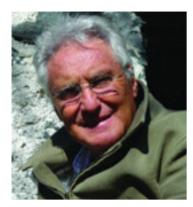


l'editoriale



di FRANCO MORO
Presidente Consorzio
Turistico della Valchiavenna.
President of the Consorzio Turistico
Valchiavenna

Gentili ospiti e operatori di tutta la Valchiavenna, chiudiamo con questo numero il primo anno della nostra rivista. Notevoli sono stati i riscontri positivi; unanimi sono pervenuti gli apprezzamenti per il lavoro svolto. Questo ci ha portato a confermare l'impegno per il prossimo anno e, se possibile, ad incrementarlo per migliorare costantemente la nostra pubblicazione. L'autunno è una stagione splendida, spesso poco conosciuta dal grande pubblico del turismo che è abituato a spostarsi nelle stagioni più tradizionali. Numerosi sono gli appuntamenti enomentamenti enominatori di significazione.

gastronomici con i ristoranti che propongono piatti ricchi con le prelibatezze di stagione. Se volete tenervi in forma e nello stesso tempo rilassarvi immersi nella natura sono molteplici le possibilità di escursioni che vi permetteranno di ammirare i colori stupendi di questi mesi, partendo dall'Oasi del Pian di Spagna risalendo il Lago di Mezzola, percorrendo gli itinerari ciclopedonali di tutto il fondovalle oppure addentrandovi per le valli laterali che vi stupiranno per la bellezza e la varietà dei panorami.

Augurandovi una piacevole permanenza, vi saluto con cordialità dandovi appuntamento all'inverno che già viene preannunciato dalla neve sulle cime di Madesimo e Campodolcino.

Dear guests of the Valchiavenna, this number marks the fourth and final of our magazine's first year. Many have been the positive outcomes and unanimous has been the appreciation for the work that has been done. This has brought us to confirm our commitment for next year and, if possible, to constantly improve and increase our publications.

Autumn is a wonderful season, generally little known to the greater public, which is used to travelling in the more traditional seasons. Numerous are the enological and gastronomical events, with restaurants preparing superb dishes with the season's delicacies.

If you wish to keep fit and at the same time relax surrounded by nature, there are many excursion possibilities that will allow you to admire the marvellous colours of the season, perhaps starting from the "Oasi del Pian di Spagna" only to return tracing Lake Mezzola along the foot and cycle tracks. Alternatively, you may wish to visit one of the several, yet magnificent lateral vallies.

I wish you a pleasant stay and hope to see you again this winter on the ski-fields at Madesimo and Campodolcino.



in questo numero

8

Autunno a tavola! Dining in autumn!!

Tutti i prodotti di questa gustosa stagione, in Valchiavenna.



14

Riflessi bianchi e rossi Red And White Reflections

Il nettare della vigna del Vertemate Franchi di Piuro e i grandi Rossi di Valtellina.



16

Castagne nel piatto Chestnuts

Le ricette del frutto autunnale, dai dolci alla pasta casereccia. Ecco dove acquistarlo.



18

Andar per funghi Mushroom Picking

Una passeggiata nel bosco, dove in autunno cresce sua maestà il porcino.



20

Ricette di cacciagione Game receipes

Le proposte per chi ama i piatti saporiti della selvaggina. I ristoranti che offrono menù a tema.





A COPERTINA

La copertina di questo numero è dedicata al vigneto di Palazzo Vertemate, a Piuro. Dalle uve coltivate nella piana assolata davanti alla dimora del 1500, nasce un bianco passito che si abbina alla perfezione con i dolci della zona.



Via Bregaglia: il sentiero del Castagneto Via Bregaglia:

The Castagneto Track



pagina 30 Autunno in B&B Autumn in B&B

in questo numero



pagina 36
Sport invernali:
dimensione ghiaccio
Winter sports on ice



Valchiavenna Vacanze periodico d'informazione Vacanze

Consorzio per la promozione turistica della Valchiavenna Via Consoli Chiavennaschi 11 23022 Chiavenna (So) Tel. +39.0343.37485 Fax +39.0343.37361 www.valchiavenna.com www.madesimo.com consorzioturistico@valchiavenna.com

Direttore responsabile Giovanni Luca Papa

Hanno collaborato

Filippo Maria Pighetti, Gloria Gerna, Manuela Iacomella, Carlotta Pighetti, Eleonora Vener, Camilla Ciabarri, Profumeria Pedroni Chiavenna Foto di Silvio Sandonini Stefano Gusemroli www.gusme.it Stefano Casati

Stampa

Polaris tipografia Via Vanoni 79 - 23100 Sondrio

Pubblicazione registrata al Tribunale di Sondrio n. 353 del 19.12.2005.



22

Sapore di latte Dairy Goods

Torna a valle la produzione casearia. È tempo di assaggiare tutti i prodotti dell'alpe.

24

Salami, bresaole, prosciutti e violini Salami, ham, bresaola and "violino"

I mesi freddi segnano l'inizio di una nuova epoca gastronomica.





28

La stagione dei colori e dei grandi migratori The Season of colours and of the great migrants

Il riflesso del lago richiama gli uccelli lungo le grandi rotte verso l'Africa.

34

Intervista a Marcello Veneziani Interview to Marcello Veneziani

Lo scrittore-giornalista racconta il suo rapporto con Madesimo.



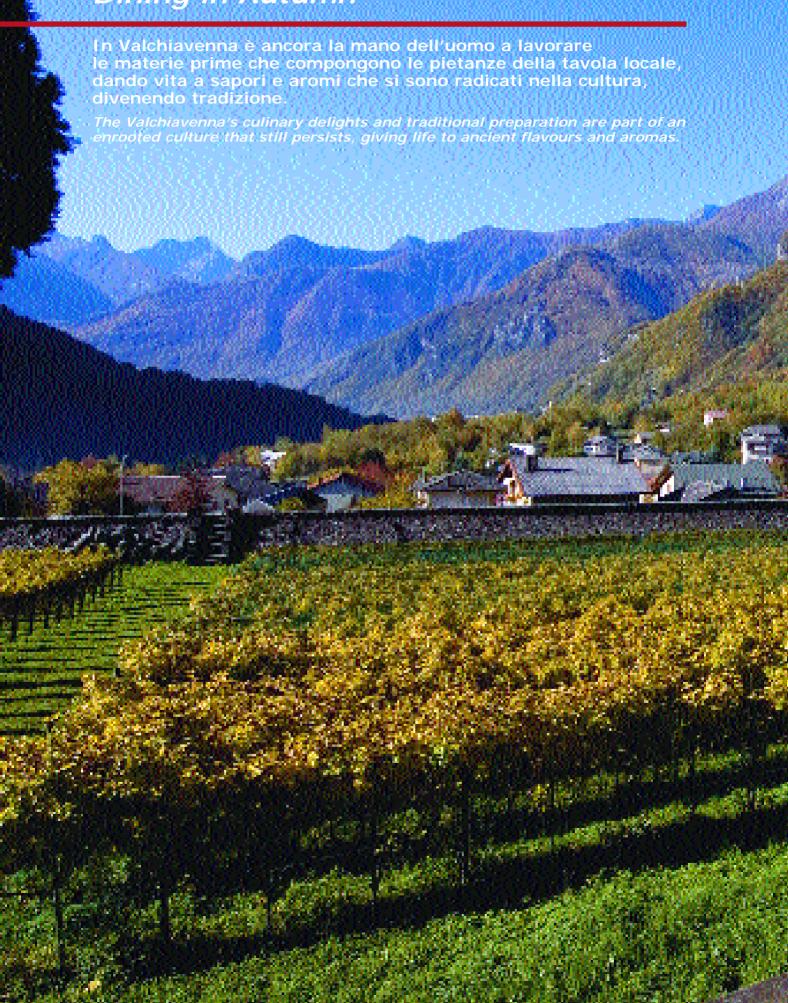


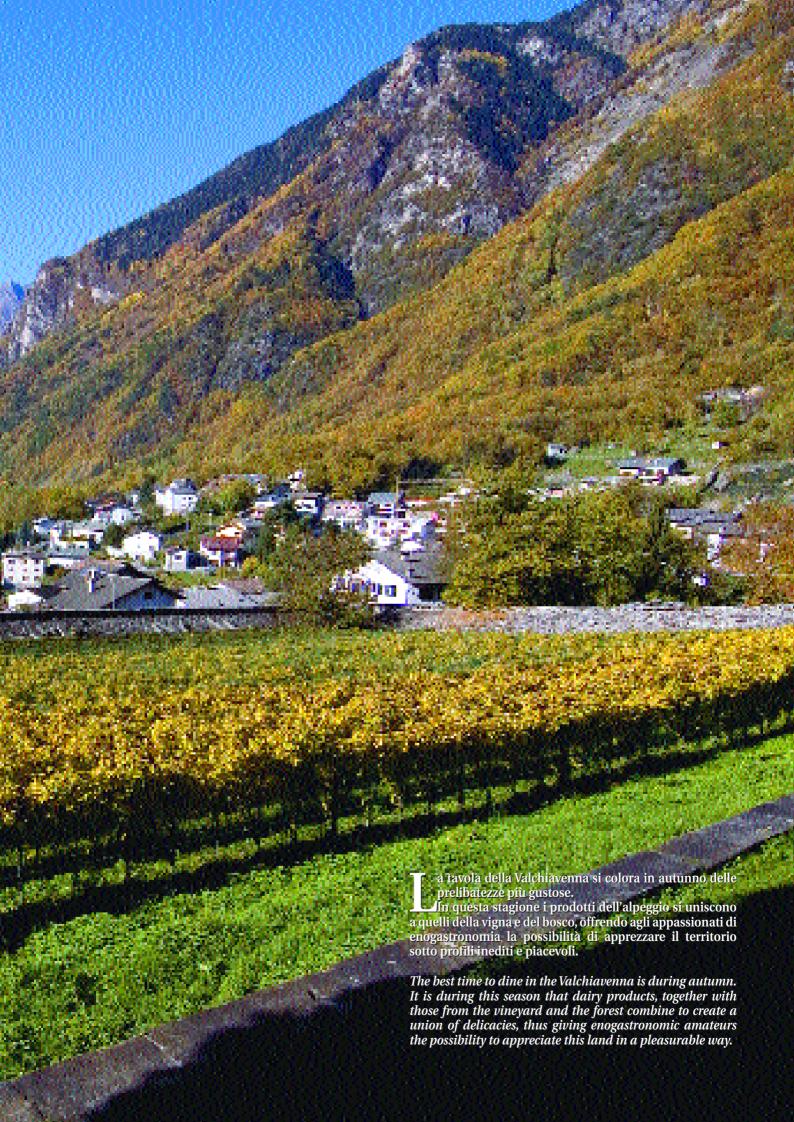
36

L'inverno è alle porte Winter is coming

Le novità della stagione sulle piste da sci: una seggiovia.

Autunno a tavola Dining in Autumn





In autunno la natura vive il suo momento più spettacolare: le sponde delle montagne si accendono di rosso e di giallo, con variazioni cromatiche che mutano di settimana in settimana. Allo stesso modo, anche la tavola dei crotti e dei ristoranti si colora dei prodotti di questa stagione, che segna la conclusione della maturazione dei frutti della terra, pronti per essere raccol-

I palati più raffinati troveranno specialità e abbinamenti unici in Valchiavenna, all'insegna della genuinità e della tradizione.

ti e lavorati dall'uomo.

I **crotti** - i locali tipici della zona che sfruttano la temperatura costante delle correnti d'aria che soffiano tra le rocce -, gli **agriturismi** e i **ristoranti** propongono ricette ispirate alla stagione, con ingredienti freschi e selezionati, da alternare ai pizzoccheri bianchi della Valchiavenna, alle costine cucinate al *lavecc* o alla piota.

Nature lives its most spectacular moment during autumn: the mountainsides are lit by an array of shades of red and yellow that mutate week after week.

In the same way, the tables of the local restaurants and crotti are filled with the season's delicacies, a sign that the earth's fruits have ripened and are ready to be picked and elaborated.

Refined palates will be delighted by the Valchiavenna's traditional, genuine and unique specialities.

The crotti – the area's typical cellars that are built into the mountains' crevices, exploiting an air current that keeps the cellars' temperature constant – and restaurants propose a variety of recipes that are inspired by the season's fresh and selected ingredients and are combined with such dishes as the pizzoccheri bianchi della Valchiavenna, or the costine (pork chops) "al lavecc".







I COLORI DELL'AUTUNNO

The colours of autumn

Nella pagina precedente, vista sui terrazzamenti vitati di Palazzo Vertemate, a Piuro.

In queste pagine, la raccolta dei mirtilli e una tavola imbandita con polenta e frutti di stagione.

A destra, passeggiata tra le vigne di Pianazzola. Sullo sfondo la Val Bregaglia.

On the previous page, views of the terraced vineyards at Palazzo Vertemate, Piuro.
On this page, a woman picks blueberries and a table prepared with polenta and the season's fruits.
On the right, a stroll amongst the vines.









La vigna e l'uva sono le regine di questi mesi. A Piuro e a Chiavenna, da un po' di tempo nasono selezionati vini bianchi, tra cui spicca appunto quello del Vertemate, prodotto nella vigna dell'omonimo palazzo aperto al pubblico.

Un posto d'onore spetta poi ai **grandi rossi della Valtellina**, terra celebrata per la viticoltura eroica.

In questi mesi le castagne vengono raccolte e fatte essiccare.

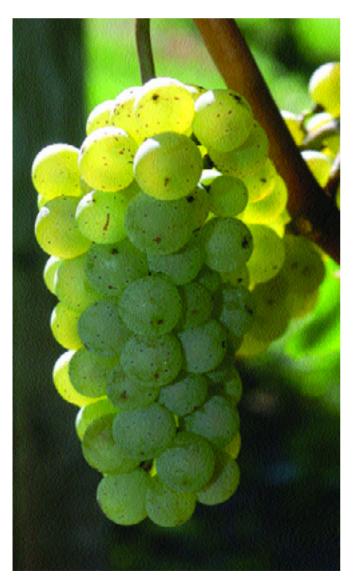
Con la loro farina si prepara una pasta particolare, i *tajadin dulz*, che si abbina perfettamente con il formaggio dell'alpe. Cotte o fatte saltare in padella invece, le castagne si prestano bene per dolci o per essere consumate fresche.

E poi ci sono i **funghi**. Ricco di fibre e povero di calorie, questo prodotto del bosco è l'ingrediente ideale per arricchire di aromi i piatti autunnali, sia i primi che i secondi. Cercarli durante un'escursione, diventa un esercizio che fa molto bene al fisico e all'appetito.

L'autunno segna il ritorno a valle dei prodotti caseari realizzati in alpeggio. Le **formaggelle** di latte vaccino, insieme a quelle di latte di capra, sono considerate una leccornia di stagione, soprattutto se gustate in modo naturale, insieme al miele o alla marmellata di bosco.

È tempo di mazziglia e di cacciagione. Le macellerie della zona preparano salamelle e cotechini da mangiare insieme al pane di segale. Le tavole dei ristoranti riservano un posto speciale nei loro menù alla sella di capriolo o al salmì di cervo: piatti gustosi da abbinare alla polenta condita con il formaggio e ai corposi vini rossi delle Alpi Retiche.

La natura completa un quadro già di per sé invitante, stuzzicando escursioni e gite per apprezzare i mille colori dei paesaggi alpini che si preparano al lungo letargo invernale.





The vineyard and its fruits are the sovereigns of the season. Both in Piuro as well as in Chiavenna, there is the production of selected white wines, amongst which the Vertemate is worthy of mention, given that it is produced in the vineyards of the homonymous palazzo.

Also worthy of being mentioned, given that they are the primary components of the province's enological assortment, are the **great** reds of the Valtellina.

During these months, chestnuts are picked and dried.

Subsequently they are grinded into fine flour that is used to prepare a particular type of pasta, the tajadin dulz, which can be combined with the local alpine cheese. Alternatively, chestnuts are the perfect ingredient for baking or garnishing cakes or, more simply, to be immediately consumed. And then there is the mushroom. Rich in fibre and low in calories, this product of nature is ideal for enriching any dish, whether a first or main course. Finding and picking them during an excursion, becomes a healthy exercise, both for the body as well as for the appetite. Autumn is also the time when dairy goods produced in the Alps are ready to be served. The formaggelle, a semi-soft cattle milk cheese, as well as goat milk produce are considered to be ambrosial, whether they are tasted naturally, with honey or conserve.

It is also the time for **game meat** and **venison**. The butcheries of the area prepare a vast assortment of salamis and cotechini (local sausages) to be accompanied by pane di segale (buckwheat bread). Local restaurants reserve a special place in their menus to roe deer saddle and to salmì di cervo (deer stew): such tasty dishes are served with polenta and garnished with cheese or with one of the bodied red wines of the Rhaetic Alps.

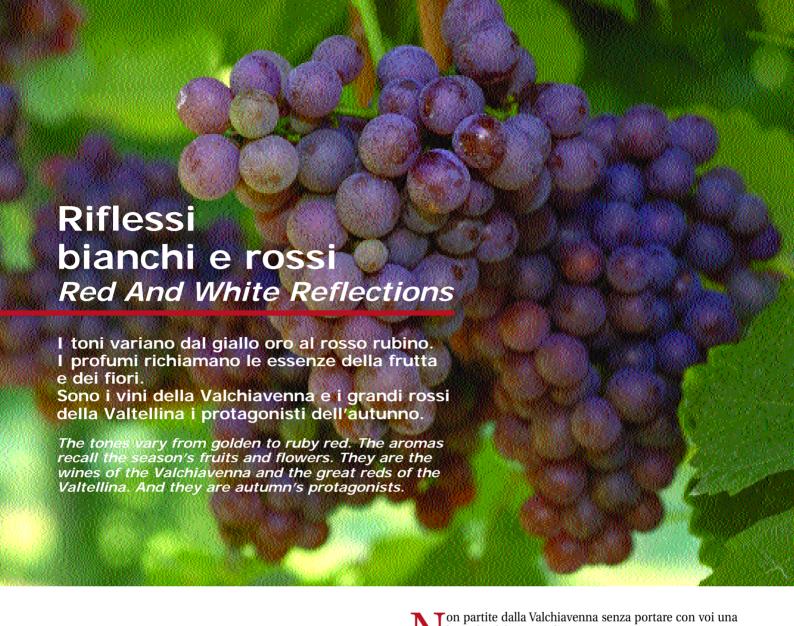
Such an inviting picture can be completed only by nature's chromatic display, as it prepares itself for its long, winter lethargy.

FRUTTI DI STAGIONE

The season's fruits

Castagne, funghi e uva: la terra offre in questi mesi i suoi prodotti più genuini. Il resto lo fa la mano dell'uomo.

Chestnuts, mushrooms and grapes: the earth offers the best of its genuine products during this season. The rest is done by human skill.



bottiglia del Bianco di Vertemate.

La produzione selezionata di vino, attiva da poche stagioni nel vigneto del palazzo cinquecentesco a Prosto di Piuro, si è già conquistata una fetta di estimatori tra gli enologi e i ristoranti della zona, al punto che il Comune di Chiavenna e il Consorzio turistico - rispettivamente proprietario e gestore della risorsa culturale - sono costretti a centellinare le poche bottiglie che escono dalla cantina.

Sarà anche per questo che il Bianco di Vertemate rappresenta ormai un oggetto del desiderio sia per chi di vino se ne intende, sia per coloro che si sentono in qualche modo legati al nobile palazzo e alla Val Bregaglia.

Vale dunque la pena di passare dagli uffici del Consorzio per chiedere come acquistarei almeno una di queste bottiglie uniche.

A fare grande questa stagione sono soprattutto i pregiati vini rossi della Valtellina, prodotti dall'uva Nebbiolo raccolta sui terrazzamenti del versante Retico delle Alpi. Qui, la mano dell'uomo ha dato vita ad uno spettacolo suggestivo, strappando alla verticalità della montagna lo spazio necessario alla coltivazione della vite.

Tanti i nettari Docg celebri di questa terra: dal Sassella al Grumello, dall'Inferno al Vagella, terminando con il pluri-celebrato Sforzato, fiore all'occhiello dell'intera produzione vitivinicola valtellinese, realizzato con uve che sono portate ad una maturazione prolungata.

I grandi rossi di Valtellina si abbinano alla perfezione con la cacciagione e ai primi corposi, dando un contributo speciale al sapore deciso della tavola autunnale.

BIANCO DI VERTEMATE

Il recupero della vigna di palazzo Vertemate Franchi con uve Riesling renano e Traminer aromatico, è frutto di un progetto che ha impegnato la Fondazione Fojanini di Sondrio e Mamete Prevostini.

The re-founding of the vineyards at palazzo Vertemate Franchi is fruit of a project supported by the Fondazione Fojanini di Sondrio and Mamete Prevostini

Do not leave the Valchiavenna without a bottle of **Bianco di** Vertemate.

The selective production of wine in the 16th Century Palazzo's vineyards at Prosto di Piuro has been "reactivated" only a few seasons ago. Nonetheless, it has conquered a great number amongst connoisseurs and restaurateurs, to such a point that the Municipal Council of Chiavenna and the Tourist Consortium – respectively owner and manager of this cultural asset – have been forced to stringently limit the number of bottles that leave their cellars.

It probably owing to this limited availability that it has become a "must have" not just for those that are somehow linked to this valley, but also for those that are enological experts.

It is, therefore, worthwhile dropping in at the Tourist Consortium's bureau and enquire about retrieving at least one bottle.

Added to this fine wine are the prestigious red wines of the Valtellina, produced from Nebbiolo vines, whose grapes are picked from the Rhaetic Alps. The incredible ingeniousness and craftsmanship of such terraces are notable since they have challenged the troubles of space and steepness of these mountains, giving life not only to remarkable vineyards, but also to an incredible open-air display.

Many are the DOCGs (the Italian equivalent of the VSPQRD) that have been attributed to the Valtellina: from the Sassella to the Grumello, from the Inferno to the Vagella, only to be crowned by the multi award winning Sforzato.

The reds of the Valtellina are the perfect accompaniment to game, venison and intense first courses, giving a special contribution to the bodied flavours of any autumnal menu.







DOVE ACQUISTAREWHERE TO SHOP

ENOTECA MARINO

Nel centro storico di Chiavenna, offre una vasta scelta di vini prodotti da piccoli vigneron selezionati della Valtellina. La cantina di Marino Del Curto propone le migliori etichette nazionali e internazionali, oltre a 500 varietà di grappe e distillati. Vendita anche online sul proprio sito Internet.

Right in the heart of Chiavenna, this shop offers a vast array of wines from selected wine producers of the Valtellina. The cellar also offers the best of labels amongst Italian and international wines, together with a selections of 500 types of grappas.

Via Dolzino n. 114 Chiavenna (So) tel. +39 0343 32720 www.enomar.it email: info@enomar.it

FIASCHETTERIA LA SPECOLA

A un passo da Pratogiano, a Chiavenna, c'è un'ampia scelta di vini tipici italiani, con selezioni di Doc, Docg, grappe, liquori, olio e spumanti, oltre a una vasta gamma di confezioni regalo e possibilità di inserire prodotti particolari nei cesti.
Consegna in tutta Italia con corriere espresso.

Situated near the Pratogiano, in Chiavenna, this cellar has a wide range of typical Italian wines, grappas, champagnes and olive oils. Every Saturday, the Fiaschetteria has wine tasting sessions open to the public.

Via Garibaldi n. 13 Chiavenna (So) tel. +39 0343 32696 www.fiaschetterialaspecola.it email: info@fiaschetterialaspecola.it



Castagne nel piatto Chestnuts

La castagna ha sempre occupato un posto importante nell'alimentazione delle popolazioni alpine.

For the inhabitants of the Alps, the chestnut has always been a very important element of nourishment.

icco di calorie, gustoso al palato, adatto al dolce e al salato. Questo frutto contiene molte proteine vegetali e sali, al punto che la sua composizione è simile a quella del grano.

Non a caso ancora oggi in Valchiavenna, la farina di castagne costituisce un ingrediente comune nella preparazione di alcuni primi caratteristici, oltre che dei dolci.

È il caso dei tajadin dulz, ossia straccetti di pasta dal sapore molto particolare, tipici di Villa di Chiavenna, conditi con ottimo formaggio locale, burro fuso e - secondo qualcuno - fiori secchi di camomilla.

16

ricetta originale: per scovarli bisogna andare in Val Bregaglia, dove i *tajadin* sono nati.

Qui la castagna è molto diffusa. Sono celebri per la loro qualità, i "marroni di Santa Croce" a Piuro, che vengono raccolti gelosamente dai proprietari delle selve non appena la stagione lo consente.

Le pasticcerie preparano in questo periodo alcuni **dolci tipici alle castagne**, realizzati usando anche la buonissima marmellata di marroni.

Chi le ama al naturale, può gustarle nel centro storico di Chiavenna, dove spesso nel fine settimana vengono fatte abbrustolire da gruppi di giovani del posto e vendute ai passanti.

Rich in calories, tasty to the palate, adequate both to sweet and salted dishes, this nut contains many vegetable proteins and salts, to such a point that its composition is very similar to that of wheat. It is, therefore, not by chance, that still today in the Valchiavenna, chestnut flour is a common ingredient used in the preparation of some characteristic first dishes, as well as for cakes.

For example, the tajadin dulz – which are similar to tagliolini, only with a particular flavour – are typical of Villa di Chiavenna and are served with exquisite local cheeses, melted butter and – according to some – with dried camomile flowers.

Not many restaurants have this dish in their menus: to find them, in fact, one must visit the Val Bregaglia, where the tajadin were first made.

The chestnut here is very diffused. Renowned for their quality are the "marroni di Santa Croce" at Piuro, which are jealously picked by the locals as soon as, during this season, the weather permits. During this period, local patisseries prepare some typical chestnut cakes, often using the delicious chestnut marmalade.

Finally, but not least, natural chestnuts can be tried in Chiavenna, where often during the weekends, they are roasted and sold at stands along the town's centre.



LA LAVORAZIONE DELLA CASTAGNA Working chestnuts

In Val Bregaglia molte famiglie si dedicano ancora alla raccolta delle castagne per la produzione di farina. In questa pagina, la battitura del frutto fatto essiccare.

In Val Bregaglia, many families dedicate their time to chestnut picking and to the subsequent production of its flour. On this page, a moment of the procedure.





DOVE ACQUISTAREWHERE TO SHOP

MASTAI ORTOFRUTTICOLI

Qui è possibile acquistare la castagna più pregiata del posto: i marroni di Santa Croce. Raccolta nelle selve di Piuro, questo frutto è adatto per dolci o per essere cotto in padella. Il negozio è a Chiavenna, a Pratogiano, e ha saputo sfruttare la ventilazione naturale dei crotti per la conservazione e la vendita di frutta e verdura.

At this fruitgrocery it is possible to buy the "marroni di Santa Croce", which are picked in the woodlands of Piuro. This nut is adequate also for baking or garnishing cakes.

Found in Chiavenna, at the Pratogiano, the fruit-shop exploits the natural ventilation of the crotti for the conservation of its fresh produce.

Viale Pratogiano, 22 Chiavenna Tel. +39 0343 39189



detta degli esperti, il 2006 è stata un'annata straordinaria per i funghi.

Le condizioni climatiche particolarmente favorevoli, con piogge fini alternate a temperature elevate, hanno consentito di registrare un aumento sensibile della loro crescita.

Tantissimi turisti e cercatori si muovono nei boschi per raccogliere gli ambiti trofei da esibire con orgoglio una volta tornati a casa.

Da settembre fino a ottobre inoltrato, il **porcino** - insieme a molte altre specie commestibili - fa capolino sotto i pini e i castani.

Ricco di fibre e povero di calorie, questo prodotto è l'ingrediente ideale per arricchire di aromi i piatti autunnali, sia i primi che i secondi.

Mettersi alla ricerca durante un'escursione, costituisce un esercizio che fa molto bene al fisico e all'appetito.

Non sempre però è facile distinguere i funghi sani da quelli pericolosi: per questo l'Azienda sanitaria mette a disposizione i propri esperti che verificano la commestibilità dei prodotti raccolti.

Per chi non volesse fare tanta fatica, nei negozi specializzati della Valchiavenna si possono acquistare funghi freschi e selezionati presi nei boschi circostanti da raccoglitori del posto.



According to experts, the year 2006 has been extraordinary; with many showers alternated with high temperatures, the climatic conditions have permitted an increase in the number of mushrooms.

Many tourists and mushroom lovers wander into the surrounding woodlands to pick these delicious "trophies", proudly exhibiting them once they have returned home.

Between September and October, the **boletus** – together with other edible species – can be found growing beneath pine and chestnut trees.

Rich in fibre and low in calories, this product of nature is the ideal ingredient for enriching many dishes.

Finding and picking them during an excursion, becomes a healthy exercise, both for the body as well as for the appetite.

It is not, however, always easy to distinguish edible from poisonous ones: that is why the local health authorities (ASL) have placed at the disposal of the community their own experts, who verify the edibility of mushrooms that have been picked.

Across the entire Valchiavenna, there are many shops that are specialised in mushrooms, whose products are fresh and finely selected by local experts, avoiding to most the trouble of having to pick them.



DOVE MANGIAREWHERE TO EAT

CROTTO REFRIGERIO

Il Crotto Refrigerio è situato a Pratogiano ed è tra i più apprezzati della città. Il menù propone i pizzoccheri della Valchiavenna - da molti ritenuti i più buoni della zona -, le costine e la carne cotte alla piota, oltre a verdure e vini selezionati della Valtellina. In autunno i funghi non mancano e sono abbinati alla ottima polenta e al controfiletto. Da provare entrambi! È gradita la prenotazione.

The Crotto Refrigerio is located at the Pratogiano and it is one of the most appreciated in town. The menu consists of pizzoccheri della Valchiavenna - considered to be the best by many -, succulent meats as well as side dishes and selected wines of the Valtellina. Do not miss out on trying the polenta with boletus mushrooms!

Reservations are recommended.

Viale Pratogiano Chiavenna Tel. +39 0343 34175



ra i sapori che compongono la tavola valchiavennasca in questa stagione, un posto speciale è riservato alla selvaggina.

Le proposte dei ristoranti si arricchiscono di carni pregiate, che difficilmente si possono trovare in altri periodi dell'anno.

Come la **sella di capriolo**, preparata con lardo fresco e verdure, magari servita con contorno di marmellata e mele cotte.

Anche il **salmì di cervo** è da non perdere, colorato dal vino rosso della Valtellina e insaporito con chiodi di garofano, pepe, alloro e verdura. Non può mancare la **polenta taragna**, condita con il burro degli alpeggi e il formaggio di malga.

Più raro, invece, riuscire a trovare il camoscio, che per chi adora questa cucina, rappresenta una vera leccornia.

Gli amanti della selvaggina potranno apprezzare anche galli forcelli, coturnici, pernici e fagiani, specie che abbondano sui versanti della montagna valchiavennasca, preparate secondo le ricette della tradizione. Anche la lepre selvatica, che vive nella pianura della Valchiavenna, è considerata una prelibatezza, preparata in umido.

Molte di queste carni sono utilizzate anche per sughi da abbinare a pappardelle e pasta fatta in casa.



Amongst the dishes that are a part of the Valchiavenna's cuisine during the mid season, a special mention would have to be reserved to game meats. All restaurants enrich their menus with these fine meats that seldom can be found in other moments of the year. For example, there is the **sella di capriolo** (roe deer saddle), which is prepared with fresh lard and vegetables and served with conserves. The **salmì di cervo** (deer stew) is a must try, which is coloured by a Valtellina red wine and enhanced with clove, pepper, laurel and vegetables.

And you cannot leave the Valchiavenna without having tasted

the **polenta taragna**, made from maize flour and cooked with butter and alpine cheese. Alternatively, yet hard to find is the meat of chamois, which is considered to be a dainty amongst the lovers of venison. And then there are dishes that include **wild roosters, partridges and pheasants**, which are abundant in the mountains surrounding the valley.

Finally, there is the hare that lives in the plains of the valley and is considered to be a delicacy, particularly if stewed.

Many of these meats are used to prepare sauces used to season many homemade pasta dishes.



DOVE MANGIARE MENÙ DI CACCIAGIONE

WHERE TO EAT GAME À LA CARTE

RISTORANTE LA TRELA - HOTEL SALIGARI

Tutti i giovedì solo su prenotazione, il ristorante propone la "Serata della selvaggina": patè di selvaggina, bresaola di cervo e salametto di cinghiale. Segue salmì di cervo e polenta, tagliolini al ragù di capriolo, costolette di cervo, castagne glassate, marmellata di ribes e pere, e infine cavoletti di Bruxelles. Chiudono il pasto sorbetto di Braulio, caffé, grappa e limoncino. Vino rosso Valtellina a volontà. Prezzo a persona 32 euro.

Every Thursday, only upon reservation, the restaurant proposes a "Serata della selvaggina": paté, deer bresaola and wild boar salamis.

Afterwhich, a "salmì di cervo" (deer stew) with polenta, tagliolini with roe deer sauce, deer chops, glace chestnuts, boysenberry and pear conserves, and finally Brussels sprouts.

To complete the meal, a Braulio sorbetto, followed by coffee, grappa and limoncino. Red wines of the Valtellina. 32 euros per head.

Via M. Copes n. 27 Verceia (So) Tel. +39 0343 39100 www.hotelsaligari.com email info@hotelsaligari.com

RISTORANTE TRATTORIA DEL MERCATO

Nel centro storico di Chiavenna, di fronte alla chiesa seicentesca di Santa Maria, Angela accoglie i propri ospiti in un'atmosfera calda e tranquilla.

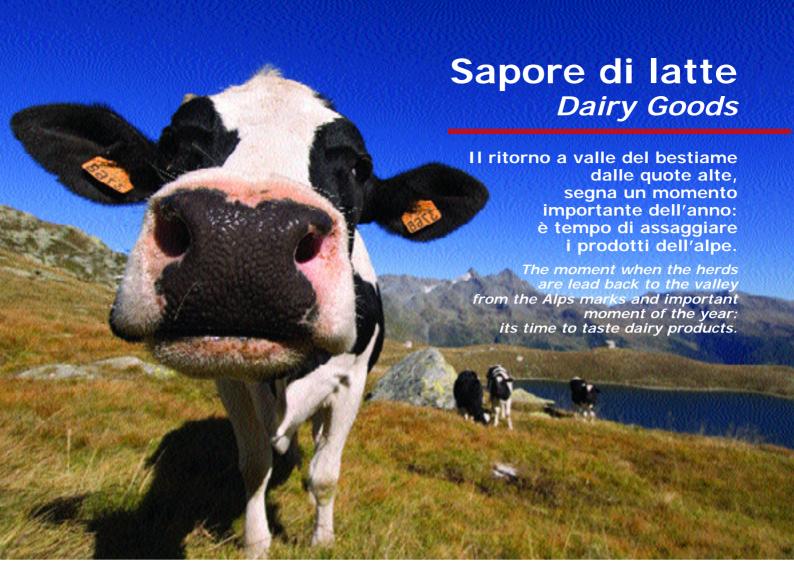
Il locale è tra i più antichi della città. Il menù è sempre molto vario: in questa stagione lo chef propone delicati tagliolini al sugo di fagiano e un ottimo salmì di cervo. La carta dei vini spazia dai rossi della Valtellina a rinomate etichette italiane.

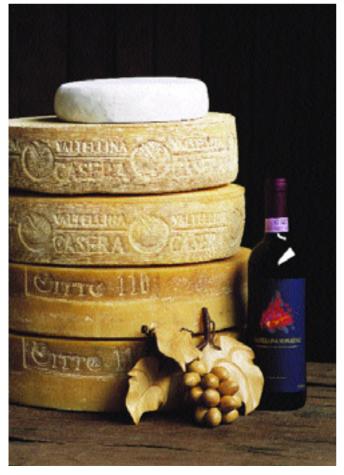
Located opposite the baroque St. Mary's Church in Chiavenna's town centre, Angela greets her guests in a warm and friendly atmosphere. The restaurant is one of the oldest in town.

The a la carte menu includes a variety of dishes, although the chef does suggest the tagliolini al sugo di fagiano (phaesant sauce) and an excellent deer salmi.

The wine list spaces from the Valtellina reds to the most renowned Italian labels.

Via Pedretti n. 32-36 Chiavenna (So) Tel. +39 0343 37267 www.trattoriadelmercato.com email info@trattoriadelmercato.com





ucche, pecore e capre fanno rientro in questi mesi nelle stalle della pianura e con loro, anche i prodotti caseari più saporiti. Il formaggio Bitto è realizzato con il latte delle mucche al pascolo. Le proprietà dell'erba in quota gli conferiscono un gusto e una consistenza particolari. Con l'invecchiamento, il colore del formaggio diventa più intenso e la pasta si fa dura, assumendo note piccanti e aromatiche.

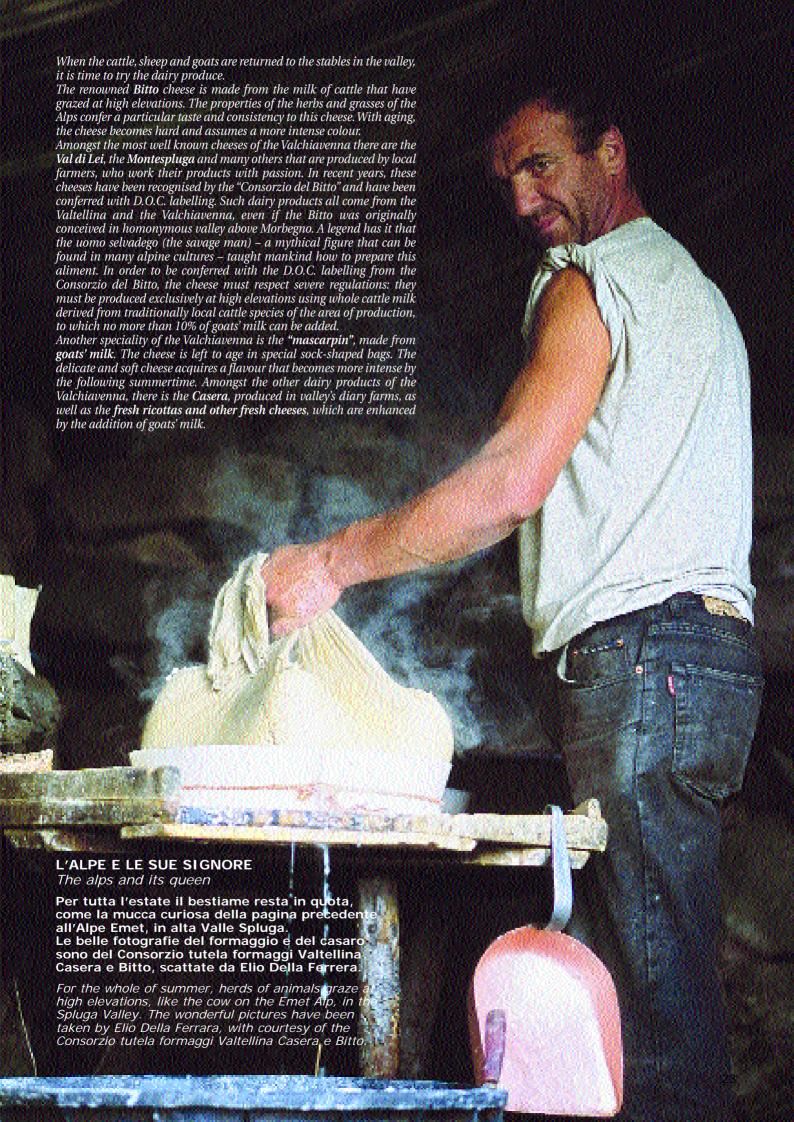
Tra i formaggi d'alpe più conosciuti in Valchiavenna ci sono il Val di Lei, il Montespluga e molti altri che provengono da piccoli alpeggi dove i contadini, con passione, ne curano la lavorazione. Negli ultimi anni questi formaggi sono stati riconosciuti dal "Consorzio del Bitto" con il marchio D.o.c..

La loro zona di produzione comprende tutta la Valtellina e la Valchiavenna, anche se originariamente il Bitto nasce nell'omonima valle sopra Morbegno. La leggenda narra che sia stato l'*uomo selvadego* - una figura mitica che si ritrova spesso in molte culture alpine - a insegnare agli uomini come preparare questo formaggio.

Per ottenere il marchio del Consorzio, il casaro deve rispettare regole stabilite: il suo lavoro è svolto esclusivamente in alta montagna con l'impiego di latte vaccino intero derivato da razze tradizionali nella zona di produzione, al quale può essere aggiunto latte caprino in misura non superiore al 10%.

Un'altra specialità valchiavennasca sono i "mascarpin", realizzati con il latte di capra. Il formaggio viene fatto stagionare in speciali sacche a forma di calza. Le forme morbide e delicate acquistano un gusto che diventa più intenso nel periodo estivo, grazie alla permanenza delle capre negli alpeggi, dove godono di un'alimentazione completamente naturale.

Tra gli altri prodotti caseari della Valchiavenna c'è il **Casera**, che nasce nelle latterie della pianura, le **ricottine fresche** rese più gustose con l'aggiunta di un po' di latte di capra e le altre **formaggelle di latteria**.



Salami, prosciutti, bresaole e violini Salami, ham, bresaola and the violino

La stagione fredda segna l'inizio di un'epoca nuova nella gastronomia della montagna.

The cold season marks the start of a new gastronomic period in the mountains.

li allevatori e i macellai si preparano in questi mesi alla mazziglia, dalla quale prenderanno forma salami, prosciutti, coppe e molte altre specialità che vengono conservate e fatte stagionare nei crotti, i locali tipici di Chiavenna. Questo centro si è sempre attribuito l'onore di aver dato i natali alla bresaola, che qui chiamano brisaola.

Alcuni macellai della vallata la preparano secondo la ricetta artigianale, aggiungendo un tocco personale nella salagione o nell'affumicatura, per differenziare ciascun prodotto da negozio a negozio. Le origini della bresaola, divenuta l'emblema della

provincia di Sondrio insieme al vino e ai pizzoccheri, risalgono ad epoca antica. Nel 1400 si hanno notizie storiche della produzione di "carne salada". Ancora oggi mani sapienti lavorano i tagli di carne selezionata, pulita dal grasso superficiale. Ogni pezzo viene messo a salagione con spezie e aromi per un periodo di alcune settimane, a cui segue poi l'affumicatura e la stagionatura. In Valchiavenna, gli esperti consigliano di mangiare la bresaola cruda, senza condirla con olio o limone. Povero di grassi, questo alimento è adatto per qualsiasi dieta, poiché ricco di proteine, sali minerali e ferro. Il Violino di Capra è un altro



prodotto tipico di Chiavenna, realizzato dalla spalla o dalla coscia di capra. Ha vissuto negli ultimi anni una grande notorietà grazie al movimento di **Slow Food** che lo ha inserito tra i prodotti dei Presìdi. Molti artigiani, proprio per la grande richiesta da parte della clientela, conservano nelle loro macellerie alcuni pezzi da vendere anche in questo periodo dell'anno





During this season, breeders and butchers prepare the stock from which salamis, hams and other specialities will be made and thereafter conserved in Chiavenna's typical crotti.

Chiavenna has always attributed to itself the origins of **bresaola**, or bresaola, as it is called here.

Some butchers of the valley prepare it

according to the local recipe, with personalised variations made either during the salting or smoking procedures, in order to differentiate each product, from butcher to butcher.

The origins of bresaola - which has

become emblem of province Sondrio, together with its wines and pizzoccheri – date to ancient times. Documents from the 15th Century mention the production of "carne salada", or salted meat.

Even today, the ancient know-how and tradition that has been passed from generation to generation,

Each piece of selected is locally cut and ned from any uperficial fat. Subsequently, it is salted together with other spices, a process which lasts for several reeks, after which the eat smoked and finally oned.

ing to experts of the a, it is optimal to eat

breasaola raw, without adding any olive oil or lemon.

Low in fat, this aliment is adequate for any kind of diet, as it is rich in proteins, sodium and iron.

The Violino di Capra is another typical product of Chiavenna, made from the goat's shoulder or thigh. In recent years, it has become

rather well kn thanks to the Slow Food that has inserted it in its list of regional food and is available many butcheries of valley.



RISTORANTE LA TRELA - HOTEL SALIGARI

Tutti i martedì, solo su prenotazione, lo che prepara il "Bollito misto dell'amicizia". I commensali siederanno intorno alla medes

tavolata degustando salame nostrano, slinzega, nervetti, formaggio vecchio e porcini sott'olio. Segue fricandò di vitello, biancostato di manzo, ossa di maiale, cotecotto, salsiccia, sanguinaccio, cappone ruspante, il tutto arricchito da salsa verde, mostarda, sottaceti e verdure. Per chiudere sorbetto all'uva brugnola, caffè, grappa o limoncino. Vino rosso del crotto a volontà. Prezzo a persona 22 euro.

Just the place for who is seeking traditional recipes. Every Tuesday, only upon reservation, the chef prepares the "Bollito misto dell'amicizia". Table-companions all sit together tasting local salamis, slinzega, cheese, and boletus mushrooms. Subsequently, the "fricandò di vitello", "biancostato di manzo", "ossa di maiale", "cotecotto", sausages, wild capon, are served and enriched by a green sauce, mustard and vegetables. To complete the meal, a sorbetto, followed by coffee, grappa and limoncino. The menu is accompanied by red wines of the Valtellina. 22 euros per head.

Via M. Copes n. 27 - Verceia (So)- Tel. +39 0343 39100 www.hotelsaligari.com - info@hotelsaligari.com





forze per predisporre soggiorni a tema con due notti, che comprendono aperitivi, cene nei migliori ristoranti della zona, visite ai musei e anche sedute di bellezza nel centro benessere. Il tutto a prezzi molto interessanti: i bambini fino a 5 anni hanno gratis il pernottamento e la colazione, mentre gli extra si pagano in loco.

Scegli lo stile di vacanza che ti piace di più tra quelli offerti da B&B Valchiavenna e prenota subito il tuo soggiorno.



La proposta relax - 109 euro/persona consiste in due pernottamenti con colazione in B&B, un aperitivo con degustazione di prodotti tipici e una cena con menù alla carta in un ottimo ristorante del centro storico. Il pacchetto comprende anche una passeggiata rigenerante al Parco Paradiso e una seduta privata al centro benessere.

Per chi cerca i **sapori della tradizione**, la formula a 99 euro/persona include due pernottamenti con colazione in un B&B del gruppo, l'aperitivo con degustazione e un pranzo a base di prodotti tipici locali in un crotto selezionato della Valchiavenna dove assaporare la vera cucina locale. Il tutto concluso con la visita al museo Mulino di Bottonera.

Anche la famiglia può trovare nei B&B l'occasione giusta per una vacanza diversa, a contatto con la natura. Il soggiorno in sella, a 109 euro/persona, offre la permanenza per due notti in Valchiavenna, una golosa merenda con dolci e salumi, il pranzo in un agriturismo e una cavalcata a Samolaco.

typical products, together with a fine à la carte dinner in a superb restaurant in the town's centre. The package includes a regenerating stroll at the Parco Paradiso and a private session at the wellness centre.

If you are seeking the taste of tradition, for only 99 euros per person, you can spend two nights (including breakfast) at any of the group's B&Bs and includes the aperitivo and food tasting session, as well as a lunch of typical local products in a selected crotto of the Valchiavenna, where you can taste the traditional local cuisine. The package includes a visit at the Mulino di Bottonera museum.

And the right vacation is tailored also for the **family**, where it can find the occasion for a different kind of holiday, in close contact with nature. The "Soggiorno in euro/persona, que pernottament con colazione in B&B, l'aperitivo e un pranzo al rifugio di Savogno, borgo situato sopra le cascate di Piuro, oltre all'ingresso al parco Paradiso di Chiavenna.

L'autunno ti aspetta in Valchiavenna con le sue proposte: vienile a scoprire su www.bb-valchiavenna.it o prenota il tuo pacchetto all'agenzia Buona Vacanza in Largo Antonino Pio 4 a Chiavenna tel. 0343/37683.



sella" package, at 109 euros/head, offers two nights in the Valchiavenna, a snack of cold meats and cakes, a lunch in an health farm and a horse ride at the ridingschool in Samolaco.

Nature, of course couldn't miss out. With a formula at 109 euros per person, including two nights' accommodation and breakfast, plus aperitif and a lunch at the Rifugio di Savogno, an ancient borough situated above Piuro's waterfalls, as well as a free entrance at the Paradiso di Chiavenna.

Autumn is waiting for you in the Valchiavenna: discover them on www.bb-valchiavenna.it or book your package through the Buona Vacanza travel agency located on Largo Antonino Pio 4 in Chiavenna tel. +39 0343/37683.

Five managers of five B&Bs situated in Chiavenna and surroundings have decided to unite their efforts and propose two-night theme sujournings, which include aperitivos, dining in the area's best restaurants, visits to the museums and also beauty sessions at the wellness centre. All of this at a very interesting price: children under the age of 5 are considered to be guests and enjoy free accommodation and breakfast, whilst all extras are charged on the spot.

Choose the holiday style that suits you best amongst those offered by **B&B** Valchiavenna and book it as fast as possible!

La The relax proposal - 109 euros/person - consists in two nights plus breakfast in a B&B, with aperitivo and a tasting of

Per tutti i clienti di **B&B Valchiavenna** è disponibile la **card gratuita** che dà accesso ad una serie di strutture e servizi della zona a prezzi molto convenienti.

La card è valida solo per il periodo di soggiorno dell'ospite. Esibendola negli esercizi che aderiscono all'iniziativa, puoi ottenere trattamenti speciali.

La varietà dei punti convenzionati è molto ampia e coinvolge ristoranti, rifugi, bar e molte altre attività

Sul sito www.bb-valchiavenna.it puoi scegliere tra i B&B che fanno parte del progetto nella sezione dedicata alle strutture, senza usufruire dei pacchetti di vacanze a tema, richiedendo i soli servizi di pernottamento e prima colazione per una sola notte.



All clients of B&B Valchiavenna can benefit of free card that gives access to a series of services at very c o n v e n i e n t prices.

The card is valid only for the period of stay of the guest. Presenting in the various restaurants,

bars and others services that are partners of the offer will allow you to benefit of very special services.

On the website www.bb-valchiavenna.it you can choose the from the B&Bs that are partners in this project, even without having to subscribe to any of the packages described so far, even booking a single night's accommodation and breakfast







www.bb-valchiavonna.it





BB-VALCHIAVENNA

LA TUA CASA NELLA NOSTRA VALLE YOUR HOME IN OUR VALLEY

Un gruppo di gestori di B&B, sensibile alla filosofia dell'accoglienza, ha deciso di unire le forze per promuovere un tipo di servizio più attento e vicino all'ospite.

La loro offerta è qualificata da piccoli ma importanti dettagli: la disponibilità, la cura dei particolari negli arredi, le ricche colazioni servite con prodotti freschi e artigianali.

Il tutto, per rendere speciale la vostra vacanza, convinti che a fare la differenza nel soggiorno dei turisti sia il rapporto umano con chi vive e conosce bene il territorio.

Veniteci a trovare, vi regaleremo un piacevole soggiorno!

A group of B&B managers, with a strongly hospitable philosophy, has decided to unite and promote a type of service that is closer to their guests' desires and needs, giving great attention to a qualified service-with-a-smile and attention to even the smallest of details in furnishings and sumptuous breakfasts. Come and visit us and we will make your stay special!

B&B La Sciora Oliva, Chiavenna

B&B La Specola, Chiavenna

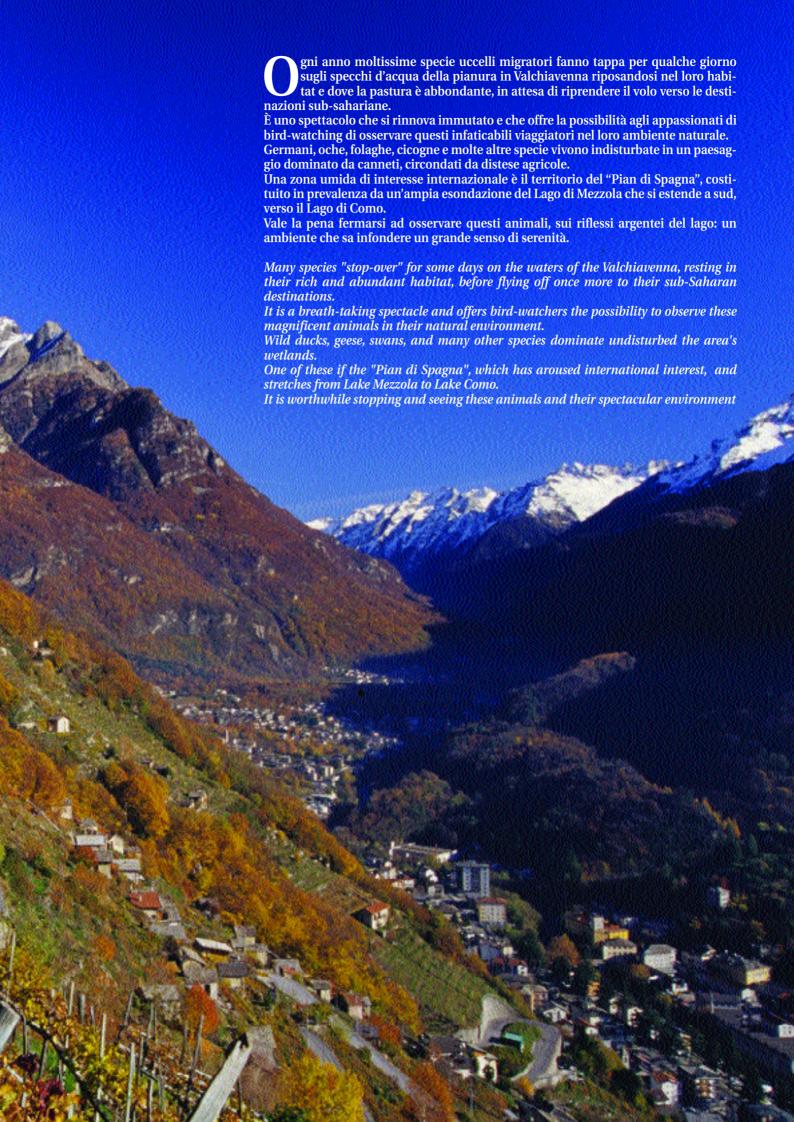
B&B La Stua, S. Cassiano di Prata Camportaccio

B&B La Rosa, Prosto di Piuro

B&B Vertemate, Prosto di Piuro

www.bb-valchiavenna.it





L'autunno è anche la stagione dei colori. Le sponde della vallata si tingono delle variazioni più accese del giallo e del rosso, con sfumature che mutano di settimana in settimana.

La temperatura mite di questi mesi consente di compiere splendide passeggiate anche in quota, lungo le rive dei laghi alpini, dove si specchiano maestose le vette appena imbiancate.

Più in basso, la mezza costa regala scorci suggestivi, in un'atmosfera incantata, nei boschi di larici e abeti.

Sono i mesi più belli per chi ama stare all'aria aperta, lasciando che il tempo fluisca lentamente.

La natura si prepara al lungo riposo invernale ed esprime il meglio di sé.

È il momento giusto per organizzare un fine settimana diverso con gli amici o la famiglia in Valchiavenna, dove potrete compiere una gita al Parco delle Marmitte dei Giganti, alle Cascate dell'Acqua Fraggia o al giardino del Paradiso, magari soggiornando in un albergo o un B&B.

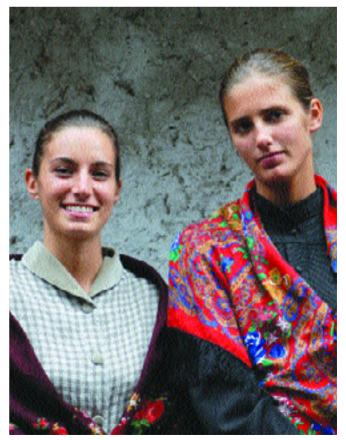
Una parentesi di relax, immersi in un'atmosfera quasi magica, da vivere con le persone care, chiudendo in bellezza davanti ad un piatto di pizzoccheri fumanti e ad una buona bottiglia di vino rosso.

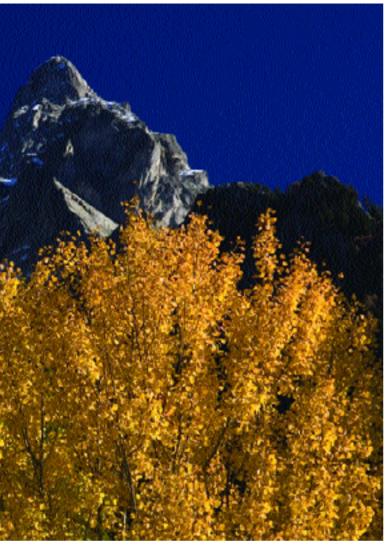


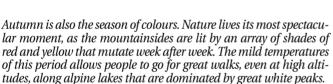






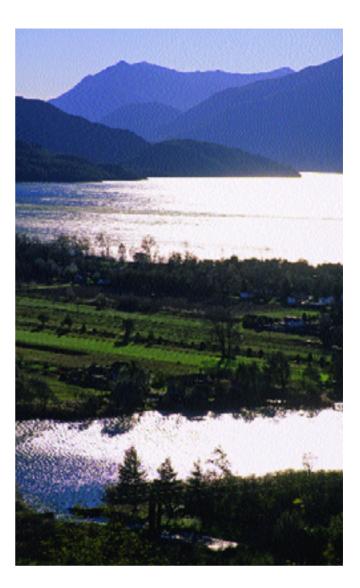






The enchanted woods and forests along the mountainsides are simply enchanting: these are certainly the best months to enjoy the great outdoors, as nature slowly prepares itself for its long, winter's sleep. It is the right moment to organise a weekend in the Valchiavenna with your friends and family, where you will enjoy the spectacular Parco delle Marmitte dei Giganti, the Acqua Fraggia cascades, perhaps staying overnight in an hotel or bed & breakfast. A short break, surrounded by an enchanted environment, tasting delicious pizzoccheri accompanied by a fine red wine.





DOVE ACQUISTAREWHERE TO SHOP

PUNTO PASTA

Nel centro storico di Chiavenna, nella zona pedonale di via Paolo Bossi, il laboratorio artigianale di pasta fresca propone accanto ai tradizionali classici ravioli di carne o di magro, alcune specialità nostrane come i ravioli alla bresaola di Valtellina, alle "patate e luganeghe", ai funghi porcini e i pizzoccheri freschi di grano saraceno.

Ci sono anche specialità regionali come i tortelli dolci di zucca alla mantovana, le mezzelune alle castagne, i ravioli al gorgonzola con noci e mascarpone.

Antichi sapori da riscoprire e da gustare.

In Chiavenna's old town, this shop prepares fresh pasta types, as well as ravioli with different fillings, and some local specialities, such as the ravioli alla bresaola della Valtellina, or fresh pizzoccheri. There are also some regional pastas, ranging from the tortelli di zucca alla mantovana, the mezzelune alle castagne, and much, much more. Ancient recipes to be tasted and re-discovered.

Via P.Bossi n. 55 Chiavenna Tel. +39 0343 34330



Sport invernali: dimensione ghiaccio Winter sports on ice

In autunno sono molte
le discipline che si
possono praticare
al Centro Sportivo,
a cominciare
dagli sport
su ghiaccio.

Many are the sports that can be practiced at Chiavenna's Sports' Centre, starting from those on ice. tempo di tirare fuori i pattini dagli armadi: dal mese di ottobre la pista di ghiaccio riprende la propria attività, promuovendo corsi, serate musicali e programmi di allenamento per hockey, curling e pattinaggio di figura.

It's time take out the ice skates from the closet: starting from October, the ice rink is open again to the public, promoting courses, disco nights, hockey training programs, curling and figure skating.

La struttura - The ice-rink

Tra tutti gli impianti della provincia che ospitano le attività sportive su ghiaccio, quello di Chiavenna è senza dubbio il più moderno. Dotata di un tetto in legno lamellare e di spogliatoi nuovissimi, la struttura dispone di una pista molto ampia adatta per ogni disciplina. Il centro sportivo mette a disposizione i propri istruttori per corsi di pattinaggio di qualsiasi livello, garantendo inoltre il servizio di **noleggio pattini** per coloro che non ne fossero provvisti.

Amongst all of the ice-rinks of the province, without a doubt Chiavenna's is the most modern. Covered by a lamellar wood roof and with new change-rooms, the icerink is large enough to host any sport on ice. The Sports' Centre puts at your disposal its instructors, as well as guaranteeing an ice-skates hiring service.

GLI SPORT

Pattinaggio libero - Free skating

Muoversi leggeri sul ghiaccio, compiendo salti, curve e giravolte.

La pista di Chiavenna è aperta a chi vuole regalarsi una giornata di relax, in un ambiente sano e facendo anche nuove amicizie.

Per rendere ancor più piacevole questa esperienza, il Centro sportivo organizza tutti i sabati serate musicale al ritmo della disco, oltre a tante feste a tema aperte al pubblico.

Glide freely on the ice, whilst completing jumps, curves and turns. Chiavenna's icerink is open to all that wish to concede themselves a relaxing moment, in an healthy environment. To create an even greater experience, the Sports' Centre organises every Saturday disco evenings, as well as organising theme parties that are open to the public.

Hockey su ghiaccio - Ice Hockey

La tradizione hockeistica a Chiavenna ha origini lontane. L'Hockey Club della città coltiva nelle formazioni più giovani un vivaio di talenti, partecipando anche ai vari campionati di categoria.

La scuola hockey è aperta a quanti intendono avvicinasi a questa disciplina veloce e spettacolare. Il Centro promuove in apposite giornate la pratica dell'hockey anche tra i semplici appassionati, che possono prenotare la pista.

Chiavenna's hockey tradition dates far back in time. The Hockey Club trains young talents and participates in championships at various levels. The hockey school is open to all those that intend to try this fast-paced and spectacular discipline. The Centre promotes special days in which amateurs can try out the sport (upon reservation).

Curling

Precisione, concentrazione e strategia. Queste sono le doti richieste ai giocatori di curling, uno sport molto simile alle bocce che si pratica però sul ghiaccio e che sta riscuotendo un notevole interesse dopo le Olimpiadi di Torino.

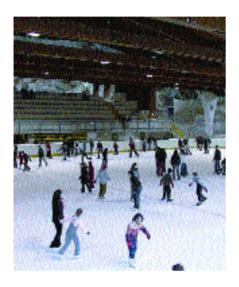
Il Curling Club di Chiavenna organizza giornate di avvicinamento a questo sport. Chi volesse partecipare può presentarsi al Centro Sportivo nei giorni stabiliti con un abbigliamento idoneo. Stone, scarpe e solette saranno fornite dal club.

Precision, concentration and strategy. These are the requisites required for practicing this sport – which is very similar to lawn bowls, only on ice. Curling has aroused much interest amongst the public, particularly after the Turin Winter Olympics. The Curling Club of Chiavenna organises "orientation days" for amateurs and the curious. Whoever wishes to participate may present themselves at the Sports' Centre. Stone, shoes and other equipment are provided by the Club.

Pattinaggio di figura - Figure skating

È uno sport invernale molto affascinante. Gli atleti, eseguono sul ghiaccio degli esercizi composti da figure quali cerchi, linee, passetti, trottole, piroette e salti, muovendosi su una base musicale.

A Chiavenna la società che promuove questo sport organizza allenamenti, in preparazione gare nazionali e regionali. It is one of winter's most fascinating sports. Athletes execute turns curves, slides, pirouettes and jumps to the beat of a background music. The association in Chiavenna that promotes this sport organises training sessions for those willing to participate at regional and national championships.



CENTRO SPORTIVO VALCHIAVENNA

II Centro Sportivo è situato nel cuore di Chiavenna.
Lo si raggiunge dalla Statale 36 dello Spluga, entrando in città dalla rotonda di piazza Verdi, oppure dalla Statale 37 del Maloja, prendendo l'incrocio con il ponte di via Maurizio Quadrio.
II Centro è servito da due ampi posteggi: quello di via Picchi e quello di Pratogiano (eccetto il sabato), entrambi non a pagamento.

The Centro Sportivo is situated in Chiavenna's centre. It can be reached from the Statale 36 dello Spluga, entering the city from the roundabout in piazza Verdi, or from the Statale 37 del Maloja, crossino the bridge at the intersection with di via Maurizio Quadrio. The centre disposes of two ample parking lots: one in via Picchi and the other at the Pratogiano (the latter closed on Saturdays), both free of charge.

Via D. Peppino Cerfoglia 23022 Chiavenna (S0) Tel. +39 0343 35068

GLI ORARI DEL CENTRO SPORTIVO THE CENTRE'S TIMETABLE

ORARI PATTINAGGIO

Lunedì chiuso Martedì 14.30-16.45 e 20.45-22.45 Mercoledì/Giovedì 14.30-16.45 Venerdì 14.30-16.45 e 20.45-22.45 Sabato 14.30-18 e 20.30-23.45 Domenica 14.30-18 e dall'8.12 al 6.1 20.30-22.45

PREZZI

Adulti 5 euro - Ragazzi 4 euro Under 8 gratuito - Scuole e gruppi 3 euro

Abbonamento per 11 ingressi Adulti 43 euro - Ragazzi 33 euro





TENNIS

fino alle ore 17, 6 euro/ora dopo le ore 17, 8 euro/ora

Abbonamento per 11 ingressi fino alle ore 17, 55 euro dopo le ore 17, 75 euro





Marcello Veneziani: «Per Madesimo ho tradito Cortina» «For Madesimo I even betrayed Cortina»

Lo scrittore e giornalista racconta il suo rapporto speciale con la Valle Spluga.

The writer and journalist tells us about his special relationship with the Spluga Valley.

Il suo legame con Madesimo lo definisce "ben consolidato". Sono passati ormai 11 anni da quell'estate del '96, quando Marcello Veneziani - scrittore, giornalista ed editorialista - ricevette il primo Premio Madesimo dal circolo culturale La Torre, insieme a Gianfranco Miglio.

Da allora non è passato agosto che l'opinionista non abbia fatto una capatina in Valle Spluga, per rigenerarsi e ritemprarsi lontano dagli impegni di lavoro.

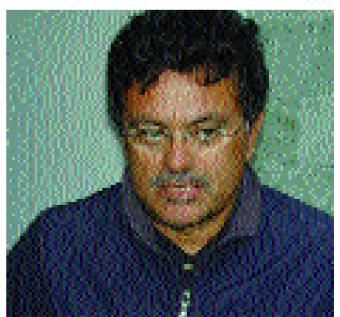
«Ho stretto molte amicizie qui - racconta a *ValchiavennaVacanze*-. Sono nato e cresciuto in posti vicini al mare, ma ho imparato ad amare la montagna per la calma e la quiete che sa infondere».

Nel corso dei suoi soggiorni, Veneziani compie molte escursioni e passeggiate sugli alpeggi che circondano la località.

«Sono diventato un grande estimatore della polenta e dei piatti della tradizione locale, come i pizzoccheri e la bresaola». Tutte cose che difficilmente può apprezzare a Roma, città nella quale vive.

«La dimensione montana costituisce una variante piacevole alla mia vacanza - continua -. Le uniche esperienze alpine che posso vantare risalgono a tanto tempo fa, a Cortina, una località molto bella che però alla fine ho tradito a vantaggio di Madesimo che apprezzo solamente d'estate, durante la settimana del Premio. In qualche occasione ci sono venuto anche d'inverno, ma le mie scarse capacità sugli sci maturate da ragazzo, non mi permettono di praticare questa disciplina».

«Madesimo è un luogo tutto da scoprire, forse un po' sottovalu-



tato dal grande turismo. Quarant'anni fa era la destinazione preferita da molte personalità. Tanti amici mi hanno raccontato che da ragazzi trascorrevano quassù le loro vacanze».

L'ultimo Premio Madesimo - del quale Veneziani è diventato uno strenuo sostenitore - è stato assegnato al giornalista Andrea Tornielli, autore del libro "Processo al Codice da Vinci". «Gli appuntamenti culturali sono diventati un valido diversivo per chi trascorre le vacanze quassù - ha aggiunto Veneziani -. Spero che si continui a lungo con questo filone».

He defines his ties with Madesimo as "well consolidated".

It's been almost 11 years since that summer in '96, when Marcello Veneziani – writer and journalist – received the first Premio Madesimo from the La Torre cultural club, together with Gianfranco Miglio.

Since then, not an August has passed that the opinionist has not dropped by the Valle Spluga, to relax and regenerate, away from the hustle and bustle of everyday working life.

«I've made many friendships here,» he tells Valchiavenna-Vacanze. «I was born and grew up in places near the sea, but I learnt to love the mountains for their calmness and tranquillity.» During his holidays in the Spluga Valley, Veneziani goes for many excursions and strolls on the surrounding alps.

«I've become a great lover of polenta and of the local traditional dishes, such as pizzoccheri and breasaola.» All things that are difficult to find in Rome, where he lives.

«The mountains are a pleasant variation to my holidays,» he adds, «The only other holidays in the mountains date a long way back, in Cortina d'Ampezzo, a very beautiful location that, in the end, I betrayed in favour of Madesimo, which I can appreciate only during the week of the Premio. On certain occasions, I've also visited it in wintertime, but my limited skills on skis that I developed when I was very young, do not permit me to practice this sport.»

«Madesimo is a great place to discover, perhaps too underestimate by large-scale tourism. Forty years ago at was the favourite destination of many personalities. Many friends tell me that when they were kids, they used to spend their holidays up here». The last Premio Madesimo – of which Veneziani has become a strenuous supporter – has been awarded this year to the journalist Andrea Tornielli, author of the book "Processo al Codice da Vinci". Many people follow the cultural event.

«Cultural events have become an interesting diversion of whomever spends their holidays here. I hope that it will continue for many years to come».

PREMIO MADESINO

Quest'anno i responsabili del Circolo La Torre hanno assegnato il Premio Madesimo allo scrittore e giornalista Andrea Tornielli, per il libro "Processo al Codice Da Vinci".

Il riconoscimento viene conferito ogni estate "alle menti più libere del panorama politico, intellettuale e sociale italiano".

Nelle fotografie sono illustrati i momenti del convegno al quale hanno partecipato anche Marcello Veneziani e Renato Besana.

This year the co-ordinators of the Circolo La Torre have assigned this prize to the journalist and writer, Andrea Tornielli, for his book "Processo al Codice Da Vinci". The prize is awarded, every yeary in summer, "to the freest minds of the Italian political, intellectual and social arenas".

Illustrated in the pictures are some moments of the conference, in the presence of other renowned writers and journalists, such as Marcello Veneziani and Renato Besana.













nche quest'anno gli sciatori troveranno di che divertirsi a Madesimo e Campodolcino.

Le novità dell'annata 2006-2007 sono tante, a cominciare dalla nuova Seggiovia Motta a sei posti realizzata questa estate, che collega l'arrivo dello Sky Express al cuore del comprensorio. In una manciata di minuti, gli sciatori saranno sulle piste di Madesimo, grazie al modernissimo impianto che ha preso il posto della vecchia tre posti. Una seggiovia moderna in grado di annullare ogni attesa. La nuova sei posti ad agganciamento automatico è lunga 914 metri e compie un dislivello di 224 metri. La stazione di arrivo è a 1950 metri di altezza: da qui si può raggiungere facilmente la seggiovia verso la Colmenetta, oppure scendere sulle splendide piste di Motta o ancora verso Madesimo collegandosi al tracciato "Lago Azzurro".

Altra novità riguarda il nuovo **ski-weg** di rientro dalla pista Vanoni direttamente fino a Motta. Il tracciato permetterà agli sciatori di godere fino all'ultimo minuto sulle piste da sci, tornando allo Sky Express senza prendere alcun impianto dai piedi del Canalone. Anche il **Rifugio Larici** cambia aspetto: è stata ampliata la terrazza esterna che ora si affaccia anche verso sud e verso est. Al primo piano, sono stati realizzati **80 nuovi posti al coperto** per gli ospiti del ristorante.

Even this year, skiers will have much fun at Madesimo and Campodolcino.

There are many novelties for the 2006-2007 season, starting from the new six-seater **Motta Ski-lift**, which connects the Sky Express to the heart of Motta.

In only a few minutes, skiers will be on the tracks at Medesimo, thanks to the state of the art plant that has substituted the old three-seater.

The modern ski-lift will half waiting times.

The new six-seater is 914 metres long with a 224 metres slope. The arrival station is at 1950 metres a.s.l.: from here it is easy to reach the ski-lift at Colmenetta, or descend Motta's splendid tracks, or towards Madesimo and taking the "Lago Azzurro" track.

Other novelties regard the new **ski-weg** that connects the Vanoni track directly to Motta. The track will allow skiers to enjoy the ski tracks till the last minute, returning on the Sky Express, without taking any ski-lift from the bottom of the Canalone.

The **Rifugio Larici** has also changed look: with an enlarged terrace that now faces towards south and east.

In the restaurant on the first floor, a further **80 places** have been added.



SCIARE IN VALCHIAVENNA SKING IN VALCHIAVENNA

Si respira già aria di neve a Madesimo.

La Ski Area Valchiavenna sta compiendo gli ultimi ritocchi a piste e impianti, per accogliere al meglio i propri ospiti. Con tante novità.

You can already breathe the crisp air at Madesimo.

The Ski Area Valchiavenna is completing the final touches on its tracks and plants, in order to host its quests to the fullest.

SKIPASS

La stagione 2006-2007 offre prezzi bloccati e una super promozione per gli universitari.

The 2006-2007 season reserves fixed prices and a super promotion for university students.

GIORNALIERI - DAILY PASSES

Intero festivo Adults Sundays and holidays 31 euro Junior/Senior festivo 24 euro Intero feriale Adults weekdays 27 euro Junior/Senior feriale Junior/Senior weekdays 21 euro Bimbi Children 12 euro

TARIFFE A ORE - TIMED TARIFFS

3 ore/hours 24 euro 4 ore/hours 25 euro Sono previste **ulteriori riduzioni** nei giorni feriali e a seconda dell'età. **Further discounts** are available on weekdays and according to age.

OFFERTA UNIVERSITARI - STUDENS

Giornaliero a **23 euro** per gli studenti universitari che decideranno di trascorrere una giornata sugli sci a Madesimo o Campodolcino, dal lunedì al sabato. Daily pass at **23 euros** for university students who wish to spend a day skiing in Madesimo or Campodolcino, from Monday to Saturday.



DOVE ACQUISTAREWHERE TO SHOP

BLOSSOM SKI STORE - LA SOSTA

Qui trovate il meglio dell'attrezzatura sportiva invernale per sci, fondo e snowboard. Lo staff ripara e prepara ogni tipo di sci con la nuovissima Wintersteiger, perfetta per lamine e solette. Oltre a proporre la gamma Blossom di sci performanti realizzati artigianalmente, lo store noleggia tutta l'attrezzatura per sci, fondo e snowboard.

Here you will find the best equipment for skiing, cross-country and snowboarding. The staff repair and prepare every type of ski with the new Wintersteiger. Other than offering the Blossom range of hand-made skis, the store also hires all the equipment required for skiing, cross-country and snow-boarding.

Via Nazionale n. 7 - Prata Camportaccio (So) Tel. +39 0343 36723 www.blossomski.com - info@blossomski.com



ASSICURAZIONE/INSURANCE SNOWCARE

2 euro al giorno, insieme allo skipass 2 euros per day, together with the skipass

PREVENDITA SKI-PASS STAGIONALI 2006/07 PRE-SALE OF SEASONAL SKI PASSES FOR 2006/07 Dal 14 ottobre al 1 novembre 2006 sarà possibile acquistare gli stagionali in prevendita all'ufficio skipass di Madesimo, nella palazzina della seggiovia Lago Azzurro.

Stagionale adulto 460 euro (anziché 510 euro) Stagionale junior/senior 363 euro (anziché 403 euro)

From 14 October to 1 novembre 2006, it will be possible to purchase seasonal ski passes at the ski pass office in Madesimo, in the same building as the ski-lift Lago Azzurro.

Seasonal adult 460 euros (instead of 510 euros) **Seasonal junior/senior 363 euros** (instead of 403 euros)

SKI AREA VALCHIAVENNA S.P.A.

Ufficio Skipass di via Per Motta, 6 23024 Madesimo (So) Tel. +39 0343 55311 - Fax +39 0343 53032 www.skiareavalchiavenna.it



Eventi Valchiavenna - Autunno 2006

OTTOBRE

- Fino a ven 29 Sul filo del pensiero disegni, Incisioni e sculture di Giancarlo Marchese. Spazio/Arte "Al Cenacolo" - Chiavenna Info: Ristorante Al Cenacolo, Tel. 0343 32123
- 1 dom XXV trofeo Marmitte dei Giganti Corsa Nazionale in Montagna a Staffetta Info: G.P. Valchiavenna Liquigas, Tel. 0343 36324

A spasso con il nonno giornata gratuita per nonni over 65 e bambini under 12 a Palazzo Vertemate Franchi – Piuro Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485

Uscita fotografica al Monte Berlinghera Info: Tel. 0343 33144 / 348 5112329

- 8 dom Chiavenna con gusto itinerario enogastronomico alla scoperta dei gusti e dei sapori della città di Chiavenna Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
- 12 giov Fiera di Era Samolaco merci e bestiame. Piazzale incrocio viale Provinciale Trivulzia e Via Roma. Info: Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003
- 14 sab II Castagneto di Palazzo visita alla scoperta del castagneto di Palazzo Vertemate Franchi. Prosto di Piuro, Ore 14.30 Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
- 20/21/22 Festa patronale S. Giovanni Nepomuceno Samolaco, Fraz. Somaggia Info: Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003



• 22 dom **Mostra del cavallo Haflinger** Samolaco, Fraz. Somaggia Info: Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003

Fiera di Somaggia – Samolaco in occasione della festa patronale, merci e bestiame. Lungo la Via Don Giuseppe. Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003

 Nelle giornate di sabato, da ottobre a dicembre, la Fiaschetteria La Specola a Chiavenna organizza degustazioni di vini e prodotti italiani

ORARI DEI MUSEI E DEI PARCHI OPENING TIMES OF THE PARKS AND MUSEUMS

Museo Del Tesoro

Chiesa di San Lorenzo, Chiavenna

Fino al 28 ottobre - Till 28 October

da martedì a venerdì: dalle ore 15 alle 18 from Tuesday to Friday: from 3 pm to 6 pm sabato: dalle ore 10 alle 12 e dalle 15 alle 18

Saturday: from 10 am to 12 pm and from 3 pm to 6 pm

domenica: dalle ore 15 alle 18 Sunday: from 3 pm to 6 pm.

Dal 29 ottobre – From 29 October

da martedì a venerdì: dalle ore 14 alle 16 from Tuesday to Friday: from 2 pm to 4 pm

sabato: dalle ore 10 alle 12 e dalle 14 alle 16 Saturday: from 10 am to 12 pm and from 2 pm to 4 pm

domenica: dalle ore 14 alle 17
Sunday: from 2 pm to 5 pm.

Battistero di San Lorenzo

Chiesa di San Lorenzo Chiavenna

Ottobre: sabato dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17

October: Saturday from 9 am to 12 pm

and from 2 pm to 5 pm

Dicembre: dal 24 al 30 dalle ore 14 alle 17 December: from 24 to 30 from 2 pm to 5 pm

Mulino di Bottonera Via Bottonera Chiavenna

Fino al 1 novembre: sabato, domenica e festivi, dalle ore 14.30 alle 17.30

Till 1 November: Saturday, Sunday and holidays, from 2.30 pm to 5.30 pm

Palazzo Vertemate Franchi

Loc. Cortinaccio - Prosto di Piuro

Fino al 1 novembre: dal giovedì al martedì dalle 10 alle 12 e dalle 14.30 alle 17.30
Till 1 November: from Thursday to Tuesday from 10 am to 12 pm and from 2.30 pm to 5.30 pm

Parco del Paradiso Via Quadrio Chiavenna

Fino al 28 ottobre - Till 28 October da martedì a domenica - from Tuesday to Sunday dalle ore 10 alle 12 e dalle 14 alle 18 From 10 am to 12 pm and from 2 pm to 6 pm

Dal 29 ottobre – From 29 October da martedì a sabato dalle ore 14 alle 17 from Tuesday to Sunday from 2 pm to 5 pm domenica: dalle ore 10 alle 12 e dalle 14 alle 17 Sunday: from 10 am to 12 pm and from 2 pm to 5 pm

Al Torrione, sezione naturalistica del museo visitabile su richiesta chiedere in biglietteria Naturalistic Museum at Torrione. Can be visited upon request at the ticket office

Tempietto di San Fedelino Novate Mezzola

Ottobre: sabato e domenica dalle ore 11 alle 12 e dalle 14.30 alle 16.30

October: Saturday and Sunday from 11 am to 12 pm and from 2.30 pm to 4.30 pm

Museo degli scavi di Piuro

Località Sant'Abbondio Piuro

Fino al 1 ottobre:

sabato e domenica dalle ore 14.30 alle 17.30 Till 1 October:

Saturday and Sunday from 14.30 pm to 17.30 pm

Per visite di gruppo o per prenotare una guida, potete contattare il Consorzio di Promozione turistica della Valchiavenna, in via Consoli a Chiavenna, Tel +39 0343 37485.

For group visits or if you wish to book a guide, you can contact the Consorzio di Promozione Turistica della Valchiavenna, located in Chiavenna on via Consoli, at the following phone number: +39 0343 37485.

UTILITÀ E SERVIZI

CINEMA

Victoria Chiavenna Corso G. B. Picchi, 2 - Tel. 0343 36666 La Baita Madesimo Via De Giratomi, 7 - Tel. 0343 53568

FARMACIE

Farmacia Greco

23020 Gordona (SO) - Via Scogli, 4 - Tel. 0343 48170

Farmacia Mele Dr. Anna

23020 Mese (S0) - Via Roma, 10/B - Tel. 0343 41297

Farmacia Dolci Dr. Michele

23022 Chiavenna (SO) - Via Dolzino, 9 - Tel, 0343 32238

Farmacia Cervi Dr. Lauro Omeopatia Fitoterapia Veterinaria 23029 Villa Di Chiavenna (SO) - Via Roma, 9 - Tel. 0343 40608

Farmacia dott. Bottarini

23022 Chiavenna (SO) - Via Dolzino, 56 - Tel. 0343 32245

Farmacia Bandera Dr. Marina

23028 Somaggia (SO) - Via Nazionale, 62 - Tel. 0343 24373

Farmacia Corti

23025 Novate Mezzola (SO) - Via Nazionale, 28 - Tel. 0343 44110

Farmacia Delcuratolo Dr. Cesare

23021 Campodolcino (SO) - Via Tini, 146 - Tel. 0343 50044

Farmacia Roverselli Dr. Andreina

23024 Madesimo (SO) - Via Antonio De Giacomi, 5 - Tel. 0343 53180

POSTE

Villa Di Chiavenna (SO) - Via Dogana, 17 - Tel. 0343 40273

Piuro Prosto (SO) - Via Nazionale Prosto, 36 - Tel. 0343 36511

Chiavenna (SO) - Corso Giacomo Matteotti, 3 - Tel. 0343 32747

Madesimo (SO) - Via Alle Scuole, 8 - Tel. 0343 53100

Campodolcino (SO) - Via Tini, 136 - Tel. 0343 50110

San Giacomo Filippo (SO) - Via Centro, 52 - Tel. 0343 33424

Prata Camportaccio (SO) - Via Vanoni, 4 - Tel. 0343 36521

Mese (SO) - Piazza Del Curto, 7 - Tel. 0343 43211

Gordona (SO) - Piazza S. Martino, 15 - Tel. 0343 42334

Samolaco (SO) - Via Trivulzia, 8 - Tel. 0343 38177

Novate Mezzola (SO) - Piazza Europa, 10 - Tel. 0343 63101

Verceia (SO) - Via Nazionale, 64 - Tel. 0343 39621

CENTRI SPORTIVI

Extreme Center Videobar Madesimo - Tel. 339 1622446 squash, fitness, palestra, arrampicata indoor, pattinaggio su ghiaccio

Centro sportivo Chiavenna via Cerfoglia - Tel. 0343 35068 piscina 25 metri, due campi tennis coperti, pattinaggio su ghiaccio coperto

NOLEGGIO SCI

La Tana del Ski Madesimo - Tel. 0343 57029

Olympic Sport Madesimo - Tel. 0343 54330

Pedro Ski Center Madesimo - Tel. 347 8941086

Sport Baldiscio Madesimo - Tel. 0343 54172 / 338 3175342

Sport Deghi Madesimo - Tel. 0343 53372

Blossom Ski Store Prata Camportaccio - Tel. 0343 36723

GUIDE ALPINE

Associazione Guide alpine Valchiavenna - Tel. 380 5010018 Guida alpina Pascal Van Duin - Tel. 335 5470126

UFFICI TURISTICI

Consorzio per la promozione Turistica della Valchiavenna

Chiavenna (SO) Via Consoli C., 11

Tel. 0343 37485 - Fax 0343 37361

Chiavenna (SO) C.so Vittorio Emanuele II, 2/A

Tel. e Fax 0343 33442

Madesimo (SO) Via alle Scuole Tel. 0343 57039

www.valchiavenna.com - www.madesimo.com

Ufficio di informazioni turistiche di Madesimo Via alle Scuole - Tel. 0343 53015.

Campodolcino (SO) Pro Loco Via Don Ballerini n. 2 Tel. 0343 50137 - Fax. 0343 58542

EMERGENZE

Ospedale di Chiavenna (SO) e Pronto Soccorso Via Della Cereria, 4 Tel. 118 - 0343 67111

Carabinieri Viale Maloggia 44 Chiavenna (So) - Tel. 112

Stazione di Campodolcino - Tel. 0343 50112

Compagnia di Chiavenna - Tel. 0343 32207

Stazione di Novate Mezzola - Tel 0343 44103 Stazione di Villa di Chiavenna - Tel. 0343 38564

otaziono ai vina di omavomia Ton oo io occo i

Posto Frontiera Villa di Chiavenna - Tel. 0343 38550

Polizia Stradale Provinciale Trivulzia Mese - Tel. 113

Vigili del Fuoco Provinciale Trivulzia Mese - Tel. 115

Soccorso Alpino Valchiavenna Provinciale Trivulzia Mese Tel. 0343 42423

Soccorso Alpino Madesimo Via Degli Argini 4 - Tel. 118

TRASPORTI

Bus STPS

Chiavenna (SO) C.so Vittorio Emanuele II, 2/A Tel. e Fax 0343 33442

Autostradale Milano-Madesimo

Milano - P.zza Freud - Tel. 02.637901

Autonoleggio Taxi Albiniano Carmine

Campodolcino (SO) - Via S. Antonio, 9 - Tel. 0343 51144

Autonoleggio Taxi Bus Ciocca

Prata Camportaccio (SO) Via Mera, 1 Tel. 338 8332068

Autonoleggio Nettuno Viaggi

Madesimo (SO) Via Scalcoggia, 10 Tel. 0343 53117

Trenitalia Stazione di Chiavenna

P.zza Martiri della Libertà - Tel. 892021

Deposito bagagli

Chiavenna (SO) C.so Vittorio Emanuele II, 2/A Tel. e Fax 0343 33442

BIBLIOTECHE

Chiavenna - Via della Marmirola, 7 - Tel. 0343.32821

Campodolcino - Via Don Romeo Ballerini, 8 - Tel. 0343.50611

Gordona - Piazza G.B. Mazzina, 5 - Tel. municipio 0343.42321

Madesimo - Via alle Scuole, 14 - Tel. 0343.53760

Mese - Piazza Don Albino del Curto, 3 - Tel. municipio 0343.41000

Novate Mezzola - Piazza Europa, 1 - Tel. municipio 0343.63040

Prata Camportaccio - Via Spluga, 112 - Tel. municipio 0343.32351

Samolaco - Piazza E. Falcinella frazione San Pietro Tel. municipio 0343.38003

Verceia - Piazza Europa, 3 - Tel. municipio 0343.44137

Villa di Chiavenna - Via Roma - Tel. municipio 0343.40507

UTILITÀ E SERVIZI

ALBERGHI e CASE VACANZA

	CAT.	COMUNE	TEL.
Bucaneve	*	Campodolcino	+39 034350155
Cà de Val (casa vacanza)	Campodolcino	+39 034351122
Casa Alpina Motta	***	Campodolcino	+39 034352011
Casa Alpina S.Luigi	**	Campodolcino	+39 034351235
Europa	***	Campodolcino	+39 034350022
Oriental	***	Campodolcino	+39 034350014
Stella Alpina	**	Campodolcino	+39 034350122
Tambò	***	Campodolcino	+39 034350079
Aurora	***	Chiavenna	+39 034332708
Conradi	***	Chiavenna	+39 034332300
Crimea	***	Chiavenna	+39 034334343
Flora	**	Chiavenna	+39 034332254
Andossi	****	Madesimo	+39 034357000
Arlecchino	***	Madesimo	+39 034353005
Bel Sit	**	Madesimo	+39 034353365
Capriolo	*	Madesimo	+39 034354332
Casa delle Nevi (casa va	icanza)	Madesimo	+39 0343 53649
Emet	****	Madesimo	+39 034353395
K2	**	Madesimo	+39 034353340
La Meridiana	***	Madesimo	+39 034353160
Mangusta	**	Madesimo	+39 034353095
Park II Boscone	****	Madesimo	+39 034353628
Posta Montespluga	**	Madesimo	+39 034354234
Soldanella	**	Madesimo	+39 034357011
Sport Hotel Alpina	****	Madesimo	+39 034356120
Vittoria	**	Madesimo	+39 034354250
Piuro	***	Piuro	+39 034332823
La Barcaccia	**	Verceia	+39 034344164
Saligari	***	Verceia	+39 034339100
Alta Villa	*	Villa di Chiav.	+39 034338606
Posta	*	Villa di Chiav.	+39 034340502

BED & BREAKFAST e AFFITTACAMERE

	COMUNE	TEL.	CELL.
Lo Scoiattolo	Campodolcino	+39 0343 50150	+39 338 3195386
Portarezza	Campodolcino	+39 0343 50605	+39 333 2103247
Al Castello	Chiavenna	+39 034336830	+39 3497203070
Al Ponte	Chiavenna	+39 0343 32314	+39 348 2633434
Arcobaleno	Chiavenna	+39 0343 32392	+39 347 9252418
I Pioppi	Chiavenna	+39 0343 35670	+39 348 6988608
La Sciora Oliva	Chiavenna	+39 0343 33041	+39 3389119063
La Siesta	Chiavenna	+39 0343 34675	+39 338 6015064
La Specola	Chiavenna	+39 0343 34851	+39 3495793598
Le Vecchie Mura	Chiavenna	+39 334 3625353	+39 333 6989600
Palazzo Salis	Chiavenna	+39 0343 32283	
Ploncher	Chiavenna		+39 328 1169196
Spluga	Chiavenna	+39 0343 33803	+39 3391562141
Sul Mera	Chiavenna	+39 0343 37223	+39 338 2729106
Agrifoglio	Gordona	+39 333 8918819	+39 349 2939257
Cimavilla	Gordona	+39 0343 42560	+39 328 0816802
Ciüss	Gordona	+39 0343 42338	+39 339 8335075
Regina	Gordona	+39 0343 42456/4	1397
Baita al Mot	Madesimo	+39 0343 54494	+39 335 8350849
Isola	Madesimo	+39 0343 53129	+39 333 2938683
Loc. Cardinello	Madesimo	+39 034353058	
Giake	Novate Mezzola	+39 347 4187850	+39 349 2915115

Haus Renata	Novate Mezzola		+39 349 4062212
Luciana	Novate Mezzola	+39 0343 44217	+39 349 2337534
La Malpensada	Piuro	+39 0343 32382	
La Rosa	Piuro	+39 0343 34317	+39 338 2740916
Vertemate	Piuro	+39 0343 32521	+39 338 3606268
La Stüa	Prata Camp.	+39 0343 20045	+39 334 8197994
Affittacamere			
Italo-Svizzero	San G. Filippo	+39 034337435	
Summo Lacu	Samolaco	+39 0343 49065	+39 348 0323346
II Ciliegio	San G. Filippo		+39 340 7958261
Ca' di Ravet	Villa di Chiavenn	a+39 0343 40287	+39 348 5830041

AGRITURISMI

	COMUNE	TEL.
La Campagnola	Gordona	+39 0343 21001
Acqua Fracta	Piuro	+39 0343 37336
Pra l'Ottavi	Prata Camportaccio	+39 338 4696401
La Squadra	Vhò S. Giacomo Filippo	+39 0343 36806

RESIDENCE

	COMUNE	CAT	TEL.	TIP0
Fior di roccia	Campodolcino	-	+39 0343 50435	Bilo trilo
Larice Bianco	Campodolcino	-	+39 0343 50255	Mono bilo trilo
Rezia	Campodolcino	-	+39 0343 58020	Bilo trilo
Alla Gran Baita	Madesimo	***	+39 0343 56246	Mono bilo trilo
Deborah	Madesimo	***	+39 0343 56226	Mono bilo mans.
La Primula	Madesimo	**	+39 0343 57007	Bilo trilo
Park II Boscone	Madesimo	****	+39 0343 53628	Mono bilo super

CAMPEGGI

	COMUNE	TEL.
Campodolcino	Campodolcino	+39 0343 50097
Acquafraggia	Piuro	+39 0343 36755

RIFUGI e OSTELLI

	COMUNE	TEL.	
Rifugio Chiavenna	Campodolcino	+39 0343 50490	+39 3381257800
Rifugio G. Bertacchi	Madesimo	+39 335 6817062	
Rifugio Mai Tardi	Madesimo	+39 0343 54434	
Rifugio Stuetta	Madesimo	+39 0343 54207	
Rifugio Brasca	Novate Mezz.	+39 339 7176620	
Rifugio Savogno	Piuro	+39 0343 34699	+39 034334699
Ostello Al Sert	Verceia	+39 034362042	

CROTTI E RISTORANTI

	COMUNE	TEL.
Baita del Sole	Campodolcino	+39 034350176
Bucaneve	Campodolcino	+39 034350155
Cà de Val	Campodolcino	+39 034351122
Casa Alpina San Luigi	Campodolcino	+39 034351235
De L'Alp	Campodolcino	+39 034352890
Europa	Campodolcino	+39 034350022
La Cantina	Campodolcino	+39 034350223
Oriental	Campodolcino	+39 034350014
Stella Alpina	Campodolcino	+39 034350122
Tambò	Campodolcino	+39 034350079
Trattoria Due Spade	Campodolcino	+39 034350158
Al Cenacolo	Chiavenna	+39 034332123

UTILITÀ E SERVIZI

Aurora	Chiavenna	+39 034332708
Conradi	Chiavenna	+39 034332300
Crimea	Chiavenna	+39 034334343
Crotto al Prato	Chiavenna	+39 034337248
Crotto Giovanantoni	Chiavenna	+39 034332398
Crotto Ombra	Chiavenna	+39 034333403
Crotto Refrigerio	Chiavenna	+39 034334175
Crotto Torricelli	Chiavenna	+39 034336813
Passerini	Chiavenna	+39 034336166
Pizzeria I Beati	Chiavenna	+39 034337345
Pizzeria Pasteria L'Arca	Chiavenna	+39 034334601
Ristorante Pizzeria Locanda Antica	Chiavenna	+39 034336555
Trattoria del Mercato	Chiavenna	+39 034337267
Trattoria Uomo Selvatico	Chiavenna	+39 034332197
Birrificio Spluga	Gordona	+39 034341397
Boggia Pub	Gordona	+39 034343299
	Gordona	
Ristorante Ai Faggi		+39 0343 42463
Trattoria Bar Dunadiv	Gorodna	+39 348 44205701
Bel Sit	Madesimo	+39 034353365
Dal Sandalini	Madesimo	+39 0343 54085
Dogana Vegia	Madesimo	+39 034354082
II Cantinone	Madesimo	+39 034356120
<u>K2</u>	Madesimo	+39 034353340
La Bicocca	Madesimo	+39 034353148
La Capriata	Madesimo	+39 034356046
La Meridiana	Madesimo	+39 034353160
La Sorgente	Madesimo	+39 034357033
Locanda Cardinello	Madesimo	+39 034353058
Mangusta	Madesimo	+39 034353095
Osteria Vegia	Madesimo	+39 034353335
Posta	Madesimo	+39 034354234
Residence Park II Boscone	Madesimo	+39 0343 53628
Ristoro Larici	Madesimo	+39 034356293
Ristoro Val di Lei	Madesimo	+39 034356293
Soldanella	Madesimo	+39 034357011
Vittoria	Madesimo	+39 034354250
Crotasc	Mese	+39 034341003
Pizzeria Da Muià	Mese	+39 0343 43120
Cafè Soleluna	Novate Mezzola	+39 034362044
Crotto Belvedere	Piuro	+39 034333589
Crotto Quartino	Piuro	+39 034335305
Piuro	Piuro	+39 034332823
Pizzeria Pink Panther	Piuro	+39 034332480
La Rustica	Prata Camport.	+390343290026
Ristorante Pizzeria La Contea	Prata Camport.	+39 0343 20106
Pizzeria Daniel	Samolaco	+39 034338150
Al Santuario	San G. Filippo	+39 034333565
Ca' nei Sass	San G. Filippo	+390343290197
La Barcaccia	Verceia	+39 034344164
Ristorante Pizzeria La Trela		
	Verceia	+39 0343 39100
Trattoria Ostello Al Sert	Verceia	+39 034362042
Posta Vanda	Villa di Chiavenna	
Lanterna Verde	Villa di Chiavenna	
Ristoro Pos Motta	Villa di Chiavenna	+393405476556

PRODOTTI TIPICI		
Bresaola e salumi	COMUNE	TEL.
Scaramella Macelleria	Campodolcino	+39 034350175
Del Curto Macelleria	Chiavenna	+39 034332312
Panatti Macelleria	Chiavenna	+39 034332331
Tognoni Macelleria	Chiavenna	+39 034332314
La Casa dei Sapori	Prata Camportaccio	+39 034320136
Dolci tipici	COMUNE	TEL.
Balgera Panificio	Chiavenna	+39 034332436
Folini Pasticceria	Chiavenna	+39 034332704
Mastai Pasticceria	Chiavenna	+39 034332888
Dolce Vita	Madesimo	+39 3475025507
Stella Pasticceria	Madesimo	+39 034353260
Del Curto Simonetta	Piuro	+39 034332733
Moreschi	Prata Camportaccio	+39 034320257
ALIMENTARI	COMUNE	TEL.
Bedognetti Francesco	Chiavenna	+39 034332606
Mastai Ortofrutticoli	Chiavenna	+39 034333189
Minimarket	Chiavenna	+39 034332315
	Chiavenna	+39 034336207
Moiola Market	Madesimo	+39 034353536
Blossom Ski Store	Prata Camportaccio	+39 034336723
Vino in Valchiavenna	COMUNE	TEL.
Enoteca Marino	Chiavenna	+39 034332720
Fiaschetteria La Specola	Chiavenna	+39 034332696
Cantine del Palazzetto	Mese	+39 034341136
Mamete Prevostini	Mese	+39 034341003
BIRRA ARTIGIANALE	COMUNE	TEL.
Birrificio Spluga	Gordona	+39 034341397
FORMAGGI	COMUNE	TEL.
Del Curto Formaggi	Chiavenna	+39 034333462
IL MIELE	COMUNE	TEL.
Azienda agricola Caligari	Chiavenna	+39 034332070
De Stefani	Prata Camportaccio	+39 034333270
Pizzoccheri e pasta fresca	COMUNE	TEL.
Pasta Fresca Punto e Pasta	Chiavenna	+39 034334330
Non Solo Pasta	Chiavenna	+39 034333737
DISTRA GUARE	COMUNE	TEL.
PIETRA OLLARE Roberto Lucchinetti	COMUNE Piuro	+39 034335905
AGENZIE IMMOBILIARI	COMUNE	TEL.
Agenzia Immobiliare Borzi	COMONE	ILL.
Tecnocasa	Chiavenna	+ 39 0343 36222
Agenzia Immobiliare De Tanti	Chiavenna	+39 0343 32174
Chiocciol@immobiliare	Chiavenna	+39 02 89512145
Geo Service	Chiavenna	+39 0343 36363
Mazza ing. Pierangelo	Chiavenna	+39 0343 32160
Agenzia Immobiliare	Madasima	. 20 0242 50022
di Pedroncelli Walter	Madesimo	+39 0343 53239
Agenzia Val di Lei Immobiliar	e Madesimo	+39 0343 53031

S.S. 36 P.SSO SPLUGA (CH) MONTESPLUGA MADESIMO O MOTTA IsoLAC CAMPODOLCINO S.S. 37 P.SSO MALOIA (CH) SAN GIACOMO F. PIURO VILLA DI CHIAVENNA Mese MENAROLA PRATA CAMPORTACCIO GORDONA SAMOLACO NOVATE MEZZOLA VERCEIA S.S. 36 LAGO DI COMO DOVE SIAMO - WHERE WE ARE -COME RAGGIUNGERCI - HOW TO REACH US In automobile by car da Milano from Milan procedere fino a Lecco, da qui seguire la Super Strada 36 per Colico e continuare verso la Valchiavenna. Tempo di percorrenza, circa 1h 40'. go straight to Lecco, take the SS36 to Colico and godirect to Valchiavenna. Traveling time, 1h 40'. dalla Svizzera - from Swizzerland dal Passo dello Spluga (chiuso durante l'inverno) e dal Passo del Maloja from the Spluga and from Maloja In treno by train Milano C.le - Chiavenna (cambio a Colico) 2h Sondrio - Chiavenna (cambio a Colico) 1h 30/