DA BASSANO DEL GRAPPA AI LAGHI DI CANCANO

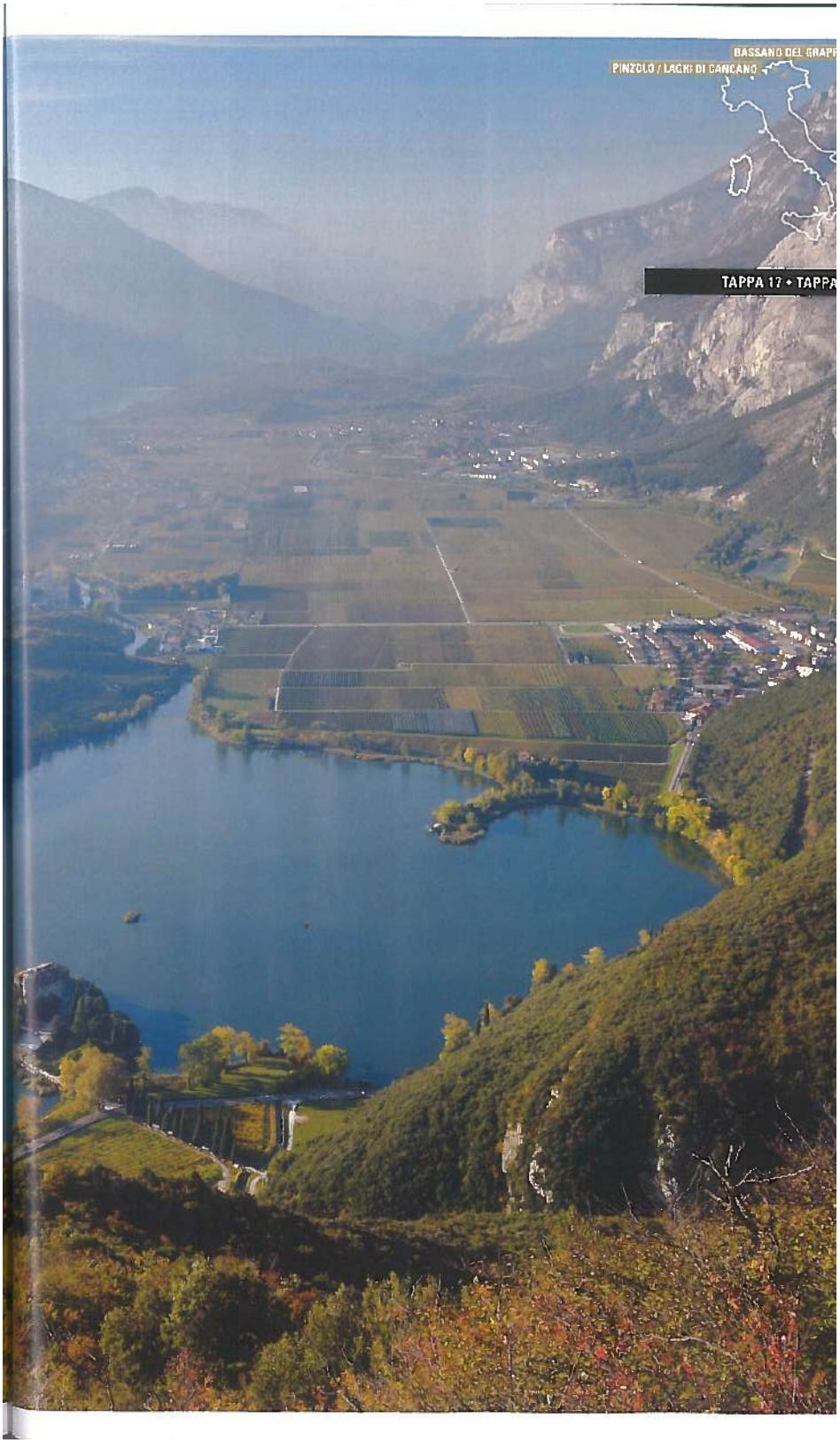
SUL TETTO DELLA CORSA ROSA

Le tappe 17 e 18 sono terreno per scalatori: il culmine è il passo dello Stelvio, ma altre ascese storiche segnano il percorso, a cominciare da Campo Carlo Magno a Madonna di Campiglio e dal monte Bondone

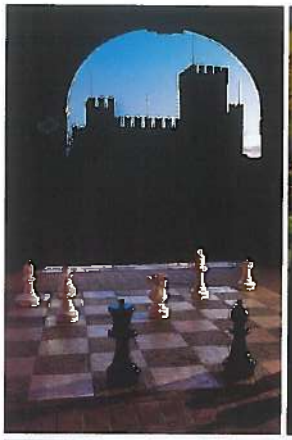
Testi ETTORE PETTINAROLI

Il lago di Toblino, ai piedi del Bondone, Gran Premio della Montagna della tappa 17. Su una penisola si erge castel Toblino, che dall'XI secolo sorveglia la strada per le Giudicarie.

PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency



PR & GO UP Communication Partners
the flexAble agency



Il Ponte Vecchio di Bassano del Grappa è ancora in restauro, ma è sempre lì a ricordare come sulle sponde del Brenta siano state scritte alcune fra le pagine più importanti della Prima guerra mondiale. Pagine decisive come potrebbero diventare, in un contesto completamente differente, le tappe 17 e 18 del Giro d'Italia. Si parte quindi da **Bassano**, culla di grappe raffinatissime e prelibati asparagi bianchi, posta ai piedi di quel monte punteggiato dagli alpeggi dove nasce il Morlacco del Grappa di malga, formaggio tenero prodotto con latte di due mungiture e nel novero dei Presìdi Slow Food. Il gruppo è atteso da una giornata severa, ma almeno all'inizio se la prenderà comoda, specie attraversando **Marostica** con la sua originale piazza degli Scacchi dominata dal castello Inferiore. Per assaggiare le squisite Ciliegie di Marostica, specialità Igp, nelle loro numerose varietà occorre aspettare la prossima primavera, ma un pit stop goloso consente comunque di apprezzare la Sopressa Vicentina Dop, punta di diamante degli insaccati della provincia, nonché i rinomati marroni e le noci della vicina Lugo di Vicenza. Ancora qualche chilometro di pianura e, superata Piovene Rocchette, si inizia a fare sul serio.

SALISCENDI VERSO IL BONDONE

La salita verso **Forcella Valbona**, inedita per il Giro d'Italia, non scherza e porta il gruppo a 1.782 metri di quota. Una breve discesa e si sale ancora al **passo Coe** da dove si arriva a **Folgaria**: estese foreste di conifere ricoprono gran parte dei declivi di questa zona, ricca anche di fortificazioni risalenti alla Prima guerra mondiale. La lunga discesa verso l'Adige regala qualche minuto di respiro ai muscoli. Poco prima di raggiungere il fondovalle si scorge il poderoso Castel Beseno, la più grande struttura fortificata del Trentino. Merita la sosta, ma per i corridori è già tempo di affrontare una nuova ascesa. Ad **Aldeno**, dopo qualche chilometro tra i vigneti di Merlot che caratterizzano questo tratto, si attacca

PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

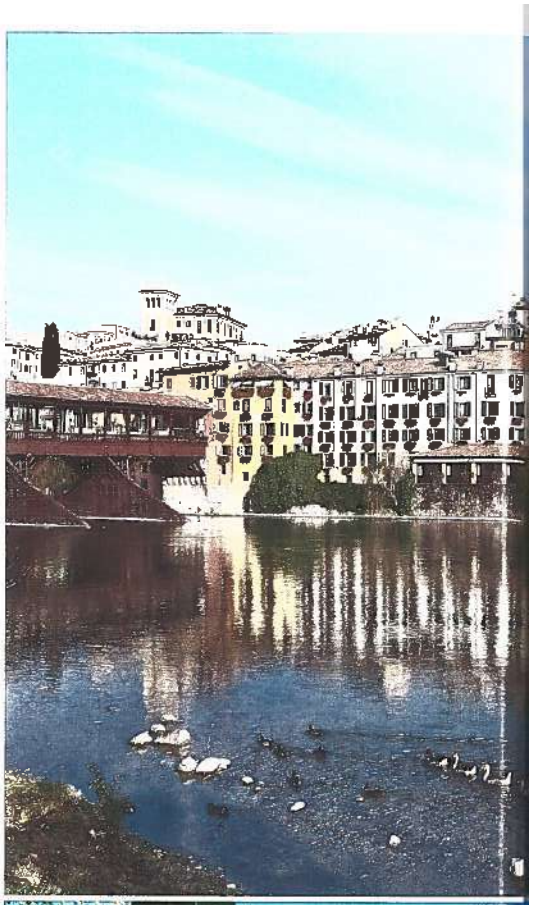
In questa foto: il castello Superiore di Marostica con la cinta muraria, lunga 1.800 metri, che lo unisce al castello Inferiore, nel cuore del paese. Sopra, da sinistra: scorcio della piazza degli Scacchi a Marostica; la ciclabile tra le vigne che collega il lago di Toblino al Garda; le mele rosse della val Venosta, certificate dal marchio.

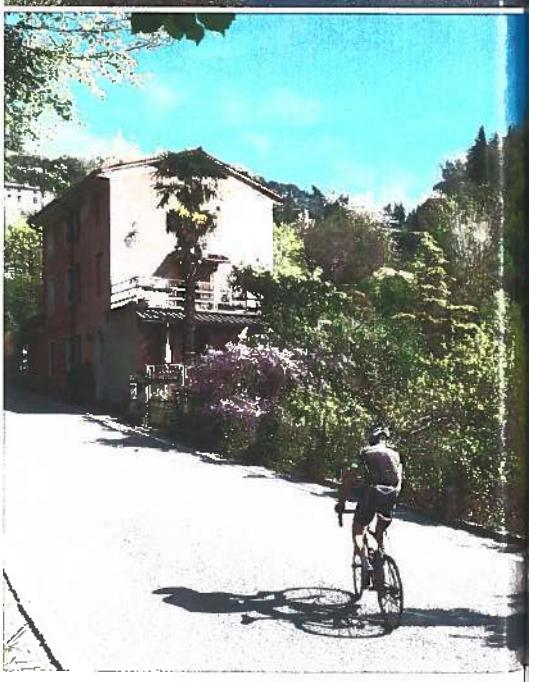
PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

il **monte Bondone**. Un'ascesa mitica nella storia del ciclismo e del Giro fin dal lontano 1956, quando in una giornata da tregenda Charly Gaul conquistò la maglia rosa e, di fatto, la corsa che si concludeva appena due giorni dopo. Per conquistare i 1.572 metri della vetta si percorre però un versante inedito, piuttosto ripido nell'ultimo settore tra **Garniga Terme** e la cima.

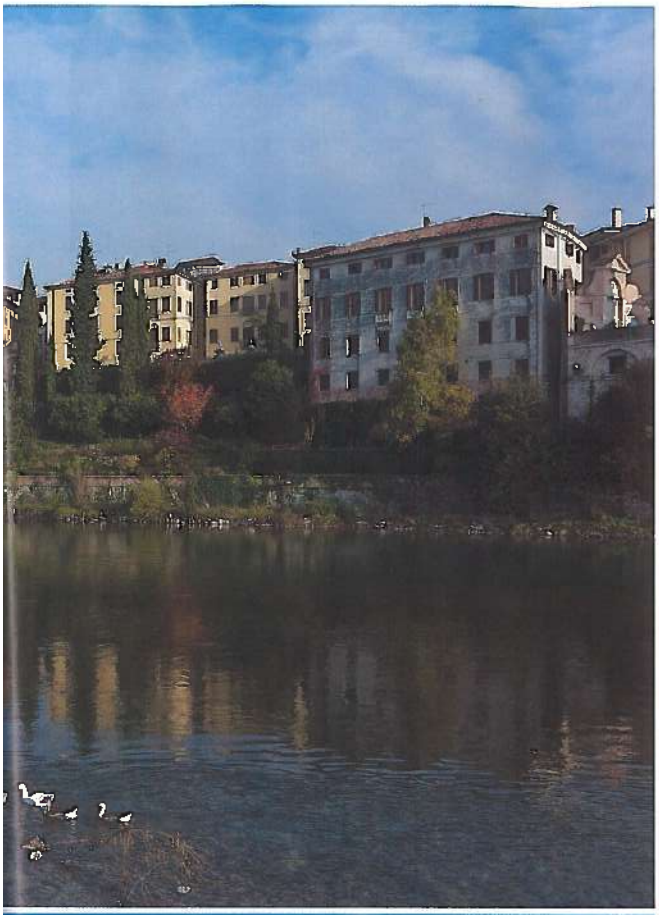
CAMPIGLIO, LA PERLA DELLE DOLOMITI

Si entra nelle valli Giudicarie, di cui l'incantevole lago di Toblino può essere considerato la porta d'accesso. Dopo il traguardo volante di Ponte Arche, una sosta rigenerante a Comano Terme consente di apprezzare le noci del Bleggio, Presidio Slow Food, e la ghiotta *ciuiga*, l'unico insaccato in Italia preparato con una verdura nell'impasto, in questo caso la rapa.
La successiva salita per il **passo Durone** non fa troppo male e consente di godersi il panorama che spazia fino alle propaggini meridionali del gruppo del Brenta.
A **Tione di Trento** ci si immette nella val Rendena, che porta a **Madonna di Campiglio**, traguardo di giornata: ma per conquistare la linea d'arrivo occorre salire ancora, dapprima dolcemente fino a Pinzolo, poi con dislivelli più accentuati per raggiungere la "perla delle Dolomiti di Brenta". È davvero sontuosa la cartolina che accompagna le ultime pedalate, con abetaie fitte che risalgono entrambi i versanti della val Rendena fino alla base delle pareti rocciose su cui è stata scritta la storia dell'arrampicata: cima Tosa, cima Brenta, cima Grosté e Pietra Grande, con il sistema di creste e torrioni che le collegano, danno vita a un grande show.
Il giorno successivo la tappa 18 presenta ai corridori un menu di difficile digeribilità. L'ascesa iniziale da **Pinzolo** a **Campo Carlo Magno** è poco più che uno stuzzichino. Dopo aver percorso un tratto della val di Sole, fino allo snodo del ponte di **Mostizzolo**, si entra nel mondo delle mele dell'alta val di Non. Si sale dolcemente fino a **Livo** e **Rumo**, costeggiando per chilometri ordinate discese





PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency



ACCADDE QUI: LA STORIA DEL GIRO

L'impresa di Charly Gaul, "angelo della montagna"

Alcune tappe del Giro non soltanto sono entrate nella storia dello sport, ma sono state anche prove al limite della resistenza umana. Lo furono quelle delle prime edizioni per le spaventose distanze da coprire, lo sono state quelle in cui le avversità climatiche si sono aggiunte alla fatica della gara. La tappa del Bondone, nel Giro del 1956, è ricordata fra le più tremende, disputata sotto il vento, la pioggia, le neve, il ghiaccio. Vinse il più forte, il lussemburghese **Charly Gaul**. Si meritò il Giro e il soprannome di "angelo della montagna". Tagliato il traguardo, fu sollevato a forza di braccia dal sellino perché semi-assiderato. Una foto *(sopra)*, rimasta un'icona del Giro, lo ritrae mentre viene portato a braccia in albergo. **A.M.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA

In questa foto: la via Cangrande della Scala di Marostica collega il castello Inferiore al Superiore, costeggiando in parte le mura. Sopra: il fiume Brenta all'altezza del ponte Vecchio di Bassano. A destra, dall'alto: villa Angarano a Bassano del Grappa, Patrimonio Unesco insieme alle altre ville palladiane venete; un tagliere di salumi e formaggi venostani.

PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

di alberi da frutto, quindi la strada s'inerpica, entra nei boschi e punta verso il **passo Castrin** (1.704 metri), che attraversa la catena delle Maddalene per raggiungere l'Alto Adige. La strada, inaugurata nel 1988, è poco trafficata e sempre godibile nonostante la fatica e le pendenze. Quattro gallerie e un tunnel rendono possibile oltrepassare il crinale e accedere alla val d'Ultimo. È questo il luogo perfetto per concedersi una merenda di qualità, con speck e insaccati locali accompagnati dal *Paarl*, la rinomata pagnotta bio di segale o di farro che da queste parti è prodotta così da sempre, ben prima dell'affermarsi del biologico e del km zero. La vallata, posta ai margini settentrionali del Parco Nazionale dello Stelvio, è caratterizzata anche dai cosiddetti *Paarhöfe*, ovvero coppie di masi con l'abitazione separata dalla stalla e il tetto di scandole di legno e pietre.

DALLE VALLI ALTOATESINE ALLO STELVIO

Sfilando accanto a **Merano** si prosegue verso la val Venosta, che ama raccontare al mondo di non essere solo terra di pregiati meleti. Una realtà che si tocca con mano, curiosando fra le specialità di un centinaio di piccoli produttori: vini, distillati, insaccati, formaggi, marmellate, senape, frutta fresca o trasformata. Da **Naturno** partono i bus navetta che in pochi minuti raggiungono castel Juval, uno dei manieri altoatesini ristrutturati da Reinhold Messner che fanno parte del sistema dei Messner Mountain Museum. Tra Castelbello e **Lasa** i filari dei meleti sono di tanto in tanto interrotti dalle vigne, culla di eccellenti Riesling e Gewürztraminer. Ma Lasa è anche nota per il marmo e per la coltivazione delle albicocche. Il matrimonio tra le due eccellenze locali è il "cubetto di marmo", una pralina ripiena all'albicocca con grappa dello stesso frutto e ricoperta da cioccolato bianco. La vallata si allarga, stemperandosi in un vasto pianoro, e in lontananza si scorgono la bianca sagoma di castel Coira e le mura della città-gioiello di **Glorenza**, ma poco prima di raggiungerle il Giro

In questa pagina, dall'alto: i tornanti che si arrampicano al passo dello Stelvio (2.758 metri), Cima Coppi del Giro per l'undicesima volta; i pani tradizionali della val d'Ultimo; il castello di Castelbello, in val Venosta, eretto nel Duecento.

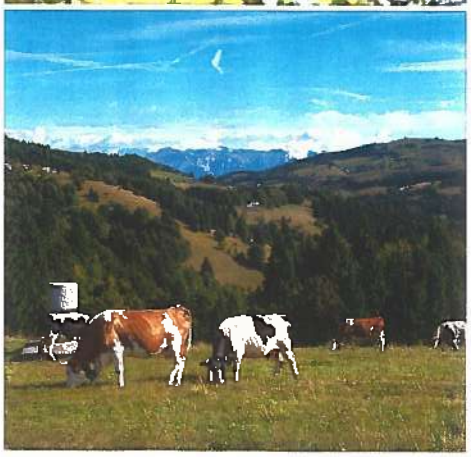
PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

svolta a sinistra. Inizia così la scalata del **passo dello Stelvio** (2.758 metri), la Cima Coppi del Giro 2020. I campioni si daranno battaglia mentre per gregari e velocisti si tratterà di riuscire a scollinare soffrendo il meno possibile. Ma sarà dura per tutti. Le foreste del Parco dello Stelvio e, più in alto, i ghiacciai del gruppo dell'Ortles riempiono gli occhi e il cuore, distraggono dallo sforzo e in qualche modo leniscono la fatica.

TORNANTI E TERME NEL PARCO NAZIONALE

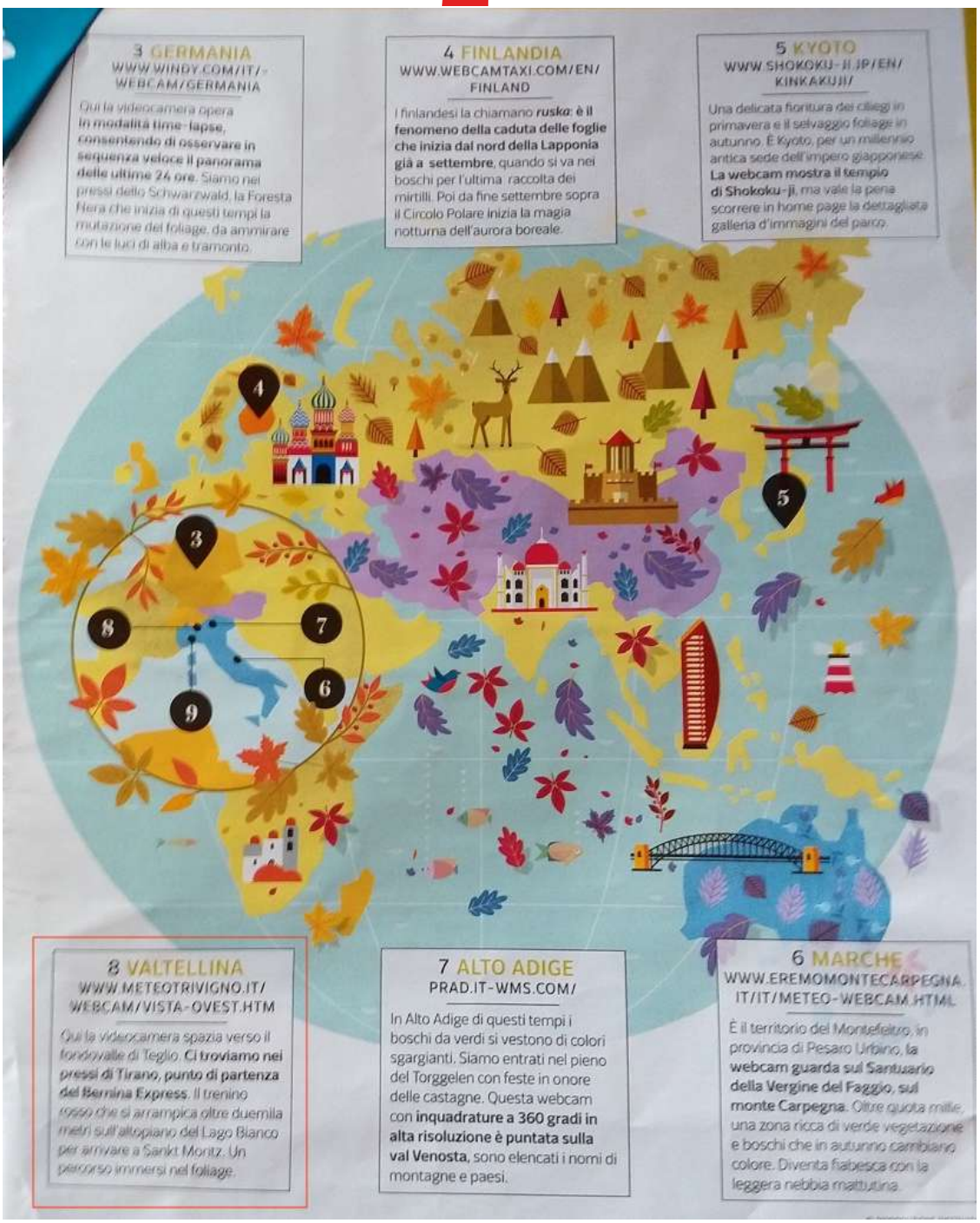
Qui non si può avere fretta. Non lo consentono il panorama, l'altitudine e la strada, stretta e ricca di tornanti. Nemmeno lungo la successiva discesa ci si può rilassare, ma una volta giunti in prossimità di **Bormio** un corroborante tuffo nella vasca d'acqua termale all'aperto dei Bagni Vecchi rimette le cose a posto. Dai Bagni Nuovi parte invece un pianeggiante sentiero che in una ventina di minuti porta alla caverna che custodisce la Fonte Pliniana, intitolata a Plinio il Vecchio, che per primo citò i Bagni di Bormio. Siamo in Valtellina, quindi sono pizzoccheri, *sciatt* (frittelle di grano saraceno ripiene di formaggio fuso) e *taroz* (patate, fagioli e fagiolini conditi con burro e formaggio) i protagonisti obbligatori del rifornimento del tifoso. Per i corridori è certamente più indicata la bresaola, un'altra gloria delle tavole della provincia di Sondrio. Meglio non appesantirsi, visto che la tappa, pur agli sgoccioli, non è finita. Il traguardo è posto infatti ai **Laghi di Cancano** e l'ascesa, lungo i ventuno tornanti delle cosiddette Scale di Fraele, potrebbe risultare ancora più indigesta. Oltrepassate le massicce Torri di Fraele, costruite nel 1391 a guardia della Via Imperiale d'Alemagna, che collegava la Lombardia alla Svizzera e all'Europa centrale, le pendenze si stemperano e si può godere senza affanno dello spettacolo dei due bacini artificiali di Cancano e dei ghiacciai protetti dal Parco dello Stelvio, percorrendo la sterrata che ne effettua il periplo completo.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

7
CORRIERE DELLA SERA



PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

TURISMO
Valtellina Turismo sarà presente a TTG Incontri 2020
Pubblicato da ITALIAVOLA il 5 OTTOBRE 2020

14 – 16 ottobre 2020 Stand Regione Lombardia – inLombardia: Pad. C5 – 067/094

Anche quest'anno **Valtellina Turismosarà presente a TTG Travel Experience 2020** per proseguire il percorso di promozione della destinazione, fare un bilancio dell'anno, annunciare le novità dei prossimi mesi e incontrare i media e gli operatori presso lo spazio riservato **all'interno dello standdi Regione Lombardia – inLombardia: padiglione C5 – 067/094.**

PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

La destinazione, nonostante le difficoltà legate alla pandemia, **ha confermato nella stagione estiva,** in particolare nei mesi di luglio e agosto, **risultati positivi** registrando **un buon flusso di presenze soprattutto dai mercati di prossimità**, e questo nonostante la cancellazione di alcuni eventi (in particolare sportivi).

La Valtellina è un territorio capace di andare oltre le aspettative, **in continua evoluzione** come dimostrato dalla risposta puntuale e professionale ai limiti di spostamento imposti nel periodo di lockdown a causa del Coronavirus, promuovendo **tour virtuali** dei suoi luoghi più iconici come la **Via dei Terrazzamenti,** attraverso una collana di video su YouTube realizzata dal Consorzio Tutela Vini di Valtellina, o di alcuni musei come il suggestivo e affascinante Palazzo Besta di Teglio.
Un **costante investimento sul digital e social** che si riflette anche nell'iniziativa fatta in partnership con il Parco Nazionale dello Stelvio per i bambini che prevedeva la condivisione settimanale nelle stories del profilo Instagram di Valtellina di una scheda di un animale del Parco da scaricare e colorare.
Continua ad arricchirsi anche Il blog **#AmolaValtellina,** il diario **ufficiale con racconti scritti** da **blogger** che hanno vissuto esperienze di viaggio e soprattutto **Ambassador** che vivono o hanno particolari legami con la Valtellina. Si tratta di uno strumento che ha **l'obiettivo di diventare una finestra sul territorio** con itinerari, consigli e spunti di viaggio per i futuri turisti.

Sempre nell'ottica di valorizzazione del territorio, grande slancio **in questa seconda parte dell'anno è stato dato alla promozione di luoghi e località meno "battuti" dal turismo di massa** grazie a una dettagliata mappatura di itinerari trekking e aree picnic effettuata con la collaborazione dei consorzi, **e del cicloturismo.** Il territorio, infatti, offre molto agli appassionati di bike grazie ai suoi **numerosi itinerari con piste cicloturistiche, di ciclismo su strada e percorsi per mountain bike**.

A testimonianza della sempre crescente importanza del ciclismo, la Valtellina sarà ancora una volta grande protagonista del **103° Giro d'Italia, in programma dal 3 al 25 ottobre 2020** con l'arrivo di tappa, per la prima volta nella storia, ai laghi di Cancano, in Valdidentro il **22 ottobre** e con Morbegno, città alpina 2019, partenza della tappa successiva, **il 23 ottobre**.

La Valtellina è famosa anche per i suoi **prodotti enogastronomici**, tra questi i vini DOC e DOCG, su cui in questi ultimi mesi si è investito molto grazie anche alla collaborazione con il **Consorzio di Tutela Vini di Valtellina** che a fine settembre ha organizzato il webinar "La bellezza è un atto agricolo" su YouTube insieme agli illustri ospiti Brunello Cucinelli, Oscar Farinetti e Francesco Zurlo per parlare di "marketing della bellezza", fondamentale per progettare l'offerta del futuro.

Inoltre per promuovere e far degustare i pregiati **vini Valtellinesi,** l'associazione Strada Del Vino e il Consorzio di Tutela Vini di Valtellina hanno implementato i loro portali per dare la possibilità di prenotare online la visita in cantina e la degustazione.

Infine, nell'ambito del mondo bike e dell'offerta enologica, sono stati ideati dei **Wine Bike Tour**, un'interessante iniziativa per abbinare sport ed enogastronomia, ma non solo. Con partenza e arrivo a Sondrio sono 6 i percorsi proposti immersi tra vigneti, siti culturali e splendidi paesaggi.

Novità del 2020:
Per gli amanti dello charme e del relax è appena stata inaugurata **Villa Bagni di Bormio:** una casa magica, immersa nel maestoso parco termale di QC Terme Bagni Nuovi. La nuova esclusiva casa vacanze offre 14 suite apartment, per regalare tutta l'eleganza e i servizi di un hotel a 5 stelle uniti alla libertà e al riservato comfort di un appartamento.

Per la stagione invernale 2020/2021 anche in **Aprica** sarà possibile sciare in notturna lungo la super **panoramica del Baradello** che, con i suoi oltre 5.5 km di lunghezza, sarà la **pista illuminata più lunga d'Europa.**
Una novità importante che amplia l'offerta di sci notturno in Valtellina: oltre che in Aprica, infatti, è possibile provare l'ebrezza di sciare sotto le stelle anche a Livigno, Bormio, Madesimo e S. Caterina Valfurva.

Fondamentale per Valtellina anche la partecipazione a fiere, manifestazioni o eventi di settore in tutta Italia, un'opportunità per incontrare il grande pubblico e promuovere il territorio in un contesto particolarmente ricettivo.
Per promuovere la ricchissima stagione invernale, **Valtellina Turismo sarà presente, presso lo stand "Montagne di Lombardia", a Skipass Modena (29 ottobre – 1 novembre)** il Salone del Turismo e degli Sport invernali più longevo d'Italia. Un palcoscenico prefetto per valorizzare oltre 400 km di piste da sci con tracciati adatti ad ogni livello e **tutti gli eventi e le altre attività sulla neve**, come l'ormai consolidato appuntamento con la Coppa del Mondo di sci alpino a Bormio il 28 e 29 dicembre 2020.

Dal 5 al 13 dicembre, poi, Valtellina Turismo conferma la sua presenza a "L'Artigiano in Fiera", la manifestazione che si tiene a Milano per valorizzare l'artigiano e i prodotti del suo lavoro. Sarà allestito il **Villaggio Valtellina che ospiterà uno spazio di promozione turistica e alcune aziende che daranno modo a visitatori di apprezzare le eccellenze enogastronomiche del territorio**. All'interno del Villaggio sarà attivo, anche quest'anno, un **ristorante valtellinese**.

ProiezionidiBORSA
Il portale di Analisi Finanziaria e segnali gratuiti su
Titoli, Indici, Valute, Criptovalute e Commodities

Il grano saraceno e i pizzoccheri valtellinesi per un primo piatto da re

Il grano saraceno è una pianta molto particolare. Appartenente alla famiglia delle Poligonacee, non è affatto un cereale come si pensa. L'uso che ne facciamo in cucina è molto simile a quello dei cereali come riso, orzo, farro, e questo può confonderci. La sua pianta invece non assomiglia per niente agli altri cereali, non ha spighe e possiede dei piccoli fiori bianchi. Il grano saraceno infatti è un'erbacea, seppure possieda la straordinaria caratteristica di produrre dei minuscoli semi triangolari da cui si può produrre farina.

Ecco la meraviglia del grano saraceno. Ma non è finita qui, perché il grano saraceno possiede un grande numero di proprietà organolettiche e non ha glutine.

In più, questi semi e la loro farina sono la base di una delle ricette più saporite della tradizione valtellinese: i pizzoccheri. E allora vediamo insieme il grano saraceno e i pizzoccheri valtellinesi per un primo piatto da re.

PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

Le origini del grano saraceno

Il grano saraceno arriva da luoghi lontani e freddi, precisamente dalla Siberia e dall'Himalaya. In seguito si è diffuso in Russia e in Europa. Oggi due dei più grandi produttori sono la Germania e la Francia.

Nel XV secolo, proprio perchè avevano la stessa funzione, veniva chiamato semplicemente "grano". Per distinguerlo, i tedeschi lo chiameranno in seguito "grano dei pagani", proprio perché proveniva dall'Oriente.

Con l'arrivo in Valtellina, dove inizialmente si chiamava frumentum, gli venne cambiato il nome in "grano dei saraceni".

Proprietà nutrizionali

Le proprietà del grano saraceno superano quelle del grano normale. Oltre a non contenere glutine, è ricco di minerali e vitamine tra cui: ferro, magnesio, potassio, selenio, vitamine del gruppo B e zinco.

Il consumo di grano saraceno è consigliato nei momenti del cambio di stagione o in occasione di sforzi energetici. Questo alimento contribuisce a ridurre la pressione sanguigna, al buon funzionamento del sistema tiroideo e di muscoli e nervi. Ancora, essendo ricco di ferro è ottimo per chi soffre di anemia e le vitamine del gruppo B favoriscono il buon umore e aiutano a superare la stanchezza.

PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

Il grano saraceno e i pizzoccheri valtellinesi per un primo piatto da re

Se non avete mai provato i pizzoccheri non potete aspettare oltre. Specialmente con l'arrivo della stagione fredda, questo è un primo piatto che vi scalderà corpo e anima. Un piatto dalle origini umili i cui ingredienti poveri sono riusciti a creare un capolavoro del gusto. I pizzoccheri sono una tipologia di pasta originaria della zona della Valtellina di forma simile alle tagliatelle. Vediamo come farli in casa.

Ingredienti

Per l'impasto:

a) 400 g farina di grano saraceno scura

b) 100 g farina di grano saraceno bianca

c) 285g di acqua tiepida

PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

Per il condimento:

a) 80g di burro di malga

b) 180g di formaggio Latteria

c) 40g di grana padano

d) 240g di patate

e) 1 spicchio di aglio

f) 200g di verza

Preparazione

Versiamo in una ciotola le due farine di grano saraceno e mescoliamole. Aggiungete a filo l'acqua a 50° continuando a mescolare per far sciogliere gli amidi del grano saraceno. Lavoriamo l'impasto che risulterà più colloso di una normale farina e meno lavorabile.

Utilizzate una spianatoia infarinata per impastare in modo energico. La consistenza del panetto dovrà essere molto elastica. Formate una sfera e iniziate a stendere l'impasto aiutandovi con della farina e un mattarello.

PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

Ritagliamo i bordi affinché si ottenga una forma rettangolare. Spolverate con altra farina e con un coltello ricavare delle strisce larghe circa 7cm. Le strisce vanno sovrapposte, facendo sempre attenzione a infarinarle prima, e da esse ricavate delle striscette più piccole di mezzo centimetro.

Ora tocca al condimento. Mettete a bollore una pentola con circa 5 litri di acqua. Pulite la verza e tagliatela a fette. Pelate le patate e tagliatele in pezzi uniformi. Salate l'acqua messa a bollore e lessate le patate per qualche minuto.

Affettate anche il formaggio Latteria.

Unite la verza alle patate e, dopo 4 minuti, unite anche i pizzoccheri. Cercate di mescolare delicatamente con un mestolo di legno e cuocete per 4 minuti.

In una padella unite il burro e l'aglio a fuoco lento. Scoliamo i pizzoccheri, patate e verza in un tegame basso e largo.

Alterniamo uno strato di pizzoccheri al formaggio Latteria e finite con uno strato di Grana padano. Poggiate il tegame sulla pentola dove avete bollito gli ingredienti e coprite con uno straccio pulito. Il calore aiuterà l'amalgama degli ingredienti e lo scioglimento del formaggio.

PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

Infine rovesciate il burro caldo aromatizzato sui pizzoccheri. Mangiateli caldi.

Non vi dimenticherete più del grano saraceno e i pizzoccheri valtellinesi per un primo piatto da re.

Tags: grano saraceno, pizzocheri della Valtellina

PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

OGGI

CUCINA | NEWS

Feste del Ringraziamento e poi delle pizze, della zucca, del bitto, del torrone e delle birre artigianali: date golose da non perdere

09 ottobre 2020

Condividi 0 0 0 0

Senza dimenticarsi delle cene in quota: in malga e nei rifugi alpini

IL BITTO IN MOSTRA – *Dal 17 al 18 ottobre Morbegno* dedica due giorni per celebrare il re dei formaggi valtellinesi: il Bitto. Sarà possibile degustare altre eccellenze agroalimentari, fare visite guidate e numerose altre attività di intrattenimento. Nel dettaglio poi c'è anche **Gustabitto**, il 18 ottobre *ad Albaredo per San Marco* con un percorso itinerante a tappe con degustazione di menù a base di prodotti tipici delle Valli del Bitto e vini valtellinesi.

PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

Media: Like – La7

Data: 10/10/2020

LIKE
TUTTO CIÒ CHE PIACE

PR & GO UP Communication Partners
the flexAble agency

LA CUCINA ITALIANA

lifestyle tempo libero

I posti più belli dove ammirare il foliage in Italia

20 ottobre 2020

di **Raffaella Serini** contributor

PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

Valtellina, Lombardia

In Valtellina, i colori dell'autunno non si ammirano soltanto tra le montagne (se pur bellissime), ma anche a tavola, con numerosi eventi e ristoranti che propongono ricchi menu stagionali legati al territorio. Il luogo ideale per ammirare il *foliage* è la **Val di Mello**, tra le più suggestive e amate di tutta la regione, che con le sue rocce aguzze e i laghetti dalle acque cristalline – come il celebre **Bidet della Contessa** – offre colori e paesaggi davvero spettacolari. Anche una passeggiata nella **Foresta dei Bagni di Masino**, così magica e sospesa nel tempo, è fortemente consigliata in autunno, grazie alla presenza di imponenti alberi secolari. In Alta Valtellina, ma pur sempre alla portata di tutti (anche con bambini e passeggini al seguito) la **Val Viola** vi aspetta con le sue valli pianeggianti, circondate da vette che superano i 3000 metri, e i colori accesi. Un luogo ideale anche per gite in MTB.

I posti più belli dove ammirare in Italia il foliage

In Valtellina (Lombardia) i colori dell'autunno non si ...

+ MORE

affaritaliani.it
24 ANNI
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

Lunedì, 5 ottobre 2020 - 14:38:00

Coppa del Mondo di sci, Bormio ancora protagonista

La località valtellinese ospiterà il 28 e 29 dicembre la discesa libera e il Super G maschile

Krystel Lowell per Affaritaliani.it Milano

Coppa del Mondo di sci, Bormio ancora protagonista

E' stato ufficializzato dalla FIS il calendario della Coppa del Mondo di sci alpino 2020/21. Anche quest'anno Bormio in Alta Valtellina sarà la protagonista delle gare veloci maschili. La Federazione Internazionale ha infatti confermato il 28 e 29 dicembre sulla mitica "Stelvio" la Discesa Libera e il Super G uomini.

Considerata da tutti, insieme a Kitzbühel, la discesa più impegnativa e difficile del Circo Bianco, la pista di Bormio si prepara ad ospitare le Olimpiadi del 2026. Sulla "Stelvio" è stata scritta la storia dello sci alpino.

L'albo d'oro vede tra i protagonisti campioni del calibro di Zurbriggen, Miller, Rahlves, Maier, Walchhofer, Eberathert, Schifferer, Strobl, Defago. Tra gli azzurri Innerhofer e il supercampione Dominik Paris, quest'anno al rientro da un brutto infortunio.