

N. 60 AUTUNNO 2020

VALCHIAVENNA VACANZE

PERIODICO DI INFORMAZIONE TURISTICA

**COLORI
D'AUTUNNO**
AUTUMN COLORS

Marco +39 333 4591915
Serena +39 348 8413791
info@arredamentidmg.it



www.arredamentidmg.it
dmg.arredamenti f
dmg.arredamenti @



Gentili lettori,

l'autunno in montagna, con la sua esplosione di colori, è l'occasione per ritrovarsi nella natura e vivere emozioni in tranquillità. In questo periodo difficile, diverso, possiamo trovare il tempo per assaporare quanto di bello abbiamo nella nostra Valle. E vi invitiamo perché vorremmo farlo insieme scorrendo gli articoli di questo numero.

Apriamo con delle splendide foto che ci fanno scoprire i laghi da un'altra angolazione per passare in fondovalle e risalire in quota con una escursione tanto impegnativa, quanto suggestiva, che passa dall'Alpe Campo fino alle creste che dominano il lago di Como.

Torniamo in Valle Spluga. Due mesi a 2000 metri. Fino a poco tempo fa non avremmo pensato in molti di voler passare tanto tempo isolati, distanziati. Ma adesso è tutto diverso. Il racconto di Nicola ci trasmette sensazioni di infinito. A Bodengo conosciamo un nonno speciale che lavora il legno con passione e saggezza.

In Bregaglia, vicini al confine, la tradizione gastronomica di alto livello viene conservata dalla storia di famiglia della Lanterna Verde.

Imprenditori attivi e creativi ci raccontano l'idea di vacanza rispettosa per i camper che è diventata una start-up. Dalle quattro alle due ruote. L'itinerario mountain bike è un anello nel comune di Samolaco da percorrere seguendo le raccomandazioni dei nostri esperti.

Concludiamo con le proposte di Madesimo che già si prepara alla stagione invernale e il festival della castagna in Val Bregaglia.

Abbiamo spaziato in tutta la Valchiavenna con degli spunti e delle anteprime sperando di coinvolgervi e di incuriosirvi a cercare altri itinerari, informazioni e il programma degli appuntamenti sui nostri siti internet o seguendoci sui social.

Vi aspetto in Valchiavenna.

Dear readers,

Autumn in the mountains, with its explosion of colour, a fantastic opportunity to find yourself at the heart of nature and to appreciate powerful emotions yet in complete harmony. And during this difficult, very different period we can still find time to savour the real beauty we have in our valley. And we can do this together first by browsing through the articles in this particular issue.

We open with some splendid images that encourage us to discover the lakes from a completely different perspective, and then head from the valley bottom and take off on an excursion which is as demanding as it is spellbinding, via Alpe Campo as far as the peaks that dominate Lake Como. Then have a look at Valle Spluga. For two months. At 2000 metres. Until pretty recently not many would have considered spending such a time alone, isolated, at some distance. But now everything is different. Nicola's account engenders feelings of infinite space.

At Bodengo we get to know a rather special grandad who works his wood with passion and expertise. In Bregaglia near the Swiss border, top-level gastronomic tradition is maintained c/o the family-run Lanterna Verde.

Imaginative entrepreneurs tell of their vision of responsible holidaying in motorhomes which they turned into a start-up. And now from four wheels to two. There's a fine mountain bike itinerary in the form of a loop in the municipality of Samolaco seriously recommended by those in the know.

And we conclude with some proposals from Madesimo which is already getting ready for the winter season, plus the annual Chestnut Festival in Val Bregaglia.

We have wandered far and wide in Valchiavenna, returning with ideas and previews hoping to inspire you and prompt you to look further: itineraries, information and a very full programme of events this Autumn are on our websites or you can follow us on social networks.

We look forward to seeing you in our very own Valchiavenna.

Franco Moro Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna

www.valchiavenna.com



progettiamo e arrediamo insieme i tuoi spazi

VALCHIAVENNA VACANZE



6 Benessere, SANOfestival **10** Bregaglia, Castagne in festival
24 Il mio ritiro in quota **30** La Stella della Lanterna Verde
48 Van Camp Land **54** L'anello di Paiedo

14 Panorami dal cielo **20** L'arte di nonno Romolo
36 Lago del Ledù, nella terra di mezzo **42** Madesimo, profumo di bosco
59 Orari Musei **60** Eventi d'autunno **62** Attività e servizi

Editore

Consorzio per la Promozione
Turistica della Valchiavenna
Piazza Caduti per la Libertà, 3
23022 Chiavenna (SO)
Tel. +39.0343.37485
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. 60 Autunno 2020

www.valchiavenna.com

www.madesimo.com

www.campodolcino.eu

www.valchiavennabike.it

  Valchiavenna Turismo

Iscriviti alla newsletter di

Valchiavenna Turismo: vai su

www.valchiavenna.com



una delle più prestigiose e affascinanti
dimore cinquecentesche lombarde

PALAZZO VEREMATE FRANCHI

PROSTO DI PIURO

SETTEMBRE OTTOBRE
Tutti i giorni (chiuso il mercoledì)

NOVEMBRE
Venerdì, sabato e domenica

Visite guidate a cadenza oraria
10.00 | 11.00 | 14.30 | 15.30 | 16.30

Prenotazione obbligatoria al numero 0343 37485
o via mail: consorzioturistico@valchiavenna.com

Prezzi biglietti d'ingresso:
Intero € 7 | Ridotto € 5



BENESSERE

SANOfestival

“Ogni cosa che puoi immaginare, la natura l’ha già creata”

Albert Einstein

Esiste un luogo di pace e armonia ai piedi delle montagne in Valchiavenna, un giardino curato e silenzioso, lambito dall’acqua.

Siamo a Piuro tra cascate altissime, fitti boschi e un Hotel che ha scelto da sempre di utilizzare le risorse del territorio rispettandone la morfologia, qui nasce SANOfestival.

SANO è l’acronimo di Salute, Armonia, Natura e Olistica; il Festival alla sua prima edizione, si svolgerà nei bellissimi giardini dell’Hotel Piuro, negli spazi dedicati dell’hotel, nell’area SPA e all’interno dell’antico ospedale seicentesco vicino.

Vi era da tempo la necessità in questo bellissimo territorio di radunare gli operatori del benessere e i produttori di alimenti prodotti in Valchiavenna, una “vetrina” dove esporre e dare visibilità ad uno stile di vita naturale e armonico. Due giorni all’insegna del benessere fisico ed interiore, un progetto unico arricchito da conferenze e un Open School con vari corsi dedicati alla nutrizione, alla cosmetica, allo yoga, alla psicosomatica e alla medicina cinese.

Tante le iniziative, le collaborazioni e gli ospiti delle conferenze che si svolgeranno nei locali dell’hotel.

Tra i relatori di riguardo delle numerose conferenze: il dott. Alberto Fiorito nutrizionista, scrittore e figura di riferimento nazionale nell’ambito della corretta alimentazione la cui conferenza si terrà sabato 17 alle ore 10 e la dott.ssa Nada Starcevic, filosofa, psicoterapeuta e scrittrice, farà il suo intervento dedicato al rapporto tra sentimenti e malattia, portandoci un’importante testimonianza nell’ambito della Medicina Psicosomatica, domenica 18 alle ore 11.



Nell’ambito della Medicina Cinese interverrà il Presidente nazionale dell’associazione AIFO (associazione italiana filosofie orientali) Diego Fumagalli, le cui conferenze saranno: sabato ore 16 “Medicina Cinese - Un ponte tra Oriente e Occidente” e domenica ore 16 “Shiatzu tra i bambini, in famiglia e nella scuola.

Nello spazio antistante l’ospitale di Piuro verrà allestito un’ECO mercato in rappresentanza dei prodotti del territorio, dove si potranno trovare: farine di grano saraceno e castagne dalla vicina Bregaglia, vino Bio, formaggi freschi e yogurt, la rinomata Brisaola regina del territorio, miele e uova di selva.

Tra le performance artistiche interverrà la scuola di danza di Chiavenna DDDance School con una rappresentazione dedicata alla manifestazione e all’armonia della natura.

Per omaggiare il frutto per eccellenza della stagione autunnale e le tradizioni, verrà allestita nei giardini dell’Hotel Piuro la classica castagnata con vin brulé, preparata sul fuoco vivo come un tempo.

I visitatori avranno la possibilità di partecipare, sabato 17 alle ore 20, alla Cena di Gala della manifestazione dove i prodotti autunnali del territorio saranno accostati in chiave gourmet alle eccellenze degli espositori presenti.

Sponsor della manifestazione Acqua Frisia, l’acqua che sgorga sul territorio, un dono della natura per la Valchiavenna.

sano
festival

Salute - Armonia - Natura - Olistico

SANOfestival avrà i seguenti orari:

Sabato 17 Ottobre dalle 10.00 alle 19.00
Domenica 18 Ottobre dalle 10.00 alle 18.00

Per informazioni e prenotazioni:

Hotel Piuro 0343 32823
info@hotelpiuro.com
www.sanofestival.it info@sanofestival.it



chef-tech

Al via la nuova edizione del corso gratuito 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 menù delle tipicità enogastronomiche e favorirne l'inserimento nel mondo del lavoro, come già accaduto nelle edizioni precedenti. 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 novembre e sarà ospitato dall'Istituto Professionale Crotto Caurga di Chiavenna. Risulta prezioso a vario titolo l'ausilio delle associazioni locali di Valchiavenna e Valtellina legate al settore agroalimentare. 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 specialities, 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 beginning November, 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.

Per informazioni ed iscrizioni:
salvatore.tomacci@iiscrottocaurga.eu



NASCE LA MOSTRA VOCAZIONALE SUI LORO PASSI

COLLEGIATA DI SAN LORENZO - CHIAVENNA
DAL 6 AL 15 NOVEMBRE 2020
26 PANNELLI LUNGO IL CHIOSTRO
DELLA COLLEGIATA

Come un album di famiglia per accompagnare il cammino del Sinodo diocesano a contemplazione di quella santità universale e varia che in Suor Maria Laura prese forma in maniera tutta speciale.
Il vescovo Oscar ha espresso il desiderio che il cammino sinodale fosse accompagnato dalla testimonianza di tanti fratelli e sorelle della nostra Chiesa.

Donne e uomini che sono stati umili testimoni di Cristo per mezzo di una vita di fede e di carità nei più diversi luoghi della nostra grande ed estesa diocesi.

Due anni fa papa Francesco, nella "Gaudete et exsultate", parlando di "santi delle porta accanto" ci invitava a scorgere segni di santità all'interno di tutto il popolo di Dio, non limitandoci solo a quelli già beatificati o canonizzati per imparare a contemplare lo Spirito che "riversa santità dappertutto".

Con il progetto "SUI LORO PASSI" abbiamo accolto questo suggerimento, accorgendoci che la nostra diocesi, anche solo guardando al secolo scorso, può davvero gioire nello scorgere molti segni di questa santità, tanto da poter parlare senza esagerazione di una vera "MOLTITUDINE di testimoni": missionari, laici, sposi, giovani e gruppi giovanili,

sacerdoti, consacrati e consacrate che, nella testimonianza di una vita di fede, speranza e carità, sono per tutti noi segni di santità e modelli che ci incoraggiano nel cammino della vita. All'interno di questa "moltitudine" si è resa necessaria una scelta, tenendo conto della rappresentatività dell'intero territorio diocesano e soprattutto della ricchezza e varietà delle diverse vocazioni e carismi. Tra i nomi scelti, alcuni sono già molto noti, altre sono invece più nascosti nelle pieghe delle piccole storie delle nostre comunità. Troviamo alcune figure la cui santità è già riconosciuta ufficialmente dalla Chiesa o il cui cammino è in corso, molte altre sono invece figure più nascoste e corrispondono davvero ad una santità "della porta accanto". Interessante è anche trovare non solo singoli ma esperienze comunitarie e di gruppo. Sono stati scelti senza la pretesa di canonizzare nessuno, piuttosto con il desiderio di indicare alcuni buoni esempi, come si fa in ogni famiglia.

Un elenco di nomi, volti e storie che non vuole essere esaustivo ma rappresentativo. Incrociando e leggendo queste storie, a molti verranno facilmente alla mente altri volti e altri nomi e forse ne lamenteranno l'assenza. Il lavoro non è però né chiuso né riservato a specialisti. Anzi quello che si vorrebbe suscitare è proprio questo: che ogni comunità si metta in ricerca di quelle testimonianze che sono segno dell'opera santa di Dio in mezzo ad essa.

Sarà questo anche un modo per parlare di Dio oggi a tutti, soprattutto ai giovani, se è vero, come diceva Paolo VI, che "l'uomo contemporaneo ascolta più volentieri i testimoni che i maestri" (Evangeli Nutianti, 41). In conclusione, l'immagine che meglio racconta questo lavoro e questa mostra è quella dell'ALBUM DI FAMIGLIA.

Che bello allora pensare a noi - comunità diocesana - come ad una famiglia che si raduna alla sera, intorno al fuoco buono e caldo dello Spirito, per sfogliare insieme questo album, per fare memoria grata di questi nostri fratelli e raccoglierne il testimone.

TRADIZIONI

castagne in festival

Testi e foto di Bregaglia Engadin Turismo



Il Festival della Castagna in Val Bregaglia è giunto alla sua 16° edizione, un appuntamento autunnale ricorrente, da non perdere!

Da sabato 26 settembre a sabato 24 ottobre 2020 svariati eventi, incorniciati dai colori e dall'atmosfera tipica dell'autunno, esaudiranno ogni desiderio in Val Bregaglia. Quest'anno le manifestazioni sono distribuite sull'arco di 4 settimane e meritano la partecipazione.

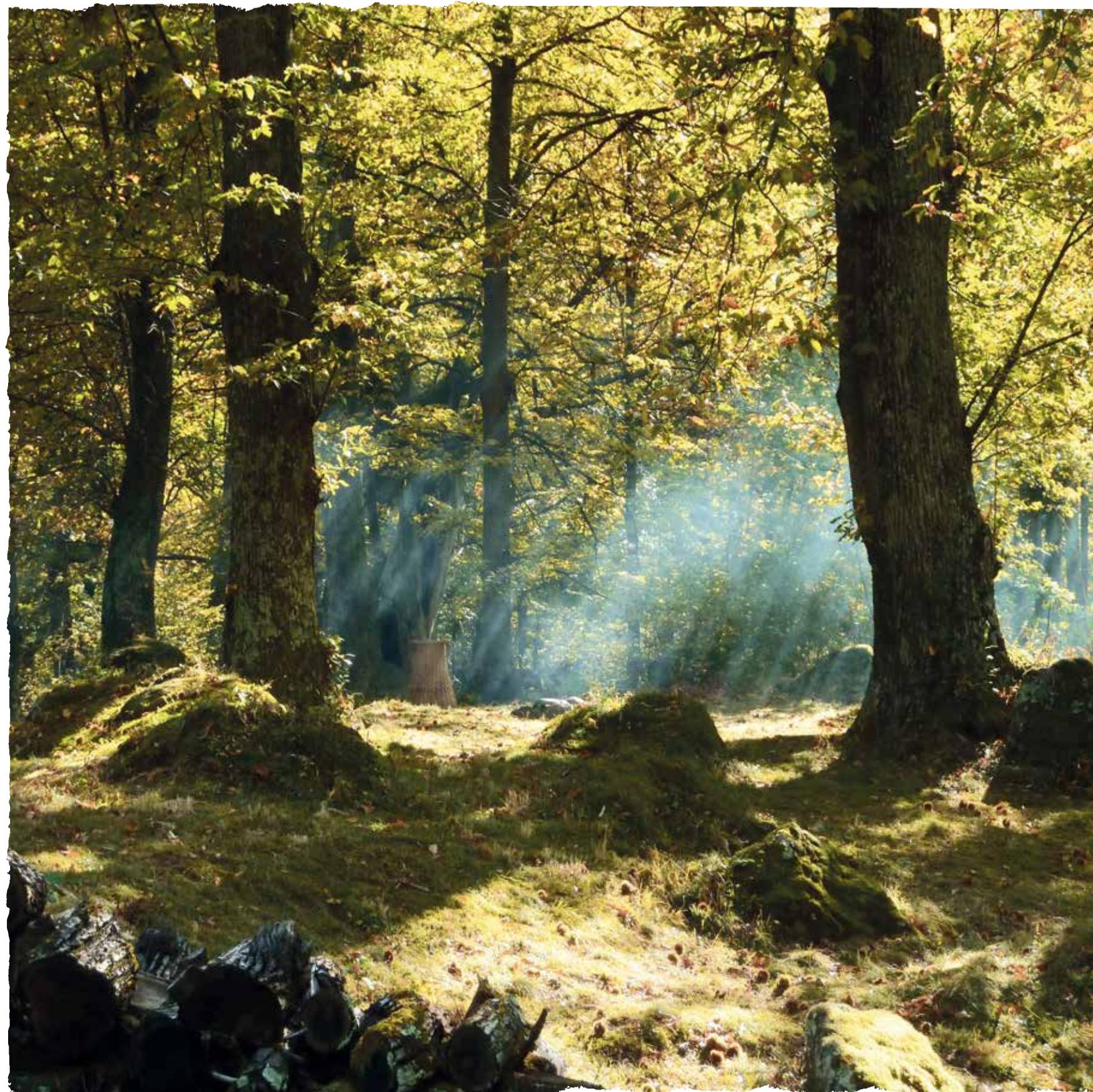
Cielo nitido, luce particolarmente limpida, qua e là delicate colonne di fumo salgono, e disperdendosi nel cielo, segnalano la presenza dei castanicoltori nelle selve; i colori caldi accendono le selve castanili e un'atmosfera di pace e tranquillità aleggia nell'aria, queste sono le giornate autunnali in Bregaglia. La castagna, il frutto simbolico della valle e protagonista del Festival della Castagna, completa l'idilliaco quadretto autunnale.

Le numerose manifestazioni che rendono onore a questo frutto hanno un forte legame con la tradizione del luogo e mirano a far conoscere questo prezioso alimento molto versatile, attraverso visite guidate, prelibate degustazioni, passeggiate, letture e conferenze.

I nostri pasticceri vi sveleranno i segreti delle dolci specialità alle castagne mentre i cuochi della valle vi prenderanno per la gola con le loro squisite pietanze: antipasti, primi e secondi sempre a base di castagne (minestre, tagliatelle, gnocchetti, contorni, pane).

Per chi invece ha bisogno di svago, di quiete o di spazi all'aria aperta, una rilassante passeggiata, individuale o guidata, nel castagneto di Brentan (Castasegna) e Piazza (Soglio) è un toccasana garantito per anima e corpo. Le selve castanili sono dei veri e propri parchi ben curati, agibili a tutti, giovani e meno giovani.

Soffermatevi nell'area di raccolta a Brentan, accendete il fuoco, abbrustolite sulla brace le castagne appena colte, gustatele e rilassatevi godendo la natura e il panorama.





EVENTI CLOU

- 2 e 9 ottobre il conte Charles de Salis apre le porte del suo Palazzo a Bondo
- 4 e 18 ottobre "Caminä e mangä" – gita gastronomica nel castagneto e nel villaggio di Castasegna
- 9 e 10 ottobre laboratorio di cucina, foodstyling e fotografia con la food blogger di Zurigo Nicole Giger – mags Frisch

La tradizionale "Festa della Castagna" dell'11 ottobre quest'anno sarà dislocata nelle località di Bondo, Castasegna e Soglio.

Consultate il programma dettagliato sul sito di Bregaglia Engadin Turismo – bregaglia.ch.

Iscrizione obbligatoria agli eventi tramite formulario online.

A presto in Val Bregaglia!



VAL BREGAGLIA

16TH STAGING OF THE CHESTNUT FESTIVAL

From Saturday 26th September through to Saturday 24th October a wide range of events, delightfully framed by a typical autumnal atmosphere and rich colours will provide all that's required in Val Bregaglia. This year the events are spread over a four week period and of course everyone is welcome!

Magnificently clear skies, almost transparent light, whilst here and there subtle columns of smoke rise up, diffusing slowly skywards, indicating the presence of chestnut growers in the woodlands: warm colours light up those very same woods and an infectious atmosphere of peace and tranquillity hovers all around. Autumn has arrived in Val Bregaglia. The chestnut, emblematic fruit of the valley and the real protagonist of the Festival, completes an idyllic autumn portrait.

The countless events that pay homage to the illustrious fruit have a strong link with local tradition and aim to educate the visiting public in the use of this precious and versatile fruit: through guided tours, delicious tastings, outings, readings and talks. Pastry chefs promise to reveal the secrets of sweet chestnut specialities whilst inspired valley chefs aim to grab your attention with their exquisite array of dishes: antipasti, starters and main courses always with a chestnut base (soups, tagliatelle, gnocchetti, side dishes, bread).

Alternatively, anyone in need of recreation or relaxation within the wide outdoors, a relaxing walk, individual or indeed guided in the chestnut groves of Brentan (Castasegna) or Piazza (Soglio) is a guaranteed cure-all for body and soul. The chestnut woodlands are genuinely well-maintained parklands, accessible to young and old alike. Hang around in the collection area at Brentan, light a fire, roast the freshly-harvested chestnuts on the grill, enjoy their particular taste whilst relaxing at the heart of Nature itself, enjoying the panorama.

KEY EVENTS

- 2 and 9 October - Count Charles de Salis throws open the doors to his mansion at Bondo.
- 4 and 18 October - "Caminä e mangä" – a gastronomic excursion within the chestnut grove and in the village of Castasegna
- 9 and 10 October - cooking, food-styling and photography workshop with Zurich-based food blogger Nicole Giger – mags Frisch

The traditional "Chestnut Festival" on the 11th October this year will be spread around the communities of Bondo, Castasegna and Soglio.

Check out the detailed programme on the Bregaglia Engadin Tourist website - bregaglia.ch.

And thanks to the online format it will be even easier to register for events this year.

Hoping to see you soon in Val Bregaglia.



Conifere lungo la strada per Motta, Madesimo.

FOTOGRAFIA

panorami dal cielo

Fotografie di Matteo Maraffio e Marco Carenini



Laghetti di Mottala - Gualdara.



L'autunno offre la possibilità di apprezzare gli angoli più emblematici della Valchiavenna, attraverso una nuova prospettiva arricchita di infinite variazioni cromatiche.

Abbiamo chiesto ad alcuni fotografi specializzati in scatti aerei, di immortalare per noi gli scorci più belli.

Ecco il risultato.



Come cambia il panorama che ci circonda, se osservato da una quota diversa rispetto a quella a cui siamo abituati a vivere, a muoverci. Ce ne siamo accorti quando Marco Carenini e Matteo Maraffio ci hanno portato una selezione dei loro scatti aerei della Valchiavenna realizzati nello scorso autunno.

Produrre una buona fotografia significa rappresentare delle vedute uniche del mondo che ci circonda. Qualcosa di inconsueto che, abitualmente, non può essere visto seppure riguardi ciò che abitualmente abbiamo a portata di mano. Il senso di questa attività è espresso dalla possibilità di catturare immagini da posizioni non convenzionali. La fotografia aerea è uno dei modi migliori per fornire una nuova prospettiva.

E così, i laghi alpini che abitualmente visitiamo durante i mesi più colorati dell'anno, diventano macchie omogenee rotte soltanto dal l'increspatura del vento. Si distinguono per il loro perimetro definito, circondato dalle punte arancioni dei larici.

Lo stesso vale per le strade, che alle prime nevicate dell'autunno si trasformano in serpenti scuri che si snodano su superfici apparentemente piatte. Intorno, solo gli alberi bianchi che conservano la punta arancione.

Anche i borghi alpini diventano luoghi magici se osservati dall'alto, con corsi d'acqua e vie di collegamento appena abbozzati.

Il mondo visto dall'alto offre una visuale nuova e speciale del nostro habitat. L'immagine perde di profondità, ma acquista nuovi significati che trasformano la nostra percezione in qualcosa di nuovo, diverso, ma pur sempre riconoscibile.



PHOTOGRAPHY

EN SEEN FROM ON HIGH

Autumn's the ideal time to enjoy some of the classic corners of Valchiavenna, and excitingly now you can - via a new perspective enriched by an infinite colour spectrum. We invited a number of photographers who specialise in aerial shots to capture some of the most magnificent views for us. This is their very own work.

How can the landscape that surrounds us appear to change when observed from a different altitude/angle than the one in our everyday existence. It became much clearer when Marco Carenini and Matteo Maraffio turned up with a selection of their aerial shots of Valchiavenna taken last Autumn.

Producing an interesting image means representing unique views of the world all around. Something original and out of the ordinary even though it may concern matters that we readily recognise. The crux of this particular activity is the possibility of capturing images from unconventional positions. Aerial photography has to be one of the best means of providing a new perspective.

And so Alpine lakes that we usually visit during the most vibrant months of the year, become homogeneous patches broken up only by the wind-inspired rippling. They are characterised by their well-defined perimeters, surrounded by the orange tips of the larches.

The same is true for the streets, which, on the onset of the first snowfalls of Autumn, turn into dark snakes twisting along seemingly flat surfaces. Whilst all around, only the white branches retaining their orange extremities.

And Alpine villages too become ever more magical when observed from on high with waterways and interlocking roads merely sketched out.

The world from above throws up a new and very special view of our habitat. The image may lose its depth but acquires new significance that transforms our perception into something novel, different indeed but still recognisable.



MESTIERI ANTICHI

l'arte di nonno Romolo

Foto di Alessandra Tavasci



A Bodengo lo conoscono tutti.

Da sempre i frequentatori dello splendido borgo adagiato nell'omonima valle a monte di Gordona, hanno imparato a riconoscere i passi di Romolo nel bosco.

Si muove cauto, con attenzione, esaminando albero dopo albero. Ha l'occhio esperto, lui. Allenato a riconoscere le fronde e i rami che hanno la giusta esposizione al sole, necessaria a conferire quella giusta elasticità alle fibre per realizzare i manufatti a cui sono destinati.

Romolo è stimato per il lavoro che svolge. Raccoglie la legna, la prepara nel suo laboratorio e a fine anno, quando torna a valle, porta il materiale nel suo piccolo laboratorio e inizia la produzione. Faggio, frassino, castagno e salice sono solo alcuni degli "ingredienti" che utilizza per produrre manufatti che ormai non sa realizzare più nessuno.



Romolo ha 92 anni. Classe 1928. È rimasto l'ultimo detentore di un sapere antico, capace di dare forma alla legna, per trasformarla in magnifici gerli, cadole, cesti e piatti. Usa pochi strumenti, quelli che servono per ricavare sottili nastri di legno che poi intreccia uno a uno. Il suo rammarico è di non essere riuscito a trasferire a nessuno questa sua arte.

Nel corso della sua vita ha fatto di tutto. Taglialegna, muratore, pastore, impagliatore di sedie, operaio e falegname. Ora si gode la meritata pensione. E' padre di 5 figli che lo circondano di affetto e attenzioni, insieme ai suoi nipoti. "Lavorare il legno dà soddisfazione - racconta -. Lo faccio per passione, ma anche per quei pochi che cercano questi prodotti e non li trovano più in giro". Sorride, Romolo. Ha la battuta pronta. Prima di salutarci ci chiede dove finirà questa chiacchierata. "Mi raccomando: se potete fatemi un po' di pubblicità" ci dice ridendo.



ANCIENT CRAFTS **EN GRANDAD'S ART**

Everyone in Bodengo knows him. Habitué of the splendid village lying in its valley upstream from Gordona learned long ago how to recognise Romolo's ventures into the woodlands.

He moves prudently, deliberately, examining each and every tree. With an expert eye. Experience has trained him to recognise the leafy clusters and branches that have had just the right exposure to the sun necessary to give the required elasticity to the fibres in order to make the article for which they are destined.

Romolo is held in high regard for his work. Collecting the wood, making preliminary adjustments and at the end of the year when he returns to the valley he takes the material to his small workshop and begins production. Beech, ash, chestnut and willow are just some of the "ingredients" that he uses to produce objects that no one can make anymore.

Romolo is 92. Born in 1928. He remains the last exponent, a user of ancient knowledge, capable of creating shapes in wood and transforming it into all manner of practical objects and household items like baskets and plates. He uses just a few tools, those needed to cut thin strips of wood which he then weaves together one by one. His considerable regret is that of not being able to pass on his artistry to anyone else.

Throughout his life he's done everything. Woodcutter, stonemason, shepherd, seat thatcher, labourer and carpenter. Today he is enjoying a well-deserved retirement. He is father of five children who surround him with affection and kindness, together with his grandchildren.

"Working with wood provides enormous satisfaction" he relates "It's my passion, but I also do it for the few who are still looking for this type of product and can't find them around anymore". Romolo grins. And is ready with a parting joke. Before saying goodbye he asks where our chat will end up. "I propose, if you could, that you give me a bit of publicity!" he says, laughing.





ESPERIENZE

il mio ritiro in quota

a cura di Nicola Andrea Rizzi

“Andai nei boschi perché volevo vivere con saggezza [...] e per non scoprire, in punto di morte, che non ero vissuto”. Coerente con il filosofo americano Henry David Thoreau, ma forte di una motivazione differente, sono salito sul pian dei Cavalli il 27 maggio, con l'idea di viverci per i seguenti due mesi.

Virus, Fase-3 e distanziamento sociale sono stati i pretesti per trasferirmi nella baita, ora ristrutturata, che i miei nonni e mio padre abitavano saltuariamente insieme ai pastori, durante la monticazione estiva del bestiame. Sono solo, in compagnia del silenzio e delle marmotte, ma qui fino a metà degli anni '80 c'era una piccola comunità montana che abitava tutti i caseggiati ora per lo più abbandonati. La strada, per fortuna, non arriva fin quassù.

Lascio la macchina all'inizio dell'alpeggio di Frondaglio e zaino in spalla trasporto i viveri per le prime due settimane, lungo il percorso che porta fino a Zoccana (2006 m, sentiero C30). C'è ancora la neve, la casa è fredda e non posso stendere il materasso al sole come mi insegnerà un mese più tardi Valentino, il veterano di Tojana, ma trabocco di gioia. La paura del virus è 2000 metri più in basso, lo sguardo vola sulla Valchiavenna e sulle vette che mi circondano. Non si infrange più su un altro palazzo come a Milano. Le capre arrivano in un paio di settimane. A centinaia! Salgono sul tetto del casello e scampanellano attorno alla fontana. Marmotte vedette fischiano l'arrivo dei rari camminatori o delle aquile che volteggiano nelle correnti d'aria.

Passano le settimane, spese in letture, meditazione e lavori manuali. Il cuore si gonfia nella natura. Se di giorno l'occhio si abbevera di distanze e paesaggi montani, la sera si può perdere nelle profondità del cielo stellato. Ho portato un telescopio e son contento di essermi caricato quei 15 kg in più. Giove, Saturno, Marte e la cometa Neowise e la Luna. Enorme! Stelle cadenti a grappoli, uno spettacolo che nessun UCI può eguagliare. E' trascorso un mese, la casa ormai è calda, le giornate scandite da abitudini necessarie come tagliare la legna, aggiustare le parti della baita che più hanno sofferto l'inverno e passeggiate fino al lago Bianco o al Baldiscio.



Il muro a secco che taglia l'alpeggio, Frondaglio da una parte e Tojana dall'altra, mi lascia sempre pieno di ammirazione per lo sforzo di operosità di chi l'ha costruito. Passano altri giorni, la neve è ormai relegata alle cime più alte. Alcuni fiori sfioriscono e altri fioriscono, i colori cambiano e la natura dimostra l'interdipendenza di tutte le cose. Un ciclo potente, ma invisibile nella metropoli. Silenzioso, vitale rimette gli uomini al loro posto. Sono arrivati i cavalli e le mucche brucano distese di ranuncoli che renderanno il loro latte giallo. La temuta mancanza di bar, ristoranti e aperitivi non c'è mai stata, si dissolve nel quotidiano e sublime spettacolo della natura incontaminata. Sono un semplice osservatore della maestosità della Valchiavenna, che riempie gli occhi e il cuore di un cittadino fortunato. Ma oggi è il 27 luglio, devo tornare alla civiltà, se così dobbiamo chiamarla.



EXPERIENCES **EN RETREAT AT ALTITUDE** By Nicola Rizzi

"I went into the woods because I wanted to live wisely [...] and not to discover that I had never lived".

In harmony with the American philosopher Henry David Thoreau, but with different motives, I went up to the Pian dei Cavalli on the 27th May with the intention of staying there for the following 2 months.

Virus, Phase-3 and social distancing were the pretexts to move to the now-renovated mountain hut that my grandparents and father used to occupy occasionally, along with the shepherds during the cattle's summer sojourn in the pastures. I am alone, within the silence but alongside marmot friends, where until the mid-1980's there had been a small mountain community which had inhabited all the now mostly-abandoned structures. Happily the road had not quite made it here!

Leaving the car at the onset of the Frondaglio pastures with rucksack on my back bearing supplies for the first two weeks, I head along the path that leads to Zoccana (2006m, C30). The snow remains and the hut is cold and I don't spread the mattress out under the sunshine as my teacher Valentino, old-style Tojana, will demonstrate within the month, but my joy is palpable. Trepidation about the virus has been left 2000m below, and the gaze moves over Valchiavenna and the surrounding peaks. And no interruptions from neighbouring buildings!

The goats arrive in a couple of weeks. In their hundreds. They will clamber up onto the roofs of structures and gather around the fountain. Marmots on lookout duties will whistle the approach of a rare hiker or the presence of eagles taking advantage of air currents to circle.

The weeks go by, spent in reading, meditation and manual labour. The heart pulses quicker within Nature. If



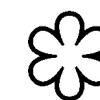
during the day the eye drinks in the distant horizons and mountain landscapes, in the evening it loses itself in the depths of the star-spangled heavens. I had brought a telescope with me and am delighted I decided to carry that extra 15kg. Jupiter, Saturn, Mars, the comet Neowise and the Moon itself. Huge! Shooting stars in clusters, a spectacle that no UCI can match.

A month passes. There's now a rhythm to the day: wood-chopping, repairing the parts of the baita that require attention after the winter months, and leisurely strolls to lago Bianco and Baldiscio. The drystone walls that cut through the pastures dividing Frondaglio and Tojana leave a lasting impression for the creative efforts and industry involved in their construction. Days pass and the snow is relegated to the highest peaks now. Certain flowers wither whilst others begin to bloom, colours are ever-changing and nature illustrates the interdependence of everything. A hugely powerful cycle but one invisible in the metropolis. Silent, vital and clearly putting Man back in his place. The horses arrive and the cows are grazing on vast expanses of buttercups which will endow their milk with a yellow hue. The apprehension concerning lack of bar, restaurant or aperitif simply didn't materialise, absorbed within the daily and sublime spectacle of unspoiled Nature. I am the simple yet privileged observer of a majestic Valchiavenna, which amply satisfies both eye and heart.

But today is 27th July and I must return to what is commonly known as civilisation.



RISTORANTI



la Stella della Lanterna Verde



Conduzione familiare, attento legame col territorio, cura meticolosa per i dettagli. Ecco qual è la formula che ha reso il ristorante stellato di Villa di Chiavenna un riferimento consolidato di successo.

Lo stile è il medesimo che da oltre trent'anni rende speciale la Lanterna Verde. Il ristorante è un riferimento di assoluta qualità nel panorama dell'offerta gastronomica della Valchiavenna. La cucina è ora guidata dallo chef Roberto Tonola, che suggerisce l'entrata della terza generazione in questa splendida storia di tradizione. Roberto, 33 anni, ha in sé la matrice di quella ispirazione creativa che ha reso grande il suo ristorante nel tempo. Durante la frequentazione del Liceo comincia a coltivare la passione per la cucina di qualità. Lavora con lo zio Andrea, chef della Lanterna, dal quale apprende segreti e metodo. A vent'anni parte per l'estero: lavora a Londra, si sposta poi in Germania e torna infine in Italia dove frequenta le cucine di vari ristoranti. Oggi guida con sapienza l'azienda di famiglia, supportato dalla monumentale conoscenza di papà Antonio, sommelier di livello internazionale, e promotore di uno stile e di una cura maniacale per i dettagli, che negli ultimi anni sono valsi il rinnovo della Stella Michelin.



Le origini Il ristorante fu fondato il 19 giugno del 1982, sulle fondamenta di un precedente locale gestito dai genitori di Antonio e del fratello Andrea. La famiglia aveva una grande esperienza nell'allevamento di trote. Un'impronta che nel tempo si rivelerà fondamentale per il successo del ristorante. Antonio con le tre sorelle e il fratello Andrea, decisero così di dare vita ad un'attività con un'identità precisa. Chef Andrea si specializza nella preparazione di paste, carni e pesce, con una particolare predisposizione per i dessert. Da lui ha preso vita quello stile distintivo nella presentazione di ogni piatto che ancora oggi esce dalla cucina, solo dopo una scrupolosa composizione che inizia dalla valutazione cromatica degli ingredienti, la loro stagionalità e il legame con il territorio.

Formula vincente La trota è rimasta l'emblema della cucina della Lanterna Verde e ha contribuito, nel 1997, all'assegnazione della Stella Michelin. L'anno precedente il locale era stato selezionato dalla sezione italiana dell'Associazione dei Jeunes Restaurateurs d'Europe. Un pezzo forte della Lanterna è la ricca cantina curata da Antonio. Qui sono custodite circa 8000 bottiglie per oltre 600 etichette di cui 150 straniere, per lo più francesi.

Nel segno di Roberto L'autunno è forse tra le stagioni più indicate per apprezzare la cucina della Lanterna Verde. Chef Roberto ha mantenuto salde le radici che hanno contraddistinto il lavoro di chi è venuto prima di lui, introducendo piccole varianti che hanno accolto il favore del pubblico e dei critici.

Alla Lanterna Verde si continua a sperimentare abbinamenti e soluzioni, mantenendo immutato il legame con il territorio. In data 23/24 ottobre si rinnova la festa delle castagne giunta alla 19ª edizione. Tra i piatti autunnali ricordiamo le tagliatelle di farina di castagne, i primi prodotti con la zucca, i funghi, le verdure di stagione. Pietanze cariche di storia, per un'esperienza indimenticabile.

LANTERNA VERDE

Frazione San Barnaba, 7 - Villa di Chiavenna
Tel. +39 0343 38588 - lanternaverde.com



RESTAURANTS

EN LANTERNA VERDE SHINING BRIGHT

Family managed, strong links with the territory, meticulous attention to detail. This represents the formula that has made the Michelin-starred restaurant in Villa di Chiavenna a highly successful and respected reference point for quality.

The style is practically the same that has made La Lanterna Verde rather special for 25 years now. The restaurant is a genuine benchmark of the very highest standards within the vast panorama of gastronomy on offer in Valchiavenna. At the head of affairs in the kitchen, chef Roberto Tonola represents the third generation within an impressive history and tradition.

Roberto, 33, clearly has a very real creative inspiration that has made the Lanterna the force that it has become over the years. During his education at high school he began to cultivate a passion for quality cuisine. He worked alongside his uncle, Andrea, chef at the Lanterna, from whom he learnt methods and indeed secrets. At 20 he took off for abroad, working in London and Germany before returning to his home country where he was associated with a range of restaurant kitchens. Today he oversees the family business thoughtfully, with the support of the vast knowledge and experience of his father Antonio, a sommelier at an international level, and promoter of a particular style and an almost obsessive attention to detail, which in recent years has secured the Lanterna the renewal of its Michelin Star.

The restaurant was established on the 19th June 1982, on the foundations of an earlier restaurant run by Antonio's parents and his brother Andrea. The family had huge experience of trout farming, something which over the years was to prove fundamental to the restaurant's fortunes. Antonio, a graduate in Geology at Pavia, along with his three sisters and brother

Andrea, has decided to create a business model with a very particular identity. Chef Andrea specialises in the preparation of pasta, meat and fish alongside a special predisposition for dessert. And it's from him that a very distinctive style was brought to life. The presentation of each and every dish that exits today's kitchen does so, only after meticulous composition that begins with the chromatic evaluation of their ingredients, of their seasonality and their ties to the territory.

Trout has very much remained the emblem of the cuisine at Lanterna Verde and seriously contributed to the award of the Michelin star in 1997. The previous year the restaurant was selected by the Italian section of the Associazione dei Jeunes Restaurateurs d'Europe. A highlight of the place is the very fine cellar presided over by Antonio. It is made up of around 8000 bottles representing 600 labels, 150 of which are from abroad, mostly french.

Autumn is certainly as good as any season to appreciate Lanterna Verde's cuisine. Chef Roberto has maintained the basics that so clearly identified the marvellous work of those who came before, whilst introducing some magical variations that have been welcomed by public and critics alike. And the Lanterna will continue to experiment with combinations and ways forward, forever maintaining the territorial aspects. Among the autumn dishes that the Lanterna has become noted for is the quite excellent tagliatelle made with chestnut flour, and natural produce such as pumpkin, mushrooms and seasonal vegetables. Dishes packed full of history, transforming a visit to the restaurant into a totally unforgettable experience.



LA RICETTA DI CHEF ROBERTO TONOLA GUANCIALE DI VITELLO CON PUREA DI CASTAGNE E VERDURE FRITTE

INGREDIENTI per 6 persone:

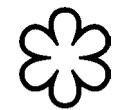
6 guanciali di vitello - *Pieces of veal cheek*
 1 l di vino rosso - *Of red wine*
 Sedano - *Celery*
 Carote - *Carrots*
 Cipolle - *Onions*
 Concentrato di pomodoro - *Tomato concentrate*
 Maizena - *Corn flour*
 300 g di castagne secche - *Dried chestnuts*
 2 scalogni - *Shallots*
 100 g vino bianco - *White wine*
 Alloro - *Aay leaf*

PROCEDIMENTO: Guanciali brasati: pulire i guanciali dalla pelle. Condirli con sale e pepe, rosolarli in un tegame su ambo i lati. Togliere la carne dal tegame e aggiungere sedano, carota e cipolle fatte a cubetti. Rosolare le verdure poi aggiungere un cucchiaino di concentrato di pomodoro e sfumare col vino rosso. Rimettere i guanciali e coprirli d'acqua. Lasciare sobbollire per circa 4 ore girandoli per uniformare la cottura. Quando saranno morbidi toglierli dal fondo di cottura, filtrare quest'ultimo in una pentola, riportarlo a bollire e legare con della maizena. Otterremo così una salsa liscia in cui andremo ad immergere nuovamente i guanciali.

PUREA DI CASTAGNE: mettere a mollo le castagne secche per una notte in acqua. Una volta idratate pulirle da tutte le pellicine. Bollire le castagne nella loro acqua con l'aggiunta di vino bianco, lo scalogno pulito e tagliato a pezzi, una foglia di alloro e sale. Dopo circa due ore, quando le castagne saranno cotte, prelevarne alcune intere e farle raffreddare. Frullare la restante parte con l'acqua di cottura e un filo d'olio d'oliva per ottenere una purea.

VERDURE FRITTE: pulire una testa di sedano verde e con un pelapatate fare delle fettine fini per la lunghezza del gambo. Quindi tagliare a coltello per formare delle striscioline (julienne). Fare la medesima cosa con una carota. Cospargere le verdure a Julienne con un pizzico di semola fine e friggere in olio di semi di arachidi a 175 °C. Scolare le verdure e formare sei piccoli gomitolini.

IMPIATTAMENTO: scaldare la purea di castagne e le castagne intere. Disporre un cucchiaino di purea al centro di un piatto piano, aggiungerci due castagne e sovrapporci il guanciale ben caldo. Nappare con un cucchiaino di salsa. Ultimare col gomitolino di verdure fritte adagiato sopra al guanciale.



RECIPE FROM CHEF ROBERTO TONOLA

CHEEK OF VEAL WITH CHESTNUT PUREE AND FRIED VEGETABLES

METHOD: Braised pieces of cheek: clean the cheeks from the skin. Season with salt and pepper, then brown both sides in a pan. Remove the meat from the pan and add celery, carrot and diced onions. Brown the vegetables then add a spoonful of the tomato paste and blend with red wine. Put the veal cheeks back and cover with water. Leave to simmer for around 4 hours turning occasionally for uniform cooking. When they are soft, remove from the cooking juices, strain the latter into a saucepan, bringing it back to the boil and bind with the cornflour. In this way we will produce a smooth sauce into which we will immerse the cheeks once more.

CHESTNUT PURÉE: soak the dried chestnuts overnight in water. Once hydrated give the skin a thorough clean. Boil the chestnuts in their water with some added white wine, the cleaned and chopped shallot, and bay leaf and salt. After around 2 hours, when the chestnuts are cooked, take some of the whole fruit and let them cool. Blend the remainder with the cooking water and a drizzle of olive oil to obtain a purée.

FRIED VEGETABLES: clean a head of green celery and using a potato peeler make thin slices along the length of the stem. Then cut with a knife to form strips (julienne). Do the same with a carrot. Sprinkle the julienne vegetables with a pinch of fine semolina and fry in peanut oil at 175° C. Drain the vegetables and form six small balls

SERVING: heat the chestnut purée and whole chestnuts. Place a spoonful of the purée at the centre of a flat plate, add two chestnuts and overlap the piping hot cheeks. Cover with a spoonful of sauce. Finish off with a ball of fried vegetables placed on top of the cheek.



ESCURSIONI

Lago Ledù nella terra di mezzo

Foto di Enrico Minotti

C'è una cosa che accomuna tutti coloro che hanno raggiunto almeno una volta il Lago Ledù.
Quell'emozione che lascia nel cuore il panorama offerto in quota da questo luogo appeso tra le Alpi e il Lago di Como.



Una salita impegnativa, certo, adatta a chi ha buone gambe e tanto fiato.
Ma il regalo che promette di offrire una volta giunti alla sommità, è di quelli destinati a rimanere impressi a lungo nella mente.





Il principio Si parte poco prima di raggiungere Bodengo (1030 m), borgo incantevole situato in fondo all'omonima vallata nel territorio di Gordona. Si raggiunge in auto, previo acquisto del ticket valbodengo.shop. A Prà Pincée (918 m), poco prima di Bodengo, il sentiero ben segnalato risale la Val Garzelli fino all'omonimo alpeggio (1031 m).

Da qui il percorso diventa più ripido, attraversando il bosco e terminando all'Alpe Campo (1652 m).

Ultimo strappo La salita non finisce. Si procede salendo nella conca che porta alla Bocchetta del Cannone. Ci sono ancora circa 620 metri di dislivello da coprire per raggiungere i 2274 metri dello spettacolare passaggio che si affaccia verso il Lago di Como. La Bocchetta è stretta tra Pizzo Ledù e il Pizzo Rabbi. Una sorte di sella naturale che segna il confine tra due habitat distinti, quello del lago e quello delle Alpi. Qui si compie la magia. Poco al di sotto della Bocchetta, a 2247 m, si stende il magnifico Lago Ledù dove termina l'escursione.

Un luogo sospeso Ecco. Se deciderete di compiere questa camminata e raggiungere questo luogo sospeso tra due valli, la ricompensa sarà soprattutto l'emozione di osservare il panorama del Lario da questa prospettiva. L'autunno è il momento più bello dell'anno per apprezzare tutta la salita e le belle vedute che saprà regalarvi. Nelle vicinanze del Lago c'è il bivacco Petazzi (2250 m), riferimento prezioso nel caso in cui il tempo volgesse d'improvviso al brutto e servisse un riparo sicuro.



Consigli utili Mettete in conto almeno tre ore di cammino per giungere al Lago e almeno un altro paio per scendere. Il meteo in autunno muta di frequente. La zona, per la sua conformazione, è spesso battuta da vento. Partite quindi con la giusta attrezzatura, i ricambi necessari e qualche indumento pesante.



EXCURSIONS EN LAGO LEDÙ: PURE MAGIC

One single thing unites all those who have visited Lago Ledù. It's an emotion that lingers long in the heart when anyone views the panorama at altitude at a place suspended between the Alps and Lake Como. It's a challenging climb of course, but suitable for anyone with decent legs and lots of puff! But all efforts are rewarded hugely once you get to the top and see what's on view. Unforgettable.

You head off slightly before reaching Bodengo (1030 m) a charming village at the entrance to the same valley above Gordona. You can get there by car having bought the relevant pass at the entrance to the consortium road. At Prà Pincée (918 m) a little before Bodengo, the well-signposted path climbs the Val Garzelli as far as the valley's pastures (1031 m). From here the path becomes a deal steeper, heading through woodland as far as Alpe Campo (1652 m).

And there's more uphill ahead. You move on by climbing into the basin leading to the Bocchetta del Cannone. There is a further 620m of height to be tackled before you reach the 2274m of the spectacular stretch that overlooks Lake

Como. La Bocchetta is squeezed between Pizzo Ledù and Pizzo Rabbi. A sort of natural saddle that marks the boundary between two very distinct habitats, that of the lake and that of the Alps. And the magic begins. Just below the Bocchetta, at 2247 metres, the magnificent Lago Ledù stretches out handsomely. You've made it.

And should you decide to take on this excursion to a place suspended between two valleys, you'll be rewarded with the thrill of observing the panorama of the Lario from a unique perspective. Autumn is the ideal time of the year to tackle the climb in order to appreciate all that lies in wait. Close to the lake is the Petazzi bivouac (2250 m), an important reference point in the event of the weather suddenly deteriorating and when shelter is required.

Useful tips: allow at least three hours walking to reach the lake and a further couple to get back down. The weather changes pretty frequently in Autumn, and the area, owing to its conformation, is often windy. So set out with the appropriate equipment, useful spare parts and some heavy clothing.



AUTUNNO A MADESIMO

profumo di bosco

Testo a cura di Consorzio Turistico Madesimo

**Come vivere al meglio
una stagione di colori intensi,
di profumi di bosco inebrianti.**

Dopo la frenesia dell'estate l'autunno è un momento di transizione e cambiamento, sia per noi che per la natura: il verde intenso lascia spazio al calore del rosso, del giallo e dell'oro dei larici; l'aria si fa più pungente, i cieli più tersi e tutto rallenta, in attesa di addormentarsi sotto la bianca coltre invernale.

E allora, tra le esperienze più belle che questa stagione ha da offrire, c'è sicuramente il lento camminare nel bosco, ammirando il foliage, i cambi di colore e la caduta delle foglie in tutte le sue sfumature e i suoi profumi. Per i più piccoli "tuffarsi" tra le foglie è sempre un momento magico, magari portando a casa qualche foglia con il quale fare lavoretti da regalare in famiglia.

madesimo

Se la conosci, te ne innamorerai



Tante sono le passeggiate tranquille da intraprendere in queste settimane: la passeggiata lungo il fiume e la risalita verso gli Andossi, il giro ad anello che porta al Lago Azzurro, oppure la strada vecchia per Pianazzo che permette di ammirare anche le splendide cascate del Catino e di Pianazzo.

I più fortunati nella zona del Fondovalle ad esempio, potranno riuscire anche a sentire il bramito del cervo, il canto d'amore inconfondibile che irrompe nel silenzio serale della natura.

E, sempre nei boschi, i più golosi si dedicheranno alla raccolta dei funghi, rispettando il regolamento e il limite massimo giornaliero di tre chilogrammi.

Per chi, invece, ha voglia di una sferzata di energia, tantissimi sono i sentieri da percorrere in bici, elettrica o muscolare. Un modo alternativo per immergersi nel clima autunnale, godendo di percorsi meno frequentati, ad esempio risalendo la Val Febbraro, e dalle cromie diverse.

madesimo

Se la conosci, te ne innamorati!



AUTUMN IN MADESIMO

OUT AND ABOUT IN WOODLAND

How to get the most out of a season of intense colours, and intoxicating forest scents.

After all the excitement of summer, autumn turns up happily representing a season of transition and change, both for us and for Nature itself: the intense green gives way to the warmth of red, yellow, and gold of the larch; the air has a sharpness to it, the skies are clearer and everything seems to take a pull, as though waiting to fall asleep under winter's white, comforting blanket.

And then of course, amongst the finest experiences that the season offers up, there are the leisurely strolls through the woods, appreciating the foliage, changing hues and the falling leaves in all their shades, scents and pomp. For the little ones "diving" among the leaves provides some magical moments, then perhaps transporting a few leaves home to be worked on as decorations and gifted to family and friends.

There are any number of gentle walks to undertake in these quiet weeks; a wander along the river and up towards the Andossi, the loop that leads to Lago Azzurro, or the old road to Pianazzo along which you can take in the impressive waterfalls of Catino and Pianazzo.

The more fortunate amongst us, when out and about along the valley bottom will even be able to hear the bellowing of the stag, the inimitable song of love that breaks nature's evening silence.

And returning to the woods themselves, there will be those drawn to the "devotion" of the mushroom hunt, whilst respecting local regulations of a maximum daily limit of three kilos!

And for the bolder with energy to spare there are all manner of paths to follow on bikes, either electric or self-propelled. A genuine alternative means of immersing yourself in the autumn climate, taking on the less-frequented routes, heading for Val Febbraro perhaps, full of colour and surprises.

madesimo

Se la conosci, te ne innamorir!





EN PLEIN AIR

Van Camp Land

LA VACANZA CHE MANCAVA

Un'area sosta per van e camper che alla comodità di un luogo immerso nel verde, unisce una filosofia di vacanza rispettosa, originale e divertente.

Diventando un modello da replicare.

Germania, Svezia, Austria, Inghilterra e Danimarca. Sono solo alcune delle nazioni stampate sulle targhe dei primi ospiti giunti nel punto sosta Van Camp Land, inaugurato questa estate in Valchiavenna.

Siamo a Somaglia, nella splendida distesa verde del comune di Samolaco.





Il progetto Van Camp Land nasce dall'idea di due amici, Cristian Zecca e Mauro Ferrari, camperisti fino al midollo. Il loro desiderio è quello di dare vita ad uno spazio di sosta a disposizione di chi come loro condivide la passione per la vacanza itinerante all'aria aperta. Un modo concreto, insomma, per incentivare il turismo sostenibile e responsabile, offrendo ai camperisti in transito l'opportunità di trascorrere alcuni giorni in un'oasi incontaminata.

Il supporto Un sostegno fondamentale a questa start-up lo ha fornito Tremenda XXL, che ha messo a disposizione una porzione del proprio parco. Van Camp Land sorge a due passi dall'itinerario ciclo-pedonale che collega Chiavenna al Lago di Como. Inoltre, lì vicino c'è un lago per la pesca sportiva. In poco tempo sono sorte sette aree di sosta, con servizi gratuiti come il carico d'acqua, il collegamento elettrico, la connessione Wi-Fi e un punto lounge per grigliate e bbq. Il tutto arricchito da tanti arredi e giochi in legno, ricavati da pallet in disuso.

App e recensioni Le potenzialità di quest'area sono infinite. Van Camp Land è già segnalata dalle principali App (Park4night, Camper Contact, Garden Sharing) che si rivolgono ai camperisti e le recensioni ottenute sono eccezionali. La formula è piaciuta così tanto che il cantautore Simone Tomassini, già protagonista a Sanremo e appassionato camperista, a quest'esperienza ha dedicato una canzone divenuta già un tormentone (per ascoltarla basta visitare il sito Vancampland.it).

Opportunità La start-up di Van Camp Land in Valchiavenna è pronta ad essere riproposta a vantaggio di chiunque abbia la disponibilità di un terreno, da mettere a disposizione di camper e van. I promotori pensano di replicare l'iniziativa nelle medesime logiche con cui è nata, all'insegna di una circolarità di fruizione che omaggia ogni aspetto naturalistico, utilizzando solo materiali e prodotti locali. Un'idea che ha già preso piede, tanto che sono già giunte le prime richieste di aprire un punto Van Camp Land in Puglia, Veneto e Basilicata.



OUT IN THE OPEN **EN HALT!! VAN CAMP LAND**

A rest area for vans and campers that combines the comforts of a place surrounded by greenery with the philosophy of partaking in a respectful, original and fun-packed holiday. It's becoming a model to be duplicated.

Germany, Sweden, Holland, Austria, and England. These are just some of the nations represented – as indicated on the license plates of the very first visitors who turned up at the Van Camp Land, inaugurated this summer in Valchiavenna. We are in Somaglia, within the splendidly green expanse of the municipality of Samolaco.

Van Camp Land was the brainchild of two friends Cristian Zecca and Mauro Ferrari, campers to the very core. Their ambition was to breathe life into a rest area available to anyone like themselves who shared a passion for travel and staying outdoors. A tangible, practical way to encourage sustainable and responsible tourism, serving up to transit campers the chance to spend a few days in a genuinely unspoiled oasis.

Vital, fundamental support for the start-up was provided by Tremenda XXL, which made a decent proportion of its parkland available. Van Camp Land is situated just a stone's throw from the cycle-pedestrian route that connects Chiavenna to Lake Como. Furthermore, there is a lake nearby for sports fishing. In no time at all, eight rest areas were established with free services such as water loading, Wi-Fi connection and a very popular relaxation point with grill and barbecue. And all arranged alongside wooden tables/chairs and indeed games made from redundant pallets.



And the potential of the area is limitless. Van Camp Land is already pointed up by the principal App that cater to the camping fraternity and the reviews are exceptional. It's a formula which has achieved such acclaim that the singer-songwriter Simone Tomassini, a star of Sanremo no less, and a committed camper driver, was moved to dedicate a highly-popular song to the experience. (You can listen to it on the website Vancampland.it).

Excitingly, the start-up of Van Camp Land is ready to be replicated to the advantage of anyone who has a piece of land which could be made available to campers and vans. The organisers are considering extending the initiative using the very same reasoning that triggered the original, one that clearly pays due respect to all aspects naturalistic, including the use of local materials and products. It's a philosophy which has already grabbed the attention of many, so much so that requests to open Van Camp Land in Puglia, Veneto and Basilicata are presently under consideration.



MOUNTAINBIKE

l'anello di Paiedo

Testo di Alessandro Rigamonti foto di Enrico Minotti.

Alla scoperta di un itinerario poco battuto in una zona affascinante della vallata.

Un'escursione in mtb da effettuare in autunno è senza dubbio quella che porta al grazioso borgo di Paiedo, nel territorio di Samolaco.

L'occasione giusta per visitare i suoi dintorni con un'inedita panoramica della Valchiavenna sotto lo sguardo della parete sud-ovest del Pizzo di Prata. Inoltre, per chi utilizza una bici full – cioè che dispone sia della forcella anteriore che di quella posteriore – ed è in possesso di capacità da discesista, c'è anche la possibilità di percorrere un track tecnico e divertente.

Partenza da Era

Partendo dalla rotonda di Era sulla Strada Provinciale Trivulzia, ci immettiamo in via Roma puntando la chiesa di ispirazione romanica di San Andrea (210 m), dove la tradizione racconta che lì incominciò il martirio di San Fedele. Proseguendo in salita sulla strada diventata consortile in un bel bosco di castagni e robinie, incontriamo subito pendenze impegnative intorno al 10% e dopo circa due km ci imbattiamo in una cappelletta ed un cartello che ci indicano che siamo ormai arrivati ad un'altra costruzione dedicata all'omonimo santo: Sant'Andrea al Mot (quota 400 m circa).

Tappa al Mot

Seguiamo la breve svolta e lasciamo la bici sull'altura dominata da un imponente ippocastano e che ospita la chiesa, il suo campanile, la casa parrocchiale, il cimitero del 1821 e gli antichi ruderi di un castello. La chiesa, originaria del 1300 circa, appare un po' spoglia e buia ma visitandola si possono ammirare alcuni affreschi tra i quali spiccano quelli di Gian Battista Macolino che nel 1632 rappresentò la vita del Santo, e uno più antico del XVI secolo con la Madonna tra i SS Andrea, Venerio, Pietro, Paolo attribuito alla scuola di Gaudenzio Ferrari.

L'edificio fu interamente spogliato dei suoi beni quando fu costruita la nuova chiesa parrocchiale di Era: pavimentazione, portale, altare, reliquie e calici furono trasportati a valle e riutilizzati per il nuovo tempio.



Passaggio tra i boschi

Terminata la breve visita riprendiamo a pedalare fra un susseguirsi di selve. La salita è sempre impegnativa e si circonda di castagni e betulle fino ad una fontanella posta al km 4,5 circa che permette di riempire la borraccia e tirare un attimo il fiato prima dell'ultimo sforzo. Dopo poco meno di 7 km dalla rotonda raggiungiamo il grazioso borgo di Paiedo (900 m): costruzioni secolari in sasso si alternano ad altre più moderne. Immersi nel silenzio ci spostiamo fra le viuzze del borgo che una volta era il più abitato del comune di Samolaco. Qui infatti abbondavano orzo, segale, grano saraceno, fagioli e patate fino a quando una grande bonifica verso fine '800 ha suggerito agli abitanti di scendere a valle nel piano. Obbligatoria una tappa al giardino della chiesa dedicata a San Francesco e al suo campanile a tre campane che testimoniano l'importanza per un edificio del genere posto a quella quota. Da Paiedo si ha la possibilità di ammirare la Valchiavenna, sotto l'imponente mole del Pizzo di Prata, Dal lago di Mezzola fino alle maestose vette a nord fra cui spiccano il Galleggiore, la Cima di Lago e il famoso Pizzo Stella.

Un tuffo a valle

Rimontiamo in sella alla bici e scendiamo sulla strada consortile appena percorsa abbassandoci di quota fino allo spiazzo dove si tiene l'annuale festa di paese. Appena dopo aver percorso il primo tornante notiamo alla nostra sinistra una strada sterrata che ci porterà fino alla frazione di Santa Teresa. Dapprima la strada è facile e percorribile da chiunque poi il percorso diventa più impegnativo per capacità fisiche e tecniche: fino a Piazza Caprara (800 m) infatti l'escursione è alla portata di tutti, neofiti inclusi, che dopo aver raggiunto le case di questo piccolo nucleo possono tranquillamente fare marcia indietro e ridiscendere seguendo la medesima strada utilizzata in salita. Per i più esperti è possibile continuare portando la bici lin spalla fino a Santa Teresa (950 m, 20 minuti circa) da dove, dopo una sosta per riprendere fiato e visitare l'immane chiesetta, inizia una discesa mozzafiato che immersa nel bosco tramite uno stretto sentiero porta fino alla località Monastero.

Consigliamo vivamente una bici full e una certa dimestichezza con le tecniche di discesa perché il fondo è assai sconnesso e numerosi sono i tratti ripidi e privi di protezione fino a circa 430 m dove la strada torna asfaltata e si può ridiscendere tranquillamente fino a San Pietro.



Info: mtb.chiavennese@gmail.com
Guida MTB Alessandro Rigamonti
Cell. +39 328 492 4113
www.valchiavennabike.it



EN AUTUMN MTB THE PAIEDO LOOP

DISCOVERING A LITTLE-TRODDEN ITINERARY WITHIN A CAPTIVATING AREA OF THE VALLEY.

An excursion not to be missed in Autumn is undoubtedly the one that leads to the charming village of Paiedo in the territory of Samolaco. Autumn represents the perfect season in which to visit an environment with some exclusive panorama of Valchiavenna under the watchful eye of the southwestern face of Pizzo di Prata. Furthermore for anyone who adopts a "full" bike – that is one with a front fork and a rear piston – and possesses the fearless capacities of the downhill skier, there is the added possibility of a challenging, technical and exhilarating finale.

Heading off from the roundabout along the Provincial 2 Trivulzia road, we move into via Roma towards the cemetery and the Romanesque church of San Andrea (210m) where legend has it the martyrdom of San Fedele initiated. Continuing uphill along a consortium-type road within magnificent woodland of chestnut and flowering locust, we encounter challenging slopes of around 10%, and after a couple of kilometres we reach a chapel and a sign indicating a further building dedicated to saint Andrea al Mot at an altitude of around 400m.

And now we find ourselves on higher ground dominated by an imposing chestnut tree and land which accommodates the church, its bell tower, the Parish house, the cemetery from 1821 and the ancient ruins of a castle. The church, which originates from around 1300 might appear a little dark and even spartan but visitors have the chance to appreciate some splendid frescoes among which those of Gian Battista Macolino stand out. In 1632 he portrayed the life of the Saint, and an earlier one from the 16th century represents the Madonna with Saints Andrea, Venerio, Pietro, Paolo attributed to the school of Gaudenzio Ferrari.

The building was completely stripped of its assets when the new Parish church at Era was established: flooring, portal, altar, relics and chalices were all transported downstream and reclaimed for the new place of worship.

Following a brief visit we return to our bikes and head through a succession of woodland areas. The climb is regularly challenging and we are surrounded by chestnut and birch all the way to a fountain after around 4.5km where we can refill our water bottles and have a break before the final push!

After a little under 7km from the original roundabout we reach the attractive village of Paiedo (900m): centuries-old stone buildings alternate with more modern structures. Immersed in silence we move through the narrow streets of the village which was once the most populated in the municipality of Samolaco. Barley, rye, buckwheat, beans and potatoes all flourished here in abundance until a major development towards the end of the 19th century saw the inhabitants return to the valley bottom. A pause in the garden of the church dedicated to San Francesco is highly recommended and the bell tower with its three bells is an indication of the importance of a building of this nature at altitude. From Paiedo you have a fantastic opportunity to appreciate Valchiavenna, far below the imposing mass of Pizzo di Prata, all the way from Lake Novate to the majestic peaks to the north including the Galleggione, Cima di Lago and the legendary Pizzo Stella.

Once back astride our two-wheel companion we head back down the consortium road as far as the clearing where the annual fete is organised. Shortly after the first bend we take a dirt road on the left leading to the hamlet of Santa Teresa. At first the road is gentle and manageable for everyone but it soon becomes increasingly demanding both physically and technically: up to piazza Caprara (800m) in fact the excursion is within everyone's reach, including beginners, who after reaching the houses of the small nucleus, can simply turn on their heels and go back down.

For the bolder and more experienced it's possible to sling the bike over your shoulder and head up to Santa Teresa (950m and around 20 mins) from where - after a pause to catch your breath and a visit to the fine church - we can enjoy an exhilarating descent immersed in woodland along a narrow path that leads to the district of Monastero.

We strongly recommend use of a "full" bike and a certain familiarity with descent techniques because the surface is pretty bumpy and there are a number of steep and unprotected sections down to about 430m where the road returns to an asphalt nature and you can head steadily down to San Pietro.

ORARI MUSEI VALCHIAVENNA - AUTUNNO 2020

PALAZZO VERTEMATE FRANCHI - PROSTO DI PIURO

Aperto fino al 1 novembre
Tutti i giorni, chiuso mercoledì
Novembre
Venerdì, sabato e domenica
Prenotazione obbligatoria

MATTINO 10.00, 11.00
POMERIGGIO 14.30, 15.30 e 16.30

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

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

MUSEO DEL TESORO - CHIAVENNA

Fino al 31 ottobre
Prenotazione obbligatoria
Martedì, giovedì, sabato

MATTINO 10.00 - 12.30
POMERIGGIO 15.00 - 18.00

Domenica
MATTINO 10.00 - 12.00

Novembre - Febbraio
Prenotazione obbligatoria
Da martedì a venerdì

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 4,00
INGRESSO RIDOTTO Euro 2,00

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

GALLERIA STORICA CORPO CIVICO POMPIERI VALCHIAVENNA - CHIAVENNA

Aperto luglio, settembre e ottobre
Sabato

POMERIGGIO 15.00 - 18.00

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

TEMPIETTO ROMANICO SAN FEDELINO - SORICO

Fino al 25 ottobre, aperto sabato, domenica e festivi

POMERIGGIO 14.00 - 17.00

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

MUSEO DELLA VIA SPLUGA E DELLA VAL SAN GIACOMO (MU.VI.S.) - CAMPODOLCINO

Da ottobre aperto tutti i giorni, chiuso lunedì

MATTINO 09.30 - 12.30

SABATO 09.30 - 12.30
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

MULINO MORO DI BOTTONERA - CHIAVENNA

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

PARCO ARCHEOLOGICO, BOTANICO DEL PARADISO E CAURGA - CHIAVENNA

Fino all'11 ottobre
Da martedì a domenica

MATTINO 10.00 - 12.00
POMERIGGIO 14.00 - 18.00

Dal 13 ottobre all'11 aprile
Da martedì a domenica

MATTINO 10.00 - 12.00
POMERIGGIO 14.00 - 17.00

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

MUSEO DEL PICAPREDA - NOVATE MEZZOLA

Per informazioni:
COMUNE DI NOVATE MEZZOLA
Tel. 0343 63040

GALLERIA DI MINA - VERCEIA

Per informazioni:
FORTE MONTECCHIO NORD, Tel. 0341 940322

MUSEO DEGLI SCAVI DI PIURO

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

MUSEO DEL LATTE - MESE

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

MUSEO ETNOGRAFICO DI SAMOLACO FRAZ. SAN PIETRO (CULMBEE)

Per informazioni: 329 1475838

MUSEO STORICO ETNOGRAFICO NATURALISTICO DELLA VAL CODERA - NOVATE MEZZOLA

Ottobre, novembre e dicembre
Aperto tutti i giorni

ORARIO 8.00 - 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

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



IN SEGUITO AL DPCM COVID-19,
CHIEDIAMO DI VERIFICARE
LE APERTURE DEI MUSEI
DIRETTAMENTE CONTATTANDO
IL CONSORZIO TURISTICO
VALCHIAVENNA 0343 37485

EVENTI D'AUTUNNO

OTTOBRE/NOVEMBRE/ DICEMBRE 2020

Tutto il mese

SALITA PER LE VIE FERRATE DI MESE E DI DALO

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, info@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'Acquafreggia. Date e modalità da concordarsi

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

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: Infopoint Madesimo, Tel. 0343 53015, info@madesimo.eu

Venerdì

SERATA SPECIALE AL CAFFÈ 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

Sabato

MERCATO

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

DEGUSTAZIONE A TEMA DI VINI, BIRRE, DISTILLATI

Presso Enoteca La Specola. Presso loc. Pratogiano, Chiavenna

Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696, www.enotecalaspicola.it

DEGUSTAZIONE VINI E DISTILLATI

Presso Enoteca Marino, Via Dolzino, Chiavenna
Info: Enoteca Marino, Tel. 0343 32720, www@enomar.it

OTTOBRE/NOVEMBRE

Tutto il mese

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

SETTEMBRE 2020

26/27

GUSTANDO CHIAVENNA

Edizione: "I sapori del Crotto", percorso enogastronomico con menù tipico per le vie di Chiavenna. Prima partenza ore 11, ultima partenza ore 18. € 45 a persona. Per garantire un adeguato distanziamento la prenotazione è obbligatoria
Info e prenotazioni: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

Dal 26 al 24/10

FESTIVAL DELLA CASTAGNA IN VAL BREGAGLIA

A Sottoporta, parte bassa della Val Bregaglia, fra i villaggi di Soglio, Bondo e Castasegna, si trovano i più grandi castagneti d'Europa. Il loro frutto, la castagna, ha avuto soprattutto nei periodi di crisi, un ruolo molto importante nella nostra valle a sud delle Alpi svizzere. Il Festival della Castagna ha un forte legame con questa tradizione e mira a far conoscere questo prezioso cibo ai nostri ospiti. Sull'arco di quattro settimane proponiamo interessanti visite guidate, deliziose degustazioni e varie passeggiate dedicate alla castagna. Si tengono letture e conferenze, e i nostri pasticceri svelano i segreti della torta di castagna
Info: www.festivaldellacastagna.ch

27 domenica

TRACCIOLINO TRAIL

III edizione. Gara di Trail Running Only Up: Verceia - Frasnedo; 8,9 km - D+ 1050m. Partenza dal lungo lago di Verceia e arrivo nella splendida località di Frasnedo, in Val dei Ratti
Info e iscrizioni: www.tracciolinotrail.it, www.kronoman.net

SPLUGA DA CAPOIRO

SS36 da Campodolcino a Madesimo aperta solo a ciclisti e pedoni, dalle 7 alle 18. Possibilità di proseguire fino a Motta alta dalla strada vecchia di Pianazzo, ciclabile
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

Dal 27 al 30

SOBRIETA' E BELLEZZA

In collaborazione con Fondazione Salecina
Info e iscrizioni: Fondazione Salecina, info@salecina.ch

OTTOBRE 2020

Fino al 15

CORSI DI PALLACANESTRO

Martedì e giovedì 3° e 4° elementare dalle 16.30 alle 18, 5° elementare e 1° media dalle 18 alle 19.30. Presso Palamalggia, Chiavenna. 1° e 2° elementare dalle 16.30 alle 17.30. Lunedì presso Palamalggia e mercoledì presso palestra Scuole Garibaldi, Chiavenna
Info: Manuel Cinque, Cell. 333 8580383, basketchiavenna@gmail.com

Fino al 24

FESTIVAL DELLA CASTAGNA IN VAL BREGAGLIA

A Sottoporta, parte bassa della Val Bregaglia, fra i villaggi di Soglio, Bondo e Castasegna, si trovano i più grandi castagneti d'Europa. Il Festival della Castagna ha un forte legame con questa tradizione e mira a far conoscere questo prezioso cibo ai nostri ospiti. Sull'arco di quattro settimane proponiamo interessanti visite guidate, deliziose degustazioni e varie passeggiate dedicate alla castagna. Si tengono letture e conferenze, e i nostri pasticceri svelano i segreti della torta di castagna
Info: www.festivaldellacastagna.ch

2/3

IL LATO ROSA DELLA PREVENZIONE

Visite ed ecografie con i senologi dott. G. Baratelli e dott.ssa E. Monti. Venerdì dalle 8.30 alle 19.30 e sabato dalle 8 alle 17.30. Under 30: € 10; over 30: € 35. Presso Saletta Società Operaia, Chiavenna.
Organizzazione: Donne in Rosa e Società Operaia. I contributi saranno devoluti alla Lega Italiana per la lotta contro i tumori
Info e prenotazioni: www.donneinrosa.webnova.it. Per chi è impossibilitato a prenotare on-line da lunedì a venerdì dalle 18 alle 19 al numero 327 9905974

3 sabato

AL CHIARO DI LUNA

Salita guidata a Codera con il plenilunio, all'arrivo cena con prodotti del territorio e possibilità di pernottamento. Presso Val Codera, Novate Mezzola
Info: Ass. Amici Val Codera OdV, Tel. 0343 62037, info@valcodera.com

4 domenica

IL GALLETTO MOTO GUZZI FA 100

70 anni dalla nascita + 30 anni di raduno. La Mandello - Chiavenna celebrativa a tappe (Monomodello Galletto). Ore 9 ritrovo alla Moto Guzzi di Mandello (LC), ore 10 partenza scaglionata, ore 11.30 arrivo a Chiavenna in Piazza del Municipio. Partecipazione gratuita
Info e iscrizioni: Davis, Cell. 339 1546623; Carlo, Cell. 335 6708420

9 venerdì

APPUNTAMENTO AL BUIO

IV edizione. Degustazione vini e piatti locali. Presso Palazzo Vertemate Franchi, Piuro, ore 20.30
Info e prenotazioni: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696, info@enotecalaspicola.it

10/11

SPIRITO DI PATATA

A cena e a pranzo degustazione di menù, tradizionali e non, dall'aperitivo al dolce, a base di patate di valle, appena raccolte negli orti della biodiversità di Codera. Laboratorio di cucina Alpina: scoprire e usare in maniera diversa e divertente le patate in cucina: laboratorio pratico, guidati dalle massaie, alla scoperta di ricette antiche e nuove a base di "tartifugi" de Cudèra. Presso Val Codera, Novate Mezzola
Info: Ass. Amici Val Codera OdV, Tel. 0343 62037, info@valcodera.com

10 sabato

KILOMETRO VERTICALE CHIAVENNA - LAGÜNC: PRESENTAZIONE

Presentazione 35° edizione del trofeo Amici Madonna Della Neve Lagünc, XXI ed. del Kilometro Verticale Chiavenna-Lagünc. Presso Piazza Bertacchi, Chiavenna, ore 18
Info: www.kilometroverticalelagunc.it

11 domenica

KILOMETRO VERTICALE CHIAVENNA - LAGÜNC: GARA

Gara internazionale di corsa in montagna. Campionati italiani individuali e di società. Il Kilometro Verticale Chiavenna - Lagünc percorre esclusivamente mulattiere e sentieri di montagna. Il dislivello dei mille metri è stato certificato dallo Studio Tecnico Maraffio di Chiavenna. La partenza è situata a quota 352m slm e l'arrivo a 1352m slm, rispettivamente in loc. Loreto in Comune di Chiavenna e loc. Lagünc in Comune di San Giacomo Filippo. Il percorso ha uno sviluppo di metri 3.298. Partenza ore 9.15. Organizzazione: A.S.D. Amici Madonna della Neve Lagünc
Info: www.kilometroverticalelagunc.it

17/18

SANO FESTIVAL

I edizione. I visitatori avranno la possibilità di partecipare ai corsi dell'Open School, alle numerose conferenze, visitare l'Eco Mercato curato dai produttori locali, visitare gli stand tematici all'interno dell'Antico Ospedale di Piuro o semplicemente godere dei pacchetti benessere e dei trattamenti della SPA. Presso Hotel Piuro e Ospedale di Piuro
Info: Hotel Piuro, Tel. 0343 32823, info@hotelpiuro.com

23 venerdì

ABC DEL VINO

Degustazione vini e piatti locali. Presso Palazzo Vertemate Franchi, Piuro, ore 20.30
Info e prenotazioni: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696, info@enotecalaspicola.it

25 domenica

FESTA DI SAN LUIGI GUANELLA

Ore 11 Santa Messa solenne celebrata dal Vescovo di Como, ore 14.30 processione e castagnata. Presso loc. Fraciscio, Campodolcino
Info: Parrocchia di Campodolcino, Tel. 0343 50118; InfoPoint Campodolcino, Tel. 0343 50611, campodolcino@valtellina.it

31 sabato

MERCATINO AGROALIMENTARE DI LEGAMBIENTE

Il mercatino ha la finalità di comunicare una tematica ambientale: il compostaggio domestico. Presso Piazza Bertacchi, Chiavenna, dalle 8 alle 18
Info: Legambiente Valchiavenna ONLUS, Cell. 345 4807658, legambientevalchiavennaonlus@gmail.com

AL CHIARO DI LUNA

Salita guidata a Codera con il plenilunio, all'arrivo cena con prodotti del territorio e possibilità di pernottamento. Presso Val Codera, Novate Mezzola
Info: Ass. Amici Val Codera OdV, Tel. 0343 62037, info@valcodera.com

Dal 31 al 4/11

FESTA DEL CASTAGNO

A coronamento della stagione agricola, una serie di manifestazioni in onore dell'albero del pane delle popolazioni alpine, con Fiera di San Martino: micromercatino di prodotti agricoli e artigianali; Officina del gusto: degustazione di dolci autunnali e di castagne abbrustolite al fuoco; Fatti prendere in castagna: produzione e distribuzione di Marronita a base di castagne di valle; Torneo di "48"; Tombolone toponomastico: tombola toponomastica per non dimenticare; Re Castagne: animazione per bimbi; Visita guidata alle selve castanili della zona con passeggiata e merenda alle case di Cii. Presso Val Codera, Novate Mezzola
Info: Ass. Amici Val Codera OdV, Tel. 0343 62037, info@valcodera.com

NOVEMBRE 2020

6 venerdì

MONTAGNA 4.0. FUTUReALPS

Comunità, innovazione, sostenibilità, territorio, turismo. Serata aperta a tutti dal titolo "Protezione Produzioni Promozione: patrimoni da raccontare". Il forte potere evocativo delle aree montane: patrimoni materiali e immateriali da proteggere e promuovere per uno sviluppo all'insegna della qualità, della sostenibilità e della bellezza. Presso sala Banca Popolare di Sondrio, Chiavenna, ore 20.30
Info: Società Economica Valtellinese, Tel. 0342 210997, www.futurealps.it

Dal 6 al 15

MOSTRA "SUI LORO PASSI"

La mostra vocazionale nasce all'interno del Sinodo diocesano quando il vescovo Oscar ha espresso il desiderio che il cammino sinodale fosse accompagnato dalla testimonianza di tanti fratelli e sorelle della Chiesa. 26 pannelli racconteranno la vita di donne e uomini che sono stati umili testimoni di Cristo per mezzo di una vita di fede e di carità nei più diversi luoghi della grande ed estesa diocesi di Como. Presso chiostro Collegiata di San Lorenzo, Chiavenna
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

20 venerdì

PELISSERO: COLTIVARE SOGNI VENDEMMIARE PASSIONI

Degustazione vini. Presso Palazzo Vertemate Franchi, Piuro, ore 20.30
Info e prenotazioni: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696, info@enotecalaspicola.it



Mobili De Stefani



Tutto per il vostro arredamento
www.de-stefani.com

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

22 domenica

MERCATINI DI NATALE A PRATA CAMPORACCIO

XII edizione. I Mercatini prevedono la partecipazione di bancarelle, hobbisti, piccoli artigiani, prodotti locali e associazionismo. Durante la manifestazione sono previsti momenti musicali, mostra e premiazioni del concorso fotografico "Guardando fuori", scatti ispirati al periodo di emergenza e isolamento del lockdown. Presso Via Pietro Costa, loc. San Cassiano (area Chiesa), dalle 9 alle 18
Info: comune di Prata Camporaccio, Tel. 0343 32351, www.comune.pratacamporaccio.so.it

29 domenica

MERCATINI DI NATALE A MESE

Info: comune di Mese, Tel. 0343 41000, www.comune.mese.so.it

DICEMBRE 2020

4 venerdì

DIVINO CHRISTMAS

Degustazione vini e piatti locali. Presso Palazzo Vertemate Franchi, Piuro, ore 20.30
Info e prenotazioni: Enoteca la Specola, Tel. 0343 32696, info@enotecalaspicola.it

Dal 24 al 6/01

NATALE, CAPODANNO ED EPIFANIA IN VAL CODERA

Soggiorno a piacere, cena della Notte Santa, Cenone di san Silvestro e veglione in allegria! Presso loc. Codera, Novate Mezzola
Info: Ass. Amici Val Codera OdV, Tel. 0343 62037, info@valcodera.com

31 giovedì

FESTA DI CAPODANNO ALLA LOCANDA CODERA

Attendiamo insieme l'inizio del nuovo anno! Presso Locanda Codera, Val Codera, Novate Mezzola
Info: Locanda Codera, Cell. 339 6122179, lalocandacodera@gmail.com

www.valchiavennaeventi.com

ATTIVITA' 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

Madesimo Tel. 0343 55311

Pro Chiavenna

Chiavenna Tel. 0343 35327

Mu.Vi.S. Museo Via Spluga e Val San Giacomo

Campodolcino Tel. 0343 50628

Museo del Tesoro

Chiavenna Tel. 0343 37152

COMUNITÀ MONTANA, COMUNI IN 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

AGENZIE VIAGGI

La Magnifica Terra

Chiavenna Tel. 0343 34724

Nuove Mete

Chiavenna Tel. 0343 37683

Terra di Confine

Chiavenna Tel. 0343 36613

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

Nicola Ciapponi

Guida Alpina, Cell. 347 1658505

Renata Rossi

Guida Alpina, Cell. 333 1905081

Daniele Gadola

Accompagnatore Media Montagna

Cell. 347 7945139

Top Canyon

di Pascal Van Duin, Cell. 335 5470126

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 Giovanni

Cell. 335 258462

ALBERGHI

Stella Alpina**

Campodolcino Tel. 0343 50122

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

Saligari***

Verceia Tel. 0343 39100

BED & BREAKFAST E CASE VACANZE

Lo Scoiattolo

Campodolcino/Fraciscio

Tel. 0343 50150 Cell. 338 3195386

San Luigi

Campodolcino Cell. 335 8053626

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

Casa Ratti

Chiavenna Cell. 348 8568278

Casa Vacanze La Romantica

Chiavenna Cell. 333 8826913

Centro Storico Chiavenna

Chiavenna Tel. 0343 32852

Cell. 334 7114024

La Casetta

Chiavenna Cell. 348 1608186

La Libreria

Chiavenna Tel. 0343 40326

Cell. 349 5572137

La Loggia Casa Vacanza

Chiavenna Cell. 339 3822147

La Nonna Costantina

Chiavenna Tel. 0343 290066

Cell. 334 6094839

La Sciora Oliva

Chiavenna Tel. 0343 33041

Cell. 338 9119063

Casa Vacanze Le Vecchie Mura

Chiavenna Cell. 334 3625353

Palazzo Giani

Chiavenna Cell. 333 1363317

Palazzo Salis

Chiavenna Tel. 0343 32283

Ploncher

Chiavenna Cell. 328 1169196

Casa Vacanze Res Albert

Chiavenna Cell. 339 6951728

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

Casa Pasini-Foresteria

Piuro/Prosto Cell 345 5899943

La Malpensada

Piuro/Prosto Tel. 0343 32382

Appartamento Guglielmana Silva

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 36183
Cell. 339 1127345

Vertemate

Piuro/Prosto Tel. 0343 32521

Cell. 345 4562277

La Stüa

Prata Camportaccio

Tel. 0343 20045 Cell. 334 8197994**Ni-doperdue**

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

AGRITURISMI

Ca' Pianazöla

Chiavenna/Pianazzola Cell. 348 9234656

La Campagnola

Gordona Tel. 0343 21001

Pra L'Ottavi

Gordona Cell. 338 4696401

Locanda 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 4368



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:

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

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

Per ricevere i prossimi numeri di Valchiavenna Vacanze direttamente a casa tua effettua il versamento, compila questo coupon e consegnalo via mail, posta, fax o di persona agli uffici del Consorzio Turistico Valchiavenna unitamente alla ricevuta del versamento a contributo delle spese per la spedizione. Ogni stagione ti invieremo il nostro magazine, informandoti sulle novità e le iniziative turistiche che riguardano la Valchiavenna.

To receive future issues of Valchiavenna Vacanze directly at your home address please complete this coupon and send by mail, post, fax or in person to the offices of the Consorzio Turistico Valchiavenna together with proof of payment made towards the cost of mailing. We will then be in a position to forward copies each and every season including up to date information of initiatives and new opportunities for visitors throughout our very special Valchiavenna.

Nome-Name

Cognome-Surname

Città-Town Cap-Postcode

Via-Street Provincia-Country

Nazione-Nation e-mail

Da consegnare a Consorzio di Promozione Turistica - P.za Caduti per la Libertà, 3 - 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

INFORMATIVA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 SULLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI
 I dati personali acquisiti dal Consorzio per la promozione turistica della Valchiavenna 23020 - Chiavenna (SO) Piazza Caduti della libertà, sono utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività di promozione delle iniziative turistiche e culturali della Valchiavenna. I dati personali trattati non sono comunicati e/o trasmessi a terzi. Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 si ha il diritto di accedere ai propri dati chiedendone la correzione, l'integrazione, la cancellazione o il blocco.
 Qualsiasi richiesta può esserci comunicata a consorzioturistico@valchiavenna.com



Seguici!



facebook.com/BresaoleDelZoppo
www.delzoppo.it
info@delzoppo.it

Bresaola della Valtellina



Bresaola
secondo la
tradizione

senza glutine, senza lattosio



BRESAOLE DEL ZOPPO SRL
 VIA DELL'INDUSTRIA 2
 23010 BUGLIO IN MONTE
 SONDRIO | ITALY



1868-2018

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