

il Pioverna

PERIODICO DI INFORMAZIONE DELLA VALSASSINA, del LAGO, delle VALLI, Esino e il Varrone

new





accendi e risparmia

Più energia al tuo **RISPARMIO**

Scegli le offerte Mia **Casa+ Dinamica** o Mia **Dinamica** di Acinque (ex Acel Energie).
Accendi e Risparmia: per te fino a **120€** in buoni spesa¹!



Utilizza i buoni spesa presso tutte le catene convenzionate con Ticket Spesa Edenred (Conad, Carrefour, EuroSpar, Tigros, Gigante, Crai e tanti altri), Esselunga.

 **acinque**
ENERGIA CHE UNISCE

**Affrettati,
scade il
30 settembre!**

¹Operazione a premi "ACCENDI E RISPARMIA - SPESA" valida per contratti sottoscritti tra il 3/10/2022 e il 30/09/2023. Regolamento completo disponibile su www.accendierisparmia.it. Iniziativa riservata ai Clienti domestici (persone fisiche, residenti in Italia) provenienti da altro operatore della vendita e ai Clienti di Acinque Energia S.r.l. serviti nei mercati tutelati, che durante il periodo promozionale sottoscrivono con Acinque Energia S.r.l., presso gli Sportelli e/o Corner oppure per via telefonica ai sensi di quanto stabilito nel regolamento, uno o più contratti di luce e/gas a mercato libero rientranti nelle tipologie di offerte dettagliate nel regolamento, e con le esclusioni ivi previste. Montepremi stimato di €100.000.



ITINERARI - OUTDOOR

Nel verde dell'Alta Valsassina fino al Rifugio Ombrega	3
Varena dal Kayak: la "Perla del Lario" vista da un'altra prospettiva	8
In vetta al Monte Due Mani lungo la ferrata Contessi	15
Monte San Defendente: un'avventura in mountain bike tra vette e panorami mozzafiato	20
Artavaggio - Rifugio Gherardi: una magnifica camminata "oltre confine"	26
"Soffiando nel Vento": meraviglia verticale al Pizzo d'Eghen	33
Boschi, pascoli, montagne... i mille paesaggi dell'Alpe Cova	39
Ortanella: l'oasi di Esino Lario 'sospesa' tra lago e monti	45



LAVORO TRA VALLE E LAGO

Piscicoltura Valsassinese: allevamento e pesca sportiva nel cuore della valle	54
Una grande vetrina per la Valsassina contadina	61



ARTE / CULTURA

Assaporando le cantine di Dervio, scrigni di antichi gusti	66
Civico Museo Setificio Monti: un filo conduttore con il passato	75



VALSASSINA COM'ERA

Taceno	82
--------	----



VALSASSINA CON GUSTO

Agriturismo Le Tre Casine: gusto e tradizione ai piedi della Grigna	86
Lo Chef consiglia	89



PROVERBI

91



EVENTI

92

il Pioverna

PERIODICO DI INFORMAZIONE DELLA VALSASSINA, DEL LAGO, DELLE VALLI, ESINO E IL VARRONE
Free-press - Agosto 2023 - Registr. al Tribunale di Lecco N. 05/85 del 22.07.1985

Collaboratori:

Lorenzo Colombo - Caterina Franci
Federica Lassi - Sandro Marongiu

Redazione:

Lecco - Via Tito Speri, 2/4
Tel. 0341.285110
redazione@emmepigroup.it

Progetto grafico e impaginazione:

Raffaella Sironi

Stampa: Grafica Effeglemme Srl - Bosisio Parini (Lc)

Pubblicità:

EMMEPI COMUNICAZIONE - LECCO
Tel. 0341.285110 - info@emmepigroup.it

Tutti i numeri de "Il Pioverna" possono essere scaricati e consultati in formato pdf sul sito itmlecco.it

Esploratori della montagna, avventurieri dell'outdoor e amanti della natura, eccoci qui con un nuovo entusiasmante numero de Il Pioverna! Siamo lieti di accompagnarvi in un viaggio mozzafiato tra le montagne valsassinesi, i sentieri panoramici, le sfide verticali e le acque del nostro lago.

Per coloro che cercano emozioni forti, preparatevi a vivere un'escursione indimenticabile lungo la celebre Ferrata Contessi al Due Mani. Affronterete spettacolari tratti verticali, superando sfide di forza e agilità, mentre il vento sussurra tra le rocce. Ma se siete tra quegli audaci che amano il puro mondo verticale, allora non potete perdervi la famosa via d'arrampicata "Soffiando nel Vento" sul maestoso Pizzo d'Eghen, situato in uno dei luoghi più selvaggi della Grigna Settentrionale.

Per gli amanti del trekking, vi proponiamo una splendida escursione "oltre confine", al Rifugio Gherardi, partendo dai suggestivi Piani di Artavaggio. Una camminata alla portata di tutti lungo un sentiero meraviglioso, che vi farà immergere nella bellezza incontaminata della natura. Ma la scoperta non si ferma qui. Ci sposteremo in Valvarrone per esplorare il suggestivo Rifugio Ombrega, partendo da Palio, dove potrete respirare l'aria fresca dei monti, immersi nella quiete della natura. Faremo anche tappa ai piedi del Grignone, per un piacevole giro ad anello che vi condurrà all'incantevole Alpe Cova.

E per gli amanti delle due ruote, vi faremo vivere l'emozione di una fantastica avventura in mountain bike sul monte San Defendente. Per chi invece preferisce solcare le acque del lago vi faremo salire sul kayak per scoprire angoli di paradiso lacustri, ra Varenna e Fiumelatte.

Ma la nostra rivista non si limita solo all'esplorazione della montagna e del lago. Abbiamo anche esplorato le bellezze nascoste di Dervio, facendoci aprire le porte delle cantine grazie agli organizzatori di "Degustando Dervio". Per coloro che sono affascinati dai lavori perduti, vi porteremo a visitare il magnifico Settificio Monti di Abbazia Lariana, dove le tradizioni antiche si intrecciano con storia e cultura.

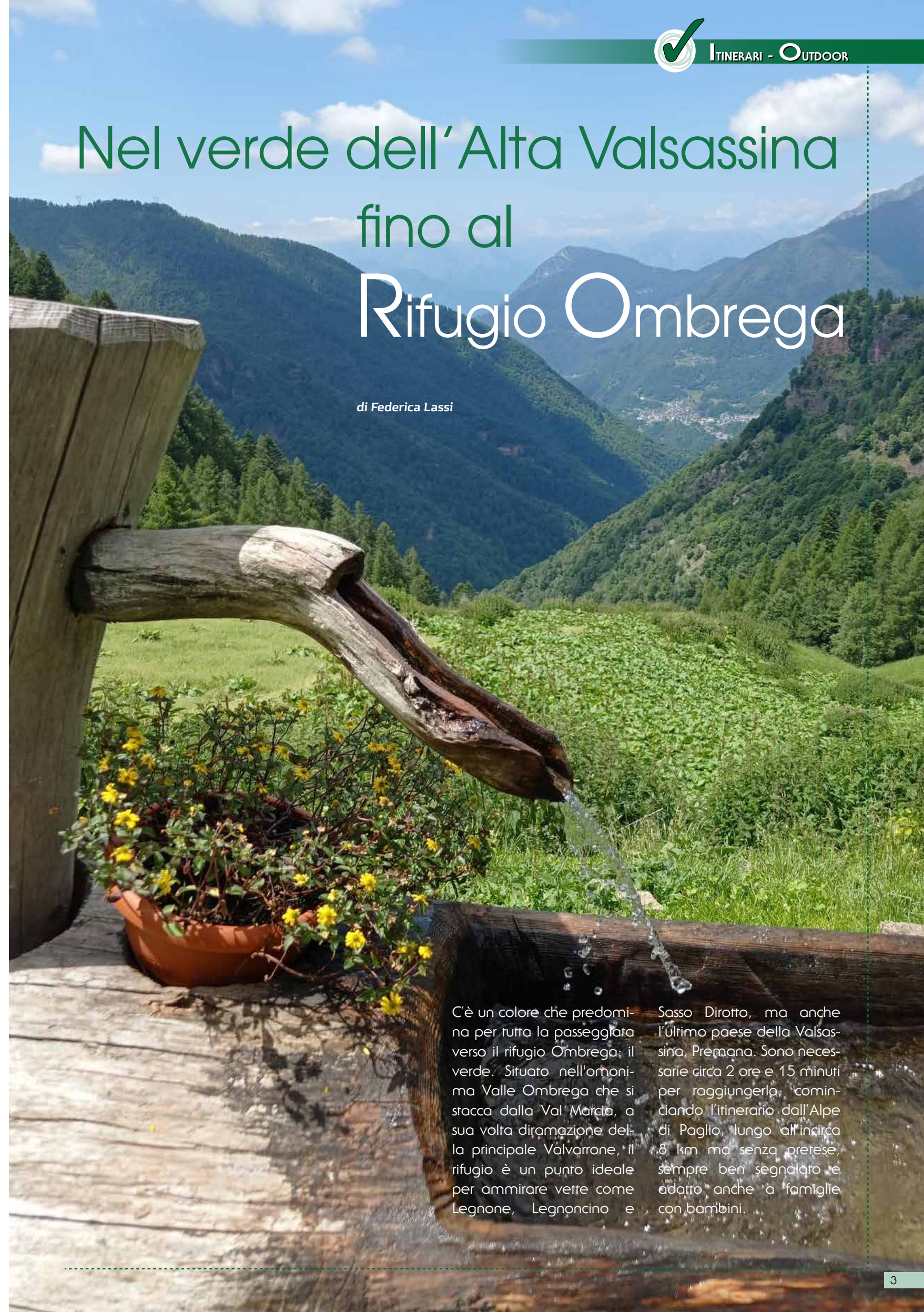
Infine, ma non da ultimo, vi sveleremo i segreti dell'allevamento di trote nel suggestivo borgo di Primaluna. Scoprirete come funziona questo affascinante mondo e la passione che si cela dietro ogni aspetto dell'allevamento.

Siamo orgogliosi di potervi offrire un numero così variegato e avvincente della nostra rivista. Speriamo che vi ispiri, vi guidi e vi inviti a godere delle nostre splendide montagne e del nostro fantastico lago. Buona lettura e buone avventure!

L'editore

Nel verde dell'Alta Valsassina fino al Rifugio Ombrega

di Federica Lassi



C'è un colore che predomina per tutta la passeggiata verso il rifugio Ombrega: il verde. Situato nell'omonima Valle Ombrega che si stacca dalla Val Marzia, a sua volta diramazione della principale Valvarrone, il rifugio è un punto ideale per ammirare vette come Legnone, Legnoncino e

Sasso Dritto, ma anche l'ultimo paese della Valsassina, Premana. Sono necessarie circa 2 ore e 15 minuti per raggiungerlo, cominciando l'itinerario dall'Alpe di Paglio, lungo all'incirca 8 km ma senza pretese, sempre ben segnalato e adatto anche a famiglie con bambini.

Pomoni

SPECIALISTI IN SERRAMENTI



Qualità Serietà Competenza da 40 anni al Vostro servizio
www.pomoni-premana.it

PREMANA (LC) - Via Giabbio z.i. - Tel. 0341 890330 - info@pomoni-premana.it



Dopo aver lasciato la macchina nell'ampio parcheggio di Palio, si imbecca una strada asfaltata contrassegnata al principio con un grande cartellone giallo indicante alcuni itinerari. Primo tratto subito in salita, anche se non dalla pendenza estrema che, dopo aver superato un gruppo di case, porta immediatamente nel bosco. Asfalto e sentiero arriveranno ad alternarsi in questo primo segmento che conduce fino a Pian delle Betulle. Dopo aver ringraziato le fronde degli alberi per gli attimi di ristoro concessi, seguendo un'indicazione in legno che riporta la dicitura 'Rifugio Ombrega' si arriva a un'enorme radura. Ecco 'l'ultimo Paradiso', Pian delle Betulle.

Qui si può tagliare la distesa verde seguendo un piccolo sentierino visibile nell'erba, tenendo sulla destra le case, il laghetto alpino, la chiesetta degli Alpini e l'impianto di risalita, che dal comune di Margno porta in pochi minuti nella pace e nella tranquillità della località. Dopo gli spazi aperti si viene di nuovo catapultati nella selva: i cartelli dicono 'Rifugio Santa Rita' e 'Pizzo dei Tre Signori' e, subito accanto su una pianta, di nuovo l'indicazione 'Rifugio Ombrega'. Mentre la camminata prosegue è possibile scorgere sulla destra l'Alpe Ortighera con le sue baite. Compare una radura e, nuovamente, un bivio con dei cartelli che segnalano la meta: da qui comincia qualche ripido tornante. Voltandosi è possibile scorgere parte della Valsassina e un lembo di Lago di Como.

Per almeno quindici/venti minuti si procede senza altre deviazioni, facendosi rapire dai panorami a base di rilievi e pascoli sconfinati. In lontananza, su una piccola collinetta, appare una cappelletta. Una volta al Larice Bruciato (Lares Brusà) si è esattamente a metà percorso, anche la parte più piacevole per le gambe. All'istante si va in leggera discesa, verso la meraviglia: di lì a poco infatti solo fiori violetti e tanto, tantissimo verde, senza soluzione di continuità.



Difficile non fermarsi ogni metro per immortalare i più piccoli dettagli di questo scenario. In mezzo al panorama comincia a palesarsi anche l'abitato di Premana. Arriva un nuovo bivio, che invita a dirigersi verso sinistra per un'immersione diretta nella Val Marcia. Al Rifugio Ombrega manca circa mezz'ora, tempo in cui sarà difficile guardare dritti davanti a sé, lungo il sentiero, visto l'incredibile paesaggio circostante. Con una piccola deviazione è possibile raggiungere anche l'Alpe Dolcigo, dove sono in vendita formaggi locali.

All'improvviso, svoltando una curva a destra, compare all'orizzonte il Rifugio Ombrega (1580 metri). Sembra di essere approdati in un universo fiabesco, da cui non verrebbe mai voglia di uscire. In pietra e recentemente ristrutturato, l'edificio è ben curato in ogni particolare, con balconcini e finestre adornati da fiori. Dopo la camminata, bisogna ammetterlo, un po' di languorino è venuto: meglio non perdersi i piatti tipici del rifugio come gli gnocchi di patate al Bagnarel, la polenta e i formaggi, senza dimenticare i dolci fatti in casa. La giusta dose di carburante per rimettersi di nuovo in marcia.

L'Alpe Dolcigo con Premana sullo sfondo





Varenna dal Kayak: la "Perla del Lario" vista da un'altra prospettiva

di Federica Lassi

Foto di Elena Pettinicchio,
titolare agenzia Taste & Travel Italy

Un modo diverso per vivere a pieno i paesi del Lago di Como d'estate, sfruttando un punto di osservazione diverso dal quello più tradizionale è dal lago stesso. L'abbiamo fatto solcando le sue acque a bordo di un kayak, vivendo un'esperienza immersiva speciale nella splendida cornice lacustre.

Natura, cultura e sport sono tutti elementi trainanti di questo piccolo viaggio, che ci ha restituito la bellezza e l'unicità di questi luoghi.

Abbiamo scelto Varenna, la 'Perla del Lario' rinomata località turistica, conosciuta in tutto il mondo. Dopo aver preso il largo, abbiamo potuto ammirarla al meglio nel suo splendore, andando poi alla scoperta di angoli nascosti davvero suggestivi.

Ad accompagnarci in questa avventura è stata Elena Pettinicchio, titolare dell'agenzia Taste & Travel Italy che proprio sul turismo esperienziale ha scelto di puntare, mixando saperi, panorami e assaggi di prodotti tipici. E in un momento dove il rispetto per l'ambiente e per i luoghi è sempre più al centro, e la voglia di connettersi con ciò che ci circonda seguendo un andamento lento aumenta, scegliere di ammirare Varenna (o qualsivoglia altro borgo sul lago) a bordo di un Kayak è la scelta con cui raggiungere davvero la pace dei sensi. Non più solo un desiderio, ma una possibilità.

Partire da Riva Grande, insenatura a dir poco suggestiva e nota della località, e voltarsi indietro dopo aver pagaiato per un po', vale già l'esperienza: le casette variopinte, da quella distanza, assumono una conformazione precisa, la forma del borgo di Varenna. Visione pittoresca e romantica, complicata da rimuovere dopo averla registrata con gli occhi.

Con la punta del Kayak rivolta a sud, si comincia a costeggiare la costa: palazzi nobiliari, ville ottocentesche, angoli nascosti si susseguono, facendo spalancare la bocca dalla meraviglia. Fino alla foce di Fiumelatte, chiamato così per la colorazione candida della sua spuma, osservabile solitamente tra i mesi di marzo e ottobre. Visibile nell'omonima frazione varennese anche l'Incubatoio.

È tempo di fare manovra e rifare il percorso a ritroso, soffermando lo sguardo dapprima sulla sponda opposta verso Bellagio, per poi lasciarsi rapire dall'imponenza di Villa Monastero e Villa Cipressi, rinomate dimore circondate da ricchi e preziosi giardini.

E mentre prosegue il viaggio, c'è l'opportunità di scoprire e conoscere tanti dettagli su quello che si sta vedendo: storici, culturali e ambientali. Punto d'approdo di nuovo Riva Grande, dopo due ore di pagaiata: simili tour possono essere accompagnati da esperienze culinarie o da ulteriori visite guidate sulla terraferma.

Ma è stando a pelo d'acqua, con solo il fondo del Kayak a separare dalla superficie del lago,





lasciandosi cullare dalle onde mentre davanti si aprono scenari che anche con tutte le parole del mondo in bocca sarebbero difficili da descrivere, che si ha la sensazione di far parte di qualcosa di grande. Di essere davvero parte del Mondo.

Ringraziamo Elena Pettinicchio, accompagnatrice turistica e guida ambientale, nonché ritolare dell'agenzia Taste & Travel Italy per le foto e per averci offerto come spunto uno degli itinerari da lei organizzati.

Goretti

**ELETTRAUTO MECCANICO
AUTORIPAZIONI
REVISIONE AUTO MOTO
E AUTOVEICOLI FINO A 35 Q.LI**

**PNEUMATICI
ESTIVI/INVERNALI**



CENTRO DIAGNOSI

Assistenza:
Impianti elettrici
elettronici
Iniezione benzina/diesel
Freni ABS
Autoradio
Vendita ricambi
Antifurti satellitari
Centro HI FI Car
Condizionatori

BARZIO (LC) - Via Roma, 65 - Tel. e Fax 0341.997134 - officina.goretti@gmail.com



**FARMACIA
PRIMALUNA** da 29 anni in Valsassina

PRIMALUNA

📍 Via Provinciale 67
☎ 0341 982027
📞 379 1787411 f @
✉ farmaciadiprimaluna@gmail.com
🌐 farmaciadiprimaluna.it



PARAFARMACIA
VALSASSINA



PASTURO

📍 Via Provinciale 93
☎ 0341 955433
📞 379 1073687 f @
✉ parafarmaciapasturo@gmail.com
🌐 parafarmacivalsassina.it



**PARAFARMACIA
VALSASSINA**



Sede legale: **INTROBIO (Lecco)**
 Viale della Vittoria, 34

Ufficio e mag.: **PRIMALUNA (Lecco)**
 Via XXV Aprile, 19
 Tel. 0341.980355 - Fax 0341.983023

In vetta al Monte Due Mani lungo la ferrata Contessi

di Caterina Franci

Foto Giacomo Perucchini

Per gli amanti dell'arrampicata e dell'adrenalina in questo numero proponiamo la Ferrata Simone Contessi al Monte Due Mani. L'itinerario, impegnativo, si sviluppa lungo i torrioni rocciosi che caratterizzano la cresta del Monte Due Mani che si erge sopra Ballabio.



Tra salti, traversi e pareti verticali, questa ferrata risale il monte regalando un'inedita e stupenda vista sulle Grigne, il Resegone e il lago.

Per affrontare l'itinerario occorrono buona esperienza in arrampicata su roccia e l'attrezzatura da ferrata. Il percorso è costeggiato da un sentiero che permette, in diversi punti, di aggirare i torrioni ed eventualmente lasciare la ferrata.

Il punto di partenza è situato sulla strada che da Ballabio porta a Morterone (SP 63). Percorrere i tornanti per circa 5 km e, superata la galleria, parcheggiare l'auto sulla sinistra dove è presente uno slargo con due posti auto e un cartello (se non si trova posto qui è possibile procedere ancora lungo la strada). Una volta lasciata l'auto prendere il ripido sentiero che sale nel bosco e in circa 10 minuti porta all'attacco della ferrata (indicato da una targhetta). La salita richiede buona abilità e presenta diversi passaggi esposti con stappe artificiali per aiutare nella progressione.

Il tratto più impegnativo è rappresentato dal Torrione della Discordia (anch'esso aggirabile) che presenta difficoltà elevate e pareti strapiombanti. Anche in questo caso verranno in aiuto per affrontare la pendenza stappe artificiali, catene e cavi metallici. Terminata la parte di arrampicata resta da percorrere il tratto di sentiero che cavalca la cresta del Due



La Ferrata è stata attrezzata nel 1982 dal Cai di Ballabio e il percorso successivamente sistemato nel 1999. E' dedicata a Simone Contessi, giovane promessa dell'alpinismo ballabiese morto sul Sass Pordoi, in Dolomiti, a causa di un fulmine che tranciò la corda a pochi metri dalla vetta.



Mani, attrezzato in diversi punti, e che in un'ora abbondante conduce in vetta dove si trova il caratteristico bivacco a igloo. Il tempo di percorrenza totale dall'attacco alla cima del Due Mani è di circa 3 ore e 15 minuti.

La discesa può avvenire sia lungo il sentiero che scende dal Due Mani (con lo svantaggio di 'sbucare' a circa 4 km dal parcheggio dell'auto) oppure per il ripido sentiero n. 36, da affrontare con le dovute precauzioni, il quale costeggia la ferrata con le dovute precauzioni.



Agriturismo www.letrecasine.it

LE TRE CASINE
Fam. Aliprandi

PRANZI E CENE DI LAVORO E MEETING - RICORRENZE
(COMPLEANNI, CRESIME, COMUNIONI, MATRIMONI, BATTESIMI)

VENDITA DIRETTA PRODOTTI: YOGURT, CONFETTURE, MIELE, TISANE E CONSERVE

RISTORO FAMILIARE SU PRENOTAZIONE
CORTABBO di PRIMALUNA
Via Fregera, 19 a/b - info@letrecasine.it
Tel. 0341 979920 - Cell. 335 8231572

INVERNIZZI MAURIZIO

ASSISTENZA
PULIZIA CALDAIE
e BRUCIATORI

IMMERGAS



Joannes



Centro assistenza tecnica
23814 Cremeno (LC)
0341999143 - 3475700756



Nissan Townstar
Professione Family Fun.

N-Connecta

Tuo a € 260/mese*

Con finanziamento Intelligent Buy - TAN 5,49% e TAEG 7,03%
Anticipo € 11.150 • 36 rate • Rata finale € 11.370 o puoi restituirlo

5 ANNI
DI GARANZIA
160.000 km

Valori ciclo combinato WLTP Nissan Townstar COMBI: consumi: da 6,6 a 7,7 l/100 km; emissioni CO₂ da 150 a 174 g/km.
*NISSAN TOWNSTAR L1 130CV N-CONNECTA a € 27.992,39 prezzo chiavi in mano (IPT e contributo Pneumatici Fuori Uso esclusi). Listino € 29.199,99 (IPT escl.) meno € 2.327,60 IVA incl. grazie al contributo Nissan e delle Concessionarie Nissan che partecipano all'iniziativa. Esempio di finanziamento: anticipo € 11.150, importo totale del credito € 18.225,57 (include finanziamento veicolo € 15.420 e, in caso di adesione CAP Insurance in caso di furto/danno totale a € 956,52 per tutta la durata del finanziamento e Pack Service a € 1.499 comprendente 3 anni di Furto e Incendio); Spese istruttoria pratica € 350 + imposta di bollo € 45,56 (addebitata sulla prima rata); Interessi € 2.516,03; Valore Futuro Garantito € 11.369,60 (Rata Finale) per un chilometraggio complessivo massimo di 45.000 km (costo chilometri eccedenti € 0,10/km in caso di restituzione del veicolo); Importo totale dovuto dal consumatore € 20.741,55 in 36 rate da € 268,97 oltre la rata finale. TAN 5,49% (tasso fisso), TAEG 7,03%, spese di incasso mensili € 3, spese per invio rendiconto periodico (una volta l'anno) € 1,20 (on line gratuito) oltre imposta di bollo pari a € 2. Salvo approvazione Nissan Finanziaria. Documentazione precontrattuale ed assicurativa disponibile presso i punti vendita della rete Nissan e sul sito www.nissanfinanziaria.it. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Offerta valida presso la Rete aderente fino al 31/08/2023. **5 anni/160.000 km di garanzia (a seconda dell'evento che si verifica per primo) su tutta la gamma dei veicoli commerciali Nissan; 5 anni/100.000 km di garanzia del produttore sui componenti elettrici (motore, inverter, batteria), meccanici e sull'assistenza stradale. 3 anni/100.000 km sul resto del veicolo.

NISCAR S.r.l.
CONCESSIONARIA NISSAN

PRENOTA IL TUO TEST DRIVE GIORNALIERO
Salone vendita: **OLGINATE (LC)** - Via Spluga, 70 - Tel. 0341.681331
OSNAGO (LC) - Via Statale, 12 - Tel. 039.9280313
Assistenza e ricambi: **OLGINATE (LC)** - Via Moronata, 16 - Tel. 0341.605240

@niscarofficial
niscar.it



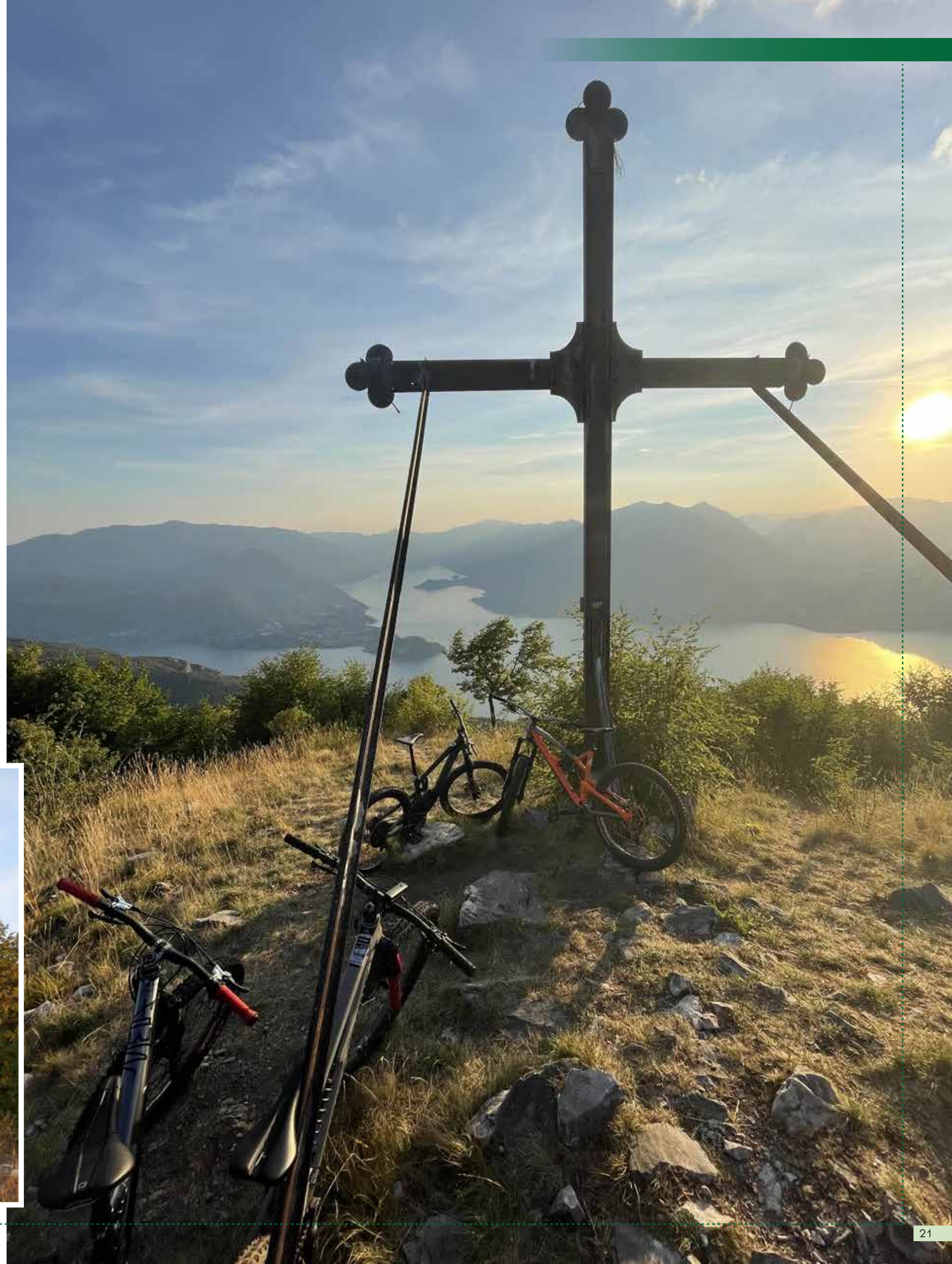
Monte San Defendente: un'avventura in mountain bike tra vette e panorami mozzafiato

di Caterina Franci

Photo North'N Line

Situato sopra al pittoresco lago di Como, tra le città di Varenna e Bellano, il Monte San Defendente si erge a un'altezza di circa

1300 metri. Questa montagna offre un'entusiasmante avventura in mountain bike, con una salita impegnativa e una discesa ricca di





adrenalina. Il percorso è stato recentemente ripulito dai giovani dell'Associazione North'N Line, nata pochi anni fa con l'obiettivo di promuovere l'escursionismo in bici sul territorio.

Per raggiungere la croce di vetta, si possono scegliere due percorsi: uno che parte da Varenna e l'altro che parte da Bellano, sul versante opposto del San Defendente. Lungo entrambi i tragitti, i ciclisti dovranno affrontare un dislivello di 1000 metri, che può essere pedalato all'80% su asfalto o vecchie mulattiere. Tuttavia, gli ultimi 100 metri di dislivello richiederanno di spingere la bici o addirittura portarla in spalla fino alla maestosa croce di vetta, da cui si può godere una vista panoramica del lago.

Da due anni i giovani fondatori di North'N Line, Gregorio Lanfranchi, Maurizio Rossi e Lorenzo Valsecchi, lavorano per recuperare i trail per la pratica dell'Mtb sul territorio lecchese, anche in chiave turistica. Insieme a tanti volontari si impegnano in prima persona nella pulizia e manutenzione dei sentieri organizzando dei 'Dig Days', ovvero delle giornate di sistemazione dei tracciati (trail building) e di giri in Mtb sui percorsi.



La pulizia del trail del San Defendente si è svolta lo scorso aprile con l'aiuto di 30-40 volontari a cui poi è stato offerto il pranzo in collaborazione con la Pro Loco di Colico.



La discesa iniziale richiede abilità di guida elevate, poiché ci sono punti esposti lungo il percorso che non permettono errori. Tuttavia, dopo circa due chilometri di sentiero dalla cima, il percorso attraversa una strada e da qui in poi diventa accessibile a tutti i livelli di abilità. Secondo la classificazione IMBA (International Mountain Bicycling Association), la cresta è considerata di difficoltà nera, mentre i successivi tre chilometri sono classificati come percorso rosso. Radici, sassi e un bosco magnifico accompagnano i ciclisti lungo il trail, offrendo scorci stupendi sul lago di Como. Il percorso si snoda attraverso paesaggi mozzafiato e offre un'esperienza autentica a contatto con la natura. Durante l'escursione, è possibile fare una breve deviazione verso il Sasso Rosso, una ripida variante su placche di verrucano. Questo tratto offre un'emozionante sfida tecnica e conduce verso Gisazio ed il crotto del Melograno, dove i ciclisti possono godersi un meritato rinfresco e cibarsi di prelibatezze locali. L'escursione in mountain bike al Monte San Defendente è un'esperienza indimenticabile per gli amanti dell'avventura su due ruote. La salita impegnativa e la discesa emozionante offrono una combinazione perfetta di sfide e panorami spettacolari sul lago di Como.



CASA DEGLI ANGELI

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE E TECNICO

servizi
COMMERCIALI

servizi per la
SANITÀ
e l'assistenza
SOCIALE

AGRO
INDUSTRIALE
G.A.T.

grafica
&
comunicazione

CONTRIBUTO DOTE SCUOLA



Regione
Lombardia

retta
agevolata

(fino a € 2.000, ISEE massimo € 40.000)

★
FITACTIVE
— IL FITNESS ★ PER TUTTI —
LECCO



☎ 371.4186759 ★ VIA BELFIORE, 31



Presentati con questo screenshot per avere lo sconto quota!



APERTO
24H
7GG

19.90
euro

LECCO - Via Belvedere, 29
Tel. 0341364481 - www.casadegliangeli.it



Artavaggio - Rifugio Gherardi: una magnifica camminata "oltre confine"

di Lorenzo Colombo

Una camminata che potremmo definire "oltre confine", del resto si finisce in Val Taleggio, nella provincia di Bergamo, e fors'anche una camminata "snobbata" da molti "local". Eppure quella che vi

presentiamo è un'escursione alla portata di tutti che si snoda in un contesto naturale splendido, incontaminato e a tratti selvaggio, nonché parte del più lungo "Sentiero della Cultura Casearia". Siamo parlando del sentiero che





e proseguendo dritti abbiamo abbandonato il tracciato principale che porta al rifugio Nicola, proseguendo dritti lungo un sentiero che sale nei prati con fondo cementato con sassi, guadagnando leggera quota per poi piegare a destra.

Il sentiero procede con qualche saliscendi ai piedi del monte Sodadura e oltre, regalando un magnifico sguardo sul fondovalle. Superato un piccolo bosco di conifere il sentiero prosegue lungo magnifici prati verdi. Superato un alpeggio, le essenze arboree cambiano e ci si imbatte in un vero e proprio regno di pini mughi. Visibili e di indubbio valore storico, due antichi cippi confinari, uno dei quali datato 1546, mentre il secondo riporta ancora le scritte dello Srato di Milano e dello Srato Veneto che li si incontravano.

Il sentiero inizia a perdere quota per raggiungere un ampio pascolo dove si trova il vecchio



dai Piani di Artavaggio porta al rifugio Angelo Gherardi posto in Val Taleggio a 1650 m di quota. Di proprietà della sezione del Cai Bergamo, il rifugio è gestito molto bene da un gruppo di volontari dell'Operazione Maro Grosso.

Per raggiungerlo, da Artavaggio serve un'ora e mezza circa di cammino lungo un sentiero di 4,5 chilometri di lunghezza per poco più di 150 metri di dislivello positivo. Ovviamente

questi numeri valgono per la sola andata e vanno raddoppiati includendo anche il ritorno.

Per risparmiare fatica e tempo, abbiamo deciso di raggiungere i magnifici Piani di Artavaggio (1650) prendendo la funivia che parte da Moggio (Valsassina). Da qui, sfilando davanti agli storici rifugi Sassi Castelli e Casari abbiamo raggiunto la vecchia Casa Sciatori. Deviando a sinistra (la cartellonistica è sempre presente) siamo passati davanti alla chiesetta



rifugio Battisti divenuto ora una baita privata. Da qui manca davvero poco alla meta e attraversati i verdi prati fioriti, si supera un piccolo laghetto e oltrepassata una piccola collina dove è posizionata la bandiera Italiana, si raggiunge il rifugio Gherardi.

Per il ritorno è possibile compiere lo stesso sentiero oppure (per chi ha più gamba e dimestichezza con tracciati un po' esposti) si può allungare l'escursione facendo un giro ad anello, raggiungendo prima la bocchetta di Regadur (in circa 25 minuti dal rifugio) quindi, aggirando il monte Sodadura si raggiunge il rifugio Nicola ad Artavaggio con un'altra ora e mezza di cammino. Giro ad anello che, ovviamente, si può effettuare anche nella direzione opposta.

Una camminata piacevole, poco impegnativa (nell'andata e ritorno direttamente da Artavaggio al rifugio Gherardi), adatta a tutti e che regala davvero paesaggi mozzafiato e un'infinità di fiori e di essenze arboree.



Auser Leucum ODV - ETS

- **Accompagnamento protetto**
- **Compagnia telefonica**
- **Promozione sociale**

Se ti senti solo o hai bisogno di trasporto sociale
CHIAMA

Numero Verde
800995988

numero verde gratuito
solo da telefono fisso

0341/286563

solo per chiamate da cellulare



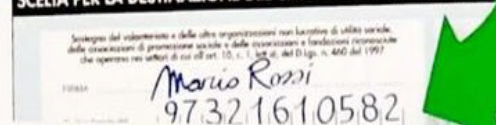
Hai del tempo libero e vuoi dedicarlo a chi ha bisogno? Diventa volontario per Auser in Valsassina contattaci al 0341 286096

METTICI LA FIRMA! **auser**

SOSTIENI IL FILO D'ARGENTO AUSER CON IL TUO 5X1000

- 1) Metti la firma nella casella VOLONTARIATO sul modulo della dichiarazione dei redditi
- 2) Scrivi il codice fiscale

SCELTA PER LA DESTINAZIONE DEL CINQUE PER MILLE DELL'IRPEF



97321610582 **auser**

AFFIDA LA TUA OPEL
A CHI LA CONOSCE
VERAMENTE



DA OLTRE 50 ANNI
SIAMO IL PUNTO DI RIFERIMENTO
PER ASSISTENZA E RICAMBI OPEL

Sala Luciano

Con Opel dal 1971
www.salaluciano.it

LECCO - via Figini n°10
MERATE - via Como n°47





SALDI FINO AL 60%

CORRI NEI NOSTRI NEGOZI

ANDE POINT

LECCO

Viale Valsugana, 17/A

CREMENO

Via IV Novembre, 32

ANDEPOINT.IT



SCARPA



CRAFT



kayland



LATECH

BIOLINE
EQUILIBRIO & BENESSERE

asics

EDELRID



"Soffiando nel Vento": meraviglia verticale al Pizzo d'Eghen

di Lorenzo Colombo

Photo Luca Danieli, Marco Gianola

Il Pizzo d'Eghen, che tradotto dal dialetto lecchese sarebbe Pizzo del Maggiociondolo, laddove la parola "Eghen" giunge con ogni probabilità dal tedesco, Goldregen, appunto, è un pizzo la cui altezza raggiunge i 1832 m, in uno dei luoghi più selvaggi e remoti della Grigna Settentrionale.

Raggiungibile dal Passo del Cainallo (Comune di Esino Lario) il Pizzo d'Eghen è da sempre un posto di grande interesse alpinistico, ma la sua collocazione lo ren-



de una delle mete meno frequentate dagli scalatori, in particolar modo per la difficoltà e la lunghezza che l'avvicinamento presenta. Protetto da una fitta vegetazione prima e da uno zoccolo per lo più caratterizzato da salti rocciosi, poi, per guadagnare l'attacco delle vie è necessario "sudare" parecchio.

Se in passato il Pizzo d'Eggen è stato frequentato da molti pionieri del mondo verticale che qui hanno tracciato diverse vie, molte delle quali ormai perse e dimenticate, oggi acco-

glie ancora itinerari più moderni, ma altrettanto interessanti e dalle difficoltà non indifferenti, tra questi ricordiamo "Liberi di sognare", "Prigionieri dei sogni" e "Siddarta".

La via invece che abbiamo percorso grazie a Luca Danieli e Marco Gianola, è "Soffiando nel Vento", via aperta nel 1997 da Francesco D'Alessio, Ivano Zanetti, Giovanni Chiaffarelli e Vittorio Tamagni che in parte ricalca la "Via Aspes" aperta nel 1983 da Paolo Vitali e Fabio Lenti.

"Soffiando nel Vento" è una via impegnativa che si sviluppa per circa 270 metri lungo la parete Ovest con difficoltà di fino al 7b (6b obbligatorio).

Una via sportiva protetta a spit, percorribile con il solo uso di rinvii. "Soffiando nel Vento" corre sul bel pilastro posto a destra della via Cassin (Camino Cassin o Camino Corridoni, 1932) e la si potrebbe dividere in 2 parti. La prima parte sale per fessure faticose e placche piuttosto lisce, ma su roccia ottima, con difficoltà che non supe-

rano mai il 6c. Tramite una facile cresta ci si congiunge alla seconda parte del pilastro e quindi alla seconda parte della via.

Questo secondo tratto è caratterizzato dai 2 tiri più duri dell'intera ascensione, il primo in partenza dato 7b e quello successivo 7a+ entrambi molto tecnici. Si arriva poi a una parte più appoggiata che porta al tratto finale costituito da una splendida placca a buchi che porta poi alla cima del pilastro.

Una volta in vetta al Pizzo d'Eghen le fatiche vengono ripagate da una visione splendida della Valsassina. Dalla cima si scende in doppia sulla via e si percorre a ritroso lo zoccolo. Volendo si potrebbe raggiungere la cima del Palone posto dietro al Pizzo d'Eghen e da qui scendere verso il rifugio Bogani, un percorso piuttosto tortuoso e difficile da trovare, sconsigliato dai nostri due amici Luca e Marco che ci hanno regalato questa magnifica avventura.



ESA AUTOMAZIONI

- PORTE SEZIONALI E BASCULANTI
- CANCELLI AUTOMATICI
- SBARRE AUTOMATICHE
- RIPARAZIONE AUTOMAZIONI DI OGNI MARCA

UFFICI: Via Roma, 113 – 23808 Vercurago (LC)
Tel. 0341/422300 – e-mail: info@esa-automazioni.it

www.esa-automazioni.it

 ESA Automazioni  @esa_automazioni

SHOWROOM: Via Sassi, 10/A – 23900 LECCO (LC)



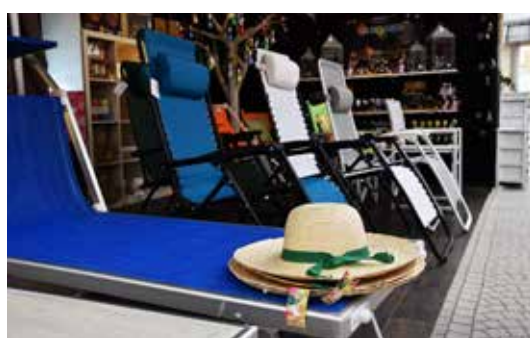
**RICHIEDI LA
TUA CARTA FEDELTA'**

BARZIO - PESCATO - LECCO S. GIOVANNI

OMEOPATIA - PREPARAZIONI GALENICHE - SERVIZI IN TELEMEDICINA
COSMESI - TEST INTOLLERANZE - ORTOPEDIA - NOLEGGIO ELETTROMEDICALI

BARZIO	Via Roma, 8 - Tel. 0341	Tel. 0341 996190	APERTI la domenica mattina
MOGGIO - DISPENSARIO	Via Rancilio, 5	Tel. 0341 780218	
LECCO San Giovanni	Via Adamello, 22	Tel. 0341 498008	APERTI la domenica mattina
PESCATO	Via Roma, 96	Tel. 0341 363097	





Aperto tutti i giorni
9.00-12.30 / 14.30-19.00
Periodo estivo: Domenica 9.00-12.30



GARDEN
ORCHIDEA

GREEN, HOME DECOR & ZOO

23881 Airuno (LC) Via Statale 47

T. 039 9943129

www.gardenorchidea.net

Boschi, pascoli, montagne... i mille paesaggi dell'Alpe Cova



di Federica Lassi

Può una località, un monte, guardato da prospettive diverse, mostrare così tante sfaccettature e paesaggi? Nel caso dell'Alpe Cova, ai piedi del Grignone, la risposta è senz'altro affermativa. Girarci intorno significa entrare in contatto con tanti ecosistemi, tutti

pregevoli. Percorrerne il perimetro è il modo giusto per ammirarli con estrema tranquillità visto che l'itinerario proposto, per quanto sviluppato su una decina di chilometri, è facilmente praticabile e non presenta pendenze impegnative, se non in alcuni brevi tratti.



L'anello dell'Alpe Cova parte dalla Chiesetta del Sacro Cuore di Balisio (882 metri circa), raggiungibile seguendo una strada sterrata da percorrere per circa 2 chilometri, accessibile dalla sp62 tra Ballabio e Pasturo, in località Colle di Balisio.

Dalla chiesa, tenendo la sinistra per il Rifugio Antonietta al Pialeral, il percorso risale la Valle dei Grassi Lunghi. Percorrendo l'agrosilvopastorale, affiancati da vegetazione fitta con scorci che si aprono di tanto in tanto sulle sagome inconfondibili di Grignetta e Grignone e sui prati costellati da baite sparse qua e là, si arriva in una quindicina di minuti all'Agriturismo ai Grassi e Lunghi. Più avanti si incrocia il sentiero della Traversata Bassa delle Grigne. A questo bivio, proseguendo a destra comincia la pendenza nel bosco (senza dubbio refrigerante durante la stagione estiva) che all'inizio sale dolcemente con morbide curve, per poi farsi più ripida e dritta poco prima che la selva si diradi.

Lasciato alle spalle il bosco iniziano i pascoli e, con un ultimo sforzo, si arriva all'Alpe Cova (1300 metri).

Da qui si può ammirare in tutta la sua magnificenza il Grignone (Grigna Settentrionale) con i suoi 2410 m e a più a sinistra la Grignetta (Grigna Meridionale, 2184 m) con il buco di Grigna a dividerle.

Alle spalle c'è il piccolo e caratteristico laghetto dell'Alpe Cova dove è presente anche una piccola fontana.

Consigliamo di fare una breve sosta per ristorarsi e riempirsi gli occhi di tutte le bellezze (naturali e non) riflesse sulla superficie dell'acqua, piena di girini e rane, sorvolata da libellule svolazzanti.

Ora però è tempo di ripartire, perché di strada da fare ce n'è ancora, anche se adesso è tutto in discesa. La parte che si sta per affrontare, Alpe Cova-Cornisella (sentiero n.33, seguire la freccia in legno con scritto Pasturo dopo il gruppo di case) è senz'altro quella più godibile. Pascoli erbosi, verdi prati, baite, regalano corcio che sembrano dipinti.

Continua la discesa fino a un tornante che porta verso una fontana, una lunga vasca in pietra sormontata da una copertura in legno, ideale per prendersi un attimo di pausa. Una volta ripreso il cammino, ignorare la strada sterrata sulla destra. Andare avanti così fino alla lo-





calità Acquafredda: un centinaio di metri più in basso si sopraggiunge alla Chiesetta degli Alpini di Cornisella, altro importante bivio e riferimento storico sulla strada Pasturo-Alpe Cova. Si tratta di una cappella votiva costruita su volontà degli Alpini di Pasturo, per commemorare i loro caduti durante la seconda guerra mondiale.

A questo punto il tracciato da imboccare diventa il Brunino - 3, che collega appunto Cornisella a

Brunino. Un'ampia radura si spalanca: la attraversiamo. Come per tutto il resto della passeggiata, a prevalere saranno le bellezze naturalistiche, con incursioni antropiche qua e là. Tenendo sempre Brunino come stella polare, dopo un tratto nel bosco si incrocia la strada che sale da Pasturo, e insieme a lei la Cappelletta con le statuine della Sacra Famiglia. Proseguendo per la strada sterrata si giungerà all'Agriturismo Brunino. Costeggiandolo si troveranno nuove indi-

cazioni per tornare al punto di partenza, la Chiesetta del Sacro Cuore, imboccando un ampio sentiero. Saprete di essere arrivati quando davanti a voi si paleserà un parcheggio e in lontananza si noterà sulla sinistra, un po' defilata, la chiesetta.

Tempo medio complessivo di percorrenza intorno alle due ore e mezza/tre ore, contando anche un paio di piccole soste. Il suggerimento che possiamo darvi è di non avere fretta e godervi questo giro ad anello, dalle notevoli dori paesaggistiche.



www.asa-villaserena.it



Villa Serena

RESIDENZA INTROBIO (LECCO)

ASA - O.N.L.U.S.

Associazione al Servizio degli Anziani

Servizio sanitario
Servizio di riabilitazione motoria
Servizio di animazione
Servizio religioso
Servizio alberghiero

Retta giornaliera € 63,00
 Esclusa lavanderia individuale



INTROBIO (LC) - Via Don Arturo Fumagalli, 5 - Tel. 0341 981589 - E-mail: info@asa-villaserena.it



www.newpharm.net

new pharm

prodotti veterinari, zootecnici e per piccoli animal



APERTI TUTTO
 AGOSTO

**GRANDE ASSORTIMENTO
 AL MIGLIOR PREZZO**



**Genuinità
 e qualità**
 tutto per la zootecnica e
 parafarmacia veterinaria

Scarica l'App

la Card e l'APP
 per i tuoi piccoli amici



LECCO Via Mons. G. Polvara 13 - Tel. 0341364058



SUZUKI HYBRID 4X4

FUORI DAI
LUOGHI
COMUNI

TECNOLOGIA DA INCENTIVI*

IGNIS HYBRID 4X4 ALLGRIP

Suzuki Ignis Hybrid: Consumo ciclo combinato: da 4,9 a 5,5 l/100km (WLTP). Emissioni CO₂: da 110 a 124 g/km (WLTP). * 1.000€ di incentivi Suzuki su tutta la gamma Ignis Hybrid. L'offerta è applicabile per tutti i contratti stipulati fino a fine mese, presso le concessionarie che aderiscono all'iniziativa. Tutti i dettagli sui vantaggi, le promozioni applicabili e la disponibilità dei singoli modelli sono reperibili presso le concessionarie o sul sito suzuki.it

SCOPRI DI PIÙ



Seguici sui social
e su suzuki.it



Concessionaria per Lecco e Provincia

RENZO NEGRI s.n.c.

www.concessionariarenzonegri.it

LECCO Pescate (LC)
via Roma 28
Tel. 0341.36.22.21



Ortanella: l'oasi di Esino Lario 'sospesa' tra lago e monti

di Caterina Franci

Apochi chilometri da Esino Lario, nel cuore delle Grigne e affacciata sul lago di Como, si trova la frazione di Ortanella, un'oasi immersa nel verde a poco meno di 1000 m di altitudine. Qui il tempo rallenta, scandito





dalla brezza del vento e dai ritmi della natura, regalando quiete e anche riparo dalle torride giornate estive. Per raggiungere questo piccolo gioiello si sale in auto a Esino Lario, seguendo le indicazioni per la frazione (da Lecco circa un'ora). Poco dopo il cartello 'Località Ortanella' si trova un bivio: a sinistra si sale verso il Belvedere di San Pietro mentre a destra si raggiunge il nucleo abitato.

Imperdibile il Belvedere con la chiesa di San Pietro: lasciata l'auto si prosegue a piedi per circa 15 minuti lungo la strada agro silvo pastorale, fino ad arrivare ad un prato sulla sinistra dove si trovano anche tavoli e panche e siti per grigliare. Proseguendo ancora qualche metro, su un prato alla vostra destra appare la cappella dove nel fine settimana viene ancora celebrata la Santa Messa. Di origini antecedenti al XIII secolo, costruita in pietra, la





OFFICINE LARIO®
CHIUSURE CIVILI ED INDUSTRIALI



23828 PERLEDO (LC)

info@officinelario.com | www.officinelario.com

Cambiare è semplice, cosa aspetti?



**PROGETTATE
PER RESISTERE**

lariover®

verniciature industriali+

23014 DELEBIO (SO)

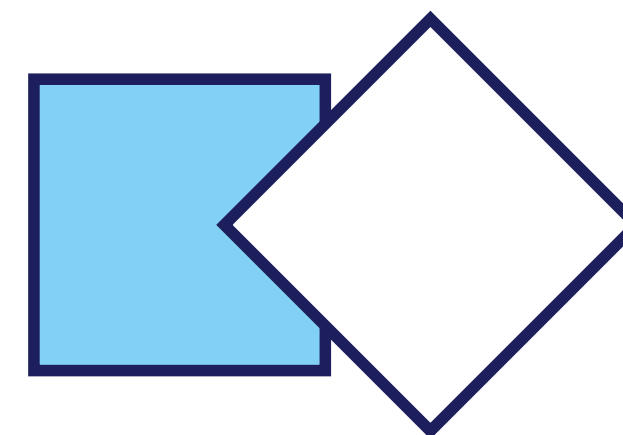
info@lariover.com | www.lariover.com



Chiesa di San Pietro ha le caratteristiche tipiche di una cappella montana con portico anteriore, abside arrotondata e campanile a vela. All'interno presenta un'aula semplice a navata unica. Fu restaurata nel 1927 per volere della famiglia milanese Fontana. Attraversando il prato si arriva al belvedere che regala una stupenda vista sul lago e sui suoi monti. Questo luogo incantato si può raggiungere anche a piedi lungo il sentiero del Viandante partendo da Lierna (1 ora e 30 circa di camminata). Sul percorso, appena sotto Ortanella, si tocca anche la bellissima Alpe Mezzedo e il suo belvedere mozzafiato.

La visita a Ortanella non può considerarsi completa senza una tappa gustosa che potrete fare presso i due agriturismi presenti, Azienda Agricola Cacciatori e Agriturismo Ortanella. Qui potrete assaggiare prodotti tipici e di qualità per una sosta...da sogno.

**pavimenti e rivestimenti in gres
porcellanato e/o ceramica
parquet
pavimenti in LVT "coretec"**



bottega della ceramica

Pasturo (Lc) via provinciale, 71

tel. 0341.919.960 - info@bottegadellaceramica.eu

All'Alpe Mezzedo da Orranella
Se siete giunti in auto a Orranella, dal Belvedere di San Pietro potete comunque raggiungere l'Alpe Mezzedo con una breve camminata di 15-20 minuti: dalla chiesa scendere, superare la stanga e proseguire sul tracciato stradale fino ad arrivare ad un paletto che indica il sentiero del viandante. Qui entrate nel bosco e scendete per altri 10 minuti fino ad arrivare all'Alpe Mezzedo, segnalata da un piccolo cartello affisso sopra una fontana.



SERVIZI FUNEBRI ALTA VALSASSINA

SERVIZI FUNEBRI COMPLETI

DISBRIGO PRATICHE

TRASPORTI - CREMAZIONE

LAVORI CIMITERIALI



da 100 anni

su tutto il territorio, per un servizio migliore

PRIMALUNA - VIA PROVINCIALE 77

Tel. 0341.981038 - Cell. 3356221526 - 24 ORE SU 24

grigna
immobiliare

La tua casa in **Valsassina**

Vende Affitta

VIENI A TROVARCI PRESSO LE NOSTRE SEDI :



BARZIO

Via Roma 41

0341/996571

barzio@immobiliaregrigna.it



MOGGIO

Via Ing. C. Rancilio 1

0341/918078

info@immobiliaregrigna.it



BALLABIO

Via Mazzini 35/d

0341/530697

ballabio@immobiliaregrigna.it

www.immobiliaregrigna.com



ottica
beri



OCCHIALI - LENTI A CONTATTO - FOTO



INTROBIO (LC) - Via V. Emanuele, 10 - Tel. 0341 980500



Piscicoltura Valsassinese: allevamento e pesca sportiva nel cuore della valle



di Caterina Franci

Immersa nel verde e nella quiete della natura, la società agricola Piscicoltura Valsassinese (Cortabbio di Primaluna) è una piccola oasi, dedicata non solo all'allevamento di pesci di acqua dolce ma anche agli amanti della pesca sportiva.

La Società che se ne occupa è stata costituita nel 2020 con l'obiettivo di riportare in auge una realtà da sempre apprezzata e riconosciuta: "La struttura è rimasta inattiva negli anni 2018 -2019 – spiega

Ivo Franchini, l'attuale responsabile della Piscicoltura – attraverso numerosi interventi di ristrutturazione l'attività è potuta ripartire e migliorare. Siamo aperti tutto l'anno, oltre all'allevamento di pesce offriamo uno spaccio per la vendita al dettaglio della produzione e la possibilità di praticare la pesca sportiva nel nostro bellissimo laghetto, reso speciale dall'acqua di sorgente proveniente direttamente dalla Grigna".





Curiosità: la Trota Fario è la trota di fiume più comune d'Europa (la più pescata dagli appassionati della pesca). "Nonostante ciò non è molto conosciuta a livello commerciale – commenta Ivo Franchini – eppure la sua carne è particolarmente magra e prelibata, di primissima qualità".



In questo ambiente incontaminato vengono allevate tre qualità di pesci di acqua dolce, il Salmerino Alpino, la Trota Fario e la Trota Iridea: "La produzione del nostro pesce parte dalle uova – spiega Ivo – abbiamo avviato l'attività con

l'intento di porci sul mercato con un prodotto di altissima qualità. Un obiettivo raggiunto grazie a tre fattori principali: l'approvvigionamento dell'acqua fresca e pura di sorgente, principale fattore che garantisce la qualità e il lento ac-



crecimento del pesce, l'utilizzo dei migliori mangimi sul mercato (privi di ogm e realizzati con materie prime naturali), la massima attenzione alla salute del pesce in ogni sua fase di allevamento".

Presso il centro è aperto uno spaccio per la vendita al dettaglio della produzione: "Abbiamo un laboratorio per l'eviscerazione e la filettatura del pesce, ci tengo a sottolineare che operiamo seguendo l'iter pescato-lavorato-consegnato, per garantire sempre la massima freschezza del prodotto". I clienti possono prenotare i prodotti,



Allianz

invernizzi
assicurazioni

*Dal 1972
vicini a Voi
su tutto
il territorio!*



LECCO - INTROBIO - DERVIO - OLGINATE

Invernizzi Assicurazioni srl

Via Balicco, 63/A - **LECCO** - ☎ 0341 364124 - ✉ info@invernizziass.it



La Piscicoltura Valsassinese è aperta tutto l'anno
In estate (luglio – agosto) dalle 9:30 alle 18:30
il resto dell'anno dalle 7.30 alle 17.30, con chiusura il lunedì.
Per informazioni
+39 389 851 6824
info@pisciculturavalsassinese.it



già puliti (per garantire il servizio si richiede la prenotazione con un giorno di anticipo). "Da non molto - aggiunge Ivo - grazie alla collaborazione con un laboratorio specializzato siamo in grado

di proporre i nostri prodotti anche marinati e affumicati (molto apprezzati e valorizzati dalla nostra clientela)". Limpido e spazioso, il laghetto per la pesca sportiva è il 'fiore

all'occhiello' del complesso: qui possono svagarsi sia gli amanti della pratica che chi è alle prime armi, come famiglie con bambini, per i quali è stata realizzata un'area di pesca facilitata. Du-

rante il periodo estivo (luglio - agosto) si pratica la pesca con tariffa a peso (si paga il peso del pesce pescato), mentre nei restanti mesi dell'anno è possibile pescare anche a tempo (si paga una tariffa oraria). Per gli

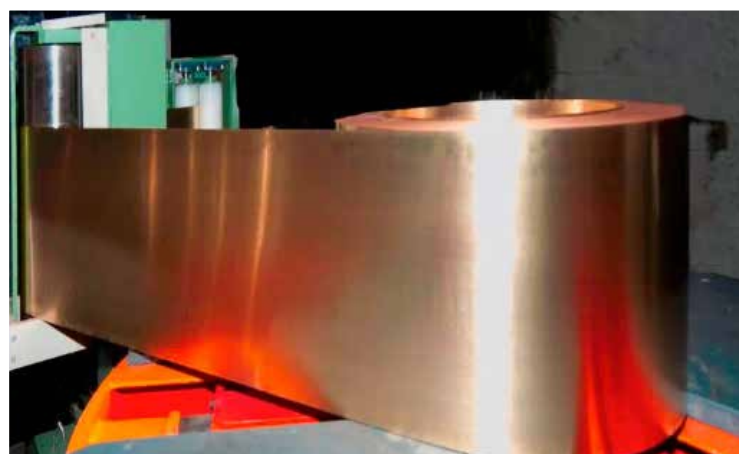
esperti del "trout area" o della "pesca a mosca" tutto l'anno è consentito praticare il 'no kill', ovvero, il pesce catturato può essere rilasciato (ci sono regole precise da seguire, ben conosciute dagli esperti).

Presso il bar del Laghetto di Primaluna è anche possibile prenotare un barbecue dove poter cucinare il pesce appena pescato; prenotare un tavolo dove fare pic-nic, pranzare con panini, taglieri di salumi e formaggi nostrani o degustare i prodotti dell'allevamento marinati o affumicati.



www.broccagiuseppe.it - LECCO

**Trattamenti galvanici
su minuterie e nastri**



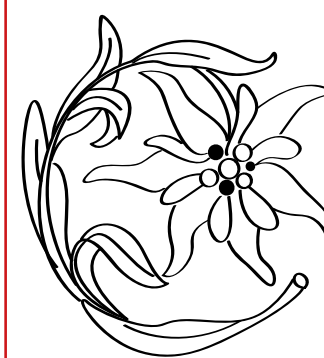
Eredi di Brocca Gianfranco



MODERNITA' - QUALITA' - AMBIENTE

GBG

La galvanica al servizio dell'ambiente



Farmacia F.G.S.
Dott.ssa Chiara Gentili Spinola
- I N T R O B I O -

Da noi puoi trovare prodotti di dermocosmesi, erboristici, omeopatici, fitoterapici, cosmetici, sanitari, integratori, prodotti elettromedicali e veterinari.



A soli 350 mt dalle Poste

**APERTO dal LUNEDÌ al SABATO
8.30-12.30 e 15.30-19.30**

FARMACIA GENTILI SPINOLA
Via Vittorio Emanuele II, 31/D
INTROBIO (LC)

☎ Telefono 0341 980332

📞 Whatsapp 335 6640862

Seguiteci sulla pagina

f FARMACIA G.S.



ROTTA

LAMIERE Srl

www.rottalamieresrl.it



CANALI - SCOSSALINE - PROFILI
LAMIERE GRECATE

PANNELLI COIBENTATI
ACCESSORI LATTONERIA

LAMIERA - ACCIAIO INOX
RAME - ALLUMINIO



LECCO

LATTONERIA

Via Pergola, 15
Tel. 0341.364688
0341.287218

CENTRO PANNELLI

Via Pergola, 55/B
Tel. 0341.593354
info@rottalamieresrl.it



Una grande vetrina per la Valsassina contadina

Siamo giunti alla 96esima edizione: le Manifestazioni Zootecniche Valsassinesi sono l'appuntamento che segna un momento importante del mondo rurale montano, colmo di attività e dinamicità: la mostra di bovini, le attrezzature per l'agricoltura e la forestazione, i convegni, le tecniche e i prodotti per la cura e la manutenzione del territorio, gli stand che presentano produzioni agroalimentari

tipiche della nostra valle, in primis formaggi, e poi insaccati, conserve, miele, prodotti dell'artigianato, gli appuntamenti alla scoperta del nostro territorio e della sua storia con il museo La Fornace, le competizioni varie. Nella tre giorni di fine settembre (22, 23 e 24) ci sarà l'opportunità anche di immergersi nelle atmosfere country: gruppi musicali, coreografi, maestri ballerini che impartiranno lezioni di ballo.



96° EDIZIONE

dal 1925

22-23-24 SETTEMBRE 2023

Manifestazioni Zootecniche VALSASSINESI

Pasturo / Barzio
loc. Prato Buscette

CULTURA, STORIA, RICCHEZZA E TRADIZIONI DELLA NOSTRA TERRA

BOVINI DI RAZZA BRUNA
MONTAGNA ALLEVA
GARE DI MUNGITURA
GARE CANI PASTORI

MERCATO PRODOTTI TIPICI
MERCATO HOBBISITI
MERCATO MACCHINARI E
ATTREZZATURE

APERTURA MUSEO
"LA FORNACE"
CONVEGNI MOSTRE
SFILATA DEI TRATTORI

DIMOSTRAZIONI FORESTALI
GARA DI SFALCIO
TREE CLIMBING

BATTESIMO DELLA SELLA
FATTORIA DIDATTICA
GIOCHI PER I PIÙ PICCINI

GARE EQUESTRI
CORSA DEGLI ASINI

DRINK & FOOD - TEMPORARY SHOP - LUNA PARK
INTRATTENIMENTO MUSICALE DANZANTE A CURA DI RITMO FFF - PALAZOOTECNICA



PALAVALSASSINA - LINE DANCE
PALAWHISKY- LIVE & TWO-STEP
COUNTR'S GOT TALENT

1° ROAD DE MATT - RADUNO MOTO
2° MR. CADILLAC MEMORIAL DAY
RADUNO AUTO D'EPOCA USA



"L'evento mostra sempre di più come il mondo agricolo stia cambiando, non nascondendo le grosse difficoltà che esistono: non più e non solo rivolto su sé stesso ma aperto ai flussi urbani e turistici, collegato operativamente e virtualmente ai canali commerciali e in grado di intercettare

un nuovo tipo di domanda che proviene dal cittadino - spiega Antonella Invernizzi presidente della Cooperativa di Comunità della Valsassina e della Montagna Lecchese - La multifunzionalità, cioè la diversificazione delle fonti di reddito e l'attività in rete, consente agli agricoltori di ridurre il



rischio di reddito potendo contare su fonti alternative di entrate. Si cerca di aggiungere valore e offrire servizi diversificati a ospiti, consumatori e alle comunità locali".

Alla mostra zootecnica della razza bruna saranno in mostra come sem-

pre esemplari di pregio delle migliori genetiche: un'occasione di confronto tra operatori e di valorizzazione di filiera anche presso il consumatore.

Dopo il successo dello scorso anno, verrà riproposta la 2ª rassegna dei bovini di razza pezzata allevati in

Valsassina. I padiglioni che accoglieranno i bovini quest'anno avranno uno spazio nuovo lungo il Pioverna, in quanto la Cooperativa ha messo a disposizione del Comune di Pasturo il terreno dove posizionare la struttura temporanea che ospiterà la scuola primaria.

fids Federazione Italiana Danza Sportiva

700MTSOPRAILCIELO a.s.d.

CONI

DA 12 ANNI L'UNICA SCUOLA SOLO COUNTRY DI LECCO

Dipartimento per lo sport

Regolamento iscritta al

REGISTRO NAZIONALE DELLE ATTIVITÀ SPORTIVE DILETTANTISTICHE

SPORT E SALUTE

PROVE GRATUITE CORSI 23/24

LUNEDÌ 2 OTTOBRE H 20.30

PRESSO LO SPAZIO DI VIA ROMA 93 A - PESCATO LC

La manifestazione prevede anche attività con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero CFPA di Casargo e dell'ONAF, l'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio. Lo stesso CFPA in occasione della tre giorni, annuncerà l'inizio del nuovo Corso di qualifica per gestione dell'Allevamento e Casaro.

L'evento sui territori di Pasturo e di Barzio ha il supporto e il contributo della Comunità Montana, del Comune di Pasturo, di Barzio e di altri Comuni, della Regione Lombardia, nonché di importanti partner quali l'ARAL, la Camera di Commercio, la BCC della Valsassina.

"Mi preme sottolineare – conclude la presidente - che la manifestazione dipende in larga misura dall'aiuto dei volontari e può essere organizzata solo grazie al lavoro di numerosi di loro, soci della Cooperativa e simpatizzanti. È soltanto grazie a questo impegno che in questi anni abbiamo potuto garantire la continuità a questo appuntamento autunnale tanto atteso. Un sentito ringraziamento va a loro che hanno capito che la passione, l'attenzione per la tutela e la valorizzazione delle risorse locali, l'interazione con il territorio possono stringere alleanze virtuose per il futuro e generare impatti positivi per la comunità di tipo ambientale, sociale, paesaggistico e storico-culturale".

RESIDENZA
SAN MARTINO 2
LECCO - VIA CADUTI LECCHESI A FOSSOLI




CLASSE **A3**

SEGUICI PER RIMANERE AGGIORNATO SULLE
NOSTRE PROSSIME INIZIATIVE IMMOBILIARI
A LECCO

SCHIAVI S.p.A.
IMPRESA DI COSTRUZIONI

Tel. 039.602.1291
WWW.SCHIAVISPA.IT

f t p y i o



centro di formazione
professionale
alberghiero/casargo



apaf
AGENZIA PROVINCIALE
ATTIVITÀ FORMATIVE

Corsi di Qualifica e Diploma Tecnico per i seguenti indirizzi:

- alberghiero: cucina e preparazione pasti
- alberghiero: servizio in sala e barman
- agroalimentare: panificazione e pasticceria
- operatore agricolo: **gestione di allevamenti e casaro** **NEW**



APAF • CFPA DI CASARGO
AGENZIA PROVINCIALE PER LE ATTIVITÀ FORMATIVE

Località Piazza - Casargo (LC) - www.cfpacasargo.it



LACASAACUORE.IT

/// materia di superfici



Pavimenti in resina ///

La Casa a Cuore & Color /// Motion

Design-Ristrutturazioni-Restyling

www.lacasaacuore.it f i o



Abbigliamento
Merceria

Angy

MODA

INTROBIO

CARLA FERRONI ENRICO COVERI HOLIDAY
LORMAR RE del MARE
Emanuela Costa SISI IL GRANCHIO
Jadea dodipetto NAVIGARE

INTROBIO (Lc) - Via Umberto I°, 27
Cell. 347.4791250

Da noi troverete anche prodotti

Apicoltura Ciresa

ERBORISTERIA
APISTICA f

Cell. 348.2855849
ciresama@tiscali.it

Grotto al
Castagneti

TRATTORIA
Cucina casalinga

Via privata Castagneti n°14
Pasturo, Le

Tel. 347 8638731
0341 919934

Chiuso il lunedì
E' gradita la prenotazione
www.grottoalcastagneti.it
Email: info@grottoalcastagneti.it

AGOSTO APERTO




imm.re
barzio08 srl

CI TROVIAMO A:

- BARZIO – via Dante 1
- LECCO – via Bovara 48

- COMPRAVENDITA E LOCAZIONE IMMOBILIARE
- VALUTAZIONI E PERIZIE IMMOBILIARI
- CONSULENZA TECNICA, LEGALE E NOTARILE

Tel. 0341/99.99.45
www.immobiliarebarzio.it

Assaporando le cantine di Dervio, scrigni di antichi gusti

di Federica Lassi



Vendemmia a Dervio

Prima la potatura,
e dopo aver zolfato,
il vignaiolo attende
il nettare agognato.

Dalla Boldona a Piazze,
ai Ronchi ed a Castello,
s'aspetta lo sviluppo
pel prossimo vinello.

La pergola è stracolma,
violeggiano i filari,
ma per il vendemmiante
sono bocconi amari.

Sì, Bacco, il re del vino
a Dervio è stato ingrato,
i gradi sono pochi
il tino dimezzato.

Marcia è la parmigiana,
insipido il saliento,
il grappolo di barbera
è tutto macilento.

Quest'anno il nostranello
e ciotola in cantina
dovran chiamar rinforzo
di vin d'oltre... cortina.

E giunge il giorno atteso,
il dì della vendemmia,
ma il misero raccolto
il contadin non premia.

Ha inizio con letizia
la sagra del "brentale",
girano mosti e tini,
del vino è carnevale.

Del torchio i specialisti
le squadre han già formato,
salsicce con polenta
la sera del "torchiato".

Ed anche se di uva
non s'è riempito il tino,
evviva il nostro Dervio
e il casereccio vino.

Quest'anno i vignaioli
non fanno discussioni
se il proprio o l'altrui vino
sian più o meno buoni.

Peccato, era sì bello
sentirli nei locali:
"Il mio ha dieci gradi,
ne ho fatto sei quintali".

Uno vantava il Clinto
quell'altro il Bardolino,
che con l'Americana
mischiava il Grignolino.

Ma non si perdan d'animo,
rinnovino la lena,
che nel sessantasei
l'annata sarà piena.

E con le loro forbici
continuino a potare
e l'arte della vigna
ai posteri lasciare.

Però nel paese nostro
le vie son infinite,
ci sono vari sistemi
per rimpiazzar la vite.

Ci sono troppi enologi,
ci sono i fichi secchi,
i vari coloranti,
la legge... ad etti ad etti.

Suvvia non arrabbiamoci,
l'Italia ha il suo primato
di vini veri e falsi:
berrem sofisticato.

Tutti fan la reclame,
bevete questo e quello,
ma noi derviesi impavidi
beviamo nostranello.

Una reclame per Dervio
nei tempi mai s'è fatta,
ebben lo forgio io
lo slogan che s'adatta.

Se vuoi mangiar genuino
e bere vino sano,
a Dervio con gli agoni
e inaffia di nostrano.

(Ezio Cariboni)

"Se vuoi mangiar genuino e bere vino sano, a Dervio con gli agoni e inaffia di nostrano". È nei versi di Ezio Cariboni che si palesa lo stretto legame tra Dervio e la tradizione vitivinicola, raccontato nella sua opera 'Vendemmia a Dervio'. Una tradizione che sembra un lontano ricordo di un passato contadino.





E invece è solo nascosta in profondità, nelle cantine che si sviluppano nel sottosuolo del centro storico (soprattutto) e in località Villa e Borgo, quest'ultimo rione affacciato sul lago, dimora di pescatori. Senza dimenticare Corenno Plinio, il 'Borgo dai mille gradini'. Tesori nascosti, testimonianza di un'epoca di cui, come dicevamo, esternamente rimangono poche tracce. Non ci sono più i terrazzamenti ad abbracciare la zona Roncacci, sui contrafforti del Legnoccino, neanche a Chignolo e Ronchi, lungo i contrafforti del Monte Muglio ("Però nel paese nostro le vie sono infinite, ci sono vari sistemi per rimpiazzar la vite", sempre versi di Cariboni tratti da 'Vendemmia a Dervio'). Così come i torchi per pigiare l'uva: se ne vedono pochi, quasi più nessuno, tranne che a Corenno ("Addio o vecchio torchio, pian piano sei regresso per poi morir bruciato in nome del progresso", dalla poesia di 'Ode al torchio', sempre di Cariboni).

Ode al torchio

Addio o vecchio torchio,
pian piano sei regresso
per poi morir bruciato
in nome del progresso.

Per giorni tu schiacciavi
spinto da forti braccia,
ma anche nel mio Dervio
di te non c'è più traccia.

Nel tempo di vendemmia
tu, ligneo e ben strigliato,
vinaccia a gran brentali
ti sei fagocitato.

Facevan pure a gara
il palo tuo a ruotare,
e bello era vedere
il vin da te colare.

Prima l'uva coi piedi
veniva dall'uomo pigiata,
passata la vinaccia
a te per la torchiata.

Gente di grosso peso
i pigiator nel tino,
e chiamavam *pavana*
la stazza del piedino!

Attorno a te quei giorni
come una festa era,
e il vino nostranello
sgorgava fino a sera.

C'era un gran movimento
nel tuo local spazioso,
regnava nella gente
un che d'umil, gioioso.

Anche il cantilenare
del perno sul cricchetto,
pareva un suono buono
docile, umano, schietto.

Schietto come quel vino
dal ventre tuo sgorgato,
violetto e un po' piccante,
come natura ha dato.

Parlando di schiettezza
mi risovvien ancora,
ne aveva di questa molta
chi ti spingeva allora!

Addio o vecchio torchio,
non ci serbar rancore,
ora beviam del vino
che d'uva ha poco odore.

(Ezio Cariboni)



Ma le cantine resistono. A loro certo la tenacia non manca, visto che erano sfruttate della popolazione per fuggire in caso di attacchi, passando per i sotterranei che le collegavano l'una all'altra. Risalenti al 1600, furono costruite in profondità, evolvendosi in alcuni casi anche al di sotto di due o tre piani, per permettere una miglior conservazione del vino, ma anche del cibo. Più sono fonde, più la temperatura al loro interno è stabile e ideale a raggiungere lo scopo. Un ruolo, quello di preservare gli alimenti, che la modernità a un certo punto ha sottratto alle cantine, rimpiazzare da nuovi sistemi di mantenimento. Eppure il modo di emergere e non cadere nel dimenticatoio queste strutture l'hanno trovato. E siccome il vino, oltre a essere alimento, è anche cultura, si è pensato a come valorizzare nuovamente e riportare in vita, una volta all'anno, un pezzo di storia derviese. Lo si è fatto con l'iniziativa 'Degustando Dervio' e l'apertura delle cantine al pubblico, in cui si propongono degustazioni di vini e specialità gastronomiche della tradizione, oltre a eventi culturali.





Ogni spazio, ogni angolo, ogni dettaglio restituisce a chi le visita un dettaglio di personalità, di unicità. Tratti distintivi che già dagli appellativi dati alle

cantine, con nomi in dialetto a identificarle, lasciano in alcuni casi trasparire quali potessero essere le antiche funzioni svolte. Provare a indovinarle con



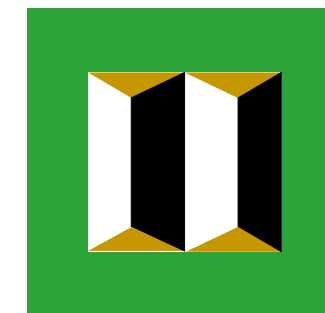
Ogni cantina è contrassegnata da un nome. Tra i più significativi citiamo 'La Giazéra' in cui, come dice il nome stesso, si raccoglieva ghiaccio per favorire la conservazione degli



alimenti, recuperato direttamente dal Monte Legnone. 'Al Lavatoi' invece è presente un pozzo, con cui si prelevava l'acqua dal vicino fiume Varrone. E poi 'La Vègia Latèria', nome che non lascia spazio a interpretazioni.



CONSEGNA A DOMICILIO
 ☎ 0341 364132 📞 348 8934716
 info@cantinavassena.com



CORTI COSTRUZIONI

www.corti.it - info@corti.it - 0341 286312



Da quasi una decina d'anni, il Comune di Dervio e le associazioni del territorio organizzano l'evento 'Degustando Dervio', durante il quale i proprietari rendono le rispettive cantine visitabili. Non è detto che a ogni edizione le strutture accessibili siano le stesse: tutto dipende dalla disponibilità data, anche se il numero di punti si aggira tendenzialmente intorno alla quindicina.

un buon bicchiere di vino locale in mano sarà un'esperienza ancora più immersiva, in quelli che un tempo erano sapori, gusti e tradizioni della Dervio passata. "Tutti fan la reclame, bevete questo e quello, ma noi derviesi impavidi beviamo nostranello".

QUA la ZAMPA

ORARI
9.00-12.30
15.00-19.00

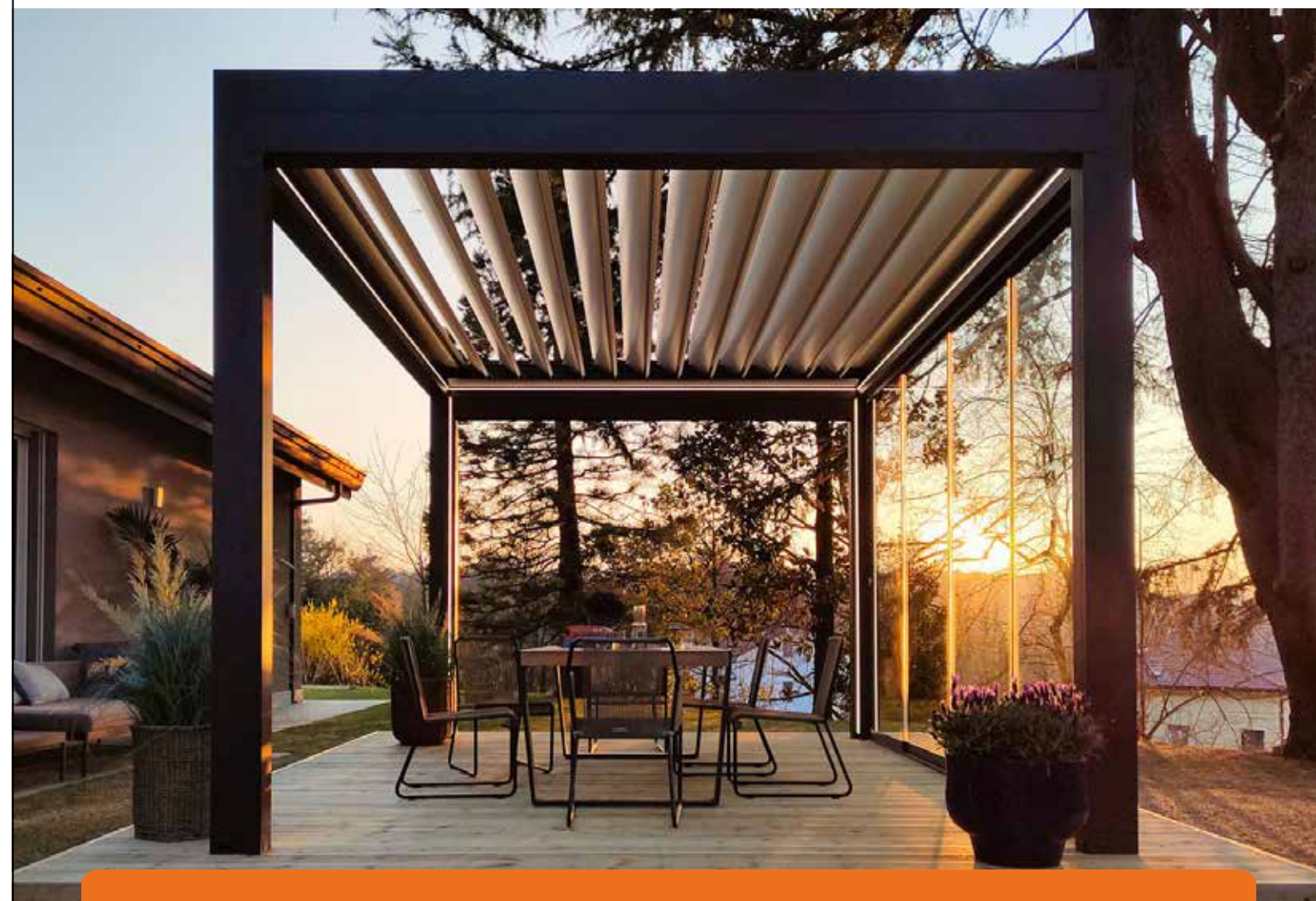
**TOELETATURA
ALIMENTI e ACCESSORI
PER ANIMALI DA COMPAGNIA
SERVIZIO A DOMICILIO**



LECCO - Viale Montegrappa, 8/C
Tel. 0341 1694298 - Cell. 345 0956351



GITICI SERRAMENTI



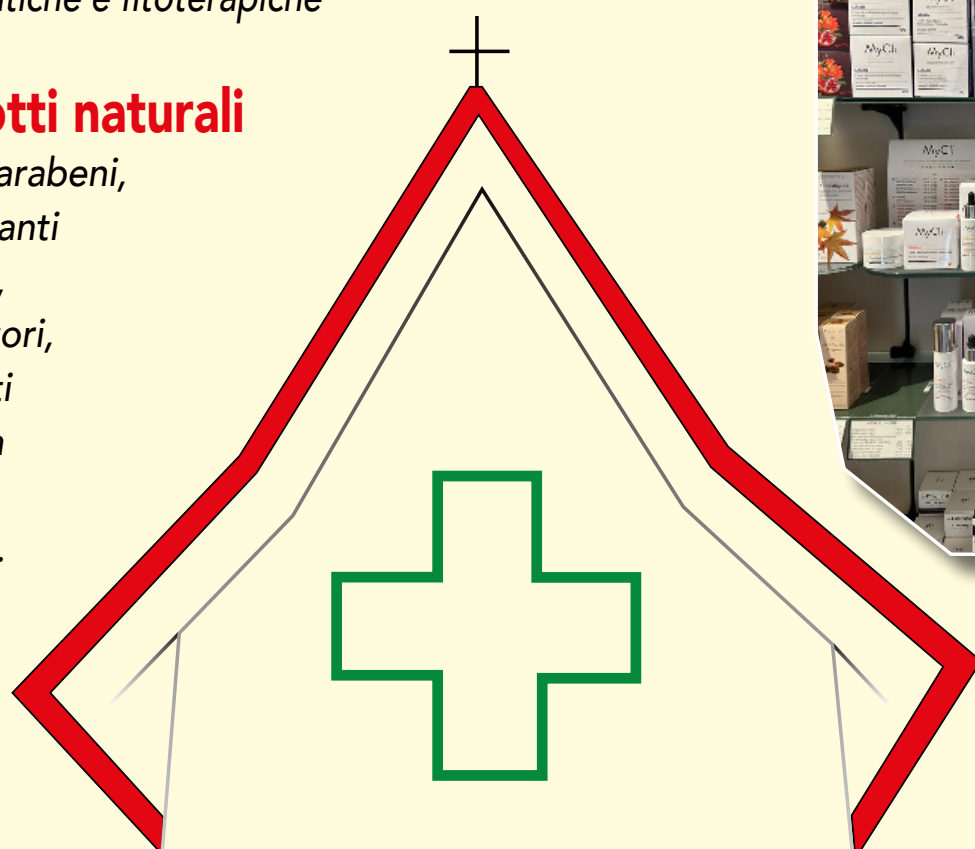
**SOLUZIONI PER ESTERNO
TENDE DA SOLE E PERGOLE**

**Ufficio vendite e Showroom
Viale della Costituzione 39 - Lecco
0341/421356 - www.giticiserramenti.it**



Vendita medicinali
Farmacia dei servizi
Consulenze personali
omeopatiche e fitoterapiche

Prodotti naturali
senza parabeni,
conservanti
e nichel,
integratori,
macerati
e altro a
marchio
nostro...



Aperta
tutti
i giorni

SAN CALIMERO
FARMACIA

Dott.sa Nerina

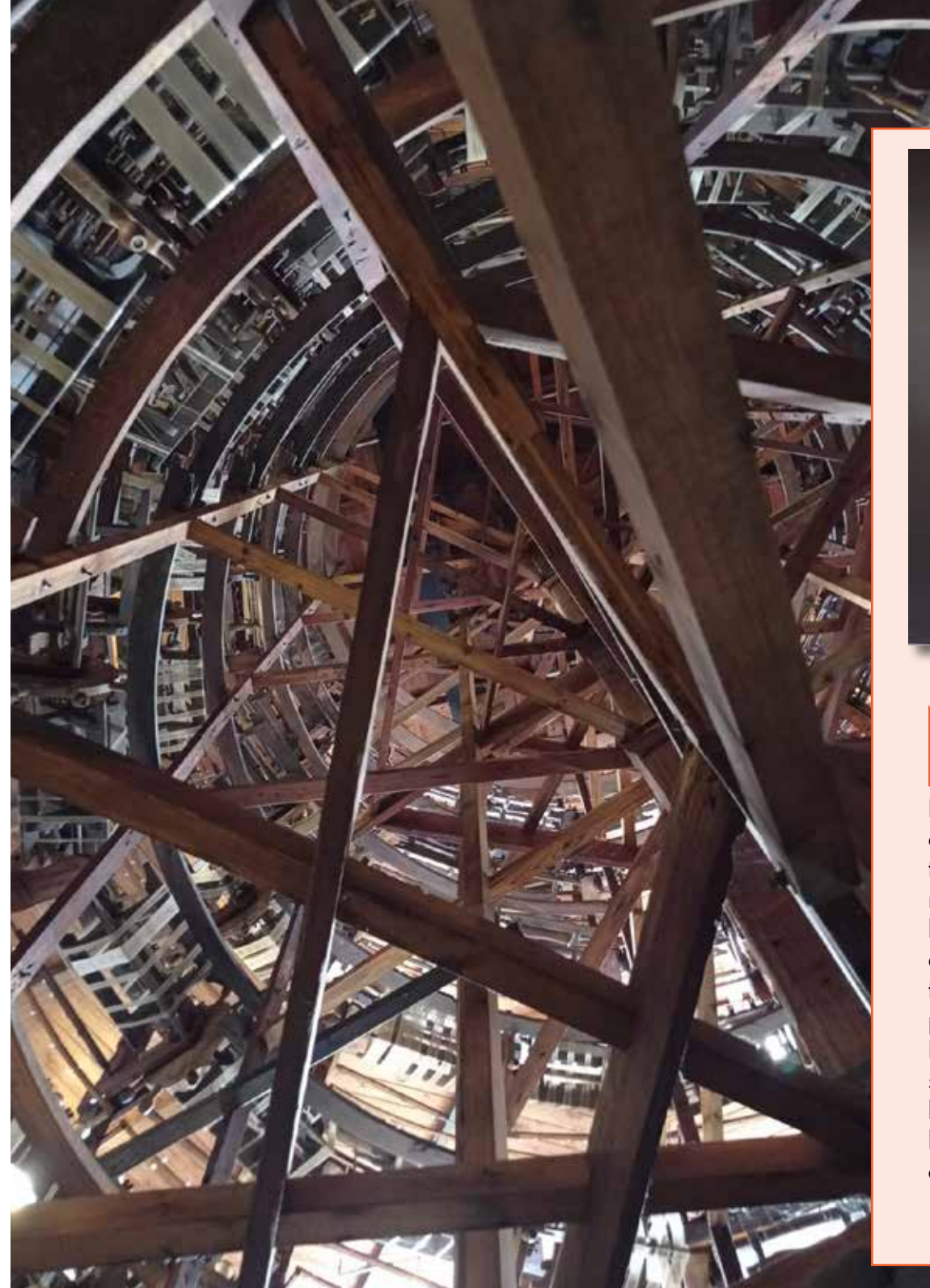
PASTURO (LC) Piazza Vittorio Veneto 3/4 ...di fronte al comune Tel. 0341.955505  
 farmacia.sancalimero@federfarma.lecco.it

Civico Museo Setificio Monti: un filo conduttore con il passato



di Federica Lassi

Passa quasi inosservato l'imponente edificio che, percorrendo la strada provinciale Sp 72 nel comune di Abbadia Lariana, porta il nome di Civico Museo Setificio Monti. Forse, troppo prossimo alla strada per scorgerlo con immediatezza, soprattutto alla guida. Curioso accada, considerato che è



Nella filanda e nel filatoio le attività svolte non erano le stesse. In filanda si praticavano le operazioni precedenti la torcitura: all'ultimo piano c'erano le lettine per l'allevamento dei bachi, al primo piano avveniva il trattamento dei bozzoli e al piano terra l'incannaggio. Il processo per ottenere la seta parte naturalmente dai bachi, allevati da contadini locali e aventi un preciso ciclo vitale.



Durante il lockdown l'artista toscano Filippo Biagioli decise di creare un'opera sperimentando con la seta, per donarla al Civico Museo Setificio Monti. Il risultato fu 'La leggenda della Grigna', attualmente esposta nell'edificio.



una delle testimonianze più vivide di archeologia industriale sulla lavorazione della seta in tutto il circondario lecchese. A dircelo sono già le mure esterne, visibilmente impregnate di una storia che, una volta entrati nel museo, aspetta solo di essere raccontata. Va da sé che prima di diventare luogo di esposizione nel 1998 qualcosa di rilevante all'interno dei locali che oggi ospitano attrezzi e oggetti per la produzione serica, costretti a rimanere fermi per il mutare delle epoche, delle innovazioni, degli stili di vita, dev'essere accaduto. E la narrazione di come il Civico Museo Setificio Monti sia diventato quello che è adesso, è complessa e intricata quanto i fili di una matassa. A cambiare le sorti della struttura, nata

nel '400 come mulino da grano e trasformata nel '600 in follo da pannilana, fu la famiglia Monti, proveniente dal lodigiano, che la convertì in un filatoio per la seta nel 1818. Nei quattro piani dell'edificio non c'era solo il nucleo produttivo, occupato al principio da due torcitoi circolari, ma anche magazzini e uffici (nel museo c'è una stanza dedicata all'ufficio del direttore, con libri contabili, macchine per il controllo qualità e molto altro), e l'abitazione del fondatore Pietro Monti (oggi Biblioteca Civica). Visto il successo dell'attività, gli investimenti si susseguirono: il filatoio fu sopraelevato di un piano e il più piccolo dei torcitoi rimpiazzato da altri tre in quadro di modello francese, capaci di triplicare la produzione. Nel cortile sorse anche la filan-



A mettere in moto tutti i macchinari del setificio erano due ruote idrauliche in ghisa e in ferro (precedentemente in legno), visibili sul retro dell'edificio. La più grande è stata restaurata, prossimamente toccherà alla rimanente e si sta provvedendo a ripristinare anche l'antica roggia.

da: siamo nel 1869. In trent'anni i Monti Cassepero costruirono un impianto degno di nota, ma i venti di un nuovo cambiamento cominciarono a soffiare: il continuo avanzare delle tecnologie spinse la famiglia ad abbandonare l'impresa,

lasciandola nelle mani di Giovanni Cattaneo. Ma anche la sua avventura volse al termine, con attività cessata nel 1934. Ed ecco che i fili cominciano a intrecciarsi e sovrapporsi con più vigore: la filanda diventa una fonderia mentre il filatoio,



dove adesso è collocato il museo, viene adibito a magazzino. Nel 1975 per entrambi la storia sembrava essere giunta al capitolo conclusivo: qualche anno dopo invece arrivò l'acquisto provvidenziale da parte del Comune di Abbadia, intenzionato a ripristinare gli edifici. Se nulla poté per recuperare la filanda, ora sede delle scuole medie, riuscì invece a dare vita, non senza duro lavoro, al Civico Museo Setificio Monti, che oggi tutti

possono visitare. Senza dubbio gli avventori rimangono affascinati soprattutto dal torcitoiro circolare, posto immediatamente accanto all'ingresso, che con la sua altezza di 11 metri occupa metà edificio. Non è solo l'imponenza a renderlo attraente: è ancora integro e perfettamente funzionante per mezzo di un motore elettrico (uno dei pochi in Europa), per cui è possibile vederlo davvero in azione e imma-

RA

RedaelliAuto



Sirone
Tel 031 850024

Casatenovo
Tel 039 9202999

www.redaelliauto.it

Flora
Fiori e oggettistica e
da settembre sala da the



LECCO  
C.so Promessi Sposi, 60
cell. 333 3857845
patrizia.ravasio66@gmail.com



ginare come doveva essere lavorarci. Venduto alla famiglia Abegg nel 1965, dopo essere stato restaurato fu donato al Museo Technorama di Wintherthur, a Zurigo. È ritornato ad Abbadia quando l'Amministrazione comunale decise di cimentarsi nell'opera di recupero del filatoio per farne un museo, dato in comodato d'uso per cento anni. Di tempo ancora ce n'è per goderselo, sperando che il destino del torcitoio possa restare legato ancora a lungo alla storia del Civico Museo Setificio Monti. È lui, insieme al resto dei reperti presenti, uno dei fili a tenere vivo e saldo il ricordo di cosa un tempo sorse a due passi dall'odierna Sp 72, simbolo di progresso e modernità su cui l'ombra del passato non smette però di affacciarsi, ricordando che rimarrà sempre parte di noi.
Per info su visite e orari:
www.museoabbadia.it

dal 1990

ROBERTO FOINI & NICOLÒ

**IMBIANCATURE • VERNICIATURE CIVILI E INDUSTRIALI
STUCCHI • CARTONGESSO
RIVESTIMENTI TERMICI A CAPPOTTO
DECORAZIONI PERSONALIZZATE**

LIERNA (LC) - T. 335 5949612 - roberto.foini@virgilio.it



BONACINA FERNANDO

**commercio
rottami**

**Sede e Uffici:
VERCURAGO LC
Via Lido Moggio, 5
tel. 0341 420 078**

bonacinafernandosas@gmail.com



Valsassina com'era: Taceno

rubrica dedicata alle cartoline di un tempo



1914

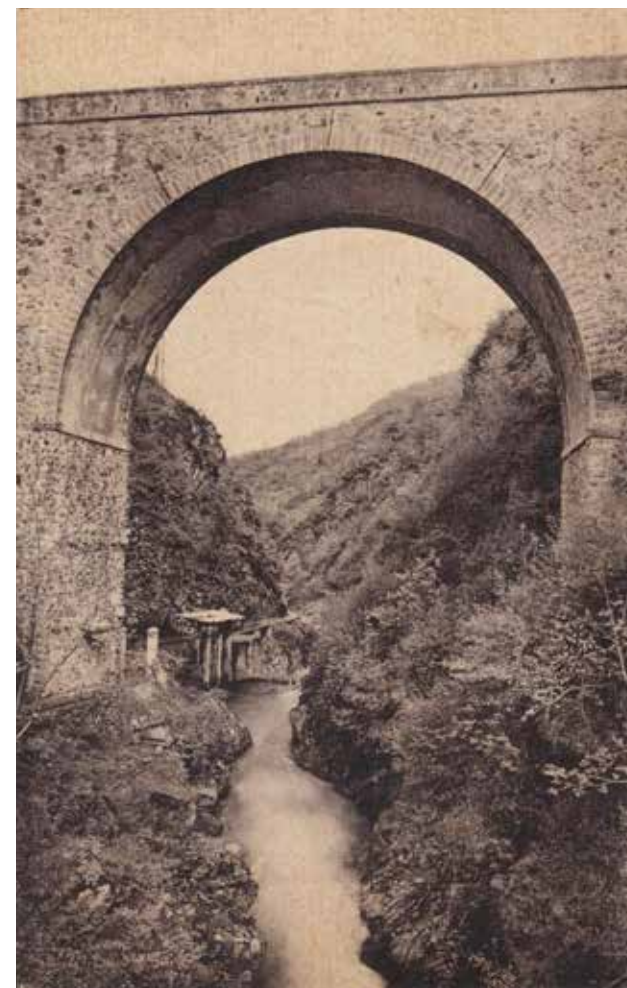


Il postale, s.d.

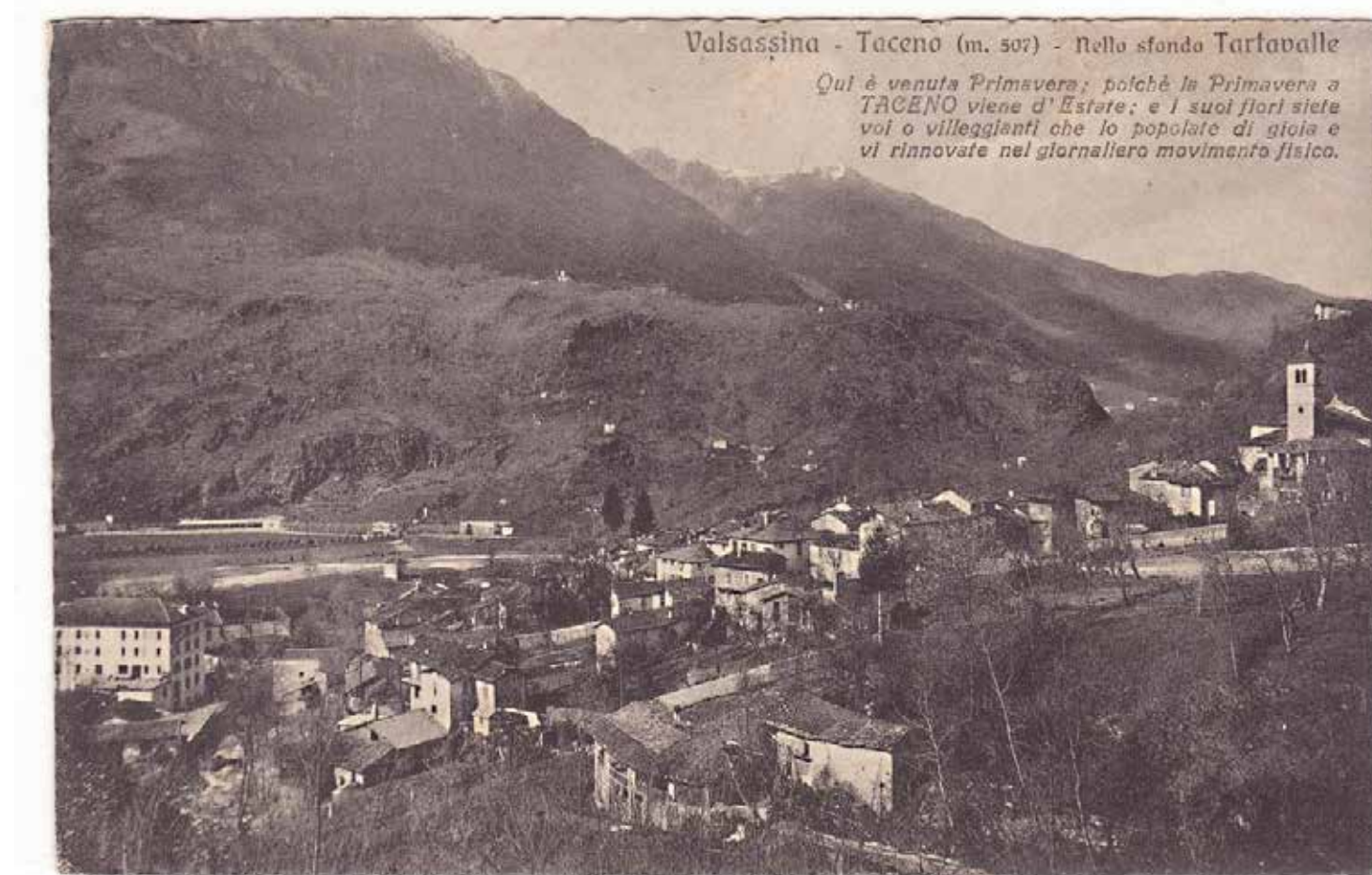


1963

In questo numero la rubrica "Valsassina com'era" con la quale raccontiamo la valle attraverso antiche cartoline è dedicata al territorio di Taceno.



1939



1930

CONTRASTO FOTOGRAFICO

Le strutture ricettive di un tempo



1911



Albergo Ristorante Savoia, 1939 - 1957



1942



Ristorante Bellano, s.d.



1939

Agriturismo *Le Tre Casine*: gusto e tradizione ai piedi della Grigna

di Caterina Franci

Una piccola realtà familiare nel cuore della Valsassina, ai piedi della parete Fasana. L'Azienda Agricola e Agriturismo Le Tre Casine (Cortabbio di Primaluna) è il luogo perfetto dove armonia, relax e gusto si fondono. Aperta nel 2004 da Isabella Binda e da suo marito Ambrogio Aliprandi, l'attività è caratterizzata principalmente dalla coltivazione di piccoli frutti che fanno da base ai piatti della tradizione proposti ai clienti. L'azienda agricola ha recuperato e ristrutturato le vecchie casine che erano appartenute ai nonni di Isabella, è composta da 20 ettari di terreno tra il frutteto, l'antico castagneto e i pascoli alpini: Casina

Aquabona si trova a due passi da boschi secolari in uno scenario di laghetti e verdi prati. "Nel nostro frutteto - racconta Isabella - coltiviamo fragole, fragoline, lamponi rossi, neri e gialli, rayberry e more, prugnoli e olivelli spinosi, ribes e uva spina, fruttifere 'dimenticate': vecchie varietà di meli, peri, susini, ciliegi nani e rose. Ogni stagione ci offre svariate esperienze di profumi, colori e sapori". Casina Rodosola è situata invece nel mezzo di un vecchio castagneto che in autunno regala i suoi preziosi frutti. La 'terza casina' è situata invece in Pialeral, all'Alpe Cova, dove vengono coltivati principalmente lamponi.



In azienda lavorano Isabella (che, tra le altre cose, si occupa della cucina), il marito Ambrogio e i figli Aurora e Carlo. "Offriamo ai clienti una cucina genuina dalle antiche tradizioni montane, arricchita dalle varietà dei nostri frutti. Produciamo frutta e frutti di bosco freschi, confetture e conserve, yogurt bianchi e con

frutta, miele, tisane, biscotti e frutta essiccata" spiega Isabella. L'agriturismo è aperto tutto i giorni solo su prenotazione (sia pranzo che cena) e dispone di una quarantina di posti in ambiente intimo e familiare. All'esterno, 'affacciato' sul frutteto, è presente un bellissimo porticato e una zona giochi per i bambini.

Per prenotazioni e informazioni: Azienda Agrituristica Le Tre Casine di Binda Isabella via Fregera 19, Cortabbio di Primaluna Tel 335 8231572 www.letrecasine.com - letrecasine@libero.it



**CONCESSIONARIO MULTIMARCA
CENTRO REVISIONI**

PRIMALUNA (LC) - Via Molinara 2/A - T. 0341-981383
rgzmotor@tiscali.it

www.intertendesrl.it

Gibus
atelier

intertende s.r.l.

COMPASS
GRUPPO MEDIABANK
GREKE

**TENDAGGI MODERNI - TENDE DA SOLE/PERGOLATI
ZANZARIERE - VENEZIANE - TENDAGGI DA INTERNO**



PREVENTIVI GRATUITI CON PAGAMENTI PERSONALIZZATI

CALCO (Lc) - Via Nazionale, 15 - Tel./Fax 039 507600
commerciale@intertendesrl.it - Agente Lecco: Bonfanti Massimo 347 9347682

L'espressione del colore

STAMPATI PUBBLICITARI

STAMPA OFFSET A COLORI

STAMPA UV

FUSTELLATURA

STAMPA DIGITALE

RILEGATURA LIBRI

CATALOGHI

DEPLIANTS

 **effegiemme**

Bosisio Parini (LC) - Via Caminanz, 3
Tel. 031.3581010 - info@effegiemme.it

www.effegiemme.it



VALSASSINA CON GUSTO

Lo Chef consiglia di Caterina Franci



Una ricetta fresca per l'estate, molto semplice ma sicuramente d'impatto per gli ospiti. Lo chef Alessandro Turco dell'Albergo Ristorante Da Esposito a Barzio propone per la rubrica 'Lo Chef Consigli' i Conchiglioni Felicetti. "La ricetta può essere replicata utilizzando varianti a piacere, ad esempio si potrebbe fare un ripieno di pesce di lago o una farcia vegetariana, ma anche il formato di pasta può essere diverso - spiega lo chef Turco - io consiglio i conchiglioni perché sono i migliori per questo tipo di cottura e il baccalà perché si presta ad essere gratinato. Buon appetito!".

CONCHIGLIONI FELICETTI RIPIENI AL BACCALÀ, BRUNOISE DI ZUCCHINE E LIME, RIDUZIONE DI BALSAMICO AI FRUTTI DEL BOSCO

Ingredienti x 4 persone

24 conchiglioni (6 a testa ma è possibile aumentare la dose a propria discrezione)
200 g baccalà
1 scalogno e mezzo
1 patata
80 g di prezzemolo
1 bicchiere di vino bianco
2 zucchine
1 lime
2 acciughe
Sale e pepe q.b.
Pan grattato q.b.

Per la riduzione di balsamico e frutti di bosco

150 g di aceto balsamico
20 g di mirtillo
20 g di ribes
20 g di lamponi
1 cucchiaino di miele

Procedimento

Prima di tutto cuocere la pasta in acqua bollente salata fino a ottenere una cottura al dente, quindi raffreddarla in acqua e ghiaccio in modo da bloccare la cottura per mantenere la forma del conchiglione intatto. Per il ripieno dei conchiglioni, privare il baccalà della pelle e delle lisce, tagliare a pezzi grossolani ma comunque piccoli, quindi far rosolare 1 scalogno, 2 acciughe e 1 spicchio di aglio e prezzemolo tritato, aggiungere il baccalà, sfumare con vino bianco e portare a cottura il tutto fare raffreddare e aggiungere una manciata di pan grattato pepe (ma non sale in quanto il pesce è già salato). Per la riduzione di balsamico e frutti di bosco unire tutti gli ingredienti necessari, cuocere a fiamma bassa per 10 minuti. Passare a colino per togliere tutti i semi della frutta fino ad ottenere una salsa liscia e pronta all'uso una volta raffreddata. Preparare una brunoise di zucchini, saltarla con mezzo scalogno a fuoco vivo, lasciare le zucchini croccanti, aggiungere la scorsa e il succo di mezzo limone. A questo punto farcire i nostri conchiglioni con il baccalà e passiamoli al forno a 180° per 6 minuti



circa. Per comporre il piatto, alla base mettere le zucchini croccanti in fila, poi i conchiglioni gratinati e gocce della nostra riduzione a piacere e, per aggiungere una parte croccante, un po' di pan grattato tostato. Buon appetito!

RIPARAZIONI CORNO

Centro assistenza elettrodomestici

*dal 1981 assistenza tecnica specializzata
e ricambi elettrodomestici*

MONTEVECCHIA - Via Bergamo, 5

 **039.9930076**

Scrivici su  **Whatsapp 0341.282017**



**ASSISTENZA A DOMICILIO
SU LECCO E PROVINCIA**



www.riparazionicornor.com

Seguici sulla nostra pagina  Riparazioni Corno

ONDAVIAGGI

di Magni Carlo & C. s.n.c.

NOLEGGIO AUTO AUTOBUS CON CONDUCENTE

PRIMALUNA (Lc) Via Molinara, 12 - Tel. 0341.980759 - Cell. 349.7549346
Cell. 348.1426891 - ondaviaggisnc@gmail.com

PROVERBI

Restà come quij da la mascärpe

Restare come quelli della mascherpa, ovvero sorpresi

Quant che l'amòor al ghè, la gambe la tire òl pè

Quando c'è l'amore, la gamba tira il piede, ossia si fanno più passi intesi anche come più sforzi

Trà vie òl fiööl còo taque spörche

Buttare via il bambino con l'acqua sporca, ovvero non fare alcune distinzione

Per usare un altro proverbio, fare di tuttata l'erba un fascio

Ròbe vedüde mōzže vendüde

Roba vista mezza venduta

Tee fàc òl pecàa, fa daan la peniténze

Hai fatto il peccato, fai anche la penitenza

A göt a göt al simpis la böt

A gocce a gocce si riempie la botte. Con riferimento alla pazienza e al risparmio

GARAGE POLVARA

CARROZZERIA VALSASSINESE



PRIMALUNA (LC)
Via Provinciale, 169
Tel. 0341 979854

FORNO E BANCO DIMA
FIDUCIARA ASSICURAZIONI
SOCCORSO STRADALE



Filet

Filet salumeria osteria



www.salumeriafilet.it

Castello di LECCO - C.so G. Matteotti, 67/71 - Tel. 0341 285692 - 0341 282504



EVENTI

5 Agosto

Introbio: Festa della Madonna della Neve di Biandino

Dal 12 al 20 Agosto

Barzio, Località Fornace



16 Settembre

Pasturo: Grigne Skymarathon

Trofeo Davide Invernizzi

22-23-24 Settembre

Pasturo: Manifestazioni Zootecniche

Novembre

Casargo

Mostra Regionale della Capra Orobica



SMALTIMENTO GRATUITO VECCHI TONER

CONSEGNA GRATUITA

PRONTO CARTUCCIA

"Carta cartucce, noi le abbiamo tutte"

LECCO - Largo Caleotto, 12
Tel. 0341 288498
lecco@ecostore.eu - www.ecostore.it

Regione Lombardia | Provincia di Lecco | Comune di Lecco | A FAVORE DI FONDAZIONE Telethon | Organizzazione

1 OTTOBRE 2023

camminata MANZONIANA

TORNA IL GRANDE APPUNTAMENTO



SULLE TRACCE DEL MANZONI

LECCO

SCEGLI IL PERCORSO CHE VUOI!
 Correrai o camminerai tra i famosi luoghi de "I Promessi Sposi" e lungo le rive del lago, tanto amato dal Manzoni.

PERCORSO ROSSO KM 20

PERCORSO ARANCIONE KM 11

PERCORSO BLU KM 5.5

iscrizioni e info su www.ltmlecco.it

Cambia i tuoi serramenti!



Sconto in fattura del

75%

Eliminando le barriere architettoniche potrai approfittare ancora dello sconto in fattura.

A tutta la burocrazia ci pensiamo noi!



Inquadra e richiedi il tuo preventivo



LA MODERNA DUE SERRAMENTI

OKNOPLAST
Le finestre di Design

PESCATO - Via Roma, 23/A | PIANTEDO - Via Nazionale, 110 | 0341.220396 | lamodernadue.it



**SHOWROOM
LECCO
OGGIONO
ERBA
OSNAGO**

**The building
philosophy**

invernizzilecco.com