

Premana



 Traditions - History - Nature
 Traditions – Histoire – Nature
 Tradition – Geschichte – Natur



TRADITION AT HIGH ALTITUDE - TRADITION EN HAUTE ALTITUDE - TRADITION IN DER BERGEN

from / de / von	MILANO	100 KM
	SONDRIO	78 KM
	COMO	68 KM
	BERGAMO	65 KM
	LECCO	40 KM



our patronages



nos patronages



mit Beistand von



Provincia di Lecco



www.altavalsassina.com

Comune di
Premana



General Information

Region: Lombardy

District: Lecco

ZIP CODE 23834

Grid references: 46°3'N 9°25'E

Altitude: 1000 m a.s.l.

Town area: 33 km²

Population: 2280

Density: 68 inhabitants / sq. km



Informations générales

Région: Lombardie

Province: Lecco

CAP 23834

Coordonnées: 46°3'N 9°25'E

Altitude: 1000 m a.s.l.

Superficie: 33 km²

Habitants: 2280

Densité: 68 hab/km²



Allgemeine Informationen

Region: Lombardei

Provinz: Lecco

PLZ 23834

Koordinaten: 46°3'N 9°25'E

Höhe: 1000 m a.s.l.

Fläche: 33 km²

Einwohner: 2280

Bevölkerungsdichte 68 Einwohner/Km²



“Premana, wonderful union of tradition and modernity”

Premana is a small town of 2300 inhabitants, situated in “Alta Valsassina” valley. It's a very productive village, although it's located on the mountains. Up here, actually, the old dialect, the typical costumes and old habits are still intact; but despite the deep connection with its history, Premana is an industrial town, with its worldwide typical production of scissors and knives.

We are now going to introduce you our village, and we hope you'll be curious to visit it personally....



“Premana, superbe union entre tradition et modernité”

Premana est un petit village de 2300 habitants situé dans la Alta Valsassina. Il s'agit d'un village particulier et très productif, bien que perdu dans les montagnes. Là-haut en effet le dialecte, les coutumes et les fêtes traditionnelles sont restés intacts, mais, malgré ce lien profond avec son histoire, Premana est un village artisanal et industriel, avec la production typique des ciseaux et des couteaux, pour laquelle elle est connue dans le monde entier. Dans les pages suivantes, nous vous décrirons brièvement notre village, en vous invitant à le visiter personnellement...



“Premana, herrliche Verbindung von Tradition und Modernität”

Premana, ein eigenartiges kleines Dorf mit 2300 Einwohnern im



hohen Valsassina, ist trotz seiner Lage im Gebirge sehr produktiv. Hier in der Tat sind noch der Dialekt von früher, die traditionellen Trachten und Feste intakt erhalten geblieben. Aber zusammen mit dieser tiefen Bindung zu seiner Geschichte, ist Premana ein Handwerker- und Industriedorf, mit der typischen Produktion von Messern und Scheren, welche Premana weltweit berühmt gemacht haben.



Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser Dorf präsentieren, mit der Einladung, es persönlich zu besichtigen.



It was built approximately on the 5th century, and it was originally located outside the city center, in a panoramic position. And this proves the strategic position of Premana, who was some sort of protection village for “Alta Valsassina” and the close “Valtellina” valley. The body of this church was first developed on the east side, with the building of the bell tower, and then north and south with the building of small chapels during the 7th century. Afterwards the building was developed on its west side, with 2 minor aisles. The first cardinal visiting Premana was Saint Carlo Borromeo, on 1566. The official letters tell about a good looking church, with one only rectangular nave and a painted presbytery. East and south of the building there was the graveyard, that was moved to an area below the town on 1821. On about 1600, few new chapels were built, with some altar pieces representing Saint Rocco, Saint Bernardino and Saint Sebastiano, and another one dedicated to Holy Mary, with Two Saint bishops (Saint Ambrogio and Saint Dionigi). About one century later, some valuable paintings dedicated to Saint Dionigi and to the Evangelists were added. Afterwards, 3 new and bigger bells were settled in place of the other 2, and the bell tower was equipped with a clock; finally, on 1672, a good quality piano was bought. In 1678 the remains of holy martyr Ilario were brought from Venice. The structure of the Church remained the same until 1843, when the façade was completely renewed. The Church survived in that condition until it was substantially restored and widened on 1929-1930 (despite it was hit by 2 avalanches on 11th January 1863 and in 1888).



L'église de St. Denis

Ses origines remontent à l'époque paléochrétienne, elle se trouve à l'écart des habitations dans une position très panoramique, ce qui prouve la fonction stratégique de défense de Premana, située entre la Alta Valsassina et la Valtellina. Le corps de l'édifice s'étend tout d'abord vers l'est, à l'époque médiévale, avec la transformation de la tour en clocher ; puis au nord et au sud avec la construction de chapelles plus petites, dans les premières années du 17ème siècle ; puis à l'ouest avec la construction de deux nefs latérales.

La première visite pastorale à Premana est celle de Saint Charles Borromeo en 1566. La documentation de la visite pastorale parle d'une église de bel aspect, avec une unique nef rectangulaire et un presbytère avec des fresques. Dans les parties est et sud, l'église est entourée par le cimetière, maintenant sous terre. Le nouveau cimetière en bas du village apparaît seulement en 1821 et jusqu'à cette

date les sépultures étaient faites à l'intérieur de la paroisse. La construction des nouvelles chapelles remonte aux années 1600 avec la pose d'un retable avec les saints Roch, Bernardin et Sébastien et d'un autre en honneur de Marie avec deux évêques saints à ses côtés (Saint Ambroise et Saint Denis). S'ajoutent à ces œuvres, à la fin des années 1600, de belles toiles dédiées à Saint Denis et aux évangélistes. Par la suite trois grosses cloches vont remplacer les deux petites et le clocher est doté d'une horloge ; enfin en 1672 un orgue de bonne qualité est acheté. En 1678 la dépouille du martyr Saint Hilaire est apportée dans la paroisse de Venise. La structure de l'église ne subira aucune intervention importante jusqu'en 1843, lorsqu'une nouvelle façade est posée. L'église survit dans cet état (bien qu'elle subisse deux avalanches, l'une le 11 janvier 1863 et l'autre en 1888) jusqu'aux modifications faites en 1929-1930 pour l'agrandir.



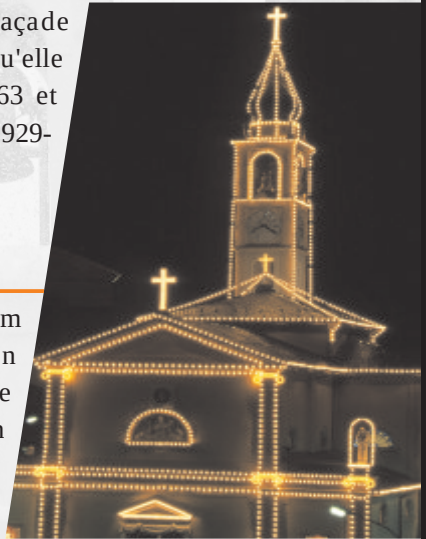
Die St. Dionigi Kirche

Von paläochristlicher Herkunft, ist sie vom Dorfkern getrennt und steht in einer strategischen Lage mit einem weiten Rundblick, was die defensive Funktion von Premana beweist – das an der Grenze zwischen den Tälern Valsassina und Valtellina liegt.

Der Baukörper wird im Mittelalter zuerst östlich erweitert durch den Umbau des Turms zum Kirchturm, dann am Anfang des 17. Jahrhunderts nördlich und südlich durch den Bau von kleineren Kapellen und abschließend westlich durch zwei kleinere Schiffe.

Der erste Bischofsbesuch in Premana fand im Jahr 1566 durch St. Carlo Borromeo statt. Die Besuchsurkunden sprechen von einer schönen Kirche, mit einem einzigen rechteckigen Schiff und einem mit Fresken bemalten Presbyterium.

Östlich und südlich war die Kirche vom



Friedhof umringt, heutzutage zugeschüttet. Der neue Friedhof unterhalb des Dorfes wurde erst 1821 gebaut; bis zu diesem Zeitpunkt wurden die Verstorbenen in der Kirche beerdigt.

Um das Jahr 1600 wurden die neuen Kapellen gebaut und eine Tafel mit den heiligen Rocco, Bernardino und Sebastiano aufgestellt und eine andere Tafel zu Ehren Maria mit zwei heiligen Bischöfen (St. Ambrogio und St. Dionigi).

Am Ende des 17. Jahrhunderts wurden in der Kirche wertvolle Gemälden mit St. Dionigi und den Evangelisten ausgestellt.

Die zwei kleinen Glocken wurden durch drei neuen ersetzt und der Turm wurde mit einer Uhr ausgestattet. 1672 wurde zuletzt eine gute Orgel gekauft.

1678 wurden die Resten von St. Ilario von Venedig nach Premana gebracht.

Die Kirche blieb bis 1843 unverändert – in diesem Jahr wurde die neue Fassade errichtet. Die Kirche überlebte zwei Lawinen (11. Januar 1863 und im Jahr 1888) und 1929-1930 wurde sie erweitert.

Ol Giargiööl



Small chapels situated on the paths, they are countless on the territory of Premana. Built as symbol of thanks to God, or for rest during the way.



On trouve de nombreuses chapelles sur les sentiers de tout le territoire de Premana, construites pour remercier le Seigneur ou bien pour se reposer le long du chemin.

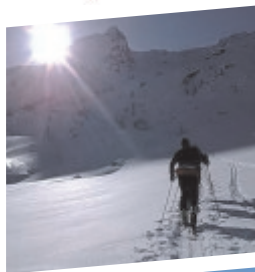


Auf den Wanderwegen rund um Premana kann man sich bei zahlreichen kleinen Kapellen erholen, die gebaut wurden als Danksagung an Gott.

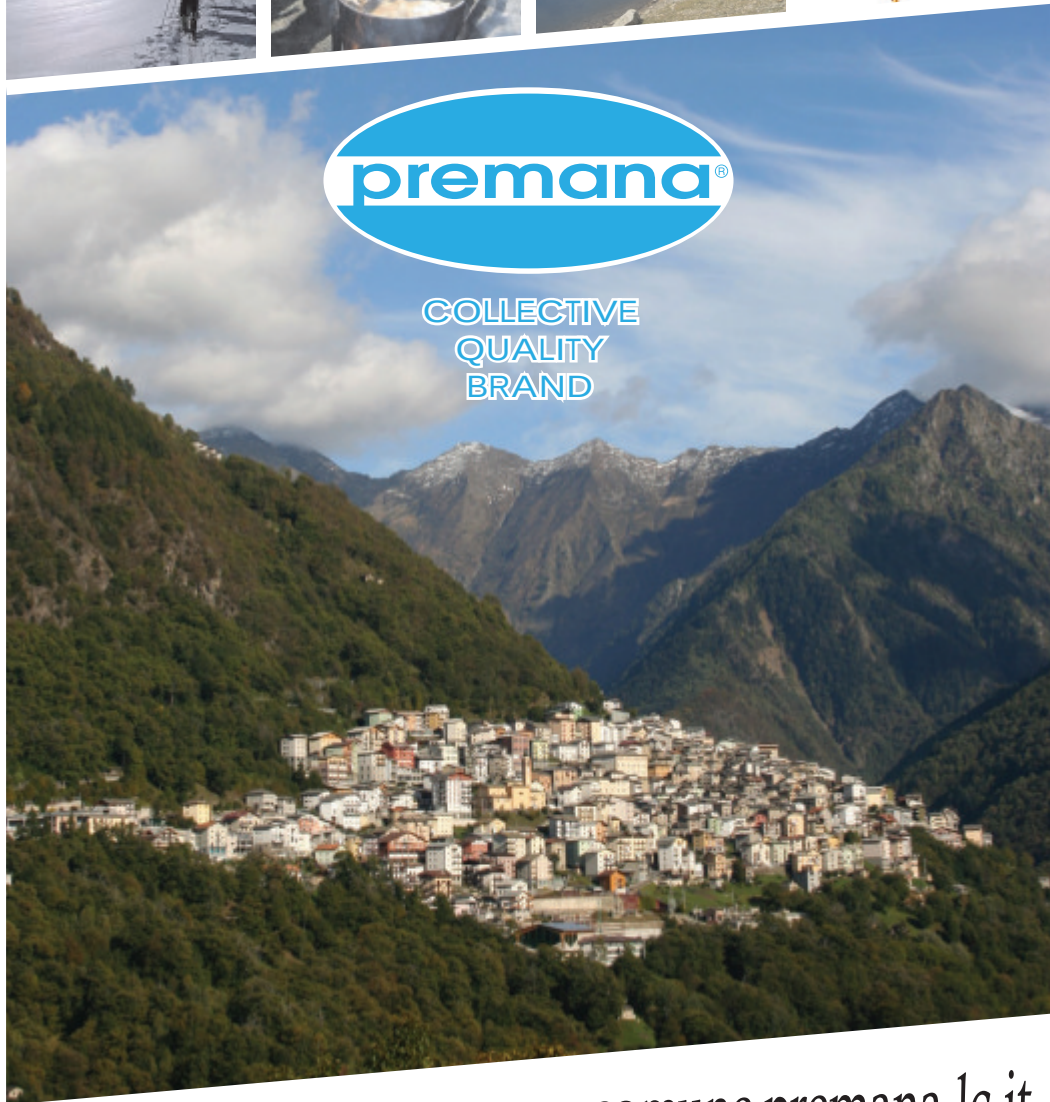




Comune di Premana



COLLECTIVE
QUALITY
BRAND



www.comune.premana.lc.it

10 Ethnographic Museum of Premana

Founded on '74, it's one of the best Museums within the “Prealpi” of Lombardy. It's composed of a projection room, an interesting pictures show, a room of “iron” - that goes back over the historical steps of this metal's traditional working -, and a room dedicated to mountain life. The association “Amici del Museo” (literally: friends of museum) was born in 1995, with the aim to emphasize the cultural heritage of the museum, and of the whole community.

OPENING TIME

From April to October:

Wednesday: from 10,00 / to 12,00.

Sunday: morning from 10,00 / 12,00 – afternoon from 16,00 / to 19,00.

On August

Every day from 10,00 to 12,00 in the morning.

Guided tours for groups or school classes are possible during the whole year, on demand.

Ph. +39 (0)341 818085

www.museo.premana.lc.it - E-mail: museo.premana@libero.it





Musée ethnographique de Premana

11

Fondé en 1974, il s'agit de l'un des musées les plus intéressants des Préalpes de Lombardie. Il est composé d'une salle de projection, d'une exposition de photos, d'une salle d'exposition du fer qui parcourt les principales étapes historiques du travail de ce métal et une salle dédiée à la vie en montagne. En 1995, l'association "Les Amis du Musée de Premana" est née avec pour but de valoriser le patrimoine du Musée, ainsi que celui de toute la communauté.

HORAIRES D'OUVERTURE

D'avril à octobre:

Mercredi: 10H00/12H00 - Dimanche: 10H00/12H00 – 16H00/19H00.

Août – tous les jours 10H00/12H00.

Possibilité de visites de groupes et d'école durant toute l'année sur réservation.

Tél. +39 (0)341 818085

www.museo.premana.lc.it - Courriel: museo.premana@libero.it



Das Völkerkundemuseum Museum von Premana

Das Museum wurde 1974 gegründet und zählt zu den besten Museen in den Lombardischen Voralpen. Es bietet dem Besucher einen Raum für Projektionen, eine interessante Fotoausstellung und einen "Raum des Eisens" mit den wichtigsten historischen Etappen der Eisenverarbeitung. Ein anderer Raum ist dem Bergleben gewidmet. 1995 wurde der Verein "Freunde des Museums" gegründet.

ÖFFNUNGSZEITEN

Von April bis Oktober:

Mittwochs 10.00-12.00 - Sonntags 10.00-12.00 und 16.00-19.00.

August: jeden Tag 10.00-12.00.

Besuche für Gruppen und Schulklassen sind nach Reservierung das ganze Jahr möglich.

Tel. +39 (0)341 818085

www.museopremana.lc.it - E-mail: museo-premana@libero.it

12 Countryside homes - Les alpages - Die Alpendörfer

 The wide territory of Premana includes 12 groups of countryside homes called “alpeggi”, with nice and well-groomed houses, where the people of Premana still spend their week-ends and holidays.

 *Le vaste territoire de Premana comprend 12 alpages et un grand nombre de refuges habitables, bien entretenus et conservés par les gens de Premana qui les utilisent aujourd'hui encore pour y passer les fins de semaine et les vacances.*

 Das weite Gebiet von Premana umfasst 12 kleine Alpendörfer (ursprünglich Almen) und viele kleine Bauernhäuser, welche die Leute von Premana gut bewahren und am Wochenende und im Urlaub bewohnen.

FORNI (1200 m)

 Divided into “Forni di sopra” (the upper part) and “Forni di sotto” (the houses below), it's the first group of houses you can find on the military road that leaves from Premana and reaches the end of “Varrone” valley. It's one of the most famous and visited. 1h 15min walk from Premana.



 *Divisé en deux, Forni du haut et Forni du bas, il s'agit du premier alpage se trouvant sur la route militaire qui part du fond de la vallée de Premana et va jusqu'aux hauts pâturages de Varrone. C'est l'un des alpages les plus connus et fréquentés. 1h15 de marche de Premana.*

 Diese Alm ist in “Forni di sopra” und “Forni di sotto” aufgeteilt, und es ist die erste Alm auf dem alten militärischen Karrenweg, der vom Talboden zu den hohen Almwiesen von Varrone führt. Es ist eins der bekanntesten und belebtesten Alpendörfer. 1 ¼ Std. Gehzeit von Premana.

CASARSA (1180 m)

 Located in front of “Forni”, on the other side of the river, it's one of the few places where cows and goats breeding activity is still alive. 1h 20min walk from Premana.

 *Situé en face de Forni, de l'autre côté de la rivière Varrone, là où la vallée de Barconcelli conflue, il fait encore partie aujourd'hui de l'un des rares alpages où la tradition de garder vaches et chèvre est restée. 1h20 de marche de Premana.*



Casarsa liegt der Alm “Forni” gegenüber, jenseits des Bachs “Varrone” und am Anfang des Barconcelli Tals. Es ist eine der wenigen Almen, wo die Tradition überlebt, Kühe und Ziegen zu sömmern.

1 Std. 20 Min. Gehzeit von Premana.



VEGESSA (1190 m)



Located in the territory of “Casarsa”, it's the youngest community, and is the only one with a great green area around the houses. Here you'll find a small relief point. 1h 20min walk from Premana.



Il se trouve sur le territoire de l'alpage Casarsa. Il s'agit du dernier né parmi les alpages de Premana et à la différence des autres,

chaque maison est entourée par un espace vert.

Il y a un point de restauration dans cet alpage. 1H20 de marche de Premana.



Diese Alm in der Nähe von Casarsa ist das jüngste dieser kleinen Bergdörfer, und unterscheidet sich von den anderen durch das schöne Grün um jedes einzelne Haus. Hier findet man auch eine Verpflegungsstelle. 1 Std. 20 Min. Gehzeit von Premana.

BARCONCELLI (1415 m)



Rising from “Casarsa”, through a narrow road, you will join “Barconcelli”; it's the biggest and most populated. From “Barconcelli” you can reach the wonderful “Conca di Pescegallio” and the coastline of “Laghitt”, where you'll have a beautiful view of “Biandino” valley. 2h walk from Premana.



En remontant une vallée étroite partant de Casarsa, on rejoint l'alpage de Barconcelli qui se trouve sur une butte à mi-hauteur de la vallée portant le

même nom ; c'est l'alpage le plus gros et le plus peuplé. En continuant à monter de Barconcelli, on rejoint la superbe cuvette de Pescegallo et la côte des "Laghitt" d'où l'on domine la Val Biandino. 2H00 de marche de Premana.

 Von Casarsa, durch ein schmales Tal, erreicht man Barconcelli, auf Halbhöhe des gleichnamigen Tals. Es ist die größte und meistbevölkerte Alm. Von Barconcelli geht es dann bergab bis zur wunderschönen Mulde von Pescegallo und zum Kamm von "Laghitt" ("kleinen Seen"), woraus man einen atemberaubenden Blick aufs Biandino Tal hat. 2 Std. Gehzeit von Premana.

CHIARINO (1560 m)



 Located just below the "Piz d'Alben", from this place you can enjoy a wonderful panorama. You can get there walking through "Giabbio", "Porsciil", "D'Alben" and "L'Ariaal".

2h 15min walk from Premana

 Se trouvant sur la pente du "Piz d'Alben", cet alpage jouit d'un superbe panorama. On y arrive en partant du fond de la vallée et en passant par "Giabbio", "Porsciil", "D'Alben" et "L'Ariaal". 2H15 de marche de Premana.

 Chiarino liegt auf dem Abhang vom "Piz d'Alben" und bietet ein herrliches Panorama. Der Zustieg von der Talsohle führt über "Giabbio", "Porsciil", "D'Alben" und "L'Ariaal".

2 ¼ Std. Gehzeit von Premana.

PIANCALADA (1480 m)

 Located above Premana, you can get there walking through the road that leaves from Via Repubblica, or through the road that reaches "Deleguaggio".

1h 15min walk from Premana.

 Se trouvant géographiquement juste au-dessus de Premana, on peut y arriver en prenant le sentier qui part de la rue "Repubblica"



ou bien en prenant le sentier qui mène de Premana à Deleguaggio.

1H15 de marche de Premana.



Ein Pfad mit Ausgangspunkt in Via Repubblica im Dorf oder der Weg von Premana nach Deleguaggio führen zu dieser Alm, die geographisch oberhalb Premana liegt.

1 ¼ Std. Gehzeit von Premana.

PREMANIGA (1400 m)



Located jut below “Pizzo Alto” (2512 m) this place is usually reached by many tourists, who can come to rest in “Pizzo Alto” hut. The path is south-facing, so it's very sunny and this makes the walk nice also in winter time.

1h 15min walk from Premana.



Se trouvant au pied du Pizzo Alto (2512 m), cet alpage aussi est fréquenté par de nombreux excursionnistes qui peuvent se restaurer au refuge “Pizzo Alto”. Le sentier est entièrement exposé plein sud, il est très ensoleillé et praticable même en hiver. 1H15 de marche de Premana.



Dank seiner Lage am Fuße vom Pizzo Alto (2512 m) ist Premaniga Ziel vieler Wanderer, hier steht die Berghütte "Pizzo Alto" als Verpflegungsstelle zur Verfügung. Der Weg ist südlich ausgesetzt und meistens in der Sonne, so dass Wanderungen auch in den Wintermonaten möglich sind.

1 ¼ Std. Gehzeit von Premana.



SOLINO (1600 m)



This place has a really beautiful panorama of “Pizzo Tre Signori”, “Grigne” group, and Como Lake. It's south-facing, it's the sunniest but less populated of all. There are few houses, that where once a rest-point for the cows coming from “Piancalada”. 1h 30min walk from Premana.



Cet alpage jouit du superbe panorama du Pizzo Tre Signori, des Grigne et du Lac. Exposé au sud, il s'agit de l'alpage le plus ensoleillé mais c'est aussi le

moins peuplé. Il y a peu de maisons, lesquelles étaient autrefois des abris pour les vaches de Piancalada. 1H30 de marche de Premana.

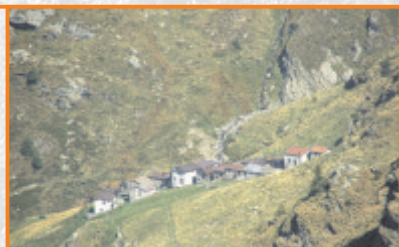


Aus Solino genießt man einen beeindruckenden Bergblick auf den Pizzo Tre Signori, die Grigne und den Comer See. Solino ist südlich exponiert und deshalb die sonnigste Alm, aber auch die mit den wenigsten Häusern (einst Rastplatz für die Kühen von der nähen Alm Piancalada). 1 ½ Std. Gehzeit von Premana.

DELEGUAGGIO (1690 m)



Excellent high mountain environment. It's the highest, and it's rich of water coming from 2 wonderful lakes situated above: "Lago di Sopra" and "Lago di Sotto", located between "Pizzo Alto" and "Monte Legnone".



2h 15min walk from Premana.



Milieu de haute montagne par excellence. Il s'agit de l'alpage le plus haut, riche en eau qui descend des deux très beaux lacs, le Lago di Sopra et le Lago di Sotto, encastrés entre la côte du Pizzo Alto et celle du Monte Legnone.

2H15 de marche de Premana.



Die Hochgebirgslandschaft schlechthin. Es ist die höchste Alm, reich an Wasser aus den sehr schönen Seen "Lago di Sopra" und "Lago di sotto", zwischen den Hängen vom Pizzo Alto und vom Monte Legnone.

2 ¼ Std. Gehzeit von Premana.

RASGA (1090 m)



Nice and friendly, it's the first group of houses you can reach arriving from Premana, on the road that passes through "Val Fraina"; the road is well maintained and makes the walk very nice. The beautiful river running near the houses, is a place of fun and freshness during the hot summer days. 1h walk from Premana.



Sympathique et accueillant, nous trouvons là les premières habitations lorsque l'on monte la Val Fraina ; le sentier bien entretenu permet de faire une promenade plaisante et la première partie est plutôt plate. Le torrent qui passe tout à côté

des maisons est source de divertissements et de rafraîchissement durant les chaudes journées d'été. 1H00 de marche de Premana.



Lieblich und gemütlich: Rasga ist das erste Alpendorf auf dem Weg der Val Fraina entlang. Der Weg ist gut gepflegt und angenehm zu laufen (besonders der anfängliche sehr flache Teil). In den heißen Sommertagen bietet der direkt neben den Häusern fließende Bach Unterhaltung und Erfrischung an. 1 Std. Gehzeit von Premana.

CAPRECOLO (1360 m)



After leaving "Rasga", arriving nearby the bridge of "Fraina", you can reach "Caprecolo"; it's placed on a sunny field, below the "Monte Rotondo" (2496 m).

1h 45min walk from Premana.



En poursuivant son chemin de la Rasga et en arrivant à proximité du pont de Fraina, le sentier monte sur les pâturages et rejoint Caprecolo; il se trouve sur une butte ensoleillée au pied d'une paroi et l'on voit le sommet du Monte Rotondo (2496 m) sur le fond. 1H45 de marche de Premana.



Weiter nach Rasga, bei der Fraina Brücke, wird der Pfad steiler und führt über die Wiesen hoch nach Caprecolo: die Alm liegt auf einer sonnigen Erhebung am Fuße einer Wand. Im Hintergrund sieht man den Gipfel vom Monte Rotondo ("Runden Berg"). 1 ¾ Std. Gehzeit von Premana.

FRAINA (1395 m)



Walking through "Caprecolo", or going on through the valley, after passing the bridge you can reach "Fraina", surrounded by "Monte Colombana" (2388 m), "Cima di Fraina" (2286 m) and "Pizzo di Cassera" (2323 m), that together close the valley. 2h walk from Premana.



On y arrive en traversant le pont aussi bien de Caprecolo qu'en poursuivant le torrent. Fraina est entouré des Monts Colombana (2388 m.), de la Cime de Fraina (2286 m.) et du Pizzo di Cassera (2323 m.) qui ferment la vallée. 2H45min de marche de Premana.



Entweder über Caprecolo oder über die Brücke weiter am Bach entlang laufend, erreicht man Fraina. Diese Alm ist von Monte Colombana (2388 m), Cima di Fraina (2286 m) und Pizzo di Cassera (2323 m) umgeben, die das Tal schließen. 2 ¾ Std. Gehzeit von Premana.

18 Pathways - Les sentiers - Die Touren



The hike itineraries are many, and they are shown in the attached map. All the places can be reached within a day, the paths are not difficult but they need caution and mountain clothing. Here are some proposals:



Les itinéraires des excursions sont nombreux et sont indiqués sur le plan ci-joint. Il est possible d'atteindre toutes les localités en une journée sans difficultés particulières mais il faut rester prudent et s'habiller et se chauffer de façon adéquate, avec des vêtements et des chaussures de montagne. Voici quelques propositions :



Die zahlreichen Wanderwege sind auf der beiliegenden Landkarte eingezeichnet. Alle Orte können innerhalb eines Tages erreicht werden. Die Touren weisen keinen großen Schwierigkeitsgrad auf, sollen jedoch mit Vorsicht und geeigneter Bergkleidung in Angriff genommen werden. Hier sind einige Vorschläge:

PREMANA - ACQUADUSC - PREMANA



Duration: 45min. A short walk, ideal for old people, children and mothers with stroller. It's a military road that starts on the outskirts of Premana, and goes on flat until "Acquadusc", where you can drink from a fresh spring.



Durée totale: 45min. Une brève promenade idéale pour les personnes âgées, les enfants et les mamans avec des poussettes. Il s'agit d'une voie militaire partant du fond de Premana et continuant à plat jusqu'à l'Acquadusc, où l'on peut se désaltérer auprès d'une fontaine d'eau fraîche.



Gesamtdauer: 45 Min. Kurze Wanderung, ideal für ältere Leute, Kinder und Mütter mit Kinderwagen. Dieser einfache, flache militärische Karrenweg beginnt am Ende von der Ortschaft von Premana und führt zu "Acquadusc", wo man sich an einem Brunnen erfrischen kann.

PREMANA - GORLE - ZUCH - PREMANA



Duration: 1h 15min This itinerary starts from the beginning of via Monte Legnone, where we can find the small chapel of San Bernardino. The first group of houses we meet, on the right, is called "Pirle"; going on we can find another, bigger group of houses called "Gorle", still well-preserved. Further on we can find "Zuch": if we cross the houses there, we can join a wonderful panoramic viewpoint.



Durée totale: 1h15min L'itinéraire part de la rue Monte Legnone, d' où l'on voit immédiatement la petite chapelle de Saint Bernardin. Le premier groupe de maisons rustiques que l'on trouve à peine sorti du centre habité, sur notre droite, s'appelle Pirle ; peu après on rencontre un deuxième groupe de maisons rustiques beaucoup plus gros, Gorle, encore bien conservé et en partie utilisé.

En poursuivant sur le chemin qui mène à Deleguaggio, on trouve Zuch ; si l'on traverse ce groupe de maisons, un panorama magnifique s'ouvrira à nous.



Gesamtdauer: 1 ¼ Std. Von Via Monte Legnone, bei der kleinen Kapelle von St. Bernardino, führt der Weg über Pirle (eine kleine Gruppe von Bauernhöfen) nach Gorle, einer größeren, gut aufbewahrten und zum Teil noch bewirtschafteten Ortschaft. Weiter auf dem Weg nach Deleguaggio finden Sie Zuch, eine Gruppe von Häusern, hinter denen sich ein spektakuläres Panorama eröffnet.



Duration: 2h 45min. This itinerary is also suggested for the cold seasons, since it's south-facing. The path begins from Sant'Antonio church, and then goes up through woods and fields, until you reach "Premaniga", where you can find "Pizzo Alto" hut. North of "Premaniga" there's a nice path that leads to "Solino" which is located above Premana and has a wonderful viewpoint. From here you can go back to Premana directly.



Durée totale: 2H45min Cet itinéraire est conseillé même durant les saisons froides en raison de son exposition plein sud. On part de la petite église de Saint Antoine le long du chemin muletier, presque tout en montée, pour arriver à Premaniga où se trouve le refuge Pizzo Alto. En amont de l'alpage, un sentier assez bien entretenu mène à Solino : un autre alpage se trouvant juste au dessus de Premana, jouissant d'une magnifique vue. De là on redescend par un sentier qui mène directement à Premana.



Gesamtdauer: 2 ¾ Std. Diese südlich ausgesetzte Wanderung ist auch in den kälteren Monaten empfohlen. Ein fast immer steigender Saumpfad führt von der St. Antonio Kirche nach Premaniga, wo Sie die Berghütte "Pizzo Alto" finden. Oberhalb von der Alm startet der gepflegte Pfad nach Solino. Diese Alm liegt direkt oberhalb von Premana und genießt einen herrlichen Rundblick. Von Solino führt ein Pfad direkt nach Premana hinab.

PREMANA - HUT / REFUGE / BERGHÜTTE "CASERA VECCHIA VARRONE"



Uphill Duration: 3h, Downhill duration: 2h. Leaving from "Giabbio" industrial area, or from Via Risorgimento, you can enter the path that leads to Varrone. Along the way you will coast Varrone stream, and you will pass through "Alpe Forni" and "Vegessa". Once arrived in "Varrone", you'll find Varrone hut (property of the Italian Alpine Club – group of Premana). During winter time, this itinerary is very nice for ski-mountaineering.



Durée de la montée: 3H00 , durée de la descente: 2H00. On peut partir de la zone industrielle de Giabbio ou bien de la fin de la rue Risorgimento. Une route militaire nous emmène directement à Varrone. La route suit la rivière Varrone et en chemin on rencontre les alpages Forni et Vegessa. Arrivé à Varrone, on y trouve le refuge C.A.I. Casera Vecchia. Pendant l'hiver, cet itinéraire permet de pratiquer le ski alpin en faisant des excursions très suggestives.



Gesamtdauer: 3 Std. Zustieg + 2 Std. Abstieg
Ausgangspunkt ist entweder das Industriegebiet Giabbio oder der Weg am Ende der Via Risorgimento. Ein alter militärischer Karrenweg führt über Forni und Vegessa direkt zur Hochebene von Varrone. Der Bach Varrone fließt am Weg entlang und begleitet die Wanderung. In Varrone finden Sie die Berghütte CAI Casera Vecchia. Im Winter ist diese Strecke auch für Tourenski geeignet und ermöglicht eindrucksvolle Wanderungen.





TRADITIONS: Traditional costume

Premana is nowadays the only place in Lombardy where some women usually wear the traditional costume, and not only for folklore.

The “Morel” was once the wedding dress, while it's nowadays used by women invited to marriages. It's made of a long, blue dress without sleeves and a white shirt with a precious embroidered bib. This beautiful costume is completed by an apron and a foulard decorated with patterns of flowers.

The “Vestidel” is the most ancient costume, made by strong hemp fabric and completed by a shirt, a foulard and an apron. The embroidered bib represented the colours of liturgical time. This costume changed then into the “Coton”, which is nowadays wore everyday by old women.

The accessories for costumes are the so called “Scapiin”, velvet slippers with rubber sole; and the so called “Strasciööl”, a white tissue once used by brides to cover their head, or by women during liturgical feasts such as “Corpus Domini”.



TRADITIONS: le costume

Premana est aujourd'hui le seul village en Lombardie où le costume est encore porté de façon habituelle. Le port du costume n'est pas seulement un fait de folklore comme souvent ailleurs mais c'est encore un fait de tous les jours.

Le “Morel” était la robe de mariée alors que maintenant il est porté par les invitées au mariage. Il est constitué d'une longue robe sans manches de couleur bleue, une chemise blanche avec de précieuses broderies sur le devant. Un tablier et un foulard avec des motifs floréals complètent ce très beau costume.

Le “Vestidel” est le costume le plus ancien. Il est fait d'un robuste tissu en chanvre pour la vie quotidienne. Il est complété par une chemise, un foulard et un tablier. Les broderies représentaient les couleurs des différentes périodes liturgiques. Ce costume est ensuite devenu le “Coton”, encore porté aujourd'hui par les femmes d'un certain âge.

Les “Scapiin” complètent les costumes traditionnels. Il s'agit de pantoufles en velours avec une semelle en caoutchouc. Il y a aussi le “Strasciööl”, foulard blanc brodé que les mariées se mettaient sur la tête le jour de leur noce et que toutes les femmes portent sur la tête à l'occasion de fêtes liturgiques comme le Corpus Domini.



Premana ist heutzutage das einzige Dorf in der Lombardei, wo die traditionelle Tracht gewöhnlich getragen wird. Sie ist nicht nur eine Folkloreangelegenheit, wie an vielen anderen Orten, sondern auch ein Element des Alltags.

Das "Morel" war einst das Hochzeitskleid, heute wird es von Frauen getragen, wenn sie zu Hochzeiten eingeladen werden. Es besteht aus einem langen armlosen Kleid aus blauem Stoff, einer weißen Bluse und einem handgestickten Brustlatz. Eine Schürze und ein Halstuch mit Blumenmotiven ergänzen diese Tracht. Das "Vestidel" - das antikste Kleid - besteht aus einem kräftigen Hanfgewebe für die alltägliche Verwendung, und wird mit einer Bluse, einem Halstuch und einer Schürze getragen. Der handgestickte Brustlatz hatte jeweils die Farbe der liturgischen Zeiten. Diese Tracht entwickelte sich mit der Zeit zum "Coton", das heute noch von Frauen in vorgeschrittenem Alter getragen wird. Zur Ergänzung der Trachten haben wir noch die "Scapiin", Pantoffeln aus Samt mit Gummisohle und das "Strasciööl", ein weißes handgesticktes Tuch, womit in der Vergangenheit die Braut sich den Kopf bedeckte; heute wird es von vielen Frauen anlässlich religiöser Feste wie zum Beispiel des Fronleichnams getragen.



"OL COTON"



"OL VESTIDEL"



"OL STRASCIÖÖL"



"OL MOREL"



Religious traditions

Nowadays, there are still many holy days, that involve the hole town. Among them, we remember the most important ones.



Traditions religieuses

Encore aujourd'hui, il y a de nombreuses fêtes religieuses auxquelles participe tout le village. Nous ne mentionnons que les plus importantes.



Religious traditions

Noch heutzutage nimmt das ganze Dorf an den vielen religiösen Festen teil. Hier werden die wichtigsten Feste erwähnt.

CORPUS DOMINI



In Premana, it's celebrated with a procession along the roads of the old city-center, decorated with sheets, flowers and religious paintings. During the procession, the women wear the "Coton" and cover their head with "Strasciööl".



Cette fête est célébrée à Premana par une procession dans les ruelles du vieux centre, décorées avec des draps, des tableaux religieux et des fleurs. Les femmes portent le "Coton" pour la procession et se couvrent la tête avec le «Strasciööl».



Es wird in Premana mit einer Prozession gefeiert, die sich durch die kleinen Seitenstraßen des alten Dorfkerns schlängelt. Diese Straßen werden mit Betttüchern, Seiden-, Wolltüchern, religiösen Bildern und Blumen geschmückt. Die Frauen tragen bei der Prozession das "Coton" und decken ihren Kopf mit dem "Strasciööl".



3 RE



Every year, on January 5th - Epiphany eve - is organised in Premana the "3 Kings' ride". It's an historical recollection of the 3 Kings visiting Jesus Christ. The 3 guys who embody the kings, ride a horse through the city-center roads, and stop in each small square to sing the song of the "Three Kings", followed by the people who sing together. The course ends in the main square, where there's a suggestive living crib, and the Kings give their presents to the Infant Jesus.



Tous les ans, le soir du 5 janvier, la veille de l'Épiphanie, a lieu la chevauchée des "trois rois". On réévoque la venue des mages qui parcourent les ruelles du centre historique à cheval et font plusieurs étapes pour chanter le chant des "trois rois", suivis par la population. Le parcours se termine devant la crèche vivante se trouvant sur le parvis de l'église où les rois mages remettent les dons au Petit Jésus.



Jedes Jahr am 5. Januar abends findet in Premana der Ritt der drei Könige statt. Die Leute folgen den Drei Königen, die auf ihren Pferden durch die Straßen vom Zentrum reiten. An bestimmten Stellen wird Halt gemacht und die Drei Könige stimmen abwechselnd das schöne Lied der "Drei Könige" an, und alle singen mit. Die Strecke endet bei der lebendigen Krippe auf dem Kirchplatz, wo die Könige dem Christkind ihre Gaben reichen.

MADONNA DEL ROSARIO



It's a holy feast in honour of The Virgin of Rosary, it's usually celebrated on the 1st Sunday of October, after the evening mass, with a procession where everybody brings a torchlight, creating a suggestive atmosphere. A group of 21 years old guys brings a statue of the Virgin Mary, and the people follow them in prayer.



Cette fête est célébrée le premier dimanche d'octobre en honneur justement à la Vierge du Rosaire. Après la messe du soir, il y a une procession où tout le monde brandit un petit flambeau créant ainsi une atmosphère très suggestive. Une statue de la Vierge est portée sur les épaules par les conscrits tout le long du parcours, suivis par la population recueillie en prière.



Es wird am ersten Oktobersonntag gefeiert, zu Ehren eben der „Madonna del Rosario“. Nach der Abendmesse findet eine Prozession mit Fackeln statt, wodurch eine

eindrucksvolle Atmosphäre entsteht. Eine Statue der Heiligen Jungfrau wird von jungen Leuten getragen (und zwar die, die im laufenden Jahr 19 geworden sind), die Bevölkerung folgt andächtig betend.





The “past” was once a collective lunch organized in each “alpeggio”, to which the whole group of people participated, to celebrate the end of the summer season. This was the good occasion for people to meet and solve any argument.

During the season people organize about 10 “past”: the menu offers the traditional “risotto”, cooked into the typical big pot used during the summer to boil milk. It's cooked with beef bouillon: the beef is actually eaten as main course with vegetables. After lunch, the party goes on until night with the typical traditional singings.



Le “past” consistait auparavant en un repas commun auquel participait tous les gens d'un même alpage pour conclure la période estivale. Il permettait de raviver la cordialité à l'intérieur du groupe et de surmonter d'éventuelles querelles.

Il y a plus d'une dizaine de “past” durant toute la saison : le menu est représenté par le traditionnel risotto, cuisiné dans des chaudrons très caractéristiques utilisés pendant l'été pour travailler le lait. Il est cuisiné avec du bouillon de viande de bœuf, laquelle est mangée avec des légumes.



La fête continue après le repas jusqu'à tard le soir avec des chants traditionnels qui représentent le clou de la journée.

 Ursprünglich war das Past ein Festmahl, woran alle Leute der Alm teilnahmen, um das Ende der Sömmerung zu feiern. Es hatte eine ausgleichende Funktion: die Freundschaft innerhalb der Gruppe sollte verstärkt und eventuelle Streite geschlichtet werden.

Im Laufe des Sommers finden mehr als 10 "Past" statt: das Menü besteht aus der traditionellen Reissuppe mit Rindfleischbrühe, welche in den charakteristisch großen Topfen gekocht wird, wo im Sommer die Milch verarbeitet wird. Das Rindfleisch wird mit Gemüse als zweiter Gang gegessen.

Nach diesem Mittagessen geht das Fest bis spät in den Abend weiter, mit den unausbleiblichen traditionellen Gesängen.





Premana has been famous for cutting tools manufacturing since the last 50 years, but the iron craftsmanship has a very old tradition: since the last centuries' emigration to Venice, Verona, Carrara, Turin and Milan, blacksmiths and craftsman of iron, handed down their jobs for generations.

Scissors arrived in the twenties, when a dealer in cutting tools from Milan opened his factory called "Italicus"; slowly the whole village got specialized in knives and scissors.

After the crisis of the second post-war period, also Premana started breathing a new air: the number of factories grew 4 times as much within 10 years, and entire families were involved in that new business.

In 1974 was founded "Premax", a consortium of almost 100 factories of Premana. It was a huge increasement moment for the whole community: mechanization entered the factories, new scissors' models pushed the craftsmanship to develop the equipments and test new methods to increase production.

Nowadays production is almost completely authomatic, but there is a part of the market for which the product is still made by hand, in order to satisfy particular and specific needs.



L'economie de Premana

La notoriété de Premana quant aux articles tranchants s'est développée durant ces cinquante dernières années mais l'artisanat du fer à Premana a une tradition beaucoup plus vieille : les forgerons et les couteliers se sont transmis leur métier de génération en génération, se répandant avec l'émigration durant les siècles derniers vers Venise, Vérone, Carrare, Turin et Milan. Les ciseaux entrent en scène dans les années 20, quand un commerçant de Milan ouvre une fabrique d'articles tranchants à Premana, "Italicus"; le village se spécialise peu à peu dans les couteaux et les ciseaux. Après une période de crise après la deuxième guerre mondiale, on respire un nouvel air à Premana : en 10 ans, le nombre d'entreprises quadruple et des familles



entières participent à ce nouveau business.

La société-coopérative Premax naît en 1974 et regroupe presque une centaine d'entreprises. Il s'agit d'un moment de relance pour toute la communauté : la mécanisation fait son apparition dans les ateliers, de nouveaux modèles de ciseaux poussent les artisans à renouveler leur outillage et à expérimenter de nouvelles méthodes de production en augmentant cette dernière.

Pratiquement toute la production est maintenant mécanisée mais dans certains cas le produit est encore fait à la main afin de satisfaire certaines exigences professionnelles.



Die Wirtschaft in Premana

Premana ist in den letzten 50 Jahren dank der Produktion von Schneideartikeln berühmt geworden, aber das Eisenhandwerk in Premana hat eine sehr alte Tradition: Schmiede, Schlosser und Messerhändler haben vom Vater auf Sohn den Beruf übertragen, und viele Familien sind nach Venedig, Verona, Carrara, Turin und Mailand ausgewandert.

Die Scheren treten in den 20er Jahren auf, als ein Mailänder Kaufmann für Schneideartikel in Premana die Fabrik "Italicus" gründet; allmählich spezialisiert sich das ganze Dorf auf Messer und Scheren. Nach der Krise der zweiten Nachkriegszeit beginnt auch in Premana eine neue Epoche: in 10 Jahren vervierfacht sich die Anzahl der Werkstätten und ganze Familien werden ins neue Business hineingezogen.

1974 wird das Konsortium Premax gegründet, zu dem fast 100 Firmen zählen. Das ist ein Aufschwung für die ganze Gemeinschaft: die Mechanisierung hält in die Werkstätten Einzug, neue Scherenmodelle treiben die Handwerker an, die Ausrüstungen zu erneuern und neue Methoden zur Durchführung und Erhöhung der Produktion zu entwickeln.

Heute ist die Produktion meistens mechanisiert, es bleiben jedoch einige Nischen, wo das Produkt weiterhin von Hand hergestellt wird, um besonderen beruflichen Bedürfnissen nachzukommen.





The traditional cooking of Premana is very poor, consisting of dishes made with few kind of vegetables, that grows even with low temperatures, and food derived from milk.



La cuisine de Premana

La cuisine traditionnelle de Premana est très pauvre. Elle consiste en des plats faits avec le peu de légumes que le climat froid permettait de cultiver et avec des aliments dérivant du lait.



Die Küche von Premana

Die traditionelle Küche von Premana ist sehr arm und besteht aus Gerichten mit den wenigen Gemüsesorten, deren Anbau das kalte Klima zuließ und mit der Milch und ihren Nebenprodukten.

“GNOCARÈI”



(FLOUR DUMPLINGS WITH BUTTER)

Ingredients: wheat flour and buckwheat flour, butter, matured light cheese, fresh light cheese, grated parmesan, salt, pepper, milk.

How to prepare: knead both the flours with milk, obtaining a dense but soft dough.

Prepare the gnocchetti with a spoon, and then cook them into boiling water, previously salted; finally drain gnocchetti, add both cheeses (previously cut in pieces) and the melted butter.

Cooking time for “gnocarèi” is about 15 min.



Ingrédients: farine de froment et farine de blé sarrasin, beurre, fromage maigre vieilli, fromage maigre frais, parmesan râpé, sel, poivre, lait.

Préparation: mélanger la farine avec le lait afin d'obtenir une pâte dense mais pas dure.

Former des petites boules avec une petite cuiller et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée : s'il y a beaucoup d'eau, les égoutter, ajouter le fromage et le beurre fondu.

Si au contraire on utilise peu d'eau, ce n'est pas la peine de les égoutter, on ajout d'abord le beurre fondu et on laisse cuire encore cinq minutes puis on ajoute le fromage à la fin.

Le temps de cuisson des « gnocarèi » est d'environ 15 minutes.



Zutaten: Weizenmehl, Butter, gereifter Magerkäse, frischer Magerkäse, geriebener Parmesankäse, Salz, Pfeffer, Milch.

Zubereitung: Mehl und Milch anrühren, bis ein dicker aber nicht harter Teig entsteht. Mit einem kleinen Löffel Knödel bilden und sie dann in kochendem Salzwasser kochen. Falls man viel Wasser verwendet: die Knödel abgießen, den Käse hinzufügen und die zerlassene Butter darüber gießen.

Falls man wenig Wasser verwendet: nicht abgießen, zuerst die zerlassene Butter hinzugießen und dann noch 5 Minuten kochen, den Käse erst zum Schluss hinzufügen.

Die Garzeit ist ca. 15 Minuten.



(MILK RISOTTO)

Ingredients: rice, onion, milk, butter.

How to prepare: fry the onion with butter, and when it's well coloured add the rice. In the meantime boil the milk (if milk is full-cream, add 1/3 water each liter of milk - if milk is skimmed, you use it without water) with much salt, then you slowly add the rice, and cook for about 15/20 minutes (as you prefer).

To make it more delightful, it's very important to use much onion and possibly very fresh milk. The dish should be liquid, not dense as the usual "risotto".



Ingrédients: riz, oignon, lait, beurre.

Préparation: faire revenir l'oignon avec le beurre, quand il est bien doré ajouter le riz. Entre-temps faire bouillir le lait (s'il s'agit de lait entier, le couper avec de l'eau, 1/3 d'eau pour un litre de lait, si le lait est demi-écrémé, l'utiliser seul), ajouter le sel et l'ajouter au riz petit à petit. Le temps de cuisson varie selon les goûts. Pour obtenir un bon résultat, il est important de mettre beaucoup d'oignon et si possible du lait à peine trait. Ce plat ne doit pas être dense comme le risotto mais un peu liquide.



Zutaten: Reis, Zwiebel, Milch, Butter

Zubereitung: die Zwiebel in Butter anbraten, und wenn die Zwiebel gut gebräunt ist, den Reis hinzufügen.

Inzwischen die reichlich gesalzene Milch kochen (bei Vollmilch: 1/3 Liter Wasser zu jedem Liter Milch hinzufügen – bei fettarmer Milch: nur Milch).

Die Milch nach und nach zum Reis hinzufügen und zum Kochen bringen (Garzeit je nach Geschmack). Damit diese Speise schmackhaft wird, soll reichlich Zwiebel verwendet werden und, wenn möglich, soeben gemolkene Milch. Das Gericht soll nicht wie ein klassischer Risotto sein, sondern eher flüssig.

"TORTE DE LAC"



(MILK CAKE)

Ingredients: stale bread, milk, butter, much matured light cheese, salt, spices, cloves.

Ho to prepare: soak bread into milk, until it's completely wet and soft (for at least 12 hours). When it's ready, join: melted butter, the cheese well grated, salt, spices and cloves. Put into the oven at medium temperature for 2 hours, or at least until the cake is golden on its surface.



Ingrédients: vieux pain, lait, beurre, beaucoup de fromage maigre vieilli, sel, épices, clous de girofle.

Préparation: faire ramollir le pain dans le lait pendant au moins douze heures. Quand ce sera prêt, ajouter: le beurre fondu, le fromage maigre râpé, le sel, les épices et les clous de girofle. Mettre au four à température moyenne et faire cuire pendant au moins deux heures, jusqu'à ce que la tourte ait pris une belle couleur dorée.



Zutaten: altbackenes Brot, Milch, Butter, reichlich gereifter Magerkäse, Salz, Gewürze, Gewürznelken.

Zubereitung: das Brot mindestens 12 Stunden in Milch einweichen, dann die zerlassene Butter, den geriebenen Magerkäse, Salz, Gewürze und Gewürznelken hinzufügen. Im Ofen bei mittlerer Temperatur mindestens 2 Stunden backen – oder bis der Kuchen eine goldbraune Farbe hat.

30 Where to eat, Where to sleep

Où manger, où dormir

Unterkunft und Essen

Farm "GIABI" - Located in Giabi



Agriturismo "GIABI" - Loc. Giabi

Agriturismo "GIABI" (Restaurant) - Loc. Giabi

Tel. 0341 890 428 - Cel. 340 53 86 164 - agriturismo.giabi@tiscali.it

Hotel Restaurant / Hôtel Restaurant / Hotel-Restaurant



"LA PEPPA" - Via Volta, 6 - Tel. 0341 818 062 - rist.peppa@libero.it

Farm Agriturismo in famiglia "Pomoni Domenica" - Located in Barconcelli



"Pomoni Domenica" Agriturismo familial - Alpage Barconcelli

Landwirtschaftlicher Betrieb "Pomoni Domenica" - Agriturismo in einer Familie
Alpe Barconcelli

Tel. 0341 890 537 - Cel. 335 12 47 511

www.agriturismopomoni.com

Bar "2 FANTI" - Via Roma, 5 - Cel. 333 21 94 319



Bar - Ice-cream parlour - Bakery / Bar Glacerie Pâtisserie / Bar- Eisdiele - Konditorei



"FRIK CAFE" P.za della Chiesa - Cel. 349 63 43 727

Parish Bar / Bar du patronage paroissial / Bar von der Pfarrei, kirchliches Jugendzentrum



"SAN GIOVANNI BOSCO" - Via Venezia, 28 - Tel. 0341 890 131

Bar "CAFFE' ROMA SPIRIT"



Via Roma, 14 - Tel. 0341 819 151

Take-away Pizzeria Main Square / Pizzas à emporter / Pizza zum Mitnehmen



"PIZZA IN PIAZZA" P.za della Chiesa - Cel. 348 37 35 349

Pub - Beer-house / Pub Brasserie / Pub - Bierstube - belegte Brötchen



"ELEPHANT CAFÉ" - Via Roma, 32 - Tel. 333 62 83 426 - theelephant.s@libero.it

Hut "PIZZO ALTO" - Located in Alpe Premaniga



Refuge "PIZZO ALTO" - Alpage Premaniga

Berghütte "PIZZO ALTO" - Alpe Premaniga

Tel. 0341 840 448

Hut / Refuge / Berghütte "SANTA RITA"



Tel. 0341 982 034 / 0341 890 060 - Cel. 328 25 62 445

Hut / Refuge / Berghütte "VARRONE"



www.rifugiovarrone.com - angelofaz@libero.it

Tel. 0341 890 730 - Cel. 333 21 76 114

USEFUL TELEPHONE NUMBERS

NUMEROS UTILES

WICHTIGE TELEFONNUMMERN

31

Red Cross and Mountain Rescue Team	118	
Croix Rouge et Secours Alpin		
Rotes Kreuz und Bergrettung		
Doctor in Premana	0341 819 191	
Médecin de garde à Premana		
Ärztlicher Bereitschaftsdienst Premana		
Doctor in Introbio (during night and holidays)	0341 980 042	
Médecin de garde à Introbio (de nuit les jours ouvrables)		
Ärztlicher Bereitschaftsdienst Introbio (wochentags nachts)		
Fire Department of Premana	348 76 53 883	
Pompiers de Premana		
Feuerwehr Premana		
Lecco Hospital	0341 489 111	
Hôpital de Lecco		
Krankenhaus von Lecco		
Chemist's of Premana	0341 890 298	
Pharmacie de Premana		
Apotheke von Premana		
Police of Casargo	0341 840 123	
Gendarmes de Casargo		
Carabinieri – Casargo		
Town hall office	0341 890 127	
Mairie		
Rathaus		
Post office	0341 819 108	
Bureau de poste		
Postamt		
S.Dionigi Parish	0341 890 131	
Eglise de St Denis		
Pfarrei St. Dionigi		
Public Bus lines S.A.L.	0341 363 148	
Service de bus S.A.L.		
Bus S.A.L.		

Special thanks to / Remerciements / Herzlichen Dank an:

Translators / Aux traducteurs / Die Übersetzer :

Antonella Calcagni, Corinne Lucasson, Monica Butta, Sara Ambrosioni

Photographers / Aux photographes pour la concession des images

Die Fotografen für die Freigabe der Bilder

Graphic design / Mise en page / Graphik : Sabidea

PRO LOCO

“Pro Loco” of Premana was born in 1975, with the purpose of increasing the value of traditions and developing the tourism in Premana.

La Pro Loco de Premana est née en 1975 avec le but de valoriser les traditions du village et d'entreprendre des actions pour y développer le tourisme.

Die Pro Loco von Premana wurde 1975 gegründet mit dem Ziel, die Traditionen vom Dorf aufzuwerten und Initiativen für seine touristische Förderung zu ergreifen.



“INFO POINT” In the main square

Open every week end of June / July - Every day during August

From 9.00 to 12.00 AM / from 3.00 to 5.00 PM

POINT D'INFORMATION sur la place de l'Eglise.

Ouvert les fins de semaine de juin et juillet

Tous les jours durant le mois d'août

De 9H00 à 12H00 / de 15H00 à 17H00

INFO-POINT auf dem Kirchplatz

Geöffnet am Wochenende im Juni und Juli, täglich im August.

Öffnungszeiten: 9.00 bis 12.00 / 15.00 bis 17.00