



## **Valtellina. I prodotti enogastronomici e gli eventi da gustare in autunno**



**LA VALTELLINA MOSTRA IL SUO LATO PIÙ GUSTOSO TRA SETTEMBRE E OTTOBRE CON ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE E UN RICCO CALENDARIO DI EVENTI DA NON PERDERE.**

## Valtellina. I vini, le ricette e i prodotti tipici

Estate o inverno? Spesso è questo il dilemma del viaggiatore quando decide di trascorrere una vacanza in montagna. La provincia di Sondrio, territorio montano a ridosso del confine svizzero e abbracciato dalle Alpi Retiche e da quelle Orobriche, pur essendo splendida sia in estate che in inverno, lancia una proposta nuova: valutate la possibilità di trascorrere in Valtellina almeno un weekend durante l'autunno quando, tra un'escursione di trekking per ammirare gli splendidi colori del foliage e un'altra per ascoltare il potente bramito del cervo, i visitatori possono gustare e assaporare un territorio ricco di eccellenze enogastronomiche, uniche per varietà e qualità, da secoli dedito all'agricoltura grazie anche alla paziente ma tenace volontà dei suoi abitanti.



Un esempio? I terrazzamenti vitati che caratterizzano il versante retico e che sono completamente sorretti da 2500 km di secolari muretti a secco, la cui arte di costruzione è stata iscritta nella Lista del Patrimonio Immateriale UNESCO. Proprio lungo i terrazzi vitati si snoda la Strada del Vino per circa 70 km, da Ardenno a Tirano: qui in autunno è tempo di vendemmia e i piccoli produttori si “arrampicano” lungo i ripidi pendii (qualcuno la chiama “viticoltura eroica”) per lavorare e raccogliere l’uva, prevalentemente Nebbiolo, da cui nasceranno i grandi vini locali, in primis il Valtellina Superiore e lo Sforzato di Valtellina, entrambi DOCG, senza dimenticare il Rosso di Valtellina DOC e le Alpi Retiche IGT. Una visita in cantina lungo la Strada del Vino per conoscere e assaporare questi vini corposi è d’obbligo, magari durante un Wine Bike tour, perfetto abbinamento tra sport ed enogastronomia.

In autunno viene ultimata anche la raccolta di un’altra eccellenza locale, la mela: da Tirano (dove parte il famoso Trenino Rosso del Bernina) a scendere verso Sondrio, in un ambiente ben esposto al sole, nasce infatti un frutto che trova nella croccantezza, serbevolezza e buona conservabilità i propri punti di forza.



A poca distanza da Tirano si trova Teglio, patria indiscussa dei **pizzoccheri della Valtellina**, piatto principe della destinazione nonché simbolo di una cultura antica: queste celeberrime tagliatelle di grano saraceno, e la ricetta originale, sono addirittura tutelate dall'Accademia del Pizzocchero di Teglio, fondata nel 1992! E a proposito di grano saraceno (utilizzato anche per la preparazione di altri piatti tipici come sciatt e polenta taragna), verso la metà di settembre la località regala lo spettacolo della fioritura dei campi: una passeggiata nelle vicinanze di queste distese di fiori bianchi, prima di mettersi a tavola, è assolutamente consigliata!



Non può mancare poi la degustazione dei **formaggi** prodotti negli alpeggi in quota durante l'estate; accanto a Valtellina Casera e Bitto, entrambi a marchio DOP e simboli della tradizione casearia locale, ve ne sono molti altri che meritano un assaggio come ad esempio lo Scimudin, formaggio a pasta molle di breve stagionatura.

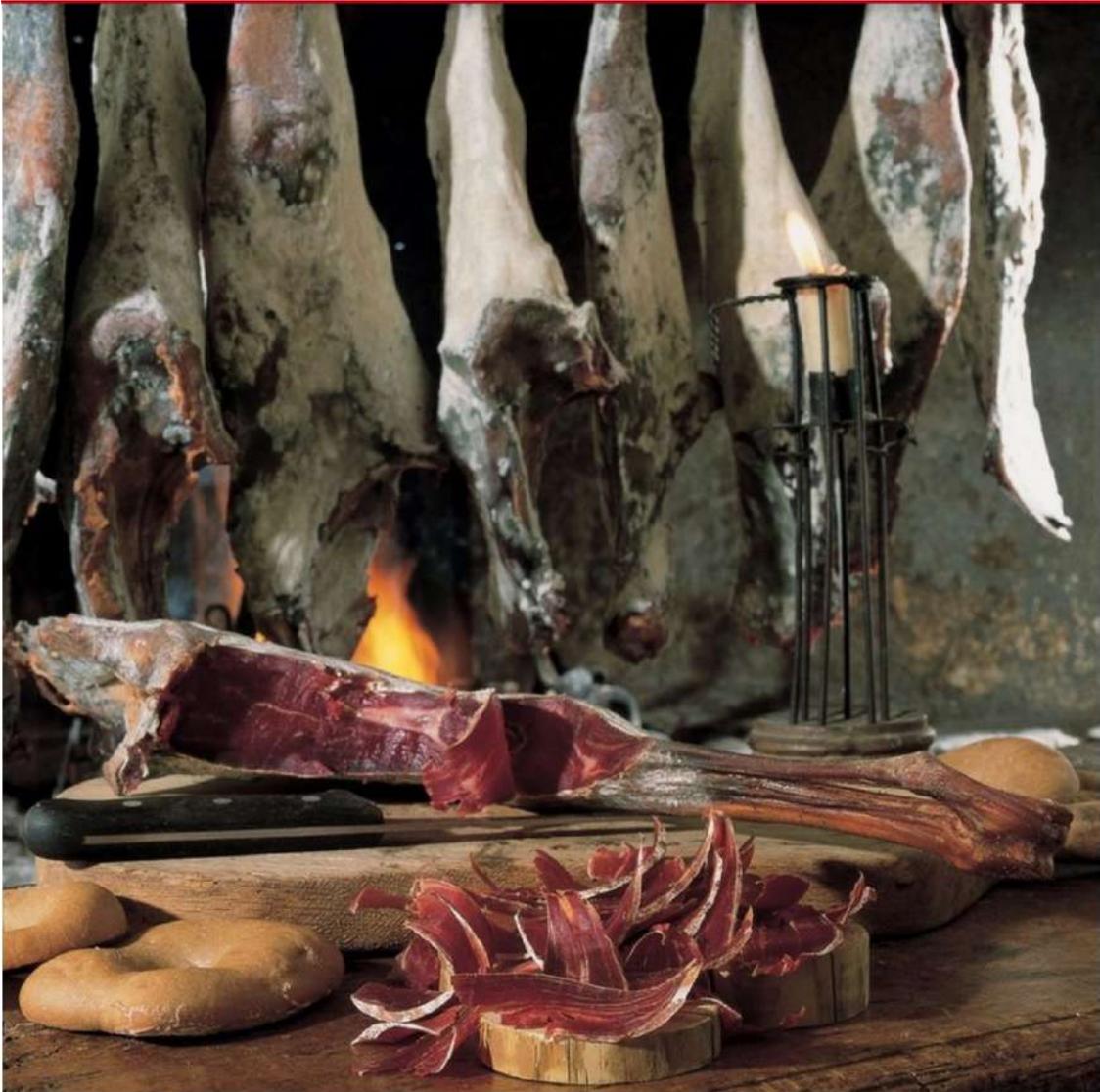


Photo credits Consorzio Turistico Valchiavenna

Insieme ai formaggi di montagna, è un must l'abbinamento con i **salumi** del territorio: oltre alla bresaola della Valtellina, di fama ormai internazionale, da provare il Violino di Capratipico della Valchiavenna, prodotto con la coscia e la spalla della capra e che trova stagionatura e conservazione nei Crotti, locali ricavati nella roccia e contraddistinti dal "sorel", una corrente d'aria che soffia attraverso gli spiragli naturali nella roccia e che mantiene la temperatura pressoché costante. Un tempo perlopiù privati, oggi numerosi Crotti vengono aperti al pubblico in particolar modo a inizio settembre in occasione della Sagra dei Crotti.



## Valtellina. Due mesi di appuntamenti golosi

Da settembre e per tutto l'autunno la Valtellina regala un ricco calendario di appuntamenti, motivo in più per trascorrere qualche giorno tra le montagne della provincia di Sondrio.

- LA PIZZOCCHERATA PIÙ LUNGA D'ITALIA – Bormio – 4 settembre
- GRAPPOLO D'ORO – Chiuro – fino all'11 settembre
- PIZZOCCHERO D'ORO E WEEKEND DEI SAPORI D'AUTUNNO Teglio – ogni fine settimana di settembre, ottobre e novembre
- SAGRA DEI CROTTI – Chiavenna – i primi due fine settimana di settembre
- EROICO ROSSO – Tirano – dal 16 al 18 settembre
- VALTELLINA WINE FESTIVAL – Chiavenna – 24 settembre
- DI' DE LA BRISAOLA – Chiavenna – 2 ottobre
- MOSTRA DEL BITTO – Morbegno – 15 e 16 ottobre
- GUSTOSANDO IN VALTELLINA Morbegno (e dintorni) – 1-2, 8-9 e 15-16 ottobre
- SAGRA DELLA MELA E DELL'UVA – Villa di Tirano – dal 7 al 9 ottobre