



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 caparbità 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 +39 345 6556139

Eva Barri – 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.