

VALCHIAVENNA

PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA

VACANZE

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



DÌ DE LA BRISAOLA
BRISAOLA DAY

COLORI IN VAL CODERA
COLOURS OF CODERA

DOVE NASCONO I SOGNI
ALL IN THE MAKING

AUTUNNO

AUTUMN

ITINERARI
E MANIFESTAZIONI



NUMERO 44 SETTEMBRE 2016 I/EN



Gentili lettori,
la Valchiavenna è in costante fermento per tutti i mesi dell'anno.
Per questa stagione autunnale presentiamo eventi, attività, personaggi,
prodotti e percorsi.

Ritorna il Di de la Brisaola, giornata di festa all'insegna del tipico salume che ha importanti proprietà nutritive come confermano medici e preparatori sportivi. Lo celebriamo con i nostri macellai e con le allegre Guggen Band dei "vicini di casa" e amici ticinesi.

Vi raccontiamo il Violino di Capra che ritorna ad essere protagonista tra i presìdi di Slow Food.

Presentiamo un itinerario suggestivo in Val Codera, ideale per le giornate fresche e limpide dell'autunno e il vigneto di Palazzo Vertemate che rende ancora più ricca la dimora che veramente ci sentiamo di raccomandarvi per una visita.

Si confermano le classiche gare di corsa in montagna di fine anno che vi offre anche come possibili e interessanti escursioni autunnali.

propongo di vedere anche come possibili e interessanti escursioni autunnali. Abbiamo inserito anche dei consigli per gite e visite guidate. Saremo molto lieti di fornire ulteriori dettagli e di formulare delle proposte dedicate tramite i nostri uffici.

E ancora in questo numero: disegni su Chiavenna, il mondo visto da un giovane fotografo, una rassegna corale e una simpatica proposta per i bambini.

Con l'idea di trovare un motivo di interesse per ciascuno di voi, vi invitiamo a raggiungerci e a condividere il nostro territorio, le nostre manifestazioni e le nostre tradizioni.

Hello all you faithful readers,

You won't be surprised to learn that Valchiavenna continues to "buzz" all the year round.

And this Autumn will see events, activities, personalities, local products and itineraries all coming under the spotlight of Valchiavenna Vacanze.

No surprises either that "Brisaola Day" is back for its annual celebration and in this edition we highlight the excellent nutritional value of our very special locally reared and cured meat in articles by medics and sports trainers alike. It's guaranteed to be both an informative and mouth-watering day-long celebration. Let's see if the madcap Guggen Band from neighbouring Ticino in Switzerland can see the day out!! They're game enough.

On the same gastronomic theme there's an interesting piece on Chiavenna's very particular Violino di Capra. The Slow Food Presidium's pride and joy. Understandably too.

We recommend a splendidly colourful Autumnal outing in and around Val Codera and sing the praises of the quality passito-producing vineyards within the walls of the Palazzo Vertemate at Piuro. Time you paid a visit to this extraordinary Renaissance mansion if you haven't already.

And we mustn't forget all our magnificent surrounding peaks, with Alpine racing featuring right through to the end of the year and for the less competitive some splendid excursions for hikers.

As ever we pinpoint tours and guided visits locally. Please don't hesitate to contact our informed staff in any of our offices for further advice during your stay.

We are complimented regularly on the photographic content of our magazine and enjoy bringing young talent to the public's attention. And also pointing up local artists, visiting choirs and fantastic trips around historic Chiavenna for the smallest amongst us.

If you're reading this from afar – don't you feel an urge to join us in our traditions, breathe in our Alpine air, appreciate local culture, and enjoy our gastronomic treats? So what are you waiting for?!

Un cordiale saluto e un arrivederci in Valchiavenna

Very best wishes from Valchiavenna

Franco Moro

Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna



Valchiavenna Turismo

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 ValchiavennaVacanze a casa gratuitamente, attraverso il servizio di invio postale, è cresciuto molto.

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

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

ValchiavennaVacanze continuerà ad 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,
Arianna Castegnaro,
Manuela Iacomella

Foto di

Enrico Minotti,
Roberto Ganassa clickalps.com,
Jacopo Martocchi, Michele Iosi

Stampa

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

Pubblicazione registrata
Tribunale di Sondrio
n. 353 del 19.12.2005.

N. 44 Settembre 2016

In copertina:

Il pizzo Badile visto da Tombal
(foto di Jacopo Martocchi)



SOMMARIO

6 EVENTI D'AUTUNNO

DÌ DE LA BRISAOLA

Domenica 2 ottobre si celebra la straordinaria storia della carne salata nata a Chiavenna

12 EVENTI D'AUTUNNO

BANDADRAM

Una "street band" composta da percussioni capace di catturare l'attenzione del pubblico con ritmi coinvolgenti. A Chiavenna durante il Dì de la Brisaola

14 VIOLINO DI CAPRA

MELODIE DI SAPORE

Firmato quest'anno il nuovo disciplinare che ha unito i produttori locali

18 MARMITTE DEI GIGANTI

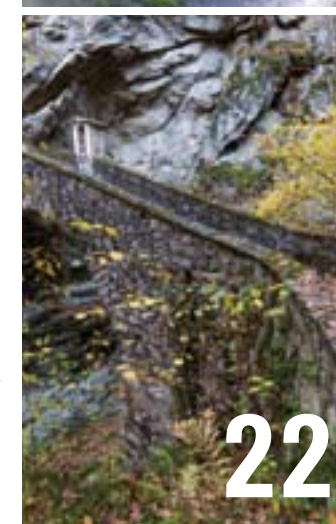
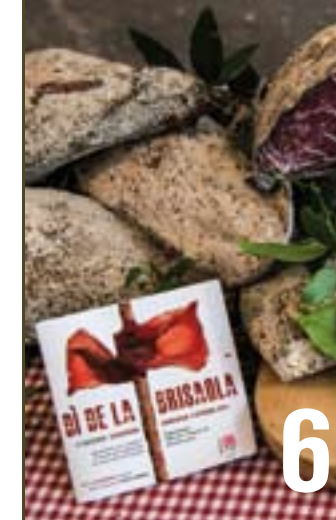
LA CORSA SULLE ROCCE

Il "Trofeo Marmitte dei Giganti", organizzato dal Gruppo Podistico, si svolge a Pratogiano, domenica 25 settembre

22 LUOGHI DA SCOPRIRE

IL MIO AUTUNNO IN VAL CODERA

Lo straordinario percorso che da Novate Mezzola si arrampica sul fianco ripido del monte Avedè, per giungere al paese di Codera



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!

30 CULTURA

LOLLO E LALLA

Attraversiamo il mondo fantastico dell'infanzia per scoprire la realtà storica che ci circonda... accompagnati da due piccoli simpatici personaggi

34 VENDEMMIA AL VERTEMATE

IL PASSITO DELLE ALPI

Un progetto innovativo, oggi divenuto prodotto ricercato tra i palati più raffinati. La storia del Passito del Vertemate

40 SHOPPING

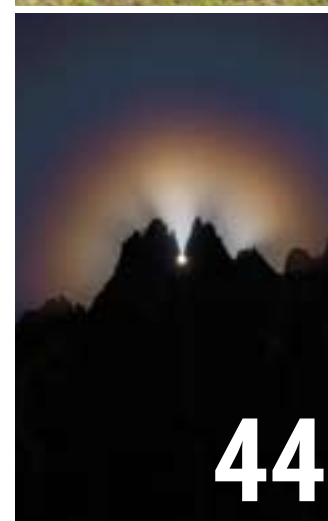
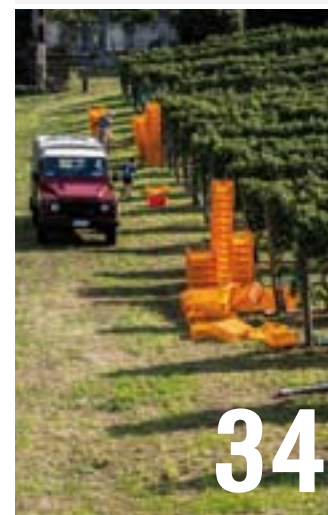
PAOLA QUELL'ANGOLO CHE NON TI ASPETTI

Un punto di riferimento imperdibile per tutti coloro che visitano Chiavenna e cercano un souvenir mai banale

44 PORTFOLIO

DOVE NASCONO I SOGNI

Le visioni surreali e poetiche nella fotografia di Jacopo Martocchi



SOMMARIO

54 VISITE GUIDATE

CHIAVENNA E I SUOI TESORI

Scoprire la città e i suoi dintorni con guide turistiche specializzate e gruppi organizzati

56 VOCINCORO

CORI IN RASSEGNA

Vocincoro, la Rassegna Corale della Città di Chiavenna nata dalla volontà del Coro Nivalis di ricordare il suo primo direttore e fondatore Flavio Bossi

60 EVENTI IN VALCHIAVENNA

39 ORARI DEI MUSEI IN VALCHIAVENNA

63 ATTIVITÀ E SERVIZI

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





DÌ DE LA BRISAOLA

**DOMENICA 2 OTTOBRE
SI CELEBRA LA STRAORDINARIA STORIA
DELLA CARNE SALATA NATA A CHIAVENNA**

Foto di Enrico Minotti

La differenza comincia da quella "i" che ne distingue il nome dalla parente valtellinese. Sì perché come i meglio informati sanno, nella valle dell'Adda si produce la bresaola, mentre a Chiavenna si fa la brisaola. Ed è anche nella sostanza che la brisaola riconferma la sua unicità, al punto che per rimarcarlo, ogni anno in autunno la città dedica una giornata celebrativa a questo straordinario prodotto, oggi apprezzato sulle tavole di tutto il mondo.



La quinta edizione, quella 2016, è prevista per domenica 2 ottobre nel centro storico di Chiavenna, dove dalle ore 11 alle ore 18 si potranno degustare le varie elaborazioni artigianali e conoscere direttamente dai produttori tutti i segreti della realizzazione di questo alimento magro e ricco di proteine. L'evento gastronomico promette di regalare una formula gastronomica più autentica, arricchita dallo show portato per le vie del centro dalle Guggen Band Ticinesi ospiti della manifestazione, famose per la loro carica di energia e di talento.

Ci sono dunque tante buone ragioni per non perdere l'appuntamento con il "Dì de la Brisaola". La cittadina – già insignita dei titoli di "Città Slow" e "Bandiera Arancione del Touring Club Italiano" – proporrà al pubblico un itinerario originale alla scoperta del prodotto simbolo, nato – come sostengono i più informati – proprio a Chiavenna. Già nel 1400 si hanno notizie della produzione di "carne salada", il cui nome pare derivi da brisa, la ghiandola bovina molto salata. Ad arricchire l'evento, oltre alle Guggen, ci saranno rassegne culturali, mostre, rappresentazioni in costumi storici e degustazioni.

Una giornata da non perdere.

Programma completo: www.didelabrisaola.it





BRISAOLA DAY!!

Sunday 2nd October: Celebrating the history of Chiavenna's Very Particular Cured Meat. The use of the "i" instantly distinguishes the famed delicacy from its Valtellina cousin. Yes indeed as any respectable aficionado will readily vouchsafe,

the valley through which the Adda courses, produces bresaola, whilst in that of the Mera we make brisaola. But there's more. The very substance of our brisaola confirms its originality and uniqueness. So much so that's it's regarded nowadays as well worth the organisational effort to dedicate an entire autumn day during which to sing its praises to the heavens. After all it now sits happily on dining tables the world over! Sunday the 2nd October 2016 will see the fifth staging right at the heart of Chiavenna's historic centre. From 11.00 through to 18.00 local craftsmen will be offering visitors opportunities to taste their products and to get to know at first hand the secrets involved in the creation of this protein-stuffed, super-lean, delicacy.

It's a gastronomic occasion which promises to adopt an authentic yet highly entertaining approach, the visiting Guggen Band for example from Ticino are renowned for filling the streets with colour, energy and not a little chaos along the way. Great stuff for young and old alike.

And there are many more reasons for making "Brisaola Day" a red letter entry in your diary. Our little town already proudly boasting the "Città Slow" Title and flying the Touring Club Italy "Bandiera Arancione" ensign will be directing the public along a highly original itinerary in order to discover and enjoy its gastronomic flagship – Chiavenna's very own pride and joy. "Carne salada" was already being produced locally in the early 1400's, with the name deriving from the word brisa, the heavily salt-producing bovine gland. And apart from the Guggen Band heroics, the day will provide all manner of cultural events and initiatives, exhibitions, parades in local and traditional costumes and of course regular tastings.

Not to be missed!

TUTTO IL BUONO DELLA BRISAOLA PAROLA DI MEDICO

"Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo". Così Ippocrate circa 2500 anni fa, sintetizzava un concetto molto importante che sta alla base della prevenzione di molte malattie anche ai giorni nostri. Questo concetto appare ancora più importante oggi all'indomani di EXPO 2015 evento mondiale incentrato sul cibo e l'alimentazione. Il cibo è parte integrante della nostra vita, mangiamo almeno tre volte al giorno ed è un'azione irrinunciabile, come il dormire. Per questo la scelta degli alimenti non dovrebbe mai essere banale ma mirata, partendo da una considerazione molto semplice: scegliere alimenti che ci fanno bene. L'alimentazione ideale è un'alimentazione sana ed anche molto semplice, in cui il cibo, il meno lavorato possibile, riesce a coniugare la sua capacità di nutrirci (attraverso l'assorbimento delle sostanze essenziali che contiene) con un sapore ed un aspetto invitante, in modo che il nutrirsi sia un'esperienza piacevole e non solo un'azione meccanica. La brisaola è uno di questi alimenti che unisce queste due cose. Tra gli insaccati o salumi è il meno lavorato.

Il muscolo di cui è composto infatti non viene arricchito di grassi, come accade per il salame o la mortadella ed altri ancora, ma viene esclusivamente essiccato per conservare al meglio le caratteristiche organolettiche e poter essere consumato anche in seguito. Pertanto la brisaola è un alimento ricco di sostanze nutritive che restano quasi immutate nel processo di stagionatura. Tra i tagli di carne rossa, che ricordiamo va mangiata con moderazione, è sicuramente il taglio più magro, ricco di proteine e povero di grassi, ragione per cui è il cibo preferito da chi fa sport. Inoltre per l'apporto delle vitamine del complesso B, la facile digeribilità, il contenuto di ferro e la ricchezza di proteine facilmente assorbibili è un alimento immancabile nelle diete per il controllo del peso. Ovviamente non tutte le brisaole sono uguali. Come tutti gli insaccati ed i prodotti destinati ad essere consumati in un momento successivo rispetto alla produzione vi è il rischio che possano contenere sostanze conservanti pericolose per la salute (ad esempio nitriti), oppure che contenevano una quantità di sale eccessivo (spesso utilizzato per coprire il sapore di una carne di bassa qualità). Ecco perché un prodotto come la brisaola, potenzialmente un alimento ad alto contenuto nutrizionale, rischia di perdere le sue caratteristiche. Per evitare ciò è importante scegliere brisaole che partendo da una materia prima di grande qualità rispettino le caratteristiche nutrizionali con una stagionatura semplice e dolce che non rovini la materia prima. Ma soprattutto che non contengano sostanze pericolose per la nostra salute come conservanti e sale o peggio ancora coloranti, che se ingeriti di continuo moltiplicano in modo esponenziale il rischio di malattie cardiovascolari (infarti ed ictus) e malattie tumorali. Che il cibo sia la tua medicina, ricordiamolo sempre, anche quando scegliamo cosa mettere nel piatto o leggendo gli ingredienti della brisaola che abbiamo scelto.

Giovanni Russo, 41 anni,
cardiologo dell'ospedale Sant'Anna di Como



THE BEAUTY THAT IS BRISAOLA!!

"Let food be your medicine and medicine be your food". The words of none other than Hippocrates around 2500 years ago summing up a very important concept that underlies the prevention of many diseases even today. It's a conceit that might be ever more relevant in the aftermath of EXPO 2015 MILAN an event of world stature which last year focused on food and nutrition. Food remains an integral part of our lives, eating three times a day is common and like sleep, it's something we cannot do without.

Hence our choice of food should never be mundane or casual but rather targeted, and based on one simple consideration: choose foods that are good for us. The ideal diet is a healthy one which remains simple, in which elements are processed as little as possible and which somehow combine in a way to feed ourselves (through the absorption of adequate essential substances) whilst having a good flavour and an inviting appearance so that it becomes an enjoyable experience not simply a mechanical action. Brisaola is precisely one of the foodstuffs which manage to pull this off. Within the sausage or cured meat camp, it remains the least processed.

The muscle of which it is comprised has not been enhanced with fats as is the case with salami, mortadella or similar offerings, but is purely dried in order to best preserve its organoleptic characteristics, and can therefore be consumed even later. Simple. Brisaola – rich in nutrients which remain almost unaltered throughout the curing process. Of course like any cut of red meat it should be eaten in moderation – although it is by far the most lean, rich in protein and low in fat – hence its popularity with sporty types.

In addition to the supply of Vitamin B-types easily digested, the iron content and the wealth of easily absorbed protein make it an invaluable asset with regard to weight control. Naturally not all brisaola are the same. Like all sausage and meat products designed to be consumed considerably after production there is the risk that they may contain preservative elements not so good for one's health (nitrites for example) or which might boast an excessive quantity of salt (usually adopted to cover the flavour of low-quality meats). Which is precisely why a product like brisaola, with a high nutritional potential, runs the risk of losing its very character. To avoid this it is vital to choose a brisaola which has as its base a top quality raw material with enough nutritional advantage to appreciate a simple and natural maturation. But above all it should not contain substances which might damage our health; preservatives, salt, or worse still colorants, which if regularly ingested multiply the risk of cardiovascular diseases (heart attack/stroke) and indeed cancer. So remember Hippocrates and "let food be your medicine" when you choose what to eat and note bene the ingredients of your selected brisaola.

By Giovanni Russo - cardiologist at Como's Sant'Anna hospital

BANDADRAM

Nata da un'idea di Roberto Lisignoli, la Bandadram è una "street band", un gruppo di percussioni itinerante capace di catturare l'attenzione del pubblico grazie a ritmi coinvolgenti, movimenti e coreografie che richiamano la Samba Batucada, uno stile di musica nato in Brasile dalla fusione di ritmi di origini africane. Bandadram si esibirà a Chiavenna durante il Di de la Brisaola. I brani, interamente composti da Lisignoli, vengono eseguiti a 7, 8 voci, a cui corrispondono diverse tipologie di tamburo, andando così a creare varietà timbriche e linee melodiche differenti. Nel gruppo sono presenti tre tipi di realtà: gli allievi della Scuola Civica di Chiavenna, quelli dell'associazione Mousikè

con sede in Alto Lario e quelli della Scuola di Musica Regione Bregaglia nella vicina Svizzera. All'interno di queste scuole Roberto Lisignoli opera in qualità di insegnante di batteria e percussioni da ormai vent'anni. Il gruppo, attualmente composto da una cinquantina di elementi, comprende persone di età molto varia: bambini a partire dai 6 anni, ragazzi, adulti. Oltre alla sfilata di tamburi nelle principali vie delle città, il 2 ottobre la band proporrà degli incontri di introduzione alle percussioni rivolti ai ragazzi e bambini. Ciascuno avrà la possibilità di poter toccare con mano le varie tipologie di tamburi e provare l'esperienza di suonare in un gruppo di percussioni.



EVENTI D'AUTUNNO

13

BANDADRAM!!

The brainchild of Roberto Lisignoli, Bandadram is a "street band" made up of percussionists guaranteed to grab everyone's attention thanks to their engaging rhythms, movement and a choreography which almost immediately brings to mind the Samba Batucada, a style of music that might be Brazilian in origin but which owes a great deal to the fusion of natural rhythms emerging from Africa. Look forward to cavorting along with them in Chiavenna during Brisaola Day!! I know I will.

The quite extraordinary pieces, all composed by Lisignoli himself are performed by 7 or 8 "voices" which interact with each differing type of drum, and thus create an engaging tonal variety and a range of melodic lines. This incredibly infectious group are represented in a triumvirate!! Students of the Scuola Civica di Chiavenna, those of the Associazione Mousikè based at Alto Lario, and from the Scuola di Musica Regione Bregaglia in nearby Switzerland. Lisignoli has worked as teacher of drum and percussion within all three over the past twenty years. The group currently comprises around fifty elements, incorporating a genuinely healthy mix of ages: children starting at six, teenagers through to adults.

And in addition to a much anticipated "drum parade" through the town centre on the 2nd October, Bandadram will be on hand to introduce the joys of music through percussion to the young and maybe even the not-so-young. Teenagers anyway. A magical opportunity to bash away to one's heart's content on a wide range of drums and even form a band of your own for the afternoon!! For further information see adjacent contact details.

Per qualsiasi informazione rivolgersi a:

Roberto Lisignoli:
robertolisignoli@libero.it - cell: 333 3436528

Scuola Civica di musica di Chiavenna (SO)
www.musica-viva.it

Associazione Mousikè di Gravedona ed Uniti (CO)
www.mousikeassociazione.it

Scuola di Musica Regione Bregaglia (CH)
www.smr.ch



MELODIE DI SAPORE

**FIRMATO QUEST'ANNO IL NUOVO
DISCIPLINARE CHE HA UNITO I PRODUTTORI LOCALI**

Se si spulcia tra i contenuti online che il sito di Slow Food dedica ai presidi, prima o poi ci si imbatte in quello dedicato al violino di capra della Valchiavenna. Questo singolare salume prodotto con la coscia e la spalla della capra ha davvero la forma di un violino, con la zampa a fungere da manico e la massa muscolare da cassa. L'operazione necessaria a tagliarne la carne poi, avviene poggiando la coscia sulla spalla, esponendo così la polpa verso l'esterno e favorendo il passaggio del coltello che ne preleva riccioli saporiti. Un gesto che richiama quello compiuto dai violinisti con il loro archetto.

Il Violino è un prodotto tipico di tutta la vallata. Qui un tempo transitavano viaggiatori che percorrevano i passi dello Spluga, del Maloja e del Settimo per raggiungere la Germania, l'Austria e la Svizzera. Una migrazione che col tempo ha contribuito a rendere celebre il prodotto di capra, unita ad una stagionatura straordinaria, affinata nei crotti della Valchiavenna.

Rilanciato nel 2000 dal Presidio Slow Food, il violino di capra della Valchiavenna nel 2016 ha definito un nuovo disciplinare che ha coinvolto i principali produttori locali, che ne hanno garantito la qualità delle materie selezionate e del processo produttivo.

La tecnica produttiva è articolata: prevede una prima pulitura delle parti animali che, dopo un'ideale asciugatura, vengono salate e speziate manualmente, lasciate così riposare da 8 a 15 giorni durante i quali i produttori massaggiano i pezzi per meglio far penetrare i composti ed intenerire le fibre muscolari. A questo punto si passa all'affinamento, non prima però di aver effettuato un'altra pulizia, nervatura e massaggio dei salumi e di averli delicatamente affumicati lasciandoli per una giornata in una stanza o camino chiusi e saturi del fumo proveniente da braci di essenze profumate come pino, abete o larice. Conclude l'affinamento, il riposo per almeno tre mesi in cantine fresche e con bassa umidità.

Il consumo è consigliato soprattutto nei mesi freddi, durante le serate conviviali tra amici, davanti ad un camino acceso, accompagnando il tutto da una buona bottiglia di rosso.



Ecco i produttori che hanno firmato il nuovo disciplinare:

**AGRITURISMO AQUA FRACTA
DI GIACOMO PIGHETTI**

Borgonuovo di Piuro (So)
Pian della Giustizia, 7
tel. 0343 37336
info@aquafracta.it - www.aquafracta.it

**MA! OFFICINA GASTRONOMICA
DI STEFANO CIABARRI E
STEFANO MASANTI**

Madesimo (So) - via De Giacomi, 7
tel. 0343 53025
info@maofficinagastronomica.com
www.maofficinagastronomica.com

MACELLERIA F.LLI DEL CURTO

Chiavenna (So) - via Dolzino, 129
tel. 0343 32312
delcurtosnc@gmail.com

**AGRITURISMO PRA L'OTTAVI
DI RENATA VANONI**

Gordona (So) - via Al Piano, 24
tel. 338 4696401
info@pralottavi.it - www.pralottavi.it

MACELLERIA SCARAMELLA

Campodolcino (So) - via Corti, 45
tel. 0343 50175
info@macelleriascaramella.com
www.macelleriascaramella.com

MACELLERIA TOGNONI

Chiavenna (So) - viale Maloggia, 70
tel. 0343 32314
info@macelleriatognoni.it
www.macelleriatognoni.it



FLAVOURSOME FIDDLING!!

Leafing through the on-line content dedicated to Slow Food, sooner or later you're bound to come across the legendary violino di capra della Valchiavenna. Here we have a very particular cured meat product on the bone, taken from goat thigh or shoulder and adopting the unmistakable form of a violin, in that the heel serves as a manual grip allowing the muscle mass to be worked on. Note this traditional method of slicing it, resting it using a napkin under the chin with one hand, exposing the most flavoursome flesh towards the outer whilst cutting with a knife with the other, an action that genuinely resembles that of a fiddler using his bow.

Il Violino is a local delicacy widespread throughout the valley. Chiavenna itself is widely recognised as a historic transit town for travellers and commerce toing and froing via the passes of Spluga, Maloja and Settimo connecting Italy to Germany, Austria and Switzerland and it was this typical movement over the centuries which made this quintessentially local speciality ever more famous on a European scale.

A goat delicacy which undertakes a very particular maturation and refinement, ideally in the unique crotti in Valchiavenna, il violino was returned to the spotlight by the Slow Food Presidium in the year 2000. And 2016 has seen Chiavenna's gastronomic pride and joy being adopted within a new specification, getting a thumbs-up from all the principal local producers, eager to maintain and guarantee the quality of both selected raw materials and the production processes involved.

The production technique is particularly well-structured: it involves an initial cleaning of the animal pieces which after a subsequent and appropriate drying out, are then salted and seasoned by hand, before being put aside for between 8 and 15 days during which time they are subject to regular massage to ensure adequate penetration of the spices and to tenderise the muscle fibres. We are now almost reaching the period of maturation but not before more cleaning, attention to the nerves and veins along with a further massage of the meat which will also undergo a delicate smoking, enclosed for a day or so within a room or fireplace in order to absorb the smoke emanating from embers which have been treated with scented essence of pine, fir or larch.

The process is completed with the slow, gentle refinement over a period of at least three months in a cool cellar with a low humidity. Preferably in one of the valley's many crotti. It's ideal to be appreciated in the winter months, to be enjoyed during convivial evenings in good company in front of an open fireplace, and with a few decent bottles of red wine to hand.

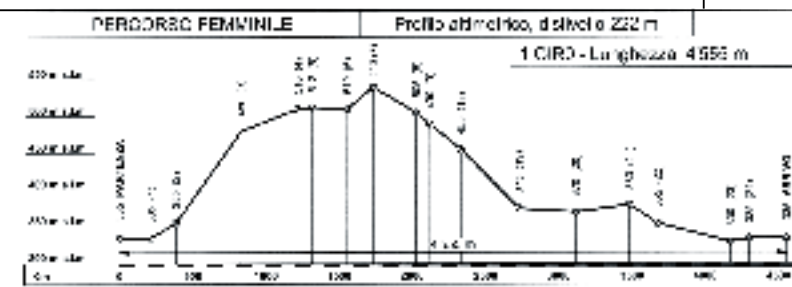
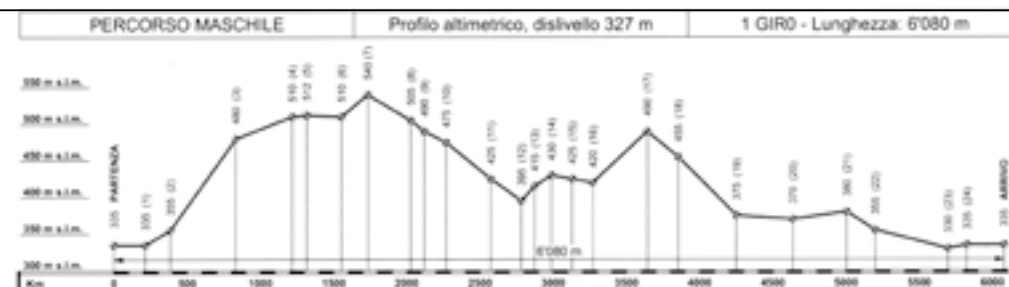
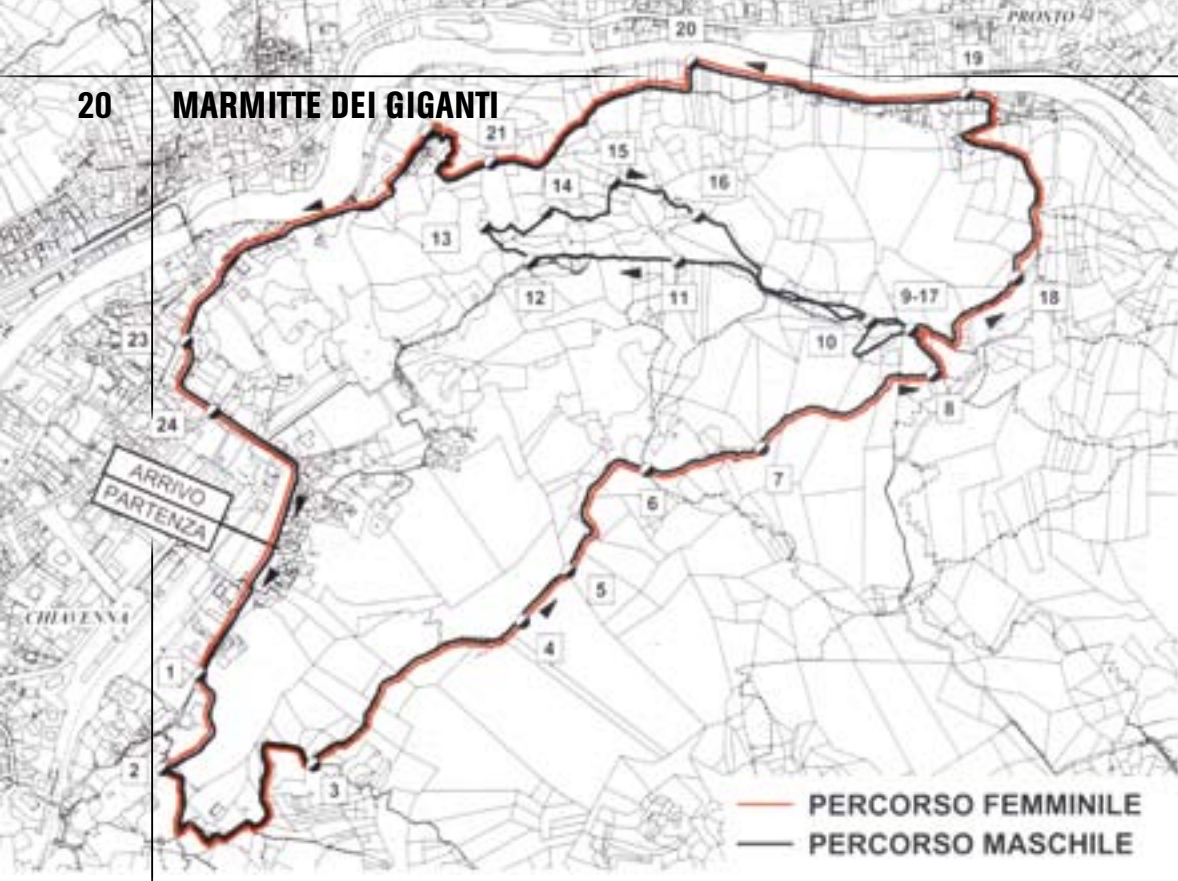
You'll find useful contact addresses of producers and vendors adjacent.



LA CORSA SULLE ROCCE

L'APPUNTAMENTO È ORMAI
CONSIDERATO TRA LE CLASSICHE
DELLA CORSA IN MONTAGNA.
IL "TROFEO MARMITTE DEI GIGANTI",
ORGANIZZATO DAL GRUPPO PODISTICO,
SI SVOLGE QUEST'ANNO
DOMENICA 25 SETTEMBRE
SEMPRE A PRATOGLIANO





A TROPHY FIT FOR GIANTS!

It's already regarded as a classic among mountain running. The "Trofeo Marmitte dei Giganti" under the jurisdiction of our local road racing group will take its annual bow on Sunday 25th September in Pratogiano.

Incredibly the Gruppo Podistico is already celebrating the 35th staging of the race, which is restricted to athletes within the very highest categories for both men and women. Established in 1982 the race criteria originally involved a relay for male athletes and an individual competition for female competitors.

In both 1989 and 1997 it was responsible for bestowing the titles for national champion mountain running in the relay discipline. Since 2014 the category for male athletes has revolved around a relay race comprising 2 elements, whilst in the female category the individual format was maintained.

As the name indicates the course unravels within the natural reserve of the "Parco Marmitte dei Giganti", which boasts some very particular panoramic landscapes.

Nonetheless it's a classic mountain running trail, extremely technical and challenging, varied in nature and exciting too. Regarded among one of the most attractive in the entire Italian racing calendar, these are features often disappearing nowadays from mountain racing which are becoming much less technical and often a case of simply making it "up and down".

In order to participate in the "Marmitte" you need a deal more than the standard athletic training. Technique, attention to detail, "elasticity" all come very much to the fore in traditional mountain running. Each male relay racer will cover 6,080 metres involving a height differential of 327m. Women athletes will be invited to run 4,555 with a differential of 222m.

Start, finish and baton changes all take place in Pratogiano, Chiavenna, under the watchful eye of centuries-old chestnut trees and alongside the renowned Crotti.

Further info at gpvalchiavenna.wixsite.com

Siamo ormai giunti alla 35esima edizione di questa prova, riservata alle categorie "assoluti" e "master", femminili e maschili. Nata nel 1982, si svolge con la formula "a staffetta" per le categorie maschili e come gara individuale per le categorie femminili.

Nel 1989 e nel 1997 ha assegnato i titoli di campioni nazionali di corsa in montagna "a staffetta".

Dal 2014 le gare si svolgono, per le categorie maschili, come staffetta a due elementi, mentre per le categorie femminili, viene mantenuta la prova individuale.

I percorsi si sviluppano all'interno del "Parco Marmitte dei Giganti", riserva naturale di interesse regionale che presenta visioni paesaggistiche molto particolari. Si tratta di un tracciato "classico" della corsa in montagna, estremamente tecnico ed impegnativo, molto vario e suggestivo, da molti definito uno dei più belli del panorama agonistico italiano. Caratteristiche che,

negli ultimi anni, si vanno perdendo nelle altre gare di montagna, sempre meno tecniche e, sempre più, gare di semplice "salita e discesa".

Per partecipare alle "Marmitte" non basta possedere una buona preparazione atletica. Occorre tecnica, attenzione, "elasticità", tutte caratteristiche della corsa in montagna "tradizionale".

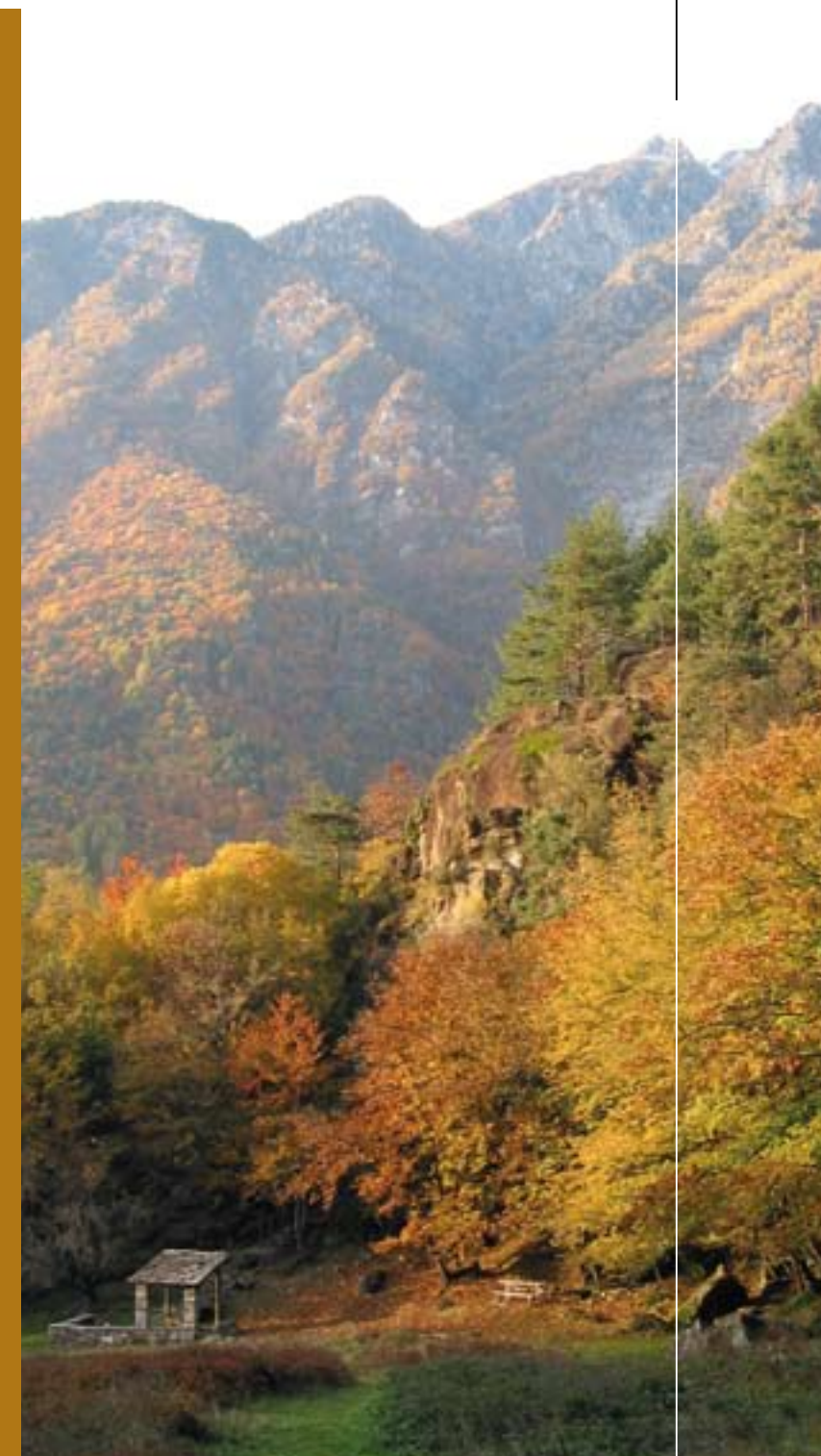
Per ogni staffettista maschile da percorrere 6.080 metri, con un dislivello di 327 metri.

Per le donne percorso di m. 4.555 e dislivello pari a m 222.

La zona di partenza, di cambio staffette e di arrivo è situata a Chiavenna a Pratogiano, sotto i secolari ippocastani, nei pressi dei tradizionali Crotti.

Per info è disponibile il sito.

gpvalchiavenna.wixsite.com



IL MIO AUTUNNO IN VAL CODERA

Foto e testi di Roberto Ganassa clickalps.com

MI SORPRENDO ANCORA UNA VOLTA A RIPERCORRERE
I GRADINI DI QUESTO STRAORDINARIO PERCORSO.
SI ARRAMPICA DECISO SUL FIANCO RIPIDO DEL MONTE AVEDEÈ,
UN LUOGO CHE APPARE INACCESSIBILE
VISTO DALLA STRADA STATALE CHE SCORRE A VALLE,
MA RESO POSSIBILE NEI SECOLI SCORSI
GRAZIE AD UNA MULATTIERA CHE DEFINIRLA
UN "CAPOLAVORO" DI TORNANTI NON È AFFATTO ESAGERATO.

Novate Mezzola e la Valchiavenna.



Era tanto che pensavo di salire quassù in autunno. Un proposito che purtroppo in passato è stato condizionato negativamente dal meteo avverso. Alla fine però, con un po' di pazienza, lo scorso anno ho avuto modo di approfittare di un periodo di caldo e sole che ha regalato una stagione colorata.

Ogni volta rimango affascinato dal panorama che si estende fino al Lago di Como. E' soprattutto il lago di Mezzola ad ipnotizzarmi. Sembra di poterlo toccare allungando una mano. Come sempre salgo in tranquillità, mi fermo spesso per potermi godere e fotografare il panorama. Dalla Cappelletta il sentiero comincia ad inoltrarsi nella valle e si rilassa sui prati di Avedèe, finalmente proprio da qui, Codera si mostra, là in fondo.

Luoghi sacri presso Avedèe e il nucleo alpino di Codera.





Tutte le volte nella mia testa si ripete la stessa domanda: "Ma chi sarà stato colui che ha deciso di andare a vivere a Codera?". Perché scegliere un luogo così nascosto, selvaggio e difficile da raggiungere? Le risposte ci sono e il mio cervello torna indietro nel tempo e prova ad immaginare le ipotesi.

Proseguo verso Codera mentre la valle mi avvolge con i suoi colori caldi. E' tutto giallo con varie sfumature arancio e rosse.

Passata la galleria gocciolante arrivo a Codera. Trovo ad accogliermi il grosso Acero colorato e il campanile che sembrano darmi il benvenuto, in questo paese senza tempo.



Girovago un po' per il paese, vorrei salire almeno fino a Bresciadega ma cambio idea, forse è troppo tardi, forse là dentro è tutto in ombra. Dunque mi prendo una pausa e mi gusto una fresca birra all'aperto offerta dal gestore dell'Osteria Alpina.

Dopo l'appagante pausa, decido di non tornare dalla via di salita ma percorrere l'anello che passa dal borgo di San Giorgio e successivamente scendere nuovamente a Campo Mezzola.

Dunque da Codera attraverso il bellissimo ponte in sassi poi proseguo superando l'alpe Cii e successivamente giungo al cartello che mi segnala la deviazione per Cola. Non posso rinunciare ad una visita a questo borgo dal panorama grandioso.

Tornato sui miei passi attraverso emozionanti posti selvaggi prima di avvistare San Giorgio, il nucleo costruito su un poggio invisibile dal basso. In questo periodo è contornato da tutti i colori, sembra immerso in una scenografia degna di una favola. Visito il paesino fotografando qua e là. Ora il sole basso mi avvisa che è meglio che mi affretti se non voglio scendere con la luce frontale accesa.

Percorro il ripido sentiero che in poco tempo mi riporta nei pressi dell'auto.

Dal parcheggio alzo lo sguardo, da qui l'anello compiuto non si vede ma con la mente ripercorro velocemente l'itinerario immaginando di aver attraversato un sogno, lasciandomi addosso il profumo dell'autunno.

AUTUMN IN VAL CODERA

The first steps of this extraordinary uphill trail never fail to take me by surprise. It's a genuinely tough climb up the steep flank of Monte Avedè, a route which appears totally inaccessible seen from the main road heading down and

through Novate Mezzola, but was made possible over the centuries by way of a mule track which is regarded as an absolute masterpiece of its kind, in that the bends are manageable and not excessive. I had chosen an Autumn outing. Perhaps because in the past I'd been unlucky in finding adverse weather conditions in Sept/Oct but finally patience paid off and last year I took advantage of a warm, sunny period within this magnificent season so enriched by nature's art.

As ever I remain completely enthralled by the panorama stretching all the way down to Lake Como. But in particular it's the lake at Mezzola which mesmerises me. You can almost stretch out and touch it, can't you? I move up leisurely and stop regularly to enjoy the view and take some pictures. Beyond the little chapel the path begins to wind its way into the valley and the meadows of Avedè open out before you, and it's from precisely here that you can finally spot Codera. At least, there - in the background. And every time I ask myself the same question: "What on earth made someone decide to come and live in Codera?" Why choose a place so out of the way, wild, forbidding and almost impossible to get to? I try to imagine what went through their heads all those years ago. I move onwards towards the village while the warm autumnal colours wrap themselves around me. I'm bathed in yellow with shades of red, brown and orange. It suits.

As ever I get dripped on in the galleria. At Codera itself both the spreading multi-hued Maple and the bell-tower appear to approve and bid me welcome. It's a timeless place indeed.

I familiarise myself with the spot again, consider going up to Bresciadega but change my mind, maybe it's a bit late and anyway it will be completely in the shade. So I have a break and share a cooling beer sitting outside with the keeper of the Osteria Alpina. After a satisfying break, I decide not to go back the same way but to take the loop which heads via the village of San Giorgio and then continues down to Campo Mezzola.

It means crossing the magnificent stone bridge taking me beyond Alpe Cii and I reach the signpost indicating the turnoff for Cola. I can't resist a quick visit to this little place hosting a spectacular panorama.

I retrace my steps amid a wild, often unforgiving yet fascinating landscape prior to reaching the hamlet of San Giorgio, built on a hillock and yet impossible to see from below. At this time of year with flickering shades of colour and the light playing tricks I feel I'm almost part of a fairy tale. Yes, I come to take pictures and I do. But the low sun warns that I should hurry if I want to avoid going down with the light directly ahead.

The steep path swiftly takes me back to the car. Looking back up you simply can't fathom where you might have actually been, but I rapidly run it through my mind - almost dream-like - whilst still wallowing in the colours and scents of Autumn...

Il suggestivo nucleo alpino di San Giorgio

LOLLO E LALLA

LA CREAZIONE DI DUE PICCOLI FANTASTICI PERSONAGGI, LOLLO E LALLA, CON I LORO RISPETTIVI AMICI CANI (LORO OMONIMI), VUOLE ESSERE UN PONTE DI UNIONE TRA IL MONDO FANTASTICO DELL'INFANZIA E LA REALTÀ STORICA CHE CI CIRCONDA



L'idea è quella di poter accompagnare tutti i bambini, attraverso il gioco, a conoscere la storia, l'arte e i monumenti che caratterizzano il territorio. Si desidera che non solo l'adulto abbia la possibilità di ammirare e apprezzare le meraviglie di Chiavenna, ma anche ai più piccoli sia data la stessa opportunità. Scopo del progetto è quello di poter sensibilizzare i ragazzi a conoscere il valore storico-architettonico del territorio, attraverso la fantasia e il divertimento.



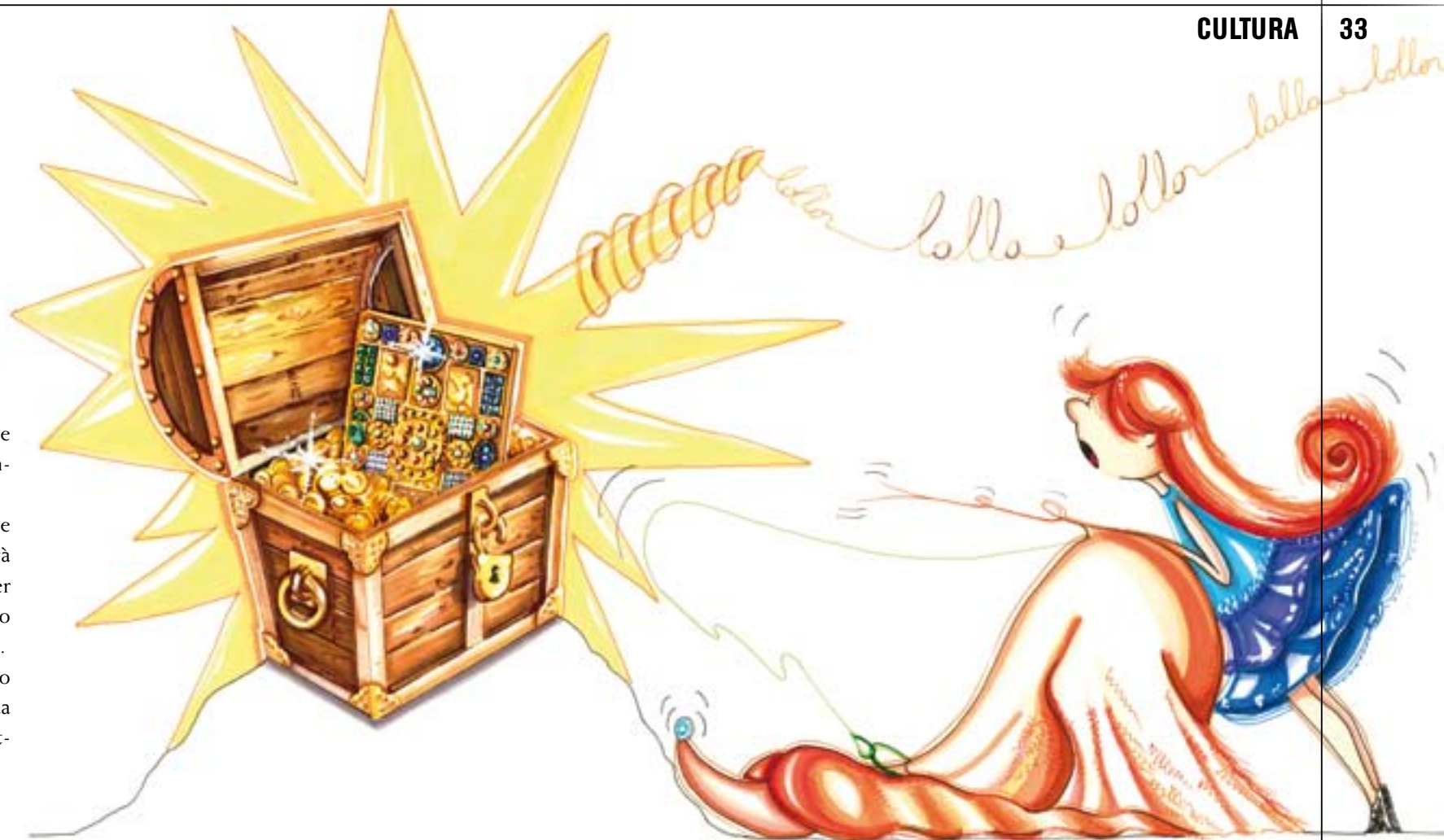


In sintesi:

"insegnare" storia dell'arte a misura di bambino. Viviamo in un luogo ricco di monumenti, ma spesso non gli rendiamo il giusto valore. Siamo invidiati dal resto del mondo per le meraviglie che regnano nel nostro paese, ma la nostra indifferenza e la scarsa sensibilità rischiano di far perdere un valore inestimabile. Sta a noi adulti dunque, correre ai ripari educando i piccoli ad apprezzare la cultura, la storia, il passato. La sfida è quella di riuscire a catturare l'attenzione di ogni bambino affinché, dotandolo di strumenti adeguati e "vincenti", possa un giorno dare il giusto valore e rispetti il proprio territorio.

Storia:

Ecco dunque due bambini giramondo, Lollo e Lalla, con i loro inseparabili compagni d'avventura a quattro zampe. Sono alla ricerca di posti fantastici da scoprire ed è giunta a loro voce che nella piccola città di Chiavenna regni mistero e magia... che per incanto castelli, monumenti, statue prendono vita... e forse è celato un preziosissimo tesoro... Instancabili e intrepidi, i nostri personaggi girano per il borgo, lasciandosi distrarre e catturare da tutto ciò che li circonda, ma per gli amici a quattro zampe l'importante è poter sempre giocare!



LOLLO AND LALLA'S LOOKING-GLASS!!

Made to measure tours of old Chiavenna for the smallest among us.

Lollo and Lalla are two children who, along with their respective pets, recount the story of Chiavenna and its heritage by adopting a fun-packed and imaginative approach.

Adventure-loving and ever-curious they discover all manner of new and incredible things. No surprise then that they become firm favourites with the tiniest of visitors embarking on "tours" of Chiavenna's fascinating historic centre. The irrepressible protagonists were the brainchild of two local professionals - Francesca Gianoli and Mauro Ferrari - pooling their respective expertise to dream up a narrative which would readily bring the town to life for little ones by using language combining vivid imagery and childlike fantasy.

The two hugely-endearing characters, Lollo and Lalla

are able to build important bridges between the wondrous and fantastic world of infancy and local history itself, helping to make youngsters aware of tradition and all things ancient through creativity, flights of fancy and fun.

"There's a treasure trove out there" Francesca and Mauro concur "yet it often goes unnoticed and unappreciated. Chiavenna may already be on the cultural map. But it remains up to us adults to take this heritage on board and to make it evident and relevant to younger generations so that culture, history and tradition is not lost on them".

Lollo and Lalla first strutted their stuff in May at an event devoted to young children. This led to the very first "guided" tours for little ones with specialised escorts and a wealth of Lollo and Lalla material with which to write, colour, paint or simply talk about. All through the eyes of the mini-tourists.

Excellent work in progress. Watch this space because their creators have a feeling that Lollo and Lalla have an awful lot more up their sleeves.

IL PASSITO DELLE ALPI

**UN PROGETTO INNOVATIVO,
OGGI DIVENUTO PRODOTTO RICERCATO
TRA I PALATI PIÙ RAFFINATI.
LA STORIA DEL PASSITO DEL VERTEMATE**

Foto di Michele Iosi

A 18 anni dalla presentazione della prima bottiglia di vino, la vigna del Vertemate celebra il traguardo importante di un progetto ambizioso, nato quasi per gioco e oggi citato da esempio tra i modelli di viticoltura eroica alpina.

Quando si pensa ai vini passiti, viene naturale associare questo prodotto ai panorami assolati delle campagne mediterranee dove il caldo e la forza della terra contribuiscono a creare quelle condizioni necessarie per la maturazione di uve zuccherine e potenti.

I vini passiti sono prodotti utilizzando le stesse tecniche di vinificazione impiegate per i vini normali, con la sola differenza che le uve, prima di essere vinificate, vengono sottoposte per un periodo di tempo più o meno lungo ad appassimento, cioè a una riduzione dell'acqua presente nell'acino. L'uva diventa così un concentrato di composti essenziali come zuccheri, acidi organici, sali minerali e profumi. I vini che si ottengono in seguito a

questo processo sono detti "passiti" e sono solitamente caratterizzati da uno spiccato contenuto alcolico e da un residuo zuccherino più o meno elevato.

Esistono varie qualità di vini passiti. Tra le più particolari può essere annoverato anche quello prodotto nella vigna di Palazzo Vertemate Franchi, a Prosto di Piuro, dove da anni nascono poche bottiglie selezionate, divenute l'oggetto del desiderio di appassionati e cultori. Il vigneto risale alla seconda metà del XVI secolo quando fu eretto dai fratelli Guglielmo e Luigi Vertemate Franchi nel grande spiazzo antistante l'omonimo palazzo signorile, a Prosto di Piuro, oggi meta culturale e turistica.



AN ALPINE SWEETNESS

A highly-innovative project which has led to a much sought-after product for wine aficionados with seriously sophisticated palates. Yes – the story of the Passito del Vertemate.

18 years after the presentation of its very first bottle, the vineyard of the Vertemate is celebrating an important milestone along its ambitious journey, which pretty much started for fun and yet today is held up as a splendid model of heroic Alpine wine production. Whenever one's thoughts turn to quality dessert wines, it's natural enough to associate them with the sun-kissed Mediterranean landscapes where the heat and renowned vigour of the soils combine to create the perfect conditions required for the maturation of powerful, sugar-heavy grape clusters.

Dessert wines are produced using the very same wine-making techniques as for any other, the only difference being that the grapes, prior to the production process, are subject to a longer/shorter period of withering, the reduction of the latent water depending on the desired outcome. Using this method the grape becomes a concentrate of essential components such as sugars, organic acids, salt minerals and fragrances. The resulting wines are known as "passiti" or "raisin wines" and are usually characterised by a marked alcohol content and an elevated sugar residue.

Naturally there are various qualities of the passiti. Featuring among the more exotic are the ones produced in the vineyards of the Palazzo Vertemate at Prosto di Piuro, where for some years now a selective production has attracted the attention of aficionado and enthusiast alike.

The vineyard dates from the second half of the 16th century when it was established by brothers Guglielmo e Luigi Vertemate Franchi, in the vast open space within the walls of their country home at Prosto di Piuro, today a hugely popular tourist haunt.

The Palazzo is, remarkably, the only remaining evidence of what was an ancient and flourishing Alpine community, completely overwhelmed by the devastating landslide in 1618. It's a Renaissance masterpiece nestling within an almost magical setting. An austere exterior contrasts markedly with the sumptuous, stylish rooms within, superbly decorated with extravagant frescoes and inlaid ceilings.

The inspired proposal to bring the vineyard back to life began around the year 2000 and was led by local government under Mayor Teresa Tognetti. A remarkable effort which culminated on the 20th May 2004 with the very first vino Bianco Vertemate bearing - quite appropriately - a label designed by local artist Wanda Guanella. Wine cultivation at the Vertemate now incorporates fully 7000 sq. m of terrain among which two original Nordic vines have been reintroduced Passito di Traminer 60% e Riesling Renano 40%, varieties which combine to manifest today's quality passito in a strictly limited production.

L'edificio è l'unica testimonianza a noi giunta di quello che fu l'antico e fiorente borgo alpino, distrutto dalla frana del 1618. Il palazzo è un capolavoro rinascimentale immerso in un ambiente incantevole. Alla facciata austera si contrappongono interni sontuosi ed eleganti, decorati e affrescati con grandissima cura. Il progetto di riportare in auge il vigneto risale ai primi anni 2000 e coinvolse anche l'amministrazione comunale all'epoca guidata dal sindaco Teresa Tognetti. Era il 20 maggio del 2004 quando a Palaz-

zo Vertemate Franchi, si svolse la conferenza stampa di presentazione del primo vino Bianco Vertemate con l'etichetta realizzata dall'artista Wanda Guanel-la. Si trattava di una produzione di prova. Dal 2005 Mamete Prevostini ha preso in gestione il vigneto e cominciato a produrre il Passito Vertemate che possiamo degustare ancora oggi. La coltivazione di vite al Vertemate interessa circa 7000 metri quadri di vigneto, tra i quali sono state scelte le ripristina-zioni di due vitigni di origine nordica formate dal Traminer Aromatico 60% e Riesling Renano 40%.

ORARI MUSEI VALCHIAVENNA - AUTUNNO 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

Dal 13/11 AL 27/11/16 aperto domenica

POMERIGGIO 14.30 – 17.30

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

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

MULINO MORO DI BOTTONERA – CHIAVENNA

Fino al 30/10/16 aperto sabato e domenica

POMERIGGIO 14.30 – 17.30

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

Dal 01/11/16 al 26/03/17
aperto tutti i giorni tranne lunedì

POMERIGGIO 14.00 – 17.00

Domenica

MATTINO 10.00 – 12.00
POMERIGGIO 14.00 – 17.00

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

MATTINO 09.00 – 12.00
POMERIGGIO 14.00 – 18.00

Ottobre, novembre e dicembre
Sabato, Domenica e Festivi

MATTINO 09.00 – 12.00
POMERIGGIO 14.00 – 17.00

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

GALLERIA STORICA CORPO CIVICO POMPIERI VALCHIAVENNA – CHIAVENNA

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

POMERIGGIO 16.00 – 18.00

Per informazioni:
CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA
Tel. 0343 37485 – consorzioturistico@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 31/05/17
aperto martedì, venerdì e domenica

POMERIGGIO 14.30 – 17.30

Per informazioni:
COMUNE DI NOVATE MEZZOLA
Tel. 0343 63040

MUSEO DEGLI SCAVI DI PIURO

Fino 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

TEMPIETTO ROMANICO SAN FEDELINO – SORICO

Fino al 30/10/16 aperto sabato, domenica e festivi

POMERIGGIO 13.45 – 16.45

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

Dal 15/09/16 fino al 15/06/17
Aperto tutti i giorni tranne lunedì

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 20/11/16
aperto tutti i giorni

Dal 26/11 al 25/12/16
aperto sabato e domenica tutto il giorno

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

PAOLA

E QUELL'ANGOLO CHE NON TI ASPETTI

L'ANGOLO DI PAOLA
È UN PUNTO DI RIFERIMENTO
IMPERDIBILE PER TUTTI COLORO
CHE VISITANO CHIAVENNA
E CERCANO UN SOUVENIR
MAI BANALE





EXPECT THE UNEXPECTED!!!

Yes indeed "Paola's Corner" has become a veritable touchstone for any visitor to Chiavenna who has clear ambitions in hunting down a souvenir – but don't anticipate anything trivial!

Of all the names which Paola Giuriani might have featured above her shop window, "Paola's Corner" has a genuine ring to it. In the via Paolo Bossi at the very heart of the historic centre, a stone's throw from the classic bridge dedicated to San Giovanni and gazing steadfastly up towards the Santa Rosalia neighbourhood, it's a spot which has become a magnet for visitors to Chiavenna from far and wide. Established in 1984 as an outlet for the sale of household goods, over the years "L'angolo" has undergone any number of "makeovers", until it finally became a highly original commercial enterprise in which Paola's creativity and artistic flair have shone through and created an attractive outlet full of imaginative ideas for interior design, décor and personalised gift items. What immediately grabs the attention of any first time visitor are the designs of large animals, ruminant or maybe ungulates reproduced on fabric, canvas, wooden panel or leather notebook, all of which adorn the walls.

At the same time you breathe in the very essence of the mountains. Designs executed by Paola herself over the years have found their way as prints on all manner of objects – decorating tablecloths, tea towels, aprons et al. If not the actual paintings themselves.

"It was the mountain theme," Paola explains "which inspired the whole business. I would never call myself a painter or an artist. But I particularly enjoy sketching in pencil. I began as a youngster when I was attending the Liceo Artistico at Monza. My passion stayed with me and I like to share it nowadays with anyone who enjoys the same ways of expression in all its different forms". Portraits and animals are Paola's forte. Faces of young and old alike alternate with a magnificent stag or a charming young deer at pasture. "Many customers appreciate this choice of subject" she continues "the Swiss in particular request prints or reproductions of my artwork to decorate their summer mountain dwellings but you're as likely to find them in hotel rooms in the Engadine".

Apart from her own work, Paola also displays stunning panoramic views of Chiavenna, paintings or prints on fabrics and all other sorts of matter. These are the work of artist Kim Sommerschild, or alternatively reproductions of paintings by Giovanni Segantini, "They are artists who I really appreciate" she confides "Kim has a studio in the piazza Pestalozzi and over the years he's become a close friend to whom I can rely on for new subjects and interesting proposals for the shop". And indeed just as we are chatting a couple of Italian tourists wander in and ask about a wooden owl on display in the window. A perfect present for a relative who collects that sort of subject. Another genuine and original souvenir of a visit to Chiavenna – there's plenty more to choose from in Paola's "angolo".

Tra i tanti nomi che Paola Giuriani poteva scegliere per il suo negozio, "L'Angolo di Paola" è proprio quello che lo rappresenta meglio. Nel cuore del centro storico cittadino, in via Paolo Bossi 14, ad un passo dal ponte dedicato a San Giovanni Nepomuceno, all'incrocio con il rione di Santa Rosalia, questo luogo è divenuto negli anni un punto di riferimento imperdibile per i tanti turisti che fanno tappa in città.

Nato nel 1984 come rivendita di articoli per la casa, nel corso "L'Angolo" ha subito varie trasformazioni, sino a diventare una realtà commerciale unica e irripetibile in cui l'estro e il talento artistico di Paola hanno prodotto una varietà di oggetti per l'arredamento e idee regalo personalizzati.

Quello che cattura l'occhio del visitatore che per la prima volta varca la soglia del negozio, sono le riproduzioni di disegni di ungulati su pannelli o canvas, tessuti e quaderni di cuoio campeggiano sulle pareti. Qui si respira l'essenza della montagna. Sono i disegni che Paola ha realizzato nel corso degli anni, e dai quali ha estratto i soggetti che poi via via hanno decorato le stampe su tovaglie, grembiuli, quadri e così via.

"Il tema della montagna – spiega Paola – è quello che più ispira la mia attività. Non mi definisco né una pittrice, né un'artista. Amo moltissimo disegnare a matita. Ho cominciato da ragazzina quando frequentavo il Liceo Artistico a Monza. Questa passione poi mi è rimasta e ora la condivido con coloro che amano questo genere di

opere, declinate in varie espressioni". I temi prediletti da Paola sono i ritratti e gli animali. Volti di anziani e di giovani si alternano a magnifici cervi al bramito o camosci al pascolo. "Ho clienti che cercano soggetti come questi – precisa –. Molti sono svizzeri e chiedono stampe e riproduzioni dei miei quadri per decorare preziose baite in montagna e persino camere di hotel in Engadina".

Oltre alle sue opere, Paola ospita anche meravigliose vedute panoramiche di Chiavenna stampate su album, quadri o tessuto. Sono realizzate dal pittore Kim Sommerschild, oppure riproduzioni di quadri di Giovanni Segantini. "Sono artisti che adoro. Kim ha l'atelier in piazza Pestalozzi e negli anni è diventato un amico al quale spesso mi rivolgo per creare nuovi soggetti e articoli da proporre in negozio".

Mentre facciamo quattro chiacchiere con Paola entra una coppia di turisti italiani interessata ad un gufo in legno che Paola ha esposto in vetrina. E' un regalo ad un parente che colleziona questo genere di soggetti. Un souvenir di Chiavenna unico e irripetibile, proprio come tutti gli articoli che decorano l'Angolo.



JACOPO MARTOCCHI - FOTOGRAFO

DOVE NASCONO I SOGNI

La scena finale di "A.I. - Intelligenza Artificiale" del 2001, pellicola di Steven Spielberg che riprese un'idea di Stanley Kubrick, si chiude con questa frase: "Anche David si addormentò e per la prima volta nella sua vita andò nel luogo dove nascono i sogni".

Nel passare in rassegna le immagini di Jacopo Martocchi, fotografo 28enne di Piuro, mi tornano in mente gli ultimi fotogrammi del film la cui essenza è racchiusa tutta nella contrapposizione tra artificiale e reale. La stessa opposizione che caratterizza le fotografie di Jacopo. Ogni immagine che osservo esprime questa peculiarità attraverso la distorsione volutamente accentuata dei paesaggi, dei cieli di un colore così estremo che vira al rosso innaturale, della luce che si trattiene in modo eroico sugli scorci più lontani. Sarebbe un errore considerare questo tocco come il frutto casuale di un ritocco goffo fatto in fase di post produzione.

Bastano poche parole con Jacopo per comprendere come la sua ricerca si realizzi con una cura che non ha eguali. La prima si realizza in ore e ore di attesa e nella costruzione meticolosa della prossemica che dovrà caratterizzare ciascuno degli elementi che compone la scena fissata dall'obiettivo. A volte, l'immagine che Jacopo propone, è il frutto di una serie ripetuta di istantanee, successivamente elaborate con meticolosità certosina e fuse insieme per comporre una prospettiva nuova di un angolo noto. E' il caso della fotografia che ritrae il lungo Mera di Chiavenna.



Il lungo Mera di Chiavenna

La seconda fase invece, è la più artigianale e riguarda invece il lavoro di trasformazione tecnica delle immagini, dove il "ritocco" – anche se definirlo così è forse irrispettoso – non è mai celato, bensì è evidente.

Il mondo che ci racconta Jacopo è collocato tra realtà e sogno, in un luogo che esiste soltanto nella visione artistica che l'autore ci racconta e che è esattamente aderente alla dimensione che propone.



Skyline personale della Valchiavenna by night.



JACOPO MARTOCCHI PHOTOGRAPHER ALL IN THE MAKING

Facebook: 1particolare

The final scene of “A.I. - Artificial Intelligence” Steven Spielberg’s 2001 film based on an idea by Stanley Kubrick closes with the line “And David fell asleep and for the first time in his life went to the place where dreams are born”. In the process of reviewing Jacopo Martocchi’s images, the 28 year-old photographer from Piuro, I’m reminded of the last frames of Spielberg’s film whose very essence is subsumed in the juxtaposition of that which is artificial and that real. That’s very much the key element characterising Jacopo’s photography too. Each of his images expresses that distinctive feature through the deliberate distortion of landscapes, of skies manifesting such extremities of co-

lour veering towards an unnatural red, of a light which maintains distant horizons in such a heroic fashion. This is by no means the random result of clumsy retouching in post-production. A brief chat with Jacopo soon puts the record straight. His studies are undertaken with a matchless discipline. It first requires hours of patience and in the meticulous construction of the proxemics which should distinguish each of the elements which are to comprise the resulting image. At times, the projected scene is the result of a repeated series of snapshots, then processed with a meticulous manoeuvring and merged together to create a

completely new perspective of a standard view. His photographs taken along Chiavenna’s river Mera are a good example.

It’s the second phase however which requires all his creative powers and involve the technical elaboration of the images – the “retouching” if I might – which is by no means covered up, but rather made only too obvious. The world which Jacopo occupies is somewhere between reality and dreamland, in a place which exists only through his artistic vision and is thus quintessentially appropriate to the dimension he is proposing.



Il gruppo dello Sciora, Cengalo e Badile dal Tombal

CHIAVENNA E I SUOI TESORI

**VISITIAMO LA VALCHIAVENNA! LA CITTÀ, IL CENTRO STORICO, I MUSEI, I PARCHI NATURALI.
SCOPRIAMO LE TRADIZIONI E DEGUSTIAMO LA CUCINA DEL CROTTO.
DA SOLI O IN GRUPPO, ACCOMPAGNATI DALLE NOSTRE GUIDE TURISTICHE.**

MATTINO

(con arrivo previsto alle 10.00)
Visita guidata a Palazzo Vertemate – Franchi, bellissimo capolavoro rinascimentale, con ampi saloni affrescati ed intarsiati, immerso in un ambiente naturale incantevole (durata 1 ora)

Piacevole passeggiata o trasferimento in pullman fino alle Cascate dell'Acquafraggia per un momento di relax nella natura (non accompagnati da guida).

Pranzo tipico a crotto, ambiente caratteristico, destinato alla maturazione del vino e dei salumi, ai piedi della montagna che lo ha originato, con la degustazione delle specialità tipiche: antipasto di salumi, gnocchetti di Chiavenna, misto di carni e verdure alla griglia con polenta, biscotti di Prosto.



POMERIGGIO

Visita guidata all'antico centro storico di Chiavenna, alla scoperta degli angoli più suggestivi caratterizzati dalle numerose piazzette dalla tipica pavimentazione, dalle fontane e dai portali in pietra ollare.

Piazza Castello e palazzo Salis (solo esterno).

Via Dolzino, Piazzetta S. Pietro con il palazzo pretorio, Piazza Crollanza e Piazza Pestalozzi Chiesa di Santa Maria (barocca, solo esterno).

Scorcio delle case affacciate sul fiume Mera

Possibilità di visita ai seguenti musei:

Museo "Mulino Moro di Bottonera", collocato nel vecchio quartiere artigiano di Chiavenna è un rarissimo esempio di architettura industriale, dove ancora oggi è viva l'atmosfera del lavoro ininterrotto dei mugnai dell'800. Distribuito su quattro piani offre la possibilità di ammirare il pregevole lavoro di carpenteria del legno con il quale sono costituiti i macchinari e l'intero impianto di condutture.

Museo del "Tesoro" dove, tra gli oggetti liturgici più significativi per l'arte e la storia della Valchiavenna, è conservato uno dei maggiori capolavori dell'oreficeria medievale: "La Pace", coperta di evangelario dell'XI secolo.

Galleria dei Pompieri dove sono conservati cimeli, attrezzature e documenti relativi all'attività dei vigili del fuoco in Valchiavenna. Una rassegna che ricostruisce l'attività del servizio antincendi locale, nato ufficialmente nel 1868 con la fondazione del Corpo dei Civici Pompieri di Chiavenna e sviluppatosi senza soluzione di continuità fino ai giorni nostri.



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

CORI IN RASSEGNA

**SABATO 22 OTTOBRE A CHIAVENNA
SI SVOLGE LA VOCĪNCORO**

VOCĪNCORO è la Rassegna Corale della Città di Chiavenna nata dalla volontà del Coro Nivalis di ricordare il suo primo direttore e fondatore Flavio Bossi. Grazie a lui, che fu tra i principali promotori dell'avventura del canto popolare nella vallata, molte persone negli anni si dedicarono alla pratica e allo studio del canto corale.

La canzone popolare, spesso a torto considerata una forma musicale di bassa serie, deve essere riscoperta e valorizzata perché è cultura, frutto di una tradizione "viva" in tutti i sensi. Attraverso questi canti, espressi con un linguaggio semplice ma efficace, si testimoniano gioie e dolori della comunità, rivivendo avvenimenti storici, entriamo nelle problematiche del mondo del lavoro, ascoltiamo i sospiri e le pene d'amore.

Il simbolo della manifestazione, quest'anno alla sua do-

dicesima edizione, è "Il Coro", originale opera di Lino Timini, che ben rappresenta il legame tra il canto popolare e la concretezza della cultura in cui nasce.

Protagonista della XII edizione 2016 è il Coro Cai Alto Appennino Bolognese fondato nel 2012 per unire in un'associazione rappresentativa del territorio tanti appassionati coristi amanti della montagna e del canto popolare, provenienti da altre formazioni corali presenti nelle vallate dell'Alto Appennino Bolognese. Attualmente il coro è composto da circa trenta elementi ed è diretto dal maestro Cristian Gentilini.

Appuntamento quindi per sabato 22 ottobre 2016 alle ore 21 al Teatro Società Democratica Operaia di Chiavenna.



CRISTIAN GENTILINI. Compositore e direttore di coro, da gennaio 2015 Maestro di Cappella della Basilica di Santa Maria Maggiore in Bergamo. Ha svolto gli studi accademici presso il Conservatorio "Giovanni Battista Martini" di Bologna. Ha ottenuto importanti premi e riconoscimenti in concorsi di composizione, e la sua musica è eseguita in festival nazionali ed internazionali. Svolge attività concertistica come direttore di varie formazioni corali e come cantore in diversi gruppi vocali. Ha insegnato presso i conservatori di Vibo Valentia e Bologna.

CHORISTERS IN CELEBRATION

VOCĪNCORO is the annual celebration held in Chiavenna and initiated by the Coro Nivalis to remember its very first musical director and founder Flavio Bossi. It was entirely thanks to him, one of the key promoters of popular singing in the valley, that so many people up and down our mountain area became involved in the practice and study of choral singing.

The popular song, so often in the past considered a musical form of a particularly low order, has effectively been rediscovered and upgraded in value, taking its place proudly on a national cultural stage, the product of a tradition very much "alive" in every sense.

It is precisely through this type of song, contained in simple yet compelling language, that the joys and sorrows of the local community are expressed, the reliving of historic events, embracing day to day problems within the world of work, the "slings and arrows" of love's outrageous fortune.

The touchstone of the event, now in its 12th year, is "Il Coro" an original composition by Lino Timini which splendidly symbolises the links between popular song and the manifestation of the culture from which it grows.

The leading player of the 2016 staging is the Coro Cai Alto Appennino Bolognese, founded in 2012 with a view to bringing together in one association the many ardent fans of both mountain and popular song within their particular territory, and thus combining elements of a host of existing choirs in the valleys of the Alto Appennino Bolognese. The choir is currently comprised of around thirty voices and is under the direction of maestro Cristian Gentilini.

Make a note please: Saturday 22nd October at 21 at the Teatro Società Democratica Operaia in Chiavenna.



SkiArea Valchiavenna S.p.A
Via Per Motta n. 6 - 23024 Madesimo (SO)
P.Tel. 0343 55311 Fax 0343 53032
www.skiareavalchiavenna.it - info@skiareavalchiavenna.it

PREVENDITA STAGIONALE 2016/2017

SKIPASS STAGIONALE IN PREVENDITA da lunedì 17.10.2016 a Martedì 01.11.2016

ACQUISTABILE PRESSO L'UFFICIO SKIPASS DI MADESIMO IN VIA PER MOTTA N. 6 (PARTENZA SEGG. LAGO AZZURRO)
PER INFO: TEL 0343 55311 FAX 0343 53032 MAIL: INFO@SKIAREAVALCHIAVENNA.IT

PREVENDITA INDIVIDUALE

STAGIONALE	PREZZO PREVENDITA	PREZZO DI LISTINO
ADULTO	570,00	630,00
JUNIOR (nati dal 2000 al 2007 compresi)	445,00	495,00
SENIOR (nati nel 1952 e precedenti)	480,00	535,00
BIMBO (nati nel 2008 e successivi)	200,00	220,00

OFFERTA SPECIALE PREVENDITA FAMIGLIA (Per nuclei familiari di almeno 4 persone comprovato da stato di famiglia)

STAGIONALI FAMIGLIA	PREZZO PREVENDITA	PREZZO DI LISTINO
2 ADULTI + 2 JUNIOR	1.880,00	2.250,00
2 ADULTI + 2 BIMBI	1.470,00	1.700,00
2 ADULTI + 1 JUNIOR + 1 BIMBO	1.675,00	1.975,00

TESSERA ELETTRONICA € 5,00

I PREZZI DELLO SKIPASS IN PREVENDITA NON COMPRENDONO IL COSTO PER L'ACQUISTO DELLA TESSERA ELETTRONICA



PREVENDITA STAGIONALE 2016/2017

PREVENDITA SKIPASS STAGIONALE INVERNO 2016/2017

L'abbonamento skipass stagionale 2016/2017 è offerto in prevendita nel periodo compreso tra il 17.10.2016 e il 01.11.2016 compresi, presso l'ufficio skipass centrale di Madesimo in Via per Motta n. 6 (Partenza Seggiovvia Lago Azzurro), aperto tutti i giorni sabato e domenica compresi, in orari di ufficio 08.30 – 12.30 / 14.00 – 17.00.

ACQUISTO ALLO SPORTELLO DI CASSA:

Gli abbonamenti saranno emessi obbligatoriamente su tessera elettronica riscrivibile e ricaricabile del costo di € 5,00.

Chi è in possesso della tessera ricaricabile acquistata nelle stagioni precedenti potrà procedere al rinnovo senza nessun costo aggiuntivo, fatto salvo il buono stato di conservazione.

La card riporterà Cognome Nome, data di nascita e foto digitalizzata del titolare.

All'atto dell'emissione dello skipass è necessario presentare un documento d'identità in corso di validità.

Nel caso in cui il titolare non fosse fisicamente presente, l'emissione sarà comunque possibile presentando il documento identificativo e una foto recente in formato tessera.

Al ritiro dell'abbonamento il Cliente, con la propria firma, dichiarerà di accettare le condizioni previste dal regolamento di biglietteria e acconsentirà al trattamento dei suoi dati personali (Art. 13 D.Lgs. 196/03).

Il pagamento potrà avvenire in contanti, assegno, carta di credito e bancomat.

ACQUISTO A DISTANZA:

L'acquisto a distanza è possibile tramite bonifico bancario, entro e non oltre il **termine del 1 novembre 2016**: di seguito riepiloghiamo gli estremi per effettuare il **bonifico bancario** :

Beneficiario:

SKIAREA VALCHIAVENNA S.P.A.- Via Per Motta n. 6 - 23024 MADESIMO (SO)

Banca d'appoggio:

- CREDITO VALTELLINESE – Agenzia Madesimo – Cod. IBAN: IT 51 C 05216 52180 000000036000
- BANCA POPOLARE DI SONDRIO – Agenzia Madesimo - Cod. IBAN: IT 88 E 05696 52180 000002524X06

Causale: Prevendita Stagionale (attenzione nella causale indicare sempre il nominativo dell'intestatario).

Il cliente dovrà collegarsi al sito www.skiareavalchiavenna.it e nella pagina dedicata alla "prevendita degli stagionali" procedere alla compilazione del modulo di sottoscrizione.

Allegare i file necessari per l'emissione dello skipass:

- Foto formato JPG
- Copia scannerizzata della carta d'identità o del certificato di stato di famiglia (solo nel caso di prevendita famiglia).
- Copia del bonifico bancario eseguito.

Il cliente, quale prova dell'avvenuta adesione, riceverà una conferma sull'indirizzo mail inserito in fase di compilazione.

Gli Stagionali potranno essere ritirati presso l'ufficio skipass centrale di Madesimo in Via per Motta n. 6 (Partenza Seggiovvia Lago Azzurro).

Al ritiro dell'abbonamento il Cliente, con la propria firma, dichiarerà di accettare le condizioni previste dal regolamento di biglietteria e acconsentirà al trattamento dei suoi dati personali (Art. 13 D.Lgs. 196/03).

E' consigliato il ritiro prima dell'inizio della stagione invernale.

COMUNICAZIONE IMPORTANTE

I Clienti che preferiranno l'acquisto dello skipass a distanza e che sono in possesso della tessera elettronica ricaricabile già dalla passata stagione dovranno necessariamente consegnarla contemporaneamente al ritiro del nuovo stagionale, in tal caso eviteranno il pagamento di € 5,00 per il nuovo supporto.

I nostri uffici sono a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento si rendesse necessario.

TI ASSICURI PER TUTTI GLI SPORT IN TUTTO IL MONDO. PROTEGGI TE STESSO E GLI ALTRI MENTRE PRATICHI QUALSIASI SPORT, NON SOLO LO SCI!

GARANZIE	LIMITI
Responsabilità civile per lesioni personali a soggetti terzi	500.000€, (1.000.000€ con estensione RLV) scoperto 10% minimo 250€
Responsabilità civile per danni a cose di terzi	50.000€, scoperto 10% minimo 250€
Rimborsi abbonamenti, lezioni, noleggi di materiale sportive non goduti per infortunio	1.000€
Spese di ricerca, soccorso e salvataggio	25.000€
Spese mediche d'urgenza	1.500€
Per "Spese mediche d'urgenza" si intendono esclusivamente le spese sostenute nell'immediatezza del sinistro	
Accompagnatore durante il ricovero	Costo intero
Rientro sanitario	Costo intero
Ritorno del compagno di viaggio	Costo intero
Tutela legale	1.500€
Anticipo cauzione penale	5.000€
Trasporto salma	1.500€

Seguici su Facebook!

BUONO DA 15€

Per l'acquisto di una polizza Motoplatinum annuale per la tua moto

BUONO DA 10€

Per l'acquisto di una polizza Dottordog annuale per il tuo cane

24h Assistance

ASSICURAZIONI S.R.L.

www.24hassistance.com

INFO:
+39 02 20564.440
info@24hassistance.com

SINISTRI 7x24h:
+39 02 20564.564
24hassistance@com.it

OTTOBRE 2016

Tutto il mese

SALITA PER LE VIE FERRATE DI MESE E DI DALOO

Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081, G.A. Franco Giacomelli, Cell. 335 6872063, info@renatarossi.it

BOGGIAKART OUTDOOR RACE CIRCUIT

A Gordona puro divertimento all'aria aperta in completa sicurezza con i kart elettrici, sia per adulti che bambini. Aperti dalle 10.30 alle 24
Info: Boggia Park, Tel. 0343 43299, www.boggiapark.com

Tutti i sabato

MERCATO

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

DEGUSTAZIONE VINI

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

Fino al 02

AGRICOLTURA A CODERA

Soggiorno a Codera per attività agricola, con raccolta della produzione dei campi: patate e fagioli! Soggiorno gratuito per i volontari
Info: Associazione Amici della Val Codera ONLUS, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169, www.valcodera.com

VALERIO RIGHINI IN MOSTRA ALLA “RIMESSA CASTELMUR”

L'artista tiranese terrà la personale a Vicosoprano (CH) dal titolo “Confini-Sculture e quadri”. La mostra è aperta da mercoledì a domenica dalle 15 alle 17
Info: Bregaglia Engadin Turismo, Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Fino al 23

FESTIVAL DELLA CASTAGNA IN VAL BREGAGLIA

Colori, profumi, sapori; questi sono i contorni del “Festival della Castagna”. La castagna sarà protagonista in Bregaglia, valle svizzera nel cantone dei Grigioni. La valle Bregaglia, la quale per l'occasione si vestirà dei colori autunnali, presenterà uno scenario dai contorni senza pari, cui hanno tratto ispirazione grandi artisti come Segantini, Giacometti e Varlin
Info: Bregaglia Engadin Turismo, Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch, www.festivaldellacastagna.ch

Fino al 30

IL VUOTO E LE FORME V – PERCORSO ANIMALE

Mostra a cura di Anna Caterina Bellati. Presso Palazzo Pretorio, Palazzo Pestalozzi e Piazza Bertacchi, Chiavenna e presso Palazzo Vertemate Franchi a Piuro
Info: info@bellatieditore.com

01 sabato

DEGUSTAZIONE VINI ENOTECA MARINO

Dalla Basilicata: Cantine del Notaio. Dalle 11 alle 19 in via Dolzino, Chiavenna
Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720

INAUGURAZIONE AREA CAMPO FIERA

Presso loc. San Cassiano, comune di Prata Camportaccio. Evento promosso da Lido di Novate Mezzola e Events&Festival di Davide Bergna con il patrocinio del Comune di Prata Camportaccio. Musica, intrattenimento, birra, buon cibo e molto altro vi aspettano sabato primo ottobre per tutto il giorno, fino a tarda notte
Info: Comune di Prata Camportaccio, Tel. 0343 32351

02 domenica

DI' DE LA BRISAOLA

Appuntamento con i produttori di brisaola della Valchiavenna nel centro storico di Chiavenna. Degustazione dalle 11 alle 18.
Musica Guggenband svizzere
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturisticovalchiavenna.com

FIERA DI CHIAVENNA

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

ESCURSIONE IN VAL BONDASCA

Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081, G.A. Franco Giacomelli, Cell. 335 6872063, info@renatarossi.it

ESCURSIONE SULLA VIA FRANCISCA

Gordona – Torre di Segname – Cà Pipeta – San Fedelino – Dascio. Pranzo con il CAI
Info e iscrizioni: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015

CONCERTO ALLA CHIESETTA DI LOTTANO

Con il complesso vocale londinese degli English Ayres. Musica dal Rinascimento al Romanticismo con Cristina Lyssimachou – liuto, tiorba e chitarra. Presso fraz. Lottano, Prata Camportaccio, ore 16.30
Info: Comune di Prata Camportaccio, Tel. 0343 32351

06 giovedì

CONOSCIAMOLI

Incontro con Matthias Alder, architetto e calciatore nell'ACB. Dalle 20 alle 21. L'incontro è gratuito, ma è richiesta la prenotazione per motivi organizzativi
Info e iscrizioni: Patrik Giovanoli, Tel. +41 78 670 46 00, p.giovanoli@puntobregaglia.ch, www.formazionebregaglia.ch

07 venerdì

PRESENTAZIONE 31° EDIZIONE TROFEO AMICI MADONNA DELLA NEVE LAGUNC E XVII EDIZIONE KILOMETRO VERTICALE
Piazza Bertacchi, Chiavenna, ore 20.30
Info: www.kilometroverticalelagunc.it

08 sabato

UNA CORSA CON I CAMPIONI INSIEME PER LA VITA

Camminata non competitiva a sostegno dell'Associazione “Gianluigi Nonini” e Donne in Rosa per la ricerca contro il cancro. In abbinamento al Kilometro Verticale Chiavenna – Lagunc. Ore 13 ritrovo presso Piazza Bertacchi, Chiavenna, ore 15.30 partenza, ore 17 premiazioni. Organizzazione Donne in rosa ONLUS. Iscrizioni on-line
Info: www.kilometroverticalelagunc.it

IL CASTAGNO: SOLO RICORDI O RISORSA REALE?

Convegno incentrato sugli aspetti storici e di prospettiva futura, forestali, economici, ambientali, etnografici e poetici della coltura e della cultura dell'albero del pane delle Alpi. Accesso libero. Al termine visita guidata alle selve di castagni con passeggiata sino alle case di Cii. Possibilità di pernottamento
Info: Associazione Amici della Val Codera ONLUS, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169, www.valcodera.com

DEGUSTAZIONE VINI ENOTECA MARINO

Dalla Sicilia: Feudi del Pisciotto. Dalle 11 alle 19 in via Dolzino, Chiavenna

TRACCIOLINO DAY

Escursioni a piedi e in bicicletta.
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485 consorzioturisticovalchiavenna.com

INTIMISSIMI ON ICE

Presso Arena di Verona, ore 21. Bus da Chiavenna e biglietto a partire da € 65
Info e prenotazioni: Agenzia viaggi Nuove Mete, Tel. 0343 37683

OTTAVO RICHTER IN CONCERTO

Presso Teatro della Società Operaia di Chiavenna, ore 21
Info: Teatro della Società Operaia di Chiavenna, mastimini@alice.it

08/09

CASTAGNATA ALLA CÀNOA

Organizzazione Consorzio Amici di Crana
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485 consorzioturisticovalchiavenna.com

SPIRITO DI PATATA E LABORATORIO DI CUCINA ALPINA

Degustazione di menù tradizionali a base di patate di valle sia per pranzo che per cena. Il laboratorio, che si terrà il 9, sarà incentrato su come scoprire e usare in maniera diversa e divertente le patate in cucina
Info: Associazione Amici della Val Codera ONLUS, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169, www.valcodera.com

09 domenica

KILOMETRO VERTICALE

La corsa in montagna Chiavenna – Lagunc percorre esclusivamente mulattiere e sentieri di montagna. Il dislivello di 1000m è stato certificato. La partenza è situata a quota 352m slm in località Loreto (comune di Chiavenna) e l'arrivo è situato a 1352m slm in località Lagunc. Organizzazione: A.S.D. Amici Madonna della Neve Lagunc e G.P. Valchiavenna
Info: www.kilometroverticalelagunc.it

CASTAGNATA

Presso Oratorio di San Pietro, Samolaco
Info: Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003

CASTAGNATA A LOTTANO

A partire dalle ore 14 castagnata organizzata dal Comitato Amici di Lottano. Giornata in allegria compagnia con caldaroste, golose torte, panini e giochi per tutti. Presso fraz. Lottano, Prata Camportaccio
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485 consorzioturisticovalchiavenna.com

FESTA DELLA CASTAGNA A BONDO (CH)

Dalle 10 mercatino con prodotti a base di castagna e specialità locali, gioco della fortuna per 0-100 enni. Ore 11 culto ecumenico con il Coro Bregaglia e incontro parallelo per i bambini, ore 12 pranzo, dalle 13 caldaroste per tutti e ruota della fortuna per i più piccoli, dalle 14 alle 16 visite guidate ad una cascina per l'essiccazione delle castagne. Dalle 14.15 musica con la Bandella di Villa di Chiavenna
Info: Bregaglia Engadin Tursimo, Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

ESCURSIONE IN VAL PILOTERA

Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081, Franco Giacomelli, Cell. 335 6872063, info@renatarossi.it

GITA CAI CHIAVENNA CIMA DI BARNA – CA' DI RASER – MONTE BARDAN – BORGHETTO

Partenza ore 7.30 disl. 1300m. Durata A/R circa 8h totali - difficoltà EE
Info: Balatti Marco, Cell. 339 8368995, www.caichia-venna.it

Dall'11 al 05/12

DIVENTA SOMMELIER

Corso di qualificazione professionale per aspiranti sommelier, 1° livello. Presso Istituto Professionale Crotto Caurga di Chiavenna dalle 15.15 alle 17.15 o presso Ristorante Crotasc di Mese dalle 20.30 alle 22.30

Info e iscrizioni: Delegato AIS Sondrio, Elia Bolandrini, Cell. 335 7357380, elia.bolandrini@aislombardia.it

15 sabato

IL BARBIERE DI SIVIGLIA

Opera diretta dal maestro Lorenzo Passerini. Presso Teatro della Società Operaia di Chiavenna, ore 21
Info: Teatro della Società Operaia di Chiavenna, mastimini@alice.it

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 Mezzoalpiano (Novate Mezzola) all'imbrunire. Prenotazioni entro il mercoledì antecedente l'escurisone
Info: Associazione Amici della Val Codera ONLUS, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169, www.valcodera.com

16 domenica

GITA CAI CHIAVENNA ALTA VAL BREGAGLIA - CASACCIA - VAL DA CAM - SOGLIO

Partenza ore 7 disl. +990m – 1350m. Durata A/R circa 7h totali - difficoltà EE
Info: Giovanni Festorazzi, Cell. 328 1169196, www.caichiavenna.it

PIZZOCCHERATA PRESSO RIFUGIO FRASNEDO

Pizzoccheri Valtellinesi e di Verceia con prodotti tipici
Info: Rifugio Frasnedo, Cell. 333 6266504, www.rifugiofrasnedo.com

GALÀ DELLE CASTAGNE A PALAZZO VERTEMATE FRANCHI

Visita al Museo e degustazione vini e castagne al costo di € 15. Galà della castagna alle ore 20, su prenotazione
Info e prenotazioni: Devents, Cell. 338 6199732, info@devents.net

ESCURSIONE IN VAL BODENGO

Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081, Franco Giacomelli, Cell. 335 6872063, info@renatarossi.it

21 venerdì

CONVEGNO “IL CANCRO COME PATOLOGIA DEGENERATIVA: PREVENIRE E' MEGLIO CHE CURARE”

Serata dedicata all'importanza dell'alimentazione nella prevenzione del cancro con il Dott. Luca Speciani, presso Teatro Società Operaia, Chiavenna, ore 20.45. Organizzazione Donne in rosa ONLUS
Info: Donne in Rosa ONLUS; Beatrice Patrini, Cell. 340 5994875

Dal 21 al 23

SOMAGGIA IN FESTA

La Valchiavenna rinsalda il proprio legame con il cavallo Avelignese. Dal 21 al 23 a Somaggia di Samolaco si celebra l'ottantesima edizione della mostra regionale del cavallo Haflinger. La tradizionale rassegna vede protagonisti gli esemplari equini più belli della razza Avelignese in Valtellina e Valchiavenna. La manifestazione si svilupperà nell'area verde a ridosso della parrocchia, con l'arrivo dei cavalli da tutta la provincia di Sondrio e non solo
Info: Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003

22 sabato

CHIAVENNA PER AMATRICE

La Pro Chiavenna in collaborazione con l'Istituto Crotto Caurga di Chiavenna preparerà la pasta amatriciana dalle 11.30 alle 16 in Piazza Bertacchi. Il ricavato sarà devoluto alle popolazioni colpite dal terremoto in centro Italia
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485 consorzioturisticovalchiavenna.com

VOCINCORO XII EDIZIONE

Rassegna di canto popolare con il coro Cai Alto Appennino Bolognese. Presso Teatro Società Operaia, Chiavenna, ore 21. Organizzazione: Coro Nivalis
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturisticovalchiavenna.com

23 domenica

FESTA DI SAN LUIGI GUANELLA A CAMPODOLCINO

A partire dalle ore 10 presso piazza della Chiesa con mercatini
Info: Ufficio Turistico Campodolcino. Tel. 0343 50611

24 lunedì

CORSO DI TEATRO

10 lezioni in ottobre, novembre e dicembre con Silvia Montemurro e Paolo Pollio, dalle 20 alle 22.15 presso la Scuola di Vicosoprano (CH). Iscrizione obbligatoria
Info e iscrizioni: Patrik Giovanoli, Tel. +41 78 670 46 00, p.giovanoli@puntobregaglia.ch, www.formazionebregaglia.ch



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

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 Mezzoalpiano (Novate Mezzola) all'imbrunire. Prenotazioni entro il mercoledì antecedente l'escurisone
Info: Associazione Amici della Val Codera ONLUS, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169, www.valcodera.com

SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE

Compagnia teatrale della Società Operaia di Chiavenna. Presso Sala polivalente, Bondo (CH), ore 20. Entrata libera, colletta a fine spettacolo
Info: Punto Bregaglia, p.giovanoli@puntobregaglia.ch

REUNION – POOH

Trasferimento in bus per Forum Mediolanum + ingresso a partire da € 65. Il pullman verrà confermato al raggiungimento del numero minimo di 15 partecipanti
Info e prenotazioni: Agenzia viaggi Nuove Mete, Tel. 0343 37683

13 domenica

CULTO: LA RIFORMA, FLORIO... LA PAROLA

Culto. Presso chiesa di San Lorenzo, Soglio, ore 10.30
Info: Punto Bregaglia, p.giovanoli@puntobregaglia.ch

IL PRANZO TIPICO PRESSO RIFUGIO FRASNEDO

Info: Rifugio Frasnedo, Cell. 333 6266504, www.rifugiofrasnedo.com

MEZZOGIORNO MEDIEVALE

Pranzo a tema. Presso Hotel Stüa Granda, Soglio (CH), ore 12
Info: Hotel Stüa Granda, info@stuagrand.ch, info@florio-soglio.ch

SOGLIO NEL 1555

Visita guidata di Soglio con Diego Giovanoli alle ore 15. Ritrovo presso chiesa di San Lorenzo. Prenotazione obbligatoria entro il 12 novembre
Info e prenotazioni: info@florio-soglio.ch

19 sabato

CORALE LAURENZIANA: CONCERTO PER GLI 80 ANNI DI STORIA

Presso la Collegiata di San Lorenzo, Chiavenna, ore 21
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturisticovalchiavenna.com

20 domenica

MERCATINI DI NATALE A PRATA CAMP-PORTACCIO

III edizione. Presso i Crotti di Prata. Espositori con articoli e idee regalo di tutti i tipi, gonfiabili per bambini, Babbo Natale, braschéé, frittelle e vin brulé
Info: Comune di Prata Camportaccio, Tel. 0343 32351

26/27

MERCATINI DI NATALE A MESE

Organizzazione: Comune e Biblioteca di Mese
Info: Comune di Mese: Tel. 0343 41000, www.comunemese.gov.it

Dal 26 al 28

BUDAPEST

Info e prenotazioni: Agenzia viaggi Nuove Mete, Tel. 0343 37683

27 domenica

PRANZO TIPICO INVERNALE PRESSO RIFUGIO FRASNEDO

Info: Rifugio Frasnedo, Cell. 333 6266504, www.rifugiofrasnedo.com

FIERA DI CHIAVENNA

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

DICEMBRE

Tutto il mese

SALITA PER LE VIE FERRATE DI MESE E DI DALOO

Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081, G.A. Franco Giacomelli, Cell. 335 6872063, info@renatarossi.it

BOGGIAKART OUTDOOR RACE CIRCUIT

A Gordona puro divertimento all'aria aperta in completa sicurezza con i kart elettrici, sia per adulti che bambini. Aperti dalle 10.30 alle 24
Info: Boggia Park, Tel. 0343 43299, www.boggiapark.com

Tutti i sabato

MERCATO

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

DEGUSTAZIONE VINI

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

Fino al 05

DIVENTA SOMMELIER

Corso di qualificazione professionale per aspiranti sommelier, 1° livello. Presso Istituto Professionale Crotto Caurga di Chiavenna dalle 15.15 alle 17.15 o presso Ristorante Crotasc di Mese dalle 20.30 alle 22.30
Info e iscrizioni: Delegato AIS Sondrio, Elia Bolandri-ni, Cell. 335 7357380, elia.bolandrini@aislombardia.it

07/08

LA NOTTE PIU' LUNGA - IL PREZZO PIU' CORTO

Soggiorno a Codera, nell'omonima valle, a prezzo speciale per assaporare al fuoco del camino i piatti della tradizione montanara
Info: Associazione Amici della Val Codera ONLUS, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169, www.valcodera.com

17 sabato

UN FIOCCO DI NEVE PER TUTTI

Rassegna di danza a scopo benefico della DDance School. Presso Teatro Società Operaia, Chiavenna, ore 21
Info: DDance School, Tel. 0343 32845, info@dddanceschool.it

CORI A NATALE

Presso chiesa di San Mamete, Mese, ore 21.
Con la partecipazione della Corale Laurenziana e del Coro Nivalis
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

17/18

MERCATINI DI NATALE A CHIAVENNA

Presso Piazza Bertacchi e centro storico
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

18 domenica

PRESEPE VIVENTE IN CUÉTA

Il edizione. Arricchito di percorso enogastronomico, mercatini natalizi e vari spettacoli presentati dai bimbi delle scuole elementari di Samolaco. A partire dalle 14, loc. Cuéta, Samolaco
Info: Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003

UN FIOCCO DI NEVE PER TUTTI

Rassegna di danza a scopo benefico della DDance School. Presso Teatro Società Operaia, Chiavenna, ore 15
Info: DDance School, Tel. 0343 32845, info@dddanceschool.it

Dal 24 al 08/01

NATALE E CAPODANNO A CODERA

Soggiorno e veglione in allegra compagnia in Val Codera, Novate Mezzola
Info: Associazione Amici della Val Codera ONLUS, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169, www.valcodera.com

29 giovedì

CONCERTO DI FINE ANNO

Con Orchestra Fiati Gaudenzio Dell'Oca. Presso Teatro della Società Operaia di Chiavenna
Info: Teatro della Società Operaia di Chiavenna, mastimini@alice.it

31 sabato

CENONE DI CAPODANNO CON PERNOTTAMENTO AL RIFUGIO FRASNEDO

Cenone di Capodanno con pernottamento (solo su prenotazione), brindisi di mezzanotte con i fuochi d'artificio e tanta musica
Info: Rifugio Frasnedo, Cell. 333 6266504, www.rifugiofrasnedo.com

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 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 8532068

Autonoleggio taxi Levi Maurizio
Cell. 335 6300949

Noleggio con conducente Primo Lucchinetti
Cell. 342 9414560

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

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

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

San Lorenzo***
Chiavenna Tel. 0343 34902

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

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 Quiete
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 Frasnedo
Verceia/Frasnedo
Cell. 333 6266504

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

Osteria Alpina
Novate Mezzola/Val Codera
Cell. 338 1865169

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

A TAVOLA IN VALCHIAVENNA

Casa Alpina San Luigi
Campodolcino/Gualdera
Tel. 0343 51235

La Genzianella
Campodolcino/Fraciscio
Tel. 0343 50154

La Montanina
Campodolcino/Gualdera
Tel. 0343 50109

Oriental
Campodolcino Tel. 0343 50014



Mobili De Stefani s.n.c.



www.de-stefani.com

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

ATTIVITÀ E SERVIZI

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

Piuro
Piuro/Prosto Tel. 0343 32823

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

Osteria La Cantina
Gordona Tel. 0343 42361

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

Bedognetti Francesco
Chiavenna Tel. 0343 32606

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

BAR, PASTICCERIE E PUB

Micheroli
Bar Enoteca Grapperia
Chiavenna Tel. 0343 290343

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 Bresaoile
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

Studio Morelli Massimiliano e Associati
Chiavenna Tel. 0343 33141

Elaboratio srl
Chiavenna Tel. 0343 33395

Dott. Tassi Giorgio
Sondrio Tel. 0342 515166

VARIE

Unione Commercio
Sondrio Tel. 0342 533311

Frigoiimpianti 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

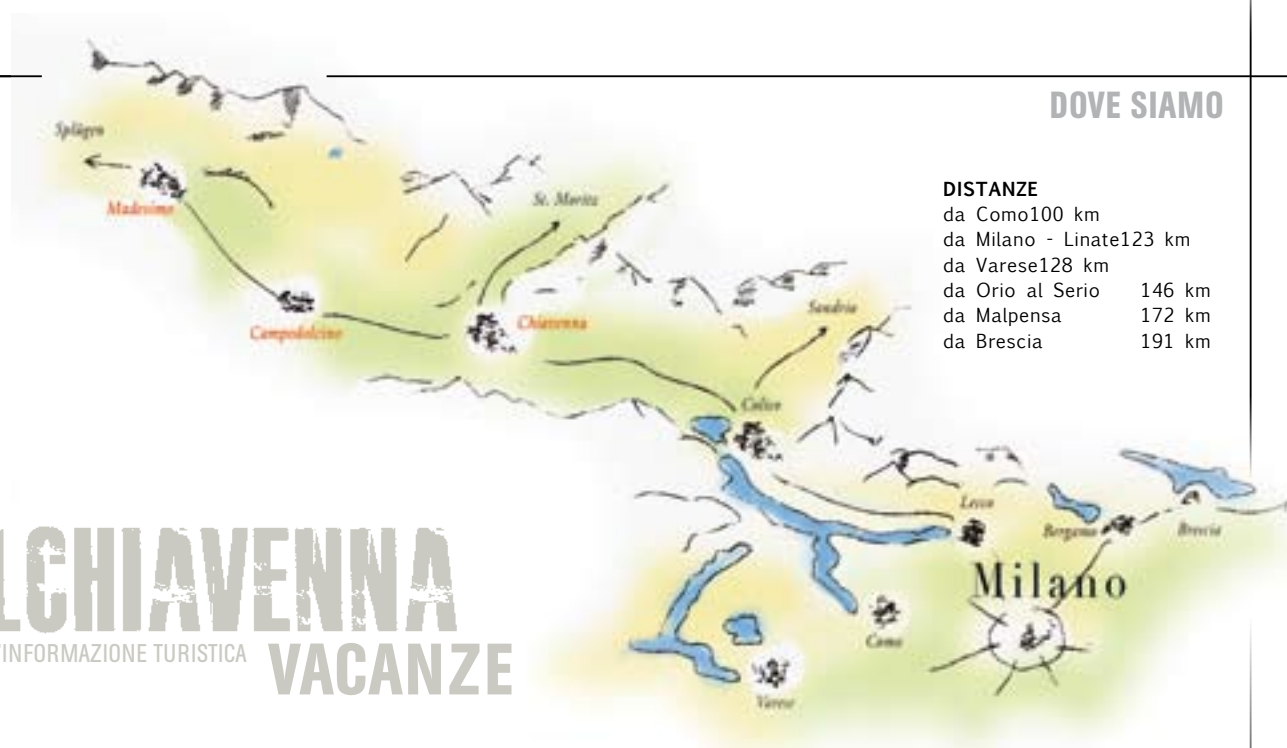
Falegnameria Pasini
Piuro/Prosto Tel. 0343 33021

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



DISTANZE
da Como100 km
da Milano - Linate123 km
da Varese128 km
da Orio al Serio 146 km
da Malpensa 172 km
da Brescia 191 km

VALCHIAVENNA
PERIODICO D'INFORMAZIONE TURISTICA
VACANZE

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 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: BPPIITRRXXX

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



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