Valtellina

VALTELLINA VACANZE

VALCHIAVENNA
VAL BREGAGLIA
LAGO DI COMO

TURISMO, CULTURA, LIFESTYLE PER VIVERE ESPERIENZE AUTENTICHE

N° 79 | AUTUNNO 2026

I GESTI DELL'AUTUNNO

AUTUMN GESTURES

Un viaggio tra paesaggi, sapori e tradizioni nei territori della Valtellina e della Valchiavenna, dove l'autunno si racconta attraverso colori, incontri ed esperienze autentiche.

A journey through landscapes, flavours and traditions across Valtellina and Valchiavenna, where autumn comes to life through colours, encounters and authentic experiences.



GIN
GIÜST

Dal **2021** in **Valchiavenna (SO)**,
nel cuore delle Alpi Centrali

London Dry Gin
con alcool di grano tenero

Botaniche della Valle Spluga:
ginepro, angelica silvetris,
genepì, achillea moscata, ...

Miele millefiori locale

Acqua oligominerale della
Val Bregaglia

Gradazione: 43°

Formato: 70cl - 20cl - 5cl

Tonica suggerita:
Graziano's dry tonic water

SESAREI.
l'amaro ignorante

Si ~~fa~~ presto a dire amaro.
A~~c~~olte bevi amari che peró
sono un miscuglio di erbe e
zuccheri, pu~~r~~troppo non
sono genuini e non ~~c~~entrano
con la categoria.
Per questo, noi in
Valchiavenna, ~~ha~~bbiamo
preparato un'~~a~~maro
ignorante, ma sincero.
Un digestivo artigianale con
erbe alpine da be~~v~~ere con
chi vuoi per stare a~~pp~~osto
dopo cena.
L'amaro semplice e schietto
come noi.
Di~~cc~~elo ai tuoi amici!

L'UNICO VERO ERRORE
E' NON ASSAGGIARLO

NATURALMENTE GREZZO
ALCOOL, INFUSO DI ERBE ALPINE,
ZUCCHERO DI CANNA BIANCO E ACQUA
GRADAZIONE: 28°
FORMATO: 50CL - 10CL

VALTELLINA VACANZE

VISIONI
PHOTOGALLERY
P. 6

BEST EVENTS
I MIGLIORI EVENTI DELLA STAGIONE
P. 16

I GESTI DELL'AUTUNNO
L'AUTUNNO SI FA
P. 26

VAL BREGAGLIA
LA RACCOLTA CHE CUSTODISCE LE RADICI
P. 76

ALTO LAGO DI COMO
L'AUTUNNO NELLE MANI DELL'ALTO LAGO DI COMO
P. 82

RIMEDI NATURALI
GENZIANA MAGGIORE
P. 86





ALTERNATIVE
CAMBIO DI STAGIONE: METTIAMOCI IN GIOCO
P. 88

NUVOLE
LE AVVENTURE DI LIA E TEO
P. 94

TESORI DI GUSTO
CROSTATA MELE, CASTAGNE E GRANO SARACENO
P. 100

LIBROTECA
LE VIE DEI PONTI
P. 106

MUSEI
ORARI
P. 111

Valtellina · APFValtellina azienda di promozione e formazione · Valchiavenna · Provincia di Sondrio · COMUNITÀ MONTANA DELLA VALCHIAVENNA · BIM · inLombardia · Con il contributo di: Regione Lombardia

a2a LIFE COMPANY · BCC VALSASSINA

SOMMARIO

79

AUTUNNO 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° 79 autunno 2026

VALTELLINA VACANZE

IT. Camminare nell'autunno dei boschi che circondano Livigno. È uno dei gesti che abbiamo scelto per raccontare questa stagione. Qui il paesaggio diventa esperienza, tra colori, silenzi e sentieri da percorrere.
Foto di Giovanni Levi

EN. *Walking through the autumn woods surrounding Livigno. It is one of the gestures we have chosen to tell the story of this season. Here, the landscape becomes an experience, amid colours, silence and trails waiting to be explored.*
Photo by Giovanni Levi

gruppoa2a.it

L'acqua è vita

Noi di A2A siamo una Life Company
perché mettiamo la vita e la sua qualità
al centro di tutto quello che facciamo.
L'acqua è vita.
E noi lavoriamo ogni giorno per utilizzarla
senza sprechi e per trasformarla in energia pulita,
tutelando la biodiversità e le agricolture locali.
Perché guardiamo lontano
pensando al futuro di tutti.



a2a
LIFE COMPANY

Loretta Credaro
Presidente della Camera di Commercio di Sondrio

IT. L'autunno, in Valtellina, è una stagione che conosco e apprezzo, e che considero particolarmente significativa. È un momento in cui il territorio cambia volto, ma soprattutto cambia ritmo. Per molte imprese non rappresenta una pausa: è il tempo in cui si fanno bilanci, si programmano attività, si preparano i mesi successivi e, soprattutto, si lavora per trasformare le opportunità in nuovi progetti. Il tema scelto per il numero di *ValtellinaVacanze* che state sfogliando, "**I gesti dell'autunno**", racconta bene questa dimensione. Per chi visita la Valtellina, un gesto può essere quello di raccogliere, cucinare, camminare, custodire, preparare. Ma dietro ad ognuno di questi c'è molto di più: ci sono mestieri, imprese, famiglie, competenze tramandate e un rapporto con il territorio che continua a rinnovarsi. Credo che questo sia uno degli aspetti più interessanti della nostra provincia. Dietro l'immagine di una destinazione turistica ci sono migliaia di imprese, piccole e grandi, che operano nell'accoglienza, nel commercio, nella ristorazione, nei servizi e nelle produzioni locali. Sono loro, insieme alle istituzioni e alle comunità, a dare consistenza all'identità della Valtellina. Negli ultimi anni il nostro territorio ha acquisito una visibilità crescente e oggi siamo chiamati a utilizzare questa attenzione nel modo migliore e a rendere la Valtellina una destinazione capace di essere attrattiva durante tutto l'anno. La montagna, del resto, non può vivere soltanto di alcune settimane di alta stagione. Ha bisogno di persone che scelgano di investire e di lavorare qui. E ha bisogno di una collaborazione sempre più forte tra pubblico e privato. Sfogliando queste pagine, incontrerete non soltanto luoghi e sapori, ma anche i gesti che li rendono possibili. È forse questo il modo più autentico per conoscere un territorio: osservare ciò che offre, ma anche comprendere il lavoro, la cura e la passione che stanno dietro a ciò che si vede. È un patrimonio che abbiamo ricevuto, ma soprattutto un valore che ogni giorno dobbiamo continuare a costruire.

EN. *Autumn in Valtellina has to be the season I appreciate most and the one I believe most demonstrates both the beauty and many of the unique features of our territory. There are clearly changes, daily and all around, but more than anything autumn brings a change of pace. For many businesses, especially those linked to tourism, the end of summer doesn't mean a pause, but rather the beginning of a season equally rich in opportunities. Autumn brings with it new experiences and opportunities, starting with food and wine, which during these months can best express the wealth of Valtellina's products and traditions. The theme chosen for this issue of ValtellinaVacanze, "Autumn Gestures," captures this dimension rather well. For those visiting Valtellina, some of the activities will include harvesting, preparation, cooking, walking, and safeguarding. But behind each of these lies much more: there are crafts, businesses, families, skills passed down through generations, and a relationship with the land that continues to evolve. This has to be one of the most fascinating aspects of the province. There might well be the up-front image of tourism boasting a plethora of opportunities, but behind, and vital, are thousands of businesses, large and small, operating in hospitality, retail, catering, services, and local production. It is they, along with institutions, local organisations and the communities themselves, who give substance to Valtellina's identity. In recent years, our region has gained increasing visibility, and today we are called upon to capitalise on all that positive focus and make Valtellina an even more attractive destination all year-round. The mountain, moreover, cannot exist only on the ever-popular high season. It needs people who choose to invest and work here. And it needs increasingly stronger collaboration between public and private. As you browse these pages, you'll encounter not only places and flavours, but also the gestures that make them possible. This is perhaps the most authentic way to get to know a territory: observing what it offers, but also understanding the vital work, care, and passion behind what you see. It is a legacy we have inherited, but above all a priceless asset we must continue to build on each and every day.*

Regione Lombardia
Provincia di Sondrio

MAC srl
PORTE PORTONI SERRAMENTI
Viale Lombardia 76
Nuova Olonio / Dubino - SO - 23015
Tel. 0342 687265
Cel. 348 4104986
commerciale@macporte.com
PosaClima
IL RISPARMIO ENERGETICO SI METTE IN POSA.
Vieni a scoprire la qualità nei nostri 300 mq di esposizione.



fenster WOLF
GAROFOLI
Groke Türen
FOSSATI SERRAMENTI
novoferm PORTE E VETRATE REI
RUBNER türen

L'AUTUNNO DA VICINO

AUTUMN UP CLOSE

a cura di **ROBERTO MOIOLA**

IT. Ci sono stagioni che si raccontano attraverso i colori, altre attraverso la luce. L'autunno, per un fotografo, è raccontabile anche grazie a semplici gesti, in un tentativo di guardarlo più da vicino, cercando non soltanto ciò che la stagione ci mostra, ma ciò che ci invita a fare. Una mano che raccoglie un fungo nel sottobosco, un grappolo d'uva appena vendemmiato, il silenzio interrotto dal bramito di un cervo. E ancora, il desiderio di percorrere la montagna prima che arrivi l'inverno e il ritorno a valle degli animali dopo i mesi trascorsi sugli alpeggi. Sono immagini diverse, ma unite dallo stesso filo: raccogliere, osservare, ascoltare, esplorare, ritornare. Cinque gesti e cinque modi di vivere l'autunno in Valtellina. Vediamo il paesaggio non più semplicemente come qualcosa da contemplare, esso diventa qualcosa che viviamo.

EN. *Some seasons tell their story through colour, others through light. For a photographer, autumn can also be captured through simple gestures - an invitation to look more closely, seeking not only what the season reveals, but also what it encourages us to do. A hand prudently gathering a mushroom from the forest floor. A freshly harvested bunch of grapes. The silence of the mountains suddenly broken by the roar of a stag. Then there is the urge to explore the high country before winter arrives, and the return of livestock from the alpine pastures after months spent at altitude. They are different images, yet all are connected by the same thread: gathering, observing, listening, exploring and returning. Five gestures, and five ways of experiencing autumn in Valtellina. The landscape is no longer simply something to admire. It becomes something to be lived.*



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

Raccolta / ***Gathering***

Foto di Roberto Ganassa

IT. Nel sottobosco lo sguardo cambia: cerca, distingue, si avvicina. Il porcino emerge tra foglie, aghi e rami, ma è la mano che entra nell'inquadratura a dare senso alla scena. Non più una natura morta, ma l'istante preciso dell'incontro e della raccolta.

EN. *In the woodland undergrowth, the gaze shifts: it searches, distinguishes and draws closer. The porcini mushroom emerges amidst leaves, pine needles and branches, but it is the hand entering the frame that gives meaning to the scene. No longer a still life, but the precise moment of discovery and collection.*



2

Vendemmia / ***Harvest***
Foto di Michele Iosi

IT. Il grappolo è protagonista, raccolto tra le mani, mentre la Valtellina resta sullo sfondo, riconoscibile e quasi sospesa nella luce. La fotografia tiene insieme ciò che è vicino e ciò che è lontano: il frutto, il lavoro dell'uomo e il territorio da cui entrambi provengono.

EN. *The grape cluster takes centre stage, cradled in the hands, while Valtellina remains in the background, instantly recognisable and seemingly suspended in the light. The photograph brings together what is both near and far: the fruit, the labour of human hands, and the land from which both originate.*



3

Ascolto / ***Listening***
Foto di Roberto Moiola

IT. Il cervo domina la radura, quasi assorbito dal bosco e dalla montagna che lo circondano. Qui il gesto è potente e appartiene a chi lo osserva: fermarsi, mantenere la distanza, aspettare. Il bramito non si vede, ma l'immagine riesce quasi a suggerirne la presenza nel silenzio.

EN. *The stag dominates the clearing, almost absorbed within the forest and mountains that surround it. Here, the gesture belongs to the observer: to pause, keep a respectful distance and wait. The roar cannot be seen, yet the image almost succeeds in conveying its presence within the silence.*



4

Esplorazione / ***Exploration***
Foto di Matteo Castelnuovo

IT. Due figure minuscole attraversano il profilo della montagna mentre la neve ha già conquistato le cime. Il loro riflesso nell'acqua raddoppia la presenza umana senza sottrarre spazio al paesaggio. È proprio questa sproporzione a restituire il senso del viaggio: avanzare dentro qualcosa di molto più grande di noi.

EN. *Two tiny figures cross the mountain skyline while snow has already claimed the highest peaks. Their reflection in the water doubles the human presence without diminishing the grandeur of the landscape. It is precisely this sense of scale that captures the essence of the journey: moving forward within something far greater than ourselves.*



5

Ritorno / ***Return***

Foto di Alessandro Bellani

IT. La mandria occupa la strada e viene verso chi la inquadra, guidata dall'uomo che resta arretrato. Questa è un'immagine di movimento, più che di contemplazione: animali, strada e paese tornano a incontrarsi. La discesa dall'alpeggio diventa così il gesto conclusivo di una stagione trascorsa in quota.

EN. *The herd fills the road, moving nonchalantly towards the viewer, guided by the herdsman who remains behind. This is an image of movement rather than contemplation: animals, road and village coming together once again. The descent from the alpine pastures becomes the endgame of a season spent high in the mountains.*



BEST EVENTS

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

Fino al 30 dicembre

BORMIO

CASA BRAULIO
Nel cuore di Bormio, Casa Braulio custodisce un affascinante labirinto sotterraneo di 1.600 metri quadrati, dove l'Amaro Braulio invecchia in 319 botti di rovere di Slavonia. La visita guidata conduce attraverso le sale di produzione, le botaniche alpine e suggestive installazioni luminose, fino alla degustazione finale. Un'esperienza immersiva per conoscere una tradizione custodita dalla famiglia Peloni dal 1875 e una ricetta ancora oggi segreta. Quando: Martedì: visita in inglese. Mercoledì, venerdì e sabato: visita in italiano.
Info: Costo: 10 €. Prenotazione obbligatoria su amarobraulio.com. Visita sconsigliata ai bambini sotto gli 8 anni e alle persone con difficoltà di deambulazione. Visite su richiesta per gruppi di almeno 12 persone. Per gruppi numerosi e tour operator: visite@peloni.it

CASA BRAULIO
In the heart of Bormio, Casa Braulio hides a fascinating 1,600-square-metre underground maze, where Amaro Braulio ages in 319 Slavonian oak barrels. The guided tour takes visitors through the production rooms, mountain botanicals and evocative light installations, ending with a tasting. An immersive experience that reveals a tradition preserved by the Peloni family since 1875 and a recipe that remains secret to this day. When: Tuesday: tour in English. Wednesday, Friday and Saturday: tour in Italian. ***Information****: Price: €10. Booking required at amarobraulio.com. Not recommended for children under 8 or visitors with limited mobility. Tours available on request for groups of at least 12 people. For large groups and tour operators: visite@peloni.it*

Dal 2 ottobre

SONDRIO

STAGIONE TEATRALE 2026/27
Dal 2 ottobre 2026 al 12 aprile 2027, il Teatro Sociale di Sondrio propone una stagione ricca e trasversale, tra opera, prosa, musica, commedia e grandi classici.
Prossimi spettacoli:
2 ottobre, ore 20:00 – La Traviata di Giuseppe Verdi
23 ottobre, ore 20:45 – Eumenidi – Tutta, tutta del padre io sono
8 novembre, ore 20:45 – Wish You Were Here, omaggio ai Pink Floyd
11 novembre, ore 20:45 – Sogno di una notte di mezza estate
23 novembre, ore 20:45 – Assassinio sull'Orient Express, con Claudio "Greg" Gregori
9 dicembre, ore 20:45 – I Mezzalira – Panni sporchi fritti in casa
Info: visitasondrio.it

2026/27 THEATRE SEASON
From 2 October 2026 to 12 April 2027, the Teatro Sociale in Sondrio presents a varied programme featuring opera, drama, music, comedy and timeless classics.
Upcoming performances:
2 October, 8:00 pm – La Traviata by Giuseppe Verdi
23 October, 8:45 pm – Eumenidi – Tutta, tutta del padre io sono
8 November, 8:45 pm – Wish You Were Here, a tribute to Pink Floyd
11 November, 8:45 pm – Sogno di una notte di mezza estate
23 November, 8:45 pm – Assassinio sull'Orient Express, starring Claudio "Greg" Gregori
9 December, 8:45 pm – I Mezzalira – Panni sporchi fritti in casa





2/4 ottobre *october*

LIVIGNO

FÉSC'TA DA LI BANDA
Dal 2 al 4 ottobre 2026 Livigno ospita la terza edizione della Fésc'ta da li Banda, organizzata dal Corpo Musicale di Livigno. Bande provenienti da diverse città e Paesi animeranno il fine settimana con musica, sfilate, momenti di festa e un concorso di classificazione.
Info: livigno.eu/eventi

FÉSC'TA DA LI BANDA
From 2 to 4 October 2026, Livigno will host the third edition of Fésc'ta da li Banda, organised by the Livigno Music Band. Bands from different cities and countries will fill the weekend with music, parades, festive gatherings and a classification competition.

25 settembre / *september* – 11 ottobre / *october*

MORBEGNO

MORBEGNO IN CANTINA
3 weekend da venerdì a domenica dal 25/09 all'11/10.
Sei itinerari di degustazione diversi dei vini di Valtellina tra le cantine, le corti e i cortili del centro storico di Morbegno.
Info: morbegnoincantina.info

MORBEGNO IN CANTINA
3 weekends from Friday to Sunday, from 25 September to 11 October. Six different wine-tasting itineraries featuring Valtellina wines, in the cellars, courtyards and inner courtyards of Morbegno's historic centre.

3/4, 10/11, 17/18 ottobre *october*

TEGLIO

WEEKEND DEI FUNGHI
Weekend enogastronomici dedicati ai funghi nei ristoranti aderenti all'iniziativa a Teglio. **Info:** tegliosapori.info

MUSHROOM WEEKENDS
Food and wine weekends dedicated to mushrooms at participating restaurants in Teglio.

3/4 ottobre *october*

CHIAVENNA

DÌ DE LA BRISAOLA
Il 3 e 4 ottobre Chiavenna celebra la Brisaola con degustazioni nelle corti e nei luoghi più suggestivi del centro storico, incontrando gli artigiani che ancora oggi la producono secondo antiche ricette. Musica, sapori locali e, il sabato, l'anteprima Aspettando il Dì de la Brisaola, dedicata anche alle produzioni agricole del territorio.

DÌ DE LA BRISAOLA
On 3 and 4 October, Chiavenna celebrates Brisaola with tastings in historic courtyards and some of the most charming locations in the old town, offering visitors the chance to meet the artisans who still produce it according to traditional recipes. Music, local flavours and, on Saturday, the preview event Waiting for Dì de la Brisaola, also dedicated to local farm products.



3-10 ottobre *october*

BORMIO

IL BRAMITO DEL CERVO: ESCURSIONI DI OTTOBRE
In autunno i boschi risuonano del bramito dei cervi maschi, impegnati ad attirare le femmine e a sfidare i rivali. Due escursioni guidate permettono di assistere a questo suggestivo spettacolo naturale. 3 ottobre – Val di Rezzalo, San Bernardo. Ritrovo alle 14:00 al parcheggio di Fumero (Fontanaccia). Percorso A/R di 8 km, dislivello 400 m. Parcheggio a pagamento. 10 ottobre – San Giacomo di Fraele, Valle del Gallo. Ritrovo alle 9:30 al parcheggio di San Giacomo di Fraele. Percorso di 8,5 km, dislivello 150 m. Accesso a Cancano a pagamento.
Info: Adulti: 10 €. Ragazzi 6-14 anni: 6 €. Bambini sotto i 6 anni: gratis. Tariffa famiglia: 20 € Iscrizione obbligatoria. Informazioni: 0342 900823 oppure 0342 903300.

THE RED DEER RUT: OCTOBER HIKES
In autumn, the forests echo with the calls of male red deer as they attract females and challenge their rivals. Two guided hikes offer the opportunity to experience this fascinating natural spectacle. 3 October – Val di Rezzalo, San Bernardo. Meet at 2:00 pm at the Fumero car park (Fontanaccia). An 8 km return route with 400 m of elevation gain. Paid parking. 10 October – San Giacomo di Fraele, Valle del Gallo. Meet at 9:30 am at the San Giacomo di Fraele car park. An 8.5 km route with 150 m of elevation gain. Paid access to Cancano.
Info: *Adults: €10. Children aged 6–14: €6. Children under 6: free. Family rate: €20. Registration required. Information: +39 0342 900823 or +39 0342 903300.*



3/18 ottobre *october*

BASSA VALTELLINA

GUSTOSANDO IN VALTELLINA 2026
Albaredo per San Marco 3-4 e 10-11 ottobre.
Buglio in Monte 10-11 ottobre.
Mello – Mello in Cantina 10 e 17 ottobre.
Dubino 17-18 ottobre.
Percorsi, degustazioni, visite, musica e attività per famiglie accompagneranno i diversi appuntamenti.
Info: Consorzio Turistico Porte di Valtellina - Tel. 0342 601140 - gustosando@portedivaltellina.it

GUSTOSANDO IN VALTELLINA 2026
Albaredo per San Marco 3-4 and 10-11 October.
Buglio in Monte 10-11 October.
Mello – Mello in Cantina 10 and 17 October.
Dubino 17-18 October.
The various events will feature themed routes, tastings, guided visits, music and activities for families.
***For information**: Consorzio Turistico Porte di Valtellina - Tel. 0342 601140 - gustosando@portedivaltellina.it*

4 ottobre / *october*
18 novembre / *november*

SONDRIO

TRAMONTI D'ARTE – RADICI
Il festival diffuso tra musica, arte e paesaggio prosegue in ottobre e novembre con cinque appuntamenti dedicati al rapporto tra identità, territorio e comunità.
4 ottobre, ore 15:00 – Radici, tra gioco e danza. Con Zuzana Marletta e Selene Tognoli, a Torre di Santa Maria, località Ciappanico.
10 ottobre, ore 16:00 – Il Castello Ritrovato. A Castello dell'Acqua, con ritrovo in Piazza Roma.
16, 17 e 18 ottobre, ore 15:00-17:00 – Cinema e Paesaggio. Corso con Elisa Possenti presso la sala multimediale dell'ex latteria di Caiolo. Presentazione finale il 7 novembre.
17 ottobre, ore 16:00 – Radici, Femminile Plurale. Con Gigliola Amonini e Consuelo Orsingher, alla Torre di Pendolasco di Poggiridenti.
28 novembre, ore 21:00 – Radici e Arie, echi d'Europa nelle nostre valli. Con l'Ensemble Hortus Consolidae Maior e il soprano Elena De Simone, all'Auditorium Leone Trabucchi di Castione Andevenno.
Info: 0342 210331 – info@radicidentita.it

TRAMONTI D'ARTE – RADICI
The travelling festival of music, art and landscape continues in October and November with five events exploring the connections between identity, territory and community.
4 October, 3:00 pm – Radici, tra gioco e danza. With Zuzana Marletta and Selene Tognoli in Ciappanico, Torre di Santa Maria.
10 October, 4:00 pm – Il Castello Ritrovato. In Castello dell'Acqua, meeting in Piazza Roma.
16, 17 and 18 October, 3:00–5:00 pm – Cinema e Paesaggio. A course led by Elisa Possenti at the multimedia room of the former dairy in Caiolo. Final presentation on 7 November.
17 October, 4:00 pm – Radici, Femminile Plurale. With Gigliola Amonini and Consuelo Orsingher at the Torre di Pendolasco in Poggiridenti.
28 November, 9:00 pm – Radici e Arie, echi d'Europa nelle nostre valli. Featuring Ensemble Hortus Consolidae Maior and soprano Elena De Simone at the Leone Trabucchi Auditorium in Castione Andevenno.
***Information and bookings:** +39 0342 210331 – info@radicidentita.it*



9/11 ottobre *october*

VILLA DI TIRANO

SAGRA DELLA MELA E DELL'UVA
La Sagra della Mela e dell'Uva torna a Villa di Tirano dal 9 all'11 ottobre per la 36ª edizione. Tre giorni dedicati ai sapori della Valtellina, con degustazioni, prodotti agricoli e artigianali, escursioni, incontri e attività per adulti e bambini. **Info:** sagradellamela.it

APPLE AND GRAPE FESTIVAL
The Apple and Grape Festival returns to Villa di Tirano from 9 to 11 October for its 36th edition. Three days dedicated to the flavours of Valtellina, with tastings, local agricultural and artisan products, excursions, talks and activities for adults and children.

11 ottobre *october*

SONDALO

MIGIONDARA 2026
Castagne, sapori e atmosfere d'autunno tornano protagonisti nel suggestivo borgo rurale di Migiondo. La giornata propone una passeggiata gastronomica a tappe, con prodotti tipici e caldarroste, i tradizionali brašchēr. Il programma comprende visite alla chiesa della Santissima Trinità e di San Bernardino e a un'azienda agricola locale, arrampicata in sicurezza, musica, giochi e laboratori per adulti e bambini. In programma anche una camminata solidale dedicata alla prevenzione, accompagnata da esperti naturalisti tra sentieri, borghi e panorami di Sondalo.

MIGIONDARA 2026
Chestnuts, seasonal flavours and autumn atmosphere return to the charming rural village of Migiondo. The day features a food walk with several tasting stops, offering local specialities and traditional roasted chestnuts known as brašchēr. The programme also includes visits to the Church of the Holy Trinity and Saint Bernardino and a local farm, supervised climbing activities, live music, games and workshops for adults and children. A charity walk focused on prevention will also take participants, accompanied by nature experts, through the trails, villages and landscapes of Sondalo.

11 ottobre *october*

TRESIVIO

ALPI SONANTI 2026: LE MILLE E UNA NO(T)TE
Domenica 11 ottobre alle 21:00, la Cripta del Santuario della Santa Casa Lauretana di Tresivio ospita "Le mille e una no(t)te – Trama sonora", appuntamento della XIV edizione di Alpi Sonanti. Protagoniste della serata saranno Eliana Zunino alla voce, bodhrán e shruti box, Ivana Zecca al clarinetto e alle percussioni e Katia Zunino all'arpa celtica e alle percussioni.

ALPI SONANTI 2026: LE MILLE E UNA NO(T)TE
On Sunday, 11 October at 9:00 pm, the Crypt of the Sanctuary of the Santa Casa Lauretana in Tresivio will host "Le mille e una no(t)te – Trama sonora", part of the 14th Alpi Sonanti festival. The evening will feature Eliana Zunino on vocals, bodhrán and shruti box, Ivana Zecca on clarinet and percussion, and Katia Zunino on Celtic harp and percussion.

17 ottobre *october*

CHIAVENNA

KILOMETRO VERTICALE 27° EDIZIONE
Il Kilometro Verticale Chiavenna–Lagùnc, giunto alla 27ª edizione, sfida gli atleti su 3,2 km di pura salita e 1.000 metri di dislivello, fino ai 1.352 metri di Lagùnc. Un tracciato FIDAL celebre per aver ospitato alcuni dei più importanti record mondiali della specialità.
Info: kilometroverticalelagunc.it

KILOMETRO VERTICALE 27° EDIZIONE
The Chiavenna–Lagùnc Vertical Kilometre, now in its 27th edition, challenges athletes over 3.2 km of continuous uphill running and 1,000 metres of elevation gain, finishing at 1,352 metres in Lagùnc. This FIDAL-certified course is renowned for having hosted some of the most important world records in the discipline.



17/18 ottobre *october*

MORBEGNO

MOSTRA DEL BITTO
Il 17 e 18 ottobre Morbegno torna a celebrare uno dei simboli più riconoscibili della Valtellina con la 119ª Mostra del Bitto, appuntamento storico dedicato alla produzione casearia e a un formaggio che racconta, forse meglio di molti altri, il rapporto tra montagna, lavoro e tempo. La Mostra coinvolgerà poi l'intera città con degustazioni, cantine, mercati, iniziative per famiglie, percorsi gastronomici e momenti di spettacolo. Tra gli appuntamenti anche le Cantine degli chef, le degustazioni negli spazi del Convento di Sant'Antonio, le iniziative a Palazzo Malacrida, il Festival delle Birre Alpine e la Polentoteca.
Info: mostradebitto.com

BITTO EXHIBITION
On 17 and 18 October, Morbegno once again celebrates one of Valtellina's most iconic symbols with the 119th Mostra del Bitto, a historic event dedicated to local cheesemaking and to a cheese that, perhaps better than many others, tells the story of the relationship between mountain life, craftsmanship and time. The event will involve the entire town, with tastings, cellar visits, markets, family activities, food itineraries and live entertainment. Highlights include the Cantine degli chef, tastings in the spaces of the Convent of Sant'Antonio, events at Palazzo Malacrida, the Alpine Beer Festival and the Polentoteca.

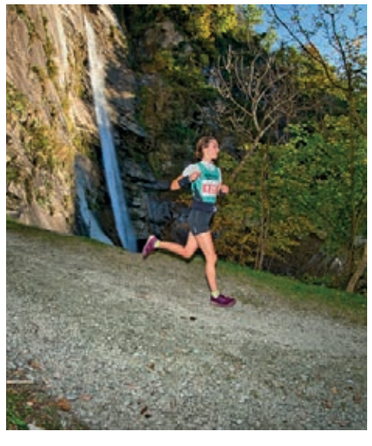


18 ottobre *october*

CHIAVENNA - PIURO

BREGAGLIA TRAIL
Il Bregaglia Trail, alla 10ª edizione, attraversa il confine tra Svizzera e Italia lungo 25 km di antichi sentieri, da Promontogno a Chiavenna, con 1.050 metri di dislivello positivo. In programma anche la staffetta valida come Campionato Italiano FIDAL di corsa in montagna.
Info: kilometroverticalelagunc.it

BREGAGLIA TRAIL
The Bregaglia Trail, now in its 10th edition, crosses the border between Switzerland and Italy along 25 km of historic trails, from Promontogno to Chiavenna, with 1,050 metres of elevation gain. The programme also includes a relay race valid for the FIDAL Italian Mountain Running Championship.



25 ottobre / *october*

CHIESA VALMALENCO

LO PAN NER: LA FESTA DEL PANE DELLE ALPI

Domenica 25 ottobre 2026 – Contrada Somprato. Una giornata dedicata al pane di segale, alle tradizioni alpine e alla vita di comunità. Programma:
9:30-11:00 – Laboratorio di semina della segale. Partenza dalla piazzetta di Somprato e passeggiata fino ai campi, dove i bambini potranno seminare la segale e scoprire come si passa dai chicchi al pane. Si consigliano abiti adatti e stivaletti di gomma.
11:00-11:30 – Visita alla contrada. Tour tra le caratteristiche Cà del Fôm e visita al forno comunitario.
11:00-14:00 – Festa di comunità. Musica dal vivo con la Valtellina Live Band, degustazioni di prodotti tipici e mercatino agricolo.

LO PAN NER: THE ALPINE BREAD FESTIVAL

Sunday, 25 October 2026 – Somprato district. A day dedicated to rye bread, Alpine traditions and community life. Programme:
9:30–11:00 am – Rye-sowing workshop. Starting from Somprato's small square, families will walk to the fields, where children can sow rye and discover how grain is turned into bread. Suitable clothing and rubber boots are recommended.
11:00–11:30 am – Tour of the district. A walk among the traditional Cà del Fôm, including a visit to the community oven.
11:00 am–2:00 pm – Community celebration. Live music by the Valtellina Live Band, tastings of local products and a farmers' market.

18 15 ottobre / *october* novembre / *november*

SONDRIO

SCARPABELLANDO 2026 - MERCATINO

Domenica 18 ottobre e domenica 15 novembre, dalle 10:00 alle 18:00, il quartiere Scarpatetti di Sondrio ospita il mercatino di Scarpabellando. Tra le vie del borgo sarà possibile curiosare tra oggetti vintage, libri, artigianato e creazioni originali, in un'atmosfera conviviale arricchita da eventi collaterali. La partecipazione è libera e aperta ad adulti e bambini.
Info: 349 4448209

SCARPABELLANDO 2026

On Sunday, 18 October and Sunday, 15 November, from 10:00 am to 6:00 pm, Sondrio's Scarpatetti district will host the Scarpabellando street market. Stroll through the charming neighbourhood and discover vintage items, books, handicrafts and original creations in a welcoming atmosphere, enriched by special side events. Admission is free and open to adults and children.

24/25, 31 ottobre / *october* 1, 7/8 novembre / *november*

TEGLIO

WEEKEND DELLA CACCIAGIONE

Weekend enogastronomici dedicati alla cacciagione nei ristoranti aderenti all'iniziativa a Teglio.
Info: tegliosapori.info

GAME CUISINE WEEKENDS

Food and wine weekends dedicated to game cuisine at participating restaurants in Teglio.

25 6 ottobre / *october* dicembre / *december*

VAL TARTANO

DELIZIE DI POLENTA, L'AUTUNNO DELLA VAL TARTANO

In Val Tartano l'autunno ha il sapore della polenta, uno dei piatti più semplici e insieme più identitari della cucina di montagna. Con Delizie di Polenta, alberghi e rifugi della valle la riportano al centro della tavola attraverso menu che ne raccontano la versatilità, affiancandola a formaggi locali, funghi, carni, castagne e prodotti del territorio. L'iniziativa accompagnerà diversi fine settimana d'autunno, dal 24-25 ottobre fino al 28-29 novembre, con un ulteriore appuntamento il 5-6 dicembre. Un invito a scoprire la Val Tartano attraverso uno dei suoi sapori più autentici, tra convivialità, tradizione e cucina alpina.

DELIZIE DI POLENTA, AUTUMN IN VAL TARTANO

In Val Tartano, autumn tastes of polenta, one of the simplest yet most distinctive dishes of mountain cuisine. With Delizie di Polenta, the valley's hotels and mountain refuges bring it back to the centre of the table through dedicated menus that highlight its versatility, pairing it with local cheeses, mushrooms, meats, chestnuts and other regional products. The initiative will take place over several autumn weekends, from 24-25 October through to 28-29 November, with an additional event on 5-6 December. An invitation to discover Val Tartano through one of its most authentic flavours, combining conviviality, tradition and Alpine cuisine.



31 1 ottobre / *october* novembre / *november*

SONDRIO

SONDRIO AUTUNNO – COLORI, SAPERI E SAPORI DI VALTELLINA

L'evento diffuso che porta nel cuore della città il paesaggio, le produzioni e le tradizioni del territorio. I colori sono quelli del foliage e dei vigneti terrazzati che incorniciano il capoluogo; i saperi quelli custoditi da artigiani, produttori e vignaioli; i sapori quelli delle eccellenze valtellinesi, protagoniste di degustazioni, mercati e incontri. Tra gli appuntamenti più attesi torna "Formaggi in piazza", giunto alla ventesima edizione, con un percorso nel centro cittadino dedicato ai formaggi d'alpeggio e alle specialità della tradizione: pizzoccheri, sciatt, bresaola, polenta taragna, miele, farine di grani antichi e grandi vini valtellinesi. A completare il programma, la Via del Vino, la Via dell'Olio e la Via del Grano, tre itinerari tematici che partono dalla città per raccontare produzioni, tecniche e cultura locale. Per un intero fine settimana Sondrio diventa così il punto d'incontro tra città e territorio, da attraversare, conoscere e assaporare nel pieno dell'autunno.
Info: Infopoint Piazza Campello 1, Sondrio - Tel. +39 0342 526299

SONDRIO AUTUMN – COLOURS, KNOWLEDGE AND FLAVOURS OF VALTELLINA

A major city-wide event bringing the landscape, local products and traditions of the area into the heart of town. The colours are those of the autumn foliage and terraced vineyards surrounding the city; the knowledge is that preserved by artisans, producers and winegrowers; the flavours are those of Valtellina's finest specialities, celebrated through tastings, markets and meetings. Among the most eagerly awaited events is the return of "Formaggi in piazza", now in its twentieth edition, with a route through the city centre dedicated to alpine cheeses and traditional specialities such as pizzoccheri, sciatt, bresaola, polenta taragna, honey, ancient-grain flours and Valtellina's great wines. Completing the programme are the Wine Route, the Olive Oil Route and the Grain Route, three themed itineraries starting from the city and designed to tell the story of local products, techniques and traditions. For an entire weekend, Sondrio becomes a meeting point between town and territory: a place to explore, discover and savour at the height of autumn.



31 1 ottobre / *october* novembre / *november*

TIRANO

EROICO ROSSO SFORZATO WINE FESTIVAL

Eroico Rosso è il festival dedicato allo Sforzato di Valtellina DOCG, vino simbolo di un paesaggio modellato nei secoli dal lavoro dell'uomo. Le corti e i giardini dei palazzi storici di Tirano diventano il suggestivo scenario di degustazioni guidate, visite in cantina ed esperienze tra vigneti e terrazzamenti. Il programma comprende inoltre spettacoli teatrali, appuntamenti artistici, musica, giochi di luce e attività per tutta la famiglia. Scopri il calendario completo dell'evento: eroicorosso.it

EROICO ROSSO SFORZATO WINE FESTIVAL

Eroico Rosso is the festival dedicated to Sforzato di Valtellina DOCG, a wine that symbolises a landscape shaped over centuries by human effort. The courtyards and gardens of Tirano's historic buildings provide a charming setting for guided tastings, winery visits and experiences among vineyards and ancient terraces. The programme also features theatre, art, music, light installations and activities for the whole family.



7

novembre
november

TIRANO

VALTELLINA WINE TRAIL

La Wine Trail è uno degli appuntamenti più attesi della corsa autunnale, capace di unire sport, paesaggio e cultura enogastronomica valtellinese. I tre percorsi di 13, 21 e 42 km attraversano vigneti terrazzati, borghi storici e prestigiose cantine della Media Valtellina, toccando luoghi simbolo come la Basilica della Madonna di Tirano, Palazzo Besta, la Santa Casa di Tresivio e Castel Grumello. Scopri il programma completo e le modalità di iscrizione su: valtellinawinetrail.com

VALTELLINA WINE TRAIL

The Wine Trail is one of the most eagerly awaited events on the autumn running calendar, combining sport, spectacular landscapes and Valtellina's food and wine culture. The three routes of 13, 21 and 42 km cross terraced vineyards, historic villages and renowned wineries in central Valtellina, passing landmarks such as the Basilica of the Madonna di Tirano, Palazzo Besta, the Santa Casa di Tresivio and Castel Grumello.



14/15, 21/22, 28/29

novembre
november

TEGLIO

WEEKEND SAPORI AUTUNNALI

Weekend enogastronomici nei ristoranti aderenti all'iniziativa a Teglio. **Info:** tegliosapori.info

AUTUMN FLAVOURS WEEKENDS

Food and wine weekends at participating restaurants in Teglio.

27
6

novembre / *november*
gennaio / *january*

LIVIGNO

NATALE A LIVIGNO

Dal 27 novembre al 6 gennaio, il centro di Livigno si veste di magia. Le tradizionali casette in legno, disposte lungo le vie del paese, accolgono i visitatori in un'atmosfera resa ancora più suggestiva dalle luci, dai profumi natalizi e dalla neve che ricopre le montagne. Passeggiando tra le bancarelle potrai scoprire creazioni artigianali, assaporare i prodotti tipici del territorio e lasciarti avvolgere dal calore delle tradizioni locali. Un'esperienza speciale, in cui l'incanto del Natale incontra la bellezza delle montagne di Livigno. **Info:** www.livigno.eu/eventi

CHRISTMAS IN LIVIGNO

From 27 November to 6 January, the centre of Livigno comes alive with Christmas magic. Traditional wooden stalls line the streets, welcoming visitors into an enchanting atmosphere filled with sparkling lights, festive scents and snow-covered mountains. Stroll among the stalls, discover handcrafted creations, taste traditional local products and embrace the warmth of Livigno's Christmas traditions. A special experience where the wonder of Christmas meets the beauty of the mountains.

17/18

dicembre
december

BORMIO

11ª ICSS – INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENCE AND SKIING

Dal 14 al 19 dicembre 2026, l'Istituto Alberti di Bormio ospita l'11ª edizione dell'International Congress on Science and Skiing. Il programma comprende oltre 200 contributi scientifici, tra forum e presentazioni dedicati alle diverse discipline dello sci, insieme ad attività sportive e sociali legate alla cultura e alla gastronomia locali. L'evento rientra nell'Olimpiade Culturale di Milano Cortina 2026.

11TH ICSS – INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENCE AND SKIING

From 14 to 19 December 2026, the Alberti Institute in Bormio will host the 11th International Congress on Science and Skiing.
The programme features over 200 scientific contributions, including forums and presentations covering a wide range of skiing disciplines, alongside sporting and social activities showcasing local culture and cuisine.
The event is part of the Milano Cortina 2026 Cultural Olympiad.

VENDERE UNA CASA AFFITTATA È POSSIBILE?
ANDREA DE TANTI RISPONDE ALLA DOMANDA

In Valchiavenna sono tanti i proprietari che hanno scelto di mettere a reddito un appartamento attraverso un contratto di locazione. Ma cosa succede se nasce l'esigenza di vendere?

Una casa può essere venduta anche mentre è affittata, senza dover necessariamente attendere che l'inquilino lasci l'immobile o che il contratto arrivi alla sua conclusione. Al momento dell'acquisto, infatti, il nuovo proprietario subentra nel contratto secondo le condizioni già stabilite.

IL PROBLEMA NON È LA CASA AFFITTATA. È TROVARE L'ACQUIRENTE GIUSTO.

Una casa locata non è necessariamente più difficile da vendere: semplicemente deve essere proposta al pubblico giusto. Per una famiglia che cerca la propria abitazione principale, un contratto di locazione ancora in essere può rappresentare un limite. Per un investitore, invece, può diventare un vantaggio: l'immobile dispone già di un inquilino, di un contratto e di un reddito. Il punto, quindi, è individuare chi stia cercando un investimento immobiliare già a reddito. Anche i dati aiutano a comprendere questo mercato. Secondo Immobiliare.it, ad agosto 2026 a Chiavenna il prezzo medio richiesto per gli immobili residenziali in vendita era di 1.737 euro al metro quadrato, mentre sul mercato delle locazioni raggiungeva gli 11,67 euro al metro quadrato al mese. Nello stesso periodo i canoni richiesti risultavano in crescita del 23,49% rispetto ad agosto 2025. Valori medi, naturalmente, ma indicativi di un mercato nel quale la locazione continua ad avere un ruolo importante.

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

NEGLI ULTIMI MESI ANDREA DE TANTI HA LAVORATO PROPRIO SU QUESTO.

Negli ultimi sei mesi Andrea De Tanti e il suo Team si sono concentrati sulla creazione di una lista di potenziali acquirenti interessati specificamente agli immobili già locati. Non semplici nominativi, quindi, ma persone che stanno valutando appartamenti già affittati e la possibilità di subentrare in una situazione reddituale avviata. Quando si parla con un investitore cambiano infatti gli elementi da valorizzare: diventano centrali il canone di locazione, la durata residua del contratto, i costi di gestione e la capacità dell'immobile di produrre reddito nel tempo. Per il proprietario questo significa poter valutare una vendita senza necessariamente aspettare che la casa si liberi. Serve una strategia diversa e, soprattutto, la capacità di raggiungere le persone giuste.

UNA CRESCITA CHE PASSA DA FORMAZIONE, TECNOLOGIA E RISULTATI.

Dietro una compravendita immobiliare non ci sono soltanto fotografie, annunci e visite, ma preparazione, organizzazione e conoscenza del territorio. Immobiliare De Tanti continua per questo a investire nella formazione del Team, negli stage e nei tirocini formativi e nell'utilizzo di gestionali immobiliari di ultima generazione, capaci di organizzare con maggiore precisione richieste dei clienti e fasi della compravendita. A questo si affianca Just Sold It, il metodo operativo sviluppato dall'agenzia per coordinare valutazione, acquisizione, marketing, gestione degli acquirenti, trattativa e preparazione al rogito, riducendo i tempi morti e anticipando le criticità. Un percorso confermato anche dalla crescita nella classifica nazionale Top Agency di Wikicasa: nell'ultima edizione Immobiliare De Tanti guadagna altre 35 posizioni e raggiunge il 141° posto in Italia. Un risultato che racconta una realtà locale in continua evoluzione, capace di investire nelle persone, nella tecnologia, nei processi e nella specializzazione.



HAI UNA CASA AFFITTATA E STAI PENSANDO DI VENDERLA?

Non è detto che tu debba aspettare che si liberi. Potrebbe esserci già oggi un investitore interessato proprio a un immobile come il tuo. Andrea De Tanti e il suo Team hanno costruito una rete di potenziali acquirenti interessati anche alle case già locate, con l'obiettivo di mettere ogni immobile in contatto con il pubblico più adatto. Se vuoi conoscere il valore della tua casa, stai pensando di vendere oppure possiedi un immobile affittato e vuoi capire quali possibilità può offrirti il mercato, contatta Immobiliare De Tanti. Studieremo insieme la strategia più adatta alla tua situazione e capiremo come presentare il tuo immobile alle persone giuste.

IL NATALE D'AUTORE DI ROBERTO PASTRY&BAKERY

Il maestro pasticcere Roberto Moreschi presenta il Panettone Napoli Limited Edition. Un incontro tra alta pasticceria, sapori mediterranei e materie prime d'eccellenza. Una proposta esclusiva anche per i regali aziendali personalizzati.





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

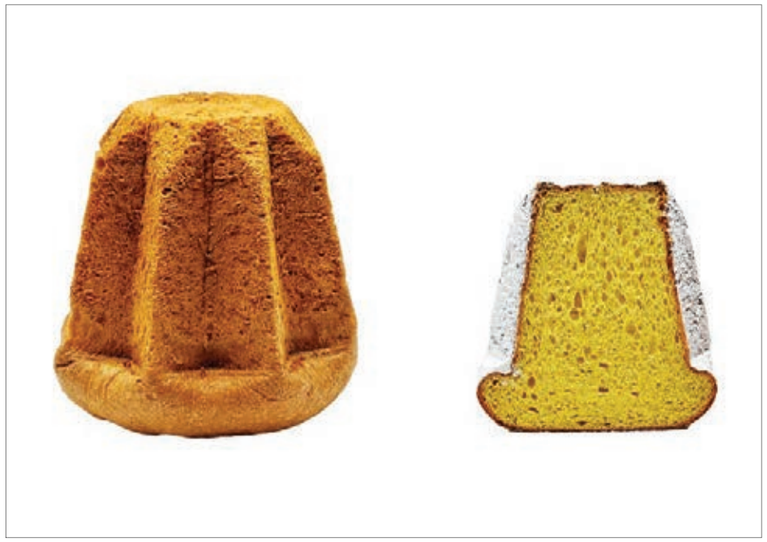
IT. Il Natale di Roberto Pastry&Bakery nasce nel laboratorio di Chiavenna, dove il maestro pasticcere Roberto Moreschi trasforma la tradizione italiana dei grandi lievitati in creazioni riconoscibili per qualità, equilibrio e originalità. La novità più attesa è il **Panettone Napoli Limited Edition**, ispirato alla creazione con cui Moreschi ha conquistato il primo posto ai **Panettone Awards 2025**. Un prestigioso riconoscimento assegnato al termine di una selezione tra centinaia di partecipanti e di una finale valutata da una giuria internazionale di maestri pasticceri ed esperti del settore. Questo panettone rende omaggio a Napoli e alla Campania attraverso alcuni dei loro sapori più rappresentativi. Alla base aromatica del **caffè espresso napoletano** si uniscono la freschezza del **limone della Costiera Amalfitana** e la dolce intensità dell'**albicocca Pellecchiella del Vesuvio**. A completare la ricetta, una golosa glassatura con **cioccolato al caramello e arachidi salate**, capace di creare un raffinato contrasto tra dolcezza, sapidità e note tostate.

Il risultato è un panettone contemporaneo e sorprendente, ma profondamente legato alla cultura italiana del gusto. Prodotto in quantità limitata, è pensato per chi desidera portare in tavola qualcosa di speciale o scegliere un dono natalizio capace di farsi ricordare. Accanto alla nuova Limited Edition rimangono protagonisti i grandi classici di Roberto Pastry&Bakery. Il panettone tradizionale nasce dal lievito naturale, da un doppio impasto e da **48 ore di lavorazione e lievitazione**. La ricetta utilizza uova da galline allevate a terra, burro di latteria, farine selezionate, arance siciliane, cedri calabresi, canditi senza fosfati e uvetta australiana priva di conservanti. Una ricerca rigorosa che ha contribuito a portare Roberto Moreschi ai vertici della pasticceria artigianale italiana. Completa la proposta natalizia il **pandoro artigianale**, realizzato esclusivamente con lievito naturale e apprezzato per la sua morbidezza, la leggerezza e la capacità di conservarsi a lungo senza l'impiego di conservanti: qualità che gli sono valse il titolo di **Miglior Pandoro Artigianale d'Italia**.

UN REGALO ESCLUSIVO PER CLIENTI E COLLABORATORI

Il Panettone Napoli Limited Edition è anche una proposta ideale per le aziende che desiderano ringraziare clienti, collaboratori e partner con un omaggio prestigioso, originale e autenticamente artigianale.

Roberto Pastry&Bakery offre inoltre la possibilità di personalizzare le confezioni, trasformando ogni panettone in un regalo aziendale unico, capace di raccontare attenzione, cura e qualità fin dal primo sguardo.
La produzione è limitata: questo è il momento giusto per prenotare i panettoni destinati al Natale e richiedere la personalizzazione delle scatole.



L'autunno si fa.

Autumn is coming.

a cura di **GABRIELA JACOMELLA**



Credits: Stefano Anzini

Una parola, una stagione, tre sillabe che evocano un mondo di immagini e ricordi, sensazioni e memorie condivise, soprattutto per chi abita o vive la montagna.

IT. **Colori che cambiano, suoni nuovi che soppiantano il frinire dei grilli e il canto ipnotico delle cicale, odori e profumi immediatamente riconoscibili, quelli sprigionati dalle foglie secche e dal fuoco dei camini, dalle castagne arrosto e dalle porte socchiuse delle cantine.**

Siamo abituati a pensare all'autunno come a un cesto di foglie e frutti dai colori caldi e cangianti, l'ultima esplosione di luce prima dell'inverno. Ci sembra di conoscerne ogni sfumatura e rumore, il fruscio e gli scricchiolii delle foglie secche sotto le suole mentre percorriamo i sentieri nei boschi o lungo gli argini, i fiocchi candidi delle nebbie che si stagliano contro i verdi e i marroni dei boschi e delle fratte, i tonfi attutiti dei ricci che precipitano sul manto erboso dei castagneti. Ascoltiamo il borbottare dei torrenti gonfiati dalle piogge, o i tuoni che rotolano tra le vette; ci perdiamo ad osservare la luce che si raccoglie sui crinali al tramonto, o gli stormi che fanno tappa tra le valli nel loro lungo viaggio verso sud.

L'autunno è un paesaggio che cambia sotto il nostro sguardo, è un invito a riprendersi quegli interstizi del quotidiano in cui i ritmi tornano lenti, e la natura ci ricorda la meraviglia dell'essere parte di un ciclo di mutamenti e ritorni. Lungo l'arco alpino, questa è la stagione del raccolto e dell'approvvigionamento, del prepararsi all'inverno godendo dei frutti maturati nei mesi estivi. Ed è, soprattutto, la stagione in cui le azioni compiute da chi abita questi boschi, queste vigne, questi alpeggi, si trasformano nella materia viva di un paesaggio che cambia.

Sono, questi, i mesi in cui la montagna si svela nel legame simbiotico con le persone che la abitano. Basterebbe sedersi in un angolo e osservare con discrezione il rito antico della vendemmia, soffermandosi su tutti gli elementi e le azioni concrete che continuano a renderla possibile: le mani che hanno costruito e continuano a mantenere i muretti a secco - non a caso, un'arte riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'umanità - e che hanno messo a dimora le barbatelle, accompagnandone poi la crescita lungo i filari arrampicati sul fianco della vallata; lo sguardo che coglie il momento perfetto della maturazione, quello in cui i grappoli sono pronti per essere colti e diventare mosto, sprigionando quel profumo che ritroviamo nelle poesie di quando eravamo bambini; la memoria secolare di chi custodisce tini e botti nei crotti di famiglia o nelle imponenti cantine di una casa vinicola.

I gesti dell'autunno sono radicati nei ricordi e nella storia. La cura dei castagneti, la raccolta dei frutti da trasformare in conserve, la farina di mais e grano saraceno che servirà a preparare la polenta nei mesi più freddi, i formaggi d'alpe pronti per arrivare sulla nostra tavola. Il filo che unisce la tradizione al presente è, in realtà, una tela: un tessuto impalpabile e finissimo, che avvolge il paesaggio e la vita quotidiana, i rituali dei boschi o dei campi e le ricette della cucina. Visitare la Valtellina e la Valchiavenna in questi mesi dalle sfumature color rame, dove la natura stessa ci invita alla lentezza, diventa così un'occasione per riscoprire questi gesti di cura, di trasformazione reciproca, di bellezza nelle piccole cose. Basterà allenare lo sguardo, e il cuore. Magari con l'aiuto di chi quegli stessi gesti li ha ereditati, ed è pronto a tramandarli alle generazioni future.



GABRIELA JACOMELLA

Nata a Chiavenna, ha studiato Lettere moderne alla Scuola Normale Superiore di Pisa. Dopo quasi un decennio al Corriere della Sera, si è dedicata alla formazione giornalistica nei Paesi in via di sviluppo. Tornata in Valchiavenna, cura le rassegne Frontiere Festival Piuro e Storie di Terre Alt(r)e a Madesimo. Lavora come scout letteraria, ha pubblicato con Feltrinelli e DeAgostini e sogna più tempo per la montagna.

Born in Chiavenna, she studied Modern Literature at the Scuola Normale Superiore in Pisa. After nearly a decade at Corriere della Sera, she focused on journalism training in developing countries. Back in Valchiavenna, she curates the Frontiere Festival Piuro and Storie di Terre Alt(r)e in Madesimo. She works as a literary scout, has published with Feltrinelli and DeAgostini, and dreams of having more time for the mountains.

IT. **La provincia di Sondrio, nel disegno delle sue valli e dei suoi centri principali: un territorio alpino che in autunno rivela con particolare intensità i suoi paesaggi, i suoi gesti e le sue tradizioni.**

*EN. **The province of Sondrio, with its valleys and main towns: an Alpine region that in autumn reveals its landscapes, customs, and traditions with particular intensity.***



IT. **Camminare, fermarsi, condividere: sui monti di Livigno l'autunno diventa un'esperienza da vivere insieme, all'aria aperta.**

*EN. **Walking, pausing, sharing: in the mountains around Livigno, autumn becomes an outdoor experience to enjoy together.***





Credits: Stefano Anzini







Credits: Beniamino Pisati



IT. **Dalla vendemmia alla raccolta delle mele, dalla cura degli animali alla stagionatura di formaggi e salumi: gesti antichi che in autunno raccontano l'identità e i sapori della Valtellina.**
*EN. **From the grape harvest to apple picking, from tending livestock to curing cheeses and meats: age-old traditions that capture Valtellina's identity and flavours in autumn.***

*EN. **Autumn. One word, one season, two syllables that evoke a world of images and memories, sensations and shared recollections - especially for those who live in or experience the mountains. Changing colours, new sounds that replace the chirping of crickets and the hypnotic song of cicadas, instantly recognisable scents and aromas - those wafting from dry leaves and open fireplaces, from roasted chestnuts and the half-open doors of cellars.***

We're used to thinking of autumn as a basket of leaves and fruits in warm, iridescent colours - the last burst of light before winter. We feel as though we know every nuance and sound: the rustling and crunching of dry leaves beneath our feet as we walk along forest paths or riverbanks; the snow-white wisps of mists silhouetted against the greens and browns of the woods and thickets; the muffled thuds of chestnut burrs tumbling onto the grassy ground of their groves. We listen to the murmur of streams swollen by the rains, or the thunder rolling among the peaks; we lose ourselves watching the light gather on the ridges at sunset, or the flocks of migratory birds stopping in the valleys on their long journey south.

Autumn is a landscape that shifts before our eyes; it's an invitation to reclaim those moments in daily life when the pace slows once more, and nature reminds us of the wonder of being part of a cycle of change and renewal. Throughout the Alps, this is the season of harvest and stockpiling, of preparing for winter while enjoying the fruits that ripened during the summer months. And perhaps above all, it's the season in which the actions of those who inhabit these woods, these vineyards, and these alpine pastures, become the living fabric of a changing landscape.

These are the months when the mountains reveal themselves in their symbiotic bond with the people who inhabit them. Sit in a quiet corner and quietly observe the ancient ritual of the grape harvest, take in all the elements and concrete actions that continue to make it possible: the hands that built and continue to maintain the dry-stone walls - an art recognised by UNESCO as Intangible Cultural Heritage of Humanity - then planted the vine cuttings and guided their growth along the rows climbing the valley's slope; the eye that captures the perfect moment of ripeness, when the grapes are ready to be picked and turned into must, releasing that unmistakable scent we recall from the poems of our childhood; the centuries-old memory of those who tend to vats and barrels in family cellars or in the imposing vaults of a winery.

The rituals of autumn are rooted in memories and history. Tending the chestnut groves, harvesting the fruits to be turned into preserves, the corn and buckwheat flour that will be used to make polenta in the colder months, and the alpine cheeses ready to grace our tables. The thread that links tradition to the present is, in reality, a tapestry: an intangible, ultra-fine fabric that envelops both landscape and daily life, the rituals of the woods and fields, and the recipes of local cuisine. Visiting Valtellina and Valchiavenna during these copper-hued months, when nature itself invites us to slow down, thus becomes an opportunity to rediscover these gestures of care, of mutual transformation, and of beauty in the little things. All it takes is to train your eyes - and your heart. Perhaps, with the help of those who have inherited these very same gestures and are ready to pass them on to future generations.

Valchiavenna

LA STAGIONE NELLE MANI / *HANDS HARD AT WORK*



Nei mesi che precedono l'inverno, la Valchiavenna offre molte occasioni per vivere e scoprire il territorio.

IT. Camminare, osservare, seguire il corso dell'acqua, riscoprire sapori e lavori che raccontano un territorio attraverso gesti semplici, ripetuti nel tempo. Scendendo verso il fondovalle, fino a **Novate Mezzola**, si incontra uno degli scenari nei quali questa stagione mostra forse il suo volto più suggestivo. Il **Lago di Mezzola** raccoglie i colori dei boschi e delle montagne che lo circondano, li mescola ai riflessi dell'acqua e restituisce un paesaggio che in autunno chiede di essere guardato senza fretta.
È un altro gesto, quello del **camminare**, a permettere di entrare ancora più profondamente in questo ambiente. Tra le mete più affascinanti c'è il **Tempietto di San Fedelino**, piccolo edificio romanico appartato tra il lago, il fiume Mera e la montagna.
Lo si può raggiungere a piedi seguendo i percorsi che convergono verso questo angolo silenzioso della valle oppure arrivando dall'acqua, partendo da Novate Mezzola (info +39 348 1842157 per prenotare il servizio di trasporto su barca). Il viaggio è parte dell'esperienza. Gli scorci sul lago e sulle montagne accompagnano verso questa costruzione minuscola, custode di oltre mille anni di storia. San Fedelino non si impone sul paesaggio: quasi vi scompare dentro. Forse è proprio per questo che raggiungerlo conserva il sapore di una scoperta.
L'autunno in Valchiavenna può essere anche questo: **mettersi in cammino per ritrovare qualcosa che non si offre immediatamente allo sguardo**. Ma i gesti attraverso cui un territorio racconta se stesso non appartengono soltanto al passato. Ce ne sono altri che stanno costruendo oggi **nuove storie**, spesso partendo dalle stesse risorse che da sempre caratterizzano la valle. Una di queste è l'acqua.



Credits: Enrico Minotti



Credits: Enrico Minotti

IT. Il Lago di Mezzola, porta d'acqua della Valchiavenna. In autunno, i colori dei boschi scendono verso le rive e accompagnano lo sguardo tra montagne, borghi e riflessi.

EN. *Lake Mezzola, the water gateway to Valchiavenna. In autumn, the colours of the woods descend towards the shores, leading the eye across mountains, villages and reflections on the water.*

A pochi minuti da Chiavenna, l'**Azienda Agricola Maira di Diego Raviscioni** ha fatto dell'allevamento di pesci d'acqua dolce il centro di un progetto imprenditoriale nato dalla passione per questo ambiente. Trote, salmerini e altre specie vengono allevati seguendone l'intero percorso di crescita, in una filiera strettamente legata alla Valchiavenna.
Anche qui tutto nasce da una successione di gesti: **allevare, osservare, selezionare, lavorare, trasformare**. Questo percorso ha un nuovo luogo nel quale incontrare direttamente chi vive o visita la valle.
A **Piuro**, nella zona di Prosto-Borgonuovo, Maira Fish Farm ha inaugurato il proprio **punto vendita e bottega ittica**, dove il pesce viene pulito e lavorato e alla materia prima fresca si affiancano prodotti trasformati come affumicati, marinati, carpioni, paté e ragù.
È una realtà giovane che racconta bene una Valchiavenna capace di conservare la propria identità senza limitarsi a ripeterla.

Perché anche la tradizione, prima di diventare tale, è stata il gesto di qualcuno che ha saputo leggere ciò che aveva intorno e immaginare un modo nuovo per valorizzarlo.

Ed è forse questo il **filo che tiene insieme luoghi apparentemente diversi**: il lago e un tempietto millenario, un allevamento ittico contemporaneo, una bottega appena aperta, i prodotti che arrivano sulla tavola. L'acqua, il tempo, le mani. Sono gli stessi elementi che ritroviamo risalendo la valle fino a Chiavenna, dove un'altra lavorazione racconta da generazioni il rapporto tra ambiente, materia prima e sapere artigianale. Qui il gesto cambia: non è più quello del cammino o della lavorazione del pesce, ma quello lento e preciso con cui il sale viene distribuito sulla carne. È l'inizio della **brisaola**. E nelle mani di **Tommaso Panatti**, quarta generazione di una famiglia di macellai chiavennaschi, quel gesto diventa il punto di partenza per raccontare un altro volto dell'autunno in Valchiavenna.

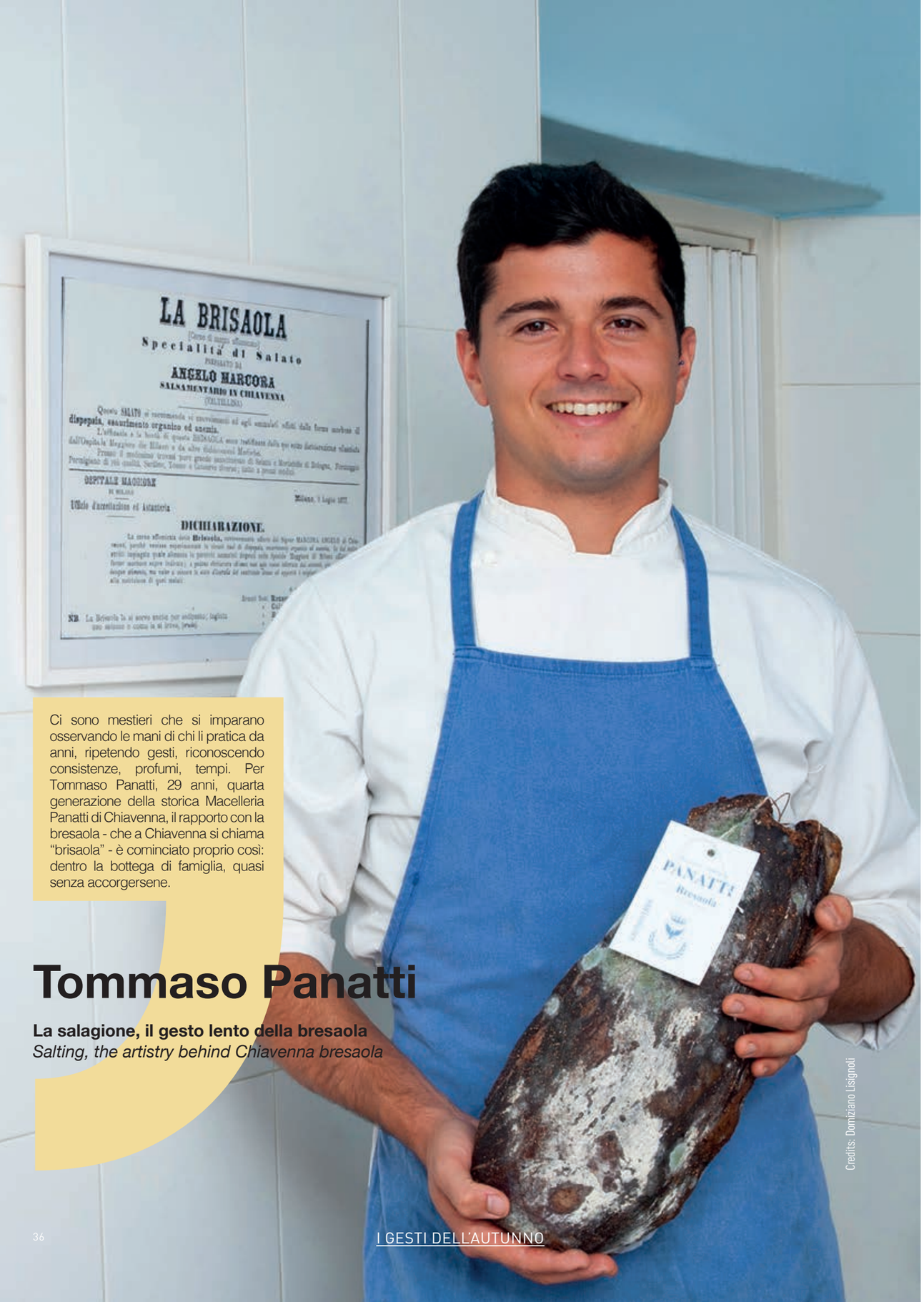




EN. *In the months leading up to winter, Valchiavenna offers countless opportunities to experience and appreciate the territory. Walking, observing, following the course of waters to rediscover flavours and vocations that tell the story of a land through simple gestures, repeated over time. Moving along the valley floor, as far as* ***Novate Mezzola****, visitors encounter one of the locations where the season reveals its most enchanting face.* ***Lake Mezzola*** *captures the colours of the surrounding forests and mountains, blending them with the reflections on its waters to create a landscape that, in autumn, invites contemplative moments.* ***Walking*** *is a simple, natural activity that allows visitors to immerse themselves even more deeply in this landscape.*

Among the area's most captivating destinations is the ***Tempietto di San Fedelino****, a small Romanesque building secluded between the lake, the River Mera and the mountains. It can be reached on foot by following the paths that converge on this quiet corner of the valley, or by arriving, dreamily, across the water, departing from Novate Mezzola (info +39 348 1842157 to book the boat transfer service). The journey itself is part of the experience. Ever-changing views of the lake and the surrounding mountains accompany visitors towards this tiny building, guardian of more than a thousand years of history. San Fedelino does not dominate the landscape; rather, it seems almost to disappear into it. Perhaps that is precisely why reaching it still feels like a discovery. Autumn in* ***Valchiavenna*** *can be this, too:* ***setting out on a journey in search of something that does not reveal itself at first glance****. Yet the gestures through which a place tells its story do not belong only to the past. Others are shaping* ***new stories*** *today, often drawing on the very resources that have always defined the valley. One of these resources is water.*

Just a few minutes from ***Chiavenna****, the* ***Azienda Agricola Maira*** *run by* ***Diego Raviscioni****, has made freshwater fish farming the heart of a business venture born from a deep connection with this environment. Trout, char and other species are raised through every stage of their growth, within a supply chain that is closely tied to* ***Valchiavenna****. Here, too, everything begins with a sequence of procedures: r****aising, observing, selecting, processing and transforming****. Today, this journey has found a new place where residents and visitors alike can connect directly with the people behind it. In* ***Piuro****, in the Prosto-Borgonuovo area, the business has opened its own* ***fish shop and retail outlet****, where fish are cleaned and prepared on site, while the fresh produce is complemented by a range of artisanal products, including smoked and marinated fish, carpione, pâtés and fish ragù. It is a young enterprise that reflects a side of* ***Valchiavenna*** *that remains true to its identity without simply repeating the past. After all, every tradition once began as the gesture of someone who was able to read the landscape around them and imagine a new way of bringing out its value. And perhaps this is* ***the thread that connects places that might at first seem very different****: the lake and a thousand-year-old church, a contemporary fish farm, a newly opened shop, and the products that ultimately find their way to the table.* ***Water, time and skilled hands****. These are the same elements we encounter as we continue up the valley to* ***Chiavenna****, where another craft has, for generations, told the story of the relationship between the environment, raw ingredients and artisanal expertise. Here, the gesture changes: it is no longer that of walking and observing or fish farming, but the slow, precise movement with which salt is rubbed into the meat. And so the* ***brisaola*** *story begins. And in the hands of* ***Tommaso Panatti****, the fourth generation of a family of butchers from* ***Chiavenna****, that very particular gesture becomes the starting point for revealing another element of autumn in* ***Valchiavenna****.*



Credits: Domiziano Lisignoli

Ci sono mestieri che si imparano osservando le mani di chi li pratica da anni, ripetendo gesti, riconoscendo consistenze, profumi, tempi. Per Tommaso Panatti, 29 anni, quarta generazione della storica Macelleria Panatti di Chiavenna, il rapporto con la bresaola - che a Chiavenna si chiama "brisaola" - è cominciato proprio così: dentro la bottega di famiglia, quasi senza accorgersene.

Tommaso Panatti

La salagione, il gesto lento della bresaola
Salting, the artistry behind Chiavenna bresaola

IT. «Sono praticamente nato e cresciuto qui. È un mestiere che ho sempre avuto intorno e che, con il tempo, ho cominciato a conoscere più a fondo, andando anche a cercare e capire quei piccoli dettagli che fanno la differenza».
La storia della famiglia attraversa quattro generazioni e continua oggi attraverso un sapere che viene trasmesso con l'esperienza. Tommaso ricorda gli insegnamenti del padre Domenico e quelli ricevuti da chi, negli anni, ha lavorato accanto alla famiglia, contribuendo a tramandare conoscenze e sensibilità difficili da codificare completamente. La "brisaola del Panatti" vanta consumatori illustri, compreso Papa Giovanni XXIII, che la conobbe grazie ad un conterraneo al Vaticano. Ed è proprio in uno di questi gesti che Tommaso riconosce l'essenza del suo mestiere.

«Se dovessi scegliere un momento capace di rappresentare la lavorazione della brisaola, sceglierei la salagione. È una fase fondamentale, perché è lì che la carne comincia realmente il suo percorso: entra in contatto con il sale, con le spezie e con gli aromi che progressivamente contribuiranno a definirne il carattere. È un gesto che apparentemente può sembrare semplice, ma richiede esperienza, attenzione e soprattutto la capacità di capire la materia prima che si ha davanti».
Per chi lavora con la stagionatura, l'autunno non è soltanto una stagione del calendario. Il cambiamento delle temperature e dell'umidità modifica le condizioni ambientali e, storicamente, ha sempre rappresentato un periodo particolarmente favorevole alla produzione. Negli ultimi anni, però, anche queste certezze stanno cambiando.

«Oggi facciamo i conti anche con un clima diverso rispetto al passato: le stagioni sono meno regolari e questo inevitabilmente influenza anche il nostro lavoro. Resta però un periodo molto legato alla tradizione della brisaola, proprio perché richiama quelle condizioni naturali nelle quali questo prodotto è nato e si è sviluppato».
Chiavenna e la Valchiavenna hanno infatti costruito nel tempo un rapporto particolare con la conservazione e la stagionatura delle carni. Il clima della valle, la sua conformazione e soprattutto le correnti d'aria provenienti dalla Val Bregaglia hanno contribuito a creare condizioni favorevoli a queste lavorazioni.

«L'ambiente conta molto. La nostra è una valle particolare, attraversata da correnti che storicamente hanno favorito la stagionatura delle carni. Oggi possiamo controllare maggiormente temperature e umidità, ma il legame con il territorio rimane fondamentale, perché la brisaola nasce anche dall'incontro tra una tecnica di lavorazione e le caratteristiche del luogo nel quale quella tecnica si è sviluppata».
Negli anni le tecnologie sono cambiate, gli strumenti permettono controlli sempre più precisi, ma per Tommaso la bresaola artigianale continua a essere un prodotto nel quale la sensibilità di chi lavora conserva un ruolo centrale. Ogni produttore ha una propria idea del risultato finale: cambiano la ricetta, gli aromi, la forma, la stagionatura e persino il modo di interpretare ogni singolo pezzo.

«Esiste naturalmente una base comune nella lavorazione, ma poi ciascun produttore mette qualcosa di proprio. C'è una propria idea della forma, della stagionatura, del gusto che si vuole ottenere. La tecnologia ci aiuta moltissimo, soprattutto nel controllo delle condizioni ambientali, ma la manualità rimane un fattore fondamentale. Non è un processo industriale nel quale ogni pezzo deve essere necessariamente identico al precedente: ogni brisaola ha una sua storia e richiede attenzione durante tutto il percorso».
È forse proprio questa attenzione quotidiana a spiegare il modo quasi affettuoso con cui Tommaso parla dei prodotti durante la stagionatura.

«A volte diciamo scherzando che le brisaole sono un po' come i nostri bambini. Durante la lavorazione vengono controllati, seguiti, "coccolati". Quando poi arrivi alla fine del processo, prendi in mano una brisaola pronta e vedi il risultato di tutto quel lavoro, c'è sempre una soddisfazione particolare. Dentro quel prodotto ci sono il tempo, i gesti e un sapere che nella nostra famiglia continua da generazioni».
Se ogni bresaola artigianale possiede una propria identità, quella prodotta dalla famiglia Panatti conserva una caratteristica sempre meno comune: l'affumicatura.

«Una delle caratteristiche che distingue la nostra brisaola è sicuramente l'affumicatura. Oggi siamo rimasti in pochi a praticarla e, se fatta correttamente, regala al prodotto un profumo molto particolare: deve essere riconoscibile ma non invadente, deve accompagnare il gusto della carne senza coprirlo».
Per apprezzarla pienamente, Tommaso non suggerisce costruzioni complicate. Anzi.

«La prima cosa che consiglio è assaggiarla da sola, "santa". È il modo migliore per capire veramente il prodotto. Poi naturalmente può essere accompagnata da un buon pane, magari di segale. Ma credo che una brisaola artigianale debba essere capace prima di tutto di raccontarsi senza bisogno di molto altro».
E se si vuole comprendere davvero il legame tra quel sapore e il territorio, il luogo migliore potrebbe essere uno dei simboli stessi della Valchiavenna: il crotto.

«Mangiare un piatto di brisaola in un crotto, magari in compagnia e con un bicchiere di vino rosso, significa inserirla nell'ambiente in cui questo prodotto è nato e nel quale per generazioni è stato consumato. È inevitabilmente un'esperienza diversa rispetto a mangiarla altrove. Il gusto è lo stesso, ma cambia tutto quello che c'è intorno, e anche questo contribuisce al ricordo che ci si porta a casa».
È forse questo il gesto più semplice con cui entrare nella storia della bresaola di Chiavenna: una fetta sottile, un assaggio senza fretta, il profumo leggero del fumo. Dietro ci sono mani che continuano a fare ciò che altre mani hanno fatto prima di loro. È un mestiere nel quale, nonostante il passare delle generazioni, il tempo rimane ancora uno degli ingredienti più importanti.





EN. Some crafts are best learned by simply observing those who have practised them for decades; actions ritually repeated, whilst recognising textures, aromas, and of course, timing. For Tommaso Panatti, 29, fourth generation of the historic Panatti Butcher's Shop in Chiavenna, his relationship with bresaola - known locally as "brisaola" - began precisely in this fashion: inside the family shop, almost without realising it.

"I was pretty much born and raised in here. Hence it's a craft that I have always had all around me and which, over the years, I began to understand more profoundly, whilst always seeking out and paying due attention to those small details that make the difference."

The family's involvement spans four generations and continues today through a know-how passed down through experience. Tommaso recalls the education imparted by father Domenico but also those who worked alongside the family over many years, eager to pass on knowledge and insights that are not easy to fully catalogue. "Brisaola del Panatti" can boast some illustrious consumers, not least of whom Pope John XXIII, who learned about it thanks to a fellow countryman in the Vatican.
But it seems that there's one particular practice that is instrumental, which Tommaso recognises as the real essence of his craft.

"If I had to choose one procedure that best represents the process of producing brisaola, I'd choose the salting. It's a crucial step, because it's where the meat truly begins its journey: it comes into contact with salt, spices, and the aromas that will gradually define its character. It's a seemingly simple process, but it requires experience, attention, and above all, the ability to appreciate the raw material in front of you".

And for those involved in aging, autumn is more than just part of the calendar. Changing temperatures and humidity alter environmental conditions significantly and, historically, it's always been a particularly favourable time for production. In recent years, however, even these certainties have been affected.

"Today, we have to deal with a different climate than in the past: the seasons are less reliable, and this inevitably influences our work. However, it remains a period closely tied to the tradition of brisaola, precisely because it recalls the natural conditions under which this product was created and developed".

Over time, Chiavenna and the valley have developed a very special relationship with the preservation and curing of meat. The valley's climate, its topography, and especially the air currents from Val Bregaglia have contributed to creating favourable conditions for the processing.

"The environment matters a lot. Ours is a unique valley, crossed by currents that have historically favoured the aging of meats. Today, we can better control temperatures and humidity, but the connection to the territory remains fundamental, because brisaola is also formed from the combination of a processing technique and the characteristics of the place where that technique was developed".

Over the years, technologies have much changed, modern devices allow increasingly precise controls, but for Tommaso, artisanal bresaola continues to be a product in which the sensitivity and perception of the individuals who work retains a central role. Each producer has their own idea of what they are looking for: the recipe, the aromas, the shape, the seasoning, and even the way each individual piece is interpreted will vary.

"There's obviously a common basis in the production process, but then each craftsman will add something unique. They have their own idea of the shape, the curing process, and the desired flavour. Technology helps us tremendously, especially in controlling environmental conditions, but manual skill remains a key factor. It's not an industrial process in which every piece must necessarily be identical to the last: each brisaola has its own story and requires individual attention throughout the entire process."

And it's perhaps this particular treatment, day in day out, that explains the almost "affectionate" manner in which Tommaso speaks about the products during the maturing process.

"We joke sometimes that brisaola are a bit like our children. During the production process, they are monitored, cared for, and "pampered." When you finally reach the end of the process, you pick up a brisaola and see the result of all that work, there's always a special sense of satisfaction. A product that represents time, tiny little procedures, and a know-how that has been passed down through our family for generations."

Whilst every artisanal bresaola has its own identity, the one produced by the Panatti family retains an increasingly rare characteristic: smoking.

"One of the distinguishing features of our brisaola is undoubtedly the smoking process. Few still practise it today, but if done appropriately, it gives the product a very characteristic aroma: it must be distinctive but not overpowering, complementing the flavour of the meat without being overwhelming."

To fully appreciate it, Tommaso doesn't need to complicate matters. On the contrary.

"The first thing I recommend is tasting it on its own, "santa." It's the best way to truly appreciate the product. Then, of course, it can be paired with good bread, perhaps rye. But I believe that artisanal brisaola should, above all, be able to tell its story without needing much else."

And if you want to truly understand the connection between that flavour and the territory, the best place might be in one of the very symbols of Valchiavenna: the crotto.

«Enjoying a plate of brisaola in a crotto, in good company and with a glass of red wine, means returning it to the environment in which the cured meat was intended and where it's been consumed for generations. It's invariably a different, joyful experience. The taste may be the same, but everything around it changes. It's a big contributor to memories you take home with you."

Simplicity itself. A potted history of Chiavenna bresaola: a thin slice, leisurely bite, the faint scent of smoke. Behind it lie hands that continue to do handsomely what others have done before. Taking their time.



STIROSARTORIA
L&R
ABBIGLIAMENTO
UOMO • DONNA • INTIMO



MERCERIA STIRERIA SARTORIA RICAMI
L&R
dal 2020

SARTORIA - STIRERIA
RICAMI - MERCERIA
ARTICOLI NASCITA
ABBIGLIAMENTO UOMO e DONNA
ARREDO CASA - ARREDO BAGNO

+39 347 3155471
+39 333 6391772
@STIROSARTORIALR
Roberta Levi

Indirizzo: Via Trivulzia, 50, 23020 MESE (SO)
Email: roberta.levi71@gmail.com
Tel: +39 347 3155471 / +39 333 6391772

Bassa Valtellina



IL GUSTO DI RITROVARSI /
LOWER VALTELLINA, THE JOY OF COMING TOGETHER

In autunno la Bassa Valtellina cambia ritmo. I borghi si animano, le cantine aprono le porte, le tavole raccontano la stagione e i prodotti del territorio diventano un invito a fermarsi, conoscere e condividere.

IT. Ma dietro ogni sapore c'è molto di più. Ci sono mani che raccolgono, impastano, tagliano, mescolano; casari che trasformano il latte, vignaioli che accompagnano l'uva fino alla cantina, cuochi che custodiscono ricette, famiglie e comunità che aprono porte e spazi. Una trama fatta di gesti, spesso antichi, che in Bassa Valtellina continua a dare forma a un'identità profondamente legata alla montagna.
È questo il senso più autentico di **Gustosando in Valtellina**, la manifestazione che da oltre vent'anni accompagna visitatori e appassionati alla scoperta del territorio attraverso i suoi borghi e la sua cultura gastronomica.
L'edizione 2026 coinvolgerà **Albaredo per San Marco, Buglio in Monte, Dubino e Mello**. Quattro realtà diverse, unite dalla stessa idea di accoglienza: aprire strade, corti e cantine e trasformare una degustazione in un'esperienza capace di raccontare un luogo nel suo insieme.

Qui il gusto non è mai separato dal paesaggio da cui nasce. Vini, formaggi, prodotti della montagna e piatti della tradizione diventano occasioni per attraversare i nuclei storici, osservare i versanti, ascoltare storie e soprattutto incontrare chi quelle tradizioni continua a praticarle. Ad **Albaredo per San Marco, Buglio in Monte e Dubino** gli itinerari accompagneranno i visitatori fra borghi e panorami, mentre **Mello in Cantina** rinnoverà la propria atmosfera più intima e conviviale, fatta di cantine aperte e incontri. Visite, musica e attività per le famiglie completeranno un programma nel quale il ruolo delle associazioni e dei volontari resta fondamentale: perché l'ospitalità, qui, è essa stessa uno dei gesti attraverso cui il territorio si racconta. Pochi giorni dopo sarà **Morbegno** a diventare il centro di un'altra grande celebrazione del gusto. Il **17 e 18 ottobre** torna infatti la **Mostra del Bitto**, che nel 2026 raggiunge la sua **119ª edizione**.



Credits: Roberto Mojola

Una storia lunghissima, costruita intorno a uno dei prodotti che meglio raccontano il rapporto tra uomo e montagna: il formaggio d'alpeggio.





Il cuore della manifestazione sarà ancora una volta Piazza Sant'Antonio, dove il tradizionale **calecc** permetterà di mostrare al pubblico le fasi di produzione del formaggio. È un'immagine che restituisce perfettamente il senso di questa tradizione: il latte che diventa cagliata, le mani che lavorano, il tempo dell'attesa e della stagionatura. Accanto, produttori e forme in concorso racconteranno il lavoro quotidiano dei casari negli alpeggi, nelle latterie e nei caseifici di fondovalle. La Mostra invaderà poi Morbegno con degustazioni, percorsi nelle cantine del centro storico, iniziative a Palazzo Malacrida, mercati, spettacoli, attività per bambini e appuntamenti dedicati agli abbinamenti fra formaggi e vini. Non mancherà il Festival delle Birre Alpine. La polenta accompagnerà l'autunno della Bassa Valtellina in **Val Tartano**, con le **"Delizie di Polenta"** proposte dagli alberghi e dai rifugi della valle. Dalla fine di ottobre e per diversi weekend di novembre, fino ai primi giorni di dicembre, il piatto simbolo della cucina alpina sarà reinterpretato in menu che attraversano mais, grano saraceno, formaggi, funghi, carni, castagne e prodotti locali. Sono manifestazioni diverse, ma raccontano la stessa terra. Una Bassa Valtellina nella quale il cibo non è semplicemente qualcosa da assaggiare: è il risultato di una successione infinita di azioni, conoscenze e attenzioni. Fare il formaggio, mescolare lentamente una polenta, stappare una bottiglia, aprire una cantina, apparecchiare una tavola. Gesti quotidiani che, ripetuti e tramandati, diventano tradizione. Ed è forse proprio questo il gusto più autentico dell'autunno in Bassa Valtellina: **ritrovarsi intorno a ciò che la montagna produce e alle mani che, da generazioni, sanno trasformarlo.**



Credits: Gaia Menchicchi



EN. *In autumn, Lower Valtellina takes on a different rhythm. Villages come alive, wineries open their doors, tables reflect the flavours of the season, and local products become an invitation to pause, discover and share. But behind every flavour lies so much more. Hands that harvest, knead, cut and stir; cheesemakers who transform milk, winemakers who guide the grapes from vineyard to cellar, cooks who preserve recipes, and families and communities who open their doors and welcome others in. It is a tapestry woven from gestures - often ancient ones - that continues to shape an identity in Lower Valtellina that remains deeply connected to the mountains. This is the true essence of* ***Gustosando in Valtellina****, an event that for more than twenty years has guided visitors and enthusiasts in discovering the region through its villages and its rich gastronomic culture. The 2026 staging will involve* ***Albaredo per San Marco, Buglio in Monte, Dubino and Mello.*** *Four distinct communities, united by the same spirit of hospitality: opening up their streets, courtyards and wine cellars, and transforming a tasting experience into a journey that tells the story of a place in its entirety. Here, flavour is rarely separated from the landscape that gives rise to it. Wines, cheeses, mountain products and traditional dishes become opportunities to wander through historic villages, take in the surrounding slopes, listen to local stories and, above all, meet the people who continue to keep these traditions alive.*

In ***Albaredo per San Marco, Buglio in Monte and Dubino****, themed routes will lead visitors through villages and sweeping mountain landscapes, while* ***Mello in Cantina*** *will once again offer its more intimate and convivial atmosphere, centred on open wine cellars and personal encounters. Guided visits, music and family-friendly activities will complete a programme in which the contribution of local associations and volunteers remains essential. Here, hospitality is itself one of the ways in which the territory tells its story. A few days later,* ***Morbegno*** *will become the focal point of another major celebration of local gastronomy. On* ***17 and 18 October****, the* ***Mostra del Bitto*** *returns for its* ***119th*** *staging. It's a remarkable, long-standing tradition, built around one of the products that best embodies the relationship between people and the mountains: alpine cheese. The heart of the event will once again be* ***Piazza Sant'Antonio****, where the traditional* ***calecc*** *will encourage visitors to witness the various stages of cheesemaking. It's an image that perfectly captures the essence of this tradition: milk becoming curd, skilled hands at work, and the vital element of time required for maturation and ageing. Alongside it, producers and the competing cheese wheels will tell the story of the daily work carried out by cheesemakers in the alpine pastures, village dairies and valley-floor cheese factories.*

The celebration will then spread throughout Morbegno, with tastings, wine-cellar tours in the historic centre, events at ***Palazzo Malacrida****, markets, performances, children's activities and invitations dedicated to pairing cheeses with local wines. The programme will also feature the* ***Festival of Alpine Beers.*** *Naturally enough polenta itself will continue to feature throughout the autumn in Lower Valtellina, in* ***Val Tartano****, with* ***"Delizie di Polenta"*** *served up by the valley's hotels and mountain refuges. From late October, throughout several weekends in November, and into the first days of December, this iconic dish of Alpine cuisine will be reinterpreted in menus featuring corn, buckwheat, cheeses, mushrooms, meats, chestnuts and other local produce. Hence a wide range of events, but all telling the history of the same territory. Lower Valtellina is a place where food is not simply something to be tasted: it is the result of an infinite succession of actions, know-how and attention. Making cheese, tirelessly stirring a huge pot of polenta, uncorking a bottle, opening a wine cellar, setting a jolly table. Everyday gestures that, repeated and passed down through generations, become tradition.*
And perhaps this is the most authentic taste of autumn in Lower Valtellina: ***coming together to appreciate what the mountains produce, and the hands that, for generations, have known how to transform it.***

GLI APPUNTAMENTI / *PROPOSALS*

IT. GUSTOSANDO IN VALTELLINA 2026
Albaredo per San Marco – 3-4 e 10-11 ottobre
Buglio in Monte – 10-11 ottobre

MELLO IN CANTINA – 10 e 17 ottobre
Dubino – 17-18 ottobre

119ª MOSTRA DEL BITTO
Morbegno - 17-18 ottobre
Degustazioni, concorso dei formaggi, dimostrazioni nel calecc, cantine degli chef, iniziative a Palazzo Malacrida, mercati, spettacoli, Festival delle Birre Alpine, Polentoteca e attività per le famiglie.

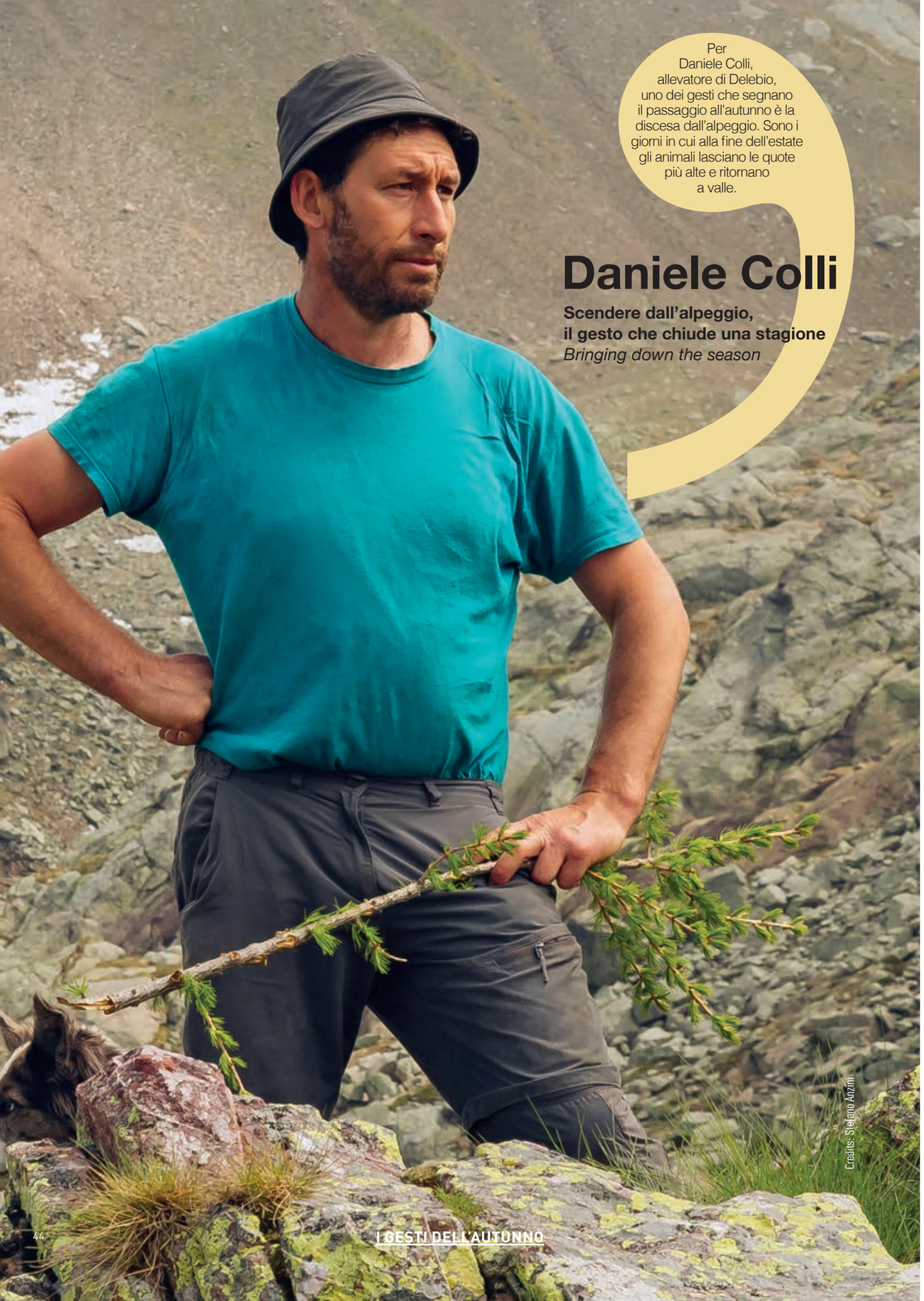
DELIZIE DI POLENTA
Val Tartano - 24-25 ottobre, 31 ottobre-1 novembre, 7-8, 14-15, 21-22 e 28-29 novembre, con ulteriori proposte nel weekend del 5-6 dicembre. Menu dedicati alla polenta negli alberghi e rifugi della valle.

EN. GUSTOSANDO IN VALTELLINA 2026
Albaredo per San Marco *– 3-4 and 10-11 October*
Buglio in Monte *– 10-11 October*

MELLO IN CANTINA – 10 and 17 october
Dubino *– 17-18 October*

119ª MOSTRA DEL BITTO
Morbegno *– 17-18 October*
Tastings, cheese competition, Demonstrations of the calecc, chefs' cellars, events at Palazzo Malacrida, markets, performances, the Festival of Alpine Beers, the Polentoteca and activities for families.

DELIZIE DI POLENTA
Val Tartano *– 24-25 October, 31 October-1 November, 7-8, 14-15, 21–22 and 28–29 November, with further proposals for 5-6 December. Menu dedicated to polenta in the valley's hotels.*



Per Daniele Colli, allevatore di Delebio, uno dei gesti che segnano il passaggio all'autunno è la discesa dall'alpeggio. Sono i giorni in cui alla fine dell'estate gli animali lasciano le quote più alte e ritornano a valle.

Daniele Colli

Scendere dall'alpeggio, il gesto che chiude una stagione

Bringing down the season

Credits: Stefano Anzini

IT. Con il fratello Enrico e la famiglia porta avanti l'azienda agricola Gavarot e, durante la bella stagione, sale con le mandrie all'Alpe Varrone, sulle Orobie, dove produce il formaggio Bitto. Per Daniele questo movimento dalla valle alla montagna e poi di nuovo verso il basso non è soltanto un'esigenza del lavoro. È qualcosa che appartiene a una storia molto più antica.

«Credo che dentro l'alpeggio ci sia qualcosa di molto antico, che richiama quasi il nomadismo delle prime popolazioni. Per secoli l'uomo si è spostato seguendo le condizioni migliori e la disponibilità di cibo. Chi fa ancora oggi l'alpeggio conserva, in una forma diversa, qualcosa di quel movimento: segue le stagioni, sale quando la montagna offre le condizioni migliori e scende quando quelle condizioni cambiano. È un ciclo, e in qualche modo sei ancora condizionato positivamente dalla natura e dai suoi tempi».

Quando arriva il momento di tornare a valle prevale la stanchezza, il sollievo e anche un po' di nostalgia.

«C'è la soddisfazione di essere riusciti a concludere bene una stagione. In alpeggio sei molto condizionato dal clima, lavori all'aperto, devi occuparti continuamente degli animali e affrontare tanti imprevisti. Alla fine pensi a come è andata la stagione, a come sono stati gli animali, a come è venuto il formaggio. La soddisfazione più grande è essere arrivati bene in fondo. Poi certamente rimane già il pensiero di poter tornare l'anno successivo».

Il suo alpeggio è un luogo particolarmente isolato.

L'Alpe Varrone, sulle Orobie, parte da circa 1.700 metri e arriva oltre i 2.000. Non è raggiungibile in automobile e il paese più vicino è a circa due ore di cammino. Anche il telefono prende poco. Questo significa vivere la montagna in maniera molto diretta, con tutto quello che comporta.

Durante l'estate ci sono gesti che Daniele ripete ogni giorno. Tra questi ce n'è uno che sente più suo.

«È la mungitura. È il momento che mette maggiormente in rapporto l'animale con la persona. Noi mungiamo anche a mano e gli animali sono liberi di muoversi: non sono costretti dentro una struttura. In qualche modo è la vacca che accetta di fermarsi e lasciarsi mungere. Devi costruire un rapporto di fiducia, conoscerla e farti conoscere. È un contatto molto diretto».

Il Bitto che arriva a valle porta con sé tutti questi mesi di lavoro. Che cosa dovrebbe cercare di cogliere chi lo assaggia?

«Il Bitto ha un sapore inconfondibile e credo che la sua intensità sia direttamente proporzionale alla fatica del lavoro che c'è dietro. Tutti i lavori sono faticosi, certo, ma quelli legati all'agricoltura lo sono in modo particolare. Dentro quel formaggio c'è uno stile di vita: l'alpeggio, l'isolamento, il fatto di non avere una strada, di vivere per mesi in montagna con gli animali. Sono scelte di vita che poi producono risultati unici».

L'alpeggio viene spesso raccontato attraverso immagini molto romantiche: prati, montagne, animali. Quanto c'è di vero?

«Le difficoltà sono molte. Trascorrere mesi sopra i duemila metri, in luoghi isolati e lontani dal paese, significa fare esperienza della montagna in tutti i suoi aspetti. Basta pensare all'imprevedibilità del tempo in alta quota per capire che, accanto alla bellezza e all'aspetto romantico, c'è molto altro».

In tutto questo però, c'è un momento in cui Daniele capisce con particolare chiarezza che tutto questo lavoro ha un senso.

«Noi produciamo cibo, e già questo ha un valore enorme. Produrre un alimento di qualità significa entrare in contatto con conoscenze e insegnamenti che si sono perfezionati nel corso dei secoli. Continuare a farlo significa sentirsi parte di qualcosa che viene da molto lontano e che può continuare anche dopo di noi. E poi c'è un altro aspetto fondamentale: lavorare in alpeggio significa anche tutelare la montagna e il paesaggio».

Dunque il formaggio non racconta soltanto chi lo produce.

«Racconta anche un territorio. L'allevamento mantiene aperti gli spazi, conserva la presenza dell'uomo in montagna che altrimenti rischierebbe di scomparire. Nel prodotto finale c'è anche questo».

Chiediamo a Daniele: se un visitatore arrivasse in Valtellina e volesse capire davvero il vostro lavoro e il vostro prodotto, che cosa gli consiglieresti di fare?

«Chiunque si occupi di agricoltura o di produzioni artigianali sa che stare con gli animali aiuta a capire quanto siano importanti per l'uomo. Solo vivendo per qualche ora quel rapporto si riesce a cogliere più in profondità l'essenza di un formaggio».

La discesa dall'alpeggio chiude quindi una stagione, ma non interrompe una storia. Negli animali che tornano a valle, nelle forme che iniziano il loro percorso di maturazione e nei gesti ripetuti anno dopo anno continua un sapere che lega il lavoro dell'uomo ai ritmi della montagna. E l'autunno, per Daniele Colli, comincia proprio da qui: **dal gesto di tornare, sapendo già che prima o poi sarà nuovamente il momento di salire.**

EN. *For Daniele Colli, a livestock farmer from Delebio, one of the significant signals that marks the arrival of autumn is the descent from the high mountain pastures. These are the days when, at the end of summer, the animals leave the higher grazing grounds and return to the valley below. Together with his brother Enrico and the rest of the family, he runs Azienda Agricola Gavarot and, during the warmer months, takes the herds up to Alpe Varrone, in the Orobie Alps, where they produce Bitto cheese. For Daniele, this transfer from the valley to the mountains and then back down again is not simply a necessity of the job. It is something that belongs to a much older story.*

"I believe there is something deeply ancient about life on the alpine pastures, something that almost echoes the nomadic existence of the earliest peoples. For centuries, Man moved in search of the best conditions and the availability of food. Those who still spend the summer in the high pastures retain something of that movement, albeit in a different form: they follow the seasons, moving uphill when the mountains offer optimal conditions and returning to the valley when the situation changes. It's a cycle and to a large degree, it's still guided by nature and its rhythms."

When the time comes to return to the valley, what sensations prevail? A mixture of tiredness, relief and a touch of nostalgia?

"There is a sense of satisfaction in having successfully brought a season to a close. Life on the alpine pastures is heavily influenced by the weather: you work outdoors, constantly looking after the animals and dealing with unexpected challenges. At the end, you look back on the season and think about how it went, how the animals fared and how the cheese turned out. The greatest satisfaction is knowing that you have made it through well. And then, of course, we're already thinking about coming back up next year."


Credits: Stefano Anzini


Credits: Stefano Anzini

His alpine pasture is a particularly remote place. Alpe Varrone, in the Orobie Alps, stretches from around 1,700 metres to well above 2,000 metres. It cannot be reached by car, and the nearest village is about a two-hour walk away. Even mobile phone reception is limited. It means experiencing the mountains in a very direct way, with everything that entails. During the summer there are many tasks and rituals that Daniele repeats every day. Among them, there is one that feels particularly personal.

"It's milking. It's the moment that creates the closest relationship between animal and person. We still milk by hand and the animals are free to move around; they are not confined within a building. In a sense, it's the cow that chooses to stop and allow itself to be milked. You have to build a relationship of trust, get to know the animal and allow it to get to know you. It's a very direct form of contact."

Back in the valley the Bitto arrives after all these months of work. What should those who taste it be looking for?

"Bitto has an unmistakable flavour, and I believe its intensity is directly proportional to the effort behind it. All work is tiring, naturally, but agricultural work is especially so. The cheese embodies a lifestyle: mountain pastures, isolation, lack of roads, living for months in the mountains with the animals. Lifestyle choices, yes, that ultimately produce unique results".

Alpine pastures are often depicted through very romantic images: meadows, mountains, animals. What do you make of that?

"So many challenges. Months above 2,000 metres, in isolated places far from habitation, involves seeing the mountains in all their aspects. Just think of the unpredictability of the weather at altitude then you can appreciate that beyond the beauty and romance, there's far more."

Yet there is one moment when Daniele feels especially clearly that all this effort is worthwhile.

"We produce food, and that in itself has enormous value. Producing a high-quality food means drawing on know-how and skills that have been refined over the ages. To continue doing so is to feel part of something that comes from a long way back and can continue long after we're gone. And then there's another fundamental element: working on the alpine pastures also means safeguarding the mountains and the landscape."

So the cheese relates about more than just the person who produces it….

"It also tells the story of a landscape. Livestock farming keeps these open spaces alive and maintains the presence of people in the mountains, which might otherwise disappear. That, too, has to be part of the finished product."


Credits: Stefano Anzini

We ask Daniele: if a visitor came to Valtellina and really wanted to understand his work and product, what would you recommend they do?

"Anyone involved in farming or traditional crafts knows that spending time with animals helps us understand just how important they are to people. It's only by experiencing that relationship even for a few hours that you can begin to appreciate, on a deeper level, the essence of a cheese."

Descending from the alpine pastures brings a season to a close, but it doesn't bring the story to an end. With animals returning to the valley, wheels of cheese beginning their journey of maturation, and in activities repeated year after year, a body of knowledge continues to connect human labours with the rhythms of the mountains. And for Daniele Colli, autumn begins right here: ***with thoughts of returning, well aware that sooner or later it will be time to move back up once again.***

CONTENUTO COMMERCIALE

IN AUTUNNO LA VALTELLINA RALLENTA, MA NON SI FERMA.

NEI CAMPI, NELLE STALLE E NEI CASEIFICI CONTINUA UN LAVORO ANTICO, FATTO DI GESTI PRECISI.





A **La Fiorida**, a Mantello, il verbo che racconta questa stagione è "trasformare": l'erba dei prati diventa nutrimento, il latte delle Brune prende forma e il tempo lo conduce fino al **Valtellina Casera DOP 084**.

Tutto comincia dall'allevamento, dalla cura degli animali e dal rispetto dei loro ritmi. È qui che la qualità smette di essere una dichiarazione e diventa responsabilità: nella scelta dei foraggi, nell'attenzione al benessere della mandria, nel controllo di ogni passaggio. Dietro la tecnologia della stalla restano centrali lo sguardo e l'esperienza di chi sa riconoscere un comportamento, anticipare un bisogno, custodire un equilibrio.

Il latte percorre poi pochi metri e raggiunge il caseificio. La distanza breve non è soltanto una misura geografica: è la garanzia di una filiera leggibile, nella quale ogni gesto conserva il volto di chi lo compie. Nelle mani dei casari il latte viene lavorato, scaldato nelle caldaie di rame, **cagliato**, **messo in forma**, pressato e affidato alla stagionatura.

Nasce così il Valtellina Casera DOP del casello 084 de La Fiorida: un numero che rende riconoscibile l'origine di ogni forma e la lega alla storia collettiva della montagna valtellinese. Sergio, Bruno, Sebastiano, Mattia e tutte le persone della filiera sono i veri interpreti di questa trasformazione. Il loro sapere vive nella ripetizione, nella sensibilità, nella pazienza. È da questi gesti silenziosi che prende forma un prodotto capace di raccontare un territorio.

Per chi visita La Fiorida, conoscerne il percorso significa andare oltre l'assaggio: osservare il legame tra stalla, latte e caseificio, incontrare le persone che lo rendono possibile e comprendere che un formaggio non nasce soltanto da una ricetta. Nasce da una comunità che, trasformando il latte, continua a custodire la montagna.



LA FIORIDA AGRI RELAIS
via Lungo Adda, 12
Mantello (SO)
Tel. +39 0342 680846

Valmalenco

L'AUTUNNO PREPARA L'INVERNO /
AUTUMN PREPARES FOR WINTER



In Valmalenco l'autunno prende forma su ciò che verrà dopo. Perché molti dei gesti di questa stagione sono già rivolti all'inverno.

IT. Sono gesti poco visibili, spesso lontani dallo sguardo di chi frequenta la valle per una giornata o una vacanza: controllare un impianto, preparare una pista, programmare servizi e attività, organizzare l'accoglienza, coordinare operatori diversi, immaginare nuove esperienze. È un lavoro che procede mentre il paesaggio sembra entrare in una fase di attesa e che, proprio per questo, racconta bene il rapporto particolare della Valmalenco con le stagioni. L'inverno, infatti, non comincia con la prima nevicata. Comincia attraverso una successione di interventi, scelte e attenzioni che devono arrivare al momento giusto. Quando gli sciatori salgono all'Alpe Palù con la Snow Eagle, percorrono i circa 60 chilometri di piste del comprensorio o entrano nel Palù Park, tutto ciò che appare immediato e naturale è in realtà il risultato di una lunga preparazione. Lo stesso vale per una delle anime più contemporanee della Valmalenco, quella del freestyle. Salti, rail e box devono essere pensati, costruiti e mantenuti; le piste preparate; gli spazi organizzati perché possano accogliere sia chi si avvicina per la prima volta a questa disciplina sia gli atleti che qui trovano un terreno di allenamento di livello internazionale. Il gesto spettacolare del rider che si stacca dalla neve esiste perché, molto prima, altri gesti lo hanno reso possibile. Ma guardare all'inverno non significa soltanto pensare allo sci. La Valmalenco conserva una dimensione più ampia della montagna invernale. Ci sono i percorsi verso il Lago Palù, le escursioni sulla neve, le fat bike a pedalata assistita, i rifugi, i paesaggi dominati dalla sagoma del Bernina. Anche qui l'autunno è il tempo in cui si preparano attrezzature, percorsi e servizi e si costruisce un'offerta capace di mettere insieme sport, natura e accoglienza. In questa valle, del resto, il rapporto con il tempo è scritto anche nella roccia. Le Marmitte raccontano l'azione lenta e potentissima dei ghiacci che, migliaia di anni fa, hanno modellato il paesaggio.



Il Pizzo Bernina, con i suoi 4.049 metri, domina ancora oggi l'orizzonte e restituisce immediatamente la misura di una montagna in cui passato e presente continuano a dialogare. Forse è proprio questo uno dei modi più interessanti di leggere l'autunno in Valmalenco: non come una parentesi fra due stagioni più frequentate, ma come un tempo di costruzione. Mentre la natura cambia colore, la valle lavora. Mentre tutto sembra prepararsi al riposo, molte persone sono già impegnate a immaginare piste, servizi, esperienze e accoglienza. Sono i gesti che raramente entrano nelle fotografie delle vacanze, ma senza i quali l'inverno non potrebbe cominciare. Ed è proprio da questi gesti, visibili e invisibili, che parte il racconto di Roberto Pinna, direttore del Consorzio Turistico Sondrio e Valmalenco.

EN. *In Valmalenco, autumn takes shape in anticipation of what comes next. Many of the season's activities are already focused on the winter ahead. These are largely unseen tasks, often beyond the view (or consideration) of those who come to the valley for a day or a holiday: checking equipment, preparing ski runs, planning services and activities, organising hospitality, coordinating different operators, and imagining new proposals. It's work that continues while the landscape seems to be entering a period of genuine anticipation - and, precisely for this reason, it captures jolly well Valmalenco's particular relationship with the changing seasons. Winter, of course, hardly begins with the first snowfall. It kicks off with a series of preparatory activities, decisions and attention to detail, all of which have to come together at just the right time. So by the time skiers take the Snow Eagle up to Alpe Palù, make their way down the resort's 60 kilometres of slopes or head into Palù Park, everything that seems effortless and ready to go is essentially the result of months of preparation. And the same is true of one of Valmalenco's most current features: freestyle. Jumps, rails and boxes all have to be designed, built and maintained; the slopes prepared; the spaces carefully organised so they can welcome both those discovering the discipline for the first time and athletes who come here to train on a world-class course. The spectacular moment when a rider launches into the air well above the snow surface is only possible because, long before that, well - simply put - it's not all down to luck! But looking ahead to winter doesn't mean thinking only about skiing. Valmalenco offers a much broader experience of the mountains during this period. There are trails leading to Lago Palù, snowshoeing routes, electric-assisted fat bikes, mountain refuges, and landscapes dominated by the unmistakable profile of the Bernina. Here too, autumn is the time when equipment, routes and services are prepared, and when proposals take shape that bring together sport, nature and hospitality. In the valley, the relationship with time is written into the rock itself. The Giant's Pots bear witness to the slow yet immensely powerful action of the glaciers that, thousands of years ago, shaped the landscape. Pizzo Bernina, rising to 4,049 metres, still dominates the horizon today, offering an immediate sense of a mountain environment where past and present continue to exist in dialogue with one another. Perhaps this is one of the most engaging ways to understand autumn in Valmalenco: not as an interval between two busier seasons, but as a season of preparation and creation. While nature changes colour, the valley is hard at work. While everything seems to be settling into a period of rest, many people are already busy planning slopes, services, experiences and hospitality for the months ahead. These are procedures that rarely find their way into holiday photographs, yet without which winter could never take off. And it's from these both visible and invisible efforts that the story told by Roberto Pinna, Director of the Sondrio and Valmalenco Tourist Consortium, begins.*



In autunno la natura rallenta. Ma non per tutti. In Valmalenco, proprio mentre il paesaggio sembra abbassare il ritmo, c'è una stagione che comincia ad accelerare. È quella degli operatori, degli impiantisti, degli albergatori, dei ristoratori e di tutte le persone che lavorano perché, all'arrivo dell'inverno, tutto sia pronto.

Roberto Pinna

Valmalenco, dove l'inverno comincia molto prima della neve

When the valley slows down, tourism picks up

IT. E non si tratta di poca cosa: il comprensorio dell'Alpe Palù conta circa 60 chilometri di piste collegate e 11 impianti di risalita, compresa la Snow Eagle, la grande funivia che supera oltre mille metri di dislivello in quattro minuti. Un sistema che il turista vede funzionare d'inverno, ma che nasce da un lavoro cominciato molto prima.

Roberto Pinna, direttore del Consorzio Turistico Sondrio e Valmalenco, osserva questo passaggio di stagione da oltre vent'anni. Architetto urbanista di formazione, arrivato al turismo dopo una lunga esperienza nel marketing, racconta l'autunno partendo proprio dai gesti, visibili e invisibili, con cui una valle prepara il suo inverno.
Se dovessi raccontare l'autunno in Valmalenco attraverso un gesto, quale sceglieresti?

«Una pennellata. Una pennellata che porta colori caldi, aria fresca e il profumo della terra bagnata. È il gesto che meglio rappresenta una stagione in cui il territorio cambia lentamente volto e invita a scoprire colori, suoni e sapori diversi da quelli dell'estate».

Per la natura è il momento di rallentare. Succede lo stesso per chi lavora nel turismo?

«Direi quasi il contrario. Nel turismo non esistono vere stagioni di passaggio. Mentre il paesaggio sembra rallentare, dietro le quinte si lavora per ciò che verrà. L'inverno non comincia quando cade la prima neve: è il risultato di tanti piccoli passi, di organizzazione, programmazione e lavoro iniziati molto tempo prima».

Quindi quali sono i gesti dell'autunno che il turista normalmente non vede?

«Sono moltissimi e appartengono a persone diverse. C'è chi prepara gli impianti, chi organizza i servizi, chi lavora sull'accoglienza, chi costruisce nuove proposte, chi mette in relazione operatori e territorio. Quando arriviamo in una località turistica vediamo il risultato finale e tutto ci sembra naturale. In realtà dietro quell'esperienza ci sono competenze, passione e tante attenzioni quotidiane».

Preparare l'inverno in Valmalenco significa mettere in moto una macchina importante: piste, impianti, strutture, servizi. Quanto conta riuscire a lavorare insieme?

«È fondamentale. Una destinazione non può essere costruita da un singolo operatore. Alberghi, ristoranti, impianti, guide, commercianti, enti pubblici e associazioni devono riuscire a dialogare. Il compito del Consorzio è anche questo: essere un punto di incontro tra le diverse anime del territorio e trasformare tante singole risorse in un'esperienza coerente per chi arriva».

Ma mentre si prepara l'inverno, l'autunno rimane una stagione da vivere. Che Valmalenco trova chi sceglie di venire qui in questi mesi?

«Una Valmalenco più intima, che permette di avvicinarsi al territorio con maggiore lentezza. Si può camminare, osservare il cambiamento dei colori, sentire i profumi del bosco, assaggiare i prodotti locali, incontrare le persone. È forse una montagna meno immediata rispetto a quella delle grandi giornate estive o dello sci, ma proprio per questo permette di entrare più profondamente nella cultura alpina».

Sta cambiando anche il modo in cui i turisti cercano e vivono la montagna?

«Sì. Sempre più persone cercano natura, attività all'aria aperta, luoghi meno affollati e una dimensione autentica della vacanza. Questo non significa che la neve e lo sci abbiano perso importanza: l'inverno continua a essere un pilastro fondamentale per le comunità alpine. La sfida è ampliare le possibilità senza perdere ciò che rende questi luoghi speciali».

E allora qual è il gesto più importante con cui preparare la Valmalenco del prossimo inverno?

«Prendersi cura di ciò che abbiamo. Dei servizi, dell'accoglienza, dei prodotti, delle esperienze e soprattutto dell'identità del territorio. Il clima e il modo di viaggiare stanno cambiando e dovremo essere sempre più capaci di adattarci. Ma alla fine credo che ciò che farà tornare una persona sarà soprattutto la qualità di quello che avrà vissuto qui».

EN. *In autumn, nature slows down. The colours change, the days grow shorter, and forests and alpine pastures prepare for their winter rest. Yet there is another side to Valmalenco that, just as the landscape seems to ease its pace, begins to accelerate. It is the Valmalenco of lift operators, hoteliers, restaurateurs, and all those who work behind the scenes to ensure that, when winter arrives, everything is ready. And this is no small undertaking. The Alpe Palù ski area boasts around 60 kilometres of interconnected slopes and 11 lift facilities, including the Snow Eagle, the large aerial cableway that climbs more than 1,000 metres in elevation in just four minutes. It's a system that visitors see in operation during the winter season, but one that is the result of work that begins many months earlier. Roberto Pinna, Director of the Sondrio and Valmalenco Tourism Consortium, has been observing this seasonal transition for more than twenty years. An urban planner by training who came to tourism after a long career in marketing, he describes autumn through the visible and invisible tasks by which a mountain valley prepares for winter. If you had to capture autumn in Valmalenco in a single gesture, what would it be?*

"A brushstroke. A brushstroke that brings warm colours, crisp air and the scent of damp earth. It is the gesture that best captures a season in which the landscape slowly changes its appearance, inviting people to discover colours, sounds and flavours quite different from those of summer."

For nature, it's a time to slow down. Is it the same for those who work in tourism?

"I would say almost the opposite. In tourism, there are no real in-between seasons. While the landscape appears to slow down, work is already under way behind the scenes to prepare for what lies ahead. Winter doesn't begin with the first snowfall; it is the result of countless small steps, careful planning, organisation and work that started long before."

So what's going on in Autumn behind the scenes that tourists are unlikely to see?

"There are countless such tasks, carried out by many different people. Some prepare the lift systems, others organise services, work on hospitality, develop new proposals, or bring together local businesses and the wider community. When we arrive at a tourist destination, we see the finished result and everything seems effortless. In reality, that experience is built on expertise, passion and a multitude of daily efforts that go much unnoticed."

Preparing for winter in Valmalenco means setting a complex system in motion: slopes, lift facilities, accommodation, and services. How important is it to work well together?

"It's essential. A destination cannot be built by a single operator alone. Hotels, restaurants, lift companies, mountain guides, shopkeepers, public bodies and local associations all need to work together and maintain an ongoing dialogue. Part of the Consortium's role is precisely this: to serve as a meeting point for the many different aspects of the area and to transform a wealth of individual resources into a coherent experience for visitors."

But while winter prepares, autumn remains a season to be enjoyed. What does Valmalenco offer those who choose to come here during these months?

"A more intimate Valmalenco, one that invites visitors to experience the area at a slower pace. It's a time for walking, watching the colours change, breathing in the scents of the forest, tasting local products and meeting the people who live here. It may be a mountain landscape that is less immediately accessible than the excitement of peak summer days or the ski season, but for that very reason it offers a deeper connection with Alpine culture."

Is the way tourists seek out and experience the mountains changing as well?

"Yes. More and more people are looking for nature, outdoor activities, less crowded places and a more authentic holiday experience. This does not mean that snow and skiing have lost their importance: winter remains a fundamental pillar for Alpine communities. The challenge is to broaden the range of opportunities on offer without losing the qualities that make these places so special."

So what do you believe to be most important in preparing Valmalenco for the coming winter?

"Simply taking care of what we already have. Our services, hospitality, local products, the experiences we offer, but above all the identity of the area itself. The climate is changing, and so too are the ways people travel, which means we will need to become ever more adaptable. But in the end, I believe that what will bring people back, is the quality of the experience they have had here."



Sondrio

NEL CUORE DELL'AUTUNNO / *IN THE HEART OF AUTUMN*



A Sondrio l'autunno
entra in città con passo lento.

IT. Cambia la luce sulle facciate, accende di colori i versanti che la circondano, accompagna chi attraversa il centro storico, si ferma in una piazza o sceglie di partire da qui per scoprire il territorio. È una stagione che invita a osservare e a vivere la città attraverso gesti semplici: camminare, assaggiare, incontrare, ascoltare. Sondrio diventa il luogo in cui il paesaggio valtellinese si avvicina al visitatore e si rende immediatamente leggibile. I vigneti terrazzati che salgono alle spalle del centro, i mercati, le produzioni artigiane e la cucina locale compongono un unico racconto. E la città interpreta il suo ruolo di punto d'incontro. Proprio questi gesti diventano il filo conduttore di **"Sondrio Autunno – Colori, Saperi e Sapori di Valtellina"**, il nuovo grande appuntamento in programma il 31 ottobre e il 1° novembre. Per un intero fine settimana la città si trasformerà in uno spazio diffuso di esperienze, capace di mettere in relazione cultura, artigianato, enogastronomia e paesaggio. I **colori** saranno quelli del foliage che incornicia Sondrio e accompagna lo sguardo dai boschi ai vigneti terrazzati. I **saperi** saranno quelli custoditi da produttori, artigiani e vignaioli, che porteranno in città competenze nate dal territorio e ancora oggi vive. I **sapori** troveranno invece spazio nelle degustazioni, nei mercati e negli incontri dedicati alle eccellenze locali. Tra gli appuntamenti più attesi torna **"Formaggi in piazza"**, giunto alla ventesima edizione, che animerà il centro cittadino trasformandolo in un percorso sensoriale fra formaggi d'alpeggio e specialità della tradizione. Accanto a questi troveranno spazio pizzoccheri, sciatt, bresaola, polenta taragna, miele, farine di grani antichi e i grandi vini valtellinesi. A rafforzare il ruolo di Sondrio come porta d'accesso alla valle contribuiranno anche tre itinerari tematici: **la Via del Vino, la Via dell'Olio e la Via del Grano**.



Tre percorsi pensati per partire dalla città
e raccontare prodotti, tecniche e gesti
che appartengono alla cultura locale:
coltivare, raccogliere, trasformare, conservare.



Sondrio, del resto, non propone soltanto
un calendario di eventi. Offre un modo
di entrare in relazione con il territorio.
In autunno questa vocazione diventa
particolarmente evidente: la città si lascia
attraversare, osservare e assaporare, mentre
tutto intorno il paesaggio cambia ritmo e colore.
È forse questo il gesto più autentico che Sondrio
invita a compiere in questi mesi: fermarsi
abbastanza a lungo da accorgersi di quanto
la città e la montagna, qui, siano parte
dello stesso racconto.



Credits: Phil Gale

EN. *In Sondrio, autumn arrives at a leisurely pace. The light is changing on the façades, surrounding slopes are set ablaze with colour, and the season keeps company with strollers through the historic centre, lingering in a piazza, or choosing the town as a starting point from which to explore the wider territory. It's a season that invites visitors to observe and experience the city through simple pleasures: walking, tasting, meeting people and listening. Sondrio becomes a place where the landscape of Valtellina comes closer to the visitor and reveals itself with immediate clarity. The terraced vineyards take shape just behind the historic centre, markets, local crafts and the regional cuisine all come together to tell a single story. And the city embraces its role as a meeting point, where these traditions, flavours and landscapes converge. These very gestures provide the guiding theme of* ***"Sondrio Autunno – Colori, Saperi e Sapori di Valtellina"****, a major new event scheduled for* ***31 October and 1 November****. Over the course of an entire weekend, the city will be transformed into a vibrant, open-air stage of opportunities, bringing together culture, craftsmanship, food and wine, in a dialogue with the surrounding landscape. The* ***colours*** *will be those of the autumn foliage that frames Sondrio, guiding the eye from the woodlands to the terraced vineyards. The* ***know-how*** *will be that preserved by local producers, artisans and winemakers, who will bring to the city skills and traditions rooted in the land and still very much alive today. The* ***flavours****, meanwhile, will take centre stage through tastings, markets and events dedicated to the finest local products and culinary excellence. Among the most eagerly anticipated events is the return of* ***"Formaggi in Piazza"*** *now in its twentieth year. The event will enliven the town centre, transforming it into a sensory journey through alpine cheeses and traditional local specialities. Amongst them, visitors will be able to enjoy pizzoccheri, sciatt, bresaola, polenta taragna, honey, ancient-grain flours and the fine wines of Valtellina. Reinforcing Sondrio's role as the gateway to the valley will be three themed itineraries:* ***the Wine Route, the Olive Oil Route and the Grain Route.*** *Designed to begin in the city, these routes will showcase products, techniques and traditions that are deeply rooted in local culture: cultivating, harvesting, transforming and preserving. A splendid opportunity to discover the know-how that have shaped the landscape and identity of Valtellina over generations. Sondrio, however, offers far more than a calendar of events. It proposes a means of connecting with the surrounding territory. In autumn, its role becomes ever more evident: the city invites visitors to wander its streets, observing and savouring the ambience, while all around the landscape shifts both rhythm and colour. And perhaps this is the most authentic gesture that Sondrio invites visitors to make during these months: to pause for long enough to appreciate how much the city and the mountains here, are part of the same story.*

INFO:



Tirano

MELE, UVA E SFORZATO: I RITI DELL'AUTUNNO / *APPLES, GRAPES AND SFORZATO: THE RITUALS OF AUTUMN*



L'autunno prende forma attraverso gesti che appartengono da sempre alla vita della terra. Azioni semplici in apparenza, perché racchiudono esperienza e un rapporto profondo con il territorio.

IT. È una stagione particolarmente ricca per questa parte della Valtellina, dove i prodotti della terra diventano parte integrante del paesaggio. A partire da settembre arriva il tempo della raccolta delle **Mele di Valtellina IGP**, coltivate nei frutteti che caratterizzano il fondovalle, mentre sui versanti terrazzati la vendemmia segna uno dei momenti più importanti dell'anno. Da quelle uve nasceranno alcuni dei vini simbolo della valle, come il **Valtellina Superiore DOCG** e lo **Sforzato di Valtellina DOCG**. Ma l'autunno porta con sé anche altri gesti e altri sapori: la raccolta di funghi e castagne nei boschi, il ritorno sulle tavole dei piatti più sostanziosi della tradizione, dove il grano saraceno e i formaggi di montagna trovano una delle loro espressioni più conosciute nei pizzoccheri. Sono proprio questi gesti a fare da filo conduttore a due degli appuntamenti più importanti dell'autunno nel Tiranese. A **Villa di Tirano**, da **venerdì 9 a domenica 11 ottobre 2026**, torna la **Sagra della Mela e dell'Uva**, appuntamento storico dedicato ai due frutti che più di altri raccontano questa stagione. Degustazioni, mercatini, mostre agricole ed escursioni accompagnano una manifestazione che porta al centro del paese il lavoro dei frutteti e dei vigneti, trasformando il momento della raccolta in occasione di incontro e di festa. Poche settimane più tardi, tra **sabato 31 ottobre e domenica 1° novembre**, sarà Tirano a ospitare **Eroico Rosso Sforzato Wine Festival**, dedicato a uno dei vini più identitari della Valtellina. Anche qui, prima del bicchiere, ci sono gesti precisi: la vendemmia sui terrazzamenti, la selezione dei grappoli, l'appassimento delle uve e l'attesa. Un insieme di pratiche che racconta quanto lo Sforzato sia il risultato di un sapere costruito nel tempo e di un legame strettissimo con la montagna. Due appuntamenti diversi, dunque, ma uniti dallo stesso racconto.

Nel Tiranese l'autunno è il momento in cui il lavoro svolto durante l'anno diventa raccolto, prodotto, cucina, festa e condivisione. E dietro una mela, un grappolo, un piatto o un bicchiere di Sforzato resta sempre un gesto.

EN. *Autumn takes shape through gestures that have always been part of life on the land. Seemingly simple actions, yet ones that embody experience and reflect a deep connection with the territory. It's an especially abundant season in this part of Valtellina, where the fruits of the land become an integral part of the landscape itself. From September onwards, it is time to harvest the* ***Valtellina PGI Apples****, from the orchards that characterise the valley floor, while on the terraced slopes the grape harvest marks one of the most important moments of the year. From those grapes come some of the valley's most iconic wines, including* ***Valtellina Superiore DOCG*** *and* ***Sforzato di Valtellina DOCG****. But autumn also brings with it other rituals and flavours: gathering mushrooms and chestnuts in the woods, and the return to the table of the heartier dishes of local tradition, where buckwheat and mountain cheeses find one of their most celebrated expressions in pizzoccheri. It is these very rituals that unite two of the most important autumn events in the Tirano area. In* ***Villa di Tirano****, from* ***Friday 9 to Sunday 11 October 2026****, the* ***Sagra della Mela e dell'Uva****, returns, a long-established event dedicated to the two fruits that, more than any others, define this season. Tastings, market stalls, agricultural exhibitions and guided excursions accompany a celebration that brings the work of the orchards and vineyards into the heart of the village, turning harvest time into an opportunity for people to come together and celebrate. Just a few weeks later, on* ***Saturday 31 October and Sunday 1 November****, Tirano will host the* ***Eroico Rosso Sforzato Wine Festival****, dedicated to one of Valtellina's most distinctive wines. Here too, the story begins long before the wine reaches the glass: with the grape harvest on the terraced slopes, the careful selection of the bunches, the drying of the grapes and the anticipation that duly follows. Together, these practices reveal how Sforzato is the product of an expertise built up over generations and of an exceptionally close bond with the mountain landscape. Two rather different events, then, yet both united by the same story. In the Tirano area, autumn is the season when the work carried out throughout the year is transformed into harvests, produce, cuisine, celebration and shared experiences. And behind every apple, every bunch of grapes, every dish and every glass of Sforzato, there is always a "feeling".*





Paolo Oberti

Per capire il vino della Valtellina bisogna cominciare dalla vigna
To appreciate Valtellina wine, you have to start with the Vineyard

La storia dell'Azienda Agricola La Grazia affonda le proprie radici nel rapporto della famiglia Oberti con la Valtellina, iniziato più di un secolo fa. Ma la storia di Paolo Oberti con il vino è soprattutto una storia personale: quella di un bambino che partecipava alla vendemmia, pigiava l'uva con i piedi, lavava le botti e già allora diceva che, un giorno, avrebbe fatto vino.

IT. Quel desiderio è diventato realtà molti anni dopo, quando Oberti ha deciso di trasformare una passione mai abbandonata in un progetto imprenditoriale. È nata così La Grazia, cantina che porta il nome della moglie e che ha scelto di lavorare sulla viticoltura di montagna recuperando piccoli appezzamenti, riportando in produzione vigneti destinati all'abbandono e affiancando alla tradizione una forte vocazione alla sperimentazione. Se dovessi raccontare l'autunno in Valtellina attraverso un gesto, quale sceglieresti?
«I gesti che portano alla creazione di un vino sono moltissimi, ma se penso all'autunno penso innanzitutto al taglio dei tralci, a quel rapporto diretto con la vite che accompagna il passaggio da una stagione all'altra. In vigna ogni periodo dell'anno ha i suoi gesti e il suo ritmo».

Quanto di quel tuo essere bambino che sognava di fare il vino, lo ritrovi ancora oggi quando entri in vigna?
«Moltissimo. Probabilmente è proprio lì che è nata una passione che ho continuato a portarmi dietro per tutta la vita e che, a un certo punto, ho deciso di trasformare in qualcosa di concreto».

Avete recuperato e riportato alla produzione diversi vigneti che rischiavano di essere abbandonati. Che cosa significa rimettere le mani su una vigna che per anni nessuno ha più coltivato?
«A volte significa quasi ripartire da zero. E, in alcuni casi, significa intervenire anche sui muri dei terrazzamenti. È un lavoro lungo, molto concreto, che richiede tempo e pazienza. Ma significa anche restituire una possibilità a un pezzo di territorio che altrimenti rischierebbe di andare perduto».

Per chi lavora in vigna, la vendemmia è probabilmente il gesto che più identifica questa stagione. Che cosa rappresenta per te il momento in cui si raccoglie finalmente l'uva?
«Per me ha un significato particolare, anche perché la mia storia nel vino è relativamente giovane come attività professionale, ma molto più antica come passione. Da bambino dicevo sempre che un giorno avrei fatto il vino. Poi la vita mi ha portato altrove e solo intorno ai cinquant'anni ho deciso davvero di farlo. La vendemmia rappresenta la sintesi di tutto il lavoro svolto durante l'anno. Dentro quel grappolo c'è la cura dedicata alla vite per mesi, insieme a tutto quello che può succedere lungo il percorso. E negli ultimi anni gli imprevisti meteorologici sono diventati particolarmente importanti».

In Valtellina si parla spesso di "viticoltura eroica". Al di là della definizione, quali sono i gesti quotidiani che fanno capire davvero perché coltivare la vite qui è qualcosa di diverso?
«La risposta più semplice è: la fatica. La nostra viticoltura è eroica perché lavorare su questi terrazzamenti significa ancora oggi muoversi su pendii difficili, salire e scendere continuamente e raggiungere vigne nelle quali la meccanizzazione può aiutare solo fino a un certo punto. La tecnologia negli anni ha certamente migliorato molte cose, ma la conformazione del territorio rimane quella. È solo quando entri davvero in una vigna valtellinese che capisci fino in fondo che cosa significhi quella parola: "eroica"».

C'è qualcosa di particolarmente forte nell'idea di restituire vita a un pezzo di terra. Quanto senti che il vostro lavoro sia anche un modo per custodire il paesaggio valtellinese?
«Ne siamo assolutamente consapevoli. Chi coltiva questi vigneti non produce soltanto uva: svolge anche un lavoro di tutela del territorio e del paesaggio. Se quei terrazzamenti vengono abbandonati, non perdiamo semplicemente una superficie agricola, ma una parte dell'identità stessa della Valtellina».

Avete scelto di mantenere alle piccole vigne persino i loro nomi storici, spesso dialettali. Quanto sono importanti la memoria e le storie delle persone che hanno lavorato quei terreni prima di voi?
«Sono molto importanti, anche perché oggi chi si avvicina al vino non cerca più soltanto un prodotto. Il consumatore vuole trovare una storia dentro il bicchiere, vuole sapere da dove arriva quel vino, conoscere il vigneto, il luogo e magari anche le persone che prima di noi hanno lavorato quella terra. Conservare i nomi delle vigne significa mantenere un collegamento con tutto questo. È un modo per non cancellare la memoria dei luoghi mentre li portiamo nel presente».

La Grazia nasce da un forte legame con la tradizione, ma allo stesso tempo avete fatto scelte molto innovative, dal Pinot Bianco alle varietà resistenti. In un territorio così caratterizzato dalla propria storia, quanto è importante avere anche il coraggio di sperimentare?
«Forse la mia esperienza è un po' atipica proprio perché io non nasco professionalmente nel settore vitivinicolo. Questo probabilmente mi ha consentito anche di guardare alcune cose con occhi diversi. Ho sempre pensato che limitare le potenzialità della Valtellina esclusivamente al Nebbiolo potesse essere quasi una mortificazione per un territorio che, invece, è capace di offrire condizioni molto diverse e di ospitare anche altre varietà. Oggi, per esempio, il mondo delle bollicine è una realtà importante e in crescita. Noi lavoriamo anche a circa 700 metri di altitudine e, dal punto di vista geografico e climatico, la differenza tra territori vitivinicoli affermati come quello trentino e la zona di Tirano è molto meno grande di quanto si possa immaginare. Per questo credo che rispettare la tradizione non significhi rinunciare alla possibilità di sperimentare. Al contrario: significa cercare di capire fino in fondo ciò che questo territorio può realmente esprimere».

Nel vostro progetto c'è anche l'idea di investire nella terra creando lavoro, soprattutto per i giovani. Che cosa può offrire oggi l'agricoltura di montagna a un ragazzo che decide di restare o di tornare in Valtellina?
«Può offrire delle opportunità, certamente. Il problema è che non è semplice trovare persone realmente motivate e disposte ad affrontare un lavoro di questo genere».

Sempre più persone arrivano in Valtellina non soltanto per bere un vino, ma per conoscere i vigneti, camminare tra i terrazzamenti e incontrare chi li coltiva. Che cosa vorresti che un visitatore comprendesse del vostro territorio dopo essere stato da voi?
«Vorrei soprattutto che comprendesse la passione, la fatica e la particolarità di questo territorio. Quando sono in azienda e arrivano dei visitatori, infatti, normalmente non comincio portandoli in cantina. Prima li porto nelle vigne. Credo che sia necessario vedere come si lavora per capire realmente quello che poi si trova dentro una bottiglia. Ci sono anche gesti e tecniche che raccontano la storia della viticoltura valtellinese. Noi, per esempio, abbiamo recuperato la potatura ad archetto valtellinese, una pratica tradizionale che si stava perdendo. Sono particolari come questo a far capire che il vino non nasce semplicemente in cantina: nasce molto prima, nel rapporto quotidiano tra l'uomo, la vite e la montagna».

Se dovessi scegliere un solo gesto da far compiere a chi viene a La Grazia per fargli capire davvero che cosa significa fare vino in Valtellina, quale sarebbe?
«Comincerei dalla vigna. Solo così, quando si torna in cantina e si versa il vino nel bicchiere, tutto acquista un significato diverso».







EN. *The story of Azienda Agricola La Grazia is deeply rooted in the Oberti family's connection with Valtellina, a relationship that began more than a century ago. Yet Paolo Oberti's story with wine is, above all, a personal one: the story of a child who took part in the grape harvest, crushed grapes with his bare feet, washed the barrels, and even way back would say that one day he would make wine himself. That dream was to become a reality many years later, when Oberti decided to turn a lifelong passion into a business venture. Thus La Grazia was born, a winery named after his wife. The estate has chosen to focus on mountain viticulture, restoring small plots of land, bringing neglected vineyards back into production, and combining tradition with a strong commitment to experimentation. If you had to describe autumn in Valtellina through a single gesture, which would you choose?*
"The activities that go into making a wine are countless, but when I think of autumn, I think first and foremost of cutting the shoots, of that direct relationship with the vine that marks the transition from one season to the next. In the vineyard, every time of year has its own gestures and its own rhythm."

For the many behind the work in the vineyard, the harvest is probably the gesture that most defines this season. What does the moment when the grapes are finally picked represent for you?
"For me, it has a special significance, partly because my story in wine is relatively recent as a professional activity, but much older as a passion. As a child, I would always say that one day I would make wine. Then life took me in other directions, and it was only around the age of fifty that I finally decided to go for it. The harvest represents the culmination of all the work carried out throughout the year. Within each bunch of grapes lies the care devoted to the vines over many months, together with everything that can happen along the way. And in recent years, weather-related challenges have become particularly significant."

How much of the child who dreamed of making wine is still there when you step into the vineyard today?
"A good deal. It was probably right there that my passion originated - a passion I've carried with me throughout my life and that, at a certain point, I decided to turn into something tangible."

Valtellina is often described as a place of "heroic viticulture". Beyond the definition itself, what are the everyday tasks that truly show why growing vines here is somewhat particular?
"The simplest answer is: hard work. Our viticulture is heroic because working on these terraces still means navigating difficult slopes, constantly climbing up and down, and reaching vineyards where mechanisation can only go so far. Technology has certainly made many things easier over the years, but the terrain remains what it is. It is only when you actually enter a Valtellina vineyard that you fully understand what that word really means: 'heroic'."

You have restored several vineyards that were at risk of being abandoned and brought them back into production. What does it mean to take on a vineyard that no one has cultivated for years?
"Sometimes it means almost starting from scratch. In some cases, it also means repairing the terrace walls. It's a long, hands-on process that takes time and patience. But it also means giving a piece of the landscape a new lease of life, rather than allowing it to disappear."

There is something particularly compelling about the idea of bringing a piece of land back to life. How much do you feel that your work is also a way of preserving the Valtellina landscape?
"We are absolutely aware of that. Anyone who cultivates these vineyards is not simply producing grapes; they are also helping to protect the land and the landscape. If these terraces are abandoned, we lose more than just agricultural land - we lose a part of Valtellina's very identity"

You have even chosen to keep the historic names of the small vineyards, many of them in dialect. How important are the memories and stories of the people who worked these lands before you?
"They are very important, especially because today, people who are interested in wine are looking for more than just a product. They want to find a story in the glass, to know where the wine comes from, to discover the vineyard, the place and perhaps even the people who worked that land before us. Preserving the names of the vineyards means keeping a connection with all of this. It is a way of preserving the memory of these places as we bring them into the current."

La Grazia is rooted in a strong connection with tradition, but at the same time you have made some very innovative choices, from Pinot Bianco to resistant grape varieties. In a region so deeply shaped by its history, how important is it to also have the courage to experiment?
"Perhaps my experience is somewhat unusual because I didn't start out in the wine industry professionally. This probably allowed me to look at some things from a different perspective. I have always felt that limiting Valtellina's potential exclusively to Nebbiolo would almost do a disservice to a region that, in fact, is capable of offering very different conditions and of harbouring other grape varieties alongside. Today, for example, the world of sparkling wines is an important and growing sector. We are also working at altitudes of around 700 metres and from a geographical and climatic standpoint the difference between established wine-producing areas such as Trentino and the Tirano area is much less significant than one might imagine. That is why I believe that respecting tradition does not mean giving up the opportunity to experiment. On the contrary: it means trying to understand fully what this territory is truly capable of expressing."

As part of your project, there is also the idea of investing in the land and creating jobs, particularly for young people. What can mountain agriculture offer today to a young person who decides to stay or return to, Valtellina?
"It can certainly offer opportunities. The problem is that it isn't easy to find people who are genuinely motivated and willing to take on this kind of work."

More and more people are coming to Valtellina not simply to drink its wine, but to discover the vineyards, walk among the terraces and meet the people who work them. What would you like a visitor to appreciate about your land after spending time with you?
"Above all, I'd like them to understand the passion, hard work, and uniqueness of this region. When visitors come to the winery, I don't normally start by taking them into the cellar. First, I take them into the vineyards. I believe you need to see how the work is done to really understand what eventually ends up in the bottle. There are also traditional practices and techniques that tell the story of Valtellina's winegrowing heritage. For example, we have brought back the traditional Valtellina arched pruning method, a practice that was gradually disappearing. Details like this demonstrate that wine isn't simply born in the cellar: it begins much earlier, in the everyday relationship between man, the vine, and the mountain".

If you had to choose just one thing for someone visiting La Grazia - one that would truly help them to understand what it means to make wine in Valtellina - what would it be?
"I'd definitely start in the vineyard. Only then, when you return to the cellar and pour the wine into the glass, does everything take on a different dimension."

Bormio

QUANDO LA MONTAGNA CAMBIA VOCE /
WHEN THE MOUNTAINS FIND A DIFFERENT VOICE



IT. Foliage e bramito: l'autunno in Alta Valtellina.
A Bormio e in Alta Valtelina l'autunno si può leggere attraverso due fenomeni molto diversi tra loro, ma capaci di raccontare la stessa trasformazione: il foliage dei boschi e il bramito dei cervi.
Camminare dentro l'oro.
Quando arriva il freddo, i larici cambiano progressivamente colore. Il verde si trasforma in giallo, poi all'oro, fino a trasformare interi versanti alpini prima della caduta degli aghi. Tra i luoghi più suggestivi per assistere a questo passaggio c'è **Cancano**. Da San Giacomo, procedendo verso la Val Alpisella, il sentiero entra per i primi chilometri in un fitto bosco di larici. In autunno il paesaggio cambia completamente: il colore accompagna il cammino e invita continuamente a fermarsi, alzare lo sguardo, osservare. Non occorre necessariamente raggiungere una meta. Parte dell'esperienza sta proprio nel percorso e nel concedersi un tempo diverso da quello abituale.

Fermarsi ad ascoltare.
Poi c'è un autunno che non si vede, ma si sente. Tra settembre e ottobre, nel periodo degli amori, il richiamo profondo dei cervi maschi attraversa boschi e vallate. È il **bramito**, uno dei suoni più riconoscibili e sorprendenti della montagna in questa stagione. Nelle prime ore del mattino e verso sera, quando attorno torna il silenzio, i richiami possono arrivare da punti diversi della valle. Talvolta si percepisce la presenza degli animali molto prima di riuscire a scorgerli.
La **Val Zebrù**, nel Parco Nazionale dello Stelvio, è uno dei luoghi privilegiati per vivere questa esperienza. Ma qui il gesto fondamentale cambia ancora: non cercare di avvicinarsi, bensì **restare osservatori**. Il periodo del bramito è infatti particolarmente delicato. Mantenere le distanze, non uscire dai sentieri, evitare rumori e movimenti invasivi significa entrare nella natura senza alterarne i ritmi.



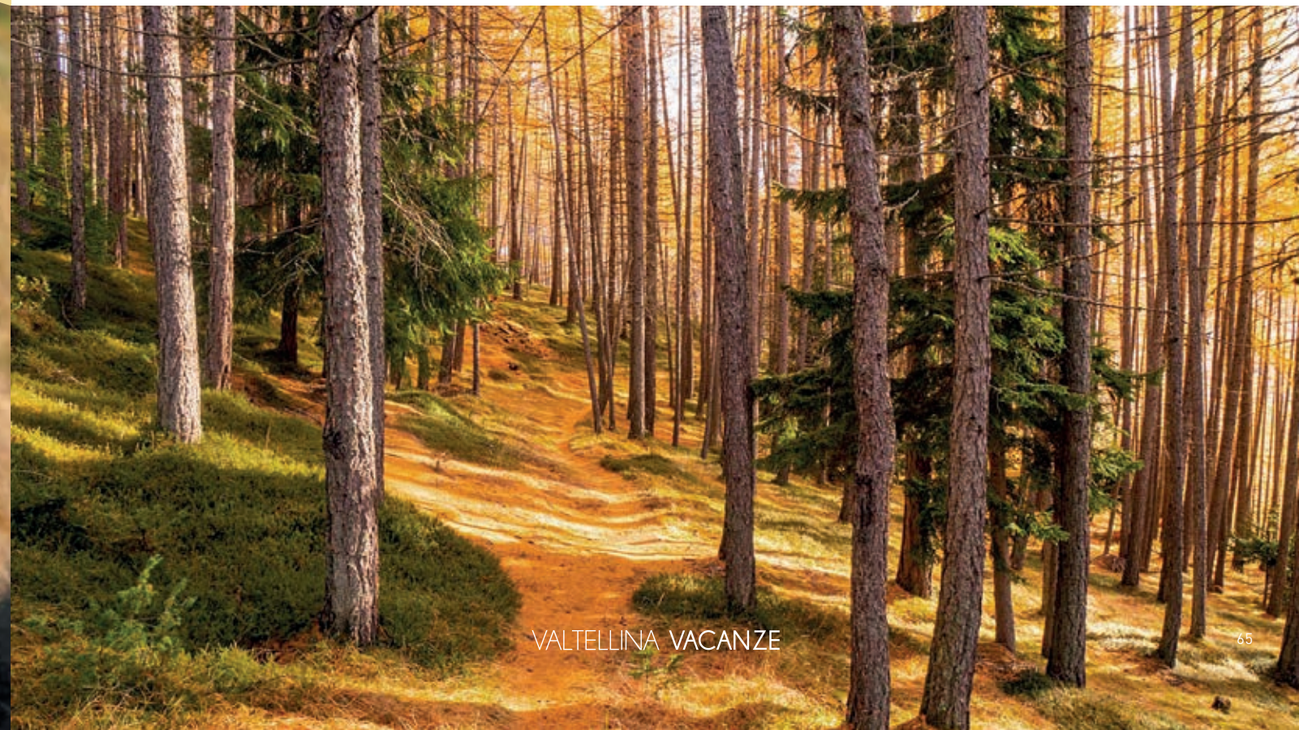
Credits: Massimo Favaron

Anche questo è un modo di conoscere la montagna: accettare che non tutto debba essere raggiunto, fotografato da vicino o trasformato in conquista.

I gesti dell'autunno.
Camminare. Fermarsi. Guardare. Ascoltare. Sono gesti elementari, che raccontano meglio di molti altri il modo in cui vivere la montagna quando l'estate finisce. La natura lentamente lascia andare ciò che appartiene alla stagione appena trascorsa. Il bramito racconta invece una vita animale che continua a seguire ritmi antichi e precisi.
Per chi attraversa questi luoghi, l'invito è lo stesso: diminuire la velocità e aumentare l'attenzione. Perché in autunno la montagna non offre soltanto nuovi paesaggi.
Chiede soprattutto un modo diverso di guardarli.

EN. Foliage and rutting: autumn in Alta Valtellina.
In Bormio and the Upper Valtellina, autumn reveals itself through two rather different phenomena which nevertheless tell the story of the same transformation: the changing colours of the forests and the roaring call of deer during the rutting season.
A golden pathway.
When the cold arrives, the larches gradually change colour. Green gives way to yellow, then to gold, transforming entire Alpine slopes before the needles fall. Among the most evocative places to witness this transformation is ***Cancano****. From San Giacomo, heading along the trail towards Val Alpisella, the path enters a dense larch forest for the first few kilometres. In autumn, the landscape changes completely: colours accompany you along the way, constantly inviting you to stop, look up and take it all in. There is no need necessarily to reach a particular destination. Part of the experience lies in the journey itself, and in allowing yourself a pace different from your usual one.*

Stop and listen.
Then there is an autumn that cannot be seen, but can be heard. Between September and October, during the mating season, the deep call of the male deer carries through the woods and valleys. This is the ***bramito****, one of the most recognisable and remarkable sounds of the mountains at this time of year.*
In the early morning and towards evening, when silence reigns all around, the calls can come from different points across the valley. At times, you can sense the presence of the beasts long before you manage to catch sight of them. ***Val Zebrù****, in Stelvio National Park, is one of the best places to experience this. But here, the approach should be different once again: rather than trying to get closer,* ***simply remain an observer****. The rutting season is a particularly sensitive time for the deer. Keeping your distance, staying on the trails, and avoiding loud noises and intrusive movements means experiencing nature without disturbing its natural rhythms. This, too, is a way of getting to know the mountains: accepting that not everything has to be reached, photographed up close, or indeed finished with a T shirt.*
Autumn gestures.
Walk. Stop. Look. Listen. These are simple, instinctive gestures that, more than any other, capture how to appreciate the mountains after summer says farewell. Nature slowly lets go of all within the season just past. The roar of the deer, meanwhile, tells of animal life continuing to follow ancient and precise rhythms. For visitors to these remarkable places, the invitation is the same: slow down and let your senses take over. Because in autumn, the mountains don't just offer new landscapes. More than anything, they demand a different way of looking at them.





In autunno la montagna cambia voce. I colori diventano più intensi, i sentieri si fanno più silenziosi e anche il ritmo della natura sembra rallentare. Massimo Favaron questi cambiamenti li osserva da molti anni. Biologo, 61 anni, è responsabile della divulgazione del Parco Nazionale dello Stelvio. L'amore per la natura lo ha portato molto tempo fa a lasciare Milano e a trasferirsi in Valtellina, dove oggi vive stabilmente a Sondalo.

Massimo Favaron

Rallentare per ascoltare la montagna

Slow down and listen

IT. Per formazione e per esperienza ha sviluppato uno sguardo privilegiato sui mutamenti del territorio e sui piccoli segnali che accompagnano il passaggio delle stagioni. Se dovesse scegliere un gesto per raccontare l'autunno nel Parco, non avrebbe dubbi.

«Direi rallentare. L'autunno è una stagione che invita alla calma e alla tranquillità. Ci sono meno persone, non c'è più il caldo dell'estate e anche il Parco sembra diventare più silenzioso. Una delle cose che apprezzo maggiormente è proprio la possibilità di godere di questo silenzio».

Rallentare, per Favaron, significa prima di tutto tornare ad accorgersi di ciò che accade intorno a noi. Il primo segnale è evidente: cambiano i colori. Il bosco abbandona progressivamente le tonalità dell'estate e il paesaggio si trasforma giorno dopo giorno. Ma c'è anche un cambiamento più sottile, che riguarda i suoni. Il Parco dello Stelvio attraversa ambienti e quote molto differenti e ognuno possiede una propria voce. In autunno, quando la presenza dell'uomo diminuisce, quei suoni diventano più riconoscibili.

«A seconda del luogo e dell'altitudine si possono percepire rumori molto diversi. È quasi un sottofondo musicale naturale. In questa stagione, proprio perché tutto è più tranquillo, si riesce ad ascoltarlo meglio».

E ascoltare significa anche imparare a entrare in relazione con gli animali in modo diverso. L'autunno è un momento delicato della loro vita: alcune specie si preparano all'inverno, altre attraversano fasi fondamentali del proprio ciclo naturale. Per questo anche l'osservazione diventa un gesto che richiede rispetto.

«Il modo migliore per avvicinarsi agli animali è rispettare le loro abitudini. Non bisogna interferire con la loro vita, ma imparare a osservarli. I momenti più suggestivi sono spesso l'alba e il crepuscolo, quando si riesce a entrare maggiormente in contatto con i loro ritmi vitali e i loro comportamenti».

Ci sono esperienze che, proprio in questi momenti della giornata, acquistano un'intensità particolare. La luce si fa più tenue, la montagna cambia ancora una volta aspetto e alcuni richiami emergono dal silenzio.

«Ascoltare gli animali mentre la montagna si prepara all'arrivo della notte può essere un'emozione potentissima. È un momento particolare, in cui cambiano i suoni, la luce, la percezione stessa del paesaggio. Bisogna fermarsi, fare silenzio e imparare ad ascoltare ogni piccolo rumore: spesso è proprio allora che ci si accorge di quanto la montagna sia viva, anche quando apparentemente sembra immobile».

Anche le attività del Parco seguono questi ritmi. Chi si occupa di didattica non può prescindere dagli orari e dalle abitudini della fauna: accompagnare un visitatore significa adattarsi alla natura, non chiedere alla natura di adattarsi al visitatore. In autunno il Parco propone alcune esperienze pensate proprio per aiutare a leggere questa trasformazione. Una è dedicata al bramito del cervo, uno dei fenomeni più affascinanti della stagione. Un'altra accompagna alla scoperta dei colori del bosco e delle variazioni cromatiche del foliage.

«Il Parco, proprio per la sua grande varietà ambientale, offre in questo periodo uno spettacolo di una bellezza incredibile. L'autunno permette di cogliere trasformazioni che avvengono in tempi relativamente brevi. L'ascolto del bramito del cervo aiuta a entrare in questa dimensione e a capire che osservare la natura non significa avvicinarsi o cercare un contatto diretto. A volte basta fermarsi, fare silenzio e lasciare che sia il paesaggio a raccontarsi».

Ma vivere davvero questi luoghi significa anche imparare cosa non fare. Favaron individua uno degli errori più comuni nella volontà di avvicinarsi troppo agli animali, quasi che l'incontro acquistasse valore soltanto riducendo la distanza.
È vero esattamente il contrario.

«Uno dei comportamenti più sbagliati è cercare un contatto diretto con gli animali, avvicinandoli, tentando di interagire con loro invece di limitarsi a osservarli. Anche se non scappano, possiamo comunque disturbare la loro vita quotidiana e alterare i loro comportamenti naturali. E così rischiamo di compromettere proprio la magia dell'incontro».

Tra i tanti luoghi che conosce nel Parco, ce n'è uno verso il quale Favaron ammette una predilezione particolare: la zona della Valle di Fraele. Non soltanto per il paesaggio, ma per l'incontro tra natura e presenza dell'uomo e per la ricchezza di fauna che caratterizza quest'area: ungulati, rapaci, tassi e molte altre specie.

«Le zone che amo sono molte, ma quella di Fraele è forse quella che più mi ispira per la sua varietà. Potrei definirla il mio luogo del cuore».

Eppure, al termine di una visita, quello che dovrebbe rimanere non è necessariamente il ricordo di un luogo preciso. Né una fotografia perfetta. Per Favaron è sufficiente qualcosa di molto più semplice.

«Sarei già molto contento se ogni visitatore portasse con sé il ricordo di un'esperienza o di un'emozione. Ricordare un luogo significa poterci tornare, almeno con il pensiero, anche quando l'esperienza si è conclusa. È un modo per fare continuare il viaggio».

Forse è proprio questo il gesto che meglio riassume l'autunno nel Parco dello Stelvio: concedersi il tempo per guardare, ascoltare e conservare. Perché la montagna, in questa stagione, sembra ricordarci una cosa che durante il resto dell'anno dimentichiamo facilmente.

«L'autunno ci insegna soprattutto il valore del tempo. Ci invita a rallentare, a osservare, ad ascoltare e a rispettare i ritmi della natura invece di imporre i nostri».

EN. *In autumn the genuine voice of the mountain seems to shift. In tone. Colours become more intense, pathways less occupied, and even the very pace of nature seems to slow. Massimo Favaron has been observing these changes for many years. A 61-year-old biologist, he's responsible for education at the Stelvio National Park. It was his love of nature that led him to leave Milan behind and move to Valtellina, where he now lives permanently in Sondalo with his family. Through his education and experience, he has developed a unique insight into the changing landscape and the subtle signs that accompany the passing of the seasons. If he had to choose one particular to describe autumn in the Park, he barely hesitates,*
"I'd say slowing down. Autumn is a season that invites calm and tranquility. There are fewer people, the summer heat is gone, and even the Park itself becomes markedly quieter. One of the things I appreciate most is the opportunity to enjoy this silence."

For Favaron, slowing down means first of all becoming aware of what's happening around us. The signs are evident: first, colours. The forest gradually abandons its summer hues, and the landscape transforms day by day. But there's also perhaps a more subtle change, one involving sounds. The Stelvio National Park ranges across very different environments and altitudes, and each has its own unique voice. In autumn, once visitor presence diminishes, those sounds become more recognisable.
"Depending on the location and altitude, you can hear very different sounds. Almost like natural background music. At this time of year, simply because everything is quieter, it becomes more apparent."

And listening also means learning to connect with animals in a different fashion. Autumn is a delicate time in their lives: some species prepare for winter, others are going through crucial phases of their natural cycle. Precisely why even observation becomes an activity that demands respect.
"The best way to get close to animals is to recognise their habits. You shouldn't interfere with their lives, but rather learn to observe them. Perhaps the most resonant times are often dawn and dusk, when you can best connect with their life rhythms and behaviour".

There are experiences that at these vital moments, take on a somewhat particular intensity. The light dims, the mountain once again changes its appearance, and a range of calls emerge from the silence.
"Simply listening to the animals as the mountain prepares for nightfall can be an incredibly emotional experience. It's very special.
When the sounds, the light, and even the very perception of the landscape change. You have to stop, be silent, and learn to listen to every little noise: it's often only then that you realise how alive the mountain is, even when all ostensibly appears still".

And of course the Park's activities have to fit in with these same rhythms. Those involved in teaching cannot ignore the "locals'" daily routine: accompanying a visitor means adapting to nature, not asking nature to adapt to the visitor.
In autumn, the Park proposes a range of experiences designed specifically to help understand this transformation. One is dedicated to the deer's bellowing, perhaps the season's most fascinating phenomenon. Another leads visitors on a journey taking in the colours of the forest and the chromatic variations of the foliage.
"The Park, essentially because of its vast environmental variety, throws up a spectacle of incredible beauty during this time of year. Autumn allows us to witness transitions that occur relatively quickly. Listening to the deer's bellowing means we can enter into this dimension and understand that observing nature doesn't mean getting close or seeking direct contact. Sometimes, all it takes is stopping, remaining silent, and letting the landscape tell its story".

But truly experiencing these places also means understanding what not to do. Favaron identifies one of the most common mistakes - wanting to get too close to the animals, as if the encounter can only gain by narrowing the distance. The fact is - it's quite the opposite.
"One of the worst possible ploys is to seek direct contact with animals, approaching them, attempting to interact with them instead of simply observing. Even if they don't run away, we can still disrupt their daily lives and affect their natural behaviour. And so we risk compromising the very magic of the encounter".

And a favourite spot in the Park amongst all the many he knows and loves? After some thought Favaron plumps for the area around the Torri di Fraele. Not only for the landscape, but for the encounter between nature and human presence and for the rich fauna that characterises this area: ungulates, birds of prey, badgers and a wide range of other species.
"There are so many, but the Torri di Fraele area is perhaps the one that inspires me the most due to its variety. I think it has to be my favourite".

And yet, at the end of a visit, what should remain isn't necessarily the memory of a specific place. Nor the perfect photograph. For Favaron, something much simpler suffices.
"I'd be perfectly happy if every visitor took away the memory of an experience or emotion. Remembering a place means being able to return to it, at least in thought, even after the adventure has ended. It's a way of keeping the journey going".

Perhaps this is the spirit that best sums up autumn in the Stelvio Park: taking the time to look, listen, and remember.
"More than anything, autumn teaches us the value of time. It invites us to slow down, observe, listen, and respect nature's rhythms rather than imposing our own."

APPUNTAMENTI D'AUTUNNO

IT. 3 OTTOBRE 2026 – VAL DI REZZALO–SAN BERNARDO
Ritrovo al parcheggio di Fumero (Fontanaccia) alle ore 14.00. Percorso massimo 8 km A/R, 400 m di dislivello.

10 OTTOBRE 2026 – SAN GIACOMO DI FRAELE–VALLE DEL GALLO
Ritrovo al parcheggio di San Giacomo di Fraele alle ore 9.30. Percorso massimo 8,5 km, 150 m di dislivello. Per gli appuntamenti del Parco Nazionale dello Stelvio: Punto informazioni del Parco, via De Simoni 42, Bormio, tel. 0342 900823; Ufficio Turistico di Bormio, via Roma 131/B, tel. 0342 903300.

11 OTTOBRE – LA MIGIONDARA
A Migiondo, borgo rurale di Sondalo, una giornata tra sapori, natura e tradizioni: passeggiata gastronomica a tappe con prodotti tipici e caldarroste, visite alla chiesa e a un'azienda agricola locale, arrampicata, musica, giochi e laboratori. In programma anche una camminata solidale dedicata alla prevenzione, accompagnata da esperti naturalisti lungo sentieri, borghi e panorami del territorio.

AUTUMN PROPOSALS

EN. 3 OCTOBER 2026 – VAL DI REZZALO–SAN BERNARDO
Meet up at the Fumero parking (Fontanaccia) at 14.00. Maximum route 8 km in total, 400 m of height differential.

10 OCTOBER 2026 – SAN GIACOMO DI FRAELE–VALLE DEL GALLO
Meet up at the parking at San Giacomo di Fraele at 9.30. Maximum route 8,5 km, 150 m height differential. For proposals at Parco Nazionale dello Stelvio: Punto informazioni del Parco, via De Simoni 42, Bormio, tel. 0342 900823; Ufficio Turistico di Bormio, via Roma 131/B, tel. 0342 903300.

11 OCTOBER – LA MIGIONDARA
In Migiondo, a rural village near Sondalo, a day of flavours, nature, and traditions: a multi-stage food walk featuring typical products and roasted chestnuts, visits to the church and a local farm, climbing, music, games, and workshops. Also planned is a solidarity walk dedicated to prevention, accompanied by expert naturalists along trails, villages, amid scenic views of the area.



Livigno

CELEBRA I SAPORI D'AUTUNNO / *CELEBRATING AUTUMN FLAVOURS*



A Livigno l'autunno entra anche in cucina. Non soltanto come stagione, ma come materia da interpretare.

IT. Prodotti, profumi, colori e sapori diventano il punto di partenza per raccontare la montagna attraverso uno dei suoi gesti più antichi, quello del **trasformare**. È un gesto che appartiene da sempre alla cultura alpina. Trasformare ciò che la terra offre significa conservare, valorizzare, trovare nuovi equilibri. Significa prendere un ingrediente semplice e dargli una forma diversa, metterlo in relazione con altri sapori, farlo diventare parte di un racconto. Oggi gli chef di Livigno continuano a lavorare dentro questa tradizione, interpretandola con tecniche, sensibilità e linguaggi contemporanei. È proprio attorno a questa idea che si sviluppa **Sapori d'Autunno**, la proposta che tra ottobre e novembre porta nei ristoranti del territorio una sequenza di appuntamenti dedicati ai prodotti della stagione. Ogni serata parte da un ingrediente e costruisce attorno a esso un percorso di abbinamenti. Melograno, funghi, carota, pera, castagna, rapa, formaggio, fico, tartufo e barbabietola diventano così molto più di semplici elementi di un menù: sono il filo che lega il piatto al ww e alla memoria gastronomica della montagna. In questo senso cucinare è anche un modo per **custodire**. Si custodiscono sapori e tradizioni, ma soprattutto una relazione con il territorio che la cucina rende nuovamente leggibile. Ma c'è anche un altro gesto, meno evidente e altrettanto importante: **accogliere**. Una tavola apparecchiata, il tempo dedicato alla cena, il racconto di un ingrediente e l'incontro con chi lo ha interpretato costruiscono una dimensione diversa della montagna. È forse proprio l'autunno il momento in cui Livigno mostra meglio questo volto. Sedersi a tavola diventa allora parte del viaggio. Un modo per entrare nella cultura del luogo attraverso gesti semplici: scegliere, preparare, trasformare, condividere.



Livigno, and its noted kitchens are ready to welcome autumn, as ever. Not merely as a season, but as something to be interpreted: ingredients, aromas, colours and flavours become the starting point for telling the story of the mountains through one of their oldest traditions - that of ***transformation****.*

EN. *It's a practice that has always been part of Alpine culture. To transform what the land provides means to preserve it, enhance its value, and discover new balances. It means taking a simple ingredient and giving it a different form, bringing it into dialogue with other flavours, and making it part of a story. Today, Livigno's chefs continue to work within this tradition, interpreting it through contemporary techniques, sensibilities and culinary languages. And it's around this very idea that* ***Sapori d'Autunno*** *("Flavours of Autumn") takes shape, a programme that, between October and November, brings a series of seasonal dining events to restaurants across the area. Each evening begins with a single ingredient and builds along a journey of incorporation around it. Pomegranate, mushrooms, carrots, pears, chestnuts, turnips, cheese, figs, truffles and beetroot become far more than simple menu items: they are the thread that connects each dish to the forests, pastures and vegetable plots, and to the mountain region's gastronomic heritage and collective memory. In this sense, cooking is also an act of stewardship. It* ***safeguards*** *flavours and traditions, but above all a connection to the land - one that cuisine makes visible and understandable once again. But there's something else too, less obvious yet equally important:* ***hospitality****. A carefully laid table, time devoted to a shared meal, the story behind an ingredient, and a chance to meet the chef who has interpreted it all help to reveal another side of the mountains. Perhaps it is in autumn that Livigno best reveals this aspect of its character. Sitting down at the table thus becomes part of the journey, a way of entering into the local culture through simple yet meaningful acts: choosing, preparing, transforming and sharing.*

SAPORI D'AUTUNNO 2026 / *AUTUMN FLAVOURS 2026*

DATA / *DATE*	RISTORANTE / *RESTAURANT*	INGREDIENTE / *INGREDIENT*	ABBINAMENTI / *PAIRINGS*
2 / 10	Mont Chalet Nevada	Melograno *Pomegranate*	Pollo, Taleggio, noce *Chicken, Taleggio cheese, walnut*
2 / 10	Ristorante Convivium Paradise Lodge	Funghi *Mushrooms*	Maiale, mirtillo, ginepro *Pork, blueberry, juniper*
9 / 10	La Posa	Carota *Carrot*	Manzo, mela verde, nocciola *Beef, green apple, hazelnut*
16 / 10	Li Anta Rossa	Pera *Pear*	Agnello, formaggi di capra, noce *Lamb, goat cheese, walnut*
23 / 10	Stube de Montagne	Castagna *Chestnut*	Lepre, lampone, pistacchio *Hare, raspberry, pistachio*
30 / 10	MO.HE Boutique Hotel	Rapa *Turnip*	Capriolo, mirtillo rosso, grano saraceno *Roe deer, cranberry, buckwheat*
6 / 11	Camana Veglia	Formaggio *Cheese*	Pecora, cavolo cappuccio, rosa canina *Mutton, cabbage, rosehip*
6 / 11	Il Cenacolo	Zucchina *Courgette*	Tacchino, patate, pinoli *Turkey, potatoes, pine nuts*
13 / 11	Stua Noa	Fico *Fig*	Piccione, sedano rapa, cannella *Pigeon, celeriac, cinnamon*
20 / 11	Mota Eno Bistrot	Tartufo *Truffle*	Vitello, cavolfiore, timo serpillo *Veal, cauliflower, wild thyme*
27 / 11	Kosmo	Barbabietola *Beetroot*	Manzo, caprino, timo *Beef, goat cheese, thyme*



Credits: Alessandro Bellusci

Per
Michele Bormolini
l'autunno comincia molto
prima che arrivi nel calendario. Si
sente nell'aria del mattino, nelle giornate
che si accorciano e soprattutto nei prodotti
che tornano in cucina. Chef di Livigno, 55 anni,
Michele lavora da sempre a stretto contatto con
il territorio e con una tradizione gastronomica che
negli anni ha imparato a conoscere non soltanto
attraverso i libri, ma soprattutto attraverso
le persone. La sua cucina nasce proprio
da qui: dal tentativo di conservare una
memoria, reinterpretandola con tecniche
contemporanee senza perdere il
sapore da cui tutto
è partito.

Michele Bormolini

L'autunno entra in cucina
The kitchen opens its doors to autumn

IT. «In autunno cambia quello che troviamo sulla tavola. Ci sono prodotti che arrivano a maturazione proprio in questo periodo. Altri invece, li andiamo direttamente a cercare sui nostri alpeggi. Mi piace molto questa parte del lavoro: muovermi sul territorio, raccogliere, capire cosa offre la stagione».

L'arrivo dei primi freddi porta con sé ingredienti che in cucina diventano immediatamente un segnale del cambio di stagione. Funghi, zucca, castagne, mele. E poi prodotti meno scontati, legati alla conoscenza del territorio e alla capacità di riconoscere ciò che cresce spontaneamente. Per Michele cucinare l'autunno significa proprio partire da questa disponibilità naturale, senza pretendere di trovare gli stessi sapori durante tutto l'anno.

«Io amo tantissimo la mela e in generale cerchiamo di lavorare con quello che questo momento dell'anno ci offre. Quando ho bisogno di un prodotto, mi piace cercarlo nella sua varietà, capire quale utilizzare, mettere insieme sapori che abbiano davvero a che fare con la stagione».

Il suo approccio alla cucina di montagna nasce però da un gesto più profondo. Per anni Michele ha raccolto testimonianze e ricette dagli anziani di Livigno, ascoltando i loro racconti e provando a ricostruire non soltanto i piatti, ma anche il contesto nel quale quei piatti erano nati. Tutto questo sapere è stato raccolto nel libro dal titolo "Leina da saor". È stato un percorso di ricerca che ha cambiato anche il suo modo di cucinare.

«Ho imparato tantissimo ascoltando gli anziani. Mi raccontavano come preparavano i piatti e da quelle storie, utilizzando poi le mie tecniche, ho cercato di trasformare le vecchie ricette senza perdere quello che erano realmente».

Trasformare, per Michele, non significa correggere la tradizione. Significa darle una forma nuova mantenendo riconoscibile la sua origine. Un piatto povero può diventare un medaglione di polenta, una preparazione antica può acquistare una consistenza diversa, ma gli ingredienti e soprattutto la memoria del gusto devono rimanere.

«Posso cambiare la tecnica o la presentazione, ma quando assaggi il piatto devi ritrovare quel sapore. Gli ingredienti rimangono quelli: la farina, l'uva, la castagna, il brodo. Il mio lavoro è cercare di portarli nel presente senza far perdere loro l'identità».

In questa ricerca l'autunno occupa un posto particolare. A Livigno il freddo arriva presto e storicamente la cucina ha dovuto rispondere alle necessità di chi trascorreva giornate intere lavorando all'aperto. Piatti sostanziosi, capaci di riscaldare e di dare energia. Tra quelli che Michele associa maggiormente alla stagione ce n'è uno molto semplice: il riso con le patate, arricchito con burro e cipolla.

«Era un piatto che arrivava con i primi freddi. La gente lavorava ancora la terra e aveva bisogno di mangiare qualcosa che riempisse e desse energia. È una cucina che nasce prima di tutto dalla necessità».

Ma l'autunno non entra in cucina soltanto attraverso gli ingredienti. Per Michele è anche una sensazione fisica. È quella prima aria fresca che si avverte al mattino, il cambio della luce, la voglia di tornare a lavorare con cotture e preparazioni che durante l'estate trovano meno spazio.

«Mi piace sentire il primo fresco. Questa è una stagione che mi è congeniale. Le giornate iniziano ad accorciarsi, viene più naturale stare in casa e torna anche la voglia di cucinare, di provare, di lavorare con prodotti diversi».

Il clima di Livigno ha influenzato profondamente anche le tecniche tradizionali di conservazione. Prima dei frigoriferi, il freddo e l'aria di montagna erano strumenti essenziali. Durante le ricerche condotte con gli anziani, Michele ha scoperto quanto fosse importante comprendere non soltanto una ricetta, ma tutto ciò che accadeva prima che un ingrediente arrivasse nella pentola. La carne, per esempio, veniva salata e conservata in ambienti freschi e aerati. Quel processo poteva modificare leggermente il sapore e proprio quella caratteristica diventava parte della preparazione finale.

«Quando provavo a rifare alcune ricette mi dicevano: "È buono, ma non è il sapore che ricordiamo". Allora cercavo di capire cosa mancasse. Spesso la differenza non era nella ricetta, ma nel modo in cui gli ingredienti erano stati conservati prima di essere cucinati».

È forse qui che il lavoro dello chef incontra davvero quello della memoria: ricostruire un gusto significa ricostruire anche i gesti che lo hanno prodotto. Per chi arriva a Livigno, Michele suggerisce quindi di non fermarsi ai piatti che si possono trovare ovunque. Entrare nella cucina del territorio significa avere curiosità e cercare nei menu ciò che racconta realmente il luogo.

«Mi piace quando un cliente è curioso e vuole scoprire qualcosa che non conosce. Credo che il modo migliore per avvicinarsi alla cucina di Livigno sia cercare i piatti e gli ingredienti che appartengono a questa terra, provare qualcosa che non si mangerebbe nello stesso modo altrove».

E se dovesse ridurre l'intero autunno di Livigno a un solo ingrediente, Michele sceglierebbe qualcosa di sorprendentemente semplice. La rapa. Un prodotto povero, profondamente legato alla storia alimentare della valle, che per lui rappresenta anche una sfida creativa.

«La rapa è uno degli ingredienti più importanti della cucina di Livigno. Non è forse quello che tutti sceglierebbero o che tutti pensano di proporre, ma proprio per questo continuo a lavorarci. È una sfida: prendere un ingrediente semplice e riuscire a raccontarlo in modo nuovo».



EN. *For Michele Bormolini, autumn begins long before it features on the calendar. It's felt in the morning air, in the shortening days, and especially in the products returning to the kitchen.*
A 55-year-old chef from Livigno, Michele has always worked closely with the local area and a gastronomic tradition he's discovered over the years not only through books, but above all through the people he meets. This is the genuine origin of his cuisine: an attempt to preserve a memory, re-interpreting it with contemporary techniques without losing the flavour that started it all.

"In autumn, what we find on our tables changes. Some products ripen at this very time. Others, however, we head off and forage directly from our mountain pastures. I really enjoy this part of the job: moving around, collecting, understanding what the season has to offer."

The arrival of the first cold weather brings with it ingredients that characteristically signal seasonal change in the kitchen: mushrooms, pumpkin, chestnuts, apples. And then there is less obvious produce, linked to a deep knowledge of the land and the facility to recognise what grows wild. And where. And it's this natural "availability" that triggers Michele's approach to cooking in Autumn, without expecting to replicate flavours the year round.

"I absolutely love apples, and in general we try to work with what the time of year throws up. When I need a product, I search for its variety, understand which is the right one, and combine flavours that genuinely resonate with the season."

However, his considerations on mountain cuisine arise from something much deeper. For years Michele has collected testimonies and recipes from the elderly residents of Livigno, listening to their stories and trying to reconstruct not only the dishes, but also the context in which those dishes originated. Seriously local knowledge that has been reproduced in a book. It was a labour of love - and research - that was to change his method of producing food.

"I learned so much simply by listening to my elderly neighbours. They would relate how they prepared the dishes, and from those accounts, and using my own techniques, I tried to transform the old recipes without losing what they truly represented."

Transformation, for Michele, doesn't mean putting tradition to one side. Rather giving it a new form while maintaining its recognisable origins. A modest dish can become a polenta triumph, an age-old recipe can take on a different consistency, but the ingredients and above all the memory of the flavour must remain.

"I can change the technique or the presentation, but when you taste the dish, you have to be able to rediscover that flavour. The ingredients remain the same: the flour, the grapes, the chestnuts, the broth. My job is to try to bring them into the present without losing their identity."

Within the research, autumn occupies a rather special place. In Livigno, the cold arrives early, and historically, the cuisine has had to respond to the needs of those who spend entire days working outdoors. Hearty dishes, capable of warming and energising. Among those that Michele most associates with the season is a particularly simple one: rice with potatoes, enriched with butter and onion.

"A dish that would turn up along with the first cold weather. People were still working the land and needed something to eat that would fill them up and give them energy. It's a cuisine that was born first and foremost out of necessity."

But autumn is not just about ingredients. For Michele, it's also a physical sensation. That first breath of fresh air in the morning, the change in light, the desire to get back to work on the cooking and preparation that rarely feature during the summer months.

"I love the cool early breezes. This is a season that suits me down to the ground. The days are starting to get shorter, staying indoors feels more natural, with a strong desire to cook, to experiment, to work with different products."

And Livigno's climate has also profoundly influenced traditional preservation techniques. Before refrigerators, cold temperatures and crisp mountain air were crucial. While conducting research with the area's elderly, Michele was to discover how important it was to understand not just a recipe, but everything involved even before an ingredient reached the pot. Meat, for example, was salted and stored in cool, well-ventilated areas. This process might well slightly alter the flavour, and that very particular would become part of the final preparation.

"When I tried out certain recipes, people would say, 'It's good, but it doesn't have the flavour we remember.' So I'd try to figure out what was missing. Often, the difference wasn't in the recipe, but in how the ingredients had been stored before being cooked".

And it's perhaps right here that the chef's work truly meets that of memory: reproducing a taste also involves reconstructing the measures that produced it. To anyone turning up in Livigno, Michele quietly suggests not just sampling dishes that you'll find all over the place. To really get into local cuisine involves being curious and looking for menus with dishes that genuinely speak of the territory.

"I love visitors with curiosity, people who want to discover something they don't know. I think the best way to experience Livigno cuisine is to seek out dishes and ingredients that are local, trying something you simply wouldn't eat the same way anywhere else."

And if he had to reduce Livigno's entire autumn to a single ingredient, Michele would choose something surprisingly simple. The turnip. A humble product, deeply rooted in the valley's food history, but which also represents a creative challenge for him.

"Turnip is one of the most important ingredients in Livigno cuisine. It's perhaps not what everyone's first choice would be, but that's precisely why I'm still working on it. That's the challenge: taking a simple ingredient and being able to present it in a new way." Grazie. A tavola!



C'è un gesto che, più di ogni altro, racconta il legame tra la Bregaglia e i suoi castagneti: chinarsi, raccogliere da terra un frutto lucido e liscio, portarlo con sé. Un gesto semplice e antico, che per secoli ha contribuito alla sopravvivenza delle famiglie della valle e che oggi continua a parlare di appartenenza, cura del paesaggio e memoria.

Bregaglia

Manuela Filli

La raccolta che custodisce le radici
Safeguarding our roots

CONTENUTO COMMERCIALE

IT. Per Manuela Filli questo legame comincia nell'infanzia, tra le selve di famiglia. Cresciuta a Vicosoprano e oggi residente a Bondo, ricorda l'autunno come una stagione attesa e vissuta fin da bambina.

«Ricordo il tempo della raccolta, con i grembiulini, insieme alla mia famiglia. Abbiamo delle selve di proprietà e posso dire di essere quasi nata nel castagneto: allora si poteva ancora nascere in Bregaglia e il nostro ospedale è immerso tra i castagni. Già a sei anni aiutavo nei lavori in campagna. L'autunno è sempre stato il mio periodo preferito».

Dal 2014 Manuela presiede l'Associazione Castanicoltori Bregaglia. Un incarico arrivato quasi naturalmente, ma assunto con piena consapevolezza delle responsabilità che avrebbe comportato.

«Facevo già parte del comitato e, quando la presidente precedente ha lasciato, era necessario trovare qualcuno che ne prendesse il posto. Senza una presidenza non ci sarebbe stata continuità ed era difficile individuare una persona che avesse il tempo, l'energia e la disponibilità di assumersi questo impegno».

In quel periodo era una giovane mamma in attesa del terzo figlio. A convincerla fu soprattutto il desiderio di non disperdere il lavoro compiuto fino ad allora.

«Sentivo il dovere di dare un seguito a quanto era stato fatto. Speravo che, nel tempo, si sarebbero aggiunte altre persone disponibili. Ancora oggi, però, non è facile trovarne».

Se deve scegliere un gesto capace di rappresentare la castanicoltura bregagliotta, Manuela ne indica in realtà due. Il primo appartiene alla trasformazione:

«Se penso al territorio, scelgo l'accensione del fuoco nella cascina per l'essiccazione, preparato utilizzando legna di castagno».

Il secondo è più intimo e personale:

«Se penso al gesto che sento più mio, scelgo la raccolta: prendere da terra quel frutto lucido e liscio».

Dietro quel movimento si nasconde una storia secolare. Fino agli anni Cinquanta la castagna costituiva una risorsa essenziale per l'economia alimentare della valle. Essiccata e conservata, aiutava le famiglie ad affrontare i lunghi mesi invernali.

«Il rapporto tra la nostra gente e la castagna è antico e molto stretto. Con il tempo la necessità è venuta meno, ma è rimasto fortissimo il legame identitario con questo prodotto. Oggi continuiamo a occuparcene perché lo consideriamo un patrimonio storico: portare avanti questo lavoro significa proteggere le nostre radici».

La cura delle selve assume così un valore che va oltre la produzione. I castagneti sono in gran parte di proprietà privata e la loro conservazione dipende dall'impegno costante di chi li possiede e li lavora. È un dovere che si trasmette da una generazione all'altra, come racconta una frase del padre di Manuela:

«Dice sempre che non potrebbe smettere di curare la sua selva, perché si sentirebbe in colpa nei confronti dei propri antenati».

Nonostante l'introduzione di alcuni strumenti meccanici, gran parte del lavoro continua a essere svolta a mano. Le macchine possono facilitare la raccolta soltanto nei terreni pianeggianti; nelle selve in pendenza, molto diffuse in Bregaglia, bisogna ancora chinarsi e raccogliere ogni frutto. Anche la selezione resta affidata all'esperienza delle persone.

«L'occhio è fondamentale per riconoscere il calibro delle castagne e individuare quelle danneggiate».

A rendere speciale il prodotto bregagliotto è innanzitutto il suo sapore.

«Si dice che la nostra castagna sia molto buona e particolarmente dolce».

Manuela lega questa qualità alle caratteristiche delle selve, alla loro esposizione e alla particolare inclinazione dei terreni, ma aggiunge anche una spiegazione più poetica:

«Mi piace pensare che le castagne godano della splendida vista sulle montagne circostanti, sul Badile e sul Cengalo».

Intorno si estendono boschi curati, attraversati da sentieri, ruscelli e muretti a secco: un paesaggio costruito nel tempo dal rapporto tra la natura e il lavoro dell'uomo. Oggi l'Associazione Castanicoltori Bregaglia conta 117 membri, ma non tutti coltivano direttamente una selva.

«All'inizio aderivano soprattutto proprietari o gestori di fondi. Adesso abbiamo anche molti simpatizzanti, persone che ritengono importante sostenere l'associazione per il valore storico della castanicoltura e per il suo ruolo nella tutela del territorio».

A unirli è dunque una responsabilità comune: impedire che, insieme alle selve, scompaia anche il patrimonio di conoscenze e di gesti cresciuto intorno a esse. Perché questa tradizione possa continuare, è fondamentale coinvolgere le generazioni più giovani. La collaborazione con le scuole permette ai bambini di conoscere l'intera filiera attraverso un'esperienza concreta.

«Partecipano con molto entusiasmo. Raccolgono le castagne, seguono l'essiccazione e provano anche la battitura a mano».

L'associazione ha acquistato una sgusciatrice, il cui funzionamento incanta i più piccoli; successivamente le castagne vengono portate al Mulino Scartazzini, dove sono trasformate in farina. Il percorso si conclude a Natale, con la preparazione dei biscotti. Anche il Festival della Castagna offre ai visitatori la possibilità di entrare direttamente in questo mondo. Per comprenderne davvero il significato, Manuela consiglia di non limitarsi a osservare.

«Suggerirei di partecipare alla raccolta insieme a un contadino e poi di seguire una visita guidata dedicata all'intero processo di lavorazione. Il Festival è l'occasione giusta per avvicinarsi a questa tradizione».

Il momento più atteso è la Festa della Castagna, organizzata a metà del Festival. È una giornata di incontro, ma anche un aiuto concreto alle attività dell'associazione:

«Tutto il raccolto di quel giorno ci viene destinato e rappresenta per noi anche un importante sostegno economico».

Il futuro della castanicoltura bregagliotta dipende dalla capacità di conservare le selve, trasmettere le conoscenze e mantenere viva la filiera. Ma all'origine di tutto resta quel movimento elementare imparato da bambini.

«Mi auguro che rimanga soprattutto il primo gesto: la raccolta. Si fanno tantissimi sforzi per mantenere e curare il castagneto, ma la filiera non può compiersi se non si parte dalla castagna raccolta da terra».









EN. There is one gesture that perhaps more than any other, tells the story of the bond between Bregaglia and its chestnut groves: bending down, picking up a smooth, glossy chestnut from the ground, and carrying it home. It is a simple, age-old act that for centuries helped sustain the families of the valley and that still speaks today of belonging, stewardship of the landscape, and collective memory.
For Manuela Filli, this connection begins in childhood, among her family's chestnut groves. Raised in Vicosoprano and now living in Bondo, she remembers autumn as a season she eagerly awaited from a very young age.
"I remember harvest time, wearing our little aprons and working alongside my family. We own chestnut groves, and I can honestly say that I was almost born among the chestnut trees. In those days, babies could still be delivered in Bregaglia, and our hospital was surrounded by chestnut groves. By the age of six, I was already helping with work in the fields. Autumn has always been my favourite time of year."

Since 2014, Manuela has been President of the Bregaglia Chestnut Growers' Association. Taking on the role was, in many ways, a natural enough step, yet one she accepted with a clear understanding of the commitment and responsibility it involved.
"I was already a member of the committee and, when the previous president stepped down, we needed someone to take over. Without a president there would have been no continuity, and it was difficult to find someone who had the time to take on such a commitment."

Despite at the time being a young mother expecting her third child. But what ultimately convinced her to accept the role was the desire not to let the work that had already been done go to waste. ***"I felt a responsibility to carry forward everything that had been achieved up to that point. I hoped that, over time, more people would come forward and be willing to get involved. But even today, it's not easy to find them."***

*If she had to choose a token that best represents chestnut growing in Bregaglia, Manuela actually named two. The first belongs to the process of transformation: "****If I were to think of the territory itself, I'd have to choose lighting the fire in the drying hut, prepared using carefully selected types of wood." The second is more intimate and personal: "As for the gesture that feels most my own, it's got to be the harvest itself: bending down to pick up that smooth, glossy chestnut from the ground."***
But behind that simple action lies a centuries-old story. Until the 1950s, chestnuts were an essential part of the valley's food economy. Dried and carefully stored, they helped families endure the long winter months.
*"****The relationship between our people and the chestnut is age-old and deeply rooted. Over time, perhaps the practical necessity has disappeared, but the sense of identity connected to the fruit remains unbelievably strong. We will always look after it because we see it as part of our heritage. Carrying on this work means protecting our roots."***

Hence caring for the chestnut groves means a good deal more than simply producing a crop. Most are privately owned, and their preservation depends on the ongoing commitment of those who own and work them. It's a responsibility passed down from one generation to the next, reflected in something Manuela's father often says: ***"Dad maintains that he could never stop looking after his chestnut grove, because he would feel he was letting his ancestors down."***

Despite the introduction of some mechanical equipment, much of the work is still carried out by hand. Machines can assist with harvesting only on level ground; in the sloping chestnut groves that are so common in Bregaglia, every chestnut must still be gathered by hand. Sorting, too, remains a task that relies on human experience.
*"****A trained eye is essential for assessing the size of the chestnuts and identifying those that have been damaged." What makes Bregaglia's chestnuts special, above all, is their flavour. "It's generally accepted that our chestnuts are exceptionally good and particularly sweet."***

Manuela attributes this quality to the characteristics of the groves, their exposure to the sun and the distinctive slopes on which they grow. Yet she also offers a more poetic explanation: ***"I like to think that the chestnuts benefit from the magnificent view of the surrounding mountains - Badile and Cengalo, along with their waterfalls."***

All around them stretch carefully tended woodlands crossed by footpaths and streams: a landscape shaped over time by the enduring relationship between nature and human endeavour. Today, the Bregaglia Chestnut Growers' Association has 117 members, although not all of them actively cultivate a chestnut grove.
"In the beginning, most members were landowners or people directly involved in managing chestnut groves. Today, we also have many supporters - people who believe it's important to back the association because of the historical value of chestnut growing and its role in safeguarding the landscape."

What unites everyone is a shared sense of responsibility: to ensure that, together with the groves, the wealth of knowledge, traditions and particulars that have grown up around them is not lost. For this tradition to endure it's essential to engage younger generations. Through its collaboration with local schools, the association gives children the opportunity to discover the entire chestnut-growing process through hands-on experience. "
They're really enthusiastic. Collecting the chestnuts, following the drying process and even trying their hand at traditional chestnut beating."

The association has also purchased a shelling machine, whose operation never fails to fascinate the children. The chestnuts are then transported by donkey to the Scartazzini Mill, where they're ground into flour. The journey comes full circle at Christmas, when the flour is used to make biscuits. The annual Chestnut Festival also gives visitors the chance to step directly into this world. To truly understand its significance, Manuela suggests doing more than simply observing.

"I would certainly recommend tagging along with a farmer for the chestnut harvest and then taking a guided tour that follows the entire processing journey. The Festival is the perfect opportunity to discover this tradition at first hand."

The highlight of the Festival is the Chestnut Feast, held midway through the event. It's a day of celebration and community gathering, but it also provides tangible support for the association's work.
"All chestnuts harvested that day are donated to us, and they represent an important source of financial support for the association."

The future of chestnut growing in Bregaglia depends on the ability to preserve the groves, pass on knowledge and skills, and keep the entire production chain alive. Yet at the heart of it all remains that simple gesture learned in childhood.
"My hope is that the very first expression will endure: the harvest itself. Enormous effort goes into maintaining and caring for the chestnut groves, but the whole process can only begin with a single chestnut picked up from the ground."

FESTIVAL DELLA CASTAGNA, L'AUTUNNO DELLA VAL BREGAGLIA

Dal 26 settembre al 18 ottobre 2026 la Val Bregaglia celebra uno dei suoi prodotti più identitari con la 22ª edizione del Festival della Castagna. Oltre cinquanta iniziative accompagneranno tre settimane d'autunno tra castagneti, borghi e tradizionali cascine utilizzate per l'essiccazione. Il programma intreccia escursioni, degustazioni, incontri gastronomici, visite guidate, musica e laboratori per adulti e bambini. Un'occasione per conoscere la castagna bregagliotta non soltanto come ingrediente, ma come elemento di una cultura che ha modellato il paesaggio, il lavoro e la vita della valle.

Per info: festivaldellacastagna.ch



graubünden

TUTTI GLI APPUNTAMENTI

DATA	ORA	LOCALITÀ	APPUNTAMENTO
1 / 10	10.15	Vicosoprano	Visita guidata di Vicosoprano e Castegna da Calendamarz, in tedesco
1 / 10	12.00	Vicosoprano	Visita guidata di Vicosoprano e Castegna da Calendamarz, in italiano
1 / 10	13.45	Promontogno	Il Molino Scartazzini
1 / 10	15.00	Promontogno	Il Molino Scartazzini
1 / 10	17.00	Maloja	Serata della castagna – Giro dei Ristoranti
2 / 10	11.15	Vicosoprano	Visita al caseificio e alla fattoria Pungel
2 / 10	13.45	Soglio	La cascina e l'arte dell'affumicatura
2 / 10	15.00	Soglio	La cascina e l'arte dell'affumicatura
2 / 10	16.30	Soglio	Vino e castagne, abbinamento d'autunno
2 / 10	18.00	Soglio	Vino e castagne, abbinamento d'autunno
3 / 10	09.45	Stampa	Impariamo a conoscere la farina di castagne
3 / 10	16.00	Stampa	Ün EVIVA par lan castegna, con musica dal vivo!
3 / 10	19.00	Castasegna	Castagne e selvaggina con Aldo Petti
4 / 10	12.00	Bondo	Tavolata con musica popolare
5 / 10	10.00	Prosto di Piuro	L'ultimo lavoratore della Pietra Ollare e castagne cotte nel laveec
5 / 10	14.00	Promontogno	Laboratorio di cucina e merenda autunnale
6 / 10	10.45	Soglio	Gita gastronomica fra Svizzera e Italia
6 / 10	11.00	Castasegna	Corno delle Alpi e jodel nel castagneto, con brascher
6 / 10	16.00	Castasegna	Degustazione di specialità alla castagna
7 / 10	09.45	Soglio	Gita guidata nel castagneto
7 / 10	11.30	Maloja	Castagne con pancetta e panna montata, con musica popolare italiana
7 / 10	15.00	Soglio	Visita guidata di Soglio e degustazione
7 / 10	16.15	Soglio	Visita guidata di Soglio e degustazione
8 / 10	09.45	Promontogno	Il Molino Scartazzini
8 / 10	11.00	Promontogno	Il Molino Scartazzini
8 / 10	13.45	Soglio	Visita alla cascina e aiuto nella raccolta delle castagne
8 / 10	17.00	Maloja	Serata della castagna – Giro dei Ristoranti
8 / 10	19.00	Soglio	La Castagna Gourmet: menu con abbinamento vini Bindella
9 / 10	12.00	Castasegna	Musica popolare con brascher, vino e formaggio
9 / 10	13.45	Soglio	Favola nel castagneto: Il cammino di Mischi
9 / 10	19.00	Stampa	Antiche ricette della Bregaglia cucinate sul fuoco
10 /10	09.45	Soglio	Gli animali nel castagneto
10 /10	13.15	Vicosoprano	Mettiamo le mani in pasta!
10 /10	20.00	Stampa	Musica e Natura – Concerto d'autunno
11 /10	10.00	Bondo	Festa della Castagna
12 /10	09.45	Stampa	Un'esperienza tra api e cera
12 /10	13.45	Soglio	Raccolta delle castagne: metodo tradizionale o meccanico?
12 /10	14.00	Castasegna	Il mistero delle castagne nascoste!
13 /10	10.45	Soglio	Gita gastronomica fra Svizzera e Italia
13 /10	14.30	Castasegna	Giardino di carta nel castagneto
13 /10	16.00	Castasegna	Degustazione di specialità alla castagna
14 /10	09.45	Castasegna	Laboratorio «I personaggi del teatro di carta»
14 /10	09.45	Soglio	Gita guidata nel castagneto
14 /10	15.00	Soglio	Visita guidata di Soglio e degustazione
14 /10	16.15	Soglio	Visita guidata di Soglio e degustazione
14 /10	21.00	Sils i.E.	Castegna: molto più di semplici caldarroste
15 /10	09.00	Vicosoprano	Leggende bregagliotte in arte – Laboratorio di pittura
15 /10	12.00	Bondo	Musica popolare con brascher, vino e formaggio
16 /10	10.45	Soglio	Visita a una cascina e degustazione di brascher
16 /10	13.45	Soglio	Favola nel castagneto: Il cammino di Mischi
17 /10	10.15	Castasegna	Il castagneto di Palazzo Vertemate e ricco aperitivo
17 /10	13.30	Promontogno	Tra ippocastani, crotti, castagne bregagliotte e animali selvatici
17 /10	17.45	Stampa	Laboratorio "Al ritmo delle castagne"
17 /10	20.30	Stampa	Serata danzante "Al ritmo delle castagne"
18 /10	11.30	Castasegna	Chiusura
18 /10	14.00	Castasegna	Visita guidata alla Villa Garbald

CENTRO SANITARIO BREGAGLIA

Centro Sanitario Bregaglia

Accanto a voi, quando ne avete bisogno.



I NOSTRI SERVIZI

- Medicina interna generale
- Diagnostica strumentale e di laboratorio
- Visite specialistiche
- Fisioterapia
- Ozonoterapia, terapia con PRP e medicina tradizionale cinese
- Consulenza nutrizionale

SCOPRI DI PIÙ

Flin 5, CH-7606 Promontogno
+41 81 838 11 99
info@csbregaglia.ch
www.csbregaglia.ch

L'AUTUNNO NELLE MANI DELL'ALTO LAGO DI COMO

AUTUMN IN SAFE HANDS

IT. Raccogliere, coltivare, trasformare, custodire: ogni prodotto nasce da mani attente e da un tempo che non si può accelerare.

EN. *Cultivating, gathering, transforming, preserving: each and every product is a result of delicate touch within a time-frame that quintessentially cannot be hurried.*

IT. I GESTI CHE DANNO SAPORE ALL'AUTUNNO

In Altolario l'autunno non arriva soltanto con un cambio di colori. Si riconosce nei gesti: raccogliere l'uva e le castagne, stendere i teli sotto gli ulivi, accendere il fuoco nei laboratori e nelle cucine. Tra il lago e i versanti della montagna, questa stagione riunisce il lavoro di un anno e lo trasforma in sapori capaci di durare: vino, olio, miele, farine, confetture, formaggi, pesce, carni e salumi. Produzioni diverse, nate dalla stessa conoscenza dei luoghi e dei loro ritmi. Visitare l'Alto Lago di Como in autunno significa osservare il paesaggio attraverso chi lo coltiva e scoprire che dietro ogni assaggio esistono pazienza, esperienza e cura. È così che un prodotto diventa memoria viva del territorio.

EN. EXPLOITS GUARANTEED TO FLAVOUR AUTUMN

In Alto Lario, autumn turns up with a change of colours. But not only. It's also clearly recognised in the activities: harvesting grapes and chestnuts, spreading sheets under the olive trees, lighting fires in workshops and kitchens. Between lake and mountain slope, this season brings together an entire year's work and transforms it into lasting flavours: wine, oil, honey, flour, jams, cheeses, fish and cured meats. Different products, born from the same know-how of special places and their particular rhythms. Visiting Alto Lago di Como in autumn means observing the landscape through the eyes of those who cultivate it and discovering that behind every bite lies patience, experience, and consummate care. So how does a product become a living memory of the land?

INFO

Per scoprire produttori, esperienze e sapori del territorio:
www.northlakecomo.net



CONTENUTO COMMERCIALE

Credits: Valentina Selva



RACCOGLIERE

IT. Raccogliere è uno dei gesti più antichi dell'autunno. Nei boschi si cercano le castagne e negli apiari si conclude il lavoro iniziato tra le fioriture della primavera e dell'estate. A Musso, l'Agriturismo Il Medeghino riunisce molte di queste storie in una sola azienda agricola. Dalle olive degli uliveti dell'Alto Lario nasce l'olio extravergine DOP, gli alveari restituiscono mieli legati ai profumi del territorio, le castagne vengono valorizzate attraverso trasformazioni come la farina e la birra, mentre la lavanda diventa olio essenziale. Prodotti diversi, accomunati da una stessa idea: raccogliere non significa semplicemente prelevare qualcosa dalla natura, ma riconoscerne il momento giusto e prolungarne il valore. È così che il paesaggio entra nella dispensa e continua a parlare anche quando la stagione cambia.

EN. *One of the most ancient and vital practices of the season. Chestnuts are sought out in woodland, and the apiaries conclude and confirm the work begun between spring and summer blossoms. In Musso, Agriturismo Il Medeghino brings together many of these undertakings in a single farm. From the olives of the Alto Lario olive groves, DOP extra virgin olive oil is produced, the hives yield honeys steeped in the scents of the region, chestnuts are harnessed through processes providing flour and even beer, while lavender is transformed into essential oil. Different products, united by a common idea: harvesting is not simply about taking something from nature, but about recognising the right moment and taking full advantage. This is how landscape meets pantry and continues to tell its tale even when the season begins to change.*

AGRITURISMO IL MEDEGHINO
Via al Castello 10 – Musso (CO)
Struttura ricettiva | Produzione e vendita di miele e olio | Vendita e trasformazione di castagne (farina, birra) | Produzione e vendita di olio essenziale alla lavanda - *Accommodation | Production and sale of honey and oil | Sale and processing of chestnuts (flour, beer) | Production and sale of lavender essential oil.*


Credits: Ezeurrets

COLTIVARE

IT. La vite rende visibile il significato dell'attesa. Per mesi segue la luce, il vento e le escursioni termiche; poi, con la vendemmia, ogni scelta compiuta nel vigneto arriva in cantina. Sui pendii di Domaso, l'Azienda Agricola Sorsasso coltiva le proprie uve e le trasforma in vini che richiamano i profumi della terra d'origine. Poco distante, Cantine Angelinetta ha fatto evolvere una produzione familiare ereditata dal passato in una piccola realtà vitivinicola, lavorando per conservare nel vino le peculiarità delle uve e del territorio. A Gera Lario, PiediperTerra lavora secondo l'approccio biodinamico e affianca al vino anche miele e uova. Tre esperienze differenti, unite dal medesimo gesto: coltivare significa accompagnare, non forzare. La vendemmia è il momento più visibile, ma dietro ogni bottiglia ci sono potature, legature, osservazione e cura quotidiana. L'autunno raccoglie tutto questo lavoro e lo consegna al tempo lento della cantina, dove il frutto diventa vino e il paesaggio trova una nuova voce.

EN. *Vines are not shy. But they represent the very definition of patience. For months, they seek out and follow the light, breeze, and temperature variation; then, at harvest, a combination of every subtle choice made in the vineyard itself ends up in the cellar. On the slopes of Domaso, the Sorsasso Farm cultivates its own grapes and transforms them into wines that reflect the aromas of the territory. Not far away, Cantine Angelinetta has evolved from a family-run cellar with echoes of the past into a small winery, working hard to preserve the unique characteristics of the grapes and the terroir in its produce. In Gera Lario, PiediperTerra has adopted a biodynamic approach and also produces honey and eggs alongside the wine. Three very individual ventures, united by the same ambition: growth involves aiding and abetting, not forcing. The harvest is the grape at its most evident, but behind every bottle there lies pruning, tying up, observation, and daily care. Autumn puts all this work together and delivers. The slow pace of the cellar takes over where the fruit magically becomes quality wine. The landscape has spoken.*

AZIENDA AGRICOLA SORSASSO
Via Gaggio, 1 bis – Domaso (CO)
Produzione e vendita di vino, olio, grappa e liquore al mirtillo | Degustazioni di vino e prodotti locali solo su prenotazione - *Production and sale of wine, olive oil, grappa, and blueberry liqueur | Wine and local produce tastings.*

AZIENDA AGRICOLA PIEDIPERTERRA
Via Fontana, 5 – Gera Lario (CO)
Produzione e vendita di vino, miele e uova da coltivazioni biodinamiche - *Production and sale of wine, honey, and eggs from biodynamic cultivation.*

CANTINE ANGELINETTA
Via Pozzolo, 16 – Domaso (CO)
Produzione e vendita di vino - *Production and sale of wine.*

IT. Prima che la conservazione diventasse una comodità, era una necessità. Salare, affumicare, stagionare e mettere in conserva permetteva di custodire ciò che la terra e l'acqua offrivano e di attraversare i mesi più freddi. In Altolario questi gesti continuano a vivere, aggiornati dalle competenze di oggi ma ancora legati alla cultura delle comunità di montagna. A Garzeno, l'Agriturismo Punt di Reseg concentra la propria attività sull'allevamento di trote in acque pure. Il pesce viene proposto alla griglia, in carpione o affumicato: preparazioni che mostrano come una materia prima possa assumere sfumature diverse senza perdere il legame con il luogo da cui proviene. A Gravedona ed Uniti, l'Azienda Agricola Pradella Corrado segue invece la filiera delle carni e dei salumi, dalla cura e alimentazione degli animali alla lavorazione e alla vendita nello spaccio aziendale. Salame nostrano, culatello, salame di testa e cotechini sono il risultato di gesti precisi, ricette e tempi di stagionatura.

EN. *Before preservation became a mere convenience, it was a necessity. Salting, smoking, curing, and canning allowed us to conserve what the land and water had to offer and see us through the coldest months. In Alto Lario, these practices continue to thrive, updated with today's expertise but still tied to the culture of mountain communities. In Garzeno, the Punt di Reseg farm focuses on raising trout in its own waters. The fish is served grilled, pickled, or smoked: applications that demonstrate splendidly how a raw material can take on different nuances without losing the connection with its place of origin. In Gravedona ed Uniti, the Pradella Corrado farm oversees the entire meat and cured meat supply chain, from animal care and feeding to processing and sales in the farm shop. Local salami, culatello, salami di testa, and cotechini are the result of age-old and precise techniques, recipes, and curing times.*

TRASFORMARE



AGRITURISMO PUNT DI RESEG
Via per San Jorio – GARZENO (CO)
Ristorante | Vendita di formaggi e salumi locali | Allevamento e vendita di trote - *Restaurant | Cheese production and sale | Trout farming and sale.*

AZIENDA AGRICOLA PRADELLA CORRADO
Loc. Negrana, 32 - GRAVEDONA ED UNITI (CO)
Allevamento, produzione e vendita di carni e salumi - *Cheese processing and sales | Breeding, production, and sales of both meat and cured meats.*

IT. Custodire, allora, non significa lasciare tutto immutato. Significa tramandare un sapere rendendolo ancora vivo, trasformare con rispetto e condividere il risultato a tavola. È qui che l'autunno dell'Alto Lago di Como rivela la sua natura più autentica: non soltanto una stagione da ammirare, ma un patrimonio di gesti da incontrare e assaporare.

EN. *Preservation doesn't simply mean leaving everything unchanged. It means passing on knowledge thus keeping it alive, transforming it with all due respect, and sharing the result at the table. It's here that autumn in Northern Lake Como reveals its most authentic nature: not just a season to appreciate, but a genuine heritage of traditions to encounter and savour.*

CUSTODIRE


Credits: Enrico Minotti

Genziana maggiore

LA RADICE AMARA DELLE MONTAGNE / *YELLOW GENTIAN: THE BITTER MOUNTAIN ROOT*



IT. C'è una pianta che, quando l'estate comincia a lasciare spazio all'autunno, nasconde sottoterra la sua parte più preziosa. È la Genziana Maggiore (Gentiana lutea), una presenza diffusa nei prati e nei pascoli di montagna. La si riconosce facilmente per il lungo fusto, le grandi foglie opposte e i caratteristici fiori gialli disposti a verticilli. Diffusa sulle montagne valtellinesi, appartiene da secoli alla cultura delle popolazioni alpine, che hanno imparato a utilizzare soprattutto la sua grande radice, carnosa e amara. La Genziana Maggiore è una pianta che cresce lentamente e può vivere molti anni. Durante l'estate produce i suoi fiori giallo oro, mentre con l'arrivo della stagione fredda la parte aerea progressivamente scompare. È allora che la pianta concentra le proprie riserve nella radice: proprio quella che la tradizione erboristica ha utilizzato per le sue sostanze amare, capaci di stimolare l'appetito e favorire la digestione. Il suo sapore è così intenso da essere diventato quasi la sua firma. Da generazioni le radici di genziana vengono essiccate e impiegate nella preparazione di infusi, tinture, amari e liquori. Nelle vallate alpine queste preparazioni appartenevano a un sapere domestico tramandato nel tempo: poche radici, pazienza e lunghe attese erano sufficienti per ottenere bevande dal gusto deciso, consumate tradizionalmente alla fine dei pasti. Come detto, della Genziana Maggiore si utilizza soprattutto la radice e prelevarla significa inevitabilmente sacrificare l'intera pianta, che necessita di diversi anni per svilupparsi. Per questo la raccolta spontanea non deve essere improvvisata: occorre verificare le norme vigenti nel territorio e privilegiare materia prima proveniente da coltivazioni o filiere autorizzate. L'autunno è il momento ideale non tanto per andare alla ricerca di radici da estirpare, quanto per conservare e apprezzare ciò che la montagna ha prodotto durante la bella stagione.

EN. *There's a plant that, as summer begins to give way to autumn, hides its most precious part underground. It's the Common Gentian (*Gentiana lutea*), a widespread presence in mountain meadows and pastures. It's easily recognised by its long stem, large, obverse leaves, and distinctive yellow flowers arranged in whorls. Ubiquitous in the Valtellina mountains, it has been part of the culture of Alpine populations for centuries, who have learned to utilise its large, fleshy, and bitter root in particular. Common (or yellow) gentian is a slow-growing plant that can live for many years. During the summer, it produces its golden yellow flowers, while with the arrival of cold weather, the section that was above-ground gradually disappears. This is when the plant concentrates its reserves in the root: the very same root that herbal tradition has used for its bitter substances, capable of stimulating the appetite and aiding digestion. Its flavour is so intense it has almost become its signature. For generations, gentian roots have been dried and used in the preparation of infusions, tinctures, bitters, and liqueurs. In the Alpine valleys, these preparations were part of a domestic know-how passed down over time and generations: a few roots, and a deal of patience, were enough to obtain strong-tasting drinks, traditionally consumed at the end of meals. So crucially it's the root of the Greater Gentian that is the key, and harvesting it inevitably means sacrificing the entire plant, which requires several years to develop. Wild harvesting therefore should not be randomly improvised: it is important to check local regulations and rather rely on raw materials from authorised farms or supply chains. Autumn is the ideal time not so much to search for roots to pull out, but to preserve and appreciate what the mountains have produced during the warmer seasons.*

Informazioni / *Useful information:*

IT. Quando raccoglierla: tradizionalmente la radice viene prelevata in autunno. La raccolta delle piante spontanee può tuttavia essere vietata o regolamentata: è quindi indispensabile verificare le disposizioni locali e utilizzare preferibilmente radici provenienti da coltivazioni autorizzate.
Come si utilizza: la parte maggiormente utilizzata è la radice, che viene pulita, tagliata ed essiccata per infusi, estratti e macerati dal caratteristico sapore amaro.
In cucina: più che come ingrediente vero e proprio, la genziana trova spazio soprattutto nella preparazione di amari, liquori e bevande aromatiche.
Conservazione: la radice essiccata deve essere conservata in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce, preferibilmente all'interno di contenitori ben chiusi.
Precauzioni: la raccolta richiede una sicura identificazione botanica: prima della fioritura la Genziana Maggiore può essere confusa con altre specie, tra cui il tossico Veratro (Veratrum album). È inoltre opportuno non utilizzare preparazioni a base di genziana per finalità terapeutiche senza il consiglio di un medico, farmacista o professionista qualificato.

EN. When to pick: *traditionally, the root is harvested in autumn. However, the gathering of wild plants may be prohibited or regulated: it is therefore essential to check local regulations and preferably use roots from authorised plantations.*
How to use: *the most commonly used part is the root, which is cleaned, cut, and dried for infusions, extracts, and macerations with a characteristic bitter flavour.*
In the kitchen: *rather than as an ingredient, common gentian is primarily used in the preparation of bitters, liqueurs, and aromatic beverages.*
Conservation: *the dried root should be stored in a cool, dry place away from light, preferably in tightly closed containers.*
Precautions: *harvesting requires reliable botanical identification: before flowering, Common Gentian can be confused with other species, including the toxic Hellebore (Veratrum album). It is also advisable not to use gentian-based preparations for therapeutic purposes without the advice of a doctor, pharmacist, or qualified professional.*

CAMBIO DI STAGIONE METTIAMOCI IN GIOCO

THE CHANGING SEASON:
LET'S GET INVOLVED!

a cura di **ELENA PREDA**

IT. Sul finire dell'estate e con l'accorciarsi delle giornate, abbiamo l'impressione che il tempo delle vacanze sia terminato. Una volta che ombrelloni e teli per il mare sono stati riposti, affacciandoci alla finestra ci accorgiamo di quanto sia cambiato il paesaggio: la luce obliqua dell'autunno riscalda i prati e, presto, sarà compito del vento far cadere dolcemente le foglie a terra. Per assaporare fino in fondo lo spirito di questa stagione, ecco qualche proposta.

EN. *As summer draws to a close and the days become shorter, we get the feeling that the holiday season has come to an end. Once parasols and beach towels have been put away, a glance out of the window is enough to note how much the landscape has changed: the slanting autumn light warms the meadows and, before long, breezes will nonchalantly send the leaves drifting to the ground. To fully enjoy the spirit of the season, here are a few ideas.*



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

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

La serra delle zucche
Piuro

IT. Tra i sapori più classici del periodo autunnale non può mancare la zucca, il cui gusto si adatta perfettamente tanto al dolce quanto al salato. In effetti, è un ingrediente che si impiega abitualmente in tutta la penisola italiana e ogni regione ne ha ricavato pietanze tipiche di ogni genere.
L'agriturismo Aqua Fracta, a pochi passi dalle celebri cascate site a Piuro, coltiva diverse varietà di zucca i cui frutti saranno trasformati in deliziose portate, dai classici gnocchi e risotti fino a marmellate, conserve o gelati. L'agriturismo offre la possibilità di visitare l'azienda per conoscere in prima persona l'origine delle materie prime utilizzate in cucina. La visita consentirà di esplorare l'area dell'allevamento e il caseificio, lo staff vi racconterà il processo di produzione del formaggio, dalla lavorazione del latte alla stagionatura. Infine sarà possibile entrare in serra, dove crescono diverse cultivar di zucca che proprio in questo periodo vengono trattate al fine di preservare la polpa. Le visite guidate possono essere concordate direttamente con l'agriturismo e sarà possibile organizzare anche una degustazione. Costi della visita: da concordare con l'agriturismo Aqua Fracta in base alla richiesta.

EN. The pumpkin greenhouse. *Pumpkin is one of the great classics of autumn, a wonderfully versatile ingredient that works equally well in sweet and savoury dishes. It is widely used throughout Italy, with every region developing its own traditional recipes. Agriturismo Aqua Fracta, just a short distance from the famous waterfalls of Piuro, grows several varieties of pumpkin, which are transformed into delicious dishes ranging from classic gnocchi and risottos to jams, preserves and ice cream. Visitors can tour the farm and discover first-hand where the ingredients used in the kitchen come from. The visit includes the livestock area and the dairy, where staff explain the cheesemaking process, from milk processing to ageing. Guests can then head into the greenhouse, where several pumpkin varieties are grown and, at this time of year, respectfully treated to preserve their flesh. Guided visits can be arranged directly with Agriturismo Aqua Fracta, with the possibility of adding a tasting experience. Cost: to be agreed with Agriturismo Aqua Fracta according to the requested experience.*

INFO:
info@aquafracta.it
aquafracta.it/attivita



Lezioni di cucina
Bormio

IT. Le giornate dell'autunno richiamano quei piccoli gesti accoglienti che profumano di casa. La cucina, un sapere che in famiglia si tramanda di generazione in generazione, invita a riunirsi attorno a un tavolo per scambiare qualche chiacchiera accompagnata da un dolce o da una pietanza che piaccia a tutti. Il B&B Meublé Cima Bianca, situato a Bormio, vi riceverà nella propria struttura per lezioni di cucina dedicate a quelle ricette che ci riscaldano nei primi mesi freddi: le torte della tradizione, come la bisciola valtellinese o il pan de fic, da degustare insieme agli altri partecipanti.
Durata: due ore circa. Costo: euro 25 per persona. Date: la lezione è liberamente prenotabile durante i mesi di apertura della struttura o in accordo con gli organizzatori.

EN. Cooking classes. *Autumn days evoke those small, welcoming gestures hosted by the classic aroma of home. Cooking, a tradition handed down from one generation to the next within families, invites people to gather around a table, share a conversation and enjoy a cake or a dish everyone loves. B&B Meublé Cima Bianca in Bormio welcomes guests for cooking classes dedicated to the recipes that warm the first colder months of the year. Participants can learn how to prepare traditional cakes and pastries such as bisciola valtellinese or pan de fic, before enjoying them together at the end of the lesson.*
Duration: approximately two hours. Cost: €25 per person. Dates: the class can be booked during the property's opening months or by arrangement with the organisers.

INFO:
info@cimabianca.it
cimabianca.it



Visita al Birrificio
Dubino

IT. La birra, una bevanda alcolica che si ottiene a partire dalla fermentazione di malto d'orzo e altri cereali, prevede dei processi produttivi complessi. Il modo giusto per scoprirli è sicuramente visitare uno stabilimento, magari con la guida di un mastro birraio. Il Birrificio Legnone, attivo dal 2012, propone la possibilità di entrare nel vivo della produzione birraia per conoscere la scelta delle materie prime, gli impianti e gli strumenti impiegati, nonché il grande lavoro artigianale necessario per ottenere la bevanda che, nel nostro Paese, ha fatto la storia. Una o due volte al mese, in base alle prenotazioni, sarà possibile vivere questa bella esperienza da concludere con una degustazione di quattro tipologie di birre prodotte in loco, al fine di comprendere al meglio come le scelte del produttore possano influire sul gusto finale del prodotto.
Quando: una o due volte al mese, nel fine settimana, in base alle richieste.
Costo: euro 25 per persona.

EN. A visit to the brewery. *Beer is produced through the fermentation of barley malt and other cereals, following a complex series of processes. One of the best ways to understand them is to visit a brewery, ideally accompanied by a master brewer. Birrificio Legnone, active since 2012, offers visitors the chance to step inside the brewing process and learn about the selection of ingredients, the equipment and tools used, and the considerable craftsmanship required to produce a drink with such a long history. Once or twice a month, depending on bookings, visitors can enjoy this experience concluding with a tasting of four beers produced on site, discovering how the brewer's choices influence the final flavour.*
When: once or twice a month, at weekends, depending on demand.
Cost: €25 per person.

INFO:
info@birrificiolegnone.it
birrificiolegnone.com



Escursione a cavallo
Talamona

IT. L'autunno, ogni anno, offre un'incredibile magia: il paesaggio verdeggiante delle nostre valli si trasforma, si accende di colori e cattura lo sguardo dei visitatori, prima di cadere in un lungo sonno in preparazione della primavera successiva. Quando le temperature sono ancora gradevoli, vale la pena di godersi questo spettacolo e il dorso di un cavallo può essere un punto di vista insolito. L'agriturismo Isola del Cavallo, un maneggio immerso nel verde e a pochi passi dal fiume Adda, offre questa possibilità modulando l'esperienza in base alle richieste. Dopo un momento di lezione teorica presso il maneggio, la cui durata sarà valutata in base alle capacità dei partecipanti, insieme a un esperto sarà possibile passeggiare nel bel Parco dell'Adda al passo, con poco trotto. Per i più esperti, si propone anche un trekking a cavallo della durata di mezza giornata, in quest'ultimo caso tra i boschi di Talamona. In caso di improvviso maltempo, il maneggio dispone anche di strutture coperte per consentire il buon andamento della giornata.
Quando: su prenotazione, contattando il maneggio
Costo: euro 25 all'ora.

EN. Horseback riding. *Every autumn brings its own special magic: the green landscapes of our valleys are transformed, bursting into colour and capturing the eye before nature settles into its long winter sojourn. While temperatures are still pleasant, horseback riding offers an unusual and evocative way to enjoy the scenery. Agriturismo Isola del Cavallo, a riding centre surrounded by greenery and just a short distance from the River Adda, offers experiences tailored to participants' needs. After an introductory lesson at the riding centre, adapted to the ability of each participant, an expert guide will lead guests on a gentle ride through the Adda Park, mainly at walking pace with some light trotting.*
More experienced riders can choose a half-day horseback trek through the woods around Talamona. In case of bad weather, the riding centre also has covered facilities.
When: by reservation
Cost: €25 per hour

INFO:
isoladelcavallocom.wordpress.com



Arrampicata, stage in Val Masino
Val Masino

IT. L'arrampicata è senza dubbio un'attività sportiva per cui non bastano spirito d'avventura e inarrestabile entusiasmo. Le capacità tecniche e la presenza di una guida affidabile sono altrettanto importanti e, anzi, imprescindibili. Sabato 7 novembre Milano Adventure organizza una giornata di stage pensata per chi ha già provato ad arrampicare ma desidera acquisire maggiore consapevolezza, soprattutto per quel che riguarda le necessarie misure di sicurezza. Raffaele Tangari, guida alpina dalla consolidata esperienza, accompagnerà il gruppo nel corso della giornata e aiuterà i partecipanti a riconoscere i propri punti deboli, affinché li si possa conoscere e migliorare. Requisiti minimi: è richiesta un'esperienza di arrampicata sportiva pregressa, nello specifico saper scalare almeno sul 5b da primo di cordata.
Durata: tutto il giorno. Costo: euro 100.

EN. Climbing workshop in Val Masino. *Climbing is certainly an activity that requires more than a sense of adventure and enthusiasm. Technical skills and the presence of a reliable guide are just as important - indeed, essential. On Saturday 7 November, Milano Adventure is organising a full-day workshop for people who already have some climbing experience and would like to improve their awareness, particularly in terms of safety. Experienced mountain guide Raffaele Tangari will accompany the group throughout the day, helping participants identify their weaknesses so they can work on and improve them. Minimum requirements: previous sport-climbing experience and the ability to lead climb at least grade 5b. Duration: full day. Cost: €100.*

INFO:
raffaeletangari95@gmail.com
milanoadventure.it



Wine trekking in Valtellina
Sondrio

IT. One Step Outside è una giovane impresa locale che ha saputo valorizzare l'abilità e le conoscenze dei propri collaboratori sviluppate attraverso studi, viaggi, escursioni e tanta attività sportiva. Le guide professioniste sapranno convertire le proprie capacità in esperienze e momenti di incontro alla portata di tutti. Le valli che attraversano le nostre montagne si prestano per il trekking e il cicloturismo, inoltre i terrazzamenti che si inerpicano sul versante retico delle Alpi costituiscono un ottimo compromesso tra esperienza all'aperto e buon vino. One Step Outside propone infatti visite guidate tra i vigneti, a piedi o per mezzo di e-bikes, attorno al suggestivo Castel Grumello per godere del paesaggio mozzafiato plasmato dalle sapienti mani di generazioni di viticoltori. La passeggiata si conclude presso selezionate cantine locali con un aperitivo pensato per conoscere meglio i sapori della regione. Questa esperienza, liberamente prenotabile tramite il sito web, sarà disponibile anche durante i fine settimana durante i quali si svolge la rassegna "Morbegno in Cantina". Durata del percorso: tre ore. Costo: euro 50.

EN. Wine trekking in Valtellina. *One Step Outside is a young local company that has brought together the skills and knowledge of its team, developed through study, travel, hiking and extensive sporting experience. Its professional guides transform this expertise into accessible outdoor experiences and opportunities to meet and discover the region. The valleys crossing the mountains of Valtellina are ideal for trekking and cycling, while the terraced vineyards climbing the Rhaetian side of the Alps provide the perfect combination of outdoor exploration and wine culture. One Step Outside organises guided tours through the vineyards, either on foot or by e-bike, around the evocative Castel Grumello. Here visitors can admire a breathtaking landscape shaped over generations by the skilled hands of local winegrowers. The walk ends at selected local wineries with an aperitif designed to introduce participants to the flavours of the region. The experience can be booked through the website and will also be available during the weekends of the "Morbegno in Cantina" festival. Duration: three hours. Cost: €50.*

INFO:
info@onestepoutside.it
onestepoutside.it/attivita/valtellinawine



Dall'ape al miele
Chiuro

IT. L'azienda agricola Radici Alpine è una realtà del territorio che unisce tradizione e innovazione. Per la produzione vinicola, una pratica agricola propria della nostra regione, l'azienda ha selezionato una varietà di uva più resistente alle minacce del nostro secolo: il vitigno PIWI. La lavorazione dei vitigni è affiancata a una produzione di miele che fa affidamento sulla flora montana e, tramite il sito web Vivere Valtellina, è possibile prenotare un incontro guidato volto a conoscere il lavoro dell'apicoltore. L'esperienza prevede una visita all'apiario, con una spiegazione relativa ai cicli vitali degli insetti melliferi attraverso l'osservazione delle arnie dell'azienda, seguita da una degustazione dei mieli prodotti localmente. I partecipanti potranno assaggiare il risultato di una produzione attenta a valorizzare le risorse naturali locali, come il miele di lampone e il miele di rododendro. Durata: un'ora e mezza circa. Costo: euro 40.

EN. From bee to honey. *Radici Alpine is a local farm that combines tradition and innovation. For its wine production, one of the region's traditional agricultural activities, the company has chosen a PIWI grape variety, selected for its greater resistance to modern-day challenges. Alongside its vineyards, Radici Alpine also produces honey using the mountain flora. Through the Vivere Valtellina website, visitors can book a guided experience dedicated to the work of the beekeeper. The visit includes the apiary, where participants learn about the life cycle of honeybees while observing the farm's hives, followed by a tasting of locally produced honeys. Guests can discover products created with due attention to the area's natural resources, including raspberry and rhododendron honey. Duration: approximately 90 minutes. Cost: €40.*

INFO:
info@viverevaltellina.it
viverevaltellina.it/products/degustazione-di-miele-e-visita-allapiariodegustazione-di-miele-e-visita-allapiario



Una giornata nel vigneto
Chiuro

IT. I terrazzamenti dell'azienda vitivinicola e agriturismo Folini si trovano poco sopra il capoluogo Sondrio. Da qualche anno, il proprietario ha scelto di condividere con chiunque lo desideri la propria esperienza: il viticoltore, infatti, lavora in vigna durante tutto il corso dell'anno per seguire tutte le fasi della crescita del frutto. Da metà settembre a metà ottobre l'azienda propone un'esperienza pensata per far vivere ad adulti e bambini una giornata di vendemmia, durante la quale si potrà sperimentare in maniera diretta questa fase cruciale della produzione vinicola. La giornata prevede non solo una spiegazione teorica di questa antica tradizione, ma anche la possibilità di partecipare in prima persona ai vari processi di lavorazione che si svolgono durante il periodo della raccolta insieme all'affiatato team della cantina. Durante tutto il resto dell'anno, invece, il pubblico potrà comunque visitare il vigneto per conoscere le fasi della sua crescita e le attività proprie della stagione corrente, come la potatura o la pulizia degli arbusti. Al termine di queste esperienze, il proprietario della Cantina raggiungerà il gruppo per una cena della tradizione valtellinese, accompagnata dall'ottimo nebbiolo prodotto in loco. L'agriturismo Folini propone anche una cooking class guidata dalle sapienti mani dello Chef Renato, che condividerà la propria ricetta del pizzocchero. Nel corso della dimostrazione, lo chef racconterà la storia di questo piatto così caro ai valtellinesi e aiuterà i partecipanti a fare propria questa ricetta così semplice, per quanto unica, anche permettendo loro di mettere "le mani in pasta". Al termine della preparazione, il gruppo e la famiglia Folini si riuniranno attorno a una lunga tavolata per una cena condivisa. Costo: euro 50 per le esperienze in vigneto, euro 75 per la cooking class.

EN. A day in the vineyard. *The terraced vineyards of the Folini winery and agriturismo lie just above Sondrio. For several years, the owner has chosen to share his experience with visitors, offering an insight into the work of a winegrower throughout the seasons and the many stages involved in the life of the vineyard. From mid-September to mid-October, the estate offers an experience for adults and children centred on the grape harvest, allowing participants to take part directly in this crucial stage of wine production. The day combines an explanation of this ancient tradition with the opportunity to join the winery team in the various activities carried out during harvest time. Throughout the rest of the year, visitors can still tour the vineyard to discover its seasonal development and the work required at different times, from pruning to clearing the vines. At the end of the experience, the owner of the winery joins the group for a traditional Valtellina dinner accompanied by locally produced Nebbiolo. Agriturismo Folini also organises a cooking class led by Chef Renato, who shares his own recipe for pizzoccheri. During the demonstration, the chef explains the history of this beloved Valtellina dish and helps participants learn how to prepare it themselves, literally allowing them to "get their hands in the dough". At the end of the class, the group and the Folini family gather around a long table for dinner together. Cost: €50 for vineyard experiences; €75 for the cooking class.*

INFO:
info@folinivaltellina.it
folinivaltellina.com/index.php/fattoria-didattica



Creatività: corsi d'arte tra le valli
Valchiavenna e Chiuro

IT. Quando le giornate si accorciano e i pomeriggi si fanno sempre più bui, dedicare del tempo ad addestrare la propria creatività può essere un ottimo rimedio alla malinconia stagionale. Paola Trussoni, artista e decoratrice diplomata all'Accademia di Brera di Milano, aprirà le porte del suo studio di Gordona per workshops creativi per adulti. A partire dal 21 settembre ricomincerà il ciclo di quattro lezioni di acquerello e pittura, che avrà luogo ogni lunedì dalle ore 10.00 alle 12.00. Il 28 novembre, dalle ore 9.30 alle 12.00, si terrà invece l'atelier "Cartoline e biglietti di Natale", un laboratorio pensato per creare ad acquerello del materiale da utilizzare nel corso delle festività. Tra le mura di Palazzo Andres-Flematti, a Chiuro, la giovanissima associazione Valtellina&Co organizza corsi d'arte pensati per conoscere e approfondire tecniche artistiche e punti di vista differenti: un atelier di acquerello guidato dal maestro Tommaso Pozzi (da martedì 29 settembre, sei incontri settimanali per il costo di euro 160) e un corso di espressione artistica che può essere affrontato portando la tecnica di disegno che si sente più vicina, come la matita, il carboncino, l'acrilico, la tempera o l'acquerello. Quest'ultimo laboratorio richiede una capacità pregressa e del materiale proprio, dal momento che il maestro Michele Falciani aiuterà ad affinare la capacità espressiva dei partecipanti per mezzo di più incontri tematici (otto incontri a cadenza settimanale, a partire da martedì 6 ottobre, al costo di euro 220). Valtellina&Co propone anche un corso di murales guidato da Anna Manuelli (otto incontri settimanali, a partire da martedì 20 ottobre, al costo di 230 euro), per il quale invece non sono richieste abilità già sviluppate dai partecipanti.
Informazioni per gli incontri di Paola Trussoni: Costi: euro 100 per il ciclo di lezioni, euro 35 per l'atelier "Cartoline e biglietti di Natale".
Informazioni per le proposte di Valtellina&Co: costi: variano in base al corso. Per alcuni corsi sono richieste precise abilità pregresse e materiale proprio, pertanto si suggerisce di informarsi presso gli organizzatori prima di procedere con l'iscrizione.

INFO:
paola@trussoni.net
trussoni.net

INFO:
valtellina.co@gmail.com
docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdQqqncxeBCjXa-9TZG4aorLbj2Wk1ItafjJQoItggDqy8vMQ/viewform

EN. Creativity: art workshops across the valleys. *As the days grow shorter and afternoons become darker, making time for creativity can be an excellent antidote to seasonal melancholy. Paola Trussoni, an artist and restorer who graduated from the Brera Academy of Fine Arts in Milan, opens the doors of her studio in Gordona for creative workshops for adults. Starting on 21 September, a cycle of four watercolour and painting lessons will take place every Monday from 10 a.m. to 12 noon. On 28 November, from 9.30 a.m. to 12 noon, she will also host the workshop "Christmas Cards and Greetings Cards", where participants can create festive stationery using watercolours. At Palazzo Andres-Flematti in Chiuro, the young association Valtellina&Co organises art courses designed to explore different artistic techniques and perspectives. These include a watercolour workshop led by artist Tommaso Pozzi, starting on Tuesday 29 September and consisting of six weekly sessions, and an artistic expression course where participants may work in their preferred medium, from pencil and charcoal to acrylic, tempera or watercolour. The latter requires previous experience and participants must bring their own materials. Artist Michele Falciani will help them refine their expressive skills through eight themed weekly sessions, beginning on Tuesday 6 October. Valtellina&Co also offers a mural painting course led by Anna Manuelli, with eight weekly sessions starting on Tuesday 20 October. No previous experience is required.*
Paola Trussoni workshops: *cost: €100 for the lesson cycle; €35 for the "Christmas Cards and Greetings Cards" workshop.*
Valtellina&Co courses: *costs vary according to the course. Some courses require specific previous skills and personal materials, so participants are advised to contact the organisers before registering.*

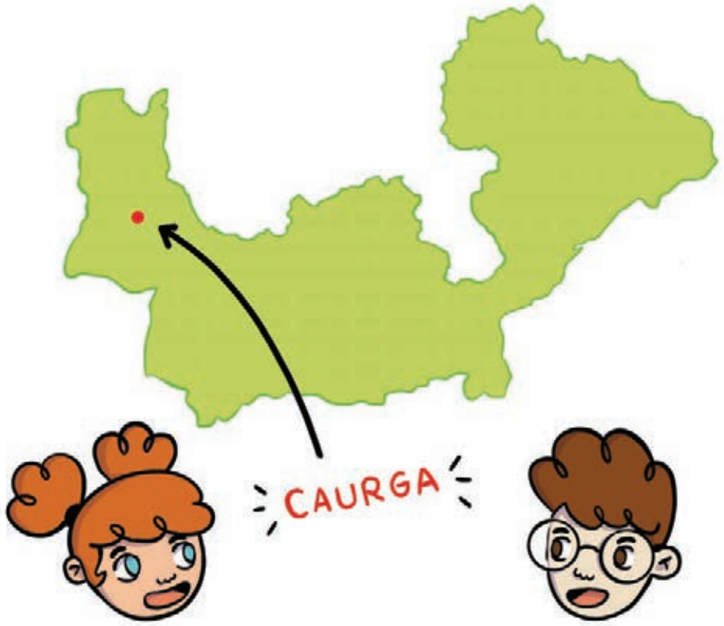


Le avventure di Lia e Teo alla scoperta della Caurga di Chiavenna

The Adventures of Lia and Teo
Discovering the Caurga of Chiavenna

IT. La storia può trasformarsi in una grande avventura, soprattutto quando a raccontarla sono due piccoli esploratori. In ogni numero, questa rubrica a fumetti accompagna bambini e famiglie alla scoperta dei luoghi più curiosi della Valtellina e della Valchiavenna, tra personaggi misteriosi, antichi mestieri e leggende alpine. In questa nuova avventura, i nostri protagonisti fanno tappa a Chiavenna e si addentrano nella Caùrga, l'antica cava di pietra ollare utilizzata fin dall'epoca romana. Seguendo le tracce lasciate nella roccia, scopriranno un luogo sorprendente e una tradizione che racconta secoli di storia della valle. Un viaggio a fumetti per tutti coloro che amano imparare lasciandosi sorprendere.

EN. *History can become a great adventure, especially when it is told through the eyes of two young explorers. In every issue, this comic strip takes children and families on a journey through the most fascinating places in Valtellina and Valchiavenna, encountering mysterious characters, ancient crafts and Alpine legends along the way. In this new adventure, our protagonists stop in Chiavenna and venture into the Caùrga, an ancient soapstone quarry dating back to Roman times. Following the marks left in the rock, they will uncover a remarkable place and a tradition that tells centuries of the valley's history. A comic-book journey for everyone who loves learning through discovery and surprise.*



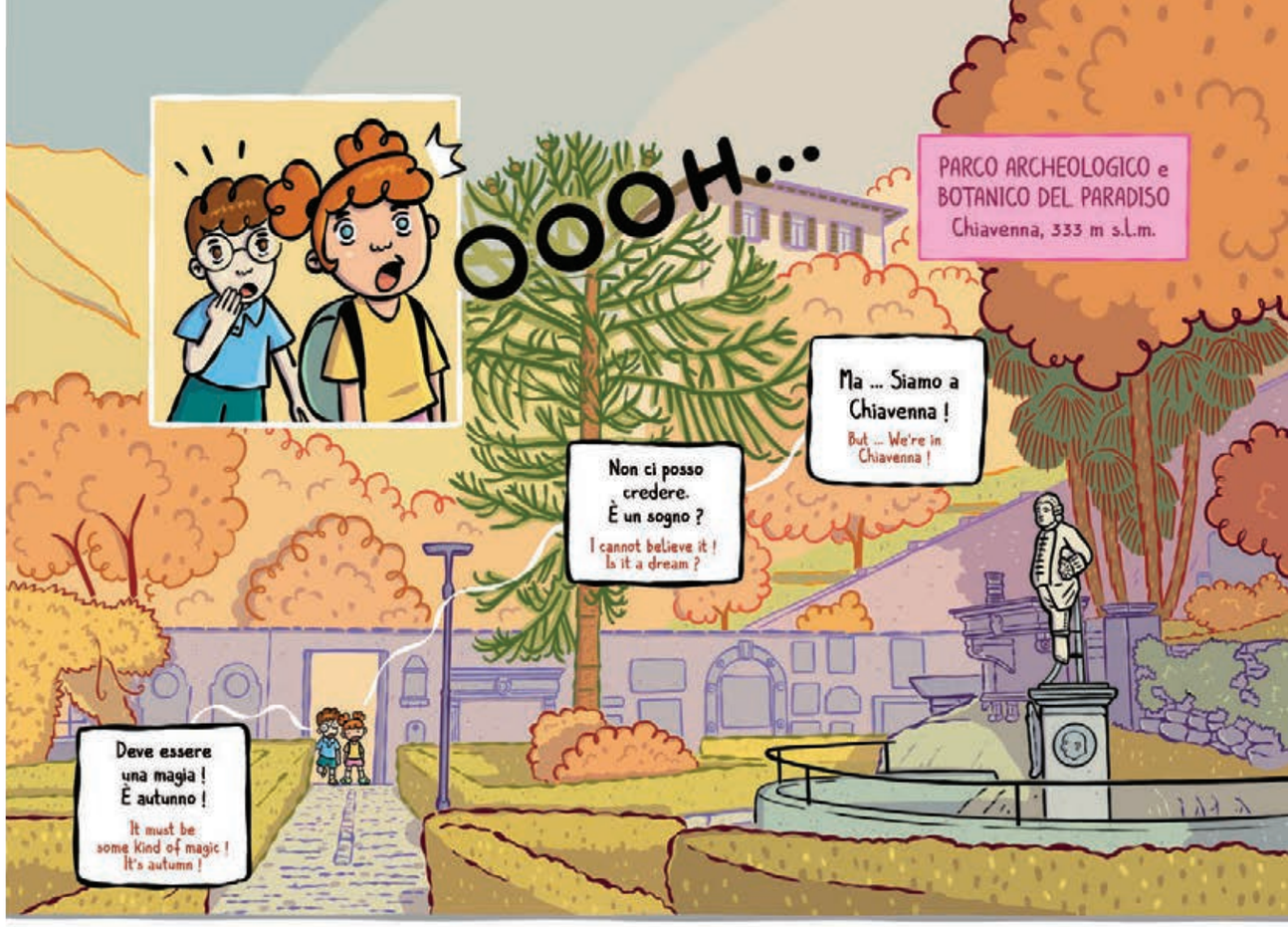


CATERINA SCARAMELLINI

Nata a Chiavenna lo stesso giorno di Edgar Allan Poe (ma 178 anni più tardi!), il destino ha voluto che si chiamasse come la gatta preferita del famoso scrittore, Caterina. Da sempre amante delle storie e della narrazione, si è laureata in Lingue e Letterature Straniere all'Università Statale di Milano, e in seguito ha ottenuto un diploma alla Scuola del Fumetto della stessa città. Dal 2013 lavora come autrice di fumetti, illustratrice, grafica e storyboard artist indipendente. Nel 2026 ha pubblicato il suo primo fumetto, "Olla", per la casa editrice francese Sarbacane.

Born in Chiavenna on the same day as Edgar Allan Poe (but 178 years later!), fate decreed that she would be named after the illustrious writer's favourite cat, Caterina. Always a lover of stories and narration, she graduated in Lingue e Letterature Straniere all'Università Statale di Milano and later obtained a diploma from the Scuola del Fumetto in the same city. Since 2013, she has worked as an independent comic book author, illustrator, graphic designer, and storyboard artist. In 2026, she published her first comic book, "Olla," with the French publisher Sarbacane. ***kmera.myportfolio.com***

INFO:
Museo dell'Homo Salvadego
Via Pirondini 23013 Sacco (SO)
all'imbocco della Bassa Valgerola
+39 393 864 4223
info@ecomuseovalgerola.it
didattica@ecomuseovalgerola.it



Piacere signor Salis ! Noi siamo Lia e Teo.

Nice to meet you, Mr Salis! We're Lia and Teo.

Seguitemi prego. Vi porterò a vedere ...

Follow me, please. I'll show you ...

... un'antichissima cava di pietra ollare.

... a very ancient quarry of pietra ollare.

Che cosa è la "pietra ollare"?

What is "pietra ollare"?

Ollare deriva dal latino "olla," pentola.

Ollare comes from the latin "olla," pot.

... perché era usata soprattutto per produrre pentole ...

... because it was used to produce pots ...

1721

... i famosi Lavéc, i laveggi.

... the famous Lavéc, laveggi.

Come si fa a ricavare pentole dalla pietra ?

How can you produce pots from stone ?

Da un unico blocco si ottengono laveggi di diverse misure ...

From a single stone block you can obtain pots of different sizes ...

* soapstone

... usando un tornio azionato dalla forza dell'acqua.

... by using a water lathe.

L'ultimo pezzo della lavorazione, troppo piccolo per essere lavorato, il 'botòn' o bottone, era usato come ciottolo per muri e strade.

The last piece, too small to be worked on, the 'botòn' or button, was used as a cobblestone for walls and streets.

Pensate che manufatti in pietra ollare dei primi secoli d.C. sono stati trovati perfino in Sicilia !

Soapstone artifacts of the first centuries A.D. have been found in Sicily too !

Con questa pietra sono state realizzate fontane, portoni, statue, stemmi nobiliari ...

With soapstone they made fountains, doorways, statues, coats of arms ...

... e lo splendido fonte battesimale del 1156, del Battistero della Collegiata di San Lorenzo a Chiavenna.

... and the magnificent baptismal font (1156) of the baptistry of the collegiate church san Lorenzo in Chiavenna.



Guarda Lia, c'è anche un cavaliere con il suo falco !

Look Lia, there's a knight with his hawk !

WOW!!!

Ed ecco a voi la CAURGA !

Here's the CAURGA !

Era già attiva in epoca romana, probabilmente tra la metà del IV e il V secolo d.C.

It was already used in the Roman era, probably between the middle of the 4th century and the 5th century A.D.

Ed è stata usata fino al XIV secolo.

And it was used until the 14th century.

Qualcuno lavora ancora la pietra ollare ?

Does anyone still use soapstone ?

Sì ! Per fortuna ancora oggi qualche artigiano in Valchiavenna e Valtellina ...

Yes ! Luckily some artisans in Valchiavenna and Valtellina ...

... mantiene viva la tradizione della pietra ollare !

... still keep the tradition of soapstone alive !

Dovremmo andare a conoscerli Teo !

We should go and meet them Teo !

Si sta facendo tardi, il vostro viaggio non finisce qui !

It's getting late, your journey doesn't stop here !

UN PORTALE MAGICO !

A MAGICAL PORTAL !

Ehi ! Aspettami Lia !

Lia ! Wait for me !

BYE BYE!

Arrivederci signor Salis !

Bye bye Mr. Salis !

Chissà dove sbucherà questo portale ...

I wonder where this portal will take us to ...

Lia e Teo vi aspettano nel prossimo numero !

See you in the next issue !



Crostata
mele, castagne e grano saraceno

IT. In Valtellina l'autunno
ha il sapore delle mele
e delle castagne.
Due frutti che raccontano
la stagione, oltre a valorizzare
un legame antico con questa terra.

IT. Per secoli la **castagna** è stata una risorsa preziosa per le comunità alpine, tanto da guadagnarsi l'appellativo di "pane dei poveri". Fatta essiccare e macinata, diventava una farina nutriente, capace di accompagnare le famiglie durante i lunghi mesi invernali. Le **mele** sono un altro simbolo dell'autunno valtellinese. La loro coltivazione ha trovato sui versanti soleggiati della valle condizioni particolarmente favorevoli. Oggi la **Mela di Valtellina IGP** è una delle produzioni più riconoscibili del territorio e porta con sé il paesaggio dei frutteti che caratterizza il fondovalle.
E poi c'è il **grano saraceno**. Coltivato per secoli, ha trovato spazio nelle ricette della tradizione grazie alla sua rusticità e al sapore intenso della sua farina. È l'ingrediente dei pizzoccheri e degli sciatt, ma anche di numerose preparazioni dolci. La crostata di mele, castagne e grano saraceno nasce dall'incontro di questi tre protagonisti. La mela, fresca e delicatamente acidula, dona morbidezza ed equilibrio; la farina di castagne porta una naturale dolcezza e caratteristiche note leggermente tostate; il grano saraceno aggiunge il suo gusto rustico e deciso. È un abbinamento semplice, legato alla cucina valtellinese, dove le ricette nascono dalla capacità di utilizzare ciò che il territorio offre in un determinato momento dell'anno. Nella cottura, i diversi aromi si incontrano in equilibrio: la dolcezza della frutta, le note calde della castagna, il carattere del grano saraceno e il profumo speziato della cannella.

Il risultato è una crostata rustica, ma elegante, perfetta per una merenda nelle prime giornate fredde o per concludere un pranzo autunnale.

Apple, chestnut and buckwheat ***tart***

EN. *In Valtellina autumn has the flavour of apples and chestnuts.*
Two fruits that tell the story of the season, as well as enhancing an ancient bond with the territory.

EN. *A precious resource for Alpine communities over the centuries, the* ***chestnut*** *would even be christened "poor man's bread." Dried and ground, it became a nutritious flour, capable of sustaining families through the long winter months.* ***Apples*** *are another genuine symbol of autumn in Valtellina. Their cultivation enjoyed particularly favourable conditions on the sunny slopes of the valley. Today, the* ***Valtellina PGI apple*** *is one of the most recognisable products in the region, embodying the landscape of orchards that characterise the valley floor. And of course there's* ***buckwheat****. Cultivated over the centuries, it has found its way into traditional recipes thanks to its rustic nature and the intense flavour. It's the main ingredient in pizzoccheri and sciatt, as well as any number of sweet delights. An apple, chestnut, and buckwheat tart is a result of the perfect union of these three ingredients. Apples, fresh and delicately tart, bring softness and balance; chestnut flour adds a natural sweetness and characteristic lightly toasted notes; buckwheat flour demonstrates its rustic, bold flavour.*
A simple enough combination, rooted in Valtellina cuisine, where recipes are often based on the use of what the region has to offer at a specific time of year.
When cooked, different flavours come together in perfect balance: the sweetness of the fruit, the warm notes of chestnut, the character of buckwheat, and the spicy scent of cinnamon.

The result is a rustic yet elegant tart, perfect for a snack on those first chilly days or to crown an autumn lunch.







RICETTA / *RECIPE*

INGREDIENTI

PER LA FROLLA ALLE CASTAGNE
175 g di burro
120 g di zucchero
3 tuorli
150 g di farina di castagne
110 g di farina di riso
un pizzico di sale

PER IL RIPIENO AL GRANO SARACENO
100 g di burro d'alpe
100 g di zucchero
2 uova
50 g di farina 00
50 g di farina di grano saraceno
6 g di lievito per dolci
2 mele gialle
scorza grattugiata di ½ limone edibile
cannella in polvere
un pizzico di sale

CROSTATA VALTELLINESE DI MELE E CASTAGNE

> **PREPARAZIONE**: 40 minuti > **COTTURA**: 50 minuti > **DIFFICOLTÀ**: facile

PREPARAZIONE

1. Preparate la frolla
Lavorate il burro con lo zucchero e un pizzico di sale. Unite i tuorli e quindi la farina di castagne e quella di riso. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo, formate un panetto e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno tre ore.

2. Preparate la base
Stendete la frolla a uno spessore di circa 4 mm e foderate uno stampo da 24 cm precedentemente imburrato e infarinato. Bucherellate il fondo con una forchetta.

3. Preparate il ripieno
Lavorate il burro morbido con lo zucchero, il sale e la scorza di limone fino a ottenere un composto cremoso. Unite le uova, quindi incorporate la farina 00, la farina di grano saraceno, il lievito e un pizzico di cannella. Versate il ripieno sulla frolla. Sbucciate le mele, tagliatele a fettine e disponetele sulla superficie.

4. Cuocete e servite
Cuocete in forno statico preriscaldato a 180 °C per 45-50 minuti. Lasciate raffreddare completamente e completate con una leggera spolverata di zucchero a velo.

Conservazione
La crostata si conserva per circa 3 giorni a temperatura ambiente, ben coperta.

INGREDIENTS

FOR THE SHORT CRUST CHESTNUT PASTRY
175 g butter
120 g sugar
3 egg yolks
150 g chestnut flour
110 g rice flour
a pinch of salt

FOR THE BUCKWHEAT FILLING
100 g alpine butter
100 g sugar
2 eggs
50 g flour 00
50 g buckwheat flour
6 g baking powder
2 yellow apples
Grated zest of half an edible lemon
Ground cinnamon
A pinch of salt

CHESTNUT AND APPLE TART

> ***PREPARATION***: *40 mins* > ***COOKING***: *50 mins* > ***DIFFICULTY***: *easy*

PREPARATION

1. Pastry
Work the butter with the sugar and a pinch of salt. Add the egg yolks, then the chestnut flour and rice flour. Knead until smooth, shape into a ball, and refrigerate for at least three hours.

2. Crust
Roll out the pastry to a thickness of about 4 mm and line a previously buttered and floured 24 cm tart pan. Prick the bottom with a fork.

3. Filling
Mix the softened butter with the sugar, salt, and lemon zest until creamy. Add the eggs, then stir in the 00 flour, buckwheat flour, baking powder, and a pinch of cinnamon. Pour the filling into the pastry. Peel the apples, slice them, and arrange them on top.

4. Cook and serve
Bake in a preheated oven at 180°C (350°F) for 45-50 minutes. Let cool completely and dust with a light dusting of powdered sugar.

Conservation
The tart will keep for about 3 days at room temperature, well covered.



LE VIE DEI PONTI

JOURNEYS THROUGH MEMORY AND FLAVOURS

«Percorsi tra memoria e gusto, storia e arte, dalle Orobie bergamasche ai Grigioni, attraverso Valtellina e Val Bregaglia»

«Incorporating history and art, from the Bergamo Orobie Alps to Graubünden, across Valtellina and the Bregaglia Valley.»

a cura di **Lorenzo Berlendis**





“Le vie dei ponti” è una guida per chi non si lascia guidare.

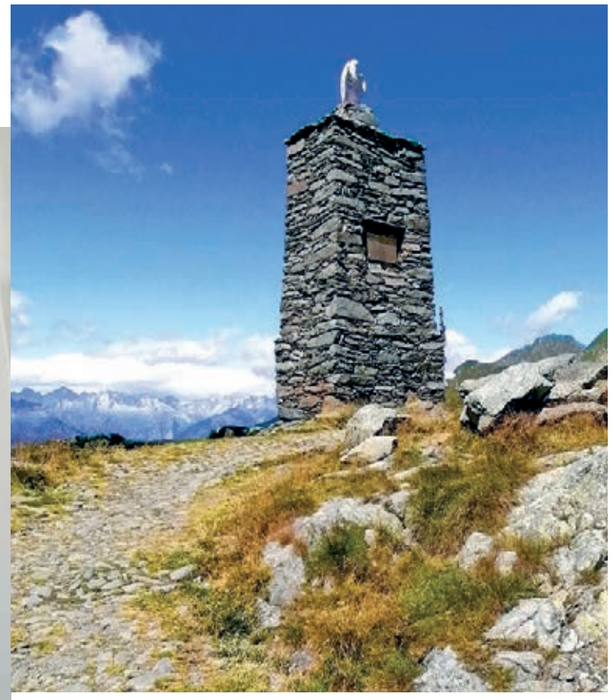
IT. Un compagno di viaggio da avere al fianco e non davanti, che non ha la pretesa di spiegare e raccontare tutto ma, al momento opportuno, suggerire prospettive ed approcci, qualche volta indicare itinerari, dell’anima più che della geografia. Una sorta di diario di viaggio che aiuti il viaggiatore a costruirsene uno proprio. Nasce così questa summa di scritti che annodano e srotolano i vissuti fluttuando sulle acque, sospinti dal vento della memoria. Vissuti e vicende che partono da lontano, nel tempo e nello spazio, ma che ci parlano dell’oggi: di vie e cammini, strade e ponti, comunità e cibi, arte e bellezza. Forse utili per costruire un moderno senso di comunità e di appartenenza. “Le vie dei ponti” muove dalle implicazioni storiche che hanno reso le valli bergamasche propaggine occidentale a guardia dei confini della Serenissima e ponte verso Valtellina e Valchiavenna, snodi importanti sulla via di Coira e della valle del Reno. Su questo asse viario si snodano i percorsi, i racconti, gli incontri, gli inciampi che costituiscono l’ossatura di questo volumetto. Attraversando i territori di questa parte della Lombardia si rivivono gli accadimenti che hanno segnato i destini delle comunità delle Terre Alte poste sulla strada Priula e sulle altre vie verso l’Europa. Direttrici ed infrastrutture viarie rimaste, con i loro ponti, quale rinnovato strumento di incontro e mescolanza, occasione per superare quelle fratture morfologiche, fiumi o monti, spesso prese a pretesto per tracciare cesure, confini e conflitti. In questo rinnovato tentativo di “camminare la terra” rimuovendo ogni infrastruttura culturale e linguistica, si cerca di avvertirne il respiro, di sintonizzarsi col suo palpito.

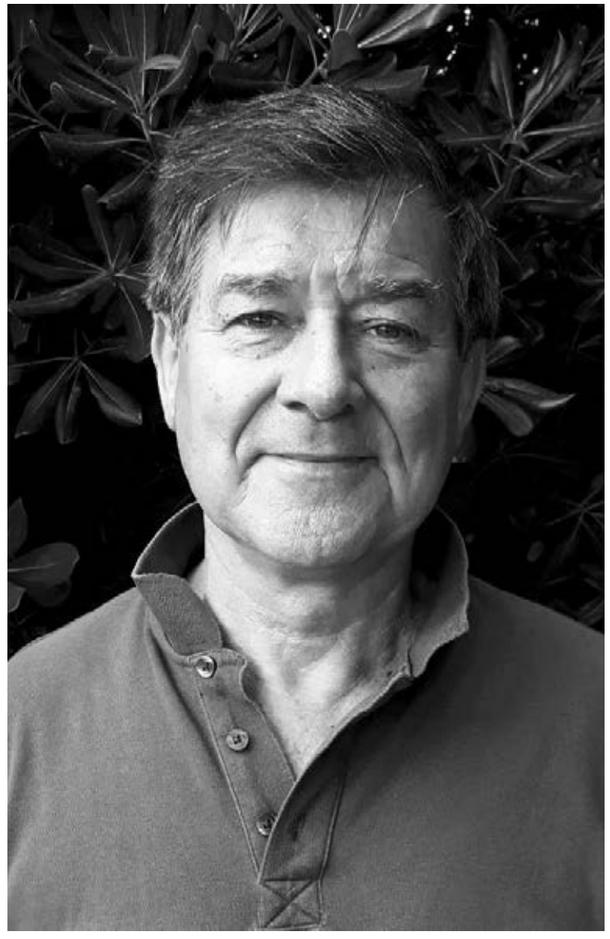
EN. *“Le Vie dei Ponti” is a guide for those who prefer not to be guided. A travelling companion to keep beside you rather than in front of you, one that makes no claim to explain or tell everything, but instead, at the right moment, offers perspectives and approaches, and sometimes suggests itineraries - more of the soul - than of geography.*
It’s a kind of travel journal designed to help travellers create one of their own. This collection of writings came from that very idea: texts that weave together and unravel lived experiences as they drift across the waters, carried by memories on the breeze.
They represent experiences and tales that come from far away, both in time and in space, yet they speak to us about the present day: of routes and pathways, roads and bridges, communities and food, art and beauty. Maybe they can help build a modern sense of community and belonging.
“Le Vie dei Ponti” begins with the historical circumstances that made the Bergamo valleys the western outpost guarding the borders of the Venetian Republic, and a bridge to Valtellina and Valchiavenna, vital crossroads on the route to Chur and the Rhine Valley. Along this historic corridor unfold the journeys, stories, encounters and unexpected turns that form the backbone of this little volume.
Travelling through the landscapes of this part of Lombardy, it’s inevitable that you relive events that shaped the destinies of the mountain communities situated along the Priula Road and other routes leading into Europe. These thoroughfares and transport infrastructures, together with their bridges, remain a renewed means of encounter and exchange - an opportunity to overcome the physical barriers of rivers and mountains, which have so often been used as a pretext for drawing divisions, borders and conflicts.
In this renewed attempt to walk the land, setting aside every cultural and linguistic framework, the aim is to sense its breath and attune oneself to its pulse. And what better means than food to grasp its extraordinary complexity and remarkable biodiversity?

E quale strumento migliore del cibo per coglierne la sua prodigiosa complessità e magnifica biodiversità.









IT. E quale strumento migliore del cibo per coglierne la sua prodigiosa complessità e magnifica biodiversità. Quel cibo genuino che è il solo capace di generare i paesaggi più armoniosi quanto di connettere e sostanziare le comunità! La sua ricerca e produzione è la principale spinta per l'uomo ad intervenire ed interagire con l'ambiente circostante. Alla ricerca di una fruttuosa e felice simbiosi, che nei secoli ha saputo modellare le colline e le pianure, addomesticare i corsi d'acqua, addolcire le asperità delle montagne. Ma al contempo è stata anche foriera di immani disequilibri e insopportabili diseguaglianze. Si narra molto di cibo in queste pagine. Cibo quale strumento di comprensione del mondo e del modo con cui comunità e genti vivono i territori, le geografie, le risorse.

Si raccontano i protagonisti del cibo e delle economie delle Terre Alte, in questo libro; così come gli interpreti di attività nuove e antiche, agricole o meno, che hanno ripescato nelle esperienze delle generazioni precedenti le basi, non le risposte, per re-inventare il cibo e l'alimentazione, l'accoglienza e l'imprenditorialità. Attori di un "futuro montano" che vuole emendarsi da modelli importati di consumo di suolo, risorse ed energia, facendo di lentezza, dolcezza e sobrietà, i pilastri di una rinnovata ruvida bellezza. Il libro risponde al tentativo di essere strumento per sollecitare curiosità, voglia di conoscere, visitare e costruire relazioni. Occasione di accedere a luoghi nascosti nelle pieghe dei cataloghi dei tour operator. Occasione per rifornirsi da quello scrigno di biodiversità agroalimentare che la montagna offre a chi non si accontenta. Il libro non vuole restituire la cartolina di un paesaggio pieno di lustrini o di un passato idealizzato quanto non replicabile, ma uno squarcio sull'incommensurabile ricchezza delle possibilità del presente. E, auspicabilmente, del futuro.

EN. *Wholesome, authentic food which alone is capable both of shaping the most harmonious landscapes and of connecting and sustaining communities. Its cultivation and production have long been among the principal forces driving human beings to engage with, and transform, the environment around them.*

Searching for a fruitful and harmonious symbiosis: one that over the centuries has shaped hills and plains, tamed waterways, and softened the harshness of the mountains. Yet at the same time, it has also given rise to immense imbalances and intolerable inequalities. Food is a recurring theme throughout these pages - as a means of understanding the world and the ways in which communities and peoples inhabit their territories, landscapes and resources. It's a book that tells the stories of those who shape the food culture and economies of the mountain regions, as well as of the people engaged in both new and traditional activities, agricultural and otherwise, who have drawn upon the experiences of earlier generations. From those experiences they have recovered not ready-made answers, but the foundations for reinventing food and nourishment, hospitality and enterprise. They are the protagonists of a "mountain future" that seeks to free itself from imported models of land, resource and energy consumption, making slow paces, gentleness and moderation the pillars of a renewed and rugged beauty. A book intended as a means of inspiring curiosity, a desire to discover, to visit and to build relationships. It offers an opportunity to reach places hidden in the folds of tour operators' catalogues, and to draw from the treasure chest of agri-food biodiversity that the mountains offer to those who seek more than the ordinary. The book does not aim to present the postcard image of a landscape glittering with superficial charm, nor that of an idealised yesteryear. Rather, it seeks to open a window onto the rich potential of the present - and, let's hope, of the future.

LORENZO BERLENDIS

Nato a San Pellegrino Terme nel 1955, vive a Pontida. Dopo quarant'anni dedicati all'insegnamento e all'educazione ambientale, ha sviluppato numerosi progetti legati alla cultura del territorio, al cibo e alla biodiversità. Entrato in Slow Food nel 2006, ne è stato vicepresidente nazionale dal 2014. Ha collaborato alle guide Osterie d'Italia e Slow Wine e pubblicato contributi su riviste e volumi dedicati ad agricoltura, alimentazione e territori. Con Altreconomia ha pubblicato Perdersi nel Carso nel 2022. Da anni cura inoltre un piccolo frutteto familiare dedicato all'agrobiodiversità.

Born in San Pellegrino Terme in 1955 and lives in Pontida. After forty years dedicated to teaching and environmental education, he has been instrumental in developing a range of projects related to local culture, food, and biodiversity. He joined Slow Food in 2006 and has served as its national vice president since 2014. He has contributed to the guides Osterie d'Italia and Slow Wine and published articles in magazines and volumes dedicated to agriculture, food, and local territories. He published Perdersi nel Carso with Altreconomia in 2022. For years, he has also tended a small family orchard dedicated to agrobiodiversity.



CONTENUTO COMMERCIALE

PALAZZO VERTEMATE FRANCHI

Sale e volte riccamente affrescate, soffitti finemente intagliati ed intarsiati, come le rinomate “stüe”, sono il biglietto del museo, splendida dimora rinascimentale nella magica cornice della Val Bregaglia.

APERTURA 2026
Dal 28 marzo all'1 novembre: tutti i giorni (escluso il mercoledì non festivo)
Novembre: week end 7-8, 14-15, 21-22
Visite guidate a cadenza oraria.
È vivamente consigliata la prenotazione.
Aperto su prenotazione per gruppi anche fuori orario.

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
www.palazzovertemate.it
consorzioturistico@valchiavenna.com
T:+39 0343 37485

PIURO (SO) - ITALY
Via Palazzo Vertemate, 35

PALAZZO
VERTEMATE
FRANCHI
IN VALCHIAVENNA
Il Rinascimento
nel cuore delle Alpi

UNA DELLE PIÙ PRESTIGIOSE ED AFFASCINANTI DIMORE CINQUECENTESCHE LOMBARDE



ORARI MUSEI

VALCHIAVENNA

PALAZZO VERTEMATE FRANCHI - PROSTO DI PIURO
Aperto fino all'1 novembre.
Tutti i giorni escluso il mercoledì non festivo.
Aperto 7-8, 14-15, 21-22, 28-29 novembre.
Prenotazione consigliata

MATTINO 10.00, 11.00 - **POMERIGGIO** 14.30, 15.30 e 16.30

INGRESSO INTERO Euro 10,00 - **INGRESSO RIDOTTO** Euro 8,00

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

MUSEO DEL TESORO – CHIAVENNA
Marzo - Ottobre

Martedì, Venerdì, Sabato, Domenica **MATTINO** 10.00 – 12.30
Venerdì, Domenica **POMERIGGIO** 15.30 – 18.30
Sabato **POMERIGGIO** 15.00 – 18.00

Novembre - Febbraio

Venerdì - Sabato - Domenica **MATTINO** 10.00 – 12.30
POMERIGGIO 14.30 – 17.00

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
Maggio - ottobre

SABATO 15.00 – 18.00

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

TEMPIETTO ROMANICO SAN FEDELINO – SORICO
Aperto da aprile fino ad ottobre sabato, domenica e festivi

POMERIGGIO 14.00 – 17.00
INGRESSO INTERO Euro 1,00 - **INGRESSO RIDOTTO** Euro 0,50

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

MUSEO DELLA VIA SPLUGA E DELLA VAL SAN GIACOMO (MU.VI.S.) - CAMPODOLCINO
Aperto tutti i giorni escluso il lunedì
MATTINO 9.30 – 12.30
sabato **MATTINO** 9.30 – 12.30
sabato **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
Aperto fino al 24 ottobre
Chiuso il lunedì

MATTINO 10.00 – 12.00 - **POMERIGGIO** 14.00 – 18.00
Dal 25 ottobre al 27 marzo:
MATTINO 10.00 – 12.00 - **POMERIGGIO** 14.00 – 17.00

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

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

MUSEO PICAPREDA - NOVATE MEZZOLA
Lunedì 8.30 – 12.30
Giovedì e venerdì 14.00 – 18.00

Per informazioni:
COMUNE DI NOVATE MEZZOLA Tel. 0343 63040

MUSEO DEGLI SCAVI DI PIURO

INGRESSO INTERO Euro 2,00 - **INGRESSO RIDOTTO** Euro 1,00

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

MUSEO DEL LATTE – MESE
Mercoledì da settembre a giugno
MATTINO 9.00 – 12.00
Giovedì e venerdì **POMERIGGIO** 14.00 – 17.00

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

MUSEO ETNOGRAFICO DI SAMOLACO FRAZ. SAN PIETRO (CULUMBEE)
Aprile - ottobre

Giovedì e sabato **POMERIGGIO** 14.00 – 17.00

Per informazioni: 329 1475838 - acult.samolaco@gmail.com

MUSEO STORICO ETNOGRAFICO NATURALISTICO DELLA VAL CODERA – NOVATE MEZZOLA
Aperto tutti i giorni

ORARIO 8.30 – 18.30

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:*

Crédit Agricole (Filiale di CHIAVENNA)
IBAN: IT80O0623052110000015520146
BIC/SWIFT: CRPPIT2PXXX

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

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

Nome / ***Name***:

Cognome / ***Surname***:

Città / ***Town***:

Cap / ***Postcode***:

Via / ***Street***:

Provincia / ***Area***:

Nazione / ***Country***:

E-mail / ***E-mail***:

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

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

ALTA VALTELLINA

MUSEO VALLIVO ETNOGRAFICO "MARIO TESTORELLI"
Apertura: nel mese di settembre e dicembre:
martedì, giovedì e sabato 15:30-18:30
Nei mesi di ottobre e novembre:
sabato 15:30-18.30
Piazza Forba, 1, 23030 Sant'Antonio SO
Tel. 348 3941831 – 377 1498007

MUSEO CIVICO DI BORMIO
Fino al 15 settembre tutti i giorni 10-12.30 e 15-19
dal 16 settembre al 30 novembre:
martedì, giovedì e sabato 15.30-18.30
Tel. 0342 912205
Bormio, via Buon Consiglio 25

GIARDINO BOTANICO ALPINO REZIA
Via Sertorelli - 23032 Bormio
Settembre e ottobre: Tutti i giorni 09:00 – 17:00
1 novembre: festa di chiusura ore 9.00 - 17.00
Tel. 335 1833119
giardino.rezia@stelviopark.it
https://lombardia.stelviopark.it/portfolio/items/giardino-botanico-alpino-rezia-2/
tariffe: gratuito

MUSEO MINERALOGICO E NATURALISTICO
Tutti i giorni
9.00 - 12.30 e 15.00 – 19.00
Tel. 0342 927285
Prenotazione consigliata per gruppi
Bormio, via Ortigara 2

ACQUATECA DI SANTA CATERINA VALFURVA
Via Magliaga - 23030 Valfurva
Orari di apertura: ottobre tutti i giorni dalle 9:00 alle 21:00
Per informazioni: +39 0342 935525 info.valfurva@bormio.eu

CANTINE DELL'AMARO BRAULIO
Via Roma, 27 - 23032 Bormio
Visite guidate: martedì (inglese)/mercoledì, venerdì, sabato (italiano). Prenotazione obbligatoria sul sito: https://www.amarobraulio.com/it-it/casa-braulio/
Per informazioni: visite@peloni.it

MUS! MUSEO DI LIVIGNO E TREPALLE
Via Domenion, 53, 23041 Livigno, SO
Telefono: 0342 977891 - museolivigno.it

MUSEO DEI SANATORI
Aperto su richiesta
www.museodeisanatori.com
Tel. 0342 801816
Sondalo, via Zubiani 33

BASSA VALTELLINA

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

ECOMUSEO VALLE DEL BITTO
ALBAREDO via Brasa, 1
Fino al 18/10: dal martedì alla domenica ore 9.30 alle 17.30 orario continuato; lunedì chiuso. Dal 1° novembre al 31 maggio aperto solo su prenotazione per scuole e gruppi.
Per informazioni:
ECOMUSEO
Tel. +39 339 8314467 - info@ecomuseoalbaredo.it

PALAZZO MALACRIDA
MORBEGNO Via Malacrida
Aperto solo su prenotazione accedendo al sito:
https://prenotasale.comune.morbegno.so.it/.
Info: prenotazioni@comune.morbegno.so.it - 0342 606204

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

SONDRIO VALMALENCO

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

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

MVSA PALAZZO SASSI DE' LAVIZZARI
SONDRIO via Quadrio 27
Orari: da martedì alla domenica: 10-13 / 14-18
(ultimo ingresso alle 12.30 e 17.30)
Per informazioni:
COMUNE DI SONDRIO
Tel. +39 0342 526553 - museoreception@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

MEDIA VALTELLINA

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

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

MUSEO DI PALAZZO BESTA - TEGLIO
Mesi di apertura gennaio – dicembre
Giorni di apertura/orari da mercoledì a domenica dalle ore 9.30 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 16.30.
Prezzo ingresso intero € 6,00 - ingresso ridotto € 2,00
Per informazioni Palazzo Besta
tel. +39 0342 781208 - drm-lom.palazzobesta@cultura.gov.it

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

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

BBG®
Via al Piano, 50/a - Gordona (SO)
www.bbgsrl.it

Eccellenza italiana
NELLE CHIUSURE

BBG da più di **20 anni** al servizio di case ed aziende



SOLUZIONI SU MISURA

PER ABITAZIONI
Sicurezza e design

PER AZIENDE
Efficienza e affidabilità

MADE IN ITALY
Qualità italiana

PRODUZIONE SU MISURA
INSTALLAZIONE PROFESSIONALE
ASSISTENZA DEDICATA

NUOVA ESPOSIZIONE:
Via Fiorenza, 28 Piateda (SO)



Territorio Sostegno Sviluppo

Siamo una Banca *vicina* alle persone, *presente* nel territorio

Il valore che resta sul territorio.
La **Banca della Valsassina** reinveste
gli utili per costruire il **bene comune.**

www.bancavalsassina.it

BCC VALSASSINA

Banca dal 1910

PROSSIMA APERTURA
Filiale di Chiavenna

Ballabio | Bellano | Casargo | Cotenova | Cremeno | Delebio
Galbiate | Introbio | Lecco | Mandello del Lario | Premana | Primaluna