



VALTELLINA VACANZE

VALCHIAVENNA
VAL BREGAGLIA VALPOSCHIAVO 
LAGO DI COMO

TURISMO, CULTURA, LIFESTYLE PER VIVERE ESPERIENZE AUTENTICHE

N° 76 | AUTUNNO 2025

AUTUNNO, ESPERIENZE CHE SCALDANO

AUTUMN, COSY EXPERIENCES

La Valtellina si racconta attraverso atmosfere calde e accoglienti: colori dorati, profumi di bosco, sapori autentici. Un invito a vivere la stagione con lentezza, ritrovando intimità e benessere.

Autumn, when Valtellina exudes a warm and welcoming ambience: golden colours, forest scents, authentic flavours. Enjoy the season at your leisure, rediscover intimacy and well-being.





a2a
LIFE COMPANY

OLYMPIC AND PARALYMPIC PARTNER
OF MILANO CORTINA 2026

Lo sport è vita

A2A Life Company.
Partner dei Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali
di Milano Cortina 2026

gruppoa2a.it



VALTELLINA VACANZE

VISIONI
PHOTOGALLERY
P. 6

BEST EVENTS
I MIGLIORI EVENTI DELLA STAGIONE
P. 16

PROSPETTIVE
COCCOLE IN AUTUNNO
P. 22

PERSONAGGIO
NICOLA BAGIOLI: DAL CICLISMO AL TORNIO
P. 50

GIOCHI OLIMPICI INVERNALI
AUTUNNO OLIMPICO A SONDRIO
P. 54

NATURA
ALBA DI ALI SERA DI BRAMITI
P. 58

LAGO DI COMO
AMMIRARE E GUSTARE L'AUTUNNO IN ALTO LAGO
P. 64

VAL BREGAGLIA
VIVI IL CALORE DELL'AUTUNNO
P. 68



Credits: Annapurna Media

VALPOSCHIAVO
LA MAGIA DEL FOLIAGE AL LAGO DI SAOSEO
P. 72

TENDENZE
SONDRIO FESTIVAL 2025
P. 76

TENDENZE
E-BIKE WINE TOUR
P. 84

RIMEDI NATURALI
GINEPRO
P. 88

ALTERNATIVE
NON SONO MAI SOLO PICCOLI MOMENTI
P. 90

STORIE E LEGGENDE
LA LEGGENDA DEL LAGO NERO
P. 96

INGREDIENTI DIMENTICATI
LA ZUCCA, REGINA D'AUTUNNO
P. 100

TESORI DI GUSTO
PROFUMO DI MELA,
SAPORE DI VALTELLINA
P. 104

LIBROTECA
IL GRAND TOUR PASSA DA QUI
P. 108

MUSEI
ORARI
P. 111



APF Valtellina
azienda di promozione e formazione



Provincia di Sondrio



COMUNITÀ MONTANA
DELLA VALCHIAVENNA



76

AUTUNNO 2025

DIRETTORE RESPONSABILE /

Giovanni Luca Papa

DIRETTORE CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA /

Filippo Pighetti

PROGETTO GRAFICO /

Luca Bossi
www.lucabossi.it

TRADUZIONI /

Ray Ball
ray.ball1957@gmail.com

STAMPA /

Alpegrafiche srl
via Cesare Correnti 18,
Varese

EDITORE /

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

CONTATTI /

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

NEWSLETTER /

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



www.valtellina.it

Pubblicazione registrata
Tribunale di Sondrio n° 353
del 19/12/2005.
N° 76 autunno 2025

VALTELLINA VACANZE

IT. Livigno, tra i boschi di larici dorati che circondano la località, l'autunno scalda il paesaggio con i suoi colori intensi e avvolgenti. Foto di Samuel Confortola.

EN. Livigno, amid the surrounding golden larch forests, autumn warms the landscape with its intense, captivating colours. Photo by Samuel Confortola.



**INCENTIVI
FISCALI**

Internorm
rivenditore autorizzato

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



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

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

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



Viola Vanini

Presidente Consorzio Turistico
Porte di Valtellina

IT. Ci sono stagioni che ci parlano sottovoce. Per me, l'autunno in Valtellina, è una di queste.

Non ha le luci abbaglianti dell'estate, né il bianco assoluto dell'inverno. È una porzione dell'anno che si sviluppa lentamente, con i suoi colori che cambiano giorno dopo giorno, le ombre lunghe che risalgono i pendii e i silenzi che fanno compagnia nel corso delle passeggiate.

È una stagione speciale, che invita a rallentare e a lasciarsi avvolgere, coccolare. Qualcuno direbbe "cozy".

Per me, "cozy" non è una parola di moda. Associa il suo significato ad un ricordo che porto dentro. Da bambina aspettavo con impazienza la domenica per correre nella stalla di famiglia, tra il respiro caldo delle vacche e il profumo del fieno. Lì scopro il senso più semplice e autentico del benessere: sentirsi al sicuro, accolti, parte di qualcosa di più grande. Oggi, guidando l'allevamento della nostra azienda, mi accorgo che quelle stesse sensazioni sono ciò che cercano anche gli ospiti che arrivano nelle nostre splendide vallate. Momenti autentici che scaldano il cuore.

Penso ad un rifugio con il fuoco acceso, ad un piatto fumante di polenta condiviso con gli amici, una passeggiata tra i larici che si tingono d'oro o alla magia di un borgo al tramonto. Piccoli lussi che le tante località della Valtellina regalano in autunno.

Questo numero di ValtellinaVacanze, che con piacere vi presento in queste poche righe, raccoglie un'infinità di quelle esperienze che ci ricordano quanto sia prezioso fermarsi, respirare, ascoltare. Perché l'autunno, qui, non è solo una stagione, è un caldo abbraccio.

EN. *There are seasons that speak to us almost in a whisper. For me, autumn in Valtellina has to be one of them. It doesn't have the dazzling light of summer, nor the stark purity of a white winter. But it's a passage of the year that unfolds slowly, colours ever-changing daily, lengthening shadows that prowl the valley slopes and a welcome silence that accompanies our contemplative saunters.*

It's a special season, one that invites you to slow down and let yourself be enveloped and pampered. Some might even say "cosy". For me, "cosy" isn't a buzzword. I associate its significance with a memory I cherish. As a child, I'd eagerly await Sundays to have fun in the family barn; I can distinctly recall the warm breath of the cows and the scent of hay. It was there I discovered the simplest and most authentic meaning of well-being: feeling secure, welcomed, part of something bigger.

And today as I oversee our farm, I realise that those very same sensations are precisely what visitors who come to our magnificent valleys are looking for. Authentic moments that warm the heart.

Think about it. A mountain refuge with its blazing fireplace, a steaming plate of polenta shared with friends, a wander through larch woodland regaled in gold, or the magic of a tiny hamlet at sunset. Little luxuries ready and waiting all over Valtellina in autumn.

This issue of ValtellinaVacanze, which I'm delighted to introduce with these few thoughts, brings together countless experiences that remind us just how precious it is to pause, take a deep breath, and listen. Because autumn, here, isn't just a season, it's a warm embrace.



Provincia di Sondrio



UN'INNOVATIVA ESPERIENZA ALL'ARIA APERTA

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



Scopri qui l'esperienza

www.crottiamo.it

ITINERARI ESCLUSIVI
immersi
nella natura

1

MENU' TIPICO D'ASPORTO
preparato dai migliori
ristoranti locali

2

ANGOLI CARATTERISTICI
dove mangiare,
con alternative al coperto

3

ATTIVITA' e BENESSERE
tra sentieri dolci
e panoramici

4

AUDIOGUIDA COINVOLGENTE
per conoscere storia
e curiosità del territorio

5

IL SENSO DELL'ESSENZA

THE SENSE OF ESSENCE

a cura di **ROBERTO MOIOLA**

IT. Per i fotografi, l'autunno trasforma la Valtellina in un set naturale unico. Il verde acceso dell'estate lascia spazio a gialli, arancioni e rossi, colori che rendono ogni scorcio un invito a scattare. Le prime ore del mattino offrono la luce più preziosa: bastano pochi passi per scoprire laghi che specchiano i paesaggi, brume che creano atmosfere sospese, raggi radenti che filtrano tra gli alberi. Questo è il momento che preferisco. Le immagini che seguono, firmate da talentuosi fotografi del territorio, testimoniano questa magia. L'autunno invita ad una fotografia più intima, attenta ai dettagli. Abbiate pazienza, l'attesa per la luce giusta può fare la differenza tra una fotografia ricordo e una fotografia d'autore, perché essere in un bel luogo non significa per forza aver scattato una bella immagine.

EN. For photographers, in autumn Valtellina transforms into a unique natural set. The vibrant green of summer gives way to yellows, oranges, and reds, colours that make every angle an invitation to take a photo. The early hours of the morning host the vital, precious light: when lakes reflect the landscape, mists create a quasi-spiritual aura, oblique beams filter through woodland. This is my very favourite time. The images that follow, taken by talented local photographers, testify to the magic. Autumn invites more intimate photography, scrupulous. Patience rules, the right light can make the difference between a souvenir and a fine art photograph. Being in a beautiful location doesn't necessarily mean you've captured a beautiful image.



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

Alpe dell'Oro
Alpe dell'Oro

Valmalenco.
Fotografia di Andrea Sesini
IG @andreasesini



IT. In mezzo ai larici dorati e sotto lo sguardo severo del Monte Disgrazia, le baite dell'alpe dell'Oro diventano simbolo di calore e riparo. In questo scenario autunnale la pietra e il legno evocano da secoli l'idea di una baita che accoglie, di un fuoco acceso che attende chi rientra dalla montagna, in un contrasto ancestrale tra la vastità selvaggia del mondo alpino e l'intimità rassicurante di un rifugio familiare. In questa foto, più che mai, il colore dei larici potrebbe portare all'inganno relativamente al nome "alpe dell'Oro". In realtà il nome deriva dal dialetto malenco "alp de l'òr", ad indicare il termine "bordo" o "ciglio" per via della posizione dell'alpeggio.

EN. Amidst golden larches and under the stern gaze of Mount Disgrazia, the huts of Alpe dell'Oro become insignia of warmth and shelter. Within this autumnal setting, stone and wood have for centuries evoked the idea of a welcoming cabin, of a blazing fire awaiting those returning from the mountains, in a centuries-old contrast between the wild outdoors of the Alpine world and the reassuring intimacy of a family refuge. In this photo, the colour of the larches might mislead, regarding "Alpe dell'Oro." In reality, the name is from the Malanche dialect "alp de l'òr," meaning "edge" or "ciglio", relating to the upper pasture's location.



2

Il ricamo azzurro
Needlework in blue

Torrente a Predarossa, Valmasino.
Fotografia di Matteo Castelnuovo
IG @matcast77



IT. Dall'alto, il torrente di Predarossa, sembra un filo d'azzurro che ricama la pianura, tracciando curve delicate tra i toni caldi dell'autunno. La forza glaciale di un tempo oggi è solo un intreccio colorato, è la natura che si mostra come un tessuto, una trama di forme e colori che, pur nella vastità della valle glaciale, trasmette intimità. Il senso di armonia, catturato dal fotografo, avvolge lo sguardo in un motivo familiare e rassicurante.

EN. From above, the Predarossa stream appears like a thread of blue embroidering the plain, tracing delicate curves amid the warm hues of autumn. The glacial force of the past is now a merely colourful interweaving; nature displayed as a fabric, a weft of shapes and colours that, despite the vastness of the glacial valley, conveys intimacy. The sense of harmony captured by the photographer envelops the gaze in a familiar and reassuring motif.



3

Resina e silenzio
Resin and Silence

Sentiero per l'alpe Lendine, Valchiavenna.
Fotografia di Francesco Vaninetti
IG @francesco.vaninetti



IT. Il sentiero si perde tra i larici dorati e ogni passo affonda dolcemente in un tappeto di aghi che scricchiolano sotto i piedi. La figura solitaria che avanza sembra parte della natura stessa, avvolta da una luce che scalda nonostante l'aria frizzante di montagna. In questo scenario, un albero ricurvo, fa da cornice all'escursionista, accompagnandone il cammino, tra i profumi di resina. Camminare qui significa sentirsi accolti, trovare intimità nella vastità della montagna.

EN. The trail loses itself within golden larch woodland, and every step sinks gently into a carpet of needles that crunch underfoot. The solitary figure advancing seems part of nature itself, enveloped in a warming light despite the crisp mountain air. In this setting, a tree twisted with age frames the hiker, accompanying him on his path amid the scents of resin. Wandering here means feeling welcome, finding intimacy in the expanse of the mountain.



4

La luce del bivacco
The light of the bivouac

Bivacco Calderini, Val Viola.
Fotografia di Giacomo Meneghello
IG @giacomo_meneghello_clickalps



IT. In questa immagine il fotografo ci trasmette un concetto di contrasto tra la forza drammatica del paesaggio alpino e il piccolo bivacco illuminato. Nell'ora blu, quando il cielo si fa profondo e le nuvole avanzano a inghiottire le vette, una luce discreta rompe l'oscurità: è la pila frontale di un escursionista che illumina il bivacco. In quel bagliore fragile, che disegna un punto sicuro nella notte imminente, si fa spazio con forza il messaggio di questa immagine. In quell'istante il paesaggio non è soltanto scenario, ma compagno di viaggio: un luogo che, pur nella sua imponenza, accoglie e custodisce chi lo attraversa, proprio come il bivacco.

EN. In this image, the photographer conveys nicely a contrast between the dramatic power of the Alpine landscape and the small, illuminated bivouac. In the "blue hour", when the sky deepens and clouds advance to swallow up the peaks, a discreet light breaks the darkness: a hiker's headlamp illuminating the bivouac. In that fragile glow, happily indicating a safe place in the impending night, the message of this image powerfully emerges. In that special moment, the landscape is not just a backdrop, but a traveling companion: a place that, despite its grandeur, welcomes and protects those who pass through it, just like the bivouac itself.



5

Il silenzio del Palù
The Silence of Palù

Lago Palù, Valmalenco.
Fotografia di Alessandro Bellani
IG @alessandrobellaniphotography



IT. Tra i rami dorati che raccontano il calore dell'autunno, lo sguardo si apre verso il lago Palù, avvolto come in una coperta calda. La neve fresca e le cime innevate annunciano già l'arrivo di una nuova stagione, in un contrasto magico che ogni anno si ripete. Trovare questo tipo di situazioni, a cavallo tra le stagioni, può fare la differenza, così come scegliere un soggetto che faccia da cornice al paesaggio. La scena ci invita a fermarci, ci lasciamo avvolgere dalla quiete.

EN. *Among the golden branches that evoke the warmth of autumn, the gaze opens out towards Lake Palù, wrapped like a cosy blanket. Fresh snow and white-topped peaks already herald the arrival of a new season, a magical contrast that repeats itself every year. Coming across this type of scenario, straddling the seasons, can make all the difference, as can choosing a subject that frames the landscape. The scene invites us to pause, to let ourselves be enveloped by the silence.*



BEST EVENTS

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

ottobre / *october*
novembre / *november*

BORMIO

EVENTI AL GIARDINO BOTANICO ALPINO REZIA

Un balcone sulla "Magnifica Terra" dove scoprire più di 500 specie floristiche. Un luogo in cui ammirare e fotografare la flora alpina in tutta la sua spontanea bellezza, ma anche un posto in cui dedicarsi al relax e alla lettura, consultando le pubblicazioni del Parco Nazionale dello Stelvio. L'opportunità è di vivere la magia del Giardino Botanico e le sue affascinanti attività che accompagneranno il passaggio delle stagioni. L'accesso al Giardino Botanico Alpino Rezia è gratuito.

Info: bormio.eu

EVENTI AL GIARDINO BOTANICO ALPINO REZIA

A balcony overlooking the "Magnificent Land," where you can discover more than 500 plant species. A place to admire and photograph alpine flora in all its natural beauty, but also a space for relaxation and reading, consulting the publications of the Stelvio National Park. Experience the magic of the Botanical Garden and its fascinating activities accompanying the passage of the seasons. Admission to the Rezia Alpine Botanical Garden is free.

fino al 30 novembre /
until November 30th

TEGLIO

PIZZOCCHERO D'ORO E WEEKEND DEL GUSTO

Teglio, considerata la capitale gastronomica della Valtellina e patria dei pizzoccheri, propone durante l'autunno numerosi weekend all'insegna del gusto per assaporare i pizzoccheri dell'Accademia del Pizzocchero e altri piatti della tradizione locale abilmente rielaborati dagli chef dei ristoranti tellini.

Pizzocchero d'Oro: 6-7 / 13-14 / 20-21 / 27-28 settembre 2025

Week-end dei Funghi: 4-5 / 11-12 / 18-19 ottobre 2025

Week-end della Selvaggina: 25/26 ottobre 1-2 / 8-9 novembre 2025

Week-end dei Sapori Autunnali: 15-16 / 22-23 / 29-30 novembre 2025

Info: tirano-mediavaltellina.it

PIZZOCCHERO D'ORO AND WEEKEND OF FLAVOURS

Teglio, considered the gastronomic capital of Valtellina and the home of pizzoccheri, proposes a range of gourmet weekends throughout the autumn, where you can enjoy pizzoccheri from the Accademia del Pizzocchero and other traditional local dishes expertly reimaged by the chefs of Teglio restaurants.

Pizzocchero d'Oro: 6-7 / 13-14 / 20-21 / 27-28 September 2025

Week-end of mushroom: 4-5 / 11-12 / 18-19 October 2025

Week-end of wildfowl: 25/26 October 1-2 / 8-9 November 2025

Week-end of autumn flavours: 15-16 / 22-23 / 29-30 November 2025

fino al 6 gennaio 2026 /
until January 6, 2026

TEGLIO

"VALTELLINA. IL SENSO DEL VINO"

Mostra a Palazzo Besta. Un viaggio tra i sensi e il territorio valtellinese. L'esibizione propone un percorso sensoriale e inclusivo che invita i visitatori a esplorare il vino valtellinese come espressione autentica del territorio, della sua storia e della sua identità. Non solo degustazione: il vino si scopre attraverso la vista, l'olfatto, il tatto, in un'esperienza che coinvolge corpo e mente.

Info: tirano-mediavaltellina.it

"VALTELLINA. IL SENSO DEL VINO"

Exhibition at Palazzo Besta. A journey through the senses and Valtellina. The exhibition takes you on a sensory and inclusive journey inviting visitors to explore Valtellina wine as an authentic expression of the region, its history, and identity. And not just tasting: wine is considered through sight, smell, and touch, in an experience that engages body and mind.

da ottobre /
since October

SONDRIO

STAGIONE TEATRALE

Programma Teatrale 2025-2026: 17 ottobre 2025 – L'importanza di chiamarsi Ernesto (Oscar Wilde); La "commedia perfetta" di Wilde con Lucia Poli, Giorgio Lupano, Maria Alberta Navello e Luigi Tabita.

12 novembre 2025 – Sior Todero Brontolon (Carlo Goldoni) Franco Branciaroli e una grande compagnia per una rilettura che intreccia Goldoni e il mondo delle marionette.

25 novembre 2025 – Schegge di memoria disordinata a inchiostro policromo. Spettacolo di Fausto Cabra su testo di Gianni Forte, ispirato a un caso che sconvolse l'America anni '70.

16 dicembre 2025 – Circo Paradiso. Un viaggio ironico e poetico sul tema della vecchiaia e della finitudine dell'artista, con Agnese Fallongo e Tiziano Caputo.

29 dicembre 2025 – Cenerentola (Balletto in tre atti). Il Balletto del Teatro dell'Opera Nazionale Rumena sulle note di Prokofiev.

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

THEATRE SEASON

Theatrical Programme 2025-2026. October 17, 2025 – The Importance of Being Earnest (Oscar Wilde). The "perfect comedy" by Wilde with Lucia Poli, Giorgio Lupano, Maria Alberta Navello, and Luigi Tabita.

November 12, 2025 – Sior Todero Brontolon (Carlo Goldoni). Franco Branciaroli and a major company in a reinterpretation intertwining Goldoni with the world of puppetry.

November 25, 2025 – Shards of Disordered Memory in Polychrome Ink. Performance by Fausto Cabra on a text by Gianni Forte, inspired by a 1970s American case.

December 16, 2025 – Circo Paradiso. An ironic and poetic journey on old age and the finiteness of the artist, with Agnese Fallongo and Tiziano Caputo.

December 29, 2025 – Cinderella (Ballet in Three Acts). The Romanian National Opera Ballet performs to the music of Prokofiev.



fino al 19 ottobre /
until October 19th

BASSA VALTELLINA

GUSTOSANDO

Torna Gustosando in Valtellina, la sua edizione 2025, articolata in cinque weekend consecutivi, coinvolgerà sei comuni della Bassa Valtellina: Traona, Talamona, Albaredo per San Marco, Mello e Dubino si aggiunge Buglio in Monte. Itinerari del gusto che uniscono l'enogastronomia alla bellezza e alla tradizione dei luoghi visitati. Il programma sarà arricchito da numerosi eventi collaterali, tra cui visite guidate, musica dal vivo e attività per bambini.

Programma:

20/21 e 27/28 settembre: Traona; 27/28 settembre e 4/5 ottobre: Talamona; 4/5 ottobre: Buglio in Monte; 4/5 e 11/12 ottobre: Albaredo per San Marco; 11/18 ottobre: Mello; 18/19 ottobre: Dubino

Info: Consorzio Turistico Porte di Valtellina, portedivaltellina.it.

GUSTOSANDO

Gustosando in Valtellina returns with its 2025 staging: five consecutive weekends across six municipalities of Lower Valtellina. Traona, Talamona, Albaredo per San Marco, Mello, Dubino and Buglio in Monte. Food and wine itineraries blend gastronomy with the beauty and traditions of the local areas. The programme will be enriched with guided tours, live music, and children's activities.

Programme:

Sept 20/21 & 27/28 - Traona; Sept 27/28 & Oct 4/5 - Talamona; Oct 4/5 - Buglio in Monte; Oct 4/5 & 11/12 - Albaredo per San Marco; Oct 11/18 - Mello; Oct 18/19 - Dubino.

ottobre / *october*
novembre / *november*
dicembre / *december*

TEGLIO

NATI CON LA CULTURA IN VALTELLINA

Sabato 11 ottobre ore 10.30 - 12.30

F@MU - FAMIGLIE AL MUSEO. Visita e laboratorio per famiglie e bambini presso il museo di Palazzo Besta - Teglio.

Sabato 15 novembre ore 15.00-16.30

LETTURE ANIMATE E LABORATORIO. Per famiglie e bambini presso la biblioteca comunale Elisa Branchi - Teglio.

Domenica 7 dicembre ore 10.30 - 12.30

RITRATTO DI FAMIGLIA. Appuntamento per famiglie con bambini presso il museo di Palazzo Besta - Teglio

CULTURE BORN IN VALTELLINA

Saturday, October 11, 10:30 am - 12:30 pm

F@MU - FAMILIES AT THE MUSEUM. Visits and workshops for families and children at the Palazzo Besta Museum - Teglio

Saturday, November 15, 3:00 pm - 4:30 pm.

READINGS AND WORKSHOP. For families and children at the Elisa Branchi Municipal Library - Teglio.

Sunday, December 7, 10:30 am - 12:30 pm

FAMILY PORTRAIT. A get-together for families with children at the Palazzo Besta Museum - Teglio

fino al 12 ottobre /
until October 12th

MORBEGNO

MORBEGNO IN CANTINA

Quattro giri. Quattro anime. Un'unica esperienza indimenticabile. A Morbegno in Cantina, ogni percorso ha un carattere distinto: classico o vivace, ribelle o esclusivo. Scopri i vini, i sapori, le atmosfere e le location che trasformano ogni giro in un viaggio autentico tra le eccellenze valtellinesi.

27 e 28 settembre - 4 e 5 ottobre - 11 e 12 ottobre 2025

Info: morbegnoincantina.info

MORBEGNO IN CANTINA

Four tours. Four souls. One unforgettable experience. In Morbegno in Cantina, each route has its own distinct character: classic or lively, rebellious or exclusive. Discover wines, flavours, atmospheres, and locations that transform each tour into an authentic journey through Valtellina excellence. Sept 27-28, Oct 4-5, Oct 11-12, 2025



4/5

ottobre
october

VALLE DEL BITTO DI ALBAREDO

SOTTO UNA COPERTA DI STELLE ALLA SCOPERTA DEL CIELO DELLA VALLE DELLO "STORICO RIBELLE"

Due giorni alla scoperta della valle del bitto di albaredo, con le sue peculiarità ambientali e antropiche, i suoi alpeggi ed il suo cielo. Guidati da un esperto astrofilo individueremo i principali oggetti del cielo profondo. Escursione di tematica prevalentemente naturalistica e astronomica.

Lunghezza: circa 15 km sui 2 giorni;

Dislivello (in metri): 1° giorno ↑ 500;

2° giorno ↑ 500 ↓ 1000

Tempo di marcia: 1° giorno 4h 00'; 2° giorno 4h 00'

Sentieri di tipo E (Escursionistico)

Info: 333 3435997 elsa.gium@gmail.com

UNDER A BLANKET OF STARS - DISCOVERING THE SKY OF THE "REBELLIOUS HERITAGE" VALLEY

Two days exploring Val di Albaredo, its natural and cultural heritage, alpine pastures, and star-studded sky. Guided by an expert astronomer, participants will identify the main deep-sky objects.

Length: about 15 km over 2 days;

Elevation gain: Day 1 ↑ 500 m;

Day 2 ↑ 500 m ↓ 1000 m;

Walking time: Day 1 - 4 hrs; Day 2 - 4 hrs;

Trail type: E (Hiking).

4/5

ottobre
october

CHIAVENNA

DÌ DE LA BRISAOLA

Protagonista dell'evento è la Brisaola con gli artigiani che la producono come avveniva sei secoli fa, seguendo ricette tramandate per generazioni, per preservare aromi e sapori unici. L'incontro con i produttori per la degustazione avviene nelle corti degli antichi palazzi e nei luoghi più suggestivi del centro di Chiavenna. Un invitante itinerario del gusto al quale si accede acquistando il carnet in vendita nelle postazioni allestite in centro. A intrattenere il passeggio e le degustazioni saranno alcune fra le più apprezzate Guggen Band, ormai diventate parte integrante della manifestazione. Per gli appassionati del buon mangiare e del buon bere, da non perdere l'anteprima con Aspettando il Di de la Brisaola: per tutta la giornata del sabato, nelle corti del centro storico si potranno assaggiare e acquistare le produzioni delle aziende agricole locali.

Info: didelabrisaola.it

DÌ DE LA BRISAOLA

The star of the event is Brisaola, crafted by artisans following centuries-old recipes passed down for generations to preserve unique aromas and flavours. Tastings with producers take place in the courtyards of ancient palaces and the most evocative spots of Chiavenna's historic centre. The experience is accessible through a tasting booklet sold at dedicated stands. Guggen Bands enliven the atmosphere with music, now an integral part of the festival. Don't miss the preview event Aspettando il Di de la Brisaola, where local farm products can be tasted and purchased throughout Saturday.



10/12

ottobre
october

VILLA DI TIRANO

SAGRA DELLA MELA E DELL'UVA

A Villa di Tirano, uno degli appuntamenti enogastronomici dell'autunno più attesi in Valtellina: la Sagra della Mela e dell'Uva, giunta quest'anno alla sua 35ª edizione. Durante i tre giorni, oltre alla possibilità di degustare i prodotti tipici della Valtellina, su tutti la mela e l'uva, non mancheranno altri eventi collaterali tra cui gite ed escursioni, esposizioni di prodotti artigianali e agricoli, conferenze, momenti ludici e ricreativi per adulti e bambini e molto altro!

Info: sagra dellamela.it

SAGRA DELLA MELA E DELL'UVA

In Villa di Tirano, one of the most anticipated autumn food and wine events in Valtellina: the Apple and Grape Festival, now in its 35th year. Over the three days, in addition to the opportunity to sample typical Valtellina products, fruits naturally under the spotlight, there will be plenty of other events, including tours and excursions, displays of artisanal and agricultural products, talks, fun and recreational activities for adults and children, and much more of local specialties including traditional dishes, cheeses, cured meats, desserts, and Valtellina liqueurs.

11

VAL TARTANO

L'AUTUNNO AI LAGHI DEL PORCILE IN VAL TARTANO

Escursione naturalistica e fotografica ai laghi di Porcile e al Passo Tartano. Un anello tra sentieri poco battuti, laghi, panorami e larici per catturare i primi colori d'autunno. Conclusione al rifugio Il Pirata con una gustosa merenda. Escursione a prevalente carattere naturalistico e fotografico. Lunghezza: 8 km; dislivello (in metri): ↑ 650 ↓ 650; tempo di marcia: 4h; sentieri di tipo E (escursionistico).

Info: levieselvagge.it

AUTUMN AT THE PORCILE LAKES IN VAL TARTANO

A naturalistic and photographic hike to the Porcile Lakes and Passo Tartano. A looping route through little-trodden paths, lakes, larches, and autumn colours. The excursion ends at Rifugio Il Pirata with a tasty snack. Length: 8 km; Elevation gain/loss: ↑ 650 m ↓ 650 m; Walking time: 4 hrs; Trail type: E (Hiking).

ottobre
october

12

LOVERO

CORSA DEL SOLE

"La Corsa del Sole" è una corsa e camminata non competitiva aperta a tutti. Il percorso di 17 km con dislivello di 900 metri avrà partenza e arrivo presso il Parco dell'Adda di Lovero. La corsa si disputerà domenica 12 ottobre 2025, con partenza alle ore 10:30, ed avrà luogo con qualsiasi condizione meteorologica.

Info: doppiaw.com

CORSA DEL SOLE

"The Sun Race" is a non-competitive run/walk open to all. The 17 km route involves a 900 metre height differential and will start and finish at the Adda Park in Lovero. The race will take place on Sunday, October 12, 2025, starting at 10:30 a.m., and will take place whatever the weather.

ottobre
october

11

ottobre
october

CHIAVENNA

KILOMETRO VERTICALE

Torna l'emozionante sfida di corsa in montagna sul chilometro verticale dei record. Partenza dall'incantevole Chiavenna fino alla pittoresca Lagunc, attraverso un percorso di pura salita lungo mille metri di dislivello. Il Kilometro Verticale, omologato Fidal, rappresenta una specialità unica nel mondo della corsa in montagna, caratterizzata da un tracciato esclusivamente in salita, senza compromessi. Qui sono stati scritti nella storia i record mondiali degli atleti più forti.

Info: kilometroverticalelagunc.it

VERTICAL KILOMETRE

The thrilling mountain running challenge on the record-breaking vertical kilometre returns. Starting from enchanting Chiavenna and reaching the picturesque village of Lagunc, the course climbs relentlessly with a 1,000-metre elevation gain. The Vertical Kilometre, certified by FIDAL, is a unique discipline in the world of mountain running, defined by its uncompromising uphill-only track. Here, world records of the strongest athletes have been made.



12

ottobre
october

SONDALO

LA MIĞIONDÀRA

La "Miğiondàra - castagne e bontà d'autunno" è l'ultimo nato tra gli eventi dedicati all'enogastronomia del territorio. Ad ottobre, al momento del raccolto delle castagne ci si incontra nello storico centro di Migiondo per un itinerario a tappe dal gusto tutto autunnale. Una particolare versione delle diffuse castagnate autunnali, la Miğiondàra è la passeggiata gastronomica tra i colori dell'autunno, perdendosi tra le suggestive selve e le caratteristiche vie di Migiondo, piccolo borgo rurale di montagna che rimanda alla vita contadina, con case in sasso, corti, affreschi e antichi fienili. Un percorso di saperi e sapori, gustando le bontà di stagione tipiche del territorio e della tradizione valtellinese. Le varie tappe del percorso alternano momenti di degustazione dei prodotti tipici con pause di intrattenimento: giochi, laboratori per i bambini e musica.

Info: <https://www.bormio.eu/>

THE MIĞIONDÀRA

The "Miğiondàra - Chestnuts and Autumn Delights" is the newest addition to the local food and wine events. In October, during the chestnut harvest, people gather in the historic centre of Migiondo for a stage-by-stage itinerary filled with autumn flavours. A special variation of the traditional autumn chestnut festivals, the Miğiondàra is a gastronomic walk through the colors of the season, wandering among the evocative chestnut groves and the characteristic streets of Migiondo, a small rural mountain village reminiscent of peasant life, with stone houses, courtyards, frescoes, and ancient barns. It is a journey of knowledge and flavours, savouring seasonal delicacies typical of the area and the Valtellina tradition. Along the way, each stop alternates between tastings of local products and moments of entertainment: games, workshops for children, and live music.

12

ottobre
october

CHIAVENNA E PIURO

BREGAGLIA TRAIL

Una lunghezza di 25 chilometri con un dislivello di 1050 metri. È la Val Bregaglia Trail, la stimolante competizione di trail running che si svolge tra i pittoreschi confini tra Italia e Svizzera, percorrendo gli antichi sentieri una volta calcati dai leggendari contrabbandieri. Partenza da Promontogno (CH), con arrivo a Chiavenna (IT).

Info: kilometroverticalelagunc.it

BREGAGLIA TRAIL

A 25-kilometre course with 1,050 meters of elevation gain: the Val Bregaglia Trail is an exciting trail running competition held across the picturesque borderlands between Italy and Switzerland, following ancient paths once used by legendary smugglers. The race starts in Promontogno (CH) and finishes in Chiavenna (IT).



15/19

ottobre
october

PONTE IN VALTELLINA

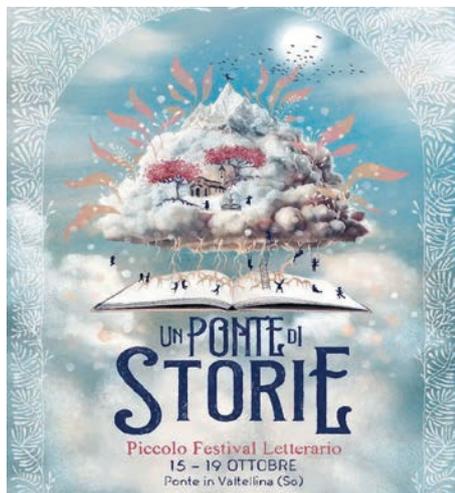
UN PONTE DI STORIE

Torna Un Ponte di Storie con un'edizione dedicata allo stupore nascosto nelle piccole cose e nei luoghi quotidiani. Letteratura, illustrazione, arte, teatro e narrazione riempiranno cortili e strade del paese, creando occasioni di ascolto, gioco, condivisione e nuove connessioni. Il programma coinvolgerà scuole di ogni ordine e grado, famiglie, insegnanti, professionisti e appassionati, con incontri con autori, laboratori di scrittura e creatività, spettacoli teatrali, performance di narrazione, mostre e momenti formativi.

Info: unpontedistorie.it

A BRIDGE OF STORIES

The festival Un Ponte di Storie returns with an edition dedicated to the wonder hidden in small things and everyday places. Literature, illustration, art, theatre, and storytelling will fill the courtyards and streets of the town, creating opportunities for listening, play, sharing, and new connections. The programme will involve schools of all levels, families, teachers, professionals, and enthusiasts, with meetings with authors, writing and creativity workshops, theatre performances, storytelling shows, exhibitions, and educational activities.



18

ottobre
october

VAL GEROLA

FOLIAGE AUTUNNALE AI MARGINI DEL PARCO

Facile escursione paesaggistica e naturalistica, ai limiti del parco, "guidati" dai cangianti colori del fogliame che offrono scorci e suggestioni di luminosa bellezza, incorniciando ampie vedute panoramiche sulle vette orobiche, sul fondovalle valtellinese e sulle cime delle retiche. Escursione di tematica prevalentemente naturalistica e paesaggistica. Lunghezza: circa 10 km; dislivello (in metri): ↑ 500 ↓ 500; tempo di marcia: 5h 00'; sentieri di tipo E (escursionistico). Info: 348 5529865 margalit@libero.it

AUTUMN FOLIAGE AT THE PARK'S EDGE

An easy scenic and naturalistic hike along the edge of the park, "guided" by the changing colours of the foliage that offer glimpses and impressions of radiant beauty, framing wide panoramic views of the Orobic peaks, the Valtellina valley floor, and the Rhaetian mountains. Theme: mainly naturalistic and scenic; Length: approx. 10 km; Elevation gain/loss: ↑ 500 m / ↓ 500 m; Hiking time: 5 h; Trail type: E (Hiking).

15 30

VAL TARTANO

ACCADEMIA DELLA POLENTA

Tutti i fine settimana dal 25 ottobre al 30 novembre 2025, l'Accademia della Polenta propone nei vari ristoranti della Val Tartano la tradizionale rassegna enogastronomica "Delizie di polenta". Sono previsti pacchetti con la possibilità di pernottamento per tutti coloro che vorranno trascorrere un rilassante fine settimana nelle strutture ricettive della Val Tartano. Info: accademiadellapolenta.org

POLENTA ACADEMY

Every weekend from October 25 to November 30, 2025, the Polenta Academy presents the traditional food and wine festival "Delights of Polenta" in various restaurants across Val Tartano. Special packages are available, including overnight stays, for those who wish to spend a relaxing weekend in welcoming accommodation in Val Tartano.

18 2

ottobre / october
novembre / november

VAL MASINO

SAPORI D'AUTUNNO

La rassegna enogastronomica Sapori d'Autunno porta in tavola i profumi e i sapori di stagione con tre weekend tematici. Questo il programma:

18-19 ottobre: Funghi; 25-26 ottobre: Selvaggina; 1-2 novembre: Castagne.

FLAVOURS OF AUTUMN

The food and wine festival Flavours of Autumn brings seasonal aromas and tastes to the table with three themed weekends. Here's the programme:

October 18-19: Mushrooms; October 25-26: Game; November 1-2: Chestnuts.

18

APRICA

"LO PAN NER" FESTA DEL PANE DI SEGNALE

La festa celebra il pane di segale, simbolo della tradizione alpina e della gestione del territorio. Ad Aprica si svolgeranno visite guidate al Mulino dei Plaz e al Forno dei "Cumeleri", oltre a laboratori didattici per grandi e piccoli. L'evento, diffuso e transfrontaliero, coinvolge comunità di Lombardia, Valle d'Aosta, Piemonte e aree alpine di Svizzera, Francia e Slovenia. In Lombardia partecipano ecomusei, associazioni, agricoltori, panificatori e cittadini, sotto il coordinamento di Regione Lombardia ed ERSAF. Durante la giornata si potrà assistere alla molitura della segale, alla panificazione, alla semina e al taglio dei cereali, visitare musei ed ecomusei e degustare prodotti tipici. La festa richiama i valori UNESCO di salvaguardia del patrimonio immateriale, sostenibilità e valorizzazione del saper fare artigianale. Il pane di segale valtellinese, in particolare la tradizionale brazadela, continua a tramandare una storia secolare, dalle antiche coltivazioni sui terrazzamenti fino ai forni comunitari un tempo diffusi in ogni contrada. Info: lopanner.com

"LO PAN NER" - RYE BREAD FESTIVAL

The festival celebrates rye bread, a symbol of Alpine tradition and territorial heritage. In Aprica, visitors can enjoy guided tours of the historic Mulino dei Plaz and the ancient Forno dei "Cumeleri," along with educational workshops for children and adults. This cross-border event involves communities from Lombardy, Valle d'Aosta, Piedmont, and Alpine areas of Switzerland, France, and Slovenia. In Lombardy, the festival is supported by ecomuseums, cultural associations, farmers, bakers, and citizens, coordinated by Regione Lombardia and ERSAF. Throughout the day, participants can witness rye milling, bread-making, cereal sowing and harvesting, visit museums and ecomuseums, and taste local products. The festival reflects UNESCO values of safeguarding intangible heritage, environmental sustainability, and the preservation of artisanal know-how. Valtellina's rye bread—especially the traditional brazadela—carries on a centuries-old story, from the ancient cultivation on terraced fields to the communal ovens once found in every hamlet.



ottobre / october
novembre / november

18

ottobre
october

VAL TARTANO

ANELLO VAL BUDRIA E VAL DI LEMMA

Anello selvaggio salendo dalla Val di Lemma e scendendo dalla Val Budria, tra fischi di camosci, silenzio e splendidi panorami dominati dal pizzo del vento. Escursione a prevalente carattere naturalistico e paesaggistico. Lunghezza: 14 km; dislivello (in metri): ↑ 1100 ↓ 1100; tempo di marcia: 7h; sentieri di tipo E (escursionistico)

Info: 349 0830025 carmybg@gmail.com

VAL BUDRIA AND VAL DI LEMMA LOOP

A wild looping route climbing up through Val di Lemma and descending through Val Budria, amid chamois calls, silence, and breathtaking panoramas dominated by Pizzo del Vento. Theme: mainly naturalistic and scenic. Length: 14 km; Elevation gain/loss: ↑ 1100 m / ↓ 1100 m; Hiking time: 7 h; Trail type: E (Hiking).

18/19

MORBEGNO



MOSTRA DEL BITTO

La famosa Mostra del Bitto, alla sua 118ª edizione, è considerata uno degli eventi autunnali più attesi in Valtellina e vede protagonista il celebre formaggio valtellinese che nasce proprio in questo territorio. La fiera nasce come occasione per giudicare e vendere in Valtellina le migliori forme di Bitto prodotte durante l'estate sugli alpeggi ma oggi, a distanza di oltre un secolo dalla nascita, la manifestazione si propone come un momento per rievocare antiche lavorazioni valtellinesi, prodotti DOP e la memoria di ricette tradizionali. Anima della manifestazione sarà l'immane concorso che porterà sul podio Bitto DOP, Valtellina Casera DOP, Scimudin e formaggio Latteria di varie stagionature: i formaggi in gara verranno posizionati all'interno della casera aperta al pubblico e utilizzati per gli assaggi e le degustazioni durante tutto il weekend. Le degustazioni guidate si terranno all'interno dei saloni affrescati e del giardino terrazzato del rinascimentale Palazzo Malacrida, all'interno delle sale e nella cantina del Convento di Sant'Antonio. Orari Mostra del Bitto: sabato 18 ottobre dalle 10 alle 22; domenica 19 ottobre dalle 10 alle 18. **Info:** mostradelbitto.com

MOSTRA DEL BITTO (BITTO CHEESE FAIR)

The famous Mostra del Bitto, now in its 118th staging, is one of the most eagerly awaited autumn events in Valtellina, celebrating the renowned local cheese that originates in this very territory. The fair began as an opportunity to judge and sell the best wheels of Bitto produced during the summer on alpine pastures. Today, more than a century later, it has become a celebration of traditional Valtellina dairy practices. PDO products, and the memory of ancestral recipes. At the heart of the event is the unmissable competition crowning the best Bitto DOP, Valtellina Casera DOP, Scimudin, and Latteria cheeses of various maturations. Competing cheeses will be displayed in the public casera and offered for tastings throughout the weekend. Guided tastings will take place in the frescoed halls and terraced gardens of the Renaissance Palazzo Malacrida, as well as in the caputular halls and cellars of the Convent of Sant'Antonio. Opening Hours: Saturday, October 18: 10 am – 10 pm; Sunday, October 19: 10 am – 6 pm.

19/25

VALTELLINA E VALCHIAVENNA

CAMPIONATO EUROPEO DI PESCA A MOSCA 2025

L'Unione Pesca della Provincia di Sondrio ospita in Valtellina e Valchiavenna il Campionato Europeo di Pesca a Mosca. Un evento di prestigio internazionale che rappresenta non solo una competizione sportiva, ma anche un'importante occasione di valorizzazione del territorio. Il campionato, organizzato sotto l'egida della FIPS-Mouche e con il coordinamento della Unione Pesca Sondrio (UPS), coinvolgerà delegazioni provenienti da tutta Europa, tecnici, accompagnatori e appassionati. **Info:** fips-mouche.com/euro/

2025 EUROPEAN FLY FISHING CHAMPIONSHIP

The Fishing Union of the Province of Sondrio will host the European Fly Fishing Championship in Valtellina and Valchiavenna. This prestigious international event is not only a sporting competition but also an important opportunity to promote and showcase the territory. The championship, organised under the aegis of FIPS-Mouche and coordinated by the Sondrio Fishing Union (UPS), will involve delegations from across Europe, along with coaches, staff, and enthusiasts.

25

VAL D'ARIGNA

ENTRIAMO A PIEDI NELLE TRADIZIONI LOCALI: I PEZZOTTI DI ARIGNA

Bella camminata per sentieri colorati d'autunno e visita al laboratorio artigianale con esperto locale delle tradizioni artigianali della Val D'Arigna. Escursione di tematica prevalentemente naturalistica ed etnografica. Lunghezza: circa 7 km; distivello (in metri): ↑ 450 ↓ 450; tempo di marcia: 4h 00'; sentieri di tipo e (escursionistico).

Info: 328 8871487 andros101@hotmail.com

DISCOVERING LOCAL TRADITIONS ON FOOT: THE PEZZOTTI OF ARIGNA

A pleasant walk along autumn-coloured trails, combined with a visit to an artisan workshop guided by a local expert in the traditional crafts of Val d'Arigna. Theme: mainly naturalistic and ethnographic. Length: approx. 7 km; Elevation gain/loss: ↑ 450 m / ↓ 450 m; Hiking time: 4 h; Trail type: E (Hiking).

ottobre
october

1

novembre
november

APRICA

CASTAGNATA

Sabato 1 novembre dalle 14.30 alle 19.00. Il 1° novembre verrà organizzata ad Aprica in Piazza delle sei contrade la Castagnata. Oltre alle castagne ci sarà musica e intrattenimento con il Gruppo Aprica Folk e giochi d'epoca per bambini.

CASTAGNATA

Saturday, November 1st from 2:30 to 7:00. On the day, the Chestnut Festival will take off in Aprica's Piazza delle Sei Contrade. In addition to chestnuts, there will be music and entertainment with the Aprica Folk Group and traditional games for children.

8/9

novembre
november

SONDRIO

VALTELLINA WINE TRAIL

Una grande gara classica di fine stagione, che unisce sport ed enogastronomia, con tre percorsi fra i vigneti e gli antichi borghi della media Valtellina, e nelle più prestigiose cantine valtellinesi. Il percorso attraversa siti culturali come la Basilica della Madonna di Tirano, la Torre de li Beli Miri e il Palazzo Besta a Teglio, la Santa Casa a Tresivio e il Castel Grumello a Montagna in Valtellina.

Sabato 8 novembre: Sassella Trail – 13 km: da Castione Andevenno a Sondrio, tra vigneti, cantine e incisioni rupestri. Half Trail – 21 km: da Chiuro a Sondrio, attraversando i terrazzamenti vitati di Valgella, Inferno e Grumello, con passaggi in borghi e castelli. Trail – 42 km: partenza da Tirano, tra vigneti storici, cantine e la salita di Teglio, poi discesa fino a Chiuro e traguardo a Sondrio.

Domenica 9 novembre: Premiazioni e pranzo in piazza Garibaldi (ore 12). Mini Wine Trail competitiva e Family Wine Trail non competitiva, aperta a tutti. **Info:** valtellinawinetrail.com/

VALTELLINA WINE TRAIL

A great end-of-season classic race that combines sport with food and wine, featuring three routes winding through the vineyards and ancient villages of mid-Valtellina, as well as its most prestigious wineries. The course passes cultural landmarks such as the Basilica of Madonna di Tirano, the Tower of Beli Miri, Palazzo Besta in Teglio, the Holy House in Tresivio, and Castel Grumello in Montagna in Valtellina.

Saturday, November 8: Sassella Trail – 13 km: from Castione Andevenno to Sondrio, among vineyards, wineries, and rock engravings. Half Trail – 21 km: from Chiuro to Sondrio, across the terraced vineyards of Valgella, Inferno, and Grumello, passing through villages and castles. Trail – 42 km: from Tirano, through historic vineyards and wineries, climbing up to Teglio, then descending to Chiuro and finishing in Sondrio.

Sunday, November 9: Awards ceremony and lunch in Piazza Garibaldi (12 pm). Also featured: Competitive Mini Wine Trail and Non-competitive Family Wine Trail, open to everyone.



Credits: Giacomo Meneghelo

16

novembre
november

POSTALESIO

SLALOM ALLE PIRAMIDI DI POSTALESIO

Slalom alle Piramidi è un evento benefico a favore di AISLA Onlus (Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica), più precisamente a favore della sezione locale di AISLA, che segue da vicino gli ammalati della nostra provincia e le loro famiglie. Gara di corsa di 10 km corsa in montagna con 600 m D+ e camminata di 6 km alle piramidi e ritorno con 300 M D+ Partenza e arrivo: Municipio di Postalesio, Postalesio, Valtellina.

Info: slalomallepiramidi.yolasite.com

SLALOM AT THE PYRAMIDS OF POSTALESIO

Slalom at the Pyramids is a charity event in support of AISLA Onlus (Italian Association for Amyotrophic Lateral Sclerosis), specifically the local AISLA branch, which provides direct assistance to patients in the province and their families. The event features: A 10 km mountain run with 600 m elevation gain (D+). A 6 km walk to the pyramids and back with 300 m elevation gain (D+). Start & Finish: Town Hall of Postalesio, Valtellina.



29

novembre
november

BORMIO

CONCERTO ORCHESTRA VIVALDI

L'Orchestra Antonio Vivaldi, fondata nel 2011 da Piergiorgio Ratti e Lorenzo Passerini, si è rapidamente affermata nel panorama musicale italiano, collaborando con importanti stagioni concertistiche e istituzioni. Formata da giovani musicisti provenienti dalle principali orchestre europee, ha realizzato oltre duecento concerti nelle più prestigiose sale e teatri italiani. Dal 2014 ha intrapreso tournée internazionali in Spagna, Svizzera, Lussemburgo e, nel 2019, in Cina. Cinema Plinius (via M. Quadrio), ore 21.

ORCHESTRA VIVALDI CONCERT

The Antonio Vivaldi Orchestra, founded in 2011 by Piergiorgio Ratti and Lorenzo Passerini, has quickly established itself in the Italian music scene, collaborating with major concert seasons and institutions. Composed of young musicians from leading European orchestras, it has performed over two hundred concerts in the most prestigious Italian halls and theatres. Since 2014, the Orchestra has toured internationally in Spain, Switzerland, Luxembourg, and, in 2019, China. Venue: Cinema Plinius (Via M. Quadrio), 9:00 pm.

28 novembre / november 7 dicembre / december

BORMIO



EVENTI NATALIZI

Il centro di Bormio si anima con i suggestivi Mercatini di Natale e un ricco programma di eventi natalizi. Sarà possibile passeggiare tra le bancarelle alla ricerca di regali originali, decorazioni artigianali e prodotti enogastronomici del territorio. Durante i giorni dell'immacolata accensione del grande albero di Natale nella piazza principale con accompagnamento musicale. Per tutta la durata del periodo natalizio non mancheranno intrattenimenti e iniziative che renderanno ancora più speciale l'attesa delle feste.

Info: bormio.eu

CHRISTMAS EVENTS

The centre of Bormio comes alive with the enchanting Christmas Markets and a rich programme of festive events. Visitors can stroll among the stalls in search of unique gifts, handcrafted decorations, and local food and wine specialties. During the Immaculate Conception holiday, the lighting of the magnificent Christmas tree in the main square will be accompanied by music. Throughout the Christmas season, entertainment and activities will make the wait for the holidays even more special.

dal 29 novembre / from November 29th

LIVIGNO

VILLAGGIO DI NATALE

Degustate un buon vin brulé o una cioccolata calda, accompagnati da golose caldarroste, mentre camminate tra le casette che espongono prodotti di artigiani locali. Respirate l'atmosfera del Natale, circondati dalla cornice delle montagne innevate di Livigno, e dallo shopping duty free.

Dove: nel centro di Livigno. Quando: da venerdì 28 novembre a mercoledì 24 dicembre 2025 dalle 10:00 alle 18:30.

Info: livigno.eu

CHRISTMAS VILLAGE

Enjoy a mulled wine or a hot chocolate, accompanied by delicious roasted chestnuts, as you stroll among the little wooden chalets showcasing the creations of local artisans. Immerse yourself in the Christmas atmosphere, surrounded by the snowy mountains of Livigno, and take advantage of duty-free shopping. Where: Livigno town centre. When: from Friday, November 28 to Wednesday, December 24, 2025, daily 10:00 am – 6:30 pm.

9

dicembre
december

BORMIO

STRADE DI CIOCCOLATO

Un goloso percorso a tappe nel cuore del centro storico di Sondalo. Ad ogni stazione vi aspettano cioccolate calde, dolci artigianali e tante altre irresistibili sorprese tutte da assaporare.

Info: bormio.eu

CHOCOLATE STREETS

A delicious step-by-step journey in the heart of Sondalo's historic centre. At each stop you'll find hot chocolate, artisanal sweets, and many other irresistible treats to savour.

14

dicembre
december

LIVIGNO

SGAMBEDA E MINISGAMBEDA

La Sgambeda di Livigno è la storica granfondo di sci di fondo che inaugura la stagione invernale nel "Piccolo Tibet". Nata nel 1990, si svolge in tecnica libera su un percorso immerso nello spettacolare scenario alpino di Livigno. È un appuntamento che unisce sport e tradizione, richiamando atleti e appassionati da tutta Europa e coinvolgendo la comunità locale in un clima festoso. Accanto alla gara principale, la MiniSgambeda offre ai più giovani la possibilità di vivere l'emozione della competizione su tracciati studiati per loro.

Info: lasgambeda.it

SGAMBEDA & MINISGAMBEDA

The Sgambeda in Livigno is the historic cross-country skiing marathon that opens the winter season in the "Little Tibet." Founded in 1990, it takes place in free technique along a course set in the spectacular alpine scenery of Livigno. It is an event that blends sport and tradition, attracting athletes and enthusiasts from all over Europe and involves the entire local community in a festive atmosphere. Alongside the main race, the MiniSgambeda offers younger participants the chance to experience the thrill of competition on courses designed specifically for them.



An aerial photograph of a landscape with vibrant autumn foliage in shades of orange, yellow, and green. Overlaid on the top half of the image are the large, white, hollow outline letters "GO".

GO

Coccole in autunno

*“Stagione di nebbie e morbida abbondanza,
intima amica del sole che matura”*

John Keats

a cura di RAYMOND BALL

An aerial photograph of a person lying on their back on a grassy hill. A small campfire with stones is visible nearby. The surrounding landscape is filled with trees in vibrant autumn colors, including bright orange and yellow. The overall scene is peaceful and scenic.

Cosying up in autumn

*“Season of mists and mellow fruitfulness,
Close bosom-friend of the maturing sun”*

John Keats

ZY

S

*“Stagione di nebbie
e morbida abbondanza,
intima amica del sole che matura”*

John Keats

IT. Con questi versi il romantico poeta inglese John Keats annuncia l'arrivo della stagione più transitoria, riflessiva e forse più intima dell'anno.

Se la primavera offre speranza e l'estate passione, l'autunno porta una saggezza matura: un ponte tra la vitalità estiva e il silenzio del buio inverno in arrivo.

IT. L'autunno entra in scena con il profumo di castagne arrostiti portato dalla brezza. Le lancette degli orologi tornano indietro, il ritmo della vita rallenta. Eppure resta viva la consapevolezza del tempo che passa. E una malinconia condivisa, in parte profonda soddisfazione, in parte accettazione filosofica. L'autunno è il momento giusto per "coccolarsi". Nelle valli e sulle cime alpine della Valtellina, questa stagione invita all'intimità in molti modi: una nostalgia indulgente, una naturale predisposizione al calore, alla contemplazione, a un quieto ritorno al proprio io interiore. Keats ricorda l'intimo rapporto tra il sole e le stagioni, che in autunno si manifesta in una gioiosa abbondanza: il raccolto è maturo, i frutti pronti, funghi e castagne tornano a tentarci. Questa è la promessa dell'autunno: ricchezza e calma meravigliosa. La creatività dell'anno volge alla conclusione con un "ultimo acuto", un trionfo finale. C'è un cambio di guardia ineluttabile e inevitabile. La generosità della natura traspare in ogni piega della Valtellina, ma non senza una drammatica dichiarazione finale. Un bis o un ultimo urrà. La generosità della natura spicca in ogni nicchia, fessura e angolo accogliente del territorio.

Cerchiamo conforto anche nei nostri riti quotidiani: le luci soffuse di bar e ristoranti accoglienti con piatti di castagne e zucca; risotti ai funghi appena raccolti in quota; le ricercate bacche di ginepro di montagna, dal profumo intenso, che arrivano sulle tavole. C'è, naturalmente, un filo di malinconia: la bellezza si intreccia con la perdita, la gioia del raccolto con la nostalgia di ciò che passa. L'autunno ha un ruolo preciso nel ritmo dell'anno, e la brevità dell'effimero lo rende ancora più prezioso. Lasciamo andare con grazia, grati della generosità ricevuta, preparandoci alla quiete invernale: la dispensa è piena, la catasta di legna è pronta, i nostri nidi sono più accoglienti che mai. In Valtellina il calore genuino dell'autunno si svela subito: un angolo di biblioteca per leggere ai più piccoli, il ritiro sereno in casa, in taverna o nei crotti, candele e lanterne che segnano giornate via via più corte, le risate degli amici davanti al camino, un cane che russa sul divano. Autentica accoglienza. Qui la cultura dell'autunno fonde secoli di tradizioni, simboli ed esperienze sensoriali condivise. È una stagione che ospita un intero ritmo sociale ed emotivo tutto suo.

Si vendemmiano uve e si raccolgono mele; arrivano fiere, feste di paese e sagre: le castagnate nei borghi di mezza costa, le giornate dedicate alla bresaola e ai salumi tipici. A casa ci godiamo stufati caldi e sostanziosi, pane speziato, vino del crotto, noci tostate. La cucina si fa intima e conservativa: marmellate da imbottigliare, erbe da essiccare, carni da affumicare: gesti antichi che ancora plasmano la tavola locale. L'autunno è la stagione ideale per immortalare nella fotografia la luce che svanisce, durante un'ultima escursione verso il nostro rifugio preferito. Tutto intorno a noi è sensazionale, effimero, colorato. Un trekking di fine stagione dove la luce è dorata, l'aria frizzante; ci immergiamo nel bosco apprezzando le tonalità sorprendenti del cremisi intenso, del rame brunito con bagliori di ambra, ruggine e arancione fiammeggiante. Uno spettacolo davvero impressionante contro un cielo blu intenso. Un capolavoro trionfale finale: la natura che si congela magnificamente. L'urgenza dell'estate è ormai lontana e riconosciamo anche i cicli naturali della vita. Dopotutto, le conclusioni sono solo parte degli inizi. Non è così?

RAYMOND BALL

Inglese di nascita, Ray è autore di numerose opere letterarie, tra cui raccolte di poesie e drammi per la radio della BBC. Adora il teatro, la letteratura classica e internazionale. È negli anni '80 che mette radici in provincia di Sondrio, sviluppando un legame duraturo con l'habitat alpino.

English by birth, Ray is the author of numerous literary works, including collections of poetry and dramas for BBC radio. He enjoys theatre, classical and international literature. It was during the 80's that he put down roots in province of Sondrio, developing a lasting bond with the alpine environment.



IT. Riserva Naturale di Pian di Gembro, Aprica: un angolo suggestivo dove natura, acqua e colori autunnali si incontrano in perfetta armonia.

EN. Pian di Gembro Nature Reserve, Aprica: a charming spot where nature, water, and autumn colors meet in perfect harmony.

S

“Season of mists
and mellow fruitfulness,
Close bosom-friend of the maturing sun”

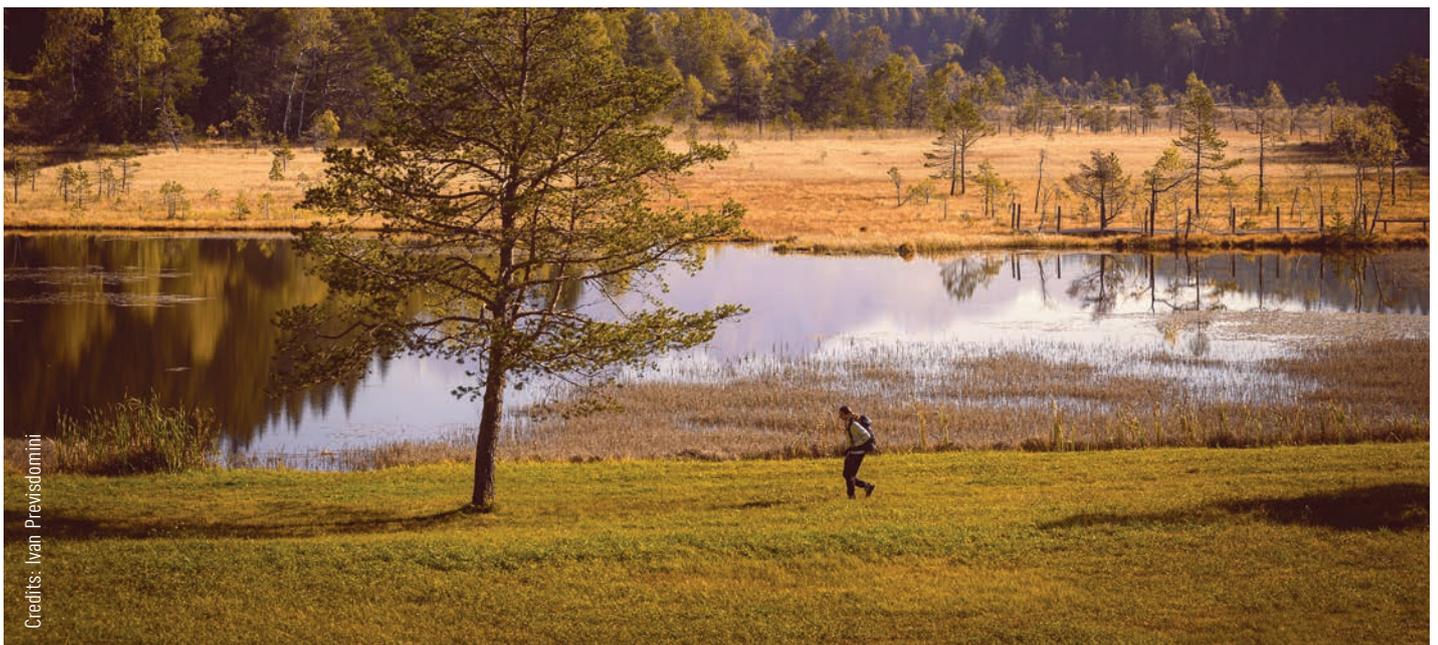
John Keats

EN. The romantic English poet heralds the arrival of the most transitional, reflective and perhaps intimate season of the year. If spring proffers - hope, summer - passion, then there's a wisdom, maturity that only autumn can deliver, whilst at the same time creating a bridge between the vitality of summer and the still, cold of a dark winter to come.

EN. Autumn drifts in with the aroma of roasting chestnuts on the breeze. Clocks go back, life's rhythm takes on its slower paces. And yet there remains an overwhelming awareness of time passing. And a shared melancholy, part deep contentment, part philosophical acceptance. So, time to cosy up to Autumn. In the valleys and surrounding Alpine peaks the season affords a cosyness which expresses itself in a multitude of ways. First, a quasi-indulgent nostalgia. A readiness for intimacy, warmth, contemplation. A time to quietly turn inwards. Keats espouses the cosy relationship between sun and season. Manifested in autumn in a joyous abundance. The harvest is in. Fruits ripened and the mushroom and chestnut are back to tempt us. This is Autumn's guarantee. A richness and a wondrous calm. Alongside an acceptance of the year's creativity coming to its natural closure. There's an essential, inevitable changing of the guard. But not without a dramatic final declaration, a flourish. An encore or last hurrah. Nature's bounty within every nook, cranny and indeed cosy Valtellina corner. And in our valleys we too look to console ourselves with personal comforts. Soft lighting in cosy bar or restaurant serving

platters of chestnut and pumpkin. Risotto with freshly discovered mushrooms from on high. And sought out mountain juniper berries with their generous scents on our kitchen tables. Of course there's bittersweetness too; beauty intertwined with loss: joy for the harvest and nostalgia for what's passing. Autumn playing its part in the rhythm of the year, in the cycle we trust; the brevity of the ephemeral makes it ever more precious. So we're "letting go" with good grace, with gratitude for all nature's generosity, preparing ourselves for the quietude of winter, practically and emotionally. The larder is stocked, the woodpile impressive and our individual "nests" as cosy as we can make them. The genuine warmth of an Autumn Valchiavenna readily reveals itself. Invitations to snuggle up in a welcoming library corner sharing stories with the little ones. Tucking ourselves away and enjoying each other's company. In casa or crotto, Candle light and lanterns marking the shortening days. Friends' laughter in front of a crackling fire. A snoring dog on the sofa. Cosy indeed. In our valleys the culture of autumn blends centuries of seasonal traditions, symbolism, and shared sensory experiences. It's a season that hosts an entire

social and emotional rhythm of its own. Grapes and apples are duly harvested, with dedication. Followed swiftly by fairs, village fetes and sagra. Communal meals and rituals of thanksgiving. Chestnut festivals in Valbregaglia, days in celebration of brisaola and specialist cured meats like violin di capra. And a casa, we enjoy warming, hearty stews, spiced breads, wine from the crotto, roasted nuts - culinary culture too shifts in autumn towards cosiness: comfort and preservation; jams to be bottled, classic herbs to dry, and the smoking of meats, customs that continue to shape local cuisine. Autumn is the season for capturing the fading light in photography, on a last push up to our favourite refuge. With all around sensational, transient, colouration. An end of term trek where the light is golden, the air crisp; we dip into woodland appreciating the striking hues of deep crimson, burnished copper with flashes of amber, russet and flame orange. A seriously impressive display against a crisp blue sky. A final triumphant masterpiece: nature signing off magnificently. Summer's urgency is long gone and we acknowledge life's natural cycles too. After all, endings are mere parts of beginnings. Aren't they?



Credits: Ivan Previstomini



LIVIGNO

E

ESPERIENZE DA CONDIVIDERE, TRA ESCURSIONI PANORAMICHE E BENESSERE ALPINO

IT. Quando l'aria si fa più frizzante e le giornate si accorciano, Livigno regala un autunno sorprendente, diverso da quello a cui siamo abituati. Qui non c'è il classico foliage dalle mille tonalità: i boschi sono sempreverdi, ma basta uno sguardo per scoprire un paesaggio che cambia con discrezione e poesia. Gli aghi che cadono formano un tappeto soffice sui sentieri, i prati si accendono di sfumature calde, il silenzio diventa ancora più avvolgente.

Tra i percorsi più suggestivi c'è quello che conduce al **Baitel di Plascianet**: una piccola baita alpina a 2.300 metri di quota, raggiungibile con una camminata panoramica perfetta per le giornate autunnali. Non è un rifugio attrezzato, ma è proprio questo il suo fascino: puoi portare con te uno zaino leggero, un plaid e il pranzo al sacco, per vivere la montagna nella sua essenza più autentica.

Arrivati in cima, il panorama ripaga ogni passo: i boschi verdi, i pendii dorati e il cielo terso che in autunno sembra più vicino. Sedersi accanto al baitel, magari con una tazza fumante dal thermos, è un modo speciale per riscoprire il piacere delle piccole cose: la lentezza, la quiete e quel senso di calore interiore che fa tanto "cozy".

L'autunno a Livigno è questo: natura intima, silenzi profondi e una montagna che ti accoglie come una coperta morbida.



S

SHARED EXPERIENCES, FROM SCENIC TREKS TO ALPINE WELL-BEING

EN. When the air becomes crisper and the days grow shorter, Livigno delivers its autumn surprises, unlike anything we're used to. Here, you won't find the classic multi-hued foliage: the woods are evergreen, but a glimpse is enough to discover a landscape that changes discreetly and poetically. Falling needles form a soft carpet along the paths, the meadows light up in warm tones, and the silence becomes ever more enveloping.

Among the most seductive trails is the one leading to **Baitel di Plascianet**: a small alpine hut at 2,300 metres, reached by a scenic hike perfect for autumn days. It's not a fully equipped refuge, but that's precisely its charm: take a light backpack, a blanket, and packed lunch and enjoy the mountain at its most authentic.

Once at the top, the view is worth all the effort: verdant woodland, golden slopes, and a cloudless sky that seems even closer in autumn. Sitting right next to the baite, with a steaming offering from the thermos, is a very special way to rediscover the pleasure of the little things: lingering, quietude, and a sense of inner warmth that makes you feel genuinely cosy.

This is autumn in Livigno: intimate in nature, profound in silence, and a mountain that welcomes you like a soft blanket.

INFO:



A

AQUAGRANDA, IL BENESSERE AD ALTA QUOTA

IT. Dopo un'escursione, il relax è assicurato ad **Aquagranda**, il centro benessere più alto d'Italia. Un vero tempio della rigenerazione, dove l'esperienza alpina si trasforma in coccola sensoriale.

Aquagranda a Livigno offre **vasche idromassaggio interne ed esterne** con vista sulle montagne, perfette anche nelle giornate più fresche.

Bagno turco, saune e rituali Aufguss, per un viaggio tra calore e aromi balsamici.

Vasche fredde e solarium alpino, ideali per rinvigorire corpo e mente.

Trattamenti e scrub artigianali, che riportano ai profumi e ai saperi della tradizione locale.



A

AQUAGRANDA, WELLNESS ON HIGH

EN. After an energetic hike, relaxation is a guarantee at **Aquagranda**, the wellness centre at the highest altitude in Italy. A genuine temple of regeneration, where an Alpine experience is transformed into sensory pampering.

Aquagranda at Livigno proposes **indoor and outdoor hot tubs** with mountain views, perfect even on chilly days.

Turkish baths, saunas, and Aufguss rituals, for a journey combining warmth and balsamic aromas.

Cold pools and an Alpine solarium, ideal for reinvigorating body and mind.

Personalised, crafted treatments and scrubs, reminiscent of the scents and age-old know-how of local tradition.



IT. In autunno, Livigno non è soltanto una destinazione per lo sport o lo shopping: diventa il luogo perfetto per chi cerca una montagna intima, accogliente e silenziosa. Un rifugio naturale dove ritrovare energie, rallentare i ritmi e lasciarsi avvolgere da un'atmosfera calda, autentica e sorprendentemente cozy.

EN. *In autumn, Livigno is more than just a destination for sports and shopping: it becomes the perfect place for anyone seeking an intimate, welcoming, and peaceful mountain experience. In this natural refuge you can recharge your batteries, slow down and wrap yourself in a warm, authentic and unmistakably cosy atmosphere.*





BORMIO

Credits: Giacomo Meneghelli

G

GIRO DEI LAGHI DI CANCANO, PEDALARE TRA I COLORI DELL'AUTUNNO

IT. Ci sono luoghi che in autunno svelano una magia particolare. I laghi di Cancano, incastonati nell'Alta Valtellina e raggiungibili da Bormio salendo i tornanti delle Torri di Fraele, sono tra questi. Quando i larici iniziano a tingersi di giallo e l'aria si fa frizzante, il giro ad anello in bicicletta che costeggia i due bacini diventa un'esperienza da vivere lentamente, assaporando ogni scorcio e ogni respiro. Premettiamolo subito: il Giro dei **Laghi di Cancano** è un percorso adatto a tutti, perfetto anche per famiglie o ciclisti non particolarmente allenati. **Lunghezza:** 18 km circa; **Dislivello positivo:** 150 m; **Tempo di percorrenza:** 1h15 – 1h45 (andatura tranquilla); **Partenza/Arrivo:** Torri di Fraele (1.940 m).

Il tracciato si snoda su una strada sterrata compatta che costeggia prima il Lago di Cancano, poi il più ampio Lago di San Giacomo, con continui giochi di luce e colori: il turchese profondo delle acque, il giallo dorato dei boschi e le prime pennellate di neve sulle cime più alte. Pedalare in questa stagione significa poter ammirare i riflessi dorati sull'acqua, i silenzi rotti solo dal rumore delle ruote sulla ghiaia e l'abbraccio del paesaggio alpino, che insieme creano un'atmosfera intima, raccolta, accogliente. Inoltre, in autunno è possibile ascoltare il potente e affascinante bramito dei cervi, che risuona tra le vallate.



T

TOUR OF THE CANCANO LAKES, CYCLING AMIDST THE AUTUMN COLOURS

EN. Some places reveal a special magic in autumn. The Cancano Lakes, mirroring their surroundings in Upper Valtellina, accessible from Bormio by taking on the hairpin bends of the Torri di Fraele, have to be amongst the finest. By now the larch is adopting a yellow complexion, the air crisp, and the looping bicycle outing around the two lakes is an experience that must be enjoyed leisurely, relishing every vista and intake of breath. And better still: the tour of the **Cancano lakes** is a route suitable for everyone, perfect for families and novice cyclists. **Length:** around 18 km; **Height differential:** 150 m; **Time required:** 1h15 – 1h45 (gently); **Start/Finish:** Torri di Fraele (1.940 m). The route meanders along a compact dirt road that runs first alongside Lake Cancano, then the more expansive Lake San Giacomo, accompanied by a constant play of light and colour: the deep blue of the water, golden yellow of woodland, and the very first brushstrokes of snow on the uppermost peaks. Cycling at this time of year entails enjoying the golden reflections on the water, a silence broken only by the sound of wheel on gravel, and the embrace of the Alpine landscape create an intimate, cosy, and welcoming atmosphere.

B

BORMIO TERME: RELAX, DIVERTIMENTO E CURA PER TUTTI

IT. Per chiudere in bellezza, non può mancare una tappa a **Bormio Terme** che offre ambienti dedicati: aree relax tranquille per adulti, zone attrezzate per bambini, piscine interne ed esterne, percorsi benessere e centro estetico con massaggi e trattamenti viso/corpo. Per chi vuole fare qualcosa di più attivo, in autunno ripartono i corsi in acqua, pensati per ogni età. Immagina un pomeriggio d'autunno: una pedalata panoramica in Alta Valtellina, seguita da un bagno caldo rigenerante con vista sulle montagne dorate, un massaggio rilassante e per chiudere un momento di gusto in uno dei tanti locali tipici della zona.



B

BORMIO TERME: RELAXATION, FUN, AND WELLNESS FOR EVERYONE

EN. To round off your day on a high note, a visit to **Bormio Terme** is a must. It provides designated spaces: quiet relaxation areas for adults, spaces for children, indoor and outdoor pools, wellness programmes, and a beauty centre with massage and facial and body treatments. For those looking for something rather more active, water courses for all ages are back this autumn. Or picture a seasonal bike outing in upper Valtellina followed by a rejuvenating hot bath overlooking golden mountains, a relaxing massage and ending the day with a delicious meal in one of the territory's many excellent, traditional restaurants.

DA NON PERDERE

IT. Al termine del giro, una tappa in un rifugio diventa la cornice perfetta per una sosta calda: un piatto di polenta fumante, una fetta di torta casalinga o semplicemente una tisana bollente che profuma di erbe di montagna.

Bar Jolly

È il punto d'incontro storico per chi visita Bormio. Qui l'atmosfera è sempre vivace e familiare: che sia per una colazione con brioches appena sfornate o una pausa rilassante in autunno davanti a un caffè fumante, qui ci si sente subito a casa. Apprezzato per le ottime torte, la posizione centrale lo rende ideale per chi vuole vivere la vita del paese in un locale autentico.

Via Vallecetta 4 Bormio

Bar a la Torre

Accanto alla storica Torre Alberti, il Bar Torre accoglie con un ambiente intimo e curato, rinnovato di recente. È il luogo perfetto per chi cerca una sosta tranquilla dopo una passeggiata. Il legno caldo degli arredi, le luci soffuse e la selezione di vini e cocktail creano un'atmosfera raccolta, ideale per un aperitivo autunnale. Qui la tradizione incontra il gusto contemporaneo, in un contesto che parla di storia e convivialità valtellinese.

Piazza Cavour 12A Bormio

NOT TO BE MISSED

And at the end of the outing, a well-deserved halt at a mountain refuge provides the perfect setting for a warming break: a plate of steaming polenta, slice of homemade cake, or simply a hot tisane scented with mountain herbs.

EN. Bar Jolly

A historic meeting up spot for anyone visiting Bormio. Lively and welcoming atmosphere at all times: whether for breakfast with freshly baked croissant or simply a relaxing break over coffee, you can't help but feel at home. Its central location makes it ideal to experience the town's vivacity whilst watching the world go by, enveloped in the warmth of an authentic "local".

Via Milano 9, Bormio (SO)

Bar Torre

Right next to the historic Torre Alberti, Bar Torre welcomes you with its intimate and refined ambience. It's the perfect place for those seeking a quiet break after a stroll. The warm wood furnishings, soft lighting, and selection of wines and cocktails create a cosy atmosphere, ideal for an autumnal aperitif. Here, tradition meets contemporary taste, in a setting that evokes the history and conviviality of Valtellina.

Via Roma 30, Bormio (SO)



DEL ZOPPO

- BRESAOLE DAL 1892 -

webtek



BRESAOLE DEL ZOPPO
Energia per ogni tua impresa

www.delzoppo.it



Seguici su facebook: facebook.com/BresaoleDelZoppo



TIRANO

Credits: Elio Della Ferrara

L

LA NATURA CHE AVVOLGE,
I PAESAGGI
CHE ABBRACCIANO L'ANIMA

IT. L'autunno, in Media Valtellina, è la stagione che sa regalare atmosfere intime. Siamo nel mandamento di Tirano e nei dintorni di Aprica: qui il foliage colora i boschi di toni caldi e rassicuranti.

Uno degli angoli più affascinanti del territorio è la **Riserva Naturale di Pian di Gembro**, un altopiano di origine glaciale che, con i suoi boschi di conifere, diventa in questa stagione un quadro vivente. Vi invitiamo a passeggiare tra i larici dorati, osservare la luce che filtra tra i rami e fare tappa nei punti panoramici. Il percorso ad anello attraversa la Riserva ed è accessibile a tutti. Lungo il cammino si incontrano pannelli didattici che raccontano la storia di quest'area protetta, arricchendo la passeggiata con spunti naturalistici e curiosità.

Per chi desidera completare l'esperienza, la zona offre piccole gemme di accoglienza: locali caldi e familiari dove fermarsi per un pranzo tipico o una merenda a base di prodotti del territorio. Le fotografie di **Della Ferrera** e **Previsdomini** raccontano bene questo spirito: la luce morbida sulle montagne, i dettagli autentici dei paesaggi, l'intimità dei borghi che sembrano custodire storie senza tempo.

N

NATURE
THAT EMBRACES
THE SOUL



EN. Autumn in mid-Valtellina is a season that advances an ambience of intimacy. And here in Tirano and all around Aprica, the foliage renders the woodland its warm, reassuring hues. One of the most beguiling corners has to be the **Pian di Gembro Nature Reserve**, a glacial plateau whose coniferous forests become a living scenario at this time of year. Stroll among the golden larches, observe the light filtering through the branches, and pause at the scenic viewpoints. The circular trail cuts its way through the Reserve and is accessible to all. Along the way information panels tell the story of this protected area, enriching your outing with naturalistic insights and fascinating detail. For an even more fulfilling experience the area hosts little gems of hospitality: warm, family-friendly eateries where you can stop for a traditional lunch or a snack featuring local produce. **Della Ferrera** and **Previsdomini's** photographs capture this spirit well: the soft light on the mountains, authentic detail of landscape, the intimacy of tiny villages holding on to their timeless stories.



IT. La Riserva Naturale di Pian di Gembro è un'antica torbiera glaciale a pochi minuti da Aprica. Offre sentieri facili immersi nella natura, con rare specie vegetali e un percorso tematico che racconta storia e biodiversità.

EN. Pian di Gembro Nature Reserve is an ancient glacial peat bog just minutes from Aprica, it offers easy trails immersed in nature, with rare plant species and a themed path that tells the story of its history and biodiversity. *ski and nature lovers.*

G

GROSIO, ATMOSFERE SENZA TEMPO

IT. Se la natura in autunno invita a rallentare, la cultura offre l'occasione per scoprire luoghi che custodiscono memoria e bellezza. **Grosio** diventa una meta ideale per un viaggio intenso, dove l'arte e la storia dialogano con i colori accesi della stagione.

Il **Parco delle Incisioni Rupestri** di Grosio e Grosotto, con la sua roccia istoriata più grande di tutto l'arco alpino e i suoi castelli medievali meglio conservati di tutta la valle, è un luogo che affascina in ogni periodo dell'anno. In autunno, però, assume un'atmosfera speciale: il tappeto di foglie che avvolge i sentieri, la luce dorata che accarezza le rocce incise, il silenzio interrotto solo dai propri passi rendono la visita un'esperienza quasi meditativa.

A pochi passi, **Villa Visconti Venosta** apre le sue sale nobiliari, scrigno di arte, libri e memorie storiche. Concedetevi il lusso di un tempo sospeso: tra soffitti affrescati, scaffali di antiche biblioteche e oggetti che raccontano secoli di vita valtellinese. La villa accoglie il visitatore con una calda eleganza, perfetta per chi cerca atmosfere intime e culturali.

Non meno suggestiva è la **Chiesa di San Giorgio**, che domina il borgo con la sua architettura romanica. In autunno, la pietra grigia della facciata si staglia contro il cielo

terso e le montagne dai colori mutevoli. La destinazione ben si sposa con il tema cozy: quel sentirsi accolti e protetti da spazi intrisi di spiritualità e bellezza.



G

GROSIO, TIMELESS AMBIENCE

EN. While autumn's nature invites us to slow down, culture offers the opportunity to discover places that safeguard memory and beauty. **Grosio** becomes the ideal destination for a pervasive journey, where art and history interact with the season's vibrant colours. The **Parco delle Incisioni Rupestri** di Grosio e Grosotto, hosting the most impressive engraved rock in the entire Alpine region and its superbly preserved medieval castles in the valley, is a fascinating place the year round. A short stroll away **Villa Visconti Venosta** opens its stately rooms, a treasure trove of art, books, and historical memorabilia. Treat yourself to the luxury of a place suspended in time: frescoed ceilings, ancient library shelving, and objects that tell of centuries of Valtellina life. The villa welcomes visitors with a warm elegance, perfect for anyone seeking out an intimate, cultural ambience. No less evocative is the **Church of San Giorgio**, which dominates the village with its Romanesque architecture. In autumn, the grey stone of the façade stands alone against the clear sky and the mercurial colours of the mountains. The church fits well within the cosy theme: sensations welcomed and safeguarded by spaces imbued with spirituality and beauty.



Credits: Ivan Plevissdomini

DA NON PERDERE NELLA RISERVA NATURALE DI PIAN DI GEMBRO

IT. Ristorante Albergo Betulle

A due passi dalla riserva, propone cucina valtellinese in un ambiente familiare e caldo, ideale dopo una passeggiata tra i boschi.

Monte Padrio 4, Corteno Golgi

Cascina Biancotti

Antica cascina dal fascino rustico, accoglie con piatti tipici e un'atmosfera genuina che richiama le tradizioni di montagna.

Località Pian Gembro, Villa di Tirano

Ristorante Oasi

Un rifugio di sapori locali, con cucina casalinga che esalta i prodotti stagionali e accompagna la magia del foliage.

Località Pian Gembro, Villa di Tirano.

Agriturismo Piscé

Ambiente rurale e tranquillo, dove gustare piatti del territorio immersi nei colori caldi dell'autunno.

Via Solferino località, Piscé, Villa di Tirano

Quercia Antica

Un locale semplice e conviviale, celebre per i pizzoccheri e le specialità tradizionali, perfetto per chiudere la giornata in allegria.

Località Pian Gembro, Villa di Tirano.

NOT TO BE MISSED IN PIAN DI GEMBRO NATURE RESERVE

EN. Ristorante Albergo Betulle

A short stroll from the Reserve, it proposes Valtellina cuisine in a warm, family-friendly atmosphere, ideal after a walk in the woods.

Monte Padrio 4 Corteno Golgi

Cascina Biancotti

An old farmhouse with a rustic charm, it welcomes you with traditional dishes and a genuine atmosphere reminiscent of mountain traditions.

Località Pian Gembro, Villa di Tirano

Ristorante Oasi

A haven of local flavours, with home-cooked cuisine that highlights seasonal produce and complements the magic of the foliage all around.

Località Pian Gembro, Villa di Tirano.

Agriturismo Piscé

A peaceful, rural setting where you can enjoy local dishes while immersed in the warm colours of autumn.

Via Solferino località, Piscé, Villa di Tirano

Quercia Antica

A simple and convivial place, noted for its pizzoccheri and traditional specialties, perfect for a cheerful end to the day.

Località Pian Gembro, Villa di Tirano.



VALMALENCO

A

ALPE LAGAZZUOLO: IL GIOIELLO NASCOSTO DELLA VALMALENCO

a cura di **CARLO FOGNINI**

IT. L'Alpe Lagazuolo, a circa 2000 metri di quota, custodisce una perla alpina, un laghetto che accoglie con trionfi di luce e colori dalle suggestive sfumature stagionali. Dalla ricchezza delle fioriture estive allo spettacolo del foliage autunnale, ma anche nell'austerità invernale, l'incontaminato scenario naturale ripaga ampiamente le energie spese nel cammino.

Per raggiungere la meta, lasciamo Chiesa in Valmalenco e ci portiamo in località San Giuseppe; qui, in corrispondenza dell'ampio parcheggio, seguiamo il sentiero indicato dal segnavia con il numero 321. L'escursione richiede tra l'ora e mezza e le due ore, un buon allenamento fisico e un equipaggiamento, a partire dalle calzature, adeguato alla stagione: seppur non particolarmente tecnica, i circa 550 metri di dislivello vengono coperti con preponderanti tratti ripidi.

Il cammino inizia con una breve discesa verso il letto del torrente Mallero, che supereremo grazie ad un ponticello, al cui termine troveremo un cancelletto chiuso: non facciamoci ingannare, la strada è giusta, attraversiamolo e al passaggio ricordiamoci di richiuderlo a nostra volta.

Da qui inizia subito la salita attraverso il bosco, dove si aprono scorci sulle iconiche cime del pizzo Tremoggia, pizzo Malenco e Sasso d'Entova; il sentiero è ben segnalato da bandierine bianco-rosse che marcano anche i tornanti che ci fanno guadagnare decisamente quota.

Zigzagando ripidamente, tra gradini naturali (radici di larici) o rudimentalmente costruiti in pietra o legno, il diradarsi del bosco ci segnala che la destinazione si sta avvicinando.

La sagoma del bivacco Alpini Lagazuolo infine ci accoglie all'Alpe; lo superiamo e in pochi passi siamo in vista del laghetto: le acque turchesi specchiano i profondi e tersi cieli estivi, mentre le intense sfumature autunnali ne diventano preziosa cornice.



T

THE HIDDEN JEWEL OF VALMALENCO

EN. Alpe Lagazuolo, at around 2,000 metres, is home to an Alpine gem: a small lake that welcomes visitors with a blaze of light and colours in evocative seasonal hues. From the abundance of summer blooms to the spectacle of autumn foliage, but even in the harsh winter, the purity of natural scenery amply repays all the effort expended on the hike up.

To get there, leave Chiesa in Valmalenco and head for the locality of San Giuseppe; here, adjacent to the large car park, follow the trail marked 321. The hike takes between an hour and a half and two hours, requires a decent physical condition and appropriate equipment, including footwear for the season; although not particularly technical, 550m of height gained is undertaken along predominantly steep sections.

The outing begins with a short descent towards the Mallero stream, which you cross via a small bridge. At the end of the bridge you'll find a closed gate, Go through, and remember to close it again after you!.

Time now to begin to climb through woodland, on a trail that throws up great vista of the iconic peaks of Pizzo Tremoggia, Pizzo Malenco, and Sasso d'Entova; the way is well marked in red and white also indicating hairpin bends so height is gained quickly. Zigzagging steeply, via natural steps (larch roots) or others crudely constructed using stone or wood, and as the woodland begins to thin out, the destination is almost in sight.

The outline of the Lagazuolo Alpine bivouac finally welcomes us; and a short stroll later the lake is there, right in front: its turquoise surface reflects the last of the deep, cloudless summer skies, whilst the intense autumn hues provide a precious backdrop.

A

ATTIVITÀ AUTUNNALI

IT. La pietra, per la Valmalenco, è un elemento ancestrale, valorizzata da miniere-museo, visite guidate a cave attive e artigianato locale. Ci piace pensare che anche l'arrampicata sportiva contribuisca a valorizzare questo legame, in un intenso confronto a mani nude, tra pareti rinomate per la loro complessità tecnica come quella dello Zoia, oppure quelle della Val Poschiavina, immerse in uno spettacolare contesto panoramico-ambientale, ideali per tutti.

Il Consorzio Turistico di Sondrio e Valmalenco ha riassunto le tante alternative per l'arrampicata sportiva nell'opuscolo "Valmalenco una palestra a cielo aperto", in cui spicca anche la novità dell'area de "Il Castello", fruibile nella sua interezza dall'estate 2023, grazie all'opera di un gruppo di appassionati e volontari locali. Raggiunto il parcheggio presso la rotonda di Caspoggio sulla SP15, ci si può incamminare lungo il sentiero che inizia proprio accanto alla strada, al di sopra della grande scritta recante il nome del paese, in prossimità del primo ed evidente masso attrezzato.

Al Castello non solo ci si può allenare con le decine di tiri tracciati, ma anche nella scoperta del dialetto locale: ciascun tiro, infatti, porta un nome dialettale, affiancato nella segnaletica dalla relativa traduzione in italiano. La roccia ci parla in profondità della Valmalenco, con la propria lingua: sta a noi sintonizzarci e rispettarla nella sua interezza, tra natura e cultura.



INFO:



A

ACTIVITIES IN AUTUMN

EN. Stone, in Valmalenco, is time-honoured. Mine-museums, guided tours of still-active quarries and local craft-working ensure it remains under the spotlight. And perhaps today the sport of rock climbing might also be allowed to make its contribution. Intense challenges: free hands on rock-faces renowned for their technical complexity, such as that of Zoia or those of the Poschiavina Valley, immersed in a spectacular panoramic and environmental setting, and ideal for everyone.

The Consorzio Turistico di Sondrio and Valmalenco has outlined the many alternatives for sport climbing in its brochure "Valmalenco an open-air gym", which also pinpoints the "Il Castello" area accessible currently thanks to the work of a group of local enthusiasts and volunteers. Once at the car park, near the Caspoggio roundabout on the SP15, take the adjacent trail, and it's no distance to the first obviously fitted-out boulder.

At Castello, you can not only practise on the dozens of marked routes, but also pick up bits of local dialect: each route has a dialect name, with the corresponding Italian translation also indicated. The rock speaks profoundly to us about Valmalenco, in its very own language: it remains up to us to tune in and respect it in its entirety, simultaneously combining nature and culture.



DA NON PERDERE

IT. Al ritorno dall'escursione verso l'Alpe Lagazuolo, non può mancare una visita a Chiareggio. Nucleo vissuto dalla tarda primavera sino alla transumanza autunnale, conserva un fascino unico tra tutte le località della Valmalenco, ponendosi quale villaggio "di frontiera" prima dell'Alta Via della Valmalenco, della strada militare che porta in Engadina attraverso il passo del Muretto, e ancora altri rilevanti itinerari escursionistici ed alpinistici. Qui si può gustare la tipica ospitalità alpina, anche in pieno inverno, previa prenotazione, in strutture che permettono di assaporare i tipici piatti valtellinesi, ma soprattutto genuine produzioni d'alpeggio (l'estate) e prelibate specialità di cacciagione accompagnate dai possenti ed eroici vini Valtellina DOCG. Ecco alcuni luoghi che meritano una sosta.

Ristorante Ai Portoni

Nel cuore del nucleo di Chiareggio, il Ristorante Ai Portoni è il luogo ideale per concedersi una sosta accogliente dopo una giornata di cammino. L'atmosfera intima e raccolta, unita alla cucina che esalta i sapori valtellinesi, invita a ritrovare calore e convivialità davanti a un buon bicchiere di vino locale. Perfetto per un aperitivo o una cena che profuma di tradizione. Piazza S. Anna località Chiareggio, 23023 Chiesa In Valmalenco

Chalet Tana del Grillo

Immerso nella natura, ne trasporta nei suoi ambienti il fascino rustico che regala un senso immediato di benessere: il legno caldo degli interni, le luci soffuse e i profumi della cucina creano un rifugio accogliente, ideale in autunno. Che sia per una merenda genuina o per un piatto tipico, la Tana del Grillo è un angolo dove rallentare e lasciarsi coccolare. Località Pian del Lupo, 23023 Chiareggio

Locanda Pian del Lupo

Ai margini dei boschi, la Locanda Pian del Lupo accoglie gli escursionisti con la semplicità autentica della montagna. In autunno, il contrasto tra l'aria frizzante e il tepore degli ambienti interni rende speciale ogni sosta: una polenta fumante, un dolce fatto in casa o un calice tra escursionisti diventano esperienze di pura intimità alpina. Località Pian Del Lupo, 23023 Chiareggio

NOT TO BE MISSED

EN. Once back from the lake a trip to Chiareggio is a must. A vibrant hub from late spring until the autumn pastoral pilgrimage, it retains a unique charm in Valmalenco, and is essentially a "frontier" village before the Alta Via della Valmalenco, the military road leading to the Engadine via the Muretto Pass, and other important hiking and mountaineering routes. Here you can enjoy typical Alpine hospitality, in places that encourage you to savour traditional Valtellina dishes, but above all, authentic mountain pasture produce (in summer) and delicious game specialties accompanied by the robust and heroic Valtellina DOCG wines. Below are some places well worth a visit.

Ristorante Ai Portoni

In the heart of Chiesa in Valmalenco, Ai Portoni Restaurant is the ideal place to enjoy a welcoming break after a day-long hike. An intimate and cosy atmosphere, coupled with cuisine that showcases the genuine flavours of Valtellina, invites you to rediscover warmth and conviviality over a good glass of local wine. Perfect for an aperitif or a dinner steeped in tradition.

Piazza S. Anna, Chiareggio, 23023 Chiesa In Valmalenco

Chalet Tana del Grillo

At the very heart of nature, this rustic chalet presents an immediate sense of well-being: the warm wood of the interiors, soft lighting, and aromas from the kitchen create a welcoming retreat, ideal for autumn. Whether for a hearty snack or a traditional dish, Tana del Grillo is a place in which to slow down and let yourself be pampered.

Pian del Lupo, 23023 Chiareggio

Locanda Pian del Lupo

Tucked at the edge of the woods, Locanda Pian del Lupo welcomes hikers with an authentic mountain simplicity. In autumn, the contrast between the crisp air and the cosiness of the interior makes every stop a special one: steaming polenta, homemade dessert, or a glass of wine by the fireplace make for experiences of pure Alpine joy.

Località Pian Del Lupo, 23023 Chiareggio



MORBEGNO

Credits: Francesco Triaca

M

MORBEGNO E LA BASSA VALTELLINA, QUI L'AUTUNNO DIVENTA POESIA

IT. Predarossa. A circa 2000 metri di quota, ai piedi del Monte Disgrazia, si apre una piana erbosa di origine glaciale, solcata dal fiume Duino e circondata da cime imponenti. Qui le montagne, dai toni grigi e rossastri, raccontano l'incontro tra il granito del Masino e le rocce della Valmalenco.

EN. Predarossa. At about 2,000 meters above sea level, at the foot of Mount Disgrazia, stretches a grassy plain of glacial origin, crossed by the Duino River and surrounded by towering peaks. The mountains, in shades of gray and red, tell the story of the meeting between Masino granite and the rocks of Valmalenco.



Credits: Simona Rizzi

IT. C'è un momento dell'anno in cui la Bassa Valtellina si trasforma in un teatro di colori e silenzi. Morbegno e i suoi dintorni si offrono al viaggiatore come una terra sospesa, in bilico tra l'estate che sfuma e l'inverno che ancora attende. L'autunno non è soltanto una stagione: è un invito a rallentare, ad ascoltare il respiro della natura, a ritrovare se stessi in un paesaggio che accoglie e avvolge come una coperta calda.

Morbegno e la Bassa Valtellina, in questa stagione, diventano molto più di una meta: sono un viaggio interiore, fatto di boschi che parlano, borghi che custodiscono memorie, sapori che scaldano il cuore.

Chi sceglie il trekking d'autunno trova nella **Foresta dei Bagni di Masino** una cattedrale naturale di faggi e abeti. Il vento muove i rami come organi antichi, e sotto i piedi il tappeto di foglie racconta storie di tempi lontani. Qui il foliage è pura magia, un dipinto che si rinnova a ogni tappa lungo il sentiero.

La valle di **Predarossa** si apre agli escursionisti come un altipiano incantato. A quasi duemila metri, i riflessi rossastri delle rocce accendono il paesaggio al tramonto, mentre il Monte Disgrazia veglia severo su prati dorati e sul lento scorrere del torrente. Questo è un luogo che parla di immensità e intimità insieme, capace di rapire lo sguardo e pacificare il cuore.

Per chi ama pedalare, la meta perfetta per l'autunno è la **Costiera dei Cech** nella sua veste più affascinante. Le ruote mordono i sentieri, mentre lo sguardo corre libero dal blu del Lago di Como alle cime che spesso in questa stagione si velano di neve.



Credits: Francesco Triaca

M

MORBEGNO AND LOWER VALTELLINA WHERE AUTUMN BECOMES POETRY

EN. It's that time of year when Lower Valtellina transforms into a theatre of colour. And silence. Morbegno and its surrounds present themselves to the visitor as a land "in suspension", poised between a summer in decline with winter waiting patiently in the wings. But autumn is more than just a season: it's an invitation to slow down, to listen to nature breathing in, to rediscover yourself in a landscape that welcomes and envelops you like a warm blanket.

It's a season when Morbegno and Lower Valtellina emerge as more than a destination: more an inner journey, hosting woods that speak, villages that safeguard memories and flavours that warm the heart.

Anyone who chooses autumn trekking will find the **Bagni di Masino Forest** a natural cathedral of beech and fir. The wind shifts the branches like voices



from ancient organs, and underfoot, the carpet of leaves tells stories of times gone by. In here, the foliage is pure magic, a painting that renews itself at every pause along the trail.

A little further on, the **Predarossa** mountain pasture opens up to hikers like a plateau under a spell. At nearly two thousand metres, the reddish reflections of the rocks create a blushing landscape at sunset, while Mount Disgrazia watches sternly over golden meadows with the stream rippling idly by. This is a place where boundlessness and intimacy meet, capturing the gaze and soothing the heart.

For those who love cycling, the perfect autumn destination is the **Costiera dei Cech** in its most enchanting guise. Wheels grip hard on the trails, allowing your gaze to wander freely from the blue of Lake Como to the snow-capped peaks up above.



DA NON PERDERE

IL BORGO SOSPESO

IT. Sempre in Bassa Valle, in Val Tartano, nascosto tra boschi infiammati dall'autunno, sorge il nucleo di **Sostila**. Un pugno di case in pietra, viuzze strette e silenzi profondi. Passeggiare tra le sue mura è come sfogliare un libro antico. Ogni pietra racconta la vita di chi vi ha abitato. In questa stagione il borgo si tinge di colori intensi e la nostalgia si intreccia alla meraviglia: un luogo che invita a fermarsi, a guardare, a ricordare.

TAPPA A MORBEGNO

Poi c'è **Morbegno**, città d'arte e di pietra, che in autunno si veste di un fascino particolare. Le chiese di San Pietro e San Giovanni, il convento di Sant'Antonio e i chiostrini silenziosi, fino al fasto rococò di **Palazzo Malacrida**, raccontano un passato che ancora vive. Camminare tra le piazze e i palazzi significa intrecciare la storia con l'emozione, mentre il profumo delle castagne arrostiti accompagna il passo.

SAPORI CHE SCALDANO

Ma l'autunno in Bassa Valtellina è anche gusto e convivialità. Una merenda al **Dolce Forno di Morbegno**, tra torte fragranti e gelati che profumano di memoria, diventa coccola perfetta dopo una passeggiata. La sera, l'**Osteria del Zep** accoglie con i suoi piatti tipici in un abbraccio familiare, mentre il **Ristorante Ancora** intreccia tradizione e creatività per sorprendere il palato. Ad Ardenno, **Le Case dei Baff** offrono la calda genuinità di un agriturismo, tra camini accesi e sapori che raccontano la terra. E per chi cerca un ristoro dell'anima oltre che del corpo, il **centro benessere La Fiorida** a Mantello è un rifugio di calma: saune, trattamenti naturali e il piacere di una cucina a chilometro zero si intrecciano in un'esperienza totale, capace di rigenerare.

NOT TO BE MISSED

THE SUSPENDED VILLAGE

EN. Remaining in the Lower Valley, in Val Tartano, hidden among woods ablaze with autumn, lies the hamlet of **Sostila**. A handful of stone houses, narrow alleys, and a profound silence. A gentle stroll within its walls is like leafing through an ancient book. Every stone tells of the life of its inhabitants. It's a time when the village is bathed in intense colour, and nostalgia intertwines with wonder: a place that invites you to stop, look, and remember.

STOP-OFF AT MORBEGNO

Then of course, there's **Morbegno**, a town known for art and stone, which takes on a special charm in autumn. The churches of San Pietro and San Giovanni, the convent of Sant'Antonio, and the muted cloisters, all the way to the Rococo splendour of **Palazzo Malacrida**, tell of a past that still lives on. A stroll through the squares and mansions involves intertwining history with emotion, while the scent of roasted chestnuts might just bring you back to earth.

FLAVOURS THAT IGNITE

But autumn in Lower Valtellina is also about flavour and conviviality. A snack at **Dolce Forno di Morbegno**, with aromatic cakes and ice-cream reminiscent of past times, is the ideal treat after a wander around. In the evening, **Osteria del Zep** welcomes you with its traditional dishes in a family atmosphere, whilst **Ristorante Ancora** combines tradition and creativity to take the palate by surprise. In Ardenno, **Le Case dei Baff** guarantees the genuine warmth of a farmhouse, with crackling fireplaces and flavours that speak of the territory. And for those seeking refreshment for the soul as well as the body, **La Fiorida Wellness Centre** in Mantello is a haven of tranquility: sauna, natural treatments, and the pleasure of locally-sourced cuisine combine to create an all-encompassing, regenerating experience.

IT. La chiesa di San Giovanni Battista a Dalò (1.070 m), piccolo nucleo sopra Chiavenna, è immersa nei prati della Valchiavenna, circondata da atmosfere senza tempo.

EN. The Church of San Giovanni Battista in Dalò (1,070 m), a small hamlet above Chiavenna, is nestled in the meadows of Valchiavenna, surrounded by timeless atmospheres.

VALCHIAVENNA

Credits: Michele Iosi

C

CINQUE TREKKING LENTI TRA BORGHİ DI PIETRA, RIFUGI CALDI E PROFUMO DI CASTAGNE

IT. Quando l'aria si fa frizzante e i boschi si accendono d'oro, la Valchiavenna invita a camminare piano lungo sentieri antichi, alla scoperta di villaggi sospesi sulla valle e caldi rifugi, dove il fuoco scoppietta e la cucina profuma di bosco. Ecco le cinque idee d'autunno, pensate per chi cerca passi leggeri e soste accoglienti.

Qualche consiglio? Prendetevela comoda: partite al mattino, godetevi luce e colori senza fretta. Non dimenticate una giacca calda, berretto, termos con bevanda calda, copertina leggera per un'eventuale sosta in punto panoramico. Controllate sempre orari del tramonto e le eventuali aperture di rifugi/ristori. Per la parte tecnica, indossate sempre scarponcini con grip. Ecco: l'autunno in Valchiavenna è anche questo. Passi lenti e tranquilli, tavole sincere, finestre illuminate nel tardo pomeriggio. Un invito a rallentare, coccolarsi e riempirsi gli occhi di colori.

IT. USCHIONE, IL BALCONE SU CHIAVENNA

Circondata da castagneti color rame, luce radente e grandi vedute sulla città, Uschione è raggiungibile seguendo la mulattiera storica che parte da Chiavenna e porta al borgo di mezza costa. Un nido di case in pietra con piazzette e lavatoi. Ritmo lento, foto al foliage e pausa-panorama. Qui il rifugio a due passi dalla chiesa, propone una cucina ispirata agli ingredienti dell'autunno.

SAVOGNO, IL VILLAGGIO SOPRA LE CASCATE

Perché in autunno? Meno folla, una cascata dell'Acqua Fraggia in versione super scenografica e i boschi infiammati di colori accesi. Si parte da Borgonuovo di Piuro e si sale l'antica scalinata fino al borgo sospeso sul vuoto. È il regno della pietra. Il percorso è ripido ma regolare, perfetto per una salita "slow" con soste fotografiche. Il Rifugio Savogno è la tappa ideale per un pranzo caldo: polenta, formaggi di valle, piatti autunnali.

R

RAMBLING LEISURELY THROUGH VILLAGES BASED ON STONE, WITH WELCOMING REFUGES AND THE SCENT OF CHESTNUT IN THE AIR

EN. *The air becomes crisp, woods adopt their golden complexion, and Valchiavenna invites you to gently stroll along ancient pathways, discovering villages perched above the valley and cosy refuges, where the fire crackles and the kitchen breathes the very scent of forest. Here are five autumn ideas, designed for those seeking gentle outings with welcoming breaks.*

Just a few tips: take it easy, set out in the morning, enjoying the light and colours, in no hurry. Don't forget a warm jacket, hat, thermos with a hot drink, and a light blanket for an enjoyable halt at a scenic spot. Always check sunset times and any shelters/refreshment points open. On the technical side, wear hiking boots with grip. This is what autumn in Valchiavenna is all about. Moving along calmly, enjoying a cuisine of genuine autumn treats, and lights from windows in the late afternoon. An authentic invitation to slow down, pamper yourself, whilst taking in constantly changing colours all around.

EN. USCHIONE, NATURE'S BALCONY ABOVE CHIAVENNA

Surrounded by burnished copper chestnut groves, a curiously oblique light, and wondrous views of the town, Uschione can be reached by following the historic mule track that sets out from Chiavenna and meanders you upwards along the valley side. A tidy collection of stone houses, tiny piazza and centuries-old washhouses greets you. Deep breath, admire the foliage, each leaf trying to outperform its neighbour in displays of colour, and take in the magnificent view. And right here, adjacent to the church, is the refuge with its generous, genuine cuisine inspired by autumn's bounty.

SAVOGNO, THE VILLAGE SUSPENDED ABOVE THE WATERFALLS

So why autumn? Fewer crowds, a spectacular Acqua Fraggia waterfall, and woodland ablaze with vibrant colors. Setting out from Piuro, you climb the ancient steps to reach the village suspended above the void. A land where stone rules. The route is steep but steady enough, perfect for a slow climb with pauses for photo opportunities. The refuge in the village is the perfect spot for a well-deserved lunch: polenta, valley cheeses, and autumnal dishes.



IT. Lungo il sentiero per Savogno, l'acqua scorre limpida tra rocce e prati alpini, anticipando la potenza delle cascate dell'Acqua Fraggia a valle.

EN. Along the trail to Savogno, clear waters flow between rocks and alpine meadows, foreshadowing the power of the Acqua Fraggia waterfalls downstream.

IT. PIANAZZOLA, TERRAZZE DI VIGNETI

Quando la vendemmia è conclusa, i vigneti si ammantano di color ambra, baciati dalla luce morbida di fine giornata. Da Chiavenna si sale lungo i ripidi sentieri tra muretti a secco e le pergole, raggiungendo il borgo-terrazza. Sentiero dolce, soste panoramiche e passaggi tra i filari. Per chi lo preferisse, c'è anche la strada. Da mettere in agenda, la visita all'attività nel vigneto con Hermau, al bellissimo Agriturismo con camere affacciate sulla vallata. Hermau offre anche esperienze stagionali di degustazione su prenotazione. Da considerare anche il B&B Vecchia Scuola e una cena al ristorante Lassù: piccole coccole d'autunno con vista.

SAN BERNARDO, TRA I LARICI DORATI

Immaginate di camminare su tappeti d'aghi dorati, respirando aria pulita e godendo di orizzonti ampi. Siamo nel territorio di San Giacomo Filippo. Il percorso sale regolare verso l'alpe, tra radure e lariceti. Ideale per famiglie e camminatori contemplativi. Vale la pena una sosta al nuovo rifugio di San Bernardo. In alternativa, termos, coperta e merenda vista valle: l'essenza del "cozy style".

FRASNEO, LA PORTA DELLA VALLE DEI RATTI

A fare la differenza è la splendida vista sul Lago di Mezzola prima e sul Lago di Como poi. Il sentiero si arrampica deciso verso le case in pietra di Frasnedo, balcone naturale sulla Valle dei Ratti, nel territorio di Verceia. Ambiente più selvaggio, ma sempre ben segnato. Il rifugio di Frasnedo vale una tappa per chi desidera allungare l'esperienza. In alternativa, pranzo al sacco e rientro prima del calare della luce.



IT. Uschione, antico borgo alpino a 832 metri sopra Chiavenna, custodisce il fascino della mezza costa. A destra, lo sguardo si apre verso Frasnedo, balcone panoramico che sovrasta Verceia.

EN. Uschione, an ancient alpine village at 832 meters above Chiavenna, preserves the charm of the mid-slope. To the right, the view opens toward Frasnedo, a panoramic balcony overlooking Verceia.

EN. PIANAZZOLA, AND TERRACED VINEYARDS

Once the harvest is complete, the vineyards are coloured in splendid amber, bathed in the soft light of late afternoon. To reach the ancient, terraced village from Chiavenna, you climb steadily along steep paths between dry stone walls and pergola. A gentle trail, with pauses for contemplation and panorama. Of course you can always take the road. But a wander through the vineyard with Hermau, and his splendid agriturismo with rooms overlooking the valley, is always worth it. Hermau also proposes seasonal tasting experiences by reservation. Worth consideration too, is the Vecchia Scuola B&B and dinner at the Lassù restaurant: a genuine autumn treat with a fine view.

SAN BERNARDO, MIDST GOLDEN LARCHES

Carpets of golden needles to tread, breathing in the purest of airs and enjoying vast horizons. We are moving through San Giacomo Filippo. The trail climbs steadily toward mountain pasture, through clearings and larch groves. Ideal for families and perceptive hikers. The new San Bernardo refuge is certainly worth a pause. Alternatively, bring a thermos, a light blanket, and a snack overlooking the valley: essential "cozy style".

FRASNEO, GATEWAY TO THE VALLE DEI RATTI

The magnificent vista over Lake Mezzola makes everything worthwhile. The trail climbs steeply enough towards the stone habitations that Frasnedo represents. It's a natural balcony overlooking the Valle dei Ratti, in the Verceia landscape. Fascinating and exuberant, almost rampant but remarkably well-indicated along the way. The Frasnedo refuge is worth a stay for anyone who wants to prolong the experience handsomely. Alternatively, pack a picnic lunch and get back down before dark.



DA NON PERDERE

IT. Pasticceria Mastai - *Il salotto dolce di Chiavenna*

Storica insegna di famiglia, oggi guidata dai fratelli Luciano e Titta, è la pasticceria che i chiavennaschi presentano con orgoglio agli ospiti. Qualità impeccabile, servizio curato e un'atmosfera calda: tra vetrine eleganti e luci soffuse, è perfetta per colazioni, merende "cozy", aperitivi e light lunch. Le due sedi - nel centro storico e davanti alla stazione - sono diventate punti d'incontro e offrono un'accoglienza sempre all'altezza. In autunno, le confezioni regalo colorate sono un must da portare a casa o da regalare. Una tappa iconica, al pari dei monumenti cittadini, dove lasciarsi coccolare da dolci classici e proposte di stagione (castagne, zucca, agrumi).

Viale Consoli Chiavennaschi 3, Chiavenna / Piazzale Carlo Donegani, Chiavenna

Soul Cake - *Pasticceria che mette il buonomore*

Nata dall'idea di tre giovani professionisti, è una pasticceria calda e luminosa, con laboratorio a vista: trasparenza, precisione e creatività si colgono già dalla strada. I dolci non sono mai banali: grandi classici con un tocco originale (tiramisù imperdibile) e lievitati importanti - panettone e colombe - curati con lievito madre e materie prime naturali. Ideale per una coccola da portare via, per prenotazioni, catering e aperitivi. Il nome richiama la tradizione anglosassone del "soul cake" e l'idea di un piccolo dono che rende felici.

Via Mario Del Grosso 18, Chiavenna.

Sierra Nevada Caffè - *Pausa d'autunno tra legno, stufa e specialty coffee*

Nel cuore del centro storico di Chiavenna, Sierra Nevada Caffè è una piccola caffetteria di specialità dal respiro multicultural. L'atmosfera è quieta e intima: arredi in legno su misura firmati da un artista locale, luce calda, profumi di caffè che arrivano dalla Colombia e dal resto del mondo. Nei mesi freddi, una stufa di montagna riscalda l'ambiente e aggiunge quel tocco "cozy" che invita a fermarsi e a fare due chiacchiere.

Dietro al bancone ci sono Yhin (colombiano, attento alla selezione e alla tostatura) e Chiara (chiavennasca, energia e accoglienza): insieme promuovono un caffè etico e sostenibile.

Via Dolzino 121, 23022 Chiavenna

LUOGHI DA VISITARE

Palazzo Vertemate Franchi d'autunno (nella foto a destra) - *Arte rinascimentale, luce radente, atmosfere rilassanti.*

In autunno Palazzo Vertemate Franchi (Prosto di Piuro) esprime tutto il fascino della propria bellezza raccolta. La luce entra discreta dalle finestre antiche, scivola sui soffitti a cassettoni e sugli affreschi, scalda i legni intarsiati e rende ancora più morbidi gli stucchi: è il momento ideale per coglierne i dettagli senza fretta. All'esterno, il giardino e gli spazi agricoli storici si tingono di colori profondi. I filari offrono quinte naturali perfette per una passeggiata breve e contemplativa. Dentro, sale tematiche e stanze di rappresentanza raccontano il gusto e l'ingegno delle famiglie mercantili che fecero grande la valle: simboli, miti, nature morte e paesaggi si leggono come un romanzo d'epoca. L'autunno qui è fatto di silenzi pieni, pavimenti che scricchiolano piano, profumo di legno e pietra. Una visita "lenta" permette di sostare, osservare, lasciarsi avvolgere: il palazzo diventa un salotto alpino dove l'arte dialoga con la stagione. Per chi volesse visitare questo splendido palazzo aperto al pubblico suggeriamo di arrivare a Prosto di Piuro nel primo pomeriggio: la luce radente valorizza affreschi e boiserie. Concludete la passeggiata tra i castagneti o con una sosta in un crotto di Piuro o Chiavenna: è il luogo ideale per apprezzare i sapori caldi e la convivialità. Da non dimenticare la macchina fotografica: l'autunno regala contrasti morbidi e dettagli preziosi.

NOT TO BE MISSED

EN. Mastai - Chiavenna's sweet parlour

Historic family business, now run by brother/sister Luciano and Titta, it's the pasticceria that the Chiavennaschi take pride in introducing their guests to. Impeccable quality, attentive service, and a warm, generous ambience: designed with elegant windows and soft lighting, it's perfect for breakfast, cosy snacks, aperitif, and light lunches. The two locations - in the historic centre and immediately in front of the station - have become popular meeting points and always offer the warmest of welcomes. In autumn, colourful gift boxes are an attractive proposition to take home or present to a friend. An iconic halt, highly appropriate alongside the town's monumental history, where you can indulge in classic desserts and seasonal treats (chestnuts, pumpkin, citrus fruits).

Viale Consoli Chiavennaschi 3, Chiavenna / Piazzale Carlo Donegani, Chiavenna

Soul Cake - Pastries guaranteed to lift your spirits

The brainchild of three young professionals, this is a warm and bright pastry shop/cafe with an open-plan kitchen: transparency, precision, and artistry are evident even from the street. The desserts are never ordinary: great classics with an original twist (an unforgettable tiramisu) and exquisitely fashioned cakes - panettone and colomba - crafted using sourdough and natural ingredients. Ideal for a treat to take away, reservations, catering, and aperitif. The name summons up the Anglo-Saxon tradition of "soul cake" and the idea of a small gift that makes someone happy.

Via Mario Del Grosso 18, Chiavenna.



Sierra Nevada Caffè - Autumn break amidst wood, a stove, books to peruse and specialty coffee

At the heart of Chiavenna's historic centre, Sierra Nevada Caffè is a small specialty coffee shop with a strong multicultural feel. The atmosphere is quiet and intimate: custom-made wooden furnishings designed by a local artist, warm lighting, and the aroma of coffee from Colombia and the rest of the world. In the colder months, a mountain-style stove warms the space and adds a cosy touch, inviting you to linger and join in conversation.

Behind the counter are Yhin (Colombian, very involved in selection and roasting) and Chiara (Chiavennasca, energetic and welcoming): the pair of them are promoting ethical and sustainable coffee in an attractive setting. Bravo.

Via Dolzino 121, 23022 Chiavenna

TO VISIT:

Palazzo Vertemate Franchi in Autumn - Renaissance art, intriguingly oblique light, relaxing atmosphere.

In autumn, Palazzo Vertemate Franchi (Prosto di Piuro) fully expresses the rare charm of its collective beauty. Light enters discreetly through the ancient windows, dances across the coffered ceilings and frescoes, warms the inlaid woods, and dispatches a congenial feel to the stucco work: the perfect opportunity to appreciate everything in fine detail - in your own time. Outside, the garden and age-old agricultural spaces are imbued with deep colours. Vines in strict rows form the perfect natural backdrop for a brief, contemplative stroll. Back within, themed rooms and those of state reflect the taste and ingenuity of the merchant families who transformed the valley into one of such import: symbols, legends, still life, and landscapes read like a period novel. Autumn here is a cathedral of silence, hauntingly creaking floors, and the scent of wood and stone. A leisurely visit allows you to take a breather, observe all, and be captivated: the stately home becomes an Alpine salon where art converses with the season. Anyone wishing to visit this splendid mansion might consider arriving in Prosto di Piuro in the early afternoon: the tantalising light enhances the frescoes and wood paneling. Then a stroll midst the chestnut groves might lead to an evening in a crotto in Piuro or Chiavenna: perfect spots to really appreciate traditional flavours and company. They'll last in the memory, alongside autumn's soft contrasts and precious details - even if you forgot your camera!

NICOLA BAGIOLI: DAL CICLISMO AL TORNIO

La storia del Lavéc
che rinasce in Valmalenco

a cura di CARLO FOGNINI

**NICOLA BAGIOLI:
FROM TWO
WHEELS TO ONE**

The story of Lavéc,
born again in Valmalenco



IT. La Valtellina apre le sue porte con accoglienza e spontaneità, grazie anche a nuove generazioni che, con passione, rinnovano ed innovano la tradizione dell'ospitalità alberghiera, della ristorazione e dell'eccellenza agroalimentare. E non solo.

Incontriamo a Lanzada, in Valmalenco, Nicola Bagioli, che con una scelta di vita radicale, ma estremamente ragionata, ha raccolto un antico mestiere di famiglia e ha salvato dall'estinzione una manifattura iconica per la Valmalenco e per tutta la provincia di Sondrio: il Lavéc.

Nicola Bagioli, promessa del ciclismo azzurro, subisce un serio incidente stradale durante un allenamento alla vigilia del Giro d'Italia, dal quale la ripresa si presentò complessa e lunga. Nel 2019 decide così di riaccendere il tornio che fu di nonno Renzo e di papà Roberto e riavviare la produzione di quelle pentole in pietra ollare rinomate per le loro proprietà di cottura, per la raffinata estetica che con semplicità funzionale fregia con lucente rame la pietra grigia dall'incredibile longevità.

"Mio padre mi sconsigliò: lui smise perché tutti in valle stavano abbandonando quel mestiere ormai non più redditizio. Io avevo una visione opposta: i tempi erano cambiati, aumentava l'attenzione alle tipicità locali, il web sarebbe potuto essere un alleato nel rilancio non solo della mia scommessa, ma anche dei Lavéc quale prodotto significativo dell'artigianato valtellinese".

E la scommessa, oggi, porta un bilancio sicuramente all'attivo per la sesta generazione di 'laveggiai' Bagioli. Riattivati il laboratorio di famiglia e gli utensili storici, alcuni investimenti in migliorie nell'attrezzatura, è iniziato un crescendo di ordini che ben presto giungono anche dall'estero. E i risultati arrivano: dapprima aiutato dalla moglie Arianna nella gestione e preparazione di ordini e spedizioni in garage, poi, grazie ad un bando comunale per il commercio, l'apertura del negozio in centro a Lanzada, recentemente acquistato, con Arianna che lascia il proprio impiego per lavorare a tempo pieno accanto a Nicola, curando negozio, sito e social.

Sì, i social: la community Instagram della pagina 'Lavéc' (@_Lavec) sfiora oggi i novantamila fan e proprio da questi giungono ordini per produzioni che, spesso, le persone stesse vengono appositamente a ritirare in Valmalenco, per incontrare Arianna e Nicola e immergersi nei luoghi dove nasce questa tradizione. Tradizione che ha sfiorato l'estinzione: grazie alla scelta di Nicola ora sono attivi due produttori in Valmalenco. *"Una volta erano circa una cinquantina i torni attivi in Valle"* ricorda Nicola.

EN. Valtellina opens wide its doors with a warm and generous welcome, thanks also to younger generations who, with great enthusiasm both renew and innovate traditions of hospitality, in hotel or restaurant, with excellent food and wine. And that's not all.

In Lanzada, Valmalenco, we meet Nicola Bagioli, who, with a radical yet well-considered lifestyle choice, has revived an ancient family craft and saved an iconic product from extinction for both Valmalenco and the entire province of Sondrio: il Lavéc.

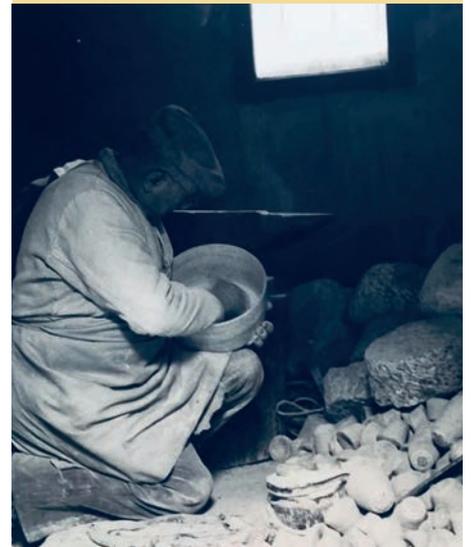
Nicola, a highly promising Italian cyclist, suffered a serious car accident during training on the eve of the Giro d'Italia, from which his recovery proved complex and lengthy. It was in 2019, that he decided to dust off the lathe that belonged to his grandfather Renzo and father Roberto and restart the production of soapstone pots renowned for their cooking properties and refined aesthetic; a combination of functional simplicity in the form of an ever-lasting grey stone embellished with a gleaming copper hue.

"My father advised me against it: he quit because everyone in the valley was abandoning that profession, which was considered no longer viable. I took the opposite view: times had changed, there was increasing interest in local specialties, and the internet could be an ally in reviving not only my venture, but also Lavéc as a significant product of Valtellina craftsmanship".

And today the gamble has certainly paid off, with a profitable business for the sixth generation of Bagioli Lavéc craftsmen. With the family workshop and historic tools back in action, along with investment in upgrades to the laboratory set-up, orders began to build, and pretty soon, even from abroad. Yes indeed the outcome is much in evidence: at first, with the help of his wife Arianna in overseeing and preparing orders and shipments in the garage, then thanks to a municipal commercial tender, the opening of a shop in the centre of Lanzada, recently purchased, with Arianna leaving her job to work full-time alongside Nicola, managing the shop, website, and social media.

IT. Nicola Bagioli rappresenta la terza generazione di 'laveggiai'. Nel tempo i gesti sono rimasti immutati.

EN. Nicola Bagioli represents the third generation of 'laveggiai'. Over time, the methods are the same.



“Un Lavéc di medie dimensioni richiede circa 7 ore per la preparazione. Il mio impegno in laboratorio è quotidiano, perché gli ordini entrano costantemente e voglio sempre tenere ben rifornito il nostro negozio di Lanzada” spiega Nicola. “Il Lavéc è sicuramente ricercato per il suo aspetto estetico, ma la maggior parte dei clienti lo vuole per le sue proprietà in cucina nelle lunghe cotture: ideale per spezzatini, costine, carni in generale; ma anche sughi, zuppe e risotti”.

E un Lavéc è per sempre. “C’è chi data la storia della produzione ad almeno 500 anni fa. Ogni famiglia in Valmalenco ha in casa e ancora oggi usa in cucina un Lavéc tramandato da generazioni, di cui si perdono le origini. Nel negozio di Lanzada espongo una collezione della mia famiglia: il più antico era già giunto dai suoi avi alla mamma di mia nonna Ancilla; potrebbe risalire facilmente a metà Ottocento”.

Il Lavéc è salvo dall'estinzione? Avvieresti tuo figlio a questo mestiere?

“Abbiamo un'attività che funziona, un prodotto di valore riconosciuto e che incontra gusto estetico e consapevolezza di una cucina sana e gustosa. Rispetto alla scelta che ho fatto io, sarebbe un po' più facile portare un figlio a prendere il testimone: è un lavoro che ti deve piacere, devi essere consapevole delle intense ore che ti aspettano al tornio e in laboratorio, ma sicuramente ne sarei contento.



Contribuiamo all'attrattività del territorio e i clienti che incontriamo di persona, o i fan del web ti restituiscono soddisfazioni ed energia positiva”.

EN. Yes, social media: the Instagram community of the 'Lavéc' page (@_Lavéc) now boasts nearly ninety thousand fans, and it's from these that orders come in for exceptional products that people will come specifically to pick up in Valmalenco, to meet Arianna and Nicola and immerse themselves in the places where this tradition was first born. A tradition that almost disappeared: but thanks to Nicola's industry, two producers are now active in Valmalenco. “Would you believe, once upon a time, there were about a hundred lathes operating in the valley,” Nicola recalls. “A medium-sized Lavéc takes about seven hours to prepare. I'm constantly busy in the lab every day, because orders are coming



in all the time and I want to keep our store in Lanzada well stocked,” explains Nicola. “Lavéc is certainly sought after for its aesthetic appeal, but most customers prefer it for its culinary properties for slow cooking: ideal for stews, ribs, and meats in general, but also sauces, soups, and risottos”.

And a Lavéc is forever. “Some people date the history of its production back at least 500 years. Every family in Valmalenco has, and still uses in their kitchens, a Lavéc that has been passed down through generations, its origins lost in time. In the shop in Lanzada, I display a collection from my family: the oldest one was passed down from ancestors to the mother of my grandmother Ancilla; it could easily date back to the mid-19th century.”

So the Lavéc has a future? Would you point your lad in the same direction?

“We have a successful business, a valued product recognised far and wide. It satisfies aesthetic taste and promotes the awareness of healthy, tasty cuisine. Compared to my own decision, it would clearly be easier to bring in a son to take over the reins: but it's a job you have to enjoy, you have to be aware of the intense hours that await you at the wheel and in the workshop, but you'll certainly be happy. I believe we contribute to the appeal and charm of the area, and the customers we meet in person or online clients give us back both satisfaction and positive energy.”



CARLO FOGNINI

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

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



Mobili De Stefani

Tutto per il vostro arredamento



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

Tel. 0343 43022

mail: mobili@de-stefani.com

www.mobilidestefani.it

A large crowd of people is gathered for an outdoor event. In the foreground, a large, purple and green mascot resembling a grape or fruit with a smiling face and a stem is the central focus. People around it are smiling and waving. In the background, there are various flags, including the Italian flag and a flag with a red 'R'.

**AN OLYMPIC
AUTUMN
IN SONDRIO**

AUTUNNO OLIMPICO A SONDRIO

IT. A novembre 2025, la città di Sondrio si racconta diventando una delle tappe del progetto "I Cuori dei giochi Olimpici e Paralimpici invernali Milano Cortina 2026", iniziativa promossa da Regione Lombardia che accompagna i territori verso le Olimpiadi Invernali Milano-Cortina 2026.

EN. November 2025, and the town of Sondrio will come under the spotlight when it becomes one of the stages on the "The Heart of the Milan-Cortina 2026 Winter Olympic and Paralympic Games" project, an initiative promoted by the Lombardy Region in support of territories along the route to the Milan-Cortina 2026 Winter Olympics.

IT. Il progetto si propone di portare lo spirito olimpico in tutte le province lombarde, celebrando il patrimonio locale attraverso eventi che mescolano sport, cultura, enogastronomia e turismo, per rafforzare l'identità e l'orgoglio delle singole comunità. Sondrio, con la sua vocazione vitivinicola e il suo legame con la tradizione sportiva, è il palcoscenico ideale per un'iniziativa dal sapore autunnale.

Agganciandosi alla ormai collaudata e apprezzatissima "Valtellina Wine Trail", la città ha colto l'opportunità per il territorio di sviluppare attività collaterali per il pubblico che accompagna gli atleti. Dallo scorso anno è nato infatti "Family Wine Trail", un evento pensato per famiglie, bambini e ragazzi, che propone una serie di iniziative ludiche e culturali, come mercati, degustazioni, laboratori, passeggiate, musica e street food. Un'occasione per scoprire la città di Sondrio in modo sostenibile e coinvolgente, mentre il territorio si anima celebrando la cultura, la gastronomia e la bellezza di un angolo di Lombardia unico al mondo, in una giornata che, per il 2025, si inserisce con grandissimo entusiasmo nel progetto Cuori Olimpici.

EN. The project aims to carry the Olympic spirit to all of Lombardy's provinces, celebrating local heritage through events that combine sport, culture, food/wine, and tourism, reinforcing the identity and pride of individual communities. Sondrio, with its winemaking tradition and healthy connection to sporting tradition, is a natural stage for such an autumnal initiative.

Building on the well-established and highly regarded "Valtellina Wine Trail," the town has seized the opportunity to develop additional activities for the public accompanying the athletes. Last year saw the launch of the "Family Wine Trail," an event designed for families, children, and young people, offering a series of entertaining and cultural initiatives, such as markets, tastings, workshops, walks, music, and street food. It's a great opportunity to discover the town in a sustainable and engaging fashion, while the region comes alive, celebrating the culture, gastronomy, and beauty of a unique corner of Lombardy. A very special day in 2025 when Sondrio enthusiastically takes to the stage as part of the Cuori Olimpici project.





IT. È il vino a farla da padrone: elemento cardine della tradizione valtellinese, che verrà a breve ulteriormente valorizzato grazie ad interventi innovativi previsti sul bando Distretti del Commercio di Regione Lombardia. Il principale vede protagoniste le sale dell'antico Palazzo Martinengo, trasformate in un ambiente immersivo, dove saranno i materiali, le immagini e il territorio stesso a presentarsi, così da catturare il visitatore ed accompagnarlo alla scoperta del territorio di Sondrio. In un locale rivestito con una boiserie circolare in legno, sulla quale verrà intagliata la silhouette di una bottiglia di vino; l'impressione sarà quella di trovarsi all'interno di una botte. Grazie ad una proiezione, su questo sfondo prenderanno parola i protagonisti della valle: persone, luoghi ed esperienze che hanno contribuito al suo sviluppo agricolo e commerciale. Questo escamotage permetterà al visitatore di comprendere immediatamente la zona in cui si trova, la sua storia e le sue radici, "volando" dentro e fuori dal perimetro della città.

EN. *Naturally enough wine will reign supreme: a cornerstone of Valtellina tradition, and it's about to be further enhanced through a number of innovative measures included after Lombardy Region's Commercial Districts' call for proposals. The main exhibition features in the rooms of the ancient Palazzo Martinengo, transformed into an immersive environment where the territory itself will be presented through a range of materials and images. The space will be lined with circular wood paneling, featuring the silhouette of a wine bottle as visitors are guided along a journey of discovery of the Sondrio region; the experience is that of being inside a barrel. A projection provides a backdrop for the valley's key features: people, places, and experiences that contributed to its agricultural and commercial development. This expedient encourages the visitor to immediately comprehend just where he is, alongside the history and roots, really "living" the town both within and without its perimeters.*



IT. Sondrio, dunque, non è solo una città da visitare, ma una vera e propria porta d'ingresso alla cultura del vino e alla tradizione sportiva della Valtellina, pronta a raccontare le sue storie attraverso il coinvolgimento e l'entusiasmo delle Olimpiadi Invernali Milano-Cortina 2026.

EN. *Sondrio, happily, is not just a place to visit, but a genuine gateway to a wine culture and sporting tradition, ready and willing to share its history through the involvement and passion of the Milan-Cortina Winter Olympics 2026.*



IT. All'alba, la bruma si solleva lenta dai canneti e il lago trattiene l'ultimo blu della notte. È il momento in cui gli stormi ripartono, tra richiami brevi, disegnando scie sull'acqua. La migrazione rende la Riserva Naturale del Pian di Spagna una tappa di riposo e di energia unica in tutta Europa, tra Lago di Como e Lago di Mezzola. Le acque ferme, i prati umidi ai margini di bosco creano un mosaico di habitat che invita a rallentare: qui l'autunno si ascolta prima ancora di guardarlo.

EN. Dawn, and the mist slowly lifts from the reeds, the lake still retaining the last of the night's blue. The moment when flocks depart, calling out briefly, then leaving ripples on the surface in their wake. Migration makes the Pian di Spagna oasis a unique, and hence all the more vital, stopover in Europe, between Lake Como and Lake Mezzola. The still waters and damp meadows at the edge of woodland create a mosaic of habitats that invite us all to slow down: here, autumn is heard before it's observed.



Credits: Roberto Lisignoli

ALBA DI ALI SERA DI BRAMITI

PIAN DI SPAGNA, NELLA QUIETE DELLA RISERVA.

ON THE WING AT DAWN, AND AN EVENING MALE CHORUS!

PIAN DI SPAGNA, PEACE AND QUIET OF THE RESERVE

IT. Il mattino è il tempo del birdwatching. Arrivare quando il buio sfuma, lasciando il campo all'alba, aiuta a cogliere decolli e pasture; bastano pochi metri lungo le stradine e gli argini per trovare punti riparati da cui osservare senza disturbare. Passi lenti, binocolo, taccuino: i dettagli emergono da soli con le prime sagome in controluce. L'occhio cerca i riflessi sulle ali e i piccoli movimenti nel canneto. Per coinvolgere i più piccoli funziona sempre il "gioco d'ascolto": quanti suoni riconosciamo in cinque minuti?



EN. Morning is definitely birdwatching time. Arriving just as darkness takes its leave, moving into place at dawn; ready to spot departures from feeding grounds; not far at all, just a short stroll along access road and riverbank to secure sheltered spots from which to observe without disturbing nature's early morning call. Deep breath, binoculars, notebook: details emerge slowly but naturally with the first silhouettes against the light. The eye searches for reflections on the wings and every slight movements in the reeds. The "listening game" works nicely to engage the little ones: just how many sounds can we recognise in five minutes?

IT. La sera, quando la luce diventa miele e i canneti si stagliano contro il cielo, ecco che il paesaggio cambia voce. A ottobre il bramito del cervo risuona come un'onda profonda. L'esperienza migliore è al crepuscolo, raggiungendo in anticipo la posizione, guadagnando in silenzio la giusta distanza. Non serve cercare: spesso è il suono a trovare l'osservatore. Si resta immobili, fermi, in attesa di cogliere i potenti richiami emessi dai cervi maschi, con i quali questi maestosi esemplari esprimono la loro potenza nella speranza di guadagnare i favori delle femmine in ascolto. Al termine si rientra con la torcia in mano e il fresco del lago addosso, quel brivido che rende la sera più intensa e raccolta.

EN. Evening now when the light melts into honey, the reeds stand out against the sky and the landscape raises its voice. In October the stag's bellowing echoes like a deep resounding tide. It's best experienced at dusk. Get into position in good time. And don't worry the sound will hunt you out. Motionless, you anticipate the power of the male deer's call in their quest to impress and gain the favours of attentive females. And when it's over, we make our way back by torchlight with the cool air from the lake all around that takes nothing away from an evening of a both intense and intimate character.



Credits: Roberto Lisignoli

IT. Qualche nota pratica completa la cornice "cozy" di questa esperienza: migrazione al top tra settembre e novembre, bramito da metà settembre a fine ottobre. Per tutti vale la regola di restare sui sentieri, niente droni né flash; se passeggiate con il cane tenetelo sempre al guinzaglio, riportate a casa i vostri rifiuti. Fa sempre comodo avere uno zaino leggero con qualche indumento caldo: vestitevi a strati, indossate scarpe impermeabili, utilissimo il binocolo, così come il thermos di tè caldo. Prima di partire, verificate sul sito della Riserva eventuali chiusure e visite guidate: la stagione è splendida, ma delicata.

EN. A few practical notes to complete the "cosy" framework of this experience: migration peaks between September and November, with the rutting season from mid-September to late October. The sine qua non for everyone is to stay on the trails, no drones or flashes, and if you walk your dog, always keep it on a leash, and take your rubbish home. It's always handy to have a light backpack with some warm clothing: dress in layers, wear waterproof shoes, binoculars are always useful, as is a thermos of hot tea. Before setting out, check the Reserve's website for updates: any closures and news of guided tours: autumn is magnificent, but delicate enough.

Riserva del Pian di Spagna

Via della Torre, 1/A Sorico (CO)
Tel. 0344 84251
www.piandispagna.it
www.piandispagna.info

ATTIVITÀ

Dipingiamo la natura

27.09.2025 e 04.10.2025

Esprimi la tua creatività!

Esplora le tecniche dell'acquerello per dipingere le meraviglie botaniche e faunistiche della Riserva. Con la presenza dell'illustratrice Beatrice Scaramella

ORE 14.30

Dubino - Nuova Olonio Via Casello Sette

EVENTI GRATUITI APERTI A TUTTI (DAI 6 ANNI)

Prenotazione obbligatoria fino a esaurimento posti:

tel. 0344 84 251 | cell. 347 929 1512 | info@piandispagna.it

Inanellamento

Per tutto il mese di Ottobre

Sarà possibile assistere all'attività di inanellamento scientifico dell'avifauna, curata da esperti. Un'occasione preziosa per osservare da vicino le tecniche di studio e monitoraggio degli uccelli, conoscere le specie che popolano la Riserva e scoprire l'importanza di queste ricerche per la tutela della biodiversità.

I visitatori interessati potranno raggiungere Cascina Poncetta in autonomia, seguendo l'itinerario Nord (punto D dell'elenco, descritto qui: piandispagna.info), oppure scegliere di vivere l'esperienza in modo più approfondito prenotando una visita guidata con le guide naturalistiche della Riserva (scrivendo a info@piandispagna.it).

THINGS TO DO

Painting the natural world

27.09.2025 and 04.10.2025

Express your creativity!

Explore watercolour techniques to paint the Reserve's botanical and wildlife treasures.

Featuring illustrator Beatrice Scaramella.

AT 14.30

Dubino - Nuova Olonio Via Casello Sette

FREE EVENTS OPEN TO ALL (AGES 6 AND OVER)

Reservations required, subject to availability:

tel. 0344 84 251 | cell. 347 929 1512 | info@piandispagna.it

Bird-ringing

Throughout the month of October

It's possible to be part of the scientific bird ringing activity, conducted by experts. A valuable opportunity to observe bird study and monitoring techniques at first hand, learn about the species that inhabit the Reserve, and discover the importance of this research for the protection of biodiversity.

Interested visitors can reach Cascina Poncetta independently, following the Northern route (point D on the list, described here: piandispagna.info), or choose to enjoy the experience in more depth by booking a guided tour with the Reserve's nature guides (by writing to info@piandispagna.it).

DE TANTI IMMOBILIARE APRIRÀ A MADESIMO: NON UN'AGENZIA, MA UN NUOVO MODO DI VENDERE CASE

Dal 1978 siamo il punto di riferimento per chi vuole comprare o vendere casa in Valchiavenna. Abbiamo trasformato il nostro mestiere con un approccio che unisce innovazione, trasparenza e risultati concreti.

Oggi, dopo oltre 40 anni di storia e centinaia di famiglie aiutate a realizzare i propri sogni, facciamo un passo in più: apriamo il nostro secondo ufficio a Madesimo, nel cuore di una delle località più amate e in crescita dell'intera valle.

Perché Madesimo? Perché le richieste stanno esplodendo: famiglie, investitori, italiani e stranieri ci cercano ogni giorno per trovare la loro casa qui. E noi vogliamo essere presenti sul campo, vicino alle persone, pronti a dare risposte immediate e professionali.

L'ufficio di Madesimo sarà operativo per la nuova stagione invernale 2025/2026.

CONTENUTO COMMERCIALE



Il nostro metodo: Just Sold It

Non vendiamo solo case: creiamo strategie su misura per ogni immobile, perché sappiamo che dietro ogni vendita c'è una storia, un sogno, un progetto di vita. Dal servizio fotografico ai video emozionali, fino ai Reel sui social, raccontiamo ogni immobile in modo diretto e coinvolgente, facendo vivere le case al pubblico prima ancora di visitarle. Un modo nuovo e dinamico di comunicare, che porta l'attenzione giusta agli immobili e rende la nostra agenzia riconoscibile e vicina alle persone. Il nostro percorso è chiaro: valutazioni precise, promozione mirata, gestione completa di visite, trattative e pratiche burocratiche. E una banca dati di centinaia di acquirenti qualificati sempre pronta per abbinare casa giusta e cliente giusto.

Risultati che parlano da soli

Nel 2024 abbiamo chiuso 132 vendite con un incremento del +55,95% rispetto all'anno precedente. Risultati che ci hanno portato a essere premiati come prima agenzia della provincia di Sondrio e tra le prime 200 in Italia su oltre 55.000.

Madesimo è solo l'inizio

Questo nuovo ufficio è un passo verso il futuro. Significa presenza costante, servizi sempre più rapidi e una squadra pronta a crescere con la stessa energia che ci ha reso un punto di riferimento in tutta la valle. Se stai pensando di vendere o comprare casa a Madesimo, il momento giusto è adesso. Ti aspettiamo nel nostro nuovo ufficio per scrivere insieme il prossimo capitolo della tua storia.



Immobiliare De Tanti Srl

Viale Consoli Chiavennaschi, 10,

23022 Chiavenna SO

Telefono: +39 392 6030720 - detanti.it



AMMIRARE E GUSTARE L'AUTUNNO IN ALTO LAGO

Tra castagni e faggi, a piedi o in biciletta, quattro itinerari per tutti

Appreciating autumn in the upper lake: among chestnut and beech woodland, on foot or by bike, four spectacular itineraries for everyone



PRENNARO, SUI MONTI DI DOSSO DEL LIRO

IT. Il percorso si addentra nei castagneti secolari della valle del Liro fino a raggiungere i maggenghi di Ciosino e Prennaro. Un'occasione fra le tante in Alto Lario per godersi la quiete dell'ambiente montano nella cornice di eccellenti panorami. Si parte dalla chiesa di San Martino a Gravedona ed Uniti. La difficoltà è media e la lunghezza di 13 chilometri con un dislivello di circa 500 metri.

Gustare: a Dosso del Liro si trova l'Agriturismo La Fonte di Mariella (generalmente aperto fino a fine ottobre - info su agriturismomariella.com). A tavola si trovano i piatti tipici della montagna: salumi realizzati secondo l'antica ricetta della zona con le carni dei propri maiali allevati a castagne, pizzoccheri conditi con il burro e il formaggio dell'alpe, panserotti ai funghi e ravioli alle ortiche fatti a mano, formaggi caratteristici come la "Semuda del Doss" e i formaggini di capra con assaggio di mieli naturali. Le carni vengono accompagnate dalle verdure dell'orto coltivate in modo biologico.

EN. *The trail meanders through the centuries-old chestnut groves of the Liro Valley until it reaches the mountain pastures of Ciosino and Prennaro. Just one of a host of opportunities in Alto Lario to enjoy the tranquility of the mountain environment, framed by stunning views. It starts from the church of San Martino in Gravedona ed Uniti. The outing is of medium difficulty, 13 kilometres in length, with a positive height differential of approximately 500 metres. In Dosso del Liro, you'll find Agriturismo La Fonte di Mariella (usually open until the end of October - info su agriturismomariella.com). Here you'll find typical mountain dishes: cured meats made according to an ancient local recipe using meat from their own chestnut-fed pigs, pizzoccheri seasoned with butter and mountain cheese, panserotti with mushrooms and handmade nettle ravioli, highly distinctive cheeses such as "Semuda del Doss" and goat's cheeses with a selection of natural honeys. The meats are accompanied by organically grown vegetables from the garden.*



PRENNARO

LAGO DI COMO

IT. Immergersi nella bellezza dei boschi d'autunno e gustare le prelibatezze locali tipiche della stagione a base di funghi e castagne. Colori dipinti su una tavolozza e località raggiungibili in bicicletta o a piedi. Sono cinque le tappe che consigliamo a chiunque voglia vivere l'essenza dell'autunno che si rispecchia sulle acque del lago di Como.

EN. Immerse yourself in the beauty of the autumn woods and savour the season's typical local delicacies, incorporating mushrooms and chestnuts. Enjoy a veritable palette of tints and tones in delightful locations accessible on foot or bicycle. Below are just four we recommend for anyone who wants to experience the essence of autumn reflected in the waters of Lake Como.



MONTI DI VERCANA

IT. Un bell'itinerario che corre sopra il paese di Domaso. Si inizia con una dura salita su strade asfaltate fino ai Monti di Vercana, poi si prosegue su una pista sterrata di montagna fino a scendere giù su un antico sentiero in parte ciottolato che ci riconduce passando da Trezzone a Gera Lario sulla strada principale. Percorso ad anello con partenza da Gera Lario e meta a quota mille metri con un dislivello di 840 metri e 23 chilometri di lunghezza. Un itinerario impegnativo.

Gustare: a Vercana si può far tappa all'Agriturismo Runchee (aperto generalmente fino a fine ottobre), con vista panoramica sul Lago. Offre una cucina casalinga e genuina utilizzando gli ingredienti di propria produzione. Potrete assaporare gustosi piatti a base di castagne, polenta e selvaggina. Vengono organizzate delle interessanti attività didattiche, come la visita al vecchio mulino e il viaggio nel ciclo della castagna (prenotazione obbligatoria). L'Agriturismo Runchee dispone anche di 2 appartamenti. (**info:** agriturismorunchee.it)

EN. A beautiful outing above the town of Domaso. It begins with a steep climb on asphalt roads as far as Monti di Vercana, then continues on a mountain dirt track until it descends onto an ancient, cobbled way that returns us to the main road taking us from Trezzone to Gera Lario. A circular route starting in Gera Lario and finishing at an altitude of 1,000 metres, it has a positive height differential of 840 metres and is 23 kilometres long. A challenging route. In Vercana, you might stop at Agriturismo Runchee (usually open until the end of October), with its panoramic view of the lake. It proposes authentic, home-cooked cuisine using ingredients grown in the vegetable plot. You can sample delicious chestnut dishes, polenta, and game. Interesting educational activities are organised, such as a visit to the old mill and a journey through the natural chestnut cycle (reservation required). Agriturismo Runchee also has two available apartments. (**info:** agriturismorunchee.it)

MONTI DI VERCANA

MONTE BERLINGHERA



MONTE BERLINGHERA

IT. Considerato uno dei balconi panoramici più belli della regione, il monte Berlinghera (1.930 m. s.l.m.) è una vetta delle Alpi Lepontine sulla costa occidentale del Lago di Como e del Lago di Mezzola, al confine tra la Provincia di Como e la Provincia di Sondrio. Con una piacevole e non troppo difficile camminata si raggiunge la sua sommità, da cui si gode una vista da togliere letteralmente il fiato. Si parte dalla località San Bartolomeo a Sorico per 6 chilometri fino a quota 1900 metri e un dislivello di 700 metri.

Gustare: prima dell'inizio del percorso si trova l'Agriturismo Giacomino (aperto fino a novembre) in località Bedoi, una piccola frazione montana di Sorico. Luogo ideale per degustare prodotti nostrani. Con tanta passione Pinuccia delizia i propri clienti con Sciatt e Pizzoccheri valtellinesi, gnocchetti di castagne o zucca, risotto ai funghi. Presso l'agriturismo è possibile acquistare i prodotti biologici dell'azienda e soggiornare in confortevoli alloggi.

(info: agriturismogiacomino.it)

EN. Considered one of the most beautiful panoramic balconies in the region, Mount Berlinghera, 1,930 m is a peak in the Lepontine Alps on the western shores of Lake Como and Lake Mezzola, on the border between the Provinces of Como and Sondrio. An enjoyable and not-so-difficult outing leads you to the very top with its magnificent panorama. Heading off from San Bartolomeo in Sorico, the 6-kilometre hike reaches an altitude of 1,900 metres, with a 700-metre height differential. At some stage, have a look at Agriturismo Giacomino (open until November) in Bedoi, a small mountain hamlet near Sorico. The ideal place to sample local produce. Pinuccia delights her guests with Valtellina sciatt and pizzoccheri, chestnut or pumpkin gnocchi, and mushroom risotto. The holiday farm has organic produce for purchase and comfortable accommodation.

(info: agriturismogiacomino.it)



SAN LUCIO



SAN LUCIO

IT. Passeggiata lunga 6 chilometri percorribile anche in bicicletta per boschi, coste e dorsali erbosi fino all'oratorio di San Lucio (alt. 1542 m. s.l.m.), posto sul valico di confine tra la Val Colla (Svizzera) e la Val Cavargna (Italia), in passato via di transito molto battuta. Si parte dalla fermata dell'autobus di Cavargna, il comune più alto della provincia di Como posto a 1071 m, si entra nella stretta e ripida Val Marda, al limitare di un magnifico faggeto denominato "Bosco Sacro". La vista è spettacolare. La chiesa dedicata a San Lucio è del Quattrocento, e ha sempre costituito un punto di riferimento culturale e devozionale per la gente dei due versanti. All'interno vi sono dipinti che vanno dal XV al XVII secolo e una statua lignea quattrocentesca raffigurante il santo.

Gustare: giunti al passo ecco l'omonimo rifugio aperto tutto l'anno e che dispone di 44 posti letto distribuiti in camere da 4 - 6 - 12 persone. Menù essenziale ma con ingredienti a chilometro zero e di stagione. Immancabile la polenta che accompagna formaggi d'alpe, carne di maiale e brasati. (**info:** rifugiosnaluciocavargna.it).



EN. A 6-kilometre wander, perfectly accessible by bike, through woodland, along hillsides, and grassy ridges to the Oratory of San Lucio (1,542 m), located on the border crossing between Val Colla (Switzerland) and Val Cavargna (Italy), a once-well trodden transit route. Setting out from the bus stop in Cavargna, the highest municipality in the province of Como at 1,071 metres, you move into the narrow, steep Val Marda, at the edge of a magnificent beech forest known as the "Sacred Woods." The view is spectacular. The church dedicated to San Lucio dates back to the 15th century and has always been a cultural and devotional reference point for the people from both slopes. Inside, there are paintings from the 15th to the 17th centuries and a 15th-century wooden statue of the saint. Once you reach the pass, you'll find the refuge bearing the same name, open year-round and offering 44 beds in rooms for 4, 6, and 12 people. The menu is simple and wholesome, made with locally sourced and seasonal ingredients. Polenta is a must, paired with mountain cheeses, pork, and braised meats. (**info:** rifugiosnaluciocavargna.it).



Val Bregaglia, vivi il calore dell'autunno

Val Bregaglia, wrapped in the warmth of autumn



IT. In Val Bregaglia, appena oltre il confine svizzero, l'autunno invita a rallentare: l'aria profuma di legna, i boschi di castagni si accendono e le giornate si fanno raccolte, perfette per esperienze "cozy", calde e accoglienti. Ecco allora alcuni suggerimenti per coloro che intendono mettere in programma una gita o un soggiorno alla scoperta dei villaggi alpini di questo straordinario territorio.

EN. In Val Bregaglia, a skip and a jump across the Swiss border, autumn invites you to slow down: the air reeks of woodland, chestnut groves have delivered generously and the days have a "cozy" feel about them, both warm, and welcoming. Below are a few suggestions for anyone planning a trip or stay to discover the Alpine villages within this quite extraordinary region.

IT. Partiamo da Soglio, sulla mezza costa, dove il seicentesco **Palazzo Salis** è un rifugio di eleganza sobria: il giardino all'italiana dove passeggiare a piccoli passi, la sala da pranzo dal fascino antico, le pareti che raccontano storie di viaggiatori e di famiglie di montagna. Poco più in basso, a Coltura, il **Bistrò d'Arte La Stala** unisce pietra e legno in un'atmosfera intima: è il luogo giusto per una zuppa fumante, una sosta lenta, un brindisi mentre fuori il pomeriggio si fa dorato.

A Stampa, le camere del **Pontisella** sono la base ideale per chi ama tornare, dopo il giorno all'aperto, in spazi curati e silenziosi. E per chi cerca l'esperienza più autentica, le case storiche di **Ferien im Baudenkmal** – tra Stampa, Palù e Bondo – offrono il piacere di abitare l'architettura alpina: muri spessi, materiali naturali, il ritmo pacato dei villaggi, quando il tempo pare dilatarsi e il crepitio della stufa diventa la perfetta colonna sonora.

Il benessere, qui, parla anche la lingua delle cose semplici. Dopo una camminata, un massaggio con il balsamo di **Soglio Produkte** scioglie la stanchezza e stimola il relax. In tazza, un tè fatto in casa – come quello di **Pascale Giovanoli** – scalda le mani e i pensieri. A tavola regna la castagna, protagonista anche nella deliziosa crema

affumicata di **Manuela Marazzi**: spalmata sul pane o servita con un dolce, è puro comfort autunnale. Il miele degli apicoltori locali e la pasticceria artigianale delle storiche **Gonzalez e Scartazzini** completano la merenda: biscotti, torte e lievitati da gustare con calma, magari mentre fuori cade la prima pioggia.

Quando il sole scende presto e la valle si illumina di luci discrete, arriva il momento delle caldarroste: il rito del fuoco che arrossa le bucce e sprigiona un profumo di festa. A Bondo, il **Crot da Bond** invita a sedersi senza fretta: un ambiente di pietra, fresco d'estate e accogliente d'autunno, dove gustare salumi, formaggi e un calice in buona compagnia.

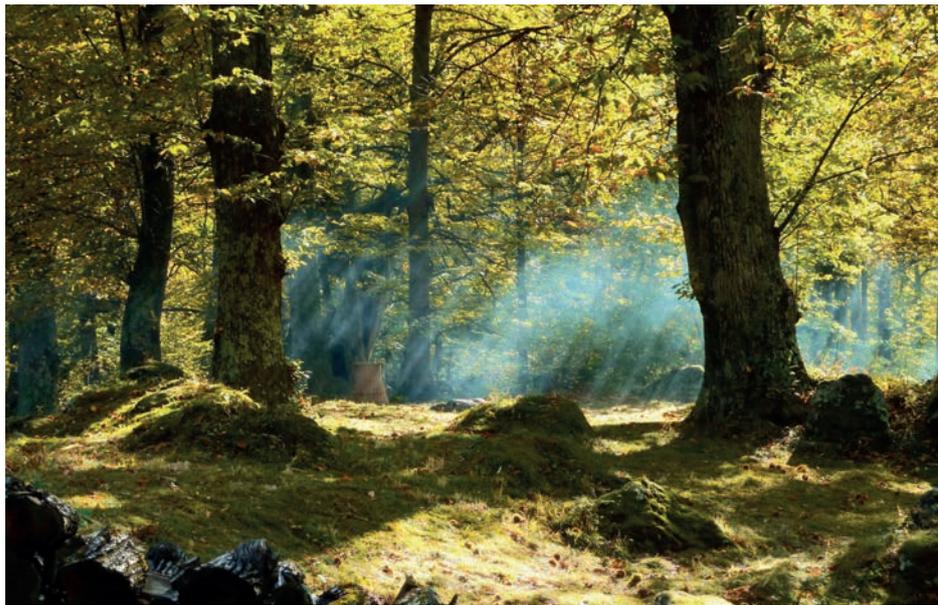
La Val Bregaglia in autunno è questo. Una carrellata infinita di dettagli curati, atmosfere intime, gesti gentili. Un invito a vivere la montagna con lentezza, lasciandosi avvolgere dal tepore delle sue case, dai sapori di stagione e dal silenzio luminoso dei paesi, mentre fuori il bosco cambia colore.

EN. Let's kick off in Soglio, fixed on the very mountainside, where the 17th-century **Palazzo Salis** is a picture of understated elegance: the Italian garden is a haven for a gentle stroll, the dining room exudes old-world charm, and the walls tell stories of travellers and mountain family life.

*A little further down, in Coltura, the **Bistrò d'Arte La Stala** blends stone and wood to create an intimate ambience: the perfect spot for a steaming soup, a leisurely pause, or the raising of glasses, as outside the afternoon adopts its golden mantle.*

*In Stampa, rooms at the **Pontisella** are the ideal base for those who enjoy coming back to relaxing, peaceful spaces after a day outdoors. And for those seeking perhaps the most authentic experience, the historic homes of **Ferien im Baudenkmal** - between Stampa, Palù and Bondo - offer the joys of living in genuine Alpine architecture: dense walls, natural materials, the tranquil rhythm of village life, when time seems almost to expand and the crackling of the stove forms the perfect soundtrack.*

*Here, well-being also speaks the language of simple matters. After a hike, a massage with **Soglio Produkte** balm melts away tiredness and promotes relaxation. A cup of homemade tea - like **Pascale Giovanoli's** - warms both hands and mind. Chestnuts reign supreme at the table, also a key ingredient in **Manuela Marazzi's** delicious smoked cream: spread generously on bread or served with a dessert, it's pure autumn comfort. Honey from local beekeepers and artisan pastries from the historic **Gonzalez and Scartazzini** Pasticceria complete an afternoon snack: biscuits, cakes, and all manner of baked goods to be enjoyed leisurely, even while the first rain might be on the horizon. When the sun sets early and the valley glows with subtle lights, it's time for roasted chestnuts: the ritual of roasting chestnuts by the fire that turns the skins ruddy and releases a genuine festive aroma. In Bondo, **Crot da Bond** invites you to take the weight off your feet: a stone-based setting, cool in summer and more than welcoming in autumn, where you can enjoy cured meats, cheeses, and a glass of wine in excellent company. This is Val Bregaglia in autumn. An endless array of thoughtful details, intimate ambiances, and gentle pleasures. An invitation to appreciate the mountains calmly, allowing yourself to be enveloped by the warmth of its home-life, seasonal flavours, and the virtuous silence of the villages, while all around the woodland endlessly changes complexion.*



INFO

IT. Palazzo Salis a Soglio: palazzosalis.ch/it

Lo stile del **Bistrò d'Arte La Stala** a Coltura: la-stala.ch/it

Le camere del **Pontisella** a Stampa: pontisella-stampa.ch/

Le case di **Ferien im Baudenkmal**: ferienimbaudenkmal.ch

Soglio Produkte: shop.soglio-produkte.ch

Te buna nòc di **Pascale Giovanoli**: bregaglia.ch

La crema di castagne di **Manuela Marazzi**: bregaglia.ch/it/shop/Crema-di-castagne-affumicate-p592435002

Il miele dei nostri apicoltori: bregaglia.ch/it/shop/Miele-marmellate-c49193122

Prodotti da forno della Pasticceria **Gonzalez e Scartazzini**: <https://www.bregaglia.ch/it/shop/Pasticceria-c49194036>

Crot da Bond: graubunden.ch/it/gastronomia/crot-da-bond

INFO

EN. Palazzo Salis at Soglio: palazzosalis.ch/it

The stylish **Bistrò d'Arte La Stala** a Coltura: la-stala.ch/it

Rooms at **Pontisella** at Stampa: pontisella-stampa.ch/

Houses of **Ferien im Baudenkmal**: ferienimbaudenkmal.ch

Soglio Produkte: shop.soglio-produkte.ch

Te buna nòc di **Pascale Giovanoli**: bregaglia.ch

Chestnut cream of **Manuela Marazzi**: bregaglia.ch/it/shop/Crema-di-castagne-affumicate-p592435002

Honey from local beekeepers: bregaglia.ch/it/shop/Miele-marmellate-c49193122

Baked produce from Pasticceria **Gonzalez e Scartazzini**: bregaglia.ch/it/shop/Pasticceria-c49194036

Crot da Bond: graubunden.ch/it/gastronomia/crot-da-bond

21° FESTIVAL DELLA CASTAGNA IN VAL BREGAGLIA

27 settembre - 19 ottobre 2025

IT. Nella parte bassa della Val Bregaglia, tra i villaggi di Soglio, Bondo e Castasegna, si trovano i più grandi castagneti coltivati d'Europa. Il loro frutto, la castagna, ha avuto soprattutto nei periodi di crisi, un ruolo molto importante nella nostra valle a sud delle Alpi svizzere.

Durante l'arco di tre settimane del Festival, la comunità alpina propone interessanti visite guidate, mercatini, conferenze, deliziose degustazioni e diverse passeggiate dedicate alla castagna. Molto apprezzati sono gli eventi dei pasticceri, dove si svelano i segreti della torta di castagna.

21° VAL BREGAGLIA CHESTNUT FESTIVAL

27 September - 19 October 2025

EN. In lower Val Bregaglia, between the villages of Soglio, Bondo, and Castasegna, lie the largest cultivated chestnut groves in Europe. Their fruit, the chestnut itself, has played a vital role in our valley to the south of the Swiss Alps, especially during times of crisis.

During the three-week Festival, the Alpine community proposes fascinating guided tours, markets, lectures, delicious tastings, and a range of chestnut-themed walks. The pastry chefs' events, where they reveal the secrets of chestnut cake, always prove particularly popular.



**Festival della
Castagna**

21° Festival della Castagna
27.09. – 19.10.2025

festivaldellacastagna.ch  Bregaglia

INFO

bregaglia.ch/it/festival-della-castagna



Da Luca e Lu

PASTICCERIA SALIS DA LU & LU

Luca e Lucrezia, uniti nella vita e nel lavoro, hanno trasformato la storica Pasticceria Salis in un nuovo punto di riferimento per Castasegna.

Con loro Damiano, amico di sempre e oggi socio, a completare un team giovane e appassionato.

Dopo esperienze in rinomati laboratori e hotel tra Davos, St. Moritz e Samedan, hanno deciso di riportare in Bregaglia il sapere acquisito, unendo tradizione e innovazione.

I loro dolci richiamano numerosi clienti dalla Valchiavenna e dalla Val Bregaglia, offrendo la possibilità di ritrovarsi davanti a un buon caffè e a un dolce curato nei dettagli.

Un luogo di sapori e convivialità, dove passato e futuro s'incontrano con energia e creatività.

Il posto giusto dove concedersi una coccola autunnale.

Via Principale 16,
Castasegna 7608
tel +41 76 688 5984
p.salisdaluelu@gmail.com



La magia

Lago

del foliage

di Saoseo

al Lago

and its



di Saoseo

magic

IT. In autunno la Valposchiavo si veste di colori caldi e avvolgenti, trasformando ogni angolo in un rifugio di pace. Il sentiero che conduce al lago sembra dipinto da un artista: i verdi intensi dei pini cembri si alternano alle sfumature dorate, arancioni e brune dei larici, i cui aghi si adagiano come un morbido tappeto sul sentiero. Camminando tra boschi silenziosi, profumati di muschio e resina, ci si sente parte di un quadro vivente, ospiti discreti di una natura che torna padrona. Poi, all'improvviso, il lago appare. Il suo blu cobalto, così intenso da sembrare irreali, cattura lo sguardo e lascia senza fiato. Non è un caso che il Lago di Saoseo sia stato premiato come il lago più bello dei Grigioni 2025 e che la Val da Camp, che lo custodisce, sia inserita nell'inventario federale dei paesaggi e dei monumenti culturali di importanza nazionale. Attorno allo specchio d'acqua, tra rocce e tronchi che ne disegnano la riva, il tempo sembra fermarsi. È il momento perfetto per sedersi, respirare profondamente e lasciarsi avvolgere dall'atmosfera unica di questo luogo. Secondo una leggenda, nelle sue acque si specchia il volto di uno spirito. La principessa doveva vederlo, poiché solo così avrebbe potuto sposare il suo principe. Si mise in attesa e la sua pazienza fu premiata: quando lo vide lo spirito gettò nell'acqua dei fiori blu e le acque del lago si tinsero di blu intenso che ha conservato sino ad oggi e continua a incantare generazioni di visitatori.

EN. In autumn, the Poschiavo valley is robed in warm, enveloping colours, every corner transposed into a haven of peace. The path leading to the lake resembles the work of a landscape artist: the intense green of the Swiss pines alternates with the golden, orange, and brown hues of the larches, whose needles create a soft carpet under your feet. Wandering through hushed woodland, scented with moss and resin, you begin to feel part of a living painting, discreet guests within a resurgent nature. And all of a sudden - the lake itself. Cobalt blue, impassioned, almost unreal, guaranteed to take your breath away. So no surprise that Lago di Saoseo was awarded the title of the most beautiful lake in Graubünden in 2025 and that Val da Camp is included in the federal inventory of landscapes and cultural monuments of national importance. Around the body of water, amidst the rocks and tree trunks that line its shore, time seems to stand still. The perfect place/moment to sit. Take a deep breath, and allow yourself to be enveloped by the unique atmosphere of the place. Legend has it that the face of a spirit is reflected in its waters. The princess demanded to see it, for only then could she marry her prince. She waited, and her patience was rewarded: and when it did appear, the spirit threw blue flowers into the water, and the lake's surface turned a deep blue that has remained to this day, enchanting generations of visitors.





IT. Chi desidera un'escursione più lunga può imboccare il tracciato all'altezza della Colonia di Buri, che attraversa boschi e alpeggi fino a raggiungere la Val da Camp.

Lungo il percorso non mancano occasioni per vivere l'ospitalità locale. Poco prima di arrivare al lago si incontrano il **Ristoro Alpe Campo** e il **Rifugio Saoseo** (nelle foto a sinistra), ideali per fermarsi a gustare piatti tipici della Valposchiavo. Fermarsi in questi luoghi non è solo un modo per ricaricarsi, ma anche per entrare in contatto con la cultura alpina e assaporare la genuinità delle tradizioni culinarie autunnali.

Per vivere al meglio l'esperienza si consigliano scarpe da montagna, soprattutto se il terreno è umido, abbigliamento caldo a strati e naturalmente una macchina fotografica, indispensabile per catturare i riflessi unici del foliage e del lago. È utile avere con sé anche del contante per i ristori, dove la sosta diventa parte integrante della giornata: un momento di pausa e di convivialità dopo la camminata.



EN. Anyone wanting to venture further can take the trail near Colonia di Buriil, passing through woods and mountain pastures until reaching Val da Camp.

Plenty of opportunities to experience local hospitality along the way. Just before reaching the lake, you'll find the **Ristoro Alpe Campo** and the **Rifugio Saoseo**, ideal places to stop and enjoy typical Valposchiavo dishes. Stopping in these places is not just a way to catch your breath, more to connect with Alpine culture and really appreciate the authenticity of autumn culinary traditions.

To fully enjoy the experience, we recommend hiking boots - especially if the terrain is wettish, layered clothing, and, of course, a camera, essential for capturing the unique reflections of the foliage and the lake. It's also helpful to carry cash for refreshment stops, where pausing becomes an integral part of the day: moments of respite and conviviality once safely back.

ITINERARIO

Info generali da Sfazù al Lago di Saoseo (via normale):

- **Durata:** 1 ora 30 minuti / 2 ore
- **Dislivello:** 360 metri
- **Bus da Poschiavo a Sfazù:** 707, 701
- **Sfazù-Val da Camp:** 90,703 (prenotazione dei posti obbligatoria almeno un'ora prima della partenza tramite: postauto.ch)
- **Parcheggio:** Possibilità di parcheggiare a Sfazù
- **Maggiori info sul percorso:** valposchiavo/val-da-camp

Visita il nostro sito per pianificare al meglio il tuo weekend autunnale in Valposchiavo: valposchiavo.ch

ITINERARY

General information from Sfazù to Lake Saoseo (normal route):

- **Duration:** approximately 1 hour and 30 minutes / 2 hours
- **Height differential:** 360 metres
- **Bus from Poschiavo to Sfazù:** 707, 701
- **Sfazù-Val da Camp:** 90,703 (reservations required at least one hour before departure via: postauto.ch)
- **Parking:** available in Sfazù
- **Further information about the route:** valposchiavo/val-da-camp

And visit our website to plan your autumn weekend in Valposchiavo: valposchiavo.ch

Sondrio Festival 2025

L'autunno di tendenza
del cinema naturalistico

IT. A novembre Sondrio si accende con le luci calde che raccontano le storie dal mondo: dal 20 al 30 novembre torna Sondrio Festival, la rassegna internazionale dedicata ai documentari naturalistici girati nei parchi e nelle aree protette. Un appuntamento perfetto per vivere l'autunno in stile cozy.

EN. In November Sondrio switches itself on with warm lights and tales from around the world: from November 20 – 30, the Sondrio Festival is back, the international jamboree dedicated to naturalistic documentaries filmed in parks, reserves and protected areas. A perfect way to experience autumn in genuine "cosy style".



*Sondrio Festival 2025
Autumn's celebration
of naturalistic cinema.
From 20 to 30 November*

**Dal 20 al 30
novembre**

Due weekend per stare bene

IT. La **39ª edizione** propone **due weekend lunghi** di proiezioni e incontri. **Serate** di concorso al **Teatro Sociale** (quasi 600 posti): immagini spettacolari, racconti d'autore, dialoghi con registi e ospiti internazionali. **Repliche pomeridiane** al **Cinema Teatro Excelsior**: l'occasione ideale per un pomeriggio al caldo, tra cinema e passeggiate in centro. In **città** (Piazza Garibaldi e spazi del centro) per mostre, salottini, incontri, laboratori per bambini, ragazzi e famiglie. **Edizione streaming** confermata, per rivedere i documentari anche da casa, in tutta Italia.

Two weekends for your enjoyment

**Sondrio
Festival
2025**

EN. The 39th staging proposes two long weekends of screenings and meetings. **Evening** gatherings at the **Teatro Sociale** (nearly 600 seats): spectacular images, narratives from writers, conversations with directors and international guests. **Afternoon screenings** at the **Cinema Teatro Excelsior**: the perfect opportunity for an enjoyable afternoon shared between cinema and an eye-opening stroll downtown. In **town** (Piazza Garibaldi and central spaces) for exhibitions, get togethers, meetings, workshops for young children, teens and families. **Streaming alternative** confirmed, so you can watch the documentaries from home throughout Italy.

Abbraccio internazionale

Dal 1987 il Festival richiama **filmmaker da tutto il mondo**. Per il 2025 sono arrivati oltre **150 documentari**: solo i migliori, selezionati dal Comitato Scientifico, accederanno alla finale e ai **premi della Giuria Internazionale** e delle giurie speciali. La vocazione globale è rafforzata da collaborazioni storiche quali quella con il **National Park Service (USA)**, presente con un proprio rappresentante anche in giuria e negli incontri con le scuole e la partnership con **IAMF – International Alliance for Mountain Film**, oltre a sinergie con il **Trento Film Festival**, con scambio di opere vincitrici.



An international embrace

EN. Since 1987, the Festival has **attracted filmmakers from around the world**. For 2025, **over 150 documentaries** have been submitted: only the best, selected by the Scientific Committee, will advance to the finals and receive **awards from the International Jury** along with specialist juries. The global convocation is reinforced by historic collaborations such as that with the **National Park Service (USA)**, present with its own representative on the jury and at meetings and in a partnership with **IAMF – International Alliance for Mountain Film**, as well as synergies with the **Trento Film Festival**, with an exchange of successful works.

**Sondrio
Festival
2025**

Atmosfera accogliente

IT. Sondrio Festival è un invito a **rallentare**: si entra al teatro, ci si lascia avvolgere dal buio e dalle immagini, si esce nel centro storico illuminato d'autunno. È un'esperienza che unisce curiosità, bellezza e **piacere di stare insieme**. I temi – acqua, clima, transizione ecologica, natura – diventano racconti che scaldano il pensiero e aprono il dialogo.

A welcoming atmosphere

EN. *Sondrio Festival is an invitation to slow down: head inside the theatre, let yourself be enveloped by the darkness and the images, then emerge into an historic centre illuminated in autumn colour. It's an experience that combines curiosity, beauty, and the pleasure of being together. Themes - water, climate, ecological transition, nature - become stories that ignite thought and open dialogue.*



Verso Milano Cortina 2026

IT. In vista delle **Olimpiadi Invernali 2026**, il Festival dedica uno sguardo ai valori olimpici e al legame tra **sport, ambiente e formazione dei giovani**, con spettacoli e incontri a tema: rispetto, impegno, inclusione diventano parte del racconto. Da sempre il Festival coltiva una forte **missione educativa** con proiezioni dedicate agli studenti di ogni ordine e grado, laboratori interattivi, incontri con esperti e registi. Un modo **coinvolgente e accessibile** per avvicinare i più giovani ai linguaggi audiovisivi e alla cultura ambientale.

Towards Milan Cortina 2026

EN. *In anticipation of the 2026 Winter Olympics, the Festival will also be focusing on Olympic values and the connection between sport, the environment, and youth education, with themed shows and meetings: respect, commitment, and inclusion become part of the narrative. The Festival has always cultivated a strong educational mission, with screenings for students of all ages, interactive workshops, and meetings with experts and filmmakers. An engaging and accessible way to introduce young people to audiovisual languages and environmental culture.*

Sondrio Festival 2025

IT. Dieci giorni per sentirsi parte del pianeta e ritrovare, nel cuore dell'autunno valtellinese, il calore di una comunità che guarda insieme la natura sul grande schermo.

EN. *Ten days in which to feel part of the planet - in the very heart of a Valtellina autumn - and to rediscover the warmth of a community watching nature together on the big screen.*



Info: sondriofestival.it

SEDE OPERATIVA CON 300 MQ.
DI ESPOSIZIONE

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



commerciale@macporte.com
www.macporte.com

Seguici sui social:



I NOSTRI PARTNER:



IL NOSTRO PANETTONE

PLURIPREMIATO

DAL GUSTO UNICO

E INCONFONDIBILE

CONTENUTO COMMERCIALE



Rigorosamente a lievitazione naturale con lievito fresco, senza conservanti ed emulsionanti. Attento all'ambiente, utilizza un packaging riciclabile e certificato FSC (la carta con cui è stato prodotto sostiene la gestione forestale responsabile). Ottimo da gustare in famiglia e con gli amici per le vostre occasioni speciali.



ROBERTO PASTRY&BAKERY

Via Ugo Cerletti n. 2 Chiavenna (SO)

Tel. 0343 263473

sito: robertomoreschi.it



1 PANETTONE CLASSICO - SUA MAESTÀ IL MILANESE
 Unico e inconfondibile con uvetta sultanina, arancio e cedro di Calabria.
VINCITORE 2022 A "UNA MOLE DI PANETTONI"
 1° CLASSIFICATO PANETTONE CLASSICO MILANESE
VINCITORE 2023 A "RE PANETTONE"
 1° POSTO GIURIA TECNICA E GIURIA POPOLARE
VINCITORE 2024 A "RE PANETTONE"
 1° POSTO GIURIA TECNICA E SECONDO POSTO GIURIA POPOLARE
VINCITORE 2024 A "UNA MOLE DI PANETTONI"
 1° CLASSIFICATO PANETTONE CLASSICO MILANESE
"PANETTONE SENZA CONFINI"
 2° CLASSIFICATO PANETTONE CLASSICO

2 PANETTONE CIOCCOLATO - PER GLI AMANTI DEL CIOCCOLATO
 Un blend di cioccolati accuratamente selezionati danno a questo prodotto un'aromaticità unica.
VINCITORE 2022 A "UNA MOLE DI PANETTONI"
 MIGLIOR PANETTONE AL CIOCCOLATO DALLA CRITICA

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

4 PANETTONE INNOVATIVO - LA CREAZIONE DEL MAESTRO DEL LIEVITO MADRE
 Una straordinaria combinazione di cioccolato al latte, fondente, con albicocca liquida e una preziosa glassa croccante.
PREMIO FIPGC
 MIGLIOR PANETTONE INNOVATIVO 2022

5 PANETTONE CHIAVENNASCO - IL PIÙ AMATO DAI NOSTRI CLIENTI
 Nasce tra la combinazione del fioretto (fiore del finocchio selvatico), che dona freschezza, e dell'albicocca candita. Coperto con la tradizionale glassa di mandorle, dal sapore unico e inimitabile.
VINCITORE 2023 A "RE PANETTONE"
 1° POSTO GIURIA TECNICA E GIURIA POPOLARE

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

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

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

9 PANDORO - UN CLASSICO DI NATALE
 Soffice, dal profumo intenso di burro e vaniglia, impreziosito da una spolverata di zucchero a velo.
VINCITORE 2024 "PANETTONE SENZA CONFINI"
 1° CLASSIFICATO MIGLIOR PANDORO
VINCITORE 2023 "MAESTRO PANETTONE"
 1° CLASSIFICATO MIGLIOR PANDORO ARTIGIANALE D'ITALIA

E-BIKE WINE TOUR



VENDEMMIA A PEDALI SULLE TERRAZZE DI VALTELLINA

IT. C'è un modo morbido e luminoso di entrare nell'autunno in Valtellina: salire su un'e-bike e seguire le linee dei muretti a secco, tra vigneti e borghi, fermandosi in cantina per un calice che profuma di montagna. Da Sondrio partono **sei itinerari ad anello** immersi tra filari, siti culturali e scorci panoramici: è la ricetta "segreta" che unisce movimento ed enogastronomia, paesaggio e ritmo lento.

CYCLING AT HARVEST TIME ALONG THE VALTELLINA TERRACES

EN. There's a gentle yet exhilarating way to embrace autumn in Valtellina: hop on an e-bike and follow the lines of dry-stone walls, through vineyards and villages, stopping at a winery for a glass that smacks of the mountains. **Six circular itineraries** leave from Sondrio, immersed in rows of vines, cultural sites, and fantastic panorama: it's the "secret" recipe that combines exercise with food and wine, landscapes, and at as slow a pace as you wish.





And the best time? In full autumn, October to mid-November, when the vineyards light up in shades of yellow and orange and every twist and turn throws up an unforgettable picture-postcard. Plenty Wine Bike Tours intertwine with the Strada del Vino, the scenic ribbon that runs from Ardenno to Tirano past wineries, restaurants, holiday farms, specialty shops, and accommodation in the Middle and Lower Valtellina. It's the most natural way to transform your ride into a complete experience, including tastings of Alpine Nebbiolo and local dishes.

The "cosy" element is in the detail. Pull up at leisure in the courtyard outside any winery, with a slice of apple pie after a wander round the barrel cellar, or relax in the warmth of the parlour when the air outside begins to nip. With the invaluable assistance of an e-bike, the slopes adopt a more friendly nature: helmet, windbreaker, light gloves, and off you go, letting the splendid colours of harvest-time dictate the pace.

Setting out from Sondrio means having everything at your fingertips: e-bike rental, cycling route maps, and, above all, the ability to choose each morning what flavour to add to your day. In Valtellina, autumn is a gentle affair: among vineyards that tell ancient tales and calici confirm the harmony of sun on stone.



guanti leggeri e via, lasciando che siano i colori della vendemmia a dettare il passo. Partire da Sondrio significa avere tutto a portata di mano: noleggio e-bike, cartografia degli anelli e, soprattutto, la possibilità di scegliere ogni mattina quale sapore dare alla giornata. In Valtellina, l'autunno si pedala piano: tra vigneti che raccontano storie antiche e calici che sanno di roccia e sole.

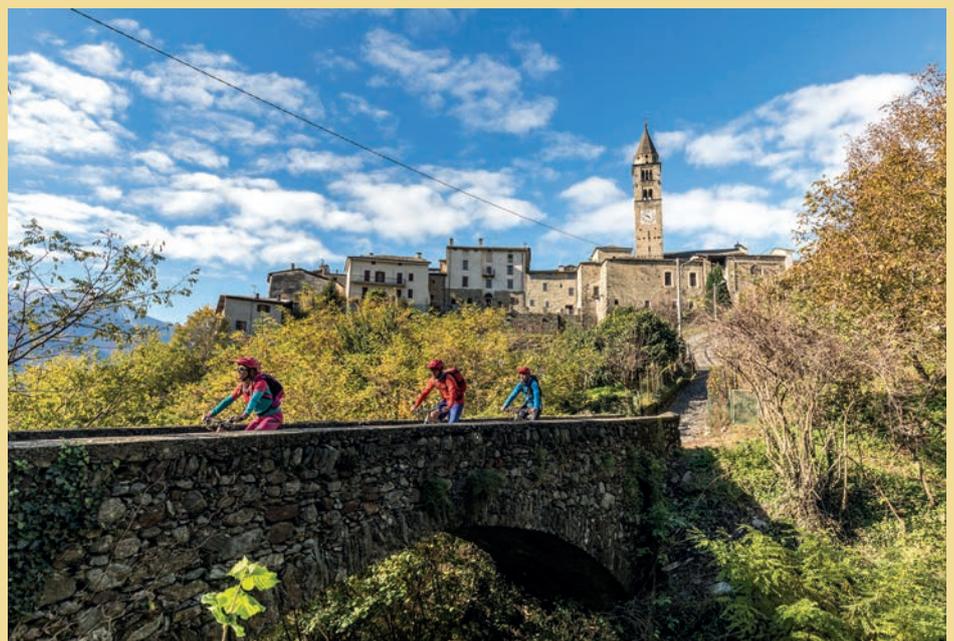
EN. The routes are designed for all tastes: paths on the level ideal for family outings, trails that meander along the Orobie valley sides and take in nature reserves, and the ups and downs on the Rhaetian side at the very heart of the terraced hills, where wineries straddle the road and tempt you to stop. Just a section of the Sentiero Valtellina (114 km in total) is ideal for anyone seeking a "slow" approach: along an ample and encouraging trail with gentle detours to the terraces.



IT. I percorsi sono pensati per tutti i gusti: sentieri pianeggianti ideali per famiglie, tracciati che si snodano sul versante delle Orobie e attraversano riserve naturali, saliscendi sul versante retico nel cuore dei terrazzamenti, dove le case vinicole punteggiano la strada e invitano alla sosta. Anche solo un tratto del Sentiero Valtellina (114 km totali) è perfetto per chi desidera un approccio "slow": pista ampia, scorrevole, con facili deviazioni verso i terrazzamenti.

Il periodo migliore? Autunno pieno, da ottobre a metà novembre, quando i filari si accendono di varianti tra il giallo e l'arancio e ogni tornante regala una cartolina indimenticabile. Molti Wine Bike Tour si intrecciano con la Strada del Vino, il nastro panoramico che da Ardenno a Tirano passa davanti a cantine, ristoranti, agriturismi, botteghe e strutture ricettive della Media e Bassa Valtellina. Questo è il modo più naturale per trasformare la pedalata in un'esperienza completa, tra assaggi di Nebbiolo delle Alpi e piatti di territorio.

La componente "cosy" sta tutta nei dettagli. Basta sostare senza fretta nel cortile di una cantina, gustando una fetta di torta di mele dopo la visita in barricaia, oppure starsene seduti al tepore di una stube quando fuori l'aria comincia a pizzicare il naso. Con l'assistenza elettrica dell'e-bike, le pendenze diventano più amichevoli: casco, giacca antivento,



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



Scopri il nostro centro sul sito.



MORBEGNO - CHIAVENNA

HAIR
STYLIST
L'LEON

ES
SI
CA
L'LEON



MORBEGNO - CHIAVENNA - SONDRIO

LAB



MORBEGNO

BEAUTY
CENTER
L'LEON

E-BIKE WINE TOUR

Prezzo 95€ / persone

Acquisto minimo 2 persone

L'esperienza comprende:

- Briefing iniziale
- Noleggio E-Bike per tutta la durata dell'attività
- Noleggio casco
- Escursione di circa 4 ore, accompagnati da guida professionista
- Visita e degustazione di tre vini in una cantina della Valtellina

L'esperienza E-Bike 2025 è disponibile nelle seguenti date: 11 ottobre, 25 ottobre.

Si organizzano esperienze personalizzate in date diverse per gruppi di minimo 4 persone.

Info:

stradadelvinovaltellina.it/dettaglio-voucher/bike



E-BIKE WINE TOUR

Price 95€ / per person

For a minimum of two people

The experience includes:

- Initial briefing
- E-Bike rental for the duration of the activity
- Helmet rental
- Approximately 4-hour excursion, accompanied by a professional guide
- Visit and tasting of three wines at a Valtellina winery

The E-Bike 2025 experience is available on the following dates: October 11th and October 25th.

Customised experiences can be organised on other dates for groups of at least 4 people.



Ginepro

LE PICCOLE BACCHE DALLE GRANDI PROPRIETÀ /
JUNIPER: SMALL BERRY WITH EXTRAORDINARY PROPERTIES



IT. Un tempo nelle case di montagna, si bruciavano rametti di ginepro per purificare l'aria e tenere lontani i malanni dell'inverno. Ed è anche da questi gesti antichi che prende origine il fascino del Ginepro alpino, pianta dal profumo resinoso che accompagna da secoli la vita d'alta quota tra riti domestici, cucina e medicina popolare. In Valtellina lo si incontra sui versanti assolati, tra pascoli aridi, ghiaioni e ai margini di bosco: un arbusto basso e tenace, capace di resistere al vento e alla neve, con aghi appuntiti e piccole "bacche" blu-nerastre ricoperte da una patina cerosa. Il ginepro (*Juniperus communis* s.l.) matura lentamente. È in autunno, tra settembre e novembre, che la raccolta tradizionale prende forma, quando le bacche sono scure, morbide al tatto e sprigionano un profumo intenso. Come sempre, vale la regola del rispetto: piccole quantità per uso personale, prestando attenzione alle aree protette e all'identificazione certa della specie. Nelle pratiche popolari il ginepro è apprezzato per le sue proprietà digestive e balsamiche: con le "bacche" essiccate si preparano infusi leggeri da sorseggiare dopo i pasti o macerati da aggiungere alle grappe di montagna. Oggi il suo aroma è protagonista anche in diversi amari alpini e, com'è noto, nel gin, dove regala quella nota fresca e pungente che ricorda l'aria sottile d'alta quota. In cucina il ginepro è un alleato discreto ma decisivo.

Poche bacche schiacciate insaporiscono marinature di selvaggina di capriolo o cervo, danno profondità a patate al forno, profumano burri aromatici e salse brune. In chiave locale, una macinata lieve può accompagnare la bresaola in versione gourmet, oppure una tartare con erbe di prato e olio di montagna. Bastano due o tre bacche per piatto per evitare che copra gli altri sapori. Camminare lungo i sentieri autunnali della valle e riconoscere il ginepro nel suo ambiente è un modo semplice per avvicinarsi alla cultura alpina: si impara a leggere i versanti, ad ascoltare i profumi del vento freddo, a riportare a casa, con parsimonia, un pizzico di montagna.

EN. *Times past, juniper branches were burned in mountain homes to purify the air and ward off winter ailments. And it's also through ancient practices like this that the charm of the Alpine juniper originates, a plant with a resinous scent that has accompanied life in the upper mountains for centuries in domestic rituals, cooking and folk medicine. In Valtellina, you'll find it on sun-kissed slopes, among arid pastures, even on scree and at the edge of woodland: a stunted, remarkably tenacious shrub, capable of withstanding wind and snow, with pointed needles and small blue-black "berries" covered with a waxy coating. Juniper (*Juniperus communis* s.l.) ripens slowly. It's in autumn, in fact*

between September and November, that the traditional harvest takes place, when the berries are dark, soft to the touch and give off an intense aroma. As always, respect for nature rules: small quantities for personal use, paying full attention to protected areas and the positive identification of the species. In folk medicine, juniper is valued for its digestive and balsamic properties: the dried 'berries' are used to prepare light infusions to be sipped after meals or macerated to add to mountain grappa. Today, its aroma also features prominently in various Alpine bitter liqueurs and of course also in gin, where it adds a fresh, pungent note with a subtlety reminiscent of the very fine air on high. In the kitchen, juniper is a discreet but vital ally. A few crushed berries add flavour to marinades for roe deer or venison dishes, give depth to baked potatoes, and perfume aromatic butters and brown sauces. Locally, a light grinding might accompany gourmet-style bresaola or a tartare with wild herbs and mountain oil. Two or three berries per dish are enough to prevent it from overpowering other contributory flavours. Following the autumn pathways of the valley and recognising juniper in its natural environment is a simple way to get closer to Alpine culture: you learn to read the slopes, appreciate the scents on the cool breezes, and carry home, sparingly, a tiny piece of the mountain.

Informazioni / Useful information:

IT. Come raccogliarlo: raccolta autunnale. Scegli bacche scure e morbide; preleva piccole quantità per uso personale, informati su eventuali divieti nelle aree protette.

Profumazione d'ambiente: 2-4 gocce di olio essenziale in acqua su una lampada aromatica per un'aria fresca e boschiva.

In cucina: 2-3 bacche (schiacciate) per piatto; con l'olio essenziale alimentare, non superare 2-3 gocce/100 g e mescolare bene.

Uso esterno: per massaggi, 20 gocce di olio essenziale in 100 ml di olio di mandorla o di un olio per massaggi attivante, valutando con attenzione la sensibilità della pelle.

EN. Collection: *autumn: choose dark, soft berries; pick small quantities for personal use, respect any restrictions in protected areas.*

Room fragrance: *2-4 drops of essential oil in water on an aroma lamp for fresh, forest air.*

In the kitchen: *2-3 berries (crushed) per dish; with edible essential oil, do not exceed 2-3 drops/100 g and mix well.*

External use: *for massages, 20 drops of essential oil in 100 ml of almond oil or an activating massage oil, carefully assessing skin sensitivity.*

NON SONO MAI SOLO PICCOLI MOMENTI

DELIGHTFUL LITTLE PLEASURES

a cura di **VIVIANA BONETTI**

IT. Ci sono stagioni che scorrono quasi senza farsi notare e altre che invece si fanno sentire in ogni dettaglio. L'autunno in Valtellina appartiene alla seconda categoria. Tra la frenesia dell'estate e l'inverno che bussa con decisione, l'autunno ci regala ancora tanti momenti da ricordare, tradizioni che si tramandano da anni e che magari ci fanno fare un tuffo nel passato, come quando si andava con i nonni a raccogliere le castagne, per cuocerle insieme davanti al camino. Se è facile pensare che autunno sia sinonimo di bassa stagione, in Valtellina non è così: gli eventi sono tanti e coinvolgenti e scandiscono il mese di ottobre con un ritmo incredibile. Per chi, invece, ama scoprire esperienze più tranquille e autentiche, ho raccolto alcune idee per vivere l'autunno valtellinese in modo diverso: momenti da provare che non hanno nulla da invidiare agli eventi più grandi, proprio per la loro semplicità.

EN. *There are seasons that pass almost unnoticed, and others that make themselves felt in every detail. Autumn in Valtellina belongs to the latter. Between the frenzy of summer and the decisive jolt of winter, autumn offers us countless moments to remember, traditions handed down for generations that take us back to past times - chestnut-picking with grandparents and roasting by the fireplace. While it might be facile to regard autumn as the low season, in Valtellina that's not the case: there are all*

manner of engaging events, and October has a genuinely positive rhythm. Looking for authentic experiences? I've put together some ideas to enjoy an alternative Valtellina autumn: moments to sample that compare favourably with more principal events, strictly because of their simplicity.



VIVIANA BONETTI

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

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

In carrozza tra i meleti Poggiridenti

IT. Se amate perdervi tra i colori caldi dell'autunno, il giro in carrozza tra i meleti alla Bellerio Green Factory è un'esperienza che non si dimentica facilmente. A bordo delle carrozze trainate dai cavalli Faitse e Floris, si percorrono frutteti e terrazzamenti tra i colori caldi della stagione, con le Alpi a fare da sfondo. Ci sono diversi itinerari, dall'aperitivo al tramonto alla passeggiata tra i terrazzamenti o alla visita del borgo di Ponte in Valtellina. Perfetta per coppie, famiglie o gruppi di amici, è l'occasione per assaporare il ritmo lento della campagna, sentire i profumi dei frutti maturi e la luce che cambia tra gli alberi, vivendo appieno l'atmosfera autunnale.

EN. Through the Apple Orchards - by carriage. *If you enjoy getting lost among warm autumn colours, a carriage ride through the apple orchards at Bellerio Green Factory is an unforgettable experience. On board the carriages pulled by the horses Faitse and Floris, you traverse orchards and terraced slopes alight with autumn hues, the Alps forming a spectacular backdrop. Several itineraries are at your disposal: from an aperitif at sunset to a gentle ride through the terraces or a visit to the village of Ponte in Valtellina. Perfect for couples, families, or groups of friends, it's a clear opportunity to savour the slow rhythm of the countryside, breathe in the scents of ripening fruit, and watch the light shimmer through the trees - a total embrace of the autumn ambience.*

INFO:

belleriogreenfactory.it/la-carrozza



A cavallo nei colori autunnali Bormio

IT. Il rumore degli zoccoli sul sentiero, il fruscio del vento tra le foglie e il profumo del petricore. È un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, mentre si attraversano boschi dorati, ruscelli e vallate illuminate dalla luce calda dell'autunno. La passeggiata a cavallo con Wild Horse Bormio è adatta a tutti, anche ai principianti, e permette di perdersi nel silenzio, grazie al passo cadenzato dei cavalli e all'aria fresca della montagna. Un modo autentico per immergersi nei profumi, nei suoni e nei colori dell'autunno valtellinese.

EN. On Horseback Amidst Autumn Colours. *The sound of hooves on the trail, the leaves' quiet conversation, and the earthy aroma after rain - an experience that awakens every sense. Riding with Wild Horse Bormio, you traverse golden woods, streams, and valleys lit by the warm glow of autumn. The ride is suitable for everyone and encourages you to lose yourself in silence, lulled by the steady rhythm of the horses and the crisp mountain air. An authentic way to immerse yourself in the scents, sounds, and colours of Valtellina's autumn.*

INFO:

wildhorsebormio.it/#cavallo1ora



Conoscere i segreti delle Alpi Parco Nazionale dello Stelvio

IT. Camminare con guide alpine e guardie forestali attorno al massiccio dell'Ortles apre gli occhi su una montagna diversa, più viva e sorprendente. Passeggiate ai masi e ai rifugi, escursioni all'alba, itinerari alla scoperta delle erbe alpine o dedicati all'osservazione della fauna: ogni esperienza racconta qualcosa di nuovo. Si possono osservare il gipeto in volo, il cervo durante il bramito o le timide marmotte, e scoprire curiosità sulla flora che spesso sfuggono ai più. Un modo per vivere la montagna con tutti i sensi, senza la fretta che a volte contraddistingue le nostre giornate.

EN. Secrets of the Alps. *Walking with alpine guides and forest rangers around the Ortles massif opens your eyes to a more diverse, vibrant and ever-surprising mountain. From farm and refuge walks to sunrise excursions, alpine herb trails, or wildlife observation itineraries, each experience tells a different tale. Maybe you'll spot the bearded vulture in flight, hear the deer's rutting call, or catch sight of whistling marmot, while also becoming familiar with alpine flora. It's a way to appreciate the mountains using all your senses, far from the mayhem that all too often defines our days.*

INFO:

parconazionale-stelvio.it/it/esperienze/esperienze-guidate-nella-natura.html



Festa delle luci e meditazione Morbegno

IT. L'autunno in Valtellina è il momento giusto per esperienze che nutrono mente e spirito. Lunedì 20 ottobre, in occasione del Diwali, la festa delle luci della cultura induista che celebra la vittoria del bene sul male, le lanterne e i fiori colorano l'ambiente e l'animo delle persone. Chi ama meditazione e yoga può partecipare a una breve pratica guidata da Mariajosè nella sua casa-studio accogliente e ricca di calore, seguita da meditazione e riflessione personale. La serata si conclude con una tisana calda in compagnia, tra luci soffuse e atmosfere autunnali, per chiudere la giornata in serenità e leggerezza. Mariajosè offre anche lezioni regolari di yoga aperte a tutti, dai principianti a chi già pratica, per continuare a coltivare benessere e concentrazione.

EN. Festival of Lights and Meditation. *Autumn in Valtellina is also the right time to nurture mind and spirit. On Monday, October 20, for Diwali - the Hindu festival of lights celebrating the victory of good over evil - lanterns and flowers brighten both the environment and people's hearts. Anyone who loves yoga can join a guided session led by Mariajosè in her cosy, warm home-studio, followed by meditation and personal reflection. The evening ends with a hot herbal tea in good company, surrounded by soft lights and autumnal vibes, closing the day in serenity. Mariajosè also offers regular yoga classes open to everyone, from beginners to experienced practitioners, to maintain and cultivate wellbeing and focus.*

INFO:

instagram.com/amparo.yoga_mariajose



Ottobre in rosa Morbegno

IT. Non solo colori autunnali però, perché ottobre porta con sé anche il rosa, simbolo della prevenzione dei tumori femminili, a cui è legato un appuntamento speciale, come quello organizzato dalla mia amica Barbara Bongetta. La terza edizione di Yoga per la Ricerca, evento benefico a favore della Fondazione Umberto Veronesi. Una mattinata aperta a tutti, online o in presenza, di yoga e meditazione, pensata per condividere calma, energia e solidarietà. Barbara, che ha affrontato due volte la malattia, trasforma la sua esperienza in un gesto concreto di sostegno per chi lotta ogni giorno. L'appuntamento è il 12 ottobre nella Palestra Provinciale Sant'Antonio di Morbegno; per partecipare è richiesta una donazione, che verrà interamente devoluta alla ricerca.

EN. October in Pink. *But it's not just about autumn colours — October also brings pink, the symbol of breast cancer awareness, with a special event like the one organised by my friend Barbara Bongetta. the third staging of Yoga for Research, a charity event in support of the Umberto Veronesi Foundation. A morning open to all, online or in person: yoga and meditation, designed to share calm, energy, and solidarity. Barbara, who has faced illness twice, turns her experience into a very particular gesture of support for those challenged daily. The event takes place on October 12 at the Sant'Antonio Provincial Gym in Morbegno; participation requires a donation, entirely allocated to research.*

INFO:

insieme.fondazioneveronesi.it/campaign/yoga-per-la-ricerca-2025/



I pizzoccheri come a casa Villa di Tirano

IT. Mentre cercavo esperienze particolari da segnalare, mi sono imbattuta nella pagina Instagram di Silvia e mi sono subito incuriosita. Il suo Comò della Civetta è più di una cucina: è un piccolo mondo di profumi, sapori e tradizioni valtellinesi. Qui si imparano a fare pizzoccheri e sciatt, ma tra impasti, burro fuso e formaggi c'è anche spazio per racconti, risate e curiosità sulla cultura locale. Alla fine, si apparecchia la tavola e si gusta insieme un pasto completo, dall'antipasto al dolce, accompagnato da un calice di vino valtellinese, in un'atmosfera accogliente, familiare e calda, come stare a casa tra amici. Silvia sa far sentire ogni ospite a casa propria, tra convivialità e la presenza discreta dei suoi due gatti.

EN. Just like at Home. While searching for special experiences, I came across Silvia's Instagram page and was immediately intrigued. Her Comò della Civetta is more than a kitchen: it's a haven of scents, flavours, and Valtellina traditions. Here you can learn to prepare pizzoccheri and sciatt, and between dough, melted butter, and local cheeses, there's plenty room for tales, laughter, and cultural curiosities. At the end, the table is set, and a full meal is enjoyed together - from appetiser to dessert - accompanied by a glass of Valtellina wine, in a warm, family-like atmosphere. Silvia makes every guest feel at home, with conviviality and the calming presence of her two cats.

INFO:

ilcomodellacivetta.it/corsi-di-cucina/



Musica live e serate a tema Morbegno

IT. Sarò di parte, ma Morbegno in autunno ha un fascino speciale: le strade si tingono di rosso e oro, e la città si anima con manifestazioni enogastronomiche come le Cantine e la Mostra del Bitto. Abitando qui, ogni volta che esco di casa nel mese di ottobre sento subito quell'atmosfera accogliente che ti fa sentire davvero immerso negli eventi e nella città. Tra i locali che rendono speciale questa stagione c'è l'Osteria San Giovanni, dove menù abbinati a vini e musica dal vivo si incontrano. Sedersi a tavola qui significa assaporare piatti del territorio, condividere risate e chiudere la giornata con il calore dell'autunno valtellinese.

EN. Live Music and Theme Nights. Maybe I'm biased, but Morbegno in autumn has a special charm: streets glow red and gold, and the town comes alive with food and wine events like Le Cantine and the Bitto Fair. Living here, every time I step outside in October, I feel that welcoming atmosphere that immerses you fully in the town and its celebrations. Among the places that make this season special is Osteria San Giovanni, where themed menus meet live music. Sitting at a table here means savouring local dishes, sharing laughter, and ending the day with the warmth of the Valtellina autumn.

INFO:

[instagram.com/osteria_sangiovanni/](https://www.instagram.com/osteria_sangiovanni/)



Relax tra le montagne Valmalenco

IT. E quando ci si stanca di camminare tra i sentieri e le vette della Valtellina, il Rifugio Zoia - in Valmalenco - diventa il rifugio perfetto per ritrovare pace e piacere. La sauna finlandese panoramica e la tinozza esterna con idromassaggio offrono il modo migliore per rilassarsi, godendo dei colori dell'autunno e dei panorami che si estendono sulle montagne circostanti. Costruito nel 1929 e ristrutturato nel 2007, il rifugio conserva tutto il fascino rustico delle montagne, con il comfort di oggi. Non è solo un punto di partenza per escursioni: è un rifugio dove fermarsi, respirare e lasciarsi avvolgere dalla bellezza delle montagne.

EN. Relaxation in the Mountains. When you're tired of hiking trails and peaks, Rifugio Zoia in Valmalenco is the perfect retreat for peace and indulgence. Its panoramic Finnish sauna and outdoor hot tub proffer a quality means of relaxation while taking in the sweeping mountain panorama. Built in 1929 and renovated in 2007, the refuge retains all the rustic charm of the mountains while offering modern comfort. Yes, it's a setting out point for trekking but it's also a place to pause, take a deep breath, and let yourself be embraced by the natural beauty of the Alps.

INFO:

www.rifugiozoia.it/area-benessere.html



In bici tra i vigneti Sondrio e dintorni

IT. Pedalare tra i terrazzamenti della Valtellina è un'esperienza che mescola fatica e meraviglia. I Wine Bike Tour permettono di percorrere sei itinerari ad anello tra vigneti, borghi e scorci di grande bellezza. Ci sono percorsi pianeggianti adatti alle famiglie e tracciati più impegnativi tra le Orobie valtellinesi e le cantine locali. Ogni sosta in cantina diventa un momento di scoperta e di assaggio, mentre i colori caldi dei vigneti e l'atmosfera dei borghi rendono la pedalata un viaggio lento e appagante.

EN. Cycling through the terraced vineyards of Valtellina blends effort with wonder. The Wine Bike Tours proposes six looping itineraries through vineyards, villages, with breathtaking views. There are flat routes perfect for families and more challenging trails through the Orobie mountains and local wineries. Each winery halt beckons tasting and discovery, while the warm vineyard colours and village atmospheres turn every outing into a slow and rewarding journey.

INFO:

valtellina.it/it/wine-bike-tour



Agricamping e asinelli Albosaggia

IT. Per vivere l'autunno a un ritmo più lento, invece, il Lieve Agrilamping Experience ad Albosaggia è quello che serve. Tra vigneti che si colorano di oro e rosso e foglie mosse dal vento, le tende superior offrono comfort e privacy con bagno e veranda attrezzata. Ogni mattina la colazione arriva in romantici cestini da picnic. Gli asinelli dell'azienda agricola accompagnano i trekking someggiati tra i paesaggi dorati, trasformando ogni passo in un momento di scoperta e lentezza nella natura autunnale.

EN. Agricamping with Donkeys. To experience autumn at a slower pace, the Lieve Agrilamping Experience in Albosaggia is just what you need. Among vineyards turning gold and red and leaves kissed by the breeze, the superior tents provide comfort and privacy with private bathrooms and well set-up verandas. Each morning breakfast arrives in dreamy picnic baskets. The farm's donkeys accompany guests on pack treks through golden landscapes, turning every step into a moment of discovery. Slow living within nature, indeed.

INFO:

[instagram.com/lieve_az.agricola](https://www.instagram.com/lieve_az.agricola)



IL BENESSERE AUTENTICO DE LA FIORIDA

Quando l'autunno avvolge la Valtellina con i suoi colori caldi, i ritmi rallentano e cresce il desiderio di dedicare tempo a sé stessi. È la stagione delle atmosfere intime e raccolte, in cui il piacere di stare bene si intreccia con il contatto profondo con la natura. In questo contesto, **La Fiorida**, agriturismo immerso nel cuore della Bassa Valtellina, **apre le porte della sua Spa** come rifugio di quiete e rigenerazione.

Fra i trattamenti più esclusivi spicca il **Bagno al Latte della Fiorida**, un rituale che rievoca il fascino dei bagni di Cleopatra ma che nasce da una filiera cortissima e autentica: il latte crudo, munto poche ore prima dalle Brune allevate in azienda, diventa protagonista di un'esperienza unica. Immersi in una miscela di acqua calda e latte fresco, il corpo si lascia avvolgere da una sensazione di morbidezza e calore. Le proprietà naturali del latte agiscono come prezioso alleato di bellezza: l'azione emolliente e idratante regala elasticità alla pelle, mentre il siero ristabilisce l'equilibrio epidermico, favorendo un effetto distensivo e anti-age naturale.

Il bagno al latte è più di un trattamento: è una coccola da vivere da soli, come gesto di cura personale, oppure da condividere in coppia, trasformandolo in un momento di complicità e benessere condiviso.



Per rendere l'esperienza ancora più dolce, La Fiorida accompagna il rituale con una piccola degustazione pensata per celebrare la genuinità dei prodotti della propria cucina. L'autunno in Valtellina diventa così l'occasione perfetta per riscoprire il valore del tempo lento e della cura di sé, abbandonandosi alla natura e al suo ritmo armonico. La Spa de La Fiorida non è soltanto un luogo di benessere: è un invito a vivere il territorio con intensità, lasciandosi avvolgere dal calore dell'accoglienza valtellinese.

INFO

Agriturismo La Fiorida

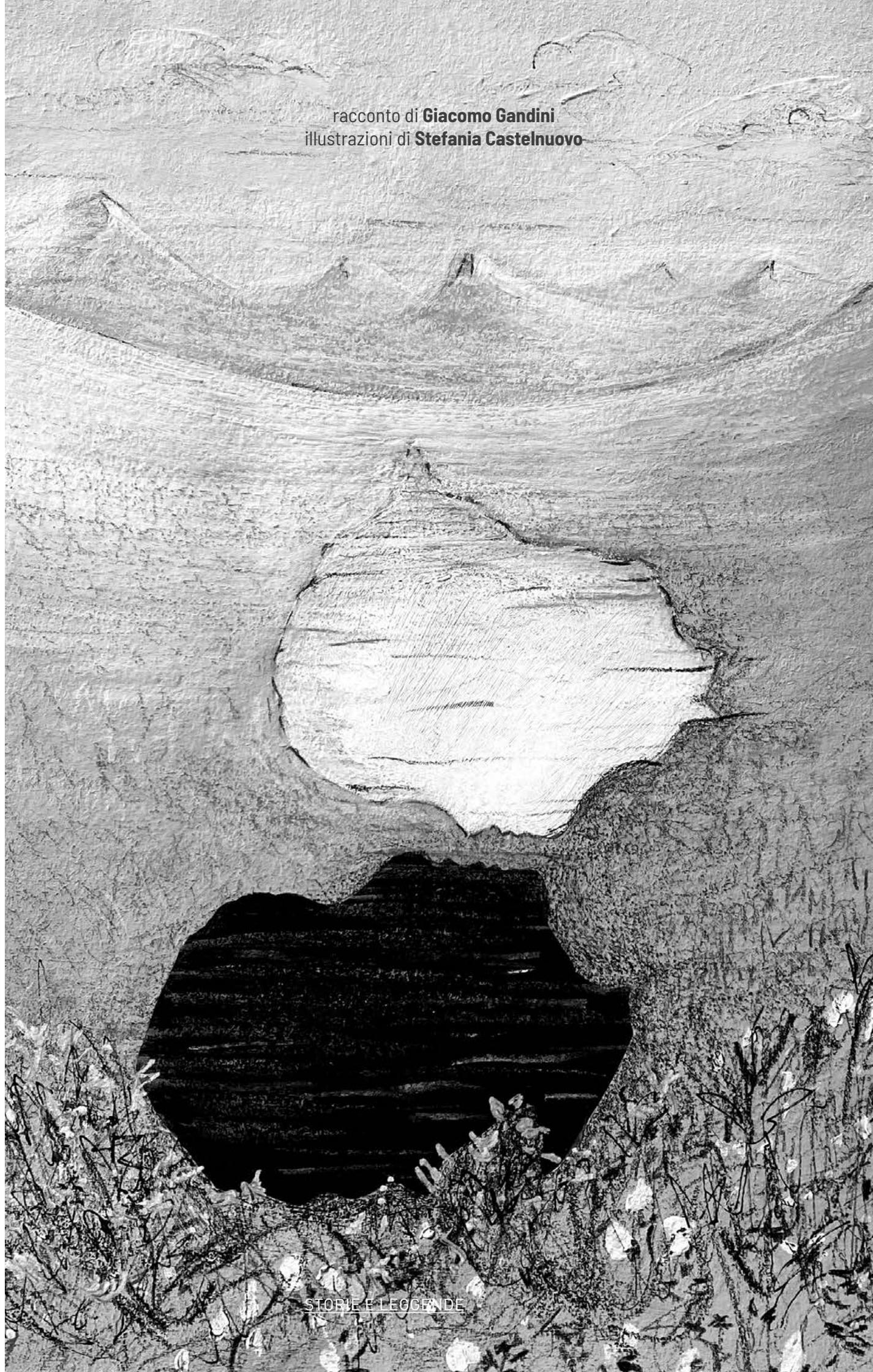
Via Lungo Adda, 12, 23016 Mantello SO

Telefono: 0342 680846 - lafiorida.com

LA LEGGENDA DEL LAGO NERO

THE LEGEND OF THE BLACK LAKE

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



IT. Tra le vette al confine tra la Valcamonica e la Valtellina si trova il Lago Nero, circondato da fiori delicati che ne ammorbidiscono le sponde. Poco più in là, sul versante valtellinese, riposa il Lago Bianco, chiaro come la sabbia che ne ricopre il fondo. La storia racconta che a legare i due laghi sia un amore segreto, nato dalle mani delle fate che li avrebbero creati. Quando l'inverno stende il suo manto uniforme su rupi e ghiacciai, si dice che lo Spirito del Lago Nero sussurri parole d'amore alla Fata del Lago Bianco, un dialogo sommesso che attraversa la desolazione alpina. Chi si ferma ad ascoltare il silenzio in alta quota, giura talvolta di sentire un richiamo lontano, come se i due laghi continuassero a cercarsi.

EN. *Nestling among the peaks on the border between Valcamonica and Valtellina lies Lago Nero, surrounded by delicate flowers that soften its shores. A little further away, on the Valtellina side, lies Lago Bianco, as clear as the sand that covers its bed. Legend has it that the two lakes are linked by a secret love, created by the work of fairies. When winter spreads its uniform blanket over the rocks and glaciers, it is said that the Spirit of Lago Nero whispers words of love to the Fairy of the Lago Bianco, a murmured dialogue that nevertheless pierces the Alpine desolation. Anyone who stops to listen within the silence up on high will occasionally swear that they hear a distant call, as if the two lakes remain in search of one another...*

Lasciò che il contenuto della ciotola di legno scorresse diramandosi tra i capelli lunghi. L'acqua gelida prelevata dal lago gli nascose il viso sotto un velo trasparente, distorcendone i tratti per il tempo fugace del passaggio sulla pelle. Sbuffò nebulizzando il liquido in gocce invisibili restituendole alla pozza bianca, dormiente e poggiata sul fondale di sabbia pallido come polvere di ossa. Si sdraiò con il dorso nudo premuto contro la ghiaia figlia dello sgretolarsi dei grandi massi scesi dalle cime nel corso dei millenni. Distrasse la mente concentrandosi sul dolore dove le punte di pietra entravano troppo nelle parti morbide della schiena, con il volto bagnato sorrisi e piane insieme, felice di essere lì. Osservò il mutare del cielo, l'avvicinarsi di nuvole tette intorno a lui sospinte dal vento ma che nulla potevano sulla limpidezza cristallina del lago di lei. Sul suo capo invece le intemperie avevano potere e il vento divenne tagliente, l'acqua si asciugò gelandogli guance e orecchie ora irrorate di capillari rossi. Il fiato era un drago di vapore sopra di lui mentre l'intero corpo iniziava a scuotersi di tremori. "Nerino", udi.

Sgranò gli occhi al sentire l'eco del suo nome pronunciato e rimbalzato come una vibrazione dall'ambiente circostante. Con le dita intorpidite si affrettò a riafferrare la ciotola e mettendosi carponi ripeté il gesto battesimale prelevando l'acqua dalla riva e versandosela sulla fronte.

"Nerino", questa volta fu lui stesso a scandire il proprio nome, supplicandola di ripetersi e parlare con lui. Ma lei tacque e il freddo era divenuto troppo intenso, si frizionò le braccia e le spalle, cercando con lo sguardo gli indumenti che si era tolto. Fuggì da quel luogo lasciando la ciotola levigata sulla riva, scaldandosi e risalendo il sentiero verso casa correndo con l'agilità e la forza della sua giovane età.

Era fuggito dal mondo il giorno in cui comprese che non vi era tana abbastanza duratura da tenerlo al sicuro. Non importava quale casa acquistasse, quali beni ricavasse o quale donna sposasse. Si ritrovò seduto innanzi al cancello della propria dimora ancora chiuso a chiave, di ritorno dopo l'ennesima delusione. Semplicemente non gli andò più di entrare, era un luogo che gli apparteneva sulla carta ma nel quale sarebbe stato solo e nella solitudine era stato vessato dalle tentazioni. Percepì lungo la pelle il bisogno viscerale di non esserlo oltre, solo, ma non vi era nulla di duraturo nel suo mondo. I legami sbiadiscono, le forze si sgretolano, l'amore deve innestarsi di altro e a volte il nuovo ramo prende il sopravvento sul nucleo principale, divenendo altro e qualcosa secca, qualcosa germoglia. Se il piacere fisico risveglia i sensi Nerino lo scoprì quella tarda sera, iniziando a correre fino a perdere il fiato e oltre, quando la corsa non divenne che un moto sciancato, trascinandosi in avanti con piante di piedi dolenti e fasci muscolari inaciditi.

Lei sparì nel lago bianco, un giorno tetro di febbraio, si immerse e ne divenne parte sparendo completamente. Quando era andato a vedere, a visitare quel luogo di surreale bellezza, Nerino l'aveva sentita. Poteva essere un sussurro del vento, o l'incresparsi della superficie dello specchio, prima fu un'intuizione, poi una pelle d'oca che lo risaliva dai piedi. Udì infine chiaramente pronunciare il proprio nome, scandito e ben udibile come una voce all'orecchio. Invece di spaventarsi o dubitare, rielaborando le sensazioni e trovando spiegazioni, corse verso la sua casa tornando con arnesi per scavare.

Una vita intera, dedicò a quella riconciliazione. All'inizio la gente del paese lo aveva cercato, consigliato, aiutato.

Un povero pazzo che scavava giù a diversi metri dal laghetto dove era sparita la Bianchina, un ultimo innamorato che non si era rassegnato, su cui il fascino di lei non aveva mai smesso di fare presa nonostante lo scorrere del tempo. Come un lago glaciale il suo amore perdurava, congelava cristallizzandosi e conservandosi durante l'inverno per rinascere a nuova vita in primavera abbeverando i fiori sempre nuovi sui bordi. Qualcosa di durevole e immortale.

Così il nuovo lago crebbe e solo braccia rinforzate da uno spirito più grande poterono essere capaci di reggere una tale impresa. Le buche si moltiplicarono e unirono tra loro, il fondo scese fino a scoprire la dura roccia impermeabile che avrebbe conservato la nuova linfa, un minerale scuro e asciutto, quasi nero. Scavò per ultimo il canale tra i due laghi per travasare parte dell'acqua e dovette farlo in salita. Si arrese molte volte, convinto fino al midollo di non poter continuare, che la schiena non glielo avrebbe consentito, che le mani logorate si sarebbero ribellate, che il suo amore dopotutto non era poi così forte. Non aveva infatti mai più udito la sua voce, lei non era mai giunta ad alitargli un dolce conforto, a rassicurarlo che l'impresa non era quella di un folle né di un illuso. Eppure immancabilmente riprendeva a scavare, perché c'era stata una promessa che avrebbe riscattato. Quando collegò lo scavo al lago bianco cadde addormentato e nel farlo pensò sarebbe stata la fine.

Al risveglio era tornato nel suo lago ancora arido. Senza forze, al centro e nel punto più profondo di esso sollevò il capo vedendo l'acqua scendere dal lago bianco a riempire il suo, fecondandolo di vita. Nonostante il freddo crescente non tremò, spalancò invece le braccia in attesa di qualcosa e abbassò il capo dentro l'acqua che scorreva. Risolvendo la testa sbuffò e le gocce nebulizzate presero il colore nero del suo lago.

"Nerino", udi.
E rinacque.

He let the contents of the wooden bowl flow through his long hair. The icy water drawn from the lake hid his face beneath a transparent veil, distorting his features as it passed over his skin. He snorted, atomising the liquid into invisible droplets, returning them to the white pool, dormant and resting on the sandy bottom, pale as bone dust. He lay down, his bare back pressed against the gravel, the product of great boulders, fallen from the peaks over the millennia. He occupied his mind, focusing on the pain where the stone dug too deeply into the tender parts of his back. His still-damp face smiled and welled up at the same time, happy to be there. He watched the sky mutate, alternating dark clouds all around, transported by the wind but unable to disturb the crystalline clarity of her lake. Above his head the elements ruled, and the wind became biting. The drying water, froze his cheeks and ears. His breath formed dragon-like steam above him as his entire body began to shake.

"Nerino", he heard.

His eyes widened as he heard the echo of his name being spoken, rebounding, a palpable vibration. With numb fingers, he quickly grabbed the bowl again and, getting down on all fours, repeated the baptismal gesture, drawing water from the lake and pouring it on his forehead.

"Nerino," this time it was he that articulated his name, begging her to repeat herself and speak to him. But she fell silent, and the cold had become too much. He massaged his arms and shoulders, searching for the clothes he had removed. And so he fled, leaving the bowl on the shore, warming himself by running up the path towards home with all the agility and strength of his youth.

He had fled the world the day he realised there was no long-term hideaway where he would be secure.

It didn't matter which house he acquired, what wealth he summoned, whichever woman he married. He would find himself sitting at the still-locked gate at home, having returned after further delusion. He simply didn't want to enter anymore; this place belonged to him but where he was to remain alone, and in his solitude he had been plagued by temptations. He felt an innate urge not to be by himself. Yet nothing seemed to last in his particular world. Old bonds fade, strength saps away, love grafts itself onto something else, and sometimes a new branch takes over, changing form, something withers, something else sprouts.

If physical pleasure awakens the senses, Nerino discovered it late that evening, running until he was out of breath, becoming little more than a limp, as he dragged himself onwards with aching feet, muscles crying out bitterly.

She had disappeared into the white lake one cheerless February day, submerged and become part of it, disappearing completely. When he had gone to see, to visit that place of surreal beauty, Nerino had felt it. It might have been a whisper in the wind, or rippling on the surface; first it was intuitive, then goose-bumps rising from his feet. In the end, he clearly heard his name spoken, articulated and clearly audible, a voice in his ear. Instead of being frightened or doubtful, yet seeking an explanation, he ran towards home, returning with tools to dig.

He had dedicated his entire life to a reconciliation. At first, the villagers had sought him out, tried to advise, and help. A poor madman digging holes adjacent to the tiny lake into which Bianchina had disappeared, a last love who he hadn't given up, whose charm had never ceased to hold sway.

And like a glacial lake, his love endured, freezing, crystallizing, and preserving itself through the winter, only to be reborn in spring, watering fresh flowers at its edges. Something truly lasting and immortal.

And so the new lake grew, overseen undoubtedly by a greater spirit. Holes multiplied and merged, the bottom scoured out until it exposed the hard, impermeable rock that would hold a new lifeblood, dark, dry, an almost black mineral. Ultimately, he dug a canal between the two lakes to allow the water to cross.

He had given up any number of times, convinced to the core that he couldn't go on, that his back wouldn't let him, that his worn-out hands would rebel, that perhaps his love wasn't so strong after all. Indeed, he had never heard her voice again, she had never come to offer him sweet comfort, to reassure him that this was not the undertaking of a crazed and deluded man. Yet he invariably resumed, after all he had promised to redeem himself. When he finally made a connection with the white lake, he fell asleep, and in doing so, he thought it might well be the end.

When he awoke, he returned to find his still-dry lake. At the end of his tether, he lifted his head towards the middle only to see the water flowing from the white lake to fill his own, impregnating it with life.

Despite the growing cold, he didn't shiver; instead, he spread his arms wide, anticipating, then lowered his head into the flowing water. Once upright again he snorted, and the drops adopted the black colour of his lake. within a fine mist.

"Nerino," he heard.

And he was reborn.



GIACOMO GANDINI

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

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



STEFANIA CASTELNUOVO

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

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



COLONNINE RICARICA AUTO PER PRIVATI ED AZIENDE PERSONALIZZABILI IN PARTNERSHIP CON Uattzy



Via Marconi, 3
CHIAVENNA (SO)
Tel. 0343 32404
info@splugapetroli.it
www.splugapetroli.com



LA ZUCCA, REGINA D'AUTUNNO

QUEEN OF AUTUMN

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

Quando

IT. Quando l'estate cede il passo all'autunno, la Valtellina si trasforma in un'esplosione di colori e sensazioni uniche. L'autunno non è solo un piacere per gli occhi: è anche il tempo dei sapori intensi. Le sagre locali celebrano i prodotti della terra e delle sue aziende agricole, tra cui mieli, formaggi d'alpeggio, marmellate e confetture e naturalmente la zucca. Qui, dove la montagna ha sempre dettato i ritmi della vita quotidiana, ogni ingrediente ha una storia da raccontare, spesso fatta di povertà, ingegno e profondo legame con la terra. In questo contesto, la zucca, ortaggio umile ma straordinario, è riuscita a conquistarsi un posto d'onore nel paesaggio alimentare. Non solo come ingrediente, ma anche come

simbolo di una cucina che sa valorizzare ogni dono della natura, senza sprechi. La zucca non è originaria delle nostre valli alpine. Come il mais e le patate, è un prodotto del Nuovo Mondo, giunto in Europa dopo la scoperta delle Americhe, intorno alla metà del Cinquecento. Inizialmente fu coltivata soprattutto per curiosità botanica o a scopi ornamentali. Ma nelle aree rurali e di montagna, dove l'agricoltura era di pura sussistenza, si comprese presto il potenziale nutritivo e agricolo di questo ortaggio: cresceva bene nei terreni poveri, aveva bisogno di poca acqua e, una volta raccolta, poteva conservarsi per mesi nei crotti o nelle cartine. Durante i periodi difficili, in particolare nel dopoguerra e

durante la Seconda guerra mondiale, la zucca diventò un alimento fondamentale per la sopravvivenza. Le famiglie sfruttavano tutto ciò che l'orto poteva offrire. La zucca, con la sua capacità di saziare con gusto, fu un'alleata preziosa. Bastava un pezzo di zucca bollita, un po' di burro o formaggio e un po' di pane secco per avere un pasto. Tra le varietà di zucca più diffuse nelle nostre valli spicca la Delica, apprezzata per la sua polpa dolce e compatta, perfetta per zuppe, gnocchi e risotti. Non mancano anche le zucche Butternut e Violina, dalla forma allungata e dal gusto delicato. Per maturare la zucca ha bisogno di tanto sole, spazio e acqua: viene piantata in file larghe, per permettere alla pianta di espandersi, e irrigata regolarmente nei mesi caldi, senza ristagni. Ho potuto osservare bene le tecniche di coltivazione di questo meraviglioso alimento all'interno dei campi di un amico da cui mi rifornisco durante tutto il periodo dell'autunno e del inverno. Alessandro a San Cassiano è un giovane coltivatore che dal 2020 si occupa di apicoltura e coltivazione di verdure di ogni genere all'interno della sua azienda agricola. Le sue zucche Butternut sono le star di uno o più piatti all'interno del menu autunnale o invernale nel mio ristorante, come paccheri fritti con fonduta di formaggio erborinato, vellutata di zucca e le sua mostarda, semi di senape in conserva oppure un involtino di verza ripiena di grano saraceno con zucca in varie consistenze. La zucca in Valtellina non è solo un ortaggio stagionale, ma un esempio concreto di come anche un prodotto semplice possa diventare protagonista di un dialogo tra tradizione e innovazione. Con i suoi colori caldi e la sua versatilità in cucina, la zucca arricchisce l'autunno di sapori, profumi e creatività.





IT. La zucca, umile ortaggio diventato simbolo dell'autunno valtellinese: dai tempi della sussistenza contadina alle tavole creative di oggi, racconta una storia di tradizione e sapori ideali da apprezzare in autunno.

EN. The pumpkin, a humble vegetable that has become a symbol of the Valtellina autumn: from the days of peasant subsistence to today's creative tables, it tells a story of tradition and flavors, perfect to enjoy in autumn.

When

EN. When summer gives way to autumn, Valtellina transforms into an explosion of colours and unique sensations. Autumn isn't just a feast for the eyes: it's also a time of intense flavours. Local festivals celebrate the produce of the land and its farms: honey, mountain cheeses, jams and preserves, and last but not least, pumpkin. Here the mountains have always dictated the rhythms of daily life, every ingredient with a story to tell, often one of poverty, invention, but also a deep connection to the land. In this context, pumpkin, a seemingly humble yet extraordinary vegetable, has somehow managed to earn a place of honour in the food landscape. Not only as an ingredient, but also as a symbol of a cuisine that knows how to take full advantage of every gift of nature, wasting nothing. Pumpkin is not native to our Alpine valleys. Like corn and potatoes, it hails from the New World, turning up in Europe after the discovery of the Americas around the mid-16th century. Initially, it was cultivated primarily out of botanical curiosity or for ornamental purposes. But in rural and mountain areas, where agriculture meant subsistence, the nutritional and agricultural potential of this vegetable was soon understood: it would grow well in poor soil, needed little water, and, once harvested, could be stored for months in crotto or cellar. During difficult times, particularly in the postwar period and during World War II, pumpkin became a staple food for survival. Families exploited everything

the vegetable plot had to offer. Pumpkin, with its thirst-quenching quality, was a precious ally. A chunk of boiled pumpkin, a little butter or cheese, and some dry bread were enough for a meal. Among the most common pumpkin varieties in our valleys, the Delica stands out, prized for its sweet, firm flesh, perfect for soups, gnocchi, and risottos. Butternut and Violina, with their elongated shape and delicate flavour, are also popular. To ripen, pumpkins need plenty of sun, space, and water:

they're planted in wide rows to allow the plants to expand, and watered regularly during the warmer months, avoiding stagnation. I was lucky enough to have a good look at the cultivation techniques with a friend, from whom I get my supplies throughout autumn and winter. Alessandro is a young farmer in San Cassiano who has been involved in beekeeping and cultivating all kinds of vegetables on his farm since 2020. His Butternut pumpkin is one of the stars that feature in dishes on the menu late in



the year in my restaurant; fried paccheri with blue cheese fondue, creamed pumpkin soup, with preserved mustard seeds, or a buckwheat-stuffed cabbage roll with pumpkin in a range of textures. In Valtellina, pumpkin is not just a seasonal vegetable, but a concrete example of how even a modest product can become the protagonist of a dialogue between tradition and innovation. With its warm colours and versatility in the kitchen, pumpkin enriches autumn with flavours, aromas, and creativity.

GIANLUCA DE FLORIO

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

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



Fitness Factory
Via Sandro Pertini 9
Prata Camportaccio SO

Lunedì-Venerdì 7-22
Sabato 7-19
Domenica 7-13
T: 0343 32789



SALA PESI **SALA BOULDER** **ARRAMPICATA SENZA CORDA**

adatta anche a bambini e principianti
con possibilità di noleggio scarpe



Profumo di mela, sapore di Valtellina

The scent of apples, the flavour of Valtellina

a cura di **Elena Preda**

IT. La storia, le leggende e la tradizione l'hanno resa il frutto più celebre di tutti i tempi; per alcuni ricorda il peccato e la tentazione, per altri la saggezza, ma è anche simbolo di amore o di immortalità. Personaggio principale anche di racconti e film, le ragioni della sua fama sono presto dette: la dolcezza e la semplicità della mela sono caratteristiche inconfondibili e, per questo, è amata da tutti.

EN. *History, legends, and tradition have made it the most famous fruit of all time; for some, it evokes sin and temptation, for others wisdom, but it is also a symbol of love and immortality. A central character in stories and films, the rationale behind its fame is easy to explain: the sweetness and simplicity of the apple are unmistakable characteristics, and for this reason, it is loved by pretty much everybody.*



IT. In Valtellina, la coltura del melo ha origini lontane nel tempo, poiché il clima continentale della vallata e il suo orientamento favorevole offrono le condizioni ideali per la crescita degli arbusti. I meleti, che si estendono sui pendii delle Alpi Retiche e Orobiche, sono situati tra i trecento e i settecento metri di altitudine, dove l'escursione termica tra giorno e notte raggiunge le temperature ottimali per la maturazione dei frutti. L'habitat naturale valtellinese si è rivelato perfetto per questo tipo di coltivazione, dal momento che ne esalta le qualità olfattive e gustative: impossibile non apprezzare il profumo intenso e il sapore distintivo della Mela di Valtellina.

Sebbene questo frutto sia da sempre parte della tradizione contadina alpina, solo negli ultimi decenni la coltivazione ha assunto dimensioni di mercato sempre maggiori e oggi, grazie all'esperienza degli agricoltori locali, la Mela di Valtellina ha ottenuto l'ambito marchio d'origine IGP, il quale certifica l'alta qualità dei regimi produttivi.

EN. In Valtellina, apple cultivation has ancient origins, as the valley's continental climate and favourable orientation provide ideal conditions for their growth. The apple orchards, which extend across the slopes of the Rhaetian and Orobic Alps, are located between 300 and 700 metres above sea level, where the temperature range between day and night brings about an optimal setting for fruit ripening. The natural habitat of Valtellina has proven perfect for its cultivation, since it enhances its appeal both to nose and palate: it's impossible not to appreciate the intense aroma and distinctive flavour of the Valtellina Apple.

And although the fruit has always formed part of Alpine farming tradition, only in recent decades has its cultivation grown to market scale. Today, thanks to the vast experience of local farmers, the Valtellina apple has obtained the coveted PGI designation of origin, which certifies the high quality of its production methods.





IT. Le varietà coltivate sono state selezionate per le loro capacità di adattamento al clima valtellinese. La mela **Gala**, dal sapore delicato, è la prima a maturare e già nel mese di agosto compare sulle nostre tavole per essere consumata fresca. La **Golden Delicious** e la **Red Delicious** devono il loro nome alla polpa croccante e succosa e apprezzano il sole che nei mesi autunnali accarezza la sponda retica della valle. Dopo un intero anno di cure e attenzioni, quando gli alberi iniziano a perdere le loro foglie e dai verdi più brillanti si passa ai toni caldi e accoglienti dei primi freddi, la Mela di Valtellina è pronta per la raccolta e può essere impiegata per la preparazione di vari prodotti, pensati per gustare l'aroma del frutto durante tutto l'anno.

Il succo di mela è gradevole e dissetante perché, grazie alla dolcezza delle varietà **Delicious**, non è necessario aggiungere zuccheri al prodotto finale. Questa bevanda può essere consumata anche calda, per coccolarsi al termine di una lunga giornata. Si presta per spuntini e merende, soprattutto se accompagnata da panificati farciti con confetture di frutta locali, di mele o mirtili di montagna. Il sapore acidulo delle bacche violacee, le quali si possono scovare facilmente tra i boschi di Valtellina e Valchiavenna, si abbina perfettamente alla dolcezza della mela!

Le tecniche agricole biologiche, inoltre, consentono ai produttori apistici e frutticoli di collaborare: le api da miele, che impollinano i fiori nei meleti e consentono lo sviluppo del frutto, producono il nettare zuccherino tanto amato da grandi e piccini. Un viaggio in Valtellina è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi: mentre lo sguardo si perde tra le vigne che si inerpicano sulle montagne e le fronde degli alberi dai colori sgargianti, il profumo fruttato della Mela di Valtellina resta impresso nella memoria.

EN. Varieties of the fruit were selected for their capacity to adapt to the valley's climate. The **Gala** apple, with its delicate flavour, is the first to ripen and appears on our tables as early as August, ready to be consumed fresh. **Golden Delicious** and **Red Delicious**, named for their crisp, juicy flesh, appreciate the sun that caresses the Rhaetian side of the valley in the autumn months. After an entire year of due care and attention, just as the trees begin to lose their leaves and the brightest greens change to the warm, welcoming hues of the early chill, the Valtellina Apple is ready for harvest and is invariably used to prepare a wide range of products, designed to enjoy the fruit's aroma the whole year round.

Apple juice is both engaging and refreshing because the sweetness of the **Delicious** varieties means it's unnecessary to add sugar to the final product. It's a drink that can also be enjoyed hot, a relaxing treat at the end of a long day. Ideal too for snacks in the afternoon, especially when paired with baked goods filled with local fruit jams, apples, or mountain blueberries. The tart flavour of the purple berries, easily sourced in the woods of Valtellina and Valchiavenna, combines perfectly with the sweetness of the apple.

Organic farming techniques also encourage beekeepers and fruit growers to collaborate: honeybees, which pollinate the flowers in apple orchards and permit the fruit to develop, produce the sugary nectar so loved by adults and little ones alike.

A visit to Valtellina is guaranteed to engage all the senses; your gaze is bound to wander across the vineyards and dry stone walls that occupy the valley side, with the cornucopia of autumn hues, and the rich, fruity aroma of the Valtellina apple. Sure to linger long in the memory.



ELENA PREDA

Elena Preda studia Storia dell'Arte presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano e lavora in un piccolo museo a Mandello del Lario. È spesso lontana da casa ma, ogni volta che può, torna a Chiavenna, città a cui è molto legata.

Elena Preda studies History of Art at the Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, and works in a small museum in Mandello del Lario. She is therefore often away from home but whenever she can she returns to Chiavenna, a town to which she remains very attached.



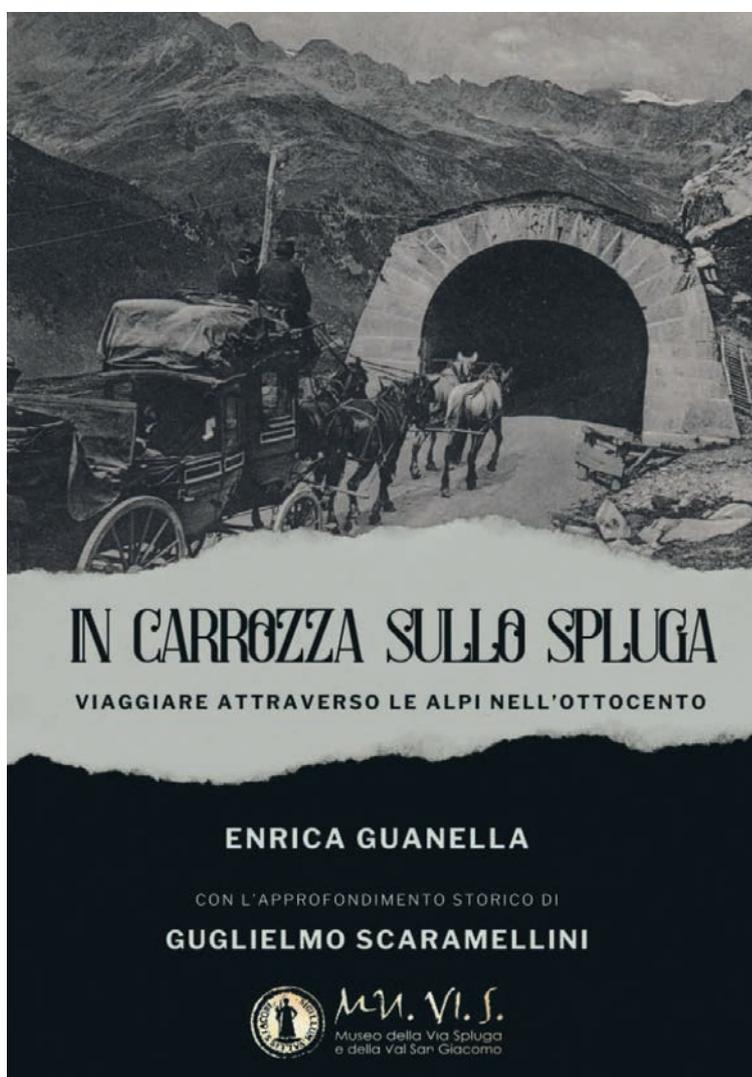
Il Grand Tour passa da qui

This way for the Grand Tour!

*«Non si viaggia per arrivare,
ma per viaggiare»*

Johann Wolfgang von Goethe

a cura di **Enrica Guanella**



IT. È già stato scritto molto sullo Spluga: sulla sua strada, sulla storia e sui viaggiatori illustri da qui passati nei secoli, ma uno sguardo attento a quel fenomeno chiamato Grand Tour che interessò anche lo Spluga mancava. Nasce così l'idea di scrivere un libro che restituisca le impressioni di viaggio dei numerosi turisti che, a bordo di una carrozza, percorsero la nuova strada carrozzabile dello Spluga, gioiello dell'ingegner Carlo Donegani, aperta nel 1822. Sono in maggior parte viaggiatori che provengono dal Nord Europa e dall'America che ci hanno lasciato pagine inedite sulla loro esperienza di viaggio. Alcune di queste memorie sono state scovate in remote biblioteche estere e tradotte in italiano. Sono libri scritti sotto forma di diario di viaggio, di memoria autobiografica o in forma epistolare destinati a pochi familiari e amici, oppure resoconti scientifici, romanzi o guide di viaggio, così in voga ai tempi. Nel libro sono stati selezionati e raccolti i brani più interessanti, alcuni pieni di lirismo per il magnifico spettacolo offerto dalla natura, intrisi di quel sentimento romantico che pervade il gusto dell'epoca, altri invece traboccanti di lamentele e proteste indignate per i frequenti disagi causati da eventi atmosferici, da strutture poco accoglienti, da postiglioni inesperti e da furbetti locali. Nei resoconti di viaggio e nelle guide venivano dispensati consigli su come relazionarsi con osti, albergatori e vetturini, su dove alloggiare, cosa portarsi al seguito per rendere il viaggio più confortevole e avvertimenti sui possibili rischi da affrontare: alluvioni, interruzioni della strada a causa di frane, incidenti in carrozza ed in slitta e piccoli inconvenienti. Scopriamo inoltre quali erano le comodità offerte dalle strutture ricettive, come si mangiava, quali erano i costumi locali e che aspetto aveva la popolazione.



EN. Much has already been written about the Spluga Pass: the road itself, its history, and the illustrious travellers who used it to cross the Alps over the centuries. However, a careful look at the phenomenon known as the Grand Tour, which also involved the Spluga Pass, was strangely absent. Thus was born the idea of writing a book that would recount the first-hand impressions of the many tourists who, on board horse and carriage, tackled the new Spluga road, a veritable jewel designed by engineer Carlo Donegani and opened in 1822. For the most part they were coming from northern Europe and also America, and they left behind them unpublished accounts of their experiences. Some of these memoirs have been discovered in remote foreign libraries and translated into Italian. They are books written in the form of travel diaries, autobiographical memoirs, or letters intended for just a few family members and friends, alternatively scientific reports, novels, or travel guides, so in vogue at the time. The book has selected and compiled the most interesting pieces, some full of lyricism for the magnificent spectacle thrown up by nature, imbued with a romantic sentiment that pervaded the taste of the era; others however overflowing with complaints and indignant protests for the regular inconveniences caused by climatic events, unwelcoming stopping places, inexperienced coachmen and crafty locals. Travel accounts and guidebooks offered advice on how to interact with innkeepers, hoteliers, and the men sitting up front, along with where to stay, what to bring to make the journey more comfortable, and warnings about potential risks: floods, road closures due to landslides, carriage and sleigh accidents, and minor inconveniences. We also discover the amenities offered by accommodation along the way, what the food was like, local customs, and what the population looked like.

IT. L'approfondimento storico del professor Guglielmo Scaramellini ci svela i retroscena e alcune curiosità sulla costruzione della strada e sui personaggi, più o meno noti, che l'hanno percorsa. Illustra il fenomeno dei viaggi pittorici e della messa in scena della realtà geografica che celebra i luoghi più iconici della via dello Spluga.

EN. Professor Guglielmo Scaramellini's historical exploration reveals the background and plenty curiosities surrounding the construction of the road and the characters, some more famous than others, who travelled it. There are illustrations of the phenomenon of pictorial journeys and a vivid depiction of the landscape celebrating the most iconic landmarks of the Spluga.

IN CARROZZA SULLO SPLUGA Viaggiare attraverso le Alpi nell'Ottocento

di Enrica Guanella, con l'approfondimento storico di Guglielmo Scaramellini
Edito da Mu.Vi.S.

ENRICA GUANELLA

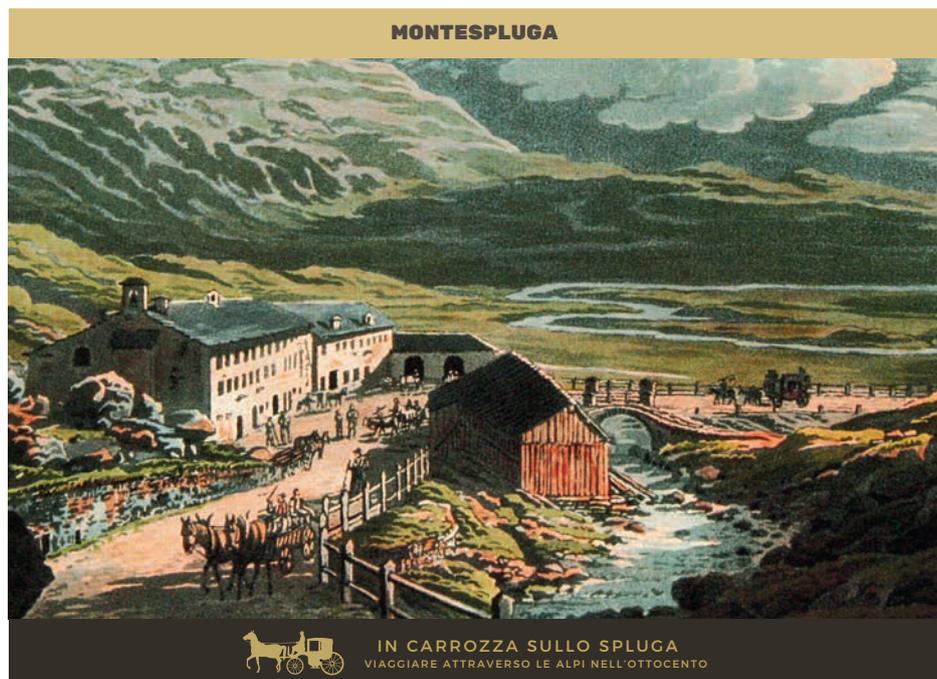
Vive a Campodolcino con la famiglia ed è la responsabile del Museo della Via Spluga e della Val San Giacomo. Ama la sua valle, l'arte e la storia. Da anni si impegna a diffondere la cultura della montagna e a promuovere eventi che la valorizzano.

Lives in Campodolcino with her family and is responsible for the Museo della Via Spluga e della Val San Giacomo. She is passionate about the valley, art and history. Over many years she has been dedicated to popularising mountain culture and the promotion of events that enhance it.



IT. A fianco lo stradale dello Spluga nel tratto del Sengio con la cascata di Pianazzo (stampa J. Siegfried, 1825). Sotto Montespluga con la piazza e la dogana austriaca (stampa di J.J.Meyer 1824).

EN. Beside the Spluga road in the Sengio area, with the Pianazzo waterfall (printing of J. Siegfried, 1825). Below: Montespluga with the square and the austrian customhouse (printing of J.J.Meyer 1824).



ORARI MUSEI

VALCHIAVENNA

PALAZZO VERTEMATE FRANCHI - PROSTO DI PIURO

Aperto dal 23 marzo e fino al 2 novembre.
Tutti i giorni escluso il mercoledì non festivo.
Aperto 8-9, 15-16, 22-23 novembre.
Prenotazione consigliata

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

INGRESSO INTERO Euro 8,00 - **INGRESSO RIDOTTO** Euro 6,00

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

MUSEO DEL TESORO - CHIAVENNA

Marzo - Ottobre

Martedì, 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 (M.U.V.I.S.) - CAMPODOLCINO

Aperto tutti i giorni escluso il lunedì

MATTINO 9.30 - 12.30

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

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

Per informazioni:
M.U.V.I.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 25 ottobre

Chiuso il lunedì

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

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

Dal 26 ottobre al 29 marzo:

MATTINO 10.00 - 12.00 - **POMERIGGIO** 14.00 - 17.00

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

MUSEO PICAPREDA - NOVATE MEZZOLA

Domenica **POMERIGGIO** 14.30 - 17.30

Per informazioni:
COMUNE DI NOVATE MEZZOLA Tel. 0343 63040

GALLERIA DI MINA - VERCEIA

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

Per informazioni:
FORTE MONTECCHIO NORD, Tel. 0341 940322

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

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

MUSEO ETNOGRAFICO DI SAMOLACO FRAZ. SAN PIETRO (CULMBEE)

Aprile - ottobre

Lunedì **MATTINO** 9.00 - 12.00

Giovedì **POMERIGGIO** 15.00 - 18.00

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

MUSEO STORICO ETNOGRAFICO NATURALISTICO DELLA VAL CODERA - NOVATE MEZZOLA

Aperto tutti i giorni

ORARIO 8.00 - 18.00

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

POSSIBILITÀ DI APERTURA STRAORDINARIA DI TUTTI I MUSEI PREVIA RICHIESTA

VALTELLINA VACANZE

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

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

Banca Popolare di Sondrio (Filiale di CHIAVENNA)

IBAN: IT31056965211000044500X53

BIC/SWIFT: POSOIT2102K

Crédit Agricole (Filiale di CHIAVENNA)

IBAN: IT80062305211000015520146

BIC/SWIFT: CRPPIT2PXXX

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

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

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

Nome / Name:

Cognome / Surname:

Città / Town:

Cap / Postcode:

Via / Street:

Provincia / Area:

Nazione / Country:

E-mail / E-mail:

Da consegnare a infopoint:

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

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

ALTA VALTELLINA

MUSEO VALLIVO VALFURVA "MARIO TESTORELLI"

piazza Forba, 1 - 23030 Valfurva

Ottobre e novembre: sabato 15:30-18.30

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

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

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

Per gruppi superiori alle 10 persone è possibile visitare il

museo su prenotazione tutto l'anno

+39 348 3941831 +39 3771498007

info@museovalfurva.it

https://www.museovalfurva.it/

MUSEO CIVICO DI BORMIO

via Buon Consiglio, 25 - 23032 Bormio

dal 27 dicembre al 15 aprile:

Orari di apertura: dal 16 settembre al 30 novembre:

martedì, giovedì e sabato dalle 15.30 alle 18.30

tel. 0342 912205

info@museocivicobormio.it

https://museocivicobormio.it

Gratis fino a 17 anni. Oltre i 17, € 3,00;

Gruppi superiori a 15 persone € 1,50

GIARDINO BOTANICO ALPINO REZIA

Vai Sertorelli - 23032 Bormio

Ottobre: tutti i giorni 09:00 - 17:00

1-2 novembre dalle 9.00 alle 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

via Ortigara 2 - Bormio (So)

Aperto tutti i giorni dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle

19.00 (gli orari potrebbero subire modifiche nei periodi di

bassa stagione)

Adulti € 4,00; Ridotto € 3,00

+39 0342 927285

MUS! MUSEO DI LIVIGNO E TREPALLE

Luglio e agosto

dal martedì al sabato dalle 9.45 alle 12.45 e dalle 15 alle 19.

Domenica dalle 9.45 alle 12.45 e dalle 15 alle 18.

Chiuso il lunedì.

museolivigno.it

MUSEO DEI SANATORI DI SONDALO

via Zubiani, 33, 23035 Sondalo (Sondrio)

https://museodeisanatori.com/

Apertura su prenotazione per gruppo di almeno 5 persone.

Ingresso: tariffa intera 5 euro, tariffa ridotta 3 euro per

bambini da 5 a 12 anni e per comitive di minimo 10 persone.

Apertura su prenotazione per gruppo di almeno 5 persone.

BASSA VALTELLINA

ECOMUSEO DELLA VALGEROLA

GEROLA ALTA via Pietro De Mazzi, 11

Aperto a richiesta

Per informazioni:

UFFICIO TURISTICO GEROLA ALTA

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

ECOMUSEO VALLE DEL BITTO

ALBAREDO via Brasa, 1

Fino al 31/10 aperto dalle 10.00 alle 17.00 dal lunedì alla

domenica. Chiuso martedì. Dall'1/11 solo su prenotazione per

gruppi.

Per informazioni:

ECOMUSEO

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

PALAZZO MALACRIDA

MORBEGNO Via Malacrida

Aperto su prenotazione

Per informazioni:

COMUNE DI MORBEGNO

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

MUSEO CIVICO DI STORIA NATURALE

MORBEGNO, Via Cortivacci, 2

MARTEDÌ, GIOVEDÌ, SABATO E DOMENICA 09.00-12.00 E

14.30-17.30

Per informazioni:

MUSEO

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

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.sondriovalmalenco.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 giovedì a domenica dalle ore 9.30

alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 16.30.

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

Per informazioni Palazzo Besta

tel. +39 0342 781208 - drm-lom.palazzobesta@cultura.gov.it

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 -

Gratis 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 nr.50/a - Gordona (SO)

www.bbgsrl.it

Apriamo le porte allo stile italiano

Novità: Nuova esposizione

Vieni a trovarci in Via Firenze 28, a Piateda (SO)

DISTRIBUTORI DI EMOZIONI DAL 1968

DA OLTRE 50 ANNI A SUPPORTO DEI PROFESSIONISTI DELL' HO.RE.CA.

Trussoni Sede
Via Spluga, 114 - 23015 Dubino (SO)

Email: info@trussoni.it
T. : 0342 687923

Trussoni Premium HUB office | show room | training
Via Galileo Galilei, 40 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)

Depositi:
Bormio - Via Milano, 85/A | Livigno - Via All, snc

trussoni
B E V E R A G E

HO.RE.CA. PREMIUM PARTNER