

OGGI

Un viaggio tra le Dop, Doc e Igp della Valtellina, un mondo in una Valle!

31 dicembre 2019

Condividi



Quando si parla di bresaola, pizzoccheri, bitto e Inferno e Sassella subito una parola viene in mente: Valtellina

La Valtellina è amata da molti, sia chi gode nel divertirsi sulla neve in inverno, grazie alle



sue rinomate località come Bormio, **Livigno** e Santa Caterina Valfurva, sciando sulle piste o negli anelli di fondo a fondovalle, sia per chi invece si vuole godere delle montagne quando sono bacciate dal sole, in estate e nella bella stagione. Anche in questi periodi la valle è strutturata non solo per fare delle belle passeggiate o scalate ma per godere della natura a 360° cioè anche dei suoi frutti. Certo, le terme sono famose e le strutture alberghiere sono spesso dotate di spa ma il godimento di chi vuole apprezzare questo lembo di terra al confine con la Svizzera non può prescindere appunto dai suoi prodotti, *i frutti della terra*.

[Bormio, il paradiso della Valtellina: sci, offerte, occasioni e... tanto relax - LEGGI | FOTO](#)

MELE, POCHE MA BUONE – Parliamo delle mele: una produzione limitata per quantità ma eccelsa per qualità, a basso impatto ambientale, garantita dal marchio europeo IGP. L'aria di montagna, nel cuore delle Alpi, conferisce a questo frutto un gusto e una fragranza unici. Le mele crescono e maturano naturalmente, riscaldate dal sole e accarezzate dal vento negli avvallamenti di mezza costa, fra i 200 e i 900 metri di altitudine. La Valtellina è un giardino ideale per la coltivazione del melo, grazie alla sua collocazione geografica, la latitudine, l'esposizione dei versanti, le condizioni climatiche e l'escursione termica giornaliera.



PARLIAMO DI DOP? BITTO E CASERA ALLORA – La Valtellina vanta una secolare tradizione casearia che ha conservato fino ad oggi la tipicità e la genuinità dei suoi formaggi: **Valtellina Casera DOP** e il **Bitto DOP**. Quest'ultimo viene prodotto durante la stagione estiva sui pascoli d'alta quota: un formaggio a latte crudo che racchiude in sé i profumi dell'alpeggio. La stagionatura del Bitto DOP può protrarsi sino a dieci anni, per un sapore che diventa sempre più intenso. Il Valtellina Casera DOP, prodotto tutto l'anno nel fondovalle, è un formaggio semigrasso ottimo sia giovane che stagionato. Quest'ultimo è l'ingrediente fondamentale dei piatti della tradizione valtellinese: è infatti utilizzato per la preparazione dei Pizzoccheri o degli Sciatt, ma è sublime anche se mangiato da solo.



PIZZOCCHERI, L'EMBLEMA DELLA TAVOLA VALTELLINESE – I Pizzoccheri della

Valtellina IGP sono infatti un piatto della tradizione contadina, cucinato con ingredienti semplici offerti dalla terra, i Pizzoccheri sono diventati il vero e proprio simbolo gastronomico della Valtellina. L'ingrediente chiave del piatto più rinomato della cucina valtellinese è ottenuto dalla miscelazione di farine di grano saraceno e grano duro e acqua, che permette di ottenere una pasta saporita e unica nel suo genere.



Dopo la cottura in acqua salata, i Pizzoccheri della Valtellina IGP sono solitamente serviti conditi con patate e verze, con coste oppure spinaci, insaporiti dal burro e dal formaggio Valtellina Casera DOP appunto. L'antica ricetta è preservata dall'Accademia del Pizzocchero di Teglio in Valtellina, nel quale storicamente è nato questo piatto grazie alle estese coltivazioni di grano saraceno che risalgono al 1600.

LA TRADIZIONE E' LA BRESAOLA – Per quanto riguarda tradizione, la Bresaola della



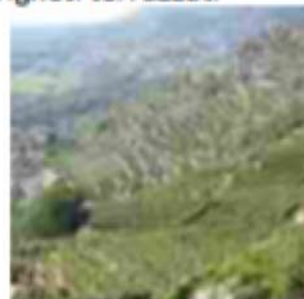
Valtellina IGP è un altro prodotto che è sinonimo di Valtellina nel piatto. Prodotto pregiato e raffinato garantito dal marchio europeo di Indicazione Geografica Protetta, è un salume di alta qualità ricavato dai tagli migliori della coscia bovina. Gli antichi rituali di produzione, tramandati di generazione in generazione, si sono negli anni trasformati in regole certificate seguite scrupolosamente dai produttori locali. Povera di grassi, ricca di proteine, vitamine e sali minerali, la Bresaola della Valtellina

soddisfa

perfettamente le esigenze nutrizionali del consumatore attento a un'alimentazione equilibrata.

IL VINO E LE SUE TERRAZZE SOSPENSE – Per chi invece ha a cuore i prodotti della vite la Valtellina rappresenta un unicum, sia il prodotto finito, il **vino della Valtellina DOP e IGP**, sia il lavoro eroico, improbo in certe occasioni, degli agricoltori vinicoli della zona. Il suggestivo paesaggio valtellinese nel quale sono incastonati i vigneti terrazzati racconta secoli di storia valtellinese ed è oggi una eccellenza agroalimentare suggellata dai marchi comunitari **DOCG, DOC e IGP**.

Lungo 2500 km di muretti a secco che corrono ai piedi delle Alpi, sul versante retico della Valtellina, viticoltori abili e appassionati coltivano le uve che, dopo la tarda vendemmia di ottobre, sono vinificate per produrre rossi fini ed eleganti di grande personalità. La Valtellina è la più vasta area terrazzata d'Italia, ricca di biodiversità e variabilità dal punto di vista geologico, morfologico, climatico e ambientale. Dal vitigno *Nebbiolo*, localmente chiamato *Chiavennasca*, nascono lo *Sforzato (o Sforsat) di Valtellina DOCG*, primo passito rosso italiano ad ottenere questa certificazione, il *Valtellina Superiore DOCG* e il *Rosso di Valtellina DOC* di pronta beva. Rossi da assaporare lentamente che rivelano profumi e aromi inattesi e che non si fanno dimenticare.

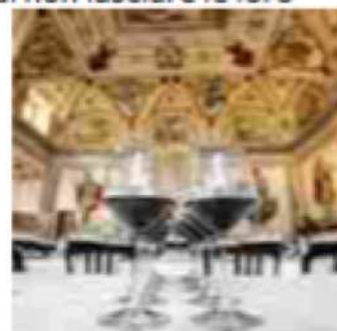


DOCG, ZONE, SOTTOZONE E CRU – Lo *Sforzato di Valtellina DOCG*, passito rosso secco, è il risultato della selezione delle migliori uve *Nebbiolo* che subito dopo la vendemmia vengono lasciate per circa tre mesi su graticci in locali asciutti e ben aerati detti 'fruttai'. Si presenta di colore granato scuro con intensi profumi e si abbina a formaggi d'alpe e carni saporite. Il *Valtellina Superiore DOCG* viene prodotto con le uve coltivate nell'area compresa *tra Berbenno e Tirano* suddiviso in cinque sottozone: *Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella*. Si abbina a carni rosse, selvaggina, salumi saporiti e formaggi stagionati. Il *Rosso di Valtellina DOC* è un vino da tutto pasto dal colore rosso vivo, è asciutto con sfumature diverse nei profumi, nel colore e nella sapidità. Le Alpi Retiche IGP individua vini rossi, rosati, bianchi, passiti, novelli, rosati frizzanti e da vendemmia tardiva e spumanti anche nella tipologia rosè.



Il *Consorzio di tutela dei vini della Valtellina*, costituitosi nel 1976, è l'unico consorzio italiano a potersi fregiare di due Denominazioni di Origine Controllata e Garantita (DOCG) coincidenti per territorio e per vitigno: sia per lo *Sforzato di Valtellina DOCG* che per il *Valtellina Superiore DOCG* infatti il vitigno principale è il *Nebbiolo* (*Chiavennasca*).

La nascita di sempre nuove e piccole (per forza di cose, visto i pochi appezzamenti ancora disponibili) realtà produttive, spesso pensate, nate e sviluppate da giovani produttori dimostra da una parte la voglia dei giovani della zona di non lasciare le loro terre natie, dall'altra le potenzialità sia di qualità che di mercato che hanno questi vini forse (e per fortuna, direbbe qualcuno) non ancora così apprezzate dal mercato globale. Grandi vini importanti, strutturati, ma nel contempo fini ed eleganti grazie sicuramente a un suolo dove la pietra ha una sua importanza decisiva ma anche dalla perizia e dalla conoscenza appunto dei territori di questi nuovi nomi dell'enologia valtellinese che comunque resta legata a filo doppio ai nomi storici che hanno dato il là all'enologia valtellinese.



Per ulteriori informazioni: www.vinidivaltellina.it

TASTE THE ALPS - A monte di tutto ciò ci stanno poi degli enti, associazioni meritorie e programmi che cercano di far conoscere le potenzialità, in questo caso alimentari, della Valle.

Il progetto internazionale Taste The Alps è il percorso promozionale triennale (2018-2021) promosso dal Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina "Valtellina che Gusto!" finalizzato ad aumentare la conoscenza e il consumo dei prodotti DOP e IGP del territorio valtellinese di cui abbiamo parlato in Italia, Germania e Francia.

Duplica la finalità dell'iniziativa: da una parte dare risalto alle origini montane dei prodotti e dall'altra allo stesso tempo valorizzarne le denominazioni di origine riconosciute a livello europeo, DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta).