



Valtellina. I prodotti enogastronomici e gli eventi da gustare in autunno



LA VALTELLINA MOSTRA IL SUO LATO PIÙ GUSTOSO TRA SETTEMBRE E OTTOBRE CON ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE E UN RICCO CALENDARIO DI EVENTI DA NON PERDERE.

Valtellina. I vini, le ricette e i prodotti tipici

Estate o inverno? Spesso è questo il dilemma del viaggiatore quando decide di trascorrere una vacanza in montagna. La provincia di Sondrio, territorio montano a ridosso del confine svizzero e abbracciato dalle Alpi Retiche e da quelle Orobianche, pur essendo splendida sia in estate che in inverno, lancia una proposta nuova: valutate la possibilità di trascorrere in Valtellina almeno un weekend durante l'autunno quando, tra un'escursione di trekking per ammirare gli splendidi colori del foliage e un'altra per ascoltare il potente bramito del cervo, i visitatori possono gustare e assaporare un territorio ricco di eccellenze enogastronomiche, uniche per varietà e qualità, da secoli dedito all'agricoltura grazie anche alla paziente ma tenace volontà dei suoi abitanti.



Un esempio? I terrazzamenti vitati che caratterizzano il versante retico e che sono completamente sorretti da 2500 km di secolari muretti a secco, la cui arte di costruzione è stata iscritta nella Lista del Patrimonio Immateriale UNESCO. Proprio lungo i terrazzi vitati si snoda la Strada del Vino per circa 70 km, da Ardenno a Tirano: qui in autunno è tempo di vendemmia e i piccoli produttori si “arrampicano” lungo i ripidi pendii (qualcuno la chiama “viticoltura eroica”) per lavorare e raccogliere l’uva, prevalentemente Nebbiolo, da cui nasceranno i grandi vini locali, in primis il Valtellina Superiore e lo Sforzato di Valtellina, entrambi DOCG, senza dimenticare il Rosso di Valtellina DOC e le Alpi Retiche IGT. Una visita in cantina lungo la Strada del Vino per conoscere e assaporare questi vini corposi è d’obbligo, magari durante un Wine Bike tour, perfetto abbinamento tra sport ed enogastronomia.

In autunno viene ultimata anche la raccolta di un’altra eccellenza locale, la **mela**: da Tirano (dove parte il famoso Trenino Rosso del Bernina) a scendere verso Sondrio, in un ambiente ben esposto al sole, nasce infatti un frutto che trova nella croccantezza, serbevolezza e buona conservabilità i propri punti di forza.



A poca distanza da Tirano si trova Teglio, patria indiscussa dei **pizzoccheri della Valtellina**, piatto principe della destinazione nonché simbolo di una cultura antica: queste celeberrime tagliatelle di grano saraceno, e la ricetta originale, sono addirittura tutelate dall'Accademia del Pizzocchero di Teglio, fondata nel 1992! E a proposito di grano saraceno (utilizzato anche per la preparazione di altri piatti tipici come sciatt e polenta taragna), verso la metà di settembre la località regala lo spettacolo della fioritura dei campi: una passeggiata nelle vicinanze di queste distese di fiori bianchi, prima di mettersi a tavola, è assolutamente consigliata!



Non può mancare poi la degustazione dei **formaggi** prodotti negli alpeggi in quota durante l'estate; accanto a Valtellina Casera e Bitto, entrambi a marchio DOP e simboli della tradizione casearia locale, ve ne sono molti altri che meritano un assaggio come ad esempio lo Scimudin, formaggio a pasta molle di breve stagionatura.

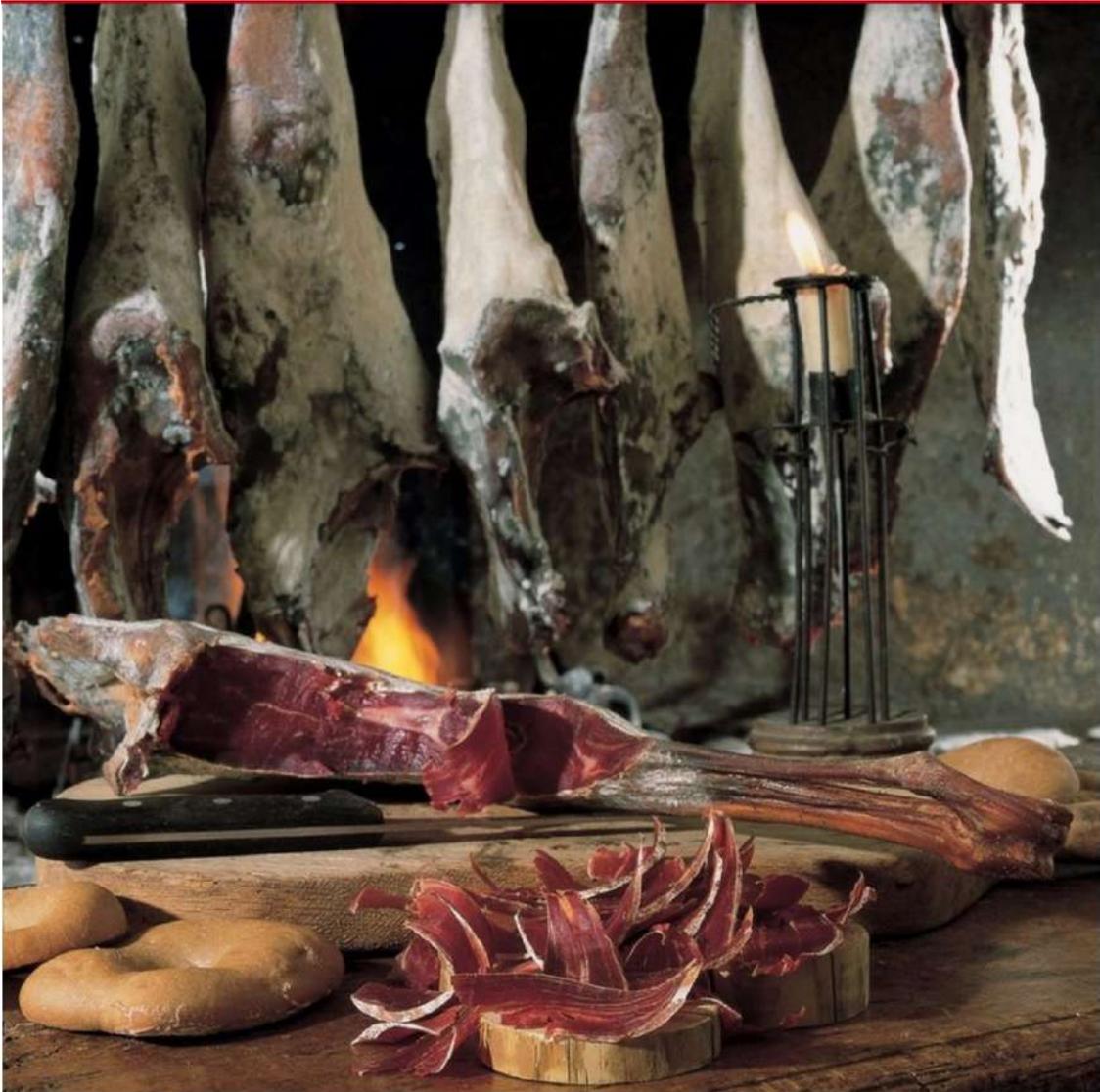


Photo credits Consorzio Turistico Valchiavenna

Insieme ai formaggi di montagna, è un must l'abbinamento con i **salumi** del territorio: oltre alla bresaola della Valtellina, di fama ormai internazionale, da provare il Violino di Capratipico della Valchiavenna, prodotto con la coscia e la spalla della capra e che trova stagionatura e conservazione nei Crotti, locali ricavati nella roccia e contraddistinti dal "sorel", una corrente d'aria che soffia attraverso gli spiragli naturali nella roccia e che mantiene la temperatura pressoché costante. Un tempo perlopiù privati, oggi numerosi Crotti vengono aperti al pubblico in particolar modo a inizio settembre in occasione della Sagra dei Crotti.



Valtellina. Due mesi di appuntamenti golosi

Da settembre e per tutto l'autunno la Valtellina regala un ricco calendario di appuntamenti, motivo in più per trascorrere qualche giorno tra le montagne della provincia di Sondrio.

- LA PIZZOCCHERATA PIÙ LUNGA D'ITALIA – Bormio – 4 settembre
- GRAPPOLO D'ORO – Chiuro – fino all'11 settembre
- PIZZOCCHERO D'ORO E WEEKEND DEI SAPORI D'AUTUNNO Teglio – ogni fine settimana di settembre, ottobre e novembre
- SAGRA DEI CROTTI – Chiavenna – i primi due fine settimana di settembre
- EROICO ROSSO – Tirano – dal 16 al 18 settembre
- VALTELLINA WINE FESTIVAL – Chiavenna – 24 settembre
- DI' DE LA BRISAOLA – Chiavenna – 2 ottobre
- MOSTRA DEL BITTO – Morbegno – 15 e 16 ottobre
- GUSTOSANDO IN VALTELLINA Morbegno (e dintorni) – 1-2, 8-9 e 15-16 ottobre
- SAGRA DELLA MELA E DELL'UVA – Villa di Tirano – dal 7 al 9 ottobre

Foliage, quali i percorsi più belli

1 Ottobre 2022 - 08:30

Foliage attraverso l'Italia, è il momento più bello dell'anno ed ecco dove ammirare i colori autunnali più intensi e romantici

È noto come **foliage** ed è un vero e proprio **spettacolo della natura**, coincide con il momento di maggiore espressività della **stagione autunnale**. Quando il sole è ancora tiepido, i suoi raggi riescono ancora a riscaldare la pelle del viso mentre Madre Natura cambia i colori. E dalle tonalità estive passa a quelle più rassicuranti e avvolgenti del periodo, quei rossi, gialli, ocra, marroni e arancioni dorati che rivestono piante, **foglie** e terreno. Un vero e proprio quadro, un cromatismo affascinante che rasserena gli occhi ma anche il cuore e che trova declinazione anche sui cibi da portare in tavola, come ad esempio **castagne e zucche**.

Il foliage è quel periodo magico dell'anno che evoca l'atmosfera tipica dell'**autunno**, i profumi dei cibi sulla tavola e cucinati sul camino, la legna che arde e i cromatismi delle foglie. La natura cambia aspetto, l'ultimo momento di colore prima di riposare durante il lungo inverno. Da anni il periodo del foliage cattura l'interesse di turisti e appassionati di questo particolare spettacolo, pronti ad esplorare boschi, zone montane e **aree verdi** impreziosite dai colori dell'autunno.



Foliage, dove si può ammirare

I colori dell'autunno trovano la loro massima espressione attraverso il foliage, ovvero quell'effetto cromatico così particolare agevolato dall'**escursione termica** tra giorno e notte. Quando il verde intenso delle foglie ben presto lascia il posto ai **colori caldi** della stagione, un momento unico che prende il via durante l'**equinozio d'autunno** e ha la sua massima espressione l'11 novembre, durante la giornata che ai più è nota come l'estate di San Martino. Ecco alcuni dei **percorsi** più interessanti dove ammirare questo evento della natura così unico.

Lombardia



Il foliage in Lombardia si può ammirare sin dai parchi cittadini passando per le aree più verdi della regione, come ad esempio la Valtellina nella Foresta dei Bagni di Masino e nella Via dei Terrazzamenti. Raggiungendo le aree montane come la Val Tartano, la **Valmalenco** e tutti i percorsi che costeggiano fiumi o laghetti, come il parco del Ticino o il lago di Sartirana.



Weekend d'autunno: il foliage nei Grandi Giardini Italiani

Passeggiate open air, tra piante secolari e alberi "vestiti a festa". Per ammirare i colori più belli di questa stagione, ecco sette mete scelte tra la rete dei Grandi Giardini Italiani

L'autunno è un commiato. Le foglie che si accendono di mille colori ci raccontano di un ciclo di vita che termina: la clorofilla, che le rendeva verdi, diminuisce gradualmente e lascia spazio a una tavolozza di giallo, arancio, rosso che sconfina fino al marrone. È il momento del foliage, non meno affascinante delle fioriture primaverili. **I giapponesi, esteti della natura, chiamano il vagabondare a caccia dei colori autunnali *momijigari*, perché il rosso fiammeggiante dei *momiji*, gli aceri giapponesi, è di rara bellezza. Tra piante secolari e alberi che sembrano vestirsi a festa, anche da noi è possibile godere questo evento. Vi proponiamo alcune mete che fanno parte della rete Grandi Giardini Italiani (grandigiardini.it) dove ammirare al meglio il foliage in Italia.**

Il periodo giusto per il foliage dipende da una serie di fattori (altitudine, temperatura, condizioni climatiche). Quest'anno, vista la siccità che ha colpito il nord Italia, meglio non aspettare troppo.

Foliage nei boschi: qui inizia lo spettacolo

A piedi o in treno, ecco dove scoprire faggeti, castagneti e querceti multicolor

Oltre che nei giardini, il foliage si ammira nei boschi. L'Italia è ricca di luoghi incantevoli. In quattro weekend d'ottobre, all'**Oasi Zegna** (oasizegna.com) in Piemonte, a Belmonte (Biella) si cammina con una guida naturalistica fra faggi e castagni. Suggestiva è l'esperienza del **Treno del Foliage** (vigezzinacentovalli.com) che percorre una cinquantina di chilometri fra Locarno e Domodossola attraversando la Valle Vigezzo e le Centovalli, circondato da boschi nelle tonalità dell'autunno. In **Trentino** (visittrentino.info) si passeggia fra i castagni secolari fra Brentonico e Castione, e sul Lago di Tovel larici e conifere che si riflettono nell'acqua sono uno spettacolo.

In Lombardia, **in Valtellina, nella Valle dei Bagni di Masino** (valmasino.info) si alternano le cromie di faggi e abeti. Vanta un patrimonio arboreo notevole il **Parco nazionale delle Foreste Casentinesi** (parcoforestecasentinesi.it), fra le province di **Forlì Cesena, Arezzo e Firenze**. Castagneti, faggete, querceti con carpini e altre varietà di caducifoglie offrono un panorama unico, in un ambiente incontaminato.

il Giornale.it

Castagne, polenta, tartufo: le sagre di ottobre tutte da scoprire

Un excursus sulle sagre di ottobre in Toscana, Piemonte, Lombardia, Veneto e Campania. Cosa degustare dalle castagne alle mele, fino alla polenta e ai tartufi



Ogni anno il mese di ottobre in Italia dà il via alle grandi **sagre d'autunno**. Lontane dall'eccessiva calura estiva, le persone possono tornare ad assaporare alcuni prodotti tipici che fanno parte della tradizione enogastronomica del Belpaese e sempre sono espressione di un'identità ecosistemica basata su un'ampia biodiversità che va conosciuta, tutelata, amata.

Il tartufo



Formaggi



A **Morbegno**, in Lombardia, il 15 e 16 ottobre 2022 c'è invece la **Mostra del Bitto**. Tantissimi gli appuntamenti in programma: tra essi degustazioni accompagnate da musica, connubi tra formaggio e birra, distillati e Franciacorta, approfondimenti sull'alpeggio e sulla produzione casearia del territorio, storytelling gastronomici con i racconti della Valtellina. Il **Bitto** è infatti un formaggio Dop, a pasta grassa e semidura, prodotto nelle valli orobiche e che si ottiene dal latte vaccino.

IL GIORNO

La “Mostra del Bitto” torna alla vecchia formula



Una passata edizione della Mostra

Un ritorno al passato per la Mostra del Bitto. La tradizionale kermesse, dedicata ad uno dei formaggi più prestigiosi della ricca tradizione valtellinese ritorna nel format che ne aveva caratterizzato le edizioni pre pandemia. La mostra con uno sguardo al futuro, ritrova la sua formula tradizionale e la rinnova lungo il percorso di avvicinamento alle Olimpiadi 2026 che garantiranno una straordinaria visibilità all'intero territorio provinciale. La 115esima edizione della manifestazione enogastronomica più longeva, conosciuta e amata della Valtellina, in programma sabato 15 e domenica 16 ottobre, è stata presentata in Cm, a Morbegno. È toccato al presidente dell'ente comprensoriale Emanuele Nonini introdurre il programma, ideato e coordinato da Simona Nava, che coniuga sapientemente cultura e intrattenimento, educazione e convivialità. Il programma prevede due giorni per 20 ore complessive di apertura: sabato dalle 10 alle 22, domenica dalle 10 alle 18. L'ingresso è libero mentre è richiesta la prenotazione per le degustazioni. Tra gli show cooking quello più atteso vedrà protagonista la popolare food blogger e conduttrice televisiva Sonia Peronaci. Nella serata di sabato 15 ottobre, alle ore 20.30, nell'Auditorium, si svolgerà la cerimonia di premiazione del Concorso dei formaggi: ai premi per il miglior Bitto, del 2022 e di un anno, il miglior Casera, nelle due stagionature, il miglior Scimudin e il miglior Latteria, si aggiungeranno i riconoscimenti al casaro più giovane.



Sagre di gusto: gli eventi del prossimo weekend

Dalle castagne alla polenta, dal vino ai formaggi: tante occasioni da leccarsi i baffi



L'autunno comincia a farsi strada, portando con sé il desiderio dei **sapori** e degli **aromi** tipici della stagione. Ecco allora le **castagne**, la **polenta** e i **formaggi**, da annaffiare ovviamente con del buon vino, protagonisti di molte **sagre gastronomiche**. Gli **appuntamenti** per godere tutte queste prelibatezze sono numerosi in tutta Italia: ne abbiamo raccolti alcuni tra i più interessanti, in calendario nel **fine settimana 14-16 ottobre**.

SAPORI D'AUTUNNO, Val Masino (Sondrio) - Due weekend sulle Alpi per scoprire tanti prodotti di eccellenza e tante tradizioni gastronomiche: sabato 16 e domenica 16 ottobre, con replica nel fine settimana successivo (il 22-23 del mese) alla scoperta dei sapori autunnali della Val Masino e della cucina del territorio. Il primo dei due weekend è dedicato alla selvaggina, il secondo alle castagne, proposti in menù tematici dai ristoranti e trattorie aderenti all'iniziativa. Ci sono anche i tour dei borghi storici, le passeggiate fotografiche e naturalistiche, le visite al museo vallivo di San Martino e le bancarelle del mercatino. Per i bambini c'è il laboratorio creativo naturalistico "gioielli d'autunno", organizzato domenica 16 ottobre alle ore 15.00. Informazioni: www.valmasino.info.

MOSTRA DEL BITTO, Morbegno (Sondrio) – Sabato 15 e domenica 16 ottobre si svolge la tradizionale Mostra del Bitto, giunta alla sua edizione numero 115, in cui si festeggia questo tradizionale formaggio DOP di montagna. Il centro storico di Morbegno propone un percorso goloso tra i sapori della Valtellina: si parte dal Chiostro del Convento di Sant'Antonio, dove è allestita la Casera in cui sono esposti i formaggi (Bitto DOP, Valtellina Casera DOP e Scimudin) in gara nel concorso ad hoc. Tra le sale e il chiostro del convento si trovano numerose "salette del gusto", in cui si svolgono degustazioni a tema: "Cheese&Foraging" che abbinano formaggi ed erbe spontanee, oppure "Erborinati e Distillati" o "Birre in Terrazza". Piazza Sant'Antonio ospita invece il mercato delle specialità agroalimentari e un "calecc", la tradizionale tenda in cui viene lavorato il Bitto. Ci sono anche postazioni didattiche per esperienze immersive di narrazione dei metodi di produzione, delle caratteristiche dei prodotti DOP e dei luoghi di produzione. I ristoranti e i bar della città propongono aperitivi e menù a tema, con degustazioni dei piatti tipici e delle specialità della valle, mentre Palazzo Malacrida è la sede di degustazioni guidate (solo su prenotazione). Informazioni: www.mostradelbitto.com.

fanpage.it

Dove vedere il foliage in Lombardia per l'autunno 2022

Ecco i luoghi perfetti dove ammirare lo spettacolo delle foglie rosse e gialle in Lombardia. Un miracolo della natura che si può osservare tra boschi, sentieri e strade di città.

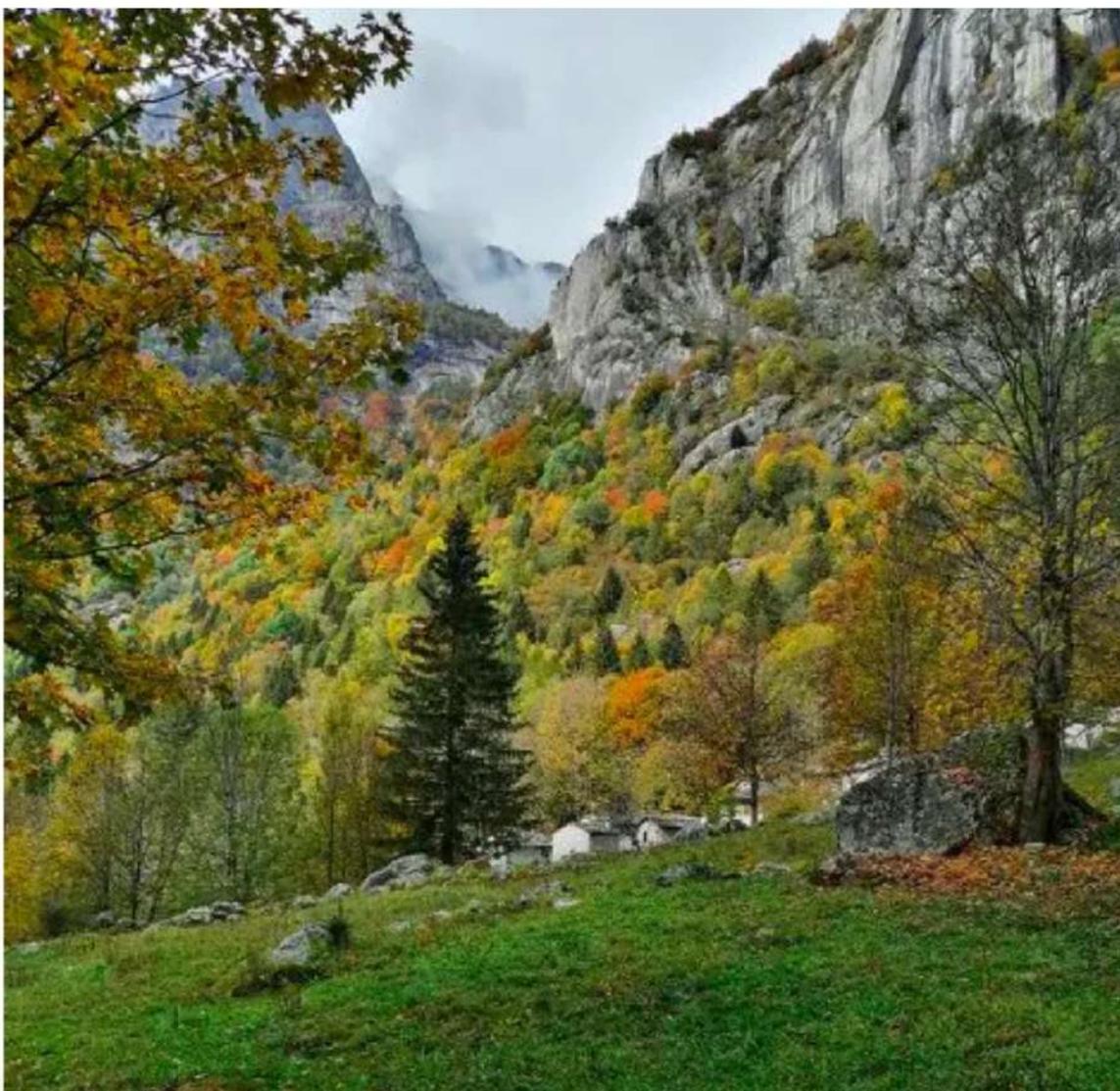


Foglie d'autunno. Inizia la stagione più magica dell'anno, quella in cui le giornate si accorciano e **i colori delle foglie si accendono di rosso e di giallo.** Una danza di fuoco che riscalda le notti più buie. E soprattutto dipinge le città e i loro dintorni: dalle montagne ai sentieri di bosco, così come in collina, in pianura, per le strade dei quartieri o [nei parchi di Milano e della regione.](#) **Uno spettacolo di sfumature** sempre diverse che chiunque può godersi, in qualsiasi momento della settimana.

Insomma, c'è solo una cosa da fare: uscire di casa, **preparare la macchina fotografica** e immergersi in questo quadro dalle tinte calde.

Ecco i luoghi, sparsi per la **Lombardia**, dove poter apprezzare al massimo questo **miracolo della natura**.

Val Masino



Si trova nella valle omonima, valle laterale della Valtellina **(provincia di Sondrio)**. La frazione Bagni del Masino è nota per le sue terme: camminare immersi nella sua meravigliosa natura è un bagno di salute, come la benefica acqua calda che sgorga dalle sue rocce. **Per una fuga di relax, via dalla città.**

Via dei Terrazzamenti



La Via dei Terrazzamenti (Foto Facebook)

Il trekking del weekend, sempre in Valtellina. Si tratta di un percorso che **collega Morbegno a Tirano** e racconta la storia e la grandezza del lavoro dell'uomo, che è riuscito a rendere coltivabile le pendici di queste montagne: non a caso, in quest'area, si parla di "viticoltura eroica". **Per una gita in giro per cantine, ad assaggiare uno dei vini più buoni del Nord Italia. E intanto scattare qualche foto.**

Segreti e successi del re dei formaggi Boom di vendite e produttori Il Bitto, orgoglio della Valtellina

L'attività è cresciuta in vent'anni del 193% e può contare su 54 alpeggi
A Morbegno la mostra celebrativa con eventi, street food e 100 espositori

PAOLA PELLAI

La gente di montagna è tosta. Ama talmente il proprio territorio, i suoi animali e quello che produce da saper trasformare le difficoltà in stimoli. La 115ª edizione della Mostra del Bitto in programma il 15 e il 16 ottobre (sabato e domenica) a Morbegno ne è la conferma. Con oltre 35 mila visitatori prima della pandemia, 18 mila presenze l'anno scorso con accessi contingentati e solo su prenotazione è la manifestazione più longeva, conosciuta e amata della Valtellina ed è dedicata al suo formaggio simbolo, il Bitto, nato sugli alpeggi della provincia di Sondrio.

Insieme al Valtellina Casera, il Bitto è Dop dal 1996 ed entrambi sono tutelati da un Consorzio (Ctcb) che ne difende l'unicità. Un dato indica quanto la loro produzione sia cresciuta dal 1996 ad oggi: 193% per il Bitto e 330% per il Casera. Insieme a loro sono decollati anche i soci del Consorzio: da 35 a 165 a rappresentare una filiera da almeno 17 milioni di euro di fatturato, a cui fanno riferimento 133 allevamenti, 13 caseifici e 16 stagionatori per il Valtellina Casera e a 54 alpeggi produttori e 10 stagionatori per il Bitto.

La Mostra, che poi è una fiera, un mercato, uno street food, un laboratorio all'aperto e tante altre cose insieme, è anche un premio alla fatica di chi per due volte ogni giorno da giugno a settembre, all'alba e al tramonto, lavora perché il Bitto prenda forma sugli alpeggi e resti l'indiscusso re della



Il Bitto è Dop dal 1996 ed è tutelato da un Consorzio (Ctcb) che ne difende l'unicità

tradizione casearia di queste valli. «Quest'estate», spiega Marco Deghi, presidente del Consorzio Valtellina Casera e Bitto Dop, «la siccità ha complicato tanto le cose, ma fare il casaro è innanzitutto passione. E con la passione si vince. La manifestazione di Morbegno è anche una festa per tutti quelli che non si sono arresi in un'annata così difficile».

È la festa di un'identità che

non subisce scosse, di famiglie che tramandano ai propri figli un'arte antica e, non a caso, alla Mostra, oltre alle migliori forme di formaggi valtellinesi, sarà premiato il casaro più giovane. «Si gareggia dal 16 anno», spiega Deghi, «e tra i partecipanti ci sono sempre anche ragazze. Il futuro delle nostre parti profuma ancora di buono. E nel 2026, grazie ai Giochi di Milano-Cortina, ci aspetta la nostra

prima opportunità olimpica. Siamo già al lavoro».

La Mostra ha un centinaio di espositori, l'ingresso è gratuito e i visitatori possono acquistare direttamente dai produttori, rivitalizzando il commercio. Accanto al Bitto e agli altri formaggi ci sarà tutto il buono della Valtellina, con i suoi vini, la bresaola, le mele, il miele, i pizzoccheri mentre in città i menu a tema saranno a sostegno

dell'attività economica territoriale.

Questa è una comunità unita che ha fatto propria l'importante funzione sociale delle produzioni di Bitto e Valtellina Casera sugli alpeggi, stimolando i capaci di conciliare obiettivi economici, conservazione del paesaggio e tutela della biodiversità alpina. Senza chi ci lavora e il tema "who" rischierrebbero la scomparsa.

«La Mostra» sottolinea Deghi, «è una finestra spalancata su ogni aspetto della Valtellina. È la memoria del passato, la realtà del presente e la speranza del futuro. Il Bitto è un simbolo di questa tradizione nel tempo non prende scorie, ma continua a seguire un rigido disciplinare. Tutte le forme vengono esaminate una ad una e solo quelle che possiedono le corrette caratteristiche di qualità e tipicità ottengono il marchio a fianco del Consorzio e possono essere commercializzate».

Ogni forma ha un peso tra gli 8 e gli 11 chili (si può arrivare fino a 25 chili, ma sarebbe arduo venderle), una stagionatura che inizia nelle casere d'alpe e continua a fondovalle per almeno 70 giorni (unico al mondo, se stagionato bene può conservarsi fino a 10 anni) e una produzione annua (tra i 20 mila esemplari (quasi un anno a casa della dicità saranno 17-18 mila). Il mercato straniero è ancora un business in costruzione, ma con una realtà già ben consolidata: la Svizzera. Ci saranno anche loro tra le migliaia di visitatori.

MARCHI SPORTIVI

Yankee stadium: in vendita i simboli del Milan

AC Milan e i New York Yankees uniscono le forze per un'innovativa collaborazione tra due dei brand sportivi più iconici in tutto il mondo. Attraverso questo accordo, il merchandise Ac Milan è stato messo in vendita allo Yankee Stadium questo martedì, quando gli Yankees hanno iniziato la propria post-season, mentre il merchandise New York Yankees sarà presto disponibile a Milano. Si tratta di una collaborazione tra brand la cui influenza valica i confini dei rispettivi territori di gioco. AC Milan e New York Yankees, due tra i brand sportivi più popolari al mondo, si sono affermati come modelli di riferimento.



Giornate Fai d'Autunno 2022 in Lombardia: i luoghi aperti da visitare

S

Sabato 15 e domenica 16 ottobre 2022 tornano le "Giornate FAI d'Autunno", giunte alla loro undicesima edizione

Sabato 15 e domenica 16 ottobre 2022 tornano le "Giornate FAI d'Autunno", giunte alla loro undicesima edizione. L'evento è promosso dai Gruppi FAI Giovani, con il supporto di tutte le Delegazioni, i Gruppi FAI e i Gruppi FAI Ponte tra culture: i volontari della Fondazione metteranno a disposizione la loro energia e il loro entusiasmo per aprire al pubblico 700 luoghi speciali in 350 città d'Italia.

Castel Grumello in Valtellina

La Valtellina, per la sua posizione strategica tra l'Italia e l'Europa centrale, nel passato fu terra di castelli e fortezze. Tra questi merita menzione il Castello de Piro al Grumello, più comunemente conosciuto come Castel Grumello, dal nome del dosso roccioso ("grumo") sul quale fu edificato. La costruzione avvenne tra la fine del XIII e l'inizio del XIV secolo a opera del ghibellino Corrado de Piro, la cui famiglia si era trasferita in Valtellina in seguito alle lotte di fazione tra Milano e Como. Intorno alla metà del Trecento, i de Piro andarono incontro a un rapido declino che li costrinse a vendere Grumello ai loro rivali, i Capitanei. L'edificio fu infine distrutto nel 1526 per mano delle Leghe Grigie, seguendo così la sorte di molti altri fortificati valtellinesi.

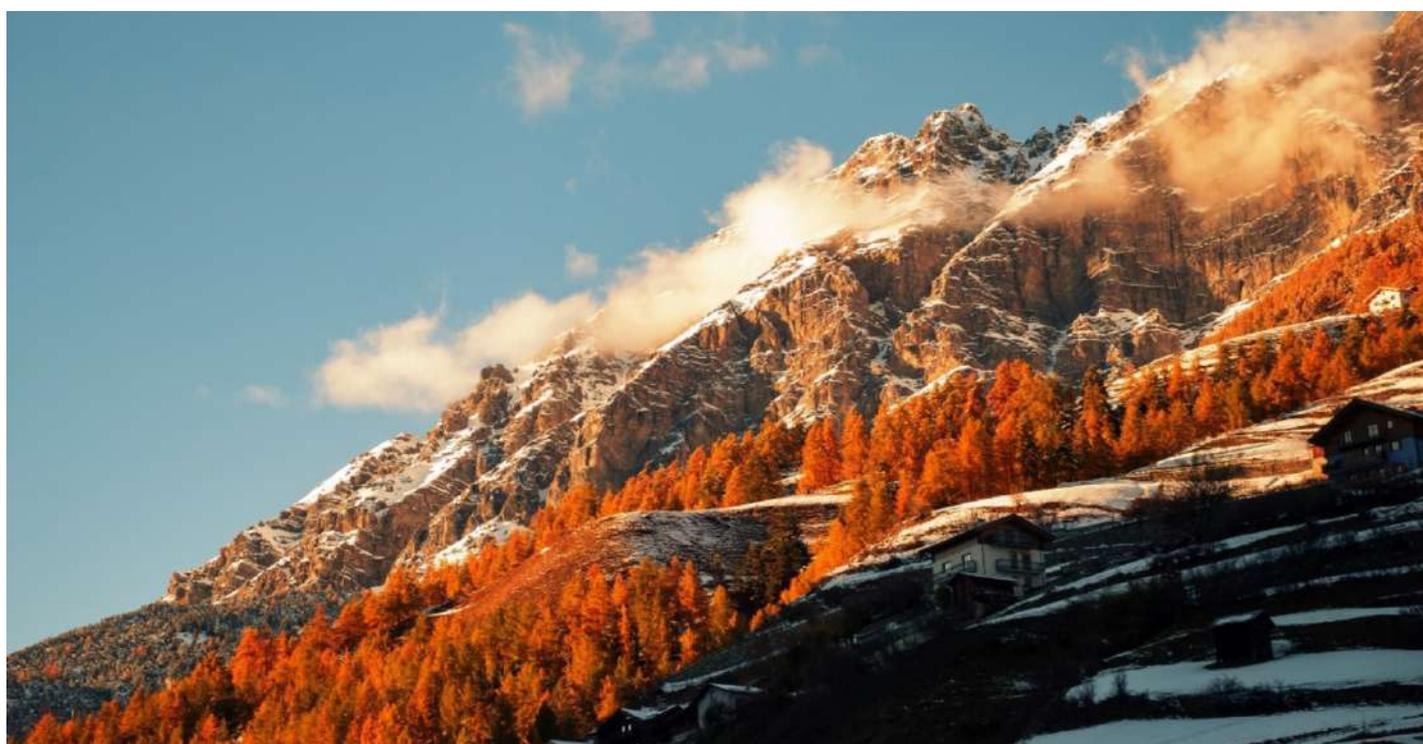


Foliage in Valtellina, tra borghi ed escursioni autunnali

Uno spettacolo naturale che tutti amano ammirare passeggiando tra i sentieri naturalistici della Valtellina in un'atmosfera di pace e tranquillità e scoprendo i suoi borghi gioiello



L'autunno porta con sé l'immagine di focolari dove si arrostitiscono le prime castagne, di nebbioline che ammantano le valli e di boschi che si colorano di arancio, rosso, giallo e viola. Proprio il foliage è quello spettacolo naturale che tutti amano ammirare, magari passeggiando su sentieri naturalistici che ad esempio in **Valtellina** non mancano. Nella regione geografica della Lombardia sono molti i luoghi dove potersi godere il foliage in un'atmosfera di pace e tranquillità, magari sostando in borghi gioiello tutti da conoscere.



Monte Reit in Valfurva - Foto di Lorenzo Molinari/Unsplash

Dal Parco Nazionale dello Stelvio alla Val Tartano

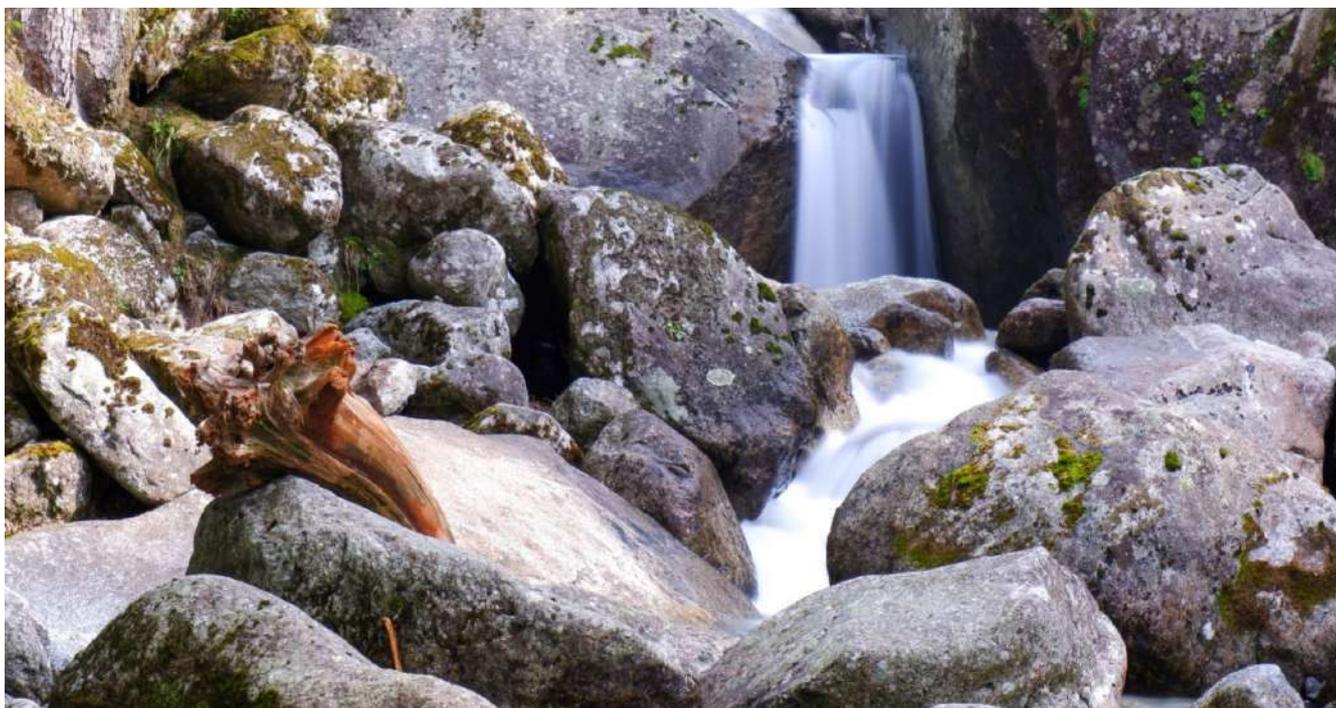
La Valtellina ospita sul suo lussureggiante territorio il **Parco Nazionale dello Stelvio**, ricco di boschi di betulle, pioppi tremuli, frassini e larici, le cui fronde mutano d'aspetto durante l'autunno. Lo stesso foliage fa da cornice a un altro fenomeno tipico della zona, ovvero il bramito dei cervi, dando vita a un'atmosfera bucolica assolutamente magica: basta recarsi nei boschi della **Val Zebrù** e della **Valle dei Forni**, all'ombra del massiccio dell'Ortles Cevedale.

Il foliage rossastro dei larici caratterizza anche la **Valle di Fraelè**, dove è possibile fare un'escursione alla volta dei laghi artificiali di Cancano, gemme turchesi che creano un contrasto spettacolare con gli alberi circostanti.



Lago di Cancano - Foto di Matteo Dell'Oro/Unsplash

La Valtellina è letteralmente circondata da piccole valli laterali e tra queste c'è la bella **Val Masino**, dove il foliage trova la sua massima espressione ai piedi del **Monte Disgrazia**, la cui cima è raggiungibile da un pianoro attraversato dal corso del fiumiciattolo Duino. In alternativa c'è la meravigliosa **Foresta dei Bagni di Masino**, dove c'è un percorso praticabile anche da bambini e non vedenti, in alcuni tratti costeggiato da una gorgogliante cascata.



Cascata dei Bagni di Masino - Foto di Antonio Sessa/Unsplash

Chi vuole ammirare il foliage autunnale da una prospettiva decisamente differente, allora non deve fare altro che raggiungere la **Val Tartano**, dove si trova il **Ponte nel Cielo**: sorge vicino Morbegno ed è il più lungo ponte tibetano d'Europa, percorrendo il quale è possibile ammirare, da un'altezza di 140 m, i sottostanti boschi della Val Tartano, come se fosse una tavolozza di colori caldi. Volendo si può percorrere anche il Sentiero dei Ponti, il quale permette agli amanti delle grandi altezze, di attraversare altri quattro ponti immersi in uno dei contesti naturalistici più affascinanti della Valtellina.



Ponte nel Cielo - Foto di Fabrizio Coco/Unsplash

Vivere il foliage tra ottimo vino e borghi da cartolina

La **Via dei Terrazzamenti**, dichiarata dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità, è lunga ben 70 Km ed è l'escursione autunnale perfetta per coloro che amano sia il foliage che l'ottimo vino prodotto in Valtellina. Si attraversano vigneti disposti sui fianchi delle montagne, separati tra loro da antichi muretti a secco: tra una degustazione in una delle cantine vinicole che si incontrano lungo la via e una sosta per ammirare il foliage dei vigneti, non si può non apprezzare lo sforzo che l'uomo ha fatto nei secoli per coltivare le viti in questo angolo alpino della Lombardia.



Via dei Terrazzamenti - Foto di valtellina.it

La Via dei Terrazzamenti costeggia uno dei borghi più graziosi della Valtellina, ossia **Teglio**: qui sorge la **Pineta del Teglio**, bella da visitare in autunno percorrendo un sentiero che raggiunge la medievale **Torre de li beli miri** che sorge in cima a una collinetta. Uno dei simboli di Teglio è senza dubbio il **Palazzo Besta**: è un gioiello rinascimentale del 1433 che mostra ai visitatori splendide aule affrescate a tema mitologico e religioso, tra le quali il Salone d'Onore, la Sala della Creazione e lo stesso chiostro. In Piazza Sant'Eufemia si affaccia l'omonima Cattedrale, davanti alla quale non si può non apprezzare la facciata dipinta della Confraternita dei Bianchi, associazione laica dedita alla carità.



Teglio - Foto di Previsdomini

Le escursioni alla scoperta del foliage in Valtellina sono l'occasione perfetta per visitare ad esempio **Grosio**, sito proprio nel cuore del **Parco delle Incisioni Rupestri**: impossibile non restare affascinati dai graffiti dell'Età del Bronzo che decorano la Rupe Magma che, come la schiena di una balena, emerge tra alberi dalle foglie rosse, gialle e arancio. Lo stesso contesto naturalistico circonda le vestigia dei due castelli medievali di San Faustino, risalente al X secolo con tanto di pittoresca torretta campanaria e il Castello Visconteo del '300.



Il Castello di Grosio

Non si può non citare infine l'escursione che da **Mazzo di Valtellina** porta al leggendario **Passo del Mortirolo**, tra boschi, pascoli e baite siti a quasi 1800 m di altezza. In questo borgo meritano una visita i resti della Torre di Pedenale e l'antico Battistero che compone la complessa struttura della Chiesa di Santa Maria.



Passo del Mortirolo - Foto di Previsdomini

IL GIORNO

'Soggiorni stellati' in Valtellina: il turismo è green e sostenibile

In vista delle Olimpiadi 2026 viene promosso un progetto di rilancio e valorizzazione



Marco Fojanini e a destra Pierluigi Negri alla presentazione a Milano

Sondrio - **Soggiorni stellati in Valtellina: quando il turismo sposa il green e la sostenibilità.** Promuovere una formula di vacanza qualitativa ed ecologica per dare valore al territorio e ai suoi operatori, ma soprattutto arricchire chi visiterà la Valtellina nei prossimi anni: è questo l'obiettivo di "Soggiorni stellati", il progetto di rinnovamento sostanziale del comparto ricettivo e turistico di tutta la provincia di Sondrio presentato nei giorni scorsi al III° Forum regionale per lo Sviluppo sostenibile che si è tenuto all'Auditorium di Palazzo Lombardia a Milano.

Il turismo, risorsa chiave per tutto il territorio, ha un ruolo di primo piano in questo cammino verso un futuro necessariamente più innovativo, etico, sostenibile e attraente per le nuove generazioni.

Oggi questa ambizione prende forma e sostanza con "Soggiorni stellati", una **roadmap decennale** che vuole dare un **nuovo passo al turismo in tutta la provincia di Sondrio** proiettata verso l'appuntamento con i **Giochi Olimpici Invernali del 2026**, una manifestazione che si stima incrementerà da 3 a 4 milioni il flusso di visitatori nazionali e internazionali sul territorio.

"Soggiorni stellati" ruota intorno a tre assi fondamentali per la riduzione dell'impatto ambientale del turismo e la tutela delle sue biodiversità: la dimensione ricettiva, con la creazione di nuove eco-strutture e il rinnovamento di quelle già esistenti, la dimensione della mobilità, favorendo lo sviluppo di percorsi turistici in eco-mobility che privilegiano gli spostamenti a piedi, in treno e in bicicletta ma anche in arrampicata, kayak, ciaspole, sci e svariate altre attività sportive praticabili sul territorio e la dimensione energetica, con la diffusione di punti di erogazione di energie rinnovabili lungo gli itinerari turistici per favorire il trasporto green.

Fautore del progetto è il direttore del Consorzio Turistico Media Valtellina, Pierluigi Negri, da anni impegnato a posizionare la Valtellina tra le realtà montane più all'avanguardia in materia di mobilità sostenibile, che per sviluppare "Soggiorni stellati" si è avvalso della consulenza di Marco Fojanini, un "guru" dell'innovazione sostenibile a livello internazionale: grazie al suo contributo nel 2006 Alex Bellini ha potuto affrontare una traversata oceanica a remi in solitaria tra l'Italia e il Brasile, un'impresa storica e totalmente sostenibile.

IL GIORNO

Autunno, sapori esaltati a tavola nel week-end



Dai funghi alla cacciagione: continua il successo di Sapori d'Autunno ideato da Fabio Valli (nella foto) e colleghi ristoratori. Giornate limpide con temperature di fine estate e sere umide in perfetto stile autunnale accompagnano "Weekend della cacciagione", la terza delle quattro iniziative proposte dai ristoratori di Teglio nell'ambito di "Sapori d'autunno". Sabato e domenica e il 5 e 6 novembre in tavola i protagonisti saranno sempre i pizzoccheri ma attornati dagli aromi intensi della selvaggina. Dal Tagliere del cacciatore al Tiepido di selvaggina al profumo di ginepro fino ai Bocconcini di cervo in salmì, accompagnati da un Valtellina Superiore Docg. Per info: www.tegliosapori.info oppure Infopoint Teglio chiamando lo 0342 782000.



LIVIGNO - Già disponibile la pista da sci di fondo, gli impianti aprono il 3 dicembre



© Fotografia - Facebook Livigno

La stagione invernale di Livigno è già iniziata. Da oggi, 28 ottobre, è infatti aperto un primo anello per praticare lo sci di fondo. Anche quest'anno in cui le temperature sono particolarmente miti grazie allo snowfarming è stato possibile inaugurare la stagione degli sci stretti. Chiaramente in questi giorni l'anello per il fondo sarà frequentato soprattutto dagli atleti che possono così iniziare gli allenamenti su neve anche anche al di fuori dai ghiacciai.

Tra i presenti c'è anche il fuoriclasse norvegese Johannes Klaebo:

"Mi piace molto stare a Livigno, è la terza volta che torno, la prima quest'anno, dopo che l'anno scorso ero venuto in due occasioni distinte - ha commentato Klaebo - Una località magnifica, in cui è facile fare allenamento sugli skiroll, il meteo è stabile, e dove tutto è molto funzionale per l'atleta. Livigno è davvero il posto perfetto per fare *altitude training*, e sono felice di essere qui"

Snowfarming dicevamo; la scorsa primavera sono stati accumulati 80'000 metri cubi di neve che sono poi stati ricoperti da uno strato in fibra di legno e da un telo geotermico. In questo modo la perdita è stata solo del 20% della massa totale e una parte era stata usata anche in agosto per la tradizionale Gara delle Contrade.

Per quanto riguarda lo sci alpino invece l'inizio della stagione è fissato per il 3 dicembre.

VANITY FAIR



Vacanze in montagna: le offerte per questo inverno da prenotare subito

Giornate rilassanti in spa o discese adrenaliniche sugli sci, ciaspolate all'alba e giochi e animazione per i bambini. Divertimento, relax, sport o cibo gourmet: qualsiasi sia la vostra passione queste destinazioni sapranno accontentarvi

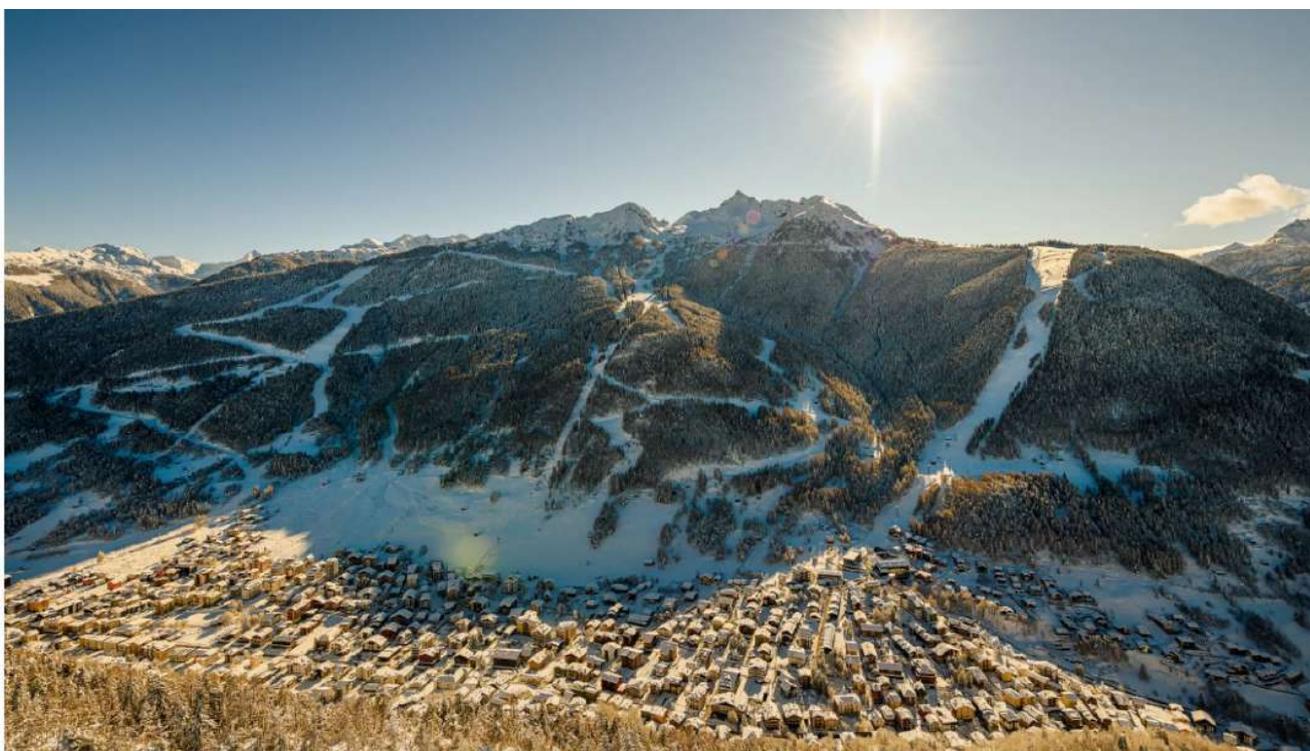
Il countdown per la **stagione invernale** è iniziato. Chi ama sciare aspetta tutto l'anno questo momento e anche chi è meno sportivo ha mille ragioni per attenderlo. Perché l'inverno è montagna e la montagna è divertimento e coccola insieme. Sono sempre di più le destinazioni che offrono pacchetti pensati per accontentare tutti: i più sportivi, le famiglie, i gruppi di amici e le coppie in cerca di intimità e relax. Abbiamo selezionato alcune delle offerte migliori tra comprensori sciistici, hotel e località per **vacanze in montagna da prenotare subito**. Perché prima si prenota, prima si può cominciare a sognare.



Una montagna di offerte a Livigno

A dare il via alla stagione invernale 2022-2023 livignasca è l'**apertura dell'anello tecnico di sci di fondo**, prevista per il **28 ottobre**. Il **3 dicembre aprono invece gli impianti di risalita** per chi pratica sci e snowboard, ma Livigno è possibile anche praticare il **freeride** e l'**heliski** e **ancora il biathlon, sci alpinismo** o la **fat bike, arrampicata sul ghiaccio, parapendio** e molto altro. Tra le offerte pensate dal Comune c'è lo **Skipass Free**, una promozione attiva **dal 3 al 17 dicembre 2022 e dal 15 aprile al 1° maggio 2023** che permette a tutti coloro che soggiornano in hotel o appartamenti convenzionati (per almeno 4 o 7 notti) di ottenere lo skipass gratuitamente. La **Family Week Winter**, invece, è un'offerta fruibile **dal 21 al 28 gennaio e dal 25 marzo al 1° aprile**. Il primo bambino fino a 12 anni, accompagnato da due adulti paganti otterrà la gratuità completa sull'hotel (o lo sconto del 15% sull'appartamento), skipass, noleggio e scuola sci. Ogni ulteriore bambino, nato dal 2011 in poi, otterrà una scontistica del 50% rispetto alla tariffa a loro riservata. Il pacchetto, che prevede promozioni e sconti anche presso il centro Aquagranda e al MUS!, è acquistabile tramite la prenotazione diretta alla struttura o sul sito ufficiale di Livigno.

<https://www.livigno.eu/>



IVAN PREVISDOMINI

Aprica: sugli sci con tutta la famiglia

Tra le **novità di questa stagione invernale di Aprica** è l'apertura **Superpanoramica, la pista illuminata più lunga d'Europa** (6 km) che sarà aperta due volte alla settimana per lo sci alpino con la risalita in seggiovia e una volta a settimana per scialpinismo e ciaspole. Il comprensorio ha poi studiato delle **offerte skipass** per la stagione pensate per i bambini e per i veri appassionati di sci. **Baby Free** consente a un bambino nato dal 2015 in poi, accompagnato da un genitore che acquista per sé una tessera dai 3 ai 7 giorni consecutivi a prezzo intero di listino, di ricevere una tessera nominativa gratuita equivalente a quella del genitore. L'offerta è valida per tutta la stagione invernale. Il **Piano Famiglia** prevede che i nuclei familiari che acquistano almeno due skipass adulti a prezzo intero di listino per un minimo di 3 giorni consecutivi possono usufruire dello sconto del 50% sugli skipass di uguale durata e periodo per i propri figli in fascia Junior. Questa offerta è esclusa nel periodo natalizio. Infine da inizio stagione (apertura impianti prevista per il ponte dell'Immacolata) al 23 dicembre, dal lunedì al venerdì lo skipass giornaliero costerà 30 euro con la promozione **Pre-stagione**. Nella promozione sono esclusi i giorni 7/8/9/10/11 dicembre.



Sugli sci dalla mattina alla sera a Bormio

Bormio anche quest'anno non delude gli amanti della neve e dello sci. Diverse sono le **novità** della stagione invernale di Bormio in merito agli **skipass**: prezzi dinamici, per cui prima acquisti, meno spendi e sconti fino al 25% a partire da ottobre per chi acquista online e in anticipo. **3000 Ski Sunrise** è il nome dell'esperienza esclusiva che si può vivere per ammirare l'alba dai 3.012 metri della Cima Bianca con una vista a 360° su tutto l'arco alpino, per poi scendere per primi sulle piste appena preparate e infine fare colazione allo Chalet Levissima Heaven 3000. A gennaio, il venerdì ritorna lo **Sci notturno** a Bormio sulla Pista Stelvio e a Santa Caterina Valfurva sulla Pista Deborah Compagnoni. A Bormio si possono poi ottenere sconti e agevolazioni per famiglie e gruppi, costruendo il pacchetto vacanza che si desidera e personalizzando con noleggio e lezioni. Infine nel comprensorio è possibile godere di una **vacanza sulla neve a misura di famiglia a prezzi agevolati**. Tutti i bambini al di sotto dei 7 anni (nati nel 2015 e successivi) sciano gratis se un genitore acquista uno skipass della medesima durata (da 3 a 21 giorni consecutivi).

<https://www.bormio.eu/it>



Lo sci di fondo sulla neve conservata d'estate

Si sta già facendo a Livigno e a Riale, nel nord del Piemonte, grazie allo snowfarming



Quando non c'è neve sulle piste, chi pratica sci di fondo agonistico si allena con vari sport di resistenza. Il più simile allo sci di fondo — di fatto la sua versione estiva — è lo skiroll: una disciplina con le sue gare, le sue nazionali e le sue regole, nella quale si usano ruote su telaio per andare su asfalto aiutandosi con un paio di bastoni da fondo. Così come lo **sci su erba**, anche lo skiroll fa capo alla FISU, la Federazione internazionale degli sport invernali.

Con l'avvicinarsi della stagione e delle gare di fondo — la cui Coppa del Mondo inizierà a fine novembre in Finlandia e a gennaio farà tappa **anche a Milano** — agli atleti e alle atlete che lo praticano non basta più lo skiroll: devono iniziare ad allenarsi sulla neve.

Un modo per permettere loro di farlo è lo *snowfarming*, una tecnica di conservazione della neve artificiale. In Italia ci stanno pensando diverse località dell'arco alpino, dalla Valle d'Aosta al Friuli Venezia Giulia. E ce ne sono due, Livigno e Riale, che già lo fanno da alcuni anni e sulle cui piste già questo fine settimana qualcuno sta praticando sci di fondo su neve artificiale tenuta da parte durante tutta l'estate.



📷 (Livigno.eu)

Lo **snowfarming** prevede che tra marzo e aprile vengano realizzati enormi cumuli di neve artificiale, che per com'è fatta si conserva meglio di quella naturale. Questi mucchi sono ricoperti poi con uno strato isolante – segatura, cippato di legno o altri materiali isolanti – e con teli in tessuto sintetici, in genere bianchi e riflettenti. L'obiettivo, ovviamente, è proteggere la neve da sole, caldo e vento, così da evitare che si scioglia.

A Riale, nell'Alta Val Formazza, nel nord del Piemonte, lo snowfarming esiste grazie a Gianluca Barp, quarantaseienne imprenditore di origine veneta che lassù gestisce due alberghi e un negozio di prodotti tipici. Barp racconta che venne a sapere dello snowfarming nel 2018, durante una conversazione con Pietro Piller Cottrer, ex fondista vincitore di quattro medaglie olimpiche e al tempo responsabile del settore giovanile della Nazionale italiana di fondo. «Non avevo la più pallida idea di cosa fosse» ricorda Barp «e sul momento mi sembrò una pazzia, anche perché non avevo la forza economica per sostenere una iniziativa di quel genere».

Dopodiché Barp visitò alcune località che già facevano lo snowfarming – per esempio Davos, in Svizzera – e nel 2019, dopo un anno con molta neve, provò a fare qualcosa di simile, seppur inizialmente più artigianale, a Riale: «Per rendermi conto di quanto potevo riuscire a fare, sono salito sul gatto delle nevi e ho cominciato ad accumulare, e dopo una giornata a spinger neve ne avevo messi da parte 2.500 metri cubi».

Barp capì che lo snowfarming «non era impossibile da realizzare» e nel 2020 ci riprovò con neve artificiale protetta con strati isolanti di ovatta e teli “geotessili”, con fibre di alluminio «legati uno all'altro con un sistema di velcri e cuciture a filo», il tutto con un approccio simile a quello usato, più in grande, per cercare di preservare alcuni ghiacciai.



Dopo aver perfezionato una pratica «che ha regole generali ma in cui ognuno deve trovare la propria ricetta», quest'anno Barp, aiutato e supportato dall'amministrazione locale, è riuscito a preservare durante l'estate circa 8mila metri cubi di neve, con una perdita, anche a causa del grande caldo, pari a circa il 40 per cento di quella stoccata.

È difficile quantificare anno su anno i costi, su cui impattano soprattutto le spese per i teli e i macchinari, ma Barp parla, per quest'anno, di una spesa vicina ai 70mila euro.

In questi giorni, a Riale, la neve messa da parte ad aprile con lo snowfarming è stata spostata sulle piste con le ruspe e ha permesso – a circa 1.800 metri di altezza, dove ancora non c'è neve – di completare una pista di fondo ad anello lunga circa due chilometri e mezzo, sulla quale già in questo fine settimana è prevista la presenza di un centinaio di atleti di alcuni comitati regionali e provinciali.



Sempre in questi giorni lo snowfarming ha permesso l'apertura di una pista da fondo anche a **Livigno**, nell'Alta Valtellina, nel nord della Lombardia. A Livigno, che sta su un altipiano anche noto come "piccolo Tibet", lo snowfarming è usato dal 2016 ed è sfruttato anche per organizzare, ad agosto, la gara di fondo Trofeo delle Contrade.

A Livigno la neve stoccata tramite snowfarming ha un volume di circa 30mila metri cubi: una parte è stata usata in agosto, una parte (tra il 20 e il 30 per cento) si è sciolta e un'altra parte è servita per realizzare una pista tecnica di circa un chilometro su cui, già in questi giorni, si stanno allenando gli atleti, in genere la mattina presto, quando ancora non fa *troppo caldo*. Tra gli altri, per preparare la Coppa del Mondo a Livigno a circa 1.800 metri di altezza, c'è anche il norvegese Johannes Hoesflot Klaebo, vincitore di cinque medaglie olimpiche.



📷 Livigno il 28 ottobre 2022 (Livigno.eu)

Sia a Livigno che a Riale lo snowfarming consente anzitutto agli atleti che praticano sci di fondo di preparare su neve la stagione invernale. Per chi dallo skiroll passa allo sci, l'unica alternativa consiste infatti nel fare fondo oltre i tremila metri, sui ghiacciai, per esempio nella Val Senales, in Alto Adige. Oltre a essere logisticamente più complesso, lo sci di fondo ad alta quota non è però molto adatto, per questioni di preparazione fisica e per come è fatta la neve a quelle altitudini.

I principali beneficiari dello snowfarming sono quindi quelli che praticano fondo a livello agonistico, la cui permanenza in determinate località porta sì un po' di soldi all'indotto, ma viene anche considerata in termini di promozione turistica.

Come ammette Barp, è impossibile recuperare tutti i fondi investiti nello snowfarming anticipando la stagione di qualche settimana, ma l'iniziativa può comunque portare benefici sul lungo termine. Dice inoltre di aver deciso già ora di riprovarci il prossimo anno, con l'obiettivo di "impacchettare" circa 10mila metri cubi di neve.