

**A.it ANSA ViaggiArt**

## Immersi nella natura fiorita della Valtellina

Escursioni, sport e picnic con i sapori della tradizione

SONDRIO - Prati color verde smeraldo, meleti e filari punteggiati di bianco e viola, boschi profumati e cascate rumorose; borghi antichi, laghi e fiumi incontaminati e alte cime montagnose. Siamo in Valtellina che in queste settimane di primavera sta sbocciando, ricoprendo praterie e valli di fiori e accogliendo con escursioni, attività sportive e magnifici picnic nel verde per assaporare le prelibatezze della tradizione enogastronomica locale. Circondata da montagne boschive e puntellata da borghi da cui spuntano campanili alti e sottili, la Valtellina è una valle alpina situata nella parte più settentrionale della Lombardia; conserva gelosamente antichi riti e tradizioni popolari ed è la meta ideale per una fuga nel weekend o per vacanze alla scoperta di itinerari e percorsi in mezzo alla natura. Ospita chilometri di sentieri e percorsi segnalati per chi ama camminare nel verde, tra vigneti terrazzati e meleti in fiore. Sui rami verdi dei frutteti nascono fiori bianchi che danno vita a paesaggi da cartolina, con distese di prati e con le vette sullo sfondo ancora per poco innevate. In Valtellina si producono diverse varietà di mele: Gala, Golden e Red Delicious, produzioni agricole che si tramandano di generazione in generazione. I meleti si trovano lungo le valli fino a 900 metri tra Ponte in Valtellina, Bianzone, Villa di Tirano, Sernio e Lovero. Anche i vigneti a terrazze caratterizzano il paesaggio della valle lombarda:

per ammirarli è possibile camminare lungo la "Strada del Vino", un percorso panoramico che per 67 chilometri viaggia tra borghi antichi, collega Ardenno a Tirano e attraversa filari e filari di vigne. Lungo l'itinerario numerosi agriturismo accolgono per soggiorni romantici circondati da vigneti, degustazioni in cantina e pranzi della tradizione all'aperto. Salendo oltre i 2mila metri d'altezza si raggiungono luoghi incantevoli tra laghi e sentieri nei boschi, distese di prati verdi e bianche per i crocus e pareti rocciose che diventano palestre open air per gli scalatori. Chi ama fare trekking ha una grande varietà di percorsi: dagli itinerari più semplici e pianeggianti, come le piste ciclo-pedonali, ai sentieri che salgono dolcemente costeggiando i torrenti, fino ai percorsi che salgono in quota verso i passi alpini. Ecco qualche esempio: il "Sentiero Valtellina" con i suoi 114 chilometri segue il corso dell'Adda da Colico fino a Bormio ed è adatto a tutti perché facile e con tratti pianeggianti su fondo asfaltato. Da Tirano a Morbegno la "Via dei Terrazzamenti" attraversa i vigneti terrazzati e i borghi del versante delle Alpi Retiche e alterna tratti semi-pianeggianti a passaggi più difficili con scorci panoramici bellissimi. Lungo il tragitto si trovano numerose aree di sosta con pannelli informativi e la possibilità di pranzare all'aperto. Più impegnativi sono il "Sentiero Rusca", che parte da Sondrio e arriva al passo del Muretto collegando la Valmalenco alla Svizzera; e il "Sentiero Roma", in Val Masino, che si snoda dai 2.100 metri del rifugio Omio ai 3mila del passo Cameraccio, da percorrere in tre giorni. Il "Cammino Mariano delle Alpi" è un percorso di 160 chilometri diviso in otto tappe con arrivo al santuario della Madonna di Tirano. Infine ci sono la "Via Alpina", una rete di 5 itinerari escursionistici di oltre 5mila chilometri e 342 tappe, e il "Sentiero Italia", uno dei trekking più lunghi del mondo: oltre 6mila chilometri tra gli Appennini e le Alpi. Un'esperienza unica da fare in questi giorni di primavera con i prati fioriti è il picnic in mezzo al verde, circondati

da panorami superbi. Nel tradizionale cestino valtellinese non devono mai mancare il pane di segale, caratteristico del territorio; la bresaola, salume principe della Valtellina; il Bitto e la Valtellina Casera, due formaggi Dop, e lo Scimudin, altro cacio locale dal sapore delicato.

Infine per un picnic tradizionale è necessaria la presenza di una fetta di bisciola, il dolce tipico della Valtellina a base di fichi secchi, noci e uvetta. Tutti questi prodotti, assieme ai gustosi succhi di mela, sono rigorosamente a chilometro zero.

Per chi viaggia con tutta la famiglia c'è un'altra esperienza divertente da fare con i bambini: la fattoria didattica. Sono tante e dislocate su tutto il territorio e ogni struttura permette di rispettare gli animali e di prendersene cura ma anche di scoprire, divertendosi, il mondo degli allevatori e dei produttori di formaggio. Ecco qualche suggerimento: nei dintorni di Morbegno si può soggiornare nella "Fattoria Sempreverde" che organizza laboratori didattici legati all'orto, al bosco e agli animali, ma anche agrisettime estive per una full immersion nella natura. Oppure c'è l'azienda agricola "La Foppa" di Caspoggio che organizza passeggiate con gli alpaca, simpatici animali d'origine sudamericana. Altrettanto divertenti e istruttive sono le visite alle malghe dove si producono cibi locali; nel comune di Valfurva, lungo la strada che porta al passo Gavia, la "Malga dell'Alpe" organizza soggiorni con visita alla stalla, lavorazione del latte, incontro con gli animali e pranzi nel verde. Per maggiori informazioni: [www.valtellina.it](http://www.valtellina.it) (ANSA).







