



Un ultimo scampolo di vacanza per sentirsi ancora in estate senza allontanarsi troppo da casa

- **GALLERY** Dieci destinazioni per chi ama sognare in blu
- **GALLERY** Castelli d'Italia: i più belli con vista mare

944



VIAGGI&GUSTO

Valtellina: alla scoperta dei tesori enogastronomici

Vino, mele, pizzoccheri, polenta taragna: itinerari tra valli, montagne e delizie del palato

- **GALLERY** Valli Occitane belle e selvagge, tutte da scoprire
- **GALLERY** Dal Lago d'Iseo alla Val Camonica sulle orme di Carlo Magno



ANTEPRIME

Donnavventura Italia: in viaggio tra Friuli ed Emilia

Anticipazioni dall'ottava puntata del programma in onda domenica 13 settembre alle 13.50 su Rete4

- **VIDEO** Donnavventura: vacanze in barca fra Elba e Sardegna
- **VIDEO** Donnavventura: la Versilia e la gastronomia chic



PREVISIONI DEL TEMPO

Sole o ombrello? Scopirlo su Meteo.it

Le previsioni per le singole città e per i luoghi di villeggiatura, in mare o in montagna

mete.it



VIAGGIARE CON UN CLIC

Tgcom24 Viaggi apre il suo profilo su Tripadvisor



VIAGGI IN BICI

Due ruote in libertà

Tutti i consigli per viaggi e vacanze in bicicletta



I PIÙ VISTI DI VIAGGI

Valtellina: alla scoperta dei tesori enogastronomici

Vino, mele, pizzoccheri, polenta taragna: itinerari tra valli, montagne e delizie del palato

Una vacanza in **Valtellina** è un viaggio nel gusto, che trova le sue radici in una cucina povera ma gustosissima e in colture particolari. E la **tradizione enogastronomica** di questa terra alpina si rispecchia nel paesaggio, nei luoghi di produzione e nei suoi sapori. Ecco alcuni itinerari che fanno perno su alcuni dei prodotti più caratteristici della Valtellina.

Mele, vino, pizzoccheri, le delizie della Valtellina



Ente del Turismo 1 di 6



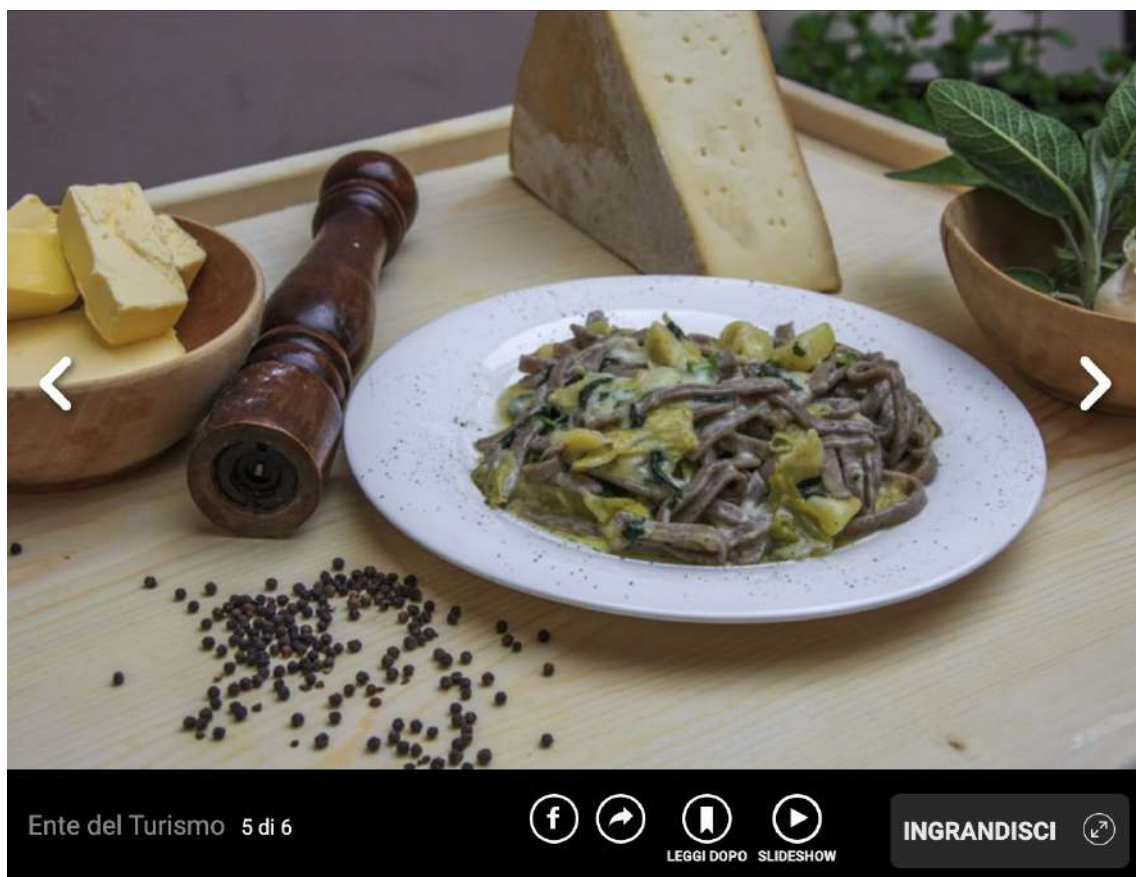
LEGGI DOPO SLIDESHOW

INGRANDISCI



Alla scoperta della gustosissima enogastronomia della meravigliosa vallata alpina







Il grano saraceno - Il grano saraceno è uno dei prodotti caratteristici della Valtellina, e da sempre è utilizzato non solo per la preparazione del piatto principe della cucina valtellinese, i **pizzoccheri**, ma anche per la **polenta taragna**. Durante il mese di settembre (in particolare da metà mese) è possibile ammirare la fioritura dei campi di grano saraceno: fare una passeggiata nelle vicinanze di queste distese di fiori bianchi è sicuramente una delle attività più suggestive di questo periodo a **Teglio**, patria dei pizzoccheri. Per gli amanti della cucina valtellinese, torna anche quest'anno l'imperdibile appuntamento del **Pizzocchero d'Oro** che si tiene **tutti i weekend di settembre** nei ristoranti di Teglio che aderiscono all'iniziativa.

Viticoltura "eroica" - La viticoltura in Valtellina nel corso dei secoli ha segnato profondamente il paesaggio lasciando oggi l'immagine di file di terrazzamenti e muretti a secco, la cui tecnica di costruzione è stata riconosciuta dall'**UNESCO** nel 2018 come patrimonio immateriale dell'umanità. Questo paesaggio, davvero affascinante, è il frutto di condizioni ambientali che hanno influenzato la viticoltura valtellinese, capace nel tempo di svilupparsi in equilibrio con la natura.

I terrazzamenti - Oltre alla visite in cantina, per un'esperienza enogastronomica a 360° alla scoperta del mondo del **vino valtellinese**, non può mancare una passeggiata tra i vigneti o lungo la Via dei Terrazzamenti. Questo percorso ciclo-pedonale, che collega **Morbegno** e **Tirano**, racconta la storia e la grandezza del lavoro dell'uomo, che è riuscito a rendere coltivabili le pendici di queste montagne. Oltre a godere della bellezza paesaggistica, lungo il percorso si può scoprire un immenso patrimonio culturale: chiese, siti preistorici, cantine rurali, agriturismi e antichi borghi.

La raccolta delle mele - La coltivazione delle mele è una delle attività che caratterizza anche fisicamente il territorio valtellinese, parliamo infatti di più di 1000 ettari di meleti coltivati e di circa mille aziende agricole. Croccante, succosa e profumata, la mela della **Valtellina IGP** è il frutto delle ottime condizioni climatiche, della collocazione geografica della Valtellina e del sapiente lavoro dell'uomo. Tre le varietà: la mela estiva **Gala** che matura a Ferragosto; la **Red Delicious**, di colore rosso brillante, con polpa succosa e colorazione molto intensa che viene raccolta a settembre fino i primi di ottobre; la **Golden Delicious**, dolce croccante e molto succosa, si caratterizza per la "faccetta rossa" e viene raccolta da metà settembre a metà ottobre.

Per maggiori informazioni: www.valtellina.it