

VALCHIAVENNA

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA

VACANZE

postatarget
creative

LO/0330/2010

Posteitaliane

Consorzio per la promozione turistica della Valchiavenna Chiavenna (SO) - Piazza Caduti per la Libertà - Sede legale Chiavenna (SO)

**ESCURSIONE A CORBIA
SAVOGNO, DASILE
AND CORBIA**

**ATTREZZATURE TECNICHE
WRAP UP!**

AUTUNNO

IL CUSTODE DEL BIVACCO

AUTUMN

A SAFE PAIR OF HANDS



NUMERO 36 SETTEMBRE 2014 I/EN



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

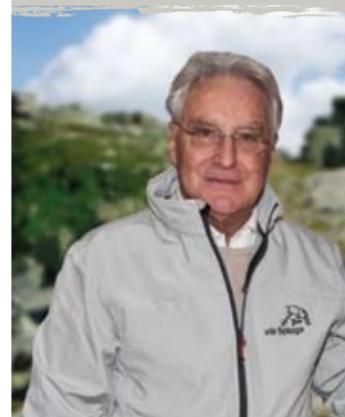
Puoi trovare tante gustose ricette su

www.pastificiodichiavenna.it

acquistali anche on line su

www.storevaltellina.it/moro-pasta

EDITORIALE



Cari lettori di Valchiavenna Vacanze, termina un'estate strana, che forse non è mai iniziata, e ci ritroviamo già un autunno in cui cercheremo di sfruttare al meglio le belle e limpide giornate che speriamo siano molte.

Gli appuntamenti sportivi di Corsa in Montagna chiudono il mese di settembre ravvivando Chiavenna. La prima domenica di ottobre riproponiamo la festa del "Di de la Brisaola" che, nonostante sia solo alla terza edizione, è già diventata un evento della città. Si allarga e si rinforza la collaborazione con le festose bande svizzere che con grande successo avevano animato il centro storico lo scorso anno.

La Bregaglia celebra uno dei suoi prodotti più tipici che ha uno stretto legame con il territorio: la castagna a cui vengono dedicate due settimane intere.

Dedichiamo un pezzo a chi con tanta passione percorre le nostre montagne come "custode" di bivacchi e sentieri.

Riviviamo la storia della Val di Lei e guardiamo la valle da uno splendido terrazzo panoramico sopra Savogno. Diamo anche dei consigli per avvicinarsi all'escursionismo con i materiali adatti.

Avviamo una nuova rubrica riprendendo le ricette di una volta.

Ma non ci dimentichiamo che tra poche settimane si potrebbe già riaprire la stagione invernale e per questo vi offriamo alcune immagini di quella passata che è stata particolarmente ricca di precipitazioni. La molteplicità di proposte e di offerte sono una caratteristica della Valchiavenna, che è da vedere in tutte le stagioni e che muta il suo aspetto a seconda della quota.

Per questo vogliamo condividere con voi la fortuna di avere la possibilità di scegliere mete tra loro vicine, molto diverse, ma tutte interessanti.

Ringraziando chi ci sostiene e chi ci vorrà sostenere ancora, vi porgo un cordiale saluto e vi aspetto in Valchiavenna.

Dear readers of Valchiavenna Vacanze

A most odd summer comes to an end – if indeed it ever appeared – and autumn's already on our doorstep. Time therefore to make the most of what we hope will prove to be splendid, clear days full of seasonal colour.

The sport of mountain running concludes in September above an invariably invigorated Chiavenna. The first Sunday in October sees the popular 'Brisaola Day' celebration. This 3rd staging picks up where the last one left off but in expanded form with some splendid musical contributions this year from Swiss festive bands guaranteed to set the historic centre alight.

Val Bregaglia will be celebrating one of its most characteristic products, so intimately tied to the region: the chestnut will feature in all its shapes and forms for a full fortnight.

In this edition we also dedicate a piece to local enthusiasts who have become 'guardians' of our celebrated mountain bivouacs and historic trails.

There's nostalgia too as we relive the history of the Val di Lei, plus some spectacular views of our valley from the magnificent natural terraces above Savogno, whilst suitable clothing and accessories for hikers also comes under our scrutiny.

A new section takes in traditional recipes. But don't forget the winter season will soon be on the horizon and we hope to whet your appetite by including some images of the past showing an abundance of seasonal precipitation.

This real multiplicity and range of proposals is characteristic of Valchiavenna all the year round, as all its fascinating aspects differ at every angle and altitude. There lies the beauty: something for everyone without going very far at all.

Thanks once again for continuing to support our efforts. Very best wishes and we look forward to seeing you in Valchiavenna before very long.

Un cordiale saluto. Very best wishes.

Franco Moro
Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna

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

VALCHIAVENNA
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA
VACANZE

IV PREMIO Nietzsche

Circolo Culturale
La Torre

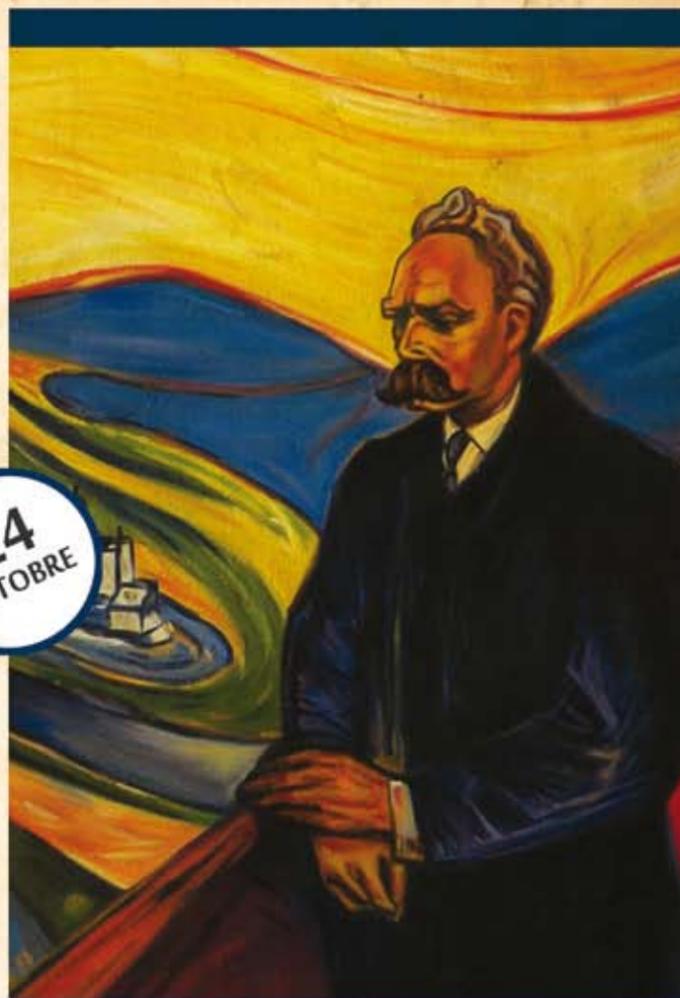
CONVEGNO "L'Europa, il nostro destino o la nostra rovina?"

Presso Palazzo Salis di Chiavenna, ore 18. Relatori Sossio Giammetta, Giuseppe Girgenti, Massimo Fini e Marcello Veneziani. Al termine del convegno verrà conferito il premio "Nietzsche" ad Alain de Benoist.

Alle ore 21, presso Sala Conferenze della Banca Popolare di Sondrio succursale di Chiavenna, presentazione del libro "Anima e Corpo" di Marcello Veneziani, con la partecipazione del giornalista del Corriere della Sera Dario Fertilio

Info: Circolo Culturale La Torre
Tel. 0342 611036
info@circolo-latorre.com

24
OTTOBRE



Circolo Culturale
La Torre

XVIII EDIZIONE Premio la Torre

Presso Cinema Victoria di Chiavenna, ore 18.30, alla presenza del regista Pupi Avati verrà proiettato il suo film

"Il papà di Giovanna"

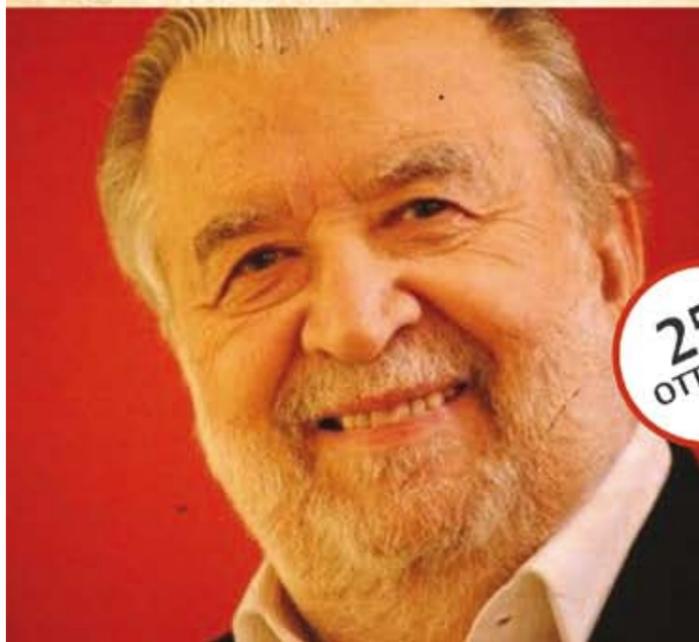
Seguirà dibattito "La famiglia di oggi" con la partecipazione del regista, di Marcello Veneziani e Renato Besana. Al termine verrà conferito

a Pupi Avati il Premio "La Torre"

Seguirà cena presso Palazzo Salis di Chiavenna su prenotazione

INFO: Circolo Culturale La Torre
Tel. 0342 611036
info@circolo-latorre.com

25
OTTOBRE



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, Carlotta Pighetti,
Giovanna Battistessa, Gloria Gerna,
Marta Fanetti, Ray Ball

Foto di
Stefano Gusmeroli www.gusme.it,
Roberto Moiola Clikalps.com,
Aurelio Levi, Enrico Minotti,
Alberto Del Curto.

Stampa
Ramponi Arti Grafiche
Via Trieste 88 - 23100 Sondrio

Pubblicazione registrata
Tribunale di Sondrio n. 353
del 19.12.2005.

N. 36 Settembre 2014

In copertina:
Una singolare vista dai tetti di
Dasile (foto di Stefano Gusmeroli).



SOMMARIO



8

8 BIVACCO CHIARA E WALTER IL CUSTODE DEL BIVACCO

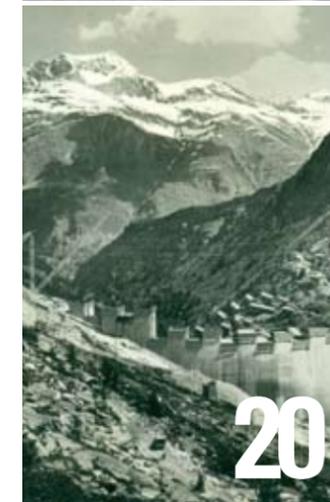
Ogni stagione Flavio del Giorgio si prende cura del "Chiara e Walter" a 2660 metri di quota. È grazie a lui se moltissimi escursionisti trovano un punto di riferimento sempre in perfetta efficienza.



14

14 DÌ DE LA BRISAOLA LA MUSICA È CAMBIATA

Domenica 5 ottobre le Guggen Band Ticinesi animeranno la kermesse gastronomica, portando una ventata di ritmo e allegria.



20

20 VAL DI LEI RICORDI DI UNA GITA ALLA DIGA

Il racconto di una gita al cantiere della grande diga della Valle di Lei, vista con gli occhi di un bambino.



26

26 FESTIVAL LA CASTAGNA IN VAL BREGAGLIA

Sarà il frutto dell'autunno il protagonista del decimo Festival che si terrà in Bregaglia dal 4 al 19 ottobre 2014.

SPLUGA PETROLI S.N.C.

COMBUSTIBILI LIQUIDI - OLI LUBRIFICANTI - GASOLIO - GPL

**ENERGIA ELETTRICA
DISTRIBUZIONE METANO**

info@splugapetroli.it

CHIAVENNA - VIA MARCONI, 3 - TEL. 0343 32404



Mobili De Stefani s.n.c.



ewe

copatlife



**ditte
Italia**



dorelan

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

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

VALCHIAVENNA
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA
VACANZE

32 LUOGHI DA SCOPRIRE LE TERRAZZE DELLA BREGAGLIA

Savogno, Dasile, Corbìa.
Alla scoperta degli infiniti
panorami che spaziano dalla
Valchiavenna fino alla Bregaglia.

40 VIA SPLUGA A PORTATA DI APP

Disponibile per iPad,
la nuova applicazione si propone
come una preziosa guida alla
scoperta della via pedonale.

42 CORSA IN MONTAGNA TROFEO MARMITTE DEI GIGANTI

Il 21 settembre Chiavenna ospita
la classica di Corsa in montagna.



32



42



46



52

SOMMARIO

46 ABBIGLIAMENTO TECNICO VESTIRSI A CIPOLLA

Alcuni semplici consigli per
affrontare l'autunno in outdoor
in pieno comfort.

52 ANTEPRIMA INVERNO MAGICHE NEVICATE

Una rassegna di immagini
delle grandi neviccate che nel 2013
hanno ricoperto le montagne
della Valchiavenna.

58 RICETTE DI UNA VOLTA MELONZ

Scavando nelle antiche
tradizioni locali,
abbiamo scoperto
una ricetta povera,
ma ricca di gusto.

63 EVENTI AUTUNNO

64 ATTIVITÀ E SERVIZI

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

IL CUSTODE DEL BIVACCO

Foto di Beno, clikalps.com



**OGNI STAGIONE
FLAVIO DEL GIORGIO
SI PRENDE CURA
DEL "CHIARA E WALTER"
A 2660 METRI DI QUOTA.
GRAZIE A LUI, MOLTISSIMI
ESCURSIONISTI TROVANO
UN PUNTO DI RIFERIMENTO
SEMPRE IN PERFETTA EFFICIENZA.**

Flavio "Cico" Del Giorgio è un dinamico 60enne di Chiavenna appassionato di montagna. Ogni anno, insieme all'amico Alberto Gatti, divora una quantità impressionante di chilometri su e giù dalle vette che fanno da corona alla vallata. Anche per questo suo talento naturale, il CAI gli ha affidato l'importante incarico di Ispettore del Bivacco Chiara e Walter, situato sul Passo di Lei a quota 2660 metri nel territorio di Piuro.

Un compito che "Cico" – come lo conoscono tutti da queste parti per via della sua grande passione per la cioccolata, specialmente quella fondente – assolve con grande diligenza e impegno.



UN PUNTINO GIALLO

Dedicato a Chiara Giuriani e Walter Borzi, il bivacco fu eretto nel 1982 dal CAI di Chiavenna. È una tappa obbligata per i tanti escursionisti che dalla Val Bregaglia risalgono la sponda orografica destra, diretti verso il bacino della Valle di Lei, per un totale di circa cinque ore di trekking impegnativo. La via più battuta è quella che da Borgonuovo di Piuro si inerpica verso Savogno e percorre l'intera Alpigia fino a Lago. Da qui poi, servono ancora 40-50 minuti per arrivare in cresta e solcare l'ingresso del bivacco, ben riconoscibile grazie al suo colore giallo che si staglia sulle rocce granitiche circostanti.

COMFORT IN ALTA QUOTA

Il bivacco serve essenzialmente a offrire riparo per la notte agli escursionisti mentre compiono traversate lunghe e impegnative. Il "Chiara e Walter" dispone di otto posti letto, un punto cottura alimentato a gas e il minimo indispensabile per preparare un the o un brodo liofilizzato. Alle spalle del bivacco c'è anche una sorgente, utilissima per i viandanti.

LA MISSIONE DI CICO

Verificare che le dotazioni fornite al bivacco siano sempre operative, che le bombole siano cariche, oltre a mantenere pulito e ordinato il locale. I compiti di Cico si possono riassumere in queste brevissime consegne, che lui assolve diligentemente in tutte le stagioni. "D'inverno, quando le condizioni lo permettono, raggiungo il bivacco con gli sci d'alpinismo. I passaggi sono ridotti, quindi è sufficiente una sola ispezione - spiega -. In primavera i controlli sono più frequenti, fino poi all'estate quando le verifiche che compio sono cadenzate circa ogni dieci giorni". Per farlo, Cico si alza di buon'ora, inforca gli scarponi e parte a piedi dalla sua casa di Chiavenna, diretto verso il passo. Capita a volte di vederlo fare ritorno a casa già per metà pomeriggio.

Il bivacco Chiara e Walter, sullo sfondo il Pizzo Badile, il Pizzo Cengalo e il gruppo dello Sciora.





IL CODICE DELLA MONTAGNA

“Il bivacco al passo dà rifugio ogni anno a moltissimi escursionisti – ci rivela -. La maggior parte sono stranieri. Sul registro del Chiara e Walter trovo annotati commenti di ogni genere: le condizioni del tempo, del percorso, il panorama, riflessioni personali. Chi trascorre la notte quassù, lo fa con grande rispetto. Sa bene che portare qui una bombola, rappresenta per noi un notevole sacrificio di mezzi. Per questo chiediamo che il consumo di ogni cosa sia ridotto al minimo indispensabile. Il bivacco è sempre molto pulito e spesso trovo donazioni in euro, seppure questo contributo non sia richiesto. Chi si muove in montagna, specialmente a queste quote, lo fa con senso di responsabilità”.

CROCEVIA IN ALTA QUOTA

Dal Chiara e Walter si possono raggiungere varie destinazioni. La più battuta è la Valle di Lei, accessibile dalla Val di Ca' collegata con la conca del Pian del Nido dove è presente un altro bivacco. Un altro, poi, riservato a escursionisti molto esperti, si collega in cresta alla zona di Avero e permette di raggiungere il Pizzo Stella.

È grazie però all'opera instancabile dei volontari come “Cico” se le vette in Valchiavenna possono essere frequentate in modo più sicuro.

Il bivacco Chiara e Walter, sullo sfondo il Pizzo di Prata. L'interno del bivacco.



A SAFE PAIR OF HANDS

Flavio “Cico” Del Giorgio is a dynamic 60 year-old mountain fanatic who CAI has entrusted with the overseeing of the Chiara and Walter bivouac situated at 2660m at the Passo di Lei. He's a natural choice and totally committed to the task. Dedicated to Chiara Giuriani and Walter Borzi the 'yellow dot' was established in 1982 (CAI, Chiavenna) and has become a must for trekkers tackling the right slope of Val Bregaglia heading for the Valle di Lei, a challenging 5 hour outing. The most popular route is that from Borgonuovo up to Savogno and along the entire Alpigia as far as the lake.

The hut serves as an essential night shelter for trekkers engaged in long excursions and is equipped with 8 beds and a small gas ring to heat up tea, or a warming broth. There's a stream to the rear.

Cico's role – quite simply – is to ensure that everything remains in working order. In his own words “In winter I get there on skis for occasional inspections, in spring I'm there more regularly, and in summer I head off from Chiavenna about every 10 days”.

“The bivouac provides safe shelter for vast numbers of trekkers” he enthuses “for the most part foreigners. The visitors book is full of comments of all kinds: the weather, the panorama, the trek itself alongside personal reflections. People are very respectful of the refuge. They understand what we are up against here. We ask that they keep consumption to a minimum. The shelter is invariably clean and I often find contributions left behind. People who are walking in the mountains – especially at this altitude – do so with a sense of responsibility”. From this invaluable 'yellow dot' Valle di Lei is a popular destination via the Val di Cà linking with the Pian del Nido basin where there's a further bivouac. Particularly seasoned hikers might also head off to the Avero area which leads to Pizzo Stella. And it's thanks to the unstinting work of volunteers like Cico getting about safely at high altitude in Valchiavenna has become a reality.

LA MUSICA È CAMBIATA

LE GUGGEN BAND TICINESI ANIMERANNO LA KERMESE GASTRONOMICA PORTANDO UNA VENTATA DI RITMO E ALLEGRIA.

Domenica 5 ottobre si avvicina. Con questo evento gastronomico, Chiavenna si prepara a vivere la kermesse più autentica, arricchita dallo show portato per le vie del centro dalle Guggen Band Ticinesi ospiti della manifestazione.

Per chi ancora non le avesse conosciute, queste formazioni si connotano per la loro carica di energia e di talento. A dominare in ciascuna formazione sono le componenti "fiati" e "percussioni" che all'unisono, propongono brani moderni e pop, eseguiti a tutto volume.

Utilizzate soprattutto per animare le sfilate del carnevale nei principali centri della Svizzera Italiana, oggi le Guggen si prestano volentieri a qualche trasferta per contagiare con il loro caldo temperamento, manifestazioni di vario genere, dando vita a vere e proprie sfide tra band, giocate tutte sul coinvolgimento del pubblico.



MUSICA CONTEMPORANEA Tanto ritmo e brani moderni interpretati in chiave swing: questi sono gli elementi che caratterizzano meglio le performance delle Guggen. Il sound è di quelli che coinvolge e inevitabilmente porta il pubblico a muoversi a tempo. Il livello è certamente notevole e le contaminazioni jazz rendono molto accattivante ogni sessione. Alla manifestazione gastronomica di Chiavenna, le band si sposteranno per le vie pedonali facendo tappa nelle piazze per le varie esibizioni, lasciando spesso campo aperto alla libertà di interpretare varianti da parte dei principali elementi. A scandire lo stile di ciascuna formazione sono le percussioni, numerose e ben dotate, che in ciascun gruppo non mancano di far sentire la loro presenza e il loro timbro.

TANTO GUSTO Ci sono dunque tante buone ragioni per non perdere l'appuntamento con il "Dì de la brisaola" fissato per domenica 5 ottobre a Chiavenna. La cittadina – già insignita dei titoli di "Città Slow" e "Bandiera Arancione del Touring Club Italiano" – proporrà al pubblico un itinerario originale alla scoperta del prodotto simbolo della provincia, nato – come sostengono i più informati – proprio a Chiavenna. La brisaola, come viene chiamata ancora nelle botteghe locali per distinguerla da quella prodotta in Valtellina, ha origini lontane. Già nel 1400 si hanno notizie della produzione di "carne salada", il cui nome deriva da brisa, la ghiandola bovina molto salata. Ad arricchire l'evento, oltre alle Guggen, ci saranno rassegne culturali, mostre, rappresentazioni in costumi storici e degustazioni.

A CHANGE OF TEMPO

Sunday October 5th approaches. And with it Chiavenna's very special gastronomic celebration, embellished this year by musical guests: the Guggen Band Ticinese performing in the streets of our historic centre. A genuine combination of talent and raw energy the musicians interweave wind instruments and percussion in both 'pop' and modern styles – with no lack of volume!

Carnival-time is assured with the much-travelled Guggen band ever-eager to involve the public with their spectacular pace and infectious vitality.

Lots of swing, music then wrapped around with rhythm: key elements in any Guggen performance. Feet-tapping stuff, and there's a jazz feel too. At our much-awaited gastronomic celebration, the band – and no doubt the public too – will be on the move through the town's streets stopping in the splendid piazza where their many and varied contributions are sure to be enthusiastically received. Percussion can't fail to make its presence felt in spectacular fashion.

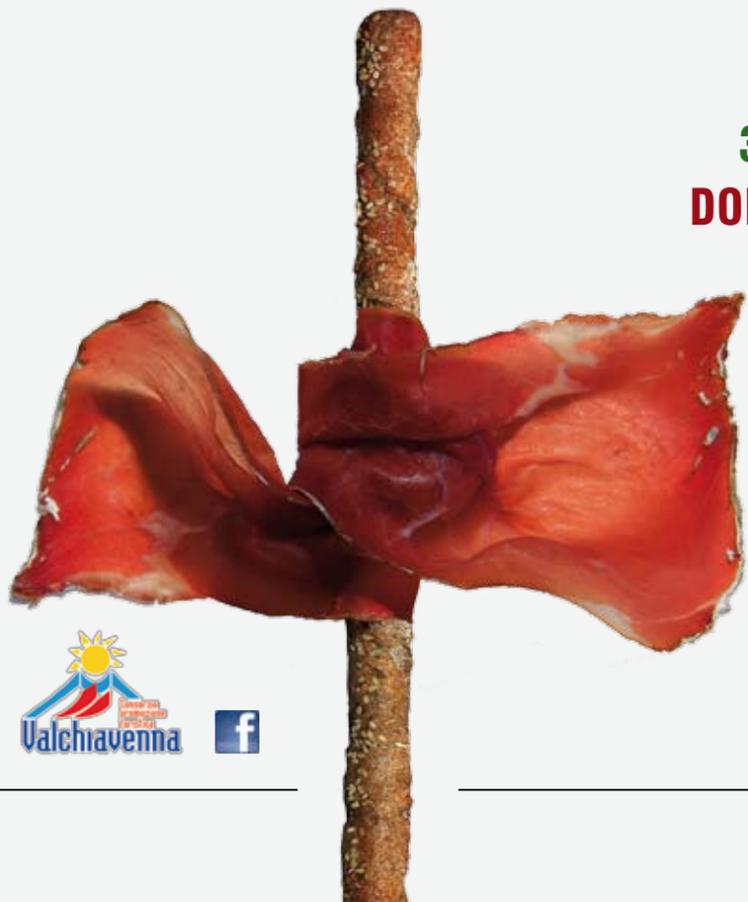
But of course that's not all to Chiavenna's 'Brisaola Day'. The little town that can boast both the culinary title 'Città Slow' and Touring Club's 'Bandiera Arancione' will be celebrating its historic flagship product in no uncertain terms: alongside music from the Guggen there'll be cultural events incorporating traditional costume, exhibitions, demonstrations – and of course tastings of the star of the show itself.





LE TAPPE DEL GUSTO

Non resta che segnare in agenda questa data e dedicare la domenica a visitare le piazze, i palazzi, i cortili nobiliari e le suggestioni che il centro storico di Chiavenna propone ai suoi ospiti. Un'occasione per passeggiare lungo la via pedonale, sostando nelle stazioni allestite dai produttori di "brisaola", ai quali sarà possibile chiedere segreti e tecniche di lavorazione. Perché la brisaola è il cuore stesso della cultura dell'accoglienza chiavennasca.



SPECIALE BAMBINI



Aperitivo dei bambini - ore 11,00
Piazzetta Persenico: esposizione mezzi e laboratori a cura della Polizia Locale

Punto merenda - ore 16,00
Piazza Castello e Palazzo Salis
Percorsi in bicicletta a cura della Polizia Locale

Museo Galleria Storica Pompieri Valchiavenna - tutto il giorno
Giochi e laboratori con il Gruppo Storico Pompieri Chiavenna
Giochi a premi "indovina il peso"
"Copia i nodi di salvataggio"
"Sali la scala dei pompieri"
Esposizione autopompa americana del 1972 presso corso Matteotti

3ª EDIZIONE CHIAVENNA DOMENICA 5 OTTOBRE 2014

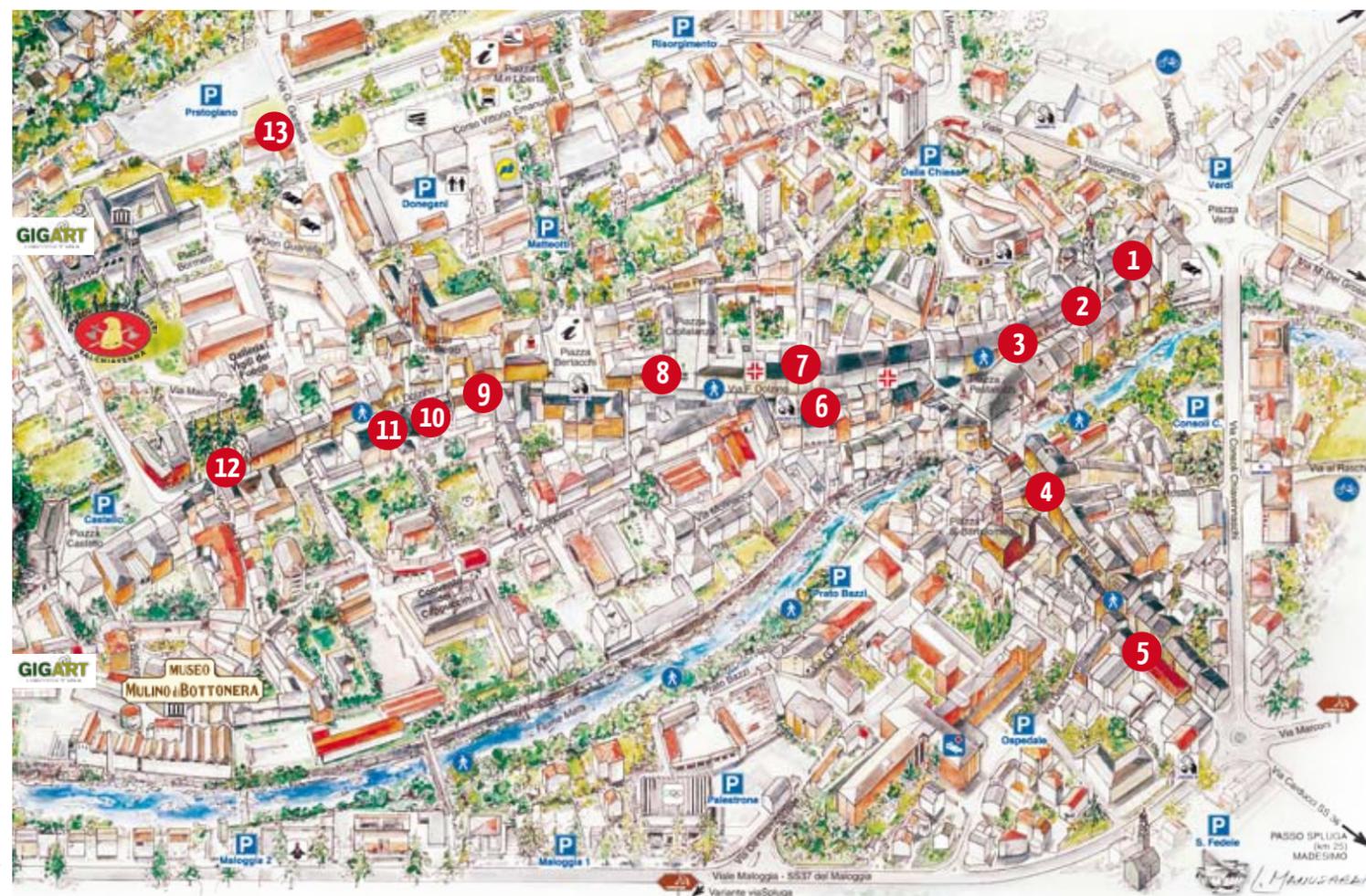
Appuntamento con i produttori di brisaola della Valchiavenna nel centro storico di Chiavenna

Degustazione dalle ore 11 alle ore 18

didelabrisaola.it

Musica: **GUGGENBAND** svizzere

- 1 PALAZZO GIANI**
F.LLI SCARAMELLA S.N.C.
DI SCARAMELLA FRANCESCO & C.
Via Corti, 45 - CAMPODOLCINO
0343 50175 / 392 8592750
Espone **IL TARLO**
- 2 CASA STAMPA**
MACELLERIA TOGNONI
DI TOGNONI ERMANNO & C. S.N.C.
Viale Maloggia, 70 - CHIAVENNA -
0343 32314
Espingono **FABRO DE PEDRINI**
LAVORI ARTISTI IN FERRO BATTUTO -
MAURO CLAUDIO LUCCHINETTI
- 3 PALAZZO PESTALOZZI - LUNA**
AZIENDA AGRITURISTICA PRA L'OTTAVI
Via Al Piano, 24 - GORDONA - 338 4696401
Espone **INTAGLIATORE DEL RE**
- 4 MACELLERIA PANATTI**
DI PANATTI & C. S.N.C.
Via Paolo Bossi, 17 - CHIAVENNA -
0343 32331
- 5 PIAZZA PERSENIKO**
PUCI BRESAOLE DI LUCIANO GUGLIEMANA
Via Vignola, 31/A - SAMOLACO - 339 4929069
Espone **GÜZ "NON SOLO FERRO"**
- 6 VIA DOLZINO, 27**
MACELLERIA SALUMERIA DI PANDINI ALBERTO
Piazza Bertacchi, 1 - MADESIMO - 0343 53018
Espingono **PAOLA CHIESI "PAKI" -**
CARPENTERIA SUCCETTI OPERE DA FABBRO
- 7 IL PIZZICAGNOLO**
DI GELMINI CRISTIAN & C. S.N.C.
Via Dolzino, 38 - CHIAVENNA - 0343 37439
- 8 ENOTECA MARINO DEL CURTO**
MAI OFFICINA GASTRONOMICA S.N.C.
DI MATTEO MAGLIO E STEFANO MASANTI
Via De Giacomi, 7 - MADESIMO - 0343 53025
Espone **ATELIER BIANCA**
- 9 PALAZZO LUMAGA VIA DOLZINO, 89**
MACELLERIA EQUINA VANINETTI
DI VANINETTI AGOSTINO
Via Giumello, 10 - SAMOLACO - 0343 25998
- 10 PALAZZO CASTELVETRO**
MACELLERIA - SALUMERIA DI ZANI DINO
Via Nazionale, 51 - PRATA CAMPORACCIO -
0343 35255
Espingono **ROBERTO PLEVANO -**
PANIFICIO DOSI ERNESTO SAS
- 11 PALAZZO PARRAVICINI - DOLZINO**
F.LLI GIACOMINI S.N.C.
DI GIACOMINI ALDO, VALERIO & C.
Via Nazionale, 11 - PIURO (PROSTO)
Via Dante, 53 e Via Nazionale, 45
VILLA DI CHIAVENNA - 0343 40518
Espone **MAURO FIBIOLI, RECUPERO**
DEL PASSATO - MOBILI ANTICHI
- 12 MACELLERIA E SALUMERIA DEL CURTO**
ALDO & ENRICO S.N.C.
Via Dolzino, 129 - CHIAVENNA - 0343 32312
- 13 ENOTECA LA SPECOLA FIASCHETTERIA**
BRESAOLA FERRARO
Via Spluga, 75 - DUBINO (NUOVA OLONIO)
0342 687243
Espone **PAOLO DE STEFANI**



RICORDI DI UNA GITA ALLA DIGA

Testo di Gianni Moralli
Foto tratte da "Storia della Val di Lei per immagini"
di G.L. Fanetti e L. Guanella

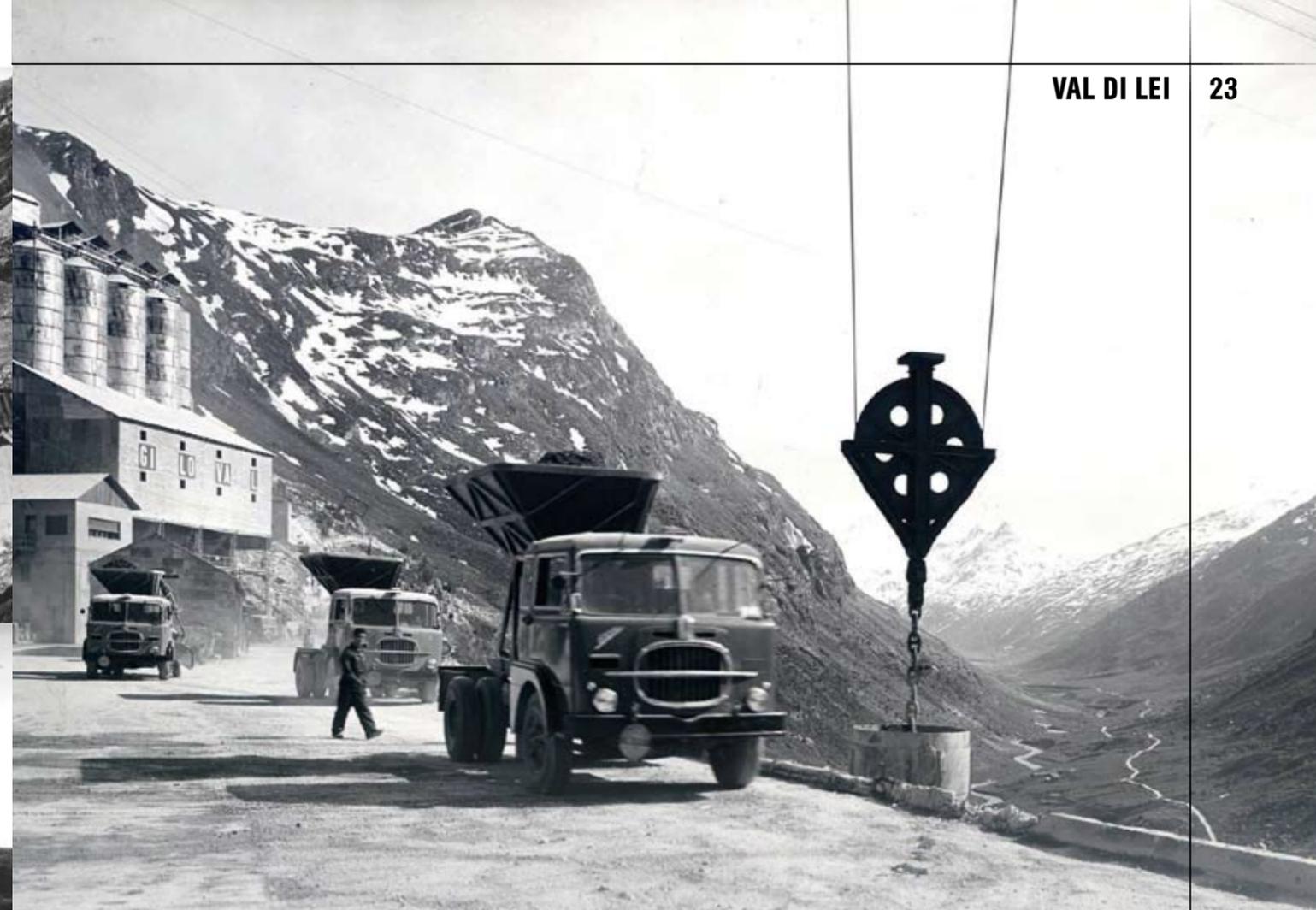
**UNA MATTINA DEI PRIMI ANNI CINQUANTA
UN GRUPPO DI RAGAZZI
INSIEME A DON LUIGI RE
PARTÌ DALLA CASA ALPINA DI MOTTA
DIRETTO VERSO IL GRANDE CANTIERE
CHE IN VAL DI LEI AVREBBE DATO
ALLA LUCE LA CELEBRE DIGA.
ECCO IL RACCONTO DI QUELLA GIORNATA**





La storia che vi stiamo per narrare ha origini nel 1462. A quell'epoca il Comune di Piuro acquistò dai conti Erdenberg-Sargans i diritti sulla Val di Lei, pagando la somma di 101 fiorini d'oro, come ricorda lo storico Guido Scaramellini nel libro dedicato a Piuro.

A quel tempo nessuno pensava all'importanza strategica che avrebbe assunto quel territorio montano, posto al confine tra i Grigioni e la Valtellina, a 2000 metri di quota, raggiungibile da Campodolcino e da Piuro soltanto a piedi. Arriviamo così ai primi anni del Ventesimo secolo quando si progettò la costruzione di una diga in valle, tra l'Italia e la Svizzera, il cui contratto fu stipulato solo nel 1949 e l'inizio dei lavori nel 1956. Ricordo ancora quel mattino agostano dei primi anni '50. Partimmo dalla Casa Alpina di Motta di buon mattino con il direttore don Luigi Re, don Mosca della Segreteria vaticana, don Passo-



Nelle pagine precedenti: una panoramica dei lavori allo sbarramento. In queste pagine: la stazione di partenza della funivia che collegava Campodolcino con il cantiere della diga. Le attività di costruzione.

ni, poi Prevosto a Paderno Dugnano. Eravamo tutti diretti all'Angeloga da dove avremmo poi deviato verso la lunga gola della Val di Lei che ci avrebbe portato alla Dogana, dove si stava allestendo il cantiere. Già da qualche tempo c'era fermento per i lavori dell'imponente teleferica che da Campodolcino saliva verso la diga. Un collegamento indispensabile per il grande villaggio composto da 3400 tra operai e tecnici. Don Luigi tra aneddoti, barzellette, rosari e spuntini ci raccontava che era stato nominato "cappellano-sul posto" di quella immensa fabbrica esposta ai quattro venti e che, non potendo incontrare tutti quei suoi "parrocchiani", li raccomandava alla Madonna. Giunti al grande alpeggio dove pascolavano centinaia di mucche, ci fermammo per una preghiera nella minuscola chiesetta dedicata a Sant'Anna. "L'anno prossimo sarà l'ultimo per noi qui:

tutto verrà invaso dall'acqua fino a quel sentiero lassù" ci confidò un pastore del posto. Alla Dogana don Luigi ci lasciò finalmente liberi per alcune ore, mentre lui si intratteneva a lungo con i responsabili del cantiere ed alcuni operai. La diga si trovava all'inizio in territorio italiano e con il completamento dell'opera passò alla Confederazione Elvetica. Rientrammo alla Casa Alpina a pomeriggio inoltrato, seguendo l'alto sentiero che arriva alla "Serenissima" dove oggi come allora, sferza di sovente il vento. Ricordo ancora l'entusiasmo nel vedere radunati ad attenderci nel piazzale della casa Alpina, tanti amici intorno a don Giovanni Barbareschi, colonna e braccio destro di don Luigi e che sarà poi il suo successore a Motta. Una giornata come tante, rimasta impressa nella memoria di un ragazzino.



BOYHOOD MEMORIES

Our story begins way back in 1462 when the Piuro authorities acquired the rights regarding the Val di Lei from Counts Erdenberg-Sargans for the sum of 101 gold florins. At that time no-one imagined the strategic importance that this mountain territory was to assume here, 2000 metres up on the border between the Grisons and Valtellina and accessible from Campodolcino and Piuro solely on foot.

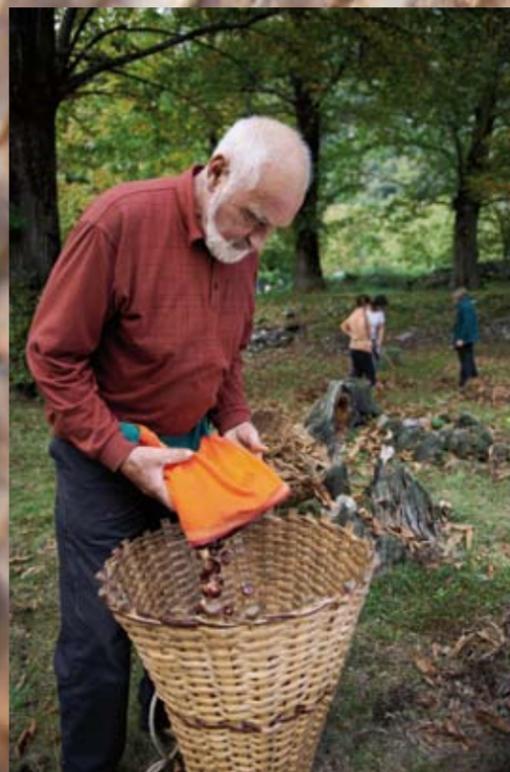
But let's 'fast-forward' to the 20th century, my childhood, and a construction project to build a dam between Switzerland and Italy which began in 1956.

Yes – the early 50's – an August morning in the company of three priest elders, we left the Casa Alpina at Motta and headed for Angeloga before veering towards the lengthy Val di Lei itself and so to Dogana and the construction site. An impressive cable car system from Campodolcino was to prove a vital link to the site village occupied by 3400 workers and technicians. One of our party had in fact been appointed 'site chaplain' in a 'parish' exposed to winds from all quarters. Further parishioners on this high alpine pasture included hundreds of grazing cattle and at a tiny church dedicated to Sant'Anna a local herdsman confided 'Next year will be our very last – it's all to be flooded'. And so it was – a dam situated just inside Italian territory but to be overseen by the Swiss Federation.

Back down via the 'Serenissima' route and a day's excursion that left a deep impression on a young fellow. History being made – in the shape of a vast construction – before his very impressionable eyes.



*Istantanee della Val di Lei nei periodi precedenti la costruzione dell'invaso.
(Foto di Alberto Del Curto)*



LA CASTAGNA IN VAL BREGAGLIA

**SARÀ PROPRIO LEI LA PROTAGONISTA
DEL DECIMO FESTIVAL CHE SI TERRÀ IN
BREGAGLIA DAL 4 AL 19 OTTOBRE 2014:
LA CASTAGNA.**

Due settimane per conoscerla in ogni suo aspetto, dalla sua storia, alla sua lavorazione, ai suoi mille gusti. Un'opportunità per tuffarsi nel mondo bregagliotto della castagna, straripante di sorprese culinarie, per cominciare, ma non solo: faranno la loro comparsa caccine fumanti, castagni antichi, degustazioni a 2'165 metri d'altitudine ed escursioni, conferenze, racconti, storie e fiabe "diaboliche" tutte incentrate sulla castagna.





Le castagne hanno garantito la sopravvivenza delle famiglie bregagliotte per secoli, da quando i romani le portarono in Bregaglia circa duemila anni fa, e anche quest'autunno la valle renderà omaggio a questo dolce frutto con il Festival della Castagna, giunto alla sua decima edizione.

Durante il Festival, la regina dell'autunno si potrà gustare in vari modi: pranzi sfiziosi, cene preparate da ospiti d'eccezione, gustose merende e aperitivi a prezzi speciali. Si terranno anche corsi di cucina per chiunque fosse interessato a imparare alcune di queste golosità! Inoltre, altri appuntamenti imperdibili vi aspettano: il 4 ottobre, un aperitivo sulla diga dell'Albigna farà girare più di una testa, non tanto per il vino e la birra serviti con i panini alle castagne imbottiti, bensì per la splendida vista a 360 gradi. L'8 sarà, invece, il turno di Reto Mathis: il rinomato chef d'alta quota vi stupirà con un menù a sorpresa interamente dedicato alla castagna. Per chi preferisse passeggiare

nella natura rigogliosa, sono consigliate le escursioni "Castagneti senza confini" e quella dedicata all'emigrazione dei pasticceri grigionesi, oppure una passeggiata nel maestoso castagneto di Brentan, da intraprendere individualmente o affiancati da una guida, che per l'occasione racconterà anche favole locali che ruotano attorno alla castagna, o meglio, al suo riccio, per grandi e piccini. Varie conferenze e presentazioni illustreranno la storia della castagna, nonché il duro lavoro che viene svolto nelle selve castanili. Si parlerà anche della produzione di alcune specialità, come le luganighe (salsicette) alla castagna, il miele e i cosmetici, provenienti sempre dalla protagonista del festival. In programma compaiono anche manifestazioni riguardanti la lavorazione del legno di castagno e quella della pietra ollare. Vi sarà inoltre l'occasione di imparare il processo di essiccazione delle castagne direttamente nelle tipiche cascine. Da non perdere anche la visita guidata al Molino Scartazzini, che ancor



oggi produce farina di castagne, quella storico-culturale dell'incantevole paesino di Soglio e il mercatino autunnale dove potrete trovare tanti prodotti tipici a base di castagne.

Sempre nell'ambito del Festival della Castagna, domenica 5 si svolgerà una gita gastronomica. Per tutta la giornata una guida locale accompagnerà i partecipanti tra sapori, profumi e colori autunnali, portandoli in un affascinante viaggio nel mondo della castagna. In programma ci sono svariate tappe: la prima sarà a Cad'Faret per degustare un thè alle erbe di montagna, si proseguirà quindi fino a Pranzaira per il pranzo. Dopo il pasto, una guida locale vi accompagnerà in un'escursione sulle tracce delle streghe da Vicosoprano a Borgonovo, dove vi aspetta un rinfresco allo sciroppo di castagna. La giornata si concluderà a Coltura, con la visita alla mostra permanente "Quasi un popolo di pasticceri", alla quale seguirà una degustazione di dolci nel giardino di Palazzo Castelmur.

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

A Castasegna da diversi anni si celebra l'oro bregagliotto che ha dato il nome al paese con la Festa della Castagna, che quest'anno avrà luogo il 12 ottobre. Dopo il culto ecumenico delle 11.00, in programma c'è il pranzo e la visita alle cascine d'essiccazione. Nel corso del pomeriggio verranno organizzati giochi e divertimenti per grandi e piccini. Durante la festa diverse bancarelle venderanno prodotti tipici della regione e, naturalmente, diverse specialità alla castagna. La fanfara di Chiavenna e il Trio Sunatübas Crasta rallegheranno la manifestazione con musica e canti.

Per avere il programma dettagliato o maggiori informazioni contattare:

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



PACCHETTO SPECIALE "FESTIVAL DELLA CASTAGNA"

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

10TH CHESTNUT FESTIVAL 2014 - THE QUEEN OF VAL BREGAGLIA

From the 4th to the 19th October this year will see the coronation of the Queen of Val Bregaglia: the chestnut. Two splendid weeks in which to get to know its each and every aspect, history, processing and its myriad of flavours and uses. A great opportunity to dive into the Bregaglia chestnut world full of culinary surprises: tastings at altitude, educational outings, farm visits, lectures, story-telling – all in all a fascinating entrée into what has been the staple diet of Bregaglia families right back to Roman times.

The Festival proposes tastings of all types: delicious lunches, dinners prepared by guest chefs, tasty snacks and accompanying drinks, and for interested parties – even cooking courses.

It kicks off on the 4th with an aperitif on high at the Albigna dam at over 2000m with its stunning panorama, with drinks including beer to wash down sandwiches stuffed with the fruit itself. On the 8th it's the turn of Reto Mathis the renowned chef to illustrate its extraordinary versatility. For anyone preferring to wander through

nature itself there's the "Chestnut woods without limits" a guided excursion to Brentan, suitable for young and old, a magical insight with stories surrounding the Queen herself. A trip to the Scartazzini flour mill, and on the 5th a gastronomic outing are both sure to pull in the visitors whether to hear of the witches said to once occupy Vicosoprano and Borgonovo or to enjoy mouth-watering desserts in the gardens at Castelmur.

A range of lectures and presentations will provide a fascinating history, and local experts will be on hand to prepare mouth-watering specialities like luganighe (a chestnut sausage), honey and even cosmetics.

Unsurprisingly Castasegna (whose very name derives from the fruit) will host a spectacular day (the 12th) dedicated to this very special local delicacy with visits, tastings, music and entertainment.

A fun-packed educational fortnight with something for everyone. For further information on the Festival and Bregaglia itself contact the local tourist offices (details alongside).

LE TERRAZZE DELLA BREGAGLIA

Foto di Stefano Gusmeroli

SAVOGNO, DASILE E CORBIA SI AFFACCIANO SULLA VAL BREGAGLIA, PROPONENDO PANORAMI DI INFINITA BELLEZZA SPECIALMENTE DURANTE QUESTA STAGIONE.



Una dopo l'altra, in sequenza, Savogno, Dasile e Corbìa sono mete ideali in questa stagione: Savogno perché consente di mantenere la rotta; Dasile e Corbìa per godere di un panorama quasi infinito che spazia dalla Valchiavenna fino all'Alta Bregaglia.

Il percorso si propone con tre vie d'accesso: a piedi da Sarlone a Borgonuovo, oppure da Bregalone a Villa di Chiavenna; infine c'è il più comodo "permesso giornaliero" per le auto, che segue la strada a fondo naturale che termina poco prima di Savogno.

*Nella pagina precedente: la Cascate dell'Acquafraggiaviste dal sentiero panoramico di Borgonuovo.
Qui: i caratteristici balconi in legno delle case di Savogno.*



AD OGNI "GAMBA" IL SUO ITINERARIO

La pendenza della prima opzione, quella di Sarlone, è adatta per escursionisti allenati: dall'area attrezzata di Borgonuovo di Piuro, vicino alle Cascate dell'Acquafreggia, si risale la sponda idrografica destra. Il sentiero a gradoni si inerpica tra terrazzamenti e castagni. Dopo circa un'ora, si giunge al borgo di Savogno, dove ad accogliere i viandanti c'è il bel pianoro antistante la chiesa consacrata nel 1465.

Se non amate troppo la salita, l'alternativa è il percorso che parte da Posmotta a Villa di Chiavenna. Una volta

parcheeggiata l'auto, si procede in modo dolce lungo la costa su una strada sterrata. Qui, il transito con l'automobile è consentito solo ai consorziati e le multe per i trasgressori sono piuttosto salate. La passeggiata, salvo piccole variazioni di pendenza, è molto gradevole. Infine, per chi volesse guadagnare rapidamente quota, è possibile acquistare il "permesso giornaliero" per il transito in auto e raggiungere il posteggio situato a circa tre chilometri da Savogno. Per l'acquisto del pass bisogna rivolgersi al bar di Prosto a Piuro, vicino al Municipio.



TESORI DA SCORPIRE

SAVOGNO. La vista si apre sull'enorme teatro della frana che nel 1618 seppellì il fiorentino contadino Piuro. Il versante è l'opposto, ma proprio per questo Savogno è terrazzo privilegiato di sguardi e panorami. Il villaggio si trova a quasi mille metri d'altezza su un balcone naturale che guarda la Val Bregaglia, a due passi da Chiavenna. Perdetevi tra i vicoli stretti e verticali che incorniciano le case del borgo; visitate la bella chiesa che dal 1867 al 1875 fu guidata dall'allora parroco Luigi Guanella. È proprio qui che il santo celebra il primo battesimo.

DASILE. Lasciato il villaggio e attraversato il ponte sul torrente, si volge il passo verso Dasile, situato circa 200 metri di quota sopra Savogno. Il nucleo è più piccolo ed è al margine di una bella conca di prati. Si affaccia sopra un'alta rupe che consente, sporgendosi sull'orlo, di vedere il piano di Chiavenna, Gordona, Mese, le cime che costeggiano la Val Bodengo, i contorni della Val Pilotera, Cigolino e Sommarovina. Non a caso sulla guida "Itinera", Ivan Fassin menziona: "Il terrazzo di Dasile ha un punto panoramico che ha pochi riscontri a queste quote".

CORBIA. Per chi avesse ancora energia nella gambe, poco più su, a circa 1500 metri di quota, si trova il maggengo di Corbia. Il sentiero si fa irto e impegnativo e conduce l'alpe e alle poche baite ancora esistenti.

Corbia è adagiato su una sponda scoscesa da dove la vista spazia verso un campo assai più ampio e suggestivo

L'autunno regala scorci e colori indimenticabili, che sulla mezza costa mutano di settimana in settimana. Peccato dimenticare la macchina fotografica.

Il panorama della Valchiavenna visto da Dasile. Sotto: l'abitato di Dasile. Nella pagina successiva, le baite di Corbia.

SAVOGNO, DASILE END CORBIA

All along the watchtower that the terraces of Bregaglia represent there are perfect autumn destinations. Savogno sets the standard, whilst Dasile and Corbia too offer breathtaking panorama over Valchiavenna and upper Bregaglia.

Consider the options: on foot from Salone to Borgonuovo, or from Bregalone to Villa di Chiavenna, or indeed using the highly convenient 'daily permit' for the car, along the forest track which takes you almost to Savogno itself.

The Sarlone option is for seasoned walkers. Leaving from near the Acquafraggia waterfalls, Borgonuovo

you head up the right hand slope along a series of steps snaking between terrace and chestnut forest. In around an hour you'll reach Savogno situated on a magnificent terrace and hosting a church, dated 1465.

A much gentler option is the path to Savogno that leaves from Posmotta at Villa di Chiavenna. Head off along a gentle dirt road on a thoroughly pleasant outing on a track which does little more than undulate.

Finally for those who are in more of a hurry to get up and above, buy the 'daily permit' for the car and you can park up within three kilometres of Savogno itself. Permits are on sale at the bar in Prosto, Piuro near the Town Hall.

SAVOGNO The view opens out over the area devastated by the huge landslide of 1618, completely burying the thriving Piuro. Magnificent panorama at around 1000m where the village sits astride a totally natural 'balcony' overlooking Val Bregaglia. Go back in time through the tiny alleys which riddle the place and note the very particular emphasis on multi-storied architecture. Don't miss the church which Don Luigi Guanella led from 1867-75.

DASILE On leaving the village cross the bridge over the stream and move upwards towards Dasile situated about 200 metres above Savogno. It's considerably

smaller and sits on the edge of beautiful lush meadowland. Cliff-top views of the Valchiavenna plain, Mese and down to Gordona are memorable, along with the peaks that skirt Val Bondengo and the contours of Val Pilotera, Cigolino and Sommarovina. A 'balcony' with few parallels indeed.

CORBIA For anyone still standing, just a little higher up at around 1500m is the grazing land of Corbia. The path becomes pretty steep and challenging on the way up to the few remaining rustic dwellings. Corbia's perched on a steep bank from where the spellbinding views are even more expansive.



A PORTATA DI APP

DISPONIBILE PER IPAD,
QUESTA APPLICAZIONE SI PROPONE COME
UNA PREZIOSA GUIDA ALLA SCOPERTA
DELLA VIA PEDONALE.

Un'App per avere sempre a portata di mano informazioni, immagini e suggerimenti per la Via Spluga. Questo, e molto altro ancora, è ciò che offre il nuovissimo strumento presentato quest'estate dal Consorzio Turistico della Valchiavenna, dedicato al percorso pedonale che collega la città di Thusis a Chiavenna, lungo oltre 70 chilometri di itinerari alpini. L'applicazione è disponibile gratuitamente, per ora solo per iOS su Appstore. La versione per Android sarà disponibile a breve. Nata 12 anni fa, su un'idea della Comunità Montana Valchiavenna, e avviata inizialmente con il supporto di un progetto Interreg gestito dal Consorzio, oggi la Via Spluga è un itinerario di trekking affermato e citato nel panorama alpino come modello di prodotto turistico ben organizzato e rispettoso del territorio. Via Spluga è un itinerario a tappe che viene organizzato su misura per i turisti con una durata da 5 a 7 giorni. Lo scopo di questa App è di raccontare, promuovere e illustrare con immagini accattivanti e una colonna sonora originale la realtà della Via Spluga, dove personaggi famosi nell'arco dei secoli hanno valicato le Alpi nei loro viaggi alla scoperta dell'Europa. Lo strumento è pensato sia per i tour operator, che per i turisti interessati a conoscere l'itinerario o a raccontarlo agli amici.



APP-SOLUTELY FABULOUS!!!! VIA SPLUGA GUIDE AVAILABLE ON IPAD.

This recent initiative from the Consorzio Turistico in Valchiavenna means that information, images and tips for the Via Spluga are always to hand. All you need to know about the historic Alpine pathway covering the 70km from Thusis to Chiavenna. Totally free on iOS on Appstore (and very shortly on Android). Reinvented 12 years ago by the local Comunità Montana, nowadays the Via Spluga is accepted as being one of the most rewarding of Alpine trekking routes.

It's a route that's undertaken in stages and trekkers can very much 'personalise' how they tackle it. Most opt for a journey involving around 5 days or so. The App is an enormous help in really bringing the Via Spluga to life and is an excellent aid in future planning for both tour operators and tourists alike.



TROFEO MARMITTE DEI GIGANTI

IL 21 SETTEMBRE CHIAVENNA OSPITA LA CLASSICA DI CORSA IN MONTAGNA.

Il trofeo "Marmitte dei Giganti" rappresenta per Chiavenna l'evento sportivo più importante della stagione. Da un lato è perché si svolge all'interno del parco naturale delle Marmitte dei Giganti, patrimonio regionale di notevole valore e testimonianza tangibile dell'effetto sortito dalle ultime glaciazioni. Dall'altro, invece, è per la caratura tecnica e atletica che distingue i protagonisti. La prova atletica, organizzata dal Gruppo Podistico Valchiavenna, richiama i migliori specialisti di corsa in montagna a livello nazionale per le categorie Junior, Promesse, Senior e Master (maschili e femminili).

Domenica 21 settembre, quindi, su un percorso estremamente affascinante e impegnativo, da molti definito uno dei più belli della corsa in montagna italiana, atleti ed atlete si confronteranno in una prova avvincente. Bastano qualche numero per comprendere la portata della manifestazione: la gara individuale si sviluppa su un percorso di 4.555 metri, con un dislivello di 222 metri.

Quest'anno la gara maschile a staffetta, vedrà la partecipazione di due elementi e non tre come in passato, con percorso, per ogni staffettista, di m 6.080 e dislivello pari a m 327. La nuova formula permetterà



ad un maggiore numero di società sportive di partecipare con propri atleti e farà crescere la competitività e renderà più dinamica la gara, sempre più bella e apprezzata da atleti, sostenitori e pubblico.

Punto di ritrovo per le squadre e il pubblico, sarà il grande parco di Pratogiano, nel cuore della città. A partire per prime saranno le atlete alle ore 14.00; a seguire, alle ore 14.15, prenderà il via la gara maschile.



THE MARMITTE DEI GIGANTI TROPHY

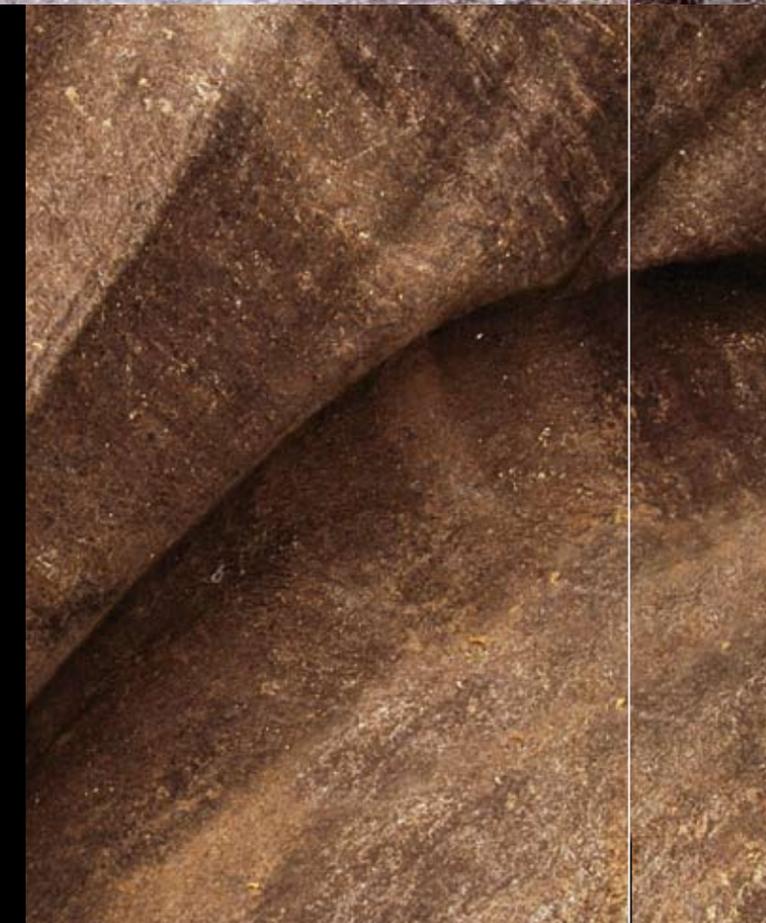


The 'Marmitte dei Giganti Trophy is Chiavenna's biggest sporting event of the season. Partly because it takes place within the natural park which boasts some extraordinary glacial phenomena and partly because of the technical challenges which the athletes are faced with. As ever the race is sure to attract some of the very finest specialists in mountain running on a national scale in categories ranging from Junior to Master (male and female).

Sunday 21st September will see athletes competing along an enthralling and demanding course which is now accepted as being one of the most magnificent and challenging events in the Italian mountain racing calendar.

The individual event for example involves completing 4.555 metres incorporating a height differential of 222m.

An innovation this year is that the men's relay is limited to two elements not 3 (6.080m, ht. diff. 327m) making it even more dynamic for athlete and spectator alike. All gets under way in Pratogiano in the heart of the town.



VESTIRSI A CIPOLLA

Foto di Stefano Gusmeroli

ALCUNI SEMPLICI CONSIGLI PER AFFRONTARE L'AUTUNNO OUTDOOR IN PIENO COMFORT.

L'autunno è una stagione magica per il trekking. Anticipando le escursioni che nei prossimi mesi ci porteranno verso la scoperta degli innumerevoli tracciati della mezza costa, ecco alcuni preziosi consigli che serviranno ad affrontare in modo corretto i possibili cambi climatici. Il meteo in montagna – si sa – è volubile: per questo è importante mettere nello zaino tutto l'occorrente per affrontare in sicurezza ogni possibile situazione.

MEGLIO A STRATI

Il segreto per non farsi mai trovare impreparati è vestirsi a strati. Le t-shirt tecniche sono ideali a contatto con la pelle. Realizzate in speciali materiali traspiranti, hanno tagli differenti per uomo e donna. Sono la prima ed essenziale protezione a supporto dell'attività sportiva all'aperto. La loro composizione mantiene sempre asciutta la pelle, garantendo grande libertà di movimento. Contro il freddo, è bene mettere nello zaino una maglia per il secondo strato. Puoi scegliere quelle in tessuto tecnico che presentano anche speciali imbottiture in punti differenziati, oppure quelle in stretch più leggere e aderenti. Infine, da non dimenticare mai, sono le soft-shell. Sono giubbini leggeri ma molto isolanti, che puoi trovare in differenti modelli. Per essere efficaci, le soft-shell devono essere ben aderenti. Prima di acquistarne una, quindi, vanno provate con addosso l'abbigliamento corretto.





LA REGOLA DELLA CALZA

Non tutte le calze sono uguali. Spessori variabili, filati speciali e tessuti moderni aiutano a prevenire l'eccessiva sudorazione, le infiammazioni e la formazione di vesciche, garantendo nel contempo il massimo comfort anche dopo molte ore di cammino. È fondamentale selezionare la calza più adatta all'escursione che si intende affrontare. Per un trekking facile, ad esempio, a bassa o media quota, che si sviluppa lungo itinerari pianeggianti serve una calza leggera, con protezioni nei punti più delicati del piede e in grado di garantire la massima traspirazione. Vanno benissimo quelle in microfibra, perfette per scarpe basse e per camminate di diverse ore. Se invece la nostra destinazione è a media montagna, su fondo ripido e a temperature più basse, è necessario dotarsi di calze con spessori maggiori, rinforzi sulla punta e sul tallone per assorbire meglio gli shock con il terreno duro e disagiata. Infine c'è l'alta quota: qui servono calze più pesanti, adatte a sopportare basse temperature, ideali per escursioni su ghiacciaio con scarponi alti e robusti.

SCARPA ALTA O SCARPA BASSA?

Come per le calze, anche qui il criterio di valutazione deve tenere conto del tipo di escursione che intendiamo affrontare. La scarpa bassa è ideale per il tempo libero, per escursioni e passeggiate facili su itinerari pianeggianti. Garantisce grande libertà di movimento, comodità e una corretta protezione del piede. La suola speciale assicura una tenuta ottimale sui fondi sconnessi. La scarpa alta è indicata per un utilizzo più impegnativo e prolungato, come escursioni di varie ore su pendii e tracciati ripidi.

Protegge molto bene la caviglia e stabilizza il piede ad ogni passo. Ha la punta rinforzata e i modelli migliori hanno membrana interna impermeabile ideale per affrontare fondi bagnati e nevai. La suola permette un grip performante su roccia e pendenze.

Al di là di questi semplici consigli, il personale specializzato dei negozi sportivi è sempre in grado di fornire tutte le informazioni corrette sui materiali e le varie dotazioni per garantirti un'esperienza di trekking comoda e agevole.



WRAP UP!

Autumn is the favourite season of trekking enthusiasts. And so – ahead of trips up and above our magnificent Alpine region – a few tips on how to prepare best for your outings. Weather in the mountains – as you are no doubt aware – can be very unpredictable.

The secret is to dress in layers. Onion-style. T-shirts made out of special breathable fabrics are ideal for next to the skin. You will remain dry and there's freedom of movement too. To combat the cold a second layer comprising a sweater made from a technical fabric equipped with appropriate padding or a lighter stretch-style garment. Finally soft-shell lightweight and insulated jackets are pretty much an essential item for your rucksack. Careful choice of socks is crucial. There's an enormous range of differing yarns and fabrics

in varying thicknesses to prevent excessive sweating, inflammation and blistering and ensuring comfort over the many walking hours.

For easy trekking along a pretty level route and with flat shoes, choose a light sock made in micro-fibre with added protection for the most delicate parts of the foot. For walking at mid-altitude a thicker sock with reinforced toe and heel will prove the best. And for even higher still – decently heavy socks are a must to protect against the cold. A perfect accompaniment for robust hiking boots. Boots or flat shoes? Okay – flat shoes for easy walking on the level. Good enough foot protection and grip. Boot-style footwear is suitable for more demanding, longer trekking involving steep slopes and rough paths. It ensures the ankle has protection, the foot stability and the sole has a powerful grip.

Finally – specialised sports shops are invaluable for providing quality advice for the would-be trekker.



MAGICHE NEVIGATE

di Federico Scaramellini, foto di Aurelio Levi

**NELL'ATTESA CHE LE PRIME NEVIGATE
COLORINO DI BIANCO LE CIME DELLA
VALCHIAVENNA, ECCO ALCUNE
SUGGERITIVE ISTANTANEE DELLA
SCORSA STAGIONE.**



Se non fosse per i segni ancora visibili sugli alberi dei boschi, ce ne saremmo già dimenticati.

Alle porte di una nuova stagione invernale vogliamo ricordare con alcune immagini la grande nevicata che nel periodo di Natale 2013 ha ricoperto le montagne della Valchiavenna, offrendo panorami unici e forse irripetibili. Madesimo e la Vallespluga sono stati sommersi a dicembre da quasi due metri di neve caduti nel giro di poche ore. Una precipitazione eccezionale, destinata ad entrare negli annali, che ha offerto agli appassionati di fotografia, l'occasione di immortalare scenari inconsueti e incantevoli.

*Nella pagina precedente: la strada innevata a Fraciscio.
Qui: i tetti di Starleggia ricoperti dalla neve.*



WINTER'S MAGIC

Aurelio, conosciuto da tutti come "Lelo", lo scorso inverno ha documentato vari scorci di Fraciscio, realizzando uno splendido reportage dedicato alla natura, agli animali e al borgo. Una testimonianza portata avanti quasi di giorno in giorno da una sentinella preziosa, che ha un forte legame con la sua terra. Fatto salvo per qualche comprensibile disagio, la neve abbondante – con le sue magiche forme – ha suscitato stupore e incanto tra turisti e residenti, consapevoli di aver assistito ad un evento eccezionale.

Gli alberi hanno assunto forme e disegni stupendi, baite e frazioni cambiavano faccia diventando piccoli presepi. Al tornare del sole, paesaggi incantevoli hanno rivelato la straordinaria bellezza delle nostre montagne. Speriamo nevichi ancora, magari non così tanto in poco tempo, ma che torni tutto quanto silenzioso e bianco.

*Gli abeti trasformati in guglie sotto il peso della neve.
Gli ungulati si muovono silenziosi nell'habitat ovattato.*

As we approach a new winter season let's have a look at what might just lie in wait for us by reflecting on the images of the past. Christmas 2013. A phenomenal snowfall throughout our Alpine region. A very, very special panorama.

Madesimo and Vallespluga under at least 2 metres of snow in a handful of hours. Inconvenient maybe, but a fantastic opportunity to capture shots of some quite extraordinary scenarios.

Local photographer, our very own 'Lelo's' images of Fraciscio – represents a genuine piece of visual reportage – featuring nature, wildlife and the village itself.

Dwarfed trees taking on new forms, mountain huts and entire villages seemingly in miniature combine to create a scene more akin to a picture postcard. Breathtaking mountain landscapes under a winter sun.

Quite exceptional, and all wrapped up in an overwhelming silence.

MELONZ



Quando i primi freddi autunnali si fanno sentire, diventa molto piacevole riappropriarsi di quella piacevole abitudine serale di consumare a cena un piatto caldo di minestra. A tal proposito, le varianti suggerite dalla gastronomia locale sono infinite e annoverano anche suggestive zuppe che risentono delle contaminazioni della vicina Engadina. Orzo, farro, carote, verdure varie: le minestre sono un toccasana per la nostra salute e ritemperano lo spirito nelle fredde serate di ottobre e novembre.

Scavando nelle antiche tradizioni locali, abbiamo scoperto una ricetta povera, frutto della tradizione contadina, che un tempo era diffusa soprattutto nelle case della Valle Spluga dove le famiglie si riunivano intorno al tavolo per consumare quello che le massaie, con fatica e creatività, riuscivano a preparare con le scarse risorse a disposizione.

Stiamo parlando del melonz, un concentrato saporito di sapore e calorie, che aveva la doppia proprietà di scaldare l'anima e riempire lo stomaco. Gli ingredienti sono semplicissimi: farina gialla, latte, burro e sale.

Si comincia con il bagnare la farina già salata, utilizzando un po' di latte. È importante versare il liquido a piccole dosi, mescolando continuamente in modo da favorire l'assorbimento del latte. Quando la farina avrà raggiunto la giusta consistenza umida, si procede con la cottura del composto in padella. Fondamentale per la riuscita del piatto è l'aggiunta di molto burro che in precedenza è stato fatto sciogliere sul fuoco. Durante questa fase è fondamentale non smettere mai di mescolare la farina, fino a raggiungere la cottura perfetta, cioè quando il composto diventa color giallo-oro.

Prima di servirla in tavola, si aggiunga una noce di burro e si presenti il tutto in un'ampia scodella con latte molto caldo.



ONCE UPON A TIME MELONZ

Autumn chills but hot soups on the dinner table in the evening fortify the very spirit. Healthy local and traditional recipes are the order of the day. Barley, spelt, carrot and a range of other vegetables will all play their natural part.

Here's an old and typically simple Vallespluga solution to November evenings using only the scarce and basic resources available alongside the creativity and hard work of the housewife.

Melonz: a flavoursome concentrate, calorie-packed and guaranteed to fill the stomach and warm the soul. Simple enough: cornmeal, milk, butter and salt.

Wet the salted flour with milk stirring continuously. Once at the right consistency and dampness, transfer and cook in a frying pan. Add lashings of pre-heated butter. Keep stirring! The perfect result is when the mixture has turned a golden yellow. Add a further knob of butter prior to serving in a large bowl with very hot milk.

UN LIBRO DI ANTICHI SAPORI

In epoca moderna la riscoperta dei valori della tradizione porta con sé tanti ricordi e un po' di nostalgia. Sentimenti che Marina Canclini, nativa di San Pietro a Samolaco ma residente a Campodolcino, ha voluto raccogliere in un libro intitolato "Ricordi e sapori di una volta. Riscoprendo ricette semplici della Valle Spluga e...".

Il libro, uscito nel dicembre 2013, è una raccolta di ricette di piatti della tradizione locale raccontati da chi quei piatti li preparava con le proprie mani. In quasi due anni Marina ha svolto un accurato lavoro di ricerca, intervistando le signore anziane della Valle Spluga, da Madesimo a San Giacomo Filippo, spostandosi dalla Valchiavenna fino alle province di Varese e Milano.

Nel presentare il suo lavoro Marina racconta: "Ho scritto questo libro di ricette perché in questi ultimi anni, parlando con tante nonnine che mi raccontavano come cucinavano ai loro tempi, ho pensato che se non avessero lasciato qualcosa di scritto il loro sapere sarebbe andato perso". Marina ha iniziato così il suo viaggio in cerca di ricette, rapita dalle emozioni che i racconti le suscitano: "Mi hanno stupito le donne più anziane: durante il racconto, ricordando i tempi duri di una volta, nei loro occhi e nelle loro espressioni vedevo comunque tanta serenità come a voler dire avevamo poche cose, ma eravamo felici". Sono tanti i piatti tipici della tradizione locale raccolti nel libro: pizzoccheri, polenta, "melonz", frittelle, zuppe. Un patrimonio di saperi e sapori, che diventa protagonista delle ricette delle anziane signore che, pur avendo lo stesso titolo, variano per ingredienti, dosi e procedimento.

Sfogliando il libro si scoprono pietanze preparate con ingredienti semplici, utilizzati anche ai giorni nostri: la



zuppa d'orzo, la minestra di ortiche e patate, i bolliti e i dolci come la "miascia" e le frittelle, preparate ai bambini per merenda o in alcune occasioni speciali.

A Motta di Campodolcino, ad esempio, dopo che venivano falciati i prati, si riunivano tutti a mangiare le frittelle con lo zucchero. A Starleggia invece venivano cotte sul fuoco del camino per riscaldare i lunghi pomeriggi invernali.

Anche nella preparazione della polenta, piatto principe del menu locale, ogni cuoca metteva un po' del proprio gusto personale: riscaldata dal giorno prima, "concia", dolce con zucchero e burro, fritta con patate e formaggio, consumata come pasto o al mattino appena svegli. Leggendo le testimonianze raccolte nel libro si capisce come in passato, nonostante le risorse non fossero molte, si cucinavano ugualmente cibi molto gustosi con i prodotti offerti dagli orti e dalle stalle.

Leggere le ricette, preparare ed assaggiare questi piatti è un'immersione nel passato, nei gusti e nei sapori di una volta, che non hanno mai abbandonato i ricordi delle anziane signore che hanno tenuto compagnia a Marina durante la lavorazione del libro.

RECIPES FROM WAY BACK

The rediscovery of traditional values inevitably carries a whiff of nostalgia with it. Ask Marina Canclini author of "Memories and flavours of old. Simple Valle Spluga recipes". Published in December 2013 the book is a collection of local traditional dishes. A genuine labour of love which saw Marina interviewing old ladies not only in Madesimo and San Giacomo Filippo but as far afield as Varese and Milan.

"It was a question of wanting to put on record how people used to prepare food years ago so that old secrets would not be lost. What really touched me was the women's complete absorption and contentment as they were telling their simple culinary tales"

All the typical traditional dishes are incorporated as you would imagine: pizzoccheri, polenta, "melonz", pancakes and soups. A splendid combination of know-how and flavours fe-

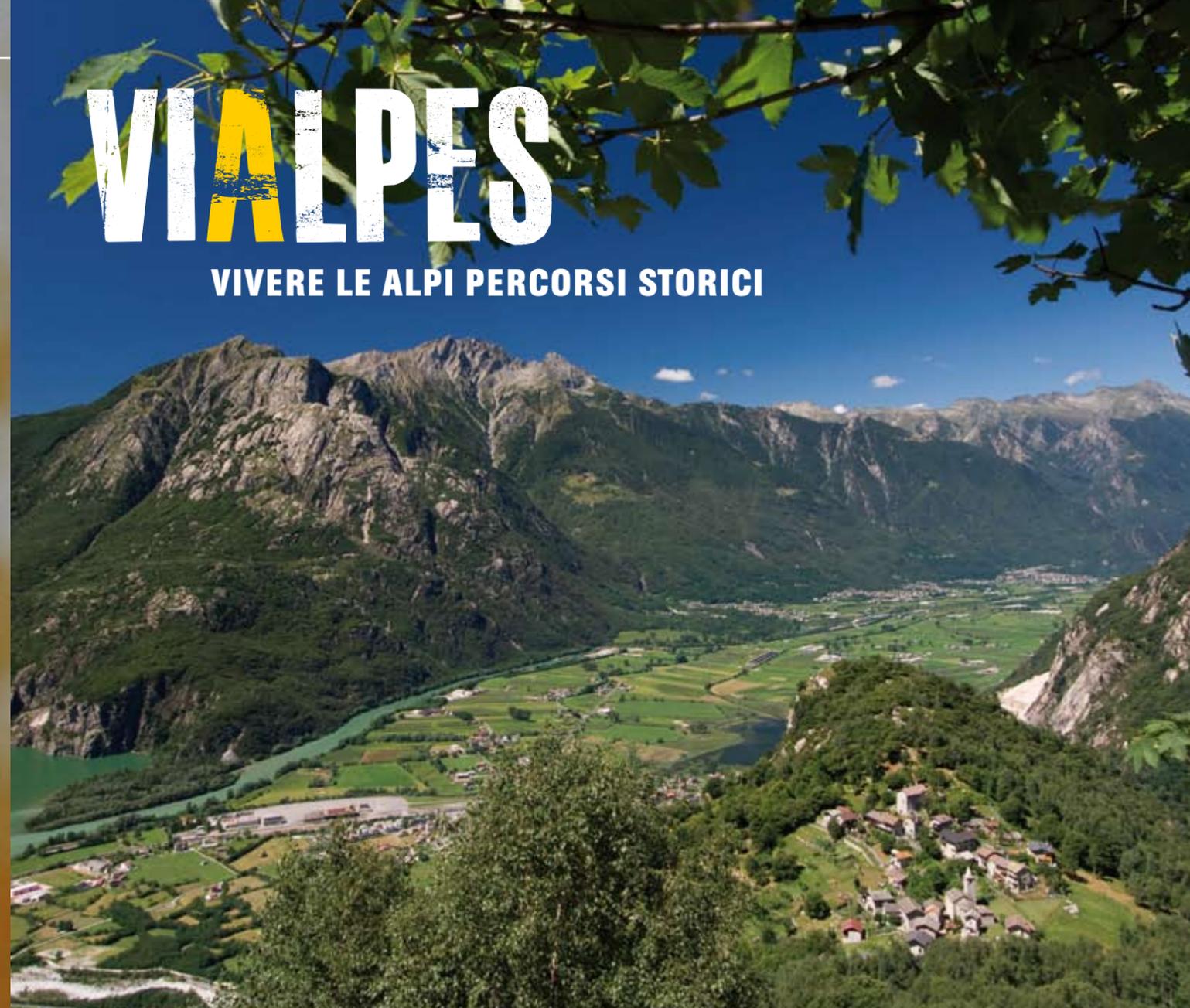
aturing highly personalised recipes both in ingredients and methods of preparation. Leafing through you'll find a simplicity of raw materials involved: barley soup, or one of nettles and potatoes, boiled meats, favoured sweets such as "miascia" or delicious pancakes – a sugary treat for everyone after hay-making, or cooked over an open fire on winter afternoons.

Even in the preparation of the staple dish – polenta – individual cooks add their very particular 'touches', warmed up as a sweet with sugar and butter, or fried with potatoes and cheese. Reading the many accounts, one can readily appreciate how years ago delicious offerings were conjured up using the simplest of produce from garden or barn.

Marina's achievement in the book is that of reopening a 'kitchen cabinet' that might well have otherwise been locked away for good.

VIALPES

VIVERE LE ALPI PERCORSI STORICI



ITINERARI DI TREKKING

Val Bregaglia - Chiavenna - Morbegno - Passo San Marco



www.valchiavenna.com



Le opportunità non hanno confini.

VALCHIAVENNA

MOMENT DE NOSTALGIA

*Presepi
Mercatini
Eventi Natale*



**PROGRAMMA E APPUNTAMENTI
DICEMBRE 2014 - GENNAIO 2015**

in anteprima su: www.valchiavenna.com

SETTEMBRE 2014

Tutto il mese

PERCORSI "AVVENTURA" NEI CANYONS
Valchiavenna e Val Bregaglia
Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081,
info@renatarossi.it

CORSO BASE ALPINISMO SU ROCCIA CON CAI CHIAVENNA

Il corso ha lo scopo di fornire all'allievo nozioni sull'arrampicata e sulle tecniche di progressione in parete. Iscrizioni entro 29 agosto
Info: Gianfranco Cason, Tel. 0343 32905,
stoffel.cason@alice.it

Tutti i giovedì

SERATA A TEMA

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

VISITA ALLA VILLA GARBALD E ALLESTIMENTO D'ARTE

Presso, Villa Garbald, Castasegna (CH), ore 15
Info e prenotazioni: Tel. +41 81 8381515,
betriebsleitung@garbald.ch

20 sabato

VISITA GUIDATA A MOTTALETTA PRESSO ISOLA DI MADESIMO

Ritrovo sul posto alle ore 14.30.
Organizzazione: Centro studi storici valchiavennaschi
Info: Centro studi storici valchiavennaschi,
Tel. 0343 35382, cssvalchiavenna@virgilio.it

20/21

USCITA CANYONING IN VAL BODENGO

Sabato "Bodengo 1", domenica "Bodengo 2"
Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081,
info@renatarossi.it

Dal 20 al 28

AGRICOLTURA A CODERA

Soggiorno a Codera per attività agricola,
con raccolta della produzione dei campi.
Soggiorno gratuito per i volontari
Info: Ass. Amici Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037,
Cell. 338 1865169, info@valcodera.com

21 domenica

TROFEO "MARMITTE DEI GIGANTI"

Gara nazionale di corsa in montagna a staffetta
Info: Roberto Tonucci, Cell. 347 6076920,
info@gpvalchiavenna.it

ESCURSIONE CON CAI CHIAVENNA

Monte Legnone (da Rifugio Roccoli Loria). Durata:
A/R circa 6 ore. Difficoltà: EE
Info e iscrizioni: Sergio Buzzella, Cell. 329 8075682

25/26

MENU' A BASE DI PESCE

Info: Hotel Maloia, Tel. 0342 687936,
info@hotelmaloia.it

27 sabato

VISITA GUIDATA ALLA CHIESA DI S. BARTOLOMEO IN OLTREMERA A CHIAVENNA

Ritrovo sul posto alle ore 14.30.
Organizzazione: Centro studi storici valchiavennaschi
Info: Centro studi storici valchiavennaschi,
Tel. 0343 35382, cssvalchiavenna@virgilio.it

UNA CORSA CON I CAMPIONI. INSIEME PER LA VITA

5ª edizione. A sostegno dell'associazione
"Gianluigi Nonini" per la ricerca contro il cancro.
Apertura manifestazione presso
Piazza Bertacchi, Chiavenna
Info: www.kilometroverticalelagunc.it

28 domenica

XV KILOMETRO VERTICALE

Gara internazionale di corsa in montagna:
Chiavenna - Lagunc
Info: info@kilometroverticalelagunc.it;
www.kilometroverticalelagunc.it

Dal 28 al 04/10

ESCURSIONE CON CAI CHIAVENNA

Parchi della Croazia. Dalmazia Zara - Paklenica -
Plitvice - Krka. Iscrizioni: entro il 31 agosto presso
Effe3Sport Chiavenna
Info e iscrizioni: Salvatore Brambilla,
Tel. 0343 34619, Cell. 348 8136460

OTTOBRE 2014

Tutto il mese

CORSO BASE ALPINISMO SU ROCCIA CON CAI CHIAVENNA

Il corso ha lo scopo di fornire all'allievo nozioni sull'arrampicata e sulle tecniche di progressione in parete. Iscrizioni entro: 29 agosto
Info: Gianfranco Cason, Tel. 0343 32905,
stoffel.cason@alice.it

Tutti i giovedì

SERATA A TEMA

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

VISITA ALLA VILLA GARBALD E ALLESTIMENTO D'ARTE

Villa Garbald, Castasegna (CH), ore 15
Info e prenotazioni: Tel. +41 81 8381515,
betriebsleitung@garbald.ch

Fino al 04

ESCURSIONE CON CAI CHIAVENNA

Parchi della Croazia. Dalmazia Zara - Paklenica -
Plitvice - Krka. Iscrizioni: entro il 31 agosto
presso Effe3Sport Chiavenna
Info e iscrizioni: Salvatore Brambilla,
Tel. 0343 34619, Cell. 348 8136460

04 sabato

EVENTO BIKE

Presso Agriturismo La Florida, Mantello
Info: Agriturismo La Florida, Tel. 0342 680846,
info@lafiorida.com

04/05

STRAMESE E MINIOLEMPIADI

Sabato pomeriggio e domenica
Info: Comune di Mese, Tel. 0343 41000

SALITA AL SASSO MANDUINO

Val dei Ratti, via normale
Info: Cell. Gualtiero Colzada, 333 2640782, Rossano
Libera, Cell. 347 2454066

Dal 04 al 19

FESTIVAL DELLA CASTAGNA

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

05 domenica

DI' DE LA BRISAOLA - 3° EDIZIONE

I produttori di brisaola della Valchiavenna si pre-
senteranno nei portoni e nelle piazze del suggestivo
centro storico di Chiavenna (Città Slow e Bandiera
Arancione del Touring Club Italiano) per una giornata
di degustazione e vendita
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna,
Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

ESCURSIONE IN VAL BONDASCA

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

VISITA ALLA BIBLIOTECA DEI GARBALD

A Castasegna (CH). Sguardo nella collezione e inter-
essi dei Garbald con Uta Kohl, archivista diplomata,
ore 17. Richiesta prenotazione
Info e prenotazioni: Tel. +41 81 838 15 15,
betriebsleitung@garbald.ch,
www.garbald.ch/de/bibliothek.html

11 sabato

VISITA ALLA BIBLIOTECA DEI GARBALD

A Castasegna (CH). Sguardo nella collezione e inter-
essi dei Garbald con Uta Kohl, archivista diplomata,
ore 17. Richiesta prenotazione
Info e prenotazioni: Tel. +41 81 838 15 15,
betriebsleitung@garbald.ch,
www.garbald.ch/de/bibliothek.html

12 domenica

FIERA DI CHIAVENNA

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

ESCURSIONE IN VAL PILOTERA

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

ESCURSIONE CON CAI CHIAVENNA

Alto Lago/Passo San Jorio. Durata: A/R 6 ore circa.
Difficoltà: E
Info e iscrizioni: Salvatore Brambilla,
Tel. 0343 34619, Cell. 348 8136460

18/19

ESCURSIONE

Traversata Val Bodengo/Val Darenzo
Info: Cell. Gualtiero Colzada, 333 2640782,
Rossano Libera, Cell. 347 2454066



19 domenica**ESCURSIONE IN VAL BODENGO**

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

PIZZOCCHERATA AL RIFUGIO FRASNEDO

Pizzoccherata con pizzoccheri valtellinesi, di Verceia e prodotti tipici. Presso Rifugio Frasnedo in Val dei Ratti, Verceia
Info: Rifugio Frasnedo, Tel. 0343 916200, cell. 333 6266504

24 venerdì**PREMIO NIETZSCHE 2014**

Convegno "L'Europa, il nostro destino o la nostra rovina?" Presso Palazzo Salis di Chiavenna, ore 18. Relatori Sossio Giammetta, Giuseppe Girgenti, Massimo Fini e Marcello Veneziani. Al termine del convegno verrà conferito il premio "Nietzsche" ad Alain de Benoist.

Alle ore 21, presso Sala Conferenze della Banca Popolare di Sondrio succursale di Chiavenna, presentazione del libro "Anima e Corpo" di Marcello Veneziani, con la partecipazione del giornalista del Corriere della Sera Dario Fertilio
Info: Circolo Culturale La Torre, Tel. 0342 611036, info@circolo-latorre.com

25 sabato**XVIII° PREMIO "LA TORRE"**

Presso Cinema Victoria di Chiavenna, ore 18.30, alla presenza del regista Pupi Avati verrà proiettato il suo film "Il papà di Giovanna". Seguirà dibattito "La famiglia di oggi" con la partecipazione del regista, di Marcello Veneziani e Renato Besana. Al termine verrà conferito a Pupi Avati il Premio "La Torre". Seguirà cena presso Palazzo Salis di Chiavenna su prenotazione
Info: Circolo Culturale La Torre, Tel. 0342 611036, info@circolo-latorre.com

"I COLORI DELL'AUTUNNO"

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

VOCINCORO X EDIZIONE

Concerto per il 50° del Coro Nivalis. Presso Teatro Società Operaia, Chiavenna, ore 21. Organizzazione: Coro Nivalis
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturisticovalchiavenna.com



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

NOVEMBRE 2014**Tutti i giovedì****SERATA A TEMA**

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

23 domenica**FIERA DI CHIAVENNA**

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

29/30**MERCATINI DI NATALE A MESE**

Piazza del Comune
Info: Comune di Mese, Tel. 0343 41000

UFFICI TURISTICI, IMPIANTI RISALITA, PRO LOCO

Consorzio Turistico Valchiavenna
Tel. 0343 37485 Fax 0343 37361

Ufficio Turistico Madesimo
Tel. 0343 53015

Ufficio Turistico Campodolcino
Tel. 0343 50611

Skiarea Valchiavenna, società impianti
Madesimo Tel. 0343 55311

Pro Chiavenna
Chiavenna Tel. 0343 35327

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

COMUNITÀ MONTANA E COMUNI DELLA VALCHIAVENNA

Comunità Montana della Valchiavenna
Chiavenna Tel. 0343 33795

Comune di Campodolcino
Tel. 0343 50113

Comune di Chiavenna
Tel. 0343 220211

Comune di Gordona
Tel. 0343 42321

Comune di Madesimo
Tel. 0343 53257

Comune di Menarola
Tel. 0343 42322

Comune di Mese
Tel. 0343 41000

Comune di Novate Mezzola
Tel. 0343 63040

Comune di Piuro
Tel. 0343 32327

Comune di Prata Camportaccio
Tel. 0343 32351

Comune di San Giacomo Filippo
Tel. 0343 32430

Comune di Samolaco
Tel. 0343 38003

Comune di Verceia
Tel. 0343 44137

Comune di Villa di Chiavenna
Tel. 0343 40507

VIAGGIARE

Bus STPS
Chiavenna Tel. 0343 37485

Trenitalia
Stazione Chiavenna Tel. 892021

Deposito bagagli
Stazione Chiavenna Tel. 0343 37485

Autostradale Milano-Madesimo
Milano Tel. 02 33910794

Autonoleggio taxi Albiniano
Cell. 329 2150632

Autonoleggio taxi Ciocca
Cell. 338 8332068

Autonoleggio taxi Lago e Valli
Cell. 333 4802639

Autonoleggio taxi Levi Maurizio
Cell. 335 6300949

Stazione servizio Esso "Brex"
Chiavenna Tel. 0343 916207

Stazione Servizio Roxoil Q8
Prata Camportaccio
Tel. 0343 916201

Elitellina elicotteri
Gordona Tel. 0343 42478

Ag. Viaggi La Magnifica Terra
Chiavenna Tel. 0343 34520

Ag. Viaggi Nuove Mete
Chiavenna Tel. 0343 37683

NOLEGGIO ATTREZZATURE SCI

Pedro Ski center
Madesimo Cell. 347 8941086

Blossom Skis La Sosta
Prata Camportaccio Tel. 0343 36723

Olympic Sport
Campodolcino Tel. 0343 51244
Madesimo Tel. 0343 54330

SCUOLE SCI, MAESTRI, SCI CLUB

Giovannoni Roberto
Cell. 335 258462

Sci Club Campodolcino
Cell. 335 8133123

Circolo Sciatori Madesimo
Tel. 0343 56105

GUIDE ALPINE, ACCOMPAGNATORI

Associazione Guide Alpine Valchiavenna
Cell. 333 2640782

Gruppo Ometto di Sasso
Cell. 347 1212799

C.A.I. Chiavenna
Cell. 345 8432063

AGENZIE IMMOBILIARI

Agenzia Immobiliare Balatti
Chiavenna Tel. 0343 33487

Agenzia Immobiliare De Tanti
Chiavenna Tel. 0343 32174

Emmezeta srl
Chiavenna Cell. 393 9790993

Mazza Ing. Pierangelo
Chiavenna Tel. 0343 32160

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

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 Sesta
Chiavenna Tel. 0343 34675
Cell. 339 2889986

Le Vecchie Mura
Chiavenna
Cell. 334 3625353

Palazzo Salis
Chiavenna Tel. 0343 32283

Palazzo Giani
Chiavenna Cell. 347 0240183

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

Agrifoglio
Gordona Cell. 333 8918819
Cell. 349 2939257

Locanda Cardinello
Madesimo/Isola Tel. 0343 53058

Ginepro
Madesimo Cell. 335 8179462

La Corte
Mese Tel. 0343 41136
Cell. 348 2680542

La Malpensada
Piuro/Prosto Tel. 0343 32382

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

Torre Scilano
Piuro/Borgonuovo Cell. 348 5112329

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

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

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

Nido per due
Prata Camportaccio
Cell. 320 2112921

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

Gli Oleandri
Villa di Chiavenna Cell. 349 8400495

AGRITURISMI

Al Palaz
Prata Camportaccio/San Cassiano
Tel. 0343 20501
Cell. 366 3419641

La Campagnola
Gordona Tel. 0343 21001

La Cà Vegia
Prata Camportaccio/San Cassiano,
Cell. 338 4368896

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 Rocca
Campodolcino/Fraciscio
Tel. 0343 50435

Rezia
Campodolcino Tel. 0343 58020

Boscone Suite Hotel
Madesimo Tel. 0343 53628

CAMPEGGI
Campodolcino Tel. 0343 50097

Acquafraggia
Piuro/Borgonuovo Tel. 0343 36755

RIFUGI E OSTELLI
Ostello Al Deserto
Chiavenna Tel. 0343 290000
Cell. 331 7492468

Rifugio Bertacchi
Madesimo/Loc. Emet
Cell. 334 7769683

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

Rifugio Frasnedo
Verceia/Frasnedo
Cell. 333 6266504

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

Osteria Alpina
Novate Mezzola/Val Codera
Cell. 338 1865169

Rifugio Savogno
Piuro/Savogno Tel. 0343 34699
Cell. 392 6426238

A TAVOLA IN VALCHIAVENNA
Casa Alpina San Luigi
Campodolcino/Gualdera
Tel. 0343 51235

La Genzianella
Campodolcino/Fraciscio
Tel. 0343 50154



VALCHIAVENNA VACANZE DIVENTA PIÙ RICCO E TI SEGUE OVUNQUE

www.valchiavenna.com/it/valchiavenna-vacanze.html

La MontaninaCampodolcino/Gualdera
Tel. 0343 50109**Oriental**

Campodolcino Tel. 0343 50014

Stella AlpinaCampodolcino/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 GiovanantoniChiavenna
Cell. 347 2617955**Crotto Ombra**

Chiavenna Tel. 0343 290133

Passerini

Chiavenna Tel. 0343 36166

Pizzeria**Pasteria L'Arca**

Chiavenna Tel. 0343 34601

Ristorante PizzeriaS. Lorenzo
Chiavenna Tel. 0343 34902**Ristorante Pizzeria**Rebelot
Chiavenna Tel. 0343 33000**Trattoria****Uomo Selvatico**

Chiavenna Tel. 0343 32197

Maloia

Dubino Tel. 0343 687936

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

PostaMadesimo/Montespluga
Tel. 0343 54234**Vittoria**Madesimo/Montespluga
Tel. 0343 54250**Ristorante Quattro Stagioni**

Mantello Tel. 0342 680846

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 BelvederePiuro/Prosto
Tel. 0343 33589**Crotto Quartino**Piuro/S. Croce
Tel. 0343 35305**Pizzeria Pink Panther**Piuro/Borgonuovo
Tel. 0343 32480**Moreschi**Prata Camportaccio
Tel. 0343 20257**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

Azienda Agrituristica La Fiorida

Mantello Tel. 0342 680846

DOLCI TIPICI**Balgera Panificio**

Chiavenna Tel. 0343 32436

Mastai Pasticceria

Chiavenna Tel. 0343 32888

Stella Pasticceria

Madesimo Tel. 0343 53260

Del Curto Simonetta

Piuro/Prosto Tel. 0343 32733

Moreschi

Prata Camportaccio Tel. 0343 20257

ALIMENTARI**Mastai Ortofrutticoli**

Chiavenna Tel. 0343 33189

Valtonline

Chiavenna Tel. 0343 37371

Moiola Market

Madesimo Tel. 0343 53536

La Sosta/Blossom Ski Store

Prata Camportaccio Tel. 0343 36723

VINO E BIRRA ARTIGIANALE**Enoteca Marino**

Chiavenna Tel. 0343 32720

Fiaschetteria La Specola

Chiavenna Tel. 0343 32696

Cantine del Palazetto

Mese Tel. 0343 41136

Mamete Prevostini

Mese Tel. 0343 41522

FORMAGGI**Del Curto Formaggi**

Chiavenna Tel. 0343 33462

MIELE**Azienda Agr. Caligari**

Chiavenna Tel. 0343 32070

De Stefani Lorenzo

Prata Camportaccio Tel. 0343 33270

PIZZOCCHERI E PASTA FRESCA**Pasta fresca Punto e Pasta**

Chiavenna Tel. 0343 34330

Non Solo Pasta

Chiavenna Tel. 0343 33737

PIETRA OLLARE**Roberto Lucchinetti**

Piuro/Prosto Tel. 0343 35905

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

MoreschiPrata 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

La Corte

Chiavenna Tel. 0343 32431

L'Angolo di Paola

Chiavenna Tel. 0343 37412

Mariconti Renzo

Chiavenna Tel. 0343 32638

Punto VerdePrata 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 benessereBoscone Suite Hotel
Madesimo Tel. 0343 53628**Farmacia Dr. Corti**

Novate Mezzola Tel. 0343 44110

SPORT E DINTORNI**Centro Sportivo****Valchiavenna**

Piscina, pattinaggio, tennis, calcetto

Chiavenna Tel. 0343 35068

Rizzi SportArticoli 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

UTILITA' VARIE**STUDI COMMERCIALISTI****Dott. Tassi Giorgio**

Sondrio Tel. 0342 515166

EDP Chiavenna

Chiavenna Tel. 0343 33141

Elaboratio srl

Chiavenna Tel. 0343 33395

Studio TrincheraGiacomo Dino
Chiavenna Tel. 0343 33484**VARIE****Unione Commercio**

Sondrio Tel. 0342 533311

Frigoimpianti MoruzziPrata Camportaccio
Tel. 0343 20612**F.M.P Consulting**

Lecco Tel. 0341 288358

Spluga Petroli

Chiavenna Tel. 0343 20033

Telnext srl

Chiavenna Tel. 0343 35707

GDC cartolibreria

Chiavenna Tel. 0343 32330

Il Sogno wedding planner

Lecco Tel. 0341 1690151

Rotalit Tipografia

Chiavenna Tel. 0343 32179

Prevostini Rosa

Mese Tel. 0343 41227

Soc. Coop. SocialeLa Quercia
Mese Tel. 0343 43041**Scaramellini Alessandro**

Chiavenna Tel. 338 8174247

Falegnameria Pasini

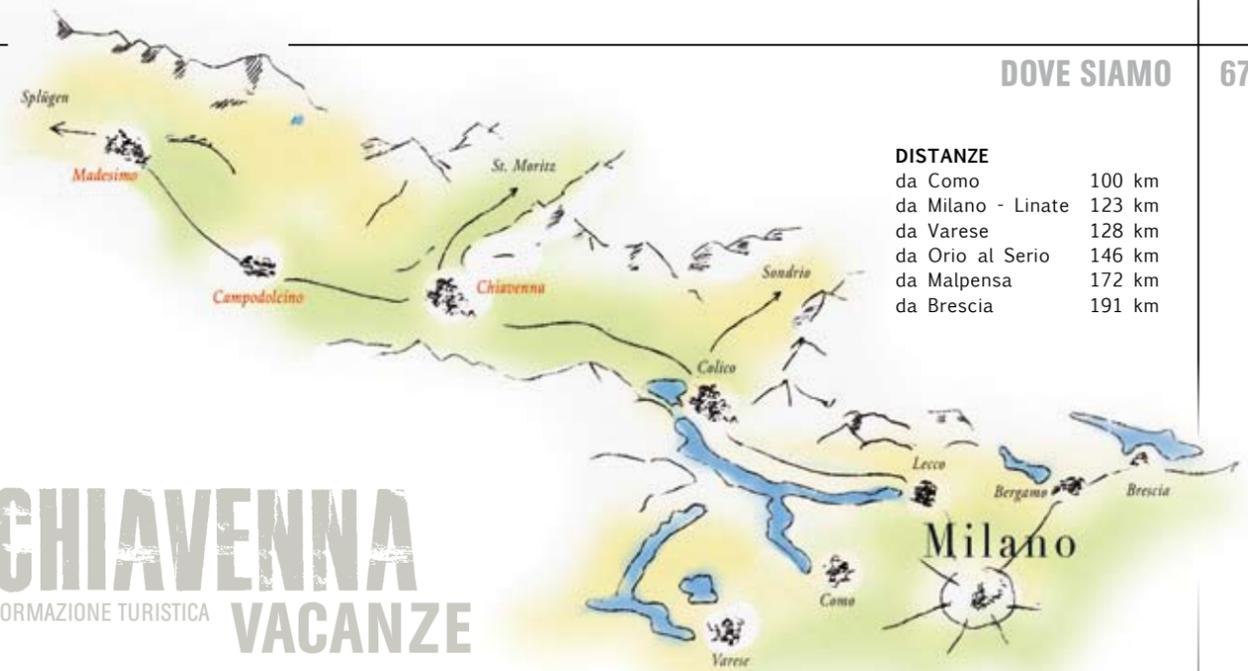
Piuro/Prosto Tel. 0343 33021

Manusardi Luigi

Chiavenna Tel. 0343 35447

Elettroimpianti Fanetti

Chiavenna Tel. 0343 32159

Sciuchetti EzioGuida 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 viene distribuito gratuitamente presso i nostri uffici turistici ed è disponibile anche on line. Per la spedizione in Italia vi richiediamo un contributo di almeno 10 euro, dall'estero di almeno 20 euro per 4 numeri da versare direttamente presso i nostri uffici turistici di Chiavenna e Campodolcino oppure sui seguenti conti correnti:

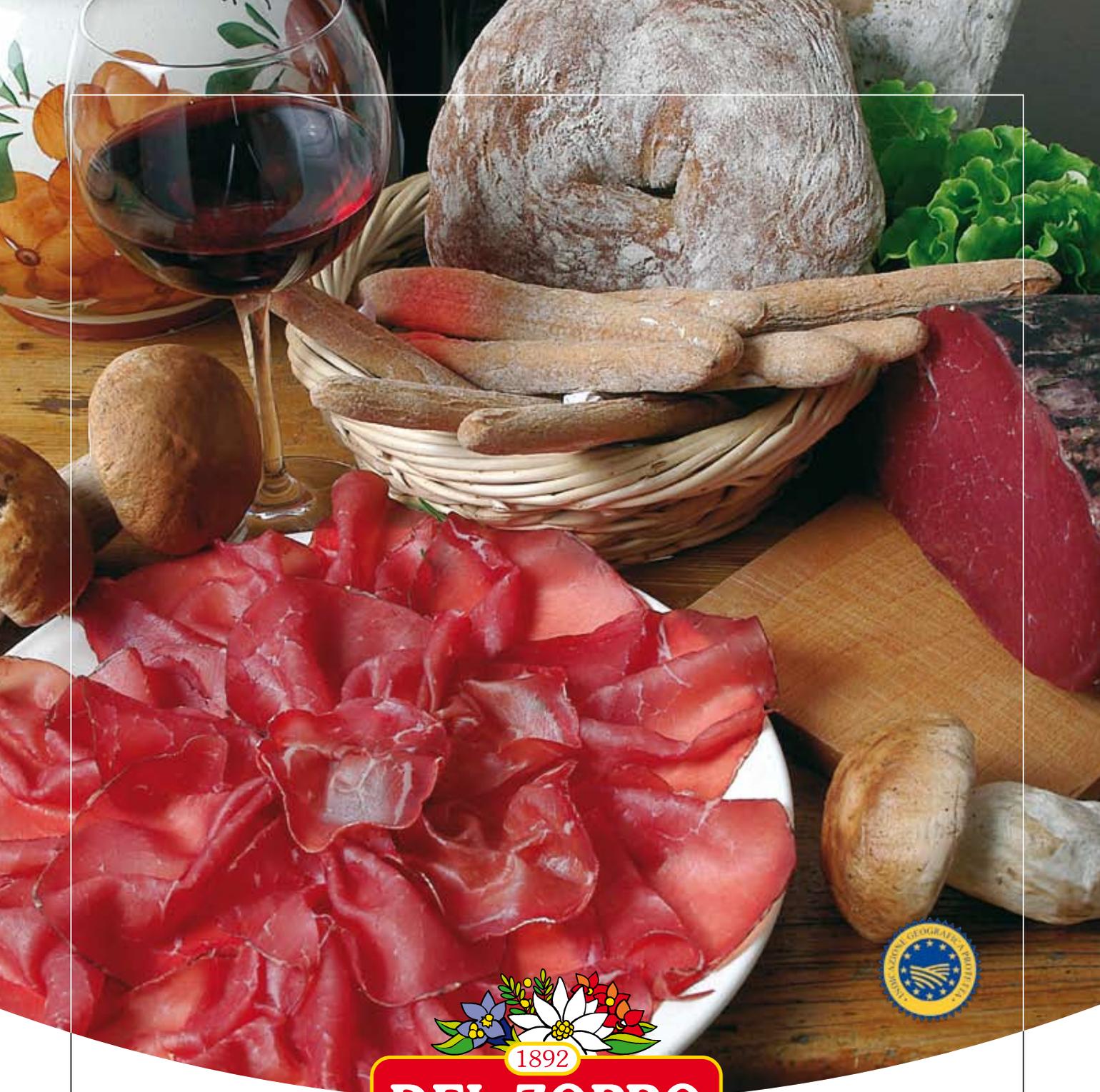
Dear readers, starting from the January 2014 edition, Valchiavenna Vacanze continues to be distributed free of charge at our tourist information offices and remains available on line. For mailing purposes however we would invite a contribution of at least 10 euro on Italy, at least 20 euro abroad every 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

Ringraziamo anticipatamente chi vorrà contribuire, anche con un importo maggiore, che ci permetterà di migliorare la nostra rivista.

Per ricevere i prossimi numeri di Valchiavenna Vacanze direttamente a casa tua effettua il versamento, compila questo coupon e **consegnalo** via mail, 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



1892
DEL ZOPPO

Bresaole della Valtellina

Bresaole Del Zoppo srl
23010 Buglio in Monte
Via dell'industria 2
tel. 0342 620019 - fax 0342 620030
e-mail: info@delzoppo.it
www.delzoppo.it