VALTELLINA DA GUSTARE

EDIZIONE 2022

Pianifica il tuo viaggio di gusto in Valtellina e in Valchiavenna

Indice

INTRODUZIONE 1

CONOSCIAMO LA VALTELLINA E LA VALCHIAVENNA 1

La Provincia di Sondrio in pillole 1

Una terra di montagne maestose… 1

…dove vi attendono infinite esperienze 2

COME ARRIVARE 3

Raggiungere la Valtellina e la Valchiavenna 3

In aereo 3

In auto 3

In auto da Milano 3

In auto dalla Svizzera 3

Principali collegamenti stradali per la Valtellina e la Valchiavenna 3

In pullman turistico 3

Passi alpini 4

In autobus di linea 4

In camper 4

VIAGGIO IN VALTELLINA E IN VALCHIAVENNA 5

La Bassa Valtellina 5

Morbegno 5

La Media Valtellina 5

Sondrio 5

Tirano 6

L'Alta Valtellina 6

Bormio 6

Valfurva, Valdisotto e Valdidentro 6

Livigno 7

La Valchiavenna 7

Chiavenna 7

La Val Bregaglia 7

LA VALTELLINA E LA VALCHIAVENNA A TAVOLA 8

Breve storia della Valtellina e della Valchiavenna 8

La Valtellina e la Valchiavenna a tavola 8

Consigli di viaggio per amanti del gusto 10

I PRODOTTI TIPICI E L'ARTIGIANATO 11

I vini di Valtellina 11

La Bresaola della Valtellina 12

I formaggi di Valtellina 13
I pizzoccheri di Valtellina 14
Mele di Valtellina 14
Miele della Valtellina DOP 15
La pietra ollare 15
I pezzotti 15
FOODIES EXPERIENCES 16
Gourmet Tours 16
Wine Tours 16
Bicigusto 16
Cooking Classes 16
Valtellinese per un giorno 16
SAGRE ED EVENTI PER AMANTI DEL GUSTO 16
Scriveteci o contattateci! 17

INTRODUZIONE

Benvenuti nella nostra guida per amanti del gusto: **Valtellina da gustare.**

Questa guida nasce con l'intento di accompagnare il visitatore in un **viaggio di gusto** alla scoperta di uno splendido territorio alpino tra Italia e Svizzera, oltre che suggerire uno dei più bei percorsi enologici della Lombardia. Nelle prossime pagine troverete quindi tutto quello che dovete sapere se desiderate compiere un'escursione di gusto in Valtellina e in Valchiavenna, raccontato in modo semplice e chiaro dalle nostre guide turistiche e dal nostro sommelier, che conoscono tutti i segreti gourmet di queste straordinarie valli alpine. Daremo risposta a quesiti come: dove gustare prodotti tipici e acquistare artigianato locale, dove fermarsi per una sosta di gusto, un aperitivo o una degustazione in cantina, dove trovare un hotel di design o quali sono i principali eventi enogastronomici, il tutto condito con qualche pillola di storia e tradizioni locali, curiosità e molto altro ancora.

Vi incuriosiremo con una vasta gamma di proposte di visita a tema per viaggiatori individuali, gruppi o agenzie viaggio, con intense escursioni enogastronomiche, *wine tours* alla scoperta delle migliori produzioni Doc e Docg della Valtellina o imperdibili tour al vicino Lago di Como e ai siti Unesco tra Italia e Svizzera, tra cui il famoso Trenino Rosso del Bernina.

Tutto questo accompagnandovi per mano durante il vostro viaggio con la professionalità delle nostre guide plurilingue, dei personal shopper e dei sommelier, così da permettervi di orientarvi al meglio tra le eccellenze di un territorio alpino unico come quello della Valtellina e della Valchiavenna.

Vi auguriamo buona lettura!

CONOSCIAMO LA VALTELLINA E LA VALCHIAVENNA

La Provincia di Sondrio in pillole

Prima di iniziare il vostro viaggio alla scoperta di Valtellina e Valchiavenna, eccovi un breve quadro di orientamento geografico e territoriale della Provincia di Sondrio.
Stato di appartenenza: Italia.
Regione: Lombardia.
Provincia: Sondrio.
Confini: a nord con la Svizzera (Cantone dei Grigioni), a sud con il resto della Lombardia (province di Lecco, Como, Bergamo e Brescia), a est con il Trentino-Alto Adige, a ovest con la Svizzera (Cantone dei Grigioni) e l'alto Lago di Como (provincia di Como).
Popolazione: 180.000 abitanti circa.
Superficie: 3212 km^2.
Dislivello: 198 m slm (Piantedo) – 4049 m slm (Pizzo Bernina).
Lunghezza (Ovest-Est): 119 km.
Larghezza (Nord-Sud): 66 km.
Coordinate geografiche: 46°00'-46°39' latitudine Nord, 9°15'-10°39' longitudine Est.

Una terra di montagne maestose…

Collocata al centro delle Alpi tra il Nord e il Sud dell'Europa, la provincia di Sondrio delimita un'ampia regione alpina che corre per quasi 200 chilometri e 3.212 chilometri quadrati di superficie, tra Italia e Svizzera, Lombardia e Cantone dei Grigioni. Il territorio della provincia di Sondrio è molto variegato: spazia dal Lago di Como alle cime del Gruppo Bernina, che superano i 4.000 metri di quota, ed è costituito da due vallate principali. La prima è la valle del fiume Adda, che si estende tra Livigno e il Lago di Como e corrisponde alla Valtellina; la seconda, che si estende dal passo dello Spluga al lago di Mezzola, comprende le valli del Liro e della Mera e corrisponde alla Valchiavenna.
Dal punto di vista territoriale si può dividere la provincia in **quattro aree geografiche** con caratteristiche e peculiarità proprie: **l'alta Valtellina** (Livigno, Bormio, Valdidentro, Valfurva, Valdisotto), **la media Valtellina** (Tirano, Teglio, Aprica, Grosio, Sondrio e Valmalenco), **la bassa Valtellina** (Morbegno e valli, costiera dei Cech) e la **Valchiavenna.**
I due versanti della Valtellina sono molto diversi tra loro. A nord le **Alpi Retiche** raggiungono quote elevate, fino ai 4.049 metri del pizzo Bernina, presentano ampie vallate laterali come la Valmasino, la Valmalenco, la Valgrosina e la svizzera Valposchiavo e sono caratterizzate dalla presenza di una vasta zona di vigneti terrazzati da Ardenno a Tirano. A sud le **Prealpi Orobie** contano numerose vallate laterali, un ambiente più

selvaggio, fitti boschi e una quota media delle cime che arriva ai 3000 metri. Gran parte di questo versante è tutelato dal Parco delle Orobie Valtellinesi.
Sei sono i gruppi montuosi presenti sul territorio: Tambò – Suvretta, Badile – Disgrazia, Gruppo Bernina, Corna di Campo – Cima Piazzi, Ortles – Cevedale, Orobie.

…dove vi attendono infinite esperienze

La provincia di Sondrio non offre solo panorami che spaziano dal lago di Como ai 4049 metri del Pizzo Bernina, ma una **varietà di offerte turistiche** che permettono di fruire della montagna in tutte le sue possibili declinazioni, offrendo infinite occasioni di divertimento per soddisfare la voglia di esperienze dei visitatori in tutte le stagioni dell'anno.

Il **fondovalle** con il fiume Adda e il **Sentiero Valtellina ciclo-pedonale** offrono:

- passeggiate ed escursioni in bicicletta lungo la pista ciclopedonale da Villa di Chiavenna a Grosio attraverso antichi paesi, monumenti e chiese ricchi di storia e cultura;
- la riserva naturalistica del Pian di Spagna, paradiso per gli amanti del *bird-watching*;
- la possibilità di praticare rafting, canoa e pesca nel fiume Adda e nei numerosi torrenti e laghi;
- panorami incantevoli da dove la vista corre lungo i vigneti terrazzati a mezza costa, sorretti da 2500 chilometri di muretti a secco e sulle coltivazioni di meleti che qui consentono produzioni di qualità rinomate in tutto il mondo.

La **via dei terrazzamenti** di media montagna del **versante retico** della valle offre la possibilità di:

- escursioni, trekking e gite in bicicletta attraverso i vigneti terrazzati e coltivazioni di meleti con possibilità di sosta presso le rinomate case vinicole per *wine tours* e shopping di gusto;
- una costellazione di antichi borghi, chiese e santuari;
- la possibilità di compiere uno dei più bei tour enologici della Lombardia lungo la *Strada dei vini*, per andare alla scoperta dei vini, i formaggi, i salumi, la bresaola, i pizzoccheri, il pane di segale, il miele e le mele, i funghi e le castagne direttamente presso i produttori.

Il **Parco Regionale delle Orobie** nel versante orobico, ricco di castagneti e boschi ombrosi e selvaggi, offre la possibilità di meravigliose escursioni alla scoperta di un angolo autentico e meno noto della Valtellina.

L'**alta montagna** offre:

- riserve e parchi, tra cui il Parco Nazionale dello Stelvio e il Parco delle Orobie Valtellinesi;
- i grandi Passi Alpini (Stelvio, Gavia, Mortirolo, Bernina, Spluga), cerniere con altre province, con l'Alto Adige e con la vicina Svizzera, noti per i grandi eventi sportivi come il Giro d'Italia e solcati da sentieri e vie storiche transfrontaliere;
- splendidi percorsi per escursioni di diverse difficoltà per osservare la flora e la fauna alpine e praticare *nordic-walking*, ascensioni, corsa in montagna, mountain bike, costellati da 60 rifugi, capanne e bivacchi.
- 400km di piste per lo sci alpino disseminate da Livigno a Madesimo (aree sciistiche Alta Valtellina, Aprica, Teglio-Prato Valentino, Valmalenco, Valgerola e Valchiavenna)
- località di fama internazionale come Livigno, Bormio, Santa Caterina Valfurva, Valdidentro, Valdisotto, Aprica, Teglio, Chiesa Valmalenco, Valgerola, Madesimo e Campodolcino.
- Sci estivo da maggio a novembre sulle piste del Passo dello Stelvio, che ospitano gli allenamenti dei campioni del mondo e fanno da sfondo alle discese degli appassionati dello sci che anche d'estate non vogliono rinunciare al piacere della neve e delle discese sul ghiacciaio.
- 200km di piste per lo sci nordico,
- spazi dedicati per gli amanti dello snowboard, freeride, snowboard o escursioni con le racchette da neve.
- Oltre 50 ristoranti sulle piste, centri per il noleggio dell'attrezzatura e blasonate scuole di sci.
- Un'offerta termale all'avanguardia con tre strutture a Bormio e una in Valmasino.

COME ARRIVARE

Raggiungere la Valtellina e la Valchiavenna

Poste al confine tra Italia e Svizzera, la Valtellina e la Valchiavenna si raggiungono comodamente sia da Milano sia dal resto della Lombardia, dalla Svizzera come dall'Europa Settentrionale. Vi illustriamo di seguito i collegamenti da e per i principali aeroporti nazionali ed internazionali e le principali vie di collegamento ferroviarie e stradali da e per Valtellina e Valchiavenna.

In aereo

È possibile raggiungere la Valtellina-Valchiavenna dai principali aeroporti della Lombardia collegati con servizio di autobus alla Stazione Centrale di Milano:

- Milano - Malpensa (a 170km da Sondrio);
- Milano - Linate (a 140km da Sondrio);
- Bergamo - Orio al Serio (a 115km da Sondrio).

Oppure dagli aeroporti internazionali di:

- Zurigo (a 300km da Sondrio);
- Monaco di Baviera (a 350km da Sondrio).
- Innsbruck (a 200km da Sondrio).

In treno

Da Milano: la Valtellina e la Valchiavenna sono collegate direttamente con Milano e servite da numerosi treni diretti di Trenord in partenza da Milano Centrale. Le fermate principali lungo la linea sono: Lecco, Colico, Morbegno, Sondrio e Tirano, capolinea di Trenord per la tratta italiana. La Valchiavenna è raggiungibile con Trenord da Colico, cambiando treno in direzione di Chiavenna. La distanza tra Milano e Sondrio è di centotrenta chilometri e il viaggio in treno dura 2 ore. Lungo il viaggio vi suggeriamo di **sedervi sul lato sinistro** del treno, per ammirare il panorama del Lago di Como tra una galleria e l'altra della superstrada e i terrazzamenti vitati della Bassa e Media Valtellina da Ardenno a Tirano.

Dalla Svizzera: la Valtellina è raggiungibile da Tirano con la Ferrovia Retica da Coira e St. Moritz utilizzando il famoso Trenino Rosso del Bernina. La distanza tra Coira e Tirano è di 150km e il viaggio, lungo la tratta che dal 2008 è stata inserita nei Patrimoni dell'Unesco, dura circa 4 ore. Le fermate principali lungo la linea sono Coira, Thusis, Samedan, Pontresina, Poschiavo e Tirano. Per informazioni in italiano sui prezzi, gli orari e sulle offerte scaricate la guida gratuita *myTrenino* o visitate il nostro sito web.

In auto

Da Milano: è possibile raggiungere la provincia di Sondrio utilizzando la superstrada 36 da Milano a Colico, proseguendo poi lungo la strada statale 38 se la vostra destinazione è la Valtellina o la statale 36 per la Valchiavenna. Per chi proviene da Brescia, Trento, Mantova, Verona e Italia orientale, la Valtellina è facilmente raggiungibile attraverso il Passo dell'Aprica (1.200m circa), transitabile tutto l'anno.

Dalla Svizzera: la Valtellina è raggiungibile dalla Svizzera via Tirano utilizzando la strada cantonale 29 da St. Moritz e proseguendo attraverso il Passo Bernina (2330 metri, transitabile tutto l'anno) e Poschiavo fino a Tirano. La distanza tra Tirano e St. Moritz è di sessanta chilometri; calcolate un'ora e quindici minuti circa come tempo di percorrenza. La Valchiavenna è raggiungibile invece attraverso il Passo Maloja via Chiavenna dalla Regione dei Laghi dell'Alta Engadina e St. Moritz.

Principali collegamenti stradali per la Valtellina e la Valchiavenna

S.S. 36 Spluga: Milano – Lecco – Colico – Chiavenna – Passo Spluga
S.S. 37 Maloja: St. Moritz – Passo Maloja – Chiavenna
S.S. 340 Regina: Como – Menaggio – Colico
S.S. 39 Aprica: Brescia – Edolo – Aprica – Tresenda
S.S. 38 Stelvio: Bolzano – Merano – Passo Stelvio – Bormio – Tirano – Sondrio – Colico
N. 27 Zernez (CH): St. Moritz – Zernez – Livigno
N. 29 Bernina (CH): St. Moritz – Poschiavo – Tirano

In pullman turistico

Se arrivate in Provincia di Sondrio con il vostro pullman, calcolate 2 ore di percorrenza da Milano a Sondrio via Colico e altrettante per raggiungere Chiavenna. Mettete in conto invece un'ora e mezza per raggiungere la Valtellina dalla Valcamonica o dal Passo del Tonale via Edolo e Passo Aprica.

Vi elenchiamo di seguito lo stato dei principali passi alpini di collegamento con la Valtellina e la Valchiavenna, precisando che, in caso di avverse condizioni atmosferiche, i passi alpini sono soggetti a chiusura temporanea senza preavviso. Consigliamo quindi vivamente di verificare lo stato dei passi prima di intraprendere un viaggio, contattando la Polizia Stradale di Sondrio, tel. +39 0342 545011.
Ricordiamo inoltre che dal 10 novembre al 15 aprile, per tutti i veicoli a motore, è in vigore l'obbligo di catene a bordo o l'utilizzo di pneumatici invernali (da neve) su tutte le strade della Valtellina.

Passi alpini

Sono transitabili tutto l'anno:

- Aprica: aperto 24 ore su 24;
- Bernina: aperto 24 ore su 24;
- Foscagno: aperto 24 ore su 24;
- Maloja: aperto 24 ore su 24;
- Tunnel Munt La Schera: aperto tutto l'anno a senso unico alternato e con pedaggio.

Sono aperti stagionalmente i passi:

- Forcola;
- Gavia;
- Mortirolo;
- San Marco;
- Stelvio;
- S. Maria – Val Monastero;
- Spluga.

In autobus di linea

Le principali località della provincia di Sondrio sono collegate tra loro da un efficiente servizio di autobus pubblici. In Valchiavenna, è possibile raggiungere le località di Campodolcino e Madesimo da Chiavenna. Morbegno è il punto di partenza degli autobus pubblici per la Valgerola, la Valmasino e la Val Tartano; Sondrio collega il capoluogo della Valtellina con le principali località della Valmalenco, Teglio e Aprica. Tirano, capolinea della linea ferroviaria di Trenord, è il punto di partenza per le principali località dell'Alta Valtellina, via Grosio, Sondalo, Bormio e Livigno. Segnaliamo infine che è attiva una nuova linea di autobus che collega direttamente Tirano con Edolo in provincia di Brescia, passando per Aprica. Le partenze e gli arrivi degli autobus sono in coincidenza con il Trenino Rosso del Bernina e la linea ferroviaria Brescia-Iseo-Edolo.

In camper

Ai camperisti segnaliamo l'attrezzata area camper di Tirano, considerata un fiore all'occhiello in Valtellina. Si trova all'ingresso di Tirano provenendo da Sondrio e a breve distanza dalla Basilica di Madonna di Tirano (coordinate GPS N: 46°-12.80 E: 010°-09.39). L'area è dotata di una ventina di piazzole per la sosta, di allacciamento elettrico e colonnina per il carico dell'acqua potabile e per lo scarico dei liquami neri, è ben tenuta e molto comoda per tutte le escursioni in zona. Dal parcheggio calcolate 10-15 minuti a piedi per raggiungere il centro cittadino, la Piazza delle Stazioni dove si trovano la stazione ferroviaria italiana di Trenord e la stazione della Ferrovia Retica e la vicina stazione autobus per l'Alta Valle e per Edolo, raggiungibile con un sottopassaggio pedonale.

VIAGGIO IN VALTELLINA E IN VALCHIAVENNA

La Bassa Valtellina

Per i viaggiatori che entrano in Valtellina provenendo da Milano e dal Lago di Como, la prima sosta di gusto in **Bassa Valtellina** è a **Morbegno**, vivace cittadina situata alla confluenza delle valli del Bitto, storico crocevia di scambi commerciali. Da Morbegno si aprono i due versanti della valle, divisi dal fiume Adda: il versante retico e quello orobico.

Il **versante retico** è luminoso, illuminato e riscaldato dal sole, caratterizzato dalla presenza di terrazzamenti vitati, le numerose chiese e gli antichi palazzi della *Costiera dei Cech*, le pareti granitiche della **Valmasino** e le antichissime acque termali. Il **versante orobico** è ombroso e ricco di vegetazione. Qui si aprono la **Val Tartano**, la **Val Gerola** con il suo comprensorio sciistico, le **valli di Albaredo** e **San Marco**, chiamate anche le *valli del bitto*.

Morbegno: antico capoluogo della Bassa Valtellina e patria del formaggio bitto, **Morbegno** svela ai visitatori numerosi tesori e testimonianze storiche. Passeggiando attraverso l'animato centro storico, sarà possibile cogliere l'anima più autentica dell'antico borgo, con improvvisi scorci di deliziosi porticati alternati a severe fontane e rustiche corti contadine. Suggeriamo di iniziare la visita nei pressi della *Chiesetta di San Rocco*, in stile neoclassico, e da qui attraversare il ponte vecchio sul torrente Bitto, sul quale troviamo la statua di Giovanni Nepomuceno. Proseguite ora lungo via Malacrida, dove consigliamo una visita all'imponente *Palazzo Malacrida,* appartenuto alla nobile famiglia dei Malacrida e realizzato nel Settecento dall'architetto Pietro Solari di Bolvedro. Proseguendo la visita, suggeriamo una sosta presso la "*Corte dei miracoli*", la più antica casa a corte di Morbegno, caratterizzata da archi in cotto, prima di imboccare la vecchia via Priula che scendeva dal Passo San Marco e ammirare gli antichi palazzi e la cappella privata dell'Angelo Custode, risalente al XVII sec. In Piazza Marconi, soffermatevi ad ammirare la bella fontana in granito del 1880. Prendete ora per piazza III Novembre, dove, in un edificio del Settecento con facciata in stucco e balconi in pietra scolpita, ha sede un caffè che un tempo era un famoso circolo intellettuale. Raggiungete ora Piazza Mattei o dei "Cappuccini", in onore del convento di frati Cappuccini che sorgeva in questo luogo nel Seicento. Attraverso via San Giovanni raggiungete ora la piazza su cui si affaccia la *Collegiata di San Giovanni Battista,* collegata da una viuzza alla pittoresca *via Garibaldi,* via commerciale per eccellenza di Morbegno e lungo la quale si affaccia l'antico Palazzo dei Conti Parravicini. Un'altra stretta via vi condurrà al Palazzo comunale del Cinquecento, un tempo dimora dei nobili Castelli di Sannazzaro, sul cui portale potrete ammirare lo stemma della città, costituito da due chiavi e una spada incrociate e alla chiesa di San Pietro. Terminata via Garibaldi raggiungerete ora a *Piazza Sant'Antonio*, caratterizzata dal complesso della chiesa e dell'annesso convento risalenti ai secoli XV e XVI. Proseguendo ancora in direzione di Sondrio giungerete infine al *Santuario della Madonna Assunta*. A conclusione della visita si suggeriamo di non perdervi il *Ponte di Ganda* sull'Adda, con la sua caratteristica architettura e, se avrete ancora tempo, di visitare l'interessante *Museo Civico di Storia Naturale.*

Vi segnaliamo infine che Morbegno richiama un intenso traffico turistico in tutte le stagioni dell'anno, anche se la città vive il suo momento di gloria durante l'autunno, in coincidenza con *Morbegno in Cantina* e con la *Mostra dei prodotti della Montagna*, mostra-mercato dedicata al famoso formaggio **bitto,** tradizionalmente prodotto d'estate in alpeggio nelle valli Gerola e di Albaredo.

Proprio la ***Val Gerola***, facilmente raggiungibile da Morbegno con una breve deviazione, è oggetto di un'interessante visita. Nella località di **Sacco** è possibile ammirare una delle opere d'arte più curiose della zona: l'affresco dell'*Homo Selvadego*, un personaggio leggendario, a metà tra rispettato *genius loci* della montagna e temuto essere misterioso, cui si attribuisce la "rivelazione" del segreto della lavorazione del più noto formaggio locale, il bitto.

La Media Valtellina

Lasciata Morbegno e risalendo la valle lungo la strada statale 38 in direzione di **Sondrio**, avrete la possibilità di ammirare sulla vostra sinistra, lungo il versante delle Alpi Retiche, i famosi **vigneti coltivati a nebbiolo della Valtellina**, uno dei più straordinari esempi di trasformazione del territorio da parte dell'uomo allo scopo di sfruttare al meglio ciò che la natura mette a disposizione, in una terra dove l'ambiente e il clima non sono certo favorevoli all'agricoltura. Fin dall'antichità, queste rocce furono strappate dall'uomo ai boschi e rivestite di uno strato di terra sostenuta da muretti a secco, i terrazzamenti, che resero possibile la coltivazione della vite. I vigneti della Valtellina, che rappresentano un vero e proprio inno all'operosità e all'ingegno umano e un elemento prezioso del paesaggio locale, sono candidati a divenire patrimonio dell'Unesco. Su questi fazzoletti di terra, da secoli si producono i rinomati vini rossi di Valtellina, come il Sassella, l'Inferno, il Grumello, il Valgella e lo Sforzato.

Sondrio: antico centro di probabile origine longobarda. Situata al centro della Valtellina, proprio all'imbocco della Valmalenco, valle laterale caratterizzata dalla presenza di alte montagne (tra cui il

Pizzo Bernina, che raggiunge quota 4049 metri), Sondrio è capoluogo della provincia omonima. Una passeggiata a piedi in città permetterà di scoprire, a pochi passi da Piazza Garibaldi, l'antica Piazza Campello, sede dell'odierno Palazzo Pretorio e un tempo sede del Governatore Grigione in valle, Palazzo Sassi, oggi sede del Museo di Storia e Arte, Piazza Quadrivio e l'antica via Scarpatetti, ricca di scorci di antiche corti e ballatoi che rimandano alla vita contadina, da dove si può salire fino a *Castello Masegra*, posto su un balcone panoramico sulla città vecchia.
Lasciata Sondrio in direzione di Tirano si possono raggiungere **Aprica**, moderna località turistica e porta del parco regionale delle Orobie Valtellinesi e l'omonimo passo, che immette in provincia di Brescia e che collega la Valtellina, attraverso il passo del Tonale, con il Trentino Alto Adige. **Aprica**, famosa tra i ciclisti per essere tappa quasi obbligata del Giro d'Italia, in inverno regala ai suoi ospiti una soleggiata ski area ideale per lo sci alpino e per il fondo. Interessante, dal punto di vista naturalistico, una visita all'Osservatorio Eco-Faunistico del Parco Regionale delle Orobie Valtellinesi, dove è possibile vedere da vicino gli animali del Parco compresa una splendida coppia di orsi. La cultura e le tradizioni si respirano ammirando i murales nelle vecchie contrade, e per una vacanza attiva è possibile provare spettacolari pareti di arrampicata oppure respirare aria pura facendo una passeggiata nel verde.
Sul versante retico si può raggiungere **Teglio,** considerata uno dei borghi più belli della Valtellina, che la tradizione vuole essere patria del piatto valtellinese più rinomato: i pizzoccheri. **Teglio,** è posta su un ampio balcone panoramico, luogo ideale di riposo a misura di famiglia, golosi menù, storia e arte a Palazzo Besta, uno dei più bei palazzi nobiliari della valle, eventi, mostre e tranquille passeggiate lungo i sentieri tra vigneti terrazzati e campi di grano saraceno. I piccoli borghi di **Bianzone** (città del vino) e **Villa di Tirano** meritano una visita per le numerose testimonianze storiche e artistiche, quali antiche chiese e palazzi.
Tirano accoglie il visitatore nel punto più stretto al centro della Valtellina, laddove il fiume Adda raccoglie le acque del torrente Poschiavino che scende dalla laterale vallata svizzera della **Valposchiavo**. Una sosta a Tirano è raccomandata per svariati motivi. La sua posizione geografica di crocevia la rende un punto di partenza ideale per molte escursioni sia in Valtellina, sia nelle vicine vallate svizzere. L'antica cittadina possiede poi un caratteristico centro storico ancora racchiuso da tratti di mura che Ludovico Sforza, detto il Moro, fece erigere alla fine del XV secolo, tre imponenti porte di accesso (Porta Poschiavina, Porta Bormina e Porta Milanese) e i resti dell'antico castello di Santa Maria, di cui si può cogliere il profilo del mastio in posizione dominante sulla città. Città slow e città del vino, Tirano offre numerosi ristoranti e trattorie dove degustare le superbe eccellenze enogastronomiche del territorio e costituisce la meta ideale per un weekend in Valtellina, anche perché da qui ha inizio la più straordinaria esperienza di viaggio dell'intera area, l'escursione a bordo del **Trenino Rosso del Bernina**, che dal 2008 è stato inserito nei patrimoni dell'Umanità da parte dell'Unesco. La città consente diverse possibilità di pernottamento, sia in ottimi hotel a due, tre e quattro stelle, sia in strutture di accoglienza familiare e nei bed and breakfast della zona, scelta ideale per chi desidera entrare ancora di più nell'atmosfera del luogo e gustare i prodotti dell'enogastronomia locale fin dal primo mattino.

L'Alta Valtellina

Lasciata Tirano, i panorami mutano e i vigneti lasciano il posto a una vegetazione più tipicamente montana. Superati i paesi di **Sernio, Mazzo, Grosotto**, suggeriamo una sosta a **Grosio,** dove si trovano le più antiche testimonianze della presenza dell'uomo in Valtellina, i graffiti del Parco delle incisioni rupestri che risalgono al III-II millennio a.C.

Bormio: a quota 1200 metri si apre ora la conca di **Bormio**, adagiata in un'ampia conca al centro delle onorate valli cha da qui si diramano (Valdisotto, Valfurva e Valdidentro). Bormio riveste un ruolo importante già dai tempi antichi per la sua posizione geografica al centro di importanti vie transalpine, che gli valse la dignità di Contea, con privilegi e autonomie. Le nove sorgenti di acqua termale calda, conosciute già dai tempi dei romani, sono ancora oggi un'importante risorsa del turismo locale, con tre centri termali all'avanguardia. La "Magnifica Terra", circondata dal **Parco Nazionale dello Stelvio**, offre spettacolari scenari naturalistici e ambientali, mentre il delizioso centro storico è un susseguirsi di palazzi, chiese e torri e sede di importanti eventi sportivi internazionali. L'offerta sciistica, oltre che durante la stagione invernale, è garantita anche durante la stagione estiva al **Passo dello Stelvio** (2758-3420 metri).

Valfurva, Valdisotto e Valdidentro: anche le valli laterali del bormiese offrono scorci paesaggistici di notevole bellezza. **Santa Caterina Valfurva** è un vero e proprio paradiso per sciatori, escursionisti e alpinisti e punti di partenza per splendide escursioni nel *Parco Nazionale dello Stelvio* e nel gruppo montuoso dell'Ortles-Cevedale, così come la **Valdisotto** e la **Valdidentro**.

Livigno: il "*piccolo Tibet"* della Valtellina, è oggi una delle località più glamour delle Alpi. Rinomata destinazione sciistica e stazione turistica all'avanguardia, vi stupirà prima ancora che per l'offerta commerciale e per i suoi servizi turistici estivi e invernali all'avanguardia, per l'ampiezza della sua vallata dove praticare sci, escursioni e mountain-bike e per le belle case di origine walser, oggi ristrutturate secondo canoni di eccellenza qualitativa e trasformate in lussuosi negozi e locali alla moda.
Forse non tutti sanno che la storia moderna di **Livigno** comincia già nel 1538. Risale a quell'anno, infatti, la concessione da parte della Comunità di Bormio, da cui la futura destinazione turistica dipendeva, dei primi privilegi per lo sfruttamento in autonomia di boschi e di pascoli e per il transito di merci, esenzioni alla base dell'odierno riconoscimento di zona extra-doganale di cui gode Livigno. Naturalmente Livigno si tenne ben stretta l'autonomia conquistata e la difese con i denti. Nel 1805 fu la volta di Napoleone, che riconobbe e confermò i benefici doganali, poi riconfermati più volte nel corso dell'Ottocento dal Regno Lombardo Veneto, più tardi dal Regno d'Italia nel 1910 e infine ratificati dalla Cee nel 1960.
Curiosità: Quella di Livigno è una storia di privilegi che nasce da lontano, dunque, dovuta alla difficile posizione geografica della località, collocata a 1800 metri sul livello del mare e in passato soggetta a lunghi periodi di isolamento nei mesi invernali. E se questo non bastasse a rendere unica la località, sappiate che Livigno appartiene come sappiamo territorialmente e amministrativamente all'Italia, ma geograficamente alla Svizzera, essendo attraversata da un torrente, lo Spöl, che si getta dell'Inn, a sua volta un affluente del Danubio e che sfocia, pensate, nel Mar Nero.

La Valchiavenna

Posta alla confluenza tra Valtellina e lago di Como, la **Valchiavenna** si allarga, dopo il capoluogo **Chiavenna,** in due valli che culminano nei **passi del Maloja** e dello **Spluga**.
La Valchiavenna offre infinite possibilità di svolgere attività sportive e ricreative. Gli amanti dello sci troveranno invece nelle note località turistiche di **Madesimo** e **Campodolcino**, in **Valle Spluga**, impianti e strutture sciistiche all'avanguardia immerse in panorami alpini mozzafiato. Gli escursionisti avranno solo l'imbarazzo della scelta tra le molte possibilità di compiere passeggiate o escursioni lungo antiche **vie storiche** della Valchiavenna, come la **Via Spluga** che collegava Chiavenna con Thusis, nei Grigioni svizzeri. Per i più sportivi segnaliamo le molte possibilità di praticare sport adrenalinici come il free-climbing, il canyoning e il windsurf sul lago di Novate Mezzola.
Gli *amanti del gusto* non potranno perdersi i numerosi eventi dedicati alla buona tavola, tra cui la *Sagra dei Crotti*, che si tiene ogni anno a settembre e celebra i tipici locali della valle ricavati nelle insenature della montagna, da cui soffia il *sorel*, una piacevole brezza rinfrescante.

Chiavenna: antica località che nel Medioevo si trovava al centro di un vasto contado con ampi privilegi e autonomia, conserva nel bel centro storico splendidi palazzi e importanti monumenti come la *Collegiata di San Lorenzo* con l'annesso *Museo del Tesoro*, dove è conservata la *Pace*, una preziosa copertina di Evangeliario e il *Mulino Bottonera.*

La Val Bregaglia: lasciata Chiavenna e imboccata la **Val Bregaglia** in direzione del confine svizzero, segnaliamo una sosta per visitare il piccolo bordo di **Piuro** con lo splendido *Palazzo Vertemate Franchi*, di fattura rinascimentale, e le vicine *cascate di Acqua Fraggia*.

LA VALTELLINA E LA VALCHIAVENNA A TAVOLA

Breve storia della Valtellina e della Valchiavenna

Per cogliere la ricchezza e la varietà della tradizione gastronomica di Valtellina e Valchiavenna partiamo dalle influenze culturali esercitate in questo territorio dalle numerose popolazioni che la attraversarono e dalle complesse vicende storiche che hanno influenzato profondamente usi, costumi e tradizioni di queste valli di confine.

Importanti vie di transito tra il nord e il sud dell'Europa, grazie alla loro posizione nel cuore delle Alpi, la Valtellina e la Valchiavenna ricoprirono un ruolo rilevante fin dalla *Preistoria*, come provano le incisioni rupestri di Grosio, in Alta Valtellina e fu soggetta a continue migrazioni di diverse popolazioni.

Popolazioni liguri, Etruschi e Celti furono seguite dai Romani, che conquistarono queste valli alla fine del I secolo a.C., durante l'avanzata vittoriosa alla ricerca di vie transalpine verso il nord dell'Europa. Nel I secolo dopo Cristo l'imperatore Augusto fece costruire una strada di collegamento tra il "*municipium*" romano di Como e Coira, che percorreva il versante occidentale del Lago di Como come via Regina. Da Chiavenna si aprivano due diversi itinerari per Coira: uno attraverso la val San Giacomo e il passo dello Spluga, l'altro attraverso la Val Bregaglia e il Passo del Settimo, quest'ultimo considerato per secoli il tragitto più diretto rispetto al primo, che prevedeva di valicare i passi del Maloggia (Maloja) e poi del Giulia (Julier).

Ai Romani fecero seguito Bizantini e Longobardi, seguiti dai Franchi. Nel 775 Carlo Magno donò questi territori al monastero di Saint Denis presso Parigi, donazione che causò un aperto dissidio con il vescovo di Como e che porterà la Valtellina e la Valchiavenna, dopo varie intricate vicende in epoca medievale, a entrare a far parte del *Ducato di Milano* nel 1335. Passata in seguito agli Sforza e poi alla Francia, nel 1512 Valtellina e Valchiavenna furono occupate dalle truppe grigioni delle Tre Leghe, inizialmente salutati come alleati, ma che si trasformarono ben presto in dominatori. La propagazione del protestantesimo fu la causa del degenerarsi dei rapporti tra Grigioni e dominati e portò nel 1612 al cosiddetto *Sacro Macello*, il massacro di circa 400 riformati e di parecchi magistrati grigioni.

La questione religiosa ebbe fine con il *capitolato di Milano* del 1639, che sancì il ritorno dei Grigioni, ma restituì ai cattolici le chiese usate dai protestanti e proibì la professione del loro culto. Fu invece lo strapotere di alcune famiglie grigione che portò i valtellinesi e valchiavennaschi ad accogliere come liberatori i Francesi nel 1797, cosicché la Valtellina e la Valchiavenna entrarono a far parte della Repubblica Cisalpina.

Caduto Napoleone, i destini delle due valli furono uniti a quelli dell'Austria, che li volle uniti alla Lombardia e vi costruì due grandi strade militari: lo Spluga (1819-1821) e lo Stelvio (1820-25).

Nel 1859 si ebbero le prime ribellioni contro la dominazione austriaca e molti patrioti si unirono alle truppe di Garibaldi, accolto in loco con entusiasmo. Con l'unità dell'Italia, fu nominato primo governatore di Valtellina e Valchiavenna il tiranese Luigi Torelli.

La Valtellina e la Valchiavenna a tavola

Oltre che alle vicende storiche ricordate sopra, la **storia gastronomica** di queste terre è strettamente legata al severo ambiente di montagna e alla tradizione contadina alpina.

Per capirlo basta osservare la disposizione di molti antichi borghi sulle pendici solive del versante retico della Valtellina oppure i **vigneti terrazzati**: oltre 2500 chilometri di muretti a secco riempiti di terra fertile portata a spalla dal fondovalle. Tutto il versante retico della Valtellina da Ardenno a Tirano si fregia di questo inconfondibile ricamo di viti, preziosa eredità di secoli di fatica e oggi importante risorsa turistica, che ambisce a entrare nel patrimonio mondiale dell'Unesco, mentre il versante orobico boschivo è stato progressivamente trasformato in **castagneto** coltivato.

Altra importante coltivazione presente soprattutto in Valtellina è quella delle **mele**, concentrata nel fondovalle tra Sondrio e Tirano, diffusa in particolare sui "conoidi", dossi allo sbocco delle valli laterali dove il terreno è particolarmente adatto a questo tipo di coltura.

Non si può infine dimenticare il **latte** e quindi la **zootecnia,** praticata un po' ovunque e la cui qualità e diffusione è testimoniata da prodotti, come **burro e formaggi**, di eccelsa qualità.

Abbiamo già ricordato che la Valtellina corrisponde alla valle dell'Adda e costituisce, unitamente alla Valchiavenna, che corrisponde alla valle della Mera, la provincia di Sondrio. Nella parte inferiore delle vallate il territorio è caratterizzato da versanti svasati, e fondo vallivo largo, mentre a nord di Tirano presenta un netto carattere glaciale fino a raggiungere l'ampia conca di Bormio. Di conseguenza, se la Bassa Valtellina è caratterizzata da colture di **viti, di segale, di frumento e di mais**, in Alta Valtellina si predilige **l'allevamento del bestiame**, in particolare di bovini, principalmente di razza bruno-alpina.

Per questo motivo la cucina valtellinese e valchiavennasca si basano soprattutto sulle **carni** e sui celebri **formaggi d'alpeggio**, che si abbinano alla perfezione ai suoi grandi **vini** rossi da **uve nebbiolo**, che già nell'antichità ottennero l'elogio dei maggiori poeti e scrittori latini come Virgilio, Orazio, Plinio e Strabone, mentre nel Rinascimento Leonardo da Vinci annotò nel Codice Atlantico "*Valtolina…valle circondata d'alti e terribili monti, fa vini potenti ed assai*".

Viaggio tra sapori e profumi di Valtellina e Valchiavenna

Abbiamo visto che la storia gastronomica di Valtellina e Valchiavenna sono strettamente legate all'ambiente di montagna e alla tradizione contadina alpina. Qui i prodotti agricoli, grazie al felice mix tra territorio e creatività umana, ci hanno regalato sapori unici e straordinari.
Lo spartito di un viaggio di gusto in Valtellina e Valchiavenna si compone di nebbioli robusti che fanno da cornice ad una cucina del burro di tradizione millenaria. Oggi in Valtellina la buona tavola è di casa ovunque.
Di gusto in gusto, di produttore in produttore, il territorio offre un'ampia varietà di sapori: dal **vino**, acquistabile e degustabile direttamente presso le storiche cantine da Ardenno a Tirano, alle famose **mele di Valtellina**, vendute direttamente presso molti piccoli produttori. La **bresaola** e i **formaggi** da soli valgono il viaggio fin qui. E poi **pizzoccheri, pane di segnale**, **miele** e **confetture**, a completare un ventaglio di sapori in grado di soddisfare anche il gourmet più esigente e resi ancora più speciali se gustati direttamente nel territorio di produzione. Per questo vi suggeriamo di completare il vostro viaggio con un assaggio dei prodotti e dei leggendari vini valtellinesi.

Eccovi allora anticipati alcuni dei **consigli per amanti del gusto** che vi daremo nel prossimo capitolo.
Provate a salire in uno dei tanti alpeggi in quota durante la stagione estiva, per assaggiare **bitto** o **casera** nei luoghi di produzione.
Percorrete i sentieri di mezza costa ammirando lo spettacolo dei terrazzamenti con i **grappoli di nebbiolo** che maturano al sole, oppure i sentieri di alta quota ornati di **rododendri,** che regaleranno il pregiato e profumatissimo miele.
Pedalate senza fretta lungo il Sentiero Valtellina ammirando le coltivazioni di **meleti** tra Sondrio e Tirano, poi fate una sosta presso una delle rinomate **case vinicole** del versante retico della media valle per assaggiare i prestigiosi vini rossi che si fregiano della DOC e della DOCG.
A pranzo fermatevi in uno dei tanti **ristoranti, osterie e trattorie** sparsi sul territorio della Valtellina, o anche in un tipico **crotto** se siete in Valchiavenna. I crotti sono rustici locali ricavati in antiche cavità naturali formate dall'addossarsi di macigni, staccatisi dai fianchi della montagna in epoca preistorica: sappiate che tra gli spiragli di questi massi spira il "sorèl", una corrente d'aria a temperatura costante (+6/8°), da sempre sfruttata per la stagionatura di formaggi e salumi e l'invecchiamento del vino.

Tenete presente che in montagna tutto ha un sapore diverso.
L'aria di montagna regala benessere, rilassa e allontana le preoccupazioni della vita quotidiana, ma rende anche inimitabili i prodotti tipici di Valtellina e Valchiavenna: dalla profumata **bresaola**, alle croccanti **mele**, dalle profumate **confetture** ai gustosi primi piatti a base di **grano saraceno,** in primis ai **pizzoccheri,** il piatto che è divenuto simbolo e ambasciatore della Valtellina nel mondo.
E poi ricordiamo gli **sciatt** e i **chisciöi**, croccanti frittelle a base di grano saraceno e formaggio, servite con insalata di cicorino tagliata fine, senza tralasciare la **polenta taragna**, una polenta condita in uscita con abbondante burro e formaggio.
Concludiamo quindi questa carrellata nella tradizione gastronomica di Valtellina e Valchiavenna regalandovi un breve glossario di specialità.

Glossario della cucina valtellinese

- **Pizzoccheri:** primo piatto per eccellenza, sono tagliatelle di grano saraceno cotte con patate e verdure di stagione e condite con formaggio casera e burro fuso profumato all'aglio. Nella prossima sezione troverete la ricetta originale dell'Accademia dei Pizzoccheri di Teglio.
- **Sciatt:** sono dei bignè di grano saraceno, ripieni di formaggio casera e fritti. In dialetto valtellinese "sciatt" significa rospo. Un nome originale, che richiama la forma irregolare di questa prelibatezza. Si accompagnano con cicorino tagliato fine, condito con olio e aceto di vino.
- **Chisciöl:** è una frittella tipica della zona di Tirano a base di farina di grano saraceno e formaggio casera e fritta. Oggi è tutelata e promossa dall'Accademia del Chisciöl e dei vini dei Tiranese.
- **Taroz:** è un piatto tradizionale della gastronomia valtellinese, che ha come ingredienti le verdure dell'orto, patate e fagiolini, bolliti e risotti a una purea, poi conditi generosamente con burro e formaggio casera.
- **Polenta taragna:** è una polenta, solitamente di grano saraceno, condita in uscita con abbondante burro e formaggio casera. Il suo nome deriva dal "*tarai*" o "*tarel*", il bastone di legno che si usa per mescolarla all'interno del paiolo di rame in cui viene cotta, preferibilmente sul fuoco a legna.
- **Violino di capra:** è la specialità più tipica della Valchiavenna, oggi presidio slow food. Il violino è un salume stagionato e affumicato, ricavato dalla coscia o dalla spalla di capra, così chiamato per il singolare modo di affettarlo, appoggiandolo sulla spalla a mo' dello strumento musicale.
- **Pane di segale:** fatto a forma di ciambella con il classico foro, il pane di segale si coniuga perfettamente con i salumi, i formaggi, il burro, le marmellate e il miele.

- **Bisciöla:** tradizionale panettone valtellinese a base di farina di segale e arricchito con noci, miele, fichi e uvette, servito al naturale o accompagnato una da salsa vaniglia o al Braulio, il rinomato amaro della Valtellina. È certamente il dolce ideale da portare a casa per ricordare i sapori di una vacanza speciale.
- **Biscottini di Prosto:** tradizionali biscotti della tradizione gastronomica della Valchiavenna. Sono a base di farina di frumento, zucchero e burro, lavorati secondo un'antica ricetta segreta.

Consigli di viaggio per amanti del gusto

Nel 1968, così scriveva lo scrittore Mario Soldati a proposito della Valtellina:
"*Chi non è mai stato in Valtellina, ci vada. E ci vada subito, prima che sia troppo tardi. Non perché, qui, il paesaggio sia minacciato da pericoli più gravi e più imminenti di quelli da cui sono mai minacciati i paesaggi di tutto il resto del mondo. Ma perché si tratta di una bellezza così straordinaria e così incredibilmente intatta che mi pare difficile possa durare ancora a lungo, e che un caso qualunque, da un giorno all'altro, non la offuschi".*
Oggi la Valtellina non è più la valle che descriveva Soldati, ma la domanda rimane attuale. Che suggerimenti pratici dare ai tanti viaggiatori che ci chiedono come rendere unico ed indimenticabile il viaggio in Valtellina e Valchiavenna?

Ecco allora i nostri consigli:

1. Proprio come facevano i viaggiatori di un tempo, prima della partenza vi suggeriamo di rileggere "*L'avventura in Valtellina*" e, sulle orme di Mario Soldati, arrivare in Valtellina verso il tramonto, per ammirare lo spettacolo delle luci e dei colori del tramonto:
   "*Per chi arriva dalla via del lago, proprio le sei di pomeriggio, da giugno a settembre è l'ora trionfale della Valtellina! Se mi voltato vedevo, nella cornice del finestrino posteriore, il sole sui monti azzurrini, lontani, aldilà del gran vuoto del Lario. Il sole era quasi al tramonto ma pareva ancora alto […] prendeva d'infilato il canyon dell'Adda. Batteva in faccia sulle vigne terrazzate, sui muretti, sulle rocce, sugli altipiani, i boschi, le creste della sponda retica alla mia sinistra. Indorava i campi di granoturco, il fiume, i villaggi, i piccoli stabilimenti industriali, gli speroni montuosi, le creste della sponda orobica alla mia destra*".

2. Vi suggeriamo di dimenticare la fretta e di viaggiare lentamente, scegliendo strade alternative alla statale di fondovalle. Come nel celebre film di Alexander Payne, prendete una delle tante "*sideways*" della Valtellina, risalite le valli laterali, visitate una casa vinicola, fermatevi a gustare un tagliere di salumi e formaggi in una trattoria, insomma lasciatevi guidare dall'istinto, seguendo le vostre curiosità e i vostri interessi. Ancora meglio, fatevi accompagnare da una guida turistica, vi accorgerete che saranno soldi ben spesi!

3. Siate alternativi e fermatevi a dormire in un bed and breakfast, oppure prendete una camera privata presso una famiglia locale. In Valtellina queste strutture sono bellissime e alla portata di tutti, ma soprattutto avrete la possibilità di fare un'esperienza autentica, di gustare prodotti del territorio fin da primo mattino, di fare quattro chiacchere con persone che spesso diventano amici e che vi sapranno informare e consigliare su cosa fare durante la vostra permanenza in valle.

4. Dimenticate la dieta e lasciatevi tentare dalla **cucina del burro**. La Valtellina è una terra di montanari e qui latte, burro e formaggio sono stati per secoli la base dell'alimentazione, oltre che gli ingredienti di una cucina territoriale straordinaria. Accompagnate il piatto con un buon bicchiere di nebbiolo: scoprirete che, oltre ad appassionare personaggi del calibro di Giosuè Carducci o di Hermann Hesse, i suoi tannini eleganti si sposano perfettamente con tutte le specialità del territorio.

5. Fate gli esploratori. Dimenticate l'auto, mettetevi gli scarponi e camminate. Oppure inforcate la mountain-bike e prendete il Sentiero Valtellina, o, se siete più allenati, uno dei bellissimi bike-trails in quota. Percorrete la valle in largo e in lungo: scoprirete che il buon Dio l'ha disposta di traverso rispetto all'arco alpino, con il lato retico rivolto a sud che si gode il sole da mattina a sera. Poi fate una sosta e ammirate le pietre allineate, accatastate, messe una sull'altra. Valle di sassi, in Valtellina le pietre si trovano ovunque e venivano buone per tutto. Non fermatevi ai terrazzamenti, gustatevi le baite in quota, i crotti, i campanili, i recinti degli alpeggi, per non parlare di quel monumento dell'ingegno umano che è la Ferrovia Retica, dove tra viadotti, ponti e murature di sostegno, con i sassi i nostri avi non ci sono andati leggeri. Fate sosta nei paesi e nei nuclei dimenticati, esplorate chiesette di montagna, palazzi secolari, resti di castelli medievali. Scoprirete segni di un patrimonio storico e culturale antico di secoli e magari incontrerete personaggi desiderosi di raccontare storie incredibili. Storie di montagna, storie di fatica, storie di contrabbando, luci e ombre di una valle caparbia, abitata da uomini

e donne capaci di costruire duemilacinquecento chilometri di muretti a secco impilando una pietra sopra l'altra, capaci di ricoprire la roccia di terra buona per farne superbi vini di roccia, capaci di modificare un territorio naturale ostile con enorme fatica e rispetto per l'ambiente circostante.

I nostri consigli sono indicativi, ma se li seguirete il vostro viaggio in Valtellina a Valchiavenna vi regalerà emozioni autentiche. Come in un puzzle, troverete voi i tasselli mancanti fino a ricomporre il quadro completo di queste straordinarie valli alpine e a trovare i vostri buoni motivi per scoprire, tornare e ritornare in Valtellina e Valchiavenna.

I PRODOTTI TIPICI E L'ARTIGIANATO

Abbiamo scoperto che in Valtellina e Valchiavenna si producono eccellenze agroalimentari tramandate di generazione in generazione, conosciute ben al di fuori del territorio di produzione. I formaggi, i vini, la bresaola, le mele, i pizzoccheri e il miele sono il risultato di una tradizione enogastronomica alpina unica, che oggi è certificata da singoli Consorzi di Tutela e da un apposito Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina. Andiamo quindi alla scoperta dei prodotti di eccellenza della Provincia di Sondrio.

I vini di Valtellina

È il suggestivo paesaggio valtellinese nel quale sono incastonati i vigneti terrazzati che per primo racconta la storia millenaria del vino: lungo 2500 km di muretti a secco che corrono ai piedi delle Alpi, dove viticoltori abili e appassionati coltivano le uve nebbiolo, localmente chiamate *chiavennasca*, da cui nascono rossi corposi di grande personalità. I vini rossi della Valtellina sono ottenuti da un vitigno dalla maturazione tardiva che ha saputo creare nel corso dei secoli un connubio perfetto con questa terra, dando alla luce vini unici. La Denominazione di Origine (D.O.) di Valtellina vanta 2 DOCG (Sforzato di Valtellina e Valtellina Superiore) 1 DOC (Rosso di Valtellina) e 1 IGT (Terrazze Retiche di Sondrio), i vigneti si estendono per circa 800 ettari con 2.042 viticoltori conduttori e/o proprietari.

Storia: la Valtellina fu sempre terra di viti e di vino: anche se è solo probabile si tratti della patria dell'*uva retica* ricordata da Virgilio, già prima del Mille il prodotto delle sue vigne era importante ed apprezzato. La produzione, di ottima qualità, aumentò gradatamente in epoca medioevale, tanto che la valle divenne presto il centro di smistamento del commercio del vino nella Pianura Padana e nella parte centrale delle Alpi: dalle valli Bergamasche alle Bresciane, a quelle del Trentino ed Austriache (in particolare Tirolesi), ma soprattutto a quelle della Svizzera. Quando all'inizio del Cinquecento i Grigioni si impossessarono della Valtellina la loro prima preoccupazione fu pertanto di assicurarsi in via esclusiva la produzione di vino che veniva trasportato da tradotte di muli al Nord, superando anche in inverno passi alpini oltre i 2000 metri di altitudine. Alla fine del Settecento oltre 100.000 some (circa 150.000 ettolitri) di "*Veltliner*" generoso e conservabile a lungo varcavano annualmente le Alpi. Dopo una fase di crisi dovuta ad avversità che avevano colpito i vigneti nell'Ottocento ed all'inizio Novecento, la produzione riprese a crescere, ritrovando soprattutto negli ultimi anni le caratteristiche di eccellenza che l'avevano contraddistinta per secoli.

Lo **Sfursát** (o **Sforzato di Valtellina**) è un passito rosso secco, il primo in Italia a potersi fregiare della DOCG, ricco di fragranza e di grande personalità. Il processo di produzione, tramandato nei secoli dai viticoltori locali, prevede l'attenta selezione delle migliori uve Nebbiolo che subito dopo la vendemmia vengono riposte per circa tre mesi su graticci in locali asciutti e ben ventilati detti "fruttai". Al termine dell'appassimento, dove le uve perdono il 40% del peso, negli acini si concentrano i succhi e si sviluppano particolari fragranze. Il processo di invecchiamento e affinamento si protrae per venti mesi in botti di legno e in bottiglia. Il prodotto finale è un rosso dal coloro granato scuro, dagli intensi profumi e con un grado alcolico minimo di 14 gradi: un vero e proprio vino da meditazione.
Classificazione: **Valtellina Superiore DOCG.**

Il **Valtellina Superiore DOCG**, prodotto con le uve coltivate nei vigneti dell'area compresa tra Berbenno e Tirano, ha un grado alcolico minimo al consumo di 12 gradi con un periodo minimo di affinamento di 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di rovere. In particolari annate, con almeno trentasei mesi di invecchiamento, è consentita la qualifica "riserva". L'estensione totale dei vigneti a denominazione è di circa 650 ettari e i vini posso sfregiarsi delle denominazioni delle cinque sottozone di produzione, che elenchiamo di seguito.

1. **Maroggia**: dal 2002 è una zona riconosciuta per la produzione di Valtellina Superiore ed è localizzata nel comune di Berbenno in Valtellina per circa 10 ettari di vigneto. Il vino Maroggia è legato alla figura di Benigno De' Medici che nella metà del Quattrocento si fermò appunto a Maroggia dove trovò ospitalità e ristoro apprezzando in particolare il vino locale definendolo "*firmum et dulce"*, ossia corposo e amabile. Di colore rosso rubino con riflessi granati, ha profumo etereo, sapore asciutto,

armonico, vellutato e giustamente tannico. Si abbina alle carni rosse e alla selvaggina, ai salumi saporiti e ai formaggi stagionati.

2. **Sassella**: è la zona storica di produzione del Valtellina Superiore, da qui provengono le uve più pregiate. La Sassella è una zona soleggiata e impervia, i vigneti compresi appartengono ai comuni di Castione Andevenno e Sondrio (circa 120 ettari di vigneti). Il concetto di agricoltura eroica si esprime alla massima potenza, se si visitano i vigneti si può intuire. Il duro lavoro porta alla luce un vino di colore rosso rubino, con un profumo intenso e persistente, esaltato con l'invecchiamento.
3. **Grumello**: la zona di produzione si estende per circa 75 ettari a nord est della città di Sondrio e prende il nome dal castello di Grumello che domina la vallata dal XIII secolo. Il Grumello è un vino di color rosso rubino tendente al granata, ha un profumo sottile e intenso, con una sfumatura che ricorda la mandorla conferita dalla presenza del vitigno autoctono Brugnola; il sapore è secco, austero, armonico e vellutato, ricco di fragranze se ottenuto dalle uve dei "Dossi Salati", zona ben delimitata. L'invecchiamento ne consente un pregevole affinamento rendendolo un vino di elevata qualità da abbinare a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
4. **Inferno**: la sottozona si estende per 55 ettari di vigneto, il nome singolare e affascinante trae origine dall'asperità dei piccoli terrazzamenti vitati, situati nei comuni di Poggiridenti e Tresivio, e dalle temperature assai elevati del periodo estivo. L'infero si trova subito a est del Grumello e si coltivano delle uve che donano al vino prodotto un forte carattere che ben si adatta al lungo invecchiamento. Il vino Inferno è di color rosso rubino, con l'affinamento acquista particolari fragranze e si ammorbidisce. Il sapore è asciutto, armonico, leggermente tannico ed è ritenuto il più austero fra i vini della Valtellina.
5. **Valgella:** con i suoi 125 ettari di vigneti è la sottozona più vasta del Valtellina Superiore, situata nei comuni di Chiuro e Teglio. Il curioso nome deriva dal latino *vallicula*, ossia piccola valle, utilizzato per indicare le uve usate per vinificare un vino destinato all'esportazione in Svizzera, trovandosi a pochi chilometri di distanza dal confine nazionale. Il vino è di color rosso rubino, si differenzia per la maggiore morbidezza iniziale, che non esclude uguale tenuta all'invecchiamento. All'olfatto si offre etereo e delicato, ha un sapore secco, armonico, morbido e rotondo, fresche sensazioni floreali lo rendono apprezzabile anche giovane.

Il **Rosso di Valtellina DOC** è il classico vino da tavola di elevata qualità, ma delicato quanto basta per essere consumato in occasioni informali; ha gradazione alcolica minima di 11 gradi e può essere prodotto in quasi tutte le aree vinificate in Provincia di Sondrio. Il Rosso di Valtellina è di pronta beva, arriva sul mercato già dopo sei mesi dalla vendemmia e regala ottimi profumi.

Alpi Retiche IGT
La zona indicata per la produzione di vini di diversa conformazione, rispetto ai tradizionali rossi corposi della Valtellina, è Alpi Retiche IGT e comprende oltre trenta comuni. I vini sono rossi, rosati, bianchi, rosati frizzanti, novelli, passiti e da vendemmia tardiva, con una gradazione alcolica compresa tra i 9 e i 13 gradi.

La Bresaola della Valtellina

Il grande segreto di questo salume è l'aria fresca e tersa che discende dal cuore delle Alpi e la particolare conformazione della Provincia di Sondrio, totalmente ricompresa nella zona tipica di produzione, creano le condizioni ideali per la graduale stagionatura della bresaola.
Il clima non è l'unico fattore distintivo, il fascino di questo salume di elevata qualità, prodotto con i tagli migliori della coscia del manzo, è nella sua trasformazione, che, conformemente alla tradizionale ricetta, si suddivide in quattro fasi: selezione e abile rifinitura dei tagli di carne, salagione a secco, stagionatura lenta e naturale, sezionamento o affettamento e confezionamento. Oggi la vera Bresaola della Valtellina (che si differenzia dalla "carne secca" e da altri prodotti derivanti dalla essiccazione di carne bovina) è garantita dal marchio comunitario IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Storia: l'origine del nome bresaola si può ricercare nel termine germanico "*brasa*", brace, dal momento che anticamente, per riscaldare e deumidificare l'aria dei locali di stagionatura, venivano utilizzati dei bracieri, dai quali si sprigionava un fumo aromatico, ottenuto gettando bacche di ginepro e foglie di alloro su carboni ardenti di legno di abete. Le prime testimonianze storiche relative alla produzione di bresaola risalgono al XV secolo, ma l'origine del salume tipico è senz'altro antecedente. Fino al XIX secolo, la produzione era localizzata a livello locale, poi si diffuse nella vicina Svizzera. Oggi il prodotto è abitualmente presente sulla tavola degli italiani e sta conquistando nuovi mercati esteri.

Caratteristiche nutrizionali: la bresaola è tra i salumi uno dei prodotti che meglio risponde alle esigenze nutrizionali del consumatore attento alla propria alimentazione, oltre a rappresentare un eccellente ingrediente per molti piatti. Il contenuto proteico del prodotto è elevato, la quantità di grassi molto bassa e l'apporto calorico ridotto, importante il contenuto di ferro, zinco, vitamina B 2 e vitamina PP. Sono assenti i carboidrati, il calcio

e la vitamina D, integrabili associando alla bresaola del pane, delle scaglie di grana e qualche goccia di succo di limone.

I formaggi di Valtellina

In Valtellina dove i pastori e i maestri casari si tramandano da millenni la cura del bestiame e l'arte del caseificare, la tradizione vuole che sugli alpeggi, in estate, il latte venga trasformato nel preziosissimo formaggio **Bitto**, mentre al ritorno delle mandrie in fondovalle è legata la produzione del **Valtellina Casera**, un tempo solo invernale, oggi estesa a tutto l'anno. Dal 1996 questi formaggi hanno conseguito la *Denominazione di Origine Protetta*: la loro tecnologia di produzione è definita dai rispettivi disciplinari così da garantirne la tipicità. Altro prodotto di punta è il **Valtellina Scimudin**, l'esponente più tipico di quella categoria di formaggi a pasta molle e a rapida maturazione localmente chiamati "formaggelle" per la loro piccola pezzatura. Per questo formaggio è in corso l'iter burocratico per l'ottenimento della DOP.

Il Bitto: l'antica tecnica di lavorazione del Bitto si fa risalire ai Celti, esperti pastori e casari, che per conservare e trasferire le proprietà nutritive del latte nel tempo, iniziarono a produrre formaggi a lunga conservazione. È probabile che anche l'etimologia del nome Bitto, derivante da "*Bitu*", possa indicare qualcosa di perenne. Il Bitto si produce negli alpeggi della provincia di Sondrio e di alcuni comuni limitrofi dell'Alta Valle Brembana (in provincia di Bergamo) e della provincia di Lecco. Il periodo di produzione è quello della monticazione degli alpeggi, dal 1° giugno al 30 settembre. Il latte vaccino intero di una mungitura, con l'eventuale aggiunta di latte caprino in misura non superiore al 10%, viene coagulato immediatamente in loco con l'uso di caglio di vitello. A coagulazione avvenuta, la cagliata viene tagliata fino ad ottenere dei grumi che hanno la grandezza di chicchi di riso. Segue la cottura che avviene ad una temperatura compresa tra i 48 e i 52 °C. Dopo l'agitazione fuori fuoco e la sosta sotto siero, la cagliata viene estratta e posta in fascere che conferiscono al formaggio il caratteristico scalzo concavo. Seguono la salatura e la maturazione che inizia nelle casere d'alpe e si completa nel fondovalle. La stagionatura, che deve durare almeno settanta giorni, può essere protratta per diversi anni, anche sino a dieci anni. Il Bitto nell'anno di produzione ha sapore dolce e delicato che diventa più intenso con il procedere della maturazione. L'eventuale aggiunta di latte caprino accentua il caratteristico aroma. Gli aromi di questo formaggio sono legati alle erbe dei pascoli di cui si nutrono le bovine.

Il Valtellina Casera è il tipico formaggio semigrasso di latteria, prodotto esclusivamente con il latte proveniente dagli allevamenti della provincia di Sondrio. Le sue origini si fanno risalire al XVI secolo, quando più allevatori univano il loro latte per effettuare una lavorazione collettiva nelle latterie turnarie e sociali, mettendo in atto una forma di risparmio e di condivisione dei momenti di vita. Tradizionalmente il latte della sera era messo a riposare in locali freschi e scremato il mattino successivo. Il latte della mungitura mattutina veniva poi aggiunto, intero, a quello più magro della sera e insieme venivano trasformati in Valtellina Casera. Oggi il latte di due o più mungiture viene parzialmente scremato per affioramento o con centrifuga prima di essere sottoposto a coagulazione, ottenuta con l'uso di caglio di vitello. La cagliata viene quindi tagliata fino a quando i grumi hanno la grandezza di chicchi di mais e poi cotta ad una temperatura compresa tra i 40 e i 45 °C. Una volta estratta, la pasta viene posta nelle apposite fascere marchianti che riportano, ripetuta più volte, la scritta Valtellina Casera preceduta da una forma di formaggio stilizzata. Seguono la salatura e la stagionatura che avviene nelle tradizionali "casere" o in adeguate strutture (ad una temperatura di 6-13 °C e umidità relativa non inferiore all'80%) e che si protrae per almeno settanta giorni. Il Valtellina Casera giovane ha sapore dolce con sentore di latte, dal gusto molto delicato e di grande equilibrio e ben si sposa con il grano saraceno per dar vita ai piatti della tradizione valtellinese, i pizzoccheri e gli sciatt. Con il prolungarsi della stagionatura, il sapore si fa più ricco con note di frutta secca e profumi di foraggi affienati.

Il Valtellina Scimudin è nato dalla storia e dalla tradizione contadina della provincia di Sondrio ed è forse il formaggio che meglio interpreta e rappresenta questa cultura perché nato dalla lavorazione di piccole quantità di latte che le famiglie erano solite trasformare in formaggelle a pasta molle e a rapida maturazione, per lo più destinate all'autoconsumo. Il Valtellina Scimudin è prodotto in tutta la provincia di Sondrio e per l'intero arco dell'anno. Il latte proviene esclusivamente da allevamenti bovini dell'area di produzione. Il latte, di una o più mungiture, viene lavorato intero, prima di essere sottoposto a coagulazione con caglio di vitello. La rottura della cagliata avviene fino a quando i grumi hanno la grandezza di una noce. Una volta estratta, la pasta viene posta in appositi stampi e sottoposta ad un processo di stufatura, effettuato ad una temperatura che oscilla tra 20 e 30°C e della durata variabile da un minimo di 3 ad un massimo di 24 ore. Segue la salatura e la maturazione (in appositi locali, alla temperatura di 8-12° C e con umidità relativa non inferiore al 75%) per almeno dieci giorni. Il risultato è un formaggio da tavola, grasso, a pasta cruda e molle e a rapida maturazione, con un aroma di intensità media, con sentori di latte, di yogurt e di burro e una leggera acidità tipica di un formaggio abbastanza fresco.

I pizzoccheri di Valtellina

La tradizione povera e contadina della Valtellina si ritrova pienamente in questo piatto tipico conosciuto in tutta Italia. I Pizzoccheri della Valtellina sono una pasta di **grano saraceno,** una poligonacea originaria della Siberia. Le prime testimonianze sulla coltivazione di questa coltivazione in Italia risalgono al XV secolo, mentre in Valtellina la coltura si diffonde da Teglio nel corso del XII secolo. In provincia di Sondrio il saraceno viene coltivato soprattutto sul versante meridionale delle Alpi Retiche, favorito da un clima più favorevole che ne permette la maturazione anche alle quote maggiori, spesso ben oltre i mille metri di altitudine.
I **Pizzoccheri della Valtellina** sono un vero e proprio prodotto della tradizione, la cui ricetta originale viene custodita gelosamente e difesa dall'**Accademia del Pizzocchero** di Teglio. Oggi molte realtà in Provincia di Sondrio si occupano della produzione di questo prodotto, che può essere trovato facilmente nei punti vendita come prodotto industriale, ma anche in pastifici locali, spesso impastato a mano.

La ricetta ufficiale dell'Accademia del Pizzocchero

Ingredienti (dosi per 4 persone):

- 400 g di farina di grano saraceno;
- 100 g di farina bianca;
- 200 g di burro;
- 250 g di formaggio Valtellina Casera DPO (denominazione di origine protetta);
- 150 g di formaggio in grana da grattugia;
- 200 g di verze;
- 250 g di patate;
- uno spicchio di aglio;
- pepe.

Preparazione: mescolare le due farine, impastarle con acqua e lavorare per circa cinque minuti. Con il mattarello tirare la sfoglia fino ad uno spessore di 2-3 millimetri dalla quale si ricavano delle fasce di 7-8 centimetri. Sovrapporre le fasce e tagliarle nel senso della larghezza, ottenendone le tagliatelle. Cuocere le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate a tocchetti, unire i pizzoccheri (le patate sono sempre presenti, mentre le verze possono essere sostituite, a secondo delle stagioni, con coste o fagiolini). Dopo una decina di minuti raccogliere i Pizzoccheri con la schiumarola e versarne una parte in una teglia ben calda, cospargere con formaggio di grana grattugiato e Valtellina Casera a scaglie, proseguire alternando pizzoccheri e formaggio. Friggere il burro con l'aglio lasciandolo colorire per bene, prima di versarlo sui pizzoccheri.
Senza mescolare servire i pizzoccheri bollenti con una spruzzata di pepe.

Mele di Valtellina

L'aria di montagna, nel cuore delle Alpi, conferisce alle mele di Valtellina un gusto e una fragranza unici. Le prime annotazioni sulla coltivazione del melo in orti e giardini sono datate 1616 nella "*Guida Antica della Valtellina":* i frutti venivano utilizzati per l'autoconsumo familiare e solo in piccola parte destinati alla commercializzazione nei mercati cittadini e nelle grandi fiere. Negli anni Venti il settore si apre alla produzione organizzata e acquista un valore economico, ma per uno sviluppo vero e proprio bisognerà attendere fino al Secondo Dopoguerra. Una produzione eccelsa per qualità, a basso impatto ambientale, garantita dal marchio europeo IGP, l'Indicazione Geografica Protetta, ottenuta nel 2010.

La **Golden Delicious** è una mela dalla pezzatura medio-grande con buccia di colore giallo intenso, a volte sfaccettata di rosso, polpa croccante e succosa, con un elevato contenuto di zuccheri, è finemente aromatica. Di origine americana, ha cominciato ad affermarsi negli anni Cinquanta, grazie all'ottima capacità di conservazione, è presente sulle nostre tavole da fine settembre fino al mese di luglio dell'anno successivo. Viene raccolta tra la metà di settembre e la metà di ottobre.

La **Red Delicious** è considerata la mela per eccellenza ed è la più coltivata al mondo. Dalla colorazione brillante e intensa, ha la forma allungata con le tipiche cinque punte nella parte inferiore, la polpa è finissima e croccante, il sapore è aromatico e dolce, l'acidità è ridotta. Le origini risalgono agli inizi degli anni Venti, quando la famiglia Stark decise di coltivare una nuova tipologia di frutto dalla colorazione rosso intenso. Viene raccolta tra la metà di settembre e la fine di ottobre.

La **Gala** è la classica mela estiva, raccolta già a metà agosto e fino a metà settembre, è apprezzata in tutto il mondo per il suo gusto equilibrato. Questa tipologia è riconoscibile per le caratteristiche striature di colore rosso brillante, la forma allungata e le dimensioni medio-piccole. La polpa è giallina, di struttura sottile, succosa e dal gusto dolce, ma non molto aromatico e non eccessivamente acidula.

Miele della Valtellina DOP

Il Miele della Valtellina DOP profuma dei fiori che crescono nelle verdi vallate e nei pascoli di alta quota.

Il **Millefiori di Montagna** cela il sapore intenso del castagno, quello morbido dell'acacia e quello balsamico del tiglio, il Millefiori di Alta Montagna ha un gusto delicatissimo e una cristallizzazione fine e cremosa. L'apicoltura tende a rarefarsi nei territori altimetricamente più elevati, dove gli inverni sono lunghi e più breve è il periodo utile allo sviluppo degli alveari e alla produzione.

Il **Miele di rododendro** è il prodotto di maggior prestigio della produzione valtellinese, necessita dell'utilizzo di tecniche di nomadismo e di postazioni di alta quota. La fioritura avviene in alta montagna in un periodo caratterizzato da frequenti ritorni di freddo, che si possono prolungare per giorni, rendendo difficoltoso il lavoro degli apicoltori. Il miele di rododendro cristallizza dopo poco tempo, con un cristallo sottile, in questo stato spesso assume una consistenza cremosa. Allo stato liquido è quasi incolore, quando cristallizza è bianco o beige chiaro. L'odore è debole, quasi inesistente, leggermente pungente e il sapore è normalmente dolce.

Il **Miele di castagno** è tra i mieli unifloreali più diffusi in Italia. Spesso presenta tracce più o meno marcate di melata che, oltre a provenire dalla pianta stessa, possono appartenere ad altre specie, come ad esempio il tiglio. Si presenta liquido o a cristallizzazione molto lenta e non sempre regolare. Il colore è ambrato: più o meno scuro quando è liquido, diventa marrone con la cristallizzazione. L'odore è intenso, aromatico, pungente e ammoniacale. Il sapore non è eccessivamente dolce e presenta sempre un retrogusto amaro. L'aroma è intenso, simile all'odore, molto persistente.

Nella sua purezza, il **Miele di tiglio** è liquido, di colore chiaro, tende a cristallizzare in modo irregolare, con cristalli grossi, assumendo un colore bianco crema. Il colore varia comunque in funzione della presenza di melata. L'odore è di media intensità, fresco, mentolato, di erbe essiccate, ricorda un po' quello dei fiori. Il sapore è normalmente dolce, quando è molto puro assume un retrogusto leggermente amaro. L'aroma è intenso, fresco, balsamico e medicinale, molto persistente.

Il colore del **Miele di acacia** è molto chiaro, da quasi incolore a giallo paglierino. L'odore è lieve, generico di miele, ricorda i favi di cera nuova. Il sapore è molto dolce, quasi stucchevole; l'aroma è simile all'odore, è vanigliato, confettato a volte lievemente fruttato, poco persistente. Per l'alto contenuto in fruttosio, tende a rimanere liquido per lungo tempo.

La pietra ollare

La pietra ollare, una formazione rocciosa di colore verde opaco, molto tenera e facilmente lavorabile al tornio, che già lo storico romano *Plinio il Vecchio* cita nella sua *Naturalis Historia* in riferimento alla Valtellina, cominciò ad essere lavorata in epoca remota. Il nome ollare deriva dal latino *olla*, con il significato di pentola o contenitore di olio. Nel passato era usata quasi esclusivamente per la preparazione di recipienti quali i *lavècc* (pentole di varie dimensioni), gli *stüin* (ottime pentole per cuocere stufati) e i *fùràgn* (contenitori per conservare formaggi, burro o lardo). La particolarità di questo materiale è di essere molto resistente al fuoco e di conservare il calore a lungo, permettendo così una lenta cottura ideale per stufati e minestre, oltre che per carni alla brace sulla *piöda* (lastra in pietra ollare o serpentino).
In Valmalenco e in Valchiavenna si possono trovare ancora una decina di cave di pietra ollare, alcune abbandonate altre parzialmente in attività. In questi ultimi decenni, la lavorazione tradizionale della pietra ollare si è orientata verso la produzione artigianale a carattere artistico, tanto che alcuni artigiani, hanno cominciato a decorarla con disegni incisi a mano o a scolpirla per ottenere oggetti ornamentali molto apprezzati.

I pezzotti

I pezzotti sono probabilmente il prodotto artigianale valtellinese più famoso. Si tratta di rustici tappeti molto resistenti, confezionati usando ritagli di stoffe, ordite a mano al telaio, che un tempo servivano per coprire il fieno, riparare dal freddo il bestiame negli alpeggi oppure, d'estate, per stendere il grano sulle aie o i legumi a seccare. Oggi, nella fabbricazione dei pezzotti, la scelta dei colori e del disegno si è fatta più accurata, così il robusto e rozzo panno della tradizione contadina è diventato un elemento decorativo dell'arredamento moderno ripreso anche al di fuori della Valtellina. L'originalità del pezzotto, la cui origine risalirebbe alla presenza dei monaci Umiliati in Valtellina, nasce dalla tradizione del lavoro casalingo al telaio di matrice contadina, che produceva in casa tutti gli oggetti, abiti e utensili di cui si aveva bisogno. La produzione dei tipici pezzotti è diffusa soprattutto in Val d'Arigna e nell'area di Ponte in Valtellina.

FOODIES EXPERIENCES

Di seguito le principali proposte gourmet per **amanti del gusto** in Valtellina e Valchiavenna.

Gourmet Tours

Esploreremo le zone più belle della Valtellina e Valchiavenna in compagnia delle nostre guide plurilingue, che ci spiegheranno tutto sui prodotti e sulla filiera agroalimentare, ci porteranno nei luoghi di produzione per scoprire i segreti della preparazione e per assaggi direttamente dal produttore, svelandoci produzioni di nicchia come la tradizionale *pesteda*, il sidro di mele, le ottime confetture e i rinomati formaggi.

Wine Tours

Agli amanti del vino suggeriamo di scegliere uno dei nostri esclusivi Wine Tours che si snodano lungo il versante retico della Valtellina, da Ardenno a Tirano, uno dei più bei **tour enologici della Lombardia**. A piedi, in bicicletta, in auto: lungo i terrazzamenti vitati del versante retico sono molte le case vinicole che accolgono volentieri i visitatori per una visita alle loro storiche cantine, per degustare i famosi vini DOC e DOCG di Valtellina e per un acquisto di gusto da portare in tavola al rientro del vostro viaggio.
Su richiesta sarà possibile partecipare ad alcune fasi della vendemmia, prenotare un picnic in vigna o un pranzo con il vignaiolo direttamente in cantina.

Bicigusto

Dedicato agli amanti del vino più dinamici, che potranno così abbinare tour in bicicletta di varie lunghezze e difficoltà con degustazioni presso le case vinicole che accolgono volentieri i visitatori per una visita alle loro storiche cantine, per degustare i famosi vini DOC e DOCG di Valtellina e per un acquisto di gusto da portare in tavola al rientro del viaggio.

Cooking Classes

Dopo una visita all'unico mulino ad acqua ancora funzionante in Valtellina, vi inviteremo a mettere le mani in pasta per preparare i tradizionali pizzoccheri cucinati secondo la ricetta dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio. A Tirano potrete invece assistere alla preparazione dei tradizionali *chisciöi*. Credeteci, tornerete a casa più ricchi e innamorati di queste splendide valli alpine!

Valtellinese per un giorno

Potrai scegliere tra una giornata in fattoria nel versante orobico accompagnando una famiglia di produttori nelle attività legate all'allevamento e il pascolo della capra orobica camosciata. Le attività comprendono: l'accompagnamento del gregge al pascolo, la produzione dei formaggi di capra, il riordino della stalla. Lunch del pastore incluso.
In alternativa, potrai vivere un'esperienza autentica legata alla produzione del sidro di mele più alto delle Alpi. Le attività comprendono: visita del meleto e della cantina, degustazione di diversi tipi di sidro in abbinamento a specialità locali.

SAGRE ED EVENTI PER AMANTI DEL GUSTO

Per scoprire e degustare tutti i gusti dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici che la Valtellina e la Valchiavenna possono offrire, non perdete le tradizionali manifestazioni per amanti del gusto che si svolgono durante tutto l'anno e che da sole valgono un soggiorno all'insegna dei sapori autentici della montagna. Si consiglia di verificare con alcuni giorni di anticipo date e programmi aggiornati degli eventi di seguito illustrati.

Sagra di San Bello

La sagra si tiene ogni febbraio nella località *Monastero di Berbenno* e celebra un piatto dimenticato della cucina contadina, ovvero la gallina. È l'occasione perfetta per trascorrere un fine settimana in Valtellina, girovagando lungo il *Circuito del Maroggia* della *Strada del Vino di Valtellina*, alla scoperta di piccoli borghi di grande fascino, ricchi di storia e di tradizioni.

Cantine aperte

Ogni maggio va in scena *Cantine Aperte*, giornata nazionale all'insegna dei più famosi territori vinicoli e della buona tavola. Per scoprire le eccellenze della grande tradizione enogastronomica della Valtellina, con il piacere di soste di gusto, cene all'insegna della tradizione, visite e degustazioni presso le principali case vinicole.

Sagra del Pizzocchero
Uno dei più tradizionali eventi enogastronomici della Valtellina che da oltre cinquant'anni celebra ogni luglio il pizzocchero nella sua patria di origine, il borgo di Teglio. Occasione perfetta per scoprire il più famoso piatto della cucina valtellinese e per un fine settimana all'insegna del gusto e delle tradizioni autentiche della valle.

Calici di Stelle
Nella notte di San Lorenzo, nella cornice dell'antico quartiere di Scarpatetti e delle vie del centro storico di Sondrio il tradizionale appuntamento con gli ottimi vini di Valtellina DOC e DOCG, degustazioni di prodotti gastronomici, musica e mercatini.

Sagra del Chisciöl
Imperdibile occasione per visitare Tirano e scoprire la sua specialità, i *chisciöi*. Consiglio aggiuntivo: ritagliatevi un fine settimana di agosto e abbinate la sagra all'escursione sul Trenino Rosso del Bernina.

Sagra dei Crotti
Ogni anno, all'inizio di settembre, a Chiavenna si celebra la *Sagra dei Crotti*, con un ricco programma di manifestazioni culturali, gastronomiche, folcloristiche e sportive. I crotti sono cavità naturali formate dall'addossarsi di macigni staccatisi dai fianchi della montagna in epoca preistorica, tra i cui spiragli soffia il *sorèl*, corrente d'aria a temperatura costante (+6 o 8°), da sempre sfruttata per la stagionatura e la conservazione del vino e dei prodotti locali: bresaole, insaccati, violini di capra e formaggi.

Dì della Brisaola
Questa sagra, che si tiene a Chiavenna a inizio settembre, è l'occasione per scoprire tutto il gusto unico della Bresaola della Valtellina IGP (che in Valchiavenna si chiama *brisaola*) e per scoprire il borgo di Chiavenna, città slow.

Mostra del Bitto
La ultracentenaria Mostra del Bitto è la più importante manifestazione enogastronomica della Valtellina e vetrina di prodotti tipici della filiera agroalimentare provinciale, artigianato artistico, tradizioni e folclore. Una Mostra dove assaggiare, degustare e imparare a conoscere i segreti di tutti i prodotti tipici della Valtellina, DOP, DOC, DOCG e IGP (formaggi, mele, bresaola, miele, pizzoccheri e i prestigiosi vini). La mostra si svolge nel cuore della città di Morbegno ogni ottobre.

Sagra della mela e dell'uva
Deliziosa sagra ottobrina a Villa di Tirano, dedicata alla mela e all'uva, tradizionali coltivazioni dell'antico borgo allungato ai piedi delle Alpi Retiche. Nei giorni della manifestazione, negli stand e nei ristoranti della zona tutto è imperniato intorno a questi tipici prodotti.

Formaggi in Piazza
Questa sagra è dedicata ai formaggi a latte crudo e loro derivati e costituisce il perfetto contorno a un fine settimana di novembre dedicato alla scoperta di Sondrio.

Scriveteci o contattateci!
Per richieste di informazioni o prenotazioni non esitate a contattarci telefonicamente al numero 0342-705619, da lunedì al venerdì 09:00 – 13:00, oppure via mail.
Per maggiori informazioni riguardo i pacchetti e le esperienze da noi offerte, visitate i siti di Visit Valtellina e In Valtellina.
Seguiteci anche su Facebook, Twitter e Instagram per rimanere aggiornati sugli eventi e sulle esperienze.

Vi aiuteremo a pianificare al meglio il vostro viaggio e vi accompagneremo in Valtellina e Valchiavenna, per un'indimenticabile esperienza di gusto!