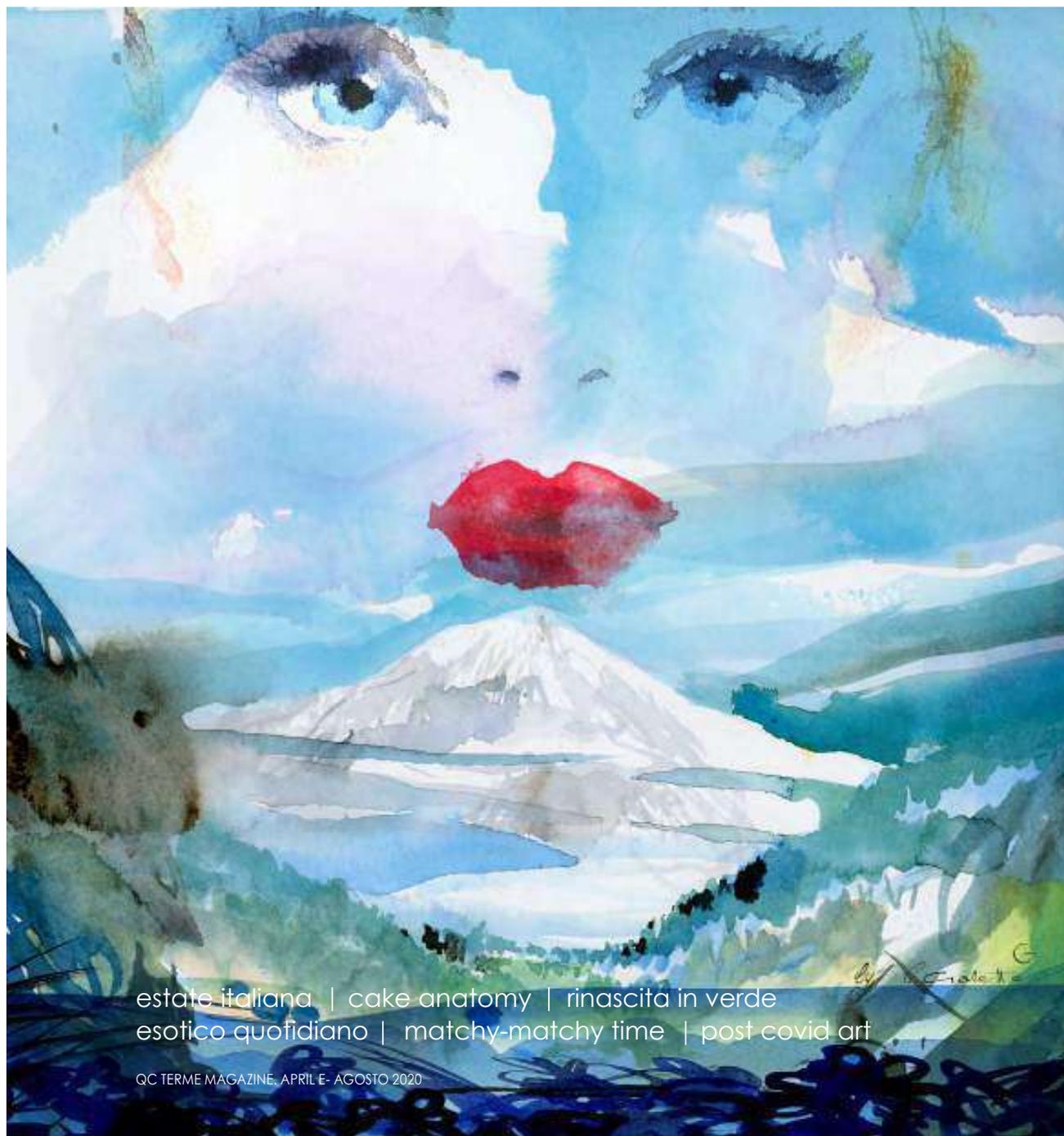


AQCUA

N.11



estate italiana | cake anatomy | rinascita in verde
esotico quotidiano | matchy-matchy time | post covid art

QC TERME MAGAZINE, APRILE - AGOSTO 2020

36 ORE NEL PARCO DELLO STELVIO

La squisita accoglienza di Santa Caterina Valfurva, Bormio e Livigno introduce alle meraviglie naturali del parco lombardo. Che si lascia scoprire, passo dopo passo, senza richiedere fatica



Sopra. Trekking d'alta quota nel Parco Nazionale dello Stelvio (courtesy Valtellina Turismo). Accanto, dall'alto, il ristorante Al Filò di Bormio. Uno dei meravigliosi laghetti che caratterizzano il Parco (foto Juri Baruffaloi). Le cantine di invecchiamento dell'Amaro Braulio a Bormio (courtesy Valtellina Turismo). La panoramica piscina termale dei Bagni Vecchi in località Valdidentro (foto Max Rommel, courtesy QC Terme).

Ore 9.00

Appuntamento al Centro Visitatori del Parco Nazionale dello Stelvio di Valfurva (lombardia.stelviopark.it) che presenta l'area protetta – fauna, flora, paesaggio e strutture antropiche – con immagini e installazioni multimediali. L'innovativa Augmented Reality Experience "Stelvio Explorer" (stelvioexplorer.it) consente di interagire con gli allestimenti attraverso il cellulare e di vincere simpatici gadget. Poi ci si spinge al Rifugio Forni (forni2000.com): in posizione panoramica, è raggiungibile anche in auto.



Ore 15.00

Una passeggiata nel centro storico permette di ammirare antichi palazzi nobiliari, ma anche sfiziosissime vetrine. Oggetti di design e complementi d'arredo si trovano da Emozioni Casa e Luce, mentre la bresaola artigianale della Salumeria Boscacci è insuperabile. Tappa d'obbligo è Braulio, per degustare il famoso amaro valtellinese e visitare le cantine dove invecchia.



Ore 17.00

Immergersi nella vasca di calda acqua termale all'aperto con vista sulla conca bormina dei Bagni Vecchi è un'esperienza indimenticabile. Se proprio si deve uscire, è per raggiungere il Grand Hotel Bagni Nuovi (qcterme.com/it/bormio/hotel-bagni-nuovi), dove si trascorre la notte dopo aver deliziato nuovamente il palato nel ristorante gourmet allestito nel sontuoso Salone dei Balli.



Ore 13.00

Si scende a Bormio per l'ora di pranzo. Una scelta sicura è il ristorante Al Filò (ristorante-alfilo.it), proprio in centro e ricavato in un vecchio fienile e in una stalla dalle volte in pietra risalenti al '600. Grandi atmosfere e grandi piatti, come le tagliatelle di grano arso, la carbonara valtellinese, la polvere di bresaola e pesteda seguite dal cervo in salmi con polenta.





Ore 9.00

Risveglio muscolare con la passeggiata che in una ventina di minuti porta dai Bagni Nuovi alla Fonte Pliniana, dedicata a Plinio il Vecchio che fu il primo a menzionare le virtù delle acque bormine. Si cammina, in piano, dapprima tra abeti e larici, poi ci si inoltra brevemente nell'orrido della valle dell'Adda fino a giungere alla caverna artificiale costruita attorno alla Fonte.



Ore 13.00

Varcato il Passo del Foscagno (livigno.eu) si scende a Livigno, distesa su un altopiano a 1.800 metri di quota. Pranzo con specialità valtellinesi al Camana Veglia (camanaveglia.com). Poi ci si avventura, a piedi o in mountain bike, sui sentieri intorno al paese oppure ci si dedica allo shopping. Da non perdere l'atelier della giovane scultrice Vania Cusini (vaniacusini.com), mentre i golosi raggiungono la Latteria Livigno (latterialivigno.eu) per fare incetta di formaggi da assaggiare anche sul posto ammirando il Lago del Gallo. Aperitivo di arrivederci al modaiolo Concordia Lounge Bar (lungolivigno.com).



Ore 10.30

I laghi (artificiali) di Cancano danno spettacolo con l'azzurro intenso dell'acqua circondata da ripidi pendii. È però in gran parte pianeggiante la strada che li contorna, comoda quindi per un'escursione in bici (noleggi in loco), non faticosa ma molto gratificante.



In alto. Panoramica su Livigno (foto Samuel Confortola/Apt Livigno). Sopra. Il Concordia Lounge Bar, luogo degli aperitivi eleganti (courtesy Lungolivigno hotel). Accanto, dall'alto. L'atelier della scultrice Vania Cusini (courtesy Valtellina Turismo). Gran vista sui laghi di Cancano (foto John Mason. "A bench with a view", licenza Creative Commons Attribution 2.0 Generic). I formaggi della Latteria Livigno (courtesy Apt Livigno). Antiche atmosfere al ristorante Camana Veglia (courtesy Apt Livigno).

CAMPERLIFE

VIAGGIARE FACILE

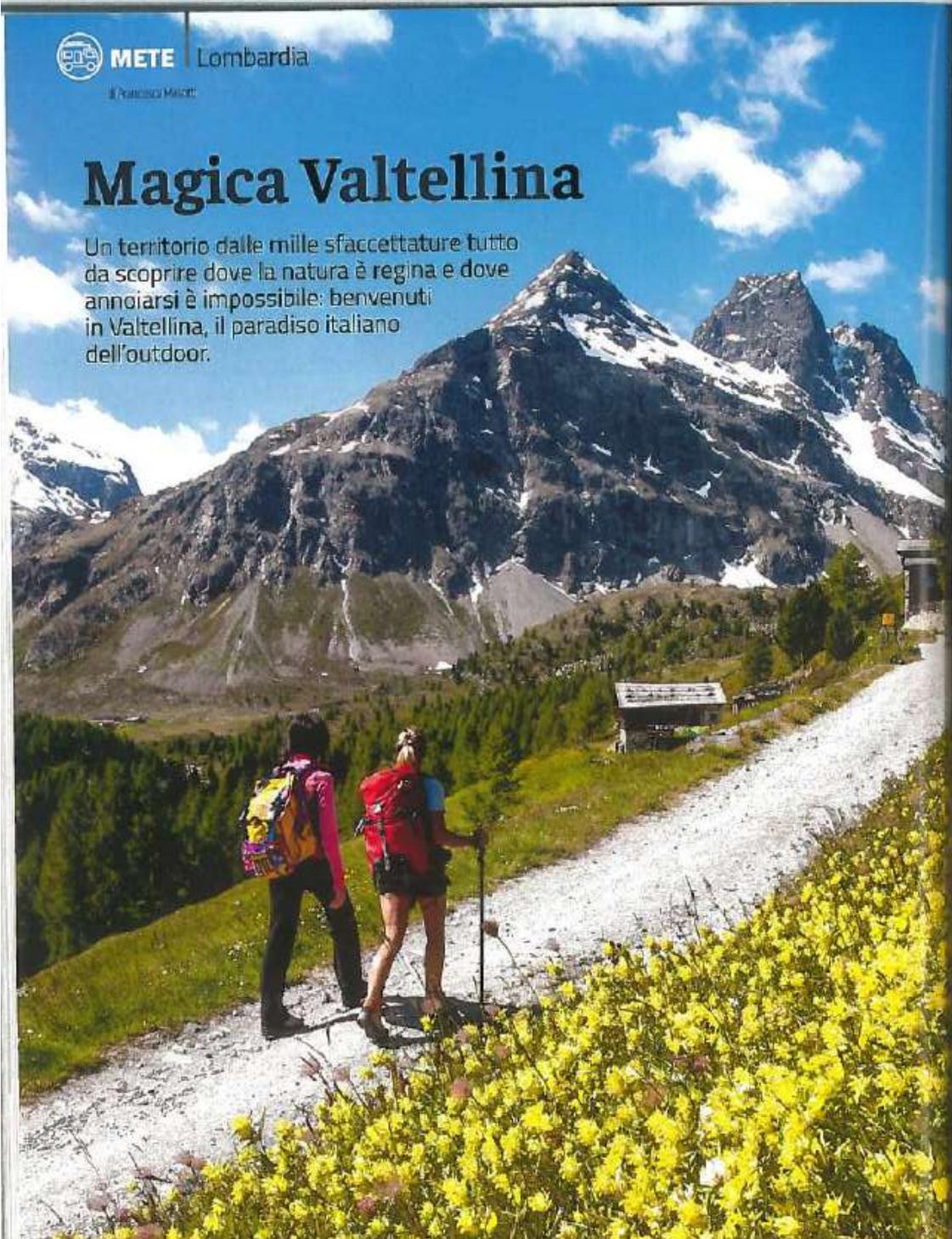


METE Lombardia

di Francesco Marzotti

Magica Valtellina

Un territorio dalle mille sfaccettature tutto da scoprire dove la natura è regina e dove annoiarsi è impossibile: benvenuti in Valtellina, il paradiso italiano dell'outdoor.



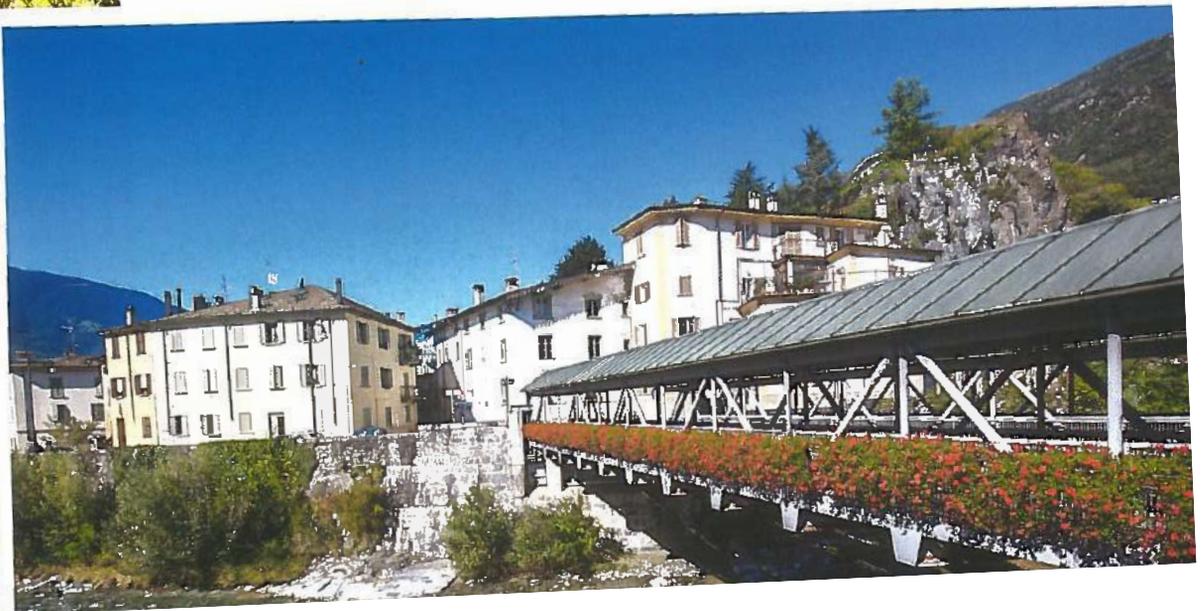
Località montana d'eccellenza, la Valtellina grazie ai suoi ampi spazi aperti e alla varietà di luoghi che richiamano altri paesi del mondo ed epoche storiche differenti, è una meta bellissima, ideale per organizzare un viaggio sia durante le ultime giornate della bella stagione sia con l'arrivo dell'autunno quando le dolci sfumature di giallo, arancione e rosso colorano i suoi boschi rigogliosi. Impossibile non lasciarsi ammaliare da questa terra dal fascino unico dove cittadine storiche si alternano ad alte vette, dove l'adrenalina è assicurata e dove al tempo stesso è possibile rilassarsi in preziosi stabilimenti termali. Senza scordare l'eccellente gastronomia tradizionale in grado di deliziare persino i palati dei visitatori più esigenti. In questo articolo troverete qualche dritta per un viaggio che parte da Sondrio e termina nell'Alta Valtellina, un itinerario **senza fretta tra vallate e montagne**, buon cibo e relax. Avete già messo in moto il vostro camper?

In apertura, AltaValtellina,
fioriture in Val Viola,
©Roberto Ganassa – Clickalps

In basso, Sondrio,
©Roberto Ganassa – Clickalps

SONDRIO, CITTÀ DEL BUON VINO

Tra le città italiane con la migliore qualità di vita, Sondrio è il punto di partenza ideale per andare alla scoperta della Valtellina. Prima di iniziare l'avventura, però, vale la pena dedicare un po' del proprio tempo alla scoperta di questa graziosa cittadina alpina custode di un prezioso patrimonio culturale. Situata nel cuore delle Alpi e abbracciata da terrazzamenti dove viene prodotto dell'ottimo vino, Sondrio possiede un incantevole centro storico dove si susseguono eleganti palazzi nobiliari, chiesette, case rurali in pietra con antichi ballatoi in legno e botteghe ricche di prodotti tipici. Imperdibile una visita alla collegiata dei Santi Gervasio e Protasio, al cinquecentesco Palazzo Pretorio, al Palazzo Sassi De Lavizzari sede ►




METE | Lombardia

del Museo Valtellinese di Storia e Arte, al Teatro Sociale costruito negli anni Venti dell'800 (sede di numerosi eventi cittadini, tra i quali il Sondrio Festival e la Mostra internazionale dei Documentari sui parchi) e al Santuario della Madonna della Sassella, prima di raggiungere il Castel Masegra, costruito nel 1048, da cui si ammira una bella vista sulla cittadina, e il Convento di San Lorenzo, convertito da castello in monastero alla fine dell'XI secolo, che domina il versante terrazzato. A proposito di terrazzamenti: non si può dire di essere stati a Sondrio senza aver fatto un giro tra i suoi ricchi vigneti e aver assaporato alcune tra le migliori etichette italiane in una delle numerose case vinicole della zona (in particolare, a Ponte in Valtellina o a Chiuro, a

SOSTA E SIESTA



- LEGENDA**
- Area Attrezzata
 - Punto di sosta
 - Centro Servizio
 - Camping



Il modo più veloce di raggiungere Sondrio da Milano è tramite la Strada Statale 36 del Lago di Como e dello Spluga che in circa due ore conduce a destinazione.



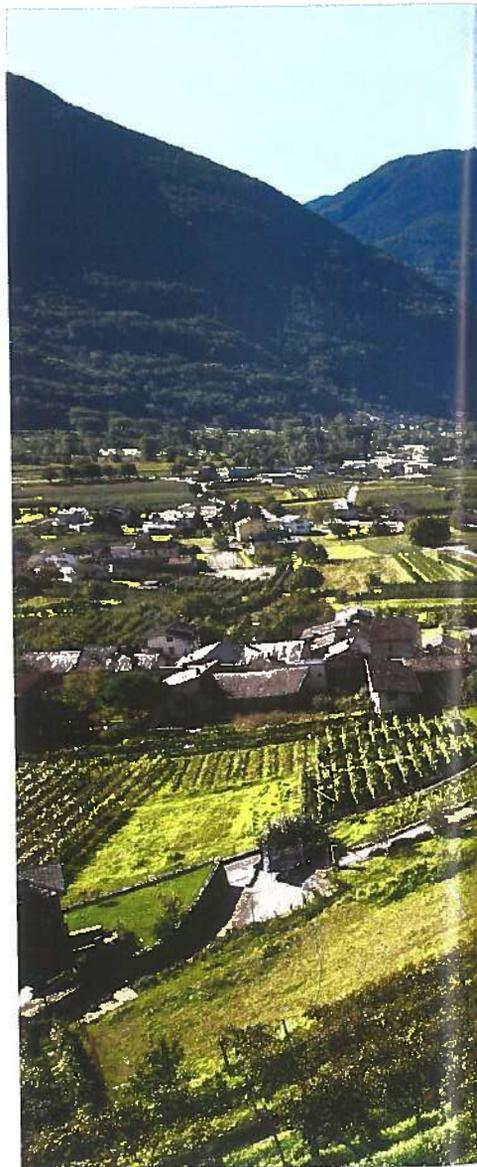
Sondrio: area di sosta camper a Sondrio c/o area comunale in via Vanoni. Coordinate GPS: N 46.160681, E 9.869751, 15. Tel. 0342526111.

Tirano: area di sosta a Tirano, in via alla Polveriera. Coordinate GPS: N 46.2137004, E 10.1564052, 15. Tel. 0342706066.

Livigno: Camping Pemont, in via Pemont 521, a meno di 500 mt dal centro di Livigno. Coordinate GPS: N 46.5475852, E 10.145917, 15. Sito web: www.campingpemont.it/, email: info@campingpemont.it. Tel. 0342997536



Valtellina Turismo, www.valtellina.it/



pochi km da Sondrio, ci sono numerose cantine). Un modo originale di scoprire i vigneti è con la bicicletta: con il servizio Valtellina Rent a Bike si può percorrere la Via dei Terrazzamenti immersa nei vigneti che arriva fino a Tirano.

TEGLIO E TIRANO: GUSTO E STORIA

Prima di raggiungere Tirano è d'obbligo fare una sosta di gusto a Teglio la patria dei pizzoccheri,

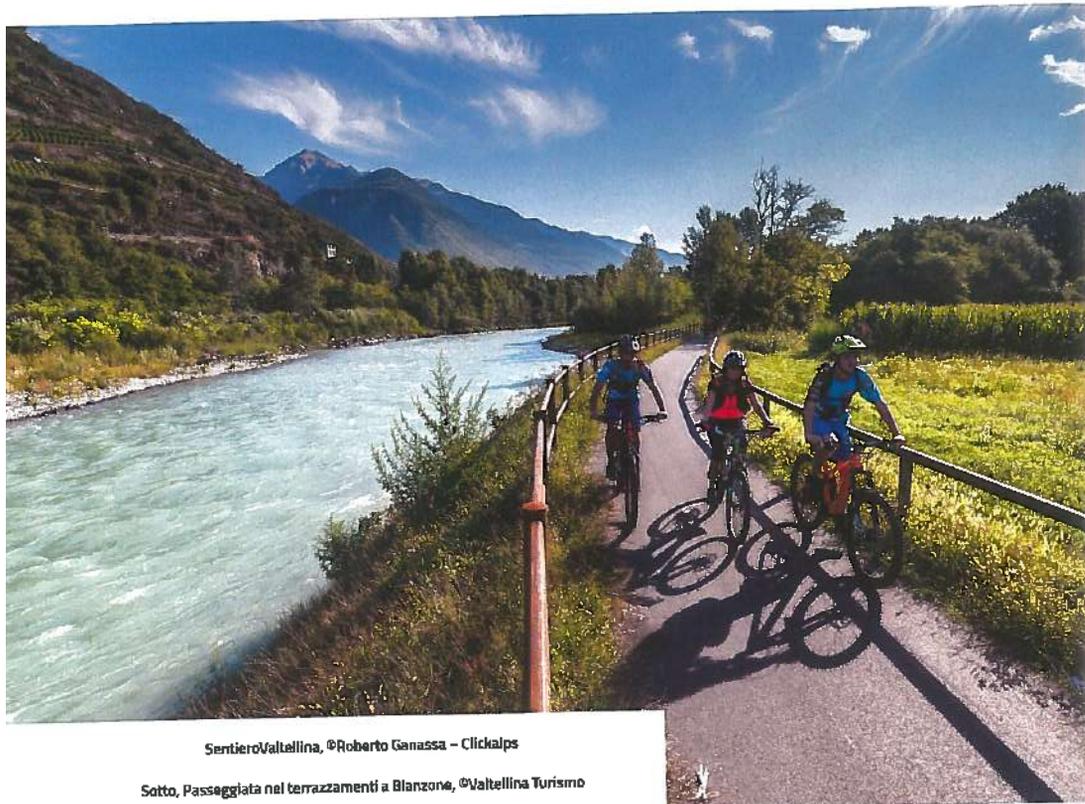
I vigneti di Bianzone, tra Sondrio e Tirano,
© Roberto Ganassa - Clickalps



Gastronomia, prodotti tipici,
© Roberto Ganassa - Clickalps

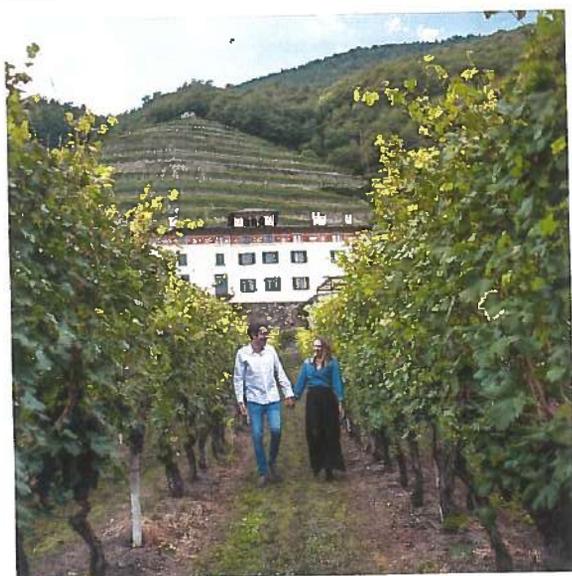
la pasta tipica locale il cui ingrediente principale è la farina di grano saraceno, coltivato in questa zona, e la cui ricetta originale è custodita e tutelata dall'Accademia del Pizzocchero, un'associazione nata nel 2002 con lo scopo di promuovere e valorizzare la gastronomia valtellinese. A Teglio, inoltre, è possibile ammirare e passeggiare tra gli splendidi campi di grano saraceno in fiore e visitare il mulino Menaglio

dove avviene la battitura del grano. Poi dritti a Tirano, a un passo dal confine svizzero, punto di partenza e di arrivo del famoso Trenino Rosso del Bernina, patrimonio UNESCO dal 2008. Imperdibile una visita alla Basilica della Madonna di Tirano, santuario rinascimentale legato a un'antica leggenda: il 29 settembre 1504, in un orto, la Madonna apparve al beato Mario Omodei, chiedendogli di edificare un tempio in ►



SentieroValtellina, ©Roberto Ganassa - Clickalps

Sotto, Passeggiata nei terrazzamenti a Blanzona, ©Valtellina Turismo



suo onore. Nacque così il Santuario rinascimentale della Beata Vergine, l'unica Basilica della provincia di Sondrio. Sulla piazza della Basilica si affaccia il Museo Etnografico Tiranese, mentre da uno sperone di roccia sovrastante la cittadina, si può ammirare la chiesetta di Santa Perpetua, antico xenodochio (ospizio gratuito per forestieri e pellegrini), con affreschi medievali. Il centro storico, è un tripudio di palazzi e resti storici, tra cui edifici nobiliari, resti delle mura sforzesche con le porte Bormina, Milanese e Poschiavina e il castello di Santa Maria. Chi è appassionato di archeologia non manchi di includere nel proprio itinerario il borgo di Grosio, vicino a Tirano, dove si trova il Parco delle Incisioni Rupestri.

BORMIO: PRIMA L'AVVENTURA, POI IL RELAX

È uno dei centri sciistici più rinomati d'Italia, è collocata all'inizio del Parco Nazionale dello Stelvio ed è un centro termale d'eccellenza: Bormio è la meta ideale per una vacanza tutta

LIVIGNO, NEL CUORE DELLE ALPI

In quanto a divertimento, a Livigno c'è solo l'imbarazzo della scelta. Questa località a due passi dalla Svizzera, zona duty free ideale per lo shopping, è conosciuta per gli snowpark, le piste e le discese adrenaliniche dove ogni inverno si danno appuntamento sciatori di tutta Europa. Chi, però, pensa che ci si possa divertire solamente durante la stagione fredda si sbaglia di grosso: anche in estate o autunno sono tante le cose da fare. Tra hiking e trekking, escursioni e arrampicate con le Guide Alpine specializzate, equitazione, parapendio, golf e tennis a Livigno è impossibile annoiarsi. E per un pizzico di adrenalina in più? Imperdibile l'escursione in kayak, stand up paddle o pedalò nel lago di Livigno oppure la possibilità di camminare da un albero all'altro su percorsi sospesi a mezz'aria nel Tairix Park, il parco divertimenti arboreo della Valtellina attrezzato

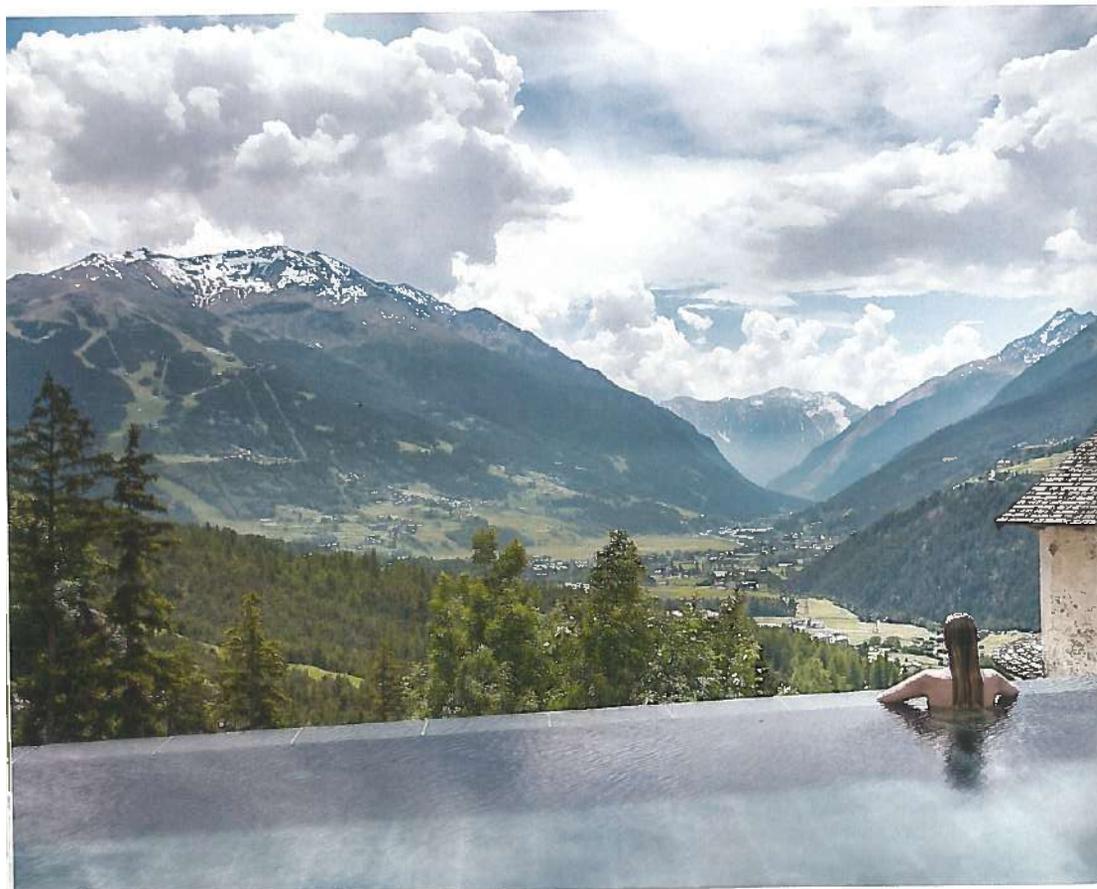
con sette percorsi di diverse difficoltà e un'area apposita dedicata ai bambini più piccoli. Chi viaggia con piccoli esploratori non manchi di passare qualche ora all'Aquagranda, uno dei centri più grandi d'Europa con piscine, scivoli, e area wellness. Le ultime due tappe prima di rientrare a casa sono il Musi Museo di Livigno e Trepalle, situato in un'antica abitazione, che attraverso un percorso innovativo consente di scoprire la storia di questo territorio, e la Lattoria una bella struttura nata dall'idea di un gruppo di piccoli produttori a latte uniti in cooperativa che, accanto alla produzione dei prodotti lattiero-caseari, offre la possibilità di visitare i laboratori, ammirare le attrezzature agricole d'epoca custodite nel piccolo museo e di degustare alcune delle bontà locali a base di latte che si possono anche acquistare. Per permettere a tutti di portarsi a casa un po' di Valtellina,





base di avventura e di relax. Chi ha gambe ben allenate può approfittarne per fare trekking, o gite in mountain bike, tra gli oltre 600 km di sentieri del parco nazionale dove i più fortunati hanno anche possibilità di fare incontri ravvicinati con la fauna selvatica che abita nei boschi (in autunno, la stagione degli amori dei cervi è un appuntamento imperdibile: nell'area protetta gli animali godono di tranquillità e i visitatori possono vivere la magica esperienza di ascoltarli nel periodo degli accoppiamenti). A nord di Bormio, in Valdidentro, immersa nel cuore dello Stelvio, è possibile fare rigeneranti escursioni nella natura, sia a piedi che in bicicletta, lungo i sentieri della Val Viola, della Val Lia e della Valle di San Giacomo e salire fino alle due dighe di Cancano. Dopo tanto movimento non c'è niente di meglio di un po' di relax. La scelta ricade tra

AltaValtellina
Chiesa
Oga di Bormio,
@ph. Roberto
Ganassa -
Clickalps

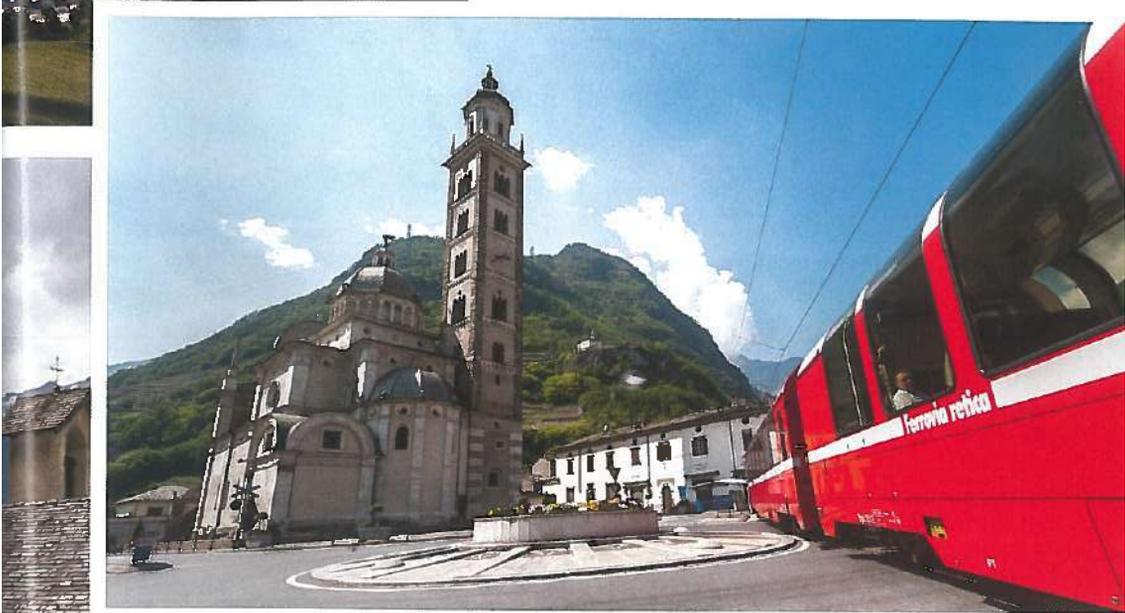


Sopra, Terme Bagni Vecchi a Valdidentro, @QC Terme Bagni Vecchi - A destra, Le terme di Bormio, @Bormio Terme



Il treno rosso
del Berna,
©Valtellina
Turismo

i tre impianti QC Terme Bagni Nuovi, QC Terme Bagni Vecchi, entrambi in Valdidentro, e Bormio Terme direttamente in città, alimentati da acque termali che sgorgano da nove fonti naturali talmente antiche da essere state citate persino da Plinio il Vecchio nelle sue opere. Prima di dirigersi verso l'ultima tappa di questo itinerario, vale la pena fare un giro tra i vicoli del centro storico di Bormio e ammirare i suoi antichi edifici tra i quali svetta il Palazzo De Simoni, risalente al XVII secolo, che, dal 1962, ospita il Museo Civico. ■



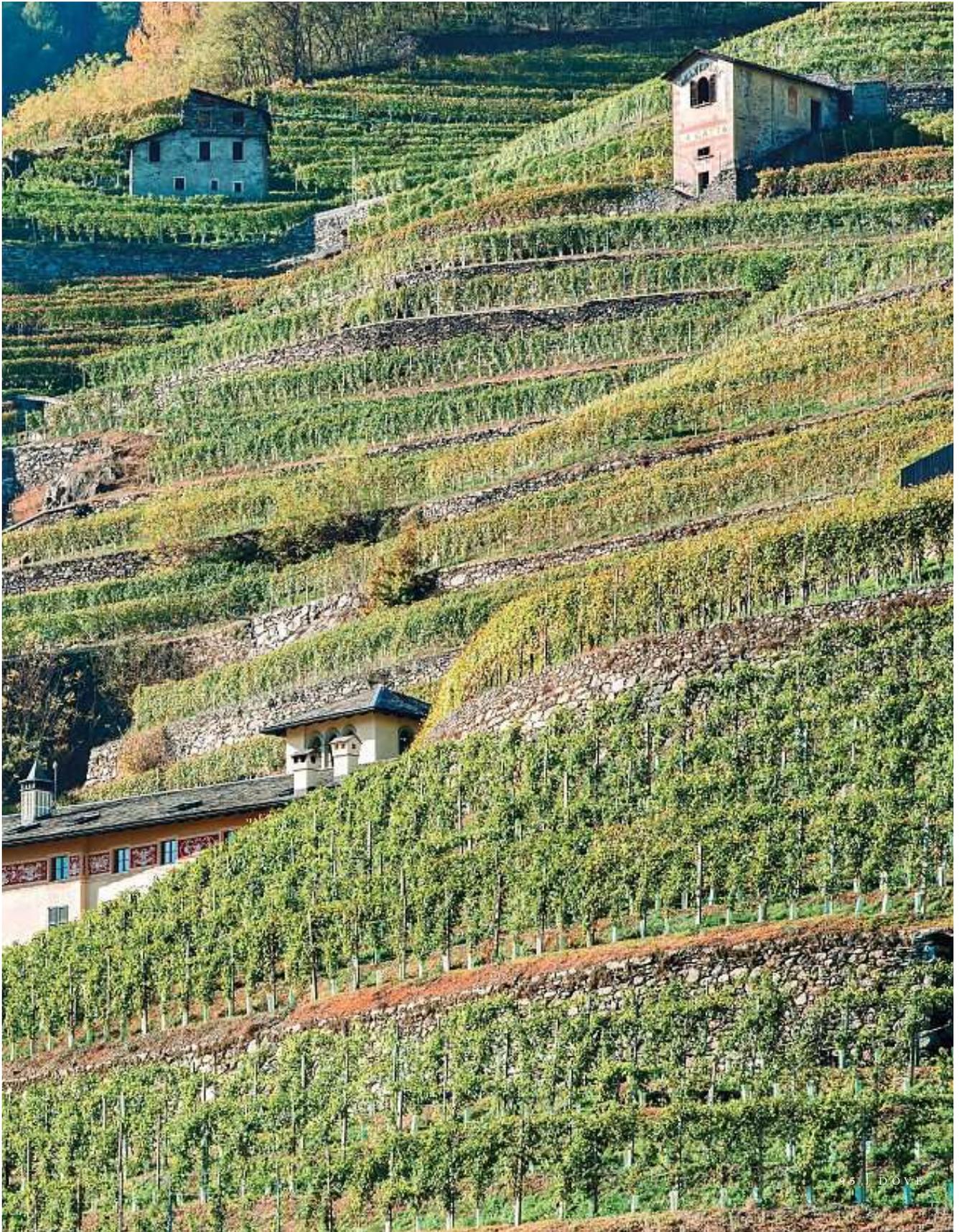
DOVE

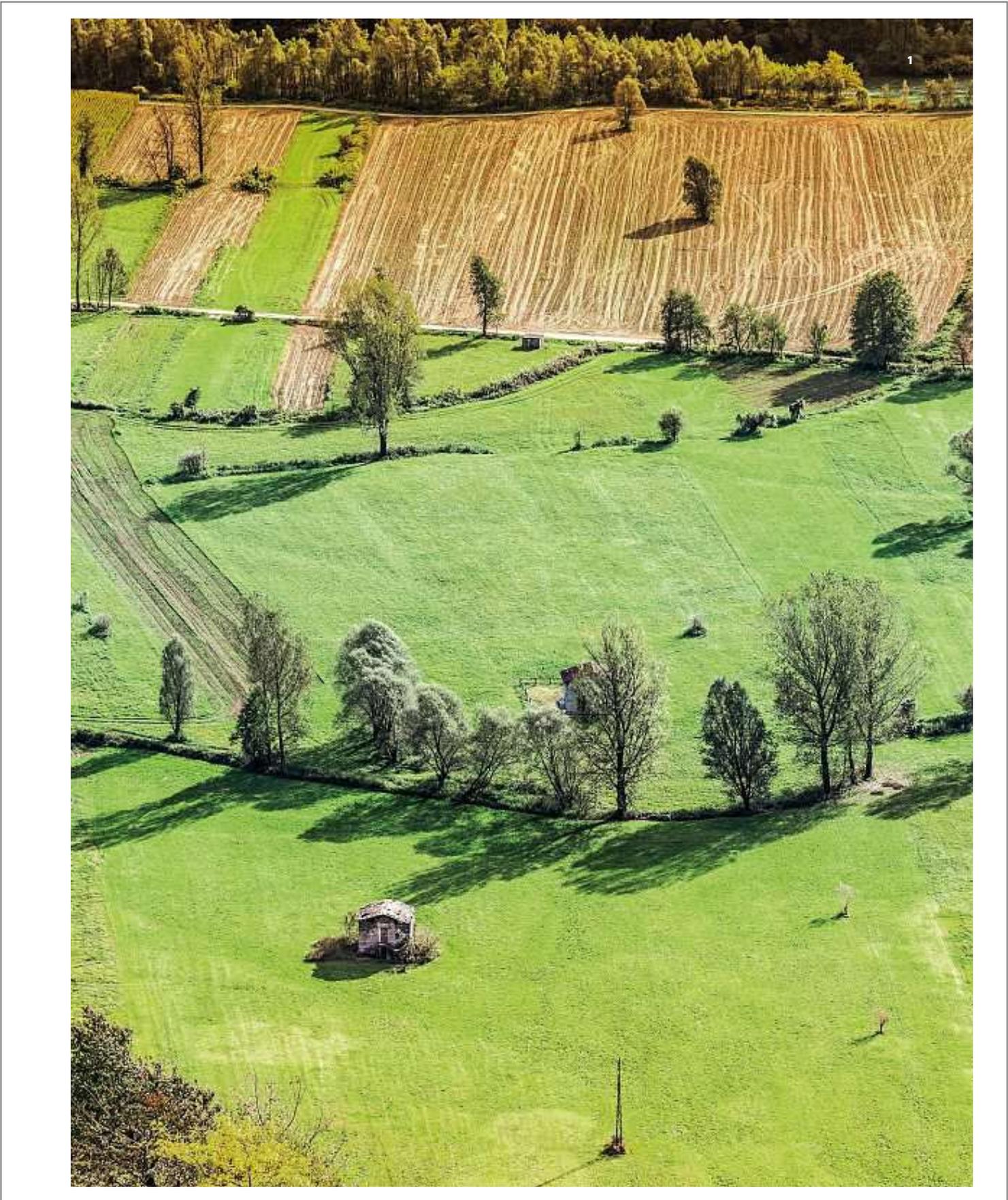
LOMBARDIA LA STRADA È IL VIAGGIO

LIVELLI DI FELICITÀ

di Ettore Pettinaroli foto di Susy Mezzanotte

La Tenuta la Gatta a Bianzone, da 50 anni gestita dalla famiglia Triacca, in mezzo ai vigneti. Già convento domenicano nel Cinquecento, oggi produce i pregiati vini della Valtellina.





LOMBARDIA

Da Morbegno a Tirano, la Via dei Terrazzamenti svela una Valtellina inedita. Fra borghi storici e pendii, coltivati con fatica e tenacia, dove crescono vini superbi



1 | I campi coltivati della **Valtellina**.
 2 | Lo scultore del legno **Giovanni Andreola**, di Bormio, realizza un'aquila a colpi di motosega.
 3 | Un interno dell'**agriturismo Rini**, a Bormio.

Radici. Profonde, ramificate, ben nutrite dall'acqua dei ghiacciai del **Parco nazionale del Stelvio**. Tutto in Valtellina ha basi solide, che sia una pianta, una tradizione, un monumento. Ce ne si accorge subito, appena voltate le spalle al lago di Como, percorrendo a ritroso il corso dell'Adda. Basta guardare verso nord per scorgere i terrazzamenti che modellano la montagna per decine di chilometri. Sono la testimonianza di un antichissimo lavoro di viticoltura, quella che oggi viene definita eroica, alla quale si devono vini pregiatissimi e marcatamente identitari quali il Sassella, l'Inferno e lo Sforzato. Radici, appunto, che Ermanno Olmi ha celebrato nel 2009 con il documentario *Rupi del vino*. È in questo contesto che si sviluppa la **Via dei Terrazzamenti**, un percorso di 70 chilometri tra Morbegno e Tirano sorprendente per spettacoli naturali e suggestioni storiche, insospettabili per chi è abituato a percorrere la bassa e la media valle diretto verso le rinomate stazioni turistiche valtellinesi.

I MURETTI A SECCO

“Il terrazzamento contribuisce alla bellezza e alla cura del paesaggio”, sottolinea **Aldo Rainoldi**, presidente del Consorzio tutela vini della Valtellina. “Noi viticoltori siamo consci dell'importanza del nostro lavoro di manutenzione dei pendii, contribuiamo in maniera importante al contenimento dei rischi di dissesto idrogeologico. E di recente si è fatta largo anche la consapevolezza che operare sul territorio secondo i metodi dei nostri avi sia perfino più funzionale”.

Inseriti dall'Unesco nel patrimonio dell'umanità, i muretti a secco che sostengono i terrazzamenti sono una costante del viaggio. Si può percorrere a piedi o in bici (anche a pedalata assistita, grazie a una rete



LOMBARDIA



estesa di punti di noleggio e ricarica batterie), integralmente o limitandosi a tratti parziali. L'importante, però, è prendersi del tempo senza guardare troppo l'orologio.

L'immagine della partenza ha come sfondo il **ponte di Ganda**, che dal 1778 attraversa l'**Adda** a **Morbegno**. Poi è tutto un susseguirsi di saliscendi tra i filari, ma non solo, come racconta **Marco De Gasperi**, valtellinese doc e già campione del mondo di corsa in montagna, che, quando la neve copre i sentieri della sua Bormio, scende proprio qui ad allenarsi. "Anche per uno del posto questo percorso è una miniera di sorprese. Si corre nella natura, a mezza costa, con il fondovalle sotto i piedi e attraversando borghi poco noti", racconta De Gasperi, che su questi sentieri ha tracciato buona parte del percorso del **Valtellina Wine Trail**, uno dei principali appuntamenti di *trail running* in Italia. I suoi luoghi del cuore? "Amo in particolare la zona di produzione dell'Inferno, tra **Montagna in Valtellina** e **Poggiridenti**, che prevede anche il passaggio al cospetto del possente **Castel Grumello**. Più avanti, verso l'alta valle, è sempre emozionante la collina di **Teglio**, con la **torre de Li Beli Miri** e l'attigua **chiesetta di Santo Stefano**, entrambe di epoca medievale, che raccontano della presenza dei Templari a difesa del territorio e della cristianità".

A Teglio ha sede anche l'**Accademia del Pizzocchero**, severa custode della ricetta originale della gloria gastronomica valtellinese. La sosta golosa, e fedele alla tradizione, si fa qui. Poco più avanti, a **Bianzone**, si celebra il più fastoso matrimonio fra trekking e vini docg nella **Tenuta La Gatta**, in un ex convento domenicano del Cinquecento. Il ripido pendio terrazzato alle spalle dell'edificio testimonia della difficoltà del lavoro in questo genere di vigne, trasmette fatica. Tanta fatica. Ci si rilassa però visitando le suggestive cantine d'invecchiamento e, naturalmente, con la degustazione che conclude ogni visita guidata. "Sono tantissime le persone che si fermano incuriosite: hanno scoperto noi e tante altre cantine grazie alla **Via dei Terrazzamenti**, la cui istituzione ha rappresentato un autentico volano per molte attività produttive", sottolinea **Sonia Savio**, direttore marketing dell'azienda. "Accade spesso che gli escursionisti tornino il giorno dopo la gita per approfondire la conoscenza con i nostri vini e per fare acquisti in cantina".

TERRA DI CONFINE

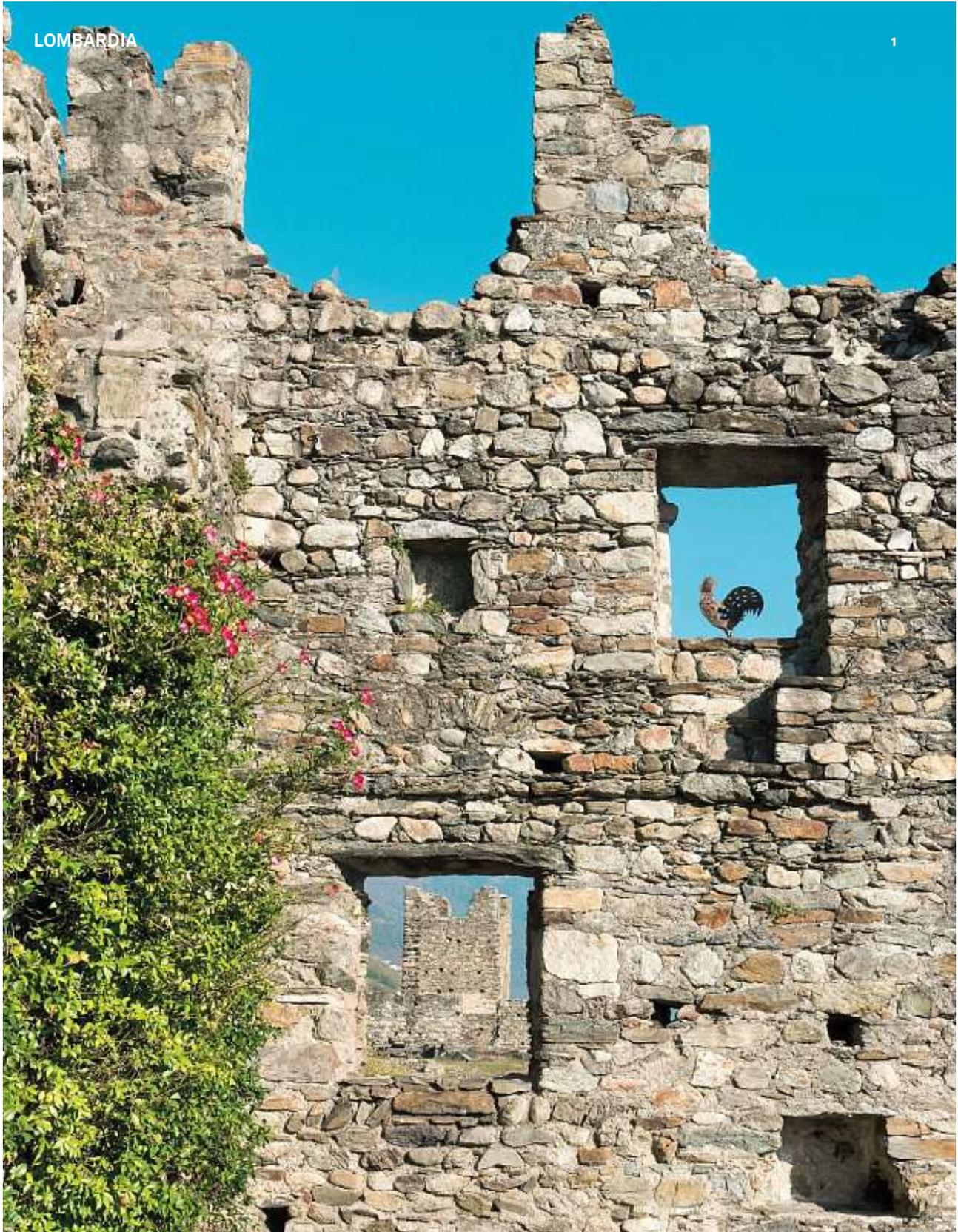
Prima di arrivare a Tirano, una salita ripida porta alla **chiesa** e allo **xenodochio** (ovvero un ostello per viandanti e pellegrini) di **Santa Perpetua**, che dal XII secolo domina la cittadina e la media valle dall'alto di una rupe. Oggi appare come l'ennesimo luogo magico e silenzioso, ma per centinaia di anni questo è stato un punto nodale del sistema di comunicazione che, attraverso il **Passo del Bernina**, univa le valli del

1 | La rassegna per scultori del legno **Wood'N'Art**, in programma nel 2021 a Livigno. 2 | In marcia lungo la **Via dei Terrazzamenti**, nei pressi di Tirano. 3 | Il **ponte di Ganda**, a Morbegno.



Con la **manutenzione costante del territorio**, i viticoltori contribuiscono a **proteggere l'ambiente dai rischi idrogeologici**





Reno e dell'Inn con la Valtellina e quindi con la Pianura Padana e il Mediterraneo. In fondo succede anche ai nostri giorni, con la differenza che è il celeberrimo trenino rosso del Bernina a trasportare migliaia di turisti ogni anno da Saint Moritz a Tirano lungo una delle più emozionanti e frequentate tratte ferroviarie svizzere. Lo sguardo da quassù spazia fino alle **Alpi Orobie**, sul versante opposto della valle, ma prima si posa sui tetti di **Tirano**, orgogliosa del dedalo di vicoli e portici del suo centro storico e dei suoi due grandi monumenti: il settecentesco **Palazzo Salis** e il santuario della **Madonna di Tirano**, consacrato nel 1528 e situato proprio accanto alla stazione del trenino rosso.

Dalla media valle si raggiungono in breve le grandi località turistiche della provincia di Sondrio, che anche in tarda estate si mostrano in tutta la loro bellezza. Il territorio del Parco nazionale dello Stelvio lambisce il centro di **Bormio**, che diventa così il migliore e più attrezzato trampolino da dove tuffarsi nel verde. Il carnet del trekker si riempie rapidamente con l'escursione lungo la **pedemontana della Reit**, che si sviluppa su una strada forestale tra i boschi di larici che dominano la conca bormina; oppure affrontando il **giro del Vallecetta**, che parte da Bormio 3000 (raggiungibile con gli impianti di risalita) e corre in un ambiente di alta quota, ma con tracciato quasi del tutto in discesa, passando per la località **Bei Laghetti**, che fa onore al suo nome con la manciata di minuscoli specchi d'acqua disseminati tra i pascoli. Ancora più immersivi sono gli itinerari che partono da **Santa**



Una delle tradizioni più affermate è l'arte del legno: Livigno ospita una rassegna internazionale di grandi sculture

Caterina Valfurva e che raggiungono la **Valle dei Forni**, con uno dei principali ghiacciai vallivi d'Italia, e la **Val Zebrù**, dove è facile avvistare camosci e stambecchi.

GIARDINI E TERME

Tornati a Bormio, ci si lascia piacevolmente stordire da profumi e colori delle 2.500 specie vegetali raccolte nel **giardino botanico alpino Rezia**, prima di andare alla scoperta di un centro storico che narra un passato fastoso. Qui si celano piacevoli indirizzi dove esercitare l'arte dello shopping a caccia di forme e sapori. Le prime si trovano, per esempio, da **Carving Art**, l'atelier dello scultore **Marco Piloni**, che periodicamente organizza anche laboratori in cui imparare a scolpire nel legno stelle alpine e altri fiori. Una tradizione, in città, portata avanti anche da artisti quali **Giovanni Andreola**, virtuoso della motosega. Oppure da **Emozioni - Casa & Luce**, ospitato nei locali dell'ex farmacia del paese, dove oggetti di design e complementi di arredo spaziano dal tradiziona-



1 | Uno scorcio di **Castel Grumello** a Montagna in Valtellina. 2 | Lo scultore **Marco Piloni**, titolare dell'atelier **Carving Art** nel centro storico di Bormio. 3 | Il negozio **Emozioni - Casa & Luce**, nei locali dell'ex farmacia storica di Bormio.

LOMBARDIA

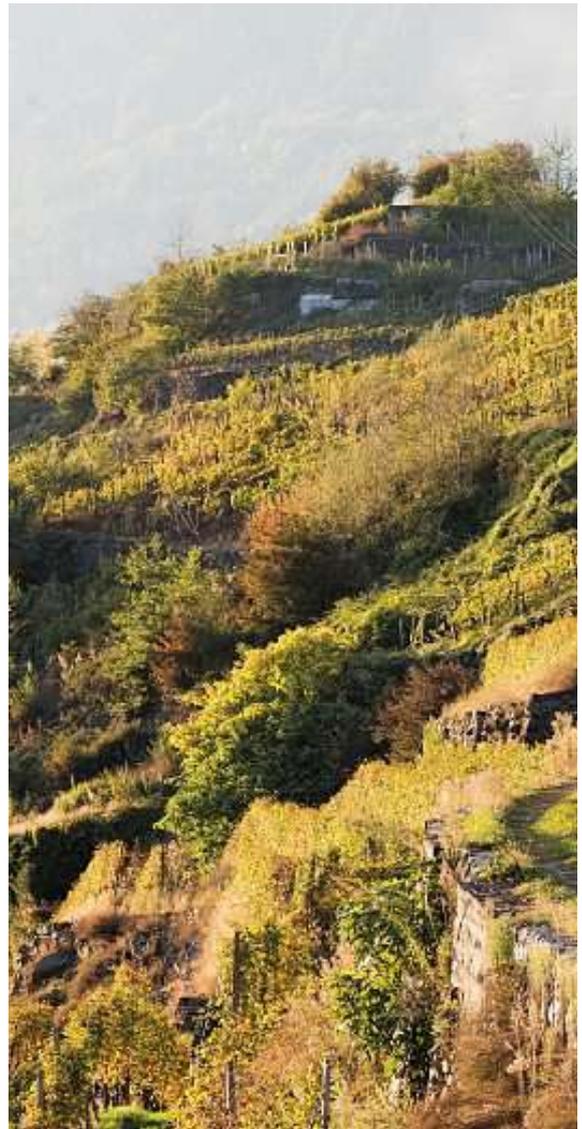
- 1 | In cammino lungo la **Via dei Terrazzamenti**.
- 2 | L'artista **Vania Cusini** lavora il legno nel suo atelier di Livigno.
- 3 | Lo splendido **Palazzo Salis**, vanto di Tirano.

le al contemporaneo. La gola viene ampiamente soddisfatta nella **salumeria Boscacci**, che dal 1934 produce bresaole, coppe, violini di capra e capriolo, mentre il **Wine & Beer bar Bräulio** è la culla del celebre amaro prodotto dal 1875 con una ricetta a base di erbe locali, ancora oggi segretissima. Interessante la visita guidata delle cantine, dove il distillato invecchia in botti di rovere di Slavonia, che si conclude con l'immane degustazione. Dalle cantine alle piscine. La fama delle sue acque benefiche accompagna Bormio fin dal I secolo a.C., quando i Romani ne scoprirono le qualità terapeutiche. La vasca all'aperto dello stabilimento di **QC Terme Bagni Vecchi** è uno straordinario punto panoramico sulla conca bormina ed è il fiore all'occhiello di un'offerta benessere che deve la sua fortuna a ben nove sorgenti termali. Una di queste, la **Fonte Pliniana**, si raggiunge con una passeggiata tra i larici di una ventina di minuti dal complesso di **QC Terme Bagni Nuovi**.

IL PARADISO DEI BIKER

Livigno è 30 chilometri più in là, sul versante opposto del **Passo del Foscagno**. Il lungo altopiano disteso intorno al **torrente Spol** da fine giugno è impreziosito da una nuova installazione di **Land Art** di 900 metri quadrati, realizzata con materiali naturali dalla livignasca **Vania Cusini** con la collega **Marta Zucchinali**: "Abbiamo pensato a un messaggio d'amore in questo periodo travagliato", racconta la scultrice. "Sono due mani che si incontrano con un cuore al centro, al cui interno si trova la bandiera dell'Italia. Grazie alle loro dimensioni saranno visibili anche dal paese". Vania Cusini è una delle anime della Livigno naturale, impegnata a far superare l'immagine di grande *duty free shop* che accompagna da sempre il suo paese. A lei si deve, per esempio, l'organizzazione di **Wood'N'Art**, rassegna per scultori del legno che da otto anni raduna artisti internazionali chiamati a realizzare grandi opere nella zona del parco avventura **Larix Park**. La prossima edizione si svolgerà nel 2021.

Considerata una delle capitali mondiali della mountain bike, Livigno regala emozioni forti agli amanti delle due ruote. Gli acrobati si scatenano sulle installazioni e le piste di *downhill* del **Bikepark Motolino**, ma sono soprattutto i sentieri che si dirigono nelle aree incontaminate dei dintorni, come la **Val Federia**, la **Val delle Mine**, la **Val Viola** e i **laghi di Cancano**, a consentire la più completa immersione nella natura senza richiedere sforzi esagerati. Poi, per un'ultima, rilassante escursione nel verde livignasco, basta seguire la ciclopedonale lunga 17 chilometri che attraversa tutto l'altopiano fino al **lago del Gallo**, sulle cui sponde si trova il **Ristoro Val Alpisella**. Perfetto per una pausa gourmand all'insegna del silenzio e della qualità. **D**



Intorno a **Bormio** si sviluppano sentieri sia per gli amanti delle bici, sia per gli escursionisti. E per il relax ci sono **le terme, famose già al tempo dei Romani**



LOMBARDIA



Le nostre scelte

Per il viaggio raccontato in queste pagine sono necessari almeno cinque giorni.
Il costo è di circa 750 € a persona

Dormire

1 WINE HOTEL RETICI BALZI

Circondato da vigneti, con undici camere. La junior suite estiva, disponibile da maggio a ottobre, ha un terrazzo di 40 metri quadrati. Corner Valtellina per degustazioni di vini e altre tipicità | **Indirizzo:** via Panoramica 2, Poggiridenti (So) | **Tel.** 0342.38.20.92 | **Web:** hotelreticibalzi.it | **Prezzi:** doppia b&b da 110 a 180 €

2 LIFESTYLE ROOM BINARIO ZERO

Dieci camere accanto alla stazione del trenino rosso del Bernina. Colazione e servizi comuni presso il vicino Hotel Bernina | **Indirizzo:** piazza delle Stazioni, Tirano (So) | **Tel.** 0342.70.51.11 | **Web:** saintjane.it | **Prezzi:** doppia b&b da 89 a 109 €

3 GRAND HOTEL BAGNI NUOVI

Lussuosa struttura storica di QC Terme Bagni di Bormio. Nelle grandi *Alpine Room* ampio terrazzo e accesso diretto al Giardino dello Stelvio | **Indirizzo:** via Bagni Nuovi 7, Valldidentro (So) | **Tel.** 0342.91.01.31 | **Web:** qcterme.com | **Prezzi:** doppia b&b da 248 a 338 €, accesso alle terme incluso

Corsa fra i vigneti a Montagnana di Valtellina.

4 HOTEL CIMA PIAZZI

Confortevole tre stelle di proprietà dello scultore Giovanni Andreola, che espone le sue opere negli spazi comuni e di fronte all'hotel | **Indirizzo:** via Nazionale 39, Valldidentro (So) | **Tel.** 0342.98.50.50 | **Web:** cimapiazzi.com | **Prezzi:** doppia b&b da 87 a 135 €

5 PARK CHALET VILLAGE

Ha 22 chalet di lusso tutti in legno, e con grandi vetrate panoramiche sul paese sottostante e sulle montagne. Scegliere la tipologia *Romantic* (70 metri quadri) per due persone. Buon ristorante tipico | **Indirizzo:** via Teola 515, Livigno (So) | **Tel.** 0342.97.01.76 | **Web:** parkchaletvillage.com | **Prezzi:** doppia in mezza pensione da 216 a 340 €

Mangiare

6 OSTERIA DEL CROTTO

Ambiente informale e cucina di qualità con prodotti in prevalenza di piccoli produttori locali. Assaggiare gli spaghetti con salsa ai missoltini ed erbe aromatiche e l'agnello nostrano al forno | **Indirizzo:** via Santuario,



Morbegno (So) | **Tel.** 0342.61.48.00
Web: osteriadecrotto.it | **Prezzo medio:** 28 €

7 RISTORANTE AI TIGLI

Una delle tavole dove gustare i pizzoccheri certificati dall'Accademia del Pizzocchero di Teglio. Fedeli alla tradizione anche gli *sciatt*, ampia scelta di carni alla brace
Indirizzo: via Besta 13, Teglio (So) | **Tel.** 0342.78.02.90
Web: ristoranteaitigli.it | **Prezzo medio:** 30 €

8 AGRITURISMO RINI

Tipicità e genuinità, con carni provenienti dall'allevamento di proprietà. Squisiti gli gnocchetti alla bormina, con bitto, radicchio tardivo e pancetta artigianale, e il ganassino di scottona brasato con vino Sassella | **Indirizzo:** via Cavalier Pietro Rini 2, Bormio (So) | **Tel.** 0342.90.12.24 | **Web:** agriturismoorbormio.it
Prezzo medio: 30 €

9 AL FILO

Ricavato da un vecchio fienile e da una stalla dalle volte in pietra risalenti al Seicento, assicura cene d'atmosfera con piatti della tradizione locale. Provare le sfere di patate ripiene con fonduta e bresaola, crema di pane di segale e il cervo in salmi | **Indirizzo:** via Dante 6, Bormio (So)
Tel. 0342.90.17.32 | **Web:** ristorantealfilo.it
Prezzo medio: 35 €

10 WINE & BEER BAR BRÀULIO

Degustazioni di amaro Bràulio e birra Stelvio. Possibilità (su prenotazione) di visita alle cantine. Anche *steak house*
Indirizzo: via Roma 21, Bormio (So)
Tel. 0342.91.09.34 | **Prezzo medio:** 15 €

11 RISTORO VAL ALPISSELLA

Malfatti valtellinesi e polenta taragna accompagnata da carni selezionate o formaggi del luogo in una baita con una meravigliosa vista sul lago del Gallo | **Indirizzo:** località Pont Dali Cabra, Livigno (So) | **Cell.** 335.52.62.828 | **Web:** alpisella.it | **Prezzo medio:** 25 €

Comprare

12 RUFFONI PEZZOTTI

I tipici e coloratissimi tappeti valtellinesi, i pezzotti appunto, prodotti artigianalmente dal 1935
Indirizzo: via Rivolta 45, Morbegno (So)
Tel. 0342.61.08.06 | **Web:** ruffonipezzotti.it

13 TENUTA LA GATTA

Inferno, Sassella, Sforzato, Grumello, Valtellina superiore: tutti rossi dogc da acquistare diretta dal produttore. Anche visite guidate all'azienda | **Indirizzo:** via La Gatta 33, Bianzone (So) | **Tel.** 0342.70.13.52
Web: triaccavini.eu

14 MACELLERIA STORICA PORETTI

Bresaola artigianale, ma anche specialità poco note, come il prosciutto valtellinese e il piffero di suino (una bresaola di maiale) | **Indirizzo:** largo Pretorio 1, Tirano (So)
Fb: Macelleria Storica Poretti | **Tel.** 0342.01.74.40

15 EMOZIONI - CASA & LUCE

Articoli per la casa e complementi di arredo che spaziano dalla tradizione al design contemporaneo



1 | Le Cantine Bràulio, con il titolare Edoardo Tarantola Peloni.
 2 | Un interno del Grand Hotel Bagni Nuovi di QC Terme.
 3 | Il ristorante Al Filò, con il soffitto di pietra a volte.

Indirizzo: via Roma 7, Bormio (So)
Cell. 333.66.80.469 | **Fb:** Emozioni - Casa & Luce

16 IL SALUMAIO BOSCACCI

Salumificio artigianale che produce eccellenti bresaole, slinziga, coppe, violini di capra e capriolo
Indirizzo: via don Peccedi 20, Bormio (So)
Tel. 0342.90.33.82 | **Web:** ilsalumaioorbormio.it

17 CARVING ART BORMIO

L'atelier dello scultore Marco Peloni con le sue opere in legno di ogni dimensione | **Indirizzo:** via de Simoni 56, Bormio (So) | **Cell.** 338.35.89.918 | **Fb:** Carving Art

18 ATELIER VANIA

Il regno di Vania Cusini. Oltre alle sculture si trovano anche i suoi quadri di ispirazione contemporanea
Indirizzo: via Vinecc 390, Livigno (So)
Cell. 339.78.21.226 | **Web:** vaniacusini.com

19 LATTERIA LIVIGNO

Formaggi freschi e stagionati prodotti con il latte proveniente dalle stalle locali. Dispone anche di un bar panoramico e di uno spazio degustazioni
Indirizzo: via Pemont, Livigno (So) | **Tel.** 0342.97.04.32
Web: latterialivigno.eu

Per saperne di più

Valtellina Turismo | **Web:** valtellina.it
 Consorzio turismo Media Valtellina
Web: valtellinatourismo.com
 Ufficio turismo di Bormio | **Web:** bormio.eu
 Ufficio turismo di Livigno | **Web:** livigno.eu
 Parco nazionale dello Stelvio | **Web:** stelviopark.it

DOVECLUB tel. 02.89.73.07.95

Con **DoveClub**, a settembre, quattro giorni/tre notti presso l'Hotel Cristallo (4 stelle), nelle immediate vicinanze del centro storico di Bormio, in camera doppia standard con colazione inclusa, costano da 333 € a persona.



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili



GALLERY

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



GALLERY

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



VIDEO

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? Scopri lo su Meteo.it

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

meteo.it

social sharing icons



MEDIASET TGCOM 24

VIAGGIARE CON UN CLIC

Tgcom24 Viaggi apre il suo profilo su Tripadvisor

social sharing icons



viagginbici.com

seccore di viaggi in bicicletta per tutte le gambe

VIAGGI IN BICI

Due ruote in libertà

Tutti i consigli per viaggi e vacanze in bicicletta

social sharing icons

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



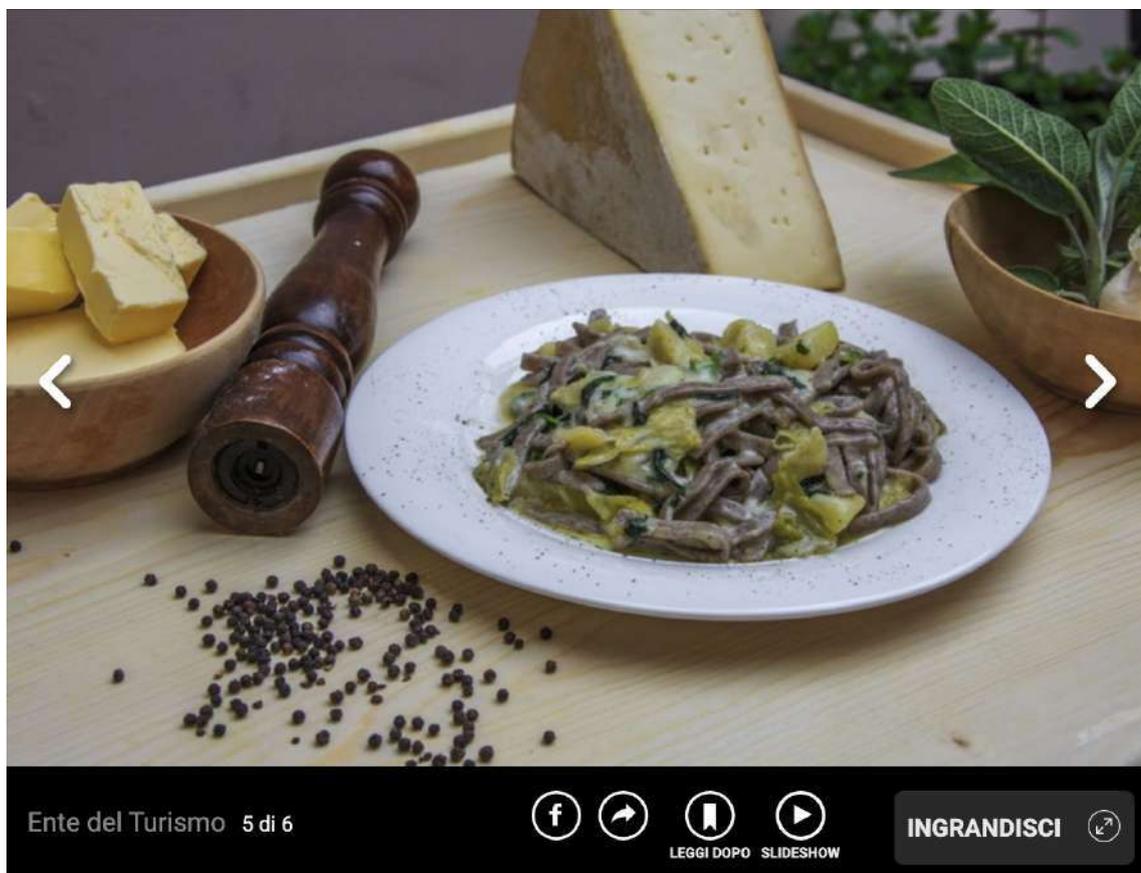
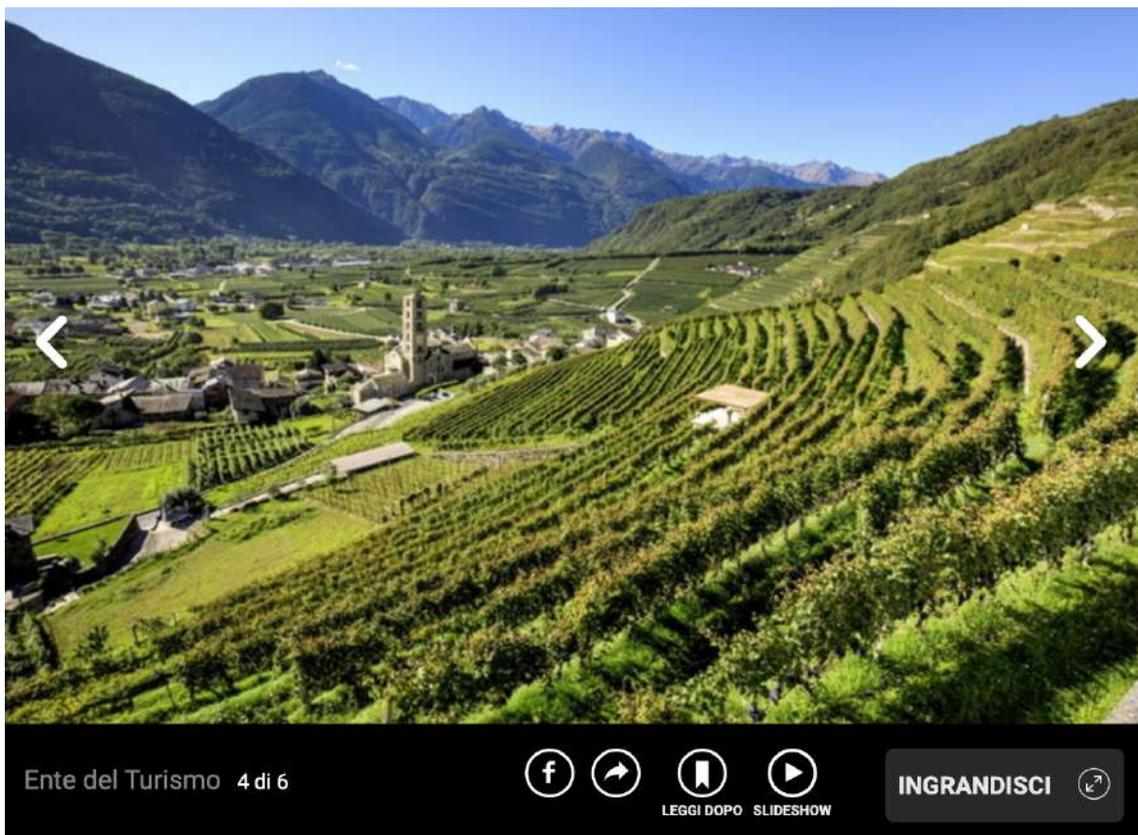
LEGGI DOPO SLIDESHOW

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.

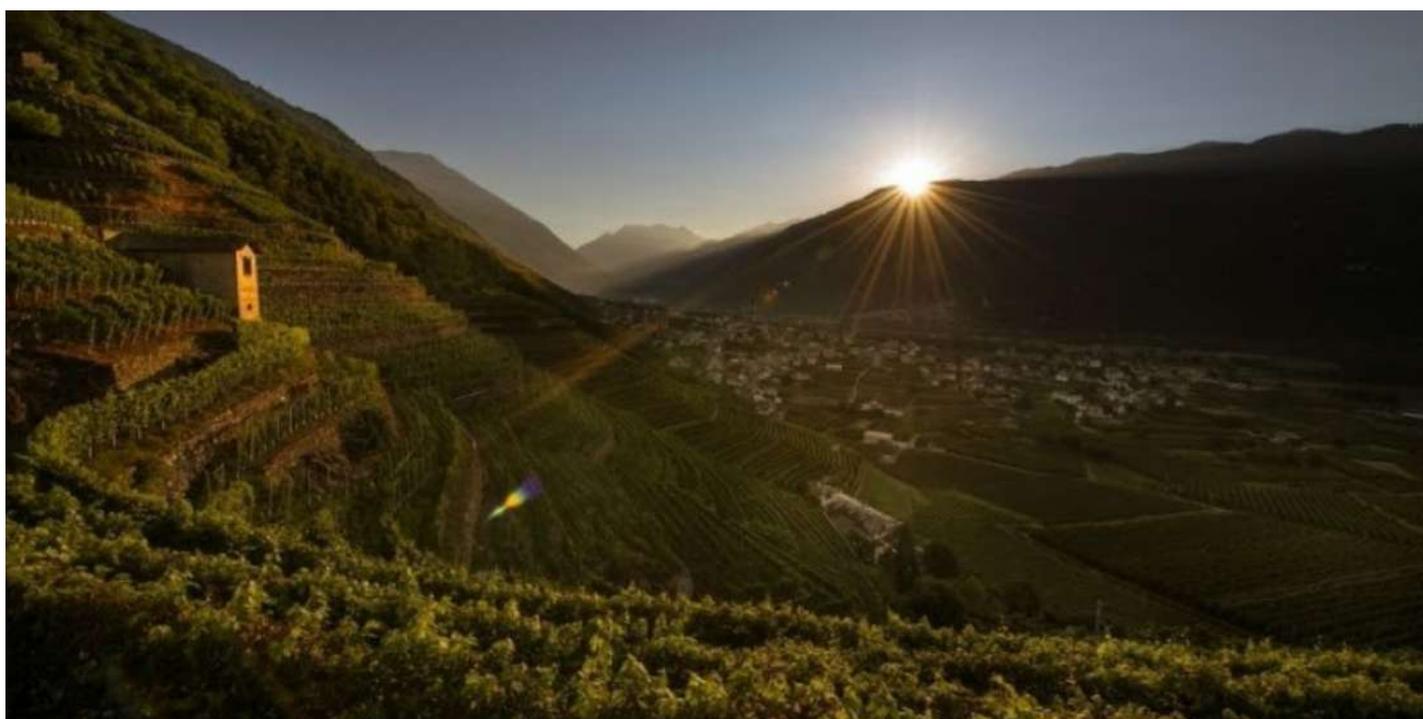
I terrazzamenti - Oltre alla visite in cantina, per un'esperienza enogastronomica a 360° alla scoperta del mondo del **vino valtellinese**, non può mancare una passeggiata tra i vigneti o lungo la Via dei Terrazzamenti. Questo percorso ciclo-pedonale, che collega **Morbegno e Tirano**, racconta la storia 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

Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

LA BELLEZZA È UN ATTO AGRICOLO



Il 29 settembre il Consorzio di Tutela Vini di Valtellina ospiterà gli illustri ospiti Brunello Cucinelli, Oscar Farinetti e Francesco Zurlo per parlare di "marketing della bellezza", fondamentale per progettare l'offerta del futuro

Il Consorzio di Tutela Vini di Valtellina, con la collaborazione di **Valtellina Turismo**, si prepara a catalizzare l'attenzione di centinaia di operatori del turismo, della ristorazione e non solo per l'**esclusivo appuntamento online "La bellezza è un atto agricolo. Il paesaggio visto con gli occhi di domani"** che si terrà il **29 settembre dalle ore 16.30 alle 17.30 con una diretta youtube**. Per partecipare è necessario iscriversi al link <https://www.vinidivaltellina.it/webinar>.

Un evento realizzato da un'idea di Giacomo Mojoli, giornalista e disegnatore di idee, per valorizzare il concetto di rete possibile anche virtualmente grazie alla tecnologia, e affrontare a più voci l'importanza di fare politiche ed interventi che valorizzino la bellezza della Valtellina e del suo paesaggio, attraverso l'arte dell'ospitalità e un'offerta globale che faccia risaltare la cultura, la natura, l'enogastronomia, la qualità della vita del luogo, garantendo una costante crescita delle professionalità.

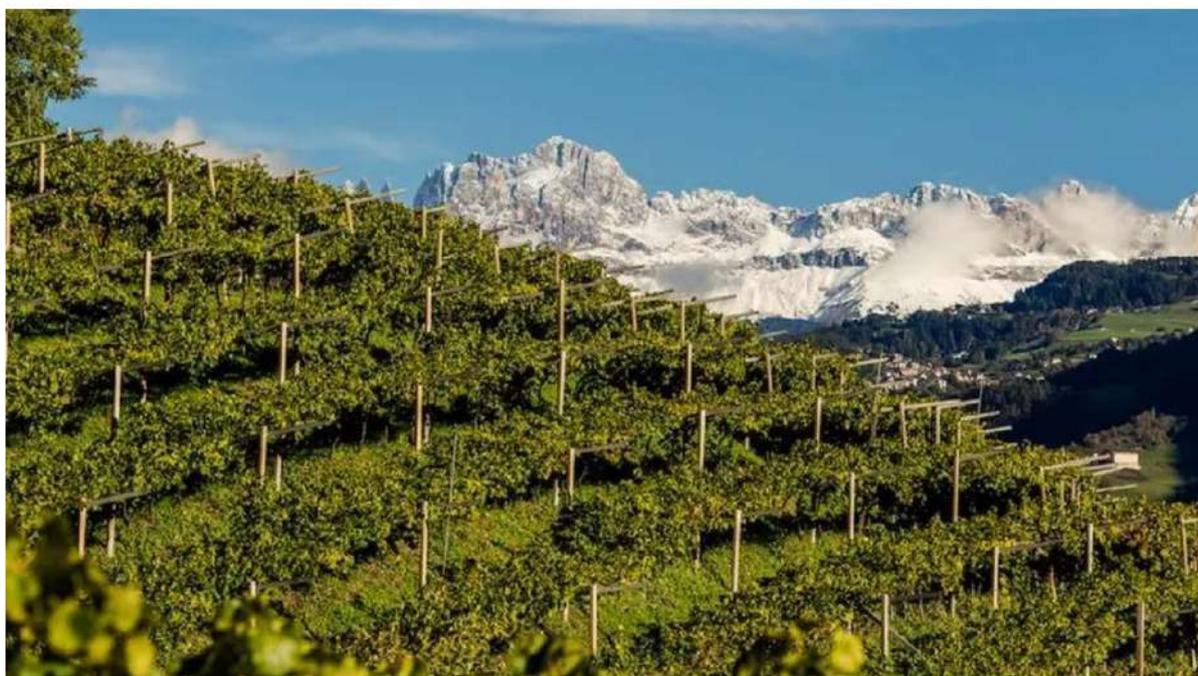
Il "marketing della bellezza" di un luogo o di un territorio, diviene per questo un investimento sul futuro, un modello virtuoso che ha ricadute positive sia a livello economico che sociale ed ecologico.

Unitamente all'ideatore del format Mojoli, al sindaco di Sondrio Marco Scaramellini e al presidente del Consorzio Vini di Valtellina Aldo Rainoldi, parteciperanno come ospiti d'eccezione a questo dibattito per progettare e immaginare quanto di bello ci si possa aspettare dal futuro: Brunello Cucinelli, uomo e imprenditore che della bellezza ne ha fatto un *modus operandi*; Oscar Farinetti, imprenditore e visionario nonché affascinante comunicatore e Francesco Zurlo, Preside Vicario della Facoltà di Design, Politecnico di Milano e grande esperto di metodologia e cultura del progetto.

LA STAMPA

Degustazioni e itinerari sulle vie del vino: si brinda tra colline e montagne

Dal Monferrato alle Valle d'Aosta, dalla Valtellina al Trentino-Alto Adige esperienze ed emozioni tra filari e cantine. Ecco gli appuntamenti da mettere in agenda



IDM Alto Adige/Florian Andergassen

Torna protagonista il vino: a settembre e ottobre sono tanti gli appuntamenti enogastronomici da vivere in collina come in montagna. Raccogliere i grappoli e partecipare alla loro trasformazione in vino, adottare un filare, degustare in cantina, fare tour tra i vigneti sono alcune delle esperienze proposte nel Monferrato.

A Cella Monte e Casale Monferrato il 25 settembre si vive il “Vendemmia Experience Day”: una giornata dedicata al rito della pigiatura e a tutte le fasi che caratterizzano la produzione del vino, tra il gorgoglio delle botti, il profumo del vino in fermentazione e la narrazione di come si coltiva la vite. La giornata inizia presso la cantina Cinque Quinti, a Cella Monte con visita guidata; poi trasferimento in vigna per partecipare alla raccolta delle uve e a seguire una pausa presso Cascina Faletta per una degustazione gourmet.

Presso l’Azienda La Rossa di Morsasco, nell’Alto Monferrato acquese, si celebra la vendemmia collettiva: mentre si raccoglie l’uva un agronomo esperto illustra le caratteristiche morfologiche delle vigne e le scelte vendemmiali. Il tutto accompagnato da un pranzo in vigna e da una “merenda sinoira”, il tipico momento conviviale al rientro dalla giornata tra i filari. Presso l’azienda La Scolca di Gavi si sono inventati addirittura lo yoga tra le vigne, mentre La Raia offre un’esperienza suggestiva che unisce il vino all’arte: tra boschi, prati e natura, ecco le installazioni e le opere realizzate da artisti di fama internazionale. Alla tenuta Rinaldi a Ricaldone si possono fare degustazioni con tour delle vigne in fuoristrada, mentre ad Alice Belcolle e presso la cascina Maddalena a Rocca Grimalda è previsto un pic-nic con degustazione di vini.

Brindisi e degustazioni alla scoperta dei vini locali sono poi in programma ai piedi del Forte di Bard, in Valle d’Aosta: il weekend del 10-11 ottobre va in scena “Marché au Fort”, la grande mostra-mercato dedicata all’enogastronomia, alla degustazione e alla vendita di prodotti tipici della valle. Per l’occasione si potranno incontrare un’ottantina di produttori.

Sanno di vino anche le escursioni che si possono fare nel territorio della Media Valtellina, storicamente conosciuto per i suoi vigneti. Settembre, ad esempio, è il mese ideale per percorrere a piedi o in bici la Via dei Terrazzamenti: un itinerario lungo in totale 70 km che attraversa i vigneti da Morbegno a Tirano. Durante il percorso si può fare una sosta per una degustazione in cantina dei vini più pregiati.

Parte in questo periodo anche la rassegna trentina “#Trentinowinefest”: dall’1 all’11 ottobre sono in programma una serie di degustazioni incentrate sul Marzemino lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e in Vallagarina con trekking nei vigneti, visite in cantina, cene con il produttore. In Val di Cembra il weekend del 16 e 17 ottobre è prevista una cena itinerante nelle suggestive “caneve” del centro storico di Cembra. Chiude infine il calendario della rassegna (il 31 ottobre) l’evento “Reboro. Territorio & passione” in programma a Madruzzo e Vallelaghi e dedicato a un nuovo vino rosso.

Tutto ciò mentre in Alto-Adige ci si prepara al tradizionale appuntamento col Törggelen, la ormai celebre accoppiata tra vino e castagne da consumarsi nei masi: da inizio ottobre fino alla fine di novembre le porte dei masi si aprono per offrire agli ospiti un assaggio di vino novello, castagne arrosto e altri prodotti stagionali.

L’uva è anche protagonista di una festa ad hoc, il 17 e il 18 ottobre, che trasformerà Merano in una cantina a cielo aperto.

E anche tra le montagne altoatesine ci sono itinerari che seguono il profumo del vino. Come il sentiero del Gewürztraminer: un percorso di 3,5 km che conduce tra i vigneti di Termeno. Si può percorrere anche il sentiero del vino a Tirolo, un itinerario enologico che passa poco sopra Merano e permette di ammirare da vicino i vigneti locali. Da non perdere poi il nuovo sentiero culturale dedicato al Pinot Nero che si snoda lungo i confini del Parco Naturale del Monte Corno, a sud di Bolzano.

Oltralpe se c'è una terra d'oro quando si parla di vigneti è il Vallese, tra le cime svizzere. La particolarità principale del Vallese è la molteplicità dei suoi micro-territori, poiché il terreno e il sottosuolo variano a seconda delle zone; così si contano più di 50 vitigni. Qui la località di Crans-Montana offre tante proposte enoturistiche tra le vigne: dalle vendemmie alla degustazione fino agli incontri con i vinificatori del Haut-Plateau. "Valais Wine Tour", fondato da Catherine Antille, propone ad esempio passeggiate nei vigneti seguite da una visita alla cantina e da un incontro con un viticoltore che svela tutti i segreti dei vini locali.



Via dei Terrazzamenti: in cammino tra vigne e borghi della Valtellina

Da Morbegno a Tirano, la Via dei Terrazzamenti svela una Valtellina inedita. Fra borghi storici e pendii, coltivati con fatica e tenacia, dove crescono vini superbi



1 / 26 - In cammino sulla Via dei Terrazzamenti



2 / 26

Il Ponte di Ganda, a Montagna.



3 / 26

In marcia lungo la Via dei Terrazzamenti, nei pressi di Tirano.



4 / 26

Lungo la Via dei Terrazzamenti in Valtellina, si cammina tra vigneti e muretti a secco, sempre con vista sulle montagne. Qui nascono rossi corposi, come l'Inferno, il Sassella, il Grumello.



5 / 26

Uno scorcio di Castel Grumello a Montagna in Valtellina.



6 / 26

Le botti in cui matura il liquore Braulio, tipico di Bormio, con il titolare Edoardo Tarantola Peloni.



7 / 26

Relax in acque calde e benefiche alle Terme di Bormio.



8 / 26

I vigneti della Tenuta la Gatta a Bianzone, da 50 anni gestita dalla famiglia Triacca, in mezzo ai vigneti. Già convento domenicano nel Cinquecento, oggi produce i pregiati vini della Valtellina.



9 / 26

Inferno, Sassella, Sforzato, Grumello, Valtellina superiore: tutti rossi docg da acquistare diretta dal produttore. La Tenuta La Gatta organizza anche visite guidate all'azienda.



10 / 26

Lo splendido Palazzo Salis, vanto di Tirano.



11 / 26

Al Filò, ristorante a Bormio, ricavato da un vecchio fienile e da una stalla dalle volte in pietra risalenti al Seicento. Assicura cene d'atmosfera con piatti della tradizione locale. Provare le sfere di patate ripiene con fonduta e bresaola, crema di pane di segale e il cervo in salmì.



12 / 26

La vendemmia tra i filari a Tirano.



13 / 26

In cammino lungo la Via dei Terrazzamenti.



14 / 26

In cammino in Valtellina [Ricarica questa pagina](#) in Valtellina e Poggiridenti, il passaggio si apre al cospetto del possente Castel Grumello.



15 / 26

Indicazioni per la Via dei Terrazzamenti nei dintorni di Tirano.



16 / 26

Il Grand Hotel Bagni Nuovi è una lussuosa struttura storica di QC Terme Bagni di Bormio. Nelle grandi Alpine Room ampio terrazzo e accesso diretto al Giardino dello Stelvio

17 / 26

Una delle stanze del Qc Terme Bagni Vecchi di Bormio.



18 / 26

Vista panoramica su Tirano



19 / 26

L'Agriturismo Rini, a Bormio. Tipicità e genuinità, con carni provenienti dall'allevamento di proprietà. Squisiti gli gnocchetti alla bormina, con bitto, radicchio tardivo e pancetta artigianale, e il ganassino di scottona brasato con vino Sassella.



20 / 26

Lo scultore Marco Piloni. Nel suo atelier Carving Art organizza periodicamente laboratori in cui imparare a scolpire nel legno stelle alpine e altri fiori.



21 / 26

Il negozio Emozioni - Casa & Luce, nei locali dell'ex farmacia storica di Bormio.



22 / 26

L'artista Vania Cusini lavora il legno nel suo atelier di Livigno.



23 / 26

Lo scultore del legno Giovanni Andreola, di Bormio, realizza un'aquila a colpi di motosega.



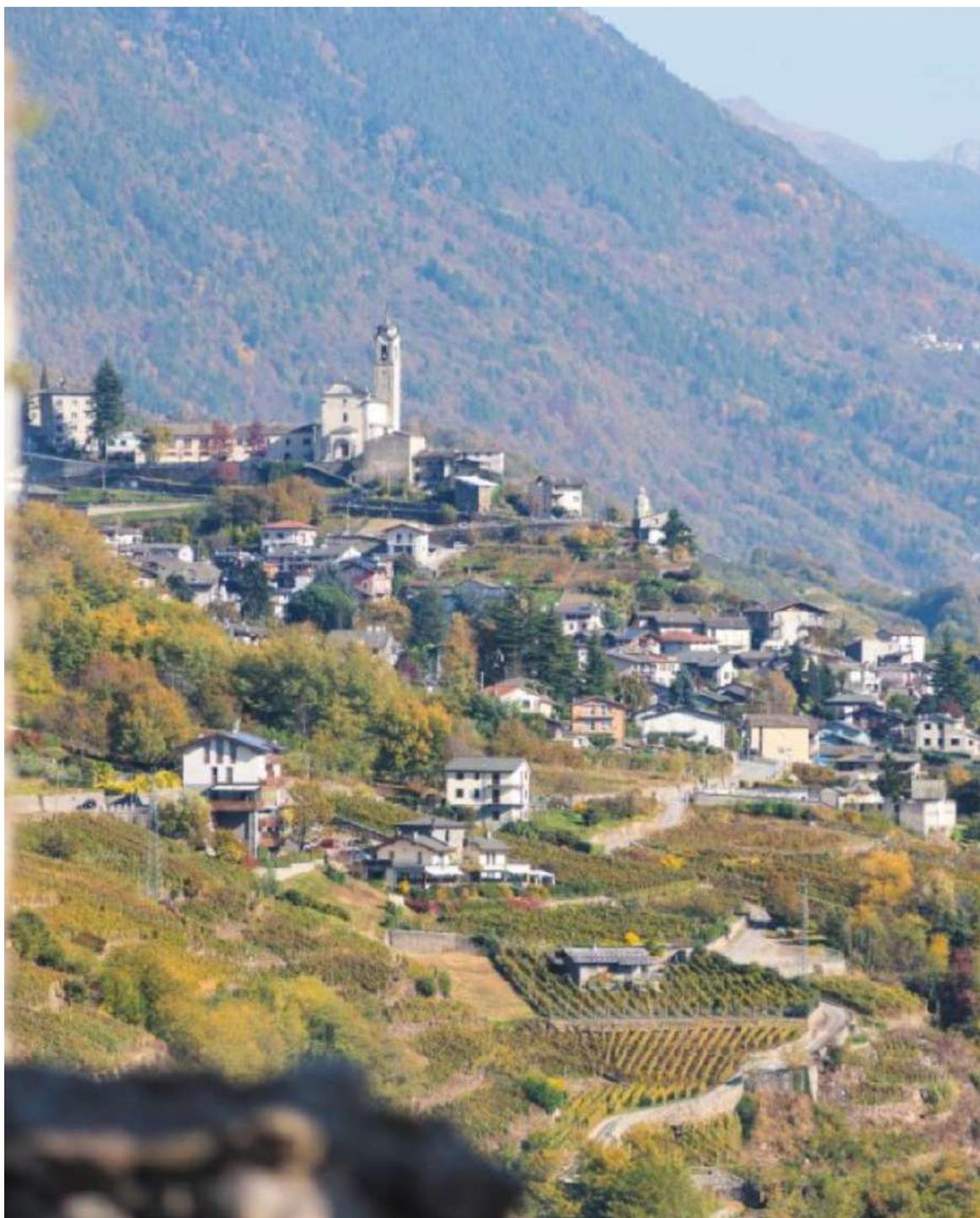
24 / 26

A Teglio, patria del pizzocchero, si cammina lungo la Via dei Terrazzamenti.



25 / 26

Il paesaggio che si fotografa lungo la Via dei Terrazzamenti.



26 / 26

Vista panoramica sul paese di Poggiridenti.

VOGUE

Weekend d'autunno a Bormio e dintorni

Trekking, mountain bike, relax alle terme. E poi passeggiata nei borghi con pause golose: tutti i consigli per un itinerario indimenticabile in Valtellina



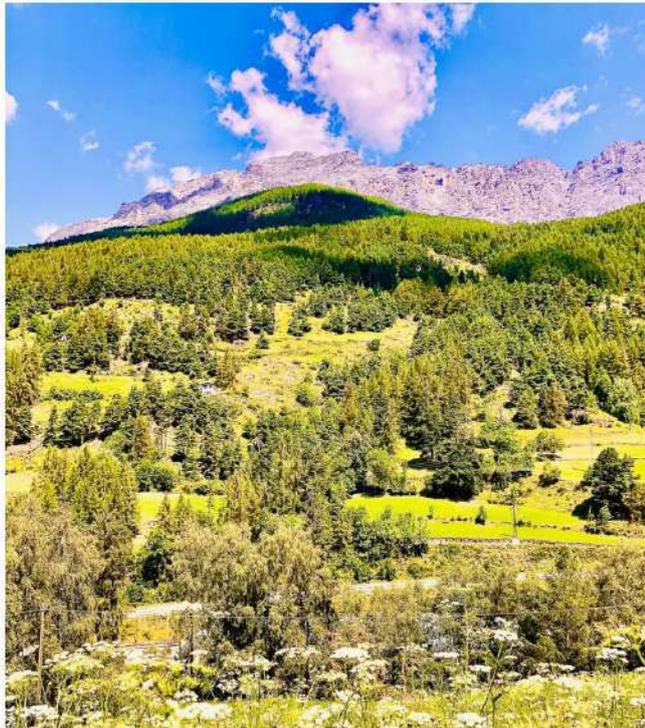
Ottobre a Bormio: gli indirizzi e le esperienze a non perdere

Consigli di viaggio. Dopo la Maremma e il Mugello, una guida alla scoperta della Valtellina.

Grandiose rocce granitiche, boschi di larici e abeti dalle sorprendenti sfumature di colore, corsi d'acqua cristallini, acque termali rigeneranti, spettacolari vigneti terrazzati, meli a perdita d'occhio carichi di deliziosi frutti pronti per la raccolta.

L'autunno veste Bormio e le zone circostanti di un mosaico di colori, che dall'Alta alla Media Valtellina, creano un saliscendi di scoperte inaspettate, tra **natura, gastronomia, sport, arte e cultura**, in un'esperienza di viaggio del tutto sartoriale: le possibilità di scoperta del territorio sono davvero tante e tutte affascinanti. Se già i romani apprezzavano le proprietà terapeutiche delle acque termali di Bormio, di cui oggi i Bagni Vecchi e i Bagni Nuovi, rappresentano l'indirizzo detox per eccellenza, si deve soprattutto ai rapporti con i duchi di Milano, a cavallo tra Trecento e Cinquecento, la chiave di lettura per comprendere come mai una piccola località di montagna vanta un centro storico con un patrimonio artistico così ricco.

Palazzi nobiliari e chiese dalle facciate sobrie, con il coup de théâtre di interni che sono un tripudio di affreschi dallo stupore assicurato, come la centralissima ex **Chiesa di Santo Spirito** o la barocca **chiesa di Sant'Ignazio**: si esplora e si scatta con il naso all'insù. Un patrimonio di arte e architettura dove Medioevo e Rinascimento convivono magistralmente, tra imponenti torri, campanili, antichi portoni che sono autentici capolavori fatti di preziosi ghirigori forgiati sul legno e ferro battuto.



Il sentiero Frodolfo che collega Bormio alla Valfurva. Sullo sfondo la cima della Reithorn che campeggia sulla città

La “Magnifica Terra” (come veniva chiamata Bormio), ha una vocazione unica per il bello e per il buono. Tra le eccellenze gourmand: **l'amaro Braulio**, con la sua storia ultracentenaria e una ricetta segreta con le erbe alpine raccolte in alta quota (come l’Achillea Moscata, in dialetto bormino, taneda, imperdibile la visita alle cantine sotterranee presso il negozio nella centralissima via Roma); **le caramelle Brielli**, la cui avventura dolciaria nasce negli anni 20 del Novecento, con l’idea di creare una caramella balsamica sfruttando le risorse del territorio, e così ancora oggi le Gemme di Pino (realizzate con un infuso di gemme di pino mugo, miele e altri ingredienti che sono il segreto di fabbrica), rientrano nella wish list dei golosi che nella piccola boutique sono tentati dalla coloratissima palette dolce, che spazia dai frutti di bosco alle erbe di montagna (menta stelvio, taneda, genepy). Un’altra esperienza del gusto indimenticabile è quella con le **torte (ai mirtilli, pere e cioccolato, mele)**, del panificio Eredi Romani (le Bonette se chiedete ad un bormino, tel. 0342 901323), altro indirizzo storico, che attrae con il profumo inebriante delle sue prelibatezze (a prezzi corti), sfornate senza sosta, con l’inevitabile coda fuori dal nuovo locale in via Roma che non scoraggia neanche i più impazienti!



Bormio, via San Vitale:
uno degli accessi al
centro storico pedonale.



Le delizie gourmand
delle Bonette: porzioni di
torta Pere e cioccolato,
alle mele, crostata alla
marmellata.

Le esperienze del palato si smaltiscono facilmente nelle infinite **attività (a piedi, in bici, a cavallo, golf)**, che l'habitat naturale offre. Adagiata in una conca scavata nei secoli da ghiacciai e corsi d'acqua, a 1225 metri, Bormio regala nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio un paesaggio di montagna dal fascino indiscusso (dominato dalla cima della Reit, 3075 m.), dove confluiscono le tre valli di **Valdidentro, Valdisotto e Valfurva**. Rigeneranti **escursioni e percorsi di trekking** (info su guidebormio.com), tra boschi di abeti, larici, pini cembri, betulle, offrono un incontro ravvicinato con una straordinaria varietà di flora (si contano circa 1800 specie) e di fauna (dai cervi, che proprio in autunno animano i boschi con il loro bramito, il canto della stagione degli amori, ai caprioli, camosci, stambecchi e alle star dei cieli alpini come aquile e gipeti). Le escursioni da fare a piedi o in mountain bike vanno da quelle possibili direttamente sulle piste da sci di Bormio 2000 (per le Olimpiadi invernali 2026 Bormio sarà la sede delle gare di sci alpino maschile), alle valli circostanti (tra le più affascinanti la Val Viola e la Val Zebrù), dove trovare ristoro nei rifugi, fino ai **percorsi più semplici e conosciuti, come la Pedemontana della Reit o il Sentiero Frodolfo**, entrambi collegano Bormio alla Valfurva, bellissima valle costellata di micro borghi che sembrano set a cielo aperto di un film, con le viuzze, le casette in pietra, la chiesetta, la fontana e poco più. E queste frazioni sono state fucina di grandi campioni sportivi: a Uzza vive **Marco Confortola, leggenda vivente dell'alpinismo italiano**, l'uomo che ha scalato gli 8000 metri dell'Everest, senz'altro la guida più illustre in loco per una scalata sulle vette della catena Ortles-Cevedale (guidealpine.biz). Nella rinomata località sciistica di Santa Caterina Valfurva (santacaterina.it), tutto invece ricorda quella che è stata la campionessa con più medaglie nella storia dello sci italiano, **Deborah Compagnoni**, dalla pista a lei dedicata all'albergo di famiglia, la Baita Fiorita, che merita una sosta anche solo per il tempo di uno strepitoso strudel di mele.

Veduta di Bormio dal sentiero Frodolfo che spunta nella pittoresca zona di Combo, zona vecchia della città.



L'Alta Valtellina vanta oltre 1500 km di sentieri, 3200 km di percorsi da fare in mountain bike, con oltre 9000 m di dislivello per salite epiche percorrendo le mitiche strade dei famosi passi alpini, come Stelvio, Gavia, Foscagno e Mortirolo, resi celebri dai campioni che negli anni hanno scritto pagine indimenticabili del ciclismo. In occasione del 103° Giro d'Italia (in programma dal 3 al 25 ottobre, giroditalia.it), grande attesa per la 18° tappa, il 22 ottobre, che passa proprio da Bormio, per poi procedere in Valdidentro con la salita dei 21 tornanti che portano al traguardo dei laghi di Cancano (la tappa Pinzolo-Cancano è tra le più impegnative del Giro d'Italia: 207 km di percorso e 5400 m di dislivello). Ma **non bisogna per forza essere dei campioni alla Fausto Coppi per raggiungere il mitico Passo dello Stelvio** (sul cui ghiacciaio tra l'altro, in attesa della stagione invernale, si ha la possibilità di sciare fino al 1° novembre). Da Bormio con **e-bike** (per info e-stelvio.it), arrivare

alla vetta dei 2758 metri dello Stelvio è possibile: 21 km con 36 tornanti in poco più di due ore in una salita che regala un paesaggio straordinariamente affascinante popolato da marmotte per nulla impaurite dalla presenza umana. E lungo il percorso, se dovesse scattare l'appetito, a 2500 metri la **malga Stelvio**, gestita dalla famiglia Pedrini (per info contattare lo 347 8595162), è la sosta giusta per degustare magnifici formaggi di montagna, che hanno tale fama da calamitare i vicini della Val Venosta e gli svizzeri che vengono a fare scorta di semigrasso e grasso d'alpe, scimudin e del famoso burro Alpe Stelvio, lavorato al momento da Davide Pedrini, casaro da sempre, con un'affabilità innata che vien voglia di stazionare lì per un'intera giornata a sentirlo spiegare come nascono i suoi formaggi, fino al momento più atteso, quello del godurioso assaggio.



Bormio, Chalet Levissima
3000

Giornate intense di suggestioni da completare con altrettanto relax zone ad alto tasso di emozioni. Si può decidere di rilassarsi nelle acque termali per poi godersi **l'eleganza in stile liberty del Grand Hotel Bagni Nuovi**, unico cinque stelle nel bormiese, immerso nella bellezza e nel silenzio del paesaggio alpino circostante, oppure scegliere una soluzione di charme più centrale, dove abbinare al passeggio e allo shopping il soggiorno in una suite in puro mountain style come al **Sottovento Luxury Hotel** (sottoventobormio.it), o ancora optare per un **magnifico chalet a quota 3000**, perfetto nido d'amore con una strepitosa vista dalle maxi vetrate sulla Cima Piazzì da cui sgorga l'acqua minerale Levissima, altra chicca del territorio.



La basilica della
Madonna di Tirano

I programmi per i giorni a seguire sono pezzi di un puzzle per ricostruire alcune delle eccellenze e bellezze locali. **A nord di Bormio, tappa immancabile è Livigno**, mecca per gli acquisti tax free (super cool la selezione di capi e accessori dello store “The Club 485”). Ma ancora più affari (su cioccolato, liquori, prodotti di profumeria, carburante) si fanno nei negozietti della frazione di Trepalle, che è anche il paese più alto d'Italia con i suoi 2.069 metri. A sud di Bormio, spostandosi dall'Alta alla Media Valtellina, **Tirano offre il più importante esempio di Rinascimento valtellino** con l'imponente basilica della Madonna di Tirano. Tra i palazzi nobiliari un autentico gioiello è il seicentesco **Palazzo Salis** (palazzosalis.com), con le sue affrescate stanze delle meraviglie e un giardino all'italiana all'interno che è un'autentica rarità in una zona alpina. Da Tirano parte **il mitico trenino Rosso del Bernina** (trenino-rosso.com), per un viaggio slow verso la vicina Svizzera (Engadina, Saint Moritz), tra incantevoli paesaggi alpini in 3D dalle panoramiche carrozze. Il gioiellino su rotaie è patrimonio Unesco tanto quanto i muretti a secco che hanno reso possibili gli scenografici vigneti terrazzati (da fare il **percorso ciclo-pedonale Via dei Terrazzamenti**).

Sulla strada dello Stelvio



Tirano è la culla dei **grandi vini valtellinesi DOCG**, dal più nobile, lo Sforzato (Sfursat), al Sassella, Inferno, Grumello e in autunno con la vendemmia visitare vigneti e cantine (vinidivaltellina.it, stradadelvinovaltellina.it), è tassativo! Al buon bere si accompagna il **ricchissimo menu di DOP e IGP della Valtellina**, che sono un giuramento di amore eterno verso questa terra: bresaola (bresaolavaltellina.it), pizzoccheri (accademiadelpizzocchero.it), i formaggi Bitto e Casera (ctcb.it), le mele (melavi.it), che in questa stagione, proprio nel territorio intorno a Tirano, regalano lo spettacolo dei meli carichi di frutti pronti per la raccolta. Una delizia per gli occhi e per il palato. C'è poi il **pane di segale** e il "Progetto segale 100% Valtellina" (segalevaltellina.it), ideato e promosso dall'Unione del Commercio del Turismo e dei Servizi della provincia di Sondrio con l'Associazione Panificatori e Pasticceri e Coldiretti Sondrio, con l'obiettivo di valorizzare una coltura antica, producendo pane realizzato solo con farina di segale originaria della Valtellina, coltivata in modo del tutto naturale. **Storie (di microeconomia sostenibile) felici.**

Il formaggio Malga Stelvio



Lo spettacolo dei Meleti. Sullo sfondo la Chiesa Parrocchiale Santa Maria Assunta di Lovero Valtellina.

La Gazzetta dello Sport
Tutto il rosa  della vita

Sentiero Valtellina, tra castelli e vigneti un tour in bici adatto a tutti

La ciclopedonale lunga 114 chilometri collega Colico (Lc), alto Lago di Como, a Bormio (So). Un percorso semplice, in sede protetta, da scoprire anche suddividendolo in più tappe



La pista ciclopedonale con fondo asfaltato del Sentiero Valtellina. Masperi

Dedicata ai grandi pedalatori, sempre alla ricerca di lunghi percorsi **ciclabili in sede protetta** perfetti per la scoperta del territorio, programmando soste utili per visite guidate ed esperienze da vivere in persona tra una tappa e la successiva, e ai biker in cerca di un tracciato adatto a tutti - anche le famiglie - da frazionare in più porzioni da scoprire in un fine settimana o durante una breve vacanza in montagna.



Lungo 114 chilometri, il Sentiero Valtellina costeggia il Fiume Adda. Masperi

UNA PISTA ADATTA A TUTTI– Il Sentiero Valtellina si rivolge a un ampio pubblico di appassionati delle due ruote. I motivi? Un percorso ciclopedonale lungo ben **114 chilometri** che corre parallelo al Fiume Adda, sulle montagne lombarde, in Valtellina. Un tracciato semplice, asfaltato e in sede protetta, che collega **Colico (Lc)** all'estremità nord del Lago di Como con **Bormio (So)**, località nota per il turismo estivo e invernale, sede di una tradizionale discesa inserita nel calendario della Coppa del mondo di sci alpino. ([**Qui i nuovi flow trails a Livigno**](#)).



Commenta
per primo



La valle del Fiume Adda in prossimità di Morbegno. Masperi

LE CARATTERISTICHE DEL PERCORSO– Per lunghezza e caratteristiche, dunque, il Sentiero Valtellina (o **Ciclovia dell'Adda** BI 17) merita un posto di primo piano nella rete ciclabile italiana. Oltre ai vantaggi dell'infrastruttura, lungo la quale i biker incontrano 40 aree di sosta, la ciclovia lombarda può essere un punto di partenza strategico per programmare delle interessanti deviazioni. Pedalate che, dal fondovalle valtellinese, possono condurre i turisti in bicicletta alla scoperta dei terrazzamenti ricoperti di **vigneti** - la Valtellina è terra di vini, rossi in particolare -, antichi castelli posti in posizione panoramica, **cittadine eleganti** - come Morbegno e Tirano, per citare due esempi - dove palazzi signorili fanno bella mostra circondati dalle cime delle montagne. O ancora, per gli appassionati di ciclismo su strada, un tour - di più giornate - lungo il Sentiero Valtellina è inoltre occasione per programmare una ben più impegnativa "visita" alle **grandi salite**, più volte attraversate dal **Giro d'Italia**. Gavia, Mortirolo, Stelvio, infatti, distano poche manciate di chilometri dal tracciato della ciclovia. ([Qui i percorsi per bici in Friuli-Venezia Giulia](#)).



Uno degli accessi al Sentiero Valtellina in località Mantello (So). Masperi

COME PIANIFICARE IL TOUR– Come organizzare un viaggio sul Sentiero Valtellina? Il punto di partenza è Colico, che si raggiunge in auto oppure in treno tramite la linea che collega Milano a Tirano. Intercettato il Sentiero Valtellina, ben segnalato da **cartelli su fondo marrone**, il viaggio procede in direzione nord-est su un fondo asfaltato in gran parte pianeggiante o con lievi dislivelli. Il percorso costeggia il corso dell'Adda (le cui sorgenti si trovano in Alta Valtellina); frequenti le **aree di sosta** e i punti

d'interesse dove sostare per un piccolo break o una visita guidata. Qualche esempio? Il Forte di Fuentes e l'ormai celebre **Ponte nel cielo** (lungo 234 metri, a 140 metri dal suolo, in Val Tartano), poco oltre Morbegno; le cantine vinicole di Chiuro (superata Sondrio) e, oltre Tirano, il Castello Visconti Venosta e il **Parco delle Incisioni Rupestri**. All'arrivo di Bormio, quindi, si apre lo scenario suggestivo del Parco Nazionale dello Stelvio, "capitale" degli sport outdoor e della mountain bike, con decine di percorsi segnalati adatti a biker con differenti livelli di allenamento fisico e capacità tecnica.



Il Sentiero Valtellina collega Colico (Lc) a Bormio (So) sulle montagne lombarde.
Masperi

I SERVIZI PER I BIKER– Tra i servizi utili ai viaggiatori quello denominato Rent a Bike, che consente di **noleggiare una bici** muscolare o assistita in un punto e consegnarla in uno successivo. Sul sito ufficiale del percorso dettagliate informazioni anche in termini di bike hotel e ricettività alberghiera.



LOMBARDIA

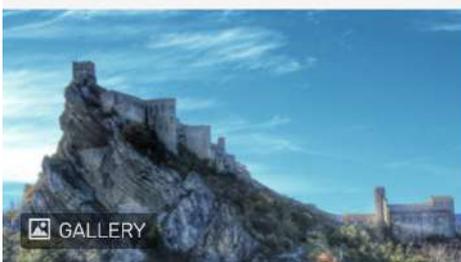
Il lato nascosto della Valtellina, tanti luoghi da scoprire



GALLERY

Eccellente enogastronomia e magnifici paesaggi, aria purissima e passeggiate in piena sicurezza

- **GALLERY** Trentino e le terme: nuove frontiere del benessere
- **GALLERY** Valtellina: alla scoperta dei tesori enogastronomici



GALLERY

ITALIA TURRITA

L'Abruzzo si racconta con eremi e castelli



GALLERY

CAMBIO DI STAGIONE

Luoghi del mondo: l'autunno visto dall'alto



PREVISIONI DEL TEMPO

Sole o ombrello? Scopriilo su Meteo.it

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

meteo.it



VIAGGIARE CON UN CLIC

Tgcom24 Viaggi apre il suo profilo su Tripadvisor



Il lato nascosto della Valtellina, tanti luoghi da scoprire

Eccellente enogastronomia e magnifici paesaggi, aria purissima e passeggiate in piena sicurezza

La **Valtellina** è stata una delle destinazioni **più gettonate** dell'estate 2020. Una valle che è anche un **tesoro enogastronomico**, oltre che il luogo ideale per vivere l'attuale momento all'aria aperta e in piena sicurezza.

Valtellina: gustosi picnic nelle valli meno conosciute



Ente del Turismo 1 di 6



LEGGI DOPO SLIDESHOW

INGRANDISCI



Eccellente enogastronomia e magnifici paesaggi, aria purissima e passeggiate in piena sicurezza







A fianco delle località solitamente più gettonate e particolarmente frequentate negli ultimi anni, in **Valtellina** ci sono numerose vallate sinora poco frequentate e poco conosciute dai turisti, di grande bellezza e fascino. E non mancano luoghi in cui concedersi un gustoso **picnic** in location davvero uniche: il verde della natura, circondati da panorami superbi.

Gli ingredienti - Sicuramente non può mancare il pane di segale, da acquistare in uno dei numerosi panifici locali, poichè molti di questi utilizzano farina di segale originaria esclusivamente della Valtellina, coltivata in modo naturale e senza l'uso di fitofarmaci. Questo pane è perfetto se accompagnato dalla bresaola, il salume principe del territorio, oppure da salumi altrettanto gustosi come il **Fiocco di Valtellina** o il **Violino** di capra della Valchiavenna. non mancano i caratteristici formaggi, in primis il **Bitto** e Valtellina **Casera**, i due formaggi a marchio DOP. Un altro formaggio locale gustoso, dal sapore delicato, è lo **Scimudin**.

Il dessert - Dopo pane, salumi e formaggi, è tempo di dessert: immancabile una fetta di bisciola, il dolce tipico della Valtellina che, sebbene sia prodotto prevalentemente in inverno, si trova senza problemi tutto l'anno nei panifici e nelle botteghe locali. Tra gli ingredienti vi sono **fichi secchi, noci e uvetta**: si tratta pertanto di un alimento sostanzioso che può essere consumato per rigenerarsi durante una passeggiata in montagna. E poi la frutta; oltre a piccoli frutti come **fragole, lamponi e mirtilli**, altro prodotto bandiera della Valtellina sono le **mele** di cui esistono diverse varietà così come i gustosi succhi di mela, ovviamente prodotti a km 0.

Le valli "nascoste" - Nella Valle dei Ratti, in **Valchiavenna**, c'è una ridente località chiamata Frasnedo, a 1287 metri di altezza. Il borgo può essere raggiunto direttamente in macchina da Verceia oppure, lasciando l'auto all'altezza del **Tracciolino** (fine strada pastorale), si può scegliere tra diversi percorsi alternativi, davvero suggestivi, lungo il torrente Ratti. La **Valle d'Arigna** è fra le più ricche di tradizioni nel versante orobico, come testimoniano la tessitura dei pezzotti, tappeti dai colori vivaci ottenuti utilizzando la canapa e scarti di cotone, lino e lana (attività che ha qui uno dei centri storici più importanti), e la **cropa**, un tipo di polenta cucinata nella panna, con farina di grano saraceno, cui vanno aggiunti un po' di farina di granturco, una schiacciata di patate lessate e cubetti di formaggio magro. Un sapore antico che promana anche da alcune leggende legate a questi luoghi.

Val Lesina - La Val Lesina è la prima valle che si apre sul versante orobico risalendo la Valtellina dopo aver lasciato il lago di **Como**. Sovrastata dai 2609 metri del monte **Legnone**, dalla cui cima si gode uno splendido panorama sulla pianura, è una delle valli più selvagge del Parco delle Orobie Valtellinesi e si mantiene intatta dal punto di vista naturalistico. Non sono presenti insediamenti umani permanenti ma è punteggiata da baite nei maggenghi e sugli alpeggi. Per raggiungere l'Alpe Legnone, si parte da **Delebio** e si sale lungo la vecchia mulattiera militare appartenente alla "**Linea Cadorna**" della Grande Guerra, ancora selciata. Questo itinerario ha una forte valenza sia naturalistica che storica.

Aprica, Teglio, Tirano e Dintorni - La Val Caronella è riconosciuta come Sito di Importanza Comunitaria, con facili itinerari escursionistici, dalla durata di circa 2 ore. Il trekking che viene proposto parte dall'antico borgo di Carona dove si può lasciare l'auto e ammirare l'antica chiesetta dedicata a **S. Omobono** risalente al 1400. Da lì, inizia una strada sterrata che porta prima alle baite di Pra' di Gianni (1350 m) e dopo poco all'area attrezzata di Pra' della Valle (1370 m). Da questo punto è facile osservare e raggiungere le caratteristiche cascate per poi continuare su un sentiero più ripido e raggiungere la malga Caronella (1860 m). Per i più allenati il sentiero sale verso il passo di Caronella a quota 2600 metri (itinerario di 4/5 ore) per poi scendere per l'alta valle del Serio verso i bacini del lago del Barbellino dove si trovano il **rifugio Barbellino** e il rifugio Antonio Curò.

Alta Valtellina – Questo è un itinerario di media difficoltà che si sviluppa lungo trincee, postazioni e strade militari della I Guerra Mondiale e richiede indicativamente 3h e 15 minuti di percorrenza. Si parte dal tornante sopra la I **Cantoniera**, sulla Strada dello Stelvio, dove inizia il sentiero S505 che porta in Valle dei Vitelli. Superato il torrente, al bivio si tiene per località Le Buse, dove venne costruito un vero e proprio villaggio militare difeso da un complesso di trincee scavate sulla dorsale retrostante. Da Località **Le Buse** si prosegue fino a raggiungere **Pian Pecci**; lasciando a destra il sentiero che scende sino alla I Cantoniera, si continua sino al panoramico Passo del Crap dell'Aquila, dal quale seguendo una traccia tra i mughli si raggiunge infine la statale dello Stelvio nei pressi della località **Palone**.

Per maggiori informazioni: www.valtellina.it

Lo spettacolo si può osservare anche dai finestrini della storica ferrovia Vigezzina-Centovalli

LA CURA FOLIAGE ALL'ITALIANA

Godersi la cromoterapia dei boschi, da Courmayeur all'Etna

TESTI DI ROBERTO COPELLO

Tra ottobre e novembre non serve andare nel Vermont o in Giappone per vedere gli alberi trasformati dalla calda tavolozza di toni del foliage. Anche i boschi italiani in autunno si accendono di colori, dalle Alpi agli Appennini giù sino all'Aspromonte e all'Etna. Effetto del minor irraggiamento solare e della diminuzione della clorofilla, che decolora le foglie di aceri, faggi, carpini, querce, larici, dipingendole di giallo, arancione e rosso. Uno spettacolo per gli occhi, che raggiunge il suo culmine a inizio novembre e che dà pace alla mente, quasi in una sorta di cromoterapia. Spettacolari in Valle d'Aosta si fanno allora i pendii attorno a Courmayeur, la Val Veny, la Val Ferret, l'incontaminata Val Sapin, il bosco da fiabe del Freney. Quest'anno il turismo



I colori dei boschi sopra Courmayeur e sotto il Monte Bianco.

locale negli ultimi weekend di ottobre organizza escursioni con le guide naturalistiche per scoprire in maniera «slow & easy» i colori autunnali. Lanciata pure una sfida social: chi scatta una foto e la carica su Instagram con l'hashtag #AutumnAlpsPeak potrebbe vedersela pubblicata sul sito

courmayeurmontblanc.it in bella evidenza. In Piemonte esiste il Treno del Foliage: dal 17 ottobre al 15 novembre lo spettacolo si ammira dal finestrino dei trenini bianchi e blu della storica ferrovia Vigezzina-Centovalli, che collega Domodossola a Locarno lungo 52 km (vigezzinacentovalli.com).

In Valtellina da idillio sono in autunno la Foresta dei Bagni di Masino, dove è stato creato anche un percorso attrezzato dedicato alle persone ipovedenti o non vedenti, e l'appartata Val Viola, vicino a Bormio (valtellina.it/it/foliage-in-autunno).

In Alto Adige l'Indian Summer invade ogni vallata e altopiano (suedtirol.info/it). Non servono neppure lunghi trekking: a Merano per esempio riservano una moltitudine di colori la passeggiata Tappeiner, appena sopra la città, così come i Giardini di Castel Trauttmansdorff, dove si fanno notare anche i frutti locali ed esotici ancora appesi agli alberi. E in Alta Badia percorrendo il facile «sentiero dei larici», a San Cassiano, ci si immerge in una luce da oro puro (altabadi.org). In Veneto invece non occorre neppure scendere dall'auto: un'esplosione cromatica viene

incontro a chi risale il Cadore verso Cortina d'Ampezzo e verso Sappada, in Friuli, alla testa della valle del Piave. E a sud delle Alpi? Se nelle Langhe i loro vigneti anticipano il foliage di qualche settimana, i boschi di Carrega vicino a Parma fanno da ambasciatori alle bellezze dell'Appennino toscano-emiliano. Lungo il quale sono da Oscar, più a sud, le selve del Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, che al foliage nel 2019 dedicò persino un festival, con visite guidate, trekking e workshop fotografici nei weekend di ottobre. Quest'anno il Covid-19 ha modificato i programmi, ma per il foliage si può stare tranquilli: i boschi ignorano la pandemia e continuano, come nulla fosse ad accendersi di tinte, come in vita che continua, con il suo immutabile ciclo delle stagioni. (riproduzione riservata)

Consigli sulle migliori baite per gourmet di montagna

Dimenticate polenta, funghi e spezzatino: oggi i rifugi di montagna sono diventati baite per gourmet e a duemila metri si pasteggiano con gnocchetti allo speck, pesce di mare, insalatina con tommino di capra caldo, il tutto innaffiato da vini proposti da un sommelier. In Valle d'Aosta, Pila è una piccola capitale dello ski food serale. La Châtelaine, bella baita in legno e pietra a bordo pista a 2.200 metri, propone mozzarella di capra, lardo bianco di Arnod con il miele, la classica scupetta valpellinense, camoscio in civet e l'immanicabile café à la coigninse (pila.it). Nelle Dolomiti di Brenta il menù trentino della Malga Montagnoli attira gli sciatori notturni, che salgono con la funivia del Gostè o il gatto delle nevi: zuppa di orzotto, canederli al sugo di cervo, funghi, cacciagione, formaggi di malga prima gettarsi verso Madonna di Campiglio in una fiaccolata sugli sci (restaurantemontagnoli.it). Più innovativa la cucina del rifugio Fuciade, baita di design in una conca isolata. Si raggiunge salendo dalla trentina Moena al passo di San Pellegriano, e poi da qui in motoslitte, in un paesaggio degno dell'Alaska. Fra grandi vetrate e mobili trentini del '700, il patron Sergio Rossi svela

le 600 etichette della cantina scavata nella roccia, mentre il figlio chef Martino stuzzica il palato con i cianocine ripieni di pere e fichi, gli spaghetti di patata, l'insalatata del kaiser, i ravioli di cacao (fuciade.it). Grande creatività anche sull'altopiano Alpe di Siusi, nella baita Gostner-Schwaige dove Franz Mulser, in un cucinino di tre mq, ottiene favolose zuppe di fieno, tartufo con Kloatzenschlutzern, formaggio fresco di montagna, insalate con i fiori del suo orto (aussergost.com/it). In cima alla Val Gardena, nell'area sciistica Piz Sella-Plan de Gralba, lo sciccioso rifugio Emilio Comici ospita il ristorante di pesce più in alto d'Italia. Qui pesce, molluschi e crostacei arrivano dall'Adriatico: pescati la mattina, gamberi e capesante sono consumati la sera stessa in montagna. E dato che dove c'è pesce i gatti non mancano, dopo cena si può scendere a Selva con il gatto delle nevi, o arrischiare una discesa sugli sci con le fiaccole (rifugiocomici.com e valgardena.it). Infine da Cortina d'Ampezzo con la funivia si sale al rifugio Faloria, famoso per la vista mozzafiato ma anche per le grigliate di carne e i ravioli ai porcini (faloriacristallo.it). (riproduzione riservata)



Lo staff della cucina del rifugio Emilio Comici, in Val Gardena.

Sarà l'anno dello sci di fondo. Ecco dove tastare la prima neve



Nelle località sciistiche alpine e appenniniche ne sono convinti: il prossimo sarà l'inverno dello sci di fondo. Nonostante le misure anti Covid prese in tutte le stazioni (gestione intelligente delle code, skipass venduti online, sanificazione degli impianti di risalita, aumento del numero degli skibus), molti appassionati della neve si terranno alla larga da funivie e seggiovie. Ripiegando su attività sportive più slow, più isolate, lontano dalle piste di discesa. Ne trarranno vantaggio, in particolare, le stazioni che da sempre offrono chilometri e chilometri di piste da fondo ben curate e battute. In Valle d'Aosta capitale dello sci nordico è Cogne, con i suoi 80 km di piste e i 12 anelli per esperti e principianti, in un favoloso scenario naturale dove spesso si incrociano i camosci (cogneturismo.it). In Lombardia si scia gratis lungo i 30 km di piste della valle di Livigno, il «piccolo Tibet» a 1800 metri dove sole e neve non mancano mai (livigno.eu). In Trentino, Madonna di Campiglio ha i 22 km di piste a Campo Carlo Magno, con 4 tracciati in vista delle

Dolomiti di Brenta (campigioliolomiti.it). Regina dello sci di fondo è però la Val di Fiemme (150 km di piste), che ospiterà le gare di fondo delle Olimpiadi di Cortina 2026 lungo le piste teatro della celebre Marcialonga lunga 70 km e la cui edizione dei 50 anni, in calendario il 31 gennaio 2021, per forza di cose si annuncia a numeri limitati (visifiemme.it, marcialonga.it). Estesissimo, sulle Dolomiti, è il carosello Dolomiti Nordicski, 185 piste su 1300 km divisi in dieci aree. C'è solo l'imbarazzo della scelta fra, per esempio, gli anelli dei Centri del fondo di Armentano, di Monte Pana in Val Gardena o di Anterselva, sede prescelta per le gare olimpiche di biathlon. E non va trascurata la mitica Dobbiaco-Cortina lungo l'ex percorso della storica ferrovia delle Dolomiti (dolomitinordicski.com). (riproduzione riservata)

OGGI

La vendemmia continua in tutta Italia: dall'Alto Adige alla Sicilia scegli dove fare il vignaiolo



E degustazioni di Pinot nero, vini ancestrali, vermouth, pasta e pizzoccheri tra assaggi e cene a tema: gli ultimi caldi permettono ancora qualche sortita en plain air

VENDEMMIA A MONTALCINO TRA RELAX E CONFORT – Per festeggiare la tradizione della



vendemmia, Rosewood Castiglion del Bosco, immersa tra i bucolici paesaggi della *Val d'Orcia in Toscana*, propone un soggiorno esclusivo all'insegna del momento più atteso per i cultori del vino, in programma *fino al 4 ottobre*. Un'esperienza di due notti in Villa, con occasioni uniche da vivere in vigna accompagnati da professionisti del settore. Si potrà infatti partecipare all'emozionante raccolta dei grappoli maturi in vigneto e ai primi passaggi di vinificazione del Brunello di Montalcino Castiglion del Bosco e godere di un pranzo pic-nic tra i filari di vite dai

colori che virano verso i toni caldi del foliage autunnale.

Il programma prevede che i partecipanti, dopo aver ritirato l'Harvest Kit in cantina, siano accompagnati in vigneto, dove il team della cantina di Castiglion del Bosco mostrerà tutti i dettagli e i segreti della vendemmia. L'esperienza continuerà in cantina, in cui si scoprirà come si svolge il processo di vinificazione, passando dalla sala fermentazione alla sala di invecchiamento dove il Sangiovese viene affinato per 2 anni in botti di rovere francese. La mattinata si concluderà con una degustazione guidata dai Wine Experts di 6 diversi vini della tenuta, incluso il rinomato Brunello di Montalcino 2015, accompagnati da una selezione di formaggi e salumi toscani, pane e olio di produzione.



Per informazioni o prenotazioni: 0577 1912001 – cdelbosco.reservations@rosewoodhotels.com

SI RIAPRE LA BOTTAIA E LA GALLERIA OLFATTIVA ZENI – Tornano, in tutta sicurezza, le degustazioni eno-sensoriali proposte dalla winery boutique di *Bardolino*. Anche l'Amarone Nino Zeni, in edizione limitata, tra i vini proposti in assaggio per celebrare la riapertura.



Sarà dunque un autunno all'insegna dell'accoglienza in cantina per *Zeni1870* che intende celebrare la stagione della vendemmia regalando esperienze indimenticabili ad appassionati del buon vino e a curiosi neofiti.

Dopo l'apertura del wine shop, sono nuovamente pronte ad accogliere i visitatori anche la **Bottaia** e la **Galleria Olfattiva**, fiore all'occhiello della ricettività eno-turistica italiana.

Torna infatti ad aprire le sue porte la Bottaia interrata, 1400 metri quadrati dove trovano spazio barriques, tonneau e botti di rovere per l'affinamento dei grandi vini rossi veronesi, a cominciare dall'Amarone. Qui, in un'area sotterranea, appositamente creata

per mantenere la temperatura e l'umidità costanti tutto l'anno, i visitatori potranno muoversi in un suggestivo silenzio, ascoltando il lento maturare del vino e ammirando il prezioso soffitto, affrescato con scene mitologiche ispirate alla figura di Bacco, ed impreziosito con decorazioni, stucchi e foglie d'oro. All'interno di questo "tempio del vino", dopo aver visto e compreso il processo di invecchiamento dei rossi importanti, sarà possibile degustare le pregiate selezioni dei vini Zeni1870, in abbinamento ad assaggi gourmet.

Accanto alla bottaia anche GO, la prima galleria olfattiva italiana unicamente dedicata al vino, apre nuovamente i battenti, pronta ad accogliere i visitatori che scelgano un'esperienza enologica davvero "immersiva" e fuori dal comune. All'interno della galleria, in una atmosfera quasi rarefatta e resa ancora più suggestiva dalla penombra, dal gioco di luci e dalla musica che riprende il ritmo cardiaco, sarà infatti possibile scoprire "a ritroso" due tra le preziose referenze che Zeni1870 sceglierà di mettere in degustazione. Saranno 14 i cofanetti con all'interno gli aromi e i sentori codificati e decostruiti dalla "naso" Paola Bottai, e ogni visitatore, munito di copri dita per garantire la massima igiene, potrà spostarsi di cofanetto in cofanetto ed esercitare la propria memoria olfattiva alla scoperta di profumi e di reminiscenze.

Alla fine del "viaggio sensoriale" dopo aver olfattivamente degustato i vini, sarà prevista una vera degustazione in abbinamento ad una pregiata selezione di formaggi.

«Lo spazio ampio che caratterizza sia la nostra Bottaia sia la Galleria Olfattiva – sottolinea Elena Zeni – ci permette di tornare a proporre le degustazioni eno-sensoriali in tutta sicurezza. Del resto per questo tipo di esperienza, che negli anni ci ha premiato molto, non abbiamo mai lavorato con la massa».

Per rendere ancora più preziosa l'esperienza in Bottaia o in Galleria Zeni1870 propone una degustazione davvero esclusiva: per il mese di ottobre, per coloro che ne faranno richiesta, vi sarà infatti la possibilità di degustare anche l'*Amarone Nino Zeni*, top di gamma della cantina, in edizione limitata, il cui nome celebra appunto Nino Zeni, padre di Fausto, Elena e Federica, quinta generazione alla guida dell'azienda.

Per info e prenotazioni: scrivere a bottaia@zeni.it oppure telefonare allo 045.6210087

Per chi ama la pace, il silenzio e i panorami mozzafiato delle Dolomiti, la prima tappa è la Tenuta Alois Lageder a Magrè in Alto Adige, un'oasi di pace dove godersi un piacevole giro per le vigne, una visita alla Cantina, terminando il giro con una degustazione alla Vineria Paradeis.

SULLA STRADA DEL VINO ALTO ADIGE – Applicando i principi del metodo biologico-dinamico, la **Tenuta vinicola Alois Lageder** coltiva *in Alto Adige* 55 ettari di vigneti di proprietà della famiglia. L'approccio olistico è alla base di tutta l'attività, dei rapporti che legano da molti anni l'azienda ai numerosi partner viticoltori, e anche dell'ambizione di diffondere la consapevolezza per un'agricoltura più naturale e sostenibile seguendo i principi della biodinamica. La *Vineria Paradeis* (ristorante certificato biologico) accoglie appassionati enofili e visitatori da tutto il mondo, presentando loro i valori, la filosofia d'impresa e ovviamente i vini della Tenuta.



È possibile infatti per piccoli o grandi gruppi partecipare a diversi tipi di visite guidate durante le quali degustare vini, visitare i vigneti coltivati col metodo biodinamico, passeggiare nel "Giardino all'ombra del Paradeis" o perlustrare le cantine. Vino, arte, Natura e musica si ritrovano in questa Cantina gioiello dell'Alto Adige.

Per info: aloislageder.eu/

ALLA SCOPERTA DELLA VALPOLICELLA – Un'occasione enoturistica unica per comprendere e



apprezzare lo stile e l'eleganza dei vini della *Valpolicella* e godere della bellezza delle colline venete, è quella di partecipare alle passeggiate e degustazioni guidate organizzate dall'**Azienda Tedeschi** che propone tre itinerari alla scoperta dei Cru Aziendali: *Monte Olmi*, *La Fabriseria* e *Maternigo*. Al rientro in azienda è prevista una degustazione di altri cinque vini rappresentativi di Tedeschi e del territorio, incluso l'Amarone della Valpolicella Marne 180 abbinato a piccoli assaggi di prodotti di gastronomia locale. Per il terzo itinerario ci si sposta nella

Tenuta Maternigo, un'oasi naturale circondata dal bosco con 84 ettari di terreno, di cui 33 a vigneto, tra i comuni di Tregnago e Mezzane di Sopra; siamo in alta collina, con esposizione prevalentemente Sud e Sud-Ovest, ad una altitudine che varia dai 290 ai 480 m s.l.m. Tra i filari, la degustazione del cru Maternigo Valpolicella DOC Superiore. La visita enogastronomica continua presso *Villa de Winckels* (Via Sorio 30, Tregnago) per gustare i piatti tipici della tradizione veronese accompagnati da altri prodotti dell'azienda.

Per info: visit.tedeschiwines.com/it/5ece5eb49e82f735b9133451?lang=it

IL CHIANTI CLASSICO TRA CASTELLI, OSTERIE E B&B – Di proprietà della *famiglia Mazzei*, il **B&B Castello di Fonterutoli** è, infatti, la scelta giusta per un break in un borgo medioevale dove trascorrere momenti tra natura, grandi vini e una cucina territoriale d'autore.

Con i suoi 5 appartamenti e le sue 17 camere incastonate nelle diverse zone del piccolo borgo e totalmente ispirate ai colori del Chianti consente di fare un soggiorno lontano dai ritmi frenetici della città.

Fonterutoli si trova nel cuore della Toscana, nelle vicinanze dei maggiori luoghi di interesse, come Firenze, a soli quarantacinque minuti di

distanza, Siena a quindici minuti, e altre località come Volterra, San Gimignano e Pienza. Tante le attività a cui ci si può dedicare a partire dalle degustazioni nella spettacolare Cantina che si sviluppa su tre livelli di profondità e custodisce un'ampia barricaia dove dimorano oltre 3000 fusti di rovere. La Cantina, realizzata da Agnese Mazzei, fa parte del progetto *Toscana Wine Architecture*, un circuito di 14 cantine d'autore e di design, firmate dai grandi maestri dell'architettura contemporanea.

E' possibile fare un tour nei vigneti per scoprire i segreti della vendemmia ma si può optare anche per lezioni di cucina con ricette dedicate proprio al tema vendemmia, fino alle visite ai borghi circostanti Gaiole, Castellina, Radda e Greve e alle loro botteghe artigiane. Le Strade Bianche che si ramificano nell'area sono lo scenario ideale per passeggiate a piedi, a cavallo o in bicicletta in mezzo alla natura incontaminata.

Per info: www.mazzei.it/it/Tenute/Castello-di-Fonterutoli/La-tenuta/



ECCO LA MAREMMA ELEGANTE – Per gli amanti delle vacanze “radical chic”, l'appuntamento è da **Monteverro**, la Cantina dolcemente adagiata sulla *Costa D'Argento*, a poca distanza da *Capalbio*, la “piccola Atene”. Qui immersi nel verde delle colline della Maremma del Sud, si potranno degustare i vini di questa azienda, piccolo gioiellino: 50 ettari, 35 vitati, 6 etichette, 4 rossi e due bianchi che ben si destreggiano tra blend internazionali come il vino di punta, il Monteverro, ottenuto dai vitigni bordolesi classici Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, ma con l'inconfondibile carattere maremmano, all'autoctono Vermentino, il vitigno bianco per eccellenza della costa Toscana.

In questa Tenuta – di proprietà tedesca, Julia e Georg Weber, marito e moglie che proprio nella chiesetta di Capalbio hanno suggellato il loro patto d'amore tra loro e anche con la terra che li ha fatti innamorare – si potrà godere dei racconti di Matthieu Taunay, enologo appassionato, francese di origine, giramondo per vocazione e maremmano d'azione che ben racconta i vini che crea. Lavoro certosino in vigna e in cantina, regimo biologico e grandissima attenzione alla Bio diversità. Degustazioni in cantina, giro delle vigne e visita alla splendida Barricaia, per conoscere la vera maremma.

Per info: www.monteverro.com/it/

... E QUELLA PIU' SEGRETA - Come ultima tappa alla scoperta della Maremma Toscana più segreta vi proponiamo una visita di **Poggio Cagnano** che sorge a *Manciano (Grosseto)*: artigiani



del vino e custodi di un piccolo vigneto biologico che sorge a 500 metri di altezza e guarda verso il mare dell'Argentario.

Un podere abbandonato da 30 anni che nel 2005 "rinasce" grazie a un importante intervento che lo trasforma in un piccolo gioiello della Maremma. Una filosofia aziendale che crede in una produzione limitata di vini del territorio di altissima qualità che puntano su finezza ed eleganza. Dopo dieci anni di lavoro e impegno ora si producono tre rossi DOC Maremma Toscana, il bianco Vermentino e il Rosato, frutto di rese

molto basse che danno origine ad una produzione totale di 10.000 bottiglie/anno. Per veri appassionati alla ricerca di novità in limited edition da degustare.

Intorno tante bellezze storiche e artistiche dai borghi di Manciano e Montemerano fino alle Necropoli Etrusche passando per le famose Terme di Saturnia.

Per info: www.poggiocagnano.it/

NELLA SICILIA BAROCCA – Per chi non vuole rinunciare all'ultimo bagno d'estate e assaporare le meraviglie e i profumi della Sicilia barocca, può pianificare una visita a **Tenuta Zisola** della Famiglia Mazzei situata *nella Sicilia Sud-Orientale*, terra d'origine del vitigno Nero d'Avola, a pochi passi da Noto, celebre per i suoi edifici barocchi e Patrimonio dell'Umanità Unesco.

I Mazzei, nel 2003, hanno avviato qui un interessante progetto vitivinicolo: 50 ettari di proprietà che si estendono intorno ai 3 bagli della Tenuta, il principale dei quali gode di una meravigliosa vista su Noto e sui "giardini" circostanti coltivati a vigneto, ad agrumi, ulivi e mandorli. La Tenuta è in conversione biologica e dal 2022 potrà godere di questa certificazione.

Chicca assoluta sono le visite guidate alla scoperta di una nuova e originale interpretazione del Nero d'Avola.

La natura e la bellezza innata del luogo, con un magnifico scenario tra i "giardini" coltivati a vite e ornati da ulivi, agrumi e mandorli, la cantina ben integrata nel baglio principale, sono solo alcuni aspetti della visita a Zisola, durante la quale è possibile assaggiare i vini, l'olio e gli altri prodotti di questa terra generosa e di grande charme.

Per info: www.mazzei.it/it/Tenute/Zisola/La-tenuta/



SULLA VIA EMILIA – Tappa obbligata da **Venturini Baldini**, storica tenuta Fondata nel 1976 – da Carlo Venturini e Beatrice Baldini di cui porta ancora i nomi – nel cuore delle terre di Quattro Castella, *in provincia di Reggio Emilia*, che ospita oltre alla Cantina, un relais appena ristrutturato – 11 stanza dal lusso minimalista – una villa del XVI secolo e un'acetaia del '700, tra le più antiche della provincia di Reggio Emilia.

Oggi è di proprietà della famiglia Prestia, Julia e il marito Giuseppe, che hanno dato vita a un progetto di rilancio dell'intera struttura con l'obiettivo di una sempre maggiore valorizzazione del territorio e del suo vino più rinomato, il Lambrusco. Centotrenta gli ettari, 32 vitati, in una zona collinare dove la terra mischia elegantemente argilla e sabbia. Qui Venturini Baldini coltiva, oltre ai vitigni più famosi come Lambrusco, Sorbara, Grasparossa e Salamino, anche Malvasia di Candia Aromatica, Pinot Nero e Chardonnay. Qui si organizzano nel weekend Brunch, picnic e aperitivi sui prati che circondano la villa con una vista sulle vigne che si perde all'orizzonte. Degustazioni di vino e di aceto e relax nel resort che è appena stato ristrutturato con un progetto caratterizzato da una visione innovativa dove estetica, funzionalità, elevate prestazioni, ecosostenibilità e risparmio energetico si fondono.

Per info: venturinibaldini.it/

LA BORGOGNA NELL'OLTREPO PAVESE – Ed infine, per gli amanti della Borgogna, gli adepti del buon cibo e gli addicted della spesa a Km zero, è d'obbligo un giro *nell'Oltrepo Pavese* fermandosi alla **Tenuta Mazzolino** – piccolo Clos di Borgogna nell'Oltrepo – per portarsi a casa i ricordi degli ultimi momenti all'aria aperta e magari qualche prelibatezza locale.

Venti ettari vitati, dolcemente adagiati sulla riva destra del Po, nella zona collinare a ridosso degli Appennini, nel cuore di una grande zona di origine controllata, l'Oltrepo, nella provincia di Pavia, una terra fatta di sapori e tradizioni tutte da scoprire. Qui affonda le sue radici la Tenuta Mazzolino, nell'omonimo borgo antico di Corvino San Quirico. L'amore per la terra e una filosofia da sempre rispettosa delle tradizioni e dei tempi a dettare la cifra del lavoro in vigna: la bassa produzione per ettaro, l'inerbimento naturale dei vigneti alternato alla pratica del sovescio che permette di evitare l'uso di concimi chimici sono il passaporto per ottenere vini di grande qualità. Oggi la cantina vanta 7 etichette – cinque bianchi e due rossi – tra cui il Noir – un Pinot Nero frutto dell'oasi di Borgogna ricreata dall'azienda in Oltrepò. A seguire Il Blanc 100% Chardonnay, dal profilo elegante, complesso e anch'esso ispirato alla scuola enologica della Borgogna. Ma è possibile degustare anche le bollicine: Metodo Classico Rosé Crusé DOCG, sempre Pinot Nero 100%, e il metodo classico Blanc de Blancs. Da poco è stata inaugurata Bottega Mazzolino, uno shop all'interno della tenuta per conoscere le prelibatezze del territorio. Per info: tenuta-mazzolino.com/

PINOT NERO A MILANO – *Go Wine* riprende l'attività in hotel a *Milano* dopo la pausa dettata dall'emergenza Covid. L'evento, **Focus Pinot Nero**, è infatti dedicato al vitigno Pinot Nero e alle sue diverse espressioni in differenti territori del vino italiano. Una serata di degustazione tematica e di approfondimento.

Si svolgerà l'1 *ottobre* nella location del NH Hotel Milano Touring, a pochi passi da Piazza della Repubblica. Nelle sale alcune cantine incontreranno direttamente il pubblico, altre cantine parteciperanno presentando i vini in una speciale Enoteca.

Proprio a causa del virus, l'evento si svolgerà in sicurezza e con il rispetto delle prescrizioni di legge: distanziamento, evitando assembramenti in sala, presenza di igienizzanti per le mani, utilizzo di mascherine... Per gli stessi motivi gli ingressi saranno contingentati e su prenotazione e per permettere a un numero maggiore di persone di accedere al banco di assaggio, la degustazione verrà divisa in 3 turni a cui sarà obbligatorio attenersi. Dopo un'anteprima per operatori, il pubblico potrà partecipare o dalle 18,00 alle 20,00 o dalle 20,00 alle 22,00. Il costo della degustazione è di € 20,00 (€ 12,00 Soci Go Wine, rid. soci associazioni di settore € 16,00).

Per potersi prenotare: stampa.eventi@gowinet.it e per gli ultimi aggiornamenti: www.gowinet.it/evento/pinot-nero-a-milano-2020-ottobre-nuovo/

RELAIS & CHATEAUX E SLOW FOOD INSIEME PER FOOD FOR CHANGE – Gli chef dell'Associazione Relais & Châteaux scendono in campo per **proteggere la biodiversità** e combattere il cambiamento climatico: *dall'1 al 4 ottobre* in oltre 200 dimore verranno serviti menu eco-friendly o vegetariani.

Per il terzo anno consecutivo *Relais & Châteaux* rinnova la partnership con *Slow Food*, l'organizzazione internazionale no profit presente in 160 paesi che unisce al piacere del cibo l'impegno per la comunità e l'ambiente proponendo sulle proprie tavole menu climate-friendly e partecipando a live talk. Gli chef di Relais & Châteaux vogliono dimostrare, portando sulle loro tavole stellate ingredienti erroneamente considerati "poveri" e valorizzando il lavoro dei piccoli produttori locali, che un'alimentazione più sana e una filiera agro-alimentare più sostenibile sono davvero possibili.

Dall'1 al 4 ottobre 20 gli chef italiani proporranno nei loro ristoranti piatti e menu sostenibili a base di ingredienti stagionali e del territorio, possibilmente biologici e approvvigionati entro un raggio di 50 km, Presidi Slow Food – tra cui il Vastedda della valle del Belice, il Fagiolo cosaruciaru di Scicli e il Bagòss di Bagolino – e prodotti dell'Arca del Gusto di Slow Food come le Fiche maschie a stocchetto, il Peperone di Voghera e il Mais spinato di Gandino.

Per approfondire queste importanti tematiche, ogni mercoledì verranno organizzati dei *Live Talk* con chef di fama internazionale sul profilo Instagram @relaischateaux: il 7 ottobre l'Italia sarà rappresentata da Massimiliano Alajmo. L'elenco completo degli eventi in Italia e nel mondo è consultabile su events.relaischateaux.com dove si trova anche l'elenco di tutti gli chef che aderiscono all'iniziativa.

FESTA DEL PANUOZZO DI GRAGNANO – *Venerdì 2 ottobre dalle 19,30* appuntamento con la "Festa del Panuozzo di Gragnano" nel locale di Eccellenze Campane di via Brin a Napoli. Nato a



Gragnano negli anni Ottanta, il Panuozzo (per l'occasione tutti al prezzo di 10 euro) è uno dei cibi più identitari della cucina campana: un panino di grandi dimensioni realizzato con lo stesso impasto della pizza e cotto nel forno a legna. Nella versione classica prevede come ripieno la pancetta arrotolata e il fior di latte di Agerola ma, oltre a quello tradizionale, Eccellenze Campane offrirà un'ampia scelta di abbinamenti, grazie a un menù studiato ad hoc dalla Panuozzeria gragnanese di Vincenzo D'Amora, maestra in questo tipo di produzione.

Dal "Gragnanese", con salsiccia, fiordilatte e melanzane grigliate, alla versione "Alla Nerano" con pancetta provola e zucchine fritte, fino a quella con salsiccia, provola e patate. Sono solo alcuni degli ingredienti selezionati che sarà possibile degustare ed esalteranno appieno le potenzialità di questo straordinario prodotto gastronomico.

Per info: Tel. 081.203657 e www.veracesudd.it È gradita la prenotazione al tavolo.

MERENDA E POI A VEDER LE STELLE – Il 3 ottobre l'incantevole cornice del *Castello di*

Semivicoli ospiterà **"Sotto il cielo della vendemmia"**, una serata esclusiva a bordo vigna pensata per apprezzare la cultura enogastronomica abruzzese. L'atmosfera sarà resa ancora più suggestiva grazie all'osservazione solare e notturna del cielo con Astronomitaly, il primo progetto di sviluppo del Turismo Astronomico in Italia, che ha ideato il marchio di qualità "I cieli più belli d'Italia"[®], prima Certificazione di qualità astroturistica delle destinazioni che scopre e valorizza le migliori location da cui osservare il cielo stellato.



Ai partecipanti verrà offerto un delizioso pic-nic basket da gustare accompagnati da musica dal vivo. Il menù sarà curato da Marco Cavallo, Chef de La Tavola di Gianni, che creerà per l'occasione ricette tipiche a base di uva e dal sapore autunnale.

La merenda inizierà alle 17.30 per permettere di osservare il sole al tramonto e, più tardi, le stelle.

L'ECCELLENZA DELLA PASTA E' A ROMA – Che sia lunga o corta, fresca o secca, non c'è dubbio



che la pasta rappresenti la migliore espressione del cibo Made in Italy. È pressoché incalcolabile il numero delle preparazioni entrate a far parte dei ricettari tradizionali di ogni regione e non esiste un ristorante italiano nel mondo che non abbia in carta una proposta classica o innovativa, più o meno corposa. Osannata da medici e nutrizionisti sostenitori della dieta mediterranea, la pasta sviluppa altresì a livello globale un fatturato che sembra premiare sempre di più l'impegno dei pastifici artigianali, ed è proprio queste eccellenze che *sabato 3 e*

domenica 4 ottobre Pasta Excellence vuole promuovere a Roma.

30 celebri chef della capitale daranno vita a cooking show che si susseguiranno nelle 3 aule didattiche, opportunamente sanificate dopo ogni esibizione e rispettivamente dedicate ai "Primi della tradizione", "Cinefood" e "Formati di pasta". Saranno inoltre presenti espositori selezionati tra pastifici e produttori di condimenti.

“Abbiamo voluto fortemente questo evento – afferma l’ideatore Pietro Ciccotti – soprattutto in considerazione del difficile momento storico che stiamo attraversando causato dalla pandemia. Siamo convinti che a Roma non possa mancare un appuntamento dedicato ad un alimento che è alla base della cultura gastronomica italiana. La formula è quella che sino ad ora ci ha caratterizzati e premiati: una piazza d’affari per professionisti del settore aperta al pubblico, espositori attentamente selezionati, una folta rappresentanza dei migliori chef italiani protagonisti di cooking class e cooking show, e una tavola rotonda che discuterà sulle tematiche della pasta per un confronto tra esperti”.



L’evento si svolgerà nel pieno rispetto delle norme anti Covid-19 presso la sede del centro di alta formazione Coquis by Excellence Academy in Via Flaminia, 575 Roma.

Orari: Sabato 3 ottobre dalle 12.00 alle 19.30 (ultimo ingresso); Domenica 4 ottobre dalle 12.00 alle 18.30 (ultimo ingresso), ingresso solo su prenotazione

Per info: Tel . 06 33220082 Mail. info@excellencemagazine.it Whatsapp 348 304 4846

VIVI IL TUO GIRO D’ITALIA 2020 CON LE ESPERIENZE DI VERMOUTH – La start up torinese Esperienza, tour operator Ufficiale del Giro d’Italia 2020 (che si svolgerà *dal 3 al 25 ottobre*),

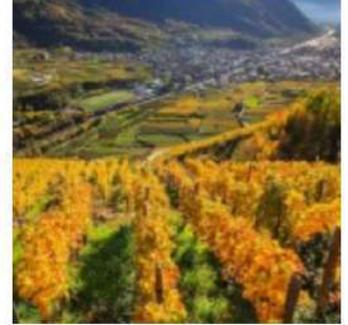


propone 6 esclusivi format per vivere il Giro in prima linea coniugando lo sport con le eccellenze enogastronomiche e culturali del territorio, seguendone le tappe da un elicottero o su un’auto Vip, accedendo alle Aree Hospitality o tagliando il traguardo in sella alla propria bici o ancora, costruendo la propria experience su misura, tappa dopo tappa. All’interno di queste opportunità si svolgono le **Esperienze Vermouth**, laboratori multisensoriali, insoliti e originali alla scoperta del Vermouth; un viaggio tra storia, territorio e aneddoti curiosi, erbe, spezie e piante aromatiche.

Il racconto è piacevolmente accompagnato da una degustazione di tre Vermouth che permette ai partecipanti di comprendere quale tipologia si avvicina maggiormente ai loro gusti. La seconda parte dell’attività è dedicata alla creazione del Vermouth: ogni partecipante ha a disposizione una postazione allestita con erbe e spezie, tinture professionali, vino base, contagocce, imbuti e tutto il necessario per diventare apprendista vermuttiere. Una volta dosati gli ingredienti e formulata la propria ricetta, ogni partecipante scrive il proprio nome sull’etichetta e può portarlo via con sé al termine dell’attività.

Per ulteriori informazioni: www.giroditalia.esperienza.com/ e scopri tutte le tappe: www.giroditalia.esperienza.com/index.php/tappe/

PIZZOCCHERO D'ORO E WEEKEND DEI SAPORI D'AUTUNNO – Il Pizzocchero d'oro è una rassegna enogastronomica dedicata ai famosi pizzoccheri di *Teglio*, rinomata patria di questo piatto (siamo in Valtellina), e agli altri prodotti autunnali tipici che verranno interpretati dagli chef tellini secondo il loro estro. Nel fine settimana *dal 3/4 ottobre al 28/29 novembre*. Per info: valtellina.it/it/eventi/teglia/weekend-sapori-di-autunno



DEGUSTA MORBEGNO – Sempre in Valtellina, *nei weekend del 3 e 4 e 10 e 11 ottobre* **Degusta Morbegno**, una degustazione di prodotti tipici abbinati ai migliori vini valtellinesi in tre location speciali: Chiostro di S. Antonio, Convento di S. Antonio e Palazzo Malacrida. Possibilità di scelta tra i menù proposti dalle tre location. Posti limitati – iscrizione obbligatoria da www.degustamorbegno.it/

VINI ANCESTRALI IN CASCINA



In *Cascina Caremma* ritornano le serate a tema dedicate al vino, al maiale, al riso. *Dall'8 ottobre, sino alla fine di novembre*, ogni giovedì sera sarà così dedicato al vino con il format **Ritorno alla Vigna**, inaugurando la stagione con uno speciale appuntamento dedicato a *Vini Ancestrali* assieme all'*Azienda Castello di Stefanago*. L'Azienda vitivinicola storica dell'Oltrepò Pavese, da sempre impegnata nella produzione di vini del territorio grazie ad un vigneto di oltre 20 ettari convertito all'agricoltura biologica già dal 1998, si distingue per aver ideato una versione di spumante eccezionale e innovativa, frutto di un

metodo di produzione detto Ancestrale. Tale metodo si diversifica, in quanto a metà tra un tradizionale Metodo Classico e un Rifermentato in bottiglia: la seconda fermentazione avviene spontaneamente in bottiglia per la naturale presenza di lieviti e zuccheri residui, viene così sottoposto a *dégorgement* prima della messa in vendita.

Ogni giovedì sarà dedicato ad una Cantina e un viticoltore sarà presente in sala a far degustare i propri vini durante la cena. Un modo per conoscere direttamente quei pionieri del vino biologico e "Contadini Resistenti", ultimi cantori dell'Inno della Terra verso il Cielo, come li definì il grande Gino Veronelli.

Panorama

Con il caldo che ormai sfuma,
ottobre è il mese ideale
per **una gita in bicicletta**.
Sia per poche ore sia seguendo
itinerari di qualche giorno.
Ecco i percorsi migliori in Italia
e alcuni trucchi per trovare
quelli più scenografici e ben segnalati.
Da coprire con le proprie forze,
o con la spinta di un motore elettrico.



Peda

PIACERI_VIAGGI IN SELLA

Secondo il rapporto
realizzato da Isnart
Unioncamere
e Legambiente,
nel 2020
i pernottamenti
in albergo
dei cicloturisti
saranno 25,9 milioni,
in aumento del
26 per cento rispetto
allo scorso anno.

late *d'Autunno*

PIACERI_VIAGGI IN SELLA



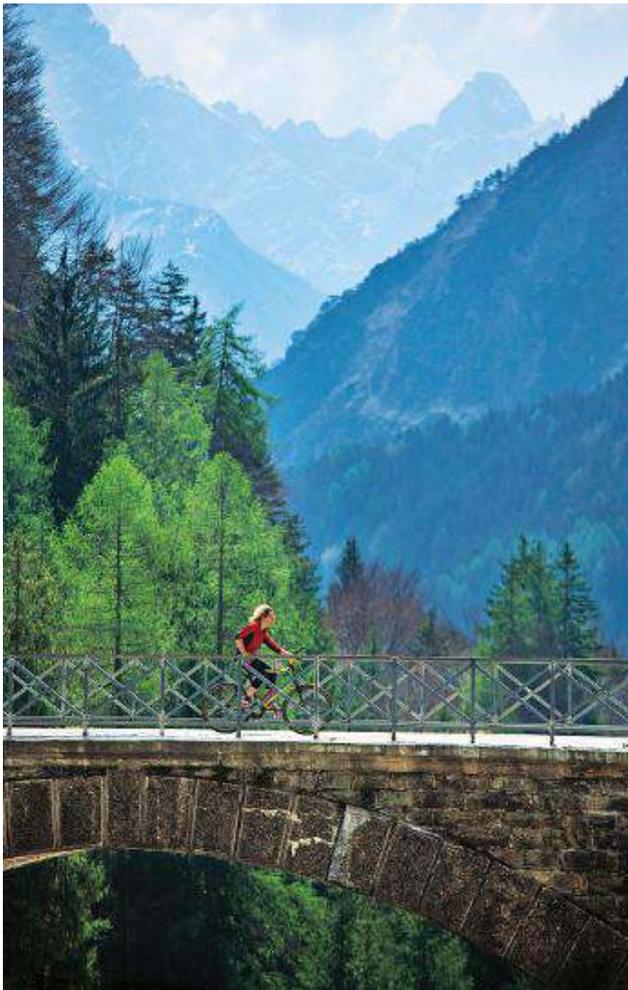
SARDEGNA
Da Alghero fino a Porto Torres, costeggiando la spettacolare area a Nord-ovest dell'isola. Obbligatoria una sosta per un tuffo fuori stagione.

di Marco Morello

Di vento ce n'è, assieme alla promessa che avvolge ogni curva, pronta a rivelare qualche altro paesaggio. La fatica c'è pure, potente oppure sfumata, la scelta rimane libera: spingere sui pedali o lasciare il grosso del lavoro al motore elettrico. Che sia in e-bike, mountain bike, una qualsiasi scassata recuperata in cantina, una sportiva fiammante noleggiata in negozio (ce ne sono in tutta la Penisola), fa lo stesso. Conta il piacere di una gita in bicicletta, esplorazione accelerata, viaggio in movimento con un doppio privilegio: coprire in meno tempo distanze maggiori, impensabili con una camminata; avere accesso a sentieri, lingue d'asfalto, sterrati, spazi proibiti a un'automobile.

In epoca Covid, peraltro, il mezzo aiuta a mantenere le distanze, non solo per paura del virus, anche per il buon senso della prudenza, per il timore, più che del fiato, delle sbandate altrui. E l'autunno è la stagione perfetta per partire: il caldo sfuma, la pioggia non esagera, il gelo non punge nemmeno dopo il tramonto.

Da Nord a Sud l'Italia abbonda di piste panoramiche, strade provinciali con le due ruote come habitué, percorsi di pe-



**TRENTINO
E VENETO**
Le proposte nelle regioni sono tantissime. Imperdibile la ciclabile delle Dolomiti (che le attraversa entrambe) da Dobbiaco a Calalzo di Cadore, passando per Cortina.



LOMBARDIA Il sentiero Valtellina, lungo il fiume Adda, vanta 40 soste attrezzate e sette punti noleggio delle bici. Va da Colico, sul lago di Como, a Bormio.



LIGURIA

La Ciclabile dei fiori non poteva non passare da Sanremo. Va da Ospedaletti a San Lorenzo al mare, rimanendo in provincia di Imperia.

riferia che non si limitano a portare a una destinazione. Sono, essi stessi, già una meta. Lambiscono montagne, sfiorano coste e corsi d'acqua, toccano la storia, raccontano storie. In queste pagine ne abbiamo scelti alcuni, però la selezione è tanto per difetto. Le proposte non si contano in ogni regione, isole comprese.

Un'ottima bussola di questa gigantesca ragnatela pedalabile è il sito Bikeitalia.it, che per ogni itinerario evidenzia lunghezza, grado di difficoltà, spesso con altimetrie, mappe, spigolature tecniche.

Benvenuti nei territori della «low touch economy», economia che pone come capisaldi salute, sicurezza, spostamenti a corto raggio. Valori sottolineati anche dall'ultimo rapporto Ismart-Unioncamere e Legambiente, che ha registrato 20,5 milioni di pernottamenti di cicloturisti italiani nel 2019 e stima, per

il 2020, una crescita possibile fino a 25,9 milioni, con un aumento del 26 per cento «considerando anche i brevi soggiorni autunnali (due/tre giorni)» come si legge nello studio. La spesa media a persona è invece di circa 75 euro, segno che il fenomeno oltre a essere low touch è pure low cost, alla portata di chi vuole spalmare l'esperienza su più tappe, dunque deve trovare un posto per dormire e ricaricare le proprie batterie (o quella dell'e-bike).

Per riuscirci, un buon riferimento è il sito Italybikehotels.it, che raccoglie strutture molto ben disposte ad accogliere ciclisti. Indica pure qual è la stagionalità più adatta per visitare in sella le principali località nei paraggi. La buona notizia è che a ottobre si può andare pressoché ovunque. Lo Stivale, d'altronde, è un compendio di bellezze: «Pochi Paesi

possono competere con l'Italia quanto ad attrattive, prima al mondo com'è per numero di siti Unesco, ben 55» ricorda Giorgio Palmucci, presidente di Enit, l'Agenzia nazionale del turismo. Che ha stilato il profilo del cicloturista tipo: «Si tratta di un adulto tra i 40 e i 50 anni con un livello educativo e reddituale medio-alto. A scegliere il senso di libertà della bici sono soprattutto donne e coppie».

Fin qui, un approccio più amatoriale al fenomeno, da strizzare in un tempo corto. Se però ci si prende gusto, è giusto ricordare che esistono percorsi lunghi, classici, diffusi in molti territori.

Un Grand tour da fare su due ruote. È la stessa Enit a ricordare alcuni tra i principali: la Ciclopista del sole, che ha diverse varianti, ma di fatto mantiene l'ambizione di abbracciare l'intero suolo nazionale come un unico corridoio da percorrere in sella. La Ciclovía dei Borboni, da Bari a Napoli (o viceversa) attraverso Puglia, Basilicata, Campania: da un mare all'altro, quasi la risposta tricolore all'avventura coast to coast americana.

Certo, servono tempo, passione, preparazione atletica. Come per coprire tutta la via Francigena, la cui storia torna indietro fino al Medioevo, alle rotte dei pellegrini: da Canterbury, in Inghilterra, arriva fino a Roma passando per Francia e Svizzera. Sfiora i 2 mila chilometri, è mediamente ben segnalata, per vari tratti si biforca per alternative, procede per bivi: da una parte chi cammina, dall'altra chi pedala.

Da qui il cicloturista, da lì il pedone. Comunque anime erranti, una delle due con il vantaggio di poter cambiare marcia, accelerare, andare incontro all'aria che si muove, sentirsi addosso il senso fisico, magnifico, di essere in viaggio. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

QUATTRO APP ESSENZIALI PER UN VIAGGIO IN EQUILIBRIO

Utili da consultare prima di partire, quando si pianifica un'escursione, ma anche durante la pedalata. Comunicano in cuffia le indicazioni essenziali.



BIKEMAP

Mappe, anche con una chiave social: si possono segnalare agli altri ciclisti ostacoli e pericoli lungo il percorso.



NAVIKI

Amata dai ciclisti per la presenza delle istruzioni vocali che consentono di orientarsi senza perdere di vista il panorama.



KOMOOT

Promette di far trovare la strada giusta dappertutto, anche su sentieri di montagna o su sterrati poco battuti in mezzo alla natura.



STRAVA

Il programma di riferimento per monitorare i percorsi pedalati, misurare le proprie prestazioni, condividerle sui social network.