



## I muretti a secco della Valtellina: alla scoperta della “grande muraglia” valtellinese

Sono uno dei simboli della viticoltura valtellinese e rappresentano il forte legame che da sempre scorre tra uomo e natura. Stiamo parlando dei muretti a secco, un esempio di architettura primitiva che ha ricevuto il riconoscimento come “Paesaggio Storico Rurale” e la cui arte di costruzione è stata annoverata come Patrimonio Immateriale dell’Umanità dall’Unesco.

XX aprile 2024

Un aspetto che contraddistingue la Valtellina sono i suoi **muretti a secco**, che percorrono per ben 2.500km il versante retico della provincia di Sondrio da ovest a est (dal comune di Buglio in Monte a Tirano) e dal basso verso l’alto (dai 300 metri fino a 800 metri) rendendola così **l’area terrazzata più estesa d’Italia**.

Se ammirati da lontano, i muretti a secco sembra quasi che formino una **lunga muraglia** realizzata su più livelli che danno vita a vere e proprie **opere ingegneristiche** nate dalla maestria e dal duro lavoro dei contadini.



I muretti a secco nascono dalla necessità dell'uomo di adattarsi al territorio in cui si trova e sono un meraviglioso esempio di **affinità tra l'uomo e la montagna**, una relazione che si è creata nel corso degli anni tra una **natura aspra** e difficile da vivere e **la caparbia e la resilienza** di chi la abita tutti i giorni.

La particolare conformazione geografica della Valtellina con i suoi pendii così ripidi ha da sempre reso questo territorio difficile da sfruttare e coltivare ma, grazie alla tecnica dei muretti a secco, generazioni di agricoltori hanno potuto modellare il territorio in base alle proprie esigenze senza mai violarlo o danneggiarlo. Ma in cosa consistono i muretti a secco? La tecnica dei muretti si contraddistingue per la **totale assenza di materiali leganti** come cemento o malta e la stabilità viene garantita da una attenta scelta delle pietre e dal loro posizionamento, che non avviene mai per caso ma con una tale maestria che garantisce appunto il totale equilibrio dei muretti a secco. Così facendo, gli aspri pendii delle montagne sono stati resi più dolci e, di conseguenza, coltivabili; grazie a questa tecnica i contadini hanno potuto ottenere ben 820 ettari di terreno, distribuiti su pendii rocciosi che si estendono principalmente sul versante retico e che danno vita a pregiati vini che hanno reso la Valtellina una nota meta enogastronomica.

Dai muretti a secco e dai terrazzamenti che si vengono a formare di conseguenza si innalzano i **vigneti valtelinesi** che qui trovano le condizioni climatiche perfette per esprimersi al meglio. La Valtellina, infatti, è una valle lunga e stretta, attraversata dal fiume Adda e protetta da due versanti alpini, le Alpi Retiche a nord e le Prealpi Orobiche a sud (che mantengono basso il livello di umidità e trasmettono ai vini tutto il carattere e la finezza aromatica di cui hanno bisogno). Il tutto viene rinfrescato dalla brezza del vicino lago di Como che garantisce una costante ventilazione tra i terrazzamenti vitati. Tutti questi fattori, uniti insieme, danno vita a un mosaico di profumi e aromi che si possono poi degustare in un buon calice di vino valtelinese.

#### **Due importanti riconoscimenti per la Valtellina**

Risale al 2018 il momento in cui l'Unesco riconobbe l'arte di costruzione dei muretti a secco come **Patrimonio Immateriale dell'Umanità**. Con questo prestigioso riconoscimento si va ufficialmente a celebrare **uno dei primi esempi di architettura rurale e primitiva** che simboleggia la magica armonia tra uomo e natura. Dopo soli due anni, tocca ai vigneti terrazzati del versante retico della Valtellina che hanno ottenuto il premio di **Paesaggio Rurale Storico** e la conseguente iscrizione del Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici. I terrazzamenti della Valtellina, infatti, sono dei veri e propri beni comuni nati dalla capacità degli agricoltori di formare e consegnare i luoghi in cui vivono. Qui ambiente, tradizioni e storia si intrecciano e ciò che li accomuna è proprio il paesaggio rurale.

#### **Con la Strada del Vino della Valtellina alla scoperta dei muretti a secco e dei terrazzamenti**

Grazie all'Associazione Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina i turisti possono immergersi completamente in tour sulle due ruote o a piedi alla scoperta del territorio valtelinese e di tutte le sue peculiarità. Primo fra tutti gli itinerari c'è la [Via dei Terrazzamenti](#), un percorso che si sviluppa lungo il versante retico della provincia di Sondrio e **collega Morbegno con Tirano**. Il percorso, di circa **70km**, si sviluppa a una quota compresa tra i **300 e i 700m** e, proprio come ricorda il nome, si sviluppa lungo tutta l'asse dei terrazzamenti vitati della provincia di Sondrio. È particolarmente indicati per trekking da fare a piedi e soprattutto nel periodo autunnale, un periodo dell'anno molto suggestivo che regala panorami colorati.

Per poter ammirare i muretti a secco da vicino bisogna optare per i [Valtellina Wine Trekking](#), una delle alternative proposte dalla Strada del Vino che comprende 11 percorsi ad anelli che si snodano lungo i 2.500km di muretti a secco.

Gli itinerari hanno una durata media di circa 1 ora e 30 minuti e, trattandosi di percorsi poco impegnativi, sono adatti a qualsiasi tipo di preparazione fisica. Al termine del tour, come piccolo premio di fine escursione, viene organizzata una **sosta in una delle cantine associate** che offre ai turisti una degustazione di prodotti tipici valtelinesi e buon vino. Gli [E-bike Wine Tour](#), invece, sono



l'alternativa perfetta per chi ama unire buon cibo con le due ruote. I tour in e-bike, infatti, si sviluppano lungo i terrazzamenti della Valtellina, attraversando antichi borghi e cantine vinicole in sella a biciclette elettriche che permettono di godersi il panorama anche nei tratti più impegnativi; una volta giunti in cantina è possibile prendere parte a una sosta golosa a base di prodotti tipici e, chiaramente, un calice di vino.

Per maggiori informazioni:

<https://www.valtellina.it/it>

**Contatti per la stampa:**

**PR & GO UP Communication Partners**

Chiara Borghi – [chiara.borghi@prgoup.it](mailto:chiara.borghi@prgoup.it) +39 345 6556139

Eva Barri – [eva.barri@prgoup.it](mailto:eva.barri@prgoup.it) +39 348 3318502



**PSR**  
2014 2020  
LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
RITRARRADICI



Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

**Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali**



GRUPPO DI AZIONE LOCALE VALTELLINA:  
VALLE DEI SAPORI  
2014-2020 S.C. A.R.L.



Pubblicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR  
Responsabile dell'informazione: Valtellina Turismo Società cooperativa consortile  
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia

La redazione e diffusione del presente comunicato stampa sono realizzati all'interno del progetto "Valtellina Rurale: uno storytelling in prima persona tra autenticità e tradizioni, una scoperta del territorio a ritmo slow, tra esperienza ed emozione" finanziato dal GAL Valtellina Valle dei Sapori con risorse del programma LEADER.

*Le attività sono realizzate da Valtellina Turismo con la collaborazione dei partner Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina e Fondazione Provinea.*