



Scegli le offerte Mia **Casa+ Dinamica** o Mia **Dinamica** di Acinque.

Accendi e Risparmia: per te fino a 120€ in buoni spesa¹!

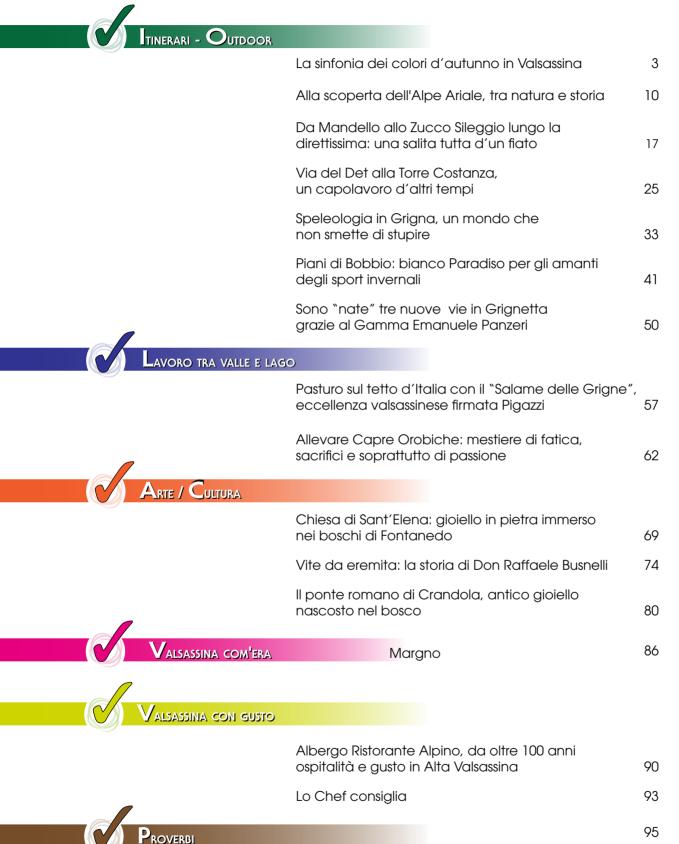


Utilizza i buoni spesa presso tutte le catene convenzionate con Ticket Spesa Edenred (Conad, Carrefour, EuroSpar, Tigros, Gigante, Crai e tanti altri), Esselunga.





SOMMARIO SOMMARIO SOMMARIO SOMMARIO



























il Pioverna

PERIODICODIINFORMAZIONEDELLAVALSASSINA, DELLAGO, DELLEVALLI, ESINOEILVARRONE Free-press-QUADR. DIC. 23/MARZO24 - Registr. gl Tribungle di Lecco N. 05/85 del 22. 07. 1985

Collaboratori:

Lorenzo Colombo - Caterina Franci Federica Lassi - Marco Milani

Redazione:

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

Progetto grafico e impaginazione:

Raffaella Sironi

Stampa: Grafica Effegiemme Srl - Bosisio Parini (Lc)

Pubblicità:

EMMEPI COMUNICATION - 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 Li chiude con questo numero di Dicembre l'8° anno del rinnovato Pioverna. Una piccola scommessa editoriale che prosegue, un progetto volto a raccontare e far scoprire la Valsassina e la Riviera anche nei suoi angoli più reconditi. Una piccola rivista locale che esiste grazie e soprattutto al sostegno dei numerosi sponsor che si sono affezionati, così come i lettori sempre più numerosi. Con l'avvicinarsi del Natale oltre ai ringraziamenti con la nostra Redazione vogliamo augurare a tutti Voi Buone Feste.

Sfogliando invece questo numero di Dicembre, a colorarle più che mai sono i colori autunnali ai quali abbiamo dedicato alcune pagine.

Per quanto riguarda buongusto e lavoro, siamo andati alla scoperta di chi produce il miglior salame d'Italia. Per gli amanti del mondo verticale, preparatevi a risalire la Torre Costanza in Grignetta lungo la mitica via del Det e poi un trittico di nuove vie aperte sempre in Grignetta dalla Guida Alpina Manuele Panzeri. Per chi preferisce restare con i piedi per terra, si sale al Rifugio Ariaal e ancora, in cima al celebre Zucco del Sileggio. Autunno, ma anche inverno nel numero di Dicembre, quindi non può mancare la neve con un servizio dedicato ai Piani di Bobbio, stazione sciistica tra le più rinomate e frequentate della Lombardia.

In questo numero ospitiamo un'intervista - incontro davvero speciale, quella con don Raffaele Busnelli, l'eremita che vive all'Alpe Gallino all'eremo della Breccia in Valvarrone.

Spazio anche alla storia con la visita all'antico ponte Romano che ancora esiste a Vegno frazione del comune di Crandola Valsassina.

Questo e molto altro sul numero di Dicembre 2023 de' Il Pioverna, con appuntamento alla prossima primavera!

L'editore





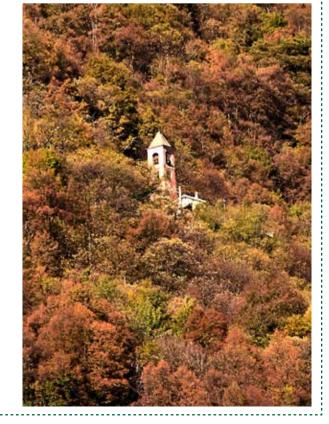
La sinfonia dei colori d'autunno in alsassina

di Lorenzo Colombo

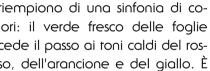
Foto Giancarlo Airoldi

L'autunno è una stagione magica in montagna. Mentre l'estate cede il passo al fresco abbraccio dell'autunno, i paesaggi alpini si trasformano in un dipinto vivente. È il periodo dell'anno in cui la natura si prepara per l'inverno, donandoci uno spettacolo straordinario di colori e bellezze. Il foliage, in particolare, è uno degli spettacoli più affascinanti che la montagna può offrire.

Nel cuore dell'autunno, quando le temperature cominciano a scendere e le giornate si accorciano, le foglie degli alberi decidono di regalarci un'ultima, brillante esibizione prima di cadere a terra. Le montagne si

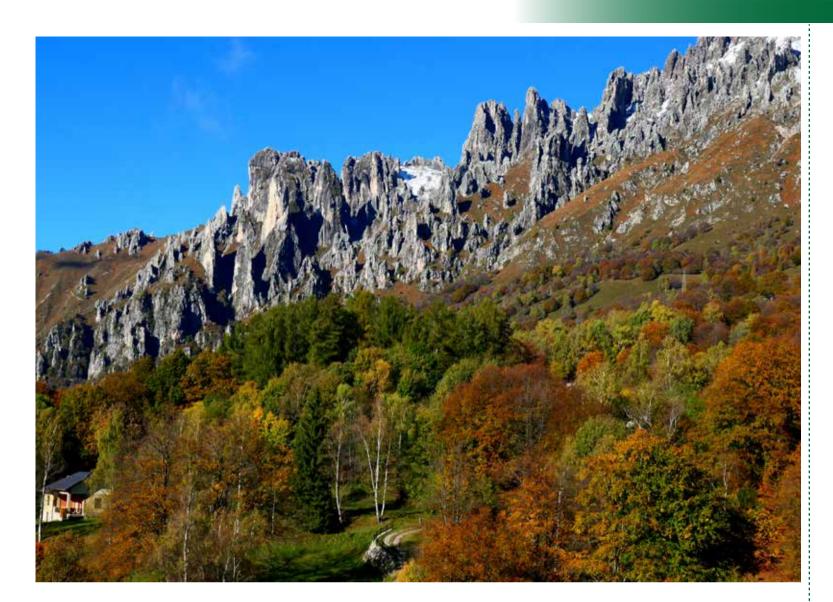


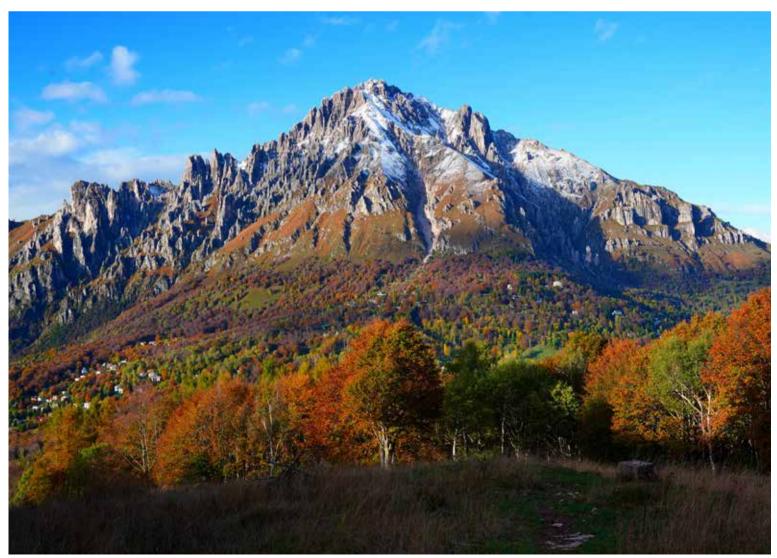




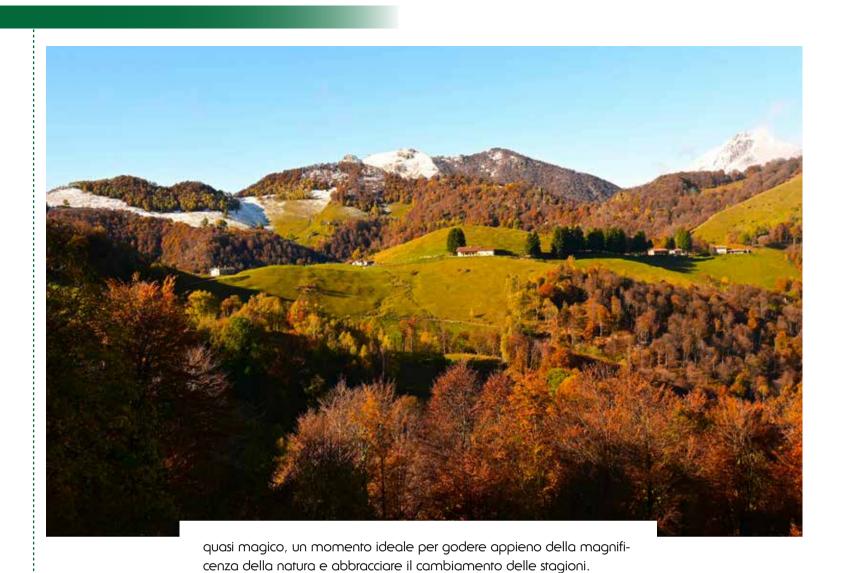
riempiono di una sinfonia di colori: il verde fresco delle foglie cede il passo ai toni caldi del rosso, dell'arancione e del giallo. È













Martocchi Serramenti s.r.l.

info@martocchi.com www.martocchi.com

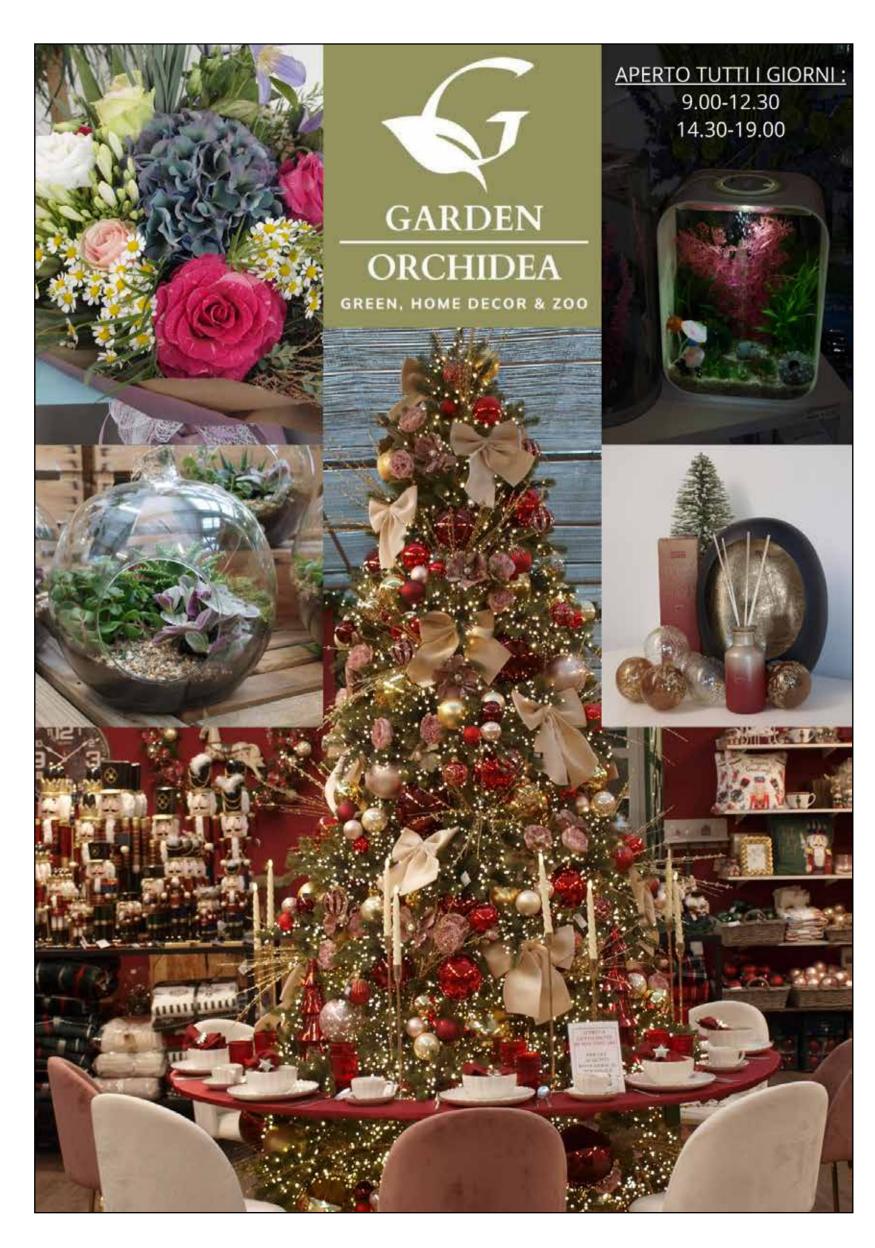
Sede & Showroom

Via Poiatengo, 2 23022 Chiavenna (SO) Tel. +39 0343 34900

Showroom LECCO

Corso Martiri della Liberazione, 15 23900 Lecco (LC) Tel. +39 0341 365398







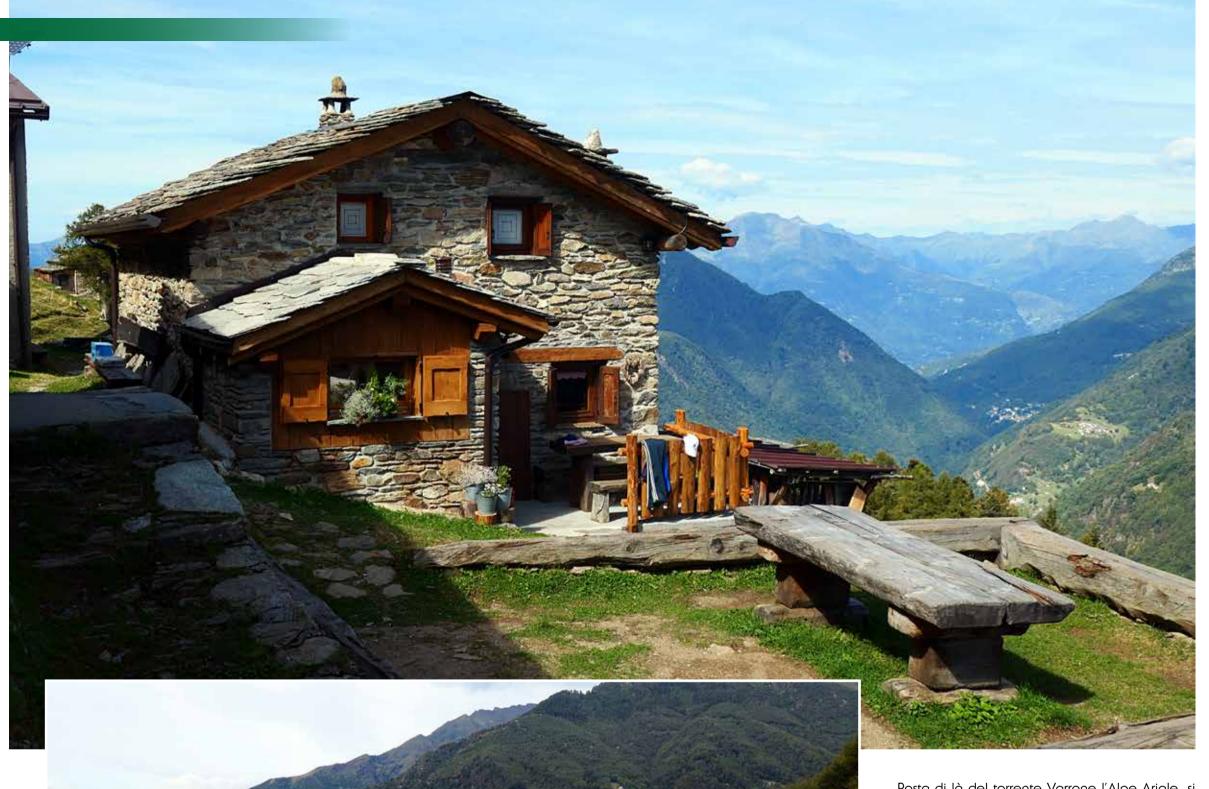
Alla scoperta dell'Alpe Ariale, tra natura e storia

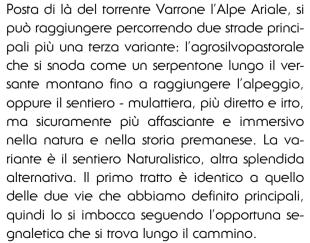
di Lorenzo Colombo Foto Giancarlo Airoldi uella che vi proponiamo è una camminata tutta in salita, che farà "sbuffare" i meno allenati, ma che vi farà raggiungere un posto bucolico e davvero suggestivo. Un'escursione fattibile durante tutto l'arco dell'anno, in caso di neve o ghiaccio, per evitare spiacevoli scivoloni, vi consigliamo di infilare nello zaino i "ramponcini". Sono sufficienti quelli per non complicarsi la piacevole gita.

Meta dell'escursione è l'Alpe Ariale, piccolo alpeggio situato nel comune di Premana sulle pendici del Piz d'Alben e posto ad una quota di 1330 metri slm, dove si trova il bellissimo Rifugio Ariaal.









Noi abbiamo scelto di percorrere il sentiero - mulattiera. Lo si imbocca dalla località Giabbio (zona Industriale). Dopo aver superato l'antico Pont di Bonom, tenendo la destra, si attraversa Lavinol, uno dei "lööch" premanesi, agglomerato di case molto antiche posto al congiungimento della Valmarcia con la Valvarrone il cui significato deriva dal latino, labineum ovvero

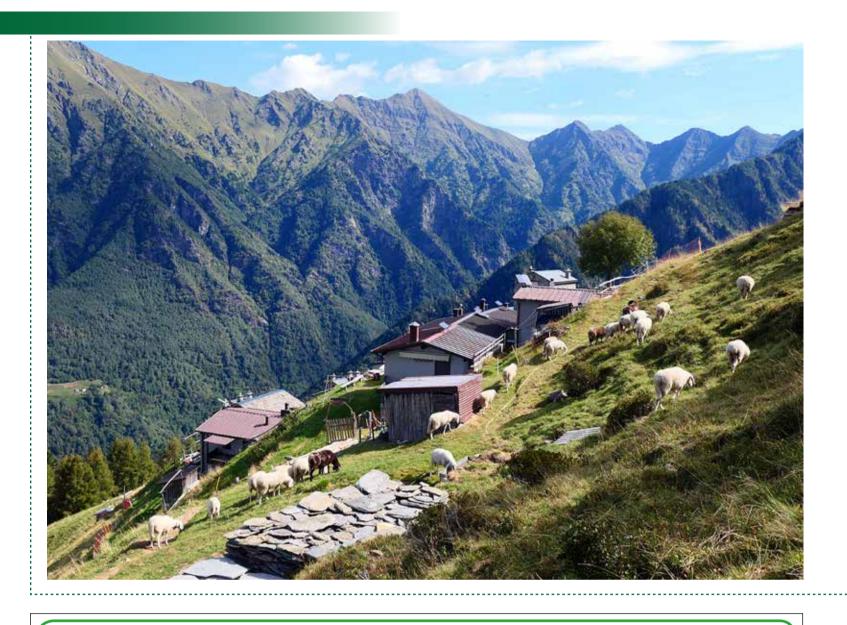


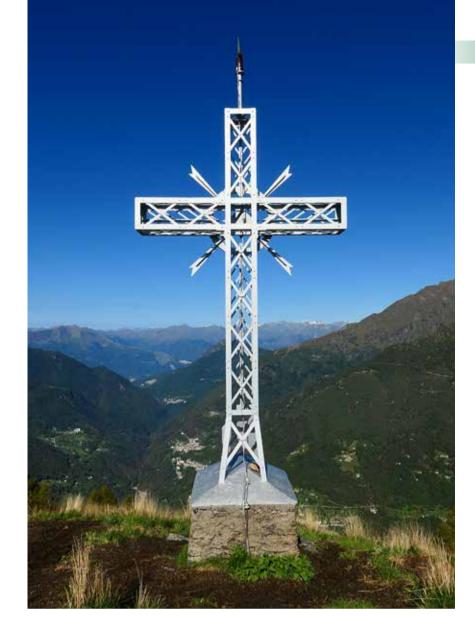


piccola slavina. Tenendo la sinistra si sale lungo un vecchio sentiero lastricato che si inoltra in un magnifico bosco di castagni. Dopo 40 minuti di cammino circa si raggiunge Porcile. Il nome di questo insediamento, di cui è stata documentata l'esistenza fin dal 1300, può trarre in inganno: nulla ha a che vedere con maiali e porcilaie, il toponimo ha probabile origine celtica e il suo significato si perde nella notte dei tempi.

Il sentiero prosegue incontrando la località Zuch e quindi Dalben, "lööch" ben tenuto con una splendida fontana dove potersi, all'occorrenza, rinfrescare e dissetarsi. Superato Dalben ci si inoltra in un bosco di faggi per poi sbucare su

12





un grande prato, che annuncia l'inizio dell'Alpe Ariale. Un piccolo sforzo ancora e siamo arrivato al Rifugio Ariaal.

Da qui, volendo, si può proseguire fino all'alpe di Chiarino (Ciarìin a quota 1580 m) e poi ancora più su fino a raggiungere il Piz d'Alben (1867 m) che fa da spartiacque fra la Valvarro-

Tre le curiosità di questi luoghi, il nome dell'alpe Chiarino, come scrive il Bellati nel suo libro "Oltre le Pietre" (edizione Il Corno) "deriva probabilmente dalla famiglia Chiarini proprietaria di miniere fin dal 1200", mentre sempre il Bellati ricorda come Ariaal e zone limitrofe furono teatro di "antiche contese tra Premana e Casargo", mentre il Piz d'Alben anticamente veniva chiamato anche "Della Crosta" dove venne eretta la più antica croce posta sulle cime premanesi della quale si ha documentazione.

Partenza: Località Giabbio (Zona Industriale),

Premana (750m slm)

Arrivo: Rifugio Ariaal (1.330m slm)

- strada agrosilvopastorale: 2 ore;
- mulattiera: 1 ora 15 minuti:
- sentiero naturalistico: 1 ora 45 minuti.

Dislivello: 580 m



CORTI COSTRUZIONI

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

LE SORPRESE

Nuovi complessi residenziali

LE VOCALI





LECCO Via Tonio da Belledo 31 e 33

ONORANZE FUNEBRI



CREMAZIONI - ADDOBBI - BRONZI PRATICHE - MONUMENTI

tel. 0341 363544 - cell. 335 6221525

www.vallinicastagna.com

SERVIZIO 24 ORE SU 24



FARMACIA

PRIMALUNA da 29 anni in Valsassina





- ♥ Via Provinciale 67
- **** 0341 982027
- © 379 1787411 **f** ©
- ★ farmaciadiprimaluna@gmail.com
- # farmaciadiprimaluna.it



















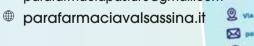








- ♥ Via Provinciale 93
- **** 0341 955433
- © 379 1073687 **f** ©
- parafarmaciapasturo@gmail.com









Da Mandello allo Zucco Sileggio lungo la direttissima:

una salita tutta d'un fiato

di Federica Lassi

re chilometri per quasi 1000 metri di dislivello. Questa la distanza che separa Somana, frazione di Mandello, dallo Zucco Sileggio passando per la via direttissima: una salita che spezza il fiato, dà ben poca tregua e richiede un buon allenamento per essere affrontata. Le pendenze infatti non abbandonano quasi mai il percorso (gli amanti del vertical apprezzeranno), se non per brevissimi tratti. Via impegnativa ma non particolarmente tecnica, praticabile in qualunque stagione.

A essere una costante lungo la tratta, oltre alla salita, gli alberi: un'ampia zona boschiva accarezza l'itinerario per gran parte dell'e-





Ora compaiono due segnaletiche: una per Zucco di Tura/Zucco Sileggio (17B) e una per Zucco Sileggio (17A), entrambe rivolte nella stessa direzione. Una volta seguite si giungerà a un nuovo crocevia: mantenendo la sinistra ci si porta definitivamente sul 17A, via direttissima.

Subito il pendio si fa sentire con prepotenza, regalando pochi istanti dopo, quasi a volersi far perdonare e a non scoraggiare l'escursionista ad abbandonare subito il percorso appena intrapreso, un assaggio di panorama su Mandello e il lago, preludio di quello che sarà possibile vedere una volta arrivati in cima al Sileggio.

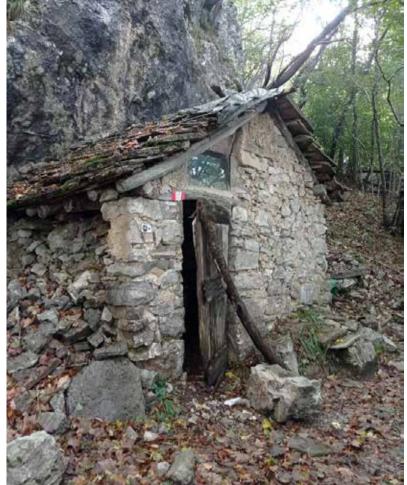
Il sentiero, da qui in avanti, sarà assiduamente immerso nel bosco. Per alcuni magari ripetitivo, ma una manna dal cielo nelle giornate di sole battente (periodo autunno/inverno incluso). Per un po', all'incirca una cinquantina di minuti, la salita persevera fino a un baitello, punto strategico per fare una pausa, se necessario.

Ripreso il cammino ancora alberi, fino a che non si sbuca in una radura sulla sommità di un dosso. Già comincia a delinearsi un paesaggio ammirevole: la Grigna Meridionale, il lago e la vetta dello Zucco Sileggio con la sua croce. Un miraggio da cui non lasciarsi ingannare, perché il viaggio è tutt'altro che finito. Allora avanti, di nuovo nel bosco, tra pendenze da capogiro fino alla cresta ovest della montagna, dove ha inizio l'ultima parte dell'e-

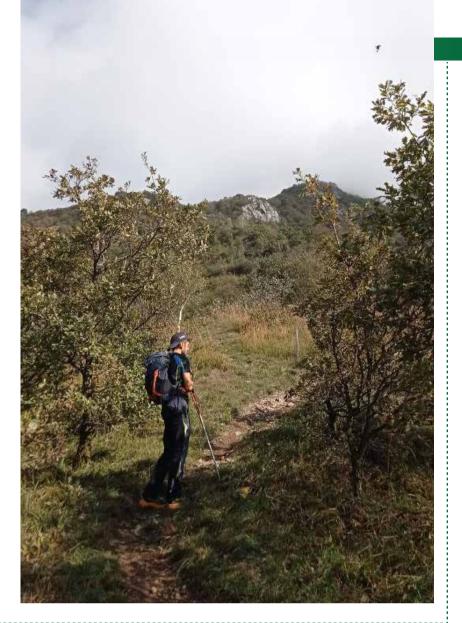
Restando sempre sul 17A, svoltando a destra, si arriva fino a un bivacco in pietra utilizzato per le emergenze, al



cospetto di una parete rocciosa. La croce a questo punto può essere guadagnata proseguendo sul sentiero di sinistra o su quello di destra. Più diretto e breve quest'ultimo,



fa sbucare direttamente sotto la croce, dopo essersi inerpicati, in un ultimo sforzo, sulle rocce. Ed eccola: l'acciaio illuminato dal sole che gli batte contro, colorata da bandierine e





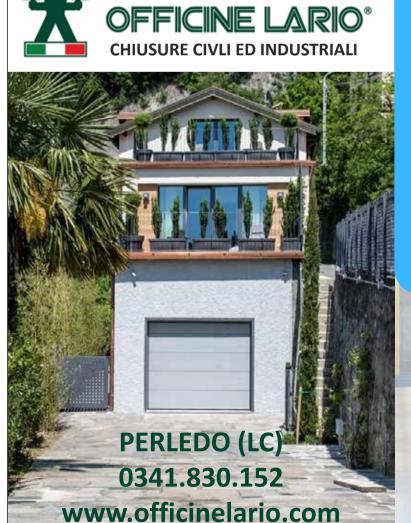
Dal 1972 vicini a Voi su tutto il territorio!



LECCO - INTROBIO - DERVIO - OLGINATE

Invernizzi Assicurazioni srl

Via Balicco, 63/A - LECCO - © 0341 364124 - ™ info@invernizziass.it 🛐





adesivi. Accanto alla croce una panchina in legno, da cui ammirare in tutta tranquillità il vasto e ricco panorama circostante: a sinistra lo squardo si sofferma su Grigna Settentrionale, Sasso Cavallo e Grignetta, scendendo fino allo Zucco di Manavello, per poi estendersi verso il Monte Barro. Guardando in basso, la cittadina di Mandello e il Lago di Como con Bellagio, dove i due rami si dividono. Prealpi lecchesi e cime italosvizzere in lontananza. fino ai più vicini Monte Palagia e Monte Cucco.

Tempo di percorrenza indicativo due ore e mezza, ma per i passi più lesti un'ora e mezza può essere sufficiente. Per scendere si può intraprendere lo stesso percorso dell'andata oppure sequire altre vie. Oltre alla direttissima, lo Zucco del Sileggio è raggiungibile infatti da vari sentieri, sempre aventi come partenza (o arrivo) Somana: lungo i segnavia 17/17A (via Alpe di Era, Ca' di Angiolitt e Bocchetta di Verdascia); lungo il segnavia 17/17B (via Santa Maria e Zucco di Tura) dove si aprono due alternative prima del tratto finale, ovvero percorrere due scale metalliche per superare un vuoto roccioso di 30 metri (caldamente consigliato il kit da ferrata) oppure optare per un comodo sentiero; e, infine, seguendo il segnavia 17C/17A (via Saioli).

Non indispensabile, ma solo suggerito, l'uso dei bastoncini, utili anche in fase di discesa.





Sentire bene con Amplifon

Dai ascolto alle tue emozioni.

Prenditi cura al meglio del tuo udito: perchè sentire bene è il primo passo per sentirsi bene.



Vieni a trovarci!

Centro Amplifon LECCO

Piazza Cermenati 1 - Tel. 0341 366021

Centro Amplifon CALOLZIOCORTE Corso Dante 12 - **Tel. 0341 641464**

amplifon.it



f Amplifon Italia



CHIAMA 800 444 444

In VALSASSINA siamo presenti il PRIMO E TERZO MARTEDÌ DEL MESE al mattino presso il COMUNE DI PREMANA e al pomeriggio presso OTTICA BERI a INTROBIO



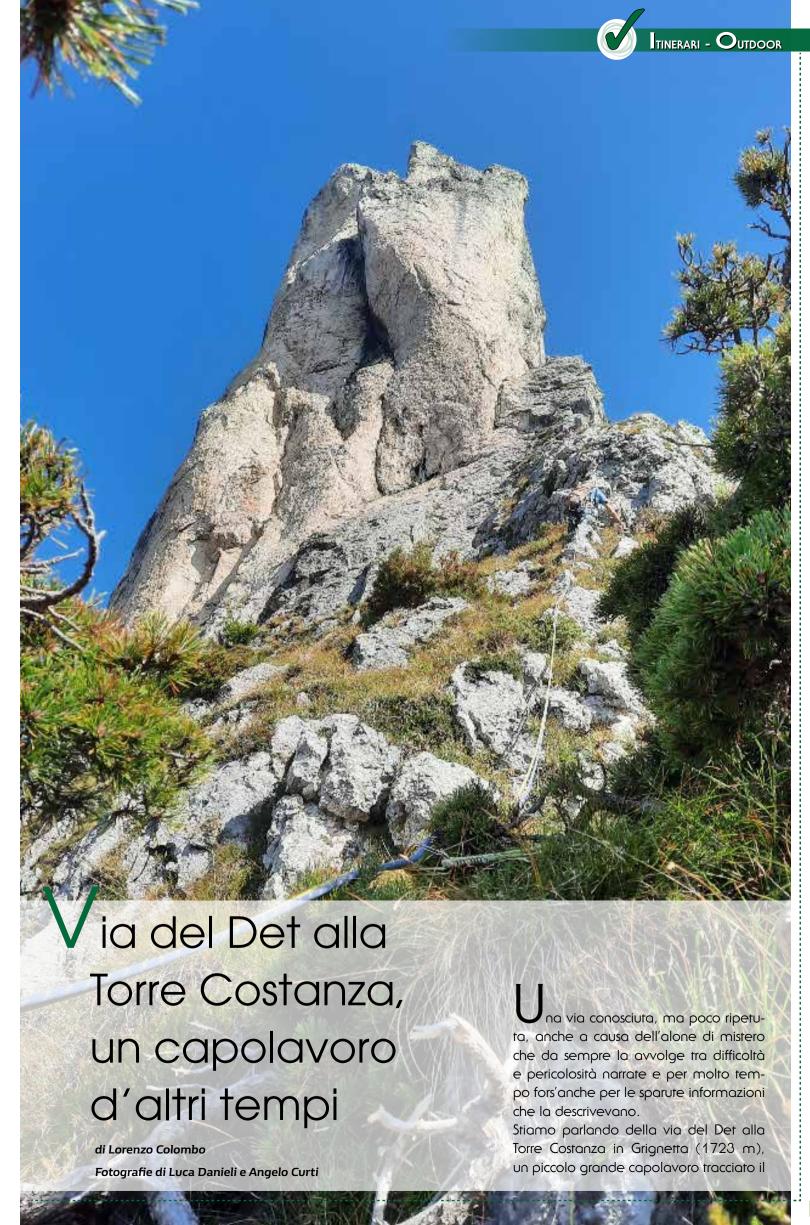
RENZO NEGRI s.n.c.

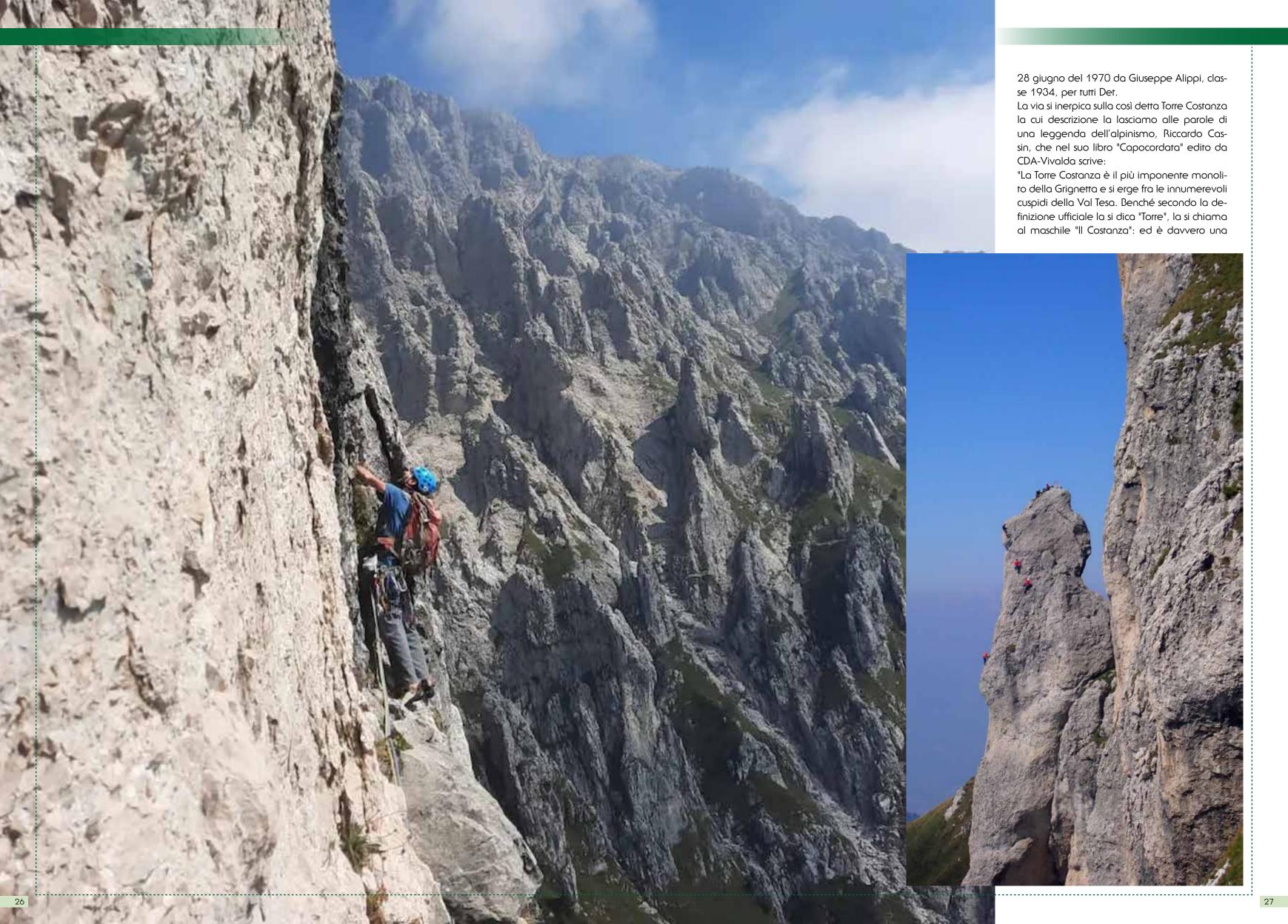
via Roma 28 Tel. 0341.36.22.21

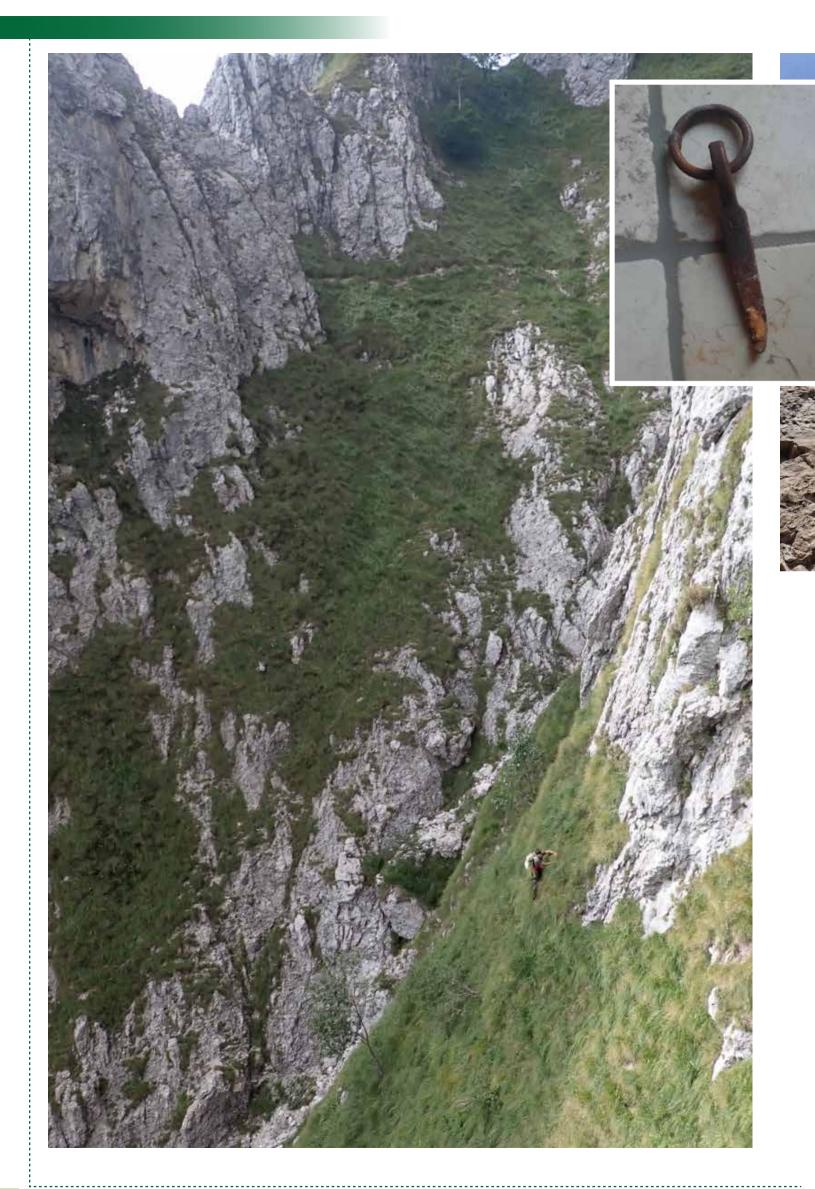


www.concessionariarenzonegri.it









maschia e solenne architettura, ridotta alle linee essenziali, un poderoso mastio arrotondato, privo di angoli veri e propri, robusto ma non tozzo, reso ardito dalla liscia compattezza delle pareti".

Basti pensare che sulle sue repulsive

Basti pensare che sulle sue repulsive pareti hanno lasciato traccia personaggi come lo stesso Cassin, un giovane Bonatti e il lecchese Mario Boga Dell'Oro.

E qui il Det ha tracciato la sua via di stampo classico, seppur dura e impegnativa, che si inerpica per uno sviluppo di circa 300 metri per un totale di 6 tiri con difficoltà fino al VI grado e A3, con un difficile mix di arrampicata libera e artificiale. Famoso è il 4° tiro, che con arrampicata artificiale molto precaria e su roccia "dubbia" risolve il problema del "pancione" giallo del Costanza raggiungendo la sosta comune alla via Cassin.

Per il Pioverna l'hanno ripetuta gli scalatori lecchesi Luca Danieli e Angelo Curti.



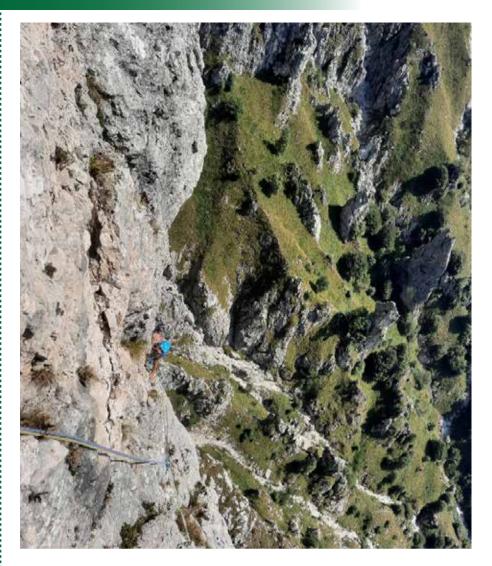
impianti elettrici - antennistica videosorveglianza - domotica impianti allarme - reti dati wi-fi

Partner autorizzato

SDN IMPIANTI di Sedini Loris BELLANO (LC) - Frazione Pennaso, 8/B eolo

Cell. 348 7309088 - E-mail: sdn.impianti@gmail.com

28



Si tratta di una via che esce un po' dai classici itinerari degli amanti del mondo verticale, forse proprio per la sua durezza ma anche per la roccia decisamente non bella e soprattutto "semplice" da affrontare, con tratti friabili e poco stabili che la rendono ancor più complicata. Una salita che ricorda un po' classiche dure delle Dolomiti.

Sangue freddo e una buona dose di pazienza sono ingredienti indispensabili per ripetere la via del Det alla Torre Costanza, che resta a tutti gli effetti una celebre arrampicata, sicuramente alternativa, quasi naif, che per collocazione e posizione è immersa in uno scenario unico dalla straordinaria magnificenza.

Anche l'avvicinamento non è così agevole e da sottovalutare, soprattutto nel tratto finale, dopo aver lasciato il sentiero delle Foppe per raggiungere l'attacco (dislivello circa 400 metri).

Una via che resta un capolavoro d'altri tempi tra le numerose salite presenti su quel grande "parco giochi dell'arrampicata" che si chiama Grignetta.



CARROZZERIA VALSASSINESE





I MIGLIORI AUGURI PER UN SERENO SANTO NATALE E UN 2024 DI FIDUCIA E SPERANZA!



Banca dal 1910

Le nostre filiali: BALLABIO | BARZIO | BELLANO | CASARGO | CORTENOVA | CREMENO | DELEBIO | GALBIATE | INTROBIO | LECCO | MANDELLO DEL LARIO | PREMANA | PRIMALUNA

www.bancavalsassina.it



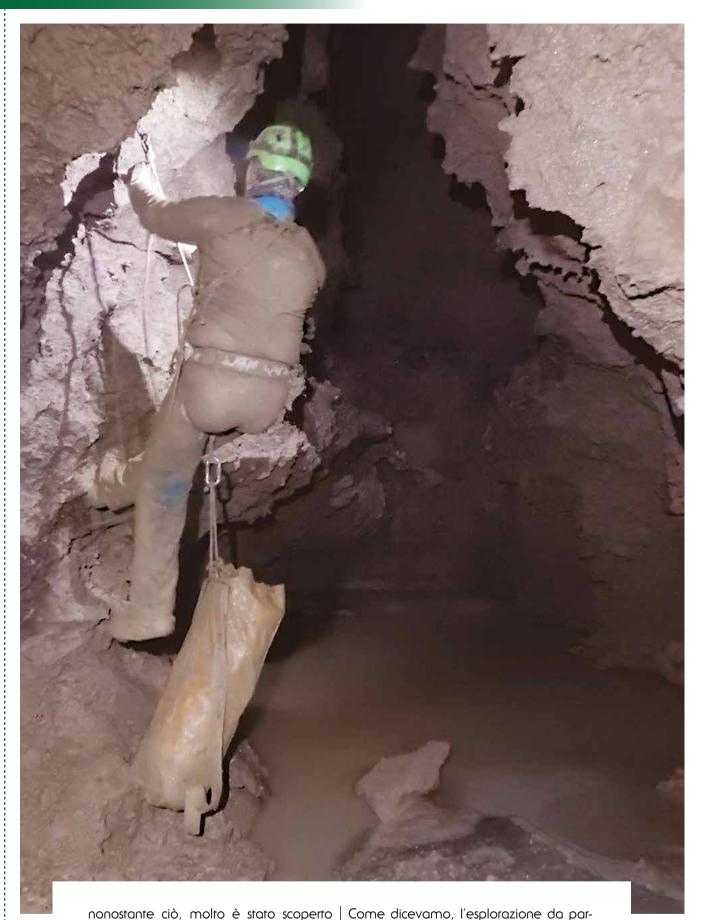




Sede e Uffici: VERCURAGO LC Via Lido Moggio, 5 tel. 0341 420 078

bonacinafernandosas@gmail.com





negli ultimi anni: ad oggi, grazie al costante e minuzioso lavoro di un gruppo di speleologi provenienti da tutta Italia, sono conosciute oltre 1.100 cavità, alcune delle quali sono risultate essere tra le più profonde del paese. Come non citare il famosissimo abisso W Le Donne che, con i suoi 1.313 metri di profondità è attualmente la cavità più profonda del Grignone e la seconda grotta più profonda d'Italia.

Come dicevamo, l'esplorazione da parte degli speleologi è continua. Sempre molto attivo il gruppo InGrigna!, autore di due anni fa di una scoperta storica: la congiunzione delle grotte Le Spade e W le Donne, le più profonde della Lombardia. "Attraverso la congiunzione più profonda d'Italia – avevano spiegato gli speleologi autori della scoperta, Andrea Maconi, Marco Corvi, Alberto Romairone e Alessandro Rinaldi – il Complesso del Releccio diventa anche quello del

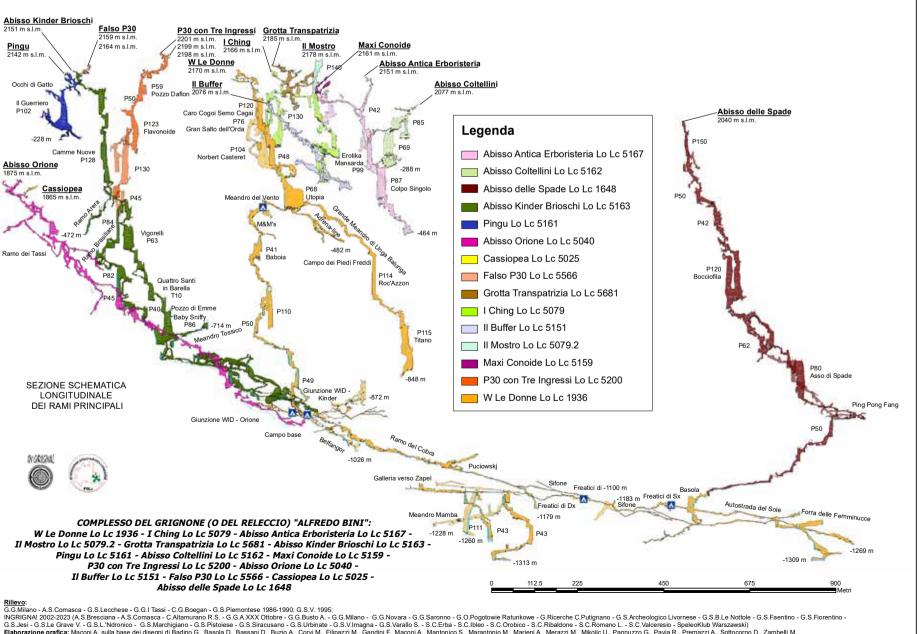


Moncodeno". La giunzione è avvenuta a -960 metri da 'Le Spade' a -1090 da 'W le Donne'.

Dopo questa scoperta da record le discese negli anfratti della Grigna sono continuate, quella più significativa risale al 10 agosto scorso quando Andrea Maconi, Domenica Gianluca Selleri, Alessandro Rinaldi e Felicita Spreafico hanno raggiunto le zone finali del Complesso del Grignone "Alfredo Bini".

Certi che il mondo al contrario delle Grigne non smetterà di fare sognare e di stupire, vi lasciamo un estratto della relazione dell'uscita condivisa dallo stesso Maconi:

Domenica Gianluca Selleri (G.S. Le Grave - G.G. Grottaglie), Alessandro Rinaldi (S.C. CAI Romano di Lombardia), Felicita Spreafico (S.C. Erba) ed io (G.G. Milano) siamo entrati alle Spade. Era dai tempi



Alfredo Bini Geologo e docente all'Università degli Studi di Milano, Alfredo

tà degli Studi di Milano, Alfredo Bini è stato speleologo e tra i primi esploratori e ricercatori a studiare e censire le grotte delle Grigne. Dopo la sua morte, nel 2015, è stato deciso di dedicargli il Complesso del Releccio che oggi porta il suo nome e si sviluppa per circa 23 km e 1.313 metri di dislivello.



della giunzione con W Le Donne di 2 anni fa che non si entrava e volevamo andare a esplorare le zone di WLD dei Freatici di Sx di -1100m oltre il sifone della pompa. Entrati belli carichi con robe da bivacco. A -750m ci siamo messi le stagne e iniziamo il calvario nei cunicoli e pozzi fangosi. Da -980m iniziamo il rilievo per collegare finalmente le 2 grotte così avremo un rilievo complessivo! Giungiamo al campo base (ex campo 4 di Wld) dopo 12 ore... togliendo l'ora di rilievo, sono 11 ore dall'entrata... d'altronde è a circa -1050m da entrata Spade. Dopo qualche ora di sonno andiamo all'Autostrada del Sole e ci infiliamo subito in un cunicolo stretto che Alex si ricordava. Passaggi fangosi in discesa non lasciano prevedere bei posti, si intercetta poi un ennesimo attivo che proviene da un camino (sarà una delle altre

1000 grotte della zona che gli finirà dentro!). Proseguiamo in discesa, poi dopo un passaggio più stretto di quelli prima lasciamo l'attivo e siamo in un bel freatico che termina su pozzo. Gianluca è unico con imbrago e scende un P10-15 e sotto ci sono altre gallerie. Si ferma su posti meno comodi ma che proseguono. In totale il ramo nuovo è lungo 200m (rilevati) + 100 da rilevare. La profondità è circa -1265m. Sarà l'ennesimo fondo di WId? Boh sì vedrà.

Dato che abbiamo poche ore a disposizione e prevediamo un'uscita infinita (e infernale) dormiamo qualche ora prima di metterci in moto anche perché non abbiamo mai provato a entrare in queste zone dalle Spade. Arriva poi l'ora della sveglia (23.30). All'1 di notte dopo vari tentennamenti, indossiamo la stagna e partiamo, ancora belli carichi di ma-



BARZIOVia Roma, 8 - Tel. 0341Tel. 0341 996190APERTI la domenica mattinaMOGGIO - DISPENSARIOVia Rancilio, 5Tel. 0341 780218LECCO San GiovanniVia Adamello, 22Tel. 0341 498008APERTI la domenica mattinaPESCATEVia Roma, 96Tel. 0341 363097

LANDONIS FINITURE EDILI

MONTAGGIO E NOLO PONTEGGI

CREMENO (LC)

tel. 340 88 20 296 - landonisrl@gmail.com

teriale... dopo 6 ore di pena raggiungiamo i -750m e togliamo la stagna. Poi ci attendono i pozzi fangosi, altri meandri e infine giungiamo al ghiaccio di -170m e con l'ultimo pozzo di 170m siamo fuori alle 17. In conclusione abbiamo finalmente fatto la prima punta a W Le Donne entrando dalle Spade. La discesa dalle Spade bypassa il sifone della pompa ma è decisamente impegnativa: ci abbiamo messo 16 ore dal campo di -1050m, il posto è infinitamente più lontano del campo di -900 di WLD.





TRAFILERIA GALBANI

di Galbani Attilio

BALLABIO (LC) - Via Provinciale, 87 Tel. 0341.530118 - Fax 0341.230454 e-mail: trafilerie.galbani@libero.it







omeopatiche e fitoterapiche

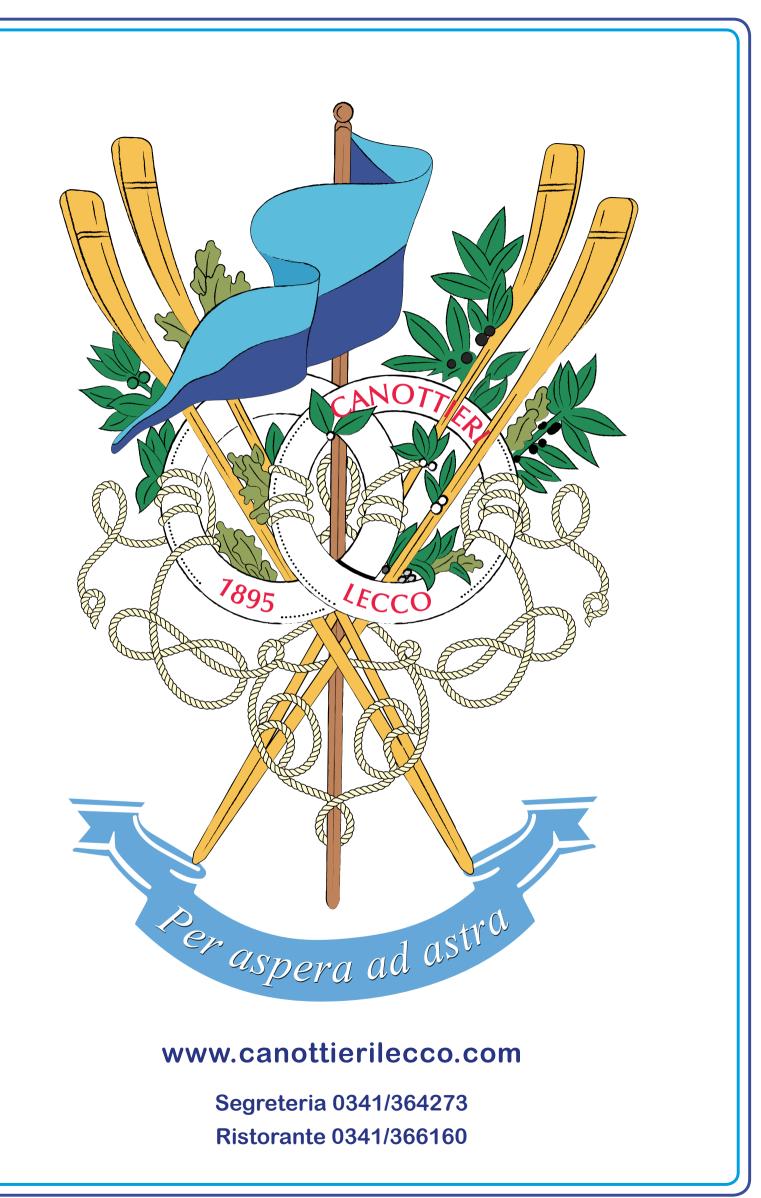


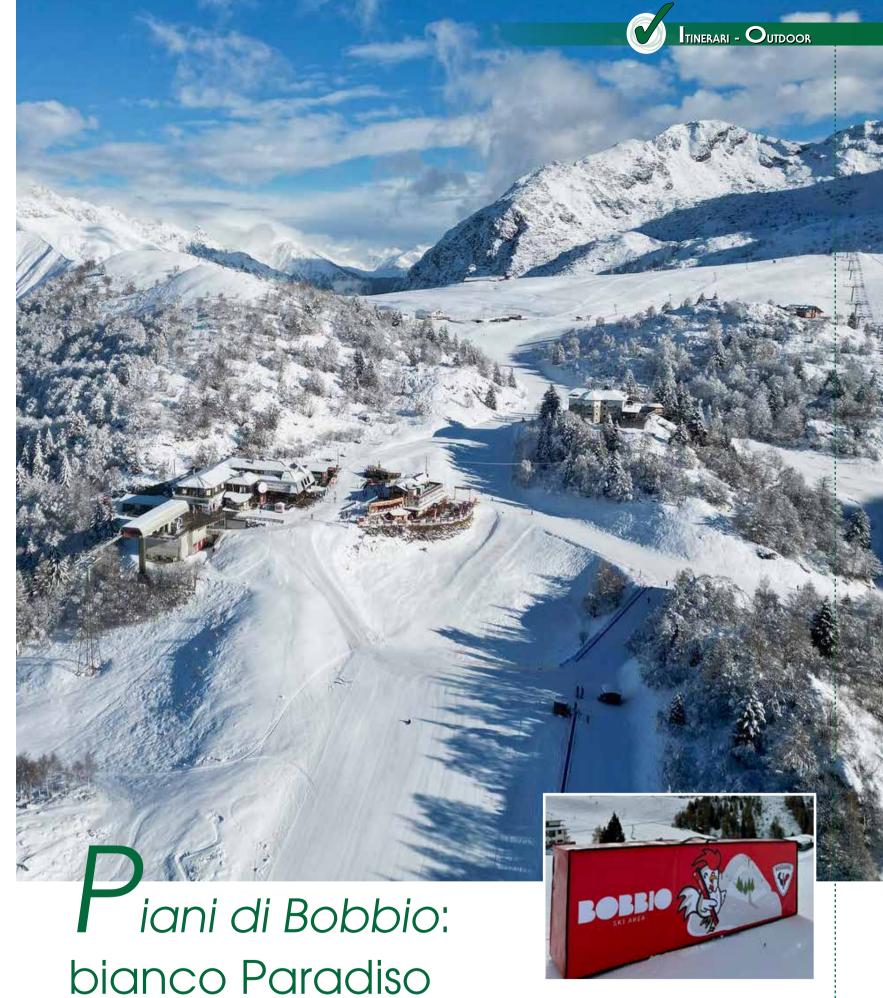


Prodotti naturali senza parabeni, conservanti e nichel, integratori, macerati e altro a marchio nostro...

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







per gli amanti

degli sport invernali

di Federica Lassi

Foto di Piani di Bobbio ITB S.p.A.

Sci alpino, sci di fondo, snowboard, scialpinismo, ciaspole...ai Piani di Bobbio, con un unico comprensorio, tutte le esigenze degli appassionati di sport inver-







ranti). L'offerta è resa ancora più

completa dal servizio noleggio

e omologato per gare nazionali

e internazionali di sci di fondo.

Il percorso presenta due varianti

loro settimane bianche o sempli-

cemente trascorrere un finesetti-

mana sulla neve, soggiornando sci e attrezzature.



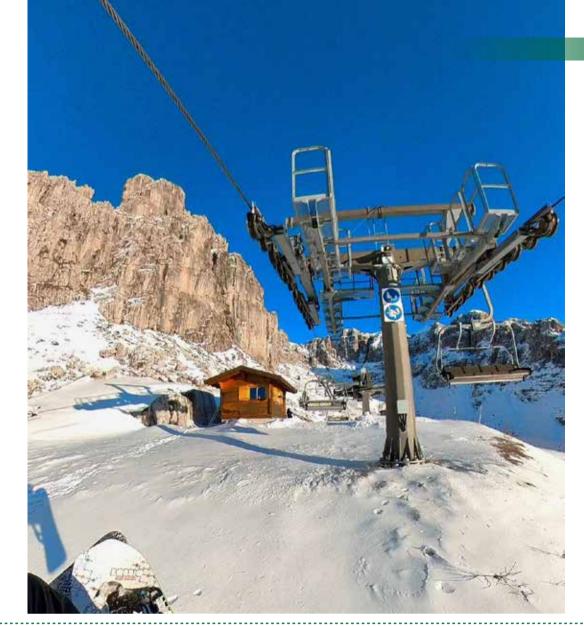
più brevi per i meno esperti. Ma anche nella Tre Signori-Ceresola, sul lato di Valtorta, più corto del precedente da qui a meno di tre anni, anello (5 km).

Per chi cerca l'adrenalina allo stato puro invece, nel Bobbio Park non mancherà di trovarla: sviluppato su un'area di 1500 metri quadri, è il parco giochi per snowboarder e freestyler. Al contrario, chi vuole conoscere e ammirare | località è stata infatti inserita i Piani di Bobbio in tranquillità prediligerà le ciaspole: ai lati delle piste vari percorsi per escursioni nella neve con queste racchette. Un buon compromesso tra ciaspole e sci alpino può essere lo scialpinismo: niente frenesia da praticabili. Una giusta vetrina discesa a ogni costo, ma ben in cui risplendere, per elevarsi più avventuroso delle ciaspole, si pratica lungo gli itinerari che partono direttamente dal comprensorio, risalendo tra stazione di Lecco, da dove gli scenari innevati di Bobbio.

all'unisono richiamano subito la manifestazione sportiva per eccellenza che coinvolgerà, anche la Lombardia: le Olimpiadi di Milano-Cortina 2026. Sepour l'appuntamento a cinque cerchi non toccherà direttamente i Piani di Bobbio. le sue piste saranno utilizzate daali atleti per allenarsi in vista dell'evento olimpico. La nella piattaforma 'Road to 2026', con altri comprensori sciistici e palazzi del ghiaccio, per rendere ancora più fruibili e accessibili le informazioni che la riguardano, soprattutto la varietà di sport sulla neve ancor più in Paradiso.

I Piani di Bobbio sono ragaiunaibili in treno fino alla bisognerà poi proseguire in Tutti questi sport nominati autobus (linea D35 in dire-





zione Lecco-Barzio), oppure in auto seguendo l'uscita Valsassina dopo il tunnel del Monte Barro sulla SS 36 (per chi arriva da Milano), immettendosi nella nuova Lecco-Ballabio. Da lì si procederà fino a Barzio, nel punto in cui parte la cabinovia. Per chi abita nel capoluogo regionale, i Piani di Bobbo sono a uno schioppo di dita grazie al Bus della Neve, servizio di trasporto che da Milano porta direttamente alla località. Scealiendolo niente auto, traffico e problemi a trovare parchegaio (aiutando anche l'ambiente!). Per preparare al meglio le giornate sulla neve, messa a disposizione sul sito del comprensorio anche una webcam, da cui visionare il meteo in tempo reale. Non resta solo che inforcare gli sci: la stagione invernale è iniziata.

Tutte le informazioni sui Piani di Bobbio nel sito www.pianidi-

TABACCHERIA TURATI



V.LE F. TURATI 55 23900 LECCO TEL 0341-365979



AGENZIA IMMOBILIARE

Barzio, Lc - Via Roma, 5 0341.910411-www.combiturist.it

Valsassina dove abitare è vivere

Oldon Control Control

occhiali lenti a contatto foto















INTROBIO LC via V. Emanuele, 10 tel. 0341.980500 otticaberi@alice.it



Sono "nate" tre nuove vie in Grignetta grazie al Gamma Emanuele Panzeri

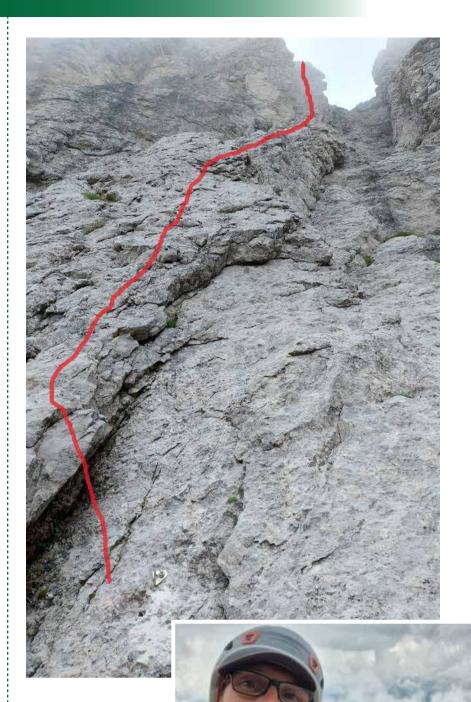


di Marco Milani

Si ringraziano per le foto: Manuele Panzeri, Pietro Castelli, Francesco Milani Capialbi e Cristian 'Cinghio' Candiotto

n Grignetta sono "nate" tre nuove vie d'arrampicata: Via del Vecio, Via Chiodo Splendente e Via Nel Tempo dell'Ora e vanno ad arricchire l'elenco delle imprese dell'alpinista e guida alpina di Ballabio, Manuele Panzeri, membro del Gruppo Gamma. Questi progetti sono stati realizzati in collaborazione con gli amici Gamma: Pietro Castelli, Francesco Milani Capialbi e Cristian 'Cinghio' Candiotto durante l'estate e l'autunno scorsi.

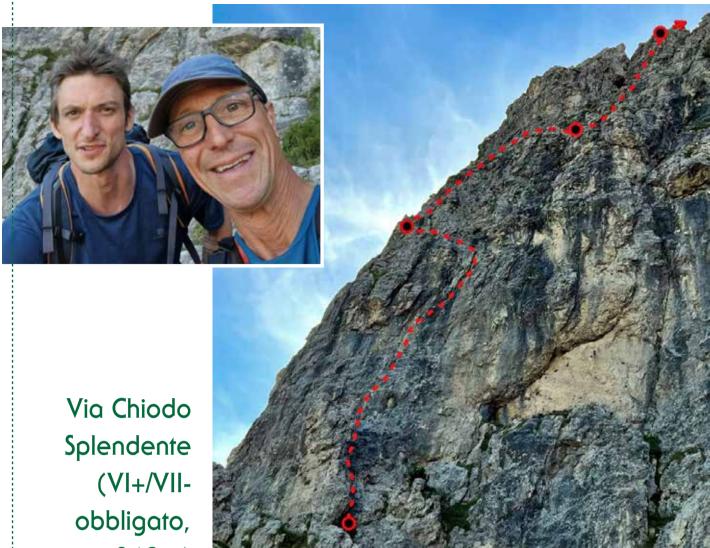
"Sono stati tre progetti divertenti che dimostrano che c'è ancora qualcosa di nuovo da fare anche in Grignetta, si tratta di tre vie diverse tra loro aperte con gli amici Pietro, Francesco e Cristian 'Cinghio'".



Via del Vecio (VII-, 90m)

Manuele Panzeri l'ha dedicata al padre Ernesto, guida alpina, fondatore del Gruppo Gamma e socio emerito del soccorso alpino scomparso nell'estate 2021 all'età di 77 anni. Aperta il 3 agosto, si tratta di due tiri sul Terzo Torrione Magnaghi in Grignetta, l'attacco si trova una decina di metri a destra della via Bartesaghi, prima della attacco della via normale.

mio padre Ernesto".



210m

Aperta il 18 agosto da Manuele Panzeri e Francesco Milani Capialbi sulla parete Est del Torrione Magnaghi Meridionale. Quattro tiri, l'attacco si trova sulla cengia alla base della Parete Est del Torrione Magnaghi Meridionale, nei pressi di un evidente sperone staccato, tra il famoso spigolo Antidorn a sinistra e la via Castagna Bassa a destra.

"Dopo i primi due tiri si raggiunge una cengia facilmente percorribile, quindi la parte superiore di parete è plausibilmente stata percorsa in lungo e in largo e può non essere terreno vergine, nonostante l'assenza di tracce di passaggio. Anche questa via è già stata ripetuta da un alpinista del gruppo Gamma con un allievo del corso roccia".

Via Nel Tempo dell'Ora (VII-/VI obbligato, 400m)

Si tratta della via più lunga della Grignetta, una vera e propria cavalcata a fil di cresta sui torrioni della Grigna Meridionale che si conclude sul Torrione Clerici. Una via di 14 tiri, pensata da Manuele Panzeri con Cristian "Cinghio" Candiotto. Tutti torrioni saliti dai vecchi alpinisti, ma nessuno aveva ancora pensato al concatenamento dall'inizio del canale dell'Angelina.

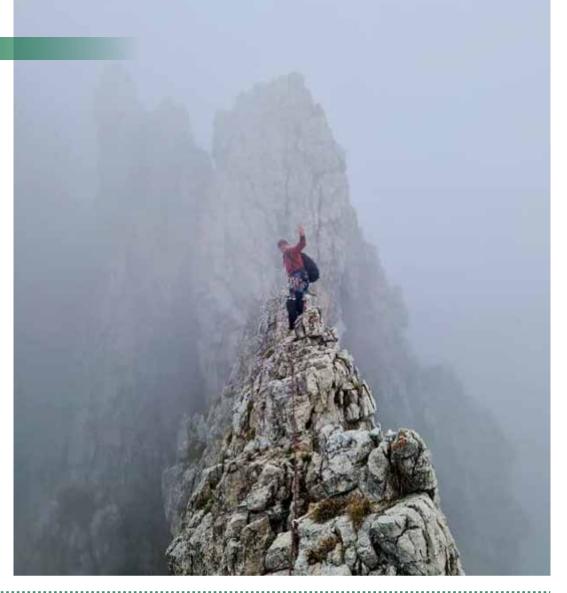
"'Nel tempo dell'ora' era il classico modo di dire del Butch (il noto alpinista del gruppo Gamma Marco Anghileri, ndr) quando si partiva per fare qualche concatenamento in Grigna – raccontano i due alpinisti -. Avevamo voglia di far qualcosa per il Butch ed è uscita questa via veramente lunga e ingaggiante che abbiamo deciso di dedicare ai fratelli Marco e Giorgio Anghileri".





"Era un po' che la vedevo lì, una via attrezzata moderna con soste e protezioni sicure – ha raccontato Panzeri -. L'ho aperta con Pietro Castelli e si tratta di una bella arrampicata che negli scorsi mesi ha già avuto alcune ripetizioni. Una linea che ho voluto dedicare a

Trovare luoghi per aprire vie nuove in Grignetta è sempre più difficile ma non impossibile, specialmente se si è spinti da pura passione per l'arrampicata e, come in questo caso, ci si lega con amici. Il "terreno di caccia" è straconosciuto ma, proprio come insegnava il Butch, quello che contano sono le idee e, questa volta, Panzeri e compagni hanno dimostrato che arrampicare nel solco di questa tradizione significa aver ancora tanto dire.







TOELETTATURA
ALIMENTI • ACCESSORI
PER ANIMALI DA COMPAGNIA
SERVIZIO A DOMICILIO



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



IGITICI SERRAMENTI



APPROFITTA DEGLI INCENTIVI

UFFICIO VENDITE E SHOWROOM Viale della Costituzione 41A - Lecco info@gitici.it www.giticiserramenti.it



www.sacrafamiglia.org

- 55 posti di RSA (Residenza Sanitario Assistenziale per Anziani)
- 45 posti di RSD (Residenza Sanitario Assistenziale per Disabili)
- 15 posti di Riabilitazione Cure Intermedie
- Servizi Riabilitativi ambulatoriali e domiciliari ex art.26 nel Distretto di Bellano
- SAD (Servizio di Assistenza Domiciliare) per i Comuni di Perledo e Varenna
- Cure domiciliari nel Distretto di Bellano Comunità Montana
- RSA Aperta



Regoledo di Perledo (LC) - via Strada del Verde, 11 Tel. 0341814111 - regoledo@sacrafamiglia.org





- Nucleo abitativo di inclusione
- Soggiorni di sollievo
- Mini alloggi e ambulatorio di counseling autismo
- Progetto "Dopo di noi" atto a creare appartamenti per persone disabili

POLO OLTRE NOI per la disabilità VALMADRERA (LC)

Viale Pr. Sposi, 129 - Tel. 0341 1570406 - coord.valmadrera@sacrafamiglia.org



MONSIGNOR BORSIERI

 59 posti di RSA (Residenza Sanitario Assistenziale per Anziani)

- 19 Mini Alloggi destinati alla permanenza di persone anziane, in risposta alle esigenze di carattere abitativo o di ridotta autonomia con servizi alberghieri e assistenziali
- RSA Aperta



Lecco R.S.A. Borsieri-Colombo - via San Nicolò, 8 Tel. 0341 264500 - borsieri@sacrafamiglia.org



Pasturo sul tetto d'Italia con il "Salame delle Grigne", eccellenza valsassinese firmata Pigazzi

di Federica Lassi

Foto Azienda Agricola Claudio Pigazzi

Pasturo: terra fertile della Valsassina, di pascoli ai piedi del Grignone, dove nascono eccellenze capaci di salire alla ribalta nazionale. E stavolta no, non sono i prodotti caseari ad aver dato lustro alla valle, ma un salame che, già dal nome, mostra tutto l'attaccamento alle sue radici: si tratta del 'Salame delle Grigne', eletto lo scorso ottobre campione italiano.

A fargli sbaragliare la concorrenza nella categoria 'salami di carne di maiale rosa o misti' il sentore di castagne e fieno. Un richiamo alla terra d'origine, quello di questo maiale di salame rosa, che ha colpito il naso dei giudici, prima ancora del palato. L'incoronazione tra le colline di Sasso Marconi, nell'ambito del Campionato Italiano del Salame 2023 a cura dell'Accademia delle 5T, associazione senza scopo di lucro composta da aziende e persone che vendono o somministrano prodotti legati ai concetti di Territorio, Tipicità, Tradizione, Tracciabilità, Trasparenza. Tutti baluardi che l'Azienda Agricola Claudio Pigazzi, a cui si deve la paternità del 'Salame delle Grigne', ha saputo riassumere nel suo prodotto. Anzi, nei suoi prodotti.



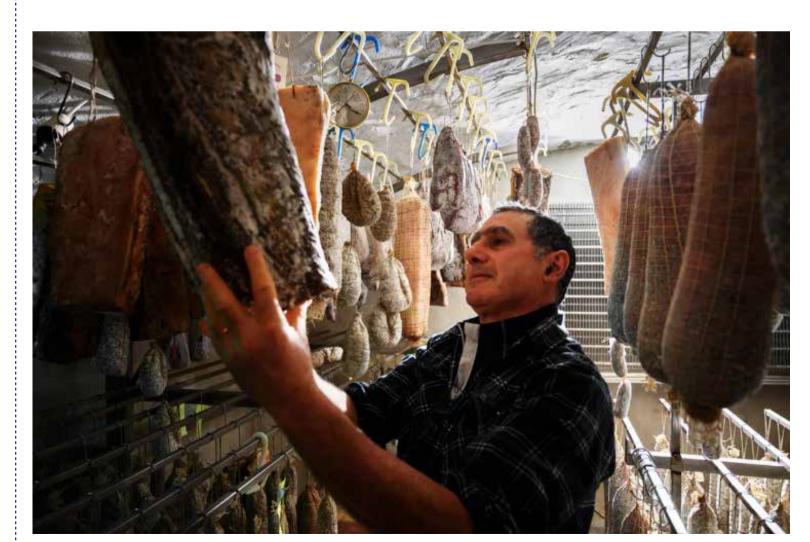




me delle Grigne' non è infatti l'unico riconoscimento più alto con il salame suino di cui la realtà pasturese ha | bovino, aggiudicandosi il potuto fregiarsi durante la premio speciale per il mi- e Claudio Pigazzi, padre e

Il primo posto con il 'Sala- | competizione: prima ancora era arrivata sul gradino

glior salame da carni non di solo maiale. Un successo tutto nelle mani, e non solo in senso figurato, di Ivano



figlio che portano avanti l'omonima macelleria in paese, operativa da una quarantina d'anni, e l'azienda agricola nei pascoli sopra Pasturo.

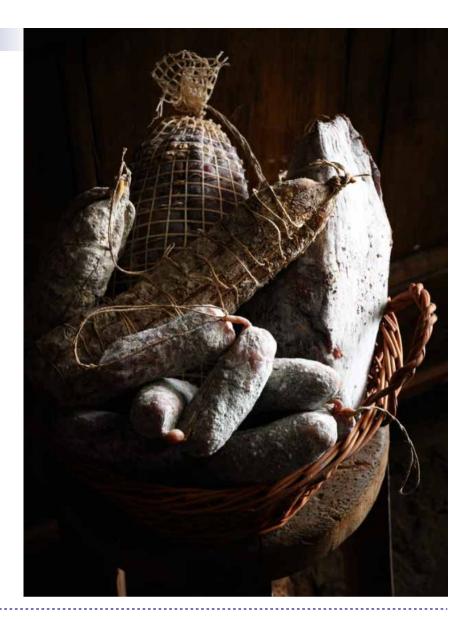
L'intuizione di utilizzare il fieno per far stagionare il salame è stata proprio di Ivano, durante un viaggio in Trentino: "Ho visto farlo in un maso parecchi anni fa, allora ho deciso di provare anche io questa tecnica di produzione. Il salame va lasciato almeno per sei mesi a stagionare in cantina", racconta. Anche se non basta riporlo tra i profumi di casa, di montagna, per veder nascere il 'Salame delle Grigne'. Il processo inizia ben prima, dall'animale: allevarlo in modo sano, per i Pigazzi, è la prima regola. Fornitori di fiducia per la carne sono anche altri allevatori della zona, di Pasturo e di Morterone, che poi viene lavorata artigianalmente e





senza conservanti. Solo le parti nobili del maiale vengono selezionate e soprattutto, come sottolinea Ivano, "devono essere prive di nervi, pena la perdita di punti in fase di passaggio davanti ai giudici".

La sfilza di premi sopra il bancone della macelleria e appesi al muro testimoniano come la qualità dei prodotti Pigazzi fosse già nota, anche se due primi posti in contemporanea non erano ancora arrivati al Campionato Italiano del Salame, dopo svariati anni di partecipazione. Le targhette degli ultimi successi devono essere ancora posizionate, ma già dietro al bancone Ivano e Claudio sognano nuovi abbinamenti, nuovi prodotti con cui stupire l'Italia, restando però con i piedi ben piantati in terra, abbondante e fertile come quella che circonda l'abitato di Pasturo. E chissà quale eccellenza germoglierà questa volta.



ISTITUTO PARITARIO A. VOLTA LECCO



Istituto Tecnico
AERONAUTICO

Istituto Professionale ODONTOTECNICO





CORSI DI RECUPERO ANNI SCOLASTICI

per tutti gli indirizzi di studio DIURNI in classe o SERALI online ideali per lavoratori

Corso ASO per assistente di studio odontoiatrico

ATTESTATO DI COMPETENZA con valore di qualificazione professione per ASO, VALIDO IN TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE

www.istitutovolta.net

Tel. 0341250760



Redaelli Piergiorgio S.p.a. SERVIZI ECOLOGICI

RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO RIFIUTI INDUSTRIALI SOLIDI E LIQUIDI

SPURGHI CIVILI - INDUSTRIALI COMUNALI E DISINTASAMENTI DI OGNI GENERE

VIDEOISPEZIONI CONDOTTE FOGNARIE CON SISTEMI TELEVISIVI

BONIFICA SITI INQUINATI













Redaelli Piergiorgio S.P.A. SERVIZI ECOLOGICI - 23847 Molteno - LC - Viale Alcide De Gasperi, 11
T. +39 031 850053 - F. +39 031 870373 - info@redaellispa.it - www.redaellispa.it



Allevare Capre Orobiche: mestiere di fatica, sacrifici e soprattutto di passione

di Federica Lassi

Duio e freddo sono già scesi sul paese di Margno: è una sera di metà novembre, di quelle dove, dopo un'intensa giornata, non si aspetta altro che rientrare a casa, al caldo, e sedersi a tavola per la cena. Ma non per Giacomo Gobbi: questo per lui è il momento in cui, dopo aver terminato il lavoro da artigiano, va in stalla ad accudire le sue capre orobiche. "Capita che sto qui anche fino a mezzanotte", commenta l'allevatore.

Una passione, quella per la razza autoctona delle alpi (presente non solo nel Lecchese, ma anche in altri territori come Sondrio e Valli Bergamasche), nata ormai vent'anni fa. "Tutto è partito da mio fratello Davide che ha deciso di cominciare ad allevare capre orobiche, anche se in realtà di animali in casa ne abbiamo sempre avuti, specialmente mucche – spiega Giacomo -. Lui adesso porta avanti l'azienda di famiglia. Da piccolo ho iniziato a dargli una mano,







gni anno, nel mese di novembre, si svolge a Casargo la Mostra Regionale della Capra Orobica, manifestazione che riporta in vita un'usanza da tutelare e scoprire. Al centro, naturalmente, la capra orobica: gli esemplari sfilano davanti ai giudici e tra loro vengono premiati i migliori di categoria, tra cui il 'Re' (miglior becco) e la 'Regina'. Per gli allevatori, oltre che una gara, diventa anche un momento di incontro e valorizzazione della razza, un'occasione per mantenerla in vita.

poi l'interesse è proseguito anche con altri amici, Guido Acquistapace e Thomas Panzero, che come me sono diventati allevatori".

Dopo un'estate in alpeggio, ora gli animali di Gobbi si trovano in stalla: sono circa una novantina di esemplari, per occhi poco esperti tutti molto simili tra loro, se non identici, non fosse per le sfumature variopinte del loro lungo manto. Giacomo e il nipote Alessandro invece sanno riconoscerne l'individualità, le chiamano per nome una a una, senza un attimo di esitazione. Un'abilità che solo chi vive in simbiosi con queste creature, giorno dopo giorno, può acquisire. E Giacomo infatti ha deciso di donare il suo tempo libero per accudirle, sacrificandolo ad altre attività in nome della passione che sin dalla tenera età lo ha guidato, nonostante la fatica che comporta occuparsi delle capre orobiche.

Senza contare il dispendio di denaro nel portarle alle mostre organizzate qua e là sul territorio. Manifestazioni che però hanno saputo regalare grandi soddi-sfazioni a Giacomo: "L'anno scorso una mia capra è stata incoronata regina

alla Mostra Regionale della Capra Orobica a Casargo mentre due anni prima, sempre allo stesso evento, ho vinto come miglior becco – racconta il giovane allevatore – adesso sto preparando gli animali per la prossima edizione, che comincerà a breve. Parteciperò con 24 esemplari".

E se il pelo lungo è uno degli aspetti valutato dai giudici, le corna non sono da meno: rigorosamente a forma elicoidale che si torcono verso i lati, rappresentano un tratto distintivo della razza. "Possono arrivare fino a 60 centimetri – fa sapere Giacomo – una volta addirittura fino a 90, ma adesso la tendenza generale è che ogni anno si accorciano. Già a sei mesi di vita i capretti possono arrivare a 15 centimetri di corna".

Proprio i capretti, in vista delle varie mostre, sono soggetti a un'attenta valutazione e selezione per scegliere i migliori esemplari. Anche se non bisogna lascarsi ingannare dalle prime apparenze, ma aspettare che si sviluppino e crescano senza prendere decisioni affrettate: "Può capitare che, dopo aver trascorso il periodo in montagna, certi capretti che



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



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



64



non si sarebbero giudicati validi "sboccino", e viceversa", precisa Giacomo.

Nel mantenimento della capra orobica anche il cibo vuole la sua parte, sebbene sia una razza molto rustica che mangia un po' di tutto. "Gli dò fioccato di mais, orzo, avena...proteine che le mantengono in forma. Anche con l'acqua bisogna stare attenti, mescolando quella fredda con la calda, onde evitare malesseri o aborti, nel caso delle femmine incinte", sempre Gobbi.

Cura e dedizione che non sono certamente per tutti, e che senza il motore della passione ben poco potrebbero sul lungo periodo. La stessa passione di Giacomo l'ha conosciuta anche Alessandro, suo nipote, che insieme all'amico Marco Bulanti danno una mano a gestire i capi e, soprattutto, portano avanti una tradizione che, senza la forza di temerari e sognatori come loro, finirebbe per scomparire.

www.asa-villaserena.it



Villa Tevena

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



LATTONERIA

LECCO

Via Pergola, 15 Tel. 0341.364688 0341.287218 **CENTRO PANNELLI**

RAME - ALLUMINIO

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



servizi COMMERCIALI servizi per la
SANITÀ
e l'assistenza
SOCIALE

AGRO
INDUSTRIALE
G.A.T.

grafica comunicazione

Una scuola per orientarsi o ri-orientarsi: PUOI ANCORA CAMBIARE SCUOLA Ti aspettiamo!!

www.casadegliangeli.it LECCO - Via Belvedere, 29/31 - Tel. 0341364481





occhi, spesso attorniata da sfondi naturalistici unici. È il caso della Chiesa di Sant'Elena, immersa nei boschi che circondano la zona di Fontanedo, a Colico. Un gioiello in pietra che non ci si aspetta di incontrare sul proprio cammino mentre si percorre l'Anello di Fontanedo, itinerario che permette di ammirare quello che viene considerato uno degli insediamenti più antichi del paese. Dal Torrente Inganna (452 metri) in località Robustello l'edificio religioso si raggiunge in una ventina di minuti, seguendo le indicazioni sempre ben visibili lungo la tratta.

Isolata rispetto al borgo fortificato, di cui è molto nota anche la Torre di Fontanedo, la chiesetta non si svela immediatamente, rimanendo in parte celata allo sguardo dei passanti nonostante si trovi affacciata sul sentiero che conduce verso Rusico, Locarlo e la Scéra, complici le fronde che ne incorniciano parte del perimetro, creando soprattutto nella stagione autunnale un contrasto di grande impatto tra le fredde mura di pietra e l'infuocato foliage. Muri che conservano i segni di incendi e devastazioni passati, più volte ripristinati.

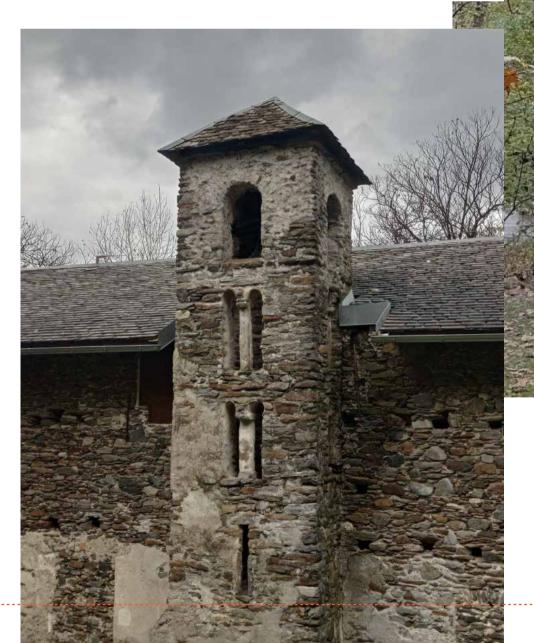
Un cartello riferisce che la Chiesa di Sant'Elena debba risalire al XV-X-VI secolo: un'indicazione non molto precisa perché l'epoca di costruzione risulta tuttora incerta, anche se il primo documento a parlare dell'edificio



La chiesa, vista dall'ingresso, mostra la sua notevole ampiezza. Le grandi lastre di pietra del pavimento sono ben tagliate. Sulla destra l'antico fonte battesimale, ora con la funzione di acquasantiera.

religioso è datato 1593 in occasione della visita pastorale del Vescovo Niguarda.

Chicca del complesso è senza dubbio il campanile con bifore che si staglia sul lato sud, mentre dalla parete nord sporge quello che era un battistero a forma semi ottagonale. Se fuori a essere predominante è il grigio, l'interno della chiesa appare ben più vivace, per lo meno in fotografia: purtroppo l'edificio è chiuso per buona parte dell'anno. Possiamo immaginarlo però ricco di tracce artistiche e architettoniche da scoprire, come la fonte battesimale in marmo bianco di Musso, utilizzata oggi come acquasantiera. Tante altre opere però non si trovano più all'interno della chiesa, ma sono state trasferite nella Chiesa Parrocchiale dei Santi Angeli Custodi di Curcio per tutelarle dall'umidità e dallo scorrere del tempo. Tra queste un crocifisso ligneo del XVI secolo e una pala d'altare (olio su tela), opera del comasco Giovan Battista Recchi che raffigura, tra gli altri, Sant'Elena



gni anno, in occasione di Sant'Elena, la chiesa apre le porte a fedeli e non per festeggiare la ricorrenza, nella seconda metà di agosto. Riti religiosi e una partecipata sagra popolare caratterizzano la giornata. Per la restante parte dell'anno invece l'edificio religioso rimane tendenzialmente inaccessibile al pubblico. Riusciamo ugualmente ad averne un assaggio grazie ad alcuni scatti gentilmente concessi dal Prof. Roberto Pozzi, esperto di storia locale.



Chiesa di Sant' Elena

mentre mostra alla Madonna la croce del Signore, ritrovata sul Calvario. Per quanto gli interni siano difficilmente accessibili, solo lo scenario che si delinea all'esterno merita la visita: osservare la Chiesa di Sant'Elena da angolazioni differenti, e gli elementi naturali a farle da sfondo, è sufficiente per trovare un senso di pace.





Italia



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

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



Vite da eremita: la storia di Don Raffaele Busnelli

di Caterina Franci



e mi sento mai solo o mi manca la vita prima di diventare eremita? No, il percorso di accompagnamento alle persone non è cambiato e anzi, è senza barriere". Don Raffaele Busnelli, 51 anni, sacerdote della Diocesi di Milano, da 11 anni vive da eremita in Val Varrone. Siamo all'Alpe Gallino, poco sopra l'abitato di Pagnona, dove il Don ha costruito il suo eremo. Le baite di sassi sono coperte di neve, la prima della stagione, il silenzio è avvolgente. Busso alla porta e il sacerdote mi accoglie con un sorriso sereno: "Da dove arriva? Prego, si accomodi" mi dice, facendomi entrare. La stufa è accesa, un gatto bianco e nero scende le scale. Quando confido a Don Raffaele il motivo della mia visita sorride. Non è certo una novità, in molti hanno voluto raccontare la sua storia, ma con gentilezza mi fa sedere al tavolo e si accinge a ripercorrere il suo percorso spirituale che lo ha portato a scegliere di vivere da eremita. "L'unica cosa che le chiedo è di non farmi foto" dice. 'In redazione avranno da dire' penso tra me, ma non importa. E cominciamo la nostra chiacchierata.

Qual è la sua storia?

Sono nato a Mariano Comense, dopo essere stato ordinato prete ho lavorato in parrocchia per 13 anni, prima a Cologno Monzese e poi a Treviso. Verso l'ottavo anno del mio percorso è iniziata a maturare in me un'esigenza di silenzio e preghiera, ne ho parlato con un altro sacerdote perché temevo che questo mio desiderio venisse interpretato come una fuga dalla realtà sociale e pastorale. Ho deciso intanto di continuare a fare quello che stavo facen-





 I_{i}^{\prime}





L'Alpe Gallino

Per raggiungere l'Alpe una volta giunti a Pagnona tramite la Sp67 dell'Alta Valsassina tenere la destra e salire per circa 2 km, quindi imboccare una strada sterrata, sempre sulla destra (seguire il cartello Eremo della Breccia), proseguire per qualche centinaio di metri e imboccare la discesa a sinistra che conduce ad un ambio prato proprio sotto l'alpeggio, dove si trova la piccola chiesa della Nostra Signore di Lourdes.

do, rimandando la questione, ma il richiamo al silenzio e alla preghiera era persistente. Trovavo il tempo di assecondare la mia 'vocazione nella vocazione' alzandomi presto la mattina o ritagliandomi il tempo in tarda serata, ma poi arrivò l'esigenza della solitudine e ciò evidentemente si scontrava con la mia attività pastorale. Su consiglio di un altro prete che nel 1984 aveva iniziato con le oasi monastiche decisi di parlarne con il Cardinal Martini che mi aveva ordinato. Lui mi tranquillizzò, spingendomi ad approfondire questa mia vocazione, così ho iniziato questo percorso di formazione durato quasi 5 anni. Ho cambiato la parrocchia, sono andato a Treviglio, e dopo tre anni ho

lasciato, sostenendo il mio primo anno di prova eremitico. Era il 2012. L'importante, quando si prende una scelta simile, è essere guidati, non inventare il percorso".

Come è arrivato in Val Varrone?

Conoscevo già questo luogo, venivamo con i ragazzi dell'oratorio per l'estate. L'alpeggio era abbandonato, quando ho intrapreso la vita da eremita ho trascorso un anno e mezzo in una vecchia casa parrocchiale poi sono arrivato qui, ho sistemato alcune baite e stalle e ho ricavato la realtà dell'eremo: la mia dimora e la chiesina dedicata a Mosè dove ogni domenica alle 8 dico Messa".

Com'è la vita da eremita?

E' una vita molto semplice, i pilastri su cui si basa sono la preghiera, il silenzio, la solitudine, il lavoro e l'accoglienza. Mi alzo la mattina presto e prima di dire messa prego. Di giorno sbrigo alcuni lavori di falegnameria, ora che siamo sotto Natale realizzo anche delle candele. Dalle 17 alle 7 vige silenzio assoluto e se ho ospiti chiedo anche a loro di rispettarlo. In tanti vengono a trovarmi, l'eremo non ha attività pastorali dedicate, qui arriva un po' di tutto ed è questa la realtà nuova che ho scoperto e che apprezzo rispetto al lavoro in parrocchia dove invece i cammini sono impostati. Qui c'è di tutto: ho ospitato un rifugiato politico iraniano, ora ha trovato lavoro ma quando è libero viene sempre a trovarmi. Sono passate persone da oltre 30 paesi nel mondo, di diverse fedi e spiritualità. E' un'accoglienza inclusiva".

Le manca la vita di prima?

No, anche perché l'accompagnamento delle persone non è cambiato. Aiuto la gente a fare discernimento, da me

vengono anche tanti fidanzati che, ad esempio, chiedono di approfondire il percorso di fede prima delle nozze. Il vero vantaggio di questa situazione è l'assenza di barriere, vedo a parlo con una varietà di persone che in parrocchia non ho mai avuto. Ed è bello: l'ambito della spiritualità non ha confini e non deve averne".

Perché l'Eremo della Breccia?

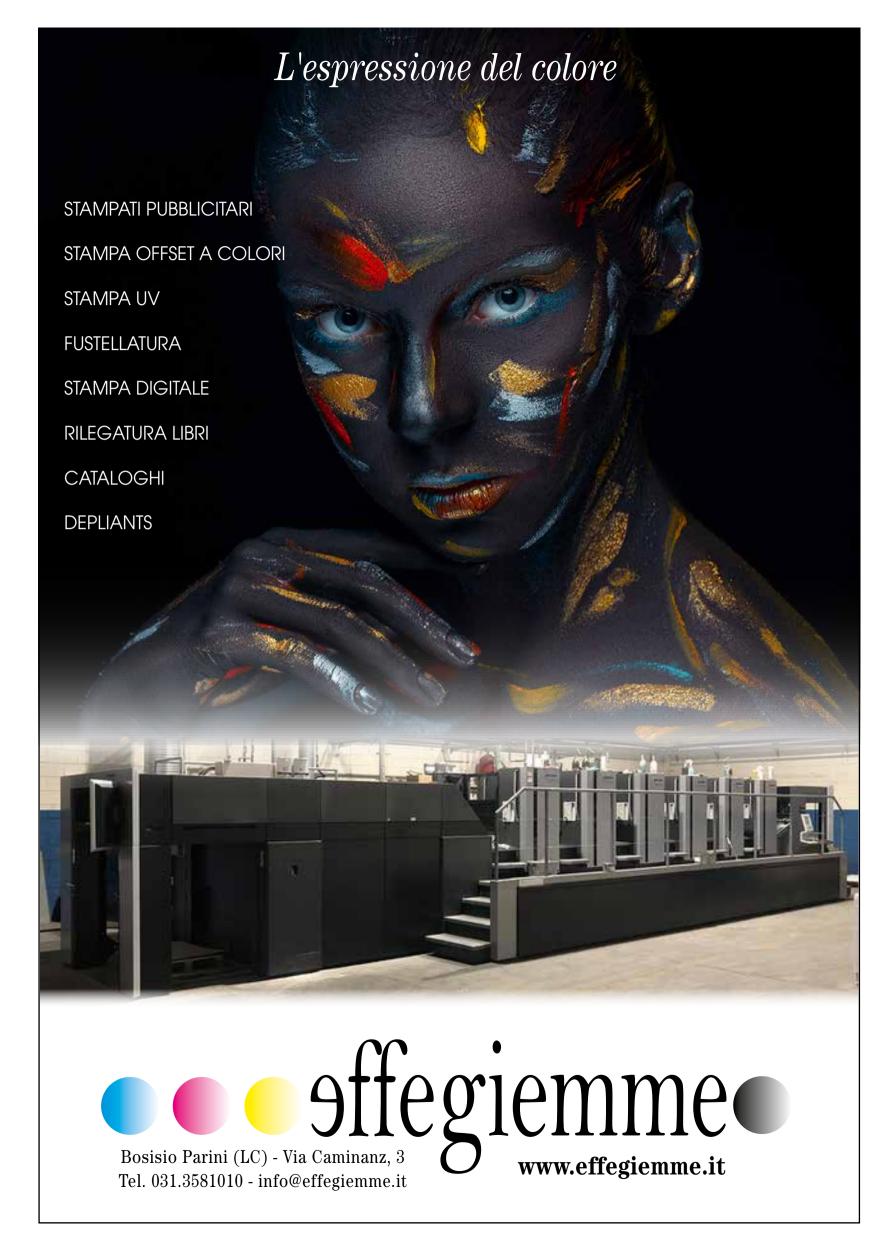
Mi sono ispirato al Salmo 105, Mosè che sale sulla breccia per fermare la collera di Dio, che intercede chiedendogli di tornare sui suoi passi, di non lasciare che l'ira prenda il sopravvento sulla misericordia, di riconoscere le fatiche del suo popolo. La 'breccia' insomma è un punto di incontro, per tutti.

C'è chi l'ha criticato per questa sua scelta di vita?

No, ma non è raro che qualcuno mi dica "tu che vivi in montagna, sicuramente Dio ascolta le tue preghiere perché sei più vicino a lui". Questo non è un luogo privilegiato per rapportarsi con Dio, ci tengo a precisarlo: il rapporto con la parola di Dio può essere vissuto e condiviso da chiunque, come Dio non ascolta le preghiere di uno e non dell'altro, ma di tutti. Se fosse un Dio che privilegia non sarebbe il mio e non crederei in un Dio così. Nell'assetto clericale sembra che il prete abbia quel qualcosa in più, ma non è così, nessun uomo è privilegiato, la piramide è sempre rovesciata, la punta sotto e la base sopra, ovvero si parte singolarmente e si arriva alla condivisione".











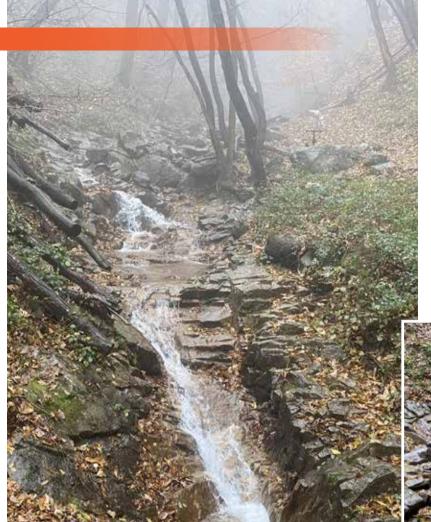
Il ponte romano di Crandola, antico gioiello nascosto nel bosco

di Caterina Franci

A Crandola Valsassina, lungo la vecchia strada per Besso, si trova un antico ponte romano. Immerso nel bosco questo piccolo gioiello architettonico è conosciuto dagli abitanti di Crandola come 'el punt de la Val Grande' (il Ponte della Valle Grande): il ponticello infatti collega la Valle Grande alla Valle di San Biagio, sopra l'abitato di Bindo (Cortenova).

Per raggiungere questo suggestivo luogo si può partire dall'abitato di Vegno seguendo le indicazioni riportate su un cartello (tempo indicativo 20 minuti), ma anche da Crandola, in quanto i due sentieri si intersecano.





Noi abbiamo lasciato l'auto a Crandola, nell'ampio parcheggio situato alla fine di via Ristocco. Da qui seguire la strada che passa attraverso alcune cascine, al primo bivio tenere la destra (il sentiero scende leggermente) e anche al secondo. Qui la strada scende in maniera più netta, seguirla fino all'incrocio con il sentiero che sale da Vegno e proseguire tenendo la sinistra. A questo punto si incontra un primo ponte in pietra con una cappellina, attraversato il ponte continuare sulla sinistra (il sentiero sale). Ancora 10-15 minuti lungo la bella strada acciottola-





gestiva dal foliage autunnale, e si arriva al dislivello circa. ponte romano che attraversa il torrente Valle croce in ferro incastonata nella roccia. Prose-

Tra il 2020 e il 2021 il Comune di Crando-Grande. Nei pressi si trova anche una bella | la insieme alla Pro Loco ha lavorato ad un progetto di ripristino della strada agro silvo guendo lungo la strada si giunge a Comia e | pastorale tra Vegno e il Ponte Romano: "La



CONCESSIONARIO MULTIMARCA CENTRO REVISIONI

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





strada è molto bella e ancora tutta acciottolata in gran parte, anche se in alcuni punti per via della naturale usura abbiamo dovuto sistemare in altro modo – spiega il sindaco Matteo Manzoni – In occasione dei lavori abbiamo sistemato anche i muretti laterali e il Ponte Romano che si trova praticamente tra la Valle Grande e la Valle di San Biagio. Consigliamo vivamente questa passeggiata breve e a portata di tutti, sia la strada che il ponte meritano, ne siamo molto orgogliosi" conclude.

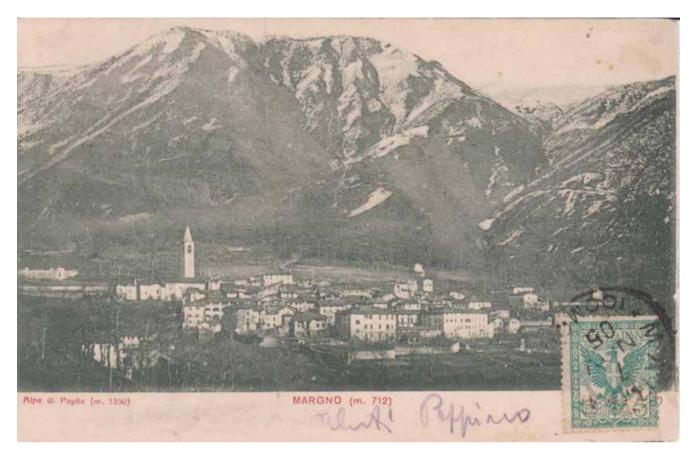




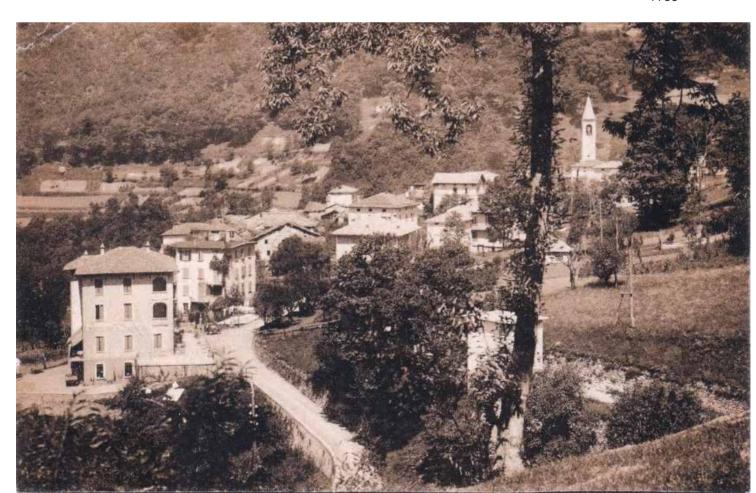


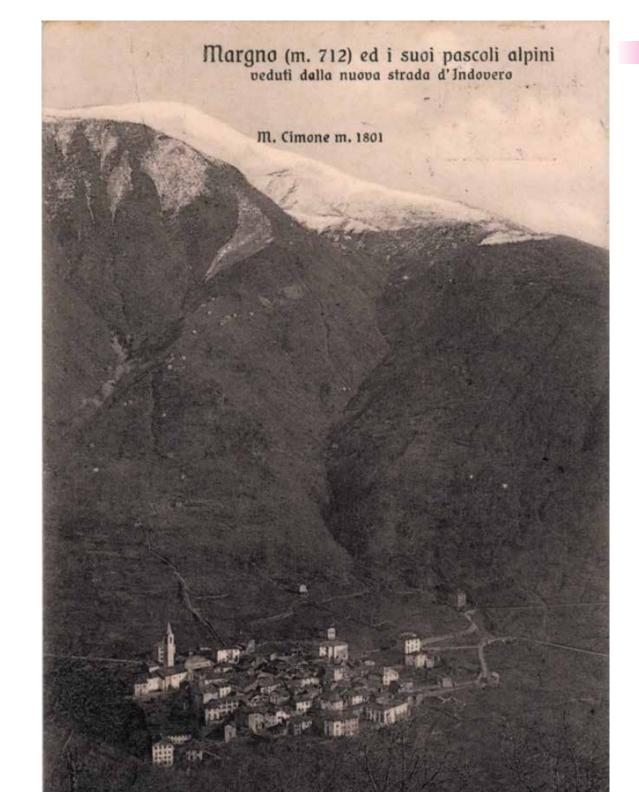
Valsassina com'era: Margno

rubrica dedicata alle cartoline di un tempo



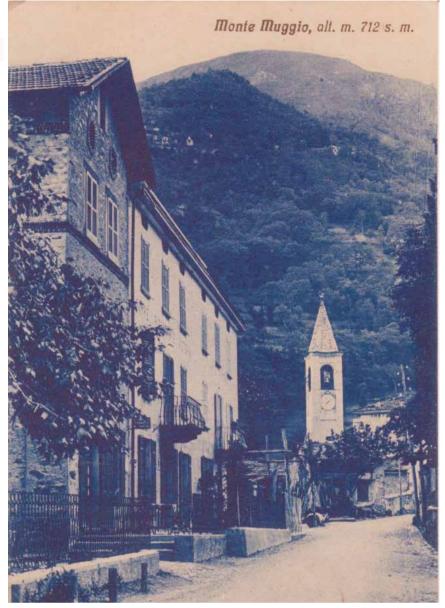
1905





1918











1906

www.riparazionicorno.com
Seguici sulla nostra pagina f Riparazioni Corno



Scrivici su Whatsapp 0341.282017

ASSISTENZA A DOMICILIO SU LECCO E PROVINCIA

1055



Albergo Ristorante Alpino,



da oltre 100 anni ospitalità e gusto in Alta Valsassina

di Caterina Franci

Da oltre cento anni l'Albergo Ristorante Alpino a Casargo offre a residenti e viaggiatori un'ospitalità nel segno della tradizione e dei buoni sapori di un tempo.

L'Albergo è nato a metà dell'800 come trattoria: chiamata l'Antica Osteria Luiset (nome della famiglia proprietaria) qui erano soliti fermarsi per pranzo o cena i viandanti che mangiavano su un grande tavolo posto all'ingresso del locale e, all'occorrenza, potevano pernottare dietro l'Osteria, nello stallo dei cavalli

A inizio 1900 la trattoria diventa Hotel ospitando clienti da ogni parte d'Italia come testimoniano gli antici Registri custoditi dalla famiglia. I nonni Luigi e Margherita conducono una struttura che diventerà



punto di riferimento per i commercianti e

i turisti della Valle. Le figlie Clara e Anto-

nella con Lorenzo portano avanti l'attivi-

tà adattando l'albergo con tutti i comfort

Oggi l'Albergo Ristorante Alpino è gestito

dalla quarta generazione, Ester, Beatrice,

Luigi e Loredana, che con passione e de-

dizione continuano a portare avanti il la-

voro che da oramai più di 100 anni vive

nel cuore della Famiglia Luiseta: non solo

Hotel ma anche Ristorante dove gustare

i piatti più semplici e gustosi della nostra

I proprietari hanno voluto condividere

una preziosa ricetta, messa a punto pro-

moderni richiesti.

tradizione.

prio da nonna Margherita: anocchetti di Fraina alla crema di Taleggio. "La schiaccia patate). ricetta è rimasta la stessa nel corso degli anni e rimane un punto fermo del

nostro Menù" spiegano Ester, Beatrice, Luigi e Loredana. Ecco come realiz-

Dosi per 4 porzioni 1 kg di patate 250g di farina 00 150g di farina di "Fraina 1 uovo

Un pizzico di sale Procedimento:

Sbucciare e lavare le patate, mettere poi a cuocere in acqua. Una volta cotte scolarle e schiacciarle (preferibilmente con

Su un piano da lavoro mischiare le due farine, aggiungere le patate, l'uovo e il sale. Impastare finché non diventa omogeneo.

Dividere l'impatto in più parti, creare un rotolo di circa 1cm di diametro e tagliarlo a bocconcini di 1/1.5cm.

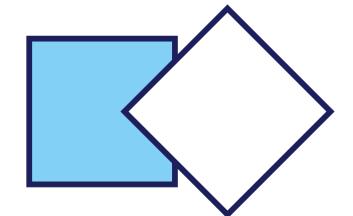
Cuocere in acqua che bolle salata, appena i gnocchi vengono a galla metterli nella salsa. La Salsa: 1/2 | di panna da cucina

200g di Taleggio

Sciogliere il taleggio nella panna in una padella e aggiustare di sale.

Far saltare gli gnocchi, impiantare e infine gu-

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



Concessionaria esclusiva per Lecco e provincia

/ www.salaluciano.it

/ MERATE – via Como nº47





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



Lo Chef consiglia

di Caterina Franc

n piatto composto da elementi tipici autunnali come le burolle e la scarola ma perfetto anche per stupire i vostri ospiti per le feste natalizie: è la proposta degli chef Nicola Esposito e Alessandro Turco (Da Esposito a Barzio), un connubio di ingredienti gustosi ma allo stesso tempo delicati al palato. Ecco la ricetta:



Ingredienti x 6 persone

6 cipolle bionde grosse

2 supreme di faraona

200 a di besciamella

400 g di indivia

2 acciughe

600g di latte

50 g di burro

peperoncino q.b.

1 spicchio d aglio

500g di caldarroste

Sale, pepe, olio d oliva,

Cipollotto ripieno con delizia di faraona, scarola all'agro e delicato di burolle

carola all'agro e delicato di burolle

Per la preparazione della cipolla Cuociamo la cipolla intera con la sua buccia in brodo o acqua salata per circa 45 /50 minuti. Raffreddarla in acqua fredda, sbucciarla, tagliare a metà per la

lunga utilizzare i primi tre strati essendo più resistenti e grandi abbastanza per farcirle, salarli e peparli anche nella parte interna.

Per il delicato di burolle

Cuociamo le castagne come caldarroste quindi messe in un recipiente le copriamo di latte e le lasciamo a mollo per 12 ore. Trascorso il tempo le mettiamo a bagnomaria per un'ora per poi passarle al minipimmer fino ad ottenere una crema liscia.

Per la delizia di faraona

In una padella rosoliamo e imbiondiamo la cipolla tritata che c'è rimasta dalla preparazione iniziale, aggiungiamo la suprema a pezzi non molto grossi saliamo e pepiamo, rosoliamo la carne, sfumiamo con del marsala e portiamo a cottura aiutandoci con il brodo dove abbiamo cotto le cipolle. A cottura

finita aggiungiamo 200 g di besciamella densa che serve a tenere il composto all'interno della cipolla durante la cottura. Passiamo il tutto in un robot da cucina lavorandolo a come un patè. Aggiustiamo di sapore e facciamo raffreddare.

Per la scarola all'agro

Puliamo la scarola o indivia eliminiamo il gambo e le foglie quelle esterne ora passiamo alla cottura, 10 / 15 min in acqua bollente e salata. Scolare e passiamo in una padella con un fondo di olio d'oliva, 2 acciughe, 1 spicchio d' aglio e peperoncino tutto precedente battuto a coltello e le saltiamo all'interno della padella. Farcire il cipollotto

Farciamo il cipollotto con il pate' di faraona avendo la cura di lasciare il composto ben chiuso all'interno in modo che non fuori esca in fase di cottura

Scottiamo i cipollotti in una padella antiaderente a fuoco vivo salandoli e li andiamo a posare sulla scarola precedente passata in padella, con l'aiuto di un cucchiaio facciamo delle gocce con il delicato di burolle. Buon appetito!



SPACCIO FORMAGI LOCALI DI MUCCA E DI CAPRA SALUMI - PRODOTTI TIPICI - CONFEZIONI REGALO

PRIMALUNA (LC) - Via Stoppani, 17 - Tel. 0341.980387 - Cell. 348.7071772

I nostri orari: dalle 8,00 alle 12,30 e dalle 15,00 alle 19,00 SABATO E DOMENICA SEMPRE APERTI CHIUSO LUNEDÌ POMERIGGIO E MERCOLEDÌ TUTTO IL GIORNO



STRUTTURE DI QUALITA' IN LEGNO MASSICCIO E LAMELLARE

Via Provinciale, 91 - 23818 PASTURO (LC)
Tel. 0341 955 215 - www.legnamimalugani.com
e-mail: info@legnamimalugani.it

QUALITA'

costa poco di più, ma vale molto di più

COMPETENZA

di quattro generazioni nel legno e un team attento alla cura del particolare

TRADIZIONE e INNOVAZIONE

dal massiccio al lamellare di abete, larice, rovere e iroko









PROGETTAZIONE di grandi strutture, case, tetti, solai, carport, verande, balconi

Consulenza e analisi del progetto Quantificazione economica Rilievo geometrico Calcolo Statico Disegno tecnico esecutivo

PRODUZIONE - attestato centro trasformazione -

Trasferimento dei dati CAD/CAM Lavorazioni con Centro Taglio a Controllo Numerico Finiture e Trattamento impregnante

ESECUZIONE

Posa in opera con personale qualificato



La castegne là curt la còe: òl prum che la ciàpe a lè sòe La castagna ha la coda corta, il primo che la prende è sua

La boche le mighe strache se no la sa da vache La bocca non è stanca se non sa di vacca.

Essere tutti una merda calda

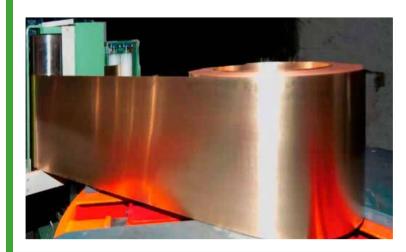
Bègne piegàs per no seavezzàs
Bisogna piegarsi per non rompersi

A mèz an ol cüül fo seagn A mezzo anno il sedere fa da sedia



www.broccagiuseppe.it - LECCO

Trattamenti galvanici su minuterie e nastri



Eredi di Brocca Gianfranco



MODERNITA' - QUALITA' - AMBIENTE

GBG

La galvanica al servizio dell'ambiente

QAIC / IT / 90597-A





Rendi unica la tua attività:

da noi puoi trovare l'abbigliamento che cerchi

e PERSONALIZZARLO

(polo, t-shirt, giubbini, camicie, pantaloni, grembiuli...)

... e altre idee, contattaci! Anche pochi pezzi A DISPOSIZIONE PER PREVENTIVI!

Vieni a scoprire le nostre proposte, a **LECCO**, via T. Speri,4 - **Tel. 0341 283823**



www.leccofm.it

3662141376 🕓 🛐 🎯









Cambia i tuoi serramenti!



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

A tutta la burocrazia ci pensiamo noi!









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

EDILIZIA
PAVIMENTI
RIVESTIMENTI
COPERTURE



The building philosophy

LECCO ERBA OSNAGO OGGIONO