

VareseNews

Ecco come sarà la nuova funivia di Laveno

Pubblicato: Mercoledì 15 Marzo 2006

L'impianto che **aprirà i battenti il 31 marzo e che tornerà a collegare Poggio Sant'Elsa a Laveno** sarà una funivia dinamica,  che cambia le sue caratteristiche tra l'estate e l'inverno, per la crescita del turismo, grazie al suo stile rinnovato e all'aumento delle cabine stesse, moderna, dopo 40 anni di vita del vecchio impianto. Queste le sensazioni espresse dagli amministratori dei vari livelli coinvolti nella corte di Villa Recalcatti questa mattina alla presenza di una folta schiera di giornalisti e televisioni.

Tutti hanno potuto vedere e riprendere direttamente in quella sede la differenza tra il passato e il presente ovvero la vecchia cabina gialla che è ormai stampata nella mente di moltissimi varesini e che resterà un ricordo e la nuova cabina «verde speranza e non qualcos'altro – ha sottolineato il presidente della Provincia **Marco Reguzzoni** – la speranza di riportare i turisti ad amare questa bellissima funivia, vanto della nostra vocazione turistica». E non potrà essere altrimenti dopo questo importante intervento di ristrutturazione finanziato da Regione Lombardia, Provincia di Varese, comunità montana della Valcuvia e comune di Laveno Mombello per un ammontare di 2,3 milioni di euro. I pilastri sono stati rinnovati, le cabine pure. **In estate ci saranno 53 cabine aperte** e 27 chiuse mentre **in inverno saranno solo 43 quelle aperte e 37 quelle chiuse.**

Il nuovo impianto potrà portare fino ad un massimo di 284 persone l'ora e si sviluppa lungo il fianco del poggio per una **lunghezza di 1512 metri dai circa 300 metri sul livello del mare di Laveno ai  942 di Poggio Sant'Elsa.** L'obiettivo è quello di ritornare e superare le 60 mila persone annue trasportate e riportare questo bellissimo impianto sul lago Maggiore agli splendori più alti. Laveno riavrà la sua funivia dal 31 marzo a partire dalle 15 e il costo di un biglietto andata e ritorno sarà di 8,50 euro.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it