

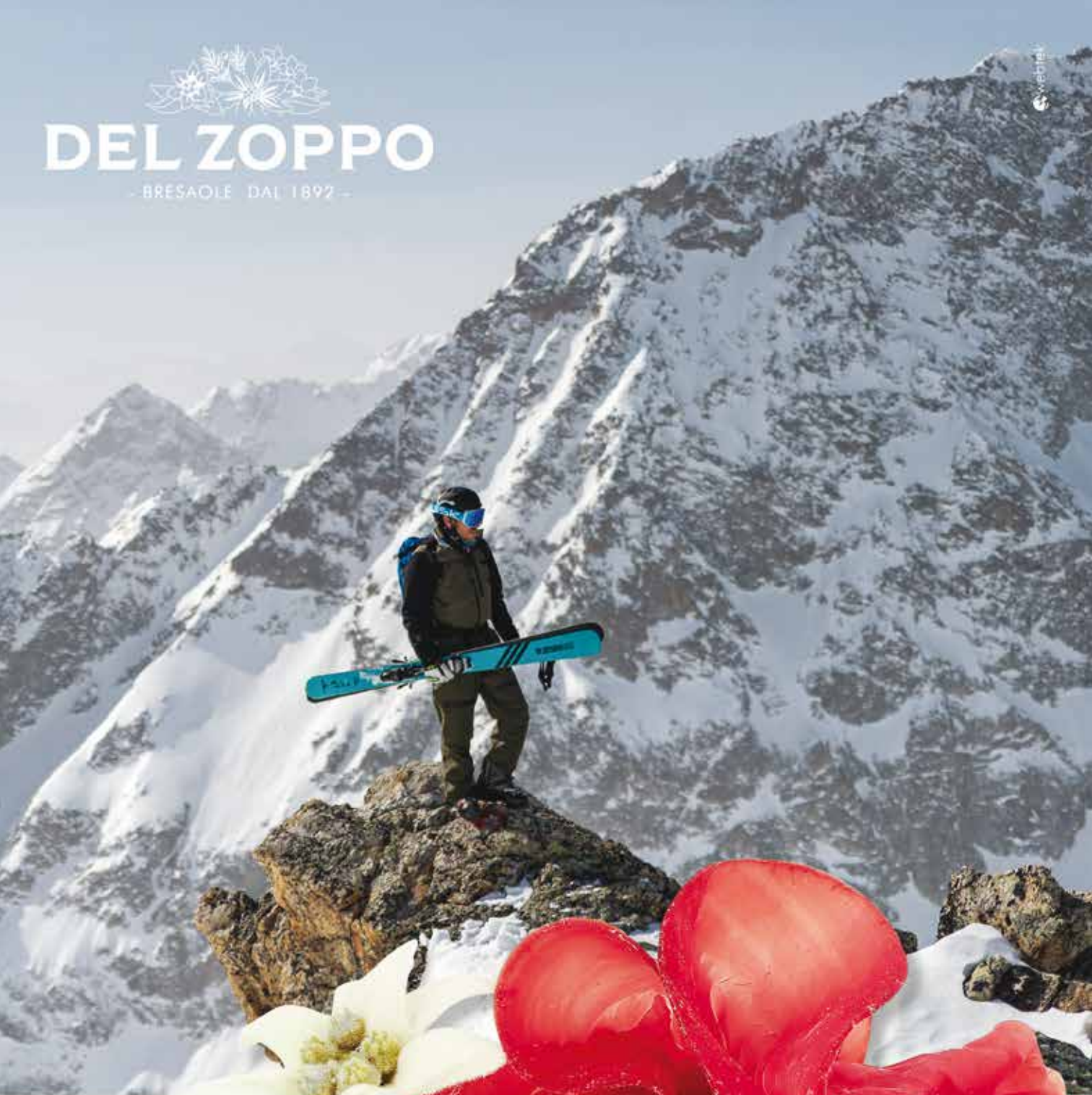
65 AUTUNNO INVERNO 2022 | 23

VALCHIAVENNA VACANZE

VAL BREGAGLIA
LAGO DI COMO

PERIODICO DI INFORMAZIONE TURISTICA

LE STAGIONI DEI COLORI
THE SEASONS OF COLORS



BRESAOLE DEL ZOPPO

Energia per ogni tua impresa

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



Con l'arrivo dell'**autunno** e dell'**inverno**, ci apprestiamo a vivere un periodo dell'anno ricco di fascino, bellezza e suggestioni.

Sono stagioni nelle quali la **natura** non smette di incantare, ciascuna attraverso le proprie caratteristiche e i propri **colori**.

L'alternanza tra autunno e inverno ha sempre esercitato un **fascino speciale** su chi soggiorna nelle nostre vallate. Nel numero di ValchiavennaVacanze che state sfogliando, vi raccontiamo di **persone** che in modo differente hanno interpretato le peculiarità del **territorio**, facendone di ciascuna una **storia di successo**.

Il **bel recupero** di una vecchia abitazione nel centro Chiavenna, la riscoperta di un **antico grano** dimenticato, la nascita di una realtà che valorizza lo **scialpinismo**: hanno tutte in comune il fatto di avere come protagonisti **ospiti** che hanno scoperto la Valchiavenna e ne sono rimasti conquistati dalla sua **autenticità**.

Mi piace molto quando trovo anche negli altri le tracce di quella stessa **meraviglia** che nutro anch'io per le nostre vallate. Considero la Valchiavenna e i territori vicini, come un **racconto aperto**, non ancora terminato, che non smette mai di suscitare uno **stupore** assoluto, in grado di **regalare belle sensazioni allo spirito**.

Cosa di cui in questi tempi, abbiamo tutti bisogno.

Buona lettura.

As **autumn** breezes in duly followed by **winter** we anticipate a period of year full of charm, beauty and fascinating opportunities. These are the seasons in which **nature** never fails to enchant, each through its very own characteristics and **colours**. The changing particulars between autumn and winter has always exercised **a very special charm** on visitors to our valley. In the issue of ValchiavennaVacanze that you're perusing, you'll read about **characters** who have interpreted the peculiarities of the **territory** in different ways, each with their own **success story**. The **splendid recovery** of a large residence in the town centre, the rediscovery of an **ancient once-forgotten grain**, the creation of an entity which promotes **ski-mountaineering**: all have one thing in common - paying due and important attention to **visitors** who have discovered Valchiavenna and its **genuine charms** and opportunities. I'm always delighted when it's evident that others share the same **reverie** for the valleys that consumes me. I believe that Valchiavenna and neighbouring territories is **a continuing story**, unfinished, but which constantly reveals **surprises** and indeed wonder, **well capable of lifting the spirits with its beauty**. Just what the doctor ordered.

Enjoy reading the latest.

Franco Moro Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna
www.valchiavenna.com



VALCHIAVENNAVACANZE

4 Il mais dimenticato **10** Sulle orme dei contrabbandieri
26 Le Vie del Viandante, storia, cultura tra passato e presente **32** Musei in Valchiavenna
54 Vacanze in Bottonera **58** Incarrozzaaa! **64** Sesarei, l'amaro che mancava

16 La magia dei colori tra riva e montagna **22** Quanto piace il Made in Bregaglia
34 Costruire bene con passione **40** La montagna bianca **48** Vivere emozioni a Madesimo
67 Eventi autunno inverno **71** Attività e servizi

In copertina: Madesimo Fondovalle la pozza blu'
Nel sommario: Lago Andossi.
Fotografie di Roberto Moiola. Consorzio Turistico Madesimo

Direttore responsabile Giovanni Luca Papa
Direttore Consorzio Turistico Filippo Pighetti
Progetto grafico Artegrafica Lisignoli
Traduzioni in inglese Ray Ball,
ray.ball1957@gmail.com
Stampa Ingraph s.r.l.
Via Bologna, 106
20831 Seregno (MB) Italia

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. 65 Autunno/Inverno 2022-23

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



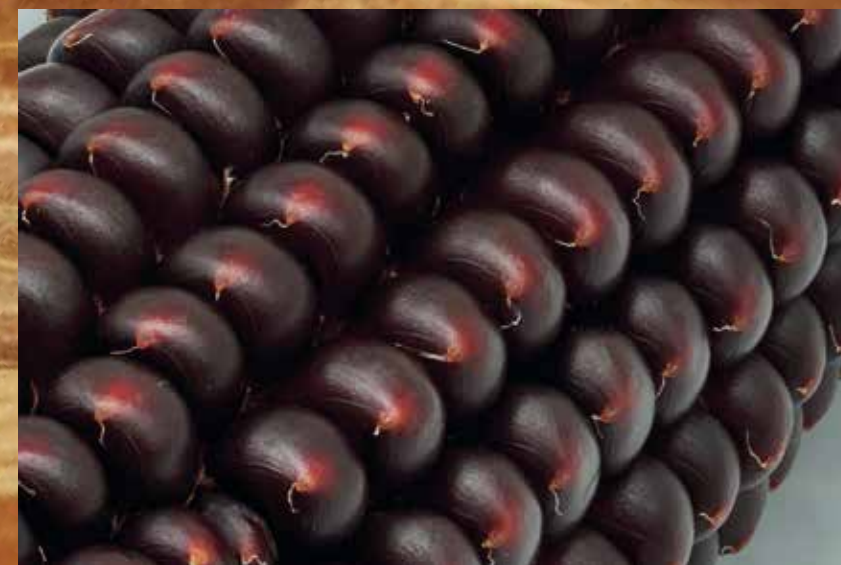


BIODIVERSITÀ

il mais dimenticato

Foto di Francesco Triaca

Si chiama Rostrato Rosso della Valchiavenna ed è una varietà antica di granturco dal profumo deciso. La sua riscoperta si intreccia con il lavoro di una coppia di agricoltori giovani e appassionati, che ne ha riproposto la coltivazione.





Quel mais particolare i contadini più anziani lo rammentano molto bene. Capitava spesso di trovare qualche pannocchia rossa nei campi coltivati a granturco della pianura della Valchiavenna, tra Gordona e Samolaco. Lo si riconosceva subito per quei chicchi color rubino e per quel “becco” appuntito che graffiava le mani quando si torceva la pannocchia nel tentativo di liberare i grani destinati alla macinazione.



Grazie ad un progetto avviato nel 2015 che ha impegnato la facoltà di Botanica dell'Università di Pavia insieme alla locale Comunità montana, oggi quel granturco unico nel suo genere ha un nome: “Rostrato Rosso della Valchiavenna”. “Rostrato” per via dello sperone presente sulla punta di ogni grano, e “rosso” per il colore così particolare. La ricerca condotta dall'Università ha permesso di selezionare il germoplasma del Rostrato Rosso, isolandone il materiale ereditario e preservandone la biodiversità genetica. Questo patrimonio è stato messo a disposizione dei coltivatori disposti a seminare il granturco della Valchiavenna per favorirne il recupero.

E qui inizia la storia di Elisa, che insieme alla sua famiglia porta avanti un'azienda agricola specializzata nella coltivazione di piccoli frutti su un'area rimasta abbandonata per molti anni, di proprietà del Comune di Samolaco. Con soldi, sacrifici e passione (tanta) la coppia ha ripulito dalle canne di circa tre ettari a disposizione, realizzando tre grandi serre e conquistando col tempo una buona fetta di mercato tra le pasticcerie, i privati e i negozi della zona. E' il caso a far scoprire ad Elisa il Rostrato Rosso. Si appassiona subito all'idea di provare a seminare questo granturco per valorizzare un prodotto locale antico e quasi perduto. Il suo progetto è di lavorarlo secondo le tecniche di un tempo che prevedono la raccolta e la sgranatura a mano delle pannocchie, con macinatura lenta a pietra. Quello che realizza è una farina di mais scura, con tinte tra il giallo e l'arancione, dal profumo intenso e autentico, perfetta per dolci e polente. Quella di quest'anno è la terza raccolta realizzata dalla sua azienda.

Le origini del Rostrato Rosso sono in gran parte ancora da svelare. Testimonianze dirette ne documentano la coltivazione in Valchiavenna già nel 1800, ma il suo utilizzo è certamente più antico. Pannocchie simili al Rostrato Rosso sono presenti in Valle d'Aosta (il Pignoletto Rosso) e nella pianura Padana. Ogni zona si differenzia per proprie peculiarità sviluppate in secoli di evoluzione.

A Elisa e alla sua famiglia, va riconosciuto il grande merito di aver deciso di impegnare tempo e risorse per permettere a noi di riassaporare fragranze antiche e dimenticate. Un lavoro, quello portato avanti dall'azienda agricola di Elisa, che merita di essere sostenuto e valorizzato con l'acquisto di questo straordinario e autentico prodotto.



Elisa Sertorelli si occupa del progetto di recupero del Rostrato Rosso.
Un'iniziativa che coinvolge tutta la famiglia.



BIODIVERSITY

EN FORGOTTEN FRUITS

ROSTRATO ROSSO DELLA VALCHIAVENNA IS AN ANCIENT VARIETY OF CORN WITH A PARTICULAR SCENT. ITS REDISCOVERY IS CLOSELY INTERTWINED WITH THE WORK OF A COUPLE OF YOUNG AND PASSIONATE FARMERS WHO HAVE REVIVED ITS CULTIVATION.

Older farmers will remember the variety well enough. They would often come across red cobs in the cornfields of the Valchiavenna plain between Gordona and Samolaco. Instantly recognizable for its ruby-coloured grains and a pointed "beak" that scratched hands which were twisting the cob to release the grains destined for grinding. Thanks to a project launched in 2015 which has occupied the Faculty of Botany of the University of Pavia alongside the local Comunità montana, today that one-of-a-kind corn has a name: "Rostrato Rosso della Valchiavenna". "Rostrato" because of the spur present at the tip of each grain, and "rosso" for its particular colour. Research conducted by the university made it possible to identify the germplasm of Rostrato Rosso, isolating its hereditary material and preserving its genetic biodiversity. This valuable heritage was made available to any farmers willing to sow the Valchiavenna corn in order to foster its recovery. And so begins the story of Elisa, who together with her family runs a farm business specialising in the cultivation of small fruit in an area that had been abandoned for many years, owned by the Municipality of Samolaco. With investment, sacrifice and passion (lots) the couple cleared out all the reeds from the available three hectares, establishing three large greenhouses and over time securing a good part of the market amongst the patisserie, private individuals and shops in the area. And all something of an impromptu affair. For Elisa. A love story even. Suddenly grabbed by the very idea of trying to sow an ancient corn and to nurture an almost forgotten local product. Her idea is to work it according to the techniques of the past that involve the harvesting and shelling of the cobs by hand, followed by slow stone grinding. What it produces is a dark corn flour with shades between yellow and orange, with an intense and authentic aroma, perfect for both desserts and polenta. This year has seen the third successful harvest. The origins of Rostrato Rosso largely remain a mystery. It's cultivation in Valchiavenna is documented as early as 1800, but its use is certainly older. Cobs very similar are present in Valle d'Aosta (il Pignoletto Rosso) and in the Po valley. But produce from each area has its own particular characteristics developed over the centuries.

And we should clearly recognise the commitment, energy, time and resources of Elisa and her family which permits us to appreciate ancient and forgotten scents and flavours. An exercise and a farm which merits support from all whilst making available an authentic and extraordinary product.

POLENTA TARAGNA CON FARINA DI MAIS ROSTRATO ROSSO DELLA VALCHIAVENNA

per 4 persone - for 4 people
2 l di acqua - water
1 cucchiaio sale grosso - tablespoon of coarse salt
500 gr farina - flour Rostrato Rosso della Valchiavenna
200 gr burro - butter
300 gr formaggio - cheese "Latteria"

Portare l'acqua a ebollizione, versare la farina un po' per volta e mescolare con una frusta sciogliendo i grumi. Quando l'impasto diventa consistente utilizzare un mestolo di legno. Mescolare per 45 minuti, aggiungere burro e formaggio. Amalgamare bene e servire.

EN Bring the water to the boil, pour in the flour a little at a time and mix with a whisk, eliminating any lumps. When the dough becomes consistent adopt a wooden spoon. Mix for 45 minutes, add butter and cheese. Combine well and serve.

Azienda Agricola Sertorelli Elisa
Via Trivulzia - Samolaco (So)
+39 338 6093802



@alessandroisola

Siamo un'azienda che opera nel settore dell'artigianato e specificamente nella lavorazione del marmo e granito. Siamo specializzati nella produzione di piani cucina, piani bagno, caminetti su misura, arredamento sia da interno che da esterno.

Wir sind ein Unternehmen, das im Handwerkssektor und speziell in der Verarbeitung von Marmor und Granit tätig ist. Wir sind spezialisiert auf die Herstellung von Küchen-, Bad-, Kamin- und Inneneinrichtungen.

We are a craftsmanship company specialized in the machining of granite and marble: especially kitchen and bathroom tops, made-to-measure fireplaces and indoor furnishing.

SN | **SACCO**
NATURAL STONE SRL

Via Nazionale, 20 Prata Camportaccio (SO)
Tel. +39 0343 20170 srl@sacco.it



sacconaturalstone

www.sacco.it

ESCURSIONI

sulle orme dei contrabbandieri

Foto di Enrico Minotti



La Bocchetta del Notaro è una destinazione perfetta per i mesi autunnali. Una via suggestiva, densa di storia.

L'autunno in Valchiavenna offre infinite opportunità per chi ama l'escursionismo. Tra le tante destinazioni che ogni anno vi segnaliamo qui su queste pagine, ve n'è una che fonde insieme il fascino di una natura aspra e ancora intatta, e l'opportunità di scoprire gli antichi percorsi utilizzati dagli "spalloni", i contrabbandieri che sin da epoche lontane trasportavano merci tra la Svizzera e l'Italia.

La luce del sole spunta dalla Bocchetta del Notaro a 2098 m. La cresta segna il confine tra l'Italia e la Svizzera.



Verso la Bocchetta del Notaro

La destinazione che abbiamo selezionato è quella della Bocchetta del Notaro, sulla cresta del confine italo-svizzero tra il Piz d'Uria e il Sasso Bodengo. Si parte in auto da Gordona. Da qui si imbecca la carrozzabile che sale verso la Val Bodengo (serve munirsi del pass, acquistabile all'inizio della salita, oppure online valbodengo.shop).

L'itinerario Raggiunto il posteggio al termine della strada (1635 m) si lascia l'auto e si seguono le indicazioni che marciano l'itinerario verso l'Alpe Notaro, dove si trova l'omonimo bivacco a circa 1880 metri sul livello del mare. Da Bodengo servono all'incirca due ore di cammino. Raggiunto il bivacco si sale ancora per circa 200 metri di quota fino a raggiungere i 2.098 metri della Bocchetta del Notaro. Il passaggio fa da spartiacque tra l'italiana Val Bodengo e la vallata svizzera che sale dal paese di Cama, nel Cantone dei Grigioni. La bocchetta offre una vista suggestiva. Intorno si può ammirare la corona di cime che fa da contorno all'orizzonte e permette di comprendere le difficoltà che gli spalloni affrontavano percorrendo questi itinerari in vari momenti dell'anno, carichi di decine di chili di materiale.

Lago di Cama Per chi avesse ancora energia nelle gambe, c'è la possibilità di allungare il percorso, raggiungendo il Lago di Cama, sul versante svizzero. In poco più di un'ora di cammino si giunge in questo luogo incantato, immerso nel verde della foresta. Da calcolare che per il rientro a Bodengo sarà necessario raggiungere la bocchetta e ridiscendere poi lungo la vallata italiana.



Il Bivacco del Notaro è situato in alta Val Bodengo in posizione dominante sulla vallata a circa 1880 metri.



EXCURSIONS

EN IN THE FOOTSTEPS OF SMUGGLERS

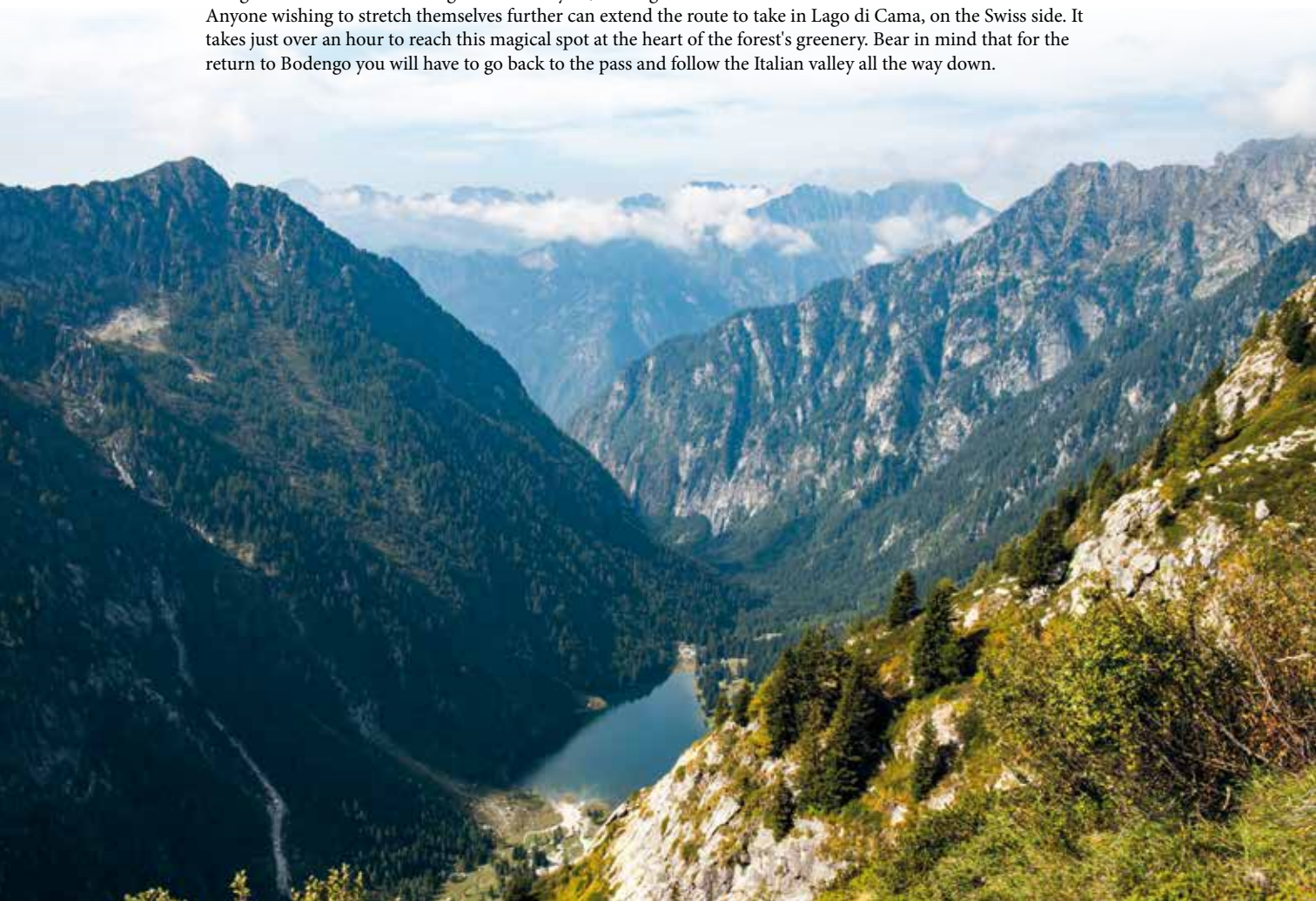
BOCCHETTA DEL NOTARO IS A PERFECT DESTINATION FOR THE AUTUMN MONTHS. AN EVOCATIVE ROUTE, RICH IN HISTORY.

Autumn in Valchiavenna offers endless opportunities for anyone who loves hiking. Among the host of destinations that every year we point up here on these pages, there is one in particular that blends together the appeal of a harsh and still intact nature, along with the opportunity to discover the ancient paths adopted by the "spalloni", the smugglers who over the ages have transported goods between Switzerland and Italy.

The destination that we have selected is that of the Bocchetta del Notaro, on the upper ridge of the Italian/Swiss border between Piz d'Uria and il Sasso Bodengo. Leave by car from Gordona. Take the road open to vehicles that climbs towards Val Bodengo (make sure you have a pass, available for purchase at the beginning of the climb). Having reached the car park at the end of the road (at 1635 metres) leave the car and follow the signs indicating the route towards l'Alpe Notaro, where the bivouac of the same name stands at around 1880 metres. From Bodengo it takes about two hours on foot. On reaching the bivouac climb for a further 200 metres in height when you will reach the 2,098 metres of Bocchetta del Notaro. This section marks the watershed between Italian Val Bodengo and the Swiss valley that rises up from the village of Cama, in the Canton of Grisons.

The "bocchetta" or "nozzle" throws up a splendid panorama. In every direction you can appreciate a veritable crown of high peaks as far as you can see and invites you to consider the immense difficulties faced by the carriers along such routes at demanding times of the year, bearing on their shoulders tens of kilos of contraband.

Anyone wishing to stretch themselves further can extend the route to take in Lago di Cama, on the Swiss side. It takes just over an hour to reach this magical spot at the heart of the forest's greenery. Bear in mind that for the return to Bodengo you will have to go back to the pass and follow the Italian valley all the way down.



Via ai Crotti 151
NOVATE MEZZOLA (SO)
Tel. +39 320 2180268

ACQVA
GOCCE DI BELLEZZA



CURA DELLE MANI - CURA DEI PIEDI - CURA DEL VISO - CURA DEL CORPO - MAKE UP
MASSAGGI E RITUALI LAMINAZIONE CIGLIA - EPILAZIONE - TECNOLOGIA LASER 808 NM
TECNOLOGIA VISO STOP-AGE - TECNOLOGIA CORPO PRESSOTERAPIA
TECNOLOGIA CORPO INFRAROSSI E GINNASTICA PASSIVA - TECNOLOGIA ELETTROLIPOLOSI

Il centro estetico che si prende cura della tua bellezza e del tuo benessere



Scopri i nostri molteplici servizi www.acqvagoccedibellezza.com



BRESAOLA
DI LIMOUSINE



BRESAOLA
DI ANGUS



BRESAOLA
DI WAGYU A5
PRODOTTA CON CARNE
ORIGINALE GIAPPONESE



BRESAOLA
DI ANGUS IBERICO
SELEZIONE
MIGUEL VERGARA



BRESAOLA
DI FASSONA
PIEMONTESE



BrisVal

Bresaole di carni pregiate

+39 338 8110278
+39 335 5660149
info@brisval.it
www.brisval.it



LAGO DI COMO

la magia dei colori tra riva e montagna

Alla scoperta di una natura incontaminata affacciata sul Lago di Como, da esplorare in bici o a piedi, lungo itinerari affascinanti.

a cura di Comunità Montana Valli del Lario e del Ceresio



L'autunno offre un'atmosfera magica e permette di apprezzare il lago di Como nelle tonalità più calde di questa stagione. L'Alto Lario Occidentale è la meta ideale per chi ama muoversi in bici o a piedi, raggiungendo le quote più alte.



Biciclette I biker possono scegliere tra rilassanti pedalate sulle ciclabili in riva o impegnativi circuiti in quota. Un esempio tra i più apprezzati è l'anello che da Gera Lario conduce all'Alpe Gigiai con discesa adrenalinica lungo Montalto e Montemezzo. In alternativa c'è il percorso che da Dongo porta a Zeda, sui monti di Garzeno, con rientro da San Bernardo a Musso.

Percorsi in quota Per il trekking, ci sono itinerari adatti a tutti i livelli con l'unica costante di un panorama che non ha eguali. I più esperti possono misurarsi con "l'Alta Via del Lario": è un itinerario in quota di 50 chilometri da percorrere a tappe. Si parte da San Bartolomeo e si raggiunge il Rifugio Menaggio, passando sulle più belle vette dell'Alto Lago di Como: Berlinghera, Sasso Canale, Duria, Marmontana, Bregagno, Grona, tutte raggiungibili anche con escursioni in giornata. Per chi fosse alla ricerca di qualcosa di meno impegnativo, "La Via dei Monti Lariani" collega Sorico con la Val Menaggio lungo sentieri che non superano i 1200 metri di quota.

Itinerari da Dongo L'offerta è davvero molto ampia. Gli escursionisti che intendono muoversi con più calma, possono selezionare l'itinerario che da Dongo raggiunge il Giardino del Merlo. E' un parco botanico molto apprezzato, che nasconde un passaggio segreto. In alternativa, sempre da Dongo si può raggiungere il Monte Crocetta da cui è possibile proseguire per la chiesetta di San Bernardo a Musso. Alle spalle di Dongo si estende la Valle Albano che ospita l'omonimo parco: dal Passo del Giovò, raggiungibile in auto lungo la strada sterrata, si parte alla scoperta di un'area che accoglie numerose specie animali e vegetali tipiche dell'area alpina.

Stazzona Trail L'autunno regala scenari unici lungo i chilometri dello Stazzona Trail, l'itinerario ad anello che parte dalla piazza del borgo di Stazzona e, attraverso antiche mulattiere, conduce nel cuore di boschi ricchi di castagne dove è possibile ammirare il foliage in tutto il suo splendore.

Scorci invernali L'arrivo della neve propone imperdibili escursioni con le ciaspole al Monte Berlinghera con partenza da San Bartolomeo, oppure al Monte Bregagno partendo dai Monti di Gallio e passando per la Chiesetta di Sant'Amate. Una volta in vetta la fatica sarà ampiamente ripagata da un paesaggio da sogno.



C'è poi l'itinerario che dal Lario conduce al Ceresio, meta ideale in autunno per una gita fuori porta con paesaggi da fiaba. Gli amanti della natura hanno a disposizione gli scorci della Foresta Demaniale di Valsolda con il suo patrimonio faunistico e botanico. Il trekking offre percorsi lungo il Lago di Piano a Carlazzo, una riserva ricca di habitat naturali e paesaggi incantevoli. Unica nel suo genere è la ciclabile di 13,5 chilometri che unisce il Lago Ceresio con il Lago di Como, un itinerario green tra i più frequentati che si snoda lungo la ex ferrovia che univa Porlezza con Menaggio già nel 1884.

LAKE COMO

EN MAGICAL COLOURS

DISCOVERING NATURE ALONG THE BANKS OF LAKE COMO, BY BICYCLE OR ON FOOT FOLLOWING SOME CAPTIVATING ITINERARIES.

Western upper Lario is the ideal destination for lovers of biking or ramblers heading for the higher parts. Bikers can enjoy relaxing outings on cycle paths along the shore or more challenging engagements at altitude. One of the most popular of the latter is the loop from Gera Lario leading to Alpe Gigiai which includes an adrenaline-fuelled descent along Montalto and Montemezzo. An alternative might be the route that heads from Dongo to Zeda amidst the Garzeno mountains returning from San Bernardo to Musso. For those more interested in trekking, there are outings with magnificent panorama. The more experienced might consider the "Alta Via del Lario": a 50 km high-altitude itinerary to be tackled in stages. Starting from San Bartolomeo it heads for the Rifugio Menaggio, taking in some of the magnificent peaks of upper lake Como: Berlinghera, Sasso Canale, Duria, Marmontana, Bregagno, Grona, all of which can also be reached on day outings. For anyone looking for something less demanding "La Via dei Monti Lariani" links Sorico with Val Menaggio along paths at an altitude of no more than 1200m. There are also any number of choices leaving Dongo. Hikers looking for an attractive, undemanding outing can opt for a route heading to the Giardino del Merlo. An alternative, again from Dongo is Monte Crocetta from where you can continue to the church of San Bernardo at Musso. Just behind Dongo the Valle Albano stretches out with its very own park: and from the Passo del Giovio you can head off to discover all manner of animal and plant species typical of the Alpine region. Autumn throws up unique scenarios along the kilometres of the Stazzona trail. Winter, and the arrival of the snow offers unmissable excursions on snow racquets to Monte Berlinghera, leaving from San Bartolomeo, or indeed to Monte Bregagno from Monti di Gallio taking in the church of Sant'Amate along the way. There's also an itinerary from Lario to Ceresio. Nature lovers can appreciate some of the Valsoda State Forest. Trekking features include routes along Lake Piano in Carlazzo. The cycle path that connects Lake Ceresio with Lake Como is one of the most popular itineraries that links Porlezza with Menaggio as long ago as 1884.



Ciaspolata al Monte Berlinghera.



BIANCHI BAZZI
DISTRIBUZIONE BEVANDE SRL
ENOTECA

COLICO (LC)
Tel. 0341 940251

CHIAVENNA (SO)
Tel. 0343 760474



www.bianchibazzi.it



VAL BREGAGLIA

quanto piace il Made in Bregaglia



D'ora in poi, i prodotti della Bregaglia svizzera potranno fregiarsi di un nuovo marchio di origine, riservato esclusivamente a quelli realizzati sul suo territorio comunale. Nasce la Marca Bregaglia.

La Bregaglia non è solo natura incontaminata, splendide montagne e arte di fama mondiale. Sul suo suolo un po' impervio fiorisce tutto un microcosmo di eccellenti produzioni agroalimentari, artigianali e perfino cosmetiche che finora hanno condotto un'esistenza piuttosto discreta, apprezzati spesso solo dagli abitanti della valle e da pochi altri intenditori.

Per dare a questi prodotti il rilievo che meritano è stata creato il marchio territoriale "Bregaglia", suddivisa in due sottomarchi. Con "Bregaglia 360" si certifica tutto ciò che è realizzato nel Comune di Bregaglia con materie prime ricavate almeno al 90% nell'area della valle. Il marchio "Bregaglia" contraddistingue i prodotti "made in Bregaglia" laddove non tutte le materie prime necessarie sono reperibili sul territorio, come ad esempio lo zucchero per i dolci e le confetture, oppure il cotone per i manufatti tessili.

Ogni prodotto ha una storia da raccontare. Storie di contadini che da generazioni producono cibi semplici, genuini e di alta qualità; storie di giovani bregagliotti che decidono di scommettere contro l'emigrazione - che un tempo sembrava essere la sola garanzia per costruirsi un futuro - e che decidono di aprire un'attività in valle; storie di "foresti" che si innamorano del posto e ci si trasferiscono, portando con sé abilità e conoscenze da condividere. I prodotti e le loro storie, saranno presentati man mano sul sito marcabregaglia.ch e sui canali social collegati.





C'è davvero di tutto. Formaggi d'alpeggio, fatti col latte di mucche che hanno trascorso l'estate al sole d'alta quota, nutrendosi delle piante alpine più succose e saporite; il miele gustoso dei prati ricchi di fiori di montagna; i dolci tradizionali come la famosa torta di noci o quella di castagne; le farine macinate in un mulino antico, ma anche innovazioni sorprendenti ed originali come i coltelli con la lama col profilo delle montagne, o i "fazzoletti" in tela cerata per conservare in modo ecologico e stiloso gli alimenti. Eh sì, in Val Bregaglia c'è molto da scoprire.



VAL BREGAGLIA EN NEW LOCAL BRAND FOR THE VAL BREGAGLIA

FROM HENCEFORTH PRODUCTS OF SWISS BREGAGLIA CAN BOAST A NEW TRADEMARK OF ORIGIN, RESERVED EXCLUSIVELY FOR THOSE PRODUCED IN ITS MUNICIPAL AREA. THE BREGAGLIA BRAND NO LESS.

In Bregaglia a whole microcosm of agri-food, artisan, and even cosmetic production flourishes yet which up to press has led a rather understated existence, however much appreciated by locals and a few other admirers knowing the valley. To give these products their due prominence, the territorial brand "Bregaglia" has been created, divided into two sub-brands. "Bregaglia 360" certifies everything that is made within the Municipality uses raw materials of which at least 90% were obtained from the valley. The "Bregaglia" trademark distinguishes "using in Bregaglia" products where not all the necessary raw materials have been sourced from the area, such as sugar for sweets and jams, or cotton for textiles.

Each product has a story to tell. Tales of farmers who for generations have been producing simple, genuine and high quality foods; a young Bregaglia chap who decided to bet against emigration who decided to open a business in the valley; stories of "strangers" who fell in love with the place and moved in, bringing with them skills and knowledge to be shared. The products and their background will be introduced, a few at a time, on the marcabregaglia.ch site and on relevant social channels. There really is everything: Alpine cheeses, delicious honey from meadows bedecked with mountain flowers; traditional sweets such as the celebrated walnut or chestnut cake, and flours ground in ancient mills; but also surprising and original innovations. Yes indeed, plenty to discover about Bregaglia!

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

Medicina tradizionale cinese al Centro Sanitario Bregaglia

Sul versante soleggiato della Valle, immerso nel verde e circondato da castagni secolari, sorge il Centro Sanitario Bregaglia (CSB).

Collocato in località Flin, a due passi dal confine, il Centro si trova in posizione prominente, facilmente raggiungibile sia con i mezzi pubblici che privati, e gode di un'ampia vista sul villaggio di Bondo e sulle magnifiche montagne bregagliotte. Fondato nel lontano 1902 per volere della baronessa Anna de Castelmur, dal 1° gennaio 2016 il Centro Sanitario Bregaglia è un'istituzione pubblica indipendente che riunisce sotto lo stesso tetto diversi servizi sanitari: reparto acuto, lungodegenza e demenza, studio medico, farmacia, Spitex, servizio di pronto soccorso, fisioterapia e altri servizi medici e terapeutici come la medicina tradizionale cinese (MTC).

La pratica della MTC si situa proprio nell'ambito di una proposta sanitaria ad ampio spettro che ha come obiettivo principale il benessere profondo e integrato della persona. La MTC è un antico e affascinante corpus di conoscenze che si basano su una concezione olistico-energetica del macrocosmo-ambiente e del microcosmo-uomo tra loro interconnessi. Si tratta di un sapere millenario basato sull'osservazione empirica della natura e dell'uomo la cui salute si basa sull'equilibrio energetico.

Presso il CSB offriamo la possibilità di conoscere questo diverso tipo di approccio che, integrato con la classica medicina occidentale, rappresenta davvero un arricchimento e ampliamento delle possibilità terapeutiche.

I trattamenti offerti al CSB - eseguiti dalla **dottorssa Maria Magnini**, responsabile medico CSB, specialista in medicina interna generale, ex dirigente medico di primo livello presso il reparto di medicina d'urgenza e pronto soccorso del Policlinico di Milano, diplomata in agopuntura e operatrice MTC - comprendono **l'agopuntura, la moxibustione, il massaggio tradizionale cinese Tuina** (sia per l'adulto sia per il bambino), **la coppettazione, l'auricoloterapia e la dietetica**.

I disturbi che possono essere trattati sono davvero vari: **cefalea, disturbi del ciclo mestruale, disturbi menopausali, difficoltà riproduttive e impotenza, cistiti ricorrenti, disturbi ansioso-depressivi, insonnia, gastrite e colite irritabile, dolori osteomuscolari e fibromialgia, dipendenza da fumo, alcool e cibo, disturbi allergici quali asma, dermatite atopica e rinite allergica, disturbi cutanei quali psoriasi, herpes ricorrenti, eczemi, orticaria, supporto del paziente oncologico in chemio e radioterapia, trattamento del neonato e del bambino e della donna in gravidanza (nausea, lombosciatalgia, pubalgia, rivolgimento di feto podalici).**



CENTRO SANITARIO BREGAGLIA

Centro Sanitario Bregaglia
Flin 5 - CH - 7606 Promontogno
T +41 81 838 11 45
studio.medico@csbregaglia.ch

SI RICEVE SU APPUNTAMENTO



LECCO E IL SUO LAGO

Le Vie del Viandante

storia, cultura tra passato e presente

A cura di Infopoint del Viandante

Dodici sentieri uniti da un comune intento: valorizzare un antico cammino. Un viaggio lento alla scoperta di luoghi autentici, piccoli borghi, ville, forti, abbazie, castelli, situati lungo e nelle prossimità del Sentiero del Viandante e della Via Spluga.



Due percorsi, il Sentiero del Viandante e la Via Spluga, la cui notorietà è consolidata grazie alla indiscussa bellezza del paesaggio circostante. Forse non tutti sanno che nel percorrere con sguardo attento e curioso questi sentieri, si scopre uno scenario storico-culturale e artistico di grande interesse.

Luoghi speciali che contengono la memoria storica e collettiva di un territorio che per secoli ha avuto un ruolo determinante nei collegamenti tra il Nord e il Sud Europa, per ragioni soprattutto commerciali e militari, ma non solo.

Alla partenza del Sentiero del Viandante, a Lecco, si possono ancora osservare i resti del borgo fortificato, poi divenuto città. Un punto strategico, in un tempo in cui l'Adda rappresentava la principale via di comunicazione e di scambio. Sono molte le testimonianze lasciate dai Visconti, dagli Spagnoli e dagli Austriaci, senza tralasciare le tracce che riferiscono a personaggi famosi, tra cui Alessandro Manzoni. Un modo interessante per approfondire la conoscenza dello scrittore e del suo romanzo "I Promessi Sposi" è quello di immergersi tra le vie e i rioni della città di Lecco, percorrendo a piedi l'itinerario manzoniano.

Risalendo lungo il Sentiero, verso l'Alto Lago Occidentale, si scoprono altri gioielli, oltre a piccoli borghi lacuali. Citiamo ad esempio la suggestiva Villa Monastero a Varenna, antico monastero femminile e, nelle vicinanze, il Castello di Vezio, avanguardia militare oggi anche centro di Falconeria. Proseguendo verso nord, si trovano altre testimonianze storiche: il Forte di Fuentes, costruito per ordine del governatore spagnolo dello Stato di Milano e la chiesetta di San Fedelino (X secolo), raggiungibile via acqua e a piedi. Dopo aver attraversato la Riserva del Pian di Spagna e Lago di Mezzola - lungo la Via Francisca - si giunge a Chiavenna, suggestiva località di confine, dove si intrecciano scorci paesaggistici e percorsi ricchi di storia.

Da Chiavenna parte la ViaSpluga, itinerario noto già in epoca preromanica che si sviluppa su mulattiere ancora oggi ben conservate e mantenute, testimonianza di antichissimi passaggi tra l'Italia e la Mitteleuropa. La ViaSpluga attraversa Campodolcino e Isola, luoghi di sosta che offrivano riparo ai viaggiatori provenienti da molti Paesi, e giunge a Montespluga per proseguire in Svizzera fino a Thusis.

I luoghi citati sono solo alcune delle testimonianze che compongono il ricco patrimonio culturale sparso lungo il cammino, attraversando il Sentiero del Viandante e la ViaSpluga.



LECCO AND ITS LAKE

EN HISTORY, CULTURE BETWEEN PAST AND PRESENT

TWELVE PATHS UNITED BY A COMMON PURPOSE: TO APPRECIATE AN ANCIENT PATHWAY. A LEISURELY JOURNEY DISCOVERING AUTHENTIC PLACES LOCATED ALONG OR NEAR THE SENTIERO DEL VIANDANTE AND THE VIA SPLUGA.

The Sentiero del Viandante and the ViaSpluga, two paths whose fame is guaranteed thanks to the undisputed beauty of the surrounding landscape. But there's so much more. Special places containing the historical and collective memory of a territory that over the centuries has played a decisive role in links between northern and southern Europe. At the outset of the Sentiero del Viandante, in Lecco, you can see the remains of the fortified village, later to become the town. There is much evidence left by the Visconti, the Spaniards, Austrians not to mention a host of celebrated parties, including Alessandro Manzoni. To learn more about the writer and his novel "The Betrothed" simply immerse yourself in the streets of Lecco and follow the Manzoni route. Heading along the path towards the Upper Western Lakeside there are any number of little gems. The atmospheric Villa Monastero at Varenna is a fine example, an ancient female monastery, and nearby the Vezio Castle, a military vanguard which today is a falconry centre. Further north history continues to feature: the Fort of Fuentes and the church of San Fedelino. After crossing the Pian di Spagna and Lago di Mezzola Natural Reserve, along the Via Francisca, you reach Chiavenna. The Via Spluga leaves from Chiavenna, an itinerary dating back to the pre-Roman era and develops along mule tracks that remain well-preserved even today. It moves across Campodolcino and Isola, resting places offering shelter to travellers from far afield, before reaching Montespluga, then as far as Thusis in Switzerland.



La Torre di Perledo.

www.leviedelviandante.eu

Il sito propone i file dei tracciati georeferenziati, la mappa, la guida, le schede dei luoghi più affascinanti del percorso, tutte le informazioni e i servizi utili per organizzare il viaggio e le strutture ricettive e ristorative qualificate come Operatori del Viandante.

The site throws up geo-referenced files, maps, guides, and fact sheets on the most captivating spots along the route; all information and services useful to organise the trip, and accommodation and restaurants certified as official operators of the project.



leviedelviandante.eu
viaspluga.com
leccotourism.it



CENTRO ESTETICO PROFESSIONALE

SPECIALIZZATO IN TRATTAMENTI VISO
ED EPILAZIONE LASER



- SOFT PLUS
analisi della pelle
- TRATTAMENTI
ANTI-AGE
- RADIO FREQUENZA
resistiva e ablativa
- OXYGEN
- DIEN CHAN®
riflessologia facciale
- METODO VISO'KEY
LA CHIAVE DEL
RINGIOVANIMENTO
lifting manuale

ARTESTETICA di Letizia Curti

CONTATTI

📍 Via Nazionale, 118
23020 VERCEIA (SO)
☎ +39 0343 63012
+39 333 9280268
✉ info@artesteticaletizia.it
www.artesteticaletizia.it



@artestetica_letizia



@artestetica.verceia

ORARI MUSEI VALCHIAVENNA AUTUNNO-INVERNO 2022-23

PALAZZO VERTEMATE FRANCHI - PROSTO DI PIURO

Aperto fino al 1° novembre
Tutti i giorni escluso il mercoledì non festivo
Prenotazione consigliata

MATTINO	10.00, 11.00
POMERIGGIO	14.30, 15.30 e 16.30
INGRESSO INTERO	Euro 8,00
INGRESSO RIDOTTO	Euro 6,00

Fine settimana di novembre

MATTINO	10.00, 11.00
POMERIGGIO	14.30, 15.30 e 16.30

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

MUSEO DEL TESORO - CHIAVENNA

Aperto fino al 31 ottobre
Prenotazione consigliata
Martedì, giovedì, sabato

MATTINO	10.00 - 12.30
POMERIGGIO	15.00 - 18.00

Domenica

MATTINO	10.00 - 12.00
----------------	---------------

Da novembre a febbraio
Martedì, giovedì, sabato
Chiuso il 25/12 e il 01/12. Aperto il 26/12

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 e prenotazioni:
MUSEO DEL TESORO
Whatsapp 388 636 9848 - infomuseodeltesoro@gmail.com

GALLERIA STORICA CORPO CIVICO POMPIERI VALCHIAVENNA - CHIAVENNA

Aperto fino al 31 ottobre

SABATO	15.00 - 18.00
---------------	---------------

Aperto su prenotazione durante i mesi invernali
Per informazioni e prenotazioni:
marcopenone@gmail.com
CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA
Tel. 0343 37485 - consorzioturistico@valchiavenna.com

TEMPIETTO ROMANICO SAN FEDELINO - SORICO

Aperto fino ad ottobre sabato, domenica e festivi

POMERIGGIO	14.00 - 16.30
-------------------	---------------

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

Per Informazioni e trasporto con barca da Verceia o Dascio:
Sig. GIANNI - Cell. 333 780 7686

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

Aperto tutti i giorni escluso il lunedì

MATTINO	9.30 - 12.30
----------------	--------------

Sabato

MATTINO	9.30 - 12.30
POMERIGGIO	16.00 - 18.00

INGRESSO INTERO	Euro 4,00
INGRESSO RIDOTTO	Euro 3,00

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

PARCO ARCHEOLOGICO, BOTANICO DEL PARADISO E CAURGA - CHIAVENNA

Aperto fino al 30 ottobre
Tutti i giorni tranne il lunedì

MATTINO	10.00 - 12.00
POMERIGGIO	14.00 - 18.00

Aperto dal 2 novembre al 26 marzo 2023
Tutti i giorni tranne il lunedì
Chiuso il 25/12, 26/12 e il 01/01

MATTINO	10.00 - 12.00
POMERIGGIO	14.00 - 17.00

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

Per informazioni:
COMUNITÀ MONTANA VALCHIAVENNA - Tel. 0343 33795
CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA
Tel. 0343 37485 - consorzioturistico@valchiavenna.com

MUSEO PICAPREDA - NOVATE MEZZOLA

Domenica
Prenotazione consigliata

POMERIGGIO	14.30 - 17.30
-------------------	---------------

Per informazioni e prenotazioni: Cell. 349 406 2212

GALLERIA DI MINA - VERCEIA

Per informazioni e prenotazioni:
FORTE MONTECCHIO NORD, Tel. 0341 940322

MUSEO DEGLI SCAVI DI PIURO

Aperto su prenotazione durante i mesi invernali

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

MUSEO DEL LATTE - MESE

Mercoledì da settembre a giugno

MATTINO	9.30 - 12.30
----------------	--------------

Giovedì

POMERIGGIO	16.00 - 17.30
-------------------	---------------

Per informazioni:
COMUNE DI MESE - info@comune.mese.so.it

MUSEO ETNOGRAFICO DI SAMOLACO (CULMBEE) - FRAZ. SAN PIETRO

Aprile - ottobre
Lunedì

MATTINO	9.00 - 12.00
----------------	--------------

Giovedì

POMERIGGIO	15.00 - 18.00
-------------------	---------------

Per informazioni: Cell. 329 147 5838, Cell. 339 251 8209

MUSEO STORICO ETNOGRAFICO NATURALISTICO DELLA VAL CODERA - NOVATE MEZZOLA

Aperto tutti i giorni fino al 10 gennaio 2023
Dall'11 al 30 gennaio 2023 aperto solo sabato e domenica
Aperto tutti i giorni dal 31 gennaio 2023
ORARIO 8.00 - 18.00

Per informazioni:
ASSOCIAZIONE AMICI DELLA VAL CODERA ONLUS
Tel. 0343 62037 - Cell. 338 186 5169 - info@valcodera.com

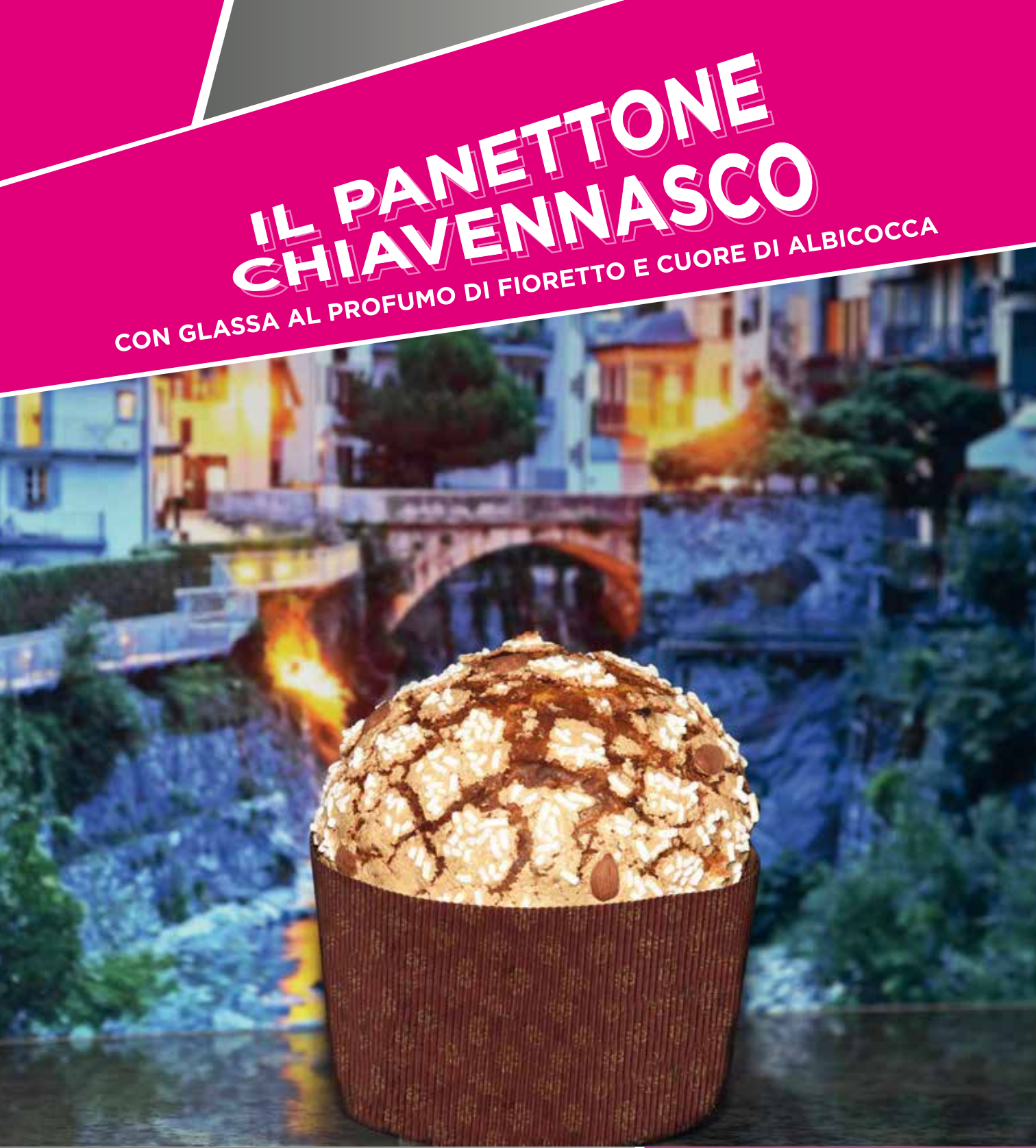
CENTRO MULTIMEDIALE INFOPIURO - BORGONUOVO DI PIURO

Aperto su prenotazione durante i mesi invernali

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

Possibilità di apertura straordinaria per tutti i musei, su richiesta

www.valchiavennaeventi.com



IL PANETTONE
CHIAVENNASCO
CON GLASSA AL PROFUMO DI FIORETTO E CUORE DI ALBICOCCA

CHIAVENNA (SO), VIA UGO CERLETTI 2
0343 263473
SHOP ONLINE: ROBERTOMORESCHI.IT |



ROBERTO
PASTRY & BAKERY

ABITARE

costruire bene con passione



A Chiavenna lavorano professionisti giovani e competenti, che interpretano il recupero di edifici in modo innovativo e sostenibile, realizzando spazi pensati per il benessere di chi li abiterà.

Uno staff giovane, tutto under-40, che realizza soluzioni immobiliari moderne e sostenibili, ispirate al concetto di "progettare e costruire bene".

Può essere riassunta così la formula che caratterizza il lavoro di Emmezeta, realtà dinamica e innovativa, protagonista in questi ultimi anni di alcuni tra i più interessanti interventi residenziali proposti a Chiavenna, orientati a recuperare stabili in disuso, per dare vita a spazi abitativi progettati all'insegna del miglior risparmio energetico e rivolti a garantire il massimo benessere di chi ci vive e lavora.

Una visione, quella di Emmezeta, che parte da lontano, recuperando l'eredità professionale lasciata da Fausto Morani, fondatore nel 1936 dell'omonima impresa, sviluppata dai suoi successori fino agli anni Novanta ed evoluta oggi nella realtà di Emmezeta.



L'antica colonna della "Cort di Asen".



L'entrata della "Casa sul Mera".



Gli scorci caratteristici della "Cort di Asen".



Una suggestiva veduta della Torre "Residenza sul Mera" 35



Lo stabile nella zona di Prato Bazzi a Chiavenna.

Il processo che sta alla base del lavoro di Emmezeta si sviluppa in questi semplici passaggi. Un modello che ha permesso di restituire al decoro cittadino molti edifici, riproponendoli in una veste signorile, apprezzata dal mercato immobiliare per l'appello elegante e moderno, coerente con i principi della sostenibilità e del risparmio energetico. Il tutto, offrendo un servizio completo chiavi-in-mano, in grado di rendere semplice ogni passaggio burocratico.

Le esperienze di successo che compongono il book di Emmezeta sono molteplici. Il primo è stato le "Residenze alle Città d'Italia": nel cuore del centro storico affacciata su piazza Pestalozzi, su un palazzo del 1500. Nel 2014 è stata la volta della "Residenza sul Mera", recuperando un vecchio opificio della metà dell'800, trasformato con molto gusto in uno dei più bei complessi abitativi della città. A queste esperienze sono seguite "La Casa sul Mera" nel 2019 e il recupero della storica "Cort di Asen", angolo più fotografato del centro cittadino e unica testimonianza degli antichi ballatoi in legno sopravvissuta all'incendio che nel 1486 distrusse la città. Completano il portfolio il recente nucleo residenziale in via Carducci e l'imminente varo della ristrutturazione nella zona dell'Oltremera, in via Bazzi.

Emmezeta guarda al futuro e esporta anche a Madesimo il proprio stile nel "costruire bene". Prenderà il via a breve l'intervento su Villa Bellavista che punta a riqualificare un immobile degli anni Settanta nel bosco sulla sponda opposta alle piste da sci. Una novità, che intende offrire ai cultori della località alpina, sei soluzioni abitative moderne e accoglienti, realizzate secondo i valori guida che animano il gruppo di lavoro chiavennasco.



Il progetto del Bellavista a Madesimo.



La "Cort di Asen" Facciata nord.



La "Cort di Asen" Facciata sud.

EN SPACES FOR WELL-BEING

Chiavenna plays host to a group of young, talented professionals who approach the recovery of buildings in an innovative and sustainable fashion. It's a young staff, all under-40 which creates modern and sustainable solutions, inspired by the concept of "designing and building well". It's a formula that runs right through the work of Emmezeta, a dynamic and innovative company, protagonist in recent years of some of the most interesting residential interventions in Chiavenna. It's overall aim is the recovery of disused buildings, to breathe life into existing living spaces designed for the very best energy saving and ensuring the optimum well-being for those who live and work there.

The vision of Emmezeta takes very much on board the professional legacy left by Fausto Morani, founder in 1936 of the original company, developed by his successors through to the '90's and now evolved into today's reality. The process underlying Emmezeta's work develops along simple lines. The restoration of buildings town-style, with elegance to the fore, much-appreciated by the market for its refined and modern appeal, consistent with principles of sustainability and energy saving. All this whilst proposing a complete "keys at the ready" service, ensuring that every bureaucratic step is simplicity itself.

Emmezeta's portfolio of successes is impressive. Its first venture was the "Residenze alle Città d'Italia": at the very heart of the historic centre overlooking the Piazza Pestalozzi in a 16th century mansion.

It 2014 it was the turn of the "Residenza sul Mera", recovering an old 19th century mill, tastefully converted into one of the most beautiful housing complexes in Chiavenna. These innovations were followed by "La Casa sul Mera" in 2019 and the recovery of the historic "Curt di Asen", one of the most photographed corners of the town and the only remaining testimony to the ancient wooden balconies that survived the destructive fire in the town in 1486. The portfolio is completed by the recent residential nucleus in via Carducci and the imminent launch of an ambitious renovation in the Oltremera district.

Emmezeta is always looking to the future and is taking its "building well" formula and style to Madesimo. It will shortly be starting work on Villa Bella vista with a view to redeveloping the 70's building in the woods on the opposite bank to the ski slopes. Another ambitious project offering lovers of this Alpine resort a further six modern and welcoming residential opportunities, created according to the principled guiding values that energise this exciting Chiavenna operation.

Il recupero della "Casa sul Mera".



EMMEZETA
Compravendita e locazione di immobili propri

Chiavenna e Madesimo Tel. 0343 37375 www.emmezeta.biz



DISTANZE

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

VALCHIAVENNA VACANZE

Gentili lettori, Valchiavenna Vacanze viene distribuito gratuitamente presso i nostri uffici turistici ed è disponibile anche on line. Per la spedizione in Italia vi 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

Credit Agricole (Filiale di CHIAVENNA)
IBAN: IT8000623052110000015520146
BIC/SWIFT: CRPPIT2PXXX

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

APPARECCHI ACUSTICI



L'UDITO AUDIOROSO

Opera in Lombardia con i più importanti leader mondiali nella costruzione e commercializzazione di apparecchi acustici.

Nei Centri **L'Udito Audioroso** si trova professionalità, cordialità e competenza.

Il nostro personale specializzato è a completa disposizione per individuare l'applicazione acustica più adatta, tenendo conto delle esigenze estetiche e del benessere della persona.

GRATIS

CONTROLLO DELL'UDITO GRATUITO E PROVA
APPARECCHIO ACUSTICO PER 30 GIORNI, SENZA
OBBLIGO DI ACQUISTO.

I NOSTRI CENTRI

LECCO

Via A. Ghislanzoni 23
0341 361616

SONDRIO

Via De Simoni 104
0342 201907

CHIAVENNA

L.go Valichi Alpini A. Pio 4
0343 990165

TIRANO

P.zza Marinoni 32
0342 701056

BORMIO

Via Milano 38
0342 910859

MORBEGNO

Via Damiani 27
0342 612823

MENAGGIO

Via Como 48
0344 490038

RITAGLIA E PRESENTA
IL COUPON AL NEGOZIO
PIU' VICINO A TE
PER RICEVERE LO
SCONTO OFFERTA "BUNDLE"!

SCONTO
OFFERTA "BUNDLE"





HOMELAND MONTESPLUGA

la montagna bianca

Negli annali della Valchiavenna, l'inverno 2021/22 non si farà certamente ricordare per le precipitazioni nevose. Il cambiamento climatico ha ormai in ostaggio anche le terre alte, solo apparentemente lontane da quell'inquinamento globale che sta alterando gli equilibri del pianeta.



Le trasformazioni climatiche sono ormai un'evidenza innegabile. Temperature elevate e precipitazioni intense e improvvise sono soltanto alcune delle espressioni più chiare di una svolta destinata a cambiare inevitabilmente l'ambiente che ci circonda. Un motivo per serbare nella memoria la passata stagione invernale c'è ed è significativo che quanto andremo a raccontarvi, abbia un'impronta green e poco impattante sulla natura: questo motivo prende il nome di "Homeland Montespluga".

Un progetto che si concentra sull'area montuosa circostante il villaggio alpino di Montespluga - estremamente selvaggia e preservata da impianti di risalita - e guarda al futuro, ad un nuovo tipo di turismo, ad un'evoluzione di quello che è il concetto di scialpinismo e freeride. L'iniziativa, già patrocinata da Regione Lombardia, è divenuta realtà grazie al Comune di Madesimo, al Consorzio Turistico di Madesimo, al Consorzio Turistico della Valchiavenna, alla Comunità Montana e al Consorzio Alpe Montespluga. Istituzioni che hanno creduto e dato il via libera all'orobica agenzia Spiagames, già nota per aver realizzato negli ultimi anni il Madesimo Freeride Festival.

Homeland Montespluga, grazie alla collaborazione con brand di riferimento del settore come Ortovox, Salomon, Union Binding e - come già visto nei primi mesi del 2022 -, ha permesso a un buon numero di persone di avvicinarsi o perfezionare la propria "cultura" dello sci fuoripista tramite un ventaglio di opportunità vissute nella Val Loga. Malgrado le limitate precipitazioni nevose della passata stagione infatti, il privilegiato orientamento della sopracitata vallata ha regalato nello scorso inverno a più di uno sciatore la possibilità di ricamare non poche curve nella polvere.

La proposta di Homeland Montespluga si rinnova anche per l'inverno 2022/2023 e riguarderà il noleggio delle attrezzature (scarponi, sci con attacchi per la risalita e pelli di foca, splitboard, ciaspole, zaini con airbag, kit di sicurezza con pala, sonda e artva), l'installazione di un Artva Gate ed una cartina con le escursioni più note. Ma anche la presenza di un ristoro, in grado di servire semplici pasti o bevande calde. Servizi ai quali aggiungere tutte quelle attività programmate dallo staff di Homeland, presente in loco tutti i weekend invernali dal venerdì alla domenica nei locali messi a disposizione dal Consorzio Alpe Montespluga e rese possibili solo grazie alla professionalità delle Guide Alpine di Mountain 360. Corsi connessi al backcountry, al freeride e alla sicurezza nonché all'utilizzo dell'ARTVA; ma anche escursioni di skialp di diversa difficoltà con addirittura la possibilità di pernottare in tenda sulla neve. In breve: promozione dello skialp e del freeride per tutti, dai neofiti ai più esperti, in un contesto che privilegia la sicurezza e con un ventaglio di proposte da calibrare a seconda della propria esperienza.



Guardando al futuro, Homeland Montespluga, oltre ad augurarsi, come tutti, abbondanti precipitazioni in primis per il bene della montagna e del nostro ambiente, è già al lavoro per replicare quanto già visto nella scorsa stagione. Per avere un'anteprima basta sfogliare le pagine social o il sito di Homeland. Tra le novità spicca il desiderio di coinvolgere i veri professionisti della montagna, le Guide Alpine, che in Homeland potranno trovare un contesto d'appoggio ideale per pianificare le attività con i propri clienti, così come team di skialp alla ricerca di una location che è divenuta nel marzo 2022 sede del Campionato Italiano a Squadre di skialp.

Non v'è dubbio che Homeland Montespluga, per la sua concezione che punta ad una montagna sostenibile e ad una disciplina sportiva completa come lo scialpinismo, possa divenire un punto d'unione, mediano e centrale, fra l'esplorazione e l'agonismo, fra la libertà e l'incontro con altri appassionati, tra l'avventura e la sicurezza. Un concept unico e innovativo capace di arricchire la già variegata offerta del territorio e di convogliare in Valchiavenna quel turismo di qualità, attento alle bellezze della montagna quanto all'impatto della propria pratica sportiva.





HOMELAND MONTESPLUGA

EN MONTESPLUGA LEADS THE WAY

"HOMELAND MONTESPLUGA". IT'S A PROJECT THAT FOCUSES ON THE MOUNTAINOUS AREA SURROUNDING THE ALPINE VILLAGE OF MONTESPLUGA AND LOOKS TO THE FUTURE, TO A NEW TYPE OF TOURISM, TO AN EVOLUTION OF WHAT IS ALREADY THE CONCEPT OF SKI MOUNTAINEERING, AND FREERIDE.

The initiative supported by the Lombardy Region, has become a reality thanks to the Municipality of Madesimo, the Consorzio Turistico di Madesimo, the Consorzio Turistico della Valchiavenna, the Comunità Montana and the Consorzio Alpe Monte Spluga. Institutions that believed in and gave the green light to the Spiagames Agency, already appreciated for having created the Madesimo Freeride Festival in recent years. Thanks to the collaboration of relevant brands in the sector like Ortovox, Salomon, Union Binding, Homeland Montespluga had already permitted a host of skiers to get close to or indeed to perfect their "culture" of off-piste skiing through a range of opportunities in Val Loga. The Homeland Montespluga propositions will be in evidence once again in winter 2022/2023 and will be concerned with: rental of equipment, the installation of an Artva Gate and a map showing the most celebrated outings. But also the presence of a restaurant serving simple meals or hot drinks. Services which act as a backdrop to all the activities planned by the Homeland staff available on site every winter weekend (Friday - Sunday) in premises made good by the Consorzio Alpe Spluga, and made possible by the professionalism of the Guide Alpine di Mountain 360. Courses linked to backcountry, freeride and to safety as well as the use of ARTVA; but also skialp excursions of varying difficulty with even the option of an overnight in a tent. In short: the promotion of skialp and freeride for everyone, in a context with safety at a premium, and proposals based on individual experience. Looking to the future, Homeland Montespluga hopes like everyone else for some decent snowfalls for the good of both mountain and environment, and is already hard at work to replicate last season's initiatives. To get a preview simply browse the social pages or the Homeland site. We very much look forward to working closely alongside the professionals, Alpine Guides as well as skialp teams looking for a location. After all you can't beat the one which in March 2022 became the base for the Campionato Italiano a Squadre di skialp. There's no doubt that the future of Homeland Montespluga looks very positive. Its ambition for sustainable mountain territories and a full quota of sporting disciplines combining exploration and competition, freedom yet joining in with other enthusiasts, adventure in safety, is a winning one.

info@homeland-explore.it
www.homeland-explore.it
Facebook: Homeland Explore
Instagram: homeland.explore

We see stories

Ogni nostra realizzazione è un vostro sogno che diventa realtà.
Per questo investiamo la nostra esperienza, la nostra passione e il nostro cuore per concretizzare progetti unici, diversi e memorabili.



CONTRACT D'ECCELLENZA PER STRUTTURE ALBERGHIERE, COMMERCIALI E RESIDENZIALI.
Via Nazionale 14A - 23010 Postalesio (SO) Italia - Tel +39 0342 493567 - info@concretasrl.com - www.concretasrl.com

madesimo

Se la conosci, te ne innamori!

www.madesimo.eu

vivere emozioni a Madesimo

a cura di Consorzio Turistico Madesimo. Foto di Roberto Moiola

Avete mai provato a guardare al di là del semplice paesaggio, lasciandovi travolgere dalle emozioni che Madesimo e le sue montagne hanno da offrire? Perché a volte, quello che ai nostri occhi sembra scontato o abitudinario, per altri diventa pura magia.

Ed è per questo che abbiamo fatto una chiacchierata con il musicista Alessandro Martire e il fotografo Roberto Moiola: due artisti che osservano il mondo con occhi diversi ed esprimono il loro talento attraverso composizioni e immagini.



Entrambi legati al territorio – Martire si è esibito con il suo pianoforte sulla neve all’Alpe Motta e a Montespluga, in estate, alla diga del Cardinello, mentre Moiola fotografa e rende vive le nostre montagne da anni, i due hanno un legame fortissimo con il paesaggio e la natura. Le loro opere non esisterebbero senza, e tutto quello che ci circonda diventa ispirazione per creare e trasmettere emozioni.

madesimo

Se la conosci, te ne innamori!

www.madesimo.eu



Disgelo all'alba lago Andossi e pizzo Emet
Foto Roberto Moiola



Concerto presso la diga del Cardinello a Montespluga
con il supporto di Helvetia Italia Assicurazioni e di A2A.

Per i due artisti la scelta della location, quindi, è fondamentale al compimento dell'arte stessa. «La fase di scouting fa parte del processo compositivo – racconta Alessandro - dove ci sono luoghi di bellezza trova rifugio la mia musica». Il concerto finale, spiega ancora, fa parte della composizione stessa: «Voglio che i miei progetti siano l'opera nel suo compimento; il lavoro inizia quando scrivo e si conclude con il coinvolgimento del pubblico, con l'obiettivo di far vivere agli spettatori delle esperienze intense ed emozionanti».

«Quando vedo una location interessante comincio a fantasticare – spiega invece Roberto - . La immagino in altre stagioni o in momenti potenzialmente da sogno: da qui parte la pianificazione e i tentativi che portano allo scatto vero».

Entrambi giramondo, Alessandro e Roberto hanno portato la loro arte anche nei luoghi più remoti della terra. «Ho sempre vissuto e fotografato con la stessa passione durante un viaggio lontano o tra le mura alpine di casa – precisa Moiola -. L'amore per la natura viene da noi e non dal posto che visitiamo». «Dove ci sono luoghi di grande bellezza trova rifugio la mia musica» conclude Martire, che siano vicino a casa o agli antipodi del mondo.

Montagna, natura, fotografia e musica diventano quindi un tutt'uno per entrambi, i quali utilizzano diverse forme d'arte per dare vita alla loro. «Mi capita di essere rapito da una fotografia, di taglio naturalistico – spiega Alessandro - sono molto ipnotizzanti e coinvolgenti, soprattutto per comporre».

Per Roberto l'alba e il tramonto sono i due momenti in cui le emozioni «e i rumori della natura sono impareggiabili. Luci, suoni e colori formano insieme quella melodia che rinnova in me la voglia di andare in montagna, ispirandomi nell'arte fotografica».

E per rivivere un po' quell'emozione che i due artisti vogliono regalare al pubblico vi consigliamo di mettere le cuffie e riprodurre Bright Sky, di Alessandro Martire: «La trovo perfetta a braccetto con la fotografia notturna scattata due inverni fa agli Andossi – conclude Roberto Moiola -. Una canzone che nasce soave e poi passa a sussulti improvvisi, un po' come il vento che soffia in questa foto e il soggetto di questa scena, che si insinuano in un paesaggio notturno e silenzioso».

madesimo

Se la conosci, te ne innamorir

www.madesimo.eu

f i # discovermadesimo

EN THE JOYS OF NATURE IN MADESIMO

ART AND THE LANDSCAPE. ALESSANDRO
MARTIRE AND ROBERTO MOIOLA
DESCRIBE THEIR RELATIONSHIP
WITH NATURE.

Have you ever tried to look beyond a simple landscape, allowing yourself to be overwhelmed by emotions. Take Madesimo and its mountains. Sometimes what our eyes take in is taken for granted, whilst for others the magic remains. And that's why we chatted with musician Alessandro Martire and photographer Roberto Moiola: two artists who observe the world through different eyes and express their talent with compositions and images. Both linked to the territory - Martire played his piano on the snows at both Alpe Motta and Montespluga in summer at the dam above the Cardinello, whilst Moiola has been photographing and bringing our mountains to life for years; the two clearly have a particularly strong bond with landscape and nature. Their work could not exist without it and all around becomes an inspiration. Charged with emotion. For the two artists the choice of location is fundamental to the art itself. "The scouting phase is part of the compositional process," says Alessandro "where there are places of beauty my music finds refuge". The final concert is part of the composition itself: "I want my projects to see fulfillment in their completion; the work begins with me writing and ends with the involvement of the public, the aim being to provide them with intense and exciting experiences". "When I see an interesting location I start to fantasise," explains Roberto however "I imagine it in other seasons or in dreamy sequences: this is the starting point for planning and the experiments that lead to the shot itself". Both globe-trotters, Alessandro and Roberto have taken their art to some of the most remote places on earth. "I have always lived and photographed with the same passion be it on a distant journey or within my own Alpine valleys," confirms Moiola. "Love for Nature comes from ourselves and not the places we visit". "It's all about finding refuge for my music," Martire concludes "whether it be close to home or at the ends of the earth". Mountains, nature, photography and music all intertwine for both of them, but using differing art forms to bring them to life. "I happen to be whisked away by a photograph, especially if it has a naturalistic angle" explains Alessandro "They are both mesmerising and engaging, particularly for composition". For Roberto sunrise and sunset are two moments in which the emotions collide - "the sounds of nature are incomparable. Lights, sounds and colours together form a melody that always renews my desire to return to the mountains, inspiring my art". And to understand a little of the emotion that the artists want to present to the public, we suggest you put on headphones and play Bright Sky by Alessandro Martire: "It's perfect hand in hand with the night photograph taken two winters ago at Andossi" suggests Roberto Moiola. "A piece that begins sweetly and then is hit by impromptu shudders, a bit like the wind that blusters into this photo and its scenario, as if creeping into a nocturnal and silent landscape".



Alessandro Martire

Nato a Como nel 1992, Alessandro è pianista e compositore. La sua musica nasce dalla natura e dalla bellezza che ci circonda. Si è esibito nelle zone più remote del mondo, vincendo numerosi premi tra cui il Premio Cinematografico delle nazioni di Taormina. Uno dei suoi brani accompagna il video di presentazione delle Olimpiadi invernali del 2026, suonato dalle 5 Torri, sulle Dolomiti. «La musica è un linguaggio universale attraverso cui puoi dialogare con tutti».



Roberto Moiola

Valtellinese, classe 1978, è un fotografo professionista freelance. La passione per la bellezza, combinata al desiderio di scoprire la natura lo hanno spinto a viaggiare e raccontare le differenze del mondo attraverso le immagini. Diverse sue immagini sono diventate copertine per riviste prestigiose, tra cui il National Geographic. «Occorre includere curiosità in uno scatto, per far sì che questo meriti la sua attenzione».



OSPITALITÀ



vacanze in Bottonera



La storia di una famiglia tedesca che dopo essersi innamorata di Chiavenna, promuove esperienze di soggiorno in un luogo dal fascino straordinario.

Questa storia comincia ad Heidelberg, una romantica città di 160mila abitanti famosa per la sua università, nella Germania sud-occidentale. Qui abitano Carolin e Timo, marito e moglie, rispettivamente di 47 e 49 anni. Hanno due figli, Max e Anna, di 14 e 10 anni. Nella vita di tutti i giorni si occupano di economia aziendale, fornendo la loro consulenza alle start-up che intendono spiccare il volo. Da sempre amano la montagna. Così, per una serie curiosa di circostanze, la loro esistenza finisce con incrociare la strada che porta a Chiavenna, dove ora la famiglia ha avviato una nuova attività imprenditoriale nel settore turistico. "La montagna ci ha sempre attratto molto, più del mare - raccontano -. In estate ci piace camminare, arrampicare lungo le vie ferrate e fare anche qualche uscita di skyrunning. D'inverno invece, ci dedichiamo allo sci e alle ciaspole". Nel loro peregrinare in diverse località delle Alpi, un giorno Carolin e Timo capitano a Chiavenna. "Avevamo deciso di percorrere il Sentiero Roma per festeggiare il compleanno di Carolin. Era il luglio del 2015".



“Siamo arrivati a Chiavenna in una giornata di pioggia. L'atmosfera era speciale e da allora abbiamo continuato a tornare”. Con la cittadina è stato amore a prima vista. Per Carolin e Timo, Chiavenna e i suoi dintorni sono la sintesi perfetta delle cose che amano di più: una montagna autentica, accogliente, ricca di storia, distante dalle rotte turistiche più commerciali, con un'ottima qualità della vita e dei servizi. “Ci piace la cultura dell'aperitivo - confessano -, al punto che ora l'abbiamo condivisa con i nostri amici in Germania ai quali offriamo bresaola fresca e formaggio di montagna. Per non parlare della qualità straordinaria dei tanti ristoranti che ci sono a Chiavenna”.



Il passaggio da turisti a imprenditori è stato dunque quasi naturale. “A dicembre 2016 ci siamo resi conto che volevamo una seconda casa in Valchiavenna e ci siamo messi a cercare una baita da acquistare e ristrutturare. Abbiamo trovato un bell'immobile sopra Mese che abbiamo recuperato, rimettendo in sesto anche buona parte dei vecchi muretti a secco e piantando alberi da frutto sui terrazzamenti. Il tutto, impiegando materiali locali e professionisti del posto, nel rispetto dell'architettura tradizionale”.

Nel 2019 Carolin e Timo acquistano un rustico a Chiavenna, nel quartiere industriale della Bottonera, che recuperano con molto gusto e propongono in affitto ai turisti che come loro, apprezzano questo angolo delle Alpi. La residenza Bottonera è subito un successo, al punto che le prenotazioni fanno registrare quasi sempre il tutto esaurito, specialmente da parte di ospiti tedeschi. La proposta di Carolin e Timo si rivolge ad un pubblico meno commerciale e anche per questo non si trova sui principali siti di prenotazione. “Oltre al sito [bottonera.it](http://www.bottonera.it), abbiamo creato un'app privata, riservata ai nostri ospiti, che li informa su escursioni, cultura, ristoranti, shopping e altro. Tutti rimangono incantati dal fascino di Chiavenna. A molti piace semplicemente passeggiare per la città, fermarsi per un aperitivo o trascorrere la sera in un ristorante del centro. A Chiavenna molti hanno la sensazione di aver scoperto qualcosa di completamente nuovo”.



HOSPITALITY EN BOTTONERA HOLIDAY HOME

THE STORY BEGINS IN HEIDELBERG WHERE CAROLIN AND TIMO AND THEIR TWO CHILDREN LIVE.

They have always loved the mountains. And due to a curious set of circumstances, they end up in Chiavenna where the family has established an entrepreneurial activity within the tourist sector. "We've always been attracted by mountains, in summer we like to walk, climb up along the via ferrata and do some skyrunning. In winter we love skiing and outings on snowshoes". On their meanderings along the Alpine arc Carolin and Timo chanced upon Chiavenna. "We had decided to tackle the Sentiero Roma to celebrate Carolin's birthday. July 2015. Chiavenna greeted us with rain. But the atmosphere was special and we have been coming back ever since". Clearly love at first sight. The transition from tourists to entrepreneurs came pretty naturally. "December 2016 we realised we'd like a second home in Chiavenna and started to look for a baita to buy and renovate. We found a beautiful property above Mese that we have redeveloped, whilst also repairing a good part of the old dry stone walls and planting fruit trees on the terraces. Always using local materials and local professionals and respecting traditional architecture". In 2019 Carolin and Timo bought a domestic building in Chiavenna, in the old industrial district of Bottonera which they renovated tastefully and rent out to tourists who just like themselves appreciate this corner of the Alps. The Bottonera residence was an overnight success to the point that it's reserved pretty much all the time, and particularly by German guests. Carolin and Timo's operation is aimed at a less commercial public and so it's not found on the main booking sites. "We have created a private app, reserved for our guests, which informs them about excursions, culture, restaurants, shopping and more. Everyone becomes enchanted by Chiavenna's charm. Many like to simply stroll around the town, stopping for an aperitif or spending the evening in one of the centre's restaurants. It's as though they feel they have discovered something completely new".

We have created the website www.bottonera.it and private App.



Mobili De Stefani

Via Don Guanella 47, 23020 MESE (SO) Tel. 0343 43022 www.de-stefani.com



Ottica Forny

ottici - optometristi

Via Dolzino, 15 - 23022 CHIAVENNA (SO)
Tel. 0343.35429 e-mail: ottica@forny.it



PASSO DELLO SPLUGA

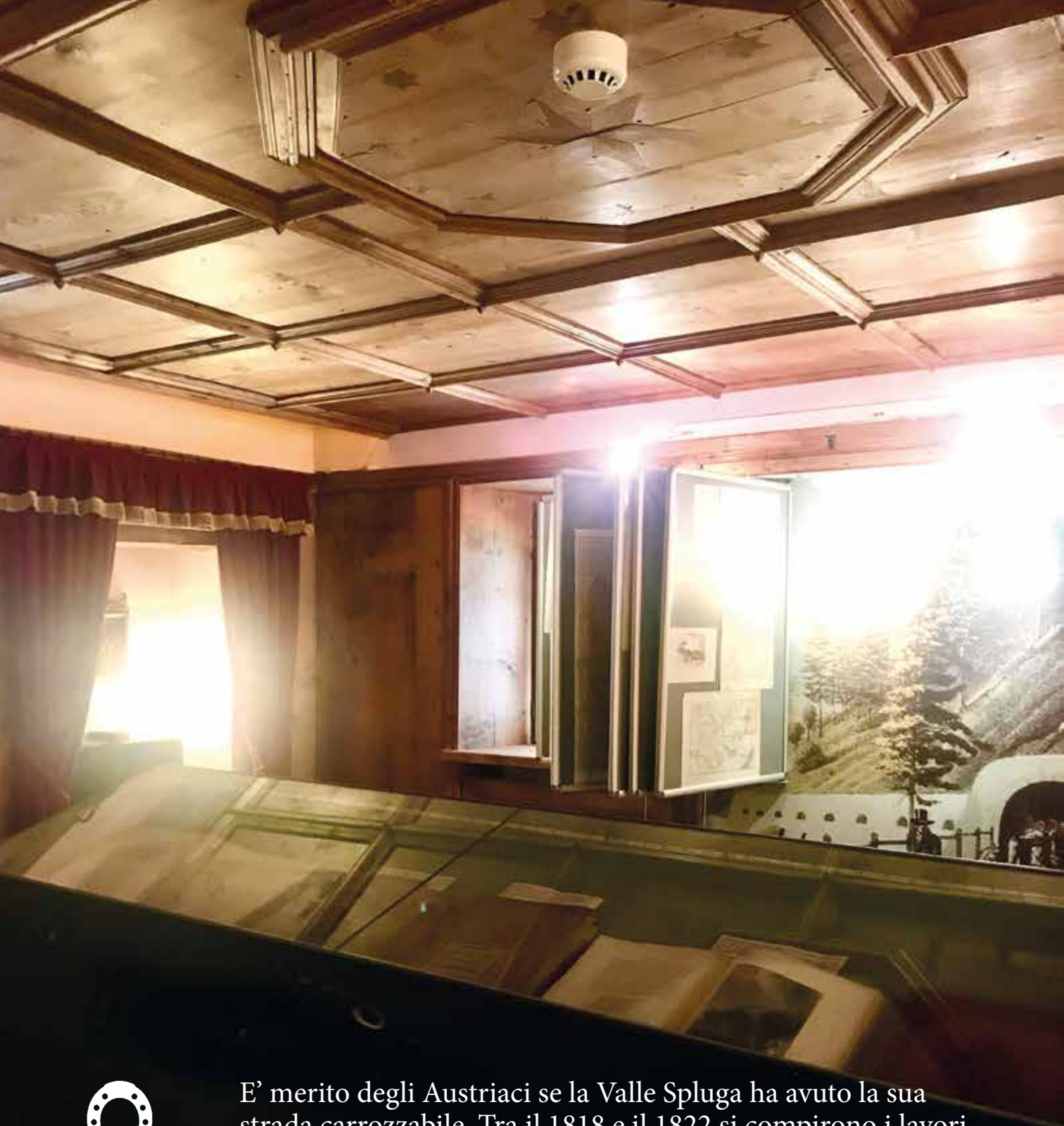


incarrozzaaa!



a cura di Enrica Guanella

Valicare le Alpi attraverso vie carrozzabili è una conquista tutto sommato recente. Per quanto riguarda la Valle Spluga, bisogna risalire al periodo compreso tra il 1818 e il 1822. Una storia che è celebrata dal museo Muvis di Campodolcino.



E' merito degli Austriaci se la Valle Spluga ha avuto la sua strada carrozzabile. Tra il 1818 e il 1822 si compirono i lavori che permisero una viabilità alternativa alle antiche mulattiere presenti nella vallata, fra cui quella del Cardinello, oggi celebre attrazione dell'itinerario di trekking della Via Spluga.



Atmosfere d'altri tempi A due secoli dal compimento di questa opera monumentale, il Muvis - Museo della Via Spluga e Val San Giacomo - celebra questa conquista inaugurando una nuova sezione dedicata alla Carrozzabile dello Spluga. Il pezzo forte del nuovo allestimento è il viaggio in carrozza riproposto attraverso un video della durata di 10 minuti che offre i paesaggi e le vedute più suggestive della strada. L'itinerario parte dal villaggio svizzero di Splügen e si conclude a Chiavenna. Ogni passaggio è descritto dal commento del vetturino e si arricchisce delle "Cartoline dal passato", con le impressioni dei viaggiatori del tempo.

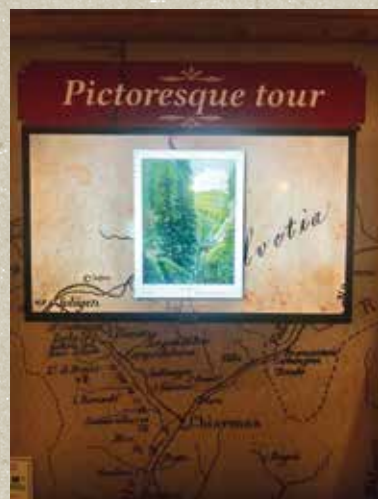
Racconti di viaggio Il video si apre con un saluto che anticipa le suggestioni di questa esperienza. "Benvenuti a bordo della diligenza dello Spluga. Tra poco partiremo per un avventuroso viaggio attraverso le Alpi. Dovremo percorrere insieme 40 chilometri e se il tempo sarà buono e non incontreremo difficoltà, domani arriveremo nella cittadina di Chiavenna. Vi posso assicurare che il viaggio non sarà affatto noioso! Di sicuro apprezzerete il grande spettacolo della natura che solo le Alpi possono offrire. Buon viaggio!". Queste sarebbero potute essere le parole di un cocchiere alla guida di una delle prime carrozze che all'inizio dell'Ottocento, percorsero la nuova strada dello Spluga attraversando le Alpi centrali.

Esperienza immersiva La collocazione dello schermo all'interno di una sala-carrozza dotata di una seduta a cinque posti, ricorda la diligenza che faceva servizio attraverso lo Spluga. Per attivare il video, disponibile in italiano, inglese e tedesco si utilizza l'innovativa soluzione "no touch".

Grand Tour A completare questo viaggio nel passato, è la visita alla stua adiacente alla carrozza, dedicata al Grand Tour. Oltre ad una ricca selezione di libri di viaggio dell'inizio dell'Ottocento, nelle bacheche sono esposti oggetti appartenuti ai turisti dell'epoca, fra cui spicca l'originale corno della diligenza di Lindau. Alla parete un monitor riproduce una serie di stampe realizzate da Meyer, Lose e Calvert che illustrano il viaggio pittoresco sulla nuova strada da Coira a Chiavenna. Nel corridoio che immette nella stua grande ci sono i ritratti dei personaggi più illustri passati dallo Spluga nel corso dei secoli. Una decina di questi pannelli consentono, tramite l'inquadratura con lo smartphone di un QRcode, di vedere ed ascoltare il personaggio che in un minuto racconta la propria esperienza sullo Spluga.

Un modo interattivo per conoscere la storia del passo dello Spluga e della sua valle. Una emozionante esperienza adatta a tutti, un viaggio che rimarrà impresso nella memoria per la bellezza dei luoghi attraversati e per il grande spettacolo offerto dalla natura.





HISTORY

EN A CARRIAGE RIDE OVER THE SPLUGA PASS

CROSSING THE ALPS ALONG CARRIAGE ROADS IS AFTER ALL A RELATIVELY RECENT AFFAIR. AS FOR THE VALLE SPLUGA IT'S NECESSARY TO GO BACK TO BETWEEN 1818 TO 1822. A PERIOD THAT IS CELEBRATED BY CAMPODOLCINO'S NOTED MUSEUM.

And the carriage road itself is essentially down to the Austrians. Work was carried out at that very time to replace the old mule tracks in the valley. Two centuries after the completion of this monumental work, MUVIS - Museum of the Via Spluga and Val San Giacomo - celebrates the feat by inaugurating a new section dedicated to the Spluga road. Perhaps the highlight of this new addition is the carriage journey brought to life again through a ten minute video. The itinerary starts from the Swiss village of Splügen and ends in Chiavenna. The video opens with a greeting: "Welcome on board, shortly we will be leaving on an adventurous journey through the Alps. We will be travelling 40 km together and if we do not encounter problems, tomorrow we will arrive in Chiavenna. You will certainly appreciate the wonders of nature that only the Alps can provide. Have a good trip!" These might well have been the words of a coachman aboard one of the first carriages travelling the Spluga road. It's an immersive experience with the placement of the screen within a sala-carrozza carriage furnished, the very type that would have served the Spluga. To complete this trip down memory lane is a visit to the stüia adjacent to the carriage, dedicated to the Grand Tour. The display cases exhibit objects that belonged to tourists of the time among which an original Lindau stagecoach horn stands proudly. A monitor reproduces a series of prints by Meyer, Lose and Calvert illustrating the scenic journey. There are also portraits of some of the more illustrious travellers over the centuries and this panels permit visitors to see and hear from the character who briefly tells of his Spluga experience. An interactive and exciting educational experience suitable for everyone.

COMFORT SALON
THE POWER OF NATURAL BEAUTY



tecna
Professional Haircare
CONSCIOUS BEAUTY

di Fibioli Erminia e Maugeri Wilma

eurolook

HAIR STYLIST

Via Pedretti 19, CHIAVENNA (SO)
Tel +39 0343 32651
info@eurolookchiavenna.com
www.eurolookchiavenna.com



**Vi offriamo ogni giorno
i seguenti servizi:**

- ANALISI SANGUE E URINE
- ECG, HOLTER PRESSORIO E CARDIACO
- ANALISI PELLE E CAPELLI
- TEST INTOLLERANZE ALIMENTARI
- FORATURA ORECCHIE E NASO
- VASTO ASSORTIMENTO PRODOTTI SENZA GLUTINE
- NOLEGGIO TIRALATTE PROFESSIONALE, APPARECCHIATURE SANITARIE E STAMPELLE
- PRENOTAZIONE VISITE OSPEDALIERE
- TEST VITAMINA D
- **TEST ANTIGENICI RAPIDI**



FARMACIA
Pighetti
NUOVA OLONIO DI DUBINO (SO)

LUNEDÌ - SABATO
8.30-19.00
orario continuato

**Il Benessere
a portata di mano**

via Spluga 48
NUOVA OLONIO
Tel. 0342 687264
Fax 0342 689133
farmaciapighetti09@gmail.com

 **327 7487269**

www.farmaciapighetti.com



NOVITÀ

Sesarei l'amaro che mancava

Tornano di moda gli infusi digestivi della tradizione italiana.
Tra le novità, debutta un'etichetta chiavennasca apprezzata
per il suo gusto autentico.

Foto di Francesco Triaca

Gli amari sono una tipicità della tradizione italiana. Hanno origini antiche e nascono come infusi di erbe e spezie, estratti in una base alcolica poi dolcificata e aromatizzata a seconda dei gusti e delle tendenze. Un tempo usati anche per le loro proprietà medicamentose, sono poi diventati una piacevole parentesi da gustare a fine pasto, in coda al caffè.

Oggi gli amari stanno vivendo una felice fase di riscoperta da parte del pubblico, tornando di gran moda.

Non più confinato al classico dopocena, ora l'amaro viene apprezzato in un'infinità di occasioni.

Un piacere che trova ampi consensi tra giovani e meno giovani, tanto da stimolare la nascita di nuove etichette prodotte da piccoli produttori artigianali che si cimentano in idee originali e innovative, tutte da provare.

E' il caso dell'amaro Sesarei, proposto dagli stessi chiavennaschi che hanno dato vita all'esperienza di successo di Gin Giüst, diventato un must tra gli appassionati.

A dare un'impronta al carattere di questo amaro è stato Marco De Stefani, che ne ha selezionato con cura le erbe, recuperando vecchie ricette prodotte dal padre.

L'amaro Sesarei ha fatto il suo debutto a settembre raccogliendo l'apprezzamento del pubblico.

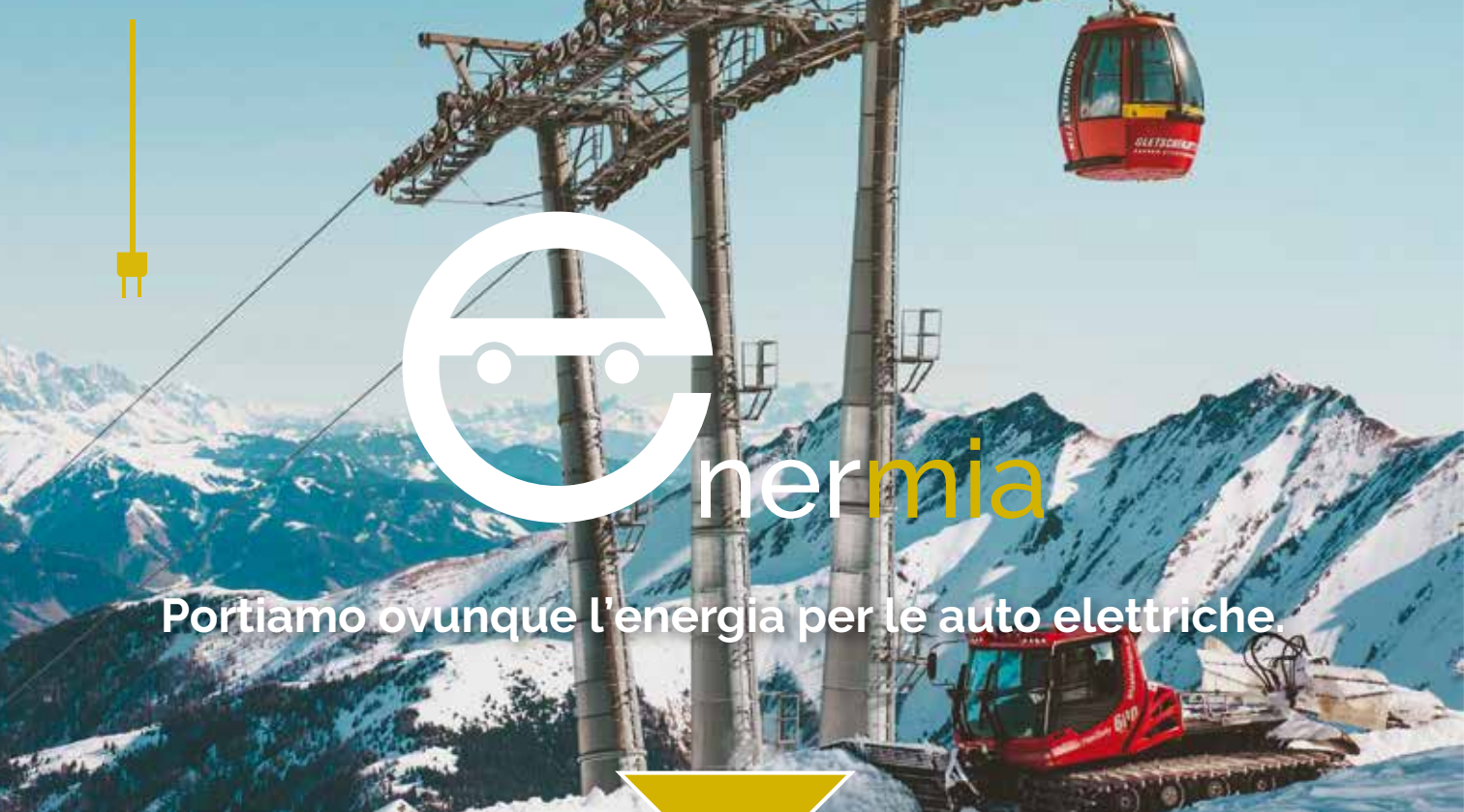
La scelta del nome gioca sulla voluta storpiatura grammaticale ed è spiegata nel suo pay-off: Sesarei, l'amaro ignorante. Il riferimento - geniale, dobbiamo ammetterlo - riguarda la volontà degli autori di recuperare l'essenza degli amari genuini e poco zuccherati, apprezzati per la loro sapidità che non stordisce il palato e che offre un bouquet originale di profumi e aromi.

L'amaro Sesarei si candida a pieno titolo a diventare il regalo più apprezzato da chi è alla ricerca di una novità, nella infinità di varietà di proposte dalla tradizione valchiavennasca, disponibile nelle Enoteca Marino e nell'Enoteca La Specola.

LATEST **EN** SESAREI, ORIGINAL YET FULL OF TRADITION

TRADITIONAL ITALIAN DIGESTIVE INFUSIONS ARE BACK IN FASHION. AMONG THE MANY, A CHIAVENNA LABEL MUCH APPRECIATED FOR ITS AUTHENTIC FLAVOUR, WILL SOON BE MAKING ITS DEBUT.

Amari are a typical feature of Italian tradition. They go back through the ages and originate from infusions of herbs and spices, produced with an alcoholic base then sweetened and flavoured according to taste. Once used for their medicinal properties, they then became more of a pleasant adjunct at the end of a meal, post-coffee. But as time moves on so too habits change and today amari are making a fascinating comeback. And no longer confined to the classic after dinner role. An indulgence that finds a wide consensus amongst a young and old public. And one that has stimulated the arrival of brand new labels created by artisan producers using original and innovative ideas. All to be tasted. And such is just the case with the amaro Sesarei, a proposal by they who breathed life into the hugely successful Gin Giüst, now an absolute must for its many followers. The result of a careful selection of plants through the Alpine tradition, then appropriately blended using the experience of virtuosi, the amaro Sesarei first took to the stage in September receiving much public appreciation. So here we have it: Sesarei, a highly original amaro. Reference - bright, imaginative - the result of the creator's desire to restore the essence of authentic and low-sugar bitters appreciated for their richness of flavour that does not stultify the palate but offers an original bouquet of fragrance and seasoning. L'amaro Sesarei is the genuine article, a much appreciated addendum for anyone looking for something rather particular in the infinite variety of propositions in the Valchiavenna tradition.



nermia

Portiamo ovunque l'energia per le auto elettriche.

EnerMia è una start up innovativa che opera nel settore della mobilità elettrica offrendo servizi e sistemi di ricarica per veicoli elettrici. Muoversi elettrico vuol dire muoversi verso il futuro, verso tecnologie che renderanno la vita quotidiana di ognuno di noi più semplice, economica e pulita. EnerMia offre servizi diversi ai diversi interlocutori interessati alla mobilità elettrica, al fine di agevolare la ricarica dei veicoli.

I Vantaggi

Per chi possiede già un'auto elettrica, EnerMia mette a disposizione **la propria infrastruttura di ricarica** così da poter rendere l'esperienza di guidare la vostra auto elettrica più semplice. Per diventare nostro cliente registrati qui e scarica la nostra App. Sono molti i motivi che possono incentivare chi guida all'acquisto di un'auto elettrica, al di là di un personale desiderio di non utilizzare fonti fossili altamente inquinanti: Accesso Gratuito alle zone ZTL di ogni comune, parcheggi gratuiti all'interno delle zone ZTL, bollo auto gratuito e soprattutto basso costo per la ricarica dei veicoli.

A Chi è Destinato

Per gli **Enti Pubblici** offriamo soluzioni innovative. Sappiamo che questa fase di transizione sta generando una certa apprensione e confusione negli Enti Pubblici, anche a causa di una normativa non sempre chiara ed accessibile e ad una difficoltà di coordinamento tra i soggetti coinvolti. EnerMia può offrire diversi servizi ai comuni, dalla progettazione di un piano alla sua realizzazione. EnerMia offre servizi e sistemi di ricarica anche a **Condomini e parcheggi privati, Hotel e strutture ricettive, Centri Commerciali e Gestori di reti elettriche**. Ogni servizio viene offerto con la massima professionalità dai nostri specialisti e sviluppato attraverso le migliori tecnologie presenti sul mercato, abbinando alla affidabilità tecnologica la raffinatezza del design Made in Italy.

Colonnine personalizzabili al 100%

Tutte le colonnine di ricarica EnerMia sono completamente personalizzabili.

Di fianco un esempio nel quale sono inseriti:

- **logo della società**
- **istruzioni per la ricarica**
- **mappa delle piste da sci**



SPLUGA PETROLI S.p.A.
COMBUSTIBILI LIQUIDI - OLI LUBRIFICANTI - GASOLIO - METANO

Via Marconi, 3
CHIAVENNA (SO)
Tel. 0343 32404
info@splugapetroli.it
www.splugapetroli.com

Partnership
CP LOMBARDIA

EVENTI AUTUNNO INVERNO 2022/23

EVENTI RICORRENTI NEI MESI

NOVEMBRE

6-20

USCITA SULLA FERRATA SENCH DI DALÒ

Con Guida Alpina. Presso ferrata di Dalò, Chiavenna
Info e iscrizioni: G.A. Pascal Van Duin, Cell. 331 1110333, info@canyoningvalbodengo.com

12-26

USCITA SULLA FERRATA DI MESE

Con Guida Alpina. Presso ferrata di Mese
Info e iscrizioni: G.A. Pascal Van Duin, Cell. 331 1110333, info@canyoningvalbodengo.com

NOVEMBRE/DICEMBRE/ GENNAIO

Dal 20/11 al 06/01

SHOW ROOM DI NATALE

Idee regalo e confezioni personalizzate. Presso Enoteca La Specola, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696, info@enotecalaspecola.it

NOVEMBRE/DICEMBRE/ GENNAIO/FEBBRAIO/MARZO

Tutto il mese

SALITA PER LE VIE FERRATE DI MESE E DI DALOO

Info: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081, 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, info@renatarossi.it

GITE DIDATTICHE NEI PARCHI DELLA VAL-CHIAVENNA

Parco Marmitte dei Giganti - Cascade dell'Acquafraggia. Date e modalità da concordarsi
Info: G. A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081, info@renatarossi.it

Tutti i venerdì

SERATA SPECIALE AL CAFFÈ MASTAI

Serata speciale ed eventi a tema con degustazione ed assaggi in abbinamento. Presso Caffè Mastai, Piazza Donegani, Chiavenna
Info: Caffè Mastai, www.mastai.it

Tutti i sabato

MERCATO

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

DEGUSTAZIONE VINI

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

DEGUSTAZIONE VINI E DISTILLATI

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

DALLA TESTA AI PIEDI ON TOUR

Ascolta con gli occhi i disegni infantili della PinAC in una mostra diffusa all'aperto nel centro storico di Chiavenna lungo un percorso fruibile a piedi bell'arco di 30 minuti
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

GENNAIO/FEBBRAIO/ MARZO

Tutto il mese

SULLA NEVE IN PUNTA DI... CIASPOLE

Gita nei weekend o infrasettimanali con guida alpina
Info e iscrizioni: G.A. Renata Rossi, Cell. 333 1905081, info@renatarossi.it

CALENDARIO

OTTOBRE

Dal 29 al 01/11

FESTA DEL CASTAGNO

Fiera di San Martino micro mercatino di prodotti agro-alimentari, degustazione di dolci e castagne, torneo di 48, tombolone toponomastico, animazione per bambini, produzione di marronita con castagne di valle, visita guidata ai castagneti di Cii. Presso Val Codera, Novate Mezzola
Info: Ass. Amici della Val Codera OdV, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169, info@valcodera.com

30 domenica

TROFEO MARMITTE DEI GIGANTI

40.a edizione. Gara nazionale di corsa in montagna. Le gare, riservate alle categorie Junior, senior e master, con gara a staffetta (a due elementi) per le categorie maschili e individuale per le categorie femminili. La manifestazione si terrà sul tradizionale percorso all'interno del Parco delle Marmitte dei Giganti, con partenza e arrivo a Chiavenna (località Pratogiano) e con passaggio a Prosto di Piuro. Ore 9.30 partenza gara femminile individuale, ore 10.30 partenza gara maschile, ore 14.30 premiazioni. Organizzazione: Gruppo Podistico Valchiavenna
Info: GPV, Cell. 347 6076920, info@gpvalchiavenna.it

OFFERTA NEVE IN VALCHIAVENNA

PROMO PRIMA NEVE
da inizio stagione al **23.12.2022**

PROMO GENNAIO
dal **09.01.2023** al **27.01.2023**

PROMO NEVE DI PRIMAVERA
dal **27.03.2023** al **11.04.2023**

VACANZA SULLA NEVE

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

MADESIMO

CHIAREA VALCHIAVENNA SNOW LOVERS

CAMPODOLCINO

INFOPOINT CAMPODOLCINO
+39 0343 50611
campodolcino@valtellina.it
www.campodolcino.eu

INFOPOINT CHIAVENNA
+39 0343 53015
consorzioturistico@valchiavenna.com
www.valchiavenna.com

INFOPOINT MADESIMO
+39 0343 53015
info@malesimo.eu
www.malesimo.eu

EVENTI AUTUNNO INVERNO 2022/23

NOVEMBRE

Fino al 6
AGRICOLTURA A CODERA
Raccolta di mais e fagioli, pulizia autunnale dei campi.
Presso Val Codera, Novate Mezzola
Info: Ass. Amici della Val Codera OdV, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169, info@valcodera.com

Dal 4 al 6
1° ADUNATA PATRIOTTICA
Festa dell'unità nazionale delle forze armate. Venerdì: in giornata raduno veicoli militari, ore 15 alza bandiera, ore 20 cena conviviale (€ 20 a persona). Sabato: ore 11 adunata dedicata a tutti i militari ed ex militari che hanno servito la patria in pace e in guerra, ore 13 rancio patriottico (€ 20 a persona), ore 16 conferenza sulle missioni militari di pace a cura del Col. Gioacchino Gambetta, ore 19 cena conviviale. Domenica ore 10.30 S.S. in suffragio dei caduti di tutte le guerre, ore 13 rancio patriottico (€ 20 a persona), ore 15 ammaina bandiera. Presso loc. Gualdera di Campodolcino
Info: Florio, Cell. 335 6303920; Riccardo, Cell. 347 5520522

5 sabato
AL CHIARO DI LUNA
Salita a Codera con il plenilunio. Percorso sull'antica mulattiera, con soste a base di antiche leggende. All'arrivo a Codera: sostanzioso spuntino, pernottamento e colazione. Partenza da Mezzalpiano (Novate Mezzola) all'imbrunire. Presentarsi muniti di scarponi, bastone/bastoncini, torcia o frontale. Prenotazioni entro il mercoledì antecedente l'escursione
Info e iscrizioni: Ass. Amici della Val Codera OdV, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169, info@valcodera.com

11 venerdì
LE VIE DEL ROMANICO IN VALCHIAVENNA
Presentazione dei lavori di restauro delle chiese romane di Santa Croce di Piuro con la partecipazione del Prof. Guido Scaramellini e Alessandra Martinucci. Intermezzi musicali d'organo con Michele Montemurro. Presso Chiesa di San Martino, loc. Aurogo, Piuro, ore 21. Organizzazione: Associazione Piuro Cultura
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

12 sabato
FIERA DI SAN MARTINO
Presso Gordona
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com
VESPRI D'ORGANO IN SAN MARTINO
Organista: Claudio Cardani. Presso Chiesa di San Martino, loc. Aurogo, Piuro, ore 21. Organizzazione: Associazione Piuro Cultura
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

13 domenica
FESTA PATRONALE DI SAN MARTINO
Presso Piuro
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com

17 giovedì
CONCERTO CESARE CREMONINI
Con partenza da Chiavenna e arrivo al Forum di Assago. Organizzazione: Agenzia Viaggi Nuove Mete
Info e iscrizioni: A.V. Nuove Mete, Tel. 0343 37683

Dal 19 al 21
IL MEGLIO DI PARIGI
Info e iscrizioni: A.V. Nuove Mete, Tel. 0343 37683

20 domenica
MERCATINI DI NATALE A PRATA CAMPORTACCIO
Dalle 10 alle 18 circa, bancarelle di hobbisti, piccoli artigiani, prodotti tipici, collezionisti, associazioni e onlus animeranno l'area dei crotti di Prata nelle vicinanze del municipio in Via Vanoni. L'iniziativa, giunta alla sua ottava edizione, si propone come "apertura dei mercatini natalizi" in Valchiavenna, con musica, intrattenimento e giochi per bambini e famiglie. Durante la manifestazione sarà attivo servizio di ristorazione e saranno proposte visite guidate e iniziative culturali
Info: Comune di Prata Camportaccio, Tel. 0343 32351

PRANZO TIPICO LOCALE
Presso Rifugio Frasnado, Val dei Ratti, Verceia
Info: Elda, Cell. 333 6266504; Livio, Cell. 338 4469448; info@rifugiofrasnado.it

26/27
SPLUGATREFFEN
Il edizione. Organizzazione: Moto Club Valchiavenna
Info: MCV, valchiavenna.motoclub@gmail.com

27 domenica
FIERA DI CHIAVENNA
Presso loc. Pratogiano
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com
MERCATINI DI NATALE
Presso Piazza Don Primo Lucchinetti, Mese
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com
CROSS TREMENDA XXL
XIX edizione. Gara campestre provinciale. Categorie: tutte. Ritrovo ore 9, inizio gare ore 10.30. Presso loc. Roncaccina, Samolaco. Organizzazione: Gruppo Podistico Valchiavenna
Info: GPV, Cell. 347 6076920, info@gpvalchiavenna.it

DICEMBRE

2 venerdì
DIVINO CHRISTMAS
Nasce da una grande passione per il vino e dal desiderio di condividerla con altre persone. Le serate si svolgono nelle location più suggestive della Valchiavenna in compagnia dei nostri più rinomati chef che sapranno accompagnare i propri ospiti in ricercati abbinamenti. Un percorso per avvicinare e sensibilizzare gli amanti del vino - e non solo -, ad un "mondo" che racconta di esperienze uniche, vitigni, terreni, regione, culture, storia, arte e musica." Una degustazione speciale per auguri speciali
Info e iscrizioni: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696, info@enotecalaspecola.it

4 domenica
USCITA SULLA FERRATA SENCH DI DALÒ
Con Guida Alpina. Presso ferrata di Dalò, Chiavenna
Info e iscrizioni: G.A. Pascal Van Duin, Cell. 331 1110333, info@canyoningvalbodengo.com

10 sabato
CORI A NATALE
Con la partecipazione della Corale Laurenziana e del Coro Nivalis. Presso Chiesa parrocchiale, Campodolcino, ore 21. Organizzazione: Comitato "Le Chiavi d'Argento"
Info: Consorzio Turistico Valchiavenna, Tel. 0343 37485, consorzioturistico@valchiavenna.com
USCITA SULLA FERRATA DI MESE
Con Guida Alpina. Presso ferrata di Mese
Info e iscrizioni: G.A. Pascal Van Duin, Cell. 331 1110333, info@canyoningvalbodengo.com

Dal 24 all'8/01
NATALE E CAPODANNO A CODERA
Soggiorno a piacere, cena della Notte Santa e cenone di San Silvestro. Presso Val Codera, Novate Mezzola
Info e prenotazioni: Ass. Amici della Val Codera OdV, Tel. 0343 62037, Cell. 338 1865169, info@valcodera.com

31 sabato
CAPODANNO IN VAL DEI RATTI
Presso Rifugio Frasnado, Val dei Ratti, Verceia
Info: Elda, Cell. 333 6266504; Livio, Cell. 338 4469448; info@rifugiofrasnado.it

GENNAIO

Dal 7 al 10
ROVANIEMI
Info e iscrizioni: A.V. Nuove Mete, Tel. 0343 37683

15 domenica
I LEGNANESI
Quota adulto € 75. Bus + biglietto poltronissima
Info e iscrizioni: A.V. Nuove Mete, Tel. 0343 37683

FEBBRAIO

11 sabato
IL LAGO DEI CIGNI ON ICE
Quota adulto € 75. Bus + biglietto
Info e iscrizioni: A.V. Nuove Mete, Tel. 0343 37683

MARZO

18 sabato
CONCERTO EROS RAMAZZOTTI
Con partenza da Chiavenna e arrivo al Forum di Assago. Organizzazione: Agenzia Viaggi Nuove Mete
Info e iscrizioni: A.V. Nuove Mete, Tel. 0343 37683



Le imprese locali sono la vera ricchezza della Valchiavenna.

Confartigianato è orgogliosa di rappresentarle.

Nelle imprese locali i giovani hanno la possibilità di coltivare le loro passioni, far crescere il loro talento e crearsi un lavoro vero.

Investiamo sulla formazione professionale e tecnica dei giovani, diamo loro un futuro pieno di soddisfazioni.

Noi siamo da sempre a fianco delle imprese e del territorio, non semplici fornitori o consulenti ma partners



La Sezione di Chiavenna

Via De Giambattista, 2 – 0343.32850

Presidente : Andrea Lorenzini
Segretario : Elisabetta Ferrari

ua.chiavenna@artigiani.sondrio.it

Novità 2022
DATACENTER

Servizi di hosting e housing, backup remoto e soluzioni di disaster recovery.
Per informazioni: unidata.srl@artigiani.sondrio.it



FALEGNAMERIA MOBILI PEDRONI

CUCINE - MOBILI - SERRAMENTI - PORTE - PAVIMENTI
VIA GIAVERA, 1 VILLA DI CHIAVENNA (SO)

TELEFONO: 349 5837228
FAX: 0343 40292

EMAIL: FALEGNAMERIAPEDRONI@OUTLOOK.IT
SITO WEB: WWW.FALEGNAMERIAPEDRONI.IT



ATTIVITA' E SERVIZI

UFFICI TURISTICI, IMPIANTI RISALITA, PRO LOCO, MUSEI

**Consorzio Turistico
Valchiavenna**
Tel. 0343 37485 Fax 0343 37361

Infopoint Madesimo
Tel. 0343 53015

Infopoint 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

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

Top Canyon
di Pascal Van Duin, Cell. 335 5470126

Associazione Guide di Montagna
Cell. 392 6280959

NOLEGGIO ATTREZZATURE SCI

Buzzetti Sport
Campodolcino, Madesimo
Tel. 0343 53698

Centro Sportivo Campodolcino
Campodolcino Tel. 0343 990008

Effe Tre Sport
Chiavenna Tel. 0343 34619

Pedro Ski Center
Madesimo, Campodolcino 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 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 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
Loc. Donadivo/Gordona
Tel. 0343 1950607, Cell. 3406749075

Rondinella
Chiavenna Tel. 0343 34405
Cell. 320 4439441

Sofi Apartment
Chiavenna Cell. 338 5052059

Vecchia Scuola
Loc. Pianazzola, Chiavenna
Cell. 349 3435130

Villa Giade
Chiavenna Tel. 0343 761377

Chalet Bellavista
Gordona / Loc. Donadivo
Tel. 0343 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

Vertemate
Piuro/Prosto Tel. 0343 32521
Cell. 345 4562277

La Stüia

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

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

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 Frasnado
Verceia/Frasnado Cell. 333 6266504

A TAVOLA

Ca' de Val
Campodolcino Tel. 0343 51122

Campodolcino Camping
Campodolcino Tel. 0343 50097

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

Passerini
Chiavenna Tel. 0343 36166

Ristorante Pizzeria San Lorenzo
Chiavenna Tel. 0343 34902

Trattoria Uomo Selvatico
Chiavenna Tel. 0343 32197

Villa Giade
Chiavenna Tel. 0343 761377

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

Pizzeria Daniel
Samolaco/Era Tel. 0343 38150

La Trela
Verceia Tel. 0343 39100

Lanterna Verde
Villa di Chiavenna Tel. 0343 38588

PRODOTTI TIPICI

BRISAOLA E SALUMI

Brisaola Fazari
Chiavenna Cell. 339 1075203

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 Agrituristicca 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 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

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

Levi Franco
Chiavenna Tel. 0343 32657

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

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

Rock Bike
Chiavenna Cell. 349 8212500

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

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

Associazione Amici del Paradiso
Chiavenna Cell. 339 8597394

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

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

Prevostini Rosa
Mese Tel. 0343 41227

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

Falegnameria Pasini
Piuro/Prosto Tel. 0343 33021

Frigioimpianti Moruzzi
Prata Camportaccio Tel. 0343 20612

Lavanderia Scaramellini
Prata Camportaccio Cell. 347 5659688

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

Confartigianato Imprese Sondrio
Sondrio Tel. 0342 514343

Unione Commercio
Sondrio Tel. 0342 533311



prenota la tua casa a Madesimo



www.emmezeta.biz

info@emmezeta.biz

+39 0343 37375



Tradizione, Gusto e Benessere



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



Fidelin
con
Grano Saraceno

*Fidelin Appassionati
asparagi e gamberi*

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

CUCINALI ANCHE COSÌ