il Pioverna new

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

COPIA OMAGGIO - DICEMBRE 2020

FARMACIA PRIMALUNA

*da **27** anni in Valsassina*

PRIMALUNA

- Via Provinciale 67
- 0341 982027
- 379 1787411
- farmaciadiprimaluna@gmail.com
- farmaciadiprimaluna.it

PARAFARMACIA VALSASSINA

PASTURO

- Via Provinciale 93
- 0341 955433
- 379 1073687
- parafarmaciapasturo@gmail.com
- parafarmaciavalsassina.it

SOMMARIO

il Pioverna new
PERIODICO DI INFORMAZIONE DELLA VALSASSINA, del LAGO, delle VALLI, Esino e il Varrone
DICEMBRE 2020

Valsassina in natura

Valsassina terra di vino, l'avventura nata dalla passione di un padre e di un figlio 3

Passione funghi. Alla scoperta dei segreti dei "fungiatt" 11

Itinerari - Outdoor

Inverni sugli sci al Pialeral. La storia degli skilift alle pendici del Grignone 16

In vetta al Grignone d'inverno lungo la Cresta di Piancaformia 22

Pronta la passerella panoramica ai Piani Resinelli La struttura in ferro è situata al Belvedere del Parco Valentino 28

Arrampicata. "Il Ballabiot", una nuova falesia sopra Ballabio 35

Arte / Cultura

Lauro Baruffaldi racconta la sua passione per l'arte 41

La chiesetta del Sacro Cuore di Gesù ai Grassi Lunghi 46

Villa De Vecchi, la casa rossa di Cortenova tra storia e dicerie 51

Valsassina con gusto

Ristorante "La Peppa" a Premana, una storia lunga 180 anni 56

Lo Chef consiglia 59

Accadeva nell'anno

1965/2020: l'Arcivescovo di Milano ai Piani di Bobbio per il Santuario dei Monti e delle Funivie 60

Proverbi

63

EDITORIALE

il Pioverna

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

Free-press - Dicembre 2020 - Registr. al Tribunale di Lecco N. 05/85 del 22.07.1985

Collaboratori:
Lorenzo Colombo - Aloisio Bonfanti
Caterina Franci - Marco Milani - Sandro Marongiu

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

Progetto grafico e impaginazione:
Raffaella Sironi

Stampa: Grafiche RIGA - Annone Brianza

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 **emmepigroup.it e ltmlecco.it**

Gentili lettori e lettrici, con questo numero si chiude un anno molto difficile e complicato. L'emergenza sanitaria dovuta al Covid-19 ad inizio 2020 ci aveva costretti a sospendere l'uscita del numero primaverile, poi siamo riparti pubblicando il numero estivo e, ora, eccoci con quello autunnale.
Non è stato facile portare a termine il lavoro vista la situazione che stiamo vivendo, ma siamo comunque riusciti a portarlo a termine.
La nostra "mission" continua e proseguirà anche il prossimo anno. Continueremo a raccontare la Valsassina e dintorni come stiamo facendo da ormai da quattro anni.
Colgo l'occasione per augurare a tutti voi un lieto Natale anche se le disposizioni del Dpcm ci costringeranno a fare molti sacrifici, con l'auspicio che possano contribuire ad accelerare quel tanto sperato ritorno alla normalità.
Mi sia concesso ringraziare tutti voi, il nuovo Pioverna ogni volta va a ruba e questo ci stimola ad andare avanti e, non nascondiamo una certa soddisfazione. Un ringraziamento doveroso e sentito va a tutti gli sponsor che ci sostengono e che, nemmeno in questo anno funesto, ci hanno abbandonato. Grazie di cuore a tutti.
Non mi resta che lasciarvi alla lettura di questo nuovo numero: un altro piccolo grande viaggio alla scoperta della nostra valle: cultura, escursioni, lavori e antiche passioni.
Andremo a conoscere la piccola chiesa del Sacro Cuore ai Grassi Lunghi, piccolo edificio di culto al quale ogni anno sfilano accanto moltissimi escursionisti che salgono in Pialeral e al Grignone. Del Grignone racconteremo la magnifica quanto spettacolare Cresta di Piancaformia, un'escursione per soli alpinisti esperti capace di regalare panorami unici. E ancora in attesa dell'apertura vi portiamo a visitare la nuova passerella panoramica al Belvedere dei Piani Resinelli. Cercheremo di scovare i segreti dei "fungiatt", i cercatori di funghi e vi faremo conoscere uno degli ultimi scultori di legno della Valsassina. Questo e molto altro nel numero che state iniziando a sfogliare.
Ci vediamo nel 2021 per un numero primaverile ancora più ricco!

L'editore

Valsassina terra di vino, l'avventura nata dalla passione di un padre e di un figlio

Non solo ferro e formaggi, viaggio a Indovero dove nasce l'etichetta IndoVino

di Marco Milani

La passione di un padre tramandata al figlio, parte da qui la storia della coltivazione della vite in Valsassina. Un unicum che nasce da una scommessa che tutti davano persa in partenza, ma che solo grazie all'attaccamento per un territorio in salita (e quindi difficile) oggi sta dando i suoi frutti.
E' impossibile in queste poche righe restituire la dimensione degli sforzi compiuti da Marino Citterio e dal figlio Mattia per dare nuova vita a un pezzo di territorio ormai dimenticato. Dove oggi c'è uno splendido balcone affacciato sulla Valsassina coltivato a vigna, fino a pochi anni fa c'era un bosco che si stava riprendendo quelle terre lavorate per tanti anni.
IndoVino, il primo vino nella storia della Valsassina, nasce a Indovero, una piccola frazione di Casargo situata sulla strada che porta al Giumello e al Mon-

te Muggio. Marino Citterio, storico panettiere di Ballabio, è anche un grande appassionato di cucina e vino: "Questa forte passione mi ha spinto a provare a coltivare un vigneto in Valsassina e proprio il fatto che storicamente non esistono notizie di questo tipo di tradizione mi ha dato uno stimolo maggiore".
Lui conosce bene la Valsassina e nell'ormai lontano 2012 decide di acquistare un pezzo di terreno a Indovero: "Quella è la costa più soliva della valle, sapevo che non c'era posto migliore: spalle a Nord, esposizione a Sud, il paese prende il primo raggio di sole al mattino e l'ultimo alla sera. Oltre a questo può godere della protezione del Monte Muggio che fa da scudo alle intemperie e ai venti freddi provenienti da Nord. Indovero, che si trova poco sotto a Narro, è un luogo particolarmente riparato: capita che le grandinate passino a destra e a sinistra e schivino quella fascia".
Quando ha detto agli esperti che voleva coltivare la vite a 870 metri d'altezza ha destato non poco stupore. La letteratura limita la coltivazione della vite a una quota massima di 700 metri ma... "E' stato un azzardo, il primo consiglio che mi hanno dato è stato di non buttar via soldi. Poi ho contattato chi ne sa più di me e ho fatto fare un sopralluogo: quando hanno visto il tipo di vegetazione che cresce in quel luogo, le erbe spontanee, e l'esposizione hanno subito cambiato parere".

Così Marino ha deciso di inseguire il suo sogno: "Non nascondo che c'è voluto un pizzico di follia e incoscienza soprattutto perché non sapevo se mio figlio Mattia, che oggi ha 24 anni, si sarebbe appassionato a questo progetto. Fortunatamente anche lui è molto legato a questo territorio dove ha trascorso l'infanzia, perciò ha deciso di seguirmi e... superarmi. Diciamo che col tempo sono diventato un suo dipendente".

Mattia è un giovane che ha visto nel sogno del padre l'opportunità di creare qualcosa per se stesso e per il suo territorio: "Ho frequentato la scuola alberghiera e lavoro come cameriere. Un po' questo mondo lo conoscevo, ma quando ho cominciato a calpestare la terra dove mio padre ha piantato le viti mi sono subito appassionato e ho frequentato un corso di potatura in Franciacorta, credo che quella sia stata la svolta".
La passione di Marino è diventata presto un lavoro di squadra che però richiede moltissimo impegno. Il vigneto è aggrappato a un terreno in forte pendenza, si raggiunge solo con un quad perché l'accesso è possibile solo attraverso le strette vie del paese: "Abbiamo cominciato col disboscamento che è stato tutt'altro che semplice. Poi l'impianto delle viti grazie all'aiuto di giardinieri arrivati dalla Valtellina e specializzati in questo tipo di operazioni. Anche la coltivazione avviene praticamente manualmente, a causa della pendenza del terreno è impossibile usare macchinari. Diciamo che ci sudiamo ogni grappolo raccolto".
Curiosa anche la scelta della varietà dell'uva: "E' stato un grosso punto di domanda – spiega Mattia -. Abbiamo ragionato sul fatto che la Valsassina non ha una storia, quindi abbiamo scelto di mettere dei vitigni di nuova generazione che non hanno una storia: i cosiddetti vitigni resistenti noti anche come PIWI (acronimo del tedesco Pilzwiderstandfâhig, ossia resistente alle crittogame). Nel 2012 è stata una scelta un po' futuristica, si tratta di varietà nate in collaborazione con le università tedesche e del Trentino Alto Adige".
E' bene sottolineare che non si tratta assolutamente di Ogm: "Sono vitigni ottenuti mediante impollinazione di 'quattro genitori' e ci vogliono due anni per farli. Non stiamo assolutamente parlando di Ogm, ma queste varietà sono ottenute attraverso impollinazione tra vitigni particolarmente resistenti alle malattie della vite. Il grande pregio è che crollano i trattamenti e l'utilizzo di sostanze chimiche. I vigneti del Nord Italia, durante una stagione, necessitano di un minimo di 13/15 trattamenti, noi con quattro trattamenti mirati ce la caviamo, riducendo in maniera drastica l'impatto ambientale. Produciamo sia vino bianco che rosso, Solaris e Cabernet Cortis, nomi nuovi perché sono varietà nuove. Abbiamo deciso di investire sul futuro".

Dopo 3 anni di lavoro la prima vendemmia, con l'etichetta IndoVino che nasce ufficialmente nel 2019: "La prima uva 'a uso domestico' l'abbiamo raccolta nel 2015 perché nei primi tre anni c'è tutto un lavoro di potatura per impostare bene la pianta. Piano piano abbiamo migliorato il nostro modo di lavorare, l'aspetto tecnico e agronomico, abbiamo aumentato le piante e sistemato la parte burocratica (che per il mondo vino non è cosa da poco). Abbiamo presto capito che la cosa poteva funzionare e nel 2019 sono nati l'IndoVino Rosso (con 471 bottiglie) e l'IndoVino Bianco (con 171 bottiglie). Per produrre il nostro vino ci appoggiamo alla sede dell'Igt Terre Lariane che si trova a La Valletta Brianza. Tutti i piccoli conferitori del lago e della Brianza portano in questa cantina sociale l'uva per la vinificazione e lì ognuno ha la propria vasca. Nel 2008, quando è stata creata questa cantina, era la prima in Italia che lavorava in questo modo perché normalmente il produttore conferisce l'uva e vende il vino con l'etichetta della cantina sociale. Qui invece ognuno mantiene la propria etichetta mettendo in comune macchinari per la produzione, l'enologo e la parte burocratica, condividendo costi fissi che altrimenti sarebbero proibitivi. Basti pensare che nel mese di settembre ci sono ben 49 mosti che fermentano ognuno nella propria vasca".
La cosa bella è che questo è solo l'inizio. La produzione del vino è solo il primo step di un progetto che via via sta diventato più ambizioso: "Quello che produciamo è un vino semplice e piacevole. Tutti sono incuriositi quando si parla di vino della Valsassina e della quota a cui viene prodotto. E' un prodotto di nicchia, siamo in pendenza, siamo in condizioni estreme, dobbiamo fare tutto a mano, grandi produzioni non ne avremo mai perciò il vino è lì e si beve lì. Chi vuol bere il nostro vino deve venire in mezzo ai filari, respirare l'aria della vigna. Per farlo abbiamo acquistato un rudere e ce la metteremo tutta per provare a creare un posto dove accogliere la gente".
Il luogo è stupendo, la vista è mozzafiato, ma come tanti luoghi di montagna è vittima dello spopolamento: "Ci siamo presto accorti che è bellissimo fare qualcosa dove non fa più niente nessuno. Vogliamo che la nostra avventura abbia anche un ritorno per la Valsassina, per Indovero e per tutti questi paesini che ormai sono semi abbandonati, e l'aperitivo in vigna organizzato dall'associazione 'Le nostre radici' la scorsa estate ci ha dato un'ulteriore conferma della bontà di questa iniziativa. Al momento abbiamo un po' il piede in tre scarpe, i nostri due rispettivi lavori e la produzione del vino, ma ci piacerebbe riuscire a portare in vigna tante persone. Non dimentichiamoci che siamo a due passi dal lago di Como, quindi vorremmo creare ospitalità, vedere tanta gente a Indovero, far conoscere i prodotti tipici della valle e raccontare il nostro bellissimo territorio... questa sarebbe la soddisfazione più grande".

ASAP Progetti
di Sarandrea Marco & C. S.a.s.

ePLAN Solutions

SCHEMI ELETTRICI per AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

Lecco
Viale Turati, 71
Tel. 0341 35 33 99
Cell. 333 80 69 206

asap@asap-lecco.it
www.asap-lecco.it

RINNOVO

LECCHESE
autodemolizione

Autorizzazione Gestione
Rilasciata da Provincia di Lecco
Piazza Lega Lombarda 4 - Lecco (LC)

Autorizzazione Trasporto
Rilasciata da Albo Nazionale Gestori Ambientali
presso C.C.I.A.A. di Milano Via Meravigli 9/B - Milano (MI)

PROMOZIONE ROTTAMAZIONE AUTO 70,00 € fino al 31/07/2021

DEVI ROTTAMARE LA TUA AUTO?

IL NOSTRO CENTRO AUTORIZZATO TI OFFRE
IL SERVIZIO COMPLETO AL COSTO DI 70,00 €

in ottemperanza alle normative di legge D.L. 209/03 e s.m.i.

LA NORMATIVA VIGENTE IMPONE PRECISI OBBLIGHI:

Decreto legislativo 24 giugno 2003, n. 209
(Supplemento Ordinario n. 128 alla Gazzetta ufficiale 7 agosto 2003 n. 182)

Decreto Legislativo n. 149 del 23 febbraio 2006 e successive modifiche:

Attuazione della direttiva 2000/53/CE relativa ai veicoli fuori uso

...OMISSIS...

Art. 5 (Raccolta)
1. Il veicolo destinato alla demolizione è consegnato dal detentore ad un centro di raccolta ovvero, nel caso in cui il detentore intende cedere il predetto veicolo per acquistarne un altro, può essere consegnato al concessionario o al gestore della succursale della casa costruttrice o dell'automercato, per la successiva consegna ad un centro di raccolta qualora detto concessionario o gestore intenda accettarne la consegna e conseguentemente **rilasciare il certificato di rottamazione di cui al comma 6**.

...OMISSIS...

6. **Al momento della consegna del veicolo** destinato alla demolizione, il concessionario o il gestore della succursale della casa costruttrice o dell'automercato rilascia al detentore, in nome e per conto del centro di raccolta che riceve il veicolo, apposito certificato di rottamazione conforme ai requisiti di cui all'allegato IV, completato della descrizione dello stato del veicolo consegnato nonché dell'impegno a provvedere alla cancellazione dal P.R.A.

...OMISSIS...

12. **Il rilascio del certificato di rottamazione di cui ai commi 6 e 7 libera il detentore del veicolo fuori uso dalle responsabilità penale, civile e amministrativa connesse alla proprietà e alla corretta gestione del veicolo stesso.**

...OMISSIS...

- **ROTTAMAZIONE VEICOLO**
- **PRATICA RADIAZIONE TARGHE C/O PRA**
- **RITIRO ENTRO 30 KM**

VENDITA VEICOLI D'OCCASIONE

I NOSTRI VEICOLI D'OCCASIONE SONO TUTTI:

- **VERIFICATI**
- **REVISIONATI**
- **LAVATI E IGIENIZZATI A FONDO**
- **SANIFICATI CON DISPOSITIVI AD OZONO**

(Dispositivo Medico Chirurgico Ministero della Salute Prot. 24482 del 31/07/96)

- **VALUTAZIONE/ACQUISTO USATO**
- **PERMUTE**
- **VALUTAZIONE VEICOLI SINISTRATI**

RICAMBI AUTO USATI

NEW **SANIFICAZIONE VEICOLI**

LECCO - C.so Bergamo, 62 - Tel. 0341-1871506

Passione funghi. Alla scoperta dei segreti dei "fungiatt"

di Lorenzo Colombo

Valsassina terra di funghi. Se quelli commestibili sono tanti, i più ricercati sono indubbiamente i porcini (Boletus edulis il nome scientifico) o ferré come li chiama ancora qualcuno.
La Valsassina è tutta zona "buona", ci dicono, ma è risaputo che ci sono selve e boschi più produttivi di altri, dove i funghi fioriscono in grandi quantità.
Ovviamente i "fungiatt", i cercatori di funghi esperti come vengono chiamati da queste parti, si guardano bene dallo svelare i posti esatti in cui crescono i porcini e c'è chi addirittura ha "mappato" i boschi riconoscendo quali sono le piante "buone" e quali no.
Solitamente i porcini crescono durante i mesi caldi dell'estate fino all'autunno inoltrato quando le temperature, seppur fresche, non sono ancora fredde.
Per trovarli non basta inoltrarsi nel bosco e cercare, un vero "fungiatt" conosce i posti, ma ancor prima è mosso da una passione viscerale per i funghi. Una passione alla quale diventa difficile resistere. E' complicato comprenderne la portata ma l'arrivo delle stagione è come una sorta di canto delle sirene che li richiama nei boschi.
A tentare di spiegarci questa passione è Sandro Marongiu, cognome per nulla valsassinese ma lui, sardo di origini, in Valsassina ha messo le radici ben 52 anni fa e il suo accento non lascia dubbi sul suo essere

"fungiatt" valsassinese.
"E' una passione che nasce da lontano, da quando ero ancora bambino. I miei primi ricordi da 'cercatore' risalgono alla mia infanzia. Abitando a pochi chilometri dal mare, vegetazione e luoghi di raccolta erano diversi da quelli valsassinesi, così come le varietà di funghi che raccoglievo – racconta - Quando ci siamo trasferiti in Valsassina, a Cortabbio di Primaluna, ho iniziato a perlustrare i boschi dietro casa. Raccoglievo un po' tutto, per poi sentirmi dire dagli esperti della zona 'i'è miga bon' (non sono buoni, ndr). Pian piano anche io mi sono orientato alla raccolta dei porcini, imparando a conoscere le zone. Un 'lavoro' che richiede tempo, molto tempo, e a volte anche tanti giri a vuoto".

Se è consuetudine per molte persone far combaciare la stagione dei funghi con i mesi autunnali, in realtà i prelibati porcini crescono anche in estate. "Ci sono anni in cui si trovano molto prima – spiega Marongiu – ho amici, ancor più appassionati di me, che iniziano a cercarli già in primavera e qualcuno riesce a trovarli persino ad aprile, in posti ben precisi che custodisce gelosamente".
Per riconoscere se una zona è buona, fatta eccezione per suggerimenti e passaparola, c'è solo un modo, perlustrare i boschi più e più volte. "L'esperienza e la costanza sono fondamentali. Lo sono anche per capire quando crescono nei boschi di faggio, piuttosto che in quelli di castagno o nelle pinete. Vero è che bisogna anche capire il clima e imparare a conoscere i terreni. Ci sono situazioni climatiche in cui è più facile trovarli su alcuni versanti piuttosto che su altri, per esempio nei mesi estivi quando fa molto caldo, servono posti molto umidi; in autunno inoltrato invece è meno facile trovarli a quote alte, perché le temperature, soprattutto di notte, si abbassano parecchio arrivando a bloccarne la fioritura. Un altro fenomeno atmosferico da considerare è il vento: quando spira insistentemente asciuga il terreno inibendo la fioritura dei funghi".
Se una volta l'unico modo di sapere quando stavano uscendo i funghi era il passaparola, oggi in aiuto c'è la tecnologia: "Prima o si andava nei boschi, oppure ci si doveva affidare al passaparola o all'imboccata dell'amico. Oggi, per chi è pratico, sui social network ci sono molti gruppi di appassionati dove si trovano notizie aggiornate e informazioni sulla situazione. Addirittura si sono inventati il meteo dei funghi! Ovviamente questo rende tutto meno affascinante, ma decisamente più comodo, soprattutto per chi ha pochi giorni da dedicare a cercare funghi".

Quando si parla di funghi, è bene parlare anche di sicurezza: "Assolutamente sì. Purtroppo ogni anno perdono la vita molti cercatori di funghi. Il mio consiglio è quello di non affrontare mai da soli zone sconosciute. Evitate gli azzardi: è inammissibile rischiare di perdere la vita per qualche chilo di funghi in più. Altro accorgimento è quello di indossare scarponi e mai gli stivali in gomma,

compagna il piacere del cercar funghi che per Sandro Marongiu non va sottovalutato: "E' il contatto con la natura. Inoltrarsi nei boschi dove regna la quiete. Quante volte mi capita di fermarmi per ascoltare le voci della natura. Perdersi a guardare piante e fiori e, quando l'autunno avanza, ammirare i suoi magnifici colori. Tutto questo regala emozioni difficili da descrivere ed è anche per questo che mi piace andare per funghi tenendo in tasca una piccola macchina fotografica per immortalare le meraviglie di questo mondo fatato".

scivolosi e senza aderenza al terreno. Ricordate di portare sempre il telefono, con la batteria carica, nello zaino, e lasciate detto a qualcuno indicativamente la zona in cui vi recherete. Serve molta prudenza, non fatevi prendere dalla foga o dalla frenesia. Se non tornerete a casa con un buon bottino nessun problema, andrà meglio la prossima volta".
Infine, ma non da ultimo, c'è un aspetto che ac-

NewB srl
Barlassina
DISTRIBUTORE UFFICIALE PER LECCO E PROVINCIA

www.newbsrl.com
EUPILIO (CO)
Via Provinciale per Lecco, 18
Tel. +39 031 655716
info@newbsrl.com

Farmacia F.G.S.
Dott.ssa Chiara Gentili Spinola
- INTROBIO -

Da agosto 2020, troverete sempre cordialità
e disponibilità per soddisfare ogni richiesta:

la vostra salute sarà sempre al primo posto.

Lo staff è composto dalla dottoressa e titolare Chiara Gentili Spinola, dalla dottoressa Antonella Invernizzi e dalla dottoressa Erica Spiga.

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

FARMACIA F.G.S..
Via Vittorio Emanuele Ii, 31/d.
INTROBIO (LC)
Telefono 0341 980332
e-mail: farmacia.gs@federfarma.lecco.it

Prodotti della linea Unifarco farmacisti preparatori

Inverni sugli sci al Pialeral

Il vecchio impianto dello skilift Arei-Piazza Cavalli oggi

La storia degli skilift alle pendici del Grignone

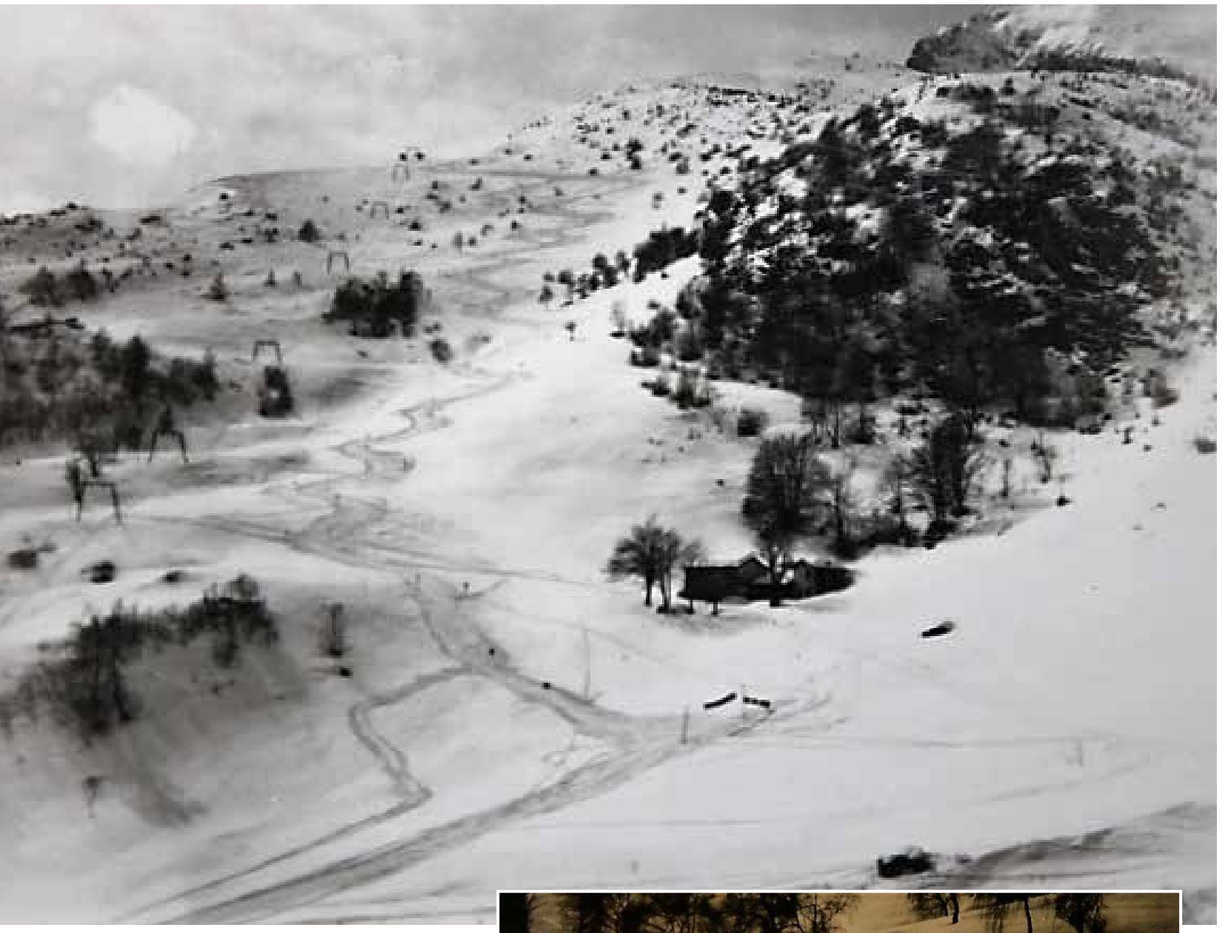
di Caterina Franci

Foto Archivio Angelo Faccinetto
Credit photo Giacomo Perucchini

Forse non tutti se lo ricordano, ma tra gli anni '50 e il 1986 in Pialeral si sciava e non solo con le pelli di foca. Il divertimento sulla neve era assicurato anche grazie ai tre impianti di risalita realizzati tra il 1952 e i primi anni '70, una sperimentazione utile soprattutto agli istruttori di scialpinismo che al Pialeral trascorrevano le corte e fredde giornale invernali.

La storia degli skilift del Grignone, come ricorda Angelo Faccinetto, autore di un articolo sulla rivista del Cai di Lecco, "è una storia di pali, di funi, di muli e di uomini, ma soprattutto è una storia di passione, sacrifici e fatica".

Tutto comincia all'inizio degli anni '50. E' il 1952 quando Massimiliano Annovi e Giuseppe Faccinetto, appassionati sciatori, membri del Cai di Lecco e dello Sci Club, presentarono il progetto 'Slittovia Pialeral'.



Sopra, la pista di discesa preparata in occasione del Rally Internazionale della Valsassina 1974

Di lato, la stazione di partenza dello skilift del 1971

Sotto, Giuseppe Faccinetto inaugura lo skilift, 1952

"Il progetto è sottoscritto dal geometra Angelo Pizzi – ricorda Faccinetto – la stazione di partenza è in località Arei, 1419 m di quota, l'arrivo è posto a quota 1.634m. L'impianto era in grado di trasportare cinque sciatori per un totale di 53 persone all'ora". Caratteristica più curiosa, lo skilift, costruito non senza fatica in una località dove ai tempi non arrivavano né strade né funivie, era smontabile: "Questo perché i terreni su cui era stato realizzato d'estate erano destinati al pascolo e i contadini, proprietari, temevano che pali e tiranti fossero pericolosi per gli animali" spiega Faccinetto. Così, per quattro anni, ogni primavera allo sciogliersi delle nevi l'intero impianto veniva smantellato per essere riallestito in autunno. Nel 1956 l'acquisto dei terreni attraversati da pista e sciovia consentì di lasciare lo skilift fisso.

E' verso la fine degli anni '50 che, più a monte, nasce il secondo impianto del Pialeral. Siamo verso la Foppa del Ger, lo skilift parte da quota 1650 e arriva pochi metri sotto il 'Cimotto', a quota 1900.

La slavina del 1986

La grande valanga che si staccò dal Grignone a fine gennaio del 1986 è ancora oggi ricordata come uno degli eventi più incredibili accaduti in Valsassina. Le abbondanti nevicate di quell'anno causarono un distacco davvero imponente, con un fronte di circa 2 km di larghezza. La slavina distrusse il rifugio Tedeschi della SEM, poi ricostruito più a valle e ribattezzato Rifugio Antonietta (di proprietà privata).

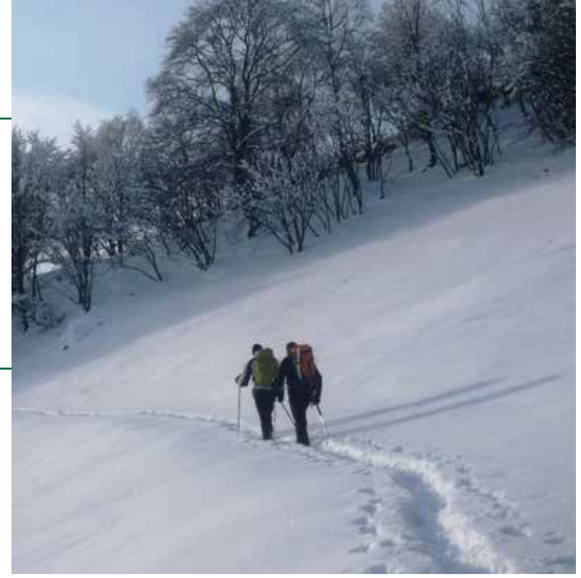
"La nuova sciovia consente grandi discese fino al rifugio Tedeschi e, neve permettendo, fino a Cornisella e poi a Pasturo – ricorda Faccinetto – 1.300 metri di dislivello e una sola interruzione. In questi anni su questi pendii si organizzano gare di discesa rimaste nella memoria dei più anziani: ricordo il Trofeo Rusconi (dal Cimotto al Tedeschi) che dal 1958 si disputò per diverse edizioni e i campionati sociali promossi dalle varie associazioni". Tra di queste il Cai Strada Storta (sottosezione del Cai di Lecco), che per diversi anni svolse sulle piste del Pialeral le gare sociali di sci.

Il terzo e ultimo skilift viene realizzato a metà degli anni '60: parte da Catei (quota 1.200) e arriva a pochi metri dal rifugio Tedeschi, circa 200 metri di dislivello. "Il trittico veniva così completato – spiega Faccinetto – da quota 1200 si sale fino a 1900. In nessun'altra stazione sciistica lecchese si trova un dislivello così, né a Bobbio, né ad Artavaggio o alle Betulle, tantomeno in Erna o ai Resinelli. L'altra particolarità è che questi skilift sono privati, cioè non aperti al pubblico".

La svolta arriva negli anni '70 quando lo sci è in pieno sviluppo e la crescita della domanda fa sì che nuove piste e skilift vengano aperte un po' dappertutto. Così Annovi e Faccinetto decidono di sostituire lo storico impianto del 1952 con un nuovo skilift moderno da aprire al pubblico. "I lavori vengono ultimati nell'estate del 1971 – ricorda Faccinetto – a novembre venne costituita formalmente la Società Sciovie del Pialeral Snc, pro-

A piedi sulle piste da sci

A quei tempi in Pialeral ci si arrivava solo a piedi (come ricorda Faccinetto "le ciaspole non erano ancora di moda e gli sci alpinisti erano una rarità"). Agli sciatori toccava così farsi una bella scarpinata da Pasturo o da Balisio con sci in spalla e scarponi nello zaino prima di arrivare sulle piste da sci.



prietaria e gestore dei tre impianti di risalita. I soci sono Massimiliano Annovi, Giuseppe Faccinetto e Battista Airoldi. Nel 1972 vengono superati i collaudi e l'inverno del '73 l'impianto sciistico apre al pubblico tutte le domeniche di innevamento dalle 8 alle 14".
L'esperienza, purtroppo, non sarà fortunata. Tra avverse condizioni meteo, poca neve e la burocrazia la società fa sempre più fatica e a fine del 1985 viene messa in liquidazione. Nel gennaio del 1986 una slavina mise definitivamente la parola fine all'esistenza degli skilift del Pialeral: "Oltre a spazzare via il rifugio Tedeschi la neve semidistrusse gli impianti – ricorda Faccinetto -. Per chi allora c'era, restano i ricordi, le gare di sci, le esercitazioni e, soprattutto, lo stupore degli sciatori che arrivavano con gli sci in spalla e poi sciavano. Poco, distratti dalla bellezza dei panorami e dalle borracce di rosso offerte a sollievo delle gole assetate".

Fabbro Lattoniere

Attilio Canali sas

lattoneria civile e industriale
carpenteria leggera in ferro - rame - zincato
acciaio inox - canali - scossaline
coperture - recinzioni - cancelli - porte

BARZIO (LC) - Via Priv. Buzzoni, 15 - Tel. e Fax 0341 998568 - canaliattiliosas@gmail.com

premax®

premana®
QUALITA' AD ALTA QUOTA
high altitude quality

Consorzio Premax, le forbici che vanno in tutto il mondo

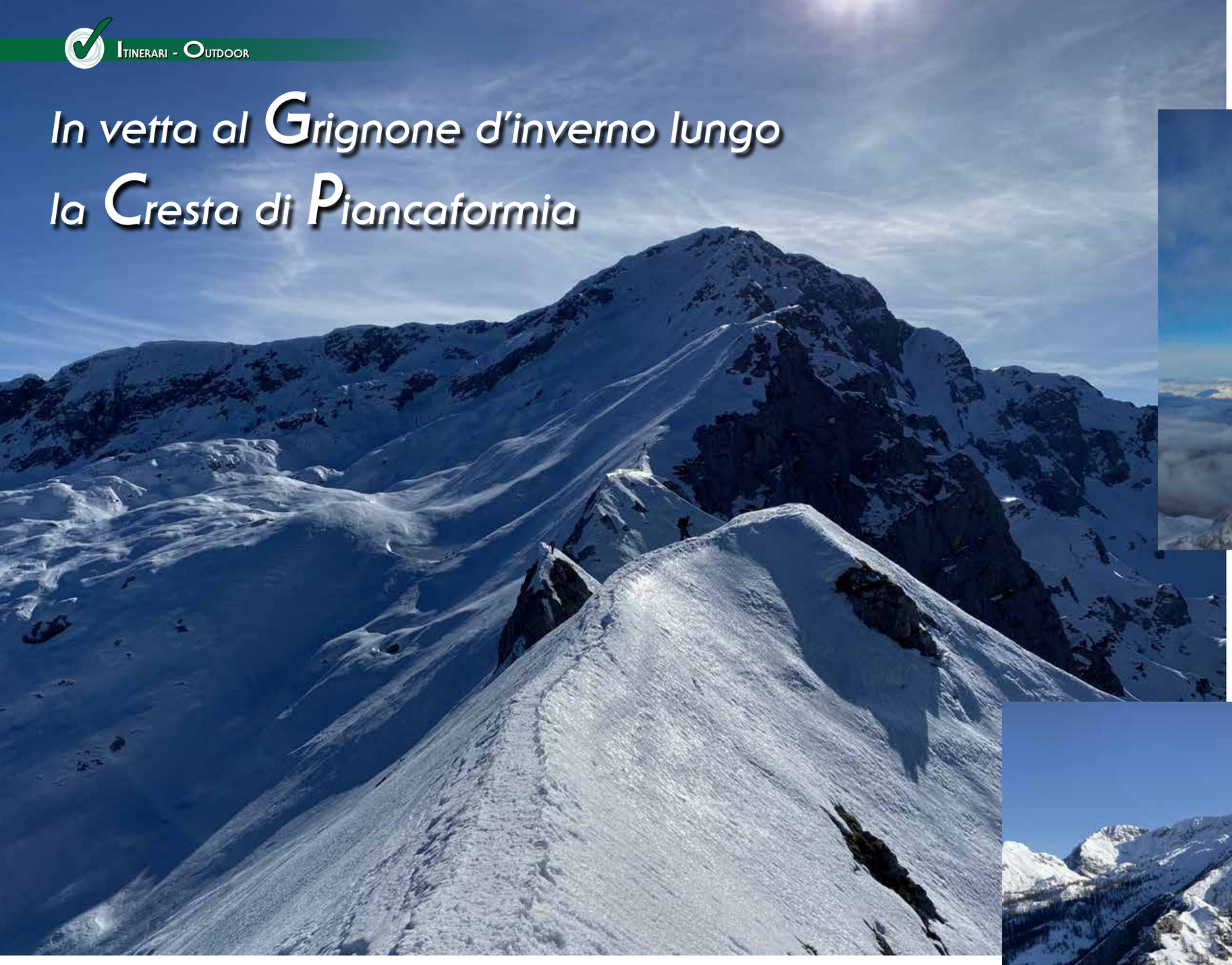
Innovazione e ricerca per un prodotto che ha fatto la storia di Premana

Il Consorzio Premax raggruppa 35 aziende, specializzate nella produzione di forbici, cesoie, coltelli ed altri articoli da taglio. Fondato nel 1974, si occupa dello studio, della progettazione, della promozione e della vendita in tutto il mondo dei prodotti fabbricati a Premana. Attualmente conta 150 addetti ed ha un fatturato della conglomerata di circa 25 milioni di euro.
La lunga esperienza, l'alta specializzazione del personale, la ricerca continua dei migliori materiali, abbinate alla produzione di macchinari progettati specificatamente per la fabbricazione di articoli da taglio, permettono di offrire una gamma vastissima di prodotti con un elevato livello qualitativo. Di questa straordinaria realtà parliamo con Giovanni Gianola, Direttore Generale di Premax, a cui chiediamo innanzitutto quali conseguenze economiche ha avuto la crisi sanitaria non ancora conclusa: «Il nostro fatturato per più del 90% riguarda l'estero e i due mesi di fermo per il Covid hanno influito per almeno il 27% sui nostri ricavi. Da luglio abbiamo avuto una ripartenza importante, dovuta alla specificità del nostro settore. Per questo penso che rispetto al 2019 potremmo chiudere in pareggio. Tutto dipende dal fatto che i nostri sono prodotti di alta qualità e quindi molto richiesti». Un altro aspetto su cui il Consorzio Premax ha investito è l'e-commerce. Consorzio Premax esporta i suoi prodotti in 58 paesi al mondo; non poteva, dunque, ignorare il mondo del web. Era un passaggio obbligato che è avvenuto in grande stile. Oggi Premax è presente con i suoi prodotti su www.premaxshop.com, il sito e-commerce di cui è proprietario: « La forza di Premax – ci dice Giovanni Gianola - è la varietà dell'offerta. A magazzino abbiamo otto mila diversi articoli subito disponibili. E' un grande valore aggiunto, che ha richiesto investimenti importanti e organizzazione logistica integrata». L'apertura all'universo web ha ulteriormente aperto le porte del Consorzio Premax al mondo e in tutto questo ha avuto grande importanza l'innovazione: «Nel campo dell'innovazione c'è stata molta collaborazione con la Camera di Commercio di Lecco e il Polo lecchese del Politecnico. Sono stati molti i progetti che abbiamo portato avanti insieme». Accanto all'innovazione c'è la ricerca ed alcuni prodotti del Consorzio Premax ne testimoniano l'efficacia: «Per noi non esiste prodotto maturo che non meriti di essere innovato.
Tra le innovazioni introdotte nei prodotti vorrei ricordare il nuovo sistema di apertura della forbice "Ring Lock System", brevettato e depositato in tutto il mondo. Si tratta di un innovativo anello che sostituisce la tradizionale vite; è stata la soluzione al problema del gioco tra le lame dovuto all'allentamento della vite stessa. Inoltre, dal 2006 ad oggi sono stati registrati altri brevetti tra cui "Free Hand", una nuova posata per disabili, studiata insieme al professor Molteni di Villa Beretta a Costa Masnaga, che permette di tagliare e mangiare utilizzando una sola mano».

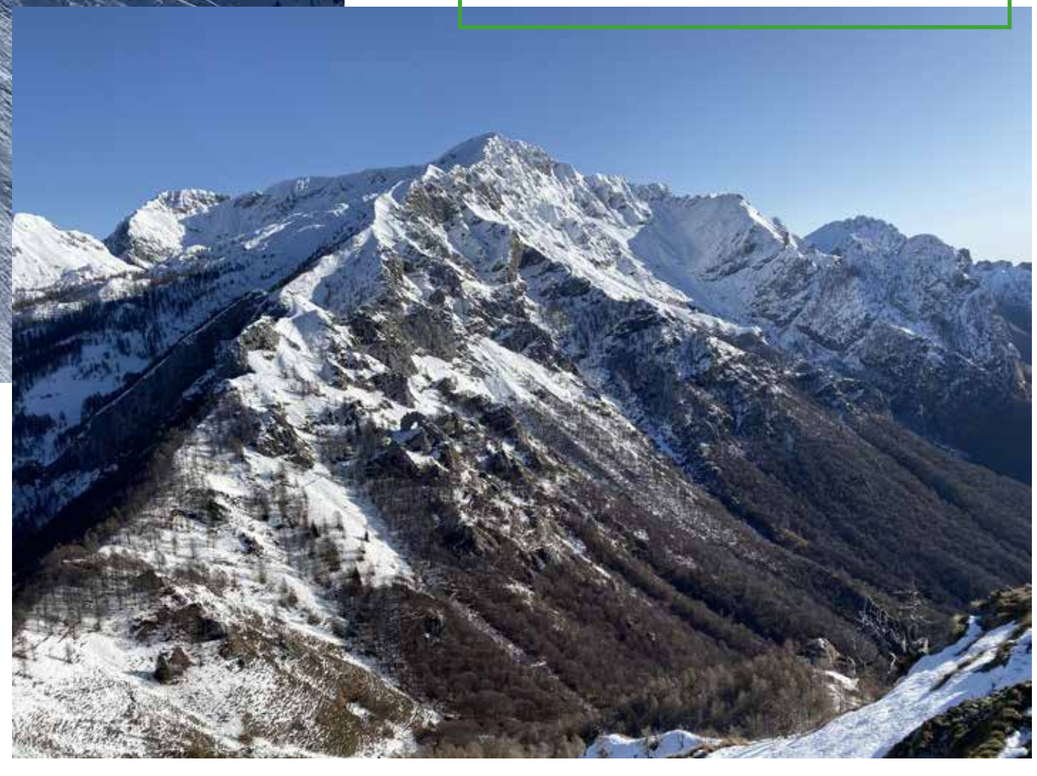
Giovanni Gianola Direttore Generale
Consorzio Premax Premana

www.premaxshop.com

In vetta al Grignone d'inverno lungo la Cresta di Piancaformia



Scheda tecnica:
Difficoltà alpinistica: PD
Tempo: 3 h 30 – 4
Attrezzatura: materiale da ghiaccio (piccozza, ramponi, imbrago, corda 30 m, assicurazioni)



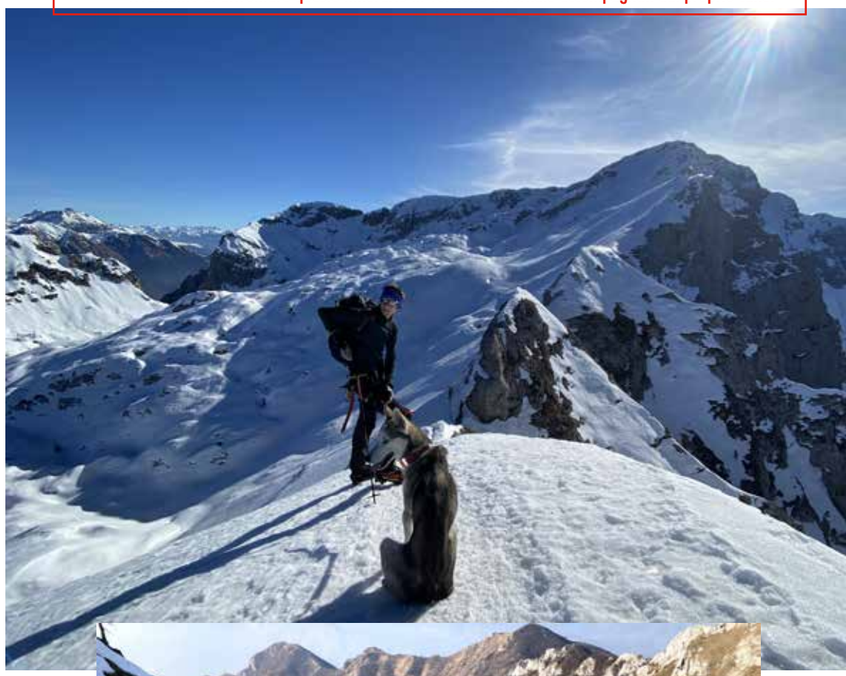
di Caterina Franci

La salita al Grignone (Grigna Settentrionale) per la Cresta di Piancaformia è un'escursione spettacolare da compiere in inverno. Consigliata esclusivamente ad escursionisti esperti, questo itinerario percorre tutta la cresta nord-ovest del Grignone regalando un panorama mozzafiato sulle Grigne, le Prealpi e Alpi Lombarde e il Lago di Como.

La cresta, lunga 600 metri, segue il crinale che sale dalla bocchetta di Prada e 'sbuca' proprio in vetta alla Grigna Settentrionale (2.410 m s.l.m.). L'itinerario classico per l'ascesa prevede la partenza dal parcheggio in località Cainallo (Esino Lario) per un dislivello totale di 1.100 m. Prima di partire controllate le previsioni meteo ed informatevi sulle condizioni della neve: la cresta

va affrontata solo in presenza di neve ben assestata.
Dal Cainallo seguire il sentiero n.25 per i rifugi Brioschi e Bogani. Si entra subito nel bosco, dopo una breve salita troveremo una madonnina alle cui spalle si potrà ammirare un fantastico panorama sul Pizzo d'Eghen e sul Grignone. Già da qui possiamo vedere la cresta di Piancaformia svilupparsi sulla destra. Proseguire lungo il sentiero fatto da diversi saliscendi fino ad arrivare ad un nuovo segnavia: teniamo la destra, seguendo le indicazioni per il rifugio Bietti e Brioschi. Dopo una veloce e ripida salita arriviamo alla Bocchetta di Prada (1653 m di quota) e continuiamo a sinistra fino ad arrivare alla cappelletta votiva dedicata ai caduti della Brigata Poletti durante la Seconda Guerra Mondiale. Da qui seguiamo il sentiero n.19 che porta alla Cresta di Piancaformia. Dipende dall'innevamento ma solitamente a questo punto, se non ancora fatto, occorre calzare i ramponi. All'inizio la percorrenza prosegue nel bosco ed è ancora facile, sotto di noi potremo vedere anche la suggestiva Porta di Prada, un arco di roccia ricco di fossili. Dopo un ripido tratto in traverso e un successivo breve pendio si arriva ad uno spiazzo panoramico, quindi si attraversa un falsopiano nel bosco e si riprende a salire fino alla Cimetta di Piancaformia: da qui è possibile vedere bene il resto del percorso lungo la sinuosa cresta. Inizia il bello: l'itinerario è un continuo saliscendi a tratti esposto. Di norma è consigliabile tenersi il più possibile sul filo di cresta ma in alcuni punti, in corrispondenza delle rocce, è possibile abbassarsi con brevi traversi. Superato il passaggio più esposto la cresta prosegue fino alla Bocchetta del Guzzi dove è possibile ricongiungersi alla Ganda, la via normale che sale al Grignone dal rifugio Bogani. Proseguendo invece lungo la cresta occorre risalire un tratto che con buon innevamento raggiunge anche i 50° di pendenza. Seguono passaggi sul filo di cresta fino ad arrivare

NOTA: Il cane rappresentato in alcune fotografie è legato, indossa un'imbracatura apposita ed ha seguito un lungo percorso durato anni per abituarsi ad affrontare questo tipo di salite. Si sconsiglia vivamente di affrontare questo itinerario in versione invernale accompagnati dal proprio cane.



Il termine Piancaformia rievoca la caratteristica tipica della roccia di questa montagna, interessata dal fenomeno del carsismo (la Grigna Settentrionale è famosa non solo per la sua austera bellezza ma anche per le sue grotte). Piancaformia significherebbe infatti 'pietra forata'.

ad un tratto di circa 5 metri molto esposto, superato quello il sentiero diventa sempre più facile fino a giungere alla cappelletta del Rifugio Brioschi e quindi in cima.
La cresta può essere percorsa anche in discesa ma, soprattutto se sono presenti tanti escursionisti, è consigliabile seguire la via normale che dalla vetta porta al Rifugio Bogani (passando attraverso il magnifico ghiacciato del Grignone) e quindi al Cainallo.

farmacie LAGO E MONTI

BARZIO - PESCATE- LECCO S. GIOVANNI

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

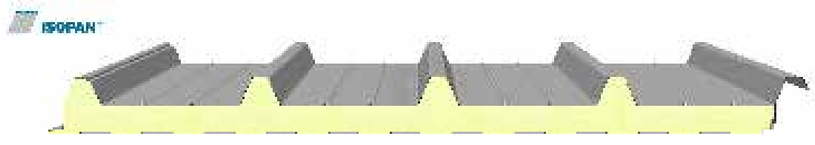
Farmacia **BARZIO** : via Roma, 8 - Tel. 0341 996190
Farmacia **PESCATE** : via Roma, 96 - Tel. 0341 363097 Farmacia
LECCO San Giovanni: via Adamello, 22 - Tel. 0341 498008

ROTTA LAMIERE Srl

CANALI • SCOSSALINE
PROFILI • LAMIERE GRECATE
PANNELLI COIBENTATI
ACCESSORI LATTONERIA

RAME
LAMIERA
ACCIAIO INOX
ALLUMINIO

NUOVA APERTURA CENTRO PANNELLI
LECCO - Via Pergola, 55/B



LECCO - Via Pergola, 15 - Tel. +39 0341.364688 / 0341.287218
info@rottalamieresrl.it

Pronta la passerella panoramica ai Piani Resinelli

di Marco Milani

La struttura in ferro è situata al Belvedere del Parco Valentino

E' ormai pronta la nuova passerella panoramica dei Resinelli. Doveva essere inaugurata lo scorso autunno, ma a causa dei noti problemi legati alla pandemia non è stato possibile. Dopo mesi di lavori, il Belvedere del Parco Valentino si presenta con un volto. I lavori della Comunità Montana Lario Orientale Valle San Martino, ente proprietario del parco dal 2002, hanno riguardato in particolare modo il Belvedere, dove è stata realizzata una passerella panoramica che esce a

sbalzo per circa 12 metri con un suggestivo panorama a picco sul lago.
La passerella panoramica, però, è soltanto uno degli interventi realizzati al Parco Valentino e finanziati da Regione Lombardia nell'ambito della Strategia di Sviluppo Locale "Valorizzazione turistica delle Valli Prealpine della Provincia di Lecco: Grigne, Valsassina e Pian dei Resinelli". Sempre nei mesi scorsi,

infatti, è stato sistemato il sentiero alto per il Belvedere ed è stata restaurata la foresteria di Villa Gerosa. La foresteria, ovvero la casa del custode, è stata sistemata e attrezzata con 14 posti letto e sarà possibile affittarla ad associazioni oppure oratori, comunque piccoli gruppi di persone. Con i quattro comuni dei Resinelli (Mandello, Abbadia, Ballabio e Lecco), sempre nell'ottica di un rilancio turistico dei Piani Resinelli, si sta valutando la possibilità di affidare la gestione della Casa museo di Villa Gerosa e la foresteria con i suoi 14 posti letto.
Nell'ambito del finanziamento di Regione Lombardia, infine, è stato sistemato anche il percorso che porta al Belvedere che ora è percorribile con le carrozzine.

Allianz

invernizzi assicurazioni

Dal 1972
vicini a Voi
su tutto
il territorio!

LECCO - INTROBIO - DERVIO - OLGINATE

Invernizzi Assicurazioni srl

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

IL DENTISTA SICURO

MA PERCHÉ IL MIO DENTISTA MI HA DETTO CHE NON POTEVO METTERE IMPIANTI?

LA RISPOSTA É FACILE: NON LO SO.

Anche in casi di ESTREMA MANCANZA DI OSSO possiamo oggi ridare i denti fissi ai nostri pazienti in tempi estremamente brevi.

Nella maggior parte dei casi É POSSIBILE RIAVERE I PROPRI DENTI FISSI in meno di sei ore con un intervento che ormai è estremamente semplice e veloce.
Nei casi in cui l'osso non sia sufficiente è possibile ricostruirlo e riottenere comunque, con tempi un po' più lunghi, i propri denti fissi.

Il Dott. Patarino con la sua equipe, pratica quotidianamente interventi di implantologia dal 2005, ha inserito diverse migliaia di impianti, ad oggi è in grado di riabilitare quasi tutti i pazienti, indipendentemente dal fatto che "il mio dentista mi ha detto che non potevo mettere impianti".
I denti fissi sugli impianti hanno permesso a moltissimi nostri pazienti di riavere un bellissimo, nuovo sorriso e sbarazzarsi delle dentiere che avevano causato un danno estetico e grosse difficoltà a masticare.

NON SCOMMETTERE SULLA SALUTE DELLA TUA BOCCA
CHIAMA DAVIDE ed ELENA al

Numero Verde
800-267-662

o scrivi a info@ildentistasicuro.it
E richiedi un appuntamento per la valutazione del tuo caso con il Dott. Patarino
che saprà trovare la soluzione giusta per te.

Lario Dental s.r.l. - C.so Carlo Alberto, 78 - Lecco - tel: 0341-350181 / 0341-281658 - whatsapp: 371-3759408 - Dir.San. Dott.ssa Ilaria Carrara - Iscrizione Albo Lecco n° 00394

ANDE POINT

ANDE **POINT**
TREKKING & OUTDOOR

LECCO (LC) - MORBEGNO (SO) - CLUSONE (BG)
NEMBRO (BG) - CALALZO DI CADORE (BL)

ande.it | #QUESTIONEDIEQUILIBRIO | andepoint.it

Arrampicata. "Il Ballabiot", una nuova falesia sopra Ballabio

di Caterina Franci

Credit photo Marco Nicolodi

Si chiama "Il Ballabiot" ed è la nuova falesia 'affacciata' sul paese di Ballabio chiodata da Marco Nicolodi tra il 2019 e il 2020. "Il Ballabiot" è una lunga fascia rocciosa, alta circa 25 metri, divisa in tre settori per un totale di 34 tiri. Come spiegato da Nicolodi, originario di Desio e appassionato alpinista, il progetto segue la chiodatura di un'altra falesia, sempre a Ballabio, 'Il muro del Butch', dedicata a Marco Anghileri, scomparso sul Monte Bianco nel 2014.

L'inaugurazione della falesia a fine settembre

"Arrampico da tanti anni – racconta Marco – principalmente faccio alpinismo ma da qualche tempo mi sono appassionato alla chiodatura di falesie. Il mio primo lavoro risale a 5-6 anni fa, a Onno, dove ho richiodato la falesia dell'Occhiolo. Lì è maturata l'idea di aprire una falesia nuova: inizialmente ho cercato sempre in zona Onno poi ho lasciato perdere e mi sono spostato in Valsassina dove, sopra Ballabio, avevo già

L'accesso alle due falesie

Per Il Ballabiot: giunti a Ballabio proseguire verso Balisio, dopo circa 1 km, all'altezza dell'officina Autoklaus girare a sinistra in via Cinturino e parcheggiare subito sulla destra (la falesia è già visibile dal parcheggio). Attraversare la strada, fiancheggiare il muretto dell'autofficina fino a quando, sulla destra, è possibile entrare in un prato. Tenendo il bordo fare ingresso nel bosco e, per ripido sentiero segnato, raggiungere la falesia (15 min dal parcheggio).
Per Il Muro del Butch: superare il centro di raccolta rifiuti e proseguire sulla ciclabile (attualmente chiusa), dopo 5 minuti la parete si trova sulla destra, esposta a nord.

adocchiato quelle fasce rocciose che sono poi diventate 'Il Ballabior'. In realtà ci ho impiegato qualche tempo a decidermi a chiodare la falesia: il lavoro da fare era imponente, c'era tanta erba e i primi 5-7 metri di fascia erano abbastanza 'marci', come si dice in gergo, infatti quando ho iniziato a chiodare "Il Ballabior" ho dovuto fare molti disgaggi – racconta Marco – così prima, nel 2018, ho aperto 'Il muro del Butch', una falesia esposta a nord e dunque estiva nei pressi della ciclabile di Ballabio. Tra il 2019 e il 2020 mi sono dedicato al Ballabior".
Il risultato è una nuova palestra per gli amanti della falesia che offre ben 34 tiri, divisi in due settori, con difficoltà che vanno dal 5c al 7c+. "Una fascia è più strapiombante e una più di placca, ognuna offre 17 tiri" ha spiegato

Nicolodi "direi che i periodi ideali per la frequentazione sono le mezze stagioni e le mattine d'estate" . "Il muro del Butch invece è composto da due settori, uno di 14 tiri e uno più piccolo con 4 tiri per un totale di 18. Qui ho in mente un bel progetto – ha anticipato – vorrei realizzare un terzo settore con 10 tiri".
A rendere queste falesie ulteriormente interessanti per gli appassionati è l'avvicinamento, in entrambi i casi molto veloce: "5 minuti per 'Il muro del Butch' e 15 circa per 'Il Ballabior'" ha precisato Marco. Non resta che augurare a tutti i climber buon divertimento!

www.newpharm.biz

Genuinità e qualità

newpharm

prodotti veterinari e zootecnici

Sempre una zampa avanti !

LECCO - Via Mons. Polvara, 13
Tel. 0341364058
TRAONA - SONDRIO - PRATA CAMPORTACCIO
VILLA TIRANO - GARBAGNATE MILANESE

Villa Serena

RESIDENZA INTROBIO (LECCO)

ASA - O.N.L.U.S.
Associazione al Servizio degli Anziani

Dall'1 gennaio 2020, retta giornaliera € 61,50 in camera doppia con servizi e 66,50 euro in camera singola con servizi - Esclusa lavanderia individuale

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

INTROBIO (LC) - Via Don Arturo Fumagalli, 5 - www.asa-villaserena.it

0341.981589 Per ulteriori informazioni

Garden Orchidea
il fiore della Brianza

www.gardenorchidea.it

Al centro giardinaggio
Garden Orchidea
troverete un vasto assortimento
di ***fiori, decorazione, addobbi, attrezzi, zoogarden***

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

APERTI ANCHE LA DOMENICA

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

Lauro Baruffaldi *racconta*

la sua passione per l'arte

Un artista che si ispira alla natura: "Osservo l'ambiente in cui vivo"

di Sandro Marongiu

Dopo l'appassionato scultore Alberto Melesi, andiamo a conoscere un altro artista, anche lui abita a Cortabbio di Primaluna. Lauro Baruffaldi ha una vera e propria passione per i lavori in legno, grazie alla sua abilità coltivata fin da giovane è capace di creare veri e propri capolavori, sculture che raffigurano animali e persone. Oltre a scolpire il legno, Lauro è anche molto bravo a dipingere e non di rado lo chiamano per restaurare i dipinti di qualche cappelletta votiva che, col passare del tempo, vede i suoi affreschi deteriorarsi. Passione che trasporta anche su tela realizzando quadri di paesaggi. Come se tutto ciò non bastasse è anche uno sportivo di buon livello e pratica la corsa nelle file del Cs Cortenova.

Come nasce questa grande passione per l'arte?

"Viene da lontano: fin da ragazzo, ai tempi della scuola, la materia del disegno

era tra le mie preferite. A casa iniziavo già allora a dipingere con le tempere ispirandomi a case rurali, cascinali e animali di campagna".

Quindi coltivi questa tua passione da parecchio tempo…

"Direi proprio di sì visto che, alla soglia dei 70 anni, sono ancora qui a coltivare questa passione nata da ragazzo. Crescendo mi sono interessato a libri di pittori del '500/'600 e ho cominciato a frequentare le mostre di artisti del circondario lecchese cercando di rubare qualche segreto della loro arte".

Quali sono principalmente i tuoi lavori?

"Mi ispiro alla natura e ai paesaggi rurali, osservo l'ambiente in cui vivo: i paesini della valle, l'attività agreste, corti e angoli caratteristici, scorci del lago e mi piacciono anche i ritratti".

Per quanto riguarda la scultura del legno?

"Quando trovo un pezzo di legno mi diverto a immaginare cosa potrebbe diventare. Cerco di vedere un'opera finita e piano piano inizio a dargli una forma: animali, statue con personaggi, rappresentazioni sacre…".

Qualche lavoro di cui vai particolarmente fiero?

"Molti quadri che ho realizzato mi hanno dato grande soddisfazione. In particolare ci sono alcuni ritratti

Dalla scultura alla pittura:
"Mi piacerebbe
cimentarmi
con gli affreschi"

in cui sono riuscito a cogliere l'espressività del personaggio. Ecco, forse sono quelle le opera a cui sono maggiormente legato".

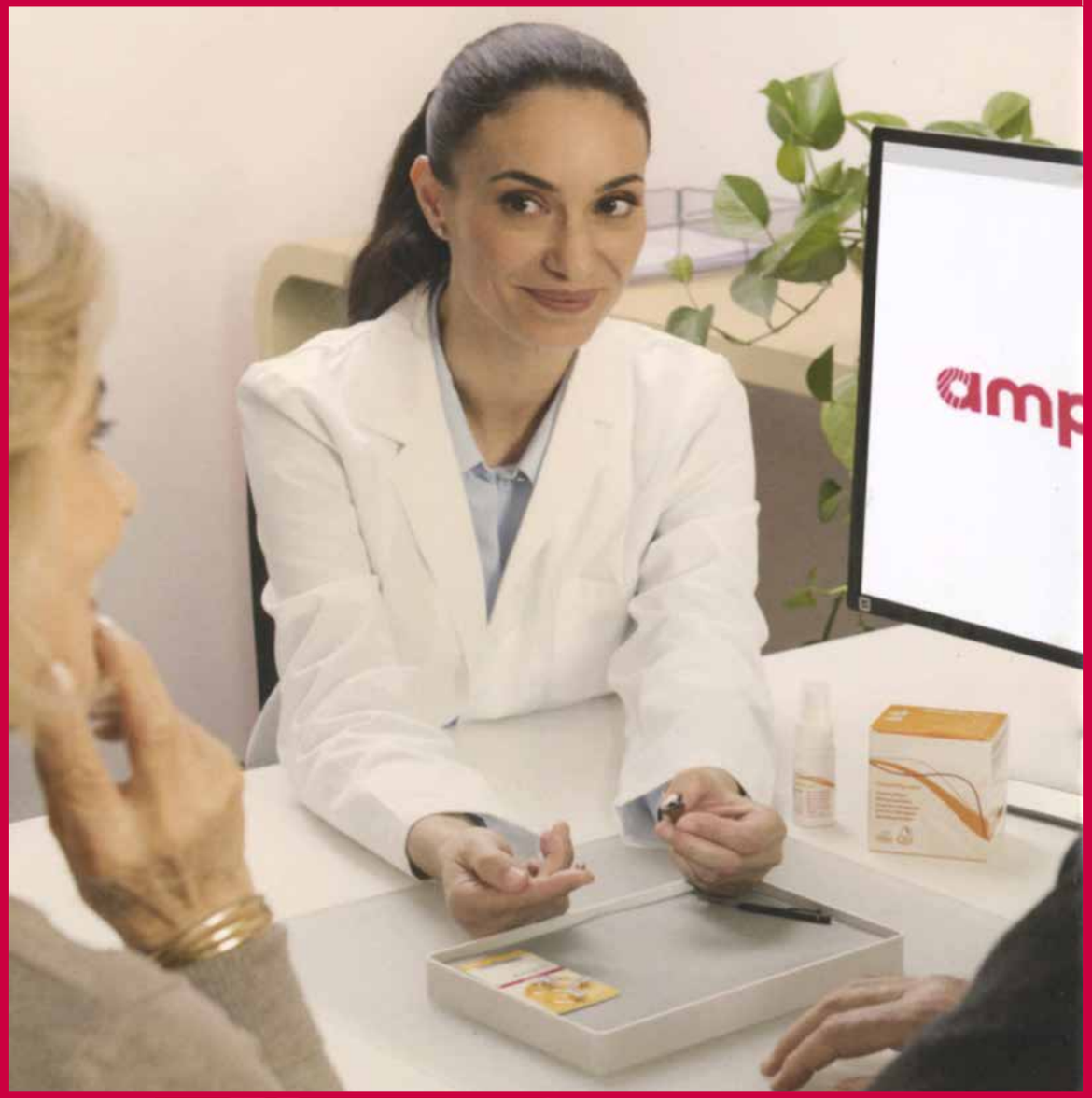
Dove ti ha portato questa tua passione?

"Nel corso degli anni, grazie al mio hobby, sono riuscito a partecipare a numerose mostre estemporanee, collettive e personali nell'ambito del territorio e del Lecchese con discreto apprezzamento".

Hai qualche sogno nel cassetto?

"Nel campo dell'arte si sogna sempre perché la creatività deve restare viva per essere coltivata al meglio. Cerco sempre di migliorarmi e imparare dagli altri, mi piacerebbe cimentarmi con la tecnica dell'affresco. Nel campo della pittura su tela, ho sperimentato varie tecniche, olio, tempera, acrilico. Col passare del tempo e con l'esperienza ho ridipinto alcune cappellette del circondario, quella di Gero, quella alla croce a Primaluna, quella della Valeggia a Cortabbio. Negli ultimi anni ho trovato ispirazione anche nello scolpire il legno: partendo da una radice particolare ho creato personaggi fantastici dei boschi e animali".

Scegli la qualità di Amplifon



Centri Amplifon

- LECCO
  Piazza Cermenati 1 - Tel. **0341 366021**
- CALOLZIOCORTE
  Corso Dante 12 - Tel. **0341 641464**

Vieni a trovarci!

DA AMPLIFON GRATIS CONTROLLO DELL'UDITO E PROVA FINO A 30 GIORNI.

amplifon.it

Amplifon Italia

NUMERO GRATUITO 800 444 444

amplifon®

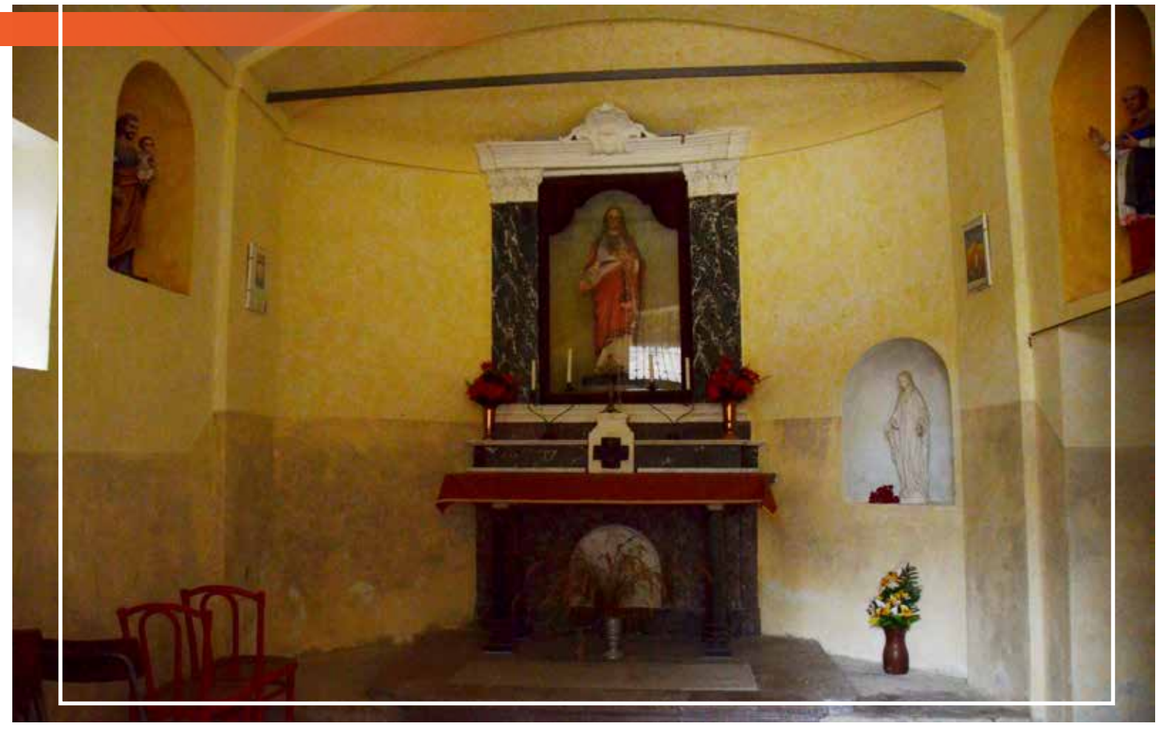
In **VALSASSINA** siamo presenti il PRIMO E TERZO MARTEDÌ DEL MESE,
al mattino presso il COMUNE DI PREMANA e al pomeriggio presso OTTICA BERI a INTROBIO

La chiesetta del Sacro Cuore di Gesù ai Grassi Lunghi

di Caterina Franci

A Pasturo, lungo la strada sterrata che da Balisio porta in Pialeral, in località Ai Grassi Lunghi sorge la Chiesetta del Sacro Cuore, piccolo edificio di storia recente ma simbolico per la comunità di Pasturo. La chiesetta, come ricorda una lapide posta all'ingresso, fu costruita nel 1926 per iniziativa privata e donata al patrimonio parrocchiale di Pasturo dopo essere stata terminata e benedetta, il 7 settembre di quell'anno. La lapide recita: "Merlo Antonio fu Ponziano dedicò al Sacro Cuore questa cappella donandola alla fabbriceria di Pasturo. 8 settembre 1926".
La struttura della chiesa è omogenea nei suoi elementi: la piccola navata è preceduta da un ampio portico che poggia su due pilastri, il presbiterio è absidato e la piccola sacrestia, a lato, è sovrastata da un campaniletto in bronzo.
La facciata presenta quattro aperture, il tutto è coperto da un'unica copertura, recentemente rialzata.

La chiesetta del Sacro Cuore si trova a 882 metri sul livello del mare in posizione isolata dove, alla confluenza tra la vallata dell'Acqua Fredda e quella dei Grassi Lunghi ha origine il torrente Pioverna. La strada sterrata che vi conduce è stata realizzata nel 1925, un anno prima della costruzione della chiesa.



All'interno, la parte destra della navata ospita una nicchia che contiene una statua in ceramica raffigurante San Carlo.

Sulla sinistra si trova invece una statua lignea raffigurante San Giuseppe. Le due statue hanno preso il posto delle due originali che un tempo occupavano le nicchie: si trattava di San Domenico e una Grotta di Lourdes.

L'altare incornicia la nicchia con la statua del Sacro Cuore in gesso policromato. Al lato destro del tabernacolo si trova invece una piccola statua della Madonna, sempre in gesso, dono della famiglia Merlo. Tutte le opere sono novecentesche.

Un piccolo gioiello, in posizione isolata a quasi 1000 metri di altezza, che merita una visita da parte degli escursionisti diretti in Pialeral.

La devozione al Sacro Cuore va considerata all'interno del contesto storico dei primi anni del Novecento introdotti dalla lettera enciclica Annun Sacrum (1899) con cui Papa Leone XIII consacrò l'umanità al Sacro Cuore. Negli anni successivi questa devozione ebbe una rapida diffusione (una testimonianza, tra le altre, è la scelta di dedicare al Sacro Cuore l'Università Cattolica di Milano inaugurata del 1921).

BONACINA FERNANDO
commercio rottami
BONACINA FERNANDO SAS di Bonacina Stefano e C.

commercio rottami

Sede e Uffici: VERCURAGO LC - Via Lido Moggio, 5 - Cas. Post. 81
tel. e Fax 0341 420 078 - bonacinafernando@tin.it

RGZ MOTOR

Beta motorcycles

CONCESSIONARIO MULTIMARCA

CENTRO REVISIONI

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

Una scuola amica, per costruire il tuo futuro

CASA degli ANGELI

Via Belvedere, 29/31 - LECCO

Tel. 0341.364481

OPEN DAY

Sabato 16 Gennaio 2021

ISTITUTO PARITARIO SUPERIORE PROFESSIONALE E TECNICO

www.casadegliangeli.it

PROFESSIONALE
COMMERCIALE
SOCIO-SANITARIO
TECNICO
GRAFICA E COMUNICAZIONE
AGRO INDUSTRIALE

Ormai in rovina e inagibile, la villa parla ancora dei suoi fasti

Villa De Vecchi, la casa rossa di Cortenova tra storia e dicerie

di Marco Milani

Foto Diego Pomoni e Marco Milani

Villa De Vecchi, anche soprannominata Casa Rossa per via del suo originario colore, fu costruita a metà Ottocento da Felice De Vecchi, pittore, viaggiatore e patriota milanese. La villa, situata nella frazione Bindo di Cortenova, fu iniziata nel1854 e terminata nel 1858. La sensibilità artistica e la passione romantica per i paesaggi montani stanno alla base della decisione di Felice De Vecchi

di commissionare all'architetto Alessandro Sidoli il progetto per la realizzazione di un'imponente villa padronale a Cortenova, di fronte alle Grigne.
Sebbene il territorio tra il Lago di Como e la Valsassina fosse molto conosciuto da Felice De Vecchi, sembra che soggiornò per la prima volta a Cortenova solo nel luglio del 1852 per recarsi alle fonti termali di Tartavalle per curare gli ormai cronici disturbi al fegato. Qualcosa fin da subito deve avere attratto la sua sensibilità, tanto che già nel 1854 prese avvio il cantiere dei lavori per la realizzazione della villa e di un casino in stile arabo.
Spettacolari erano gli arredi, il conte aveva infatti una grande passione per l'oriente e aveva impreziosito la villa con molti oggetti provenienti da varie parti del mondo. La villa, composta da tre piani, aveva anche un parco annesso, contenente un grande giardino esterno ben curato con una fontana oggi misteriosamente scomparsa.
La villa venne ufficialmente abbandonata nel 1938 dagli eredi della Famiglia De Vecchi; negli anni successivi fu abitata da alcuni sfollati, poi nel 1959 la tenuta venne acquistata dai Medici di Marignano. All'inizio degli anni ottanta, il complesso venne rilevato da alcune famiglie di imprenditori locali. Nel frattempo la villa venne depredata e

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

bottega della ceramica

Pasturo (Lc)
via provinciale, 71
tel. 0341.919.960
bottega.ceramica@libero.it

vandalizzata. Ormai da decenni si trova in uno stato di abbandono ma con il passare degli anni sono nate leggende su fantasmi e presenze soprannaturali tanto che la villa è salita alla ribalta delle cro-

nache nazionali e internazionali ed è stata anche oggetto di numerosi trasmissioni televisive.
Oggi la villa è pericolante e inagibile, il Fondo Ambiente Italiano in collaborazione con l'amministrazione comunale in passato hanno anche cercato di dar vita a una campagna di sensibilizzazione per salvare la villa e nel 2012 ci fu anche avviata una raccolta firme per la sua ristrutturazione. Il Comitato "Salviamo Villa De Vecchi", infatti, aveva promosso una petizione per il recupero della famosa "villa rossa" di Cortenova raccogliendo quasi 300 firme.

GARAGE
POLVARA

CARROZZERIA
VALSASSINESE

AUTORIZZATO

FORNO E BANCO DIMA - FIDUCIARIA DELLE ASSICURAZIONI
SOCCORSO STRADALE

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

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

Ristorante "*La Peppa*" a Premana, una storia lunga 180 anni

di Caterina Franci

Nel cuore di Premana il ristorante-trattoria La Peppa offre da 180 anni il gusto dei piatti della tradizione valsassinese e italiana. Il locale viene fondato nel 1833 da Giuseppa, per tutti Peppa (da cui il nome del ristorante) e portato avanti dalla famiglia Cedro. Oggi viene gestito da Roberto Cedro insieme alla moglie e al figlio Cristian. "Il ristorante è sempre stato in via Alessandro Volta – raccontano i titolari – all'inizio era proprio una piccola locanda poi man mano è stato ampliato. Oggi offriamo un menù che spazia dai piatti tipici valsassinesi, soprattutto selvaggina e polenta, ai classici della Valtellina come pizzoccheri e sciat e anche italiani, lasagne e crespelle. Non mancano assaggi dei formaggi tipici locali e i dolci fatti in casa". Dieci anni fa il ristorante trattoria ha ampliato l'offerta con pizze cotte nel forno a legna e piatti a base di pesce di mare e di lago. Ma ciò che rende 'La Peppa' unica è sicuramente il clima cordiale e semplice con cui Roberto e la sua famiglia accolgono i clienti che rendono il ristorante perfetto per cene informali e in compagnia.

Il ristorante è facilmente raggiungibile a piedi partendo da Piazza della Chiesa a Premana e proseguendo per via Venezia.

Per prenotare: +39 3479427007
Orari: tutti i giorni dalle 8-23 (chiuso il lunedì)
Tante altre informazioni sono disponibili sul sito web: www.lapeppapremana.it

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
paroli.costruzioni@libero.it - parolicostruzionisnc

AZIENDA AGRICOLA
VALSECCHI CELESTE
www.agrivalsecchiceleste.it

ALLEVAMENTO • MACELLAZIONE • VENDITA DIRETTA

Orari di apertura spaccio:
lunedì dalle 7,30 alle 12,30
martedì, giovedì,venerdì, sabato:
dalle 7,30 alle 12,30 e dalle 15,00 alle 19,30

NOVITA' SPESA ONLINE

CARNE BOVINA OVINA SUINA E POLLAME

Azienda Agricola Valsecchi Celeste • via V. Veneto,12/A • INTROBIO (Lecco) • Tel. 347 8954138 • info@agrivalsecchiceleste.it

www.riparaz²nicorno.it

RIPARAZIONI CORNO

Assistenza elettrodomestici multimarca

AEG Electrolux Partner

- RIPARAZIONI A DOMICILIO
- RICAMBI ORIGINALI
- ACCESSORI PER LA CURA DEGLI ELETTRODOMESTICI
- SOSTITUZIONE ELETTRODOMESTICI A FINE VITA

LECCO - Via Belvedere, 42
Tel. 0341.282017

MONTEVECCHIA
Via Bergamo, 5
Tel. 039.9930076

dal 1981 assistenza tecnica specializzata e ricambi elettrodomestici

assistenza@riparazionicorno.it - seguici sulla nostra pagina Riparazioni Corno

Lo Chef consiglia

di Caterina Franci

Frutto autunnale per eccellenza la zucca è protagonista di questa gustosa ricetta condivisa dallo chef Nicola Esposito del Ristorante Da Esposito a Barzio. Si tratta di un dessert, per la precisione di un tortino, ribattezzato 'Autunno' in omaggio al suo ingrediente principale, la zucca delica. Servitelo freddo accompagnato con gelato alla crema o al fiordilatte, il gusto è garantito!
"E' un periodo difficile per i ristoratori e proprio ai miei colleghi vorrei dedicare questa ricetta – ha commentato lo chef Esposito – nonostante tutti i sacrifici fatti per riaprire in totale sicurezza per clienti e dipendenti hanno dovuto abbassare nuovamente le saracinesche. Con 'Autunno' restituiamo un po' di gusto e speranza a mesi difficili che speriamo di lasciarci presto alle spalle".

Lo chef Nicola Esposito

Ingredienti per 10 tortini:

600 ml di panna
600 g di polpa di zucca delica
4 uova intere
1 rosso d'uovo
350 g di zucchero
3 cucchiai di rum
un pizzico di rosmarino tritato
caramello per stampo

Preparazione:
Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la purea di zucca, il rum, la panna e il trito di rosmarino. Mischiare il tutto e versare il composto negli stampini precedentemente riempiti con del caramello. Cuocere a bagnomaria nel forno a 170° per 25-30 minuti. Una volta raffreddato servire il tortino accompagnandolo con una pallina di gelato al fiordilatte o alla crema. Buon appetito!

1965/2020: l'Arcivescovo di Milano ai Piani di Bobbio per il Santuario dei Monti e delle Funivie

di Aloisio Bonfanti

Una panoramica del santuario e dei partecipanti alla cerimonia del 55°

L'arcivescovo di Milano, mons. Mario Delpini, è stato il 20 agosto ai Piani di Bobbio, sopra Barzio, a quota 1700, presso il Santuario Maria Regina dei monti e delle funivie. L'arcivescovo della diocesi ambrosiana è intervenuto alla cerimonia per i 55 anni del santuario mariano.

La funivia, che a metà Novecento ha collegato Barzio ai Piani di Bobbio e, sul versante opposto, quella che sale da Valtorta hanno portato a Bobbio sciatori e turisti, non solo nella stagione invernale della neve. Il parroco di Barzio don Pietro Tenca volle risolvere il problema di santificare le festività costruendo una chiesa dove potesse essere celebrata la messa. E' l'attuale santuario Madonna Regina dei monti e delle funivie. E' stato progettato dall'architetto Marco Selva, originario di Primaluna, dove è stato anche Sindaco, ma che ha sviluppato la sua intensa attività professionale, prima dell'immatura scomparsa, a Lecco.

Era il 5 Settembre 1962 quando l'arcivescovo di Milano, card. Giovanni Battista Montini (nel 1963 Papa Paolo VI), benediceva la prima pietra del nuovo santuario. Il suo successore come arcivescovo di Milano, il card. Giovanni Colombo, il 6 Settembre 1965 inaugurava la nuova chiesa. Una lapide ricorda "la fervente pietà mariana del parroco don Pietro Tenca, le cospicue munificenze di barziesi e villeggianti", che hanno consentito la realizzazione del santuario Maria Regina, valorizzato, poi, dallo zelo pastorale del parroco don Alfredo Comi, giunto in Valsassina nel 1970.

Don Eustorgio Mattavelli, nella sua interessante pubblicazione mariana del 1991, evidenzia che il santuario presenta all'interno l'Ave Maria scritta in quattordici lingue: cinese, slavo, francese, inglese, greco, latino, giapponese, russo, tedesco, spagnolo, camerunese, italiano, polacco, coreano. L'Ave Maria in così diverse lingue sta a testimoniare l'universalità della Chiesa e la devozione dei popoli per la Madonna. A sinistra del portale d'ingresso una lapide è dedicata a Teresio Olivelli, tenente degli alpini, medaglia d'oro della Liberazione, deceduto in prigionia nazista nel gennaio 1945. La Chiesa ha proclamato beato Teresio Olivelli; nato a Bellagio nel 1916: la mamma, Clelia Invernizzi, era valsassinese di Cremeno. Il santuario conserva un'artistica statua lignea della Madonna, opera di scultori della Val Gardena.

La giornata del 20 agosto con l'arcivescovo, mons. Delpini, ha visto alle 7,45 la partenza dal piazzale della funivia da Barzio ai Piani di Bobbio della processione penitenziale: i più coraggiosi sono stati chiamati ad affrontare una scarpinata lungo il ripido sentiero, che è una vera direttissima in verticale che si arrampica verso Bobbio. Sono state due ore a passo montanaro. La messa solenne del 55° è stata celebrata alle ore 11, presieduta dall'arcivescovo, mons. Delpini, con il clero del Decanato della Valsassina e del Decanato di Valtorta e Santa Brigida della Diocesi di Bergamo. Sacerdoti e fedeli delle confinanti valli orobiche sono saliti anche loro in processione penitenziale, pregando per le vittime dell'epidemia di coronavirus, che ha particolarmente colpito la città e la provincia di Bergamo. Nel pomeriggio il santuario ha visto la recita del Rosario e momenti di riflessione mariana.

Era il 25 settembre 1910 quando l'altipiano di Bobbio ricevette la sua prima investitura turistica con l'inaugurazione della Capanna Lecco voluta dalla sezione CAI della città manzoniana. Il verbale della cerimonia, conservato nell'archivio del Club Alpino di Lecco, testimonia che per l'inaugurazione convennero le autorità e tanti appassionati alpinisti. Erano presenti autorità della città di Lecco e della Valsassina, dirigenti del CAI, SEL e Touring Club. Il noto geologo lecchese Mario Cermenati, parlamentare del Regno, è stato l'oratore ufficiale. La capanna venne realizzata su progetto dell'ing. Giuseppe Ongania, per diversi anni sindaco di Lecco, affidando i lavori al capomastro Piero Valsecchi e con i manovali del capomastro Giacomo Arrigoni. E' stata la capanna Lecco il ritrovo di un centinaio di sciatori che il 28 marzo 1920 parteciparono ai campionati italiani di sci, organizzati dalla SEL con il patrocinio della Gazzetta dello Sport. E' stata una manifestazione che ha confermato nel tempo la vocazione turistica dei Piani di Bobbio.

L'arcivescovo di Milano, mons. Mario Delpini, in processione presso il santuario mariano di Bobbio

L'interno del santuario con la statua della Regina dei Monti e delle Funivie

Qui a fianco, la partenza della "salita" penitenziale

Fotoservizio di Sandro Menegazzo

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

TÜV MANAGEMENT SERVICE 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

Al è méi ès padròon düne barche che servitòor dün bastimènt

E' meglio essere padroni di una barca che servitore di un bastimento

Al è méi manda giò amàar e spüdà dólz

E' meglio ingoiare amaro e sputare dolce

A mèz an òl cüül fa scang

A mezzo anno il sedere fa sedia

Còl tö e col dà, ès mantée lamicizie

Col prendere e col dare si mantiene l'amicizia

I bombüün ai è giò in-t-i bozzüün

I confetti stanno nei propri contenitori
(bombüün sono anche dette le persone buone, che, appunto, si incontrano raramente)

I fastidi e la légne ai crès tüc i agn

I fastidi e la legna crescono tutti gli anni

ONORANZE FUNEBRI
BALBI
di EREDI BALBI

SERVIZIO 24h

TRASPORTO
IN ITALIA E ALL'ESTERO
CREMAZIONI
ESUMAZIONI
ESTUMULAZIONI
MONUMENTI
TANATOESTETICA

Professionalità e discrezione al vostro servizio

Via Roma 18
TACENO (LC)
tel. 0341 880363

349 4006528
335 8002307

PROSSIMO NUMERO

Quando si sciava a Morterone

La Chiesa di Santa Caterina,
in località Bagnala a Margno

Passeggiate per tutti.
Da Cremeno alla Culmine.

dormire è...

MATERASSI - RETI
PIUMONI - LETTI
POLTRONE SANITARIE

risparmi 500€ acquistando un materasso matrimoniale

risparmi 300€ acquistando un materasso singolo

I nostri showroom a Lecco

Corso Bergamo 114 - Loc. Chiuso - 0341422952

Via Ugo Foscolo 19 - Loc. Olate - 0341 250125

www.dormireematerassi.it

Gamma Swift Hybrid. Consumo ciclo combinato: da 3,9 a 4,7 l/100km (NEDC correlato), da 4,7 a 5,6 l/100km (WLTP). Emissioni CO_2: da 88 a 106 g/km (NEDC correlato), da 106 a 127 g/km (WLTP).
*Prezzo promo chiavi in mano riferito a SWIFT HYBRID 1.2 COOL 2WD MT (IPT, PFU e vernice met. esclusi presso le concessionarie che aderiscono all'iniziativa e per immatricolazioni entro il 31/12/2020. Su Swift Hybrid Tecnologia 4x4 ALLGRIP disponibile solo su versioni Top. Le immagini delle vetture sono puramente indicative.
**Autonomia per un pieno di benzina considerando il dato di consumo combinato NEDC correlato di 3,87 l/100 km e capacità serbatoio di 37 litri. I valori relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO_2 del veicolo possono variare rispetto a quelli omologati. La condotta di guida e altri fattori (quali condizioni del traffico, della manutenzione del veicolo, del manto stradale, il carico o il numero di passeggeri...) influiscono sul consumo di carburante e sulle emissioni di CO_2.

Concessionaria per Lecco e Provincia

RENZO NEGRI s.n.c.

www.concessionariarenzonegri.it

LECCO Pescate (LC)
via Roma 28
Tel. 0341.36.22.21

60 ANNI

Invernizzi

ECO•BONUS

INVERNIZZI

• COPERTURE •

SCONTO FISCALE

110 %

IN FATTURA