

VALCHIAVENNA

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA

VACANZE



postatarget
creative

LO/0330/2010

Posteitaliane

FRACISCIO
UNA META AUTENTICA
A GENUINE ALPINE HAVEN

NICOLAS VIRY
LO SCULTORE DELL'ANIMA
INTERVIEW WITH SCULPTOR

INVERNO
FREERIDE A MADESIMO
WINTER
SLOPES MADE FOR CHAMPIONS



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 Valchiavenna Vacanze 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.

Valchiavenna Vacanze 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, siamo all'inizio di una nuova stagione invernale e di un nuovo corso per la nostra rivista.

Per prima cosa ringrazio chi ha già confermato la richiesta di abbonamento con spedizione postale e ricordo che Valchiavenna Vacanze è disponibile fino ad esaurimento presso i nostri uffici informazioni, mentre è sempre possibile scaricare anche le precedenti edizioni gratuitamente dal nostro sito www.valchiavenna.com.

In questo numero, immagini e storie di "neve fresca" mostrano come la Skiarea Valchiavenna Madesimo Campodolcino sia amata dai "freeriders" per la facilità con cui si raggiungono i pendii adatti per il fuoripista, sia nel bosco, sia scendendo dal pizzo Groppera dove il Canalone e le numerose varianti regalano emozioni che anche gli sciatori stranieri hanno iniziato ad apprezzare.

Per gli appassionati dello sci di fondo presentiamo gli anelli di Campodolcino, Gualdera e Motta, mentre siamo andati ad osservare il suggestivo

borgo di Fraciscio ricoperto dalla neve e abbiamo scoperto come cambiano le prospettive a Chiavenna quando è avvolta in un bianco silenzio.

Incontriamo un artista che si è inserito nella nostra valle con opere importanti e vi raccontiamo attività, sodalizi e tradizioni conservate e tramandate con capacità e operosità tipiche dei valchiavennaschi. Come sempre cerchiamo di illustrarvi le bellezze delle nostre montagne, ma vi raccontiamo anche esperienze e particolarità del territorio sperando di invogliarvi a conoscerlo meglio e di aiutarvi ad apprezzarlo.

Con l'augurio di un inverno felice e positivo per tutti, vi porgo un cordiale saluto.

Dear readers, we are embarking on the opening of a new winter season which happily coincides with the publication of our latest magazine.

First we'd like to thank those of you who have already confirmed your postal subscriptions and to remind everyone that Valchiavenna Vacanze remains available free of charge at all our tourist information offices or by downloading current and past issues at www.valchiavenna.com.

Naturally enough this edition chooses to highlight the wide range of winter sports enjoyed annually throughout Skiarea Valchiavenna around Madesimo and Campodolcino: from the dynamic 'freeriders' heading up and away to enjoy off-piste activities, or lovers of the more tranquil woodland areas, or indeed those attacking the Canalone run from neighbouring pizzo Groppera – just one of many which have become firm favourites with both locals and visitors from further afield.

Enthusiasts of cross-country skiing need look no further than the splendid loops around Campodolcino, Gualdera and Motta, we focus on the enchanting village of Fraciscio perfect for a family winter break, and we consider how the very nature of Chiavenna changes under a silent white blanket.

We also feature a blossoming artist who's made himself very much at home in our valley and produced sculptures for generations to come to appreciate, and take pleasure in pointing out traditional activities handed down over the years illustrating handsomely Valchiavenna's age-old diversity.

As ever we hope to indicate in this edition the magnificence of our privileged position within the Alpine arc and hope that readers will be tempted to come and get to know us just that little bit better in the near future.

With very best wishes to all for an enjoyable and productive winter.

Franco Moro
Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna

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

VALCHIAVENNA
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA
VACANZE

Socio *in* Creval

La tua vacanza vale di più



Nasce il programma per premiare i Soci Creval.

SocioInCreval è il nuovo programma creato per offrire ai Soci del Credito Valtellinese vantaggi esclusivi su prodotti bancari e convenzioni con importanti realtà imprenditoriali. Vacanze, benessere, cultura, salute e shopping: un mondo di opportunità pensate per premiarvi! Scoprite tutti i vantaggi su www.socioincreval.it

Credito Valtellinese 

www.socioincreval.it

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.

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, Martin Soderqvist
Roberto Ganassa

Stampa

Ramponi Arti Grafiche
Via Trieste 88 - 23100 Sondrio

Pubblicazione registrata
Tribunale di Sondrio n. 353
del 19.12.2005.

N. 33 gennaio 2014

In copertina:

Pizzo Stella visto dalla cima
del Pizzo Groppera.
(Foto di Martin Soderqvist)



8

8 MADESIMO FREERIDE

Madesimo apre al free-ride.
L'offerta sportiva di questa stagione
si arricchisce di una preziosa novità



14

14 FRACISCIO UNA META AUTENTICA

Ciò che affascina coloro che d'in-
verno si recano per la prima volta a
Fraciscio è la sua dimensione isolata
rispetto alle classiche mete turistiche



20

20 ATTIVITÀ SULLA NEVE SCI DI FONDO IN VALLE SPLUGA

Ricca è l'offerta per quanti amano
praticare sport sugli sci stretti

24 ASSOCIAZIONI SCI CLUB CAMPODOLCINO

Il gruppo che riunisce appassionati e
atleti racconta la propria storia



26

26 NATURA LA STAGIONE DELLA VOLPE

Con quel musetto lungo e affusolato,
le orecchie a punta e scure, le zampe
corte, la volpe ispira subito simpatia



CASA CLIMA WINE

LA PRIMA IN LOMBARDIA



Con sede a Postalesio, in provincia di Sondrio, Mamete Prevostini ha inaugurato la nuova Cantina certificata CasaClima Wine, la prima realtà in Lombardia, la terza sul territorio nazionale.

Mamete Prevostini sottolinea le motivazioni che hanno portato l'azienda a realizzare una cantina semplice ed essenziale: "Volevamo esaltare l'ecosostenibilità, il rispetto per l'ambiente e per la Valtellina. La nostra filosofia è

molto semplice: trasferire quella naturalità e semplicità con cui avviene la maturazione dell'uva nei terrazzamenti valtellinesi anche nella fase successiva della trasformazione delle uve in vino. Da qui la scelta di seguire il protocollo dell'Agenzia CasaClima di Bolzano che oggi può certificare come tutte queste nostre attenzioni si siano concretizzate in questa cantina 'a impatto zero'.

Ecco perchè i Vini Mamete Prevostini sono sinonimo di passione per il territorio, amore per l'ambiente e attenzione all'innovazione: eleganza, finezza, potenza, per una grande interpretazione del Nebbiolo.

A Wine Cellar for the Future - the first in Lombardy
At his base in Postalesio, in the province of Sondrio, Mamete Prevostini recently opened his new CasaClima Wine Cellar, the very first in Lombardy, and only the third in the whole of Italy. Mamete outlines the thinking behind his company's innovation - having created in essence a cellar combining simplicity and functionality: "We wanted to accentuate issues on the eco-sustainability agenda, respect for the environment and that means Valtellina itself. Our philosophy couldn't be simpler: we adopt the same approach in our wine production as has previously occurred on the terraces themselves where the grapes have ripened - a process both natural and uncomplicated. The decision to follow the procedure exemplified by the Agenzia CasaClima of Bolzano became an obvious one and this guarantees that every single area of our endeavours within the cellar can be certified as having 'a zero impact'.

A philosophy illustrating perfectly why Mamete Prevostini's Wines are synonymous with a genuine passion for the land itself, a love of the environment and a continuing quest for innovation. And it shows: elegance, subtlety and strength all combine to create some exquisite Nebbiolo flavours.



MAMETE PREVOSTINI

CANTINE MAMETE PREVOSTINI

Via Don Primo Lucchinetti, 63
23020 Mese (SO) - Tel 0343 41522
www.mameteprevostini.com



32

32 INTERVISTA LO SCULTORE DELL'ANIMA

Nikolas Viry e le sue opere nell'intervista realizzata da Ray Ball



38

38 FOLKLORE QUANDO LA BANDA PASSÒ...

Il gruppo bandistico di Chiavenna è il più antico della provincia di Sondrio



44

42 MORESCHI LA BONTÀ È DI CASA

Alla scoperta di una tappa comoda e gustosa per chi percorre la Valchiavenna

44 PERSONAGGIO DALL'ETNA ALLE ALPI

La storia di un siciliano innamorato della neve che a Madesimo accompagna i rider svedesi



50

50 ATMOSFERE NEVE A CHIAVENNA

Tutta la poesia di una nevicata a bassa quota

56 BREGAGLIA LA VIA DEI PRESEPI

Tutte le manifestazioni legate alla tradizione del Natale

58 LOCALI STORICI TRIACA LANE 80 ANNI DI STORIA

Importante anniversario per uno dei negozi più caratteristici del centro storico di Chiavenna

60 EVENTI INVERNO

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



FREE RIDE

Foto di Martin Sodeqvist

**L'OFFERTA SPORTIVA DI QUESTA
STAGIONE SI ARRICCHISCE DI UNA
PREZIOSA NOVITÀ.
E NON MANCANO LE SORPRESE.**



Per la stagione 2013-2014 Skiarea Valchiavenna tira a lucido i suoi gioielli e punta sul freeride.

Questo inverno gli habitués di Madesimo troveranno una bella novità ad attenderli.

A presentarla è Marco Garbin, 54 anni di Valdagno in provincia di Vicenza, che dal settembre 2012 ricopre l'incarico di direttore della Skiarea Valchiavenna.

Al di là del curriculum professionale qualificato, Garbin è soprattutto uomo di montagna.

Laureato in economia e con alle spalle una solida esperienza di 15 anni maturata alla guida di uno dei comprensori di Dolomiti Superski, Garbin è anche maestro di sci e guida alpina, oltre ad aver allenato per 4 anni la Nazionale A di Gigante e Slalom in Coppa del Mondo.

A Madesimo è arrivato dopo un anno sabbatico preso – come dice lui – per “tornare a vivere la montagna in modo più personale”.

“Quando mi è stata proposta la direzione di Skiarea – racconta –, sono stato conquistato dalla matrice affascinante di questo comprensorio. Madesimo ha una grande tradizione nell'ambito delle località sciistiche Alpine e ottime potenzialità ancora da sviluppare.

È un territorio molto bello e unico per le sue peculiarità: si sviluppa dai 1550 ai 2900 metri e possiede un'offerta estremamente diversificata, perfetta anche per coloro che amano il freeride”.

Ed è proprio sullo sci in neve fresca che si incentra il rilancio della stagione invernale appena cominciata.

“Puntiamo molto sul freeride – conferma il direttore –. E' l'ultimo tassello che manca per completare la nostra offerta oggi già molto ricca. Abbiamo tracciati magnifici per l'agonismo, piste perfette per famiglie e bambini, uno snow-park completo, un baby-park divertente oltre a tutta l'offerta della Valle di Lei per i cultori dello sci in quota. Non restava che confezionare un prodotto che tenesse in considerazione anche la domanda di coloro che ci chiedevano di mettere sul piatto qualcosa di speciale, il freeride appunto. E le zone su cui praticarlo non ci mancano di certo”.

SICUREZZA

“Abbiamo molto a cuore il fattore sicurezza – puntualizza subito Garbin –. Per questo abbiamo organizzato un sistema di sorveglianza e di informazione tale per cui giorno dopo giorno, controlliamo le condizioni di agibilità dei due più conosciuti itinerari fuoripista dove praticare il freeride a Madesimo”.

I tracciati disponibili sono molti: “Ne abbiamo individuati sei, che si sviluppano dai 2900 metri del Grop-pera lungo il versante nord e parte di quello esposto a nord-ovest. Sono tutti magnifici, oltre che perfetti per questa disciplina”. Raccomandiamo sempre a tutti i praticanti di questa disciplina di munirsi di pala, artva e sonda, strumenti indispensabili per l'autosoccorso e di consultare il bollettino neve e valanghe della zona esposto presso la stazione di arrivo della funivia del Groppera.

TANTI EVENTI E NON SOLO

Non sarà soltanto la neve fresca ad animare i prossimi mesi. Dal 7 al 9 marzo Madesimo ospiterà il Freeride Festival, un evento che si preannuncia di altissimo livello, con molte aziende di settore chiamate a presentare il meglio dei propri prodotti, test tecnici, incontri formativi, tante manifestazioni collaterali e – tenetevi forte – una gara di freeride sul Canalone aperta ai “pro” e ai freeriders, con passaggi obbligati e un tempo limite entro il quale completare la propria performance.

Ma non è tutto: dall'Epifania e fino alla fine di marzo, ogni sabato della stagione Skiarea offrirà la possibilità di sciare dalle 8.30 alle 23.30 senza pause utilizzando l'impianto di illuminazione notturna della pista Vanoni servita dalla Cabinovia Larici. Presso i ristoranti Larici e Aquarela saranno organizzati eventi musicali e cene a tema.



Great news and a few surprises too for winter sports enthusiasts this season. 2013-2014 sees Skiarea Valchiavenna entering into the slick, dynamic world of free-ride.

Since 2012 Marco Garbin, 54, from Valdagno (Vicenza) has occupied the post of director of our local Skiarea. A suitably qualified professional, Garbin is the quintessential 'mountain man'.

A graduate in economics with 15 years experience at the helm of one of the Dolomite Superski areas, a ski instructor and Alpine guide to boot, he was responsible for the coaching of the Italian World Cup Gigante Team for 4 years.

He arrived at Madesimo having taken a year out to 'rediscover the mountains in a genuinely personal manner'.

"When I was offered the job at Skiarea" he tells me "I was completely won over by the very particular identity of the region. I could see Madesimo's potential immediately. Essentially it's a very beautiful spot, ranging from 1500 to 3000m and

offering every type of winter recreation, perfect too for those of us who revel in free-ride."

And it's fresh, powdery snow on which this season's launch focuses.

"We're placing great emphasis on free-ride this year" Garbin confirms, "to complete the splendid range of winter activities on offer. We already have magnificent runs for competition, quality slopes for all the family, a fully-equipped snow-park, baby-park for the smallest, in addition to all that Valle di Lei provides for skiers who enjoy their sport at high altitude. Free-ride will represent a very special new dimension."

The regulation of free-ride is particularly strict. Attention to avalanche risk is an obligation, with conditions very clearly defined, and Arva, shovel and probe essential.

"Safety is very much at the heart of our thinking" Garbin insists, "and we have introduced a monitoring system which informs on a daily basis whether conditions are suitable for free-riding at Madesimo".

"We've actually identified six available tracks which range around the 3000m of Groppera along the north face and part of the exposed north-east. All magnificent: perfect for this particular discipline.

So lots to look forward to. From the 7th-9th March Madesimo will host a Freeride Festival, an event which promises to be of the very highest quality, with every imaginable company on hand to show off their products, technical expertise, training sessions, and a whole host of exhibitors. Plus of course a free-ride competition down the Canalone – open to both pros and amateurs involving compulsory sections and a time limit.

And from Epiphany until the end of March on each Saturday Skiarea is to permit skiing from 8.30 until 23.30 non-stop, with the illuminated Larici slope guaranteeing memorable evenings, and the restaurant at 1800m remaining open to satisfy everyone's appetite.

MADESIMO A FREE-RIDING FIESTA



UNA META AUTENTICA

Foto di Roberto Ganassa

**CIÒ CHE AFFASCINA COLORO CHE D'INVERNO
SI RECANO PER LA PRIMA VOLTA A FRACISCIO –
PICCOLO NUCLEO A 1300 METRI DI QUOTA
NEL TERRITORIO DI CAMPODOLCINO –
È LA SUA DIMENSIONE ISOLATA
E UN PO' CELATA RISPETTO
ALLE CLASSICHE METE TURISTICHE
DELLA VALLE SPLUGA.**





Adagiato sulla sponda orografica destra, questo nucleo alpino ha conservato per molti versi quegli elementi che lo rendono speciale agli occhi di coloro che cercano una località intima e autentica della montagna. Qui il tempo trascorre scandito da riferimenti umani, differenti da quelli che condizionano invece la giornata delle più classiche mete turistiche.

IL REGNO DEL SILENZIO

A Fraciscio le brevi giornate d'inverno sono occupate per lo più stando all'aria aperta, camminando a piedi o con le ciaspole sui sentieri che collegano i punti più distanti del paese. Il percorso suggestivo che raggiunge il borgo di Gualdera è tra quelli da non perdere: in lieve salita, accompagnati dal solo rumore dei passi che affondano nella neve nel contesto ovattato del bosco, si può arrivare fino alla sommità del borgo, attraversando habitat diversi.

Per chi ama il fondo, poi, c'è il bellissimo anello da tre chilometri e mezzo che si sviluppa su un itinerario molto vario.

FRACISCIO NON È PER TUTTI

Se amate la montagna nella sua essenza più pura, se la vostra motivazione di vacanza non è propriamente quella legata agli impianti di risalita moderni, alla vita mondana, all'aperitivo "trendy" e a quel modo di vestire più rivolto all'apparire che all'essere, allora forse potreste riconoscervi nell'offerta che Fraciscio può darvi.

Certo, chi ama lo sci può sempre percorrere in auto quei pochi chilometri che lo separano da Campodolcino dove parte la funicolare sotterranea che in una manciata di minuti proietta gli sportivi nel cuore del comprensorio.

È la meta ideale se avete bimbi piccoli: potranno beneficiare dell'aria pulita e di un habitat intatto e tranquillo. Trascorrere una vacanza a Fraciscio, rimette in gioco la capacità di organizzare il tempo secondo ritmi più lenti e autentici, scanditi da momenti ed esigenze più vicini alla vera essenza del nostro essere, arricchito dal desiderio di condividere il più possibile con le persone care.





OFFERTA DI QUALITÀ

Seppure sia una meta un po' lontana dalle rotte turistiche, a Fraciscio non mancano i luoghi nei quali soggiornare, supportati da alcuni ristoranti tipici davvero speciali.

Il residence Fior di Roccia – ad esempio – è di recente costruzione e propone appartamenti moderni, molto ben attrezzati, affittabili per periodi settimanali o mensili. Si trova in una zona tranquilla del paese, circondato dalla natura.

Il ristorante Stella Alpina, invece, è un ambiente tranquillo, accogliente e confortevole, nel tipico stile di montagna e a menù non mancano i tipici piatti della tradizione gastronomica locale.



FIOR DI ROCCIA

Via Fraciscio, 70 - 23021 Campodolcino
T e F: +39 0343 50435
info@residence-fiordiroccia.it
www.residence-fiordiroccia.it

Il Residence è situato in una zona tranquilla nella splendida cornice di Fraciscio. I bilocali e trilocali sono accoglienti, confortevoli e arredati finemente.

Per gli amanti dell'aria aperta il Residence Fior di Roccia è un ottimo punto di partenza per passeggiate immerse nella natura. La vista sulla valle è suggestiva, la posizione ottima per chi pratica lo sci sia di fondo che da discesa e per i bambini che vogliono giocare nella neve.

Il Residence dispone di servizio navetta da e per lo Sky Express di Campodolcino, principale collegamento per gli impianti di risalita.

The Residence is situated in a beautiful and tranquil corner of Fraciscio.

The two and three-room apartments are welcoming, comfortable and tastefully furnished. For lovers of the outdoors the Residence Fior di Roccia is an ideal setting off point for outings at the very heart of nature. There are striking panorama over the valley and it's a great spot for skiers to enjoy both cross-country and downhill or for little ones enjoying the immaculate snows. There's a regular shuttle service to the SkyExpress funicular at Campodolcino – by far the most convenient means of reaching the slopes up above.



STELLA ALPINA

Via Fraciscio, 62 - 23021 Campodolcino
T: +39 0343 50122
F: +39 0343 51212
info@stellalp.com
www.stellalp.com

A Fraciscio, il Ristorante Stella Alpina è il luogo ideale dove assaporare la gastronomia locale e il paesaggio della Valle Spluga grazie alla sua posizione privilegiata. Piatti preparati rispettando antiche tradizioni e utilizzando prodotti genuini stuzzicano il palato dei buongustai.

La gestione familiare prosegue da più generazioni e custodisce

se i segreti della cucina di montagna e la sincerità dell'accoglienza delle valli alpine.

The restaurant Stella Alpina is the perfect place to relish local gastronomy and to appreciate the magnificent Valle Spluga landscape. Dishes are lovingly prepared in a traditional manner using quality local ingredients and will engage and satisfy the most demanding of palates. Family-run for generations the restaurant remains faithful to the art of mountain cuisine and you are of course guaranteed a traditional Alpine welcome.

FRACISCIO A GENUINE ALPINE HAVEN



What intrigues the first-time visitor to Fraciscio in winter, a small village at 1300m, just above Campodolcino, is its rather isolated nature, somewhat hidden away compared to the more classic destinations for tourists within Valle Spluga.

On the right flank of the valley as you climb up, the village is regarded as rather special by people who are looking for a mountain location which has retained a genuine and profound relationship with the surrounding terrain. Here time articulates itself rather differently for visitors in relation to days spent in the more conventional tourist destinations.

Pleasurable, albeit short, winter days in Fraciscio means enjoying the fresh open air, walking or heading off on snow racquets along trails within nature itself. The exhilarating route up to Gualdera is a fine example; a gentle climb within woodland with only the muffled sound of footsteps in deep snow for company. And for lovers of cross-country there's a splendid 3 km circular route taking in some terrific and varied landscapes.

If you love mountain terrain at its purest, if you are prepared to leave all the modern transport systems on

offer elsewhere to the 'smart-set' with their après-ski and fancy aperitivi, then maybe, just maybe, Fraciscio is where you might like to be.

But of course if you do happen to be a ski enthusiast it's just a few km by car to Campodolcino where the SkyExpress funicular will plant you right at the heart of the slopes in minutes.

Fraciscio's ideal for families with young children. Pure clean air within the tranquillity of unspoilt nature. A holiday here means enjoying life with a genuinely slower rhythm, having time to appreciate the true essence of our very being within the structure of family.

And despite being a little 'off the beaten track' the village has some quality accommodation and restaurants serving rather special and typical local fare.

The Fior di Roccia Residence – a recent addition – is a good example – boasting modern, well-appointed apartments, for rent on a weekly or monthly basis. A quiet stay at the heart of nature is guaranteed. And the restaurant Stella Alpina is both welcoming and comfortable, built in typical mountain style its menu boasts traditional and hearty local dishes.



SCI DI FONDO IN VALLESPLUGA

Foto di Roberto Ganassa

Praticare lo sci di fondo può rivelarsi un'ottima alternativa agli sport su pista.

L'attività sugli sci stretti può dare un contributo prezioso per mantenere un'eccellente forma fisica, specialmente per gli sport aerobici – come il ciclismo e il running – che durante la stagione fredda non possono essere praticati agevolmente per le condizioni climatiche.

Partire con una buona base atletica rimane un requisito importante. Fare un po' di presciistica, ad esempio, aiuta a preparare i muscoli e le articolazioni alla fatica che lo sci di fondo implica.

L'elemento naturale che fa da cornice a questa attività rimane l'attrazione più invitante di tutti. Sfilare sui binari circondati dal sole, immersi in paesaggi imbiancati circondati da alte vette sullo sfondo blu del cielo rappresenta un piacere al quale nessuno resta insensibile.





In Valle Spluga esistono molte opportunità per praticare lo sci di fondo.

Cominciamo da Campodolcino dove la piana che si distende lungo la sponda orografica destra della vallata, ospita tre anelli ben preparati per chi ama praticare questa disciplina.

L'ideale è la pista per lo sketting e il passo alternato, lasciando uno spazio dedicato a chi ama passeggiare senza dover per forza occupare le corsie riservate agli sci stretti.

Il paesaggio che offre è suggestivo e permette di apprezzare gli scorci più belli del paese, dalla frazione Corti fino alla diga.

Questi tracciati sono indicati per chi vuole affinare qualità un allenamento di qualità, o semplicemente tenersi in forma. L'intero anello misura sei chilometri e non presenta variazioni di pendenza di rilievo.

Se invece volete misurarvi su un tracciato più vario

e un po' più impegnativo, le piste di Motta garantiscono tanto divertimento e suggestione. Il tracciato – che misura all'incirca cinque chilometri – si sviluppa in parte sulla piana e in parte sfila tra gli alberi del bosco che circonda l'abitato. Durante le vostre uscite potrebbe capitarvi di incontrare scoiattoli e caprioli che abitano stabilmente questo angolo della Valle Spluga.

Non occorre raggiungere Motta in auto: i mezzi pubblici e gli impianti – la Funicolare Sky Express per esempio – sono a disposizione di coloro che vogliono gustarsi una giornata di sport in salute, senza per forza dipendere dalle autovetture.

Ultimo, ma non per importanza, è l'anello di Fraciscio, a tre chilometri di strada da Campodolcino. Qui il tracciato è vario, ma anche facile e merita una visita da parte di chi ha voglia di variare un po' il paesaggio e l'ambiente circostanti.

WITHIN NATURE ITSELF

Cross-country skiing is a fine alternative to the on-piste action, and an excellent opportunity to maintain your fitness. Cycling and running might not have such appeal during the winter months but heading off along trails on narrow skis remains open to all. But it is worth doing a little physical preparation first – just to warn muscles and joints what lies ahead!

There's plenty to appreciate not least nature at its purest all around. Sun-kissed trails immersed within a snow-laden landscape and surrounded by high Alpine peaks make infinite appeal, and in Valle Spluga there's a whole host of options. Campodolcino is an excellent start heading off along the right side of the valley bottom, and boasting three well-maintained cross-country loops all offering intimate contact with nature and seeking out some of the most striking corners of the valley.

The trails are ideal for skiers in training, for others who simply want to stay fit and they vary in length (usually around 5/6km) and degree of commitment. The one incorporating Motta is a splendid example taking you through delightful woodland with sightings of wildlife like squirrels and deer almost guaranteed. Don't forget you can reach Motta by the SkyExpress funicular railway in minutes. Fraciscio – just 3km away – is a further option offering a real variety of landscape along the way.

Check information offices for detailed routes.





SCI CLUB CAMPODOLCINO

IL LEGAME TRA SPORT E TERRITORIO di Alice Gilardi

Crescendo in montagna, si impara già da piccoli l'importanza dei sacrifici, dello spirito di gruppo, della semplicità delle piccole cose. Valori preziosi che permettono di affrontare le sfide quotidiane che il diventare adulto comporta.

Praticare sport a contatto con l'ambiente già da bambini è fondamentale per creare un legame forte con il paese dove si vive. E quale sport è migliore dello sci per un bambino che nasce in montagna?

L'importanza del rapporto sport-territorio a Campodolcino è rappresentata molto bene dall'operato dell'associazione volontaristica "Sci Club Campodolcino". La storia dell'associazione inizia con il mitico gruppo dei Diavoli Rossi, nato nei primi anni Cinquanta e costituito da una trentina di ragazzi appassionati di sci.

I Diavoli Rossi partecipavano alle gare di sci alpino e nordico non solo in Valle Spluga, ma anche in tutta la provincia di Sondrio.

Gli atleti, che dovevano guadagnarsi la discesa dopo una faticosa salita a piedi fatta con tanto spirito sportivo, spesso ottenevano ottimi risultati individuali, ma soprattutto di squadra, ed erano temuti dai nomi più illustri dello sci. Purtroppo il gruppo, verso la metà degli anni sessanta, si sciolse e si concluse così l'era dei Diavoli Rossi.

Era il 1982 quando fu costituito lo "Sci Club Campodolcino". Per la divisa furono scelti i colori della bandiera comunale. Da allora, grazie alle numerose sponsorizzazioni, lo Sci Club è riuscito a portare orgogliosamente il nome e i colori del paese a livello provinciale ed internazionale.

Molti i ricordi anche per quanto riguarda lo sci di fondo: gli atleti hanno iniziato partecipando ai circuiti Provinciali e Regionali per poi arrivare alla Marcialonga, alla Engadina Skimarathon e alla 24 ore di Pinzolo dove nel 1983 per la prima volta parteciparono alla staffetta internazionale di gran fondo, impresa ri-

petuta l'anno successivo piazzandosi 13° su 195 squadre partecipanti.

Oggi l'attività principale consiste nell'organizzare corsi di sci partendo dai principianti fino ai livelli più alti dove si preparano i giovani per le competizioni internazionali.

La finalità dello Sci Club Campodolcino non è solo quella di allenare gli atleti, ma anche quella di infondere spirito sportivo, creare aggregazione tra i ragazzi e – perché no? – prepararli ad un futuro lavorativo come operatori del settore.

Capire quanto è importante lo sport per aiutare i bambini a crescere sani e a far nascere nuove amicizie in una piccola realtà come Campodolcino è l'obiettivo principale di questa associazione da oltre 30 anni ben radicata nel territorio.

SKI CLUB CAMPODOLCINO UNITING SPORT AND TERRITORY

Growing up in the mountains engenders an appreciation of sacrifice, team spirit and the value of even the simplest of matters. Useful introductions for the challenges of daily life that adulthood will throw up. Staying in contact with the environment through sport is instrumental in establishing a strong bond with ones surroundings.

No organization appreciates this more than the voluntary "Ski Club Campodolcino". Its history begins with the legendary 'Red Devils' back in the early '50s – a group of around 30 young ski enthusiasts who took part in Alpine and Nordic ski races throughout the province.

The competitors certainly had to earn their downhill thrills by way of strenuous climbs prior on foot but proved to be a formidable team against even the most illustrious. Sadly the 'Red Devils' group were to dissolve in the mid-sixties but their memory lingers long.

Ski Club Campodolcino was established in 1982, its representative colours being adopted from the local municipal flag. From then onwards the Club has taken great pride in carrying the name and colours to both provincial and international recognition.

It continues to leave its mark on cross-country competitive skiing too, but today the main emphasis is on the organisation of ski instruction: from the very beginners through to competitive skiing at an international level.

However the aims of the Ski Club clearly do not revolve around simply coaching; the promotion of sportsmanship is vital, alongside the creation of a bond between the young athletes. During the season, Ski Club organises a range of sporting events including the annual Open race: enjoyed as much by enthusiastic visitors as well as vast number of members, and in recent years the Club has gained a considerable reputation for the organisation of races of an international standing. But Ski Club is not simply winter-orientated: excursions, training programmes and pre-season courses are organised in order to maintain regular contact with young athletes.

So, congratulations to a much appreciated Association well-rooted within the Campodolcino community for a good 30 years.

L'alpinista Simone Moro a Campodolcino con un gruppo di atleti.



LA STAGIONE DELLA VOLPE

Foto di Cesare Contin

QUANDO CAPITA DI INCONTRARLA NEL BOSCO
O SULLA NEVE LA SI RICONOSCE SUBITO.
CON QUEL MUSETTO LUNGO E AFFUSOLATO,
LE ORECCHIE A PUNTA E SCURE, LE ZAMPE CORTE,
LA VOLPE ISPIRA SUBITO SIMPATIA.

Ha una pelliccia soffice e fitta che la protegge dai rigori dell'inverno e che muta nel corso delle stagioni. Nei mesi freddi, ad esempio, il colore è più scuro che in estate.

Le abitudini alimentari della volpe la portano ad essere un animale prevalentemente notturno, che non disdegna però di farsi vedere anche durante il giorno. Vive nelle tane che scava nel terreno e si muove in modo guardingo e diffidente.

La sua abilità più grande è quella di riuscire ad adattarsi anche agli habitat più estremi. Sulle Alpi la si può incontrare fino ai 2500 metri di quota.

È una formidabile cacciatrice. Le sue prede preferite sono lepri, piccoli roditori, ricci. Durante la stagione fredda, quando la disponibilità di cibo è più difficile, capita che si avvicini alle case e talvolta può persino concedersi in "contatti ravvicinati" con l'uomo pur di garantirsi un pasto.

In Valle Spluga esistono svariati casi in cui i proprietari di baite e delle case più lontane dal centro hanno finito con lo stringere un'amicizia particolare con le volpi, fornendo loro il cibo di cui tanto hanno bisogno.

Nelle zone rurali la volpe non disdegna le incursioni nei pollai, dove oltre alle galline apprezza moltissimo anche le loro uova, pagando però a caro prezzo questa sua "passione".

I mesi più freddi – gennaio e febbraio – sono quelli che caratterizzano i corteggiamenti delle femmine a cui seguono gli accoppiamenti. Le nascite dei cuccioli avvengono dopo circa due mesi e l'allattamento dura un mese, a cui fa seguito lo svezzamento.

Bisognerà attendere il mese di giugno perché i cuccioli diventino finalmente autonomi e si mettano a caccia nel bosco, seguendo l'esempio dei genitori. Alla fine dell'estate lasceranno la tana in cui sono nati e inizieranno la loro esistenza autonoma.

Avvistare una volpe è sempre emozionante. Le splendide immagini realizzate in questo servizio dal fotografo naturalista Cesare Contin documentano molto bene la vitalità e la vivacità di uno splendido esemplare durante la stagione invernale. Per ottenere questi scatti, oltre ad un'attrezzatura specifica, serve dotarsi di molta pazienza e saper leggere le orme lasciate sul terreno. Indizi preziosi che permettono ai fotografi di individuare la zona che la volpe frequenta più abitualmente e dove serve poi appostarsi.





HUNTING FOXES – FOR ART'S SAKE!

Instantly recognizable should you meet up in the woods or elsewhere in the snow. Long and tapered nose, dark pointed ears, tiny paws, the fox immediately endears itself. Soft thick fur – protection against winter's harsh elements – changes hue just as the seasons do themselves. Largely nocturnal and thus rarely spotted during daytime he lives in lairs burrowed into the ground and is wary of human contact.

But perhaps his greatest capacity is to survive in the most extreme habitats: even at 2500m in Alpine terrain. He's a formidable hunter: rabbits, small rodents and hedgehogs are all fair game. Of course food becomes less plentiful during the winter months and hence the fox's natural su-



spicion of others might well be tempered as he moves closer to mountain habitation in order to secure a meal. Valle Spluga has seen some rather special relationships between fox and man where the latter has taken to becoming 'provider' in particularly harsh times. But of course for others, rural henhouses remain a natural target despite the risk of instant retribution. The cold months of January and February concentrate the fox's mind on courtship and around two months later the cubs duly arrive. It's June before weaning is over and late summer before the offspring finally leave the lair and become independent, following their parents' example in hunting prey within woodland.

To spot a fox is always a thrill. Wildlife photographer Cesare Contin has captured some fantastic images for us illustrating its extraordinary exuberance and vitality. Along with specialist equipment these shots required extreme patience and a facility to interpret 'paw-prints' – in order to identify the animal's preferred localities. Great stuff: man hunts down fox – and all in the name of art!



LO SCULTORE DELL'ANIMA

IN OGNI BLOCCO DI MARMO,
VEDO UNA STATUA NITIDA
COME SE MI STESSE DI FRONTE,
LA FORMA ED IL PERFETTO ATTEGGIAMENTO E MISURA.
DEVO SOLO STRAPPARE VIA LE PARETI RUVIDE
CHE IMPRIGIONANO QUELL'AMABILE APPARIZIONE.

MICHELANGELO



INTERVISTA CON LO SCULTORE NICOLAS VIRY

Di Ray Ball Foto di Matteo Lisignoli

Questa sembra abbastanza trasparente! Lo chiediamo allo scultore francese residente a Chiavenna, Nicolas Viry. Nic è nato nel 1973 nelle zone rurali del sud ovest della Francia a Marciac, un paesino isolato, agricolo e poco popolato ma eccezionalmente noto per il festival internazionale ed annuale del jazz.

“La mia istruzione secondaria ruotava inizialmente sull'ingegneria meccanica, ma poi ho preferito fare l'ebanista – tre anni di studi e poi sette di lavoro in questo settore. Penso che in realtà, in quegli anni, stessi ascoltando i miei genitori – contadini – i quali desideravano che anch'io avessi un vero lavoro”.

Sorride.

Ma mentre lavorava, Nic seguiva un corso di scultura serale tenuto da Jean Claude Lariou, un 'tutor' esperto nell'uso del marmo e che aveva avuto frequenti contatti con Carrara, in Italia. “E' stato lui che mi ha orientato in quella direzione. Per questo sono andato per dieci giorni in vacanza in Italia, nell'agosto 2004. Penso che questa esperienza abbia significativamente aperto i miei occhi”.

Tutto questo ha portato Nic a fare un passo veramente ambizioso tanto che nel settembre dell'anno successivo – aveva 32 anni – si accingeva a preparare le valigie per entrare in un gruppo di giovani scultori a Carrara. Aveva deciso di investire tutti i suoi modesti risparmi in quest'avventura.

E nello stile dei veri artisti, ha dormito anche nel suo furgone per poco tempo. Mentre cercava un alloggio più adatto, ha praticamente condiviso la sua vita con i suoi attrezzi e i suoi tre modelli in argilla destinati poi ad essere riprodotti in marmo.

“Mi rinfrescavo nel torrente adiacente, con acqua assolutamente gelida” – ricorda con una risata.

La sua formazione a Carrara si è sviluppata rapidamente e a tempo debito è stato presentato ad un'azienda specializzata nella lavorazione del marmo, che lo ha assunto.

“Ero nel profondo di me stesso” ricorda Nic, “Avevo iniziato da appena sei mesi quando, in un periodo particolarmente impegnativo per tutti, arrivò la richiesta di una Madonna con Bambino. Fu una buona notizia – solo che l'opera da realizzare era una scultura a gran-



dezza naturale, alta circa due metri, ed io ero abituato a scolpire solo opere di meno di un terzo di quelle dimensioni”.

Nessuno ha avuto dubbi sul suo potenziale.

Mentre beviamo assieme un calice di vino durante la nostra conversazione, vengo invitato da sua moglie, una docente della scuola media Garibaldi, a guardarmi attorno. Dunque Grazia mi presenta il resto della 'famiglia': Atlante (con i cieli e la terra sulle sue spalle), una moltitudine di nudi femminili di tutte le forme e dimensioni – “non sono io”, si confida – e forse il suo preferito, il busto di un cherubino.

Nic, infine, si è trasferito a Chiavenna nel 2009 e nel 2012 ha completato la sua opera d'arte forse più famosa fino ad ora: la splendida scultura di san Guanella, originario di Fraciscio, in pietra ollare (1,85 m), creata in occasione della sua santificazione e collocata al di fuori della chiesa parrocchiale di Borgonuovo. Nel corso degli anni l'artista ha lavorato il marmo, il granito, la terracotta, il bronzo e il legno.



Ma che cosa pensadella pietra ollare? "Esteticamente è una bella pietra, con la sua particolare consistenza granulosa, ma non è facile da lavorare, diversamente dal marmo che è più uniforme e compatto. Tuttavia come per ogni nuovo materiale che ho conosciuto è stato importante apprezzarne le caratteristiche".

E cosa racconti della scultura del santo? "Ho ricevuto una fotografia di san Guanella ritratto in una posa che ho rispettato, ma la mia reale ispirazione è derivata dalla purezza e dall'intensità del suo viso."

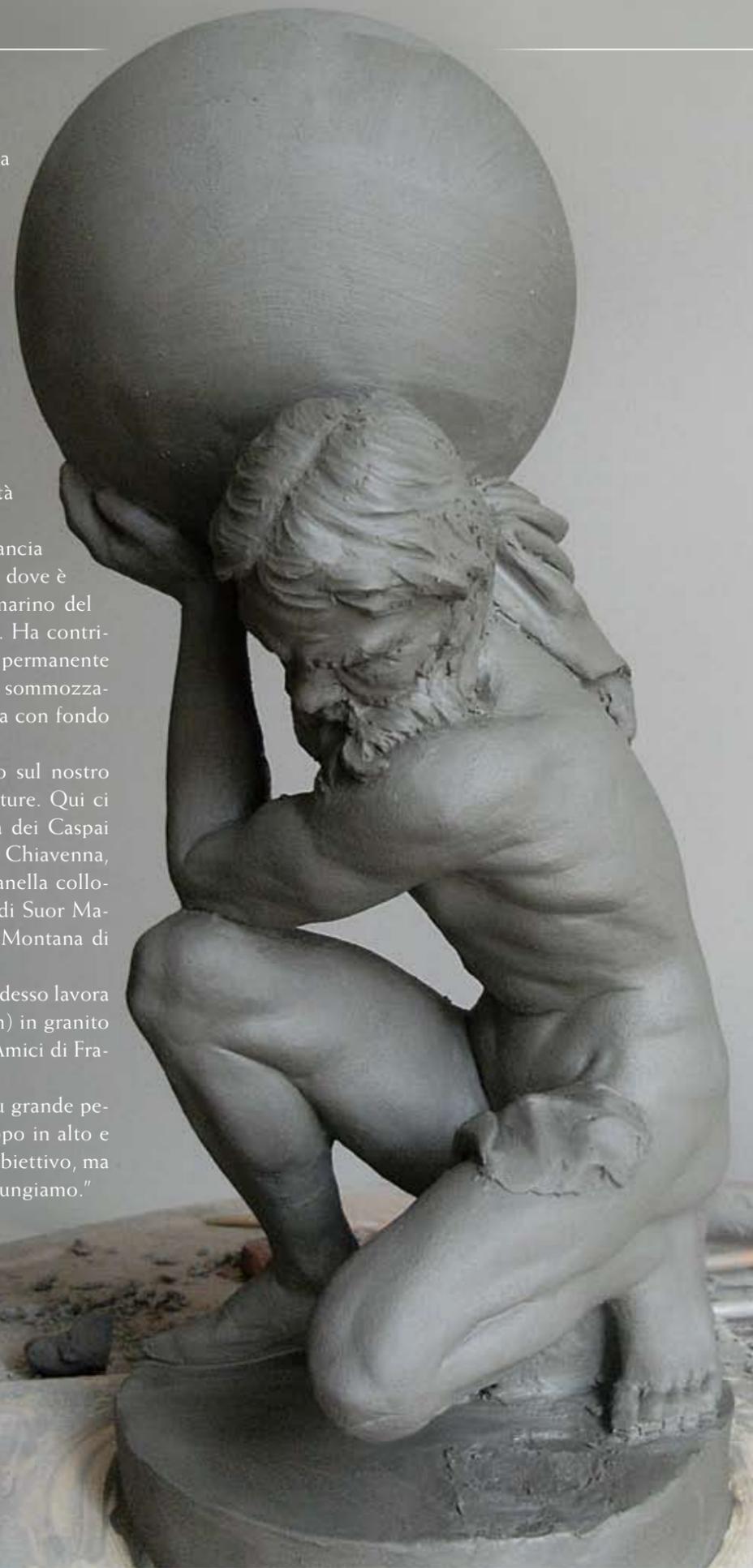
Nic si è esibito in molti paesi, tra cui Francia e Italia, ma c'è anche un luogo insolito dove è collocata una sua opera: un fondale marino del Mar Tirreno, al largo dell'Isola d'Elba. Ha contribuito, infatti, al progetto di una mostra permanente subacquea che può essere vista solo da sommozzatori o da visitatori a bordo di una barca con fondo trasparente!

E Nic ha certamente lasciato il segno sul nostro territorio, anche per le generazioni future. Qui ci sono, infatti, lavori come la Madonna dei Caspai posta sul monte Genoa, sopra Villa di Chiavenna, una piccola raffigurazione di Don Guanella collocata sul sentiero di Savogno, il busto di Suor Maria Laura nel palazzo della Comunità Montana di Chiavenna ed un Bambin Gesù.

Nel suo studio presso Graniti Conrad adesso lavora alla nuova scultura di Guanella (2.30 m) in granito di San Fedelino, commissionata dagli Amici di Fraciscio e dalla Parrocchia.

E così torniamo a Michelangelo, "Il più grande pericolo per noi non è che miriamo troppo in alto e non riusciamo a raggiungere il nostro obiettivo, ma che miriamo troppo in basso e lo raggiungiamo."

Non immagino che succederà a Nic.



"In every block of marble I see a statue as plain as though it stood before me, shaped and perfect in attitude and action. I have only to hew away the rough walls that imprison the lovely apparition." (Michelangelo)

INTERVIEW WITH SCULPTOR NICOLAS VIRY

Sounds transparent enough! Let's ask Chiavenna-resident, French sculptor Nicolas Viry. Nic was born in 1973 in rural South West France at Marciac, pretty isolated farming country, sparsely populated but oddly best-known

for an annual international Jazz festival.

"Following my secondary education I opted for training as a cabinet maker – three years study then seven years actually working within that field. I think I was listening to my parents – farmers – who believed I too should have what they regarded as a proper job!" He smiles.

But whilst working Nic attended a sculpting course on evenings where the tutor specialised in marble and who had regular contacts with Carrara in Italy. "It was he who first pointed me in that direction. I visited the place in August 2004 for 10 days and I think it really opened my eyes."

So much so that this led to Nic taking the ambitious step in the September of the following year – he was 32 – packing his bags to join a team of young sculptors all learning their trade. He was to invest all his modest life savings in the venture. In true artist fashion he even opted for living and sleeping in his van for a brief period – sharing it with all his equipment and three models in clay destined at some stage to be reproduced in marble.

"My morning ablutions were taken in the adjacent stream," he remembers with a laugh, "absolutely freezing".

But his Carrara education moved on apace and in due course he was introduced to a company specialising in marble work, who employed him.

"I was rather thrown in at the deep end" Nic recalls, "I'd only been there for around six months but it was a particularly busy period and a commission came in for a Madonna with Child. All very well but the order was for a sculpture standing slightly more than 2m. I was used to producing sculptures of less than a third that size".

But the company clearly had no doubts about Nic's potential.

As we share a glass over our conversation I'm invited to look around by his teacher-wife Grazia – who introduces me to everyone from Atlas in marble, lots of female nudes of all shapes and sizes (not her she confides) and perhaps her favourite – the bust of a cherub.

Nic had finally moved to Chiavenna in 2009 and it was 3 years later that perhaps his most well-known commission was completed. It's a

splendid sculpture of Don Guanella originally of Fraciscio origins on the occasion of his sainthood and stands fully 1.85m in pietra ollare (local potstone) standing now outside the Parish Church in Borgonuovo. Nic has worked in marble, granite, terracotta, bronze and wood so what did he make of pietra ollare?

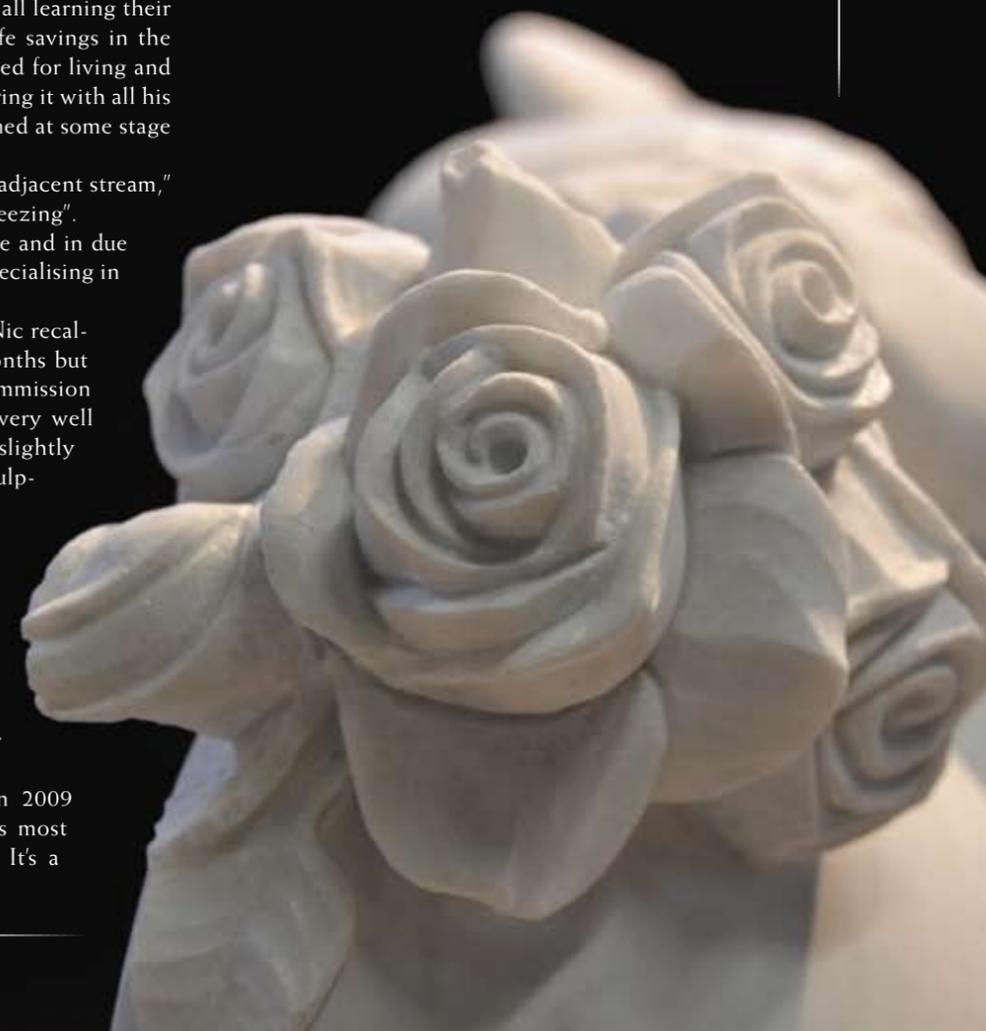
"Aesthetically it's a fine stone to work – and I love the rough grainy texture – but it is not easy – marble is more uniform and consistent, however just like any other material it's a case of getting to know its characteristics".

And the statue of the Saint himself? "I had a photograph with Guanella in a pose which I respected – but for me it was the purity – the intensity within the face which spoke volumes". Nic has exhibited in a range of countries including his own France and Italy, but perhaps the most unusual venue was when contributing to an underwater project off the island of Elba – a permanent exhibition which can be seen only by sub-aqua explorers or by visitors aboard a glass-bottomed boat! And he's certainly left his mark locally too. Long term of course! His work features throughout the valley.

In his studio at Graniti Conrad he is currently working on a new Guanella sculpture (2.30m) in San Fedelino granite, commissioned by the Friends of Fraciscio.

And so back to Michelangelo, "The greater danger for most of us lies not in setting our aim too high and falling short, but in setting our aim too low, and achieving our mark."

I can't see that happening with Nic.





QUANDO LA BANDA PASSO...

LA BANDA DI CHIAVENNA, CON LA SUA PRETESA DI CHIAMARSI 'MUSICA CITTADINA', È LA PIÙ ANTICA DELLA PROVINCIA DI SONDRIO.

di Alessandra Martinucci

In un libretto del 1707 del canonico di San Lorenzo Giovan Giacomo Macolino è ricordato infatti, a proposito della processione del venerdì santo, che la statua del Cristo morto era "accompagnata da soldati armati con trombe sordine, e tamburri sconcertati in segno di pubblica mestizia". Dunque già a quella data, se non prima, Chiavenna aveva la sua banda.

Oggi la Musica cittadina di Chiavenna è composta da una

quarantina di elementi, alcuni molto giovani altri un po' più anziani: la magia della banda è proprio l'amicizia tra generazioni diverse. I ragazzi assicurano continuità e freschezza, mentre invece i 'maturi' sono esempi e insegnanti, spesso anche nei divertimenti e negli scherzi! 'In banda' (come noi amiamo dire) c'è sempre qualcosa da fare: le prove tutti i venerdì, i servizi per le festività civili e per quelle religiose, i concerti, con l'immane Inno di Chiavenna in chiusura, i raduni degli Alpini, i gemellaggi con le altre bande, ma anche i post-prova di cantate e bevute... La tradizione del crotto è viva e la sua trasmissione assicurata.

Lo spirito della banda è contagioso, e tutti i chivennaschi, anche non suonando, si sentono parte

del gruppo e partecipano numerosi a tutti gli eventi. Anche perché non è festa se non c'è la banda! È un po' come cantava Mina:

"E dai portoni quanta gente cantando sbucò e quanta gente da ogni vicolo si riversò e per la strada quella povera gente marciava felice dietro la sua banda.

...la banda suona per noi, la banda suona per voi..."

La prossima occasione per sentire la Musica cittadina di Chiavenna in concerto è il 21 dicembre 2013 a Mese, dove si terrà un'esibizione assieme alla banda amica del paese.

Il consueto Concerto d'inverno avrà invece luogo, come da tradizione, a fine gennaio: siete tutti invitati!



TRE SECOLI DI NOTE



CHIAVENNA'S TOWN BAND

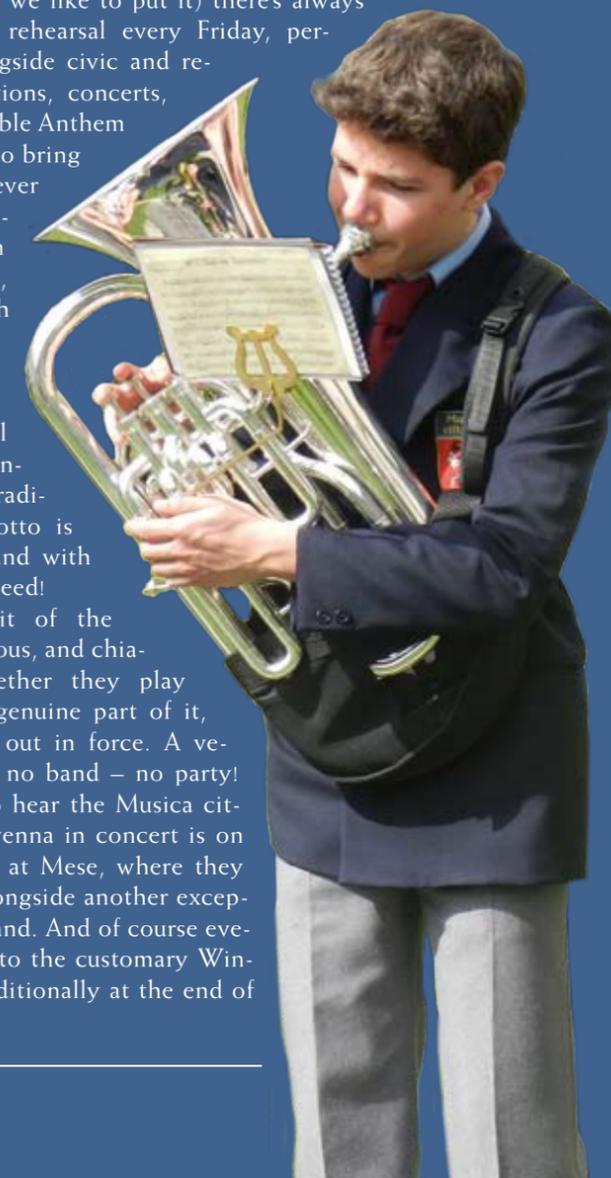
Chiavenna's impressive 'Town Band' represents the oldest in the province of Sondrio. In a San Lorenzo ecclesiastical pamphlet of 1707, Giovan Giacomo Macolino recorded the band's

participation in the Good Friday procession, stating that Christ's statue was "accompanied by soldiers playing muted trumpets, alongside plaintive drumming as an expression of public sorrow."

Chiavenna's 'Musica cittadina' was already on the march! Today the band is made up of around 40 elements, some very young and others slightly older: the real magic of the ensemble is a genuine friendship between the generations. Youngsters ensuring exuberance and continuity, whilst the 'elders' are models and educators, particularly in the realm of entertainment and larking about!

'In banda' (how we like to put it) there's always something on: rehearsal every Friday, performances alongside civic and religious celebrations, concerts, with the inevitable Anthem for Chiavenna to bring to a close whatever the event, gatherings within the Alpine arc, twinning with bands from further afield, not to mention our après-travail singing and drinking... The tradition of the crotto is alive, kicking and with a future guaranteed!

The very spirit of the band is contagious, and chivennaschi, whether they play or not, feel a genuine part of it, always turning out in force. A veritable case of: no band – no party! Next chance to hear the Musica cittadina di Chiavenna in concert is on 21st December at Mese, where they will perform alongside another exceptional village band. And of course everyone's invited to the customary Winter Concert traditionally at the end of January.



MORESCHI

LA BONTÀ È DI CASA

Una tappa comoda e gustosa per chi percorre la Valchiavenna.

Gli habitués di Madesimo e dell'Engadina lo sanno bene: Moreschi è un punto di riferimento ormai irrinunciabile per coloro che percorrono la Statale 36 diretti o provenienti dalle piste da sci.

L'ampio posteggio situato all'esterno accoglie gli ospiti che qui trovano un'oasi di gusto, perfetta per colazioni e pasti. L'ambiente è caldo e moderno, con la possibilità di mangiare anche all'aperto nella bella stagione.

Il menù è molto vario e propone una ricca scelta di piatti della tradizione gastronomica locale come pizzoccheri, costine e polenta taragna. Non mancano carne e pesce.

Particolarmente gustosa è la pasticceria, con i dolci tipici, i deliziosi pasticcini e le specialità della casa. Su tutte vi raccomandiamo di provare la Focaccia Fioretto: il dolce prende il nome dai fiori sminuzzati di finocchio selvatico (detti appunto "fioretto"), da cui deriva il suo inconfondibile sapore. L'impasto nasce dalla pasta di pane a cui sono aggiunte uova, il tutto poi viene sottoposto ad una lievitazione lenta e naturale.

La Focaccia Fioretto di Moreschi è perfetta per una merenda sostanziosa, magari dopo una giornata trascorsa sugli sci, oppure come regalo da portare agli amici mentre si fa rientro a casa.

Moreschi è anche un ottimo punto di riferimento dove fare la spesa: pane, latte, formaggi, affettati e molto ancora sono sempre disponibili, anche la domenica.



MORESCHI THE HOME OF GOOD TASTE

A highly convenient stop-off on your way along the SS36 in Valchiavenna – much appreciated by regular visitors to the ski slopes at Madesimo and the Engadine. Guests are welcomed by a large car park whilst within boasts a veritable culinary oasis to suit all tastes. Ideal for meals at all times of day with a modern and warm ambience whether eating inside or on the terrace in the warmer months.

A wide range of dishes including traditional local cuisine: pizzoccheri, spare ribs, polenta. Not to mention both meat and fish dishes. The renowned pasticceria section is particularly appealing with its tasty desserts, pastries and house specialities.

We strongly recommend you sample the renowned Focaccia Fioretto made from the flowers of wild fennel and boasting a very particular flavour. It's a substantial quality snack after a day on the slopes or serves equally as a souvenir to eat with friends back at home.

Lots of shopping opportunities here too: from the simple and basic, to a range of fine cheeses, cured meats, quality wines and lots more.

Opening hours: Mon-Sat: 5.30-20.00 Sunday: 4.30-20.00. Moreschi caters for parties and celebrations. Plus take-away facility.



Apertura
dal lunedì al sabato: dalle ore 5.30 alle ore 20.00
domenica: dalle ore 4.30 alle ore 20.00
Coperti: 64 nella sala interna; 52 all'esterno coperto
Il locale ospita anche feste di compleanno e ricorrenze con un servizio di qualità garantito.
Area self-service, pasticceria, pralineria, gelateria, panificio
Specialità: pizzoccheri, bresaola, violino di capra, vini e formaggi.
Pasticceria locale: torta fioretto, biscutín, ciavenin.
Prata Camportaccio So - Strada Comunale Vecchia 1
tel. 0343 20257 - www.moreschichiavenna.it

STEFANO SCIUTO

DALL'ETNA ALLE ALPI

UN SICILIANO CHE GUIDA I RIDER
SVEDESI SULLE NEVI DI MADESIMO

Foto di Federico Scaramellini e Martin Soderqvist



Stefano Sciuto, come riporta il sito web Etnasci, è il primo siciliano che si è affermato nel mondo del freeride. Non ha avuto problemi ad ambientarsi nell'arco alpino e la passione per la montagna, per la neve fresca e per il freestyle l'hanno portato sempre più spesso negli Snow Park di Livigno e di Madesimo.

In Valchiavenna è di casa e proprio sulle nevi della nostra Skiarea ha incontrato Martin Soderqvist un paio di anni fa. Martin, fotografo svedese conosciuto a livello internazionale, che ha nel suo portfolio collaborazioni con importanti riviste e stazioni sciistiche sia in Europa che negli Stati Uniti, era tornato a trovarci per un servizio per una casa di abbigliamento tecnico per lo sci. Per il Consorzio Turistico Valchiavenna è sempre una grande occasione per poter avere immagini di alto livello da utilizzare nelle campagne promozionali.



Insieme a Martin sciavano due "riders" svedesi con esperienza in coppa del mondo di Freeride. Stefano si è subito incuriosito e mi ha chiesto di conoscerli. Tra esperti di freeride non c'è voluto molto per trovare l'intesa e così anche Stefano è stato protagonista di alcuni scatti sul "Canalone e sulla "Cavallina".

Martin prima di partire mi ha detto:

"la prossima volta, possiamo dedicare tutto un servizio a lui, perché ha le qualità del "freerider" e capisce immediatamente cosa ha bisogno il fotografo per scattare immagini d'effetto".

Così è stato, e lo scorso inverno ho chiesto a Stefano di accompagnare Martin e i suoi amici per tutta la settimana che veniva dedicata a foto per riviste e per il Consorzio Turistico Valchiavenna. Il siciliano è diventato da subito protagonista. Gli skier svedesi sono stati guidati alla ricerca della neve più polverosa e spettacolare, ma anche dei punti più panoramici e suggestivi al centro delle Alpi, dove si ammirano le nostre montagne.

L'inizio è stato a crotto, come si usa di solito per accogliere gli ospiti in Valchiavenna.

Gli svedesi erano un po' stanchi dopo 17 ore di viaggio in macchina! Avevano paura di non riuscire a spedire tutta l'attrezzatura, ma si sono ripresi subito grazie ai nostri piatti tipici.

La settimana prometteva bene: prima neve e poi sole. Voglia di divertirsi e condizioni ideali per foto spettacolari.

Iniziamo nel bosco dove in settimana ci sono ancora molte zone immacolate, poi sopra la Colmenetta, sul Groppera e in Val di Lei per cercare i migliori "spot". Solo qualche momento di pausa, e poi ci si lancia ancora nella neve polverosa.

La Skiarea Valchiavenna è tutta da scoprire per chi vuole provare le emozioni dello sci fuoripista.

Consorzio Turistico Valchiavenna - Martin Soderqvist e i suoi amici - Stefano Sciuto - Skiarea Valchiavenna - una combinazione "vulcanica".

Lascio ai lettori valutare il risultato.





FROM ETNA TO THE HEART OF THE ALPS

An unlikely scenario for sure: a Sicilian acting as guide above and beyond Madesimo to 'riders' from Sweden. Stefano Sciuto is our man – perhaps the

first from his native island to establish himself in the very particular world of 'free-ride'. And with his genuine passion for mountain terrain, he felt immediately at home whether it be on the generous fresh snows within the Snow Parks of Madesimo or Livigno.

At the same time, a couple of years ago, old friend of Valchiavenna, the internationally renowned photographer Martin Soderqvist was in town on a 'shoot' for a prestigious winter sports fashion house.

"Great to have you back," was the message emanating from the Consorzio Turistico Valchiavenna. "Cheese!" Alongside Martin were two skiers with Free-ride world cup experience behind them. Naturally enough we all met up and before long Sicilian Stefano himself became a splendid 'subject' for Martin to photograph on the se-

rious slopes of Valle Spluga.

Over to Martin himself, "Next time we could well devote an entire shoot to him alone. He has all the qualities of the free-rider and understands precisely what I – as a photographer – am looking for".

And so it came to be. Last year. Stefano, Martin and co. with an entire week in which to illustrate Consorzio Turistico magazines, shot in some of the most inviting and spectacular snows within Skiarea Valchiavenna's magnificent upper valleys. A sure-fire combination: a Sicilian shooting star, midst the spellbinding and panoramic setting of the Alpine arc.

Naturally enough plans were 'laid' in our base-camp – a crotto in the valley!

Then followed a week amid fresh snows and sunshine. Ideal conditions for both fun and photography! Whether on virgin snows within woodland or away and above going for off-piste glory on Groppera or above Val di Lei.

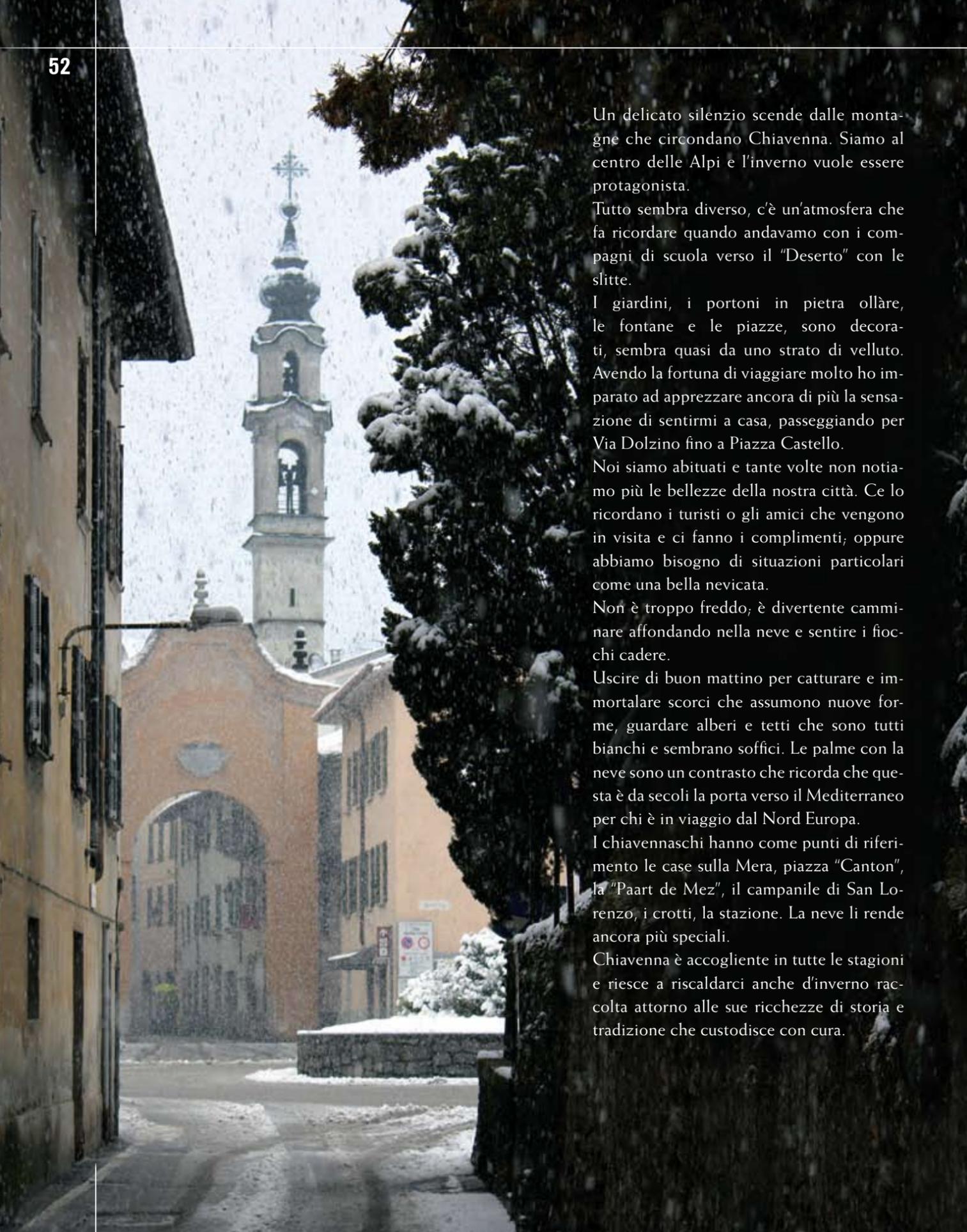
We'll leave it to our readers themselves to judge the results.

CHIAVENNA

RISVEGLIO CON LA NEVE

SCORCI E PROSPETTIVE
DI UNA BIANCA MATTINATA

Testo e foto di Federico Scaramellini



Un delicato silenzio scende dalle montagne che circondano Chiavenna. Siamo al centro delle Alpi e l'inverno vuole essere protagonista.

Tutto sembra diverso, c'è un'atmosfera che fa ricordare quando andavamo con i compagni di scuola verso il "Deserto" con le slitte.

I giardini, i portoni in pietra ollare, le fontane e le piazze, sono decorati, sembra quasi da uno strato di velluto. Avendo la fortuna di viaggiare molto ho imparato ad apprezzare ancora di più la sensazione di sentirmi a casa, passeggiando per Via Dolzino fino a Piazza Castello.

Noi siamo abituati e tante volte non notiamo più le bellezze della nostra città. Ce lo ricordano i turisti o gli amici che vengono in visita e ci fanno i complimenti; oppure abbiamo bisogno di situazioni particolari come una bella nevicata.

Non è troppo freddo; è divertente camminare affondando nella neve e sentire i fiocchi cadere.

Uscire di buon mattino per catturare e immortalare scorci che assumono nuove forme, guardare alberi e tetti che sono tutti bianchi e sembrano soffici. Le palme con la neve sono un contrasto che ricorda che questa è da secoli la porta verso il Mediterraneo per chi è in viaggio dal Nord Europa.

I chiavennaschi hanno come punti di riferimento le case sulla Mera, piazza "Canton", la "Paart de Mez", il campanile di San Lorenzo, i crotti, la stazione. La neve li rende ancora più speciali.

Chiavenna è accogliente in tutte le stagioni e riesce a riscaldarci anche d'inverno raccolta attorno alle sue ricchezze di storia e tradizione che custodisce con cura.





NEW PERSPECTIVES ON A CLASSIC WHITE AWAKENING

A discreet silence descends from the mountains surrounding Chiavenna. Here in the Alps winter clearly wants its piece of the action.

Things have changed overnight, and thoughts return to schooldays and carting sledges towards nearby slopes.

Gardens, potstone portals, the fountains in the piazza have all been dressed, honoured even, with a white velvet 'finish'.

I'm fortunate enough to travel a good deal and have thus learnt to appreciate what 'home' means – a stroll along the length of via Dolzino speaks volumes to me.

It's easy to take for granted the beauty of our little town. We need reminding with compliments paid by friends and visitors who come to stay – or perhaps when a decent snow pays us a beautiful visit.

It's more crisp than cold and fun to crunch along with snowflakes providing creative mayhem all around. Best to turn out early though to catch that genuinely pristine element on balcony and rooftop, the surreal vision of snow on palm, evoking memories of centuries of movement through Chiavenna – gateway to a Europe to north or south.

We locals all have personal landmarks: riverside houses, the piazza 'Cantòn', the historic centre, San Lorenzo's splendid bell-tower, crotti, even the station. But the snow makes it all ever more special.

Chiavenna welcomes you all year round and its enduring wealth of history and tradition ensures that even in the cold months there's plenty to keep the spirits up.



MASTAI ORTOFRUTTICOLI

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

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

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



LA PASSIONE DEL PASTAIO

L'amore per la tradizione, la scelta di elementi naturali sono alla base del lavoro che Moro svolge ogni giorno per creare la sua pasta.

LA SICUREZZA DELLE MATERIE PRIME

Moro cura con attenzione la scelta delle migliori farine per realizzare la propria pasta, seguendo tutta la filiera produttiva, dalla semina fino alla macinazione.

INGREDIENTI SELEZIONATI

Questa pasta vanta particolari proprietà derivate dalla presenza del grano saraceno ed è ricca in fibre importanti per la nostra alimentazione.



Il Futuro, dal 1868

Pastificio di Chiavenna

via Nazionale, 4
23020 Prata Camportaccio
(Sondrio) - Italia

info@pastificiodichiavenna.it

Puoi trovare tante gustose ricette su

www.pastificiodichiavenna.it

acquistali anche on line su

www.storevaltellina.it/moro-pasta



LA VIA DEI PRESEPI

DAL 8 DICEMBRE A 6 GENNAIO

PER LE VACANZE NATALIZIE
LA VALCHIAVENNA SI ARRICCHISCE
DI MANIFESTAZIONI LEGATE ALLA TRADIZIONE.

Protagonista è la Val Bregaglia con i comuni di Villa di Chiavenna e di Piuro a cui si aggiunge quest'anno il Comune di Chiavenna che mette a disposizione la suggestiva corte di Palazzo Vertemate Franchi.

I presepi sono frutto di grande lavoro e passione, ma anche di desiderio di lavorare e tenere vivo lo spirito della comunità.

Associazioni, volontari, artisti, Consorzio Turistico Valchiavenna, tutti si uniscono per creare un percorso che permette di conoscere e visitare luoghi vedendoli interpretati nella magica atmosfera del Natale.

Traditional events to enhance the celebration of Christmas have always featured throughout Valchiavenna and 2013 will be no exception. The villages of Piuro and Villa di Chiavenna are always to the fore and this year Chiavenna itself has joined forces incorporating the imposing courtyard of the Palazzo Vertemate Franchi. The nativity scenes are a genuine labour of love, a shared effort in which everyone works together keeping alive the very spirit of each community. Local organisations, volunteers, artists, the Consorzio Turistico Valchiavenna, all combine in creating a magical journey along which visitors can get to know very special corners within a distinctly festive ambience.

ITINERARIO PRESEPI

- 1 **LOCALITÀ POS MOTTA**
Villa di Chiavenna
- 2 **AL TORCHIO**
Via Strada Vecchia - Santa Croce di Piuro
- 3 **CHIESA DI SAN MARTINO**
Aurogo - Santa Croce di Piuro
- 4 **ORATORIO**
Borgonuovo di Piuro
- 5 **CROTTO GANDON**
Sant'Abbondio - Borgonuovo di Piuro
- 6 **LOCALITÀ CRANNA** Piuro
- 7 **PALAZZO VERTEMATE FRANCHI**
Prosto di Piuro
- 8 **VECCHIO HOSPITALE**
Prosto di Piuro



PALAZZO VERTEMATE FRANCHI

ORARI VISITE PALAZZO

8 dicembre:	14.30/17.30
15 dicembre:	14.30/17.30
22 dicembre:	10/12 - 14.30/17.30
29 dicembre:	14.30/17.30
5 gennaio:	10/12 - 14.30/17.30
6 gennaio:	14.30/17.30

ORARI VISITE PRESEPE

8 dicembre:	14.30/17.30
15 dicembre:	14.30/17.30
22 dicembre:	10/12 - 14.30/17.30
23-24 dicembre:	14.30/17.30
dal 27 dicembre al 4 gennaio:	14.30/17.30
5 gennaio:	10/12 - 14.30/17.30
6 gennaio:	14.30/17.30

ORARI VISITE MOSTRA ARTIGIANATO

22-24 dicembre:	14.30/17.30
dal 27 dicembre al 6 gennaio:	14.30/17.30

NATALE A PALAZZO VERTEMATE FRANCHI

domenica 8 dicembre
INAUGURAZIONE PRESEPI

Inaugurazione percorso presepi ore 15.
Incontro con l'artista bregagliotto Ernesto Picenoni

domenica 15 dicembre
A PIEDI CON LE LANTERNE

Fiaccolata con partenza da Palazzo Vertemate Franchi e arrivo a Cranna. Cori di Natale e vin brulé

domenica 22 dicembre
ASPETTANDO IL NATALE

S. Messa con Cantoria di Prosto alle 11, mercatino di prodotti artigianali e hobbistica dalle 10 alle 18, fiabe e cioccolata per bimbi, degustazione vini e formaggi per gli adulti dalle 15 alle 17
Esposizione opere artigianato artistico locale

lunedì 23 dicembre
PIVA DI NATALE

Con la partecipazione del Coro Eco del Mera, ore 17

domenica 29 dicembre
LABORATORIO PER BIMBI: IL FORMAGGIO

"Facciamo il formaggio con il casaro Lorenzo", ore 15.

domenica 5 gennaio
ASPETTANDO LA BEFANA: LABORATORIO PER BIMBI

Ore 15, a seguire tè delle cinque e canti corali dell'Epifania



Comune di
Piuro



Comune di
Villa di Chiavenna



Circolo Culturale
Collezionistico
Chiavennasco

Parrocchie di Piuro

Parrocchia di Villa di Chiavenna

Consorzio di Cranna e Amici del venerdì

Comune di Chiavenna, proprietario di Palazzo Vertemate Franchi

Info: Consorzio Turistico Valchiavenna,
Tel. 0343 37485 - www.valchiavenna.com



80 ANNI DI STORIA

Foto di Stefano Gusmeroli

La storia de "Le Triaca", come è chiamata questa merceria della città, comincia nel 1033 quando Giuseppina e Pierina Triaca decisero di aprire un negozio ritirandolo dal signor Lucchinetti che a quel tempo lì gestiva già un'attività analoga. Negli anni '60 Pierina lasciò l'attività a Giuseppina che con le figlie Carla e Sandra portò avanti la bottega. Oggi sono loro due a mandare avanti con passione e tenacia la merceria di via Dolzino, aiutate da Francesca. Il 9 novembre si sono celebrati gli 80 anni di vita "delle Triaca", e con loro anche un pezzetto di storia di Chiavenna. Simpatia, disponibilità e una notevole competenza sono le doti che ancora oggi si possono apprezzare non appena si solca la porta della merceria, magari tenendo tra le dita un filo di lana dal colore raro o un bottone in madreperla introvabile. Sandra, Carla e Francesca riescono sempre a scovare negli infiniti angoli di questo negozio, la soluzione ad ogni richiesta, anche la più difficile. Per questo "Le Triaca" di via Dolzino sono ormai considerate una vivace e irrinunciabile presenza della vita cittadina.



Sisters Giuseppina and Pierina Triaca took over the haberdashery in 1933 when Mr Lucchinetti retired. During the 60's Pierina withdrew and it was left in the safe hands of Giuseppina and her daughters Carla and Sandra who still today oversee the business with Francesca. No surprises then to find quite a party to celebrate fully 80 years of history. An extraordinary generational milestone achieved through dedication, commitment and a passion for their native locality. 'Le Triaca' in upper Via Dolzino is a continuing and shining example and all connected with Valchiavenna Vacanze and the Consorzio Turistico Valchiavenna offer their heartiest congratulations.



DICEMBRE 2013

Tutto il mese

LUMINARIE A CHIAVENNA

Tradizionali luminarie natalizie per le vie del centro storico, organizzate dall'Associazione Mandamentale dell'Unione Commercio T.S. e Valchiavenna Shopping Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

SHOW ROOM DI NATALE

Idee regalo e confezioni personalizzate. Aperto anche la domenica Info: Cantine del Palazzetto - Mese, Tel. 0343 41136

MOSTRA DI CESARE CONTIN

Presso Mu.Vi.S. Info: Mu.Vi.S., Tel. 0343 50628

MESE DE "LA FONDUTA"

Preparata con i formaggi del caseificio dell'agriturismo La Fiorida Info: Agriturismo La Fiorida, Tel. 0342 680846, info@lafiorida.com

ESCURSIONI CON RACCHETTE DA NEVE

Info: G.A. Renata Rossi, Tel. 333 1905081

Tutti i giovedì

LIVE MUSIC

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

Tutti i sabato

MERCATO

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

01 domenica

MERCATINO DI NATALE

Presso Piazza Don Albino Del Curto, Mese, Dalle 09 alle 19 Info: Comune di Mese, Tel. 0343 41000

Dal 01

CALENDARIO DELL'AVVENTO

Con la collaborazione dei commercianti di via Dolzino alta e dell'Istituto Garibaldi Info: Pro Chiavenna, Tel. 0343 35327, prochiavenna@libero.it

06 venerdì

MERCATINO DI NATALE

A Vicosoprano (CH) Info: Bregaglia Engadin Turismo, Tel. 0041 81 822 15 55

07 sabato

GITA CON LE CIASPOLE (FACILE)

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

MERCATINI E CURIOSITA'

Piazzale antistante il cimitero. Organizzazione Pro Loco di Campodolcino Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

SHOPPING DI NATALE - 5° EDIZIONE

Piazza Bertacchi, Madesimo. Dalle 10 alle 18 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

ACCENSIONE ALBERO DI NATALE

Piazza Bertacchi, Madesimo. Accensione Albero di Natale con Coro Nivalis, ore 17 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

UN ROSSO PER LE GRANDI FESTE IL RIPASSO

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

BICCHIERATA DI BENVENUTO ALLA STAGIONE

Scuola Sci Madesimo Vallespluga, Madesimo, ore 18 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

PRESENTAZIONE CIRCOLO SCIATORI MADESIMO

Sala Convegni di Madesimo, ore 19 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

CONCERTO SPIRITUAL TRIO

Fabrizio Bosso, Alberto Marsico e Alessandro Minetto presso Società Operaia di Chiavenna, ore 21 Info: Società Operaia Chiavenna, info@societaoperaiachiavenna.it

CONCERTO CORO NIVALIS

Chiesa S.S. Pietro e Paolo di Madesimo, ore 21 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

7/8

MOSTRA DI KIM SOMMERSCHIELD

Chiavenna, presso Atelier in Piazza Pestalozzi. Mostra di acquerelli dalle 10 alle 19 Info: Cell. 339 8434305, www.sommerschield.it

MERCATINO DI NATALE

Centro storico di Novate Mezzola, dalle 09.30 alle 20 Info: Comune di Novate Mezzola, Tel. 0343 63040

8 domenica

GITA DI SCI ALPINISMO (FACILE)

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

SHOPPING DI NATALE - 5° EDIZIONE

Piazza Bertacchi, Madesimo. Dalle 10 alle 18 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

INAUGURAZIONE PRESEPI

Inaugurazione percorso presepi presso Palazzo Vertemate Franchi, ore 15. Incontro con l'artista Ernesto Picononi Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

Dal 08 al 06/01

VAL BREGAGLIA: LA VIA DEI PRESEPI

Itinerario alla scoperta dell'arte e della cultura dei presepi, allestiti in suggestive località, da Villa di Chiavenna a Cranna (Piurola) Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

PRESEPE DI FRACISCIO

Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

13 venerdì

CORSO DI LETTURA

Presso Biblioteca di Madesimo Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

14 sabato

VINI PASSITI NOVITA' E DOLCEZZA

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

14/15

SHOPPING DI NATALE - 5° EDIZIONE

Piazza Bertacchi, Madesimo. Dalle 10 alle 18 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

15 domenica

MERCATINO DI NATALE

Centro storico di Chiavenna, dalle 10 alle 20. Organizzazione Pro Loco Chiavenna Info: Pro Chiavenna, Tel. 0343 35327, prochiavenna@libero.it

GITA DI SCI ALPINISMO

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

SPETTACOLO DI BURATTINI

Piazza Bertacchi, Chiavenna. Ore 15.30 Info: Pro Chiavenna, Tel. 0343 35327, prochiavenna@libero.it

A PIEDI CON LE LANTERNE

Fiaccolata con partenza da Palazzo Vertemate Franchi e arrivo a Cranna. Cori di Natale e vin brulé Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

17 martedì

GITA CON LE CIASPOLE

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

SAGGIO DI NATALE

Pattinaggio di figura, organizzato da ASD presso Centro Sportivo Chiavenna, ore 20

Info: Centro Sportivo Valchiavenna, Tel. 0343 35068

21 sabato

MERCATINO DI NATALE

Centro storico di Chiavenna, dalle 10 alle 20. Organizzazione Pro Loco Chiavenna Info: Pro Chiavenna, Tel. 0343 35327, prochiavenna@libero.it

SPETTACOLO DI BURATTINI

Piazza Bertacchi, Chiavenna. Ore 15.30 Info: Pro Chiavenna, Tel. 0343 35327, prochiavenna@libero.it

LE BOLLICINE PER UN GRANDE APERITIVO

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

CONCERTO BANDA DI MESE E MUSICA CITTADINA DI CHIAVENNA

Oratorio di Mese, ore 21 Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

CONCERTO GOGORIS GOSPEL BAND

Villa di Chiavenna, presso Sala polifunzionale, ore 21 Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

Dal 21 al 24

SHOPPING DI NATALE - 5° EDIZIONE

Piazza Bertacchi, Madesimo. Dalle 10 ore 18 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

22 domenica

ASPETTANDO IL NATALE A PALAZZO VERTEMATE FRANCHI

S. Messa con Cantoria di Prosto alle 11, mercatino di prodotti artigianali e hobbistica dalle 10 alle 18, fiabe e cioccolata per bimbi, degustazione vini e formaggi per gli adulti. Esposizione opere artigianato artistico locale, dalle 15 alle 17, Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

23 lunedì

PIVA DI NATALE

Palazzo Vertemate Franchi, con la partecipazione del Coro Eco del Mera, ore 17 Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

23/24

GITA DI SCI ALPINISMO

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

24 martedì

ARRIVA BABBO NATALE

Loc. Fraciscio, Campodolcino. Organizzazione Amici di Fraciscio Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

26 giovedì

PREMIO CIAVENASC

Nomina del "Ciavenasc" presso Sala Consiliare del Comune di Chiavenna, ore 20.30. Organizzazione Pro Loco di Chiavenna Info: Pro Chiavenna, Tel. 0343 35327, prochiavenna@libero.it

RAPPRESENTAZIONE TEATRALE

"Premiata ditta Felice Trapasso", commedia brillante messa in scena dalla compagnia "Quelli della Valle del Sole" di Villa di Chiavenna presso Sala polifunzionale, ore 21 Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

Dal 26 al 06/01

SHOPPING DI NATALE - 5° EDIZIONE

Piazza Bertacchi, Madesimo. Dalle 10 alle 18 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

ANIMAZIONE PER BAMBINI

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

27 venerdì

GITA CON LE CIASPOLE IN VAL BREGAGLIA

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

ESCURSIONE CON RACCHETTE DA NEVE

Escursione gratuita con Guida Alpina Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015



Mobili De Stefani s.n.c.



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

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

CORSO DI ARRAMPICATA PER RAGAZZI

Palestra comunale di Campodolcino. Dalle 17 alle 19 Info e iscrizioni: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

CONCERTO CORO ECO DEL MERA

Parrocchia S. Giovanni Battista di Campodolcino, ore 21 Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

Dal 27 al 05/01

MOSTRA "SONO SOLO SCATTI"

Mostra di Fernando Tam presso Sala Carducci di Madesimo, ore 10-12.30 e 16-19.30 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

Dal 27 al 06/01

MOSTRA "TRAPPOLE URBANE"

Mostra di Cristina Caimi presso Sala Mostre di Madesimo dalle 17 alle 19 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

28 sabato

MERCATINI E CURIOSITA'

Area mercato. Organizzazione Pro Loco Campodolcino Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

CURIOSO ABBINAMENTO PER ZAMPONE E LENTICCHIE

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

LIBERTA' DIRELIGIONE? SI', PERCHE' NO? ANZI..

Tavola rotonda presso Parrocchia di Isola, ore 20.30 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

PREMIAZIONE CONCORSO POESIA

Premiazione XIII Premio Letterario "La Montagna Valle Spluga 2013", presso Palazzetto dello Sport di Campodolcino, ore 21

Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

CONCERTO "CORI A NATALE"

Corale Laurenziana e Coro Nivalis presso Chiesa S.S. Pietro e Paolo di Madesimo, ore 21. Organizzazione Comitato Chiavi d'Argento Chiavenna in collaborazione con Ufficio Turistico Madesimo Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

29 domenica

CONCERTO DI NATALE

Presso Casa Alpina Motta di Campodolcino Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

MERCATINO DEL NONNO

Area mercato di Campodolcino Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

GITA TRENINO ROSSO DEL BERNINA E ST. MORITZ

Viaggio sul Trenino Rosso in carrozza panoramica fino a St. Moritz, con passeggiata nel bosco e falò Info: Agenzia Viaggi Nuove Mete di Chiavenna, Tel. 0343 37683

GITA DI SCI ALPINISMO IN ENGADINA

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

TOMBOLATA DI FINE ANNO

Con lo Sci Club Campodolcino. Ricchi premi per tutti Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

ESCURSIONE SCI ALPINISMO

Escursione gratuita con Guida Alpina Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

CORSO DI CUCINA

Impariamo a cucinare i biscotti di Natale, presso Scuole Elementari di Madesimo, ore 14.30 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

LABORATORIO PER BIMBI: IL FORMAGGIO

Palazzo Vertemate Franchi, ore 15. "Facciamo il formaggio con il casaro Lorenzo"

Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

FIACCOLATA

Associazione Amici Alpe Motta in collaborazione con la Scuola Sci Campodolcino Motta, presso Alpe Motta, ore 18. Partecipazione libera ad amici e simpatizzanti Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

30 lunedì

MERCATINI E CURIOSITA'

Area mercato. Organizzazione Pro Loco Campodolcino Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

GITA CON LE CIASPOLE (FACILE)

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

CIASPOLATA IN COMPAGNIA

Iscrizione presso Ufficio Turistico Campodolcino Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

CORSO DI ARRAMPICATA PER RAGAZZI

Palestra comunale di Campodolcino. Dalle 17 alle 19 Info e iscrizioni: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

FIACCOLATA

Fiaccolata Scuola Sci Madesimo Vallespluga e Circolo Sciatori Madesimo con spettacolo pirotecnico, zona Arlecchino, ore 18 Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

PRESENTAZIONE ECOMUSEO

Cultura, tradizioni di montagna. Presso Mu.Vi.S., ore 21 Info: Mu.Vi.S., Tel. 0343 50628

31 martedì

DISTRIBUZIONE VISCHIO

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

MERCATINO ECOMUSEO VALLESPLUGA

Patate di Starleggia e simpatici souvenir presso Cappella S. Antonio Mu.Vi.S.

Info: Mu.Vi.S., Tel. 0343 50628

GENNAIO 2014

Tutto il mese

MESE DE "IL MAIALINO"

Preparato secondo antichi riti
Info: Agriturismo La Fiorida, Tel. 0342 680846,
info@lafiorida.com

Tutti i giovedì

LIVE MUSIC

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

Tutti i sabato

MERCATO

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

DEGUSTAZIONE VINI

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

Fino al 05

MOSTRA "SONO SOLO SCATTI"

Mostra di Fernando Tam presso Sala Carducci di
Madesimo ore 10-12.30 e 16-19.30
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

Fino al 06

VAL BREGAGLIA: LA VIA DEI PRESEPI

Itinerario alla scoperta dell'arte e della cultura dei
presepi, allestiti in suggestive località, da Villa di
Chiavenna a Cranna (Piuro)
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

SHOPPING DI NATALE - 5° EDIZIONE

Piazza Bertacchi, Madesimo, Dalle 10 alle 18
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

LUMINARIE A CHIAVENNA

Tradizionali luminarie natalizie per le vie del centro
storico, organizzate dall'Associazione Mandamentale
dell'Unione Commercio T.S. e Valchiavenna Shopping
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna,
Tel. 0343 37485

MOSTRA "TRAPPOLE URBANE"

Mostra di Cristina Caimi presso Sala Mostre
di Madesimo dalle 17 alle 19
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

SHOW ROOM DI NATALE

Idee regalo e confezioni personalizzate.
Aperto anche la domenica.
Info: Cantine del Palazzetto - Mese, Tel. 0343 41136

ANIMAZIONE PER BAMBINI

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

Fino al 12

MOSTRA DI CESARE CONTIN

Presso Mu.Vi.S.
Info: Mu.Vi.S., Tel. 0343 50628

01 mercoledì

GITA CON LE CIASPOLE (FACILE)

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

02 giovedì

SCUOLA DI TRUCCO

Presso Sala Convegni di Madesimo, ore 14
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

02/03

CORSO DI ARRAMPICATA PER RAGAZZI

Palestra comunale di Campodolcino. Dalle 17 alle 19
Info e iscrizioni: Ufficio Turistico Campodolcino,
Tel. 0343 50611

03 venerdì

SERATA CULTURALE

Presentazione libro "Il cuoco del Papa" con l'autrice
Ketty Magni, presso Sala Convegni di Madesimo, ore 17
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

04 sabato

ESCURSIONE SCI ALPINISMO

Iscrizione presso Ufficio Turistico Campodolcino
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

SERATA FOTOGRAFICA

Con Roberto Moiola presso Sala Convegni di Madesimo
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

SERATA CULTURALE

Presentazione libro "San Luigi sui passi degli
emigranti", presso Parrocchia S. Giovanni Battista di
Campodolcino, ore 20.30, con la partecipazione del
Coro Nivalis
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

05 domenica

SULLE TRACCE DELL'ORSO DI BREGAGLIA

Escursione con le racchette da neve in Val Bregaglia
Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

GITA DI SCI ALPINISMO (FACILE)

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

ESCURSIONE CON RACCHETTE DA NEVE

Escursione gratuita con Guida Alpina
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

ASPETTANDO LA BEFANA: LABORATORIO PER BIMBI

Palazzo Vertemate Franchi, ore 15.
A seguire tè delle cinque e canti corali dell'Epifania
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

FESTA DELLA BEFANA

Animazione per bambini presso palestra di Campodolcino
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

FIACCOLATA

Fiaccolata Scuola Sci Madesimo Vallespluga e Circo-
lo Sciatori Madesimo, zona Arlecchino, ore 18
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

12 domenica

ORME NEL BOSCO

Escursione con le racchette da neve in Val Bregaglia
Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

CASCATE DI GHIACCIO IN VAL DEI RATTI

Info: G.A. Gualtiero Colzada Cell. 333 2640782
G.A. Rossano Libera, Cell. 347 2454066

CASCATA DI GHIACCIO (FACILE)

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

19 domenica

CASCATA DI GHIACCIO IN VALLE SPLUGA

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

25 sabato

CORSO DI CUCINA

Pasticceria alpina biologica, presso Scuole Elementari
di Madesimo, ore 14.30
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

E' IL CRISTIANESIMO UN'UTOPIA

Tavola rotonda presso Parrocchia di Isola, ore 20.30
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

RAPPRESENTAZIONE TEATRALE

"Premiata ditta Felice Trapasso", commedia brillante
messa in scena dalla compagnia "Quelli della Valle
del Sole" di Villa di Chiavenna presso Società Ope-
raia di Chiavenna, ore 21
Info: Società Operaia Chiavenna,
info@societaoperaiachiavenna.it

26 domenica

STORIE DI CACCIATORI E CAMOSCI

Escursione con le racchette da neve in Val Bregaglia
Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

GITA DI SCI ALPINISMO

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

31 venerdì

CONCERTO D'INVERNO

Musica cittadina di Chiavenna, presso Cineteatro
Victoria, ore 21
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

FEBBRAIO 2014

Tutti i giovedì

LIVE MUSIC

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

Tutti i sabato

MERCATO

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

DEGUSTAZIONE VINI

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

01 sabato

CASCATA DI GHIACCIO

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

02 domenica

SULLE TRACCE DELL'ORSO DI BREGAGLIA

Escursione con le racchette da neve in Val Bregaglia
Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

ESCURSIONE CON RACCHETTE DA NEVE

Escursione gratuita con Guida Alpina
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

XI WINTERTRIATHLON VALLE SPLUGA

6 km di corsa - 12 km mountainbike - 9 km sci di
fondo. Partecipazione individuale o a staffetta
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

08/09

ALPINI, LA LUNGA MARCIA NIKOLAJEWKA

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

09 domenica

SULLE TRACCE DEI COBOLDI DEL BOSCO

Escursione con le racchette da neve in Engadina
Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

STAGE DI CASCATE DI GHIACCIO

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

ESCURSIONE SCI ALPINISMO

Iscrizione presso Ufficio Turistico Campodolcino
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

Dal 14 al 16

CASCATE DI GHIACCIO IN VAL CODERA

Info: G.A. Gualtiero Colzada Cell. 333 2640782
G.A. Rossano Libera, Cell. 347 2454066

15/16

RICOLA WINTER TOUR

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

CONCERTO LUPI

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

16 domenica

STAGE DI CASCATE DI GHIACCIO

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

ESCURSIONE DI SCI ALPINISMO

Escursione gratuita con Guida Alpina
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

22 sabato

CORSO DI CUCINA

I dolci di Carnevale, presso Scuole Elementari di
Madesimo, ore 14.30
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

CONCERTO ORCHESTRA ALPINA GENTES

Concerto Orchestra Alpinae Gentes della Civica
Scuola di Musica della provincia di Sondrio, Società
Operaia di Chiavenna, ore 21
Info: Società Operaia Chiavenna,
info@societaoperaiachiavenna.it

22/23

MYSTICFREERIDE SAFETY CAMP

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

CENTRO SPORTIVO
TEL. 0343 35068
www.csvchiavenna.it

CSV
VALCHIAVENNA

STADIO DEL GHIACCIO DI CHIAVENNA

ORARI DI APERTURA

Lunedì	chiuso
Martedì	14.30 - 16.30
Mercoledì	14.30 - 16.30
Giovedì	14.30 - 16.30, 20.45 - 23
Venerdì	14.30 - 16.30, 20.45 - 23
Sabato	14.30 - 18.00, 20.30 - 24
Domenica	14.30 - 18.00

Buon Natale

23 domenica

SPAZI APERTI DI LAGHI E CONIFERE

Escursione con le racchette da neve in Engadina
Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

CIASPOLATA IN COMPAGNIA

Iscrizione presso Ufficio Turistico Campodolcino
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

25 martedì

STAGE DI CASCATE DI GHIACCIO

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

Dal 28 al 02/03

TOUR DELLE ALPI HELVETIA RADIO NUMBER ONE

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

MARZO 2014

Tutti i giovedì

LIVE MUSIC

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

Tutti i sabato

MERCATO

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

DEGUSTAZIONE VINI

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

Fino al 02

TOUR DELLE ALPI HELVETIA RADIO NUMBER ONE

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

01 sabato

PENTIRSI? IL CASO PRIEBKE E IL NOSTRO

Tavola rotonda presso Parrocchia di Isola, ore 20.30
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

01/02

GITA DI SCI ALPINISMO

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

02 domenica

ESCURSIONE CON RACCHETTE DA NEVE

Escursione gratuita con Guida Alpina
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

08 sabato

SPETTACOLO DI OMBRE CINESI

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

FESTA DI CARNEVALE

Animazione per bambini presso palestra di
Campodolcino
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

Dall'08 al 10

FREERIDE ATTORNO AL PIZZO GROPPERA

Tutte le difficoltà
Info: G.A. Gualtiero Colzada Cell. 333 2640782
G.A. Rossano Libera, Cell. 347 2454066

09 domenica

STAGE DI SCI ALPINISMO

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

Dal 09 al 16

SETTIMANA DEL FREERIDE

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

16 domenica

STAGE DI SCI ALPINISMO

Info: G.A. Marco Geronimi, Cell. 339 6587167

ESCURSIONE SCI ALPINISMO

Escursione gratuita con Guida Alpina
Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

19 mercoledì

XXV PALIO MADESIMINO MEMORIAL ITALO PEDRONCELLI

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015



Il calendario può subire delle variazioni.
Per aggiornamenti
e maggiori informazioni contattare:
Consorzio Turistico Valchiavenna,
Tel. 0343 37485,
consorzioturisticovalchiavenna.com
www.valchiavenna.com
www.madesimo.com
www.campodolcino.eu

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 Camportaccio
Tel. 0343 32351

Comune di San Giacomo Filippo
Tel. 0343 32430

Comune di Samolaco
Tel. 0343 38003

Comune di Verceia
Tel. 0343 44137

Comune di Villa di Chiavenna
Tel. 0343 40507

VIAGGIARE

Bus STPS
Chiavenna Tel. 0343 37485

Trenitalia
Stazione Chiavenna Tel. 892021

Deposito bagagli
Stazione Chiavenna Tel. 0343 37485

Autostradale Milano-Madesimo
Milano Tel. 02 33910794

Autonoleggio taxi Albiniano
Cell. 329 2150632

Autonoleggio taxi Ciocca
Cell. 338 8332068

Autonoleggio taxi Lago e Valli
Cell. 333 4802639

Autonoleggio taxi Levi Maurizio
Cell. 335 6300949

Stazione servizio Esso
Chiavenna Tel. 0343 916207

Stazione Servizio Roxoil Q8
Prata Campportaccio
Tel. 0343 916201

Elitelina 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 Campportaccio Tel. 0343 36723

SCUOLE SCI, MAESTRI, SCI CLUB

Giovanoni 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 Campportaccio
Tel. 0343 34520 Cell. 347 3517301

La Stüa
Prata Campportaccio
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 Campportaccio/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 Frasnado
Verceia/Frasnado
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
Tel. 0343 990139

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

SKI AREA VALCHIAVENNA
MADESIMO CAMPODOLCINO

Da 380,00 Euro
7 notti in mezza pensione
6 giorni skipass

Proposte di soggiorno
in hotel, residence e B&B
da 3 a 7 notti
a Madesimo o Campodolcino
skipass incluso

FREE SKI

SCIARE GRATIS SI PUÒ!
Da inizio stagione al 27 Dicembre 2013
e dal 30 Marzo al 21 Aprile 2014

www.madesimo.com www.campodolcino.eu

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

Boscone Suite Hotel
Madesimo Tel. 0343 53628

Ristoro Larici
Madesimo Tel. 0343 55376

Tec de L'Urs
Madesimo Tel. 0343 56187

Crotasc
Mese Tel. 0343 41003

Crotto Belvedere
Piuro/Prosto
Tel. 0343 33589

Crotto Quartino
Piuro/S. Croce
Tel. 0343 35305

Pizzeria Pink Panther
Piuro/Borgonuovo
Tel. 0343 32480

Moreschi
Prata Campportaccio
Tel. 0343 20257

Pizzeria Daniel
Samolaco/Era
Tel. 0343 38150

PRODOTTI TIPICI

BRISAOLA E SALUMI

Scaramella Macelleria
Campodolcino Tel. 0343 50175

Macelleria Salumeria Pandini
Madesimo Tel. 0343 53018

Del Curto Macelleria
Chiavenna Tel. 0343 32312

Panatti Macelleria
Chiavenna Tel. 0343 32331

Tognoni Macelleria
Chiavenna Tel. 0343 32314

DOLCI TIPICI

Balgera Panificio
Chiavenna Tel. 0343 32436

Mastai Pasticceria
Chiavenna Tel. 0343 32888

Stella Pasticceria
Madesimo Tel. 0343 53260

Del Curto Simonetta
Piuro/Prosto Tel. 0343 32733

LEGNO

Da Edy
Mese Cell. 347 8209248

BAR, PASTICCERIE E PUB

Bar Vicini
Chiavenna Tel. 0343 35509

Mastai Pasticceria
Chiavenna Tel. 0343 32888

Stella Pasticceria
Madesimo Tel. 0343 53260

Crisa's Bar
Piuro/Borgonuovo Cell. 348 0341721

Tabaccheria Moreschi
Prata Camportaccio
Tel. 0343 20257

Boggia Pub
Gordona Tel. 0343 43299

SHOPPING

Alle Città d'Italia
Chiavenna Tel. 0343 290077

Blossom Ski Store
Prata Camportaccio Tel. 0343 36723

Buzzetti Sport
Madesimo Tel. 0343 53698

Effe Tre Sport
Chiavenna Tel. 0343 34619

Il Faggio
Chiavenna Tel. 0343 33010

Stilnovo
Chiavenna Tel. 0343 32840

Oscar Cap
Prata Camportaccio Tel. 0343 35540

Il Giglio
Chiavenna Tel. 0343 33050

La Corte
Chiavenna Tel. 0343 32431

L'Angolo di Paola
Chiavenna Tel. 0343 37412

Mariconti Renzo
Chiavenna Tel. 0343 32638

Punto Verde
Prata Camportaccio
Tel. 0343 20430

Rossi Fiorista
Chiavenna Tel. 0343 32490

MERCERIE

Triaca lane
Chiavenna Tel. 0343 33775

Merceria Orsola
Prata Camportaccio Tel. 0343 32779

BENESSERE

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

Parrucchiere Frikezen
Chiavenna Tel. 0343 32456

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

Farmacia Dr. Corti
Novate Mezzola Tel. 0343 44110

Farmacia Dr. Corti
Novate Mezzola Tel. 0343 44110

SPORT E DINTORNI

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

Rizzi Sport
Articoli e licenze pesca
Chiavenna Tel. 0343 33787

Ass. Sport. Basket Chiavenna
Chiavenna Cell. 333 4926947

ANIMAZIONE MUSICA

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

Associazione Coro Nivalis
Chiavenna info@coronivalis.it

Le Chiavi d'Argento
Chiavenna Tel. 0343 32821

Soc. Coop. Nisida
Chiavenna Tel. 0343 290000

AZIENDE

Fic Spa
Mese Tel. 0343 41051

Pastificio di Chiavenna
Prata Camportaccio Tel. 0343 32757

Penz
Prata Camportaccio Tel. 0343 37262

Del Zoppo Bresaole
Buglio in Monte Tel. 0342 620019

Salumificio Panzeri
Piuro/Prosto Tel. 0343 33641

Wintersport snc
Chiavenna Tel. 0343 35984

UTILITÀ VARIE

STUDI COMMERCIALISTI

Dott. Tassi Giorgio
Sondrio Tel. 0342 515166

EDP Chiavenna
Chiavenna Tel. 0343 33141

Elaboratio srl
Chiavenna Tel. 0343 33395

**Studio Trinchera
Giacomo Dino**
Chiavenna Tel. 0343 33484

VARIE

Unione Commercio
Sondrio Tel. 0342 533311

Frigioimpianti Moruzzi
Prata Camportaccio
Tel. 0343 20612

F.M.P. Consulting
Lecco Tel. 0341 1690151
Cell. 328 6469533

Spluga Petroli
Chiavenna Tel. 0343 20033

Telnext srl
Chiavenna Tel. 0343 35707

GDC cartoleria
Chiavenna Tel. 0343 32330

Il Sogno wedding planner
Lecco Tel. 0341 1690151
cell. 328 6469533

Rotalit Tipografia
Chiavenna Tel. 0343 32179

Prevostini Rosa
Mese Tel. 0343 41227

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

Scaramellini Alessandro
Chiavenna Tel. 338 8174247

Falegnameria Pasini
Piuro/Prosto Tel. 0343 33021

Manusardi Luigi
Chiavenna Tel. 0343 35447

Elettroimpianti Fanetti
Chiavenna Tel. 0343 32159

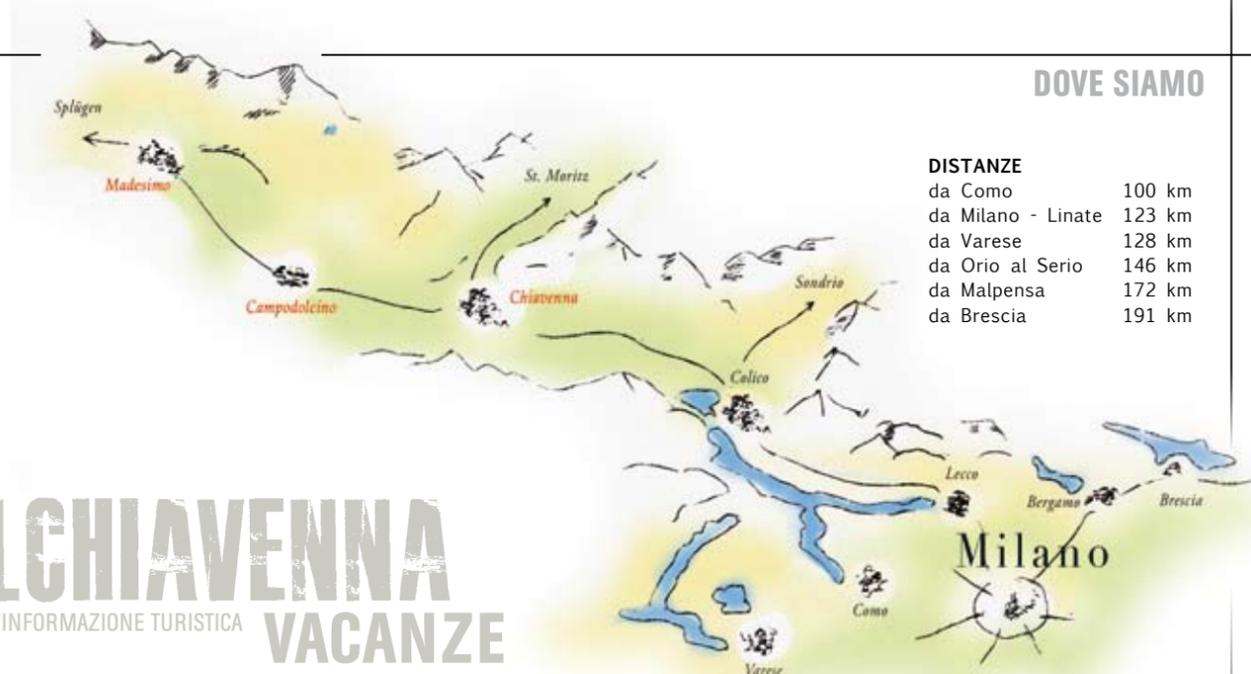
**Sciuchetti Ezio
Guida Turistica**
Piuro/Prosto Tel. 0343 33410

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

VALCHIAVENNA

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA

VACANZE



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

Gentili lettori, a partire dal numero di gennaio 2014, Valchiavenna Vacanze verrà distribuito gratuitamente presso i nostri uffici turistici e sarà disponibile anche on line. Per la spedizione vi richiediamo un contributo di almeno 10 euro per 4 numeri da versare direttamente presso i nostri uffici turistici di Chiavenna e Campodolcino oppure sui seguenti conti correnti:

Dear readers, starting from the January 2014 edition, Valchiavenna Vacanze will continue to be distributed free of charge at our tourist information offices and will remain available on line. For mailing purposes however we would invite a contribution of at least 10 euro, every 4 issues, which can be paid directly at our information offices at Chiavenna or Campodolcino or to the following bank account:

Banca Popolare di Sondrio (Filiale di CHIAVENNA)	Credito Valtellinese (Filiale di MADESIMO)	Conto Corrente Postale
IBAN: IT31U0569652110000044500X53	IBAN: IT12K0521652180000000001000	IBAN: IT67V0760111000001013471980
BIC/SWIFT: POSOIT2102K	BIC/SWIFT: BPCVIT2S	BIC/SWIFT: BPPIITRXXX

Con i prossimi numeri verrà allegato un bollettino postale prestampato. Ringraziamo anticipatamente chi vorrà contribuire, anche con un importo maggiore, che ci permetterà di migliorare la nostra rivista.

AGGIORNAMENTO ARCHIVIO INDIRIZZI Dopo più di 7 anni di attività, abbiamo bisogno di procedere con un riaggiornamento dei dati presenti nel nostro archivio. Per questo motivo chiediamo cortesemente a tutti i lettori di ricompilare il coupon e di riconfermarci i dati per la spedizione. We will shortly be publishing on our web-site www.valchiavenna.com the relevant details of the appropriate postal current account and in the next two editions we will be incorporating a pre-stamped postal form.

Per ricevere i prossimi numeri di Valchiavenna Vacanze direttamente a casa tua, compila questo coupon e consegnalo via posta, fax o di persona agli uffici del Consorzio Turistico Valchiavenna unitamente alla ricevuta del versamento a contributo delle spese per la spedizione. Ogni stagione ti invieremo il nostro magazine, informandoti sulle novità e le iniziative turistiche che riguardano la Valchiavenna.

To receive future issues of Valchiavenna Vacanze directly at your home address please complete this coupon and send by post, fax or in person to the offices of the Consorzio Turistico Valchiavenna together with proof of payment made towards the cost of mailing. We will then be in a position to forward copies each and every season including up to date information of initiatives and new opportunities for visitors throughout our very special Valchiavenna.

Nome-Name

Cognome-Surname

Città-Town Cap-Postcode

Via-Street Provincia-Country

Nazione-Nation e-mail

Da consegnare a Consorzio di Promozione Turistica - P.za Caduti per la Libertà - 23022 Chiavenna (So)

telefono 0343 37485 - fax 0343 37361 - e-mail: consorzioturistico@valchiavenna.com

Scopri le novità in anteprima: iscriviti alla newsletter mensile del "Consorzio per la promozione turistica della Valchiavenna".

Iscriviti subito! www.valchiavenna.com

www.cartapiuma.it

+ma

la mia banca in tasca



acquisto | prelevo | accredito | ricarica
bancomat | mastercard | paypass | internet



Banca Popolare di Sondrio

www.popso.it

IL GRUPPO BANCARIO AL CENTRO DELLE ALPI
BANCA POPOLARE DI SONDRIO • BPS (SUISSE) • FACTORIT • PIROVANO STELVIO

ideale per la tua giornata sugli sci.

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



1892

DEL ZOPPO

Bresaola della Valtellina IGP

BRESAOLE DEL ZOPPO

Via delle Industrie, 2
23010 Buglio in Monte (SO)
tel. 0342 620019 - fax 0342 620030
e-mail: info@delzoppo.it