

THE

MAGAZINE

EDIZIONE SPECIALE PER I 100 ANNI

Evoluzione storica

100 anni d'accoglienza nel cuore delle Alpi Lombarde.

Historical evolution

100 years of hospitality in the heart of the Lombard Alps.

Pag.2-3

Parla Cesare

La memoria storica della famiglia Lenatti e dell'Hotel Tremoggia.

Interview with Cesare

The historical legacy of the Lenatti Family and the Hotel Tremoggia.

Pag. 4

La Valmalenco

Le magie naturalistiche, i sapori e le opportunità di questa splendida Valle.

Valmalenco

The natural wonders, flavors, and opportunities of this beautiful valley.

Pag. 6-7

La neve dov'è andata?

Le sfide per la montagna e le buone pratiche di chi la ama.

Facing the Challenges of Climate Change

Challenges for the mountains, and good practices of those who love them.

Pag. 8



Vista sulle vette della Valmalenco

Vi diamo il benvenuto all'Hotel Tremoggia, nella cornice della meravigliosa Valmalenco.

Siamo felici di ospitarvi fra le meraviglie naturali della Valmalenco, un autentico paradiso per chi ama vivere la montagna in ogni stagione. Dalle splendide località sciistiche alle attività all'aria aperta, dagli itinerari storici e naturalistici alle delizie ed eccellenze enogastronomiche, questa terra accogliente e ricca di tradizioni saprà regalarvi emozioni uniche. Dal 1924 la famiglia Lenatti gestisce con cura, passione e spirito innovativo questo meraviglioso albergo quattro stelle, incastonato in una delle località più rinomate della Valtellina. Il nostro impegno è quello di farvi vivere una esperienza indelebile, in un'atmosfera elegante ed accogliente, offrendovi un soggiorno all'insegna del piacere e del benessere. Siamo a vostra disposizione per ogni occorrenza: le camere del Tremoggia sono state recentemente rinnovate per offrire comfort e stile, regalandovi una vista incantevole sulle Alpi. Il nostro ristorante, accessibile in ogni momento della giornata, potrà farvi scoprire i sapori tradizionali della Valtellina coniugati con una cucina innovativa; avrete l'opportunità di gustare piatti unici preparati con ingredienti di stagione - selezionati fra i migliori produttori locali - sempre all'insegna della massima qualità. Il nostro centro benessere "The WellNest" è il luogo ideale per rilassarsi e rigenerarsi dopo una giornata di sport e tempo libero, offrendo una piscina con idromassaggio, sauna, bagno turco, zona relax e area fitness. Ai nostri ospiti offriamo una grande

varietà di attività, dalle escursioni allo sci, allo snowboard, dalla mountain bike alla pesca. Sono inoltre disponibili sale riunioni per i professionisti che desiderassero spazi d'incontro per riunioni aziendali e impegni di lavoro, dotate di spazi esterni per un coffee break o un pasto. Che siate alle ricerca di divertimento o di relax, di sport o di cultura, di benessere o di curiosità, faremo di tutto per rendere il vostro soggiorno unico e indimenticabile. Ci auguriamo che la vostra permanenza presso la nostra struttura sia piacevole, sorprendente e gratificante, come lo è stata per ogni ospite nel corso della nostra, ormai secolare, storia.

Welcome to the Hotel Tremoggia, set in the enchanting Valmalenco.

We are delighted to have you amidst the natural wonders of Valmalenco, an authentic paradise for those who love the mountains in every season. From stunning ski resorts to outdoor activities, from historical and naturalistic itineraries to the delights of gastronomy and excellence, this welcoming land, rich in traditions, will offer you unique emotions.

Since 1924, the Lenatti family has carefully managed this wonderful four-star hotel with passion and innovative spirit, nestled in one of the most renowned locations in Valtellina.

Our commitment is to provide you with an indelible experience, in

an elegant and welcoming atmosphere, offering a stay dedicated to pleasure and well-being.

We are at your disposal for every need: the rooms at Tremoggia have recently been renovated to offer comfort and style, providing you with an enchanting view of the Alps. Our restaurant, accessible at any time of the day, will allow you to discover the traditional flavors of Valtellina combined with innovative cuisine.

You will have the opportunity to taste unique dishes prepared with seasonal ingredients - selected from the best local producers - always maintaining the highest quality.

Our wellness center, "The WellNest," is the ideal place to relax and rejuvenate after a day of sports and leisure, offering a pool with a whirlpool, sauna, Turkish bath, relaxation area, and fitness area.

For our guests, we offer a wide variety of activities, from hiking to skiing, snowboarding, mountain biking, to fishing.

Meeting rooms are also available for professionals who need meeting spaces for business meetings and commitments, equipped with outdoor spaces for a coffee break or a meal.

Whether you are seeking fun or relaxation, sports or culture, well-being or curiosity, we will do everything to make your stay unique and unforgettable.

We hope that your stay at our establishment is pleasant, surprising, and rewarding, as it has been for every guest throughout our now centuries-old history.



L'Albergo Tremoggia nel 1924

Evoluzione storica

Dall'alto del suo secolo di storia il Tremoggia è la soluzione migliore per vivere al meglio tutte le opportunità della Valmalenco

Circondata dalle vette spettacolari delle Alpi Retiche Occidentali, dai Monti della Val Bregaglia, dal Gruppo dello Scalino e dalle Alpi del Bernina, a pochi passi dalle bellezze naturalistiche delle Orobie Valtellesi, fra boschi e laghi dal fascino inesauribile, già a partire dai primi del '900 la Valmalenco si imponeva come una zona turistica alla moda: in questa rinomata stazione climatica, a 1000 metri di altitudine, giungevano le carrozze dei signori dell'alta borghesia e dei notabili di Milano, ma anche i turisti e gli alpinisti dalla Lombardia e dal Nord Europa, alla ricerca della salubrità dell'aria, del clima fresco e delle bellezze naturali. Punto di riferimento era il sontuoso Grand Hotel Malenco, costruito in un sobrio stile liberty nel 1905, fra sfilate di moda e tè danzanti. La passione per questa valle, per le Alpi e per l'alpinismo in generale, era germinata circa un secolo prima, all'epoca delle prime missioni topografiche. Le montagne iniziarono ben presto ad esercitare una forte attrazione, nell'amalgama fra spirito romantico, amore per il brivido, piacere per la conquista e sfida ai limiti umani. La prima scalata del monte Disgrazia (3678 s.l.m.) del 24 agosto 1862, ad opera di una cordata inglese formata da Leslie Stephen, Edward Shirley Kennedy, dalla guida Melchior Anderegg e Thomas Cox, sancì la nascita dell'alpinismo moderno e del turismo alpino. Nei decenni successivi, sull'onda di questo successo, la Valmalenco divenne una meta rinomata e d'élite, e la cittadina di Chiesa conobbe un progressivo sviluppo che rese necessaria la realizzazione di nuove strutture ricettive, dai ristoranti agli alberghi. È in questo contesto che venne aperto da Cesare Lenatti e la moglie Ester, nel 1924, l'Hotel Tremoggia; esso prese il nome dal Pizzo Omonimo che, insieme al Pizzo Malenco e alla Sassa d'Entova, fa parte del gruppo del Bernina. Aperto tutto l'anno per abbinare il turismo estivo, all'epoca predominante, a quello invernale, diventa presto un punto di riferimento per Chiesa in Valmalenco e per l'intera valle, che continua a consolidare la forte valenza turistica. L'hotel, che al tempo era dotato di otto camere,

con annesso ristorante e bar, fu oggetto di un primo allargamento negli anni '40. Un sostanziale restyling fu realizzato negli anni '50, portando in dote una nuova sala da pranzo, i tavoli da biliardo e la prima televisione del paese, che radunava periodicamente centinaia di "gèsün". Dal 1960, con l'avvento del boom economico e del "miracolo italiano", vi è il passaggio di consegne alla seconda generazione dei Lenatti, il figlio Luigi con la moglie Liliana, e Paolo con la moglie Ginetta. Questi ultimi, nel 1976, usciranno dalla gestione dell'hotel per proseguire l'attività al Bar Cristallo. È un periodo di forte espansione, che porta Chiesa ad ospitare quasi trenta strutture ricettive e cinque discoteche. Sulla scorta della costruzione della funivia della Valmalenco, battezzata "Funivia al Bernina" (perché s'ipotizzava un collegamento con la Svizzera), nel 1963 viene affidato all'architetto Carluccio Maspes e all'ingegnere Tirinzoni l'averinistico progetto per il rifacimento totale della struttura. Quest'opera di ampliamento e rinnovamento integrale dell'hotel, che inter-

roga l'assetto strutturale dell'intero edificio, si concretizza fino al livello del dettaglio, con la personalizzazione maniacale degli arredi e dei complementi. La "poltrona Tremoggia", disegnata da Maspes, fu presentata in numerose mostre d'arredamento, finendo per venire prodotta in serie negli anni seguenti da una azienda d'arredo valtellinese come iconico elemento di design. A metà degli anni '80 avviene il passaggio alla terza generazione con il nipote Cesare e la consorte Alessandra, che rilanciano il progetto del Tremoggia, affidato ancora all'architetto Maspes, che in seguito permetterà il passaggio di categoria elevando la struttura da tre a quattro stelle. In questi anni anche Giuseppina, col marito Luciano, e Lucia, sorelle di Cesare, sono presenti nell'attività: Paride, il marito di Lucia, diviene il maître del Ristorante per più di 20 anni. Il turismo sta cambiando e si sta diversificando, mentre il livello richiesto alle strutture ricettive è sempre maggiore: il Tremoggia inaugura il centro benessere, un progetto in quegli anni assolutamente all'avanguardia, e un nuovo centro congressi, con il preciso intento di far fare un salto verso l'alto agli standard della struttura. La contestuale affiliazione alla catena *Best Western* introduce l'hotel in un orizzonte ormai internazionale. Sul finire del millennio viene inaugurata la nuova funivia, ancora oggi fra le più grandi al mondo, la *SnowEagle*: con le sue cabine da 160 posti supera un dislivello di 1000 metri portando gli sciatori all'Alpe Palù in soli 4 minuti. Infine arriviamo al 2019, quando a prendere le redini dell'Hotel Tremoggia arriva la quarta generazione: Andrea e Martina decidono di fare un ulteriore salto in avanti, rendendo la struttura il punto di riferimento per l'accoglienza a Chiesa, mentre Luigi, fratello di Andrea fa scelte diverse spostandosi nella vicina Engadina. Viene realizzato un nuovo giardino, dislocato su tre livelli, ideale per prendere il sole, gustare un aperitivo all'aperto, per grigliate e cene esclusive. L'anno successivo l'Hotel Tremoggia attua un completo restyling, ad opera dell'interior designer Fabio Gianoli. Tutte le stanze vengono rinnovate e aggiornate, alla ricerca di un gusto fresco e contemporaneo ma attento alla tradizione e allo spirito naturalistico della Valmalenco, per offrire una esperienza di soggiorno moderna, funzionale e accattivante. Dalla nuova centrale termica, alla rinnovata hall, alla sala da pranzo, l'intero hotel viene rimodellato secondo i migliori standard attuali. Fiore all'occhiello è la nuova Spa progettata dall'architetto Gianfranco Comi, "*The WellNest*", struttura unica in tutta Chiesa, che propone una



Il soggiorno/bar nel 1965-66

mini piscina a idromassaggio, una zona relax, sauna, bagno turco, e un'area fitness attrezzata con attrezzi Technogym. Da quattro generazioni, attraverso un secolo di storia, la famiglia Lenatti tramanda di padre in figlio una tradizione di accoglienza unica, capace di coniugare il carattere peculiare della Valmalenco e dei suoi abitanti con le sfide dell'innovazione e del benessere. Insieme alla tradizione alberghiera, l'amore per la valle della famiglia si traduce anche nella passione per lo sci: da Cesare a Giuseppina, fino ad Andrea e Luigi, sono tutti maestri di sci con trascorsi agonistici. L'Hotel Tremoggia si propone oggi come la migliore soluzione per andare alla scoperta e vivere appieno tutte le opportunità che vi offre la Valmalenco: la cortesia e la professionalità dello staff sono pronti a rendere il vostro soggiorno unico e indimenticabile.

Historical evolution

From the heights of its century of history, the Tremoggia is the best solution to fully experience all the opportunities of Valmalenco

Surrounded by the spectacular peaks of the Western Rhaetian Alps, the mountains of Val Bregaglia, the Scalino Group, and the Bernina Alps, just steps away from the natural beauties of the



Reclame del 9 agosto 1925 del Giornale: Valmalenco - Le villeggiature valtellinesi

Orobie Valtellesi, amidst forests and lakes of inexhaustible charm, Valmalenco asserted itself as a fashionable tourist destination from the early 1900s. In this renowned climatic resort at an altitude of 1000 meters, the carriages of the upper bourgeoisie and notables from Milan, as well as tourists and mountaineers from Lombardy and Northern Europe, arrived, seeking the healthiness of the air, a cool climate, and natural beauty. The luxurious Grand Hotel Malenco, built in a sober Art Nouveau style in 1905, became a reference point, hosting fashion shows and tea dances. The passion for this valley, the Alps, and mountaineering in general had germinated about a century earlier, during the time of the first topographic missions. The mountains soon began to exert a strong attraction, blending a romantic spirit, love for thrills, pleasure in conquest, and a challenge to human limits. The first ascent of Mount Disgrazia (3678 meters above sea level) on August 24, 1862, by an English team consisting of Leslie Stephen, Edward Shirley Kennedy, guide Melchior Anderegg, and Thomas Cox, marked the birth of modern mountaineering and alpine tourism. In the decades that followed,

riding on this success, Valmalenco became a renowned and elite destination, and the town of Chiesa experienced progressive development that necessitated the creation of new accommodation structures, from restaurants to hotels. It is in this context that Cesare Lenatti and his wife Ester opened the Hotel Tremoggia in 1924. It took its name from the homonymous peak, which, along with Pizzo Malenco and Sassa d'Entova, is part of the Bernina group. Open all year to combine summer tourism, predominant at the time, with winter tourism, it soon became a reference point for Chiesa in Valmalenco and the entire valley, which continued to consolidate its strong tourist significance. The hotel, which had eight rooms at the time, with an attached restaurant and bar, underwent its first expansion in the 1940s. A substantial restyling was carried out in the 1950s, bringing a new dining room, billiard tables, and the first television in the village, which periodically gathered hundreds of "gèsün." In 1960, with the advent of economic boom and the "Italian miracle," the baton was passed to the second generation of Lenatti: Luigi with his wife Liliana, and Paolo with his wife Ginetta. In 1976, the latter would step away from managing the hotel to continue their business at Bar Cristallo. It was a period of strong expansion, making Chiesa home to nearly thirty accommodation structures and five nightclubs. Following the construction of the Valmalenco cable car, named "Funivia al Bernina" (because a connection with Switzerland was hypothesized), in 1963, the futuristic project for the total refurbishment of the structure was entrusted to architect Carluccio Maspes and engineer Tirinzoni. This expansion and integral renovation of the hotel, which questions the structural layout of the entire building, materialized down to the detail, with the meticulous customization of furnishings and accessories. The "Tremoggia armchair," designed by Maspes, was showcased in numerous furniture exhibitions, eventually being mass-produced in the following years by a Valtellina furniture company as an iconic design element. In the mid-1980s, the third generation took over with Cesare and his wife Alessandra, who revitalized the Tremoggia project. Still under the guidance of architect Maspes, the structure was upgraded from three to four stars. In these years, Giuseppina with her husband Luciano and Lucia, Cesare's sisters, were also involved in the business. Paride, Lucia's husband, became the maître of the restaurant for more than 20 years. Tourism is changing and diversifying, while the level required of accommodation structures is always higher: Tremoggia inaugurates the wel-

lness center, a project that was avant-garde at the time, and a new conference center, with the precise intention of raising the standards of the structure. The simultaneous affiliation with the Best Western chain introduced the hotel to the international horizon. Towards the end of the millennium, the new cable car, still one of the largest in the world, SnowEagle, was inaugurated in 1999: with its 160-seat cabins, it covers a vertical drop of 1000 meters, taking skiers to Alpe Palù in just 4 minutes. Finally, we reach 2019, when the fourth generation takes the reins of the Tremoggia Hotel: Andrea and Martina decide to take a further step forward, making the structure the reference point for hospitality in Chiesa, while Luigi, Andrea's brother, makes different choices by moving to the nearby Engadine. A new garden is created, spread over three levels, ideal for sunbathing, enjoying an outdoor aperitif, barbecues, and exclusive dinners. The following year, the Hotel Tremoggia undergoes a complete restyling, designed by interior designer Fabio Gianoli. All rooms are renewed and updated, in search of a fresh and contemporary taste but attentive to the tradition and naturali-



Le camere oggi



L'Albergo Tremoggia negli anni '50

lty spirit of Valmalenco, to offer a modern, functional, and captivating stay experience. From the new heating plant to the revamped lobby, to the dining room, the entire hotel is remodeled according to the best current standards. The highlight is the new Spa designed by architect Gianfranco Comi, "The WellNest," a unique

structure in all of Chiesa, offering a mini whirlpool, relaxation area, sauna, Turkish bath, and a fitness area equipped with Technogym. For four generations, through a century of history, the Lenatti family has passed down a unique tradition of hospitality, combining the peculiar character of Valmalenco and its inhabitants with the

challenges of innovation and well-being. Alongside the hotel tradition, the family's love for the valley is also translated into a passion for skiing: from Cesare to Giuseppina, to Andrea and Luigi, all are ski instructors with competitive backgrounds. The Hotel Tremoggia now positions itself as the best solution to discover and fully experience all the opportunities that Valmalenco offers: the courtesy and professionalism of the staff are ready to make your stay unique and unforgettable.

Dove stiamo andando

Il futuro dell'accoglienza passa attraverso la specializzazione e la capacità di offrire servizi di qualità rispetto a richieste specifiche. L'Hotel Tremoggia, dall'alto della sua storia secolare, ma in una visione continua tesa all'innovazione, come da tradizione della famiglia Lenatti, vuole porsi come punto di riferimento per il soggiorno a Chiesa in Valmalenco. L'apertura al turismo internazionale e il confronto continuo con l'evoluzione dei modi di fruire la montagna, ha permesso al Tremoggia di rinnovarsi e di porsi in confronto con le sfide future. Un processo evidente dal recentissimo ammodernamento che ha interessato l'intera struttura, dalla hall, alla sala da pranzo, alle camere, per assicurare a tutti gli ospiti gli standard

delle migliori strutture di fascia alta. La Spa, una struttura unica a Chiesa e prenotabile in fasce orarie, sarà ulteriormente ampliata e rivista, aumentando lo spazio riservato alla sala attrezzi. Dagli spazi congressuali frontali, si sta passando alle nuove esperienze di Team-building, con l'organizzazione di eventi dedicati in collaborazione con le aziende. Il ristorante Tremoggia è oggi diventato un punto di riferimento per la valle, grazie alle sue proposte innovative di gusto e di formula, che gli permette di servire i clienti sia interni che esterni ad ogni ora del giorno. Dalle cene coi produttori vinicoli della Valtellina, agli aperitivi serviti nel giardino rinnovato, alle grigliate a tema, alla proposta della mezza pensione gourmet: sulla scorta delle

migliori esperienze ricettive nazionali e internazionali sono molte le iniziative già avviate, e altre stanno per arrivare.

Future Challenges of Tremoggia

The future of hospitality lies in specialization and the ability to offer quality services tailored to specific demands. The Hotel Tremoggia, with its centuries-old history and a continuous focus on innovation, following the tradition of the Lenatti family, aims to be a reference point for stays in Chiesa in Valmalenco. The openness to international tourism and continuous engagement with the evolving

ways of experiencing the mountains have enabled Tremoggia to renew itself and face future challenges. This is evident in the recent modernization that has affected the entire structure, from the lobby and dining room to the rooms, ensuring that all guests experience the standards of the best high-end facilities. The Spa, a unique facility in Chiesa that can be booked in time slots, will be further expanded and revised, increasing the space dedicated to the gym. From frontal conference spaces, there is a transition to new team-building experiences, with the organization of dedicated events in collaboration with companies. The Tremoggia restaurant has now become a reference point for the valley, thanks

to its innovative taste proposals and formulas, allowing it to serve both internal and external customers at any time of the day. From dinners with wine producers from Valtellina to aperitifs served in the renovated garden, themed barbecues, and the gourmet half-board proposal: following the best national and international hospitality experiences, many initiatives have already started, and others are on the way.

Cesare



Cesare Lenatti è il nipote del Cesare che, insieme a Ester, ha fondato nel 1924 l'Hotel Tremoggia, e l'ha condotto personalmente da metà degli anni '80 fino alla soglia degli anni '20 del nuovo secolo.

“La storia del Tremoggia è frutto di un accordo e di una partecipazione familiare, di un patto fra generazioni, attraverso il lavoro e il sacrificio di persone che hanno sposato una causa comune. E tutto questo non sarebbe stato possibile senza l'apporto determinante delle donne, coprotagoniste di questa bellissima avventura, che hanno condiviso ogni passaggio e ogni sfida.”

Quale è il segreto di una storia che quest'anno compie un secolo di vita?
 “Dal fondatore Cesare a mio papà Luigi, passando per me e ora Andrea, ogni generazione che è subentrata ha voluto lasciare un segno. Questo attraverso continua innovazione, investimenti e lucida lungimiranza: saper cambiare secondo i tempi e secondo le esigenze, mantenendo fede ai valori dell'accoglienza, tipici di questa valle e della nostra famiglia. I giovani, con il loro entusiasmo, hanno sempre buttato il cuore al di là dell'ostacolo.”

Lei ha sempre saputo di voler proseguire la via indicata dai suoi genitori?
 “Come tutti i Lenatti, fin da bambini abbiamo sempre vissuto l'albergo dal di dentro, per noi era “la casa”. Eppure pensavo che non avrei mai fatto quello che faceva mio padre; o perlomeno, nel modo in cui lo si faceva allora. Da giovane la mia grande passione era lo sci, lo sport “nazionale” di questa valle. Sono stato campione giovanile nel '69, vincitore della Coppa Italia di slalom gigante nel '74 e '75 e in slalom speciale nel '76; ho vissuto dal di dentro l'epopea della celebre Valanga Azzurra, viaggiando per tutta Europa. Ma poi mi sono ritrovato in prima linea, al Tremoggia, con l'idea di andare avanti portando il mio contributo con una nuova visione, raccogliendo il lascito spirituale e morale di chi mi ha preceduto.”

Quali sono gli stimoli che vi hanno spinto a migliorare?
 “Fare l'albergatore è un mestiere gratificante e sfidante, che comporta rischi e rinunce.

Occorre mettersi sempre in gioco, imparare sul campo, sviluppare spirito manageriale, confrontarsi con il contesto internazionale. Il nostro è un costruire giorno per giorno, attraverso lo stimolo dell'incontro umano con i nostri ospiti. È la passione del crescere, per vivere una vita più bella attraverso il lavoro.”

Ricorda qualche aneddoto a cui è particolarmente affezionato fra i tanti che ha vissuto personalmente?
 “Ricordo con piacere l'amicizia fra mio padre e il grande Zeno Colò; si erano conosciuti in Svizzera durante la seconda guerra mondiale. Nel 1965 Zeno venne a Chiesa in Valmalenco per contribuire alla tracciatura delle piste. Poi, nel 1981, lo incontrai casualmente al Mias, il Mercato Internazionale dell'Articolo Sportivo che si teneva alla Fiera di Milano. Io ero accompagnato da Alessandra, che avevo conosciuto come nostra ospite al Tremoggia. Quando ci vide insieme mi chiese se fossimo fidanzati, ed io risposi di sì, anche se non era vero. Tre mesi dopo, eravamo sposati.”



Cesare davanti all'ingresso dell'albergo

Come vede il futuro del turismo in Valtellina e nella Valmalenco?
 “Questi luoghi sono meravigliosi, ricchi di bellezze naturali e località celebri come l'Aprica e Madesimo, Livigno, Bormio, e naturalmente Chiesa in Valmalenco. Abbiamo un potenziale infinito che può e deve essere

sfruttato meglio. Occorre però programmazione e lungimiranza, per raccogliere le sfide che il turismo del futuro richiede; ciò che con cuore e passione facciamo al Tremoggia dal 1924.”

Cesare Lenatti is the nephew of Cesare, who, along with Ester, founded the Hotel Tremoggia in 1924. He personally managed the hotel from the mid-1980s until the early 2020s.

“The story of Tremoggia is the result of a family agreement and participation, a pact between generations, through the work and sacrifice of people who have embraced a common cause. And all this would not have been possible without the decisive contribution of women, co-protagonists of this beautiful adventure, who have shared every step and every challenge.”

What is the secret of a story that celebrates a century of existence this year?
“From founder Cesare to my father Luigi, passing through me and now Andrea, every generation that has taken over has wanted to leave a mark. This is achieved through continuous innovation, investments, and clear foresight: knowing how to change according to the times and needs, while remaining true to the values of hospitality, typical of this valley and our family. The youth, with their enthusiasm, have always thrown their hearts beyond obstacles.”

Did you always know that you wanted to continue the path indicated by your parents?
“Like all Lenattis, we have always lived in the hotel from the inside since childhood; for us, it was ‘home.’ Yet, I thought I would never do what my father did, or at least not in the way it was done then. When I was young, my great passion was skiing, the ‘national’ sport of this valley. I was a youth champion in ‘69, winner of the Italian Giant Slalom Cup in ‘74 and ‘75, and in the slalom in ‘76; I experienced the epic of the famous ‘Valanga Azzurra,’ traveling throughout Europe. But then I found myself on the front line, at Tremoggia, with the idea of moving forward and contributing with a new vision, inheriting the spiritual and moral legacy of those who came before me.”

What are the motivations that drove you to improve?
“Being a hotelier is a rewarding and challenging profession that involves risks and sacri-

ces. You always have to challenge yourself, learn on the field, develop managerial skills, and deal with the international context. Ours is a day-by-day construction, through the stimulus of human interaction with our guests. It's the passion for growth, to live a better life through work.”

Do you remember any anecdotes that you are particularly fond of among the many you have personally experienced?
“I fondly remember the friendship between my father and the great Zeno Colò; they had met in Switzerland during World War II. In 1965, Zeno came to Chiesa in Valmalenco to contribute to the marking of the ski slopes. Then, in 1981, I met him by chance at the Mias, the International Sports Article Market held at the Milan Fair. I was accompanied by Alessandra, whom I had met as our guest at Tremoggia. When he saw us together, he asked if we were engaged, and I replied yes, even though it wasn't true. Three months later, we were married.”



Luigi e Lilliana genitori di Cesare

How do you see the future of tourism in Valtellina and Valmalenco?
“These places are wonderful, rich in natural beauty and famous locations like Aprica and Madesimo, Livigno, Bormio, and of course, Chiesa Valmalenco. We have infinite potential that can and must be better exploited. However, it requires planning and foresight to meet the challenges that future tourism demands; it's what we have been doing with heart and passion at Tremoggia since 1924.”



Fabio

L'interior designer di Sondrio Fabio Gianoli è stato l'artefice del terzo grande intervento di restyling nella storia secolare dell'albergo Tremoggia, dopo gli importanti aggiornamenti strutturali negli anni '60 e negli anni '90 realizzati dall'architetto Maspes.

“Il primo obiettivo del mio lavoro è stato quello di agire nel rispetto del lavoro dell'architetto Maspes e in continuità con la storia della famiglia Lenatti. Una continuità insieme fedele alla tradizione ma di apertura alle esigenze rinnovate del turismo contemporaneo.”

Da cosa siete partiti?
 “Abbiamo cercato di recuperare e valorizzare gli aspetti più peculiari e riusciti di questa lunga storia: anzitutto abbiamo ridato vita ai complementi d'arredo originali, restaurando e rifoderando divani e poltrone con tessuti e colori nuovi. Ogni camera poi è stata ripensata individualmente, dotandola di quadri, oggetti e foto d'epoca, tratte dall'archivio secolare dell'hotel, come un mosaico distribuito.”

Quali invece gli interventi d'insieme?
 “Tutto il piano terra è stato reinterpretato in una ottica d'apertura. Sia estetica e visiva che pratica. Abbiamo cercato di reinterpretare lo stile ricettivo alpino, sviluppandone lo spirito in un'accezione di eleganza: ad esempio, sfruttando le qualità distintive della moquette, che suggeriscono insieme accoglienza e ricercatezza.

Nella sala da pranzo abbiamo valorizzato, attraverso una scelta cromatica di omogeneità e di una linea pulita e minimale, il bellissimo soffitto, prodotto d'eccellenza dell'artigianato locale. Su di esso è rappresentata la Valmalenco in legni, specchi e materiali vari. Dello stesso tenore gli interventi nella hall e nell'angolo bar, recuperando sia le foto e i quadri storici che le lampade di design. Abbiamo mantenuto il legno, integrandolo con una tinteggiatura color tortora. Inoltre sono stati preservati e valorizzati gli infissi interni di pregevole fattura, quale la vetrata tonda affianco al camino, il cui meccanismo di apertura è un piccolo gioiello di falegnameria valigiana.”

Come sono state riviste le camere?
 “In questo lavoro abbiamo lavorato insieme alla stylist Elisabetta Viganò, che ci ha coadiuvato nella selezione dei colori e delle

grafiche, rendendo ogni camera una sorta di unicum. L'illuminazione è stata riprogettata completamente, aggiungendo corpi nuovi e ripristinando le ottime applique di Artemide. Abbiamo creato comode cabine-armadio, adatte al soggiorno moderno, con strutture a giorno o semischermate, per una gestione più semplice dei bagagli.”

Come è stato lavorare insieme alla famiglia Lenatti?
 “Devo ammettere che si è creato un rapporto bellissimo: capisco perché sono un punto di riferimento per l'intera Valtellina. Quando si lavora in un contesto di carica ed entu-

siasmo, in cui si percepisce la voglia di fare le cose per bene, i risultati finali non possono che beneficiarne. La famiglia Lenatti mi ha trasmesso la volontà di realizzare un'idea di soggiorno all'avanguardia, dove la proposta punta a migliorarsi di anno in anno. Questo è frutto di una esperienza intergenerazionale che si trasmette da cento anni, e che gli ha permesso di pensare e realizzare questo rinnovamento addirittura in periodo Covid. Si tratta di una struttura prestigiosa, che fa da volano allo sviluppo turistico di tutta la Valmalenco.”

The interior designer from Sondrio, Fabio Gianoli, played a crucial role in the third major restyling project in the centuries-old history of the Tremoggia hotel, following significant structural updates in the '60s and '90s by architect Maspes.

“Undoubtedly, the primary goal of my work was to act in respect of Maspes' work and in continuity with the Lenatti family's history. A continuity that is faithful to tradition but open to the renewed needs of contemporary tourism.”

Where did you start?
“We sought to recover and enhance the most unique and successful aspects of this long history: first and foremost, we brought the original furnishings back to life, restoring and reupholstering sofas and armchairs with new fabrics and colors. Each room was then individually reconsidered, adorned with paintings, objects, and vintage photos from the hotel's centuries-old archive, creating a distributed mosaic.”

What were the overall interventions?
“The entire ground floor was reinterpreted with an emphasis on openness, both aesthetically and practically. We tried to reinterpret alpine hospitality style, developing its spirit in terms of elegance. For example, by leveraging the distinctive qualities of the carpet, suggesting both warmth and sophistication. In the dining room, we enhanced the beautiful ceiling, a local craftsmanship masterpiece, through a chromatic choice of uniformity and a clean, minimal line. It depicts Valmalenco in woods, mirrors, and various materials. Similar interventions were made in the lobby and the bar area, preserving both historic photos and design lamps. We kept the wood, integrating it with a taupe color. High-quality internal fixtures, such as the round window next to the fireplace, were preserved and enhanced.”

How were the rooms redesigned?
“In this work, we collaborated with stylist Elisabetta Viganò, who assisted us in selecting colors and graphics, making each room a kind of unique piece. The lighting was completely redesigned, adding new fixtures and restoring the excellent Artemide wall lights. We created comfortable wardrobes suitable for modern living, with open or semi-shielded structures for easier luggage management.”

How was it working with the Lenatti family?
“I must admit that a beautiful relationship was established: I understand why they are a reference point for the entire Valtellina. When you work in an environment filled with energy and enthusiasm, where there is a desire to do things well, the final results can only benefit. The Lenatti family conveyed the

will to create a cutting-edge stay experience, where the offering aims to improve year after year. This is the result of an intergenerational experience that has been passed down for a hundred years, allowing them to think and implement this renewal even during the Covid period. It is a prestigious structure that acts as a driving force for the tourist development of the entire Valmalenco.”



Dettaglio della Superior Pizzo Scalino

La Valmalenco

La valle delle meraviglie

Un luogo magico, dove la bellezza della natura si fonde con la storia e la cultura. La Valmalenco è una valle alpina lombarda che offre montagne imponenti, maestose, e che regala panorami suggestivi, destinazione ideale per gli amanti dello sport invernale.

La valle è infatti rinomata per le numerose piste da sci, adatte sia ai principianti che agli appassionati più esperti; celebre è la *SnowEagle*, una delle più grandi funivie del mondo.

Scopriamo la fitta rete di sentieri che innerva la valle, trovando le tracce degli antichi terrazzamenti coltivati a cereali, oggi riconquistati dalla vegetazione boschiva, che venivano processati nei numerosi mulini. Lasciamoci condurre verso laghi turchesi, torrenti impetuosi e boschi secolari, o verso gli innumerevoli maggenghi e alpeggi adagiati sui versanti in quota.

Percorriamo i camminamenti storici - che collegavano le antiche cave di pietra ollare, talco e ferro - oppure andiamo alla scoperta degli itinerari ottocenteschi delle prime cordate, che hanno sancito la nascita dell'alpinismo moderno e del mito delle Alpi.

La Valmalenco è anche una valle ricca di sapori: dalla cucina tradizionale, che offre piatti unici e deliziosi, alla proposta dei rinomati vitigni valtellinesi, celebri in tutto il mondo. Se cercate una vacanza all'insegna del benessere, dell'attività fisica, del relax e fuori dai luoghi comuni, la Valmalenco è la destinazione perfetta per voi.

Valmalenco.

The valley of wonders

A magical place where the beauty of nature merges with history and culture. Valmalenco is a Lombard Alpine valley that offers imposing, majestic mountains and breathtaking landscapes, making it an ideal destination for winter sports enthusiasts. The valley is renowned for its numerous ski slopes suitable for both beginners and experienced enthusiasts. Among them is the famous SnowEagle, one of the world's largest cable cars.

Let's explore the dense network of trails that traverse the valley, discovering traces of ancient terraced fields once cultivated with cereals, now reclaimed by woodland vegetation and processed in numerous mills. Follow us towards turquoise lakes, rushing streams, ancient forests, or countless mountain huts and pastures nestled on the high slopes. Walk along historical paths connecting ancient quarries of soapstone, talc, and iron, or embark on the routes of the 19th-century first ascents that marked the birth of modern mountaineering and the myth of the Alps.

Valmalenco is also a valley rich in flavors: from traditional cuisine offering unique and delicious dishes to the renowned Valtellina vineyards celebrated worldwide. If you seek a vacation focused on well-being, physical activity, relaxation, and off-the-beaten-path experiences, Valmalenco is the perfect destination for you.

La neve dov'è andata?

Il cambiamento climatico, le sfide per la montagna e le buone pratiche per chi la ama

Le catene montuose, da sempre luoghi di grande bellezza e attrattiva, sono un ecosistema tanto affascinante quanto fragile. Anche le montagne della Lombardia, fra cui quelle della Valtellina e della Valmalenco, non sono esenti dagli effetti del cambiamento climatico.

L'aumento delle temperature e la riduzione delle precipitazioni stanno avendo un impatto sensibile sugli ecosistemi montani, sulle attività economiche e sulle comunità locali.

La riduzione della neve.

Uno degli effetti più evidenti di questi cambiamenti sulle località di montagna è la riduzione della neve. Sulle Alpi, secondo alcune stime, la copertura nevosa sarebbe diminuita circa del 20% negli ultimi 50 anni.

Questo ha un impatto negativo sulle attività economiche legate allo sci e al turismo invernale, che rappresentano una fonte importante di reddito per molte comunità montane.

La riduzione della neve e l'innalzamento medio delle temperature hanno per di più conseguenze sull'ambiente naturale: i ghiacciai, ad esempio, si stanno progressivamente ritirando.

Questo genera una serie di gravi problemi, come la destabilizzazione dei versanti e l'aumento del rischio di frane, oltre a compromettere l'equilibrio di tutto l'ecosistema.

I ghiacciai inoltre rappresentano una risorsa fondamentale per le comunità montane, fornendo acqua per l'irrigazione, per l'approvvigionamento idrico e per la produzione di energia idroelettrica.

L'impatto sugli ecosistemi.

Il cambiamento climatico sta avendo un impatto anche sulla flora e la fauna.

Ad esempio, alcune specie di piante e animali che vivono in alta quota sono costrette a spostarsi verso altitudini più alte, a causa dell'aumento delle temperature.

Inoltre, le località di montagna sarebbero più vulnerabili ai fenomeni estremi, come le ondate di calore e le tempeste.

Questi eventi causano danni, anche ingenti, alle infrastrutture e all'ambiente.

Come i turisti possono aiutare a preservare l'ecosistema.

Anche se questi cambiamenti sono sfide di portata globale, ci sono piccole pratiche che gli amanti della montagna possono mettere in atto per contribuire a proteggere questo ambiente, così bello e delicato, praticando un turismo sostenibile.

Ad esempio, possono aiutare a preservare la biodiversità e gli habitat naturali prendendosi cura dei propri rifiuti, ricordando di portare con sé un sacchetto durante le escursioni, senza abbandonarli in giro.

È anche buona norma non arrecare disturbo agli animali selvatici, e non recare danno e/o raccogliere piante e fiori.

È possibile inoltre dare il proprio contributo mettendo in atto pratiche a costo zero che riducono lo spreco di risorse naturali, come l'acqua (chiudendo o mettendo al minimo i rubinetti quando ci si lava i denti e la faccia), e le risorse energetiche (spegnendo i dispositivi elettronici quando non vengono utilizzati, e ricordandosi di



Cesare e la sorella Giuseppina davanti all'albergo dopo un'abbondante nevicata

non lasciare le luci accese inutilmente). Una cultura più consapevole del turismo sostenibile, in cui ognuno si rende responsabile di piccoli gesti di premura nei confronti dell'ambiente, può fare la differenza e salvaguardare il futuro di questi meravigliosi ambienti naturali.

Facing the Challenges of Climate Change

Climate Change, Challenges for the Mountains, and Good Practices of Those Who Love Them

Mountain ranges, always places of great beauty and attraction, constitute an ecosystem as fascinating as it is fragile. Even the mountains of Lombardy, including those of Valtellina and Valmalenco, are not exempt from the effects of climate change. The rise in temperatures and the reduction in precipitation are having a significant

Furthermore, mountain resorts would be more vulnerable to extreme events, such as heatwaves and storms.

These events cause damage, sometimes extensive, to infrastructure and the environment.

How Tourists Can Help Preserve the Ecosystem:

While these changes pose global challenges, there are small practices that mountain enthusiasts can adopt to contribute to the protection of this beautiful and delicate environment through sustainable tourism. For instance, preserving biodiversity and natural habitats can be achieved by properly managing waste, carrying a bag during hikes to avoid littering, and refraining from disturbing wildlife or damaging/collecting plants and flowers. Contributions can also be made by implementing zero-cost practices that reduce the waste of natural resources, such as water (turning off or minimizing faucets when brushing teeth and washing the face) and energy resources (turning off electronic devices when not in use and avoiding leaving lights on unnecessarily). A more conscious culture of sustainable tourism, where everyone takes responsibility for small acts of care towards the environment, can make a difference and safeguard the future of these marvelous natural environments.

impact on mountain ecosystems, economic activities, and local communities.

Reduced Snowfall:

One of the most evident effects of these changes on mountain resorts is the reduction of snowfall. In the Alps, according to some estimates, snow cover has decreased by about 20% in the last 50 years. This has a negative impact on economic activities related to skiing and winter tourism, which represent a crucial source of income for many mountain communities. The diminishing snow and the overall rise in temperatures also have consequences for the natural environment; glaciers, for instance, are progressively retreating. This leads to serious problems such as slope destabilization and an increased risk of avalanches, compromising the balance of the entire ecosystem. Additionally, glaciers are a fundamental resource for mountain communities, providing water for irrigation, water supply, and hydroelectric power generation.

Impact on Ecosystems:

Climate change is also affecting flora and fauna. For example, some species of plants and animals that inhabit high altitudes are forced to move to higher elevations due to rising temperatures.

La Spa

Dopo una lunga giornata di attività in montagna, cosa c'è di meglio che concedersi un momento di relax e benessere?

Fra le opportunità che potete cogliere nel vostro soggiorno all'Hotel Tremoggia, a partire dai 16 anni, vi è l'esclusiva Spa "The WellNest". Il nostro centro benessere, inaugurato a fine anni '80, è una struttura unica in Chiesa in Valmalenco: situata al quinto e ultimo piano, è il luogo ideale per staccare la mente e ritrovare la propria energia, all'insegna del relax e del silenzio. Di recente "The WellNest" è stato completamente rinnovato, per offrirvi al meglio la nostra idea di soggiorno integrale. All'interno della sala principale sarete accolti dalla mini piscina a idromassaggio, circondata dalle piastrelle scure che evocano il serpentino, vanto secolare della Valmalenco; le pareti sono ricoperte dal legno di cembro, da sempre utilizzato in Valtellina per le abitazioni di pregio in ragione della sua capacità di resistere agli sbalzi di temperatura e per la sua gradevole essenza balsamica.

Il soffitto è stato concepito come un autentico oggetto di design, le cui linee intrecciate si pongono in una continuità fra interno ed esterno richiamando il profilo delle nostre meravigliose montagne. Montagne che è possibile rimirare nella loro bellezza fra i cuscini e il divano della zona relax, attraverso la doppia

finestra che si apre sulla magnifica vista del Pizzo Scalino, vetta iconica della Valmalenco. La struttura è completata da sauna e bagno turco, anch'essi completamente rinnovati, e dall'area fitness attrezzata con macchinari Technogym. Per accedere alle qualità benefiche dalla struttura termale "The WellNest", disponibile per i nostri ospiti, contattate la reception. All'Hotel Tremoggia il benessere è per tutti.

After a long day of mountain activities, what could be better than indulging in a moment of relaxation and well-being?

Among the opportunities you can seize during your stay at Hotel Tremoggia, starting from the age of 16, is the exclusive Spa "The WellNest." Our wellness center, inaugurated in the late '80s, is a unique facility in Chiesa in Valmalenco: located on the fifth and top floor, it is the ideal place to clear your mind and rediscover your energy, embracing relaxation and silence. Recently, "The WellNest" has been completely renovated to offer you the best experience of integral living.

Inside the main hall, you will be welcomed by the mini whirlpool, surrounded by dark tiles that evoke serpentine, a centuries-old pride of Valmalenco. The walls are covered with Swiss stone pine wood, traditionally used in Valtellina for prestigious homes due to its ability to withstand temperature fluctuations and its pleasant balsamic scent.

The ceiling has been conceived as a true design object, with intertwined lines creating continuity between the interior and exterior, reminiscent of the profile of our magnificent mountains. These mountains can be admired in their beauty from the cushions and sofa in the relaxation area, through the double window that opens to the splendid view of Pizzo Scalino, the iconic peak of Valmalenco.

The facility is complemented by a sauna and a Turkish bath, both completely renovated, and the fitness area equipped with Technogym machines. To access the beneficial qualities of the thermal facility "The WellNest," available for our guests, please contact the reception. At Hotel Tremoggia, well-being is for everyone.



Paolo Massobrio

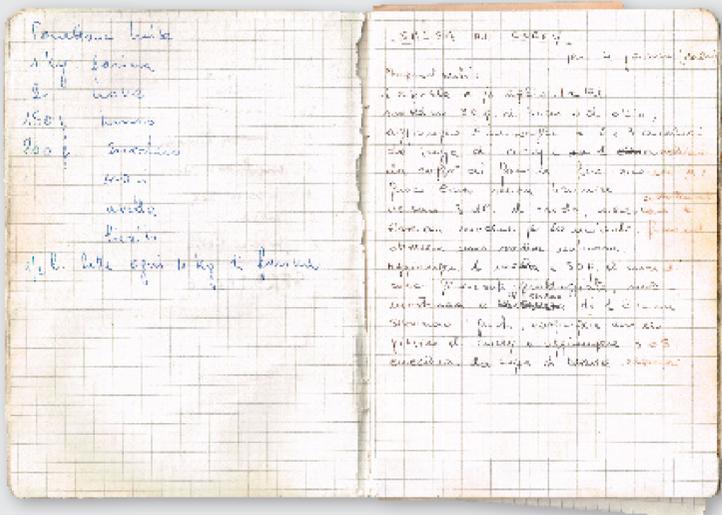
L'Hotel Tremoggia offre il meglio dell'ospitalità italiana, attraverso l'esperienza e il calore umano della famiglia Lenatti.

Ho scelto l'Hotel Tremoggia per una breve vacanza con tutta la famiglia (rara avis se i figli sono sopra i 30 anni), nei giorni fra Natale e Capodanno. E quei giorni sono stati memorabili per tanti aspetti. Il primo è il calore di una famiglia, i Lenatti, che si fanno in quattro per mettere il cliente a proprio agio. Ottimo il servizio di navetta per salire alle piste da sci ad opera del papà, che in questo modo mostra quale sia il Dna della famiglia, capace di una professionalità oggi sempre più rara. Un bijou di accoglienza lunga quattro generazioni, che ha pure l'aspetto non secondario d'esser capace di riempire la giornata: dalla colazione sontuosa alle passeggiate; dalla Spa all'ultimo piano fino all'aperitivo ragionato con ricette azzeccate, accompagnato ai fragranti *sciatti*. E infine la cena, in assoluto una delle mie preferite, come attesta anche l'ultima edizione della guida "Il Golasario" ristoranti, dove il Tremoggia spicca con il "faccino radioso" delle migliori tavole. Per gli appassionati del gusto c'è anche una selezione competente di vini ed una scelta accurata dei prodotti locali: penso alla bresaola, al burro di montagna, per finire con il piatto più iconico di tutto il menù, il *laveggin* di pizzoccheri della tradizione. Cento anni di crescita continua, dunque, il cui centro imprescindibile è quell'inconfondibile modo di rendere importante il cliente, chiunque sia. L'Hotel Tremoggia e il suo ristorante rappresentano una vera e propria esperienza italiana.



Laveggin di pizzoccheri

Dal quaderno delle ricette storiche



Salsa al Curry

Per 4 persone

1 cipolla e 1/2 di aglio tritato
Scaldare 30 g. di burro o d'olio, aggiungere il miscuglio e 2 o 3 cucchiari da zuppa di curry e 1 cucchiaino da caffè di farina, fare cuocere a fuoco lento senza bruciare.
Versare 3 dl. di brodo, mescolare costantemente e lasciare cuocere per 20 minuti, fino ad ottenere una salsa untuosa.
Aggiungere 1 mela e 50gr di noci di cocco finemente grattugiate, sale, mostarda e il succo di 1 limone.
Secondo i gusti, cospargere con un pizzico di curry e aggiungere 3 o 5 cucchiari da zuppa di crema.

From the historical recipe book

Curry sause

For 4 people

1 onion and 1/2 garlic, chopped.
Heat 30g of butter or oil, add the mixture and 2 or 3 tablespoons of curry soup and 1 teaspoon of coffee flour, cook over low heat without burning.
Pour in 3 dl. of broth, stirring constantly, and let it cook for 20 minutes until you get a creamy sauce.
Add 1 apple and 50g of finely grated coconut, salt, mustard, and the juice of 1 lemon. According to taste, sprinkle with a pinch of curry and add 3 or 5 tablespoons of soup cream.

The Hotel Tremoggia offers the best of Italian hospitality, through the experience and human warmth of the Lenatti family

I chose the Hotel Tremoggia for a short vacation with the entire family (a rare occurrence when the children are over 30), during the days between Christmas and New Year's. And those days were memorable for many reasons. The first is the warmth of a family, the Lenattis, who go the extra mile to make the customer comfortable. Excellent shuttle service to the ski slopes provided by the father, who in this way showcases the family's DNA, capable of a professionalism that is increasingly rare today. A jewel of hospitality spanning four generations, which also has the not insignificant aspect of being able to fill the day: from the sumptuous breakfast to the walks; from the spa on the top floor to the well-thought-out aperitif with well-chosen recipes, accompanied by the fragrant "sciatti." And finally, dinner, absolutely one of my favorites, as also attested by the latest edition of the "IlGolasario" restaurant guide, where Tremoggia stands out with the "radiant face" of the best tables. For taste enthusiasts, there is also a competent selection of wines and a careful choice of local products: I think of the bresaola, mountain butter, ending with the most iconic dish of the entire menu, the traditional lavaggin di pizzoccheri. A hundred years of continuous growth, therefore, whose indispensable core is that unmistakable way of making the customer important, whoever they may be. The Hotel Tremoggia and its restaurant represent a true Italian experience.

Enrico

Originario della Valmalenco, Enrico Lenatti è lo chef del ristorante Tremoggia dal 2015. La sua cucina coniuga i sapori ricchi dei piatti della tradizione con la ricerca culinaria, in una forma moderna e raffinata.



"Vengo da una famiglia contadina della Valmalenco, dalla quale ho ereditato l'amore per la terra e per la natura. Questa origine è il mio punto di partenza, alla ricerca di una ristorazione versatile, che abbia la curiosità di provare sempre qualcosa di nuovo senza mai dimenticare le radici."

Quali caratteristiche ha la vostra proposta in cucina?

"Amo la semplicità, la ricerca delle materie prime di qualità legate al territorio. Dalla mia famiglia ho imparato l'utilizzo delle erbe di montagna o delle bacche selvatiche. Questa pratica viene oggi definita come "foraging", e consiste nell'utilizzo di piante e arbusti spontanei e commestibili, di cui si è perso l'uso nel tempo. Ad esempio, utilizziamo in alcune preparazioni le foglie d'abete in sostituzione del tipico rosmarino; hanno un'essenza elegante e delicata, che nel pane appena sfornato sprigiona l'autentico sentore del

sottobosco. Per me è un riscoprire l'utilizzo quotidiano che veniva fatto in famiglia, col fine di rielaborare in nuovi contesti questi ingredienti, riserva di gusti contemporaneamente antichi e nuovi, per farli conoscere alle altre persone."

Come è articolata la vostra proposta?

"La stagione invernale e quella estiva hanno una propria specificità, che si declina appunto secondo i prodotti stagionali. Ad esempio, in inverno, posso utilizzare prodotti come la zucca e la verza, la mela cotogna e la rosa canina, la cortecchia di abete, i licheni. Questo ci consente di avere un'ampia varietà nella proposta dei piatti, tanto da poter offrire un menù sempre diverso, che ruota ben quattro volte nella stessa stagione."

Quali sono i piatti più richiesti?

"La base è della tradizione: dagli *sciatti* ai pizzoccheri, dalla guancia brasata ai funghi... piatti spesso rivisti in chiave più leggera,



Andrea

ad oggi il secondo "produttore" mondiale di questo vitigno, con una quota di circa il 20%."

Quali sono le sue caratteristiche?

"Il nebbiolo è un vino affascinante, che qui assume un'espressione totalmente diversa rispetto a quello di produzione piemontese. Si tratta di uno dei vitigni più nobili, insieme al pinot nero e al sangiovese. Dal sapore fresco, beverino, ma ben strutturato, è dotato di una equilibrata tannicità."

Si può dire che nel corso dei decenni la qualità dei vini valtellinesi sia migliorata?

"La ricerca sul vino evolve, come d'altronde i gusti personali. Oggi in Valtellina siamo arrivati a circa unottantina di cantine, mentre fino a pochi decenni fa non se ne contavano più di venti. Questa diversificazione ha portato anche a un costante aumento della qualità delle proposte, legate all'esperienza maturata, alla tradizione, ma anche alla voglia di sperimentare. Oggi la tendenza è quella di preferire legni grossi, profumati, piuttosto che i classici barrique in rovere. Questa vinificazione dava vita a vini molto speziati, con note vanigliate. Ora invece si va alla ricerca di

"La nostra è una cantina completa che può contare su vini provenienti da tutte le regioni d'Italia, oltre a una selezione di vini esteri, soprattutto dalla Francia; ma il cuore della nostra proposta è autoctona. Abbiamo maturato negli anni una grande e capillare conoscenza delle tante e piccole cantine che si trovano in Valtellina, dalle proposte assolutamente peculiari."

Quale è il vigneto tipico di questa zona?

"Riguarda soprattutto la coltivazione di una nebbiolo. In termini di quantità, dopo il Piemonte - che la fa da padrone - la Valtellina è

una visione realistica del vitigno, che esalti le peculiarità tipiche del nebbiolo: l'eleganza, la freschezza, la delicatezza dei sapori e dei sentori, come quello dei frutti rossi."

secondo le esigenze del gusto moderno. Ad esempio, un piatto tipico della Valmalenco è il "gnocco con il cucchiaio": fatto con farina di frumento integrale e condito come il pizzocchero, utilizza lo spinacio Buon Enrico-selvatico, qui chiamato *cucui*.

O il *Cunsc*, cioè lo stufato di agnello o pecora cotto nel burro, servito sia come secondo, sia come condimento per la pasta. Tradizione che deriva dall'assenza di conservare queste carni in pentole di pietra ollare riempite di burro. O ancora i piatti di trota. Posso citare anche un dolce, ad esempio il *cic*, una piccola torta composta di farina di mais e di frumento, amalgamata con burro, panna e zucchero, ridotta in una pagnotta e cotta nella brace."

Siete dunque in grado di produrre l'intero menù internamente?

"Esatto. Al ristorante Tremoggia produciamo tutti i piatti che vengono serviti: dal pane ai grissini, alle paste fresche, ai prodotti per la colazione, il panettone, la gelateria, i sorbetti..."

A quali produttori vi rivolgete per le materie prime?

"Per quanto riguarda i prodotti tradizionali, ci riforniamo esclusivamente da produttori locali: dai vini al mais, dal grano saraceno allo zafferano, dalle trote ai formaggi. Per questi abbiamo una piccola cantina dedicata, con preferenza per lo *scimut* (di Caspoggio, Chiesa, Lanzada...), il bitto, il prabello e il prabellino, magari serviti con frutta, cialde di mais, marmellate e miele. Siamo sempre alla ricerca di produzioni locali d'eccezione."

Originally from Valmalenco, Enrico Lenatti has been the chef at the Tremoggia restaurant since 2015. His cuisine combines the rich flavors of traditional dishes with culinary exploration, presented in a modern and refined form.

Queste proposte locali sono apprezzate dai vostri ospiti?

"Il celebre produttore Angelo Gaja, un po' provocatoriamente, ha affermato che a causa del riscaldamento climatico, la Valtellina potrebbe diventare un giorno la migliore espressione del vitigno nebbiolo. Negli ultimi anni lo status dei nostri vini è sempre più riconosciuto e apprezzato; lo dimostra anche il costante e progressivo aumento dell'export. Questo è riscontrabile empiricamente anche nel rapporto con i nostri ospiti: se prima erano più scettici, non erano molto informati o conoscevano solo qualche produttore noto, oggi sono generalmente molto più attenti e curiosi rispetto alle proposte del territorio. Spesso cercano le realtà locali, quelle delle tante e piccole cantine dalla produzione limitata, che si trovano soltanto qui."

Quali sono i migliori abbinamenti dei vini valtellinesi?

"Naturalmente, si sposano bene con le proposte della cucina del nostro ristorante, strizzando l'occhio ai piatti e ai sapori del territorio. Date le caratteristiche di freschezza ed eleganza, si sposano generalmente bene anche con il pesce, dal salmone al salmerino, alla trota."

Andrea Lenatti represents the fourth generation of the Lenatti family at the helm of the Tremoggia hotel. His deep passion for oenology led him to obtain the diploma of Master Sommelier Ais at the third level in 2015. For years, he has personally curated the wine selection, orders, and the wine offerings in service.

"I come from a farming family in Valmalenco, from which I inherited a love for the land and nature. This origin is my starting point, in search of versatile dining that has the curiosity to always try something new without ever forgetting the roots."

What are the characteristics of your culinary proposal?

"I love simplicity, the search for high-quality raw materials linked to the territory. From my family, I learned the use of mountain herbs or wild berries. This practice is now defined as "foraging" and involves the use of spontaneous and edible plants and shrubs, the use of which has been lost over time. For example, we use spruce leaves in some preparations instead of typical rosemary; they have an elegant and delicate essence that, in freshly baked bread, releases the authentic scent of the forest. For me, it's about rediscovering the daily use that was done in the family, aiming to rework these ingredients in new contexts, a reserve of tastes that are both ancient and new, to introduce them to others."

How is your proposal structured?

"The winter and summer seasons each have their own specificity, which is articulated according to seasonal products. For example, in winter, I can use products such as pumpkin and savory cabbage, quince and dog rose, spruce bark, lichens. This allows us to have a wide variety in the menu offering, enough to offer a constantly changing menu that rotates four times in the same season."

Which dishes are most requested?

"The base is traditional: from "sciatti" to "pizzoccheri", from braised cheek to mushrooms... dishes often revisited in a lighter key, according to the needs of modern taste. For example, a typical dish from Valmalenco is "gnocco con il cucchiaio" (dumpling with a spoon): made with whole wheat flour and seasoned like pizzoccheri, it uses the wild spinach Buon Enrico, called "cucui" here. Or the "Cunsc", a stew of lamb or mutton cooked in butter, served both as a main course and as a pasta condiment. This tradition comes from the custom of preserving these meats in soapstone pots filled with butter. Or the trout dishes. I can also mention a dessert, such as "cic", a small cake made of corn and wheat flour, mixed with butter, cream, and sugar, shaped into a loaf and cooked on the grill."

"Ours is a comprehensive cellar, with wines from all regions of Italy and a selection of foreign wines, especially from France, but the heart of our proposal is indigenous. Over the years, we have developed extensive knowledge of the many small wineries in Valtellina, offering truly unique options."

What is the typical vineyard of this area?

"It mainly involves the cultivation of Nebbiolo grapes. In terms of quantity, after Piedmont - which dominates - Valtellina is currently the second world "producer" of this grape variety, accounting for about 20%."

What are its characteristics?

"Nebbiolo is a fascinating wine, which here takes on a completely different expression than that produced in Piedmont. It is one of the noblest grape varieties, along with Pinot Noir and Sangiovese. With a fresh, drinkable, yet well-structured taste, it has a balanced tannicity."

Can it be said that the quality of Valtellina wines has improved over the decades?

"Wine research evolves, as do personal tastes. Today, in Valtellina, we have reached about eighty wineries, while a few decades ago there were no more than twenty. This diversification has also led to a constant increase in the quality of offerings, linked to accumulated experience, tradition, but also the desire to experiment. Today, the trend is to prefer large, fragrant barrels rather than the classic oak barriques. This winemaking used to produce very spicy wines with vanilla notes. Now, the focus is on a realistic vision of the grape, emphasizing the typical characteristics of Nebbiolo: elegance, freshness, delicacy of flavors and scents, such as those of red fruits."

zocheri, it uses the wild spinach Buon Enrico, called "cucui" here. Or the "Cunsc", a stew of lamb or mutton cooked in butter, served both as a main course and as a pasta condiment. This tradition comes from the custom of preserving these meats in soapstone pots filled with butter. Or the trout dishes. I can also mention a dessert, such as "cic", a small cake made of corn and wheat flour, mixed with butter, cream, and sugar, shaped into a loaf and cooked on the grill."

Are you able to prepare the entire menu in-house?

"Exactly. At the Tremoggia restaurant, we produce all the dishes that are served: from bread to grissini, fresh pasta, breakfast products, panettone, ice cream, sorbets..."

Which producers do you turn to for raw materials?

"As for traditional products, we exclusively source from local producers: from wines to corn, from buckwheat to saffron, from trout to cheeses. For these, we have a small dedicated cellar, with a preference for *scimut* (from Caspoggio, Chiesa, Lanzada...), bitto, prabello, and prabellino, perhaps served with fruit, corn wafers, jams, and honey. We are always on the lookout for excellent local productions."

lo: elegance, freshness, delicacy of flavors and scents, such as those of red fruits."

Are these local proposals appreciated by your guests?

"The renowned producer Angelo Gaja, somewhat provocatively, stated that due to climate change, Valtellina could one day become the best expression of the Nebbiolo grape. In recent years, the status of our wines has been increasingly recognized and appreciated; this is also evidenced by the constant and progressive increase in exports. This is empirically noticeable in our relationship with guests: if before they were more skeptical, not very informed, or only knew a few well-known producers, today they are generally much more attentive and curious about local offerings. They often seek out local realities, those of the many small wineries with limited production, found only here."

What are the best pairings for Valtellina wines?

"Naturally, they pair well with the offerings of our restaurant's cuisine, nodding to the dishes and flavors of the region. Given their characteristics of freshness and elegance, they generally also pair well with fish, from salmon to char and trout."



Aria salubre · Riposo
Vette ardite

CHIESA · IN ·
VALMALENCO