



Mucche
al pascolo e,
sullo sfondo,
Livigno.



Profumo di Valtellina

Sentieri nei boschi, crotti, grandi vini. A due ore d'auto da Milano, l'arte del saper fare anima terrazzamenti e borghi gioiello. Incastonati tra panorami sorprendenti e spazi aperti rigeneranti. Un'altra tappa della nostra serie dedicata ai viaggi tra le bellezze d'Italia

di Paola Babich - foto di Massimo Rapani

Livigno,
in Alta
Valtellina.



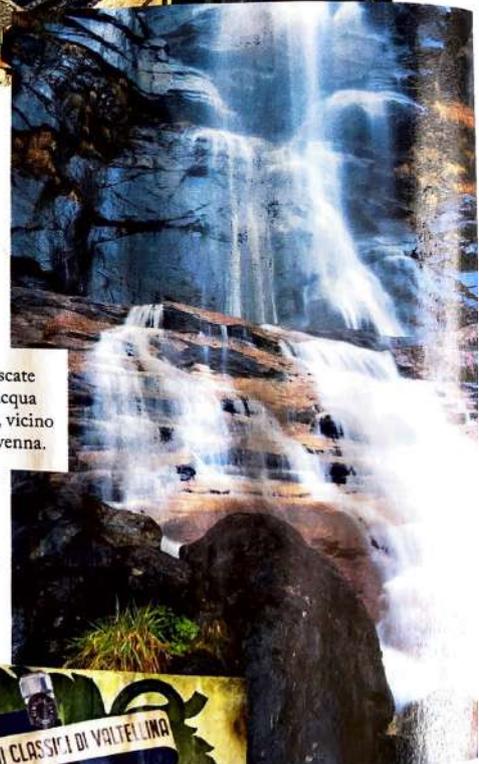
Uno scorcio di Chiavenna.

La **Valtellina** è aria, terra, acqua, montagne, cascate, fiumi, profumo di boschi, di prati e di cibi naturali. Nel cuore delle Alpi lombarde, perfettamente collegata alle grandi città, è un territorio verde da assaporare lentamente. Destinazione ottima per un weekend o un soggiorno più lungo, itinerante, regala relax e buon vivere, confortati dal verde brillante della natura e da profumi e sapori della tradizione culinaria. Si comincia da **Chiavenna**. Circondata dalle montagne, è citata già da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis historia* (77-78 d.C). Ha un piacevolissimo centro, palazzi signorili, fontane, antiche case a loggiati che affacciano sul fiume Mera, con i suoi ponti in pietra. Da vedere il portico con colonne in pietra ollare della **Collegiata di San Lorenzo**. Città Slow e Bandiera arancione, è la patria del violino di capra, presidio Slow Food prodotto con la coscia e la spalla della capra. Tipici del territorio sono i **crosti**, cavità naturali dotate di spiragli tra cui soffia il sorèl, perfetto per la stagionatura dei salumi e l'invecchiamento del vino, divenuti locali di ritrovo a cena. Da non perdere la passeggiata lungo il facile sentiero che dal centro di Chiavenna porta alle **cascate dell'Acqua Fraggia** e al **Parco delle Marmitte dei Giganti**, riserva naturale con crateri nella roccia tondeggianti, formazioni di origine glaciale. Poco distante, a **Piuro**, l'esterno di **Palazzo Vertemate**, elegante e sobrio, non fa immaginare la ricchezza delle decorazioni e degli arredi. Qui soggiornò Giosuè Carducci, a cui venne anche intitolata una camera.

Elogio della lentezza, tra vette e vigneti

Voglia d'alta quota? Puntate su **Livigno** (1.816 metri), detto il "Tibet d'Europa", nel **Parco Nazionale dello Stelvio**. Dal centro del paese una pista ciclo pedonale porta al lago di Livigno, da cui si può salire verso la Val Alpisella. Altro angolo, altre scoperte. Tra vigneti terrazzati e filari di meli

BEGUE



La cascate dell'Acqua Fraggia, vicino a Chiavenna.



Un manifesto d'epoca che pubblicizza il vino Inferno, rosso di Valtellina Docg.

Ciclisti in quota sopra la Valle delle Mine. In basso, un terrazzamento coltivato a vigneto.



SEQUITO sorge **Teglio**, Città Slow. Un'altura, dominata dall'antica torre detta "de li beli miri", per la vista, protegge dai venti il borgo, dove si ammirano alcune delle dimore nobiliari più significative della vallata, tra cui **Palazzo Besta**. Arte anche in cucina. Il più famoso piatto locale sono i pizzoccheri, la cui ricetta originale con patate, verze, casera dop e burro d'alpeggio è tutelata dall'Accademia del Pizzocchero. Ancora peccati di gola... Dici Valtellina e pensi alla bresaola. La temperatura bassa anche d'estate e il clima ventilato e asciutto reano le condizioni ideali per l'essiccazione delle carni; già dal 1400 si hanno notizie della "carne salada", oggi bresaola della Valtellina Igp, frutto del sapere di chi la produce. «Gli intenditori la consumano "santa", ossia in purezza. Oppure con un po' di pane di segale e un ricciolo di burro al ginepro» sottolinea Marco Chiapparini, esperto del Distretto alimentare della Valtellina.

Il ricettario del contadino

Semplicità e genuinità caratterizzano la gastronomia, di tradizione contadina: da provare i formaggi, come il bitto dop e lo *scimudin*, la *slinziga* (sorta di bresaola, più piccola e dal sapore più deciso) e, tra le altre specialità, *sciatt*, frittelle di grano saraceno col cuore di formaggio. «Fa vini potenti ed assai» scriveva Leonardo da Vinci a proposito di questa zona. Il fiore all'occhiello sono i rossi che si ottengono dalle "terragne", i vigneti a

terrazzo sostenuti da ben 2500 chilometri di muretti a secco in pietra (Patrimonio immateriale dell'Unesco), che punteggiano i pendii, e che producono Nebbiolo (ben due le Docg: il Valtellina Superiore e lo Sforzato).

Esplorare a piedi o in bici la **panoramica Via dei Terrazzamenti**, che si snoda per 70 chilometri, da Morbegno a Tirano, consente di apprezzare la bellezza del paesaggio, e quell'equilibrio di "geografia umana" creato con fatica e passione, tra filari di vite, edifici storici, chiese affrescate. **Morbegno** e **Tirano** sono due gioielli: palazzi storici, chiese secolari, portali in pietra. E se passerete tra i tralci del Grumello e dell'Inferno, raro esempio di castello "gemino", sullo sfondo delle Alpi Retiche: all'imbrunire, le rovine del castello illuminate dagli ultimi raggi del sole sono un vero spettacolo.

DORMIRE
Contrada Beltramelli
Lungo la Strada del vino, vicino a Tirano, è B&B e ristorante: 6 camere (da 85 euro la doppia) e 7 cantinette per degustazioni di cucina del territorio.
contradabeltramelli.com

Wine Hotel Retici Balzi
Undici camere con vista sulla vallata e sulle Alpi Orobie, a Poggiridenti, ciascuna dedicata a un grande vino locale. Doppia da 100 euro.
hotelreticibalzi.it

MANGIARE
Crotasco
Storico ristorante alle porte di Chiavenna, è il primo crotto della Valchiavenna che aprì al pubblico (nel 1928). Specialità della tradizione locale, tra cui gnocchetti di Mese, selvaggina, bresaola di produzione propria. Da provare la premiata cantina vinicola Mamete Prevostini. Per prenotare: 0343.41003.
ristorantecrotasco.com

Il Poggio
A Poggiridenti, propone gnocchetti viola al mirtillo e tzigèuner, straccetti di manzo arrotolati su un bastone di legno, cotti alla brace.
ilpoggioristorante.it

BERE
Luca Faccinelli
Nel borgo di Chiuro, degustazioni nella cantina del '400. Vini prodotti con uve Nebbiolo.
lucafaccinelli.it

Tenuta La Gatta di Bianzone
La famiglia Triacca propone, a Tirano, percorsi nei vigneti e nella barriera. Degustazioni su prenotazione.
triaccavini.com

FARE
Itinerario carducciano
Dodici tappe (percorribili in tre-quattro ore) per raggiungere tra i boschi i luoghi più amati dal poeta, che trascorse a Madesimo le estati tra il 1888 e il 1905.
madesimo.com/it/itinerari/Sentiero-Carducciano

COMPRARE
Bottega Fratelli Ciapponi
A Morbegno, antica insegna che conserva prelibatezze come bitto dop invecchiato fino a dieci anni, salumi, vini.
ciapponi.com

Biscotti di Prosto
La ricetta dei biscotti risale a oltre un secolo fa. Ancor oggi fatti a mano, cotti in forno a legna dalle sorelle Del Curto, si trovano nell'antico mulino a Prosto di Piuro.
biscottidiprosto.com

Atelier di Roberto Lucchinetti
In Valchiavenna si estrae la pietra ollare, resistente al fuoco, usata per i "lavecc", pentole per stufati, risotti, sughi. Vendita in laboratorio, a Prosto di Piuro.
pietraollare.com