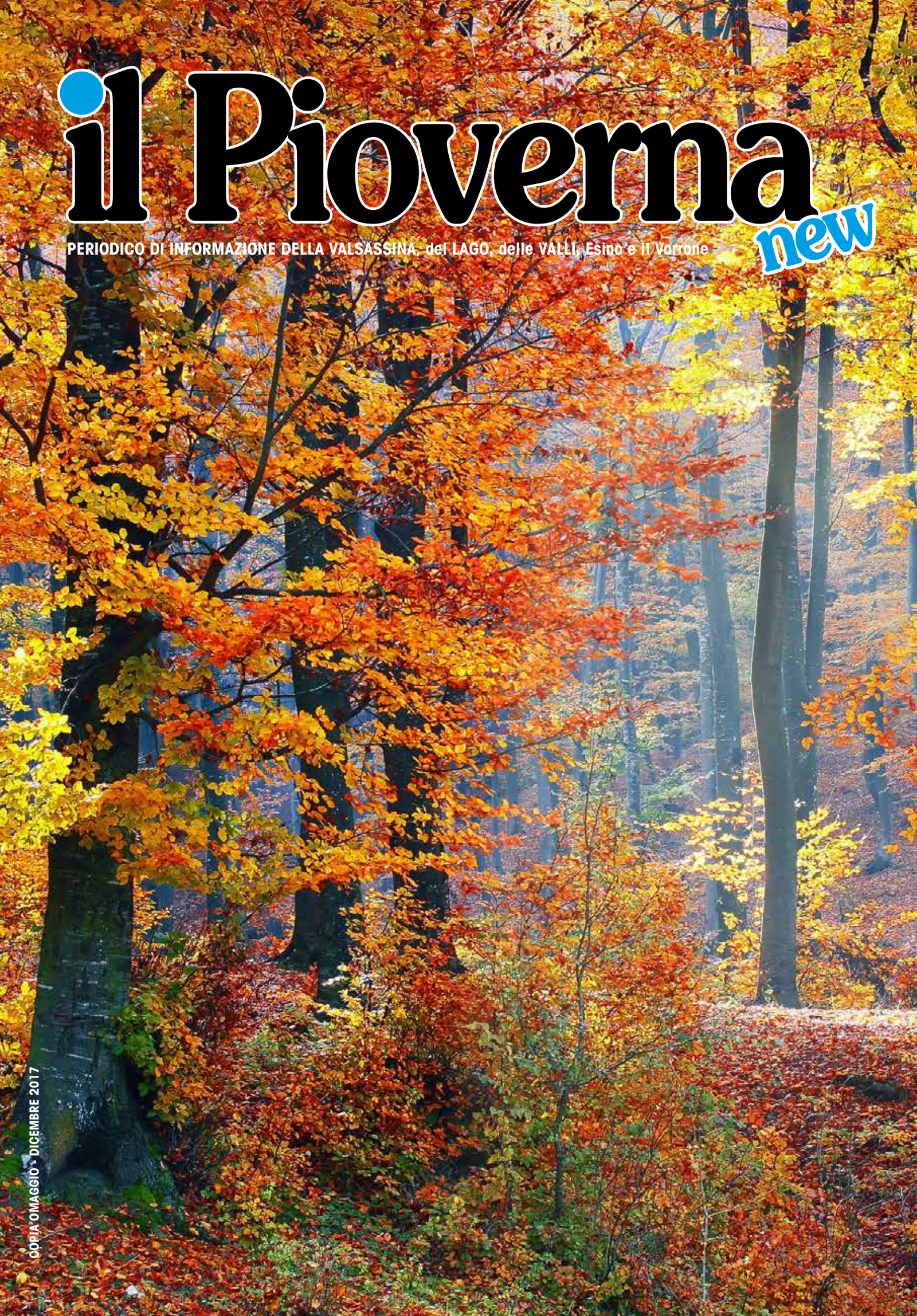
il Pioverna new

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



COPIA OMAGGIO - DICEMBRE 2017

www.farmaciadiprimaluna.it

PANZERI
Dott.ssa REGINA
FARMACIA

PRODOTTI OMEOPATICI

FITOTERAPICI

COSMETICI - SANITARI

ALIMENTI PARTICOLARI

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI VETERINARI

CALZATURE ANATOMICHE

INTEGRATORI PER SPORTIVI

PRODOTTI PER BAMBINI ED ELETTROMEDICALI

PRIMALUNA - Via Provinciale, 67 - Tel. 0341.982027 - Fax 0341.983920

PASTURO - Dispensario Farmaceutico - Viale Trieste, 55

Tel. 0341.955386 - Fax 0341.956549

info@farmaciadiprimaluna.it - Seguici su

SOMMARIO

il Pioverna new
DICEMBRE 2017
PERIODICO DI INFORMAZIONE DELLA VALSASSINA, del LAGO, delle VALLI, Esino e il Varrone

Valsassina in natura

Colori d'autunno in Valsassina 3

Il tartufo? Cresce anche sul Lario 10

Itinerari - Outdoor

Su e giù con gli sci dal Sodadura 15

Una tranquilla passeggiata nel bosco fino ad Artavaggio 19

Traversata Bassa: la bellezza dell'andare in montagna alla portata di tutti 24

Lavoro tra valle e lago

L'arte della creatività
I presepi artigianali di Federica Melesi 28

Taglialegna, i guardiani del bosco 32

Guide Alpine di Introbio
Una giornata con i professionisti della montagna 36

Arte / Cultura

Abbazia di Piona, dove l'anima trova pace tra natura e storia 41

La Chiesa del "Filo" e la leggenda di San Carlo Borromeo 46

Eventi

Natale e Capodanno,
a Premana è nel segno dei giovani 50

Valsassina con gusto

Crotto ai Castagneti, qualità e natura a due passi da Pasturo 52

Lo Chef consiglia 55

Accadeva nell'anno

Accadeva tra il 1850 ed il 1860: gli studi di Antonio Stoppani a Cortenova 56

Proverbi

59

il Pioverna

PERIODICO DI INFORMAZIONE DELLA VALSASSINA, DEL LAGO, DELLE VALLI, ESINO E IL VARRONE

Free-press - Dicembre 2017 - Registr. al Tribunale di Lecco N. 05/85 del 22.07.1985

Collaboratori:
Lorenzo Colombo
Aloisio Bonfanti
Caterina Franci
Andrea Brivio

Redazione:
C.so Carlo Alberto 17/A
Tel. 0341.285110 - Fax 0341.284671
ilpioverna@emmepigroup.it

Progetto grafico e impaginazione:
Raffaella Sironi

Stampa:
Grafiche RIGA - Annone Brianza

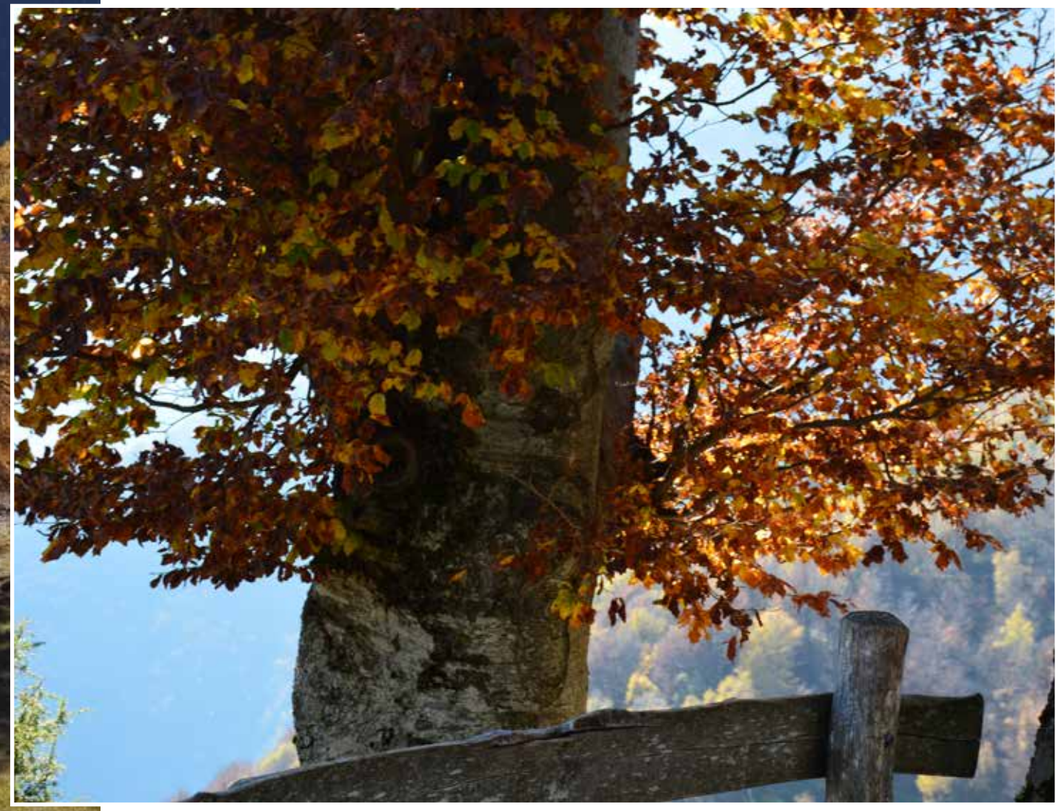
Pubblicità:
EMMEPI COMUNICATION - LECCO
Tel. 0341.285110 - info@emmepigroup.it

Un altro giro di boa, un altro anno trascorso assieme a voi, numerosi lettori, e ai tanti sponsor che ci sostengono.
L'anno che volge al termine è stato un anno ricco, durante il quale abbiamo cercato di raccontare come sempre la Valsassina e il suo splendido territorio (qualche volta sconfinando) e raggiungendo le sponde del lago dove si tuffa il torrente Pioverna.
In questo 2017 sono stati davvero moltissimi gli argomenti di cui abbiamo trattato, ne ricordo solo alcuni a cominciare dal regno delle flange raccontato nella rubrica dedicata al lavoro; l'affascinante mondo della pesca all'agone, spazio anche alle bontà di montagna, dal formaggio di capra, alle erbe spontanee che fioriscono e sbocciano in primavera ed estate, le sempre attese "Ricette di Ciro" e il tour fra ristoranti e agriturismi della valle. Dalle prelibatezze al movimento e allo sport nella sezione "Outdoor" con la quale vi abbiamo accompagnato sui mitici Magnaghi in Grignetta, abbiamo pedalato sui sentieri alla scoperta della Valsassina in muontain bike e camminato lungo i sentieri fino alla chiesetta di San Calimero, al rifugio Santa Rita e lungo la celebre Traversata Bassa (che troverete in questo nuovo numero). Come sempre abbiamo dato spazio alla cultura, visitando il museo a cielo aperto di Morterone, una vera e propria perla, le antiche miniere della Valvarrone e sbirciando la più antica chiesa della Valsassina: quella di Santa Margherita a Casargo. Un anno reso ancor più speciale dal doppio appuntamento mondiale in quel di Premana con la corsa in montagna.
Questo e molto altro abbiamo raccontato, mossi come sempre da una grande passione per questo magnifico territorio.
Prima di salutarvi, mi sia concessa una piccola comunicazione: perdonateci se non sempre siamo riusciti a soddisfare le richieste di copie de' "Il Pioverna" che va letteralmente a ruba. Il prossimo anno cercheremo di incrementare i numeri di stampa augurandoci di fare cosa gradita a tutti.
Non mi resta che augurarvi un buon Natale e un Felice Anno Nuovo, dandovi appuntamento con il prossimo numero targato 2018.

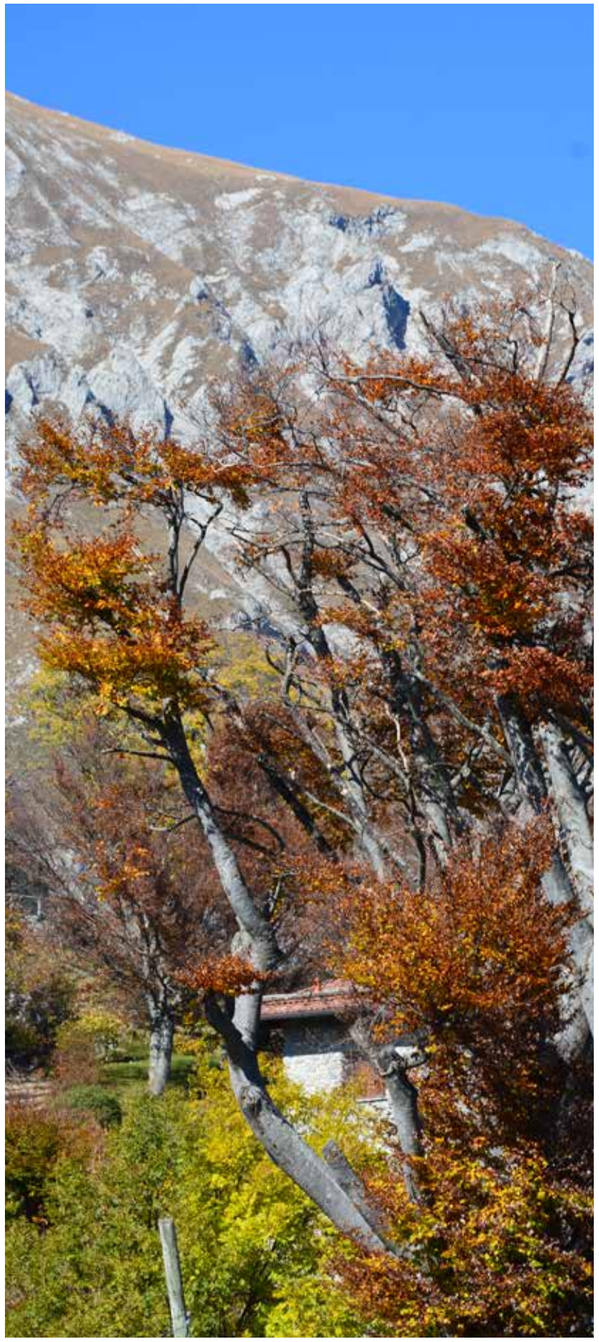
L'editore

Colori d'autunno in Valsassina

Con l'autunno la Valsassina di tinge di mille colori, regalando panorami e scorci unici.
Nelle pagine a seguire, la magia della natura si esprime in tutta la sua bellezza.
Buona visione!



Servizio fografico con il contributo di Ramona Fazzini



Il Tartufo? Cresce anche sul Lario

di Andrea Brivio

Un tesoro di gusto nascosto sotto la terra, come una pepita d'oro, altrettanto prezioso e raffinato: il tartufo è una delle specialità di fungo che ha saputo trovare il suo posto nei piatti della tradizione culinaria, una vera prelibatezza. Il suo sapore e il suo gusto sono inconfondibili. Ricercatissimo, lo si trova anche nel lecchese, sul territorio del lago.
Ce ne parla Roberto Spada Segretario dell'Associazione Tartufai Lariani.

Che caratteristiche ha il tartufo rispetto ad altri funghi? Come lo si riconosce? Quello Lariano ha caratteristiche differenti rispetto a tartufi di altre zone d'Italia?
Il tartufo, contrariamente ai funghi epigei che crescono sopra il terreno, trascorre tutto il suo ciclo vitale sotto terra e pertanto è un fungo Ipogeo. Ci sono circa 150 specie di funghi Ipogei in Italia ma solo di nove è autorizzata la raccolta il commercio ed il consumo e questi sono i tartufi. Nella zona del Lario abbiamo sette delle nove specie commestibili in Italia, purtroppo non abbiamo il famoso Magnatum Pico detto anche Bianco di Alba ed il Tuber Macrosporum detto anche Nero Liscio questo a causa dell'habitat particolare di cui hanno bisogno questi due tartufi. Per quanto riguarda le sette specie che abbiamo sul Lago il più famoso è il Tuber melanosporum detto anche Nero Pregiato o di Norcia, che nella scala del valore e della bontà del tartufo viene subito dopo il Tuber magnatum, molti preferiscono il Nero Pregiato al più famoso Bianco di Alba per il suo sapore delicato che tende al cioccolato fondente.

Tuber Uncinatum

Tuber Melanosporum immaturo

Lo Scorzone (Tuber aestivum)

Brumale (Tuber brumale)

In quali zone del lecchese è più diffuso? Quali ambienti predilige?
Il tartufo preferisce terreni calcarei e pertanto la maggior parte del territorio del lago è potenzialmente vocato. E' un fungo simbionte ovvero il micelio si lega alle radici delle piante formando le cosi dette Micorrize, attraverso queste micorrize c'è uno scambio reciproco di nutrimento tra le radici della pianta ed il micelio, viceversa il micelio a sua volta fornisce sostanze nutritive ed acqua alla pianta. Le piante simbionti più diffuse nelle nostre zone sono Carpino Nero, Carpino Bianco, Roverella, Nocciolo, pertanto oltre al terreno calcareo il Tartufaio fa particolare attenzione alla vegetazione quando cerca i tartufi.

Ricordiamo inoltre che il ciclo vitale del tartufo è di un anno, dalla maturazione della spora alla produzione del frutto ovvero il tartufo, ed ogni tartufo ha il suo periodo di raccolta. Qui sul Lago la stagione del Calendario Regionale si apre il 15 luglio con il Tuber aestivum o scorzone e prosegue poi in Autunno con il Tuber uncinatum che è la variante autunnale dello scorzone; in autunno inizia anche la ricerca del Tuber mesentericum o nero di Bagnoli, che non è molto apprezzato a causa del suo intenso odore di fenico, apre poi il primo dicembre e prosegue fino a meta marzo la stagione di raccolta del Nero Pregiato; infine, dal 15 gennaio al 30 aprile abbiamo la stagione di raccolta del Tuber albidum borchii detto an-

che bianchetto. In pratica ad eccezione dei mesi di maggio, giugno e meta del mese di luglio dove è vietata la raccolta, abbiamo circa 9 mesi in cui poter cercare una delle 7 specie commestibili presenti sul nostro lago.
Il patrimonio tartufigeno locale è purtroppo minacciato dall'antropizzazione umana, rileviamo infatti di anno in anno una diminuzione di produzione di tartufo causata principalmente dal taglio di piante tartufigene o dal fitto rimboschimento di pianelli e balze non più coltivati .

Come lo si 'trova'? È diffuso anche nel lecchese l'utilizzo di cani? Di quali razze?
La raccolta del tartufo è consentita solo tramite l'ausilio del cane (in Lombardia sono ammessi due cani per ogni tartufaio), è assolutamente vietata la zappatura attorno alle piante tartufigene per cavare il tartufo, per i seguenti due motivi: il primo è che il cane sente l'emanazione del tartufo maturo e perciò il tartufo se cavato dal cane siamo sicuri che è maturo, cosa che non avviene con la zappatura, inoltre zappando attorno alle radici delle piante tartufigene si distruggono le radici e le micorrize con il micelio e la pianta nel giro di pochi anni non produrrà più tartufo.
Il tartufaio deve essere in possesso del tesserino Provinciale per la raccolta di tartufi che viene rilasciato dalle province dopo aver superato apposito esame, generalmente le province fanno una sessione di esame ogni anno, il tesserino va poi vidimato ogni anno e rinnovato ogni cinque. Per quanto riguarda i cani e considerato il nostro territorio, per lo più collinare/montano, si utilizzano cani di taglia media, la maggior parte dei nostri soci ha il Lagotto Romagnolo che è la razza italiana riconosciuta dall' ENCI per la cerca del tartufo e forse la più facilmente addestrabile a questo scopo, altri soci hanno Springer, Bracchi, Jack Russel o meticci, tutti i cani possono diventare cercatori di tartufi l'importante è iniziare l'addestramento subito dal terzo mese di vita e continuare fino a 8 mesi/un anno. Se ben addestrato in questi primi mesi, il cane saprà da solo cosa fare quando viene portato in una tartufaia già conosciuta o alla ricerca di una nuova tartufaia.

Il tartufo in cucina: il raccolto come deve essere trattato prima di essere cucinato? Quali sono i piatti della tradizione? Quali accostamenti?
Ci sono diverse teorie su come conservare il tartufo, la più appropriata è conservare il tartufo senza lavarlo in frigorifero dentro un vasetto di vetro o in una scatola di polistirolo avvolto in un panno carta e sostituire il panno carta ogni giorno e lavarlo dalla terra solo prima del suo utilizzo, generalmente il tartufo si conserva cosi per 6/8 giorni dalla raccolta poi va consumato poiché, essendo un fungo, tende a degradarsi .
Per quanto riguarda le ricette con il tartufo nero ce ne sono di innumerevoli, qualche nostro socio lo usa affettato sulla trota, o su un carpaccio di bresaola o carne cruda, qualcun altro affettato su polenta e taleggio fuso, oppure affettato su un bel risotto alla milanese. Forse non tutti sanno che in genere per ogni piatto la quantità di tartufo Nero da utilizzarsi varia dai 12 ai 18 grammi a persona, perciò anche se il costo al Kg può sembrare eccessivo, aggirandosi tra i 250 e i 500 euro al Kg, fino a raggiungere i 1000 euro se si tratta di tartufo pregiato, la spesa per 4 persone può diventare accessibile.

Il momento del ritrovamento di un Tuber Mesentericum

Marzuolo (Tuber Albidum/tuber Borchii)

L'Associazione Tartufai Lariani nasce nel 2011 come proseguimento naturale del Coordinamento Tartufai Lecchesi nato nel 2009, ha sede nel Comune di Abbadia Lariana. E' un Associazione riconosciuta a livello provinciale e punto di riferimento per gli appassionati della ricerca del tartufo e dei cani da tartufo nell'ambito del bacino del Lario. Si prefigge la tutela e la salvaguardia del patrimonio tartufigeno del territorio e la diffusione della conoscenza del tartufo Lariano, organizzando conferenze di approfondimento e manifestazioni. Ne fanno parte 45 soci dalle province di Lecco, Como, Sondrio e Monza Brianza e Milano, di cui 30 con cane.

I soci dell'Associazione Tartufai Lariani, sui monti lecchesi

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 € 59,50 - Esclusa lavanderia individuale

5 per mille, una firma che non costa nulla
Cod. Fisc. 04423580150

0341.981589
Per ulteriori informazioni

RESIDENZA VILLA SERENA - INTROBIO (LC) - Via Don Arturo Fumagalli, 5
info@asa-villaserena.it - www.asa-villaserena.it

Con Autovittani e Michelin l'inverno non ti ferma!

Pneumatici invernali Michelin

+ SICUREZZA

+ RISPARMIO

Michelin
185/65 R15
A partire da

€ 72

+ manodopera e PFU

Acquista 4 pneumatici invernali Michelin e ricevi il

KIT MOTORSPORT* in OMAGGIO!

* Il kit motorsport comprende: una backpack,un ombrello e una powerbanck da 2400 mA

Scopri le offerte su:

www.autovittani.it

LECCO - Pescate Via Roma, - Tel. 0341 1885001

Su e giù con gli sci dal Sodadura

di Caterina Franci

Con la sua inconfondibile forma a piramide il Monte Sodadura (2010 m di altezza) sovrasta i Piani di Artavaggio e la Val Taleggio. Nonostante la quota non particolarmente elevata dalla sua vetta il panorama è un vero e proprio spettacolo che non mancherà di deludervi: Grigne, Resegone, Campelli, Aralalta con Baciamorti, Pizzo dei Tre Signori. Queste alcune delle principali vette visibili dal Monte Sodadura.

Il Rifugio Nicola

Meta frequentata durante la bella stagione il Sodadura offre diverse possibilità di escursionismo anche d'inverno, sia a piedi (ricordate di portare i ramponi) che con gli sci d'alpinismo. Se gli itinerari più battuti per raggiungere la vetta sono quelli che partono dalla Culmine di San Pietro/Piani di Artavaggio è possibile partire anche dalla Val Taleggio, precisamente da Pizzino: l'itinerario è decisamente più lungo ma suggestivo grazie alle diverse case rustiche che si incontrano sul percorso.
Una classica scialpinistica sul Sodadura è quella con partenza dai Piani di Artavaggio e passaggio sulla Cima di Piazzo (2.057 m). Per chi volesse aggiungere dislivello è possibile partire dalla Culmine di San Pietro. Con neve abbondante gli sci si possono infilare già da Moggio (attenzione alla discesa però, il bosco è fitto e difficilmente sciabile). Altrimenti dopo aver preso la funivia di Artavaggio si punta al rifugio Nicola, da lì si sale sulla Cima di Piazzo per poi riscendere e risalire sul Sodadura (l'ultimo tratto della cresta si affronta con gli sci in spalla). Un'escursione divertente e non troppo impegnativa, sia in salita che in discesa (dislivello 690 metri da Artavaggio, 1120 m dalla Culmine).
Una variante, sempre partendo da Artavaggio, è raggiungere il Sodadura aggiungendo come tappa intermedia lo Zuccone Campelli (2.159 m). Una volta sulla Cima di Piazzo si scende sul versante ovest per portarsi sulla traversata dei Campelli. Tornando indietro ripellare e salire sul Sodadura.
Interessante anche la traversata dal Monte Aralalta (2.006 m): molto meno frequentato da chi parte da Artavaggio (per via della sua posizione, spostata di un paio di chilometri rispetto alla Cima di Piazzo e al Sodadura) questo pizzo, vicinissimo al Baciamorti (2.009 m), offre un traverso su dorsale/cresta per nulla noioso e da affrontare con una certa esperienza. Sicuramente per chi ama le serie combinate e un po' più lunghe con salita e discesa dal Sodadura questo è un itinerario da fare.
Insomma scegliete una bella giornata, limpida, il punto di partenza e buona escursione!

Salumi e formaggi di qualità

Si confezionano accurati cesti con prodotti selezionati

Menù lavoro, cena a tema, apericena

www.salumeriafilet.it

La qualità e la bontà di una storica salumeria...

Filet salumeria osteria

Castello di LECCO
C.so G. Matteotti, 67/71
Filet salumeria - Filet osteria
Tel. 0341285692 - 0341282504

Una tranquilla passeggiata nel bosco fino ad Artavaggio

di Andrea Brivio

di Andrea Brivio

Un trekking adatto a tutti, se non fosse per la lunghezza, circa due ore e mezza di cammino, con un dislivello non eccessivo, che vi porteranno dalla bellissima località della Culmine di San Pietro ai paesaggi altrettanto affascinanti dei Piani di Artavaggio. Il sentiero, vietato ai veicoli se non ai mezzi dei rifugisti, si presta benissimo anche per gli amanti della mountain bike e vi si può accedere arrivando da Moggio, a meno di una decina di minuti dalla stazione di risalita; un piccolo spiazzo funge da parcheggio

L'inizio del sentiero, lungo la strada sterrata, nei pressi della Culmine di San Pietro

e una stanga ci indica l'inizio del percorso.
La strada attraversa il bosco e salendo ci offre incantevoli vedute sulla Valsassina e sulle Grigne che ci appaiono sullo sfondo in tutta la loro maestosità. L'effige della Madonna dai Riccoli d'Oro è posizionata lungo il cammino, un omaggio alla Santa Vergine da parte dell'Associazione Cacciatori valsassinesi.
Proseguendo il paesaggio cambia, compare all'orizzonte il Sodadura, che con la sua caratteristica forma piramidale svetta nel panorama indicandoci da lontano il nostro punto di arrivo. La prima neve d'autunno ha disegnato il paesaggio, maculando di bianco i prati e i versanti delle lievi alture che ci affiancano mentre continuiamo lungo il tracciato, superando un laghetto artificiale, ghiacciato quando le temperature si fanno più rigide.
I Piani d'Artavaggio si aprono dinnanzi a noi insieme alle prime baite e l'ex albergo sciatori e alla Chiesa di Maria Santissima Madre, che iniziò ad essere costruita nel 1962 il cui altare è stato consacrato l'anno successo dal Cardinale Giovanni Colombo.
Qui ci accoglie il rifugio Angelo Casari, realizzato nel 1959, che prende il nome dal suo fondatore, già gestore in passato del "Vecchio Rifugio Casari". Chiusa nel 1989, la struttura è stata riaperta 20 anni dopo dai nipoti dello stesso Casari.
La strada prosegue, occorrono circa una trentina di minuti per raggiungere il Rifugio Nicola, inconfondibile per la forma del suo tetto, particolare quanto il profilo del Monte Sodadu-

La Chiesa di Maria Santissima Madre ad Artavaggio

ra, situato proprio dinnanzi al rifugio. La sua costruzione risale al 1968 ed è dedicato alla memoria di Nicola Esposito, storico capanatt. E' stato il figlio Angelo a voler così onorare il ricordo del padre.
E' il nostro punto di arrivo o solo una tappa per chi vuole approfittare di una salita al Sodadura e godersi il panorama dalla sua cima.

L'ex Albergo Sciatori

havas

CITROËN

SUWOW

NUOVO COMPACT SUV
CITROËN C3 AIRCROSS

Più Spazio, Più Versatilità
#EndlessPossibilities

Tetto panoramico apribile
Sedili posteriori scorrevoli
85 combinazioni di colore
Citroën Advanced Comfort®
12 sistemi di aiuto alla guida
Ampio bagagliaio fino a 520 l
Grip Control con Hill Assist Descent

SCOPRILA NEI NOSTRI SHOWROOM
VENITE A PROVARLA

citroen.it

INSPIRED BY YOU

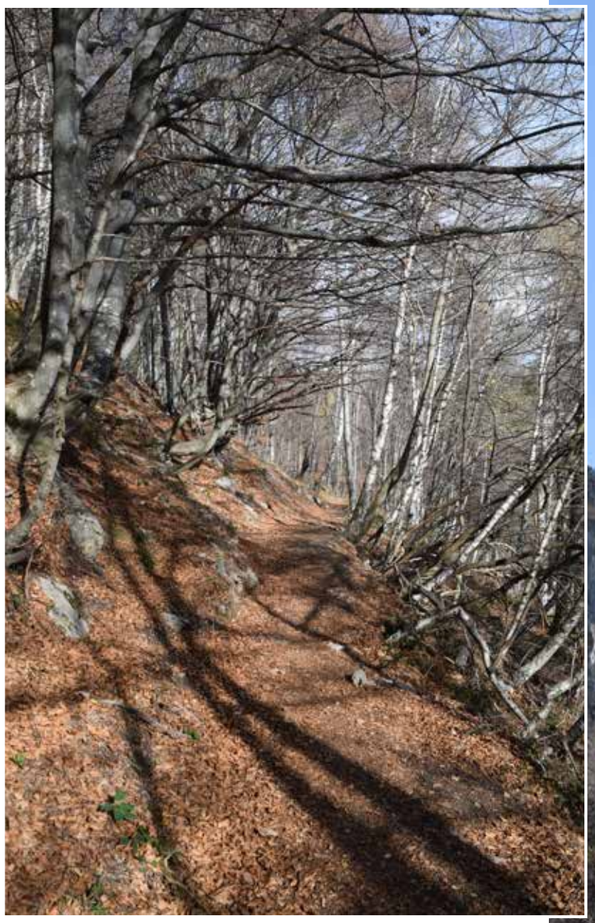
CITROËN preferisce TOTAL Consumo su percorso misto: Citroën C3 Aircross PureTech 110 S&S EAT6 5,6 l/100 Km. Emissioni di CO_2 su percorso misto: Citroën C3 Aircross PureTech 110 S&S EAT6 126 g/Km. Le immagini sono inserite a titolo informativo.

IGINIO NEGRI S.R.L. VIA ROMA 110 PESCATE TEL. 0341.282889

Traversata Bassa:

la bellezza dell'andare in montagna alla portata di tutti

di Lorenzo Colombo



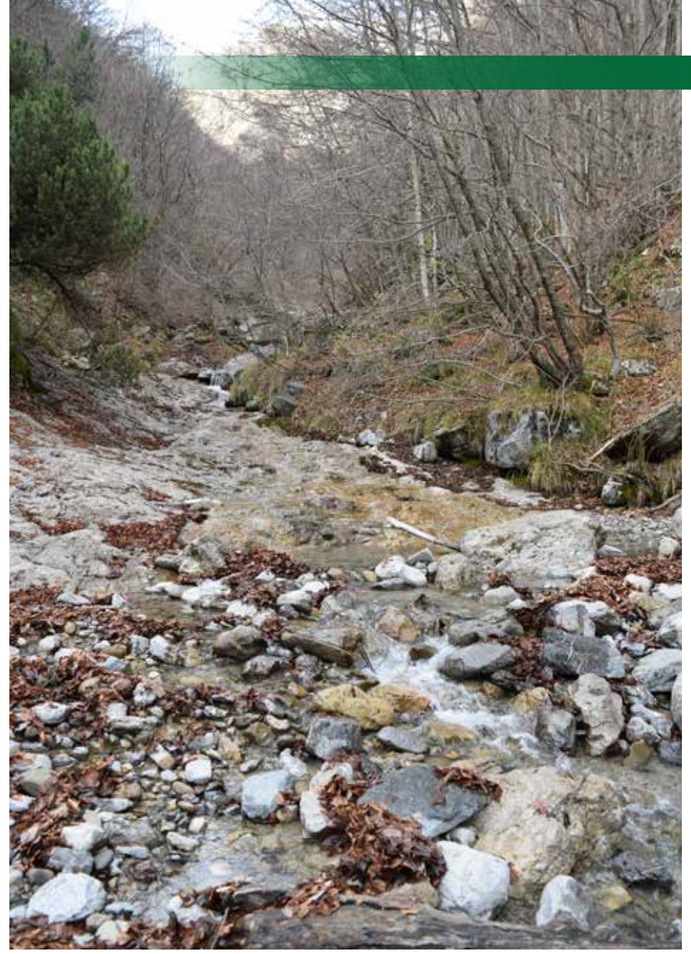
Un itinerario facile e alla portata di tutti, ma nel contempo un sentiero affascinante che si staglia sulle pendici di Grigna e Grignone lungo la costa sud/est, tra alpeggi, meravigliosi boschi e scorci mozzafiato.

Stiamo parlando della celebre Traversata Bassa che il "credo" comune fa iniziare ai Piani Resinelli (nei pressi del rifugio Soldanella, ex rifugio Sem - Locatelli, 1349 m) e terminare in località Pialleral (rifugio Antonietta a quota 1390 m); in realtà la

Rifugio Antonietta al Pialeral

Nella pagina a fianco, il celebre Canalone Porta in Grignetta, che si può ammirare all'inizio del sentiero che parte dai Piani Resinelli

Traversata Bassa prosegue toccando la chiesetta di San Calimero con il suo caratteristico tetto rosso, fino a raggiungere il Rifugio Riva (1021 m) in quel di Pasturo.
Un sentiero che non presenta dislivelli significativi con il tracciato che regala piacevoli saliscendi, supera molti canali che dalle Grigne scivolano a valle regalando scorci meravigliosi sulla Valsassina e sulle cime che la sovrastano a est.
Un percorso facile indicato in particolar modo nelle stagioni di primavera e autunno e come detto alla portata di tutti. Lo "Start" è ai Piani Resinelli con il sentiero che "circumnaviga" la costa della Grignetta toccando l'Alpe Cassino (1359 m), la Selletta di Cassino (1371 m) la Selletta di Muscera (1355 m) quindi si attraversa la valle dei Chignoli, supera il paesaggio lunare de' "Il Gerone" (1285 m) per poi raggiungere la località Sasso dell'Acqua (1202 m). Il sentiero prosegue raggiungendo la Cascina Vecchia per poi condurre al torrente Pioverna (1050 m), punto più basso di tutta la traversata. Da qui si risale fino a raggiungere prima l'Alpe Cova e in pochi minuti il rifugio Antonietta. Il tempo medio di percorrenza di questo primo tratto lungo 6,5 chilometri è di circa 2h15'.
Il secondo tratto della Traversata Bassa (Pialleral – Rifugio Riva), si sviluppa sul fianco del Grignone. Dal rifugio Antonietta si prosegue in salita per pochi minuti fino ad incontrare un segnavia ed un bivio: proseguendo dritti si imbocca il sentiero che porta al rifugio Brioschi in cima al Grignone, mentre tenendo la destra si prosegue per la Traversata Bassa.
Dopo un tratto prima pianeggiante e poi in leggera discesa di attraversano una serie di canali: Cugnol Larg, Cugnol Strecc, Val Cava raggiungendo poi le baite di Prabello di Sotto. Da qui si sale guadagnando la località di Prabello di Sopra e su un sentiero panoramico mozzafiato si arriva alla chiesa di San Calimero (1493 m) da dove in un'ora circa si arriva al Rifugio Riva tappa finale della Traversata Bassa.
Questa seconda parte di sentiero è lunga circa 6,5 chilometri con tempo medio di percorrenza di 2h10'. L'intera escursione presenta un dislivello positivo di 673 metri più o meno suddivisi nei due tratti: Piani Resinelli – Piallera e Pialleral – Rifugio Riva.



L'arte della creatività
I presepi artigianali di *Federica Melesi*

di Caterina Franci

Juta, spago, ago, filo, legno. Creatività. E anche tanta pazienza. Questi gli ingredienti dei lavori della valsassinese Federica Melesi, 50 anni.
Originaria di Cortenova, ma residente a Primaluna, Federica è da sempre appassionata di decorazioni e lavoretti artigianali. Negli anni si è specializzata nella realizzazione di presepi, un oggetto da sempre importante per lei come ci ha raccontato: "A dire il vero non so bene quale sia il motivo, so solo che il Presepe e la Natività mi hanno sempre affascinato. Credo sia merito dei racconti di mia nonna, in cui i protagonisti erano i contadini che andavano e venivano dai campi con il loro gerlo, le donne che filavano, insomma, scorci di una vita rurale e contadina andata persa. Nel presepe rivedo questi racconti e allestirli mi è sempre piaciuto".
La particolarità sta proprio nel modo in cui Federica realizza i presepi, creando a mano, uno a uno, tutti gli elementi, dai personaggi, agli animali, agli arredi, curando dettagli e particolari. Con materiale naturale, volto a ricreare alla perfezione quella ruralità appena sfiorata da giovane, grazie ai racconti dell'amata nonna.
La svolta arriva 10 anni fa quando Federica decide di partecipare al concorso di presepi che si tiene annualmente a Cortenova, vincendo il primo posto nella sezione creativi. Un anno si presenta alla competizione con un presepe realizzato interamente in "sacco": "Per cucire e creare le statue e la Natività avevo utilizzato la juta, il risultato piacque tantissimo ai giudici. Da allora ogni anno ricreo lo stesso presepe, aggiungendo ogni volta un personaggio diverso che realizzo apposta". Presepe che, insieme ad altri lavori, Federica espone con puntualità alle diverse fiere della creatività che si tengono sul territorio.
Oggi sono una ventina le statuine che compongono il presepe, a cui si aggiungono gli elementi d'arredo e gli alberi. Le chiamiamo statuine, anche se in realtà di piccolo hanno poco: le dimensioni dei personaggi adulti variano infatti tra i 30 e 40 cm di altezza e nel suo complesso il presepe occupa una superficie di 3x1,5 metri (3 di lunghezza e 1,5 di larghezza).
Ma la creatività di Federica non si esprime solo attraverso i presepi: "Amo fare decorazioni in

Federica Melesi con i suoi aiutanti speciali

Garden Orchidea

il fiore della Brianza

www.gardenorchidea.it

APERTI ANCHE LA DOMENICA

AIRUNO (Lc)
Via Statale
Tel. 039.9943129
info@gardenorchidea.it

ORARI: tutti i giorni 9.00-12.30 / 14.30-19.00

generale, non solo natalizie, ma di tutti i generi. Poi realizzo anche piccoli oggetti e borse. Non deve neanche venirmi in mente qualcosa di particolare per creare, quando ho il materiale mi siedo, inizio a lavorarlo e vado avanti quasi senza rendermene conto. E' anche un modo per rilassarmi!".
Da un anno questa passione è diventata un vero e proprio lavoro a tempo pieno: 'Le idee di Fede' è il nome del laboratorio aperto a Primaluna, in via Vecchia Provinciale 3/A, proprio sotto la casa dove Federica vive con la sua famiglia. Qui la valsassinese lavora alle sue creazioni, acquistabili poi su ordinazione dalla clientela. Per avere un'idea dei costi, il prezzo di una statua del presepe in juta si aggira intorno ai 90 euro: un costo variabile a seconda del tipo di lavoro, dal materiale utilizzato e dal tempo che impegna come spiegato da Federica.
Volete dare un occhio al suo repertorio? Visitate la pagina Facebook "Le idee di Fede": la creatività non ha davvero limite.

Taglialegna, i guardiani del bosco

di Andrea Brivio

Esistono da sempre, perché il legname è stato da subito una risorsa importante per l'uomo, fin dalla scoperta del fuoco, ma ora il loro ruolo è diverso dal passato, così come gli strumenti in loro possesso, e il loro lavoro è oggi al servizio della tutela di quell'ecosistema: sono i taglialegna, i guardiani dei boschi.
Tagliano per curare, affinché la macchia boschiva si mantenga in buona salute. "E' un po' come andare dal parrucchiere e accorciare i capelli perché ricrescano e restino vigorosi, allo stesso modo tagliamo l'albero malato, quello storto, se due piante sono vicine si lascia la migliore affinché possa continuare a crescere senza impedimenti" racconta Giovanni Donati, titolare dell'omonima impresa boschiva di Primaluna. Lo

Filippo Dell'Oro

abbiamo incontrato ai Piani dei Resinelli, impegnato nella 'copertura' di un faggeto insieme a Filippo Dell'Oro dell'Azienda Agricola Piazza Asinara.
Giovanni il mestiere lo ha imparato da papà Ludovico: "Ha sempre tagliato in Valsassina, ma anche nel monzese e nel milanese. Io ho iniziato da ragazzino con lui. Le attrezzature oggi sono differenti, senza macchine non può lavorare un'impresa, quindi utilizziamo la classica motosega, la teleferica per spostare il legname e l'escavatore per caricarlo sul camion. Solo il privato, che ha un piccolo appezzamento di bosco, oggi può permettersi di operare manualmente".

Giovanni Donati

Un bosco 'maturo' è un bosco che necessita cure, questo avviene in media ogni 30 anni ma i tempi, ci spiega Giovanni, variano in base all'altitudine e al tipo di legname. "In Valsassina si tratta soprattutto di boschi cedui, alberi piantati, almeno nella gran parte del nostro territorio. Troviamo il faggio, come qui a Resinelli, il castano nelle zone più a valle come a Primaluna e a Introbio, abbiamo il tiglio, l'acero, il frassino, la betulla... la prima cosa che facciamo è capire come è conformato il bosco, si fa una valutazione e si utilizzano anche strumenti satellitari, Gps, per tracciare l'area da tagliare se il privato non è in grado di definire la sua proprietà. Si fa quindi il perimetro e si inizia a tagliare, si monta la periferica ed infine si fa l'esbosco. In media,

GAMMA SUZUKI HYBRID

L'IBRIDO DEL FUTURO È GIÀ QUI.

SUZUKI

Way of Life!

CONSUMA MENO
IN ACCELERAZIONE

SI RICARICA
IN DECELERAZIONE

HYBRID

BAGAGLIAIO INVARIATO

SENZA RICARICA ESTERNA

LIBERTÀ DI GUIDA

GAMMA SUZUKI HYBRID
TUA A €13.600* CON TUTTO DI SERIE:

- Cerchi in lega da 16" e vetri privacy
- Fari anteriori Xenon e posteriori a LED
- Schermo touch screen 7" con telecamera posteriore, Navigatore 3D e connettività smartphone
- Sistema di sicurezza attiva 'attentofrena' e Adaptive Cruise Control

Consumo gamma Hybrid ciclo combinato (l/100km) da 4,0 a 4,7. Emissioni CO_2 ciclo combinato (g/km) da 90 a 106. *Prezzo promo chiavi in mano riferito a Baleno 1.2 HYBRID B-TOP (IPT e vernice met. escluse) in caso di permuta o rottamazione, presso i concessionari che aderiscono all'iniziativa e per immatricolazioni entro 31/12/17.

Seguici sui social e su suzuki.it Numero Verde 800-452625 3 PLUS SUZUKI MOTUL

Concessionaria per Lecco e Provincia

RENZO NEGRI s.n.c.

LECCO Pescate (LC)
via Roma 28
Tel. 0341.36.22.21

www.concessionariarenzonegri.it

se un bosco è rigoglioso, può produrre mille quintali di legna all'ettaro, rispettando i piani forestali e regionali che impongono di lasciare almeno 90 piante ad ettaro, distribuite nel modo migliore possibile".
Il legname viene portato a valle per essere venduto, in parte viene macinato sul posto, diventa 'cippato' e utilizzato come biomassa. "Una volta, quando la legna veniva usata anche per i forni dei panificatori, non si scartava nulla di quanto tagliato, ora con la macinazione il legno trova altri modi d'utilizzo- spiega Donati – eppure oggi, più che in passato, è difficile operare ed anche il bosco ne risente". "Il bosco era originariamente al margine dei paesi, poi sono state ingrandite le aree residenziali, si sono posizionati cavi di ogni tipo che rendono complicato il nostro lavoro, ma soprattutto mancano strade silvo pastorali che consentano di addentrarsi nelle zone boschive con i nostri mezzi – sottolinea Giovanni - Quelle che ci sono hanno una pendenza che non permette il transito se non di piccoli trattori. Nel frattempo i boschi si stanno rovinando, le piante marciscono su se stesse, quando nevica si fanno pesanti e cadono su altre piante, creando un incastro morente. I sentieri a loro volta stanno scomparendo perché, quando un albero cade luogo il tracciato, la gente evita quel percorso, vanificando lo sforzo secolare dei nostri avi".

LABORATORIO ARTIGIANALE
SERVIZIO CATERING
VENDITA DIRETTA
di Gianola Marta

Eccellenze Italiane 2017 Gianola Catering

PRIMALUNA (LC)
Via Provinciale Vecchia 7/b
Tel. 0341 980145
Cell. 3281590210
info@gianolacatering.com

Guide Alpine di Introbio.

Una giornata con i professionisti della montagna

di Caterina Franci

I soci fondatori

Per informazioni: www.casadelleguide.it
info@casadelleguide.it

La Casa delle Guide di Introbio

Volete provare le brezza dell'arrampicata su roccia, o del canyoning? Oppure compiere meravigliose escursioni sulla neve con sci e ciaspole? Affiancati dall'esperienza dalle Guide Alpine si può. Situata in prossimità della Falesia di Introbio (loc. Cantaliberi) la Casa delle Guide è un riferimento oramai irrinunciabile per tutti coloro che desiderano fare esperienze in montagna in tutta sicurezza. Un servizio rivolto non solo ai più esperti, ma anche (e forse soprattutto) per i principianti.

D'altra parte chi meglio di loro, veri e propri professionisti delle montagne, conosce meglio l'ambiente montano, in tutto il suo fascino ma senza dimenticarsi delle sue insidie troppo spesso sottovalutate? Nel 1981 dieci Guide Alpine hanno dato vita a Introbio all'associazione Casa delle Guide: tra di loro, oltre a Ivo Mozzanica, oggi presidente della Casa delle Guide di Introbio, Fabio Lenti, Antonio Peccati (oggi presidente Confcommercio Lecco) e Cesare Cesabianchi, attuale presidente nazionale. La sede, storica, si trova in località Cantaliberti a Introbio, proprio a fianco della nota falesia.

Oggi sono sei le Guide Alpine che gestiscono l'attività: accanto al presidente Mozzanica, Fabio Lenti, Emanuele Panzeri, Eugenio Galbani, Donato Erba e Maurizio Valsecchi.

Da subito come raccontato da Mozzanica l'attività delle Guide si è concentrata sulla sicurezza in montagna, con la riqualifica e manutenzione del vasto patrimonio di sentieri, vie di arrampicata e vie ferrate del territorio lecchese: "I lavori più grossi sono stati effettuati in Grignetta e in Medale, con la richiodatura delle vie, quindi ai Campelli – ha spiegato Mozzanica – negli anni abbiamo poi ampliato questo tipo di interventi attrezzando percorsi di canyoning, attività che proponiamo dal 2005 grazie alla Guida

Fabio Lenti".
Il lavoro delle Guide si divide così tra un'attività di sicurezza e un'attività didattica e di accompagnamento: dal 1996 l'Associazione ha ottenuto dalla Regione Lombardia il riconoscimento di "Scuola di Alpinismo Scialpinismo ed Arrampicata" sez. Lecco Valsassina e Orobie. Molta importanza è stata data alle attività rivolte alle scuole: in primavera e autunno la Casa delle Guide organizza corsi di arrampicata per scolaresche su roccia. "Ne usufruiscono molto i ragazzi provenienti dalla Brianza, da Milano e da Monza – ha detto Mozzanica – arrampicare è un'attività sportiva divertente e salutare, aiuta a sviluppare la coordinazione, l'equilibrio. Ai ragazzi piace arrampicare e il corso che si tiene due volte l'anno è sempre molto apprezzato".
Tra le altre attività proposte le uscite di scialpinismo (affiancate da un corso didattico) e di alpinismo, classico e invernale, oltre che il già citato canyoning. Su richiesta le Guide di Introbio sono disponibili anche ad organizzare spedizioni extraeuropee sulle più belle montagne del mondo. Ma quali sono i clienti tipici, chiediamo a Mozzanica? "Devo dire con una punta di dispiacere che i lecchesi sono pochi, io sono Guida Alpina dagli anni '70 e ne avrò avuti due, tre a dir tanto. Vengono per di più da fuori Provincia, Brianza e Milano soprattutto. Tanti dei clienti sono medici. Non si capisce bene perché, ma la montagna e l'alpinismo attirano molto i medici!".
Curiosità, la Scuola di Introbio grazie a Fabio Lenti e a Ivo Mozzanica, entrambi esperti in questo settore, offre anche un corso per chi intende lavorare su fune, rilasciando al termine del corso l'abilitazione.
Un'attività, quella delle Guide, che ha al suo centro la montagna e, naturalmente, la sicurezza. Ma forse la cosa più importante che le Guide Alpine insegnano ai propri clienti è vivere la montagna correttamente. Mozzanica non tace alcune riflessioni: "Oggi come oggi si è affermata sempre più una cultura del benessere e dell'agonismo, forse il male peggiore della nostra civiltà occidentale. Con i soldi puoi comprare le migliori attrezzature, ma poi non essere in grado di orientarti alla base di una parete o di valutarne le difficoltà effettive".
Cosa possiamo ricordare allora a chi va in montagna? "Sia chi arrampica o fa escursionismo deve tenere conto che sta facendo un'attività dove conta molto la forza di gravità. La montagna è meravigliosa, ma pericolosa allo stesso tempo, anche il sentiero apparentemente più facile può nascondere insidie. Conoscere la montagna e rispettarla è il miglior modo per viverla al meglio. Noi possiamo aiutare a farlo, ma poi tocca al singolo portare avanti le buone pratiche" ha concluso Mozzanica.

Ivo Mozzanica

Diventare *Guida Alpina*

Per diventare esperti della montagna occorre una preparazione specifica e non certo semplice. Le aspiranti guide per potersi iscrivere al corso dovranno avere un curriculum alpinistico importante, oltre che destreggiarsi con abilità negli altri sport di montagna, tra cui arrampicata su ghiaccio, canyoning, sci e scialpinsimo. E, non da ultimo, aver svolto attività di Soccorso Alpino.
Dopo un corso di formazione che consente l'abilitazione e l'iscrizione all'Albo Aspiranti Guida Alpina dovranno essere superati 2 anni di pratica per poi accedere al Corso Guide Alpine Maestri di Alpinismo e all'esame di abilitazione finale.

GARAGE
POLVARA
AUTORIZZATO

CARROZZERIA
VALSASSINESE

FORNO
E BANCO
DIMA
FIDUCIARIA
DELLE
ASSICURAZIONI
SOCCORSO
STRADALE

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

ESPE LECCO ENTE UNICO PARITETICO PER LA FORMAZIONE E LA SICUREZZA

www.espelecco.it - ESPE Lecco

ESPE LECCO

PER LA SICUREZZA

Corsi di formazione e aggiornamento ai sensi del D.Lgs. 81/08

- Formazione base per lavoratori, impiegati, dirigenti
- Formazione per tutte le figure del sistema di sicurezza aziendale
- Formazione abilitante all'uso di macchine e attrezzature
- Formazione per specifiche necessità a richiesta delle imprese

Le attività sono offerte a catalogo con svolgimento presso la sede dell'Espe, oppure, a richiesta, presso la sede delle singole imprese con la possibilità di attivare anche forme di finanziamento con i principali fondi interprofessionali.
Importanti agevolazioni sono previste per le imprese del settore edile della Provincia di Lecco.

Per qualsiasi approfondimento non esitate a contattarci:

Info: **0341 495510** - **info@espelecco.it** ***Iscrizioni online:*** **www.corsiespe.it**

ob
ottica
beri

TÜV SÜD
EN ISO 9001
EN ISO 13485

occhiali
lenti a contatto
foto

23815 Introbio / LC
via V. Emanuele, 10
tel. 0341.980500

Abbazia di Piona, dove l'anima trova pace tra natura e storia

Il bellissmo chiostro dell'Abbazia

di Andrea Brivio

Uno scorcio con il campanile dell'Abbazia

Un luogo dove il tempo pare essersi fermato tra lago e montagne, in una cornice suggestiva e carica di spiritualità: l'Abbazia di Piona ha oltrepassato i secoli e giunge a noi intatta, nel suo patrimonio storico, meta dell'interesse di migliaia di visitatori ogni anno, e autentica, nella vita della comunità dei monaci che li vi risiede.
Situata sulla penisola Olgiasca, la si raggiunge da Piona, seguendo la strada che costeggia il lago, per poi salire verso la località che dà il nome al promontorio ed inoltrarsi lungo una strada ciottolata per circa due chilometri. Lì, isolata da tutto e circondata dalla bellezza della natura, era stata edificata in origine l'antica chiesa di San Giustina, risalente all'epoca Medioevale, precedente alla realizzazione del priorato e all'attuale chiesa di San Nicola, realizzata nel XII Secolo e il bellissimo chiostro interno. Le statue di San Benedetto, di San Bernardo di Chiaravalle e della Santa Vergine accolgono viandanti e visitatori lungo l'accesso per l'abbazia. "Il nostro ordine è chiamato dei Cistercensi, da Cistercium, nome latino della città francese di Citeaux ai margini della quale, in una zona palustre e disabitata, un gruppo di monaci decise di risiedervi, costruendo il loro convento e rifacendosi ai principi benedettini che, dopo il Medioevo, stavano subendo un declino. Da Citeaux, il nuovo ordine si diffuse con la nascita di altre comunità monastiche. Piona è una fondazione dell'abbazia di Cruny". A parlarcene è

L'altare e i monaci in preghiera

Le statue di San Bendetto e di San Bernardo da Chiaravalle, accogolno i visitatori

padre Ludovico Valenti, priore dell'abbazia della località colichese.
"L'attività monastica a Piona si concluse nel 1400 e quattro secoli dopo la Repubblica Napoleonica Cisalpina, che aveva incamerato i beni della chiesa e tra questi anche i monasteri, vendette l'abbazia ai privati, finché, in tempi più recenti, nel 1939, l'ultima famiglia di possidenti, i Rocca di Pianello Lario, decise di invitare i cistercensi ad inviare una propria comunità in questo luogo". Da allora, i monaci sono tornati ad abitare l'abbazia, seguendo i principi insegnati da San Benedetto.
"La preghiera innanzitutto, e il lavoro fisico – prosegue padre Ludovico – che è stato rivalutato dai cistercensi: se in passato i monaci benedettini si occupavano sopratutto della trascrizione dei testi antichi, l'ordine Cistercense ha guardato più alla fatica fisica, all'impegno nelle campagne. Nella nostra abbazia il lavoro agricolo è la principale occupazione dei monaci. Abbiamo un uliveto, piante da frutto, sono circa 5 ettari di terreno coltivato ed è tutto lavoro sostenuti dai monaci, senza aiuti esterni. C'è l'attività di erboristeria, con la produzione di tisane, e la liquoreria".
Il frutto dell'impegno dei monaci è non solo per consumo interno all'abbazia ma è in vendita ai visitatori, presso il negozietto situato all'ingresso del priorato. Tra questi prodotti, ci sono anche liquori come le Gocce Imperiali, un distillato di erbe utilizzato a gocce appunto per il loro altissimo grado alcolico (90°), utili per le particolari proprietà digestive.
Come detto, la preghiera assume un ruolo primario nella vita del monaco e ne scandisce la giornata: "La mattina inizia all'alba, alle 5.30, con la preghiera notturna e la messa cantata che si conclude alle 8, al momento della colazione – spiega il priore – segue l'attività di lavoro fino alle 11 quando viene dato spazio alla meditazione e allo studio delle scritture. Alle 12.30 si celebra la messa, poi il pranzo e di nuovo il lavoro fino alle 17, dopodiché viene dato di nuovo tempo allo studio e alla lettura. Il canto dei vespri in chiesa anticipa la cena. Alle 20.30, ogni sera, la comunità si riunisce nella sala capitolare per la lettura spirituale. La recita della Compieta è l'ultima parte della preghiera monastica e il Salve o Regina conclude la giornata".
Oggi sono 15 i monaci che fanno parte della comunità dell'abbazia: "Non tutti sono monaci sacerdoti, per la verità solo sei di noi sono sacerdoti. C'è chi ha deciso di abbracciare questa vita ma non ha affrontato gli studi teologici per accedere al sacerdozio, sono comunque monaci a tutti gli effetti. Alla base c'è sempre la chiamata di Dio che ognuno sperimenta a proprio modo e che ci spinge verso direzioni diverse, dal sacerdote di parrocchia al missionario, a seconda delle nostre attitudini. La scelta di aderire ad un ordine come quello dei Cistercensi può essere legata alla necessità di un luogo dove poter stare in armonia, cogliere il silenzio, e allo stesso tempo vivere la fatica del lavoro manuale. Presto due giovani, qui, vestiranno l'abito monastico. Per un anno sperimenteranno la

L'uliveto coltivato dai moaci

La statua della Madonna, si affaccia sull'incatevole panorama del Lario

A fianco, il punto vendita dei prodotti dei monaci

SDN IMPIANTI
impianti elettrici
antennistica
videosorveglianza
domotica
impianti allarme
reti dati wi-fi
Partner autorizzato eolo
SDN IMPIANTI di Sedini Loris
BELLANO (LC) - Frazione Pennaso, 8/B
Cell. 348 7309088 - E-mail: sdn.impianti@gmail.com

propria volontà, seguiti nella formazione da un padre maestro, dopodiché, se la loro vocazione è autentica, prenderanno i voti di povertà, castità, obbedienza, ai quali si aggiunge quello di stabilità, che vincola il monaco a risiedere nello stesso monastero dal quale potrà trasferirsi solo per cause di forza maggiore" prosegue padre Ludovico che quest'anno festeggia i suoi 50 anni di attività a Piona.

"Non è un allontanamento dal mondo, la scelta non può essere giustificata dal desiderio di fuggire da una società convulsa, la vocazione è un richiamo a qualcosa di più alto, si lascia la propria vita, a cui magari si era affezionati, per spenderla nell'amore di Dio e del prossimo. Le motivazioni devono essere genuine e ispirate dal Signore".

A testimoniare la condizione di inclusione nella vita della comunità fuori dall'abbazia è il rapporto con il territorio e con i visitatori, quasi 20 mila ogni anno, che si recano al priorato: "Abbiamo una grande apertura verso quella che è oggi la società, iniziando dalle necessità della Chiesa, sostenendo localmente i bisogni delle parrocchie – dice padre Ludovico - ai turisti offriamo accoglienza sotto vari aspetti, c'è una foresteria dove possono stare in ritiro, effettuiamo visite guidate con l'accompagnamento di un monaco, accogliamo continuamente persone che vengono qui per cercare un consiglio, una guida interiore e spirituale e sanno che nel monastero possono trovare un riferimento".

GRATIS controllo dell'udito
e prova per 30 giorni.

Nuovo centro Amplifon LECCO
Piazza Cermenati, 1 - Tel. 0341 366021

amplifon®

NUMERO GRATUITO
800 444 444

In Valsassina siamo presenti come punto di assistenza
e informazione il PRIMO E TERZO MARTEDÌ DEL MESE,
al mattino presso il **Comune di Premana** e
al pomeriggio presso l'**ottica BERI a Introbio**

IMPRESA PIAZZA CARLO & C. S.R.L.

ISO 9001

• edifici civili e industriali •
• acquedotti e fognature •
• impianti di illuminazione •
• linee elettriche •

Sede Legale:
INTROBIO (Lecco) - Viale della Vittoria, 34

Uff. e Mag.: PRIMALUNA (Lecco)
Via XXV Aprile, 19
Tel. 0341 980.355 - Fax 0341 983.023
E-mail: info@impresapiazza.it

La Chiesa del *"Filo"* e la leggenda di San Carlo Borromeo

di Caterina Franci

Il particolare è noto soprattutto agli abitanti dell'Alta Valsassina, nello specifico a quelli di Casargo e delle frazioni di Narro e Indovero. A metà strada tra i due piccoli paesini infatti si erge la Chiesa Parrocchiale di San Martino.

Le origini dell'edificio sacro, come spesso accade, si perdono a metà tra la storia e la leggenda. La più famosa tramanda che per lunghi anni i paesi di Narro Indovero fossero in contrasto a causa della posizione della chiesa parrocchiale. Indovero la voleva nel suo territorio, così come Narro. A sedare la contesa fu San Carlo Borromeo: la leggenda racconta che il Santo fece tirare una corda tra le due frazioni e esattamente a metà strada fece costruire un'unica chiesa che avrebbe dovuto servire i due paesi contendenti. Sulla base di questa storia la Chiesa di San Martino viene anche chiamata "Chiesa della corda" o del "filo".

Per quanto affascinante la leggenda non ha però solide basi storiche, poichè colloca la sua fondazione all'epoca di San Carlo, nella seconda metà del '500. In realtà, come ci spiega Don Antonio Brunello, ex parroco di Casargo, le origini della chiesa di San Martino risalgono all'XI secolo: "Era una piccola cappelletta, proprio attaccata ad una torre militare di guardia lì costruita (che oggi è il campanile, ndr). Divenne poi la chiesa dei due paesi, per la sua posizione, a metà strada tra Narro e Indovero, metro più, metro meno. Una posizione assolutamente fortunata, baciata dal sole sin dalle prime ore del mattino anche in inverno".

Nel 1472, su decreto dell'Arcivescovo di Milani Stefano Nardini, la Chiesa di San Martino si staccò dalla chiesa matrice di Margno, diventando così la prima parrocchia dell'Alta Valsassina. Nel 1566 fu meta della visita pastorale del Cardinale Carlo Borromeo. Le testimonianze del tempo raccontano come la piccola chiesetta fosse lasciata andare: c'era solo una campana, le messe venivano celebrate nei giorni feriali (mentre nei festivi si andava nella Chiesa di San Gottardo a Indovero), il cimitero era abbandonato e, addirittura, vi pascolavano gli animali. "Ai tempi di soldi non ce n'erano e si faceva quello che si poteva – spiega Don Antonio – ma il Cardinale si dice non fu contento della situazione e diede disposizione di rifare tutto e averne più cura. Quando tornò, nel 1582, consacrò la nuova Chiesa".

Nel passaggio da cappelletta a chiesa l'edificio venne ruotato di 90 gradi: stando alla documentazione la chiesa in origine occupava l'area corrispondente attualmente al transetto.

Barlassina

CONCESSIONARIO PIAGGIO New B Srl

FOR RENT
Barlassina
Eupilio (CO)
031655716
FOR RENT
NOLEGGIAMI

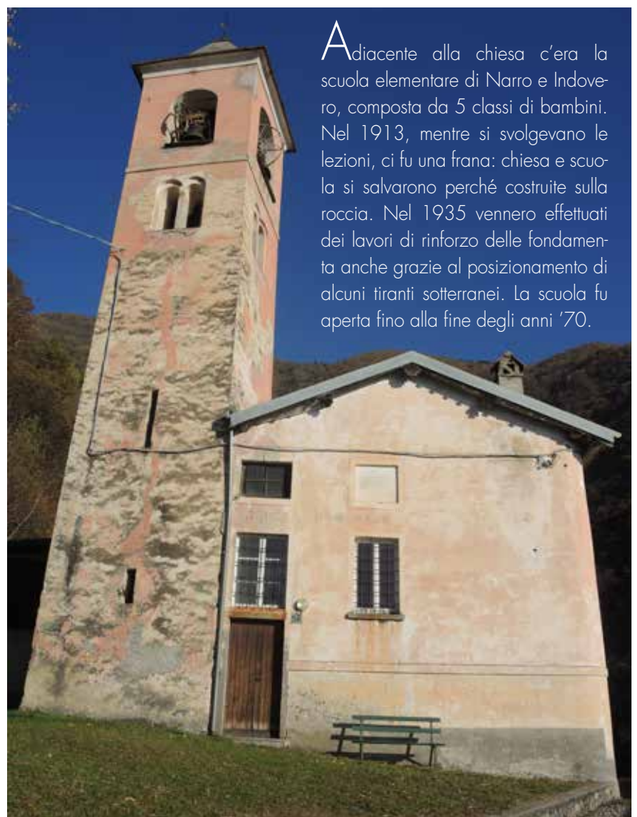
Barlassina
CONCESSIONARIO PIAGGIO New B Srl

NOVITÀ
Noleggio auto a breve
e lungo termine
DA € 26,00/GIORNO

PIAGGIO · Vespa · GILERA · BOSCH Service · PIAGGIO COMMERCIAL VEHICLES · CASALINI

Eupilio - CO Via Provinciale per Lecco, 18
Telefono: +39 031 655716 - www.newbsrl.com - info@newbsrl.com

Negli anni nuove modifiche vennero apportate. I lavori principali risalgono al 1841: "Venne allungata, poi si passò a sistemare la facciata e a realizzare gli affreschi interni dedicati al patrono San Martino (protettore dei soldati e dei mendicanti, ndr)" ricorda il parroco "personalmente trovo che questa Chiesa sia architettonicamente una delle più belle di tutta la Valsassina, seconda forse solo a quella di Parlasco".
Ad oggi la Chiesa di San Martino tra Narro e Indovero viene aperta in occasione delle festività per la celebrazione della Santa Messa. Parroco è Don Bruno Maggioni, giunto nel 2015 a guidare l'Unità Pastorale di Casargo, Margno con Crandola e Indovero con Narro.



Adiacente alla chiesa c'era la scuola elementare di Narro e Indovero, composta da 5 classi di bambini. Nel 1913, mentre si svolgevano le lezioni, ci fu una frana: chiesa e scuola si salvarono perché costruite sulla roccia. Nel 1935 vennero effettuati dei lavori di rinforzo delle fondamenta anche grazie al posizionamento di alcuni tiranti sotterranei. La scuola fu aperta fino alla fine degli anni '70.

MINUTEX
dei F.lli Paroli s.r.l.
fabbrica minuterie metalliche
ferramenta per gazebo
BALLABIO (LC) - Via 1° Maggio, 6
Tel. 0341 531.077 - Fax 0341 530.171
minu@minutex.net
www.minutex.net
ICIM CISQ IQNet
UNI EN ISO 9001:2008
CERTIFICATO ICIM n. 1139

ALIMENTARI - RINFRESCHI
PASTICCERIA ARTIGIANALE
Mascheri
PRATO S. PIETRO
CORTENOVA
Via Mascheri, 12
Tel. 0341 982077

Corbella
Barzio
Bigiotteria - Pelletteria
Accessori - Oriental Trade
BARZIO (Lc) - Via Ippolito Manzoni, 10 - Tel.-fax 0341998765
davide.corbella@tiscali.it

AZIENDA AGRITURISTICA
"LA POSSA"

Fattorie didattiche
Visite guidate
Settimane verdi
Passeggiate
www.agriturismolapossa.it
CONCENEDO di BARZIO
Via al Piso
Cell. 348 4909834 - 348 4909840
agriturismo.lapossa@tiscali.it

VALLINI - CASTAGNA®
da 100 anni onoranze funebri
SU TUTTO IL TERRITORIO, PER UN
SERVIZIO MIGLIORE
VALSASSINA 0341.981038
LECCO 0341.363544 - ERBA 031.643261

Natale e Capodanno, a *Premana* è nel segno dei giovani

La suggestione delle festività natalizie in Valle: per gli abitanti è una bellissima occasione di stare insieme e per chi viene da fuori quella di vivere il Natale e il Capodanno nell'incantevole cornice dei paesi montani.
Premana è sicuramente tra i più particolari: ultimo paese della Valvarrone, borgo di poco più di duemila abitanti, si è fatto conoscere al mondo per le sue produzioni artigianali di forbici e coltelli.
In questa località, lontana dal contesto cittadino, il periodo delle feste è vissuto soprattutto come un momento di ritrovo per la comunità, grazie all'entusiasmo dei suoi giovani che da oltre quindici anni si danno da fare per coinvolgere il paese e i comuni vicini.
Un gruppo di ragazzi si è fatto associazione e organizza gli eventi che ogni anno, in prossimità della notte di San Silvestro, animano il paese.
"Eravamo sei ragazzi all'inizio, abbiamo organizzato una prima festa di Capodanno, un piccolo evento ma che ha dato vita a quanto accaduto negli anni successivi, con la partecipazione di sempre più persone, anche il nostro gruppo è aumentato, oggi siamo una trentina di ragazzi" racconta Michele di Straffeste, nome dell'ente premanese che da allora si occupa delle iniziative di fine anno in paese.
Il cenone di Capodanno raccoglie tutti, giovani, anziani e famiglie nella tensostruttura allestita al centro sportivo. E' solo l'ultimo dei quattro appuntamenti tradizionalmente in programma a Premana tra Natale e il 31 dicembre: la Rock Night Live Show anticipa il Christmas Party, la sera del 25 dicembre, sempre a ritmo di musica e non potrebbe non esserlo altrettanto la Cena in the music, la serata nata dalla collaborazione con le associazioni del paese, animata da musica popolare. Infine la New Year Party serata del 31 dicembre, una grande festa con cenone e musica fino all'alba.
"L'affluenza col passare degli anni è notevolmente aumentata – raccontano i ragazzi - partendo dai 200 ingressi dei primi anni arrivando fino ai 3000, attirando oltre ai giovani delle zone vicine anche gente dalle provincie di Milano, Como, Sondrio, Bergamo e in qualche occasione anche da regioni limitrofe".
Il tutto ha un fine solidale, la beneficenza: "Il ricavato - spiegano - viene devoluto ogni anno alle associazioni o istituzioni che necessitano di un aiuto, dagli enti del soccorso e di assistenza sanitaria alle scuole del paese".

Paroli Costruzioni s.n.c.
dei f.lli Paroli Alberto e Luca
SCAVI
STRADE
ARGINATURE
ATTIVITÀ BOSCHIVA
COSTRUZIONI CIVILI E INDUSTRIALI
PRIMALUNA (LC) - Via Provinciale, 29 - Cell. 348.4969613 - 340.2478330
e-mail: paroli.costruzioni@libero.it - parolicostruzionisnc

Si stappa anche a Barzio...

Il capodanno barziese è organizzato da LTM al Palazzetto dello Sport. Cotechino, lenticchie e musica liscio con l'orchestra dal vivo.

Inizio anno a base di pizzoccheri

Sono iniziative a sostegno della raccolta fondi di Telethon

09 - 10 - 13 DICEMBRE
PAGNONA *- Festa di Santa Lucia*
09 dicembre *- dalle 18*
apertura Festa con cena e dalle 22 serata musicale con Ritmo FFF
10 dicembre *- dalle 09 apertura Mercatini di Natale*
ore 10 messa - ore 12 pranzo
ore 21 serata danzante con Lesina Band
13 dicembre *– ore 10.30 Messa Solenne - ore 12 pranzo*
ore 13 Vespri - ore 19 cena
ore 21 serata danzante orchestra Saverio Masolini

31 DICEMBRE
PREMANA *- Festa di fine anno*
Zona Industriale Giabbio

5 GENNAIO 2018
PREMANA
Cavalcata dei Tre Re
Dalle ore 18.00

5 GENNAIO 2018
BELLANO *- Pesa Vegia*
PROGRAMMA
Dalle 12.00 con orario continuato menu tipici nei ristoranti bellanesi
Ore 14.00 - Il paese sarà animato da musica, giocolieri e mercatini
Ore 14.30 - Apertura Oasi dei Re Magi - Piazza Rovelli
Ore 15.30 - Apertura location
- Presepe Vivente - Eliporto
- Castello di Re Erode - Ex Cotonificio
- Casa della Teresa di Pom - Stazione
Ore 21.30 - Traino delle pese
Ore 22.00 - Arrivo corteo Podestà al molo
Ore 22.15 - Arrivo Messi Spagnoli
Ore 22.30 - lettura della Benevola Ordinanza dal balcone del Municipio
Ore 22.45 - Inizio corteo spagnolo
Ore 23.00 - Inizio corteo Re Magi in sella ai loro Cammelli
Ore 24.00 - Grande Falò sul molo

6 GENNAIO 2018
ESINO LARIO *- Presepe Vivente*

Crotto ai Castagneti, qualità e natura a due passi da Pasturo

di Caterina Franci

L'atmosfera tipica dei Crotti a due passi da Pasturo, in un locale immerso nella natura, tra i boschi e i pascoli. Il nostro 'tour' dei ristoranti Valsassinesi fa tappa al Crotto Castragneti, gestito dall'appassionata Clementina Perego (per tutti Meme) e dalla sua famiglia (il marito Lorenzo e la figlia Alice).
Aperto nel 2010 il Crotto si trova lungo la via Privata Castagneti e, come ci racconta Meme, rappresenta la continuazione di un'avventura iniziata nel 1987 in un altro ristorante, sempre in Valsassina.
Come vuole la tradizione il locale è stato ricavato tra le pareti di roccia viva, dopo un lungo e faticoso lavoro di scavo: "La filosofia che sta dietro al Crotto è quella del socializzare dopo la giornata lavorativa, davanti al camino, ad un buon bicchiere di vino e ai piatti tipici – ha spiegato Meme – noi abbiamo voluto ricrearla".
In cucina, grazie alle doti di Alice, la figlia di Clementina, vengono preparati diversi piatti, principalmente in omaggio alla tradizione contadina e valsassinese e valtellinese. Dalla polenta ai pizzoccheri, ai brasati, alla pasta fatta in casa, fino ad arrivare ai dolci, con una varietà di biscotti e torte per tutti i gusti.
Delizie accompagnate da ottimi vini nazionali, provenienti dalle migliori cantine.
Accanto al cibo di qualità il Crotto offre però anche un'atmosfera tranquilla e semplice, oltre che un panorama spettacolare, godibile soprattutto d'estate grazie alla vasta terrazza all'aperto.

Il Crotto ai Castagneti è aperto tutto l'anno.
Giorno di chiusura: Lunedì (ad agosto aperto tutti i giorni).
Per info e prenotazioni: info@crottoaicastagneti.it
0341 919934 - 347 8638731

Clementina e Alice ci hanno salutato con una ricetta golosa, la *torta Cioccolato e Pere*.
Ottima come dessert da offrire agli ospiti dopo cena ma anche per una gustosa merenda durante un piovoso pomeriggio invernale!

Ingredienti:

3 uova
200 gr di zucchero
200 gr di farina
2 cucchiai di cacao
1 bustina di lievito
1/2 bicchiere di latte
due cucchiai di olio
4 /5 pere
Un pizzico di cannella

Procedimento:
Sbattere le uova con lo zucchero, quindi unire tutti gli altri ingredienti, per ultimo le pere tagliate a pezzetti. Versare il composto in una teglia da torta e metterla in forno preriscaldato a 160 gradi per 35/40 minuti.

APAF • CFPA DI CASARGO
AGENZIA PROVINCIALE ATTIVITÀ FORMATIVE - LECCO

centro di formazione professionale alberghiero/casargo

Corso triennale di Qualifica in
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
[RICONOSCIUTO A LIVELLO EUROPEO]
con indirizzi
• **PREPARAZIONE PASTI** [CUCINA]
• **SERVIZI DI SALA E BAR**

Quarto anno
DIPLOMA TECNICO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE
[RICONOSCIUTO A LIVELLO EUROPEO]
con indirizzi
• **TECNICO DI CUCINA**
• **TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR**

APAF • CFPA DI CASARGO
AGENZIA PROVINCIALE ATTIVITÀ FORMATIVE - LECCO

Corso triennale di Qualifica in
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
- PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
[RICONOSCIUTO A LIVELLO EUROPEO]

Corso annuale/c.d. quinto anno
Diploma di maturità statale in
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
con accesso all'Esame di Stato

centro di formazione professionale alberghiero/casargo
apaf AGENZIA PROVINCIALE ATTIVITÀ FORMATIVE

APAF • CFPA DI CASARGO
AGENZIA PROVINCIALE PER LE ATTIVITÀ FORMATIVE
Corso Matteotti n°3 - Lecco (LC) - www.apaflecco.it
Località Piazzo - Casargo (LC) - www.cfpacasargo.it

REGOLEDO 50° 1965 - 2015

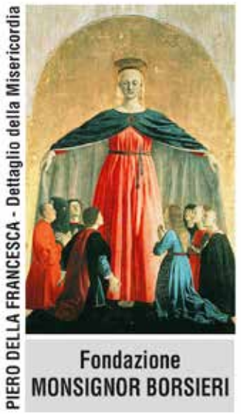
FONDAZIONE SACRA FAMIGLIA

ONLUS

- 55 posti di RSA (Residenza Sanitaria per anziani)
- 45 posti di RSD (Residenza Sanitaria per disabili)
- 15 posti di Riabilitazione Generale Geriatrica
- Servizi Riabilitativi ambulatoriali e domiciliari ex art.26 nel Distretto di Bellano
- Assistenza Domiciliare, SAD per i Comuni di Perledo e Varenna
- ADI, Assistenza Domiciliare Integrata nel Distretto di Bellano
- 6 Mini Alloggi destinati alla permanenza temporanea di persone anziane in residenzialità leggera
- Residenzialità leggera: Interventi e prestazioni sociosanitarie rivolte a persone che presentano condizioni di fragilità che necessitano di una soluzione abitativa con caratteristiche di protezione sociosanitaria
- RSA/RSD aperta: presa in carico integrata dalla persona affetta da demenza/Alzheimer delle RSA e RSD in una logica multi servizi

Filiale di Regoledo di Perledo (LC) - via Strada del Verde, 11 - Tel. 0341 814111

www.sacrafamiglia.org



- 59 posti di RSA(Residenza Sanitaria per anziani non autosufficienti)
- 19 Mini Alloggi destinati alla permanenza temporanea di persone anziane, in risposta alle esigenze di carattere abitativo o di ridotta autonomia con servizi alberghieri e assistenziali
- Residenzialità leggera: Interventi e prestazioni sociosanitarie rivolte a persone che presentano condizioni di fragilità che necessitano di una soluzione abitativa con caratteristiche di protezione sociosanitaria.
- RSA/RSD aperta: presa in carico integrata della persona affetta da demenza/Alzheimer da parte delle RSA e RSD in una logica multi servizi

R.S.A. Borsieri
via San Nicolò, 8
Lecco
Tel. 0341 264500

Lo Chef consiglia

di Caterina Franci

Una ricetta davvero veloce e perfetta per riciclare i numerosi panettoni natalizi: lo Chef del Cfpa di Casargo Ciro Vitiello ci delizia con un dessert davvero pratico, degli ottimi muffin di panettone realizzabili in poche e semplici mosse e decorabili a piacere con creme o panna (o da gustare lisci se durante le feste volete stare attenti alla dieta!).

Ecco come realizzarli:

Preparazione:
Montare uova e zucchero, aggiungere burro e cioccolato sciolto a bagnomaria ,la farina setacciata, il panettone tagliato a quadretti (bagnato precedentemente con del Grand Marnier).
Mettere il composto in frigo coperto per 3 ore, imburrare gli stampini monouso con burro fuso e farina aggiungere il composto, quindi cuocere in forno a 180 gradi per circa 15 min.
Sformare il muffin servire con salsa alla vaniglia o panna montata e una piccola dadolata di frutta, zuccherare la superficie con zucchero vanigliato.

Atelier Gibus
TENDE DISEGNATE DAL SOLE
www.gibus.it

intertende s.r.l.

DETRAZIONE FISCALE 65%

CALCO (Lc)
Via Nazionale, 15
Tel./Fax 039 507600

Agente Lecco:
Bonfanti Massimo
347 9347682

www.intertendesrl.it

PRODUZIONE TENDAGGI MODERNI
PRODUZIONE PROPRIA TENDE DA SOLE
ZANZARIERE - VENEZIANE - TENDAGGI DA INTERNO

PREVENTIVI GRATUITI CON PAGAMENTI PERSONALIZZATI

Accadeva tra il 1850 ed il 1860: gli studi di Antonio Stoppani a Cortenova

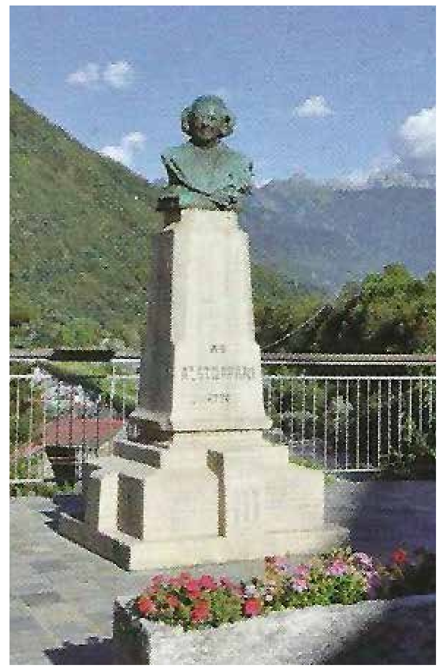
di Aloisio Bonfanti

Il Comune di Cortenova, in Valsassina, è ritenuto la "seconda Patria" dell'abate geologo Antonio Stoppani, dopo la nativa città di Lecco. Antonio Stoppani ha soggiornato a Cortenova, per studi e ricerche, dal 1850 al 1860. Una lapide commemorativa lo ricorda sulla facciata dell'edificio che ha visto per tanti anni il rinomato ristorante Gnocchi, nelle vicinanze della chiesa parrocchiale. Nel piazzale che si affaccia sul torrente Pioverna si trova il busto bronzeo su alta stele marmorea, realizzato nel 1920, opera del nipote Gian Battista Todeschini, lecchese, pittore ritrattista e paesaggista dell'Ottocento.

Antonio Stoppani conobbe Cortenova tramite il prevosto di Lecco Antonio Mascari, per 34 anni a San Nicolò, deceduto nell'autunno 1861. Antonio Mascari era nato a Cortenova nel 1790. L'archivio parrocchiale di Cortenova conserva l'atto di battesimo di "Pietro Antonio, figlio di Giovanni Battista e di Maria Ciresa".Il parroco don Luigi Gianola scriveva, il 29 novembre 1790, che nella parrocchiale dei Santi Gervaso e Protaso di Cortenova era stato battezzato in quel giorno Pietro Antonio Mascari.

Nella storia di Lecco Mascari è ricordato come il prevosto del Risorgimento. Lecco ha dedicato in sua memoria la via che, partendo dalla Basilica, tocca angoli caratteristici del vecchio borgo, come l'antica chiesa di Santa Marta con il suo portichetto barocco. La via Mascari sostituì, nella denominazione toponomastica della città, le vecchie contrade della Giesa e di Santa Marta, terminando allo sbocco sull'attuale via Cavour, allora detta Contrada Larga.

Nel corso dell'estate trascorsa Antonio Stoppani "sacerdote e geologo" è stato ricordato con un vivace ed interessante fumetto pubblicato a cura della



rivista "Fiaccolina", "Mensile dei chierichetti ….", ma anche per tutti i ragazzi. Il "fumetto" evidenzia la passione già giovanile di Stoppani a cercare sassi, foglie, insetti sulle montagne vicine al suo borgo natale di Lecco. E' stata una passione per la natura continuata an-

che negli anni del seminario e dopo la prima Messa nel 1848, quando era, appunto, prevosto di Lecco don Antonio Mascari.

Il capolavoro di Stoppani è "Il Bel Paese", uscito nel 1875, che si articola in una serie di conversazioni serali di un nonno con i nipotini, sulle bellezze naturali d'Italia. Un museo dedicato ad Antonio Stoppani si trova presso il seminario diocesano di Venegono. E' stato inaugurato nel novembre 1952. Vi è un busto dello Stoppani, dono della città di Lecco, a ricordo del suo figlio più illustre. Nelle pagine de "Il Bel Paese", la Valsassina è ampiamente ricordata con la Valle dei Dardani, raggiungibile da Prato San Pietro, frazione di Cortenova. La Valle, o grotta, dei Dardani deve il suo nome al fatto che vi nidificano uccelli della famiglia delle rondini, noti in dialetto come "darden".

Per saperne di più si può consultare l'itinerario n. 12 della pubblicazione "Sulle tracce di Antonio Stoppani", nel capitolo curato da Tiziana Rota ed Adriana Baruffini. Il libro è stato edito per iniziativa dell'Associazione Amici dei Musei del territorio lecchese, con la collaborazione del CAI, sezione di Lecco, "Riccardo Cassin".

GTB
TRAFILERIA GALBANI sas
di Galbani Attilio
BALLABIO (LC) - Via Provinciale, 87
Tel. 0341.530118 - Fax 0341.230454
e-mail: trafilerie.galbani@libero.it

Casa della Batteria

...specialisti in pile e batterie, dall'orologio all'autobus
LECCO - Via della Pergola, 69
Tel. 0341 1768221

RGZ MOTOR
CENTRO REVISIONI AUTO - MOTO - TRICICLI - QUAD
VENDITA E RIPARAZIONE AUTO - MOTO
TRICICLI E QUAD
AUTORIZZATO PIAGGIO
Concessionario Ufficiale
di Regazzoni Paolo & C. s.n.c.
Via Molinara, 2/A - 23819 Primaluna (LC) - Tel. 0341.981383

SUPER-ROTTAMAZIONE OPEL

A DICEMBRE FINO A

5.000 €

PER TUTTI

PORTE APERTE
SABATO 16
DOMENICA 17

OPEL MOKKA X

SUV. COMPATTO. UNICO.

opel.it

IL FUTURO APPARTIENE A TUTTI

Sala Luciano | CON OPEL DAL 1971.
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LECCO E PROVINCIA

| Via Figini n°10 - LECCO (zona Bione) Tel. 0341-189511 |
| Via Como n°47 - MERATE Tel. 039-9900974 | www.salaluciano.it |

Offerta "Super-Rottamazione Opel, per tutti": valida sulla Gamma Mokka X fino al 31/12/17, da intendersi come somma di vantaggi cliente per un vantaggio massimo ottenibile fino a 5.000 €, anche senza rottamazione auto. Foto a titolo di esempio.
Consumi ciclo combinato (l/100 km): da 3,9 a 7,9. Emissioni CO_2 (g/km): da 103 a 155.

Dopo chi tanci agn e chi tanci mes, lacqua la turna al so paes; dopo chi tanci mes e tanci dì, lacqua la turna a mo lì

Dopo tanti anni e tanti mesi l'acqua torna al suo paese; dopo tanti mesi e tanti dì, l'acqua torna ancora lì

'Na campana de per lee la suna semper bèe

Una campana da sola suona sempre bene

Chi vôr vaghi, chi no vôr mandi

Chi vuole vada, chi non vuole mandi

A vures bee tè poca spesa e a fa del bee tè mej che 'dà in gesa

A volersi bene è poca spesa e a far del bene è meglio che andare in chiesa

A s'pica la sèla per fach capì a lasen

Si picchia la sella per far capire all'asino

El car, quant el pasa denanc ai bô, el stravaca

Il carro, quando passa davanti ai buoi, si capotta

PROSSIMO NUMERO

Arrampicare a filo d'acqua

La patata Bianca di Esino, delizia di montagna

Porta di Prada, quando la natura crea un'opera d'arte

Legnoncino, una terrazza sul lago

I segreti della miniera di Cortabbio

CASA degli ANGELI

www.casadegliangeli.it

OPEN DAY SABATO 13 GENNAIO 2018, ore 14-18

PROFESSIONALE
COMMERCIALE
SOCIO-SANITARIO
TECNICO
GRAFICA E COMUNICAZIONE
AGRO INDUSTRIALE

LECCO
Via Belvedere 29/31
Tel. 0341 364481
info@casadegliangeli.it

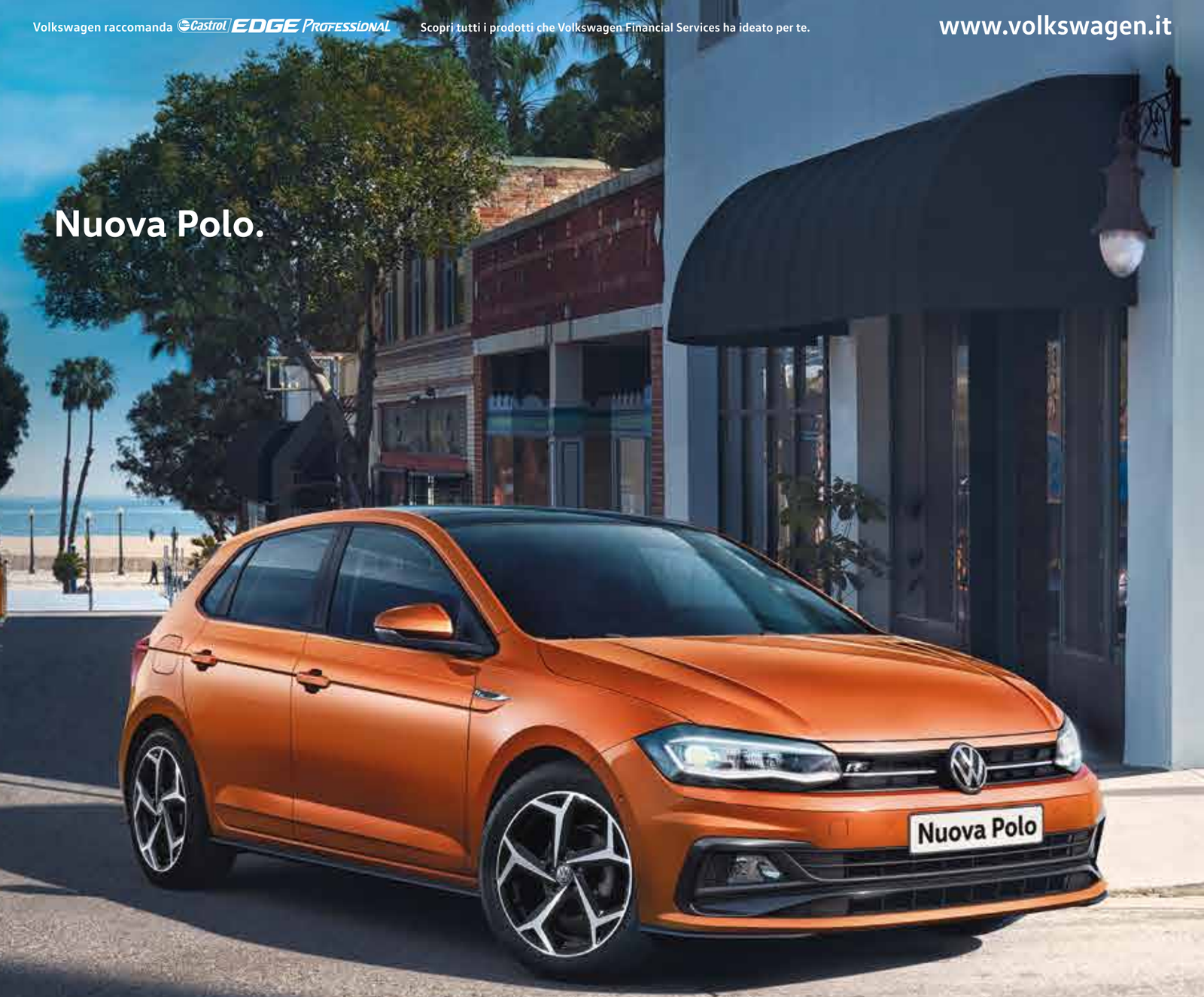
INVERNIZZI COPERTURE

• LECCO • MONGUZZO
• OSNAGO • OGGIONO

www.invernizziceramiche.it

Volkswagen raccomanda Castrol EDGE Professional Scopri tutti i prodotti che Volkswagen Financial Services ha ideato per te. www.volkswagen.it

Nuova Polo.



Con i più avanzati sistemi di assistenza alla guida di serie.

Rilevatore di stanchezza

Frenata automatica

Riconoscimento pedoni

Ancora da 129 euro al mese.
TAN 3,99% - TAEG 5,90%

Volkswagen

AUTOCOGLIATI

seguici

Strada Statale, 1755
Garlate tel. 0341.360900

Via Spluga nr. 29
Cernusco Lombardone tel. 039.9902282

Via Nazionale Nord nr. 15
Colico tel. 0341.941833

www. autocogliati.it

Nuova Polo 1.0 MPI Trendline 48kW/65CV 5 porte con Tech Pack a € 12.900 (IPT escl.). Listino € 13.600 (IPT escl.) più Teck Pack pari a € 1.000 meno € 1.700 (IVA incl.) grazie al contr. Volkswagen. Ant. € 2.357 oltre alle spese di istruttoria pratica € 300. Fin. di € 10.543 in 35 rate da € 129,01 con 15.000 km inclusi nella durata totale del contratto con estensione di garanzia Extra Time 2 anni o fino a 80.000 km in omaggio, comprensive di: Interessi € 1.057,40. TAN 3,99% fisso - TAEG 5,90%. Valore Futuro Garantito pari alla Rata Finale di € 7.085,05 (da pagare solo se intendi tenere la vettura). Imp. tot. del credito € 10.543. Spese di incasso rata € 3/mese. Costo comunicazioni periodiche € 3. Imposta di bollo/sostitutiva € 26,35. Imp. tot. dovuto dal richiedente € 11.737,75. Gli importi fin qui indicati sono da considerarsi IVA inclusa ove previsto. Informazioni europee di base/ Fogli informativi e condizioni assicurative disponibili presso le Conc. Volkswagen. Salvo approvazione VOLKSWAGEN FINANCIAL SERVICES. Offerta valida fino al 31.12.2017. La vettura raffigurata è puramente indicativa.
Valori massimi: consumo di carburante ciclo comb. 4,8 l/100 km – CO_2 109 g/km.