

Qui MONTEVECCHIA

PERIODICO D'INFORMAZIONE



Comune di
Montevecchia

Natale,
riscopriamoci
comunità

14 dicembre:
il Natale
di Montevecchia

Momenti
di convivialità per
le realtà del paese

Scopriamo
le attività produttive
del nostro territorio



Buon
Natale
&
Buon
Anno!



SAREMO **SEMPRE APERTI** dalle **8.00** alle **20.00**
CON **ORARIO CONTINUATO**
TRANNE DURANTE LE FESTIVITÀ COMANDATE
(25 DICEMBRE - 1 e 6 GENNAIO)

APERTI ANCHE IL 26 DICEMBRE

La Farmacia di Montevecchia - MONTEVECCHIA (LC) - Via Como, 5
Whatsapp per info, richieste, ordini 375.6707638

039.9930540

lafarmaciadimontevecchia@gmail.com www.lafarmaciadimontevecchia.it

La Farmacia di Montevecchia

Qui MONTEVECCHIA

Periodico d'informazione del Comune di Monteverchia



Anno IV - Numero 15 - Dicembre 2025

Distribuzione gratuita - Pubblicità inferiore al 40%

Tiratura: 1.200 copie

Iscritto nel Registro Giornali e Periodici
del Tribunale di Lecco al n° 5/2022

Editore:
Comune di Monteverchia

Direttore:
Ivan Pendeggia (Sindaco)

Direttore Responsabile:
Ivan Pendeggia

Coordinatore di redazione:
Veronica Milani

Vicecoordinatore di redazione:
Lorena Ravasi

Hanno collaborato a questo numero:

Bonfanti Gianluigi

C.A.I. Monteverchia

Colombo Francesca Maria

Consulta Giovani

Conti Carlo

Di Nardi Iris – A.S. Monteverchia

Don Fabio

Masci Andrea

Milani Veronica

Palmieri Nicoletta

Pendeggia Ivan

ProMonteverchia

Ravasi Lorena

Ristorante Passone

Scaccabarozzi Davide

Società Agricola Il Ceresé

Vecchi Gianni

Vessela Nikolova

Composizione e stampa:

Publi iN srl - Merate (LC)

Raccolta pubblicitaria:

Publi iN srl - Merate (LC)

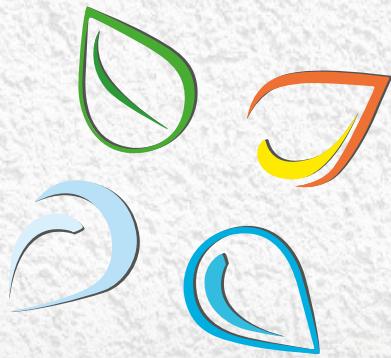
Tutti i diritti riservati.

È vietata ogni riproduzione, anche parziale.
I trasgressori verranno perseguiti a norma di legge.

In copertina:

Strade di Monteverchia con luminarie natalizie
(Foto di G. Bonfanti)





F.LLI PANZERI SRL

dal 1972

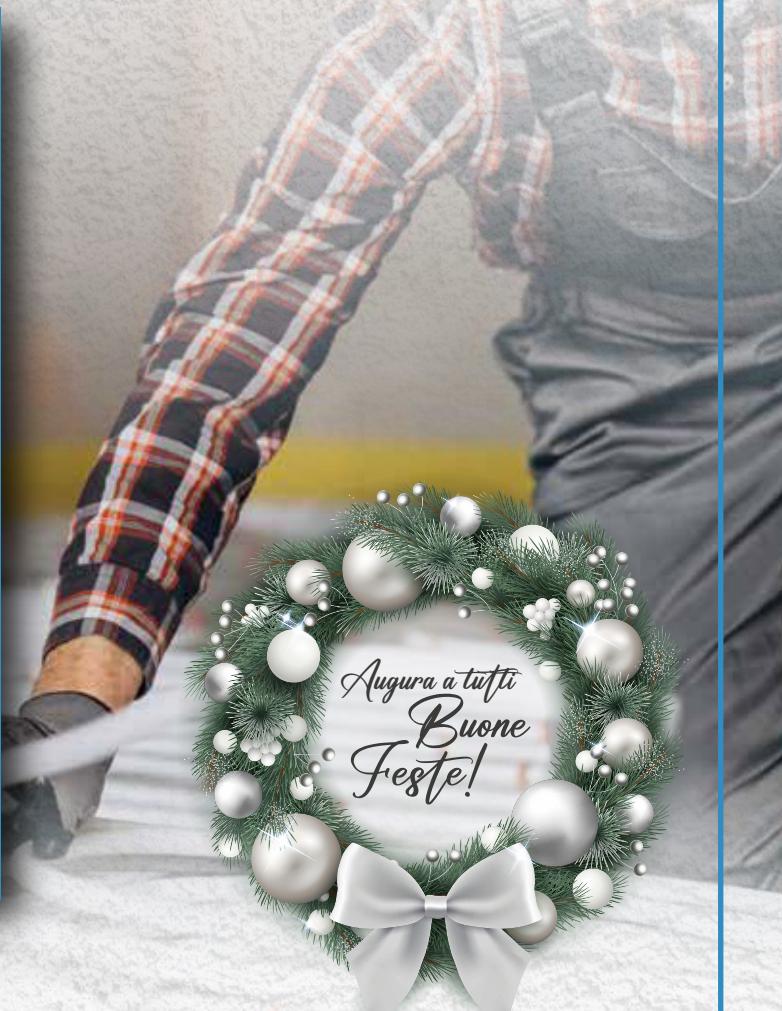
INSTALLAZIONE
E MANUTENZIONE
CALDAIE

SISTEMI IBRIDI
POMPE DI CALORE

ENERGIE RINNOVABILI

IMPIANTI DI
CLIMATIZZAZIONE

IMPIANTI TECNOLOGICI
TERMOIDRAULICI



MONTEVECCHIA (LC) - Via Delle Rose, 6

Tel. **+39 039 6081550** - Assistenza Clienti **+39 800 629609**

montevecchia@fratellipanzeri.it

www.impiantitermicipanzeri.it

Buon Natale

Natale torna ogni anno, puntuale, come un lume che si riaccende anche quando pensiamo di aver dimenticato dove fosse la candela. Torna con le sue luci, le feste di paese, le attese dei grandi e dei piccini. Ma soprattutto torna con un invito semplice e profondissimo: ritrovare il senso dello stare insieme.

In un tempo che spesso corre più veloce di noi, in cui le giornate si riempiono di impegni, notifiche, scadenze, rischiamo di perdere ciò che invece dà valore autentico alla nostra vita: le relazioni. Montecchia è un territorio vivo, fatto di persone, di volti, di storie intrecciate nella quotidianità più vera. È una comunità che, attraverso le sue tante associazioni, si impegna, crea occasioni, sostiene iniziative, coltiva passioni. Eppure, dietro ogni attività, ogni volontario, ogni gesto, ci sono sempre e solo i cittadini: noi, gli uni accanto agli altri.

Se c'è qualcosa che il Natale può ancora insegnarci, è che la comunità non è un concetto astratto né una parola da usare nelle ceremonie.

È fatta delle piccole attenzioni di ogni giorno, del prendersi cura non solo delle grandi cause, ma anche delle persone che vivono a pochi passi da noi. A volte basta poco: un saluto in più, un sorriso, una porta che si apre per augurare "buon Natale" a chi vive accanto e che magari, proprio in queste feste, non ha una famiglia vicina con cui condividere una tavola imbandita o un pomeriggio di chiacchiere.

Nell'ultimo mese abbiamo festeggiato con il pranzo delle associazioni e dei nostri cari anziani proprio per dirci che Montecchia siamo noi, tutti, impegnati per esserci gli uni per gli altri.

Montecchia è un paese che negli anni ha saputo rafforzare il proprio tessuto sociale proprio grazie a questa capacità di riconoscersi, di esserci. Ma ogni



comunità, anche la più armoniosa, ha bisogno di essere continua, coltivata, "annaffiata" di gentilezza. E il Natale è il momento perfetto per ricordarcelo, a questo proposito troviamoci il 14 dicembre al Natale di Montecchia tra via del Brughé e l'area Feste presso la palestra Comunale.

Quest'anno, allora, proviamo a riscoprire la bellezza di uscire dal nostro portone, attraversare il giardino, varcare il cancello e bussare al vicino di casa. Facciamolo senza timori, senza formalità e senza fretta. Facciamolo perché un augurio, quando è sincero, non è mai un gesto piccolo.

È un filo che cuce, che unisce, che scalda. Può alleggerire la solitudine di chi vive queste giornate con un po' di malinconia, può regalare un sorriso inatteso, può farci scoprire che accanto a noi vive qualcuno con cui condividere un pezzetto di strada.

Il Natale ci ricorda che non siamo isolate. Siamo parti di un insieme più grande, un insieme fatto di relazioni delicate e preziose, che meritano di essere protette e celebrate.

E allora "Montecchia nel cuore" il libro stampato dal Comune e scritto da Gianluigi Vecchi e Carlo Conti diventa un modo per celebrare!

Auguriamo allora a Montecchia un Natale fatto di incontri e di vicinanza. Un Natale che non si limiti alle luci lungo le strade, ma che illumini i rapporti tra le persone. Un Natale che faccia sentire ogni cittadina e ogni cittadino parte della stessa casa, dello stesso abbraccio, della stessa comunità.

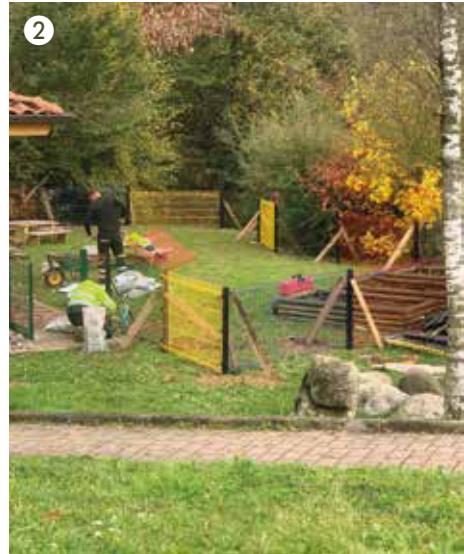
Che sia un tempo di pace, di ascolto e di gratitudine. Un tempo in cui riscoprire che, dopotutto, la magia del Natale è tutta qui: aprirsi agli altri, anche solo per un momento, e scoprire che, così facendo, si illumina anche un po' di più il nostro cuore.

Buon Natale a tutti.

IVAN PENDEGGIA
Sindaco

Ascoltare, fare, esserci

1 2 All'Asilo Nido è stata sostituita la vetusta recinzione in legno con una più resistente, sicura e colorata. È stato creato uno spazio per le attività all'aperto dedicato agli studenti della scuola primaria espressamente richiesto dal dirigente scolastico in prossimità della palestra.



3 Il Sindaco, la Vicesindaco e la Consigliere Manzella all'evento della Focaccia con luganega monzese più lunga del mondo organizzato dal Comune di Missaglia e di La Valletta B.za per raccogliere fondi per la ricostruzione del Monastero della Bernaga colpito da un incendio.



CARMELO **SCHEPIS**
GEOMETRA

MONTEVECCHIA (LC) | VIA SAN FRANCESCO, 4
CELL +39 339.5042069
TEL +39 039.9930625
E-MAIL geom.schepis@tiscali.it

STUDIO **TECNICO**

PROGETTAZIONE
DIREZIONE LAVORI
SICUREZZA CANTIERI
PERIZIE
CERTIFICAZIONI ENERGETICHE
RICERCHE CATASTALI
VISURE
RILIEVI E FRAZIONAMENTI
CONSULENZE TECNICHE

4 Il pranzo offerto dall'Amministrazione comunale ai direttivi delle associazioni presenti sul territorio comunale e ai membri delle commissioni consultive.



5 Proseguono i lavori di spurgio delle vie del paese. Questa volta sono state pulite le caditoie di tutta la via San Francesco e di Ostizza.



6 La cena Thanksgiving dinner party organizzata da ProMontevecchia, grande successo per il suo menù e l'intera organizzazione.



7 **8**
Presentazione della serata a teatro organizzata dal GIS Gruppo Interesse Scala, che durante l'anno accompagna i nostri concittadini a diversi spettacoli al Teatro La Scala.

8

TEATRO ALLA SCALA
Gruppo Interesse Scala presenta
CENERENTOLA
dramma giocoso di G. Rossini
esperto relatore conferenza:
Domenico Piazza
vice presidente A.Gi.Mus. Lombardia

Martedì
16 settembre
ore 20.30

Montevecchia,
Sala Civica
via del Fontanile 1

INGRESSO LIBERO

9 Grande partecipazione di concittadini al corso di rianimazione cardiopolmonare ed utilizzo DAE organizzato dall'Amministrazione Comunale con la Croce Bianca di Milano sez. di Merate- Missaglia.



9



10



11



12



13

12 13 Aperitivo organizzato dalla Consulta Giovani in casetta bis per comprendere le esigenze ed i desideri dei nostri giovani. Sono emerse tante idee, alla presenza della Vicesindaco Colombo e dell'Assessore al sociale Palmieri.

Scuola dell'infanzia e Via Belvedere: interventi strategici

Giunti al termine dell'anno desideriamo ricapitolare un aggiornamento sugli importanti lavori che hanno interessato due interventi strategici per la sicurezza, la qualità e la funzionalità della nostra comunità: da un lato l'intervento presso la scuola dell'infanzia in via Fontanile, dall'altro la manutenzione strutturale della strada in Via Belvedere, entrambi realizzati con l'obiettivo di garantire la piena operatività e sicurezza degli spazi pubblici nel nostro Comune.

Scuola dell'infanzia

Nel marzo 2025 è stato approvato il progetto esecutivo redatto dall'ing. Pierluca Fumagalli: l'intervento ha previsto l'adeguamento sismico e l'efficientamento energetico dell'edificio scolastico.

In termini economici, l'investimento relativo è stato di circa 935.300 euro (717.000 euro di lavori, il resto di somme legate agli stessi).

L'intervento è stato realizzato a partire da giugno 2025, con previsione di conclusione nel mese di novembre, dopo circa 147 giorni di lavori.

L'obiettivo di concludere il cantiere entro le vacanze di Natale 2025 sarebbe stato raggiunto se non ci fossero state alcune evidenze non derivanti dalla nostra volontà che hanno complicato le operazioni e ipoteticamente messo in discussione il progetto stesso.

Poco dopo l'inizio dei lavori, infatti, è stato rilevato dall'impresa costruttrice una differenza sostanziale rispetto a quanto progettato.

Nello specifico a fronte di un progetto depositato e validato nel 1977 che prevedeva una struttura a pilastri e muri non portanti è stato realizzato un progetto in opera ove alcune parti risultano senza pilastri e di soli muri portanti, peraltro dimensionati erroneamente. Questa imprevista situazione ha richiesto uno stop tecnico per permettere al progettista di elaborare una nuova soluzione, accurata e completa, sia da un punto di vista progettuale che di quadro economico. Grazie

alla sinergia di progettista, azienda e amministrazione comunale i tempi sono stati veramente brevi ed i costi, nonostante un progetto completamente rivisto, solo minimamente aumentati (peraltro ricompresi nei costi imprevisti già inseriti nel Computo Metrico). Questo ritardo, unito al maltempo ha rallentato in modo significativo i lavori, sia per le precipitazioni che per l'eccessiva umidità, allungando i tempi di asciugatura dei materiali, ritardando la tinteggiatura e la sistemazione delle aree verdi della scuola.

Non ultimo le festività natalizie hanno inevitabilmente comportato una richiesta di sospensione dei cantieri.

A questo punto, di fronte al bivio che comportava una scelta importante, abbiamo preferito ritardare la riapertura della scuola dell'infanzia per i seguenti motivi:

- Non abbiamo voluto forzare la chiusura del cantiere: permettere all'impresa di lavorare con attenzione significa garantire ambienti salubri, sicuri e perfettamente rifiniti, fondamentali per bambini dai 3 ai 6 anni.
- Abbiamo inoltre ritenuto necessario prevedere un adeguato periodo di test dell'impianto di riscaldamento, per evitare qualsiasi rischio di malfunzionamento nel pieno della stagione invernale.



IVAN PENDEGGIA

Il posticipo della riapertura consentirà anche una migliore organizzazione del trasloco dei materiali didattici: un processo graduale, distribuito nel mese di gennaio 2026, che permetterà di arrivare al trasferimento delle singole aule con tutti gli spazi già predisposti e pronti ad accogliere gli alunni.

Precisiamo con chiarezza che questo non comporterà la

conclusione dell'anno scolastico nelle sedi temporanee: il rientro nei locali rinnovati è previsto con tutta probabilità nel mese di febbraio. L'Istituzione Scolastica, l'Amministrazione Comunale e l'impresa esecutrice stanno lavorando in piena sinergia per restituire alla comunità una scuola migliore, più sicura, più moderna e all'altezza delle esigenze dei piccoli studenti.

VIA BELVEDERE – TEMPI LUNGI PER UNA SOLUZIONE RAGIONATA

Per quanto riguarda via Belvedere il 2025 è stato l'anno della riapertura al traffico dopo un periodo di percorrenza a senso unico alternato durato poco meno di 2 anni.

Ci rendiamo conto che la situazione venutasi a creare per tutto questo tempo è stata difficoltosa per ognuno dei cittadini residenti nel nostro comune, specialmente per i residenti nella zona dell'Alta Collina, ma vogliamo tornare a sottolineare come questa decisione sia stata il frutto di una attenta ponderazione dei rischi da parte di tutta l'amministrazione e della ricerca di una soluzione che coniugasse l'affidabilità, la sicurezza ed un costo immediatamente sostenibile.

Si è detto infatti che per via Belvedere "non si sia fatto nulla" nella sostanza. Non è così, durante il periodo di senso unico alternato si sono svolti molteplici sopralluoghi atti a verificare lo stato di fatto della strada, successivamente, come tutti ricorderete, abbiamo svolto analisi sui materiali, scavi per verificare l'effettivo stato di conservazione delle infrastrutture che sostengono la stessa e la presenza di strutture che ne garantissero in qualche modo la riapertura.

I sopralluoghi e le analisi su una strada che presenta segni di usura/decadimento necessitano di tempi lunghi per essere condotti, proprio perché non si tratta di una crepa in un muro che è di facile controllo, anche visivo, ma necessita di tutta una serie di cautele atte a garantire la sicurezza di ognuno.

I risultati che ci sono stati presentati al termine di tutte le osservazioni svolte hanno delineato una situazione a cui andava prestata ulteriore attenzione e così, con il coraggio di prendersi delle responsabilità mediata dall'attenzione alla comunità, abbiamo optato per una soluzione immediata (il senso unico alternato) che permettesse di non chiudere la strada ma nel frattempo di trovare soluzioni adeguate percorribili.

Già, perché la soluzione definitiva sarebbe stata, secondo gli

studi incaricati, di chiudere la strada per il tempo necessario alla sua completa sistemazione al costo di circa 3,5 milioni di euro (5Mioeuro/km x 770mt).

Ci teniamo a scriverlo perché quando abbiamo letto questa frase siamo trasaliti in sala Giunta, come trovare quella cifra enorme per un comune che ha un bilancio di 2,7 milioni? Come garantire l'incolumità dei propri cittadini senza impedire una circolazione confortevole?

È iniziato così un lungo periodo di ricerca di soluzioni percorribili, dalle più radicali a quelle più conservative, riunioni, sopralluoghi, in un periodo in cui l'ufficio tecnico vedeva il suo organico ridotto all'osso.

Poi la luce in fondo al tunnel, grazie all'evoluzione dei sistemi di controllo del traffico in questi ultimi anni si è in grado, tramite l'utilizzo di telecamere ad alta risoluzione affiancate dalla ormai onnipresente Intelligenza Artificiale, si poteva riaprire a doppio senso con un costo immediatamente sostenibile.

Sviluppare il software che permetesse il riconoscimento di mezzi sopra le 3,5t da un lato ed i tempi di approntamento della connettività elettrica dall'altro hanno portato via gli ultimi 3 mesi, allungando ulteriormente le tempistiche di riapertura.

Cosa possiamo dire oggi?

La situazione continua ad essere delicata e per tale ragione, si continua il monitoraggio della strada, parallelamente continua l'aggiornamento del software per diminuire al minimo i casi di "falsi positivi" che limitano il traffico erroneamente. Il traffico è tornato a scorrere e i cittadini ad essere sicuri su una strada importante, parallelamente continuano da parte del personale dell'Ufficio Tecnico e dell'Amministrazione Comunale i contatti con gli uffici regionali per trovare una soluzione definitiva al problema.

AperiZone: il nuovo spazio giovane che dà voce alle idee

Un aperitivo per ritrovarsi, conoscersi e immaginare insieme nuove possibilità per il nostro paese. È con questo spirito che sabato 29 novembre abbiamo inaugurato AperiZone, il nuovo appuntamento pensato dalla Consulta Giovani di Montevicchia, in collaborazione con l'Amministrazione comunale, per creare uno spazio informale in cui i ragazzi possano incontrarsi e sentirsi parte attiva della comunità.

La prima serata, ospitata alla Casetta Bis, ha superato ogni aspettativa: un numero sorprendente di giovani ha scelto di partecipare, confermando il bisogno e il desiderio di momenti semplici ma significativi di aggregazione. Tra un brindisi e qualche chiacchiera, è nato un confronto ricco e spontaneo, da cui sono emerse

proposte che abbiamo raccolto su una lavagna condivisa: serate karaoke, un fantasanremo di paese, attività estive all'aperto e nuovi format sociali pensati dai ragazzi per i ragazzi.

L'entusiasmo mostrato durante l'evento ci conferma che siamo sulla strada giusta. Vogliamo che Montevicchia continui a essere un luogo vivo, aperto, capace di dare spazio alle idee e all'energia delle nuove generazioni. Il nostro invito ai giovani è semplice: partecipate, portate idee, aiutateci a costruire insieme una comunità più forte e condivisa.



**LA CONSULTA
GIOVANI DI
MONTEVECCHIA**

L'Amministrazione Comunale **ringrazia** **le realtà del paese** con momenti di convivialità

Anche quest'anno l'Amministrazione Comunale di Montevicchia ha voluto esprimere la propria gratitudine e vicinanza a chi, durante l'anno, dedica tempo ed energie al servizio della comunità. Si è svolto il primo pranzo istituzionale dedicato ai **rappresentanti delle associazioni del terzo settore** operanti sul territorio ed i **membri delle commissioni consultive**. L'iniziativa intende riconoscere e valorizzare il contributo delle diverse realtà che da anni svolgono attività nei più diversi ambiti: salute, sport, giovani, iniziative per gli anziani, cura del verde pubblico. Queste organizzazioni rappresentano un patrimonio fondamentale e un supporto prezioso per l'azione amministrativa.

A questi appuntamenti si è aggiunto il tradizionale

pranzo dedicato ai cittadini della **terza età**, ormai diventato una bella consuetudine. L'evento rappresenta un'occasione per celebrare la memoria storica e il sapere delle generazioni che hanno contribuito alla crescita del paese, esprimendo riconoscenza e affetto verso una fascia importante della popolazione.

Il Sindaco, l'Assessore al sociale Palmieri e il consigliere delegato Rovelli hanno voluto sottolineare l'importanza della collaborazione tra istituzioni e cittadinanza attiva, dell'ascolto e della partecipazione e dell'impegno civico. Un particolare ringraziamento è stato espresso a Punto Ristorazione per il servizio offerto, frutto di un appalto che ha previsto tre pranzi gratuiti e di qualità, garantendo momenti di convivialità all'altezza dell'importanza degli eventi.

**FRANCESCA
COLOMBO**

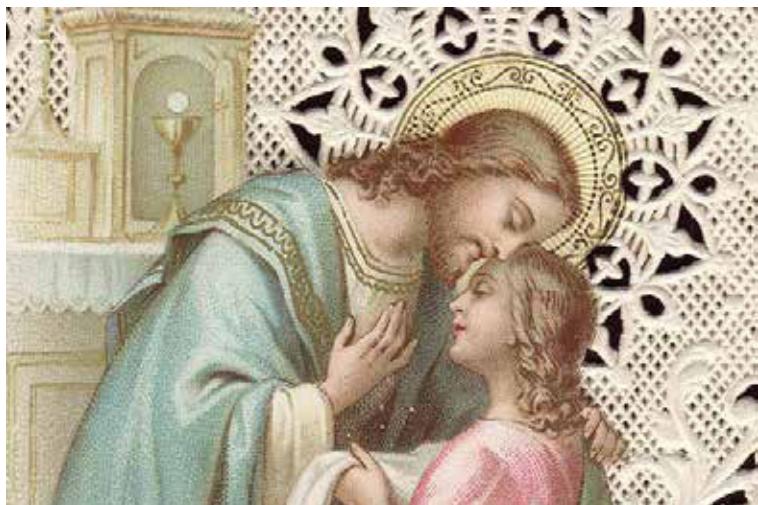
Auguri di un Natale mite e umile di cuore

Anno memoria, non ricordiamo un Natale atteso come dono di pace, come quello di quest'anno. In molti desideriamo un clima più capace di comprensione reciproca e meno intriso di nervosismo e tensione.

Noi cristiani sappiamo che è la mitezza che produce la pace che l'uomo desidera, quella mitezza che Dio

Padre ci ha donato mandandoci Gesù Bambino. Con il suo volto, innocente perseguitato e povero tra i poveri, ci ha raccontato che è possibile costruire la pace anche quando la vita mette alla prova.

Il nostro augurio è che la pace che desideriamo nasca dalla memoria delle parole di Gesù: "Imparate da me, che sono mite e umile di cuore".



Grazie, Dio Padre nostro,
che non hai voluto rimanere
lontano da noi,
ma ti sei fatto vicino in Gesù,
Dio con noi.

Grazie,
perché il Messia ci ha annunciato
che mai niente è perduto,
se non smettiamo di tessere
legami di amicizia con tutti.

Grazie,
perché ci hai donato te stesso
in Gesù Cristo,
il principe della pace,
il solo capace di rappacificare
l'uomo con se stesso
e con chi vive attorno a lui.
Grazie, Gesù Bambino,
Angelo del buon consiglio,
che, con la tua presenza
e la tua Parola,
ci insegni la mitezza
che rende bella la vita
anche quando
non è facile affrontarla.
Aiutaci, o nostro Messia,
a vivere nella pace,
ricordando il tuo insegnamento
e il tuo esempio:
"Imparate da me,
che sono mite e umile di cuore".
Amen.

Buon Natale dalla comunità parrocchiale di Monteverchia

DON FABIO

Prevenzione e consapevolezza:

successo per il corso di difesa personale

In occasione della Giornata internazionale contro la violenza sulle donne, l'Amministrazione comunale di Montecchia, insieme alle quote rosa, ha organizzato per il secondo anno consecutivo un corso di difesa personale presso la palestra di via del Fontanile.

La risposta è stata immediata e positiva: una ventina di donne provenienti da Montecchia e dai paesi limitrofi hanno partecipato all'incontro, svoltosi nella mattinata di sabato 29 novembre. A introdurre l'evento è stata la vicesindaco **Francesca Colombo**, che ha ringraziato il numeroso pubblico e presentato gli istruttori della giornata, **Lorenzo Gentile** e **Giuseppe Liotta**.

Gentile, appartenente alla Polizia Locale dal 2006, pratica judo dal 1991 ed è istruttore tecnico del **Metodo Globale di Auto-difesa (MGA)**, sistema integrato che combina tecniche di diverse arti marziali per una difesa personale pratica, proporzionata e consapevole. Dal 2014 è istruttore di tecniche operative per Polis, ente formativo della Polizia Locale di Regione Lombardia, e dal 2022 docente nella sede di Bergamo per l'addestramento all'uso

di strumenti di autotutela, spray e bastone estensibile. Da due mesi tiene inoltre un corso di difesa per gli agenti di Polizia Locale di Montecchia.

Liotta è invece sottotenente dell'Esercito italiano, tecnico e cintura nera di arti marziali.

Il messaggio rivolto alle partecipanti è stato chiaro: **"la migliore difesa personale è la prevenzione"**. Gli istruttori hanno invitato le donne a prestare attenzione all'ambiente circostante, evitando situazioni isolate, strade buie o deserte. Tra i consigli pratici: indossare un solo auricolare per mantenere una buona percezione acustica, evitare di parlare al telefono mentre si cammina, portare la borsa sul lato interno verso il muro e lo zaino sul davanti.

Dopo la parte teorica, che ha suscitato interesse e domande da parte delle partecipanti, si è passati alla parte pratica con la dimostrazione di diverse tecniche utili in caso di aggressione. L'obiettivo non è contrastare la forza dell'aggressore, ma **svincolarsi e mettersi in sicurezza**. Le partecipanti hanno potuto esercitarsi sotto la guida degli istruttori fino alla conclusione del corso.

**TENUTA
VALCURONE.
MONTEVECCHIA · ITALY**

**Ristorazione e cantina
vini IGP Terre Lariane**

Via Ostizza - Località Cascina Casarigo Montecchia

www.tenutavalcurone.it

Seguici su:

Montevecchia nel cuore



Montevecchia nel cuore è il nuovo libro di **Carlo Conti** e **Gianluigi Vecchi**, presentato e distribuito da ProMontevecchia nel mese di dicembre. Stampato a cura del Comune di Montevecchia, il ricavato dalla vendita andrà a finanziare iniziative culturali e di aggregazione sociale per gli adolescenti e i giovani del paese.

Il libro è suddiviso in tre parti: la prima comprende ricordi e poesie in dialetto (con traduzione) e in lingua di Carlo Conti; la seconda racconti di Gianluigi Vecchi ispirati da eventi veri, verosimili o per buona parte inventati (fiction), ambientati a Montevecchia. L'ultima riporta alcune foto di cartoline d'epoca tratte dalla collezione di **Silvano Grassi**.

Carlo è già conosciuto per i suoi Ricordi in dialetto, pubblicati regolarmente sulla rivista Qui Montevecchia. Che dire? Lui fa poesia anche quando scrive in prosa. Ha la rima nel Dna e quella gli sbuca sempre fuori, a volte anche "a sua insaputa" ...

A causa dei quattro in matematica, ha dovuto sempre rimediare, per essere promosso, con gli otto in italiano. E ha continuato da allora a leggere di tutto, con una passione speciale per i fumetti; e a scrivere. Scrive ininterrottamente, da allora, perfino sui tovagliolini del bar. Ha pubblicato racconti e poesie dal 2021 al 2025 - in dialetto montevecchino e in italiano – su Facebook e sulle riviste periodiche: Informa Montevecchia, Qui Montevecchia.

Anche Gianni, avendo fallito la carriera di pianista jazz, ha dovuto ripiegare su esperienze lavorative come manager e imprenditore in aziende industriali, com-

merciali e di consulting. È stato docente e preside negli Istituti Tecnici e formatore in corsi e seminari per manager e laureati. Ha pubblicato cinque libri di storie (fiction) - ambientate a Montevecchia - con Etabeta (e nei principali canali on-line), oltre ad articoli sulle riviste: Informa Montevecchia, Qui Montevecchia.

Silvano è stato per molto tempo nella redazione della rivista Informa Montevecchia.

Riportiamo qui un estratto dalla Prefazione, redatta da **Ivan Pendeggia**, sindaco di Montevecchia.

"L'amore per il territorio si può manifestare in tanti modi, sicuramente uno su tutti è la tutela dello stesso, il tentativo di preservarlo nel migliore modo possibile e di consegnarlo alle future generazioni meglio di come lo si è ricevuto. Ma che c'entra la tutela del territorio con un libro da leggere? Beh, vi stupirete, ma c'entra moltissimo: la tutela del patrimonio culturale, naturalistico, ambientale e storico di un paese passa necessariamente per la tradizione orale che ne permette la trasmissione "agli altri". E allora la lingua riveste un grande valore ed il dialetto, se possibile, ne riveste ancora di più. Già, perché, se la lingua è il medium tramite il quale il messaggio può essere reso pubblico e raggiungere un vasto numero di destinatari, il dialetto restringe questa cerchia ai soli conoscitori di questo "codice segreto" che si lega a doppio filo con il territorio in cui viene parlato.

Il dialetto è insito nella terra come le radici di un albero e proprio come una pianta cresce e si sviluppa, cambia, assorbe dalla terra (nel nostro caso da chi sta sopra la terra o da chi sulla terra si sposta) nuovi nutrienti per crescere ed arricchirsi di nuove parole.

Questo amore verso il territorio in cui viviamo che continua a tornare è il motore di questo libro. Quando leggerete i ricordi di Carlo Conti avrete a che fare con chi in questi chilometri di Brianza è nato e cresciuto... Ad esso si affianca l'amore di chi, come Gianluigi Vecchi o il sottoscritto, non ha avuto la fortuna di nascere a Montevecchia ma l'ha incontrata sul proprio percorso di vita ed ha scelto di fermarsi qui e di impegnarsi per farsela entrare dentro, celebrandola come merita".

"2025, cinquant'anni di emozioni"

Libro "Cinquant'anni di emozioni"

La lunga cordata delle iniziative e dei festeggiamenti per il cinquantesimo anno di fondazione della nostra Sezione ha avuto il suo apice nella serata del 25 ottobre in quanto abbiamo presentato a Soci e non il frutto di un lungo e intenso anno di lavoro, svolto da alcuni nostri Soci che hanno sacrificato tante serate e a cui va tutto il nostro più sincero ringraziamento, confluito nella pubblicazione del libro "Cinquant'anni di emozioni".

Il libro, attraverso aneddoti, racconti e tante fotografie storiche ripercorre il nostro primo mezzo secolo di attività. Chiunque volesse averne una copia può ritirarla a titolo gratuito presentandosi in Sede il venerdì sera nei consueti orari di apertura.



Tesseramento 2026

Tutti i venerdì, durante l'orario di apertura della Sede (dalle 21 alle 23 circa) è possibile iscriversi (basta una sola fototessera) o rinnovare l'appartenenza alla nostra associazione per godere dei vantaggi dell'appartenere al Club Alpino Italiano e per vivere tutti insieme la passione che ci lega alla montagna.

Potete restare aggiornati sulle nostre attività seguendoci sul sito www.caimontecchia.org o attraverso le nostre pagine Facebook e Instagram.

Nuovo Consiglio Direttivo 2026-28

Dalle elezioni di fine ottobre è nato il nuovo Consiglio Direttivo per il triennio 2026-2028 che ha visto la conferma alla Presidenza di Spada Andrea. Alla Vice-Presidenza invece è stato eletto Brivio Antonio, Segretario Varisco Gianluca e Tesoriere Sironi Fabio. Sul sito è possibile visionare l'intera composizione del nuovo C.D. Tutti i Soci si congratulano con i nuovi eletti e augurano loro un buon lavoro.



Escursioni 2026 – Rifugio Buzzoni

domenica 11 gennaio

Rimettiamoci in moto; dopo le recenti festività natalizie riprendiamo l'attività escursionistica con un grande classico del nostro programma, l'uscita e il pranzo al Rifugio Buzzoni (ormai quasi una seconda Sede) che in veste invernale ha sempre un grande fascino.



Escursione al parco della Reggia di Monza e dintorni

domenica 15 febbraio

Qualcuno potrà pensare "Che meta insolita" per un CAI! Ebbene sì, lo sappiamo che è insolita ma l'idea di visitare il capoluogo delle vicina provincia brianzola ci stuzzicava ormai da troppo tempo. Così Arengario, il "Re de Sass", il Duomo e poi la villa Reale con il suo parco saranno le attrazioni di questa particolarissima camminata.

Per maggiori dettagli e info sulle varie iniziative seguiteci sui nostri social media Facebook, Instagram, sito internet e gruppo WhatsApp.



C.A.I. MONTEVECCHIA

ProMontevecchia: eventi e... grandi traguardi



ProMontevecchia è entusiasta di condividere con voi un traguardo eccezionale: a novembre la nostra Associazione ha compiuto 10 anni di attività! Dieci anni fa, con entusiasmo e dedizione, nasceva ProMontevecchia. Questo anniversario non è solo una ricorrenza, ma la dimostrazione del valore e della forza della nostra comunità, resa possibile dal vostro supporto costante. Abbiamo voluto festeggiare tutti insieme questo importante traguardo alla nostra Cena Sociale il 22 novembre, nella sede in via del Fontanile. Grazie a tutti quelli che hanno reso questa giornata di festa speciale.

Montevecchia si illumina: al via la XXII Edizione de "Il Natale di Montevecchia".

Un ricco calendario di eventi, mercatini, laboratori e spettacoli per vivere la magia delle feste dal 1 dicembre al 7 gennaio. Un'iniziativa che da anni trasforma il paese in un incantevole scenario festivo. Rinnovata la collaborazione con il gruppo volontario "Amici del Brughè".

Luci di Natale al Brughè: Un Mese di Magia

Dal 1° dicembre 2025 al 7 gennaio 2026, l'area del Brughè sarà illuminata a festa con l'iniziativa "Luci di Natale al Brughè". L'ingresso di Via del Brughè accoglierà i visitatori con gli alberi di Natale stilizzati e luminosi e il tradizionale Presepe sotto la Magnolia.

In Via del Fontanile (area scuole) i bambini troveranno la Casetta di Babbo Natale addobbata da #Collegamenti, Gruppo Genitori ProMontevecchia e l'Albero di Natale

decorato con le creazioni dei piccoli della Scuola Materna di Montevecchia.

Il Cuore della Festa: Gli Eventi Principali

Il programma entrerà nel vivo Domenica 14 dicembre con appuntamenti imperdibili:

- Ore 10: **Apertura dei Mercatini di Natale** in Area Basket e Inaugurazione Ufficiale dell'evento con le Autorità, in Via del Brughè, seguita da un rinfresco.
- Mattino: Torna il **Natale al Ranch**, Giro in mini pony. Spazio alla creatività con i **laboratori** "la Magia del Natale nei dolci Cake-Lolly" con Valentina e divertenti sfide come la gara "Il più bel maglione di Natale" e "Il cane più Natalizio". Segue Laboratorio di **Acrobatica** per bambini dai 6 ai 12 anni con Iris di Nardi AS. Apre anche il **Ritratto di famiglia**

XXII EDIZIONE
2025
NATALE DI MONTEVECCHIA
MERCATINI DI NATALE
14 dicembre - Area Basket
Hobbisti - Artigiani - Alimentari - Produttori Locali
MUSIC & FOOD!!!
Ore 12 - 18 sarà attivo il servizio di ristorazione con panini salamella, polenta salamella o zola, patatine, vin brûlé, birra, vino, dolci, frittelle, castagne, cioccolata, tutto sotto il Tendone ProMontevecchia.
Organizzato dall'Associazione Pro Loca ProMontevecchia APS
Col patrocinio del Comune di Montevecchia
INFO SU www.promontevecchia.it | TEL: 039 94 67 702 - 392 186 36 90 | MAIL: info@promontevecchia.it

di Natale con Eugenio Luti.

- Pomeriggio (dalle 14:00): I bambini potranno incontrare le Follette di Babbo Natale al Brughè per scrivere e imbucare la propria letterina. Crea il tuo Segnaposto di Natale con Elisa al laboratorio creativo.
- Ore 16:30: L'arrivo tanto atteso di **Babbo Natale** a bordo di un'Auto d'epoca e la cerimonia di accensione dell'Albero GREEN davanti alle Scuole primarie.
- Ore 17:00 abbiamo organizzato lo Spettacolo di animazione e musicale di Natale - **Quanto manca?** Di e con Stefano Pirovano nella Casetta BIS.
- Ore 19:00 chiudono i Mercatini di Natale nell'area Basket.

Emozioni e Tradizioni in Movimento

Durante la giornata di domenica 15 dicembre, sarà possibile godersi una Passeggiata Natalizia lungo le vie del Brughè per ammirare le luci e un suggestivo presepe in stile ottocentesco, per poi proseguire verso i Mercatini di Natale nell'area Basket.

Per tutto il giorno:

Mercatini di Natale nell'Area Basket, cucina sotto il Tendone ProMontevecchia, stand gastronomici con vendita dolci a cura del #Collegamenti Gruppo Genitori Pro-Montevecchia e stand ProMontevecchia per tesseramento 2026, ritiro dei Cesti solidali Saporì del Parco e il Calendario Scuole di Montevecchia 2026, precedentemente ordinati.



Babbo Natale a Domicilio

L'Associazione organizza anche il servizio "Babbo Natale porta i regali" il 24 dicembre 2024, con raccolta dei doni in Sala Civica nei giorni 22, 23 e 24 dicembre e consegna a sorpresa in tutto il paese. Evento organizzato da ProMontevecchia e #Collegamenti Gruppo Genitori ProMontevecchia in collaborazione con il gruppo volontario "Amici del Brughè", AS Montevecchia e Oratorio di Montevecchia.

Quest'anno il Calendario 2026 è ancora più speciale perché nato dalla collaborazione con le nostre due scuole: Infanzia e Primaria. Iniziativa organizzata da #Collegamenti, il Gruppo genitori ProMontevecchia in collaborazione con le maestre delle scuole di Montevecchia. I proventi delle vendite saranno destinati a progetti scolastici in accordo con le insegnanti.

**VESSELA
NIKOLOVA**

Attivato il nuovo Postamat presso l'Ufficio Postale di Montevecchia

È operativo il nuovo sportello Postamat all'esterno dell'Ufficio Postale del nostro Comune, un servizio che consente di effettuare prelievi di contante anche ai non correntisti di Poste Italiane, migliorando così l'accessibilità ai servizi bancari per tutti i cittadini.

Questa installazione rappresenta un risultato significativo, frutto del lavoro sinergico tra l'Amministrazione Comunale e Poste Italiane, che ha accolto la nostra richiesta, posizionando il dispositivo in un'area sicura e vigilata da eventuali furti, ripristinando un servizio venuto meno a seguito della chiusura della filiale bancaria in centro paese. Il dispositivo si aggiunge agli interventi di riqualificazione realizzati nell'ambito del Progetto nazionale Polis, che ha interessato anche il nostro Ufficio Postale, con il rifacimento della pavimentazione, il rinnovo degli arredi e la tinteggiatura dei locali. Ringraziamo Poste Italiane per la collaborazione.

L'Amministrazione Comunale di Montevecchia





Pronti e via!

AMontevecchia tornano i corsi di ginnastica posturale e ginnastica di mantenimento organizzati dalla AS. Montevecchia, associazione sportiva da anni attiva nel promuovere benessere, movimento e uno stile di vita sano per tutte le fasce d'età. Dopo il successo delle passate edizioni, anche quest'anno le attività sono ripartite con grande partecipazione. La ginnastica posturale è un'attività mirata a migliorare l'allineamento del corpo, aumentare la mobilità articolare e ridurre tensioni e dolori muscolari. Attraverso esercizi lenti, controllati e personalizzati, aiuta a prendere consapevolezza della propria postura, prevenendo disturbi legati alla sedentarietà o a movimenti scorretti della vita quotidiana.

La ginnastica di mantenimento è invece un'attività più dinamica, pensata per mantenere una buona forma

fisica generale. Comprende esercizi per la mobilità, l'equilibrio, la forza e la coordinazione, ed è adatta a tutti coloro che vogliono conservare tonicità, energia e benessere in modo sicuro e divertente.

I corsi si tengono tutti i martedì e venerdì, con una doppia proposta:

Martedì e venerdì mattina dalle 8.30 alle 9.30 Martedì sera dalle 19.30 alle 20.30

Venerdì sera dalle 19.00 alle 20.00

Le lezioni sono rivolte a chiunque desideri prendersi cura del proprio corpo in un ambiente sereno e accogliente, accompagnato da un insegnante qualificato.

La AS. Montevecchia continua così a rappresentare un punto di riferimento importante per la promozione dell'attività fisica nel territorio, offrendo proposte accessibili e utili per il benessere di tutta la comunità.

IRIS DI NARDI

CAR SERVICE srl di MANZONI DANIELE



Via I° Maggio, 21 - MISSAGLIA (LC) | ☎ 039.9241125 | info@carservicesrl.it SOS ASSISTENZA 338.6068701

CENTRO REVISIONI auto e moto

MOTORIZZAZIONE CIVILE

M.C.T.C.

REVISIONE VEICOLI
Officina Autorizzata

LINEA AUTO - MOTO
AUTOCARRI FINO A 35 Q

I NOSTRI ORARI
da lunedì a venerdì
8.00 - 12.30
14.00 - 18.30
Sabato 8.00 - 12.30

Appuntamenti
anche
con messaggi
WhatsApp 380.1579845

Ottica **DIEGOSALA**

Specialisti della tua visione



**Buone
Feste!**

dal tuo ottico di fiducia

MERATE - Viale Verdi, 1 - Tel. 039.9909569 - diego.ottico@libero.it

www.otticadiegosala.it

Seguici sulla nostra pagina

Dalla Brianza al Mondo: il viaggio



C'è un filo sottile ma fortissimo che unisce Montecchia a Bali. È il filo della passione, della costanza e dell'impegno che accompagna da anni il mio percorso come insegnante di Vovinam Viet Vo Dao, e quello dei miei allievi, partiti a Novembre per partecipare al Campionato del Mondo di questa straordinaria arte marziale vietnamita.

Anche se questi ragazzi provengono da Lomagna, la loro storia – e, in un certo senso, la loro crescita – è passata anche da Montecchia, perché è da qui che ogni giorno parte l'energia, l'esperienza e l'affetto con cui li accompagnano sul tatami. Sono stata invitata a raccontare questa avventura proprio perché rappresenta un esempio di ciò che i cittadini montevecchini possono portare avanti nel mondo, anche quando le attività non si svolgono direttamente all'interno del paese.

I miei allievi li ho visti praticamente crescere. Hanno iniziato in palestra che erano poco più che bambini delle elementari: timidi, curiosi, pieni di entusiasmo. Con gli anni sono diventati ragazzi maturi e capaci di dedicarsi anima e corpo all'allenamento. Hanno affrontato sacrifici, allenamenti serali, domeniche in palestra e tantissimi momenti di sfida superati insieme. È stato un viaggio di crescita che non ha solo formato degli atleti, ma persone straordinarie.

Per me, che ho avuto la fortuna di partecipare a diversi mondiali da atleta agonista, vedere i miei ragazzi raggiungere lo stesso livello è qualcosa di difficile da



Azienda
fim Agricola
Maggioni Francesco

MONTEVECCHIA (Lc) - Via Colombè, 5
Tel. 039.9930539 - Cell. 348.2506858
info@fmgiardini.it
www.fmgiardini.it



CREAZIONE
E MANUTENZIONE
AREE VERDI

IMPIANTI
DI IRRIGAZIONE

POTATURE
D'ALTO FUSTO
E MOVIMENTO
TERRA



Azienda Agricola
MAGGIONI
FRANCESCO

Produzione e vendita vino locale

MONTEVECCHIA (LC)
Via Colombè n. 5
039.9930539 - 348.2506858
info@fmgiardini.it
www.fmgiardini.it

dei miei allievi ai Mondiali di Vovinam

spiegare. È un orgoglio che va oltre il risultato: è la conferma che la passione, quando coltivata con cura, può moltiplicarsi e diventare nuova forza nelle mani delle generazioni successive.

Quest'anno, ai Mondiali di Bali, i ragazzi hanno ottenuto risultati splendidi: 5 medaglie di bronzo che valgono oro per **Godino Matteo, Consonni Lorenzo, Ibbà Francesca, Minniti Chiara, Corcione Margherita, Mazza Francesca, Perego Filippo** e **Marchetti Pietro**. Questo risultato è frutto di un impegno serio e costante. Ma ancora più importante per me è stato vederli affrontare una competizione internazionale con maturità, rispetto e coraggio. Hanno rappresentato non solo la nostra scuola, ma anche un pezzo di Brianza – e sì, anche un po' di Monteveccchia.

Questa trasferta non è stata solo sport: è stata un'avventura che li ha messi alla prova come atleti e come giovani adulti. È stata una finestra sul mondo e, per me, un modo emozionante per vedere quanto lontano possano arrivare con le loro gambe... e con il sostegno silenzioso delle radici che li hanno formati.

Monteveccchia, anche senza una palestra dedicata al Vovinam, può dunque volare lontano attraverso le esperienze dei suoi cittadini. E, nel nostro piccolo, credo che questo sia un messaggio di valore: lo sport unisce, forma, porta il nome del nostro paese in giro per il mondo e, soprattutto, crea comunità.



IRIS DI NARDI

— Roberto — **RAVASI**

RIVESTIMENTI MURALI

IMBIANCATURE

VERNICIATURE
CIVILI & INDUSTRIALI

Monteveccchia (LC) - Via del Brughé, 6

T. 345.7850323

ravasiroberto1@gmail.com



La Società Agricola Il Ceresè si presenta



La Società Agricola Ceresé rappresenta un ecosistema armonico e vivo, un luogo in cui il lavoro della terra incontra passione, impegno quotidiano e una visione capace di guardare lontano. Non è soltanto uno spazio agricolo, ma il cuore pulsante di un progetto che prende forma nel 2004 grazie alla volontà e all'intuizione dei coniugi Maria Enrica Bonatti e Giovanni Mameli. Su 21 ettari immersi nel Parco Regionale di Montecchia e della Valle del Curone, a pochi chilometri da Lecco, nasce così un modello agricolo e culturale che intreccia produzione e attenzione all'ambiente.

Alla base del Ceresé c'è un sistema di valori autentici: la cura per ciò che si coltiva, la qualità di ogni gesto, il rispetto dei ritmi lenti e irrinunciabili della natura, ma anche la capacità di ascoltare i bisogni delle persone che qui vivono, lavorano o semplicemente cercano uno spazio di bellezza ricco di opere d'arte e suggestivi scorci di paesaggio.

Il Ceresé è un luogo da vivere e da scoprire, uno spazio da assaporare lentamente, un invito a riscoprire la terra e il tempo attraverso il gusto delle cose fatte con dedi-

zione costante, pazienza e sensibilità.

È anche un luogo che coltiva la Ricerca come si coltiva un seme prezioso: con l'idea che solo da una conoscenza profonda e responsabile possa nascere una società più attenta, etica e capace di armonizzarsi con il mondo che la ospita. Da questa visione prendono forma tre anime, tre progetti distinti ma strettamente connessi, che insieme compongono un'unica impresa: La Cantina, l'Agricola e il Caseificio.

Cantina Ceresé

La Cantina è un progetto che affonda le sue radici nel rispetto della terra, del paesaggio e delle persone che ogni giorno si dedicano alla cura dei vigneti. L'edificio, progettato dal giovane architetto milanese Pietro Pizzi, si distingue per le sue linee geometriche essenziali e armoniche, tracciate in modo da seguire l'andamento naturale del terreno e la morfologia dei filari. I materiali scelti — cemento rosso, mattoni, acciaio CorTen — creano un dialogo silenzioso ma profondo con il territorio, in un equilibrio che evolve con lo scorrere

delle stagioni. La Cantina non è solo il luogo dove prende forma l'attività enologica: è anche uno spazio aperto alla cultura, capace di accogliere incontri, degustazioni, eventi privati e momenti di condivisione che valorizzano la relazione tra vino, arte e paesaggio.



Agricola Ceresé

L'Agricola si fonda sulla cura rispettosa della terra, che qui viene ascoltata e accompagnata secondo i suoi tempi naturali. Ogni frutto è coltivato e trasformato seguendo il ritmo delle stagioni, con una scrupolosa attenzione che mira a garantire qualità e genuinità. Dal nostro impegno prendono vita confetture e marmellate, nettari, succhi, chutney, miele e molte altre preparazioni che raccontano un territorio attraverso profumi e sapori autentici.

A questo si aggiungono le nostre galline Livornesi, allevate all'aperto, che ogni mattina ci regalano le preziose "Uovadoro", riconoscibili per il loro gusto ricco e inconfondibile, frutto di un'alimentazione equilibrata e di un ambiente sano.

Caseificio Ceresé

Il Caseificio è il luogo in cui le nostre Capre Camosciate esprimono tutto il loro valore. Allevate nel contesto del

benessere animale, con un'attenzione agronomica nel controllo dei pascoli e una gestione del processo di mungitura in grado di soddisfare gli standard più elevati di igiene e controllo.

Le capre producono un latte buono, sano, bilanciato, ideale per la trasformazione in latticini come yogurt, kefir e ricotta o formaggi freschi come Capracaprino, Primo Sale.

Accanto ai freschi, vengono prodotti anche un formaggio semi stagionato, il Capra Croute e una selezione di formaggi stagionati dal carattere deciso e raffinato: la Formaggella, il Gran Ceresé e il Capreggio del Curone, ciascuno con una sua identità e un profilo aromatico che evolve lentamente, seguendo le varie stagioni.

Il Ceresé è tutto questo: un progetto agricolo, culturale e umano che cresce giorno dopo giorno, guidato dalla consapevolezza che coltivare la terra significa anche coltivare relazioni, conoscenza e futuro.

F.lli GHEZZI

CARROZZERIA

SIRTORI (LC) - Via delle industrie, 10
Tel. 039.956958

info@carghezzi.it

www.carrozeriaghezzi.it

AUTO 180®
VADO SICURO

Buone Feste!



LUCIDATURA CARROZZERIA
CON NANOTECNOLOGIA

MISURAZIONE ELETTRONICA SCOCCA

OSCURAMENTO VETRI AUTO

RIPARAZIONE E RIFACIMENTO
SELLERIA INTERNA

RINNOVO FANALI AUTO

RIPARAZIONE AUTO GRANDINATE

RIPARAZIONE E VERNICIATURA
CERCHI IN LEGA ANCHE DIAMANTATI

SANIFICAZIONE E LAVAGGIO
INTERNI AUTO

SOSTITUZIONE PARABREZZA

VERNICIATURA AUTO

Ristorante Passone

Dal 1953 una storia di famiglia nel cuore di Monteverchia



Affacciato sui vigneti e sui boschi del **Parco di Monteverchia e della Valle del Curone**, il **Ristorante Passone** è da oltre 70 anni una casa aperta per chi cerca **cucina brianzola, natura e accoglienza autentica**. Qui, sulla collina che guarda la pianura, la **famiglia Cigliati** ha trasformato una piccola trattoria di campagna in un punto di riferimento per il territorio, mantenendo intatti **lo spirito di casa** e il **rispetto per la terra**.

Tutto nasce da **nonno Franco** e **nonna Elvira** che, negli anni Cinquanta, iniziano ad accogliere viandanti, famiglie e lavoratori della zona con piatti semplici e generosi. In cucina prendono forma ricette che ancora oggi raccontano la loro storia, come il celebre **coniglio al caffè con polenta**, un piatto con oltre 80 anni di vita tramandato di generazione in generazione. È da

quella intuizione, dalla loro **cura per ogni ingrediente**, che nasce l'identità del Passone.

Oggi il ristorante guarda al futuro senza dimenticare le proprie radici. La sala, luminosa e curata nei dettagli, conserva **il calore di una gestione familiare** e allo stesso tempo dialoga con un'idea di ospitalità contemporanea: attenta alle esigenze degli ospiti, alle diverse occasioni – dalla cena intima alla grande ricorrenza – e al piacere di **vivere un'esperienza completa, non solo un pasto**.

Il legame con **Monteverchia** e con il paesaggio che circonda il ristorante è reso ancora più forte dal **Passonino**, agriturismo e azienda agricola della famiglia. Dai filari e dagli ulivi del Passonino arrivano il **vino Passonino** e l'**olio extravergine "Franco"**, dedicato al fondatore: prodotti che racchiudono il **carattere delle**

colline brianzole e che raccontano, in ogni bicchiere e in ogni filo d'olio, **il lavoro quotidiano in vigna e in campo**. Verdure, erbe aromatiche e parte delle materie prime utilizzate in cucina provengono dalla stessa azienda agricola, in un **dialogo costante tra ristorante e campi**.

La filosofia è semplice e rigorosa: stagione dopo stagione, **costruire i menù partendo da ciò che il territorio offre**, valorizzando produttori locali e **filiere corte**. La cucina del Passone reinterpreta la **tradizione brianzola** con uno **sguardo contemporaneo**, alternando piatti della memoria a proposte più creative, sempre riconoscibili e leggibili per l'ospite. L'attenzione alla **qualità delle materie prime** si unisce così a una ricerca discreta ma costante, che rende ogni visita un'occasione diversa per scoprire il **territorio nel piatto**.

Chi arriva al Passone trova un luogo in cui **il tempo rallenta**: le sale che si affacciano sul verde, le terrazze con vista sulle colline, i percorsi che si addentrano nel **Parco del Curone** invitano a prendersi una pausa dal ritmo della città. **Famiglie**, appassionati di camminate, **coppie** e **gruppi di amici** trovano uno spazio accogliente, dove il **servizio è attento ma mai formale**, e dove ogni momento è costruito su misura, dal pranzo della domenica alle cene a tema, dalle feste di famiglia



agli eventi aziendali.

Dal **1953** il Ristorante Passone continua a **raccontare Montevercchia** attraverso la cucina, il vino e l'ospitalità. Una storia che parte dalla tavola di Franco ed Elvira e che oggi vive nelle mani delle **nuove generazioni**, con la stessa promessa: offrire **un'esperienza sincera**, radicata nella **Brianza e aperta al futuro**, dove la natura circostante, i prodotti a **km 0** del Passonino e la **cura per ogni dettaglio** si incontrano in un unico luogo.



RIPARAZIONI CORNO

Centro Assistenza Elettrodomestici

dal 1981 assistenza tecnica specializzata
e ricambi elettrodomestici



**ASSISTENZA A DOMICILIO
SU LECCO E PROVINCIA**

Buone Feste!




Partner

Electrolux AEG elica beko GRUNDIG

039.9930076
0341.282017 anche su Whatsapp
www.riparazionicorno.com
Seguici sulla nostra pagina Riparazioni Corno



RISTRUTTURAZIONI
50%

ECOBONUS
50%

AGEVOLAZIONI
FISCALI

Fino al
31/12



RISTRUTTURAZIONI e RIQUALIFICAZIONE ENERGETICA



COSTRUZIONI CONTI

T. 039.9930070 - M. 339.1671507 - info@costruzioniconti.it

Ricordi in dialetto

Quont sevi piscinen festegiavi l'ultem de l'on con tutta la famiglia e i parent .sevem in tonti e nogn bagaet ghe metven so un tauilen pu se piscinen per sta tocc insema.

Me regordi i zei i noni i cuset tocc insema surident.. purtaven tocc vergot de mangia e certi rop se vedeven dumo in che l'ucasion le... l'eva tot un mangia' giuga' e parla' tocc insema...

me regordi che po i gront speciaven la mezza nocc a giuga' ai cart.e ogni tont mangiaven un po de fruta seca e beveven un grapen...

Nogn bagaet giugavem con i costruzion che even dent a un bidon del dixan e i a vuavem tocc in tera... l'eva bel e me disevi..sperem che la fnisa mai e inveci cume tot i rop bei me resta' dumo' ul me regordi...

Quando ero piccolo festeggiavo l'ultimo dell'anno con tutta la famiglia e i parenti... eravamo tantissimi e noi bambini ci mettevano su un tavolino aggiunto per stare tutti insieme...

Mi ricordo gli zii... i nonni ... i cugini ... tutti insieme sorridenti...ognuno portava qualcosa da mangiare e la tavola era piena di cose buonissime e speciali che si vedevano solo in quella occasione era tutto un mangiare parlare giocare... tutti insieme.

Mi ricordo che poi i grandi aspettavano la mezzanotte

giocando a carte e ogni tanto si sguisciano qualche noce o nocciolina e bevevano un liquorino...

Noi bambini invece giocavamo con le costruzioni riposte nel bidone del dixan che rovesciammo tutte per terra... in quell'ambiente che rispecchiava felicità... sicurezza... semplicità... e mi dicevo... che bello speriamo non finisca mai! ...e invece come tutte le cose belle rimane il ricordo... che non è poco...

Ma quei sorrisi non li dimenticherò mai... e oggi mi chiedo... ma perché erano tutti felici? Perché lo volevano veramente? ... perché gli bastava poco? Perché avevano aspettative diverse dalle nostre? non lo so e non lo saprò mai ma sicuramente la loro semplicità è stata per me un grande insegnamento di approccio alla vita.

Vero a volte non è facile ma guardiamoci intorno... ci si traveste bene con i vestiti dell'abitudine ma forse la felicità è nel cielo che brilla... o sta sorgendo... è in un ricordo o è vicinissima a noi... oppure ce l'abbiamo addirittura in braccio... o la stiamo abbracciando... troviamola...

AUGURI A TUTTI

CARLO CONTI



Studio Legale Notaro e Associati

Associazione tra professionisti

MERATE (LC) - Via Statale, 5/R
Tel. 039.59.82.013
Fax 039.92.70.459
www.notaroeassociati.it



- ✓ RAPPRESENTANZA,
DIFESA ED ASSISTENZA LEGALE
PER LE IMPRESE ED I PRIVATI
- ✓ CONSULENZA STRAGIUDIZIALE
- ✓ CONTENZIOSO CIVILE E PENALE



LinkedIn facebook

Natale: attesa e desiderio



Natale è tempo di magia, di pensieri carichi di affetto e di solidarietà. È calore, ritualità e tradizioni.

Natale è un tempo di attesa, di incontri, di desideri e scambi di doni.

Ma che cos'è veramente il Natale per i più piccoli? E quanto è importante coltivare in loro il senso dell'attesa e del desiderio?

Noi grandi diamo sfogo a tutti i nostri ricordi e alla nostra fantasia per raccontare la storia del Natale ai bambini. E loro, che forse non ne comprendono fino in fondo il significato, capiscono però che è in arrivo qualcosa di speciale! Si meravigliano delle luci lungo le strade, degli alberi decorati, dei profumi e dei suoni. Sentono la magia del momento perché tutto intorno a loro, adulti compresi, gliela trasmette.

Il Natale per i bambini diviene un'occasione per coltivare emozioni e sensorialità, avvolti dal piacere della scoperta: la vista è appagata dalle luci, il gusto dai dolci, l'olfatto dal profumo dell'incenso e delle spezie, l'uditivo dalle musiche speciali e dal silenzio ovattato, il tatto dalle decorazioni.

LORENA RAVASI

Il corpo si attiva dunque e si prepara per ricevere novità, attenzioni, coccole e tempo. E si, perché il Natale dovrebbe essere soprattutto un tempo di rinnovata condivisione, di bellezza e stupore più che una corsa ai regali. Insieme al mistero dell'attesa, il desiderio tiene vivi e curiosi i nostri piccoli esploratori, che imparano a gustare giorno dopo giorno l'avvicinarsi della magica mattina di Natale.

Sempre più spesso invece, i bambini di oggi sono anticipati nei loro desideri dagli adulti. Così facendo il rischio e quello di far perdere loro il valore di un tempo in cui poter progettare, immaginare e dare spazio alla fantasia: funzioni cognitive che invece sono davvero importanti per la loro crescita equilibrata.

Troppi spesso, prima ancora di desiderare, prima ancora di attendere, i bambini ricevono regali e sorprese inattese. E così il Natale rischia di sembrare qualcosa di dovuto, di scontato.

Saper attendere è invece un'azione preziosa, perché è proprio grazie a ciò che si da valore alle cose, ai sentimenti e al tempo. Mentre aspettano i bambini possono elaborare nuove strategie, trovare soluzioni alternative, fantasticare su ciò che troveranno e su chi incontreranno. Desiderando sviluppano competenze come la creatività e la capacità di problem solving.

"Se deve accadere qualcosa di importante e di appassionante occorre coltivare l'arte dell'indugio" scriveva Umberto Eco.

Proviamo allora a far capire ai bambini che l'essenza del Natale è proprio l'attesa.

Proviamo insieme, per vivere la magia, a preparare qualcosa con le nostre mani, a regalare una filastrocca, una storia, un dolcetto speciale da scartare, giorno dopo giorno, sul calendario dell'avvento, fino ad arrivare al 25 con felicità ed emozione.

L'augurio per tutti è che il Natale sia un'occasione per stare con gli altri:

educare ed educarsi a pensare che i momenti più dolci della nostra infanzia non sono legati ai giocattoli, ma alle persone con cui li abbiamo condivisi durante l'attesa.

Intervista ad Andrea, operatore esperto tecnico manutentore

Dal 1° settembre Montecchia ha un nuovo Operaio area operatori esperti o, come tutti lo chiamiamo, un nuovo stradino.

In questi 2 mesi di lavoro ha provveduto quotidianamente allo svuotamento dei cestini, al ripristino di una buona parte delle buche nell'asfalto e alle tante attività di manutenzione del verde e del decoro pubblici.

L'assunzione di una figura operativa ha richiesto l'acquisto di un mezzo adeguato e per questo è stato scelto un Piaggio Porter con alimentazione mista a GPL con cassone ribaltabile e sponde rialzate, oltre alla fornitura di tutto il corredo operativo di vestiario e utensileria.

Con questa ulteriore assunzione il personale comunale raggiunge un equilibrio che dovrebbe permettere al Comune di Montecchia di presidiare tutte le aree d'intervento.

Auguriamo ad Andrea un buon lavoro e alla cittadinanza un buon paese da vivere. Nel frattempo, perché possiate conoscerlo meglio anche voi tutti, lo abbiamo intervistato:

Quando sei nato?

Sono nato il 09/gennaio/1994 una domenica mattina.

Da dove vieni?

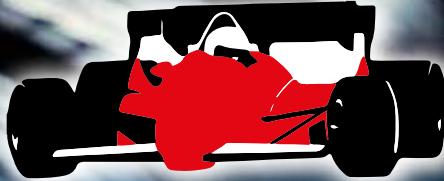
Sono nato a Milano e cresciuto a Cinisello Balsamo ma non mi sento per niente del nord anzi sarà per via delle mie origini meridionali che ho un carattere molto caloroso, i miei genitori sono, per quanto riguarda Mamma, messinese e per quanto riguarda Papà ascolano, anche se il mio modo di fare è più vicino a quello di mio Nonno materno che è beneventano.

TERRAZZE DI MONTEVECCHIA

AZIENDA VITIVINICOLA E RISTORANTE AGRITURISTICO
I NOSTRI VINI TERRE LARIANE IGT CON I PRODOTTI DELLE AZIENDE AGRICOLE DEL TERRITORIO
www.terrazzedimontecchia.com

Pucci Gomme

ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ DA OLTRE 50 ANNI



I NOSTRI SERVIZI:



CAMBIO E
ASSISTENZA
GOMME



STAZIONE DI SERVIZIO
Benzina, diesel, GPL e metano



AUTOLAVAGGIO
Ottieni sconti/promozioni
con "Pucci CarWash card"



LAVANDERIA SELF-SERVICE

Lavatrici e asciugatrici professionali
(marchio Miele), utile per chi aspetta
durante altri servizi.



AREA RISTORO-BAR-TABACCHI "PUCCI BAR"
Serve caffetteria, piatti caserecci a mezzogiorno
e ha anche il tabacchi.

CONVENZIONI AZIENDALI

NOVITÀ



LAUNDRY4PETS
LAVANDERIA SELF SERVICE ACCESSORI ANIMALI

**Il NUOVISSIMO servizio di lavanderia attrezzata
per lavaggio e asciugatura di accessori per animali**

in Via Boschetto - Casatenovo

Cucce per cani e gatti | Cappottini e coperte per cavalli, cani e gatti | Sottosella per cavalli



LAUNDRY4PETS
LAVANDERIA SELF SERVICE ACCESSORI ANIMALI



LAUNDRY4PETS
LAVANDERIA SELF SERVICE ACCESSORI ANIMALI



LAUNDRY4PETS
LAVANDERIA SELF SERVICE ACCESSORI ANIMALI

Via Roma, 94 - Casatenovo (LC) - Tel. 039.9206014

www.puccigomme.it | puccigomme@alice.it

Che scuola hai fatto?

Come studi il mio indirizzo è incentrato sulla ristorazione, per i primi 4 anni delle superiori ho fatto un professionale con indirizzo panetteria e pasticceria, poi dopo qualche anno di lavoro mi sono rimesso a studiare e ho fatto il quinto anno dove mi sono diplomato in operatore Sala e Bar.

Il lavoro di operatore esperto tecnico manutentore è il tuo primo lavoro?

No no, ho perso il conto di quanti lavori ho fatto per circa 14 anni ho seguito il mio sogno di lavorare nella ristorazione come da studi passando anche per cucine e hotel, poi ho iniziato a provare anche altri lavori come guardia giurata sia armata che non, fino ad arrivare ad aiutare nella gestione anche il comandante della zona alla quale il distaccamento era assegnato. Ho lavorato anche in fabbrica dove dopo poco tempo sono riuscito ad arrivare anche ad essere il preposto (capo turno) di una delle squadre in turno.

Perché hai deciso di tentare il concorso per diventare operatore esperto tecnico manutentore?

La decisione è nata per due motivi fondamentalmente dove lavoravo prima non mi dava stimoli era un lavoro molto piatto e ho pensato che lavorare per un ente pubblico mi avrebbe potuto dare molte più occasioni stimolanti, inoltre, avendo sempre avuto un'affinità con lavori manuali sin da piccolo e piacendomi sentirmi utile in qualche modo, diventare un Operatore Esperto Tecnico Manutentore mi è sembrata l'opzione adatta. Ho dovuto studiare e non è stato facilissimo sia per via del fatto che non aprivo un libro per lo studio da tanti anni sia per il fatto che non ho mai amato studiare, vista la mia dislessia che mi rende tutto un po' più difficile.

Ti piace Montevechia?

Mi piace davvero molto, adoro stare qui tra tutto questo verde e aiutare a mantenere tutto questo mi fa stare bene, ammetto che come lavoro è faticoso ma è anche soddisfacente.

Come ti sei trovato il primo giorno di lavoro a Montevechia, cosa hai pensato?

Il primo giorno è stato bello ho cosciuto tutti in ufficio



e ho iniziato a fare qualche giretto per il paese per ambientarmi, ma la cosa che ricordo che mi fa ancora sorridere è stato il giorno che sono venuto a parlare con il Sindaco qualche settimana prima dove mentre salivo ho notato una casetta con su scritto in vendita e subito ho pensato quanto sarebbe bello vivere in un posto del genere, non tanto per la casa in se ma proprio per la zona.

Spiegaci in cosa consiste il tuo lavoro quotidiano.

Il mio lavoro consiste nel mantenere la città pulita e in ordine, in più intervenire su tutte quelle segnalazioni che vengono fatte per riparazioni o risoluzioni di problemi in tutto il paese.

Ti è già capitato qualche aneddoto curioso qui nel nostro paese?

Essendo qui solo da settembre non mi è capitato ancora nulla di così eclatante ma mi aspetto che possa succedere di tutto visto anche presenza di molti animali selvatici. Sarà divertente scoprire anche queste situazioni anche perché ho sempre avuto un bel rapporto con gli animali e quindi mi sento a mio agio anche nell'intervenire in questi casi.

Faraona in crosta con salsa al tartufo

Ricetta del Ristorante Passone – Montevercchia



Nel cuore della Brianza, tra i filari e i boschi del Parco di Montevercchia, la faraona è da sempre uno dei piatti delle grandi occasioni: le domeniche in famiglia, le feste, i pranzi importanti. Al Passone abbiamo scelto di raccontare questa tradizione con un piatto che unisce il ricordo delle corti contadine a una presentazione elegante: una faraona in crosta, profuma-

ta alle erbe e alle essenze del Parco del Curone, servita con una salsa al tartufo morbida e avvolgente.

È una ricetta pensata per la convivialità: si porta in tavola intera, si affetta al momento e profuma tutta la stanza. Un modo semplice ma raffinato per portare un po' di Montevercchia a casa, con ingredienti genuini e sapori che parlano di campagna, legna e famiglia.

Ingredienti (per 4 persone)

Per la faraona in crosta

- 1 faraona intera già disossata (circa 1,2 kg – fatevela preparare dal macellaio)
- 1 rotolo grande di pasta sfoglia rettangolare (meglio se di buona qualità, al burro)
- 150 g di luganega monzese
- 80 g di pane raffermo (o mollica)
- 40 g di grana padano grattugiato
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo (per spennellare la sfoglia)
- 1 spicchio d'aglio

SCACCABAROZZI
Carni

Dal 1962 garanzia di materie prime, lavorazione e distribuzione di altissima qualità

Amore, passione ed esperienza sono i punti di partenza della nostra attività.

MISSAGLIA - Via Madonnina, 2 • 039.9200731
info@scaccabarozzicarni.it • www.scaccabarozzicarni.it Seguici sulla nostra pagina [f](#)

ORARI DI APERTURA
Mar-Ven: 9.00-12.30/15.30-19.00
Sab: 9.00-12.30/15.00-18.00

Buone Feste!

- 1 piccolo porro o 1 scalogno
- 1 rame di rosmarino
- 3–4 foglie di salvia
- Un mazzetto di prezzemolo
- 40 ml di vino bianco secco
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe nero q.b.

(Le erbe aromatiche utilizzate richiamano i profumi del Parco del Curone: rosmarino, salvia, timo, malva, pimpinella e altre essenze spontanee del territorio possono essere aggiunte secondo stagione e disponibilità.)

Per la salsa al tartufo

- 200 ml di panna fresca da cucina (o, in alternativa, 150 ml di brodo leggero + 50 g di burro)
- 1 cucchiaio abbondante di crema di tartufo nero (oppure 10–15 g di tartufo nero fresco, se disponibile)
- 1 cucchiaio di maizena (facoltativo, se si desidera una salsa più legata)
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Preparare il ripieno

1. Tritate finemente porro (o scalogno), aglio, rosmarino, salvia, prezzemolo e, se le avete a disposizione, altre erbe aromatiche del Parco del Curone.
2. In una padella scaldate un filo di olio extravergine e fate stufare dolcemente il trito di porro e aglio.
3. Aggiungete la luganega monzese sbriciolata e rosolatela a fuoco medio, sfumando con il vino bianco. Lasciate evaporare.
4. Unite il pane raffermo sbriciolato, il grana grattugiato e le erbe tritate. Spegnete il fuoco, aggiustate di sale e pepe, fate intiepidire e incorporate l'uovo intero: dovete ottenere un composto morbido ma sostenuto.
5. Farcire la faraona
6. Stendete la faraona disossata sul tagliere, con la parte della pelle verso il basso. Salate e pepate leggermente l'interno.
7. Distribuite il ripieno al centro, formando un salsicciotto lungo. Arrotolate la faraona su se stessa e legatela con dello spago da cucina per mantenerla in forma.

Rosolare e preparare la crosta

8. In una padella ampia, scaldate un filo di olio e roso-

late la faraona legata su tutti i lati: questo passaggio sigilla la carne e darà sapore alla crosta.

9. Lasciate intiepidire, togliete lo spago e tenete da parte il fondo di cottura per la salsa.
10. Stendete la pasta sfoglia su una teglia rivestita di carta forno. Posizionate al centro la faraona, avvolgetela nella sfoglia, sigillando bene i bordi.
11. Decorate, se volete, con ritagli di sfoglia e spennellate con il tuorlo sbattuto.

Cottura in forno

12. Cuocete in forno statico preriscaldato a 190 °C per circa 35–40 minuti, finché la sfoglia sarà dorata e croccante.
13. Una volta pronta, lasciate riposare la faraona in crosta 10 minuti fuori dal forno prima di affettarla: i succhi si ridistribuiranno e le fette resteranno compatte.

Preparare la salsa al tartufo

14. Deglassate il fondo di cottura rimasto nella padella con un cucchiaio di acqua o brodo, filtratelo in un pentolino.
15. Aggiungete la panna fresca (o il brodo e il burro) e portate dolcemente a sfiorare il bollore.
16. Unite la crema di tartufo e mescolate bene. Se desiderate una salsa più densa, sciogliete la maizena in un cucchiaio di acqua fredda e aggiungetela al pentolino, cuocendo ancora per 1–2 minuti.
17. Regolate di sale e pepe: la salsa deve essere vellutata, profumata ma non invadente, per accompagnare la faraona senza coprirne il gusto.

Impiattamento e abbinamento

Tagliate la faraona in crosta a fette spesse circa 2–3 cm, disponetele su un piatto da portata e nappatele con un filo di salsa al tartufo, servendo il resto in una ciotolina a parte. Come contorno, l'abbinamento più "di casa" è con patate al forno e verdure di stagione: ad esempio una semplice cicoria ripassata o delle carote glassate al burro ed erbe. In tavola, il nostro suggerimento è un calice di rosso del territorio – come il Passonino – che sostenga la struttura della faraona e dialoghi con il tartufo senza sovrastarlo. È un piatto che invita a rallentare, tagliare con calma le fette e condividere il vassoio: proprio come piace a noi, quando diciamo che al Passone non serviamo solo un pranzo, ma un momento da ricordare.

NUMERI UTILI - Comune di Monteverchia - 039 9930060 - protocollo@comune.monteverchia.lc.it

Ufficio Polizia Locale

su appuntamento
039 9930060 int. 7
3284145973

Ufficio Anagrafe - Stato Civile

039 9930060 int. 1
039 9930935
lunedì: 09:00 - 12:30
e 14:00 - 16:30
martedì-mercoledì-giovedì:
09:00 - 12:30
sabato: 09:00 - 12:00
venerdì-domenica: chiuso

Ufficio Commercio

039 9930060 int. 5
lunedì e giovedì: 9:30 - 12:00

Ufficio Protocollo

039 9930060 int. 1
lunedì-martedì-mercoledì-
giovedì: 09:00 - 12:30
venerdì: chiuso
sabato: 09:00 - 12:00

Ufficio Ragioneria

039 9930060 int. 4
039 9930935

Ufficio Segreteria

039 9930060 int. 2
039 9930935

Ufficio Servizi Sociali

Dott.ssa Valeria Lombardo
039 9930060 int. 6
039 9930935
Lunedì dalle ore 9.00 alle ore
16.30;
Giovedì dalle ore 09.00 alle ore
16:30;
Ricevimento previo
appuntamento inviando mail
ad assistente.sociale@comune.
monteverchia.lc.it

Ufficio Tecnico

039 9930060 int. 5
lunedì: 09:00 - 12:30
(su appuntamento)
martedì e mercoledì: chiuso

giovedì: 09:00 - 12:30
(su appuntamento)
venerdì: chiuso

Ufficio Tributi

039 9930060 int. 3
lunedì: 09:00 - 12:00 (su
appuntamento)
martedì-giovedì: 09:00 - 11:00
mercoledì-venerdì: chiuso

BIBLIOTECA

039 9930053
lunedì-martedì-giovedì-venerdì:
15:30 - 18:30
sabato: 10:00 - 12:00
mercoledì-domenica: chiuso
biblioteca@comune.
monteverchia.lc.it

SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA

039 9930380
LCIC814007@istruzione.it

UFFICIO POSTALE

039 9930480
martedì-giovedì: 8:20 - 13:45
sabato: 8:20 - 12:45
lunedì-mercoledì-venerdì:
chiuso

FARMACIA

039 9930540

PARROCCHIA S. Giovanni Battista Martire

039 9930094
parrocchia@
parrocchiamonteverchia.it

PROLOCO MONTEVECCHIA

039 9467702
3921863690
info@promonteverchia.it

CENTRO DI RACCOLTA

Via Regina, Cernusco
Lombardone
Orario di apertura invernale
(1 ottobre /31 marzo):

Utenze domestiche

lunedì: 14:00 - 17:00
martedì: 9:00 - 12:00
mercoledì: chiuso
giovedì: 9:00 - 12:00
venerdì: chiuso
sabato: 9:00 - 17:00

Utenze non domestiche

giovedì: 14:00 - 17:00

SILEA SPA

Servizio di raccolta rifiuti:
800004590
da lunedì a venerdì
9:30 - 18:00
callcenter@sileaspait

RACCOLTA RAEE

(elettrodomestici) "IL
TRASPORTO"
per prenotazione RITIRO A
DOMICILIO: 039 5311661

SEGNALAZIONE GUASTI

Lario Reti Holding – pronto
intervento 800894081

Acinque SpA – Segnalazioni
guasti illuminazione pubblica al
Numero Verde 800.688.713
(munirsi prima del numero
identificativo del corpo
luminoso).

SALUTE

Numero Unico EMERGENZE:
112

Ministero Salute - numero di
pubblica utilità Covid 19: 1500

**Presidio Ospedaliero "San
Leopoldo Mandic", Merate:**
848884422

**ATS continuità assistenziale
(ex-guardia medica):**
116117

Studio medico associato

Salus Brianza – Cernusco Lne
(dr. Rolando Bevilacqua, dr.ssa
Lia Ratti, dr. Maurizio Fumagalli,
dr.ssa Emanuela Gangi, dr.ssa
Laura Rossi)
prenotazione visite
ambulatoriali: 039 5983712

Antiviolenza e stalking:

1522

Telefono donna, Merate

(Associazione L'Altra Metà del
Cielo): 039 9900678

Emergenza infanzia

Telefono Azzurro: 114

Centro Antiveleni Niguarda:
02 66101029

**Numero verde per farmaci
in gravidanza e
allattamento:** 800883300

SERVIZI

**Dipartimento Veterinario
e Sicurezza degli Alimenti
di Origine Animale:** 0341
482465

**Pronto intervento incendi
boschivi:** 1515

Vigili del fuoco: 115

**Protezione Civile Regione
Lombardia:** 800061160

Agenzia delle Entrate:
800909696 (da telefono fisso)
06 96668907 (da cellulare)

INPS: 803164 (da telefono
fisso) 06 164164 (da cellulare)

**SERVIZIO WHATSAPP
COMUNE DI MONTEVECCHIA
Informazioni sul Comune
e il territorio**

Per iscriversi, salva il numero
338 3827499 e invia
un messaggio con "NOME,
COGNOME" poi ATTIVA.
Servizio di informazioni
aggiornate sul Comune
e il territorio.

Elelift

MONTASCALE



GUARDA
LO SPOT CON



GIORGIO MASTROTA



Numero Verde
800 200 849

eleliftmontascale.it

IL CERESÉ

SOCIETÀ AGRICOLA

Il Ceresé è un ecosistema armonico, dove il lavoro della terra incontra passione e visione. Tre anime, un solo respiro. Un sistema di valori condivisi, fatto di cura, qualità e rispetto per i ritmi della natura.

L'Agricola dà vita a passate di pomodoro, nettari, marmellate, chutney e uova da galline livornesi allevate libere all'aperto nei prati della tenuta.

Il Caseificio alleva capre camosciate e lavora il latte fresco in kefir, yogurt, formaggi freschi e stagionati, nel rispetto del benessere animale e della naturalità dei processi di produzione.

La Cantina, incastonata nella campagna di Monteverchia, è un rifugio di eleganza e armonia. Produce due linee di vini, maturati in acciaio o affinati in legno, da uve Merlot, Pinot Nero e Sauvignon Blanc.

Il Ceresé è un luogo da vivere, da assaporare, da amare. Un invito a riscoprire la terra e il tempo, attraverso il gusto autentico delle cose fatte con cura.

Ti aspettiamo al Ceresé: dove la terra diventa passione.



AGRICOLA CERESÉ
—MONTEVECCHIA—

CANTINA  CERESÉ
VITICOLTORI IN MONTEVECCHIA

CASEIFICIO CERESÉ
—MONTEVECCHIA—