

cucina
NATURALE

A tutto tondo

L'esperienza della Valtellina



Alla scoperta della zona con tanti consigli per mangiare, dormire e viverla a pieno

Soltanto a nominarla, si riempie il cuore. La **Valtellina** è un luogo iconico dal fascino variegato, una meta che offre mille esperienze e, neanche a dirlo, uno straordinario percorso enogastronomico di montagna da vivere con calma e tranquillità, proprio come questa terra insegna. Scopriamolo insieme!

Parlando di **Valchiavenna** e delle sue caratteristiche culinarie, non si può fare a meno di inneggiare alla cultura dei **crotti, posticini che riempiono il cuore**.

Si tratta di cavità naturali a ridosso della montagna, dove il microclima garantisce il passaggio costante di aria a circa 8°C, rendendo favorevole la conservazione e la stagionatura di prodotti come bresaola e salumi, formaggi e vino.

Ogni settembre si svolge una **sagra** dove avviene l'apertura dei crotti, allestiti ad osterie, **con percorsi culinari da non lasciarsi scappare**. Ma ci sono anche crotti che non chiudono mai durante l'anno. Uno di essi è il **Crotto Quartino**, un ristorante rustico dove vivere l'autentica atmosfera della Valchiavenna: camino in sala, tavoli in sasso all'esterno e punto vendita di **prodotti a km zero**. Si tratta di un luogo che catapulta indietro nel tempo, specialmente quando gli entusiasti proprietari organizzano le divertentissime serate "Sabato 1930", dove gustare un percorso enogastronomico (con la possibilità di infiniti bis), mentre si cantano allegramente e a squarciagola le famose canzoni della tradizione alpina.

Il "**menu autentica Valchiavenna**", rigorosamente da assaporare "slow", comprende salumi tipici e agrodolce casalingo di cavolo rosso e cipolla, tagliere di formaggi "Vero montanaro", Pizzoccheri bianchi 1930 con formaggio Crotto Quartino®, costine di maiale "Maziglia", salsicetta con patate e polenta taragna, focaccia Fioretto e, indieme al caffè, i Precetti. **Questi ultimi sono biscotti estremamente fragranti in cui sono presenti solo tre ingredienti**: farina, burro e zucchero, uniti con un procedimento Top Secret! Dopo il pasto, onorato insieme ad un calice di cortinaccio (il nebbiolo valtellinese di montagna), per digerire la notevole mole di calorie, è d'obbligo provare un chupito di Bèl Fort, il liquore fatto in casa a base di limoncello e salvia.

Un'altra tappa gastronomica nella zona è il **Crotasc**, dove un'atmosfera romantica e di cordialità permane dal 1928 e dove si possono gustare i vini prodotti dalla famiglia stessa: Mamete Prevostini, cantina storica del territorio.



Biscotti Precetti

Posti che riempiono il cuore

Al ristorante come a casa

Ci sono luoghi in Valtellina che permettono di vivere esperienze umane e culinarie uniche. Uno di essi è **l'Agriturismo Via del Campo**, a Castione Andevenno in località Barboni; qui ci si sente come a casa di amici in montagna grazie ai pochissimi coperti e all'ambiente familiare, una sorta di intima grotta.

Arrivarci non è così semplice per chi non è del luogo, ma una volta seduti a tavola, qualsiasi maledizione al navigatore si disintegra grazie all'emozione di ritrovarsi in un luogo sperduto, dove la Valtellina si racconta attraverso **cibo a km zero**, gli aromi dell'orto di casa e l'inconfondibile accento locale dei proprietari, Massimo e Barbara, che volentieri raccontano aneddoti e storie locali. Come, ad esempio, **l'esistenza del fagiolo Emma**, una tipologia autoctona che prende il nome da una signora centenaria, tutt'ora vivente, che per prima l'ha coltivato. **Tra i piatti proposti c'è la zuppa di porri, gnocchi alla zucca, formaggi biologici della Maddalena** (azienda bio di Sondrio) con chutney di fichi e mosto cotto e torta alle noci senza farina, ma solo con uova e zucchero. Il vino ed il pane con farine di grano saraceno, mais e frumento sono di produzione propria.



Agriturismo Via Del Campo

Per una sosta in mezzo a vigneti e animali, occorre invece fermarsi all'**Agriturismo Cavria**, dove viene lavorato in casa il grano saraceno. Oltre che deliziarsi con i piatti tipici (ci sono prenotazioni ogni settimana da tutta Lombardia e oltre per assaggiare i pizzoccheri del sig. Gabriele) - **è possibile pernottare in una delle quattro camere** che affacciano sui tramonti mozzafiato che colorano di rosa le cime delle Alpi Orobie. La colazione è un trionfo di torte e marmellate fatte in casa.

Per vivere, invece, un'esperienza in bilico tra lo chic ed il rustico, **l'Hotel Crimea** di Chiavenna ha al suo interno "**Il locale**", una sorta di **RistoCrottoBar** dall'anima sostenibile, aperto dalla colazione al post cena, traghettato in cucina dallo chef Mattia Giacomelli, che spazia **dal menu locale a ispirazioni internazionali maturate nelle cucine di tutto il mondo**. Tra le specialità di questo luogo ci sono anche alcune proposte di nouvelle cuisines come la **ricotta disidratata con pinoli melanzane e radici**, chips di topinambur e patate dolci. Nella carta dei vini, invece, spicca un prosecco biologico della cantina Alla costiera.

Un'altra chicca è **l'Azienda Agricola Agneda** con agricoltura biologica che alleva mucche di razza bruna e capre di razza frisa per la produzione di **formaggi a latte crudo biologici**. Da segnalare è la sua **Casa Vacanze Masun** a 1.200 metri a Montagna in Valtellina, uno chalet in una posizione panoramica dove rilassarsi e trovare sé stessi grazie ad un contatto vero e pulito con la natura.



Casa Vacanze Masun

Spostandoci in zone più famose e rinomate, il **Bio Hotel Villa Cecilia** di Livigno è una concezione di albergo basato su principi naturali, con prodotti provenienti da aziende agricole locali o aziende biologiche certificate. Immerso nel verde e nel bianco della neve, oltre alla sana alimentazione, la struttura propone ogni giorno un programma diverso con sport, escursioni e attività all'aria aperta.

Un inferno "paradisiaco"

In tutta la fascia viticola collinare e pedemontana della valle si produce il "Valtellina". Ed è incredibile come **questo vino si sposi perfettamente con il particolare sapore del grano saraceno e dei formaggi della zona!** La categoria superiore, ottenuta con predominanza di uve del vitigno nebbiolo (il Chiavennasca), con l'aggiunta, fino ad un massimo del 5%, di pignola, rossola e brugnola, proviene da quattro zone ben delimitate nei contorni geografici: Sassella, Inferno, Grumello e Valgella. Da segnalare il vino da meditazione di eccellenza valtellinese: **lo Sforzato**.



Valtellina green su due ruote

Una vacanza di gusto in Valtellina deve essere compensata con attività brucia-calorie. E per prendere "due piccioni con una fava", **una proposta che unisce turismo e sport è la mountain bike**. Sono presenti numerosi percorsi cicloturistici da vivere in tutte le stagioni, con la possibilità di scoprire luoghi e panorami eccezionali. **"Sentiero Valtellina" è un percorso che con la "Ciclabile della Valchiavenna" arriva quasi a 150 km di lunghezza**, attraversando quasi per intero il territorio di Valtellina e Valchiavenna, dal Lago di Como salendo verso nord si raggiunge Chiavenna e si prosegue fino al confine svizzero, puntando a est si raggiungono Morbegno, Sondrio, Tirano, Grosio fino alle porte dell'alta Valtellina.

Dove mangiare

Ristorante San Pietro

Via Pruneri, 2 – Teglio SO

www.ristorantesanpietro.com

Azienda Agrituristica Via Del Campo

via Barboni, 18 Castione Andevenno SO

www.viadelcampoagriturismo.it

Crotto Quartino

Strada dei Quartini, 5 Santa Croce di Piuro SO

www.crottoquartino.it

Crotasc

Via Don Primo Lucchinetti, 63 – Mese SO

www.ristorantecrotasc.com

Dove mangiare e dormire

Agriturismo Cavria

Via Piatta, 9 Castione Andevenno SO

www.facebook.com/agriturismocavria

Hotel Crimea

Viale Pratogiano, 16 Chiavenna (SO)

www.hotelcrimea.net

Casa vacanze Masun – Azienda Agneda

località Carnale - Montagna in Valtellina

www.agneda.it

Bio Hotel Villa Cecilia

Via Sant'Antonio 66 23030 Livigno SO

www.biohotelvillacecilia.it

Dove fare acquisti

Azienda Agricola Agneda

Via Bormio, 20 Sondrio

agricoltura e allevamento biologici

Azienda Agricola Franchetti

Via Palù, 39 Tresivio SO

www.franchettifrutta.it

frutta biologica

Latteria Sociale di Chiuro

Via Nazionale dello Stelvio 18 - 23030 Chiuro

www.latteriachiuero.it

formaggi e yogurt biologici

Pasta Negri

Va Nazionale, 19 - Chiuro SO

www.pastanegri.com

Vendita di pasta artigianale realizzata con farine biologiche