

VALCHIAVENNA

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA

VACANZE

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

IL PERSONAGGIO
ANDREA SHOOTER RESTA
PHOTOGRAPHER

SPORT VAL BREGAGLIA TRAIL

PALAZZO VERTEMATE NEL '900
CHAPTER AND VERSE
AT THE VERTEMATE

PRIMAVERA

LE VIE FERRATE
IN VALCHIAVENNA

SPRING
THE SKY'S THE LIMIT

postatarget
creative
LO 0320/2019
Poste italiane



NUMERO 42 APRILE 2016 I/EN



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

EDITORIALE



Cari lettori, bentrovati in Primavera.

In questo numero vi presentiamo con soddisfazione due grandi novità che ci offrono l'occasione di vedere i paesaggi delle nostre valli con uno sguardo diverso.

La ferrata di Daloo che sovrasta Chiavenna in modo imponente, regalandoci emozioni e panorami mozzafiato. Diventerà sicuramente una nuova risorsa locale e un punto di riferimento per chi vuole avvicinarsi alle ascensioni in sicurezza.

Non da meno la sfida del Trail della Valbregaglia, che si candida a diventare un classico degli appassionati di uno sport che ha la montagna come protagonista. Chilometri di corsa tra boschi e mulattiere, alla ricerca di risultati, ma anche di contatto con la natura. Bravi gli attivissimi organizzatori, che con il loro impegno manifestano

l'attaccamento alla propria valle.

Ma sono tanti gli eventi e i concerti che troveremo protagonisti nei prossimi mesi.

E, come di consueto non mancano gastronomia, cultura, prestigiose associazioni e luoghi della tradizione.

Proposte e programmi molto vari che speriamo suscitino l'interesse di molti turisti e residenti.

Un cordiale saluto a tutto il nostro affezionato pubblico.

Hello and welcome back just in time for Spring!

Within this issue we're delighted to introduce two new opportunities to confront our special valley from rather different aspects:

The "iron road" up to impressive Daloo which dominates Chiavenna and the valley and offers up some breathtaking panorama. A tantalizing "new entry" within our many local and natural attractions for trekkers who fancy a little further adventure yet in complete safety.

And for the ever bold – the challenge of the Valbregaglia Trail – almost guaranteed to become a classic of its kind for sporting enthusiasts determined to take on the mountains and all that they might throw at them. Like racing for many a kilometre through woodland and along old mule tracks in competition but also within nature itself. An excellent combination of organisation and the valley's natural resources.

And as ever there are a host of events and concerts to look forward to. Plus gastronomy, culture, some formidable performers, associations and ventures taking in places genuinely wallowing in tradition. Spring boasts an impressive and varied programme guaranteed to tickle the fancy of local and tourist alike.

Very best wishes to you - our loyal and much-appreciated readership.

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

VALCHIAVENNA VACANZE DIVENTA PIÙ RICCO E TI SEGUE OVUNQUE



Dal 2014 il magazine del Consorzio Turistico continua ad essere inviato per posta ai nostri lettori più affezionati che ci seguono da lontano, ma soltanto con un contributo spese.

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

È il segno di come il nostro maga-

zine sia apprezzato per i suoi contenuti turistici, culturali e gli spunti informativi utili a vivere tutta l'offerta del bellissimo territorio.

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

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

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

VALCHIAVENNA VACANZE – EVER MORE AMBITIOUS AND RIGHT ON YOUR DOORSTEP

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

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

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

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

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

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

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

Traduzioni in inglese

Ray Ball
ray_ball900@hotmail.com

Hanno collaborato

Carlotta Pighetti, Giovanna Battistessa,
Gloria Gerna, Arianna Castegnaro

Foto di

Roberto Ganassa clickalps.com,
Michele Iosi, Enrico Minotti,
Andrea Resta

Stampa

Bonazzi Grafica S.r.l.
Via Francia 1, Sondrio

Pubblicazione registrata
Tribunale di Sondrio
n. 353 del 19.12.2005.

N. 42 Aprile 2016

In copertina:

La via ferrata di Daloo
Foto di Michele Iosi



SOMMARIO

6 ARRAMPICATA

VIE FERRATE IN VALCHIAVENNA

Nel 2015 sono stati ultimati
i lavori alle ferrate di Daloo
e Mese, due vie verticali
uniche nel suo genere, da
avvicinare con il giusto metodo

12 MUSEI

IL PALAZZO VERTEMATE NEL '900

La storia dei Vertemate di Piuro
si chiude con la morte nel 1892
di Angelica, moglie di Giacomo
Del Vecchio, e con quella di sua
sorella Marta l'anno dopo.
Ripercorriamo le ultime tappe
di questa splendida dimora

20 MESE

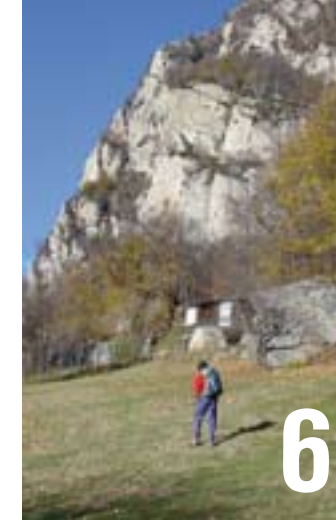
I CROTTI DI SCANDOLERA

Uno spazio fuori dal tempo,
in cui crotti dall'eleganza
semplice, racchiusi tra i boschi,
si affacciano allineati lungo
il pendio che volge verso
l'imbocco della Val San Giacomo

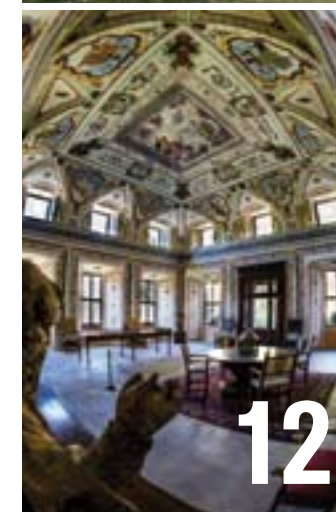
26 FORMAGGI

DOVE RIPOSA IL FORMAGGIO

Nel crotto di San Giovanni a
Chiavenna si rinnova la magia
della stagionatura. Eleonora
e Sofia rivelano il segreto che ha
fatto il successo della loro azienda



6



12



20



26

Scopri il nuovo
bancaperta

**NUOVO SERVIZIO
CLIENTI BANCAPERTA**

Numero Verde

800 999 585

Dall'estero

+39 02 349 80 454

Scopri Bancaperta, il servizio digitale del Gruppo Creval (Credito Valtellinese, Credito Siciliano, Carifano) pensato per migliorare la tua esperienza nella relazione con la Banca e darti la libertà di accedere ai tuoi rapporti come e dove vuoi: da computer, da tablet o da smartphone, con un nuovo Servizio Clienti a tua disposizione*.
Entra ora in **bancaperta**, metti in conto la libertà!

Scarica l'App da



GRUPPO BANCARIO
Credito Valtellinese
www.creval.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Le condizioni economiche e contrattuali di Bancaperta sono dettagliate nel foglio informativo "Bancaperta - Servizi bancari via internet" disponibile presso tutte le dipendenze e sul sito www.creval.it nella sezione "Trasparenza".

*Servizio Clienti disponibile dal Lunedì al Venerdì dalle 8.00 alle 22.00 e il Sabato dalle 8.00 alle 18.00.



Mobili De Stefani s.n.c.



NESON'S copatlife

SWAN

pure italia

DOIMO Salotti

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

30 PORTFOLIO

IL DITO SULLO SCATTO

Uno sguardo sulla Valchiavenna con il giovane appassionato fotografo, Andrea Shooter Resta

38 GASTRONOMIA

LE RICETTE DI BRUNA CIPRIANI

Galletto alle spezie
con riso Basmati

40 ANNIVERSARIO

GLI 80 ANNI DELLA CORALE LAURENZIANA

Il giorno esatto della fondazione è il Natale di quel 1936, a sei mesi dalla prima messa del suo fondatore, don Giocondo D'Amato

44 RASSEGNA CORALE

LE CHIAVI D'ARGENTO

Ritorna l'appuntamento fiore all'occhiello delle manifestazioni musicali che si svolgono a Chiavenna e nella Valle

30



40



48



54



SOMMARIO

46 PIURO CULTURA

LA NUOVA STAGIONE

L'associazione festeggia i cinque anni di attività con un rinnovato calendario di eventi

48 CORSA IN MONTAGNA

VAL BREGAGLIA TRAIL

Una corsa tra due Paesi

54 MOSTRE

ALBERTO GIACOMETTI

L'11 gennaio del 1966 moriva Alberto Giacometti, il grande artista svizzero di Stampa. Ecco come lo celebra la sua valle

**58 EVENTI
IN VALCHIAVENNA**

**62 ORARI DEI MUSEI
IN VALCHIAVENNA**

63 ATTIVITÀ E SERVIZI

Tutti i numeri di
Valchiavenna Vacanze
si possono scaricare
in formato digitale
all'indirizzo:



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

VIE FERRATE IN VALCHIAVENNA

A cura di Franco Geo Gallegioni, Guida Alpina
Foto di Michele Iosi, riprese aeree con Elitellina

NEL 2015 SONO STATI ULTIMATI I LAVORI ALLE FERRATE DI DALOO E MESE, DUE VIE VERTICALI UNICHE NEL LORO GENERE, DA APPROCCIARE CON IL GIUSTO METODO

Sono essenzialmente due i modi per affrontare una parete.

Uno, il primo, affidandosi alle proprie capacità ed alla sicurezza di corda e chiodi. Pochi fanno a meno di questi attrezzi, esaltando così le peculiarità di questo salire. Consigliabile non emularli.

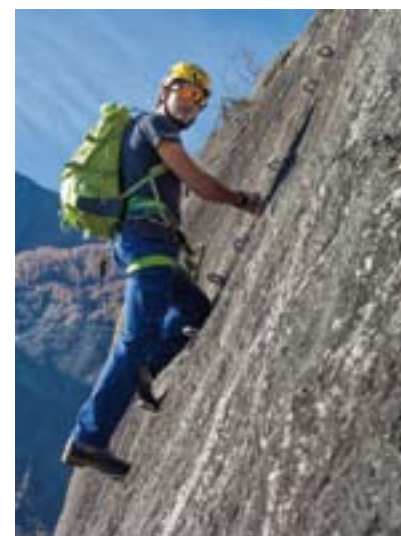
L'altro modo, il secondo, è quello di affidarsi a "marchingegni" infissi nella roccia che permettano una salita facilitata e sicura, la più sicura possibile, senza nulla sottovalutare.

Dal condizionamento dovuto alla vastità dell'ambiente, alla verticalità ed al senso di vuoto che provoca, alla capacità di intuire la presenza di pericoli oggettivi (l'esperienza fa da padrona), di un salire sì facilitato nel movimento, ma pur sempre richiedente molta attenzione, anche nella scelta delle dotazioni personali.

Abbiamo proposto la riscoperta di un itinerario storico, ai più sconosciuto, che ci ha lasciato letteralmente a bocca aperta la prima volta che lo abbiamo salito.

Dopo quarant'anni ci ha ancor più meravigliato per l'arditezza, per la capacità degli scopritori nella ricerca di un itinerario all'interno di una grande parete, quella del "Sench di Daloo", quella che dai boschi di Pianazzola si innalza verticale fino ai prati di Daloo, quella che è servita da recinto naturale per pascolare capre e capretti, quella che, in epoche meno recenti è servita da "balcone" per coltivare "de scondon" e quindi "de sfross" anche il tabacco, epoca che ha visto su questi dirupi anche movimentazioni partigiane.

Piccola storia locale, probabilmente poco nota, ma che, come altre, sentiamo profondamente nostra per i sacrifici e per i rischi a suo tempo richiesti.





Nel valorizzare il “cengione del Grusus” (toponimo della zona) non potevamo far finta di niente.
La parete a lato del cengione si prestava anche per un qualcosa in più..., un qualcosa di moderno, ma che sapesse riprendere antiche necessità.
E’ nata così, in seno alle Guide Alpine locali, l’idea di una via ferrata lungo la parete che sovrasta Bette.
Ottima l’esposizione anche per una salita nella calura estiva (le migliori quelle autunnali/primaverili), stupendo il panorama che, dominando i tetti di Chiavenna, spazia dal Lago di Mezzola, al Pizzo di Prata, al Pizzo Badile, alle cime dello Spluga.
La verticale, poi, impone una gestualità sempre appagante, continua, mai estrema.
Bello, bello, sì, però non adatta a tutti.
Per preparare “tanti di quei tutti” a questo nuovo modo di salire abbiamo pensato ad un approccio meno impegnativo, più graduale che aprisse le porte ad un’attività nuova in Valle, ma altrove molto presente.
Le Dolomiti (ma non solo loro), patria storica delle ferrate dai tempi della Grande Guerra, propongono innumerevoli itinerari molto frequentati e diventati oggetto di una vera e propria disciplina sportiva con tanto di libri-guida e proliferare di attrezzature specifiche.

Abbiamo pensato alla falesia di Mese che, per sviluppo ed esposizione, ben si prestava a questa necessità, convinti che il risultato finale potesse soddisfare in crescendo (in termini di difficoltà) i fruitori ed il nostro non poco lavorare.
Inoltre la visita ai nuclei di Daloo e di Madonna delle Grazie avrebbe costituito un qualificato completamento di una ricca giornata in Valle.
Detto... fatto.

Abbiamo lavorato lo scorso anno, lo abbiamo fatto grazie ai contributi regionali ed all’interessamento dei nostri Amministratori di Valle e Comunali.
Abbiamo dedicato la ferrata di Mese a Gianni (Succetti), per decenni consigliere del C.A.I. Chiavenna nonché animatore dell’alpinismo giovanile, quella di Daloo a Pietro (Biasini) la Guida Alpina che ha lavorato con noi per la realizzazione delle ferrate, entrambi mancati precocemente.

A TUTTI RACCOMANDIAMO LA MASSIMA PRUDENZA
E INVITIAMO CHI VOLESSE, MA NON SE LA SENTISSE
DI AFFRONTARE LA FERRATA IN AUTONOMIA,
DI CONTATTARE UNA GUIDA ALPINA.

Info: Geo Cell. +39 380 5010018



OBBLIGATORI !

OK !

A

B

C

E' OBBLIGATORIO l'uso della corda con bambini o ragazzi di peso inferiore ai 45 kg. o con adulti di peso superiore ai 100 kg.

PROGRESSIONE IN SICUREZZA CON L'USO DELLA CORDA

grafica GEOMONT © tutti i diritti riservati

THE SKY'S THE LIMIT

It was in late 2015 that the finishing touches were made to the Ferrata di Daloo, a rather special vertical "iron road" to be tackled using a very particular technique. Any regular visitor to Valchiavenna can't help but recognise that Daloo – at 1075m – affords one of the most

striking panoramic vistas stretching from Valbregaglia all the way down the Mera's valley bottom. No surprises then that the magnificent terrace created there some years ago represents a popular destination for hikers. There are two route options leading up from Pianazzola and San Giacomo Filippo. And it's right here that since Autumn of the same year climbing enthusiasts have had a further challenge. For anyone not affected by vertigo that is! The responsibility lies firmly with specialist Alpine guide Franco Gallegioni and incorporates a series of vertical slabs with a drop of 460 m heading up from the last bend along the road from Chiavenna up to Pianazzola.

Experts in the field define the phenomenon as an alpine climbing route involving the use of fixed metal structures secured to the rock. It's precisely these elements which open up the possibility of hitherto impossible climbs. The backdrop to these "iron roads" centres around the time of the First World war, when they afforded any number of routes for troops to gain access to elevated, largely inaccessible spots, particularly in the Dolomites. After a period of neglect the routes returned to favour owing to their naturalistic appeal to hikers. They are not however for the faint-hearted or beginner, and it is always recommended they are tackled alongside an expert Alpine guide. The one at Daloo is a spectacular example moving up the natural fault which cleaves the bare, vertical rock. It's ideal for those already familiar with the technical requirements of a demanding climb of this type. The slow ascent is made possible using steel rungs which a climber's hands and feet can rely on. One's harness attaches to a wire cable for added security. This relatively new route is a welcome addition to the one in Mese which itself comes highly recommended for those wishing to enjoy the discipline for the first time. The Daloo route is named after Alpine guide Pietro Biasini, 33, from Valtellina who was killed ascending a glacier in Norway in February 2015. What strikes anyone climbing at Daloo for the very first time is its sheer verticality and exposed nature which exaggerates the sensation of the void below. Accompanied by an expert guide and using all relevant equipment ensures that one can follow the progression along the rock as it gradually unfolds, and cope adequately with the unexpected.

The Daloo project has its origins in a painstaking historical study undertaken by Franco Gallegioni. His research uncovered that up to the mid last-century there was a further pathway which linked Chiavenna to Daloo. This particular shortcut was manageable on foot and made any deviation via Pianazzola unnecessary, and it's now viable once again thanks to reclaiming and securing. Do take a guide along.

Spring's definitely the ideal time to find out for yourself. Nice and gently. Franco recommends starting off with the route in Mese alongside a guide to become familiar with the equipment and the sheer nature of the rock. Second: head along the shortcut path to Daloo. And finally: the "iron road" itself.



IL PALAZZO VERTEMATE NEL '900



Testo a cura di Guido Scaramellini - Foto di Enrico Minotti

La storia dei Vertemate di Piuro si chiude con la morte nel 1892 di Angelica, moglie di Giacomo Del Vecchio, e con quella di sua sorella Marta l'anno dopo. Finisce così la famiglia Vertemate, che era arrivata a Piuro nel XIII secolo, precisamente nel 1217 con la nomina a podestà di Ruggero Della Porta da parte del Comune di Como, che era passato ai Rusca di fede ghibellina. Presto i Della Porta vennero chiamati Vertemate dal nome del paese di provenienza a una dozzina di chilometri a sud di Como. Con l'estinzione del

casato in Bregaglia, nel 1898 veniva messo in vendita il palazzo di Cortinaccio, l'unico sopravvissuto fino a noi e scampato alla frana del 1618 perché costruito sul versante opposto della valle e in località Prosto. Fu acquistato nel 1902 dai coniugi Napoleone Brianzi e Mina Arrigoni, antiquari a Milano, che provvidero a restaurarlo e a riarredarlo, essendo stato depauperato durante i quattro anni di abbandono. Anche il maestoso soffitto intagliato del salone dello Zodiaco all'ultimo piano rischiò in quegli anni di essere venduto.



Rimasta vedova, la signora Arrigoni nel 1927 vendeva tutta la proprietà per 610 mila lire ai coniugi conte Solito De Solis di Castrovillari (Cosenza), violinista, e Brodie Heatting di San Francisco in California, residenti a Parigi. L'ultrasettantenne ex proprietaria dovette chiedere ospitalità al comune di Piuro in un paio di stanze dell'asilo infantile, che lei stessa aveva fatto costruire a sue spese quattro anni prima. Alla sua morte, avvenuta nel 1930, i parenti fecero causa ai nuovi proprietari con l'accusa di circonvenzione di incapace, ma il tribunale di Sondrio diede ragione ai nuovi proprietari, riconoscendo che la cessione era avvenuta a titolo gratuito a favore di due persone che comunque la signora "in quel momento considerava come figli". E la sentenza fu confermata anche in appello due anni dopo.

Per debiti anche verso il fisco il tribunale di Sondrio mise all'asta l'intera proprietà, che per 787 mila lire fu assegnata al dottor Antonio Feltrinelli e all'arch. Luigi Bonomi. Deceduto poco dopo il primo, per accordi preesistenti tutto passò all'architetto. Questi, morendo nel 1972, nominò erede la signora Eva Maria Sala, la quale a sua volta per testamento il 1° marzo 1986 donò il palazzo arredato e la proprietà di oltre 30 mila metri quadri al Comune di Chiavenna per farne un museo.

Così è stato e, in questi primi trent'anni dalla donazione, è stato un susseguirsi di restauri, a cominciare dai dipinti cinquecenteschi a tema mitologico che ornano tutte le stanze, fino agli arredi. Ora è in programma la rivitalizzazione dei rustici, ghiacciaia compresa. Le visite del pubblico sono in aumento, le attività culturali pure.



ORARI DI APERTURA dal 26 marzo al 6 novembre tutti i giorni dalle ore 10 alle 12 e dalle ore 14.30 alle 17.30
chiuso i mercoledì non festivi - agosto aperto tutti i giorni

PREZZI Biglietto intero: € 7.00 - Biglietto ridotto: € 5,00 (Studenti, gruppi scolastici, gruppi con min. 25 persone, ultrasessantenni)

CHAPTER AND VERSE AT THE VERTEMATE

A chapter in the history of the Palazzo Vertemate at Piuro closed in 1892 with the death of Angelica, wife of Giacomo Del Vecchio, along with that of her sister Marta the following year. It was the end of an era. The Vertemate family had arrived in Piuro in the 13th century, indeed in 1217 with the appointment of Ruggero Della Porta as mayor by the Comune di Como. Almost immediately Della Porta bestowed on the mansion the name Vertemate, representing his native town a dozen or so kilometres south of Como. With the end of that particular dynasty, in 1898 the mansion in the Cortinaccio quarter was put on sale. It's worth noting that the stately home was unique in that it had

survived the devastating landslide of 1618 having been constructed on the opposite side of the valley in Prosto. It was acquired in 1902 by the couple Napoleone Brianzi and Mina Arrigoni, antique dealers in Milan, with a view to restoring and refurbishing a mansion which had almost gone to ruin during its four years of neglect. At the time even the magnificently inlaid ceiling of the Zodiac hall on the top floor was at serious risk of being sold. When she was widowed in 1927, Arrigoni sold the property for 610,000 lire to Count Solito De Solis di Castrovillari, a violinist, and his wife Brodie Heatting from San Francisco, California, resident in Paris. The septuagenarian former owner actually had to ask the Piuro authorities for a couple of rooms within the nur-

sery school, which she had commissioned at her own expense 4 years prior. On her death in 1930 her relatives sued the new owners, accusing them of having taken advantage of a disabled person, but the Court in Sondrio found in favour of the new owners, recognising that the sale had taken place freely, to the two people who the lady "at that particular time regarded as children". The decision was upheld on appeal 2 years later. In order to recoup debts owed to the Treasury, the Court auctioned the entire property which was duly purchased for 787,000 lire by Doctor Antonio Feltrinelli and architect. Luigi Bonomi. The doctor died shortly afterwards and, as agreed, everything went to the architect. On his death in 1972, the property passed to the appointed heir,

one Eva Maria Sala, who in turn by will and testament dated 1st March 1986 bequeathed the mansion and everything within to the Local Authority of Chiavenna to create a museum. Hence during the ensuing 30 years there have been a series of restoration projects beginning with the 16thC. paintings on a mythological theme which adorn all the impressive rooms, right through to the furniture. Currently the outbuildings are being given a new lease of life along with the natural ice-house. Visitor numbers are on the increase, as are a range of cultural activities. All year round opening is under consideration, with more extensive publicity and even access through the original imposing, magnificently carved wooden door, currently under restoration.

I CROTTI DI SCANDOLERA

Testo a cura di Paolo Rotticci
Foto di Roberto Ganassa

**UNO SPAZIO FUORI DAL TEMPO,
IN CUI CROTTI DALL'ELEGANZA
SEMPLICE, RACCHIUSI TRA I BOSCHI,
SI AFFACCIANO ALLINEATI LUNGO
IL PENDIO CHE VOLGE VERSO
L'IMBOCCO DELLA VAL SAN GIACOMO**





Con queste poche parole si potrebbe descrivere velocemente il nucleo più cospicuo di crotti presenti nel territorio di Mese, quelli che l'intera comunità sente come il comune luogo di convivio.

Veramente si tratta di uno spazio fuori dal tempo, non perché abbandonato ad un lontano passato, bensì perché, con equilibrio e delicatezza rare, l'antico nucleo ben conservato, continua a vivere anche dopo la scomparsa delle vigne nel paese, non più per la conservazione del vino prodotto in loco bensì attraverso le iniziative e la valorizzazione promosse dal Consorzio Scandolera Boeucc che dalla seconda metà del secolo scorso hanno via via recuperato i beni presenti e promosso

molte manifestazioni, riprendendo i tradizionali momenti di frequentazione dei crotti nei secoli passati, quando gli abitanti di Mese nelle domeniche estive arrivavano addirittura a sospendere i vesperi pomeridiani nella lontana chiesa del paese.

Proprio la distanza dal centro abitato è uno dei fattori che ha favorito la conservazione inalterata dei crotti di Scandolera, questi si trovano infatti lungo la scoscesa dorsale del Monte Cigolino nel lembo più settentrionale del comune di Mese, poche decine di metri a monte del percorso che, attraverso l'ottocentesco ponte di Postaiolo, mette in comunicazione il territorio di Mese con quello di Chiavenna, alla sommità del quartiere di Bette, a poca distanza dalla Via Spluga. Al limite della strada comunale asfaltata che percorre la frazione di Scandolera, una comoda mulattiera conduce in pochi minuti ai sovrastanti crotti, percorrendo selve di castagni e conifere. Oltre il campo da bocce, giunti alla sommità della mulattiera, la vista si apre sul piazzale delimitato a valle da una balconata affacciata sul primo tratto della valle del Liro. Lo spazio è arricchito da tavoli rustici, realizzati



con suggestivi ripiani monolitici sbazzati. Tutte le vecchie sedute, una dopo l'altra, competono alle varie proprietà dei crotti che li affiancano e che delimitano lo spazio a monte rendendo più suggestivo e vario il luogo con l'alternanza di facciate colorate, in pietra o semplicemente intonacate. Al piano terreno le pareti racchiudono la fresca aria che spira dai sores dalla rocciosa parete di fondo nei locali voltati e divisi da cancelli lignei che separano i posti per le botti dal profilo ovale, dette carere. Alcuni portali conservano semplici cornici in pietra datate al Sei e al Settecento con i nomi degli antichi proprietari, cittadini e curati di Mese, oltre quelle porte dai pesanti catenacci ferrei lavorati con maestria, l'aria fresca filtra all'esterno rendendo in quei punti più gradevole il caldo clima estivo. Recenti studi hanno notato che i sores di Scandolera hanno una temperatura media annua di 6,9° C.

Le facciate sono intervallate di tanto in tanto da ripide scale che conducono ai piani superiori seguendo il profilo del pendio. Lungo il primo piano di ogni crotto le finestre aprono verso le salette di convivio, comuni a tutti i molti proprietari, talvolta sono precedute o sovrastate da balconate che affacciate sul piazzale sottostante, come nel centrale Crotto Grande, tinteggiato di giallo, e nel Crotto Rosso, riconoscibile dal colore in facciata, sul cui fianco un suggestivo tavolo è coperto da un masso incomben- te.

FESTE DI PRIMAVERA

Due sono le feste legate alla devozione del paese in cui i crotti tornano ad esser il luogo di ritrovo come nei secoli passati grazie ai volontari del consorzio che preparano pranzi legati alla gastronomia valchiavennasca e, in particolare, i rustiment, piatto della tradizione contadina di Mese che prevede l'utilizzo della polenta unita a formaggi, legumi e patate. La più importante è la festa di San Vittore, celebrata la domenica più prossima all'8 maggio, memoria del santo patrono del paese e ricorrenza che segna idealmente l'inizio dell'utilizzo del crotti dopo la parentesi invernale. L'altra memoria storica è quella della Madonna del Carmine, celebrata il 16 luglio; il bell'altare barocco a lei dedicato presente nella parrocchiale di San Vittore ricorda la devozione portata dai migranti di Mese presenti a Napoli tra il XVI e il XVIII secolo. Da alcuni anni poi i Crotti di Scandolera sono stati inseriti nel percorso enogastronomico "Andem a cròt", in occasione della settembrina Sagra dei Crotti.



THE SCANDOLERA CROTTI

A timeless location where modest buildings with a simple elegance stand within woodland aligned along the slopes that approach the entrance to Val San Giacomo.

And it's really as simple as that. A remarkable cluster of crotti within the di-

strict of Mese, and one which the local community consider to be a communal place to be shared and appreciated.

Timeless, yes, but not through abandonment to its distant past, rather that, with a rare combination of balance and sensitivity, an ancient yet well-preserved nucleus continues to have a life even after the disappearance of its vineyards. No longer the custodian of locally produced wine therefore but the subject of splendid initiatives prompted by the Scandolera Boeucc consortium over recent decades. This has meant much well-considered restoration and the promotion of a host of events mirroring traditional crotto activities of past centuries when villagers would abandon their summer Sunday afternoon vespers in favour of meeting up at Scandolera.

Perhaps it's the distance from the church and the village that encouraged the preservation of the crotti in their original form. We're in the most northerly part of the municipality, a stone's throw from the 19thC bridge at Postatolo and the path which connects Mese to Chiavenna, just off the Via Spluga. A gentle

trail runs through the village of Scandolera and takes you through chestnut and conifer woodland to the overlying crotti. At the top of the trail the view opens out on a small piazza defined by a balcony overlooking the lower Liro valley. The space is enhanced by rustic tables, superbly crafted from rough single blocks. Old-style seating from one crotto to the next also help to define the space in a genuinely evocative manner along with the interplaying of the coloured facades in stone or simple plaster.

The sorel breezes through the ground floor from the rocky back wall; simple rooms are divided by wooden gates separating the places for oval barrels. Some portals still retain the simple stone 17/18th C cornice which boast the names of former owners and villagers; undoubtedly the place to be during hot summers as recent studies record that the average annual temperature stands at 6.9 cent. Facades are regularly punctuated by steep stairs leading to the upper floors, one of many features shared by the crotti to guarantee conviviality with balconies overlooking little informal squares.

Annual celebrations that have featured during past centuries still hold sway thanks to volunteers who produce traditional feasts of local favourites – polenta combined with cheese, vegetables and potatoes. The festa in May celebrating San Vittore, patron saint of the village heralds spring with the crotti beckoning. But that remains just one of many and now includes the popular Andem a crot at the annual September Sagra. But those are only some of the official celebrations - for the whole of summer lies ahead!

DOVE RIPOSA IL FORMAGGIO

**NEL CROTTO DI SAN GIOVANNI A CHIAVENNA
SI RINNOVA LA MAGIA DELLA STAGIONATURA.
ELEONORA E SOFIA RIVELANO IL SEGRETO CHE
HA FATTO IL SUCCESSO DELLA LORO AZIENDA**

La stagionatura rappresenta un passaggio essenziale nel complesso e articolato processo di trasformazione di un formaggio. È una fase delicata che, se si fa eccezione per i prodotti caseari freschi, condiziona in modo fondamentale quella che sarà la qualità del formaggio.

E quanto sia importante questo processo, Eleonora e Sofia Del Curto, lo sanno molto bene. La loro azienda, fondata nel 1969 da papà Antonio e mamma Luigia, si è specializzata nella stagionatura di formaggi che le due imprenditrici selezionano personalmente dai produttori più qualificati. «Il nostro segreto è il crotto in cui stagioniamo le forme» spiega subito Sofia.



WHERE THE CHEESE HANGS OUT!



HABITAT NATURALE

I crotti sono le cavità nella roccia, nelle quali corre per tutto l'anno un vento freddo (sorèl) che mantiene costante la temperatura in questi luoghi. Una sorta di grande frigorifero naturale, ideale per la conservazione di vari prodotti.

Anche per i crotti vale la regola secondo la quale non esiste un "sorèl" uguale all'altro. Ciascun crotto ha una sua particolarità: basta una differenza di temperatura, di umidità, di posizione e di altre piccole componenti per determinarne la sua unicità. Ecco allora che alcuni crotti sono perfetti per la conservazione e l'invecchiamento dei vini. Altri per la lavorazione di bresaole e salumi. Altri ancora sono indicati solo per i formaggi. E quello delle sorelle Del Curto, situato nella zona di San Giovanni, ai piedi della sponda di Pianazzola, è un vero "fuoriclasse".

IL FRESCO RIPOSO

La stagionatura a cui Eleonora e Sofia sottopongono le loro forme dura fino a 10 mesi. Quanto basta per consentire la perfetta fermentazione de-

gli zuccheri e la degradazione di proteine e grassi che compongono il formaggio. Nel crotto, le forme vengono fatte riposare per settimane o mesi a seconda del tipo di stagionatura che si vuole raggiungere. Qui, collocato in un ambiente protetto, il formaggio viene coccolato da mani sapienti che puliscono, voltano e accarezzano una dopo l'altra tutte le forme in una quiete quasi irreale.

UNA PASSIONE CHE SI TRAMANDA

«La cura che mettiamo in questa attività – conferma Eleonora – porta con sé l'entusiasmo per un lavoro che ci ha tramandato nostro padre, ed è legato ad un luogo, il crotto di San Giovanni, in cui avviene una magia che solo la natura ne custodisce l'essenza». Come darle torto. Oggi i prodotti a marchio "Del Curto Formaggi" sono tra i più ricercati da coloro che vogliono qualcosa in più nei prodotti caseari locali e non. Chi volesse apprezzare i frutti di questa straordinaria magia può cercare al banco dei formaggi nei market di Chiavenna e dintorni, il marchio rosso che caratterizza le forme stagionate dalle sorelle Del Curto.

In the crotto at San Giovanni in Chiavenna, Eleonora and Sofia reveal the fine arts of cheese maturation which has made their business a local flag-bearer.

Maturation represents an essential step in the highly complex and structured process of cheese production. It's a delicate phase which fundamentally determines the quality of the seasoned product.

And this crucial importance is clearly not lost on Eleonora and Sofia Del Curto. The business was created in 1969 by parents Antonio and Luigia and from the outset specialised in the maturation of cheeses selected personally from the very highest quality sources. "The secret is the crotto in which the maturation takes place," explains Sofia succinctly.

Crotti are the natural cavities in rocks within which a light cool breeze (the sorèl) flows throughout the year and thus maintains a constant temperature. A vast natural refrigerator, perfect for conservation of a range of products. And just like people, a crotto with its particular "sorèl" has its own peculiar character. Temperature, humidity, location are all factors which combine to determine its uniqueness. Some are ideal for the storage and ageing of wines. Others for the production of bresaola and cured meats. And some designated for cheese. Like that of Del Curto in the San Giovanni nei-

ghbourhood at the foot of the slopes up to Pianazzola and considered an outstanding example. Here the full cheeses mature for up to ten months. Just enough to allow the perfect fermentation of the sugars and the decomposition of proteins and fats which naturally make up the cheese. Cheeses are aged for either weeks or months depending on the type of maturation required. Within this protected environment it's a labour of love: expert hands "pamper" the cheese, cleaning, turning and caressing each and every.

"It's a veritable passion" Eleonora confides, "inherited from our father, and it's inextricably tied to the crotto here at San Giovanni, where nature herself provides all the magic". How can you argue with that? Today the Del Curto brand of cheeses are among the most sought-after dairy products both locally and way beyond. Find out for yourself the fruits of this particular magic either at the markets in Chiavenna or surrounds - just look for the famous red trademark.



ANDREA SHOOTER RESTA

IL DITO SULLO SCATTO

Testo a cura di Michele Iosi, foto di Andrea Shooter Resta





HO CONOSCIUTO ANDREA DA POCO TEMPO, PER CASO GRAZIE ALLA COMUNE PASSIONE PER LA FOTOGRAFIA. UNA PASSIONE TRAVOLGENTE, A VOLTE TALMENTE COINVOLGENTE CHE DEFINIRLO UN HOBBY È RIDUTTIVO. APPARTENIAMO A DUE GENERAZIONI DIVERSE, MA IN LUI RITROVO LE MEDESIME AFFINITÀ CHE SPESSO CI PORTANO A CONDIVIDERE I PERCORSI E SENTIERI DELLE NOSTRE VALLI E MONTAGNE

Andrea è un ragazzo che predilige i rapporti umani diretti, senza nascondersi dietro ad uno smartphone o ad un monitor, anche se tende a trasmettere le sue emozioni utilizzando le sue reflex. Purtroppo per me è "canonista", spesso scherzosamente ci si prende in giro uno con l'altro su questo tema. La sfida tra "canonisti" e "nikonisti" a colpi di scatti in "valle" è sempre accesa. Apparteniamo ad un gruppo sempre numeroso e affiatato, a cui fanno riferimento io, Andrea, Fabrizio Corbari, Andrea De Stefani, Emanuele "Meme" Sinoni e Federico Agosti.



Spesso ci ritroviamo e ci confrontiamo, cercando di ripercorrere le orme di un grande amico di Andrea, Elio Selvatico "Elliott Wild". Andrea appena gli è possibile, lavoro permettendo, si organizza e scorrazza per valli e monti di Valchiavenna, Bregaglia e Valle Spluga, ama particolarmente il suo territorio, ma non disdegna escursioni al di là dei nostri confini. La montagna è l'altra grande passione di questo ragazzo, per lui non c'è cosa peggiore che non poter fare ciò che ama, per esempio aprire la finestra di casa sua

a Chiavenna guardare le montagne che lo circondano e non poterci salire. Ha un sogno nel cassetto, ma finché non riuscirà a realizzarlo non lo vuole svelare. Una citazione di Antonella Fornari descrive perfettamente Andrea: "La mia casa è quassù fra lo sconfinare delle vette e i racconti del vento... ...la mia casa è quassù fra le altere pareti e misteriosi silenzi... ... la mia casa è quassù fra garrule acque e dolcissimi ricordi".

A photograph taken from inside a tent, looking out through the open doorway. The tent's interior is visible in the foreground, with its green and white fabric framing the view. Outside, a vast mountain landscape unfolds under a dramatic sky. The sun is setting or rising, casting a warm orange glow across the horizon and illuminating the clouds. The mountains in the distance are rugged and partially covered in snow, with some peaks appearing blue due to atmospheric perspective. The foreground shows a field of tall, dry grass and small flowers.

“QUI SONO IO, QUI È LA MIA CASA, QUI SONO LE MIE MONTAGNE”

L'interesse per la fotografia è fortemente legato alla passione trasmessagli fin da bambino per la montagna dai suoi nonni. La macchina fotografica è stata e continua ad essere un mezzo per condividere i panorami delle nostre valli dall'alba al tramonto. Sono proprio questi due momenti della giornata i più fotografati da Andrea, visto che la maggior parte delle volte va per monti uscendo di casa di pomeriggio per far ritorno il giorno successivo proprio per godersi albe e tramonti in sola compagnia di Mauser, il suo fido e amato border collie.

A paesaggi alterna anche foto naturalistiche di animali selvatici, attento conoscitore del territorio in cui vive, sa come trovarli ed immortalarli nella sua reflex.

Il nickname "Shooter" c'entra poco con la sua passione fotografica anche se potrebbe avere un nesso. Questo soprannome datogli da un amico si trascina dalla sua infanzia.

TRIGGER HAPPY!!

I haven't known Andrea "Shooter" Resta for that long at all. But our friendship came about because of a shared interest in photography. It's actually an overwhelming passion for

the pair of us, more than a hobby - almost an obsession - it doesn't seem to matter that we come from different generations or use different makes of camera! Andrea's 27 and not one for hiding behind smartphone or monitor, preferring good old-fashioned human contact and his ever-present reflex.

Nowadays we find ourselves part of a burgeoning, close-knit group of enthusiasts which include the photographer already featured in this magazine Elio Selvatico. Andrea himself never misses an opportunity to put himself about in the surrounding hills and valleys of Valchiavenna, Bregaglia, Valle Spluga and indeed beyond. The mountains remain an enormous fascination and this young man has dreams he'd like to fulfil too. Perhaps he best sums himself up "My home is up there between the encroaching peaks with the wind telling tales; between the imperious rock-faces and the mysteries of their silence; beside the loquacious waters whispering the sweetest of memories; right here, this is my home, these are my mountains".

His enthusiasm for the art of photography is intrinsically linked to a love of the mountains that he inherited from his grandparents. His camera a mere vehicle with which to capture and share the beauty of our valley from dawn to dusk. It's a passion for the outdoors shared equally with the faithful Mauser, Andrea's border collie. Landscapes alternate with shots of the natural world and wildlife: and it genuinely appears to come naturally to this cognoscente of his "home" territory. The rest is up to his trusty reflex. And the nickname "Shooter"? That actually came from his early childhood. A happy coincidence? Or Fate itself perhaps.





GALLETTO ALLE SPEZIE CON RISO BASMATI

Tra i prodotti enogastronomici locali, può essere anoverato anche il galletto. Dagli anni Settanta in Valchiavenna infatti, opera l'azienda che occupa circa 300 persone e che produce un gustoso polletto, diffuso a livello nazionale.

Ho preso spunto da questo ingrediente per realizzare una ricetta facile e saporita, perfetta per un menù di primavera.

Ho usato alcuni ingredienti che mi sono appena arrivati in regalo da un sito amico, con la raccomandazione di realizzare un piatto "piccantino". In effetti il galletto ha una carne delicata, ricca di proteine nobili, poco grassa che ben si adatta sia a preparazioni tradizionali che esotiche. Bisogna solo far attenzione ai tempi di cottura perché le cosce richiedono tempi più lunghi del petto. Quindi anche questa volta si va di disosso.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

2 galletti Vallespluga, 1 spicchio d'aglio sbucciato, 1 rametto di rosmarino, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 300 gr di riso basmati, 30 gr di burro

PER LA MARINATURA:

80 ml di olio extravergine di oliva, 1 spicchio d'aglio sbucciato, ½ limone a fette, ½ cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di pepe nero Tellicherry, ½ cucchiaino

di paprika forte, ½ peperoncino sbriciolato, ½ cucchiaino di Ras el Hanout (coriandolo, cannella, curry, pepe nero, cumino, chiodi di garofano, noce moscata), 1 cucchiaino di salsa Worcestershire, alcune gocce di tabasco, 1 cucchiaino di salsa di soia

PER IL FONDO:

Le carcasse dei galletti, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 spicchio d'aglio sbucciato, 3 foglie di salvia, 1 rametto di rosmarino, ½ limone a fette, 2 cucchiaini di sedano, carota, cipolla a dadini, 1 bicchiere di vino bianco, sale e pepe

PREPARAZIONE PER IL GALLETTO:

Dividere in 2 parti e disossare il galletto, non è un lavoro complicato, basta seguire con la punta del coltello la carenatura delle ossa del petto ed in un attimo si separano i petti.

PER LA MARINATURA:

Scaldare a fiamma bassa per due minuti l'olio con lo spicchio d'aglio sbucciato per intiepidirlo ed aromatizzarlo. Mettere in un sacchetto per alimenti i pezzi di galletto lavati ed asciugati, aggiungere l'olio aromatizzato con l'aglio, le fette di limone, il sale, il

pepe, il peperoncino sbriciolato, la paprika, il Ras el Hanout, le gocce di tabasco, le salse di soia e Worcestershire mescolando bene.

Chiudere il sacchetto e riporre in frigorifero a marinare per almeno due ore.

PER IL FONDO:

A fiamma sostenuta, rosolare in un tegame le carcasse del galletto fatte a pezzi con olio, limone, verdure a dadini, sale, aglio, salvia, rosmarino, sfumare con vino bianco, aggiungere un bicchiere d'acqua e cuocere per circa 40 minuti. Passare al colino, ridurre la salsa e tenere al caldo.

FINITURA:

Togliere i pezzi di galletto dalla marinatura. In una padella aggiungere olio, aglio e rosmarino, rosolare prima le cosce in tutte le sue parti e quindi il petto ponendolo sul lato della pelle. Aggiungervi il fondo ristretto oppure del brodo se non avete tempo di prepararlo.

Finire la cottura in forno a 180° per 5 minuti.

www.tentazionidigusto.blogspot.it



SPICY BANTAM WITH BASMATI RICE

If we're crowing about local food and wine – then we mustn't forget Valchiavenna's rooster! Since the 70's the local company with a workforce of around 300 has been turning out delicious bantams and despatching them nationwide. Suitably inspired I have produced a recipe for a dish both tasty and easy to prepare. Perfect for spring and English translators.

I'm taking advantage of a gift of ingredients from a friend's site along with a recommendation to create a "spicy" dish. In fact the bantam has a fine delicate meat, rich in natural proteins, low in fat and well-suited to preparing both traditional and more exotic dishes. Simply pay attention to cooking times as thighs require longer than the breast, even if de-boned.

Ingredients to feed four: 2 Vallespluga bantams, chopped garlic clove, sprig of rosemary, 2 spoonfuls of extra-virgin olive oil, 300gm basmati rice, 30gm butter

For the marinade: 80ml of extra-virgin olive oil, chopped garlic clove, half a sliced lemon, half a teaspoon of salt, half a teaspoon of Tellicherry black pepper, half a teaspoon of strong paprika, half a crunched chilli pepper, half a spoonful of Ras el Hanout (coriander, cinnamon, curry powder, black pepper, cumin, cloves, nutmeg), spoonful of Worcestershire sauce, some drops of Tabasco, spoonful of soya sauce

For the base: bantam carcasses, 2 spoonfuls of extra-virgin olive oil, chopped garlic clove, 3 sage leaves, sprig of rosemary, half a sliced lemon, 2 spoonfuls of diced celery, carrot, onion, glass of white wine, salt and pepper

Preparation: for the bantam. Split into two halves and remove the bones; it's simple enough just trace the tip of the knife along the central breastbone.

For the marinade: heat the oil and garlic on a low light for 2 mins to warm and flavour. Place in a food bag the washed bantam pieces, adding the oil and garlic, lemon slices, salt, pepper, chilli pepper, paprika, the Ras el Hanout, tabasco, soya and Worcestershire sauces and stir thoroughly. Seal the bag and place in the fridge for at least two hours.

For the base: on a regular heat sauté the bantam carcasses in rough pieces with oil, lemon, diced vegetables, salt, garlic, sage, rosemary, simmer with white wine, add a glass of water and cook for around 40 minutes. Strain, reduce the sauce and keep warm.

Finally: remove the bantam pieces from the marinade. Place in a pan and add oil, garlic, and rosemary, sauté roughly the thighs followed by the breast (skin-side down). Add the reduced base or stock. Complete by cooking in the oven at 180° for 5 minutes.

GLI 80 ANNI DELLA CORALE LAURENZIANA

Testo a cura di Guido Scaramellini

LA CORALE LAURENZIANA DI CHIAVENNA COMPIRÀ QUEST'ANNO OTTANT'ANNI. IL GIORNO ESATTO DALLA FONDAZIONE È IL NATALE DI QUEL 1936, A SEI MESI DALLA PRIMA MESSA DEL SUO FONDATORE, DON GIOCONDO D'AMATO, CHE RIMASE COME CANONICO A CHIAVENNA



80 YEARS YOUNG

Happy 80th birthday wishes to Chiavenna's Corale Laurenziana!! Christmas 1936 marks the date when it was established, a mere 6 months after its founder don Giocondo D'Amato held his first mass as canon in our little Alpine town. A rare anniversary for a rare

choral collective which has numbered more than 300 singers of the very highest quality and commitment over the years. Don Giocondo enjoyed fully 47 years at the head until succeeded by maestro Irlando Danieli, and currently the baton is in the safe custody of Ezio Molinetti. The choir has certainly lived up to the aims set down in its first Charter "to contribute through performance to the splendour of divine worship and through concerts to the town's cultural heritage". The decades that followed were to see both range and sphere expand impressively. The choir was originally formed with men and children but just a year later mixed adult voices were added. The Corale Laurenziana was born. Within the Sirius, (now Victoria theatre) and the collegiate church, operetta, and classic vocal performance would both feature.

In 1942 the choir performed don Giocondo's Requiem Mass, the first of six to follow in the next 12 years during which time the conductor developed his own vast repertoire. His compositions and the choir in concert mode were to feature throughout Lombardy and the Grisons, Emilia and Tuscany. 1970 was to prove a particularly significant year when the choir became a vehicle strictly for female voices and led immediately to considerable success in competition which was to continue for years to come, along with international recognition for their outstanding contributions. The much-loved founding father died on the 4th August 1983 but the direction had been well-established and there has been no looking back, with the current director maintaining a glorious choral tradition and the company continues to receive some of the most prestigious awards in their field. In the '90's and early 2000's they were honoured in Budapest, Athens, Salzburg and Verona to name but a few.

Eighty years young now, perhaps it's time for us all to rally round our extraordinary vocal centrepiece and thank them wholeheartedly, safe in the knowledge that they intend to keep Chiavenna's standard flying high and proudly for many years to come.

Un anniversario raro per un coro di questo livello, non solo dalle nostre parti, risultato di impegno e capacità degli oltre trecento coristi che si sono succeduti e dei loro direttori: il fondatore per 47 anni e - dopo una provvidenziale supplenza del maestro Irlando Danieli - Ezio Molinetti, che da allora ricopre l'importante ruolo. Lo scopo della Corale - si legge nel primo statuto - è di "contribuire con le sue esibizioni allo splendore del culto divino, e con concerti alla cultura artistica cittadina". Nei decenni gli ambiti si sono notevolmente dilatati. La Corale, composta alle origini da uomini e bambini, l'anno dopo accolse solo voci adulte miste. E si partì alla grande: oltre al servizio del culto, nei primi tre anni si diedero al teatro Sirius (oggi Victoria) tre operette e dopo "L'agonia del Redentore" di Franco Vittadini in collegiata, gli oratori in costume "La Samaritana" di Licio Refice e la "Passione del Signore" di Luigi Picchi. Nel 1942 la Corale eseguiva la Messa da requiem di don Giocondo, la prima di sei che seguiranno nel dodicennio successivo, quando già il direttore aveva al suo attivo più di trenta composizioni tra mottetti e inni. Continuare anche solo con l'elenco dei vari concerti dati un po' in tutta la Lombardia e nei Grigioni, ma anche in Emilia e in Toscana, non è qui possibile. Mi limiterò alla partecipazione ai concorsi, iniziata nel 1969, l'anno dopo che la Corale divenne solo femminile. Lusinghiero il giudizio della giuria al prestigioso concorso polifonico internazionale di Arezzo, al quale tornò nel '70 piazzandosi al secondo posto tra i cori italiani. Il quarto assoluto ottenne nella stessa competizione del '72, ma il colpo grosso la Corale lo fece nel 1975, sempre ad Arezzo, con il secondo posto, dopo il coro argentino di Mendoza e prima di quello di Francoforte.

Otto anni dopo, la triste notizia della morte di don Giocondo, esattamente il 4 agosto 1983, ma la strada era tracciata e la riprese nel suo nome l'attuale direttore, continuando una gloriosa tradizione e ottenendo altri prestigiosi riconoscimenti internazionali. Basti qui citare i due diplomi d'argento a Budapest nel '91 e ad Atene nel '92. E ancora il primo posto di categoria a Salisburgo nel '95, il secondo assoluto a Praga nel 2000 con il premio speciale della giuria per la migliore interpretazione del brano d'obbligo, fino al primo assoluto a Verona nel 2005. Poi una serie di concerti in sei stati europei, oltre che in Italia.

Nell'80° di vita Chiavenna si stringe attorno alla sua prestigiosa Corale e la ringrazia, nella certezza che continuerà a tenere alto il nome della città.



*Il presedente Giordano Sterlocchi
e il direttore Ezio Molinetti.*



Il fondatore don Giocondo D'Amato.

LE CHIAVI D'ARGENTO

XXXV EDIZIONE

UNA TAPPA SIGNIFICATIVA QUELLA DI QUEST'ANNO PER LA RASSEGNA CORALE "LE CHIAVI D'ARGENTO": SIAMO INFATTI ALLA 35ª EDIZIONE.

UN TRAGUARDO DI TUTTO RISPETTO PER UN APPUNTAMENTO CHE DA TEMPO È IL FIORE ALL'OCCHIELLO DELLE MANIFESTAZIONI MUSICALI CHE SI SVOLGONO A CHIAVENNA E NELLA VALLE

L'appuntamento di quest'anno è fissato per sabato 7 maggio alle ore 21, come d'abitudine presso la chiesa di San Fedele in Chiavenna. Si esibiranno due formazioni di assoluto rilievo:

Il "Coro UT insieme vocale-consonante" di Arezzo, diretto da Lorenzo Donati (fotografie in alto)

Il coro giovanile "Calicantus", di Locarno (CH), diretto da Mario Fontana (foto in basso)

Oggi la rassegna può essere annoverata tra le manifestazioni di spicco in campo corale nell'intero panorama nazionale. Ne è testimonianza l'albo d'oro, che documenta la presenza a Chiavenna di molti dei cori più quotati e rappresentativi della coralità italiana.

Il continuo crescendo di consensi da parte del pubblico e degli addetti ai lavori è frutto di un lavoro attento e serio di programmazione e di una esperienza maturata negli anni.

LE CHIAVI D'ARGENTO 2016 XXXV STAGING

2016 sees a significant milestone for "Le Chiavi d'Argento" choral festival when it will celebrate its 35th staging. Quite an accomplishment frankly for what has become the veritable flagship of musical events which Valchiavenna stages during each year. Today the festival undoubtedly plays a prominent role within the compass of choral traditions on a national scale. Mere consideration of the roll of honour over the years bears witness to the many and varied eminent choirs that have performed here in our historic town.

Its continuing popularity on the part of the public, local and visitors alike, is due in no small part to the painstaking and dedicated work on the programming itself by organisers who can boast a wealth of experience over the years.

Saturday the 7th May will celebrate this year's event starting at 21.00 at its regular venue: the San Fedele church in Chiavenna. The town is delighted to host two choirs of the very highest calibre:

The youth choir "Calicantus" from Locarno (CH) conducted by Mario Fontana, and the "Coro UT insieme vocale-consonante" from Arezzo, conducted by Lorenzo Donati.



LA NUOVA STAGIONE

L'ASSOCIAZIONE FESTEGGIA I CINQUE ANNI DI ATTIVITÀ CON UN RINNOVATO CALENDARIO DI EVENTI.

Il 2016 rappresenta per Piuro Cultura il quinto anno consecutivo di attività. Un progetto ambizioso, che oggi tira le somme di un'esperienza vincente, in costante crescita. La presidente Francesca De Peverelli ha sottolineato come questi cinque anni di successi abbiano lanciato giovani talenti e confermato grandi artisti. "Questo piccolo giubileo – ha sottolineato – vuole essere anche un momento di bilanci e di allargamento ulteriore dei partner. E' con grande gioia infatti che entra nel circuito anche il comune di Verceia, portando così a cinque i comuni della Valchiavenna che aderiscono a questo progetto culturale". Il programma 2016 si caratterizza per l'arrivo di cori di fama internazionale, di orchestre internazionali e di talenti che, in realtà, hanno raggiunto fama ben oltre i confini nazionali. I riferimenti vanno a "I Crodaioli" di Bepi de Marzi, a Michele Montemurro, a Lorenzo Passerini e la sua orchestra Vivaldi, pensiamo alla Heroes Band di Londra, a Stefano Molardi e molti altri nomi che prenderanno posto sui suggestivi palchi di Piuro Cultura.



ASSOCIAZIONE CULTURALE PIURO CULTURA
www.facebook.com/piurocultura



ECCO IL PROGRAMMA 2016

Sabato 2 aprile, ore 21
Chiesa B.V. Assunta, Prosto di Piuro
ODHECATON
direttore Paolo Da Col

Sabato 23 aprile, ore 21
Istituto Sacra Famiglia, Mese
ORCHESTRA BAROCCA CSI
direttore Stefano Molardi

Sabato 28 maggio, ore 21
Chiesa di San Sebastiano, Villa di Chiavenna
TORINO VOCAL ENSEMBLE

Sabato 25 giugno, ore 21
Galleria di Mina, Verceia
GALLERY... BRASS IN FIVE

Sabato 2 luglio 2016, ore 21
Palazzo Vertemate Franchi, Piuro
APALAZZOAPIANO
Michele Montemurro

In caso di cattivo tempo presso chiesa Santa Maria Chiavenna

Venerdì 22 luglio, ore 21
Palazzo Vertemate Franchi
THE HEROES BAND
The British Extravaganza

In caso di cattivo tempo presso chiesa San Lorenzo a Chiavenna

Domenica 7 agosto, ore 21
Chiesa di S. Martino, S. Croce di Piuro
CRAZY BRASS

Sabato 20 agosto, ore 21
Chiesa di S. Martino, S. Croce di Piuro
BREGAGLIA BACH FESTIVAL
direttore Lorenzo Passerini
Orchestra Antonio Vivaldi

PIURO CULTURA PRESENTS

2016 represents the 5th year of the organisation Piuro Cultura in all its glory. And this year it's certainly business as usual with a fine array of events to look forward to. It's an ever-ambitious project which just gets better and better. President Francesca De Peverelli is keen to emphasise just how much young talent these last five years have nurtured, but also confirmed that of already established popular artists. "We see this modest jubilee as a time for consolidation" she expounds, "but also as a reaching out to further partners. So it's with great pleasure that we are joined this year by the local authority of Verceia, which now makes a total of five Valchiavenna municipalities participating in this splendid cultural project".

This year's programme is characterised by invitations to choirs and orchestra of international renown to perform here and will feature artists who have achieved recognition well beyond national borders.

Making up just a part of the cultural feast are; "I Crodaioli" di Bepi de Marzi, Michele Montemurro, Lorenzo Passerini and his Vivaldi orchestra, the Heroes Band from London, Stefano Molardi and many more who will strut their stuff and take centre stage under the auspices of Piuro Cultura.

2016 Programme details adjacent.



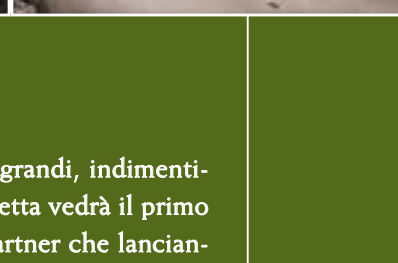
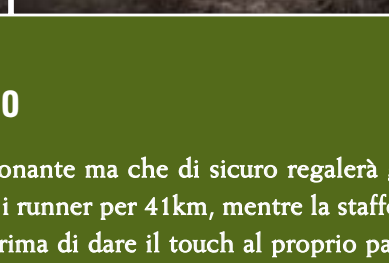
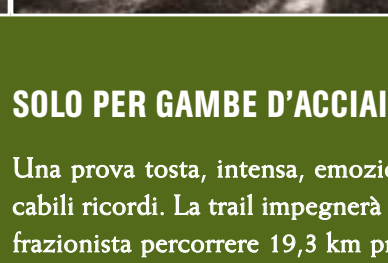
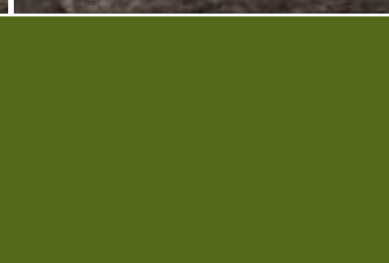
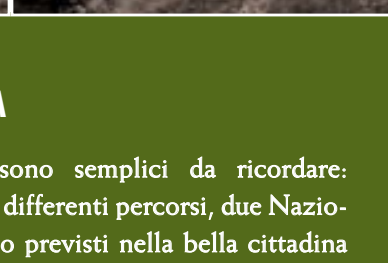
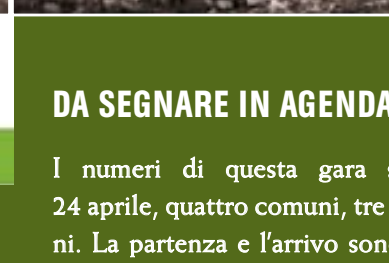
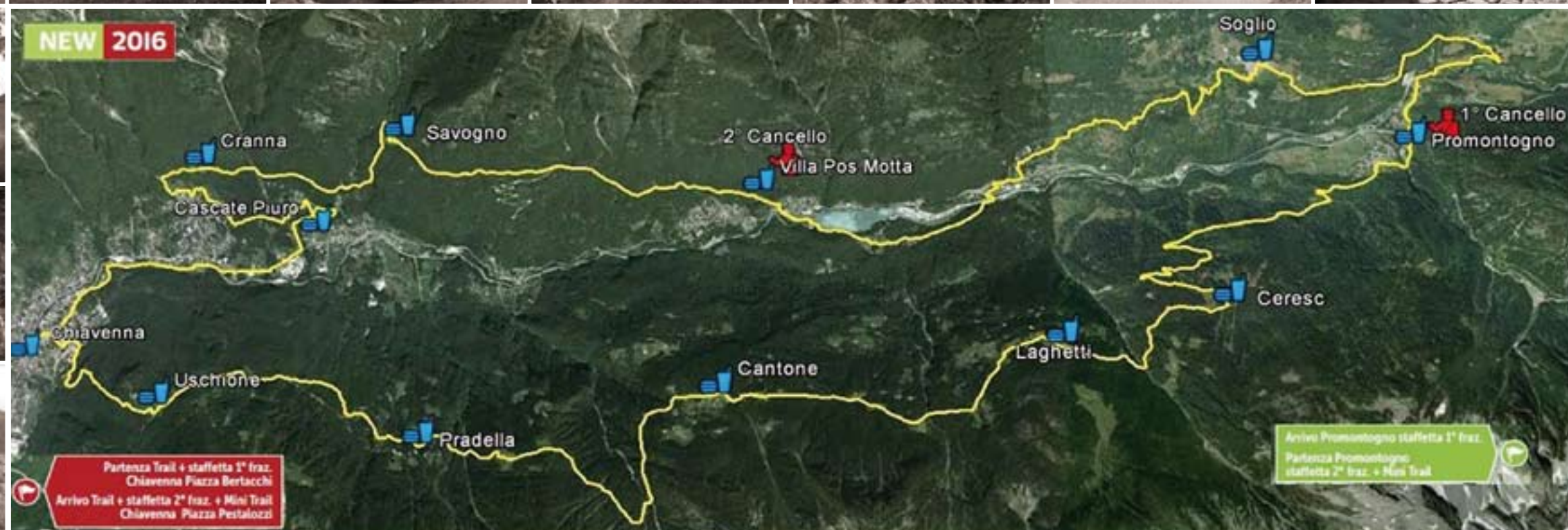
VAL BREGAGLIA TRAIL

UNA CORSA TRA DUE NAZIONI

La definizione che meglio descrive la Val Bregaglia Trail, in programma per il 24 aprile, è quella che ha utilizzato il giornalista sportivo Maurizio Torri in un suo articolo: "Un viaggio ai confini tra Italia e Svizzera". Si perché questa corsa per pochi uomini d'acciaio, sfila lungo antichi sentieri frequentati un tempo dai contrabbandieri, ripercorre angoli di montagna e piccole frazioni dove il tempo si è fermato.

Dietro le quinte, capofila di una lunga schiera di associazioni, l'A.S.D. Amici Madonna della Neve Lagünc, la stessa società che organizza il Kilometro verticale di Chiavenna. Per centrare l'obiettivo si sono uniti gli staff del GP Valchiavenna, Consorzio di Uschione, Pratella, Saranga, Villa e Cranna, oltre al Cai, Turismo Bregaglia e Club Alpino Svizzero.





TRAIL VAL BREGAGLIA

- 24 APRILE 2016 -

DA SEGNARE IN AGENDA

I numeri di questa gara sono semplici da ricordare: 24 aprile, quattro comuni, tre differenti percorsi, due Nazioni. La partenza e l'arrivo sono previsti nella bella cittadina di Chiavenna. Da qui i trailer affronteranno un percorso di 41 km con 2770 m di dislivello che li porterà a toccare gli abitati di Piuro, Villa di Chiavenna e Val Bregaglia prima di rientrare verso il traguardo nel cuore della cittadina. Una gara con triplice formula: trail, staffetta e mini trail.

SOLO PER GAMBE D'ACCIAIO

Una prova tosta, intensa, emozionante ma che di sicuro regalerà grandi, indimenticabili ricordi. La trail impegnerà i runner per 41km, mentre la staffetta vedrà il primo frazionista percorrere 19,3 km prima di dare il touch al proprio partner che lanciandosi sui successivi 22,6 km punterà dritto il traguardo di Chiavenna. Per chi non se la sentisse di affrontare la formula integrale e non avesse un partner con il quale condividere questo viaggio transfrontaliero, c'è il mini trail da 22,6 km che in pratica ripercorre la seconda frazione della staffetta.

Maggiori informazioni si possono trovare sul sito: www.valbregagliatrail.it



RACING ACROSS BORDERS

Perhaps the best description of the Val Bregaglia Trail scheduled for 14th April, is that adopted by the sports journalist Maurizio Torri in his article "A journey across the Italian-Swiss border". A race for a handful of men of steel which follows ancient pathways once frequented by smugglers, retracing hidden mountain routes amid forgotten hamlets where time stands still. Behind the scenes, at the head of a massed legion of organisations, stands the A.S.D. (Amici Madonna della Neve Lagünc), the very same team which organises the Chiavenna Vertical Kilometre race. Just one among many local associations involved.

So – dates and detail for the diary: 24th April, 4 communities, 3 different challenges, 2 nations. Start and finish in beautiful, historic Chiavenna. From here the racers have 41 km ahead of them incorporating a height differential of 2770 m and taking in the villages of Piuro, Villa and Bregaglia before turning full circle and heading back to the finish at the heart of the little town. It's an event with a triple-winning formula: solo racers, relay and mini-racers. Clearly an event only for the bold. Or the mad. Tough, intense, and guaranteed to both excite and provoke unforgettable emotions. Yes indeed, fully 41 km lie ahead, and for the relay event 19.3 km before releasing a partner to do his bit, a further 22.6 km back to town. Of course for the faint-hearted or those who can't find a kindred spirit to join in the relay, there's the option of the mini-race of a mere 22.6 km (covering the route of the second leg of the relay).

Further information at www.valbregagliatrail.it





ALBERTO GIACOMETTI 2016

L'11 gennaio del 1966 moriva Alberto Giacometti, l'artista svizzero noto soprattutto per le sue sculture, tra le quali l'Homme qui Marche e Pointing Man, battute a prezzi da record alle aste internazionali. Originario della Val Bregaglia, Giacometti, pur avendo sviluppato le sue opere nell'ambiente parigino, ritornava spesso in Val Bregaglia ed è sempre rimasto legato ai luoghi della sua infanzia. A partire dal cinquantesimo anniversario della morte e per tutto il 2016 la valle svizzera, che collega l'Italia con l'Engadina, festeggerà il suo figlio più illustre con una mostra, tanti eventi e una app innovativa che consentirà al visitatore di 'entrare' nelle opere artistiche proprio nei luoghi dove sono state realizzate e di conoscere vita e aneddoti dell'artista attraverso inediti contributi video realizzati dopo un lavoro di ricerca durato tre anni.



GIACOMETTI ART WALK

L'app per smartphone e tablet "Giacometti Art Walk", che verrà presentata ufficialmente il prossimo 14 maggio a Stampa, guiderà il visitatore lungo cinque percorsi tematici da Chiavenna fino al passo del Maloja alla scoperta della vita e delle opere di Alberto Giacometti e degli altri artisti che hanno legato il loro nome alla Val Bregaglia (per esempio Giovanni Segantini). L'app riconoscerà la posizione dell'utilizzatore e in automatico, nei luoghi significativi, legati alla realizzazione di un'opera artistica o a episodi significativi della vita degli artisti, partiranno contributi video, gallerie fotografiche e testi che porteranno alla scoperta di come è stata realizzata l'opera, con attori nella parte di Giacometti e degli altri artisti, o reportage con racconti e aneddoti di chi Alberto Giacometti l'ha conosciuto.

Organizzazione: Fondazione Centro Giacometti.



CAMMINARE CON GIACOMETTI

Un altro modo di partire alla scoperta di Alberto Giacometti e del suo rapporto con la Val Bregaglia è il percorso fotografico ‘Camminare con Giacometti’, da Coltura a San Giorgio, che verrà inaugurato il 26 marzo. Organizzazione: Fondazione Centro Giacometti.

UNA MOSTRA INEDITA

Per un’esperienza culturale più tradizionale, l’evento centrale dell’anno del cinquantesimo dalla morte sarà la mostra ‘Alberto Giacometti. A casa.’, nell’Atelier Giacometti e nel museo Ciäsa Granda di Stampa, curata da Beat Stutzer. Le opere esposte riflettono l’intimità dell’atelier paterno, l’ambiente paesaggistico, interni familiari accanto a ritratti di persone legate a ricordi di ogni genere. Le importanti opere, in parte esposte per la prima volta, provenienti da musei e da privati, trasmettono un particolare aspetto culturale della valle. Nel museo si potrà pure ammirare una serie di fotografie di Ernst Scheidegger. L’Atelier, dove Giacometti lavorava quando era in Bregaglia, integrato nell’esposizione, ospiterà invece un’installazione acustica di Corsin Vogel. Il vernissage è in programma il 4 giugno e l’apertura al pubblico dal 5 giugno, da martedì a domenica, dalle 11.00 alle 17.00. Organizzazione: Società culturale, sezione Pgi.

ANNO COMMEMORATIVO

Il programma dettagliato delle manifestazioni è disponibile su: www.giacometti2016.ch

Per maggiori informazioni:

Bregaglia Engadin Turismo
Via Principale 101 - CH-7605 Stampa
T +41 (0)81 822 15 55 - F +41 (0)81 822 16 44
info@bregaglia.ch - www.bregaglia.ch

LA VAL BREGAGLIA SEMPLICEMENTE AUTENTICA

La Bregaglia è una piccola valle situata fra il lago di Como e l’altopiano dell’Engadina, in Svizzera. È una terra idilliaca che allaccia il canton Grigioni all’Italia, il nord con il sud. Le sue irte ed eleganti montagne di granito sono affiancate da splendidi boschi che proteggono i piccoli borghi ricchi di storia e d’arte. Un paradiso per escursionisti e alpinisti, un rifugio tranquillo per artisti. La Bregaglia la si raggiunge comodamente in 15 min., con l’auto da Chiavenna o da St. Moritz.

ALBERTO GIACOMETTI

Forse non tutti sanno che il celebre artista Alberto Giacometti, raffigurato con le sue sculture filiformi sulle banconote da 100.- franchi, nacque nel 1901 in Val Bregaglia, a Borgonovo. Sin da piccolo Alberto ebbe l’opportunità di dedicarsi all’arte, grazie al padre Giovanni Giacometti e al padrino Cuno Amiet, entrambi noti pittori appartenenti al “colorismo svizzero”. Alberto sebbene lavorasse a Parigi e nonostante il successo e le celebri conoscenze (Picasso, Mirò e Sartre solo per citarne alcune), ritornava spesso fra le sue montagne: ogni anno nel piccolo atelier di Stampa ritraeva famigliari e gente del posto. Il grande scultore e pittore muore nel 1966 e ora riposa nel cimitero del suo paese natale, accanto ai genitori. Alcune sue opere sono esposte presso il Museo Ciäsa Granda a Stampa.



VARLIN

Varlin (Willy Guggenheim, 1900-1977) si stabilisce a Bondo nel 1963, dopo aver sposato Franca Giovanoli, oriunda bregagliotta. Il trasferimento da Zurigo in Bregaglia imprime un nuovo corso alla sua vita e al suo lavoro, infatti risulta evidente che la sua permanenza in valle è caratterizzata da una vera e propria deflagrazione della sua tecnica pittorica. Alcuni suoi dipinti, tra cui anche “Gente del mio villaggio” dedicato agli abitanti di Bondo, sono esposti al museo Ciäsa Granda.



GIOVANNI SEGANTINI

Il pittore nato ad Arco nel 1858, si trasferisce in Bregaglia con tutta la famiglia nel 1894. A 36 anni Segantini ha già soggiornato in molti posti, ma è a Maloja – dove la luce è più pura – che la sua maturità artistica raggiunge il culmine. In Bregaglia diventa anche amico del pittore valligiano Giovanni Giacometti e a volte i due dipingono assieme. Muore a soli 41 anni sullo Schafberg in Engadina, nel 1899. Oggi a Maloja si può visitare il suo atelier e percorrere il suggestivo Sentiero Segantini che passa anche accanto alla tomba di famiglia. Il Museo Segantini, a St. Moritz, ospita numerose opere e schizzi del maestro, nonché il suo famoso «Trittico della Natura».



2016: VAL BREGAGLIA REMEMBERS ALBERTO GIACOMETTI

MOSTRE

57

Alberto Giacometti died on the 11th January 1966; the celebrated Swiss artist was particularly appreciated for his sculptures, among which works like l’Homme qui Marche and Pointing Man were

sold at international auction for record figures. A native of Valbregaglia, Giacometti was to develop his art primarily in Paris but would return regularly to the valley and always remained very close to his childhood environment.

Throughout the year, on this the occasion of the 50th anniversary of his death, the valley which links Italy to the Swiss Engadine will celebrate its most illustrious son with an exhibition, a diverse range of events and an imaginative and innovative app which will permit visitors to enter into his artistic world in the very places where his opera were conceived. It’s an opportunity to fully appreciate his life through a narrative of the artist with original and unseen video contributions produced over a research period incorporating fully three years work.

The app for smartphone and tablet introduces the Giacometti Art Walk and will be officially launched on the 14th May at Stampa. It points visitors towards five themed itineraries from Chiavenna all the way to the Maloja Pass with a view to discovering Alberto’s life and works alongside other artists who are closely associated with Valbregaglia (Giovanni Segantini is a good example).

The device recognises precisely where the visitor is situated and in any significant spot within the artist’s life or work will automatically initiate a relevant video piece or a collection of photographs with accompanying text illustrating how the works came to fruition. Actors play the roles of Giacometti and other artists, or alternatively the app will select accounts and reminiscences from people who had known Alberto. Splendid work indeed by the Fondazione Centro Giacometti.

A further excellent means of discovering Giacometti and his relationship with his origins is through the photographic exhibition ‘Camminare con Giacometti’ by the Coltura of San Giorgio which will be unveiled on the 26th March. Again c/o Fondazione Centro Giacometti.

For those who prefer their cultural feet on more traditional ground perhaps the centrepiece of this commemorative year is the exhibition “Alberto Giacometti. A casa” shared between the artist’s own studio and the Ciäsa Granda di Stampa museum, curated by Beat Stutzer, The work exhibited reflects the extraordinary intimacy of the studio first occupied by his father, the surrounding countryside, an environment evoking family and incorporating portraits of people recording memories of every kind. The most interesting items, some on display here for the very first time having been secured from museum or private collection, convey a very special cultural perspective to the valley. In the museum we recommend the collection of photographs by Ernst Scheidegger. Accompanying the studio exhibition, Giacometti’s old workplace will host an acoustic presentation created by Corsin Vogel. The preview is scheduled for June 4th and it will then open to the public from the 5th: Tuesday – Sunday 11.00 – 17.00. under the auspices of Società culturale, sezione Pgi.

Full 2016 commemorative programme available from:
www.giacometti2016.ch

APRILE

Tutto il mese

CORSO DI ARRAMPICATA PER RAGAZZI

Palestre di roccia della Valchiavenna.
Date e modalità da concordarsi
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

CORSO DI AVVICINAMENTO AL CANYONING

Preparazione 'a secco' per l'attività estiva in canyon: tecniche in corda e manovre di autosoccorso - palestre di roccia della Valchiavenna.
Date e modalità da concordarsi
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

TREKKING SUI SENTIERI STORICI

“Via Bregaglia” “Via Spluga” “Via Francisca”.
Date e modalità da concordarsi
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

GITE DIDATTICHE NEI PARCHI DELLA VALCHIAVENNA

Parco Marmitte dei Giganti - Cascate dell'Acquafraggia
Date e modalità da concordarsi
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

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

Fino al 12

MOSTRA FOTOGRAFICA GENTE DI VALTELLINA

Di Pepi Merisio, presso Palazzo Pretorio.
Organizzata dalla Delegazione FAI di Sondrio in collaborazione con IDEVV e Comune di Chiavenna.
Inaugurazione venerdì 18 alle ore 17.30.
I giorni di apertura saranno dal martedì alla domenica con orario 10-12 e 15-18.30
Info: Comune di Chiavenna, Tel. 0343 220211

08 venerdì

VERSO IL 25 APRILE

Piazzale Loreto, 1944/1945: le due memorie. Incontro con Giovanni Scirocco, docente dell'Università degli studi di Bergamo.
Saletta Società Democratica Operaia, ore 21
Info: Consorzio turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

SCUOLA VIVA PER TUTTI

LA FRANA DI PIURO TRA STORIA E IMMAGINARIO
A cura degli studenti coordinati dai Proff. Federica Del Giorgio e Marco Del Papa Un progetto cofinanziato da "ProValtellina - ONLUS".
Presso aula magna Istituto Leonardo da Vinci, Chiavenna, ore 20.30
Info: Istituto Leonardo da Vinci, itet.licei@gmail.com

09 sabato

CENA CON DELITTO

Croce Rossa Italiana organizza una cena benefica, il cui ricavato andrà a favore del fondo farmaco per le famiglie della Valchiavenna.
Presso Tremenda XXL di Samolaco, ore 20
Info: Laura, Cell. 349 7185377;
Enrico, Cell. 329 0085200

10 domenica

ESCURSIONE SCI ALPINISMO CON GUIDA ALPINA

Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015
GIOCHI DEL MARCADEL
Terza edizione dei giochi in ricordo di Emanuele Gianera con ritrovo alle ore 9 presso Motta. Le discipline saranno: sci di discesa, snowboard, sci alpinismo, sci di fondo e ciaspole. Il ricavato verrà devoluto in beneficenza.
Iscrizioni presso gli Uffici turistici di Campodolcino e Madesimo
Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611

FIERA DI CHIAVENNA

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

GITA CAI CHIAVENNA

S. PIETRO - SANTA TERESA
Partenza ore 8.30 disl.+750 m Durata A/R circa 6 h totali - difficoltà E
Info: CAI Chiavenna, Chiara Buzzetti, Cell. 331 9619880

3° TROFEO PALAZZO VERTEMATE FRANCHI

Prima prova regionale di corsa in montagna, categorie giovanili
Info: Gruppo Podistico Valchiavenna, Cell. 347 6076920

12 martedì

AUTOPRODUZIONE DI DETERSIVI

Cosa faremo: detersivo per lavastoviglie, per lavatrice e per vetri.
Presso Palazzo Pretorio di Chiavenna dalle 20.15 alle 23. Costo 20€ per incontro. Il gruppo sarà composto da 5/7 persone circa
Info e iscrizioni: Legambiente, Cell. 345 4807658

13 mercoledì

VERSO IL 25 APRILE

Incontro con alcune classi degli Istituti superiori sulla Resistenza e l'antifascismo in Valchiavenna. Relatore Renato Cipriani.
Presso Teatro della Società Democratica Operaia, Chiavenna, ore 10.15
Info: Consorzio turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

14 giovedì

VERSO IL 25 APRILE

Il tesoro dei Vinti: L'oro di Dongo. Incontro con l'autore Gianni Oliva.
Dongo, 27 aprile 1945, è una mattina livida e piovosa, quando Mussolini e i gerarchi in fuga vengono fermati dai partigiani della 52a brigata Garibaldi.
Presso saletta Società Democratica Operaia di Chiavenna, ore 21
Info: Consorzio turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

16 sabato

VISITA GUIDATA A CASTASEGNA IN VAL BREGAGLIA SVIZZERA

Visita guidata gratuita e aperta a tutti, in collaborazione con il Museo della Valchiavenna. Ritrovo alle ore 14.30 sul ponte del torrente Lôvero, al confine di Stato tra Villa di Chiavenna e Castasegna (696 m), già noto nel 973. Visita alle chiese di San Giovanni Battista e della Trinità, a un'antica stüa e ai crotti di Guaita
Info: Centro Studi Storici Valchiavennaschi, Tel. 0343 35382

Dal 16 al 19

FUGA DI PRIMAVERA IN SICILIA

Trasferimento dalla Valchiavenna e volo incluso. Quota partecipazione: 545€ a persona in camera doppia (trasferimento in aeroporto dalla Valchiavenna, volo di linea A/R, 3 pernottamenti e colazione, 3 cene, visite guidate, accompagnatrice dalla Valchiavenna, assicurazione medico bagagli). Prenotazioni entro il 15 marzo
Info: Agenzia viaggi Nuove Mete, Tel. 0343 37683

17 domenica

GITA CAI CHIAVENNA VAL BODENGO - CERMINE

“SULLE TRACCE DEI SENTIERI PARTIGIANI”
Ritrovo alle ore 14 a Cermine per racconti storici
Info: CAI Chiavenna, Mauro Premierlani, Cell. 345 8432063

21 giovedì

SIATE UN ESERCITO SOLO

Storie di giovani italiani uniti dalla tragedia della Grande Guerra.
Don Saverio Xeres presenta: La Chiesa cattolica di fronte alla Prima Guerra mondiale. (1914-1918) con alcuni riferimenti locali.
Presso biblioteca di Chiavenna, ore 20.30, ingresso libero
Info: Biblioteca della Valchiavenna, Tel. 0343 32821

22 e 23

AL CHIARO DI LUNA

Salita a Codera con il plenilunio, immersi nell'atmosfera della valle di granito, accompagnati dalle leggende e dal silenzio. Percorso sull'antica mulattiera per Codera, con soste a base di antiche leggende. All'arrivo a Codera: sostanzioso spuntino, pernottamento e colazione. Partenze da Mezzoalpia-no (Novate Mezzola) all'imbrunire.
Prenotazioni entro il mercoledì antecedente l'escursione
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169

Dal 23 al 08 maggio

MOSTRA FOTOGRAFICA “IL MIO PERU”

Da guardare, toccare e annusare. A cura di Barbara Fontana, presso Palazzo Pretorio di Chiavenna. Aperta tutti i giorni dal lunedì al venerdì 15.30 - 19.30. Sabato e domenica 10 - 12 e 14 - 19.30. Ingresso libero.
Apertura mostra sabato 23 aprile alle ore 15
Info: Barbara Operazione Mato Grosso, Cell. 342 6680930

AGRICOLTURA A CODERA

Soggiorno per attività agricola, con pulizia, vangatura e seminazione dei campi a patate, fagioli e granturco; soggiorno gratuito per i volontari
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169

23 sabato

AUTOPRODUZIONE DI SAPONE

Cosa faremo: produzione sapone vegetale, partendo dall'olio d'oliva.
Ritrovo: Via Volta, 39/B dalle ore 14.30 alle ore 16.30. Costo 20€ per incontro. Il gruppo sarà composto da 5/7 persone circa
Info e iscrizioni: Legambiente, Cell. 345 4807658

PROGETTO MUSICA BREGAGLIA E VALCHIAVENNA 2016

ORCHESTRA BAROCCA CSI
Direttore Stefano Molardi. Presso Chiesa Istituto Sacra Famiglia di Mese, ore 21. Organizzazione: Associazione Piuro Cultura
Info e prenotazioni: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

23 e 24

FESTIVAL DELLA DANZA

Stages, performances, spettacoli a Chiavenna
Info: Emilia, Cell. 345 4836564

Dal 23 al 25

FESTA DI SAN MARCO

Funzione e processione, tombolone toponomastico e torneo di “48”
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169

24 domenica

TRAIL VAL BREGAGLIA

Quattro comuni, tre differenti percorsi, per un unico grande spettacolo.
Una nuova gara, un viaggio ai confini tra Italia e Svizzera, su antichi sentieri frequentati un tempo dai contrabbandieri, in angoli di montagna e piccole frazioni dove il tempo si è fermato. Con partenza e arrivo nella bella cittadina di Chiavenna, i trailer affronteranno un percorso di 41km con 2770m di dislivello positivo che li porterà a toccare gli abitati di Piuro, Villa di Chiavenna e Bregaglia prima di inolrarsi verso il traguardo nel cuore della capitale della Valle del Mera e essere fieri finisher della prima edizione. Una gara con triplice formula: trail, staffetta e mini trail
Info: www.valbregagliatrail.it

VERSO IL 25 APRILE

Conferenza - spettacolo musicale: “Questo è il fiore del partigiano”. Lo spettacolo è un originale viaggio musicale tra memoria, storia e tempo politico italiano, che inizierà con il canto più famoso della Resistenza per raccontare come la canzone d'autore ha ricordato la lotta partigiana dal 1945 ai giorni nostri. Presso Teatro Società Democratica Operaia di Chiavenna, ore 21. Ingresso 5€
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

CONCERTO CORO NIVALIS

Presso Chiesa parrocchiale di Isola in occasione della Festa di San Giorgio con inaugurazione dell'esposizione permanente in sicurezza dei beni culturali religiosi della Parrocchiale, ore 16
Info: Coro Nivalis, info@coronivalis.it

25 lunedì

GITA CAI CHIAVENNA

S.CASSIANO - REBBIA - PRATELLA DI PRATA - CHIAVENNA
Partenza ore 9.26 con treno disl. +800 m
Durata A/R circa 6 h totali - difficoltà E
Info: CAI Chiavenna, Luciano Morelli Cell. 320 1564874



Dal 28 al 30

CAFFÈ' CHEF

L'Istituto Alberghiero Crotto Caurga di Chiavenna e la Brasilmoka, azienda di torrefazione del caffè con sede a Villa di Tirano, visto il successo della passata edizione promuovono la 3ª Edizione de il concorso “CAFFÈ' CHEF”
Info: Istituto Alberghiero Crotto Caurga, Tel. 0343 32710

29 venerdì

SCUOLA VIVA PER TUTTI

ALIMENTAZIONE: SPRECO E DOPO EXPO
A cura degli studenti coordinati dalla Prof.ssa Patrizia Lodigiani.
Un progetto cofinanziato da “ProValtellina - ONLUS”.
Presso aula magna Istituto Leonardo da Vinci, Chiavenna, ore 20.30
Info: Istituto Leonardo da Vinci, itet.licei@gmail.com

30 sabato

CHIAVENNA, BELVEDERE, ROCCOLO, CAVE DI PIETRA OLLARE

Visita guidata gratuita e aperta a tutti, in collaborazione con il Museo della Valchiavenna. Ritrovo alle ore 14.30 davanti all'ingresso dell'Istituto don Luigi Guanella al Deserto di Chiavenna. Salita a piedi al Belvedere, alla baita Pighetti, al Roccolo e alle cave di pietra ollare, con discesa verso Poiatengo, passando dalla chiesa dell'Assunta a Prosto di Piuro. In caso di cattivo tempo la visita guidata sarà rimandata di una settimana
Info: Centro Studi Storici Valchiavennaschi, Tel. 0343 353812

DEGUSTAZIONE VINI ENOTECA MARINO

Distillati d'Italia: “10 tipologie a confronto”.
Dalle ore 11 alle ore 19 in via Dolzino, Chiavenna
Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720

GRAZIE ROMILDA

Convegno in onore di Romilda Del Pra, per i 35 anni dell' Associazione Amici della Val Codera. Presentazione della nuova edizione di “Voci...contrasti”, poesie di Romilda
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169

Dal 30 aprile al 01 maggio

SALITA SCI ALPINISTICA ALLA CIMA DELLA BONDASCA

Info: G.A. Gualtierio Colzada, Cell. 333 2640782

MAGGIO

Tutto il mese

CORSO DI ARRAMPICATA PER RAGAZZI

Palestre di roccia della Valchiavenna.
Date e modalità da concordarsi
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

CORSO DI AVVICINAMENTO AL CANYONING

Preparazione 'a secco' per l'attività estiva in canyon: tecniche in corda e manovre di autosoccorso - palestre di roccia della Valchiavenna.
Date e modalità da concordarsi
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

TREKKING SUI SENTIERI STORICI

“Via Bregaglia” “Via Spluga” “Via Francisca”.
Date e modalità da concordarsi
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

GITE DIDATTICHE NEI PARCHI DELLA VALCHIAVENNA

Parco Marmitte dei Giganti - Cascate dell'Acquafraggia
Date e modalità da concordarsi
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

Tutti i giovedì

OPEN DAY BASKET CHIAVENNA

Presso palestrone di viale Maloggia, dalle 16.30 alle 17.30.
Per tutti i bambini/e delle scuole elementari e ultimo anno di asilo
Info: Basket Chiavenna, Cell. 333 8580383

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

07 sabato

DEGUSTAZIONE VINI ENOTECA MARINO

Dal Piemonte “Braidà di G. Bologna”.
Dalle ore 11 alle ore 19 in via Dolzino, Chiavenna
Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720

RASSEGNA CHIAVI D'ARGENTO XXXV EDIZIONE

Coro “Ut Insieme – Vocale Consonante” (Arezzo), Direttore Lorenzo Donati e Coro Calicantus (voci bianche) di Locarno, Direttore Mario Fontana.
Presso Chiesa di S. Fedele, Chiavenna, ore 21.
Organizzazione: Comitato Chiavi d'Argento
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

SALITA SCI ALPINISTICA AL MONTE DISGRAZIA

Info: G.A. Gualtierio Colzada, Cell. 333 2640782

Fino al 08 maggio

AGRICOLTURA A CODERA

Soggiorno per attività agricola, con pulizia, vangatura e seminazione dei campi a patate, fagioli e granturco; soggiorno gratuito per i volontari
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169

MOSTRA FOTOGRAFICA “IL MIO PERU”

Da guardare, toccare e annusare. A cura di Barbara Fontana, presso Palazzo Pretorio di Chiavenna. Aperta tutti i giorni dal lunedì al venerdì 15.30 - 19.30. Sabato e domenica 10 - 12 e 14 - 19.30. Ingresso libero.
Apertura mostra sabato 23 aprile alle ore 15
Info: Barbara Operazione Mato Grosso, Cell. 342 6680930

08 domenica

FIERA DI CHIAVENNA

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

GITA CAI CHIAVENNA

MESE - CIGOLINO - VOGA - MESE
Partenza ore 7.00 disl. +850 m Durata A/R
circa 7 h totali - difficoltà E
Info: CAI Chiavenna,
Renata Del Gener Cell. 347 9050374

FESTA DI SAN VITTORE

Presso Crotti di Scandolera a Mese.
Organizzazione: Comitato Scandolera Boecc
Info: Comune di Mese, Tel. 0343 41000

13 venerdì

ROBIN HOOD

I ragazzi di terza media degli oratori di Chiavenna
presentano lo spettacolo teatrale "Robin Hood".
Presso Cine Teatro Victoria di Chiavenna, ore 21
Info: www.cineteatrovictoria.com

14 sabato

CHIAVENNA IN FIORE E STREET FOOD

Piazza Bertacchi, Chiavenna. A cura di Pro Chiaven-
na e Istituto Alberghiero Crotto Caurga
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

DEGUSTAZIONE VINI ENOTECA MARINO

Dal Collio Goriziano "Jermann".
Dalle ore 11 alle ore 19 in via Dolzino, Chiavenna
Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720

15 domenica

GIOCHIAVENNA

Giochi e intrattenimento per tutti i bambini
nel centro storico di Chiavenna
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

18 mercoledì

PRESENTAZIONE ARCHITETTO MALINVERNE

Originario di Piuro e migrato in Polonia/Ucraina.
Presentazione del Prof. Stanislaw Klososki. Solo
recentemente sono state confermate le origini
piurasche dell'architetto e delle sue importanti
costruzioni quali quella di a Olyka, paragonabile
alla Basilica di Leżajsk
Info: Associazione Italo Svizzera per gli scavi di
Piuro, Cell. 346 2440056

19 giovedì

SIATE UN ESERCITO SOLO

Storie di giovani italiani uniti dalla tragedia della
Grande Guerra.
Guido Pasini e Guido Scaramellini presentano:
Mario Del Grosso: un uomo, un eroe. Breve storia di
un pratese al fronte. Presso biblioteca di Chiavenna,
ore 20.30, ingresso libero
Info: Biblioteca della Valchiavenna, Tel. 0343 32821

20 venerdì

SCUOLA VIVA PER TUTTI

ANNI SETTANTA: NON SOLO PIOMBO
A cura degli studenti coordinati dai Proff. Marco Del
Papa, Rosario Nesci e Carmelina Schepis.
Un progetto cofinanziato da "ProValtellina - ONLUS".
Presso aula magna Istituto Leonardo da Vinci,
Chiavenna, ore 20.30
Info: Istituto Leonardo da Vinci, itet.licei@gmail.com

20 e 21

AL CHIARO DI LUNA

Salita a Codera con il plenilunio, immersi nell'at-
mosfera della valle di granito, accompagnati dalle
leggende e dal silenzio.
Percorso sull'antica mulattiera per Codera, con soste
a base di antiche leggende. All'arrivo a Codera:
sostanzioso spuntino, pernottamento e colazione.
Partenze da Mezzoalpiano (Novate Mezzola)
all'imbrunire.
Prenotazioni entro il mercoledì antecedente
l'escursione
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus,
Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169

CONVEGNO ASSOCIAZIONE GEORISORSE E AMBIENTE

Metodi di rilievo di pareti rocciose per il monitorag-
gio e la progettazione di interventi, Chiavenna
Info: www.geam.org

Dal 20 al 22

FESTA DELLA FUGHIASCIA A GORDONA

Festa dedicata alla tipica focaccia cotta sulla
"pioda". Musica e tanto divertimento allieteranno la
serata di venerdì e sabato e la giornata
di domenica
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

21 sabato

ESPOSIZIONE PROGETTO ARTE A BELFORT

Delle scuole della Bregaglia svizzera e italiana e
commemorazione di Alberto Giacometti nel 50° della
morte.
In collaborazione con Fondazione Centro Giacometti
e Associazione Italo- Svizzera per gli Scavi di Piuro.
Il progetto didattico di creatività 2016 si pone
l'obiettivo comune di operare nell'ambito delle
riflessioni artistiche che nascono dalla conoscenza e
dallo studio del territorio in cui ha operato l'artista
e dal paesaggio che ha affascinato ed ispirato la
sua rilevante produzione. A Piuro, nell'affascinante
scenografia del sito di Belfort saranno
esposti i manufatti realizzati dagli studenti
Info: Associazione Italo Svizzera per gli scavi di
Piuro, Cell. 346 2440056

DEGUSTAZIONE VINI ENOTECA MARINO

Dalla Franciacorta "Ca' del Bosco".
Dalle ore 11 alle ore 19 in via Dolzino, Chiavenna
Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720

22 domenica

GITA CAI CHIAVENNA

SENTIERO PANORAMICO BREGAGLIA
DOGANÀ - SOMMASASCIA - SAVOGNO - CHIAVENNA
Partenza ore 7.08 pullman disl. +800 m
Durata A/R circa 8 h totali - difficoltà EE
Info: CAI Chiavenna, Antonia Della Pedrina,
Cell. 320 2663114

28 sabato

DEGUSTAZIONE VINI ENOTECA MARINO

Dal Garda bresciano "Cà de Frati"
Dalle ore 11 alle ore 19 in via Dolzino, Chiavenna
Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720

PROGETTO MUSICA BREGAGLIA E VALCHIAVENNA 2016

TORINO VOCAL ENSEMBLE
Presso Chiesa di S. Sebastiano di Villa di Chiavenna,
ore 21. Organizzazione: Associazione Piuro Cultura
Info e prenotazioni:
Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

28/29

GIORNATA DELLE MINIERE

Verso il parco geominerario della pietra ollare
a Piuro
Info: Associazione Scavi di Piuro, Cell. 346 2440056

29 domenica

CONCERTO DI ARPE CELTICHE DELLA YOUTH ARP ORCHESTRA

Borgonuovo di Piuro, frazione di Sant'Abbondio.
Presso chiesa di Sant'Abbondio, ore 20.30.
Il ricavato della serata sarà devoluto ad un progetto
di Emergency
Info: Gruppo Emergency Valchiavenna

VIE DEL GUSTO E DELL'ARTE

Percorso enogastronomico in alcuni palazzi storici
di Chiavenna.
Organizzazione: Comune di Chiavenna
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

GIORNATA NAZIONALE DEI SENTIERI

Pulizia sentiero Fraciscio - Angeloga.
Ritrovo ore 7.00
Info: CAI Chiavenna, Cell. 345 8432063

GIUGNO

Tutti i giovedì

SERATA A TEMA

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

Tutto il mese

USCITE CANYONING IN VAL BODENGO

Date e modalità da concordarsi
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081

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

02 giovedì

CONCERTO D'ESTATE A CHIAVENNA

Organizzazione: Musica Cittadina Chiavenna
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

Dal 3 al 5

WEEK END FESTIVAL CHIAVENNA... NON SOLO NOTTE BIANCA

Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

04 sabato

DEGUSTAZIONE VINI ENOTECA MARINO

Dalla Valdobbiadene "Bisòl".
Dalle ore 11 alle ore 19 in via Dolzino, Chiavenna
Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720

04 e 05

TORNEO VALCHIAVENNA 1°EDIZIONE

Cat. Under 18 Selezione provinciale". Presentazione
squadre sabato 4 ore 17, piazza Bertacchi, Chiaven-
na. Partite presso palestrone di viale Maloggia
Info: Basket Chiavenna, Cell. 333 8580383
www.basketchiavenna.it

05 domenica

GITA CAI CHIAVENNA SENTIERO WALTER BONATTI TRATTO INIZIALE

Partenza ore 6.30 disl. +1430 - 1420.
Durata A/R 9 h totali - difficoltà EE
Info: CAI Chiavenna, Luigi Ghelfi, Cell. 333 2600520

USCITA CANYONING BODENGO 1

Info: G. A. Renata Rossi Cell.333 1905081

GITA CAI CHIAVENNA

PIZZO DI PRATA DAL CANALE BUZZETTI
ALPINISMO IN RICORDO DI GIOVANNI SUCCETTI
Partenza ore 5.00 disl. +1700 m
Durata A/R 12 h totali - difficoltà EEI/F
Info: CAI Chiavenna, Enrico Martinucci,
Cell. 333 5928900

LAURA PAUSINI - TOUR STADI 2016

Stadio San Siro - Milano. Bus da Chiavenna e
biglietto a partire da 60€
Info: Agenzia viaggi Nuove Mete, Tel. 0343 37683

Dal 06 al 24

GREST 2016 CHIAVENNA

Dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 12 e dalle 14.30
alle 17 (i giorni 6,7 e 8 solo pomeriggio).
Giochi, tornei, animazione, gite fuori porta e tanto
divertimento. Per tutti i bambini e ragazzi dalla
prima elementare alla terza media
Info: Manuel, Cell. 333 8580383

11 sabato

DEGUSTAZIONE VINI ENOTECA MARINO

Dalla Maremma "Rocca di Frassinello".
Dalle ore 11 alle ore 19 in via Dolzino, Chiavenna
Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720

LA BIRRA DI LEONARDO

Secondo appuntamento nel centro storico di
Chiavenna con le birre artigianali della Provincia di
Sondrio. Degustazioni dalle ore 11 alle ore 19
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

domenica 12 giugno

PASSTEGGIANDO

Passeggiata enogastronomica tra la Riserva Naturale
del Pian di Spagna e il Lago di Mezzola per pro-
muove le risorse culturali, ambientali, paesaggistiche
e alimentari del territorio favorendo la collaborazio-
ne tra associazioni, enti ed istituzioni presenti nei
tre comuni
Prenotazione obbligatoria entro il 05 giugno
Info: www.passteggiando.it

FESTEGGIAMENTI GREST 2016 CHIAVENNA

A San Sisto
Info: Manuel, Cell. 333 8580383

GITA CAI CHIAVENNA

PAIEDO - ALPE CANALE - BOCCHETTA DI CHIARO
Ritrovo con gli amici del CAI Dongo e salita al
Monte Berlinghera.
Partenza ore 7.00 disl. +1150 m Durata A/R
circa 7 h totali - difficoltà EE
Info: CAI Chiavenna, Marco Balatti,
Cell. 339 8368995

17 venerdì

XX PREMIO LA TORRE

Con Vittorio Sgarbi, Nicola Porro e Marcello
Veneziani
Info: Circolo La Torre, Cell. 348 8568278

18 sabato

DEGUSTAZIONE VINI ENOTECA MARINO

Dalla Toscana "Birra Bruton".
Dalle ore 11 alle ore 19 in via Dolzino, Chiavenna
Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720

AL CHIARO DI LUNA

Salita a Codera con il plenilunio, immersi nell'at-
mosfera della valle di granito, accompagnati dalle
leggende e dal silenzio.
Percorso sull'antica mulattiera per Codera, con soste
a base di antiche leggende. All'arrivo a Codera:
sostanzioso spuntino, pernottamento e colazione.
Partenze da Mezzoalpiano (Novate Mezzola)
all'imbrunire.
Prenotazioni entro il mercoledì antecedente l'escu-
risione
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus,
Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169

19 domenica

INAUGURAZIONE BIVACCO VAL CAPRA

Info: CAI Chiavenna, Cell. 345 8432063

Dal 20 al 26

BEER RETICA - 2° Edizione

Il salotto della birra nel centro storico di Chiavenna.
Saranno ospitati birrifici artigianali della Provincia
di Sondrio per incontri degustativi e didattici con
protagonista la birra
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

25 sabato

DEGUSTAZIONE VINI ENOTECA MARINO

Dal sud Tirolo "Hofstatter".
Dalle ore 11 alle ore 19 in via Dolzino, Chiavenna
Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720

PROGETTO MUSICA BREGAGLIA E VALCHIAVENNA 2016

BRASS...IN GALLERY BRASS...IN FIVE
Presso Galleria di Mina di Vercela, ore 21.
Organizzazione: Associazione Piuro Cultura
Info e prenotazioni:
Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

25 - 26

LEGÀMI DI LEGUMI

Manifestazione per l'Anno Internazionale dei Legumi
(FAO), in collaborazione con la Scuola Ambulante
di Agricoltura Sostenibile. Convegno "I legumi e
l'uomo", "laboratorio leguminoso" scoprire e usare
i legumi in cucina; "Mercatino agroartigianale" di
prodotti locali; "Leguminando", cena a base di
legumi noti e meno noti; "Con la principessa" letture
di fiabe per i bimbi
Info: Associazione Amici della Val Codera Onlus,
Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169
ASCENSIONE AL MONTE GRUF
Info: G.A. Gualtierio Colzada, Cell. 333 2640782

Dal 27 al 01 luglio

VACANZA ITINERANTE PER GIOVANI CON LEGAMBIENTE

Per chi e che cos'è? Ci si sposterà quasi ogni
giorno e si dormirà in posti diversi: questo darà
un senso di avventura alla vacanza. Ci si renderà
utili alle persone del luogo che si danno da fare
per curare l'ambiente montano, aiutandoli per circa
un'ora e mezza (lavori agricoli). In Val dei Ratti e
Val Codera. Quota di partecipazione 140€
Info: Legambiente Valchiavenna, Cell. 345 4807658



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

ORARI MUSEI VALCHIAVENNA - PRIMAVERA 2016

PALAZZO VERTEMATE FRANCHI - PROSTO DI PIURO

Dal 26/03 al 06/11/16
aperto tutti i giorni tranne mercoledì non festivi
Agosto aperto tutti i giorni

MATTINO 10.00 – 12.00
POMERIGGIO 14.30 – 17.30

INGRESSO INTERO Euro 7,00
INGRESSO RIDOTTO Euro 5,00

Per informazioni:
CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA
Tel. 0343 37485 – consorzioturistic@valchiavenna.com

MULINO MORO DI BOTTONERA – CHIAVENNA

Aperto su prenotazione

INGRESSO INTERO Euro 3,00
INGRESSO RIDOTTO Euro 1,50

Per informazioni:
COMUNITA' MONTANA VALCHIAVENNA
Tel. 0343 33795

PARCO PARADISO E ORTO BOTANICO – CHIAVENNA

Dal 01/04 al 30/10/16
aperto tutti i giorni tranne lunedì

MATTINO 10.00 – 12.00
POMERIGGIO 14.00 – 18.00

INGRESSO INTERO Euro 3,00
INGRESSO RIDOTTO Euro 1,50

Per informazioni:
COMUNITA' MONTANA VALCHIAVENNA
Tel. 0343 33795

BATTISTERO DELLA COLLEGIATA DI SAN LORENZO – CHIAVENNA

Dal 01/03 al 31/05/16
aperto sabato, domenica e festivi

MATTINO 09.00 – 12.00
POMERIGGIO 14.00 – 17.00

Dal 01/06 al 30/09/16
aperto tutti i giorni tranne lunedì

MATTINO 09.00 – 12.00
POMERIGGIO 14.00 – 18.00

Per informazioni:
CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA
Tel. 0343 37485 – consorzioturistic@valchiavenna.com

GALLERIA STORICA CORPO CIVICO POMPIERI VALCHIAVENNA – CHIAVENNA

maggio, giugno, luglio, settembre, ottobre
aperto tutti i sabati

POMERIGGIO 15.00 – 18.00

Per informazioni:
CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA
Tel. 0343 37485 – consorzioturistic@valchiavenna.com
(aperto su prenotazione: min. 10 persone)

MUSEO DEL TESORO – CHIAVENNA

Dal 01/03 al 31/10/16
aperto tutti i giorni tranne lunedì

POMERIGGIO 15.00 – 18.00
sabato

MATTINO 10.00 – 12.00
POMERIGGIO 15.00 – 18.00

INGRESSO INTERO Euro 3,00
INGRESSO RIDOTTO Euro 1,50

Per informazioni:
MUSEO DEL TESORO
Tel. 0343 37152 – infomuseodeltesoro@gmail.com

MUSEO DEL PICAPREDA – NOVATE MEZZOLA

Fino al 31/06/16 aperto sabato e domenica

POMERIGGIO 14.00 – 18.00

Per informazioni:
COMUNE DI NOVATE MEZZOLA
Tel. 0343 63040

MUSEO DEGLI SCAVI DI PIURO

Da inizio giugno a fine settembre 2016
aperto sabato e domenica

POMERIGGIO 15.00 – 17.00

Per informazioni:
ASSOCIAZIONE ITALO-SVIZZERA PER GLI SCAVI DI PIURO
Cell. 331 9440924 – info@piuroitalosvizzera.net

GALLERIA DI MINA – VERCEIA

Aperta nei giorni 27-28/03,
25/04, 01/05, 02/06, 15/08/16
e domeniche di agosto

ORARIO 10.00 – 18.00

INGRESSO INTERO Euro 4,00
INGRESSO RIDOTTO Euro 2,00

Per informazioni:
FORTE MONTECCHIO NORD
Tel. 0341 940322

TEMPIETTO ROMANICO SAN FEDELINO – SORICO

Dal 28/03 al 01/11/16 aperto sabato,
domenica e festivi

MATTINO 11.00 – 12.00
POMERIGGIO 14.00 – 16.00

INGRESSO INTERO Euro 1,00
INGRESSO RIDOTTO Euro 0,50

Per Informazioni:
Sig. SCIAM, Cell. 339 2908864
Trasporto con barca da Verceia o Dascio:
Sig. ROMANO, Cell. 389 3438863 – 346 0873962

MUSEO ETNOGRAFICO DI SAMOLACO FRAZ. SAN PIETRO (CULUMBEE)

Aperto da aprile ad ottobre 2016
lunedì

MATTINO 09.00 – 12.00

giovedì

POMERIGGIO 15.00 – 18.00

Possibilità di visita in giorni
od orari diversi contattando i numeri:
329 1475838 – 339 3795682

MUSEO DELLA VIA SPLUGA E DELLA VAL SAN GIACOMO (Mu.Vi.S.) - CAMPODOLCINO

Fino al 04/06 aperto tutti i giorni tranne lunedì

MATTINO 09.30 – 12.30

sabato e festivi

MATTINO 09.30 – 12.30
POMERIGGIO 16.00 – 18.00

Dal 04/06 al 30/06/16
e dal 16/09 al 09/10/16

Aperto tutti i giorni tranne lunedì

MATTINO 09.30 – 12.30
POMERIGGIO 16.00 – 18.00

Luglio, agosto e dal 01/09 al 15/09/16
Aperto tutti i giorni

MATTINO 09.30 – 12.30
POMERIGGIO 16.00 – 18.00

INGRESSO INTERO Euro 4,00
INGRESSO RIDOTTO Euro 2,00

Per informazioni:
MU.VI.S.
Tel. 0343 50628 – info@museoviaspluga.it
UFFICIO TURISTICO CAMPODOLCINO
Tel. 0343 50611 – campodolcino@valtellina.it

MUSEO STORICO ETNOGRAFICO NATURALISTICO DELLA VAL CODERA – NOVATE MEZZOLA

Da metà Marzo al 25/12/16
aperto tutti i giorni

Per informazioni:
ASSOCIAZIONE AMICI DELLA VAL CODERA ONLUS
Tel. 0343 62037 – Cell. 338 1865169
info@valcodera.com

MUSEO DEL LATTE – MESE

Da settembre a fine giugno
mercoledì

MATTINO 09.30 – 12.30

da giovedì a sabato

POMERIGGIO 14.30 – 17.30

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

Trenord
Stazione Chiavenna Tel. 892021

Deposito bagagli
Stazione Chiavenna Tel. 0343 37485

Autostradale Milano-Madesimo
Milano Tel. 02 33910794

Autonoleggio taxi Ciocca
Cell. 338 8332068

Autonoleggio taxi Levi Maurizio
Cell. 335 6300949

Elitellina elicotteri
Gordona Tel. 0343 42478

Ag. Viaggi La Magnifica Terra
Chiavenna Tel. 0343 34724

Ag. Viaggi Nuove Mete
Chiavenna Tel. 0343 37683

NOLEGGIO ATTREZZATURE SCI

Pedro Ski center
Madesimo Cell. 347 8941086

Blossom Skis La Sosta
Prata 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

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 Siesta
Chiavenna Tel. 0343 34675
Cell. 339 2889986

Le Vecchie Mura
Chiavenna
Cell. 334 3625353

Palazzo Giani
Chiavenna Cell. 347 0240183

Palazzo Salis
Chiavenna Tel. 0343 32283

Ploncher
Chiavenna
Cell. 328 1169196

Rondinella
Chiavenna Tel. 0343 34405
Cell. 320 4439441

Spluga
Chiavenna Tel. 0343 33803
Cell. 339 1562141

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

Bergvagabunden
Piuro/S. Croce Tel. 0343 32665
Cell. 339 1127345

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

Nidoperdue

Prata Camportaccio
Cell. 320 2112921

Dello Spluga Il Pertugio
San Giacomo Filippo
Cell. 338 5911833

La Quietè
San Giacomo Filippo Loc. Albareda
Cell. 392 3500862 - 333 7257559

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

Gli Oleandri
Villa di Chiavenna Cell. 349 8400495

Charlotte
Villa di Chiavenna Cell. 340 1446943

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 Roccia
Campodolcino/Fraciscio
Tel. 0343 50435

Rezia
Campodolcino Tel. 0343 58020

Boscone Suite Hotel
Madesimo Tel. 0343 53628

RISTORO SULLE PISTE

Acquarela
Madesimo Cell. 335 258462

CAMPEGGI

Campodolcino
Campodolcino Tel. 0343 50097

Acquafraggia
Piuro/Borgonuovo Tel. 0343 36755

RIFUGI E OSTELLI

Ostello Al Deserto
Chiavenna Tel. 0343 290000
Cell. 331 7492468

Rifugio Frasnèdo
Verceia/Frasnèdo
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

Rifugio Stuetta
Madesimo / Loc. Stuetta
Tel. 0343 53174, Cell. 339 4671747

A TAVOLA IN VALCHIAVENNA

Casa Alpina San Luigi
Campodolcino/Gualdera
Tel. 0343 51235

ATTIVITÀ E SERVIZI

La Genzianella
Campodolcino/Fraciscio
Tel. 0343 50154

La Montanina
Campodolcino/Gualdera
Tel. 0343 50109

Oriental
Campodolcino Tel. 0343 50014

Stella Alpina
Campodolcino/Fraciscio
Tel. 0343 50122

Al Cenacolo
Chiavenna Tel. 0343 32123

Aurora
Chiavenna Tel. 0343 32708

Conradi
Chiavenna Tel. 0343 32300

Crimea
Chiavenna Tel. 0343 34343

Crotto Al Prato
Chiavenna Tel. 0343 37248

Crotto Giovanantoni
Chiavenna
Cell. 347 2617955

Crotto Ombra
Chiavenna Tel. 0343 290133

Passerini
Chiavenna Tel. 0343 36166

Pizzeria Pasteria L'Arca
Chiavenna Tel. 0343 34601

Ristorante Pizzeria S. Lorenzo
Chiavenna Tel. 0343 34902

Ristorante Pizzeria Rebelot
Chiavenna Tel. 0343 33000

Trattoria Uomo Selvatico
Chiavenna Tel. 0343 32197

Ristorante Pizzeria Il Turbine
Chiavenna Tel. 0343 35230

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

Mottaletta
Madesimo/Mottaletta
Cell. 345 1016092

Osteria Vegia
Madesimo Tel. 0343 53335

Posta
Madesimo/Montespluga
Tel. 0343 54234

Vittoria
Madesimo/Montespluga
Tel. 0343 54250

Ristorante Quattro Stagioni
Mantello Tel. 0342 680846

Boscone Suite Hotel
Madesimo Tel. 0343 53628

Crotasc
Mese Tel. 0343 41003

Crotto Belvedere
Piuro/Prosto
Tel. 0343 33589

Crotto Quartino
Piuro/S. Croce
Tel. 0343 35305

Pizzeria Pink Panther
Piuro/Borgonuovo
Tel. 0343 32480

Moreschi
Prata 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 Agriturstica 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

La Dolce Vita
Madesimo Tel. 0343 53055

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

Enoteca Marino
Chiavenna Tel. 0343 32720

Fiaschetteria La Specola
Chiavenna Tel. 0343 32696

Mamete Prevostini
Mese Tel. 0343 41522

FORMAGGI

Del Curto Formaggi
Chiavenna Tel. 0343 41395

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

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

La Dolce Vita
Madesimo Tel. 0343 53055

Moreschi
Prata Camportaccio
Tel. 0343 20257

Boggia Pub
Gordona Tel. 0343 43299

Daniel Irish Pub
Era di Samolaco Tel. 0343 38150

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 Verde
Prata Camportaccio
Tel. 0343 20430

Rossi Fiorista
Chiavenna Tel. 0343 32490

MERCERIE

Triaca lane
Chiavenna Tel. 0343 33775

Merceria Orsola
Prata Camportaccio Tel. 0343 32779

BENESSERE

Massofisioterapista Franco Faoro
Chiavenna Tel. 0343 37376

Parrucchiere Frikezen
Chiavenna Tel. 0343 32456

Centro benessere Boscone Suite Hotel
Madesimo Tel. 0343 53628

Farmacia Dr. Corti
Novate Mezzola Tel. 0343 44110

La Fiorida Farm&Beauty
Mantello Tel. 0342 680846

SPORT E DINTORNI

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

Rizzi Sport
Articoli e licenze pesca
Chiavenna Tel. 0343 33787

Ass. Sport. Basket Chiavenna
Chiavenna Cell. 333 4926947

ANIMAZIONE MUSICA

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

Associazione Coro Nivalis
Chiavenna info@coronivalis.it

Le Chiavi d'Argento
Chiavenna Tel. 0343 32821

Soc. Coop. Nisida
Chiavenna Tel. 0343 290000

AZIENDE

Fic Spa
Mese Tel. 0343 41051

Pastificio di Chiavenna
Prata Camportaccio Tel. 0343 32757

Penz
Prata Camportaccio Tel. 0343 37262

Del Zoppo Bresaole
Buglio in Monte Tel. 0342 620019

Salumificio Panzeri
Piuro/Prosto Tel. 0343 33641

Wintersport snc
Chiavenna Tel. 0343 35984

UTILITA' VARIE
STUDI COMMERCIALISTI

Studio Trinchera Giacomo Dino
Chiavenna Tel. 0343 33484

EDP Chiavenna
Chiavenna Tel. 0343 33141

Elaboratio srl
Chiavenna Tel. 0343 33395

Dott. Tassi Giorgio
Sondrio Tel. 0342 515166

VARIE

Unione Commercio
Sondrio Tel. 0342 533311

Frigoimpianti Moruzzi
Prata Camportaccio
Tel. 0343 20612

F.M.P Consulting
Lecco Tel. 0341 288358
Cell. 328 6469533

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
Cell. 328 6469533

Rotalit Tipografia
Chiavenna Tel. 0343 32179

Prevostini Rosa
Mese Tel. 0343 41227

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

Scaramellini Alessandro
Chiavenna Tel. 338 8174247

Falegnameria Pasini
Piuro/Prosto Tel. 0343 33021

Manusardi Luigi
Chiavenna Tel. 0343 35447

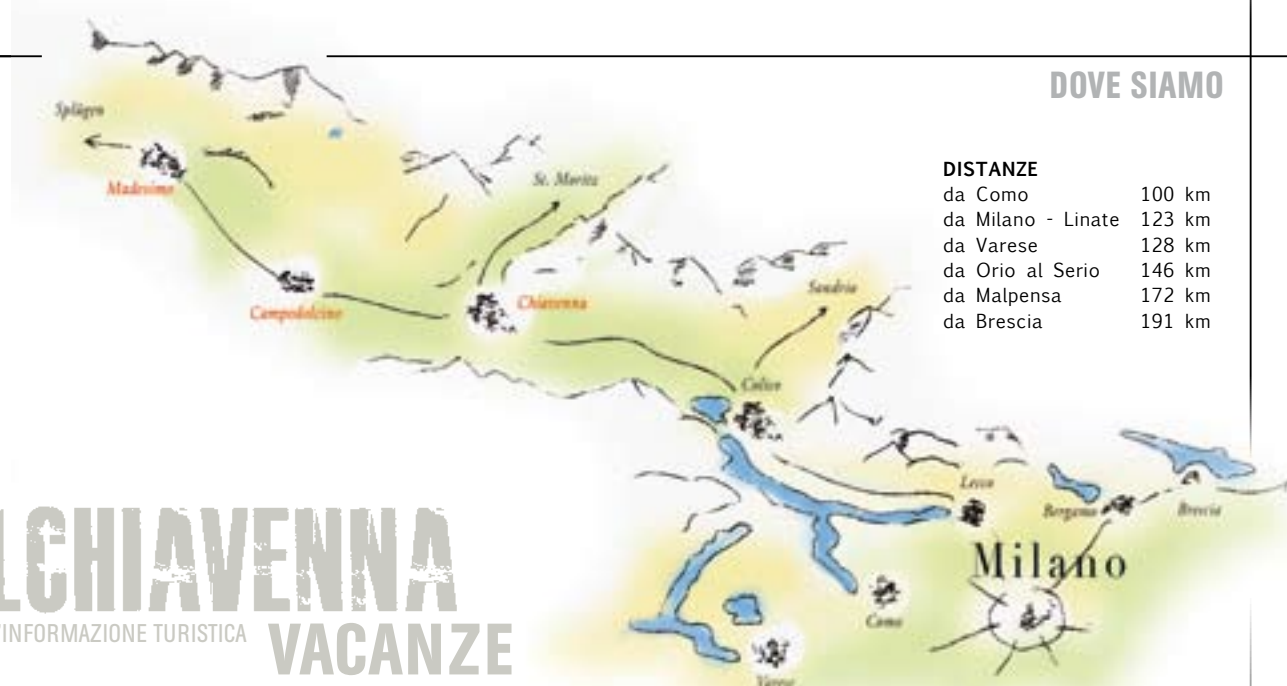
Elettroimpianti Fanetti
Chiavenna Tel. 0343 32159

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

Muia' School
Chiavenna
Cell. 338 8818445
Cell. 339 2113022



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 in 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 CHIAVENNA)	Conto Corrente Postale
IBAN: IT31U0569652110000044500X53	IBAN: IT14U0521652110000000011101	IBAN: IT67V0760111000001013471980
BIC/SWIFT: POSOIT2102K	BIC/SWIFT: BPCVIT2S	BIC/SWIFT: BPPITRRXXX

O tramite bollettino postale: C/C n. 1013471980 intestato a Consorzio per la promozione turistica della Valchiavenna.
Causale: contributo spese di spedizione Valchiavenna Vacanze.

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 and send by mail, post, fax or in person to the offices of the Consorzio Turistico Valchiavenna together with proof of payment made towards the cost of mailing. We will then be in a position to forward copies each and every season including up to date information of initiatives and new opportunities for visitors throughout our very special Valchiavenna.

Nome-Name

Cognome-Surname

Città-Town Cap-Postcode

Via-Street Provincia-Country

Nazione-Nation e-mail

Da consegnare a Consorzio di Promozione Turistica - P.za Caduti per la Libertà - 23022 Chiavenna (So)
telefono 0343 37485 - fax 0343 37361 - e-mail: consorzioturistico@valchiavenna.com
Scopri le novità in anteprima: iscriviti alla newsletter mensile del “Consorzio per la promozione turistica della Valchiavenna”.
Iscriviti subito! www.valchiavenna.com

EXPO Milano 2015
CLUSTER CEREALS AND TUBERS



Pastificio di Chiavenna S.r.l.
Via Nazionale, 4 - 23022 Chiavenna (SO) Italy
www.pastificiodichiavenna.it

Sapore *Accattivante*



Moro sposa Tradizione, Gusto e Benessere!

Il Pastificio di Chiavenna ha selezionato le migliori miscele di grano duro e di grano saraceno integrale per creare una nuova linea di paste ricche in fibre: Penne, Fusilli, Fidelin e Lasagne.



*Un binomio vincente tra tradizione e innovazione
sposando il gusto e la salute, libera la tua fantasia e preparala
ogni giorno con i sughi che preferisci.
Scopri il gusto e i benefici del grano saraceno!*