

# Un secolo di Tremoggia L'hotel si racconta tra magazine ed eventi

**L'anniversario.** Fondata nel 1924 da Cesare Lenatti la struttura ha saputo trasformarsi e rinnovarsi. La sua storia è il frutto di un patto tra generazioni

CHIESA IN VALMALENCO  
**MONICA BORTOLOTTI**

Un magazine per celebrare un secolo di attività e ricordi, intanto. E poi una serie di iniziative per ringraziare tutti gli ospiti che hanno contribuito a rendere grande la storia dell'albergo. Una storia familiare in cui le donne hanno svolto e continuano a farlo un ruolo fondamentale. Compie cent'anni il Tremoggia di Chiesa Valmalenco, l'albergo costruito nel 1924 da Cesare Lenatti e sua moglie Ester come locanda e trasformato nel tempo in una struttura all'avanguardia e proiettata verso il futuro.



Martina Scherini

## Quarta generazione

Un secolo di storia e di passione per l'ospitalità in Valmalenco, un traguardo importante che testimonia la dedizione e l'amore per l'accoglienza della famiglia Lenatti, che da quattro generazioni gestisce questo

storico albergo, punto di riferimento per il turismo a Chiesa e nell'intera valle del Mallerio. In occasione dei cento anni dalla sua fondazione, sono in programma diverse iniziative, fra quelle appositamente pensate, è stato realizzato un opuscolo che racconta la storia, umana e professionale dell'albergo.

Il magazine "The 100", distribuito a tutti gli ospiti, è anche liberamente scaricabile in formato pdf all'indirizzo internet dell'hotel. Vi si trovano, in italiano e in inglese, le interviste ai protagonisti presenti e passati della gloriosa storia dell'albergo, ai professionisti che hanno lavorato alla ristrutturazione della struttura, allo chef che fa grande la cucina insieme con immagini d'epoca, consigli, e anche qualche ricetta.

Materiale per un racconto generazionale, la famiglia Lenatti ne ha tanto da offrire.

«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» racconta Cesare Lenatti, nipote del Cesare che, insieme a Ester, ha fondato nel 1924 l'Hotel Tremoggia, e l'ha condotto personalmente da metà degli anni Ottanta fino alla soglia degli anni Venti del nuovo secolo.

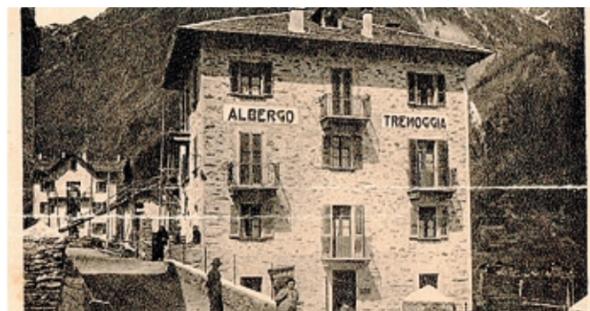
«E tutto questo non sarebbe stato possibile senza l'apporto determinante delle donne, co-protagoniste di questa bellissima avventura, che hanno condiviso ogni passaggio e ogni sfida».

## Locanda con otto camere

Costruito nel 1924, l'albergo era in origine una semplice locanda con otto camere che offriva ristoro ai viandanti e agli alpinisti attratti dalla bellezza incontaminata della valle. Nel corso degli anni l'albergo si è ampliato e modernizzato. Dopo gli importanti aggiornamenti strutturali negli anni '60 e negli anni '90 realizzati dall'architetto Maspes è stato completato di re-



L'Hotel Tremoggia di Chiesa in Valmalenco oggi



Un'immagine storica pubblicata sul magazine dell'hotel

cente il completo restyling, dal gusto contemporaneo ma sempre attento a conservare intatto il fascino originario e l'atmosfera accogliente che lo contraddistingue ad opera dell'interior designer di Sondrio Fabio Gianoli. L'Hotel Tremoggia ha visto susseguirsi generazioni di ospiti, che vi hanno trascorso momenti indimenticabili.

«Abbiamo pensato di celebrare questo anniversario, così importante per la nostra famiglia, con un piccolo magazine che accolga tutti i nostri ospiti» dicono Andrea e Martina, alla guida del Tremoggia, rappresentanti della quarta generazione di albergatori.

«Un secolo di attività, lavoro e passione - proseguono - che vogliamo condividere con l'intera Valmalenco e il paese di Chiesa. Guardiamo al futuro con entusiasmo, con l'obiettivo di continuare a tramandare la tradizione di ospitalità che ha reso l'Hotel Tremoggia un luogo speciale. Non un punto di arrivo, ma un punto di partenza. Il futuro del turismo di questi luoghi meravigliosi passa attraverso la voglia di migliorare e offrire il massimo secondo i migliori standard della ricezione contemporanea».

Con 34 camere confortevoli e accoglienti, arredate con attenzione ai dettagli, molte delle



Una delle prime pubblicità

quali con vista panoramica sulle montagne, il Tremoggia offre il servizio di un ristorante raffinato che propone piatti tipici della cucina valtellinese, preparati con ingredienti del territorio freschi e di stagione.

## La grande terrazza

Dotato di ampia terrazza, dispone di una cucina che permette di pranzare a ogni ora del giorno, un bar con giardino, un'ampia sala congressi, ideale per convegni e team building e un centro benessere appena rinnovato con piscina idromassaggio, sauna, bagno turco e area fitness.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Téa del Kosmo di Livigno Chef stellati in cucina e rispetto per l'ambiente

## L'evento

Un viaggio sensoriale nel rispetto della natura con la filosofia spreco zero nella cena a quattro mani

Cena a quattro mani alla Téa del Kosmo di Livigno all'insegna della qualità, del gusto e della sostenibilità. Nella cucina ad alta quota, la scorsa settimana, la passione e le abilità di Michele Talarico, chef executive di Téa del Kosmo, si sono unite a quelle di Mauro Siega, executive chef di Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, vicino a Brunico (Bolzano). Una cena non solo dai sapori buoni e genuini, ma all'insegna della sostenibilità: ogni ingrediente arriva dalla disponibilità reale e quotidiana delle eccellenze del territorio.

La cena è stata l'occasione per intraprendere un viaggio sensoriale connettendosi con la natura circostante, imparando a conoscerla e rispettandone la ciclicità. Ad intrattenere gli ospiti, un menù degustazione creativo, ma ancorato ai valori della montagna, coerente ai principi car-

dine dei ristoranti protagonisti.

«Dalla cena è emersa ancora più nitidamente la differenza tra la filosofia di Téa e quella del ristorante Kosmo» dichiara Talarico, sottolineando il grande lavoro che si cela dietro a un progetto tanto ambizioso. Quella di Téa, infatti, si propone come un'esperienza gastronomica unica che abbraccia la filosofia del "no waste" in modo ancora più radicale ed essenziale, attraverso piatti fedeli alla nuova filosofia dell'ingrediente intero «perché lo spreco è solo un fallimento dell'immaginazione».

## Esperienza speciale

Si tratta di un tipo di lavoro di cucina di rendere "semplici" dinamiche (come quella del rispetto per l'ambiente) naturalmente molto complesse.

«Ciò che ha reso ancora più speciale l'esperienza - continua lo chef Talarico - è stata l'atmosfera autentica, combinata a una proposta gastronomica caratteristica dove ad essere protagonista è stato l'amore che mettiamo ogni giorno nel nostro lavoro. Riscoprire, valorizzare e mo-

strare al pubblico varietà quasi abbandonate significa dare voce a tutti quei contadini e agricoltori che, custodi di pratiche secolari, mantengono in vita anche tratti del paesaggio».

Dal canto suo Siega si augura «un'unione ancora più affinata tra Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Téa, due progetti connessi al paesaggio montano che in occasioni come questa si uniscono assemblando diverse tipologie di prodotti, pensieri e dunque piatti, basati sempre su una filosofia di rispetto di persone, natura e territorio».

## La ricerca continua

I punti in comune tra le due cucine sono tangibili: non solo il rispetto del prodotto e di chi ci sta dietro, ma anche la ricerca costante per lo sviluppo di tecniche che consentano di portare in tavola qualcosa di diverso e memorabile. Ospite speciale della serata è stato lo chef 3 stelle Michelin e stella verde per la sostenibilità Norbert Niederkofler appunto, che ha tenuto a batte-

M.Bor.



La cena a quattro mani alla Téa del Kosmo



I capolavori culinari a Livigno

# Gruppo servizi dell'Unione Cioccarelli è il presidente

## Categorie

L'immobiliare di Aprica guiderà il comparto per un quinquennio

Prosegue a ritmo serrato il rinnovo dei vertici delle varie categorie attive all'interno dell'Unione Commercio e Turismo della provincia di Sondrio, punto di riferimento per tante imprese in Valtellina e Valchiavenna. Nei giorni scorsi è elegero il suo presidente è stato il gruppo che si occupa dei servizi alla persona. L'assemblea ha scelto Ernesto Cioccarelli dell'agenzia immobiliare Cioccarelli di Aprica per guidare la categoria nel prossimo quinquennio. Insieme con lui è stata indicata Nadia Bertolini, della "Easy Rent", società di noleggio veicoli di Sondrio quale vicepresidente dell'associazione.

A completare il consiglio direttivo altri tre associati. Si tratta di: Francesca Semeria, osteopata dell'omonima impresa individuale di Sondrio, Andrea Negrini de "L'altro stile Parrucchieri" di Caspoggio e di Monica Trabucchi della "Lavanderia Trabucchi" di Livigno.

M.Bor.