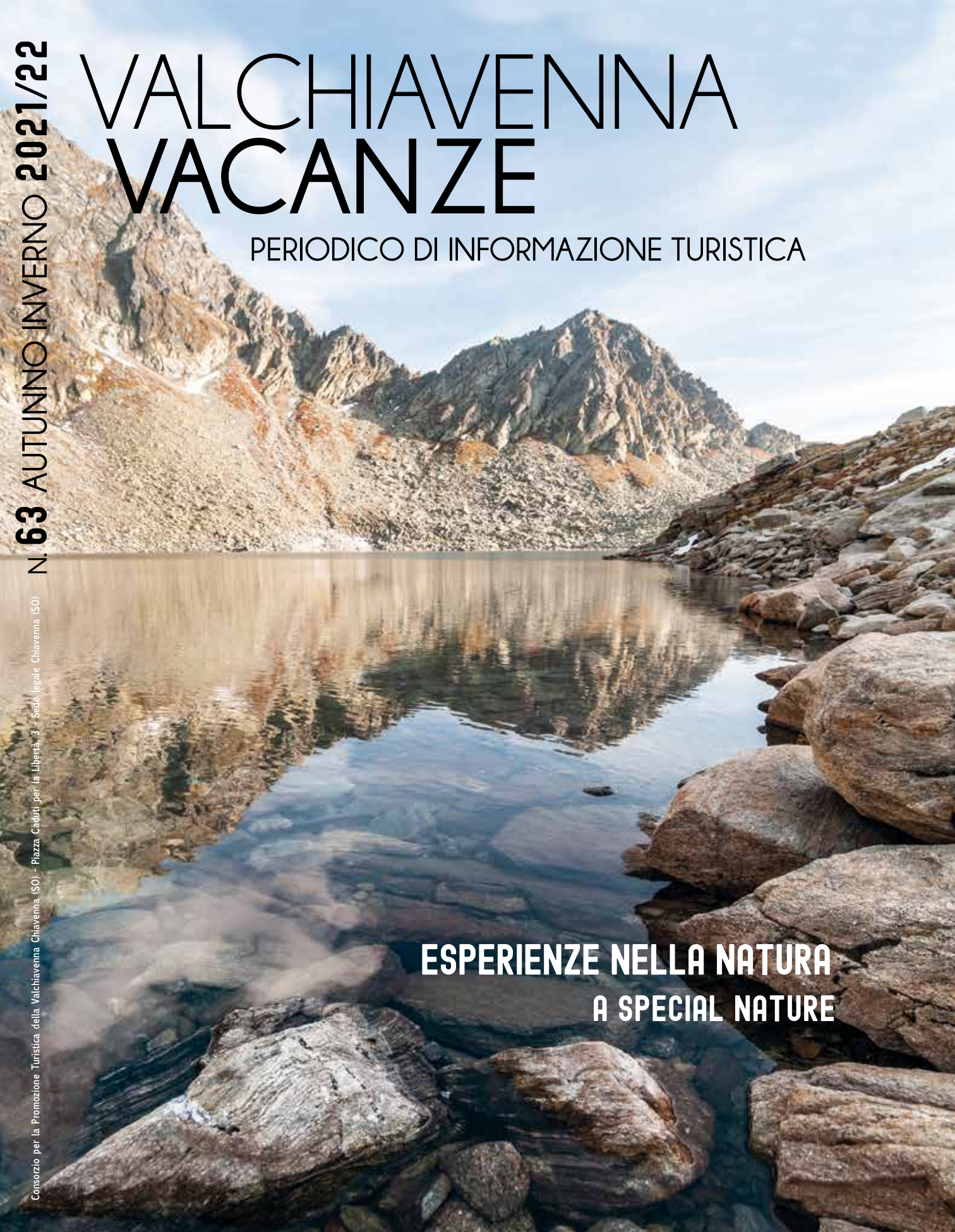
VALCHIAVENNA VACANZE

PERIODICO DI INFORMAZIONE TURISTICA

N. 63 AUTUNNO INVERNO 2021/22

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



ESPERIENZE NELLA NATURA

A SPECIAL NATURE

DEL ZOPPO
- BRESAOLE DAL 1892 -

BRESAOLE DEL ZOPPO
Energia per ogni tua impresa

www.delzoppo.it Seguici su facebook: facebook.com/BresaoleDelZoppo

Cari amici di Valchiavenna Vacanze,

Vincent van Gogh diceva che “Finché ci sarà l’autunno, non avrò abbastanza mani, tele e colori per **dipingere la bellezza** che vedo”.

Mi riconosco totalmente in questo pensiero.

Autunno: nessun’altra stagione è capace di offrire così tanto, nessun’altra rende facile apprezzare la vita con tutti i sensi, nessun’altra esprime allo stesso tempo quel senso romantico e malinconico che sa incantare.

Non mi riferisco soltanto ai **colori** dei **panorami** o alle **specialità enogastronomiche** di questa stagione. Ovunque cada lo sguardo, in Valchiavenna troveremo sempre una splendida vista su **montagne**, **laghi** e **boschi**.

E le **suggestioni** che vi proponiamo nelle prossime pagine, sono solo un assaggio di quanto questa splendida stagione è in grado di offrire. Consiglio sempre ai miei amici che non vivono qui, di intraprendere un **viaggio** nelle nostre splendide località per godere dello **spettacolare mondo autunnale** che offre questo versante delle Alpi.

Ogni anno, quando arriva questa stagione, penso sempre che sia troppo breve l’autunno in Valchiavenna. Mi consola soltanto l’idea che trascorsi questi mesi, potremo finalmente tornare a indossare gli **sci** e lasciarci ammaliare dall’**inverno** con le **tante attività** che si possono praticare.

Buone vacanze a tutti.

Vincent van Gogh used to say that "As long as there is Autumn, I will not have enough hands, canvases and colours to **paint all the beauty** that I see".
I can totally identify myself with this particular thought.
Autumn: no other season has the capacity to offer so much, no other makes it so easy to appreciate life through all the senses, no other manages to express at the same time that romantic and melancholy sense that knows just how to enchant.
I'm not referring only to the **colours** of the **landscapes** or the **food and wine specialities** of this fine season. Wherever your gaze might fall, in Valchiavenna it will always land on some magnificent view taking in **mountains**, **lakes** or **woodland**. A vista that is never the same, changing constantly from week to week.
The **suggestions** that we have proposed in this issue are just a taste of what this delicious season has to offer. I am always encouraging friends who aren't lucky enough to live here to take a trip to some of our beautiful locations to relish the **spectacular autumn world** that this corner of the Alps throws up.
Every year, when the season arrives, I always consider that Autumn in Valchiavenna is simply too short. I console myself with the idea that following on shortly we will finally be able to don our **skis** and allow ourselves to be embraced by **wintertime** with its **full range of activities** to be tackled.
Happy holiday to everyone.

Franco Moro Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna
www.valchiavenna.com

TOURIST iNFOPOINT in LOMBARDIA
Valtellina
COMUNITÀ MONTANA DELLA VALCHIAVENNA
BIM
Creval
Valchiavenna
madesimo
Se la conosci, te ne innamori

VALCHIAVENNA**VACANZE**

4 Eventi in Valchiavenna **8** Chiavenna Atelier in centro **12** Balze Grigie
18 Laghi alpini **24** La palude del fieno **28** Il fanello e il cardellino **32** Il miele di Lorenzo
36 Bregaglia tra colori e gusto - Maloja Paradiso Innevato
42 Madesimo Cristalli di neve **46** Valchiavenna I Love you
50 Alpe Lendine, capolavoro della montagna
56 Eventi Autunno Inverno **58** Musei in Valchiavenna **60** Attività e servizi

Foto di copertina:
Lago Nero, Valle Spluga di Enrico Minotti.

Foto in sommario:
Uva Spina di Elliot Willd

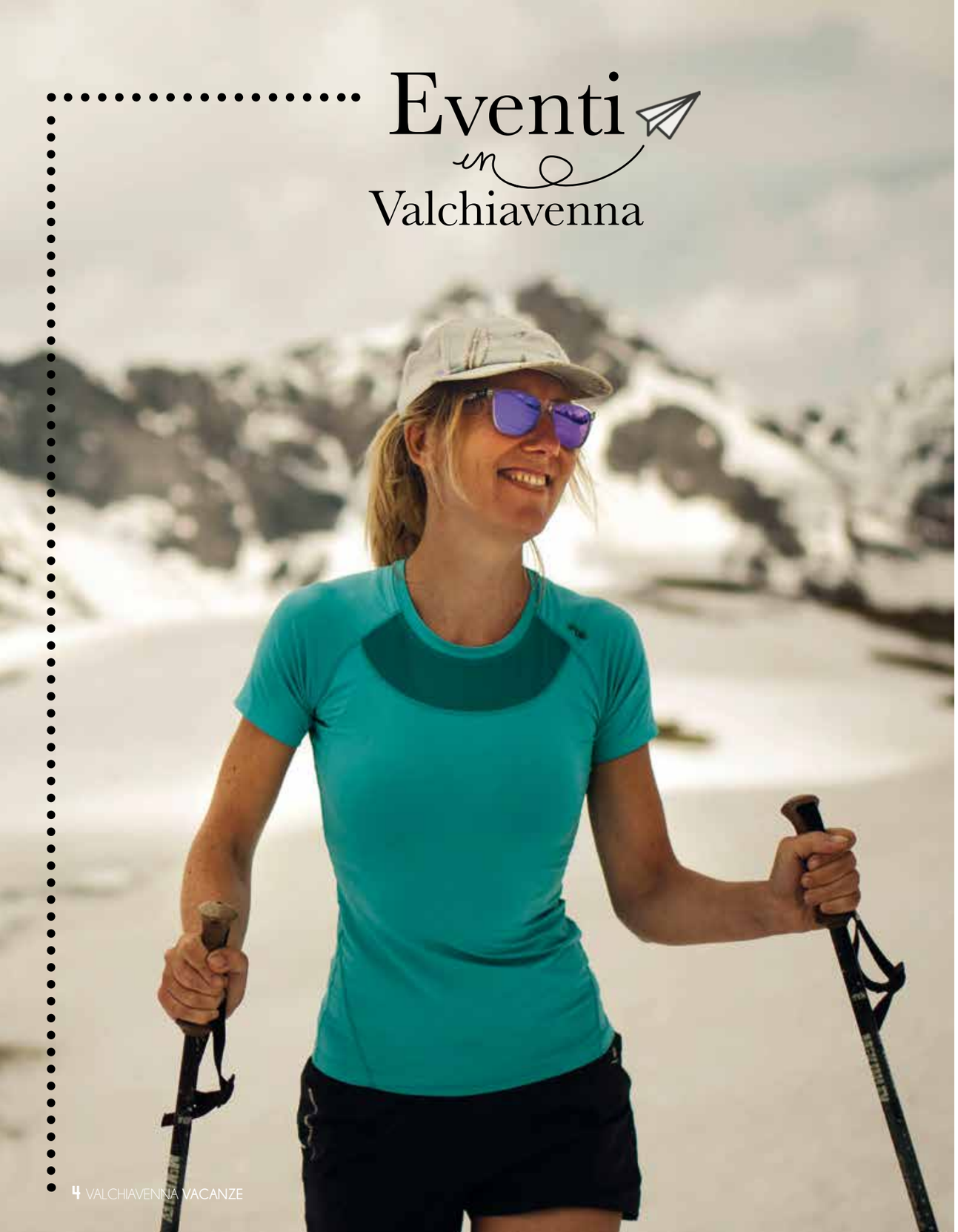
Direttore responsabile Giovanni Luca Papa
Direttore Consorzio Turistico Filippo Pighetti
Progetto grafico Artegrafica Lisignoli
Traduzioni in inglese Ray Ball, ray.ball1957@gmail.com
Stampa Tipografia Ignizio, Via Dell'Artigianato 453 Montagna Valtellina (SO)

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

Pubblicazione registrata
Tribunale di Sondrio n.353 del 19.12.2005
N. 63 Autunno/Inverno 2021/22

www.valchiavenna.com
www.madesimo.com
www.campodolcino.eu
www.valchiavennabike.it
Valchiavenna Turismo
+39 377 0847082
Iscriviti alla newsletter di Valchiavenna Turismo: vai su www.valchiavenna.com

Eventi in Valchiavenna



OTTOBRE IN VAL CODERA

9 - 10 OTTOBRE

Spirito di patata. A pranzo e cena degustazione menù tradizionali, tutto a base di patate di valle appena raccolte negli orti della biodiversità di Codera.

23 OTTOBRE

Al Chiaro di luna. Salite guidate a Codera con il plenilunio; all'arrivo cena con prodotti del territorio e possibilità di pernottamento.

30 OTTOBRE - 1 NOVEMBRE

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 CASTAGNONE
animazione per bimbi

VISITA GUIDATA
alle selve castanili della zona
con passeggiata e merenda alle case di Cìi

Info: www.valcodera.com

OCTOBER IN VAL CODERA

9-10 October
The spirit of the potato. Lunch and dinner tasting traditional menus and not all with a freshly harvested Codera biodiversity potato base

23 October
By moonlight. Guided ascents to Codera under a full moon; dinner on arrival with local produce and the option of an overnight stay

30 October -1 November
Celebration of the Chestnut. To crown the Queen of Val Bregaglia and the season, a series of events in honour of the once staple diet of the Alpine valley with:

SAN MARTINO FAIR
micro-market of agricultural and handicraft products

A WORKSHOP OF FLAVOURS
tasting of autumnal dessert and fire-roasted chestnuts

WORKING WITH THE CHESTNUT
production and allotment of the noted Marronita using the valley chestnut harvest

"48" TOURNAMENT

TOMBOLONE TOPONOMASTICO
tombola played with place names in order to remember

RE CASTAGNONE
entertainment for children

GUIDED VISIT
to the chestnut woods of the area, an enjoyable walk and a snack at the Cii houses

10 OTTOBRE

KM VERTICALE

Il Kilometro Verticale è una specialità della corsa in montagna, con tracciato di sola salita percorrendo un dislivello di mille metri. La lunghezza del percorso varia in funzione della strada che si percorre. Non sono ammesse opere artificiali per abbreviare il tragitto.
Il KILOMETRO VERTICALE CHIAVENNA-LAGÙNC percorre esclusivamente mulattiere e sentieri di montagna abitualmente frequentate da qualsiasi persona, senza pericoli di alcun genere. La partenza è situata a quota 352 slm e l'arrivo a 1352 slm, rispettivamente in loc. Loreto in Comune di Chiavenna e loc. Lagùnc in Comune di San Giacomo Filippo. Il percorso ha uno sviluppo di metri 3.298.

The vertical kilometre is a speciality of mountain running with an uphill route over a height differential of just 1000 metres. The length of the course varies according to the path you take. No means of shortening the route is permitted.

THE VERTICAL KILOMETRE CHIAVENNA-LAGÙNC is run exclusively along mule-tracks and mountain paths regularly trodden by all and sundry without any problems. The start is located at a height of 352 m at Loreto, Chiavenna and the finish at 1352 m at Lagùnc in the municipality of San Giacomo Filippo. The path unwinds over a distance of 3.298 m.

www.kilometroverticalelagunc.it

31 OTTOBRE

BREGAGLIA TRAIL

edizione speciale 2021

Un numero sempre maggiore di trail runners torna ogni anno a Chiavenna per affrontare quella che è una grande avventura nella magica Vallata che unisce Italia e Confederazione Elvetica, là dove echeggiano silenziose le testimonianze di vita e di storia alpina, là dove i concorrenti percorreranno i sentieri dei contrabbandieri di un tempo, esploreranno boschi e piccoli borghi, transitando al cospetto di luoghi ormai iconici e spirituali come la passerella sospesa sull'impressionante frana del Cengalo e le mitiche Cascate dell'Acquafraggia, per poi concludere nella storica Chiavenna.

SPECIAL STAGING 2021
ALONG THE PATHS ON THE BORDER BETWEEN ITALY AND SWITZERLAND

An increasing number of trail "blazers" return to Chiavenna annually to set out on a great adventure within a magical valley that links Italy to the Swiss Confederation. It's a place where silence bears witness to Alpine life over the years and where competitors take on paths once occupied by smugglers. They will be in and out of woods and villages in places both iconic and spiritual: the walkway suspended and stretching over the startling Cengalo landslide and the impressive Acquafraggia waterfalls are two examples, and then in the historic centre of Chiavenna.

www.valchiavennaeventi.com

DS

Mobili De Stefani

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

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

RESIDENCE REZIA

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.

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

ESPERIENZE D'ARTE

atelier in centro

Il fascino del centro storico di Chiavenna stimola molti artisti che scelgono i luoghi di una vita passata per aprire i loro laboratori e le loro gallerie al pubblico.

Negli ultimi anni il centro storico di Chiavenna si è distinto per una piacevole tendenza. Vari artisti scelgono i palazzi e le vie pedonali per far nascere spazi espositivi, nei quali allestire mostre e rassegne personali.

Una vivacità culturale spontanea, che - a piccoli passi - contribuisce ad affermare Chiavenna per quella sua storica vocazione artistica e artigianale che un tempo l'hanno resa celebre. L'auspicio è che questi primi segnali possano trovare "terreno fertile" per crescere e portare altri artisti a Chiavenna, trasformando il centro storico in un museo a cielo aperto.
Abbiamo incontrato alcuni di protagonisti che oggi aprono al pubblico, per conoscerne i progetti e le motivazioni. Ecco cosa ci hanno raccontato.

Bruno Baldari - www.baldaribruno.it

Negli anni Settanta fu il primo ad aprire uno studio a Chiavenna. Erano i tempi dell'avanguardia, delle sperimentazioni, dell'arte come pretesto per il confronto e l'analisi. Dopo un paio di cambi di sede, circa 30 anni fa Bruno è approdato **in Molinanca**. Qui ha aperto il laboratorio e la sua galleria, dove incontra artisti e visitatori. "Ritengo lo studio di un artista il centro nevralgico della sua esistenza - ci spiega -. E' un luogo molto interessante da visitare, forse più delle mostre in galleria. E' nello studio che si può penetrare meglio la personalità della figura artistica in quanto vera espressione per la sua complessità e sovrapposizione dei tempi creativi".

Pamela Napoletano - www.pamelanapoletano.com

"Che tu sia foresto o autoctono, non importa: quando ti trovi in un luogo ricco di racconti è inevitabile rimanerne coinvolti". Pamela Napoletano, artista eclettica originaria di Monopoli e trapiantata ormai da anni a Chiavenna, ci introduce così nel suo studio di **via della Molinanca** a Chiavenna. "Penso ai luoghi in cui la vita quotidiana era fervida e dove le persone ripetevano gesti semplici, legati alla propria sfera domestica, famigliare, ogni giorno. A controbilanciare questa "monotona" serialità gestuale c'era qualcosa di molto prezioso, profondo ed è ciò che ho respirato nella Molinanca. Quando nel 2017 lavoravo alla ristrutturazione del locale che sarebbe diventato il mio studio, diversi anziani si fermavano ad osservarmi incuriositi. Nelle loro parole, come nei loro occhi, c'era la memoria di un lontano sentire, un'emozione condivisa o vissuta nella propria intimità, nel pudore della cultura del tempo. Il mio studio sotto il porticato della Molinanca è nato così, con un passaggio di memoria ed è per questo che vivo con grande responsabilità quel luogo. La mia visione? Concepire il mio spazio nella Molinanca come una "zona franca", una bolla che possa distogliere dal peso della quotidianità, un luogo in cui ritrovare la naturalezza di una parola o un'occasione per osservare una diversa capacità di esprimersi e comunicare".

Silvia Del Grosso - www.silviadelgrosso.it

SEMI - questo il nome del suo spazio artistico - non è solo un luogo antico, in un palazzo storico, **al civico 101 della parte "alta" di via Dolzino** a Chiavenna. E' un punto di riferimento speciale, metà laboratorio, metà galleria espositiva, che rispecchia l'animo introspettivo della sua creatrice e curatrice, Silvia Del Grosso. "E' una base, il posto di lavoro che sempre ho immaginato. Uno spazio aperto alla cooperazione leggera e al dialogo costruttivo, dove ospito persone che cercano, desiderano, creano, agiscono".
Nella visione di Silvia, c'è il desiderio di aprire un solco nel quale promuovere relazioni e contatti tra artisti animati dal desiderio di scommettere sulla creazione e non sulla produzione. "SEMI è un luogo di scambio - continua - in cui anche il visitatore può, se lo vuole, lasciare una propria traccia di sé, riconoscendosi nell'incontro con l'Altro".

Rolf Bienentreu - rolf.bienentreu@gmail.com

Rolf arriva a Chiavenna da lontano. Nasce a Duisburg, Germania, studia in Belgio, si forma a Berlino e successivamente si stabilisce in Svizzera e, per un breve periodo, in Romania. Pediatra e artista, nei primi anni del 2000 prende casa **al civico 99 di via Dolzino "alta"** e qui, crea uno spazio espositivo che periodicamente apre al pubblico per presentare le proprie opere, spesso abbinate a quelle di altri artisti. Oggi vive e lavora in Svizzera e appena possibile trascorre del tempo a Chiavenna. Questa estate, ad esempio, ha promosso nella grande sala a piano terra una mostra dal titolo "Vicini", in collaborazione con la "vicina" Silvia Del Grosso. Rolf ha al proprio attivo una lunga carriera artistica, che risente delle molteplici contaminazioni e influenze prodotte dalle tante esperienze vissute nel corso della sua vita.

Biagio Longo

Al **civico 34 di via Dolzino**, superato l'antico portale e addentrati all'interno della corte, sorge lo studio di Biagio Longo. "Lo studio per me è un'esigenza - spiega -. Sono stato a lungo in via Molinanca affacciato sulla Mera, un luogo di ispirazione accompagnato dal canto del fiume. Poi da qualche anno mi sono trasferito in via Dolzino in una corte affascinante. Lo studio è in una piccola casa di fine '500, una probabile sede di rappresentanza della famiglia Pestalozzi. Questo studio segna per me una nuova ripartenza: in una parte c'è l'atelier vero e proprio e una parte un living dove incontrare amici, sorseggiare un bicchiere di vino o assaggiare un piatto d'autore. Qui posso esprimere la mia creatività in tutti i suoi molteplici aspetti, oltre che scambiare idee di progettazione con coloro che condividono con me l'amore per le arti, la cultura, il bello".

VITICOLTURA BIOLOGICA DI MONTAGNA

Balze Grigie

Terra, tradizione, innovazione, cultura.
Adagiato ai piedi della sponda di Pianazzola, da qualche anno prospera a Chiavenna un vitigno prestigioso, il Pinot Nero, dal quale nasce un vino unico nel suo genere. Ecco la sua storia.

Chiavenna e i terrazzamenti di Pianazzola sono diventati protagonisti negli ultimi anni di molteplici esperienze in campo enologico. Tutte di qualità, tutte di prestigio.
Tra le ultime, si è guadagnata un posto di primissimo piano l'etichetta Balze Grigie.
Il progetto nasce nel 2009 con un primo recupero di un'area terrazzata posta sul livello più alto della sponda di Pianazzola. Partita in sordina, l'iniziativa ha saputo strutturarsi col tempo in un modello imprenditoriale ambizioso incentrato sulla coltivazione di vitigni non convenzionali per questa area geografica. Ideatore di questo sogno è Giancarlo Geronimi, professionista che vive e lavora in città. A lui si sono aggiunti lo zio Ernesto Dell'Ava e l'amico Romeo Sozzi, designer d'interni di Valmadrera.

Nulla di improvvisato

La genesi e la nascita di Balze Grigie sono state preparate con cura. Studi e approfondimenti condotti insieme ad esperti del settore, hanno permesso di delineare il profilo di una produzione vitivinicola biologica ricercata, unica nel suo genere, intraprendendo un impegnativo percorso di qualità ben definito e testato nei primi anni. Un progetto di nicchia, che - per ora - coinvolge un ettaro e mezzo di superficie coltivata.

Valenza paesaggistica

Balze Grigie deve il suo nome alle sponde vitate e al colore della roccia di granito dei terrazzamenti. Questa area non costituisce soltanto un esperimento enologico di notevole interesse. Il recupero di un'ampia area agricola, riscattata alla forestazione imperante, ha permesso di valorizzare i terrazzamenti storici che fanno da quinta a Chiavenna, riportandoli alla loro originaria funzione oltre che ripristinarne una preziosa messa in sicurezza. Un colpo di pregio al panorama che offre l'intero versante di Pianazzola.

Eredità culturale

«In prima battuta, - spiega Giancarlo Geronimi, quando lo stimoliamo a tirare un primo bilancio di questa esperienza - Balze Grigie ha recuperato e valorizzato l'antico vigneto di famiglia coltivato dalla nonna e prima ancora dalla bisnonna, a cui si è poi aggiunto il ripristino di un "vigneto di mezzo". In seguito, nel 2015, ha preso il via il recupero di un vigneto con una "torretta", posto sul livello più basso della sponda di Pianazzola, nella zona di San Giovanni, di cui se ne rinvengono tracce documentate già a partire dal XIII secolo».
«Siamo molto soddisfatti per essere riusciti in questi importanti interventi. Con due straordinari compagni di avventura condividiamo la scelta ambiziosa e certamente impegnativa di produrre ora un vino unico per il nostro territorio, con selezionate uve di pinot nero e con una lavorazione biologica rispettosa dell'ambiente. E' un sogno che per noi si sta realizzando anno dopo anno con l'obiettivo di proporre qualcosa di distintivo e gratificante a chi apprezza il buon bere".

Le prime bottiglie di Balze Grigie sono in vendita sul sito ufficiale e all'Enoteca La Specola in Chiavenna.
www.balzegrigie.it

PRODUCERS EN ORGANIC MOUNTAIN VITICULTURE

IN CHIAVENNA, AT THE FOOT OF THE PIANAZZOLA SLOPES, AN INNOVATIVE VINE VARIETY HAS BEEN FLOURISHING FOR SOME YEARS NOW, HIGHLY ORIGINAL IN ITS SECTOR, AND FROM WHICH AN EXTRAORDINARY WINE IS PRODUCED.

Chiavenna and the terraces of Pianazzola have been the setting in recent years for considerable experimentation within the oenological field. All on the basis of quality. Of prestige.
And among the latest protagonists of winemaking the Balze Grigie label of Chiavenna now features prominently. This particular project started in 2009 with the reclaiming of a terraced area on the lower levels of the Pianazzola slopes. Setting out without any grandiose pretensions the initiative has been allowed to structure itself over time into a more ambitious business model concentrating on the cultivation of unconventional vines. The visionary champion - Giancarlo Geronimi - a professional who lives and works in the town, was later to be joined by his uncle and an architect friend from Valmadrera.
But nothing is improvised. On the contrary the genesis and creation of Balze Grigie have been carefully prepared. Research and in-depth analysis, led by experts in the sector, have made it possible to draft the profile of a much sought-after organic wine production, of a rather particular type, but always embarking along a well-defined path towards quality. A niche project for sure which involves - at least for now - one and a half hectares of cultivated ground. The landscape: Balze Grigie - which owes its name to the terraced vineyards and the colour of the granite rock of the crags - is not merely an interesting wine experiment. The recovery of this large agricultural area reclaimed for planting, has made it possible to take full advantage of the historic terracing, returning them to their original function as well as restoring valuable safety measures. It undoubtedly brings a positive aspect to the general panorama that the slopes of Pianazzola throw up, in an area now regarded as rather special by a further two wine producers.
"The satisfaction is two-fold" explains Giancarlo Geronimi when we ask him to evaluate further, "in the first place Balze Grigie has made it possible to recover and promote the vineyard cultivated by my grandmother and before her by great grandmother born in 1870. Alongside my two fellow companions we embarked on an extraordinary adventure and have now established a fully-fledged Agricultural company, sharing an ambition to create a highly original wine for our territory produced from pinot noir grapes through organic procedures. A dream that is becoming a reality for us. A revolution of a sort, on which we would like to build something unique and rewarding, and especially for those who enjoy a decent glass".
The first bottles of Balze Grigie are available on the official website and in the Enoteca La Specola in Chiavenna. **www.balzegrigie.it**

VALLE SPLUGA

laghi alpini

Foto di Enrico Minotti

Abbiamo selezionato quattro destinazioni per ammirare tutta la magia dell'autunno in alta montagna.
Vitali e carichi di luce durante l'estate, intensi e raffinati in autunno. Sono i laghi alpini della Valle Spluga, che da settembre a novembre indossano il loro manto più sontuoso, offrendo scorci naturali che non lasciano indifferenti.

I bacini d'acqua contornati dalle montagne che vi si specchiano, assumono a seconda dei fondali e della quota in cui si trovano, colorazioni che vanno dal blu più intenso al verde smeraldo. Una varietà calda di colori davanti alla quale è un piacere perdersi al termine di una passeggiata.
In queste pagine abbiamo selezionato alcuni bacini tutti oltre i 2000 metri, facilmente raggiungibili, da apprezzare in una perfetta giornata autunnale

ALPINE LAKES IN AUTUMN

We have chosen four destinations above 2000m in order to appreciate the magic of autumn in the upper mountains
Dynamic when charged with the fine light of summer, more intense and yet delicate in autumn. The Alpine lakes of the Valle Spluga which from September to November put on their most lavish attire, throwing up some breathtaking spectacles impossible to ignore.
Water in basins surrounded by high mountains reflected in the surface, which depending on the nature of the lake bed and the altitude, take on magnificent colours ranging from an intense blue to a delightful emerald green. A deliciously warm variety of hues in which it's a joy to lose yourself at the culmination of a day's ramble. In the following pages we've chosen some of our favourites, all above 2000m, and yet easily accessible - representing a perfect autumnal outing.

Lago Nero dello Spadolazzo (2310 mslm)

Lo si raggiunge in circa un'ora di cammino (dislivello 400 metri), partendo da Montespluga, nel territorio di Madesimo. Lasciata l'auto in corrispondenza della vecchia carrozzabile parallella al rettilineo sopraelevato che porta al paese, si sale gradualmente imboccando la valle stretta. Aiutano ad orientarsi i segnapasso rosso-bianco-rosso sparsi sui massi. L'arrivo al pianoro nel quale è adagiato il lago regala scorci e colori inattesi. In autunno questo angolo delle Alpi è la meta ideale da organizzare in una bella giornata di sole.

The lake be reached in about an hour, starting the walk from Montespluga, near Madesimo. It is possible to leave and park the car near the old carriage road at the beginning of the village. The red-white-red path markers on the boulders help to orientate oneself. The arrival point offers unexpected views and colors. A special corner of the Alps, an ideal autumn destination. Better on a beautiful sunny day.

Lago degli Andossi (2069 mslm)

A pochi minuti a piedi dal bacino artificiale di Montespluga, questo piccolo lago si propone in autunno con una ricca vegetazione che ne caratterizza i fondali. Il suo livello varia moltissimo a seconda delle precipitazioni che caratterizzano i mesi autunnali. Le erbe circostanti e le belle vette già innevate amplificano la varietà di colori che si specchiano in questo bacino.

Just a few minutes walk from the reservoir in the Montespluga basin, this small lake is a fine autumn proposition with its rich vegetation which characterises its bed. The level varies greatly depending on the rainfall typical of the autumn period. Surrounding grasses and stunning snow-capped peaks accentuate the variety of colours that are reflected in this easily accessed lake.

Lago dell'Angeloga (2044 mslm)

E' forse una delle mete più apprezzate sopra i 2000 metri di quota. Placide acque nelle quali si specchia perfetta la vetta dello Stella, con gli alpeggi circostanti e il cielo blu a farne da sfondo. Il Lago dell'Angeloga è una destinazione molto apprezzata in autunno, anche per la vicinanza del rifugio.

Perhaps one of the most popular destinations above 2000 metres. Tranquil waters in which the summit of Pizzo Stella is reflected splendidly with the surrounding pastures and the azure sky providing the frame. A much appreciated autumn attraction with the handily situated refuge a definite plus.

Lago Emet (2175 mslm)

Seguendo il sentiero che taglia in costa tutto il fondovalle e che in circa un'ora e mezza collega Montespluga al lago, si raggiunge uno dei luoghi più particolari della vallata. L'autunno propone scorci magici nelle immobili acque del bacino naturale all'Alpe Emet. la passeggiata è facile e con poche variazioni di pendenza. Per chi volesse, organizzando il trasferimento, è possibile rientrare direttamente a Madesimo.

Following the path that cuts across the entire valley floor and connects Montespluga to the lake in about an hour and a half you will reach one of the most special places in the valley. Autumn throws up some magical glimpses of the serene waters of the natural basin at Alpe Emet. The walk is gentle with few variations in slope. For those who prefer it's possible to return directly to Madesimo.

LUOGHI DA SCOPRIRE

la palude del fieno

Foto di Enrico Minotti

Alla scoperta di habitat preziosi, la cui tutela riveste una speciale importanza per la conservazione della biodiversità.

A memoria della gente del posto, fino al 1960 lo specchio d'acqua sopra Mottala di Fraciscio, nel comune di Campodolcino, era ancora ben visibile.

Nel dialetto locale lo chiamano Palü da Fen, la palude del fieno, a testimonianza di come già all'epoca fosse in parte occupato da grossi ciuffi d'erba. Oggi, di quel piccolo lago rimane poco. Con il tempo, come confermano gli esperti, quasi tutti gli specchi d'acqua - dagli stagni fino ai laghi di maggiori dimensioni - sono destinati a scomparire nel terreno. E' un fenomeno naturale, prodotto dai sedimenti che via via vengono trasportati dall'acqua.

La torbiera

E' così che nasce l'habitat delle torbiere. Soltanto qui, con il trascorrere del tempo e in particolari condizioni ambientali, si creano le premesse per la nascita di una particolare tipologia di flora e fauna. Come il cariceto, ben visibile anche a Mottala. L'erba denominata Carex ha ormai invaso il bacino. La visita a questo luogo permette di comprendere come il lento processo di interramento, trasformi non solo ciò che rimane del lago, ma anche l'ambiente circostante.

Lej de la Marsciüra

Poco distante alla torbiera, c'è un altro luogo naturale che vale la pena visitare. E' quello che in dialetto chiamano il Lej de la Marsciüra, il lago della marcita. La sua importanza è rappresentata dal fatto che permette di osservare il medesimo processo di interramento che sta interessando la torbiera, ma in una fase iniziale, ossia quando l'acqua è presente ad un alta concentrazione e le condizioni esistenti permettono soltanto al canneto di popolarlo (Carex arriverà più tardi).

Rane, salamandre e libellule

La graduale trasformazione di questi due laghetti ha creato le condizioni ideali per la nascita e la diffusione di alcune specie animali molto particolari. Se vi armate di un po' di pazienza, potrete osservare i rari esemplari di Rana temporaria o le salamadre alpine (Mesotriton alpestris). La loro presenza in questi luoghi è indicatore della salute dell'ambiente. Per non parlare delle libellule, che prediligono appunto gli ambienti umidi. Come spiegano gli esperti, molti anfibi sono a rischio di estinzione in tutto il mondo da decenni: la ricostituzione di ambienti come questi riveste una speciale importanza dal punto di vista della conservazione della biodiversità.

Pannelli e informazioni

La torbiera di Mottala è facilmente visitabile grazie ai percorsi pedonali in legno realizzati sulla sua superficie. Esistono anche pannelli iconografici ricchi di informazioni, che presentano le caratteristiche di questo luogo. Inoltre, l'interesse a questa area dimostrato dal MUVIS - il museo della Valle Spluga, www.muvis.it - promuove periodicamente visite e iniziative divulgative che valorizzano questa area.

EN NATURAL HABITATS

Discovering precious habitats, whose protection is of particular importance for the conservation of biodiversity.

As any of the locals will testify, until 1960 the stretch of water above Mottala di Fraciscio, in the Municipality of Campodolcino was still clearly visible. In the local dialect it's known as Palü da Fen, the hay swamp, a reference to how even in those days it was at least partly occupied by extensive tufts of grass. Today little remains of that small lake. Over the years, as experts will readily confirm, almost all bodies of water - from pond to the larger lakes even - are destined to disappear into the ground. Or so it would seem. It's a natural phenomenon, the product of sediments which are remorselessly transported by the water.

And this is how the peat bog phenomenon comes to pass. Only here, with the inevitable passage of time and in very particular environmental conditions, are the foundations created for the arrival of a rather special type of flora and fauna. The cariceto or fen grasses for example, easily recognisable at Mottala. Sedge-type grasses of the Carex genus have pretty much taken over the basin. A visit to such a place encourages an understanding how the lengthy process of interment transforms not only what remains of the lake, but also the surrounding environment.

Not far from the peat bog there is another natural spot that is well worth a visit. Known in dialect as Lej de la Marsciüra, or the lake of the water meadow. It's importance is that it facilitates the observation of the same process of interment that is affecting the peat bog but in its earlier stages, when the water is still present in a high concentration and existing conditions only allow the reeds or rushes to populate it (Carex will come later).

The gradual transformation of these two lakes has created ideal conditions for the growth and spreading of some very particular animal species. Given time and a little patience, you'll be able to observe rare examples of rana temporaria (common frog to you and I) or Alpine newt (Mesotriton alpestris). Their presence in these places is an indicator of the well-being of the environment. And let's not forget the dragonflies who really appreciate these humid conditions. As any expert will explain, many amphibians have been at risk of extinction throughout the world for decades: the reconstitution of environments such as these represents a special importance from the point of view of biodiversity conservation.

The Mottala peat bog is readily accessible for visitors thanks to the wooden footpaths built onto the surface. There are also useful iconographic panels with a wealth of information on the background and characteristics of the place. In addition the area is the subject of attention of MUVIS, the Spluga valley museum www.muvis.it - which periodically organises visits and educational initiatives to promote the area.

Libellula. Foto di Elliott Wild

RACCONTO

il fanello e il cardellino

di Nicola Rizzi

Un racconto personale rievoca l'antica attività dell'uccellagione, un tempo praticata da alcune famiglie sulle sponde della Valchiavenna.

"Questi gradini li avrò segnati giusto un paio di volte, occhio che si scivola".

Pietro parla con ironia e senza fermarsi un attimo, spalle larghe da toro, 80 anni e una andatura che mi costringe agli straordinari, mentre superiamo alcune rocce squadrate in gradini. Modellate dal passaggio di chissà quanti pastori, contadini, cervi e creature del bosco, ne lasciano intravedere le storie.
Proseguiamo attraverso il faggeto sopra Uschione, direzione Val Bregaglia, accolti da centinaia di vecchi massi che sbucano tra gli alberi, coperti da un bel muschio riccio. Pietre sagge e barbute, custodi della foresta. Si percepisce un tempo sospeso, fermo come i rami spessi dei castagni, ondeggia quel che basta per raccontare un passato che sa di leggende e popoli di fate. Tutto è immobile, ma allo stesso momento tutto si muove. Noi con lui, insieme ma separati. La storia a cui penso, superando quei gradini scivolosi, non è certo antica né leggendaria, ma è avvenuta proprio lì. Sentita decine di volte da piccolo, è ormai un panorama nella mente, ed io mi guardo intorno calibrando l'immaginazione della mia infanzia con la realtà che mi circonda.

Era uno dei racconti che preferivo da bambino, di quelli perfetti per passare il tempo in macchina, ed infatti cavallo di battaglia durante le lunghe ore di code passate in superstrada, mentre si tornava in città dopo il weekend. Parla di boschi, di papà da piccolo, del nonno che non ho mai conosciuto e della vita nel dopoguerra con quella responsabilità che cresceva rapida nei giovani cuori di montagna.
Oggi, 30 anni dopo, la risalgo piano questa salita tesa e scivolosa, cercando quel che resta di un'antica torre da caccia, ma ripenso a quel giorno quando papà filava verso valle.
Non mi capacito di come ci riuscisse! Schivo lentamente buche e foglie bagnate, ma me lo vedo bene scendere veloce sopra il muschio umido, saltare sassi e guadare ruscelli con le sue gambette, in fuga dallo sguardo severo del nonno, con il cuore in gola e una gabbietta per uccellini in mano.
La gabbietta è sempre stato il particolare che mi prendeva di più della storia, tenuta in mano chissà perché e chissà come. Dentro un fanello e un cardellino, sballottate esche che con il loro canto avevano attirato altri fanelli e altri cardellini e tordi, nel cerchio della caccia senza fucile che quel giorno diventò fiaba.
Almeno per me, nei miei ricordi di allora ed oggi, mentre Pietro avanza a marce forzate.
"Eccolo, siamo arrivati". Lui non suda, non sbuffa, non sbaglia una curva. Ha parlato tutto il tempo. Io ho grugnito un assenso, sudato litri di vizi della città e bevuto già tutta l'acqua.
"Eccolo" dovrebbe essere un sentiero, mentre vedo solo vegetazione più fitta. Sposta con le bacchette i cespugli di rovi che hanno ricoperto e nascosto un passaggio dimenticato, subito al di là di un filare di cinque arbusti di amareni secchi e arrotolati. Mi ci soffermo qualche secondo prima di seguirlo nella selva, perché mi sembra che l'unico modo per cui possano avere quella forma buffa, è per via di una mano gigante che li abbia torti come fusilli.
Superata la fantasia e il tratto da giungla e macete, in mezzo agli incroci di betulle e larici cresciuti alti a braccia in sù, intravedo una torretta diroccata. Il casello, chiamato in gergo, è più piccolo di come lo immaginassi, naturalmente. Tutto verde e attraversato dalla natura che ne ha quasi preso il pieno possesso, ci ho messo un pò ad individuarlo, così mimetizzato.
Pietro no, beccato subito.
Dentro profuma di funghi, legno bagnato e ricordi, la struttura a più piani è collassata da tempo, ma riconosco il camino e quello che doveva essere il finestrone con le feritoie che, secondo il racconto, erano quelle da dietro le quali si tenevano d'occhio gli stormi che andavano a posarsi sui rami.
Me li immagino lì allora, papà con il nonno e il cacciatore, ben nascosti, che parlano a gesti per non spaventare tutti quei tordi che si stanno posando proprio dove dovevano posarsi.
Erano tanti, tantissimi quel giorno, per la pesca miracolosa di una caccia senza spari, fatta di attesa e silenzio, di fortuna e preghiere per indovinare il momento perfetto.
Quello in cui si lanciano fischi e grida, lo stormo spaventato si alza in volo, ma le reti invisibili tra gli alberi ne fermano la fuga e li catturano a centinaia.
Immagino sul volto degli adulti la gioia per la buona sorte e papà pronto, prontissimo con il suo spauracchio in mano, nient'altro che una vite fissata in un tassello di legno. La giri e fa il verso del falco, un oggetto semplicissimo per un'azione altrettanto semplice ma delicata.
A lui quindi l'onore e la responsabilità più grande. Un piccolo fischio che avrebbe dato il via alle danze, simulando la calata di un predatore e spinto tutto quel ben di Dio di uccellini in rete.
Nove anni e il desiderio di essere l'uomo partita, come un goal in coppa del mondo, il prestigio di fare la differenza tra i grandi.
Ma invece..
Questa è la storia della fretta, di quella volta che ha fischiato troppo presto e i tordi son volati via tutti, tradito dall'emozione per l'emozione. Il nonno furibondo e quindi la fuga con la gabbietta in mano, forse per non essere solo nella vergogna, e la gloria mancata di un soffio; nove anni e correre giù dalla montagna fino a Chiavenna, qualche km per farsi coraggio fino a casa e la tenerezza di uno storia semplice che ha attraversato le generazioni fino a me.
Un gradino per volta, dalla montagna fino in città, senza fretta. Con calma.

IL ROCCOLO

I primi roccoli risalgono addirittura al Trecento e furono realizzati dai frati bergamaschi. Venivano usati principalmente per la cattura degli uccelli con reti, pratica che fu vietata nel 1968. In Valchiavenna sono presenti varie testimonianze di questa antica attività. L'impianto del roccolo si compone di due elementi distinti: la torre (detta anche "casello") e la parte vegetale circostante, chiamato "tondo". Il funzionamento dell'impianto era semplice: con dei richiami (di solito erano degli uccelli chiusi in gabbia) venivano attirate le prede all'interno del tondo. Al momento opportuno, veniva lanciato un bastone - "batarel" - ornato di rami di salice che simulava il volo del falco. Gli uccellini si spostavano verso il filare degli alberi che componeva il "tondo" e rimanevano impigliati nelle reti tese lungo tutto il perimetro. Queste catture venivano rivendute vive nei mercati e nelle fiere di tutta la regione.

The first roccoli date back as far as the 14th century and were created by friars from Bergamo. They were mainly used to capture birds with nets, a practice that was banned in 1968. In Valchiavenna there are a range of testimonies to this ancient activity. The arrangement of the roccolo comprises two distinct elements: the tower (or hide) and the surrounding vegetation called tondo. The system worked using calls (usually from birds enclosed in cages) and the prey were thus attracted into the surround. At the appropriate moment the "batarel" a stick decorated with willow branches was launched in order to simulate a hawk in flight. The birds shifted towards the surrounding trees and became entangled in the nets stretched along the entire perimeter. The catches would be sold on live in markets and fairs throughout the region.

EN THE "ROCCOLO" DI QUARANTAPANI by Nicola Rizzi

An amusing and personal account evoking the ancient activity of "fowling", once practised by some families on the slopes of Valchiavenna.

"Ah! I will have tackled these more times than I care to remember", relates Sr. Pietro, 80 years young without pausing, and moving at a pace which I struggle to keep up with. We are negotiating rocks shaped by the passage of countless shepherds, farmers, deer and creatures of the woodlands above both Uschione and Chiavenna, and which over the years have transformed the stone almost into steps.

Moving on beyond il Fegiòn, towards Val Bregaglia boulders emerging from within the trees sport mossy beards and the many beech and chestnut trees, motionless and silent, create an atmosphere that smacks of ancient legends "peopled" by fairies. But the tale that springs to mind as I occupy myself with the slippery steps, is not that old at all. It was my father himself who told me the story and tells of him as a youth and my grandad and of events at the very heart of the mountains. Today I am proceeding upwards with caution, in search of the roccolo (or hide) at Quarantapani, but on that particular occasion, dad was bolting in the opposite direction. Scurrying down the wet steps, leaping over ditches and wading streams, fleeing from grandad's stern glare, heart in mouth and birdcage in hand. Within was a linnet and goldfinch, which with their fine song had attracted other similar species and thrushes too, during the "hunting without arms" which were to feature in his tale of that day; part fable part morality tale.

"Here we are". Pietro parts the bramble bushes ahead with his cane uncovering a well-forgotten path just beyond a row of dried cherry trees. At the heart of a forest of birch and chestnut grown dense and with limbs pointing skywards, I note a small tower. The roccolo structure is smaller than I had imagined, ramshackle almost and overtaken by Nature. Inside it reeks of mushrooms and.... memories. The multi-level structure has collapsed but I can make out the chimney and what must have been the window with slits, behind which to observe the prey perched on nearby branches. And I can truly imagine them: father, grandfather and the bird-catcher, nicely out of sight, talking in gestures and not lighting a fire so as not to scare all the little birds which are landing precisely where they are supposed to. And so many of them! The faces of the adults illustrating their good fortune as they await the right moment. When to launch the "batarel", the frighteners which would alarm the flock into the imperceptible nets stretched among nearby trees. Father is ready, more than ready, with his signal at hand. A small whistle to accompany and simulate the sound of a hawk descending and panicking all the little cherubs before them into the net. Just nine years old and longing to be man of the match, goalscorer in a world cup final, making a real impression amongst his elders! But this time he whistled too soon and the birds flew away; badly let down by his exaggerated emotions. So taking flight, all honours rudely abandoned, nine years old and heading down the mountain at speed as far as Chiavenna. Kilometres on which to reflect on everything. Amid all the sentiment within a simple story that spans generations.

PRODOTTI

il miele di Lorenzo

Da tre generazioni, la famiglia De Stefani produce miele di altissima qualità che vende ai negozi della zona.

La storia del miele di Lorenzo ha origini lontane, nel 1930, con i nonni paterni Luigi e Lina.

Furono loro ad avviare l'attività dell'apicoltura con tre arnie sistemate dietro casa a Prata Camportaccio che producevano qualche vasetto di miele per la famiglia e da scambiare con altri prodotti. "Si racconta che il nonno avesse messo le casette delle api vicino alle piante di fagiolini, per evitare che qualcuno gli rubasse la verdura" ricorda divertito Lorenzo, mentre ci mostra una fotografia in bianco e nero che descrive bene la scena.

Di padre in figlio

La passione di Luigi per l'apicoltura contagiò il figlio Giuseppe, papà di Lorenzo, che impostò questa attività in modo più organizzato, arrivando a gestire 40 arnie. "Con altri apicoltori della zona cominciò a praticare il nomadismo, cioè il trasferimento delle arnie in alta montagna, per produrre miele differente" racconta Lorenzo. L'attività rimase collaterale al lavoro principale, ma arrivò a fine anni '80 a impegnare fino a 200 arnie, con uno spirito di grande collaborazione tra i vari produttori.

Miele di qualità

Era inevitabile che anche Lorenzo non rimanesse immune al fascino di questa attività. Oggi si prende cura di 150 arnie e produce miele per la vendita diretta e per qualche negozio e ristorante del posto. Il suo miele, come quello di altri produttori della valle, è molto apprezzato. Anni fa, Lorenzo ha aperto un negozio in cui vende il miele e altri prodotti ricavati dalla cera. Quando è chiuso, i clienti possono prendere i vasetti di miele nell'espositore all'esterno e lasciare i soldi nella cassetta di legno lì vicino. Un sistema basato sulla fiducia, che funziona benissimo.

Prezioso per la salute

Lorenzo ha una produzione estesa, con mieli di Acacia, Castagno, Tiglio, Rododendro e Millefiori. Nel 2020 ha ricevuto il premio "Due gocce d'oro - Grandi Mieli d'Italia" per il miglior miele di rododendro, un riconoscimento prezioso per tanto lavoro e impegno. La speranza ora è che questa attività possa continuare con uno dei suoi tre giovanissimi figli. E quando chiediamo loro chi intenda proseguire nella cura delle api, non c'è esitazione: tutti e tre alzano subito la mano. Meglio così: il miele della famiglia De Stefani è salvo!

APICOLTORE LORENZO DE STEFANI
Via alle Prese 19 - Prata Camportaccio
Cell 338-8621675
www.apicolturadestefani.it

RICETTA

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E MIELE DI CASTAGNO

INGREDIENTI per 8/10 porzioni:
2 uova, 250 gr di panna fresca. 60 gr di zucchero, granella di pistacchi, miele di castagno

PREPARAZIONE
Incorporare ⅔ di zucchero con i tuorli e montare il tutto; lasciare riposare il composto in frigo. Montare la panna a neve e mettere la ciotola in frigo. Montare gli albumi con la rimanente parte di zucchero e un pizzico di sale. Mescolare il tuorlo montato con la panna montata, aggiungere la granella di pistacchi e volendo un po' di miele. Unire al composto gli albumi già montati (mescolare sempre dal basso verso l'alto) e riporre negli stampi in congelatore per 24 ore. Al momento dell'impiattamento decorare con granella di pistacchio e miele di castagno.

SEMIFREDDO WITH PISTACHIO AND CHESTNUT HONEY

INGREDIENTS for 8/10 portions:
2 eggs, 250 gm fresh cream, 60 gm sugar, crumbled pistachio, chestnut honey

PREPARATION
Combine ⅔ of the sugar with the egg yolks and whip up the mixture; let the bowl rest in the fridge. Beat the cream until stiff and place in the fridge. Whip the egg whites with the remaining sugar and a pinch of salt. Mix the whipped egg yolks with the whipped cream, add the crumbled pistachios and a little honey to taste. Add the already whipped egg whites to the mixture (always mix from bottom to top) and place in the moulds in the freezer for 24 hours. When serving decorate with crumbled pistachios and chestnut honey.

RICETTA DI:
RISTORANTE LA TERRAZZA
Località Pianazzola - Chiavenna
T + 39 331 3827470
maxpal76@virgilio.it - www.ristorante-la-terrazza.it

PRODUCTS

EN LORENZO'S HONEY

FOR THREE GENERATIONS, THE DE STEFANI FAMILY HAS BEEN PRODUCING HONEY OF THE VERY HIGHEST QUALITY WHICH THEY SELL TO LOCAL SHOPS.

The history of Lorenzo's honey has distant origins, since 1930 in fact, and his paternal grandparents Luigi and Lina. It was they who set up the beekeeping business with three hives situated behind their home in Prata Camportaccio that produced a small number of jars of honey for the family and maybe exchanged for other matters. "They say that grandad placed the bees home near the green bean plants to prevent his vegetables being stolen," Lorenzo chuckles as he displays some black and white photographs that capture the historic scene well.
Luigi's passion for beekeeping clearly infected his son Giuseppe, Lorenzo's father, who established the business in a more commercial fashion. managing up to 40 hives. "With other beekeepers in the area he began to practice nomadism, that is the transfer of the hives to the upper mountains, to produce different types of honey" Lorenzo explains. The activity remains additional to the main business but nevertheless by the end of the 1980's had grown to accommodate up to 200 hives, with a spirit of splendid collaboration between the various producers.

It was perhaps inevitable that Lorenzo would not remain immune to the real charm of this enterprise. Today he looks after 150 hives and produces honey for direct sales and for some local shops and restaurants. His honey, like that of the other producers in the valley, is much appreciated. Some years ago now Lorenzo also opened a shop where he sells the honey and other products made from wax. When it's closed customers can take the jars of honey on display outside and leave the money in a wooden box nearby. A happy arrangement based on trust which works really well.
Lorenzo's healthy production is pretty extensive with honeys of the varieties Acacia, Chestnut, Lime, Rhododendron and Millefiori. In 2020 he received the "Two golden drops - Great Honeys from Italy" award for the best rhododendron honey, a precious recognition of all his hard work and commitment. The hope now is that the enterprise can continue with one of his very young children. And when we ask them who intends to carry on looking after the bees, there is not a moment's hesitation: all three immediately raise their hands. Excellent - the famous honey of the De Stefani family looks safe as..... hives!

AUTUNNO IN VAL BREGAGLIA

tra colori e gusto

In Val Bregaglia l'autunno si tinge di colori caldi e di gusto.
Il sole splende, le giornate permettono piacevoli gite nei boschi e in montagna.
La brezza fresca soffia tra i capelli e i ricci di castagne da fine settembre popolano i boschi mentre le squisite specialità alle castagne imbandiscono le tavole dei ristoranti e riempiono gli scaffali dei negozi e tutta la valle si prepara per il 17° Festival della Castagna che si svolge da sabato 25 settembre a domenica 24 ottobre 2021.

Sono quattro settimane dedicate alla castagna, il frutto che più abbonda nei boschi della bassa Val Bregaglia tra Bondo, Soglio e Castasegna. Tante sono le manifestazioni che invitano indigeni e turisti a partecipare: visite guidate in diverse strutture e nei paesi, degustazioni, passeggiate culinarie, corsi di cucina e di pasticceria, la battitura delle castagne… feste di paese.
Il programma cartaceo è disponibile negli uffici turistici, nei negozi e ristoranti della valle o online, con tutti i dettagli. **www.festivaldellacastagna.ch**
L'iscrizione online alle manifestazioni è indispensabile.

GLI APPUNTAMENTI PRINCIPALI:

Evento d'apertura
Sabato 25 settembre 2021, dalle ore 10.00 alle ore 15.00,
aNossa Dona (Promontogno)
Luca Maurizio, racconta-storie e cabarettista, intratterrà grandi e piccini con la favola – Il tappeto magico –. Seguirà il pranzo tradizionale con castagne, pancetta con panna montata e il dolce, crostatine alla frutta.

Caminä e mangä (camminare e mangiare)
Domenica 3 e domenica 17 ottobre 2021 a Castasegna / Plazza
Una passeggiata culinaria individuale nel castagneto con sette postazioni per scoprire le delizie della valle, tutti prodotti genuini e autentici, yogurt, formaggio, frutta, miele, sciroppo, caldarroste e salsicce. Per terminare un delizioso dolce alla castagna accompagnato da un buon caffè.
Variante Marun (tragitto lungo) partenza da Castasegna fra le ore 9.30 e le 12.00.
Variante Lüina (tragitto breve) partenza da Plazza fra le ore 10.30 e le 12.00.
Postazioni: Garni Bar Post, Latteria Bregaglia, Società Apicoltori Bregaglia, Pedarneir, Macelleria Salumeria Chiesa, Ristorante Longhin, Ristorante Piz Cam, Panetteria-Pasticceria Gonzalez.

Al dì di brascher
Domenica 10 ottobre 2021, dalle ore 11.00 alle ore 17.00
L'Associazione Castanicoltori Bregaglia omaggia la castagna con brascher (caldarroste), scelta di torte, bancarelle con specialità alle castagne, giochi e musica, nei villaggi di Castasegna, Bondo e Soglio.

Evento di chiusura
Domenica 24 ottobre, dalle ore 10.30 alle 15.30 a Castasegna
Brunch in piazza con Tanya Giovanoli di Meat Design, formaggi della BIO Latteria Bregaglia, brascher (caldarroste) preparati dall´Associazione castanicoltori Bregaglia e molto altro ancora.
Ringraziando per la partecipazione l'evento chiuderà il 17° Festival della Castagna in Val Bregaglia salutando e dando l'arrivederci al prossimo anno.

INVERNO AL MALOJA

paradiso innevato

Maloja, per gli amanti della neve, è la destinazione invernale ideale in Val Bregaglia, la porta d'entrata per il magnifico comprensorio dell'Engadina Alta.

Maloja offre a tutti gli appassionati degli sport invernali un'infinità di possibilità.

Sci di fondo

Maloja e la regione dell'Engadina Alta, con gli oltre 200 km di piste da fondo ben preparate, formano uno dei più grandi paradisi dello sci di fondo al mondo. Unica è la diversità del paesaggio, eccezionale è la qualità delle piste e della neve. A partire da gennaio è possibile sciare sul lago ghiacciato ed innevato di Sils. Parallelamente, la pista di sci di fondo un po' più impegnativa da Maloja a Isola si snoda attraverso il bosco. Sempre nel bosco si trova la fantastica pista di sci di fondo "La Palza", lontana dalla strada, che conduce il fondista a "Orden" e da qui inizia la soleggiata e collinosa pista circolare.

Area sciistica Aela con il Ponylift, lo snowtubing e la pista per le slitte

A Maloja, l'area sciistica dell'Aela e del Ponylift hanno delle piste fantastiche, ideali sia per famiglie che per sciatori provetti.
Il comprensorio con lo skilift, il nuovissimo ponylift e lo snowtubing è l'ideale per bambini e famiglie. Accanto al Ponylift c'è anche una pista per le slitte per la gioia dei più piccini. La sciovia principale porta gli sciatori dai 1'817 metri di Maloja ai 2'100 della piccola vetta. L'area sciistica rimane illuminata dal sole per tutto l'arco della giornata e durante la risalita e la discesa si può ammirare lo splendido panorama sulle montagne di granito della Bregaglia da un lato, e sui laghi innevati dell'Engadina dall'altro. L'Aela è un posticino per conoscitori che offre tranquillità e tanto divertimento!

3 percorsi per ciaspole a Maloja

Al primo posto in assoluto c'è il piacere! Non si misurano né la velocità né l'altitudine, ma l'attenzione si concentra sull'esperienza unica nella natura.

- Maloja, Orden parcheggio - Lägh da Bitabergh (stesso percorso al ritorno, 2,5 km)
- Maloja, parcheggio Orden - Lägh da Cavloc – Plan Canin (stesso percorso al ritorno, 7,5 km)
- Maloja, parcheggio sala multiuso - campeggio - sentiero sul lago verso Isola - Plan Brüsciabräga - Plan Curtinac - Maloja (4,5 km)

APPUNTAMENTI INVERNALI:

27.12.2021	**Malojalauf, corsa di sci di fondo**
04. – 06.02.2022	**La Sfida, gare di sci di fondo**
13.03.2022	**52° Engadin Skimarathon**

www.bregaglia.ch
info@bregaglia.ch
+41 81 822 15 55

VAL BREGAGLIA

COLOURS AND FLAVOURS OF AUTUMN

In Val Bregaglia - in the Swiss villages scattered between Castasegna and Maloja - autumn is tinged with warm colours and intriguing flavours.
The sun shines, and the days are long enough to allow for enjoyable outings in woods and mountains, as well as experiencing the 17° Festival della Castagna.
A cooling breeze wafts through the hair and chestnut burrs occupy the woodland from late September whilst the exquisite specialities of the chestnut adorn the tables of restaurants and fill the shelves in local shops as the entire valley gears up towards the 17° Festival della Castagna which takes place from Saturday September 25th through to Sunday 24th October 2021. Four full weeks dedicated to the fruit that abounds in the woodlands of lower Val Bregaglia between Bondo, Soglio and Castasegna. There are all manner of events in which both locals and tourists are invited to participate: guided tours of a range of noted buildings and villages, tastings, culinary-based outings, cooking and pastry courses, chestnut beating for flour preparation alongside village festivals. A printed programme is available from tourist offices, shops and restaurants in the valley or details online at **www.festivaldellacastagna.ch**
Online registration for events is essential.

THE KEY EVENTS:

OPENING EVENT
Saturday 25 September 2021, from 10.00 to 15.00,
at Nossa Dona (Promontogno)
Luca Maurizio, storyteller and stand-up comedian will entertain young and old with the fairy tale - The Magic Carpet. The traditional lunch will follow with chestnuts, bacon with whipped cream and dessert, and fruit tarts.

CAMINÄ E MANGÄ (walk and eat)
Sunday 3 and Sunday 17 October 2021 at Castasegna / Plazza
A personal culinary walk in the chestnut woods with seven halts at stations in order to discover the delights of the valley, all local and authentic produce: yoghourt, cheese, fruit, honey, syrup, roast chestnuts and sausages. And to round things off a delicious chestnut dessert and quality coffee.
Marun variant (long route) leaving from Castasegna between 9.30 and 12.00.
Lüina variant (short route) leaving from Plazza beween 10.30 and 12.00.
Stations: Garni Bar Post, Latteria Bregaglia, Società Apicoltori Bregaglia, Pedarneir, Macelleria Salumeria Chiesa, Ristorante Longhin, Ristorante Piz Cam, Panetteria-Pasticceria Gonzalez.

A BRASCHER DAY
Sunday 10 October 2021, from 11.00 until 17.00
The Association of Bregaglia chestnut growers pays homage to the chestnut with brascher (roast chestnuts), a range of cakes, stalls with chestnut specialities, games and music, in the villages of Castasegna, Bondo and Soglio.

CLOSING CEREMONY
Sunday 24 October, from 10.30 to 15.30 at Castasegna
Brunch in piazza with Tanya Giovanoli of Meat Design, cheeses from BIO Latteria Bregaglia, brascher (roast chestnuts) prepared by the Association of Bregaglia chestnut growers and much more.
Thanking you for your participation in the events of the 17th staging of the Val Bregaglia Festival della Castagna. See you next year.

MALOJA SNOWY PARADISE

For lovers of the snow Maloja is the perfect winter destination in Val Bregaglia , and the gateway to the magnificent upper Engadine ski area and offers all winter sports enthusiasts an infinite number of possibilities.

CROSS COUNTRY SKIING
Maloja and the upper Engadine region, with more than 200 km of well-maintained cross country trails, represent one of the largest cross country skiing paradises in the world. The genuine diversity of the landscapes and the exceptional quality of the slopes and snow is impressive. From January it's also possible to ski on the frozen, snow-covered lake at Sils. At the same time, the slightly more demanding cross country ski trail from Maloja to Isola winds its way through the forest. The fantastic cross country ski track "La Palza" is also located in woodland, far from roads and traffic and takes skiers to "Orden" and from here along a sun-kissed and hilly circular track.

AELA SKI AREA WITH PONYLIFT, SNOWTUBING AND TOBOGGAN RUN
At Maloja, the ski areas of Aela and Ponylift have fantastic slopes, ideal for families and the more demanding skier too. The area with ski lift, and the brand new ponylift and snowtubing is perfect for families with young children. Next to the Ponylift there is also a toboggan run for the delight of the little ones. The main ski lift takes skiers from the 1,817 metres of Maloja to 2,100 m of the small peak. The ski area remains illuminated by the sun throughout the day and during both ascent and descent you can take in the splendid panorama of the granite peaks of Bregaglia to one side, and the snow-covered lakes of the Engadine on the other. The Aela is a place for the genuine connoisseur that offers both tranquility and bags of fun!

3 SNOWSHOE TRAILS AROUND MALOJA
First and foremost it's an absolute treat! No-one is concerning themselves with speed or altitude and attention is concentrated on a unique experience at the very heart of Nature.
• Maloja, Orden parking - Lägh da Bitabergh
(same return trip, 2,5 km)
• Maloja, parking at Orden - Lägh da Cavloc – Plan Canin
(same return trip, 7,5 km)
• Maloja, parking at sala multiuso - campsite - path along the lake towards Isola - Plan Brüsciabräga -
Plan Curtinac - Maloja (4,5 km)

WINTER POSSIBILITIES:
27.12.2021 Malojalauf, cross country skiing course
04. – 06.02.2022 La Sfida, cross country skiing race
13.03.2022 52° Engadin Skimarathon

MADESIMO

cristalli di neve

A cura di Consorzio Turistico Madesimo

L’aria fresca e la neve tutto intorno: l’inverno, con il suo bianco candore, ci stupisce ogni anno.
E qui a Madesimo è possibile viverlo a pieno, sperimentando diversi tipi di attività per ogni età e allenamento fisico.

Dallo sci al fuoripista, passando per le passeggiate e arrivando all’arrampicata su ghiaccio, in Valle Spluga le idee sono davvero infinite.
Con i suoi 40 chilometri di piste, la Skiarea Valchiavenna offre una vasta gamma di discese per principianti ed esperti. Sia che si usino gli sci che lo snowboard, il divertimento è assicurato durante l’inverno e si può anche arrivare ai 3mila metri del Pizzo Groppera, per scendere lungo la Val di Lei.
E se gli impianti vi sembrano un’alternativa troppo semplice, è possibile risalire i pendii con le ciaspole o con gli sci da alpinismo. Uno sport non semplice, che richiede una preparazione fisica adeguata, una buona conoscenza del territorio e l’attrezzatura giusta.
Per una scarica di pura adrenalina, poi, è possibile fare heliski o praticare lo speedriding – sciare alternando planate agganciati a un piccolo parapendio sulla schiena - o lo snowkite con l’aiuto di aquiloni.
Chi preferisce evitare discese estreme può ripiegare sullo sci di fondo: a Campodolcino e Motta sono presenti due piste gratuite con due anelli adatti anche ai principianti di circa 5 chilometri.

Altra attività preferita nei mesi invernali è sicuramente la passeggiata: può essere breve o lunga, semplice o davvero impegnativa. La scelta, a Madesimo, è davvero ampia e non esclude di certo i bambini, i quali possono divertirsi creando pupazzi di neve o andare alla ricerca delle impronte lasciate dagli animali.
Da provare, almeno una volta, è sicuramente il giro in motoslitta, magari al tramonto, seguito da una cena in rifugio. Oppure un'escursione in fat bike, dove il suono delle gomme che sfrecciano sulla neve sarà l'unico rumore che vi accompagnerà lungo la giornata. Per chi vuole osare, poi, non possiamo non ricordare l'arrampicata su ghiaccio: sport riservato agli esperti.
E allora vi aspettiamo a Madesimo, per un inverno di puro divertimento, circondati dalle nostre montagne innevate.

EN FRESH AIR AND SNOW

Winter, and the purest of whites that never ceases to make you gasp.
And here in Madesimo it's possible to enjoy it all to the full,experimenting with a full range of activities for all ages and physical shape.
From off-piste skiing, or long walks in snow-clad woodland, even ice-climbing, in Valle Spluga the options are endless.
With its 40 kilometres of ski slopes, Skiarea of Valchiavenna offers a wide range of descents for both experts and beginners. Whether you're donning skis or hopping onto a snowboard, fun is guaranteed throughout the winter and you can even get as high as the 3000 metres of Pizzo Groppera and then descend into the Val di Lei.
And if you want to make life more interesting then avoid the ski lifts and make your way back up on snowshoes or mountaineering skis. Not an easy choice perhaps and one that requires a certain physical preparation and good local knowledge - but of course it's always possible to trust in an Alpine guide - along with all the appropriate equipment.
For an adrenaline-packed experience why not try heliskiing or speedriding - when you're alternating skiing and gliding when hooked to a small paraglider on your back - and for the ever bolder there's always snowkiting.
The more laid-back can of course rely on cross country skiing: at Campodolcino and Motta there are two free-skiing routes in loop form including one of 5 km for the inexperienced.
Then of course there's the ever-popular outings in winter time on foot: a walk can be of any distance, gentle or indeed more challenging. There's ample choice at Madesimo for all shapes and forms and no family member need be excluded. Along the way children can have great fun building snowmen or spotting the tracks left by local wildlife.
Well worth considering too is an outing on a snowmobile, a trip at sunset perhaps taking in dinner at one of the refuges. Or an excursion on a fat bike where the only accompanying noise will be the sound of tyres whizzing along the snows.
And there are those outdoor sorts who lean towards ice-climbing: but it's a sport best reserved for the genuine expert.
So Madesimo awaits you with all its winter pastimes well and truly primed and of course surrounded by snow-capped mountain and nature itself.

madesimo
Se la conosci, te ne innamori

RECENSIONI

Valchiavenna, I love you!

Una coppia di turisti tedeschi ha dato vita ad un sito Internet per condividere esperienze e bellezze della vallata.

I fiocchi di neve son le farfalle dell'inverno.

La citazione che si legge sul sito **www.valchiavenna.de**, riassume molto bene la poesia che anima il progetto promosso da due turisti tedeschi, diventati ormai di casa in Valchiavenna.

Marion e Michael vivono e lavorano a Stoccarda. Nel 2018 hanno trascorso quasi per caso un breve soggiorno a Chiavenna ed è stato subito amore. "Cercavamo un appartamento per le vacanze in montagna - spiegano -. Alla fine ci siamo stabiliti a Loreto. Da allora appena abbiamo dei giorni liberi, ci trasferiamo qui, in quello che consideriamo un bellissimo angolo di mondo".

Il legame che unisce la Valchiavenna a questa brillante coppia di turisti è diventato forte e intenso. Tanto che un anno fa, Marion e Michael hanno deciso di condividere le loro esperienze outdoor con il vasto pubblico tedesco, realizzando un sito internet denso di informazioni in lingua sulle infinite opportunità di escursioni e esperienze fruibili nella zona.

“La Valchiavenna è una regione che ci piace moltissimo - raccontano -. E’ un luogo speciale da vivere in ogni stagione, sia per le attività all'aria aperta che per ciò che offre sotto il profilo enogastronomico. Abbiamo notato che sul web non ci sono ancora molte informazioni in lingua tedesca. Così, all'inizio del 2021, abbiamo deciso di pubblicare i nostri consigli, le nostre esperienze, le nostre passioni su questa pagina che via via si è popolata di tanti contenuti”.

www.valchiavenna.de è un sito molto intuitivo. È diviso in post stagionali (estate e inverno) e in un link sono contenute le informazioni legate alla parte gastronomica e di lifestyle, che i due turisti hanno deciso di intitolare Dolce Vita. I testi curati da Marion e le magnifiche fotografie scattatte da Michael costituiscono una preziosa guida promozionale per i turisti di lingua tedesca che, proprio approfittando delle esperienze di questa coppia, possono conoscere e scoprire questo magnifico angolo delle Alpi.

“Abbiamo già esplorato molto nella vallata, ma abbiamo ancora molto da scoprire. Quindi il sito crescerà continuamente - assicura Marion -. Riceviamo spesso dei commenti e degli apprezzamenti da parte di tante persone, specialmente sui social. E questo ci fa davvero molto piacere, oltre a stimolarci ad andare avanti. Anche gli operatori locali che presentiamo nei nostri reportage, sono contenti di questa attività che per noi rimane un piacevole hobby”.

EN REVIEWS VALCHIAVENNA, I LOVE YOU!

A COUPLE OF GERMAN TOURISTS HAVE CREATED AN INTERNET SITE TO SHARE EXPERIENCES AND THE GENUINE BEAUTY OF OUR VALLEY.

Snowflakes represent the butterflies in wintertime. A charming quote indeed from lovevalchiavenna.de, and sums up rather well the poetic nature that animates the project initiated by the German couple who have now become very much at home in Valchiavenna. Marion and Michael actually live and work in Stuttgart. In 2018 they spent a short stay in Chiavenna almost by chance and immediately fell in love with the place. "We were looking for an apartment for holidays in the mountains" they recall "and in the end we settled in Loreto". Ever since whenever we have any spare time we come and stay here. It's an incredibly beautiful corner of the planet".

The bond that unites this inspirational couple has become particularly strong, almost consuming. So much so that a year ago Marion and Michael decided to share their experiences of life outdoors with the wider German public, creating a website full of useful information in the appropriate language on the endless opportunities for outings and adventures in the valley and surrounds.

"Valchiavenna is a region which we adore" they tell me "it's very special the whole year round, every season, both for activities in the open air but and for what it serves up in the shape of food and hospitality. We couldn't help but notice that there wasn't much information on the web in German. So at the beginning of 2021, we decided to publish our own advice, describe our experiences and make our passions clear, on a page which has gradually taken off and become pretty comprehensive".

Lovevalchiavenna.de is remarkably astute, full of little insights. It is divided into seasonal posts (summer and winter) and there is a link containing information related to things gastronomic, and lifestyle, which the pair opted to christen Dolce Vita. Texts overseen by Marion and the magnificent photos executed by Michael constitute a precious promotional guide for German-speaking tourists who can discover and get to know our delightful Alpine corners and treats simply by taking advantage of this fine couple's experiences. "We have already explored a great deal of the valley but there's plenty left to discover. So the site will develop continually " Marion assures " and we regularly receive comments and appreciation from lots of people, especially on social networks. And this is a delight and encourages us to take things forward".

"And as the local operators, whom we introduce through our reports, are particularly happy with our efforts, it has become even more of an affair of the heart for both of us. Valchiavenna for us is like a hidden gem keeping its authenticity. We find there precious outhdoor highlights, real hospitality and Italian quality of life".

ALPE LENDINE

capolavoro della montagna

foto e testo di Enrico Minotti

La lenta salita con le ciaspole verso questa destinazione è un'esperienza unica.
L'escursionista si immerge in uno scenario incantato.

Lo premetto subito: l'escursione invernale verso Lendine che vi presento in queste pagine non è proprio per tutti. La difficoltà principale durante la stagione fredda è rappresentata dal fatto di riuscire a seguire correttamente il tracciato che - quando è coperto dalla neve - è poco riconoscibile se non lo si è percorso altre volte o se non è stato segnato da altri escursionisti.

Partenza

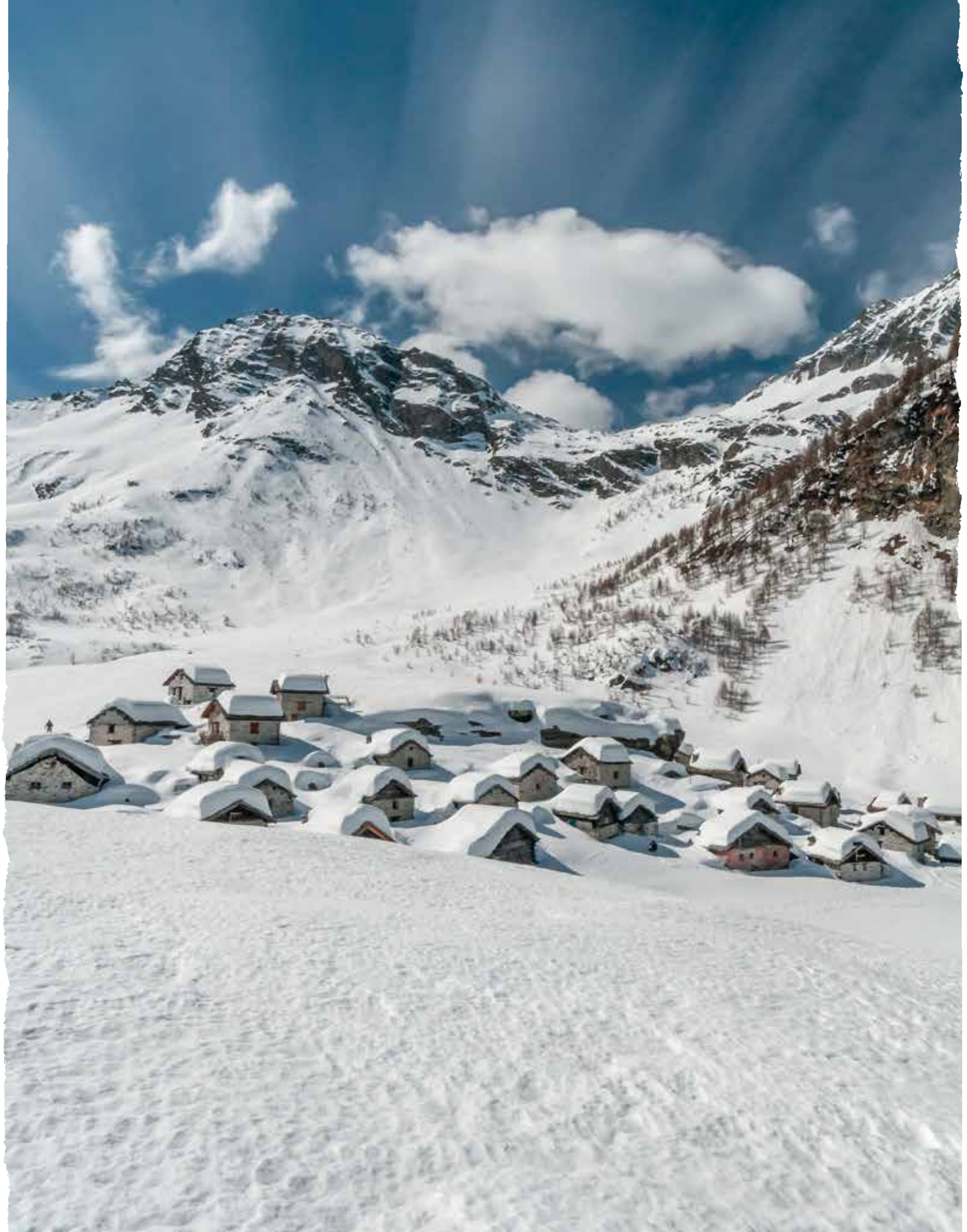
L'escursione - all'incirca di due ore, più il tempo necessario per il rientro - ha inizio a Olmo, frazione nel comune di San Giacomo Filippo (1056 mslm) dove si può lasciare l'auto nella piazzola vicino alla chiesa. E proprio alle spalle della chiesa parte il percorso verso Lendine (1710 mslm). D'inverno la neve nasconde ogni riferimento segnavia ed è necessario seguire la traccia verso il lariceto e proseguire nella direzione corretta. Quando ho percorso questo itinerario l'inverno scorso, ho indossato le ciaspole all'altezza del ponticello da dove la pendenza del percorso comincia a diventare più rilevante. Alle nostre spalle in lontananza, spicca la mole del Pizzo Stella con la dorsale est del Calcagnolo in bella evidenza. Più si avanza verso Lendine e più il bosco si fa rado.

Panorama

L'arrivo alla nostra destinazione esercita un certo effetto. E' senza dubbio un piccolo paradiso. La luce accecante dà corpo alle forme sepolte dalla neve e illumina l'aria, la valle e il cielo, che appare veramente infinito. Sembra di essere in un dipinto di Segantini. Per un fotografo, gli spunti non mancano. Dietro le baite coperte di neve da sud ad ovest, chiudono l'anfiteatro il Monte Mater, il Pizzaccio, la sella del passo di Lendine e il Campanile di Val Marina. A nord si staglia la barriera rocciosa che collega al bacino del Truzzo e si estende a est alle aspre Camoscere. A ovest il Pizzo Stella, il Galleggione e l'altopiano del Lago Grande che coprono per in parte la vista sulle montagne della Val Bregaglia. Lendine d'inverno è un luogo silenzioso, quasi mistico. Vi suggerisco di prendervi tutto il tempo che vi serve per godere di questo angolo della Valle Spluga.

Rientro per Laguzzolo

Nell'itinerario di rientro, suggerisco - per chi se la sente - di allungare il percorso fino a Laguzzolo (1750 mslm) e raggiungere il laghetto soprastante. Serve conoscere bene la zona per evitare inutili e faticosi saliscendi. Il laghetto segnato sulla cartina (1839 mslm) non è sempre facile da individuare nella stagione invernale. Nei pressi di una cappelletta, si scorge l'unico segnavia visibile su un masso che indica appunto la via del rientro.



ACCESSI A LENDINE
Da Olmo1056 m.
Da Milano S.S. 36 dello Spluga a Chiavenna – San Giacomo Filippo a sinistra per Olmo.

CARTOGRAFIA
Kompass n.92 – Chiavenna Val Bregaglia

DIFFICOLTÀ
EE (Escursionisti Esperti) nel periodo invernale
Dislivello: 780 m. circa
Tempo complessivo: 5 ore circa
Max quota: 1840 m.

EN A VERITABLEMONUMENT

photo and text by Enrico Minotti

A STEADY CLIMB ON SNOWSHOES IS A HIGHLY ORIGINAL EXPERIENCE IMMERSING THE HIKER IN A MAGICAL SETTING.

Let me start by saying: the winter outing towards Lendine that I'm pointing up in these pages is not for everyone. The key problem at this time of the year is the difficulty in being able to follow the route accurately which when covered with snow is hardly recognisable if it's your first time and has not been signalled by earlier hikers.
The excursion upwards requires around 2 hours, plus the return leg and sets out from Olmo, a hamlet in the municipality of San Giacomo Filippo (1056m) where you can leave the car near the church. And it's right behind the church that the path towards Lendine (1710m) heads off. In winter the snow disguises all, including signposting but you must follow the trail towards the larch forest to be off on the right footing. When I took on the route last winter I donned snowshoes on arrival at the bridge from where the slopes begin to become more serious. Behind, in the distance, the mass of Pizzo Stella stands out with the east ridge of Calcagnolo particularly highlighted. The further you head towards Lendine the more the woodland thins out.
Arrival at our destination is stirring at the very least. A genuine piece of heaven. A dazzling light picks out shapes buried by the heavy snows and electrifies the air, valley and sky. Infinity almost. We could be in a Segantini painting. For a photographer there's no shortage of subject matter. Beyond the snow-laden huts from south to west Monte Mater, il Pizzaccio, the saddle of the Lendine pass and the Campanile di Val Marina create the natural amphitheatre. To the north the outstanding rocky barrier linking the Truzzo basin and stretching out further to the east to the craggy Camoscere. To the west, Pizzo Stella, il Galleggione and the plateau of Lago Grande partially obscure the view of the mountains of Val Bregaglia. Lendine in winter is a silent, almost mystical spot. I suggest you take all the time you need to appreciate this very special corner of Valle Spluga.
For the return trip - and for those who feel up to it - why not stretch it a little and take in Laguzzolo (1750m) and the lake up there. But it helps if someone knows the area well to avoid unnecessary and draining ups and downs. The small lake marked on the map (1839m) is not always easy to spot in winter. Close to a small chapel you'll find the only signposting (on a boulder) indicating the return route.

EVENTI AUTUNNO INVERNO

SETTEMBRE/OTTOBRE

4/11/18

VISITE GUIDATE SERALI A PALAZZO VERTEMATE FRANCHI

Visite guidate alle ore 20 e 21 alla scoperta della villa rinascimentale. Presso Piuro, ore 20 e 21
Info e prenotazioni: Consorzio Turistico Valchiavenna, tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

4/11/18/19

VISITE GUIDATE AL CENTRO STORICO DI CHIAVENNA

Scopri le bellezze artistiche e storiche della Città di Chiavenna con una guida professionista! Ore 10 ritrovo presso la stazione autobus di Chiavenna
Info e prenotazioni: Consorzio Turistico Valchiavenna, tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

Dal 6/09 al 10/10

FATTI A MANO SULLE ANDE

Mostra mobili e arredi Andini. Venerdì, sabato e domenica: 9.30-12.30 e 15-21,
presso Via Dolzino, 90 Chiavenna
Info: Aldo Rossi, Cell. 339 2753523, aldodb3a@gmail.com, www.artesanosdonbosco.it

Dal 25/09 al 24/10

FESTIVAL DELLA CASTAGNA

Il Festival della Castagna ha luogo nella parte bassa della Val Bregaglia, fra i villaggi di Soglio, Bondo e Castasegna 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 varie letture e conferenze, e i nostri pasticceri svelano i segreti della torta di castagna. Hanno luogo piccole e grandi feste, dove tutti sono calorosamente invitati
Info e iscrizioni: Bregaglia Engadin Turismo, Tel. 0041 81 822 15 55, info@bregaglia.ch, www.festivaldellacastagna.ch

Fino al 23/10

VOLTI E PROFILI DI BREGAGLIA

Mostra delle opere di Wanda Guanella. Orari apertura: Da mercoledì a sabato dalle 15.30 alle 17.30. Presso Galleria Il Salice, Castasegna (CH)
Info: Galleria Il Salice, Tel. 0041 81 822 18 75, www.galleria-il-salice.com

OTTOBRE/NOVEMBRE/ DICEMBRE

Tutto il mese

SALITA PER LE VIE FERRATE DI MESE E DI DALOO

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

BOGGIAKART OUTDOOR RACE CIRCUIT

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

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

Sabato

MERCATO

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

DEGUSTAZIONE VINI

Presso Enoteca La Specola. Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696, info@enotecalaspecola.it

DEGUSTAZIONE VINI E DISTILLATI

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

OTTOBRE 2021

2 sabato

MOSTRA SU DANTE E IL DANTESCO ANDREA GIOVANNI SCARTAZZINI

Presso Palazzo Pestalozzi, Chiavenna, ore 10-12 e 15-18
Info: C4 Mario Pighetti, Cell. 340 7798448

MIGLIO DELLA BRISAOLA

Gara su pista per tutte le categorie con gare sulla distanza del miglio. Presso centro sportivo di via Falcone e Borsellino, Chiavenna.
Organizzazione: Gruppo Podistico Valchiavenna
Info: G.P.V., Roberto Tonucci, Cell 347 6076920, www.gpvalchiavenna.wixsite.com

RACCOLTA PATATE DI STARLEGGIA

Info e iscrizioni: Cell. 345 4807658

3 domenica

FIERA DI CHIAVENNA

Presso loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Comune di Chiavenna, Tel. 0343 220211

Dal 5 all'8

SOBRIETÀ E BELLEZZA

Trekking tra i colori autunnali della Bregaglia tra Soglio e Savogno. In collaborazione con Fondazione Salecina, Maloja
Info e iscrizioni: Fondazione Salecina, info@salecina.ch, www.salecina.ch

8 venerdì

INAUGURAZIONE VIA EZIO VANONI

Inaugurazione Via Ezio Vanoni dopo lavori di riqualificazione, dalle 10 alle 19 circa. Degustazione prodotti tipici, intrattenimento musicale convegno dedicato a Ezio Vanoni. Giornata di Annullo filatelico con cartolina di Prata in collaborazione con Poste Italiane
Info: Comune di Prata Camportaccio, Tel. 0343/32351, protocollo@comune.pratacamportaccio.so.it

9 sabato

ASSEMBLEA ASSOCIAZIONE AMAMOND

Valorizzazione e salvaguardia dell'alpicoltura, la vita d'alpeggio. Presso Ospitale di Piuro, dalle ore 14.
A Seguire S. Messa
Info: C4 Mario Pighetti, Cell. 340 7798448

RICONOSCIMENTO ERBE SPONTANEE COMMESTIBILI

Ritrovo Chiosco Mood, Borgonuovo di Piuro, ore 15.
Organizzazione: Legambiente Valchiavenna ONLUS
Info e iscrizioni: Cell. 345 4807658

CAMMINATA IN ROSA

Camminata non competitiva per le vie del centro storico di Chiavenna, a sostegno delle Associazioni AIDO, Donne in Rosa e Gianluigi Nonini, abbinata al KM Verticale Chiavenna-Lagunc del 10/10 e all'Ottobre in Rosa dell'ATS della Montagna. Partenza davanti al Municipio alle ore 16.30
Info: Donne in Rosa Valchiavenna, Cell. 340 5994875

9/10

SPIRITO DI PATATA IN VAL CODERA

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
Info e prenotazioni: Ass. Amici Val Codera ONLUS, Tel. 0343 62037, www.valcodera.com

10 domenica

KM VERTICALE

Gara internazionale di corsa in montagna. Il Kilometro Verticale è una specialità della corsa in montagna, con tracciato di sola salita percorrendo un dislivello di mille metri. La partenza è situata a quota 352 slm e l'arrivo a 1352 slm, rispettivamente in loc. Loreto in Comune di Chiavenna e loc. Lagùnc in Comune di San Giacomo Filippo. Il percorso ha uno sviluppo di metri 3.298. Organizzazione: A.S.D. Amici Madonna della Neve Lagùnc
Info e iscrizioni: www.kilometroverticalelagunc.it

CONVEGNO SUI GRANDI PREDATORI

Dalle ore 10 presso Ospitale di Piuro
Info: C4 Mario Pighetti, Cell. 340 7798448

11 lunedì

STAFFETTA IN ROSA

Da Chiavenna a Piantedo, con Donne in rosa e ATS della montagna, dalle 8 alle 16.30
Info: Donne in Rosa Valchiavenna, Cell. 340 5994875

17 domenica

PRESENTAZIONE STATUA SAN LUIGI GUANELLA CON BAMBINO DOWN DELLO SCULTORE NICOLAS VIRY

Presso Chiesa di Prosto di Piuro, alle ore 11 S. Messa con la presenza del Vescovo, a seguire inaugurazione e posizionamento statua. Seguirà presentazione del Crocefisso restaurato da Carlo Andreoletti
Info: C4 Mario Pighetti, Cell. 340 7798448

23 sabato

LATO ROSA DELLA PREVENZIONE

Visite senologiche con ecografie con i senologi Dott. Giorgio Baratelli e Dott.ssa Alessandra Caprani. Presso la Società Operaia di Chiavenna, Via Chiarelli 6, dalle ore 8 alle ore 18
Info: Donne in rosa Valchiavenna, Cell. 340 5994875

AL CHIARO DI LUNA IN VAL CODERA

Salite guidate a Codera con il plenilunio: all'arrivo cena con prodotti del territorio e possibilità di pernottamento
Info e prenotazioni: Ass. Amici Val Codera ONLUS, Tel. 0343 62037, www.valcodera.com

30/31

NON SONO SOLO CANZONETTE

Omaggio a Bennato. Con la partecipazione della DDDance School, bande e cantanti locali. Ingresso a pagamento. Presso Teatro Società Operaia, ore 20.30
Info e prenotazioni: Domenico Livoti, Cell. 339 6802955, domenico.livoti@gmail.com; Bruna Vergottini, Cell. 349 0798919

30/31/01

CASTAGNE IN FESTA A CODERA

A coronamento della stagione agricola, una serie di manifestazioni in onore dell'albero del pane delle popolazioni alpine, con: FIERA DI SAN MARTINO mercatino 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" bocce al volo; TOMBOLONE TOPONOMASTICO tombola toponomastica per non dimenticare; RE CASTAGNONE animazione per bimbi; VISITA GUIDATA al museo di valle ed alle selve castanili della zona con passeggiata e merenda alle case di Cii
Info: Ass. Amici Val Codera ONLUS, Tel. 0343 62037, www.valcodera.com

31 domenica

EDIZIONE SPECIALE VAL BREGAGLIA TRAIL

Sui sentieri di confine tra Italia e Svizzera. HALF TRAIL (23,5km – 1032 mt. D+ partenza a Promontogno CH e arrivo a Chiavenna) e SHORT TRAIL (8 Km - 300 D+ partenza da Cascate dell'Acquafraggia e arrivo a Chiavenna), con possibilità di iscriversi come camminata non competitiva
Info: info@kilometroverticalelagunc.it

NOVEMBRE 2021

Dal 7 al 21

ALPACA E ARTE SI INTRECCIANO SULLE ANDE

Mostra presso Palazzo Pretorio, Piazzetta San Pietro, Chiavenna
Info: www.artesanosdonbosco.it

20 sabato

AL CHIARO DI LUNA IN VAL CODERA

Salite guidate a Codera con il plenilunio: all'arrivo cena con prodotti del territorio e possibilità di pernottamento
Info e prenotazioni: Ass. Amici Val Codera ONLUS, Tel. 0343 62037, www.valcodera.com

21 domenica

MERCATINI DI NATALE AI CROTTI DI PRATA

VII edizione - dalle 10 alle 18 circa. Mercatini di Natale con bancarelle, hobbisti, piccoli artigiani, prodotti tipici, onlus e associazioni. Durante la manifestazione sono previsti momenti musicali, intrattenimento per bambini mostra e premiazioni del concorso fotografico "Guardando fuori", scatti ispirati al periodo di emergenza e isolamento del lockdown
Info: Comune di Prata Camportaccio, Tel. 0343/32351 protocollo@comune.pratacamportaccio.so.it

28 domenica

MERCATINI DI NATALE A MESE

Info: Comune di Mese, 0343 41000

FIERA DI CHIAVENNA

Presso loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Comune di Chiavenna, Tel. 0343 220211

DICEMBRE 2021

Dal 24/12 al 6/01

NATALE – CAPODANNO - EPIFANIA A CODERA

Soggiorno a piacere, cena della Notte Santa, Cenone di San Silvestro e
veglione in allegria!
Info e prenotazioni: Ass. Amici Val Codera ONLUS, Tel. 0343 62037, www.valcodera.com

PER TUTTI GLI EVENTI INVERNALI NEL COMUNE DI MADESIMO
www.madesimo.eu

CALENDARIO EVENTI COMPLETO E SEMPRE AGGIORNATO
www.valchiavennaeventi.com

ORARI MUSEI VALCHIAVENNA - AUTUNNO-INVERNO 2021/22

PALAZZO VERTEMATE FRANCHI - PROSTO DI PIURO

Aperto su prenotazione durante i mesi invernali.
aperto fino al 1 novembre

MATTINO 10.00 – 12.00
POMERIGGIO 14.30 – 17.30

INGRESSO INTERO Euro 8,00
INGRESSO RIDOTTO Euro 6,00

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

PARCO ARCHEOLOGICO, BOTANICO DEL PARADISO E CAURGA – CHIAVENNA

Fino al 31/10/21
aperto tutti i giorni tranne lunedì

MATTINO 10.00 – 12.00
POMERIGGIO 14.00 – 18.00

Dal 2 novembre al 27 marzo 2022
aperto tutti i giorni tranne lunedì

MATTINO 10.00 – 12.00
POMERIGGIO 14.00 – 17.00

25/12/19 chiuso
26/12/19 aperto
01/01/20 chiuso

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

Per informazioni:
COMUNITA' MONTANA VALCHIAVENNA
Tel. 0343 33795

IN SEGUITO AL DPCM COVID-19, CHIEDIAMO DI VERIFICARE LE APERTURE DEI MUSEI

POSSIBILITÀ DI APERTURA STRAORDINARIA PER TUTTI I MUSEI SU PRENOTAZIONE

MUSEO DEL TESORO – CHIAVENNA

Fino al 31/10/21
martedì, giovedì, sabato

MATTINO 10.00 – 12.30
POMERIGGIO 15.00 – 18.00

domenica

POMERIGGIO 14.00 – 17.00

Da novembre a febbraio
martedì, giovedì, sabato

MATTINO 10.00 – 12.00
POMERIGGIO 14.30 – 16.30

domenica

MATTINO 10.00 – 12.00

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 su prenotazione durante i mesi invernali.

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

MUSEO DEL PICAPREDA – NOVATE MEZZOLA

aperto domenica

POMERIGGIO 14.30 – 17.30

Per informazioni:
COMUNE DI NOVATE MEZZOLA
Tel. 0343 63040- info@comune.novatemezzola.so.it

MUSEO DEGLI SCAVI DI PIURO

Aperto su prenotazione durante i mesi invernali.

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

TEMPIETTO ROMANICO SAN FEDELINO – SORICO

Aperto su prenotazione durante i mesi invernali.

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

MUSEO DEL LATTE – MESE

Da settembre a giugno
mercoledì

MATTINO 09.30 – 12.30

giovedì

POMERIGGIO 14.30 – 17.30

Per informazioni:
CONSORZIO DI MESE - Tel. 0343 41000

MUSEO ETNOGRAFICO DI SAMOLACO FRAZ. SAN PIETRO (CULUMBEE)

Aperto su prenotazione durante i mesi invernali.

Per informazioni:
329 1475838

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

aperto tutti i giorni tranne lunedì

MATTINO 09.30 – 12.30

sabato

MATTINO 09.30 – 12.30
POMERIGGIO 16.00 – 18.00

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

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

MUSEO STORICO ETNOGRAFICO NATURALISTICO DELLA VAL CODERA – NOVATE MEZZOLA

Fino al 06/01/21
aperto tutti i giorni

ORARIO 08.00 – 18.00

Dal 07/02 al 08/03/21
aperto sabato e domenica

ORARIO 08.00 – 18.00

Dal 09/03/21
aperto tutti i giorni

ORARIO 08.00 – 18.00

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

CENTRO MULTIMEDIALE INFOPIURO – BORGONUOVO DI PIURO

Aperto su prenotazione durante i mesi invernali.

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

SPLUGA PETROLI S.r.l.
COMBUSTIBILI LIQUIDI - OLI LUBRIFICANTI - GASOLIO - METANO
Via Marconi, 3
CHIAVENNA (SO)
Tel. 0343 32404
info@splugapetroli.it
www.splugapetroli.com
Partnership
CIP LOMBARDIA

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 Giovannoni
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

Appartamento Il Cervo
Campodolcino Cell. 375 5116861

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

Bottonera Casa Vacanze
Chiavenna E-mail ciao@bottonera.it

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

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 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

Bodengo Ranget Camping
Loc. Donadivo/Gordona
Tel. 0343 1950607, Cell. 3406749075

Campodolcino
Campodolcino Tel. 0343 50097

RIFUGI 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

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

Macelleria Zani Dino
Prata Camportaccio Tel. 0343 35255

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

Stella Pasticceria
Madesimo Tel. 0343 53260

Al Prestinèe
Mese Tel. 0343 41024

Del Curto Simonetta
Piuro/Prosto Tel. 0343 32733

ALIMENTARI

Valtonline
Chiavenna Tel. 0343 37371

Moiola Market
Madesimo Tel. 0343 53536

La Sosta/Blossom Ski Store
Prata Camportaccio Tel. 0343 36723

VINO

Enoteca Marino
Chiavenna Tel. 0343 32720

Enoteca La Specola
Chiavenna Tel. 0343 32696

Hermau Vini
Chiavenna/Pianazzola Cell. 348 9234656

Società agricola Balze Grigie
Chiavenna Cell. 334 9397957

Mamete Prevostini
Mese Tel. 0343 41522

FORMAGGI

Del Curto Formaggi
Gordona Tel. 0343 41395

MIELE

Azienda Agr. Caligari
Chiavenna Tel. 0343 32070

De Stefani Lorenzo
Prata Camportaccio Tel. 0343 33270

PIZZOCCHERI E PASTA FRESCA

Punto e Pasta
Chiavenna Tel. 0343 34330

Pasta e Delizie
Chiavenna Cell. 339 1754827

PIETRA OLLARE

Roberto Lucchinetti
Piuro/Prosto Tel. 0343 35905

BAR, PASTICCERIE E PUB

Chiosco Acqua Merla
Campodolcino Cell. 339 1965557

Bar Piper
Chiavenna Tel. 0343 37820

Dolzino
Chiavenna Tel. 0343 761006

Il Fradèl
Chiavenna Cell. 333 5361321

Il Locale
Chiavenna Tel. 0343 34343

Il Sorèl
Chiavenna Cell. 333 5361321

Mastai Pasticceria
Chiavenna Tel. 0343 32888

Micheroli Bar Enoteca Grapperia
Chiavenna Tel. 0343 290343

Soul Cake
Chiavenna Cell. 328 6662421

Daniel Irish Pub
Era di Samolaco Tel. 0343 38150

Boggia Pub
Gordona Tel. 0343 43299

La Dolce Vita
Madesimo Tel. 0343 53055

Stella Pasticceria
Madesimo Tel. 0343 53260

Chiosco da Gianni
Lungolago di Novate Cell. 346 2246391

Il Punto
San Giacomo Filippo Cell. 340 6258632

Chiosco Kwatras
Verceia Cell. 347 8941086

SHOPPING

Alle Città d'Italia
Chiavenna Tel. 0343 290077

Effe Tre Sport
Chiavenna Tel. 0343 34619

Il Faggio
Chiavenna Tel. 0343 33010

L'Angolo di Paola
Chiavenna Cell. 346 7888349

La Corte
Chiavenna Tel. 0343 32431

Mariconti Renzo
Chiavenna Tel. 0343 32638

Oreficeria Forny
Chiavenna Tel. 0343 32149

Ottica Forny Renato
Chiavenna Tel. 0343 35429

Post Office
Chiavenna Tel. 0343 32217

Rossi Fiorista
Chiavenna Tel. 0343 32490

Stilnovo
Chiavenna Tel. 0343 32840

Triaca lane
Chiavenna Tel. 0343 33775

Buzzetti Sport
Madesimo Tel. 0343 53698

Il Bianconiglio
Madesimo Cell. 331 2650606

Blossom Ski Store
Prata Camportaccio Tel. 0343 36723

Oscar Cap
Prata Camportaccio Tel. 0343 35540

Punto Verde
Prata Camportaccio Tel. 0343 20430

BENESSERE

Massofisioterapista Franco Faoro
Chiavenna Tel. 0343 37376

Parrucchiere Frikezen
Chiavenna Cell. 366 2901807

Farmacia Dr. Corti
Novate Mezzola Tel. 0343 44110

La Fiorida Farm&Beauty
Mantello Tel. 0342 680846

Hotel Piuro
Piuro/Prosto Tel. 0343 32823

Alps Oriental Wellness
Campodolcino Tel. 0343 50014

SPORT E DINTORNI

Buzzetti Sport - articoli sportivi, noleggio bike ed e-bike
Campodolcino Tel. 0343 50698

Ass. Sport. Basket Chiavenna
Chiavenna Cell. 333 4926947

Ass. US Chiavennese-Polisportiva
Chiavenna Cell. 347 0883197

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

Moto Club Valchiavenna
Chiavenna Cell. 339 1546623

Rizzi Sport Articoli e licenze pesca
Chiavenna Tel. 0343 33787

Ass. Sportiva Dilettantistica Hockey Madesimo
Palaghiaccio - Wellness - Fitness - Squash - Bar - Pizzeria
Madesimo Cell. 335 1333813

Team Adventure Madesimo
Escursioni in motoslitta , centro e-bike
Madesimo Tel. 0343 56222

E-bike rental tours
Talamona Cell. 329 3774937

ANIMAZIONE MUSICA

Associazione Coro Nivalis
Chiavenna info@coronivalis.it

Events&Festival
Chiavenna Cell. 346 3121175

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

Le Chiavi d'Argento
Chiavenna Tel. 0343 32718

Soc. Coop. Nisida
Chiavenna Tel. 0343 290000

AZIENDE

Del Zoppo Bresaole
Buglio in Monte Tel. 0342 620019

Fic Spa
Mese Tel. 0343 41051

Acqua Frisia Srl
Piuro/Santa Croce Tel. 0343 36202

Pastificio di Chiavenna
Prata Camportaccio Tel. 0343 32757

Penz
Prata Camportaccio Tel. 0343 37262

Salumificio Panzeri
Piuro/Prosto Tel. 0343 33641

UTILITA' VARIE

STUDI COMMERCIALISTI

Studio Morelli Massimiliano e Associati
Chiavenna Tel. 0343 33141

Studio Trinchera Giacomo Dino
Chiavenna Tel. 0343 33484

Studio Cota Trussoni
Dubino Tel. 0342 687294

Dott. Tassi Giorgio
Sondrio Tel. 0342 515166

VARIE

Comune di Buglio in Monte
Tel. 0342 620020

DMG sas
Campodolcino Cell. 333 4591915

Elettroimpianti Fanetti
Chiavenna Tel. 0343 32159

GDC cartolibreria
Chiavenna Tel. 0343 32330

Horeca Consulting srl
Chiavenna Cell. 339 8582077

Moto Club Valchiavenna
Chiavenna Cell. 339 1546623

Parrocchia di San Lorenzo
Chiavenna Tel. 0343 32117

Rotalit Tipografia
Chiavenna Tel. 0343 32179

Scaramellini Alessandro
Chiavenna Tel. 338 8174247

Spluga Petroli
Chiavenna Tel. 0343 20033

Telnext srl
Chiavenna Tel. 0343 35707

Saco Group
Cosio Valtellino Tel. 0342 635071

Soluzioni Servizi srls
Dubino Cell. 366 2618883

Francesco Pedretti Multiservice
Gordona Cell. 338 8048475

Consorzio Alpe Montespluga
Madesimo Tel. 346 2261726

Hendrik Bonetti
Mello Cell. 339 1070776

Prevostini Rosa
Mese Tel. 0343 41227

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

Falegnameria Pasini
Piuro/Prosto Tel. 0343 33021

Frigoimpianti Moruzzi
Prata Camportaccio Tel. 0343 20612

Lavanderia Scaramellini
Prata Camportaccio Cell. 347 5659688

Eurekostore s.r.l.
Samolaco Tel. 800 097715

Unione Commercio
Sondrio Tel. 0342 533311

LANZI 2020
IT & SYSTEM EVOLUTION

IL TUO PARTNER DI FIDUCIA

Da oltre **20 anni** al fianco di aziende e imprenditori proponiamo **soluzioni hardware e software** per la gestione a 360° delle attività, offrendo **assistenza costante 24/7.**

Siamo **l'azienda informatica leader** in Provincia di **Sondrio** nella fornitura di prodotti sistemistici, applicativi software e soluzioni IT per attività commerciali nel settore Ho.Re.Ca.

Sede: Poggiridenti (SO) in Via Pignotti 9
Telefono: +39 0342 213144
E- mail: info@lanzi-informatica.com
Sito web: www.lanzi2020.it

PUNTI CASSA FISCALI

Installazione di punti cassa evoluti per ogni necessità di vendita, dal ristorante al negozio di abbigliamento.

INFRASTRUTTURE DI RETE

Progettazione, installazione e manutenzione di reti internet e sistemi wifi integrati.

GESTIONALI HOTEL

Software per la gestione del tuo hotel e delle prenotazioni online tramite booking engine di ultima generazione.

ASSISTENZA 7 GIORNI SU 7

Assistenza di qualità garantita sette giorni su sette, giorni festivi compresi.Sempre al tuo fianco per guidarti nel corretto utilizzo dei misuratori fiscali.

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)
IBAN: IT31U0569652110000044500X53
BIC/SWIFT: POSOIT2102K

Credito Valtellinese (Filiale di CHIAVENNA)
IBAN: IT14U0521652110000000011101
BIC/SWIFT: BPCVIT2S

Conto Corrente Postale
IBAN: IT67V0760111000001013471980
BIC/SWIFT: BPPIITRRXXX

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

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

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

Nome-Name .....

Cognome-Surname .....

Città-Town ..... **Cap-Postcode** .....

Via-Street ..... **Provincia-Country** .....

Nazione-Nation ..... **e-mail** .....

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

La DOLCE Vita

20 ANNI DI STORIA…

"La Dolce Vita" nasce da una idea mia e dei miei fratelli nella primavera del 2002, inizialmente solo come laboratorio di pasticceria e prodotti da forno, con un piccolo punto vendita situato nel cuore di Madesimo.

Dopo alcuni anni di intenso lavoro visto il grande successo riscontrato, abbiamo deciso di espandere l'attività, rilevando l'unico piccolo panificio rimasto in paese ed aprendo il secondo negozietto.

Sempre alla ricerca di innovazione e attenzione verso la clientela che frequenta i nostri paesi, effettuando ristrutturazioni e ammodernamenti delle nostre strutture, concentrandoci su continue novità nel modo di lavorare, nelle mode e tendenze sia per la produzione che per la vendita dei nostri prodotti.

Poi la famiglia si è allargata... grazie all'appoggio fondamentale di mia moglie Marta diventata pilastro della nostra piccola azienda, originaria di Fraciscio (della terra santa), con in comune anche il grande attaccamento a queste terre di montagna selvaggia abbiamo deciso di aprire un nuovo punto vendita mini-market a Campodolcino, integrando completamente il nostro sistema di vendita, non solo più pane ma anche molto altro…, cercando di cogliere il più possibile le esigenze dei nostri amati clienti.

Questo ci ha permesso di conoscere e farci conoscere dai nostri simpaticissimi amici e vicini di casa di Campodolcino, paese caloroso ed accogliente capace di ospitare una clientela internazionale e non, che lo frequenta ogni anno soprattutto nei periodi estivi quando il passo dello Spluga apre i battenti.

E' seguita poi l'apertura del nuovo negozio e laboratorio di Madesimo, attualmente sede operativa della nostra attività.

Alla base della nostra crescita di questi anni c'è sicuramente, come la chiamiamo noi, "la grande famiglia" i nostri collaboratori che ringraziamo per l'aiuto e l'impegno che ogni giorno ci mettono per cercare in ogni modo di soddisfare le esigenze di tutti.

Il ringraziamento maggiore però va a tutti voi cari clienti… amici conoscenti e non, che tornate, che passate, che scrivete, che ci chiamate e che ogni giorno ci riempite di orgoglio per quello che facciamo e ci date l'entusiasmo e la gioia di continuare nel nostro lavoro.

Simone e Marta

Madesimo - Campodolcino www.dolcevitamadesimo.it

MORO
dal 1868

Scopri il Gusto ed i Benefici del Grano Saraceno!

Abbina le proprietà nutrizionali del grano saraceno alla tua dieta quotidiana!

Fidelin con Grano Saraceno

Fidelin Appassionati asparagi e gamberi

CUCINALI ANCHE COSÌ

Porzioni per 4 persone:
320 g di Fidelin,
50 g di olio,
200 g di gamberi,
una cipolla,
200 g di asparagi,
sale pepe e prezzemolo.

Preparazione:

Pulire gli asparagi e bollire i gambi, tagliati a rondelle, insieme ai fidelin in acqua bollente salata per 7 minuti. Nel frattempo in una padella con olio caldo soffriggere una cipolla tagliata fine, unire i gamberi ed infine aggiungere le punte degli asparagi. Salare e pepare. Scolare i fidelin, fare saltare in padella, spolverare di prezzemolo e guarnire a piacere con piccoli germogli.

cottura 7 min.

www.moropasta.it