



Little big trip

Text: Fabrizio D'Aloisio / Photos: Patrick Blarer

Nach einem Frühstück im Landgasthof Meierei brechen wir im Fiat 124 Spider Richtung Süden auf. Die Seestrasse von Silvaplana nach Maloja ist so etwas wie die Costiera amalfitana der Schweiz. Das Bergell bietet weit mehr als Kastanientorten. Die Luft riecht nach Süden. So, wie sich nach der italienischen Grenze der ruppige Strassenbelag unter unserem Pininfarina-Klassiker anfühlt. An Obstgärten vorbei geht's in einer Viertelstunde zum Espresso nach Chiavenna. Wir haben kaum 50 Kilometer zurückgelegt, und doch eine kleine grosse Reise gemacht. Unsere Highlights verraten wir hier. •

After breakfast, we set off in a Fiat 124 Spider from the Landgasthof Meierei and pointed our bonnet south. The scenery along the lake road from Silvaplana to Maloja is like Switzerland's Amalfi Coast. The Bergell region offers so much more than just chestnut cake. The air smells of the south, too. And the rougher road surface running beneath our classic Pininfarina design, once we had crossed the border, confirmed that we were in Italy, too. With orchards flitting past, in just 15 minutes we were sipping our espressos in Chiavenna. We'd hardly travelled 50 kilometres but had made, we felt, a little grand tour of three very different worlds. Here are our highlights. •



Museo Ciäsa Granda

ciaesagrand.ch / Stampa

Linke Seite: «Alberto Giacometti. A casa». So heisst die Sonderausstellung im Museo Ciäsa Granda anlässlich des 50. Todestages des berühmten Bergeller Künstlers. Gezeigt werden bis am 16. Oktober 2016 Skulpturen, Gemälde, Zeichnungen und Fotografien, die während Giacomettis Aufenthalt in seiner Heimat entstanden sind. Einige Werke sind das erste Mal überhaupt ausgestellt. Zudem ist das benachbarte Giacometti-Atelier in den Originalzustand zurückversetzt worden.

Left page: "Alberto Giacometti. A casa" is the title of the current special exhibition at this wonderful museum, and it's being staged to mark the 50th anniversary of the death of this famed local Bergell artist. The show, which runs till 16 October, features sculptures, paintings, drawings and photos that all date from Giacometti's visits in his home country; and some of the works have never been displayed before. The adjacent Giacometti Studio has also been restored to its original condition.



Landgasthof Meierei

meierei.ch / St. Moritz

Vom Landgasthof Meierei hatte man schon immer den schönsten Blick auf St. Moritz. Doch: Fast niemand wusste es. Seit Juni führt neu Starkoch Reto Mathis den Betrieb mit 17 Zimmern und Restaurant. Und wir zweifeln nicht daran, dass er dem Ort neues Leben einhauchen wird. 365 Tage im Jahr geöffnet, Kaffee und Kuchen unter 10 Franken, lokale Produkte und Street-Food-Märkte sind nur einige Highlights der neuen Meierei.

The Landgasthof Meierei has long boasted the finest views of St. Moritz. But hardly anyone knew. Now – since June – the hotel with its 17 rooms and restaurant is in the skilled hands of top chef Reto Mathis. He's sure to breathe new life into it. Open every day of the year, coffee and cake for under 10 francs, locally sourced products and street food markets are just some of the highlights.



Car sponsored by Volante Classic Car Engadin, volantecar.ch

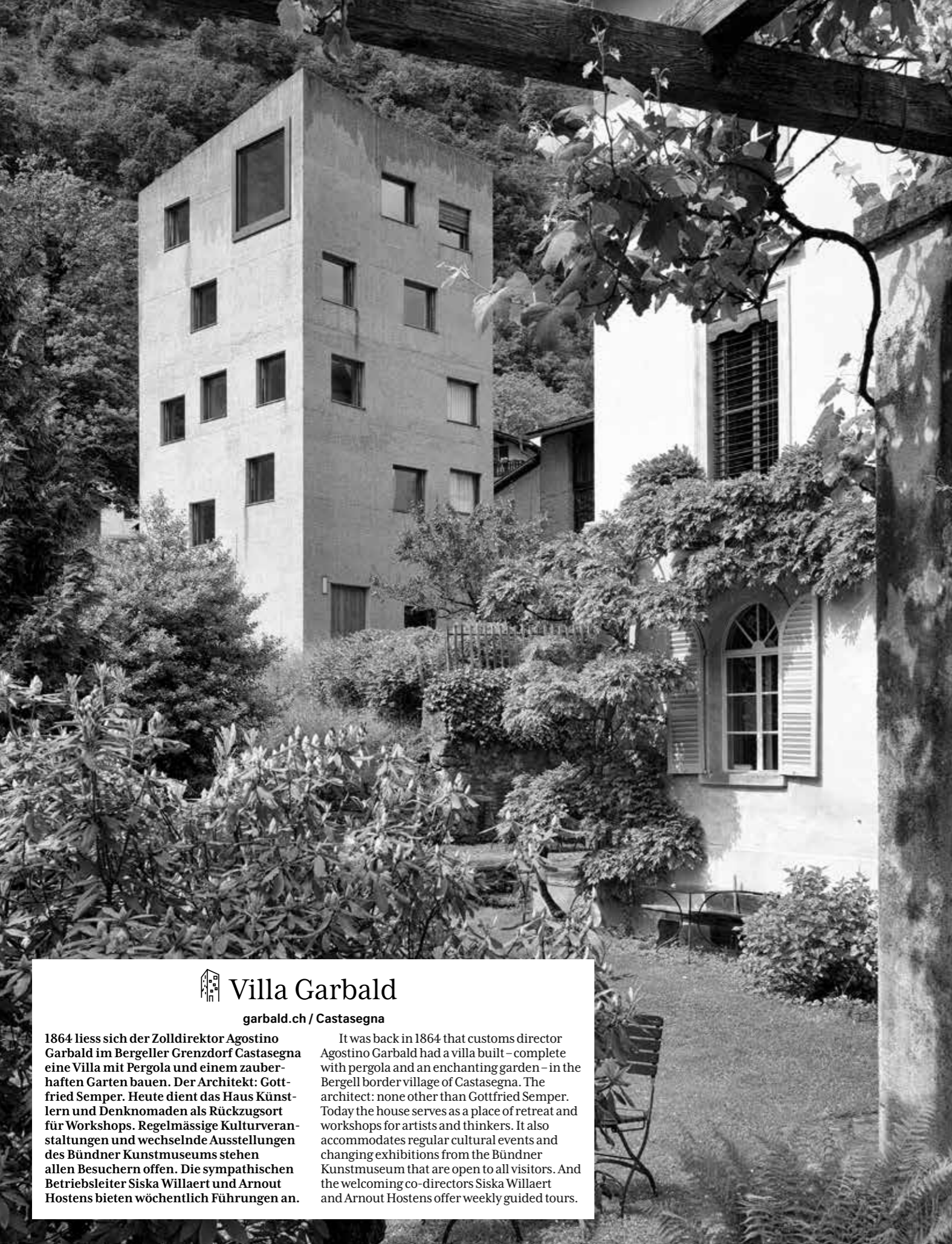


Palazzo Castelmur

palazzo-castelmur.ch
Stampa-Coltura

Im Palazzo Castelmur kommen zwei Welten zusammen: Das ursprüngliche Patrizierhaus von 1723 ist später von Giovanni Castelmur durch einen Anbau in lombardisch-venezianischem Stil erweitert worden. Die Castelmurs waren Bergeller, die in Südfrankreich als Zuckerbäcker zu Wohlstand gekommen waren. Passend dazu zeigt das haus-eigene Museum eine Dauerausstellung über das Leben der Bündner Auswanderer.

The Palazzo Castelmur is a meeting place of two worlds: the original patrician house dating from 1723 was subsequently enlarged by Giovanni Castelmur with an extension in Lombard-Venetian style. The Castelmurs were a local Bergell family who made their fortune as confectioners in the south of France. Appropriately, then, the house's own museum features a permanent exhibition on the lives of Grisons émigrés.



Villa Garbald

garbald.ch / Castasegna

1864 liess sich der Zolldirektor Agostino Garbald im Bergeller Grenzdorf Castasegna eine Villa mit Pergola und einem zauberhaften Garten bauen. Der Architekt: Gottfried Semper. Heute dient das Haus Künstlern und Denkmaden als Rückzugsort für Workshops. Regelmässige Kulturveranstaltungen und wechselnde Ausstellungen des Bündner Kunstmuseums stehen allen Besuchern offen. Die sympathischen Betriebsleiter Siska Willaert und Arnout Hostens bieten wöchentlich Führungen an.

It was back in 1864 that customs director Agostino Garbald had a villa built – complete with pergola and an enchanting garden – in the Bergell border village of Castasegna. The architect: none other than Gottfried Semper. Today the house serves as a place of retreat and workshops for artists and thinkers. It also accommodates regular cultural events and changing exhibitions from the Bündner Kunstmuseum that are open to all visitors. And the welcoming co-directors Siska Willaert and Arnout Hostens offer weekly guided tours.



Ristorante Crotasc

ristorantecrotasc.com / Mese (I)

Hier kommt niemand zufällig vorbei: Das familiengeführte Ristorante Crotasc liegt fünf Autominuten von Chiavenna entfernt, versteckt in den Strässchen von Mese. Ist man einmal da, verliebt man sich sofort: in den Speisesaal aus dem 18. Jahrhundert, in die lauschige Terrasse und vor allem in die Küche auf Gourmetniveau. Die Klassiker: weisse Gnocchetti und Pizzoccheri. Faire Preise, hervorragende Weine aus eigener Produktion und freundliches Personal!

Here's a restaurant that nobody just happens across. The family-run Ristorante Crotasc in the village of Mese is just a five-minute drive from Chiavenna, but lies hidden amid the lanes. Once you've found it, though, you'll instantly fall in love: with the 18th-century dining room, the cosy terrace and (above all) the gourmet cuisine. The classics: white gnocchetti and pizzoccheri. The bonus: fair prices, excellent home-produced wines and friendly service, too.

