



VALTELLINA VACANZE

VALCHIAVENNA
VAL BREGAGLIA VALPOSCHIAVO 
LAGO DI COMO

TURISMO, CULTURA, LIFESTYLE PER VIVERE ESPERIENZE AUTENTICHE

N° 73 | INVERNO 2025

A full-page photograph of a skier in a blue jacket and black helmet performing a high jump over a snowy mountain slope. The skier is in mid-air, with snow spraying around them, against a clear blue sky. The foreground shows a dark, rocky outcrop on the left and a snowy slope below.

AL COSPETTO DEI GIGANTI D'INVERNO IN THE PRESENCE OF WINTER GIANTS

Viaggio nel cuore bianco di un territorio unico,
raccontato attraverso i suoi simboli più maestosi e rappresentativi.
*An affecting journey into the virtuous heart of a unique territory,
told through its most commanding and emblematic symbols.*

L'acqua è vita

Noi di A2A siamo una Life Company perché mettiamo la vita e la sua qualità al centro di tutto quello che facciamo.

L'acqua è vita.

E noi lavoriamo ogni giorno per utilizzarla senza sprechi e per trasformarla in energia pulita, tutelando la biodiversità e le agricolture locali. Perché guardiamo lontano pensando al futuro di tutti.



VALTELLINA VACANZE



VISIONI
PHOTOGALLERY
P. 8

BEST EVENTS
I MIGLIORI EVENTI DELLA STAGIONE
P. 16

PROSPETTIVE
SCI E SNOWBOARD. I GIGANTI DELLA MONTAGNA
P. 22

TENDENZE
APRÈS SKI
P. 32

PERSONE
SCIALPINISMO. GIULIA MURADA, SOGNI AD ALTA QUOTA
P. 36

GIOCHI INVERNALI
OLIMPIADI INVERNALI 2026
P. 42

VAL BREGAGLIA
MULINO SCARTAZZINI
P. 48

VAL POSCHIAVO
MUSEO D'ARTE CASA CONSOLE
P. 52

ALTERNATIVE
ATTIVITÀ ALTERNATIVE NELLE GIORNATE GRIGIE
P. 56

TENDENZE
SNOWKITE. LIBERTÀ DI VOLARE SULLA NEVE
P. 60

RIMEDI NATURALI
ARNICA
P. 66

TRADIZIONI
RITI, STORIE E LEGGENDE
P. 68



STORIE E LEGGENDE
LA MÀTA SELVÀDEGA
P. 76

MADESIMO
NEVE, CAMPIONI E TRADIZIONE
P. 82

TESORI DI GUSTO
È L'INVERNO LA STAGIONE GIUSTA PER GUSTARE IL BITTO
P. 86

LAGO DI COMO
PALAZZO GALLIO, IL GIGANTE DEL LARIO
P. 90

MEMORIE
CACHI E GARUM
P. 94

ECCellenze
TRADIZIONE DOLCIARIA
P. 100

BUONE COSE
CIASPOLATE E BISCOTTI ALLE NOCI
P. 102

LIBROTECA
PRIMORDIALE BELLEZZA
P. 108



73

INVERNO 2024

DIRETTORE RESPONSABILE /

Giovanni Luca Papa

DIRETTORE CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA/

Filippo Pighetti

PROGETTO GRAFICO /

Luca Bossi
www.lucabossi.it

TRADUZIONI /

Ray Ball
ray.ball1957@gmail.com

STAMPA /

Alpegrafiche srl
via Cesare Correnti 18,
Varese

EDITORE /

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

CONTATTI /

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

NEWSLETTER /

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



Pubblicazione registrata
Tribunale di Sondrio n° 353
del 19/12/2005.
N° 73 inverno 2024

IT. Esplosione di energia sulle piste della Skiarea Valchiavenna: la bianca polvere di neve si staglia con forza contro il cielo azzurro limpido, catturata dall'obiettivo di Martin Söderqvist.

EN. Real explosion of energy on the slopes of the Valchiavenna Ski Area: the dazzling, powdery snow stands out emphatically against the clear blue sky, captured by Martin Söderqvist's lens.

VALTELLINA VACANZE



Tradizione Gusto & Benessere



Pasta con Segale

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

www.moropasta.com

f @ in @moropasta





Davide Menegola
Presidente della Provincia di Sondrio

IT. È con grande piacere che vi presento il primo numero del nuovo magazine "Valtellina Vacanze", un progetto editoriale pensato per promuovere e valorizzare la nostra straordinaria terra. Questa rivista trimestrale, che debutta a livello provinciale, amplia di fatto l'orizzonte della promozione turistica e culturale non solo della Valtellina, ma anche dei territori limitrofi del Lago di Como e della Svizzera.

Il magazine nasce dall'esperienza consolidata del Consorzio Turistico della Valchiavenna, che ha dimostrato come una comunicazione efficace possa attrarre visitatori e valorizzare le nostre risorse così come tutti gli operatori che, nel loro lavoro, hanno sempre perseguito la qualità. Con "Valtellina Vacanze", intendiamo offrire uno sguardo nuovo, accattivante e completo su tutto ciò che rende unica la nostra valle: dalle bellezze naturali alle tradizioni locali, dalle esperienze enogastronomiche agli eventi culturali e sportivi.

Un'efficace e curata "vetrina" per la valorizzazione di una montagna ancora ricca di valori, per certi versi ancora autentica e in grado di offrire esperienze davvero uniche nel loro genere. Un'opportunità significativa a mio avviso soprattutto in vista delle Olimpiadi invernali 2026, evento imperdibile per mettere in luce l'identità e dunque le potenzialità del nostro territorio. La rivista sarà distribuita presso infopoint, strutture ricettive e durante fiere di settore, garantendo così una visibilità capillare.

Confidiamo che "Valtellina Vacanze" diventi un punto di riferimento per residenti e turisti, stimolando l'interesse verso le nostre peculiarità. È sicuramente un progetto ambizioso nel quale la Provincia crede affinché insieme si possa costruire, giorno per giorno, una narrazione nuova e condivisa delle meraviglie della Valtellina.

Buona lettura

EN. *It is with enormous pleasure that I can introduce the first issue of the new magazine "Valtellina Vacanze", an editorial project designed to promote and enhance our extraordinary Land. This quarterly magazine, making its debut at the provincial level, effectively broadens the horizon of tourism and cultural promotion not only of Valtellina, but also of the neighbouring territories of Lake Como and Switzerland.*

The magazine has its origins in the comprehensive experience of the Consorzio Turistico della Valchiavenna, which has demonstrated clearly just how effective communication can attract visitors and promote our resources as well as all the operators who, in their work within tourism, have always been in pursuit of quality. Our intent with "Valtellina Vacanze", is to offer a new, absorbing and complete picture of everything that makes our Valley unique: from its natural beauty to local traditions, food and wine experiences to cultural and sporting events.

An effective and polished "showcase" for the appreciation of a mountain territory which remains rich in values, still authentic on so many levels and with the capacity of offering truly unique experiences. And it's undoubtedly a significant opportunity with a view towards the 2026 Winter Olympics, an unmissable event to highlight the identity and thus the vast potential of our territory. The magazine will be distributed at infopoints, all types of accommodation facility and during regular trade fairs, ensuring widespread visibility.

We trust that "Valtellina Vacanze" will become a point of reference for both residents and tourists, a talking point which should stimulate interest and opinion on all our distinctive features. And yes, it's certainly an ambitious project but one which - with the Province's confidence behind it - we believe can build, day by day, a new and shared narrative of the splendour of Valtellina.



BBG®

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

www.bbgsrl.it

Apriamo le porte allo stile italiano



Franco Moro
Presidente Consorzio
Turistico Valchiavenna
www.valchiavenna.com

IT. Cari lettori, è con grande emozione che vi scrivo queste righe per presentarvi un momento speciale nella storia del nostro magazine ValchiavennaVacanze. Da oggi, il progetto editoriale che per 18 anni ha raccontato la Valchiavenna si amplia, abbracciando la Valtellina, il Lago di Como e la Svizzera di lingua italiana.

L'idea di estendere i confini del nostro magazine è nata dalla proposta della Provincia di Sondrio, che ci ha chiesto di unire le forze per costruire un racconto corale delle nostre splendide terre in vista delle prossime Olimpiadi Invernali. Abbiamo accolto questa richiesta con entusiasmo: sentiamo tutta l'energia di un progetto destinato a fare la differenza.

ValchiavennaVacanze è nato 18 anni fa con l'obiettivo di raccontare l'identità e l'anima della nostra valle. Negli anni è diventato molto più di un semplice magazine turistico: un punto di riferimento per ospiti e operatori, oltre che un motivo d'orgoglio per noi che lo abbiamo costruito numero dopo numero.

Oggi, aprirci a una dimensione più ampia non significa cambiare, ma aggiungere valore. Vogliamo dare voce a tutte le realtà che rendono questo territorio così speciale: le montagne maestose della Valtellina e della Valchiavenna, le rive affascinanti del Lago di Como e la ricca cultura della Svizzera di lingua italiana. Ogni luogo porta con sé storie uniche che meritano di essere raccontate: farlo insieme è il modo migliore per costruire un'offerta turistica integrata, solida e competitiva in vista delle Olimpiadi.

In un mondo sempre più connesso, collaborare è essenziale. È il momento di unire le forze, valorizzare le eccellenze di ciascun territorio e prepararci a mostrare al mondo intero la bellezza, la cultura e le tradizioni di questa meravigliosa area alpina.

Grazie alla Provincia di Sondrio, all'APF e a tutti i partner che ci sostengono in questo percorso. Sono certo che, insieme, possiamo trasformare questa sfida in un successo condiviso.

Buona lettura e buon viaggio alla scoperta del nostro magnifico territorio!

EN. Dear readers, It is with considerable emotion that I write these lines to introduce a special moment in the history of our magazine ValchiavennaVacanze. From today, the editorial project that for 18 years has told the story of Valchiavenna is expanding, embracing Valtellina, Lake Como and Italian-speaking Switzerland.

The idea of extending the boundaries of our magazine originated from the proposal of the Province of Sondrio, which asked us to join forces to build - in tandem - the story of our splendid lands with a view to the next Winter Olympics. We welcomed this proposition with enthusiasm: clearly recognising the energy of a project destined to make a difference.

ValchiavennaVacanze was initiated fully 18 years ago with the aim of narrating the identity and soul of our valley. Over the years it has become much more than a simple tourist magazine: more a point of reference for guests and operators, as well as a source of pride for us who have developed it issue after issue.

Today, opening up to a broader dimension does not mean changing, but adding value. We want to give voice to all the characteristics that make this territory so special: the majestic mountains of Valtellina and Valchiavenna, the fascinating shores of Lake Como and the rich culture of Italian-speaking Switzerland. Each place brings with it unique stories that deserve to be told: and to do it together would be the best way to build an integrated, steadfast and competitive tourist proposition in view of the Olympics.

In an increasingly connected world, collaboration is essential. It is time to join forces, promote and enhance the excellence of each territory and prepare to show the entire world the beauty, culture and traditions of this wonderful Alpine area.

Thanks to the Province of Sondrio and all the partners who have supported us on this ambitious journey. I am sure that, together, we can transform this challenge into a shared success.

Happy reading and have a good trip along which to discover our magnificent territory!



La Ü che mancava

www.gingiust.it

IT. Valmalenco, lago ghiacciato di Entova. La superficie riflette le luci dorate della notte, incorniciata dalle cime innevate. Il fotografo **Francesco Triaca** cattura l'essenza di questo paesaggio alpino, dove lo studio della luce regala un'atmosfera incantata. **IG** @francesco_triaca

EN. Valmalenco, frozen lake of Entova. The surface reflects the golden lights of the night, framed by snow-capped peaks. Photographer **Francesco Triaca** captures the very essence of this Alpine landscape, where observation of the light creates an enchanted atmosphere.

1



IT. Val Bregaglia, Piuro. D'inverno, quando la neve raggiunge il fondovalle, le Cascate dell'Acqua Fraggia si stagliano tra gli alberi innevati dando vita ad un paesaggio immobile. **Michele Iosi** cattura la quiete assoluta di questo luogo attraverso le tinte neutre della neve che avvolge ogni dettaglio. **IG @iosimichele**

EN. Val Bregaglia, Piuro. In winter, when the snow reaches the valley floor, the Acqua Fraggia waterfalls stand out amongst the snow-laden trees, creating an utterly still landscape. **Michele Iosi** captures the absolute quietude of the place through the neutral hues of the snow that shroud every detail.

2



IT. Riserva Naturale di Pian di Gembro, Villa di Tirano. Tutta la magia di un'escursione con le ciaspole in un ambiente ovattato dalla prima neve, nel quale l'uomo è in perfetta simbiosi con la natura. **Ivan Previsdomini** cattura l'atmosfera magica di questo luogo, dove ogni passo è un invito a vivere l'intima bellezza dell'inverno. IG @ivanprevisdomini

EN. Pian di Gembro Nature Reserve, Villa di Tirano. All the magic of a snowshoe excursion in an environment muffled by the first snows, where man is in perfect symbiosis with nature. **Ivan Previsdomini** captures the magical atmosphere of the place, where every step is an invitation to appreciate the intimate beauty of winter.

3



IT. Uno scatto che cattura l'essenza della natura selvaggia: il camoscio, simbolo di forza e resistenza, sfida il freddo e la neve con eleganza e determinazione. Un'immagine dietro alla quale ci sono tante ore d'attesa, valse al fotografo **Fabio Cucchi** il premio di aver fissato questo raro momento di pura bellezza. **IG @fabucc_73**

EN. A shot that captures the very essence of wild nature: the chamois, symbol of strength and resistance, takes on the cold and snow with grace and determination. An image captured after many hours of waiting, earned photographer **Fabio Cucchi** the ultimate reward for having secured a rare moment of pure beauty.

4



BEST EVENTS

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

14/15 dicembre
 december

LIVIGNO

LA SGAMBEDA

Livigno è meta prediletta per gli allenamenti di sci di fondo e ospita la storica Sgambeda, arrivata alla 34a edizione, in programma il 15 dicembre. Questo evento celebra il legame di Livigno con lo sport, coinvolgendo la comunità e i visitatori in un'esperienza che unisce sport, cultura e tradizione in un'atmosfera unica e coinvolgente. Si parte il 14 dicembre con la Minisgambeda.
Info: lasgambeda.it

LA SGAMBEDA

Favourite destination for cross-country skiers, hosting the historic Sgambeda, now in its 34th staging on 15th December. An event that celebrates sport, culture and tradition here. Starts a day earlier with the mini version.
Info: lasgambeda.it



26/29 dicembre
 december

BORMIO



AUDI FIS SKI WORLD CUP

Bormio torna protagonista della Coppa del Mondo di sci alpino. Considerata tra le piste più tecniche e difficili al mondo, la Stelvio metterà alla prova i campioni di specialità, nel 2026. Sarà per la prima volta nella sua storia sede delle gare di sci alpino delle Olimpiadi Invernali Milano-Cortina. Il programma: 26 dicembre dalle ore 11:30 - prima prova ufficiale della discesa libera maschile; 27 dicembre dalle ore 11:30 seconda prova ufficiale della discesa libera maschile; 28 dicembre: dalle ore 11:30 gara di discesa libera maschile. A seguire cerimonia di premiazione allo Ski Stadium; 29 dicembre dalle ore 11.30 gara di SuperG Maschile. A seguire cerimonia di premiazione c/o Ski Stadium. Tutti gli eventi collaterali sono disponibili sul sito ufficiale skiworldcup.bormio.eu
Info: bormioski.eu - www.bormio.eu

AUDI FIS SKI WORLD CUP

Bormio back in the spotlight. Some of the most difficult and technical slopes worldwide will challenge all the potential champions who turn up. And again in 2026 when it becomes the venue for the first time for alpine skiing competitions in the Milan-Cortina Winter Olympics. All specifics for World Cup 2025 are above or on the website.
Info: bormioski.eu - www.bormio.eu

31 dicembre
 december

TIRANO

CAPODANNO 2025

In Piazza Cavour va in scena lo spettacolo di Darsena Show, una band di sei elementi che propone un repertorio moderno ma mai banale, coreografato da un corpo di ballo d'eccezione. Un repertorio interamente ballato e cantato che spazia dal pop rock alla dance con brani di Michael Jackson, Bruno Mars, Alexia, Shakira, Lady Gaga e molti altri.
Info: tirano-mediavaltellina.it

NEW YEAR'S EVE 2025

Piazza Cavour will host the Darsena Show, a six-piece band that brings a modern and never dull concert eve, choreographed by an exceptional dance troupe. A repertoire entirely danced and sung that ranges from pop rock to dance with songs by Michael Jackson, Bruno Mars, Alexia, Shakira, Lady Gaga and many others.
Info: tirano-mediavaltellina.it



5 gennaio
 january

GEROLA ALTA

LA BEFANA DI GEROLA ALTA

Il 5 gennaio a Gerola Alta prenderà il via un evento speciale per celebrare l'Epifania. La Befana scenderà dal campanile del paese Offrendo l'occasione a residenti e turisti di assistere a uno spettacolo suggestivo che prevede, oltre alla discesa spettacolare, la distribuzione di doni per i bambini. L'evento, pensato per intrattenere le famiglie e omaggiare le tradizioni locali, sarà reso possibile grazie all'esperienza e alla dedizione dei volontari.
Info: portedivaltellina.it

LA BEFANA DI GEROLA ALTA

A special event to celebrate Epiphany will kick off on January 5th in Gerola Alta. The Befana will descend from the town's bell tower, providing locals and tourists with the opportunity to watch a spectacular show that will include the distribution of gifts for children. The event is designed to both entertain families and pay homage to local traditions.
Info: portedivaltellina.it



2 febbraio
 february

TEGLIO

GUSTA & VAI

Teglio, patria dei famosi pizzoccheri, propone una nuova edizione di Gusta & Vai, percorso enogastronomico a tappe con degustazione di prodotti tipici valtellinesi, con partenza da La Piana, a quota 1.260 m e arrivo a loc. Bollone, a 1.425 m passando per Prato Valentino.
Info: tirano-mediavaltellina.it

GUSTA & VAI

Teglio, home of the classic pizzoccheri, brings a new staging of "Gusta & Vai", a food and wine itinerary proposed in stages with tastings of typical Valtellina products, starting from La Piana, at an altitude of 1,260 m and arriving in Bollone, at 1,425 m passing through Prato Valentino.
Info: tirano-mediavaltellina.it



6 febbraio
 february

LIVIGNO

-1 ANNO ALLE OLIMPIADI DI MILANO CORTINA 6 FEBBRAIO 2026

La località alpina organizza un evento per festeggiare il meno un anno alle Olimpiadi di Milano Cortina 2026.

-1 YEAR TO GO TO THE OLYMPICS IN MILAN CORTINA FEBRUARY 6, 2026

The Alpine resort is organising an event to celebrate just one short year away from the Olympics 2026.



11/18 gennaio
 january

LIVIGNO

WINTER WORLD ROOKIE TOUR

Il Winter World Rookie Tour 2025 è pronto a partire, promettendo una stagione incredibile per i giovani talenti dello snowboard e del freeskiing. Come palcoscenico principale per la prossima generazione di atleti di sport d'azione, il World Rookie Tour è l'opportunità definitiva per le stelle nascenti di mostrare le proprie abilità e lasciare il segno nel mondo degli sport invernali.
Info: worldrookietour.com/

WINTER WORLD ROOKIE TOUR

The 2025 Winter World Rookie Tour is ready to take off, promising an incredible season for young snowboarding and freeskiing talent. As the premier stage for the next generation of action sports athletes, the World Rookie Tour is the ultimate opportunity for rising stars to showcase their skills and make their mark on the world of winter sports.
Info: worldrookietour.com/



7/10

SANTA CATERINA VALFURVA

SKIMO FESTIVAL

Il primo festival dello scialpinismo in Italia. S. Caterina Valfurva ospita una tre giorni dedicata alla community degli appassionati di sci alpinismo. L'evento è aperto a tutti gli skialper di ogni livello tecnico e sportivo, dai principianti agli atleti. Experience, film, workshop, presentazioni e incontri con atleti ed esperti, party: un'occasione unica per provare i nuovi prodotti sul mercato e vivere le nuove tendenze con testimonial d'eccezione. **Info:** bormio.eu

SKIMO FESTIVAL

The very first ski mountaineering festival in Italy. S. Caterina Valfurva will be hosting a three-day event dedicated to the growing community of ski mountaineering enthusiasts. The event is open to ski mountaineers of all technical and sporting levels, from beginners to genuine athletes. Practical experiences, films, workshops, presentations and meetings with athletes and experts, alongside parties: a unique opportunity to try out new products on the market and experience new trends with exceptional recommendations. **Info:** bormio.eu



febbraio
february

22/23

febbraio
february

BORMIO



COPPA DEL MONDO DI SCI ALPINISMO

Dopo il successo dello scorso anno, Bormio si riconferma quale tappa del circuito di Coppa del Mondo di sci alpinismo in vista delle competizioni Olimpiche. Appuntamento con la gara sprint maschile e femminile e la staffetta mista. **Info:** bormio.eu

SKI MOUNTAINEERING WORLD CUP

After last year's success, Bormio confirms itself as a stop on the Ski Mountaineering World Cup circuit with a view to the Olympic competitions. Featuring the men's and women's sprint race and the mixed relay. **Info:** bormio.eu

7/9

marzo
march

MADESIMO

HOMELAND SKIALP FEST Dall'esperienza del Madesimo Freeride Festival, torna l'evento dedicato al mondo del freeride e dello scialpinismo. A Montespluga il 7 marzo sarà riservato a media e operatori. L'8 e il 9 marzo sono per il pubblico: dalle 9 alle 19 test di prodotti, uscite di vari livelli con le guide alpine, talk, proiezioni, clinics e momenti di formazione. Dalle 16, après ski con dj set. Possibilità di pernottamento in loco all' Homeland Night Camp (su prenotazione). Biglietti disponibili sul sito di Homeland. **Info:** homeland-explore.it - info@homeland-explore.it T. +39 3920828696

HOMELAND SKIALP FEST From the experience gained over the years of the Madesimo Freeride Festival, an event open to the public dedicated to the world of freeride and ski mountaineering is returning. In Montespluga, two days from 9.00 to 19.00 incorporating product testing, outings of a range of levels with mountain guides, talks, screenings, clinics and training sessions. From 16.00, après ski with DJ set. Possibility of overnight stay on site at the Homeland Night Camp (on reservation). Tickets available on the Homeland website.

Sponsor: UNION, ORTOVOX, SALOMON, SMITH, SULUNTO, SIBAS, SPERANZA, LISTRONIK, Madesimo, Valtellina, OSSEO

1

APRICA

SUNÀ DA MARS

Festa popolare con radici antiche, dove la gente del posto si sposta in gruppi dai vari quartieri suonando campanacci. Lo scopo è risvegliare la natura mentre raggiungono Piazza delle Sei Contrade, dove possono gustare il mach, a base di polenta e salsicce, piatto tipico di questo giorno di festa. **Info:** tirano-mediavaltellina.it

SUNÀ DA MARS

A popular festival with ancient roots, where locals move in groups from the various neighbourhoods ringing cowbells. The aim is to reawaken nature until they reach Piazza delle Sei Contrade, where they can taste the "mach", a polenta and sausage-based dish, a typical festival feature. **Info:** tirano-mediavaltellina.it



marzo
march

7

marzo
march

APRICA

FESTA PAR I SCIORI

La contrada di San Pietro accoglie "i Sciori", i turisti, con una festa simbolo dell'accoglienza e dell'ospitalità. Il tema è quello della riscoperta delle origini e quindi far rivivere agli ospiti l'atmosfera dei tempi passati, attraverso costumi, luoghi e sapori antichi.

FESTA PAR I SCIORI

The district of San Pietro welcomes "i Sciori", a festival for visitors that symbolises welcome and hospitality. The theme is that of rediscovering origins, inviting guests to relive the atmosphere of times gone by, through ancient costumes, places and flavours.

13/14

marzo
march

LIVIGNO

COPPA DELLE ALPI

Per la prima volta la Coppa delle Alpi farà tappa a Livigno. La manifestazione automobilistica associa lo spirito della competizione, in un contesto climatico già di per sé impegnativo, al fascino di un percorso unico e spettacolare, connettendo le comunità alpine coinvolte. L'obiettivo è di sostenere e proteggere il polmone verde dell'Europa, mantenendo intatte l'eleganza e la passione proprie della 1000 Miglia. **Info:** livigno.eu

COPPA DELLE ALPI

For the first time, the Coppa delle Alpi will halt in Livigno. The automobile event combines the spirit of competition with the charm of a spectacular route, linking the Alpine communities involved. The aim is to support and protect the green lung of Europe, maintaining the elegance and passion of the 1000 Miglia. **Info:** livigno.eu



1/2

marzo
march

MORBEGNO

CARNEVALE DI MORBEGNO

Morbegno prepara il Carnevale 2025 per il 1° e il 2 marzo, con sabato dedicato ai bambini e domenica alla sfilata centrale e alla lotteria. Il tema sarà "Lady B - Il profumo dell'allegria", con un carro di cartapesta dedicato a una principessa e ai fiori. Saranno coinvolte scuole e associazioni. **Info:** portedivaltellina.it

CARNEVALE DI MORBEGNO

Morbegno is preparing its 2025 Carnival for March 1st/2nd, Saturday dedicated to children and Sunday to the central parade and lottery. The theme will be "Lady B - The scent of joy", with a papier-mâché float dedicated to a princess and flowers. **Info:** portedivaltellina.it



16/17

marzo
march

LIVIGNO

TEST EVENT MOGULS E AERIALS

Livigno ospiterà i test di specialità di Moguls e Aerials, primo importante appuntamento in vista dei Giochi Olimpici invernali Milano-Cortina 2026. Infatti, proprio sulle piste di Livigno si disputeranno le gare olimpiche di Snowboard e di Freestyle. **Info:** livigno.eu

TEST EVENT MOGULS E AERIALS

Livigno will host the Moguls and Aerials speciality tests, from the 8th to 14th March, the first important event with a view to the Milan-Cortina 2026 Winter Olympic Games. The Olympic Snowboard and Freestyle competitions will be held on the slopes of Livigno. **Info:** livigno.eu



5

MADESIMO

MADE WINTER PARTY

Madesimo celebra la fine della stagione sciistica con un evento speciale pensato per ringraziare tutti gli ospiti. La festa si terrà nel cuore del paese, a partire dalle 15:30. Gli ospiti potranno godere di uno spettacolo unico, grazie a vari artisti per un evento indimenticabile, pensato per coinvolgere grandi e piccini, arricchito da effetti speciali.

Info: madesimo.eu

MADE WINTER PARTY

Madesimo celebrates the end of the ski season with a special event designed to thank all guests who will be able to enjoy a highly original show, designed to involve adults and children, enriched by special effects

Info: madesimo.eu



aprile
april

20

BORMIO

I PASQUALI

Un'antica usanza contadina, tra religione e tradizione, arrivata intatta fino ai giorni nostri: i Pasquali sono una manifestazione unica nel suo genere, che affonda le proprie radici nel passato e che ancora oggi richiama l'attenzione e la partecipazione attiva di tutti i bormini. Nei vari Reparti (quartieri) del paese (Buglio, Combo, Dossiglio, Dossorovina e Maggiore) si formano dei gruppi di persone che, sotto la guida di un capo, preparano il loro progetto. La manifestazione è resa ancor più suggestiva dalla partecipazione di bambini, famiglie e gruppi folkloristici, tutti vestiti con il costume tradizionale. I pasqualisti, portano a spalla le portantine, mentre le donne completano la sfilata con fiori e piccoli prodotti artigianali.

Info: bormio.eu

I PASQUALI

An ancient peasant custom, mixing religion and tradition, which has survived intact and which still involves the active participation of all the Bormini. In the various Reparti (districts) of the town (Buglio, Combo, Dossiglio, Dossorovina and Maggiore) community groups prepare their project. The event is made even more memorable by the participation of children, families and folk groups, all dressed in traditional costume. The Pasqualists carry sedan chairs on their shoulders, while women embellish the parade with flowers and artisan products.

Info: bormio.eu



aprile
april

25/26

aprile
april

LIVIGNO

SNOWLAND

Livigno ospiterà un evento unico in Italia che fonde musica e montagna. A Passo Eira, a 2208 metri, vari artisti di elettronica e hip hop si esibiranno circondati da panorami spettacolari. Il palco offrirà musica e intrattenimento dalle 14 alle 23, con after party fino a notte fonda all'Alpen Resort.

Info: snowland.it

SNOWLAND

Livigno will host a unique event in Italy combining music and mountains. At Passo Eira, at 2208 meters, electronic and hip hop artists will perform surrounded by spectacular views. Music and entertainment from 2 pm to 11 pm, with a post-party until late at the Alpen Resort.

Info: snowland.it



DEL ZOPPO
- BRESAOLE DAL 1892 -



BRESAOLE DEL ZOPPO
Energia per ogni tua impresa

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



@Livigno NEXT

Sci e Snowboard I GIGANTI DELLA MONTAGNA

Ski and Snowboard
MOUNTAIN GIANTS

a cura di VIVIANA BONETTI

IT. L'inverno in Valtellina ha un'atmosfera tutta sua. Le cime innevate che la circondano custodiscono storie antiche, e ogni picco sembra raccontare un segreto. Sciare non è solo una discesa: è un viaggio in una terra di contrasti, dove il bianco delle vette si fonde con l'azzurro del cielo in giornate di sole, mentre i suoni della natura ti avvolgono, regalandoti esperienze indimenticabili e straordinarie. Negli ultimi anni, mi è capitato spesso di restare seduta nella neve, aspettando che i miei figli finissero la loro lezione di sci. È un momento perfetto per guardarsi intorno, ammirare la maestosità delle montagne e il fascino della pista che scende in lontananza. Abbiamo esplorato varie località della provincia di Sondrio, cercando sempre qualcosa di nuovo per scoprire tutto quello che la Valtellina può offrire in inverno. E ogni volta, la risposta è stata sorprendente: tutte le stazioni hanno un'anima diversa, una caratteristica speciale che arricchisce la bellezza di queste montagne. Nelle prossime pagine, vi racconterò il meglio di ciascuna località, il suo punto di forza o, per citare Luigi Pirandello, il suo "gigante". Ogni stazione sciistica custodisce un volto diverso della neve e della montagna, come

se ogni curva avesse il proprio respiro e ritmo. E tutto è così vicino che basta svegliarsi al mattino per scegliere dove trascorrere la giornata: desidero una pista adrenalinica o una tranquilla discesa tra i boschi? Voglio immergermi nel silenzio dello sci d'alpinismo o trascorrere una giornata tra risate e après-ski? Partendo da Livigno e arrivando a Madesimo, attraversando Santa Caterina, Bormio, Aprica, Chiesa in Valmalenco e la Valgerola, preparatevi a scoprire i giganti della montagna e i segreti che rendono la Valtellina un posto unico e straordinario.

EN. Winter in Valtellina has an atmosphere all its own. The snow-capped peaks that surround it nurture ancient stories, and each peak seems to guard a secret. Skiing is not a mere descent: but a journey into a land of contrasts, where the snow-white peaks blend with the azure sky on sunny days, while the resonances of nature envelop you, manifesting unforgettable, extraordinary experiences. Recent years have often found me on the snow, awaiting my children on their ski lessons. A perfect opportunity to take stock, admire the majesty of the mountains and the charisma of the slope

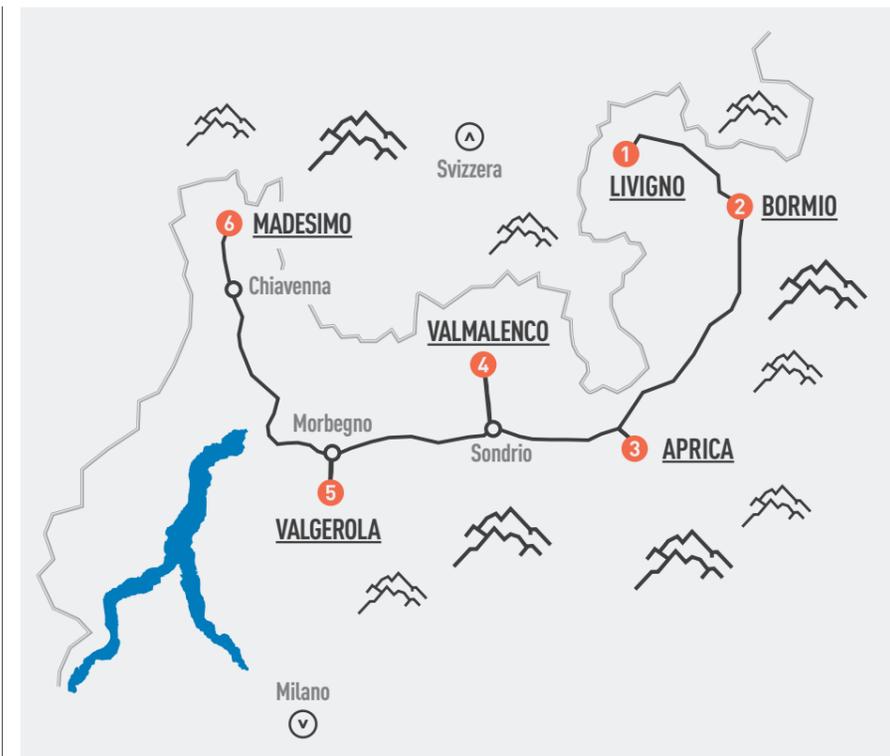
that descends seemingly into the unknown. We have explored a range of locations in the province of Sondrio, with a view to discovering absolutely everything that Valtellina has to offer in winter. Every time - more surprising results: each and every resort has a quite different soul, a special characteristic that enhances the genuine beauty of our mountains. In the following pages, I'll give you an idea of what to look out for at each locality, different features, or as Pirandello marveled, its "giant". Each ski resort demonstrates an individual facet of the snow and mountain, each curve having its very own breath and rhythm. And everything is so to hand that you simply have to make your choice of a morning as to where to spend your day: on an adrenaline-fuelled slope or a gentle meander through woodland? To immerse oneself in the utter silence of a ski mountaineering outing or in company with high jinks, laughter and après-ski? From Livigno to Madesimo, taking in Santa Caterina, Bormio, Aprica, Chiesa in Valmalenco and Valgerola, discover the "giants" of the mountains and accompanying secrets that make Valtellina a genuinely unique and extraordinary place.



VIVIANA BONETTI

Nata e cresciuta in Valtellina, Viviana si occupa da anni di social media e comunicazione, con un focus particolare sul turismo legato alla montagna. Sempre alla scoperta di nuovi hobby (anche se pochi resistono all'entusiasmo iniziale), è un'apassionata lettrice di romanzi - e Stephen King - e ama viaggiare insieme alla sua famiglia, che generalmente non dice mai di no alle sue proposte avventurose.

Born and raised in Valtellina, Viviana has been working in social media and communication for some years now, with a particular focus on mountain-related tourism. Always in search of new hobbies (even if a few might resist any early enthusiasm), she is an avid reader of novels - and Stephen King in particular - and loves to travel with her family, who generally never say no to her adventurous proposals.



Gigante d'ispirazione / An inspirational giant

IT. La prima tappa del nostro viaggio alla scoperta dei "Giganti della montagna" parte da Livigno, a 1816 metri di quota sul livello del mare. Una perla incastonata tra le Alpi Retiche, che si estende lungo un'ampia vallata protetta da monti che superano i 3000 metri, dominati dal Monte Vago. Tra le stradine, l'aria leggera, il cielo terso e le "casette piccole così" è nata anche l'ispirazione per una delle canzoni che hanno fatto la storia della musica italiana: "Attenti al lupo". Lucio Dalla, infatti, insieme all'amico Ron, trascorreva le sue vacanze proprio a Livigno, trovando tra le sue montagne un'ispirazione autentica. Livigno intriga ogni suo ospite con la ricca dotazione di esperienze che abbracciano il freddo come un'opera d'arte viva, dove ogni fiocco di neve racconta una storia diversa. Il punto di forza di questo borgo è la possibilità di trasformare ogni giornata in un'avventura unica. La scelta è infinita: ci sono 115 chilometri di piste, si può praticare sci di fondo, ciaspole e freeride, oppure provare salti spettacolari negli snowpark. Anche le famiglie con i bambini possono trascorrere giornate intere di divertimento, senza necessariamente mettere gli sci ai piedi, con una discesa in bob o un tuffo nelle piscine dell'Aquagranda. Livigno è la meta per tutti, destinata a rimanere nel cuore dei propri ospiti per tutta la vita: dai giovani alle famiglie, dagli amanti delle passeggiate rilassanti

della natura fino agli shopping addicted, che si perdono a passeggio tra i negozi del paese. E la sua capacità di reinventarsi continua, come dimostra anche la scelta di ospitare le gare di freestyle e snowboard alle Olimpiadi Invernali Milano Cortina del 2026. Un riconoscimento che celebra non solo la qualità delle strutture e dei paesaggi, ma anche la capacità di questa località di adattarsi e di accogliere sempre nuove sfide. Il vero gigante della montagna per Livigno non è una singola cima o un'imponente parete di roccia: è la sua versatilità. Livigno è un mondo che si adatta ai desideri di chi lo visita, trasformando il freddo in calore, la neve in avventura e la natura in un luogo di ispirazione e scoperta.

EN. The first stop on our journey to discover the "Giants of the Mountain" is at Livigno, 1816 metres above sea level. A pearl nestled in the Rhaetian Alps, extending along a wide valley protected by mountains that exceed 3000 metres, dominated by Monte Vago. Here, among the narrow streets, the air light and fresh, a clear sky and the "little houses just like this" would also be the inspiration for one of the songs that became part of the history of Italian music: "Attenti al lupo". Lucio Dalla, in fact, together with friend Ron, would spend his holidays in Livigno, finding genuine inspiration from the mountains. Livigno captivates each of its guests with its rich array



of experiences that embrace the cold like a living work of art, where every snowflake tells a different story. One of the joys of the village is the possibility of transforming each and every day into a unique adventure. The choice is endless: there are 115 kilometres of slopes, you can practise cross-country skiing, snowshoeing and freeriding, or attempt spectacular jumps in the snow parks. Families with children can spend entire days of fun, without even necessarily putting on skis, taking in a bobsleigh ride or a dip in the pools of Aquagranda. Livigno is a destination for everyone, destined to remain in the hearts of visitors for life: from young people to families, from lovers of relaxing nature walks to shopping addicts, who can get lost strolling among the shops of the town. And its capacity to reinvent itself continues apace, as demonstrated by the choice to host the freestyle and snowboard competitions at the 2026 Milan Cortina Winter Olympics. Recognition indeed that celebrates not only the quality of the facilities and magnificent landscapes, but also the ability of the location to adapt and always welcome new challenges. The real giant of the mountain for Livigno is not a single peak or an imposing rock face: but its versatility. Livigno is a world that adapts to the desires of those who visit, transforming the cold into warmth, snow into adventure and nature into a place of inspiration and discovery.

LIVIGNO

Chilometri sciabili: 115

Numero impianti: 31

Numero piste: 74

Snowpark: Mottolino, The Beach, Twenty, Amerikan

Sci notturno: sì

Info impianti: www.skipasslivigno.com

Ufficio turistico

Apt Livigno

Tel. +39 0342 977800 - www.livigno.eu

IT. Diciamo la verità: chi, prima di iniziare una discesa, non ha mai chiuso gli occhi sognando di essere al cancelletto di partenza di una gara di Coppa del Mondo? E se ci troviamo a Bormio, è probabile che il sogno diventi più reale se parliamo della Pista Stelvio, "il Teatro della Scala degli sport invernali", come l'ha definita Gianfranco Kasper, dirigente sportivo svizzero, che ha trascorso la vita nel mondo dello sport e dello sci. La seconda tappa del nostro viaggio alla scoperta dei giganti della montagna ci porta a Bormio, nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio. La Stelvio, unico e inimitabile gigante, è stata inaugurata nel 1982 ed è considerata tra le più tecniche e spettacolari al mondo. È lunga 3mila 442 metri con oltre mille metri di dislivello: una sfida per tutti gli appassionati. Qui si disputeranno le gare di sci alpino maschile durante le Olimpiadi Invernali di Milano Cortina 2026. Nel corso della sua storia, la Stelvio è stata testimone di eventi internazionali di enorme rilievo, tra cui due edizioni dei Campionati mondiali di sci alpino e le finali di Coppa del Mondo. Ogni curva e ogni salto raccontano storie di eroi e trionfi, con nomi illustri come Pirmin Zurbriggen e Hermann Maier che hanno lasciato un segno indelebile. Il re indiscusso della Stelvio, oggi, è Dominik Paris, un atleta straordinario che ha conquistato il cuore di Bormio con le sue sei vittorie in discesa, diventando un interprete autentico di questa pista mitica. L'inverno, a Bormio, è un'esperienza che riempie il cuore: dalle piste la vista sulla valle è spettacolare, aperta su tutti i lati. Gli impianti di risalita

portano fino a 3mila metri, in un habitat puro e incantato. Gli appassionati di snowboard possono sfidare la gravità nello snowpark, mentre non mancano i percorsi per passeggiare o ciaspolare, oltre a itinerari di freeride, come l'incredibile Vallone. Bormio è anche sinonimo di benessere: le calde acque termali invitano a rilassarsi dopo una giornata di sport. Nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio spicca Santa Caterina Valfurva, il cui "gigante" è rappresentato da un'altra pista incredibile "Deborah Compagnoni", dedicata alla campionessa olimpica nata e cresciuta in queste valli. Realizzata nel 2005, la discesa è un palcoscenico di emozioni: la sua lunghezza di 3mila 699 metri è un abbraccio di neve solida e duratura, che invita a scivolare tra tratti tecnici e discese vertiginose. Oltre allo sci in pista, Santa Caterina offre molte esperienze invernali, come lo sci alpinismo, il pattinaggio sul ghiaccio all'aperto, oppure la possibilità di immergersi nel silenzio della natura con un tour su una fat-bike elettrica. Esperienze uniche, che rendono questi due piccoli comuni davvero speciali.

Per una vacanza sulla neve insieme alla famiglia, Cima Piazzè - San Colombano è la meta perfetta. I più piccoli, infatti, apprezzeranno i dolci pendii, le piste di livello medio-facile e il campo scuola dove poter iniziare a fare pratica. Qui è presente il family bob, il bob su rotaia. Grazie ad una risalita automatizzata di 300 metri, i turisti potranno godere di 600 metri di puro divertimento in discesa con tutta la famiglia.

COMPRESORIO DI BORMIO

Chilometri sciabili: 110

Numero impianti: 32

Numero piste: 62

Snowpark: Jungle Snow Park

Sci notturno: sì

Info impianti: www.bormioski.eu

Ufficio turistico

Bormio Tourism

Tel. + 39 0342 903300

www.bormio.eu

Stelvio e Compagnoni: regine degli sport invernali / Stelvio and Compagnoni: queens of winter sports



Credits: Roby Trab

EN. Let's be honest: who, before starting a descent, has never closed their eyes dreaming of being at the starting gate of a World Cup race? And as we are here in Bormio, it is likely that the dream becomes ever more real if we talk about the Stelvio piste, "il Teatro della Scala of winter sports", as Gianfranco Kasper, the Swiss sports executive who has spent his entire life in the world of sport and skiing, defined it. The second stop on our journey to discover the giants of the mountain brings us to Bormio, at the heart of the Stelvio National Park. The Stelvio, unique and inimitable, was inaugurated in 1982 and is considered one of the most technical and spectacular in the world. It is 3,442 metres long with over a thousand metres of altitude difference: a challenge for each and every enthusiast. The men's alpine skiing competitions will be held here during the 2026 Milan-Cortina Winter Olympics. Throughout its history, the Stelvio has witnessed international events of enormous importance, including two stagings of the Alpine Ski World Championships and the World Cup finals. Every curve and jump tell stories of heroes and triumphs, with illustrious names such as Pirmin Zurbriggen and Hermann Maier who have left an indelible mark. The undisputed king of the Stelvio today is Dominik Paris, an extraordinary athlete who has won the heart of Bormio with his six downhill

victories, becoming an authentic interpreter of this legendary piste. Winter in Bormio is a moving, heart-warming experience: from the slopes the view of the valley is spectacular, open as it is on all sides. Ski lifts take you up to 3,000 metres, to an environment both pure and enchanting. Snowboard enthusiasts can challenge gravity in the snow parks, while there is no shortage of paths for walking or snowshoeing, as well as freeride itineraries, such as the memorable Vallone. Bormio is also synonymous with well-being: the warm thermal waters are an invitation to relax after a day full of sport. At the heart of the Stelvio National Park, Santa Caterina Valfurva stands out, and whose "giant" is represented by another incredible slope "Deborah Compagnoni", dedicated to the Olympic champion born and raised in these valleys. Created in 2005, the descent is a scenario of emotions: its length of 3,699 metres is a cradle of firm, long-lasting snow inviting athletes to glide between technical sections and dizzying descents. In addition to spending time on the slopes, Santa Caterina offers a wide range of winter activities, such as ski mountaineering, outdoor ice skating, or the possibility of immersing yourself in the silence of nature with a tour on an electric fat-bike. Unique experiences, which make these two small municipalities truly special.

Aprica

La notturna di Aprica, la più lunga d'Europa / Night skiing in Aprica

IT. Immaginate di scivolare con gli sci nel silenzio della notte, con i fari che illuminano la pista circondata dal buio assoluto. La Superpanoramica del Baradello, all'Aprica, è un'esperienza da vivere almeno una volta. Il tracciato è l'ultimo aperto al pubblico in tutto il comprensorio. Misura sei chilometri, il più lungo d'Europa per lo sci in notturna, e regala emozioni anche di giorno, quando la vista si apre su un'ampia fetta dalle Valtellina. Per raggiungere l'Aprica dobbiamo spostarci sul lato meridionale della provincia di Sondrio, proprio sul Passo che porta in Valcamonica. Il paese, a 1181 metri di altitudine, gode di condizioni uniche: la neve si mantiene in maniera abbondante e il sole brilla tra le montagne. Un clima perfetto per affrontare tutte le discese che la Skiarea offre, dalle azzurre per i principianti alle nere per gli esperti, tra cui spicca il "pistone" della Magnolta, una nera adrenalinica di due chilometri, con pendenze che mettono a dura prova gambe e fiato. Il Monte Palabione, che si erge maestoso sul paese, tocca quota 2mila 350 metri ed è considerato il gigante di Aprica: è il cuore storico delle sue piste, raggiunto con la prima seggiovia già nel 1947. Da lì in avanti il resto è storia, con ammodernamenti e nuovi impianti che si sono susseguiti nel tempo, fino ad arrivare all'incredibile offerta che abbiamo oggi. Lungo i pendii, poi, c'è l'Osservatorio Eco-faunistico Alpino di Aprica, da dove osservare da vicino camosci, stambecchi e altri animali. È incredibile scendere con gli sci e ammirare queste creature che si nutrono o si riposano al lato della recinzione, protette nel loro habitat naturale. Aprica è un'esperienza da vivere e condividere, una promessa di ritorno per ogni amante della neve e della natura, un rifugio per il cuore e l'anima.

EN. Just imagine sliding along on skis in the silence of the night, floodlights illuminating the slopes and surrounded by total darkness. The Superpanoramica del Baradello, in Aprica, is an experience to appreciate at least once.

APRICA

Chilometri sciabili: 50
Numero impianti: 16
Numero piste: 20
Sci notturno: sì
Info impianti: www.apricaonline.com

Ufficio turistico

Infopoint Aprica
Tel. +39 0342746113
www.apricaonline.com

The track is the last open to the public in the entire ski area. It measures six kilometres, the longest in Europe for night skiing, and it also engenders plenty of emotions during daytime, when the view opens up onto a large slice of Valtellina. To reach Aprica we have to move to the southern side of the province of Sondrio, on the Pass that leads to Valcamonica. The town, at 1181 metres above sea level, enjoys unique conditions: the snow remains in abundance and the sun blazes between the mountains. It boasts an ideal climate for tackling all the descents that the ski Area throws at you, from blue for beginners to the black ones for experts, among which the "pistone" of the Magnolta stands out, an adrenaline-filled black examination of two kilometres, with slopes that put both legs and lungs to the test. Mount Palabione, which

rises majestically above the town, reaches an altitude of 2,350 metres and is considered the giant of Aprica: it's the historic heart of its slopes, reached using the first chairlift as early as 1947. The rest is history, with modernisation and state of the art facilities that have duly followed over the years, until we arrive at the splendid proposition it represents today. Along the slopes you'll also discover the Aprica Alpine Eco-faunistic Observatory, from where you can observe chamois, ibex and a range of other animals up close. It's a joy to be able to ski down and admire these creatures feeding or resting within their protected but totally natural environment. Aprica is a fantastic experience to be fully appreciated and shared, with a guaranteed return for lovers of snow and nature, a genuine refuge for heart and soul.



Valmalenco

Bernina, un gigante chiamato Snow Eagle / Bernina, a Giant called Snow Eagle

IT. La tappa successiva ci porta sull'altra sponda delle Alpi: le Retiche, dove si trova il Valmalenco Bernina Ski Resort. Un piccolo paradiso di neve e magia circondato da montagne maestose, con vette imponenti che racchiudono i segreti di milioni di anni. Arrivare quassù è già di per sé un'esperienza unica e incredibile, grazie al capolavoro di ingegneria che è la funivia Snow Eagle, la più grande e capiente d'Europa: il vero gigante di questa skiarea. Due cabine rosse con ampie vetrate che permettono di ammirare il paesaggio mentre si vola verso la cima e ci si affaccia su rocce e pendii. E una volta arrivati a destinazione, quando le porte si aprono e si respira l'aria pura dei 2mila e 80 metri di altitudine, il panorama che si apre alla vista è di quelli destinati a rimanere a lungo impressi nella memoria. Le Alpi maestose si aprono tra le nuvole e il cielo azzurro, offrendo la sensazione di essere in cima al mondo. Con 60 chilometri di piste, la Skiarea della Valmalenco è la meta ideale per principianti ed esperti. Se si preferisce la tranquillità all'adrenalina, si può sempre ripiegare su una passeggiata al Lago Palù, ricoperto di ghiaccio durante i mesi invernali. E poi c'è Pizzo Bernina, che con i suoi 4mila e 49 metri è la vetta più alta delle Alpi Retiche: solenne e affascinante, il Bernina domina il panorama e aggiunge una nota di grandezza e mistero a questo paradiso innevato. La sua sagoma ci accompagna mentre scivoliamo sulle piste, testimoniando tutta la maestosità di queste montagne.

La Valmalenco è tutto questo: un rifugio nella bellezza, una promessa di emozioni che solo la natura d'inverno può regalare. Per gli amanti della neve, della pace e dell'avventura, questo luogo è una tappa irrinunciabile, un richiamo che invita a tornare, anno dopo anno e a scoprire sempre nuove meraviglie tra le cime innevate delle Alpi.

EN. Reaching the Bernina Ski Resort in Valmalenco is an experience that's worth the trip alone. A welcoming paradise of snow and magic surrounded by majestic mountains, with imposing peaks protecting the secrets of millions of years. Snow Eagle will guarantee you a highly original and memorable time along the way. An engineering masterpiece, which has established the largest and most capacious cable car in Europe. This is undoubtedly the real giant of our Ski area here. Two red cabins with huge windows means that you can appreciate the landscape as you fly towards the top, looking out over rocks and slopes. And once you arrive at your destination, when the doors open and you breathe in the pure air of 2,080 metres, the panorama that opens up before you is one that will remain etched in your memory for an age. The magnificent Alpine arc appears somehow lodged between cloud and azure sky and one gets the distinct impression of being on top of the world. With its 60 kms of slopes, the Valmalenco Ski Area is perfect for beginners and seasoned athletes alike. But if you prefer tranquility to adrenaline, you

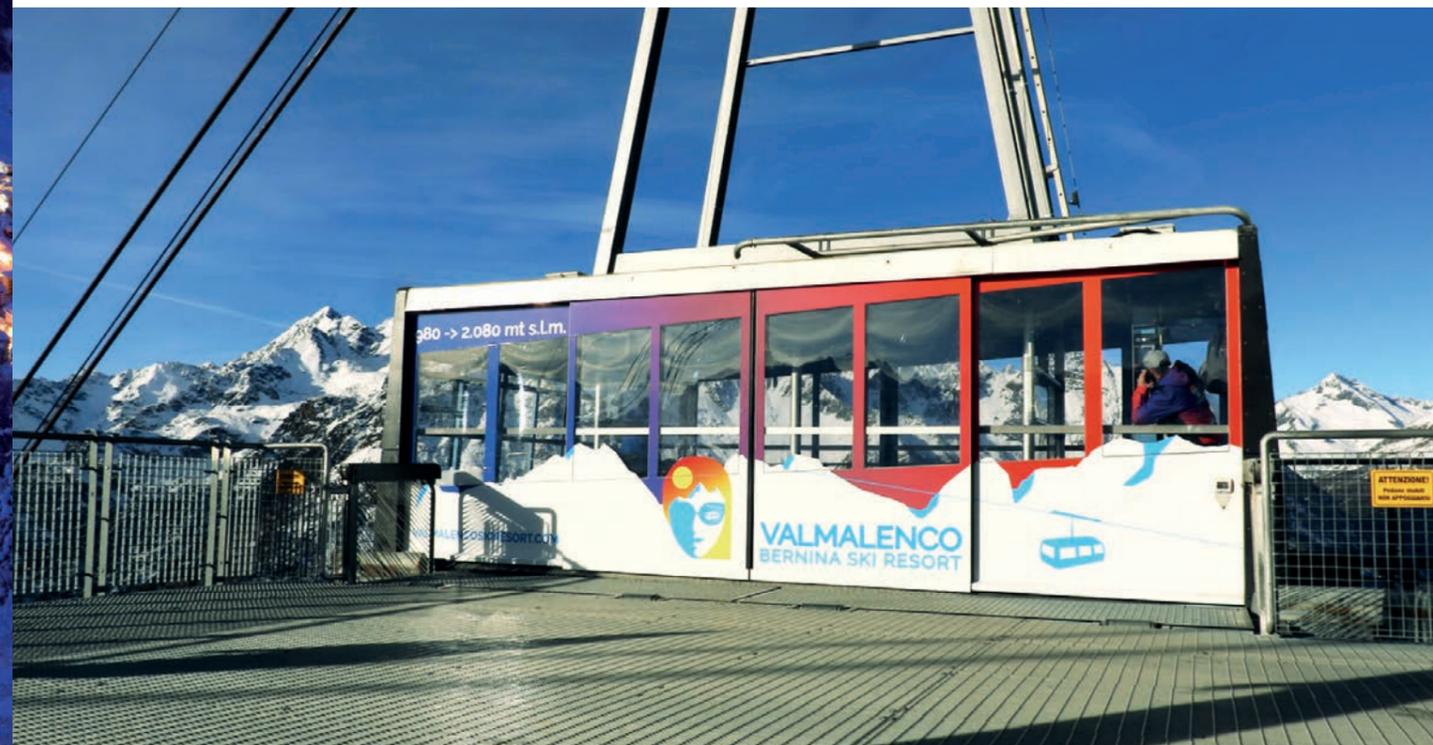
can always unwind on a saunter to Lake Palù, ice-frozen during the winter months. Then of course there's Pizzo Bernina, which at 4,049 metres is the highest peak in the Rhaetian Alps: austere and captivating, the Bernina dominates the panorama and adds more than a hint of grandeur and mystery to a snowy paradise. Its silhouette accompanies us as we move along the slopes, bearing witness to the genuine nobility of these mountains. Valmalenco has everything: it's a refuge within beauty, a promise of emotions that's unique to nature in winter. For lovers of snow, tranquility or adventure it's an unmissable opportunity, bearing an invitation to return again and again guaranteed to divulge ever more secrets among the snow-capped peaks, every single time.

VALMALENCO

Chilometri sciabili: 50
Numero impianti: 9
Numero piste: 18
Snowpark: Palù Park
Sci notturno: no
Info impianti: www.valmalencoskiresort.com

Ufficio turistico

Consorzio Turistico Sondrio e Valmalenco
Tel. + 39 0342 219246 e tel. + 39 0342 451150
www.sondrioervalmalenco.it



Valgerola

La montagna autentica lontano dalla folla / The mountain genuinely far from the crowds

IT. Valgerola, terra d'alpeggio e tradizioni antiche. Nei mesi invernali la neve ricopre i prati e le malghe, e il tempo sembra fermarsi tra l'incanto e la purezza che solo il bianco può offrire. Per chi ama l'avventura sulla neve, la skiarea di Pescegallo offre alcune piste per ogni livello di esperienza, con due impianti e due tapis roulant per chi sta ancora imparando. Chi preferisce un ritmo più tranquillo, invece, può esplorare la valle con le ciaspole, magari al chiaro di luna, seguendo i sentieri che attraversano i boschi di larici e abeti o risalendo sui pendii che in estate si trasformano in pascoli, dove nasce il famoso formaggio Bitto. Ma il vero gigante della Valgerola è lo scialpinismo: un'esperienza unica, che rende questa valle una delle mete ideali per chi vuole vivere la montagna nella sua essenza più pura. Qui la neve resta fino a tarda primavera, i pendii sciabili sono lunghi e gli itinerari sono per principianti ed esperti. Dal Monte Rotondo al Pizzo Tre Signori, passando per la cima della Rosetta fino al Munt de Sura, le possibilità in Valgerola sono davvero infinite e – portando sempre con sé l'attrezzatura necessaria – si può vivere un'esperienza incredibile anche se si è alle prime armi. Praticare lo sci alpinismo, specialmente in luoghi così magici come quelli che la Valgerola offre, consente di immergersi nella natura e nel completo silenzio che solo le montagne innevate regalano. Qui ogni passo è un invito alla scoperta, l'occasione per assaporare l'armonia del paesaggio, dove solo

il suono degli sci sulla neve rompe la quiete. Risalire – e poi scendere – le cime di questa valle significa vivere un'esperienza autentica e selvaggia: è un ritorno all'essenziale, che permette di ritrovare un contatto più profondo con sé stessi e l'ambiente circostante.

EN. Land of mountain pastures and ancient traditions. The winter months, with snow covering meadows and mountain huts, and time apparently standing still 'midst the enchantment and purity that only the innocent milky-white can provide. For any lover of adventures in the snow, the Pescegallo Ski Area serves up a range of slopes for every level of experience, with two ski lifts and two magic carpets for those who are still learning the ropes. Anyone who might prefer a more leisurely pace however, can explore the valley on snow racquets, under moonlight even, following the paths in and out of larch and fir woodland or heading up the slopes that in summer transform into pastures, where the noted Bitto cheese has its origins. But the true giant of Valgerola is ski mountaineering: a unique experience that turns the valley into one of the ideal destinations for anyone who wants to experience the mountains at their purest. Here the snow remains until late Springtime, the slopes for skiers are lengthy and there are itineraries from beginner to expert. From Monte Rotondo to Pizzo Tre Signori, taking in the Rosetta peak up to Munt de Sura, the possibilities in Valgerola are truly endless and

- always equipped appropriately - you are guaranteed astonishing experiences even if you are a novice. Practising ski mountaineering, especially in such magical places as those like Valgerola, means immersing yourself at the heart of nature within a complete silence surrounded by snow-capped mountains. Here, every step is an invitation to discovery, the opportunity to savour the harmony of the landscape, with only the crunch of ski on snow disturbing the utter calm. Climbing and then descending the valley's peaks is a wild and exhilarating encounter with nature: a return to the essential, when you somehow manage to make a more profound contact both with yourself and the environment all around.

VALGEROLA

Chilometri sciabili: 12

Numero impianti: 2

Numero piste: 4

Snowpark: no

Sci notturno: no

Info impianti: www.valgerolaonline.it

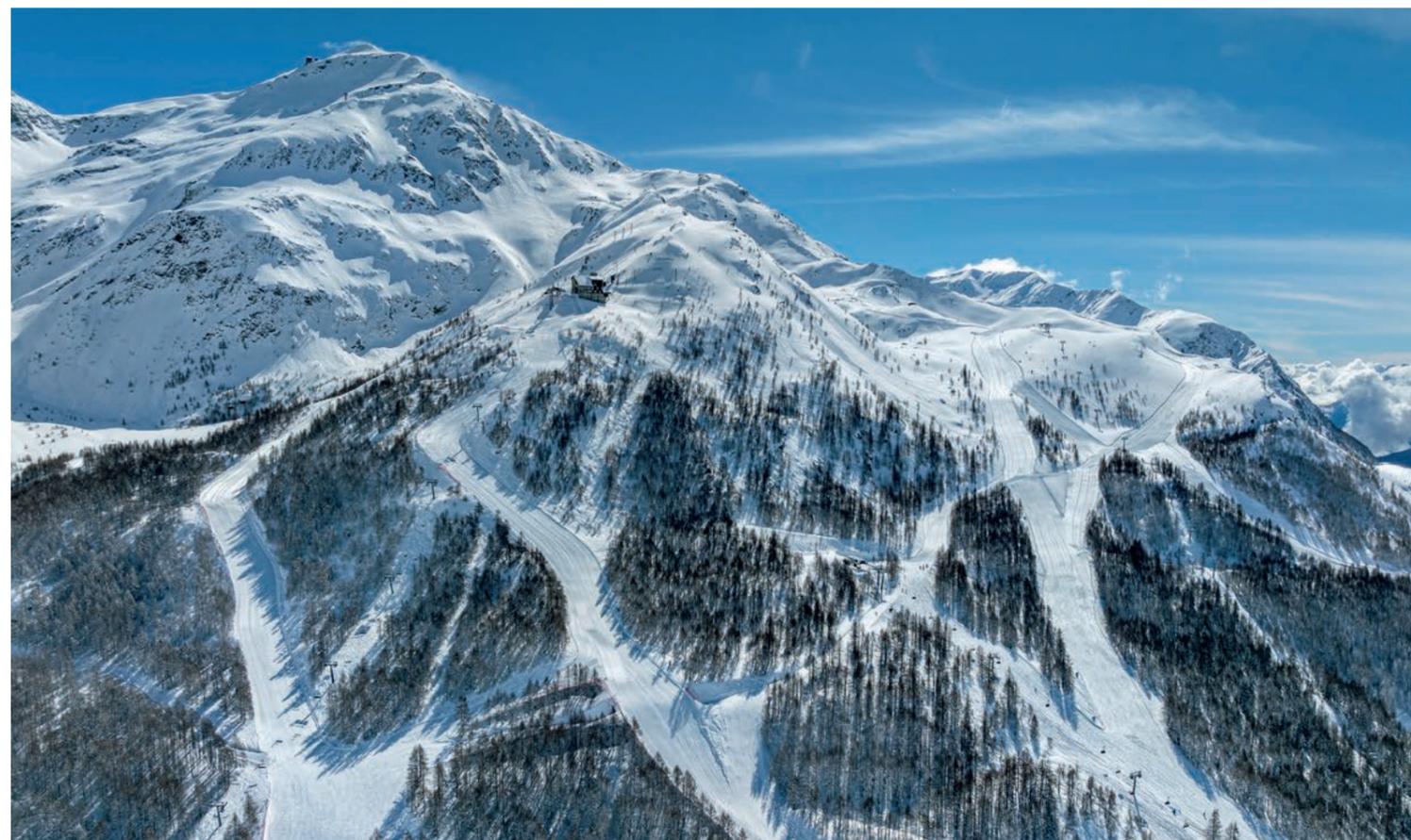
Ufficio turistico

Consorzio Turistico Porte di Valtellina

Tel. +39 0342 601140 - www.portedivaltellina.it

Madesimo

Terra di poeti, scrittori e campioni / Land of poets, writers and champions



IT. Per Madesimo il gigante è uno solo: il Pizzo Groppera, imponente e austero. Nel 1965 il giornalista e scrittore Dino Buzzati raccontava sul Corriere della Sera «vi sentirete aprire a una travolgente meraviglia [...]. Ogni angolo, cavità, anfratto, sembra invitarci a restare, promettendo misteriose beatitudini». Una sintesi perfetta per raccontare il fascino che esprime Madesimo, borgo immacolato, circondato dalle montagne. Le piste della Skiarea Valchiavenna si raggiungono direttamente dal paese, oppure - per chi preferisce fare tappa a Campodolcino - con la funicolare sotterranea che collega gli sciatori al comprensorio di Motta. I chilometri sciabili sono circa 40, limitati dai lavori di ammodernamento che interessano la funivia della Valle di Lei. Le piste sono adatte ad ogni sciatore e si snodano tra boschi e vallate, in un'atmosfera incantata: un luogo dove la montagna sembra voler sussurrare il suo richiamo. Oltre allo sci gli amanti della montagna hanno a disposizione una miriade di esperienze: ci si può immergere nella tranquillità dello sci di fondo, esplorare i candori dei sentieri

con le ciaspole, o volteggiare sul ghiaccio nel palazzetto coperto. Le attività sono un invito a scoprire il fascino invernale di questo piccolo comune.

EN. For Madesimo there is only one giant: Pizzo Groppera, imposing and austere. In 1965 the journalist and writer Dino Buzzati wrote in the Corriere della Sera "you will feel yourself opening up to an overwhelming wonder [...]. Every corner, cavity, ravine, appears to invite us to stay, promising beatitudes full of mystery". A perfect synthesis perhaps to illustrate the charm expressed by Madesimo, an impeccable village, surrounded by mountains. The slopes of the Skiarea Valchiavenna can be reached directly from the village, or - for those who prefer to sojourn in Campodolcino - using the underground funicular that connects skiers to the Motta area. Kilometres available for athletes are currently around 30, somewhat limited by the modernisation works involving the Valle di Lei cableway. The slopes are suitable for skiers of every competence and unwind through woodland and valley, in an enchanted

atmosphere: a place where the mountain appears always to murmur an invitation. In addition to skiing, mountain lovers have a wealth of opportunities to choose from: immerse yourself in the tranquility of cross-country skiing, explore all along the pristine trails with snow racquets or spin and twirl on the ice in the covered arena. Activities throwing out an open invitation to discover the winter charm of the little gem that is Madesimo.

MADESIMO

Chilometri sciabili: 40

Numero impianti: 11

Numero piste: 34

Snowpark: Made Park

Sci notturno: si

Info impianti: www.skiareavalchiavenna.it

Ufficio turistico

Consorzio Turistico Madesimo

+39 0343 53015 - www.madesimo.eu

A P

R È



APRÈS SKI

a cura di **VIVIANA BONETTI**

IT. Ogni sciatore sa che una delle gioie più attese è concludere la giornata sulla neve con musica, risate e calici alzati. Perché l'après-ski non è solo un momento di svago, ma un vero e proprio rito di condivisione: un appuntamento immancabile per celebrare le emozioni della giornata appena vissuta.

In Valtellina, l'après-ski è fatto di tute da sci e scarponi, che magari non vediamo l'ora di togliere, ma che non impediscono di certo di ballare con la musica dei dj. È il calore dei caminetti accesi e delle luci soffuse, di relax in compagnia oppure di libero divertimento. La scelta è infinita e ogni località sciistica offre un elenco lunghissimo di locali che offrono aperitivi e merende.

S S

K I

EN. Every skier will appreciate that one of the most anticipated joys at the end of a day on the piste involves music, laughter and raised glasses. Because après-ski means not just moments of leisure, but a genuine ritual of sharing: an unmissable opportunity to celebrate the emotions of a day's still-vivid experiences.

In Valtellina après-ski might well commence in ski suits and boots, however keen we might be to remove them, but which certainly do not prevent us from dancing to the DJs' set. But it's also the warmth of welcoming fireplaces and soft lights, relaxing in good company or letting your hair down on the dance floor. So many choices to suit every taste and every resort has a host of special places to aperitif and indulge.

IT. Livigno, come si sa, è famosa per le sue serate: dalle 16:30 molti bar e rifugi – anche quelli nascosti sulle piste – si trasformano per regalare momenti di allegria e spensieratezza. A testimoniare questa lunga tradizione c'è il fatto che proprio qui, nel Piccolo Tibet negli anni '70, è nato il bombardino, cocktail per eccellenza degli sciatori. Si racconta che un giovane genovese, per contrastare le temperature gelide, abbia mescolato whisky, latte e zabaione: così nacque una leggenda.

A **Bormio**, l'après-ski si vive direttamente sulle piste, soprattutto sulla Stelvio, gigante di questa skiarea. Alcuni locali mantengono un sapore rustico e montano, mentre altri sono arredati guardando all'eleganza e al design, ma il risultato non cambia. Ci si rilassa e ci si diverte, assaggiando la bisciola - dolce tipico della Valtellina - e gustando le birre locali, Stelvio e Reit accompagnate da ottimi sciatti filanti.

All'**Aprica** l'aperitivo prende il nome da una delle sue celebri piste. Alla partenza dell'omonima seggiovia, infatti, il "Baradello après-ski" attende i visitatori con musica ed eventi che scaldano il cuore fino a sera inoltrata. Anche il dolce tipico di Aprica richiama un po' l'aperitivo: si chiama Panvi e consiste in fette di pane di segale tostate nel burro e cosparse di zucchero e vino rosso, ovviamente "made in Valtellina".

In **Valmalenco** il rito dell'aperitivo prende forma in molti locali sparsi lungo la valle e nel comune di Sondrio. Da Chiesa a Caspoggio, passando anche per Tresivio e Berbenno, bar e ristoranti di ogni tipo sono pronti a offrire stuzzichini e intrattenimento per ricaricarsi prima di tornare verso casa.

In **Valgerola**, oltre ai rifugi sulle piste, si può vivere un'esperienza particolare con una visita alla Casera del Bitto, a Gerola Alta, sede del Presidio Slow Food dedicato allo "Storico Ribelle". Qui si può fare un aperitivo con assaggi di Bitto e vino valtellinese oppure, su prenotazione, anche una vera e propria degustazione guidata per assaporare e conoscere i segreti di questo famoso formaggio.

A **Madesimo**, invece, l'offerta varia a seconda delle proprie esigenze e dei propri gusti: dai rifugi direttamente sulle piste - dove l'après-ski inizia già nel primo pomeriggio - ai locali in centro al paese, che permettono di chiudere la giornata con musica e scarponi ai piedi.

EN. Livigno, as we're only too aware, is noted for its evening fare: from 16.30 many bars and refuges - some dotted about the slopes - unite to provide hours of joyous entertainment. It's an incredibly long tradition which goes back at least to the 70's when, right here in the Piccolo Tibet, the bombardino, legendary cocktail par excellence for the skiing fraternity was invented. It's maintained that a young man from Genoa, to combat the freezing temperatures, mixed whisky, milk and zabaglione: and the rest is history.

In Bormio, on the other hand, après-ski is celebrated directly on the slopes, especially on the Stelvio, the giant of this particular ski area. Some places maintain a rustic and mountain flavour and charm, while others are designed with an eye towards elegance and style, but essentially nothing changes. Relax, enjoy yourself and why not enjoy a typical Valtellina dessert: the bisciola.

In Aprica, the aperitif takes its name from one of its famous slopes. At the departure point of the chairlift of the same name, the "Baradello après-ski" awaits visitors with music and entertainment that will enliven and amuse until late into the night. Even the typical dessert of Aprica recalls the aperitif a little: it is called Panvi and consists of slices of rye bread toasted in butter and sprinkled with sugar and red wine, so very clearly "made in Valtellina".

In Valmalenco the ritual of aperitif takes off in plenty bars scattered the length of the valley and also takes in the municipality of Sondrio. From Chiesa to Caspoggio, moving through Tresivio and Berbenno, bars and restaurants of all kinds are ready to offer appetisers and entertainment to recharge batteries before heading home.

In Valgerola, along with refuges on the slopes, you can enjoy a very particular experience if you visit the Casera del Bitto, in Gerola Alta, seat of the Slow Food Presidium dedicated to the "Storico Ribelle". A great chance to have an aperitif with tastings of Bitto and Valtellina wine or, by reservation, even a complete guided tour/tasting to sample and appreciate the secrets of this optimum cheese.

Meanwhile, in Madesimo, the village caters for all needs and tastes: from the refuges adjacent to the slopes - where the après-ski begins in the early afternoon - to the clubs in the centre, where you can end the day on the dance floor still wearing your ski boots.

IT. Alla fine, l'après-ski è la celebrazione di tutto ciò che rende unica una giornata in montagna: la condivisione, il calore e la gioia semplice di stare insieme. Ogni brindisi al tramonto, ogni risata intorno al fuoco, ogni melodia che risuona tra i rifugi diventa un piccolo momento indimenticabile, un ricordo che ci accompagna fino alla prossima discesa. Perché la neve, in fondo, non è solo il manto che ricopre la Valtellina in inverno, ma il palco bianco su cui si disegna ogni giorno una nuova storia da vivere e raccontare.

EN. *In the end, après-ski is a celebration of everything that makes a day in the mountains unique: the sharing, the warmth, and the simple joy of being together. Toasting each other at sunset, laughing together by the fireside, joining in the refrains within the refuges, all become unforgettable moments, memories that will remain until the next time. Because snow, after all, is not simply the blanket that covers Valtellina in winter, but the magnificent stage on which tales are told and new ones acted out every single day.*



@livigno NEXT

APRICA

Après Ski Baradello, ai piedi della seggiovia Baradello
Keller Pub, Corso Roma
Barrique, Corso Roma
Grizzly Bar, Via Adamello

MADESIMO

Ristoro Larici, sulle piste
Aquarela Cool Mountain, sulle piste
Chiosco Lago Azzurro, Alpe Motta
Ristorante Bucaneve, Alpe Motta
Hotel Tambò, Alpe Motta
Bar de l'Alp, Alpe Motta
Terrazza Tommy, Madesimo
Bollicine, Madesimo
Dall'Ale Bistrot, Madesimo
Pasticceria Stella, Madesimo
Bar Centrale, Madesimo
Hotel Capriolo, Madesimo

VALMALENCO

Black & White, Sondrio
Birrificio Valtellinese - Berbenno di Valtellina
Jom Bar, Tresivio
La Torre, Piateda
Centro Sport Valassini, Chiesa in Valmalenco
Zenith Cafè, Caspoggio
Bar Trad, Centro Sportivo Lanzada

VALGEROLA

Ciocky Bar, Pescegallo
Rifugio Salmurano, Pescegallo sulle piste
Bar Ristorante Pizzo Tre Signori, Gerola Alta
La Casera del Bitto, Gerola Alta
Ristorante Valle del Bitto, Gerola Alta
Osteria Stella Alpina, Fenile
Ristorante Pineta, Fenile



Credits: Camanel

LIVIGNO

Stalet, Carosello 3000
Centrale Alm, Livigno Centro
David's, Impianto Cassana
Tagliede, Livigno Centro
Micky's, Livigno Via Pontiglia
Camanel di Planon, Mottolino

BORMIO

Bewhite ai piedi della funivia che porta da Bormio a Bormio 2000
Ciuk Après Ski sulla pista Stelvio
La Rocca, ski area Bormio
Bosk Bass, ski area Bormio
AperiZeta, vicino allo ski stadium di Bormio

SANTA CATERINA VALFURVA

Terraza



Credits: Camanel

Scialpinismo

Giulia Murada sogni ad alta quota

SKI MOUNTAINEERING - GIULIA MURADA, DREAMING ON HIGH

a cura di PAOLO ROTTICCI

IT. Giulia è una ragazza di 26 anni con la spontaneità tipica della gente schietta della Valtellina. Dolce e decisa, insegue le sue passioni, ma ha i piedi ben piantati a terra e costruisce le sue capacità giorno dopo giorno, senza montarsi la testa. La montagna è nel suo cuore: non quella da vedere dalla finestra al caldo di un caminetto, ma quella dietro casa, da esplorare, misurare, sfidare.

E così, fin da bambina, sci ai piedi, quella montagna l'ha vissuta appassionandosi sempre più allo scialpinismo, che si è trasformato da passione a professione, senza sforzo, con naturalezza ma con tanto impegno. Con lei, abbiamo provato a ripercorrere le tappe di questa carriera.

EN. Giulia Murada, 26, embodies the frankness and simplicity typical of

Valtellina. Ever since childhood she has found the mountains a genuine source of inspiration, not however to gaze at from within, but to get out there and to explore. A passion for ski mountaineering blossomed early and with time and considerable commitment, it has transformed naturally into a profession. Below you can follow the route she has taken and challenges she has faced.



IT. Come hai cominciato a praticare lo scialpinismo? Te lo chiedo perché non si tratta di uno degli sport più comuni, specie in giovane età.

Tutto è iniziato nel periodo delle scuole medie, poi, negli anni, pian piano mi sono avvicinata a questo sport grazie a mio papà. In realtà sono stata io che gli ho chiesto "fammi provare", andando con lui nei percorsi che solitamente faceva, anche vicino casa. Così la passione è cresciuta velocemente e non ho più smesso. Vivo ad Albosaggia e le mie prime prove di scialpinismo sono state fatte nelle Prealpi Orobic dietro casa, verso il pizzo Meriggio.

Il passaggio all'agonismo è stato dunque un'evoluzione naturale.

Già dopo pochi anni di attività mi ero resa conto che le gare mi piacevano, però i primi anni lo praticavo più per il gruppo che si era creato, dato che l'atmosfera era amichevole. Poi, mentre frequentavo la terza o la quarta superiore, ho cominciato a capire che mi piaceva proprio gareggiare ed allenarmi. Durante l'estate della quinta superiore, dopo la maturità, sono entrata nel centro sportivo dell'Esercito e da quel momento la mia vita si è legata all'attività sportiva. Non c'è niente di più bello che trasformare la propria passione nel proprio lavoro, emozione che attualmente sento.

Gli allenamenti quale impegno prevedono?

La mia settimana standard prevede dalle 15 alle 20 ore di allenamento. D'estate i programmi prevedono l'uso della bici ed è facile fare percorsi di tante ore. Invece correndo faccio qualche ora di allenamento in meno, però senza variare troppo l'impegno fisico. Inoltre c'è tutta la parte delle gare in trasferta che prevedono lo studio del percorso.

Come sono organizzate le prove agonistiche di scialpinismo?

Abbiamo diversi formati. Quelli legati alle Olimpiadi, ad esempio, sono tutti svolti su piste da sci e sono gare brevi come i due modelli "televisivi": la Sprint, che è un percorso di circa 3-4 minuti con salite e discesa, oppure, come capita dopo la fase di qualifica, si procede con gare con 6 atleti, una gara molto veloce e nervosa. Difficile mentalmente è anche un'altra gara delle Olimpiadi, la Staffetta, simile alla Sprint, ma un po' più lunga e gareggiata da un uomo e una donna. Una prova un po' più storica è la Verticale, una salita unica nella quale il corpo diventa un puro motore, mentre la gara regina, anche se è stata esclusa dalle olimpiadi per motivi logistici, prevede un percorso con



varie salite e discese fuori pista che dura più o meno un'ora e mezza. Questi ultimi sono formati presenti nelle gare di Coppa del Mondo, mentre, oltre quella, c'è tutto un circuito di competizioni consolidate nel percorso e nelle tipologie.

Parlavi di team: si intuisce che il plurale riguardava l'allenamento di squadra.

A quante persone ti riferisci?

Sono tante. C'è la Squadra Nazionale che ci segue per lo più sulle trasferte in gara. Poi quando siamo a casa ci sono delle persone di riferimento che ci seguono fisicamente. Tra di loro c'è mio papà, che è stato fin da subito un riferimento importante anche per la pratica sportiva. Inoltre mi faccio seguire da un preparatore per la parte di allenamento in palestra. Importante è anche il contatto con la psicologa dello sport e il confronto anche con altri esperti, ad esempio dal punto di vista un po' più fisiologico e scientifico.

Quindi, tirate le somme, abbiamo un bel po' di gente intorno. Io mi ritengo fortunata perché l'aspetto della nutrizione è affidato alla mia migliore amica; ugualmente tutto ciò che riguarda i materiali, in primis gli sci, è preso a carico da un'amica e ad un altro ragazzo, che mi danno una mano a gestire il tutto, quindi si è creata una bella rete di persone che collaborano tutte assieme aiutandomi molto.

Tra i valtellinesi, lo scialpinismo è molto diffuso anche ad alti livelli.

Certo, due atleti importanti sono Michele Boscacci e la moglie, Alba di Silvestro, che gareggiano anche assieme. Un altro ragazzo molto bravo è Rocco Baldini. Ce ne sono un bel po' nello sci club con tanti giovani che stanno crescendo e con i quali, ogni tanto, ho l'opportunità di fare qualche allenamento insieme.

Dai primi anni Duemila lo scialpinismo ha vissuto un nuovo slancio tra gli appassionati, forse anche per il desiderio di apprezzare meglio la bellezza dei paesaggi alpini incontaminati, una sorta di contatto maggiore con la natura fuori dalle piste affollate. Immagino che anche tu abbia itinerari che ami più di altri.

Sto via molto tempo durante l'inverno, ma quelle poche volte in cui torno a casa, amo molto allenarmi in zona. Mi piace da morire perché mi sembra di tornare ai primi anni di attività sportiva, quando cominciavo con lo sci club e posso ritrovare le stesse emozioni di un tempo. Oltre al Pizzo Meriggio, ci sono molti percorsi interessanti in Valmalenco. Negli ultimi anni ho frequentato anche tanto la zona Bormio, oltre al ghiacciaio dei Forni che offre moltissime possibilità per lo scialpinismo. Le alternative non mancano.

Parliamo di Olimpiadi. Tra non molti mesi sarà coinvolta anche la Valtellina: come stai vivendo questa attesa?

È una coincidenza di tempi e luoghi molto stimolante. L'idea di affacciarsi alle Olimpiadi direttamente in casa, con gare sul territorio mi affascina molto. Lo scialpinismo è uno sport nuovo alle Olimpiadi e non ci sono molti posti disponibili per gli atleti di ogni nazione. Noi come Italia abbiamo diritto a un posto per un uomo e una donna. Ciò crea anche una sorta di "competizione" al positivo tra gli atleti in squadra, dato che siamo in tanti e andiamo tutti forte, quindi bisognerà fare una bella selezione interna. Come dicevo, prima tra gli atleti c'è chi è più specialista in un format piuttosto che in un altro. In tutto siamo circa una ventina nel team a livello italiano, tra femmine e maschi. Si tratta di un gruppo qualificato, che ha una sede propria, con allenamenti regolari, e vari raduni più intensivi.

All'inizio di questa chiacchierata parlavi della tua formazione scolastica. Come sei riuscita a conciliare sport e studio?

Ho frequentato la Ragioneria a Sondrio, poi un corso di laurea triennale in Scienze del turismo a Como. Mi piace studiare e sono sempre stata brava a scuola, anche se è stato difficile incastrare tutto. Più che altro il problema era che proprio non riuscivo fisicamente ad andare in università, per via degli impegni tra gare e allenamenti. Ti confesso che potrei proseguire con gli studi, ma in questi due anni che ci separano dalle Olimpiadi del 2026, sono più concentrata sull'aspetto sportivo. Cerco di riposare un po' nei pochi momenti liberi e non incasinarmi in altre mille cose che non saprei come risolvere. Le migliori prestazioni sportive sono un fatto di equilibrio e rilassamento di corpo e mente.

Parliamo di scialpinismo e Valtellina. Che margini di sviluppo vedi?

Possiamo fare tanto, anche a proposito della promozione dello scialpinismo. Mi rendo conto che non sia così semplice, perché è uno sport "difficile", molto tecnico. Il fatto che si pratici fuori pista rende complicato allargare il numero degli appassionati. Negli ultimi anni però, abbiamo assistito ad un'esplosione di praticanti, forse non tutti consapevoli che si tratta di uno sport che comporta anche una dose di rischio. Serve tanta preparazione e non si può mai dare nulla per scontato. Ecco, probabilmente quello che potrebbe essere sviluppata è la formazione, sia sui rischi sia sulle esigenze fisiche, sullo stress apportato alla muscolatura stessa.

Lo scialpinismo è uno tra gli sport più sostenibili, apprezzato da coloro che osservano ancora di più da vicino gli spazi incontaminati della montagna. Non trovi?

Sono assolutamente d'accordo. Lo scialpinismo si sposa molto bene con tutti questi valori, questi principi. Ecco, se si strutturassero un po' i percorsi, magari dando l'okay quando è tutto in sicurezza per la pratica, la gente ci potrebbe andare con tranquillità, sempre con tutto il materiale necessario.

Esistono anche nello scialpinismo figure che hanno raggiunto una certa fama? Voglio dire, figure chiave che hanno fatto qualcosa di significativo per cui sono quasi dei miti dello scialpinismo?

Sì, ma sono conosciuti soprattutto dagli addetti ai lavori. Ti confesso che chi pratica questa disciplina sono persone un po' fuori dagli schemi. Mi sento così anche io. Per quanto si possa diventare famosi, alla fine nessuno lo è veramente a livello pubblico. Tra gli scialpinisti incontro per lo più persone coi piedi per terra e super umili, tutti veramente alla mano.

E alla mano si è dimostrata anche Giulia durante questa chiacchierata.

Grazie e in bocca al lupo per i tuoi prossimi traguardi personali e sportivi.



EN. How did your passion for ski mountaineering begin?

"It all started in middle school, when I convinced my father to let me try the sport. And I immediately took it up, following him on the routes he tackled near home. It was a passion that developed quickly, and it never went away."

When did you realise that your commitment might become competitive?

"After a few years, I started to really enjoy the competitions, even though at the beginning I took part more for the group that we had formed. During my final year of high school I joined the Army sports center, and from that moment on my bond with sport in general became ever stronger. Transforming a passion into a job is one of the strongest emotions you can experience."

What does your commitment to training involve?

"My week incorporates 15 to 20 hours of training, varying according to the season. In summer I use the bike a lot for long distances, whilst in the winter the focus is on competition, for which an in-depth study of the route is required."

What formats of competition are there in ski mountaineering?

"There are a range of formats, especially in the Olympic context, such as the Sprint and the Relay, both short and intensive. The Verticale, on the other hand, is a historic race that consists of a long climb, while the main competition, even though it's no longer an Olympic component, includes a course of climbs and descents off piste, lasting about an hour and a half. Then there are both stage and long-duration competitions, such as the World Cup races."

You mentioned a team. How important is that element to you?

"A lot, it's fundamental. We have the National Team that follows us on away trips, and then, once we're back home, there are people who take care of us. My father has been an essential point of reference since the beginning, then I have a trainer for the gym, a sports psychologist and various experts for the physiological part. In addition, nutritional support is taken care of by my best friend. It's a real network of people who work in synergy and give me great strength and confidence."

Is Ski mountaineering popular with the people here in Valtellina?

"Yes, we have top athletes like Michele Boscacci and his wife, Alba di Silvestro, and other talented athletes who practise the discipline at serious levels. It's great to train together every now and then, especially with the young people from the ski club."

Valtellina will be seriously involved in the next Winter Olympics. How are you looking forward to it?

"It's exciting, the idea of competing 'at home' motivates me a lot. Here in Italy there will be only one place for each gender, so the competition amongst the team is intense. As athletes we all have our own specialties and specific qualities; there are about twenty of us - men and women in the national team - a united and top-quality group, with regular get-togethers and training."

Do you think ski mountaineering could have more visibility in Valtellina?

"Yes, absolutely. During Covid, lots of people approached the sport, driven by the closure of other facilities. But ski mountaineering requires skill and good preparation, as it's practised off-piste. It would be useful to focus on adequate training to guarantee the well-being of those who want to take up the sport, in order to ensure it's both accessible and safe for everyone."

Are there personalities that people look to within your sector?

"There are clearly key characters, yes, however they are better known in our particular environment. Ski mountaineers are generally both modest yet passionate, with little interest in celebrity. I regard myself in this category: no matter how much the sport can put you under the spotlight, you must always keep your feet on the ground."

With sincerity, straightforwardness and determination Giulia has clearly demonstrated her love for her sport of ski mountaineering and remaining in intimate contact with nature at its purest.



Internorm
rivenditore autorizzato

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



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

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

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

OLIMPIADI INVERNALI 2026

Come la Valtellina si prepara alla sfida Olimpica /
Winter Olympics 2026, Valtellina prepares for the Olympic challenge

a cura di CARLO FOGNINI



@Livigno NEXT

IT. Valtellina e Olimpiadi, un appuntamento già scritto nella storia che ora si avvera.

EN. *Valtellina and the Olympics, an event already written into history that is now becoming reality.*



IT. Le Alpi valtellinesi hanno dato i natali a sportivi che, sul campo o dietro le quinte, hanno portato lustro allo sport italiano, in particolare nelle discipline invernali e con una concentrazione statistica invidiabile nel nostro Paese. Ma non solo. Le località della provincia di Sondrio, con la vocazione alle attività outdoor, le sue strutture sportive, gli impianti sciistici, la tradizione ricettiva e la grande capacità organizzativa e di mobilitazione del volontariato, nel tempo sono state il palcoscenico sulla neve di incoronazioni nazionali, continentali e mondiali. Ecco che, quindi, assume tutta la sua pienezza l'entusiasmo con cui la gremita piazza Garibaldi di Sondrio nel giugno 2019 accolse l'aggiudicazione dei Giochi Invernali 2026 al 'tandem' Milano-Cortina: quella del veder concretizzato un appuntamento per il quale ciascuno sentiva, in cuor proprio, fosse solo questione di tempo. E quando si è presentata l'occasione, alla Valtellina è stato affidato un grande esame di laurea.

Appuntamenti ancora vivi non solo nelle cronache sportive, ma soprattutto nell'immaginario degli appassionati, hanno idealmente condotto all'elezione olimpica della Valtellina: i Mondiali di Sci Alpino del 1985, l'anno della storica nevicata che interessò per 5 giorni ininterrotti Milano e Sondrio, seguiti dieci anni dopo dal delirio dei tifosi per la coppa di cristallo alzata da Alberto Tomba al cospetto della 'Stelvio';

passa un altro decennio e il 2005 è la volta delle World Ski Finals tra Bormio e Santa Caterina Valfurva. La serie si arricchisce con l'immane appuntamento della discesa libera di Bormio, le spettacolari competizioni di Coppa Europa e Mondiali Snowboard & Freestyle Ski in Valmalenco e Livigno. Un grande e rodato allenamento per i comitati organizzatori locali, culminato con la 'carica dei 3700' partecipanti ai Winter Master Games dello scorso gennaio 2024, condiviso con Chiavenna e Madesimo; ora all'orizzonte la nuova sfida, la più ambita da atleti e località, per quella consacrazione che solo i Giochi Olimpici Invernali sanno portare ad entrambi.

EN. *The Valtellina Alps have notably been the birthplace of athletes who, either on the field or behind the scenes, have already brought prestige to Italian sport, particularly in winter disciplines and with an enviable statistical record for our territory. But that's not all. Towns in the province of Sondrio, with their natural predilection for outdoor activities, their sports facilities, ski resorts, a tradition for hospitality and the enormous organisational and mobilisation capacity of volunteers, have over the years become the winter stage for national, continental and world coronations. Right here then, the enthusiasm with which the packed Piazza Garibaldi in Sondrio greeted the awarding*

of the 2026 Winter Games to the 'tandem' Milan-Cortina bid, now approaches its conclusion; an event for which pretty much everyone, at least in their hearts, was only a matter of time. And Valtellina was duly entrusted. Earlier events that are still alive not only in the sports chronicles, but above all in the collective imagination of super-enthusiasts, have led inevitably to the Olympic election of Valtellina: the Alpine Ski World Championships of 1985, the year of the historic snowfall that blitzed Milan and Sondrio for 5 uninterrupted days, followed ten years later by the fans' delirium for the crystal cup raised by Alberto Tomba in front of the 'Stelvio'; a further decade was to pass before in 2005 it's the turn of the World Ski Finals shared between Bormio and Santa Caterina Valfurva. The series is embellished with the unmissable appointment of the Bormio downhill, the spectacular European Cup competitions and the Snowboard & Freestyle Ski World Championships in Valmalenco and Livigno. Fantastic and much-appreciated training opportunities for the local organising committees, culminating with the "charge of the 3700" participants at the Winter Master Games last January 2024, shared with Chiavenna and Madesimo; and finally on the horizon the new challenge, the most coveted by athletes and locations, for that consecration that only the Winter Olympic Games can bring to both.

IT. I numeri ufficiali dei Giochi Milano-Cortina parlano di 91 Paesi partecipanti e 2900 atleti attesi, che si sfideranno lungo un programma di 109 gare per 15 discipline sportive, tra il 6 e il 22 febbraio 2026. Anche se non compare nel nome della kermesse, la Valtellina ne sarà il cuore pulsante, con Livigno e Bormio che distribuiranno 31 medaglie olimpiche per lo Sci Alpino: 26 quelle che attendono a Livigno i campioni di snowboard e freestyle, mentre la mitica pista Stelvio di Bormio riserva le 5 medaglie delle discipline veloci (discesa libera e super-G), tecniche (slalom e slalom gigante) e combinata alpina. Bormio sarà inoltre protagonista di una grande 'prima': il debutto olimpico dello scialpinismo, uno degli sport invernali che sta crescendo maggiormente anche nella pratica degli appassionati e che, in Valtellina, vanta una tradizione di campioni che rispondono ai nomi di Roberta Pedranzini, Ivan Murada e Graziano Boscacci, Robert Antonioli, Michele Boscacci e Adriano Greco, e che guarda al futuro con nuove leve come Giulia Murada e Nicolò Canclini, solo per citarne alcuni.

Un grande evento, una festa di sport, un'irripetibile occasione per conoscere meglio le località di queste Alpi di Lombardia ad un passo dal Lago di Como, in cui la sostenibilità ispirerà l'evento, dando ancor più valore a quell'equilibrio tra territorio e persone capace di ispirare in Valtellina la fruibilità turistica, la genuinità enogastronomica, la pratica sportiva nella natura ed, infine, anche un messaggio di inclusione: non dimentichiamo, infatti, che i Giochi di Milano-Cortina si concluderanno con l'assegnazione di 80 medaglie paralimpiche.

EN. Official numbers for the Milan-Cortina Games talk of 91 participating countries and 2,900 expected athletes, who will compete in a programme of 109 races for 15 sports disciplines, between February 6 and 22, 2026. Even if it doesn't appear in the name of the winter carnival, Valtellina will be its beating heart, with Livigno and Bormio delivering 31 Olympic medals for Alpine Skiing: 26 lie in wait for snowboard and freestyle champions in Livigno, while the legendary Stelvio slope in Bormio will reserve the 5 medals for the speed disciplines (downhill and super-G),

technical disciplines (slalom and giant slalom) and Alpine combined. Bormio will also be the protagonist of a fantastic 'first': the Olympic debut of ski mountaineering, one of the winter sports that is currently increasing hugely in popularity and which, in Valtellina, boasts a tradition of champions, namely: Roberta Pedranzini, Ivan Murada and Graziano Boscacci, Robert Antonioli and Michele Boscacci, and which is looking to the future with new talents such as Giulia Murada, to name just a few. A magnificent event, a celebration of sport itself, an unrepeatable opportunity to become more aware of this fantastic Lombardian Alpine arc, just a stone's throw from Lake Como, and where sustainability will inspire the event, endowing ever more value to that crucial balance between territory and people with the capacity to be role models: here, in Valtellina the attractions of tourism, the authenticity of local food and wine, the practice of sports in nature and, finally, also a message of inclusion: let's not forget furthermore, that the Milan-Cortina Games will conclude with the awarding of 80 Paralympic medals.



OLIMPIADI MILANO CORTINA 2026:

IL SOGNO DIVENTA REALTÀ

Dal 6 al 22 febbraio 2026, la Valtellina sarà protagonista assoluta dei Giochi Olimpici Invernali, con 34 medaglie d'oro assegnate nel territorio.

BORMIO

A Bormio si svolgeranno tutte le gare di Sci Alpino maschile, sia per le discipline veloci che tecniche, e quelle di Scialpinismo, che debutta come sport olimpico. La pista Stelvio ospiterà la competizione, assegnando 5 medaglie.

LE DISCIPLINE

Scialpinismo

Per la prima volta disciplina olimpica, lo scialpinismo avrà tre eventi:

- * Sprint maschile
- * Sprint femminile
- * Staffetta mista

Sci Alpino

Presente fin dal 1936, il programma olimpico include 5 eventi:

- * Discesa
- * Super G
- * Slalom
- * Slalom gigante
- * Combinata a squadre

Le gare maschili si terranno sulla pista Stelvio a Bormio, mentre quelle femminili sulla pista Tofane di Cortina d'Ampezzo.

LIVIGNO

Livigno ospiterà le gare di Freestyle e Snowboard, con 26 medaglie assegnate.

Le competizioni si svolgeranno in due location:

- * **Livigno Snowpark (Mottolino)**: ospiterà half pipe, slopestyle, big air, snowboard cross, ski cross e slalom gigante parallelo (PGS).
- * **Livigno Aerials & Moguls Park (Carosello 3000)**: sarà il teatro delle gare di gobbe (moguls) e salti acrobatici (aerials).

LE DISCIPLINE

Moguls & Dual Moguls

Freestyle: gli atleti affrontano una pista con gobbe e due salti, eseguendo figure spettacolari e salti mortali.

Aerials

Freestyle: salti da trampolini innevati con evoluzioni aeree complesse, valutate per difficoltà e stile.

Slopestyle

Snowboard & Freestyle: una pista con strutture urbane e salti, dove gli atleti eseguono combinazioni di figure giudicate dalla giuria.

Big Air

Snowboard & Freestyle: una singola rampa per evoluzioni in aria con rotazioni e salti mortali.

Ski Cross & Snowboard Cross

Ski Cross: quattro atleti gareggiano contemporaneamente su un percorso con ostacoli innevati. Snowboard Cross: quattro snowboarder competono su un tracciato tecnico con curve, salti e gobbe.

Halfpipe

Snowboard & Freestyle: una struttura semicircolare dove gli atleti eseguono rotazioni e figure, giudicate per ampiezza e stile. Slalom Gigante Parallelo (PGS). Snowboard: due atleti gareggiano contemporaneamente su percorsi paralleli, in una sfida ad eliminazione diretta fino alla finale.

OLYMPICS MILAN CORTINA 2026:

THE DREAM COMES TRUE

From 6 to 22 February 2026, Valtellina will be the unconditional protagonist of the Winter Olympic Games, with 34 gold medals competed for within the territory.

BORMIO

All the men's Alpine Skiing races will take place in Bormio, both for speed and technical disciplines, and those of Ski Mountaineering, which debuts as an Olympic sport. The Stelvio slope will host the competition, awarding 8 medals: 5 in Alpine skiing and 3 in Ski Mountaineering, a record to be noted.

THE DISCIPLINES

Ski Mountaineering

For the first time as an Olympic discipline, ski mountaineering will have three events:

- * Men's Sprint
- * Women's Sprint
- * Mixed Relay

Alpine Skiing

Present since 1936, the Olympic programme includes 5 events:

- * Downhill
- * Super G
- * Slalom
- * Giant Slalom
- * Team Combined

The men's races will be held on the Stelvio piste in Bormio, whereas the women's races will be held on the Tofane slope in Cortina d'Ampezzo.

LIVIGNO

Livigno will host the Freestyle and Snowboard competitions, with 26 medals awarded.

The competitions will take place in two locations:

- * **Livigno Snowpark (Mottolino)**: will host half pipe, slopestyle, big air, snowboard cross, ski cross and parallel giant slalom (PGS).
- * **Livigno Aerials & Moguls Park (Carosello 3000)**: will provide the scenario for the moguls and acrobatic jumps (aerials) competitions.

FREESTYLE AND SNOWBOARD DISCIPLINES

Moguls & Dual Moguls

Freestyle: athletes tackle a slope with moguls and two jumps, performing spectacular tricks and somersaults.

Aerials

Freestyle: jumps from snow-covered springboards with complex aerial evolutions, judged for difficulty and style.

Slopestyle

Snowboard & Freestyle: a slope with urban structures and jumps, where athletes perform combinations of figures to impress the judges.

Big Air

Snowboard & Freestyle: a single ramp for evolutions in the air with rotations and somersaults.

Ski Cross & Snowboard Cross

Ski Cross: four athletes compete simultaneously on a course with snow-covered obstacles. Snowboard Cross: four snowboarders compete on a technical course with turns, jumps and moguls.

Halfpipe

Snowboard & Freestyle: a semi-circular structure where athletes perform rotations and figures, judged for amplitude and style. Parallel Giant Slalom (PGS). Snowboard: two athletes compete simultaneously on parallel courses, in a single-elimination challenge until the final.



CARLO FOGNINI

È un consulente esperto in comunicazione e ufficio stampa. Il suo percorso professionale prende avvio nel turismo e nel marketing territoriale, con un legame profondo e orgoglioso verso la sua terra d'origine, la Valtellina. La passione per la scoperta e il racconto del genius loci, sia di grandi regioni che di piccoli borghi, si è trasformata nella sua missione: narrare storie che ispirino altri a visitare questi luoghi e a vivere emozioni autentiche e indimenticabili.

Carlo Fognini is an expert consultant in communication and press office matters. His professional career began in tourism and territorial marketing, having a deep, personal and proud bond with his homeland, Valtellina. His passion for discovering and explaining the genius loci, or protective spirit, of regions and villages large and small, has transformed into a veritable mission: to relate stories that inspire others to visit the places and experience authentic and unforgettable emotions.



Mobili De Stefani

Tutto per il vostro arredamento

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

Tel. 0343 43022

mail: mobili@de-stefani.com

www.mobilidestefani.it





Molino Scartazzini

Storia della macinazione / The Scartazzini Mill: a history of milling

foto di MICHELE IOSI

IT. Il nostro viaggio nelle terre svizzere dei Grigioni di lingua italiana, ci porta in Val Bregaglia, nel villaggio di Promontogno. Appena pochi chilometri dopo il confine con l'Italia, ai piedi del Pizzo Badile e sulle rive del fiume Maira, il Mulino Scartazzini si presenta in tutto il suo fascino antico.

EN. Our journey through the Italian-speaking Swiss lands of the Grisons takes us to Val Bregaglia, and the village of Promontogno. Just a few kilometres across the border with Italy, at the foot of Pizzo Badile and on the banks of the river Maira, the Scartazzini Mill presents itself in all its ancient charm.



IT. Un luogo carico di storia, simbolo di un passato che racconta esperienze di tradizione e qualità. Fa un certo effetto pensare che dal 1695, la stessa famiglia da dieci generazioni continua a dedicare ogni giorno la stessa passione alla macinazione dei cereali e alla produzione di pasta, pane e dolci artigianali, utilizzando materie prime locali che valorizzano il territorio. Questa lunga tradizione oggi è portata avanti da Giulio e Vittorio.

La storia. Le radici del Mulino Scartazzini risalgono alla seconda metà del XVII secolo, ma è nel 1864 che Giovanni Scartazzini trasforma il mulino in un'attività commerciale. A quel tempo il mulino funzionava esclusivamente grazie alla forza dell'acqua: una grande ruota idraulica esterna trasmetteva il movimento ai macchinari. Poi, nel 1897, fu installata una turbina che, oltre a muovere il mulino, permise di generare elettricità, illuminando non solo l'albergo e l'ospedale del borgo, ma anche le strade e le case dei paesi di Promontogno, Bondo, Castasegna e Soglio. Questa innovazione fece di Promontogno una delle prime località a godere dell'energia elettrica, ben prima di molte città svizzere. Nel corso della sua vita, il Mulino Scartazzini ha affrontato varie sfide, comprese le alluvioni e i danni causati dalle piene del fiume. Proprio nel 1927, una grave alluvione distrusse la turbina originale, che venne poi sostituita con una più moderna. La nuova turbina Escher Wyss, trasportata da Zurigo con la ferrovia fino a Chiavenna, poi probabilmente su un carro trainato da cavalli, rappresenta ancora oggi un simbolo della determinazione e dell'innovazione della famiglia Scartazzini. La turbina Escher Wyss del 1928 rimase in funzione fino al 1960, dopo la costruzione degli impianti idroelettrici EWZ. Dopo un'interruzione di 57 anni, dal 2018 l'acqua della Maira viene nuovamente sfruttata in una nuova centralina moderna affiancata al Mulino.

La produzione. Ancora oggi, il Mulino Scartazzini produce farina e pasta con lo stesso spirito di oltre un secolo fa, macinando esclusivamente frumento svizzero. Nella sua lunga attività, il mulino ha sempre garantito la grande qualità delle sue produzioni, in particolare da una ventina d'anni quelle biologiche, divenendo esso un simbolo in cui si riconosce con orgoglio la stessa comunità bregagliotta.

Visita del mulino. Il Mulino Scartazzini offre ai propri ospiti la possibilità di conoscere da vicino la storia e il fascino di questa realtà. Gli antichi macchinari, ancora funzionanti, raccontano storie di innovazione e resilienza, mentre le stanze profumano di cereali appena macinati e di tradizione. Le visite guidate offrono un'opportunità unica di scoprire da vicino i processi produttivi.

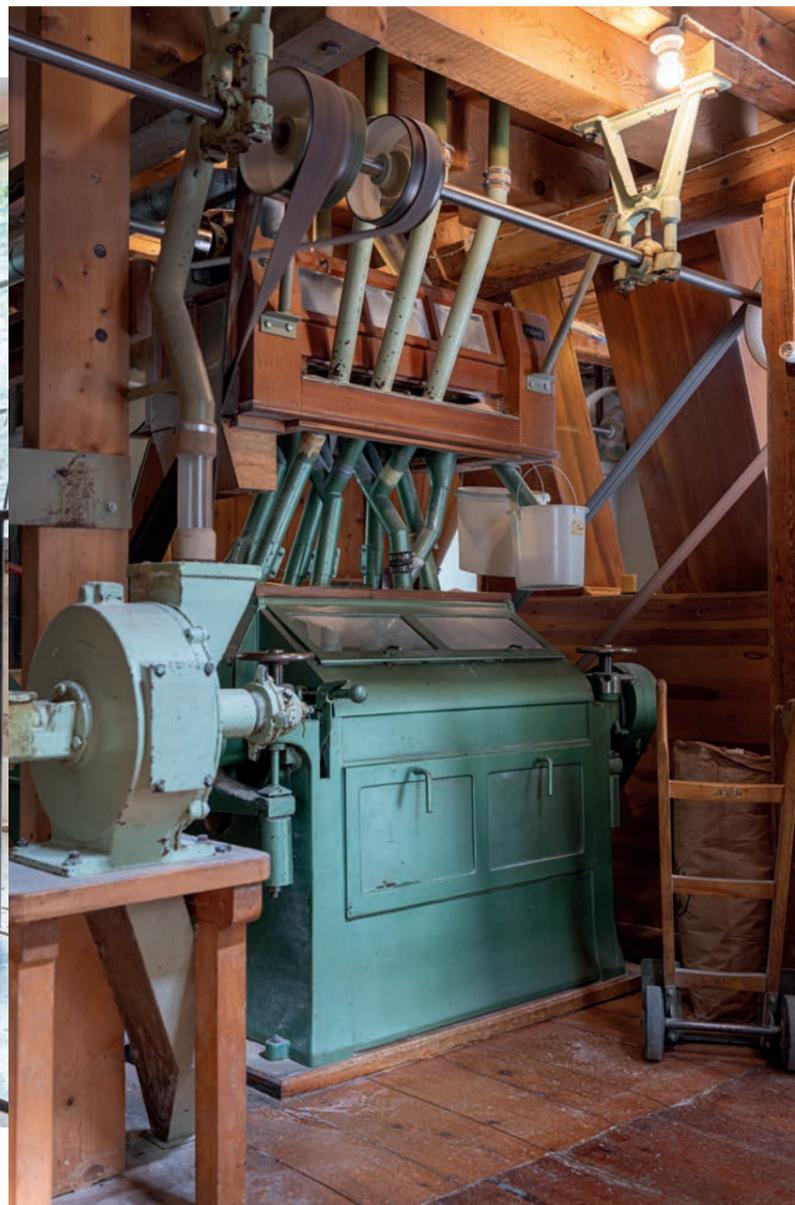
Le visite sono disponibili al costo di CHF 10 a persona, con un minimo di 4 partecipanti.

Per prenotazioni, è possibile contattare il numero +41 (0)81 822 11 13.



IT. Oggi il mulino macina in media 250 tonnellate di grano all'anno, mentre la produzione di pasta nel 2023 ha raggiunto le 20 tonnellate.

EN. Today, the mill grinds an average of 250 tons of wheat per year, while pasta production in 2023 reached 20 tons.



IT. Nel 1884 è stato costruito il primo panificio. Da allora sforna diversi tipi di pane e dolci, tra i quali le bisciole, i biscottini al burro il pàn fort e le torte di noci.

EN. In 1884, the first bakery was built. Since then, it has been producing various types of bread and pastries, including bisciole, buttery cookies, pàn fort, and walnut cakes.

century, but it was only in 1864 that Giovanni Scartazzini transformed the mill into a commercial activity. At that time, the mill functioned exclusively thanks to the force of water: a large external hydraulic wheel transmitted movement to the machinery. Then, in 1897, a turbine was installed which, in addition to working the mill, allowed electricity to be generated, illuminating not only the hotel and the hospital in the village, but also the streets of the town. Innovations which made Promontogno one of the very first places to enjoy electric power, well before many other Swiss cities. Over the course of its life, the Scartazzini Mill had to face a range of challenges, including floods and damage caused by river overflowing. In 1927, a particularly serious flood destroyed the original turbine, which was later to be replaced with a more modern one. The new Escher Wyss turbine, transported from Zurich on a horse-drawn cart, still represents a symbol of the Scartazzini family's determination and innovation.

Even today, the Scartazzini Mill continues to produce flour and pasta with the same spirit as over a century ago, grinding exclusively Swiss wheat. During its many years of activity, the mill has always guaranteed the splendid quality of its products, especially of an organic nature, becoming a symbol in which the Bregaglia community itself proudly recognises its territory.

Visits to the Scartazzini mill provide guests the chance to learn about its history and charm. The ancient machinery, still in operation, speaks of innovation and resilience, while the rooms capture the aromas of freshly ground cereals and tradition.

Guided tours offer a unique opportunity to discover the production processes up close.

Tours are available at a cost of CHF 10 per person, with a minimum of 4 participants. For reservations, you can call +41 (0)81 822 11 13.

EN. A place full of history, a symbol of a past that has plenty to say about tradition and quality. It seems quite extraordinary that since 1864, the same family for ten generations has continued to dedicate the same passion every day to the milling of cereals and the production of pasta, bread and artisanal sweets, using local raw materials that enhance the territory.

The roots of the Scartazzini Mill date back to the second half of the 17th

BREGAGLIA ENGADIN TURISMO

Strada cantonale 140 CH-7605 Stampa

Tel. +41 (0) 81 822 15 55

www.bregaglia.ch



PROMOZIONALE

MUSEO D'ARTE CASA CONSOLE

UN GIOIELLO INATTESO / AN UNEXPECTED GEM



IT. Situato nel cuore della Valposchiavo, il museo è nel corso degli anni diventato un punto di riferimento culturale per la regione. La sua collezione offre un'ampia panoramica sul Romanticismo tedesco, includendo opere di grande pregio di artisti come Carl Spitzweg, Eduard von Grützner, Johann Friedrich Voltz e Franz von Lembach. Accanto a queste, i visitatori possono ammirare capolavori di alcuni tra i più importanti esponenti elvetici del periodo. La sede stessa è un'opera d'arte: ubicato in una casa patrizia a pochi passi dalla suggestiva piazza comunale di Poschiavo, il museo è un gioiello architettonico del XIX secolo. Restaurato con grande cura grazie alla visione di Ernesto Conrad, artefice dell'omonima fondazione, accoglie i visitatori in un'atmosfera intrisa di fascino.

Casa Console non è solo un custode del patrimonio artistico, ma un centro culturale vivace, aperto per oltre dieci mesi l'anno (da metà dicembre alla fine di ottobre, giornalmente, eccetto il lunedì, tra le 11:00 e le 16:00). Nel mese di luglio vengono organizzate aperture serali, mentre durante tutto l'anno v'è la possibilità di usufruire di visite guidate. Per i più piccoli viene proposta una coinvolgente caccia al dettaglio che li invita ad osservare con attenzione le opere esposte. Degna di nota è la collaborazione con le altre sedi museali della Valposchiavo e con Palazzo Salis a Tirano. Attualmente sono in fase di sviluppo vari percorsi tematici dedicati a famiglia, arte, agricoltura e storia. Il biglietto combinato "Sconfini culturali" consente l'accesso ai musei a prezzo ridotto.



IT. Casa Console offre anche un ampio programma di eventi, con un focus particolare sulle mostre temporanee. Nel recente passato, le sale al pianterreno hanno ospitato una rassegna dedicata ai grandi nomi della pittura svizzera, tra cui Anker, Hodler, Segantini, Giovanni e Alberto Giacometti. All'esposizione dedicata a Varlin appena conclusasi, seguirà una mostra che esplorerà il linguaggio artistico di Turo e Giuliano Pedretti, figure di spicco dell'arte grigionese del XX secolo, profondamente legate al paesaggio dell'Alta Engadina. Il museo ospita pure concerti, principalmente di musica da camera, che vedono spesso protagonisti artisti di caratura internazionale. La piccola sala al terzo piano offre un ambiente perfettamente adatto per serate musicali dal sapore quasi familiare. Tra le attività offerte vi sono anche workshop di pittura, organizzati durante l'estate e l'inverno. Questi laboratori offrono ai partecipanti l'opportunità di esplorare il proprio talento artistico sotto la guida di professionisti. I paesaggi alpini, i borghi e la natura della valle forniscono un'inesauribile fonte di ispirazione. Adatti a tutti i livelli di esperienza, i corsi rappresentano un'occasione per staccare dalla routine quotidiana e rigenerarsi attraverso l'arte e la natura. Il Museo si impegna a rendere l'arte accessibile a un pubblico sempre più ampio. Le sue attività non solo diffondono la conoscenza artistica, ma stimolano la creatività e il dialogo interculturale. Il traguardo è chiaro: costruire un ponte tra passato e presente, tra arte e territorio, offrendo esperienze che arricchiscono e ispirano. Ogni visita, evento o workshop mira a lasciare un segno, accendere la passione per l'arte e celebrare la bellezza in tutte le sue forme.

Con l'obiettivo di affermarsi come destinazione di qualità durante tutto l'anno, Valposchiavo Turismo supporta attivamente le iniziative promosse dal Museo d'Arte Casa Console.

EN. *In the heart of Valposchiavo, the Museo d'Arte Casa Console is a cultural landmark with an extensive collection dedicated to German Romanticism. It exhibits works by artists such as Carl Spitzweg, Eduard von Grützner and Franz von Lembach, along with fine works by important Swiss artists. The headquarters is a 19th century patrician house, restored thanks to the Ernesto Conrad Foundation, which delivers a unique atmosphere just a stone's throw from the town piazza in Poschiavo. Open for over ten months of the year, the museum provides guided tours, children's activities such as treasure hunts, and collaborates with other local museums. The "Sconfini culturali" combination ticket allows access to multiple locations at a reduced price. Transient exhibitions explore important artists such as Anker, Segantini and the Giacomettis. Shortly there will be an exhibition dedicated to Turo and Giuliano Pedretti, artists with bonds to the Upper Engadine. A range of events and chamber music concerts round off a rich programme. In both summer and winter, painting workshops are held for all levels of ability, inspired by the landscapes and nature of the valley. These activities provide opportunities for renewal and creativity. The museum aims to make art accessible to all, promoting dialogue and cultural exchange to unite past, present and territory. Valposchiavo Turismo actively supports the museum's initiatives, consolidating its position as a quality cultural destination.*

MUSEO D'ARTE CASA CONSOLE

Via da Mezz 41 7742 Poschiavo
www.museocasaconsole.ch
info@museocasaconsole.ch
Tel. +41 (0)81 844 00 40

VALPOSCHIAVO TURISMO

Via de la Staziun 12 7742 Poschiavo
info@valposchiavo.ch
Tel. +41 (0)81 839 00 60



IT. Friedrich Voltz - Minaccia di temporale durante il raccolto (1855)

Johann Friedrich Voltz (31 ottobre 1817, Nördlingen – 25 giugno 1886, Monaco di Baviera) è stato un pittore celebre per i suoi paesaggi e le sue rappresentazioni di animali, appartenente alla scuola di Monaco. La maestria di Voltz risiede nella capacità di trasmettere il dramma atmosferico e l'armonia tra l'uomo e il mondo naturale, elementi distintivi della sua visione artistica.

EN. Friedrich Voltz - Approaching Storm During the Harvest (1855)

Johann Friedrich Voltz (October 31, 1817, Nördlingen – June 25, 1886, Munich) was a renowned painter celebrated for his landscapes and depictions of animals, associated with the Munich School. Voltz's mastery lies in his ability to convey atmospheric drama and the harmony between humans and the natural world, hallmark elements of his artistic vision.

Attività alternative nelle giornate grigie

ALTERNATIVE ACTIVITIES ON GREY DAYS

a cura di **SILVIA MONTI**

IT. Se dovessi dichiarare le mie origini, la mia appartenenza ad un determinato gruppo etnico, risponderai (e rispondo sempre) senza esitazione: sono valtellinese. Lo faccio nonostante sia vero che sono nata e cresciuta in Valle ma, poi, per molti anni ho vissuto altrove e da qualche tempo mi trovo (letteralmente) divisa a metà: trascorro una parte della settimana a Monza, e l'altra a casa, in Valtellina. E credo sia capitato a tanti di quelli che hanno un'esperienza simile alla mia di trovarsi in una condizione divertente e fastidiosa quando si torna in Valle, nel luogo in cui si è nati e cresciuti, per qualche giorno o per le vacanze: per amici e parenti siamo diventati una specie mutante ("i milanesi", il più delle volte) e veniamo considerati diversi, come se il mondo esterno ci avesse in qualche modo contaminati. All'inizio questa situazione mi ha irritato, a volte anche parecchio, finché ho avuto una specie di illuminazione: tutto il mio via vai dalla Valle alla città e viceversa mi ha in effetti resa una mutante perché mi ha regalato un "superpotere", quello di riuscire a guardare, scoprire, amare la Valtellina da due prospettive diverse, quella dell'autoctona e quella del *furèst*.



SILVIA MONTI

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

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

"Chissà come scii bene!" mi dicono praticamente sempre quando dichiaro di essere valtellinese. A parte il fatto che mi tocca rispondere che no, non scio bene, perché ho praticato solo il fondo, deludendo ogni volta il mio interlocutore, questa affermazione mi fa anche riflettere: è come se si desse per scontato che in Valtellina il binomio invernoscio sia quello dominante. Eppure non è così, anzi. In inverno noi valtellinesi amiamo fare molte altre cose, come andare al cinema, a teatro, in piscina, a pattinare sul ghiaccio, a camminare al sole, a ciaspolare, alle terme. Ci piace persino fare shopping e uscire dalla valle, per scoprire come è il mondo. Insomma, l'inverno in Valtellina è una stagione interessante quanto tutte le altre, sia per chi ci vive, sia per chi ci si trova in vacanza.

EN. *If I had to declare my origins, my belonging to a certain ethnic group, I would answer without hesitation. I'm from Valtellina. I do so simply because I was born and raised in the valley, following which for a number of years I lived elsewhere and for some time now I have found myself (almost literally) divided in half. I spend part of the week in Monza, and the other at home in Valtellina. And I suspect it's happened to many others who share an experience similar to my own, finding themselves in an odd and frustrating situation when they return to the valley for a few days or for holiday times to the place where they were born. To friends and relatives it's almost as if we have become a mutant species ("the Milanese", a deal of the time) and we are considered "different", as if the outside world had somehow contaminated us. At first this was a source of irritation, until I finally had a sort of enlightenment. All my toing and froing from the valley to the city and vice versa has in fact turned me into a mutation because it has given me a "superpower" - that of being able to consider, discover, and enjoy Valtellina from two quite different perspectives, that of the native and that of the *furèst*, or outsider.*

"I suppose you must ski really well!" people almost always declare when I tell them I'm from Valtellina. Aside from the fact that I have to reply "no, I don't ski very well", because I've only ever indulged in cross-country skiing, thus disappointing whoever every time, it's something that also makes me think: why is it taken for granted that in Valtellina the winter-skiing combination is the dominant one? Because essentially it's not like that at all. On the contrary, in winter we Valtellinesi love to do all manner of other things, like going to the cinema, theater, swimming pool, to ice skate, walk in the sun, head off on snowshoe, or to the spa. We even like to go shopping and - dare I say it - exit the valley, to discover what the world is like... In short, winter in Valtellina is a fascinating season as all the others, both for people who live here and for those who come on holiday but...

IT. Che succede, però, quando il meteo non è ragionevole e insieme al freddo ci regala giornate plumbee, senza un raggio di sole, chiuse nel grigiore a visibilità zero, lavate dalla pioggia? Quelle giornate in cui è impossibile una qualunque attività all'aperto? Cosa si può fare per non essere sopraffatti dalla noia?

Vi propongo alcune idee che si discostano dalle solite strade conosciute, quelle che potremmo trovare sui siti delle aziende turistiche, per intenderci, e che si fondano sulla mia esperienza personale o sui suggerimenti di amici e amiche fidate (in alcuni casi valtellinesi doc, in altri "esseri mutanti" come me...).

EN. *What happens when the weather does not play along and combined with the cold, delivers leaden days, without a glimpse of the sun, wrapped in a bleak greyness with little visibility, rain-drenched? Days when any outdoor activity is out of the question? What can you do to counter inevitable boredom?*

I'm about to make some suggestions that might perhaps differ from those that we might find on the tourism websites. Proposals based on my personal experience or on those of trusted friends (in some cases Valtellina DOC, in others "mutant beings" just like me...).

IT. Cominciamo. In tutta la Valtellina c'è la possibilità di visitare **musei** attenti alla storia e all'attualità della valle (<https://www.sistemamusealevaltellina.it/>).

Tra questi un'amica "mutante" mi consiglia il **Museo Vallivo Valfurva** che permette di immergersi nella cultura e nella tradizione locale attraverso la ricostruzione estremamente fedele degli spazi originali (<https://www.museovalfurva.it/>) oppure il **Centro Visitatori del Parco Nazionale dello Stelvio di Valfurva**. Questo centro offre, oltre ad incontri culturali e attività per bambini e famiglie, alcune esperienze virtuali tra cui "Le stagioni del Parco", una proiezione immersiva che realizza un racconto altamente coinvolgente degli ambienti naturali (<https://lombardia.stelviopark.it/portfolio/items/centro-visitatori-di-valfurva/>).



Scan



Scan



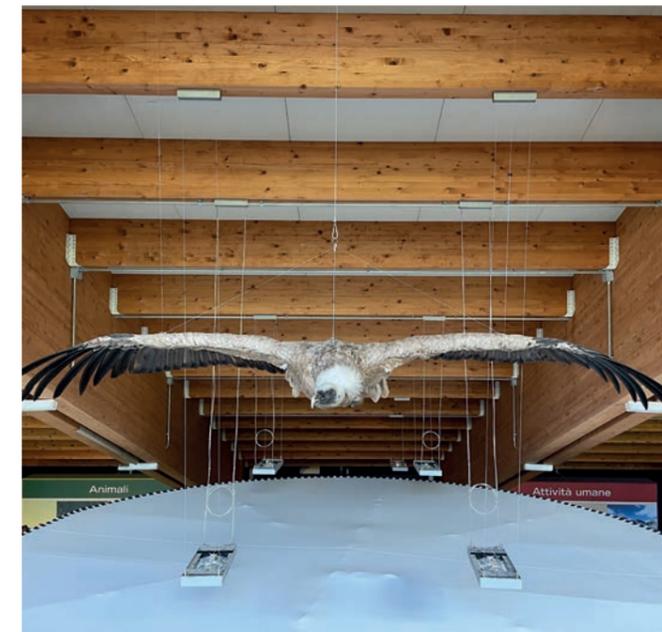
Scan

EN. *So off we go: throughout Valtellina there are a host of **museums** to visit. These often pay serious attention to both the history of the valley but also what's happening currently (<https://www.sistemamusealevaltellina.it/>).*

*Among these, one "mutant" friend recommends the **Museo Vallivo Valfurva** where you can immerse yourself in local culture and tradition through the faithful representation of its original spaces. (<https://www.museovalfurva.it/>) or the **Visitor Centre of the Stelvio National Park of Valfurva**. This is a centre which, in addition to cultural matters and activities for children and families, throws up virtual experiences including "The seasons of the Park", an immersive projection that creates a particularly engaging story of the natural environments (<https://lombardia.stelviopark.it/portfolio/items/centro-visitatori-di-valfurva/>).*



Museo Vallivo Valfurva



Centro Visitatori del Parco Nazionale dello Stelvio di Valfurva



SEMI, di Silvia del Grosso



Orchestra Vivaldi, Amici della Musica Sondalo

IT. Nel centro storico di Chiavenna (piccola cittadina assolutamente da visitare) sono presenti **atelier e spazi artistici** (<http://www.valchiavenna.com/it/cultura/Atelier-in-centro.html>).

SEMI, ad esempio, di Silvia del Grosso è un luogo particolare, una galleria espositiva che è anche un laboratorio, uno spazio aperto alla condivisione e al dialogo (www.silviadelgrosso.it).

Nel caratteristico centro storico di **Morbegno** esiste una piccola galleria, **G quadro start**, che espone i lavori di artisti locali o mostre collettive (https://www.instagram.com/g_quadro_start/).

Una visita a questa **città**, oltre alle più conosciute bellezze artistiche (<https://portedivaltellina.it/>) può essere l'occasione per conoscere anche alcune delle opere dell'architetto **Luigi Caccia Dominioni**, figura di spicco del design italiano del XX secolo (<https://www.archimagazine.com/bdomini.htm>).



Scan



Scan



Scan



Scan



Scan

EN. In Chiavenna's historic centre (a beautiful gem of a town, well worth a visit) there are six **studio and spaces for resident artists** (<http://www.valchiavenna.com/it/cultura/Atelier-in-centro.html>).

SEMI, for example - that of Silvia del Grosso - is a very special place, an exhibition area that is also a laboratory, a space which encourages sharing and dialogue. www.silviadelgrosso.it

In the characteristic historic centre of **Morbegno** there is a small gallery, **G quadro start**, which exhibits the works of local artists or group exhibitions. https://www.instagram.com/g_quadro_start/

A visit to the **town**, in addition to some of the most noted artistic attractions (<https://portedivaltellina.it/>) also provides an opportunity to consider some of the works of the architect **Luigi Caccia Dominioni**, a leading figure in 20th century Italian design. <https://www.archimagazine.com/bdomini.htm>

IT. Il **cinema** può sempre essere un'ottima alternativa, bisogna solo spulciare tra le programmazioni delle varie sale (a Livigno, Bormio, Tirano, Sondrio, Chiesa in Valmalenco, Morbegno, Chiavenna). Da tenere d'occhio, infine, la **stagione teatrale del teatro Sociale di Sondrio** (<https://www.visitasondrio.it/site/home/vivi/teatro-sociale-sondrio.html>). Ecco ora alcuni suggerimenti se si ha voglia di ascoltare **musica dal vivo**. Ho poca, pochissima dimestichezza con quella classica e mi hanno perciò segnalato l'Associazione Culturale **Amici della Musica di Sondalo**, nata allo scopo di promuovere la diffusione della musica classica in Valtellina: vale davvero la pena informarsi riguardo a ciò che propone (<https://www.orchestravivaldi.org/>). Esistono poi alcuni locali che propongono musicisti della scena locale e non solo. Tra i miei preferiti c'è la **Locanda via Priula** a Morbegno che, oltre ad essere una struttura ricettiva molto particolare, propone intimi concerti unplugged nel suo curato e fornitissimo wine bar. Alcuni amici (autoctoni) mi segnalano anche il **Club 81** di Sondrio, dove c'è musica dal vivo tutti i sabato sera, il bar **Dakota** di Berbenno e il **Marcos Pub** di Livigno. Mi fermo qui, ma ho davvero davvero faticato a selezionare e scegliere: l'inverno in Valtellina è tutto da scoprire, nella neve o sotto la pioggia.



Scan



Scan

EN. *Cinema* is always a fine alternative, simply browse through the programmes of the various proponents (in Livigno, Bormio, Tirano, Sondrio, Chiesa in Valmalenco, Morbegno, Chiavenna). Finally, the **season's offerings by the Teatro Sociale in Sondrio** is definitely worth keeping an eye on. <https://www.visitasondrio.it/site/home/vivi/teatro-sociale-sondrio.html>. But what if you want to listen to **live music**? I'm not particularly familiar with classical music and yet I was informed about the Associazione Culturale **Amici della Musica di Sondalo**, founded with the aim of promoting the diffusion of classical music in Valtellina: it sounds really worth finding out about. (<https://www.orchestravivaldi.org/>)

There are of course places that offer musicians from the local scene and beyond. Among my favourites is the **Locanda via Priula** in Morbegno which, in addition to being a very particular lodging spot, hosts intimate unplugged concerts in its well-run and well-stocked wine bar. Friends also recommend the club 81 in Sondrio, where there is live music every Saturday night bar **Dakota** di Berbenno and **Marcos Pub** di Livigno. Bringing this to a close, I have to confess that it was quite a challenge choosing from so many options for winter in Valtellina: the answer - discover it for yourself whatever the weather!



Scan



Scan

di Fibioli Erminia e Maugeri Wilma
eurolook
HAIR STYLIST

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



tecna
Professional Haircare

CONSCIOUS BEAUTY
TECNAPROFESSIONAL.EU



SNOWKITE

LIBERTÀ DI VOLARE SULLA NEVE / SNOWKITING, FREEDOM TO FLY

foto di **ENRICO MINOTTI**

IT. Dalla Norvegia alle Alpi, crescono gli appassionati di questa disciplina, diffusa anche in Valtellina e Valchiavenna.

EN. *From Norway to the Alps, enthusiasts for this discipline grow in numbers, and Valtellina and Valchiavenna are no exceptions.*



IT. Il vento gonfia il kite, guidando l'uomo in una danza tra cielo e neve, sul lago ghiacciato di Montespluga, a Madesimo.

EN. The wind inflates the kite, leading the man in a dance between sky and snow, on the frozen lake at Montespluga, in Madesimo.



IT. Surfare sulla neve, lasciandosi trasportare dal vento verso l'orizzonte. "È questa l'essenza dello Snowkite..." disciplina invernale che unisce sci, snowboard e kite surf. La sensazione principale che si prova praticando questa attività è quella della libertà assoluta, permettendo di vivere la montagna in una dimensione completamente nuova.

EN. Surfing on the snow, letting the wind carry you towards the horizon. This is the essence of snowkiting...." A winter discipline that combines skiing, snowboarding and kite surfing. The outstanding sensation you get when practising it is that of absolute freedom, experiencing the mountains in a completely different dimension.

IT. Dalla Norvegia. In rete si racconta che lo Snowkite sia nato a nord, in Norvegia, dove le montagne incontrano il vento. Qualcosa di molto simile lo si era già visto all'inizio degli anni '70, ma è solo recentemente che questo sport ha guadagnato una certa popolarità, diffondendosi anche sulle Alpi. Da Haugastøl, in Norvegia, lo Snowkite si è diffuso rapidamente fino a diventare una vera tendenza internazionale. Oggi Haugastøl è una delle capitali internazionali di questo sport, attirando appassionati da tutto il mondo desiderosi di vivere quella sensazione di "pura libertà" sulla neve.

EN. The internet suggests that snowkiting took to life in Norway, where the mountains meet the wind. Something pretty similar had been noted in the early '70's, but it is only relatively recently that the sport has gained popularity including here in the Alps. From Haugastøl, Norway, snowkiting has spread rapidly becoming a genuine international trend. Today Haugastøl is one of the international capitals of the sport, attracting enthusiasts from all over the world eager to experience that feeling of "pure freedom" on the snow.

IT. Pianare sulla neve. L'esempio che meglio descrive l'essenza dello Snowkite è quello del surf, ma praticato sulla neve. Basta una tavola da snowboard o un paio di sci, una vela, e una buona dose di vento. Indossato il trapezio ed agganciata la vela, si è già pronti per partire. Non è necessario avere vento costante come capita per l'acqua: per lo Snowkite è sufficiente una leggera brezza, come capita in molte giornate in montagna quando il vento soffia dolcemente. Terreno preferito per lo Snowkite sono altipiani e morbidi pendii, che permettono di scivolare sulla neve e, per più esperti, di compiere evoluzioni spettacolari.

Dove si pratica. Diciamo subito: non serve andare in Norvegia per praticare lo snowkite. In Italia, ci sono luoghi perfetti per questo sport e tra questi figura anche la provincia di Sondrio. A Madesimo, nella piana di Montespluga ad esempio, c'è uno dei punti più frequentati dagli amanti di questa disciplina. Qui, d'inverno, la conca naturale tra il bacino artificiale ghiacciato e la vicina Val Loga, offre l'habitat perfetto per chi cerca esperienze alternative alla classica discesa "in pista", proponendo spazi aperti pianeggianti e in lieve pendenza, lontano dalla ressa e dagli impianti di risalita. Da alcuni anni un gruppo di amici - appassionati di kite sia "da lago" che "da neve" - ha aperto una scuola per permettere a tutti di avvicinarsi a questa attività.

Avventura in sicurezza. Lo Snowkite è perfetto per chi cerca un'esperienza alternativa alle discipline invernali più tradizionali. Le vele più usate nello snowkite sono "a cassoni", prive di struttura rigida e progettate per ridurre i rischi. Permettono un controllo più semplice e una maggiore resistenza agli impatti. Questo tipo di vela può essere facilmente abbattuto in caso di forti folate di vento, permettendo al rider di restare in sicurezza.

EN. All you need is a snowboard or a pair of skis, a sail and a good helping of wind! Once you've donned the harness and attached the sail, you're ready. A constant wind is not a requirement and just like on water, a light breeze will suffice, which is a regular feature in the mountains. The preferred terrain is on a plateau or a gentle slope which allow you to slide along the snow, and for the more experienced to perform spectacular acrobatics.

And let's make it clear: you don't have to go to Norway to enjoy the sport. Italy has plenty of perfect spots including within the province of Sondrio. Madesimo, on the Montespluga plain for example is very popular. In winter the natural basin between the frozen lake and nearby Val Loga is perfect for anyone looking for an alternative to the classic descents "on the slopes". Open spaces on level or gently sloping ground far from the bustle of piste and ski lift: what's not to like! Some years ago a group of friends - enthusiasts for both "lake" and "snow" kiting - have created a school to introduce anyone who fancies having a go..

So here we have a genuine alternative to the more traditional winter disciplines. The most commonly used sails in snowkiting are "box" sails, with no rigid structure and are designed to reduce risk. They allow for easier control and have a greater resistance to impacts. This type can be readily taken down in the event of strong gusts of wind, keeping the rider safe at all times.



CONSORZIO TURISTICO MADESIMO

Tel. +39 0343 53015 - www.madesimo.eu

CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA

Tel. +39 0343 37485 - www.valchiavenna.com



RATTI

SUPERMERCATI



CHIAVENNA - BORGONUOVO

TEL. 0343 32227

RATTI@RATTISNC.IT

Arnica

TOCCASANA NATURALE PER SPORTIVI / *NATURAL CURE-ALL FOR ATHLETES*



IT. Potente antinfiammatorio naturale, ma anche un ottimo antiossidante cellulare. La ricerca scientifica ha scoperto nuove proprietà dell'Arnica montana, pianta appartenente alla famiglia delle Asteraceae. Il fiore giallo, conosciuto anche come "tabacco di montagna" e molto diffuso in gran parte degli alpeggi, sta recentemente guadagnando ulteriore attenzione grazie a nuovi studi che ne hanno dimostrato l'efficacia, in particolare della tintura madre e delle diluizioni omeopatiche di Arnica montana su meccanismi biologici cellulari. Un toccasana per le sue proprietà antinfiammatorie, antiossidanti e di guarigione delle ferite.

Gli antichi rimedi che nelle valli si tramandano di generazione in generazione, attribuiscono all'Arnica montana la capacità di lenire dolori muscolari e traumi. Questa pianta cresce in prevalenza su terreni acidi e freschi. La sua diffusione non è circoscritta alle sole Alpi, ma si estende anche a gran parte delle regioni montuose dell'Europa, della Russia meridionale e dell'America. La si trova di norma sopra i 600 metri di altitudine, con una fioritura circoscritta tra giugno e luglio.

Chi la raccoglie per produrne unguenti, lo fa al mattino presto e prima che i fiori - detti anche "capolino" - siano aperti del tutto per preservare i principi attivi. L'origine del suo utilizzo è molto antico. Un tempo veniva somministrata per uso interno, pratica oggi sconsigliata in quanto l'Arnica montana è considerata tossica. Tutta un'altra storia invece, se impiegata per usi esterni: allevia ematomi, edemi, lussazioni, dolori muscolari e articolari, contusioni, punture di insetti, flebiti e raffreddori. Dunque perfetta per sciatori e sportivi in generale. Se applicate dopo un'intensa giornata sulla neve, le pomate e gli olii a base di Arnica montana attenuano i dolori muscolari e le infiammazioni.

EN. A powerful natural anti-inflammatory, but also an excellent cellular antioxidant. Scientific research has discovered new properties of mountain arnica, a plant belonging to the Asteraceae family. The yellow flower, also known as "mountain tobacco", and widespread in most mountain pastures, has recently been under focus in new studies that have demonstrated its effectiveness, particularly of the mother tincture and homeopathic dilutions of mountain arnica on cellular biological mechanisms. A cure-all for its anti-

inflammatory, antioxidant and wound-healing properties.

Ancient remedies that are passed down from generation to generation in the valleys attribute to mountain arnica the ability to soothe muscle pain and trauma. A plant which grows for the most part on acidic and fresh soils, its diffusion is not limited to Alpine areas alone, but also extends to most of the mountainous regions of Europe, southern Russia and America. It's usually found above 600 metres in altitude with a limited flowering between June and July.

Those who "harvest" it in order to produce ointments, do so in the early-morn before the flowers - also called "capolino or flower head" - are fully open to preserve the active ingredients. The origin of its use is clearly very ancient. It was once administered for internal use, a practice that is now discouraged as mountain arnica is considered toxic. However it's a totally different story if used externally: it relieves hematomas, edema, dislocations, muscle and joint pain, bruises, insect bites, phlebitis and colds. Hence it's perfect for skiers and athletes in general. If applied after a busy day on the snow, mountain arnica-based ointments and oils reduce muscle pain and inflammation.

Indicazioni:

Estratto o tintura madre utile per calmare e ridurre il fastidio nelle aree rimaste sensibili in seguito a un urto o una contusione.

Infuso per impacchi mettere in infusione 2 g di fiori secchi in 100 ml di acqua calda per 5-10 minuti. Lasciate raffreddare e applicate più volte al giorno con un impacco.

Olio per il recupero fisico dopo attività sportive, olio per massaggi a base di arnica .

Crema o gel per traumi o cadute, aiuta a ridurre la visibilità dei segni.

Granuli o pastiglie per alleviare lividi e contusioni, da usare prima o dopo un intervento chirurgico.

Riti, storie e leggende

Guida pratica tra le manifestazioni folcloristiche più caratteristiche dell'inverno /
Rituals, tales and legends: the folklore of Valtellina and Valchiavenna

a cura di **PAOLO ROTTICCI**

IT. Sacro e profano, passato e presente, centro e periferia: tutto si unisce nel panorama del folklore locale di Valtellina e Valchiavenna con ricorrenze che si susseguono lungo tutto l'anno. Le tradizioni popolari abbinate alle ricorrenze religiose si alternano, e forse si sostituiscono, a quelle di derivazione differente, la cui memoria si perde in un passato lontano, vecchio di secoli. Sono in particolare le zone periferiche e dunque meno contaminate, come il bormiese, le valli laterali o alcuni paesi di mezzacosta, ad aver mantenuto con più facilità le tradizioni sedimentate e giunte fino al Novecento, secolo che invece, nell'idea di modernità, ha condotto all'oblio alcune delle tradizioni paesane precedenti. L'inizio dell'anno solare nell'era Cristiana si è sommato alla nascita del Gesù, quale nuova luce del mondo, portando con sé alcune tradizioni che si rifanno all'idea del dono, in particolare sovrapponendosi al calendario liturgico con la memoria dei regali portati dai Re Magi a Cristo, di cui si fa memoria nella festa dell'Epifania, il 6 gennaio.

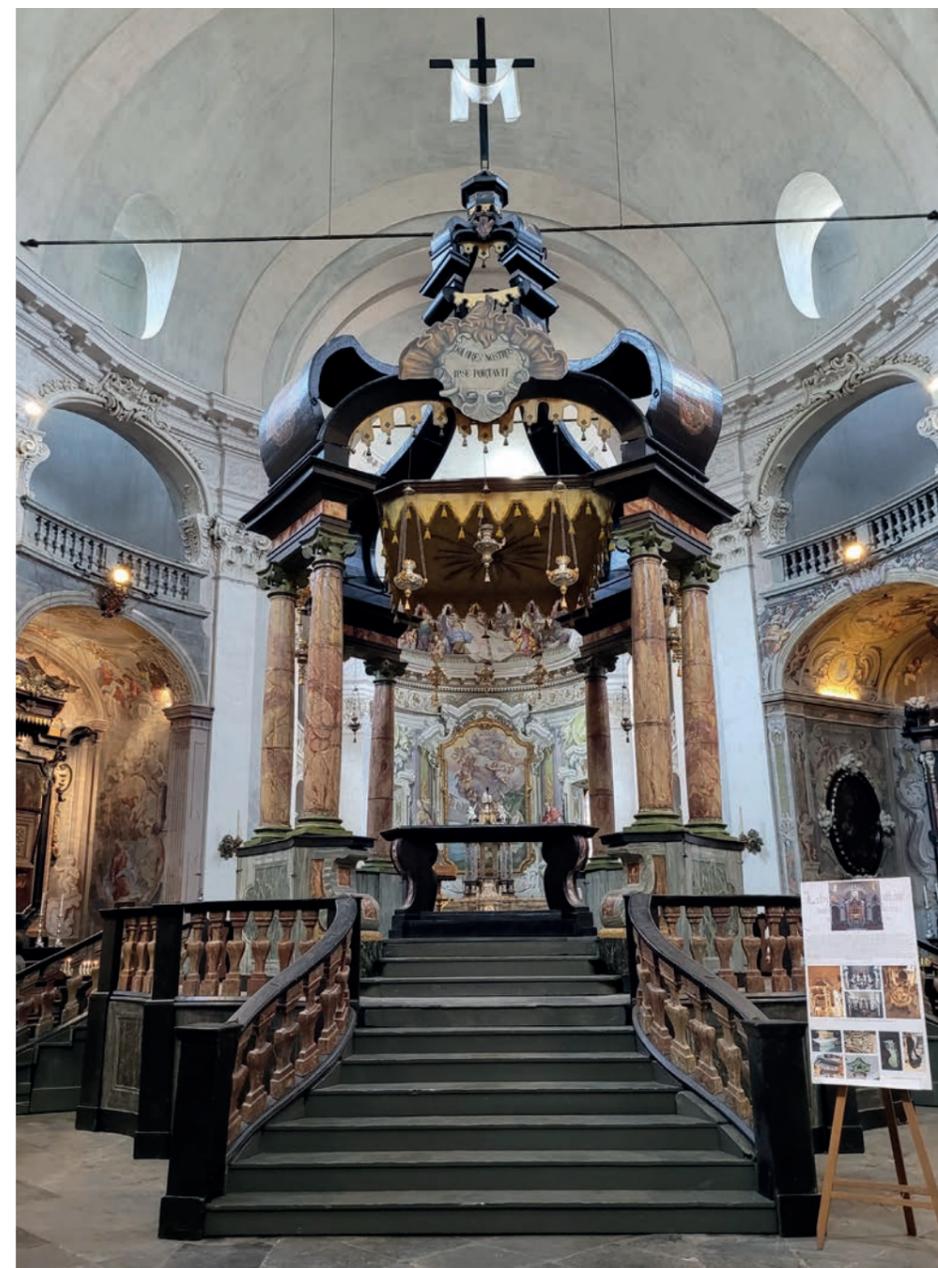
EN. *The folklore of Valtellina and Valchiavenna intertwines the sacred and the profane, past and present, with traditions that take you through the entire year. The peripheral areas, such as around Bormio and the villages on hillsides, have preserved many customs thanks to their isolation, whilst modernity has led to the oblivion of plenty other traditions.*



PAOLO ROTTICCI

Nato a Chiavenna e cresciuto nel borgo di Mese, Paolo Rotticci ha sempre nutrito una profonda passione per la cultura e il territorio che lo ha visto crescere. Dopo aver conseguito la laurea in Lettere moderne, ha dedicato impegno ed energie a promuovere e valorizzare le ricchezze storiche e culturali della Valchiavenna e della Provincia di Sondrio, collaborando attivamente con enti, scuole e associazioni locali. Oggi, oltre a insegnare Storia dell'arte con grande passione, è un' apprezzata guida turistica che accompagna molti visitatori alla scoperta dei tesori nascosti di questa affascinante regione. Il suo legame con il territorio si esprime anche attraverso il lavoro con il Centro di Studi Storici Valchiavennaschi, la Società Operaia di Chiavenna, il Museo del Tesoro, ScuolaAperta e l'associazione La Molinanca di Mese, con cui collabora per mantenere viva la memoria storica e la cultura locale.

Born in Chiavenna and raised in the charming village of Mese, Paolo Rotticci has always had a deep passion for the culture and territory that saw him grow up. After graduating in Modern Literature, he dedicated effort and energy in promoting and enhancing the historical and cultural riches of Valchiavenna and the Province of Sondrio, actively collaborating with local institutions, schools and associations. Today, in addition to teaching History of Art, he is a popular tourist guide who accompanies visitors in the discovery of the hidden treasures of this fascinating region. His connection with the territory is also expressed through his work with the Centro di Studi Storici Valchiavennaschi, the Società Operaia di Chiavenna, the Museo del Tesoro, ScuolaAperta and the association La Molinanca di Mese, with which he collaborates to keep historical reference and local culture alive.



IT. Il Catafalco di Morbegno, documentato dal 1737 e forse disegnato dall'artista Pietro Ligari, è una rara macchina di culto barocca ancora attiva sull'Arco alpino. Monumentale con i suoi 18 metri di altezza e 67 quintali, viene eretto nella Collegiata di San Giovanni, il più importante edificio barocco della Valtellina.

EN. *The Catafalque of Morbegno, documented since 1737, quite possibly designed by the artist Pietro Ligari, is a rare Baroque-style, "small temple" still actively constructed within the Alpine Arc. It stands in monumental fashion: 18 metres in height and weighing 67 quintals, it is erected in the Collegiate Church of San Giovanni, the most impressive Baroque building in Valtellina.*

IT. Bondi Ghibinet. Non stupisce dunque che proprio il 6 di gennaio a Livigno si perpetui la tradizione del saluto: "Bondi Ghibinet", mentre i bambini percorrono le vie del paese con le slitte in cerca di regali e dolcetti. Chi non risponde subito al saluto dicendo: "Bondi Ghibinet!" deve pagare pegno, offrendo un piccolo regalo. Probabilmente, la parola Ghibinet è una storpiatura del tedesco "Gaben-nacht", che significa "notte dei doni", in riferimento proprio a quelli dei Re Magi. Si tratta della stessa idea che, più diffusamente, nel territorio italiano ha portato allo sviluppo della tradizione dei doni della Befana, singolare reinterpretazione in chiave positiva della figura della strega. Un nome simile a quello di Ghibinet lo ritroviamo a breve distanza, a Bormio, dove, sempre il 6 di gennaio il folklore locale perpetua la memoria del Gabinàt, anche in questo caso quale saluto da fare per non pagare pegno.

EN. Bondi Ghibinet and Gabinàt. *On January 6, in Livigno, children take to the streets greeting passers-by with "Bondi Ghibinet", and receiving sweets and small gifts in return. Anyone who does not respond to the greeting must "pay the price" with a present. Not unsimilar is the Gabinàt of Bormio, where the custom, linked to the gifts of the Three Magi, also harks back to the pagan traditions of the Roman Saturnalia. Gift-giving rituals which represent a moment of community spirit and joy that unites past and present.*

IT. Bagùta. Quello stesso giorno, in Valchiavenna, vi è la memoria di una strana rappresentazione, a metà tra laico e religioso, tra saluto e sberleffo, tra corteo e carnevalata. Si tratta della Bagùta, oggi perpetuata solo nell'abitato di Menarola ma un tempo diffusa in alcuni paesi della valle della Mera, come Mese, Gordona e Samolaco. Probabilmente il termine Bagùta è avvicicabile a quello della maschera veneziana con mantellina nera, detta Bagutta, indossata dall'aristocrazia della Serenissima per circolare in incognito tra le calli veneziane. E in effetti, l'idea di movimento, di corteo, torna anche nella celebrazione locale unita ad una sorta di "recita" che si svolge lungo tutti i sentieri che portavano da un casolare all'altro per toccare ogni famiglia della comunità. In alcuni aspetti la Bagùta sembra richiamare da vicino proprio il teatro a personaggi fissi, molto in voga nel Settecento. Vediamo sfilare i Diavoli e il Prete, il Capitano, i Carabinieri, che infallibilmente arrestano il Ladro che compie in ogni casa un furto simbolico, e poi i Brutti, i Matti, per arrivare fino alle figure della Befana, del Babbo Natale e alle Sposine.

EN. Bagùta. *At Menarola, in Valchiavenna, la Bagùta, lives on. It's an ancient folk tradition that represents a combination of religious and theatrical elements. The itinerant procession features characters such as the Devils, the Thief, the Priest and the Brides. Rich in symbolism the spectacle evokes ancient rites of passage and recalls the fixed-character theatre of the eighteenth century. La Bagùta, with its mixture of the sacred and the profane, celebrates community life through masks and ritual jokes.*

IT. L'Homo Salvadego. Ugualmente singolare è la rappresentazione fissa dell'Uomo Selvatico, una figura mitica diffusa nelle alpi, che più raramente si vede portata ad un aspetto teatrale sino ai nostri giorni. Anche questa sembra una figura posta fuori dal tempo, quasi una sorta di progenitore o il ricordo di una divinità o semi divinità antica che poteva avere qualche funzione simbolica e che da quella conserva alcuni elementi della raffigurazione, in tal senso sono suggestive alcune analogie con la figura di Ercole, simbolo del vigore fisico ma anche dell'elemento terra, come avviene, ad esempio, nella sua raffigurazione cinquecentesca nel corridoio d'ingresso in villa Vertemate Franchi a Piuro. L'Homo Selvatico più noto in provincia di Sondrio lo si trova dipinto a Sacco in Valgerola, nella così detta camera picta, oggi divenuta un piccolo museo tematico. Qui l'uomo è rappresentato col corpo peloso e la barba fluente e con in mano un nodoso bastone e si presenta attraverso una sorta di fumetto "Ego sono un homo salvadego per natura, chi me ofende ge fo pagura"; sottolineando come questa figura mitologica incarni un concetto di giustizia primordiale, un ammonimento, la paura, che avviene solo in caso di maltrattamento, l'offesa. Questo personaggio dovette essere nei secoli scorsi così presente nella cultura contadina alpina che una delle Tre Leghe Grigie, quella delle Dieci Giurisdizioni, lo pose nel proprio stemma. Analogie con l'esempio dipinto a Sacco si riscontrano ad Oneta, in provincia di Bergamo, dove, nella cosiddetta casa di Arlecchino, si trova una figura di uomo coperto di pelo e con un bastone, risalente al XVII sec. In Valtellina altre raffigurazioni dell'Uomo Selvatico si possono vedere sulla Porta Poschiavina a Tirano e a Palazzo Besta a Teglio, probabilmente derivate dal simbolo della Lega delle Dieci Giurisdizioni. Una ultima curiosità, in Val Codera, convalle della Valchiavenna, l'Uomo Selvatico è chiamato Valföbba.

EN. L'Homo Salvadego. *The Wild Man, a mythical Alpine figure, is a symbol of primordial justice and a bond with nature. Usually depicted in paintings such as the "camera picta" in Sacco, he is portrayed as a hairy and strong being who punishes those who offend him. The figure, associated with both pre-Christian legends and indeed milk processing, embodies the connection between peasant culture and myth. Similar symbolic characters are found in other Alpine areas, such as Val Codera, where it is called Valföbba.*



IT. La Bagùta è una tradizione popolare oggi conservata a Menarola, Valchiavenna. Un corteo di personaggi fissi come Diavoli, il Prete, il Capitano e i Carabinieri, che inscenano l'arresto simbolico di un Ladro (foto archivio Marco Cavallotti).

EN. The Bagùta is a popular tradition still preserved in Menarola, Valchiavenna. A procession of fixed characters such as Devils, the Priest, the Captain and the Carabinieri, who together stage the symbolic arrest of a Thief (photo archive Marco Cavallotti).

IT. Cupéta. Il 17 gennaio, festa di Sant'Antonio Abate, la tradizione valtellinese associa in alcuni centri, come Morbegno e Sondrio, la produzione della Cupéta, un dolce composto da miele, zucchero e noci tritate. Lo stesso dolce veniva preparato a Sondalo nella ricorrenza di Sant'Agnese e a Bormio per quella di Santa Lucia.

EN. Cupéta. January 17, on the feast of Sant'Antonio Abate, the Valtellina tradition of organisations in communities, such as Morbegno and Sondrio continues; the production of Cupéta, a dessert made of honey, sugar and chopped walnuts. The very same dessert would be prepared in Sondalo on the feast of Sant'Agnese and in Bormio for that of Santa Lucia.



IT. L'è fòra Genéjron. Le ricorrenze folkloristiche riprendono poi con una cadenza mensile lungo i mesi invernali, quasi a contare le settimane che scorrevano fredde, nella speranza di vederle sostituite da quelle più miti. Così, in molti punti della provincia il 31 gennaio si bussava alle case, specialmente dei più anziani o isolati, chiedendo ai proprietari di aprire la porta e mostrarsi, per poi gridare in coro: "L'è fòra Genéjron", avvisandolo della fine del freddo mese di gennaio, di cui il malcapitato sembrava prenderne il ruolo. A Bormio, sempre il 31 gennaio, il grido: "L'è fora genejron" è fatto da tanti bambini vestiti in abito tradizionale, che accompagnano le parole tirando barattoli in modo da provocare rumore per festeggiare la fine del lungo e freddo gennaio. Qualcosa di simile al ricordo della fine di gennaio avveniva anche all'inizio del mese di febbraio, in particolare il giorno 2, quando ai malcapitati giunti all'uscio di casa si gridava: "L'è fora l'Ors de la tana", dando dell'orso che esce dal letargo, a qualche compaesano poco avvezzo alla vita sociale, soprattutto nei periodi più freddi. La datazione al 2 febbraio appare interessante perché si sovrappone al culto religioso della Candelora, legata anche alla benedizione dai mali alla gola e delle candele come fonte di luce, reale e spirituale, con una funzione simbolica di allontanamento del male.

EN. L'è fòra Genéjron e l'Ors de la tana. On January 31, in Bormio, children announce the end of the month with the cry "L'è fòra Genéjron", accompanied by the sound of cans being dragged through the streets. On February 2, in a parallel ritual to Candelora, they celebrate "L'è fòra l'Ors de la tana", symbol of the bear waking up from hibernation. These traditions celebrate the passage towards spring and the return of light.

IT. Carnevål di Mat. Febbraio è anche mese di maschere e divertimento per eccellenza, grazie al carnevale. Uno speciale lo si ritrova nuovamente a Bormio, dove sopravvive il Carnevål di Mat, un'antichissima tradizione in cui gli Arlecchini della Compagnia di Mat eleggono il Podestà di Mat che, per un giorno, prende simbolicamente il posto del sindaco e legge in piazza pettegolezzi e lamentele raccolti tra la popolazione. Questo evento bormino sembra una variazione, spostata a carnevale, della Bagùta descritta precedentemente, una sorta di ribaltamento delle regole, in cui i matti prendono il sopravvento guidando la popolazione, in questo caso anche dal punto di vista amministrativo. Popolazione che a sua volta si sente libera di esternare quello che leggi e morale comune non consentivano di fare in tutti gli altri giorni dell'anno.

EN. Carnevål di Mat. In February, Bormio hosts the Carnevål di Mat, a tradition that overturns the rule of law for a day. The Harlequins of the Compagnia di Mat elect a Podestà di Mat who symbolically replaces the mayor, affording space for both gossip and complaints collected from the population. This carnival combines irony and freedom of expression, continuing an ancient celebration of social revolution.



IT. Fora l'erba che l'è marz! Il mese di marzo inizia nel piano di Valchiavenna con quella che potremmo definire l'ultimo dei tre "risvegli" dalla stagione invernale cadenzati da gennaio a marzo. Dopo L'è fora genejron e L'è fora l'Ors de la tana, il primo di marzo si esclama: Fora l'erba che l'è marz! La frase è accompagnata da un percorso lungo i prati dei paesi con dei campanelli o campanacci, fatti suonare verso i prati, in modo che questi si risvegliano dalla improduttività invernale. Ancora oggi a Mese a proporre questo itinerario sono i bambini delle scuole elementari, riproponendo probabilmente un "rito" molto antico. Singolare infatti è il rapporto diretto tra umano e terreno, un suolo che viene umanizzato, tanto da avere orecchie per sentire i campanacci che lo chiamano.

La processione del Venerdì Santo. Il periodo tra marzo e aprile, coincide con le festività Pasquali, legate alla passione, morte e Resurrezione di Cristo. Attorno a queste ricorrenze, in questo caso con una forte matrice cristiana, si sono sviluppati dal medioevo sino ai secoli più prossimi a noi alcuni riti singolari e affascinanti, con elementi differenti nei vari punti del territorio provinciale. Il venerdì santo è probabilmente il giorno del triduo pasquale che conserva i riti più intensi e drammatici di quei giorni, ripercorrendo la Via Crucis sino alla morte di Cristo. Le più suggestive processioni del Venerdì Santo ancora presenti in provincia di Sondrio sono quelle di Morbegno e Chiavenna. Nella processione del capoluogo del Terziere di Sotto, sono ancora presenti i bambini vestiti da angeli con gli strumenti della passione di Cristo, le due confraternite e i vigili del fuoco in uniforme ottocentesca. Ma ciò che rende suggestiva la processione di Morbegno è senza dubbio l'utilizzo del magnifico catafalco ligneo barocco, un'opera documentata dal 1737, forse realizzato dal pittore e architetto sondriese, Pietro Ligari, alta 18 metri. Questo capolavoro d'arte d'intaglio si inserisce in quello splendido spazio barocco che è la chiesa di San Giovanni Battista, raro esempio di spazio religioso a pianta centrale, edificata ex novo dal tardo Seicento nello stile in voga in quei secoli, con architettura e decorazioni interne in stile ed elegantissime. Una suggestiva processione si svolge, sempre il Venerdì Santo, nelle vie del centro storico di Chiavenna. Negli ultimi anni è notevolmente cresciuto l'interesse per la processione da parte dei turisti, che giungono apposta a Chiavenna anche dalla vicina Svizzera per assistere alle suggestive fasi della tradizionale rappresentazione. Quando il buio avvolge la città, dalla parrocchia di partenza si avvia lentamente il lungo corteo di fedeli aperto dai sacerdoti e chierichetti, seguiti dalla banda cittadina e scortata da carabinieri in divisa storica. Alle loro spalle, in lunghe tuniche nere, i confratelli della "Buona Morte" portano a mano e a spalla gli oggetti antichi che rappresentano i momenti più importanti della passione di Cristo. Nel lungo spazio occupato dalla confraternita, sono esibiti elementi artistici di notevole valore come i baldacchini di velluto ricamati finemente a mano, gli arazzi del Seicento raffiguranti le scene della Settimana Santa, i candelabri, le lanterne e le statue del Cristo depresso, portato in processione in una grande teca di vetro sorretta da otto confratelli, e quella della Madonna Addolorata, scortata da lampade di ottone sorrette da aste. Il ritmo lento del corteo è scandito dalla solenne musica della banda cittadina, che dà il passo alla processione.

EN. Fora l'erba che l'è marz! On March 1st, in Valchiavenna, they celebrate "Fora l'erba che l'è marz!". Children and adults meander through the fields ringing cowbells to symbolically awaken the earth from winter sterility. This ritual, which preserves its pagan roots, represents the direct link between man and nature and the hope for a new season of fertility

Processione del Venerdì Santo. During Holy Week, evocative processions enliven the entire province of Sondrio. In Morbegno, the Good Friday procession features an 18-metre baroque wooden catafalque, made in 1737 and attributed to Pietro Ligari. In Chiavenna, the procession takes place at night, with brotherhoods in traditional dress, standards and statues depicting the Passion of Christ. These deeply symbolic events unite faith, art and tradition, keeping alive the link with the baroque past.

IT. I Pasquali di Bormio. La domenica di Pasqua trova luogo a Bormio una singolare e scenografica rappresentazione folkloristica, unica nel suo genere. Gli abitanti del luogo, dagli anziani ai bambini, indossano il costume tipico e nel centro storico partecipano alla sfilata dei Pasquali, ovvero delle portantine a tema religioso, dei veri capolavori artigianali realizzati durante l'inverno, nei Reparti, cioè i quartieri, di Bormio: Buglio, Combo, Dossiglio, Dossorovina e Maggiore. I Pasquali, alcuni enormi, altri, quelli dei bambini, più piccini ma non meno preziosi, vengono portati a spalla dai ragazzi mentre donne, anziani e bambini, portano fiori e altri piccoli lavoretti artigianali. Una giuria stila una classifica in base a diversi fattori, dal significato religioso al lavoro artigianale e artistico, senza dimenticare l'aspetto culturale e di tradizione, fulcro della manifestazione stessa. Con probabilità, la tradizione dei Pasquali, affonda le radici nell'antica cultura contadina di Bormio, con testimonianze sin dal XVII secolo, quando esisteva l'obbligo di preparare e cucinare un agnello da distribuire in piazza del Kuerc, la piazza centrale del paese, proprio il giorno di Pasqua. Alla fine del XIX secolo venne introdotta la benedizione dell'agnello vivo e, da qui, nacque la gara tra i Reparti per adornare al meglio il proprio animale. A poco a poco, s'incominciò ad adagiare gli agnellini su delle portantine di muschio addobbate e, da lì, si arrivò ai Pasquali così come oggi vengono celebrati.

EN. I Pasquali di Bormio. At Easter, Bormio celebrates the Pasquali, when artistic sedan chairs decorated with religious themes and carried in procession by the town's "Departments" or indeed districts. It's a tradition which dates back to the 17th century, represents moments of community and competition, with a jury that awards the most attractive works. The parade, embellished with fantastic traditional costumes, culminates in the piazza del Kuerc, where recollections of the rural and religious roots of the territory mixes happily with creativity and local craftsmanship.



Credits: Luca Pettrana

La Màta Selvàdega

“THE WILD WOMAN”

racconto di **Giacomo Gandini**
illustrazioni di **Stefania Castelnovo**

IT. Le valli alpine custodiscono un vasto patrimonio di racconti e leggende tramandate di generazione in generazione. Giacomo Gandini ci accompagna in questo mondo di misteri reinterpretando la storia antica ambientata in Val Masino, dedicata alla “màta selvàdega”. Una donna temibile e solitaria, che secondo la tradizione incuteva timore nei bambini disobbedienti, restando nascosta in un enorme masso al centro del torrente che scorre nella valle. Un viaggio tra storia e fantasia per scoprire l'essenza delle tradizioni più profonde.

EN. Alpine valleys safeguard a vast heritage of tales and legends handed down from generation to generation. Giacomo Gandini takes us into an extraordinary world of mysteries by reinterpreting an ancient story set in Val Masino, devoted to the “màta selvàdega”. A fearsome and solitary woman, who according to tradition instilled fear into disobedient children, whilst remaining hidden in an enormous boulder in the middle of the stream that flows in the valley. A timeless journey through history and fantasy to discover the very essence of the deepest traditions.



IT. Si mosse senza le sembianze di un animale, senza la rigidità inanimata di un ramo scomodato dal vento. Non una creatura bensì un movimento indecifrabile che si spostava accompagnandosi al buio proiettato dalla montagna, dietro la quale il sole spariva trasformando la gola della valle in una sacca scura. Fu Lirio ad accorgersene mentre giocavano sul dondolo.

Tenendo coraggiosamente d'occhio il movimento tra gli alberi oltre il campetto di gioco, toccò la spalla dell'amica. "Tua madre ha detto di non aspettare che faccia buio, altrimenti al ritorno non vediamo niente".

"Hai visto qualcosa negli alberi?", chiese la bambina guardandolo preoccupata fra le trecce bionde.

"No", cercò di rassicurarla Lirio, "ma dobbiamo andare".

Scesero dal gioco e si presero per mano, correndo senza guardarsi indietro nemmeno quando sentirono il dondolo muoversi senza di loro.

La strada per tornare al paese costeggiava un tratto del fiume Masino colmo di tronchi morti, alberi spezzati da fulmini e vento in un lontanissimo autunno, rimasti a fossilizzare con le radici allungate in aria.

Ormai il sole era tramontato e il sentiero si confondeva sotto gli occhi, le pietre si facevano più alte per farli inciampare contro le estremità aguzze. Ciò che di giorno li aveva accolti, di notte li intralciava e covava insidie, servendo una dea diversa.

"Avanti!", spronò Lirio sentendo che non erano i soli a correre nel bosco.

Ciunti all'inizio del paese furono fortunati perché un uomo era intento ad accendere un lampione allungando il suo strumento sotto la teca di vetro, e nel vedere dei bambini avvicinarsi trafelati si stupì non poco. Sollevò il berretto a coppola e si fece una risata.

"D'inverno il buio arriva prima!", gridò loro dietro.

La fiammella divorò la stoppa intrisa d'olio e l'uomo si perse come ogni sera ad ammirare il miracolo della combustione. Abbassò gli occhi osservando il sentiero tetro oltre il quale nessun lampione era stato fissato, il confine tra lui e la tenebra era fieramente difeso, pensò divertito.

Lui, al contrario dei bambini, non vide alcun movimento.

Agata non si staccò da Lirio per il resto del percorso, fin quando raggiunsero il piccolo quartiere dove vivevano.

Prima di essere riaccolta in casa dai genitori, preoccupati dalla sua assenza mentre fuori il sole era tramontato, Agata aveva fatto in tempo a chiedere a Lirio se lui si fosse girato a guardare.

"No", le aveva risposto, "E tu?"

"Ho fatto come hai detto", gli aveva sorriso lei prima di sparire dietro la porta dell'uscio.

Ma Lirio sapeva di aver mentito e che a metà del tragitto, dopo aver aiutato Agata ad alzarsi, si era voltato.

"In una terra bellissima c'era un bosco oscuro, nel cuore di quel bosco vi era un fossato profondo e tetro, pieno di rovi spinosi e alte rocce grigie".

Lirio e Agata ascoltavano rapiti la storia dal padre della bambina.

"In fondo a esso un buco, nero e terribile, all'interno del quale respirava velenosamente una donna selvatica creata dal demonio".

Come aveva fatto nella fuga precedente, lei gli si strinse forte al braccio, obbligandolo a restare saldo e non dare segni di timore.

"Gli abitanti del villaggio erano terrorizzati dalla vicinanza con la sua tana, che emanava fetidi fumi e rumori gutturali che zittivano il canto degli uccelli".

"Era un paese come il nostro?", domandò Agata alla madre.

La donna sorseggiava una bevanda calda intorbidita da frutti di bosco bolliti, la allontanò dalle labbra e annuì.

"Tutti smisero di frequentare il bosco perché terrorizzati da ciò che dormiva nel fossato, che rapiva i bambini sorpresi soli dal calar della notte per trascinarli nel buco e divorarli".

"Non esagerare", la donna rimbeccò il marito allungando un piede e puntellandogli il ginocchio.

"Insomma, d'inverno è meglio che la smettiate di andare così lontano, potrete giocare qui davanti casa", l'uomo cercò l'approvazione della moglie che soddisfatta tornò a indossare le pantofole.

"Guardate!", esclamò Agata indicando la finestra.

Sotto il caldo lume delle lanterne piovevano fiocchi ghiacciati, iniziando a depositarsi sotto il porticato della casa.

"E' la prima neve", l'uomo e la donna si abbracciarono avvicinandosi alla finestra leggermente appannata.

Anche Agata tentò di far alzare Lirio per portarlo a vedere ma il ragazzino era immerso nei propri pensieri.

"Vado a casa", disse deludendola, "mi staranno aspettando".

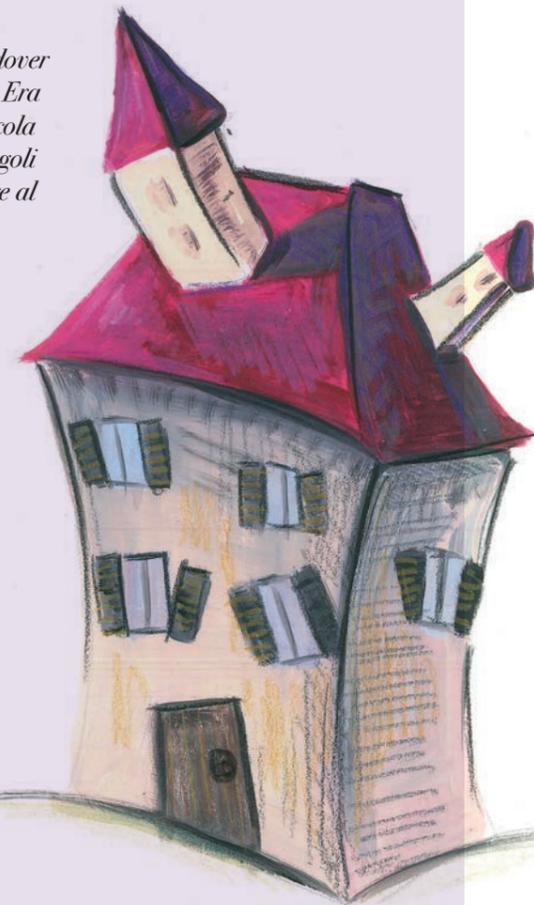
I genitori e la sua amica lo salutarono affettuosamente e lo seguirono con lo sguardo mentre si avviava lungo la strada bagnata.

Nell'imboccare il viale di casa Lirio si attardò nell'osservare un'abitazione diroccata che un tempo concludeva la strada, una villa del passato ormai un rudere disabitato. Si chiese se, come nel buco di quel bosco, anche qualcos'altro potesse trovare rifugio là dentro.

L'odore di pane e tuberi stufati gli arrivò attirandolo, salì i pochi gradini legnosi del portico rabbrivendo ai cigolii, senza sapere cosa avrebbero potuto richiamare. La porta di casa era chiusa davanti a lui e poteva sentire il rumore delle bottiglie di vino, che tintinnavano scolate e accumulate sotto il tavolo dove sedeva il padre. Attese al gelo che vi fosse silenzio e solo allora entrò. L'odore di chiuso gli tolse il fiato, l'uomo era adagiato sulla sedia semisvenuto, lo stufato ormai freddo e intonso sul fornello spento. Con passo felpato afferrò una piccola brenta e la riempì con il vino di una bottiglia già aperta. Alla sola luce del lampione che filtrava nella finestra Lirio cercò a tastoni e infilò in tasca un coltellino usato dal padre per incidere il legno e un accendino a pietra focaia dalla stoppa intrisa di cherosene. Quando richiuse la porta, si avviò verso il rudere nero. Un essere minuscolo sotto la neve che minacciava l'incombente tormenta, inconsapevole degli occhi che scintillarono come coltelli nel vedere il bambino arrivarli incontro.

Quell'inverno il fiume sarebbe ghiacciato, fino ad allora Lirio sapeva di dover stare ai margini del corso d'acqua e di non fidarsi di eventuali strati sottili. Era entrato nella villa diroccata e aveva girato per i corridoi al lume della piccola fiammella. Le stanze pur disabitate erano piene di ossicini sparsi negli angoli e di quadri dai volti rovinati manualmente, staccati e lasciati impolverare al suolo. Un torrente, che si univa al fiume che lui e Agata avevano costeggiato il giorno prima, scorreva dietro quell'abitazione.

Lirio uscì da una finestra attento a non rovesciare la brenta e si calò da una trave fino a sentire sotto i piedi il morbido piumaggio erboso del terreno. La radura che si aprì innanzi a lui era incontaminata, arbusti di ligustro e spighe selvatiche coesistevano armoniosamente, pucciando le radici nell'acqua pura che fuggiva dalle fonti a nord. Mentre era indeciso se proseguire il cammino inoltrandosi nel bosco oppure tornare indietro, un'ombra calò sull'accendino e ne estinse la fiamma. Lirio sentì una presa morbida sulla mano libera accorgendosi che qualcuno dalle dita lunghe e molli gliela stringeva. Alzò lo sguardo mentre la donna iniziò a camminare portandolo con sé. Lui l'aveva già vista mentre scappava con Agata, una madre vestita di stracci e dall'odore selvatico pungente. Calpestarono insieme steli resi spinosi dalla brina ghiacciata e si allontanarono dalla casa fino a giungere dove il torrente si univa al Masino. Lirio non vedeva quasi nulla ma si fidò rimanendo docilmente mano nella mano, ascoltando il rumore di una cascata sempre più vicina. Raggiunsero un masso dalle proporzioni immense in cui Lirio non si era mai imbattuto.



Dalla superficie di pietra il muschio fradicio grondava di neve appena sciolta e delimitava l'entrata di una stretta galleria.

Inorridito, Lirio osservò quel buco ma la donna lo invitò ad entrare abbassandosi e rimpicciolendosi rapidamente, toccando il terreno con mani e piedi. Rasentando il suolo con l'addome si mosse a ritroso, la testa sollevata come un ragno rivolta verso il bambino.

"Vieni", la donna selvatica per la prima volta tirò Lirio verso di sé mostrando impazienza e qualcos'altro che il bambino aveva già visto negli occhi degli adulti, ma mai con tale ferocia.

Con le gambe già infilate nella galleria nera la donna insistette, pronunciando nuove parole con sforzo. "Bambino mio".

Lirio riconobbe una fame senza fondo, una necessità feroce di divorare e abbandonò ogni fantasia di amore per quella donna che non aveva nulla a che fare con lui. Con uno strattone si liberò dalla presa e sfilò la brenta di vino ancora piena ponendola tra lui e la mاتا che annusò l'aria percependone la fragranza. Con un balzò la donna si precipitò contro di lui facendolo indietreggiare e cadere a terra, solo per accorgersi che si era avventata sulla brenta e la sollevava per berne avidamente. Raccogliendo forze e coraggio Lirio le andò alle spalle e la spinse nell'acqua gelida e tumultuosa al di sotto della cascata. La mата selvàdega sparì allontanata dal flusso roboante, incapace di reggersi alle pietre scivolose o di raggiungere una sponda.

Lo cercarono per l'intero giorno seguente, uomini e cani da caccia scandagliarono il bosco e le montagne che chiudevano il paesino. Nel tardo pomeriggio fu dato ad Agata il permesso di unirsi alle pattuglie, nel tentativo di calmarne l'agitazione e la paura. Ai genitori diceva che Lirio era stato preso da una creatura del bosco e confessò la loro fuga sul filo del tramonto. La neve era caduta pesante ed era difficile muoversi e trovare piste, le speranze di ritrovare il suo amico si assottigliavano con il passare delle ore. Tornata nel luogo dove avevano giocato sul dondolo, Agata si accorse di essere rimasta sola e di essersi allontanata troppo. Il cielo insanguinato la avvertì del pericolo che correva visto che presto la notte l'avrebbe sorpresa e non avrebbe avuto Lirio a condurla lungo il sentiero di ritorno. Qualcosa si mosse fra i rami degli abeti rossi, nascosto e protetto dall'infinita moltitudine di aghi, si mosse senza le sembianze di un animale, uno spostamento indecifrabile che stava per raggiungerla. Lirio si manifestò a lei coperto di fango e ghiacciato dal freddo, un bambino selvatico che aveva conquistato per loro la libertà di restare sicuri anche nell'oscurità.



EN. Valtellina and Valchiavenna are regions rich in folklore, where tales passed down through generations preserve the soul of their cultural heritage. Among these, Giacomo Gandini retells the haunting story of the mата selvàdega, a solitary, wild woman feared by children and adults alike. Said to dwell beneath a massive boulder in the middle of a stream, she was believed to kidnap those who ventured into her domain after dark. Her legend, a mix of cautionary tale and mystery, continues to capture the imagination of those who hear it.

On a chilly winter afternoon, two friends, Lirio and Agata, were playing near the forest edge, their laughter echoing through the barren trees. The sun was already low, casting long shadows that stretched over the valley. As they swung back and forth on a makeshift swing tied to a sturdy branch, Lirio noticed something strange. Among the trees, a movement - neither animal nor wind - caught his eye. It seemed deliberate, yet unrecognisable.

"Your mother said we shouldn't stay out too late," Lirio reminded Agata, his voice tight with unease. "If it gets dark, we won't find our way back." Agata, her blond braids swinging as she turned to look at him, asked, "Did you see something?" She studied his tense expression, sensing his discomfort. "No," Lirio lied, though he kept glancing toward the trees. "But we should go."

They left the swing behind and headed down the familiar path home, the sound of the rushing river Masino accompanying them. The forest, which had been so inviting earlier in the day, now seemed hostile. Dead trunks littered the path, their twisted roots reaching into the air like skeletal fingers. Shadows deepened as the last light of day disappeared behind the mountains, and the uneven ground became treacherous. The children stumbled over stones that seemed to rise intentionally in their way, as if the forest itself sought to hinder them.

They hurried, hand in hand, refusing to look back even when they heard the swing creak eerily behind them. When they finally reached the edge of the village, they spotted a man lighting a streetlamp. He paused, surprised to see the children running toward him, out of breath.

"In winter, darkness comes early!" he called to them with a chuckle, tipping his flat cap. The children didn't answer, their fear unspoken but evident in their hurried steps.

That evening, as they warmed themselves by the fire, Agata's father began to tell one of his favourite stories. "In a distant time," he began, "there was a dark forest, and in its heart, a deep and gloomy ditch. At the bottom of that ditch was a black, terrible hole, home to the mата selvàdega." He described her as a fearsome figure who lived in isolation, her presence marked by foul fumes and guttural noises that silenced the birds.

"She was said to kidnap children caught outside after dark and drag them into her lair, never to be seen again." Agata listened, gripping Lirio's arm. "Was it a village like ours?" she asked, her wide eyes reflecting the flickering firelight.

Her mother nodded. "That's why you must always be careful," she said gently. "But don't worry, it's just a story."

Yet Lirio couldn't shake the unease that had settled over him since their return from the woods. Long after everyone else had gone to bed, he found himself drawn back to the forest. He ventured to the edge of the abandoned villa, a crumbling structure that stood at the end of the road. Its broken windows stared out like hollow eyes, and the air around it was eerily still.



GIACOMO GANDINI

Nato a Tortona nel 1998 e cresciuto in Liguria, è un giovane autore e narratore con un forte interesse per la psicologia e le arti performative. Dopo aver conseguito il diploma in Storytelling and Performing Arts presso la rinomata Scuola Holden di Torino, ha deciso di proseguire i suoi studi universitari in psicologia, approfondendo così la sua comprensione delle dinamiche umane e delle emozioni, elementi fondamentali per il suo lavoro creativo. Attualmente vive a Torino, una città che considera fonte di ispirazione e crescita, dove continua a esplorare e combinare la sua passione per la scrittura con la conoscenza scientifica del comportamento umano. Giacomo è anche l'autore di "Feuerblume: Fiore di fuoco", un'opera che mescola sapientemente elementi di fantasia e introspezione psicologica. Il libro, disponibile su Amazon, è una testimonianza del suo talento narrativo e della sua capacità di creare mondi affascinanti che risuonano profondamente con i lettori.

Giacomo Gandini, born in Tortona in 1998 and raised in Liguria, is a young author and narrator with a strong interest in psychology and the performing arts. After graduating in Storytelling and Performing Arts at the renowned Scuola Holden in Turin, he decided to continue his university studies in psychology, thus deepening his understanding of human dynamics and emotions, fundamental elements for his creative work. He currently lives in Turin, a city that he considers a source of inspiration and growth, where he continues to explore and combine his passion for writing with scientific knowledge of human behaviour. Giacomo is also the author of "Feuerblume: Fiore di fuoco" a work that skillfully mixes elements of fantasy and psychological introspection. The book, available on Amazon, is a testament to his narrative talent and ability to create captivating worlds that resonate deeply with readers.

Inside, the villa was cold and damp. Bones, small and brittle, lay scattered in the corners, and the walls were marked with faded paintings, their faces scratched out. As Lirio explored, a shadow moved behind him. He turned, his heart pounding, and saw her - the mата selvàdega. Her wild eyes glinted in the dim light, and her ragged clothes seemed to merge with the darkness itself. She reached for him with long, gnarled fingers.

Panicked but resourceful, Lirio pulled out the flask of wine he had taken from home. He held it out to her, and she snatched it greedily, distracted by the scent. Seizing the moment, Lirio pushed her with all his strength, sending her tumbling into the icy river below. The water roared as it swept her away, her cries fading into the night.

The next morning, a search party was organised to find Lirio. Heavy snow had fallen overnight, covering the ground and making tracking nearly impossible. Agata, worried and restless, joined the search. Near the swing where they had played the day before, she thought she saw movement among the trees. Fear gripped her as the shadows seemed to close in. But then, Lirio emerged - mud-covered, shivering, but alive.

The mата selvàdega was gone, carried away by the river, but her legend remained. For Lirio and Agata, the experience left a lasting impression. They had faced the darkness of the woods and come back changed, forever marked by their encounter with the wild woman of Val Masino.



STEFANIA CASTELNUOVO

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

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



PROMOREDAZIONALE

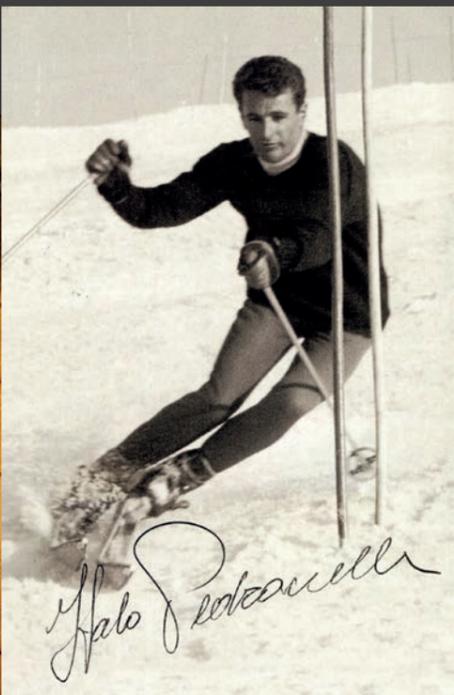
IT. La Scuola Sci di Madesimo celebra quest'anno i 90 anni dalla fondazione. Un traguardo che racconta la lunga e affascinante tradizione sciistica di questa località. Fondata nel 1934, come la seconda scuola di sci d'Italia dopo Cortina, ha formato generazioni di sciatori, dai principianti ai campioni, ed è diventata un simbolo di eccellenza nell'insegnamento delle discipline invernali.

EN. At the very heart of the Alps, the Madesimo Ski School will celebrate its 90th anniversary this year, a milestone that tells the story of the long and fascinating skiing tradition of this location. Founded in 1934, as just the second ski school in Italy after that in Cortina, it has trained generations of skiers, from beginners to champions, and has become a symbol of excellence in teaching winter sports.

Neve, campioni e tradizione

I 90 anni della Scuola Sci /
90 years of snow, champions and tradition

madesimo
Se la conosci, te ne innamori!



IT. Una bella foto di Italo Pedroncelli. Debuttò nel 1955 al Trofeo 3-Tre. Partecipò ai VII Giochi Olimpici Invernali di Cortina 1956 e si distinse ai successivi VIII Giochi di Squaw Valley 1960, dove raggiunse l'8° posto nella combinata, valida per i Mondiali.

EN. A splendid shot of Italo Pedroncelli. He made his debut in 1955 at the 3-Tre Trophy. After participating in the VII Olympic Winter Games in Cortina 1956, he then distinguished himself at the subsequent VIII Games in Squaw Valley 1960, where he reached 8th place in the combined, a recognition for the World Championships.



IT. La sede della Scuola Sci in centro paese a Madesimo

EN. The Ski School headquarters in the village centre of Madesimo



90 anni

IT. Tra le figure chiave della scuola spicca il capitano degli Alpini, Mario Bernasconi. Nato a Bergamo nel 1896, Bernasconi consegue nel 1933 il primo diploma di maestro di sci conferito in Italia: la licenza numero uno, la cui copia donata dalla figlia è ancora oggi custodita con orgoglio nella sede della scuola. È Antonio De Giacomi, albergatore lungimirante, a chiamare Bernasconi in Valle Spluga, comprendendo che un nome noto può dare nuovo slancio alla promozione dello sci a Madesimo, già reso popolare dal lavoro del Circolo Sciatori Madesimo.

Il contributo di Bernasconi è straordinario, ma non è il solo: accanto a lui dobbiamo ricordare anche Zeno Colò, campione mondiale e olimpico, il quale ha diretto la scuola per alcuni anni.

Da Madesimo e dalla sua scuola, poi, è nato anche Italo Pedroncelli, che ha partecipato per ben 3 volte alle Olimpiadi, a cui è dedicata anche una delle piste da sci più incredibili della Skiarea. Oggi la Scuola Italiana di Sci Madesimo-Vallespluga può contare su circa sessanta maestri, tra i quali tecnici nazionali specializzati in discipline come freestyle, telemark, carving e snowboard. Offre corsi per ogni età e livello, sia individuali che di gruppo.

Con la sua lunga storia e l'innovazione del nuovo sistema di prenotazione delle lezioni online, la Scuola Sci di Madesimo continua a essere un punto di riferimento per tutti gli appassionati, conservando intatta la passione che da 90 anni accompagna ogni sciatore sulla neve di Madesimo.

EN. Among the key figures in the history of the school is captain of the Alpini, Mario Bernasconi. Born in Bergamo in 1896, Bernasconi obtained the very first ski instructor diploma awarded in Italy, in 1933: licence number one, which is still proudly held on to at the school's headquarters. It was Antonio De Giacomi, a far-sighted hotelier, who invited Bernasconi to Valle Spluga, aware that a well-known name might well give additional impetus to the promotion of skiing in Madesimo, already made popular by the work of the local Ski Club.

Bernasconi made an extraordinary contribution, but he is not the only one: alongside Mario we should also remember Zeno Colò, world and Olympic champion, who was in charge of the school for some years.

Indeed it was from his school at Madesimo that Italo Pedroncelli, three-time Olympic champion was to emerge, and to whom one of the most sensational ski slopes of the Skiarea is duly dedicated.

Today the Madesimo-Vallespluga Italian Ski School can count on around sixty instructors, including national instructors and an Alpine guide, specialising in disciplines such as freestyle, telemark, carving and snowboarding. It offers courses for all ages and levels, both individual and group.

With its impressive history and the innovation of the new online lesson booking system, the Madesimo Ski School continues to be a point of reference for all enthusiasts, keeping intact the passion that has accompanied each and every athlete on the Madesimo snows for fully 90 years.

CIRCOLO SCIATORI E SCUOLA ALPE MOTTA

IT. Parallelamente alla Scuola Sci, il Circolo Sciatori di Madesimo gioca un ruolo fondamentale nella promozione dello sci in valle. Fondato in occasione delle gare del 1911, trova un nuovo impulso nell'inverno del 1933-34 proprio con l'arrivo di Bernasconi. Negli anni il Circolo è diventato una fucina di nuovi atleti, sia di Madesimo ma anche di vacanzieri che qui avevano la seconda casa. Sul territorio, inoltre, va ricordato che è presente anche la Scuola Ski Alpe Motta, con sede nel comune di Campodolcino.

SKI CLUB AND THE ALPE MOTTA SCHOOL

EN. Alongside the Ski School, the Madesimo Ski Club plays a fundamental role in promoting skiing in the valley. Founded for the 1911 races, it found new impetus in the winter of 1933-34 with the arrival of Bernasconi. Over the years, the Club has become a hotbed of new athletes, both from Madesimo but also for holidaymakers who established a second home here. It's also worth remembering that within the territory the Alpe Motta Ski School with its base in the municipality of Campodolcino, makes a considerable contribution.

È L'INVERNO LA STAGIONE GIUSTA PER GUSTARE IL BITTO

WHY WINTER IS THE PERFECT SEASON TO ENJOY BITTO

a cura di CARLO FOGNINI



IT. Il cuore dell'inverno può riscaldarsi d'improvviso grazie all'esplosione dell'estate alpina nel palato. È la forza del gusto, capace di evocare istantaneamente emozioni e suggestioni di luoghi intensi quanto i sapori che li richiamano alla memoria.

La tradizione casearia valtellinese annovera un formaggio capace di imprimere con ancor più intensità a questa rievocazione: il Bitto DOP.

EN. The heart of winter can suddenly warm up thanks to the explosion of Alpine summer on the palate. It is essentially the potency of taste, capable of instantly evoking emotions and suggestions of places as intense as the flavours that bring them back to mind.

The Valtellina dairy tradition includes a cheese with the capacity to imprint recollections of this nature with even more intensity: Bitto DOP.

IT. Prodotto esclusivamente da giugno a settembre negli alpeggi valtellinesi, al di sopra dei 1500 metri, di questi luoghi in ogni forma porta impressi i sentori non solo della stagione, ma del preciso giorno in cui ciascuna è nata. Dalle fioriture d'alta quota brucate dalle mucche transumanti, sino ai sentori della legna che alimentava il fuoco della coldera in cui è stato lavorato il latte appena munto, ogni forma custodisce la propria carta d'identità sensoriale attraverso una stagionatura che può agevolmente superare i dieci anni. E in questo percorso unico nel suo genere, stupisce quanto in ogni età quel patrimonio di sfumature sia pronto a sprigionarsi perfettamente all'assaggio.

E quale momento migliore per degustarne la massima estensione? Appunto l'inverno: è la stagione in cui si può apprezzare la morbida ricchezza del Bitto DOP di soli pochi mesi, confrontandola con il carattere in evoluzione delle annate precedenti. Un sapore dolce e delicato, che via via con il tempo si accresce in intensità, mantenendo inalterate però le memorie d'alta montagna da cui nasce.

L'attribuzione della denominazione DOP suggella e tutela tutto l'incredibile patrimonio, non solo di gusto, che il Bitto porta con sé: una tradizione casearia eroica, la dedizione di persone all'allevamento e alla salvaguardia dell'equilibrio tra uomo e territorio, l'impegno a tramandare tutto questo alle prossime generazioni, con sempre maggiori sacrifici. C'è chi lo chiama 'il Re dell'Alpeggio': come dargli torto?

EN. Produced exclusively from June to September in the Valtellina mountain pastures, above 1500 metres, each "round" from such places carries the scents not only of the season, but of the precise day in which each form is produced. From the high-altitude flowers grazed by transhumant cows, up to the nuances of the scents of the wood that fed the fire for the coldera in which the freshly sourced milk was processed, each form preserves its own sensory identity card through a maturation that could easily exceed ten years. And in this one-of-a-kind journey, it is surprising how throughout the ages that same heritage of nuances remains ready to be unleashed par excellence upon tasting.

And the best time to sample its all-embracing extent? In short, winter: the season in which you can really appreciate the soft richness of Bitto DOP of just a few months, comparing it with the evolving character of previous years. A sweet and delicate flavour, which gradually increases in intensity over time, while maintaining unaltered memories of the upper mountains from which it is born.



IT. Marco Deghi è il presidente del Consorzio di Tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto Dop (CTCB). Classe 1956, laureato in Scienze Agrarie, agronomo, ha alle spalle una lunga esperienza professionale nel settore lattiero caseario.

EN. Marco Deghi is the president of the Consortium for the Protection of Valtellina Casera and Bitto PDO Cheeses (CTCB). Born in 1956, he holds a degree in Agricultural Sciences and is an agronomist with extensive professional experience in the dairy industry.

FORMAGGI D'ALPEGGIO: UNA CARICA DI SALUTE

IT. Cresce l'attenzione dei consumatori per i prodotti di qualità, sani e genuini, espressioni di autenticità e sicurezza, ottenuti nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale. Certamente formaggi come il Bitto DOP, ottenuti da latte prodotto in pascoli naturali montani, rappresentano un ruolo-chiave nell'utilizzo consapevole ed armonico di risorse ambientali altrimenti non sfruttate dall'uomo, quale elemento sostenibile e valorizzante dell'economia delle comunità locali. Spesso, però, si associano i formaggi d'alpe ad un concetto di ricchezza nutritiva non propriamente salutistica. Invece, un'ampia letteratura riassunta nel 2022 dai professori Antonino Di Grigoli e Adriana Bonanno (Dipartimento SAAF, Università degli Studi di Palermo), evidenzia come "l'alimentazione dei ruminanti al pascolo gioca un ruolo fondamentale nel miglioramento delle proprietà nutritive e salutistiche dei prodotti lattiero-caseari. Infatti, l'ingestione di foraggio fresco comporta la presenza nel latte di molecole in grado di svolgere azioni benefiche per la salute umana (antiaterogene, antitumorali, antidiabetiche, ecc.) come alcune vitamine, i composti appartenenti alla classe dei polifenoli, nonché acidi grassi polinsaturi (PUFA), tra cui quelli della serie C18 (linoleico e α -linolenico), gli omega-3 e l'acido rumenico (CLA), e gli acidi grassi a catena dispari e ramificata (OBCFA)". La ricerca evidenzia infine come il pascolamento degli animali possa essere determinante per valorizzare la produzione casearia. Ma c'è di più: "La conoscenza delle proprietà che il pascolo è in grado di conferire contribuirebbe a ridimensionare la percezione negativa di un'ampia fascia di consumatori nei confronti dei formaggi che, per la loro dotazione in acidi grassi saturi e trans, sono accusati ingiustamente di essere dannosi per la salute".



ALPINE PASTURE CHEESES: A GENUINE HEALTH BOOST

EN. Consumers are paying increasing attention to quality, healthy and genuine products, expressions of authenticity and safety, obtained with respect both for the environment and animal welfare. Clearly cheeses such as Bitto DOP, obtained from milk produced in natural mountain pastures, represent a key role in the conscious and harmonious use of environmental resources otherwise unexploited by man, as a sustainable and enhancing element of the economy of local communities. A wealth of reading matter summarised in 2022 by professors Antonino Di Grigoli and Adriana Bonanno (Dipartimento SAAF, Università degli Studi di Palermo), underlines how "the feeding of ruminants at pasture plays a fundamental role in improving the nutritional and health properties of dairy products. In fact, the ingestion of fresh forage entails the presence in milk of molecules capable of carrying out beneficial actions for human health such as a range of vitamins, polyphenols, as well as polyunsaturated fatty acids".



PALAZZO GALLIO, IL GIGANTE DEL LARIO

PALAZZO GALLIO, THE GIANT OF THE LARIO

IT. La sua posizione è una delle migliori in assoluto: compare sullo sfondo dello splendido golfo gravedonese e fa da quinta alla veduta del visitatore che si accinge a percorrere la passeggiata a lago del bel paese altolariano.

EN. *Its position is one of the very finest in absolute terms: it appears against the backdrop of the splendid gulf of Gravedona and plays an impressive part of what any visitor might take in as they set out along the lakeside promenade of this beautiful town in the Alto Lario.*

testo di **ELEONORA CORTI**

IT. Un'architettura imponente, immensa, il vero gigante dell'Alto Lago di Como, descrivibile unicamente con parole che ricordano i concetti di eleganza e sontuosità. È il famoso Palazzo Gallio, storica dimora cardinalizia che si erge sul promontorio roccioso a picco sulle sponde lacustri del Comune di Gravedona ed Uniti.

È stato realizzato per volere del porporato Tolomeo Gallio, nato a Cernobbio nel 1527, ma le notizie relative alla data di costruzione e all'architetto che lo ha progettato non sono certe. La tradizione vuole che la posa della prima pietra sia avvenuta tra il 1583 e il 1586, anche se si tratta di una pietra di reimpiego perché è risaputo che la costruzione del palazzo sia avvenuta sopra i bastioni del castello preesistente.

A mio parere, chiunque sia stato il progettista o il direttore dei lavori, una cosa è certa: la *Triade Vitruviana* è stata rispettata. Secondo Vitruvio, infatti, l'arte dell'edificare deve sempre tenere conto dei tre requisiti: *firmitas, utilitas e venustas*, ovvero solidità, utilità e bellezza, e il Palazzo Gallio ne rappresenta senza alcun dubbio la sintesi perfetta. Anzi, potrei addirittura asserire che persino la *Concinnitas* albertiana trova piena espressione nell'armonia architettonica espressa dall'edificio.

Si adagia perfettamente sulla roccia affiorante esattamente come un diamante è incastonato sul supporto prezioso appositamente modellato per accoglierlo

ed esaltarlo: non poteva esistere maniera migliore di concretizzare un'opera architettonica in quel luogo. Il Pellegrini (Pellegrino Pellegrini o Pellegrino Tibaldi, uno dei più rinomati architetti rinascimentali), al quale viene attribuito il progetto architettonico, è riuscito ad ottenere una comunicazione vincente tra la costruzione e gli aspetti peculiari del paesaggio lariano. Al di là della mera descrizione architettonica e tralasciando le notizie storiche dei vari passaggi di proprietà per i quali rimando agli interessanti volumi realizzati in merito, mi piacerebbe soffermarmi sulle potenzialità evocative dell'edificio, sui ricordi e sulle emozioni che questo palazzo continua a risvegliare in me.

EN. *An imposing, immense piece of architecture, a real Giant of upper Lake Como which requires a vocabulary incorporating concepts of elegance and sumptuousness to do it justice. Yes indeed, the extraordinary Palazzo Gallio, a cardinal's historic residence standing on the rocky promontory overlooking the lake shore of the Municipality of Gravedona and Uniti. Built at the behest of Cardinal Tolomeo Gallio, born in Cernobbio, 1527, information regarding the date of construction and the architect who designed it is unclear. It's considered though, that the first stone was laid between 1583 and 1586, albeit a re-used stone because it is well-accepted that the construction of the palace took place*

over the ramparts of the pre-existing castle. In my view, whoever the designer or the director of the works was, one thing is certain: the Triade Vitruviana was duly respected. According to Vitruvius, the art of building must always take into account three requirements: firmitas, utilitas and venustas, that is solidity, utility and beauty, and Palazzo Gallio undoubtedly represents the perfect synthesis. Indeed I might convince you that even Alberti's Concinnitas finds full expression in the architectural harmony expressed by the building. It sits as perfectly on the outcropping rock as a diamond might - set on the precious support specifically designed to both accommodate and enhance it: there could have been no better way to create an architectural gem in that place. Pellegrini (Pellegrino Pellegrini or Pellegrino Tibaldi, one of the most renowned Renaissance architects), to whom the architectural project is attributed, happily succeeded in manifesting a vital communication between the construction and the rather particular aspects of the Larian landscape. Beyond the mere architectural description (and leaving aside the historical information of the various changes of ownership for which I refer you to many interesting volumes on the subject), I'd prefer to dwell on the more evocative potential of the building, on memories and emotions that this extraordinary residence continue to awaken in me.

IT. Fin da bambina sono stata assidua frequentatrice della biblioteca che come ora, prima del temporaneo spostamento nel chiostro di Santa Maria delle Grazie, ha avuto sede a Palazzo Gallio.

EN. *Since I was a child I have been a regular visitor to the library which, before the temporary move to the cloister of Santa Maria delle Grazie, was located in Palazzo Gallio, as now.*



Credits: Giuseppe Ricupero (Lalacamerieri)

IT. Non facevamo in tempo ad arrivare nel piazzale che io ero già scesa dall'auto e, con l'obiettivo di esplorare tutto ciò che potevo, sgattaiolavo nel giardino verso il lago convinta di scoprire qualche passaggio segreto o un angolo sconosciuto. Mi sentivo come una giovane avventuriera, come se avessi dovuto trovare il tesoro di questa splendida dimora. L'atmosfera era carica di mistero e la voglia di scovare un nuovo particolare della proprietà era indescrivibile.

Mi perdevo nei miei pensieri romanziati, immaginandomi gli aristocratici che nel passato avevano calpestato gli stessi viali che stavo percorrendo io, quando i richiami della mamma mi riportavano alla realtà. La raggiungevo mentre, insieme a mia sorella, si apprestava a salire i corti e bassi gradini delle due sontuose rampe di scale che conducono al piano superiore

Da ormai cinquant'anni nei giorni di Pasqua e Pasquetta le porte di Palazzo Gallio si aprono per ospitare la Mostra delle Camelie. Un'occasione preziosa per apprezzare le finiture raffinate, i ritratti di nobili signori, i loggiati dallo stile rinascimentale e una vista che si apre su tutto il magnifico paesaggio circostante.

Per non parlare del salone principale: come poteva una bimba come me, cresciuta a "pane e cartoni animati", non associarlo al Salone degli Specchi di Anastasia?

"Festa e balli, fantasia, è il ricordo di sempre. Tu con me, amor mio, quando viene dicembre".

Dame dagli abiti lunghi e sfarzosi, guanti di seta, scarpe col tacco intonate alle ricercate borsette e agli accessori per il capo. Gioielli impreziositi da pietre colorate che luccicano nelle notti festose. Chissà quante danze ha ammirato la volta a schifo che sormonta il salone e chissà quanti indugi sentimentali si sono rincorsi tra i vari volteggi.

Ancora oggi, ogni volta che la fortunata occasione di entrare a palazzo mi si ripresenta, riprendo i voli della fantasia proprio lì dove li avevo lasciati, alimentando con sogni e misteri le mie proiezioni fanciullesche. Fin dalla tenera età ho avvertito che in questo magico luogo si respira la vera bellezza.

Il Palazzo Gallio per me è la fioritura delle camelie ad aprile, è il giardino infuocato la sera della sfilata delle barche allegoriche del 14 di agosto, ma è anche la tisana che sa di cannella a dicembre. In qualsiasi periodo dell'anno è in grado di suscitare in me emozioni profonde.

È come se la sua energia fosse inesauribile, una fonte di magia mescolata all'incanto che solo un luogo ameno come questo sa regalare. Un fabbricato così prezioso non può essere trascurato. Ecco perché la Comunità Montana Valli del Lario e del Ceresio, ente proprietario dell'immobile, ha deciso di mettere mano alla ristrutturazione per valorizzarlo come mai prima d'ora. Presto diverrà a tutti gli effetti un polo museale, un centro culturale ed espositivo che ospiterà eventi di ogni genere, oltre alle già consuete e famose mostre e cerimonie e ai già partecipati concerti e convegni.

Il rifacimento della copertura è ormai in atto da questo autunno, periodo in cui si è concluso il restauro della *Cappella di Palazzo* eseguito dall'Accademia Aldo Galli di Como.

Oltre a conferire maggior visibilità a Palazzo Gallio e di conseguenza al territorio altolariano, lo scopo che si vuole raggiungere è la valorizzazione del patrimonio esistente rendendolo fruibile e accessibile da parte di tutti.

Quasi tutti gli esseri umani si identificano in un luogo e spesso questo combacia con quello dove sono nati. Per noi *laghee* il senso di appartenenza al nostro lago è davvero molto forte.

Probabilmente perché siamo inconsciamente consapevoli di avere avuto una delle fortune più grandi, ovvero quella di nascere e crescere sulle rive del bacino d'acqua, a detta di molti, più suggestivo del mondo. Si potrebbe dire che l'anima degli scongiurabech, questo è il soprannome dialettale dei gravedonesi, appartiene al Lario e con esso al Palazzo Gallio. Quest'ultimo non è solo un mero edificio, è un luogo sublime: per gli abitanti della zona è il punto di riferimento del paesaggio altolariano anche perché senza la sua importante presenza il profilo del bel paese certamente perderebbe gran parte del suo fascino.

EN. *We would have barely reached the square before I was out of the car, with the urge to explore everything and everywhere, sneaking into the garden towards the lake convinced I'd discover some secret passage or a mysterious corner. I was a young adventurer eager to find the treasure within this magnificent residence. A magical atmosphere and the strong desire to reveal things anew, guaranteed everything I was looking for. Lost in my romanticised thoughts, imagining aristocrats of the past treading the very same avenues that I was walking, my mother calling would bring me back to earth. I'd join her and my sister, to climb the easy steps of the two sumptuous flights of stairs that lead to the upper floor.*

For fifty years now, on Easter Sunday and Monday, the doors of Palazzo Gallio have opened to host the Camellia Exhibition. It provides a precious opportunity to appreciate the quality of the finish, portraits of noble lords, Renaissance-style arcades and a view that opens onto the magnificent surrounding landscape. Not to mention the main hall: how could a child like me, raised on "bread and cartoons", not associate it with Anastasia's Hall of Mirrors? "Parties and dancing, reverie, are eternal memories You with me, my love, when December comes". Ladies in long and sumptuous dresses, silk gloves, high heels to match the refined handbags and accessories around the head. Jewels embellished with coloured stones that sparkle throughout the festive nights. How many dances, how much romantic procrastination have the vaulted ceilings witnessed below them? Even today, every time I have the chance to enter the palace again, I pick up my flights of fancy right where I left them, fueling my girlish projections through dreams and secrets. From an early age I felt that in this magical place you can breathe true beauty. For me, Palazzo Gallio is the flowering of camellias in April, it is the fiery garden on the evening of the parade of allegorical boats on August 14, but it is also the herbal tea that tastes of cinnamon in December. Any time of year it can arouse deep emotions within. As if its energy were inexhaustible, a source of magic combined with the enchantment that only a most congenial place like this can grant. Such a precious building must not be overlooked. Which is why the Comunità Montana Valli del Lario and del Ceresio, the owner of the



Credits: Giacomo Gariboldi

property, has decided to undertake the renovation to enhance it like never before. It will shortly become a fully-fledged museum, cultural and exhibition centre that will host events of all kinds, in addition to its habitual, appreciated exhibitions, ceremonies and popular concerts and conferences. The renovation of the roof has been under way since autumn, when in fact the restoration of the Palazzo Chapel undertaken by the Aldo Galli Academy of Como was completed. In addition to giving greater visibility to Palazzo Gallio and as a consequence to the Alto Lario the aim is clearly to enhance the status of the existing heritage by making it ever more accessible. I suspect almost everyone readily identifies with a location, often coinciding with their birthplace. For us, the sense of belonging to the lake is a strong one. Maybe it's because we're sub-consciously aware of being very fortunate, growing up on the shores of a fine body of water regularly regarded as the most evocative worldwide and along with it, the Palazzo Gallio. Not a mere building, it is utterly sublime: for the locals it's a genuine point of reference within the Altolarian landscape and undoubtedly without its vital presence, the profile of this beautiful spot would risk losing a deal of its charm.



ELEONORA CORTI

Nasce - e al momento abita - sul Lago di Como. Si è laureata in Ingegneria Edile-Architettura, un indirizzo che descrive benissimo la sua personalità, sintesi tra razionalità e creatività. Dotata di un'indole artistica, sin da quando era bambina adora esprimersi nel ballo, il disegno, la recitazione e il canto. Ha sempre pronta la valigia, indispensabile per esplorare il mondo, alla scoperta di tutto quello che c'è di nuovo.

Eleonora Corti was born - and is currently living - on lake Como. She graduated in Engineering, Construction-Architecture a direction which sums up her personality rather well, a combination of rationality and creativity. Clearly gifted with an artistic nature, she has loved expressing herself through dance, design, acting and singing since her childhood. Her suitcase is always packed and ready, essential for exploring the world and new experiences.

IT. C'è un detto tra gli chef: "What grows together, goes together".

Si può tradurre nell'idea che degli ingredienti che crescono vicini o nelle stesse zone, stanno anche bene assieme in un piatto.

Spesso però, la realtà è un po' più complessa.

Come si crea un piatto? Come può un piatto rappresentare un concetto? Come si bilanciano i sapori al suo interno?

E come si legano dei ricordi, dei luoghi o addirittura dei momenti nella sua composizione?

Cachi e garum

RUDIMENTARY CONDIMENTS AND STATELY HOMES. PERSIMMON AND GARUM.

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

Sono solo alcune delle domande che hanno a che fare con l'aspetto creativo del mestiere dello chef.

Proverò allora a raccontare la genesi di un piatto di pasta, composto - come molti grandi classici - solo da pochi componenti: tagliatelle, burro, garum di lago e cachi, soffermandomi sugli ultimi due ingredienti. Quando mi trovo a spiegare questa portata al tavolo dei miei ospiti, spesso riscontro espressioni sconcertate quando arrivo ad esporre la preparazione del garum, una ricetta che risale all'epoca degli antichi romani, ma ormai scomparsa dalle nostre tavole. La sua riscoperta risale agli ultimi anni, grazie anche ad alcuni tra i migliori ristoranti al mondo.

Trattasi in sintesi di pesci interi, compresi di lische, teste ed interiora, che dopo essere stati macinati, con l'aggiunta di sale, vengono lasciati riposare per circa nove mesi in dei barattoli o damigiane. Il tempo e gli enzimi presenti nelle viscere del pesce trasformano questa poltiglia in una salsa liquida dal sapore straordinariamente intenso ed avvolgente, che ricorda quella della colatura di alici.

EN. There is a saying among chefs in English "what grows together goes together", which clearly expresses the idea that ingredients that grow close together or in the same areas also go well together in a dish, but maybe the reality is often a little more complex.

Just how do you create a dish?

How can a dish represent a concept?

And how can you balance the flavours within it? And how to connect memories, places or even moments within at the same time?

These are just some of the questions that the creative aspect of being a chef brings with it.

Today I will try to describe a pasta dish composed, like many great classics, of only a few components: tagliatelle, butter, lake garum and persimmon, paying particular attention to the last two ingredients. When I find myself explaining this dish to guests at the table, I often note disconcerted faces when I get to explaining the preparation of garum, a recipe that dates back to the time of the ancient Romans but has now disappeared from our tables but has been rediscovered in recent years by some of the best restaurants in the world; in short, these are whole fish, including bones, heads and entrails, which after being ground, and with the addition of salt, are left to rest for around nine months in jars or demijohns. Time, and the enzymes present in the fish's innards transform this mush into a liquid with an extraordinarily intense and enveloping flavour, reminiscent of anchovy sauce. Now you have at least some idea of what it might resemble today.

Un

IT. Un sapore che conosco bene sin da piccolo visto che mia nonna (pugliese) era solita mettere le alici sotto sale in estate ed utilizzare sia il prodotto finito che la colatura come condimento.

Nel mio caso, quando mi dedico alla produzione del garum, utilizzo il pesce di stagione che mi offre il lago. Solitamente si tratta di agoni, bottatrici, lavarelli o tinche. Tutti pesci che oggi troviamo raramente nei menù dei ristoranti, nonostante si possano usare per questo scopo tutti i pesci sia d'acqua dolce che di quella salata. Se preso da solo il garum è già ottimo, ma sprigiona tutto il suo potenziale in combinazione col burro. Ci sono studi che dimostrano come la combinazione di sale e grassi stimoli la liberazione di dopamina nel cervello, provocando una forte sensazione di piacere e di ricompensa.

Ed è proprio su questo principio che ruota il nostro piatto. L'ultimo ingrediente che serve per controbilanciare questi sapori intensi è il caco, che ho la fortuna di poter raccogliere in quello che sicuramente è uno dei miei posti preferiti: Palazzo Vertemate Franchi a Prosto di Piuro. Un luogo antico, risalente al XVI secolo, che ho visitato innumerevoli volte e che mi ha sempre affascinato. Negli anni ho potuto "esplorare" quasi ogni angolo dell'edificio e delle sue pertinenze, sempre con l'infantile fantasia di scoprire una botola o un passaggio segreto degno dei migliori film di avventura. Nel frutteto ci sono cinque alberi di cachi, appartenenti a due varietà differenti dalle quali, da alcuni anni, il custode Ralph mi lascia attingere alcuni frutti per le mie produzioni in cucina. Il momento della raccolta porta con sé un'atmosfera quasi magica: avviene a cavallo tra autunno e inverno, quando le foglie giallastre su alberi semi spogli, fanno da contrasto alle cime innevate della Val Bregaglia. I cachi sono frutti molto versatili, utilizzabili anche nei diversi stadi della loro maturazione: si possono sbiancare in acqua e appendere all'aria interi, fino a raggiungere la consistenza dei datteri.



Oppure utilizzarli freschi in ricette sia dolci che salate, o in confetture. Per aggiungere dolcezza al nostro piatto, la scelta è ricaduta nell'usare il caco in due modi: segmenti di polpa fresca e polvere (la disidratazione infatti è una tecnica molto indicata per questo frutto visto che fa perdere buona parte dei tannini presenti in esso). Trovato anche l'ultimo elemento, il nostro "semplice" piatto è pronto e bilanciato, un gioco di sapori intensamente sapidi e dolcemente tannici, a cavallo tra lago e montagna, tra rudimentali condimenti ed eleganti case signorili.



IT. Il frutteto di Palazzo Vertemate, a Piuro, è una delle varie pertinenze della villa che ha conservato la suddivisione degli spazi dell'epoca rinascimentale. Oltre al giardino all'italiana, l'area verde si compone di un castagneto, un vigneto e gli orti dalla cui terrazza si può apprezzare una bellissima vista sulla Val Bregaglia.

EN. The orchard of Palazzo Vertemate, in Piuro, is one of the villa's many features that has preserved the layout of Renaissance-era spaces. In addition to the Italian garden, the green area includes a chestnut grove, a vineyard, and vegetable gardens, from whose terrace a stunning view of the Val Bregaglia can be enjoyed.

It's

EN. It's a kind of flavour that I have recognised ever since I was a child when my grandmother (from Puglia) would put anchovies in salt in the summer then use both the finished product and the sauce as a condiment. In my particular, when I set about my own production I use the seasonal fish that the lake provides, usually shad, burbot, whitefish or tench, fish that nowadays we rarely find on restaurant menus, even though practically any fish, both fresh and salt water, can be used.

Garum standing alone is excellent but it releases all its potential when combined with butter and there are studies that appear to demonstrate how the combination of salt and fat stimulates the release of dopamine in the brain and provokes a strong feeling of pleasure and reward. And it is precisely on this principle that our dish revolves. The final ingredient needed to counterbalance these intense flavours is the persimmon, which I am lucky enough to be able to pick in what is certainly one of my favourite places in



the whole of Valchiavenna: the palazzo Vertemate Franchi at Prosto: the historic 16th century mansion that I have visited countless times and that has fascinated me since childhood. Over the years I have been able to "explore" almost every corner of the building and its surrounding areas always with the youthful fantasy of discovering a trap door or a secret passage - worthy of the best adventure films. From the cellars to the top of the bell tower, from the press to the orchard and it is precisely in the latter that we discover the five trees of two different varieties of persimmon from which, for some years Ralph the custodian has allowed me to source for my kitchen endeavours since they have always been left uncultivated. But now harvest time brings with it an almost magical atmosphere when it takes place between autumn and wintertime; yellowish leaves, half-bare trees, snow-capped peaks and a totally deserted building, the temperatures dropping and one's breath becoming ever more visible as the crates of ripe fruit fill up nicely. Once harvested, persimmon is a very versatile fruit, usable even at different stages of its ripening: they can be blanched in water and hung in the air whole until they reach the consistency of dates, used fresh in both sweet and savoury recipes or in jams.

To add sweetness to our dish, we chose to use persimmon in two ways: segments of fresh pulp and a powder (dehydration is in fact a very suitable technique for this fruit since it causes it to lose a good part of the tannins present in it) enhancing the presence of persimmon within the dish. The final element having been introduced, our "simple" dish is ready and balanced, a play across the palate of intensely savoury and sweetly tannic flavours, between lake and mountain, rudimentary condiments and elegant stately homes.



GIANLUCA DE FLORIO

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

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

HAIR
STYLIST
LEON

ES
SI
CA
LEON

MORBEGNO
CHIAVENNA

LAB

MORBEGNO
CHIAVENNA
SONDRIO

BEAUTY
CENTER
LEON

MORBEGNO

L'LEON: Regala benessere e bellezza. Inizia con noi il tuo viaggio.



Scopri il nostro centro sul sito.

TRADIZIONE DOLCIARIA

ROBERTO PASTRY&BAKERY

"ROBERTO PASTRY&BAKERY" AND HIS MASTERPIECES

IT. Roberto Moreschi, anima di "Roberto Pastry&Bakery", è un maestro pasticcere che nel suo laboratorio di Chiavenna, trasforma la tradizione in arte. Con anni di studio e ricerca alle spalle, ha perfezionato i dolci simbolo della tradizione italiana, rendendoli ambasciatori di qualità e gusto. Se passate dal negozio di Roberto, al numero 2 di via Ugo Cerletti a Chiavenna, c'è un'altra specialità che non dovete assolutamente mancare di provare: il panettone. Un "lievitista" attento come Roberto realizza un panettone unico, che gli è valso il titolo di vincitore della Coppa del Mondo del Panettoni. Soffice, leggero, dal profumo intenso e dal gusto rotondo. Il panettone di Roberto è la massima espressione dell'equilibrio. Questo dolce è la sintesi perfetta della cura e dell'attenzione che ogni giorno il laboratorio di Roberto mette nella creazione dei suoi prodotti. Lo stesso orgoglio che periodicamente lo porta a viaggiare in Italia e all'estero, per partecipare a manifestazioni di altissimo livello nelle quali porta anche un pezzo - il più dolce - della sua terra.

EN. Roberto Moreschi, master pastry chef from Chiavenna, transforms tradition into art in his laboratory, creating symbolic Italian desserts as ambassadors of taste and quality.



ROBERTO PASTRY&BAKERY

Via Ugo Cerletti n. 2 Chiavenna (SO)

Tel. 0343 263473

sito www.robertomoreschi.it



1 IT. Il panettone: arte e perfezione. Il panettone di Roberto celebra il lievito naturale e l'eccellenza delle materie prime. Le sue creazioni utilizzano uova da galline allevate a terra, burro tedesco di latteria, farine selezionate per una consistenza più soffice, arance di Sicilia e cedri calabresi, canditi senza fosfati e infine uvetta australiana, priva di conservanti. Il doppio impasto con 48 ore di lievitazione e la cottura a temperatura variabile hanno portato Roberto a vincere la Coppa del Mondo del Panettone 2024. Tra le varianti più apprezzate c'è anche il "panettone chiavennasco", arricchito da albicocca candita e fiore di finocchio selvatico. / **EN. Panettone: art and perfection.** Roberto's panettone, made with natural yeast, free-range eggs, dairy butter, selected flours, Sicilian citrus fruits, Calabrian citrons and Australian raisins without preservatives, stands out for its double dough and 48 hours of leavening. Winner of the 2024 Panettone World Cup, it includes variations such as the "panettone chiavennasco" with candied apricot and wild fennel.

2 IT. Il pandoro: leggerezza e purezza. Il pandoro firmato "Roberto Pastry&Bakery" è un capolavoro di morbidezza e dolcezza. Realizzato esclusivamente con lievito naturale, questo dolce è apprezzato per la leggerezza che permane a lungo, senza l'utilizzo di conservanti. Questa cura gli è valsa il titolo di Miglior Pandoro Artigianale d'Italia. / **EN. Pandoro: lightness and purity.** Fluffy and sweet, Roberto's pandoro is made only with natural yeast, guaranteeing lightness and long conservation without preservatives. This has earned it the title of Best Artisan Pandoro in Italy.

3 IT. Torta Fioretto: il dolce della Valchiavenna. Roberto ha restituito fama e prestigio alla torta Fioretto, dolce simbolo della Valchiavenna, reinterpretandola con passione. Preparata con il fiore del finocchio selvatico, raccolto sulle sponde di Pianazzola, questa torta si presenta nella versione classica o con marmellata di albicocche, mirtili e mele. Il risultato? Un capolavoro radicato nella tradizione, capace di conquistare il palato internazionale. / **EN. Torta Fioretto: Valchiavenna's very own dessert.** Very much a symbol of the territory, Roberto's Torta Fioretto is made with wild fennel sourced in Pianazzola. Available in the classic version or with apricot and blueberry jam, it's perfection with a highly original flavour.

4 IT. La colomba: tradizione pluripremiata. La colomba pasquale di Roberto conquista per la sua glassa croccante e aromatica, arricchita con agrumi, mandorle pugliesi e un doppio impasto a lievito naturale. Un'eccellenza che brilla tra le migliori d'Italia. / **EN. Colomba: tradition and taste.** The legendary Easter Colomba, with double dough and natural yeast, convinces for the aromatic glaze based on citrus fruits and Apulian almonds, confirming itself among the very finest in Italy.



Ciaspole e biscotti alle noci

Rituale invernale /
Snowshoeing and walnut biscuits.
A winter ritual

testo a cura di **Luca Perego "LuCake"**
foto di **Enrico Caprio**



LUCA PEREGO

Luca Perego è uno degli astri più celebrati della cucina sui social e non solo. Ogni ricetta di LuCake, inserito anche nella classifica Under 30 di Forbes 2022, ottiene nuovi record di visualizzazioni. Star della trasmissione Cotto e mangiato, LuCake ha presentato i suoi migliori dolci nel libro "Il mio manuale di pasticceria per tutti". Oggi i suoi canali sono seguiti da 711mila Followers su Instagram e 15.600 su Youtube. Con i genitori e i fratelli, trascorre sin da quando era bambino, le sue vacanze nella casa di Vho, piccola frazione nel comune di San Giacomo Filippo.

Luca Perego is one of the most celebrated stars of the kitchen on social media and beyond. Recipes from LuCake, included in the Forbes 2022 under 30 ranking achieve record viewership numbers. Star of the Cotto e mangiato show, LuCake introduced some of his very best dessert in the book Il mio manuale di pasticceria per tutti. Today he is followed by 711,000 on Instagram and 15,600 on Youtube. Ever since childhood he has spent summers with his family in their home at Vho, an attractive hamlet in the municipality of San Giacomo Filippo.



IT. Ogni anno, non appena le prime nevicate imbiancano le cime delle montagne, per me, la mia famiglia e i miei amici c'è un appuntamento fisso a Madesimo: un'escursione con le ciaspole, a volte anche per un giro in motoslitte.

EN. Every year, just as soon as the first snowfalls decorate the mountain tops, there is a long-standing appointment for myself, family and friends: an outing on snowshoes, and sometimes even a snowmobile tour.

IT. Il percorso è sempre lo stesso, un sentiero con panorami mozzafiato vicino a Madesimo. Un'occasione per immergerci nella natura incontaminata, per respirare aria pura e per godere della compagnia degli amici più cari. Lungo il sentiero godiamo della bellezza del paesaggio innevato che ci circonda e del silenzio rotto solo dal rumore delle ciaspole che affondano nella neve. Ogni tanto ci fermiamo a scattare delle foto e a riprendere un po' fiato. Ogni ciaspolata è un'esperienza unica e speciale, un momento di condivisione e di evasione dalla routine quotidiana, un modo per ricaricare le batterie e per riscoprire la bellezza semplice della natura. La sensazione di pace e di serenità che mi regala la montagna è un dono prezioso che custodisco con cura.

EN. The route is always the same, a trek taking in some breathtaking panorama near Madesimo. A chance to immerse ourselves in nature at its most pristine, breathing pure air and enjoying each other's company. Along the way we take in the beauty of a snow-clad landscape all around and a silence pierced only by snowshoe on snow. Every now and then we stop to take pictures and catch our breath. Each and every snowshoe outing is a unique and special experience, moments of sharing and a genuine escape from daily routines, a way to recharge your batteries and rediscover the simple and ample beauty of nature. The feeling of peace and serenity that the mountains endow is a precious gift to be cherished.

ITINERARI CON LE CIASPOLE

Compiere un'escursione con le ciaspole è una delle attività più affascinanti da compiere durante una vacanza invernale in montagna. Qui alcuni itinerari selezionati per voi.

LIVIGNO - ITINERARIO DELLA LATTERIA

Difficoltà: media
 Distanza: 3,6 km
 Durata: 1:35 h
 Salita: 184 m
 Discesa: 184 m
 Punto più alto: 1.915 m
 Punto più basso: 1.808 m
 Caratteristiche: percorso panoramico ad anello



Scan

BORMIO - PEDEMONTANA DELLA REIT

Difficoltà: media
 Distanza: 4,3 km
 Durata: 2:05 h
 Salita: 199 m
 Discesa: 72 m
 Punto più alto: 1.580 m
 Punto più basso: 1.396 m
 Caratteristiche: percorso panoramico da punto a punto



Scan

TEGLIO - ANELLO VERDOMANA

Difficoltà: media
 Distanza: 6 km
 Durata: 2:15 h
 Salita: 300 m
 Discesa: 316 m
 Punto più alto: 1.695 m
 Punto più basso: 1.454 m
 Caratteristiche: percorso panoramico di rilevanza storico-culturale



Scan

VALMALENCO - LAGO DI CHIESA

Difficoltà: difficile
 Distanza: 5 km
 Durata: 2:24 h
 Salita: 523 m
 Punto più alto: 1.620 m
 Punto più basso: 1.097 m
 Caratteristiche: percorso panoramico da punto a punto



Scan

VALLE SPLUGA - ALPE BORGHETTO

Difficoltà: media
 Distanza: 6 km
 Durata: 2:00 h
 Salita: 250 m
 Punto più alto: 1.897 m
 Punto più basso: 1.260 m
 Caratteristiche: percorso panoramico da punto a punto



Scan



IT. Lucacke è un pasticcere e un content creator, innamorato delle montagne della provincia. Su Lucake.it il sito di riferimento per chi aspira a preparare dolci come quelli di pasticceria nella propria cucina di casa, fornisce tecniche, tutorial e ricette di pasticceria, spiegate in modo semplice per l'ambito domestico.

EN. *Lucake is a pastry chef and content creator with a passion for the mountains of the province. On Lucake.it, the go-to site for anyone aspiring to create bakery-quality desserts at home, he provides techniques, tutorials, and pastry recipes explained in a simple way for home kitchens.*



IT. Al ritorno a casa ci aspettano una tazza di tè caldo e i miei biscotti alle noci che preparo ogni anno, soprattutto durante il periodo di Natale. È una tradizione che mi ricorda la tipica scatola di biscotti che si trova sempre in casa di ogni nonna. Li preparo di diversi gusti e forme, sbizzarrendomi con la pasta frolla classica, al cacao, integrale. Le merende in compagnia, con i biscotti fatti in casa, sono un momento di gioia e spensieratezza.

EN. *Once back home, a cup of hot tea and my walnut cookies await. I prepare them every year especially at Christmas. It's a tradition that takes me back to my grandmother's and her typical "cookie box". Just like everyone else's. I prepare them in different flavours and shapes, experimenting with classic shortcrust pastry, cocoa or wholemeal. Snacks in good company with homemade biscuits provide moments of pure joy and lightheartedness.*

La ricetta di LuCake

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

120 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo medio intero (50 g)
100 g di farina di noci
200 g di farina 00
un pizzico di sale
q.b. di cannella

PER DECORARE:

80 g di cioccolato fondente
80 g di cioccolato bianco
q.b. di gocce di cioccolato
q.b. di confettura (albicocca, lampone, fragola...)
q.b. di crema spalmabile alla nocciola o al pistacchio
q.b. di granella di frutta secca (pistacchio, nocciola, mandorle...)
q.b. di cocco rapè
q.b. di zucchero a velo e di canna

BISCOTTI ALLE NOCI

> **PREPARAZIONE:** 45 minuti

> **RAFFREDDAMENTO:** 3 ore

> **COTTURA:** 12 minuti

> **DIFFICOLTÀ:** facile

> **PORZIONI:** 40 biscotti

PROCEDIMENTO

In una ciotola, o in planetaria con il gancio a foglia, versare il burro tagliato a cubetti, lo zucchero e il pizzico di sale e mescolare fino a che il burro assorba lo zucchero. Unire i tuorli e amalgamare. Infine unire la farina 00 setacciata, la farina di noci e la cannella. Impastare fino ad ottenere un composto compatto e omogeneo. Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo per almeno 3 ore, oppure per tutta la notte. Trascorso il tempo di riposo, lavorare tra le mani la pasta per qualche istante per farla tornare elastica. Con il mattarello stendere la frolla su un piano da lavoro infarinato fino a raggiungere uno spessore di 4-5 mm. Con gli stampini per biscotti intagliare diverse sagome, su alcune è possibile spennellare dell'acqua e far aderire zucchero di canna o classico. È possibile creare dei piccoli filoncini da curvare su se stessi per creare i biscotti ferro di cavallo. Rimpastare i ritagli aggiungendo delle gocce di cioccolato, stenderli nuovamente per formare dei biscotti ispirati ai "cookies". Disporre i biscotti su una teglia con carta da forno. Cuocere in forno statico preriscaldato a 175°C per 12-13 minuti, nel ripiano centrale. Sfornare e lasciare raffreddare. Sciogliere a bagnomaria, o in microonde, il cioccolato fondente e quello bianco. Versare il cioccolato all'interno di piccole ciotoline, immergere per metà alcuni biscotti, quando il cioccolato è ancora morbido è possibile far aderire delle granelle di frutta secca. È possibile versare il cioccolato restante all'interno di un cornetto di carta da forno e decorare la superficie dei biscotti facendo delle striature. Alcuni biscotti possono essere spolverati con zucchero a velo o uniti tra loro da confettura e creme spalmabili per creare degli occhi di bue. Una volta farciti e decorati tutti i biscotti sono pronti per essere serviti.

I CONSIGLI DI LUCAKE: È possibile sostituire la farina di noci con quella di mandorle, nocciole, pistacchi nelle stesse quantità. È possibile realizzare in casa la farina di noci. Iniziare a tostare le noci e lasciarle raffreddare, poi frullarle aggiungendo 30-40 g di zucchero tolti dal totale dello zucchero della ricetta. In questo modo, durante questa fase, lo zucchero assorbirà tutto l'olio che rilascia la frutta secca mentre viene frullata.

CONSERVAZIONE: Questi biscotti si conservano per 6-7 giorni a temperatura ambiente, al riparo dall'umidità per mantenere la frolla sempre croccante.

INGREDIENTS

FOR THE DOUGH:

120 g of butter
100 g of sugar
1 whole medium egg (50 g)
100 g of walnut flour
200 g of flour 00
pinch of salt
cinnamon to taste

TO DECORATE:

80 g of dark chocolate
80 g of white chocolate
chocolate drops to taste
choice of jams (apricot, raspberry, strawberry...)
spreadable cream of hazelnut or pistachio to taste
choice of chopped dried fruits (pistachio, hazelnut, almonds...)
grated coconut to taste
icing sugar and cane sugar to taste

WALNUT BISCUITS

> **PREPARATION:** 45 mins

> **COOLING:** 3 hours

> **COOKING:** 12 minutes

> **DIFFICULTY:** easy

> **PORTIONS:** 40 biscuits

METHOD

In a bowl or stand mixer pour in cubed butter, sugar and a pinch of salt and mix until absorbed. Add the egg yolks and mix. Add the 00 flour, the walnut flour and the cinnamon. Knead until the mixture is smooth

Form a loaf, wrap in cling film and place in fridge for at least 3 hours or overnight. Now work the dough between hands so it becomes elastic again. Take a rolling pin and roll out the pastry on a floured work surface until it's a thickness of 4 – 5 mm. Using cutters, cut out different shapes. Brush some with water and stick ordinary or cane sugar on them. You could make small loaves and shape into horseshoes. Knead the scraps again adding chocolate chips. Roll them out to create cookies. Arrange the cookies on a baking tray with baking paper. Bake in a static oven preheated to 175 C for 12-13 mins, middle shelf. Remove and leave to cool. Melt both types of chocolate in a bain-marie or microwave. Pour the chocolate into small bowls, dip some biscuits half-way in. While chocolate still soft, add some dried fruit sprinkles. Pour the remaining chocolate to decorate the surface of the biscuits in streaks. Dust with icing sugar or join with jam and spreadable creams. Once filled and decorated – serve!

LUCAKE RECOMMENDS: Alternatives to walnut flour include hazel, almond or pistachio. Make your own walnut flour. Toast the walnuts and let them cool. Blend them adding 30 – 40g of sugar which will absorb all the oil released from the dried fruit.

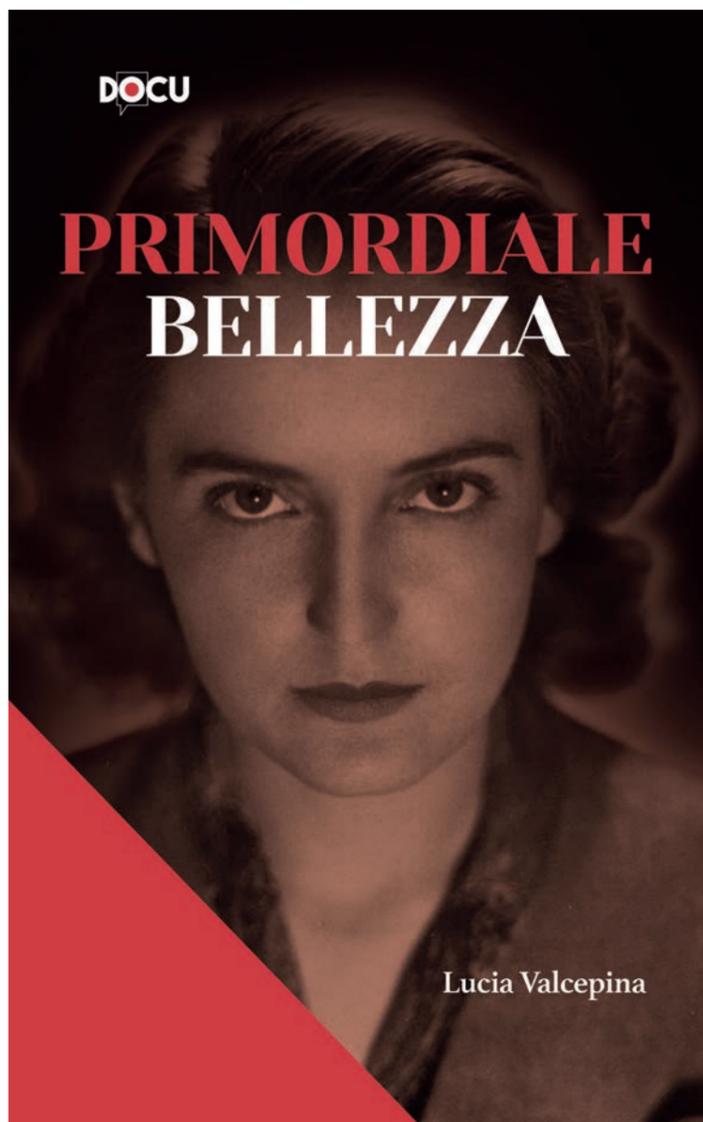
CONSERVATION: These biscuits can be stored for around a week at room temp. free from humidity.

PRIMORDIALE BELLEZZA

IT. Lucia Valcepina, autrice valtellinese, presenta il suo ultimo romanzo edito da Dominioni, dedicato alla vita di Carla Badiali, pittrice, figura di spicco negli anni '40 del gruppo Primordiali Futuristi Sant'Elia.

EN. *Primordial beauty.* Lucia Valcepina, an author from Valtellina presents her latest novel published by Dominioni, dedicated to the life of Carla Badiali, a painter and leading figure in the 1940's of the Primordiali Futuristi Sant'Elia group.

a cura di Lucia Valcepina



Lucia Valcepina



LUCIA VALCEPINA

Autrice e performer, scrive sugli inserti culturali del giornale "La Provincia" di Como, Lecco e Sondrio. Ha pubblicato saggi di Drammaturgia per la rivista "Comunicazioni Sociali" (Vita e Pensiero), reportage sul mondo dell'arte contemporanea, il racconto sonoro "Alfred e Jack" per Fabbrica dei Segni (con Lux Bradanini), e curato alcuni volumi, tra cui i racconti della russista Milli Martinelli "Ancora e sempre aprile" per La Biblioteca dei Libri Perduti e il romanzo collettivo del gruppo Schiribiz, per la Biblioteca di Bormio, con il relativo laboratorio di scrittura. Ha ideato e portato in scena monologhi e spettacoli teatrali sui temi della postmodernità e sulle voci letterarie del Novecento collaborando con numerosi artisti e gruppi. Con Dominioni ha pubblicato il suo primo romanzo, "Il paradosso dell'ossigeno", nel 2022.

Author and performer, Lucia writes for the cultural columns of the newspaper "La Provincia" of Como, Lecco and Sondrio. She has published essays on drama for the magazine "Comunicazioni Sociali" (Vita e Pensiero), reportage on the world of contemporary art, the audio recounting of "Alfred and Jack" for Fabbrica dei Segni (with Lux Bradanini), and edited several volumes including stories from the russian scholar Milli Martinelli "Ancora e sempre aprile" for La Biblioteca dei Libri Perduti, and the collective novel of the Schiribiz group, for la Biblioteca di Bormio, with the related writing workshop. She has devised and staged monologues and plays on the themes of postmodernity and the literary voices of the 20th century, collaborating with a range of artists and groups. With Dominioni she published her first novel "Il paradosso dell'ossigeno", in 2022.

IT. La stesura di questo romanzo è stata un'esperienza intensa. Confrontarsi con una vita complessa e stratificata come quella di Carla Badiali ha significato, da un lato, affondare lo sguardo nel Novecento, con i suoi snodi critici e le sue questioni liminari, e dall'altro, riscoprire il territorio lariano con i suoi fermenti artistici e le sue tensioni sociali e civili. Negli anni Trenta del secolo scorso, la città di Como divenne una vera e propria fucina d'arte, grazie allo stretto rapporto tra gli architetti razionalisti e gli esponenti delle varie arti. Attorno agli studi di Rho e Radice, con la mediazione di Sartoris e Marinetti, si formò un gruppo di pittori, intellettuali e sperimentatori che seppero mettere fortemente in discussione i linguaggi ponendosi in prima fila tra i pionieri dell'arte italiana.

È in questo contesto che prende avvio e si sviluppa l'esperienza di Carla Badiali, una personalità schiva e affascinante che ho avuto modo di conoscere non solo tramite gli studi e le ricerche in ambito storico-artistico, ma anche grazie ai racconti del figlio Pierpaolo Nahmias, il quale mi ha accompagnata nel delicato percorso di rielaborazione, per lo meno fino al mese di novembre del 2023, quando, purtroppo, la sua vita si è interrotta bruscamente. Da quel momento in poi, ho proseguito in solitaria il lavoro, addentrandomi nei temi dell'Astrattismo e del Primordismo – corrente che intendeva rintracciare un luogo originario, primigenio, una sorta di meta cui le arti potessero tendere – e al contempo, immergendomi nella Resistenza civile lombarda, alla quale Carla Badiali prese parte. La sua non fu una scelta dettata da ideologie o istanze politiche, ma da un'istintiva reazione alla dittatura e alla violenza, impulso che le permise di collaborare attivamente con quella rete diffusa e pervasiva che cercò in ogni modo di ostacolare l'azione persecutoria e repressiva del fascismo.

Quel tipo di impegno le permise, tra l'altro, di incontrare persone straordinarie come Fernanda Wittgens, Lisetta Giua Foa, Franco Momigliano, di stabilire collaborazioni con le donne più impegnate del Comasco come Ginevra Bedetti Masciadri, andando incontro al carcere e a conseguenze drammatiche, soprattutto a seguito del matrimonio con Alessandro Nahmias, un uomo di origini ebraiche, attivo esponente della Resistenza comasca e milanese, la cui vita si intrecciò con quella di Giuseppe Pagano. La difficoltà maggiore è stata quella di coniugare in un unico romanzo i temi dell'arte, del design per tessuti e dell'impegno civile, attraversando sessant'anni di Storia e traducendo i dati e gli eventi in narrazione, in modo da restituire la densità, emotiva e vivida, di un'esistenza intera, sottolineandone al contempo le tappe e i passaggi che ne testimoniano l'eccellenza. Quello di Carla Badiali è davvero l'esempio di una vita spesa a ricercare la primordiale bellezza laddove l'orrore sembra prendere il sopravvento.

EN. Writing this novel was an intense experience. Confronting a complex and multi-layered life such as that of Carla Badiali meant, on the one hand, considering the 20th century with its critical turning points and liminal questions, and on the other, rediscovering the Larian territory with its artistic stirrings alongside social and civil tensions. In the 1930's the town of Como became a genuine hotbed for art, thanks to the close relationship between rationalistic architects and the exponents of a range of arts. Centred at the studios of Rho and Radice, with the mediation of Sartoris and Marinetti, a group of painters, intellectuals and experimenters came together and were able to seriously debate language, style and tone, placing themselves at the forefront of pioneers of Italian art. It's in this context that Carla Badiali's experience begins and develops; an introverted yet fascinating personality, who

I have got to know not only through study and research in the historical-artistic field, but also through the eyes of her son Pierpaolo Nahmias, who accompanied me along the delicate pathway of re-elaboration, at least until November 2023 when, sadly, his life ended abruptly.

From that moment onwards, I continued my work alone, exploring themes of Abstractionism and Primordism - a movement that set out to trace an original, primordial spot, an objective that the arts might aim for - and at the same time immersing myself in Lombardy civil resistance, in which Carla Badiali took part. Hers was not a choice dictated by ideology or political demand, but an instinctive reaction to dictatorship and violence, an impulse that allowed her to work actively within a diffuse, pervasive network that tried by every means to stand in the way of the persecutory and repressive actions of fascism. A commitment that allowed her, amongst other matters, to meet extraordinary people like Fernanda Wittgens, Lisetta Giua Foa, Franco Momigliano, but also to collaborate with some of the most committed women at Como such as Ginevra Bedetti Masciadri. Faced with prison and dramatic consequences, especially following her marriage to Alessandro Nahmias, a man of Jewish origins, active on the part of Como and Milan resistance movements, and whose life was intertwined with Giuseppe Pagano. But perhaps the major difficulty was that of combining themes of art, fabric design and civil commitment in a single novel, covering sixty years of History and converting data and events into a narrative, so as to capture the density, emotional and vital, of a complete existence, underlining at the same time the stages and transitions that testify to its exceptionality.

Carla Badiali's life is a genuine example of a life spent searching for primordial beauty where horror appears to have prevailed.

ORARI MUSEI

VALCHIAVENNA

PALAZZO VERTEMATE FRANCHI - PROSTO DI PIURO

Per informazioni:

CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA

Tel. 0343 37485 - infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO DEL TESORO – CHIAVENNA

Da novembre a febbraio

Chiuso il 25/12 e il 01/12. Prenotazione consigliata.

Venerdì - Sabato - Domenica

MATTINO 10.00 – 12.00 - **POMERIGGIO** 14.30 – 16.30

Domenica

MATTINO 10.00 – 12.00

MUSEO DEL TESORO – CHIAVENNA

Da marzo a ottobre

Prenotazione consigliata.

Martedì

MATTINO 10.00 – 12.00

Venerdì e domenica

MATTINO 10.00 – 12.00 - **POMERIGGIO** 15.00 – 18.30

Sabato

MATTINO 10.00 – 12.00 - **POMERIGGIO** 15.00 – 18.00

INGRESSO INTERO Euro 5,00 - **INGRESSO RIDOTTO** Euro 3,00

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

SONDRIO VALMALENCO

GALLERIA STORICA CORPO CIVICO POMPIERI VALCHIAVENNA – CHIAVENNA

Per informazioni:

CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA

Tel. 0343 37485 - infopoint.chiavenna@valchiavenna.com

SONDRIO VALMALENCO

TEMPIETTO ROMANICO SAN FEDELINO – SORICO

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

SONDRIO VALMALENCO

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

Aperto tutti i giorni escluso il lunedì

MATTINO 9.30 – 12.30

sabato **MATTINO** 9.30 – 12.30 - **POMERIGGIO** 16.00 – 18.00

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

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

SONDRIO VALMALENCO

SONDRIO VALMALENCO

PARCO ARCHEOLOGICO, BOTANICO DEL PARADISO E CAURGA – CHIAVENNA

Fino al 30 marzo 2025
Chiuso il lunedì

MATTINO 10.00 – 12.00 - **POMERIGGIO** 14.00 – 18.00

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

Dal 1° aprile al 26 ottobre:

MATTINO 10.00 – 12.00 - **POMERIGGIO** 14.00 – 18.00

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

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO PICAPREDA - NOVATE MEZZOLA

Domenica **POMERIGGIO** 14.30 – 18.00

Per informazioni e prenotazioni:
Cell. 349 406 2212

SONDRIO VALMALENCO

GALLERIA DI MINA – VERCEIA

Per informazioni:

FORTE MONTECCHIO NORD, Tel. 0341 940322

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO DEGLI SCAVI DI PIURO

Per informazioni:

ASSOCIAZIONE ITALO-SVIZZERA PER GLI SCAVI DI PIURO

Cell. 331 9440924 - info@piuroitalosvizzera.net

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO DEL LATTE – MESE

Mercoledì da settembre a giugno

MATTINO 9.30 – 12.30 - Giovedì **POMERIGGIO** 16.00 – 17.30

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

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO ETNOGRAFICO DI SAMOLACO FRAZ. SAN PIETRO (CULMBEE)

Per informazioni: Cell. 329 1475838, 339 251 8209
acultt.samolaco@gmail.com

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO STORICO ETNOGRAFICO NATURALISTICO DELLA VAL CODERA – NOVATE MEZZOLA

Aperto tutti i giorni

ORARIO 8.00 – 18.00

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

SONDRIO VALMALENCO

POSSIBILITÀ DI APERTURA STRAORDINARIA DI TUTTI I MUSEI PREVIA RICHIESTA

BASSA VALTELLINA

ECOMUSEO DELLA VALGEROLA

GEROLA ALTA via Pietro De Mazzi, 11

Aperto a richiesta

Per informazioni:

UFFICIO TURISTICO GEROLA ALTA

Tel. +39 393 864 42 23 - info@valgerolaonline.it

SONDRIO VALMALENCO

ECOMUSEO VALLE DEL BITTO

ALBAREDO via Brasa, 1

Fino al 31 Maggio 2025 aperti su prenotazione

Per informazioni:

ECOMUSEO

TEL. +39 339 8314467 - info@ecomuseoalbaredo.it

SONDRIO VALMALENCO

PALAZZO MALACRIDA

MORBEGNO Via Malacrida

Aperto su prenotazione

Per informazioni:

COMUNE DI MORBEGNO

Tel. +39 0342 606207 – nadia.navarra@comune.morbegno.so.it

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO CIVICO DI STORIA NATURALE

MORBEGNO, Via Cortivacci, 2

MARTEDÌ, GIOVEDÌ, SABATO E DOMENICA 09.00-12.00 E 14.30-17.30

Per informazioni:

MUSEO

Tel. +39 0342 612451 - museo@comune.morbegno.so.it

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO DELLO SCI E DELLA MONTAGNA

APRICA Corso Roma, 150

Aperto tutti i giorni 9.00-12.00 e 15.00-18.00

Per informazioni:

INFOPOINT APRICA

Tel. +39 0342 746113 - info@apricaonline.com

SONDRIO VALMALENCO

GALLERIA DELLE EMOZIONI NELLA NATURA

APRICA Corso Roma, 150

Per informazioni:

INFOPOINT APRICA

Tel. +39 0342 746113 - info@apricaonline.com

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO DI PALAZZO BESTA

TEGLIO Via Fabio Besta, 8

Orari di apertura:

da martedì a domenica dalle ore 10.15 alle ore 12.45 e dalle ore 14.15 alle ore 16.45.

Per informazioni:

PALAZZO BESTA

Tel. +39 0342 781208 - drm-tom.palazzobesta@cultura.gov.it

SONDRIO VALMALENCO

SONDRIO VALMALENCO

PALAZZO SALIS

TIRANO Piazza Salis, 3

Orari di apertura:

Dal 30 marzo a fine ottobre: da lunedì a sabato, dalle ore 10.00 alle ore 17.00.

Aperture straordinarie, venerdì 1 e sabato 2 novembre dalle ore 10.30 alle ore 15.00.

Per gruppi superiori a 10 persone è sempre consigliabile prenotare la visita con guida (visita possibile anche in altri orari e di domenica).

Da novembre a fine marzo: aperture ad hoc su prenotazione - solo per gruppi di minimo 20 persone.

Per informazioni:

PALAZZO SALIS

Tel. +39 340 0640653 - info@palazzosalis.com

SONDRIO VALMALENCO

PARCO DELLE INCISIONI RUPESTRI DI GROSIO E GROSOTTO

GROSIO Via S. Faustino

Orari di apertura

VISITA GUIDATA "Alla scoperta del Parco":

dal 2 gennaio al 31 marzo: sabato e domenica alle ore 10.30 e 14.00; dal 1 aprile al 1 novembre: dal martedì alla domenica e festivi alle ore 10.30, 14.00 e 16.00;

dal 2 novembre al 31 dicembre: sabato e domenica alle ore 10.30 e 14.00.

È consigliato prenotare la visita guidata.

Per informazioni:

PARCO

+39 346 3331405 - info@parcoincisionigrosio.it

SONDRIO VALMALENCO

MUSI MUSEO DI LIVIGNO E TREPALLE

LIVIGNO via Domenion 51/53

Orari: dal lunedì al venerdì dalle 9:30 alle 12:30 e dalle 15 alle 19. sabato dalle 15 alle 19, chiuso la domenica

Per informazioni

Tel. +39 0342 977891 - mus@livigno.eu

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO CIVICO DI BORMIO

BORMIO Via Buon Consiglio, 25

Orari: fino al 23 dicembre da martedì a sabato 15:30-18:30 chiuso 24-25-26 dicembre

dal 27 dicembre al 15 aprile (escluso 1 gennaio) da lunedì a sabato 15.30 – 18.30

Per informazioni:

Tel. +39 0342 912205

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO MINERALOGICO E NATURALISTICO

BORMIO via Ortigara, 2

Orari: aperto tutti i giorni 9 - 12.30 e 15 – 19

Prenotazione consigliata per gruppi

Per informazioni:

Tel. +39 0342 927285

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO DEI SANATORI

SONDALO via Zubiani, 33

Orari: aperto su richiesta

Per informazioni:

Tel. +39 0342 801816 - www.museo deisanatori.com

SONDRIO VALMALENCO

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO VALLIVO ETNOGRAFICO “MARIO TESTORELLI”

VALFURVA Piazza Forba 1

Orari: data e orario da definirsi

Per informazioni

Tel. +39 348 3941831 – +39 377 1498007

SONDRIO VALMALENCO

SONDRIO VALMALENCO

CASTELLO MASEGRA

SONDRIO Via De' Capitani Masegra

Orari: dal giovedì alla domenica: 10-13 / 14-18 (ultimo ingresso alle 12 e 17)

Per informazioni:

COMUNE DI SONDRIO

Tel. +39 333 6177209 - cast@comune.sondrio.it

SONDRIO VALMALENCO

MUMIVV - MUSEO DEI MINERALI DI VALTELLINA E VALCHIAVENNA

SONDRIO Via De' Capitani Masegra

Orari: dal giovedì alla domenica: 10-13 / 14-18 (ultimo ingresso alle 12 e 17)

Per informazioni:

COMUNE DI SONDRIO

Tel. +39 333 6177209 - cast@comune.sondrio.it

SONDRIO VALMALENCO

MVSA PALAZZO SASSI DE' LAVIZZARI

SONDRIO via Quadro 27

Orari: da martedì alla domenica: 10-13 / 14-18 (ultimo ingresso alle 12 e 17)

Per informazioni:

COMUNE DI SONDRIO

Tel. +39 0342 526299 - turismo@comune.sondrio.it

SONDRIO VALMALENCO

MUSEO MINERALOGICO

LANZADA Via Palù

Via Palù 23020 LANZADA (So)

Orari: predefiniti in alta stagione (periodo di Natale e luglio/ agosto) oppure su richiesta al comune di Lanzada.

Per informazioni:

MUSEO

Tel. +39 0342 453243

SONDRIO VALMALENCO

ECOMUSEO/MINIERA DELLA BAGNADA

LANZADA Località Bagnada

Orari: su prenotazione

Per informazioni

MUSEO

Tel. +39 0342 451150/453243

SONDRIO VALMALENCO

VALTELLINA VACANZE

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

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

Banca Popolare di Sondrio (Filiale di CHIAVENNA)

IBAN: IT31U06569652110000044500X53

BIC/SWIFT: POSOIT2102K

Credit Agricole (Filiale di CHIAVENNA)

IBAN: IT8000623052110000015520146

BIC/SWIFT: CRPPIT2PXXX

Conto Corrente Postale

IBAN: IT67V0760111000001013471980

BIC/SWIFT: BPPIITRRXXX

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

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

To receive future

ATTIVITÀ E SERVIZI

CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA

UFFICI TURISTICI, IMPIANTI RISALITA, PRO LOCO, MUSEI / Consorzio Turistico Valchiavenna
Tel. 0343 37485 Fax 0343 37361

Infopoint Madesimo

Tel. 0343 53015

Infopoint Campodolcino

Tel. 0343 50611

Skiarea Valchiavenna, società impianti

Madesimo Tel. 0343 55311

Pro Chiavenna

Chiavenna Tel. 0343 35327

Mu.Vi.S. Museo Via Spluga e Val San Giacomo

Campodolcino Tel. 0343 50628

Museo del Tesoro

Chiavenna Tel. 0343 37152

Ris. Nat. Pian di Spagna

Tel. 0344 84251

COMUNITÀ MONTANA, COMUNI IN VALCHIAVENNA /

Comunità Montana della Valchiavenna

Chiavenna Tel. 0343 33795

Comune di Campodolcino

Tel. 0343 50113

Comune di Chiavenna

Tel. 0343 220211

Comune di Gordona

Tel. 0343 42321

Comune di Madesimo

Tel. 0343 53257

Comune di Mese

Tel. 0343 41000

Comune di Novate Mezzola

Tel. 0343 63040

Comune di Piuro

Tel. 0343 32327

Comune di Prata Camportaccio

Tel. 0343 32351

Comune di San Giacomo Filippo

Tel. 0343 32430

Comune di Samolaco

Tel. 0343 38003

Comune di Verceia

Tel. 0343 44137

Comune di Villa di Chiavenna

Tel. 0343 40507

VIAGGIARE /

Bus STPS

Chiavenna Tel. 0343 37485

Trenord

Stazione Chiavenna Tel. 892021

Deposito bagagli

Stazione Chiavenna Tel. 0343 37485

Autostradale Milano-Madesimo

Milano Tel. 02 33910794

Autonoleggio taxi Ciocca

Cel. 338 6332068

Autonoleggio taxi Levi Maurizio

Cel. 335 6300949

Noleggio con conducente Primo Lucchinetti

Cel. 342 9414560

Autoservizi Gavazzi

Talmona Tel. 0342 671225 Cell. 3357686300

Elitellina elicotteri

Gordona Tel. 0343 42478

AGENZIE VIAGGI /

Nuove Mete

Chiavenna Tel. 0343 37683

Terra di Confine

Chiavenna Tel. 0343 36613

AGENZIE IMMOBILIARI /

Agenzia Immobiliare Balatti

Chiavenna Tel. 0343 33487

Emmezeta Uno srl

Chiavenna Cel. 393 9790993

Immonline Valchiavenna

Chiavenna Tel. 0343 760190

Mazza Ing. Pierangelo

Chiavenna Tel. 0343 32160

GUIDE ALPINE,

ACCOMPAGNATORI /

Nicola Ciapponi

Guida Alpina, Cel. 347 1658505

Renata Rossi

Guida Alpina, Cel. 333 1905081

Top Canyon

di Pascal Van Duin, Cel. 335 5470126

Associazione Guide di Montagna

Cel. 392 6280959

NOLEGGIO ATTREZZATURE SCI /

Buzzetti Sport Campodolcino,

Madesimo Tel. 0343 53698

Centro Sportivo Campodolcino

Campodolcino Tel. 0343 990008

Effe Tre Sport

Chiavenna Tel. 0343 34619

Pedro Ski Center

Madesimo, Campodolcino

Cel. 347 8941066

Blossom Skis Store

Prata Camportaccio Tel. 0343 36723

SCUOLE SCI, MAESTRI, SCI CLUB /

Roberto Giovannoni

Cel. 335 258462

ALBERGHI /

Stella Alpina**

Campodolcino Tel. 0343 50122

Alps Oriental Wellness***

Campodolcino Tel. 0343 50014

Conradi***

Chiavenna Tel. 0343 32300

Crimea***

Chiavenna Tel. 0343 34343

San Lorenzo***

Chiavenna Tel. 0343 34902

Maloa**

Dubino Tel. 0342 687936

Spluga****

Dubino Tel. 0342 687400

Chalet Capriolo***

Madesimo Tel. 0343 54332

Mangusta**

Madesimo/Isola Tel. 0343 53095

Posta Montespluga**

Madesimo/Montespluga

Tel. 0343 54234

Soldanella**

Madesimo Tel. 0343 57011

Victoria**

Madesimo/Montespluga Tel. 0343 54250

Piuro***

Piuro/Prosto Tel. 0343 32823

Saligari***

Verceia Tel. 0343 39100

BED & BREAKFAST e CASE VACANZE /

Appartamento Il Cervo

Campodolcino Cel. 375 5116861

Lo Sciattololo

Campodolcino/Fraciscio

Tel. 0343 50150 Cell. 338 3195386

San Luigi

Campodolcino Cel. 335 8053626

Al Castello

Chiavenna Tel. 0343 36830

Cel. 349 7203070

Al Ponte

Chiavenna Cel. 348 2633434

Bottonera Casa Vacanze

Chiavenna ciao@bottonera.it

Casa Vacanze Ca Mariet

Chiavenna Cel. 375 7844444

Casa Vacanze La Brenta

Chiavenna Cel. 320 8640180

Casa Vacanze La Pigna

Chiavenna Cel. 339 1796795

Casa Vacanze La Romantica

Chiavenna Cel. 333 8826913

Centro Storico Chiavenna

Chiavenna Tel. 0343 32852

Cel. 334 7114024

La Loggia Casa Vacanza

Chiavenna Cel. 339 3822147

La Nonna Costantina

Chiavenna Tel. 0343 290066

Cel. 334 6094839

La Sciora Oliva

Chiavenna Tel. 0343 33041

Cel. 338 9119063

Casa Vacanze Le Vecchie Mura

Chiavenna Cel. 334 3625353

Palazzo Gianì

Chiavenna Cel. 333 1363317

Palazzo Satis

Chiavenna Tel. 0343 32283

Ploncher

Chiavenna Cel. 328 1169196

Pietra Viva

Chiavenna Cel. 335 1556865

Casa Vacanze Res Albert

Chiavenna Cel. 339 6951728

Rondinella

Chiavenna Tel. 0343 34405

Cel. 320 4439441

Vecchia Scuola

Loc. Pianazzola, Chiavenna

Cel. 349 3435130

Villa Giade

Chiavenna Tel. 0343 761377

Chalet Bellavista

Gordona / Loc. Donadivo

Cel. 348 2701377 / 349 4774270

Locanda Cardinello

Madesimo/Isola Tel. 0343 53058

La Corte

Mese Cel. 348 2680542

I Gemelli della Val Codera

Novate Mezzola

Cel. 348 8630787 / 333 4087756

Affittacamere Sasso

Piuro/Prosto Cel. 347 2309180

Ca' nei Ronchi Bregaglia

Piuro/Borgonuovo Cel. 339 5697006

Casa Pasini-Foresteria

Piuro/Prosto Cel. 345 5899943

La Malpensada

Piuro/Prosto Tel. 0343 32382

La Rosa Home

Piuro/Prosto Cel. 338 2740916

Piccolo Paradiso

Piuro/Prosto Cel. 338 7924081

Torre Scilano

Piuro/Borgonuovo Cel. 348 5112329

Vertemate

Piuro/Prosto Tel. 0343 32521

Cel. 345 4562277

Villa Emma

Piuro/Borgonuovo Cel. 335 8133123

La Stiùa

Prata Camportaccio

Tel. 0343 20045 Cell. 334 8197994

Nidoperdue

Prata Camportaccio Cel. 320 2112921

Cascina Pirondini

Samolaco Cel. 348 9037701

Dello Spluga Il Pertugio

San Giacomo Filippo Cel. 338 5911833

Ca' di Ravet

Villa di Chiavenna Tel. 0343 40267

Cel. 348 5830041

AGRITURISMI /

Ca' Pianazzola

Chiavenna/Pianazzola Cel. 348 9234656

Azienda Agricola Luca Capurso

Gordona Cel. 375 6834260

La Campagnola

Gordona Tel. 0343 21001

Pra L'Ottavi

Gordona Cel. 338 4696401

La Florida

Mantello Tel. 0342 680846

Agriturismo Val Codera

Novate Mezzola Cel. 333 7807686

Aqua Fracta

Mantello Tel. 0342 680846

Crotasc

Mese Tel. 0343 41003

Chiosco da Gianni

Lungolago di Novate Cel. 346 2246391

La Cà Vegia

Prata Camportaccio/San Cassiano

Tel. 0343 20501, Cell. 366 3419641

La Cà Vegia

Prata Camportaccio/San Cassiano

Cel. 338 4368896

RESIDENCE /

Fior di Roccia

Campodolcino/Fraciscio Tel. 0343 50435

Larice Bianco

Campodolcino/Fraciscio

Tel. 0343 50255, Cell. 3381014701

RISTORO SULLE PISTE /

Acquarèla

Madesimo Cel. 335 258462

CAMPEGGI /

Acquafraggia

Piuro/Borgonuovo Tel. 0343 36755

Bodengo Ranget Camping

Loc. Donadivo/Gordona

Tel. 0343 1950607, Cell. 34046749075

Campodolcino

Campodolcino Tel. 0343 50097

RIFUGI E OSTELLI /

Ostello Al Deserto

Chiavenna Tel. 0343 290000

Cel. 331 7492468

Del Curto Macelleria

Chiavenna Tel. 0343 32312

P



**CON NOI È PIÙ
DI UNA SPESA!**

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

SCARICA L'APP IPERAL



www.iperal.it  