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
Cell. 392 6426238

A TAVOLA IN VALCHIAVENNA

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 Al Prato
Chiavenna Tel. 0343 37248

Crotto De l'Ubiali
Chiavenna
Cell. 393 3753067

Crotto Giovanantoni
Chiavenna
Cell. 347 2617955

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

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

Vittoria
Madesimo/Montespluga
Tel. 0343 54250

Boscone Suite Hotel
Madesimo Tel. 0343 53628

COMPRO ORO, ARGENTO, PLATINO... CHIAVENNA via C. Chiavennaschi,13 Tel. 0343 290 152



Non lasciare che altri scoprano il valore dei tuoi affetti... cambiali in contanti e realizza i tuoi desideri, portali da EuroK per sapere il loro giusto valore, attraverso un'accurata perizia professionale e un pagamento immediato



EuroK è anche a Como in via Borgovico, 227 Tel. 031 38 68 512

www.oro dieurok.it info@oro dieurok.it

SPECIAL WEEKENDS ON THE SNOW

DEDICATO A CHI DESIDERA TRASCORRERE 2 o 3 GIORNI DI QUALITÀ IN UN'ATMOSFERA TRANQUILLA A POCHE KM DAGLI IMPIANTI DI RISALITA

Proposte di soggiorno durante tutta la stagione invernale di 2/3 giorni nella splendida Chiavenna e dintorni. Non solo sci, ma anche bellezze storico culturali e prelibatezze gastronomiche.

140,00 Euro per 2 notti in Hotel mezza pensione + skipass per 2 giorni
190,00 Euro per 3 notti in Hotel mezza pensione + skipass per 3 giorni

Possibilità di soggiorno anche in Bed&Breakfast e ostello

Logos: Valchiavenna, Comune di Chiavenna, Comune di Gordona, Comune di Mese, Comune di Novate Mezzola, Comune di Piuro, Comune di Prata Campor-
taccio, Comune di Samolaco, Comune di Verceia, Comune di Villa di Chiavenna

Consulta i dettagli dell'offerta e l'elenco delle strutture aderenti all'iniziativa nei siti:
www.valchiavenna.com - www.madesimo.com - www.campodolcino.eu Info +39 0343 37485



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