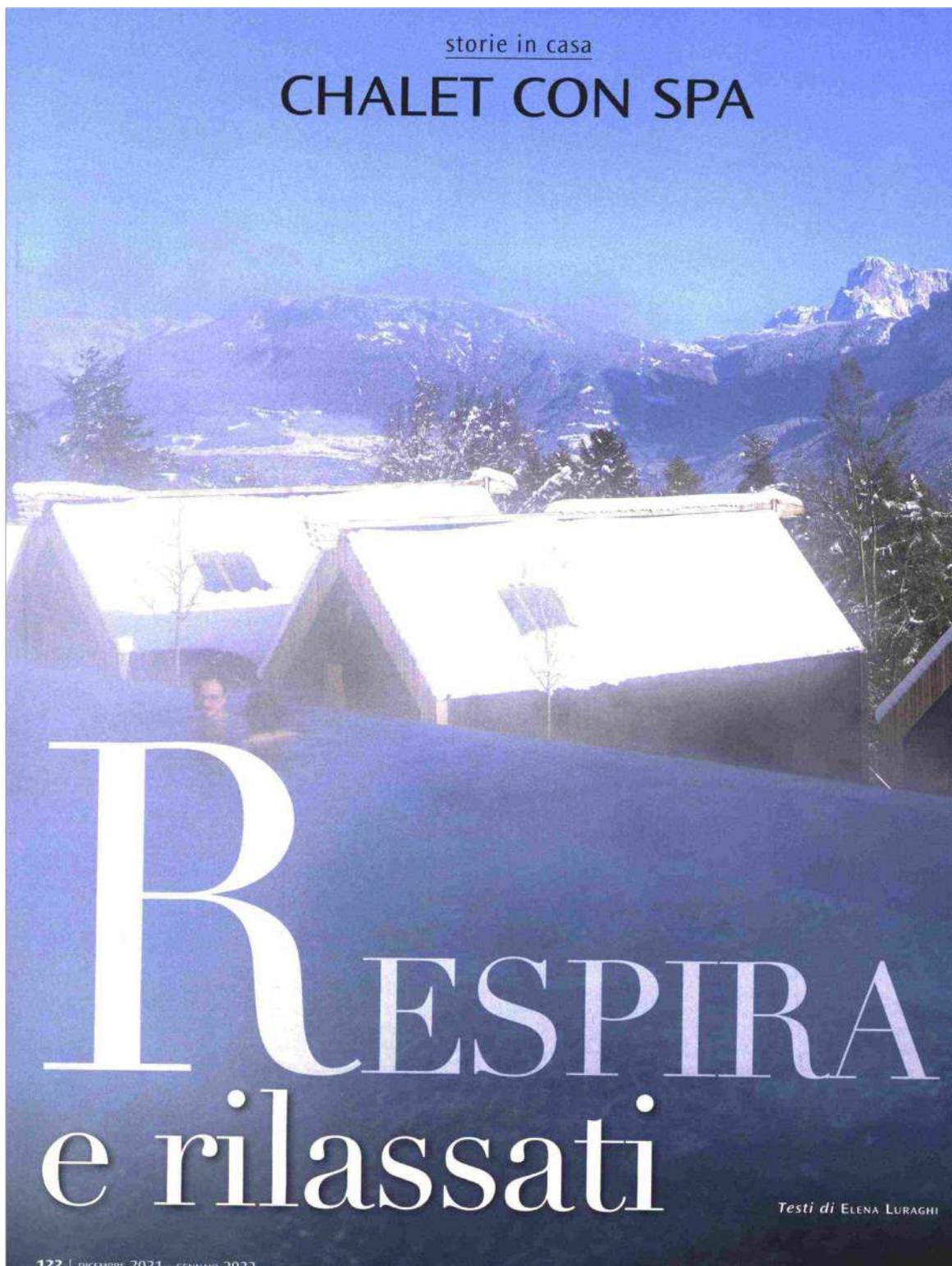


DOVE



storie in casa CHALET CON SPA

La colazione della fattoria

A **Livigno**, "il piccolo Tibet italiano", una vecchia baita utilizzata come deposito per il fieno e ricovero degli animali è diventata lo **Chalet Charm**, con quel sapore speciale che solo i luoghi davvero vissuti sanno trasmettere. Tanto legno, i caminetti, la vista privilegiata sulla valle che si allunga ai suoi piedi, 200 metri più in basso. "L'ha costruita mio nonno negli anni Cinquanta: quando ero piccola ci andavamo in vacanza in famiglia", racconta **Antonella Galli**, la proprietaria. Un po' alla volta l'abbiamo ristrutturata, ma il tetto è ancora quello originale, realizzato a mano". L'accesso a Netflix e il wi-fi non compromettono l'atmosfera ovattata, bianca, silenziosa. Gli ospiti possono avere la colazione fresca ogni mattina, con i prodotti di una fattoria poco lontana. E per rilassarsi c'è un'attrezzata area benessere - due saune, idromassaggio, la tinozza riscaldata all'aperto, appena fuori dall'area relax - che è il premio meritato dopo una giornata di sport nella neve.

Un maso di 150 anni fa

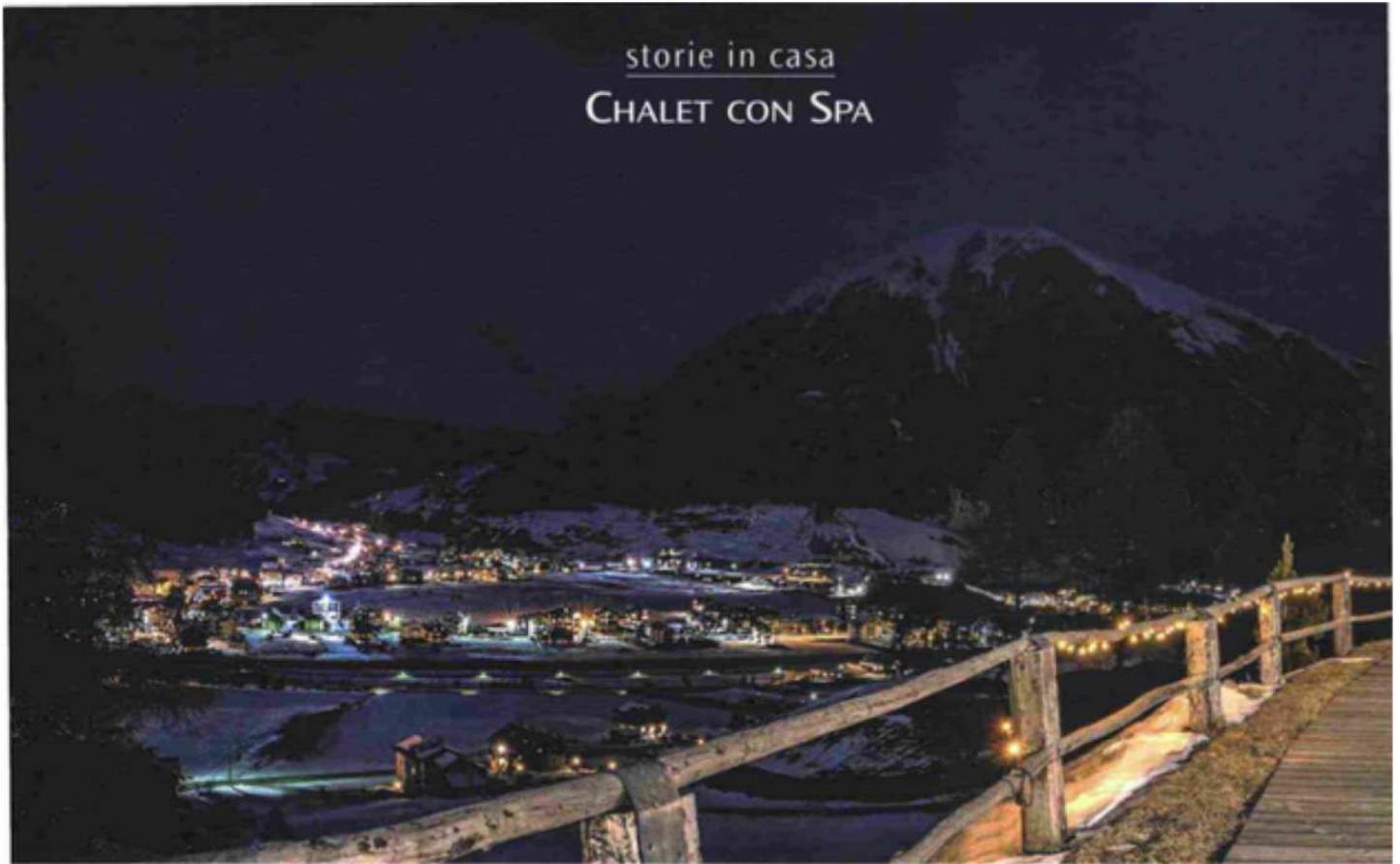
In una tenuta privata di 20 mila ettari ad **Arabba**, **Cesa del Louf** (in ladino, casa del lupo) è un po-



sto dove fare pace col mondo: un maso di un secolo e mezzo fa da affittare tutto intero, compreso il masetto, con i balconi che girano intorno all'edificio regalando una vista a 360 gradi sui boschi e le Alpi. Lo stesso panorama si ammira dalla Spa, uno spazio con sauna e bagno turco, la doccia emozionale e la piscina-idromassaggio con musica subacquea e nuoto controcorrente. Per non tradire la tipicità del luogo, la modernità è filtrata da una scelta conservativa dei materiali, tra soffitti in legno e muri in pietra. Perché il rispetto del *genius loci* vive di dettagli, di cose vere. "Gli spazi puri e autentici oggi sono il vero lusso", sostiene **Alessandro Gottardo**, il proprietario che ha lasciato la sua Padova

Sopra La piscina con vista sulle montagne dell'**Au Coeur des Neiges**, a Courmayeur (Ao).

Sotto, da sinistra L'**Hotellerie de Mascognaz**, nove chalet in legno e pietra a Champoluc (Ao).



Sopra Lo Chalet
Charm, a Livigno (So).
Su due piani,
ha cinque camere,
soggiorno, zona pranzo
e due cucine,
ski room riscaldata.

DOVE

storie in casa

CHALET CON SPA

*Nella foto
Chalet Lefiro,
a Santa Cristina
Valgardena: due
appartamenti con
sauna e piscina.*

Piste, rifugi, polenta e tapas

I comprensori, i tracciati per la discesa e lo snowboard, i percorsi con le ciaspole e per il freestyle. La cucina tipica, gli chef blasonati, le proposte innovative



Le nostre scelte

SCIARE

1 Courmayeur Montblanc

Ai piedi del Tetto d'Europa si scia su 33 piste battute e anche fuoripista. Gli impianti partono da Courmayeur, Dolonne ed Entrèves, fino alla quota massima di Punta Helbronner a 3.466 metri, raggiungibile con lo Skyway Monte Bianco, fra le funivie più spettacolari dell'arco alpino. L'alternativa? Le attività in quota in compagnia delle guide. Per evitare le code c'è il servizio di teleskipass, con addebito diretto sulla carta di credito **Web:** montebianco.com/it; courmayeur-montblanc.com

2 Monterosa Ski

Al termine della Val d'Ayas, Champoluc è parte del Monterosa Ski, comprensorio che collega, sci ai piedi, tre valli alpine, a cavallo tra Valle d'Aosta e Piemonte. Fra le proposte sportive: scialpinismo, freeride, discese in notturna e il recente Fun Slope al Colle Bettaforca, raggiungibile con le seggiovie Sant'Anna-Colle Betta o Bettaforca. Da Champoluc si accede direttamente alle piste con la funicolare Frachey-Alpe Ciarcerio **Web:** visitmonterosa.com

3 Livigno

Oltre 115 chilometri di piste e 31 impianti di risalita: nella Ski Area dell'Alta Valtellina ci si cimenta con sci alpino, snowboard, freestyle, e grazie all'altezza elevata (1.816 metri) la stagione dura fino a maggio. Ottimo il servizio di Ski Sitting per sportivi con

disabilità. Prenotando un soggiorno di almeno quattro notti, in alcune date lo skipass è gratuito (in alternativa, si può acquistare online) **Web:** livigno.eu, skipasslivigno.com/it

4 Arabba – Dolomiti Superski

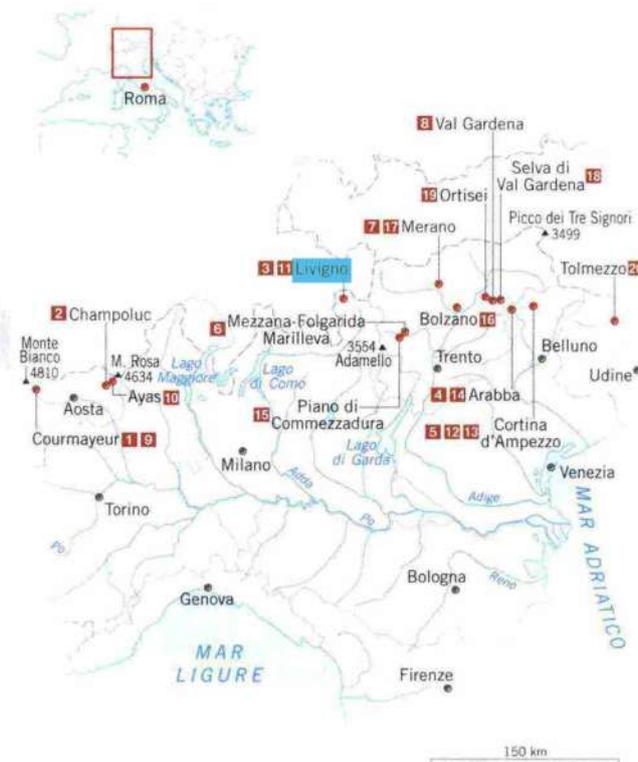
Nel comprensorio Arabba-Marmolada, sciatori e snowboarder trovano 27 moderni impianti di risalita, il parco Arabba Fun Slope e 63 chilometri di piste, compreso il giro sciistico Sellaronda fra Arabba, Val Gardena, Alta Badia e Val di Fassa. Lo skipass si acquista *online*; per chi non scia ci sono attività con le ciaspole e in motoslitta **Web:** arabba.it; dolomitisuperski.com/it; SuperSummer/Scopri/Valli/Arabba

5 Cortina Skiworld - Dolomiti Superski

Il Cortina Skiworld conta 120 chilometri di piste e 35 impianti di risalita e fa parte del carosello del Dolomiti Superski. Fra le alternative alle discese, le famiglie con bambini trovano attrattive come il parco Neve Sole ai piedi del Monte Antelao, a San Vito di Cadore. Un campo scuola con tapis roulant, piste per la discesa su gommoni e slittini, baby parking e gonfiabili **Web:** skipasscortina.com; dolomitisuperski.com/it; skiareasanvito.com/parco-nevesole

6 Sky Area Mezzana - Folgarida-Marilleva

In Trentino, nel cuore della Val di Sole (parte della Ski Area



Campiglio-Dolomiti di Brenta) si scia su 150 chilometri di piste. Sul sito è possibile acquistare lo skipass con prezzi dinamici; in alternativa alle discese ci sono suggestive passeggiate con le ciaspole, come quelle attorno ai laghetti del Malghet **Web:** ski.it/it/acquista-skipass; marilleva.it

7 Le montagne di Bolzano e Merano

L'area Sciistica Merano 2000, Avelengo e Verano, ha 40 km di piste di media difficoltà, la più impegnativa pista Mittagter, gli snowpark per gli amanti della tavola (skipass *online*, oppure biglietti da ritirare a un'emittitrice tramite codice a barre). Nei dintorni di Bolzano ci sono le piste da discesa e da fondo del Renon, come la *Schönalm*, un tracciato poetico di cinque chilometri, adatto per principianti **Web:** merano-suedtirol.it; ritten.com/it

8 Val Gardena - Dolomiti Superski

Due le formule per gli sciatori

in Val Gardena: lo Skipass Val Gardena & Alpe di Siusi valido su 79 impianti, fino ai Passi Sella e Gardena, per circa 175 chilometri di piste. E il Dolomiti Superski che copre le 12 zone sciistiche del carosello bianco. Da provare i due nuovi tracciati, La Ria (dalla stazione a monte della cabinovia Dantercepies) e Pilat, pista di collegamento con gli impianti dell'Alpe di Siusi. L'offerta è ampia anche per chi non scia, dal fondo alle ciaspolate **Web:** valgardena.it; dolomitisuperski.com/it

MANGIARE

9 Pierre Alexis 1877

Cucina alpina reinterpretata in chiave creativa in questo elegante locale nel cuore di Courmayeur, aperto un secolo e mezzo fa e molto apprezzato da turisti e habitués. Prodotti di stagione, cantina con etichette locali e internazionali. Si cena nella sala dai soffitti a volta e, quando c'è bel tempo, nel dehors **Indirizzo:** via Marconi 50/a, Courmayeur (Ao)

DOVE



Nelle province di Treviso e Belluno, fra tesori artistici e naturali, alla scoperta del Distretto Industriale dello Sportsystem di Asolo e Montebelluna. Dove si producono calzature sportive di altissima qualità

Scarpe comode, stringhe allacciate. Zaino in spalla, si va alla scoperta dei **territori Unesco della provincia di Treviso e Belluno**. Dalle colline del Prosecco al monte Grappa, dalle Dolomiti alle ville venete fino alle città di Treviso, Belluno e Cortina, che con Milano sarà sede dei Giochi olimpici e paraolimpici del 2026. Una palestra naturale da visitare con le "scarpe addosso", prodotte nel **Distretto industriale dello Sportsystem di Asolo e Montebelluna**. Le sue origini risalgono alla Repubblica di Venezia. Dopo la riorganizzazione della Marca Trevigiana da parte della Serenissima, cominciò a svilupparsi qui la corporazione dei *calzigheri* - i calzolari -, che col tempo portò all'affermazione dell'attuale distretto della scarpa sportiva. Riconosciuto nel 2003,

va dalle pendici del **Montello** al corso del **fiume Piave**. Coinvolge **15 comuni della Provincia di Treviso**, più quello di **Alano di Piave**, in territorio bellunese. Dalla multinazionale al laboratorio artigiano, alla fine del 2020 contava **256 imprese e 63 unità locali dipendenti, con 4.800 addetti** (elaborazioni dati **ufficio Studi e statistica CCIAA Treviso - Belluno | Dolomiti**). Alla produzione del distretto è dedicato un **Museo che conserva e valorizza il suo patrimonio storico e culturale**. Oggi la gamma di prodotti si è ampliata alle scarpe per l'*outdoor* e per tutti i giorni, fino all'abbigliamento (tecnico e no). In questo contesto la **Camera di Commercio di Treviso e Belluno** è tra gli architetti dell'offerta turistica: ricopre un ruolo di regia delle nuove



alleanze tra pubblico e privato e lavora per offrire esperienze che coniughino la bellezza dei paesaggi a quelle del fare impresa. Tra queste, l'idea nuova e il suo invito è di organizzare uno *shopping tour* tra gli outlet del distretto. E, attrezzati dalla testa ai piedi, scoprire un territorio che ha tanto da offrire a livello naturalistico e paesaggistico, urbano, culturale ed enogastronomico.

RIPRODUZIONE RISERVATA

In alto Lo spettacolo delle Dolomiti, con le **Tre Cime di Lavaredo** e il suo parco. A destra il **Museo dello Scarpone**, ospitato nella cinquecentesca villa Binetti-Zuccareda a Montebelluna (Tv).



CAMERA DI COMMERCIO
TREVISO - BELLUNO DOLOMITI
bellezza e impresa

Info: www.trevisobellunosystem.com - www.tb.camcom.gov.it



Tel. 0165.84.67.00

Web: pierrealexiscourmayeur.it

Prezzo medio: 45 €

Le Petit Coq

Gli amanti della tradizione non possono perdere questo chalet in legno alle porte di Champoluc, dove le materie prime locali sono alla base di ricette valdostane e della vicina Savoia. Nel menu, specialità come Raclette, Bourguignonne, Fondue valdostaine, Piemade. Ma anche piatti di stagione con qualche concessione alla cucina nazionale. **Indirizzo:** località Villy, Ayas (Ao) **Tel.** 0125.30.79.97 **Web:** restaurantchampoluc.com **Prezzo medio:** 32 €

La Piöda

Un viaggio alla scoperta dei sapori tradizionali dell'alta Valtellina, con un'accurata selezione di materie prime. Nel menu degustazione e à la carte, l'immancabile polenta taragna, le carni assortite, i funghi, i formaggi. Si cena nelle suggestive sale in legno e pietra, in quella che un tempo era una casa contadina. **Indirizzo:** via Saroch 604,  (So) **Tel.** 0342.99.76.10 **Web:** lapioda.com **Prezzo medio:** 38 €

SanBrite

In località Alerà, SanBrite è un agriturismo con cucina: ai fratelli Riccardo Gaspari, ex maestro di sci e atleta azzurro, in sala Ludovica Rubbini, sua compagna di vita. La cucina unisce tradizione e innovazione, gli ingredienti sono a filiera corta. Tra le specialità: la patata cotta sotto la brace nella carta d'alluminio, con il burro di maigra e la buccia frita. **Indirizzo:** via Alerà, Cortina d'Ampezzo (Bz) **Tel.** 0436.86.38.82 **Web:** sanbrite.it **Prezzo medio:** menu degustazione, 100 €

Baita Fraina

Un b&b di charme con un ristorante di cucina tradizionale, esaltata dalla qualità degli ingredienti. Si pranza nella sala rivestita di legno e sulla terrazza soleggiata, oppure si prenota un aperitivo con salumi e stuzzichini a base di carne e pesce crudo preparati dallo chef, nell'enoteca in centro a Cortina, sempre di loro proprietà, con 550 etichette di vini. **Indirizzo:** via Fraina 1, Cortina d'Ampezzo (Bz) **Tel.** 0436.36.34 **Web:** baitafraina.it **Prezzo medio:** 40 €

Miky's Grill

Alla fine della pista del Sellaronda, Pezzo forte è la carne cotta alla brace, ma si ordinano anche ottimi piatti di tradizione tirolese e ladina. Buona la carta dei vini. **Indirizzo:** via Mesdi 75, Arabba (Bz) **Tel.** 0436.79.119 **Web:** mikygrill.it **Prezzo medio:** 20 € il piatto unico

Ristorante Maso Burba

A cinque minuti da Mezzana, è il maso della famiglia Burba. Il ricambio generazionale ha portato ai fratelli Roberto e Giampaolo, cresciuti alla scuola dei grandi chef della regione. Nel menu, piatti come i fagottelli di patate, la tartara di manzetta trentina, la selvaggina con funghi: l'apoteosi della tradizione in chiave gourmand. **Indirizzo:** via Pietro Bernardelli 32, Piano di Commezzadura (Tn) **Tel.** 0463.97.99.91 **Prezzo medio:** 38 €

Tomat

Lo chef stellato Claudio Melis ha portato il sapore della Spagna nel cuore delle Alpi. Le tapas fredde e calde vengono servite all'interno di una stube del '600, tra prosciutti appesi al soffitto, latte di acciughe del Mar Cantabrico e bottiglie

Nella foto: frittelle di mele, con salsa di vaniglia e grana alla cannella, uno dei dessert proposti al ristorante. **La Piöda di **



di ottimi vini e birre. Non si accettano prenotazioni. **Indirizzo:** via dei Bottai 25 Bolzano **Web:** toma.bar **Prezzo medio:** aperitivo 10 €, cena 35 €

357 Pizza & Food

Pizza di montagna? In questo locale è la regina del menu: l'ha studiata Andrea Fenoglio, chef del vicino ristorante Sissi, stellato Michelin. Viene proposta a lunga lievitazione con ingredienti selezionati. In alternativa ci sono zuppe, antipasti, insalate e le cartate, salumi affettati al momento, serviti sulla carta del salumiere, con grocco fritto e schiacciata. **Indirizzo:** via Plankenstein-Straße 3-5-7, Merano (Bz) **Tel.** 0473.05.53.57 **Web:** trecentesette.it **Prezzo medio:** 13 € la pizza

Suinson

Nella parte alta di Selva di Valgardena, il ristorante Suinson dell'Hotel Tyrol è un'esperienza dei sensi. Lo dirige Alessandro Martellini, giovane e talentuoso chef toscano, cresciuto accanto a cuochi stellati come Antonio Guida, Stefano Baiocco e il piemontese Enrico Crippa. Tre percorsi-degustazioni, da due a sette portate. **Indirizzo:** strada Puez 12, Selva di Val Gardena (Bz) **Tel.** 0471.77.41.00 **Web:** tyrolhotel.it/suinson.htm **Prezzo medio:** percorso à la carte, 85 €

Stube Vives

Tre fratelli romani innamorati della Val Gardena hanno aperto questo ristorante di cucina casalinga, dove la pasta trafilata in bronzo e i dolci sono fatti a mano. Nel menu, piatti della tradizione gardenese con qualche concessione alla gastronomia capitolina, dalla vellutata al fieno con trota salomonata alla tartare di manzo e pecorino, al risotto al cavolo cappuccio nero, cozze, guanciale romano e menta. **Indirizzo:** strada Rezia 231, Ortisei (Bz) **Tel.** 0471.79.67.82 **Web:** stubevives.it **Prezzo medio:** 38 €

Corte dei Sapori

Nel cuore di Tolmezzo, un indirizzo per mangiare, bere, ascoltare musica. Il menu è trasversale, dalla montagna al mare, dal Friuli Venezia Giulia alla Campania, ma per non sbagliare si punta sulla cucina tradizionale carnica. Piatti semplici e gustosi come la minestrina di orzo e fagioli, la polenta e frico, il formaggio alla piastra servito con abbondanti porzioni di polenta. **Indirizzo:** via Cavour 10, Tolmezzo (Ud) **Tel.** 0433.48.10.20 **Web:** cortedesapori.com **Prezzo medio:** 35 €



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone

DOVE

FOCUS

SCIALPINISMO? Un amore possibile

A destra Scialpinisti impegnati
fra le nevi del Gruppo
del Sella, sulle Dolomiti.

Spazi di libertà, silenzio,
un rapporto poetico con la
montagna. Sembra
solo uno sport estremo, invece
seguendo i consigli
degli esperti, è aperto a tutti.
Ecco come

Testi di LUCIA GALLI foto di GIACOMO MENEGHELLO/CLICKALPS







Prendi una cima, trattala bene. Carezzandola con sci che sanno andare anche in salita, grazie alle pelli di foca, nome antico per strisce che, incollate alla soletta, beffano la gravità. Così, fino alla vetta che non è la meta, ma la metà del viaggio. Gli adepti lo abbreviano in skialp, gli esterofili in skimo, dalla voce inglese *ski mountaineering*: è lo scialpinismo, che, molto più dello sci da fondo, molto oltre lo sci alpino, raddoppia la felicità. Prima su, poi giù: al giro di boa dell'emozione si cambiano assetto di scarponi e attacco, ci si copre bene, si rificola lo spirito con il panorama, la gola con uno spuntino parco, ma energetico. Un bel respiro e via in discesa, per

surfare il vasto mare di nevi sempre diverse: ora piacevoli come borotalco, ora bisbetiche per il vento, ora fragranti come la crosta di una torta. Via, dalla pazzia folle: nessuna coda se non quella dei propri sci, nessuna linea imposta se non la propria e quella del buon senso. Niente impianti, nessuna bandierina. Liberi e liberati. Ma attenzione: non ci si improvvisa, non si va da soli, ci si deve affidare a guide esperte, occorre seguire corsi. Per affrontare la montagna con rispetto e attenzione.

Un fenomeno in crescita

"Lo scialpinismo è tante cose bellissime", spiega **Hervé Barnasse**. Ambasciatore di un alpinismo raffinato e sostenibile, a 44 anni è il signore del Cervino, a cui ha appena dedicato il suo secondo libro, il saggio illustrato *La montagna leggendaria* (Rizzoli). È stato anche atleta di sci alpino ed è guida alpina e istruttore nazionale. "C'è una prima tendenza che possiamo definire scialpinismo classico: si gioca sul filo dell'avventura, in grandi spazi, anche in quota. Servono esperienze progressive e costanti, competenza di base almeno nella tecnica di discesa, un'attitudine alla fatica e una naturale attrazione per la montagna". Gli skialper classici sono spesso escursionisti estivi di buon livello, e innamorati dei grandi spazi, ma anche atleti delusi dallo sci in pista. Loro esistono da sempre. In questi anni, però, è cresciuta una se-



In alto e a destra: Scialpinismo in val Sesia, in discesa e in salita, nella tipica progressione con le pelli di foca.

A sinistra: Hervé Barnasse a Cima Sassara (2.894 metri), nel Brenta.



Prendi una cima, trattala bene. Carezzandola con sci che sanno andare anche in salita, grazie alle pelli di foca, nome antico per strisce che, incollate alla soletta, beffano la gravità. Così, fino alla vetta che non è la meta, ma la metà del viaggio. Gli adepti lo abbreviano in skialp, gli esteroftiti in skimo, dalla voce inglese *ski mountaineering*: è lo scialpinismo, che, molto più dello sci da fondo, molto oltre lo sci alpino, raddoppia la felicità. Prima su, poi giù: al giro di boa dell'emozione si cambiano assetto di scarponne e attacco, ci si copre bene, si rifocila lo spirito con il panorama, la gola con uno spuntino parco, ma energetico. Un bel respiro e via in discesa, per

surfare il vasto mare di nevi sempre diverse: ora piacevoli come borotalco, ora bisbetiche per il vento, ora fragranti come la crosta di una torta. Via, dalla pizza folia: nessuna coda se non quella dei propri sci, nessuna linea imposta se non la propria e quella del buon senso. Niente impianti, nessuna bandierina. Liberi e liberati. Ma attenzione: non ci si improvvisa, non si va da soli, ci si deve affidare a guide esperte, occorre seguire corsi. Per affrontare la montagna con rispetto e attenzione.

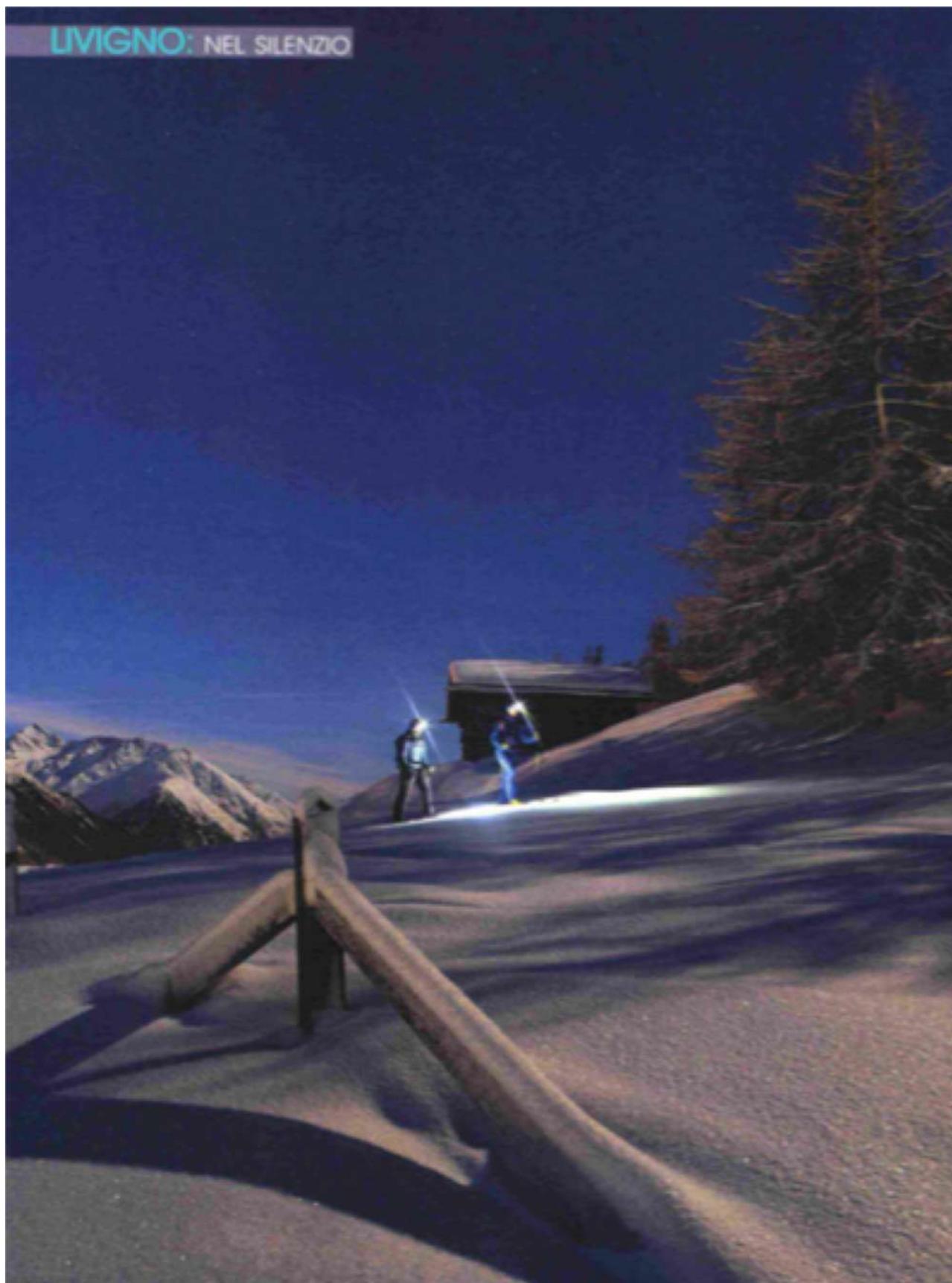
Un fenomeno in crescita

"Lo scialpinismo è tante cose bellissime", spiega **Hervé Barmasse**. Ambasciatore di un alpinismo raffinato e sostenibile, a 44 anni è il signore del Cervino, a cui ha appena dedicato il suo secondo libro, il saggio illustrato *La montagna leggendaria* (Rizzoli). È stato anche atleta di sci alpino ed è guida alpina e istruttore nazionale. "C'è una prima tendenza che possiamo definire scialpinismo classico: si gioca sul filo dell'avventura, in grandi spazi, anche in quota. Servono esperienza progressiva e costante, competenza di base almeno nella tecnica di discesa, un'attitudine alla fatica e una naturale attrazione per la montagna". Gli skialper classici sono spesso escursionisti estivi di buon livello, o innamorati dei grandi spazi, ma anche atleti delusi dallo sci in pista. Loro esistono da sempre. In questi anni, però, è cresciuta una se-



In alto e a destra: Scialpinismo in val Sesia. In discesa e in salita, nella tipica progressione con le pelli di foca.

A sinistra: Hervé Barmasse a Cima Sessera (2.894 metri), nel Brenta.



per l'alpinismo", spiega **Antonio Meroni**, 70 anni, 40 dei quali passati alla Scuola intersezionale valle del Seveso, a nord di Milano, come istruttore nazionale di ski alp (Insa) e regionale di amampicata (Ia) del Cai, Club alpino italiano. "Si può amare più l'uno o l'altro aspetto, ma nello sci alpinismo il vero protagonista è l'inverno. Mai sottovalutare quanto possano cambiare profondamente non solo le condizioni delle montagne, compresi i percorsi che conosciamo bene, ma anche la risposta del nostro fisico a freddo e fatica", sottolinea Meroni, che ha un mantra: "Mai andare da soli, mai improvvisare. Consapevolezza e buona forma fisica di base, anche senza preparazione specifica, garantiscono minor stanchezza e maggiore lucidità con cui compensare eventuali lacune tecniche in salita e discesa".

Anche **Giovanni Bizzari**, 52 anni, è istruttore del Cai. Da direttore dei corsi di sci alpinismo della sezione di Parma confessa subito: "Fu un amico a convincermi a provarlo, per non pagare più il giornaliero in pista. Poi non l'ho più lasciato". Nemmeno con il Covid-19. "Abbiamo proposto corsi online, in dad, approfondendo aspetti teorici, per esempio di rievocazione e storia, che di solito si passano in rassegna più rapidamente". Già, così la classe non si è persa: perché a scuola di sci alpinismo si può, anzi, si deve andare. Boccio il fai da te. Full immersion da weekend o corsi stagionali, base o avanzati, sessioni individuali più co-

ciare nozioni teoriche e pratiche: si può analizzare il tipo di pendio, chiarire subito che il dislivello di una gita non corrisponde al suo sviluppo, cioè la lunghezza in chilometri", spiega Fiorelli. "Poi un po' di pratica, con esercitazioni per imparare a dar del tu a pala, sonda e Arva". In discesa tutti sanno curvare, pur con il proprio stile, ma in salita? "Si chiama 'inversione', spiega Bizzari, mimando un longicristallo e un progressivo passo di giro fra punte e code. "Più è ripido il pendio, più il gesto deve essere ampio, netto e preciso". Meroni sintetizza: "Se in salita è fondamentale imparare a curvare, in discesa la chiave di tutto è non cadere". Il rischio? "Con zaino e neve fresca, l'effetto è quello di una tartaruga capovolta".

Alpi occidentali: Valle d'Aosta e Piemonte

L'importante è partire: l'Italia verticale, fra Alpi, Dolomiti e Appennini, è un terreno di gioco vario e bellissimo. Muovendo da ovest, ecco i 4.000 delle Alpi: dal Bianco al Gran Paradiso, una gita fra Valle d'Aosta e Piemonte non significa voler fare l'università senza aver terminato le scuole medie. Da **Aymavilles** con **Pointe de la Pierre** (2653), panettone ideale per un battesimo di neve fresca, alla zona del **Mont Fallère**, sopra a **Yvetot**, alle cime sopra **Chenail** e **Chamolis**: "Nella Vallée ci sono itinerari facili", spiega Barmasse, "con il pregio di poter subito saggiare l'alta quota respirando emozioni quasi himalayane". Un altro gioiello di questo quadrante alpino è il **Sempione**: "Sono gite di livello medio-alto perché si sviluppano in quote più alte e c'è spesso vento", spiega Fiorelli. Gli skialper però lo sanno: i percorsi che partono da un passo hanno un sapore unico. Si risale il gomito di curve anche prima dell'alba. segue a pag 163 ►

Bocciato il fai da te. Lo skialp non si improvvisa né si pratica in solitudine

stose o collettive più abordabili: "Le guide alpine sono la figura di riferimento per fornire competenze specifiche", spiega Barmasse. "Gli istruttori del Cai sono divulgatori preziosi della cultura della montagna". Professionisti i primi, volontari i secondi: l'importante è legarsi in cordata alla loro saggezza. Evitando, fin da subito, gli errori. Qualche esempio? "Avere attrezzatura al top, ma non saperla usare; non capire che lo sci per sua natura deve scivolare, e non va sollevato come se si stesse camminando", spiegano gli esperti. Attenzione anche a che cosa finisce nello zaino: un pluimino e una giacca antivento, un ricambio di calze e guanti, una coperta termica sono sempre indispensabili, perché gli imprevisti non sono solo quelli gravi che purtroppo si leggono sui giornali: "A rovinare la più bella delle gite bastano una distorsione o un mal di pancia", chiosa Fiorelli. Qual è però la gita ideale per cominciare? "Deve bilan-

Nella pagina accanto:
Partenza all'alba
da **Leigne**.
La sciagione
si pratica
presso il mattino.

Il sentiero Sull'Avallée
della Cime
di **Plaine**,
in Alta Valle d'Aosta.





A sinistra Sull'Elva (3.357 metri) la neve è garantita e capita di sciare mentre il vulcano è attivo.

In basso a destra Il rifugio Marivert del lago Santo (1.508 metri), sull'Appennino Parmense.

MILLINO I mille metri di dislivello: per qualcuno è la base, per qualcuno il limite di una gita.

NASTRO AMERICANO Risolve (e ripara) tanti problemi.

PALA E SONDA Sempre nello zaino, insieme all'Arva sono il kit di legge e buon senso di ogni scialpinista.

PELLI DI FOCA Oggi sintetiche, autoadesive e colorate, foderano la soletta dello sci per progredire in salita.

PISTA Non rifiutarla a priori: tre o quattro sciare all'anno permettono di fissare dettagli di tecnica utili fuoripista, dove invece si scia "sporco", cioè si scende come si può.

POWDER Neve fresca polverosa, amatissima. Come il fien, neve spesso primaverile già compattata in manto stabile.

POLVERELLI MINORE Dizionario semiserio della disciplina. Compilato da due guide, include voci spesse come il ravanage, gita che comporta problemi e intoppi.

RAMPANT I "ramponi" dello scialpinismo: si infilano fra lo sci e la suola dello scarpono, per i pendii più ghiacciati.

TRUNA Riparo d'emergenza scavato nella neve.

• segue da pag 159

Si parcheggia l'auto in slarghi che nessun cartello indica, ma tutti conoscono. Ci si prepara in silenzio e, scavalcato un guardrail, si apre un nuovo mondo, tutto da sciare. Succede così, lungo il confine con la Svizzera, anche nella zona di **Andermatt** con il **Piz Foaesch** (2.208 metri), o entrando in **Engadina** fra **Maloja** e **Juferspass**, miniera infinita di gite di vario livello, come il **Piz Campagnung** (2.826 metri) in **val d'Agnel** con discesa su un altro versante, verso il borgo e il **lago di Marmorera** di **Surses** e il brivido, se non si è lasciata una seconda auto al paese, di fare autostop per tornare al punto di partenza.

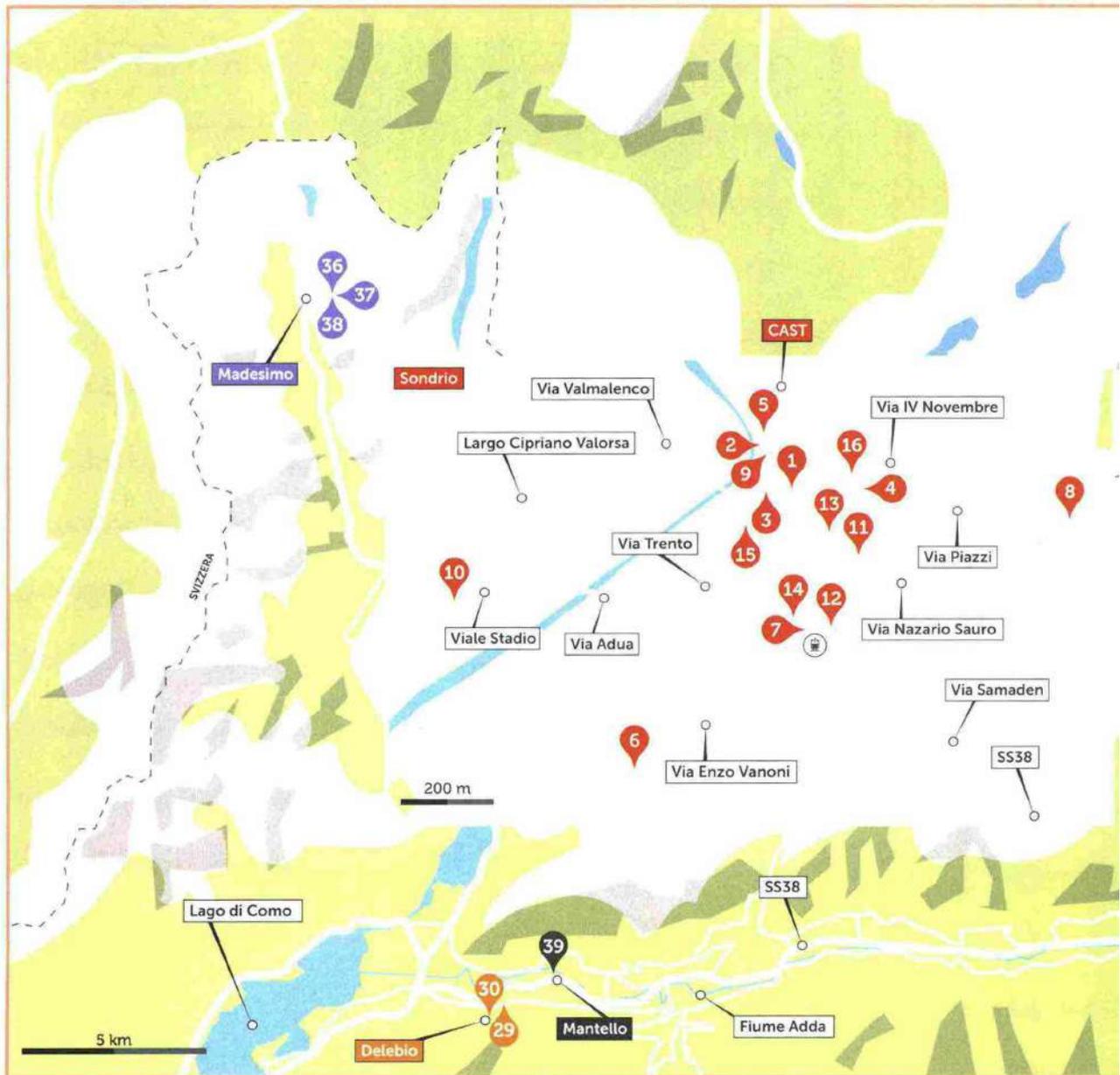
Alpi centrali: Lombardia e Trentino

Raccontando e sciando, si sconfinava in Lombardia e nelle Alpi centrali: "Ai principianti suggerisco la zona di **Livigno**, con grandi plateau dal sapore tibetano", spiega **Barmasse**. Pur avendo il cuore nella sua **val Masino**, **Fiorini** rilancia e consiglia la **valle Spluga** di **Pian dei Cavalli**, perfetto anche dopo recenti e abbondanti nevicate, così come la **Valsassina** del **Cimon di Margno**, grande classico di tante prime volte. Anche il versante orobico della **Valtellina** ha neve ottima e dislivelli contenuti, dalla **val Gerola** a **passo San Marco**, alla **val Tarento** con l'aguzzo **monte Valsoglio** (2.415 metri). Nell'**Adamello** il cuore scialpinista batte sempre per il **vallone del Piagana**. Ci si fa dare un passaggio dagli impianti fino a **passo Presena**, quota 3.000, poi si prosegue, volendo con tappa al **rifugio Trento** al **Mandrone**, quindi si "pella" lo sci per salire il **monte Venezia**. Da qui la discesa accompagna fino agli impianti di **Ponte di Legno**. Salita lunga, ma non impegnativa, discesa infinita con un "punto tecnico", si presta a una serie di consigli per gli acquisti e sull'attrezzatura: "Oggi ci sono sci da meno di un chilo, attacco compreso", spiega **Barmasse**. Per chi non fa agonismo la bilancia (e il portafoglio) "dovrebbe stare fra 1,2 e 1,6 chi-

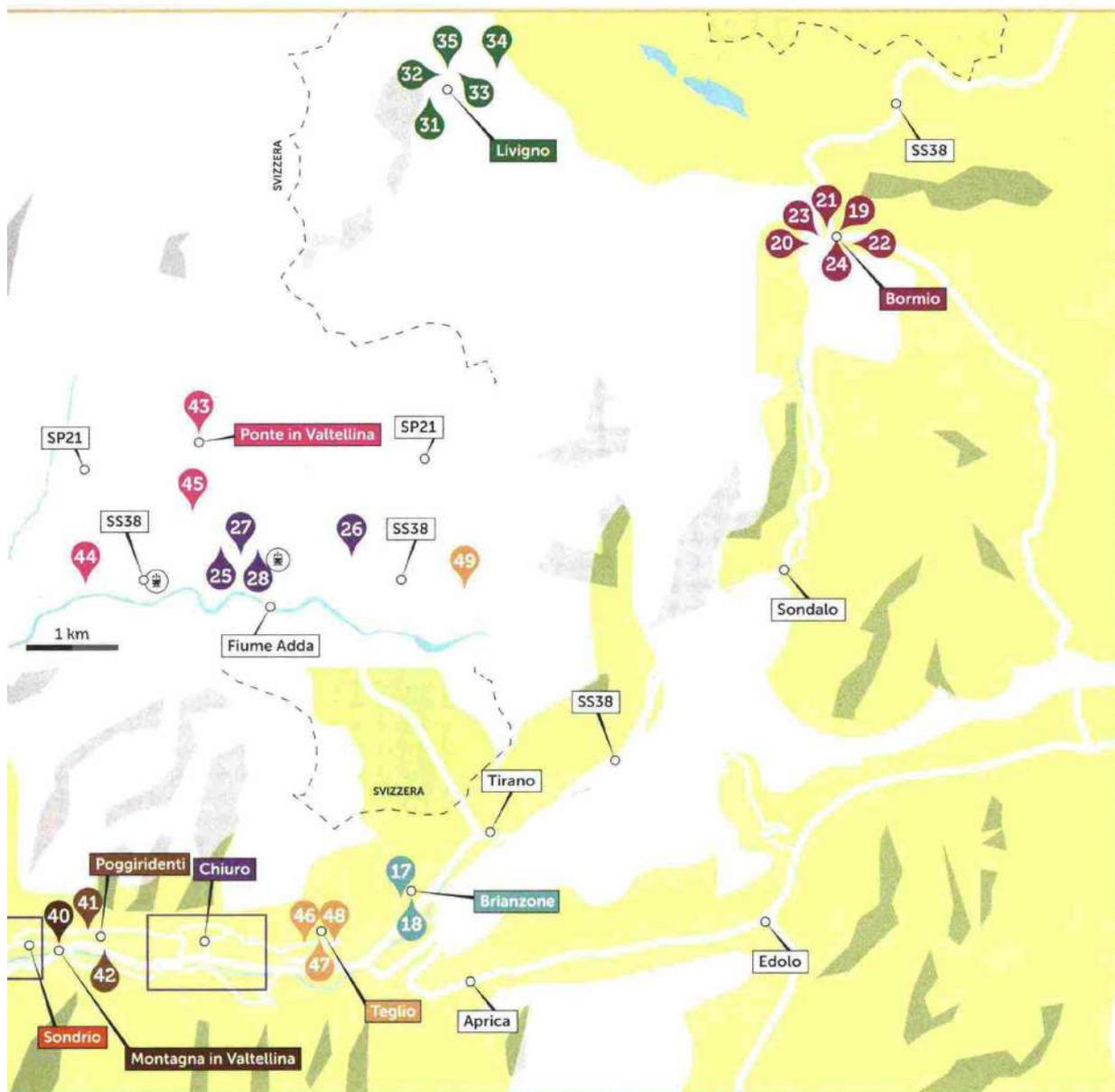


APPENNINO: NEVE VISTA MARE

143 | DICEMBRE 2021 - GENNAIO 2022



Capoluogo della Valtellina, terra di grandi vini e prodotti di eccellenza, Sondrio è una città a misura d'uomo. La ciclostazione - con tanto di officina e noleggio - ricavata nell'ex mensa ferroviaria di fronte alla stazione, inaugurata di fresco, non fa che confermare la sua vocazione a un turismo esperienziale e a un vivere sostenibile. Quanto al territorio circostante, offre infinite possibilità di turismo green, sia d'inverno che d'estate



SONDRIO E VALTELLINA

a cura di Valentina Marino

Mangiare	3	Bere	7
<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">Cima 11</p> <p>via Pelosi, 3c 0342 515040- @Cima-11</p> <p><i>Sulle vette della tradizione</i></p> <p>Trattoria. Nel cuore della città, un posto semplice ma curato, con tavoli all'aperto nel cortile interno, che offre una gustosa cucina tipica. Secondo giornata si assaggiano generose porzioni di salumi (con l'immane bresaola), ravioli caserecci, pizzoccheri, minestra d'orzo, trippa in umido, bollito con salsa verde. Per finire, niente di meglio che una fetta di crostata o di torta fatte in casa. Vini del territorio. Meglio prenotare.</p>	<p style="text-align: center;">Osteria Petrus 1935</p> <p>vicolo Meneghini, 4 335 6822078 petrus1935.com</p> <p><i>Da occasione speciale</i></p> <p>Ristorante. Nel cuore di Sondrio vecchia, un accogliente locale tutto legno dall'atmosfera calda e avvolgente. Pochi tavoli, un servizio premuroso, un'interessante e ricca lista dei vini, una cucina di mercato basata su ingredienti selezionati e su piatti appetitosi perlopiù di ispirazione mediterranea, affiancati da riletture della tradizione. Meglio prenotare.</p>	<p style="text-align: center;">Wine Bar</p> <p style="text-align: center;">5</p> <p style="text-align: center;">Terra Vino</p> <p>piazza Cavour, 5 340 5700262 @TERRA-VINO</p> <p>Wine Bar. Enoteca, birreria, cocktail bar... sono tante le anime di questo divertente localino del centro, con dehors. La selezione di etichette punta su aziende meno note, che lavorano il vino secondo la filosofia del "naturale", con una scelta ricca e dinamica. Ad accompagnare, sfizi vari secondo giornata e umore. Frequenti, nel corso dell'anno, serate di degustazione con presenza dei produttori.</p>	<p style="text-align: center;">Criollo</p> <p>piazzale G. Bertacchi, 77 0342 1900327 @pasticceriacriollo</p> <p>La formazione qualificata, l'esperienza e la passione di Francesca Poletti sono evidenti in tutto ciò che esce dal forno del locale che condivide con Diego Calderazzo, nei pressi della stazione. Che siano i lieviti per la prima colazione da accompagnare al caffè, i mignon, le monoporzioni, i biscotti, le torte anche per le ricorrenze, i grandi lievitati per le festività, tutto viene realizzato con cura e buon gusto.</p>
<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">Olmo</p> <p>piazza Cavour, 16 0342 212210 - iolmo.it</p> <p><i>Piccoli frutti, grande progetto</i></p> <p>Pausa Gourmet. Bottega, ristoro, bar panoramico, azienda agricola, accoglie gli ospiti al grido di "tutto il mondo in un mirtillo". Già, perché nettari, confetture, succhi e birra fatti in casa sono a base di questa bacca, ovviamente di produzione propria. Il tutto si può acquistare al Bistrolmo, lo shop in centro, e degustare a tavola insieme alle specialità locali. Ci sono pure insalatone, fuoricarta del giorno e burger. Etichette della zona per accompagnare.</p>	<p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">Il Tabernario Enoteca delle Alpi</p> <p>via Zara, 2h 0342 053040 iltabernario.it</p> <p><i>Tonde e calici</i></p> <p>Pizzeria. "Enoteca con forno" per autodefinizione, uno degli indirizzi più frequentati del capoluogo, e a ragione. Ne sono artefici e anime Cacho e Deggio, il primo in sala, il secondo alle prese con le ottime pizze, a lievitazione naturale come le focacce. Sulle scaffalature, poi, bottiglie in gran numero, valtelinesi e non, da acquistare o da stappare in compagnia. Non mancano formaggi, salumi, proposte del giorno, birre artigianali e gin selezionati. Fascinoso dehors.</p>	<p style="text-align: center;">Pause dolci</p> <p style="text-align: center;">Pasticceria</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">Basin de Sundri</p> <p>via Don L. Guanella, 13 347 5735079 basindesundri.com</p> <p>I "basin" sono dolcetti tipici di tradizione molto antica, la cui ricetta è stata recuperata e poi riprodotta artigianalmente da Michele Pompucci. Grandi come un piccolo panino, sono fatti con farina doppio zero e di segale, lievito, uova, burro, zucchero, grappa, miele, uvetta, noci, fichi e un pizzico di sale. In vendita anche altre "dolcezze", come la bisciola o i biscotti al latte di capra.</p>	<p style="text-align: center;">Gelateria</p> <p style="text-align: center;">8</p> <p style="text-align: center;">Materica Gelato della Terra</p> <p>via Stelvio, 76 349 3879009 @matericagelato</p> <p>Aperta a maggio 2019 dai giovani e appassionati Gianfranco Cerletti e Sonia Moroni, ha subito fatto breccia nel cuore di tanti appassionati. Circa una ventina i gusti, che cambiano a rotazione secondo stagionalità, preparati con prodotti prevalentemente valtelinesi a partire dal latte, freschissimo, biologico. Un esempio? L'"ode all'ape", con miele millefiori di montagna, infuso alle erbe alpine e polline. Si producono infine golosi biscotti, frutta caramellata, confetture e dolci.</p>

Comprare	In questa bella bottega gestita con amore da Giovanni e Raffaella le eccellenze della Valtellina fanno la parte del leone, scelte fra i migliori agricoltori e artigiani: formaggi, salumi, farine, cereali, dolci, mieli, spezie e molto altro ancora. Sulle scaffalature trovano altresì posto articoli provenienti dal resto d'Italia. Non manca un gran numero di etichette per la gioia degli appassionati.	La "casa madre" con laboratorio e negozio è a Forcola, e in questa sede, inaugurata nel 2019, si acquistano pane, prodotti di forno e dolci realizzati con materie prime di qualità, lievito madre, più l'amore e l'abilità manuale di Ezio Pola e del suo staff. Le tentazioni golose sono tante, dai vari tipi di pane a pizze e focacce con impasti differenti, dalle torte (volendo personalizzate) alla biscotteria, dai dolci per la prima colazione alla cioccolateria fino ai grandi lievitati per le festività.	Prestigioso albergo la cui apertura è datata 1862. Si respira un'atmosfera di classe e raffinatezza, specie negli ambienti comuni, impreziositi da una ricca collezione di opere d'arte. Nelle eleganti camere e suite, ampie e confortevoli, servizi privati impeccabili rifiniti in marmo e ogni comfort moderno. Il ristorante 1862, aperto anche agli esterni, offre una cucina di stagione dal taglio contemporaneo. A breve verrà inaugurato il centro benessere Fonte della Posta.
Gastronomie			
9			
Antica Drogheria Motta via C. Beccaria, 16 0342 514677 I gemelli Claudio e Maurizio Motta sono al timone di questa rinomata bottega che offre un po' di tutto: generi di drogheria, salumeria, alimentari (conservate, sottoli, legumi, pasta), specialità del territorio (da non perdere il Bitto, formaggio raro e prezioso), dolci, confetti, caramelle, tante spezie e, per gli appassionati, una fornitissima cantina con bollicine, distillati, whisky di pregio e liquori.			
10			
Sala Cereali – Il Saraceno viale Stadio, 24 0342 214068 salacereali.it Qui trovate farine macinate a pietra e specialità di grano saraceno (farina per polenta taragna e pizzoccheri), un bell'assortimento di prodotti tipici, cereali e legumi selezionati in varie zone d'Italia, funghi porcini secchi e sott'olio, senza dimenticare la fornita enoteca. Inoltre, biscotti di tutti i tipi, miele, confetture e la rara erba Daneda, utilizzata per infusi e tisane. Impossibile uscire a mani vuote.			
11			
Il Salumaio via Trieste, 64b 0342 218226 ilsalumaio Sondrio.com			
12			
Il Mercato di Campagna Amica piazzale G. Bertacchi, 22 campagnamica.it Situato proprio davanti alla stazione, attivo ogni sabato mattina dalle 8 alle 13 in uno spazio coperto di circa 400 metri quadri, ospita banchi interessanti con prodotti agricoli e specialità della Valle. Frutta, ortaggi e verdure la fanno da padrone, poi latte (anche di capra), latticini e formaggi, uova, salumi, cereali, carni, pane e prodotti di forno, miele, marmellate e confetture, succhi, vini, piante aromatiche e altro ancora.			
13			
Pola via C. Battisti, 16 0342 212939 @Panificio-Pola-Sondrio			
14			
Pasta fresca L'Arte della Pasta via Bonfadini, 7 0342 200024 lartedellapasta.com Ingredienti freschi, genuini e stagionali, più esperienza e manualità: gnocchi, tagliatelle, tortelloni, ma anche pizzoccheri, crespelle, cannelloni, lasagne, parmigiana di melanzane e tanti piatti pronti secondo giornata. C'è pure una linea senza glutine. Altra sede in via Malta 4a, poi ad Albosaggia, Morbegno e in vari mercati della provincia.			
15			
Dormire Grand Hotel della Posta piazza G. Garibaldi, 19 0342 200397 grandhotel dellaposta.eu			
16			
WineBnb via del Gesù, 7 0342 511932 bnb.wine In pieno centro, è un bed and breakfast di charme di sole 3 suite una diversa dall'altra (Grumello, Sfurat e Le Prudenze), arredate con gusto ricercato, pezzi di design, e con balcone e tutti i comfort (wi fi compreso), ospitate al piano nobile di Palazzo Guicciardi, risalente al XVIII secolo. Suggestivi e di atmosfera particolare la corte interna e gli spazi comuni, possibilità di partecipare a interessanti wine tasting.			
17			
Bianzone Altavilla via ai Monti, 46 0342 720355 altavilla.info			

Prodotti tipici: i magnifici 6

1 Bitto Dop

Eccellente formaggio d'alpeggio a pasta semidura, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino con eventuale aggiunta di latte di capra in una percentuale non superiore al 10%. La stagionatura minima è di 70 giorni, ma – caso unico al mondo – può arrivare fino a oltre 10 anni.

2 Bresaola della Valtellina Igp

Pregiato salume le cui origini risalgono all'Alto Medioevo. Igp dal 1996, ricavato da carne di manzo (più precisamente la coscia) massaggiata, salata, insaccata in un budello naturale e stagionata in ambienti appositamente climatizzati per un periodo che va da 18 mesi a 4 anni. Si consuma a fette sottili accompagnata da pane di segale e, volendo, da riccioli di burro.



3 Mele della Valtellina Igp

Sarà l'aria, sarà il clima, fatto sta che le mele qui hanno un profumo, una consistenza, una succosità, un gusto e un sapore peculiari, indimenticabili. Diverse le tipologie, dalla Red Delicious alla Gala fino alla Golden Delicious, che si prestano a diversi tipi di utilizzo in cucina.

4 Scimudin

Prodotto soprattutto in Alta Valtellina, è un formaggio fresco a pasta molle di tradizione secolare, di gusto dolce e delicato, prodotto con latte vaccino e di stagionatura breve (circa 10 giorni). Si consuma da solo oppure con verdure, insalate o ancora come ingrediente in salse e condimenti.

5 Slinzega

Detta anche slinziga, è un saporito salume ottenuto da carne bovina aromatizzata con chiodi di garofano, cannella, aglio, alloro, sale e pepe. Prodotto in piccole pezzature (dai 300 agli 800 grammi circa), viene fatto stagionare per un mese.

6 Valtellina Casera Dop

Ha ottenuto il riconoscimento nel 1996, ed è prodotto con latte vaccino parzialmente scremato, caglio e sale. È caratterizzato da una crosta compatta di colore giallo paglierino; la pasta è di media consistenza, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino. Il sapore è dolce e con un aroma particolare, che diventa più intenso con la stagionatura.

Calore familiare e la buona cucina della Valle
Ristorante. Valido approdo all'insegna dei sapori tipici, un riferimento della zona nonché realtà storica qui presente dall'inizio del Novecento, gestita dalla stessa famiglia dalla fine degli anni '50. In carta una selezione di bresaole per cominciare, poi sciatt, polenta, pizzoccheri, grigliate di carne, e ancora funghi, selvaggina e una bella lista di formaggi locali. Carta dei vini ben fornita, disponibilità di comode camere.

18

Menghina

via Vesuf
347 5151593
menghina.it
Azienda Agricola. Una bella realtà a gestione familiare che coinvolge pure le intraprendenti e volitive donne di famiglia. Qui si producono mele di montagna dal profumo e sapore inconfondibili, dalle Stark Delicious alle Golden Delicious, dalle Royal Gala alle Fuji. Inoltre succhi di mela e mele disidratate, ideali per un break genuino. Telefonare prima della visita.

Bormio

19

Al Filò

via Dante Alighieri, 6
0342 901732
ristorantealfilo.it
Tradizione col tocco in più
Ristorante. Nel cuore della

<p>cittadina, in un antico fiennile con pareti in pietra del '600, un posto caratteristico da molti anni sulla breccia. Si va a colpo sicuro con la sua cucina, che interpreta il territorio con tocchi moderni e qualche colpo d'estro: tartare di cervo o di trota salmonata, lumache in guazzetto, risotto alle mele Golden, pizzoccheri, petto d'anatra al miele, carni alla griglia e pure piatti per vegetariani. Si beve bene.</p>	LA MIA VALTELLINA		
20	LA MONTAGNA CHE NON TI ASPETTI, FRA TRADIZIONE CULINARIA, CULTURA E BIEN VIVRE		
<p>Al Fiume Apres Bike via S. Pellico 347 5949092 @alfiumeapresbike <i>Pit stop per ciclisti buongustai</i></p>	 <p>Ai buongustai Sondrio offre molte tentazioni e riserva invitanti sorprese: le eccellenze enogastronomiche sono la grande ricchezza del nostro territorio e non c'è ristorante o bar che non proponga i piatti della tradizione contadina e loro rivisitazioni con ingredienti a chilometro zero. Qui si vive bene e si mangia bene e io mi ritengo un sindaco fortunato. Basta guardarsi attorno, passeggiare nel centro storico o addentrarsi tra i vigneti terrazzati per rendersi conto del privilegio che abbiamo. L'uomo, nei secoli, ha trasformato gli aspri pendii delle Alpi Retiche in terrazzamenti per coltivare un vitigno che per noi è il Nebbiolo di montagna. La nostra è una vendemmia tardiva che arriva insieme alle nebbie autunnali generando vini corposi che riscaldano il cuore, da sorseggiare davanti a un caminetto mentre fuori nevicata, o a una tavolata tra amici. Il Valtellina Superiore e lo Sforzato Docg sono conosciuti e apprezzati in tutto il mondo e ben si abbinano ai formaggi Dop come Bitto e Valtellina Casera e alla Bresaola della Valtellina Igp. I pizzoccheri, le tagliatelle di grano saraceno condite con burro d'alpe e Valtellina Casera, poi, sono il piatto che più di ogni altro ci rappresenta. E non mancano le iniziative che uniscono enogastronomia, storia e cultura. La notte di san Lorenzo, per esempio, c'è "Calici di stelle", un percorso tra le vie del centro storico con punti di degustazione allestiti nelle corti e nelle cantine storiche. E anche Castello Masegra, che domina la città ed è sede di Cast, il museo delle storie di montagna, ospita tantissimi eventi fra storia, cibo e vino locali.</p> <p style="text-align: right;">– Marco Scaramellini, sindaco di Sondrio</p>		
<p>Pausa Gourmet. Situato sulla ciclabile, proprio davanti al fiume Adda, circondato dai monti e da un incredibile panorama, è un posto delizioso – con giochi per bambini e sdraio per godersi il sole – in cui è un piacere sostare anche solo per un caffè, da gustare a uno dei tavolini disponibili. Inoltre, taglieri curati, panini ben farciti, sfiziosi piatti del giorno, aperitivi e brunch; da bere cocktail, birre, succhi e vini.</p>	<p>Antonio Borruso, farciture con ingredienti sceltissimi (San Marzano, fiordilatte di Agerola, mozzarella di bufala Dop...), cottura millimetrica. Doveroso assaggiare l'Umami, con fiordilatte, gorgonzola di capra, carne salada, finferli e lamponi. Non mancano pizze fritte, panuozzi e la sfiziosa scrocchiarella. I dolci, opera di Bianca, sorella di Antonio, sono da non perdere.</p>	<p>affacciata sulle piste da sci, sempre molto gettonata da turisti e residenti. Interni semplici e lindi, dehors, accoglienza cordiale e familiare. A tavola sfila il repertorio tipico, preparazioni saporite e genuine: salumi, formaggi, pizzoccheri, manfrigoli, (crespelle), zuppa d'orzo, polenta, sciatt, cacciagione, costine di maiale... Ad annaffiare il tutto vini della zona.</p>	<p>e vendita di carni (bovino, vitello, pollo, tacchino ecc.), salumi (bresaola e slinzega in primis) e tipicità. E c'è una linea da asporto chiamata Rondén, che comprende panini, zuppe, primi, secondi (sia di carne che di pesce), dolci, vini e bevande.</p>
21	22	23	24
<p>Umami Bistrot via Stelvio, 23 0342 911734 umamibistrot.it <i>Spicchi di gioia</i> Pizzeria. Impasti realizzati a regola d'arte dallo chef</p>	<p>Vecchia Combo piazza Santuario, 4 0342 901568 @Vecchia-Combo <i>Tappa fissa dei buongustai della montagna</i> Trattoria. Oltre mezzo secolo di onorata attività alle spalle per questa insegna</p>	<p>Lumina via A. Manzoni, 1 0342 901387 luminabormio.it Carni & Salumi. Dal 1902, di generazione in generazione, quest'attività a conduzione familiare si occupa della commercializzazione</p>	<p>Pasticceria Pozzi via IV Novembre, 4 0342 901492 pasticceriapozzi.it Pasticceria. Da oltre 50 anni questa bottega a gestione familiare delizia i palati di residenti e vacanzieri con una produzione basata su ingredienti genuini e ricette consolidate. Da non perdere alcune specialità, disponibili in eleganti confezioni,</p>

Le specialità della montagna: 6 imperdibili piatti delle tavole di tradizione

1

Pizzoccheri

Sono un po' il simbolo gastronomico della Valtellina, sorta di tagliatelle fatte a mano con un impasto di acqua e un mix di farina 0 e di grano saraceno. Abitualmente si condiscono con patate a tocchetti, verza, Casera, burro, aglio e salvia.

2

Bisciola

Il cosiddetto "panettone valtellinese" è un dolce di tradizione molto antica, tipico del Natale, a base di lievito madre, farina, uova, burro, zucchero, miele e frutta secca (noci, fichi e uvetta).

3

Polenta taragna

Prende il nome dal tarél, tipico bastone di legno che si usa per rimestarla, ed è fatta con farina di mais e di grano saraceno. Si gusta con abbondante Bitto o Formai de Mut. Si sposa molto bene a umidi di carne o cacciagione.



4

Sciatt

In dialetto il nome significa "rospo" e si deve alla forma e al colore che assumono mentre friggono. Sono infatti piccole frittelle ripiene di Casera, che si preparano con una pastella di farina 00 e di grano saraceno, acqua frizzante e birra. Si servono con insalata di campo.

5

Taroz

Piatto unico composto da patate, fagiolini, fagioli, burro e l'immane Casera, così chiamato dal nome dell'utensile che veniva adoperato per mantecare le verdure con il burro. È una preparazione adatta ai vegetariani e ai celiaci.

6

Tzigoiner (o zigeuner)

Letteralmente "carne sul bastone", è un grosso spiedo di legno di abete sul quale si arrotolano sottili fettine di manzo precedentemente marinate, poi cotte qualche minuto sotto al grill o su una piastra di ghisa.

come la bisciola (una sorta di pagnottella arricchita con frutta secca), il pan di fichi e quello di noci, la cupeta (fatta con fogli di ostie, miele e noci e biscotti), i biscotti borminelli con farina di grano saraceno.

Chiuro

25

San Carlo

via Stelvio, 48
0342 482272
ristorantesancarlo.it

*Una certezza
da ogni punto di vista*

Ristorante. A fare la differenza è l'appassionata conduzione della famiglia Redaelli, che mette chiunque a proprio agio. Che ci si accomodi in terrazza, nel giardino o in uno dei confortevoli spazi interni, si sta e si mangia sempre bene, genuino e a prezzi correttissimi. Salumi, lardo e castagne, manfrigole Bitto e pancetta, tagliatelle fatte in casa al sugo di camoscio, spezzatino di vitello con finferli e polenta, trota salmonata alla "pestda" (trito aromatico). Buoni i dolci, cantina valida.

26

Dolciaria Valtellinese

via O. Cerini, 8
0342 482224
dolciaria
valtellinese.it

Pasticceria. Presso lo spaccio aziendale è possibile comprare tanti buoni dolci, realizzati con ingredienti

MINIGUIDA

<p>di qualità e tecniche artigianali. Protagonista della produzione la tradizionalissima bisciola, che vanta una lievitazione naturale di non meno di 36 ore. Da non sottovalutare la torta di grano saraceno ai mirtilli, le cupete con miele e noci, i frollini o i grissini alla segale, i grandi lievitati per le festività.</p>	<p>rendendoli autonomi. Sei le tipologie di birre prodotte, basate sulla purissima acqua delle sorgenti locali e ingredienti naturali, in gran parte autoctoni, come la segale. Disponibili in bottiglie o in fusti. Acquistare qui, dunque, non fa solo bene allo spirito, ma contribuisce a portare avanti questo lo-devole progetto.</p>	<p>tando alla genuinità e alla trasparenza nei confronti del consumatore. Eccellenti yogurt, latte, burro, panna, formaggi freschi e stagionati, tra cui lo Scimudin, il classico Latteria, il Casera Dop e il Bitto Dop, marmellate, uova. Non manca una linea interamente biologica. Lo spaccio ha annessa La Stuzzicheria, per un goloso pit stop in ogni momento della giornata.</p>	<p><i>Sosta del cuore per vacanzieri e locali</i> Trattoria. È Vittorio Citrini l'anima di questo locale con mattoni a vista e camino, taverna con wine bar al piano di sotto e sala pranzo al secondo. Dalla cucina escono piatti della tradizione, affiancati a creazioni di stagione, spaziando dalle carni alla selvaggina, dai funghi al pesce d'acqua dolce e di mare. Bella sorpresa la carta dei vini, ampia e non solo regionale.</p>
27	28	Delebio	30
<p>Pintalpina via Stelvio, 9 0342 5235430 pintalpina.it Birrificio. Qui la mission è quella di dare un'opportunità di lavoro a ragazzi con disabilità, formandoli e</p>	<p>Latteria Sociale via Nazionale dello Stelvio, 18 0342 483438 latteriachiuero.it Formaggi. Nata più di 60 anni fa, ha sempre lavorato sulla valorizzazione delle risorse della Valle, pun-</p>	29	<p>dele.BIO via alla Gera, 6 328 7533220 dele.bio</p>
		<p>Osteria del Benedet via Roma, 2 0342 696096 osteriadelbenedet.com</p>	

SONDRIO E VALTELLINA

<p>Azienda Agricola. Un'attività orientata al biologico da oltre 15 anni, rispettosa dei terreni e dell'ambiente, che produce nettari e marmellate di frutta. Mirtilli, lamponi, more e frutti di bosco vengono lavorati in modo artigianale a basse temperature per preservarne le caratteristiche organolettiche e i profumi. Per dolcificare si impiega zucchero di canna, anch'esso biologico.</p>	<p>Caffè & Bar. Oltre al caffè in diverse versioni, agli ottimi cappuccini (anche con decori personalizzati), ai milkshake, ai tè e alle tisane o alla cioccolata calda, qui trovate tanti sfizi, dal french toast ai pancake, dai muffin ai tranci di torta o ai sandwich e ai bagel, per una golosa colazione di stampo anglosassone ideale prima di buttarsi in pista o per una pausa di relax in ogni momento della giornata. Curati gli aperitivi. Non manca un piacevole dehors.</p>	<p>no dato vita a un allevamento modello di capre a circa 2.000 metri di altitudine. Gli animali vengono lasciati liberi di pascolare nei prati incontaminati e dal loro latte, profumato di erbe e fiori, si ricavano yogurt, ricotta nonché formaggi stagionati, dal gusto e dal sapore inconfondibili. L'azienda è sempre aperta, tuttavia prima di andare a fare acquisti è bene telefonare.</p>	<p>in procinto di ri-aprire dopo un lungo periodo di fuochi spenti, quindi probabilmente sarà difficile trovare un tavolo (tra l'altro i coperti totali sono circa una ventina) per un po' di tempo. Ma abbiate pazienza, perché l'attesa vi ripagherà con un'esperienza culinaria che ricorderete a lungo, fatta di prodotti di eccellenza non solo del territorio, tecnica, contaminazioni e cotture al millimetro, per tacere dell'eleganza dell'ambiente e delle attenzioni del servizio. Cantina importante.</p>
<p>Livigno</p>	<p>33</p>	<p>35</p>	<p>37</p>
<p>31</p>	<p>Goloseria Galli</p>	<p>1816</p>	<p>Osteria Vegia</p>
<p>La Piöda all'Hotel Astra via Saroch, 604 0342 997610 lapioda.com</p>	<p>via Bondi, 487 0342 970810 goloseriagalli.it</p>	<p>via Pontiglia, 37 0342 996332 - 1816.it</p>	<p>via Cascata, 7 0343 53335 osteriavegia.it</p>
<p><i>Vini e cucina che non ti aspetti</i></p>	<p>Pasticceria. Gestita da Luca e Veronica Galli, insieme a Michelangelo Monaco, è un posto dove dire addio alla dieta. Per il cioccolato, tavolette e un vasto assortimento di pralineria. E poi torte belle e buone, dolci tipici, le mousse, le monoporzioni, il pane di diverse tipologie, i grissini, la pizza a trancio ecc. Della stessa proprietà, nei pressi della cabinovia Mottolino, il Bar e Risto Express, ideale per una tappa veloce.</p>	<p>Birrificio. Fondato nel 2001, è il birrificio più "alto" d'Europa (1816 metri di altitudine) e produce artigianali di qualità in cinque tipologie, in bottiglia e alla spina. Oltre a degustarle, si possono accompagnare con i "classici" da pub: formaggi e affettati, stinco, salsicce, hamburger, filetto di manzo alla birra, pizza... fino a concludere con l'immane birra. Atmosfera informale, ambiente rustico, tavoli all'aperto.</p>	<p><i>Oltre due secoli di buona cucina</i></p>
<p>Ristorante. Nato alla fine degli anni Ottanta da un'antica casa contadina ristrutturata, il locale si presenta con il classico ambiente rustico in legno e pietra a vista. Il menu è di base tradizionale ma col tocco moderno, e non mancano opzioni per celiaci, vegetariani e vegani. Nella stagione giusta, cacciagione (cervo e capriolo su tutti), porcini e funghi. Bella sorpresa la selezione enoica, ricca e costruita con passione, che annovera tante etichette valtellinesi e del resto d'Italia e bollicine d'Oltralpe, birre e opzioni a calice.</p>	<p>34</p>	<p>Madesimo</p>	<p>Trattoria. Qui si spignatta dal 1781, e da allora poco è cambiato, sia negli ambienti tutto legno, rustici e di atmosfera, sia nell'offerta, classica e tradizionale: salumi (bresaola compresa), pizzoccheri, polenta taragna, costine, salmi di cervo, stinco, funghi, piatti saporiti e in porzioni generose. Ad accompagnare il tutto, valide etichette e tanta cortesia. Conto leggero.</p>
<p>32</p>	<p>Stella Alpina</p>	<p>36</p>	<p>38</p>
<p>Tipo Coffee & More via Prestafan, 98 347 7184064 @Tipocaffe</p>	<p>frazione Trepalle via de Pila, 132a 347 8917949 @AziendaAgricola StellaAlpina Azienda Agricola. Gustavo e Sonia, marito e moglie, han-</p>	<p>Il Cantinone</p>	<p>MA! Officina gastronomica via A. De Giacomi, 7 0343 53025 maofficina gastronomica.com</p>
<p>via Prestafan, 98 347 7184064 @Tipocaffe</p>	<p>via de Pila, 132a 347 8917949 @AziendaAgricola StellaAlpina Azienda Agricola. Gustavo e Sonia, marito e moglie, han-</p>	<p>via A. De Giacomi, 39 0343 56120 ristorante cantinone.com stefanomasanti.com</p>	<p>via A. De Giacomi, 7 0343 53025 maofficina gastronomica.com</p>

SONDRIO E VALTELLINA

Carni & Salumi. Laboratorio artigianale specializzato nella produzione della bresaola, che vale il viaggio: proposte in diverse stagionature (si parte da 45 giorni) e con una materia prima di qualità indiscutibile, le bresaole vengono tracciate e personalizzate, anche sui desideri dei clienti. Ci sono poi i salumi (strepitoso quello di maiale nero Samolaco) e i "violini", prosciutti tipici di queste valli, ottenuti da carni di capriolo, camoscio o capra, ma pure vini e formaggi del territorio.

Mantello**39****La Preséf dell'Agriturismo La Fiorida**

via Lungo Adda, 12
0342 680846
lapresef.com

*Filosofia green
e spunti contemporanei*

Ristorante. All'interno di un agriturismo che ha fatto della sostenibilità la sua bandiera ormai da molti anni, La Preséf è una tavola convincente, gestita con personalità da Gianni Tarabini, che lavora principalmente con prodotti a chilometro zero (le carni, i formaggi del caseificio di proprietà, le verdure dell'orto, le risorse del lago, dalla bottarga ai missoltini del Lario). Tra i dessert da provare l'originale panna cotta al fieno. Valida cantina.

LA MIA VALTELLINA**SCOMMETTERE SUI GIOVANI E GUARDARE AVANTI:
LA NOSTRA RIPRESA COMINCIA DA QUI**

Di posti del cuore a Madesimo ne ho a bizzeffe: l'Osteria Vecchia, amata da Giosuè Carducci, Dogana Vegia (via Emet, 65), romantica e d'atmosfera, dove mi sfizio con la mia bresaola (quella di MA! Officina gastronomica, vedi scheda) e i pizzoccheri "bianchi" della Valchiavenna, con grano tenero, e per bere Bollicine in via Carducci 18, fedele al suo nome. A Chiavenna c'è Passerini, in via Dolzino 128, locale di pesce dall'ottimo servizio, a Mese il Croscasc (via Don P. Lucchinetti, 63), e ancora Trippi a Montagna in Valtellina, Il Poggio a Poggiridenti, l'Osteria del Crotto a Morbegno (via Pedemontana 22), l'imperdibile Altavilla a Bianzone. A Sondrio invece "il terra", alias Marco Buono, di origini calabresi, nel suo Terra Vino ha tutto del territorio e tanto del mondo "naturale", e sfiziosi piatti "contaminati" fra Sud e Nord. E se non fosse per le tre ore di macchina andrei ogni giorno a Livigno a far colazione con gli squisiti croissant di Dolce Passione, in via Saroch 1320. Curiosamente, poi, se la cucina rimane ancorata alle voglie dei turisti, che non transigono su polenta e pizzoccheri (che io peraltro ho con fatica tolto dal menu), per le pizze vanno alla grande pure realtà più moderne come Umami a Bormio, stile napoletano doc, ed Eden a Cosio Valtellina in via Bernasconi 60, gestito dai Sutti, che negli alpeggi di proprietà producono peraltro un eccellente Bitto. Bilancio della stagione passata? Positivo, senz'altro. Ma ora tocca recuperare il perso, specie i collaboratori specializzati che nei mesi di stop hanno spesso trovato altri lavori. D'altronde in Italia si investe ancora poco sui giovani, relegati a pelar patate fino ai 30, 35 anni, nel momento di maggiore energia e creatività per un cuoco. Si parla tanto di sostenibilità, ma noi rimaniamo "artigianali" mentre il mondo si muove veloce: in California, dove lavoro nel periodo di chiusura del Cantinone, market ed empori vegetariani e vegani sono la norma, e non l'eccezione.

– **Stefano Masanti**, Il Cantinone (Madesimo)

Montagna in Valtellina**40****Trippi**

via Stelvio, 297
0342 615584
ristorantetrippi.it

Il meglio della Valle

Ristorante. Fin da quando hanno rilevato l'insegna, ormai otto anni or sono, Elena e Gianluca hanno lavorato per promuovere i prodotti del territorio, specie le piccole realtà, seguendo il principio dei Presidi Slow Food. I piatti, costruiti con armonia e un pizzico di estro, si fanno apprezzare e ricordare: lingua salmistrata con fagioli zolfini

e bagnetto verde; gnocchi di polenta, crema di porri e missoltini; crustun di pane del Vulaiga, burger di salsiccia di vitellone, erbetto e maionese alla senape; torta amaretti e mele. Menu per bambini e per il pranzo; lista dei vini di livello. Annessa bottega.

Poggiridenti**41****Il Poggio**

via Panoramica, 4
0342 380800
ilpoggioristorante.it

Come in famiglia

Ristorante. Se vi trovate da queste parti non potete non far tappa in questo locale,

che dà soddisfazione a 360 gradi, a partire dalla calorosa accoglienza dei Gianola, che lo gestiscono da oltre 30 anni. Ben arredato all'interno, dal dehors offre una vista magnifica. La cucina punta sulla qualità dei prodotti, valorizzati in piatti godibili e di sapore. Ben fatta e interessante la carta dei vini, con etichette valtellinesi e nazionali, mezze bottiglie, opzioni a calice e birre artigianali.

42**Nobili**

via Stelvio, 18
0342 564110
Gastronomia. Dal 1962 è simbolo di qualità e genuini-

SONDRIO E VALTELLINA

<p>tà, soprattutto per carni fresche e salumi, ma anche latticini, formaggi e altri generi alimentari. Le scaffalature traboccano di ogni bendio: pasta artigianale, conserve, sughi, marmellate e confetture, farine e cereali, scatolame, dolci e una nutrita scelta di vini, bollicine e birre.</p>	<p>sul rispetto dell'ambiente. I prodotti di punta sono – a parte ovviamente le mele Golden delicious, le Red delicious, le Gala e le Fuji – i succhi di mela (anche bio), i nettari di frutta, le mele essiccate, le confetture di albicocche, mirtili e more, e infine Rockit, mele piccole commercializzate in particolari confezioni, ideali per salutari snack.</p>	<p>Trattoria. Un valido indirizzo di solida gestione familiare, con parcheggio, dehors e spaziosi ambienti curati. In tavola pizzoccheri preparati secondo l'antica ricetta tutelata dall'Accademia del Pizzocchero che ha sede proprio a Teglio, salumi, polenta, brasato, tagliata di cervo, costine di maiale, funghi porcini... I dolci non deludono, così come la lista dei vini.</p>	<p>(altro taglio, più piccolo) di Roberto Valli, sono una vera chicca, come ricavata dalla cosiddetta noce, acquistata intera. Notevole pure il resto: dai prosciuttini (sorta di piccoli culatelli) alle mortadelle di fegato, dai cotichini bianchi (di sola cotenna) al violino di agnello. Squisito il lardo, stagionato in una cassa di marmo progettata dal titolare.</p>
<p>Ponte in Valtellina</p>	<p>43</p>	<p>45</p>	<p>49</p>
<p>Cerere</p>	<p>Giò Porro</p>	<p>47</p>	<p>Panificio Bresesti</p>
<p>via Senatore E. Guicciardi, 7 0342 482294 ristorantecerere.it <i>Inossidabili certezze</i> Trattoria. Una storica insegna nata nei primi anni del secolo scorso e che oggi come allora costituisce un solido baluardo della cucina tipica. In cantina etichette perlopiù del territorio, anche in annate rare. Il menu varia secondo stagione e soddisfa tutti i palati: salumi (inclusi quelli di cacciagione), formaggi, zuppa di castagne, pizzoccheri, sciatt, lumache, scaloppine di capriolo e altro ancora.</p>	<p>via San Carlo, 2 0342 1590207 gioporro.com Carni & Salumi. Bresaola senza conservanti da carni selezionate di razze bovine pregiate, realizzata con la punta d'anca, il taglio più nobile, lavorata dal fresco e secondo il MetodoZero (marchio registrato), stagionata dai 4 mesi a oltre un anno secondo il tipo di materia prima usata. Tre le tipologie, proposte anche affettate: Rosé (da razze Limousine o Charolaise), Wagyu (da allevamenti giapponesi situati in Australia), Angus.</p>	<p>via Piazzola, 2 0342 782015 molinofilippini.com Azienda Agricola. La famiglia Filippini, da oltre tre generazioni, lavora il grano saraceno secondo un'antica tradizione che si tramanda di padre in figlio. Ma sono inoltre disponibili mais, quinoa, miglio, riso, amaranto e altri cereali che rientrano nella categoria gluten free. In vendita vari tipi di farine (anche bio), farine per polenta, pizzoccheri, preparati per dolci, cuscus, cereali decorticati e tanto altro.</p>	<p>frazione San Giacomo via Nigola, 25 0342 786083 panificiobresesti.it Panetteria. Bella bottega di solida e lunga gestione familiare che si succede da più generazioni. Tra le specialità un eccellente pane di segale realizzato secondo la ricetta tradizionale, squisiti grissini (anche con farina di grano saraceno), biscotteria, dolci da credenza, la tipica bisciola, il panun, il pan di castagne, farine a peso, pizzoccheri, vini, liquori, succhi di mela, conserve, marmellate e confetture.</p>
<p>44</p>	<p>Teglio</p>	<p>48</p>	<p>Valli</p>
<p>Melavi</p>	<p>46</p>	<p>La Casa della bresaola</p>	<p>La Casa della bresaola</p>
<p>via Nazionale, 20 0342 482103 melavi.it Azienda Agricola. Cooperativa che annovera molti soci conferitori, uniti dagli stessi principi e valori sui metodi di coltivazione e</p>	<p>Ai Tigli via C. Bresta, 13 0342 780290 ristoranteaitigli.it <i>Non si scherza sul pizzocchero</i></p>	<p>via Milano, 4 0342 782248 macelleriavalli.com Carni & Salumi. Lavorazione artigianale di carni italiane: le bresaole e le slinzeghe</p>	<p>❖ Hanno collaborato: Clara Barra ❖ Cartina di Alessandro Naldi</p>
<p>SUL PROSSIMO NUMERO: MINIGUIDA DI BELLUNO, ALPAGO E CADORE</p>			



Dal Santuario della Madonna di Caravaggio, in località Madonnina di Oga, la vista su Bormio è incredibile. All'interno la chiesa custodisce un pregevole gruppo di sculture di legno policrome.

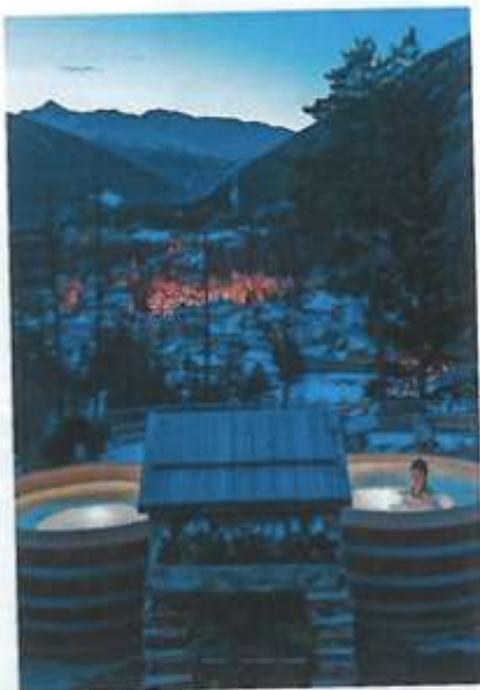
9/VIAGGI

A BORMIO È TEMPO DI NEVE

di Marta Ghelma

Una discesa libera sulla mitica pista Stelvio, la passeggiata tra le vetrine illuminate del centro medioevale. E poi, per rilassarsi, si va ai bagni termali all'aperto, con vista sulle Alpi. Questo borgo valtellinese offre tutto il meglio di una vacanza d'inverno

PLAYLIST



I pizzoccheri sono uno dei piatti tipici della cucina valtellinese. Gli ingredienti? Pasta di grano saraceno, verza, patate e formaggio Latteria.



Al Bagni Nuovi è possibile rilassarsi nelle acque termali esterne mentre si ammirano le cime alpine e i panorami del parco nazionale della Stelvio.

Bormio Terme, invece, accolgono tutta la famiglia a due passi dal centro. L'acqua termale alimentata dalla sorgente della Cinghaccia è considerata miracolosa per la pelle e le articolazioni, ma oltre alle cure e all'area beauty ti puoi divertire con spruzzi, schizzi, giochi e uno scivolo d'acqua lungo 60 metri. Per chiudere in bellezza, sali al bar del parco delle Terme: dalla terrazza con vista sulle montagne, ti godi il tramonto sorseggiando un drink in accappatoio (adulti 21 euro, fino a 16 anni 15 euro, sotto i 6 anni gratis, bormioterme.it).

Il rifugio gourmet si raggiunge trainati da una muta di husky Un'antica baita illuminata sbucca solitaria tra i prati innevati: sullo sfondo le cime della **Val Viola**. A metà strada tra Bormio e Livigno la piccola località di **Arnoga**, porta d'ingresso della vallata, è il punto di partenza ideale per raggiungere **Balta Caricc**, uno degli agriturismi più romantici della Valtellina (agriturismo-caricc.com). A 1.990 metri, la famiglia Lazzeri ti accoglie nella sua malga del Seicento che profuma di cirmolo, il pino

cembro, e serve specialità valtellinesi a km zero: i pizzoccheri, gli sciatt (le frittelle al formaggio) e le zuppe ai legumi sono sempre in menu. D'inverno la strada per la baita è chiusa alle auto ma è ben battuta e ci arrivi facilmente con le ciaspole in un'ora (sono 5,5 km), con le pelli di foca o noleggiando una fat bike (49 euro con guida, fatbikemotion.com). Per l'abbondante neve fresca e i percorsi adatti agli sciatori esperti, la Val Viola è anche il paradiso dello sci alpinismo: la salita "classica" è ai 3.820 metri del **Pizzo Dosdè** (4 ore, 1.300 metri di dislivello dalla baita). Se vuoi fare un'esperienza meno estrema, prova lo sleddog, un'emozionante gita sulla neve lungo la strada di servizio che collega **Arnoga** ai laghi di **Cancano** (un'ora, 5 km) a bordo di una slitta trainata dagli husky (adulti 125 euro, bambini 75 euro, huskyvillage.it). Il musher, il conducente della muta Lorenzo Tilli, ha iniziato questa avventura vent'anni fa portando sei cani dall'Alaska fino alla Valdidentro. Oggi il suo Husky Village ne conta sessanta. E sono tutti da coccolare!

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I RISTORANTI

- Per gustare i piatti della cucina valtellinese prova l'Osteria **La Bajona**, in pieno centro, ha una terrazza sulla piazza del Kuerc (bajona.it).
- **La Vecchia Combo** è famosa per i tipici pizzoccheri (piazza Santuario 4, tel. 0342901568).
- Al ristorante pizzeria **Sunrise-La Caneva** provi le pizze a base di ingredienti locali come la **Boscacci** con pomodoro, mozzarella, bresaola e il formaggio **Scimudin** (via Don Peccedi 24).

GLI ALBERGHI

- All'**Eden Hotel** dormi in camere e suite di design e puoi rilassarti nel centro benessere (la doppia costa da 120 euro, edenbormio.it).
- Se cerchi un'atmosfera familiare scegli l'**Albergo Adele** (doppia con colazione da 90 euro, albergoadele.it).

GLI ACQUISTI

- Prima di tornare a casa fai scorta di specialità locali: **bresaola**, **lardo di montagna** alle erbe e salami li trovi da **il Salumajo** (via Don Peccedi 20).
- Per comperare i formaggi tipici della Valtellina come **Bitto**, **Casera dop** e **Scimudin** (a pasta molle) fermati da **Gusto Valtellina** (via Roma 31).
- Se ami le torte e i dolci fai tappa al **Panificio Eredi Romani** (via Roma 100). La crostata ai mirtili è ottima.
- Altri prodotti 100% bormiesi? Le **carAMELLE** e i **confetti artigianali** di **Brielli** (via Santa Barbara 10) e l'**amaro Braulio di Liquori Peloni** (via Roma 27).

DOVE

Livigno, montagna multitasking. Dalle ciaspole ai mercatini, la meta perfetta per le vacanze sulla neve

di Silvia Serena Nava 2 Dicembre 2021

Più di 100 km di piste, sentieri per ciaspole, attività outdoor a tutta adrenalina. E quando cala il sole tanto shopping, pause wellness e indirizzi golosi: il Piccolo Tibet valtellinese riapre le porte al [turismo invernale in Lombardia](#)



1 / 15 - Sciare a Livigno: gli impianti e le discese più belle

Skipass sold-out e 1500 sciatori sulla neve nonostante il freddo: così Livigno ha riaperto la stagione sciistica il 27 novembre 2021, dopo la chiusura forzata dello scorso inverno, facendo letteralmente da apripista al resto d'Italia.

Il Piccolo Tibet valtellinese, per la sua posizione unica su un altopiano a 1800 metri di quota tra il Parco nazionale dello Stelvio e l'Engadina svizzera, è una delle località con la più lunga stagione invernale. Grazie alle abbondanti nevicate e alle innovative tecniche di stoccaggio della neve, i suoi 115 km di piste sono praticabili da novembre a maggio, motivo per cui Livigno è stata Comune Europeo dello Sport nel 2019 e sarà sede delle gare di snowboard e freeride alle Olimpiadi di Milano-Cortina nel 2026.

Sciare a Livigno: tante soluzioni per tutti i gusti

Le attività outdoor per una vacanza invernale active sono tante e tutte di alto livello, a cominciare dallo sci: le piste da sci a [Livigno](#) sono ben 78, tutte tra i 1.800 e i 2.900 metri di quota, suddivise in 12 nere, 37 rosse e 29 blu servite da impianti di risalita all'avanguardia.

Lo snowpark Mottolino, con il nuovo impianto appena inaugurato, è il regno delle tavole tra half pipe, jump, tracciati border cross, funbox e rail.

Anche lo sci di fondo a Livigno punta sulla qualità: gli appassionati possono contare su 30 km di piste assolate sul fondovalle, dove ogni anno si svolge la celebre Sgambeda, gara di granfondo di 35 km in tecnica libera che richiama campioni da tutto il mondo (la trentunesima edizione è in programma il 4 dicembre 2021).

Novità di quest'anno sono i percorsi del [Progetto Freeride](#) dedicati alle ciaspole (sette) e allo sci alpinismo (quattro). Costantemente battuti e monitorati dagli esperti di freeride per avventurarsi in autonomia lungo itinerari segnalati, permettono anche ai meno esperti di andare alla scoperta di panorami incontaminati immersi nel silenzio della montagna innevata. Le mappe gratuite sono consultabili online e tutti i percorsi hanno un check point iniziale per verificare il corretto funzionamento dell'attrezzatura.

Cosa fare a Livigno: non solo sci

Da provare per vivere un'esperienza insolita all'aperto ci sono anche le fat bike da neve, il pattinaggio su ghiaccio all'Ice Arena, le escursioni a cavallo o in motoslitta, l'arrampicata su ghiaccio, il parapendio e la spettacolare Sunrise Emotion & Luxury Breakfast della Sitas Ski Area, esperienza pensata per sciare alle prime luci dell'alba e fare colazione direttamente sulla neve.

Una volta tolti gli scarponi, il centro di Livigno è il regno dello shopping con i suoi 250 negozi duty free, ma dedica sempre più attenzione anche al benessere, con le proposte del centro sportivo e termale Aquagranda Active You, e all'enogastronomia declinata in ogni sua forma: basti pensare che i ristoranti a Livigno sono più di cento, dagli chalet dove assaggiare la cucina valtellinese più tradizionale alle moderne hamburgerie.

Novità di quest'anno è Mottolino Headquarter, un centro all'avanguardia con diverse aree dedicate allo smart working, al gaming e alla ristorazione con Kosmo Taste the Mountain Livigno & AlpiNN, sviluppato in collaborazione con lo chef stellato Norbert Niederkofler.

Per spostarsi a Livigno, infine, si guarda alla mobilità sostenibile: con il progetto Interreg Omni-BUS 4.0 promosso da Provincia di Sondrio e Cantone dei Grigioni per diminuire l'inquinamento, il servizio di collegamento pubblico tra le diverse aree del paese è diventato completamente gratuito. Nel periodo invernale sono disponibili quattro linee di autobus e due nel periodo estivo, mentre tutto l'anno è attivo il collegamento tra Livigno e Trepalle. Per scoprire le bellezze del territorio garantendo al tempo stesso il rispetto dell'ecosistema naturale del Piccolo Tibet.

Se invece vi state chiedendo cosa fare a Livigno a Capodanno, da non perdere l'emozione di accogliere l'anno nuovo ad alta quota: nel mountain resort del Carosello 3000, il 31 dicembre si cena e si assiste a uno spettacolo a 3.000 metri, tra fuochi d'artificio e brindisi sulla terrazza panoramica con vista sulla valle di Livigno.



2 / 15 - Esperienze sulla neve a Livigno

La pista Bellavista regala un panorama unico: da qui si può ammirare il sorgere del sole sull'intera Valle di Livigno. Dai primi raggi del sole fino a notte fonda, per tutto l'anno, la località coinvolge e intrattiene grandi e piccini, regalando emozioni ad ogni passo.



3 / 15 - Livigno: nuovi percorsi per lo sci alpinismo

Costaccia, Trepalle-LiCrapena, Croce Valandrea e Deschana. Sono quattro i nuovi percorsi per lo sci alpinismo a Livigno, contrassegnati da paletti blu e arancio e costantemente monitorati da guide esperte. Per vivere la neve in autonomia senza rinunciare alla sicurezza.



4 / 15 - Ciaspole: i percorsi a Livigno

I nuovi percorsi per le ciaspole creati a Livigno con il Progetto Freeride sono sette e sono segnalati con paletti verdi: Tee Val Federia, Val delle Mine, Sentiero dell'Arte, Crap de la Paré, Baitel da Plascianet, Giro delle Tee e in zona Latteria il percorso Tea dal Brun.



5 / 15 - Nordic Walking a Livigno

Passeggiare nei boschi innevati con le racchette è un'esperienza di benessere che regala un profondo relax. A Livigno si può fare per molti mesi all'anno: già dal 23 ottobre sportivi e appassionati possono accedere all'anello dedicato allo sci di fondo, realizzato con la neve conservata durante l'estate tramite la tecnica dello Snowfarm.



6 / 15 - Snowboard a Livigno sulle piste delle Olimpiadi

Lo snowpark Mottolino di Livigno, che sarà teatro insieme alla ski area Carosello 3000 delle competizioni di freestyle e snowboard durante le Olimpiadi Milano Cortina 2026. La prima sarà location per half pipe, slopestyle, big air, snowboard cross, ski cross e parallel giant slalom, mentre la seconda sarà palcoscenico per le discipline di moguls e aerials.



7 / 15 - Ski working, a Livigno il primo hub d'Europa

Dal 4 dicembre apre i battenti Mottolino Fun Mountain, innovativo centro servizi nella ski area del Mottolino di Livigno, già famoso a livello internazionale per il free style che è stato completamente oggetto di restyling, in funzione delle Olimpiadi di Milano Cortina 2026.

Realizzato da Progetto CMR di Massimo Roj, Il nuovo Mottolino è una sorta di "casa tecnologica" che al suo interno ospita il primo *Ski Working Hub* in Europa pensato per chi alterna lo sci al divertimento e al lavoro. Al primo piano si trovano una gaming room e un ambiente per il co-working e lo smartworking, con spazi flessibili, postazioni mobili e vista sulle montagne (nella foto).

Ad accontentare il palato ci pensa il ristorante Kosmo Taste the Mountain – Livigno & AlpiNN dello chef stellato Norbert Niederkofler noto per la sua cucina di montagna e stagionale.



8 / 15 - Scuola di sci

Il Piccolo Tibet italiano è la meta perfetta anche per gli sciatori più piccoli, grazie alle aree baby ski attrezzate ma anche alle promozioni dedicate. Dal 22 al 29 gennaio e dal 26 marzo al 2 aprile 2022, con la Family Week il primo bambino fino a 12 anni accompagnato da due adulti paganti otterrà la gratuità completa dell'hotel (o lo sconto del 15% sull'appartamento). Gratuiti per anche lo skipass, il noleggio dell'attrezzatura e la scuola sci, mentre altri bambini facenti parte della famiglia, nati dal 2009 in poi, otterranno una scontistica del 50% rispetto alla tariffa a loro riservata.



9 / 15 - Slitta e bob, il divertimento per famiglie a Livigno

Divertenti discese in slittino, bob o anche snow tube (il gommone da neve) sono alcune delle alternative dedicate alle famiglie per trascorrere giornate spensierate sulla neve, non solo a Livigno ma anche negli altri grandi comprensori sciistici della Lombardia.



10 / 15 - Fat Bike: le escursioni sulla neve a Livigno

Adrenalina al massimo per le discese sulla neve in Fat Bike, la bici con le "ruote grasse" in versione invernale. Per esplorare angoli incontaminati, strade innevate alternative e godersi Livigno da un nuovo punto di vista.



11 / 15 - Benessere e relax a Livigno

Ispirato al nome del fiume che attraversa la valle di Livigno, Aquagranda Active You è un centro di sport e benessere fra i più grandi in Europa, dove trascorrere momenti di assoluto relax e divertimento in totale sicurezza tra piscine, scivoli e saune in stile alpino.



12 / 15 - Mus! Il museo di Livigno

Il Mus! Museo di Livigno e Trepalle, situato in un'antica abitazione a Livigno, che attraverso un percorso innovativo e mai scontato accompagna il visitatore nella scoperta del passato di questo territorio e lo guida a comprendere le dinamiche che hanno portato all'attuale presente.



13 / 15 - I Mercatini di Natale di Livigno

I mercatini di Natale di Livigno con le tradizionali casette illuminate, dove si trovano prodotti di artigianato della tradizione alpina, addobbi, giocattoli in legno e tante specialità gastronomiche, come la *bisciola* o le frittelle di mele, da consumare sul posto insieme a un caldo e speziato vin brulè. Aperti tutti i giorni dal 26 novembre al 30 dicembre 2021 dalle 10.30 alle 18.30 (con chiusura nei giorni 29-30 novembre, 13-14-20-21-25 dicembre).



14 / 15 - Sapori e degustazione a Livigno

La ricca tradizione gastronomica livignasca è al centro di iniziative come il Sentiero Gourmet, esperienza tra gusto e natura nel suggestivo contesto dell'Alpe Vago, dove assaggiare le rivisitazioni gourmet di piatti tipici come i canederli in brodo.



15 / 15 - Passeggiate e shopping in centro a Livigno

A Livigno è ormai tradizione dedicarsi allo shopping più esclusivo lungo il chilometro di boutique, negozi specializzati e monomarca "duty free" che animano il centro.



 DOVE

CORRIERE DELLA SERA

Sciare in Lombardia: dalle località della regione alle aperture degli impianti, il vademecum

di Letizia Redaelli 3 Dicembre 2021

Dove sciare in Lombardia? Quali sono le migliori località sciistiche e quando è prevista l'apertura degli impianti per la stagione invernale 2021/2022? Una mini guida in 10 tappe per scoprire tutto quello che c'è da sapere sulla montagna lombarda



Il desiderio di sciare in Lombardia si manifesta non appena il freddo di dicembre fa profumare di neve anche l'aria di una città come Milano. È in quel momento che, nel cuore dei meneghini e non solo, scatta la voglia di inforcare gli sci e destreggiarsi tra le più belle località sciistiche di tutta la regione.

Sciare in Lombardia: apertura impianti

La stagione invernale 2021/2022 inizia con l'apertura progressiva degli impianti che, come annunciato da Regione Lombardia (info: [in-lombardia.it](https://www.in-lombardia.it)), avviene dal 27 novembre al 4 dicembre nelle varie località montane. Dalla [Valtellina](#) all'area di Lecco e Como, in assoluto la più comoda per sciare vicino a Milano, fino ad arrivare alle Valli Bresciane: le scelte possono essere molteplici, tutte ugualmente valide.

Dove sciare in Lombardia

[Livigno](#), Bormio e Aprica, fiori all'occhiello della Valtellina, così come Santa Caterina. Ma anche i Piani di Bobbio, Ponte di Legno e il Passo del Tonale: la [Lombardia](#) offre 27 comprensori sciistici per 112 valli, dove sono presenti ben 476 piste da discesa e 324 chilometri per lo sci di fondo.

E si volesse organizzare una vacanza sulla neve senza pensare a scarponi e racchette? Niente paura, perché la regione pensa anche a chi non ama sciare: sono ben 6.700 i chilometri di sentieri segnalati, da esplorare con trekking sulla neve e ciaspolate panoramiche.

Sciare in Lombardia e non solo: dalle terme allo sleeddog

Ma non solo, perché di alternative allo sci ce ne sono parecchie. Oltre a sciare in Lombardia o a fare trekking, infatti, è possibile concedersi un'avventura dal sapore artico come lo sleeddog oppure, per i più temerari, lo snow tubing, una specie di rafting sulla neve. E ancora cicloturismo, [terme famosissime come quelle di Bormio](#), parchi naturali e siti Unesco: la Lombardia, da qualunque prospettiva la si guardi, è sempre una bellissima scoperta.

10 località sciistiche in Lombardia

Da Livigno alla Val Palot, passando per Aprica, Ponte di Legno e i Piani di Bobbio, la selezione delle 10 migliori località sciistiche in cui andare a sciare in giornata da Milano o ideali per organizzare un breve soggiorno sulla neve. Dalle tipologie di piste presenti fino alle ultime novità della nuova stagione invernale, scopri nella gallery tutto quello che c'è da sapere su dove sciare in Lombardia.



Livigno è una delle mete più famose per sciare in Lombardia. Qui, infatti, la neve non manca mai e gli impianti sciistici sono tra i primi ad aprire in Valtellina. Per la stagione invernale 2021/22 la data di apertura è il 27 novembre. Che si sia puristi dello sci o neofiti dello snowboard, Livigno offre piste per tutti i gusti.

L'area sciabile è infatti di tutto rispetto: ben 100kmq con 115 km di piste, di cui 12 nere, 37 rosse e 29 blu. Ampia scelta anche per gli amanti dello sci di fondo: i 30 km di piste in valle, battute dalle prime neviccate, promettono di non deludere.

Fiori all'occhiello di questa stagione l'inaugurazione di una nuova sede per il Mottolino e l'apertura di Kosmo Taste the Mountain - Livigno & AlpINN, centro che racchiude ristorazione, gaming e smart working. Qui tutte le informazioni sullo [sci in Valtellina](#) e le [tariffe per lo skipass a Livigno](#).



Sciare a Bormio, in Valtellina, è una certezza. Bormio Ski, il comprensorio sciistico di casa, offre piste adatte a tutti i livelli con impianti che portano fino ai 3mila metri. Una meta interessante tanto per le famiglie quanto per gli sportivi: basti pensare che la Stelvio, pista principale dell'impianto sciistico, ospita annualmente la discesa libera di Coppa del Mondo ed è stata selezionata per lo svolgersi delle Olimpiadi Invernali nel 2026. Qui tutte le informazioni sullo sci a Bormio e [le tariffe per lo skipass](#).



Inserita nella rinomata Ski Area Valchiavenna, [Madesimo](#) è tra le destinazioni da non perdere in cui sciare in Lombardia. Si trova in provincia di Sondrio in Valtellina (più precisamente in Valle Spluga) e offre più di 40 km di piste per la discesa sugli sci oltre a circa 12 km dedicati allo sci di fondo. Qui tutte le [informazioni sulla Ski Area Valchiavenna e sugli skipass](#).



La stagione sciistica 2021/22 di Aprica comincia il 4 dicembre, giusto in tempo per il ponte dell'Immacolata. Un comprensorio sciistico, quello di [Aprica](#) e Corteno, che accontenta tutte le esigenze.

Ci sono i campetti direttamente in paese, ideali per far avvicinare i più piccoli alla discesa sulla neve. Non mancano, poi, le piste più impegnative, come il famoso pistone della Magnolta, ma nemmeno quelle più semplici come la panoramica del Baradello.

Proprio lei, quest'anno, è la vera protagonista: il 4 dicembre, infatti, sarà inaugurata come pista illuminata più lunga d'Europa. Qui tutte le informazioni [per sciare all'Aprica](#).



Meta ideale per gli amanti dello sci, a Santa Caterina è cresciuta nientemeno che Deborah Compagnoni. Non a caso, infatti, una delle numerose piste presenti è stata dedicata proprio alla campionessa.

I chilometri di piste da sci sono ben 35, divisi in 2 discese azzurre, 12 rosse e 2 nere da raggiungere con 9 impianti di risalita. Non mancano, poi, circa 15 km dedicati allo sci nordico.

Grazie a un sofisticato impianto di innevamento artificiale la neve resta perfetta da dicembre ad aprile. Appuntamento al 4 dicembre per l'avvio della stagione 2021/22. Qui tutte le informazioni per [sciare a Santa Caterina Valfurva](#).



Ripartenza dello sci, ad Aprica la fiaccolata sulla pista notturna più lunga d'Europa

Il 4 dicembre è una data che verrà ricordata da molti comprensori sciistici come la ripartenza della stagione invernale dopo quasi due anni di stop. Un gran numero di impianti infatti sono rientrati in funzione in tutta Italia. Tra green pass, capienze ridotte e mascherine anche una delle ultime realtà rimasta indietro è finalmente ripartita. Ad Aprica in Lombardia per celebrare la giornata i maestri di sci si sono esibiti in una fiaccolata notturna lungo la pista da sci illuminata più lunga d'Europa, inaugurata proprio con la partenza della stagione.

CORRIERE DELLA SERA

L'illuminazione tech della pista più lunga d'Europa per lo sci in notturna: le iniziative

di Enrico Maria Corno

L'innovativo sistema di illuminazione della pista Baradello ad Aprica è stato inaugurato lo scorso weekend per celebrare l'apertura della stagione invernale nella stazione sciistica lombarda

La Baradello SuperPanoramica

"Potrei scrivere un libro elencando tutte le ragioni per cui illuminare una pista da sci è fondamentale per una stazione come Aprica", ci racconta Lorenzo Sangiani, Presidente della Ski Area Baradello 2000 che sta proprio al centro del comprensorio. "Intanto, non è una normale pista illuminata per lo sci in notturna ma è la pista più lunga d'Europa e questo ci mette sulla mappa delle stazioni più importanti delle Alpi ed è certamente un richiamo per Aprica e per tutto il circondario. E poi certamente questo promuove l'attività del rifugio in quota dove la gente può fermarsi a cena e tutto l'indotto, a partire dall'attività dei maestri di sci che allungano notevolmente l'orario di lavoro. A differenza di quasi tutte le altre piste illuminate sulle Alpi, infatti, la nostra è una pista facile, con pendenze non eccessive, e quindi certamente accessibile anche alle famiglie e ai principianti".



fanpage.it

Lo chalet di neve dove dormire sotto zero senza soffrire il freddo

A Livigno è possibile dormire sotto zero ma al caldo di una suite di lusso con maggiordomo personale compreso. L'originale chalet scolpito nella neve offre un'esperienza indimenticabile.



Lo chalet scolpito nella neve a Livigno

A Livigno esiste uno degli chalet più romantici che abbiate mai visto. Completamente scolpito nella neve, lo Snow Dream Experience è la suggestiva esperienza di montagna proposta dall'Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort 4 stelle superior che permette di dormire sotto zero ma al caldo di una suite di un albergo con maggiordomo personale compreso.

La suite scolpita nella neve a Livigno inaugura il 18 dicembre 2021 ed è già alla sua quarta edizione. L'originale chalet ha infatti riscosso grande successo sin da subito e sorge proprio accanto all'Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort****S di Livigno che ne è

promotore. Si tratta di un'opera dell'artista livignasca Vania Cusini che ha creato un'incredibile chalet su un pendio innevato. Lo chalet è l'ideale per una coppia in cerca di un'esperienza estrema che desidera vivere una fuga romantica nel periodo invernale. La struttura è accessibile solo quando le temperature iniziano ad essere molto rigide e l'artista può scolpire la sua opera nella neve.



L'Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort 4 con il vicino chalet innevato

Snow Dream Experience è disponibile dal 18 dicembre 2021 al 20 marzo 2022. All'interno dello chalet innevato si dorme sotto zero ma riscaldati dal sacco a pelo termico. Per vivere la propria Snow Dream Experience, ci si affida al proprio Personal Assistant che accompagnerà la coppia in un'esperienza alpina unica. Si raggiunge lo chalet nella neve, dopo aver cenato nella stube di legno del Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort****S di Livigno. Attraverso gli alpaca o le ciaspole si giunge alla stanza di neve dove all'interno grazie al sacco a pelo termico, bevande calde e un'atmosfera romantica e accogliente non si potrà sentire freddo. I clienti della Snow Dream Experience possono inoltre approfittare di tutti i servizi dell'albergo come la Private SPA e la colazione nella sala dell'hotel con vista mozzafiato sulle Alpi.



La snow experience presso l'Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort 4 stelle



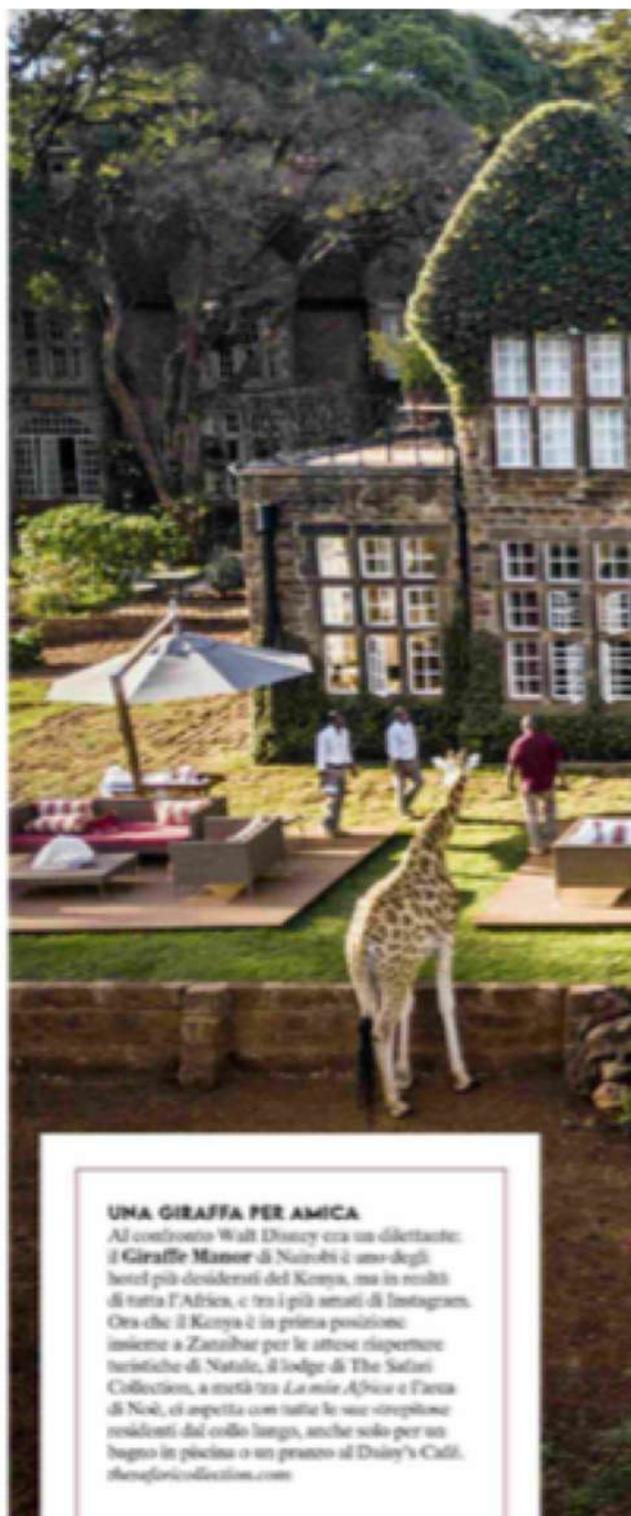
Natale *con* Vichi Vuo!

Cambiare latitudine nel grande viaggio di famiglia che aspettavamo. Sulla spiaggia dove l'inverno è al sole. Pattinando sul ghiaccio, ma in mezzo a Central Park come in un film. In uno splendido deserto con piscina. O più vicino, tra gli chalet delle Alpi, i borghi segreti, le piste da sci ritornate... Qualunque sia la meta, **VALIGIA PRONTA PER LE FESTE!**

di
LAURA FIENGO

foto
SCOTT RAMSAY

160 VANITY FAIR NATALE



UNA GIRAFFA PER AMICA

Al confronto Walt Disney era un dilettante: il Giraffe Manor di Nairobi è uno degli hotel più desiderati del Kenya, ma in realtà di tutta l'Africa, e tra i più amati di Instagram. Ora che il Kenya è in prima posizione insieme a Zanzibar per le attese riaperture turistiche di Natale, il lodge di The Safari Collection, a metà tra La mia Africa e l'area di Noé, ci aspetta con tutta la sua vivacità: residenti dal collo lungo, anche solo per un bagno in piscina o un pranzo al Disney's Café. thesafaricollection.com



**COME IN COLORADO**

Non siamo sulle Montagne Rocciose ma in **Lombardia**: le Fat Bike piacciono sempre più e il posto giusto per provarle è la **Valmalenco**, dove il Rent Bike Palù noleggia E-fat bike a prova di principianti, fornisce dritte sugli itinerari e anche un Bike Shuttle per organizzare il rientro a chi si è stancato. attivita.sondrioevalmalenco.it/it

FIACCOLATA E CALDARROSTE

Profumo di caldarroste, cioccolata calda, tazze di vin brûlé fumante da tenere tra le mani: tra i mercatini dell'Avvento, il Villaggio di Natale di **Livigno** apre con le sue casette di legno dal 26 novembre. E se non bastasse, i 250 tra negozi, boutique e botteghe tradizionali sono l'après-ski di shopping montano. E a Capodanno possiamo unirci alla fiaccolata dei maestri di sci (ci si iscrive alla Scuola Sci). livigno.eu



la Repubblica **Viaggi**

Fondo, ciaspole, passeggiate in slitta o a cavallo: Da Livigno a Resia, la montagna d'inverno oltre lo sci

L'inverno del ritorno alla vacanza neve può essere un'occasione per scoprire Alpi e Dolomiti in una veste diversa, all'insegna della lentezza. E del distanziamento

Passeggiate a cavallo, ciaspolate, snokite, giri in slitta. Finalmente si torna sulla neve. Dopo le lunghe stagioni di chiusura e le montagne deserte, le nostre vette ricominciano a vivere. C'è grande entusiasmo per il via della stagione sciistica. Ma non solo. Chi sogna una vacanza sulla neve, di alternative ne ha tante. Per mettersi alla prova con attività in cui scoprire una montagna diversa, abbracciando la natura generosa e i suoi ritmi slow.

Livigno

È la località montana più gettonata della **Lombardia**, con molte attività per tutti. Per gli amanti della neve fresca l'ideale è inforcare le ciaspole. Con il Progetto Freeride sono stati tracciati sette percorsi dedicati alle racchette da neve, segnalati da appositi paletti verdi, che permettono anche ai meno esperti di avventurarsi in autonomia lungo i sentieri panoramici di Tee Val Federia, Val delle Mine, Sentiero dell'Arte, Crap de la Paré, Baitel da Plascianet, Giro delle Tee e Tea dal Brun. Si snoda per tutta la vallata la Winter Trail livignasca, che offre la possibilità di fare passeggiate a cavallo o esercitarsi con il Nordic Walking.

A Livigno si vive anche l'emozione di guidare una slitta trainata da husky, lungo la strada della Decauville. Basta recarsi ad Arnoga, una mezz'ora dal paese, per prenotare il giro presso il Centro Italiano Sleddog Husky Village, una passeggiata selvaggia memorabile.

Meno rilassante ma particolare, anche l'escursione in Fat Bike, una bici con ruote grandi, che permette di pedalare comodamente anche sulla neve (si può optare per la versione elettrica, più semplice): l'ideale è provare un tour, il Fat Bike Easy Tour con una Guida professionista Mtb, che accompagna gli ospiti alla scoperta dei diversi percorsi disponibili, da quelli più adrenalinici a quelli panoramici: si va in Val Federia, per esempio, al chiarore della luna, con una salita di circa due chilometri che conduce alla baita tradizionale, dove fermarsi anche a cenare. Ma l'escursione più emozionante, per godere del paesaggio livignasco, è il Fat Bike Cross Country Tour, un percorso di mezza giornata alla scoperta dei boschi e delle belle valli della zona.



▲ Ciaspolata con vista su Livigno



Glamping sulla neve, 15 indirizzi per una vacanza di Natale fuori dall'ordinario

11 dic 2021 - 07:00 | 30 foto



Lasciamo il Piemonte per arrivare in **Lombardia**, a Livigno, dove l'**Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort** propone lo **SNOW CHALET**. Nei pressi dell'albergo, a 1.816 metri di quota, viene costruita una suite di neve, stile igloo di lusso, per gli ospiti che desiderano sperimentare una notte particolare con l'assistenza esclusiva di un maggiordomo



6/30

Lo **Snow Chalet** inaugura il prosimo 18 dicembre ed è opera dell'artista livignasca Vania Cusini. All'interno dello chalet innevato si dorme sotto zero ma riscaldati dal sacco a pelo termico. I clienti della *Snow Dream Experience* possono inoltre approfittare di tutti i servizi dell'albergo come la Private SPA e la colazione con vista mozzafiato sulle Alpi



8/30

Dopo la salita a quota 2.000 metri, una motoslitte condurrà gli ospiti alla suite **Due Cuori in Pista**: ad accoglierli, oltre al benvenuto con tè e piccola pasticceria, una vista incredibile sulle montagne che fanno da cornice al comprensorio Valmalenco Sky Resort direttamente dalla vasca da bagno



CORRIERE DELLA SERA

Sciare in Italia: tutte le novità sulle piste. Dalle Alpi agli Appennini

Marco Berchi 13 Dicembre 2021

Riaprono piste, comprensori, rifugi e scuole di sci: le novità, le misure speciali, gli sport da provare. Sull'arco alpino e lungo gli Appennini



Dove eravamo rimasti? Alla stagione surreale del 2020-21, con il mulino del cielo che per tutto l'inverno aveva macinato metri della tanto attesa neve in un panorama di impianti e hotel chiusi. È stata però anche la stagione delle idee, alla ricerca di proposte appetibili pur senza l'uso di seggiovie e skilift. E allora, come si scierà adesso? Prendendo spunto dagli aspetti migliori imparati durante la lunga parentesi trascorsa, come la nuova attenzione alle attività alternative outdoor, al territorio e alla sostenibilità. Ma dando spazio, prima di tutto, alla legittima voglia di belle piste, da ritrovare, finalmente, in sicurezza su un arco alpino che sta già varando migliorie e ammodernamenti in vista dell'appuntamento olimpico del 2026. La giostra riparte, dunque. Ma dove si andrà a sciare sulle Alpi Italiane? Ecco i risultati della ricognizione di *DOVE*. Con una proposta in più, in un sorprendente Appennino centrale.

Sciare in Lombardia, aspettando le Olimpiadi invernali del 2026

La chiamano "il Tibet delle Alpi", una fama di cui la remota Livigno va orgogliosa. Un'oasi che alla luce e all'isolamento del grande altopiano abbina una spiazzante identità fun trascinata dal vento olimpico. Si chiama Mottolino Fun Mountain la ski area in cui nel 2026 si sfideranno i campioni di *half pipe*, *slopestyle* e *big air*, le specialità internazionali del *freestyle*. Intanto, sono già partiti gli investimenti milionari.

A dicembre aprirà il Centro servizi, un hub dedicato che vedrà una rimodulazione della stazione di partenza degli impianti, con tutto ciò che serve agli sciatori, spazi di incontro e socialità per la comunità locale, una *Digital cave* per lo smart working e gli eventi e un ristorante, il Kosmo Taste the Mountain-Livigno & AlpiNN, ideato dallo chef trstellato Norbert Niederkofler.

Ma che Olimpiadi sarebbero senza la libera maschile e i suoi uomini-jet? La pista Stelvio di Bormio, tecnica, spettacolare, simbolo del *Vertical fun* nella località che vanta, con 1.800 metri, il maggior dislivello sciabile in Italia, toglie il fiato. Per riprenderlo, ci si rilassa in uno dei tre centri termali di Bormio o al Grand Hotel Bagni nuovi (qcterme.com). Ci si sposta poi di pochi chilometri - stesso skipass, altra vallata del Parco dello Stelvio - per un'altra pista da campioni, dedicata da Santa Caterina Valfurva alla sua Deborah Compagnoni.

I teli geotessili stesi per proteggere dall'estate il ghiacciaio Presena, che in 12 anni ne avrebbero ridotto del 50 per cento l'assottigliamento, hanno fatto notizia. Anche perché le piste che partono dai 3.016 metri del ghiacciaio sono il top del comprensorio Pontedilegno-Tonale, lo storico Adamello Ski. Le sue quattro aree - Presena, Ponte di Legno, Passo Tonale e Temù - offrono 28 impianti e 41 piste, compresa la famosa "nera" Paradiso, con pendenze sino a 45 gradi su tre chilometri di lunghezza e 700 metri di dislivello esposti a nord.

 DOVE

CORRIERE DELLA SERA

Montagna che vai, delizie che trovi: tutti i piatti più tipici, dalle Alpi agli Appennini

Eleonora Lanzetti 14 Dicembre 2021

Cosa ordinare dopo una giornata trascorsa sulla neve, in ristoranti gourmet o in un rifugio rustico? Dalle Alpi piemontesi alla Sila, passando per le valli lombarde e le Dolomiti, si gustano piatti sontuosi e ricchi, cucinati da generazioni. In vetta, tolti gli sci, viene servita la tradizione





Piatti di sostanza che sanno scaldare, non solo la temperatura dopo una giornata passata sulla neve, ma anche il cuore. In montagna il cibo è questione di gusto e di sostegno. Gli ingredienti sono quelli che arrivano in cucina grazie al foraging nei boschi, dagli alpeggi e da antiche malghe. Mani che impastano e girano grandi cucchiai di legno immersi in zuppe, polente e carni succulente. Dalle Alpi alle Dolomiti; dall'Appennino toscano alla Sila si scoprono i piatti della tradizione.



Sulle vette lombarde, burro, grano saraceno e carne di maiale sono i capisaldi di una cucina corposa e rustica. La Valtellina è la patria di *pizzoccheri*, *sciatt*, *taroz* e polenta taragna concia; la Val Camonica, invece, è quella dei *casoncelli* (i tipici ravioli che si gustano anche nelle valli bergamasche), dell'immancabile spiedo con polenta (solitamente di mais) e dei funghi che condiscono paste fresche o accompagnano carni in umido.

Si prosegue verso est, sulle Dolomiti. In Trentino Alto Adige la cucina è un intreccio continuo di tradizioni italiane (soprattutto in Val di Fassa, Val di Fiemme e Val Badia) e variazioni culturali austro-ungariche (Val Pusteria, Valle Aurina e Val d'Ega). Trionfano le carni affumicate, alla brace, stinchi di maiale e patate arrostate, accompagnate (o meno) da uova al tegamino, pancetta ed erba cipollina. Il minimo comune denominatore da Canazei alla Val Venosta è rappresentato da speck, mele declinate dall'antipasto al dolce, canederli e ravioli che a seconda della vallata cambiano ripieno e nome, da *schlutzkrופן* a *cajoncie*.

Scimagazine



Dallo sci alpino al freeride, dalle ciaspole alla fat bike: nel Piccolo Tibet si vive un'esperienza bianca a tutto tondo. A contatto con le cime innevate ma anche con la mondanità di una stazione alpina sempre frizzante e in movimento — di Chiara Tedesco



Arrivare a Livigno è come tuffarsi in un mondo tutto bianco dove si aprono mille possibilità. Qui, in Alta Valtellina, la neve non manca mai; non a caso la durata della stagione invernale è tra le più lunghe in Italia: da ottobre fino a maggio grazie anche all'innevamento programmato e alle innovative tecniche di

stoccaggio, come lo Snowfarm. Adagiato in una conca, a 1816 metri di altezza nel bel mezzo delle Alpi e circondato dalle cime innevate che toccano i 3000 metri, il Piccolo Tibet si raggiunge facilmente anche dai principali aeroporti italiani tramite il servizio di autobus Livigno Express. E una volta arrivati non c'è neanche

bisogno di avere l'auto: è in funzione, infatti, un servizio urbano gratuito che copre tutto il paese. Iniziativa utile e che strizza l'occhio all'ambiente.

Dal Mottolino al Carosello 3000, sciare infinite

Ma il mezzo di trasporto più gettonato sono gli sci: 125 chilometri di piste spalmate sui due versanti, Carosello 3000 e Mottolino, che partono da 1816 metri e arrivano fino a 2750 metri di quota. Tracciati pronti già da fine novembre a soddisfare ogni tipo di sciatore, dall'esperto al principiante.

Da qualche inverno, inoltre, ci si sposta tra i due versanti ancora più velocemente con Skillink, il servizio di navette gratuite che permette di saltare in pochissimi minuti dalle piste del Carosello a quelle del Mottolino, e viceversa.

Livigno è anche la mecca di snowboarder e freestylers, che

10

trovano strutture adatte a tutti i tipi di acrobazie: sono diversi gli snowpark e i mini snowpark, tra i quali Mottolino Snowpark, il The Beach - Snowpark Carosello 3000, lo Snowpark Amerikan, che con le sue 15 strutture per sperimentare i primi jump in sicurezza è perfetto per i beginners, e lo Snowpark20, lungo oltre 200 metri con circa 20 strutture tra cui scegliere. Un concentrato di adrenalina ed emozioni che non risparmia nessuno.

Senza contare le numerose esperienze che si possono provare, come la Sunrise Emotion per sciare alle prime luci dell'alba e gustarsi una colazione in quota prima ancora che tutti arrivino sulle piste.

La magia della polvere

Neve immacolata, silenzi e magia si vivono poi lungo i tantissimi itinerari di scialpinismo: dalle salite di un paio d'ore su pendii aperti ai percorsi di più giorni. Tutte esperienze che è meglio affrontare accompagnati da una guida del posto. Ma per chi vuole farlo in autonomia, sono state predisposte aree gestite e attrezzate per garantire sempre la massima sicurezza: 4 i percorsi panoramici (Costaccia, Trepalle-LiCrapena, Croce Valandrea e Deschana), tutti contrassegnati da paletti di colore blu e arancio. I percorsi hanno anche un check point iniziale per verificare il corretto funzionamento dell'Artva.

Organizzazione e sicurezza sono anche le parole d'ordine per vivere le esperienze di freeride, disciplina che qui va fortissimo. Con i suoi 150 chilometri quadrati di

backcountry, Livigno offre una powder strepitosa, pronta da solcare. Non a caso, è stata una delle prime località che hanno creduto maggiormente in questa specialità, per questo i servizi ad hoc sono tanti e funzionano perfettamente: come il Progetto Freeride, unico in Italia e attivo ormai da diverse stagioni. Alla base del progetto c'è la preparazione e la diffusione del Bollettino Valanghe che fornisce ogni giorno tutte le informazioni sulla stabilità del manto nevoso di ogni zona.

Ma non è tutto. C'è infatti anche la possibilità di salire in elicottero sulle cime più alte: per l'heliski esistono due piazzole per il decollo, a Carosello 3000 e al Mottolino. Se il freeride e l'heliski sono per molti ma non per tutti, le ciaspole offrono invece a grandi e piccini l'occasione di lasciare la propria impronta sulla neve soffice raggiungendo posti nascosti e angoli suggestivi.

Sempre con il Progetto Freeride sono stati tracciati 7 percorsi dedicati alle racchette da neve, segnalati da appositi paletti verdi: sono i tracciati panoramici del Tee Val Federia, Val delle Mine, Sentiero dell'Arte, Crap de la Paré, Baitel da Plascianet, Giro delle Tee e, in zona Letteria, il percorso Tee dal Brun.

Senza "attrezzi" ai piedi sono comunque infinite le possibilità di divertirsi all'aperto e vivere a tu per tu con la montagna: dalla fat bike al pattinaggio su ghiaccio, dalle escursioni a cavallo o in motoslitte all'arrampicata su ghiaccio, fino alle emozioni del parapendio.

DA SEGNARE IN AGENDA

15-22 GENNAIO

World Rookie Fest: il contest di slopestyle e snowboard giovanile più rinomato al mondo. A sfidarsi sono oltre 20 squadre nazionali di snowboarder provenienti dai 5 continenti. Uno spettacolo di salti ed esibizioni ad alto tasso di adrenalina.

16-17 MARZO

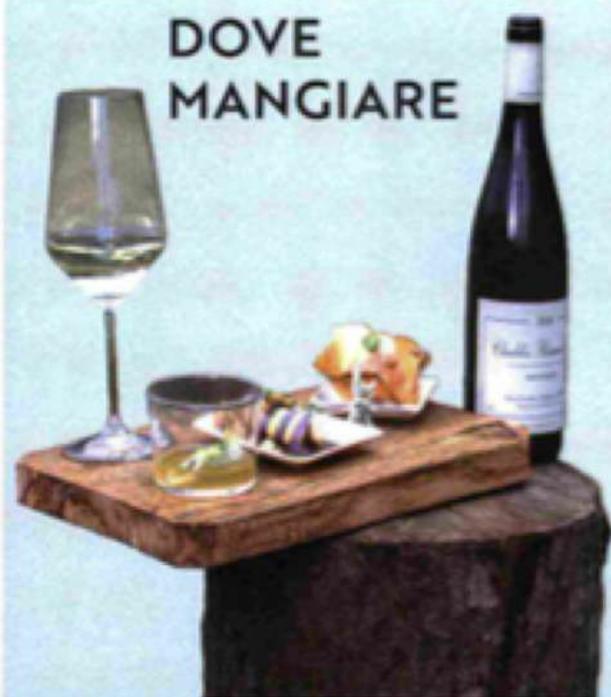
Fis Moguls and Aerial Cup: sarà il primo vero test event in vista delle Olimpiadi del 2026 e ospiterà proprio le gare di gobbe. Un evento di 2 giorni che raduna i migliori atleti di tutta Europa.



Tanti sono i percorsi di scialpinismo, per tutti i livelli di allenamento. Livigno è anche la "Mecca" del freeride



DOVE MANGIARE



Ristorante Costaccia

Un rifugio caldo e accogliente, all'arrivo della Cabinovia **Ilvigno** - Centro, che vanta anche un rinomato ristorante. In tavola i piatti tipici della tradizione valtellinese: gnocchi livignaschi, pizzoccheri, polenta, tagliatelle ai funghi, costine, salsiccia, filetto. Da non perdere, la polenta al paiolo e la carne cotta sul barbecue esterno.

Ristorante Al Perséf

Tradizione e sperimentazione sono i due poli tra cui si gioca la cucina dello chef Attilio e del suo team. Si può scegliere tra 3 diversi tipi di menu degustazione per tuffarsi in un percorso di gusto, profumi ed emozioni davvero uniche.

Ristorante La Posa

Lo chef Luca Galli propone una cucina "alpina moderna", come spiega lui stesso: semplice, genuina e tradizionale. Ogni ingrediente viene scelto con cura per regalare un'esperienza indimenticabile: c'è grande attenzione alle materie prime di qualità e si privilegiano i prodotti tipici locali. Menu à la carte o degustazione.

LA SCHEDA



Km piste: 115
 ● 20 nere, ● 45 rosse, ● 30 azzurre

Numero di piste: 74 di ogni difficoltà. Da non dimenticare che **Valginò** è anche capitale dello sci di fondo grazie al suo anello di 40 km praticabile già dal mese di ottobre, dove si disputano numerose competizioni

Numero impianti: 31
 11 skilift, 14 seggiovie, 6 cabinovie (Carosello 3000 I e II, Mottolino, **Valginò** Centro Tagliede I e II, Cassana)



Punto più alto: 2750 mt
Punto più basso: 1816 mt



Snowpark: Amerikan, Mottolino, The Beach, Twenty



Babypark: 2 Kinder Park, Kindergarten



Sci in notturna: il giovedì al Campo Scuola 23

www.valginò.it



QUALCHE CONSIGLIO PER DORMIRE

Hotel Spol

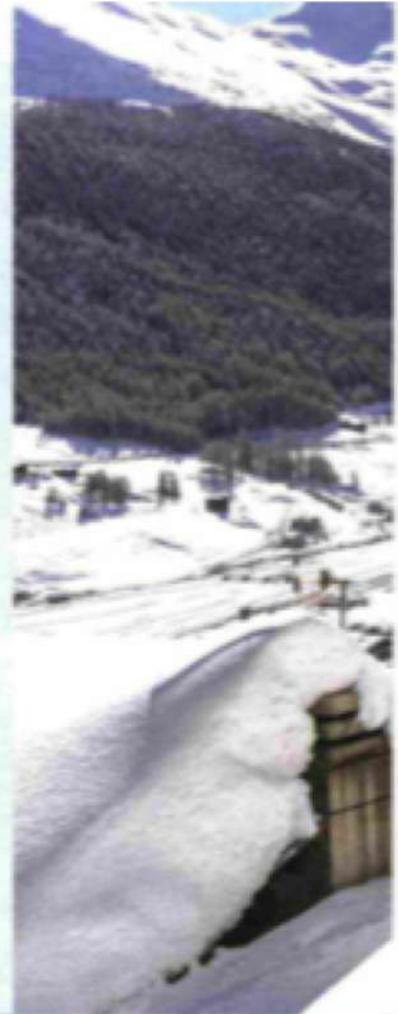
Storico albergo fondato nel 1954, dove ci si sente a casa: "un hotel per le persone, fatto da persone". Si trova a 100 metri dagli impianti di risalita e di fronte all'anello per il fondo. Offre un centro wellness con piscina, sauna, bagno turco, due sale relax.

Hotel Camana Veglia

Atmosfera rustica ma elegante, ambiente caldo e armonioso, curato nei particolari. Dispone di 15 camere, tutte diverse tra loro. La cultura alpina si riflette in ogni angolo, anche nelle collezioni di oggetti custodite dentro a suggestive nicchie di vetro e legno.

Hotel Amerikan

Raffinato e caratteristico 4 stelle, a due passi dagli impianti di risalita. Il design moderno si fonde con elementi naturali, come legno e materiali di qualità, che forgiano l'ambiente intimo e particolare delle camere (36 in hotel e 8 in dependance), ciascuna realizzata con un tocco esclusivo.



Dopo una giornata sulla neve, niente di meglio che un po' di relax. Dove? Ad Aquagrande: 10.000 metri quadrati dedicati al fitness e al benessere

CULTURA E TRADIZIONE:
LE ESPERIENZE DA NON PERDERE

Davvero interessante la visita al museo di **Valginò** e Trepalle, che conserva moltissimi oggetti etnografici. Situato in un'antica abitazione, mostra un percorso per comprendere storia, cultura e tradizioni del territorio.

Il Villaggio di Natale
 Nel periodo dell'Avvento, **Valginò** apre le porte di questo villaggio, proprio nel centro del paese. Visitarlo è come entrare in una fiaba: tante casette di legno tra lucine colorate, profumi e sapori.



Tradizioni, ospitalità, glamour e... buon cibo!

L significa montagna vera, cime innevate, natura ma allo stesso tempo anche mondanità, tradizioni, shopping. Dalle piste al paese il passo è breve: in un attimo si è catapultati in uno scintillio di luci e colori. Il Piccolo Tibet, amato per le sue distese di neve infinite, rimane comunque località sempre frizzante, che detta mode e tendenze. Senza però perdere di vista le proprie tradizioni. Come in cucina, dove di sicuro non si scherza. Seguendo le antiche ricette valtellinesi, ma aprendosi a soluzioni innovative, c'è grande attenzione alla qualità dei prodotti e alla genuinità delle materie prime utilizzate. La cultura enogastronomica da queste parti ha radici profonde e nasce proprio dal desiderio di valorizzare la montagna, la sua ricchezza e la sua economia. Per scoprirlo basta varcare la soglia di uno dei tanti ristoranti disseminati nella vallata.

La testimonianza di tutto ciò è il progetto Tas't - Livigno Native Food, a cui aderiscono anche diversi alberghi, volto proprio alla valorizzazione dei prodotti locali. Così ad esempio, in hotel, accanto al buffet per

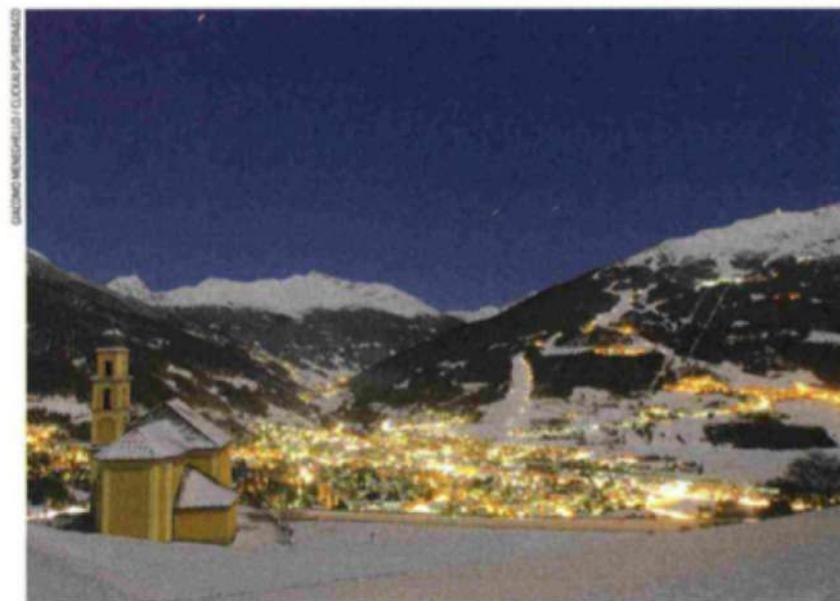
la colazione, si può trovare l'Angolo della Colazione livignasca, tra dolci, latticini, insaccati e stagionati, tutti rigorosamente locali.

E dopo aver soddisfatto il palato, è ora di soddisfare la voglia di shopping: una maratona che non risparmia nessuno, viste anche le tariffe vantaggiose. A disposizione oltre 250 negozi, tra monomarca, boutique esclusive e indirizzi prestigiosi.

È tempo di relax!

È il momento per un po' di relax. Davvero, sia dopo una lunga sciata o una corsa allo shopping. Il luogo dove rifugiarsi in questo caso si chiama Aquagranda: 10.000 metri quadrati dedicati al fitness e al benessere, scelti da atleti professionisti per i loro allenamenti e da tutti per rilassarsi e rimettersi in forma.

Diverse le aree: la Fitness&Pool con una palestra di 350 mq, equipaggiata con attrezzatura di ultimissima generazione e personal trainer a disposizione, l'area Run&Play con la pista d'atletica, la Slide&Fun dedicata ai piccoli e la zona Wellness&Relax, per concedersi un po' di pace. 🐾



BORMIO (SO)

LA "STELVIO" ASPETTA GLI UOMINI JET DELLO SCI

Appuntamento il 28 e 29 dicembre con la discesa libera e il SuperG della Coppa del Mondo. Per tutti oltre 110 chilometri di piste

Entrata di prepotenza tra le piste più amate degli uomini jet che gareggiano nella Coppa del Mondo di sci alpino, la "Stelvio" si prepara ad ospitare le due gare in programma a fine anno: **martedì 28 dicembre si disputerà la discesa libera, mentre mercoledì 29 ci sarà il SuperG.** Tra i più attesi, l'italiano Dominik Paris che proprio su questa pista ha ottenuto cinque vittorie consecutive (quattro discese libere e un supergigante) diventando il primo sciatore a riuscire in una simile impresa.

Per i non professionisti, tante le alternative. Se si vuole sciare, **sono disponibili oltre 110 chilometri di piste.** Il comprensorio abbraccia il Parco Nazionale dello Stelvio ed è suddiviso in tre aree – **Bormio, Santa Ca-**

terina Valfurva, Cima Piazzì-San Colombano – **collegate tra loro da un servizio di navette gratuito e da un unico skipass** che si può acquistare online su www.bormioski.eu oppure su www.skipasslombardia.it dove sono disponibili anche formule di abbonamento "PayPerUse". Il cuore è Bormio2000 con piste assolate, ampie e perfette per chi deve imparare. Da lì si arriva fino a quota 3.000 oppure si scende in città, proprio affrontando la "Stelvio" (illuminata nella foto qui sopra).

E, dopo lo sci, **immane una tappa alle terme** di Bormio, suddivise in tre impianti (QC Terme Bagni Nuovi, QC Terme Bagni Vecchi e Bormio Terme): piscine interne ed esterne con acque a 37 e 40 gradi.

A LIVIGNO

PER IL GIORNO

SALTI E BUON CIBO

Anche a **Livigno** è una nera, quella dedicata all'ex campione Giorgio Rocca, la pista più amata dagli sciatori che qui possono spaziare tra 115 chilometri di distese innevate e battute. Da non perdere, anche lo **snowpark Mottolino** con oltre 60 strutture disposte lungo 800 metri per provare evoluzioni, salti, capriole. Perfetta per snowboarder e freestyler, ha anche una nuovissima maxi landing bag dove si allenano gli atleti più forti. Vicino c'è il rifugio M' Eating Point con piatti tipici e terrazza panoramica (mottolino.com)

PER LA NOTTE

UN LETTO DI GHIACCIO



Pareti, tetto, letto, sculture – anche un pianoforte - tutto è

rigorosamente scolpito nella neve. Così si presenta per il quinto anno la suite dell'Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort che, vicino alla struttura, ha chalet (nella foto) dove gli ospiti possono trascorrere una notte "total white" con cena a lume di candela e tisana alle erbe prima di adagiarsi su un sacco a pelo termico posto sul letto-scultura di ghiaccio. L'inaugurazione è prevista per domani, 18 dicembre, quando l'artista Vania Cusini terminerà di scolpire e costuire la stanza che rimarrà a disposizione fino al 20 marzo. Nel pacchetto anche una passeggiata con gli alpaca (www.snowsuitelungolivigno.com).



DA MADESIMO A LIVIGNO PASSANDO PER APRICA, ECCO LE PISTE
DA SOGNO DELLA VALTELLINA



Lungo tutto il suo territorio, da Madesimo a Livigno passando per Aprica, ogni turista può trovare la sua pista del cuore per vivere una stagione invernale memorabile. La Valtellina è sicuramente uno di quei luoghi con un'ampia scelta di piste perfette sia per sciatori alle prime armi sia per sportivi che non temono la velocità.

(TurismoItaliaNews) Dopo il periodo di stop forzato dell'anno scorso, i comprensori sciistici finalmente hanno potuto dare il via alla stagione invernale e così gli amanti della neve possono riscoprire la magia di questo periodo dell'anno. Ma quali sono le piste più belle dove poter sciare e vivere quella libertà indimenticabile che ogni discesa regala?



In Valmalenco lungo la Pista Thoeni

Si parte subito con una pista nera, indicata per chi è un abile sciatore. La Pista Thoeni si trova nel cuore della Valmalenco ed è una delle più belle e impegnative della zona. Prende il nome dal suo ideatore, l'ex sciatore Gustav Thoeni. Il punto di partenza è Cima Motta, situata a oltre 2330 metri di altitudine, e dopo essere saliti con la seggiovia inizia la tanto attesa discesa tra boschi di larici, muri impegnativi e discese meno ripide. L'ultimo tratto però è quello più ostico: la parte iniziale non deve ingannare gli sciatori, i quali si ritroveranno ad affrontare una discesa con una pendenza pari a quasi il 70% che la rende una delle piste più ripide dell'intera Lombardia.

Le piste dei campioni: la Stelvio e Deborah Compagnoni

La Valtellina custodisce ben due piste di fama mondiale: stiamo parlando della pista Stelvio e della pista Deborah Compagnoni, entrambe situate nel comprensorio di Bormio. La prima, che presenta una lunghezza di 3.250 metri e un dislivello di 1.010 metri, è considerata tra le più tecniche e spettacolari del mondo, tanto che Gianfranco Kasper, ex presidente della Federazione Internazionale Sci, la definì la "Scala degli Sport Invernali". È stata inaugurata nel 1982 per la prima edizione delle World Series ed è diventata celebre per avere ospitato numerosi eventi internazionali, tra cui i Campionati Mondiali di Sci Alpino nel 1985 e 2005, due finali di Coppa del Mondo nel 1995 e 2008, dal 1993 è diventata il palcoscenico della discesa libera maschile di Coppa del Mondo e nel 2026 ospiterà le gare di Sci alpino maschile in occasione delle Olimpiadi Invernali.



© Valtellina

Chi decide di percorrere questa pista avrà la possibilità di ammirare alcuni tra gli scorci più belli della zona, tra cui il salto della Rocca lungo circa 30 metri, la celebre "Carcentina", ovvero una curva in diagonale e in contropendenza, e il muro di San Pietro, attraverso cui gli sciatori possono vivere l'ebbrezza di un salto nel vuoto di oltre 40 metri. Inoltre, sulla Stelvio si può sciare anche di notte grazie al moderno impianto di illuminazione, che permette agli ospiti di vivere emozioni forti al chiaro di luna.

Deborah Compagnoni, invece, è la campionessa olimpionica nata e cresciuta a Santa Caterina Valfurva e proprio a lei la ski area ha deciso di dedicare una pista di discesa, in onore della sua bravura e resilienza. La pista, che presenta una lunghezza di 3.699 metri, è stata creata nel 2005 in occasione dei Campionati Mondiali di Sci alpino e viene considerata da molti come una delle piste più divertenti dell'arco alpino. Dopo un primo tratto lungo un sentiero stretto e ripido incastonato fra le rocce, gli sciatori si addentreranno tra boschi innevati e, una volta giunti alla località Plaghera, potranno ammirare il paesaggio mozzafiato che li circonda per poi proseguire e arrivare fino al paese.

A Madesimo lungo la pista Vanoni

La Vanoni è una delle piste rosse più apprezzate della skiarea di Madesimo. Il punto di partenza si trova a Cima Sole, a 2154 metri, e la vista impagabile circostante invita tutti gli sciatori a concedersi un momento di contemplazione prima di iniziare a sciare: le vette tutt'attorno sono un vero inno alla maestosità della montagna. Lungo il percorso si attraverseranno boschi di larici, diversi ristori dove è possibile fare una piccola pausa, curve importanti fino a raggiungere la pendenza massima del 50%. La pista è omologata Fis per lo slalom nella sua prima parte e proprio per questo motivo viene utilizzata da numerose squadre nazionali per allenarsi e prepararsi a future competizioni.



© Valtellina

La Superpanoramica del Baradello

È la pista da sci illuminata più lunga d'Europa, ed è una tappa imperdibile per tutti coloro che amano sciare sotto il cielo stellato. La Superpanoramica del Baradello è una pista ampia e divertente, lunga 6 km, e proprio per questo motivo molto apprezzata sia da principianti sia da bambini. Il panorama che fa da cornice spazia oltre il paese e abbraccia tutta la Valtellina e le Alpi Retiche. Per gli amanti dello sci notturno, la pista è illuminata tutti i giovedì e i sabati, mentre il venerdì per gli alpinisti e i ciaspolatori.

Il Pistone della Magnolta

Ai più nota è come il Pistone ma il suo vero nome è Magnolta inferiore. Si trova ad Aprica ed è una pista nera che regala discese a tutta adrenalina per 2km. I tratti per concedersi momenti di relax lungo il Pistone sono rari e agli sciatori è richiesta massima concentrazione, forza e fiato ma in Valtellina ogni momento di fatica viene opportunamente ripagato con sensazioni di soddisfazione ed entusiasmo. Una volta lasciate le piste rosse Poncera e Roccolo, tre muri tosti, quasi senza tregua uno dall'altro, attendono gli sciatori per poi continuare verso il pianoro, poco prima dell'arrivo. La fortuna di questa pista è che, grazie alla sua esposizione poco assolata, la neve è sempre perfetta anche a fine stagione.



La pista Polvere nel Piccolo Tibet

Livigno è un vero e proprio eden per gli amanti della neve. I viaggiatori potranno trovare piste per tutti i gusti e preparazioni ma una pista che vale la pena percorrere è la Polvere. La pista, classificata come rossa, presenta un dislivello di 500 metri e parte dalla cima di Carosello 3000. Una volta che si inizia la discesa, gli sciatori si potranno divertire grazie a due dolci dossi che rendono il tutto più divertente e dinamico e il panorama su tutta la vallata livignasca assicura scenari fiabeschi.



A Livigno si pedala anche con la neve: i consigli della guida

In sella a una fat bike, anche a pedalata assistita, per divertirsi sulla neve in modo nuovo. Con i consigli della guida per chi inizia



Un'esperienza particolare ma sempre più di amata e richiesta: **pedalare sulla neve in sella a una fat bike**, su sentieri battuti fra boschi e lungo altopiani innevati. Il gioco è bello, ma non è proprio come pedalare su terra battuta o asfalto, anzi. Innanzitutto è necessario pedalare su neve battuta e in ogni caso occorre saper condurre il mezzo che in queste condizioni è piuttosto instabile. Più che mai quindi **la scelta dell'itinerario** varia a seconda della preparazione atletica del ciclista. Ad ampliare gli orizzonti - e a ridurre lo sforzo - sono le fat-bike a pedalata assistita. A **Livigno** luccicano una accanto all'altra nella rastrelliera della nuovissima **stazione di partenza degli impianti del**

Mottolino, un ottimo punto di partenza per le escursioni. Abbiamo chiesto a Adam Quadroni, guida di BikeLivigno (www.bikelivigno.com) di svelarci qualche trucco per pedalare in sicurezza e magari arrivare già al via con i muscoli ben allenati. Così poi resta solo da divertirsi.



Come bisogna allenarsi per non stancarsi durante una gita in fat bike?

Una volta quando non esistevano le bici con la pedalata assistita era tutto un altro vivere, oggi non bisogna essere particolarmente atletici o avere alle spalle ore e ore di palestra, basta un po' di movimento, qualche camminata in montagna e già si può provare in tranquillità la fatbike. **Piuttosto è meglio avere già confidenza con il mezzo**, soprattutto con i cambi che spesso mettono in crisi i meno preparati.



Quali sono le principali regole da seguire quando si pedala sulla neve?

Prima cosa è imparare a usare in modo corretto i freni: come quando si guida sulla neve la frenata deve essere delicata, **mai bloccare di colpo** e utilizzare entrambi i freni. Sulla neve è facile, soprattutto nelle discese perdere il controllo della ruota anteriore, i cambi di direzione vanno fatti con delicatezza, per questo è sempre meglio guardare avanti di qualche metro piuttosto che concentrarsi sulla ruota anteriore. Anche **l'utilizzo dei rapporti è importante**, non deve essere troppo duro, sulla neve bisognerebbe tenere una pedalata "rotonda" con una cadenza regolare senza strappi. Per ridurre al minimo la fatica prima si imparano

ad usare gli aiuti della bike meglio è. Per quanto riguarda poi la sicurezza, primo di tutto **indossare sempre il casco** e in caso si esca dai sentieri controllati in zone dove potrebbero esserci slavine o altro, essere dotati dei sistemi di autosoccorso e ricerca per sepolti sotto valanga. In ogni caso si consiglia almeno per le prime uscite di affidarsi a delle guide esperte”.

Qualche idea livignasca per i meno abili in sella?

Per chi non ha mai provato la bici su neve uno degli itinerari proposti da **BikeLivigno** è quello che percorre l’altopiano su cui si distende il paese. Facile, su ampie strada di neve ben battuta consente anche di imparare anche i primi trucchi per gestire al meglio il mezzo. Di solito questo giro è organizzato tutti i lunedì e venerdì per un minimo di due persone (guida e noleggio bici a pedalata

assistita incluse), ma nulla vieta di percorrerlo in autonomia. Sempre organizzato dalle guide è il **Single Trail Tour** che si tiene il giovedì per un minimo di 3 partecipanti: si tratta di un percorso che va da 3 a 4 ore su sentieri nel bosco a mezza costa sulla vallata livignasca. In questo caso, però, è richiesta una buona preparazione tecnica.

Possibilità anche di una sosta in baita per una merenda e la risalita con impianti per una discesa sul ripido.



Sotto la luce delle stelle.

Ogni mercoledì, per un minimo di 4 persone si può fare un'escursione in notturna in Val Federia con partenza da Livigno. La gita prevede una salita di 2km per arrivare alla baita dove si cena a base di prodotti tipici locali e discesa

finale fino in paese. www.bikelivigno.com



Piste da slittino e bob, le più belle discese dell'arco alpino

Le piste da slittino e bob fanno tornare un po' bambini tra l'ebbrezza della velocità, magnifici panorami e tanto divertimento. Dalla Svizzera all'Alto Adige, dal Trentino al Friuli Venezia Giulia, l'arco alpino regala incredibili discese naturali o su rotaia. Ecco le piste da slittino e bob più belle per vivere una giornata alternativa in montagna.



10 / 13 - Val di Rezzalo, Valtellina, Lombardia

La pista da slittino della Val di Rezzalo parte dalla piana di San Bernardo, nel comune di Sondalo (SO). Per raggiungerla bisogna risalire il tracciato stesso della pista da slittino che si estende per 3 chilometri e mezzo e si sviluppa su un dislivello di 350 metri. É una bellissima passeggiata poco impegnativa nei boschi di abete rosso. La slitta la si può noleggiare al Rifugio La Baita e qui ci si può fermare per una cena con prodotti tipici prima di partire con lo slittino per una discesa notturna, lungo il tracciato illuminato solo dalle torce frontali e dal bagliore della luna.