

# Livigno

## Lombardie - Italie

### Comme rejoindre Livigno en voiture en hiver

Par le col du Foscagno (depuis la Lombardie) : en partant de Milan ou d'autres villes de Lombardie, suivez la SS38 jusqu'à Tirano, puis empruntez la SS301 à travers le col du Foscagno pour arriver à Livigno. Depuis la Suisse (Grisons) : le tunnel de Munt La Schera (circulation alternée dans un sens, et à péage).

### How to reach Livigno by car in winter

Via the Foscagno Pass (from Lombardy): from Milan or other Lombardy towns, follow the SS38 to Tirano, then take the SS301 through the Foscagno Pass to Livigno. From Switzerland (Grisons): the Munt La Schera tunnel (one-way alternating traffic, toll road).

## La douceur de skier à l'italienne The Italian way of skiing

On revient toujours volontiers skier en Italie car, loin des clichés, on ne retrouve l'accueil et l'atmosphère nulle part ailleurs.

Que ce soit en période de vacances ou dans le rush du week-end, le personnel dans les restaurants, hôtels, magasins de ski ou aux remontées reste dans la plupart des cas disponible et souriant. Cela est d'une valeur inestimable et extrêmement important pour la réussite d'un séjour.

Livigno se trouve sur un magnifique haut plateau à 1700 m d'altitude, ce qui garantit un enneigement de qualité pratiquement toute la saison hivernale. L'ensoleillement est aussi optimal, ce n'est pas pour rien qu'un soleil resplendissant soit représenté sur le logo de la localité, ce qui promet des journées idéales de ski.

Autrefois reculée et isolée, cette petite commune italienne a fait face à des siècles de défis géographiques et politiques. Initialement utilisée comme passage commercial, Livigno a prospéré grâce à son statut de zone franche, avec des droits de douane réduits et des privilèges fiscaux uniques. La communauté a résisté à la faim et au froid, développant une identité culturelle forte.

We always like to come back to Italy to ski because, far from the stereotypes, we don't find the same welcome or atmosphere anywhere else.

Whether it's the holiday season or the weekend rush, staff in restaurants, hotels, ski shops, or at the lifts are, in most cases, readily available and cheerful. This is of immeasurable value and extremely important to the success of a stay.

Livigno lies on a magnificent high plateau at an altitude of 1,700 m, ensuring quality snow cover almost the entire winter season. There's also plenty of sunshine, and it's no coincidence that a radiant sun is depicted in the town's logo, promising perfect days on the slopes.

Once remote and isolated, this small Italian commune has faced centuries of geographical and political challenges. Initially used as a trading route, Livigno prospered thanks to its status as a free zone, with reduced customs duties and unique tax privileges. The community endured hunger and cold, developing a strong cultural identity.

LES ÉVALUATIONS SONT À COMPARER ENTRE TOP EUROPEAN SKI RESORTS  
RATINGS ARE IN COMPARISON WITH OTHER TOP EUROPEAN SKI RESORTS

Qualité du domaine skiable	★★★★★	Ski area Quality
Charme du village	★★★★★	Village appeal
Qualité et quantité des Top hotels	★★★★★	Top hotel quality and quantity
Qualité et variété des restaurants	★★★★★	Quality and variety of restaurants
Activités après-ski / Nightlife	★★★★☆	After-ski activities / Nightlife
Activités non sportives / Événements	★★★★☆	Non-ski activities / Events

# Où séjourner ? Where to stay?

Des hôtels de toutes catégories et la plupart près du front de neige. Et toujours avec la typique hospitalité latine. Voici notre sélection :

*Hotels of all categories, mostly located near the ski slopes, and always with typical Latin hospitality. Here is our selection:*

## Hôtel Camana Veglia \*\*\*\* Camana Veglia Hotel

Loin des grands établissements et chaînes hôtelières internationales, le Camana Veglia nous replonge dans la tradition des maisons familiales. Le nom, déjà, évoque une construction typique de la région (Camana) ancienne (Veglia). Et à l'intérieur tout rappelle la construction du bois caractéristique de la montagne. Tout ici a un caractère chaleureux et amical qui nous plaît. La présence de douze chambres seulement renforce l'impression d'atmosphère intimiste. On conseille de choisir au moins la catégorie Romantik, non seulement pour le nom mais aussi pour disposer d'une surface d'au moins 18-20 m<sup>2</sup>. L'hôtel ne dispose pas d'un espace bien-être mais il travaille en partenariat avec le grand centre thermal « Aquagranda » (cf. rubrique Ski off).

*A far cry from the big establishments and international hotel chains, the Camana Veglia takes us back to the tradition of family-owned establishments. The name itself evokes an ancient (Veglia) building typical of the region (Camana). And inside, everything is reminiscent of the mountain's characteristic wood construction. Everything here exudes a warm, friendly atmosphere that we love. The fact that there are only twelve rooms reinforces the sense of intimacy. We advise you to choose at least the Romantik category, not only because of the name but also because you will have at least 18-20 square meters of floor space at your disposal. The hotel does not have its own wellness area but works in partnership with the large "Aquagranda" spa centre (see Ski off section).*



### Le restaurant

Naturellement ouvert aussi à la clientèle extérieure, contrairement à ce qu'on pourrait croire et vu la salle de style traditionnel, la carte réserve de belles surprises avec des mariages originaux mais, bien plus important, réussis ! Quelques énoncés suffisent pour s'en rendre compte :

### The restaurant

*Naturally open to outside customers too, contrary to what you might think and given the traditional style of the dining room, the menu is full of surprises with original and, more importantly, successful combinations! Just a few examples suffice to illustrate the point:*

- *Vellutata di borlotti, cotechino e olio al carbone di larice •*
  - *Velouté de borlotti, cotechino et huile au charbon de mélèze •*
  - *Cream of borlotti bean soup with cotechino and larch charcoal oil •*
- 
- *Risotto foie gras, dry martini e cipolla caramellata •*
  - *Risotto au foie gras, dry martini et oignons caramélisés •*
  - *Risotto with foie gras, dry martini, and caramelised onions •*
- 
- *Capriolo scottato in crosta di grano saraceno su fondo di pera e cumino •*
  - *Chevreuil poêlé en croûte de sarrasin sur lit de poire et cumin •*
  - *Seared buckwheat-crusted venison on a bed of pear and cumin sauce •*



# Où séjourner ?

## Where to stay?

### Hôtel Mont Chalet Nevada \*\*\*\* Mont Chalet Nevada Hotel



Situé légèrement en dehors du centre du village, le Nevada a tout pour plaire.

En premier lieu un design classique avec des touches de modernité. Puis un nombre limité de chambres, certaines restructurées (demandez-les, nos photos se réfèrent à celles-ci) et les autres qui le seront d'ici 2025.

Pour finir un spa et une petite piscine extérieure chauffée, chose qu'on adore après une journée de ski.

*Situated slightly outside the village centre, the Nevada has it all.*

*Firstly, a classic design with modern touches. Then a limited number of rooms, some of which have been renovated (ask for these, our photos refer to them), and the rest will be by 2025. Finally, there's a spa and a small heated outdoor pool, which we love after a day on the slopes.*



### Boutique Hôtel Sonne \*\*\*\* Boutique Sonne Hotel

Bel établissement au centre de Livigno, avec une zone petit déjeuner-bar vraiment accueillante. Le tea-time est offert aux hôtes et propose des produits de qualité.

Les chambres ont un style alpin épuré qui nous convient parfaitement. L'hôtel possède une petite zone bien-être, qui peut être exigüe toutefois dans la journée en cas de fréquentation importante.

*A beautiful establishment in the heart of Livigno, with a truly welcoming breakfast-bar area.*

*Tea-time is offered to guests and features quality products. The rooms have a refined Alpine style that suits us perfectly. The hotel has a small wellness area, which can be quite crowded during the day when it's busy.*





# Où séjourner ?

## Where to stay?

### Hôtel Dimora degli Dei ❄️❄️❄️❄️ Dimora degli Dei Hotel



## LIVIGNO

Vous aimez la montagne mais aussi le calme en dehors des centres des villages avec leurs festifs mais bruyants after-skis ? Le Dimora est un lieu pour vous.

Situé en dehors de Livigno sur la route qui mène au Passo d'Eira, tout près de l'arrivée des pistes Mottolino à 2200 m, cet établissement moderne reprend toute une philosophie éco compatible vraiment dans l'air du temps, avec une méthode de construction à faible impact environnemental et une utilisation efficace des ressources.

Les chambres sont baignées du soleil, d'un style essentiel mais réussi.

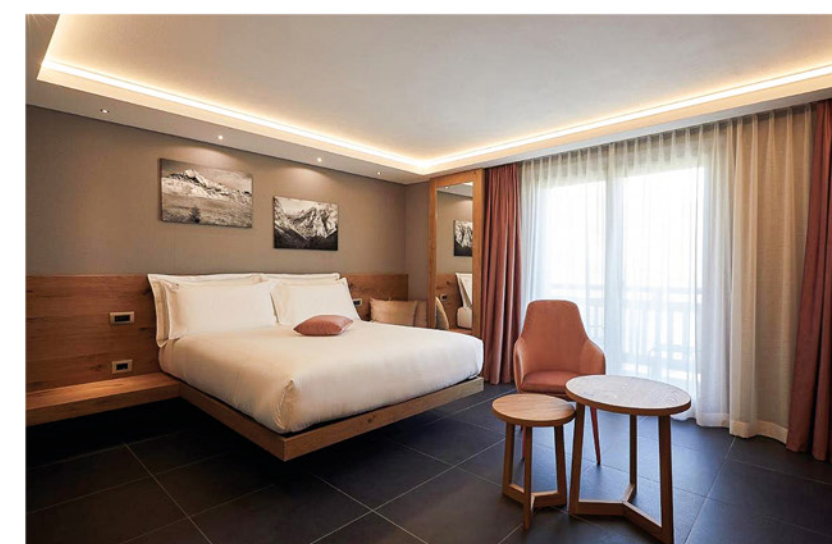
Naturellement, il est vivement conseillé d'avoir un véhicule pour pouvoir se rendre à Livigno quand l'envie de croiser la foule vous prend.

*Do you love the mountains, but also crave the peace and quiet away from the village centres with their lively but noisy after-ski scenes? Then the Dimora is the place for you.*

*Located just outside Livigno on the road leading to the Passo d'Eira, close to the finish of the Mottolino slopes at 2,200 m, this modern establishment embraces a truly contemporary eco-friendly philosophy, with a low environmental impact construction method and efficient use of resources.*

*The rooms are bathed in sunshine, with an understated but successful style.*

*Naturally, it's highly advisable to have a car so you can get to Livigno when the urge to avoid the crowds strikes you.*



# Où manger ? Where to eat?

## Au village / In the village

### Restaurant Camana Veglia

(cf. pages Où séjourner) •  
(see Where to stay pages)

### La Posa

Malgré à part le cadre qui n'est pas des plus intéressants, avec son mobilier traditionnel de montagne et une salle plutôt bruyante quand elle est pleine, ce que propose la cuisine (ça reste quand même le plus important non ?) est tout à fait de belle tenue et de qualité.

On y trouvera d'excellentes recettes régionales préparées avec les meilleurs produits : Carpaccio di Bresaola di Livigno, Polenta, Pizzoccheri... Et pour les amateurs de viande quelques exemples :

- *Faisan au coucher du soleil*
- Roulade de poitrine de faisan de Bresse biologique au pesto de lard de Colonnata et son jus, houmous de carotte à l'anis, moutarde de courge et cubes de polenta au Bitto

ou le  
• *Crispy black pork*

Ventre de cochon noir des Alpes croustillant, son jus aromatisé au romarin, fenouil confit et 'brûlé', accompagné d'une crème à l'ail noir.

Apart from the setting, which isn't the most interesting, with its traditional mountain furniture and a rather noisy dining room when full, the food on offer (and that's the most important thing, isn't it?) is top quality.

You'll find excellent regional recipes prepared with the finest produce: Carpaccio di Bresaola di Livigno, Polenta, Pizzoccheri... And for meat lovers, a few examples:

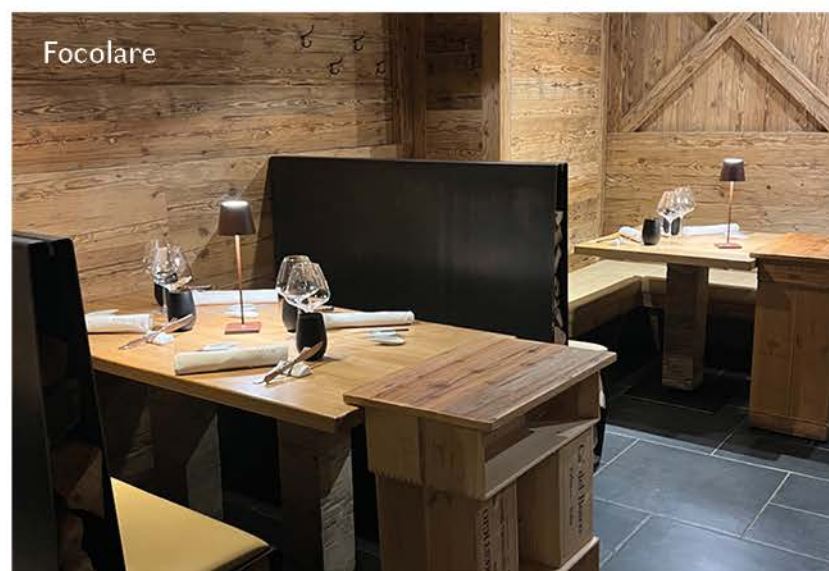
• *Pheasant at sunset*

Roulade of organic Bresse pheasant white meat with Colonnata bacon pesto and jus, carrot hummus with aniseed, pumpkin mustard and polenta cubes with Bitto cheese

Or the

• *Crispy black pork*

Crispy black Alpine pig belly, rosemary-flavoured jus, confit and 'burnt' fennel, served with a black garlic cream.



### Focolare

Le Focolare, avec son cadre chaleureux et intime, est un des établissements incontournables où goûter des plats de qualité et bien présentés, allant de ceux liés à la tradition locale comme les « *Pizzoccheri Valtellinesi* » à des mariages plus osés mais excellentement réalisés comme la :

- *Poitrine de pigeon, cuisses de caille frites, crème de foie gras d'oie et lingot de polenta*

La cave à vin propose également des bouteilles de grande qualité. On vous conseille de goûter les crus locaux (Sassella, Inferno...), vraiment excellents !

Le Focolare, with its warm and intimate setting, is one of the places to go for quality, well-presented dishes, ranging from those linked to local tradition such as " *Pizzoccheri Valtellinesi* " to more daring but excellently prepared combinations such as the:

- *Pigeon breast, fried quail legs, goose foie gras cream and polenta ingots*

The wine cellar also offers top-quality bottles. We recommend you try the local vintages (Sassella, Inferno...), which are truly excellent!



# Le plat traditionnel incontournable : The must-try traditional dish: Les pizzoccheri

Vous ne pouvez pas venir à Livigno sans goûter le plat régional le plus célèbre. Les pizzoccheri sont des pâtes plates et larges à base de farine de sarrasin (blé noir), généralement mélangées à de la farine de froment, ce qui leur confère une texture légèrement rustique. C'est un plat campagnard, réconfortant et riche en saveurs, parfait pour les mois d'hiver. En voici la recette pour 4 personnes :

- 400 g de pâtes pizzoccheri (pâtes à base de sarrasin)
- 300 g de pommes de terre
- 200 g de chou frisé (ou bettes)
- 1 oignon
- 100 g de beurre
- 200 g de fromage taleggio ou bitto (ou un mélange des deux)
- Sel
- Poivre

Commencez par faire bouillir une grande casserole d'eau salée. Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre, coupez-les en dés et hachez l'oignon.

Lorsque l'eau bout, plongez-y les pommes de terre et laissez-les cuire pendant environ 5 minutes. Ajoutez ensuite les pizzoccheri et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient al dente.

Pendant que les pâtes cuisent, faites bouillir de l'eau salée dans une autre casserole. Plongez-y le chou frisé ou les bettes et faites-les cuire pendant environ 5 minutes. Égouttez-les et réservez.

Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez les oignons hachés et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Préchauffez votre four à 180°C.

Égouttez les pâtes et les pommes de terre. Dans un grand plat allant au four, alternez les couches de pâtes, de pommes de terre, de chou frisé, d'oignons et de fromage coupé en petits morceaux.

Assaisonnez chaque couche avec du sel et du poivre selon votre goût. Terminez par une couche de fromage sur le dessus.

Enfournez le plat pendant environ 10-15 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et que le dessus soit légèrement doré.

You can't come to Livigno without tasting the the region's most famous dish. Pizzoccheri are flat, wide pasta made from buckwheat flour (black wheat), usually mixed with wheat flour, which gives it a slightly rustic texture. It's a comforting, richly flavoured country dish, perfect for the winter months. Here is the recipe for 4 people:

- 400 g pizzoccheri pasta (buckwheat pasta)
- 300 g potatoes
- 200 g kale (or chard)
- 1 onion
- 100 g butter
- 200 g Taleggio or Bitto cheese (or a mixture of the two)
- Salt
- Pepper

Start by bringing a large pan of salted water to the boil. Meanwhile, peel and dice the potatoes and chop the onion.

When the water boils, add the potatoes and leave to cook for around 5 minutes. Then add the pizzoccheri and cook until al dente.

While the pasta is cooking, bring a pan of salted water to the boil. Add the kale or Swiss chard and cook for around 5 minutes. Drain and set aside.

Melt the butter in a frying pan over a low heat. Add the chopped onions and sauté until translucent.

Preheat your oven to 180°C (350°F).

Drain the pasta and potatoes. In a large ovenproof dish, alternate layers of pasta, potatoes, kale, onions, and chopped cheese.

Season each layer with salt and pepper to taste. Finish with a layer of cheese on top.

Bake in the oven for around 10-15 minutes, or until the cheese has melted and the top is lightly browned.



# Où manger ? Where to eat?

## Sur les pistes / On the slopes

### Rifugio Costaccia

(côté Carosello)  
(on the Carosello side)

Le restaurant a trois avantages non négligeables : on y mange bien, il dispose de beaucoup de tables à l'intérieur pour accueillir les grands groupes et il est facilement accessible même pour les promeneurs par la télécabine 27 (Taglia de Costaccia).

À l'intérieur une énorme grille vous attend au premier plan... ça va sans dire qu'ici la viande est une des actrices principales. Mais les végétariens y trouveront aussi leur bonheur (polenta, crespelle, pizzoccheri)

*This restaurant has three major advantages: the food is good, there are plenty of tables inside to accommodate large groups, and it's easily accessible, even for walkers, by cable car 27 (Taglia de Costaccia).*

*Inside, a huge grill awaits you in the foreground... it goes without saying that meat takes a starring role here. But vegetarians will also find something to their liking (polenta, crespelle, pizzoccheri).*



Rifugio Costaccia

### Rifugio Camanel

(côté pistes Mottolino)  
(on the Mottolino slopes side)



Facilement accessible même par les piétons grâce au télésiège n°1 (Teola Pianoni Bassi), le Camanel sur sa grande terrasse joue la carte de l'endroit branché avec danseurs et danseuses, un saxophoniste et un DJ qui anime votre repas. Pour les connaisseurs ça pourrait rappeler « La Folie Douce » sur les pistes françaises. La carte est plutôt traditionnelle et basée sur les pâtes et d'excellents hamburgers.

On notera la jolie présentation du plateau apéritif de charcuterie et fromage.

*Easily accessible even for pedestrians thanks to chairlift no. 1 (Teola Pianoni Bassi), the Camanel's spacious terrace is a trendy place, with dancers, a saxophonist, and a DJ to entertain you during your meal. For connoisseurs, it might remind you of 'La Folie Douce' on the French slopes. The menu is rather traditional and focuses on pasta and excellent burgers.*

*The aperitif platter of cold meats and cheese is beautifully presented.*



Rifugio Camanel



Rifugio Camanel



Rifugio Camanel

Le domaine skiable compte 115 kilomètres de pistes à explorer, parmi lesquelles 12 pistes noires pour les plus audacieux ; 37 pistes rouges, idéales pour ceux qui ont déjà une certaine aisance ; 29 pistes bleues, parfaites pour les débutants et les familles.

Avec un enneigement toujours optimal (naturel et artificiel), le domaine se divise en deux zones bien distinctes. Celle attachée au village (nommée Carosello) à droite sur le plan, et celle dans la partie opposée (nommée Mottolino) qu'il faut rejoindre en voiture ou en navette. Bien entendu, on vous conseille fortement de choisir chaque jour de quel côté skier pour éviter de perdre du temps dans les transports.

Les deux zones présentent de belles pistes à la difficulté variable. Cela dit le Carosello reste le domaine avec le plus grand nombre de pistes en variété et longueur.

En Italie on les aime parfaitement travaillées et adaptées au carving, parfois avec le risque que certains skieurs, maîtrisant peu la vitesse, puissent vous passer tout près. Restez donc toujours vigilants tant en amont qu'en aval.

Les pistes sont larges dans l'ensemble et proposent une variante bleue (facile) ou rouge (moyen et bon skieur) pour arriver au même endroit, ce qui permet aux groupes de différents niveaux de se retrouver en bas des pistes pour reprendre ensemble une remontée mécanique. Il faudra faire attention si on bascule vers la Val Federia car à cet endroit il n'y a qu'un télésiège (n°14) pour vous faire rebasculer vers la partie principale du domaine.

Il se peut que dans les journées particulièrement fréquentées, vous soyez obligés de faire la queue.

Côté Mottolino, surtout pour les débutants avancés, on conseillera les belles pistes bleues du Monte Sponda (2576 m) qui vous amènent au Passo D'Eira (2210 m).

*The ski area boasts 115 kilometres of slopes to explore, including 12 black runs for the more daring; 37 red runs, ideal for those who already have some ability; and 29 blue runs, perfect for beginners and families.*

*With consistently optimal snow conditions (both natural and artificial), the ski area is divided into two distinct zones. The one attached to the village (called Carosello) is on the right of the map, while the other (named Mottolino) is in the opposite direction and requires a car or shuttle bus to reach. Of course, we strongly advise you to choose which side to ski each day to avoid wasting time in transport.*

*Both areas offer great runs of varying difficulty. That said, Carosello remains the area with the greatest number of runs in terms of variety and length.*

N.	NOME IMPIANTO Name of Lift	TESSERA PUNTI Ticket point
1	Teola Pianoni Bassi	25
2	Planon	11
3	Mottolino	40
4	Valfin Monte Neve	28
5	Monte Sponda	28
6	Easy Lift	6
7	Yepi Lift	22
8	Trepalle	22
9	Palipert	7
10	Amerikan	7
11	Carosello 3000 I	22
12	Carosello 3000 II	30
13	Baby Lac Salin	7
14	Federia	26
15	Blesaccia I	17
16	Blesaccia II	24
17a	San Rocco	9
17b	San Rocco	7
18	Doss 18	8
19	Fontane Vetta	25
20	Ski School Area	6
21	Del Sole	6
22	Pian Della Volpe	9
23	Campo Scuola	8
24	Mini Lift Scuola	6
25	Liv. Centro Tagliede	18
27	Tagliede Costaccia	22
28	Valandrea Vetta	25
29a	Botarel	18
29b	Valandrea	7
30	Cassana	20



*In Italy we like them perfectly worked and adapted to carving, sometimes with the risk that some skiers, with little control of speed, may pass very close by. So always remain vigilant both upstream and downstream.*

*The slopes are wide on the whole and offer a blue (easy) or red (intermediate and good skiers) alternative to reach the same*

*point, which means that groups of different levels can meet up at the bottom of the slopes to take a lift back together. You'll need to be careful if you switch to Val Federia, as there is only one chairlift (no. 14) to take you back to the main part of the resort.*

*On particularly busy days, you may have to queue.*

*On the Mottolino side, especially for advanced beginners, we recommend the beautiful blue pistes of Monte Sponda (2,576 m) which take you to the Passo D'Eira (2,210 m).*

# Après-ski / Nightlife

Pour boire un verre au retour des pistes, vous pouvez vous promener dans la rue centrale où sont situés de nombreux hôtels qui proposent des DJ sur leur terrasse comme par exemple le « **Bivio** » et le « **Mota** ».

Incontournables sont le très design « **Kosmo** » (restaurant de bonne réputation, mais on ne l'a pas testé), pour ceux qui ont skié vers Mottolino et veulent danser et s'amuser tout en gardant leurs chaussures de ski aux pieds, et le « **Stalet** », pour ceux qui ont skié vers Carosello 3000, qui propose des DJ dès le début de l'après-midi.

For a drink when you get back from the slopes, you can take a stroll along the central street, where there are a number of hotels offering DJs on their terraces, such as the "Bivio" and the "Mota". Not to be missed is the very stylish "Kosmo" (a highly reputed restaurant, although we haven't personally tried it), for those who have skied towards Mottolino and want to dance and have fun while keeping their ski boots on, and the "Stalet", for those who have skied towards Carosello 3000, which offers DJs from early afternoon.



Kosmo

© Kosmo Taste the Mountain



Kosmo

© Kosmo Taste the Mountain



Bivio Club

© Bivio Club



Stalet

© Stalet

# Skis OFF

# LIVIGNO

## Aquagranda

Même si ces grands centres balnéaires ne sont pas vraiment notre tasse de thé, ça reste une solution intéressante pour les hôtels qui ne possèdent pas leur propre Spa.

Piscines couvertes avec toboggans, bains à remous et jeux d'eau pour adultes et enfants, saunas, bains turcs, massages..., le tout dans un cadre propre. Ce qui est le plus important dans ces grands centres.

Even though these large seaside resorts aren't really our cup of tea, it's still an interesting solution for hotels that don't have their own spa facilities.

Indoor pools with slides, hot tubs, and water games for adults and children, saunas, Turkish baths, massages... all in a clean environment. That's what matters most in these large centres.



Aquagranda



Aquagranda

## Sunset Emotion

Une balade en dameuse multiplace sur les pistes pour assister au coucher du soleil.

Une façon sympathique de se balader en haut du domaine skiable à la nuit tombante.

A ride in a multi-seater snow groomer down the slopes to watch the sun set.

A fun way to stroll around the top of the ski area at twilight.



Sunset Emotion



## MUS ! Musée de Livigno e Tre Palle MUS! Livigno e Tre Palle Museum

Il est absolument primordial, à notre avis, de connaître l'histoire locale ; avant l'arrivée des richesses grâce au tourisme hivernal, le village est passé par des moments très durs comme beaucoup de stations devenues des hauts lieux de vacances à la neige depuis.

Ce musée se trouve dans une des habitations les plus anciennes (fin 1700) et parfaitement conservée du village et guide le visiteur à travers un parcours pour découvrir le passé de ce territoire pour comprendre les dynamiques qui ont conduit à ce qu'il est aujourd'hui.

Grâce à la reconstruction fidèle d'espaces domestiques et à des sections thématiques intéressantes, le musée témoigne de l'esprit d'adaptation et de l'art de se débrouiller avec peu, développés par les habitants au fil des siècles.

*In our opinion, it is absolutely essential to learn about local history; before the arrival of the riches from winter tourism, the village went through some very hard times, like many resorts that have become popular snow destinations today.*

*The museum is housed in one of the oldest (late 1700s) and best-preserved dwellings in the village, and guides visitors on a journey to discover the area's past and understand the dynamics that have led to what it is today.*

*Thanks to the faithful reconstruction of domestic spaces and interesting thematic sections, the museum bears witness to the spirit of adaptation and the art of making do with little, developed by the inhabitants over the centuries.*

