



Lungo gli alpeggi della Valtellina

Ci sono itinerari in Valtellina che raccontano la vita d'alpeggio e che permettono di scoprire la vita dell'alta quota. Si tratta di vere e proprie vie e sentieri che portano alla scoperta del mondo degli alpeggiatori valtellinesi, che durante la stagione estiva raggiungono l'alta montagna per produrre uno dei prodotti tipici della Valtellina: i formaggi.

24 aprile 2024

Sentieri e percorsi che partono dalla bassa valle e raggiungono l'alta montagna, attraversando fitti boschi per poi arrivare finalmente in cima. La Valtellina vanta numerosi itinerari per gli amanti del trekking che permettono di ammirare la natura di questo territorio, ma non solo. Ci sono anche sentieri che, oltre a far conoscere le bellezze della provincia di Sondrio, offrono la possibilità di scoprire le tradizioni di questa valle e degustare i suoi prodotti tipici.

Alcuni di questi percorsi attraversano **meravigliosi alpeggi** permettendo ai turisti di scoprire la vita che si vive in **alta quota** e offrendo loro la possibilità di assaggiare i **prodotti caseari** che vengono preparati qui.



La Valtellina, infatti, è nota anche per essere in grado di raccontare il suo territorio a tavola, con tutta una serie di prodotti e prelibatezze enogastronomiche che profumano di montagna. Il **Bitto DOP** è un formaggio che nasce in alpeggio nelle **Valli del Bitto** di Albaredo e Gerola, due valli non lontano da Morbegno che regalano ai turisti paesaggi selvaggi e una natura incontaminata. Qui l'arrivo della bella stagione coincide con la transumanza, un momento di passaggio, soprattutto per gli animali, che dalla stalla si "trasferiscono" in alpeggio per i mesi estivi.

Il Bitto è, insieme al Valtellina Casera, è uno dei due formaggi tipici di questo territorio che vanta il marchio DOP. A differenza del Valtellina Casera, il Bitto viene prodotto esclusivamente con il **latte degli alpeggi** e in un periodo di tempo limitato, ovvero nella stagione estiva, proprio quando il bestiame sale di quota per l'estate. Oltre al Bitto, ci sono altri formaggi tipici della montagna che vengono prodotti in alpeggio, come la ricotta, lo scimudin e lo scimut, tutti prodotti caseari che nascono e prendono vita dagli alpeggi.

Alla scoperta degli alpeggi e delle malghe

In giro per alpeggi è un'iniziativa nata da un'idea del mandamento di Sondrio e Valmalenco per valorizzare e promuovere i numerosi alpeggi della provincia di Sondrio e, per incentivare i turisti alla scoperta degli alpeggi, è stato creato un **passaporto**, un vero e proprio vademecum che mostra tutti gli alpeggi presenti in valle, una breve descrizione e tutte le indicazioni necessarie per poterli raggiungere. Inoltre, per fornire **un'esperienza ancora più coinvolgente e completa** sono attive una serie di attività che vengono realizzate insieme ad **accompagnatori di media montagna** per introdurre agli escursionisti la realtà dell'alpeggio e permettere loro di avere una conoscenza più approfondita su questo piccolo mondo e sugli alpeggiatori, i veri protagonisti di questo progetto. Grazie al loro duro lavoro e alla loro instancabile passione, infatti, è possibile tramandare questo lavoro di generazione in generazione dando vita a prodotti gastronomici di alta qualità.

Per maggiori informazioni: <https://www.sondrioevalmalenco.it/it/passaporto-giro-alpeggi>

Salendo di quota si raggiunge l'alta valle e in particolare Bormio e Livigno. A **Bormio**, con l'arrivo della stagione estiva, i contadini aprono le porte delle loro malghe per insegnare ai turisti, grandi e piccini, il mestiere dell'allevatore, dalla mungitura delle mucche al rispetto per l'ambiente e gli animali.

Per maggiori informazioni: <https://www.bormio.eu/it/le-fattorie-didattiche-a-bormio-e-dintorni>

Anche a **Livigno**, da giugno a settembre, le malghe sono il posto perfetto per trascorrere delle giornate a contatto con la natura e vivere esperienze autentiche. Gli ospiti, infatti, possono scegliere tra le tre malghe presenti sul territorio (Federia, Alpe Mine e Alpe Vago) e fermarsi per un pranzo o un picnic a base di prodotti tipici valtellinesi e scoprire cosa regala la vita d'alpeggio.

Per maggiori informazioni: <https://www.livigno.eu/malghe-e-ristori>



Spostandosi a Madesimo esiste un percorso che porta gli escursionisti fino a una casera tipica. Si tratta dell'itinerario che parte dal centro paese e sale fino all'**Alpe Groppera**; i più sportivi possono scegliere la direttissima per il lago Azzurro – un itinerario che richiede un maggiore impegno fisico – o, in alternativa, il percorso più dolce che passa dall'Alpe Motta. Giunti in località Alpe Motta ad accogliere gli escursionisti c'è la **Casera Alpe Motta**, dove è possibile assistere alla preparazione di alcuni formaggi tipici e acquistare prodotti caseari d'eccellenza che profumano di montagna.

Imperdibile anche **Montespluga**, un villaggio alpino a 1908m di altitudine, frazione di Madesimo e situato a inizio della Valle Spluga. Le poche case e il dominio assoluto della natura fanno di Montespluga un vero e proprio paradiso terrestre dove l'uomo deve adattarsi ai tempi della montagna; qui si possono notare gli alpeggiatori, insieme al loro bestiame, che pascolano sui prati verdi della Valle Spluga.

Tutti coloro che desiderano scoprire meglio il mondo che ruota attorno alla produzione di formaggi e, più in generale, agli alpeggi possono dirigersi a **Mese**, un piccolo borgo situato poco dopo Chiavenna se si scende dalla Valle Spluga, dove si trova il **Museo del Latte**. Il museo si trova all'interno della biblioteca proprio perché un tempo questo edificio ospitava la latteria di paese; ora, a fianco dei locali dedicati alla lettura, i turisti possono ammirare gli strumenti che venivano utilizzati in passato per la lavorazione del latte e la produzione di formaggi per un piccolo tuffo nel passato e nella storia della Valtellina.

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



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.