



Percorsi trekking e sapori: alla scoperta della Valtellina

Cristina Piccinotti 4 Maggio 2021

Il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina lancia 'Destinazione Bresaola': una guida pocket con 10 percorsi trekking di diverse difficoltà e durata, tra la Valtellina e la Valchiavenna, da abbinare ad altrettanti panini, tutti rigorosamente a base del salume tipico e più rappresentativo del territorio. La guida sarà [disponibile online](#) e gratuitamente in molti info Point della valle. Per un'estate tra natura, sport e sapori autentici della Valtellina



Un'estate zaino in spalla, all'insegna del trekking lungo gli itinerari naturalistici della Valtellina. E nello zaino, panini gourmet con bresaola della Valtellina IGP. In vista della bella stagione e della possibilità di tornare a viaggiare, il [Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina](#) ha ideato per gli appassionati di natura, sport e sapori autentici una raccolta di esperienze ad hoc. Una [guida pocket \(si può scaricare qui\)](#), che unisce dieci itinerari da fare a piedi tra la Valtellina e la Valchiavenna ad altrettanti panini a base di Bresaola IGP.



Valchiavenna, Marmitte dei Giganti

Percorsi trekking e panini di gusto

La [guida “Destinazione Bresaola”](#) abbina dieci percorsi trekking di diverse difficoltà e durata, ma adatti a tutti, a dieci panini da assaporare ammirando le cime, i laghi e l'atmosfera, circondati dai profumi e dai colori delle Alpi lombarde.

Dieci diversi modi per scoprire la Valtellina, gustando tra una pausa e l'altra (o una volta giunti a destinazione) il salume tipico IGP che nasce e viene prodotto in valle secondo un antico e rigoroso disciplinare.



Panino Marmitta, preparato con Formaggio d'Alpeggio, peperoni grigliati, salsa di avocado, Bresaola della Valtellina IGP, ciabattina di pane bianco

I 10 percorsi trekking sono stati realizzati con il contributo di Luca Bonetti, esperto del territorio, guida turistica e presidente dell'Associazione Guide di Valtellina, e con il supporto delle comunità montane che ospitano i percorsi sulla piattaforma valtellinaoutdoor.it.



I panini a base di Bresaola IGP, invece, nascono dalla collaborazione tra il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina e il foodblogger Alex Li Calzi, aka *L'orso in cucina*, che ha messo a punto le ricette su misura.

10+10 modi per vivere e gustare la Valtellina

Dai Colli di Teglio a Grosio e Grosotto, passando per l'Anello alle pendici per la Reit e Alpe Prabello, la guida conduce nei luoghi in parte meno noti ai turisti. E quando si avvicina l'ora di fare una pausa, basta scegliere una delle ricette proposte e preparare un panino!

Dall'"Alpe Granda" (panino con Bitto giovane, pomodoro ramato, Bresaola della Valtellina IGP e pane rustico), che porta il nome dalla cima a quota oltre 1700 metri, al "Trela" (con Valtellina Casera giovane, insalata variegata, mela golden a fette sottili, Bresaola della Valtellina IGP, pane di segale), un tributo alla bellissima Val Trela, ce n'è per tutti i palati.

Valtellina e bresaola: la ricerca Doxa

Il legame tra enogastronomia e turismo è sempre più stretto. La scoperta di prodotti e della cucina locale è sempre più una delle motivazioni che conducono alla scelta di un viaggio.

Secondo la ricerca *“Bresaola della Valtellina IGP anima del suo territorio”*, realizzata dal Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina in collaborazione con Doxa, svolta a febbraio su un campione di 1000 persone tra i 18 e i 74 anni, gli italiani riconoscono il legame tra Valtellina, enogastronomia, la Bresaola della Valtellina IGP e i tanti altri prodotti della cultura tradizionale, tra cui i formaggi e i pizzoccheri.

La ricerca, infatti, svela che la Bresaola della Valtellina IGP ha un'alta notorietà: il 91% degli intervistati si dichiara un intenditore.

Estate in Valtellina: “Passeggiare nella natura, degustare prodotti tipici”

Per quanto riguarda i luoghi di degustazione, chi è stato in Valtellina afferma di averla assaporata prevalentemente al ristorante per un pasto slow (62%), in bottega o direttamente nel luogo di produzione (46%) in un rifugio durante un'escursione (46%), scoprendo più declinazioni possibili per degustarla. In ultimo: dopo un viaggio in Valtellina quasi 6 italiani su 10 (58%) dichiarano di consumare Bresaola IGP con maggior frequenza rispetto a prima.

Sono due, invece, le attività preferite durante le vacanze in Valtellina che restano nella memoria dei turisti: lunghe passeggiate nella natura (80%), e la degustazione di prodotti tipici enogastronomici (74%).

A riprova che la Valtellina, per le sue caratteristiche, è una amata e apprezzata, in Italia e all'estero, sono anche le presenze turistiche in valle, cresciute costantemente negli ultimi 10 anni. Nel 2019 il boom ha toccato + 18,6 % degli arrivi e +24 % delle presenze (che si attestano a 3.724.98) e, anche in un'estate atipica come quella del 2020, la Valtellina ha registrato, in netta controtendenza, un record di presenze e fatturato (Fonte: elaborazione Polis su rilevazione ISTAT).

Questo perché la Valtellina è un luogo che gli italiani non solo conoscono ma visitano molto spesso: 6 su 10 ci sono stati almeno una volta di passaggio e 1 su 2 ci ha trascorso una vacanza. Non solo, è molto conosciuta anche da chi di non ci è mai stato (solo l'8% non ne ha mai sentito parlare).

Bresaola IGP della Valtellina: zona di produzione, aria buona e stagionatura

La zona tipica di produzione di questo salume è il territorio della Provincia di Sondrio.

Il clima della Valtellina e la conformazione della valle giocano un ruolo fondamentale per rendere unica la Bresaola della Valtellina IGP. Si aggiungano, poi, l'aria fresca e pulita che discende dal cuore delle Alpi e profuma dei fiori e delle erbe aromatiche degli alpeggi. E la mite Breva, la brezza che risale dal Lario (Lago di Como): incontrandosi, le correnti d'aria generano un clima ideale per la graduale stagionatura della Bresaola.

Un prodotto genuino, conservabile anche mediante una salatura contenuta e perciò morbido e moderatamente sapido. Il suo gusto deciso, ma delicato, lo rende adatto a tante preparazioni. Le sue caratteristiche nutrizionali, invece, ne fanno un alimento apprezzato oltre che dai buongustai anche a chi è attento alla linea e appassionato di sport.

“Questa campagna è un omaggio al territorio, di cui la Bresaola della Valtellina IGP è diretta espressione” ha sottolineato Franco Moro, Presidente del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina, “un mix di natura, storia, cultura e tradizione che definisce l'identità locale e che vive nel nostro salume tipico”.