

CORRIERE DELLA SERA

VALTELLINA

I prodotti tipici della Valtellina: Bresaola, Bitto e Sfursat, pizzoccheri e mele

Una viticoltura eroica, i sapori della montagna e le ricette della tradizione contadina sono un tutt'uno con l'immagine stessa della valle lombarda. A cominciare dai pizzoccheri, piatto simbolo del luogo

Valtellina, un territorio di sapori e tradizioni antiche

Si entra in **Valtellina** dopo Colico, quando si imbocca la **Statale 38 dello Stelvio** che attraversa tutte le località principali, da **Morbegno** fino a **Bormio**, porta di accesso alle patrie dello sci: **Livigno**, **Santa Caterina** e lo **Stelvio**. E si scopre un territorio con 2.500 chilometri di terrazzamenti, una viticoltura eroica e i sapori della montagna e le ricette della tradizione contadina: Bitto e Casera, le mele di montagna, i pizzoccheri la bresaola in primis-, un tutt'uno con l'immagine stessa della valle lombarda. Ma per scoprire i tesori gastronomici della **Valtellina** bisogna cominciare dalle sue eccellenze, le **Igp**. E non solo. Il **Modello Valtellina** è un vero riferimento enogastronomico italiano, sia per le produzioni certificate che per il numero di aziende e occupati nel settore, come emerso dal dossier elaborato da The European House - Ambrosetti: la provincia di Sondrio ha un'incidenza del numero di imprese attive nel settore agroalimentare (quasi 2.500, 18,7% del totale delle imprese del territorio) di 3,3 volte superiore rispetto alla media della Lombardia, per esempio. Ecco quindi una panoramica sulle sue eccellenze.



Pizzoccheri della Valtellina Igp

I pizzoccheri sono piatto simbolo della **tradizione** contadina: ruvide e gustose, le tagliatelle della **Valtellina** sono l'immagine della cucina locale. La loro patria? Teglio, che dà il nome a «**Valtellina**» (significa infatti **Valle di Teglio** —**Vallis Tellina**). Qui, nel 2002, è stata costituita l'Accademia del Pizzocchero, che ha lo scopo di tutelare, promuovere e diffondere questa specialità nota e apprezzata in tutto il mondo e preparata con **farina** nera di grano saraceno e bianca. La pasta ricavata, di colore scuro, viene lavorata fino a ottenere delle tagliatelle che poi sono cotte con verze e patate e, infine, condite generosamente con **burro** d'alpe e formaggio locale. E, secondo la ricetta originale dell'Accademia del **Pizzocchero**, servite con una spruzzata di pepe.



Bresaola della Valtellina Igp

La **Bresaola IGP** è il prodotto tipico più apprezzato. Ha l'eleganza del prodotto naturale, è leggera, appetitosa ed è un **salume** (la materia prima, **carne di manzo**, oggi proviene soprattutto da Ue e Sudamerica) povero di grassi. Che questo prodotto abbia la forza di evocare la **Valtellina** lo conferma un'indagine Doxa promossa dal Consorzio di Tutela, prima assoluta (con il 78% del campione analizzato 18-75 anni) tra le specialità identificate dagli italiani con la provincia di **Sondrio**, davanti alle altre icone della gastronomia locale. La **Bresaola** si ottiene attraverso il metodo di conservazione della carne mediante salatura ed essiccamento. Il clima caratteristico della **Valtellina** con l'aria fresca e tersa che discende dalle **Alpi** è il principale segreto che rende la **Bresaola** un prodotto inimitabile.



Bitto Dop e Valtellina Casera Dop

Dalla secolare tradizione casearia della Valtellina nascono il Bitto e il Valtellina Casera a marchio DOP. Il Bitto, le cui origini risalgono ai Celti, viene prodotto durante la stagione estiva sui **pascoli d'alta quota** dove gli animali pascolano liberi: un formaggio a latte crudo che racchiude in sé i profumi dell'alpeggio e la cui **stagionatura** può protrarsi fino a 10 anni. Il **Valtellina Casera**, prodotto tutto l'anno nel fondovalle, è un formaggio semigrasso ottimo sia giovane che **stagionato**, da gustare così su un tagliere, e ingrediente fondamentale dei piatti della tradizione valtellinese come pizzoccheri o sciatt.

Lo Sfursat e i vini Doc e Docg

È fin dai tempi dei Romani che la **Valtellina** produce vino. La valle è l'unica zona dove il nebbiolo (localmente chiamato chiavennasca) riesce a dare ottimi risultati, al di fuori del **Piemonte** e della **Valle d'Aosta**. Il vitigno è coltivato a **guyot**, su terrazze d'argilla e di silicio fino a 600 metri: si tratta di una viticoltura difficile e impegnativa, legata alla tradizione e tramandata di padre in figlio. Il più nobile dei vini valtellinesi e il primo **passito rosso** ad aver ottenuto nel 2003 la **Denominazione ad Origine Controllata**, è lo Sforzato (o **Sfursat**), frutto della selezione delle migliori uve **Nebbiolo**. Subito dopo la vendemmia, secondo una tradizione antichissima, le uve vengono stese su graticci in locali asciutti e ben areati: i «fruttai» (il nome deriva proprio dalla pratica di «forzare», ossia prolungare la maturazione dell'uva. L'appassimento dura mediamente 110 giorni). Il Valtellina **Superiore** viene invece prodotto con le uve dell'area compresa tra **Berbenno di Valtellina** e **Tirano**, suddiviso nelle **cinque sotto denominazioni** **Maroggia**, **Sassella**, **Grumello**, **Inferno** e **Valgella**. Da provare anche il Rosso di **Valtellina DOC** di pronta beva così come l'Alpi Retiche **IGP** che include vini rossi, rosati, bianchi, frizzanti, passiti, novelli e da vendemmia tardiva.



Mele di Valtellina Igp

Sebbene la quantità prodotta sia limitata, queste mele di montagna sono di grandissima **qualità** e non presentano la rugginosità tipica delle mele coltivate in pianura. Crescono fra i **200 e i 900 metri di altitudine** e grazie al clima mitigato dal **Fohen** hanno caratteristiche uniche. Il vento caldo e secco fa salire la temperatura e calare l'umidità: il risultato è un prodotto che si conserva bene a lungo, dolce e dalla consistenza croccante. Vengono prodotte nelle varietà **Stark Delicious**, di colore rosso brillante, molto croccante e aromatica; **Golden Delicious** con un gusto dolce e aromatico; la mela estiva **Gala**, dolce, molto succosa e matura a Ferragosto.

