

UN'ESTATE CHE PARLA AI SENSI

A SUMMER THAT APPEALS TO THE SENSES

Nei mesi caldi, il territorio si svela attraverso esperienze da assaporare, toccare, ascoltare: un invito a vivere l'estate con tutti i sensi, lasciandosi guidare dalla bellezza.

*When the territory reveals itself through matters to be savoured, caressed, heard:
an invitation to experience the summer with all senses alert.*



Il Trenino dell'Albula

Patrimonio mondiale UNESCO

www.rhb.ch/albula



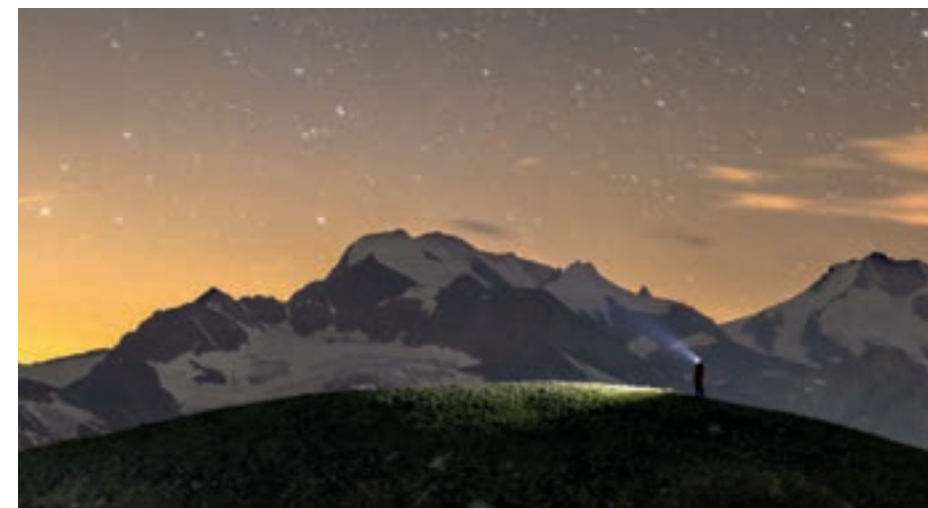
Informazioni e prenotazioni

Tel +41 81 288 65 65

railservice@rhb.ch



VALTELLINA VACANZE



VISIONI
PHOTOALLERY
P. 6

BEST EVENTS
I MIGLIORI EVENTI DELLA STAGIONE
P. 16

PROSPETTIVE
TERRA DI SENSI PER UN'ESTATE CHE SI TOCCA,
SI ASCOLTA, SI RESPIRA
P. 26

PERSONE
ELENA MILANI, TATTO, TERRA, TEMPO
P. 54

GIOCHI OLIMPICI INVERNALI
IL CALORE DELLA FIAMMA, IL CUORE DEI VOLONTARI
P. 60

ALTO LAGO DI COMO
200 EVENTI TRA ARTE, STORIA, GASTRONOMIA E
SPETTACOLO
P. 64

VAL BREGAGLIA
CAPANNA SCIORA
P. 68

TENDENZE
DICHIOTTO BUCHE TRA I VIGNETI
P. 76

ALTERNATIVE
SENSI VIETATI, MA SOLO AI DISTRATTI
P. 82

RIMEDI NATURALI
ACHILLEA
P. 88



STORIE E LEGGENDE
CHI HA LIBERATO IL GIGIAT?
P. 90

INGREDIENTI DIMENTICATI
LAVARTIS: L'ANIMA SELVATICA DEI BOSCHI
P. 96

TESORI DI GUSTO
DAL SENTIERO ALL'APERITIVO
LA MONTAGNA HA IL GUSTO DELLA BRESAOLA
P. 100

LIBROTECA
DOV'È IL MIO CUORE
P. 104

MUSEI
ORARI
P. 111



SOMMARIO

75

ESTATE 2025

DIRETTORE RESPONSABILE /

Giovanni Luca Papa

DIRETTORE CONSORZIO TURISTICO

VALCHIAVENNA /

Filippo Pighetti

PROGETTO GRAFICO /

Luca Bossi
www.lucabossi.it

TRADUZIONI /

Ray Ball
ray.ball1957@gmail.com

STAMPA /

Alpegrafiche srl
via Cesare Correnti 18,
Varese

EDITORE /

Consorzio per la Promozione Turistica della
Valchiavenna
Piazza Caduti per la Libertà, 3
23022 Chiavenna (SO)
Tel. +39 0343 37485
consorzioturistico@valchiavenna.com

CONTATTI /

www.valchiavenna.com
www.campodolcino.eu
www.valchiavennabike.it
f @ in Valchiavenna Turismo
Tel. +39 377 0847082

NEWSLETTER /

Iscriviti alla newsletter di Valchiavenna Turismo,
vai su: www.valchiavenna.com



www.valtellina.it

Pubblicazione registrata
Tribunale di Sondrio n° 353
del 19/12/2005.
N° 75 estate 2025

IT. Un rifugio di legno, essenziale e armonioso, si affaccia sul Lago del Baldiscio, a 2.303 metri di altitudine, in alta Valle Spluga. La nuova struttura, fotografata da Enrico Minotti, aprirà quest'estate per accogliere escursionisti e sognatori in cerca di quiete, natura e bellezza autentica.
EN. A wooden refuge, simple and totally in harmony, overlooks Lake Baldiscio, at 2,303 metres above sea level, in the upper Spluga Valley. This new structure, photographed by Enrico Minotti, will open in July to welcome hikers and dreamers in search of peace, nature and authentic beauty.

VALTELLINA VACANZE



Pretendi il meglio
da finestre e porte:
sicurezza, qualità e
innovazione.

Martocchi Serramenti srl
info@martocchi.com
www.martocchi.com

SEDE e Showroom
Via Poiatengo, 2
23022 CHIAVENNA (SO)
Tel. +39 0343 34900

Showroom LECCO
C.so Martiri della Liberazione, 15
23900 LECCO
Tel. +39 0341 365398

Internorm
rivenditore autorizzato





Elio Moretti

Presidente dell'Azienda di Promozione e
Formazione della Valtellina

IT. C'è un momento, con l'arrivo dell'estate, in cui mi sento parte di questa terra più che in ogni altra stagione. Non è qualcosa legato ad un momento particolare, quanto piuttosto una sensazione. Accade quando, camminando nei prati ancora umidi al mattino, respiro l'aria che profuma di fieno mentre lo scorrere dell'acqua in un torrente rompe il silenzio circostante.

È lì, in quell'esatto momento che la Valtellina mi parla. Non con le parole, ma attraverso i sensi.

Il calore del sole che filtra tra le fronde del bosco. Il sapore deciso del nostro formaggio assaggiato in una piccola casera raggiunta dopo ore di cammino. Il canto delle cicale nei pomeriggi assolati. Il profumo del legno consumato delle baite che osservo quasi con rispetto, cercando una memoria che sento essere anche mia.

E poi, soprattutto, il silenzio: quello autentico, che si ascolta soltanto nei luoghi dove la natura scandisce con il suo scorrere lento il ritmo delle giornate.

Ho imparato che in Valtellina non ci si viene solo per vedere qualcosa, ma soprattutto per sentirla davvero. È una terra che si lascia conoscere attraverso gesti semplici: respirare, assaggiare, toccare.

Per questo abbiamo voluto dedicare questo numero estivo di ValtellinaVacanze all'invito di lasciarsi guidare dai sensi. Nelle prossime pagine non troverete solo luoghi da visitare, ma esperienze da vivere.

Vi invito a perdervi tra i sentieri che profumano di resina e fiori, ad ascoltare la voce delle pietre, ad abbandonarvi davanti a un tramonto che colora le cime.

Che sia un sorso del nostro miglior vino bevuto in cantina, o un abbraccio dato a fine giornata, lasciate che qualcosa vi tocchi dentro. Perché la Valtellina, d'estate, non si guarda soltanto. Si sente.

EN. *There is always a moment, when summer arrives, when I feel I belong to this land more than any other time of the year. Though perhaps not tied to a specific moment, but rather a sensation. It happens when, walking in the still damp meadows in the morning, I breathe in the air that smells of hay, while the murmuring of water in a stream breaks the surrounding silence. Just then, yes, it's right then that Valtellina speaks to me. Not with words, but through the senses.*

The warmth of the sun filtering through the branches of the woodland. The lingering flavour of cheese tasted in a modest farmhouse after hours of gentle walking; the song of cicadas on sun-kissed afternoons; the scent of the time-worn wood-built mountain huts that I regard respectfully, all giving way to memories that are decidedly personal.

And then of course, silence: the authentic one, which can only be heard in places where nature's daily rhythm is marked by somnolence. I quickly learned that in Valtellina you don't come just to see something, but above all to really feel it. It's a territory that lets you get to know it through simple gestures: breathing, tasting, touching.

And so we decided to refine this summer issue of ValtellinaVacanze into an invitation to encourage you to be guided by your senses. In the following pages you will not only discover places to visit, but experiences to appreciate what's on offer to the full. We recommend that you lose yourself along paths with scents of resin and wild flowers, listen to the articulation of the stones, abandon yourself to a sunset that invariably emblazons the surrounding peaks.

Whether it's a glass of quality wine imbibed in the cellar, or a hug shared at the end of the day, let yourself be touched within.

That's why Valtellina, in summer, is not just to be observed. It's to be felt.



Tradizione Gusto & Benessere



Pasta con Segale

nuova ricetta

Pasta con grano duro italiano e farina di segale,
cereale antico dal sapore caratteristico, fonte di fibre

www.moropasta.com

f @moropasta





1

Il silenzio ruvido della roccia
The Raw Silence of the Rock
Laghi di Sassera, Valmalenco.
Fotografia di Domenico Moiola – IG @dome.moio

IT. Tra le pieghe della montagna, un gioiello alpino si adagia sulla pelle nuda della roccia. Il tatto diventa geografia: superfici lavorate dal tempo, spigoli vivi da sfiorare con rispetto. È qui che la natura si lascia toccare, ruvida e sincera, come un ricordo inciso sulla pelle del visitatore.
EN. Nestling in the folds of the mountain, an alpine gem leans against the bare skin of the rock. Touch becomes geography: surfaces shaped by time, sharp edges to be approached with due respect. Here, nature allows itself to be handled - unrefined yet honest - a memory etched into the visitor's psyche.





2

Il canto del temporale *The Song of the Storm*

Laghi di Sassera, Valmalenco. Temporale sulle Alpi Orobie.
Fotografia di Francesco Bergamaschi – **IG** @francesco_bergamaschi

IT. Il cielo vibra e il paesaggio si tende come una corda d'arpa. Un temporale in movimento sussurra prima di ruggire, e ogni elemento della scena sembra rispondere a questa sinfonia d'atmosfera. È l'ascolto profondo della natura che cambia, che parla, che scuote e poi abbraccia. Il senso dell'udito si fa emozione sospesa.

EN. *The sky trembles, and the landscape tightens like a harp string. A gathering storm whispers before it roars, and every element of the scene responds to this atmospheric symphony. It's the profound listening of a changing nature - one that speaks, stirs, and then embraces. Hearing becomes an emotion in suspension.*



Il respiro dei rododendri *The Breath of the Rhododendrons*

Rhododendri in alta Valle Spluga.
Fotografia di Valerio Seveso – IG @vale_il_biondo

IT. Una distesa fiorita, rossa di vita e di profumo. Nell'aria sottile dell'alta quota, il dolce odore dei rododendri si fa memoria e sensazione, richiamo invisibile al cuore. L'olfatto ci guida tra i cespugli, ci avvolge in un'estate che profuma di colori.

EN. A blooming expanse, red with life and fragrance. In the thin air at altitude, the sweet scent of rhododendrons becomes both memory and sensation - an invisible signal to the heart. The sense of smell escorts us through the shrubbery, enveloping us in a summer that's perfumed by colour.





Il rifugio della luce
The Refuge of Light

Tramonto al rifugio Mambretti. Piateda.
Fotografia di Roberto Ganassa – IG @robertoganassa

IT. Quando il giorno cede il passo alla notte, la vista si fa privilegiata. Dal rifugio alpino, il tramonto si spalanca come un sipario colorato sul mondo. Gli occhi si fermano, rapiti da quel bagliore effimero che pare dire tutto. È lo sguardo che raccoglie silenziosamente la bellezza e la custodisce.

EN. As day gives way to night, the view bequeaths a rare privilege. From the alpine refuge, sunset unfolds like a kaleidoscopic curtain over the world. The eyes are on pause, captivated by a fleeting glow that expresses all there is to say. A gaze that silently gathers in beauty - and holds it close.



IT. Tutte le didascalie della rubrica "Visioni", sono state curate dal fotografo Roberto Moiola.
EN. All the captions in the "Visioni" feature, were arranged by photographer Roberto Moiola.

BEST EVENTS

www.valchiavenna.com
www.portedivaltellina.it
www.sondrioevalmalenco.it
www.tirano-mediavaltellina.it
www.bormio.eu
www.livigno.eu
www.valtellina.it

3/5

APRICA

EUROPEAN SKYRUNNING CHAMPS

5 luglio 2025. Sky marathon Sentiero 4 luglio - Corteno Golgi. Dal 3 al 5 luglio 2025, per celebrare i 30 anni dalla prima edizione, i sentieri della Sky Marathon "Sentiero 4 Luglio" ospiteranno i Campionati Europei di Skyrunning. Oltre alla storica Maratona, valevole per la categoria Ultra ed alla Mezza Maratona valevole per la categoria Sky vi sarà nella giornata di giovedì 3 anche una gara Vertical, sui sentieri del comprensorio Aprica-Corteno.

Info: sky marathon.it/european-skyrunning-championships

EUROPEAN SKYRUNNING CHAMPS

From July 3 to 5, 2025, to celebrate the 30th anniversary of its first edition, the trails of the Sky Marathon "Sentiero 4 Luglio" will host the European Skyrunning Championships. In addition to the historic Marathon, valid for the Ultra category, and the Half Marathon, valid for the Sky category, a Vertical race will also take place on Thursday, July 3, along the trails of the Aprica-Corteno area.



3/6

PIURO

FRONTIERE FESTIVAL

Dal 3 al 6 luglio torna a Piuro, nel borgo di Sant'Abbondio accanto alle cascate dell'Acqua Fraggia, la quinta edizione di Frontiere Festival, dedicata al tema dei confini, esplorati attraverso i cinque sensi. Il programma propone incontri con autori come Matteo Bussola, De Bellis&Fiorillo e Camilla M. Anselmi, concerti e laboratori musicali, tra cui il chitarrista Tiziano De Bernardi e la Compagnie Kangou. Due gli spettacoli teatrali: Anima caprae et lupus tra le rovine di Belfort e Kanu sul sagrato di Sant'Abbondio. Non mancheranno i sapori del Bar Bricòla, i profumi del bosco nella passeggiata verso Savogno e una serata sotto le stelle.

Programma completo su: frontierfestivalpiuro.com.

FRONTIERE FESTIVAL

Now in its fifth edition, Frontiere Festival Piuro returns from 3rd to 6th July in the picturesque village of Sant'Abbondio, near the Acqua Fraggia waterfalls. Four days exploring the theme of borders through the five senses. The program includes author talks (with names like Matteo Bussola, De Bellis & Fiorillo, and Camilla M. Anselmi), diverse musical performances (from a magic-themed guitar concert by Tiziano De Bernardi to a percussion workshop by Compagnie Kangou), and two theatrical shows: Anima caprae et lupus at Belfort ruins and Kanu at Sant'Abbondio churchyard. Visitors can enjoy local flavours at Bar Bricòla, a forest-scented walk to Savogno, and stargazing events.

4/11/25

1/8/15/22

CHIAVENNA

CHIAVENNA È MUSICA

Musica dal vivo nelle piazze e vie del centro storico di Chiavenna: proposta di Valchiavenna Shopping per turisti e residenti.

CHIAVENNA È MUSICA

Live music in the squares and streets of Chiavenna's historic center: an initiative by Valchiavenna Shopping for tourists and locals alike.

5/6

BORMIO

CELEBRAZIONE DEI 200 ANNI DELLA STRADA DELLO STELVIO

Nel 2025 la Strada dello Stelvio compie 200 anni. Il weekend del 5 e 6 luglio sarà il cuore delle celebrazioni, con eventi che uniscono storia, motori e paesaggi alpini. Sabato 5 luglio, auto, moto e bici d'epoca saliranno insieme al Passo Stelvio, per una sfilata e mostra all'aperto tra le montagne. Domenica 6 luglio, cerimonia ufficiale con carri, bande, cori e stand gastronomici nella piazza centrale del Passo, per celebrare le tradizioni dei tre versanti. Chiusure stradali: Sabato 5, da Bormio (biciclette incluse), ore 9:00–12:00 - Domenica 6, dalla Quarta Cantoniera, ore 10:00–15:00. Da giugno a settembre, previste escursioni guidate con esperti e guide alpine per scoprire la storia e l'ambiente dello Stelvio.

Info: bormio.eu/stelvio200.bormio.eu

200TH ANNIVERSARY OF THE STELVIO ROAD

In 2025, the Stelvio Road celebrates its 200th anniversary. The main events will take place July 5–6, blending history, engines, and alpine scenery. On Saturday, vintage cars, bikes, and motorcycles will ascend to the Stelvio Pass for a unique parade and outdoor exhibition. On Sunday, the official ceremony will feature historic floats, bands, choirs, and food stands in the main square—celebrating alpine culture and tradition. Road closures: Saturday, from Bormio (including bikes): 9:00 AM–12:00 PM - Sunday, from the Fourth Cantoniera: 10:00 AM–3:00 PM. From June to September, guided hikes with experts and alpine guides will offer deeper insight into the area's natural and cultural heritage.



5

LIVIGNO

FESTE DELLE VIE RASION

Sabato 5 luglio vi aspettiamo in Via Rasia per la Festa Delle Vie. Una giornata di divertimento per grandi e bambini. Gonfiabili, giochi, musica e merenda con torte e crêpes. Specialità culinarie: cosce di rane fritte, arrosticini, panino con salsiccia e molto altro.

Info: livigno.eu/eventi/festa-delle-vie-ration-in-festa

FESTE DELLE VIE RASION

Saturday, July 5 – Join us in Via Rasia for the Festa delle Vie! A day of fun for both kids and adults: inflatables, games, music, and an afternoon snack with cakes and crêpes. Culinary specialties: fried frog legs, arrosticini, sausage sandwiches, and much more.

luglio

july

7

APRICA

GIRO D'ITALIA WOMEN

Aprica ospita l'arrivo della seconda tappa del Giro d'Italia Women 2025, la corsa più importante dei Grandi Giri del ciclismo femminile. Guardando i profili delle varie tappe l'impressione è che la prima chance per provare a lasciare il segno con un'azione dalla medio-lunga distanza possa arrivare già nella Clusone – Aprica di 99 km. Le ragazze, infatti, avranno sulle gambe solo la cronometro di Bergamo, le gerarchie in gruppo non saranno ancora del tutto chiare e non è detto che tra le favorite ci sia chi ha voglia di spremere la propria squadra fin dalla seconda tappa, a maggior ragione con un finale insidioso che sale con costanza negli ultimi 15 km.

Info: giroditaliawomen.it

GIRO D'ITALIA WOMEN

Aprica will host the finish line of the second stage of the 2025 Giro d'Italia Women, the most prestigious Grand Tour in women's cycling. Looking at the stage profiles, the Clusone–Aprica leg (99 km) seems to offer the first real opportunity for a bold move from medium to long range. With only the opening time trial in Bergamo behind them, team dynamics will still be uncertain, and it's unlikely that any of the favorites will want to push their teams to the limit this early on—especially given the challenging finale, which features a steady climb over the last 15 kilometers.



12

APRICA

PASSI DI GUSTO

Ottava edizione di una delle manifestazioni estive più attese: un percorso facile di circa 8 km, adatto anche alle famiglie, che si snoda dal paese ai circa 2000 metri della tappa più alta. L'itinerario è stato pensato con un duplice intento: l'accessibilità ai camminatori abituali e non e l'occasione di ammirare le bellezze di Magnolta e Palabione che fanno da cornice al paese.

Info: apricaonline.com/it/eventi/2025/passi-di-gusto-2025

PASSI DI GUSTO

Eighth edition of one of the most anticipated summer events: a scenic, family-friendly trail of about 8 km, winding from the village up to the highest point at around 2,000 meters. The route has been designed with two goals in mind: to be accessible to both experienced hikers and casual walkers, and to offer a chance to admire the stunning natural beauty of the Magnolta and Palabione areas that surround the village.

luglio

july

11

LIVIGNO

SENTIERO GOURMET

Percorso enogastronomico nella natura con piatti preparati da chef stellati. Si tratta di un percorso disegnato su cinque chilometri nell'area della valle del Vago, lungo il percorso sono posizionate sei stazioni per poter assaggiare deliziosi piatti gourmet. Il percorso gastronomico parte con gli antipasti, per poi passare ai primi, i piatti di mezzo, i secondi, i dessert e caffè con grappa, il tutto accompagnato da una pregiata selezione di vini ed immersi in una location naturale unica e allestita nei minimi dettagli.

Info: livigno.eu/eventi/sentiero_gourmet

SENTIERO GOURMET

A food and wine experience in nature featuring dishes prepared by Michelin-starred chefs. The event unfolds along a scenic 5-kilometer trail in the Vago Valley, where six gourmet stations are set up to offer a progressive tasting menu. The culinary journey begins with appetizers, followed by first courses, intermediate dishes, main courses, desserts, and concludes with coffee and grappa — all paired with a fine selection of wines. The entire route is set in a breathtaking natural setting, carefully curated down to the last detail to create an unforgettable outdoor dining experience.

12

CAMPODOLCINO

PIZZO STELLA VERTICAL EDITION

Una sfida in salita per veri skyrunner! Con la nuova formula biennale, torna la Pizzo Stella Vertical Edition, gara iconica che si snoda tra i ripidi pendii e le creste panoramiche della Valle Spluga. Organizzata da ASD Amici di Fraciscio, la competizione propone due percorsi ONLY-UP ad alto tasso adrenalinico, ideali per atleti con diversi livelli di preparazione. Emozioni verticali garantite tra panorami mozzafiato e passaggi a fil di cielo.

PIZZO STELLA VERTICAL EDITION

An uphill challenge for true skyrunners! With its new biennial format, the iconic Pizzo Stella Vertical Edition returns — a thrilling race unfolding along the steep slopes and panoramic ridges of the Valle Spluga. Organized by ASD Amici di Fraciscio, the competition features two adrenaline-filled ONLY-UP routes, designed for athletes of varying skill levels. Vertical thrills guaranteed, with breathtaking views and sky-high passages that promise an unforgettable mountain running experience.



12/13

SONDRIO

SCARPATETTI ARTE

La rassegna artistica offre la possibilità di esporre nel quartiere di Sondrio dove ogni angolo racconta storie e ogni scorcio diventa cornice. È online il regolamento della XXVII edizione, insieme al modulo di iscrizione.

SCARPATETTI ARTE

The art exhibition offers the opportunity to showcase works in the Sondrio district, where every corner tells a story and every view becomes a frame. The regulations for the 27th edition are now available online, along with the registration form.



luglio

july

12

BORMIO

SERATA DEI SAPORI “I NOS SAOR”

Le antiche corti nel centro storico di Bormio apriranno per deliziarvi con degustazioni di prodotti tipici valtellinesi accompagnati da musica e intrattenimento. Il tutto inserito nel fascino delle antiche case della Magnifica Terra. Degustazioni tra piatti della tradizione, formaggi, salumi, dolci e liquori Valtellinesi.

Info: bormio.eu/it/serata-dei-sapori-i-nos-saor-1

SERATA DEI SAPORI “I NOS SAOR”

The ancient courtyards of Bormio’s historic center will open their doors to delight you with tastings of traditional Valtellina products, accompanied by music and entertainment. All set within the charming atmosphere of the historic homes of the Magnifica Terra. Enjoy tastings of local specialties including traditional dishes, cheeses, cured meats, desserts, and Valtellina liqueurs.

13/14

TEGLIO

TEGLIO BENESSERE

Terza edizione della rassegna dedicata al benessere e ai prodotti Bio e a Km0. Immersi nel verde del Parco Chiusano, nel giardino della Biblioteca Comunale e tra le vie del centro, piccoli produttori e professionisti di varie discipline olistiche saranno lieti di divulgare ed illustrare le linee guida per uno stile di vita sostenibile. Due giornate dedicate al benessere psicofisico e alle discipline olistiche, con mercato biologico, aree massaggi, attività per bambini e conferenze a tema.

Info: teglioturismo.com/eventi/dettaglio/?recordId=15789-481

TEGLIO BENESSERE

Third edition of the festival dedicated to wellness, organic products, and zero-kilometer living. Set amidst the greenery of Parco Chiusano, the garden of the Municipal Library, and the streets of the town center, small-scale producers and holistic professionals will share insights and best practices for a sustainable lifestyle. Two full days focused on mental and physical well-being, featuring a biological market, massage areas, activities for children, and themed talks on holistic disciplines. accompanied by music and entertainment. All set within the charming atmosphere of the historic homes of the Magnifica Terra. Enjoy tastings of local specialties including traditional dishes, cheeses, cured meats, desserts, and Valtellina liqueurs.



13

CASPOGGIO

FESTIVAL DELLE PIANTE OFFICINALI

Il Festival nasce allo scopo di far conoscere le piante officinali del territorio e le loro proprietà, offrendo a grandi e piccini la possibilità di partecipare a numerose attività. Il programma è articolato in proposte diversificate e arricchito da eventi che si susseguono tra aree espositive, aree educative e mercatino di prodotti tipici. Sono previsti incontri, itinerari storici, mostre, laboratori tematici, workshop di cucina tradizionale, degustazioni, visite guidate ed escursioni. **Info:** sondrioevalmalenco.it/it/evento/festival-delle-piante-officinali

FESTIVAL DELLE PIANTE OFFICINALI

The Festival was created to promote the local medicinal plants and their properties, offering a wide range of activities for both adults and children. The program includes a variety of events spread across exhibition areas, educational spaces, and a market featuring local products. Highlights include talks, historical tours, exhibitions, themed workshops, traditional cooking classes, tastings, guided tours, and excursions.

13

BORMIO

RE STELVIO MAPEI

Un classico per gli amanti dello Stelvio. La Re Stelvio Mapei è diventata ormai un classico, essendo giunta alla sua 40^ edizione (20^ anno di partnership con Mapei). Oltre 3.000 concorrenti, tra corridori e ciclisti (professionisti e amatori), sono pronti per affrontare la mitica salita dello Stelvio (21,097 km e 1.533 m. di dislivello) fino alla vetta, la Cima Coppi, con i suoi 2.758 m. La manifestazione prevede la mezza maratona, la podistica aperta a tutti, il raduno cicloturistico non competitivo dedicato alle bici a pedalata assistita e la gara ciclistica agonistica. Data la popolarità della gara e l'alto numero di partecipanti, la salita da Bormio al Passo dello Stelvio sarà chiusa al traffico veicolare da Loc. Bagni Vecchi dalle ore 8.45 alle ore 14.00.

Info: restelvio.mapei.com

RE STELVIO MAPEI

A classic event for Stelvio enthusiasts. The Re Stelvio Mapei has become a landmark race, now reaching its 40th edition (and the 20th year in partnership with Mapei). Over 3,000 participants, including runners and cyclists—both professional and amateur—are ready to take on the legendary Stelvio climb: 21.097 km with an elevation gain of 1,533 meters, up to the iconic Cima Coppi at 2,758 meters. The event includes a half marathon, an open-to-all footrace, a non-competitive cycling rally for e-bikes, and a competitive cycling race. Due to the popularity of the event and the large number of participants, the road from Bormio to the Stelvio Pass will be officially closed during the race.

18/19

CHIAVENNA

NOTTE BIANCA

Una notte di musica, luci e divertimento nel cuore delle Alpi. Chiavenna accende la sua Notte Bianca, giunta alla dodicesima edizione, trasformando il centro storico in un palcoscenico a cielo aperto. Tra musica dal vivo, dj set, spettacoli itineranti e negozi aperti fino a tardi, le vie e le piazze, da Pratogiano a via Dolzino, fino a via Bossi, si animeranno per un evento coinvolgente e diffuso, tutto da vivere.

Info: valchiavenna.com/it/eventi/Notte-Bianca-Chiavenna.html

NOTTE BIANCA

A night of music, lights, and fun in the heart of the Alps. Chiavenna lights up for its 12th edition of the Notte Bianca, turning the historic center into an open-air stage. With live music, DJ sets, street performances, and shops open late, the streets and squares—from Pratogiano to Via Dolzino and Via Bossi—will come alive for a vibrant, widespread event to be fully experienced.

.

luglio

july



19/20

LIVIGNO

BROOKS STRALIVIGNO E MINISTRALIVIGNO

La mezza maratona lungo la valle di Livigno che regala emozioni uniche. Ormai giunti alla 25^edizione, vi presentiamo 21 Km di puro divertimento da percorrere tutto in un fiato oppure in staffetta a coppie.

Info: livigno.eu/eventi/stralivigno

BROOKS STRALIVIGNO E MINISTRALIVIGNO

The half marathon through the Livigno valley offers a truly unforgettable experience. Now in its 25th edition, this 21 km race promises pure enjoyment — whether you choose to run it all in one go or as part of a two-person relay team.

luglio

july

19

APRICA

I TÈP D'INA OLTA

Un viaggio nel tempo verso un passato legato alla vita contadina che caratterizzava Aprica un tempo. Immaneabili vigorosi taglialegna e fabbri, donne nel costume tipico che filano a mano o battono la segale sono solo alcune delle postazioni che ricreano l'atmosfera che si respirava all'Aprica. Inoltre, una serie di assaggi di sapori della tradizione, come il panvi, il caffè d'orzo, il cüsciöl e formaggi locali, accompagnano le degustazioni dei vini di Valtellina.

Info: apricaonline.com/it/eventi/2025/i-t-p-d-na-lta

I TÈP D'INA OLTA

A journey back in time to the rural life that once defined Aprica. From strong lumberjacks and skilled blacksmiths to women in traditional dress spinning by hand or threshing rye, the event brings to life the authentic atmosphere of old-time Aprica through a series of immersive reenactments. The experience is enriched with tastings of traditional flavors such as panvi, barley coffee, cüsciöl, and local cheeses, all paired with fine Valtellina wines.



19/20

MADESIMO

CAMPIONATO ITALIANO DI DOWNHILL

Velocità, adrenalina e spettacolo sui sentieri della "Valle delle Streghe". Dal 19 al 20 luglio Madesimo ospita il Campionato Italiano di Downhill, l'evento clou per i migliori rider azzurri, che si sfideranno per conquistare le ambite maglie tricolori. Più che una gara, sarà un vero e proprio festival della mountain bike, con prove libere, qualifiche e la finilissima domenica 20, il tutto accompagnato da DJ set, stand, food truck, attività per bambini e test e-bike. Ingresso gratuito per il pubblico: un'occasione unica per vivere Madesimo in versione estiva, tra sport, natura e divertimento. **Info:** madesimo.eu – downhillitalia.it

CAMPIONATO ITALIANO DI DOWNHILL

Speed, adrenaline, and pure spectacle on the trails of the "Witches" Valley." From July 19 to 20, Madesimo will host the Italian Downhill Championship, the ultimate event for Italy’s top riders competing for the coveted tricolor jerseys. More than just a race, it’s a true mountain bike festival, featuring free practice runs, qualifiers, and the grand final on Sunday, July 20 — all set to the beat of DJ sets, with stands, food trucks, kids’ activities, and e-bike test rides. Free entry for spectators — a unique chance to experience Madesimo in its summer vibe, blending sport, nature, and fun.

19

SONDALO

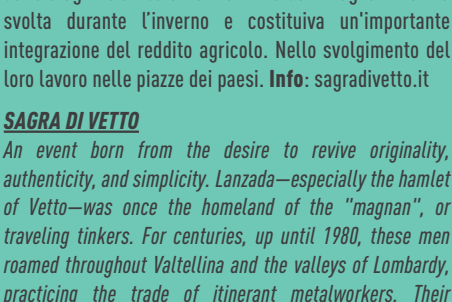
STRAKOLOR

La Strakolor è una camminata per tutti - da 0 a 99 anni - dove conta solo il piacere di stare in compagnia a tutta allegria. Il percorso di ca. 5 Km. prevede 5 "Kolor pit-stop" con giochi, balli, musica... Al termine il divertimento raddoppia: l'area verde di Sondalo si trasformerà in una grande "Kolor arena" con un'area luna-park per i bambini, aperi-kolor by "Mega Beats", food and beverage e il "kolor party night", con musica, ballerini, show di luci e colori.

Info: sondaloturismo.it/news/eventi/strakolor.html

STRAKOLOR

Strakolor is a walk for everyone — from 0 to 99 years old — where the only thing that matters is having fun together in a joyful atmosphere. The approximately 5 km route features 5 "Kolor pit-stops" with games, dancing, and music. At the finish line, the fun continues: Sondalo’s green area will transform into a giant "Kolor Arena" with a luna park area for kids, aperi-kolor by Mega Beats, food and drinks, and a Kolor Party Night featuring music, dancers, and a spectacular show of lights and colors.



21/23

LIVIGNO

LA MILANESIANA

La Milanesiana nasce nel 2000 a Milano, su iniziativa e sotto la direzione di Elisabetta Sgarbi come "laboratorio di eccellenza", che unisce letteratura, cinema, musica, arte, scienza e filosofia, ospitando personalità di rilievo internazionale come Premi Nobel e vincitori di Oscar. Oltre a Livigno, La Milanesiana si svolge in 19 città italiane unendo Letteratura, Musica, Cinema, Scienza, Arte, Filosofia, Teatro, Diritto, Economia, Sport e Fumetto. **Info:** livigno.eu/eventi/milanesiana

LA MILANESIANA

The Milanesiana was founded in 2000 in Milan on the initiative and under the direction of Elisabetta Sgarbi as a "laboratory of excellence" that brings together literature, cinema, music, art, science, and philosophy. It hosts internationally renowned figures, including Nobel Prize and Oscar winners. In addition to Livigno, La Milanesiana takes place in 19 Italian cities, combining Literature, Music, Cinema, Science, Art, Philosophy, Theatre, Law, Economics, Sports, and Comics.

19

SONDALO

STRAKOLOR

La Strakolor è una camminata per tutti - da 0 a 99 anni - dove conta solo il piacere di stare in compagnia a tutta allegria. Il percorso di ca. 5 Km. prevede 5 "Kolor pit-stop" con giochi, balli, musica... Al termine il divertimento raddoppia: l'area verde di Sondalo si trasformerà in una grande "Kolor arena" con un'area luna-park per i bambini, aperi-kolor by "Mega Beats", food and beverage e il "kolor party night", con musica, ballerini, show di luci e colori.

Info: sondaloturismo.it/news/eventi/strakolor.html

STRAKOLOR

Strakolor is a walk for everyone — from 0 to 99 years old — where the only thing that matters is having fun together in a joyful atmosphere. The approximately 5 km route features 5 "Kolor pit-stops" with games, dancing, and music. At the finish line, the fun continues: Sondalo’s green area will transform into a giant "Kolor Arena" with a luna park area for kids, aperi-kolor by Mega Beats, food and drinks, and a Kolor Party Night featuring music, dancers, and a spectacular show of lights and colors.



24/28

BORMIO

LA MILANESIANA

Letteratura, musica, cinema. Giunta alla sua 9^ edizione, La Milanesiana porterà anche quest'anno saperi e arti diverse nel cuore pulsante di Bormio, dal 24 al 28 luglio. La Milanesiana, ideata e diretta da Elisabetta Sgarbi, è un festival che, nato oltre 20 anni fa, vuole diffondere la cultura in tutte le sue forme, dando spazio alla letteratura, alla musica, al cinema, alla scienza, all'arte e alla filosofia, ma anche al teatro, al diritto, all'economia e allo sport. Tra i tanti artisti presenti: Elio Germano, Carlo Verdone, Ermal Meta, Eugenio Finardi, Modena City Ramblers e con la partecipazione speciale di Vittorio Sgarbi.

LA MILANESIANA

Literature, music, cinema. Now in its 9th edition, La Milanesiana will once again bring a rich blend of knowledge and the arts to the vibrant heart of Bormio, from July 24 to 28. Conceived and directed by Elisabetta Sgarbi, La Milanesiana is a festival that, born over 20 years ago, aims to promote culture in all its forms—giving space to literature, music, cinema, science, art, and philosophy, as well as theatre, law, economics, and sport. Among the many guest artists: Elio Germano, Carlo Verdone, Ermal Meta, Eugenio Finardi, and the Modena City Ramblers, with a special appearance by Vittorio Sgarbi.

25/26

VALMALENCO

ULTRA DISTANCE TRAIL

Fine settimana di grande sport tra le montagne di confine tra Italia e Svizzera con gare battagliate dall’inizio alla fine. VUT 90K lungo i sentieri dell’Alta Via della Valmalenco, di circa 90 km e 6.000 metri di dislivello positivo. VUT 35K lungo i sentieri dell’Alta Via della Valmalenco, di circa 35 km e 2.450 metri di dislivello positivo. VUT 13K alla sua prima edizione Competitiva e Non Competitiva in semi-autosufficienza. MINIVUT 27 LUGLIO La camminata non competitiva dedicata a bambini e ragazzi sotto i 18 anni, ANCHE CON PASSEGGINI. **Info:** [ultravalmalenco.com](#)

ULTRA DISTANCE TRAIL

A weekend of top-level sport in the border mountains between Italy and Switzerland, with exciting races from start to finish. The VUT 90K takes place along the trails of the Alta Via della Valmalenco, covering approximately 90 km with 6,000 meters of elevation gain. The VUT 35K follows the same scenic route for about 35 km and 2,450 meters of elevation gain. The VUT 13K, in its first edition, is offered as both a competitive and non-competitive race in semi-self-sufficiency. On July 27, the MINIVUT will take place—a non-competitive walk dedicated to children and teens under 18, also open to strollers.



26

BORMIO

ALTA VALTELLINA BIKE MARATHON

L’Alta Valtellina Bike Marathon non è solo una gara, ma un’avventura epica tra scenari spettacolari, trail tecnici e viste mozzafiato. I percorsi si snodano all’interno del Parco Nazionale dello Stelvio, regalando ai partecipanti un perfetto equilibrio tra sfida sportiva e meraviglia naturale. Tre tracciati, un’unica emozione:

- Marathon – 100 km: adrenalina pura e dislivelli importanti, pensato per i biker più audaci.
- Classic – 76 km: un’opzione più accessibile, ma comunque ricca di impegno e soddisfazioni.
- Endurance: un tracciato più breve, perfetto per chi vuole mettersi alla prova per la prima volta in una gara di questo genere. **Info:** [altavaltellinabike.it](#)

ALTA VALTELLINA BIKE MARATHON

The Alta Valtellina Bike Marathon is not just a race—it’s an epic adventure through breathtaking landscapes, technical trails, and awe-inspiring views. The routes wind through the Stelvio National Park, offering participants the perfect balance between athletic challenge and natural beauty. Three routes, one unforgettable thrill:

- Marathon – 100 km: pure adrenaline and significant elevation gains, designed for the boldest bikers.
- Classic – 76 km: a more accessible option, still demanding and deeply rewarding.
- Endurance: a shorter route, ideal for those taking on this type of race for the first time.atmosphere of the historic homes of the Magnifica Terra. Enjoy tastings of local specialties including traditional dishes, cheeses, cured meats, desserts, and Valtellina liqueurs.



luglio
july

25/27

PIURO

BEERFORT

Tre giorni di birra artigianale, sapori locali e musica dal vivo! Torna BeerFort, l’evento dedicato al luppolo e alle birre artigianali, giunto alla quarta edizione. Nella suggestiva cornice dell’area archeologica di Belfort, a Piuro, tre giornate all’insegna della degustazione enogastronomica, del divertimento e della valorizzazione del territorio. Un mix perfetto tra gusto, convivialità e storia. **Info:** [infopiuro.it](#)

BEERFORT

Three days of craft beer, local flavors, and live music! BeerFort returns for its fourth edition—an event entirely dedicated to hops and craft brews. Set in the evocative archaeological site of Belfort, in Piuro, the festival offers three days of tastings, entertainment, and celebration of the local heritage. A perfect blend of flavor, conviviality, and history.

30

MAZZO DI VALTELLINA

AMBRIA JAZZ

Sinking Islands è un progetto che parla dell’innalzamento degli oceani e del destino che unirà luoghi lontani e poco conosciuti, ma anche qualche città più vicina di quanto non si possa immaginare. Ogni brano musicale ha il nome di una realtà che inevitabilmente vedrà le acque inabissare le proprie coste: Tuvalu, Palau, Kiribati ma anche la più familiare Venezia. In caso di pioggia il concerto sarà a Palazzo Lavizzari. Evento accessibile a persone con ridotta mobilità su carrozzina, ma solo con il bel tempo. **Info:** [irano-mediavaltellina.it/eventi-e-news-a-tirano/satoyama-sinking-islands-ambriajazz/](#)

AMBRIA JAZZ

Sinking Islands is a project that explores the rising of ocean levels and the shared fate that will connect distant and little-known places — as well as some cities much closer than one might expect. Each musical piece is named after a location that will inevitably see its shores submerged by the sea: Tuvalu, Palau, Kiribati — and even the more familiar Venice. In case of rain, the concert will be held at Palazzo Lavizzari.

31
3

luglio / july
agosto / august

RASURA

SAGRA DEL MIRTILLO

Quattro giorni all’insegna del mirtillo con piatti a base del tipico frutto di stagione. Giovedì Mirtillo Vertical, cena e spettacolo di Amelie Seib “Alfonsina, una vita sui pedali”. Venerdì cena e serata musicale con la band Black Shiver. Sabato cena e dj set, domenica pranzo e cena a base di piatti di mirtillo, musica con l’orchestra The Whites e tante attività collaterali. **Info:** [prolocorapura@waltellina.it](#) – 3395816903

SAGRA DEL MIRTILLO

Four days dedicated to blueberries, featuring dishes made with this seasonal fruit. On Thursday: Mirtillo Vertical, followed by dinner and a performance by Amelie Seib, “Alfonsina, a Life on Two Wheels.” On Friday: dinner and a live music evening with the band Black Shiver. On Saturday: dinner and a DJ set. On Sunday: lunch and dinner featuring blueberry-based dishes, live music with The Whites orchestra, and many side activities.

luglio
july

31

LIVIGNO

FESTA DEL COSTUME LIVIGNASCO

La festa del costume livignasco è l’appuntamento di tutti gli abitanti di Livigno in una serata itinerante per le vie centrali del paese in cui scoprire le tradizioni del Piccolo Tibet. La serata inizia con la sfilata degli abiti caratteristici e originari dei livignaschi, mentre a seguire è possibile assistere a rappresentazioni di vita quotidiana di un tempo per riscoprire le tradizioni passate e presenti, i lavori manuali e la vita contadina che ha caratterizzato la valla per molti anni. Qui è possibile degustare alcuni piatti della tradizione in un clima di festa e divertimento. **Info:** [livigno.eu/eventi/festa_del_costume](#)

FESTA DEL COSTUME LIVIGNASCO

Sinking Islands is a project that explores the rise of ocean levels and the shared fate of distant, little-known places—alongside some cities closer than we might expect. Each musical piece is named after a place destined to see its shores inevitably swallowed by the sea: Tuvalu, Palau, Kiribati, and even the more familiar Venice. In case of rain, the concert will be held at Palazzo Lavizzari. The event is accessible to wheelchair users, but only in good weather.

1

TRAONA

CONCERTO ALBERTO FORTIS

Concerto della rassegna Serate Musicali con Alberto Fortis & Sentimental City Band. In caso di maltempo il concerto si terrà nell’Auditorium Sant’Antonio di Morbegno. Costo: Platea € 20 + prevendita - posto unico in piedi acquistabile in loco € 5. **Info:** [seratemusicali.net](#)

CONCERTO ALBERTO FORTIS

Concert as part of the Serate Musicali series with Alberto Fortis & Sentimental City Band. In case of bad weather, the concert will be held at the Sant’Antonio Auditorium in Morbegno. Ticket prices: Reserved seating €20 + presale fee – standing room (purchased on site) €5.

9

TIRANO

TIRANOTTE

Musica e animazione per bambini con negozi e locali aperti in tutta la città di Tirano, dal centro storico a Madonna di Tirano, per una notte d’estate all’insegna del divertimento e dello shopping. **Info:** [tirano-mediavaltellina.it/eventi-e-news-a-tirano/tiranotte/](#)

TIRANOTTE

Music and entertainment for children, with shops and venues open throughout the city of Tirano—from the historic center to Madonna di Tirano—for a summer night filled with fun and shopping.



agosto
august

2

VALIDIDENTRO

NOTTE VIOLA

Nel cuore di Isolaccia ti aspetta un percorso ricco di intrattenimento e animazione davvero per tutti i gusti. Una serata indimenticabile tra luci, colori e sapori per tornare a meravigliarsi in compagnia, riscoprendo la bellezza della Valdidentro! In programma: artisti di strada, spettacoli di intrattenimento, live music, discoteca open air, degustazioni di prodotti locali e gustose prelibatezze, giochi gonfiabili per bambini, laboratori creativi per i più piccoli. Un tuffo nella tradizione e nelle usanze locali. **Info:** [valdidentroturismo.it/news/eventi/notte-viola.html](#)

NOTTE VIOLA

In the heart of Isolaccia, a lively itinerary full of entertainment and fun awaits, offering something for everyone’s taste. An unforgettable evening of lights, colors, and flavors to rediscover the wonder of being together, while celebrating the beauty of Valdidentro! On the program: Street performers, Entertainment shows, Live music, Open-air disco, Tastings of local products and delicious specialties, Inflatable games for children, Creative workshops for kids, A dive into local traditions and customs.

8/9

GROSIO

VALGROSINA TRAIL

Gara di corsa con partenza e arrivo nello storico paese di Grosio (650mt di quota) attraversando un contesto naturale di grande fascino fra le valli di Eita e di Sacco, in Valgrosina.

Tre modalità di gara:

- 70km per gli amanti delle lunghe distanze,
- 38km per chi sogna una avvincente esperienza di Trail Running,
- 12km competitiva e non competitiva, per chi è alla ricerca di nuove sfide.

Prima dell’ingresso nel verdissimo parco della Villa Visconti Venosta dove è posto l’arco dell’arrivo, e dove ci sarà la festa post gara, il percorso si snoda accanto alla preistorica “Rupe Magna” con le sue incisioni rupestri, e nell’antico Castello Visconti Venosta che fu realizzato attorno al X-XI sec.

Info: [tirano-mediavaltellina.it/eventi-e-news-a-tirano/valgrosina-trail-1d-edizione/](#)

luglio
july



8

APRICA

LA NOTTE DEL LUPPOLO

Per favore, non chiamatela festa della birra: si tratta della degustazione di decine di prodotti artigianali proposti da una decina di birrifici in un percorso che si snoda lungo Via Europa. Un’occasione per dare risalto alle realtà locali più o meno piccole che si impegnano nella realizzazione di birre speciali (la birra al miele, per dime una) con l’utilizzo di materie prime naturali attentamente selezionate. **Info:** [apricaonline.com/it/eventi/2025/la-notte-del-luppolo](#)

LA NOTTE DEL LUPPOLO

Please, don’t call it a beer festival—it’s a tasting experience featuring dozens of craft brews offered by around ten breweries, all along a route winding through Via Europa. It’s a unique opportunity to showcase local producers, both big and small, who are passionately dedicated to creating specialty beers—like honey beer, to name just one—using carefully selected natural ingredients.



VALGROSINA TRAIL

A running race starting and finishing in the historic village of Grosio (650 meters above sea level), winding through the stunning natural landscapes of the Eita and Sacco valleys in Valgrosina.

Three race formats:

- 70 km for long-distance enthusiasts
- 38 km for those seeking an exciting trail running experience
- 12 km, both competitive and non-competitive, for anyone looking for a new challenge

Before crossing the finish line in the lush park of Villa Visconti Venosta, where the post-race celebration will be held, the route passes by the prehistoric Rupe Magna, with its ancient rock carvings, and through the historic Castello Visconti Venosta, dating back to the 10th–11th century.



9 agosto august

LI FLAMA DE SAN LORENZ

Anche quest'anno a Oga si rinnova la tradizione dei falò di San Lorenzo, “li flama de San Lorenz”. I fuochi, accesi in diversi punti del paese e sulle pendici del monte San Colombano, culminano con il suggestivo falò di Tadé a 1900 metri. Un rito antico, tra devozione e simbolismo agricolo, profondamente radicato nella cultura locale. **Info:** visitvaldisotto.it/li-flama-de-san-lorenz/

LI FLAMA DE SAN LORENZ

Once again this year, the tradition of the San Lorenzo bonfires, “li flama de San Lorenz”, returns to Oga. Fires are lit in various spots throughout the village and along the slopes of Mount San Colombano, culminating in the striking Tadé bonfire at 1,900 meters. An ancient ritual, rich in devotion and agricultural symbolism, deeply rooted in local culture.

10 agosto august

CONCERTO ALL’ALBA

Quinta edizione del suggestivo Concerto all'alba. Musica, natura, atmosfera e gusto si fondono per regalarti un’esperienza emozionante ai piedi delle Torri di Fraele. Ad esibirsi quest'anno sarà la band Italian Women Tribute, un palco di sole donne con la forza di un uragano. **Info:** valdidentroturismo.it/news/eventi/concerto-all-alba.html

CONCERTO ALL’ALBA

Fifth edition of the evocative Sunrise Concert. Music, nature, atmosphere, and flavor come together to offer a truly moving experience at the foot of the Torri di Fraele. This year’s performance features Italian Women Tribute—an all-female band with the power of a hurricane.



9 agosto august

TEGLIO

MUSICA NOTTURNA

Follie Europee del diciottesimo secolo. Concerto tenuto dall'Orchestra Vivaldi e diretto da Lorenzo Passerini presso la Chiesa di Santa Eufemia.

MUSICA NOTTURNA

European Follies of the 18th Century Concert by the Vivaldi Orchestra conducted by Lorenzo Passerini, held at the Church of Santa Eufemia.

10 agosto august

NOTTE DI SAN LORENZO

Il 10 agosto in occasione della Notte di San Lorenzo, patrono della città, più di 2000 candele illumineranno il centro storico creando un’atmosfera magica capace di incantare gli occhi dei visitatori. Ad arricchire la serata, spettacoli, concerti, musica dal vivo.

NOTTE DI SAN LORENZO

On August 10, for the Night of San Lorenzo—patron saint of the city—over 2,000 candles will light up the historic center, creating a magical atmosphere sure to enchant every visitor. The evening will be enriched by performances, concerts, and live music.

10 agosto august

CONCERTO ALL’ALBA

Quinta edizione del suggestivo Concerto all'alba. Musica, natura, atmosfera e gusto si fondono per regalarti un’esperienza emozionante ai piedi delle Torri di Fraele. Ad esibirsi quest'anno sarà la band Italian Women Tribute, un palco di sole donne con la forza di un uragano. **Info:** valdidentroturismo.it/news/eventi/concerto-all-alba.html

CONCERTO ALL’ALBA

Fifth edition of the evocative Sunrise Concert. Music, nature, atmosphere, and flavor come together to offer a truly moving experience at the foot of the Torri di Fraele. This year’s performance features Italian Women Tribute—an all-female band with the power of a hurricane.



10 agosto august

LIVIGNO

NOTTE NERA

10 agosto – Notte Nera. Una grande festa per le vie di Livigno con spettacoli itineranti, artisti di strada e musica, il tutto però avviene al buio perché in quella sera brillano solo le luci delle fiaccole, della luna e delle stelle. **Info:** livigno.eu/eventi/notte_nero

NOTTE NERA

A big celebration through the streets of Livigno with traveling shows, street performers, and music — all taking place in the dark, as the only lights that evening come from torches, the moon, and the stars.

agosto august

15/16 agosto august

ALBAREDO PER SAN MARCO

FESTA DI SAN ROCCO

Eventi spettacolari, degustazioni, animazione per bambini, cena della tradizione, musica e spettacoli e il tradizionale Falò della Vegia Gosa **Info:** visitalbaredo.it

FESTA DI SAN ROCCO

Spectacular events, tastings, children’s entertainment, traditional dinner, music and shows, and the traditional Falò della Vegia Gosa bonfire.

21 agosto august

BORMIO

SERATA DEI VINI

Nel centro storico di Bormio, uno degli appuntamenti più attesi dell'estate bormina: la Serata dei Vini. Per l'occasione, le più importanti case vitivinicole valtellinesi esporranno le loro produzioni nel cuore di alcune corti storiche: esperti e semplici appassionati saranno così invitati ad approfondire caratteristiche e particolarità del Sassella, del Grumello, dell'Inferno e naturalmente dello Sforzato, il re dei vini valtellinesi. Come nelle edizioni precedenti, il percorso Cantine Aperte offre al cliente la possibilità di avvalersi di degustazioni di vino, tra cui DOCG, DOC-IGT e Sforzati, e degustazioni gastronomiche: pizzoccheri e salsicce gourmet con polenta taragna. Accompagnatori e bambini, avranno la possibilità di acquistare il Biglietto Soft che permette di usufruire di una delle degustazioni gastronomiche e di acqua Levissima. **Info:** <https://www.bormio.eu/it/la-serata-dei-vini-1>

SERATA DEI VINI

In the historic center of Bormio, one of the town’s most anticipated summer events returns: La Serata dei Vini. For the occasion, the most renowned wineries of Valtellina will showcase their finest wines in the heart of Bormio’s historic courtyards. Experts and wine lovers alike are invited to explore the unique characteristics of Sassella, Grumello, Inferno, and of course Sforzato—the king of Valtellina wines. As in previous editions, the Cantine Aperte wine trail offers tastings of DOCG, DOC-IGT, and Sforzato wines, paired with local specialties such as pizzoccheri and gourmet sausages with polenta taragna. Companions and children can opt for the Soft Ticket, which includes a food tasting and Levissima water.



SECONDO GRAN PREMIO NAZIONALE DI CANTO CORALE

Il Secondo Gran Premio Nazionale di Canto Corale si terrà nell'ambito del Festival “Cori a Piuro”, in programma da domenica 24 a domenica 31 agosto. Una rassegna internazionale che porterà nella splendida cornice della Valchiavenna alcuni tra i più rinomati cori italiani e stranieri, tra cui UT Insieme Vocale-Consonante, Odhecaton e il Coro La Rupe. Il programma prevede concerti, masterclass di direzione corale organizzate dall'Accademia Corale Italiana con Lorenzo Donati, Peter Broadbent e Sofia Gioldasi, oltre a seminari dedicati alla musica contemporanea e momenti formativi aperti a direttori e appassionati. A giudicare il concorso, una giuria internazionale composta da Peter Broadbent, Mateja Ćernić, Sofia Gioldasi, Serena Marino e Caroline Voyat. Tutti gli appuntamenti sono gratuiti e aperti al pubblico, sotto la direzione artistica del Maestro Lorenzo Donati. **Info:** infopiuro.it

SECONDO GRAN PREMIO NAZIONALE DI CANTO CORALE

The Second National Grand Prize for Choral Singing will take place as part of the “Cori a Piuro” Festival, scheduled from Sunday, August 24 to Sunday, August 31. This international event will bring some of the most renowned Italian and foreign choirs to the stunning Valchiavenna setting, including UT Insieme Vocale-Consonante, Odhecaton, and Coro La Rupe. The program includes concerts, choral conducting masterclasses organized by the Italian Choral Academy with Lorenzo Donati, Peter Broadbent, and Sofia Gioldasi, as well as seminars on contemporary music and training sessions open to conductors and enthusiasts alike. The competition will be judged by an international panel including Peter Broadbent, Mateja Ćernić, Sofia Gioldasi, Serena Marino, and Caroline Voyat. All events are free and open to the public, under the artistic direction of Maestro Lorenzo Donati.

24 agosto august

LIVIGNO

FESTA DAL FEN

Giornata in compagnia del Gruppo Folkloristico di Livigno, pranzo, musica dal vivo e rappresentazione della fienagione a cura del Gruppo Costumi Caratteristici di Livigno. A seguire, cena con panini e serata danzante. **Info:** livigno.eu/eventi/festa_del_fen

FESTA DAL FEN

A day in the company of the Livigno Folklore Group, featuring lunch, live music, and a traditional haymaking reenactment by the Livigno Traditional Costume Group. The evening continues with sandwiches for dinner and a lively night of dancing.

28 agosto august

LIVIGNO

BWT 1K SHOT E GARA DA LI CONTRADA

A Livigno l'inverno si respira anche in estate con la gara in cui atleti ed amatori si sfidano su un percorso di 1 chilometro completamente innevato nelle vie del centro. **Info:** livigno.eu/eventi/1kshot_gara_contrade

BWT 1K SHOT E GARA DA LI CONTRADA

In Livigno, winter can be felt even in summer with a unique race where athletes and amateurs compete on a 1-kilometer snow-covered course through the streets of the town center.



agosto august



TERRA DI SENSI PER UN'ESTATE CHE SI TOCCA, SI ASCOLTA, SI RESPIRA

**LAND OF SENSES
FOR A SUMMER
THAT CAN BE TOUCHED,
HEARD, BREATHED**

a cura di **GABRIELA JACOMELLA**

PROSPETTIVE

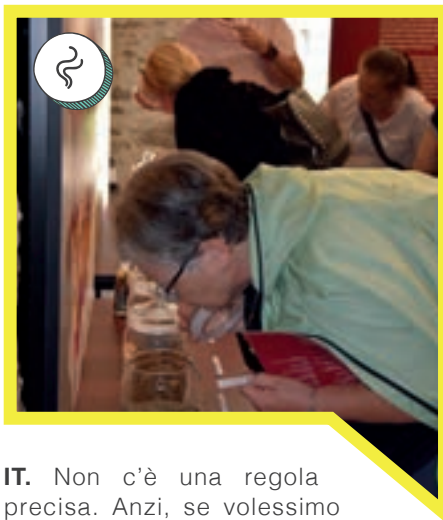
IT. Scoprire la montagna, d'estate. E farlo con tutti i sensi a nostra disposizione. Sensi che si attivano nel momento in cui mettiamo il naso fuori dalla porta di casa, lasciamo alle nostre spalle asfalto e cemento, ci inoltriamo nei prati o imbocchiamo un sentiero che attraversa il bosco.

EN. *Discovering the mountains, in summertime. Using all the senses at our disposal. Senses that are triggered the moment we put our nose out of the front door, bidding goodbye to the asphalt and concrete, heading for the pastures or following a path into dense woodland.*



Credits: Silvio Speziale

VALTELLINA VACANZE



IT. Non c'è una regola precisa. Anzi, se volessimo stendere una mappa dei sensi chiamati a giocare con il paesaggio alpino, dovremmo disegnare una rete di connessioni diverse per ogni persona, legate al nostro modo individuale di esperire il mondo.

Il tatto, ecco. Potremmo partire da quel primo incontro dei polpastrelli con la corteccia di un abete rosso, la grana levigata di un ciottolo di torrente, le lamelle morbide e umide di un fungo del sottobosco.

Però forse, prima ancora del toccare, arriverebbero il guardare, o il respirare. Il ritmo dell'aria che entra ed esce dai polmoni, e si fa immediatamente diverso quando ci inerpichiamo lungo un sentiero, o pedaliamo sulle ciclabili del fondovalle - e con l'aria, dentro e fuori dal nostro corpo, ecco i profumi del



fieno, della legna accatastata, della roccia che si riscalda a mezzogiorno, il petricore della pioggia che evaporano a contatto con la terra secca. Terra alpina, che racchiude una sintesi di ogni essenza del territorio, sasso o fiore, albero o animale. Nel mentre, lo sguardo reimpara a catalogare le infinite sfumature di verde blu marrone grigio, a riconoscere orchidee selvatiche e ranuncoli, ad avvistare da lontano la sagoma di un falco o la livrea estiva di un ermellino. L'ascolto si affina con il silenzio - uno dei regali più preziosi che ci fa la montagna - e impara a riconoscere suoni che solo in quel silenzio possono esistere, il borbogliare di un ruscello, il fischio rauco di un camoscio, i campanacci di una mandria lontana.

Tutti questi sensi, senza dimenticare il quinto, il gusto (e qui, davvero, non c'è bisogno di fare esempi), saranno il filo conduttore di questa estate in Valtellina e Valchiavenna.

Laboratori sensoriali e percorsi arricchiti da esperienze tutte da vivere, toccare, sentire, assaporare. Momenti di condivisione e scoperta, dove corpo e mente si attivano, dialogano con il mondo, tornano a casa arricchiti e rinnovati. Sembra un gioco, è tutta vita.

EN. *There is no strict process. Indeed, should we want to create a map of the senses we call on in our relationship with the Alpine landscape, we would have to design a network of differing touchpoints for each and every individual. It depends on how each of us experience the world around us.*

Touch, for example. We could start from that very first encounter: fingertips on the bark of a spruce, the refined grain of a pebble in a coursing stream, the soft moist outer layer of a mushroom in the undergrowth.

But perhaps before touch, we ought to be looking, and certainly breathing! Air sucked in and then expelled from the lungs, its rhythm naturally influenced as we climb or pedal along cycle pathway on the valley floor. And such air, both within and without our individual self, brings scents of hay, of woodpile, of rock warming under a midday sun, the earthy scent of rain evaporating on dry soil. Alpine territory, presenting a synthesis of the very essence of the land: stone, flower, plant, animal.

In the meantime, our gaze is learning to catalogue the infinite shades of green, blue, brown and grey, to recognise wild orchid and buttercup, to spot from afar the profile of hawk



or summer livery of ermine. Whilst listening is refined with silence - one of the mountain's most precious gifts - and learns to recognise sounds within that very silence, the burbling of a stream, the hoarse whistle of a chamois, cowbells of a not too distant herd at pasture.

These many senses will occupy - become the common thread of a Valchiavenna and Valtellina summer (and we haven't mentioned taste but here that needs no explanation). Sensory workshops and itineraries enriched by all manner of elements: touch, taste, hear, smell. Moments of sharing and discovery, where body and mind combine in a dialogue with the world out there, returning home fulfilled and refreshed. May seem like a game, but it's life itself.



GABRIELA JACOMELLA
Nata a Chiavenna, ha studiato Lettere moderne alla Scuola Normale Superiore di Pisa. Dopo quasi un decennio al Corriere della Sera, si è dedicata alla formazione giornalistica nei Paesi in via di sviluppo. Tornata in Valchiavenna, cura le rassegne Frontiere Festival Piuro e Storie di Terre Altr(e) a Madesimo. Lavora come scout letteraria, ha pubblicato con Feltrinelli e DeAgostini e sogna più tempo per la montagna.
Born in Chiavenna, she studied Modern Literature at the Scuola Normale Superiore in Pisa. After nearly a decade at Corriere della Sera, she focused on journalism training in developing countries. Back in Valchiavenna, she curates the Frontiere Festival Piuro and Storie di Terre Altr(e) in Madesimo. She works as a literary scout, has published with Feltrinelli and DeAgostini, and dreams of having more time for the mountains.



CON LE MANI E CON IL CUORE

WITH HANDS AND HEART

Livigno



1

**ESTATE
DI SAPORI AUTENTICI**
Un giorno da Livignasco

3

**QUANDO IL GUSTO
INCONTRA LA MONTAGNA**
Nuova scena gastronomica

2

**NEL CUORE DEL BOSCO,
A LUME DI FIAMMA**
Notte in tenda

4

**EMOZIONE
OLIMPICA**
Esperienza olimpica sensoriale

1

Estate di sapori autentici

IT. A Livigno, l'estate si vive con le mani e si gusta con l'anima. In questo angolo sospeso tra cielo e terra, dove le Alpi sembrano raccontare storie antiche ad ogni passo, il "senso del fare" si intreccia con il piacere del palato. Tatto e gusto sono le chiavi per entrare in contatto con una natura generosa e con una comunità che ancora oggi conserva e celebra le proprie radici attraverso esperienze autentiche e coinvolgenti.

Uno degli appuntamenti imperdibili per chi desidera vivere la montagna in modo profondo è "Alpine Energy", un'esperienza immersiva che si rivolge a camminatori curiosi e amanti delle tradizioni. L'escursione conduce a piedi fino a una tradizionale tea alpina a Trepalle, attraversando sentieri costellati di erbe aromatiche e fiori di montagna. Il contatto con la natura si fa concreto: si toccano piante e materiali naturali, si raccolgono ingredienti spontanei, si lavora il fieno, si munge il latte. Ogni gesto racconta un sapere antico, ogni movimento ha il sapore del tempo che scorre lento. La sera, nella quiete della montagna, una cena cucinata secondo le ricette della nonna, davanti al fuoco, restituisce al gusto il ruolo centrale nella narrazione del territorio.



A Summer of Genuine Flavours

EN. In Livigno, summer is occupied by hands and savoured by the soul. A little corner suspended 'tween heaven and earth where the Alps seemingly whisper ancient tales at every step, and where "the sense of doing" intertwines with pleasures of the palate. Touch and taste are both key to making contact with a generous nature and a community which still today cherishes and celebrates its roots through authentic and engaging experiences. An unmissable event for anyone who wants to really appreciate the mountains in a profound manner is "Alpine Energy", an immersive experience designed for walkers with a sense of curiosity and a love of tradition. The outing heads off on foot towards a traditional tea at Trepalle, along pathways studded with aromatic herbs and mountain flowers. Contact with nature is inevitable, touching plants and natural materials, collecting ingredients growing wildly, working the hay and milking the passive animals. Every action talks of ancient know-how, each movement indicates time passing ever-so-slowly. In the evening peace of the mountain, dinner is prepared using grandma's recipes, served in front of the open fire. Taste takes its rightful place as the chief narrator of the territory.

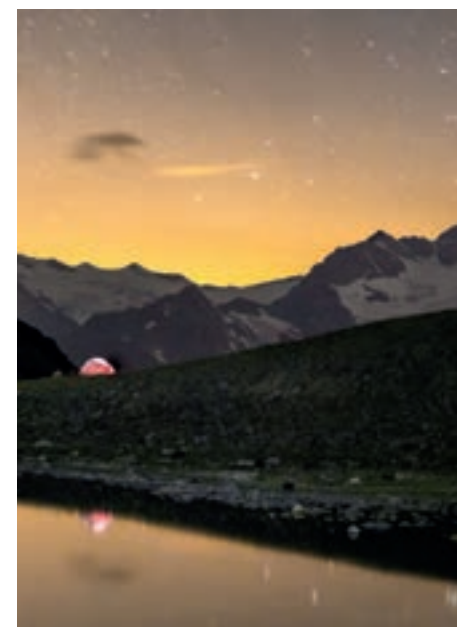
2

Nel cuore del bosco, a lume di fiamma

IT. Per chi cerca un'avventura più soft ma altrettanto sensoriale, "Alpine Night Experience" è la proposta perfetta per famiglie e piccoli gruppi. Dopo una facile passeggiata al tramonto, si arriva a uno spiazzo attrezzato nei pressi del tornante di Sponda. Le tende sono già montate, il fuoco è acceso, il profumo della cena in preparazione si mescola all'aroma dei boschi. Il contatto con la terra, il calore della fiamma, le storie raccontate sotto le stelle: è un ritorno all'essenziale, a una montagna fatta di emozioni tattili e gustative. Al mattino, la colazione tipicamente livignasca — con pane nero, burro di malga, latte appena munto — è un rituale che nutre e accarezza allo stesso tempo.

In the very heart of the forest, by firelight

EN. Those looking for a gentler but equally sensorial adventure, "Alpine Night Experience" might well fit the bill perfectly for families and small groups. After a steady stroll at sunset you arrive at a well-equipped clearing near the Sponda turning. The tents are already pitched, the fire is blazing, and the aroma of dinner in preparation mixes with that of the woods. Direct contact with the earth, the warmth of the fire, tales told beneath the stars: it's a return to the essential, to a mountain throwing up giddy emotions both tactile and crammed with flavours. Morning time, and a typical Livigno breakfast - dark bread, Alpine butter, the freshest of milk - it's a ritual that nourishes and indulges at the same time.



Quando il gusto incontra la montagna

IT. Ma il gusto, a Livigno, è anche evoluzione, creatività, ricerca. Accanto alla cucina contadina e ai sapori del passato, si sta facendo spazio una nuova scena gastronomica, dove giovani chef reinterpretano i piatti della tradizione in chiave gourmet. Il risultato è una cucina che non perde l'anima, ma la esalta con tocchi contemporanei, tecniche raffinate e una cura estrema per l'origine delle materie prime. Nei ristoranti di Livigno, il taroz, la polenta, i pizzoccheri e il cervo si presentano in forme nuove, sorprendenti, ma sempre fedeli al territorio. Il gusto autentico viene preservato, anzi valorizzato, da impiattamenti eleganti, cotture leggere e abbinamenti inediti con erbe di montagna, fiori commestibili, fermentazioni e formaggi d'alpeggio affinati. Molti locali propongono veri e propri percorsi degustazione sensoriali, dove ogni piatto racconta una storia fatta di stagioni, gesti e paesaggi. Non è raro trovare nei menu ingredienti raccolti in giornata o prodotti in micro-fattorie locali. Anche l'ospitalità riflette questa filosofia: accoglienza calorosa, ambienti curati, servizio attento ma mai formale. Livigno diventa così non solo una meta per gli sportivi e per gli amanti della natura, ma anche per chi cerca esperienze culinarie memorabili. Un luogo dove il gusto incontra la memoria e si rinnova, morso dopo morso.



Taste and the mountain combine

EN. Taste, in Livigno, means evolution, creativity, research. Alongside peasant cuisine and flavours of the past, a new gastronomic scene is taking shape, where young chefs reinterpret traditional dishes gourmet-style. The result: a cuisine that never sheds its soul, but enhances matters with contemporary touches using refined techniques and paying scrupulous attention to the sourcing of raw materials. In Livigno's restaurants, taroz, polenta, pizzoccheri and venison are presented in original, surprising forms, yet always remaining faithful to the territory. Authentic flavours are maintained, enhanced even by elegant plating, cooking with the lightest of touches, and interesting combinations using mountain herbs, edible flowers, fermentations and selected mountain cheeses. Some places propose genuine sensory tasting tours, where every dish tells a story: of seasons, landscapes with the occasional flourish. It is not uncommon to find ingredients harvested that day or produced in local micro-farms on the menus. Hospitality also reflects this philosophy: warm welcome, attractive ambience, and an attentive but never formal service. So Livigno becomes a natural destination not only for lovers of sports, and nature but also for anyone seeking out memorable culinary experiences. Where taste takes in memory and is renewed, morsel after morsel.

Emozione Olimpica

IT. Infine, non manca un tocco sportivo: l'esperienza olimpica sensoriale. Nei percorsi d'allenamento degli atleti estivi, anche il tatto entra in gioco. I piedi che calpestano i sentieri irregolari, le mani che si appoggiano alle rocce, la pelle che percepisce il cambio di altitudine e temperatura: ogni dettaglio contribuisce a sviluppare un senso più profondo del corpo e dello spazio. Livigno in estate non è solo da vedere: è da toccare, assaporare, sentire. È un luogo dove il tempo si rallenta per permetterti di ascoltare il fruscio del vento tra i larici, di stringere tra le mani un'erba appena colta, di assaporare un morso che profuma di alpeggio. Qui, i sensi si risvegliano, e con loro, la voglia di vivere davvero.



Olympic Emotion

EN. And finally, there has to be a sporty element: an authentic sensory Olympic experience. Within the training programmes in summer for athletes, touch clearly plays its part. Feet on every uneven pathway, hands gripping rocks, skin taking in every change in altitude and temperature: every little detail contributing to developing a more profound sense of body and space. Livigno in summer is not just for the eyes: it's to be touched, tasted and felt. A place where time appears to slow so you can listen to the rustle of wind through larch, hold a freshly picked herb in your hand, nibble on something that smells of mountain pastures. Right here, senses awaken, and with them a desire to live life to the full.



BBG®

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

www.bbgsrl.it

Apriamo le porte allo stile italiano
Novità: Nuova esposizione
 Vieni a trovarci in Via Fiorenza 28, a Piaveda (SO)

PARCHI NATURALI, MUSEI A CIELO APERTO

NATURAL PARKS, OPEN-AIR MUSEUMS

Bormio e Alta Valtellina



1

GIARDINO BOTANICO ALPINO REZIA

Viaggio nel profumo della montagna

3

SUI SENTIERI DELLA GRANDE GUERRA

tra Stelvio, Gavia e Forni

2

A PIEDI NUDI

nel Parco
Nazionale dello Stelvio

4

GIORNATE ENOGASTRONOMICHE

della tradizione

1

Giardino Botanico Alpino Rezia Viaggio nel profumo della montagna

IT. Nell'estate della Valtellina, dove ogni esperienza si trasforma in emozione, il Giardino Botanico Alpino Rezia di Bormio invita a rallentare e respirare. Letteralmente. A 1.500 metri di altitudine, ai piedi del Monte Reit, questo scrigno naturale si estende per oltre 14.000 metri quadrati e ospita più di 2.500 specie di piante, fiori e arbusti, molte delle quali endemiche del Parco Nazionale dello Stelvio. Qui l'aria d'alta quota si arricchisce di profumi intensi e puri: un'esperienza sensoriale che risveglia memorie, emozioni e meraviglia. Il dolce aroma delle campanule alpine, le note resinose del pino mugo, gli effluvi del timo selvatico e della mentuccia si intrecciano con i sentori secchi delle erbe di montagna in fiore. Particolarmente affascinante è l'area dedicata alle piante aromatiche e officinali: un piccolo laboratorio a cielo aperto dove si possono toccare e annusare foglie di salvia alpina, achillea, assenzio, melissa e tante altre varietà che da secoli fanno parte della cultura e della medicina popolare di montagna. Il Giardino Botanico Rezia non è solo un luogo da visitare: è un luogo da vivere e da respirare. Un museo vivente, dove la natura alpina si racconta attraverso forme, colori e profumi.

Come arrivare:

Da Bormio: direzione nord verso il Monte Reit – accesso da Via Sertorelli (nei pressi della sede del Parco Nazionale dello Stelvio)

Parcheggio: disponibile presso il Giardino Botanico

Accesso: pedonale diretto – percorso adatto a tutti

Apertura: da giugno a settembre

Info: bormio.eu/giardino-botanico-alpino-rezia

Telefono: +39 335 1833119

Email: giardino.rezia@stelviopark.it

Attività: visite guidate gratuite ogni martedì e giovedì alle 10:30 – senza prenotazione



Botanical Garden Alpino Rezia Journey through the scents of the mountain

EN. Summer In Valtellina, a journey through a range of emotions and Botanical Garden Alpino Rezia invites you to slow down and take in the air. Literally. At 1,500 metres above sea level, at the foot of Mount Reit, this natural treasure trove stretches for over 14,000 square metres and is home to more than 2,500 species of plants, flowers and shrubs, many of which are endemic to the Stelvio National Park. Here at altitude the air is enriched with scents that are both intense and pure: it's a sensory experience that awakens memories, emotions and wonder. The sweet aroma of alpine bellflowers, the resinous notes of mountain pine, the scents of wild thyme and mint intertwine with the dry fragrance of flowering mountain herbs. Particularly fascinating is the area dedicated to aromatic and medicinal plants: a small open-air laboratory where you can touch and smell leaves of Alpine sage, yarrow, wormwood, lemon balm and plenty other varieties that have been part of mountain culture and traditional medicine for centuries. The Botanical Garden Alpino Rezia is not just a place to visit: it's a place to savour and breathe. A living museum, where Alpine nature tells its story through shapes, colours and scents.

How to get there

From Bormio: direction north towards Monte Reit - access from Via Sertorelli (near the HQ of the Stelvio National Park)

Parking: available at the Garden

Access: for pedestrians – itinerary suitable for all

Opening: from June to September

Info: bormio.eu/giardino-botanico-alpino-rezia

Telefono: +39 335 1833119

Email: giardino.rezia@stelviopark.it

Activities: guided tours free every Tuesday and Thursday 10:30 – no pre-booking required

IT. ESPLORARE IL GIARDINO CON LO SGUARDO DI UN BOTANICO

- Ogni giovedì dal 19 giugno all'11 settembre – ore 10:30 e 15:30
- Extra luglio e agosto: anche i lunedì, dal 7 luglio al 25 agosto

L'AMARO IN BOCCA

- Mercoledì 13 agosto – ore 17:00
- Visita guidata tematica e degustazione di amari gli Ericini

LABORATORI PER BAMBINI (6-10 ANNI)

- Martedì 17 giugno – Esplorare in tutti i sensi
- Martedì 1, 15 e 29 luglio • 12 e 26 agosto

EN. EXPLORING THE GARDEN THROUGH A BOTANIST'S EYE

- Every Thursday from 19 June to 11 September - at 10:30 and 15:30
- Extra in July and August: also Monday from 7 July to 25 August

HERBAL LIQUEUR TASTING

- Wednesday 13 August - at 17:00
- Thematic guided tours and liqueur tasting with Ericini spirits

LABORATORY FOR CHILDREN (6-10 YEARS)

- Tuesday 17 June – Exploring with every sense
- Tuesday 1, 15 and 29 July • 12 and 26 August

A piedi nudi nel Parco Nazionale dello Stelvio

IT. Nel cuore del bosco del Parco Isola di Santa Caterina Valfurva, un percorso sensoriale di circa 100 metri invita a camminare scalzi su superfici naturali: ciottoli, aghi di pino, sabbia, tronchi, terra e persino un piccolo ruscello. Un'esperienza semplice ma profonda, che stimola la pianta del piede, migliora la circolazione, rafforza le articolazioni e favorisce un senso di connessione con la natura. Ogni passo diventa un esercizio di attenzione: si ascolta il corpo, si percepisce la temperatura, si scopre la trama della terra.

Barefoot in the Stelvio National Park

EN. At the heart of woodland within the Isola di Santa Caterina Valfurva Park, a sensory path of about 100 metres invites you to walk barefoot on natural surfaces: pebbles, pine needles, sand, logs, earth and even in a shallow stream. A simple but intense experience that stimulates the sole of the foot, improves circulation, strengthens the joints and promotes a genuine sense of connection with nature. Every step becomes an exercise in attention: listening to your body, you perceive the temperature, you discover the textures of the earth.



Come arrivare:

Da Bormio: SP29 in direzione Santa Caterina Valfurva (circa 12 km – 20 minuti)

Parcheggio: presso il Parco Isola di Santa Caterina

Accesso: percorso segnalato, adatto anche a famiglie con bambini

Lunghezza: circa 100 metri

Durata: libera

Info: bormio.eu/it/percorso-sensoriale-a-piedi-nudi-nel-parco-isola-di-santa-caterina-valfurva

Contatti Parco: 0342 903300

Email: info.valfurva@bormio.eu

Apertura: da giugno a settembre – ingresso libero

How to get there:

From Bormio: SP29 in the direction Santa Caterina Valfurva (around 12 km – 20 mins)

Parking: near the Parco Isola di Santa Caterina

Access: signposted route, suitable also for families with children

Length: around 100 metres

Duration: as you wish

Info: bormio.eu/it/percorso-sensoriale-a-piedi-nudi-nel-parco-isola-di-santa-caterina-valfurva

Park contact: 0342 903300

Email: info.valfurva@bormio.eu

Opening: from June to September – free entry

Giornate enogastronomiche della tradizione

IT. Tra le esperienze più autentiche che si possono vivere d'estate a Bormio ci sono anche le giornate enogastronomiche della tradizione: appuntamenti in cui il territorio si racconta attraverso sapori, gesti e luoghi carichi di storia. Assaporare i prodotti tipici – formaggi, salumi, vini e altre specialità della Valtellina – significa entrare in contatto con un sapere antico, tramandato di generazione in generazione. A rendere questi momenti ancor più speciali è la cornice: antiche corti private, normalmente chiuse al pubblico, che aprono eccezionalmente le loro porte per accogliere visitatori curiosi. **Info:** bormio.eu



Days of traditional food and wine

EN. Among the most authentic experiences that can be enjoyed during a Bormio summer are the traditional food and wine days: events in which the territory tells its story through flavours, demonstrations and places full of character and history. Tasting typical products - cheeses, cured meats, wines and other specialties of Valtellina - means becoming familiar with ancient know-how, handed down from generation to generation. What makes these moments even more special is the setting: ancient private courtyards, normally closed to the public, which spread their doors open specifically for the occasion, to welcome and engage the curious. **Info:** bormio.eu

Sui sentieri della Grande Guerra tra Stelvio, Gavia e Forni

IT. In Alta Valtellina, l'estate diventa occasione per un viaggio tra storia e natura: i sentieri della Grande Guerra si snodano tra le creste dello Stelvio, i ghiacciai del Gavia e i panorami mozzafiato della Valle dei Forni. Camminare lungo queste vie significa ritrovare trincee, postazioni e baracche, testimoni silenziosi di coraggio e sacrificio. Ma significa anche lasciarsi abbracciare dal paesaggio: vette innevate, vallate verdi, aria sottile e pura. Scopri anche le escursioni del Bicentenario dello Stelvio: stelvio200.bormio.eu

Along the tracks of the Great War Between Stelvio, Gavia and Forni

EN. In upper Valtellina, summer opens up an opportunity for a journey through history and nature: the pathways of the Great War wind along the ridges of the Stelvio, the glaciers of the Gavia and the breathtaking views of the Valle dei Forni. A trek along these trails will mean coming across trenches, lookout positions and shacks, silent witnesses of courage and sacrifice. But you'll also be embraced by the landscape itself: snow-capped peaks, the greenest of valleys and subtle, pure mountain air. Discover the Stelvio Bicentennial hikes: stelvio200.bormio.eu



Credits: Alberto Urbani

Where: Stelvio National Park – on the slopes of Stelvio, Gavia and Valle dei Forni

Info: bormio.eu/it/sui-sentieri-della-grande-guerra-tra-stelvio-gavia-e-forni

How to get there:

By car: From Milan SS36 as far as Colico, then SS38 towards Bormio

Parking advised:

- Passo dello Stelvio
- Santa Caterina Valfurva (for la Valle dei Forni)

Access to the pathways:

- Well signposted itinerary (CAI)
- Excursions with medium to challenging height differential
- Trekking footwear and appropriate technical clothing recommended
- Options for guided tours with local experts

IL SENSO DEL VINO. LA MOSTRA PER I SENSI, NEL CUORE DELLA VALTELLINA

THE SENSE OF WINE AN EXHIBITION FOR THE SENSES, AT THE HEART OF VALTELLINA

Tirano e Media Valtellina



a cura di SARA MISSAGLIA

IT. In Valtellina il vino non si beve soltanto: si ascolta come una storia, si respira come il vento tra i filari, si sfiora come la pietra viva dei terrazzamenti. Dal 31 maggio 2025 il Museo Palazzo Besta di Teglio ospita "Il senso del vino", un'esposizione immersiva, inclusiva e multisensoriale dedicata al profondo legame tra il vino e la Valtellina. Il progetto nasce da un'idea che ho condiviso con Giuseppina Di Gangi, sotto la guida di Silvia Biagi, direttrice del Museo. La mostra ha l'ambizione di essere molto più di un'esposizione: propone un viaggio emozionale e sensoriale attraverso un territorio unico, dove ogni pietra, ogni tralcio e ogni bicchiere raccontano una storia antica. In Valtellina il vino è forma di cultura viva, che parla di paesaggio, storia, tradizioni, arte e comunità. Il percorso proposto a Teglio mette in gioco vista, olfatto, tatto, emozioni e gusto nelle diverse aperture serali del Museo in cui sarà possibile degustare i vini. "Il senso del vino" è, a tutti gli effetti, una mostra con i sensi e per i sensi.

EN. In Valtellina wine is not just drunk: it's listened to like a story, breathed like the wind between the vines, caressed like the living stone midst the terracing. From 31 May 2025, the Museo Palazzo Besta in Teglio hosts "Il senso del vino", an immersive, inclusive and multisensory exhibition dedicated to the deep bond between wine and Valtellina. The project grew from an idea I shared with Giuseppina Di Gangi, under the guidance of Silvia Biagi, director of the Museum. But the exhibition aims to be much more than a presentation: it is proposing an emotional and sensorial journey through a unique territory, where every stone, every vine and every glass tells an ancient story. In Valtellina, wine is a form of living culture, which speaks of landscape, history, traditions, art and community. The itinerary awaiting in Teglio brings into play sight, smell, touch, emotions and taste in the various evening openings of the Museum where it will of course be possible to taste the wines. "The sense of wine" is, in every respect, an exhibition with the senses and for the senses.

Il vino dall'interno

IT. Il cuore della mostra è un percorso multisensoriale che coinvolge vista, olfatto e tatto per raccontare il vino valtellinese in modo accessibile e immersivo. Installazioni visive e filmati svelano la varietà dei vitigni locali, i profumi guidano un'esplorazione olfattiva tra note floreali, fruttate e speziate, mentre postazioni tattili permettono di percepire la consistenza del vino. Il percorso è pensato anche per ipovedenti e non vedenti, offrendo un'esperienza inclusiva dal vigneto alla tavola.

Un'esperienza inclusiva

La mostra è pensata per tutte le generazioni e abilità: adulti, bambini, appassionati, neofiti. I più piccoli potranno scoprire il ciclo vitale della vite, il paesaggio terrazzato e la bellezza della Valtellina attraverso attività sensoriali pensate appositamente per loro, mentre gli adulti avranno la possibilità di riflettere sul valore culturale e sociale del vino.

Le degustazioni

A luglio e agosto Palazzo Besta propone percorsi di accoglienza e di scoperta per i turisti e di degustazione dei vini.



Dove:

Palazzo Besta, via Fabio Besta, 8, 23036 Teglio SO

Apertura: fino al 6/01/2026

Gli orari sono gli stessi di Palazzo Besta, da giovedì a domenica dalle ore 9.30 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 16.30.

Per accedervi bisogna acquistare il biglietto d'ingresso a Palazzo:

Intero 5 €

Ridotto (18-25 anni) 2 €

Gratuito minori di 18 anni

The wine from within

EN. At the heart of the exhibition is a multisensory journey that involves sight, smell and touch to tell the story of Valtellina wine in an accessible and immersive way. Installations and visuals explore the variety of local vines, the scents guide an olfactory exploration between floral, fruity and spicy notes, while tactile stations encourage you to appreciate the consistency of the wine. The journey is also designed for the visually impaired and blind, guaranteeing an inclusive experience from the vineyard to the table.

An inclusive experience

The exhibition is designed for all generations and abilities: adults, children, enthusiasts, and newcomers. The little ones will be able to discover the life cycle of the vine, the terraced landscape, and the beauty of Valtellina through sensory activities designed specifically for them, while adults will have the opportunity to reflect on the cultural and social value of wine.

Tastings

In July and August Palazzo Besta proposes welcoming tours of discovery for visitors alongside wine tastings.

Where:

Palazzo Besta, via Fabio Besta, 8, 23036 Teglio SO

Opening: until 6th January

Opening hours are the same as Palazzo Besta:

Tuesday to Saturday, 9:30 AM - 1:00 PM / 2:00 PM - 4:30 PM

To access the exhibition, you must purchase an entrance ticket to the Palazzo:

Full price: €5

Reduced (ages 18-25): €2

Free for visitors under 18

IT. APERITIVI IN MUSICA NEI PALAZZI E LUOGHI STORICI DI TEGLIO

- 26 luglio – Aperitivo a Palazzo Besta in mattinata
- 1° agosto – Aperitivo ai piedi della Torre "De Li Beli Miri", alle ore 18:30, in stile pic-nic chic, musica leggera italiana e vista sulle Prealpi Orobie
- 18 agosto – Aperitivo nel giardino della Biblioteca Piatti Reghenzani con musica dal vivo Jazz-Swing-Blues e finger food.

EN. MUSICAL APERITIFS IN THE HISTORIC PALACES AND SITES OF TEGLIO

- July 26 – Morning aperitif at Palazzo Besta
- August 1 – Aperitif at the foot of the "de Li Beli Miri" Tower at 6:30 PM, in a chic picnic style, with Italian light music and a view of the Orobie Prealps
- August 18 – Aperitif in the garden of the Piatti Reghenzani Library, featuring live Jazz, Swing, and Blues music with finger food

UN'ESTATE DA SENTIRE

THAT SUMMER FEELING

Sondrio



IT. C'è un'energia che anima Sondrio d'estate. La città cambia ritmo: si fa più morbida, più aperta, più disposta a farsi scoprire. Non solo vista, ma vissuta. E in questa estate dei sensi, Sondrio risponde con un programma che parla al corpo e allo spirito, trasformando piazze, vie e corti in spazi di emozione.

EN. There is an energy that invigorates Sondrio in summer. The town changes pace: it mellows a little, becomes more open, more willing to be discovered. Not just seen, but lived. And in this summer of the senses, Sondrio is responding with a programme that speaks both to body and spirit, transforming piazza, streets and courtyards into spaces packed with emotions.

IT. Ogni giovedì sera, il cuore della città si accende: la musica che vibra sotto le stelle, il profumo dei piatti preparati nei locali del centro, i colori caldi dei mercatini, il sorriso di chi balla in Garberia o brinda con un calice di Nebbiolo. L'esperienza è diffusa, multisensoriale. Basta passeggiare tra Piazza Campello e Piazza Garibaldi per sentirsi parte di un racconto collettivo, fatto di voci, sapori, sguardi. A ogni appuntamento si intrecciano linguaggi diversi: la danza che accarezza l'aria, la visita guidata che apre finestre sul passato, il trekking che mette in ascolto il respiro della natura. E poi c'è la sorpresa del cinema all'aperto, il gioco serale dei bambini nei cortili, le incursioni musicali che sanno mescolare swing, folk, blues, rock. Ogni suono, ogni profumo, ogni luce contribuisce a creare un mosaico sensoriale che non si dimentica. Qui l'estate si costruisce giorno dopo giorno, tra cose semplici e momenti inattesi. E ognuno è libero di viverla come vuole: in silenzio davanti a una chiesa antica, in una risata improvvisa durante un flash mob, in una passeggiata sotto le stelle dove la luce rivela segni millenari incisi nella pietra. Sondrio non offre solo eventi: offre una forma di accoglienza diffusa, dove tutto sembra essere al posto giusto per risvegliare i sensi.



EN. Every Thursday evening, the heart of the town lights up: music resonates under the stars, the aroma of dishes prepared in restaurants wafts through the centre, the warm colours of the street markets, the engaging smiles of dancers in Garberia or flamboyant toasts with a glass of Nebbiolo. The entire experience is everywhere, multisensory. Simply make your way from Piazza Campello and Piazza Garibaldi to feel part of a collective story, formed of voices, flavours, exchanges of glances. At every stage different languages happily intermingle: the dance that touches the very air, a guided tour opening windows on the past, long walks that help you appreciate the breath of nature. And then surprises within open-air cinema, evening games of children in courtyards, musical scenarios that embrace swing, folk, blues, and rock. Every sound, scent, light contribute to creating a sensorial mosaic not easily forgotten. Here summer builds day on day, simple matters and unexpected moments too. And everyone is entitled to experience it in their own way: a silent thought in front of an ancient church, excited laughter caught up in a flash mob, along a meander under the stars when the moonlight reveals age-old symbols etched into the stone. But Sondrio does not merely propose events: there's a welcoming consensus within the town, where matters seem to converge to awaken the senses.



IT. Perché ci sono luoghi che si raccontano meglio con un suono, un sapore, una carezza d'aria. E d'estate, Sondrio è uno di questi.

Info: visitasondrio.it



EN. *There are places that are better exposed with a sound, a taste, a whiff of air. And that's Sondrio. In summer.*

Info: visitasondrio.it



VALTELLINA E VALCHIAVENNA: UN TERRITORIO DA VIVERE ANCHE GRAZIE ALL'ECCELLENZA IMMOBILIARE

Tra borghi autentici e un'elevata qualità della vita, Valtellina e Valchiavenna si confermano non solo destinazioni ideali per una vacanza, ma anche luoghi in cui vale la pena vivere o investire in una seconda casa.

In questo contesto si distingue il recente successo dell'Agenzia Immobiliare De Tanti, riconosciuta come la prima della provincia di Sondrio e tra le prime 200 a livello nazionale nella classifica Top Agency 2025 stilata da WikiCasa.



UN RICONOSCIMENTO CHE RACCONTA IL TERRITORIO

Con oltre 45 anni di storia, Immobiliare De Tanti – nata a Chiavenna e attiva in tutta la provincia di Sondrio fino al Lago di Como – è da sempre un punto di riferimento per chi cerca casa in un contesto montano autentico. Il suo posizionamento al 172° posto a livello nazionale conferma la crescente attrattività del territorio e la professionalità di chi lo conosce e lo valorizza ogni giorno.

INVESTIRE DOVE SI VIVE BENE

Sempre più persone scelgono di acquistare o affittare casa in Valtellina e Valchiavenna. Le ragioni? Lavorare in smart working immersi nella natura, vivere una seconda giovinezza lontano dalla città, trasformare una vacanza in una nuova quotidianità. Immobiliare De Tanti, accompagna famiglie, coppie e investitori nella ricerca della casa giusta: dalle baite panoramiche ai casali ristrutturati, dagli appartamenti in centro storico alle ville moderne nei pressi dei comprensori sciistici.



Il riconoscimento ottenuto dall'agenzia guidata da Andrea De Tanti non è solo un premio alla professionalità: è una conferma che Valtellina e Valchiavenna sono territori vivi, desiderati, e sempre più scelti da chi cerca autenticità e bellezza.



**Agenzia Immobiliare
Andrea De Tanti**

Viale Consoli Chiavennaschi, 10, 23022 Chiavenna SO
Telefono: +39 392 6030720 - detanti.it



IL PONTE, IL PASSO, IL BOSCO

LOWER VALTELLINA IN THREE ACTS:
THE BRIDGE, THE PASS, THE FOREST

Bassa Valtellina



a cura di CARLO FOGNINI

Credits: Silvio Speziante

1

VAL TARTANO

Ponte nel cielo
tra Orobie e Lago di Como

2

DAL BITTO AL GIRO

In sella sulla via verticale
del San Marco

3

IL BOSCO

che racconta storie
di fate e gnomi

1

Val Tartano, ponte nel cielo tra Orobie e Lago di Como

IT. Definirlo ponte tibetano è fuorviante, riduttivo ricordarlo come uno dei luoghi più instagrammabili di Lombardia e d'Italia. Il Ponte nel Cielo della Valtartano promette e mantiene un'esperienza mozzafiato, testimoniata da migliaia di visitatori ogni anno. Nato dalla volontà di alcuni tenaci residenti della valle per unire in modo più agevole il borgo di Campo Tartano con il prospiciente alpeggio di Frasnino, evitando di dover percorrere le due sponde della valle anche durante le transumanze, tecnicamente è un ponte tibetano senza funi laterali stabilizzanti, ma è tutt'altro rispetto ad un'attrazione-avventura. È una passeggiata di 234 metri unica e indimenticabile. Sospesi a 140 metri dal fondovalle (dato che all'inaugurazione nel 2018 valse il record europeo per la categoria) sopra l'invaso ENEL di Colombara e la verde incontaminata vallata, giunti al centro del Ponte nel Cielo lo sguardo spazia su un orizzonte che abbraccia il Lago di Como e la sua biforcazione presso la punta di Bellagio, incorniciato da una corona di vette alpine. Dimentichiamo ora lo smartphone, godiamoci la meraviglia naturale in cui siamo immersi. Per i reel e per i selfie c'è tempo alla prossima visita.

Useful info

Departure: Campo Tartano (SO) - parking available

Entry by ticket: by payment, free for children of 14 and under

Opening: every day, all year

Official website: pontenelcielo.it

Info utili

Partenza: Campo Tartano (SO) – parcheggi disponibili in loco

Orari e biglietti: ingresso a pagamento, gratuito per i bambini fino a 14 anni

Apertura: tutti i giorni e tutto l'anno

Sito ufficiale: pontenelcielo.it

Val Tartano. A bridge in the Sky

EN. To call it a Tibetan bridge is somewhat misleading, reductive to regard it as one of the most instagrammable in Lombardy and indeed Italy. The Ponte nel Cielo of Valtartano both promises and delivers a breathtaking experience, appreciated by thousands of visitors every year. Constructed through the ambitions of a number of determined residents to connect the village of Campo Tartano with the Frasnino mountain pastures without having to tackle both valley sides. Technically, yes, it's a Tibetan bridge, without lateral stabilising ropes, but it's anything but a Disney adventure park. It's a unique and unforgettable 234m. stroll. Suspended fully 140 metres above the valley bottom (a European record at its 2018 inauguration), the Colombara reservoir and the immaculate greenery of the valley. From the middle of the Ponte nel Cielo the horizon embraces Lake Como and the fork at Bellagio framed by the imposing Alpine peaks. Leave your smartphone behind, more to appreciate the natural wonders in which we're immersed. Plenty time for selfies - next time!



Dal Bitto al Giro: in sella sulla via verticale del San Marco

IT. Aperto al transito da maggio a settembre, il Passo San Marco attraversa la storia mitteleuropea, le tradizioni valtellinesi e l'epopea rosa del Giro d'Italia. Unisce la Valtellina e la provincia di Bergamo ricalcando la direttrice trans-orobica tracciata sul finire del Cinquecento dalla Via Priula, lungo cui la Serenissima Repubblica indirizzava commerci e missioni diplomatiche verso Coira e il Nord Europa. Testimonianza è, poco sotto lo scollinamento in versante bergamasco, la Ca' San Marco, uno dei più antichi rifugi d'Europa, edificato nel 1593 e che per decenni assolse la funzione di casa cantoniera. La Carovana del Giro, consecutivamente dal 1986 al 1988 e poi ancora nel 2007, affrontò la salita attaccando da Morbegno i 26 km che, con un dislivello di oltre 1700 metri, portano a quota 1991, attraversando gli alpeggi in cui, da eroiche tradizioni casearie millenarie, nasce il Bitto DOP. Il tratto valtellinese mette alla prova i cicloamatori con una pendenza media del 6,5%, riservando gli strappi più significativi nella seconda metà: dopo un tratto di circa 1,5 km a oltre 9% tra la chiesa della Madonna delle Grazie (al 13° chilometro, quota 1145) e il 14° tornante (quota 1270), per 6km la salita addolcisce (4,7%) per poi tornare a superare il 7% tra Valle Pedena e il 15° tornante, facendosi infine più impegnativa fino al passo (2,5 km a pendenza 8,2%). Un profilo che sulla sponda bergamasca si fa ancor più sfidante: i 24 km che da Lenna salgono al San Marco presentano una pendenza media del 7,5%, con gli ultimi 7 km costantemente al di sopra dell'8,3% e picchi oltre il 9,5%.



Info utili

Accesso: il Passo San Marco è percorribile da maggio a settembre, condizioni meteo permettendo. Il versante valtellinese parte da Morbegno, mentre quello bergamasco da Lenna, in Val Brembana.

Per i ciclisti:

Distivello dal lato valtellinese: 1.700 m in 26 km

Distivello dal lato bergamasco: 1.500 m in 24 km

Strada asfaltata ma impegnativa, adatta a ciclisti allenati

Soste consigliate: Madonna delle Grazie, Ca' San Marco,

Albaredo per San Marco

Da non perdere nei dintorni:

Ca' San Marco: uno dei rifugi più antichi delle Alpi, oggi luogo di ristoro e memoria

Porta del Parco ad Albaredo

Itinerari storici sulla Via Priula

From Bitto to the Giro

EN. Open to traffic from May to September, the San Marco Pass embraces Central European history, Valtellina traditions and the legendary pink of the Giro d'Italia. Historically it has united Valtellina and the province of Bergamo, following the same trans-Orobian route charted at the end of the sixteenth century by the Via Priula, along which the Serenissima Republic organised trade and diplomatic missions towards Chur and Northern Europe. This is exemplified just over to the Bergamo side where the Ca' San Marco remains, one of the oldest refuges in Europe, built in 1593 and which for decades served as a roadhouse. The Giro "Caravan", would attack the climb of 26km from Morbegno from 1986 to 1988 and then again in 2007, representing a height differential of over 1700 metres, up to 1991m, crossing mountain pastures where, with their heroic thousand-year-old dairy traditions, Bitto DOP is created. The Valtellina stretch certainly tests cycling enthusiasts with an average gradient of 6.5%, the most significant climbs in the latter section: after a climb of about 1.5km at over 9% between the church of Madonna delle Grazie (at the 13th kilometre, altitude 1145m) and the 14th hairpin bend (altitude 1270), the climb eases a little for 6km (4.7%) before returning to over 7% between Valle Pedena and the 15th hairpin bend, finally becoming more challenging up to the pass (2.5km at an 8.2% gradient). Things become even more challenging on the Bergamo side: the 24km that go up from Lenna to San Marco have an average gradient of 7.5%, with the last 7km constantly above 8.3% and peaking above 9.5%.

Useful Info

Access: il Passo San Marco is passable from May to September weather conditions permitting. The Valtellina side starts from Morbegno while on the Bergamo slope from Lenna in Val Brembana

For cyclists:

Height differential from the Valtellina side: 1,700 m in 26 km

Height differential from the Bergamo side: 1,500 m in 24 km

Asphalt road and challenging, suitable for trained cyclists

Recommended stops: Madonna delle Grazie, Ca' San Marco,

Albaredo per San Marco

Not to be missed in the surrounds:

Ca' San Marco: one of the oldest refuges in the Alps, it remains a fine refreshment spot full of memories

Porta del Parco ad Albaredo

Historical itineraries along the Via Priula

Il bosco che racconta storie di fate e gnomi

IT. La Colmen di Dazio segna, con la sua inconfondibile mole, il passaggio tra la media e la bassa Valtellina. Il paese, da cui trae il nome, è circondato da rigogliosi pendii boschivi che oggi custodiscono anche un luogo in cui poterne respirare uno spirito fiabesco. Ai margini del paese di Dazio, poco oltre la chiesetta di Sant'Anna, grazie ad un gruppo di famiglie locali è nato il Bosco Co Vivo. Traendo ispirazione dalla natura del bosco, con felice estro artistico, hanno iniziato a prendere vita personaggi che rendono ogni camminata una favola a cielo aperto. Tronchi sradicati assumono le fattezze di animali o il volto di gnomi e personaggi dall'aspetto gentile, rassicurante ed ospitale. Sulle pietre sono dipinti folletti, fate, gnomi, la fauna che popola queste zone. Il Bosco Co Vivo si racconta lungo una passeggiata semplice, un anello di meno di mezz'ora, con frequenti grandi panchine antropomorfe che sembrano invitare a sostarvi per iniziare una conversazione. Un luogo particolare che stupisce i bambini, ma che sa conquistare anche i genitori e gli adulti che desiderano abbandonarsi alla fantasia e al sogno. Basta ascoltare quello che queste creazioni, ma potremmo chiamarle davvero creature, vogliono raccontarci: il loro apparire non è stato il semplice frutto di un'esercizio d'arte, perché l'opera degli intagliatori e dei disegnatori ha semplicemente assecondato quanto le materie del bosco già suggerivano di voler divenire. E dopo aver ispirato la mano dei loro forgiatori, ora possono sussurrare la loro storia a tutti i visitatori. Non è magia?



Into the woods: with fairies and gnomes

EN. The mass of la Colmen di Dazio marks unmistakably the passage between middle and lower Valtellina. The town, from which it takes its name, is surrounded by lush wooded slopes that still provide the chance to breathe in its fairy-tale spirit. The Bosco Co Vivo, the inspiration of a group of local families was established on the edge of the town just beyond the little church of Sant'Anna. Drawing from the very nature of the woodland, and with considerable artistic flair, a scenario of "characters" have had life breathed into them, so that every outing becomes an open-air fairy tale. Uprooted trunks take on the features of animals or the faces of gnomes and personalities with a kind, reassuring and hospitable appearance. Stones are painted with elves, fairies, gnomes, the particular fauna that occupies these areas. The Bosco Co Vivo relates its story along a gentle walk, a loop of less than half an hour, with regular large anthropomorphic benches that seem to invite you to stop and start a conversation. A very special place that will amaze any child, but also knows how to bowl over parents and adults happy to abandon themselves to fantasy and dreams. Just listen to what these creations, or perhaps better still, creatures, want to tell us: their appearance was clearly not the simple fruits of artistic exercise - indeed the work of the designers and carvers was informed by the materials of the forest willingly indicating the direction and form that they wished to adopt. And having duly inspired the hands of their attentive creators they can whisper their fantastic stories to young and old alike. How about that for magic!

Useful info

Access: the Bosco Co Vivo is located at the edge of the little town of Dazio in Valtellina, just beyond the little church of Sant'Anna. Reached easily by car from Morbegno (around 15 mins).

The route: is a loop suitable for everyone, gentle and flat, and ideal for families with small children. It takes about 30 mins and there are plenty rest areas. We recommend sensible footwear and comfortable clothing for the outing.

What to bring: a camera or smartphone to capture all the woodland creatures

For visitors:

Consorzio Turistico Porte di Valtellina, tel. 0342 601140

A FIOR DI PELLE

VALCHIAVENNA SENSATIONS

Valchiavenna



1

VAL CODERA

Dove la montagna parla piano

3

IL GIARDINO VALCAVA

profuma di fiori

2

L'ALBA

al Lago del Baldiscio

1

Val Codera: dove la montagna parla piano

IT. In Val Codera non ci si arriva per caso. Ci si arriva a piedi, passo dopo passo, lasciandosi alle spalle la frenesia e i rumori del fondovalle. Un luogo dove il tempo non è scandito dagli orologi ma dal fruscio delle foglie, dal respiro profondo di chi cammina. La Val Codera è una valle sospesa tra cielo e granito, tra il Lago di Mezzola e le alte cime della Valchiavenna, rimasta volutamente senza strade. Per arrivarci bisogna guadagnarsela. Si parte da Novate Mezzola, ai margini settentrionali del lago di Como, e si sale a piedi lungo una mulattiera lastricata, scolpita nella roccia viva. Il percorso si inerpica tra castagni secolari, pareti verticali e scorci vertiginosi, con il dislivello che si fa sentire nelle gambe. Ma è proprio questo cammino a segnare il confine tra il mondo quotidiano e qualcosa di raro: un luogo fuori dal tempo. Quando si arriva a Codera, dopo circa due ore di salita, si ha la sensazione di essere entrati in un altro tempo, in un altro modo di vivere la montagna. Niente auto, nessuna strada, nessun rumore artificiale. Solo un piccolo gruppo di case in pietra, silenziose e solide, adagate su un terrazzo naturale a 825 metri di quota. Pochi residenti, due rifugi accoglienti, un museo etnografico che racconta storie di emigrazione, pastori e bambini che un tempo raggiungevano la scuola solo a piedi. Ma quello che rende davvero unica questa valle è l'esperienza sensoriale che regala. In Val Codera l'udito diventa il senso privilegiato. Qui il silenzio non è vuoto: è pieno di sfumature. Il mormorio del torrente che scende a valle, il vento che piega i larici, il ronzio discreto di un insetto di passaggio. È un silenzio che cura, che rilassa, che ti ricorda quanto sia raro – e necessario – ascoltare davvero ciò che ci circonda. E poi c'è l'olfatto, continuamente stimolato da odori profondi della terra e del bosco. L'escursione può proseguire verso i nuclei alti di Bresciadega e San Giorgio, oppure trasformarsi in un piccolo ritiro di quiete, dormendo in uno dei rifugi della valle.

Val Codera: the mountains breathing life

EN. You don't get to Val Codera by chance. You go on foot, step by step, leaving behind the frenzy and the noise of the valley floor. A place where time is not marked by clocks but by the rustling of leaves, by the deep breathing of those who walk alongside. Val Codera is a valley suspended between sky and granite, between Lake Mezzola and the high peaks of Valchiavenna, which has remained without road access. No accident that. To get there, you have to earn it. You start from Novate Mezzola, on the northern edge of Lake Como, and head up a paved mule track, carved into the living rock. The route winds through centuries-old chestnut trees, vertical walls and dizzying views, with the difference in altitude that makes itself felt in the legs. But it is precisely this path that marks the border between the everyday world and something very rare: a place out of time. When you arrive in Codera, after about two hours of climbing, you have the sensation of having entered another time, another way of experiencing the mountains. No cars, no roads, no artificial noise. Just a small group of stone houses, silent and solid, nestled on a natural terrace at 825 metres above sea level. Few residents, two welcoming refuges, an ethnographic museum that tells stories of emigration, shepherds and children who once reached school only on foot. But what makes this valley truly unique is the sensory experience it offers. In Val Codera, hearing becomes the favoured, vital sense. Here though, the silence is not a void: it is full of nuances. The murmur of the stream that descends into the valley, the wind that bends the larches, the discreet buzz of a passing insect. It is a silence that heals, that relaxes, that reminds you how rare - and necessary - it is to truly listen to what surrounds us. And then there is the sense of smell, continually stimulated by profound odours of the earth and the forest. The excursion can continue up towards the hamlets of Bresciadega and San Giorgio, or become a deserved, quiet retreat, with an overnight in one of the refuges in the valley.

How to get there:

From Milan: SS36 as far as Colico, then direction Chiavenna - exit Novate Mezzola

Parking in town: Pedestrian access only

Ascent time: around 2h - Height differential 700 m

Signposting: CAI, well maintained

Where to sleep and eat:

- Locanda Codera – Refuge with traditional cuisine
- Osteria Alpina – Simple and genuine hospitality

Info:

Sito: valcodera.com

Osteria Alpina: tel. 0343 62037

Ass. Amici Val Codera: tel. 338 1865169



L'alba al Lago del Baldiscio

IT. È l'alba. Quella vera, vista da oltre i duemila metri, quando il giorno si affaccia al mondo e ogni cosa sembra nuova. Siamo al Lago del Baldiscio, nel cuore delle Alpi Lepontine, un angolo nascosto tra la Valle Spluga e la Val Febbraro. Per questa esperienza consigliamo la partenza nel cuore della notte. Il buio avvolge Isola, piccolo villaggio della Valle Spluga, tra Campodolcino e Madesimo. Un totem elettronico consente di acquistare il permesso per transitare lungo la strada consorziale. La destinazione finale è il lago del Baldiscio, ma la strada è già parte della bellezza. La Val Febbraro, che si apre a ovest del paese, è una sorpresa silenziosa. Si sale in auto tra tornanti ordinati fino alle baite di Cà Raseri, dove il nastro d'asfalto lascia il posto a una strada sterrata da percorrere con prudenza, fino a uno dei piccoli parcheggi d'alta quota. Da qui si comincia a camminare. Ci si addentra in un lariceto silenzioso, dove ogni passo è accompagnato da profumi freschi di bosco e dalla sensazione avvolgente dell'umidità mattutina. Il sentiero, ben segnalato, conduce all'alpe Borghetto (1.897 m), dove le baite ancora addormentate fanno da cornice ad un cielo blu cobalto della notte che svanisce. Il sentiero sale tra piccole pietraie e dossi morenici, fino a toccare le rive del lago (2.353 m), specchio d'acqua limpida incastonato tra le cime. Ed è qui che accade la magia. Il cielo a oriente comincia a tingersi di rosa, poi d'arancio, poi d'oro. Il sole ancora nascosto accende i profili delle Alpi Retiche in lontananza: si distinguono le sagome eleganti del pizzo Groppera e del pizzo Stella. A sud, le cime di Barna e Baldiscio si riflettono nell'acqua immobile, che diventa liquido metallo, oro vivo, silenzio che vibra. Accanto alla riva, il nuovo rifugio in attesa di inaugurazione appare come una promessa: semplice, armonico, ben integrato. Il desiderio di fermarsi nasce spontaneo, di restare, di vedere ancora un'altra alba, o magari il cielo stellato della sera.

Sunrise at Lago del Baldiscio

EN. It's dawn. The real one, enjoyed from over two thousand metres, when the day looks out onto the world and everything seems new, vital. We are at Lake Baldiscio, at the heart of the Lepontine Alps, a hideaway between Val Spluga and Val Febbraro. To fully experience this, we recommend setting out in the middle of the night. The final destination may be Lake Baldiscio, but the journey is already part of the beauty. Val Febbraro, which opens out to the west of the town, almost creeps up on you. Silently. You drive up through orderly hairpin bends to the baite di Cà Raseri, where the asphalt road gives way to a dirt track to be tackled with caution, up to one of the small high-altitude parking areas. And from here the walk commences. You head into larch woodland. In silence, where every step is accompanied by the fresh scents of the forest and an enveloping sensation of a sultry morning. The well-marked path leads to alpe Borghetto (1.897 m), where the still-dormant huts frame a cobalt blue sky of the fading night. The path climbs between small scree slopes and moraine features, until it reaches the banks of the lake (2.353 m), a glimmer of crystal clear water nestled between the peaks. And it's right here that the magic begins. The sky to the east begins to turn pink, then orange, then gold. The still obscured sun lights up the profiles of the Rhaetian Alps in the distance: the elegant silhouettes of Pizzo Groppera and Pizzo Stella can be easily picked out. To the south, the peaks of Barna and Baldiscio are reflected in the still water, which becomes liquid metal, living gold, a vibrating silence. Right next to the shore, the new refuge awaiting inauguration appears like a promise: simple, in harmony, quietly integrated. There is a spontaneous desire to stop, to stop everything, to see the next dawn, or at least the evening stars pricking out in the sky above.



Credits: Enrico Minotti

Info utili

Come arrivare: da Isola, nel territorio di Madesimo, acquistare il permesso di transito disponibile presso il totem automatico. Proseguire in auto fino alle baite di Cà Raseri, poi a piedi verso l'Alpe Borghetto e il Lago Grande

Dati tecnici

Quota lago: 2.353 m

Dislivello dal parcheggio: circa 500 m

Tempo di percorrenza: 1h30-2h a seconda del passo

Segnaletica: presente, ben mantenuta

Periodo consigliato:

da giugno a ottobre – l'alba è il momento migliore, ma anche il tramonto regala emozioni.

Useful Info

How to get there: from Isola, in the municipality of Madesimo, purchase the transit permit available at the automatic totem. Continue by car to the Cà Raseri huts, then on foot towards Alpe Borghetto and Lago Grande

Technical data

Lake altitude: 2,353 m

Difference in altitude from the parking lot:

about 500 m

Travel time: 1h30-2h depending on the company

Signposting: present, well maintained.

When to come: Ideally June to October – sunrise is the very best time, but sunset is also magnificent.



Mobili De Stefani

Tutto per il vostro arredamento



Via D. Guanella, 47 - 23020 MESE (SO)

Tel. 0343 43022

mail: mobili@de-stefani.com

www.mobilidestefani.it

Il Giardino Valcava profuma di fiori

IT. Camminare tra i prati degli Andossi è un'esperienza che stimola i sensi prima ancora della mente, specialmente se la visita include il Giardino Alpino Valcava. Sospeso tra i 1800 e i 1900 metri di quota, il Giardino si apre come un anfiteatro naturale affacciato sui due versanti della valle, con una vista che abbraccia le Alpi Retiche e le cime più alte dell'orizzonte. Raggiungibile a piedi dal centro di Madesimo, il giardino è il punto di partenza ideale per un viaggio fatto di odori, suoni, tocchi leggeri e scoperte lente. Qui la natura si esprime nelle sue forme più vive, variegata, sorprendenti. In un'area relativamente contenuta, si alternano undici habitat differenti, ciascuno con la propria voce e il proprio profumo. La biodiversità è straordinaria: oltre 200 specie botaniche, di cui 17 considerate rare, sono state censite e raccontate al visitatore attraverso cartellini e pannelli esplicativi distribuiti lungo il percorso. Non un giardino costruito, ma uno spazio che custodisce la vegetazione endemica nel modo più naturale possibile. La visita al Giardino Alpino Valcava è libera, senza orari. Due costruzioni in legno, una tradizionale e una più recente, raccontano la vita contadina di un tempo, mentre le mucche pascolano sugli Andossi. Valcava non è solo un luogo da vedere: è un luogo da sentire. E magari da percorrere anche in bici, con i tanti itinerari ad anello segnalati da Valchiavenna Bike, che oggi – grazie alle e-bike – sono alla portata di tutti.



Giardino della Valcava: **where the scent of flowers dominates even the mountains**

EN. A stroll through the meadows that make up the Andossi is an experience to stimulate the senses even before the mind, especially if the visit includes the Valcava Alpine Garden. Suspended between 1800 and 1900 metres above sea level, the Garden opens up like a natural amphitheatre overlooking the two sides of the valley, with a view that embraces the Rhaetian Alps and the highest peaks on the horizon. Reachable on foot from the centre of Madesimo, the garden is the ideal starting point for a journey made up of smells, sounds, intimate connections and gentle discovery.. Here nature expresses itself in its most lively, varied, surprising forms. In a relatively modest area, eleven different habitats alternate, each with its own voice and scent. The biodiversity is extraordinary: over 200 botanical species, 17 of which considered rare, have been recorded and brought to the attention of visitors through explanatory panels distributed along the route. Not a constructed garden, but a space that preserves the endemic vegetation in the most natural way possible. A visit to the Valcava Alpine Garden is free, with no time restrictions. Two wooden buildings, one traditional, the other a more recent addition recount stories of peasant life in the past, whilst the cows continue their pasture on the Andossi. But Valcava is not just a place to see: it's a place where you can genuinely feel. And perhaps even to take in on a bike tour along one of the many and varied bike itineraries indicated by Valchiavenna Bike, which thanks to e-bikes nowadays are accessible to virtually everyone.

Useful Info

How to get there:

access from Madesimo or Andossi - along gentle pathways, well signposted

When to come:

ideally from June to September

Flowering:

spectacular blossoms between mid-June and late July

Recommended halts:

Chiesetta di San Rocco - Baitella restaurant

Info utili

Come arrivare: accesso da Madesimo o Andossi – sentieri facili e ben segnalati

Periodo ideale:

da giugno a settembre

Fioriture:

massima esplosione tra metà giugno e fine luglio

Soste consigliate:

Chiesetta di San Rocco – Ristoro Baitella



SOLUZIONI D'ARREDO

Progettazione d'interni
e fornitura mobili
per ogni ambiente
della tua casa

CDC
ARREDI

Via Spluga, 72/E
Dubino (So)_Frazione Nuova Olonio
Tel/Fax +39 0342 687343
Cellulare +39 393 6747548
arredicdc@gmail.com

ELENA
MILANI

Tatto Terra Tempo

Touch, terra, time

a cura di **GABRIELA JACOMELLA**



IT. Entrare nell'atelier di Elena Milani è una sfida per i sensi. O forse sarebbe meglio dire una palestra, un laboratorio. Il primo a sfuggire al controllo è lo sguardo, che si mette a vagare curioso tra strumenti di lavoro e opere in fase di realizzazione, lame di luce che giocano con il legno delle travi e colori mescolati in una tavolozza naturale. L'olfatto, già risvegliato dall'odore di erba e corteccia - ci troviamo in un angolo della Valchiavenna, ai margini del bosco sopra San Cassiano, che sembra sospeso nel tempo - cerca istintivamente di riconoscere le sfumature delle argille e delle terre, dei fiori secchi e... sì, anche dell'aroma di caffè che sale dalla cucina. Siamo in una vecchia casa di famiglia, trasformata in un luogo dove arte e vita, umano e naturale si intrecciano e si fondono senza soluzione di continuità. Il silenzio mette in risalto i piccoli suoni della campagna, le parole assumono un peso diverso. Ci si mette in ascolto, ci si muove con cautela e rispetto. E le mani lottano contro il desiderio di sfiorare le superfici che ci circondano - vasi e ciotole che si trasformano in semi, cretti, figure di luce e ombra, embrioni di un universo primordiale o forse vestigia di un mondo in rovina.

EN. Walking into Elena Milani's studio is a challenge to the senses. Or perhaps it might be better described as a workout space, or a laboratory. One's gaze is the first to escape, setting off to wander curiously across works in progress, tools, shafts of light that play upon the wood of the beams and colours arranged in a natural palette. Then the sense of smell, awakened already by the aroma of grass and bark - we are in a corner of Valchiavenna, on the edge of woodland above San Cassiano, seemingly suspended in time - instinctively tries to recognise the nuances of clay and earth, of dried flowers and... yes, even the aroma of coffee wafting in from the kitchen. We are in an old family home, transformed into a place where art and life, human and natural intertwine and merge seamlessly. The silence emphasises the intimate sounds of the countryside, words take on a different consequence. We listen, moving with caution and respect. And our hands battle against the desire to touch the surfaces that surround us - vases and bowls that are transfigured through seeds, cracks, figures of light and shadow, embryos of a primordial universe or perhaps vestiges of a world in ruins.



IT. Originaria della Valtellina, Milani inizia la sua formazione al liceo artistico di Morbegno, “più di una scuola, una famiglia; lì ho incontrato tantissime persone che mi hanno formato da un punto di vista tecnico” - e prosegue con il corso di scenografia all’Accademia di Brera.

EN. *Originally from Valtellina, Milani began her education at the liceo artistico di Morbegno, “more than a school, a family; I met so many people there who educated me from a technical point of view” - then followed a course of scenography at the Accademia di Brera.*



IT. Qui, dice, ha imparato un elemento fondamentale per ciò che è la sua arte oggi: progettare. “In molti credono che il mio lavoro consista nel sedersi e creare un oggetto. Non è così: prima penso, ricerco, sviluppo, ho sempre in mente dove voglio andare. Anche se poi, certo, le scoperte e le deviazioni ci sono sempre”. La ceramica, ad esempio, fa parte proprio di queste scoperte. “Non è una pratica tradizionale da noi, e io l’ho incontrata veramente per caso. Quando per la prima volta ho visto della terra di Faenza entrare grigia nel forno e uscire rossa, è stato un colpo di fulmine”. La mutevolezza della materia, da vivere con gli occhi, ma anche con le mani. “La ceramica è un mondo vastissimo, ci sono tante tecniche e il ceramista non può conoscerle tutte: c’è chi lavora sulla foggatura a mano, chi con il tornio, chi è specializzato nello smalto... Come il videoartista utilizza i linguaggi multimediali per esprimersi, io devo usare i sensi per toccare, modellare”. E il tatto diventa, a tutti gli effetti, una seconda vista: “Le mani riescono a percepire cose che gli occhi non vedono: spessori, irregolarità, spesso posso verificare che tutto sia corretto attraverso le mani, la vista non basta...” Mentre chiacchieriamo, la tentazione di sfiorare le opere che ci circondano è davvero fortissima. E mentre Milani racconta come ogni argilla abbia il suo “carattere” - ci sono quelle “di bocca buona”, che anche se le maltratti perché stai sperimentando “non

dicono mai niente, non si crepano mai”, e quelle “permalosissime, che se lasci la finestra aperta si spaccano” - ci lasciamo catturare dal fascino delle sue creazioni. C’è la serie delle “Terre” in grès scuro, tagliate a crudo con il coltello e ricucite con filo di ferro - “un lavoro sulla siccità e sulla devastazione dell’ecosistema” - e ci sono le “Ombre”, vasi di terre ferrose dipinte a smalto nero con silhouette di piante e fiori, immagini al negativo di un mondo fragile.

EN. *Here it was that she learned a key element that her art represents today: design. “A lot of people believe that my work consists of sitting down and creating an object. It’s not like that: first I consider, research, develop, but I always have in mind where I want to go. Even if, naturally, discoveries and changes of course always play their part”. Ceramics, for example, form a part of these discoveries. “It’s not a traditional practice here, and I came across it rather by chance. But when I first saw some Faenza clay go into the oven grey and come out red, it was like love at first sight”. The fluidity of the material, evident to the eyes, but more so to the hands. “Ceramics is a vast, open world, with so many techniques and the artist will not know them all: some will work on hand shaping, others using the wheel, and plenty who specialise in enamel. Just as the video artist uses multimedia languages to express himself, I adopt the senses of touch, in order to model”. Hence touch becomes a*

second sight: “Hands can perceive things that the eye cannot see: thickness, inconsistency, I can happily confirm that everything is in shape through the hands, sight is simply not enough”. And as we chat, the temptation to brush fingers lightly against works all around becomes almost irresistible. Milani recounts how each clay has its own “character” - some seemingly “relaxed” - so much so that even if you “abuse” them whilst experimenting “never complain or indeed crack”, and others “very touchy so that should you leave the window open, they break”. Fascinating stuff and we allow a few moments as we take in the real charm of her creativity. There is a series of “Terre” in dark stoneware, cut raw with a knife and sewn back together with wire, “a work on drought and the devastation of the ecosystem” – and there are the “Ombre”, vases of ferrous earth painted in black enamel bearing silhouettes of plants and flowers, contradictory images of a fragile world. There are the “Osse”, exaggerated reproductions of seed capsules: “I am always seduced by nature’s resilience, how it manages to move forward again after winter, roughing up concrete and asphalt” - and we remain fascinated by the spirals, stringing cords, the layering of these tiny cathedrals of life. “Maybe it’s presumptuous, but I like to think that by observing these works, we can understand just how precious is the world around us. And maybe we can stop to think about what we are doing, and what we can do to preserve it.”

IT. Ci sono le “Ossa”, riproduzioni ingrandite delle capsule portasemi: “Mi strega sempre la resilienza della natura, che riesce ad andare avanti dopo l’inverno, spaccando il cemento e l’asfalto” - e noi restiamo affascinati dalle spirali, dalle incordature, dalle lamelle di queste piccole cattedrali della vita. “Forse è presuntuoso pensarlo, ma mi piace pensare che osservando queste opere, ci si possa rendere conto di quanto sia prezioso il mondo che ci circonda. E magari ci si fermi a ragionare su quello che facciamo, e quello che possiamo fare per preservarlo”.

EN. *There are the “Osse”, exaggerated reproductions of seed capsules: “I am always seduced by nature’s resilience, how it manages to move forward again after winter, roughing up concrete and asphalt” - and we remain fascinated by the spirals, stringing cords, the layering of these tiny cathedrals of life. “Maybe it’s presumptuous, but I like to think that by observing these works, we can understand just how precious is the world around us. And maybe we can stop to think about what we are doing, and what we can do to preserve it.”*



IT. Elena Milani ha aperto la sua casa anche a chi volesse cimentarsi con questa forma così materica di arte e creatività, offrendo corsi individuali e di gruppo. L’atelier si può visitare su appuntamento. Informazioni e contatti: www.eleamilani.net

EN. *Elena Milani has also opened up her home to anyone who wants to try their hand at this very material form of art and creativity, proposing individual and group courses. The studio can also be visited by appointment. Info and contact: www.eleamilani.net*



L'LEON
IL TUO CENTRO

**Regala benessere e bellezza.
Inizia con noi il tuo viaggio.**



Scopri il nostro
centro sul sito.

MORBEGNO - CHIAVENNA

**HAIR
STYLIST
L'LEON**

**ES
SI
CA
L'LEON**

MORBEGNO - CHIAVENNA - SONDRIO

LAB

MORBEGNO

**BEAUTY
CENTER
L'LEON**

IT. Il Viaggio della Fiamma Olimpica di Milano Cortina 2026 sarà molto più di una semplice staffetta. Sarà il racconto collettivo attraverso paesi, città e montagne che rappresentano l'anima dell'Italia. Dopo l'accensione a Olimpia, in Grecia, la Fiamma arriverà nel nostro Paese il 4 dicembre 2025 e inizierà un itinerario simbolico di oltre 12.000 chilometri che coinvolgerà ogni provincia italiana. In Valtellina, gli appuntamenti da segnare in agenda sono due: Livigno, che ospiterà la Fiamma il 30 gennaio 2026, sarà anche sede delle competizioni di sci acrobatico e snowboard. Il giorno dopo, il 31 gennaio, sarà Sondrio ad accoglierla con una grande festa di comunità. Ma non solo: anche Bormio (teatro delle gare di sci alpino maschile) e Valdisotto saranno attraversate dal Viaggio, a testimoniare il ruolo strategico delle valli valtellinesi che ospiteranno le prove di sci alpinismo e di sci alpino maschile. Sarà un momento emozionante per tutti, in cui sport, natura e identità locale si fonderanno sotto il segno dei cinque cerchi.

IT. Distese innevate e piste perfettamente battute alle porte di Livigno: un paesaggio alpino incantevole, tra baite isolate e boschi silenziosi, ideale per gli amanti dello sci e della natura.

EN. *Snow-covered slopes and perfectly groomed ski runs at the edge of Livigno: an enchanting alpine landscape with scattered mountain huts and peaceful forests, ideal for ski and nature lovers.*



Il calore della Fiamma

The warmth of the Torch

La Valtellina si prepara a vivere da protagonista i Giochi Olimpici Invernali di Milano Cortina 2026.



Il cuore dei volontari

In the heart of volunteers

Valtellina is preparing to feature large as life in the 2026 Milan Cortina Winter Olympics!



IT. Panorama invernale di Bormio, incastonata tra le Alpi innevate: la vista abbraccia il centro storico e le piste da sci, con le maestose vette del Parco Nazionale dello Stelvio sullo sfondo.

EN. *Winter panorama of Bormio, nestled among the snow-covered Alps: the view encompasses the historic town center and the ski slopes, with the majestic peaks of the Stelvio National Park in the background.*

EN. *The Journey of the Olympic Flame of Milan Cortina 2026 will be much more than a simple relay. More a collective story through countries, towns and mountains that represent the very soul of Italy. Once alight at Olympia in Greece, the Torch will arrive here on 4th December 2025 and set off on its symbolic itinerary of over 12,000 kms that will take in every Italia province. In Valtellina, there are two entries for your diary: Livigno, which is hosting “La Fiamma” on 30th January 2026, will also be the venue for the freestyle skiing and snowboarding competitions. The following day, January 31, Sondrio will welcome it with a huge party within the community. But that's not all: Bormio and Valdisotto will also see the Torch along its Journey, bearing witness to the strategic role of the Valtellina valleys that will be hosting the ski mountaineering events. An exciting time for everyone, in which sport, nature and local identity will merge under the symbol of the five rings.*

TEAM26, I VOLONTARI CHE ACCENDONO I GIOCHI

IT. Dietro ogni grande evento, ci sono le persone. Milano Cortina 2026 cerca 18.000 volontarie e volontari pronti a vivere da protagonisti l'emozione delle Olimpiadi e Paralimpiadi invernali. Con il programma Team26, si apre la possibilità per giovani e adulti – anche della provincia di Sondrio – di mettersi in gioco, conoscere culture diverse e contribuire all'accoglienza di atleti e visitatori da tutto il mondo.

Diventare volontari significa diventare ambasciatori dell'ospitalità italiana. Per candidarsi basta aver compiuto 18 anni entro il 1° novembre 2025, conoscere l'italiano o l'inglese, e garantire la disponibilità per almeno 9 giorni non consecutivi. Le candidature si presentano sul sito **team26.milanocortina2026.org**, dove è possibile anche indicare la propria preferenza per le attività pre-Giochi. Un'occasione unica per chi ama la montagna e vuole viverla in una cornice straordinaria: quella delle Olimpiadi.

TEAM26, THE VOLUNTEERS WHO LIGHT UP THE GAMES

EN. Behind every great “happening” there are people. Milan Cortina 2026 is looking for 18,000 volunteers ready to take in all the excitement of the Winter Olympics and Paralympics - as protagonists. Within the Team26 programme there is a wealth of opportunities for young people and adults to get involved, including in Sondrio, learning about different cultures whilst welcoming athletes and visitors from far and wide. Becoming a volunteer means becoming an ambassador of Italian hospitality.

To apply, you simply need to be 18 years old by November 1, 2025, speak Italian or English, and can guarantee availability for at least 9 non-consecutive days. Application forms can be found on the website **team26.milanocortina2026.org**, where you can indicate your preference for pre-Games activities. A fantastic opportunity for mountain lovers who want to experience them in a genuinely memorable fashion: the one and only Olympics.





Credits: AVAL



Credits: Enrico Minotti

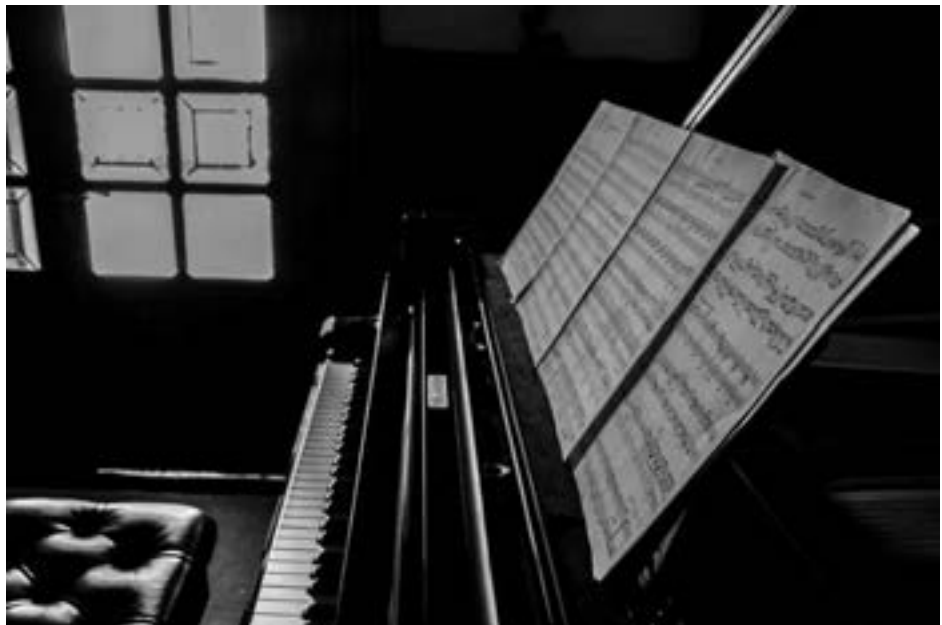
ALTO LAGO DI COMO

200 EVENTI TRA ARTE, STORIA, GASTRONOMIA E SPETTACOLO

UPPER LAKE COMO: 200 EVENTS INCORPORATING ART, HISTORY, GASTRONOMY AND PERFORMANCE



Credits: Enrico Minotti



PROMOREDAZIONALE

IT. L'Alto Lago di Como è pronto a regalare un'estate ricca di emozioni, tra panorami mozzafiato e un calendario di oltre 200 eventi. Nei mesi di luglio, agosto e settembre, il territorio si anima con appuntamenti per tutti i gusti: dalla musica agli spettacoli, dalle sagre ai mercatini, dalle mostre d'arte alle attività sportive all'aria aperta.

EN. *Yes the Alto Lario is proposing a summer full of emotions, breathtaking views hosting a programme of a fantastic range of events. In July, August and September, the territory will come alive with something for all tastes: from concerts to shows, festivals to markets, art exhibitions to outdoor sports activities.*



INFO:

Tra divertimento, cultura e sapori, l'Alto Lario in estate è una meta da non perdere. Partendo dalla **musica**, Gravedona ed Uniti ospita anche quest'anno 3 rassegne musicali:

- sabato 5, 12, 19 e 26 luglio: Music in the Church nella Chiesa di Santa Maria del Tiglio;
- 1, 5, 16, 22 e 29 agosto: Como Lake Alto Lario Music Festival a Palazzo Gallio;
- ogni venerdì dal 5 settembre al 17 ottobre: XXXVIII Pianomaster, sempre a Palazzo Gallio

Sempre a Gravedona ed Uniti si tengono 3 date del Festival Musica sull'Acqua: giovedì 10 luglio e martedì 22 luglio a Palazzo Gallio, mercoledì 16 luglio nella Chiesa di Santa Maria delle Grazie. Per gli amanti della musica elettronica, sabato 12 luglio il porto di Gera Lario ospita il festival Goes to open air, con artisti di spicco. Non mancheranno, durante l'estate, altre serate con musica live e Dj set.



Chi preferisce i sapori locali può vivere le tipiche **sagre locali**, tra cui:

- sabato 12 luglio: Sagra dei Rustii a Germasino (Gravedona ed Uniti);
- sabato 26 luglio: Stazzona Summer Party a Stazzona;
- sabato 16 e domenica 17 agosto: Sagra della Trippa e della Polenta a Dosso del Liro;
- sabato 6 settembre: Vercanitaly a Vercana



Tra le **feste** da non perdere, la Marafibrositona sabato 5 luglio a Gravedona ed Uniti e il 79° concorso delle imbarcazioni illuminate e grande spettacolo pirotecnico sul lungolago di Gravedona ed Uniti il 14 agosto.

Gli appassionati di **mercatini** potranno curiosare tra le bancarelle estive serali:

- ogni mercoledì di luglio e agosto: Dongo (lungolago)
- tutti i giovedì dal 26 giugno al 4 settembre: Domaso (Piazza Madonnina)
- ogni sabato dal 28 giugno al 30 agosto: Gravedona ed Uniti (lungolago)



Per gli amanti del **cinema**, Ciak 7°- Cinema all'aperto propone 5 proiezioni nel chiostro del Convento di Santa Maria delle Grazie a Gravedona ed Uniti. L'**arte** trova spazio con Arte nel vicolo, il 9 e 10 agosto a Gravedona ed Uniti, e con la mostra Arte in Cripta allestita nella cripta di Sant'Antonio, visitabile fino a gennaio 2026 (sempre a Gravedona ed Uniti).

Imperdibili anche le **visite guidate**: Dongo, il museo, l'arte e la storia. Partendo dal Museo della Fine della Guerra sarà possibile partecipare a tour che abbinano la visita al museo a una passeggiata o a un'escursione in barca in Alto Lario. I tour si tengono due o tre volte a settimana, in italiano e in una seconda lingua (inglese o tedesco).



Infine, lo **sport**: domenica 24 agosto torna la tradizionale Regata delle Lucie a Domaso, mentre il 14 settembre è in programma la Cronoscalata al Lago Darenco (Livo). Per chi ama gli sport acquatici, i numerosi centri velici dell'Alto Lario offrono corsi di vela, windsurf e kitesurf per tutti i livelli.

Per scoprire tutti gli eventi dell'Alto Lario: northlakecomo.net

INFO:

A combination of fun, culture and flavours, Alto Lario in summer is clearly not to be missed. Let's start with **music**: Gravedona ed Uniti will be hosting three musical festivals this year.

- saturday 5, 12, 19 and 26 July: Music in the Church nella Chiesa di Santa Maria del Tiglio;
- 1, 5, 16, 22 and 29 August: Lake Como Alto Lario Music Festival at Palazzo Gallio;
- every Friday from 5 September to 17 October: XXXVIII Pianomaster, again at Palazzo Gallio

Still in Gravedona ed Uniti there are 3 dates for your diary: the Festival Musica sull'Acqua: Thursday 10 July and Tuesday 22 July at Palazzo Gallio, Wednesday 16 July at the Chiesa di Santa Maria delle Grazie. For electronic music enthusiasts, on Saturday 12th July the port of Gera Lario will host the Goes to open air festival, with leading artists. There will be further evenings with live music and DJ sets during the summer.



Anyone in search of local **gastronomy** and flavours, however, might consider:

- saturday 12 July: Sagra dei Rustii at Germasino (Gravedona ed Uniti);
- saturday 26 July: Stazzona Summer Party a Stazzona;
- saturday 16 and Sunday 17 August: Sagra della Trippa and Polenta a Dosso del Liro;
- saturday 6 September: Vercanitaly at Vercana.



More **celebrations** to note: the Marafibrositona on Saturday 5 July at Gravedona ed Uniti and the 79th illuminated boat pageant and spectacular fireworks display on the lakeside of Gravedona ed Uniti on 14 August.

Street **market** enthusiasts can wander midst the summer evening stalls:

- wednesdays in July and August: Dongo (lakeside)
- thursdays from June 26 to September 4: Domaso (Piazza Madonnina)
- saturdays from June 28 to August 30: Gravedona ed Uniti (lakeside)



For **cinema** lovers, Ciak 7° - Open-air Cinema is proposing 5 screenings in the cloisters of the Convent of Santa Maria delle Grazie in Gravedona ed Uniti. **Art** finds its very own space too, with Arte nel vicolo, on August 9 and 10 in Gravedona ed Uniti, and with the Arte in Cripta exhibition set up in the crypt of Sant'Antonio, open until January 2026 (also in Gravedona ed Uniti).

Also highly recommended are the **guided tours** of Dongo, museum, art and history..Starting from Museo della Fine della Guerra visitors can enjoy tours that combine a visit to the museum with an outing on foot, or a boat trip in Alto Lario. Tours take place two or three times a week in Italian, English and German.



Finally, **sports**: the traditional Regata delle Lucie returns to Domaso on Sunday 24 August, while the Cronoscalata at Lago Darenco (Livo) is scheduled for 14 September. For lovers of water sports, the numerous sailing centres of Alto Lario offer sailing, windsurfing and kitesurfing courses for all levels. **For further info about summer in the Alto Lario:** northlakecomo.net



Capanna Sciora

Il sogno condiviso / *A shared dream*

IT. C'è un luogo, in fondo alla Val Bondasca, dove il granito si innalza vertiginoso verso il cielo. Qui le giornate iniziano con il profumo dell'aria pura, condiviso con quello del caffè. Nel cuore della Val Bregaglia svizzera, ha riaperto le porte la Capanna Sciora: uno dei rifugi più spettacolari delle Alpi, a 2.118 metri di quota, circondato dalle eleganti cime del gruppo del Badile e della Sciora. Dopo otto anni di chiusura a causa della frana del Pizzo Cengalo nell'agosto 2017,

che aveva distrutto anche il sentiero d'accesso, a luglio 2025 la capanna è tornata a vivere grazie all'entusiasmo e alla determinazione di due giovani rifugisti. Lei è Cinzia Fanconi, cresciuta a Spino, in Val Bregaglia. Lui, invece, si chiama Mauro Cortesi, ed è arrivato quassù direttamente dalla Svizzera Valposchiavo. Insieme hanno scelto di scommettere su un'idea: offrire agli escursionisti non solo un tetto, ma un'esperienza sensoriale autentica.



IT. Dopo otto anni riapre in Val Bregaglia uno dei rifugi più amati dagli escursionisti: la Capanna Sciora, che torna a vivere grazie a due giovani.

EN. After eight years, one of the most appreciated refuges among hikers reopens in Val Bregaglia: the Capanna Sciora, brought back to life thanks to two young, bold people.

EN. There's a place, deep within Val Bondasca, where granite rises dizzyingly towards the sky. Here, days begin with the scent of the purest of air, shared only with that of coffee. At the heart of Swiss Val Bregaglia, the Capanna Sciora has thrown open its doors anew: one of the most spectacular refuges in the Alps, at 2,118 metres above sea level, surrounded by the memorable peaks of the Badile and Sciora groups. After eight years of closure due to the Pizzo Cengalo landslide in

August 2017, which sadly also destroyed the access path, in July 2025 the refuge was back in its rightful place thanks to the enthusiasm and determination of two young refuge keepers. So just who are they? Take a bow, Cinzia Fanconi, who grew up in Spino, Val Bregaglia. And Mauro Cortesi too, who arrived here directly from Valposchiavo in Switzerland. Together they chose to gamble on an idea: to propose to hikers not just an overnight but an authentic sensory experience.

IT. Arrivare alla Capanna Sciora significa immergersi in un mondo sospeso. L'itinerario consigliato è quello che sale da Bondo e, con un dislivello di 1400 metri circa, giunge a destinazione in circa 4-5 ore. Il sentiero si inerpica nel bosco, tra il rumore del torrente Bondasca e il profumo resinoso dei larici e abeti. Il corpo fatica, ma i sensi si svegliano: il suono ritmato dei passi, il respiro profondo, la luce che filtra tra i rami. Poi, quando si esce dalla vegetazione e il granito prende il sopravvento. La capanna appare come un nido arroccato tra le rocce, accogliente, con un fascino austero che si fonde con il paesaggio. Ristrutturata e rinnovata nei servizi, mantiene l'anima semplice di un tempo: una grande stufa a legna, un dormitorio caldo, cibo genuino, silenzio. Il tutto in un contesto dove i rumori artificiali non arrivano e le stelle, di notte, sembrano più vicine.

La Capanna Sciora non è solo una tappa per alpinisti esperti diretti alle vie d'arrampicata: è un luogo in cui rallentare, respirare, ritrovare un contatto profondo con la montagna. È perfetta per chi vuole trascorrere un weekend fuori dal tempo, risvegliandosi all'alba con il suono delle marmotte, attraversando ponti sospesi e contemplando il tramonto che incendia le pareti rocciose. In linea con il tema del nostro numero – dedicato all'estate dei sensi – questo rifugio rappresenta un'esperienza totale: dal tatto ruvido del granito, al suono cristallino dei ruscelli, dal profumo dell'erba di alta quota fino al gusto intenso di una zuppa calda dopo il cammino.

EN. *Turning up at Capanna Sciora means immersing yourself in a world and time seemingly suspended. The recommended itinerary is the one that goes up from Bondo and, with a height differential of around 1400 metres, it takes about 4-5 hours. The path climbs into woodland, taking in the burbling of the Bondasca stream and the resinous scent of the Swiss pines. Restructured and renovated in all facilities, it happily maintains the essence of the past: a large wood stove, warm dormitory, genuine food, and silence. All within a context where silence reigns and the stars, at night, seem almost within touching distance. Capanna Sciora is not just a stop for expert climbers heading to the Badile routes: it's a place to slow down, breathe in, and discover a profound contact with the mountain. Perfect for anyone who wants to spend a timeless weekend, waking up at dawn to the sound of marmots, tackling suspension bridges and contemplating magnificent sunsets that invariably set the granite walls ablaze.*



IT. Cinzia e Mauro, giovani rifugisti della Val Bregaglia e della Valposchiavo, hanno riportato in vita un rifugio, trasformandolo in un luogo di accoglienza autentica.

EN. *Cinzia and Mauro, young hut keepers from Val Bregaglia and Valposchiavo, brought a mountain refuge back to life, turning it into a haven of genuine hospitality.*

INFO
IT. Capanna Sciora capannasciora.ch
Quota: 2.118 m
Accesso: a piedi da Bondo circa 4-5 ore; a piedi dal posteggio in Bondasca su strada a pagamento di circa 3 ore.
Pernottamento: posti in camerata, prenotazione consigliata
Cucina: semplice, locale, genuina
Periodo di apertura: da giugno a fine settembre (in base alle condizioni meteo)
EN. Capanna Sciora – capannasciora.ch
Altitude: 2,118 m
Access: on foot from Bondo (approx. 4–5 hours); on foot from the Bondasca parking area via a toll road (approx. 3 hours)
Overnight stay: dormitory accommodation, reservation recommended
Cuisine: simple, local, and wholesome
Opening period: from June to the end of September (depending on weather conditions)



CROT DA BOND

All'ombra del famoso Pizzo Badile sorge l'incantevole paese di Bondo, a quota 823 metri, formato da case strette e da intricate viuzze acciottolate. Tra il villaggio e i prati che si aprono verso sud, sorge il magnifico Palazzo Salis costruito, assieme all'elegante giardino, tra il 1765 ed il 1774. Abbarbicati alla montagna, sotto immensi castani, ci sono i tipici crotti, i quali fiancheggiano la strada.

Tra questi una tappa immancabile è il Crot da Bond gestito da Francesca e sua nipote Cristina. Crotto tipico bregagliotto con specialità locali, ottima qualità / prezzo.



Il popolare ritrovo estivo presso i crotti di Bondo è aperto da maggio a ottobre, tutti i giorni (chiusura mercoledì) a pranzo e a cena; durante tutta la giornata possibilità di consumare piatti freddi. Vengono organizzate delle serate con musica live, delle grigliate ed eventi culturali. Adiacente al crotto c'è la storica pista di bocce.



Crot da Bond

INFO
Crot da Bond
Via ai Crott 6, 7606 Loc. Promontogno - Bondo, Svizzera
T: 0041 762160961

crot_da_bond_

SGUARDI ROVESCIAI, TRAME CHE RESISTONO

LA CAMERA OBSCURA: UN PUNTO DI VISTA CAPOVOLTO /
THE CAMERA OBSCURA: A TOPSY-TURVY WORLD



PROMOREDAZIONALE

IT. Sul Passo del Bernina, a oltre 2.300 metri di altitudine, lo sguardo incontra un'esperienza inaspettata: un viaggio nella storia della fotografia attraverso una prospettiva completamente nuova. Nel vecchio silo del materiale per lo sgombero neve, trasformato in modo ingegnoso dagli architetti Berth&Deplazes nel 2019, si trova oggi una Camera Obscura unica nel suo genere. All'interno di questa struttura essenziale, un minuscolo foro di appena 20 millimetri lascia filtrare la luce esterna, proiettando sulla parete opposta un'immagine rovesciata dell'imponente paesaggio alpino. Le cime delle montagne appaiono così a testa in giù, sospese in una dimensione tra realtà e illusione, dove l'occhio viene invitato a osservare con nuova meraviglia ciò che è familiare. La visita alla Camera Obscura è un'esperienza sensoriale intensa, che risveglia la vista e invita alla contemplazione. Un momento di silenzio e stupore, immersi nella magia della luce e nella potenza della natura circostante.

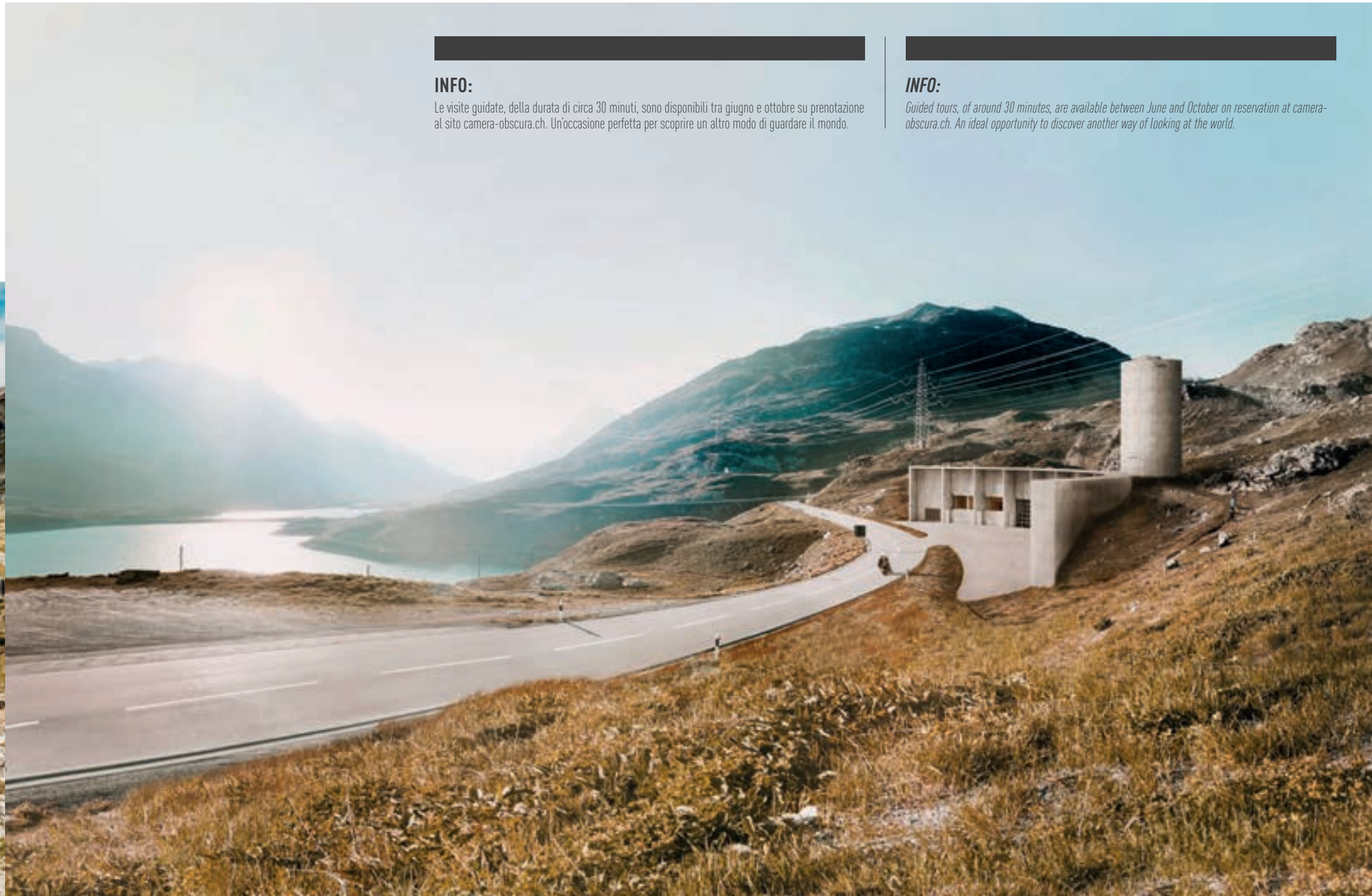
EN. Il Passo del Bernina, at more than 2.300 metres and ones gaze has an unexpected encounter: a journey through the history of photography from a completely new perspective. The old silo, one-time containing matters for snow-removal, was magically transformed by architects Berth&Deplazes in 2019 into a highly original Camera Obscura. Within this simple structure, a tiny hole measuring just 20 millimetres permits external light to filter through, projecting an upside-down image of the impressive Alpine landscape onto the opposite wall. Mountain peaks thus appear upended, suspended almost in a dimension between reality and illusion, where the eye is invited to consider the familiar with new wonder. A visit to the Camera Obscura is an intense sensory experience that re-awakens the sight and invites due contemplation. It encourages moments of silence and wonder, immersed in the magic of light and the power of nature all around.

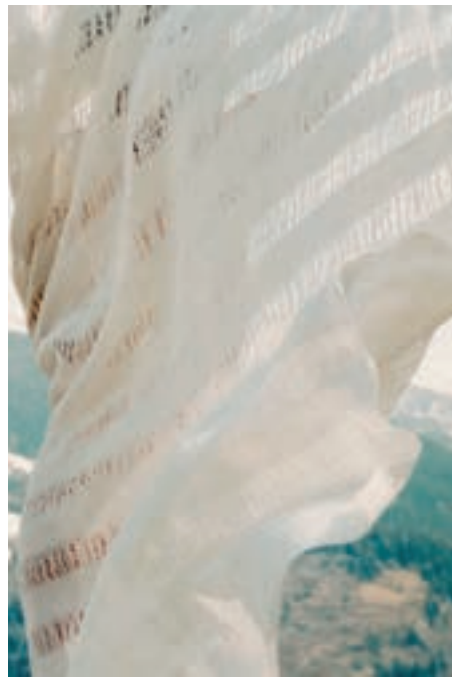
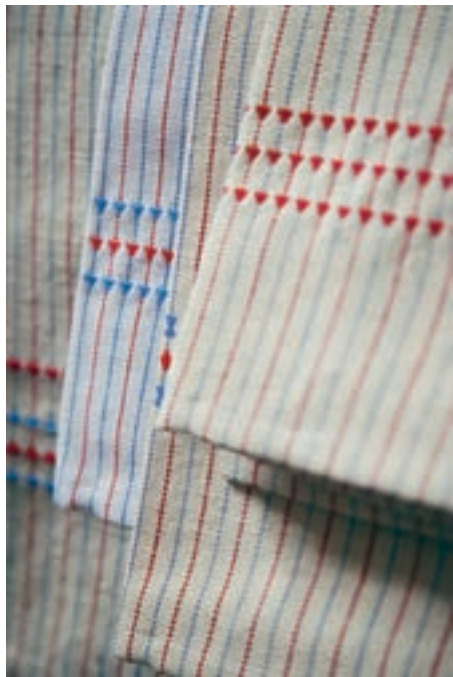
INFO:

Le visite guidate, della durata di circa 30 minuti, sono disponibili tra giugno e ottobre su prenotazione al sito camera-obscura.ch. Un'occasione perfetta per scoprire un altro modo di guardare il mondo.

INFO:

Guided tours, of around 30 minutes, are available between June and October on reservation at camera-obscura.ch. An ideal opportunity to discover another way of looking at the world.





**IL SENSO DEL TATTO TRA I FILI DELLA TRADIZIONE POSCHIAVINA /
THE SENSE OF TOUCH: POSCHIAVO TRADITION IN THREADS**



IT. In un'epoca dominata dalla corsa al fast fashion, dove le mani raramente incontrano qualcosa che non sia stato prodotto in modo industriale a migliaia di chilometri di distanza, c'è un luogo dove il senso del tatto riacquista significato, memoria e valore: la Tessitura Valposchiavo. Fondata nel 1955 per volontà della Pro Grigioni Italiano, questa realtà artigianale è oggi tra le ultime tessiture professionali attive in Svizzera e resiste come filo sottile tra le dita della storia. Nata per contrastare lo spopolamento e salvaguardare un sapere secolare, la Tessitura ha formato generazioni di artigiane e custodito un patrimonio prezioso. I tessuti nascono esclusivamente da fibre naturali: lino, lana, cotone e seta. Materiali scelti con attenzione, privilegiando quando possibili fornitori svizzeri, per ridurre i trasporti e l'impatto ambientale. Le loro decisioni seguono un principio semplice e solido: ciò che dura non va sostituito. Come un tempo, quando i corredi venivano tessuti a mano per accompagnare una persona per tutta la vita, anche oggi l'obiettivo è ambizioso ma chiaro: creare bellezza che resiste al tempo. Toccare un tessuto della Tessitura è un gesto che riconnette con la materia, la natura e con la storia. È sentire sotto le dita la grana del lino, il calore della lana, la morbidezza del lino e della seta. La Tessitura Valposchiavo apre le sue porte ai visitatori dove si può osservare il lavoro delle tessitrici, acquistare direttamente i prodotti o richiedere pezzi unici su misura. Ogni creazione porta con sé il profumo della valle, il sapere di generazioni e il desiderio di durare nel tempo.

INFO:
tessitura.ch

EN. In an era dominated by the dash towards fast fashion, where hands rarely encounter anything that has not been industrially produced thousands of miles away, there is a place where the sense of touch maintains meaning, memory and values: Tessitura Valposchiavo. Established in 1955 at the behest of Pro Grigioni Italiano, this lively artisan company remains one of the last professional weaving mills alive in Switzerland and continues to resist: a tiny thread held in the fickle fingers of history. Founded to combat depopulation and safeguard centuries-old expertise, Tessitura has trained generations of artisan and thus preserved a priceless heritage. Fabrics are made exclusively from natural fibres: linen, wool, cotton and silk. Materials chosen with care, favouring Swiss suppliers whenever possible, to reduce transportation and environmental impact. Decisions are taken following a simple and sound principle: what lasts should not be replaced. Just as in the past when a 'trousseau' (if I may) was hand-woven to accompany someone for a lifetime, today the goal remains ambitious but clear: to create beauty that resists time. Touching a fabric from Tessitura is something that immediately reconnects you with the material, nature and history. Feeling the grain of the linen under your fingers, the warmth of the wool, the softness of the linen and silk. Tessitura Valposchiavo is happy to open its doors to visitors where you can observe the work of the weavers, purchase the products directly or request unique custom-made pieces. Each and every creation will bring with it the scent of the valley, the knowledge of generations and the desire to last over an age.





Diciotto buche

tra i vigneti

Eighteen holes

among the vineyards

a cura di ELENA PREDÀ

IT. Nel corso dei torridi mesi estivi, svolgere attività fisica sembra quasi impossibile. Eppure, in Valtellina esiste un luogo in cui combinare sport, benessere mentale e socialità senza che il caldo abbia la meglio: il Valtellina Golf & Country Club.

EN. *During the scorching summer months, physical activity seems almost out of the question. And yet in Valtellina there is a place where you can combine sport, mental well-being and socialising without the heat getting the better of you: the Valtellina Golf & Country Club.*

IT. Dal 1999 a Caiolo, nei dintorni di Sondrio, è possibile praticare il golf in un contesto naturale ideale per questo sport: un'area pianeggiante nelle strette vicinanze del fiume Adda. Il Club è circondato da zone boschive e vigneti, i quali garantiscono una gradevole frescura e una meravigliosa vista sul paesaggio circostante, entrambe ottime giustificazioni per prendersi una pausa dal gioco. L'ampio campo che si estende lungo la sponda del fiume è stato da poco ampliato, vanta diciotto buche ed è classificato come PAR 71. Il percorso è considerato piuttosto impegnativo proprio per la sua lunghezza, ma il terreno pianeggiante permette a sportivi di tutti i livelli di cimentarsi in questa attività. La presenza di ostacoli e l'alternarsi di buche più corte ad altre più lunghe rendono il gioco sempre stimolante e contribuiscono a regalare un pomeriggio appagante. Il Club di Caiolo offre spazi adeguati sia ai giocatori esperti, sia ai neofiti, i quali possono usufruire di corsi o lezioni private tenute dalla Reale Golf School. Per tutta l'estate sono in programma lezioni di avviamento dedicate ai giovani che desiderino avvicinarsi a questo sport: un'occasione per sfuggire all'afa cittadina, conoscere nuove persone e spendere qualche pomeriggio in un ambiente curato e incoraggiante.

EN. *Since 1999 in Caiolo, near Sondrio, a round of golf in a natural setting ideal for the sport has been an attractive proposition: it's an area on the level in the immediate vicinity of the River Adda. The Club is surrounded by woodland and vineyards, which guarantee both a refreshing ambience and wonderful views of the surrounding landscape, excellent motives for taking a break as your game gently develops. The sweeping course, which stretches out along the banks of the river and has recently been expanded, boasts eighteen holes and is classified as PAR 71. The course itself is considered somewhat challenging due to its length, but the flat terrain allows athletes of all levels to try their hand. Bunkers, obstacles and the alternation of shorter and longer holes make the sport ever-stimulating and contribute to providing a satisfying afternoon. The Club di Caiolo provides plenty space for both accomplished golfers and indeed beginners, who can take advantage of courses or private tuition organised by the Reale Golf School. Throughout the summer, introductory lessons are available for youngsters who wish to try out the sport: here's an opportunity to escape the heat of the city, meet new people and spend enjoyable afternoons in a well-designed, attractive and relaxing environment.*

ELENA PREDÀ

Elena Preda ha studiato storia dell'arte all'Università Cattolica di Milano e lavora come operatrice culturale per Pro Grigion Italiano, sezione Bregaglia. È curiosa, sempre attenta ai dettagli e ha una passione particolare per tutto ciò che riguarda la storia, l'arte e la cultura alpina in generale.

Elena Preda studied art history at the Catholic University of Milan and works as a cultural operator for Pro Grigion Italiano, Bregaglia section. She is curious, always attentive to detail, and has a particular passion for everything related to history, art, and Alpine culture in general.



IT. Qualora il gioco dovesse risultare faticoso e fosse necessario recuperare le energie, la Club House, con la sua atmosfera rilassata, potrebbe essere il posto giusto per concludere la giornata. La cucina del Club propone ai propri ospiti le specialità culinarie della tradizione valtellinese, da assaporare a pochi passi dalle piste. Inoltre, la selezione di vini - rigorosamente locali, come si può intuire osservando i terrazzamenti che dominano le montagne circostanti - è ampia e permette di conoscere meglio il territorio attraverso i suoi sapori e profumi. Valtellina Golf & Country Club fa parte del circuito Lake Como Golf Destination che offre agli appassionati di golf la possibilità di abbinare una vacanza riposante all'attività sportiva. Dodici campi dislocati tra il Lario e le valli alpine consentono di muoversi sul territorio tra gioco e passeggiate, grazie anche alla collaborazione di numerose strutture ricettive situate in cinque province lombarde.

EN. *Of course should the game occasionally prove energy-sapping and you need to recharge your batteries, then the Club House itself with its relaxed atmosphere provides the perfect place to round the day off. The Club's kitchen proposes the culinary specialities of the finest Valtellina tradition to be savoured alongside a wide selection of local wines, so you can learn to appreciate the territory - whilst enjoying views of its surrounding vineyards - through its flavours and aromas.*

Valtellina Golf & Country Club forms part of the Lake Como Golf Destination circuit that provides golf enthusiasts with the opportunity to combine a relaxing holiday with sporting activities. Fully twelve courses located between the Lario of Lake Como and the Alpine valleys means you can really appreciate the area through playing and touring, courtesy also of the collaboration of any number of accommodation facilities located within five provinces of Lombardy itself.



Credits: Andrea Murada

GOLF & COUNTRY CLUB

Come arrivare:

Si trova a Caiolo (SO), a circa 10 minuti da Sondrio, facilmente raggiungibile in auto lungo la SS38.

Orari e aperture:

Il campo è aperto tutti i giorni durante la stagione estiva. Si consiglia di prenotare tee time e lezioni in anticipo, soprattutto nei weekend.

Servizi disponibili:

Campo da 18 buche - PAR 71.

Campo pratica, putting green e bunker di allenamento.

Corsi e lezioni individuali con i maestri della Reale Golf School.

Club House con ristorante e terrazza panoramica.

Noleggio attrezzatura e golf cart.

Durante l'estate attivi corsi introduttivi per bambini e ragazzi.

Ristoro:

La Club House propone piatti tipici valtellinesi e una ricca selezione di vini locali.

Contatti e prenotazioni:

Sito: www.valtellinagolf.it

Mail: info@valtellinagolf.it - Tel: +39 0342 211337

Social: @valtellinagolf (Instagram e Facebook)

GOLF & COUNTRY CLUB

How to get there:

Is located in Caiolo (SO) about 10 minutes from Sondrio, easily reachable by car along the SS38.

Opening hours:

The course is open every day during the summer season. It is advisable to book tee times and lessons in advance, especially on weekends.

Facilities available:

18 hole course - PAR 71.

Driving range, putting green and training bunker.

Courses and individual lessons with the instructors of the Reale Golf School.

Club House with restaurant and panoramic terrace.

Equipment and golf cart rental. Introductory courses for children and teenagers are available during the summer.

Refreshments:

The Club House offers typical Valtellina dishes and a rich selection of local wines.

Contacts and reservations:

Sito: www.valtellinagolf.it

Mail: info@valtellinagolf.it - Tel: +39 0342 211337

Social: @valtellinagolf (Instagram e Facebook)



Credits: Andrea Murada

Bormio Golf Club: un'esperienza di bellezza e tecnica

IT. A 1.225 metri di altitudine, il Bormio Golf Club offre un'esperienza unica per gli appassionati di golf: un campo a 9 buche immerso in un paesaggio straordinario, ideale sia per principianti che per giocatori esperti. Progettato dall'architetto Mario Verdieri di St. Moritz, il percorso si sviluppa su prati, mantenendo la conformazione originaria del terreno con ampi gradoni sostenuti da caratteristici muretti a secco. Il campo offre fairway curati, green ben difesi e ostacoli d'acqua che, oltre a rappresentare una sfida tecnica, fungono da serbatoi per l'impianto di irrigazione automatico. Queste caratteristiche rendono il percorso divertente e stimolante, con situazioni di gioco sempre diverse che mettono alla prova le abilità dei golfisti di ogni livello. Il Bormio Golf Club propone corsi individuali e di gruppo tenuti da istruttori qualificati. Situato in Via Giustizia, il Bormio Golf Club è facilmente accessibile e rappresenta un'opportunità imperdibile per vivere il golf in un contesto alpino suggestivo.

EN. Bormio Golf Club - a combination of beauty and technique.

At 1.225 metres, Bormio Golf Club proposes a highly original experience for golf enthusiasts: a 9-hole course immersed in an extraordinary landscape, ideal for both beginners and experts. Designed by the architect Mario Verdieri of St. Moritz, the course extends over meadows that maintain the original conformation of a land characterised by large terraces and dry stone walls. The course features well-groomed fairways, well-defended greens and water hazards that, as well as presenting technical challenges, act as reservoirs for an automatic irrigation system. The result is a fun and stimulating golf challenge, with ever-fluent circumstances that test the skills of players of all levels. Bormio Golf Club offers individual and group courses led by qualified instructors. Located in Via Giustizia, the Club is easily accessible and represents an fantastic opportunity to experience golf in a seductive Alpine setting.



INFO:

bormiogolf.com



Golf Training Area di **Livigno**: il golf ad alta quota per tutti

IT. Nel cuore delle Alpi, a 1.816 metri di altitudine, Livigno offre un'esperienza unica per gli appassionati di golf: la Golf Training Area, il campo pratica più alto d'Europa. Questa struttura, aperta da giugno a settembre, si estende su 10.000 metri quadrati e include un'area pitch and putt, un driving range di 250 metri e tre green di diversa difficoltà, ciascuno accessibile da tre tee di partenza differenti. La superficie sintetica del campo è progettata per replicare fedelmente le sensazioni dell'erba naturale, permettendo ai giocatori di allenarsi in un ambiente realistico. Che tu sia un principiante o un golfista esperto, hai la possibilità di migliorare la tua tecnica con lezioni individuali o di gruppo tenute da istruttori qualificati, come il professionista PGA Marco Guerisoli. Nella cornice di Plaza Placheda, in via Saroch 1098/a, la Golf Training Area è facilmente accessibile e rappresenta un'opportunità imperdibile per vivere il golf in un contesto alpino mozzafiato. Il noleggio dell'attrezzatura è incluso nel prezzo d'ingresso, rendendo l'esperienza ancora più accessibile.



EN. Golf Training Area at Livigno: golf for everyone on high. At the very heart of the Alps, at 1.816 metres, Livigno offers a unique experience for golf enthusiasts: the Golf Training Area, the highest driving range in Europe. This facility, open from June to September, extends over 10,000 square metres and includes a pitch and putt area, a 250-metre driving range and three greens of varying difficulty, each accessible from three different starting tees.

The synthetic surface of the course is designed to faithfully replicate the

sensations of natural grass, allowing players to train in a realistic environment. Whether a beginner or an expert golfer, you have the opportunity to improve your technique with individual or group lessons taught by qualified instructors, such as PGA professional Marco Guerisoli. In the setting of Plaza Placheda, in via Saroch 1098/a, the Golf Training Area is easily accessible and represents an unmissable opportunity to experience golf in a breathtaking Alpine setting. Equipment rental is included in the entrance fee, making the experience even more attractive.

INFO:

livigno.eu/golf-training-area





INFO:
golfclubmadesimo.com



Golf a **Madesimo**:
l'offerta top
a sei buche



IT. A Madesimo il golf si gioca a 1.600 metri, in uno dei contesti alpini più affascinanti della provincia. Il Golf Club Madesimo propone un percorso a sei buche tecniche (2 par 4 e 4 par 3), ideale per affinare il gioco in un ambiente rilassante e panoramico, ricavato sui pascoli che d'inverno ospitano le piste da sci. La Club House in legno, il campo pratica tra i larici, le marmotte che osservano da vicino i giocatori: ogni dettaglio racconta un'offerta sportiva immersa nella natura. Da giugno a settembre, il club organizza gare, eventi sociali e attività per bambini, rendendo il golf accessibile e coinvolgente anche per principianti e famiglie. Un'esperienza sportiva, ma anche sensoriale: tra il profumo dei prati, l'aria fresca di montagna e il silenzio rotto solo dal colpo della pallina.

EN. Golf on high: 6 holes at Madesimo.

Madesimo hosts a rare golfing experience at 1.600 metres. in one of the most attractive Alpine settings of Valchiavenna. Golf Club Madesimo proposes a technical six-hole course (2 par 4 and 4 par 3), ideal for honing your game in a relaxing and stimulating environment, panoramic and established on the very pastures that in winter host the ski slopes.

Classic wooden Club House, practice ground amongst larch woodland, marmots observing every swing close-up: every little detail declares a sporting opportunity at the heart of Nature. From June until September, the club organises competitions, social events and activities for children, making golf an attractive and engaging proposition even for beginners and families. A sporting experience for sure, but also a sensory one: midst meadow scents, fresh mountain air and a silence broken only by club on ball.

ESTATE DEI SENSI: IL GUSTO AUTENTICO DEL VALTELLINA CASERA DOP NASCE QUI

In Valtellina, ci sono luoghi in cui il gusto non si racconta, si vive. Uno di questi è La Fiorida, agriturismo e azienda agricola d'eccellenza immersa nella quiete della Bassa Valle, tra i profumi dell'erba appena tagliata, le mani esperte del casaro e il profondo legame con la terra.



Qui, ogni giorno, il latte delle vacche di razza Bruna allevate in azienda prende forma nel Caseificio interno, dove si produce il Valtellina Casera DOP con metodo artigianale, secondo una filiera controllata e trasparente. È il Casello 084 a certificare l'origine di un formaggio che non è solo buono: è una fusione armonica di storie, di dedizione e di sapienza tramandata.

Passeggiando tra le stalle, ammirando i gesti del casaro al lavoro, osservando le forme in stagionatura, o sedendosi a tavola nei ristoranti dell'agriturismo, ogni dettaglio diventa un invito ad ascoltare il proprio palato. Un assaggio di Valtellina Casera DOP giovane restituisce la dolcezza del latte fresco, mentre quello più stagionato racconta la profondità del tempo.

La Fiorida propone un'estate da vivere con tutti i sensi, ma è il gusto il vero protagonista. Un gusto che nasce da un equilibrio perfetto tra natura, cura e consapevolezza, e che invita a rallentare, assaporare, riscoprire. Perché in fondo, certi formaggi non si assaggiano. Si ricordano.



INFO

Agriturismo la Fiorida

Via Lungo Adda, 12, 23016 Mantello SO
Telefono: 0342 680846 - lafiorida.com

SENSI VIETATI MA SOLO AI DISTRATTI

SENSES OFF-LIMITS, BUT ONLY FOR THE UNAWARE



a cura di **SILVIA MONTI**

IT. Che odore ha la Valtellina? Può sembrare una domanda bizzarra, oppure scontata, questa. Eppure io me la pongo allegramente, perché ho la mia risposta: la Valle ha un suo proprio particolare odore che non è sempre lo stesso, muta con le stagioni, con il tempo e ha sempre in sé una nota aromatica che non cambia mai. Una traccia inspiegabile che io chiamo aria di casa. Lo so con certezza perché tutte le volte che apro la portiera della macchina, dopo essere stata chiusa nell'abitacolo per un viaggio, lo sento, quell'odore. E sono sicura che, più o meno consapevolmente, siamo in tanti e tante, a sentirlo. Sia tra gli autoctoni, sia tra i furest.

C'è chi sostiene persino che l'aria della Valle è così unica e indispensabile che nessun piatto tipico cucinato altrove, seppure con tutti gli ingredienti doc, possa avere il sapore giusto. Chissà...

Considerando il fatto che l'olfatto è il senso che siamo meno abituati ad ascoltare, partiamo proprio da lui, allora, ovviamente accompagnati dal gusto.

EN. What does Valtellina smell like? Yes, it might seem a bizarre question, or perhaps rather a predictable one. Yet I'm happy to pose it because I have the answer: the Valley does have its own very particular smell, not always the same, and changing with the seasons and time, but at heart there is always a constant aromatic characteristic. Unchanging.

An inexplicable allusion that I call the air of home. I know it for sure because every time I open the car door, after being in the passenger seat for a trip away, I feel it. That smell. And I'm also positive, consciously or perhaps less so, that I'm not the only one. There are plenty of us who feel it. Whether locals or furest.

There are even those who claim that the air of the Valley is so unique and vital that no typical dish cooked from Colico southwards, even with all necessary DOC ingredients, can possibly produce the right flavour. Who's to say...

It would appear that smell is the sense that we are least accustomed to considering, so let's start with it, then naturally enough, combine it with taste.



SILVIA MONTI

Silvia Monti è una "tipica valtellinese atipica," un'espressione che cattura perfettamente la sua personalità e il suo percorso. Docente di lettere, amante delle lunghe camminate in montagna e poeta, Silvia fonde le sue radici con una visione del mondo che emerge in tutte le sue opere. La sua ultima pubblicazione, Persino semplice, edita da Interno Libri, rappresenta una sintesi del suo stile poetico unico: uno sguardo acuto e delicato sulla vita, capace di trasformare anche i momenti più ordinari in riflessioni profonde. Scoprite di più su Silvia e sui suoi lavori visitando il suo sito ufficiale: montiesilvia.com

Silvia Monti is a "typical, atypical Valtellinese," an expression that perfectly captures her personality and her pathway in life. A teacher of literature, lover of long walks in the mountains and poet, Silvia balances her roots with a vision of the world that emerges in all her works. Her latest publication, Persino semplice, published by Interno Libri, represents a synthesis of her unique poetic style: a sharp yet delicate look at life, capable of transforming even the most ordinary moments into profound reflections. Discover more about Silvia and her works by visiting her official website: montiesilvia.com

Api e benessere Talamona



IT. A Talamona è stato aperto il primo **Apiario del benessere**, in collaborazione con l'Associazione Italiana di Apiterapia. Di cosa stiamo parlando? "Si tratta di una struttura di piccole dimensioni, una casetta in legno al cui esterno sono state installate delle arnie ad essa collegate, separate da una rete di sicurezza. All'interno della struttura si può respirare la preziosa aria dell'alveare ricca di resine e oli essenziali, con molteplici proprietà benefiche per problematiche legate all'apparato respiratorio. Si può ascoltare il suono delle api, agevolando il rilassamento completo di mente e corpo e ricevere trattamenti olistici, con l'utilizzo dei prodotti dell'alveare dalle molteplici proprietà."

EN. Bees and wellness. Talamona has seen the opening of the first **Apiary of wellness**, in collaboration with the Associazione Italiana di Apiterapia. So what exactly are we referring to? "It's a small wooden structure with hives connected to its exterior and protected by a safety net. Once within you can breathe in the precious air of the hive itself, rich in resins and essential oils, with a multitude of beneficial properties for problems related to the respiratory system. Listening to the bees facilitates a complete relaxation of mind and body, and there are holistic treatments too using products from the hive with all their desirable properties."

INFO:

apiterapiaitalia.com/portfolio-items/apiario-del-benessere-a-talamona-so/



Birra buona, in tanti sensi Chiuro



IT. In Valle, oltre al conosciuto e blasonato vino, si produce anche dell'ottima birra. Tra i microbirrifici artigianali presenti sul territorio la mia preferenza in assoluto va a quello di **Chiuro**, il **Pintalpina**, per due motivi: la qualità e la varietà delle birre proposte e il fatto che sia un birrificio sociale. "Fondato nel 2014 come cooperativa sociale, Pintalpina non è solo un luogo di produzione di birre ma anche un progetto di vita dedicato all'impiego e alla formazione di giovani con disabilità." Le birre si distinguono per la varietà, l'originalità (ognuna ha un suo nome, in dialetto) e la qualità; quest'anno la Rugen, una dubbel rossa con gradazione al 7,0%, è arrivata seconda nel concorso "Birra dell'anno" indetto da Unionbirrai.

EN. Great beer, in lots of senses. In the Valley, in addition to the much-appreciated quality wines, there is excellent beer production. Among the artisanal microbreweries in the area, my absolute preference goes to the one in **Chiuro**, **Pintalpina**, for two reasons: the quality and range of beers on offer but also the fact that it is a "social brewery." "Founded in 2014 as a social cooperative, Pintalpina is not only a place where beer is produced but also a life project dedicated to the employment and training of young people with disabilities." The beers stand out for their variety, originality (each has its own name, in dialect) and quality; this year the Rugen, a red dubbel with an alcohol content of 7.0%, came in second in the "Beer of the Year" competition organised by Unionbirrai.

INFO:

pintalpina.it



Gusto e passione per il territorio

Campovico

IT. Se siete alla ricerca di annusare e gustare qualche prodotto tipico di qualità e profondamente legato al territorio, consiglio di affidarsi all'Albino, nel suo piccolo e fornitissimo **Retrobottega** - laboratorio del gusto, a **Campovico**. Non mi dilungo oltre: bisogna andar lì per capire di cosa sto parlando. Anche **Dolce in Desco** è una piccola, artigianale eccellenza nel campo della pasticceria: fatevi guidare dall'olfatto, per scegliere.

EN. Taste and passion for the territory. *If you're looking for the scents and taste of typical, local, quality products that are deeply tied to the territory, you could do a lot worse than visit Albino, in his small but well-stocked Retrobottega - a veritable laboratory of taste, at Campovico. I won't say any more: you simply have to go there to understand. But Dolce in Desco is another small and excellent example of artisan produce in the world of pastry: let your sense of smell guide your choice.*

INFO:
retrobottega.shop instagram.com/dolceindesco



Tirata d'orecchie

Spriana

IT. Un amico autoctono mi ha segnalato questa meraviglia: a Spriana, in Valmalenco, tre donne e due asinelli, Maggio e Zoccolo, hanno dato vita all'associazione **I Gipunin**. Le attività proposte ruotano intorno al mondo dell'ortoterapia e della pet therapy ma è lo spirito di fondo che rende unica questa esperienza: il desiderio di far apprendere alle giovani generazioni le peculiarità e i diversi aspetti della sostenibilità ambientale. Le giornate di campo estivo proposte tra giugno e agosto per bambini dai 5 agli 11 anni sono assolutamente da non perdere!

EN. Tugged Ears. *A local friend told me about this marvel: in Spriana, in Valmalenco; three women and two donkeys, Maggio and Zoccolo, breathed life into the association I Gipunin. Activities revolve around the world of horticultural therapy and pet therapy, but it is the underlying spirit that makes this experience unique: the desire to teach the younger generations the peculiarities and different aspects of environmental sustainability. The summer camp days proposed between June and August for children aged 5 to 11 are absolutely not to be missed!*

INFO:
instagram.com/igipunin



Abbracciare gli alberi

IT. "Abbracciare un albero e sentirsi subito meglio. È il principio su cui si fonda la Silvoterapia, un'arte terapeutica basata sul contatto con la natura e già nota ai druidi del mondo celtico e agli antichi romani." Perché non provare? Non costa nulla, bisogna solo scegliersi l'albero giusto, possibilmente in un luogo tranquillo, e lasciarsi andare...

EN. Hugging trees. *"Hugging a tree and feeling better right away. This is the principle on which Silvotherapy is based, a therapeutic art based on contact with nature and already recognised by the Druids of the Celtic world and the ancient Romans." Why not try it? Doesn't cost anything, simply choose the right tree, preferably in a quiet location, and let yourself go...*

Mettere le mani in pasta

Prata Camportaccio / Tirano

IT. È affascinante l'argilla, perché ha un potere tutto suo: ci aiuta a creare partendo da due elementi fondamentali, la terra e l'acqua. A **Prata Camportaccio**, in Valchiavenna, consiglio di visitare l'**atelier di Elena Milani** un'artista che progetta e realizza ceramiche artistiche dedicate all'arredamento d'interni e al giardino e organizza corsi molto interessanti, sul territorio valtellinese. Un'amica autoctona mi segnala, a **Tirano**, l'**Artoteca di Inge Padovani**, che offre diverse esperienze e corsi nel campo dell'illustrazione e dell'espressione artistica.

EN. Getting your hands dirty. *Clay fascinates because it has a power all of its own: it aids our creativity through two fundamental elements, earth and water. At Prata Camportaccio, in Valchiavenna, I recommend visiting Elena Milani's studio, an artist who designs and creates artistic ceramics dedicated to interior design and gardens and organises well-considered courses in the Valtellina area. Another local friend tells me about Inge Padovani's Artoteca in Tirano which offers a range of experiences and courses in the field of illustration and artistic expression. Meditazione del Wesak, 24 april at 20.30, at the Casa delle Associazioni in Via Adua 22 at Sondrio.*

INFO:
elenamilani.net



ingepadovani.eu



Classica, ma non solo...

Ivana Zecca

IT. Alpi sonanti è una rassegna musicale, giunta alla XIII edizione che propone eventi culturali, concerti e spettacoli teatrali-musicali. Ha un'offerta unica, che spazia dal concerto classico al jazz, passa attraverso il genere folk ed etnico, il confronto tra parole e musica, tra musica e danza. La direttrice artistica, **Ivana Zecca**, apprezzata musicista valtellinese che si divide a metà tra Milano e la sua terra, guida questa rassegna con una precisa idea in testa: portare in Valle occasioni di ascolto e di arte che, diversamente, non sarebbero presenti e raggiungere tutto il pubblico possibile, per sensibilizzare, far conoscere e scoprire qualcosa di nuovo. Proprio per questo i concerti e gli eventi, a partire da Agosto, si distribuiscono su tutto il territorio con lo scopo principale, anche, di valorizzare piccoli centri, borghi caratteristici lontani dal turismo consueto. L'offerta è sempre di alta qualità, con un'attenzione unica a gusti e sensibilità differenti. Da qualche hanno la rassegna si apre con un concerto di un artista "pop" particolare: quest'anno ci saranno Alberto Fortis & Sentimental City Band.

EN. Classical, but that's not all... *Alpi sonanti is a musical festival, now in its 13th staging, which serves up cultural events, concerts and theatrical-musical shows. There's something for everyone, ranging from classical concerts to jazz, taking in folk and ethnic genres, whilst considering the relationship between words and music, music and dance. Artistic director, Ivana Zecca, a much-appreciated musician from the Valley who shares her time between Milan and her roots, runs the festival with precision. Her aim is to bring to the Valley as many opportunities for listening and artistry that would not normally be available to the public, hence to reach the more people the better, raise awareness and provide new horizons. For this very reason the concerts and events, beginning in August, will be spread throughout the territory with the additional aim of showcasing small nuclei, characteristic villages some way from standard tourist spots. Always providing art of the highest quality, she remains well aware of differing tastes and sensibilities. The festival tradition is to open with a 'pop' concert: this year the Alberto Fortis & Sentimental City Band will get the show on the road.*

INFO:
seratemusicali.net



IT. Festival, concerti, rassegne: le occasioni non mancano. Il **Rock and Rodes**, "free rock festival" a **Piateda** è giunto alla 27esima edizione. È un appuntamento storico, unico, un'occasione per ascoltare le più importanti band locali insieme a quelle che "vengono da fuori". Anche il **B.Est** rock festival di **Berbenno** è ormai diventato un appuntamento da non perdere. Negli ultimi anni sono aggiunti altri festival, nati per dare spazio a voci nuove (la scena musicale in Valtellina recentemente sta vivendo un momento davvero creativo e interessante) e a proposte originali, radicate nel territorio. Quello che segnalo, qui, sicuramente è parziale, ma ho una certa età e devo fare affidamento sui consigli dei giovani autoctoni che conosco...

L'**Altro Festival**, in **Valmalenco**, propone tre appuntamenti tra luglio e settembre ed è dedicato "ai cammini, all'arte e ai racconti, alla scoperta del nascosto, del piccolo e dell'inconsueto."

Il collettivo sondriese **Perestrojka**, molto attivo nella promozione di musicisti e band local, ha dato vita ad un festival molto particolare ed interessante, che quest'anno avrà luogo il 21/22/23 agosto. Dal 28 luglio al 2 agosto, a Pedesina, in Valgerola, ci sarà una novità, nata dalle menti attente e brillanti di un gruppo di giovani: **Germogli**. Si tratta di un percorso di residenza artistica basato sulla sostenibilità e il contatto con la natura, dove l'ambiente diventa materia viva e le radici — culturali e personali — si intrecciano con nuove forme di espressione, aprendo un dialogo con le tradizioni popolari della Valle. Questa Residenza Artistica è un'opportunità per supportare giovan* artist*, promuovere l'arte locale e creare un ambiente di condivisione artistica e crescita personale, il tutto basato su un approccio co-creativo e multidisciplinare. Il tema della sostenibilità farà da filo conduttore nell'esperienza della residenza: si cercherà di immedesimarsi il più possibile nell'ambiente circostante e utilizzarlo come materiale artistico. Il risultato sarà una mostra-performance multidisciplinare. Se vogliamo invece salire di quota consiglio di dare un'occhiata all'interessantissimo calendario di proposte del **rifugio Zoia** (2000 mt), in Valmalenco: concerti, teatro, incontri con scrittori, enogastronomia. Anche il **rifugio Omio** (2100 mt), in **Valmasino** propone eventi assolutamente originali, per l'estate. Consiglio infine, sempre riguardo ai rifugi, di tenere sott'occhio la pagina del **Falc** (2120 mt), in **Valgerola** per scoprire quali eventi ha in serbo.

EN. Rock & Pop & Festivals, concerts, reviews: *there is no shortage of opportunities. The **Rock and Rodes**, "free rock festival" in **Piateda** has reached its 27th staging. An historic, original event it's a great chance to listen to the most appreciated local bands alongside many others who "come from afar". The **B.Est** rock festival at **Berbenno** has now become an occasion not to be ignored either. Recent years have seen many other festivals grow, conceived to create spaces for new voices (Valtellina's music scene is enjoying a particularly creative period at the moment), to promote original work rooted within the territory.} Incidentally what I'm reporting here is by no means comprehensive so look around.*

Altro Festival, in **Valmalenco**, proposes three events between July and September dedicated "to walks, art and stories, to the discovery of the hidden, the small and the unusual."

The Sondrio-based collective **Perestrojka**, very active in promoting local musicians and bands, is hosting a very special and interesting festival, which this year will take place on August 21/22/23. From 28th July to 2nd August, Pedesina in Valgerola will bear witness to the brainchild of a brilliant group of young people: **Germogli**. It is an artistic residency programme based on sustainability and contact with nature, where the environment becomes living matter and the roots - cultural and personal - intertwine with new forms of expression, opening up a dialogue with the popular traditions of the Valley. An Artistic Residency provides an opportunity to support young artists, promote local art and create an environment of artistic sharing and personal growth, all based on a co-creative and multidisciplinary approach. The theme of sustainability will be a common thread throughout the residency: a key aim is to identify as much as possible with the surrounding environment and use it as artistic material. It will culminate in a multidisciplinary exhibition-performance. But if you'd prefer to enjoy yourself more "on high" then why not consider a particularly appealing programme of events at the **rifugio Zoia** (2000 mt), in **Valmalenco**: concerts, theatre, meetings with writers and of course excellent food/wine. The **rifugio Omio** (2100 mt), in **Valmasino** is also proposing some highly original events during summer. And finally, remaining in refuge territory, keep an eye of the web pages of **Falc** (2120 mt), in **Valgerola** to discover what it has lined up.



INFO:

instagram.com/rockandrodes_

bestrockfestival.it/info

altrofestivalvalmalenco.it/

instagram.com/_perestrojka

lokalino.it/germogli

rifugiozoia.it

rifugioomio.it/eventi-1

rifugiofalc.it/rifugio.html

IT. C'è chi sostiene che non esista e chi vi si affida costantemente: il mio ha due suggerimenti, e lo lascio dire...

The Snookers: il duo morbegnese ha recentemente messo in circolazione il nuovo (spettacolare) album, ha vinto il festival Musicultura ed è pronto per una serie di concerti fuori e dentro la Valle. Il mio consiglio è di andarli - assolutamente - ad ascoltare.

Valtellina Arcobaleno: la neonata associazione lgbtqi+ ha in programma una serie di eventi, incontri, proposte lungo tutto il corso dell'estate. Anche in preparazione al primo Pride Valtellinese a Sondrio, il 20 settembre: seguiteli!

EN. Lots of opinions. There are those who maintain it doesn't exist and others who appear to rely on it: I'll let them speak for themselves...The **Snookers**: the duo from Morbegno has recently released their new (spectacular) album, won the Musicultura festival and is ready for a series of concerts within the Valley and elsewhere. Well worth a listen. **Valtellina Arcobaleno** (Rainbow Valtellina): the newly formed lgbtqa+ association has a series of events, meetings, and proposals planned throughout the summer. Also in preparation is the first Valtellinese Pride in Sondrio, on September 20: follow them!accomplished and experienced "maestro": have a look at the news and events section of the website for info on when you might take in one of the gong bath sessions on offer in different locations in Valtellina.

INFO:

instagram.com/thesnookers

valtellinarcobaleno.it



Achillea

IL FIORE DEI SOLDATI DAI MILLE USI /

YARROW: SOLDIERS' HERB WITH A THOUSAND APPLICATIONS



IT. Si narra che Achille, l'eroe greco protagonista dell'Iliade, curasse le ferite dei suoi compagni d'armi con una pianta dai piccoli fiori bianchi, raccolta nei campi prima di ogni battaglia. Da questa leggenda nasce il nome dell'Achillea, un'erba spontanea che da millenni accompagna l'uomo lungo i sentieri della storia, tra miti e medicina popolare. Nella Valtellina cresce libera nei prati assolati, ai margini dei boschi e nei pascoli d'alta quota, dove in estate colora il paesaggio con i suoi fiori candidi, simili a piccole ombrelle profumate.

Conosciuta anche come "millefoglie" per le sue foglie finemente suddivise, l'Achillea appartiene alla famiglia delle Asteraceae ed è particolarmente apprezzata per le sue virtù digestive, antinfiammatorie e cicatrizzanti. Un tempo non mancava mai nella bisaccia dei pastori e nei giardini dei conventi, dove veniva utilizzata per preparare decotti, impacchi e infusi. Oggi, questa pianta spontanea è riscoperta dagli appassionati di erbe officinali e dai camminatori curiosi, che lungo i percorsi della valle possono riconoscerla grazie al suo profumo aromatico e ai caratteristici fiori bianchi o rosati. Raccoglierla, nel rispetto della natura, significa portare a casa un pezzetto di montagna. Essiccata con cura, l'Achillea

si trasforma in una tisana ideale per depurare l'organismo in primavera o per accompagnare i momenti di relax dopo una giornata di escursione.

In cucina, sorprende per la sua versatilità: con i giovani germogli si possono aromatizzare risotti, burri e frittate. I suoi fiori, invece, vengono talvolta utilizzati per arricchire grappe e liquori artigianali, aggiungendo un tocco alpino dal gusto amaro e persistente. Camminare nei prati valtellinesi e scoprire l'Achillea nel suo ambiente naturale è un modo autentico per avvicinarsi alle tradizioni locali, lasciandosi guidare dai profumi e dai racconti del territorio.

EN. It's said that Achilles, the Greek hero, chief protagonist of Homer's Iliad, healed the wounds of his comrades in arms using a plant with small white flowers, collected in the fields before each battle. From this legend we arrive at the name of Achillea, a natural herb that for millennia has accompanied man along the paths of history, between myths and popular medicine. In Valtellina it grows in abundance in sun-kissed meadows, on the edges of woods and in upper pastures, where in summer it decorates the landscape with its pure white flowers, not unlike small scented umbrellas. Also known as

"millefoglie" for its subtly divided leaves, Achillea belongs to the Asteraceae family and is particularly appreciated for its digestive, anti-inflammatory and healing properties. It was once an ever-present in shepherds' hold-alls, but also in convent gardens where it was used in the preparation of herbal teas, compresses and infusions.

Today, this bountiful plant is being rediscovered by enthusiasts of medicinal herbs and curious hikers, who recognise it easily along the paths of the valley thanks to its aromatic scent and characteristic white or pink flowers. To pick some, always respecting nature of course, is like taking home a little piece of the mountains themselves. Lovingly dried, Achillea will provide an ideal herbal tea to purify the body in spring or to accompany moments of relaxation after a day out hiking.

In the kitchen, it tends to surprise for its versatility: the young shoots can flavour risottos, butter and omelettes, whilst its flowers are sometimes adopted to enrich grappas and artisanal liqueurs, adding an Alpine touch with a bitter and lingering taste. Wandering through the Valtellina meadows discovering the Achillea in its natural environment is a natural way to get closer to local traditions, guided by the scents, tales and history of the region.

Informazioni / Useful information:

IT. Quando raccoglierla: da giugno a settembre, preferibilmente al mattino e in giornate asciutte.

Come si utilizza: i fiori vanno essiccati all'ombra e conservati in barattoli ermetici. Le foglie giovani si possono consumare fresche.

In cucina: ideale per infusi depurativi e digestivi, è utilizzata per aromatizzare grappe o aggiungere un tocco rustico a frittate e risotti.

Conservazione: una volta essiccata correttamente, si conserva fino a un anno. I germogli freschi possono essere congelati.

Precauzioni: da usare con moderazione. In caso di sensibilità cutanea, evitarne l'uso prolungato. Sconsigliata in gravidanza.

EN. When to pick: from June to September, preferably in the morning and on dry days.

How to use: the flowers should be dried in the shade, and stored in airtight jars. The young flowers can be eaten fresh.

In the kitchen: ideal for digestive and purifying infusions, it is also used to flavour grappas or add a rustic touch to omelettes and risottos.

Conservation: once dried properly, it will keep for up to a year. Fresh sprouts can be frozen.

Precautions: use in moderation. If you have sensitive skin, avoid prolonged use. Not recommended during pregnancy.



Chi ha liberato il Gigiat?

What happened to the Gigiat?



racconto di **Giacomo Gandini**
illustrazioni di **Stefania Castelnuevo**

IT. Tra le montagne selvagge della Val Masino, in Valtellina, si racconta da secoli la leggenda del **Gigiat**: un essere gigantesco, metà uomo e metà animale, con il corpo ricoperto di folto pelo e zoccoli da capra al posto dei piedi. Nessuno sa davvero da dove viva, ma si dice che si nasconda nelle grotte più alte, lontano dagli uomini, in armonia con la natura. Quando si fa vedere, lo fa in silenzio, aiutando chi si è perso, per poi sparire tra gli alberi come un'ombra.

Il Gigiat è lo spirito delle montagne, un guardiano antico che protegge i boschi, i torrenti e gli animali. Chi manca di rispetto alla natura potrebbe risvegliare la sua forza e scoprire che, quando si arrabbia, il Gigiat sa farsi temere. Ancora oggi, nelle sere d'inverno, i nonni raccontano ai bambini la storia di questo gigante buono, e qualcuno, salendo in alta quota, giura di aver sentito il rumore dei suoi passi tra le rocce.

EN. In the inhospitable mountains of Val Masino, in Valtellina, the legend of Gigiat has been a familiar tale for centuries: a gigantic being, half man and half animal, with a body covered in thick fur and goat hooves instead of feet. No one really knows where he lives, but it's said that he hides in the uppermost caves, far from men, in harmony with nature. When he shows up, he does so in silence, helping those who are lost, before disappearing again among the trees like a shadow. The Gigiat is the very spirit of the mountains, an ancient guardian who protects the woods, streams and animals. Anyone who shows little respect for nature might well arouse a show of force and discover that, when angry, the Gigiat can become extraordinarily fearsome. Even today, on winter evenings, grandparents tell children the story of this gentle giant, and some, when climbing on high, even swear to having heard the sound of his footsteps among the rocks.

Colpirono il portone di ferro intarsiato nel legno, svegliando dal sonno profondo il conte sognante.

Apri gli occhi nel buio della camera da letto e cercò di accendere una candela scendendo dal letto a baldacchino. Con le dita strette sul manico di cera della luminaria, scese dalla scalinata incespicando sulle pantofole e aprì lui stesso i serramenti sfilando le spranghe e sospingendo la porta della magione. A coloro che attendevano fuori comparve un uomo in vestaglia da notte con sguardo trasognato, dall'interno il conte vide la bestia agganciata da lunghe catene, bendata sugli occhi e controllata da dieci uomini esausti.

Rimase assorto in un lungo momento di contemplazione, desiderando affondare le dita nel manto soffice e riccio del quadrupede. Il cacciatore colse le intenzioni del conte e glielo proibì, adducendo a motivo l'estrema pericolosità dell'animale. "Magnifico", sussurrò chiudendo la vestaglia nel tentativo di ridarsi un tono di fronte alla squadra di rozzi cacciatori e villani che aveva composto per la spedizione.

Li condusse nei sotterranei della villa costruita dai suoi antenati, indicando la cella dove aveva fatto preparare il giaciglio per la bestia. Il tesoriere chiamato dai servi si affacciava per preparare il denaro da consegnare al capo della banda. Alla luce di una lanterna a olio, il conte riuscì a scorgere nuovi dettagli dell'essere rinchiuso. Lunghe corna bianche dal cranio salivano verso l'alto e un muso carnoso e umido soffiava con foga dalle narici. La bocca dell'animale era stata bloccata con una museruola nera forgiata frettolosamente a colpi di martello, in quanto a detta dei guardiani l'animale aveva già tentato di azzannarli. "Soffia fuoco dalla bocca come dicevate?".

I cacciatori si guardarono e muovendo le mani fecero capire che non glielo avevano visto fare e che forse quella parte della leggenda non era vera. Ciononostante erano certi di avere tra le mani il mostro giusto e chiesero di poter riscuotere il pagamento pattuito in quanto senza ombra di dubbio avevano braccato e consegnato alla corte del conte il possente e fuggevole Gigiat.

Il conte tornò ad ammirare l'essere che rimaneva immobile dentro la sua cella nonostante fosse stato liberato dalle catene ma non dalla benda e dalla museruola di ferro.

Colui che aveva bussato al portone si accucciò per contare le monete ammassate in uno scrigno e rifiutò di mettersi al riparo quando una pioggia leggera iniziò a bagnare lo spazio circostante. L'uomo si incappucciò frettolosamente, sentendo su di sé gli sguardi apatici dei servi del conte e quelli stanchi dei suoi uomini che non vedevano l'ora di andarsene. Intorno a loro il bosco notturno liberava dal terreno il caldo assorbito durante il giorno mentre tra un tronco e l'altro ronzii di coleotteri fendevano il buio della radura finendo per scontrarsi sulle teste dei presenti infastiditi.

I cacciatori divisero tra loro le monete e salirono sui carri spronando i cavalli per andarsene e cambiare aria per un po', in attesa almeno che terminasse la grande fiera di paese in programma nei giorni seguenti.

La moglie del conte era stata a suo tempo disturbata dall'affacciarsi del marito per scendere al piano di sotto ma, conoscendone il motivo, sapeva che fino al mattino non si sarebbe rifatto vivo e riprese sonno in fretta. Così andò anche il pranzo al quale l'uomo non si fece vedere, trascorse il pomeriggio e solo allora una punta di gelosia le si insinuò in seno. Odiò istintivamente qualunque creatura quei bracconieri fraudolenti avessero venduto a suo marito, l'ultima di altre stranezze reperite per le valli. Le voci si erano sparse, il conte aveva pagato profumatamente cercatori improbabili ma capaci di consegnargli una scaglia del serpente pallido di Chiavenna, una zanna della Mandragola di Bormio e la pelle sottile e rugosa scuoiata dall'Orco di Teglio. Tutti cimeli conservati nelle segrete e che puntualmente esponeva con fierezza alla fiera estiva attirandosi non poco scherno. Questa volta invece, per la prima volta, sarebbe stato in possesso della bestia vera e propria e, soprattutto, viva.

Lei aveva sempre guardato con sospetto quella ricerca esoterica di stranezze tanto cara al marito e che vedeva come un salasso a opera di lingue affilate e astute. Con questi pensieri scese nei sotterranei. Le scale sempre umide le ricordavano le grotte anguste e stantie dove i genitori tanti anni prima erano soliti stipare le cibarie. Le si strinse la gola ricordando quanto si comprimessero man mano che vi si inoltrava, meandri contorti nei quali temeva di restare sola e perdersi.

Immaginò quale forma avesse il mostro a cui il marito aveva fatto dare la caccia, quale strano sfortunato animale fosse stato scelto per essere abbastanza convincente da ingannare gli occhi.

Rimase spiazzata osservando le corna lisce e bianche come l'avorio, il vello

riccio, bruno e folto, le catene e la museruola scura.

"E' questo?", domandò.

Il conte sedeva di fronte alla bestia, ammirandola.

"È lui", confermò senza voltarsi. "Lo farò esporre domani".

La moglie raggiunse le sbarre e le fu intimato di fare attenzione, di non andare più vicino di quanto fosse lui, ovvero la distanza massima che gli avevano raccomandato i furieri che lo avevano catturato dopo molte ricerche. La donna sedette incrociando le gambe come il conte, cercando gli occhi del Gigiat.

Le iridi marroni erano venate come d'oro, stupefacenti eppure sofferenti, la trappola metallica male assemblata non si limitava a impedire all'animale di muovere la mandibola ma gli entrava in bocca invadendola, saliva e sangue gli gocciolavano sugli zoccoli.

"E dopo l'esposizione? Cosa ne farai?", chiese lei.

"È mio, tornerà a stare qui, dove posso guardarlo".

La donna si commosse e lasciò quel luogo lugubre dove solo il conte pareva stare bene. Dimentico di tutto, non si accorse dell'assenza di lei, non toccò cibo quando i servi lo portarono e rifiutò di spostarsi quando fuori il sole tramontava scivolando sotto il cielo sciolto come cera.

Solo a notte fonda i servi lo raccolsero addormentato da terra e lo issarono in quattro come un baule prezioso. Entrarono nella grande casa salendo le gradinate per la camera da letto e finalmente con perizia ne appoggiarono il corpo sul materasso rimboccandogli premurosamente le coperte. Una volta terminato il compito i servi si ritirarono nei piani inferiori, troppo ciecamente devoti alla figura del conte per accorgersi che il talamo era vuoto per metà.

Spalancò gli occhi mentre l'angoscia gli bruciava l'esofago. Si issò lottando con le coperte che lo intrappolavano mentre la paura gli gonfiava il petto come un pallone. Era stato lontano dal suo Gigiat l'intera notte e sentiva nella carne che qualcosa di terribile era successo. Lo aveva sognato, aveva visto il mostro trasformarsi e uscire dalla sua prigionia per vendicarsi e mettere a lui quella museruola orribile. Cercò la moglie ma non la trovò, lasciò perdere la vestaglia e gridò ai servi di svegliarsi e di cercare la donna. La sua voce rimbombò nei saloni insieme al rumore molle dei piedi scalzi che correvano affannati.

Fuori dal portone il mattino lo accecò e lo infreddolì, strinse i denti e corse nelle segrete spalancando la porta che avrebbe dovuto essere chiusa a chiave. Vide con orrore la cella del Gigiat aperta e desolatamente vuota. Entrò girando intorno nel poco spazio a disposizione e tutto ciò che vide furono delle corna bianche e lunghe deposte a terra accanto al manto bruno appartenuto alla bestia. Lo raccolse tastandolo con le mani, annusandolo e allargandolo. Quando i servi accorsero videro le prove di ciò che era accaduto, i lucchetti delle catene aperti, la museruola rimossa, i lacci intorno al vello e le corna. Guardarono il loro padrone con dispiacere, costretti a comunicargli che anche la moglie era scomparsa. Appoggiatosi al muro, per la prima volta, il conte realizzò davvero cos'era successo e scoppiò in un eccesso di lacrime e risate sotto gli occhi preoccupati dei servi.

"Il Gigiat si è trasformato, ha cambiato forma e ha rapito mia moglie", disse e nessuno osò contraddirlo.

In viaggio verso i monti la donna accarezzò la criniera dell'animale. Nelle pause dal viaggio lo osservava brucare l'erba delle vastità silenziose dell'altura, ruminava con il muso libero dal marchingegno di ferro, gli occhi grandi e castani che non la perdevano mai di vista. Senza un posto dove andare, la donna aveva scelto di tornare sui monti, dalla stessa famiglia dalla quale ancora ragazzina era scappata per scendere nelle città della valle. Cavalcava il mulo a raso, fidandosi della sua gratitudine per averlo liberato.

One particularly quiet night, a group of hunters arrives at the gates of a villa in Valtellina dragging with them a quite extraordinary creature: the Gigiat, legendary mountain creature, half man and half beast. He is chained, blindfolded and muzzled. The Count, a collector of oddities and obsessed with myths, welcomes him and full of excitement, has him locked up in the palace cellars, determined to exhibit him alive at the village fair. He considers him no more than a living trophy, heedless of the animal's pain. His wife, accustomed to her husband's obsessions, observes the new "capture" with detachment but also with growing despair. When she finds herself alone in front of his cell, she sees something profound in the Gigiat's eyes: a wounded soul, a creature imprisoned but at least alive. His muzzle rips into his mouth, blood and saliva drip onto the floor. She is seriously disturbed, and something within her cracks.

During the night, she returns to the cellar, releases the chains and flees together with the Gigiat towards the mountains. The following morning, the Count wakes up in the grip of an inexplicable state of anguish, dashes down to the cellar to find it empty. What remains on the floor is only the curly fleece and the white horns of the Gigiat. He realises that his wife has also disappeared. Almost crazy, he laughs and cries uncontrollably, convinced that the beast has transformed itself and kidnapped her. No-one dares to contradict him. But the truth is elsewhere: it was she who had made the decision. To leave the "golden enclave" that the villa represented, to break from the false existence and go back to her origins, and freedom. On the back of a mule, she caresses the mane of the creature, finally free, its eyes clearly fixed on her. She doesn't know where they are going, but she she's well aware that she has saved him and rediscovered herself at the very same time.



GIACOMO GANDINI

Giacomo Gandini, nato a Tortona nel 1998 e cresciuto in Liguria, è un autore e narratore appassionato di psicologia e arti performative. Dopo il diploma in Storytelling e Performing Arts alla Scuola Holden di Torino, ha continuato gli studi in psicologia per approfondire la comprensione delle dinamiche umane. Vive a Torino, fonte di ispirazione per il suo lavoro creativo. È autore di "Feuerblume: Fiore di fuoco", un romanzo che unisce fantasia e introspezione psicologica, disponibile su Amazon.

*Giacomo Gandini, born in Tortona in 1998 and raised in Liguria, is a young author with a passion for psychology and the performing arts. After studying Storytelling and Performing Arts at the Scuola Holden in Turin, he pursued psychology to deepen his understanding of human dynamics. Now based in Turin, he combines his love for writing with knowledge of human behavior. Giacomo is the author of *Feuerblume: Fiore di fuoco*, a novel blending fantasy and psychological introspection, available on Amazon.*



STEFANIA CASTELNUOVO

Stefania Castelnuevo ha sempre avuto un'anima artistica che l'ha guidata nel suo percorso di vita. Dopo essersi formata al Centro Artiterapie di Lecco, ha dedicato molti anni alla creazione di atmosfere uniche come decoratrice d'interni, plasmando spazi che riflettono la bellezza e l'armonia del suo spirito. Oggi, Stefania intreccia con grazia la conduzione di laboratori di arteterapia con la pittura, esprimendo attraverso il colore e la materia le emozioni più profonde. Vive in Brianza, dove la natura e la luce ispirano ogni suo gesto creativo.

Stefania Castelnuevo has always boasted an artistic soul that has guided her along her life path. After training at the Centro Artiterapie in Lecco, she dedicated many years to creating original and unique ambience as an interior decorator, shaping spaces that reflected the beauty and harmony of her spirit. Today, Stefania elegantly intertwines the conduct of art therapy workshops with painting, expressing the deepest emotions through colour and materials. She lives in Brianza, where nature and light inspire her every creative act.

LA TORTA FIORETTO DI CHIAVENNA SI RINNOVA

ECCO LA NUOVA PROPOSTA DI ROBERTO PASTRY E BAKERY

LA TORTA FIORETTO DI CHIAVENNA, A NEW INITIATIVE FROM ROBERTO PASTRY AND BAKERY



IT. Tra le novità più dolci dell'estate c'è un'eccellenza che profuma di tradizione: la nuova torta fioretto da 270 grammi, firmata dal maestro pasticcere Roberto Moreschi, già pluripremiato in concorsi nazionali e vincitore della Coppa del Mondo del Panettone. La torta fioretto è un dolce soffice e profumato tipico della Valchiavenna, che prende il nome dal fioretto, il fiore del finocchio selvatico, ingrediente distintivo della ricetta. Ad accompagnare questa nuova versione, un espositore da banco dedicato, pensato per offrire ai turisti e agli estimatori di dolci un'ampia scelta di specialità locali: i biscotti di Chiavenna e i "Biscotti del Roby", che vanno ad arricchire la selezione firmata Roberto Pastry e Bakery. Oltre ai biscotti l'espositore ospita sei varianti della torta fioretto: classica, mirtillo, mela,

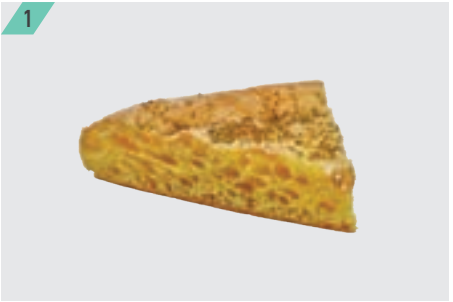
albicocca, fragola e lampone. Un mix di gusto che sintetizza il sapore autentico della Valchiavenna. Già presente in numerosi punti vendita della Valtellina e dell'area milanese, l'espositore è parte di un progetto più ampio, che ha l'obiettivo di promuovere le bontà di Chiavenna e far diventare la torta fioretto un dolce conosciuto e apprezzato in tutta Italia. Roberto Moreschi è da anni un vero ambasciatore della Valchiavenna, portando la sua arte dolciaria nei principali eventi di settore in Italia e all'estero. La sua torta fioretto nasce da una ricerca lunga e appassionata, basata sull'impiego di ingredienti genuini e di altissima qualità, come il fioretto, raccolto a mano a Pianazzola, sopra Chiavenna, e lasciato essiccare al sole. Niente aromi artificiali: solo natura, cura e autenticità.

EN. Amongst the most inspired innovations of summer there is quality which still smacks of tradition: the new torta fioretto da 270 gms, courtesy of master pastry chef Roberto Moreschi, multi-award recipient in national competitions and of course outright winner of the Coppa del Mondo del Panettone. The torta fioretto is a delicate and aromatic dessert typical of Valchiavenna, which takes its name from the fioretto, the wild fennel flower, a very distinctive and vital ingredient. A novel interpretation this one, and rightly features in a counter display designed to offer visitors and any dessert lover a spectacular choice of local specialities: Chiavenna biscuits and "Biscotti del Roby", are mere examples that form only a part of the selection that have the genuine mark of Roberto Pastry and Bakery. Other than the biscuits, the assortment also features fully six variations of the torta fioretto: classic,

blueberry, apple, apricot, strawberry and raspberry. A combination of flavours that encapsulates the authentic nature of Valchiavenna. Available now in diverse outlets both in Valtellina and the Milan area, the presentation forms part of a larger project, which aims to promote Chiavenna's authenticity whilst putting the torta fioretto centre stage: a dessert recognised and appreciated throughout Italy. Roberto Moreschi has been a veritable ambassador of Valchiavenna for many years, bringing his artistry to prestigious events within his field both in Italy and abroad. His torta fioretto is the result of enduring and passionate research, involving the use of genuine, quality ingredients; the fioretto itself, for example, hand-picked in Pianazzola, a village above Chiavenna, then left to dry in the sun. No artificial flavours, thank you: simply nature, scrupulous attention and authenticity.



ROBERTO PASTRY&BAKERY
Via Ugo Cerletti n. 2 Chiavenna (SO)
Tel. 0343 263473
sito: robertomoreschi.it



LAVARTIS: L'ANIMA SELVATICA DEI BOSCHI

LAVARTIS: THE WILD SOUL OF THE WOODS

testo a cura di **GIANLUCA DE FLORIO**
foto di **MICHELE IOSI**



L'estate

IT. L'estate in Valchiavenna e Valtellina, come in ogni stagione, è capace di regalarci dei paesaggi tanto variegati quanto incredibili. Proseguiamo il nostro viaggio alla scoperta di ingredienti antichi e sapori che pochi ricordano. Ci addentreremo tra prati baciati dal sole caldo e umidi boschi bagnati dai temporali nel momento in cui la natura è al massimo della sua vitalità alla ricerca di una pianta che probabilmente, per quanto comune, troverà noi e che affonda le sue radici nella storia di tutto il nord Italia. Parliamo di una pianta selvatica che avvolge segretamente tutti i boschi arrampicandosi su piante e alberi di ogni genere, che abbonda nei fossi e ai bordi dei fiumi e sentieri a cavallo tra la primavera e l'estate: l'*Humulus lupulus*. Si tratta di una specie lianosa chiamata volgarmente Luppolo comune: la parte che ci interessa maggiormente sono i germogli comunemente chiamati Bruscandoli, Revertis (in valtellinese) e Lavartis o Lavertis. Questa pianta è ormai quasi sparita dai nostri piatti pur essendo molto diffusa. Mi sono sempre chiesto se questa abbondanza sul nostro territorio avesse anche a che fare con il passato. Ad esempio Chiavenna è stata per molto tempo "capitale della birra": già all'inizio dell'Ottocento in città sorgevano le prime industrie di birra. Nel periodo in cui la Valchiavenna faceva parte del regno Lombardo-Veneto sotto l'Austria, i maestri austriaci furono stimolati ad aprire le loro fabbriche in zona grazie all'acqua e all'aria buona, ma anche grazie ai crotti, eccellenti frigoriferi per la maturazione della birra. Nel 1844 le fabbriche di birra a Chiavenna erano

quattro e producevano 390 ettolitri di birra. Pochi anni dopo, queste realtà erano più che raddoppiate e producevano il 20% della birra nazionale. La parte di questa pianta che interessa a noi non è il fiore utilizzato nella produzione di birre e liquori, bensì i germogli ovvero i primi 15/20 centimetri di pianta che si trova incredibilmente abbondante sul nostro territorio. Il luppolo selvatico somiglia anche a delle piante considerate tossiche, quindi occorre fare molta attenzione, anche se è facilmente riconoscibile dalla forma delle foglie. Durante la raccolta bisogna accertarsi di scegliere preferibilmente i Lavartis più grossi e di staccarli dal punto in cui iniziano ad essere teneri. Occorre lavorarli rapidamente visto la delicatezza dei germogli, che vanno liberati dalle foglioline (che possono essere seccate e usate nelle miscele di tè) e possono essere mangiati crudi oppure sbiancanti per poco tempo in acqua salata ed essere poi raffreddati in acqua fredda. Già da sempre usati anche nella cucina locale in frittate, zuppe e come accompagnamento al riso come nel classico piatto "ris e revertis" i bruscandoli sono un'erba spontanea dal sapore ottimo, delicatamente amaro e che ricorda gli asparagi verdi. Al loro consumo sono legati anche molti benefici perché ipocalorici e ricchi di vitamine, hanno proprietà tonificanti, rinfrescanti, diuretiche e lassative e sono considerati un buon aiuto per la digestione e per la purificazione del sangue. Negli anni ho sperimentato spesso nella mia cucina l'utilizzo di questo ingrediente particolare. Sono giunto alla conclusione che, come

spesso accade, la semplicità risulta essere la strada migliore per la riuscita di un piatto. Ho utilizzato il Lavartis con delle chitarrine alla farina di canapa (visto che le due piante appartengono alla stessa famiglia botanica), serviti assieme a nido con una salsa all'uovo e della bottarga di luccioperca fatta in casa, oppure un antipasto con lavertis e "orzo nudo delle alpi", del piccolo produttore "Raetia Biodiversità Alpine", leggermente risottato, una spuma di cipolle arrostiti e uovo in camicia.



Mi ritengo fortunato a poter usare questi prodotti veramente a km 0, raccolti con le mie mani. E sono felice nel vedere che sempre più persone apprezzano la strada del "non dimenticare", impegnandosi a salvaguardare e riscoprire queste tradizioni gastronomiche che tanto hanno segnato la storia delle nostre valli.

Summer

EN. Summer in both Valchiavenna and Valtellina has the capacity - as in other seasons - of providing landscapes as diverse as they are astonishing. To continue along our journey in search of age-old ingredients and flavours that few can nowadays remember, we enter sun-kissed meadows and steamy woodland bathed by recent storms. Nature seems at the height of its vast powers yet a modest common plant that has its roots in the history of northern Italy is today's objective. We're talking about a wild plant that envelops itself surreptitiously in woodland by spreading itself on plants and trees of every kind. It's also common in ditches and along the edges of rivers and pathways between spring and summer: *humulus lupulus*. It's a perennial member of the hemp family, commonly known as Hop: the interesting element for us are the shoots commonly called *Bruscàndoli*, *Revertis* (in Valtellina) and *Lavartis* or *Lavertis*.

The plant has now almost disappeared from our dishes despite being very widespread. I have often wondered if its abundance in our territory had something to do with the past. Chiavenna, for example, was known as the "capital of beer" for an age: at the beginning of the 19th century beer production was already taking shape here. In the period in which Valchiavenna was part of the Lombardo-Veneto kingdom under Austria, the Austrian masters were encouraged to open factories in the area thanks to the water and good air, but also c/o the *crotti*, excellent coldstores for maturing beer. In 1844, there were four breweries in Chiavenna, producing 390 hectolitres of beer. A few years later, these establishments had more than doubled and were producing 20% of the national beer. The part of the plant that interests us is not the flower used in the production of beer and spirits, but the shoots or the first 15/20 centimetres. But wild hops resemble plants considered toxic, so you have to be very careful, even though it remains easily recognisable by the shape of its leaves. During collection it's best to choose the largest specimens of *Lavartis* and separate them at the point that they begin to become tender.

Given the delicate nature of the shoots, they must be processed quickly, separated from the leaves (which can be dried and used to prepare tea blends) and consumed raw or blanched briefly in salted water and then cooled.



Used for an age in local cuisine in omelettes, soups and as an accompaniment in rice dishes such as the classic "ris e revertis", *Bruscàndoli* is a wild-growing herb with an excellent flavour, delicately bitter and reminiscent of green asparagus. Their consumption is also linked to a range of beneficial effects as they are low in calories and rich in vitamins, contain toning, refreshing, diuretic and laxative properties and are considered a fine aid for digestion and blood purification. I'm a master of experimentation with it in the kitchen but, as often, have come to the conclusion that - simplicity is best. I've used *Lavartis* with hemp flour *chitarrine* pasta (same botanical family) served together in a nest with an egg sauce and homemade pikeperch *bottarga* (roe), or as an appetiser with "barley nuda delle alpi", from the small producer "Raetia Biodiversità Alpine", subtly risotto-ed, a roasted onion mousse and poached egg. I regard myself extremely fortunate to be able to source and use these marvels at zero km. And I'm delighted that it seems more and more people are adopting the "let's not forget" route, with a view to safeguarding and rediscovering further gastronomic traditions that represent our valley so handsomely.



GIANLUCA DE FLORIO

26 anni, ha origini miste: madre tedesca e padre pugliese, ed è cresciuto in Valchiavenna. Si autodefinisce un "eccentrico chef" e incarna perfettamente la nuova generazione di innovatori alla guida della gastronomia valligiana. Con la sua famiglia, gestisce con orgoglio la rinomata "Villa Giade", elegante ristorante e B&B situato nel cuore di Chiavenna. Oltre alla sua vocazione per la ristorazione, nutre una profonda passione per la cucina tradizionale, la montagna e lo skateboard.

26, has mixed origins: a German mother and a father from Puglia, and he grew up in Valchiavenna. He calls himself an "eccentric chef" and perfectly embodies the new generation of innovators at the helm of the valley's gastronomy. With his family, he proudly runs the renowned "Villa Giade", an elegant restaurant and B&B located in the heart of Chiavenna. In addition to his vocation for catering, he has a deep passion for traditional cuisine, the mountains and skateboarding.

www.sposettipavimentazioni.com



Dal sentiero all'aperitivo la montagna ha il gusto della Bresaola

*The Pathway to aperitif
the mountain snacks
of Bresaola*



TESORI DI GUSTO

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP: PROFILO NUTRIZIONALE

IT. Ricca di proteine nobili, con pochissimi grassi e calorie (appena 76 kcal per 50 grammi), la Bresaola della Valtellina IGP è particolarmente indicata per gli sportivi: aiuta a reintegrare sali minerali e vitamine del gruppo B, indispensabili dopo un'attività intensa.

Proteine nobili: con oltre il 33% di contenuto proteico, è ideale per chi pratica sport o segue una dieta bilanciata.

Basso contenuto di grassi: solo il 2-3% di grassi, tra i salumi più magri in assoluto.

Poche calorie: circa 76 kcal per 50 g, saziante senza appesantire.

Fonte di vitamine del gruppo B: importanti per il metabolismo energetico, in particolare B1, B6 e B12.

Ricca di minerali: apporta zinco, fosforo, potassio e ferro. Perfetta per reintegrare dopo l'attività fisica.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP: NUTRITIONAL PROFILE

EN. Rich in protein, with very few fats and calories (just 76 kcal per 50 grams), Bresaola della Valtellina IGP is particularly suitable for athletes: it helps to replenish mineral salts and vitamin B, essential after intense activity.

High quality proteins: with over 33% protein content, it's ideal for sports lovers or anyone following a balanced diet.

Low fat content: only 2-3% fat, among the leanest cured meats.

Few calories: about 76 kcal per 50 g, satisfying without making you feel heavy.

Source of vitamin B: important for energy metabolism, especially B1, B6 and B12.

Rich in minerals: it provides zinc, phosphorus, potassium and iron. Perfect for replenishing after a physical workout.



IT. Dal pranzo al sacco all'aperitivo, la **Bresaola della Valtellina IGP** è la compagna ideale per chi ama vivere l'estate all'aria aperta, tra sport, escursioni e momenti di convivialità. Leggero, proteico e pronto da gustare, questo salume valtellinese è perfetto per le giornate attive e non solo.

EN. From a picnic lunch to an aperitif, **Bresaola della Valtellina PGI** is the ideal companion for summers spent outdoors, between sports, excursions and good company. Light, protein-rich and ready to eat, this Valtellina cured meat is perfect for whatever sort of day you're planning.



IT. Gli appuntamenti estivi di **APF Valtellina** trovano nella Bresaola un'alleata versatile: dalla **mezza maratona Brooks Stralivigno** del 19 luglio, al **Madesimo Vertical Trail** del 27 luglio, fino alla gara di corsa in montagna **Energy2Run Cancano** del 31 agosto. In queste occasioni, un pasto al sacco ricco di sapore è l'ideale per ricaricare le energie. Versatile e gustosa, la **Bresaola della Valtellina IGP** arricchisce panini creativi e nutrienti in abbinamento ad esempio a **taleggio e pomodorini secchi** o a **mela Golden e Valtellina Casera Dop giovane**. Proposte originali, pratiche e sfiziose, ideali per trasformare ogni pausa in un momento di gusto. Dopo una giornata sui sentieri, perché non concludere con un **aperitivo panoramico**? Oltre 14 milioni

di italiani considerano l'aperitivo un rito irrinunciabile, e la Bresaola della Valtellina IGP trova pieno spazio in questo momento di convivialità. Da provare in **tacos con pesca e stracciatella** o in **rotolini di frittata con pesto e formaggio**, abbinati a **Negroni** o **Spritz**. Eventi come la **Notte Viola a Bormio** del 2 agosto, che trasforma la città in un'atmosfera magica, o il **Concerto all'alba alle Torri di Fraele** il 10 agosto, con il panorama mozzafiato, sono l'occasione perfetta per un aperitivo speciale. Che si tratti di una gara di trail o di un concerto in quota, la **Bresaola della Valtellina IGP** è la compagna ideale per ogni momento dell'estate: leggera, gustosa, autentica. Proprio come la montagna.

EN. Summer events organised by **APF Valtellina** regard Bresaola as a versatile ally: from the **Brooks Stralivigno half marathon** of 19 July, to the **Madesimo Vertical Trail** on the 27th of the same month through to the **Energy2Run Cancano** mountain race on August 31. On all occasions a packed flavoursome lunch is ideal to recharge batteries. Yes, both versatile and tasty Bresaola della Valtellina IGP provides creative and nutritious sandwiches, particularly paired with **taleggio and dried tomatoes** or with **Golden apple and young Valtellina Casera Dop**. Original, practical and imaginative, perfect to turn a short break into moments of pure pleasure. After a day's trekking, why not finish up with a panoramic aperitif? Over 14 million Italians consider the aperitif an essential ritual, and Bresaola della Valtellina PGI can really fit the bill. Try it in **tacos with peach and stracciatella** or in **omelette rolls with pesto and cheese**, accompanied by **Negroni** or **Spritz**. Celebrations like the **Notte Viola a Bormio** on the 2nd August or the **Concerto all'alba alle Torri di Fraele** on the 10th, with its breathtaking panorama are perfect occasions for a special aperitif. Whether a race along the mountain trails, or a concert on high, **Bresaola della Valtellina IGP** is an ideal companion throughout the summer: light, tasty and authentic. Just like the mountains.





BRESAOLE DEL ZOPPO
Energia per ogni tua impresa

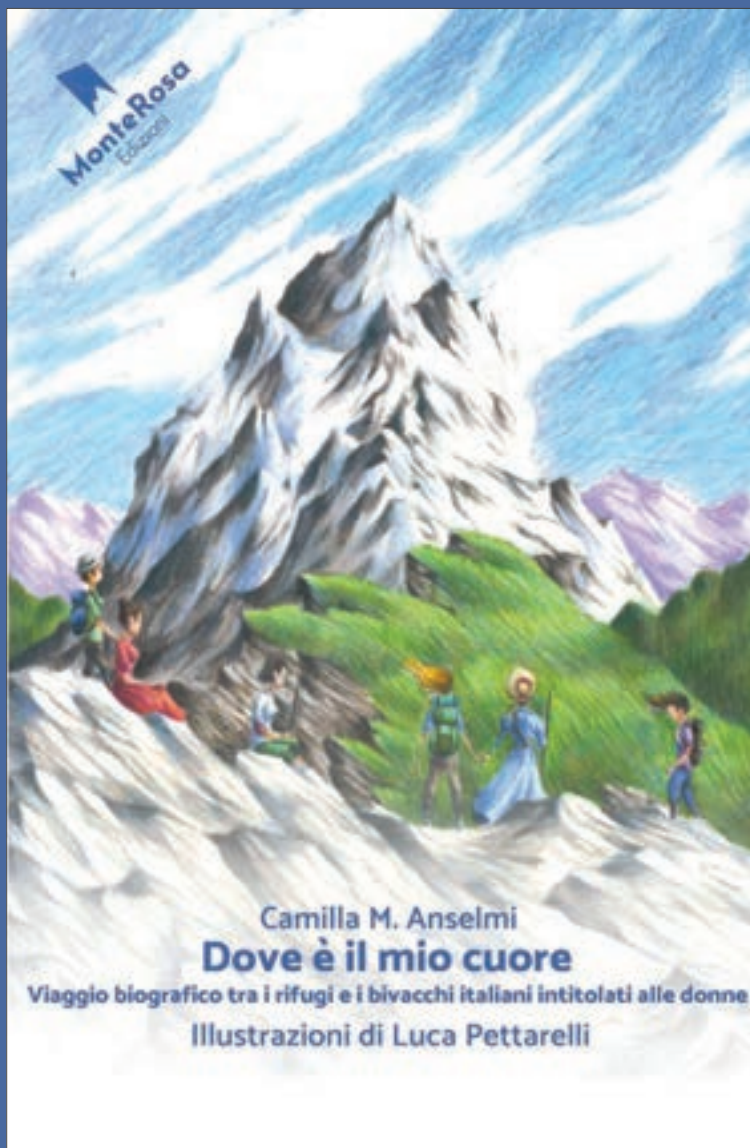
www.delzoppo.it  Seguici su facebook: facebook.com/BresaoleDelZoppo

DOVE È IL MIO CUORE

LE MONTAGNE RACCONTATE DALLE DONNE
WHERE IS MY HEART: MOUNTAINS, THE WOMAN'S VIEW

IT. Ogni rifugio ha un nome. Alcuni evocano vette, altri episodi storici. Altri - pochi - raccontano storie di donne. È da questa consapevolezza che nasce *Dove è il mio cuore*, il nuovo libro di Camilla Maria Anselmi, pubblicato ad aprile 2025 da MonteRosa Edizioni, con le illustrazioni di Luca Pettarelli.

EN. *Every refuge has a name. Some evoke peaks, others historical episodes. And just a few - tell stories of women. And it's from this consciousness that Dove è il mio cuore was inspired, the new book by Camilla Maria Anselmi, published in April 2025 by MonteRosa Edizioni, with illustrations by Luca Pettarelli.*



IT. Il volume raccoglie le biografie delle donne cui sono dedicati una cinquantina tra rifugi e bivacchi sparsi sulle montagne italiane. Un numero esiguo, se confrontato con i circa mille rifugi esistenti nel nostro Paese, ma prezioso: ciascuna intitolazione diventa l'occasione per scoprire vite straordinarie. Tra le protagoniste troviamo partigiane, alpiniste, scienziate, rifugiste o semplici passioniste che hanno intrecciato il loro destino con quello delle terre alte.

Il libro è frutto di un lungo lavoro di ricerca tra archivi, testimonianze familiari e memorie locali. Ogni racconto è accompagnato da un'illustrazione a matita che ritrae il volto della donna o il rifugio a lei intitolato. Una scelta stilistica che omaggia Le carnet vert di Henriette d'Angeville, pioniera dell'alpinismo femminile. Ad arricchire le pagine di questo volume sono le illustrazioni originali a matita di Luca Pettarelli, che ha ritratto rifugi e volti femminili ispirandosi ad archivi fotografici.

Un progetto culturale e affettivo, che restituisce visibilità a figure spesso dimenticate e invita a guardare la montagna con uno sguardo nuovo, attento alle storie che si celano dietro ogni nome inciso su una parete di legno. Tra le pagine, anche la Valtellina trova spazio, con alcuni rifugi dedicati a figure femminili legate al territorio. Un invito, dunque, a viaggiare con passo lento, alla ricerca non solo di paesaggi, ma anche di memoria.



CAMILLA MARIA ANSELM

Vive e lavora a Milano anche se spesso trascorre il suo tempo libero nelle terre alte, dove tutto è sempre ricoperto di neve. È storica dell'arte e autrice. Nella scrittura ama coniugare le due professioni, la ricerca e l'invenzione di nuove storie. Ha scritto illustrati per bambini, questo è il primo libro dedicato al mondo dei grandi. Collabora con diverse case editrici.

Lives and works in Milan, though spends plenty of her leisure time in the snow-covered mountains. She is an art historian and author. Her writing combines both her professions, research and story-telling. Having written illustrated books for children, this is the first book dedicated to the world of adults. She collaborates with various publishing houses.

LUCA PETTARELL

Vive e lavora nelle Marche. Ha studiato illustrazione alla scuola "Ars in Fabula" di Macerata. pubblica il suo primo libro nel 2015 con Rizzoli ("Montagna"), che gli apre la strada come illustratore naturalistico. Ha lavorato come illustratore della rivista "Montagne 360". Si autodefinisce "l'anello mancante tra l'orso e il boscaiolo", le sue passioni sono il karate, i libri, l'animazione e la musica.

Lives and works in the Marche region. He studied illustration at the "Ars in Fabula" school in Macerata. His first book was published in 2015 with Rizzoli ("Montagna"), which paved the way for a career as a naturalistic illustrator. He worked as an illustrator for the magazine "Montagne 360". Defining himself as "the missing link between the bear and the lumberjack", his passions are karate, books, animation and music.



EN. The volume brings together the biographies of women to whom fifty or so refuges and bivouacs scattered across the Italian mountains are dedicated. A scant number, compared to the approximately one thousand refuges that exist here, but invaluable: each dedication becomes an opportunity to discover extraordinary lives. Amongst the protagonists we discover partisans, mountaineers, scientists, refuge keepers or simply enthusiasts who have intertwined their destiny with that of territories at altitude. The book is the result of extensive research: into archives, family records and local memories. Each account is accompanied by a pencil illustration depicting the woman's face or the refuge named after her, a tribute to the notebooks of the early explorers. Within the pages, naturally enough, there is space for Valtellina, pointing up refuges dedicated to female figures linked to the territory. It's a genuine invitation to head quietly off in search not only of landscape but of memory.

DOVE È IL MIO CUORE - VIAGGIO BIOGRAFICO TRA I DEDICATI ALLE DONNE

Editore: MonteRosa edizioni
Prezzo: 29,50 euro
Pagine: 312; con 45 tavole a colori
Collana: Le Rose selvatiche

Publisher: MonteRosa edizioni
Price: 29.50 euro
Pages: 312; with 45 colour plates
Series: Le Rose selvatiche

IN CORSA PER L'AMBIENTE: IL GRUPPO A2A INAUGURA L'ECOTHLON IN VALTELLINA

CONTENUTO COMMERCIALE



IT. È dalla Valtellina che ha preso il via l'Ecothon, la nuova disciplina sportiva promossa in occasione dell'Olympic Day 2025 dal Gruppo A2A, Partner dei Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali di Milano Cortina 2026, insieme a E.R.I.C.A. – Educazione Ricerca Informazione Comunicazione Ambientale. Un format originale che unisce sport e tutela ambientale, con l'obiettivo di sensibilizzare le comunità in cui il Gruppo opera sull'importanza di adottare comportamenti sostenibili attraverso il gesto concreto del plogging: correre raccogliendo i rifiuti. Le prime tappe dell'Ecothon si sono svolte il 23 e il 24 giugno, coinvolgendo bambini e ragazzi provenienti dai Comuni della Valtellina e della Valchiavenna. Gli eventi, organizzati in collaborazione con diverse

realità territoriali, dai centri estivi e gli oratori fino alle associazioni sportive, hanno trasformato l'attività fisica in un'occasione educativa, trasmettendo alle nuove generazioni l'importanza della responsabilità condivisa e della cura del territorio. In entrambe le località, A2A ha allestito stand dedicati per la distribuzione del kit del plogging ai partecipanti, composto da sacchetti, guanti e pinze raccogli rifiuti, oltre a gadget e materiali informativi. Le giornate si sono concluse con un momento di condivisione e premiazione, rafforzando così il messaggio di coinvolgimento civico dell'iniziativa. A Bormio, il plogging si è svolto in un contesto variegato che ha unito aree naturali ad aree cittadine: dal tratto panoramico della pista Stelvio-Ciuk,

immerso nel paesaggio alpino, fino al centro abitato a sud del torrente Frodolfo, permettendo ai partecipanti di prendersi cura dell'ambiente attraversando zone verdi e urbane. Anche a Chiavenna le attività si sono svolte nell'arco della mattinata all'interno di un'area che ha saputo coniugare natura e città, con punto di partenza e arrivo nei pressi del Parco Pratogiano, offrendo ai partecipanti un percorso vario e coinvolgente. Gli appuntamenti lombardi hanno confermato l'efficacia di un approccio che unisce partecipazione attiva, formazione e sostenibilità. Dopo il debutto in Valtellina e Valchiavenna, l'Ecothon - ideato come un format scalabile, capace di adattarsi a contesti diversi e alle esigenze delle

singole realtà locali - ha fatto tappa anche in Liguria e Sicilia, mantenendo invariata la formula e l'impegno educativo di un progetto che si pone lungo una traiettoria virtuosa di consapevolezza ambientale. L'attività, infatti, si inserisce nel percorso di avvicinamento alle Olimpiadi Milano Cortina 2026 promosso dal Gruppo A2A, per cui lo sport rappresenta uno strumento di crescita, integrazione e benessere collettivo. Valori che si allineano con il suo impegno di Life Company nel contribuire al miglioramento della qualità della vita delle persone e dell'ambiente che le circonda, ponendo una particolare attenzione ai territori in cui è presente con i suoi servizi, in un'ottica di economia circolare.

Scopri
il cammino
della

via Spluga

nel cuore delle Alpi
dalla Svizzera all'Italia



Info e prenotazioni:
Tel. +39 0343 37485
info@viaspluga.com

viaspluga.com
f @ viaspluga



ORARI MUSEI

VALCHIAVENNA

PALAZZO VERTEMATE FRANCHI - PROSTO DI PIURO

Aperto dal 22 marzo e fino al 2 novembre.
Tutti i giorni escluso il mercoledì non festivo
Agosto aperto tutti i giorni. 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
Per informazioni e prenotazioni:
CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA
Tel. 0343 37485 - infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

MUSEO DEL TESORO – CHIAVENNA

Marzo - Ottobre
Martedì MATTINO 10.00 – 12.30
Venerdì - Domenica MATTINO 10.00 – 12.30
POMERIGGIO 15.00 – 18.30
Sabato MATTINO 10.00 – 12.30 - POMERIGGIO 15.00 – 18.00
INGRESSO INTERO Euro 5,00 - INGRESSO RIDOTTO Euro 3,00
Per informazioni e prenotazioni:
MUSEO DEL TESORO 388 636 9848 - infomuseodeltesoro@gmail.com

GALLERIA STORICA CORPO CIVICO POMPIERI VALCHIAVENNA – CHIAVENNA

Maggio - ottobre: SABATO 15.00 – 18.00
Per informazioni:
CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA
Tel. 0343 37485 - infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

TEMPIETTO ROMANICO SAN FEDELINO – SORICO

Aperto da aprile fino ad ottobre sabato, domenica e festivi
POMERIGGIO 14.00 – 17.00
INGRESSO INTERO Euro 1,00 - INGRESSO RIDOTTO Euro 0,50
Per Informazioni e trasporto con barca da Verceia o Dascio:
Sig. GIANNI - Cell. 333 7807686

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

Aperto tutti i giorni escluso il lunedì
MATTINO 9.30 – 12.30
sabato MATTINO 9.30 – 12.30 - POMERIGGIO 16.00 – 18.00
Luglio e agosto aperto tutti i giorni escluso il lunedì pomeriggio
MATTINO 9.30 – 12.30 - POMERIGGIO 16.00 – 18.00
INGRESSO INTERO Euro 5,00 - 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

MUSEO PICAPREDA - NOVATE MEZZOLA

Su prenotazione al 349 406 22 12
Domenica POMERIGGIO 14.30 – 17.30
Per informazioni: COMUNE DI NOVATE MEZZOLA Tel. 0343 63040

MUSEO DEL LATTE – MESE

MATTINO 9.30 - 12.30 - Giovedì e venerdì POMERIGGIO 16.00 – 17.30
Per informazioni: COMUNE DI MESE - info@comune.mese.so.it

PARCO ARCHEOLOGICO, BOTANICO DEL PARADISO E CAURGA – CHIAVENNA

Aperto fino al 26 ottobre
Tutti i giorni tranne il lunedì
MATTINO 10.00 – 12.00 - POMERIGGIO 14.00 – 18.00
INGRESSO INTERO Euro 3,00 - INGRESSO RIDOTTO Euro 1,50
Per informazioni:
COMUNITÀ MONTANA VALCHIAVENNA - Tel. 0343 33795
CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA
Tel. 0343 37485 - infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

GALLERIA DI MINA – VERCEIA

Tutte le domeniche di Agosto
INGRESSO INTERO Euro 4,00 - INGRESSO RIDOTTO Euro 3,00
Per informazioni:
FORTE MONTECCHIO NORD, Tel. 0341 940322

MUSEO DEGLI SCAVI DI PIURO

Da giugno a settembre aperto sabato e domenica
POMERIGGIO 15.00 – 17.00
INGRESSO INTERO Euro 2,00 - INGRESSO RIDOTTO Euro 1,00
Per informazioni e prenotazioni:
ASSOCIAZIONE ITALO-SVIZZERA PER GLI SCAVI DI PIURO
Cell. 331 9440924 - info@piuroitalosvizzera.net

MUSEO ETNOGRAFICO DI SAMOLACO FRAZ. SAN PIETRO (CULUMBEE)

Aprile - ottobre
Giovedì e sabato POMERIGGIO 14.00 – 17.00
Per informazioni: 329 1475838 - acult.samolaco@gmail.com

MUSEO STORICO ETNOGRAFICO NATURALISTICO DELLA VAL CODERA – NOVATE MEZZOLA

Aperto tutti i giorni
ORARIO 8.00 – 18.00
Per informazioni:
ASSOCIAZIONE AMICI DELLA VAL CODERA ONLUS
Tel. 0343 62037 – Cell. 338 1865169 - info@valcodera.com

PARCO DELLE INCISIONI RUPESTRI DI GROSIO E GROSOTTO

GROSIO Via S. Faustino
Orari di apertura
VISITA GUIDATA "Alla scoperta del Parco":
dal 2 gennaio al 31 marzo: sabato e domenica alle ore 10.30 e 14.00;
dal 1 aprile al 1 novembre: dal martedì alla domenica e festivi alle ore
10.30, 14.00 e 16.00; dal 2 novembre al 31 dicembre: sabato e domenica
alle ore 10.30 e 14.00. È consigliato prenotare la visita guidata.
Per informazioni:
PARCO +39 346 3331405 - info@parcoincisionigrosio.it

Villa Visconti Venosta – Grosio

Mesi di apertura aprile - novembre
Giorni di apertura/orari venerdì, sabato, domenica e festivi con visita
guidata alle ore 10.30, 14.00 e 16.00. Nei mesi di luglio e agosto: da
martedì a domenica con visita guidata alle ore 10.30, 14.00 e 16.00.
Il percorso espositivo è visitabile solo tramite visita guidata.
Prezzo ingresso Adulti (>18 anni) € 6,00, Ragazzi
(11 – 18 anni) € 3,00. Gratuito per i minori di 10 anni.
Gruppi a partire da 15 persone (su prenotazione) € 5,00 - Visite
guidate per classi di alunni (su prenotazione) € 3,00 - Laboratorio
per classi di alunni (su prenotazione) € 7,00
Per informazioni Villa Visconti Venosta tel. +39 340 4791898 -
info@villaviscontivenosta.it

VALTELLINA VACANZE

Gentili lettori, **Valtellina Vacanze** viene distribuito **gratuitamente** presso i nostri uffici turistici ed è disponibile anche online. **Per la spedizione** in Italia vi richiediamo un contributo di 20 euro (dall'estero di 30 euro) per 4 numeri, da versare direttamente presso i nostri uffici turistici oppure sui seguenti conti correnti:

*Dear readers, **Valtellina Vacanze** continues to be distributed free of charge at our tourist information offices and remains available online. For mailing purposes however we would invite a contribution of 20 euro in Italy (30 euro abroad) every 4 issues, which can be paid directly at our information offices at Chiavenna or Campodolcino or to the following bank account:*

Banca Popolare di Sondrio (Filiale di CHIAVENNA)

IBAN: IT31U0569652110000044500X53
BIC/SWIFT: POSOIT2102K

Crédit Agricole (Filiale di CHIAVENNA)

IBAN: IT8000623052110000015520146
BIC/SWIFT: CRPPIT2PXXX

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

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

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

Nome / Name:
Cognome / Surname:
Città / Town:
Cap / Postcode:
Via / Street:
Provincia / Area:
Nazione / Country:
E-mail / E-mail:

Da consegnare a infopoint:

P.za Caduti per la Libertà, 3 - 23022 Chiavenna (So)
telefono 0343 37485 - consorzioturistico@valchiavenna.com

INFORMATIVA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 SULLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI: i dati personali acquisiti dal Consorzio per la Promozione turistica della Valchiavenna 23022 - Chiavenna (SO) Piazza Caduti della libertà, sono utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività di promozione delle iniziative turistiche e culturali della Valtellina. I dati personali trattati non sono comunicati e/o trasmessi a terzi. Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 si ha il diritto di accedere ai propri dati chiedendone la correzione, l'integrazione, la cancellazione o il blocco. Qualsiasi richiesta può esserci comunicata a consorzioturistico@valchiavenna.com

ALTA VALTELLINA

MUSEO VALLIVO VALFURVA "MARIO TESTORELLI"

piazza Forba, 1 - 23030 Valfurva
Dal 1° giugno al 30 settembre: martedì, giovedì e sabato
15:30-18:30
Gratis per i bambini 0-6 anni e persone con disabilità;
2 € per ragazzi 7-17 anni; 3 € adulti;
Per gruppi superiori alle 10 persone è possibile visitare il museo su prenotazione tutto l'anno
+39 348 3941831 +39 3771498007
info@museovalfurva.it
https://www.museovalfurva.it/

MUSEO CIVICO DI BORMIO

via Buon Consiglio, 25 - 23032 Bormio
dal 27 dicembre al 15 aprile:
Orari di apertura: dal 15 giugno al 15 settembre:
tutti i giorni 10-12.30 e 15-19; chiuso lunedì mattina
tel. 0342 912205
info@museocivicobormio.it
https://museocivicobormio.it
Gratuito fino a 17 anni. Oltre i 17, € 3,00;
Gruppi superiori a 15 persone € 1,50

GIARDINO BOTANICO ALPINO REZIA

Vai Sertorelli - 23032 Bormio
Giugno, luglio, agosto:
Tutti i giorni 09:00 – 18:00
Tel. 335 1833119
giardino.rezia@stelviopark.it
https://lombardia.stelviopark.it/portfolio/items/giardino-botanico-alpino-rezia-2/
tariffe: gratuito

MUSEO MINERALOGICO E NATURALISTICO

via Ortigara 2 - Bormio (So)
Aperto tutti i giorni dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.00 (gli orari potrebbero subire modifiche nei periodi di bassa stagione)
Adulti € 4,00; Ridotto € 3,00
+39 0342 927285

MUSI MUSEO DI LIVIGNO E TREPALLE

Luglio e agosto
dal martedì al sabato dalle 9.45 alle 12.45 e dalle 15 alle 19.
Domenica dalle 9.45 alle 12.45 e dalle 15 alle 18.
Chiuso il lunedì.
museolivigno.it

MUSEO DEI SANATORI DI SONDALO

via Zübiani, 33, 23035 Sondalo (Sondrio)
https://museodeisanatori.com/
Luglio e agosto: giovedì, venerdì e sabato, dalle 14.00 alle 18.00
Ingresso: tariffa intera 5 euro, tariffa ridotta 3 euro per bambini da 5 a 12 anni e per comitive di minimo 10 persone.
Apertura su prenotazione per gruppo di almeno 5 persone.

BASSA VALTELLINA

ECOMUSEO DELLA VALGEROLA

GEROLA ALTA via Pietro De Mazzi, 11
Aperto a richiesta
Per informazioni:
UFFICIO TURISTICO GEROLA ALTA
Tel. +39 393 864 42 23 - info@valgerolaonline.it

MORBEGNO

ECOMUSEO VALLE DEL BITTO

ALBAREDO via Brasa, 1
Aperto da martedì alla domenica 09.30-12.30 e 14.00-17.30
Per informazioni:
ECOMUSEO
TEL. +39 339 8314467 - info@ecomuseoalbaredo.it

PALAZZO MALACRIDA

MORBEGNO Via Malacrida
Aperto su prenotazione
Per informazioni:
COMUNE DI MORBEGNO
Tel. +39 0342 606207 – nadia.navarra@comune.morbegno.so.it

MUSEO CIVICO DI STORIA NATURALE

MORBEGNO, Via Cortivacci, 2
MARTEDÌ, GIOVEDÌ, SABATO E DOMENICA 09.00-12.00 E 14.30-17.30
Per informazioni:
MUSEO
Tel. +39 0342 612451 - museo@comune.morbegno.so.it

SONDRIO VALMALENCO

CASTELLO MASEGRA

SONDRIO Via De' Capitani Masegra
Orari: dal giovedì alla domenica: 10-13 / 14-18 (ultimo ingresso alle 12 e 17)
Per informazioni:
COMUNE DI SONDRIO
Tel. +39 333 6177209 - cast@comune.sondrio.it

MUMIVV - MUSEO DEI MINERALI DI VALTELLINA E VALCHIAVENNA

SONDRIO Via De' Capitani Masegra
Orari: dal giovedì alla domenica: 10-13 / 14-18 (ultimo ingresso alle 12 e 17)
Per informazioni:
COMUNE DI SONDRIO
Tel. +39 333 6177209 - cast@comune.sondrio.it

MVSA PALAZZO SASSI DE' LAVIZZARI

SONDRIO via Quadrio 27
Orari: da martedì alla domenica: 10-13 / 14-18 (ultimo ingresso alle 12 e 17)
Per informazioni:
COMUNE DI SONDRIO
Tel. +39 0342 526299 - turismo@comune.sondrio.it

MUSEO MINERALOGICO

LANZADA Via Palù
Via Palù 23020 LANZADA (So)
Orari: predefiniti in alta stagione (periodo di Natale e luglio/agosto) oppure su richiesta al comune di Lanzada.
Per informazioni:
MUSEO - Tel. +39 0342 453243

ECOMUSEO/MINIERA DELLA BAGNADA

LANZADA Località Bagnada
Orari: su prenotazione
Per informazioni
MUSEO - Tel. +39 0342 451150/453243

MEDIA VALTELLINA

MUSEO DELLO SCI E DELLA MONTAGNA – APRICA

Mesi di apertura gennaio – dicembre
Giorni di apertura/orari tutti i giorni 9.00-12.00 / 15.00-18.00
Prezzo ingresso intero € 5,00 - ingresso ridotto €3,00
Per informazioni e prenotazioni Infopoint Aprica
tel. 0342 746113 info@apricaonline.com

GALLERIA DELLE EMOZIONI NELLA NATURA – APRICA

Mesi di apertura gennaio – dicembre
Giorni di apertura/orari visita guidata su prenotazione
Prezzo ingresso intero € 8,00 - ingresso ridotto € 6,00
Per informazioni e prenotazioni Infopoint Aprica
tel. 0342 746113 info@apricaonline.com

MUSEO DI PALAZZO BESTA - TEGLIO

Mesi di apertura gennaio – dicembre
Giorni di apertura/orari da giovedì a domenica dalle ore 9.30 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 16.30.
Prezzo ingresso intero € 5,00 - ingresso ridotto € 3,00
Per informazioni Palazzo Besta
tel. +39 0342 781208 - drm-lom.palazzobesta@cultura.gov.it

PALAZZO SALIS - TIRANO

Mesi di apertura aprile – ottobre
Giorni di apertura/orari da lunedì a sabato: dalle 10:00 alle 17 (ultimo ingresso)
Per gruppi superiori a 10 persone è sempre consigliabile prenotare la visita con guida (visita possibile anche in altri orari e di domenica).
Prezzo ingresso intero € 9,00 comprensivo di audio guida
Per informazioni Palazzo Salis
tel. +39 340 0640653 - info@palazzosalis.com

PARCO DELLE INCISIONI RUPESTRI DI GROSIO E GROSOTTO - GROSIO

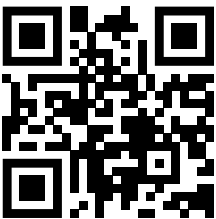
Mesi di apertura gennaio – dicembre
VISITA GUIDATA "Alla scoperta del Parco":
Giorni di apertura/orari dal 2 gennaio al 31 marzo: sabato e domenica alle ore 10.30 e 14.00; dal 1 aprile al 1 novembre: dal martedì alla domenica e festivi alle ore 10.30, 14.00 e 16.00; dal 2 novembre al 31 dicembre: sabato e domenica alle ore 10.30 e 14.00. È consigliato prenotare la visita guidata.
Prezzo ingresso intero € 6,00 - ingresso ridotto € 3,00 - Gratuito per i minori di 10 anni.
Per informazioni Parco Incisioni
tel. +39 346 3331405 - info@parcoincisionigrosio.it

VILLA VISCONTI VENOSTA – GROSIO

Mesi di apertura aprile - novembre
Giorni di apertura/orari venerdì, sabato, domenica e festivi con visita guidata alle ore 10.30, 14.00 e 16.00. Nei mesi di luglio e agosto: da martedì a domenica con visita guidata alle ore 10.30, 14.00 e 16.00. Il percorso espositivo è visitabile solo tramite visita guidata.
Prezzo ingresso Adulti (>18 anni) € 6,00, Ragazzi (11 – 18 anni) € 3,00 Gratuito per i minori di 10 anni.
Gruppi a partire da 15 persone (su prenotazione) € 5,00 - Visite guidate per classi di alunni (su prenotazione) € 3,00 - Laboratorio per classi di alunni (su prenotazione) € 7,00
Per informazioni Villa Visconti Venosta
tel. +39 340 4791898 - info@villaviscontivenosta.it

UN'INNOVATIVA
ESPERIENZA
ALL'ARIA APERTA

per vivere la bellezza
della **Valchiavenna**, attraverso
un mix perfetto di **natura**,
gusto, **cultura** e **divertimento**.



Scopri qui l'esperienza

www.crottiamo.it

CROTTIAMO[®]
VIVI / GUSTA / SCOPRI LA VALCHIAVENNA



ITINERARI ESCLUSIVI
immersi
nella natura

MENU' TIPICO D'ASPORTO
preparato dai migliori
ristoranti locali

ANGOLI CARATTERISTICI
dove mangiare,
con alternative al coperto

ATTIVITA' e BENESSERE
tra sentieri dolci
e panoramici

AUDIOGUIDA COINVOLGENTE
per conoscere storia
e curiosità del territorio

iperal
SUPERMERCATI

**CON NOI È PIÙ
DI UNA SPESA!**

www.iperal.it  

**VALORI E QUALITÀ DEL TERRITORIO
NEI NOSTRI SUPERMERCATI**


Valtellina
Impresa

SCARICA L'APP IPERAL

