

N. 68 AUTUNNO 2023

VALCHIAVENNA VACANZE

VAL BREGAGLIA
LAGO DI COMO

PERIODICO DI INFORMAZIONE TURISTICA

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

METE D'AUTUNNO
ARTE, ESCURSIONI E GASTRONOMIA
AUTUMN ADVENTURES, ART, OUTINGS AND GASTRONOMY



**SACCO NATURALSTONE
SWISS AG**

SACCO NATURALSTONE SWISS AG
Via Dal Bagn, 7 - 7500 St. Moritz (CH) - Tel 0041 81 834 40 85



L'autunno è una **stagione magica**. Mentre le foglie degli alberi si tingono di sfumature calde e l'aria si fa più **frizzante**, arriva anche il momento in cui la **gastronomia** rivela il suo volto più **gustoso**, ricco di **sapori**, colori e **profumi che seducono i sensi e scaldano il cuore**.

Chi ama la **buona tavola** come me, lo sa bene: questa è la **stagione dell'abbondanza** quando si tratta di frutta e verdura. I negozi della nostra vallata offrono un'ampia varietà di **prodotti locali freschi e genuini**, dalle **mele croccanti** alle **zucche dolcissime**, per non parlare dei **funghi**, le **castagne** e dei **formaggi** appena scesi dall'alpe.

Questa **ricchezza di ingredienti** offre infinite possibilità in cucina: dalle **zuppe** alle **marmellate fatte in casa**, senza dimenticare le **torte gustose**.

Ecco perché abbiamo voluto dedicare questo numero di Valchiavenna Vacanze all'**autunno a tavola**. È il periodo dell'anno in cui si riscopre la voglia di stare in casa, di condividere **momenti sinceri** con gli affetti più cari, la **famiglia**, gli **amici**.

Ma anche, cari lettori, l'autunno è la stagione in cui è piacevole trascorrere una **cena in** uno dei **ristoranti** della nostra vallata, che da ottobre propongono piatti straordinari, tali da rendere **indimenticabili i momenti** vissuti in compagnia.

Nel salutarvi al termine di queste mie poche righe, vi lascio un consiglio personale: prendetevi del **tempo per voi**, fatevi **coccolare** da tutto il calore e dalla **magia dell'autunno**. Concediamoci il **piacere di condividere** questi momenti e rendiamo omaggio a questa stagione meravigliosa.

Autumn - the magical season. While the leaves on the trees are tinged with warm hues and the air adopts a crisp nature, it's also a time when gastronomy becomes at its most versatile, rich in flavours, colours and aromas that seduce the senses and warm the heart.

Anyone who loves good food needs no introduction: this is the season of plenty when it comes to fruit and vegetables. Our valley's shops offer a healthy variety of fresh, genuine local produce: crispy apples, deliciously sweet pumpkins, mushrooms, chestnuts and cheeses fresh from the mountain pastures.

This wealth of ready ingredients offers endless possibilities in the kitchen: from soups to home-made jams and desserts and cakes of every kind. No surprise then that we decided to dedicate this issue of Valchiavenna Vacanze to Autumn at the dining table. It's that time of year after all when the desire to stay at home takes over, to share and enjoy precious moments with loved ones, family and friends. But Autumn is also the time to enjoy dinner in one of our valley's many excellent restaurants, which in October begin to serve up some extraordinary seasonal dishes making for some memorable evenings in the company of friends.

And if you don't mind, I shall leave you with just a modicum of advice: take a little time for yourself, let yourself be wooed by the warmth and magic of Autumn. Let's indulge in the joys of sharing these moments and pay homage to poet John Keats' "season of mists and mellow fruitfulness".

Buone vacanze. Happy holidaying!

Franco Moro

Presidente Consorzio Turistico Valchiavenna
www.valchiavenna.com



VALCHIAVENNAVACANZE

5 Eventi in Valchiavenna **10** Un luogo di arte e riflessione **16** Bregaglia Il sentiero delle castagne
30 Salviamo la montagna. Insieme **34** Pattinaggio, la danza del ghiaccio **36** Autunno sul Lario
50 Casa in montagna: bene rifugio **52** I primi cento anni di quelle “opere ardimentose”

20 L'autunno goloso delle Alpi **24** Torta fioretto nel mondo **26** Alpe Servizio ritorno alle origini
40 La città dei bottoni e dei lavaggi **44** Carlotta e Gloria, master di trekking
56 Winter World Masters Games **59** Orari Musei **60** Eventi autunno **62** Attività e servizi



CHI
PIRO
C
E ANGI GESU. CON
. VINE FELICE E, POI
NTO MORE.

Foto in copertina e sommario:
Lungo la Via Francisca.
Foto di Francesco Triaca

Direttore responsabile
Giovanni Luca Papa

Direttore Consorzio Turistico Filippo Pighetti

Progetto grafico Artegrafica Lisignoli

Traduzioni in inglese Ray Ball,
ray.ball1957@gmail.com

Stampa Tipografia Ignizio,
Via Dell'Artigianato 453
Montagna Valtellina (SO)

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

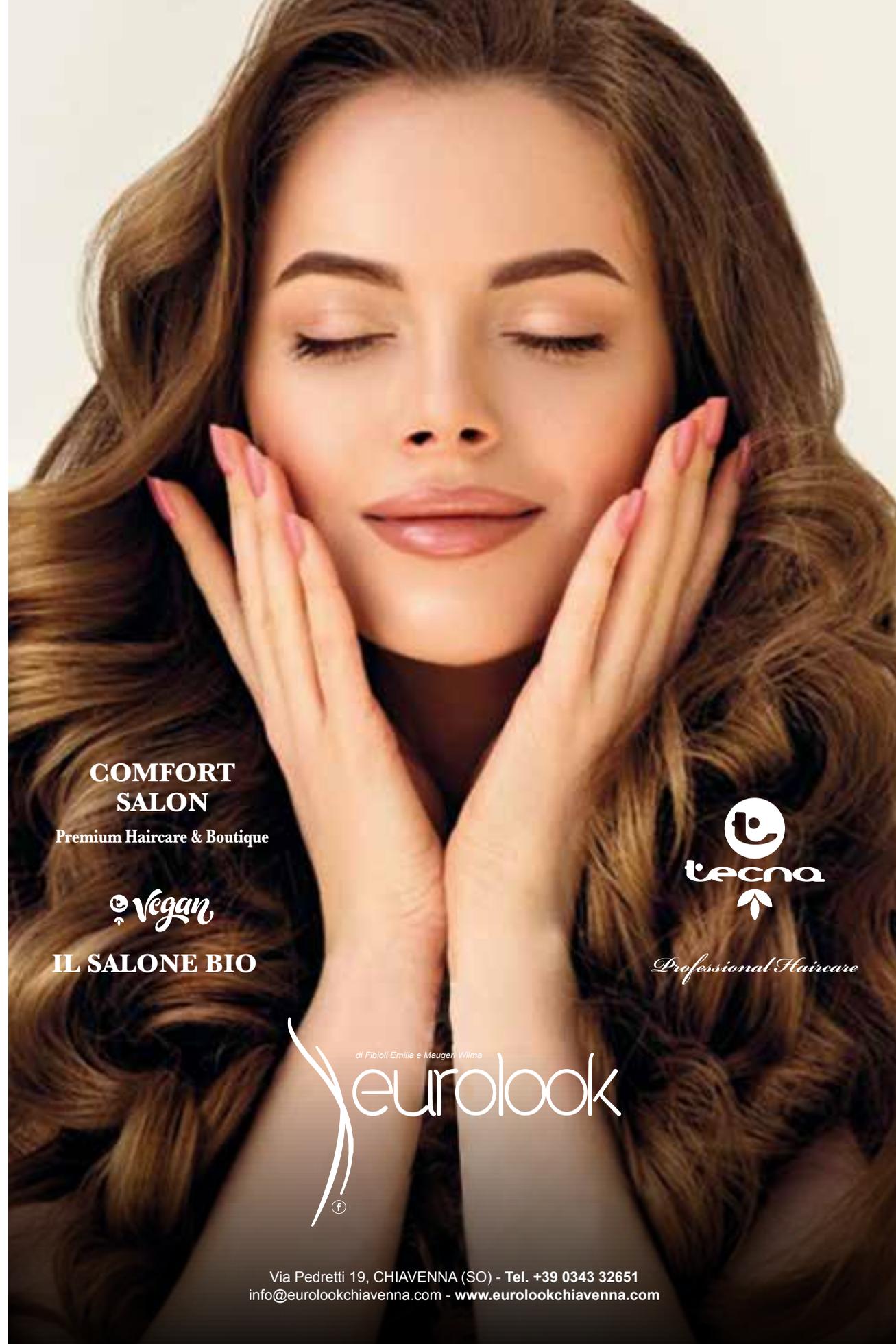
Pubblicazione registrata
Tribunale di Sondrio n.353 del 19.12.2005
N. 68 Autunno 2023

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





COMFORT
SALON

Premium Haircare & Boutique

Vegan

IL SALONE BIO



Professional Haircare

di Fibioli Emilia e Maugen Wilma
eurolook

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



VALCHIAVENNA EVENTI



PRATA CAMPORACCIO

15 OTTOBRE 2023

CASTAGNETO A STOVA DELL'ORLO

Stova dell'Orlo a Prata Camporaccio è raggiungibile in auto seguendo la pista agro-silvo-pastorale della Rebbia o a piedi tramite il sentiero del castagneto. Lungo il percorso a piedi sono presenti cartelli illustrativi che raccontano come avveniva e avviene la raccolta e la lavorazione delle castagne. Giunti a Stova dell'Orlo sarà possibile visitare la "Greè" didattica gestita dal consorzio e assaporare torte e le tipiche "braschèe".

Chestnut grove in Stova dell'Orlo

Stova dell'Orlo a Prata Camporaccio can be reached by car by following the Rebbia agro-silvo-pastoral pathway or on foot via the chestnut grove path. Along the walking route there are illustrative signs that explain how the harvesting and processing of chestnuts once took place and takes place today. Once in Stova dell'Orlo it's possible to visit the educational "Greè" managed by the consortium and taste cakes and typical "braschèe"

Info: [Consorzio forestale di Prata Camporaccio](http://consorzioforestale.it)
info@consorzioforestale.it - Tel. 0343 37369



SAMOLACO

21/22 OTTOBRE 2023

MOSTRA DEL CAVALLO HAFLINGER

A Somaglia, nel comune di Samolaco si terrà la 86^a edizione della Mostra interregionale del cavallo Haflinger. La Valchiavenna rinalda il proprio legame con questa straordinaria razza equina. La tradizionale rassegna vede protagonisti gli esemplari equini più belli della razza "avelignese" in Valtellina e Valchiavenna. La manifestazione si svilupperà nell'area verde a ridosso della parrocchia, con l'arrivo dei cavalli da tutta la provincia di Sondrio.

Haflinger horse show

The 86th staging of the interregional Haflinger horse show will be held in Somaglia in the municipality of Samolaco. Valchiavenna continues to strengthen its bond with this extraordinary equine breed. The event, featuring the valley's finest examples of the "avelignese" breed will take place in the meadow adjacent to the parish church, with the arrival of horses from throughout the province of Sondrio.

eventi in Valchiavenna



CAMPODOLCINO
28 OTTOBRE 2023

CORSO DI INTAGLIO DELLE ZUCCHE

La biblioteca di Campodolcino propone un laboratorio di intaglio zucche e foliage per bambini, con Laura Canonici. Iscrizione obbligatoria all'Infopoint, prezzo 10 euro. L'usanza delle zucche che illuminano la notte del 31 ottobre, si è ormai diffusa in tutto il mondo. Il corso permette di imparare come realizzare una lanterna di Halloween a casa, scegliendo le zucche adatte, gli attrezzi da utilizzare, come usare i famosi semi ricavati dopo aver svuotato la zucca e vari trucchi e consigli per realizzare zucche bellissime e divertenti con i bambini.

PUMPKIN CARVING WORKSHOP

The library in Campodolcino serves up a pumpkin and foliage carving workshop for children, with Laura Canonici. Registration is required at the Infopoint, and costs 10 euro. The custom of using pumpkins lighting up the night of October 31st has spread throughout the world. The course demonstrates how to make a Halloween lantern at home, pumpkin selection, the tools to use and all the tricks of the trade.

Info campodolcino@valtellina.it - Cell. +39 034350611



CHIAVENNA
29 OTTOBRE

TROFEO MARMITTE DEI GIGANTI

41.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.

29 OCTOBER – TROFEO MARMITTE DEI GIGANTI

41st staging. National mountain running competition.

The races, with separate Junior, senior and master categories and a relay race (two elements) for the men and a single race for the women. The event will take place along the traditional route within the Parco delle Marmitte dei Giganti, with start and finish in Pratogiano, Chiavenna and will take in Prosto di Piuro.



NOVATE MEZZOLA
25 NOVEMBRE

SALITA AL CHIARO DI LUNA

Partenza dalla località Mezzalpiano a Novate Mezzola verso l'imbrunire. I partecipanti percorreranno l'antica mulattiera per Codera e all'arrivo troveranno ad attenderli un sostanzioso spuntino, con pernottamento e colazione. La Val Codera è una delle località più suggestive e amate della zona, grazie al fatto che è ancora incontaminata e non accessibile tramite autoveicoli. Molte leggende si intrecciano con la storia della Val Codera: la sua bellezza è indiscutibile, con un paesaggio aspro e selvaggio, punteggiato da angoli di serenità e dolcezza che costituiscono parte integrante del suo fascino.

NOVATE MEZZOLA, A MOONLIT TREK

It leaves from the Mezzalpiano district of Novate Mezzola towards dusk. Participants will follow the ancient mule track for Codera where they will find a substantial snack awaits them, along with an overnight stay and breakfast. Val Codera is one of the most seductive and much-loved places in the region, remaining unspoiled, natural and inaccessible by car. Legends abound about the place: its beauty is indisputable, with a harsh and wild landscape sprinkled with havens of serenity and sweetness which add to the charm.

info@valcodera.com - Cell. +39 3381865169

NOVITÀ BIKER
BCPOD
IL BOX PUBBLICO
PER LE BICI

Da settembre vicino alla stazione ferroviaria di Chiavenna, sono stati allestiti due box per il ricovero sicuro delle biciclette. Al riparo dalle intemperie, dal rischio di furti e danneggiamenti, le due ruote, tradizionali o e-bike, possono essere ricoverate all'interno di questi spazi chiusi per il tempo necessario di una passeggiata in città, il pranzo o per l'intera giornata. La sicurezza è garantita dalla presenza di una videocamera interna e da una porta antieffrazione. Inoltre i mezzi custoditi sono coperti da assicurazione.

Come funziona. Con un'apposita app, è possibile prenotare il servizio, pagarlo, aprire e chiudere il box. Altri servizi disponibili sono la presa per la ricarica e l'appendiabiti interno, oltre allo spazio per lasciare effetti personali come caschi e zaini. Ciascun box può ospitare più biciclette oppure una bicicletta con carrello. Come avviene per i parcheggi delle auto, si paga a consumo tramite la app. La tariffa oraria è di 1 euro all'ora, 6 euro per la giornaliera: per i nuovi utenti 2 ore gratis.

L'iniziativa è promossa dal Comune di Chiavenna, insieme al Consorzio Turistico Valchiavenna, in collaborazione con Olio Cuore e BCPOD e rientra nelle attività di promozione del cicloturismo in città.



EN BIKER NEWS BCPOD, KEEPING YOUR BIKE SAFE

September saw the establishment of two garages for the safe storage of bicycles. And handily near the railway station. Protected from the elements and the risk of theft or damage, both traditional two-wheelers or e-bikes can be stored within the spaces to allow the time for a wander round town, enjoy lunch or indeed for the whole day. Security is guaranteed through the use of an internal video camera and burglar-proof doors. Stored bikes are also covered by insurance.

It's possible to use the service via a special app: book, pay and open and lock the garage. Further services at your disposal are a charging socket, internal clothes hanger and space to leave personal effects such as helmets and packages. Each garage can accommodate more than one bike or a bicycle with a trolley. As with car parking you pay as you go via the app. The hourly rate is one euro, or 6 euro for the day.

SCARICA APP BCPOD

CHIAVENNA
 via Paolo Bossi, 14
 +39 346 7888349
 www.angolodipaola.it

L'angolo di Paola
 langolo_di_paola

l'angolo di Paola
 di GIURIANI PAOLA

ARTIGIANATO
 ITALIANO
 IDEE REGALO
 PERSONALIZZATE

dal
 1984

BALZE GRIGIE

Via Ezio Vanoni 40 | 23022 Chiavenna (SO) | ITALIA
 +39 334 93 97 957 | Info@balzegrigie.it | www.balzegrigie.it



CIMITERO DI CHIAVENNA

un luogo di arte e riflessione

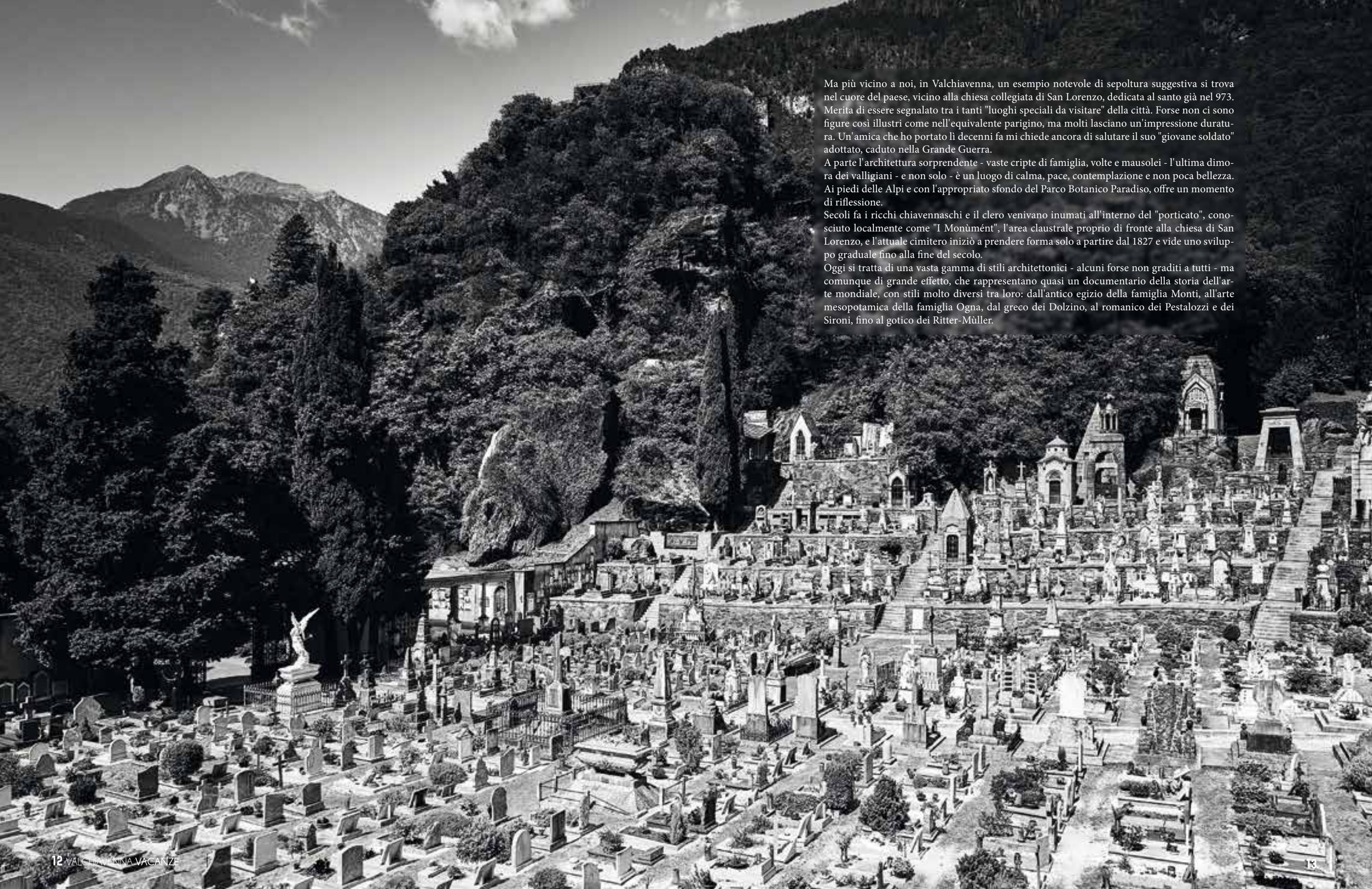
A cura di Raymond Ball - Foto di Francesco Triaca

Alla scoperta di
una delle "gemme" della città,
spesso sottovalutata.



Potreste essere sorpresi di quante persone si prendano il tempo di visitare i cimiteri quando sono in vacanza o in viaggio. Naturalmente il famoso Cimetière du Père Lachaise di Parigi fa spesso parte dell'itinerario dei visitatori, "casa" di personaggi come Amedeo Modigliani, Oscar Wilde, Edith Piaf, Maria Callas e Jim Morrison, solo per citarne alcuni. Il cimitero acattolico (o cimitero non cattolico) di Roma è stato un altro "must" per il vostro corrispondente, per vedere le tombe dei poeti romantici inglesi Percy Shelley e John Keats.





Ma più vicino a noi, in Valchiavenna, un esempio notevole di sepoltura suggestiva si trova nel cuore del paese, vicino alla chiesa collegiata di San Lorenzo, dedicata al santo già nel 973. Merita di essere segnalato tra i tanti "luoghi speciali da visitare" della città. Forse non ci sono figure così illustri come nell'equivalente parigino, ma molti lasciano un'impressione duratura. Un'amica che ho portato lì decenni fa mi chiede ancora di salutare il suo "giovane soldato" adottato, caduto nella Grande Guerra.

A parte l'architettura sorprendente - vaste cripte di famiglia, volte e mausolei - l'ultima dimora dei valligiani - e non solo - è un luogo di calma, pace, contemplazione e non poca bellezza. Ai piedi delle Alpi e con l'appropriato sfondo del Parco Botanico Paradiso, offre un momento di riflessione.

Secoli fa i ricchi chiavennaschi e il clero venivano inumati all'interno del "porticato", conosciuto localmente come "I Monùment", l'area claustrale proprio di fronte alla chiesa di San Lorenzo, e l'attuale cimitero iniziò a prendere forma solo a partire dal 1827 e vide uno sviluppo graduale fino alla fine del secolo.

Oggi si tratta di una vasta gamma di stili architettonici - alcuni forse non graditi a tutti - ma comunque di grande effetto, che rappresentano quasi un documentario della storia dell'arte mondiale, con stili molto diversi tra loro: dall'antico egizio della famiglia Monti, all'arte mesopotamica della famiglia Ogna, dal greco dei Dolzino, al romanico dei Pestalozzi e dei Sironi, fino al gotico dei Ritter-Müller.



Ma tra le tombe più modeste ne spiccava un'altra. Tutt'altro che locale. E - scusate - anche perché è l'unica del cimitero con un epitaffio scritto in inglese - qui in traduzione, "In Cara Memoria di rev. John M.E. ROSS, ministro anglicano e direttore del "British Weekly", nato a Rothesay (Scozia) il 20 ottobre 1870, morto a Chiavenna il 3 agosto 1925". Il reverendo giornalista, un uomo molto viaggiato in vita, aveva lasciato la sua base di Londra per trascorrere 3 settimane al Palace Hotel di Maloja, molto popolare tra gli inglesi in quel periodo. Il reverendo aveva una storia di problemi polmonari e gli era stata consigliata l'altitudine. Ma dopo pochi giorni si ammalò e il medico curante Lemon gli consigliò di scendere a Chiavenna dove occupò una stanza all'Hotel Conradi. Purtroppo non si riprese.

Henry Lunn, un compagno ospite del Palace, scriverà in seguito in un testamento sul British Weekly: "Chiavenna è una piccola città italiana, situata ai piedi delle montagne, il cimitero è isolato in un anfiteatro con notevoli pareti rocciose alte 200 -300 piedi. È il cimitero più bello che abbia mai visto in vita mia. L'ingresso è attraverso quella che i cittadini hanno giustamente chiamato "la valle della rimembranza", un viale di cipressi cresciuti fino a una bella altezza, con uno piantato per ogni giovane chiavennasco caduto nella Grande Guerra".

Ben detto! E questo ci riporta perfettamente al "giovane soldato" adottato dalla mia amica. E, a titolo personale, anch'io ho molti, molti vecchi amici all'interno. Raccomando vivamente di trascorrere un'ora o due di riflessione all'interno di questo suggestivo parco, potreste semplicemente uscirne ispirati.



EN PLACE FOR REFLECTION

ONE OF CHIAVENNA'S "GEMS" - TOO OFTEN OVERLOOKED

text Ray Ball

You might be surprised just how many people take the time to visit cemeteries while they are on holiday or travelling. Of course the famed Cimetière du Père Lachaise in Paris often forms a part of visitors' itinerary, "home" as it is to the likes of Amadeo Modigliani, Oscar Wilde, Edith Piaf, Maria Callas and Jim Morrison to mention just a handful. The cimitero acattolico (or non-Catholic cemetery) in Rome was another "must" for your correspondent in order to see the graves of English romantic poets Percy Shelley and John Keats.

Yet closer to home here in Valchiavenna a quite remarkable example of a striking burial ground is at the heart of the town, close to the collegiate church of San Lorenzo dedicated to the saint as far back at 973. It's well worth noting amongst the wealth of the town's "special places to visit". There may not be figures quite so illustrious as in say the Parisian equivalent but many leave a lasting impression. A friend I took there decades ago still asks me to say hello to her adopted "young soldier" who fell in the Great War.

Striking architecture apart - vast family crypts, vaults and mausoleums - the final resting place for people from the valley - and not only - provides a place for calm, peace, contemplation and not a little beauty. In the foothills of the Alps and with a highly appropriate backdrop of the Parco Botanico Paradiso it offers gentle time for reflection.

Centuries ago the wealthy Chiavenna residents and clergy were interred within the "porticato", known locally as "I Monùment" the cloistered area directly in front of the San Lorenzo church, and the current cemetery only began to take shape from 1827 and saw only gradual development until later in the century.

Today there's a vast array of architectural styles - some perhaps not to everyone's taste - but nevertheless hugely impressive, representing almost a documentary of the history of world art, and their quite different styles: from the ancient Egyptian of the Monti family, to the Mesopotamian artistry of the family Ogna, from the Greek of the Dolzino, the Romanesque of the Pestalozzi and Sironi tribes, and finally to the Gothic of the Ritter-Müller.

But amongst the more modest graves another stood out. Anything but local. And - excuse me - partly because it's the only one in the cemetery with an epitaph written in English "In Dear Memory of rev. John M.E. ROSS, Anglican minister and Editor of "British Weekly", born at Rothesay (Scotland) 20th October 1870, died Chiavenna 3rd August 1925". The reverend journalist, a well-travelled man in his lifetime had left his London base in order to spend 3 weeks at the Palace Hotel in Maloja, very popular with the Brits at that time. The reverend had a history of lung problems and altitude had been recommended. But after just a few days he was taken ill and the attending Doctor Lemon advised he go down to Chiavenna where he occupied a room at the Hotel Conradi. Sadly he did not recover.

Henry Lunn, a fellow guest at the Palace would write later in a testament in the British Weekly: "Chiavenna is a small Italian town, situated cosily in the foothills of mountains, the cemetery is secluded in an amphitheatre with considerable rockfaces 200-300 feet high. It is the most beautiful cemetery as a location I have ever seen in my life. The entrance is through what the townspeople have aptly called 'the valley of remembrance', an avenue of cypress trees which have grown to a fine height, with one planted for every young man from Chiavenna who fell in the Great War'. Which brings us back neatly to my friend's adopted "young soldier". And on a personal note I too, have many dear old friends within. After a reflective hour or two within the atmospheric grounds, you might just come away inspired.



VAL BREGAGLIA

il sentiero delle castagne

Un itinerario guidato nelle selve di castagno,
per conoscere la storia e i prodotti alimentari realizzati
con questo straordinario frutto autunnale.

Quando si parla di Val Bregaglia, viene naturale menzionare il suo rapporto con la castagna. Nel corso della storia, questa stupenda valle che collega l'Italia ai laghi dell'Engadina ha costruito un legame identitario indissolubile con il frutto più emblematico dell'autunno. Non è un caso se il primo villaggio svizzero che si incontra appena superato il confine di Villa di Chiavenna, porta il nome di Castasegna. Frutto importantissimo insieme alla noce nell'alimentazione alpina tradizionale, la castagna in epoca antica aveva sostituito l'assenza dei cereali.



TORTA DI CASTAGNE BREGAGLIOTTA

Ricetta per due tortiere rotonde apribili,
diametro 18 cm

PER L'IMPASTO:

- 175 g farina bianca
- 50 g farina di castagne
- 190 g nocciole, tostate e macinate
- 100 g zucchero - 200 g burro
- 1 presa di sale - 1 uovo

PER IL RIPIENO:

- 250 g purea di castagne
- 50 g nocciole, tostate e tritate; in alternativa noci tritate
- 4 marrons glacés (castagne candite), tritati grossolanamente
- 50 g zucchero aromatizzato alla vaniglia, in alternativa 40 g di zucchero e 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 dl panna - 1 presa di cannella
- 1 presa di sale - 1C kirsch

PREPARAZIONE:

- (1) Mescolare le farine, le nocciole, lo zucchero e il sale, con i pezzetti di burro freddi, impastare velocemente e ottenere una pasta frolla. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciar raffreddare per 1 ora nel frigorifero.
- (2) Mescolare tutti gli ingredienti del ripieno. Il composto deve essere spalmabile.
- (3) Dividere l'impasto a metà. Stendere due terzi di ciascuna metà e foderare il fondo delle due tortiere in modo da avere un bordo di 3 cm. Dividere il ripieno tra le due tortiere e livellare.
- (4) Stendere i restanti impasti della stessa grandezza del fondo, e premere delicatamente. Bucherellare con una forchetta.
- (5) Cuocere nella parte centrale del forno, preriscaldato a 180°C, per circa 45 minuti. Lasciar raffreddare, togliere dalla teglia e spolverare con dello zucchero a velo.

Ricetta di Robert Sprenger

Una lunga tradizione

Eppure a ben guardare, il castagno non è nato qui, in Val Bregaglia. Venne importato oltre 2000 anni fa dai romani, trovando subito larga diffusione grazie ai processi di essiccazione che ne permettono ancora oggi la conservazione e la trasformazione in farina. Prive di glutine e ricche di proprietà nutrizionali, le castagne oggi rappresentano un prodotto prezioso, intorno al quale la Val Bregaglia ha saputo costruire una risorsa anche per il turismo.

Il castagneto

Il percorso didattico che si sviluppa lungo le sponde di Castasegna, costituisce la meta ideale in autunno per famiglie e non solo. Lo splendido sentiero di due chilometri immerso nella natura è corredato di tavole informative, che presentano le varietà di castagne e le differenti tecniche di coltivazione. Passeggiare nelle selve che in autunno si tingono di giallo, rosso e arancio è un'esperienza straordinaria. Fino al 1° di novembre è possibile prendere parte alle escursioni guidate lungo il percorso didattico, in programma ogni mercoledì mattina. L'itinerario offre la possibilità di conoscere le varie fasi della coltivazione della castagna, compresa l'essiccazione e la lavorazione, oltre ai tanti prodotti gastronomici che la comunità realizza con la farina: dalle torte alla pasta.



Dal 30 settembre
al 22 ottobre
www.festivaldellacastagna.ch



EN VAL BREGAGLIA

THE CHESTNUT PATHWAY

A guided itinerary in the chestnut woods discovering the history and food products made with this quite extraordinary autumn fruit.

When Val Bregaglia is the subject of conversation it's inevitable that talk will turn to its relationship with the chestnut. Throughout history, this magnificent valley connecting Italy to the lakes of Engadine has created an extraordinary bond with this most emblematic of fruit. Yet rather than being born here the chestnut tree was actually imported by the Romans more than 2000 years ago, received by widespread adoption due to drying processes that allow it to be preserved and transformed into flour even today.

The educational itinerary which takes in the slopes of Castasegna, is the perfect outing for families or individuals in Autumn. This splendid 2 kilometre route at the heart of nature boasts a series of information boards, which explore chestnut varieties and the different cultivation techniques. Until the 1st November it's also possible to follow one of the guided excursions organised on Wednesday mornings. It's an eye-opening opportunity to become familiar with the plethora of gastronomic products that the local community prepares with the flour: from cakes, to beer to pasta.

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



GASTRONOMIA

l'autunno goloso delle Alpi

Tante ricette caratterizzano
la stagione più romantica e colorata dell'anno.
Scopriamole insieme



L'autunno in montagna porta con sé
un'infinità di piatti e specialità gastronomiche.

L'arrivo dei primi freddi è accolto con sagre e ricette che celebrano la tradizione e il gusto. Anche quest'anno, la Valchiavenna offre agli ospiti una ricca scelta di proposte gastronomiche, testimoni della ricca diversità che caratterizza l'identità culturale delle località alpine.

Ci siamo fatti consigliare dagli chef del territorio, che hanno proposto di seguito alcuni tra i piatti più rappresentativi di questa magnifica stagione.



I profumi dei primi piatti

In autunno è facile trovare ingredienti sfiziosi con i quali preparare primi piatti gustosi. Zucca, funghi, castagne si adattano alla perfezione per preparare risotti, zuppe e paste squisite. La stagione dei colori stimola la curiosità di chi è alla ricerca di nuove idee per portare in tavola nuovi piatti ispirati ai prodotti dei mesi che anticipano l'inverno. Abbiamo selezionato qualche proposta per valorizzare i profumi di questo periodo dell'anno. Pastasciutte, risotti, zuppe, gnocchi, lasagne e non solo, da preparare in casa sfruttando la verdura.

I secondi autunnali

Con l'arrivo di ottobre, insieme ai primi freddi, si risveglia il desiderio di accomodarsi a tavola di fronte a piatti più consistenti, ancora fumanti. Questo periodo dell'anno ci ispira a creare preparazioni sostanziose, con sughi ricchi e metodi di cottura che richiedono un maggiore impegno. È il momento in cui i secondi piatti a base di carne, come stufati e arrostiti, tornano a farla da padroni, ma la generosità della stagione autunnale propone anche l'opportunità di preparare piatti alternativi, vegetariani. La straordinaria presenza dei funghi, il caratteristico vino novello e i formaggi stagionati contribuiscono a rendere unica la tavola autunnale.



I dolci Fino a dicembre la lista della spesa annovera ortaggi e frutti, creando un vero e proprio ventaglio di gusti che abbraccia sia i sapori estivi, come i profumati fichi, l'uva e le croccanti pere, sia quelli a guscio come le noci e le nocciole, senza dimenticare le mele, le castagne, e i cachi, emblema dell'autunno. Sono tutti ingredienti perfetti per la preparazione di dolci da forno e torte autunnali, che si adattano all'atmosfera confortevole e accogliente di casa e che contrasta il primo calo delle temperature. L'arrivo di un clima più mite stimola a riaccendere la stufa e il camino, ma anche il forno di cucina per preparare dolci semplici, ideali sia come dessert per un pasto speciale, sia come piacevole merenda genuina.

L'invito è allora quello di venire a provare e degustare i piatti preparati dai ristoranti della Valchiavenna. Nel sito www.valchiavenna.com potete trovare una sezione a loro dedicata.

EN GASTRONOMY AUTUMN ALPINE DELIGHTS

Autumn in the mountains brings with it an endless number of dishes and gastronomic treats. The first cold days are accompanied by festivals incorporating recipes that celebrate tradition and flavours. And this year too Valchiavenna offers visitors a wealth of diversity that characterises the cultural identity of the Alpine territory. We looked for advice from local chefs and their proposals below represent some of most distinctive of this fine season.

In this most colourful of seasons there's no problem finding delicious ingredients for tasty first courses. Pumpkin, mushrooms, chestnuts are perfect for preparing risotto, soups and delicious pasta, all dishes to enhance the both scents and sensibilities. Not to mention the range of seasonal veg.

Once October turns up and the first cold spells a more substantial table beckons, steaming, hearty dishes are the order. Rich sauces to the fore requiring more preparation time. Meat-based main courses, such as stews and roasts begin to dominate, but that's not to overlook hearty vegetarian alternatives. Ubiquitous mushroom treats, clean new wines and mature cheeses contribute to the unique autumn table.

Vegetables and fruits continue to feature all the way to December in the creation of a plethora of flavours that embrace late summer delights like fragrant figs, grapes and crunchy pears, alongside walnuts and hazels, without forgetting autumn's insignia - apples, chestnuts and persimmon. All ideal ingredients for the preparation of baked desserts and cakes to combat the onset of the cold season. No coincidence then that their production involves lighting the stove, fireplace and kitchen oven. Special meals and happy times,

DOLCI

Torta Fioretto nel mondo

Roberto Moreschi di “Roberto Pastry e Bakery” ambasciatore per la Valchiavenna nei principali eventi di settore, dove rappresenta con orgoglio anche la storia del territorio da cui proviene.



Siamo tutti d'accordo quando si afferma che la cucina è una forma d'arte che porta inevitabilmente con sé l'espressione culturale e storica del territorio in cui nasce e si tramanda. Una delle meravigliose manifestazioni di questa unione tra cibo e cultura è la capacità di una torta di diventare l'ambasciatrice più autentica dei luoghi in cui viene preparata e celebrata. È il caso della torta fioretto, un dolce prelibato, alla quale è legata una “fetta” importante della storia della Valchiavenna. Chi è riuscito a interpretare alla perfezione questo connubio è Roberto Moreschi, di “Roberto Pastry e Bakery”, celebrato autore della torta fioretto premiata in numerosi concorsi nazionali.

La storia Il laboratorio di Roberto sforna ogni giorno prodotti straordinari. Ciascuno ha una storia da raccontare e quella della torta fioretto è la più radicata nella cultura e nella tradizione del territorio da cui proviene. Roberto seleziona con cura ogni ingrediente di questo dolce. Il fioretto è il fiore del finocchio selvatico, che Roberto acquista da una produttrice di Pianazzola, nucleo che si affaccia sulla città a circa 600 metri di quota. Niente anice, dunque, ma solo finocchio selvatico lasciato essiccare al sole, in modo che rilasci un aroma unico e inconfondibile. “Lavoro a questa ricetta da più di dieci anni - spiega Roberto -, selezionando e testando ingredienti diversi, nella ricerca del migliore impasto e della migliore cottura”. Alla fioretto tradizionale, Roberto propone la variante alla marmellata di albicocche o di mirtilli.

Solo lievito madre Altra caratteristica del grande amore che Roberto mette nel suo lavoro, è l'utilizzo del lievito madre. Un lievito naturale, apprezzato per le sue caratteristiche uniche. Il lievito madre nasce da un processo di fermentazione naturale, senza l'aggiunta di lieviti commerciali. Per questo conferisce un sapore ricco e complesso ai prodotti da forno. Richiede tempi di fermentazione più lunghi rispetto al lievito di birra e questo processo conferisce al prodotto finale un gusto distintivo, oltre a garantire una conservazione che resiste più a lungo. Non solo: per molti, il lievito madre è anche più digeribile rispetto al lievito di birra e si adatta a soddisfare le esigenze specifiche di tante ricette.

Il panettone Se passate dal negozio di Roberto, al numero 2 di via Ugo Cerletti a Chiavenna, c'è un'altra specialità che non dovete assolutamente mancare di provare: il panettone. Un “lievitista” attento come Roberto realizza un panettone unico, che gli è valso il titolo di vincitore della Coppa del Mondo del Panettoni. Soffice, leggero, dal profumo intenso e dal gusto rotondo. Il panettone di Roberto è la massima espressione dell'equilibrio. “Questo dolce è la sintesi perfetta della cura e dell'attenzione che ogni giorno io e il mio staff mettiamo nella creazione di ogni prodotto che vede la luce in laboratorio” ci spiega Roberto con una punta di orgoglio. Lo stesso orgoglio che periodicamente lo porta a viaggiare in Italia e all'estero, per prendere parte a manifestazioni di altissimo livello nelle quali porta anche un pezzo - il più dolce - della sua terra, la Valchiavenna.

ROBERTO
PASTRY & BAKERY



FOCACCIA
FIORETTO
il dolce di Chiavenna

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



E SUL NOSTRO NUOVO SHOP ONLINE
WWW.ROBERTOMORESCHI.IT

Roberto Pastry e Bakery
Via ugo Cerletti n.2 Chiavenna (SO)
tel 0343 263473
sito www.robertomoreschi.it



ESCURSIONI

Alpe Servizio ritorno alle origini

Foto di Enrico Minotti

Apprezzare la quiete di un tipico borgo alpino, alla scoperta di un luogo suggestivo dove permangono le testimonianze di un passato intenso e vitale.

Gli alpeggi sono un mondo a sé, lontano dalla folla turistica, dal caos e dal traffico. Luoghi dalla bellezza delicata, ricchi di storia e tradizioni da preservare. Ed è anche per questo che oggi meritano un'attenzione speciale poiché offrono uno scorcio autentico sulla vita delle popolazioni che hanno vissuto la montagna in perfetta simbiosi con questo habitat, al prezzo di grandi sacrifici.



Anfiteatro alpino L'Alpe Servizio, affacciato sopra Campodolcino, è tra gli alpeggi più rappresentativi della Valle Spluga. Fino a non molti decenni fa, ogni estate gli abitanti delle frazioni di Prestone, Pietra e Portarezza trasferivano quassù - a quasi 2000 metri di quota - il loro bestiame, vivendo per alcuni mesi in quello che a tutti gli effetti si presenta come un anfiteatro naturale incastonato tra le pieghe della montagna.

I carden Che fosse un luogo abitato lo testimoniano i resti delle tante baite che oggi giacciono in rovina. Cumuli di pietre rimandano alla presenza dell'uomo, distribuito in tanti piccoli nuclei che ancora oggi portano il nome di un tempo: Colvedro, il Motto, Corte S. Pietro, la Croce e Servizio Basso. Costruire una baita, un fienile, significava applicare, saper selezionare e lavorare le materie prime disponibili sul posto - pietre e legno -, applicando l'antica tecnica costruttiva dei "Carden", già in uso prima dei Romani.

Il richiamo della montagna Quassù domina la natura. Se dotati di un buon binocolo, non è raro riuscire ad osservare cervi, stambecchi, camosci e marmotte immersi nel loro habitat. Esempari della fauna alpina che si mescolano alla flora ricca di profumi e colori. Oggi, l'Alpe Servizio esprime parte di un patrimonio turistico da preservare, dalle forti connotazioni ecologiche ed educative.

Itinerari Ci sono due possibilità per raggiungere l'Alpe Servizio. La prima parte da Campodolcino, all'altezza del lago di Portarezza. Qui il sentiero sale lungo la sponda orografica destra, con un dislivello di circa 600 per un itinerario di poco più di due ore. Un'opzione, più lunga ma meno impegnativa sotto il profilo della pendenza, è quella che parte da Starleggia. Una volta lasciata l'auto nel posteggio alla fine del borgo, si prosegue a piedi verso San Sisto, tenendo bene d'occhio le indicazioni che segnalano la deviazione verso sud.



EN EXCURSIONS

ALPE SERVIZIO: BACK TO ITS ORIGINS

In appreciation of the serenity of a typical Alpine community. Discovery of a seductive place where testament to an intense and vital past remain.

The mountain pastures are a world apart. Far away from the tourist pack, chaos and traffic. Places of a delicate beauty, with a wealth of history and tradition. Spaces to be appreciated and preserved which deserve very special attention as they offer an authentic glimpse into the life of the populace who have occupied the mountains in perfect symbiosis with the habitat itself, albeit undertaking considerable sacrifices.

L'Alpe Servizio, overlooking Campodolcino, is one of the most emblematic of mountain pastures of the Valle Spluga. Until just a few decades ago, every summer the residents of Prestone, Pietra and Portarezza moved their livestock up here - at an altitude of almost 2000 m - existing for many months in what to all intents and purposes resembles a natural amphitheatre nestling among the mountain pleating. It's classic call of the mountains. Where nature clearly dominates. And if armed with a decent pair of binoculars it's not uncommon to observe deer, ibex, chamois and marmot immersed in their habitat. Specimens of Alpine fauna alternate with a flora rich in scents and colour. Today, l'Alpe Servizio represents part of a tourist heritage to be preserved, with strong ecological and educational features.

There are a couple of ways to get here. The first leaves from Campodolcino, at the elevation of Lake Portarezza. From here the trail climbs along the right orographic slope, with a height differential of about 600 metres for an itinerary of just over two hours. An alternative, longer but less demanding in terms of slope, sets out from Starleggia. Leave your car where the village ends and head off towards San Sisto keeping an eye out for the signposts indicating the shift to the south.

MARCO ALBINO FERRARI

“Salviamo la montagna. Insieme”

Il giornalista scrittore sarà protagonista di un incontro pubblico il 9 dicembre a Madesimo.

madesimo

Se la conosci, te ne innamorati

www.madesimo.eu



Quanto è realistico ipotizzare il futuro della montagna, afflitto dalla mancanza di neve e da dinamiche connesse allo spopolamento? Per molti, questo scenario è già attuale. Il modello economico ispirato al meccanismo “mordi, acquista e fuggi” appare ormai talmente radicato in molte località da indurre operatori e ospiti a riflettere sulla necessità di tornare a valorizzare le risorse più autentiche del territorio, rispetto al sistema attuale basato sull’acquisto di molteplici esperienze offerte alla massa.

Un’occasione preziosa in tal senso sarà quella proposta a Madesimo sabato 9 dicembre alle ore 17.30 al Centro Servizi, dove Marco Albino Ferrari sarà protagonista dell’incontro dal titolo “Storie di terre future, Salvare la montagna, insieme”. Giornalista e scrittore, Ferrari attingerà a piene mani dal suo ultimo libro “Assalto alle Alpi” edito da Einaudi, nel quale l’autore riflette sul ruolo e l’identità della montagna, la cui integrità appare sbiadita da un’immagine idealizzata.

“Torno sempre volentieri in Valle Spluga - ci ha raccontato in una lunga chiacchierata questa estate -. Insieme alla Bregaglia, alla Valchiavenna e più in generale a tutta la Valtellina, sono territori che conosco e nei quali mi riconosco”. Ed è proprio rifacendosi al suo attaccamento a questi luoghi, che Ferrari ha raccontato in un libro pubblicato nel 2008 la storia di Ettore Castiglioni, alpinista e scrittore milanese, autore di numerosi salvataggi operati a favore delle vittime del fascismo e deceduto il 12 marzo del ‘44 nei pressi del ghiacciaio del Forno in Valmalenco, dopo una rocambolesca fuga notturna da Maloja. La rivista che dirige, Meridiani Montagne, ha anche dedicato splendidi monografici da collezione, al Pizzo Bernina e alla Via Spluga.

“Queste sono montagne che nella loro asperità, esprimono il senso più autentico della fatica, del sacrificio e anche del pericolo. È un’attribuzione di senso che attinge dallo sguardo con cui osserviamo il tempo e la storia di questi luoghi”. Oggi quella montagna che un tempo era accessibile a pochi, è diventata fruibile anche dal grande pubblico. Ne stiamo perdendo il fascino?

“Forse sì. Abbiamo reso la montagna alla portata di tutti, inevitabilmente ne risente l’identità dell’habitat stesso.

C’è rimasto ben poco in grado di trasmettere quel senso di conquista e fascino che erano in grado di esprimere le imprese leggendarie degli alpinisti di inizio secolo scorso. Quel significato oggi si è perduto. Fatica, sudore e competenze non servono più per raggiungere mete divenute alla portata di biciclette o impianti di risalita: inevitabile che questo pri-

vi la montagna del suo fascino”.

Ma è soltanto una questione di mezzi e tecnologia?

“È più una questione di modelli economici. Ci confrontiamo con una montagna che offre emozioni intermedie dall’acquisto di un biglietto, dal noleggio di una e-bike o altro ancora. Nella cultura attuale, se non c’è acquisto, allora manca anche il divertimento. Si sta perdendo il gusto della fatica, della lentezza. È un modello degenerativo che minaccia l’essenza autentica della montagna, oltre che il suo futuro”.

Eppure un compromesso deve essere possibile, non crede? “È molto difficile. Ciò che occorre fare oggi è riflettere su come la montagna sia assalita dalle presenze turistiche, verificando gli effetti che queste attività producono sulle popolazioni che vivono nei paesi e nei villaggi alpini”. Lo spopolamento è parte del destino che riguarda molte località. Una condizione complessa che sembra non avere soluzione.

“Nel mio intervento a Madesimo vorrei parlare di questo. Della necessità di riflettere sulla nuova identità della montagna, sulle prospettive che si aprono all’orizzonte e sull’opportunità di ridefinire modelli di fruizione, anche in considerazione delle trasformazioni che l’habitat alpino sta vivendo a causa dei cambiamenti climatici che lo riguardano”. L’incontro del 9 dicembre a Madesimo offrirà dunque lo spunto per ragionare su come oggi la montagna sia diventata una realtà chiamata a produrre divertimento, spesso senza pensare alla sua biodiversità, agli equilibri ambientali, ai pascoli, all’agricoltura e alle dinamiche sociali di coloro che vivono in questi luoghi. Questo perché forse l’importanza economica del turismo sulle Alpi ha raggiunto livelli sovrastimati, in una realtà che potrebbe offrire ancora molto alle persone che scelgono di restare, nel lavoro, nell’agricoltura, nell’allevamento, nell’artigianato, nella salvaguardia e cura del territorio, nella cultura.



EN MADESIMO "SAVING THE MOUNTAINS, TOGETHER"

Interview with Marco Albino Ferrari, journalist.

How realistic is it to speculate on the future of the mountains, subject as they are to both lack of snow and dynamics related to depopulation? For many this scenario is already a reality. The economic model inspired by the "hit, buy and flee" mechanism seems so well-established as to encourage many operators and guests to reflect on the need to appreciate the original and authentic resources of the territory, and not the present system based on the purchase of multi-experience served up to the masses.

A valuable opportunity to consider these arguments is the one proposed for Saturday 9th October in Madesimo at 5.30 at the Centro servizi when Marco Albino Ferrari will be key speaker at the gathering entitled "Stories of our futures, saving the mountains together" Journalist and writer, Ferrari will draw heavily from his latest book "Assalto alle Alpi" published by Einaudi, in which the author reflects on the role and identity of the mountains.

"I'm always happy to come back to Valle Spluga," he tells us in a long chat this summer, "Together with Bregaglia, Valchiavenna and more generally in the whole of Valtellina, they represent territories that I know well and in which I can feel comfortable". His attachment to these places is more than evident and the magazine that Ferrari edits, Meridiani Montagne, boasts some splendid and collectible monographs of Pizzo Bernina and Via Spluga.

"These are mountains which, through their harshness, express that genuine sense of endeavour, sacrifice and vulnerability. There's so much we can gain from the observation of their time and history". Today mountains that were once accessible to the few have become open to the general public. Is their romance disappearing? "Maybe. Once the mountains are accessible to everyone, inevitably the habitat and its identity is affected. That sense of conquest and adventure expressed in the legendary feats of the old mountaineers hardly remains. Bicycles and ski lifts have replaced the sweat and struggles of old".

So it's just a question of means and technology?

"It's more about economic modelling. Mountains serving up emotions via the purchase of a ticket, the hire of an e-bike. In today's culture if there is nothing for sale, there is no engagement. The taste for time-consuming challenge is disappearing. It's a degenerative model.

No room for compromise then?

"It's a problem. We need to reflect on the way mountains are assaulted by tourism, to understand the effects it is having on the populations of Alpine towns and villages".

You refer to depopulation. Can you see a solution?

"I shall address this in Madesimo. We must reflect on a new identity, redefine models of use and consider the transformation of the Alpine habitat through climate change".

The meeting on the 9th December will provide the opportunity to debate how the mountains have become a place of fun, often without consideration of biodiversity, environmental balance, agriculture and the social dynamics of the local populace. The economic importance of tourism in the Alps has perhaps outreached itself. Agriculture, livestock farming, crafts and culture should not become secondary.

Marco Albino Ferrari è considerato un professionista poliedrico nel campo del giornalismo, della scrittura, della sceneggiatura e dell'organizzazione culturale. Milanese, 58 anni, Ferrari ha lavorato per molti anni alla rivista Alp, divenendone direttore nel 1988. Nel 2002 fonda per Editoriale Domus, la rivista Meridiani Montagne, riferimento di spicco per la divulgazione culturale della montagna. Autore di numerosi libri, alcuni dei quali gli sono valsi importanti riconoscimenti letterari, nel corso della sua carriera ha firmato preziosi reportage per importanti settimanali italiani tra cui Il Venerdì, Panorama e Diario della Settimana.

Marco Albino Ferrari is a respected, multifaceted professional in the fields of journalism, writing, screenwriting and cultural presentation. A 58 year-old Milanese, Ferrari worked for years at the magazine Alp, becoming its director in 1988. In 2002 he founded Meridiani Montagne magazine for Editoriale Domus, a leading reference for the cultural popularization of the mountains. Author of numerous books he has also written valuable reportages for important Italian weeklies including Il Venerdì, Panorama and Diario della Settimana.

madesimo
Se la conosci, te ne innamoriamo
www.madesimo.eu


VALCHIAVENNA
E ALTO LAGO

**LA SICUREZZA DI VENDERE
LA TRANQUILLITA' DI ACQUISTARE**

www.immonline.it

Guanella Geom Gianmarco
Cell. +39 338 5601915

**STAI PENSANDO DI VENDERE UN TUO IMMOBILE?
CONTATTACI PER UNA VALUTAZIONE
POTREMMO SODDISFARE LA TUA ESIGENZA E QUELLA DEI NOSTRI REFERENZIATI CLIENTI**

PATTINAGGIO

la danza del ghiaccio



Pattinare e scivolare leggeri su una superficie ghiacciata rappresenta un'esperienza unica.

Tra i tanti cambiamenti che porta con sé l'autunno, spicca anche la diminuzione delle temperature. Il crollo termico rappresenta una felice coincidenza per coloro che amano praticare il pattinaggio su ghiaccio e le tante discipline connesse a questo ambiente.

Il piacere di indossare un paio di pattini e scivolare leggeri su una superficie ghiacciata rappresenta un'esperienza unica. L'impianto coperto di Chiavenna è un'oasi di divertimento e movimento, dove l'atmosfera festosa crea l'opportunità di trascorrere giornate allegre per molti ragazzi e le loro compagne.

Con l'arrivo dell'autunno, torna in attività la pista coperta di pattinaggio al Centro sportivo di Chiavenna.

Tutto il buono del ghiaccio Pattinare al coperto è molto più di una semplice attività fisica. È come una danza, una coreografia che vede muoversi all'unisono molte persone accomunate dal piacere di muoversi al ritmo della musica. È una disciplina che richiede equilibrio e grazia, ma allo stesso tempo è aperta a tutti, dai principianti ai pattinatori più esperti. Le luci del palaghiaccio e la musica coinvolgente fanno da sfondo a questa attività.

Ci vediamo in pista Pattinare al coperto è un'opportunità per condividere ore allegre con gli amici e la famiglia. È un'attività che si presta perfettamente a riempire le serate, dove le risate e i sorrisi si mescolano al fruscio dei pattini sul ghiaccio. Conclusa la parentesi, non c'è niente di meglio che farsi coccolare da una tazza di cioccolata calda, con ancora le guance rosse e il cuore caldo.

Un'attività divertente Pattinare al coperto in autunno sulla pista di Chiavenna è un autentico piacere. È una pausa dai ritmi frenetici delle nostre giornate, oltre ad un'opportunità di esprimere la nostra creatività sul ghiaccio. Senza dimenticare l'occasione perfetta per conoscere nuove persone e vivere ore spensierate. Quindi, non perdetevi l'occasione questo autunno per calzare i pattini ai piedi (il Centro sportivo di Chiavenna dispone di un ottimo servizio noleggio) e godervi questo meraviglioso mondo di ghiaccio al coperto.

ORARI PATTINAGGIO

Mercoledì: 14:30 – 16:30

Giovedì: 14:30 – 16:30

Venerdì: 14:30 – 16:30 / 21:00 – 23:00

Sabato: 14:30 – 18:00 / 20:30 – 23:30

Domenica: 14:30 – 18:00

Lunedì e Martedì: CHIUSO

(Durante le vacanze di Natale gli orari subiranno variazioni)

EN ICE SKATING DANCING ON ICE

Among the many changes that Autumn brings with it, the drop in temperatures is an inevitable one. Of course this is a genuinely attractive proposition for lovers of ice skating and the many associated disciplines. The joy of donning a pair of skates and pushing off serenely onto an icy surface is a uniquely shared experience. The covered rink in Chiavenna is a haven of fun, music and motion which combine to create the festive atmosphere that kids and their companions so richly enjoy.

Skating indoors is much more than just a physical activity. It's dance-like, a huge choreography that involves a host of people moving in unison, a collective united by the pleasure of moving to the rhythm of the music. It's a discipline that requires balance and grace, but at the same time it's open to everyone, beginner and expert alike. The backdrop of lighting and music both have a vital part to play in the scenario.

And skating is the perfect opportunity for families and friends to share happy times together. It's an activity that fills evenings with laughter and smiles combining perfectly with the swishing and shuffling of skate on ice. And why not get your breath back afterwards with a steaming mug of hot chocolate, whilst still rosy-cheeked and heart-pumping.

Indoor skating in Autumn on Chiavenna's ice-rink is a genuine pleasure. It provides a break from the often frenetic pace of our day-to-day, as well as a chance to express our creativity. And a great opportunity to make new friends and pass carefree hours. Remember - everyone's invited - plus the Chiavenna sports centre has an excellent skate rental facility - so no excuses!



LAGO DI COMO

autunno sul Lario

meraviglie da ammirare e da gustare

Foto di di Valentina Selva e Eugenio Gottifredi

Alla scoperta delle montagne dell'Alto Lario Occidentale, che in autunno virano dal giallo, all'arancione al rosso.

La stagione ideale per assaggiare il machét.

In autunno i boschi dell'Alto Lago sono la meta ideale per una passeggiata immersiva nella natura circostante, e permettono di apprezzare il foliage in tutto il suo splendore. Camminando lungo antiche mulattiere che risalgono i dolci pendii è possibile imbattersi in edicole votive, piccoli oratori e chiese cinquecentesche che testimoniano l'importanza della zona come centro di diffusione del Cristianesimo tra il Quattrocento e il Seicento.

Per i più golosi è l'occasione giusta per dedicarsi alla raccolta delle castagne. Grazie alla natura acida del suolo, infatti, le montagne altolariane ospitano i più vasti castagneti della provincia di Como. Per secoli la selva castanile ha fornito di che vivere alle genti della zona essendo la castagna l'alimento principale della popolazione rurale per diversi mesi l'anno.



Anticamente chiamata il pane dei poveri, la castagna veniva consumata fresca, bollita o arrostita sul fuoco, era impiegata nella preparazione di diversi piatti oppure trasformata in farina. Era anche un importante bene di scambio: nel corso del Settecento veniva trasportata via lago verso Como per essere barattata con generi difficilmente reperibili nella zona, come per esempio il grano.

Vista la grande estensione delle selve, è possibile trovare diverse varietà di castagne: la più diffuse sono la luina (luin) e la rossera (rusée o ruséra). La prima cresce generalmente tra i 300 e i 1000 metri di quota ed è racchiusa in ricci medio grandi e particolarmente pungenti; ha un sapore dolce ed è ottima sia consumata fresca che essicata. La seconda si trova ad altitudini più elevate e, rispetto alla luina, si pela con minore facilità. Entrambe sono ottime per la preparazione di un piatto contadino dal sapore antico: il machèt. Ideale da cucinare nelle fredde sere d'inverno, magari su un'antica stufa a legna, il machèt è una cremosa minestra di riso e castagne estremamente semplice ma dal sapore unico.



Chiesa di Livo.

LAKE COMO

AUTUMN ON THE UPPER LAKE

In Autumn the woods of the upper lake are the ideal destination for an absorbing wander at the very heart of nature where you can take in the surrounding foliage at close hand in all its splendour. Following the ancient mule tracks that climb the gentle slopes you're likely to come across wayside shrines, tiny oratories and sixteenth century churches which bear witness to the importance of the area as a centre for the diffusion of Christianity between the 15th and 17th centuries.

For anyone with a sweet tooth, this is the perfect opportunity for chestnut picking. In fact, due to the acidic nature of the soil, the mountains of Alta Lario are home to the most extensive chestnut groves in the province of Como. For centuries the chestnut woodland has provided local people with a living, as the chestnut is the principal food of the rural population for several months of the year.

In ancient times known as the "bread for the poor", the chestnut was eaten fresh, boiled, or roasted over the fire, and used in the preparation of a range of dishes or transformed into flour. Chestnuts are ideal for the effortless creation of a peasant dish with an age-old flavour: il machèt. Perfect for cooking on cold winter eves, maybe on an old wood-burning stove, il machèt is an extremely simple creamy rice and chestnut soup with a unique flavour.



LA RICETTA

IL MACHÈT

Dosi per 4 persone
600 gr castagne secche - 1 foglia di alloro
1 litro di latte - 200 g di riso
25 g di burro - Sale q.b.

Mettere le castagne già sbucciate ricoperte di acqua in una casseruola e lasciarle ammolare per almeno 3 ore (meglio se tutta la notte). Trasferirle in una pentola, ricoprirle di acqua, aggiungere l'alloro e cuocere a fuoco lento fino al completo assorbimento. Unire il latte un po' alla volta, portare a ebollizione ed aggiungere il riso ed un pizzico di sale continuando a mescolare: le castagne si ridurranno in poltiglia dando al preparato un aspetto denso e cremoso. Poco prima di togliere dal fuoco mantecare con il burro. Servire ben caldo.

STORIE

la città dei bottoni e dei laveggi

La storia che vi raccontiamo ha origini lontane. Inizia in epoca romana quando, Chiavenna era conosciuta per l'estrazione della pietra ollàre.

Ollàre, dal latino olla, pentola, poiché dalla lavorazione di questi blocchi si producevano i recipienti da cucina chiamati "lavècc", i laveggi. Un manufatto molto ricercato e venduto in tutta Europa, la cui commercializzazione ha rappresentato un posto importante nell'economia della vallata. Oggi la tradizione dei laveggi è ancora molto diffusa in molti comuni, tanto che alcune famiglie si tramandano gli antichi recipienti di generazione in generazione.

Nel corso dei secoli la lavorazione della pietra ollàre non è cambiata. Da ciascun blocco un bravo artigiano arriva a ricavare fino a cinque laveggi. Lo scarto che ne rimane - detto appunto "bottonè" - ha forma conica, con una fossetta sulla base. Con questi scarti si realizzavano le pavimentazioni delle vie di Chiavenna, come il quartiere della Bottonera - da cui appunto prende il nome - o il vicolo del Perè, oggi lastricato con cubetti di porfido.

Con il tempo parti di queste zone lastricate sono andate perdute, sostituite da altri materiali. Oggi, qualche traccia dei bottoni la si trova nelle decorazioni di fontane o di marciapiedi a Chiavenna. Capita sovente che durante operazioni di scavo per la manutenzione delle strade, i bottoni di Chiavenna tornino in superficie, testimonianza di quanto fossero diffusi. Ecco perché trovare un bottone nelle case dei chiavennaschi è abbastanza frequente. Sono la testimonianza di un passato mai dimenticato, che per alcuni sono simboli di fortuna e salute.

Tornando alla tradizione gastronomica, ancora oggi, i menù di alcuni crotti e ristoranti di Chiavenna propongono pietanze a base di carne cotta nei laveggi. La caratteristica di questa pietra è che consente di distribuire il calore in maniera uniforme, ideale per cotture lente a fuoco basso. La pietra ollare inoltre, non assorbe e non cede odori e sapori. Il cibo mantiene perciò il suo aroma e la sua fragranza originale, oltre che per le carni, è perfetta per zuppe, polenta, sughi e pesce.



EN HISTORY OF PAVEMENTS AND POTS

In Roman times Chiavenna was renowned for the extraction of pietra ollare or potstone. Ollare, from the Latin olla, pot, since cooking vessels called "lavécc", were produced from the working of these same blocks. A highly sought-after product which was sold throughout Europe, the marketing of which occupied an important position in the valley's economy. Even today the tradition of laveggi is still widespread in many communities, so much so that many families have handed down their prized cooking vessels from generation to generation.

Over the centuries the working of the pietra ollare has remained unchanged. From each block a skilled craftsman can produce up to five laveggi. The waste that remains - known as the "bottone" - has a conical shape with a cleft at the bottom. From these "scraps" the pavements of the streets in Chiavenna were created, as in the Bottonera neighbourhood - from which it takes its name - or the vicolo del Perè, today paved with porphyry cobbles.

Returning to gastronomic traditions, even today the menù of some crotti and restaurants of the town propose dishes based on meat cooked in laveggi. The popularity and characteristic of the stone is that it allows you to distribute heat evenly, ideal for slow cooking over low heat.



CREW

Carlotta e Gloria, master di trekking

La proposta per l'autunno porta
gli escursionisti
alla scoperta dei segreti
custoditi dalla Via Francisca.

Foto di Francesco Triaca



Lo scrittore francese Jean Giono diceva: "Il sole non è mai così bello quanto nel giorno in cui ci si mette in cammino".

E chi pratica il trekking o l'escursionismo a piedi lo sa. I primi passi di un viaggio esprimono la sintesi perfetta dell'entusiasmo e delle aspettative che rivelerà il percorso che ci attende.

Ma perché questa esperienza sia vissuta con serenità, occorre che ogni itinerario venga studiato con cura, fissando le tappe, i luoghi da visitare, i tempi e - quando possibile - la gestione degli imprevisti. Questo è ciò che fanno ogni giorno Carlotta e Gloria, riferimenti preziosi del Consorzio turistico per l'offerta trekking in Valchiavenna. Conoscitrici dei molti itinerari percorribili.





Le nostre esperte lavorano fianco a fianco nella gestione delle tantissime prenotazioni che giungono al Consorzio da parte di coloro che intendono trascorrere le vacanze alla scoperta dei sentieri storici del territorio. Via Spluga, Via Bregaglia, Via Francisca sono soltanto alcune delle infinite opportunità che la valle mette a disposizione di chi ama camminare.

Oltre a conoscere nel dettaglio ogni itinerario, Carlotta e Gloria si occupano di prenotare lungo i percorsi gli alloggi più adatti agli escursionisti, coordinando - dove è disponibile - il servizio di trasporto bagagli. Sono mamme sportive, che spesso coinvolgono i propri figli nelle loro escursioni: questo le aiuta moltissimo a selezionare attività per le giovani famiglie. E proprio pensando a questo target di pubblico, abbiamo chiesto loro di proporre un itinerario in Valchiavenna da percorrere in autunno. La loro risposta è stata immediata: la Via Francisca.

Via Francisca L'origine del suo nome va probabilmente ricercata nel francese franchir o franchissement, che significa appunto "andare oltre", "passaggio". Dall'epoca romana la Via Francisca ha rappresentato per molti secoli un collegamento importantissimo per quanti dal borgo comasco di Sorico, in cima al Lago di Como, intendevano raggiungere la Valchiavenna.

La storia Proseguenza naturale da sud della strada romana Regina, la via Francisca cadde in disuso nell'Alto medioevo per essere successivamente riscoperta nel corso del XIII secolo. La leggenda narra che anche Federico Barbarossa percorse questi sentieri, trovando rifugio nella torre Colombée di Samolaco, oggi ancora visitabile.

Lungo questa via, nel 1483, i soldati dei Grigioni tentarono di conquistare il territorio della Repubblica delle Tre Pievi, costituita da Gravedona, Sorico e Dongo e comprendeva la parte settentrionale del Lario. Persa la sua valenza di collegamento, venne rivalutata nel corso della Prima Guerra Mondiale, quando fu fortificata in molti passaggi con punti di osservazione.



L'antica torre restaurata dal Comune a San Pietro di Samolaco, ospita il Museo del Culumbèe, allestito nell'ottobre del 2008 dall'Associazione Culturale Biblioteca di Samolaco.



Qualche numero Negli ultimi anni la via Francisca è stata rivalutata da molti appassionati di trekking. Il percorso - lungo complessivamente circa 37 chilometri - attraversa tutta la Valchiavenna e offre notevoli spunti naturalistici ai suoi visitatori, oltre ad attraversare antichi borghi disabitati. Tutto il tracciato è segnalato e in sicurezza, e rappresenta un valido itinerario da scoprire in autunno.

Il percorso Per chi proviene da nord, la Via Francisca è la continuazione naturale della Via Spluga. Tra i punti di maggior interesse, oltre alla splendida cittadina di Chiavenna, vale la pena di menzionare la Riserva del Pian di Spagna, il tempio di San Fedelino e l'antica torre del Colombée restaurata dal Comune di San Pietro di Samolaco, che oggi ospita un piccolo museo etnografico allestito nell'ottobre del 2008 dall'Associazione Culturale Biblioteca di Samolaco.

Via Francisca rientra negli itinerari "Le Vie del Viandante", 12 sentieri tra i più belli e particolari che i viandanti hanno tracciato nel corso dei secoli: dalla Svizzera verso la Valchiavenna immersi uno scenario alpino suggestivo, fino ai borghi poco conosciuti sulla sponda orientale del Lago di Como.

LA VIA FRANCISCA

Punto di partenza - Starting Point: Chiavenna

Punto di arrivo - Arrival: Dascio (Sorico)

Lunghezza - Length: 37 Km

Difficoltà - Difficulty: facile - easy

Mezzi di percorrenza: piedi - Means of travel: on foot

Segnaletica: "Sentiero storico di valle", con segnaletica metallica gialla della Comunità montana della Valchiavenna e nuovo segnale marrone con logo disegnato dai bambini dalla scuola primaria di Samolaco.

Signage: "Sentiero storico di valle", hosting the yellow metal signs of the Comunità Montana della Valchiavenna.



EN CREW CARLOTTA AND GLORIA, TREKKING 'MAESTRE'

The french writer Jean Giorno declared: "The sun is never as beautiful as the day on which you set out on foot".

And anyone who practises trekking or hiking is well aware of it. The very first steps on an excursion express the perfect synthesis of enthusiasm and expectations that the path that awaits us might well reveal. But in order for the experience to be enjoyed with peace of mind, each itinerary should be seriously considered, fixing the various stages, places to visit, the timing and - whenever possible - management of the unexpected.

And this is precisely Carlotta and Gloria's day-job, providing vital references for the Consorzio Turistico for trekking possibilities in Valchiavenna. They take expert care of booking suitable accommodation for hikers along the routes, coordinating - where available - luggage transport services. We asked them which was the most notable itinerary in Valchiavenna in Autumn: they came up with the Via Francisca.

Via Francisca: the origin of the name is probably to be found in the French franchir or franchissement, which means to "go beyond: or "transition." Since Roman times the Via Francisca has represented over the centuries a vital connection for travellers to Valchiavenna from the village of Sorico at the northern tip of Lake Como.

A natural progression from the south of the romana Regina road, the via Francisca fell into disuse during the High Middle Ages but was subsequently rediscovered and popularised during the 13th Century. Legend has it that Federico Barbarossa took this very route, finding refuge in the Colombée tower in Samolaco, which you can still visit today.

In recent years the via Francisca has become much appreciated by trekking enthusiasts. The route - around 37 km in length - crosses the whole of Valchiavenna and has some remarkable naturalistic corners in store for visitors along with abandoned ancient villages en route. The entire outing is well sign-posted and safe and is an ideal itinerary for the autumn period.

For those approaching from the north, the via Francisca is the natural continuation of the Via Spluga. It represents part of the "Le Vie del Viandante" itineraries, 12 of the beautiful and special pathways that wayfarers have traced over the centuries: from Switzerland to Valchiavenna immersed in seductive Alpine landscapes, as far as the lesser-known villages on the eastern banks of Lake Como.





MERCATO IMMOBILIARE

Casa in montagna: bene rifugio, investimento che resiste

Per Studio De Tanti la crescita della domanda e l'offerta limitata sono destinate a tenere alti i prezzi delle case in Valchiavenna, garantendo la solidità degli investimenti.

I numeri lo confermano: a livello nazionale il mercato delle case in montagna sta vivendo un momento di grande interesse, con prezzi che resistono persino all'aumento dell'inflazione e alla crescita dei tassi di interesse. Il post-Covid e la necessità di individuare ambiti solidi in cui investire, spingono il mercato immobiliare verso le seconde case in montagna, divenute a tutti gli effetti un bene rifugio solido.

A livello locale, le rilevazioni effettuate da Studio De Tanti, agenzia immobiliare di Chiavenna che vanta il maggior numero di transazioni sul territorio, tratteggia un quadro molto positivo. "Il mercato sta vivendo un aumento dei valori - conferma Andrea De Tanti -. Soprattutto considerando la crescita dell'inflazione che sta spingendo le persone a investire nel mattone per preservare il potere d'acquisto dei loro risparmi".

A livello nazionale - spiega De Tanti - il 2023 dovrebbe chiudersi con una contrazione delle vendite pari a circa il 15% rispetto al 2022, passando da 784 mila compravendite a 670 mila. Se spostiamo la rilevazione al contesto locale, secondo i numeri registrati dal nostro studio, assistiamo ad una situazione stabile con cifre identiche tra il primo semestre 2023 e quelle dei primi sei mesi dell'anno precedente". Per il 2024 l'esperto prevede una lievissima flessione nelle compravendite delle seconde case a livello locale, controbilanciata dalla crescita dalle prime abitazioni.



"Se spostiamo l'attenzione sugli affitti, la domanda resta altissima - aggiunge De Tanti -. A questo proposito il nostro studio sta mettendo a punto formule in grado di offrire garanzie ai proprietari restii ad affittare i propri immobili per paura di morosità o danni". La domanda robusta e l'offerta limitata stanno quindi contribuendo a una rivalutazione anche delle destinazioni più decentrate del territorio, dove prezzi più accessibili hanno permesso a persone con budget più contenuti di entrare nel mercato. "La nostra agenzia è leader sul mercato - conclude De Tanti -. Siamo attivi dal 1978 e offriamo soluzioni a chi intende vendere o acquistare, con servizio completo in ogni fase della compravendita".

EN REAL ESTATE MARKET INVESTING IN A HOUSE IN THE MOUNTAINS

The Studio De Tanti reports and the numbers confirm that at a national level the market for mountain properties is experiencing a boom, with prices proving resistant to both inflation and interest rate rises. In post-Covid times the need to identify healthy areas in which to invest is slanting the market towards second homes in the mountains which appear in every respect a safe and secure haven.

At a local level Studio De Tanti's findings, from the most active real estate agents in the area, paints a very positive picture. "The market is experiencing increase in values" Andrea De Tanti confirms, "Particularly considering the rise in inflation which is pushing people to invest in property to preserve the purchasing power of their savings".

"At a national level" he continues, "2023 is likely to close with a contraction of sales of around 15% compared to 2022, from 784,000 down to 670,000. If we focus the survey on the local context, looking at the numbers recorded in our study, the situation is stable with identical figures between the first half of 2023 and the first 6 months of the previous year". For 2024 the expert predicts a very slight decline in sales of second homes at a local level, counterbalanced by the growth in first homes. "If we turn our attention to renting, demand remains very high," De Tanti informs, "and in this regard our agency is developing a formula capable of providing guarantees to owners reluctant to let their properties for fear of arrears or damage".

Strong demand and limited supply are thus contributing to a revaluation of even the more far-flung pockets in the area, where more accessible prices have allowed people with smaller budgets to enter the market. "Our agency is a market leader" he concludes, "we have been active since 1978 and offer assistance to anyone who intends to buy or sell with a package of services covering every stage".



Viale Consoli Chiavennaschi, 10
23022 Chiavenna SO
tel 0343 32174 - cell 392 6030720
www.detanti.it

se stai pensando
di vendere casa
il primo passo è
una valutazione
accurata. Scannerizza il QR code
per valutare il tuo immobile.



ENERGIA PULITA

i primi cento anni di quelle “opere ardimentose”



Continua il nostro viaggio alla scoperta dei bacini della Valle Spluga e della Valchiavenna. Dopo la tappa alla diga del Truzzo, ci spostiamo a Campodolcino.

Un secolo fa presero il via i lavori per la realizzazione della Traversa sul Liro. Oggi, questa straordinaria opera celebra la sua attualità nel contesto energetico del Paese, che premia la lungimiranza verso le fonti rinnovabili.



Il 1923 segnò il primo passo fondamentale nella storia della costruzione del complesso idroelettrico della Valchiavenna, ed in particolare della Valle Spluga. Cento anni fa, infatti, presero il via i lavori per la realizzazione della cosiddetta "Traversa sul torrente Liro", la complessa opera di ingegneria idraulica che consente di derivare le acque, tramite gallerie scavate nella montagna, verso la grande centrale di Mese. Occorsero solo quattro anni per poter completare questo monumentale intervento. Oggi l'impianto, con le correlate dighe e centrali realizzate in alta valle in successive fasi temporali, ricopre un ruolo di spicco nel progetto di autonomia energetica del Paese incentrato sulle fonti rinnovabili.

Autunno sul lago

Le dighe della valle fanno oggi parte integrante del territorio, e con esse sono sorti splendidi invasi che valorizzano il paesaggio. Molteplici sono gli esempi di laghi artificiali lungo la Valle Spluga: Montespluga, Madesimo, Isola, Truzzo, Prestone. Quest'ultima, a Campodolcino, costituisce uno dei nodi nevralgici più importanti del sistema che si sviluppa lungo il Liro. Le belle giornate di autunno offrono una splendida occasione per compiere tranquille passeggiate sulla riva del lago all'ingresso del paese, apprezzando i magnifici colori della natura circostante le frazioni di Portarezza e Prestone, l'architettura industriale della centrale che si inserisce nel contesto alpino e riflettendo sul rapporto uomo-montagna, antropizzazione-natura e l'attualità delle opere idroelettriche che permettono di produrre energia green.





In questa pagina
una foto dei lavori alla diga di Campodolcino.
Nella pagina precedente,
alcune immagini dell'inaugurazione
della centrale di Mese.
Nella pagina a fianco,
una foto aerea di Campodolcino.

Il storia di Prestone

La centrale di Prestone entrò in funzione nel 1953. Per chi mastica la materia tecnica, basti sapere che è costituita da due turbine Francis ad asse verticale con una potenza massima di circa 25 MW. Può produrre annualmente un fabbisogno annuo di circa 25.000 abitazioni, circa un terzo dell'intera Provincia di Sondrio. L'impianto si trova esattamente nel punto mediano dell'asta idroelettrica lungo il torrente Liro, che da Montespluga termina a valle di Gordona. La centrale di Prestone produce energia utilizzando l'acqua accumulata nel lago artificiale di Isola, a circa 1250 metri sul livello del mare. Inoltre, a Prestone confluiscono le acque derivate dalle valli di Starleggia, dal torrente Rabbiosa e della Val d'Avero attraverso derivazioni sotterranee: acque che, una volta azionate le turbine, tornano a scorrere pulite lungo i fiumi della vallata.

Patrimonio collettivo

L'importanza che le centrali della Valchiavenna hanno assunto nei primi anni dello sviluppo del Paese, sono documentate dai numerosi articoli dell'epoca che - con un linguaggio ormai desueto - celebravano "l'ardimentoso ingegno" italiano. Negli archivi di A2A sono ancora custodite le pagine del giornale edito dal Touring Club in cui nel 1927 e nel 1937 si presentavano, con dovizia di dettagli tecnici, le potenzialità espresse dall'impianto dello Spluga e di Mese. A dare la misura esatta dell'importanza di quest'opera basti ricordare che per l'inaugurazione della centrale di Mese nel 1927 - l'impianto è il più grande della Valchiavenna e in quel momento la più potente d'Europa - partecipò anche il Principe Umberto di Savoia. Una pagina di storia che oggi in pochi ricordano, ma che dà molto bene il polso di ciò che rappresentò ai tempi questo straordinario intervento e che oggi rivive una nuova primavera.

EN CLEAN ENERGY 100 COURAGEOUS YEARS

A century ago work began on the construction of the Traversa sul Liro. Today this extraordinary work is celebrating its vital role within the context of the country's energy, just rewards for a decidedly long-term approach towards renewable sources.

1923 marked a fundamental juncture in the history of the construction of the vast hydroelectric reservoirs of Spluga and Valchiavenna. That was the year in fact that work began on the construction of the so-called "Traversa sul fiume Liro", the complex engineering project of an underground connection making it possible to link all the reservoirs of the Valle Spluga, and as far as the massive power station at Mese. It took fully four years to complete the impressive operation. Today the entire system, with its dams and A2A power plants, plays a leading role in the Italian energy development project focused on renewable sources.

There are a number of power plants all located within the Valle Spluga: Montespluga, Madesimo, Isola, Truzzo, Sancia and Prestone. The last-mentioned, at Campodolcino represents one of the principal hubs of the Traversa as it develops along the Liro torrent. Beautiful days during Autumn throw up tempting opportunities to venture out on tranquil walks along the lakesides, taking in the magnificent autumn colours within the surrounding nature, alongside the striking industrial architecture of the power plants which form a seamless part of the Alpine setting and a chance to reflect on the modernity of the complex project which permits eco-friendly energy production.

The Prestone power station came into operation in 1953. For those with a technical interest it's worth noting that it is made up of two vertical axis Francis turbines with a maximum power of approximately 25 MW. Prestone can produce around 70 million kWh a year, equal to the annual needs of 24.000 homes. The importance that the power stations of Spluga and Valchiavenna assumed in the early years of the country's development is illustrated in numerous articles of the time celebrating Italian "courageous ingenuity". Prince Umberto of Savoy personally participated in the inauguration of the Mese power station in 1927. It was the largest in Valchiavenna and the most powerful in Europe at the time. It's perhaps a page of history that few people remember today but which gives a particularly good idea of just what this extraordinary venture represented.

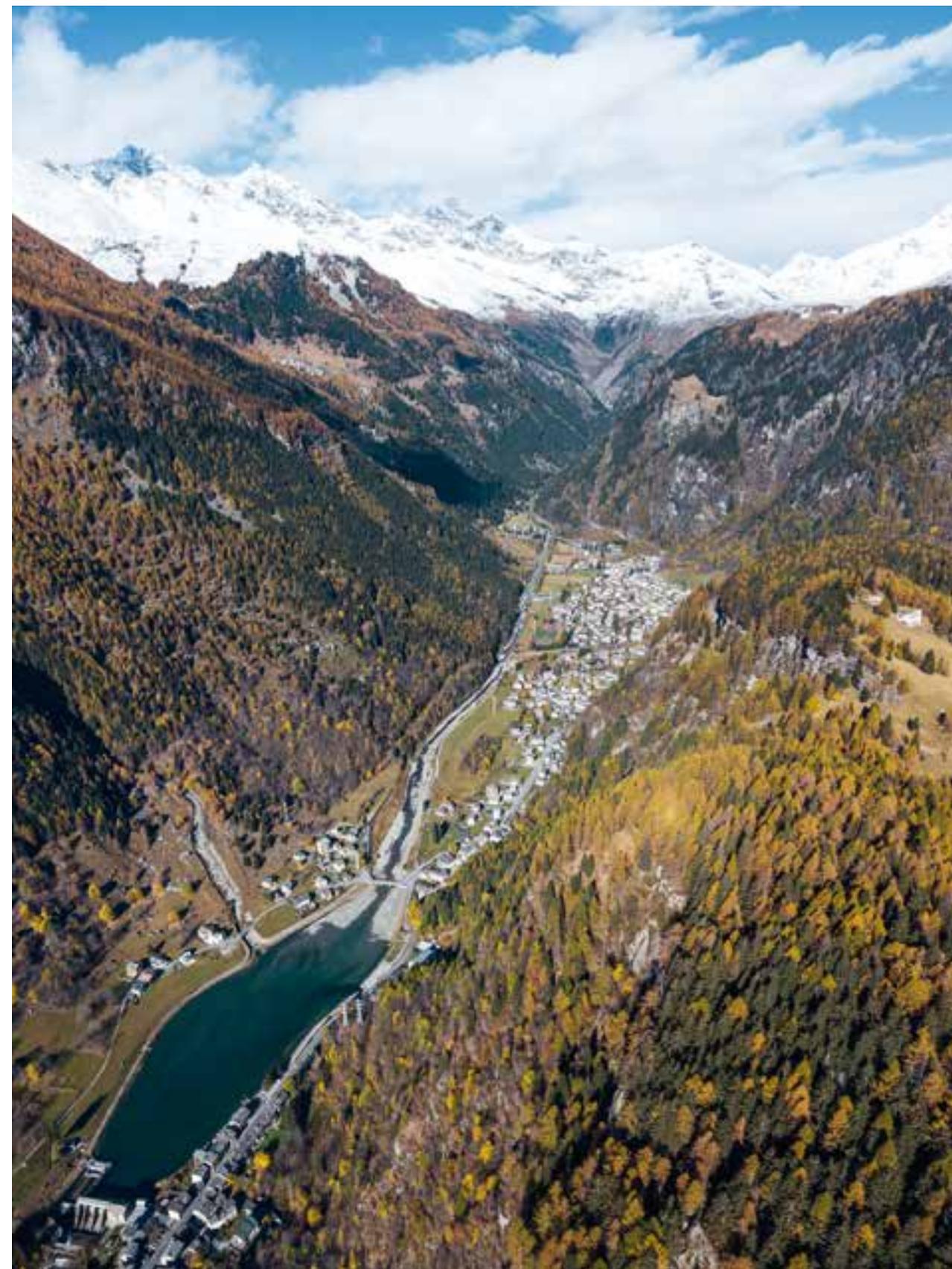


Foto Giovanni Levi



EVENTI

Winter World Masters Games

Dal 12 al 21 gennaio 2024
Madesimo e Chiavenna ospitano alcune competizioni della prestigiosa manifestazione sportiva internazionale.

Tutto pronto a Chiavenna e Madesimo per l'arrivo dei Winter World Masters Games 2024, che si svolgeranno dal 12 al 21 gennaio 2024 in alcune località della Lombardia. Si tratta del più importante evento al mondo di sport invernali riservato agli atleti 'Over 30'. La manifestazione punta a coinvolgere migliaia di appassionati provenienti da tutto il mondo.

Winter World Masters Games coinvolgeranno le comunità lombarde di Aprica, Bormio, Chiavenna, Chiesa in Valmanenco, Madesimo, Pellizzano, Ponte di Legno - Tonale, Sondrio e Vermiglio. Qui andranno in scena le gare di 15 specialità sportive invernali, dallo sci alpino all'hockey, dal biathlon al curling, dallo short track al salto con gli sci.

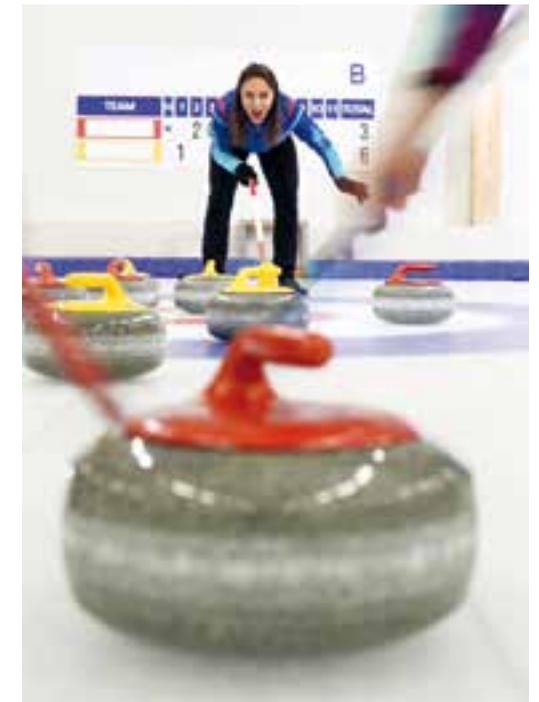
Hockey a Chiavenna Le competizioni di hockey su ghiaccio si terranno dal 12 al 21 gennaio 2024 allo stadio del ghiaccio di Chiavenna. Il numero di partecipanti per l'hockey su ghiaccio è limitato a 16 squadre totali: 4 squadre donne, 8 squadre uomini over 50 e 8 squadre uomini over 30.

Curling a Madesimo Le gare di curling si svolgeranno da lunedì 15 gennaio a domenica 21 gennaio alle ore 9, al Palaghiaccio di Madesimo. I concorrenti in competizione mista devono avere compiuto 35 anni (2 giocatori maschi, 2 femmine). Gli atleti iscritti alla competizione a Doppie Miste devono avere 50 anni o più (1 giocatore maschio e 1 femmina). Sono ammesse fino a 30 squadre.

Come partecipare La procedura di iscrizione è disponibile sul sito wwmg2024.it. A tutti i partecipanti è richiesta una prima registrazione generale e devono finalizzare il pagamento. A questo punto si potranno selezionare gli sport a cui si intende partecipare, compilando i campi con gli stessi dati utilizzati nella prima registrazione. I partecipanti possono registrarsi a tutti gli sport che preferiscono.

L'11 gennaio a Sondrio si svolgerà la cerimonia di apertura. Le competizioni sono aperte al pubblico, siamo tutti invitati a fare il tifo!

www.wwmg2024.it



EN EVENTS WINTER WORLD MASTERS GAMES

Everything's in order in both Chiavenna and Madesimo for the arrival of the Winter World Master Games 2024, which will take place from 12th to 21st January in a number of Lombardy locations. It's the most important winter sports event reserved for athletes "over 30". It aims to incorporate thousands of enthusiasts from all over the world, who will be competing in 15 winter sports disciplines: from alpine skiing to ice hockey, biathlon to curling, short track to ski jumping.

The ice hockey competition will take place at the stadium of the Chiavenna Hockey Club. The competition is limited to a total of 16 teams. The curling programme is scheduled for Monday 15th January to Sunday 21st at the Curling Ice Sport Arena at Madesimo. 30 teams will be eligible. The registration procedure is available at wwmg2024.it

DS Mobili De Stefani



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

ORARI MUSEI VALCHIAVENNA AUTUNNO 2023

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

MATTINO	10.00 - 12.30
Giovedì e domenica	
MATTINO	10.00 - 12.30
POMERIGGIO	15.00 - 18.30

Sabato

MATTINO	10.00 - 12.30
POMERIGGIO	15.00 - 18.00

Da novembre a febbraio
Giovedì, sabato e domenica
Chiuso il 25/12 e il 01/01

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 29 ottobre
Tutti i giorni tranne il lunedì

MATTINO	10.00 - 12.00
POMERIGGIO	14.00 - 18.00

Aperto dal 31 ottobre al 30 marzo 2024
Tutti i giorni tranne il lunedì
Chiuso il 25/12 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

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
acult.samolaco@gmail.com

MUSEO STORICO ETNOGRAFICO NATURALISTICO DELLA VAL CODERA - NOVATE MEZZOLA

Aperto tutti i giorni fino al 7 gennaio 2024
Dall'8 gennaio al 2 febbraio chiuso
Dal 3 febbraio aperto tutti i giorni

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

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.valchiavenna.com

OSCAR & CAP

CALZATURE . SPORTSWEAR . PELLETERIA . VALIGERIA

MORBEGNO

Via Stelvio, 230/c
Morbegno (SO)
Telefono: 0342-611558

PORLEZZA

Via Ceresio, 56
Porlezza (CO)
Telefono: 0344-62582

GRAVEDONA ED UNITI

Via Statale Regina, 67
Gravedona ed Uniti (CO)
Telefono: 0344-82109

PRATA CAMPORTACCIO

Via Nazionale, 11
Prata C. Valchiavenna (SO)
Telefono: 0343-35540

www.oscarcap.it

EVENTI AUTUNNO 2023

OTTOBRE/NOVEMBRE/ DICEMBRE

Tutto il mese

SALITA PER LE VIE FERRATE DI MESE E DI DALOO

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

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 VALCHIAVENNA

Parco Marmite dei Giganti - Cascate dell'Acquafreggia. 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 sabati

MERCATO

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

DEGUSTAZIONE VINI

Presso Enoteca La Specola. Loc. Pratogiano, Chiavenna
Info: Enoteca La Specola, Tel. 0343 32696, info@enotecalaspicola.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: Infopoint Chiavenna, Tel. 0343 37485, infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

OTTOBRE

Dall'8 al 22

ARTIGIANATO E SOLIDARIETÀ

Esposizione temporanea di opere di maglieria, tessitura e ricamo realizzate a mano nelle missioni in America Latina. Presso Palazzo Pretorio, Chiavenna. Da lunedì a venerdì: 15-19; sabato e domenica: 10-12.30 e 15-19. Ingresso libero

Info: www.artesanosdonbosco.it

14 sabato

PIANAZZOLA, IL PAESE, LA CHIESA

Ritrovo alle 15 sul sagrato della chiesa di Pianazzola, frazione di Chiavenna, con visita alla chiesa di San Bernardino di origini quattrocentesche, ristrutturata nei secoli XVII e XVIII. Si percorreranno quindi le stradine lungo l'abitato fino a “L'Acqua”, com'è chiamato localmente il caratteristico lavatoio nella valle. La partecipazione è gratuita e aperta a tutti

Info: Centro studi storici valchiavennaschi, Tel. 0343 35382, cssvalchiavenna@gmail.com

MICROFONO D'ORO

X edizione. Concorso per cantanti solisti e dilettanti. Presso Teatro Società Operaia, Chiavenna, ore 20.45.

Ingresso: € 15
Info: Società Operaia Chiavenna, societoperaiachiavenna@gmail.com

Dal 14 al 29

CAMPIONATI GIOVANILI PROVINCIALI

Organizzazione: Tennis Club CIS Valchiavenna
Info: cischiavennatc@gmail.com

15 domenica

CASTAGNATA A STOVA ALL'ORLO

La località è raggiungibile in auto grazie alla pista agro-silvo-pastorale della Rebbia o a piedi tramite il sentiero del castagneto. Lungo il percorso a piedi sono presenti cartelli illustrativi che raccontano come avveniva e avviene la raccolta e la lavorazione delle castagne. Giunti a Stova dell'Orlo sarà possibile visitare la “Creè” didattica gestita dal consorzio e assaporare torte e le tipiche “Braschèe”
Info: Consorzio forestale di Prata Camportaccio, Tel. 0343 37369, info@consorzioforestale.it

GIORNATA DEL SOCCORSO

Attività per bambini (5-12) e attività per adulti. Possibilità di pranzo in loco (previa prenotazione). Presso il Campo Sportivo di Era, Samolaco, dalle 9.30 alle 16. Evento ad offerta libera. L'evento si svolgerà anche in caso di maltempo. Iscrizioni entro il 1° ottobre. Organizzazione: Volontari V3V, Soccorso Alpino, Protezione Civile, Vigili del Fuoco, Polizia e Guardia di Finanza
Info e iscrizioni: Serena (whatsapp): Cell. 340 7791163

20/21

IL LATO ROSA DELLA PREVENZIONE

Visite ed ecografie con i senologi Dott. G. Baratelli e Dott.ssa E. Monti. Venerdì dalle 8.15 alle 19, sabato dalle 8 alle 18. Contributo: under 30 gratuito, over 30 € 35. Prenotazioni da giovedì 5 ottobre. Organizzazione: Donne in Rosa e Società Operaia
Info e prenotazioni: www.donneinrosavalchiavenna.com, Cell. 327 9905974

21 sabato

VOCIINCORO

Rassegna corale con la partecipazione del Coro Nivalis. Presso Collegiata di San Lorenzo, Chiavenna, ore 21. Organizzazione: Coro Nivalis
Info: Infopoint Chiavenna, Tel. 0343 37485, infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

21/22

MOSTRA INTERREGIONALE DEL CAVALLO HAFLINGER

Sabato ore 9 rassegna per l'iscrizione al Registro Fattrici, ore 15 sfilata per le vie del paese aperta a tutti gli equidi. Domenica: ore 9.30 mostra, ore 10 valutazione delle categorie di L.G., ore 14 esibizioni sportive, a seguire concorso puledri nati nell'anno e proclamazione Best in Show. Premiazioni e assegnazione Trofeo Federico Cerasa al soggetto meglio presentato. Presso loc. Somaggia, Samolaco
Info: Infopoint Chiavenna, Tel. 0343 37485, infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

22 domenica

BASKET IN ROSA

Sport è prevenzione. Le mamme dei nostri piccoli e grandi atleti si sfideranno in campo nel nostro sport preferito per una partita memorabile. Presso Palamalgia, Chiavenna, ore 15
Info: Infopoint Chiavenna, Tel. 0343 37485, infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

28 sabato

DIVERTIAMOCI CON LE FOGLIE

Laboratorio di intaglio zucche e foliage per bambini dai 4 anni con Laura Canonici. Costo: € 10. Presso biblioteca, Campodolcino, ore 15.30
Info e iscrizioni: Infopoint Campodolcino, Tel. 0343 50611, campodolcino@valtellina.it

AL CHIARO DI LUNA

Salita a Codera con il plenilunio. Immersi nell'atmosfera della valle di granito accompagnati dalle leggende e dal silenzio. All'arrivo a Codera: cena con prodotti del territorio, pernottamento e colazione. Partenza da Mezzalpiano (Novate Mezzola) all'imbrunire. Prenotazioni entro il mercoledì antecedente l'escursione. Organizzazione: Associazione Amici Val Codera OdV
Info: Ass. Amici della Val Codera Odv, Tel. 0343 62037, info@valcodera.com

29 domenica

TROFEO MARMITTE DEI GIGANTI

XLI edizione. Gara nazionale di corsa in montagna a staffetta maschile e individuale femminile. Sen/Pro/Jun/Mas. La manifestazione si terrà sul tradizionale percorso all'interno del Parco delle Marmite dei Giganti, con partenza e arrivo a Chiavenna (località Pratogiano) e con passaggio a Prosto di Piuro. Ritrovo ore 9, partenza gare ore 10.30
Info: GPV, Cell. 347 6076920, info@gpvalchiavenna.it

NOVEMBRE

Fino al 5

FESTA DEL CASTAGNO

Fiera di San Martino micro mercatino di prodotti agro-artigianali, 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. Organizzazione: Associazione Amici Val Codera OdV
Info: Ass. Amici della Val Codera Odv, Tel. 0343 62037, info@valcodera.com

Dal 12 al 17

PER MANO A NEW YORK

Costo: € 1890 a persona in camera doppia. La quota comprende: volo e trasferimento dalla Valchiavenna, 5 notti in hotel 4* a Manhattan con colazione, visite guidate in italiano, salita all'Empire State Building, Statua della Libertà e Ellis Island, accompagnatore dalla Valchiavenna, assicurazione medico bagaglio, visto e assistenza, pacchetto cene facoltativo
Info e prenotazioni: Agenzia Viaggi Nuove Mete: Tel. 0343 37683, info@nuovemete.net

13 lunedì

FIERA A GORDONA

Presso via degli Emigranti e via Don Trussoni, dalle 7 alle 18.30
Info: Infopoint Chiavenna, Tel. 0343 37485, infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

19 domenica

MERCATINI DI NATALE A PRATA CAMPORTACCIO

Info: Infopoint Chiavenna, Tel. 0343 37485, infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

25 sabato

ACCENSIONE ALBERO DI NATALE

Presso Piazza D. P. Lucchinetti, Mese, ore 17
Info: Comune di Mese, Tel. 0343 41000, info@comune.mese.so.it

AL CHIARO DI LUNA

Salita a Codera con il plenilunio. Immersi nell'atmosfera della valle di granito accompagnati dalle leggende e dal silenzio. All'arrivo a Codera: cena con prodotti del territorio, pernottamento e colazione. Partenza da Mezzalpiano (Novate Mezzola) all'imbrunire. Prenotazioni entro il mercoledì antecedente l'escursione. Organizzazione: Associazione Amici Val Codera OdV
Info: Ass. Amici della Val Codera Odv, Tel. 0343 62037, info@valcodera.com

25/26

MOTOCUB VALCHIAVENNA

III edizione dello Splugatreffen. Raduno invernale. Presso loc. Isola, Madesimo
Info: Moto Club Valchiavenna, valchiavenna.motoclub@gmail.com, pagina Facebook Motoclub Valchiavenna

26 domenica

MERCATINI DI NATALE A MESE

Info: Comune di Mese, Tel. 0343 41000, info@comune.mese.so.it

DICEMBRE

8 venerdì

MOSTRA SUL GIARDINO ALPINO VALCAVA

Presso Madesimo
Info: Infopoint Madesimo, Tel. 0343 53015, info@maadesimo.eu

9 sabato

BENVENUTO INVERNO

Laboratorio per bambini dai 4 anni con Laura Canonici. Presso biblioteca, Campodolcino, ore 15.30
Info e iscrizioni: Infopoint Campodolcino, Tel. 0343 50611, campodolcino@valtellina.it

STORIE DI TERRE ALT(R)E

Libri, narrazioni, idee in quota. “Storie di terre future”. Salvare la montagna, insieme”. Con Marco Albino Ferrari, scrittore, giornalista, sceneggiatore, fondatore di Meridiani Montagne, presenta “Assalto alle Alpi” (Einaudi)
Info e location: Infopoint Madesimo, Tel. 0343 53015

CORI A NATALE

Con la partecipazione della Corale Laurenziana e del Coro Nivalis. Presso Chiesa Sant'Eusebio, Prata Camportaccio, ore 21. Organizzazione: Comitato Le Chiavi d'Argento
Info: Infopoint Chiavenna, Tel. 0343 37485, infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

20 mercoledì

CONCERTO BIAGIO ANTONACCI

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 23 al 07/01

NATALE E CAPODANNO A CODERA

Soggiorno a piacere, allegri brindisi di Buona Natale e Buon anno. Presso Val Codera, Novate Mezzola. Organizzazione: Associazione Amici Val Codera OdV
Info: Ass. Amici della Val Codera Odv, Tel. 0343 62037, info@valcodera.com



PER TUTTI GLI EVENTI
NEL COMUNE DI MADESIMO

www.madesimo.eu



CALENDARIO EVENTI COMPLETO
E SEMPRE AGGIORNATO

www.valchiavennaeventi.com





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



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
Madesimo Cell. 338 8332068

Autonoleggio taxi Levi Maurizio
Madesimo Cell. 335 6300949

Noleggio con conducente Primo Lucchinetti
Cell. 342 9414560

Autoservizi Gavazzi
Talamona Tel. 0342 671225
Cell. 335 7686300

Elitellina elicotteri
Gordona Tel. 0343 42478

AGENZIE VIAGGI 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 Duijn, 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

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

Casa Vacanze Ca Mariët
Chiavenna Cell. 375 7844444

Casa Ratti
Chiavenna Cell. 348 8568278

Casa Vacanze La Pigna
Chiavenna Cell. 339 1796795

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
Chiavenna Cell. 339 6951728

Rondinella
Chiavenna Tel. 0343 34405
Cell. 320 4439441

Vecchia Scuola
Loc. Pianazzola, Chiavenna
Cell. 349 3435130

Villa Giade
Chiavenna Tel. 0343 761377

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

Locanda Cardinello
Madesimo/Isola Tel. 0343 53058

La Corte
Mese Cell. 348 2680542

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

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

Casa Pasini-Foresteria
Piuro/Prosto Cell. 345 5899943

La Malpensada
Piuro/Prosto Tel. 0343 32382

La Rosa Home
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

Villa Emma
Piuro/Borgonuovo Cell. 335 8133123

La Stüa

Prata Camportaccio
Tel. 0343 20045 Cell. 334 8197994

Nidoperdue
Prata Camportaccio Cell. 320 2112921

Dello Spluga Il Pertugio
San Giacomo Filippo Cell. 338 5911833

Ca' di Ravet
Villa di Chiavenna Tel. 0343 40287
Cell. 348 5830041

AGRITURISMO

Ca' Pianazzola
Chiavenna/Pianazzola Cell. 348 9234656

Azienda Agricola Luca Capurso
Gordona Cell. 375 6834260

La Campagnola
Gordona Tel. 0343 21001

Pra L'Ottavi
Gordona Cell. 338 4696401

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

RESIDENZE

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 Frasnedo
Verceia/Frasnedo 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



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



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

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 Agrituristica La Fiorida
Mantello Tel. 0342 680846

Macelleria Zani Dino
Prata Camportaccio Tel. 0343 35255

DOLCI TIPICI

Balgera Panificio
Chiavenna Tel. 0343 32436

Mastai Pasticceria
Chiavenna Tel. 0343 32888

Soul Cake
Chiavenna Cell. 328 6662421

La Dolce Vita
Madesimo Tel. 0343 53055

Stella Pasticceria
Madesimo Tel. 0343 53260

Al Prestinèe
Mese Tel. 0343 41024

Del Curto Simonetta
Piuro/Prosto Tel. 0343 32733

ALIMENTARI

Valtonline
Chiavenna Tel. 0343 37371

Moiola Market
Madesimo Tel. 0343 53536

VINO

Enoteca Marino
Chiavenna Tel. 0343 32720

Enoteca La Specola
Chiavenna Tel. 0343 32696

Hermu 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 Sorèt
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

Chiosco Kwatras
Verceia Cell. 347 8941086

SHOPPING

Blossom Store
Chiavenna Tel. 0343 36207

Effe Tre Sport
Chiavenna Tel. 0343 34619

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

Susj
Chiavenna Cell. 347 0867755

Triaca lane
Chiavenna Tel. 0343 33775

Buzzetti Sport
Madesimo Tel. 0343 53698

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

4 Bike
Chiavenna Cell. 347 9485723

Adam's Bike Tours
Chiavenna Cell. 329 4908364

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

Chiavenna Padel
Chiavenna Cell. 338 9751078

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

Homeland Montespluga
Madesimo Cell. 351 7365871

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

Francesco Di Mango
Guida cicloturistica
Sondrio Cell. 349 2135529

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

A.S.D. Amici di Fraciscio
Campodolcino Cell. 345 1789535

DMG sas
Campodolcino Cell. 333 4591915

Associazione Amici del Paradiso
Chiavenna Cell. 339 8597394

Criptolaro
Chiavenna Cell. 348 8991924

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

Frigoimpianti Moruzzi
Prata Camportaccio Tel. 0343 20612

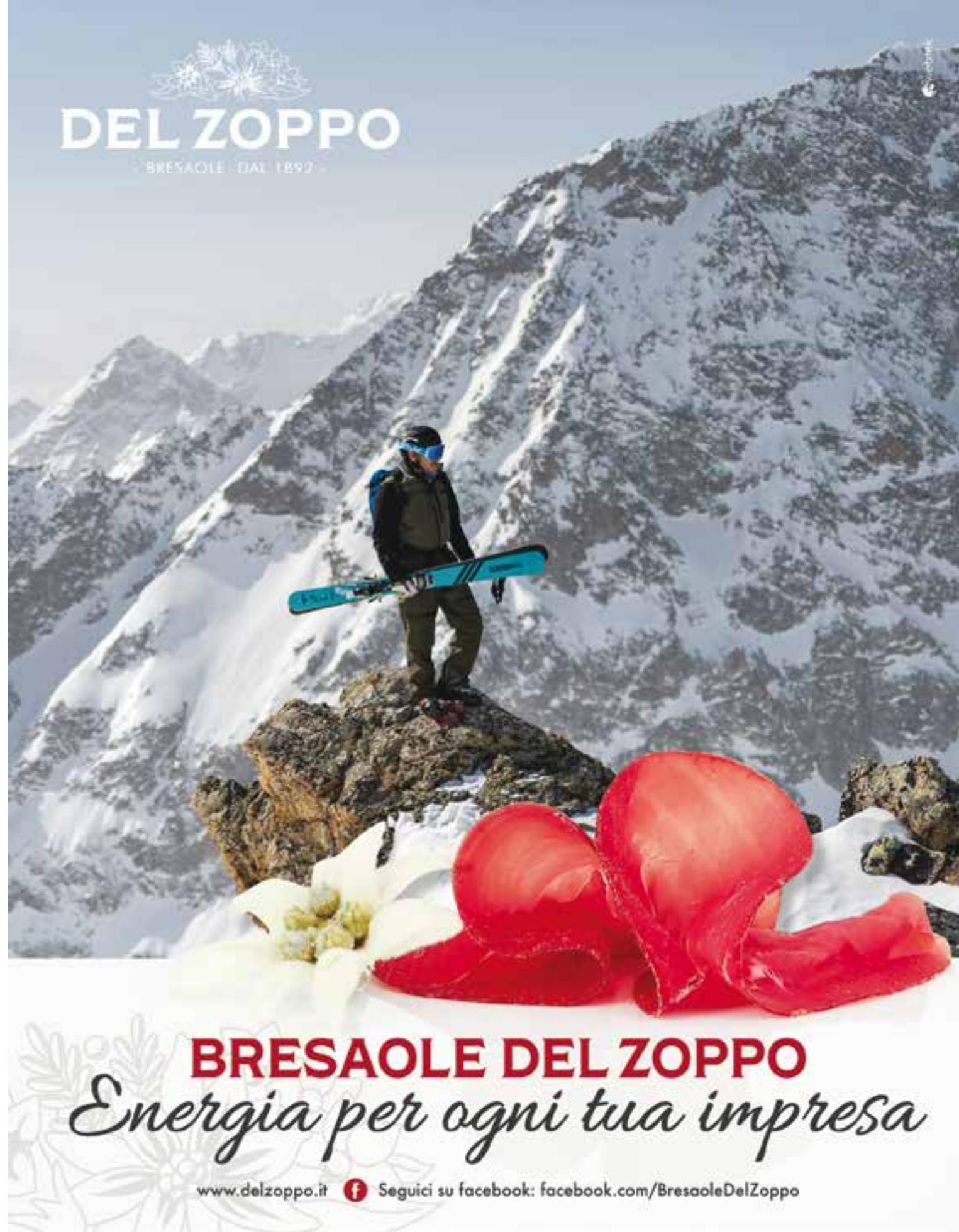
Lavanderia Scaramellini
Prata Camportaccio Cell. 347 5659688

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

Confartigianato Imprese Sondrio
Sondrio Tel. 0342 514343

Unidea Assicurazioni
Brescia Cell. 342 0802872

Unione Commercio
Sondrio Tel. 0342 533311



BBG[®]

via Al Piano nr.50/a - Gordona (SO)

www.bbgsrl.it



Apriamo le porte allo stile italiano