



# **CARTELLA STAMPA** **“GIR DE LA LUMAGA”**

**Domenica 22 settembre - Parco Lago Segrino**

**CONFERENZA STAMPA**

**05 settembre 2013 - Lido del Segrino - Aquilegia**



Comunicato Stampa

## 1^edizione del GIR DE LA LUMAGA

### PERCORSO ENOGASTRONOMICO ORGANIZZATO DAL PARCO LAGO SEGRINO

*Eupilio, 05 settembre 2013.* Una giornata all'insegna del gusto e dei sapori del territorio nell'incantevole scenario del Parco Lago Segrino. Così si propone la manifestazione in programma il prossimo 22 settembre che animerà il percorso naturalistico che costeggia il piccolo lago comasco.

La kermesse, alla sua prima edizione, vuole valorizzare e riscoprire il "Gir de la lumaga" una tradizionale usanza locale che prevedeva il trascorrere le giornate domenicali passeggiando in paese da un locale all'altro degustando cibi, vino e prodotti tipici. Gli operatori dell'area hanno infatti custodito tenacemente una tradizione enogastronomica di notevole interesse, caratterizzata dal gusto per i sapori del territorio.

L'iniziativa è organizzata dall'Ente Parco Lago Segrino che per la prima edizione ha coinvolto i quindici migliori operatori e produttori dell'area i quali offriranno ai partecipanti la propria specialità. Il Gir de la lumaga si contraddistingue per la varietà di proposte adatte a tutta la famiglia: dalle produzioni agricole a pietanze tipiche e tradizionali di alta qualità, inserite in una cornice paesaggistica, storica ed artistica che si fonde in una originale unità estetica e culturale di grande attrattiva. Prodotti di lago, di collina e montagna, vini, birre e eccellenze culinarie territoriali e non: è questo ciò che il visitatore troverà ad attendere oltre che al paesaggio mozzafiato del bacino lacustre. Lo spirito di valorizzazione dell'eccellenze patrocinio degli Enti territoriali, i Comuni prossimi al Lago, la Provincia di Lecco e di Como nonché Regione Lombardia.

Il Gir de la Lumaga si terrà anche in caso di brutto tempo, dalle 10.00 alle 16.30 del 22 settembre., con partenza da via Segrino a Canzo sino al Lido dell'Aquilegia in viale Panigatti, 1 a Eupilio. Un viaggio nel tempo, nelle atmosfere e nella suggestione di un territorio tutto da scoprire tra natura, colori e sapori del Lario.

Data Evento: 22/09/2014

Orari: dalle ore 10.00 alle ore 16.30

Presso: Parco Lago Segrino

Paese/Località: Canzo (Co)

Biglietto: costo € 20, acquistabili in prevendita presso le strutture indicate sul sito web o il giorno stesso della manifestazione.

Email: [girdelalumaga@gmail.com](mailto:girdelalumaga@gmail.com)

Sito Web: [www.girdelalumaga.com](http://www.girdelalumaga.com)

\*\*\*\*\*  
Ufficio stampa

Tramite R.P. & Comunicazione - T. +39 039 8946677

Ramona Brivio, Sandra Marchetti, Silvia Cavallini\_ [info@tramitecomunicazione.it](mailto:info@tramitecomunicazione.it)



## Gli operatori

### 1. PASTICCERIA RODA

Nata nel 1974 e situata a pochi passi dal centro di Longone al Segrino, la pasticceria Roda è da sempre sinonimo di qualità, serietà e tradizione ed è il luogo ideale dove acquistare dolci e salati adeguati ad ogni evento. La lavorazione di tutti i prodotti viene effettuata seguendo le antiche ricette di un tempo, con costante attenzione nella scelta delle materie prime, di elevata qualità, e con cura ai particolari di ogni processo di produzione e di confezionamento.

Via Diaz, 39 - Longone al Segrino (CO)

t. 031 645543 - f. 031 3335524

[pasticceriaroda@email.it](mailto:pasticceriaroda@email.it)

[www.pasticceriaroda.com](http://www.pasticceriaroda.com)

### 2. ESPRESSAMENTE CAFFE'

Espressamente caffè si occupa, da anni, di rivendita di caffè macinato e grani, calde e capsule compatibili.

Via V. Veneto, 51 - Erba (CO)

t. 348 7637952

[espressamentecaffe@hotmail.it](mailto:espressamentecaffe@hotmail.it)

### 3. APICOLTURA GALLO

L'Apicoltura Gallo è sottoposta a regime di controllo da parte di ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale) che certifica il rispetto dei regolamenti di allevamento e lavorazione biologica.

Il miele biologico Gallo non è sottoposto ad alcun trattamento termico di conservazione e mantiene perciò intatte le caratteristiche del miele fresco e le sue proprietà.

Via S. Bartolomeo, 4 - Tavernerio (CO)

t. 031 427562

[mielegallo@libero.it](mailto:mielegallo@libero.it)

[www.mielegallo.it](http://www.mielegallo.it)

### 4. LA CORTE GOLOSA

La Corte Golosa è un'attività a conduzione familiare gestita interamente da donne, sita in Eupilio, nella frazione di Mariaga, a pochi passi dal lago del Segrino. Si occupa della produzione e commercializzazione di gastronomia e pasticceria, con specialità siciliane come i famosi arancini di riso, cannoli di ricotta fresca e granita. Tutti i prodotti sono preparati internamente con i migliori ingredienti e la cura e l'esperienza della tradizione tramandata di generazione in generazione. Vengono inoltre preparati alimenti senza glutine per soddisfare tutte le esigenze.

Via del Conte, 1 - Eupilio (CO)

t. 031 656794

[lacortegolosa@virgilio.it](mailto:lacortegolosa@virgilio.it)



## 5. LA FABBRICA DEI NOCCIOLINI

La famiglia Citterio iniziò questa attività nel 1922, con un piccolo laboratorio che sfornava dolci realizzati secondo ricette che si sono tramandate di generazione in generazione.

Allora come oggi, l'accurata scelta delle materie prime garantisce l'alta qualità della pasticceria, poiché per tutte le ricette sono utilizzati solo prodotti di aziende qualificate. L'amore per le tradizioni spinge la Fabbrica dei Nocciolini a proporre alla clientela prodotti tipici, ormai divenuti storici, ai quali deve gran parte del successo: i nocciolini di Canzo, il Pan Meino e la Torta Citterio.

Via Brusa, 32/F - Canzo (CO)

t. 031 681007

[info@fabbricadeinocciolini.it](mailto:info@fabbricadeinocciolini.it)

[www.fabbricadeinocciolini.it](http://www.fabbricadeinocciolini.it)

## 6. DISTILLERIE SCHENATTI

Dall'eredità artigianale e filosofica di Giuseppe Della Morte, mastro distillatore appartenente alla folta schiera dei famosi "grapat" della Val San Giacomo, nasce agli inizi degli anni '60 l'azienda Schenatti che si distingue nella produzione di grappe di vinaccia della Valtellina e di liquori a base di grappa, frutta ed erbe della Valtellina. Nel 1998 un altro Giuseppe Della Morte, nipote del mastro distillatore e figlio di Umberto (fondatore della Ditta Schenatti) amplia la produzione, riprendendo l'antico marchio Della Morte, con liquori tipici regionali e grappe monovitigno nazionali. È così che sotto il nome di Distillerie Riunite Schenatti & Della Morte si uniscono e si fondono nomi ed aziende che hanno fatto la storia della distillazione artigianale in Valtellina.

Via Lungo Adda, 22 - Tirano (SO)

t. 0342 702545

[amministrazione@schenatti.com](mailto:amministrazione@schenatti.com)

[www.schenatti.com](http://www.schenatti.com)

## 7. AZIENDA AGRICOLA S. ANNA

L'Azienda S. Anna, di proprietà della famiglia Paleari Henssler, nasce nel 1939 con 35 mucche di razza Bruna Alpina e con floridi vigneti: il latte prodotto veniva lavorato in azienda e venduto direttamente ai consumatori, così come il vino bianco "S. Anna", coltivato sui ronchi affacciati sul lago di Pusiano. Sono trascorsi ormai più di 70 anni dagli inizi, ma l'azienda continua a perseverare costantemente nell'esasperata ricerca della qualità più elevata e dell'assoluta genuinità del prodotto.

La struttura accoglie anche i visitatori per offrire l'occasione di un tuffo nel passato, passeggiando in un ambiente perfettamente conservato come un tempo, dove è possibile assaggiare i prodotti esplorando la natura ancora incontaminata.

Via Lecco, 20 - Eupilio (CO)

t. 031 658490 - m. 3315936604

[s.anna1939@gmail.com](mailto:s.anna1939@gmail.com)

[www.s.anna1939.com](http://www.s.anna1939.com)



## 8. TRATTORIA SEGRINO

Varcando la piccola soglia d'ingresso si viene accolti da Diego e da un allegro personale, che guida i clienti verso l'appetitosa arte dello Chef Angelo, che, oltre ai classici del menù, propone anche esclusivi e innovativi piatti della cucina italiana, dati dalla sicurezza dei cibi e dalla capacità di elaborare le materie prime.

Il locale è caratteristico all'interno, dotato di un'ampia veranda estiva, e adatto alle diverse esigenze.

Via Volta, 45 - Canzo (CO)

t. 031 672090

[trattoriadelsegrino@libero.it](mailto:trattoriadelsegrino@libero.it)

## 9. BRICCO DEL PRETE

L'azienda agricola Bricco del Prete deve i suoi grandi vini alla posizione ed al territorio "Roero", notoriamente favorevole alla coltura della vite, che ha permesso alla famiglia nel corso degli anni di raggiungere un livello di produzione altamente qualitativo. Oggi l'azienda è in continua espansione sia per l'ampiezza dei suoi vigneti, che per le tecniche di vinificazione legate alle preziose esperienze della tradizione familiare. I proprietari seguono con scrupolosa cura ogni fase di lavorazione ponendo a garanzia del consumatore la loro serietà ed esperienza. L'azienda è a disposizione per accogliere gruppi che intendono effettuare visite guidate sia all'allevamento, che alla cantina.

Via Santuario, 1 - Priocca

t. 0173.616278

[briccodelprete@libero.it](mailto:briccodelprete@libero.it)

## 10. RISTORANTE SOTTOVOCE

Sottovoce è un locale intimo ed accogliente, dove poter degustare le tradizionali ricette della cucina italiana e le ispirazioni quotidiane dello Chef.

La cucina, la varietà di portate ed il servizio sono curati nei minimi particolari. Gli ambienti interni sono intimi, accoglienti e adatti a diverse esigenze. Nel periodo estivo, il ristorante pizzeria mette a disposizione la terrazza esterna per mangiare comodamente all'aperto nella Piazza Vittorio Veneto.

Piazza Vittorio Veneto, 38

t. 031 611667

[sottovoce.erba@gmail.com](mailto:sottovoce.erba@gmail.com)

## 11. POLENTOTECA CHALET GABRIELE

La Polentoteca Chalet Gabriele sorge a Piano Rancio, piccola località ai piedi del monte San Primo. Locale caratteristico in sasso e legno, è dotato di due sale da pranzo, le cui vetrate si affacciano sul lago di Como e sulla catena delle Alpi che contorna i due rami del Lario.

Costruito nel 1957 da Nuccia e Gabriele, il ristorante ha sempre avuto come obiettivo la semplicità, la qualità e la cortesia. Il piatto forte è



la polenta, ma è possibile gustare molte altre specialità presenti nel ricco menu.

Località Rancio - Bellagio (CO)

t. 031 963624

[www.polentoteca.com](http://www.polentoteca.com)

## 12. DOPPIO MALTO

Il birrificio Doppio Malto nasce dalla passione e dai viaggi negli U.S.A. di Alessandro Campanini, la cui formazione professionale di mastrobirraio è avvenuta presso il Niagara Falls Brewing Company in Canada (birrificio plurimedagliato). Di ritorno dal Nord America ha coinvolto tre amici (oggi soci) fondando il Birrificio ad Erba.

Doppio Malto non solo produce birre artigianali di ottima qualità, ma offre anche una varietà di squisiti piatti della cucina mediterranea ed internazionale.

All'interno del locale, oltre alla miscita diretta delle birre prodotte e alla ristorazione, è possibile organizzare cene e/o riunioni aziendali con servizio coffee break e buffet.

È anche attivo un servizio con fornitura di birre e banchi frigoriferi di spillatura adatto per feste private e per associazioni.

Via Milano, 9 - Erba (CO)

t. 031 3334187 - m. 338 4019119

[birrificio@doppiomalto.it](mailto:birrificio@doppiomalto.it)

[www.doppiomalto.it](http://www.doppiomalto.it)

## 13. RISTORANTE INARCA

A Proserpio, sulle alture del parco lago Segrino circondate da cinque laghi, c'è un posto dove la tradizione del territorio incontra la creatività gastronomica: il ristorante Inarca.

Si tratta di una storia di gusto che comincia nel 1200, quando il convento costruito dai frati francescani divenne una locanda per escursionisti e villeggianti, poi una trattoria di quelle "dove si mangiava bene". Adesso è un ristorante dedicato al gusto e al buon gusto, con una cucina tradizionale reinterpretata con fantasia.

Fregiata dalla chiocciola Slow Food da 25 anni, Inarca è considerato uno dei migliori ristoranti del triangolo lariano, dove gustare piatti della tradizione regionale riproposti e alleggeriti, oltre ai grandi vini del panorama nazionale.

L'elegante sala da pranzo con la grande vetrata è collegata alla terrazza panoramica, "un occhio aperto sull'intera Brianza", e le sale antiche più contenute rendono Inarca il luogo ideale per la degustazione dei menu nella quiete assoluta e per festeggiare matrimoni, compleanni, ricorrenze speciali ed eventi aziendali fino a 200 persone.

Via Inarca, 16 - Proserpio (CO)

t. 031 620424

[info@inarcaweb.com](mailto:info@inarcaweb.com)

[www.inarcaweb.com](http://www.inarcaweb.com)



#### 14. TRATTORIA LA POSTA

La Trattoria la Posta è un ristorante che ha la possibilità di ospitare al suo interno fino a 45 posti a sedere. Nel periodo estivo propone anche il servizio nel dehor, oppure sotto il portico secolare che dà spazio a circa 80 persone. Il ristorante è attrezzato per ospitare ricevimenti e la sua cucina è in grado di effettuare anche servizio catering completo per selezionati eventi.

La cucina è esclusivamente espressa, attenta all'avvicinarsi delle stagioni ed alle esigenze della clientela. E' possibile studiare, su esplicita richiesta dei clienti, menu vegetariani e senza glutine, mentre il menu bambini è sempre disponibile. La Trattoria la Posta si distingue dal panorama ristorativo locale per un'offerta di prodotti sempre varia e accattivante.

Via Risorgimento, 23 - Longone al Segrino (CO)

t. 031 646023

[trattorialaposta@interfree.it](mailto:trattorialaposta@interfree.it)

[www.trattorialaposta.it](http://www.trattorialaposta.it)

#### 15. AQUILEGIA - LIDO DEL SEGRINO

Il lago del Segrino, con la sua atmosfera, ha ispirato nel tempo numerosi scrittori e poeti di fama internazionale, da Stendhal a Nievo, da Fogazzaro a Gadda. Oggi il lago continua ad ammaliare turisti ed escursionisti, soprattutto da quando, nel 1984, è diventato un parco naturale.

Il Lido del Segrino offre un angolo immerso nella natura in cui rilassarsi prendendo il sole, ma anche organizzare cerimonie, feste private e cene di lavoro, assaporando piatti tipici accompagnati da vino di qualità, in un'atmosfera davvero esclusiva.

Viale Panigatti, 1 - Eupilio(CO)

t. 331 9025491

[info@lidosegrino.com](mailto:info@lidosegrino.com)

[www.lidosegrino.com](http://www.lidosegrino.com)



## Il Piatto d'oro del Segrino

Il Gir de la Lumaga si propone come percorso enogastronomico ricco di iniziative collaterali, tutte volte alla valorizzazione delle eccellenze del territorio. In questo senso, il Parco Lago Segrino, ente organizzatore della kermesse che si terrà il prossimo **22 settembre**, ha istituito il **Piatto d'oro del Segrino**, un riconoscimento che verrà conferito al miglior produttore ed al miglior ristoratore della manifestazione. A decretare il vincitore saranno gli stessi partecipanti del percorso i quali avranno modo di scegliere tra le 15 strutture ricettive quella che hanno apprezzato maggiormente per la tipologia di degustazione offerta. Al termine dell'itinerario enogastronomico verrà infatti predisposta un'urna nella quale ogni visitatore avrà modo di consegnare la propria scheda votante.

*“Il Piatto d'oro del Segrino vuole essere un riconoscimento simbolico finalizzato alla valorizzazione del patrimonio culinario della nostra terra. Il Gir de la Lumaga mira infatti alla riscoperta di sapori tradizionali in un luogo naturalistico dal forte impatto emozionale - dichiara **Roberto Vignarca**, Presidente del Parco Lago Segrino - proprio in questo senso vogliamo che siano i partecipanti stessi a decretare l'operatore del territorio che meglio rappresenterà questi valori nella degustazione offerta”.*

A

Al termine della manifestazione, **a partire dalle ore 18.00**, presso il Lido dell'Aquilegia, è prevista la **cerimonia conclusiva** che vedrà il conferimento del Piatto d'oro al produttore e al ristoratore che hanno ottenuto rispettivamente il maggior numero di preferenze da parte del pubblico partecipante.





**DICHIARAZIONE ROBERTO VIGNARCA**  
Presidente Ente Parco Lago Segrino

*Il patrimonio culinario e naturalistico della nostra terra sono l'anima della manifestazione a cui l'Ente Parco Segrino ha dato vita. Il Gir de la Lumaga mira infatti alla riscoperta di sapori tradizionali in un luogo naturalistico dal forte impatto emozionale e si propone di far scoprire le variegata e qualitative risorse enogastronomiche del territorio coniugando a queste percorsi di tipo naturalistico, ambientale e culturale in grado di dare impulso e vitalità al settore turistico dell'area. Constatato il grande interesse e la viva partecipazione di operatori e strutture ricettive locali è per noi motivo di grande orgoglio. Gli enti hanno colto a pieno l'intento di questa manifestazione che ha come obiettivo principe la valorizzazione del turismo enogastronomico, culturale e naturalistico/paesaggistico dell'area. Per tale motivo il percorso enogastronomico vuole rivolgersi, oltre ai residenti, che avranno la possibilità di conoscere e migliorare il rapporto con il proprio territorio, soprattutto al turismo giovane ed ecologico extraterritoriale. L'iniziativa si colloca all'interno delle iniziative organizzate dal Parco Lago Segrino che, come ente sovracomunale facente parte dell'Ecomuseo dei Monti e dei Laghi Briantei, mira a valorizzare le bellezze ambientali, naturali e storico-artistiche legate alle caratteristiche tipiche dei paesaggi.*

**IL PARCO LAGO SEGRINO**

Negli anni '70 il lago del Segrino, come buona parte della Brianza, versava in una situazione di degrado ed inquinamento. Agli inizi degli anni '80 le Amministrazioni locali hanno avviato un programma comune per il recupero e la salvaguardia del lago e del territorio circostante. L'obiettivo di partenza fu senza dubbio il risanamento delle acque ma, nel contempo, anche la volontà di recuperare tutto l'ambiente circostante attraverso un uso corretto ed attento delle risorse da parte del Parco. Fu così che, nel 1984, venne costituito un Parco Locale di Interesse Sovracomunale (PLIS) la cui gestione è stata affidata al Consorzio dei Comuni di Canzo, Eupilio e Longone al Segrino e la Comunità Montana del Triangolo Lariano. Grazie all'impegno costante dell'Ente Parco, che si è avvalso della collaborazione di un comitato scientifico di esperti di alto livello, in poco più di una decina di anni è stato ottenuto un sorprendente miglioramento della qualità delle acque e dell'ambiente circostante, portando il lago Segrino tra i bacini più puliti e meglio conservati d'Europa. Il Consorzio del Parco attua costantemente interventi diretti alla salvaguardia ambientale ed al recupero qualitativo delle acque del lago, oltre ad un'intensa attività di rinaturalizzazione dell'ecosistema locale. I preziosi interventi e i risultati ottenuti hanno fatto sì che il Segrino, da Parco Locale di Interesse Sovracomunale diventasse Sito di Interesse Comunitario (SIC). Il Parco sta puntando molto sull'idea che il territorio debba essere visto nelle sue componenti ambientali e naturalistiche, ma anche essere aperto alla popolazione come punto di aggregazione, come cura e medicina contro lo stress. All'inizio di questa esperienza 15 anni fa, era inimmaginabile una gestione del turismo compatibile; poi con l'evento del Parco, da poche centinaia di persone in pochi anni si è passati a 100 mila presenze all'anno di frequentatori. E' dunque importantissimo l'equilibrio tra uomo e ambiente: non si può dimenticare che, nonostante l'intensa frequentazione, l'ambiente del Parco è di pregevole qualità come dimostrato dalla presenza di numerose specie animali anche in via di estinzione. Il Parco opera anche in stretta collaborazione con Associazioni locali, Comunali ed Enti, a questi si aggiungano i rapporti di collaborazione associativa con il GOL (Gruppo Ornitologico Lombardo) i gruppi ambientalisti WWF, Greenpeace, le associazioni di categoria degli agricoltori, delle attività commerciali ed artigiane per lo sviluppo e l'incremento dell'agricoltura, della ricettività e di un turismo più consapevole.



**Regione Lombardia**

INTERVENTO

## **Gir de la Lumaga**

1<sup>a</sup> edizione

Milano, 5 settembre 2013

Questa prima edizione del “Gir de la Lumaga” è un’iniziativa che trova il pieno appoggio di Regione Lombardia e, in particolare, dell’Assessorato all’Ambiente, Energia e Sviluppo Sostenibile.

Fra le linee programmatiche di questo settore, infatti, c’è la messa a punto di pacchetti e di prodotti turistici innovativi che valorizzino le eccellenze del territorio, il sistema delle aree protette e iniziative culturali dei territori. L’obiettivo, non da ultimo in vista di Expo 2015, è quello di rafforzare la consapevolezza che le terre lombarde sono fatte anche di bellezza: una bellezza che ha visto crescere insieme natura e cultura, preservazione della biodiversità e positiva presenza dell’uomo.

Un binomio che si è tradotto nella creazione di prodotti tipici che nulla hanno da invidiare a quelli delle altre regioni d’Italia e che sono strettamente legati ai territori di provenienza. Proprio quei territori, quei piccoli luoghi che Expo 2015 si propone di far scoprire ai lombardi in primis, in modo che siano essi stessi a diventare ambasciatori del “gusto lombardo” presso i milioni di turisti che si riverseranno nella nostra regione.

Non a caso Expo (che proprio sul tema “nutrire il pianeta” ha puntato tutto) è evento sul quale l’amministrazione regionale sta scommettendo fortemente: esso è infatti destinato a rilanciare l’economia della Lombardia, riaffermandone il ruolo anche nel campo del turismo culturale, ambientale ed enogastronomico.

Ecco perché Regione Lombardia ha concesso volentieri il suo patrocinio al “Gir de la Lumaga”: agli organizzatori va il mio plauso, a coloro che lo vivranno va l’augurio di poter, tramite esso, apprezzare sempre più le bellezze naturali e culturali della nostra terra.

*Claudia Maria Terzi*

Assessore all’Ambiente, Energia e Sviluppo Sostenibile

REGIONE LOMBARDIA

*Per ulteriori informazioni*

**Ufficio stampa**

Gianluca Iodice

[gianluca\\_iodice@regione.lombardia.it](mailto:gianluca_iodice@regione.lombardia.it)

3404945775 – 3371095558



## **Provincia di Como**

*È con grande piacere che, in qualità di Commissario straordinario della Provincia di Como ho deciso di dare il patrocinio dell'Ente alla prima edizione del "Gir de la Lumaga", che si terrà il 22 settembre presso il Parco Lago Segrino.*

*Un'iniziativa di pregio, che va a riscoprire una delle nostre tradizioni locali: trascorrere la domenica insieme, girando a piedi alla scoperta delle prelibatezze culinarie del territorio. Il percorso enogastronomico, quindi, va a recuperare non solo una nostra usanza, ma anche i prodotti locali, eccellenze storiche purtroppo spesso dimenticate.*

*La manifestazione organizzata dall'Ente Parco Lago Segrino si delinea quindi come un'occasione per guardare al nostro passato e alle nostre radici. Come Commissario della Provincia, non posso che condividere questa nuova opportunità di valorizzazione e riscoperta del territorio. Agli organizzatori va quindi il mio plauso per la passione e l'impegno con cui hanno curato questa iniziativa, nella speranza che questa possa essere la prima edizione di tante edizioni di questa manifestazione, con l'augurio che diventi un appuntamento fisso nel calendario degli eventi comaschi.*

**Leonardo Carioni**

Commissario della Provincia di Como



Provincia di Lecco

La Provincia di Lecco e l'Ecomuseo del Distretto dei Monti e dei Laghi Briantei hanno concesso con piena convinzione il loro patrocinio alla prima edizione del GIR DELA LUMAGA, percorso enogastronomico organizzato dal Parco Lago Segrino.

La lodevole iniziativa rientra tra le diverse tappe di valorizzazione dell'identità locale attraverso la conoscenza del territorio, attraverso cui far conoscere il patrimonio ecomuseale.

In questi anni la Provincia di Lecco ha continuato a sostenere e incentivare progetti culturali, eventi di ogni genere, su tutto il territorio dell'Ecomuseo del Distretto dei Monti e dei Laghi Briantei.

Recentemente, Regione Lombardia ha riconosciuto con delibera di giunta, l'Ecomuseo del Distretto dei Monti e dei Laghi Briantei, un magnifico risultato, motivo di grande soddisfazione, una vittoria del nostro territorio che dimostra per l'ennesima volta come "il fare rete" tra Province, Comuni, Parchi, Comunità Montane, associazioni e rappresentanti del nostro territorio, sia l'unica soluzione possibile per ottenere gratificazioni importanti come questo riconoscimento, consentendo una sinergia tra gli enti coinvolti, volta alla valorizzazione e conoscenza dei nostri beni territoriali.

Ringrazio e mi complimento per questa iniziativa con il Parco Lago Segrino, in particolare col Presidente Roberto Vignarca, gli altri enti organizzatori e gli sponsor privati che hanno sostenuto il progetto.

*Marco Benedetti*

Assessore alla Cultura, Beni Culturali,  
Identità e Tradizioni



**Comune di Erba**

### **1^ edizione del GIR DE LA LUMAGA**

Il lago del Segrino ha ispirato molti fra scrittori e poeti: Stendhal, Ippolito Nievo, Antonio Fogazzaro e Carlo Emilio Gadda. Nelle loro opere hanno cantato e descritto le bellezze naturali del piccolo lago prealpino, a cui fanno da cornice le montagne circostanti.

Il Parco del lago del Segrino esprime un impeccabile simbiosi fra l'uomo e la natura perché l'ambiente si presta ad essere un punto di aggregazione, grazie alla pista ciclo pedonale che circonda lo specchio d'acqua.

La manifestazione è senz'altro importante oltre che suggestiva, perché ha lo scopo di valorizzare e riscoprire le antiche tradizioni locali in un paesaggio ammirevole e incantevole.

L'assessore alla cultura

prof. Franco Brusadelli



# COMUNE DI CANZO

## Relazione sul Lago del Segrino per "Il gir de la lumaga"

Il Segrino è un piccolo lago di origine glaciale che si stende all'entrata della nostra bella Canzo e, con la sua bellezza, annuncia l'amenità del nostro paese.

E' famoso per il suo fascino romantico che ha ispirato numerosi scrittori: Stendhal, nel suo "Giornale di viaggio in Brianza", lo paragona ad uno smeraldo e suggerisce che il nome del lago derivi dal francese "chagrin", ossia "malinconia". Più probabilmente il suo nome deriva invece dal latino "Fons sacer", ossia "fonte sacra". Per tornare agli autori che si sono ispirati al Segrino, possiamo citare Ippolito Nievo con la sua novella "La pazza del Segrino", Fogazzaro che vi ambientò "Malombra" e Carlo Emilio Gadda che menziona il lago ne "La cognizione del dolore". Dalla letteratura passiamo alla pittura e non possiamo non nominare Segantini che ritrasse lago e personaggi locali in alcune sue tele. Possiamo parlare anche di cinema. Vi sono alcune scene girate sul Segrino in un vecchio film del 1942 "Un colpo di pistola" di Renato Castellani. Il lago ghiacciato, contornato dalle rive innevate, ispirò le riprese in esterno di pattinaggio su ghiaccio in alcune riprese del film ambientato in Russia e tratto da un racconto di Puskin.

Più recentemente, negli anni sessanta, lo sci nautico fu molto praticato sul Segrino, dove si svolsero anche campionati italiani della specialità. Questa attività sportiva fece maggiormente conoscere Canzo quale località di villeggiatura privilegiata per i milanesi, che possono raggiungerla comodamente in circa un'ora di viaggio. In seguito, con lo svilupparsi di una maggiore attenzione all'ambiente, si considerò che l'attività dello sci nautico era incompatibile con la conservazione dell'equilibrio ambientale del lago e dei luoghi circostanti e venne proibita.

Ora le rive del lago sono meta quotidiana di tante persone che piacevolmente praticano sport sui cinque chilometri del percorso ciclo-pedonale. Si può tranquillamente passeggiare, correre, andare in bicicletta in un ambiente protetto e circondato da un paesaggio piacevole.

Terminata l'attività sportiva, Canzo accoglie i turisti con il suo bel centro, le sue rinomate pasticcerie, il nucleo storico con i suoi gioielli architettonici: Villa Meda. Palazzo Tentorio, Teatro sociale, Villa Rizzoli, la Chiesa Prepositurale di Santo Stefano, la Chiesa di San Francesco e su su, seguendo il percorso del torrente Ravella, fino ad arrivare all'eremo di San Miro e al percorso naturalistico del sentiero geologico. I più sportivi possono spingersi fino ad un'escursione ai famosi Corni di Canzo.

Per tornare all'iniziativa oggetto di questa conferenza stampa, non possiamo che congratularci con gli organizzatori ed esprimere i nostri migliori auspici per il successo della stessa.

Giovanna Gerosa Gianoni  
(Assessore alla cultura)