

N. 61 INVERNO 2020/21

# VALCHIAVENNA VACANZE

PERIODICO DI INFORMAZIONE TURISTICA

Consorzio per la Promozione Turistica della Valchiavenna (SO) - Piazza Caduti per la Libertà, 3 - Sede Legale Chiavenna (SO)

**IL RICHIAMO DELLA NEVE  
A SPECIAL WINTER**



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



Cari lettori,  
all'inizio di un inverno che ha già abbondantemente imbiancato le nostre montagne, vogliamo lanciarvi dei messaggi **positivi**.  
Valchiavenna Vacanze vi accompagna nella lettura con il richiamo della **natura** invitandovi a staccare per ritrovare **energia**.  
Vi portiamo a sciare sul Canalone con **passione** ed **eleganza** per poi scoprire una rispettosa ristrutturazione, esempio di calda **accoglienza**.  
Il prodotto tipico forse più particolare della Valle vi invita a suonare **melodie** con la carne secca.  
Con sci e pelli di foca cerchiamo **libertà** e **armonia** sulla neve per poi guidarvi all'interno di un paese che conserva la sua **autenticità**.  
Impariamo da un giovane esperto a preparare squisiti **dolci** prima di immergerci nel candido **silenzio** dell'alta Val dei Ratti.  
Terminiamo il nostro viaggio **respirando** a pieni polmoni l'**aria fresca** a Madesimo e nel paesaggio **incantato** dell'alta Val Bregaglia.  
Abbiamo scelto alcune parole degli articoli per presentare questo numero con l'augurio di poterci ritrovare tutti insieme a godere dell'energia positiva che ci offre la montagna in inverno. Un cordiale saluto

Dear readers  
Plenty of the the wintry white stuff already to sharpen up our mountains, so let's be suitably **encouraged**.  
And encouragement too from your own Valchiavenna Vacanze with an invitation to listen to the "call of the wild" and **disconnect** in order to **re-energise**.  
We invite you to see how to take on the legendary Canalone with both passion and style and then to discover a genuinely respectful renovation, with a classically warm **welcome**.  
Whilst perhaps the most particular cured meat of the valley should engage you with its highly original "**fine-tuning**".  
Donning both ski and skins in search of **freedom** and **harmony** on the snows we take you to a spot that has lost none of its **authenticity**.  
And we learn from a young entrepreneur just how to prepare exquisite **desserts**, before disappearing within the utterly magnificent **silence** of the upper Val dei Ratti.  
And our journey ends magically by breathing deeply within the  **freshest** of Madesimo's **airs**, and the **enchancing** landscapes of Val Bregaglia on high.  
Just a few collected words in this issue's articles in the hope of bringing us all together in order to enjoy all the positive energy of the mountains in winter. Seasonal greetings

Franco Moro Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna  
www.valchiavenna.com





**4** Valchiavenna, terra di sapori **6** Inverno, il richiamo della natura  
**28** Il bivacco Primalpia **32** Madesimo, la natura che ispira  
**48** Giuliano Ferrari, sciare prima di tutto

**14** Fraciscio, un borgo autentico **18** Melodie "de carna seca" **20** Personaggio, LuCake  
**36** Casa Pasini, vacanza speciale **42** Freetouring senza fretta  
**52** Valchiavenna 2020 **54** Maloja, il paese invernale **62** Attività e servizi

**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)

**Editore**  
Consorzio per la Promozione  
Turistica della Valchiavenna  
Piazza Caduti per la Libertà, 3  
23022 Chiavenna (SO)  
Tel. +39.0343.37485  
consorzioturistico@valchiavenna.com

Publicazione registrata  
Tribunale di Sondrio n.353 del 19.12.2005  
N. 61 Inverno 2020/21

[www.valchiavenna.com](http://www.valchiavenna.com)  
[www.madesimo.com](http://www.madesimo.com)  
[www.campodolcino.eu](http://www.campodolcino.eu)  
[www.valchiavennabike.it](http://www.valchiavennabike.it)  
f i Valchiavenna Turismo  
+39 377 0847082  
Iscriviti alla newsletter di  
Valchiavenna Turismo: vai su  
[www.valchiavenna.com](http://www.valchiavenna.com)

# VALCHIAVENNA TERRA DI SAPORI

**Vogliamo continuare a sostenere il nostro territorio, chi lo abita, chi lo vive, chi lo apprezza, chi lo gusta.**

Ti suggeriamo di continuare a comprare in Valchiavenna: scegli i nostri commercianti, i nostri artigiani, i nostri professionisti e le nostre imprese.

Diversi sono i bar e ristoranti che in questo periodo si sono organizzati per effettuare il delivery; molti commercianti propongono lo shopping online e la consegna a domicilio dei propri articoli. Sosteniamo la Valchiavenna, i suoi valori e le sue esperienze.

**Facciamolo insieme!**

**LA TERRAZZA**  
PIANAZZOLA  
Cell. +39 331 3827470

**CROTTO OMBRA**  
CHIAVENNA  
Tel. 0343 290133  
Cell. +39 333 1243187  
info@crottoombra.com

**PIPER BAR & PIZZA**  
CHIAVENNA  
Servizio consegna e asporto  
Tel. +39 0343 710060  
www.piper.pizza

**CROTTO UBIALI**  
CHIAVENNA  
Gradita l'ordinazione entro le 16.00.  
Cell. +39 345 6017912

**CROTTO AL PRATO**  
CHIAVENNA  
Servizio d'asporto  
Ordinazioni entro le 16  
Tel. +39 0343 37248

**PIZZERIA RISTORTANTE ARCA**  
CHIAVENNA  
Tel. +39 0343 34601

**RISTORANTE PIZZERIA  
AL VICOLO**  
CHIAVENNA  
Tel. +39 0343 35230

**CROTTO GIOVANANTONI**  
CHIAVENNA  
Beppe: +39 347 2617955  
Sara: +39 346 3972398

**BOGGIA RISTO**  
GORDONA  
Servizio consegna e asporto  
Tel. +39 0343 43299

**AGRITURISMO AQUA FRACTA**  
PIURO  
Asporto venerdì e sabato sera  
Tel. +39 0343 37336

**HOTEL MALOJA**  
NUOVA OLONIO  
Servizio consegna e asporto  
Tel. +39 0342 687936

**LA FIORIDA**  
Servizio consegna e asporto  
tra Colico e Ardenno  
Tel. +39 0342 680846  
commerciale@lafiorida.com

**LA GENZIANELLA**  
FRACISCIO  
Tel. +39 0343 50154

**SAN LUIGI**  
CAMPODOLCINO  
Asporto e consegna serale  
Cell. +39 335 8053626

**CAFFÈ DOLZINO** CHIAVENNA  
Cell. +39 339 566 6084

**MACELLERIA DEL CURTO**  
CHIAVENNA  
Tel. +39 0343 32312

**ACQUA FRISIA**  
PIURO  
Tel. +39 0343 36202  
shop@acquafrisia.com

**MASTAI PASTICCERIA**  
CHIAVENNA  
Servizio d'asporto fino alle 19.30  
in Via Consoli Chiavennaschi.  
<https://shop.mastai.it/>  
Tel. +39 0343 32888

**SOUL CAKE PASTICCERIA**  
CHIAVENNA  
Delivery a Chiavenna e dintorni, il  
venerdì a Campodolcino e Madesimo.  
Servizio d'asporto dalle 9 alle 12  
e dalle 16 alle 19.30.  
Tel: +39 328 6662421

**ENOTECA MARINO**  
CHIAVENNA  
Tel. +39 0343 32720

**ENOTECA LA SPECOLA**  
CHIAVENNA  
Tel. +39 0343 32696

**MIREL** CHIAVENNA  
Cell. +39 333 5361321  
Cell. +39 339 6390484

**SCEGLI I NOSTRI COMMERCianti  
ACQUISTA ONLINE**

**LA CORTE**  
CHIAVENNA  
Tel. +39 0343 32431

**BLOSSOM SKI STORE**  
PRATA CAMPORACCIO  
Tel. +39 0343 36723

**PUNTO VERDE**  
PRATA CAMPORACCIO  
Tel. 0343 20430

**BRAMBILLA CALZATURE**  
CHIAVENNA  
Tel. +39 0343 32140

ULTERIORI PROPOSTE IN VALCHIAVENNA  
[eurekostore.it](http://eurekostore.it) [itipicisaligari.bottegefacile.it](http://itipicisaligari.bottegefacile.it)

**IL FAGGIO**  
CHIAVENNA  
Tel. +39 0343 33010

**STILNOVO**  
CHIAVENNA  
Tel. +39 0343 32840

**POST OFFICE**  
CHIAVENNA  
Cell. +39 347 5730674

**ALLE CITTÀ D'ITALIA**  
CHIAVENNA  
Cell. +39 333 9229408

**ORDINA** i prodotti  
della nostra valle,  
ti verranno consegnati  
direttamente a casa

ELENCO PROPOSTE  
AGGIORNATE IN  
[www.valchiavenna.com](http://www.valchiavenna.com)

Con il contributo di





il richiamo

INVERNO

della natura



**Via il computer, nessun cellulare attivo.  
Solo il silenzio e il rumore della neve sotto i piedi.**  
Nella stagione più fredda la montagna propone una molteplicità  
di occasioni per riappropriarci del nostro rapporto  
con la natura, mettendo da parte Whatsapp, mail e social.

## Il primo passo è staccare.

Ma staccare sul serio.

Anche solo per qualche ora.

Rinunciamo allo smartphone per un po'.



Lasciamolo nella tasca dello zaino o della giacca, in modalità aereo. Non serve farlo per una giornata intera. Quel che basta a trascorrere un po' di tempo all'aria aperta, senza l'angoscia di dover per forza controllare se sono arrivati nuovi messaggi o fotografare qualcosa che poi posteremo sui social media, per esibirla ai nostri "amici".

Qual è un effetto garantito prodotto da questa privazione?

La percezione più elevata dell'ambiente che ci circonda.

Distese di neve, boschi ovattati, pendii immacolati, ma anche il canto in lontananza degli uccelli o lo scorrere del fiume, il profumo di resina degli alberi. Il rumore cadenzato del nostro respiro.

Mano a mano che il tempo passa, avvertiremo una sensazione crescente di serenità, arrivando persino a dimenticare lo smartphone.

Il suggerimento che vi proponiamo per questo inverno di relax in Valchiavenna, condizionato dalle limitazioni imposte dall'emergenza che stiamo attraversando, è proprio questo: godiamoci ciascun momento della nostra esperienza all'aria aperta senza l'angoscia o il pensiero di doverlo postare su Instagram o condividere sullo stato di Whatsapp. Gli spunti per farlo? Be', sono infiniti.

Se gli impianti di risalita saranno inaccessibili, dedicatevi ad una lenta passeggiata con le ciaspole. Basta anche un breve giro sugli Andossi o nel fondovalle di Madesimo. Se non amate le racchette da neve ai piedi, camminate nel bosco che da Motta sale verso il Lago Azzurro, oppure lungo la sponda del Liro a Campodolcino. Fatelo! Ma in silenzio.

Chi ama lo sci con le pelli potrà godere di panorami inaccessibili ai più, alle quote più alte a ridosso delle vette maestose.

Sarà un inverno diverso. Questo è sicuro.

Dal quale speriamo tutti di riemergere con nuove energie e nuove prospettive.

E non è detto che non possa regalarci sorprese e novità, insegnandoci un modo più profondo per entrare in contatto con la natura, percependone persino il richiamo. Rispettando sempre le regole necessarie per la nostra tutela e quella degli altri.



## WINTER **EN** THE CALL OF THE WILD

No computer, or interfering mobile. Only the silence and the crunch of snow under our feet. In the coldest of seasons the mountains throw up an abundance of opportunities to re-awaken our relationship with Nature, whilst abandoning Whatsapp, email and social networks. But first we must disconnect. Seriously. Renounce the use of your mobile for a while. Leave it in the jacket pocket, or backpack in flight mode. Just for a few hours. Enough to spend some quality time outdoors. Without "checking" constantly for new messages or taking photographs for social media. And what will it guarantee? This "privation". The ultimate appreciation of the environment all around us. Vast expanses of snow, hushed woodland, immaculate slopes, but also distant birdsong, the flow of the river, and the particular scent of tree resin. Seeing and hearing our own breath. And as time passes, we will experience a growing sensation of serenity, not smartphone neglect! What we're proposing for a winter of relaxation here in Valchiavenna, obviously within the limitations imposed by the current crisis, is simple enough: that we enjoy every moment of our time outdoors without the heartache or even the thought of having to post something on Instagram or share on Whatsapp. So what prompted all this? Plenty, actually. Should the ski lifts be out of reach, enjoy a long, gentle outing on snow racquets. Or even a short excursion up to the Andossi or Madesimo's valley floor might suffice. And if you're not a fan of snowshoes on your feet, head into the woodland that climbs from Motta towards Lago Azzurro, or along the banks of the Liro at Campodolcino. But do it in silence. Those who enjoy skiing using skins can delight in views inaccessible to most, from some of the higher altitudes as close as possible to the majestic peaks. It will be a different winter. That's for sure. And we all hope to re-emerge with fresh energies and new perspectives. And who's to say that it won't spring surprises and innovations on us, demonstrating a more profound way to get in touch with Nature, becoming more aware of its enchantment. Whilst always respecting the rules necessary for both ourselves and other's protection, of course. Carpe diem.



**Vacanza  
sulla neve**

a partire da 2 giorni  
nelle strutture di **Chiavenna**  
e a partire da 3 giorni a  
**Madesimo e Campodolcino**  
comprensive di skipass.  
Consulta i siti per  
i dettagli!

# OFFERTA NEVE IN VAL- CHIA VEN NA

BELLA, SICURA,  
CONVENIENTE



SKIAREA  
VALCHIAVENNA  
SNOW LOVERS



## PROMO PRIMA NEVE

dal 28.11.2020 al 24.12.2020

## PROMO GENNAIO

dal 07.01.2021 al 29.01.2021

## PROMO NEVE DI PRIMAVERA

dal 27.03.2021 al 11.04.2021



@valchiavenna Turismo  
@Discover Madesimo



# MADESIMO

VALCHIAVENNA  
BELLA, SICURA,  
CONVENIENTE



CAMPODOLCINO  
il cuore verde della Vallespluga

INFOPOINT CAMPODOLCINO

+39 0343 50611

campodolcino@valtellina.it

www.campodolcino.eu



INFOPOINT CHIAVENNA

+39 0343 37485

consorzioturistico@valchiavenna.com

www.valchiavenna.com

madesimo

Se te lo conosci, te ne innamorirli.

INFOPOINT MADESIMO

+39 0343 53015

Info@malesimo.eu

www.madesimo.eu





FRACISCIO

# un borgo autentico



Foto di Aurelio Levi e Enrico Minotti

**In un'atmosfera intima e romantica, Fraciscio offre un'esperienza di vacanza unica.**

Il borgo in Valle Spluga è un piccolo nucleo adagiato sopra Campodolcino, a 1300 metri di quota.

Un luogo carico di spiritualità, non a caso questa terra ha dato i natali a san Luigi Guanella, nel 1842. Di Fraciscio era originario il pittore Giovan Battista Macolino, artista molto attivo nelle chiese della provincia nel corso del Seicento.

Quando la neve ricopre le case e le sponde del paesino, trasforma questo angolo incastonato lungo il torrente Rabbiosa in un paesaggio bianco incantato. Abitato tutto l'anno da qualche centinaio di persone, Fraciscio propone bellissime passeggiate, facili escursioni con ciaspole o sci alpinismo e parentesi gastronomiche molto piacevoli. Ciò che si apprezza qui durante l'inverno, è soprattutto il silenzio. Seguendo uno dei percorsi che conducono da Fraciscio a Gualdera o Mottala, capita di ascoltare soltanto il rumore della neve che si compatta sotto i piedi. Tra le cose da vedere, lo storico Guido Scaramellini, presidente del Centro studi storici Valchiavennaschi, menziona in un suo articolo la chiesa di San Rocco, edificata nel 1474. Fraciscio scopre la sua potenzialità turistica soltanto nella seconda metà del '900, con il soggiorno dei primi turisti provenienti dalla Valchiavenna, ma anche dal lecchese, comasco e milanese.

Trascorrere qui alcune ore in una qualsiasi giornata di inverno, permette di apprezzare tutto il fascino di questa natura gentile e autentica.



**I LUOGHI  
DELL'OSPITALITÀ**  
LIST OF FACILITIES  
OF FRACISCIO/GUALDERA

**HOTEL STELLA ALPINA**

Via Fraciscio, 62 (Loc. Fraciscio)  
23021 Campodolcino  
T 0343 50122  
info@stellalp.com  
www.stellalp.com

**RESIDENCE FIOR DI ROCCIA**

Via Fraciscio, 70 (Loc. Fraciscio)  
23021 Campodolcino  
T/F 0343 50435  
info@residence-fiordiroccia.it  
www.residence-fiordiroccia.it

**B&B LO SCOIATTOLO**

(chiuso inverno 20/21)  
Via Fraciscio, 103 (Loc. Fraciscio)  
23021 Campodolcino  
T/F 0343 50150 - M 338 3195386  
bb-loscoiattolo@libero.it  
www.facebook.com/BbLoScoiattolo/

**RISTORANTE LA GENZIANELLA**

Via Fraciscio, 98 (Loc. Fraciscio)  
23021 Campodolcino  
T 0343 50154  
M 348 2660398  
F 0343 50017  
info@genzianellafraciscio.it  
www.genzianellafraciscio.it

**RISTORANTE LA MONTANINA**

Via Casa Don Guanella, 16  
(Loc. Gualdera)  
23021 Campodolcino  
T/F 0343 50109  
M 339 1415295



PLACES TO DISCOVER

**EN FRACISCIO,  
A GENUINE DELIGHT**



The village in Valle Spluga is by no means a “place along the way”. With its intimate and romantic ambience, Fraciscio serves up an original holiday experience.

Fraciscio is a small community situated above Campodolcino at 1300 metres in altitude. A place vibrant with spirituality, it's no coincidence that it was the very birthplace of St. Luigi Guanella in 1842. The painter Giovan Battista Macolino, an artist highly engaged within the churches of the Province during the 17th century was also originally from the village.

Once winter reaches the houses and green surrounds of the village, the corner that's set along the Rabbiosa torrent is transformed into an enchanting white landscape. Inhabited all the year round by a few hundred locals, Fraciscio throws up some beautiful walks, gentle excursions on snow racquets or - for the bolder - ski mountaineering, but with some fine gastronomic treats for all and sundry! But perhaps what's appreciated most here in the winter time is the silence. On an outing along paths that take you to Gualdera or Mottala, all you will hear is the sound of snow compacting beneath you.

Of things to see, rely on historian Guido Scaramellini, president of the Centro studi storici Valchiavennaschi, who strongly recommends the church of San Rocco, built in 1474. But it was only in the latter part of the 20th century that Fraciscio was to discover its tourist potential with visitors turning up not only from Valchiavenna, but also Lecco, Como and Milan.

Passing a few hours here on any magnificent winter day guarantees a genuine appreciation of all the charm of sweet Nature at its purest.



ENOGASTRONOMIA

# melodie "de carna seca"

**Il Violino di Capra della Valchiavenna è uno di quei prodotti che vengono consumati soprattutto nella stagione fredda.**

Stimolano la convivialità e rappresentano bene quel senso di socialità che diffuso dalla "schola de umanità" dei crotti.

Il Violino di Capra della Valchiavenna non è un semplice salume. Nasce da un'antica tradizione locale, che prevedeva regole precise per la preparazione e la conservazione della coscia o della spalla di capra.

Un capolavoro di gastronomia, tanto da meritarsi l'istituzione di un Presidio di Slow Food. Il risultato finale è un salume che non si acquista a fette, ma si consuma intero. Il suo nome lo deve essenzialmente alla forma, che richiama appunto quella di un violino, con la zampa a fungere da manico e la massa muscolare da cassa. Il modo con cui lo si affetta, prelevando riccioli di carne con coltelli a lama stretta, somiglia moltissimo al gesto che compiono i violinisti mentre suonano il loro strumento.

Il Violino di Capra della Valchiavenna è tipico di queste vallate. L'antico transito di persone sui valichi alpini circostanti, provenienti da Germania, Austria e Svizzera, ha stimolato e fatto crescere le tecniche di lavorazione e di salagione delle carni. Oggi sono rimasti pochi artigiani che lavorano questo salume secondo le regole tradizionali. Come ricorda anche il Presidio Slow Food, la tradizione vuole che il violino passi di mano in mano e che ogni commensale affetti la propria porzione. Un tempo il Violino di Capra veniva fatto stagionare nei crotti, con una ventilazione ideale alla maturazione lenta.

Questo prodotto lo si trova ancora in qualche macelleria della città di Chiavenna e dei principali centri della vallata. Alcuni ristoranti propongono degustazioni di "violino" o ricette ispirate alle sue carni saporite.

Una specialità da gustare in compagnia, prendendo il tempo necessario ad apprezzare questo simbolo della storia locale, accompagnato da un buon vino rosso di Valtellina.



FOOD AND DRINK

## EN IN TUNE WITH TRADITION

Violino di Capra from Valchiavenna is one of those products that are consumed above all in the cold season. They act as a stimulant for conviviality and represent handsomely that sense of sociability which embodies the very real "school of humanity" of the crotti. But Violino di Capra is anything but a simple cured meat. It comes from an ancient local tradition, always guided by the precise rules for the preparation and conservation of the goat's leg or shoulder. A tour de force of gastronomy, so much so that it's deservedly become a point of reference for the Slow Food Presidium. The end result is a cured meat that you don't find in slices, but purchase whole. Its name is essentially taken from the shape, reminiscent of that of a violin, with the leg serving as the neck and the muscle mass the main body. The way in which the meat is sliced, taking away curls of meat using narrow blade knives, is remarkably similar to the action performed by violinists whilst playing. Violino di Capra is a classic of Valchiavenna. The ancient tradition of the movement of people through and over the surrounding Alpine valleys and passes, from Germany, Austria and Switzerland stimulated, and thus made widespread, the techniques of working and salting meats. But today there are very few craftsmen left who engage with and work this special piece of goat along traditional guidelines. As the Slow Food Presidium reminds us, tradition maintains that "il violino" at dinner should pass from hand to hand so that each of the company would slice off his own portion. There was a time too when the piece would have been aged in the crotti with its perfect, natural ventilation for slow maturation. You can still find this "speciality" in some of the town's butchers and other nearby traditional venues. Some restaurants organise "violino" tastings or menus inspired by such exquisite meats.

But it's a delight to be experienced in company, taking all the time necessary to appreciate a genuine embodiment of local history.



Per conoscere  
i produttori di Violino della Valchiavenna  
consulta il sito  
[www.valchiavenna.com](http://www.valchiavenna.com)

Con il contributo di





PERSONAGGIO



# LuCake



Foto di Alessandra Tavasci

**"C'è anche un po' di Valchiavenna nei miei dolci".**

Considerato uno tra i maggiori talenti social e televisivi in materia di dolci, Luca Perego ha un legame speciale con la "Valle dei Giusti". Ce lo racconta in questa intervista.

Chi frequenta il web conosce bene il fenomeno LuCake.

All'anagrafe Luca Perego, questo ragazzone di 25 anni, occhi azzurri e un sorriso che conquista, originario della Brianza lecchese, vanta un seguito straordinario tra gli appassionati di cucina, in particolare tra i cultori dei dolci. Definirlo un food-blogger è forse riduttivo. Il suo sito - [www.lucake.it](http://www.lucake.it) -, dove pubblica settimanalmente ricette e articoli, annovera un seguito incredibile, al punto da averlo ormai fatto diventare una star mediatica al pari dei colleghi chef "adulti", che frequentano tv e internet.

Cosa c'entra con la Valchiavenna, vi domanderete.

Da quando era bambino, Luca frequenta il suggestivo borgo di Vho, a San Giacomo Filippo, dove la sua numerosissima famiglia ha acquistato e ristrutturato una grande baita nel verde.

**Le origini** La sua carriera inizia dopo le scuole superiori. "Terminati gli studi mi sono tuffato subito nel mondo del lavoro - ci racconta -. Per alcuni anni ho fatto lo chef nella brigata dei dolci in una società di catering, specializzata in cerimonie. Arrivammo a gestire 180-200 matrimoni per stagione. Questa esperienza mi ha permesso di imparare molto, specialmente sull'organizzazione del lavoro, oltre a comprendere meglio la mia vera passione per la pasticceria".

**Formula vincente** Per carattere, Luca è sempre alla ricerca di stimoli nuovi. Così, quando Instagram in Italia era ancora agli albori, decide di pubblicare le sue prime ricette sul social media. "Ero uno dei primissimi chef che utilizzava questo social, ancora poco diffuso - racconta -. Curavo moltissimo le fotografie delle mie ricette, così come la parte descrittiva". Luca capisce subito che il passo successivo è aprire un blog tutto suo. "Non ho mai smesso di lavorare sui social, anche se all'inizio potevo dedicarci le ore serali, quando terminavo i turni". Il suo stile pulito, il linguaggio giovane e diretto, uniti alla sua grande competenza e ad una presenza molto apprezzata specialmente dal pubblico femminile, alla fine lo hanno premiato dei tanti sacrifici.

**Il salto di qualità** "Sono arrivate le prime richieste delle riviste specializzate, poi le esibizioni di show cooking e a seguire la televisione". Il suo pubblico è prevalentemente giovane. La sua notorietà cresce con il tempo al punto che cominciano a interessarsi a lui anche grosse aziende legate al mondo degli attrezzi e utensili da cucina. Oggi è ambassador di brand importanti. "Il salto di qualità è avvenuto gradualmente. Due anni fa ho deciso di fare di questa attività il mio unico lavoro. Ho acquistato un laboratorio tutto mio, che è diventato il set delle produzioni per il mondo social e per il mio blog". Oggi LuCake è un brand riconosciuto, con un seguito su Instagram di quasi 210mila follower.

**Legame con il territorio** "Adoro Vho e la Valchiavenna - ci confida, mentre ricorda le vacanze trascorse con papà Mario e mamma Roberta, insieme ai quattro fratelli -. Ho trascorso qui innumerevoli estati con la mia famiglia. Sono legato a questa valle e ancora adesso, che sono cresciuto, continuo a venirci non appena posso per trascorrere belle giornate". Luca confida che spesso ha utilizzato per i suoi dolci gli ingredienti della tradizione locale: "Mirtilli e grano saraceno sono i miei preferiti. Adoro la Torta Fioretto e anche i biscotti di Prosto".



#### LUCAKE

**Instagram:** @lucake\_  
**Facebook:** LuCakeOfficial  
**Sito:** www.lucake.it



#### PERSONALITIES

### EN LOOK - LUCAKE!!

"There's a little bit of Chiavenna in my desserts!"

That's according to Luca Perego, considered one of the most influential social and television talents within the world of the dessert. Fact is, he has a rather special bond with the valle dei Giusti.

Anyone who uses the web regularly will be aware of the LuCake phenomenon. The adopted "persona" of Luca Perego, a young chap of a mere 25, blue-eyed and with a winning smile, hails from the Brianza/Lecco region, and can boast an extraordinary following amongst cooking enthusiasts, and especially lovers of desserts. To merely describe him as a food-blogger is to understate. His website - [www.lucake.it](http://www.lucake.it) - where he introduces recipes and articles on a weekly basis, has an almost Messiah-like following, to the point that he has become a genuine media star along with fellow chefs who adorn both tv and the internet itself. So where does Valchiavenna feature, I hear you wondering? Well, from a very early age he was to frequent the enchanting village of Vho, in San Giacomo Filippo territory, where his extensive family had bought and renovated a baita or vast rustic dwelling. His working life begins after high school. "After completing my studies I immediately threw myself into the world of work," he explains "and for some years I worked as a chef in the sweets/dessert brigade of a catering company which specialised in ceremonies. We could manage 180-200 weddings every season. I learnt so much, particularly on work organisation as well as beginning to understand my real passion - for pastries". Luca is a young man always in search of new stimuli. So even though Instagram in Italy remained in its infancy, he decided to reproduce his first recipes on social media. "I was one of the very first chefs who took advantage of this still little-known social network" he

advises. "I took enormous care with photography as well as the personal descriptions". And Luca recognised immediately the importance of starting his own blog. "I never stopped my work on social networks, even though at first I could only dedicate evenings to it, after I'd finished my shifts". His particularly clean style, current and straight-talking language, combined with an enormous ability and an engaging presence is much appreciated, specially in female circles, and has rewarded him hugely for earlier sacrifice.

"The first requests from specialist magazines started to arrive, and then the demonstrations of show cooking and television followed". His audience remains solidly young. And his celebrity was to grow over time so that soon large companies related to the world of kitchen utensils began to take an interest. Today he is the ambassador for a range of key brands. "The advance in quality was gradual. But a year ago I decided to concentrate on the business itself. I bought my own workshop which has become the base for my productions for the social world and for my blog". Today LuCake is a recognised and much appreciated brand, with an Instagram following of almost 210,000.

"I love Vho and Valchiavenna" he confides, as he remembers the holidays spent with parents Mario and Roberta, along with his five siblings, "I spent countless summers here with my family. I'm so attached to the valley and even now, as an adult, I come as often as possible to enjoy some beautiful times". Luca also confesses that he regularly uses traditional, local ingredients for his desserts. "Blueberries and buckwheat remain my favourites, but I also adore the cake Fioretto and of course Prosto's biscuits!"

## LA RICETTA

# BISCOTTI DI GRANO SARACENO SENZA GLUTINE

**INGREDIENTI** per 30/35 biscotti:

**PER LA PASTA FROLLA:**

250 g di burro  
180 g di zucchero di canna  
1 cucchiaio di miele  
1 uovo intero (peso netto 55 g circa)  
2 tuorli  
300 g di farina di grano saraceno  
130 g di farina di riso  
130 g di fecola di patate  
½ cucchiaino di lievito per dolci (circa 3 g)  
un pizzico di sale

**PER LA FARCITURA E DECORAZIONE:**

200/250 g confettura di mirtilli  
q.b. zucchero di canna (per la superficie dei biscotti)

**PROCEDIMENTO:**

- Togliere il burro dal frigorifero 4-5 minuti prima di preparare la frolla, pesarlo, tagliarlo a cubetti e unirlo allo zucchero, al miele e al pizzico di sale.
- Impastare in planetaria con la foglia o il gancio, oppure a mano su una spianatoia o una ciotola, fino ad omogeneizzare il tutto senza far perdere la consistenza al burro. Aggiungere i tuorli e l'uovo intero.
- Continuare a mischiare fino a incorporarli. Infine aggiungere al composto la farina di grano saraceno, la farina di riso, la fecola e il lievito setacciato.
- Impastare fino a che le farine verranno assorbite completamente nell'impasto, ottenendo la classica consistenza della frolla. Togliere la frolla dalla planetaria, o dalla ciotola in cui l'avete impastata, lavorarla per pochi secondi fino a formare un panetto rettangolare e non troppo spesso, così la pasta si raffredderà più velocemente se abbiamo necessità di utilizzarla già dopo qualche ora. Avvolgere il panetto di frolla nella pellicola trasparente e mettere in frigorifero a riposare per almeno 3 ore oppure prepararla il giorno precedente e lasciarla riposare tutta la notte.
- Passato il tempo di riposo, togliere la frolla dal frigorifero, tagliarla a pezzetti e lavorarla in planetaria oppure a mano per circa 1-2 minuti, giusto il tempo necessario per ammorbidirla leggermente, farla tornare elastica e della consistenza adatta per stenderla con il mattarello. Infarinare il piano con farina di riso e stendere la pasta fino ad ottenere uno spessore di circa 4 mm.
- Con degli stampini tondi intagliare i biscotti fino ad esaurimento della pasta. In alcuni dischetti incidere un foro più piccolo, perfettamente al centro. Spennellare di acqua la superficie dei biscotti con il foro e adagiarli su un piatto con zucchero di canna, premendo leggermente affinché aderisca bene. Cuocere i biscotti in forno statico, nel ripiano in mezzo, a 175° per circa 12-13 minuti. Il tempo potrebbe variare leggermente anche in base allo spessore della frolla. Sforzare e lasciare raffreddare.
- Con un cucchiaino, o con la sac à poche, distribuire sui biscotti la confettura e adagiare sopra il biscotto con il foro facendo una leggera pressione. Spostare i dolcetti su un piatto da portata e servire.



## I SUGGERIMENTI DI LUCAKE

Se il dolce dovrà essere gustato da persone celiache, assicuratevi che le farine siano certificate e che non contengano glutine.

È consigliato utilizzare zucchero di canna fine. Se il vostro zucchero di canna ha dei granelli molto grossi, potete frullarlo in un mixer per raffinarlo, fermandovi qualche secondo prima che diventi zucchero di canna a velo.

È possibile sostituire la confettura ai mirtilli con quella che si preferisce, oppure con crema spalmabile alle nocciole, al pistacchio

I biscotti occhi di bue si conservano per 5-6 giorni a temperatura ambiente, possibilmente coperti con una cupola per dolci.

È possibile farcire i biscotti occhi di bue anche con crema pasticciera classica o al cioccolato, ma in questo caso andranno conservati in frigorifero, sempre coperti, e consumati entro 2-3 giorni.



CIASPOLATA

# il bivacco Primalpia

Foto di Angel Martin

**La Valle dei Ratti, nel territorio di Verceia,  
propone tante destinazioni  
per praticare questo splendido sport,  
nel silenzio della natura.**

Quella che vi proponiamo per questo inverno  
è un'esperienza unica e suggestiva.



## La salita con le ciaspole al Bivacco Primalpia rappresenta un grande classico di questa stagione.

La nostra meta è adagiata in cima alla splendida Valle dei Ratti, nel territorio di Verceia.

Inaugurato circa 25 anni fa, il Bivacco Primalpia ospita 18 posti letto, è dotato di riscaldamento a legna e ha tutto l'occorrente per cucinare e trascorrere un soggiorno confortevole.

Il panorama che si gode da questo punto privilegiato della vallata, è magnifico. A ovest svetta il Sasso Manduino, seguito dalle Cime di Gaiazzo, il Pizzo Ligoncio il Passo di Primalpia e la Cima di Dosenigo.

Punto di partenza dell'escursione è il posteggio al termine della strada consortile che da Verceia sale verso la diga di Moledana (per accedere a questo tratto serve munirsi di permesso acquistabile in uno dei bar del paese), da dove si può anche percorrere il Tracciolino, l'itinerario scavato nella roccia che attraversa tutto il versante.

Lasciata l'auto, si sale tra i castagni e non appena il fondo diventa innevato, si inforcano le ciaspole, tenendo d'occhio le indicazioni ben visibili che conducono verso il bivacco.

Il dislivello che ci attende è di circa mille metri.

Per raggiungere la destinazione si può allungare la strada di 20 minuti e passare da Frasnedo, dove si trova un rifugio aperto tutto l'anno e dove si possono noleggiare le ciaspole.

Secondo la sezione CAI di Novate Mezzola, questa passeggiata è adatta a tutti e impegna circa tre ore.

Il percorso sale in modo dolce sino alla base del Primalpia.

Solo l'ultimo tratto, quello che inizia appena superato il bosco, è un po' più ripido.

Prima di mettersi in marcia, gli esperti suggeriscono sempre di valutare con attenzione il bollettino delle valanghe, evitando i periodi troppo a rischio.

Il CAI di Novate Mezzola organizza periodicamente delle escursioni in Val dei Ratti, con il bivacco come destinazione.

Sono disponibili anche le guide alpine.



### OUTINGS **EN OUT AND ABOUT ON SNOWSHOES**

Above Verceia, the Valle dei Ratti hosts a plethora of opportunities to practice this splendid sport, within a silent Nature, muffled by significant snowfalls. Here's our proposal. Expect a winter experience both original and full of emotion. The ascent using snowshoes to the Bivacco Primalpia is a seasonal classic. Destination? The very head of the magnificent Valle dei Ratti, where around 25 years ago the Bivacco Primalpia was established, boasting 18 beds, and wood-based heating alongside everything visitors might require to cook and spend a simple but enjoyable stay. The views to take in from this fabulous position are truly spectacular. To the west stands the Sasso Manduino, followed closely by Cime di Gaiazzo, il Pizzo Ligoncio il Passo di Primalpia and the Cima di Dosenigo. The starting point of the excursion is the car park at the end of the consortium road that climbs from Verceia towards the Moledana dam (get a permit from a bar in the town). And from where you can also set off on along the Tracciolino, the splendid itinerary dug out of the rocks that will take you across the length of the valley side. However, today - having left the car - head up amongst the chestnut trees, and as soon as you reach the snow, let the snowshoes come into play and keep an eye out for the clear signposting towards the bivouac. A height difference of around 1000m awaits. And you might like to elongate the trip by 20 mins or so by going through fairy-tale Frasnedo. The CAI section at Novate Mezzola, maintains that the itinerary is suitable for everyone and will take about 3 hours. The route climbs gently upwards to the level of Primalpia. Only the final stretch, once through the forest, becomes a bit steeper. But, as ever, before setting out it's recommended that you pay full regard to any avalanche bulletins, thus avoiding any particularly risky periods. CAI at Novate Mezzola organises excursions every now and then to Val dei Ratti, with the bivouac as journey's end.



MADESIMO FAT BIKE

# la natura che ispira



Testo a cura di Consorzio Turistico Madesimo Foto: IG Giava73

**Non c'è niente di più bello che trascorrere qualche ora in libertà sulle montagne.**  
Respiriamo a pieni polmoni la fresca aria invernale.

*madesimo*

Se la conosci, te ne innamori

## C'è chi preferisce camminare o ciaspolare e chi, invece, sceglie di non mollare le due ruote, anche nella stagione fredda.

E per farlo non c'è soluzione migliore della fat bike, la bici con i copertoni oversize, studiata appositamente per percorrere i terreni più difficili.

Pedalare sulle fat bike su una pista bianca battuta è un'esperienza unica. I primi prototipi di questo modello risalgono sul finire degli anni Ottanta e furono ideati per i deserti del New Mexico e le nevi dell'Alaska. Tuttavia, il primo prototipo era nato agli inizi del secolo scorso. Con gli anni le biciclette con le ruote "grasse" si sono evolute fino al modello che conosciamo oggi, rendendosi protagoniste di imprese epiche e adatte ai più temerari. Tra le spedizioni estreme sui ghiacci con la fat bike possiamo ricordare quelle verso il Polo Sud di Eric Larsen nel 2012 – che però non riuscì ad arrivare a destinazione - e di Maria Leijerstam, la quale portò a termine la missione su un triciclo con ruote larghe, attraverso la strada South Pole Traverse. La diffusione delle fat bike è molto cresciuta. Ora si trovano i modelli in versione sia elettrica che muscolare.

### I percorsi sulla neve

Per chi volesse cimentarsi in questo sport, a temperature meno estreme del Polo, la Valle Spluga offre diverse possibilità. A Madesimo in zona fondovalle e sugli Andossi sono presenti percorsi tracciati e battuti, con apposita segnaletica, mentre a Isola e Montespluga si pratica questa attività in libertà. I negozi in zona, inoltre, offrono il servizio di noleggio fat bike e attrezzatura, per vivere l'esperienza in sicurezza.

### Una sfida nel freddo

Normative permettendo, un'uscita in fat bike sulla neve è sicuramente un'esperienza da provare almeno una volta nella vita: una sfida al freddo, una sferzata di energia e vitalità, in compagnia della natura e del rumore delle ruote che sfrecciano sui bianchi sentieri



MADESIMO

### EN AN INSPIRING NATURE

There is nothing more enjoyable than spending a few hours in complete freedom in the mountains, breathing in deeply the freshest of winter airs. There are those who prefer to head off on foot, or snow racquet and others, naturally enough, choose not to put away their two wheels for the cold season. And for the latter, what better solution than the fat bike with their "oversized" tyres, especially designed for the most difficult of terrains.

Aboard a fat bike along a white pounded track is a singular experience. The first modern prototypes date back to the late 1980's and were designed for the deserts of New Mexico and the snows of Alaska. However the very first models were introduced at the beginning of the last century. Over the years bicycles with "fat" wheels have evolved, becoming the protagonists for epic feats appropriate for the boldest. Among the most extreme expeditions on the ice, it's easy to recall those of Eric Larsen towards the South pole in 2012 – a failure as it happened – and that of Maria Leijerstam, who completed the mission on a wide-wheeled tricycle across the South Pole traverse. The spread of the use of fat bikes has grown enormously. And now there are electric versions in circulation too.

Anyone wishing to try their hand at the sport, at temperatures somewhat less extreme than the poles, the Valle Spluga offers up a range of possibilities. On the valley floor at Madesimo and up towards Andossi there are marked and well-beaten paths, with appropriate indications, whilst at Isola and Montespluga it's a sport practised pretty freely. Shops in the Valle Spluga area offer fat bike rental with all necessary equipment in order to enjoy the experience in complete safety.

Bearing mind of all regulations, a fat bike winter outing on the snow is certainly an experience to try at least once in a lifetime: challenging the cold, a real blast of energy and dynamism, side by side with nature and the sound of wheels hurtling along the whitest of trails.





OSPITALITÀ



# vacanza speciale

## CASA PASINI

**Nel cuore della Val Bregaglia  
c'è una nuova risorsa bella e accogliente,  
dedicata agli ospiti che cercano una vacanza  
a contatto con storia e passioni.**

Siamo a Piuro, nella frazione di Prosto, a pochi passi dallo splendido Palazzo Vertemate Franchi, villa rinascimentale delle Alpi. Qui sorge Casa Pasini, una bella foresteria ristrutturata di recente, che ha mantenuto intatte tutte le caratteristiche architettoniche originali, nel rispetto dei materiali di un tempo.

Casa Pasini offre sei camere, romantiche ed eleganti, arredate con gusto, utilizzando in prevalenza materiali naturali come legno, ferro battuto e decorate con i colori della montagna. Dalle camere si può apprezzare una magnifica vista su Cortinaccio, il quartiere antico di Prosto.



  
Nella stanza accogliente della vecchia stüa,  
viene servita la colazione che apre la giornata.



Le camere sono molto accoglienti. A ciascuna è stato attribuito un nome ispirato alla ricca storia dell'antico Contado di Piuro.

Ad esempio: "1618" celebra l'anno in cui avvenne la tremenda frana che colpì il ricco borgo alpino. "Bottoni" invece, richiama ciò che rimane della particolarissima lavorazione della pietra ollare, con la quale da tempi antichi si realizzano pentole e contenitori. "Artisti" è la camera battezzata in onore dei personaggi che con le loro arti e passioni hanno dato rilevanza alla Valle. E poi c'è "Palmi" che è il nome della famiglia che ha sapientemente custodito la Casa prima della sua ristrutturazione. "Rovedee" deve il suo nome alla zona dei Crotti di Cortinaccio che, affacciandosi alla finestra si possono intravedere sulla destra. Infine "Mina" è il nome di due donne speciali, diverse, ma in egual modo strettamente legate a Piuro.

Casa Pasini propone anche un'accogliente area benessere, dove fuggire dallo stress quotidiano e ritrovare pace e benessere. Una piccola zona con sauna finlandese, solarium esterno e area relax, per un'esperienza unica e indimenticabile. Piuro ha tanto da offrire. Gli antichi palazzi, le chiese, la natura selvaggia degli alpeggi e dei sentieri, i parchi – quello delle impetuose Cascate e quello delle glaciali Marmitte –, il fascino dei borghi incastonati e sospesi sui pendii della montagna che li ha generati. Le prelibatezze di una cucina semplice ed autentica dei Crotti luoghi di incontro di gusti e di genti.

**CASA PASINI**  
Via Cortinaccio 1, 23020 Prosto di Piuro (SO)  
Tel.+ 39 345 5899943  
[www.casapasini.it](http://www.casapasini.it) - [info@casapasini.it](mailto:info@casapasini.it)



## HOSPITALITY

### EN A VERY SPECIAL HOLIDAY



Right at the very heart of Val Bregaglia sits a new, beautiful and utterly welcoming resource designed for guests looking for a holiday in contact with history and passion.

We're in Piuro, part of Prosto, a short stroll from the magnificent Palazzo Vertemate, the Renaissance Alpine Mansion. And it's right here that the Casa Pasini stands proudly, a beautiful recently-renovated guest house but which has crucially retained all its original architectural features whilst duly respecting materials of times past.

Casa Pasini boasts six bedrooms, equally romantic and refined, and tastefully furnished using for the most part essential materials such as wood and wrought iron and decorated with natural colours. From the rooms themselves you can enjoy magnificent views of Cortinaccio, the ancient district of Prosto. Breakfast is served in the old wood-panelled stüa, a warm and hospitable spot within which to start the day anew. The rooms provide a really warm welcome. Each was given a name inspired by the rich history that Piuro is proud to boast. For example "1618" pays homage to the year in which the tremendous landslide that overwhelmed the wealthy Alpine village. "Bottoni" recalls, instead, what remains of the very particular "working" of potstone or Pietra Ollare with which cooking pots and containers have been made since ancient times. "Artisti" is dedicated to the characters who with their arts and passions have brought due significance to the valley. And then there is "Palmi" representing the family which masterfully looked after the property prior to its renovation. "Rovedee" owes its name to the area of the Crotti di Cortinaccio which from the windows is to the right. And finally "Mina" is the name of two very special women, different, but equally intimately linked to Piuro. Casa Pasini also hosts an attractive wellness area, a place in which to escape from everyday stress and discover peace and relaxation. An engaging, intimate area with Finnish sauna, outdoor solarium and relaxation zone, offering up a unique and memorable experience. Piuro itself has lots to offer. Ancient mansions, churches, the wild nature of mountain pasture and pathway, parks occupied by tumultuous waterfalls and the glacial phenomenon of the Marmitte, plus the genuine charm of hamlets nestling, suspended on the mountain sides. The delights of local, simple cuisine and the authenticity of the Crotti accommodating both flavours and fellowship.

ATTIVITA'



# freetouring senza fretta

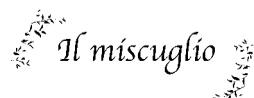
Testo di Roberto Giovannoni Foto di Nicola Ciapponi

**Allontanarsi dagli impianti,  
guadagnarsi la discesa  
risalendo pendii incontaminati.  
Scoprire la montagna con sci  
e pelli di foca ai piedi.**

A differenza dello sci alpinismo, il freetouring non ha fretta, non tiene d'occhio l'orologio. Il freetouring ci sussurra tra gli alberi di mantenere un ritmo rilassato e di goderci ogni istante. Freetouring per Altitude Collective significa libertà, armonia con la montagna. Per gli appassionati di questa attività, ecco due itinerari speciali in cui apprezzare tutta la magia di questa esperienza.



*Altitude collective è un progetto responsabile grazie al supporto di*



## Lago della Val di Lei

E' un angolo di Norvegia in Valchiavenna. Avete presente le foto scattate nel nord dell'Europa con pendii immacolati e fantastici cieli blu che si tuffano nei fiordi? Ecco, anche noi possiamo vantare di avere un "fiordo", nascosto dalla civiltà e circondato da candida polvere bianca. Il nostro fiordo è un bacino artificiale, fonte di energia e prosperità per la valle. Si chiama Lago di Lei e raggiungerlo è facilissimo: basta prendere la funivia fino al Groppera e poi scendere sino in fondo alle piste da sci della Val di Lei. Lì, si può decidere se affrontare una breve salita con le pelli per godersi una discesa ancora più lunga, oppure lanciarsi a perdifiato verso il bellissimo "fiordo" blu. Vi rimarrà impresso il panorama ancora selvaggio, vivrete un'intensa esperienza senza tempo. La risalita è dolce e lo scenario mantiene i pensieri lontano dal caos sino all'arrivo alla base dell'impianto.



## Pian dei Cavalli

Non serve arrivare fino a Madesimo. Fermatevi nel piccolo borgo di Isola. Dalla strada non si vede, ma lassù, appena sopra gli alberi, si spalanca uno spazio puro e luminoso. La prospettiva su Groppera e Pizzo Stella si apre risalendo, curva dopo curva: impossibile non notare la maestosità delle montagne intorno. Non cercate i cavalli, non li troverete d'inverno. Sfrecciate invece in discesa, galoppando su e giù dagli avvallamenti e giocando tra i larici. Cercate la via segreta del vecchio skilift e ripercorrete il suo tragitto fino al parcheggio. Ve lo promettiamo: non ve ne pentirete e, per i più allenati... facciamo il bis?



## Safety Camp

La montagna regala gioia e tranquillità, scaccia i problemi della quotidianità. Ma è importante ricordare che anche la montagna riserva dei pericoli e richiede attenzione: occorre tenere sempre ben presente l'ambiente circostante, i comportamenti necessari durante l'uscita con gli amici e come muoversi in caso di distacco di valanga. Per questo Altitude Collective organizza clinics riguardo caratteristiche e le interazioni del manto nevoso, oltre che veri e propri Safety Camp, lezioni sul campo che permettono di testare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza, le procedure da attivare e gli accorgimenti da mantenere in caso di incidente da valanga.



**Acquarela** è una tana sulle piste da sci, un accogliente ristoro a gestione familiare che, dal 1983, innova e sorprende. Ingredienti genuini e ricercati vengono sapientemente combinati per offrire tutti i giorni differenti e deliziosi piatti tradizionali o gourmet. Dolci fatti in casa, vini a scelta tra numerose etichette e bevande di ogni tipo, possono essere gustati all'interno del circo di vetro o sull'ampia terrazza all'aperto. Solitamente aperto anche di sera su richiesta, è raggiungibile con gli sci ai piedi, in cabinovia oppure a piedi. La cucina di Acquarela rimane aperta dalle 11 alle 16 no stop.

## ACTIVITIES **EN CHILL OUT: FREETOURING**

Freetouring per Altitude Collective epitomises freedom and a sense of harmony with the mountains. And for ardent fans of this rather special activity, here are two itineraries on which you can appreciate all the magic.

**Lago della Val di Lei:** You'll be well aware of photos taken in the far north of Europe of immaculate and extraordinary fjords. Well here too we can boast of having our very own "fjord," well-hidden from civilization and surrounded by the purest snow. Our fjord is an artificial basin, the source of energy and prosperity for the valley. And to get to Lago di Lei couldn't be easier: simply take the cable car to Groppera and then go down to the foot of the ski slopes of Val di Lei. There, you can decide whether to tackle a short climb with your skins to enjoy a more lengthy descent, or quite simply to allow your breath to be taken away by the most beautiful blue "fjord". It's a gentle ascent and the scenery will focus your thoughts well away from the world outside - at least as far as the transport systems to return.

**Pian dei Cavalli:** But you don't even need to go to Madesimo. Pause in the little village of Isola. From the road you won't see it, but up there, just above the trees a brilliant, pure space spreads out. The perspective on Groppera and Pizzo Stella opens up as you climb, curve after curve: it's impossible not to marvel at the majesty of the mountains all around. Hurtle downhill, galloping up and down the valleys and dancing amongst the larches. Look for the secret passage of the old ski-lift and follow its course down to the car park.

**Safety Camp:** Mountains bestow joy and tranquillity, but it's important to remember that there are invariably dangers and care must be taken: always pay strict attention to the surrounding environment, and the necessary way to behave when out, and how to react in the event of an avalanche. In this regard Altitude Collective organises courses based on the characteristics and interactions of snowpacks, as well as their own Safety Camps, lessons undertaken in the field to test the operation of safety devices, procedures to be adopted and precautions to be observed in the event of an accident due to avalanche.

Acquarela is a welcoming family-run restaurant/bar, which since 1983 has been innovating and surprising. Authentic and exquisite ingredients are skilfully combined to offer original and delicious traditional or gourmet dishes daily. Home-made desserts, a wide range of wines and drinks of every kind can be enjoyed leisurely inside the glass "circus" or on the large outdoor terrace. Open on evenings on request, it can be reached on skis, cable car or on foot. Acquarela's kitchen is open from 11 to 16.00 non-stop.



GIULIANO FERRARI

# sciare prima di tutto

**Il suo debutto sulle piste  
risale a quando aveva 9 anni.**

Dopo aver recuperato un vecchio paio di sci di legno in solaio, il protagonista di questo racconto comincia a fare le prime discese da autodidatta sul campetto davanti all'Hotel Meridiana a Madesimo.

Erano gli anni in cui la località alpina si preparava a vivere la sua fase più splendente, divenendo la destinazione preferita di una piccola élite turistica lombarda e non solo.





Al mattino Giuliano è sempre il primo ai tornelli degli impianti per non perdere la neve più bella. A 78 anni suonati, è uno dei più assidui frequentatori della Valle di Lei. In questa foto è in coda con il nipote Matteo e il figlio Mauro.

## La leggenda narra che in una bella giornata di febbraio inoltrato, sul finire degli anni Ottanta, riuscì a scendere dal Canalone per ben 16 volte consecutivamente.

Prima di rispondere e confermare quell'impresa con uno sguardo un po' sornione, Giuliano Ferrari - chiavennasco classe 1942, fisico asciutto da atleta, spirito brillante e una tempra d'acciaio - ci tiene a premettere che oggi questa avventura al limite del memorabile, sarebbe irripetibile fosse soltanto per la frequenza giornaliera con cui la funivia di Cima Sole risale verso il Groppera.

E Giuliano, nel corso di tutti gli inverni trascorsi in Valle di Lei, quella funivia l'ha presa un'infinità di volte. La sua è una vita totalmente ispirata dalla montagna e specialmente dalla neve. A lui piace pensare che questo dipenda dal fatto di essere nato a 2.325 metri di altitudine, nel grande altipiano su cui è adagiata Asmara, capitale eritrea, dove Giuliano venne alla luce il 26 dicembre, in pieno inverno, figlio di coloni italiani che poi rientrano in Italia negli anni seguenti.

"Agli inizi degli anni Sessanta, con il mio primo lavoro alla Edisonchimica di Milano - ci racconta - ho cominciato a sciare in maniera più continuativa. Io e l'amico Paolo Giovanettoni

eravamo instancabili". Da Chiavenna le piste sono ad un passo. Nel 1964 veniva inaugurata la Funivia del Groppera, anticipata di un anno dal varo del primo tronco Madesimo-Cima Sole, oggi dismesso. Da quel momento, Giuliano diventa un assiduo frequentatore delle piste alte del comprensorio, con una predilezione per il "Canale" divenendo un cultore di quella disciplina che solo molto più tardi verrà chiamata freeride.

"Canalone, Camosci, Cavallina sono gli itinerari a cui rimango molto legato e dove adoro sciare ancora adesso con mio figlio e mio nipote. Luoghi affascinanti, immersi in una natura aspra dominata dal granito, dove queste discese si trasformano in continuazione a seconda delle temperature, del vento, della neve". Pura poesia, verrebbe da dire.

Nel corso dei vari inverni, Giuliano non ha mai mancato un solo appuntamento con le piste. Fino a metà degli anni Ottanta, terminata la settimana e il lavoro di insegnante, caricava in auto la moglie Lilli e il figlio Mauro per trasferire tutti nella casa di Madesimo ed essere in pista per le 14, pronti poi il mattino successivo in prima fila, alle 8.30, davanti al tornello ad aspettare che gli impianti aprissero. Un'abitudine, quest'ultima, che ha conservato e che lo ha reso riconoscibile a molti sciatori.

Giuliano ha trasmesso la sua passione per lo sci al figlio Mauro e ai nipoti, Martina e Matteo, con i quali trascorre le sue giornate più belle. "Degli anni memorabili del Canalone ricordo con affetto le edizioni del Gigantissimo a cui ho partecipato sia nella prima versione, quella originale, che nella seconda "Trofeo Beretta" e che mi sono valse un 2° e un 1° posto di categoria. E poi le gare "Caramella d'Orz" sulle piste di Gualdera, Mottala e Montespluga. Erano anni in cui gli Sci Club erano numerosi e attivi, e lo sci veniva praticato da molti".

Quella di Giuliano è un'idea elegante e romantica dello sci, che esprime anche nello stile con cui ricama curve su curve sulla neve, con ai piedi, sempre e solo sci prodotti in Valchiavenna.



GIULIANO FERRARI

## EN MAESTRO OF THE SNOWS

In the morning he's always one of the very first at the ski-lifts so as not to miss the classically beautiful snows. And even at the age of 79 he remains one of the most frequent visitors to the Valle di Lei and associated freeride trails. Word has it that on a beautiful day in late February, at the end of the nineties, he was to take on the Canalone 16 times on the trot. Before confirming that particular, with a sly smile, Giuliano Ferrari – born in 1942, athletically lean, brilliant, and tough as old boots

– suggests that today such an adventure would prove impossible - if only for the frequency of the relevant cable car up towards Groppera. Giuliano's life is totally inspired by the mountains and in particular by the snow. He likes to think that this relates to the fact that he was born at 2,325m asl, on the grand plateau on which Asmara, the Eritrean capital sits, on the 26th December at the height of winter, the son of Italian colonists who were to return to Italy in the years to come. His debut on the slopes dates back to when he was nine. After salvaging an old pair of wooden skis from the attic, he begins to make his first self-taught descents on the piste in front of the Hotel Meridiana in Madesimo. These were the years in which the Alpine resort was about to enter its most splendid phase, becoming the favourite destination of a small Lombardian tourist elite. And beyond. "Canalone, Camosci, Cavallina are the routes to which I remain very attached and where I still love skiing with my son and family. They are captivating places, contained within a rugged nature dominated by granite, and where the slopes are constantly transformed according to the temperatures, the wind and snow". Poetry indeed. Giuliano passed on his passion for skiing to his son Mauro and grandchildren Martin and Matteo with whom he spends his "best days". Like the man himself, Giuliano's is an elegant and romantic approach to skiing, weaving stylish curve after curve along a descent. But only on skis produced in Valchiavenna!





# VALCHIAVENNA

UN TURISMO  
SEMPRE PIÙ  
VERDE, LENTO  
E SOSTENIBILE



In questo 2020 sono mancati gli eventi principali a cui ci eravamo abituati negli ultimi anni, ma non si è fermata l'attività di **promozione** del Consorzio Turistico Valchiavenna che soprattutto grazie al progetto **Valchiavenna, una Valle sicura** ha iniziato questa stagione anomala sostenendo pressoché la totalità degli operatori del settore turismo, commercio, servizi ed artigianato della Valchiavenna, per ripartire con la propria attività in tutta sicurezza, dopo i lunghi mesi di lockdown. Tanta comunicazione rivolta in particolare ai turisti di prossimità e locali: dalla partecipazione a fiere di settore, alla promozione attraverso i canali social, registrazioni video, ospitalità di blogger e giornalisti, oltre a varie proposte estive. Il Consorzio Turistico Valchiavenna si conferma dalla parte del territorio, a fianco degli operatori e degli enti pubblici, per promuovere e valorizzare tutto ciò che di bello e buono ha da mostrare.

## VALCHIAVENNA, UNA VALLE SICURA

Tanti attori per un solo obiettivo: accompagnare la Valchiavenna al ritorno alla normalità, promuovendo la **cultura della sicurezza**. Formazione e informazione per preparare il nostro territorio, gli operatori e l'intera popolazione ad accogliere in tutta sicurezza e serenità i turisti dell'estate, mediante un percorso volontario e gratuito che ha portato alla certificazione di circa 250 aziende.

## UN'ESTATE IN BICICLETTA

Una stagione immersa nel mondo del ciclismo che ha visto protagonista la strada dello Spluga: grande il successo per l'iniziativa **"Spluga da Capogiro"** con la chiusura domenicale di parte della SS36, riservata a ciclisti e pedoni; il ritiro della **squadra Kometa-Xstra**, nata nel 2018 per iniziativa del campione spagnolo Alberto Contador che ha trascorso in valle dodici giorni intensi tra allenamenti e scoperta del territorio. Infine la tappa del **Giro d'Italia under 23** Barzio-Montespluga del 4 settembre si è rivelata una grande festa internazionale con molteplici iniziative sportive che hanno coinvolto grandi e piccoli atleti. Una stagione molto proficua anche in termini di **noleggi bike, tour in e-bike** e corsi estivi organizzati a Chiavenna e Campodolcino in collaborazione con operatori ed associati del territorio, in particolare il Centro Polisportivo Valchiavenna che da quest'anno ha gestito il centro rent a bike di Chiavenna, garantendo un'apertura quotidiana.

## PACCHETTI TREKKING

Per proporre ai propri ospiti la possibilità di scoprire gli scorci migliori della Valchiavenna e l'offerta a 360°, sono stati elaborati diversi **pacchetti estivi**: esperienze uniche che hanno visto protagonista la **viaSpluga**. Non solo in veste classica ma anche pacchetti più brevi ed economici per puntare ai turisti lombardi e italiani. La voglia di libertà, di viaggiare in maniera sostenibile e la voglia di camminare immersi nella natura, hanno aiutato molto in questa direzione. La possibilità di riscoprire i nostri bellissimi borghi ed insediamenti rurali di mezza costa di cui sono ricchi tutti i Comuni della Valchiavenna, accanto alla capacità di mettere in rete il trekking con la cultura, la storia e l'enogastronomia, sono valsi al Comune di Chiavenna ed al Consorzio Turistico, il riconoscimento del ruolo internazionale di **Coordinamento del Progetto "Cittaslow Tourism Outdoor"**.

## PIC NIC

La proposta per l'estate del distanziamento sociale: **pic nic 4.0 in Valchiavenna**. Un'iniziativa lanciata per regalare esperienze uniche: otto proposte dal lago alla montagna per assaporare gusto, natura e tradizione nel verde autentico della Valchiavenna in tutta sicurezza.

## A TUTTA CULTURA

Attivando tutti i protocolli necessari, dai primi di giugno è stato possibile aprire al pubblico **Palazzo Vertemate Franchi**, che in questa stagione anomala ha potuto accogliere molti visitatori di prossimità, in via del tutto eccezionale anche la sera. Al **tour virtuale** inaugurato nelle settimane della pandemia, si è aggiunta dunque l'esperienza **reale**, vissuta fino a novembre in completa sicurezza. Durante l'estate ed in occasione di alcune giornate autunnali, molto interessanti e richieste le **visite gratuite** organizzate nel **centro storico** di Chiavenna. Un'esperienza breve ma intensa che ha consentito a chi soggiornava in valle di conoscere e apprezzare la cittadina: un vero e proprio museo a cielo aperto.



## VALCHIAVENNA VACANZE

Natura e tradizione, emozioni e sapori in quattro numeri speciali, stampati e distribuiti nonostante le difficoltà: un piccolo gesto per esprimere la nostra vicinanza e solidarietà a tutti quei turisti e lettori a noi affezionati, ma che sono rimasti ostaggi della pandemia. In questo periodo diverso un'ulteriore occasione per far assaporare tutto ciò che abbiamo di bello nella nostra valle, attraverso il racconto di curiosità, personaggi del luogo, eventi e le principali informazioni sui servizi locali.

La rivista Valchiavenna Vacanze è in distribuzione negli uffici turistici di **Chiavenna, Campodolcino e Madesimo**, la trovate anche sul sito **valchiavenna.com**, oppure comodamente a casa con abbonamento.



## ASSOCIATI AL CONSORZIO TURISTICO

Se credi nel tuo territorio, se hai a cuore la tutela e la valorizzazione della Valchiavenna, allora unisciti a noi. Aderire al Consorzio Turistico Valchiavenna significa credere e sostenere l'intero sistema del territorio attraverso costruzione e condivisione di proposte turistiche e opportunità di comunicazione, finalizzate ad una maggiore visibilità e fruizione del territorio e dei suoi associati. Il nostro personale, potrà inoltre fornirti un adeguato supporto nell'attività di comunicazione, garantendoti la massima visibilità attraverso tutti i canali a nostra disposizione: siti, social, magazine, newsletters, calendario eventi, solamente per citarne alcuni.

Promuovere un territorio è prima di tutto conoscerlo, viverlo ed amarlo. **Questa è la nostra missione!**

Se hai un'attività in Valchiavenna e sei interessato ad associarti, per conoscere tutte le modalità e i benefici puoi contattare direttamente:

### Infopoint Chiavenna

Piazza Caduti per la Libertà, 3 - Chiavenna (SO)  
TEL. +39 0343 37485  
consorzioturistico@valchiavenna.com  
www.valchiavenna.com

PRONTI?  
ALLORA INIZIATE  
A VIAGGIARE CON NOI,  
SEGUENDO I NOSTRI  
SOCIAL



Valchiavenna Turismo



MALOJA

# il paese invernale

A cura di Bregaglia Engadin Turismo



**L'altitudine di 1800 m garantisce neve nella regione del Maloja durante la stagione invernale.**

Spesso questo bianco splendore si accumula sui tetti del villaggio più alto della Val Bregaglia rendendolo magico e fiabesco.

Quando le condizioni della neve lo permettono, di norma da metà dicembre, le piste vengono battute per gli sciatori di fondo e numerosi sentieri escursionistici conducono attraverso questo paese delle meraviglie, lontano dal trambusto quotidiano. Chi invece desidera trovare pace e tranquillità assoluta in mezzo alla natura, indossa le ciaspole.



**Camminare correttamente** Il tour da Maloja a Cavloc, appena segnalato da Bregaglia Turismo, è il tracciato appropriato per imparare a camminare con le ciaspole. Dalla fermata dell'AutoPostale "Maloja Ca d'Maté", il percorso attraversa la piana in direzione di Orden. Chi desidera può indossare le racchette da neve e provarle per la prima volta al di fuori del sentiero invernale. È una sensazione strana, ci si deve abituare a camminare a gambe più aperte, assumendo un'andatura piuttosto ciondolante; è dunque inevitabile inciampare di tanto in tanto. Bastoni con rotelle larghe permettono inoltre di non affondare nella neve fresca e danno il necessario sostegno ed equilibrio. Comunque ci si abitua rapidamente alla nuova andatura e dopo pochi passi si è in equilibrio sulla spessa coltre di neve.

**Rallentare nella natura** Dopo aver raggiunto la Fondazione Salecina (Orden), il percorso prosegue oltre il ponte sull' Orlegna, due cartelli rosa indicano le escursioni con le racchette da neve. A destra si parte per il percorso più breve verso il Läch da Bitabergh. A sinistra, il sentiero sale attraverso il bosco fino al Läch da Cavloc. Circondata da alberi, lontani dal trambusto frenetico, la natura dorme, sommersa dalla fitta coltre di neve – regna un silenzio assoluto, si percepiscono soltanto lo scricchiolio dei propri piedi e il respiro. Ogni tanto una nuvola di neve si stacca dai rami, ci avvolge dolcemente e ci rinvigorisce. Lentamente si sale, brevi soste permettono di osservare la natura e le tracce lasciate dagli abitanti dei boschi. Tempo di riflettere, di rallentare, così vicini eppure così lontani dalla civiltà.

**Tempo di sosta** Dopo la salita si raggiunge il Läch da Cavloc. Questo lago normalmente gela durante il mese di dicembre, la neve caduta lo trasforma in una grande pianura bianca. Trovate un posto comodo per una sosta, godete il sole e un buon tè caldo dal vostro termos. Il tour prosegue nella Valle del Forno fino alla pianura Plan Canin. Per evitare lo stesso tragitto, al ritorno, chi desidera può percorrere l'ampio sentiero e la pista di sci di fondo. La discesa è estremamente piacevole, la neve è soffice ammortizza i nostri movimenti e invoglia a fare le capriole.

## Escursioni con le ciaspole in Val Bregaglia

Con le ciaspole ai piedi si possono percorrere escursioni ovunque ci sia neve. Questo sport dolce è facile da imparare ed è adatto a tutte le fasce d'età. Tutti i percorsi segnalati per le racchette da neve nei dintorni di Maloja offrono esperienze rilassanti e uniche, lontano dai sentieri affollati e nel rispetto della natura. Ciaspole e bastoni da neve possono essere noleggiati nel negozio di articoli sportivi del paese "Giacometti Sport" a Maloja. Calde scarpe da trekking o scarpe invernali, nonché comodi e caldi vestiti invernali sono l'attrezzatura di base per una piacevole escursione. Si consiglia di portare con sé una buona merenda al sacco, lungo i sentieri non ci sono punti di ristoro.



## VAL BREGAGLIA EN WINTER IN MALOJA

An altitude of 1,800m guarantees the Maloja region abundant snow throughout the winter season. Anyone who craves absolute peace and tranquillity at the very heart of Nature should grab their snowshoes and head off into the wide outdoors. The route from Maloja to Cavloc, recently flagged up by Bregaglia Turismo, is an ideal tour along which to learn how to get about on snowshoes. From the "Maloja Ca d'Maté" bus stop you head off across the plain towards Orden. Anyone can put on their snowshoes and try them for the first time away from the winter trail. Yes, it's an odd sensation, and you have to get used to walking with your legs wider apart, taking on a somewhat dangly, swaying gait; so you're bound to stumble every now and then, but ski poles with broad wheels will also prevent you from sinking into fresh snow and provide necessary support and balance. After reaching the Salecina Foundation (Orden), the route moves on across the bridge over the Orlegna, and two pink signs indicate excursions on snowshoes. To the right the shorter route heads off towards the Läch da Bitabergh. To the left the path climbs through woodland as far as the Läch da Cavloc. Surrounded by trees, far away from the hectic hustle and bustle. Nature is asleep, submerged under the dense blanket of snow. You climb slowly, with brief halts to appreciate nature and note the tracks in the snow left by the inhabitants of the woodland. Time to reflect, to chill, so close yet so far from civilization. After the climb you reach the Läch da Cavloc. The lake normally freezes during the month of December, and the fallen snow transforms it into a great white plain. Find a convenient place for a break, enjoy the sun and a good hot tea from your Thermos. The excursion continues into the Forno valley and ends at the plateau Plan Canin. To find an alternative route back, those who wish can take the broader path and the cross-country ski track. The descent is particularly enjoyable, the snow is sufficiently soft to cushion our movements and almost tempts us to start doing "flips". With snowshoes the winterworld is becoming your small and calm cocoon. This ever-so-gentle sport is easy to learn and suitable for all ages. All snow racquet outings indicated around Maloja offer up relaxing and unique experiences, far from crowded trails and totally in synch with Nature. Snowshoes and ski poles can be hired in the village sports shop "Giacometti Sport" in Maloja. Warm hiking shoes or winter boots, as well as comfortable and warm winter clothing are the basics for an enjoyable outing. Good idea to take a decent packed lunch with you though, as there are no refreshment points along the way. Not in the big, wide outdoors!



## Mobili De Stefani



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

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



## RESIDENCE REZIA

Via Corti, 67/69 - 23021 - Campodolcino  
Mobile +39 335 7108529  
www.residencerezia.com - info@residencerezia.com

Perfetto per famiglie, in estate e inverno, sorge al centro del paese, a 500 mt dalla funicolare che porta alla Skiarea e a tante passeggiate. Appartamenti bilo e trilocali da 4 a 8 letti, con ascensore, TV, cucina con microonde e lavastoviglie. Garage e lavanderia. Wi-fi gratuito.



Perfect for families, both in summer and winter time; Rezia is located in the town center, just 500 mt from the Sky-Express. It offers two and three rooms apartments (from 4 to 8 beds) with elevator, TV, kitchen with microwave and dish washing machine. Garage and laundry. Free Wi-fi.



**Iscriviti a**  
**WhatsApp**  
**Valchiavenna Turismo**  
**+39 377 084 7082**

WHATSAPP Valchiavenna Turismo  
Ricevi le news su WhatsApp  
Iscriviti per ricevere le notizie  
direttamente sul tuo smartphone.  
Il servizio è gratuito e non invieremo spam,  
solo notizie utili, eventi, manifestazioni,  
suggerimenti per conoscere  
e vivere la Valchiavenna.

Iscriversi è semplice:  
devi avere WhatsApp installato sullo smartphone;  
aggiungi e salva nei contatti  
il numero +39 377 0847082  
inviaci un messaggio WhatsApp  
con il testo "ISCRIVIMI"

### **HAI UN APPARTAMENTO DA AFFITTARE IN VALCHIAVENNA?**

**A SOLI 40,00 EURO AVRAI  
LA TUA INSERZIONE SU:  
WWW.VALCHIAVENNA.COM  
WWW.MADESIMO.COM  
WWW.CAMPODOLCINO.EU**

Info: Consorzio Turistico Valchiavenna  
T: +39 0343 37485  
**consorzioturistico@valchiavenna.com**



[www.arredamentidmg.it](http://www.arredamentidmg.it) / [info@arredamentidmg.it](mailto:info@arredamentidmg.it)



**STUDIO**  
**COTA TRUSSONI**

DOTTORI COMMERCIALISTI  
REVISORI LEGALI  
CONSULENTI DEL LAVORO



**STUDIO ASSOCIATO**

COTA DOTT. MANUEL · TRUSSONI DOTT. DAVIDE

Via Spluga 17, Fraz. Nuova Olonio, 23015 Dubino SO  
T: +39 0342 687294 F: +39 0342 602435  
[info@cotatrussoni.it](mailto:info@cotatrussoni.it) - [www.cotatrussoni.it](http://www.cotatrussoni.it)



**SPLUGA PETROLI S.p.A.**  
COMBUSTIBILI LIQUIDI · OLI LUBRIFICANTI · GASOLIO · GPL  
[WWW.SPLUGAPETROLI.COM](http://WWW.SPLUGAPETROLI.COM)

**UN SOLO RIFERIMENTO PER LA FORNITURA DI GAS ED ELETTRICITÀ**



SOCIETÀ DI VENDITA **GP** LOMBARDIA

Via Marconi, 3  
**CHIAVENNA (SO)**  
Tel. 0343 32404  
[info@splugapetroli.it](mailto:info@splugapetroli.it)

**SONO DISPONIBILI FILTRI  
OLIO ED ARIA TECNOCAR  
COMPATIBILI MULTIMARCA  
PER AUTO D'EPOCA**

# 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

**Alps Oriental Wellness\*\*\***  
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

**Chalet Capriolo\*\*\***  
Madesimo Tel. 0343 54332

**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 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

**Nidoperdue**  
Prata Camportaccio Cell. 320 2112921

**Dello Spluga Il Pertugio**  
San Giacomo Filippo Cell. 338 5911833

**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

**Casa Pianagnola**  
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 4368896

**RESIDENCE**

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

**Rezia**  
Campodolcino Cell. 335 7108529

**RISTORO SULLE PISTE**

**Acquarela**  
Madesimo Cell. 335 258462

**CAMPEGGI**

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

**Campodolcino**  
Campodolcino Tel. 0343 50097

**RIFUGIO E OSTELLI**

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

**Rifugio Uschione**  
Chiavenna / Loc. Uschione  
Cell. 349 3621056

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

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

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

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

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

**A TAVOLA**

**Ca' de Val**  
Campodolcino Tel. 0343 51122

**Europa**  
Campodolcino Tel. 0343 51062

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

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

**Alps Oriental Wellness**  
Campodolcino Tel. 0343 50014

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

**Suretta**  
Campodolcino/Motta  
Tel. 0343 50124

**Al Cenacolo**  
Chiavenna Tel. 0343 32123

**Aurora**  
Chiavenna Tel. 0343 32708

**Conradi**  
Chiavenna Tel. 0343 32300

**Crotto Al Prato**  
Chiavenna Tel. 0343 37248

**Crotto Giovanantoni**  
Chiavenna  
Cell. 347 2617955

**Crotto Ombra**  
Chiavenna Tel. 0343 290133

**Crotto Ubiali**  
Chiavenna Cell. 345 6017912

**Il Locale**  
Chiavenna Tel. 0343 34343

**La Terrazza**  
Chiavenna/Pianazzola  
Cell. 331 3827470

**Passerini**  
Chiavenna Tel. 0343 36166

**Ristorante Pizzeria S. Lorenzo**  
Chiavenna Tel. 0343 34902

**Ristorante Pizzeria Rebelot**  
Chiavenna Tel. 0343 33000

**Trattoria Uomo Selvatico**  
Chiavenna Tel. 0343 32197

**Ristorante Pizzeria Il Vicolo**  
Chiavenna Tel. 0343 35230

**Maloia**  
Dubino Tel. 0343 687936

**Trattoria Dunadiv**  
Gordona Cell. 348 4420570

**Boggia Ristorante**  
Gordona Tel. 0343 43299

**Locanda Cardinello**  
Madesimo Tel. 0343 53058

**Mangusta**  
Madesimo Tel. 0343 53095

**Osteria Vegia**  
Madesimo Tel. 0343 53335

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

**Soldanella**  
Madesimo Tel. 0343 57011

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

**Ristorante Quattro Stagioni**  
Mantello Tel. 0342 680846

**Crotasc**  
Mese Tel. 0343 41003

**Chiosco da Gianni**  
Lungolago di Novate Cell. 346 2246391

**Crotto Belvedere**  
Piuro/Prosto Tel. 0343 33589

**Crotto Quartino**  
Piuro/S. Croce Tel. 0343 35305

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

**Pizzeria Pink Panther**  
Piuro/Borgonuovo Tel. 0343 32480

**Lanterna Verde**  
Villa di Chiavenna Tel. 0343 38588

**Pizzeria Daniel**  
Samolaco/Era Tel. 0343 38150

**PRODOTTI TIPICI**

**BRISAOLA E SALUMI**

**Scaramella Macelleria**  
Campodolcino Tel. 0343 50175

**Del Curto Macelleria**  
Chiavenna Tel. 0343 32312

**Panatti Macelleria**  
Chiavenna Tel. 0343 32331

**Macelleria Salumeria Pandini**  
Madesimo Tel. 0343 53018

**Azienda Agrituristica La Fiorida**  
Mantello Tel. 0342 680846

**DOLCI TIPICI**

**Balgera Panificio**  
Chiavenna Tel. 0343 32436

**Mastai Pasticceria**  
Chiavenna Tel. 0343 32888

**Soul Cake**  
Chiavenna Cell. 328 6662421

**La Dolce Vita**  
Madesimo Tel. 0343 53055



**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

# VALCHIAVENNA VACANZE

Gentili lettori, Valchiavenna Vacanze viene distribuito gratuitamente presso i nostri uffici turistici ed è disponibile anche on line. Per la spedizione in Italia vi chiediamo un contributo di almeno 10 euro, dall'estero di almeno 20 euro per 4 numeri da versare direttamente presso i nostri uffici turistici oppure sui seguenti conti correnti:

Dear readers, Valchiavenna Vacanze continues to be distributed free of charge at our tourist information offices and remains available on line. For mailing purposes however we would invite a contribution of at least 10 euro in Italy, at least 20 euro abroad every 4 issues, which can be paid directly at our information offices at Chiavenna or Campodolcino or to the following bank account:

<b>Banca Popolare di Sondrio (Filiale di CHIAVENNA)</b>	<b>Credito Valtellinese (Filiale di CHIAVENNA)</b>	<b>Conto Corrente Postale</b>
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](mailto: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](http://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](mailto:consorzioturistico@valchiavenna.com)



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

*Questo Natale regala il Buongustaio*





# Acqua FRISIA un dono della natura



[shop.acquafrisia.com](http://shop.acquafrisia.com)



Acqua Frisia



[www.acquafrisia.com](http://www.acquafrisia.com)