



Gusti  
e sapori del  
**Lago di Como**

*The tastes and flavour of lake Como*

di/by ...



IN APERTURA.  
SPENDIDO  
PANORAMA DI  
BELLAGIO E  
DELL'ALTO LAGO DI  
COMO.

IN QUESTA PAGINA.  
VILLA MONASTERO,  
VARENNA.  
NELLA PAGINA  
A LATO. VEDUTA  
DI VARENNA  
AFFACCIATA SUL  
LAGO.

ON THE OPENING  
PAGE: A SPLENDID  
VIEW OF BELLAGIO  
AND UPPER LAKE  
COMO.

ON THIS PAGE:  
VILLA MONASTERO,  
VARENNA (LC).

ON THE OPPOSITE  
PAGE: A VIEW OF  
VARENNA (LC)  
OVERLOOKING THE  
LAKE.

La vacanza sul lago di Como rappresenta una straordinaria opportunità di contatto con una civiltà che ha sposato il connubio tra il benessere e la salubrità dell'acqua e la sontuosità dei monti, e in più attinge alle ricchezze naturali preservandole. Non si conosce a fondo un territorio finché, insieme ai paesaggi spettacolari e all'affascinante sequenza di opere d'arte ed architettura che punteggiano le sponde e gli antichi borghi, non se ne apprezza la cucina e l'enogastronomia.

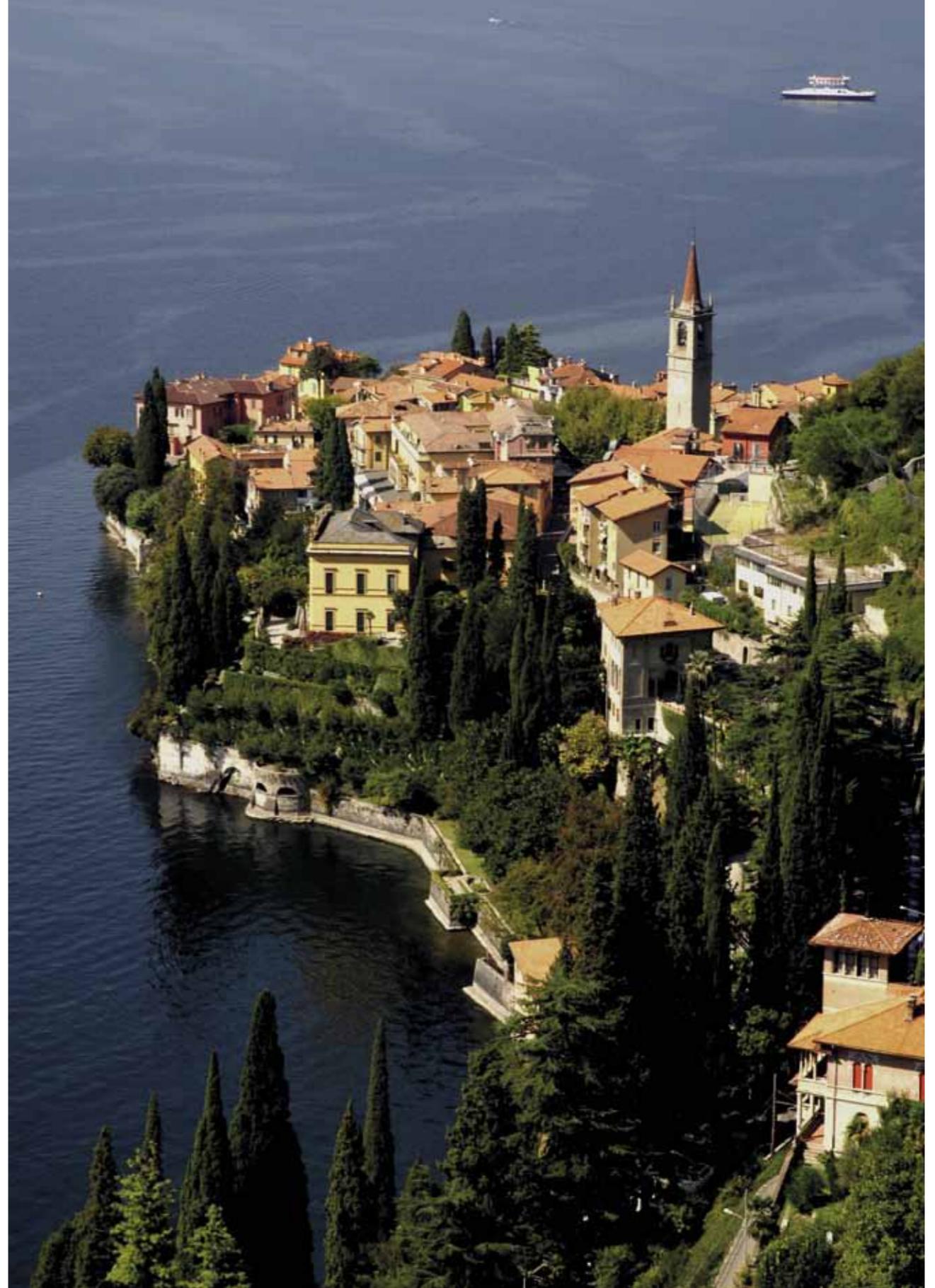
Protagonista assoluto della cucina del lago è il pesce, risorsa e specialità che costituisce l'offerta più ricca e variegata dei ristoratori.

Il risotto con i filetti di pesce persico è il "piatto tipico" del Lago di Como, ma altre specialità conservano la memoria di una gastronomia semplice e popolare: i Missoltini, agoni pescati tra maggio e giugno, essiccati al sole e pressati col sale nelle "missolte", contenitori di legno, diventano una vera leccornia

sulla tavola estiva ed autunnale; il pesce in carpione, fritto e marinato in acqua e aceto aromatizzata con erbe locali, le alborelle fritte, le trote affumicate sott'olio, il lavarello al vino bianco, luccio, trottele, cavedani, bottatrice e persico.

Nelle valli e sulle alture circostanti il lago, la cucina è essenzialmente a base di polenta, che accompagna gustosi piatti di selvaggina o rustiche tagliate di formaggio di casera, prodotto in due qualità: grasso e semigrasso.

*A holiday in Lake Como is an extraordinary opportunity to experience a culture that blends wellbeing and the healthy atmosphere of the lake with the awe-inspiring scenery of the mountains, and also preserves the area's natural riches. The area surrounding Lake Como is a place of spectacular scenery, fascinating works of art and interesting architecture and buildings lining the shores and old villages. But you cannot claim to know an area well unless you have tried the local cuisine and wines. Lake cuisine is dominated by fish, a speciality that embodies the rich and variegated offer of lakeside restaurateurs. Risotto with perch fillets is the "typical dish" of Lake Como; other dishes are tasty renditions of simple, honest fare: "missoltini", made with agoni (allis shad) caught between May and June, dried in the sun and pressed with salt into "missolte", wooden containers – a real delicacy on the summer and autumn table; pickled fish, fried and marinated in water and vinegar flavoured with local herbs; fried alborelle (bleak); smoked trout under oil, lavaret in white wine, pike, small trout, chub, burbot and perch. In the valleys and mountains surrounding the lake, the cuisine is essentially based on polenta, which accompanies tasty dishes of game or wooden platters of homemade full-fat or semi-fat cheeses. Full-fat cheese, a typical product of mountain dairies, is cooked in copper cauldrons on wood fires and matured in natural caves or cellars for at least three months. Valsassina excels in dairy production thanks to its alpine pastures and natural caves which, with their constant humidity and temperature, are ideal for maturing cheese. The most well-known cheese is Taleggio, but there are also*



IN QUESTA PAGINA. IL TIPICO STRACCHINO DELLA VALSASSINA. A LATO. CARATTERISTICO PANORAMA DI GRAVEDONA. ON THIS PAGE: THE TYPICAL "STRACCHINO" CHEESE OF VALSASSINA. ALONGSIDE: A CHARACTERISTIC VIEW OF GRAVEDONA.



I derivati del latte, dal burro di pascolo ai formaggi, sono ideali sia come pietanze che per concludere un pranzo. Quello grasso, prodotto tipico della latteria montana, viene cotto in caldaie di rame su fuochi a legna e messo a stagionare in grotte naturali o in cantine per almeno tre mesi. La Valsassina eccelle nella produzione casearia grazie ai suoi pascoli e alle sue grotte che, avendo in ogni stagione dell'anno temperatura e grado d'umidità costanti, sono più adatte per la stagionatura naturale del formaggio. Il prodotto più noto è il Taleggio ma non sono da

*goat's milk cheeses, both delicate and strong, fresh cheeses and ricotta, all to be eaten with rustic salamis and excellent butter. Another cheese worth tasting is the goat's milk cheese made from "Orobica" and "di Livo" goat breeds which graze on the alpine pastures. Among the cheeses made on the west shore of upper Lake Como is the famous Semuda, a DOP cheese made from manually skimmed cow's milk, rennet and salt.*

*Honey is also produced in the area, in particular chestnut honey, which has a*

*dimenticare i caprini, delicati o piccanti, le formaggelle, la ricotta, i rustici salumi e l'ottimo burro. Da segnalare i formaggi prodotti in alpeggio con il latte delle capre di razza locale "Orobica" e "di Livo".*

*Tra i formaggi dell'alto Lago di Como, sulla sponda Occidentale, rinomata è anche la produzione della Semuda, formaggio DOP, ottenuto con latte vaccino scremato a mano al quale si aggiunge caglio e sale; Interessante è anche la produzione di diversi tipi di miele, quello di castagno dal sapore più forte e penetrante e quello*

*strong, penetrating flavour, and acacia honey, with a much milder flavour, which has also received the DOP (Denomination of Protected Origin) designation.*

*Some of the small-scale businesses along the banks of the lake produce foods that have become gastronomic specialties, such as the asparagus of Rogaro and the olives of the area of Bellagio and Tremezzina and the eastern shore of the lake in the areas of Perledo and Varenna, from which a rare and valuable oil is made. This is the DOP "Laghi lombardi" extra virgin olive oil. Also worthy of note are the*



di acacia molto più leggero, anch'esso a denominazione DOP. Sulle rive del lago alcune piccole produzioni sono diventate vere e proprie eccellenze gastronomiche: come gli asparagi di Rogaro, la coltura di ulivi da cui si ricava un raro e prezioso olio nelle zone di Bellagio e della Tremezzine e sulla sponda orientale del lago nelle zone di Perledo e Varenna. Si tratta di olio extravergine di oliva DOP "Laghi lombardi". Da segnalare anche alcune produzioni di vini nella zona di Domaso. Fra i dolci ricordiamo la Resta di Como con frutta secca e canditi e un rametto d'ulivo all'interno dell'impasto, come augurio di pace e buona fortuna, il "mataloch",

*wines produced in the area of Domaso. Sweets include "Resta di Como", made with dried and candied fruit, and an olive twig inside the dough to bring peace and good luck, "mataloch", also made with dried and candied fruit, "miascia" made from stale bread, butter, milk, eggs, sugar and red wine, or the version found more commonly in the Lecco area made from maize flour with raisins, honey and dried fruit, and finally "cutizza", a type of homemade focaccia.*

*The cuisine of the Brianza area is based on cereals, vegetables and legumes used to make soups often enriched with lard, meats and cured meats, including the meat*

NELLA PAGINA PRECEDENTE, IN SENSO ORARIO. GLI ULIVI A LENNO; PRIMAVERA A MONTEVECCHIA; I MISSOLTINI; CASTAGNE DELLE MONTAGNE CHE CIRCONDANO IL LAGO. IN QUESTA PAGINA, IN ALTO. VEDUTA AEREA DEL RAMO ORIENTALE. SOTTO. CENTRO LAGO E RAMO OCCIDENTALE. ON THE PREVIOUS PAGE, IN A CLOCKWISE DIRECTION: THE OLIVE TREES IN LENNO; SPRING IN MONTEVECCHIA; "MISSOLTINI"; CHESTNUTS FROM THE MOUNTAINS AROUND THE LAKE. ON THIS PAGE, ABOVE: AN AERIAL VIEW OF THE EAST BRANCH OF THE LAKE. BELOW: THE CENTRE OF THE LAKE AND THE WESTERN BRANCH.

UN PANORAMA  
DI MENAGGIO.  
CHE SI SPECCHIA  
NEL LAGO.  
A VIEW OF  
MENAGGIO  
REFLECTED  
IN THE LAKE.



PER INFORMAZIONI TURISTICHE  
FOR TOURISM INFORMATION



Assessorato al Turismo  
Provincia di Lecco  
Corso Matteotti, 3  
23900 Lecco - Italy  
www.provincia.lecco.it  
turismo@provincia.lecco.it

Ufficio Informazioni Turistiche - Iat  
Via N. Sauro, 6  
23900 Lecco - Italy  
Tel. + 39 0341295720  
Fax + 39 0341295730  
www.turismo.provincia.lecco.it  
info.turismo@provincia.lecco.it

Assessorato al Turismo  
Provincia di Como - Italy  
Via Sirtori, 5  
22100 Como - Italy  
www.provincia.como.it/turismo  
infoturismo@provincia.como.it

Ufficio Informazioni Turistiche - Iat  
Piazza Cavour 17  
22100 Como - Italy  
Tel. + 39 031269712  
Fax + 39 031240111  
www.lakecomo.com  
lakecomo@tin.it



dolce con frutta secca e canditi, la "miascia" con pane raffermo, burro, latte, uova, zucchero e vino rosso, oppure la versione più diffusa nel lecchese a base di farina gialla con uvette, miele e frutta secca e, infine, la Cutizza.

Nella Brianza prevalgono cereali, miscele di ortaggi e legumi per zuppe spesso nobilitate da una pestata di lardo, carni e prodotti della salumeria - tra cui la carne di pecora brianzola e il salame DOP "Brianza", la polenta e uccelli, i cotecotti con fagioli. La "rustisciada" è fatto con lombo di maiale e salciccia rosolati con cipolle. Il coniglio viene cucinato con intingoli speciali di vecchissima tradizione. Altri piatti tipici della zona sono robuste specialità come la "verzata" ("cazzoeula", "casoela", ecc), e il manzo alla California, scamone in umido molto saporito, che prende il nome da una vecchia cascina sulla strada tra Viganò e Monza. Per quanto riguarda la produzione enologica, va segnalato il vino della collina di Montevicchia, che insieme alla produzione della zona lago, ha ottenuto la denominazione IGT "Terre Lariane".

Insomma un territorio ricco di fascino e gusto.

*of the Brianzola sheep and the DOP "Brianza" salami, polenta with small birds, and cotechino (spiced sausage) cooked with beans. "Rustisciada" is made with pork loin and sausage browned with onions. Rabbit is instead cooked with traditional sauces. Other typical dishes are robust specialities such as "verzata, also known as cazzoeula", "casoela", etc (cabbage soup), California-style beef and flavoursome stewed rump, which takes its name from an old farmstead on the road between Viganò and Monza. A wine worthy of note comes from the hills of Montevicchia, which together with wines from the lake area, has obtained the Typical Geographical Indication "Terre Lariane".*

*Lake Como, a land of charm and flavours.*

## DOVE ANDARE\_WHERE TO GO

### VILLE E GIARDINI VILLAS AND GARDENS

**Giardini di Villa Melzi,**  
via Melzi d'Eril 8 - Bellagio (Co).  
Orari: apertura da fine marzo ad ottobre dalle 9.00 alle 18.00.  
Info: Provincia di Lecco/Lecco's Province  
Tel. +39 (0)341 295450  
www.villamonastero.eu  
villa.monastero@provincia.lecco.it

**The Gardens of Villa Melzi,**  
Opening hours: from end March to October from 9am to 6pm.  
Tel. +39 (0)31 950318 - 031 950204 (IAT Bellagio)

**Giardini di Villa Serbelloni,** ingresso da P.za Chiesa 14 - Bellagio (Co).  
Orari: apertura da aprile ad inizio novembre. Visite guidate alle 11.00 e alle 15.30 (escluso lunedì).  
Info: Provincia di Lecco/Lecco's Province  
Tel. +39 (0)31 951555 - 031 950204 (IAT Bellagio)

**The Gardens of Villa Serbelloni,** entrance from P.za Chiesa 14 - Bellagio (Co).  
Opening hours: from April to beginning of November. Guided tours from 11am to 3.30 pm (excluding Monday).  
Tel. +39 (0)31 951555 - 031 950204 (IAT Bellagio)

**Villa del Balbianello,**  
via Comoedia - Lenno (Co)  
Orari: da metà marzo a metà novembre dalle 10 alle 18. Aperto tutti i giorni tranne i lunedì e i mercoledì non festivi.  
Info: Provincia di Lecco/Lecco's Province  
Tel. +39 (0)344 56110

**Villa Carlotta,**  
via Regina 2 - Tremezzo (Co)  
Orari: dal 27 marzo fino a settembre dalle 9.00 alle 18.00.  
Info: Provincia di Lecco/Lecco's Province  
Tel. +39 (0)344 40405

**Villa Monastero,**  
via Polvani 4 - Varenna (Lc)  
Orari: da fine febbraio a fine agosto visita esclusiva ai giardini dal lunedì al giovedì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00; venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00; sabato, domenica e festivi possibilità di visita anche della Casa Museo con i medesimi orari.  
Info: Provincia di Lecco/Lecco's Province  
Tel. +39 (0)31 252550

**Museo Archeologico Paolo Giovio e Museo Storico Giuseppe Garibaldi, Paolo Giovio Archaeological Museum and Giuseppe Garibaldi History Museum**  
Piazza Medaglia d'Oro, Como.  
Orari: da martedì a sabato ore 9.30-12.30 e 14.00-17.00; mercoledì 9.30-17.00; domenica 10.00-13.00.  
Prezzi: intero € 3,00; anziani € 1,50; gruppi € 2,00; scuole € 1,00. Gratuito: ragazzi fino ai 15 anni accompagnati.  
Info: Provincia di Lecco/Lecco's Province  
Tel. +39 (0)31 268053  
www.comune.como.it  
musei.civici@comune.como.it

**Tempio Voltiano,** V.le Marconi, Como.  
Orari: da martedì a domenica 10.00-12.00 e 14.00-16.00 (ora solare); 10.00-12.00 e 15.00-18.00 (ora legale). Prezzi: intero € 3,00; anziani € 1,50; gruppi € 2,00; scuole € 1,00. Gratuito: ragazzi fino a 15 anni accompagnati.  
Info: Provincia di Lecco/Lecco's Province  
Tel. +39 (0)31 574705/252550  
Fax +39 (0)31 268053  
www.comune.como.it  
musei.civici@comune.como.it

to 1.00 pm and from 2.00 pm to 6.00 pm; Friday from 9.00 am to 1.00 pm and from 2.00 pm to 6.00 pm; the House Museum can also be visited on Saturday, Sunday and public holidays at the same times.  
Info: Provincia di Lecco/Lecco's Province  
Tel. +39 (0)341 295450  
www.villamonastero.eu  
villa.monastero@provincia.lecco.it

**Villa Manzoni,** via Guanella 7 - Lecco  
Aperta dal martedì alla domenica dalle 9.30 alle 17.30. Chiuso il lunedì (tranne Lunedì dell'Angelo) e principali festività (Capodanno, Pasqua, 1° maggio, Ferragosto, Natale e S. Stefano).  
Info: Direzione musei/Museum direction  
Tel. +39 (0)341 481247/481249  
fax +39 (0)341 369251  
www.museilecco.org  
segreteria.museo@comune.lecco.it

### MUSEI/MUSEUMS

**Museo Archeologico Paolo Giovio e Museo Storico Giuseppe Garibaldi, Paolo Giovio Archaeological Museum and Giuseppe Garibaldi History Museum**  
Piazza Medaglia d'Oro, Como.  
Orari: da martedì a sabato ore 9.30-12.30 e 14.00-17.00; mercoledì 9.30-17.00; domenica 10.00-13.00.  
Prezzi: intero € 3,00; anziani € 1,50; gruppi € 2,00; scuole € 1,00. Gratuito: ragazzi fino ai 15 anni accompagnati.  
Info: Provincia di Lecco/Lecco's Province  
Tel. +39 (0)31 268053  
www.comune.como.it  
musei.civici@comune.como.it

**Tempio Voltiano,** V.le Marconi, Como.  
Orari: da martedì a domenica 10.00-12.00 e 14.00-16.00 (ora solare); 10.00-12.00 e 15.00-18.00 (ora legale). Prezzi: intero € 3,00; anziani € 1,50; gruppi € 2,00; scuole € 1,00. Gratuito: ragazzi fino a 15 anni accompagnati.  
Info: Provincia di Lecco/Lecco's Province  
Tel. +39 (0)31 574705/252550  
Fax +39 (0)31 268053  
www.comune.como.it  
musei.civici@comune.como.it

### CASTELLI, ABBAZIE E CHIESE CASTLES, ABBEYS AND CHURCHES

**Castello di Vezio/Vezio Castle,**  
via del Prestino 4 - Perledo (Lc)  
Aperto da fine febbraio a fine marzo solo il sabato e la domenica, dalle 10.00 alle 17.00. Da aprile al 2 novembre aperto tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00.  
Info: Provincia di Lecco/Lecco's Province  
Tel. +39 (0)341 814011  
+39 348 8242504 - +39 335 465186; www.castellodivezio.it  
info@castellodivezio.it

**Associazione Turistica Castello di Vezio Vezio Castle Tourist Association:**  
tel./fax +39 (0)341 814011  
+39 348 8242504 - +39 335 465186; www.castellodivezio.it  
info@castellodivezio.it

**Abbazia di Piona/Piona Abbey,**  
località Piona 1 - Piona (Lc)  
Aperto tutti i giorni dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 17.00.  
Info: Direzione musei/Museum direction  
Tel. +39 (0)341 940331/931995

**Monastero di Santa Maria del Lavello Monastery of Santa Maria del Lavello**  
Calolziocorte (Lc)  
Apertura del Santuario tutti i giorni dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00.  
Info: Uffici Fondazione Monastero del Lavello/Monastery del Lavello Foundation Office.  
Tel. +39 (0)341295485  
Fax +39 (0)341295441

**Chiesa di San Pietro al Monte Church of San Pietro al Monte**  
località Monte Cornizzolo - Civate (Lc)  
Aperta la domenica dalle 9.00 alle 11.30 e dalle 13.30 alle 16.30. Nel periodo invernale dalle 9.00 alle 11.30 e dalle 14.00 alle 15.00. Ogni prima domenica del mese si celebra la S. Messa. Per visite nei giorni feriali o al di fuori dei normali orari di apertura, è necessario contattare la parrocchia per l'accompagnamento con guida.  
Info: Parrocchia/Parish church  
Tel. +39 (0)341 550711

**Visite guidate Ass. Amici di San Pietro Guided tours Ass. Amici di San Pietro**  
(Association Friends of San Pietro):  
tel. +39 3463066590 - info@amicidisani Pietro.it

## DOVE ANDARE\_WHERE TO GO

### COMO

**Consorzio Sapori di Terra Sapori di Lago.** Vendita diretta di prodotti locali.  
*Consorzio Sapori di Terra Sapori di Lago.*  
*Direct sale of local products*  
Piazza Camerlata, 9-22100 Como  
Tel. +39 031.59.16.24  
Fax +39 031.500.12.23  
info@saporidico.it.

### BELLAGIO

**Cooperativa Sant'Andrea**  
Acquisto di prodotti della pesca locale.  
*Purchase of products from local fishermen.*  
Piazza Sant'Andrea 3-4, Frazione Guggiate di Bellagio, (CO) - Tel. +39 031.95050.

### L'antica Latteria di Bellagio (The old dairy of Bellagio)

Produzione formaggi magri, grassi e semigrassi, formaggi freschi, ricotta, burro.  
*Production of full-fat, semi-fat and reduced-fat cheeses, ricotta and butter.*  
Via Volta 36, Taronico di Bellagio, (CO)  
Tel. +39 031.950423.

### ARREGNO

**Carisi Rodolfo**  
Punto vendita diretta di pesce di lago e derivati.  
*Direct sales point for lake fish and fish products.*  
Argegno, (CO) - Via Regina, 11,  
Tel. +39 331 3480 135.

### LENNO

**Oleificio Vanini  
(Vanini Oil Mill)**  
Vecchi olivi e nuovo impianto in una delle plaghe più pittoresche e deliziose del mondo, il Centro Lago di Como, dove si trovano gli uliveti al limite nord della coltivazione della specie. I primi insediamenti furono fatti dagli schiavi greci al seguito dei romani e la particolare dolcezza del clima lacustre ha permesso la diffusione della coltura su un'area abbastanza vasta, tale da dare un tocco mediterraneo a un paesaggio nordico.  
*Old olive trees and a new oil mill in one of the most picturesque regions of the world – the centre of Lake Como – where olive groves can be found at the northern limit of cultivation of this species. The first settlements were built by Greek slaves who arrived with the Romans, and the particular mildness of the lake climate has enabled the groves to be grown over a wide area, giving the alpine scenery a Mediterranean touch.*  
Lenno, (CO) - Via Silvio Pellico 10,  
Tel. +39 0344 55127.

### Specialità Lariane

**(Como Specialities)**  
Vendita diretta di pesce di lago e altri prodotti locali.  
*Direct sale of lake fish and other local products.*  
Via Lavedo 18, 22016 Lenno,  
Tel. +39 0344 55250.

### DOMASO

**Azienda Agricola Sorpasso**  
Produzione vini.  
*Production of wines.*  
Via Gaggio 3, Domaso (CO).  
Tel. +39 0344 83380.

### Azienda Agricola EL Mot

Produzione di miele e vini.  
*Production of honey and wines.*  
Domaso (CO). Tel. +39 0344 85041.

### CERNUSCO LOMBARDONE

**Consorzio Agricolo e Agrituristico Lecchese "Terre alte"**  
*(Lecco Agricultural and Agritourism Consortium)*  
Via San Dionigi 11,  
Cernusco Lombardone (LC).  
Tel. +39 333 7655188;  
info@terre-alte.com; www.terre-alte.com

### OSNAGO

**Mercato settimanale degli agricoltori lecchesi.**  
Fiera di Osnago (LC). Sabato dalle 9 alle 17.  
*Weekly market of Lecco farmers.*  
Osnago Trade Fair Centre (lc).  
Saturday from 9 am to 5 pm.

**Consorzio Produttori Agricoli Parco di Montevecchia e Valle del Curone.**  
*(Consortium of Agricultural Producers of Montevecchia Park and the Curone Valley)*  
info@produttoriagricolimontevecchia.it;  
www.produttoriagricolimontevecchia.it.

### COME ARRIVARE

L'Aeroporto di Bergamo Orio al Serio dista 40 km da Lecco e 62 da Como, corrispondenti a tempi di percorrenza di 45-60 minuti. Le distanze di altre principali località del lago di Como: 60 km da Bellagio (da dove con traghetto si raggiungono Menaggio e Varenna), 67 da Cernobbio, 58 da Varenna.  
Da Bergamo a Lecco in treno con Trenitalia: collegamento in circa 45 minuti con corse ogni ora.  
www.ferroviedellostato.it - Linea FS186 Brescia-Bergamo-Lecco.  
Collegamento con lo Shuttle bus Orio-Milano Centrale FS e quindi treno per Lecco (uno ogni ora circa, tempo di percorrenza con i diretti 40 minuti) che poi prosegue in direzione Sondrio percorrendo la sponda orientale del Lario (tempo di percorrenza da Milano a Varenna 1 ora).  
In bus da Bergamo a Como con il servizio Bus della società ASF che collega giornalmente le due città (www.sptlinea.it).  
Il collegamento più rapido consigliato è l'utilizzo dello shuttle bus Orio Milano Centrale e quindi treno per Como (uno ogni ora circa).  
In treno da Bergamo: direzione Lecco e quindi bus per Como.

### HOW TO GET THERE

*Bergamo Orio al Serio Airport is 40 km from Lecco and 62 from Como, about 45-60 minutes travel time.*  
*Distances from the other main places on Lake Como:*  
*60 km from Bellagio (from where Menaggio and Varenna can be reached by ferry), 67 km from Cernobbio, 58 km from Varenna.*  
*From Bergamo to Lecco by train with Trenitalia: trains run every hour and the journey takes approximately 45 minutes.*  
*www.ferroviedellostato.it - Linea FS186 Brescia-Bergamo-Lecco.*  
*Take the Shuttle bus Orio-Milan Central Train Station and then the train to Lecco (one every hour approximately, journey time with direct train 40 minutes), which then continues towards Sondrio following the east shore of Lake Como (journey time from Milan to Varenna 1 hour).*  
*By bus from Bergamo to Como with the bus service provided by the company ASF, which offers a daily connection between the two cities (www.sptlinea.it).*  
*The fastest way to reach Como is to take the shuttle bus from Orio al Serio airport to Milan Central train station and then the train to Como (one each hour approximately).*  
*By train from Bergamo: take the train to Lecco and then the bus to Como.*

# P