

N. 52 AUTUNNO 2018

# VALCHIAVENNA VACANZE

PERIODICO DI INFORMAZIONE TURISTICA

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

**SUGGERIMENTI  
D'AUTUNNO  
A VERY SPECIAL AUTUMN**



**L**a Brisaola Panzeri nasce dalla volontà di riscoprire i sapori della nostra valle, ricercando l'elevata qualità della materia prima e l'utilizzo di tecniche tradizionali tramandate per intere generazioni. Ogni singolo pezzo di carne viene selezionato a mano dai nostri esperti "bresaolat", artigiani che da secoli ripetono gesti che esprimono una sapienza nascosta.

La salatura viene eseguita a mano miscelando segretamente con il sale solo le migliori erbe di montagna e il nostro vino delle terrazze retiche. La lenta stagionatura avviene utilizzando la naturale ventilazione della nostra valle, dalle cui vette spira una brezza cristallina che, sfiorando le cime innevate, raggiunge la nostra brisaola, donandole un gusto inimitabile.

**Salumificio Panzeri srl**

Tel. +39 0343 33641 - Fax +39 0343 35654 - [ufficio@salumificiopanzeri.com](mailto:ufficio@salumificiopanzeri.com) - [www.salumificiopanzeri.com](http://www.salumificiopanzeri.com)



Gentili lettori,  
ben ritrovati in questo numero ricco di proposte per un autunno da condividere in Valchiavenna. Iniziamo sul lago di Mezzola con stupendi paesaggi per salire a Dalò e trovarne di altrettanto emozionanti. Con i bambini a Mese abbiamo creato un itinerario per passeggiare in tutte le stagioni. Impariamo insieme a loro a valorizzare i nostri paesi.

Siamo andati a trovare l'artigiano, artista e custode dei segreti della pietra ollàre e siamo passati in Pratogiano per conoscere la tradizione della Spécola e scoprire la nuova elegante veste del parco verde di Chiavenna. Incontriamo un fotografo che esprime con passione la sua creatività e ritroviamo Madesimo e la Bregaglia che arricchiscono la stagione con le loro proposte.

Sono tutti spunti per venire a trovarci. E non dimenticate il ricco calendario eventi che, vi ricordo, potete seguire con tutti gli aggiornamenti nella sezione internet [www.valchiavennaeventi.com](http://www.valchiavennaeventi.com).

Un invito anche a seguirci su Facebook dove ci sono notizie e anticipazioni del Di de la Brisaola e tantissime novità da scoprire in Valchiavenna.

Un cordiale saluto

Dear readers,  
delighted to have you with us for our latest issue full of suggestions for Autumn in Valchiavenna. Let's kick off on Lake Mezzola with some fantastic landscapes amidst nature itself. Then head up and above the valley to Dalò with equally stunning panorama.

Along with youngsters in Mese we've created an all-year-round walking itinerary. It's a really enjoyable way to appreciate all that the village has to offer. Then we engaged the craftsman, artist and keeper of the secrets of the legendary local potstone pietra ollàre and on the way back wandered round to Pratogiano to discover the new stylish look to the green park at the heart of Chiavenna. Nearby we got to know the fascinating history of La Spécola – and its association with the arrival of the railway. We also found time to meet up with a local photographer whose creativity knows no bounds, and we revisit both Madesimo and Val Bregaglia, popular venues full of Autumn treats. I'm sure by now we must have whet your appetite!

But don't forget to check out all that's going on locally by going to the internet site: [www.valchiavennaeventi.com](http://www.valchiavennaeventi.com). And finally a further invitation to follow us on Facebook, always full of updates and previews, like our Brisaola Day alongside all manner of Valchiavenna initiatives and places of interest.

**Franco Moro** Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna  
[www.valchiavenna.com](http://www.valchiavenna.com)



**Editore**  
Consorzio per la Promozione  
Turistica della Valchiavenna  
Piazza Caduti per la Libertà  
23022 Chiavenna (SO)  
Tel. +39.0343.37485  
www.valchiavenna.com  
www.madesimo.com  
www.campodolcino.eu  
consorzioturistico@valchiavenna.com

**Direttore responsabile** Giovanni Luca Papa  
**Direttore Consorzio Turistico** Filippo Pighetti  
**Progetto grafico** Matteo Lisignoli  
**Traduzioni in inglese** Ray Ball,  
ray.ball1957@gmail.com  
**Stampa** Tipografia Ignizio,  
Via Dell'Artigianato 453 - Montagna Valtellina (SO)  
Pubblicazione registrata  
Tribunale di Sondrio n.353 del 19.12.2005  
N. 52 Autunno 2018

# VALCHIAVENNA VACANZE

Lagùnc, foto di Michele Iosi  
In copertina, Riflessi al Lago Azzurro foto di Elliott Wild



**5** Eventi in Valchiavenna   **8** Pratogiano, Spazio Glamour   **14** Le vie del lago  
**28** Saluti da Dalò   **34** Val Bregaglia, festival della castagna  
**44** La Spécola   **52** Madesimo, acque verticali

**22** Mese, un paese da scoprire   **38** Daniele Del Curto, fotografia bianco e nero   **48** Nel segno della pietra  
**56** Chef-tech   **57** Eventi in Valchiavenna   **61** Orari Musei   **63** Attività e servizi

# PALAZZO VERTEMATE FRANCHI IN VALCHIAVENNA

È un fervore di cantieri all'interno della proprietà Vertemate Franchi di Piuro.

L'antica dimora del custode sta ritrovando la sua originaria bellezza: le pietre delle murature esterne sono state liberate dal cemento e dai muschi, gli intonaci a marmorino degli ambienti interni hanno rivisto la luce, la stüa ha ricominciato a mostrare le venature dei suoi antichi legni, ripulita dalla polvere e dai segni del tempo.

I lavori di recupero di questo rustico ormai volgono al termine: tra pochi mesi gli antichi camini ricominceranno a scaldare gli ambienti...

Allora la dimora del custode tornerà ad essere luogo di accoglienza e di ristoro, ritrovando la sua originaria funzione.

Chi giungerà alla proprietà Vertemate, per una visita al palazzo o semplicemente per una passeggiata quotidiana, potrà assaporare i prodotti raccolti nell'orto ritrovato, rigoglioso proprio lì, a pochi passi.

E mentre appagherà il palato con degustazioni di qualità, nutrirà l'anima respirando bellezza (sul prossimo numero i dettagli dell'apertura).

**Apertura Palazzo**  
Tutti i weekend di Marzo  
e giornalmente dal  
24 Marzo al 4 Novembre 2018.  
Chiuso i mercoledì non festivi.  
Agosto sempre aperto.

**Orari**  
10.00 - 12.00 / 14.30 - 17.30  
Visite guidate per gruppi  
su prenotazione.

Il Rinascimento nel cuore delle Alpi



Informazioni e prenotazioni  
**Consorzio Turistico Valchiavenna**

Tel. +39 0343 37485 - [consorzioturistico@valchiavenna.com](mailto:consorzioturistico@valchiavenna.com)  
[www.valchiavenna.com](http://www.valchiavenna.com) - [www.palazzovertemate.it](http://www.palazzovertemate.it)  
Seguici su Facebook!



**Palazzo Vertemate Franchi in Valchiavenna: laboratorio di Arti e Mestieri**  
La villa e il suo paesaggio, con i loro beni materiali e immateriali, offrono un'opportunità di sviluppo ancora in parte da esplorare. Il progetto (2017/2019) prevede la riqualificazione di alcuni edifici pertinenziali, così da accrescere attrattività e benessere, a beneficio di abitanti e turisti.

## Chiavenna domenica 7 ottobre DÌ DE LA BRISAOLA

[www.didelabrisaola.it](http://www.didelabrisaola.it)

**Appuntamento con i produttori  
di brisaola della Valchiavenna  
nel centro storico di Chiavenna.  
Tanta musica con  
le Guggen Band ticinesi!**

An event which will bring together master butchers within the valley to showcase and promote their very special local cured meat.



Eventi   
in  
Valchiavenna



**Chiavenna**  
**domenica 7 ottobre**

## KILOMETRO VERTICALE

Kilometro Verticale è una specialità della corsa in montagna, con tracciato di sola salita percorrendo un dislivello di mille metri. La lunghezza del percorso varia in funzione della strada che si percorre. Non sono ammesse opere artificiali per abbreviare il tragitto.

Il Kilometro Verticale Chiavenna - Lagunc percorre esclusivamente mulattiere e sentieri di montagna abitualmente frequentate da qualsiasi persona, senza pericoli di alcun genere.

Il percorso ha uno sviluppo di metri 3.298.

Ore 7 ritrovo a Chiavenna in piazza Bertacchi, ore 9.15 partenza gara, ore 15.30 premiazioni.

A cura di ASD Amici Madonna della Neve Lagunc.

### THE VERTICAL KILOMETRE

A speciality of mountain running, with a single ascent covering a height differential of a thousand metres. The length of the course depends on your chosen route but contrived attempts to shorten the itinerary are not allowed. From Chiavenna to Lagunc the race negotiates mule tracks and mountain paths regularly trodden by ramblers and presents no danger to athletes. The path covers a distance of 3.298 metres. Assembly from 7.00 in the piazza Bertacchi. race start 9.15, award ceremony 15.30.

Info: [www.kilometroverticalelagunc.it](http://www.kilometroverticalelagunc.it)



**Chiavenna**  
**sabato 20 ottobre**

## VOCINCORO

Teatro della Società Operaia ore 21.  
Manifestazione promossa dal Coro Nivalis in memoria di Flavio Bossi con la partecipazione dei cori SOUND OF JOY (Gravedona) e CORO POPOLARE (Vimercate).

Il Coro popolare Città di Vimercate è un coro virile. Dalla data di fondazione, che risale al 1972, l'improvvisazione ha lasciato il posto ad un'intensa e convinta ricerca di temi e luoghi del canto popolare. Il gruppo musicale The Sound of Joy (prima The Young Voices) nasce nell'anno 1993, presso la parrocchia di Gravedona, con il compito di accompagnare la celebrazione della domenica.

Concert promoted by the Coro Nivalis in memory of Flavio Bossi with the participating choirs SOUND OF JOY (Gravedona) and CORO POPOLARE (Vimercate). The Coro popolare Città di Vimercate is a male voice choir whose musical origins are common to many associations which arose spontaneously amongst lovers of both mountains and singing. Since its foundation in 1972, improvisation has given way to a profound and committed examination of themes and places of popular song. The musical ensemble The Sound of Joy (previously The Young Voices) was established in 1993, in the Parish of Gravedona with the charge to accompany Sunday services.

Info: [info@coronivalis.it](mailto:info@coronivalis.it)



**Val Bregaglia**  
**dal 29 settembre al 21 ottobre 2018**

## FESTIVAL DELLA CASTAGNA

Dal 29 settembre al 21 ottobre 2018 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; ne hanno tratto ispirazione grandi artisti come Segantini, Giacometti e Varlin.

### CHESTNUT FESTIVAL

Three much-anticipated weeks when the chestnut takes centre stage in Swiss Val Bregaglia. The valley, which will no doubt be sporting its very finest autumn colours, will unveil a seductive scenario with an impressive supporting cast; great artists such as Segantini, Giacometti and Varlin have all fallen under its inspirational spell.

Info: [www.bregaglia.ch/it/](http://www.bregaglia.ch/it/)



**Samolaco**  
**da venerdì 26 a domenica 28 ottobre**

## MOSTRA INTERREGIONALE CAVALLO HAFLINGER

La Valchiavenna rinsalda il proprio legame con il cavallo Avelignese. A Somaglia di Samolaco si celebra l'ottantaduesima 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.

### INTERREGIONAL HAFLINGER HORSE SHOW

Valchiavenna reinforces its links with the Avelignese breed. Somaglia will be celebrating the 82nd staging of the regional horse fair featuring the popular Haflinger. The traditional festival will see Valtellina's pride and joy - the beautiful Avelignese specimens strut their magnificent stuff once again. The event will be centred around the green near the Parish church and will feature horses from the entire Province of Sondrio and beyond.



# Pratogiano spazio glamour

Riapre al pubblico  
l'area verde nel cuore di Chiavenna,  
con una nuova visione  
di condivisione degli spazi.

La pietra, il legno e il ferro disegnano linee morbide ed eleganti, sostituendo le barriere preesistenti con miti pendenze verdi. La prima sensazione che si ha mentre si passeggia tra i vialetti di Pratogiano, riaperto al pubblico a settembre dopo una parentesi che ne ha trasformato gli spazi, è quella di attraversare uno spazio uniforme, accogliente, integrato finalmente nel contesto cittadino in cui è collocato.



**La storia** Da sempre Pratogiano ha rappresentato un valore speciale per Chiavenna. Siamo nella zona in cui hanno sede i celebri crotti. Nel 1962 viene proposta una revisione generale dell'area che si pone come priorità quella di sistemare il grande parcheggio adiacente, dove oggi al sabato si svolge il mercato settimanale. Trascorrono dieci anni prima che l'amministrazione decida di rimettere mano anche al parco, definendone una versione che giunge poi intatta fino ai giorni nostri, con gli alti fusti di ippocastano e le aree verdi rialzate e bordate da muretti in pietra.

**La rinascita** Seppure sia nel centro della città, Pratogiano ne rimane distante, separata dai flussi che vedono protagoniste le principali vie frequentate dai turisti e dai residenti. Il passaggio a livello che fa quasi da confine e la conformazione stessa del parco, non rendono questa zona particolarmente attrattiva. Una decina di anni fa però, ecco la svolta: l'apertura spontanea di alcuni locali e la rivalutazione enogastronomica operata dai crotti, divenuti ristoranti di livello, finiscono con il definire una nuova identità del parco. I giovani e i turisti cominciano a frequentarlo con rinnovato interesse, richiamati dagli aperitivi e dall'atmosfera un po' glamour che vi si respira. L'Amministrazione comunale intercetta subito questa energia e matura l'esigenza di ripensare ad una versione più moderna di Pratogiano e delle sue pertinenze.

**Il progetto** Nel marzo 2016 un importante contributo messo a disposizione da Fondazione Cariplo offre all'amministrazione Comunale l'opportunità di ripensare a come migliorare Pratogiano. Il disegno di insieme prende forma passo dopo passo, includendo l'area ferroviaria di fine corsa concessa anni prima al Comune, rimuovendo l'inutile passaggio a livello (primavera/estate 2015 con contributo Regione Lombardia - PISL Montagna e Interreg) che di fatto separava di netto Pratogiano dal resto del centro. Si va oltre: Pratogiano non è più area a sé stante, ma diventa il naturale prolungamento del percorso che si snoda dalla Stazione, attraversa piazza Caduti, corso Vittorio Emanuele e corso Garibaldi, offrendo un'alternativa allo struscio del centro storico. Il parco definisce finalmente un'identità propria, non subalterna alle piazze e a via Dolzino, ma alternativa. I crotti trasformati in ristoranti eleganti, i locali animati frequentati dai giovani e dai turisti, il fresco naturale garantito d'estate dalla sua posizione e il ridotto passaggio di auto, conferiscono a Pratogiano una personalità che non si riscontra in nessun'altra parte della città.





**I lavori** Nel lavoro di studio, il Comune apre il campo anche ai suggerimenti della comunità, varando la nuova formula – almeno per l'ambito locale – della “Progettazione Partecipata”, a cui si aggiunge il contributo prezioso degli ordini professionali. Si arriva ad aprile 2018, quando finalmente prendono il via i lavori che interessano 3400 metri quadrati di superficie. Il parco è pronto a fine agosto, ma si preferisce attendere settembre prima di aprirlo ufficialmente al pubblico, in modo da permettere al verde di crescere. I riscontri sono positivi. Il nuovo parco piace e convince, specialmente nella sua versione serale, quando fasci di luce partono dal terreno evidenziando la verticalità degli alberi, offrendo una visione suggestiva, quasi sacra, di Pratogiano.

**Creatività** Nell'intento dei progettisti, l'idea di Pratogiano completa il percorso ideale che il visitatore compie una volta giunto alla stazione di Chiavenna. A sua disposizione trova un parcheggio, un collegamento ciclopedonale e un efficiente servizio di mobilità pubblica con autobus e corriere svizzero. La pensilina bianca sorretta da pali a forma di matite colorate ripara dalla pioggia e stimola la curiosità del turista, che attraversa un giardino insolito e rigoglioso prima di giungere a Pratogiano. Un biglietto da visita creativo, che apre il viaggio alla scoperta della cittadina.

## **EN STANDING PROUD IN PRATOGLIANO**

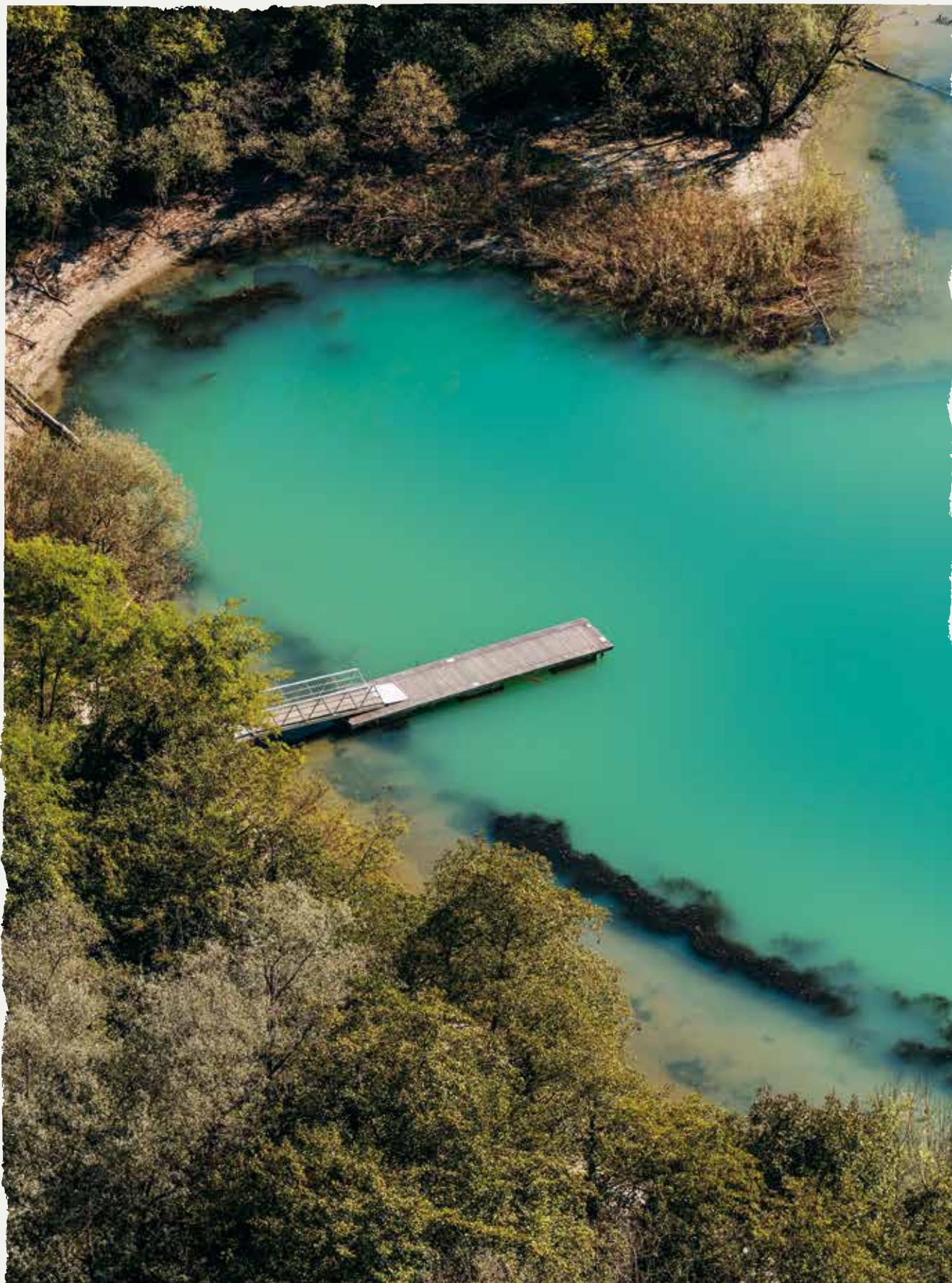
Stone, wood and iron combine to create soft and elegant lines, replacing the previous barriers with gentle green slopes. The initial impression as you wander through Pratogiano today, is that of an homogenous, welcoming space which has finally been incorporated within the urban context of its location. Pratogiano has always had a special place in Chiavenna's rich history. Here are the celebrated crotti after all. In 1962 a general review of the area was mooted, the priority being to reorganise the adjacent parking area – which also hosts the weekly Saturday market. Ten further years were to elapse before the administration decided to reconsider the layout of the park area itself, creating a space which until recently, featured the impressive horse chestnuts but with raised green areas bordered by stone walls. Although situated within the centre of the town, Pratogiano clearly has a character of its own, maintaining an appropriate distance from the hubbub contained along the main streets. A decade later change was once more in the air: the spontaneous opening of bars, and a serious re-appraisal of the simple crotto gastronomy led to restaurants of rare quality, and hence a rather different identity for the area. Young and tourist alike returned with renewed enthusiasm, tempted by leisurely aperitif amidst a genuinely stylish ambience. The local authority were impressed and spurred into action. The initial design involved the removal of the merely-symbolic railway crossing. It meant that Pratogiano would no longer be in isolation, but become a natural extension of the path that leads from the station itself and represent an attractive alternative to the bustling historic centre. The park now boasts its very own identity, proudly independent of both town square and via Dolzino. The sophisticated restaurants sit alongside lively bars, where in summer the natural, soft breezes and a minimum of traffic create a personality unique within our little town. The project was under way by April 2018, following a healthy consultation between both professional and the local community, a “Design by Participation” formula, involving fully 3400 sq. m of space, and was completed at the end of August.



# le vie del lago

Testo e foto di Enrico Minotti

Lungo i sentieri che da Colico  
conducono a Chiavenna **a contatto con la natura.**



**Quello di cui trattiamo qui è escursionismo di qualità, adatto a camminatori dal palato fine, viandanti che oltre al contatto con la natura gradiscono itinerari storico culturali.**

Eccoci quindi a proporre un'insolita chicca che ci porta a Dascio, partendo dalle rive del Lago di Mezzola, concludendo il viaggio alla chiesetta di San Fedelino e di nuovo via lago al pontile di Campo Mezzola.

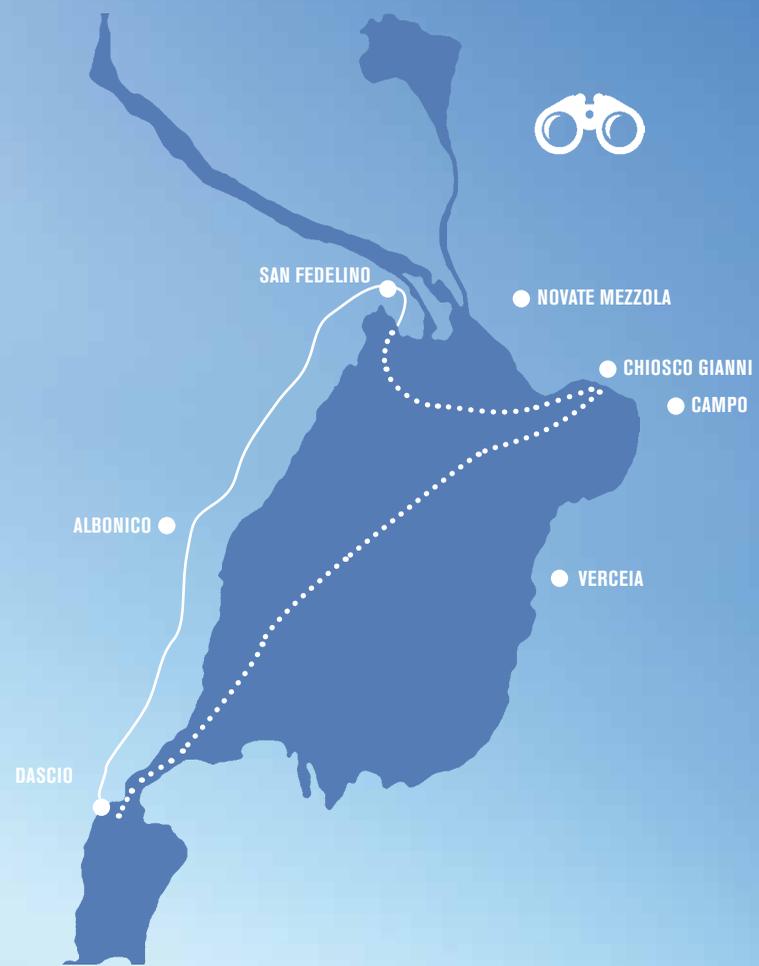
Suggerisco la partenza da Campo Mezzola. Gianni, titolare dell'agriturismo Val Codera (tel. 333 7807686 ) e del chiosco con annesso pontile sul lago, vi accompagnerà in barca presentando la fauna ornitologica e i numerosi siti di interesse naturalistico e storico. Ci rivedremo al rientro del nostro tour, sulle rive del Tempietto di San Fedelino.

Approdati al pontile di Dascio, seguiamo in via Bruga le indicazioni per San Fedelino e in pochi minuti guadagniamo il punto panoramico detto "Sasso di Dascio", dove sorge una chiesuola in memoria dei caduti in guerra. Il luogo merita una sosta. Bellissima e suggestiva la vista che ci accompagnerà per tutto l'itinerario sul lago, la Val Codera, la Val dei Ratti, il Sasso Manduino e il Legnone.

Da qui il cammino che si snoda sull'antica Via Regina. In direzione nord tra splendidi e antichi castagni raggiungiamo un caratteristico ponte dalle arcate in pietra fino al dosso di Brentaletto, (490 metri) punto più elevato dell'escursione. Una palina segnava indica il percorso storico della " Via Francisca" per San Fedelino e a destra per il belvedere e la variante (EE) sempre per San Fedelino. Seguiamo quest'ultima e in pochi minuti guadagniamo il terrazzo naturale strapiombante sul lago. Qui lo spettacolo è esaltante.

Da qui in 20 minuti si scende fino al tempietto. Il sentiero è davvero ripido e impegnativo (EE) e in alcuni tratti decisamente esposto. Raccomando la massima cautela a chi scegliesse questa opzione. In alternativa c'è l'opzione per la "Via Francisca" che scende più agevolmente sul versante opposto regalando magnifici scorci panoramici sulla piana di Chiavenna.







## EN LAKESIDE AT THE VERY HEART OF NATURE by Enrico Minotti

What we are about to discover are quality hiking routes, suitable for walkers with a sophisticated palate who in addition to appreciating Nature itself, really enjoy historical/cultural itineraries. And we'd like to recommend a particularly attractive and original treat which will take us to Dascio, starting from the shores of Lake Mezzola, and heading for the little Church of San Fedelino and then onwards across the lake to the jetty at Campo Mezzola.

But I suggest leaving from Campo Mezzola itself. Gianni, proprietor of the Val Codera holiday farm along with the bar/kiosk adjacent to the landing stage, will be happy to accompany you by boat and is an authority on the local flora and fauna, birdlife and the many sites of naturalistic and historical interest. We'll meet up again at the end of our jaunt, on the shores where sits the Tempietto di San Fedelino.

But first, from the jetty at Dascio we move along the via Bruga following the signs for San Fedelino and in just a few minutes we reach the panoramic viewpoint known as the "Sasso di Dascio", where there is a small Church dedicated to the those killed in the war. It's well worth a short sojourn. There are magnificent, atmospheric views accompanying us all along the entire lakeside route, taking in val Codera, val di Rat, il sasso Manduino and il Legnone.

From here the route winds along the ancient via Regina. We're heading northwards amongst magnificent, age-old chestnut woodland until we reach a rather particular bridge with stone arches situated near the hump of Brentaletto (490m) representing the highest point of the excursion. A signpost indicates the historic route of the "Via Francesca" towards San Fedelino and to the right a panoramic viewpoint and the alternative (EE) again for San Fedelino. We take the latter and in no time at all we arrive at the natural terrace overlooking the lake. It's a genuinely spectacular vista.

It's all downhill from here and in 20 mins. we reach the temple. The path is seriously steep and somewhat challenging (EE) and in places particularly exposed. I recommend considerable prudence for anyone who chooses this option. There is an alternative however along the "Via Francisca" which moves down rather more gently on the opposite slope and throws up splendid panorama across Chiavenna's valley bottom.





MESE

# un paese da scoprire



**Inaugurati due percorsi che a Mese **conducono ai tesori** meno conosciuti, da ammirare in una bella passeggiata autunnale.**

“La Via della Val Grande” e “via dei Crotti e dei Böc’”: sono i nomi degli itinerari turistici inaugurati quest'estate a Mese.

Ben segnalati e percorribili a piedi, propongono un diverso approccio alle risorse del comune, che conoscono in pochi. L'occasione per compiere una passeggiata in paese e osservare scorci sconosciuti, affreschi un po' nascosti ed edifici storici. Scopriamoli insieme.

## La Via della Val Grande

Si parte dalla grande Centrale Idroelettrica, edificata in paese nel 1927 e inaugurata dal Principe Umberto di Savoia. L'edificio fa ormai parte integrante dell'urbanistica di Mese. La sua costruzione fu celebrata dalla stampa dell'epoca. Ancora oggi questo è il più grande impianto presente in provincia. Poco distante, la chiesa di San Vittore, le cui prime tracce scritte risalgono al 1100, ricorda la devozione verso il soldato romano che venne martirizzato a Milano nel 3° secolo. Il palazzetto Stampa è un altro esempio di casa colonica presente a Mese. Da notare il bel quadrante di orologio dal metro di diametro, che campeggia sulla facciata.



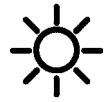


### La Via dei Crotti e dei Böc'

Si passeggia dal Fontanin a Crotti di Scandolera. Il percorso propone vari scorci del paese, narrando la storia degli angoli più rappresentativi. Come l'affresco della Beata Vergine della Salute, risalente al 1871, che oggi è ancora ben visibile sulla facciata di Casa Dell'Acqua al 65 di via Scandolera. Una devozione che fu portata a Mese dagli emigrati a Venezia, una volta rientrati nella vallata. Il "casin" invece, era l'abitazione del curato. Le decorazioni ancora visibili sulla facciata fanno ritenere che l'edificio risalga ai primi anni del 1800. Poco distante c'è il delizioso portale barocco che decora la porta d'ingresso di quella che fu la casa del Notaio Prevostini (1798). Mese ha celebrato la tradizione della Cooperativa del Latte, fondata da don Primo Lucchinetti, con un museo che ne racconta le produzioni.

Mese, come molti altri centri della vallata, ha tanto da raccontare. Prendetevi il tempo per farlo. Ne vale la pena.

Il progetto è frutto di un lavoro di studio e collaborazione tra Consorzio di Promozione Turistica, il Comune di Mese e la Scuola Primaria di Mese.



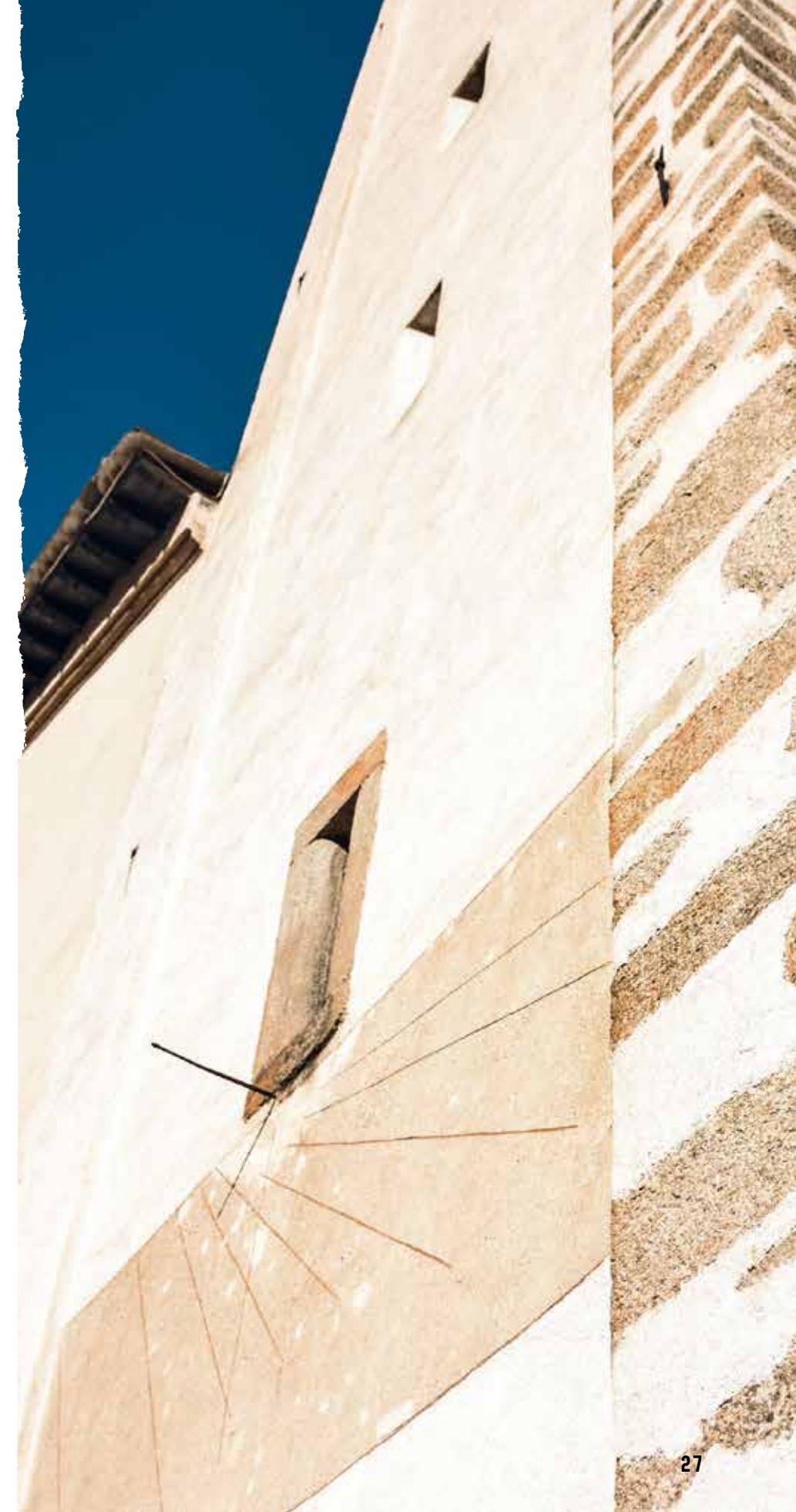
## EN DISCOVERING MESE ANEW

Two brand new itineraries guiding you towards the genuine charms of the village as you embark on a gentle Autumn outing.

"La Via della Val Grande" and "via dei Crotti and Böc'". Yes indeed these are the names assigned to the tours inaugurated this summer in Mese. Appropriately signposted and ideal for gentle walking, they offer up a novel introduction to all that the village has to offer.

La Via della Val Grande sets out from the Hydro-electric Plant, built in 1927 and opened by Prince Umberto di Savoia. The building is an essential feature of the village and its planning. It remains the largest plant in the province. Not far away is the church of San Vittore. First mentioned in records as far back as 1100, and dedicated to a soldier who was martyred in Milan in the 3rd century. The palazzetto Stampa is a rather good example of a farmhouse in the village. Also worthy of note is the beautiful clock face, a full metre in diameter which dominates the façade.

The Via dei Crotti e dei Böc' will take you from Fontanin to the Crotti at Scandolera and throws up some fascinating glimpses of the village, each with its own story. Take the fresco of the Beata Vergine della Salute, dating back to 1871, still clearly visible on the façade of the Casa Dell'Acqua at 65 Via Scandolera. A "devotion" which was brought back by migrants to Venice on their return. The "casin" was the home of the curate. Decorations on the exterior suggest that the building dates back to the early 1800's. Nearby is a delightful portal which embellishes the entrance to what was once the home of the notary Prevostini (1798).





# saluti da Dalòo

Foto di Michele Iosi [www.instagram.com/iosimichele](http://www.instagram.com/iosimichele)

**Se c'è un luogo speciale che deve essere assolutamente visitato in autunno, quello è Dalòo.** Lo si raggiunge a piedi partendo da Chiavenna, prendendo il sentiero che sale da Pianazzola, oppure da San Giacomo Filippo, seguendo i dolci tornanti della strada carrozzabile aperta ai consorziati.





**Come una volta** Fino agli anni Cinquanta, Dalò era abitata tutto l'anno. Qui erano attive la scuola, la parrocchia e la comunità si occupava prevalentemente di agricoltura e allevamento, curando questo luogo come un giardino. Oggi come allora i prati che si estendono alle spalle della chiesetta, sono perfettamente curati. Le abitazioni che si incontrano lungo il sentiero che attraversa il nucleo, sono state quasi tutte ristrutturate e rimesse a nuovo, abitabili con tutti i comfort moderni.

**Il belvedere** Il punto di arrivo di ogni escursione è il magnifico belvedere che si affaccia su Chiavenna e dal quale è possibile allungare l'occhio a sud fino al Lago di Mezzola e est lungo tutta la Val Bregaglia svizzera. Un panorama che non ha eguali in tutta la vallata e che in autunno regala scorci incantevoli, da ammirare con pazienza, meglio se con l'ausilio di un binocolo.

**Un salto a Lagùnc** Per chi avesse qualche residuo di energia nelle gambe, suggeriamo la salita a Lagùnc (1.352 m), piccolo nucleo caratteristico posto a 25 minuti di cammino da Dalò. Il laghetto alpino, le belle casette e il belvedere sono un'attrazione che vale la piccola dose di fatica richiesta per questo tratto. La spettacolare veduta autunnale che si gode da lassù, ripaga l'occhio e lo spirito.



Destinazione: Dalò (1072 m)  
Tempi: da San Giacomo Filippo 1h50'  
Dislivello: 650 metri





**EN GREETINGS FROM DALÒO** A special place indeed and the ideal destination for an Autumn jaunt. You can reach Dalòo on foot from Chiavenna following the path that heads up from Pianazzola, or alternatively from San Giacomo Filippo taking on the twists and turns of the road open to vehicles for consortium members. Up until the fifties Dalòo was inhabited all year round. School, Parish and the community itself were all active participants, mainly occupied with agriculture and livestock. Today, as then, the meadows that stretch out behind the small church are perfectly manicured. The houses that you encounter along the path have almost all been restored and refurbished now, guaranteeing all modern amenities and comfort. Journey's end for most outings is the magnificent vantage point which overlooks Chiavenna and from where the eye stretches southwards down to Lake Mezzola or east along the length of Swiss Val Bregaglia. It's a panorama that has no equal in the entire valley and which in Autumn offers up some magical views to be admired at leisure, better still with a pair of binoculars.



VAL BREGAGLIA

# festival della castagna

14<sup>a</sup> edizione

**Dal 29 settembre al 21 ottobre 2018**  
**61 manifestazioni legate alla castagna**  
**Ricorrenze, novità e una rarità.**

Sarà il conte Charles de Salis in persona che lunedì, 8 ottobre 2018, aprirà il portone del Palazzo Salis a Bondo.

La casa patriziale, costruita nel 18° secolo, di proprietà della famiglia De Salis richiama tutta l'attenzione su di sé. Durante la maggior parte dell'anno la casa è disabitata. Durante il 14° Festival della castagna una visita guidata spalancherà porte e finestre. Le numerose camere, con le tappezzerie variopinte e i pavimenti scricchiolanti, sono arredate con mobili d'epoca originali e numerosi autoritratti alle pareti. La stanza della musica, così la chiama Charles De Salis, la biblioteca e naturalmente il giardino: niente rimane inesplorato. "Adoro, quando vedo gioia e interesse negli occhi delle persone" confida il nobile ottantenne.

**Attrazione turistica Carlo**, per i bregagliotti, trascorre ogni anno alcune settimane a Bondo. "Qui amo tutto" ci spiega. Specialmente l'autunno, durante il quale si svolge una ricorrenza molto amata dai turisti: il Festival della Castagna. Il profumo delle castagne nell'aria, i colori autunnali – indimenticabili. Anche il premiato giardino del palazzo durante quei giorni abbandonerà il suo vestito verde acceso per indossare i caldi colori della stagione autunnale.

**Tre settimane di piacere** Gastronomia, Natura e Cultura saranno al centro delle attività. Si può imparare l'arte dell'affumicatura al Palazzo Salis a Soglio; visitare un'esposizione fotografica, sulla lavorazione della castagna, in un vicolo del paese e naturalmente partecipare a molte degustazioni. Un evento culturale importante sarà il congresso sulla castagna il 7 ottobre. Durante diverse presentazioni verranno discusse principalmente le conseguenze del cambiamento climatico sul frutto. La settimana seguente si terrà la tanto attesa festa della castagna, un incontro apprezzato sia dagli indigeni che dai turisti che festeggeranno la protagonista principale – la castagna. In particolar modo durante il Festival della castagna, la regina della Bregaglia.

Info: Bregaglia Engadin Turismo Strada principale CH – 7605 Stampa  
Tel. +41 81 822 15 55 - [info@bregaglia.ch](mailto:info@bregaglia.ch) - [www.festivaldellacastagna.ch](http://www.festivaldellacastagna.ch)



## EN THE QUEEN OF VAL BREGAGLIA

CHESTNUT FESTIVAL FROM  
29TH SEPTEMBER TO 21ST OCTOBER 2018

It will be Count Charles de Salis himself who throws open the doors of the Palazzo Salis in Bondo this Autumn. The noble De Salis family home, built in the 18th century, has a natural appeal and requires little introduction. Most of the year it remains uninhabited, however during this, the 14th Chestnut Festival, there will be much-anticipated guided tours. The numerous rooms with their splendid tapestries and characteristically creaking floorboards are all furnished with original period furniture and several self-portraits adorn the walls. The music room - as Charles has dubbed it - the library, and of course the gardens - nothing will be left unexplored. "What I particularly love, is when I note both joy and intrigue in people's eyes" the noble octogenarian enthuses. The Count spends but a few weeks each year at Bondo. "Yet I'm in love with everything right here. Especially in Autumn, and it's the same I think for the visitors - here for the Festival. The smell of chestnuts in the air, fabulous autumn colours, unforgettable." And even the award-winning garden will deign during this period to abandon its greenery and adopt the very finest of warm autumn colours. Gastronomy, nature and culture will all be playing their part. Visitors can appreciate the art of chestnut smoking at the Palazzo Salis at Soglio; enjoy a photographic exhibition on the life and working of the fruit within the village itself and naturally get involved in all sorts of tastings. The chestnut convention on the 7th October will represent a vital and popular cultural event. Amongst a range of presentations the effect of climate change on the fruit is sure to attract attention. The following week will see the Festival itself strut its stylish stuff - an occasion much appreciated by both visitor and local combined in celebration of our regal protagonist. Our very own Queen of Val Bregaglia.

Info: Bregaglia Engadin Turismo Strada principale  
CH - 7605 Stampa - Tel. +41 81 822 15 55  
info@bregaglia.ch - www.festivaldellacastagna.ch



FOTOGRAFIA

# bianco e nero

Testo e foto di Daniele Del Curto

**Sono passati ormai alcuni decenni da quando acquistai la mia prima macchina fotografica e molte cose naturalmente sono cambiate da allora.**

Le tecniche e i mezzi per l'acquisizione fotografica sono stati completamente rivoluzionati dall'avvento della tecnologia digitale. Una svolta che determinò per milioni di persone un approccio improvviso e quantomeno inaspettato con la fotografia. E' stato stimato che ogni anno vengono prodotte all'incirca 880 miliardi di foto secondo dati del 2014. Una mole immensa, su cui pesa la facilità e la duttilità dei nuovi mezzi, in primis fotocamere e telefonini.

Per me e tutti quelli delle generazioni precedenti fu l'inizio di una nuova avventura. Anche se in maniera graduale e non priva di diffidenza e perplessità, passai ben presto alle nuove tecniche digitali.

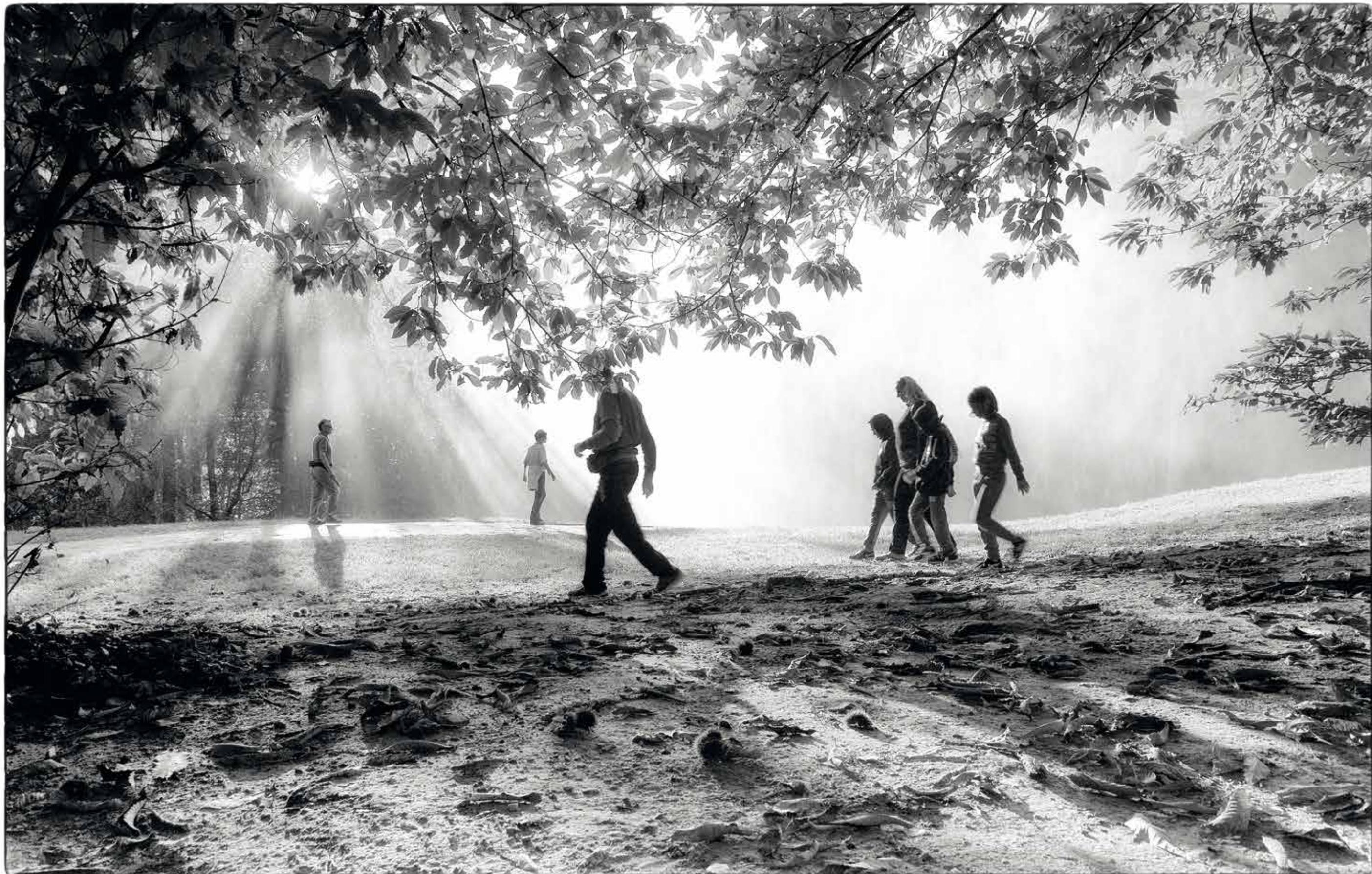
Dalle pellicole e dalle stampe ai sali d'argento (bianco e nero) ottenute in camera oscura, approdai ai file digitali acquisiti da sensori elettronici poi ottimizzati e corretti al computer e da potenti software (camera chiara).

Oltre ai mezzi e alle tecniche di ripresa che ho utilizzato negli anni, nei miei scatti ho sempre cercato di trasmettere emozioni e suggestioni che puntino alla mente e al cuore di coloro che le osservano. Lo scopo, cercare di ricreare quelle suggestioni che provo io davanti a un paesaggio, una scena, un contesto.

Per questo motivo il mio linguaggio è sempre stato prevalentemente quello del bianco e nero. Che è poi il DNA della fotografia: rigoroso ed essenziale. Permette di scattare in maniera pulita e realistica. Il bianco e nero consente alle immagini di sviluppare un significato simbolico più grande del suo contenuto. Vedere la realtà a colori e tradurla in bianco e nero significa comprenderla in profondità, attraverso le innumerevoli sfumature dei toni da forma e luce al soggetto stimolando l'immaginazione e la fantasia.

Mi sono chiesto molte volte se la fotografia sia un'espressione artistica.

Mi piace citare la frase del celebre fotografo americano Edward Weston, che alla stessa domanda rispondeva: «È arte la fotografia? Quien sabe? Chi lo sa e chi se ne importa? Mi piace!».





## EN THE MIRACLE OF B&W

by Daniele Del Curto

It's been quite a few decades now since I bought my first camera and naturally much has changed. Technique and method within the photographic field were completely revolutionised with the advent of digital technology. It represented a watershed which determined for millions of people an impromptu and unanticipated introduction to photography. According to data from 2014 it's estimated that every year around 880 billion photographs are actually generated. An almost unimaginable number, due much to the user-friendliness and versatility of the new medium, primarily cameras and mobile phones.

For me and previous generations it was the beginning of a new adventure. Although it was only over time and not without a certain suspicion and uncertainty, I adapted to the new digital techniques. From films and prints to the silver salts (black and white) obtained in the dark room – fast forward – to arrive at digital files produced through electronic sensors then optimised by computer and powerful software. Yes, novel methods and techniques of photography have been adopted over the years, but I've always attempted - whatever the shot or means - to convey emotions and impressions aimed towards both heart and mind of the potential observer.





LUOGHI DA SCOPRIRE

# la Spécola

Quando era l'albergo della Stazione

Testo di Guido Scaramellini



## Nel settembre del 1886 arrivò a Chiavenna il treno in quello stesso anno i coniugi Matteo Vanossi e Rosa Del Curto decisero di costruire l'albergo Helvetia&Spécola.

Se il primo nome si giustifica con l'intenzione, allora viva, di continuare la linea ferroviaria fino a Sankt Moritz, collegandosi così con la rete europea, il secondo si riferisce alla torretta centrale a mo' di belvedere, che si vede tuttora al centro della sommità dell'edificio che - di colore bianco - svetta solitario al numero 13 di Corso Garibaldi a Chiavenna

**Progetto avveniristico** La Spécola era stata progettata da Giuseppe Vanossi, fratello di Matteo e ingegnere ferroviario, al quale si devono varie opere pubbliche e restauri in valle, oltre che arditi progetti di ferrovia attraverso il Settimo, lo Spluga e il Maloja. Quanto a Matteo, fu allievo dell'artista Francesco Hayez a Brera e lasciò dipinti di argomento religioso e di ispirazione classica. Entrambi erano figli di Antonio, colui che applicò industrialmente la filatura dell'amianto, riscoperta dalla concittadina Candida Lena-Perpenti.

**Albergo moderno** L'albergo Helvetia&Spécola aveva 17 stanze, una ghiacciaia in cantina, la lavanderia, oltre al piazzale retrostante per le carrozze e il giardino verso i binari. Vi si tenevano anche spettacoli delle compagnie teatrali che capitavano in zona. Pochi anni dopo l'apertura, l'albergo passò ai De Giambattista: Antonio e quindi il figlio Matteo, impiegato delle Poste a Sondrio. Cominciò allora la decadenza: l'albergo fu chiuso e in parte usato dalle scuole, in parte affittato a privati. Nel 1942 il complesso fu acquistato dai coniugi Giuseppe Giuriani e Rosa Buzzetti, ai quali l'anno dopo fu requisito dalla milizia fascista che ne fece la sua caserma, allontanando la scuola e relegando i proprietari in pochi locali.

**Fino ai giorni nostri** Solo due anni dopo, alla Liberazione dell'aprile 1945, l'edificio tornò ai Giuriani, che affittarono il pianterreno all'Inam (l'Istituto nazionale per l'assicurazione contro le malattie, più noto semplicemente come "mutua") e negli ultimi decenni del '900 fu magazzino dei monopoli di Stato. Oggi a pianterreno è l'enoteca La Spécola e Pasta e Delizie. Fortunatamente, dopo la distruzione del cosiddetto Ferrhotel che lo nascondeva, oggi la Spécola, esempio di buona architettura tardo ottocentesca, è tornata visibile da chi arriva a Chiavenna da sud o esce dalla stazione ferroviaria, valorizzando un angolo della città molto apprezzato.

**EN THE STATION HOTEL** It was in September 1886 that the railway finally made it to Chiavenna and the same year that the couple Matteo Vanossi and Rosa del Curto decided to construct the Helvetia&Spécola Hotel. The first part of the name clearly refers to the intention - at that time - to continue the railway line to St Moritz, thus connecting to the main European network; the second is a reference to the central tower, almost a lookout spot with views over the whole town, which can still be seen centrally at the top of the building, white in colour and quite a feature of no. 13 Corso Garibaldi in Chiavenna. La Spécola was designed by Giuseppe Vanossi, Matteo's brother and railway engineer, author of any number of public works and restorations in the valley, as well as some notably bold railway projects through the Settimo, Spluga and Maloja passes. Matteo himself was a pupil of the artist Francesco Hayez in Brera and left paintings of a religious and classical inspiration. Both were sons of Antonio, known for having realised the spinning of asbestos on an industrial scale, later taken up by his fellow Chiavennasca Candida Lena-Perpenti. The Helvetia&Spécola Hotel had 17 rooms, a crude ice-store in the cellar, a laundry, in addition to the square at the rear for carriages and a garden towards the railway tracks themselves. Performances from visiting theatrical companies would be staged here. A few years after its opening the Hotel passed into the hands of De Giambattista: Antonio and then his son Matteo. This was the beginning of its demise: the hotel was closed and partly used by local schools, whilst other parts were rented to private individuals. In 1942 the complex was purchased by the spouses Giuseppe Giuriani and Rosa Buzzetti, only to be requisitioned the following year by the fascist militia who turned it into a barracks, clearing out the school and relegating the owners to just a few rooms within. But a mere two years later, after the Liberation of 1945, the building returned to Giuriani who let the ground floor to INAM (the National Institute for Health Insurance) and in the last decades of the 1900's was a State monopoly department store. Currently the ground floor is occupied by La Spécola wine merchants. Fortunately, following the destruction of the so-called Station Hotel that hid it from view, La Spécola, a fine example of late 19th C. architecture, is to the fore once again. A feature which does much to enhance a genuinely appreciated corner of the town.



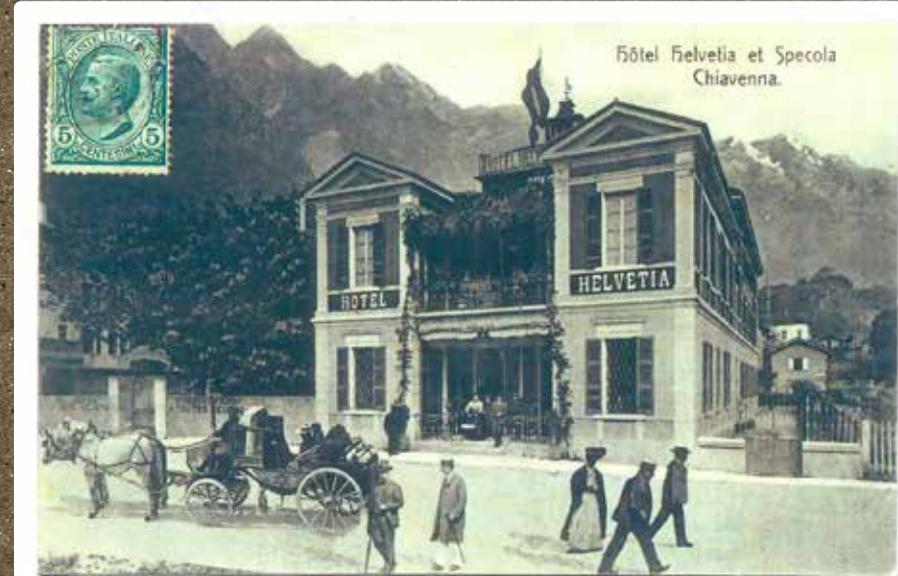
On the ground floor of the historic "La Specola" building, a short stroll from the railway station, is Riccardo Gusmeroli's shop "Pasta e Delizie". It specialises in the artisan preparation of pasta and other delicacies. Each and every product has as its base selected flours of the very highest quality from which issues pizzoccheri, ravioli, fresh pasta, focaccia and any number of specialities. Simple ingredients brought together, worked in a meticulous fashion with real verve, are thus transformed into a magical myriad of flavours to seduce your taste buds. To try is to be convinced. Fridays and Saturdays "Pasta e Delizie" also offers pizza and savoury focaccia.

Via Garibaldi 13 - 23022 Chiavenna  
Cell. 339 1754827

## Pasta e Delizie

### Pasta fresca, focacce e specialità

A piano terra dello storico edificio de "La Specola", a pochi passi dalla stazione ferroviaria, si trova il negozio di Riccardo Gusmeroli "Pasta e Delizie", a gestione familiare. E' specializzato nella preparazione artigianale di paste alimentari. Ogni prodotto nasce dalla selezione di farine di prima qualità da cui prendono origine pizzoccheri, ravioli, pasta fresca, focacce e molte altre specialità. Dall'incontro di ingredienti semplici, lavorati in modo scrupoloso con tanta passione, prende forma la magia dei sapori che conquista per la sua bontà. Assolutamente da provare. Il venerdì e il sabato "Pasta e Delizie" propone anche pizze e focacce salate.



## Enoteca La Spécola

E' il luogo giusto per chi cerca una ricca selezione di vini valtellinesi, supportata da un altrettanto poderosa offerta di etichette italiane. Lasciatevi guidare dalla competenza di Sara e del suo staff: vi suggeriranno case vinicole meno note, vini prestigiosi, prodotti lavorati in modalità innovativa, etichette biologiche e biodinamiche. Più che vendere vino, La Specola propone un viaggio nella storia dei produttori e del loro lavoro. Esperienze immersive che prendono forma negli eventi a numero chiuso che periodicamente Sara organizza in un crotto storico del vicino parco di Pratogiano. Non semplici degustazioni, ma piacevoli serate gastronomiche a tema diverso, con notevoli spunti di approfondimento. Visitate il sito internet del La Spécola per conoscere in anticipo queste proposte.

Exactly the spot for anyone looking for a healthy selection of Valtellina wines, backed up by an equally formidable array of other Italian labels. Allow yourself to be guided by the expertise of Sara and her staff: they might suggest lesser-known wines, or the more illustrious, or those produced in an original way, organic or biodynamic labels. Much more than simply a sales outlet, La Specola offers a journey into the history of wine producers and their labours. Absorbing experiences beckon in the shape of regular events which Sara organises in one of the legendary crotti in nearby Pratogiano. Not just tastings, but highly enjoyable evenings on a range of gastronomic themes, providing insights and analysis. Check out the La Spécola website to hear about these proposals in advance.

Via Garibaldi 13 - 23022 Chiavenna Cell. 348 4457893  
Tel. 0343 32696 - [www.enotecalaspicola.it](http://www.enotecalaspicola.it) - [info@enotecalaspicola.it](mailto:info@enotecalaspicola.it)





# nel segno della pietra

**Ancora oggi, se provate a “googlare” la parola “pietra ollàre” trovate infiniti suggerimenti su come utilizzare questo materiale per impieghi gastronomici.** Come duemila anni fa, la pietra ollàre è una risorsa apprezzata per i suoi impieghi in cucina. Le ragioni sono moltissime.

**Un po' di storia** La pietra ollàre è un minerale conosciuto - e utilizzato - già in epoca romana per la sua capacità di resistere al calore. Se ne estraeva in grande quantità a Piuro, per realizzare i “Lavéec”, pentole nelle quali si cucinava qualsiasi tipo di cibo, oppure i “Furagn” utilizzati per la conservazione degli alimenti come le carni cotte, formaggi, strutto, uova. Il mercato della pietra ollàre ebbe una grande rilevanza nell'economia valchiavennasca fino alla fine del 1700, quando via via, le cave vennero abbandonate, a causa della diffusione delle pentole in ferro.

**Le testimonianze** Sono rimasti pochi artigiani a dedicarsi alla lavorazione della pietra verde. Roberto Lucchinetti è forse l'unico ad averne fatto la sua professione. Da trentun'anni si dedica alla lavorazione della pietra ollàre proprio come facevano gli antichi artigiani piuraschi che dopo aver estratto la pietra dalle “trone”, le cave che entravano in profondità nella montagna, procedevano alla lavorazione nelle botteghe poste lungo il fiume Mera. Roberto realizza ancora “olle” e “laveggi” che vende a collezionisti e privati. Il suo atelier-museo è situato nei pressi della chiesa dell'Assunta a Prosto di Piuro. Un luogo carico di fascino, meta ogni anno di molti turisti che giungono qui da tutto il mondo per conoscere i segreti di questa antica arte.

**Sui fornelli come un tempo** In antichità si riteneva che i laveggi avessero la proprietà di neutralizzare veleni e sostanze tossiche presenti nei cibi. Lo studioso svizzero Johann Jakob Scheuchzer scrisse nella sua opera pubblicata postuma nel 1746: “In queste pentole di pietra i cibi cuociono più in fretta e meglio che in altre fatte in ottone, rame o altro metallo; inoltre i cibi mantengono la loro naturale fragranza e non vengono inquinati da sapori estranei”. Una qualità che ancora oggi viene apprezzata da chi ha l'opportunità di assaggiare la carne cotta al laveggio, preparata nei crotti di Piuro e dintorni.

Per info [www.pietraollare.com](http://www.pietraollare.com)



**EN MASTER OF HIS CRAFT** If you were to “google” the word “pietra ollare” or indeed “potstone” you’d find endless suggestions on how to use this material for gastronomic purposes. Reminiscent of more than a thousand years ago – today potstone remains an invaluable kitchen resource. Understandably Pietra ollare is a variety of the serpentine mineral and has been used since the Roman era for its capacity to resist heat during cooking processes. It was extracted in huge quantities at Piuro to produce “furagn” – the large pots which were employed in the cooking and preservation of meat and vegetables. The potstone market was of crucial importance for Valchiavenna’s economy at least up until the end of the 18th century when the quarries were gradually abandoned due to the adoption of iron cooking pots. There are very few remaining craftsmen who dedicate themselves to the working of the legendary green stone. Roberto Lucchinetti might even be unique in having made it his profession. For years now he has been committed to the extraction of the blocks of pietra ollare and proceeded to work them, just like his fellow antecedents from Piuro had done centuries earlier in their “trone” or tunnels created in the sides of the mountain. He still maintains the tradition of producing “olle” and “lavaggi” pots acquired by collectors and of course local people. His studio/museum is situated alongside the Church of the Assumption at Prosto di Piuro. It’s a fascinating spot visited regularly by tourists curious to get to know the secrets of an ancient art form. In ancient times it was maintained that the lavaggi had the appropriate properties to neutralise poisons and toxic substances present in foodstuffs. The Swiss scholar Jakob Scheuchzer wrote in a book published posthumously in 1746 “in these stone pots food is cooked more quickly and better than others using brass, copper or other metals, furthermore the food retains its natural fragrances and is not affected by extraneous influences to the flavour”. It’s a quality which remains much appreciated even today by anyone who has the chance to taste meat cooked al lavaggio. Check out the local crotti of Piuro and the surrounding area.



## B&B Al Mulino

di Paola De Pedrini e la figlia Chiara Lucchinetti gestiscono a Prosto di Piuro un meraviglioso Bed&Breakfast. Situato nel cuore storico del borgo che risale al 1500, lungo le sponde del fiume Mera accanto all'atelier della pietra ollare, il B&B “al Mulino” è a conduzione familiare ed è adatto a chi ama vivere a contatto con la natura in un luogo suggestivo. Costruito con materiale a basso impatto ambientale, offre 4 camere, due doppie e due singole (ognuna con bagno privato), uno spazio per la colazione, da alcuni mesi una grande tinozza finlandese in legno è disponibile su prenotazione per gli ospiti. Il centro storico della cittadina di Chiavenna è facilmente raggiungibile a piedi in pochi minuti, grazie alla via ciclo pedonale che passa proprio davanti al B&B.

Roberto and his family run a splendid Bed&Breakfast also at Prosto di Piuro. Situated at the historic heart of the village dating back to around 1500 and adjacent to the banks of the river Mera, the B&B “al Mulino” is perfect for those who like to stay at the very heart of Nature. Constructed with materials that give due consideration to the surrounding environment, it hosts 4 rooms, two double and two single (each with private bathrooms) and a breakfast area. Chiavenna’s historic centre is just a short stroll away along the charming bicycle path which actually passes in front of the building.

Via della Chiesa 4 - 23020 Prosto SO  
[www.bbalmulino.com](http://www.bbalmulino.com) - 340 2620645 - 0343 35905



# acque verticali

Testo a cura di Consorzio Turistico Madesimo

Le giornate iniziano ad accorciarsi, le temperature scendono, i campanacci non risuonano più sui pendii e i fischi delle marmotte si fanno sempre più rari. Ma i colori sembrano farsi più splendidi, il verde lascia spazio alle mille sfumature dell'arancione e del giallo e nell'aria, sempre più frizzante, si respira il profumo di una stagione spesso sottovalutata.

**Cosa fare – vi chiederete – a Madesimo durante l'autunno?**

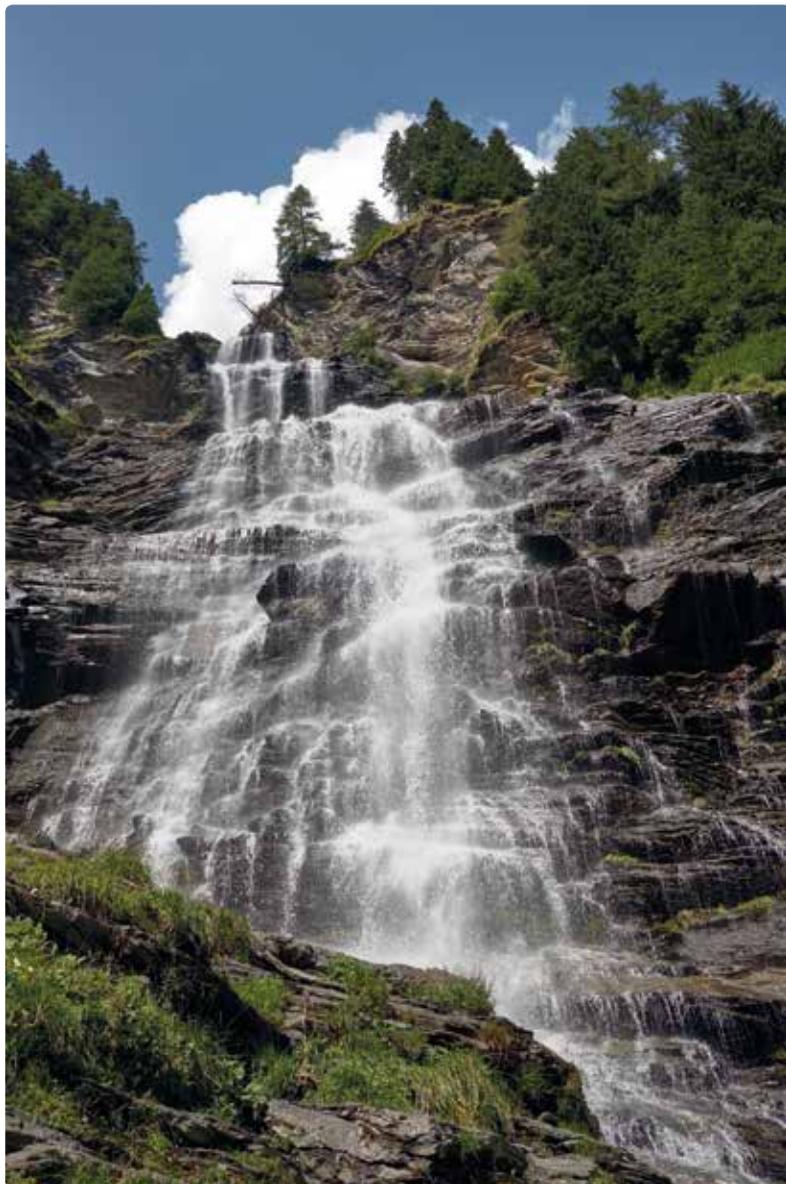
**Delle splendide passeggiate – vi rispondiamo – alla scoperta di luoghi affascinanti, **come le cascate.****

Il potere che l'acqua ha sull'uomo è indiscutibile, ma l'attrazione che hanno le cascate è qualcosa di notevole. Osservare un corso d'acqua che all'improvviso scende impetuoso, il frastuono che copre ogni rumore e la sensazione della potenza infinita della natura: niente è più carismatico di una cascata. E una di queste è proprio a due passi da Madesimo, percorrendo la strada, a piedi, in pochi minuti. Stiamo parlando della cascata del Groppera che si raggiunge seguendo il greto del torrente e offre alla vista un salto spettacolare di 50 metri.

Altre due splendide cascate si possono ammirare lungo la passeggiata che da Madesimo porta a Pianazzo, in un percorso interamente pedonale: la cascata del Catino e quella di Pianazzo. La prima, con un salto di 100 metri, è alimentata dalle acque del torrente Scalcoggia e il suo nome deriva dalla forma assunta dalla roccia a seguito dell'erosione causata dall'acqua; la seconda è la più alta della Valchiavenna, con un salto di 180 metri e si trova al termine della passeggiata.

Partendo da Isola, poi, si può raggiungere l'altrettanto famosa cascata della Val Febbraro, alimentata dal ghiacciaio del pizzo dei Piani, dove due salti d'acqua creano dei terrazzamenti naturali dove è possibile fare una pausa, ammirando la natura incontaminata che ci circonda.

*madesimo*  
Se la conosci, te ne innamori



## EN AUTUMN DELIGHTS FOR ALL!

The days are closing in, temperatures dropping, summer sounds of bells ringing out across the pastures and the whistle of a watchful marmot are becoming increasingly rare. And there's a tangible restlessness about the colours too; green is making way for a cornucopia of orange, yellows and browns and a novel crispness takes to the air as you breathe in the scents of a season often held too lightly. Welcome to Madesimo: where Autumnal excursions await, with the discovery of some fascinating phenomena.

The hold that water has over Man is unquestionable, nevertheless the heady romance of waterfalls remains quite remarkable. To observe a flow of water suddenly plummet headlong, the deafening uproar that obliterates every other sound and the feeling of the infinite power of Nature: there is little more dynamic than a waterfall. And there's a classic example just a short stroll from Madesimo itself. We're talking about that of Groppera, which is easily reached by following the flow of the torrent until its spectacular 50 metre drop.

There are two further falls to take in along the enjoyable walk from Madesimo to Pianazzo: those of Catino and Pianazzo. The former, boasting a drop of 100 metres is fed by the waters of the Scalcoggia torrent and its name is derived from the basin-like shape of the rock below, the result of erosion; the other represents the highest fall in Valchiavenna with a drop of fully 180 metres. A fitting end to your leisurely outing.

Further afield: set out from Isola and head for the equally acclaimed waterfall in Val Febbraro fed by the glacier pizzo dei Piani where a pair of falls have created natural terracing where you can enjoy a welcome break and appreciate the unspoilt nature all around.

madesimo  
Se la conosci, te ne innamorati

## Desire to Mush

Una prima edizione tutta da non perdere, il 20 e 21 ottobre, all'Alpe Motta dove arriva l'evento "Desire to mush": due giorni dedicati allo sleddog su terra, con gare e incontri aperti sia agli esperti che agli amatori, oltre ovviamente al pubblico interessato. Un weekend dove i cani diventano i protagonisti e dove i più esperti in materia metteranno a disposizione di tutti le loro conoscenze. Nella giornata di domenica, poi, si svolgerà la gara valida per la Coppa Italia su terra 2017/18 e come selezione per i campionati WSA e FISTC su terra.

### DESIRE TO MUSH

A highly-recommended first staging: 20th and 21st October, at Alpe Motta, "Desire to Mush": two days dedicated to sled dog on land, an event featuring races and meetings open to both experts and enthusiasts and of course an interested public at large. It's a weekend when dogs become the stars and where the real specialists in the field will be on hand to pass on the benefits of their experience.

On Sunday a race forming part of the Coppa Italia 2017/18 on land will be staged and selections for the WSA and FISTC.



## Sentiero della Fiaba

Come convincere i più piccoli a camminare e vivere la magia della natura? Semplice, grazie al Sentiero della Fiaba. Un percorso che parte lungo il fiume e si percorre ad anello sul versante degli Andossi, suddiviso in varie tappe. Lungo il tragitto, infatti, i piccoli troveranno dei pannelli colorati nei quali è scritta e illustrata la fiaba dell'uccellino Piuma e dell'amico Topolino. Un'idea che ha come obiettivo quello di avvicinare i bambini alla montagna, stimolandoli a percorrere ogni volta un tratto di strada in più per arrivare a scoprire il finale di una tenera storia di amicizia.



**FAIRYTALE PATH** The perfect way to encourage the little ones to wander out and experience the magic of Nature. A Fairytale Path! It's a route which sets out along the river and covers a loop of the Andossi slopes, divided into various stages. All along the way the children will discover coloured, illustrated panels telling the story of the little bird Piuma and her friend Topolino. The idea is to bring the youngsters into closer contact with mountain terrain, encouraging them along the route by following a gentle tale about friendship.

# chef-tech

Al via la seconda edizione del corso di alta formazione IFTS, inserito nel progetto Area Interna Valchiavenna, di cui è capofila il Comune di Chiavenna con il coordinamento della Comunità Montana della Valchiavenna, che vedrà a Chiavenna la presenza dell'Università di Pavia - Dipartimento di Scienza della Terra e dell'Ambiente - e di Chef stellati, con l'obiettivo di formare massimo 20 giovani di età non superiore ai 29 anni come esperti nella realizzazione di menu delle tipicità enogastronomiche e favorirne l'inserimento nel mondo del lavoro. Il corso della durata di 1000 ore di cui 500 di stage presso ristoranti stellati, partner del progetto assieme a altri operatori ed imprenditori del settore agroalimentare e turistico ricettivo, inizierà a fine ottobre e sarà ospitato dall'Istituto Professionale Crotto Caurga di Chiavenna. Risulta prezioso a vario titolo l'ausilio delle associazioni locali tra cui l'Associazione della patata di Starleggia, il Giardino Alpino di Val Cava, associazione Amici della Valcodera, Consorzio Forestale di Prata, Cooperativa la Quercia, Muvis e Legambiente. Sono aperte le iscrizioni per questa esaltante nuova esperienza.

**EN SCHOOL FOR CHEFS** The world of gastronomy is proving an ever more popular attraction for young enthusiasts, serving up genuine employment opportunities. Nowhere is this more evident than regions which have their own specialties, such as Valchiavenna with its well-defined gastronomic traditions tied to original and very particular products. It's in this domain that the Advanced Technical Education and Training Course, open to young Chefs between the ages of 20 and 29 years, serves those who aspire to optimise their proficiency in relation to local gastronomic traditions. The course envisages 1000 hours of activities, of which 500 will involve placement in starred restaurants, our partners in this ambitious Project. The launch is scheduled for the end of October, in the kitchens of the Istituto Professionale Crotto Caurga in Chiavenna. Registration is already open. The course is supported by the Municipality of Chiavenna with coordination by the Comunità Montana della Valchiavenna, the University of Pavia - Department of Science of the Earth and the Environment - and the starred Chefs themselves. Further contributions have come from local organisations including the Starleggia Potato Association, the Val Cava Alpine Garden, association of the Friends of Valcodera, the Prata Forestry Consortium, the Quercia Cooperative, Muvis and Legambiente.



## Eventi d'autunno

### OTTOBRE/NOVEMBRE/ DICEMBRE

#### Tutti i mesi

#### SALITA PER LE VIE FERRATE DI MESE E DI DALÒ

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

#### TREKKING SUI SENTIERI STORICI

"Via Bregaglia", "Via Spluga", "Via Francisca". Date e modalità da concordarsi  
Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081, G.A. Franco Giacomelli, Cell. 335 6872063, info@renatarossi.it

#### GITE DIDATTICHE NEI PARCHI DELLA VALCHIAVENNA

Parco Marmite dei Giganti - Cascate dell'Acquafraggia. Date e modalità da concordarsi  
Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081, G.A. Franco Giacomelli, Cell. 335 6872063, info@renatarossi.it

- **CORSI E USCITE DI NORDIC WALKING**
- Scopriamo insieme i numerosi benefici della camminata con i bastoncini: il modo ideale per tenersi in forma stando all'aria aperta
- Info: A.M.M. Daniele Gadola, Cell. 347 7945139, daniele.gadola2@gmail.com
- **ESCURSIONI E USCITE CULTURALI LUNGO I SENTIERI E NEI PARCHI DELLA VALCHIAVENNA**
- Lasciatevi guidare alla scoperta della storia, della cultura e delle bellezze naturali della Valchiavenna.
- Proposte per gruppi e scuole. Date e modalità da concordarsi
- Info: A.M.M. Daniele Gadola, Cell. 347 7945139, daniele.gadola2@gmail.com
- **MOSTRA CARDUCCI E MADESIMO**
- Con fotografie d'epoca e testi esplicativi. "O io già vissi, spirito errante, qui?". Presso Sala Mostre, Madesimo. Orari mostra: tutti i giorni dalle 9 alle 12 e dalle 14.30 alle 17.30
- Info: Ufficio Turistico Madesimo, Tel. 0343 53015, madesimo@valtellina.it

- **Tutti i venerdì**
- **AL VENERDI' SERA AL CROTTO QUARTINO, TI RIMPINZI COME UN COTECHINO!**
- All you can eat presso il Crotto Quartino, Santa Croce di Piuro
- Info: Crotto Quartino, Tel. 0343 35305, www.crottoquartino.it
- **SERATA SPECIALE AL CAFFE' MASTAI**
- Serata speciale ed eventi a tema con degustazioni ed assaggi in abbinamento. Presso Caffè Mastai, Piazza Donegani, Chiavenna
- Info: Caffè Mastai, www.mastai.it
- **Tutti i sabati**
- **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
- **DEGUSTAZIONE VINI E DISTILLATI**
- Presso Enoteca Marino, Via Dolzino, Chiavenna
- Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720



## Mobili De Stefani



Tutto per il vostro arredamento  
[www.de-stefani.com](http://www.de-stefani.com)

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



# Eventi d'autunno

25 domenica

## FIERA A CHIAVENNA

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

## PRANZO TIPICO INVERNALE AL RIFUGIO FRASNEDO

Val dei Ratti, Verceia  
Info: info@rifugiofrasnedo.it, www.rifugiofrasnedo.com

## PRESENZE MILANESI IN VALCHIAVENNA: IL DUCHINO E CARLO FRANCESCO NUVOLONE

Nell'ambito del progetto "Splendida Materia",  
con Mauro Pavese. Presso Collegiata di San Lorenzo,  
Chiavenna, ore 15  
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna,  
Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

## DICEMBRE

02 domenica

## MERCATINI DI NATALE E RAPPRESENTAZIONE PRESEPE VIVENTE

Info: Comune di Novate Mezzola, Tel. 0343 63040

Dal 07 al 09

## PREPARANDO IL NATALE INSIEME

Presso Locanda Codera, Val Codera, Novate Mezzola  
Info: Locanda Codera, Cell. 339 6122179,  
lalocandacodera@gmail.com

08 sabato

## MERCATINO DI NATALE A CAMPODOLCINO

Con bancarelle di artigianato e musica. Presso piazza  
del Mu.Vi.S., Campodolcino, dalle 10 alle 19  
Info: Ufficio Turistico Campodolcino,  
Tel. 0343 50611, campodolcino@valtellina.it

LEGGERE LE MONTAGNE 2018

Partecipazione al festival letterario organizzato dal  
Segretario permanente della Convenzione delle Alpi:  
Letture di "Storie e leggende di Val Codera" in corso  
di passeggiata guidata da Codera a Cii. Presso Museo  
di Valle di Codera  
Info: Ass. Amici Val Codera ONLUS, Tel. 0343 62037,  
www.valcodera.com

12 mercoledì

## SANTUARIO DELLA MADONNA DI LORETO IN CHIAVENNA

Ore 18 Santa Messa  
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna,  
Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

Dal 12 al 06/01

## LUMINARIE A CHIAVENNA

Il centro storico di Chiavenna sarà illuminato durante  
il periodo natalizio da bellissime luminarie. Organizza-  
zione: Unione del commercio, turismo e servizi, sez. di  
Chiavenna in collaborazione con Events & Festival e  
comune di Chiavenna  
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna,  
Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

16 domenica

## NATALE IN CUETA

Loc. Era, Samolaco  
Info: Comune di Samolaco, Tel. 0343 38003

## CORI A NATALE

Con la partecipazione della Corale Laurenziana e del  
Coro Nivalis. Presso chiesa parrocchiale, San Giacomo  
Filippo, ore 21. Organizzazione: Comitato Chiavi  
d'Argento

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

22 sabato

## CONCERTO DI NATALE DELLA BANDA MUSICALE DI GORDONA

Presso la Chiesa parrocchiale di San Martino, Gordona,  
ore 20.45  
Info: bandagordona@gmail.com

Dal 22 al 06/01

## NATALE - CAPODANNO - EPIFANIA A CODERA

Soggiorno e veglione in allegria!  
Info: Ass. Amici Val Codera ONLUS,  
Tel. 0343 62037, www.valcodera.com

23 domenica

## ARRIVA BABBO NATALE A NOVATE MEZZOLA

Info: Comune di Novate Mezzola, Tel. 0343 63040

31 lunedì

## CAPODANNO A CAMPODOLCINO

Info: Ufficio Turistico Campodolcino, Tel. 0343 50611,  
campodolcino@valtellina.it

## CENONE DI CAPODANNO AL RIFUGIO FRASNEDO

Val dei Ratti, Verceia  
Info: info@rifugiofrasnedo.it, www.rifugiofrasnedo.com

## FESTA DI CAPODANNO IN ORATORIO

Info: Comune di Novate Mezzola, Tel. 0343 63040

www.valchiavennaeventi.com

## ORARI MUSEI VALCHIAVENNA - AUTUNNO 2018

### PALAZZO VERTEMATE FRANCHI - PROSTO DI PIURO

Fino al 04/11/18

aperto tutti i giorni tranne mercoledì non festivi

MATTINO 10.00 - 12.00  
POMERIGGIO 14.30 - 17.30

Dal 11/11 al 25/11/18

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 28/10/18

aperto sabato e domenica

POMERIGGIO 14.30 - 17.30

Da fine ottobre aperto su prenotazione.

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

Per informazioni:  
COMUNITA' MONTANA VALCHIAVENNA - Tel. 0343 33795

### PARCO ARCHEOLOGICO, BOTANICO DEL PARADISO E CAURGA - CHIAVENNA

Fino al 28/10/18

aperto tutti i giorni tranne lunedì

MATTINO 10.00 - 12.00  
POMERIGGIO 14.00 - 18.00

Dal 30/10/18 al 24/03/19

aperto tutti i giorni tranne lunedì

MATTINO 10.00 - 12.00  
POMERIGGIO 14.00 - 17.00

25/12/18 chiuso

26/12/18 aperto

01/01/19 chiuso

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

Fino al 30/09/18

aperto tutti i giorni tranne lunedì

MATTINO 09.00 - 12.00  
POMERIGGIO 14.00 - 18.00

Ottobre, novembre e dicembre

aperto sabato, domenica e festivi

MATTINO 09.00 - 12.00  
POMERIGGIO 14.00 - 17.00

dal 23/12/18 al 06/01/19

aperto tutti i giorni

MATTINO 09.00 - 12.00  
POMERIGGIO 14.00 - 17.00

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

### MUSEO DEL TESORO - CHIAVENNA

Fino al 31/10/18

aperto tutti i giorni tranne lunedì

POMERIGGIO 15.00 - 18.00

sabato

MATTINO 10.00 - 12.00  
POMERIGGIO 15.00 - 18.00

Dal 01/11/18 al 28/02/19

aperto tutti i giorni tranne lunedì

POMERIGGIO 14.00 - 16.00

sabato

MATTINO 10.00 - 12.00  
POMERIGGIO 14.00 - 16.00

domenica

POMERIGGIO 14.00 - 17.00

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

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

### GALLERIA STORICA CORPO CIVICO POMPIERI VALCHIAVENNA - CHIAVENNA

maggio, giugno, luglio, settembre, ottobre

aperto tutti i sabato

POMERIGGIO 15.00 - 18.00

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

### MUSEO DEL PICAPREDA - NOVATE MEZZOLA

aperto domenica

POMERIGGIO 14.30 - 17.30

Per informazioni:

COMUNE DI NOVATE MEZZOLA - Tel. 0343 63040

### MUSEO DEGLI SCAVI DI PIURO

Fino a fine settembre 2018

aperto sabato e domenica

POMERIGGIO 15.00 - 17.00

Da ottobre aperto su prenotazione

Per informazioni:

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

### TEMPIETTO ROMANICO SAN FEDELINO - SORICO

Fino al 28/10/18

aperto sabato, domenica e festivi

POMERIGGIO 14.00 - 17.00

Da fine ottobre aperto su prenotazione

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

Per Informazioni e trasporto con barca da Verceia o Dascio:  
Sig. GIANNI Cell. 333 7807686

POSSIBILITÀ DI APERTURA STRAORDINARIA PER TUTTI I MUSEI SU PRENOTAZIONE

### MUSEO DEL LATTE - MESE

Da settembre a fine giugno aperto

mercoledì

MATTINO 09.30 - 12.30

da giovedì a sabato

POMERIGGIO 14.30 - 17.30

### MUSEO ETNOGRAFICO DI SAMOLACO FRAZ. SAN PIETRO (CULUMBEE)

Fino al 30/10/18 aperto

lunedì

MATTINO 09.00 - 12.00

giovedì

POMERIGGIO 15.00 - 18.00

Da novembre aperto su prenotazione.

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 11/09/18 fino al 30/06/19

aperto tutti i giorni tranne lunedì

MATTINO 09.30 - 12.30

sabato

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

Fino al 06/01/19

aperto tutti i giorni

ORARIO 08.00 - 18.00

Per informazioni:

ASSOCIAZIONE AMICI DELLA VAL CODERA ONLUS  
Tel. 0343 62037 - Cell. 338 1865169 info@valcodera.com

### CENTRO MULTIMEDIALE INFOPIURO - BORGONUOVO DI PIURO

Fino al 30/09/18

aperto sabato

MATTINO 10.30 - 12.30  
POMERIGGIO 15.30 - 18.30

Dal 06/10/18 al 28/10/18

aperto sabato

POMERIGGIO 15.00 - 18.30

Per informazioni:

CENTRO MULTIMEDIALE INFOPIURO  
Cell. 348 3457607 - piuro@infopiuro.it

**IMM ONLINE VALCHIAVENNA**

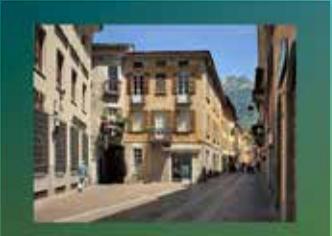
Di Guanella geom Gianmarco  
Cell: +39 338 560 1915  
Tel: +39 0343 760 190  
Mail: info@immonline.it

Collaboratrice a Konstanz Germania  
e Referente Lingua Tedesca  
Michaela Frimmel  
Cell: 004916094906466  
Mail: Michie.frimmel@gmx.at

SERVIZI  
- Mediazione compravendite con assistenza dal preliminare al rogito  
- Assistenza tecnica per compromessi e rogiti tra privati  
- Stime e perizie immobili  
- Assistenza tecnica per ristrutturazioni

Via Carlo Pedretti, 7  
Chiavenna (SO), 23022

Immobiliare Valchiavenna  
www.immonline.it



Numerosi appartamenti sapientemente ristrutturati con mantenimento delle caratteristiche tipiche in palazzi storici



Vasta scelta di appartamenti di varie metrature o di case indipendenti



Possibilità di acquisto di tipici rustici ristrutturati o di acquisto con assistenza tecnica per ristrutturazione "chiavi in mano" di numerosi casali dislocati in tutto il territorio e a varie altitudini con l'intervento di artigiani specializzati locali



# VALCHIAVENNA VACANZE

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

Gentili lettori, 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, 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:

<b>Banca Popolare di Sondrio (Filiale di CHIAVENNA)</b>	<b>Credito Valtellinese (Filiale di CHIAVENNA)</b>	<b>Conto Corrente Postale</b>
<b>IBAN: IT31U0569652110000044500X53</b>	<b>IBAN: IT14U0521652110000000011101</b>	<b>IBAN: IT67V0760111000001013471980</b>
<b>BIC/SWIFT: POSOIT2102K</b>	<b>BIC/SWIFT: BPCVIT2S</b>	<b>BIC/SWIFT: BPPIITRRXXX</b>

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**

# Attività e Servizi

## UFFICI TURISTICI, IMPIANTI RISALITA, PRO LOCO, MUSEI

**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

**Pro Chiavenna**  
Chiavenna Tel. 0343 35327

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

## Museo del Tesoro

## 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 8332068

**Autonoleggio taxi Levi Maurizio**  
Cell. 335 6300949

**Noleggio con conducente Primo Lucchinetti**  
Cell. 342 9414560

**Autoservizi Gavazzi**  
Talamona Tel. 0342 671225  
Cell. 335 7686300

**Elitellina elicotteri**  
Gordona Tel. 0343 42478

**Ag. Viaggi La Magnifica Terra**  
Chiavenna Tel. 0343 34724

**Ag. Viaggi Nuove Mete**  
Chiavenna Tel. 0343 37683

## AGENZIE IMMOBILIARI

**Agenzia Immobiliare Balatti**  
Chiavenna Tel. 0343 33487

**Emmezeta srl**  
Chiavenna Cell. 393 9790993

**Immonline Valchiavenna**  
Chiavenna Tel. 0343 760190

**Mazza Ing. Pierangelo**  
Chiavenna Tel. 0343 32160

**GUIDE ALPINE, ACCOMPAGNATORI**

**Associazione Guide Alpine Valchiavenna**  
Cell. 333 2640782

**Daniele Gadola**  
Accompagnatore Media Montagna  
Cell. 347 7945139

**NOLEGGIO ATTREZZATURE SCI**

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

**La Tana del Ski**  
Madesimo Tel. 0343 57029

**Pedro Ski Center**  
Madesimo Cell. 347 8941086

**Blossom Skis Store**  
Prata Camportaccio Tel. 0343 36723

**SCUOLE SCI, MAESTRI, SCI CLUB**

**Annarosa Parisi**  
Cell. 348 2751837

**Circolo Sciatori Madesimo**  
Tel. 0343 56105

**Ferruccio Barbieri**  
Cell. 348 8569765

**Roberto Giovannoni**  
Cell. 335 258462

**ALBERGHI**

**Casa Alpina S. Luigi\*\***  
Campodolcino/Gualdera  
Tel. 0343 51235

**Oriental\*\*\***  
Campodolcino Tel. 0343 50014

**Conradi\*\*\***  
Chiavenna Tel. 0343 32300

**Crimea\*\*\***  
Chiavenna Tel. 0343 34343

**San Lorenzo\*\*\***  
Chiavenna Tel. 0343 34902

**Maloia\*\***  
Dubino Tel. 0342 687936

**Spluga\*\*\*\***  
Dubino Tel. 0342 687400

**Emet\*\*\*\***  
Madesimo Tel. 0343 53395

**Mangusta\*\***  
Madesimo/Isola Tel. 0343 53095

**Posta Montespluga\*\***  
Madesimo/Montespluga  
Tel. 0343 54234

**Soldanella\*\***  
Madesimo  
Tel. 0343 57011

**Vittoria\*\***  
Madesimo/Montespluga  
Tel. 0343 54250

**Piuro\*\*\***  
Piuro/Prosto Tel. 0343 32823

**BED & BREAKFAST E CASE VACANZE**

**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

**C.S. Cartara**  
Chiavenna Tel. 0343 35016  
Cell. 335 5441975

**Centro Storico Chiavenna**  
Chiavenna Tel. 0343 32852  
Cell. 334 7114024

**L'Adorna**  
Chiavenna Cell. 347 2465101  
Cell. 349 4796171

**La Casetta**  
Chiavenna Cell. 348 1608186

**La Nonna Costantina**  
Chiavenna Tel. 0343 290066  
Cell. 334 6094839

**La Sciora Oliva**  
Chiavenna Tel. 0343 33041  
Cell. 338 9119063

**Le Vecchie Mura**  
Chiavenna Cell. 334 3625353

**Palazzo Giani**  
Chiavenna Cell. 335 8109842

**Palazzo Salis**  
Chiavenna Tel. 0343 32283

**Ploncher**  
Chiavenna Cell. 328 1169196

**Rondinella**  
Chiavenna Tel. 0343 34405  
Cell. 320 4439441

**Sofi Apartment**  
Chiavenna Cell. 338 5052059

**Spluga**  
Chiavenna Tel. 0343 33803  
Cell. 339 1562141

**Vecchia Scuola**  
Loc. Pianazzola, Chiavenna  
Cell. 349 3435130

**Chalet Bellavista**  
Gordona / Loc. Donadivo  
Cell. 348 2701377 / 349 4774270

**Locanda Cardinello**  
Madesimo/Isola Tel. 0343 53058

**La Corte**  
Mese Cell. 348 2680542

**I Gemelli della Val Codera**  
Novate Mezzola  
Cell. 348 8630787 / 333 4087756

**Ca' nei Ronchi Bregaglia**  
Piuro/Borgonuovo Cell. 339 5697006

**La Malpensada**  
Piuro/Prosto Tel. 0343 32382

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

**Piccolo Paradiso**  
Piuro/Prosto Cell. 338 7924081

**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 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

**Charlotte**  
Villa di Chiavenna Cell. 340 1446943

**AGRITURISMO**

**La Campagnola**  
Gordona Tel. 0343 21001

**Pra L'Ottavi**  
Gordona Cell. 338 4696401

**Sosta Pincee**  
Gordona Tel. 0343 20440 43093

**La Fiorida**  
Mantello Tel. 0342 680846

**Agriturismo Val Codera**  
Novate Mezzola Cell. 333 7807686

**Aqua Fracta**  
Piuro/Borgonuovo Tel. 0343 37336

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

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

**RESIDENCE**

**Fior di Roccia**  
Campodolcino/Fraciscio  
Tel. 0343 50435

**Rezia**  
Campodolcino Tel. 0343 58020

**RISTORO SULLE PISTE**

**Acquarela**  
Madesimo Cell. 335 258462

**CAMPEGGI**

**Acquafraggia**  
Piuro/Borgonuovo Tel. 0343 36755

**RIFUGI E OSTELLI**

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

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

**Osteria Alpina**  
Novate Mezzola/Val Codera  
Cell. 338 1865169

**Rifugio La Locanda**  
Novate Mezzola/Val Codera  
Cell. 339 6122179

**Rifugio Savogno**  
Savogno/Piuro Cell. 366 7101665

**Rifugio Frasnedo**  
Verceia/Frasnedo Cell. 333 6266504

**A TAVOLA**

**Casa Alpina San Luigi**  
Campodolcino/Gualdera  
Tel. 0343 51235

**La Genzianella**  
Campodolcino/Fraciscio  
Tel. 0343 50154

**La Montanina**  
Campodolcino/Gualdera Tel. 0343 50109

**Oriental**  
Campodolcino Tel. 0343 50014

**Stella Alpina**  
Campodolcino/Fraciscio  
Tel. 0343 50122





dal 1868

*Tradizione, Gusto e Benessere*

**Nasce un nuovo prodotto in casa Moro :  
porta in tavola Legumi e Grano Saraceno per un Sapore dal Gusto unico!**



*Lenticchie rosse & Grano Saraceno*

**Libera la fantasia e cucinalo come preferisci con le verdure,  
in insalata, come zuppa o come contorno appetitoso!**

nei migliori Iper e Supermercati  
[www.moropasta.it](http://www.moropasta.it)