



Distretto
Agroalimentare
di Qualità



“VALTELLINA TERRA D’EMOZIONI”

PROLUNGATA FINO AL 21 GIUGNO LA CAMPAGNA PER SCOPRIRE IL TERRITORIO

(Sondrio, 18 maggio 2026). Proseguirà fino al 21 giugno “Valtellina Terra d’Emozioni: esperienze uniche, gusto DOP e IGP”, la campagna promossa dal Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina, in collaborazione con APF Valtellina e con il contributo della Provincia di Sondrio, per far scoprire il lato più autentico del territorio, grazie al 20 esperienze da vivere tutti i weekend fino al Solstizio d’estate. La soddisfazione riscontrata dai ristoratori ha spinto il Distretto Agroalimentare di Qualità, APF Valtellina e Provincia di Sondrio a prolungare l’iniziativa **anche nei luoghi del gusto a forte identità territoriale selezionati**, dove, ogni fine settimana fino al 21 giugno, **sarà possibile degustare le eccellenze DOP e IGP locali**: dalla Bresaola della Valtellina IGP ai formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto, dai Pizzoccheri della Valtellina, alla Mela di Valtellina, ai vini di Valtellina DOCG/DOC/IGT.

Online su www.valtellinadopigp.it la web app “Valtellina Terra d’Emozioni: esperienze uniche, gusto DOP e IGP” offre a turisti e visitatori un pacchetto integrato di esperienze autentiche pensate per rigenerarsi favorire il benessere mentale e fisico grazie a (buona) Tavola Tranquillità; Territorio; Tavola; Tempo rilassato; Tradizioni. Si va dalle passeggiate tra i terrazzamenti vitati valtelinesi – tra i più estesi d’Italia e spettacolari d’Europa, con oltre 2.500 chilometri di muretti a secco riconosciuti patrimonio UNESCO – alla visita del Mulino Menaglio con laboratori dedicati al grano saraceno e ai pizzoccheri. Tra le tappe proposte anche Piuro, la “Pompei delle Alpi”, degustazioni di piatti tipici preparati nel lavéc, l’antica pentola ollare della tradizione locale, le terme romane di Bormio e attività outdoor come parapendio, rafting, kayak e la traversata del Ponte nel Cielo, il secondo ponte tibetano più alto d’Europa. Non manca il Passo dello Stelvio, il valico più alto d’Italia con i suoi 48 tornanti a 2.758 metri di altitudine, meta iconica per ciclisti e motociclisti e porta d’accesso al Parco dello Stelvio, il più grande dei parchi storici italiani e ancora oggi il più esteso dell’arco alpino. Un patrimonio unico che conferma la sua attrattività: nel 2025 la Valtellina ha superato i 4,5 milioni di presenze, grazie a un mix unico di natura, produzioni agroalimentari certificate, tradizioni ed esperienze autentiche.

Disponibili online **20 audioguide/podcast immersivi dedicati alle tradizioni**, ai sapori e ai luoghi simbolo del territorio. Tutte le esperienze sono geolocalizzate tramite QR code per facilitare la fruizione da parte di turisti e visitatori. Completa il progetto una cartina pieghevole disponibile presso gli infopoint turistici e i locali aderenti.

“Il grande interesse registrato da ‘Valtellina Terra d’Emozioni’, presentato anche a Tutto Food, conferma la capacità del territorio di presentarsi in modo compatto e coordinato, valorizzando eccellenze agroalimentari, paesaggio e identità locale. Il percorso avviato con le Olimpiadi Milano Cortina 2026 sta



Distretto
Agroalimentare
di Qualità





Distretto
Agroalimentare
di Qualità



lasciando un'eredità concreta anche sul piano della collaborazione tra istituzioni, operatori turistici, ristoratori e produttori. Questa iniziativa dimostra che la Valtellina, quando lavora insieme, riesce a costruire progetti attrattivi e capaci di generare valore diffuso" ha dichiarato **Claudio Palladi**, presidente del Distretto Agroalimentare di Qualità Valtellina Taste of emotion.

"Il prolungamento di questa iniziativa riflette la nostra volontà di consolidare una proposta turistica capace di vivere tutto l'anno," ha dichiarato **Elio Moretti, presidente di APF Valtellina**. "L'esperienza maturata nell'ultimo anno ci conferma che la chiave del successo risiede nella capacità di narrare il territorio come un insieme armonico di natura, sport e cultura agroalimentare. Come APF Valtellina, siamo impegnati a trasformare ogni weekend in un'opportunità di scoperta, supportando i nostri operatori con strumenti digitali che facilitino l'incontro tra la domanda dei visitatori e l'offerta autentica dei nostri borghi e delle nostre valli. La Valtellina oggi non è solo una meta, ma una destinazione d'eccellenza che sa fare sistema, valorizzando l'identità locale come driver di sviluppo economico e turistico."

"La formula proposta ha fatto breccia e ci fa piacere che sia stato deciso un prolungamento dell'iniziativa che coniuga sapori e territorio. Sempre di più si è alla ricerca di esperienze autentiche e questo progetto va in quella direzione: si condividono momenti piacevoli a tavola, assaporando i prodotti tipici valtellinesi, e viene offerta l'opportunità di scoprire o riscoprire gli angoli più suggestivi del nostro territorio. Ci sono borghi, contrade e testimonianze del nostro passato che meritano di essere conosciuti. Dopo il debutto primaverile, la fortunata proposta enogastronomica e culturale ci accompagnerà dunque nella prima parte della stagione estiva. Le emozioni, in Valtellina, non finiscono mai" – commenta **Fabio Valli, ristoratore e vice presidente di Federalberghi/Confcommercio Sondrio**.

Per maggiori informazioni sul territorio della Valtellina e sugli info point: www.valtellina.it

INC - Ufficio Stampa Valtellina Taste of emotion

Ilaria Koeppen | i.koeppen@inc-comunicazione.it | +39 342 077 3826

DAG Communication Ufficio stampa APF – Azienda di Promozione e Formazione della Valtellina | valtellina@dagcom.com

Miriana Cappella | mcappella@dagcom.com | +39 370 1569522

Elena Ubertazzi | eubertazzi@dagcom.com | +39 349 5420242

Margherita Castelnuovo | mcastelnuovo@dagcom.com | +39 340 7579984



Distretto
Agroalimentare
di Qualità





Il **Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina (DAQ)** associa i Consorzi di Tutela della Valle per far conoscere al mondo la bontà delle eccellenze della Valtellina a marchio DOP e IGP come espressione di un unico territorio sotto il brand "Valtellina - Taste of emotion". Il DAQ - "Valtellina - Taste of emotion" racchiude in un'unica compagine nove eccellenze agroalimentari a marchio DOP e IGP, simbolo di una cultura centenaria e di un territorio montano particolarmente vocato alla produzione agroalimentare. Con un valore complessivo di 301,5 milioni di euro e un indotto che coinvolge oltre 5.200 occupati, il Distretto rappresenta prodotti di fama internazionale come la Bresaola della Valtellina IGP, i formaggi Bitto DOP, e Valtellina Casera DOP, i vini Alpi Retiche IGT, il Rosso di Valtellina DOC, il Valtellina Superiore DOCG e lo Sforzato di Valtellina DOCG, la Mela di Valtellina IGP e i Pizzoccheri della Valtellina IGP. **Le sue principali attività riguardano la promozione e la valorizzazione, per dare voce unanime ai Consorzi di tutela e a tutti i produttori.** Nel dettaglio, il DAQ cura le relazioni e i rapporti con le istituzioni territoriali e lavora insieme agli operatori e agli stakeholder locali per la valorizzazione del settore agroalimentare, promuovendo il territorio e tutto ciò che ha da offrire: natura, storia, cultura ed enogastronomia. La peculiarità, la genuinità e la qualità che distinguono i prodotti tipici a Indicazione Geografica si ritrovano anche nel marchio "Valtellina - Taste of emotion".

L'Azienda di Promozione e Formazione della Valtellina è Azienda Speciale della Provincia di Sondrio e ha l'obiettivo di comunicare e promuovere questo territorio montuoso nel nord della Lombardia, al confine con il cantone svizzero dei Grigioni, che, in uno spazio relativamente contenuto, racchiude un'infinita varietà di emozioni. È un luogo dove imparare ad amare e a vivere la montagna nelle sue espressioni più autentiche: dal richiamo irresistibile e severo delle cime, anche oltre i 4.000 metri, alla dolcezza di prati, pascoli e vigneti. Una palestra a cielo aperto adatta a tutti, dagli amanti dello sport alle famiglie, da scoprire ognuno al proprio passo. Ma la Valtellina è anche un territorio di borghi ricchi di storia, dove le tradizioni sono conservate da produttori, vigneron, agricoltori e allevatori, persone che valorizzano un'enogastronomia dalle caratteristiche uniche che difendono con orgoglio la propria terra.

Per dar voce a questo mosaico di realtà che compongono un'unica destinazione, caratterizzata da valori ed eccellenze comuni (identità, ospitalità, accoglienza, purezza della natura, cultura, enogastronomia), APF Valtellina collabora con i vari Consorzi locali, infopoint ed enti di promozione turistica, oltre che protagonisti del mondo enogastronomico come Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina e Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina.

VALTELLINA TERRA D'EMOZIONI: ESPERIENZE UNICHE, GUSTO DOP E IGP LE DOP & IGP STATION

Bormio

- Ristorante Eira
Via Per Piatta, 24 - 23032 Bormio
T +39 0342 911716
E info@hoteleirabormio.it
W www.hoteleirabormio.it/ristorante/
IG @eira_bormio | FB /hoteleirabormio.it
- La Stua - Ristorante Pizzeria
Via Milano, 95 - 23032 Bormio
T +39 0342 904429 | WA +39 334 7038977
W www.lastuabormio.it
IG @lastuabormio | FB /LaStua

Caiolo

- Valtellina Golf and Country Club
Via Valeriana, 29/A - 23010 Caiolo
T +39 0342 354009
E info@valtellinagolfclub.it
W www.valtellinagolf.com
IG @valtellina_golfandcountry_club | FB /valtellinagolf

Caspoggio

- Zenith Centro della Montagna
Via Ezio Vanoni, 38 - 23020 Caspoggio
T +39 379 1133703
E info@centrodellamontagna.com
W www.centrodellamontagna.com
IG @zenithcentrodellamontagna | FB /centrodellamontagna

Chiareggio

- Rifugio Gerli Porro
Loc. Alpe Ventina - 23023 Chiareggio
T +39 0342 1856212 | +39 0342 451404
E info@rifugiogerliporro.it
W www.rifugiogerliporro.it
IG @gerliporro | FB /gerliporro

Chiuro

- Wine Bar Casa Vinicola Nera
Via Stelvio, 40/A - 23030 Chiuro



Provincia di Sondrio



Distretto
Agroalimentare
di Qualità

APFValtellina
azienda di promozione e formazione

T +39 0342 482631
E info@neravini.com
W www.neravini.com
IG @nera_vini_valtellina | FB /neravini

Colico

- La Briciola Ristorante al Lago
Via Lungolaro Polti, 1 - 23823 Colico
T +39 391 7030969
E labriciolaristoranteallago@gmail.com
IG @la_briciola_ristorante_al_lago | FB la briciola - ristorante al lago

Grosio

- Ristorante Jim - Hotel Sassella
Via Roma, 2 - 23033 Grosio
T +39 0342 847272
E jim@hotelsassella.it
W www.hotelsassella.it/it/ristorante-jim
IG @hotelsassella | FB /hotelsassella

Morbegno

- Ristorante Tennis & Gourmet
Via Gregorini, 89 - 23017 Morbegno
T +39 0342 330685
E info@ristorantetennismgourmet.it
W www.ristorantetennismgourmet.it

Montagna in Valtellina

- Ristoro Castel Grumello
Via Sant' Antonio, 645 - 23020 Montagna in Valtellina
T +39 0342 380994
E info@ristorogrumello.com
W www.ristorogrumello.com
IG @ristorocastelgrumello | FB /ristorogrumello

Ponte in Valtellina

- Osteria Al Sole
Via Berola, 1 - 23026 Ponte in Valtellina
T +39 0342 565298
W www.osteriasole.com
IG @osteria_al_sole | FB /osteriaalsoleponte

Poggiridenti

- Le Rocce Market
Via Stazione, 1 - 23020

Poggiridenti



Distretto
Agroalimentare
di Qualità

APFValtellina
azienda di promozione e formazione



Distretto
Agroalimentare
di Qualità

APFValtellina
azienda di promozione e formazione

T +39 0342210328
W www.leroccemarket.it
IG @ leroccemarket | FB /LeRocceMarket

Santa Caterina Valfurva

- Rifugio Stella Alpina
23030 Santa Caterina
T +39 331 6676177
E andreauzza@gmail.com
IG @rifugio_stella_alpina | FB /RifugioStellaAlpina

Tartano

- Albergo Ristorante Vallunga
Via Roma, 12 - 23010 Tartano
T +39 0342 645010
E info@hotelvallunga.it
W www.hotelvallunga.it
IG @vallunga.tartano | FB /albergovallunga

Teglio

- Hotel Ristorante Combolo
Via Roma, 5 - 23036 Teglio
T +39 0342 780083
E info@hotelcombolo.it
W www.hotelcombolo.it
IG @combolo | FB /hotelcombolo
- Chalet Baita del Sole
Località Prato Valentino, SNC - 23036 Teglio
T +39 0342 1671758
E info@baitadelsole.it
W www.chaletbaitadelsole.it



Distretto
Agroalimentare
di Qualità

APFValtellina
azienda di promozione e formazione