

INVERNO, SU IL SIPARIO. LO SPETTACOLO HA INIZIO. WINTER: CURTAIN UP. ON WITH THE SHOW!

La Valtellina si prepara alle Olimpiadi, rivelando il suo volto più autentico: un paesaggio che incanta e un'ospitalità capace di scaldare il cuore. In attesa di un grande momento.

Valtellina - more than ready for the Olympics - and at its most authentic: a landscape that enchants and hospitality that warms the heart.





Lo sport è vita

Per questo siamo
**Partner dei Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali
di Milano Cortina 2026**



a2a
LIFE COMPANY

OLYMPIC AND PARALYMPIC PARTNER
OF MILANO CORTINA 2026

VALTELLINA VACANZE

VISIONI
PHOTOALLERY

P. 6

BEST EVENTS

I MIGLIORI EVENTI DELLA STAGIONE

P. 16

OOLIMPIADI INVERNALI 2026

LA VALTELLINA DIVENTA OLIMPIADE

CALENDARIO / UTILITÀ

FAQ

VIAGGIO DELLA TORCIA

SONDrio CITTÀ APERTA ALLE OLIMPIADI

ATLETI VALTELLINESI

LA GRANDE STORIA DELLO SCI

P. 22

P. 28

P. 30

P. 32

P. 34

P. 36

P. 40



INVERNO ACTIVE

LIVIGNO

P. 42

BORMIO

P. 46

APRICA

P. 50

VALMALENCO

P. 54

MORBEGNO

P. 58

VALCHIAVENNA

P. 62

DESTINAZIONE INVERNO

TRENI DELLA NEVE

P. 66

TESORI DI GUSTO

BISCIOLA, IL SAPORE AUTENTICO DEL NATALE

P. 102

LIBROTECA

HAI MAI SENTITO PARLARE DELLA VALTELLINA?

P. 108

LAGO DI COMO

INVERNO IN ALTO LAGO DI COMO

P. 68

STORIE E LEGGENDER

LA RONDINE

P. 104

MUSEI

ORARI

P. 111

VAL BREGAGLIA

L'INVERNO CHE SCORRE,
CAMMINA E INCANTA

P. 72

VALPOSCHIAVO

CIASPOLARE NEL SILENZIO
DELLA VALPOSCHIAVO

P. 76

ALTERNATIVE

OLTRE LE PISTE

P. 80

RIMEDI NATURALI

CALICANTO

P. 86

INGREDIENTI DIMENTICATI

L'OLIVELLO SPINOSO

P. 90

WINE STORIES

BOLLICINE IN VALTELLINA

P. 94

TESORI DI GUSTO

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA IGP

P. 98



SOMMARIO

77

INVERNO 2025 / 2026

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 /

Galli Thierry stampa

Via Enrico Caviglia, 3, Milano

www.gallithierry.it

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

   Valchiavenna Turismo

Tel. +39 377 0847082

NEWSLETTER /

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



www.valtellina.it

Pubblicazione registrata

Tribunale di Sondrio n° 353

del 19/12/2005.

N° 77 inverno 2025 / 2026

VALTELLINA VACANZE

IT. Valfurva. Seduti uno accanto all'altro, con lo sguardo perso tra le cime innevate, condividiamo un silenzio che non ha bisogno di parole. Nell'attesa che le Olimpiadi Invernali abbiano inizio. Foto Roby Trab.

EN. Valfurva. Sitting side by side, our gaze lost among the snow-covered peaks, we share a silence that needs no words.



BBG®

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

www.bbgsrl.it

Eccellenza italiana nelle chiusure

BBG, da più di 20 anni al servizio di case e aziende

Nuova esposizione:

Via Fiorenza 28 - Piateda (SO)



Massimo Sertori

Assessore regionale agli Enti locali, Montagna, Risorse energetiche
Regione Lombardia

IT. Cari ospiti, benvenuti in Valtellina.

Mi ricordo che da bambino, nelle mattine d'inverno, quando uscivo di casa mi bastava il silenzio della neve e l'odore del legno nei camini per percepire con grande meraviglia quanto fosse speciale la mia terra. È un ricordo semplice, che ancora mi accompagna e mi rammenta perché sono così fiero di essere valtellinese. Riscopro oggi lo stesso orgoglio mentre aspetto le Olimpiadi Milano Cortina 2026. Un evento storico che porta le nostre montagne al centro del mondo. Sapere che Bormio, Livigno e tutta l'Alta Valtellina ospiteranno alcune delle gare più attese mi emoziona nel profondo. Non è soltanto un appuntamento sportivo: è una straordinaria occasione per raccontare la nostra identità, il nostro carattere, la nostra ospitalità, la nostra terra, fatta anche di prodotti di eccellenza che racchiudono il sapore autentico della montagna: dai formaggi alla bresaola, dai pizzoccheri ai vini che nascono sui nostri incredibili terrazzamenti, fino alle mele e al miele. Negli ultimi anni abbiamo lavorato intensamente per rendere la Valtellina ancora più accogliente. Abbiamo rinnovato molte infrastrutture, potenziato i servizi, reso i collegamenti più efficienti. Ma ciò che mi sta più a cuore è che ogni intervento abbia mantenuto intatta l'anima della valle: l'autenticità dei nostri paesi, l'attenzione delle persone, la bellezza naturale che ci circonda. Vorrei che, durante la vostra vacanza, possiate fermarvi un momento anche ad apprezzare il silenzio di un bosco innevato, a osservare la luce che cambia sulle cime, a scambiare due parole con chi vive e lavora qui. È in questi dettagli che si nasconde la magia della Valtellina. Quella stessa magia che vogliamo condividere con il mondo. Vedete, seppur straordinarie le Olimpiadi passeranno in fretta, come tutte le cose grandi, travolgenti e luminose. Ma ciò che rimarrà, l'eredità più preziosa, sarà un territorio ancora più vivo, accogliente e autentico. Mi piace pensare che, guardando una gara in televisione tra qualche mese, possiate dire: "Io ci sono stato. Conosco quel panorama. Conosco quella luce." E che magari scegliate di tornare, perché qui vi siete sentiti bene. A nome della Regione Lombardia, ma prima di tutto da valtellinese fiero della propria terra, vi auguro un soggiorno ricco di emozioni, di bellezza e di scoperte sincere.

Benvenuti tra noi. Buona vacanza in Valtellina.

EN. Dear guests, welcome to Valtellina.

I remember that as a child, on winter mornings leaving the house, the silence of the snow and the smell of wood burning in nearby fireplaces were enough to make me realise with some reflection how very special my homeland was. It's an honest, simple memory, one that I still carry with me and why I am reminded of the reason I'm so proud to be from Valtellina. That very same pride is reawoken today as I anticipate the 2026 Milan-Cortina Olympics. The knowledge that Bormio, Livigno, and the entire Alta Valtellina will be hosting some of the most prestigious races thrills me deeply. Of course it's not just a sporting event: rather an extraordinary opportunity to showcase our identity, our character, our hospitality, and our territory. In recent years, we've worked tirelessly to make Valtellina ever more welcoming. We've upgraded many infrastructures, enhanced services, and improved connectivity. But what matters most to me is that every intervention has respected and preserved the very soul of the valley: the authenticity of our villages, the warmth of the people, and the natural beauty that surrounds us. I hope that during your holiday, you will take a moment to appreciate the silence of snow-covered woodland, to watch the light shifting across the peaks, and to exchange a few words with those who live and work here. It's in these details that the magic of Valtellina lies. That very same magic we want to share with the world. You see, as extraordinary as the Olympics are, they will pass in a hurry, like all great, irresistible, and dazzling things. But what will remain, the most precious legacy, will be an even more vibrant, welcoming, and authentic region. I like to think that, watching a competition on television in a few months, you can say: "I was there. I know that landscape. I recognise that light." And that perhaps you will choose to return, because you felt truly at home. On behalf of the Lombardy Region, but first and foremost as a Valtellina native proud of his homeland, I wish you a stay filled with emotion, beauty, and enthralling discoveries.

Welcome among us.. Enjoy your holiday in Valtellina.





DEL ZOPPO

- BRESAOLE DAL 1892 -

weblek



BRESAOLE DEL ZOPPO

Energia per ogni tua impresa

www.delzoppo.it



Seguici su facebook: facebook.com/BresaoleDelZoppo

ISTANTI IN MOVIMENTO

MOMENTS IN MOTION

a cura di / foto di ROBERTO MOIOLA

IT. In Valtellina l'inverno è già in movimento. In questo scenario, la fotografia sembra una disciplina olimpica a sua volta: fatta di ritmo, di scelte al volo, di equilibri precisi tra istante e durata. Il dinamismo non è soltanto nel gesto atletico, ma lo è anche nello sguardo che sa cogliere un cambiamento di luce, un profilo che si dissolve nella neve, il dialogo silenzioso tra l'uomo e la montagna. Ogni scatto diventa una forma di movimento, un modo di interpretare l'energia del paesaggio. Ecco quindi una serie di fotografie dove il fotografo, con sguardo attento e paziente, sceglie se congelare un attimo irripetibile o lasciarlo sfumare nella continuità del tempo. È in questo equilibrio tra gesto e contemplazione che la Valtellina rivela la sua anima più autentica: viva, intensa, in costante trasformazione.

EN. In Valtellina, winter is already on the move. And within this scenario, photography appears akin to an Olympic discipline in its own right: formed by rhythm, ad-hoc decisions, and precise, sharp balances between instant and duration. Dynamism lies not only in athletic expression, but also in the glimpse that can capture a change in light, a profile dissolving in the snow, the silent dialogue between man and the mountain. Each shot becomes a form of movement, a means of interpreting the energy of the landscape. Here, then, is a series of photographs where the photographer, with studious and patient eye, chooses whether to freeze a unique moment or allow it to fade into the continuity of time. It is within this equilibrium between expression and contemplation that Valtellina reveals its soul at its most authentic: alive, intense, in constant transformation.



ROBERTO MOIOLA

Valtellinese, è tra i più affermati fotografi di paesaggio e natura. Fondatore dell'agenzia Clickalps, pubblica su National Geographic, Lonely Planet, BBC e Apple. Autore di libri fotografici, organizza workshop e viaggi fotografici in tutto il mondo. Ha creato "Sysa Academy", piattaforma di formazione online.

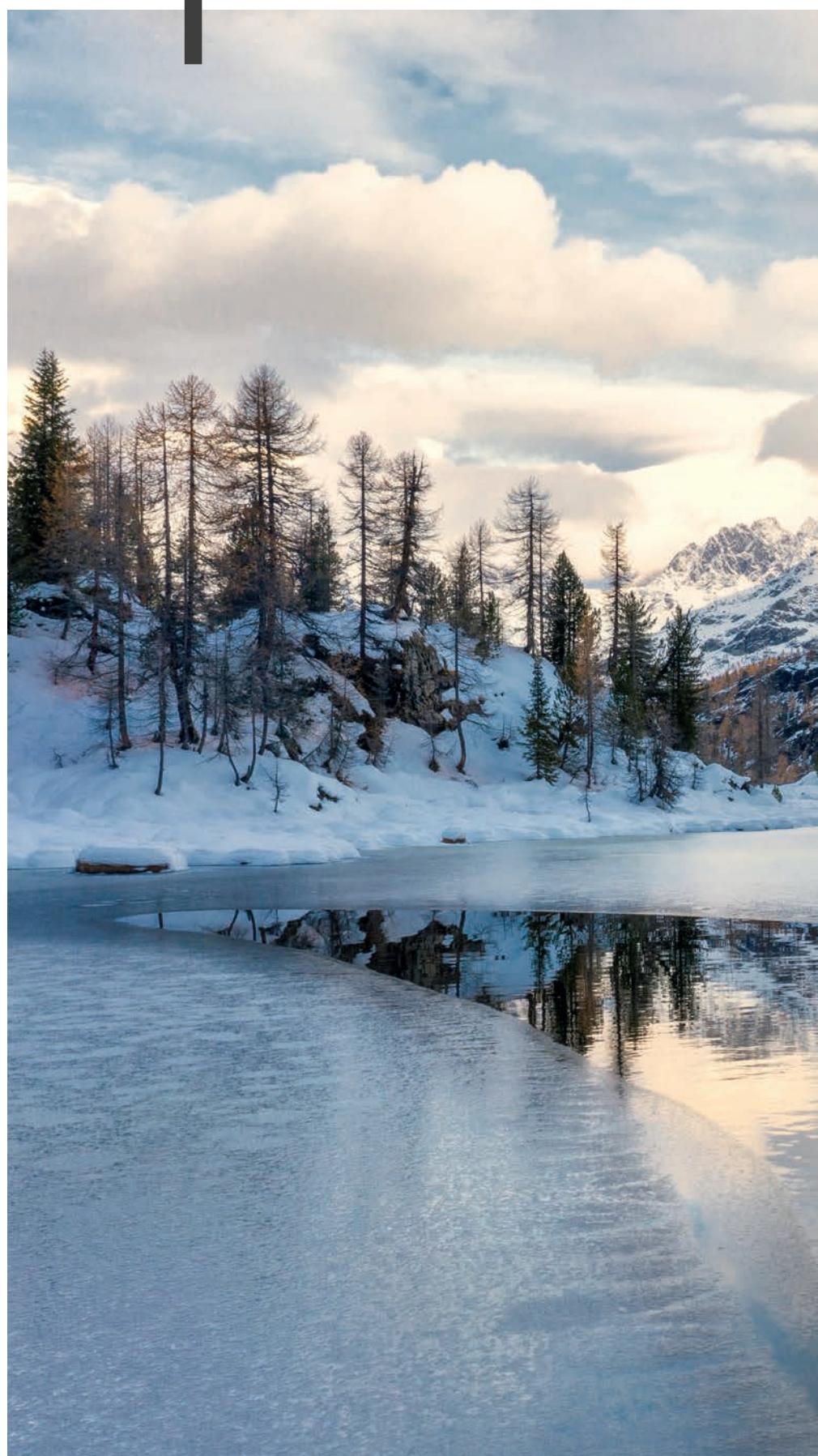
From Valtellina, he is among the most renowned landscape and nature photographers. Founder of the Clickalps agency, he publishes in National Geographic, Lonely Planet, BBC, and Apple. Author of photography books, he organizes workshops and photo tours worldwide and has created "Sysa Academy," an online training platform.

1

Valmalenco, laghetto di Entova

Valmalenco, laghetto di Entova

Valmalenco.



IT. L'inverno è il momento in cui si può catturare la transizione dell'acqua che tende al gelo, con la montagna immobile solo in apparenza. In questa immagine la luce radente dell'alba sfiora il ghiaccio sottile e restituisce al paesaggio quello che per me è un equilibrio perfetto tra la staticità del ghiaccio e il riflesso, appena mosso grazie ad un tempo di posa medio.

EN. Winter is the ideal time to capture the transition of water's inevitable shift toward ice, with the mountain seemingly immobile. In this image, the oblique light of dawn brushes subtly giving the landscape what I consider to be a perfect balance between the stillness of the ice and the reflection, slightly blurred thanks to a medium exposure time.



Lo snowboarder tra i boschi della Valfurva
Snowboarder in Valfurva woodland
Valfurva.

2



IT. Un attimo sospeso in cui il fotografo diventa artista nel catturare un gesto atletico. L'energia viene congelata da un tempo veloce e con esso, una nube di cristalli sospesi, che aggiungono dinamismo.

EN. A moment in suspension in which the photographer becomes an artist, capturing an athletic expression. The energy is frozen by the rapid tempo, and with it, a cloud of suspended crystals, adding the dynamic.



Ciaspolatore all'alpe Cima in Valchiavenna
On snow-racquets at alpe Cima in Valchiavenna
Valchiavenna.

3



IT. Il bianco assoluto avvolge l'alpe, mentre una linea di passi incide il cammino con una guida grafica studiata nella composizione. Includere un soggetto nella fotografia di paesaggio è spesso la chiave che permette di aggiungere ritmo e armonia, con la presenza umana che racconta la misura della montagna.

EN. Pure white envelops the mountain pasture, while a line of footsteps marks the path with a carefully composed graphic guide. Including a subject in landscape photography is often the key to adding rhythm and harmony, with the human presence conveying the mountain's grandeur.



Valgerola, alpi Orobie
Valgerola, alpi Orobie
Valgerola.

4



IT. Scatto lungo, tempo dilatato, colpo di flash: i fiocchi diventano traiettorie di luce che attraversano il cielo notturno del centro di Gerola. Il contrasto tra il blu freddo della neve e il calore delle luci crea una tensione visiva che racconta la vita dentro l'inverno. Un paesaggio che si muove piano, respirando con il tempo stesso dell'otturatore.

EN. Long exposure, slow shutter speed, flash: flakes become trajectories of light crossing the night sky above the centre of Gerola. The contrast between the cold blue of the snow and the warmth of the lights creates a visual tension that relates to life in winter. A landscape that moves slowly, breathing in tune with the shutter speed.



Il volo del gallo forcello al Palabione
The flight of the black grouse at Palabione
Aprica.

5



IT. Un battito d'ali improvviso rompe la quiete invernale del bosco. Un tempo rapido blocca il gesto, il diaframma aperto permette di stagliare meglio il Gallo Forcello nel suo habitat naturale.

EN. An impromptu flap of wings breaks the winter stillness of the forest. A fast tempo freezes the gesture, and the open aperture allows the black grouse to establish itself in its natural habitat.



BEST EVENTS

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

**fino al 18 gennaio 2026 /
until January 18th, 2026**

MORBEGNO – GIARDINETTI CORTIVACCI

PATTINAGGIO SU GHIACCIO

Dal 28 novembre 2025 al 18 gennaio 2026 apertura della pista di pattinaggio ai Giardinetti Cortivacci, da lunedì a giovedì: 15.00 – 20.00, venerdì: 14.30 – 19.30 / 20.30 – 22.30, sabato, domenica e festività natalizie: 10.00 -12.30 / 14.30 – 19.30 / 20.30 – 22.30. Possibilità noleggio pattini. **Info:** Pro Loco Morbegno 3515817328 – info@prolocomorbegno.it

ICE SKATING

From November 28, 2025, to January 18, 2026, the ice skating rink at Giardinetti Cortivacci will be open Monday to Thursday: 3:00 PM – 8:00 PM, Friday: 2:30 PM – 7:30 PM / 8:30 PM – 10:30 PM, Saturday, Sunday, and Christmas holidays: 10:00 AM – 12:30 PM / 2:30 PM – 7:30 PM / 8:30 PM – 10:30 PM. Skate rental available.

13/14

LIVIGNO

SGAMBEDA E MINISGAMBEDA

Domenica 14 dicembre 2025 torna la storica granfondo di 30 km in tecnica libera, giunta alla sua 35^a edizione. A Livigno, meta' d'eccellenza per lo sci di fondo, la Sgambeda celebra il profondo legame del territorio con lo sport, offrendo a atleti e appassionati un'esperienza che unisce competizione, cultura e tradizione in un'atmosfera autentica e coinvolgente. Un appuntamento imperdibile per vivere la montagna nel suo spirito più vero.

Info: lasgambeda.it

SGAMBEDA AND MINISGAMBEDA

The historic 30km free-technique granfondo returns on Sunday, December 14, 2025, now in its 35th edition. In Livigno, a premier cross-country skiing destination, the Sgambeda celebrates the region's deep connection to the sport, offering athletes and enthusiasts an experience that combines competition, culture, and tradition in an authentic and engaging atmosphere. An unmissable event to experience the mountains in their truest spirit.



**dicembre
december**

**fino al 7 gennaio 2026 /
until January 7, 2026**

BORMIO

MERCATINI DI NATALE

La magia del Natale torna a illuminare Bormio con i suoi incantevoli Mercatini di Natale, ospitati nei Giardini di Piazza V Alpini. Tra le caratteristiche casette di legno potrai scoprire prodotti artigianali, decorazioni, dolci tradizionali e tante idee regalo, immerso in un'atmosfera fatta di luci, profumi e musica natalizia. Date dei Mercatini: 28, 29 e 30 novembre; 5, 6, 7 e 8 dicembre; 12, 13 e 14 dicembre; dal 19 dicembre al 7 gennaio.

CHRISTMAS MARKETS

The magic of Christmas returns to illuminate Bormio with its enchanting Christmas Markets, held in the Gardens of Piazza V Alpini. Among the characteristic wooden stalls, you can discover artisanal products, decorations, traditional sweets, and many gift ideas, immersed in an atmosphere of lights, scents, and Christmas music. Market Dates: November 28, 29, and 30; December 5, 6, 7, and 8; December 12, 13, and 14; December 19 to January 7.



**Natale / 31 dicembre /
Christmas / December 31st**

**BORMIO,
SANTA CATERINA,
VALDIDENTRO**

NATALE

Durante il periodo natalizio Bormio offrirà iniziative di animazione per grandi e piccoli. Isolaccia e Santa Caterina ospiteranno i tradizionali mercatini di Natale. Il 31 dicembre la valle si illuminerà con le fiaccolate: oltre a Bormio, sono in programma fiaccolate anche a Valdidentro e Santa Caterina per salutare l'anno. A Bormio, nel pomeriggio, è prevista inoltre una festa dedicata alle famiglie in piazza del Kuerc, con musica e divertimento.

CHRISTMAS

During the Christmas season, Bormio will offer entertainment for all ages, while Isolaccia and Santa Caterina will host traditional Christmas markets. On December 31st, the valley will shine with torchlight processions in Bormio, Valdidentro, and Santa Caterina. In the afternoon, Bormio will also host a family-friendly celebration in Piazza del Kuerc.

**20 dicembre / december
12 aprile / april**

SONDRIOS

TEATRO SOCIALE

Il Teatro Sociale di Sondrio è uno dei principali luoghi della cultura in città e provincia. Ogni anno ospita una ricca stagione teatrale, di musica e di danza del panorama culturale locale e italiano.

Info: visitasondrio.it/site/home/vivi/teatro-sociale-sondrio.html

TEATRO SOCIALE

The Teatro Sociale di Sondrio is one of the main cultural venues in the city and province. Every year it hosts a rich season of theatre, music, and dance from the local and Italian cultural scene.

21

**dicembre
december**

TRAONA

CHRISTMAS CHOCOLATE AND WINE

Tra storiche cantine e antiche corti, un percorso enogastronomico dedicato a vini e prodotti tipici, dolci e cioccolato in un'atmosfera natalizia e attività collaterali.

CHRISTMAS CHOCOLATE AND WINE

Among historic cellars and ancient courtyards, a food and wine trail dedicated to wines and typical products, sweets and chocolate, in a genuinely festive atmosphere, with accompanying activities.



**25
6**

VAL MASINO

CAMMINANDO PER PRESEPI

Giunta alla IX edizione, la rassegna conta ben 46 presepi realizzati da abitanti, artigiani e associazioni della valle, lungo le vie dei borghi di Cataeggio, Filorera e San Martino. I visitatori, che già normalmente godono di una cornice alpina di rara bellezza, potranno conoscere anche stili, usi e costumi della Val Masino, passeggiando per le vie e i centri storici con mappa alla mano, alla ricerca dei presepi realizzati sul territorio. Troveranno infatti presepi creativi, altri che richiamano la tradizione locale, alcuni realizzati in stile alpino, per non dimenticare quelli realizzati con materiale di riciclo. La rassegna sarà come sempre arricchita con eventi collaterali. **Info:** valmasino.info

WALKING THROUGH NATIVITY SCENES

Now in its ninth year, the festival features 46 nativity scenes created by residents, artisans, and associations of the valley, along the streets of the villages of Cataeggio, Filorera, and San Martino. Visitors, who can already appreciate this rare Alpine setting, will also be able to learn about the styles, customs, and traditions of Val Masino, strolling through the streets and historic centres with a map in hand, searching for nativity scenes created locally. They will find creative nativity scenes, others that recall local tradition, some in Alpine style, and some made with recycled materials. The festival will, as always, be enriched with accompanying events.

27

**dicembre
december**

LIVIGNO

COPPA DEL MONDO DI SCI ALPINO

A poco più di un mese dall'accensione del braciere olimpico, Livigno accoglie per la prima volta una tappa di Coppa del Mondo di sci alpino: il Super G maschile del 27 dicembre 2025. I migliori atleti del mondo si sfideranno su un tracciato inedito, tecnico e velocissimo, con pendenze fino al 52% e una discesa che dai 2375 metri del Rifugio Costaccia porta agli 1850 metri dell'arrivo cittadino. Un percorso di 1.800 metri e 517 metri di dislivello pensato per mettere alla prova solo i più completi, offrendo al pubblico uno spettacolo unico e una visuale diretta sull'adrenalinico finale di gara. Un evento storico, anticipazione perfetta delle Olimpiadi Milano Cortina 2026, destinato a lasciare il segno. **Info:** livigno.eu/eventi/coppa-del-mondo-di-sci-alpino

LIVIGNO ALPINE SKI WORLD CUP

Just over a month after the Olympic cauldron is lit, Livigno hosts a stage of the Alpine Ski World Cup for the first time: the Men's Super-G on December 27th, 2025. The world's best athletes will compete on a new, technical, and extremely fast course, with gradients of up to 52% and a descent from the 2,375-metre Costaccia Refuge to the 1,850-metre finish line in town. A 1,800-metre course with a 517-metre elevation gain designed to test only the most accomplished athletes, offering spectators a unique spectacle and a direct view of the adrenaline-fueled race finale. A historic event, a perfect preview of the 2026 Milan-Cortina Olympics, destined to leave its mark.

30

**dicembre
december**

CHIESA IN VALMALENCO

UNA NOTTE DI LUCE

Chiesa di SS. Giacomo e Filippo, ore 21.00. Nell'ambito della rassegna Alpi Sonanti 2025, l'associazione Serate Musicali presenta Una Notte di Luce, un viaggio sonoro tra magia, spiritualità e tradizioni. Con TramaSonora - Eliana Zunino (voce, bodhran, shruti box), Ivana Zecca (clarinetto, percussioni) e Katia Zunino (arpa celtica, percussioni) - quattro timbri diversi si intrecciano in un racconto musicale che incanta grandi e piccoli, evocando fate, elfi, amore e meraviglia.

A NIGHT OF LIGHT

Church of SS. Giacomo e Filippo, 9:00 PM. As part of the Alpi Sonanti 2025 festival, the Serate Musicali association presents A Night of Light, a sonic journey through magic, spirituality, and tradition. With TramaSonora - Eliana Zunino (vocals, bodhran, shruti box), Ivana Zecca (clarinet, percussion), and Katia Zunino (Celtic harp, percussion) - four different timbres intertwine in a musical tale that enchants adults and children alike, evoking fairies, elves, love, and wonder.

**25 dicembre / december
6 gennaio / january**

TALAMONA

I PRESEPI DI TALAMONA

Il Natale Talamonese racchiude tutti gli eventi organizzati dalle associazioni e dalle realtà del paese dal 6 dicembre al 6 gennaio. Il fiore all'occhiello della manifestazione sono i Presepi delle Contrade che, da ben 36 anni, attirano 20 mila visitatori presso Talamona, per poter ammirare originali e artistiche creazioni dislocate in tutto il paese. I presepi verranno inaugurati il 20 dicembre e saranno visitabili fino al 6 gennaio.

TALAMONA'S NATIVITY SCENES

The Talamonese Christmas celebrations encompass all the events organised by the town's associations and organisations from December 6th to January 6th. The highlight of our event is the Contrade Nativity Scenes, which for 36 years have attracted 20,000 visitors to Talamona to admire original and artistic creations located throughout the town. The nativity scenes will be inaugurated on December 20th and will be open to visitors until January 6th.



**31 dicembre / december
6 gennaio / january**

TIRANO

"CHRISTMAS - TIRANO DA FAVOLA"

Il Natale di Tirano sarà un periodo ricco di eventi, un'occasione per vivere la nostra città sotto una luce diversa e per assaporare insieme l'atmosfera magica delle feste. Tirano diventerà teatro di eventi che costituiranno un'esperienza indimenticabile per grandi e piccini, risvegliando lo spirito natalizio. Oltre ai tradizionali mercatini dell'Immacolata, dal 3 al 6 gennaio ci sarà il mercatino dell'Epifania. Un'altra grande novità sarà lo spettacolo di droni "Winter Show" in programma la sera del 5 gennaio 2026, all'interno del tradizionale evento "Festeggiamo la Befana" con il Gruppo Alpini Madonna di Tirano in Piazza Basilica. Visto il grande successo dello scorso anno, saranno inoltre confermate le seguenti iniziative: Camminata dei Babbi Natale e discesa dal campanile di San Martino il 22 dicembre; Capodanno in Piazza Cavour il 31 dicembre; Concerto di Capodanno del 4 gennaio a cura della "Banda cittadina Madonna di Tirano"; Il tradizionale "Gabinat" il 5 gennaio 2026; "Festeggiamo la Befana" in Piazza Basilica la sera del 5 gennaio con spettacolo di droni "Winter Show".

Info: tirano-medievaltellina.it

"CHRISTMAS - FAIRYTALE TIRANO"

Christmas in Tirano will be a time filled with events, a chance to experience our town in a different light and enjoy the magical holiday atmosphere together. Tirano will host events that will offer an unforgettable experience for both adults and children, reawakening the Christmas spirit. In addition to the traditional Immaculate Conception markets, the Epiphany market will be held from January 3rd to 6th. Another exciting new feature will be the "Winter Show" a drone show scheduled for the evening of January 5th, 2026, as part of the traditional "Let's Celebrate the Epiphany" event with the Madonna di Tirano Alpine Group in Piazza Basilica. Given last year's great success, the following initiatives will also be confirmed: Santa Claus Walk and descent from the bell tower of San Martino on December 22nd; New Year's Eve in Piazza Cavour on December 31st; New Year's Eve concert on January 4th by the "Madonna di Tirano Town Band"; The traditional "Gabinat" on January 5th, 2026; "Let's celebrate the Epiphany" in Piazza Basilica on the evening of January 5th with a "Winter Show" drone show.

31 dicembre / december

APRICA

CAPODANNO

Il 31 dicembre ad Aprica la magia prende vita: i maestri di sci scendono dai 3 monti con le fiaccole accese, disegnando scie luminose sulla neve fino a giungere ai Campetti. Un momento suggestivo e pieno di emozione, per salutare insieme l'anno che finisce e accogliere quello nuovo tra le luci della montagna.

Info: apricaonline.com

NEW YEAR'S EVE

On December 31st, the magic comes to life in Aprica: ski instructors descend from the three mountains with lit torches, drawing luminous trails across the snow until they reach the Campetti. A captivating and emotional moment, to bid farewell to the end of the year and welcome the new one together amidst the mountain lights.

4

TEGLIO

TISANE D'INVERNO

Degustazione di tisane con dolci abbinamenti e miele. Laboratori, visite guidate e giochi dei nonni durante l'intera giornata.

Info: teglioturismo.com

WINTER HERBAL TEAS

Herbal tea tasting with sweet treats and honey. Workshops, guided tours, and grandparents' games throughout the day.

**9
15**

**gennaio / january
maggio / may**

CHIAVENNA

TEATRO E MUSICA

La nuova stagione "Teatro e Musica" torna alla Società Operaia di Chiavenna con un calendario che unisce prosa, musica e grandi interpreti. Da gennaio a maggio 2026, la Società Democratica Operaia ospiterà sette appuntamenti serali (ore 20:45) capaci di coinvolgere e far riflettere, tra ironia, emozione e storie potenti. 9 gennaio:

Manoucherie – Swing italiano; 30 gennaio: ATIR Teatro Ringhiera – "(S)legati"; 13 febbraio: Teatro Officina – "Ci ho le sillabe girate"; 6 marzo: Teatro al Femminile – "I dialoghi della vagina"; 2 aprile: Ottavia Piccolo – "Donna non rieducabile" (testo di Stefano Massini); 24 aprile: Alex Cendron – "Aquila randagie"; 15 maggio: ATIR Teatro Ringhiera – "Bravissime".

THEATRE AND MUSIC

The new "Theatre and Music" season returns to the Chiavenna Opera Society with a programme that combines prose, music, and great performers. From January to May 2026, the Società Democratica Operaia will host seven evening events (at 8:45 pm) that will engage and inspire reflection, combining irony, emotion, and powerful stories. January 9: Manoucherie – Italian Swing; January 30: ATIR Teatro Ringhiera – "(S)legati"; February 13: Teatro Officina – "Ci ho le sillabe girate"; March 6: Teatro al Femminile – "I dialogue della vagina"; April 2: Ottavia Piccolo – "Donna non rieducabile" (text by Stefano Massini); April 24: Alex Cendron – "Aquila randagie"; May 15: ATIR Teatro Ringhiera – "Bravissime".

**gennaio
january**

16

**gennaio
january**

CHIAVENNA

CONCERTO VOCES8

Venerdì 16 gennaio 2026, alle ore 21, alla Collegiata di San Lorenzo a Chiavenna, si terrà il concerto di VOCES8 ingresso a colletta fino a esaurimento posti. Il programma Give Me Your Stars è un viaggio musicale tra cielo, emozioni umane e luoghi dell'anima.

VOCES8 CONCERT

On Friday, January 16, 2026, at 9:00 PM, at the Collegiate Church of San Lorenzo in Chiavenna, the VOCES8 concert will be held – entry by collection until seats are exhausted. The programme Give Me Your Stars is a musical journey through the sky, human emotions and places of the soul.



24

BORMIO

TOP TO VALLEY

Un'esperienza adrenalina aperta a tutti: il Top to Valley propone una discesa stile gigante lunga oltre 6 km, dai 3.000 metri della Vallalpe fino ai 1.700 metri di Santa Caterina. Un tracciato unico che attraversa le piste più belle della sciarea, inclusa la leggendaria Deborah Compagnoni, per una giornata di sfida, divertimento e festa. Molto più di una gara: un evento speciale realizzato in collaborazione con Trudi e Level.

TOP TO VALLEY

An adrenaline-filled experience open to all: Top to Valley offers a giant-slalom descent over 6 km long, from 3,000 metres in Vallalpe to 1,700 metres in Santa Caterina. A unique route that crosses the ski area's most beautiful slopes, including the legendary Deborah Compagnoni, for a day of challenge, fun, and celebration. Much more than a race: a special event organised in collaboration with Trudi and Level.

**gennaio
january**

28

gennaio
january

APRICA

STRALUNATA

Gara-raduno di scialpinismo in notturna ad Aprica. La fatica regala la soddisfazione di raggiungere la cima del Baradello lungo la Superpanoramica, partecipando all'evento sportivo giunto alla sua 20^a edizione. **Info:** apriconline.com

STRALUNATA

Nighttime ski mountaineering race and gathering in Aprica. The effort pays off with the satisfaction of reaching the summit of Baradello along the Superpanoramica, participating in this sporting event now in its 20th year.

**31 gennaio,
14 febbraio, 21 febbraio**

SANTA CATERINA

SCIATA IN NOTTURNA

In queste tre serate speciali, la pista Deborah Compagnoni sarà aperta dalle 20 alle 23. Ogni appuntamento avrà un tema dedicato, che accompagnerà la sciata e l'après-ski, rendendo ogni notte diversa.

NIGHT SKIING

On these three special evenings, the Deborah Compagnoni slope will be open from 8 p.m. to 11 p.m. Each event will feature a dedicated theme that will accompany both the skiing and the après-ski, making every night unique.

1

febbraio
february

TEGLIO

GUSTA E VAI

A Prato Valentino, percorso enogastronomico a tappe con degustazione di prodotti tipici valtellinesi, con partenza da loc. La Piana, a quota 1.260 m e arrivo a loc. Bollone, a 1.425 m passando per Prato Valentino. **Info:** teglioturismo.com

TASTE AND GO

In Prato Valentino, a food and wine trail with tastings of typical Valtellina products, starting from La Piana, at an altitude of 1,260 m, and arriving in Bollone, at an altitude of 1,425 m, passing through Prato Valentino.

13

BORMIO

PALIO DELLE CONTRADE

Evento simbolo della tradizione bormina, il Palio delle Contrade anima il paese dal 1963. I cinque Reparti – Buglio, Combo, Dossiglio, Dossorovina e Maggiore – si sfidano in gare di discesa, sci di fondo e in una staffetta, con categorie per bambini (Bocia) e adulti (Granc). Più che abilità sportive conta lo spirito di partecipazione: gli atleti indossano abiti d'epoca, i colori della propria contrada e sci in legno, mentre il centro storico si trasforma in una vera pista di fondo. Un appuntamento goliardico ma profondamente identitario, dove tutta la comunità – dai più piccoli agli anziani – si unisce in una festa di tradizione, sport e passione.

PALIO DELLE CONTRADE

A symbolic event of Bormio tradition, the Palio delle Contrade has enlivened the town since 1963. The five districts - Buglio, Combo, Dossiglio, Dossorovina, and Maggiore - compete in downhill and cross-country skiing races, and a relay race, with categories for children (Bocia) and adults (Granc). More than athletic ability, it's the spirit of participation that counts: the athletes wear period costumes, the colours of their district, and wooden skis, while the historic centre is transformed into a veritable cross-country ski trail. A playful yet deeply identifying event, where the entire community - from children to the elderly - unites in a celebration of tradition, sport, and passion.

30

LIVIGNO

PASSAGGIO DELLA TORCIA OLIMPICA

Il 30 gennaio 2026 Livigno vivrà una giornata destinata a entrare nella memoria collettiva: il passaggio della torcia olimpica, simbolo universale di pace, unità e sport. Le vie del paese si animeranno fin dal mattino, accompagnando il percorso dei tedofori tra applausi, colori e l'entusiasmo della comunità. La fiamma, accolta dalle montagne ammantate d'inverno, attraverserà il centro e i luoghi più iconici del "Piccolo Tibet", trasformando Livigno in un palcoscenico emozionante dove storia e futuro si incontrano. Sarà un momento di festa condivisa, un'occasione per celebrare il profondo legame del territorio con lo sport e per avvicinarsi ancora di più allo spirito delle Olimpiadi Milano Cortina 2026.

OLYMPIC TORCH RELAY

On January 30, 2026, Livigno will experience a day destined to become part of the collective memory: the relay of the Olympic torch, a universal symbol of peace, unity, and sport. The town streets will come alive from the morning, accompanying the torchbearers' journey amid applause, colours, and the community's enthusiasm. The flame, welcomed by the winter-clad mountains, will pass through the town centre and the most iconic sites of "Little Tibet," transforming Livigno into a thrilling stage where history and future meet. It will be a moment of shared celebration, an opportunity to celebrate the area's deep connection with sport and to draw even closer to the spirit of the Milan-Cortina 2026 Olympics.



febbraio
february

6

LIVIGNO

CERIMONIA DI APERTURA

Il 6 febbraio 2026, Livigno entrerà nella storia ospitando una parte della Cerimonia di Apertura dei Giochi Olimpici Invernali di Milano Cortina 2026. In collegamento con Milano e Cortina, il "Piccolo Tibet" farà da scenografia alla sfilata di 77 delegazioni olimpiche, ispirata al tema "Armonia", simbolo dell'unione tra territori, culture e sport. Già sede ufficiale delle competizioni di snowboard e sci freestyle, Livigno accoglierà questo momento straordinario con l'entusiasmo e l'energia che da sempre contraddistinguono la sua vocazione sportiva. Una celebrazione che porterà lo spirito olimpico nel cuore delle Alpi e che segnerà l'inizio di un'edizione destinata a rimanere nella memoria.

OPENING CEREMONY

On February 6, 2026, Livigno will make history by hosting part of the Opening Ceremony of the Milan-Cortina 2026 Winter Olympic Games. Connected to Milan and Cortina, "Little Tibet" will serve as the backdrop for the parade of 77 Olympic delegations, inspired by the theme "Harmony," a symbol of the union between regions, cultures, and sports. Already the official host of snowboarding and freestyle skiing competitions, Livigno will welcome this extraordinary moment with the enthusiasm and energy that have always distinguished its sporting vocation. This celebration will bring the Olympic spirit to the heart of the Alps and mark the beginning of an edition destined to live on in the memory.

febbraio
february

13

BORMIO

PALIO DELLE CONTRADE

Evento simbolo della tradizione bormina, il Palio delle Contrade anima il paese dal 1963. I cinque Reparti – Buglio, Combo, Dossiglio, Dossorovina e Maggiore – si sfidano in gare di discesa, sci di fondo e in una staffetta, con categorie per bambini (Bocia) e adulti (Granc). Più che abilità sportive conta lo spirito di partecipazione: gli atleti indossano abiti d'epoca, i colori della propria contrada e sci in legno, mentre il centro storico si trasforma in una vera pista di fondo. Un appuntamento goliardico ma profondamente identitario, dove tutta la comunità – dai più piccoli agli anziani – si unisce in una festa di tradizione, sport e passione.

PALIO DELLE CONTRADE

A symbolic event of Bormio tradition, the Palio delle Contrade has enlivened the town since 1963. The five districts - Buglio, Combo, Dossiglio, Dossorovina, and Maggiore - compete in downhill and cross-country skiing races, and a relay race, with categories for children (Bocia) and adults (Granc). More than athletic ability, it's the spirit of participation that counts: the athletes wear period costumes, the colours of their district, and wooden skis, while the historic centre is transformed into a veritable cross-country ski trail. A playful yet deeply identifying event, where the entire community - from children to the elderly - unites in a celebration of tradition, sport, and passion.

14/15

febbraio
february

MORBEGNO

CARNEVAL MORBEGNO

Sabato Carneval bimbi per studenti delle scuole elementari e medie con laboratori e attività di animazione all'oratorio. Domenica, dalle 14 alle 15.30, parata cittadina con carri allegorici e gruppi mascherati a seguire festa in piazza Sant'Antonio.

MORBEGNO CARNIVAL

Saturday: Children's Carnival for elementary and middle school students, with workshops and activities at the oratory. Sunday, from 2:00 PM to 3:30 PM, a town parade with floats and costumed groups, followed by a celebration in Piazza Sant'Antonio.



20

febbraio
february

APRICA

FESTA PAR I SCIORI

Il 20 febbraio la contrada S. Pietro di Aprica fa un tuffo nel passato con la festa simbolo dell'accoglienza e dell'ospitalità, la "Festa par i sciori". Attraverso la riscoperta delle origini, si invitano gli ospiti (i signori - sciori, così venivano un tempo chiamati i turisti) a vivere l'atmosfera dei tempi passati, attraverso costumi, luoghi e sapori antichi. Info: apriconline.com

FESTA PAR I SCIORI

On February 20th, the S. Pietro district of Aprica delves into the past with the festival, a symbol of welcome and hospitality, the "Festa par i Sciori." Through a rediscovery of its origins, guests (the signori - sciori, as tourists were once called) are invited to experience the atmosphere of times gone by, through ancient customs, places, and flavours.

6/8

SANTA CATERINA

SKIMO FESTIVAL

Dal 6 all'8 marzo, Santa Caterina Valfurva ospita lo Skimo Festival, appuntamento imperdibile per gli appassionati di sci alpinismo. Un evento che unisce competizione, avventura e momenti di incontro con atleti e amatori, con la possibilità di testare nuovi materiali e partecipare a uscite guidate di ogni livello insieme a guide alpine professioniste. Un'immersione completa nello spirito dello scialpinismo nel cuore dell'Alta Valtellina.

Info: skimofestival.com

15

BORMIO

CARNEVÀL DI MAT

Il Carneval di Mat è una delle tradizioni più sentite e originali di Bormio, una giornata in cui il paese si lascia contagiare da allegria, satira e spirito popolare. Protagonista è il "Mat", figura simbolica che guida una festa colorata fatta di maschere, musica e scenette che raccontano con ironia la vita della comunità. Il momento più atteso è il rito tradizionale: lo spodestamento del Sindaco, l'incoronazione del Podestà dei Matti e la lettura della Posta, una raccolta di episodi e aneddoti cittadini raccontati in chiave giocosa. A seguire, in piazza Cavour/Kuerc, la storica polentata dei poveri offre polenta a tutti, unendo residenti e ospiti in un clima di convivialità unica. Un appuntamento imperdibile che celebra l'identità bormina con energia, umorismo e tradizione. Info: bormio.eu

CARNEVÀL DI MAT

Carneval di Mat is one of Bormio's most heartfelt and original traditions, a day when the town is filled with joy, satire, and popular spirit. The protagonist is the "Mat," a symbolic figure who leads a colourful celebration featuring masks, music, and skits that ironically recount community life. The most anticipated moment is the traditional ritual: the ousting of the Mayor, the crowning of the Podestà dei Matti, and the reading of the Posta, a collection of local stories and anecdotes told in a playful way. Afterwards, in Piazza Cavour/Kuerc, the historic polentata dei poveri (Polenta Festival) offers polenta to all, bringing residents and guests together in a uniquely convivial atmosphere. An unmissable event that celebrates Bormio's identity with energy, humour, and tradition.

febbraio
february

28

APRICA

SUNÀ DA MARS

Il 28 febbraio rivive ad Aprica "Sunà da mars", la festa folkloristica che affonda le radici nella tradizione contadina. Da tutte le contrade, cortei di rumorosi e allegri scampanatori percorrono le strade del paese per chiamare l'erba e risvegliare la primavera. Per rifocillarsi al termine della fatica, si degusta il "mach", piatto tipico di questo evento. Info: apriconline.com

SUNÀ DA MARS

On February 28th, Aprica celebrates "Sunà da Mars," a folk festival rooted in rural tradition. From every district, processions of noisy and cheerful bell-ringers march through the town streets to call the grass and usher in spring. To refuel after their labours, they enjoy "mach," a typical dish of this event.

febbraio
february

8/14

BORMIO

WEEK4KIDS

Una settimana pensata per i più piccoli: dall'8 al 14 marzo 2026, Week4Kids porta sulla neve giochi, attività, lezioni di sci e momenti speciali per far vivere ai bambini la montagna in modo divertente e coinvolgente. Info: scuolascibormiostelvio.it

WEEK4KIDS

A week designed for the little ones: from March 8 to 14, 2026, Week4Kids brings games, activities, ski lessons, and special moments to the snow to help children experience the mountains in a fun and engaging way.

marzo
march

marzo
march



SKIMO FESTIVAL

From March 6th to 8th, Santa Caterina Valfurva hosts the Skimo Festival, a must-see event for ski mountaineering enthusiasts. This event combines competition, adventure, and opportunities to meet athletes and amateurs, offering the opportunity to test new equipment and participate in guided outings for all levels led by professional mountain guides. A complete immersion in the spirit of ski mountaineering in the heart of Alta Valtellina.

13/15

MONTESPLUGA - MADESIMO

SKIALP FEST

Homeland Skialp Fest è molto più di un semplice festival. È un laboratorio vivente che vuole dare una risposta al cambiamento che sta avvenendo all'interno del mondo degli sport invernali. Homeland esplora nuove modalità di approccio alla montagna, promuovendo la sostenibilità, la sicurezza e l'esplorazione. Cosa puoi fare? Escursioni con guide alpine, test prodotti, talk, proiezioni, music & food, Safety Camp, Night Camp e molto altro. **Info:** [homeland-explore.it/it](http://homeland-explore.it/)

SKIALP FEST

Homeland Skialp Fest is much more than just a festival. It's a living laboratory that aims to address the changes taking place within the world of winter sports. Homeland explores new ways to approach the mountains, promoting sustainability, safety, and exploration. What can you do? Excursions with mountain guides, product testing, talks, screenings, music & food, Safety Camp, Night Camp, and much more.



6/12

SANTA CATERINA

SNOW VOLLEY

Nell'ultima settimana di apertura degli impianti, Santa Caterina ospita il Torneo Internazionale di Snow Volley, organizzato dall'agenzia ceca Nev Dama. Dal 6 al 12 aprile 2026, centinaia di appassionati e numerose squadre di pallavolisti arriveranno nella Sunny Valley, a 2.800 metri di quota, per sfidarsi su campi innevati allestiti per l'occasione. Un appuntamento spettacolare che unisce la passione per la montagna all'energia della pallavolo, trasformando Santa Caterina in un'arena sportiva unica nel suo genere.

SNOW VOLLEYBALL

During the last week of its opening, Santa Caterina hosts the International Snow Volleyball Tournament, organised by the Czech agency Nev Dama. From April 6 to 12, 2026, hundreds of enthusiasts and numerous volleyball teams will descend on Sunny Valley, at an altitude of 2,800 metres, to compete on specially prepared snow-covered courts. This spectacular event combines a passion for the mountains with the energy of volleyball, transforming Santa Caterina into a one-of-a-kind sports arena.

da dicembre ad aprile / from december to april

CAMPODOLCINO E MADESIMO

CIASPOLATE SOTTO LE STELLE

2025-2026 per provare un'esperienza unica e suggestiva: un'escursione serale, accompagnati da esperti professionisti, che vi guideranno attraverso una natura avvolta nel candido manto invernale, osservando la volta celeste. Sarà l'occasione per imparare il corretto utilizzo delle ciaspole, scoprire come cambia il paesaggio dopo il tramonto e quali accorgimenti seguire grazie ai consigli della Guida Alpina. Potrete vedere, senza l'inquinamento luminoso della città, quali meraviglie offre il cielo in varie occasioni, dalla emozionante luna piena, alle notti senza luna dove è possibile vedere persino le nebulose, l'astronomo vi incanterà con le sue lezioni. Ed infine, dopo freddo e fatica, arriva il momento per una calda cena tutti insieme, per continuare a parlare di quanto sia preziosa la natura che ci circonda.

Info: madesimo.eu e valchiavenna.com

SNOW-RACQUETS UNDER THE STARS

2025-2026: Enjoy a unique and evocative experience: an evening hike, accompanied by expert professionals, who will guide you through nature shrouded in a white winter blanket, observing the celestial vault. It will be an opportunity to learn the proper use of snowshoes, discover how the landscape changes after sunset, and what precautions to take, thanks to the Alpine Guide's advice. You will see, without the light pollution of the city, the wonders the sky offers at various times, from the thrilling full moon to moonless nights where you can even see nebulae. The astronomer will enchant you with his lectures. And finally, after the cold and the effort, it's time for a warm dinner together, to continue discussing the joy of the nature that surrounds us.

aprile april

12

SANTA CATERINA

SANTA TELEMARK

Il Santa Telemark è il raduno dedicato agli appassionati e ai cultori del telemark, l'antica tecnica di sci a "tallone libero". Nata nei Paesi nordici come mezzo di trasporto lungo i crinali innevati, questa disciplina tradizionale è tornata oggi di grande attualità grazie a nuove tecnologie e attrezature moderne. Il 12 aprile 2026, tra atmosfera conviviale e spirito di comunità, Santa Telemark celebra la storia e l'eleganza di uno stile unico, che unisce tradizione, tecnica e libertà di movimento sulle nevi dell'Alta Valtellina.

SANTA TELEMARK

Santa Telemark is a gathering dedicated to enthusiasts and followers of telemark skiing, the ancient "free heel" skiing technique. Originating in Nordic countries as a means of transportation along snowy ridges, this traditional discipline has now become highly relevant again thanks to new technologies and modern equipment. On April 12, 2026, amidst a convivial atmosphere and community spirit, Santa Telemark celebrates the history and elegance of a unique style, combining tradition, technique, and freedom of movement on the snows of Alta Valtellina.



IT. Si chiamano "Milano-Cortina" e quel Valtellina che manca nel nome, si trova nei fatti: il calendario delle competizioni, le più importanti, del resto parla chiarissimo. In fatto di sci, aggiungiamoci pure la "debuttante" disciplina dello scialpinismo, sarà la provincia di Sondrio la regina dei futuri Giochi invernali a cinque cerchi, in un appuntamento di portata planetaria che non farà che confermarne, davanti al mondo interno, la naturale vocazione.

EN. Yes they're calling it, "Milan-Cortina," but the Valtellina that's missing from the title still stares you in the face: look in the sporting calendar, the most important competitions, and it speaks volumes. When it comes to skiing, and in addition the "debutante" discipline of ski-mountaineering, the province of Sondrio will reign supreme at the upcoming Olympic Winter Games, in an event of global significance that can only confirm its natural vocation to the world at large.

a cura di Sara Baldini

Credits: Enrico Pozzi



LA VALTELLINA



**Valtellina
goes
for Gold**

**DIVENTA
OLIMPIADE**

IT. Bormio ospiterà le gare di sci alpino maschile e, per la prima volta nella storia olimpica, lo sci alpinismo.

EN. Bormio will host the men's alpine skiing events and, for the first time in Olympic history, ski mountaineering.

Credits: Enrico Pozzi



IT. Bormio, pista Stelvio

EN. Bormio, pista Stelvio

IT. In principio fu la Valanga Azzurra, il nuovo fenomeno per un'Italia che aveva bisogno di certezze - non solo sportive - alle quali aggrapparsi. Ci si scoprì tutti sciatori, seguendo le curve di Gustavo Thoeni e Piero Gros. Un Paese che si allungava, scendeva dalle Alpi e attraversava gli Appennini fino ad arrivare al mare. Nel solco tracciato dai campioni. Traiettorie fino allora sconosciute ai più, specie per chi non viveva la montagna, e che adesso diventavano di famiglia, grazie anche alle immagini della tv. Dal bianco e nero al colore, ovviamente a forti tinte azzurre, il passo fu breve. Non solo nel tubo catodico. Merito anche di quel genio che rispondeva al nome di Mario Cotelli, l'inventore di quella Valanga. Il santone capace di tenere insieme tanti campioni, sfruttando i successi di Gustavo e facendo della concorrenza interna la prima, vera forma di ricerca della felicità. La scienza, l'economia e il marketing applicato allo sport.

Che aveva bisogno di un colpo di genio, e Cotelli lo sapeva bene, per sfondare il muro della notorietà. La ricetta, banalmente, fu molto semplice. Delocalizzare lo sci. Senza toccare la montagna, anzi rimanendo in montagna. Ma andando a scovare quegli angoli, quei tecnici e quei talenti che non necessariamente transitavano nelle località di villeggiatura ma non solo. Valtellina e Valchiavenna diventarono una sorta di laboratorio a cielo aperto. Facile lavorare con la gente che si conosce, enormemente difficile sgrezzare la pietra e farla diventare un diamante. Bormio viveva di luce propria e già faceva l'occhiolino ai grandi eventi, a cominciare dai Mondiali del 1985, quelli d'oro per Pirmin Zurbriggen a tre settimane dall'intervento al menisco. Livigno sgomitava per uscire dall'isolamento e iniziava a costruire le proprie fortune non solo ricettive. Le altre destinazioni, tipo Madesimo e Aprica, erano appannaggio dei villeggianti, che facevano su e giù dal lago, dalla Brianza e dal Milanese.

EN. In the beginning, there was the Valanga Azzurra, a new phenomenon for an Italy that needed certainties - not just sporting ones - to hold on to. We all discovered we were skiers, following the twists and curves of Gustavo Thoeni and Piero Gros. A country that stretched out, descending from the Alps and crossing the Apennines until reaching the sea. In the wake of champions. Trajectories previously unknown to most, especially those who didn't live in the mountains, were now becoming familiar, thanks also to the images on TV. From black and white to colour, naturally with particularly strong blue tones, it was a short step. And not just in the cathode ray tube. Thanks also to the genius Mario Cotelli, the inventor of that "avalanche". The guru with the capacity of keeping so many champions together, capitalising on Gustavo's successes and making internal competition the first, true form of the pursuit of happiness. Science, economics, and marketing applied to sport.

It needed a stroke of genius, and Cotelli knew it well, to break into the spotlight. The solution, quite simply, was very straightforward: make skiing less rigid. Dependent. Without touching the mountains, or rather, remaining in them. Instead, by seeking out those little corners, those technicians, and those talents who didn't necessarily frequent ski resorts, but other places too. Valtellina and Valchiavenna became a sort of open-air laboratory. It was easy to work with people you knew, but a very different proposition to polish a stone and turn it into a diamond. Bormio thrived on its own and was already eyeing major events, starting with the 1985 World Championships, and the gold medal won by Pirmin Zurbriggen just three weeks after meniscus surgery. Livigno was struggling to emerge from its isolation yet began to build its own fortunes, not just in terms of hospitality. Other destinations, like Madesimo and Aprica, were the preserve of holidaymakers, who would travel up and down from the lake, Brianza, and the Milan area.

**SARA BALDINI**

Giornalista professionista, Sara Baldini vive a Sondrio e da sempre racconta il suo territorio con curiosità e passione. Dopo oltre vent'anni trascorsi nella redazione de La Provincia di Sondrio, ha portato la sua voce anche in tv e oggi firma articoli per Il Giorno – QN. Lettrice instancabile, è spesso chiamata a presentare libri e autori o a far parte di giurie letterarie. Runner, divide le sue giornate con il suo inseparabile cane e con la voglia di scoprire e condividere belle storie che meritano di essere lette.

A professional journalist, Sara Baldini lives in Sondrio and has always covered her region with an ever-enquiring mind and passion. After spending more than twenty years in the newsroom of La Provincia di Sondrio, she has also brought her voice to television, and today she writes for Il Giorno – QN. An indefatigable reader, she is often invited to expound on books and authors or to serve on literary juries. A keen runner, she spends her days with an inseparable dog and with a constant desire to discover and share splendid stories that deserve to be read.

IT. Il Re Mida dello sci italiano divenne – una sorta di profeta in patria - anche quello della provincia di Sondrio. La scuola malenca, ad esempio, oltreché fucina di campioni divenne l'occasione per far scoprire le bellezze di Chiesa e Caspoggio. All'improvviso la Valtellina esplose. Bormio, la Stelvio, ma non solo. Sciare sulle piste dei campioni divenne quasi una necessità, prima ancora che un distintivo. A far la differenza, poi, ci pensarono anche altre rivoluzioni, a cominciare da quella tecnica. Non solo nel modo di interpretare la discesa, ma anche dal punto di vista dei materiali. Una nuova primavera, per la provincia di Sondrio. Un processo gestito con saggezza e programmazione, malgrado l'atavico problema del campanile, che spesso frena, anziché far decollare. Ma sciare da queste parti, adesso, è un grande piacere. La bellezza naturale è un po' come il talento e qui si è nati portandosela dietro. Madesimo e la Val di Lei sono un gioiellino incastonato tra monti che, come dicono da queste parti, sono "a reverso" e particolarmente nevose. Sull'altro versante, Pescegallo e la Val Gerola sono le porte di Valtellina: respirano ancora le brezze del lago di Como e mantengono un'invidiabile dimensione familiare. Poi, risalendo, ecco aprirsi la Valmalenco su sponda retica, così prossima al capoluogo Sondrio, e Aprica su quella orobica. Gli investimenti degli ultimi anni hanno regalato impianti all'avanguardia e piste sempre più a disposizione di tutte le esigenze. E che dire dell'Alta Valtellina? Bormio e il comprensorio di Oga San Colombano, della Valdisotto e della Valdidentro sono una sorta di università dello sci, al pari del Passo dello Stelvio nelle stagioni estive. Santa Caterina e la Valfurva un paradiso naturale tanto per la discesa quanto per lo sci di fondo. Livigno, dalla sua, ha saputo alimentare una notorietà consacrata diversificando l'offerta: l'alpino, il fondo, il biathlon, lo snowboard, il freestyle e le discipline che hanno catturato, e continuano a farlo, i giovani. Che sono la linfa di un domani che di storie ne dovrà scrivere ancora molte, ma che è partito da lontano. In principio, in fondo, fu la Valanga Azzurra.



Credits: Fabio Borga

EN. The King Midas of Italian skiing became, and swiftly, a sort of prophet in his own land - including the province of Sondrio. The Malenca ski school, for example, not only a breeding ground for champions, but also an opportunity to discover the beauty of Chiesa and Caspoggio. Suddenly, Valtellina exploded. Bormio, the Stelvio, and a deal more. Skiing on the champions' slopes became almost an essential, long before it became a badge of honour. Other revolutions were also to make a difference, starting with technical innovation. Not only in the way downhill skiing was interpreted, but also in terms of equipment. A new springboard for the province of Sondrio. A process managed with considerable wisdom and planning, despite the age-old problem of parochialism, which often slows down rather than encourages progress. Undoubtedly, skiing in our valleys now, is an enormous pleasure. Natural beauty is a bit like talent, and here you're born with it. Aplenty. Madesimo and Val di Lei are little gems nestled between mountains that, as they say in these parts, are "a reverso" (upside down) and particularly snow-clad. On the other slopes, Pescegallo and Val Gerola are the gateway to Valtellina: they still bear the breezes of Lake Como and preserve an enviable family-like atmosphere. Then, on climbing, Valmalenco opens up on the Rhaetian side, close to the capital, Sondrio, and Aprica on the Orobic side. Investments in recent years have provided cutting-edge facilities and increasingly more slopes to suit all tastes. And what about upper Valtellina? Bormio and the Oga San Colombano, Valdisotto, and Valdidentro areas are akin to a ski university, on a par with the Stelvio in the summer. Santa Caterina and Valfurva represent a natural paradise for both downhill and cross-country skiing. Livigno, for its part, has nurtured a well-established reputation by diversifying its offerings: alpine skiing, cross-country skiing, biathlon, snowboarding, freestyle, and other disciplines that have long captivated young people, and continue to do so. These disciplines are the lifeblood of a future that has plenty more stories to write, but which began a long time ago. In the beginning, after all, was the Valanga Azzurra.

IT. Dal 9 al 13 marzo 2025, Livigno ha ospitato le finali di Coppa del Mondo di moguls, dual moguls e aerials, evento di prova delle Olimpiadi.

EN. From March 9 to 13, 2025, Livigno hosted the World Cup finals in moguls, dual moguls and aerials, Olympic test event.



Credits: Fabio Borga

GIOCHI OLIMPICI IN VALTELLINA – TUTTO QUELLO CHE C’È DA SAPERE

IT. Nel 2026 la Valtellina vivrà un momento storico con i **Giochi Olimpici Invernali di Milano Cortina 2026**, che porteranno sotto i riflettori due delle sue località simbolo: **Livigno e Bormio**. Due scenari diversi ma complementari, uniti da un’unica visione: offrire al mondo uno spettacolo di sport, paesaggio ed eccellenza alpina, tra modernità e tradizione.

Livigno

Livigno ospiterà tutte le competizioni olimpiche di **freestyle e snowboard**, maschili e femminili, con l’assegnazione di **26 medaglie**. Le gare si svolgeranno nel Livigno Snowpark di **Mottolino** e nel Livigno Aerials & Moguls Park sul versante di **Carosello 3000**, dove andranno in scena discipline spettacolari come half pipe, big air, ski cross, moguls e aerials. Neve perfetta, strutture moderne e un’atmosfera giovane e internazionale renderanno Livigno uno dei palcoscenici più dinamici e contemporanei dei Giochi.

Bormio

Bormio sarà protagonista con la leggendaria **pista Stelvio**, simbolo di velocità, tecnica e adrenalina. Con i suoi 3442 metri e quasi 1023 metri di dislivello, è considerata **una delle piste più impegnative al mondo** e da decenni ospita le grandi competizioni internazionali. Durante Milano Cortina 2026 accoglierà le gare olimpiche maschili di **sci alpino** e le prove di **sci alpinismo** maschile e femminile, a partire dalla **Discesa Libera** del 7 febbraio, confermandosi tempio della tradizione sportiva valtellinese.

LIVIGNO

SETTIMANA 1

dal 05/02
all’08/02

mercoledì 5 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:45
Snowboard SBD01
Men’s Snowboard Big Air Qualification

giovedì 6 febbraio
MILANO
Opening Ceremony

venerdì 7 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
10:30-12:45
Freestyle Skiing FRS01
Women’s Freeski Slopestyle Qualification

venerdì 7 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
14:00-16:15
Freestyle Skiing FRS02
Men’s Freeski Slopestyle Qualification

venerdì 7 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:05
Snowboard SBD02
Men’s Snowboard Big Air Final

sabato 8 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:45
Snowboard SBD01
Men’s Snowboard Big Air Qualification

sabato 8 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
13:00-14:40
Snowboard **SBD04
Men’s and Women’s Parallel Giant Slalom Final

sabato 8 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:45
Snowboard SBD05
Women’s Snowboard Big Air Qualification

SETTIMANA 2

Dal 09/02
al 15/02

domenica 9 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
12:30-14:20
Freestyle Skiing FRS03
Women’s Freeski Slopestyle Final

domenica 9 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:05
Snowboard SBD06
Women’s Snowboard Big Air Final

lunedì 10 febbraio
LIVIGNO AERIALS E MOGULS PARK (LAM)
11:15-12:15
Freestyle Skiing FRS04
Men’s Moguls Qualification #1

lunedì 10 febbraio
LIVIGNO AERIALS E MOGULS PARK (LAM)
12:30-14:20
Freestyle Skiing FRS05
Men’s Freeski Slopestyle Final

lunedì 10 febbraio
LIVIGNO AERIALS E MOGULS PARK (LAM)
14:15-15:15 ***
Freestyle Skiing FRS06
Women’s Moguls Qualification #1

martedì 11 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
10:30-12:30
Snowboard SBD07 Women’s Snowboard Halfpipe Qualification

martedì 11 febbraio
LIVIGNO AERIALS E MOGULS PARK (LAM)
11:00-11:45
Freestyle Skiing FRS07
Women’s Moguls Qualification #2

martedì 11 febbraio
LIVIGNO AERIALS E MOGULS PARK (LAM)
14:15-15:35 ***
Freestyle Skiing FRS08
Women’s Moguls Final

martedì 11 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:30
Snowboard SBD08
Men’s Snowboard Halfpipe Qualification

mercoledì 12 febbraio
LIVIGNO AERIALS E MOGULS PARK (LAM)
10:00-10:45
Freestyle Skiing FRS09
Men’s Moguls Qualification #2

mercoledì 12 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
10:00-11:30
Snowboard SBD09
Men’s Snowboard Cross Qualification

mercoledì 12 febbraio
LIVIGNO AERIALS E MOGULS PARK (LAM)
12:00-13:20
Freestyle Skiing FRS10
Men’s Moguls Final

mercoledì 12 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
13:30-15:10
Snowboard SBD10
Men’s Snowboard Cross Final

mercoledì 12 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:20
Snowboard SBD11
Women’s Snowboard Halfpipe Final

giovedì 13 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
10:00-11:30
Snowboard SBD12
Women’s Snowboard Cross Qualification

giovedì 13 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
13:30-15:10
Snowboard SBD13
Women’s Snowboard Cross Final

giovedì 13 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:20
Snowboard SBD14
Men’s Snowboard Halfpipe Final

giovedì 13 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:20
Snowboard SBD14
Men’s Snowboard Halfpipe Final

venerdì 14 febbraio
LIVIGNO AERIALS E MOGULS PARK (LAM)
10:30-12:05
Freestyle Skiing FRS11
Women’s Dual Moguls Final

venerdì 14 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:45
Freestyle Skiing FRS12
Women’s Freeski Big Air Qualification

sabato 15 febbraio
LIVIGNO AERIALS E MOGULS PARK (LAM)
10:30-12:05
Freestyle Skiing FRS13
Men’s Dual Moguls Final

sabato 15 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
11:00-12:30
Snowboard SBD15 Mixed Team
Snowboard Cross Qualification

sabato 15 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
13:30-14:50
Snowboard SBD15
Mixed Team Snowboard Cross Final

sabato 15 febbraio
LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:45
Freestyle Skiing FRS14 Men’s Freeski Big Air Qualification



OLYMPIC GAMES IN VALTELLINA - EVERYTHING YOU NEED TO KNOW

EN. In 2026, Valtellina will experience a historic moment as the **Milan-Cortina Winter Olympics 2026** spotlight two of its most iconic resorts: **Livigno and Bormio**. Two destinations with distinct identities, united by a shared role in bringing the Olympic dream to life, where sport, landscape and alpine excellence meet on the world stage.

Livigno

Livigno will host all Olympic **freestyle and snowboard** competitions, awarding **26 medals** across men's and women's events. The races will take place at the Livigno Snowpark in **Mottolino** and the Livigno Aerials & Moguls Park on **Carosello 3000**, featuring disciplines such as halfpipe, big air, ski cross, snowboard cross, moguls and aerials. With perfect snow, state-of-the-art facilities and a vibrant international atmosphere, Livigno is set to become one of the most dynamic and contemporary hubs of the Games.

Bormio

Bormio will take centre stage with its legendary **Stelvio slope**, a symbol of speed and technical mastery. Stretching 3442 metres with nearly 1023 metres of vertical drop, it is regarded as **one of the most demanding slopes in the world**. A long-standing venue for elite competitions, it has hosted two Alpine Ski World Championships. During Milan-Cortina 2026, the Stelvio will host the men's **alpine skiing** events and the **ski mountaineering** competitions, starting with the **Downhill** on 7 February.

SETTIMANA 3

Dal 16/02
al 22/02

domenica 16 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
10:30-12:45
Snowboard SBD16
Women's Snowboard Slopestyle Qualification

domenica 16 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
14:00-16:15
Snowboard SBD17 Men's Snowboard Slopestyle Qualification

domenica 16 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:05
Freestyle Skiing FRS15
Women's Freeski Big Air Final

lunedì 17 febbraio

LIVIGNO AERIALS E MOGUS PARK (LAM)
11:00-12:15
Freestyle Skiing FRS16
Women's Aerials Qualification

lunedì 17 febbraio

LIVIGNO AERIALS E MOGULS PARK (LAM)
13:30 - 14:50
Freestyle Skiing FRS17
Men's Aerials Qualification

lunedì 17 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
13:00-14:50
Snowboard SBD18
Women's Snowboard Slopestyle Final

martedì 11 febbraio

LIVIGNO AERIALS E MOGULS PARK (LAM)
11:00-11:45
Freestyle Skiing FRS07
Women's Moguls Qualification #2

lunedì 17 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:05
Freestyle Skiing FRS18
Men's Freeski Big Air Final

martedì 18 febbraio

LIVIGNO AERIALS E MOGUS PARK (LAM)
11:30-13:05
Freestyle Skiing FRS19
Women's Aerials Final

martedì 18 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
13:00-14:50
Snowboard SBD19
Men's Snowboard Slopestyle Final

mercoledì 19 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
10:30-12:30
Freestyle Skiing FRS20
Men's Freeski Halfpipe Qualification

mercoledì 19 febbraio

LIVIGNO AERIALS E MOGUS PARK (LAM)
11:30-13:05
Freestyle Skiing FRS21
Men's Aerials Final

mercoledì 19 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:30
Freestyle Skiing FRS22
Women's Freeski Halfpipe Qualification

giovedì 20 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
10:00-11:30
Freestyle Skiing FRS23
Women's Ski Cross Qualification

giovedì 20 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
12:00-13:40
Freestyle Skiing FRS23
Women's Ski Cross Final

giovedì 20 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:20
Freestyle Skiing FRS24
Men's Freeski Halfpipe Final

venerdì 21 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
10:00-11:30
Freestyle Skiing FRS25
Men's Ski Cross Qualification

venerdì 21 febbraio

LIVIGNO AERIALS E MOGUS PARK (LAM)
10:45-12:35
Freestyle Skiing FRS26
Mixed Team Aerials Final

venerdì 21 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
12:00-13:40
Freestyle Skiing FRS25
Men's Ski Cross Final

venerdì 21 febbraio

LIVIGNO SNOW PARK (LSP)
19:30-21:20
Freestyle Skiing FRS27
Women's Freeski Halfpipe Final

BORMIO

SCI ALPINO

Dal 04/02
al 16/02

mercoledì 4 febbraio

BORMIO PISTA STELVIO
Sci Alpino prove Discesa libera maschile

sabato 7 febbraio

BORMIO PISTA STELVIO
11:30
Sci Alpino gara Discesa libera maschile

lunedì 9 febbraio

BORMIO PISTA STELVIO
10:30-14:00
Sci Alpino Combinata a squadre - Discesa
Sci Alpino Combinata a squadre - Slalom

mercoledì 11 febbraio

BORMIO PISTA STELVIO
11:30
Sci Alpino Super G

sabato 14 febbraio

BORMIO PISTA STELVIO
10:00-13:30
Sci Alpino Gigante 1^ Manche
Sci Alpino Gigante 2^ Manche

lunedì 16 febbraio

BORMIO PISTA STELVIO
10:00-13:30
Sci Alpino Slalom 1^ Manche
Sci Alpino Slalom 2^ Manche

SCI ALPINO

Dal 19/02
al 21/02

giovedì 19 febbraio

BORMIO PISTA STELVIO
9:50-12:55
Sci Alpinismo Sprint - Qualificazioni maschili e femminili
Sci Alpinismo Sprint - Finali maschili e femminili

sabato 21 febbraio

BORMIO PISTA STELVIO
13:30
Sci Alpinismo Staffetta mista Mixed Relay

FAQ – OLIMPIADI MILANO CORTINA 2026 IN VALTELLINA TUTTE LE RISPOSTE ALLE PRINCIPALI DOMANDE

IT. 4 – 22 febbraio 2026. La Valtellina sarà tra le protagoniste dei XXV Giochi Olimpici Invernali, con Bormio e Livigno pronte ad accogliere atleti e visitatori da oltre 90 Paesi.

QUANDO SI SVOLGERANNO LE GARE?
Bormio: dal 4 al 21 febbraio 2026, con sette giornate di gara dedicate allo sci alpino maschile e allo sci alpinismo.

Livigno: dal 6 al 22 febbraio 2026, con tutte le gare di freestyle e snowboard, maschili e femminili.

QUALI DISCIPLINE SI SVOLGERANNO IN VALTELLINA?

A Livigno: half pipe, slopestyle, big air, snowboard cross, ski cross, parallel giant slalom, moguls e aerials.

A Bormio: discesa libera, combinata, super-G, slalom gigante, slalom speciale e gare di sci alpinismo.

LE SKI AREA SARANNO APERTE?

Sì, le località manterranno le normali attività turistiche per tutta la stagione:

Livigno: impianti aperti dal 29 novembre 2025 al 3 maggio 2026 (innnevamento permettendo).

Bormio: durante il periodo olimpico non è garantita l'apertura degli impianti di risalita dal 28/01/2026 al 16/02/2026. Apertura con limitazioni dal 17/02/2026 al 22/02/2026. Non sono previste chiusure a Santa Caterina e Cima Piazz-San Colombo.

QUALI PISTE SARANNO CHIUSE DURANTE I GIOCHI?
Mottolino (Livigno):

"Pista degli Amanti" chiusa dal 7/1 al 22/2
 "Pista Mottolino" chiusa dal 25/1 al 22/2

Rientro garantito tramite la pista "Giorgio Rocca".

Carosello 3000 (Livigno):

Chiusura parziale della "Zuelli" e della "Centrale" tra gennaio e febbraio.

Bormio: accesso limitato alla pista Stelvio nei giorni di competizione. Tutti gli altri tracciati e ristori resteranno aperti.

POSso VENIRE IN VACANZA DURANTE LE OLIMPIADI?

Sì. Tutte le strutture ricettive di Livigno e Bormio resteranno aperte.

Durante il periodo olimpico (4–22 febbraio 2026) sarà necessario richiedere un pass auto per accedere ai comuni.



COME SARÀ GESTITA LA VIABILITÀ E COME FUNZIONA IL PASS AUTO?

Olimpiadi 2026: come funzionerà la viabilità in Valtellina durante i Giochi. Guida pratica per muoversi tra Bormio, Livigno e dintorni nei giorni a cinque cerchi. Con l'arrivo delle Olimpiadi Invernali Milano Cortina 2026, la Valtellina si prepara a vivere settimane straordinarie. Bormio, Valdisotto e Livigno ospiteranno le gare olimpiche, mentre Valdidentro e Valfurva saranno coinvolte per la loro vicinanza ai siti di gara. Per garantire sicurezza e ordine durante le competizioni, saranno introdotte Zone a Traffico Limitato temporaneo (ZTL Olimpiche) con accessi regolati da Pass Auto.

Come funzionano le ZTL Olimpiche

Le aree soggette a limitazioni saranno suddivise in tre zone (1, 2 e 3), attive solo in alcuni giorni e orari. L'uscita sarà sempre libera, mentre l'ingresso sarà possibile solo con il Pass Auto, rilasciato a residenti, lavoratori, fornitori, turisti con prenotazione e proprietari di seconde case. Pass Auto Pluriportuale – per chi ha bisogno di muoversi più volte (residenti, lavoratori, seconde case, logistica). Pass Auto Giornaliero – per accessi occasionali (ospiti, consegne, fornitori giornalieri). Il pass, in formato adesivo, dovrà essere applicato sul parabrezza lato passeggero.

Come richiedere il Pass Auto

Dall'autunno 2025 sarà online una piattaforma dedicata dove inserire i propri dati, l'indirizzo di destinazione e i documenti richiesti. Il sistema assegnerà automaticamente la zona corretta (1, 2 o 3) e, una volta approvata la richiesta, indicherà dove e quando ritirare il pass. I pass giornalieri potranno essere ritirati anche durante i Giochi, nei punti predisposti ai confini delle ZTL olimpiche.

Bormio e Valdisotto

Qui si terranno le gare di sci alpino maschile e sci alpinismo, sulla celebre pista Stelvio. Zona 1 – Bormio e Valdisotto (area Vallecetta). Attiva: 6, 7, 9, 11, 14, 16, 19, 21 febbraio 2026. Orari: 07:00 – 16:00.

Zona 2 – Bormio e Valfurva. Attiva: 7, 9, 11, 14, 16, 19, 21 febbraio 2026. Orari: 07:00 – 12:00. Chi deve raggiungere Valfurva da sud o ovest (Sondalo, Grosio, Valdisotto, ecc.) dovrà avere il pass nelle ore di attivazione. La circolazione interna a Bormio e Valfurva resterà invece libera.

Livigno

Livigno ospiterà le gare di freestyle e snowboard nelle aree Mottolino e Carosello 3000.

Zona 1 – Mottolino. Attiva dal 4 al 22 febbraio 2026. Orari: 06:00 – 24:00.

Zona 1 – Carosello 3000. Attiva nei giorni 10, 11, 12, 14, 15, 17, 18, 19, 21 febbraio 2026. Orari: 08:00 – 15:00.

Zona 2 – Livigno città e Trepalle. Attiva dal 4 al 22 febbraio 2026. Orari: 06:00 – 24:00.

Tutti i residenti, lavoratori, fornitori e turisti con prenotazione avranno diritto al pass. Zona 3 – Valdidentro (fino al Passo d'Eira). Attiva dal 4 al 22 febbraio 2026. Orari: 06:00 – 24:00. Comprende Premadio e le aree tra il centro di Valdidentro e il Passo del Foscagno. L'accesso al comprensorio Cima Piazz resterà sempre libero.

Info: pass.valtellina@milanocortina2026.org

SPETTATORI E BIGLIETTI
Biglietti su:

tickets.milanocortina2026.org

Pacchetti ufficiali su:
hospitality.milanocortina2026.org

Le aree di gara non saranno visibili dalle piste sciistiche.

POSSO PARTECIPARE COME VOLONTARIO O COLLABORATORE?
 Si.
Iscrizioni volontari:

team26.milanocortina2026.org/it

Candidature professionali:
info@fondazionebormio.com

DOVE TROVO MAPPE E INFORMAZIONI AGGIORNATE?
Livigno:

www.livigno.eu/olimpiadi-milano-cortina

Bormio:

www.bormio.eu

Mappe interattive e servizi:
www.valtellina.it

FAQ – MILAN CORTINA 2026 OLYMPICS IN VALTELLINA. ANSWERS TO ALL THE KEY QUESTIONS

EN. 4 - 22 February 2026. Valtellina will be among the protagonists of the XXV Olympic Winter Games, with Bormio and Livigno ready to welcome athletes and visitors from over 90 countries.

WHEN WILL THE COMPETITIONS TAKE PLACE?

Bormio: from 4 to 21 February 2026, with seven days of competition dedicated to men's alpine skiing and ski-mountaineering.

Livigno: from 6 to 22 February 2026, with all the freestyle and snowboard competitions, both men's and women's.

WHICH DISCIPLINES WILL BE HELD IN VALTELLINA?

At Livigno: half pipe, slopestyle, big air, snowboard cross, ski cross, parallel giant slalom, moguls and aerials.

At Bormio: downhill, combined, super-G, giant slalom, special slalom and ski-mountaineering races.

WILL THE SKI AREAS BE OPEN?

Yes, resorts will maintain normal tourist activities throughout the season.

Livigno: facilities open from November 29, 2025 to May 3, 2026 (snow permitting).

Bormio: for the duration of the Olympic competitions, the opening of the ski lifts cannot be guaranteed between Jan 28 and Feb 16, 2026. From Feb 17 to 22, 2026, the lifts will operate with limitations. No closures of any kind are planned in the areas of Santa Caterina and Cima Piazz-San Colombano.

WHICH SLOPES WILL BE CLOSED DURING THE GAMES?

Mottolino (Livigno):

"Pista degli Amanti" closed from 7/1 al 22/2

"Pista Mottolino" closed from 25/1 al 22/2

Return guaranteed via the "Giorgio Rocca" track.

Carosello 3000 (Livigno):

Partial closure of the "Zuelli" and "Centrale" between January and February.

Bormio:

Access to the Stelvio slope will be limited on competition days. All other runs and mountain huts will remain open.

CAN I TURN UP ON HOLIDAY DURING THE OLYMPICS?

Yes. All accommodation facilities in Livigno and Bormio will remain open.

During the Olympic period (February 4-22, 2026), a pass will be required to access the municipalities by car.

HOW WILL TRAFFIC BE MANAGED AND HOW DOES THE CAR PASS WORK?

Temporary Olympic Limited Traffic Zones (ZTL) will be in place:

Livigno:

Zone 1 (Mottolino and Carosello); Zone 2 (town centre); Zone 3 (Valdidentro as far as Passo d'Eira)

Bormio:

Red Zone (cable car area); Yellow Zone (remainder of town). The Car Pass will be mandatory for residents, guests, workers, suppliers, and second homes. Requests on: passauto.milanocortina2026.org.

HOW TO GET TO THE COMPETITIONS AND MOVE ABOUT DURING THE GAMES?

Spectators will not be allowed to drive into the Olympic venues. Parking areas connected by shuttle buses will be available. Valdisotto (Aquilone); Valdidentro and Valfurva; Tubre (Val Venosta); Zemez (CH). The official shuttles will operate every day until midnight.

WHAT ABOUT PUBLIC TRANSPORT?

Train Milan - Tirano and shuttle bus Tirano - Bormio - Livigno.

A072 Pereo line: hourly connection Bormio-Livigno (6.00-22.00).

Livigno Express service from the Milan and Bergamo airports.

ROAD CONDITIONS

Winter tyres or snow chains are required from October 15th to April 30th.

The Passo della Forcola is closed in winter. Customs posts will function day and night.

CAMPING AND SUPPLIES

The Passo d'Eira camper area will be closed during the Games (February 4-22).

Authorised campsites will be open upon reservation.

Deliveries of goods will only be permitted with a car pass, with transit prohibited for vehicles >3.5 tonnes from 7.00 to 11.00.

SPECTATORS AND TICKETS

Tickets on tickets.milanocortina2026.org

Official packages on hospitality.milanocortina2026.org

Competition areas will not be evident from the ski slopes.

SERVICES AND LEISURE TIME

All mountain refreshment points and refuges outside the Olympic perimeters will remain open.

Valtellina cuisine will serve up the best of local flavours, with restaurants and agritourism open in Bormio and Livigno. The Olympic Village will not be open to visitors. Spas, museums and shops will open routinely.

CAN I PARTICIPATE AS A VOLUNTEER OR COLLABORATOR?

Yes indeed.

Volunteer registration: team26.milanocortina2026.org/it

Professional applications: info@fondazionebormio.com

WHERE CAN I FIND UPDATED MAPS AND INFORMATION?

Livigno: www.livigno.eu/olimpiadi-milano-cortina

Bormio: www.bormio.eu

Interactive maps and services: www.valtellina.it

COME ARRIVARE ALLE GARE E MUOVERSI DURANTE I GIOCHI?

Gli spettatori non potranno accedere in auto nei centri olimpici. Sono previsti parcheggi di interscambio collegati da navette: Valdisotto (Aquilone) Valdidentro e Valfurva Tubre (Val Venosta) Zemez (CH)

Le navette ufficiali saranno operative tutti i giorni fino a mezzanotte.

CI SONO COLLEGAMENTI PUBBLICI?

Sì.

Treno Milano – Tirano e bus navetta Tirano – Bormio – Livigno.

Linea A072 Pereo: collegamento orario Bormio-Livigno (6.00-22.00).

Servizio Livigno Express dagli aeroporti di Milano e Bergamo.

CONDIZIONI STRADALI

Obbligo di gomme invernali o catene a bordo dal 15 ottobre al 30 aprile.

Il Passo della Forcola resterà chiuso in inverno.

La Dogana sarà operativa anche di notte.

CAMPER E FORNITURE

L'area camper del Passo d'Eira sarà chiusa durante i Giochi (4-22 febbraio).

I campeggi autorizzati saranno aperti su prenotazione.

Le consegne merci saranno consentite solo con pass auto, vietato il transito ai mezzi >3.5 t dalle 7.00 alle 11.00.

SERVIZI E TEMPO LIBERO

Tutti i ristori in quota e i rifugi esterni ai perimetri olimpici resteranno aperti.

La cucina valtellinese offrirà il meglio dei sapori locali, con ristoranti e agriturismi aperti a Bormio e Livigno.

Il Villaggio Olimpico non sarà visitabile.

Terme, musei e negozi aperti regolarmente.

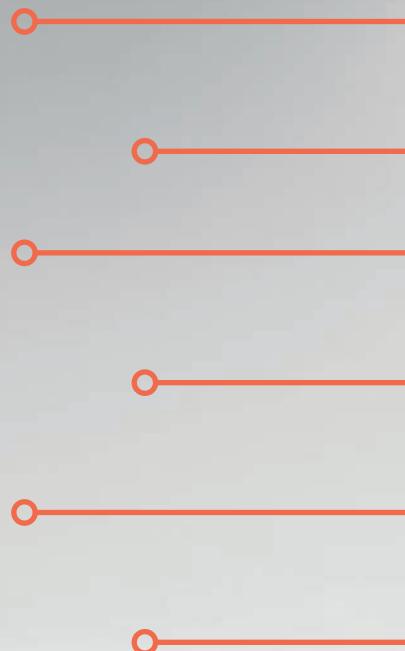
IL VIAGGIO DELLA FIAMMA OLIMPICA

La luce dei Giochi accende l'Italia

The Journey of the Olympic Torch. Winter games lighting up Italy

IT. Il viaggio della Fiamma Olimpica di **Milano Cortina 2026** non rappresenta soltanto l'inizio simbolico dei **XXV Giochi Olimpici Invernali**. Racconta la storia autentica e in movimento, attraverso una scia di luce che attraversa l'Italia, accendendo entusiasmo, orgoglio e soprattutto, un sentimento autentico di partecipazione. Accesa come da tradizione ad **Olimpia**, in Grecia, la Fiamma giungerà in Italia il **4 dicembre 2025**. La partenza è prevista due giorni dopo, lungo un cammino di **63 giorni** che percorrerà l'intero Stivale italiano, da nord a sud, toccando città, borghi e paesi per un totale di **oltre 12.000 chilometri**, percorsi grazie a **10.001 tedofori**. La torcia olimpica non rappresenta solo i valori dello sport, ma abbracerà anche la **storia e l'identità delle comunità** che incontrerà lungo la strada. Sarà un momento di festa collettiva, per permettere a tutti di sentirsi parte di un'unica grande squadra: quella dell'Italia che si prepara ad accogliere i Giochi. Tra le **60 celebrazioni ufficiali**, la **Valtellina** avrà un ruolo speciale. Il **30 gennaio 2026**, la Fiamma sarà a **Livigno**, sede della celebrazione di tappa, ma anche teatro delle competizioni olimpiche di **sci acrobatico e snowboard**. Il **31 gennaio**, la torcia passerà a Bormio e farà il suo ingresso a **Sondrio**, il capoluogo valtellinese, dove l'intera comunità accoglierà questo evento con un grande momento celebrativo aperto a tutti.

EN. The journey of the **Milan Cortina 2026** Olympic Flame represents far more than just the symbolic beginning of the **XXV Olympic Winter Games**. It tells an authentic and moving story, through a beacon of light criss-crossing Italy, igniting enthusiasm, pride, and above all, a genuine sense of participation. Conforming to the ancient tradition in **Olympia**, Greece, the Torch will arrive in Italy on the **4th December 2025**. The departure is scheduled for two days later, along a **63-day** trek that will cross the entire Italian peninsula, from north to south, touching cities, villages, and towns for a total of **over 12,000 kilometres**, covered thanks to **10,001 torchbearers**. The Olympic torch will not only represent the values of sport, but will also embrace the **history and identity of the communities** it will encounter along the way. Moments of collective celebration, allowing everyone to feel part of one great team: that of Italy itself as it prepares to host the Games. Among the **60 official celebrations**, **Valtellina** will feature prominently. On **January 30, 2026**, the Torch will be in **Livigno**, for the stage celebrations and will then provide the venue for the Olympic **freestyle skiing and snowboarding** competitions. On January 31st, the torch will pass through Bormio and make its entrance into **Sondrio**, Valtellina's capital, where the entire community will turn out to welcome the event with a fantastic celebration for everyone.



IT. Il passaggio della Fiamma sarà significativo anche a **Bormio** e **Valdisotto**, località che vedranno brillare la torcia olimpica in onore delle gare di **sci alpinismo maschile e femminile**. La Fiamma porterà con sé un messaggio universale di **passione, rispetto, energia e condivisione**. Assistere al suo passaggio significa **vivere da vicino la magia dei Giochi**, sentire che quel fuoco, nato ad Olimpia, illumina anche le nostre strade, i nostri volti e i nostri sogni.

EN. The Flame's passage will also bear significantly on **Bormio** and **Valdisotto**, where the Olympic Torch will be spotlighting both **men's and women's ski mountaineering competitions**. The Flame will carry with it a universal message of **passion, respect, energy, and sharing**. Witnessing its passage means experiencing **the magic of the Games up close**, a realisation that the fire, born in Olympia, will also illuminate our streets, our faces, and our dreams.



IL VIAGGIO DELLA FIAMMA OLIMPICA:

10.001 TEDOFORI

per celebrare la ricchezza culturale e la diversità italiana

12.000 KM

un grande viaggio attraverso l'Italia e gli italiani

63 GIORNI

dal 6 dicembre 2025
al 6 febbraio 2026

110 PROVINCE

per mostrare al mondo le bellezze e le eccellenze del Paese

20 REGIONI

un percorso che attraversa tutta l'Italia,
da nord a sud

60 CELEBRAZIONI DI TAPPA

per unire persone e comunità sotto i valori dello sport e dell'amicizia olimpica

IL VIAGGIO DELLA FIAMMA PARALIMPICA:

501 TEDOFORI

simbolo di amicizia e inclusività

2.000 KM

percorso attraverso i territori dei Giochi

5 FLAME FESTIVAL

eventi di festa a Milano, Torino, Trento, Bolzano e Trieste

11 GIORNI DI VIAGGIO

dal 24 febbraio
al 6 marzo 2026

1 CERIMONIA DI UNIONE DELLA FIAMMA

a Cortina d'Ampezzo, per accendere la passione per i Giochi

2 CELEBRAZIONI DI TAPPA

a Venezia e Padova,
per condividere i valori paralimpici

**Sondrio,
a big welcome
for the Olympics**

*Culture, landscape, and identity
on the move: everything on offer*

SONDARIO, CITTÀ APERTA ALLE OLIMPIADI

Cultura, paesaggio e identità in movimento:
tutte le proposte

IT. Anche la città di Sondrio si appresta a vivere intensamente i giorni delle Olimpiadi. Il cuore pulsante dell'esperienza olimpica sarà l'area allestita in **Piazza Garibaldi dal 6 al 22 febbraio 2026**. Un grande spazio dedicato alla condivisione e alla partecipazione collettiva dei Giochi di Milano Cortina 2026. Dei maxischermi permetterà di seguire le gare in diretta, offrendo a corollario esperienze enogastronomiche, eventi culturali, intrattenimento e attività interattive. La piazza si trasformerà in un luogo di festa, incontro e racconto, dove sport ed emozione si fonderanno con l'identità della città. In questo scenario, la Città di Sondrio propone inoltre un programma diffuso di iniziative pensate per valorizzare il proprio patrimonio culturale e storico, trasformando il periodo olimpico in un'occasione di scoperta e accoglienza. I luoghi della cultura si animano con **l'apertura straordinaria, anche serale, dei luoghi della cultura di Sondrio**, offrendo a cittadini e visitatori la possibilità di vivere musei e palazzi storici in una dimensione nuova e suggestiva: dal MVSA (il Museo Valtellinese di Storia e Arte) al CAST (il Castello delle Storie di Montagna), dalla Biblioteca Civica a Palazzo Pretorio, con visite guidate e percorsi dedicati che raccontano l'anima profonda della città.

Il racconto del territorio prende forma anche attraverso i Percorsi culturali in città – “Ti racconto Sondrio”, realizzati in collaborazione con l'Associazione Provinciale delle Guide Turistiche Valtellinesi: itinerari guidati che svelano la storia, l'arte e le trasformazioni urbane, accompagnando il visitatore alla scoperta dell'identità profonda della città.

Infine, lo sguardo si alza verso la collina con i **trekking e soft trekking alla scoperta della “Sondrio di sopra”**, in collaborazione con l'Associazione Accompagnatori di Media Montagna, per esplorare sentieri, terrazzamenti vitati e scorci panoramici che raccontano il legame autentico tra Sondrio e il suo paesaggio alpino.



Un programma che intreccia sport, cultura e natura, invitando a vivere Sondrio non solo come scenario delle Olimpiadi, ma come luogo da scoprire, abitare e ricordare, nel segno di un evento capace di unire comunità, territori e visioni. Tutti i dettagli e le info pratiche sono disponibili sul sito visitasondrio.it.

EN. Yes, of course the town of Sondrio itself is in preparation for an intense Olympic experience. The beating heart of the Olympic adventure will be in **Piazza Garibaldi from February 6 to 22, 2026**. This vast space will be dedicated to sharing and collective participation in the Milano Cortina 2026 Games. Giant screens will allow fans to follow the competitions live, complemented by food and wine rendezvous, cultural events, entertainment, and interactive pursuits. The square will transform into a place of celebration, meeting, and storytelling, where sport and emotion will coalesce with the city's identity. Within this context, the town will also be proposing a widespread programme of initiatives designed to promote its cultural and historical heritage, remodelling the Olympic period into an opportunity for discovery and hospitality. Cultural venues will come alive with **special openings, including evenings, of Sondrio's heritage sites**, offering residents and visitors the chance to experience museums and historic mansions in a new and seductive fashion.

LE NEVI DELL'ALTRO ANNO / SNOWS OF THE PAST

IT. Arte, tempo e memoria del bianco.

La neve, fragile e mutevole, diventa occasione di riflessione sul tempo che scorre e sulla capacità dell'arte di trattenere ciò che per natura è destinato a svanire. Con la mostra "Le nevi dell'altro anno", curata da Elena Pontiggia, Palazzo Sassi de' Lavizzari a Sondrio accompagna il visitatore in un viaggio poetico e visivo dedicato alle molteplici interpretazioni del paesaggio innevato nell'arte italiana. Il percorso espositivo prende spunto dal celebre interrogativo sulla fugacità della vita per esplorare il ruolo dell'arte nel fissare l'istante, trasformando un fenomeno effimero in immagine, memoria e pensiero.

EN. Art, time, and memories in white.

Snow, fragile and mercurial, becomes an opportunity to reflect on the passing of time and on art's capacity to retain what is naturally destined to disappear. With the exhibition "Le nevi dell'altro anno," curated by Elena Pontiggia, Palazzo Sassi de' Lavizzari takes visitors on a poetic and visual journey dedicated to the multiple interpretations of the snowy landscape in Italian art. The exhibition takes its cue from the legendary question of the fleeting nature of life to explore the role of art in capturing the moment, transforming an ephemeral phenomenon into image, memory, and thought.

INFO:

Le nevi dell'altro anno / The Snows of Last Year

Palazzo Sassi de' Lavizzari. MVSA – Museo Valtellinese di Storia e Arte, Sondrio.

Inaugurazione: venerdì 5 dicembre 2025, ore 17.30. Fino al 3 maggio 2026.

Olimpiadi della Cultura 2026 – La Montagna in Scena a Sondrio.

LE NEVI DELL'EST / SNOWS OF THE EAST

IT. Storie di paesaggi, silenzi e memoria.

La neve non è solo materia: è racconto, respiro, traccia del tempo che scorre lento tra le montagne. Con la mostra "Le nevi dell'Est", curata da Emilia Pomiankiewicz-Wagner, Responsabile Progetti Internazionali, Alpinismo e Sci del Museo dei Tatra di Zakopane, Villa Quadrio apre una finestra poetica sui Monti Tatra, tra Polonia e Slovacchia, conducendo il visitatore in un viaggio sospeso tra natura e umanità. Allestita nella suggestiva stüa di Villa Quadrio, l'esposizione propone un percorso fotografico che indaga il rapporto profondo tra l'uomo e l'ambiente d'alta quota, tra la maestosità immutabile della montagna e la fragile presenza dell'inverno. La neve — ora velata e leggera, ora compatta e assoluta — si fa linguaggio visivo, capace di raccontare silenzi, gesti, memorie e tradizioni.

EN. Stories of landscape, silence, and memory.

Snow is more than just matter: it's a narrative, a breath of life, a trace of time moving slowly through the mountains. With the exhibition "The Snows of the East," curated by Emilia Pomiankiewicz-Wagner, Head of International Projects, Mountaineering, and Skiing at the Tatra Museum in Zakopane, Villa Quadrio in Sondrio opens a poetic window onto the Tatra Mountains, between Poland and Slovakia, guiding visitors on a journey suspended between nature and humanity. Mounted in the seductive stüa of Villa Quadrio, the exhibition sets out on a photographic journey that explores the profound relationship between humanity and the high-altitude environment, between the immutable majesty of the mountains and the vulnerable presence of winter. Snow - at times veiled and lightweight, sometimes compact and absolute - becomes a visual language, capable of conveying silences, gestures, memories, and traditions.

INFO:

Le nevi dell'Est / The Snows of the East

Villa Quadrio – Biblioteca Civica Pio Rajna. Via IV Novembre, Sondrio

Ingresso libero. Mostra aperta fino al 3 maggio 2026.

Olimpiadi della Cultura 2026 – La Montagna in Scena a Sondrio.

From the MVSA (il Museo Valtellinese di Storia e Arte) to the CAST (il Castello delle Storie di Montagna), from the Civic Library to Palazzo Pretorio, with guided tours and themed itineraries that reveal the very soul of the town. The story of the territory also takes shape through **cultural routes around** the town - **'Let me tell you about Sondrio'** - created in collaboration with the Provincial Association of Valtellina Tourist Guides: accompanied itineraries that reveal the town's history, art, and urban metamorphosis, guiding visitors to discover the very core of its identity. Last but not least the gaze is drawn towards the hills with plenty **hikes and soft trekking routes** exploring **"Upper Sondrio"** in collaboration with the 'Associazione Accompagnatori di Media Montagna'. These paths explore trails, terraced vineyards, and panoramic viewpoints that reveal the authentic bond between Sondrio and its alpine landscape. Overall what's being presented is a programme that weaves together sport, culture, and nature, inviting visitors to experience Sondrio not just as the setting for the Olympics, but as a place to discover, inhabit and take to heart, in the genuine spirit of an event capable of uniting communities, territories, and visions. All the details and practical information are available on the website visitasondrio.it.

ATLETI VALTELLINESI

protagonisti dei Giochi Olimpici

Valtellina athletes leading players in the Olympics

IT. Non si potevano celebrare i Giochi Olimpici Invernali Milano Cortina 2026, senza dedicare una mostra che celebra la tradizione sportiva della Valtellina attraverso un percorso emozionante dedicato ai suoi campioni olimpici.

L'esposizione dal titolo "**Atleti valtellinesi e atleti azzurri ai Giochi Olimpici - La magia di un'emozione, la sfida di un sogno**" ripercorre storia di donne e uomini che dalla loro valle hanno saputo raggiungere le vette più alte dello sport internazionale.

Il visitatore entra in un racconto che si snoda dalle Olimpiadi di Sankt Moritz 1948 fino alle partecipazioni più recenti, attraversando decenni di imprese, medaglie e momenti indimenticabili. Sfilano le immagini di **Arianna Fontana**, simbolo dello short track italiano e protagonista di un lungo percorso olimpico, di **Martina Valcepina** e **Arianna Valcepina**, che hanno saputo portare nuovo slancio alla disciplina, e delle sorelle **Mara Zini** e **Katia Zini**, ricordate per la storica staffetta di Torino 2006. Accanto a loro, la presenza imponente di **Deborah Compagnoni** offre uno dei capitoli più intensi dell'intero percorso: le sue vittorie tra Albertville, Lillehammer e Nagano sono narrate come tappe di un'epopea sportiva che ha segnato un'intera generazione.

La mostra restituisce anche la vitalità di altri grandi interpreti della neve e del ghiaccio: **Nicola Franceschina**, **Michele Antonioli** e **Nicola Rodigari**, protagonisti dell'indimenticabile staffetta d'argento di Salt Lake City; **Yuri Confortola**, **Maicol Rastelli** e **Christian De Lorenzi**, che rappresentano la continuità della Valtellina negli sport di endurance; **Roberto Nani**, doppio protagonista tra slalom gigante e sci alpino; **Giorgio Rocca**, volto noto delle discipline tecniche; e **Pietro Vitalini**, legato alla tradizione dello sci alpino valtellinese.



EN. In preparation for the Milan-Cortina 2026 Winter Olympic Games, an exhibition will be celebrating Valtellina's sporting tradition through an enlightening journey dedicated to its Olympic champions. The exhibition reconstructs the stories of the men and women from their valley who rose to the highest peaks of international sport. What emerges is a collective portrait of talent, sacrifice, passion, and a sense of belonging, providing an authentic glimpse into Valtellina's identity.

Visitors are immersed in a narrative that unfolds from the 1948 St. Moritz Olympics to more recent participation, spanning decades of exploits, medals, and unforgettable moments. The exhibition features images of **Arianna Fontana**, symbol of Italian short track and protagonist of a long Olympic journey; **Martina Valcepina** and **Arianna Valcepina**, who brought new impetus to the discipline; and sisters **Mara and Katia Zini**, remembered for their historic relay in Turin 2006. Alongside them, the imposing presence of **Deborah Compagnoni** throws up one of the most intense chapters of the entire journey: her victories, shared between Albertville, Lillehammer and Nagano are reported as stages in a sporting epic that impacted an entire generation.

The exhibition also showcases the dynamism of many other great athletes on snow and ice: **Nicola Franceschina**, **Michele Antonioli** and **Nicola Rodigari**, star turns in that unforgettable silver relay in Salt Lake City; **Yuri Confortola**, **Maicol Rastelli** and **Christian De Lorenzi**, representing the real continuum of Valtellina within the world of endurance sports; **Roberto Nani**, a dual star in giant slalom and alpine skiing; **Giorgio Rocca**, a well-recognised figure in technical disciplines; and **Pietro Vitalini**, forever associated with the Valtellina alpine skiing tradition.

The journey is enriched by lesser-known but equally significant stories, such as those of **Italo Pedroncelli**, **Stefano Donagrandi**, **Elena Viviani**, and **Luca Spechenhauser**, along with profiles of athletes who broaden the scope of the valley's Olympic participation, including slalom skier **Elisabetta Biavaschi**, former Paralympic alpine skier **Luca Maraffio**, cross-country skier **Mirco Bertolina**, biathlete **Thomas Bormolini**, and rower **Franco De Pedrina**, silver medalist at Tokyo 1964.

IT. Il percorso si arricchisce di storie meno note ma altrettanto significative, come quelle di **Italo Pedroncelli**, **Stefano Donagrandi**, **Elena Viviani** e **Luca Spechenhauser**, insieme ai profili di atleti che ampliano lo sguardo sulla partecipazione olimpica della valle, tra cui la slalomista **Elisabetta Biavaschi**, l'ex atleta paralimpico dello sci alpino **Luca Maraffio**, il fondista **Mirco Bertolina**, il biatleta **Thomas Bormolini** e il canottiere **Franco De Pedrina**, argento a Tokyo 1964.

L'esposizione alterna fotografie storiche, video, interviste, oggetti e racconti, creando un'esperienza immersiva che mette in dialogo sport e cultura, memoria e futuro. La cura della rassegna è stata affidata alla Fédération Internationale Cinéma Télévision Sportifs, e fa parte del progetto "Sport Movies & Tv - Culture Through Olympism", che ha lo scopo di trasmettere i valori dei Giochi Olimpici e Paralimpici a un pubblico diffuso.

The collection combines historical photographs, videos, interviews, objects, and stories, creating an immersive experience that connects sport and culture, memory and future potential. The result is a refined and engaging journey, designed not only for sports enthusiasts but for anyone who wishes to understand the profound connection between Valtellina and its human landscape. It's an exhibition therefore, that becomes an opportunity to rediscover the educational, social, and cultural value of sport, but also an invitation to experience the valley through new eyes, recognising in its champions the same energy that animates the territory: the magic of an emotion, the challenge of a dream.

INFO:

IT. La mostra sarà a Madesimo fino al 25 gennaio 2026

Sala Carducci - Via alle Scuole 16, Madesimo (SO)

Apertura dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 17

Sarà poi a Sondrio da febbraio 2026

EN. Where to visit the exhibition

In Madesimo until January 25, 2026

Sala Carducci - Via alle Scuole 16, Madesimo (SO)

Open from 10 a.m. to 12 p.m. and from 3 p.m. to 5 p.m.

In Sondrio starting February 2026



ORO BIANCO

Storie di sport e comunità

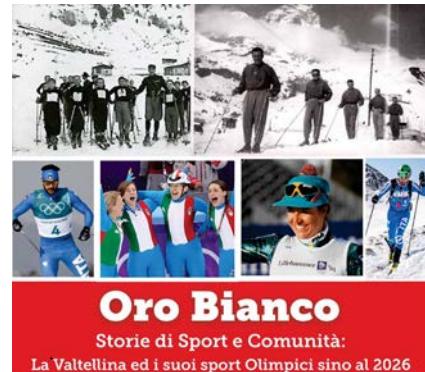
IT. La Valtellina non ha solo ospitato lo sport: lo ha cresciuto, amato, trasformato in identità. Con la mostra “Oro Bianco”, organizzata dalla Pro Loco Valfurva e Comune di Bormio con il supporto di enti territoriali e istituzioni locali, e il patrocinio di FISI e CONI - si narra un secolo di emozioni olimpiche attraverso le imprese dei suoi atleti. Un percorso immersivo che conduce il visitatore dalle prime Olimpiadi invernali del Novecento fino a Milano Cortina 2026, ripercorrendo le gesta di campioni leggendari come Deborah Compagnoni, Arianna Fontana e Nino Bibbia, insieme a decine di protagonisti che hanno reso la Provincia di Sondrio una vera culla degli sport invernali. Medaglie, divise, attrezzature storiche, immagini e video compongono un racconto autentico e coinvolgente, dove la neve diventa palcoscenico e la fatica si trasforma in gloria. Una narrazione che parla di orgoglio, passione e appartenenza, capace di far vibrare il cuore di chi ama la montagna e lo sport.

EN. Valtellina has not only hosted sport: it has nurtured, loved, and shaped it into an identity. With the exhibition “Oro Bianco,” organized by Pro Loco Valfurva and the Municipality of Bormio with the support of local institutions and territorial organizations, and under the patronage of FISI and CONI, recounts a century of Olympic inspiration through the achievements of its athletes. An immersive journey that takes visitors from the first Winter Olympics of the 20th century to Milan Cortina 2026, retracing the exploits of legendary champions such as Deborah Compagnoni, Arianna Fontana, and Nino Bibbia, along with dozens of other figures who have undoubtedly made the Province of Sondrio a genuine cradle of winter sports. Medals, uniforms, historic equipment, images, and videos come together to create an authentic and engaging tale, where snow becomes a stage and hard work transforms into glory. A narrative of pride, passion, and belonging, capable of stirring the hearts of those who love the mountains and sport.

INFO:

Oro Bianco – Storie di sport e comunità

Sala Espositiva – Centro Visitatori Valfurva
Piazza Forba 4, Sant'Antonio Valfurva (SO)
dal 20 dicembre 2025 al 30 marzo 2026
Ingresso libero
Info: Consorzio Turistico Media Valtellina
santacaterina.it
Tel. +39 0342 935544



VETTE

Storie di sport e montagne

IT. La mostra, curata da Rosario Maria Anzalone e Silvia Anna Biagi, da un’idea di Sergio Campagnolo, racconta il profondo legame tra paesaggio alpino, sport invernali e identità culturale, inserita nel programma ufficiale dell’Olimpiade Culturale di Milano Cortina 2026. Allestita negli spazi rinascimentali di Palazzo Besta a Teglio, propone un viaggio tra memoria e contemporaneità, attraverso cimeli olimpici, manifesti, fotografie, attrezzature storiche e opere artistiche. Il percorso si articola in tre nuclei tematici: **la storia** delle Olimpiadi e Paralimpiadi invernali, **uno sguardo al femminile** sulle protagoniste dello sport e una riflessione sulle **trasformazioni della montagna** tra sviluppo, turismo e sostenibilità. La mostra si conclude nel giardino con **un’installazione site-specific** che dialoga con il paesaggio alpino, mentre un ricco public program accompagna l’esposizione con incontri, laboratori e visite guidate.

EN. The exhibition, curated by Rosario Maria Anzalone and Silvia Anna Biagi, based on an idea by Sergio Campagnolo, explores the profound connection between the Alpine landscape, winter sports, and cultural identity. Forming part of the official programme of the Milan Cortina 2026 Cultural Olympics, it is housed in the Renaissance spaces of Palazzo Besta in Teglio and represents a journey between past and present, through Olympic memorabilia, posters, photographs, historical equipment, and artworks. The exhibition is divided into three thematic sections: the **history** of the Winter Olympics and Paralympics, a **female perspective** on the protagonists of sport, and a reflection on the **transformation of the mountains** through development, tourism, and sustainability. The exhibition concludes in the garden with a **site-specific installation** that engages with the Alpine landscape, while a very healthy public programme accompanies the exhibition with meetings, workshops, and guided tours.

INFO:

VETTE. Storie di sport e montagne

Palazzo Besta, Teglio (SO)
dal 28 gennaio al 30 agosto 2026
Info: Consorzio Turistico Media Valtellina
tirano-medialvaltellina.it
E-mail: info@valtellinaturismo.com
Tel. +39 0342 705568



AGENZIA DE TANTI

NUOVE APERTURE, RICONOSCIMENTI E VISIONE FUTURA

Apertura dell'ufficio di Madesimo

È stato aperto il nuovo ufficio a Madesimo, in Via alla Fonte n. 3. L'apertura rappresenta un momento importante che corona un percorso di crescita e di presenza sempre più forte sul territorio di Madesimo. Quotidianamente l'agenzia lavora per trovare le migliori soluzioni per i propri clienti, in un mercato ideale per gli amanti della montagna e del turismo invernale (ma non solo). **L'obiettivo è offrire proposte immobiliari adatte a diverse esigenze:** casa vacanza, investimento, seconda casa, o permanenza stabile in un contesto alpino.

1

Premiazione Wikicasa – Classifica “Top Agency”

L'agenzia è stata premiata al primo posto nella Provincia di Sondrio e tra le prime 180 in tutta Italia **su 35 mila agenzie**.

La “Top Agency” è una classifica nazionale che valuta le agenzie sulla base delle performance economiche annuali. Questo riconoscimento è stato un momento carico di emozione e rappresenta un importante traguardo professionale.

Il premio valorizza l'impegno quotidiano di Andrea De Tanti e di tutto il team.

2



Come sono stati raggiunti questi risultati

Gli obiettivi raggiunti sono il frutto di: **impegno costante, metodo di lavoro efficace e collaudato, capacità di concludere vendite in tempi brevi e al prezzo richiesto**. La formazione è continua e parte direttamente da Andrea, coinvolgendo ogni reparto dell'agenzia. Con il metodo interno **“Just Sold It”**, ogni fase del processo che porta al rogitò è gestita con precisione: ogni figura del team conosce esattamente i propri compiti.

I tempi logistici e operativi vengono ridotti al minimo. La qualità del lavoro rimane sempre prioritaria.

3

Obiettivi futuri dell'agenzia

Continuare un percorso di crescita e miglioramento costante.

Ampliamento dell'organico, con l'obiettivo di formare e accompagnare gli agenti immobiliari del domani.

Trasmissione del metodo e dei valori che guidano l'agenzia verso il successo. L'apertura dell'ufficio di Madesimo è considerata il primo passo di un progetto più ampio: diventare un punto di riferimento fisso per chi desidera assistenza nella vendita o nell'acquisto della propria casa in montagna.

4

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



IT. L'inaugurazione è del 2023, ma la storia del Museo dello Sci e della Montagna di Aprica, un vero e proprio unicum, parte da lontano, nel 2006, quando in occasione della "Festa par i sciori" - letteralmente la festa per i signori, ovvero per i villeggianti, i turisti - Elio Negri, aprichese doc, decise di mettere in mostra una decina di paia di sci, accompagnati da racchette e scarponi. Il giorno stesso i compaesani decisero di donare a propria volta oltre 40 paia di sci e in poco tempo si arrivò a un totale di 100 pezzi. Così, nel 2010 si allestì la prima esposizione. La prima di una raccolta dichiaratamente in progress, se si considera che ad oggi il Museo conta più di 800 paia di sci, partendo dai primi modelli di fine '800 fino ad arrivare a quelli più recenti, recuperati anche grazie alla preziosa collaborazione, negli anni, di parecchi appassionati. Durante la visita si riesce ad osservare l'evoluzione tecnologica e dei materiali che ha portato agli sci moderni, in una carrellata che unisce storia della disciplina sportiva e storia del costume a un tempo. Stupiscono per peso e lunghezza attrezzi il cui utilizzo arriva ad essere impensabile ai giorni nostri, a dimostrazione di come lo sci, diventando via via più popolare, abbia subito enormi trasformazioni per andare incontro alle esigenze di sportivi e semplici amatori. Oltre agli sci, al Museo di Aprica è possibile ammirare scarponi e attrezzatura utilizzata anche da nomi molto noti e alcune rarissime curiosità. Il famoso alpinista Marco Confortola, per esempio, ha voluto contribuire al Museo dello Sci donando la tuta e l'attrezzatura (scarponi, guanti e cappello) utilizzata durante l'ascesa dell'Everest e gli sci e le racchette modificate realizzate per la prima discesa con gli sci della parete nord dell'Ortler. Il 10 marzo 2017, poi, il museo si è arricchito di un oggetto preziosissimo donato dalla guida alpina e maestro di sci Lino Zani. Racchiuso in una teca lignea realizzata dallo scultore Andrea Fanchi è possibile osservare l'alpenstock appartenuto al Santo Papa Giovanni Paolo II. Questo semplice bastone di Karol Wojtyla fu donato a Zani, grande amico e accompagnatore del papa durante le escursioni e le sciate del pontefice polacco in Adamello. L'amicizia di Elio Negri con alcuni sciatori speciali di Cervinia ha fatto sì che all'interno del Museo di via Roma si possa ammirare pure una sezione dedicata al Kilometro Lanciato, con reperti e cimeli dedicati alle origini e allo sviluppo di questa "folle discesa" sulla pista naturale del ghiacciaio di Plateau Rosà, dove tuttora, sebbene le gare ufficiali siano cessate, si svolgono allenamenti per la disciplina dello sci di velocità.



LA GRANDE STORIA DELLO SCI

il viaggio unico del Museo di Aprica

a cura di **Sara Baldini**



"Impossibile trovare un altro museo o raccolta di sci così ricco di oggetti che hanno fatto la storia dello sci, dai primi di legno dell'Ottocento ai velocissimi del Kilometro Lanciato passando per quelli dei migliori sci degli atleti azzurri, quelli originali usati proprio dagli atleti" si legge in una recente recensione apparsa su TripAdvisor. Elio Negri, scomparso improvvisamente alcuni mesi fa, ne sarebbe orgoglioso: dalla sua idea è nata un'autentica "sciata tra i ricordi" esaltante tanto per i veterani, quanto per chi si è avvicinato di recente allo sci che non ha eguali.

LE OPERE DI FRANCO VOLPI

Nel Museo dello sci e della montagna si può visitare anche la mostra permanente di pittura di Franco Volpi per scoprire scorci di storia d'Aprica, attraverso i volti noti dei suoi abitanti, una carrellata di quattordici ritratti fra cui si trovano grandi nomi legati alla storia di Aprica come Maurizio Bosoni (1938-2023) maestro di sci e istruttore nazionale, imprenditore, sindaco di Aprica dal 1990 al 2004 o Luciano Panatti (1944-2023), maestro di sci e imprenditore che, all'apice della sua carriera, è stato allenatore dei discesisti della Valanga azzurra di sci dal 1972 al 1976 conquistando numerose vittorie in Coppa del Mondo e la medaglia di bronzo alle Olimpiadi di Innsbruck e il più recente, quello di Elio Negri, che è a tutti gli effetti il padre del Museo stesso.

INFO:

Il Museo dello Sci e della Montagna

CORSO ROMA 150, APRICA (SO), SOPRA L'INFOPPOINT.
ORARI DI APERTURA: TUTTI I GIORNI 9:00 - 12:00 / 15:00 - 18:00
BIGLIETTI: ADULTI: 5 €, RIDOTTO: 3 €
PRENOTAZIONI: DIRETTAMENTE PRESSO L'INFOPPOINT APRICA.



The magnificent history of skiing

a unique journey within the Aprica Museum

EN. The inauguration is dated 2023, but the story of the Aprica Museum of Skiing and the Mountains - a truly unique institution - began way before that; in fact in 2006, when, on the occasion of the "Festa par i sciòi" - literally, the celebration for the 'well-to-do', but really for holidaymakers and tourists - Elio Negri, native to Aprica, decided to display around a dozen pairs of skis, together with poles and ski boots. The very same day, fellow villagers decided to donate more than 40 pairs of skis, and in no time the collection reached a total of 100. Thus, in 2010, an exhibition was held. It was to be the first display of a collection clearly 'in progress', considering that the Museum currently boasts more than 800 pairs, ranging from the earliest models of the late 1800s to the most recent ones, assembled over the years thanks also to the invaluable collaboration of numerous enthusiasts. Among the most interesting pieces are a pair of wooden skis from 1890, among the oldest in the world; the skis donned by Zeno Colò, Olympic Alpine skiing champion at Oslo 1952, and numerous downhill models from the 1960s and 1970s, with their sinuous shapes, full of colour. During the visit, you can observe the evolution of both technology and materials that led to modern skis, in a sequence that blends the history of the sport with the history of society itself. The equipment - staggering in both weight and length - now seems almost unimaginable to use today, demonstrating how skiing, as it became increasingly popular, was to undergo enormous transformations to meet the needs of athletes and casual enthusiasts alike. In addition to skis, the Aprica Museum also features boots and equipment used by well-known sporting personalities, as well as some extremely rare curiosities. Renowned mountaineer Marco Confortola, for example, contributed by donating the suit and equipment (boots, gloves, and hat) he used during the ascent of Everest, and the skis and modified poles he created for the first ski descent of the Ortler North Face. On 10 March 2017, the museum was further embellished by a particularly precious object donated by mountain guide and ski instructor Lino Zani. Encased in a wooden display case crafted by sculptor Andrea Fanchi, visitors can admire the alpenstock that belonged to Pope John Paul II. This simple walking stick of Karol Wojtyla was given to Zani, a close friend and companion of the polish Pope during his hikes and ski outings in the Adamello. Elio Negri's friendship with several very special skiers from Cervinia made it possible for the Museum on Via Roma to include a section dedicated to the Kilometro Lanciato, featuring artifacts and memorabilia illustrating the origins and development of this 'crazy descent' on the natural surface of the Plateau Rosà glacier. Although official competitions are no more, speed skiing training sessions are still held there even today. "It would be difficult to find another museum or ski collection with such a wealth of objects that have shaped the history of skiing.... from the first wooden examples of the 19th century to the lightning-fast ones adopted for the Kilometro Lanciato, and also displaying originals belonging to the finest of Italian athletes". That's according to a recent review on Trip Advisor. Elio Negri, who passed away suddenly a few months ago, would be proud: his idea of "Skiing through memories" gave rise to a genuinely exhilarating experience for visitors - veterans and newcomers alike.

THE WORKS OF FRANCO VOLPI

In the Ski and Mountain Museum, you can also visit a permanent exhibition of paintings by Franco Volpi, revealing glimpses of Aprica's history through the well-known faces of its inhabitants. A collection of fourteen portraits includes important figures linked to Aprica's past years, such as Maurizio Bosoni (1938-2023), a ski instructor on a national level, entrepreneur, and Mayor of the town from 1990 to 2004; Luciano Panatti (1944-2023), another ski instructor and entrepreneur who, at the height of his career, coached the Valanga Azzurra ski team from 1972 to 1976, winning numerous World Cup competitions and a bronze medal at the Innsbruck Olympics; and, most recently, Elio Negri, who is effectively the founder of the Museum itself.

Livigno

Dove l'inverno è a cinque cerchi

Livigno to strike gold in Olympic Year

**SCI ALPINISMO,
RESPIRO SELVAGGIO**

Neve abbondante
fino a primavera

**SCIARE SULLE
PISTE OLIMPICHE**

115 chilometri di tracciati
perfettamente battuti

**AQUAGRANDA
ALPINE WELLNESS**

La quiete dopo la neve



INVERNO ACTIVE

INVERNO ACTIVE

IT. Livigno si prepara a vivere un inverno che entrerà nella storia. L'anno delle Olimpiadi Milano Cortina 2026 trasforma il "Piccolo Tibet" in un palcoscenico sul quale la neve è la vera protagonista. Ogni attività racconta un modo diverso di vivere la montagna. Tra discese leggendarie, silenzi assoluti e momenti di puro relax, ecco le esperienze imperdibili per chi vuole sentire l'energia di Livigno nel suo anno più speciale.

EN. Livigno prepares itself for a winter that will live long in the memory. The year of the 2026 Milan Cortina Olympics sees "Little Tibet" transformed, where snow takes centre stage. With each discipline providing a different means of appreciating the mountains. Legendary descents, sheer silence and moments of pure relaxation: unforgettable experiences for those who want to feel the energy of Livigno in its most special year.

IT. Dopo una giornata intensa sulle piste o tra i pendii, arriva il momento di fermarsi. Nel cuore del paese, Aquagranda Alpine Wellness è un rifugio di calore e luce, dove legno e pietra si fondono in un percorso sensoriale dedicato al benessere alpino. Saune aromatiche, bagni di vapore, piscina salata e trattamenti rigeneranti creano un'oasi di relax profondo. L'esperienza si fa ancora più suggestiva durante i Mercoledì Wellness, con rituali e Aufguss Show fino a mezzanotte, e nei weekend in compagnia dei maestri AISA, custodi delle ceremonie multisensoriali di calore, profumi e musica. Novità della stagione, il Dome, una sfera trasparente immersa nel giardino innevato, dove praticare yoga e meditazione osservando le montagne illuminate dal tramonto.

Qui il benessere diventa un viaggio, e la montagna un elemento vivo che rigenera corpo e spirito. Livigno in inverno è molto più di una meta: è un'esperienza completa, dove lo sport incontra la quiete, dove ogni respiro sa di libertà e ogni emozione resta impressa nella memoria. Nel suo anno olimpico, il "Piccolo Tibet" ti invita a viverlo con lentezza, con energia, con cuore.

EN. And after all the sporting activity, surely time to relax. At the very heart of Livigno, Alpine Wellness is a retreat dedicated to Alpine well-being, where wood, stone, and light merge in a sensory journey inspired by the mountains. Through sauna, steam baths, a saltwater pool, and rejuvenating treatments, every detail reflects the essence of the territory and the natural rhythm of the seasons.

During the winter, Aquagranda becomes the ideal place to reconnect after a day on the slopes: an oasis of warmth and silence where you can slow down, and recharge. Don't miss out on Wellness Wednesday, evenings dedicated to rituals and Aufguss Show, a performance until midnight, and weekends with AISA masters, protagonists of multi-sensory ceremonies featuring heat, aromas, and music. An innovation this season is the Dome, a glass sphere immersed in the snow-clad wellness garden, where you can practise yoga and meditation in vital connection with the mountain. Aquagranda Alpine Wellness is rather more than a destination: providing an ecosystem of well-being and vitality, where the mountains become a whole experience: in its Olympic year, "Little Tibet" invites you to experience it slowly, with energy, with heart.



**AQUAGRANDA
ALPINE WELLNESS,
LA QUIETE DOPO LA NEVE**
Aquagranda Alpine Wellness,
serenity after the snow

IT. Sciare a Livigno quest'inverno significa scendere lungo piste che presto vedranno gli atleti dei Giochi Olimpici.

EN. Skiing in Livigno during the Olympic year has to be a once-in-a-lifetime experience.



SCIARE SULLE PISTE OLIMPICHE

Skiing on the
Olympic slopes

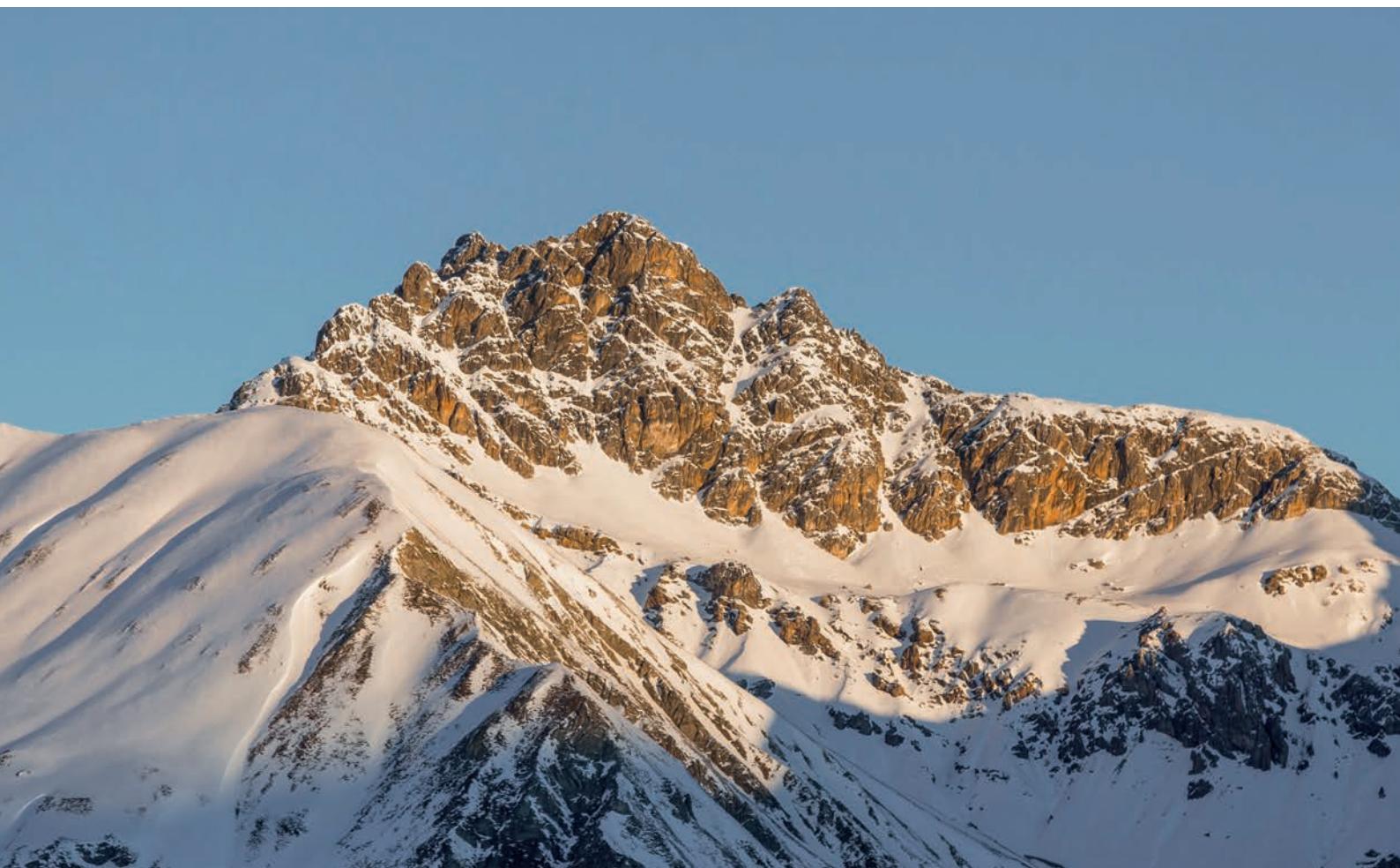
IT. I suoi 115 chilometri di tracciati perfettamente battuti, serviti da impianti moderni e circondati da panorami incredibili, offrono un'esperienza che unisce sport e libertà. Ogni curva è un piccolo brivido, ogni discesa una storia da raccontare. L'atmosfera è quella delle grandi occasioni, ma Livigno conserva sempre il suo spirito accogliente, autentico, familiare. Che tu sia principiante o esperto, sciare sulle sue piste quest'anno significa vivere un frammento di Olimpiade, con la sensazione di farne parte.

EN. The resort offers 115 kilometres of perfectly manicured slopes, served by modern facilities, surrounded by spectacular panorama and evoking sensations that combine sport and freedom. Every turn is a little thrill, every descent a story to tell. The atmosphere is that of a grand occasion, but Livigno still retains its welcoming, authentic, family spirit. Whether you're a beginner or an expert, skiing on its slopes this year means experiencing a piece of the Olympics, with the feeling of being part of it.

**SCI ALPINISMO,
RESPIRO SELVAGGIO**
*Ski-mountaineering,
breathing in the wild*

IT. Chi la conosce sa bene che Livigno è situata in una valle ampia e luminosa, circondata da montagne che invitano all'esplorazione. Con i suoi 1816 metri d'altitudine, la stazione regala neve abbondante fino a primavera. Anche per questo è uno dei luoghi più amati dagli appassionati di sci alpinismo. Qui la montagna si vive nel silenzio, passo dopo passo, ascoltando solo il ritmo del respiro e il fruscio delle pelli sulla neve. Gli itinerari sono numerosi e variano per difficoltà. Le Guide Alpine di Livigno accompagnano escursionisti e gruppi alla scoperta delle vette meno battute, con check point ARTVA e formazione continua per garantire sicurezza e consapevolezza. È un'esperienza che va oltre lo sport: è un ritorno all'essenza, un modo per riconnettersi con la natura e con se stessi.

EN. Those familiar with Livigno know that it is located in a vast, sunlit valley, surrounded by mountains that tempt exploration. At 1,816 metres above sea level, the resort provides abundant snow until springtime. This also makes it one of the most beloved destinations amongst the ski mountaineering community. Here, the mountains are experienced in silence, one step at a time, attending only to the rhythm of breathing and the rustle of skins on the snow. Itineraries are plentiful and vary in difficulty. Livigno's Alpine Guides accompany hikers and groups to discover the lesser-known peaks, with ARTVA checkpoints and ongoing training to ensure safety and awareness. It's an experience that goes beyond sport: it's a return to the essence, a way to reconnect with nature and with oneself.



Bormio

Qui la montagna è energia e rinascita

Bormio, surrounds and ski area - mountains, energy and resurgence

NATURA E CAMMINI

INVERNO LENTO,
CUORE SELVAGGIO

TERME

IL RESPIRO CALDO
DELLA MONTAGNA

SCI BORMIO,

DOVE SCIA
LA LEGGENDA



INVERNO ACTIVE

IT. Abbiamo selezionato tre proposte speciali per intercettare l'energia vitale che attraversa il territorio di Bormio durante l'inverno. È l'energia di chi sceglie di vivere la montagna in modo attivo, di chi ama mettersi in movimento e sentire l'aria gelida sul viso, il calore nei muscoli, la bellezza negli occhi. Il cuore di Bormio palpita in questo universo alpino, punto di partenza perfetto per un'esperienza intensa e rigenerante.

EN. We've selected three very special proposals to tap into the vital energy that flows through the Bormio area during wintertime. It's the energy of those who choose to experience the mountains positively, of those who love to get moving and feel the cold air on their faces, warmth pulsing through their muscles, beauty right in front of their eyes. The very heart of Bormio beats in this Alpine universe, the perfect starting point for an intense and regenerating experience.

SCI BORMIO
Skiing Bormio,
where legend hits the slopes



Credits: Roby Trah

IT. Cominciamo dallo sci. Quello dei campioni. Le piste dell'Alta Valtellina si aprono come un invito irresistibile: curve ampie, tratti veloci e panorami che si allungano fino a toccare l'infinito. E poi il brivido di provare la discesa sulla mitica Stelvio, teatro delle gare di Coppa del Mondo e delle Olimpiadi. Un'emozione che resta dentro, un tuffo nella storia dello sci, ma anche un modo per vivere in presa diretta quello che provano i grandi campioni quando affrontano il leggendario muro di San Pietro. E poi c'è il panorama: nelle giornate limpide, dall'arrivo di Bormio 2000 lo sguardo corre libero sulle cime innevate, accompagnato solo dal suono degli sci sulla neve. E non è tutto: Santa Caterina Valfurva, con la sua celebre pista dedicata a Deborah Compagnoni, insieme a Valdidentro e all'area di Cima Piazzi-San Colombano, completano un comprensorio dove ogni località racconta un volto diverso ed emozionante dell'inverno.

EN. Let's start with skiing. Skiing champions-style. The slopes of Alta Valtellina open up like an irresistible invitation: wide curves, fast sections, and views that stretch to infinity. And then there's the thrill of experiencing the descent on the legendary Stelvio, home to World Cup and Olympic racing. An unforgettable emotion, a dive into the history of skiing, but also a way to experience firsthand what great champions feel when they tackle the legendary San Pietro wall. Then of course there are the panoramas: on clear days, from the top of Bormio 2000, the gaze sweeps across the snow-capped peaks, accompanied only by the rustle of skis on snow. And there's a deal more: Santa Caterina Valfurva, with its renowned piste dedicated to Deborah Compagnoni, along with Valdidentro and the Cima Piazzi-San Colombano area, complete a ski area where each town offers a different and exciting winter experience.

IT. Quando arriva il momento di rallentare, è il tempo delle terme. E a Bormio il benessere scorre da secoli nelle vene della montagna. Ai Bagni Vecchi si entra in un mondo sospeso, tra grotte romane, vasche di pietra e piscine panoramiche a picco sulla valle: il vapore che sale nell'aria frizzante è come un abbraccio che scioglie ogni tensione. Ai Bagni Nuovi, invece, l'esperienza diventa sensoriale e luminosa. E poi c'è il moderno complesso di Bormio Terme, nel cuore del paese, che regala un benessere più quotidiano e altrettanto autentico, perfetto per famiglie e sportivi in cerca di equilibrio tra movimento e relax.



IT. Nel Parco Nazionale dello Stelvio, l'inverno invita a passeggiare. I sentieri innevati si trasformano in percorsi incantevoli da affrontare a piedi, tra boschi di larici, baite isolate e panorami che tolgoni il fiato. In Val Viola, l'itinerario che conduce fino agli alpeggi di Altumeira e Caricc si snoda tra distese di neve e viste spettacolari sul gruppo del Bernina, regalando un'esperienza di pura immersione nella natura. Più raccolta e intima, la Val di Rezzalo offre un ambiente d'altri tempi: un'antica mulattiera risale dolcemente fino alle baite di San Bernardo, dove il tempo sembra essersi fermato e il profumo della legna si mescola all'aria cristallina dell'alta quota. In Valfurva, invece, i percorsi che attraversano i boschi di Santa Caterina conducono verso panorami aperti sull'Ortles-Cevedale, tra silenzi ovattati e la magia di una montagna autentica che accompagna ogni passo. Per scoprire nuovi itinerari e vivere esperienze su misura, gli uffici turistici del territorio sapranno guidarvi con consigli preziosi.

EN. In the Stelvio National Park, winter invites you to take a stroll. Snow-covered paths transform into seductive outings, taking in larch woodland, passing isolated huts, accompanied by breathtaking views. In Val

EN. When it's time to slow down, it's time for the spa. And in Bormio, wellness has flowed through the mountain's veins for centuries. At Bagni Vecchi, you enter a world in suspension, amidst Roman caves, stone basins, and panoramic pools overlooking the valley: steam rising in the crisp air is like an embrace that melts away all tension. At Bagni Nuovi, the experience becomes sensorial and luminous. And then there's the modern Bormio Terme complex, in the heart of town, which offers a more everyday yet equally authentic wellness experience, perfect for families and athletes seeking a balance between exercise and relaxation.

**NATURA
E CAMMINI**

Nature & Trails
A slow winter, a wild heart



Viola, the route leading to the Altumeira and Caricc mountain pastures winds through vast expanses of snow with spectacular vista of the Bernina massif, presenting a truly immersive experience in nature. Even more secluded and intimate, Val di Rezzalo exudes a timeless atmosphere: an ancient

mule track climbs gently towards the San Bernardo mountain huts, where time seems to have stood still and the scent of wood mingles with the purest of high-altitude air. To discover new itineraries, and appreciate your own very particular adventure check out the local tourist offices for advice.

EUROPROFIL



ARREDOBAGNO

Ampio showroom dove è possibile visionare composizioni di design, moderne e classiche e numerosi accessori per completare ogni proposta d'arredo. Preventivi, sopralluoghi, consulenza e progettazione da parte di personale competente e qualificato.



RISCALDAMENTO

Specializzati nella vendita di stufe, termostufe, camini e caldaie a pellet e legna delle migliori marche. Servizio compreso di sopralluogo, installazione e assistenza post vendita. Offriamo inoltre ai nostri clienti la fornitura del miglior pellet di abete certificato di prima qualità.



TERMOIDRAULICA

SOLUZIONI PER INFISSI

EDILIZIA

Aprica

Dove la neve accende l'inverno

Aprica, where snow lights up wintertime

**TRADIZIONE
SCIISTICA**
DOVE SI IMPARA
L'ARTE DELLO SCI

**NATURA
E OUTDOOR**
TRA SILENZI BIANCHI
E PANORAMI INFINITI

**ESPERIENZE
APRICA**
LA NEVE CHE ACCENDE
LA NOTTE



INVERNO ACTIVE

IT. Aprica è una delle destinazioni sciistiche più amate della Valtellina. Con i suoi 50 chilometri di piste, 16 impianti e un'altitudine che spazia dai 1.162 ai 2.270 metri, offre un comprensorio vario e ben collegato, ideale per vivere la montagna in ogni sua sfumatura: dalle prime curve dei principianti alle discese più adrenaliniche per gli sciatori esperti.

EN. Aprica is one of the most popular ski destinations in Valtellina. With 50 kilometres of piste, 16 ski lifts, and an altitude ranging from 1,162 to 2,270 metres, it serves up a varied and well-connected ski area, ideal for experiencing the mountains in all their glory: from beginners' first tentative turns to the most adrenaline-driven descents for expert skiers.



**ESPERIENZE
APRICA**

Experiences Aprica,
the snow that lights up the light

IT. Gli habitué lo sanno bene: tra le esperienze più suggestive che Aprica regala ai suoi ospiti c'è la possibilità di sciare in notturna sulla Superpanoramica del Baradello, la pista illuminata più lunga d'Europa. Due sere a settimana, ogni giovedì e sabato, le luci si accendono lungo un tracciato di oltre sei chilometri che scende dolcemente verso il paese in un'atmosfera magica, dove il silenzio della notte si fonde con il fruscio degli sci sulla neve.

EN. Regulars know it well: one of the most alluring experiences Aprica offers its guests is the chance to ski at night on the Baradello Superpanoramica, the longest illuminated slope in Europe. Two evenings a week, every Thursday and Saturday, the lights come on along a six-kilometre trail that gently descends towards the village in a magical atmosphere, where the silence of the night blends perfectly with the swish of skis on the snow.



Credits: Ivan Previdomini



Credits: Ivan Previdomini



Credit S: Ivan Previdomini

TRADIZIONE SCIISTICA

Skiing Tradition

*Where the art of skiing
is learned*

IT. Per chi invece si avvicina per la prima volta allo sci, l'area dei Campetti è il luogo perfetto per imparare in sicurezza. Le pendenze dolci, l'ambiente raccolto e la presenza costante dei maestri delle scuole di sci locali rendono ogni progresso facile e divertente. Lo sport invernale fa parte della tradizione sciistica di Aprica e affonda le radici negli anni '40. Ancora oggi le sue scuole di sci continuano a tramandare passione e tecnica con lo stesso entusiasmo di un tempo.

EN. For those approaching skiing for the first time, the Campetti area is the ideal spot to learn in total safety. Gentle slopes, a familial atmosphere, and the constant presence of instructors from local ski schools make headway easy and fun. Winter sports are part of Aprica's skiing tradition, dating back to the 1940s. Even today, its ski schools continue to foster passion and technique with the same enthusiasm as ever.

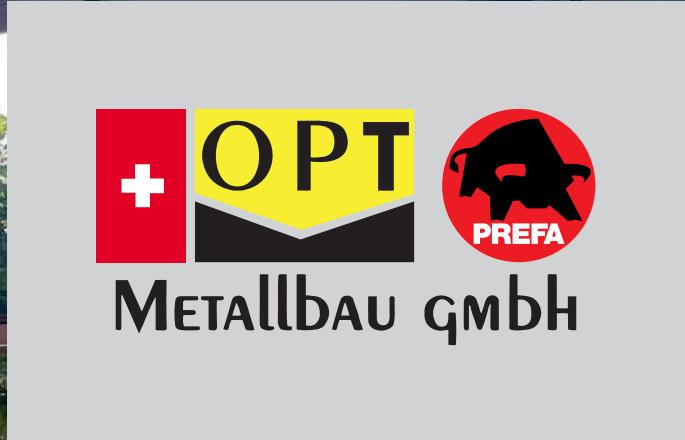
IT. Ma Aprica non è solo sci. Chi ama la natura può esplorare con le ciaspole la Riserva Naturale di Pian di Gembro, un piccolo scrigno di biodiversità, oppure dedicarsi alle passeggiate, tra boschi e panorami che si aprono fino all'Ortles-Cevedale. Gli appassionati di sci alpinismo possono invece vivere la montagna in libertà, anche in notturna, su percorsi tracciati e sicuri.

EN. But Aprica isn't just about skiing. Nature lovers can explore the Pian di Gembro Nature Reserve, a treasure trove of biodiversity, on snow-racquets, or enjoy walking trails through woods and landscapes opening out towards the Ortles-Cevedale range. And ski-mountaineering enthusiasts can take on mountain challenges in complete freedom, even at night, on safe, marked trails.



NATURA E OUTDOOR
Nature & Outdoor
Among white silences
and endless views

SCUOLE DI SCI APRICA
Scuola Italiana Sci e Snowboard
tel. +39 0342 745108 - apricasci@gmail.com
Full-Sky Aprica
tel. +39 0342 747190 - fullskyaprlica@gmail.com
GB Ski School
tel. +39 0342 746300 - gbskischoolaprlica@gmail.com



CARPENTERIA METALLICA CIVILE / INDUSTRIALE

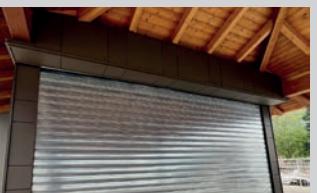
TAGLIO LASER / TAGLIO LASER TUBO

COPERTURE TETTI / FACCIADE / LATTONERIE / RECINZIONI

CANCELLI IN ACCIAIO INOX / SCALE / ARREDO URBANO



Opt Metallbau GmbH San Bastiaun 11 7503 Samaden (GR) T. +41 793551297 info@optmetallbau.ch www.optmetallbau.ch



Valmalenco

Freestyle: la libertà prende forma

Freestyle in Valmalenco, freedom taking shape

**ANIMA
DELLA MONTAGNA**
IL RESPIRO ALTO
DEL BERNINA

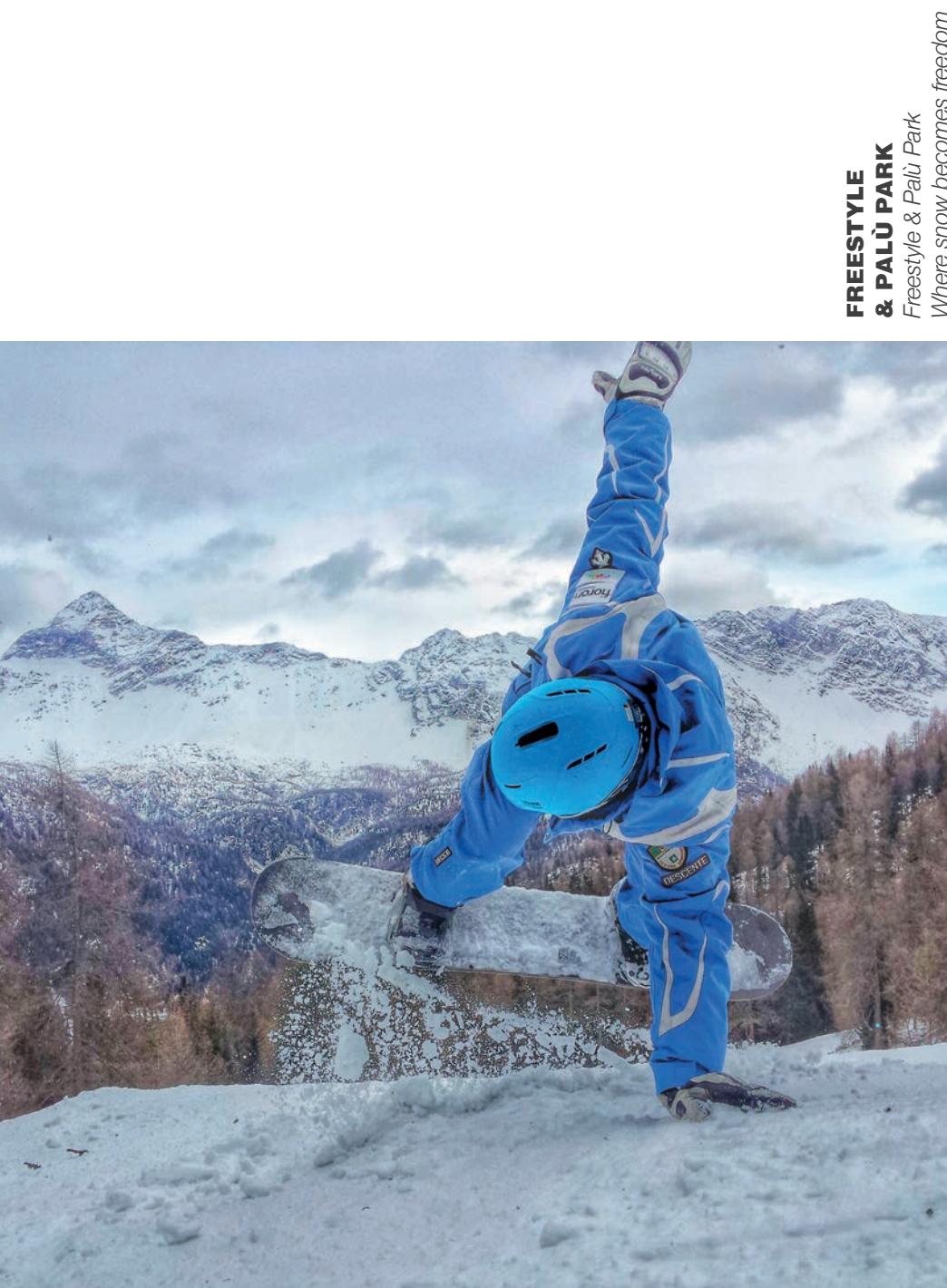
**SKI AREA
& GRANDI PANORAMI**
IN CIMA AL SILENZIO,
IN FONDO ALL'EMOZIONE

**FREESTYLE
& PALÙ PARK**
DOVE LA NEVE
DIVENTA LIBERTÀ



IT. In Valmalenco, la neve è uno spazio di libertà. È qui che il freestyle trova la sua casa ideale, tra panorami grandiosi, aria limpida e una comunità che vive la montagna con passione. Sull'Alpe Palù, nel cuore del comprensorio Valmalenco Bernina Ski Resort, ogni inverno si rinnova un'energia contagiosa: quella dei rider che trasformano la neve in espressione, equilibrio e creatività.

EN. In Valmalenco, snow is a guarantee of freedom. Of space. Because it's here that freestyle finds its perfect home, amidst magnificent views, crisp, clear air, and a community passionate about the mountains. On Alpe Palù, at the very heart of the Valmalenco Bernina Ski Resort, every winter a contagious energy is regenerated: imbued by the riders who somehow transform the snow into forms of expression, equilibrium, and creativity.



IT. Il punto di riferimento è il Palù Park, uno degli snowpark più rinomati d'Italia. Curato in ogni dettaglio da un team di shaper esperti, il park propone linee di salti, rail e box adatte a ogni livello: dai primi passi alle evoluzioni più spettacolari. Ed è sempre qui che si allenano anche atleti di livello mondiale e che si sono svolte tappe della Coppa del Mondo di Snowboard e Freeski e i FIS Junior World Championships. La conformazione naturale del terreno e la qualità della neve fanno della Valmalenco un punto d'incontro privilegiato per chi ama il freestyle. Ma ciò che rende unico questo luogo è l'atmosfera: conviviale, giovane, genuina. Ogni giornata al Palù Park è un incontro tra sport e divertimento, tra adrenalina e amicizia. E quando il sole tramonta dietro il Bernina, nei rifugi, tra il calore del legno e i profumi della cucina di montagna, si raccontano le discese, i salti, le risate. È in quei momenti che si capisce che il freestyle, in Valmalenco, non è solo uno sport, ma un modo di sentire la vita.

EN. And the reference point has to be Palù Park, one of Italy's most celebrated snowparks. Meticulously supervised by a hugely-experienced team, the park provides lines of jumps, rails, and boxes suitable for all levels: from beginners to those performing the most spectacular exploits. And it is also right here that world-class athletes train and that stages of the Snowboard and Freeski World Cups and the FIS Junior World Championships have been held. The natural conformation of the terrain and the quality of the snow make Valmalenco a privileged meeting point, one with every advantage for freestyle enthusiasts. But what makes the place unique is the atmosphere: conviviality, the vitality of youth, and authenticity. Each and every day, Palù Park is a combination of sport and fun, adrenaline-inspired activities amidst friendship. And when the sun sets behind the Bernina, in the mountain refuges, amid the warmth of the wooden surrounds and the aromas of mountain cuisine, people talk of their descents, jumps, and laugh long together. It's in those moments that you truly understand that freestyle, in Valmalenco, isn't just a sport, but a way of approaching life itself.



SKI AREA & GRANDI PANORAMI

Ski Area & Grand Panoramas
At the top of silence, at the heart of emotion

IT. A tutti gli amanti dello sci e della neve, la Valmalenco offre un'esperienza straordinaria grazie alla Snow Eagle, la funivia più grande e capiente d'Europa: due cabine rosse dalle grandi vetrate che, in pochi minuti, portano a quota 2.080 metri, regalando una vista spettacolare sui pendii e sui boschi innevati. Quando le porte si aprono, il panorama è di quelli che si impronano nella memoria: cielo terso, aria pura, e la sensazione di trovarsi davvero in cima al mondo. Con 60 chilometri di piste perfettamente preparate, la skiarea accoglie sciatori di ogni livello, dalle famiglie agli sportivi più esperti. Chi invece cerca un ritmo più lento può incamminarsi verso il Lago Palù, che d'inverno si trasforma in uno specchio di ghiaccio incorniciato dal silenzio dei boschi.

EN. For all lovers of winter activities, Valmalenco can offer a very particular experience thanks to the Snow Eagle, the largest and most expansive cable-car in Europe: two red gondolas with vast windows whisk you up to an altitude of 2,080 metres in just a few minutes, throwing up spectacular vista of the slopes and snow-covered forests. And on arrival, the panorama is one that will forever remain etched in the memory: clear skies, the purest air, and the sensation of truly being on top of the world. With 60 kilometres of perfectly manicured slopes, the ski area welcomes skiers of all levels, from families to expert athletes. But anyone seeking a somewhat gentler pace can head to Lake Palù, which in winter transforms into a mirror of ice framed by the silence of the woods.

**ANIMA
DELLA MONTAGNA**
Soul of the Mountain
The high breath of Bernina

IT. A vegliare su tutto, maestoso e solenne, il Pizzo Bernina, con i suoi 4.049 metri, la vetta più alta delle Alpi Retiche. La sua sagoma accompagna ogni sguardo, ricordando quanto la montagna sappia essere potente e armoniosa allo stesso tempo. In Valmalenco, dove il cielo accarezza la neve e ogni discesa si trasforma in emozione pura, la montagna rivela la sua anima più vera. È il luogo in cui non si contempla soltanto la natura, ma si respira, si attraversa, si sente scorrere dentro il respiro della libertà.

EN. And observing everything, majestic and sombre, is Pizzo Bernina, at 4.049 metres, the highest peak in the Rhaetian Alps. Its silhouette lingers long in every eye, reminding all of just how powerful and yet harmonious the mountain can be at the very same time.



**SEDE OPERATIVA CON 300 MQ.
DI ESPOSIZIONE**

Viale Lombardia, 76
Nuova Olonio / Dubino (SO)
tel. 0342 687265
cell. 348 4104986



commerciale@macporte.com
www.macporte.com

Seguici sui social:



I NOSTRI PARTNER:



Morbegno

Alpi Orobie in bassa valle, un paradiso di emozioni

Orobie Valtellina: an emotion-packed paradise

**CIASPOLATE
E NATURA LENTA**
IL BATTITO QUIETO
DELLE VALLI DEL BITTO

**SCI ALPINISMO
IN VAL TARTANO**
LA MONTAGNA CHE SI CONQUISTA
PASSO DOPO PASSO

**SCI
A PESCEGALLO**
CURVE AUTENTICHE
TRA CIELO E SILENZIO





**SCI
A PESCEGALLO**
Skiing in Pescegallo
Authentic turns between sky and silence

IT. Dall'alto di Pescegallo, in una giornata tersa, lo sguardo abbraccia un mondo di neve e luce. I pendii della Val Gerola si aprono come un anfiteatro naturale, e il profilo dei Denti della Vecchia si staglia nitido contro il cielo d'inverno. Siamo nel cuore del Parco delle Orobie Valtellinesi, dove l'inverno non è solo una stagione: è uno stato d'animo. Le montagne della bassa Valtellina, che in estate profumano di fieno e larici, si trasformano in un paesaggio che invita al movimento, all'avventura e alla quiete insieme.

EN. *From the top of Pescegallo, on a clear day, the view encompasses a world of snow and light. The slopes of Val Gerola open up like a natural amphitheatre, and the profile of Mount Legnone stands out proudly against the winter sky. We are at the heart of the Parco delle Orobie Valtellinesi, where winter is more than just a season: it's a state of mind. The mountains of the Lower Valtellina, which in summer bear the scent of hay and larch, transform into a landscape that invites movement, adventure, and yet with tranquility in easy reach.*

IT. La sciarea di Pescegallo, con l'apertura prevista per il 6 dicembre 2025 (condizioni di neve permettendo), è il punto di partenza ideale per chi ama lo sci autentico, lontano dal turismo di massa. Le piste si snodano tra i 1.450 e i 2.000 metri di quota, offrendo tracciati adatti a tutti: dai principianti alle famiglie, fino agli sciatori più esperti che cercano curve ampie e panorami limpidi. Tra una discesa e l'altra, ci si può fermare nel rifugio per assaporare la cucina valtellinese in un'atmosfera che profuma di legno e ospitalità.

EN. *The sciarea of Pescegallo, scheduled to open on December 6, 2025 (snow conditions permitting), is the ideal starting point for anyone who loves authentic skiing, far from mass tourism. The slopes stretch out handsomely between 1,450 and 2,000 metres above sea level, rendering trails suitable for everyone: from beginners and families, to highly experienced skiers seeking wide turns and lengthy runs with vast horizons. And in between why not take in one of the many refuge to enjoy Valtellina cuisine in an ambience stoked by the scent of wood and local hospitality.*

IT. Sulle Orobie valtellinesi, ogni attività diventa un modo per entrare in sintonia con l'ambiente e con se stessi. Che sia una discesa sugli sci, una salita con le pelli di foca o una passeggiata nella neve, l'inverno active della bassa Valtellina invita a vivere la montagna con energia, rispetto e curiosità. È un richiamo a scoprire la forza gentile di queste valli, dove la natura è protagonista e l'inverno si trasforma in esperienza pura.

EN. In the Orobie Alps of Valtellina, every undertaking becomes a way to connect with both the environment and with oneself. Whether it's a ski descent on the slopes, a challenging climb with skins, or racquets in the snow, the active winter programme in the Lower Valtellina entices you to experience the mountains with energy, respect, and curiosity. It's an invitation to discover the benevolent vigour of these valleys, where nature reigns supreme and winter transforms into a totally natural experience.



**SCIALPINISMO
IN VAL TARTANO**
Ski Touring in Val Tartano
A mountain to be conquered step by step

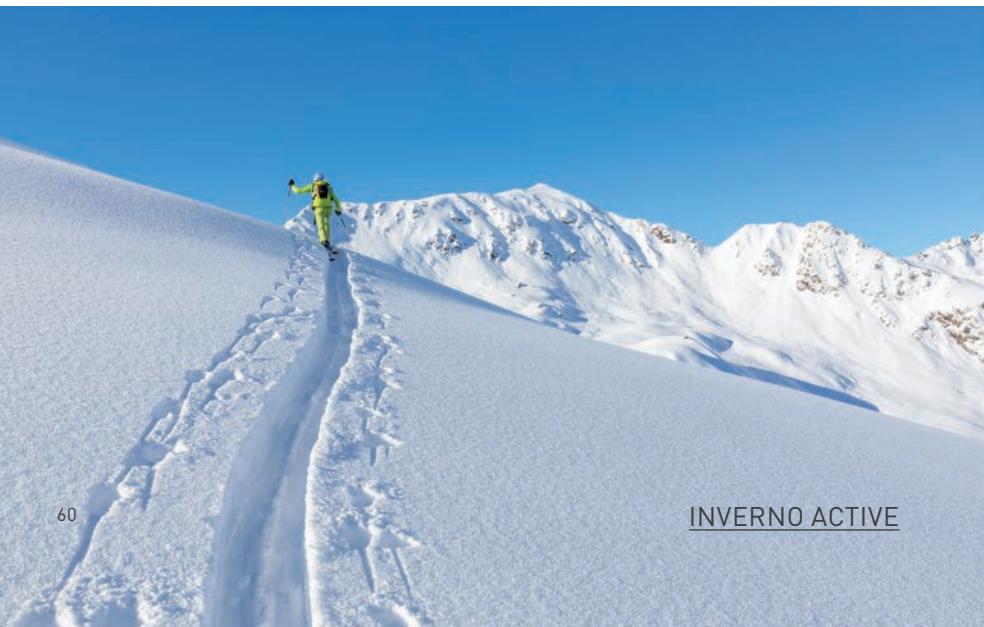
IT. La neve delle Orobie è anche un terreno ideale per chi cerca il silenzio e la sfida personale. La Val Tartano, a pochi chilometri da Morbegno, è da sempre una meta prediletta per gli amanti dello scialpinismo. Qui la montagna si esplora passo dopo passo, tra boschi di larici e conche solitarie dove la neve rimane intatta per giorni. Gli itinerari classici, come quelli che portano al Passo di Tartano, all'Alpe Sona o al Bivacco Gusmeroli, offrono esperienze diverse ma ugualmente intense: la fatica della salita, il fruscio degli sci sulla neve, il silenzio assoluto che si respira in vetta. È un modo di vivere la montagna in equilibrio con la natura, seguendo il ritmo lento del respiro e della luce.

EN. But the plentiful snow of the Orobie Alps is also an ideal terrain for anyone seeking silence and a personal challenge. Val Tartano, just a few kilometres from Morbegno, has always been a favourite destination for ski-mountaineering enthusiasts. Here the mountain is explored one step at a time, through larch woodland and secluded valleys where virgin snows remain for an age. Classic itineraries, such as those leading to the Passo di Tartano, Alpe Sona, or the Gusmeroli Bivouac, provide different yet equally intense experiences: the challenge of the climb, swish of ski on snow, the immutable silence at the summit. It's a means of appreciating the mountains in harmony with nature, following the controlled rhythm of breathing and the audacious light. And in between why not take in one of the many refuge to enjoy Valtellina cuisine in an ambience stoked by the scent of wood and local hospitality.

IT. Chi preferisce un passo più tranquillo può invece scegliere le ciaspolate tra le Valli del Bitto, dove ogni sentiero diventa un racconto. L'itinerario Fenile–Pescegallo–Rifugio Salmurano attraversa boschi innevati e radure luminose, conducendo fino a un rifugio dove il tempo sembra rallentare. Nella Valle di Albaredo, invece, il percorso verso l'Alpe Piazza regala viste aperte sui pendii e sulle case in pietra del fondovalle, con il profumo del legno bruciato che accompagna i passi. Le ciaspole affondano dolcemente nella neve, e il paesaggio si riempie di suoni discreti: il crepitio del ghiaccio, un ruscello che scorre sotto la coltre bianca, il richiamo di un corvo in lontananza.

EN. Those who prefer an even more leisurely pace can opt for outings on snow racquets through the Bitto Valleys, where every trail has its own story to tell. The Fenile-Pescegallo-Rifugio Salmurano route takes you through snow-laden forest dotted with the brightest of clearings, leading to a refuge where time seems to generate its own indolent pace. In Valle di Albaredo, meanwhile, the pathway to Alpe Piazza throws up sweeping views across the slopes with its stone houses on the valley floor, and the scent of burning wood accompanying your every move. Snow racquets ease down gently into the fresh snow, and the landscape has its own commentary: the subtle murmur of a stream rippling below the pure white blanket, ice crackling, the call of a hungry crow in the distance.

**CIASPOLE
E NATURA LENTA**
Snowshoeing & Slow Nature
The quiet heartbeat of the Bitto Valleys



INVERNO ACTIVE

A LA FIORIDA L'OSPITALITÀ NASCE DA UN GESTO SEMPLICE: PRENDERSI CURA.



Qui, in Valtellina, ogni giorno inizia nella stalla, continua nel caseificio, prende forma in cucina e si completa nell'accoglienza degli ospiti. È una filiera che non si limita a produrre, ma racconta una storia fatta di mani, tradizioni e scelte consapevoli.



Le 29 camere accolgono chi è in cerca di un luogo vero, dove il tempo scorre lento e la natura detta il ritmo. Ogni esperienza - una degustazione, un piatto, una visita in fattoria - è il risultato di un lavoro che rispetta gli animali, la terra e le persone che la vivono.

Nei ristoranti Quattro Stagioni e La Preséf, Stella Michelin e Stella Verde, i prodotti della fattoria diventano racconto: sapori che parlano di prati, di alpeggi, di stagioni. La Spa e le attività all'aperto completano un percorso che unisce benessere, gusto e autenticità.

A La Fiorida l'ospitalità è un abbraccio: un modo di accogliere che nasce dalla filiera e arriva al cuore. Un luogo dove ci si sente parte di qualcosa di vero, che continua a crescere insieme al territorio.

INFO

Agriturismo la Fiorida

Via Lungo Adda, 12, 23016 Mantello SO

Telefono: 0342 680846 - lafiorida.com

Valchiavenna

Libertà sulla neve

Valchiavenna, freedom on the Snow

BONDENO
AL RITMO
DELLE CIASPOLE

**HOMELAND
MONTESPUGA**
LA LIBERTÀ
DELLO SCI ALPINISMO

**IL FONDO
A MOTTA**
PER RESPIRARE
IN ARMONIA



INVERNO ACTIVE

IT. L'inverno in Valchiavenna offre infinite opportunità di trascorrere giornate indimenticabili immersi nella natura. Oltre allo sci sugli impianti di Skirea Valchiavenna, ci sono infiniti modi per lasciarsi avvolgere dall'energia che la neve sa trasmettere. L'Alpe Motta, Montespluga e le vallate di Campodolcino sono il teatro delle tre esperienze che abbiamo selezionato per raccontarvi il lato più autentico dell'inverno active: lo sci di fondo, lo scialpinismo e le escursioni con le ciaspole. Modi diversi per sentire la montagna, accomunati dallo stesso spirito: movimento, natura e silenzio.

EN. Winter in Valchiavenna offers endless opportunities to spend unforgettable days immersed in nature. Beyond taking to the Madesimo ski lifts, there are countless ways to cloak yourself in the energy the snow consigns. Alpe Motta, Montespluga, and the Campodolcino valleys are the setting for three opportunities we've selected to showcase the seriously authentic side of an audacious winter: cross-country skiing, ski mountaineering, and snow-racquet outings. Quite independent ways to delight in the mountains, united by the same spirit: movement, nature, and silence.

IT. L'anello di Motta è un piccolo gioiello incastonato tra i boschi e le cime innevate. Qui lo sci di fondo si trasforma in un esercizio di equilibrio e serenità, dove ogni passo sincronizza corpo e mente. Lungo in tutto cinque chilometri, questo tracciato, in parte pianeggiante e in parte immerso tra gli alberi, offre un percorso adatto sia agli atleti che ai principianti. È la disciplina perfetta per chi cerca un'attività completa, capace di migliorare la resistenza e la respirazione, ma anche di regalare quiete. Il bosco, lo stesso in cui Giosuè Carducci amava passeggiare d'estate, diventa in inverno un rifugio di silenzio, rotto solo dallo scorrere degli sci sulla neve. A Campodolcino e a Motta sono disponibili noleggi e maestri qualificati, pronti ad accompagnare anche chi si avvicina per la prima volta a questa disciplina. La pista è gratuita e aperta tutti i giorni, con spogliatoi riscaldati e un panorama che da solo vale la salita in funicolare Sky Express da Campodolcino.

EN. The Motta loop is a little jewel nestled between woodland and snow-capped peaks. Here, cross-country skiing becomes an exercise in poise and serenity, where every step synchronises body and mind. Just five kilometres in length, the trail - for the most part flat and at times immersed in trees - provides a route suitable for both athletes and beginners. It's the ideal discipline for anyone seeking a well-rounded activity, with the potential to improve endurance and breathing, while also providing tranquility. The forest, the same one in which poet Giosuè Carducci loved to wander in summer, becomes a haven of silence in wintertime, broken only by the sound of skis skimming over the snow. Rental facilities and qualified instructors are readily available in Campodolcino and Motta, even for those trying cross-country for the first time. The course is totally free and open every day, with heated changing rooms and a panorama that is worth the trip up the Sky Express funicular from Campodolcino, alone.

IL FONDO A MOTTA

The loop at Motta,
breathing in harmony



**BONDENO, AL RITMO
DELLE CIASPOLE**
Bondeno, to the rhythm
of the snow-racquet



**HOMELAND
MONTESPLUGA**
Homeland Montespluga, the
freedom of ski-mountaineering

escursioni al tramonto, i Night Camp con il cielo stellato sopra le tende e le colazioni alpine prima di una nuova salita. Ogni attività è pensata per far vivere la montagna con rispetto e curiosità, avvicinando i neofiti e affascinando gli esperti. Homeland è il luogo dove la neve diventa maestra e la montagna, casa.

EN. Surrounded by the peaks that sensationally frame the frozen lake, the headquarters of Homeland stands modestly; but it's a project that has reinvented ski-mountaineering as an experience combining discovery and awareness. It's here that you learn to read the slopes, understand the snow's signals, and move securely thanks to Safety Camps and courses organised by Alpine guides. But Homeland is also pure emotion: hiking at sunset, Night Camps with the stars pricking out above the tents, and Alpine breakfasts before a new push upwards. Each activity is designed to encourage a respectful and inquisitive experience of the mountains, engaging beginners and captivating even the expert. Homeland is the place where the snow becomes prof. and the mountain, home.

IT. Circondato dalle vette che incorniciano il lago ghiacciato, sorge il quartier generale di Homeland, il progetto che ha saputo reinventare lo scialpinismo come esperienza di scoperta e consapevolezza. Qui si impara a leggere i pendii, a comprendere i segnali della neve e a muoversi in sicurezza grazie ai Safety Camp e ai corsi organizzati con le guide alpine. Ma Homeland è anche emozione pura: le

IT. Chi preferisce un passo più tranquillo, ma ugualmente intenso, troverà nella ciaspolata da Fraciscio a Bondeno uno dei percorsi più suggestivi della Valchiavenna. Il sentiero si snoda tra larici e baite in pietra, fino al Motto di Bondeno, il punto panoramico da cui lo sguardo abbraccia l'intera valle, fino alle cime del Pizzo Tambò e del Legnone. È un'escursione adatta a tutti, ideale per chi desidera camminare nella neve fresca, respirando a pieni polmoni e godendo del silenzio ovattato della montagna. Ogni passo è un invito a rallentare, a guardarsi intorno, a ritrovare un equilibrio naturale che spesso la vita quotidiana fa dimenticare. Che si scelga la fatica dello scialpinismo, la leggerezza dello sci di fondo o la calma contemplativa delle ciaspole, l'inverno in Valchiavenna è un mosaico di emozioni da vivere in prima persona. Un invito ad accendere i sensi, ad ascoltare la neve che scricchiola e a sentirsi parte di una natura che, qui, è ancora autentica.

EN. Those who prefer a more leisurely yet equally consuming pace will find the snow-racquet hike from Fraciscio to Bondeno one of the most seductive itineraries in Valchiavenna. The trail meanders through larch woodland, passing mountain huts in stone, reaching the panoramic Motto di Bondeno, a vantage point from which you can take in the entire valley, all the way to the peaks of Pizzo Tambò and Legnone. It's an outing suitable for everyone, ideal for those who want to venture in virgin snows, filling the lungs whilst enjoying the hushed silence of the mountains. Every step is an invitation to slow down, to be curious, and to rediscover a natural balance that our day-to-day all too often encourages us to forget. Whether you choose the thrilling challenges of ski-mountaineering, the adroitness of cross-country skiing, or the contemplative composure of snowshoeing, winter in Valchiavenna is a real mosaic of emotions to be experienced firsthand. It's an invitation to awaken your senses, listen to the crunch of snow, whilst feeling part of a nature that at least here, remains authentic.

Riapre il CHIOSCO LAGO AZZURRO

CAFFETTERIA BAR BISTROT

Raggiungibile a piedi,
o direttamente con gli sci

Dalle 8.30 alle 16.30

Località LAGO AZZURRO ALPE MOTTA



ALPE
MOTTA

Frazione Motta
23021 Campodolcino
Funicolare
skyExpress
Alpe Motta

AL MOTTA
steak house * pizza * bar

NUOVA APERTURA

AL MOTTA
STEAKHOUSE * PIZZA * BAR

Grigliaria ad alta quota!

Salsiccia nostrana km 0, galletto cotto a bassa temperatura, picanha, entrecôte e filetto argentino

In menu troverai oltre alla **pizza** anche i **migliori piatti della tradizione Italiana**

Ogni Sabato ti aspetta il vero divertimento:

**Aprè-ski con DJ SET
dalle ore 14:00 alle 17:00**

almotta_1720



+39 3925045837



TRENI DELLA NEVE

SKI IN VALTELLINA,
TRAVEL LIGHT



Aprica la neve per tutti

IT. Dolci pendii, panorami incredibili e un paese accogliente che profuma di montagna. Con il Treno della Neve per Aprica viaggi da tutta la Lombardia fino alla stazione di Tresenda-Aprica-Teglio, dove una navetta ti accompagna direttamente agli impianti di Aprica-Corteno. Scegli tra lo skipass giornaliero o bi-giornaliero, e goditi la libertà sulla neve.

Il pacchetto per Aprica comprende:

- viaggio A/R in treno da qualsiasi stazione della Lombardia fino a Tresenda-Aprica-Teglio
- navetta fino agli impianti sciistici di Aprica
- skipass incluso

EN. Aprica, snow for everyone. Gentle slopes, breathtaking views, and a welcoming town with the pure scent of the mountains. With the Snow Train to Aprica, you can travel from all over Lombardy to the Tresenda-Aprica-Teglio station, where a shuttle takes you directly to the Aprica-Corteno ski lifts. Choose between a day or two-day ski pass and enjoy freedom on the snow.

IT. Immagina di salire su un treno al mattino presto, con gli sci sulle spalle e la montagna che ti aspetta. Niente traffico, nessuna coda, solo la neve che chiama. Con i Treni della Neve promossi da Discovera puoi raggiungere le piste più belle della Valtellina - Aprica, Valmalenco e Madesimo - partendo da qualsiasi stazione della Lombardia. I Treni della Neve sono molto più di un collegamento: sono un modo di vivere la montagna in una chiave nuova. Un biglietto unico, un viaggio rilassato, un impatto leggero sull'ambiente. La Valtellina ti aspetta, e quest'anno ci arrivi senza pensieri: porta con te soltanto la voglia di sciare, respirare e sentirti libero. Scegliere il Treno della Neve significa anche viaggiare in modo più responsabile: riduci il traffico verso le valli, abbassi l'impatto ambientale del tuo weekend sulla neve e contribuisci a rendere la montagna più accessibile e sostenibile per tutti.

EN. Imagine boarding a train early in the morning, skis on your back, only the mountains awaiting you. No traffic, no queues, just the snow in anticipation. With the Snow Trains, you can reach the most beautiful slopes in Valtellina - Aprica, Valmalenco, and Madesimo - departing from any station in Lombardy. The combined ticket includes train + shuttle + ski pass, starting from 60 euro. A sustainable, convenient, and affordable way to experience the magic of winter without a care. The offer is valid from December 7, 2025, to April 13, 2026. The Snow Trains are much more than a connection: they're a new way to experience the mountains. A comprehensive ticket, a relaxing journey, alongside minimal impact on the environment. Valtellina awaits you, and this year you can arrive concern-free: just bring along the desire to ski, breathe the mountain air, and enjoy total freedom. Choosing the Snow Train also means travelling more responsibly: you reduce traffic to the valleys, lower the environmental impact of your weekend in the snow and help make the mountains more accessible and sustainable for everyone.

Info e acquisto pacchetti su / **Info and purchase packages on:**

discovera.it/

 **discovera**

| Tipologia | Durata | Tariffa |
|------------------------------|----------|----------|
| adulto | 1 giorno | 67,00 € |
| adulto | 2 giorni | 98,00 € |
| adulto + Ragazzo (4–13 anni) | 1 giorno | 118,00 € |
| adulto + Ragazzo (4–13 anni) | 2 giorni | 180,00 € |

Prenotazione entro le ore 17.00 del giorno precedente.

Rates

Adult, 1 day: € 67; Adult, 2 days: € 98; Adult + Youth, 1 Day: € 118; Adult + Youth, 2 days: € 180. Reservations must be made by 5:00 PM the previous day. Find out more on the official Aprica website.



Valmalenco

la montagna autentica

IT. Il viaggio comincia in treno e si trasforma in un'esperienza tra le vette. Da Sondrio una comoda navetta ti porta a Chiesa in Valmalenco, dove la neve dell'Alpe Palù ti aspetta. Sci, panorami e un'atmosfera autentica ti accompagnano in un weekend di libertà.

Il pacchetto per Valmalenco comprende:

- viaggio A/R in treno da qualsiasi stazione della Lombardia fino a Sondrio
- navetta verso Chiesa in Valmalenco
- skipass incluso

EN. Valmalenco, the authentic mountain. Off we go by train before the journey shifts into a memorable experience among the peaks. From Sondrio, a convenient shuttle takes you to Chiesa in Valmalenco, where the snows of Alpe Palù awaits. Skiing, panorama, and a welcoming ambience guarantee a weekend to remember. And for those who enjoy walking in the silence of the snow, the "Ciaspolata Experience" includes train, bus, Snow Eagle cable car and snow-racquet rental, for € 61. Reservations must be made by 5:00 PM the previous day.

| Tipologia | Durata | Tariffa |
|------------------------------|----------|----------|
| adulto | 1 giorno | 67,00 € |
| adulto | 2 giorni | 98,00 € |
| adulto + Ragazzo (4–13 anni) | 1 giorno | 118,00 € |
| adulto + Ragazzo (4–13 anni) | 2 giorni | 180,00 € |

Prenotazione entro le ore 17.00 del giorno precedente.

Rates

Adult, 1 day: € 67; Adult, 2 days: € 98; Adult + Youth, 1 Day: € 118; Adult + Youth, 2 days: € 180. Reservations must be made by 5:00 PM the previous day. Find out more on the official Valmalenco website.



Madesimo

la neve che corre veloce

IT. Per chi cerca emozioni forti e piste ad alta quota, il Treno della Neve per Madesimo è la scelta giusta. Si parte da qualsiasi stazione lombarda e si arriva a Chiavenna, dove la navetta conduce direttamente all'ingresso degli impianti della Ski Area Valchiavenna.

Valida solo la domenica, la proposta per Madesimo comprende:

- viaggio A/R in treno da qualsiasi stazione della Lombardia fino a Chiavenna
- navetta per gli impianti sciistici
- skipass giornaliero incluso

EN. Madesimo, where the snow speeds you along.

For anyone in search of thrills amid high-altitude slopes, the Snow Train to Madesimo is the perfect choice. Leaving from any station in Lombardy, the shuttle will take you directly to the entrance of the Valchiavenna Ski Area facilities. The offer is valid every Sunday, until April 13, 2026

| Tipologia | Durata | Tariffa |
|------------------------------|----------|----------|
| adulto | 1 giorno | 65,00 € |
| adulto + Ragazzo (4–13 anni) | 1 giorno | 114,00 € |

Prenotazione entro le ore 17.00 del giorno precedente.

Rates

Adult, 1 Day: € 65; Adult + Youth, 1 Day: € 114. Reservations must be made by 5:00 PM the previous day. Find out more on the official Valchiavenna website.



INVERNO IN ALTO LAGO DI COMO



Credits: Hiking Como Lake

PROMO REDAZIONALE



Credits: Hiking Como Lake

LAGO DI COMO

IT. Monte Bregagno – Sci alpinismo

Dislivello: 1120 m

Durata: circa 4h

Difficoltà: MS (medio sciatore)

Esposizione: Nord Est

Monte Marnotto – Sci alpinismo

Dislivello: 1440 m

Durata: circa 4h

Difficoltà: MS (medio sciatore)

Esposizione: Nord

Anello Consiglio di Rumo / Brenzio /

Stazzona – Itinerario a piedi

Lunghezza: 6 km

Quota minima: 230 m

Quota massima: 520 m

Durata: 3h

EN. Monte Bregagno – Ski-mountaineering

Height differential: 1120 m

Duration: approx. 4h

Difficulty: MS (intermediate skier)

Exposure: Northeast

Monte Marnotto – Ski-mountaineering

Height differential: 1440 m

Duration: approx. 4h

Difficulty: MS (intermediate skier)

Exposure: North

Loop comprising Rumo / Brenzio /

Stazzona – hiking route

Length: 6 km

Minimal altitude: 230 m

Maximum altitude: 520 m

Duration: 3h

Scialpinismo, passeggiate e atmosfere natalizie

Winter in upper Lake Como. Ski-mountaineering, hiking and a truly festive atmosphere

IT. Dalle cime innevate ai sentieri panoramici a mezza costa, fino ai borghi illuminati: alla scoperta dell'Alto Lario in inverno.

Quando l'inverno veste di bianco le montagne dell'Alto Lario, il territorio si trasforma in un piccolo paradiso per chi ama vivere la stagione fredda in modo attivo e autentico. Qui, dove il candore delle cime innevate dialoga con il blu profondo del lago, lo sci alpinismo diventa un invito a rallentare, respirare e muoversi in spazi aperti che profumano di silenzio e libertà.

Tra le salite più amate svetta il Monte Bregagno, una delle cime classiche dell'alto Lago di Como occidentale. L'accesso è possibile da diverse località, ma la partenza dai Monti di Musso regala un itinerario armonioso e ricco di scorci suggestivi. Dal punto di partenza di Labbio si risale il sentiero che conduce alla Chiesa di San Bernardo, dove il crinale si apre e invita a procedere lungo il suo profilo. Superata la quota 1348, si aggira un breve risalto roccioso, per poi riprendere la salita fino al Dosso di Naro. L'ultimo tratto scorre in direzione sud verso l'anticima, prima di toccare la vetta

(2107 m), ornata da una grande croce che domina il paesaggio. Nelle giornate limpide, la vista sul centro e alto Lario è semplicemente ineguagliabile.

Meno conosciuto ma altrettanto affascinante è il Monte Marnotto, un itinerario che regala silenzio e paesaggi ampi, perfetto per chi cerca una montagna più appartata. La salita inizia in prossimità della Diga di Reggea e prosegue lungo la carraia fino a superare i Monti di Mollen, per poi risalire i pendii rapidi che conducono ai Monti di Zeda e all'Alpe Marnotto. Da qui si devia leggermente verso sud-ovest puntando all'evidente sella, quindi si segue il filo di cresta verso sud-est fino a raggiungere la vetta (2094 m), immersi nella pace della montagna invernale. Al rientro, il punto di riferimento è l'Albergo De Jean di Garzeno, accogliente e perfetto per una sosta gustosa dopo la fatica.

È bene ricordare che lo sci alpinismo sull'Alto Lario è praticabile solo negli inverni realmente nevosi, poiché la quantità di neve varia sensibilmente di anno in anno. Per chi desidera affrontare questi itinerari in sicurezza, è possibile affidarsi alle guide alpine professionali di

Alto Lario Guide, esperti conoscitori del territorio.

Nelle giornate invernali più miti, l'Alto Lario invita a scoprire i suoi sentieri a piedi. Tra i percorsi più suggestivi c'è l'anello che parte da Consiglio di Rumo e attraversa Brenzio (entrambe frazioni di Gravedona ed Uniti) per poi raggiungere Stazzona e chiudere il percorso tornando al punto di partenza. L'itinerario respira storia: attraversa antichi nuclei rurali, viottoli di pietra, cappelle votive e punti panoramici che raccontano la vita semplice dei borghi affacciati sul lago. Si parte dalla Chiesa di S. Gregorio Magno a Consiglio di Rumo, si sale fino alla frazione di Brenzio, dove merita una sosta la chiesa di S. Giovanni Battista, e poi, lungo un tratto rettilineo, si raggiunge Stazzona e la sua chiesa. La discesa riporta al punto di partenza, passando davanti ai Crotti di Stazzona in località Vanzonico, solitamente aperti da Pasqua a fine settembre. Per una piacevole pausa, lungo il percorso si incontrano il Ristorante Pizzeria La Fattoria a Brenzio e il Ristorante La Trave a Stazzona, entrambi luoghi ideali per gustare i saperi tipici del territorio e dei suoi dintorni.



IT. Durante il periodo natalizio, i paesi dell'Alto Lario si vestono di luci scintillanti e decorazioni, trasformando vicoli, piazze e lungolaghi in scenari incantati. Tra visite ai presepi e mercatini di Natale, si svolgono feste a tema per grandi e piccini, con giochi, animazione e incontri con Babbo Natale, mentre golosità tipiche come cioccolata calda, vin brûlé e dolci invitano a momenti di convivialità. Musica e concerti completano l'atmosfera gioiosa, rendendo questo periodo dell'anno ancora più magico e ricco di emozioni. Per maggiori informazioni e per scoprire altri percorsi di sci alpinismo, itinerari a piedi e gli eventi natalizi in Alto Lario, è possibile consultare il sito web northlakecomo.net

EN. During the festive season, the towns of the Upper Lario are awash with sparkling lights and decorations, transforming alleys, squares, and lakefronts into enchanting settings. Amid visits to nativity scenes and Christmas markets, themed celebrations take place for both young and old, featuring games, entertainment, and meetings with Santa Claus, while traditional, local treats like hot chocolate, mulled wine, and desserts encourage moments of conviviality. Music and concerts complete the joyful atmosphere, making this time of year even more magical. For further information and to discover other ski-mountaineering routes, walking itineraries and Christmas events in Alto Lario, you can visit the website northlakecomo.net

EN. From snow-capped peaks to scenic mountainside trails, and villages ablaze with Xmas sparkle: discovering Alto Lario in winter. When winter blankets the mountains of Alto Lario in the purest of white, the area transforms into a genuine paradise for those who like to enjoy the cold season actively and naturally. Here, where snow-capped peaks engage with the deepest of blues of the lake below, ski-mountaineering becomes an invitation to slow down, take a deep breath, and move about in open spaces that exude silence and freedom. Among the most popular climbs is Monte Bregagno, one of the classic peaks of the upper western part of Lake Como. Access is possible from several locations, but setting out from Monti di Musso provides an agreeable route with plenty of fantastic views. Leaving from Labbio, the trail leads up to the Church of San Bernardo, from where the ridge opens up and invites you to continue along its profile. Once at a height of 1,348 metres, you skirt a short rocky outcrop, before continuing the climb to Dosso di Naro. The final stretch runs south towards the pre-summit, before reaching the peak itself (2,107 m), where a huge cross dominates the landscape. On clear days, the view of the central and upper Lario is simply unparalleled. Less well-known but equally fascinating is Monte Marnotto, a route offering silence and sweeping landscapes, perfect for those seeking a more secluded mountain. The climb begins near the Reggea Dam and continues along the dirt road past the Monti di Mollen, before taking on the steep slopes that lead to Monti di Zeda and Alpe Marnotto. From here, you shift slightly southwest, heading towards the unmistakable saddle, then follow the ridge southeast until you reach the summit (2,094 m). Take in the tranquillity of a mountain in winter. On the way back, the reference point has to be the Albergo De Jean in Garzeno, a welcoming spot and perfect for an appetising break after your exertions. It's important though to remember that ski-mountaineering in the Alto Lario is only possible during winters with snow in abundance, as the quantity can vary significantly from year to year. Those wishing to safely tackle these itineraries can always rely on the professional mountain guides of Alto Lario Guide, who are expert in this particular area. On milder winter days, the Alto Lario invites you to explore its trails on foot. Among the most picturesque is the loop that starts from Consiglio di Rumo and takes in Brenzio (both hamlets of Gravedona ed Uniti) before reaching Stazzona, completing the route by returning to the setting out point. The route simply breathes history: it passes through ancient rural settlements, along stone paths, with dedicated chapels, and panoramic viewpoints that tell the story of the simple life of the villages overlooking the lake. Starting from the Church of San Gregorio Magno in Consiglio di Rumo, the route climbs to the hamlet of Brenzio, where the Church of San Giovanni Battista is well worth a visit. Then straight along to Stazzona and its own church. A descent completes the loop, passing the Crotti di Stazzona in Vanzonico, usually open from Easter to the end of September. For a pleasant break, along the route you'll find Ristorante Pizzeria La Fattoria in Brenzio and Ristorante La Trave in Stazzona, both ideal places to enjoy the typical flavours of the area and its surroundings.



Il Residence Lago di Dascio è situato in una frazione del Comune di Sorico, lo si può raggiungere dalla strada Regina costeggiando il fiume Mera.

Dascio è un luogo di completa pace, immerso nella natura e sovrastato dal Monte Manduino che fa da cornice a questa oasi di pace. La struttura offre una piscina a sfioro e una vasca idromassaggio con un ampio solarium dotato di sdraio, lettini e ombrelloni, il tutto vista lago. Inoltre vi è un locale apposito per biciclette e attrezzi sportivi, zona barbecue. Parcheggio videosorvegliato.



Il Residence è composto da otto appartamenti con locali climatizzati, tutti con vista lago, terrazze attrezzate con tavoli e sedie per pranzi e cene all'aperto e ciascuno con il proprio parcheggio.

Sono dotati di tutti i comfort per un soggiorno all'insegna del relax: Wi-fi gratuito, TV via cavo, angolo cottura con lavastoviglie, forno tradizionale, forno a microonde, frigorifero, bollitore, macchina da caffè, cassaforte, phon. Potrete inoltre usufruire della nostra area spa con sauna, bagno turco, doccia emozionale e vasca idromassaggio interna. Angolo relax, tisaneria e massaggi su prenotazione. Ogni appartamento ha il proprio spazio riservato bordo piscina con due lettini, sdraio, ombrellone e tavolo.



Il Residence Lago di Dascio è vicino alla Riserva Naturale Pian di Spagna e Lago di Mezzola. Istituita da Regione Lombardia nel 1983, si occupa di tutelare e mantenere le caratteristiche naturali e paesaggistiche, nella riserva si trova l'ambiente idoneo alla sosta e alla nidificazione dell'avifauna migratoria.

Val Bregaglia

L'inverno che scorre, cammina e incanta

Val Bregaglia: winter enters and entrances!

IT. Quando l'inverno arriva in Val Bregaglia porta una luce speciale: neve fresca, silenzi alpini, ampie distese che invitano al movimento. È un modo di vivere la montagna attraverso esperienze simbolo di questo territorio: sci di fondo, escursioni invernali e sci alpino. Tre modi diversi di entrare nel cuore della stagione fredda, tre ritmi che raccontano un'unica valle. Lo sci di fondo qui è quasi un marchio di fabbrica.

A Maloja e nell'Alta Engadina si aprono oltre 200 chilometri di piste preparate, un labirinto di tracciati che si snodano tra boschi, radure e laghi ghiacciati.

Scivolare sul lago ghiacciato è un'esperienza che non ha eguali: l'ampiezza del paesaggio, il fruscio degli sci, il piacere di un gesto che si ripete e diventa meditazione. Che tu sia alle prime armi o un fondista esperto, qui trovi la tua dimensione: c'è spazio per allenarsi, per godersi il panorama, per vivere il movimento come un dialogo lento con la montagna.

EN. Winter brings a very special light to Val Bregaglia, and with it: fresh snow, alpine silence, vast expanses lying in wait. And so many iconic opportunities to experience our local mountains: cross-country skiing, winter excursions, and alpine skiing. Three very different ways to approach the very soul of the cold season, three diverse cadences combining to tell the story of a single valley. Cross-country skiing is almost a trademark here. In Maloja and the Upper Engadine, there are over 200 kilometres of manicured trails, a labyrinth of routes that meander through forests, clearings, and even onto frozen lakes. Gliding across a wintry lake is an experience unlike any other: the expanse of the landscape, swish of ski on ice, simple, repeated actions that become almost meditative. Whether you're a beginner or an experienced cross-country skier, you'll find your perfect role here: there's space to exercise, simply enjoy the view, or experience movement as a gentle dialogue with the mountain.



IT. Una discesa che si apre sul silenzio dell'Engadina, con il lago di St. Moritz che scintilla in lontananza e le vette a custodire questo paesaggio sospeso.

EN. A descent opening onto the silence of the Engadin, with Lake St. Moritz shimmering in the distance and the peaks standing guard over this suspended landscape.

IT. Per chi ama muoversi a piedi, invece, la Bregaglia diventa un racconto dipinto di bianco che si sfoglia passo dopo passo. Le escursioni invernali conducono lungo sentieri ben battuti, tra radure silenziose e boschi imbiancati. Il percorso tra Maloja e il villaggio Isola è un classico: circa tre chilometri quasi pianeggianti che uniscono panorami da cartolina e un senso di pace totale. Camminare qui significa prendere fiato, rallentare, osservare i dettagli che l'inverno scolpisce. È un'esperienza semplice ma potente, adatta a tutti e perfetta per chi desidera vivere la montagna senza fretta. E poi c'è lo sci alpino, il volto più energico dell'inverno bregagliotto. A Maloja, la Aela accoglie sciatori e snowboarder con un impianto che sale fino a 2.100 metri e apre verso pendii soleggiati e paesaggi che spaziano dal granito della Bregaglia ai laghi ghiacciati dell'Engadina. È un comprensorio raccolto, familiare, dove le giornate scorrono tra curve rilassate, discese panoramiche e brevi pause al sole. I più piccoli hanno a disposizione il Ponylift e una pista dedicata, mentre gli appassionati di neve fresca trovano nel bosco l'ambiente ideale per qualche avventura in sicurezza. Una dimensione autentica, lontana dal caos, dove la qualità del tempo supera la quantità delle piste. La Val Bregaglia in inverno è tutto questo: scorrevole come una pista di fondo, lenta e contemplativa come un sentiero innevato, divertente e dinamica come una giornata sugli sci. È una valle vicina ma capace di far staccare davvero, un luogo dove la natura è ancora protagonista e le attività non sono un semplice intrattenimento, ma un modo per ritrovare se stessi.

EN. For anyone who enjoys trekking, however, Val Bregaglia becomes a tale told in pure, innocent white that unfolds one foot after the next. Winter outings take you along well-beaten routes through eerily-quiet clearings and snow-draped woodlands. The track between Maloja and the village of Isola is a classic:

about three kilometres of generally level terrain that combines picture-postcard panorama with a sense of total peace. An excursion here means taking a deep breath, slowing down, and taking in all the detail that only winter can create. It's a simple yet powerful experience, a natural for everyone and ideal for anyone wishing to appreciate the mountains at their own particular pace. And of course there is

Alpine skiing. The energy-driven force of the Bregaglia winter. At Maloja, the Aela welcomes skiers and snowboarders with a lift that rises to 2,100 metres, where it opens onto sun-kissed slopes and landscapes taking in the imposing granite of the Bregaglia to the frozen lakes of the Engadine below. It's an intimate, snug ambience, family-friendly where the days scurry by between relaxed curves, scenic descents and generous breaks under the sunshine. The little ones have their very own Ponylift and dedicated slope, while powder snow enthusiasts will find the woodland ideal for alternative adventures. A place with genuine character, far from the hurly-burly, where its spectacular clima can be relied upon to upstage all. Val Bregaglia in wintertime is all this and more: it flows cross-country along snow-covered trails, contemplating and observing, then hurtles dramatically downhill just for the fun of it. A valley that knows its place yet remains full of surprises, but also a setting where nature still reigns supreme and pursuits are by no means simply entertainment, more a way to rediscover yourself.



Credit: Fabian Battien

APPUNTAMENTI / WORTH A LOOK

IT. Fondue & fiaccolata a Isola

Il venerdì sera la Pensione Lagrev propone una suggestiva fondue di formaggio con fiaccolata: atmosfera alpina autentica, luci che danzano sulla neve e una cena tipica da ricordare. Un'esperienza perfetta da abbinare a una giornata sulla neve. **Info:** lagrev.ch/it

EN. Fondue & Torchlight Procession in Isola

On Friday evenings, Pensione Lagrev proposes an engaging cheese fondue with a torchlight procession: an authentic Alpine atmosphere, lights dancing on the snow, and a traditional dinner to linger in the memory. A perfect experience to combine with a day on the snow.

IT. Degustazione di vini allo Schweizerhaus (Maloja)

Ogni giovedì alle 17.30, l'Hotel Schweizerhaus apre la storica cantina per una degustazione guidata: un viaggio tra etichette d'eccellenza, racconti, profumi e calore engadinese. Ideale come aperitivo dopo un'escursione invernale. **Info:** schweizerhaus.swiss/it

EN. Wine tasting at the Schweizerhaus (Maloja)

Every Thursday at 17.30, the Hotel Schweizerhaus throws open the doors of its historic cellar for a guided tasting: a journey through excellent wines, narratives, aromas, and the genuine warmth of the Engadine. A perfect aperitif after a winter hike.



IT. Ristorante Bellavista (Capolago/Maloja)

Cucina ottima e un'atmosfera unica grazie alla stüa originale, una saletta in legno dal fascino raro. Il luogo perfetto per una cena intima dopo una giornata sugli sci. **Info:** ristorante-bellavista.ch

EN. Bellavista restaurant (Capolago/Maloja)

Excellent cuisine and a unique atmosphere thanks to the original stüa, a charming, traditional wooden dining room. The perfect place for an intimate dinner after a day on the piste.



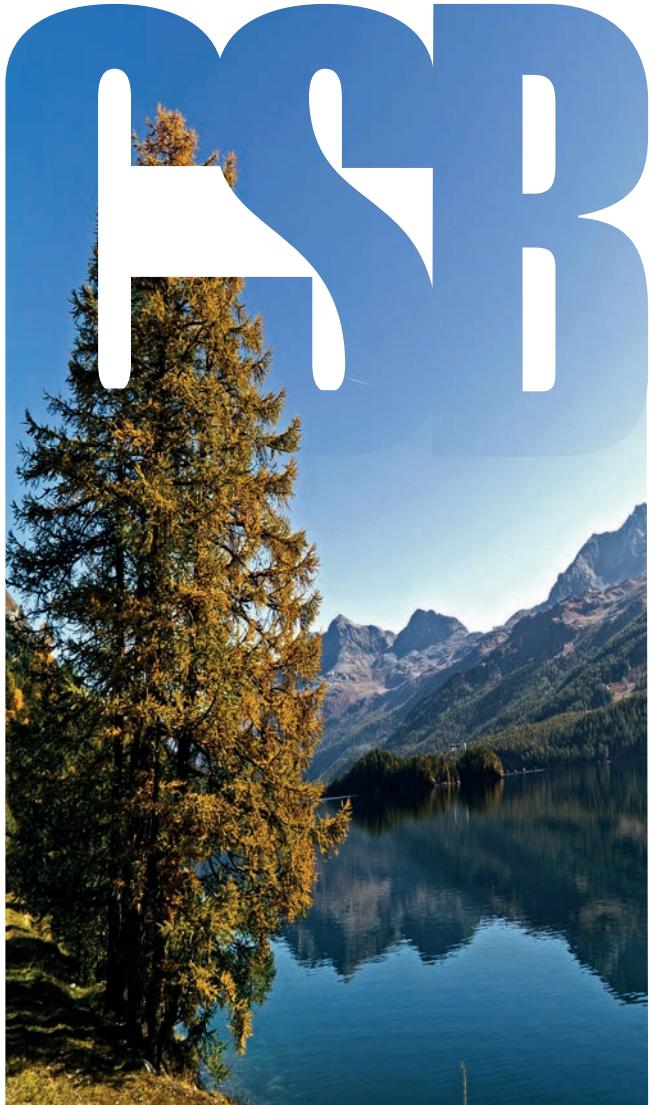
IT. Spa dell'Hotel Kulm

Per chi vuole chiudere la giornata in totale relax, il Kulm di Maloja offre una spa panoramica con sauna, bagni di vapore e area benessere affacciata sui boschi e sulle cime attorno al passo. Un rifugio ideale per ricaricare le energie tra un'attività e l'altra.

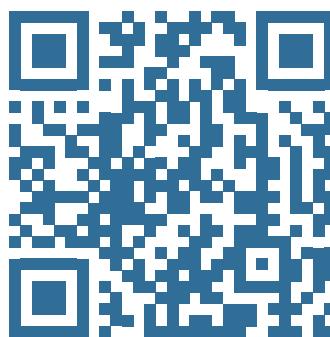
Info: malojakulm.ch/it/soggiorno-benessere-engadina

EN. Hotel Kulm Spa

For those who want to end the day in total relaxation, the Kulm in Maloja boasts a panoramic spa with sauna, steam baths, and a wellness area overlooking the woods and peaks surrounding the pass. An ideal retreat for recharging your batteries between activities.



Accanto a voi, quando ne avete bisogno.



Scopri di più

+41 81 838 11 99

info@csbregaglia.ch

Flin 5, 7606 Promontogno

+41 81 553 50 90

arztpraxis.maloja@csbregaglia.ch

Strada Cantonale 370, 7516 Maloja



Ciaspolare

nel silenzio della Valposchiavo

Snow racquets

in silent Valposchiavo



PROMOREDAZIONALE

IT. Ci sono luoghi dove l'inverno conserva ancora il suo ritmo naturale. Dove la neve cade soffice sui tetti, il bosco tace e il silenzio diventa parte del paesaggio. La Valposchiavo è uno di questi luoghi: una valle che unisce la purezza delle montagne grigionesi al calore dell'ospitalità italiana, ideale per chi cerca un fine settimana di pace, natura e movimento. Qui, lontano dalle località del turismo di massa, si ritrovano spazio, respiro e autenticità. Gli itinerari dedicati alle racchette si snodano tra boschi di larici e pendii aperti: dalla conca di Cavaglia, con i suoi paesaggi incantati e la vista sul gruppo del Bernina, fino ai sentieri che conducono ai rifugi alpini, molti dei quali aperti anche in inverno. Camminare verso una baita accogliente, riscaldarsi davanti a una stufa e gustare un piatto tipico locale è parte integrante dell'esperienza. Per i più esperti, la valle offre anche percorsi di sci alpinismo di grande fascino: il Passo del Bernina, ad esempio, regala itinerari spettacolari immersi in un ambiente d'alta quota tra i più autentici delle Alpi. Le guide locali organizzano uscite diurne e notturne, accompagnando gli appassionati in sicurezza attraverso paesaggi che sembrano sospesi nel tempo. Negli ultimi anni, le ciaspole hanno conquistato escursionisti di ogni età. Non serve una preparazione particolare: bastano voglia di camminare, abbigliamento caldo e rispetto per la montagna. Prima di partire, è sempre importante consultare il bollettino valanghe e, per chi non ha esperienza, affidarsi a una guida: la montagna è generosa, ma va vissuta con rispetto. Un week-end in Valposchiavo è un ritorno alla lentezza, tra montagne che invitano all'ascolto e al silenzio. Dopo l'escursione, lasciatevi tentare da una pausa a Poschiavo o Le Prese, dove un tè fumante o una cioccolata calda davanti alla finestra diventano il modo più dolce per concludere una giornata sulla neve.

Per maggiori info riguardo gli itinerari e le guide contattare l'ufficio turistico.



EVENTI DA NON PERDERE:

- 7.12: **Al Cuntraband** – Food & Wine Walk
- 13-14.12: **Mercatino di Natale**
- 13, 20.12: **Concerto d'avvento**
- 21, 27.12: **Concerto di Natale**

Maggiori info su: valposchiavo.ch/it/eventi



EN. There are places where winter still retains its natural rhythm. Where the snow spills softly onto the rooftops, the forest becomes hushed, and silence becomes part of the landscape. Valposchiavo is one of these places: a valley that combines the purity of the Graubünden mountains with the warmth of Italian hospitality, ideal for anyone seeking a weekend of peace, nature, and activity. And here, far from the madding crowds of 21st century tourism, you'll discover space, respite and authenticity. Snow-racquet trails meander through larch woodland onto natural slopes: from the Cavaglia basin, with its enchanting landscapes and panorama across the range of the Bernina, to tracks leading to mountain huts, many of which are open in winter. Arriving at a welcoming refuge, warming up in front of the fire, and tucking into a typical local dish is an integral part of the adventure. For the more experienced, the valley also provides breathtaking ski mountaineering routes: the Bernina Pass, for one, throws up some spectacular itineraries immersed in one of the most authentic high-altitude environs in the Alps. Local guides are happy to organise day and night excursions, safely accompanying enthusiasts through landscapes that appear almost suspended in time. In recent times, snow-racquets have become ever more popular for athletes of all ages. No special training is required: all you need is the appetite to set out, warm clothing, and respect for the mountains. But before heading off, it's important to check the avalanche bulletin and, for those with little experience, rely on a guide: the mountains may be generous, but must never be underestimated. A weekend in Valposchiavo will see you adopt your slower paces, midst mountains that urge you to appreciate the silence. And after your excursion, indulge in a timely break in Poschiavo or Le Prese where a steaming tea or hot chocolate by the window is the jolliest way to round off your day in our winter wonderland.

For more information about itineraries and guides, please contact the tourist office.

INFO

Sito web: valposchiavo.ch

Email: info@valposchiavo.ch

Telefono: +41 81 839 00 60

OLTRE LE PISTE

OFF-PISTE!

a cura di **VIVIANA BONETTI**

IT. La Valtellina in inverno non è solo sci e Olimpiadi, ma un intreccio di esperienze da scoprire con calma. Chi vuole allontanarsi dalle piste affollate scoprirà un mondo fatto di camminate nella neve, sapori autentici e piccoli momenti rilassanti. Una volta trascorse le due settimane natalizie, dove le giornate sono piene di attività da fare e luoghi da scoprire, spesso gennaio ci lascia un vuoto freddo e silenzioso, ed è difficile trovare alternative diverse e divertenti per trascorrere momenti insieme. È questo però il momento perfetto per scoprire la valle, provare qualcosa di nuovo e lasciarsi sorprendere da ciò che accade fuori dalle piste.

EN. *Valtellina in winter is not just about skiing and the Olympics, but an interweaving of experiences to be discovered at your leisure. And anyone who wants to escape from hectic slopes can discover a world of snow-racquets, authentic flavours, and moments of relaxation. Once the Christmas festives have left us, when days have been packed with activities and all manner of places to discover, January often leaves us with something of a void, cold and seemingly empty and it might appear difficult to find novel, fun ways to spend time together. However, this is the perfect time to explore the valley, try something new, and be surprised by what's happening off the slopes.*



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 - di 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.

Social dinner al Civico Segreto Bassa Valtellina

IT. Se vi piacciono le esperienze che sorprendono, il Civico Segreto è da provare. Una social dinner tra sconosciuti, dove buon vino e piatti originali accompagnano una serata di chiacchiere, risate e nuove scoperte. La location resta segreta fino al giorno prima, poi ci si ritrova in dieci attorno a un unico tavolo per otto portate e conversazioni che uniscono. Un ritorno alla condivisione autentica, lontano dagli schermi e dai ritmi veloci di ogni giorno. Per chi preferisce l'intimità, è possibile riservare l'intero tavolo. Il vero ingrediente segreto? L'incontro.

EN. Social dinner at the Civico Segreto. If you're up for the unexpected, the Civico Segreto is well worth a try. It represents a social dinner among strangers, where good wine and original dishes accompany an evening of conversation, laughter, and new discoveries. The location remains secret until the day before, then ten people gather around a single table for eight courses and conversation. It's a return to authentic sharing, away from screens/mobiles and the insistent pace of the day-to-day. For those who prefer familiarity, the entire table can be reserved. And the secret ingredient? The encounter.

INFO:
instagram.com/ilcivicosegreto



Trekking fotografico Morbegno

IT. Per scoprire le vette e i sentieri della Valtellina con occhi diversi, rallentando e assaporando ogni sensazione, il trekking fotografico con Roberto Ganassa è un'esperienza da non perdere. Fotografo e appassionato di montagne e scialpinismo, vi guiderà tra i boschi e luoghi incantati, mostrando come cogliere la magia dei paesaggi invernali. Panorami innevati, luci che cambiano e passi lenti vi mostreranno nuovi modi di osservare la natura e di fermare i momenti più belli con una foto. Un'esperienza da vivere con calma e curiosità.

EN. Trekking and photography. To discover the peaks and pathways of Valtellina with rather a different focus, slowing down and relishing every emotion, a photographic trek with Roberto Ganassa is an experience not to be missed. Photographer, passionate about mountains and ski-mountaineering, he will guide you through the woods and enchanting corners, demonstrating how to capture the magic of winter landscapes. Snow-clad panorama, constantly changing light, and a leisurely pace will reveal new ways to observe nature and catch the most beautiful moments in a shot. An experience to be enjoyed with calm and curiosity.

INFO:
robyganassa.it



La montagna in motoslitta Madesimo

IT. Luoghi incantati e remoti diventano facili da raggiungere con le escursioni in motoslitta del Team Adventure Madesimo. Accompagnati da istruttori esperti, potrete scoprire le vette delle Alpi e angoli mozzafiato come il Passo dello Spluga o il Lago Nero, immersi nella neve. Percorsi segnalati, motoslitte tradizionali o elettriche e, per chi vuole, tour con cena al rifugio, rendono la giornata speciale per coppie, famiglie o amici.

EN. The mountains by snowmobile. Mesmerising and remote locations are made easily accessible with Team Adventure Madesimo's snowmobile excursions. Accompanied by expert instructors, you can discover Alpine peaks and extraordinary outings up to the Spluga Pass or Lago Nero, snow covering all along the way. Signposted trails, traditional or electric snowmobiles, and, for those who prefer, outings including dinner at a refuge, guarantee a special day out for couples, families, or friends.

INFO:

teamadventuremadesimo.it



In quad tra boschi e mulattiere Sondrio

IT. Non solo terrazzamenti: le soleggiate Alpi Retiche sono la base perfetta per un'avventura a quattro ruote. Le escursioni in quad di Alessandro e del suo team portano alla scoperta di malghe e sentieri nascosti della Valtellina, percorrendo mulattiere che solo i quad possono affrontare. Tra scorci incredibili e torrenti da guadare, ogni tour può essere più panoramico o adrenalinico, a seconda delle richieste. Adatte dai 12 anni in su, queste escursioni sono ideali per famiglie, amici o team building, per esplorare la valle in modo originale e divertente.

EN. Quad biking between woods and mule tracks. More than just terraces: the sun-kissed Rhaetian Alps are the perfect base for a four-wheeled adventure. Alessandro and his team's quad bike excursions encourage you to discover upper mountain pastures and hidden trails of Valtellina, along mule tracks that only quads can tackle. Fantastic panorama, streams to ford, every tour is unique; will you go for the scenic or more adrenaline-fueled? it's entirely up to you! Suitable for ages 12 and upwards, these excursions are ideal for families, friends, or even team building, allowing you to explore the valley in a fun and original fashion.

INFO:

instagram.com/adventuremountainvaltellina



Cavalli, slitta e neve Livigno

IT. Rilassarsi a bordo di una slitta trainata da cavalli sulla neve è un'esperienza da non perdere a Livigno, grazie a Filippo e al suo Livigno Ranch Tour Cavalli. Avvolti da calde coperte di lana, si percorrono boschi e panorami innevati, ascoltando il rumore elegante degli zoccoli che fa da contrasto al silenzio ovattato della montagna. I tour, della durata di circa 30 minuti, partono ogni mezz'ora dalle 10 alle 16.

EN. On the snow with horse and sleigh. Climb aboard a horse-drawn sleigh in the snow and relax. An unforgettable opportunity in Livigno, thanks to Filippo and his Livigno Ranch Horse Tours. Warmly enveloped in woollen blankets, you'll tour snow-covered woods and landscapes, with only the rhythmic clatter of hooves to break the muffled silence of the mountains. Tours, lasting about 30 minutes, depart every half hour from 10:00 a.m. to 4:00 p.m.

INFO:

instagram.com/livigno_ranch_tour_cavalli



Ritratti e momenti insieme Morbegno

IT. Nelle lunghe giornate invernali, imparare a dipingere può diventare un'esperienza sorprendente, da vivere da soli, in coppia o tra amici, e Fabrizia Pantiri è la guida ideale. Pittrice e ritrattista, organizza laboratori e lezioni private per adulti e bambini, dai ritratti a olio ai corsi di acrilico. Con eventi come "Sorsi d'arte", si dipinge accompagnati da un buon bicchiere di vino, scoprendo la propria vena artistica e regalando momenti creativi e indimenticabili.

EN. Portraits and moments together. During long winter days, learning to paint can be a genuinely surprising experience, whether enjoyed alone, as a couple, or with friends, and Fabrizia Pantiri is the ideal tutor. A painter and portrait artist, she organises workshops and private lessons for adults and children, from portraits in oil to courses in acrylics. With events like "Sorsi d'arte," you can paint while enjoying a good glass of wine, discovering your artistic talent and sharing creative and unforgettable moments.

INFO:

instagram.com/fabriziapantiri



Musica e panini da Gambero Rosso Madesimo

IT. Rilassarsi dopo una giornata sulla neve con un panino gourmet e buona musica? A Madesimo c'è Dall'Ale Bistrot, dove Ale trasforma ogni pausa in un'esperienza speciale. Nella stagione invernale il locale si anima con musica live, creando serate calde e conviviali da vivere da soli, in coppia o tra amici. Tra panini creativi, elogiati anche dal Gambero Rosso, atmosfera allegra e rock&roll e l'energia contagiosa dello staff, ogni visita diventa un piccolo momento da ricordare.

EN. Live music, sandwiches and rock and roll. How to relax after a vigorous day on the piste? Why not with a gourmet sandwich and fantastic music! In Madesimo you'll find Dall'Ale Bistrot, where Ale turns every visit into a special experience. During the winter, the venue really takes off with live music, creating warm and convivial evenings for absolutely everyone. With imaginative, quality sandwiches (Gambero Rosso approved) within an exuberant, rock & roll atmosphere, combined with the staff's infectious energy, memorable times beckon.

INFO:

instagram.com/dallalebistrot



Yoga sulla neve Valmalenco

IT. Respirare aria pura, camminare nella neve e ritrovare la calma interiore: è l'esperienza di Wild Yoga con Erica, in Valmalenco. Tra passeggiate con ciaspole e ramponi a circa 2000 metri, si pratica yoga in movimento, concentrandosi sul respiro e sulla connessione con la natura. Un'attività che si può vivere da soli o in gruppo, e che spesso si conclude con un aperitivo in rifugio. Per chi cerca relax, Erica propone anche sessioni di yoga in spa, abbinate a sauna e bagno turco.

EN. Yoga on the snow. Breathe in the freshest of air, wander amidst the snow, and rediscover inner calm: this is the Wild Yoga experience with Erica, in Valmalenco. Somewhere between snow-racquet and crampon hikes at around 2,000 metres, you will practise yoga in motion, focusing on your breath and genuine connection with nature. It's a pursuit that can be enjoyed alone or in a group, and is likely to conclude with an aperitif at a mountain refuge. For those seeking relaxation, Erica also offers yoga sessions in the spa, combined with a sauna and Turkish bath.

INFO:

wildyoga.it



In slitta con gli husky Valdidentro

IT. La Valtellina si può scoprire in modo unico all'Husky Village di Arnoga, in Valdidentro, guidando in prima persona una slitta trainata da meravigliosi cani husky tra boschi e panorami innevati, respirando aria pura e vivendo la magia della montagna in inverno. Anche i bambini sotto i 13 anni, senior o inabili alla guida, potranno provarne il divertimento, grazie all'aiuto degli istruttori del centro che guideranno le slitte.

Un'avventura adatta a famiglie, coppie o amici, sicura e divertente.

EN. Snow-sleds and huskies. All aboard a husky sled, discovering Valtellina in a highly original way at the Husky Village in Arnoga, Valdidentro. Through woodland and snow-clad landscapes, let yourself be guided by the dogs' energy, breathing in the pure air and experiencing the magic of the mountains in wintertime. A safe, entertaining adventure suitable for families, couples or friends that assures special moments and unforgettable memories at the very heart of the Alps.

INFO:

huskyvillage.it



Passeggiare con lama e alpaca Livigno

IT. Camminare tra i boschi e i prati in compagnia di lama e alpaca è un piccolo viaggio nella natura, fatto di lentezza, sorrisi e curiosità. All'agriturismo La Tresenda, questi animali socievoli e teneri diventano compagni di passeggiata per famiglie, coppie o amici. I bambini dai 5 anni in su possono partecipare accompagnati e lasciarsi sorprendere dal contatto diretto con la natura. La Tresenda offre anche camere accoglienti e un ristorante dove gustare piatti genuini, per trasformare la passeggiata in un'esperienza completa di relax e natura.

EN. On the move with llamas and alpacas. Wandering through woods and meadows in the company of llamas and alpacas is a gentle outing featuring a leisurely pace, lots of smiles and inquiring minds! At La Tresenda Farmhouse, these friendly and affectionate animals become walking companions alongside families, couples, or friends. Children aged 5 and upwards can join if accompanied, wearing comfortable hiking boots, and enjoy the experience of direct contact with nature and the magic of an unusual and unforgettable excursion.

INFO:

agriturismolivigno.com/attivita-con-animali





MARTOCCHI



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



Martocchi Serramenti srl

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

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

info@martocchi.com - www.martocchi.com



Internorm®
rivenditore autorizzato

GAROFOLI

HÖRMANN
Porte • Portoni • Sistemi di chiusura

Calicanto

IL PROFUMO DELL'INVERNO CHE CURA L'ANIMA /
CALYCANTHUS: THE SCENT OF WINTER THAT HEALS THE SOUL



IT. Durante la stagione fredda, quando i rami degli alberi si spogliano e la neve avvolge i giardini di montagna, il Calicanto è tra i primi a fiorire, portando nel cuore dell'inverno un profumo inaspettato, intenso e dolce. I suoi piccoli fiori gialli, spesso punteggiati di porpora al centro, si aprono come lanterne. Pianta ornamentale diffusa anche nei cortili valtellinesi, il Calicanto (*Chimonanthus praecox*) è originario dell'Asia orientale e da secoli è amato per le sue proprietà aromatiche e simboliche: annuncia la rinascita, la resistenza e la bellezza che può nascere dal freddo. Nelle tradizioni popolari, i fiori di Calicanto venivano raccolti per profumare armadi e biancheria, oppure posti in piccoli sacchetti vicino al letto servivano a favorire il sonno e il buonumore. Il loro profumo, caldo e floreale con note di miele e spezie, ha effetti distensivi e armonizzanti sull'umore, tanto che oggi è spesso usato in aromaterapia per combattere lo stress e la malinconia invernale. I petali essiccati possono essere impiegati per realizzare infusi leggeri e profumati: una tisana dal sapore gentile, ideale nelle giornate fredde per ritrovare equilibrio e serenità. L'essenza di Calicanto è anche alla base di alcuni profumi artigianali e di oli aromatici per massaggi rilassanti: bastano poche gocce per evocare

il tepore del sole invernale e l'idea di una rinascita silenziosa. In cucina il Calicanto è un ingrediente raro e prezioso, utilizzato in minima parte come decorazione o per aromatizzare zuccheri e miele. L'essenza naturale, sempre in dosi minimi e alimentari, può donare una sfumatura floreale a dolci al cucchiaio, creme o biscotti, evocando i profumi delle feste d'inverno. Passeggiare tra i paesi della valle quando l'aria è fredda e percepire il profumo del Calicanto che si diffonde nel silenzio dei cortili è un'esperienza che riconcilia con la stagione: insegna che anche nei mesi più austri la natura continua a parlare, con voce sottile e rassicurante.

EN. During the cold months, with tree branches baring all and snows sanctifying mountain gardens, the Calycanthus is one of the very first to show forth, bringing an unexpected, intense and sweet fragrance in the heart of winter. Its small yellow flowers, usually dotted with purple in the centre, open like lanterns. A common ornamental plant also found in the courtyards of Valtellina, the Calycanthus (*Chimonanthus praecox*) is native to East Asia and has been treasured over the centuries for its aromatic and symbolic properties: it heralds rebirth, resilience, and the real beauty that can arise even from the cold.

In folk tradition, Calycanthus flowers were collected to perfume wardrobes and linens, or placed in tiny bags near pillows to promote sleep and good vibes. Their warm, floral scent with notes of honey and spices has a relaxing and harmonising effect on the mood, so much so that today it is often used in aromatherapy to combat stress and winter blues. The dried petals can be used to make light, fragrant infusions: a delicately flavoured herbal tea, ideal on cold days to restore balance and peace of mind. Calycanthus essence is also the base for some artisanal perfumes and aromatic oils for relaxing massages: just a few drops are enough to evoke the warmth of winter sunshine and hints of a silent renewal. In the kitchen, Calycanthus is a rare and precious ingredient, used minimally as a decoration or to flavour sugars and honey. The natural essence, again used sparingly, can lend a floral note to desserts, custards, or biscuits, evoking the scents of special winter celebrations. Strolling through the valley's little communities when the air chills and the scent of Calycanthus wafts through the silence of the courtyards is an experience that reunites you with the season: it teaches you that even in the harshest months, nature will continue to speak, with a subtle, reassuring voice.

Informazioni / Useful information:

IT. Come raccoglierlo: raccogliete i fiori appena schiusi, preferibilmente al mattino, scegliendo solo quelli sani e profumati. Essiccateli in un luogo ombroso e ventilato, lontano da fonti di calore.

Profumazione d'ambiente: bastano 3–5 fiori secchi o 2–3 gocce di olio essenziale in acqua su una lampada aromatica per un'atmosfera calda e rilassante.

In cucina: usate solo petali essiccati o essenza alimentare certificata: 1–2 fiori o 1 goccia per aromatizzare dolci o miele.

Uso esterno: per massaggi o bagni aromatici, 10–15 gocce di olio essenziale in 100 ml di olio di mandorla o in acqua calda; aiuta a rilassare corpo e mente, diffondendo una sensazione di benessere e quiete.

EN. Collection: pick the newly opened flowers, preferably in the morning, choosing only the healthy and fragrant ones. Dry them in a shady, ventilated place, away from heat sources.

Room fragrance: 3-5 dried flowers or 2-3 drops of essential oil in water on an aroma lamp are enough for a warm and relaxing atmosphere.

In the kitchen: use only dried petals or certified food essence: 1-2 flowers or 1 drop to flavour desserts or honey.

External use: For massages or aromatic baths, add 10-15 drops of essential oil to 100 ml of almond oil or hot water; it helps relax both body and mind, radiating a feeling of well-being and tranquility.

Il nostro bagno è differente

vieni a scoprilo nei nostri Showroom!

Perchè è differente?

Perché le persone che vivono e lavorano all'interno degli Showroom di Idrosanitaria - Gruppo Comini - possono essere considerate una vera e grande famiglia di professionisti al tuo servizio, che si impegnano quotidianamente per aiutarti e supportarti nella realizzazione del tuo bagno.

Noi crediamo fortemente nelle persone, per questo abbiamo collaboratori esperti e preparati capaci di interpretare al meglio le tue esigenze estetiche, funzionali e di budget scegliendo tra stili e tecnologie differenti, ma che siano sempre uniche e le più recenti del mercato.

Perché dedichiamo la massima attenzione nei confronti del prodotto per essere sempre all'avanguardia ed in grado di offrire la miglior soluzione estetica e tecnologica a qualsiasi tipo di esigenza, per qualsiasi tipo di bagno, area wellness, sauna, bagno turco e minipiscine.

Perché nei nostri Showroom puoi vivere un'esperienza unica: con il tuo aiuto realizziamo il render del tuo ambiente bagno in 3D, personalizzandolo in base alle esigenze ed al tuo stile!





IDRO SANITARIA
showroom

GRUPPO
COMINI
una famiglia italiana



**Ti aspettiamo
nei nostri
Showroom di:**

- **Prata Camporeccio (SO)**
Via Spluga 5 - Tel. 0343.99.05.00
- **Castione Andevenno (SO)**
Via Ezio Vanoni 300/A - Tel. 0345.56.76.42
- **Bianzone (SO)**
Via Palazzetta 26 - Tel. 0342.05.21.47

L'OLIVELLO SPINOSO

IL SOLE DELL'INVERNO

L'OLIVELLO SPINOSO, WINTER SUNSHINE

testo a cura di **GIANLUCA DE FLORIO**

foto di **MICHELE IOSI**

Finalmente

IT. Finalmente è tornato l'inverno. Le mattine fresche, la nebbia che si alza lenta dal fondo valle e il timido sole che lentamente con il passare delle ore intiepidisce i versanti tinti di giallo e arancio. È una stagione particolare in Valtellina: tutto sembra rallentare. Ed è proprio adesso che, tra rocce, ghiaioni assolati e sentieri dimenticati, fa la sua comparsa uno dei frutti più sorprendenti delle nostre montagne: l'Olivello Spinoso. Chi non lo conosce potrebbe scambiarlo per un arbusto qualsiasi, ma basta avvicinarsi per vedere le sue bacche arancioni brillare come piccole lanterne.



Una pianta dura, pungente, che cresce in zone impervie: terreni poveri, scarpate, pendii battuti dal vento. Eppure proprio lì, tra spine e rami intricati, nasce un frutto ricchissimo, capace di racchiudere l'energia del sole estivo anche quando il cielo si fa grigio e le montagne bianche.

La prima volta che lo raccolsi ero con l'amico Mario Pighetti. Armati di guanti leggeri, cesoie e di una curiosità forse un po' ingenua, salimmo verso un piccolo paesino della Valle Spluga. Sapevamo che l'olivello spinoso cresceva "da quelle parti", secondo il classico consiglio vago che ognuno di noi ha ricevuto almeno una volta. Seguimmo un sentiero tra l'erba secca e ruderì abbandonati finché non vedemmo una striscia di cespugli colmi di bacche lucide che sembravano quasi riflettere i pallidi raggi del sole. Seppure quella volta rimediammo varie escoriazioni, fummo soddisfatti per essere riusciti a trovare il nostro tesoro d'inverno. E da quel giorno tornai ogni anno allo stesso posto.

La pianta è inconfondibile. Le sue spine fittissime scoraggiano chi non ha pazienza: al foraging - la ricerca del cibo spontaneo - non ci si avvicina mai con fretta. Le bacche maturano tra ottobre e dicembre, e dopo le prime gelate diventano leggermente più morbide e meno aspre. Questo è il momento migliore per la raccolta. Il profumo è intenso, agrumato e leggermente fermentato. Per raccoglierle al meglio servono guanti robusti e tanta pazienza.

Il metodo più semplice è tagliare piccoli rametti carichi di frutti, senza esagerare per non indebolire la pianta. Una volta a casa, occorre congelare i rami per una notte per poter staccare le bacche facilmente, conservando intatte le loro proprietà. È importante lasciare sempre una parte del raccolto alla fauna: gli uccelli si affidano a questi frutti per affrontare i mesi freddi. L'olivello spinoso è un vero concentrato di benessere: ricchissimo di vitamina C, antiossidanti e oli preziosi. C'è chi lo trasforma in succhi, confetture ed è persino possibile estrarne l'olio essenziale. Io lo preferisco in cucina per preparare uno sciropo acidulo e vivace che trovo perfetto quando è accostato a ingredienti dal sapore intenso dato il suo aroma così caratteristico e la sua capacità di "pulire la bocca". L'anno scorso all'interno del menù invernale del mio ristorante l'ho inserito in abbinamento con una terrina e mousse di Foie gras (la cui confettura faceva da ripieno), anguilla affumicata alla griglia e sorbetto di verbena. Un'unione di caratteri forti che si completano tra loro. Ogni anno, quando torno a cercarlo, mi accorgo che questo gesto racchiude molto più della raccolta di un frutto. È un modo per riconnettersi alla valle, camminare tra i silenzi di fine stagione, scoprire come i sentieri cambiano con il tempo. L'olivello spinoso insegna che le cose più preziose non sono mai quelle più facili da ottenere: bisogna salirci vicino, farsi graffiare un po', avvicinarsi con rispetto.



IT. La raccolta manuale dell'olivello spinoso, simbolo di resilienza e ricchezza naturale.

EN. The manual harvesting of sea buckthorn, a symbol of resilience and natural richness.

Winter

EN. Winter has finally returned. Chilly mornings, mists slowly rising from the valley floor, and a bashful sun gently warming slopes of yellow and orange, but only as the day progresses. It's a rather special season in Valtellina: everything seems to slow down. And it's right now, amongst rocks, sun-kissed scree, and long-forgotten paths, that one of the most surprising fruits of our mountains makes its appearance: the sea buckthorn. Those unfamiliar with it might mistake it for any shrub, but upon closer inspection, its orange berries shine like tiny lanterns. A tough, prickly plant that grows in inaccessible areas: poor soil, escarpments, and windswept slopes. Yet right there, among thorns and tangled branches, a genuinely rich fruit thrives, capable of capturing the energy of the summer sun even when the sky turns grey and the mountains adopt their white mantle.

The first time I picked it was with good friend Mario Pighetti. Light gloves, secateurs, and perhaps a somewhat naive curiosity all at the ready, we moved up towards a small village in the Spluga Valley. We knew sea buckthorn grew somewhere 'around there'; the sort of standard, vague guidance each of us has received at least once. We followed a path through dry grass and abandoned ruins until we noticed a swathe of bushes laden with shiny berries that appeared to reflect the pale rays of the sun. We had found our winter treasure. And I was to return to that very same spot each and every year. The plant really is unmistakable. But its dense thorns will reward only the patient: foraging should never be undertaken in haste. The berries ripen between October and December, and after the first frosts, they become slightly softer and less tart. This is the best time for harvesting. You'll find the aroma intense, citrus to the fore, and lightly fermented.



So sturdy gloves and patience required. The simplest method for collection is to cut small branches laden with fruit, without overdoing it, so as not to weaken the plant. Once back home, freeze the branches overnight to easily remove the berries, preserving their nutritional value. Vital though to always leave a portion of the harvest for wildlife: birds rely on the fruit to survive the cold months. Sea buckthorn is a genuine benefactor of wellbeing: incredibly rich in vitamin C, antioxidants, and precious oils. People turn it into juices and jams, and it's even possible to extract its essential oil. In the kitchen I use it to make a tangy, lively syrup, perfect when paired with intensely flavoured ingredients, given its distinctive aroma and mouth-cleansing properties. Last year, I included it on my restaurant's winter menu paired with a foie gras terrine and mousse (the jam filling), grilled smoked eel, and verbena sorbet.

A splendid combination of strong flavours that complement each other. Every year, when I invariably come back to look for it, I understand that this is much more than fruit-picking. It's a way to reconnect with the valley, to walk amid the silence of late season, to discover how the paths continue to change over time. Sea buckthorn teaches us that the most precious things are rarely the easiest to obtain: you have to climb to get close, allow them to scratch you a little, and afford them with the utmost respect.



GIANLUCA FLORIO

26 anni, ha origini miste: madre tedesca e padre pugliese, ed è cresciuto in Valchiavenna. Si autodefinisce un "eccentrico chef" e incarnava perfettamente la nuova generazione di innovatori alla guida della gastronomia valdostana. 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.



SAN GIACOMO DI TEGLIO (SO)

Via Nazionale, 2/A e 2/C

COSIO VALTELLINO (SO)

Via Statale, 92

www.palotti.it | info@palotti.it - T. 0342 786073

Eccellenza e Innovazione per la Tua Casa in Valtellina



Serramenti Finstral



Design e prestazioni senza compromessi per il massimo comfort abitativo



Pergole Pratic



Il tuo spazio outdoor tutto l'anno,
con tecnologia bioclimatica



Consulenza Palotti



Studio e progettazione su misura
per soluzioni innovative



pratic

Perché Scegliere Serramenti Palotti?

Con anni di esperienza nel settore, Serramenti Palotti è il partner ideale per chi cerca **qualità, professionalità e innovazione**. Affidati a chi conosce il territorio valtellinese e le sue specifiche esigenze climatiche. Ogni progetto è seguito con dedizione, dalla fase iniziale fino al completamento, garantendo soluzioni su misura e risultati duraturi.

IT. Bollicine... gioiose, luminose, stuzzicanti, corroboranti. Tra tutte le tipologie di vino, universalmente riconosciute come sinonimo di 'festa'! Immancabili compagne di ogni momento di celebrazione, utili a portare luce sul valore della condivisione di ogni ricorrenza, sono state il mio 'primo amore'. Il motore immobile della profonda passione che nutro da lustri per il buon vino. E sempre, in ognuno degli areali enografici che ho l'opportunità e l'immenso piacere di esplorare, le cerco. E spesso le trovo. Pressoché ovunque, ormai. Anche in zone eccezionalmente vocate alla produzione di grandi vini fermi e rossi, come la Valtellina, terra della Chiavennasca, il Nebbiolo delle Alpi. E di Pignola e Rossola, pure vitigni autoctoni, pure a bacca rossa, tradizionalmente allevati assieme alla cultivar simbolo del versante retico della Valle dell'Adda, tra Tirano e il Lago di Como.

Nello stesso vigneto. Tuttora presenti soprattutto negli impianti più storici, risalenti ai tempi in cui in campo si coltivava quel che c'era, e pure si vinificava quel che c'era poi, in cantina. Oggi ammessi per massimo il 10% all'interno del blend di uve previsto per la produzione di Valtellina Superiore DOCG, Sforzato di Valtellina DOCG e Valtellina Rosso DOC, con un minimo del 90% destinato alla Chiavennasca. Un uvaggio che viene utilizzato in Valle anche per la vinificazione di bollicine metodo classico. Bollicine di montagna. Entrambe. Due delle quali scelte per essere citate qui come esempi di spumanti totalmente prodotti in Valtellina, unicamente con vitigni nativi, lavorati in comuni ricompresi nell'area della denominazione, in cantine di proprietà di famiglie presenti e operative nel settore vitivinicolo sul territorio da varie generazioni. Utilizzando una tecnica – il Metodo Classico

– che si potrebbe definire 'ecumenica', universale, ormai diventata patrimonio del mondo del vino a ogni latitudine. Connotate da un'intima e profonda tipicità. Nate per arricchire il patrimonio della cultura enologica locale con qualcosa di nuovo, dotato di un carattere proprio, e però immediatamente ed inequivocabilmente riconducibile al proprio territorio d'origine. Tanto da essere in perfetta sintonia coi piatti della tradizione. Con pizzoccheri, sciàtt, taròz. Da coinvolgere assolutamente nella celebrazione delle feste natalizie – e delle Olimpiadi Invernali! – assieme alle tante e ottime bollicine valtellinesi, prodotte anche con vitigni internazionali, che non è stato possibile raccontare oggi qui, e che già sono oggetto di una mia personale, divertente, godibile 'caccia al tesoro' in Valle. Una delle tante possibili. Quanto a tesori, in Valtellina, c'è davvero l'imbarazzo della scelta.

Bollicine in Valtellina

Bubbly in Valtellina

a cura di **MONICA MARCANELLI**



MONICA MARCANELLI

Scrivere di vino e del suo mondo caleidoscopico è per me un modo straordinario di unire mente e cuore, competenze tecniche e passione. È un'esperienza emozionante e coinvolgente, un'occasione preziosa per continuare a imparare, esplorando territori, incontrando persone e condividendo con loro momenti di degustazione, studio e vita. Spesso mi sento come davanti a una serie di scatole cinesi: ne apro una e ne trovi un'altra, e poi un'altra ancora, in un susseguirsi infinito di scoperte. Il fascino del vino risiede nella sua capacità di non smettere mai di sorprendere. Assaggiatore ONAV dal 2006, Sommelier AIS dal 2018 e Assaggiatore Esperto ONAV dal 2021, nel 2024 ho conseguito il Diploma di Maestro Assaggiatore ONAV alla Scuola Universitaria Maestri Assaggiatori Vino.

Writing about wine and its kaleidoscopic world is an extraordinary way to unite mind and heart, technical expertise and passion. Honest. It's an exciting and engaging experience, a precious opportunity to continue learning, exploring new territories, meeting people, and sharing vital moments of tasting, study, and life in general. I regularly feel as though I'm faced with a series of Chinese boxes: you open one and find another, and then another, in an endless succession of discoveries. The real charm of wine lies in its ability to never cease to surprise. An ONAV Taster since 2006, AIS Sommelier since 2018, and ONAV Expert Taster since 2021, in 2024 I gained the ONAV Master Taster Diploma from the University School of Master Wine Tasters.

EN. Bubbles... joyful, luminous, seductive, invigorating. Of all the wines universally recognised as synonymous with celebration, they are the inevitable companions of every celebratory moment, illustrating splendidly the value of sharing every occasion. And they just happened to be - my first love. The unmovable core of a deep passion that I have nurtured for fine wines, for an age. And within each wine region that I have the privilege and pleasure to explore, I seek them out. And I generally find them. Even in areas exceptionally suited to the production of great red wines, like Valtellina, home of Chiavennasca, the Nebbiolo of the Alps. And that of Pignola and Rossola, further native red grape varieties, traditionally grown alongside the iconic cultivar of the Rhaetian side of the Adda Valley, between Tirano and Lake Como. In the same vineyard. And still evident, especially in the more historic vineyards, dating back to the days when anything remotely possible was cultivated and what was produced for the cellar would inevitably end up as wine. Today, a maximum of 10% is permitted in the grape blend used to produce Valtellina Superiore DOCG, Sforzato di Valtellina DOCG, and Valtellina Rosso DOC, with a minimum of 90% bound for Chiavennasca.

Mountain bubbles. And selected here are examples of sparkling wines produced entirely in Valtellina, exclusively with native grape varieties, crafted in municipalities within the denomination's area, in wineries owned by families who have been active in the winemaking sector in the area for generations. Using the particular technique - Classic Method - which might be described as "ecumenical", or universal perhaps, as it has become a staple of the wine world on every continent. Characterised by an intimate and profound originality, and created to enrich the local winemaking culture with something new, with its own personality, yet immediately and unmistakably tied to its particular terroir. So much so that it's an ideal match for traditional dishes. Pizzoccheri, sciàtt, and taròz. Clearly a must for celebrations over the Christmas holidays - and of course the Winter Olympics along with all the many excellent Valtellina sparkling wines, some made today with international grape varieties. No time to describe them here, sadly, but I'm working on them, believe me! The fact is - here in Valtellina - you really are spoiled for choice. Cheers!

CUVÉE MARIA VITTORIA

Spumante metodo classico

IT. Chiavennasca, Pignola, Rossola. Questo l'uvaggio utilizzato a Chiuro dalla casa vinicola Aldo Rainoldi per la produzione di Cuveée Maria Vittoria, spumante metodo classico, millesimato e 'nature', elegantissimo fin dal colore, rosa pesca. Con il corpo e l'identità di un vino rosso, sostenuto al sorso dall'acidità di Pignola e Rossola, reso vigoroso dalla carica tannica della Chiavennasca.

EN. A grape blend also used in the valley to make sparkling wines. This is the case in Chiuro, where the Aldo Rainoldi winery produces Cuvée Maria Vittoria, a classic method sparkling wine, vintage and "natural," elegant right down to its peach-pink colour. Recognisable too for its body and character of a red wine, sustained on the palate by the acidity of Pignola and Rossola, with a vigour c/o the tannic strength of Chiavennasca.



LA PERLA

Spumante metodo classico

IT. Pignola valtellinese in purezza, invece, per La Perla di Marco Triacca, spumante metodo classico millesimato ed extra-brut, prodotto con uve provenienti da un unico vigneto in Tresenda di Teglio, in Valgella, territorio d'elezione per la Pignola. Un vitigno a bacca rossa molto scarico di colore, dotato di spiccata acidità, ideale per la vinificazione di un 'blanc de noir' come La Perla. Raffinatissimo alla vista e al naso e dal sorso strutturato, da vino rosso.

EN. A pure Valtellina Pignola is used for Marco Triacca's La Perla, a classic method extra-brut sparkling wine made with grapes from a single vineyard in Tresenda di Teglio, in Valgella, the ideal terroir for Pignola. A red grape variety with a very light colour and a pronounced acidity, perfect for producing a blanc de noir like La Perla. Extremely refined on the nose and eye, it has a structured, red wine sensation on the palate.



IL NOSTRO PANETTONE

PLURIPREMIATO DAL GUSTO UNICO E INCONFONDIBILE

Rigorosamente a lievitazione naturale con lievito fresco, senza conservanti ed emulsionanti.

Attento all'ambiente, utilizza un packaging riciclabile e certificato FSC
(la carta con cui è stato prodotto sostiene la gestione forestale responsabile).

Ottimo da gustare in famiglia e con gli amici per le vostre occasioni speciali.



1 PANETTONE CLASSICO - SUA MAESTÀ IL MILANESE.
Unico e inconfondibile con uvetta sultanina, arancio e cedro di Calabria.

4 PANETTONE INNOVATIVO - LA CREAZIONE DEL MAESTRO DEL LIEVITO MADRE. Una straordinaria combinazione di cioccolato al latte, fondente, con albicocca liquida e una preziosa glassa croccante.

7 VENEZIANA SENZA CANDITI AL PROFUMO DI LIMONE
Senza canditi, soffice e delicata con un gusto inconfondibile di limone.

2 PANETTONE CIOCCOLATO - PER GLI AMANTI DEL CIOCCHOLATO. Un blend di cioccolati accuratamente selezionati danno a questo prodotto un'aromaticità unica.

5 PANETTONE CHIAVENNASCIO - IL PIÙ AMATO DAI NOSTRI CLIENTI. Nasce tra la combinazione del fioretto (fiore del finocchio selvatico), che dona freschezza, e dell'albicocca candita. Coperto con la tradizionale glassa di mandorle, dal sapore unico e inimitabile.

8 PANETTONE AL CARAMELLO SALATO - NOVITÀ 2025
A grande richiesta proponiamo il nostro panettone al caramello salato, un'esplosione di gusto indescrivibile da provare.

3 PANETTONE PISTACCHIO - PISTACCHIO SICILIANO.
Pistacchio Feudo san Biagio, dal nome degli antichi feudi della valle del fiume Platani (Sicilia), in una blend di Grands Crus di pistacchi dal sapore caratteristico. Questo è il pistacchio che usiamo nel nostro panettone.

6 PANETTONE CAFFÈ E LIMONE - CAFFÈ E LIMONE.
Il gusto deciso del caffè espresso italiano arabica 100%, arricchito con gocce di cioccolato al limone, glassatura al cioccolato e nocciole.

9 PANDORO - UN CLASSICO DI NATALE
Soffice, dal profumo intenso di burro e vaniglia, impreziosito da una spolverata di zucchero a velo.

ROBERTO PASTRY&BAKERY

Via Ugo Cerletti n. 2 Chiavenna (SO)
Tel. 0343 263473 - robertomoreschi.it

Pizzoccheri della Valtellina IGP

il sapore autentico delle Alpi che celebra Milano-Cortina 2026

Pizzoccheri della Valtellina IGP
the authentic flavour of the Alps celebrates Milano-Cortina 2026

foto di IVAN PREVISDOMINI

IT. Mai la storia di un piatto rispecchia così fedelmente quella di un territorio intero. Stiamo parlando dei Pizzoccheri della Valtellina IGP, simbolo gastronomico della Valtellina. Questo piatto nasce da un ingrediente antico e prezioso: il grano saraceno, che arrivò in Europa dall'Asia tra Medioevo e Rinascimento, trovando nelle valli alpine un habitat ideale. In queste terre di montagna, dove le estati sono brevi e il lavoro dei campi richiede tenacia, il saraceno divenne ben presto un prodotto alimentare irrinunciabile. Dalla sua farina, scura e profumata, i contadini valtellinesi crearono una pasta unica, ricca di energia e di sapore: i pizzoccheri. Le prime tracce scritte di questo piatto risalgono al Settecento, ma la sua fama crebbe nell'Ottocento, quando viaggiatori e studiosi iniziarono a descrivere con curiosità queste "tagliatelle di grano saraceno condite con burro e formaggio", nate per scaldare i lunghi inverni alpini.

E oggi come allora, la ricetta resta fedele alla tradizione: farina di grano saraceno mescolata a quella di frumento, tagliata in listarelle spesse e cotta insieme a patate e verze, poi condita con burro fuso, formaggio casera e un tocco d'aglio. Un piatto che riunisce famiglia e amici attorno alla tavola, portando il profumo dei pascoli e la memoria delle case contadine.

Il riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuto nel 2016, ha sancito l'origine e la qualità dei Pizzoccheri della Valtellina, tutelando un sapere antico e un'economia locale viva, fatta di piccoli produttori, ristoratori e sagre popolari.

Oggi in Valtellina si producono oltre 1.500 tonnellate di Pizzoccheri all'anno, tra formati freschi e secchi.



TESORI DI GUSTO





EN. Never has the history of a dish so faithfully reflected that of an entire region. We're talking about Pizzoccheri della Valtellina PGI, the gastronomic symbol of Valtellina. This platter originates from the use of an ancient and vital ingredient: buckwheat, which arrived in Europe from Asia between the Middle Ages and the Renaissance, finding an ideal habitat in the Alpine valleys. Here, among the mountains, with shorter summers and hard fieldwork is the order, buckwheat very soon became a staple, indispensable part of the diet. From its dark, fragrant flour, Valtellina farmers created a unique pasta, rich in energy and flavour: pizzoccheri. The first written records of the dish date back to the 18th century, but its fame grew further in the 19th, when curious travellers began to report on "buckwheat tagliatelle seasoned with butter and cheese," designed to warm long Alpine winters.

And even today the recipe remains faithful to tradition: buckwheat flour mixed with wheat flour, cut into thick strips and cooked with potatoes and cabbage, then seasoned with melted butter, casera cheese, and a touch of garlic. A dish guaranteed to bring family and friends together around the table, prompting nostalgia of meadow scents and farming times of yore.

The designation IGP (Indicazione Geografica Protetta), granted in 2016, recognised the origin and quality of Pizzoccheri della Valtellina safeguarding an ancient know-how and a vibrant local economy, made up of small producers, restaurateurs, and popular festivals. Currently over 1,500 tons of Pizzoccheri are produced annually in Valtellina, if we include both fresh and dried varieties.



VALTELLINA VACANZE

IT. In occasione dei grandi appuntamenti di Milano-Cortina 2026, i Pizzoccheri della Valtellina IGP diventano ambasciatori di un modo di vivere la montagna autentico, sostenibile e accogliente. Saranno sulle tavole degli sportivi e dei visitatori che raggiungeranno Livigno e Bormio, dove si disputeranno le gare olimpiche, raccontando con ogni forchettata la forza e la semplicità delle Alpi lombarde.

Perché in Valtellina, come nello sport, la passione nasce dalle radici profonde, forti e genuine del grano saraceno, alimento di corpo e spirito di chi abita e ama queste montagne.



EN. During the much-anticipated Milan-Cortina 2026, Pizzoccheri della Valtellina IGP will become a genuine ambassador: an authentic, sustainable, and welcoming way of appreciating the mountains. It will be gracing the tables of athletes and visitors in Livigno and Bormio, the Olympic venues, confirming with every forkful both the potency and yet straightforward nature of the Alps in Lombardy.

A long-standing Valtellina passion emerging from the deepest of roots; nourishment for body and soul.

La ricetta The recipe

INGREDIENTI

PER 6 PERSONE:

500 g di pizzoccheri
240 g di patate
200 g di burro
200 g di verze, coste o spinaci
240 g di formaggio semigrasso (Valtellina Casera DOP)
100 g di formaggio da grattugia
2 spicchi d'aglio
pepe e salvia

PIZZOCCHERI

PREPARAZIONE:

In una pentola portare a bollire abbondante acqua salata; versarvi le patate tagliate a dadi e le verdure tagliate a piccoli pezzi.

Dopo circa 5 minuti aggiungere i pizzoccheri e far cuocere per altri 12/15 minuti. Scolare con un mestolo la miscela di pizzoccheri e verdure, disponendola in una teglia a strati alternati con il formaggio semigrasso tagliato a fettine e il formaggio da grattugia.

Preparare in un tegame il burro fuso e soffritto con aglio e salvia, versarlo sui pizzoccheri amalgamando il tutto accuratamente.

Servire in piatti caldi e preparare a piacere

Info: pizzoccheridellavaltellina.eu

INGREDIENTS

FOR 6 PEOPLE:

500g pizzoccheri
240g potato
200g butter
200g cabbage, swiss chard or spinach
240g semi-fat cheese (Valtellina Casera DOP)
100g grated cheese
2 cloves of garlic, pepper and sage

PIZZOCCHERI

PREPARATION:

Preparation: Bring a generous pan of salted water to boil; add the diced potatoes and chopped vegetables. After about 5 minutes, add the pizzoccheri and cook for a further 12-15 minutes.

Drain the pizzoccheri and vegetable mixture and arrange in a baking dish in alternating layers with the sliced semi-fat cheese and the grated cheese. In a pan, melt the butter and sauté the garlic and sage.

*Pour it over the pizzoccheri, mixing thoroughly.
Serve on hot plates and add pepper to taste.*

Info: pizzoccheridellavaltellina.eu





IT. In Valtellina, il Natale ha un profumo preciso: quello della Bisciola, il pane dolce della tradizione, capace di evocare in un solo morso la storia, la semplicità e la generosità di questa terra alpina. È un dolce che arriva da lontano e che ancora oggi accompagna le famiglie valtellinesi nelle feste invernali, quando la neve imbianca i tetti dei borghi e le giornate si accorciano lasciando spazio al calore delle case. La Bisciola è un impasto lievitato che unisce farine miste, burro, miele e una ricca selezione di frutta secca: fichi, uvetta, noci e nocciole, ingredienti preziosi delle antiche dispense contadine.

IL SAPORE DEL NATALE IN VALTELLINA

*FLAVOUR OF VALTELLINA
FESTIVE CELEBRATIONS*

IT. A renderla speciale è proprio questo legame con la natura e con i suoi ritmi: veniva preparata all'inizio dell'inverno, quando nelle cucine di montagna si utilizzavano gli ultimi raccolti dell'autunno, trasformando la frutta essiccata in un dolce nutriente, perfetto per i mesi più freddi.

La sua origine si perde nella memoria popolare. C'è chi racconta che fu ideata per soddisfare la richiesta di un ospite importante di passaggio nella valle; chi invece ricorda la Bisciola come il frutto dell'ingegno delle famiglie contadine, che mescolavano ciò che avevano a disposizione per creare un pane "ricco" dedicato alle feste. Qualunque sia la storia più vera, una cosa è certa: la Bisciola è diventata un simbolo del Natale valtellinese, tanto da ottenere un Marchio Collettivo Geografico che ne tutela ricetta e qualità. Oggi come allora, la Bisciola è un dolce che racconta l'identità della Valtellina.

È più rustica dei tipici dessert natalizi urbani, ma proprio per questo più autentica: ha il profumo della legna che arde nei camini, il sapore della frutta raccolta a mano, il calore delle cucine di montagna. La sua consistenza morbida e ricca invita alla convivialità: si gusta in famiglia, si regala agli amici, si condivide come gesto di buon augurio.

Assaggiarla durante un soggiorno in Valtellina significa entrare in sintonia profonda con il territorio. È perfetta al naturale, magari leggermente scaldata, oppure accompagnata da un bicchierino di grappa o da un vino dolce della valle.

E per chi trascorre il Natale tra i borghi alpini, è un invito a scoprire le piccole botteghe e i panifici locali che ancora oggi la preparano secondo tradizione, custodendo ricette tramandate di generazione in generazione. Nel periodo più magico dell'anno, quando il silenzio dei boschi innevati avvolge la valle e le luci dei mercatini illuminano le strade, la Bisciola continua a essere il dolce che meglio rappresenta la sincerità e la ricchezza della Valtellina. Un dolce semplice, ma capace di racchiudere in sé tutto il sapore della montagna. Un Natale in Valtellina non può dirsi completo senza una fetta di Bisciola: una piccola, deliziosa storia d'inverno che profuma di casa.



EN. In Valtellina, Christmas is all about Bisciola. It's the traditional sweet bread, capable of evoking the history, simplicity, and generosity of this Alpine region in a single bite. Bisciola is a leavened dough combining mixed flours, butter, honey, and a rich selection of dried fruit: figs, raisins, walnuts, and hazelnuts - precious ingredients in peasant pantries. Its history is intertwined with legend. Some say it was created to satisfy the request of an important guest passing through

the valley; others remember the Bisciola as the brainchild of peasant families, who combined what they had available to create a richer bread, perfect for the festive season. Whatever the true story, today the Bisciola has become a symbol of Valtellina Christmas, so much so that it has been granted a Collective Geographical Mark protecting its recipe and quality. Its soft, rich texture invites conviviality. Tasting Bisciola during a stay in Valtellina means tuning into the spirit of

the region. It's perfect on its own, perhaps slightly warmed, or paired with a glass of grappa or a sweet valley wine. And for those spending Christmas in the Alpine villages, it's an invitation to discover the small shops and local bakeries that still prepare it according to tradition. During the most magical time of the year, Bisciola remains the sweet that best embodies the sincerity and richness of Valtellina. A simple dessert, yet one capable of encapsulating all the flavours of the mountains.

LA RONDINE

racconto di **Giacomo Gandini**
illustrazioni di **Stefania Castelnuovo**

Il brusio mi accompagnò dal primo momento in cui scesi dal van, mi ronzò incessante nelle orecchie anche all'arrivo innanzi alla seggiola che mulinava in continuazione. Fotografi, troupe televisive e pubblico si mischiavano in una pasta informe di visi, gesti e colori. Gli sci rosso fuoco erano retti dal mio allenatore che mi precedeva di poco. Nella tuta bianca e lucida avanzavo sulla neve battuta percorrendo il sentiero che molti avversari avevano già tracciato. Non conoscevo i tempi delle altre sciatrici preferendo restare all'oscuro, concentrandomi sull'unica prestazione che avevo potere di influenzare. Mentre salutavo alcune persone che sventolavano un cartellone portante il mio nome, iniziai a ripercorrere mentalmente le curve del percorso, i tratti dove il manto poteva essere ghiacciato e i lunghi rettilinei in discesa nei quali dovevo acquisire velocità prima dei salti. La chiusura metallica della sbarra di sicurezza mi riportò al presente, mentre salivamo udii vagamente quelli che dovevano essere gli ultimi consigli dell'allenatore. Sapevo quanto lo rassicurasse poter pronunciare quelle parole che tuttavia poco avrebbero influito su ciò che sarebbe successo.

Fisicamente ero sicura, dovevo solo adeguare la testa. Scendemmo prima di quanto avessi sperato, non mi sentii pronta. Il coach mi appoggiò la fronte sul caschetto che non ricordai di aver indossato durante la salita, dispose per me gli sci a terra e mi resse un braccio mentre li agganciavo agli scarponi. Mi sentii infastidita, ero in alto ora, come era possibile che il brusio continuasse? Compresi che dagli ultimi minuti l'unico vociare seccante era stato quello dei miei stessi pensieri. Il tifo era sparito, distante verso valle. L'allenatore discendeva per aspettarmi al traguardo. Inspirai stringendo le racchette con i guanti, adeguando l'orecchio a ciò che più si avvicinava a un silenzio assoluto, accettando il timore di essere in presenza di tanta vastità e isolamento. Le montagne erano anziane e pure. Le persone sorridono quando alla domanda "che lavoro fai?", io rispondo, "la magia". Mi esprimo in questo modo perché è ciò che sento mentre volo, perché la mia esperienza dà ai miei sensi quella esatta sensazione e sarei insincera a dare qualunque risposta differente da quella.

I volatili sbattono le ali ma sciano sulle correnti d'aria, lasciandosene sostenere gentilmente. Io sono leggera e il mio vento è la neve, le mie ali sono tavole lunghe e lisce agganciate ai piedi. Ci sono momenti in cui il cielo e la pista si uniformano e io entro in un tunnel celestiale di fredda brillantezza. Allora la magia si compie e io volo per istanti interminabili. A volte spero di non scendere e che piume d'argento immacolato si dispieghino al mio comando, sorvolando tutto e tutti, dando ai bambini che mi guardano sugli schermi qualcosa da sognare e inseguire. Durante la primavera le colline, seppur verdi, sono per me delle scale per arrivare ai monti dove il ghiaccio e la neve restano perenni. Ma d'inverno, quando neanche il sole più forte annienta le mie piste, io posso volare. Al contrario delle rondini io insegno la stagione fredda, mi sposto tra regioni e stati del mondo con questo obiettivo, poter volare ancora e ancora, allenandomi e sciando per gran parte della vita. Espirai e mi lasciai andare nel vuoto ripido, inseguendo quell'unico magnifico trucco.



T

The buzz accompanied me from the moment I stepped out of the van, an incessant chattering in my ears, even as I arrived at the equally insistent, whirring chairlift. Photographers, TV crews, and the public blended into a shapeless mass of faces, gestures, and colours. My bright red skis were carried by my coach, who was just ahead of me. In my shiny white ski suit, I advanced across the packed snow, following the path many of my rivals had already plotted. I had no idea of the other skiers' times, preferring to remain in the dark, focusing on the only performance I could influence. As I greeted some people waving a sign bearing my name, I began to mentally retrace the curves of the course, the sections where the surface might be icy, and the long downhill straights where I had to build speed before the jumps. The closure of the metal safety barrier brought me back to the present. As we climbed, I vaguely heard what must have been the coach's final advice. I understood how reassuring it might be to utter those words, which, nonetheless would have little impact on what would follow. Physically, I was safe; I just had to organise my mind. We would start the descent sooner than I'd hoped; I didn't feel ready. The coach rested his forehead on the helmet I had no memory of wearing during the climb, laid out my skis on the ground for me, and held my arm while I clipped them onto my boots. I felt more than irritated; I was up, on high, so how come the buzz still persists? I then realised that during the last few minutes, the only frustrating noises off had been those of my own considerations. The cheering had long disappeared, far away down the valley. My coach was already heading down to be there at the finish. I took a deep breath, gripping my snowshoes with my gloves, adjusting my ears to what might be closest to absolute silence, appreciating the wonder of forming a presence within such vastness and isolation. Mountains: ancient and absolute. People smile when I reply to their, "What do you do for a living?" with, "I'm a magician." But the response is a genuine expression of how I feel when I fly, because the experience gives me precisely that sensation. It would be disingenuous to respond in any other way. Birds flap their wings but are much at home in the air, buoyed gently by playful currents. I too am airy, my wind the snow, my wings are long, smooth boards attached to my feet. There are moments when the sky and the piste align and I enter a celestial tunnel of utter brilliance. Then the magic takes over and I fly almost... as if.... endlessly. Sometimes I pray never to come down, that impeccable silver feathers unfurl at my command, and I soar above everything and everyone, inspiring the children watching from below with dreams and desires. During the spring, the hills, however lush, remain for me flight paths to mountains where ice and snow reside eternal. But in the winter, not even the fiercest sun can halt my endeavours. Volo ergo sum. Unlike the swallow, I seek out the cold, cruising over region and continent with one simple aim: to be able to fly and fly again, in preparation to ski my days, life-long. So I breathe out, fall willingly into the interminable vacuum in pursuit of that one magnificent piece of trickery.

THE SWALLOW



GIACOMO GANDINI

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

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

STEFANIA CASTELNUOVO

Stefania 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.

Ü

GIN
GIÜST



Photo: Sara Oregoni

La Ü che mancava

www.gingiust.it

Hai mai sentito parlare della Valtellina?

Have you ever heard of Valtellina?

di Julia Kolbert

IT. Ogni anno, per lavoro, incontro numerosi viaggiatori sul Lago di Como, uno dei luoghi più amati e celebrati d'Italia. Quando chiedo loro se conoscono la Valtellina, la maggior parte ammette di no, pur trovandosi a pochi chilometri di distanza. Eppure, appena oltre le Prealpi, dove il possente Adda si getta nel lago, si entra in un altro mondo, come aprire una porta in una fiaba per bambini. Ci si trova in una valle sorprendente: incontaminata e maestosa, circondata dagli 'alti terribili monti' di Leonardo da Vinci.

Da diciotto anni accompagno viaggiatori provenienti da tutto il mondo lungo la Valtellina fra i suoi borghi sospesi nel tempo, cantine scavate nella roccia, sapori unici e panorami che tolgono il fiato. La maggior parte di loro parte all'alba dal Lago di Como, curiosa di vivere il celebre viaggio sul Trenino Rosso del Bernina o di raggiungere St. Moritz; ma quasi sempre, la vera rivelazione arriva lungo il percorso, i passeggeri sbalorditi da questa valle e dalla cornucopia di bontà uniche.

Proprio dal piacere di condividere con i turisti la mia passione per la Valtellina e da quelle espressioni di meraviglia e gratitudine, è nato il desiderio di scrivere questo libro-guida "The Valtellina and Lake Como; Food and Drink".

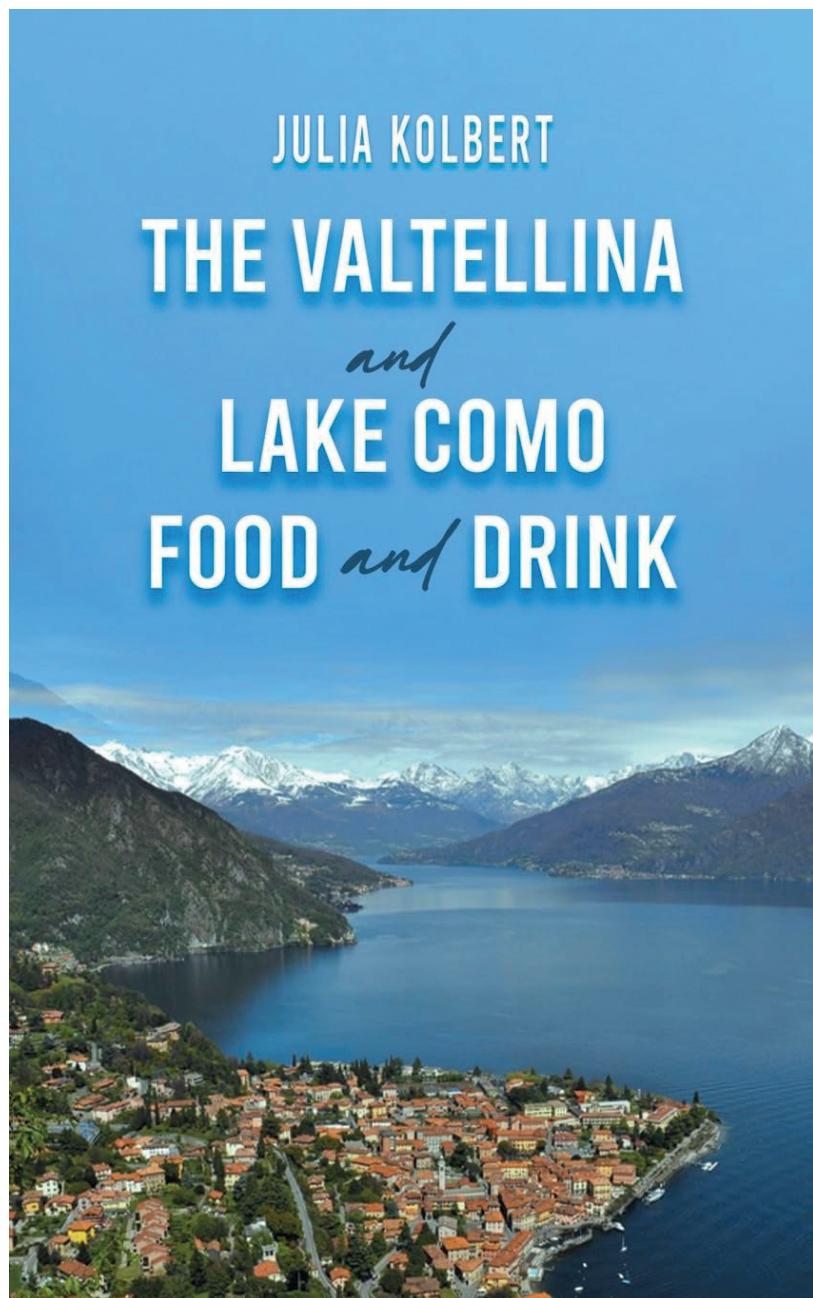
EN. Every year, for work, I meet numerous travellers on Lake Como, one of Italy's most beloved and celebrated destinations. When I ask them if they're familiar with Valtellina, most admit they're not, despite being just a few kilometres away. Yet, just beyond the Prealps, where the mighty Adda River flows into the lake, you enter another world, like opening a door in a children's fairy tale. You find yourself in a surprising valley: unspoilt and majestic, surrounded by Leonardo da Vinci's "tall, fearsome mountains."

For eighteen years, I've been accompanying travellers from around the world along the Valtellina, through its villages suspended in time, cellars carved into the rock, unique flavours, and breathtaking views. Most of them set off from Lake Como at dawn, eager to experience the famous Bernina Express journey or reach St. Moritz; but almost always, the real revelation comes during the journey there, the passengers stunned by the valley and its cornucopia of unique goodness.

It was precisely from the pleasure of sharing my passion for the Valtellina with tourists and their expressions of wonder and gratitude, that the desire to write this book, "The Valtellina and Lake Como; Food and Drink," was born.

IT. Mi sono resa conto che poco o nulla era stato pubblicato in inglese su questa regione così accessibile da Milano e dai laghi, eppure ancora così poco conosciuta nel mondo anglosassone.

EN. I realized that little or nothing had been published in English about this region, so accessible from Milan and the lakes, yet still so little known in the English-speaking world.



IT. Con le Olimpiadi Invernali Milano-Cortina 2026 ormai alle porte, ho sentito che era il momento giusto per raccontare la Valtellina in una lingua universale, per farne scoprire un po' della storia, i sapori e le emozioni. Il mio intento è stato quello di creare, invece di una 'guida turistica', un ritratto lirico del territorio, con particolare attenzione alla sua enogastronomia e nel contesto della sua cultura, delle tradizioni e con mie osservazioni personali. Soprattutto, il libro è narrato attraverso il filo rosso della 'viticoltura eroica' e prende la sua ispirazione da quei terrazzamenti, fantasticamente intensi, proprio nel cuore della valle, che pompa la sua linfa vitale; i suoi vini DOCG. Quei vigneti scolpiti nella pietra, arrampicati su terrazze che sembrano sfidare la gravità, sono per me il simbolo più autentico della valle: le terrazze che rafforzano le montagne, una collaborazione di lavoro eroico fra uomo e natura, rappresentano per me la sua forza, la sua pazienza, la sua anima.

EN. *With the Milan-Cortina 2026 Winter Olympics just around the corner, I felt it was the right time to tell the story of Valtellina in a universal language, to recount some of its history, flavours and emotions. My intention was to create, rather than a "tourist guide," a lyrical portrait of the region, with particular attention to its food and wine, in the context of its culture, traditions, and my own observations. Above all, the book is narrated through the thread of "heroic viticulture" and draws its inspiration from those fantastically intense terraces, right in the heart of the valley, which pump its lifeblood: its DOCG wines. Those vineyards carved into the rock, perched on terraces that seem to defy gravity, are for me the valley's most authentic symbol: the terraces that strengthen the mountains, a heroic collaboration between man and nature, represent for me its strength, its patience and its soul.*

JULIA KOLBERT

Mi sono laureata in Lettere Classiche al Sidney Sussex College di Cambridge e ho insegnato per undici anni, immersa tra testi antichi e voci lontane. Sono state proprio le lettere di Plinio il Giovane a portarmi per la prima volta sul Lago di Como, un luogo che allora conoscevo solo attraverso le sue parole e che oggi è diventato la mia casa. Da diciotto anni vivo qui, lavorando come guida turistica, e ogni giorno trovo nuovi motivi per stupirmi della sua bellezza e di quella delle valli che lo circondano. Amo le lingue, la letteratura e la storia, ma anche la cucina — quella semplice e autentica che racconta un territorio meglio di qualunque libro — e il cricket, uno sport che continuo a seguire con affetto. Un titolo che porto ancora con un sorriso, anche se non lo esercito più, è quello di Scorer Qualificato MCC, un piccolo frammento della mia vita inglese che mi accompagna anche qui, tra le montagne e i vigneti della Valtellina.

I graduated in Classics from Sidney Sussex College, Cambridge, and taught for eleven years, immersed in ancient texts and voices from afar. And it was actually the letters of Pliny the Younger that first brought me to Lake Como, a place I then knew only through his work but which today has become my home. I've lived here for eighteen years, working as a tour guide, and every day I find new reasons to be amazed by its beauty and that of the surrounding valleys. I love languages, literature, and history, but also cuisine - the simple, authentic kind that captures a region better than any book - and cricket, a sport I continue to follow with affection. A "badge" I still wear with a smile, even though I no longer practise it, is that of MCC Qualified Scorer, a tiny fragment of my life in England that still accompanies me here, among the mountains and vineyards of Valtellina.



ORARI MUSEI

VALCHIAVENNA

PALAZZO VERTEMATE FRANCHI - PROSTO DI PIURO

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

MUSEO DEL TESORO - CHIAVENNA

Da novembre a febbraio
Prenotazione consigliata.
Venerdì - Sabato - Domenica
MATTINO 10.00 - 12.30 - POMERIGGIO 14.30 - 17.00
Domenica
MATTINO 10.00 - 12.00

Da marzo a ottobre
Prenotazione consigliata.
Martedì
MATTINO 10.00 - 12.30
Venerdì e domenica
MATTINO 10.00 - 12.30 - POMERIGGIO 15.00 - 18.30
Sabato
MATTINO 10.00 - 12.30 - POMERIGGIO 15.00 - 18.00
INGRESSO INTERO Euro 5,00 - INGRESSO RIDOTTO Euro 3,00
Per informazioni e prenotazioni:
MUSEO DEL TESORO
Whatsapp 388 636 9848 - infomuseodeltesoro@gmail.com

GALLERIA STORICA CORPO CIVICO POMPIERI VALCHIAVENNA - CHIAVENNA

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

TEMPIETTO ROMANICO SAN FEDELINO - SORICO

Per Informazioni e trasporto con barca da Verceia o Dascio:
Sig. GIANNI - Cell. 333 780768

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

Aperto tutti i giorni escluso il lunedì
MATTINO 9.30 - 12.30
sabato **MATTINO 9.30 - 12.30 - POMERIGGIO 16.00 - 18.00**
INGRESSO INTERO Euro 5,00 - INGRESSO RIDOTTO Euro 3,00
Per informazioni:
MU.VI.S. Tel. 0343 50628 - info@museoviaspluga.it
UFFICIO TURISTICO CAMPODOLCINO
Tel. 0343 50611 - campodolcino@valtellina.it

PARCO ARCHEOLOGICO, BOTANICO DEL PARADISO E CAURGA - CHIAVENNA

Fino al 29 marzo 2026
Chiuso il lunedì
MATTINO 10.00 - 12.00 - POMERIGGIO 14.00 - 17.00
INGRESSO INTERO Euro 3,00 - INGRESSO RIDOTTO Euro 1,50
Dal 31 marzo 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

MUSEO PICAPREDA - NOVATE MEZZOLA

Domenica **POMERIGGIO 14.30 - 18.00**
Per informazioni e prenotazioni:
Cell. 349 406 2212

GALLERIA DI MINA - VERCEIA

Per informazioni:
FORTE MONTECCHIO NORD, Tel. 0341 940322

MUSEO DEGLI SCAVI DI PIURO

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

MUSEO DEL LATTE - MESE

Mercoledì da settembre a giugno
MATTINO 9.30 - 12.30 - Giovedì POMERIGGIO 16.00 - 17.30
Per informazioni:
COMUNE DI MESE - info@comune.mese.so.it

MUSEO ETNOGRAFICO DI SAMOLACO FRAZ. SAN PIETRO (CULUMBEE)

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

MUSEO STORICO ETNOGRAFICO NATURALISTICO DELLA VAL CODERA - NOVATE MEZZOLA

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

POSSIBILITÀ DI APERTURA STRAORDINARIA DI TUTTI I MUSEI PREVIA RICHIESTA

VALTELLINA VACANZE

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

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

Banca Popolare di Sondrio (Filiale di CHIAVENNA)

IBAN: IT31U0569652110000044500X53
BIC/SWIFT: POSOIT2102K

Crédit Agricole (Filiale di CHIAVENNA)

IBAN: IT8000623052110000015520146
BIC/SWIFT: CRPPIT2PXXX

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

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

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

Nome / Name:

Cognome / Surname:

Città / Town:

Cap / Postcode:

Via / Street:

Provincia / Area:

Nazione / Country:

E-mail / E-mail:

Da consegnare a infopoint:

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

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

ALTA VALTELLINA

MUSEO VALLIVO VALFURVA "MARIO TESTORELLI"

piazza Forba, 1 - 23030 Valfurva

Dicembre: martedì, giovedì e sabato 15:30-18:30

Da gennaio a maggio: sabato 15.30-18.30

Gratis per i bambini 0-6 anni e persone con disabilità;

2 € per ragazzi 7-17 anni; 3 € adulti;

Per gruppi superiori alle 10 persone è possibile visitare il museo su prenotazione tutto l'anno

+39 348 3941831 +39 3771498007

info@museovalfurva.it - <https://www.museovalfurva.it/>

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

MEDIA VALTELLINA

MUSEO DELLO SCI E DELLA MONTAGNA - APRICA

Mesi di apertura gennaio – dicembre

Giorni di apertura/orari tutti i giorni 9.00-12.00 / 15.00-18.00

Prezzo ingresso intero € 5,00 - ingresso ridotto € 3,00

Per informazioni e prenotazioni Infopoint Aprica

tel. 0342 746113 info@apriconline.com

GALLERIA DELLE EMOZIONI NELLA NATURA - APRICA

Mesi di apertura gennaio – dicembre

Giorni di apertura/orari visita guidata su prenotazione

Prezzo ingresso intero € 8,00 - ingresso ridotto € 6,00

Per informazioni e prenotazioni Infopoint Aprica

tel. 0342 746113 info@apriconline.com

MUSEO CIVICO DI BORMIO

via Buon Consiglio, 25 - 23032 Bormio

Orari di apertura:

dal 1° al 23 dicembre: da martedì a sabato 15:30-18:30

dal 27 dicembre al 15 aprile: da lunedì a sabato 15:30-18:30

tel. 0342 912205 - info@museocivicobormio.it

<https://museocivicobormio.it>

Adulti (dai 12 anni) € 3,00; Bambini/Ragazzi (da 0 a 12 anni)

gratuito. Gruppi superiori a 15 persone € 1,50

MUSEO MINERALOGICO E NATURALISTICO

via Ortigara 2 - Bormio (So) +39 0342 927285

Aperto tutti i giorni dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.00 (gli orari potrebbero subire modifiche nei periodi di bassa stagione). Adulti € 3,00; Ragazzi (fino ai 14 anni) € 2,50

MUSEO DEI SANATORI DI SONDALO

via Zubiani, 33, 23035 Sondalo (Sondrio)

<https://museodeisanatori.com/>

Apertura su prenotazione per gruppo di almeno 5 persone.

Ingresso: tariffa intera 5 euro, tariffa ridotta 3 euro per bambini da 5 a 12 anni e per comitive di minimo 10 persone.

BASSA VALTELLINA

ECOMUSEO DELLA VALGEROLA

GEROLA ALTA via Pietro De Mazzi, 11

Aperto a richiesta

Per informazioni:

UFFICIO TURISTICO GEROLA ALTA

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

MUSA PALAZZO SASSI DE' LAVIZZARI

SONDRIO via Quadrio 27

Orari: da martedì alla domenica: 10-13 / 14-18 (ultimo ingresso alle 12.30 e 17.30)

Per informazioni:

COMUNE DI SONDRIO

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

MUSEO MINERALOGICO

LANZADA Via Palù

Via Palù 23020 LANZADA (So)

Orari: predefiniti in alta stagione (periodo di Natale e luglio/ agosto) oppure www.sondrioevalmalenco.it

Per informazioni:

MUSEO - Tel. +39 0342 453243

ECOMUSEO/MINIERA DELLA BAGNADA

LANZADA Località Bagnada

Orari: su prenotazione

Per informazioni

MUSEO - Tel. +39 0342 451150/453243

ECOMUSEO VALLE DEL BITTO

ALBAREDO via Brasa, 1

Fino al 31/10 aperto dalle 10.00 alle 17.00 dal lunedì alla domenica. Chiuso martedì. Aperto su prenotazione per gruppi.

Per informazioni:

ECOMUSEO

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

PALAZZO MALACRIDA

MORBEGNO Via Malacrida. Aperto su prenotazione

Per informazioni:

COMUNE DI MORBEGNO

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

MUSEO CIVICO DI STORIA NATURALE

MORBEGNO, Via Cortivacci, 2

MARTEDÌ, GIOVEDÌ, SABATO E DOMENICA 09.00-12.00 E

14.30-17.30

Per informazioni:

MUSEO

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

**Ci vieni per il
Trenino Rosso,
ci resti
per la natura.**



**Scopri Tirano, Teglio, Aprica e i comuni della Media Valtellina:
vorrai restare per giorni.**

Inquadra il QR Code e inizia il tuo viaggio tra natura,
sapori autentici, cultura e attività sportive.





QUALITÀ E VALORI
DEL TERRITORIO
NEI NOSTRI
SUPERMERCATI



SCARICA L'APP IPERAL



www.iperal.it