



Valtellina, il rispetto del tempo

Viaggio tra le aziende della regione montuosa a un passo dalla Svizzera. Un territorio colmo di sorprese e delizie, mai sceso a compromessi con la modernità



Preparazione artigianale di pizzoccheri, simbolo dei simboli della Valtellina, provincia di Sondrio

Ci sono luoghi che non si sono fatti schiacciare dalla modernità. Hanno portato rispetto al tempo e il tempo ne ha portato a loro. Il cemento non si è mangiato il verde e l'economia non si è industrializzata ma è rimasta legata alla produttività della terra e al valore del bestiame. Questa è la Valtellina, regione interamente montuosa, situata nel nord della Lombardia, al confine con il cantone svizzero dei Grigioni, rimasta saldamente in mano ai piccoli produttori, vignaioli, agricoltori, allevatori ed artigiani che difendono con orgoglio uno scrigno di tradizione ed autenticità.

Dalla Valtellina non si scappa per cercare fortuna altrove, ma in Valtellina si ritorna come stanno facendo sempre più numerosi i giovani che sono andati a laurearsi a Milano per portare qui il loro sapere e applicarlo a una realtà che non ha nessuna intenzione di cedere a compromessi. E se la terra e gli allevamenti continui a lavorarli eroicamente come facevano i nonni, quello che poi porti in tavola è naturalmente a chilometro zero. La forza vincente della Valtellina è aver costruito intorno alle sue eccellenze enogastronomiche un progetto turistico che ti cala direttamente dentro il bello del suo territorio, facendotelo provare e vivere da protagonista.

2.500 CHILOMETRI DI TERRAZZAMENTI. E' con questo obiettivo che è nata la [Strada del vino e dei sapori](#) che da Ardenno a Tirano per 67 chilometri ti guida tra i terrazzamenti vitati (ne ha per 2.500 chilometri, è la più vasta d'Italia) e i produttori delle uve nebbiolo che saranno il marchio di fabbrica dei vini Docg di questa zona: lo Sforzato, il Valtellina Superiore, il Sassella, il Grumello, l'Inferno, il Valgella e il Maroggia. Tutto ben segnato, così che possono diventare ottimi itinerari anche da percorrere a piedi o in bicicletta, "testando" ogni giorno panorami diversi, attraversando piccoli borghi storici a ridosso di santuari e resti di antichi castelli (non perdetevi Castel Grumello, bene *Fai*, con una splendida balconata sulla valle) o facendo tappa in uno dei tanti musei (uno su tutti: Cast, tra le mura di Castello Masegra, a Sondrio, è il racconto della montagna attraverso la A di arrampicata, alpinismo ed ambiente, www.visitasondrio.it).



Terrazzamenti di Nebbiolo lungo la [Strada del Vino della Valtellina](#)



Cantina Triacca, Villa di Tirano

Ma la strada del vino è anche assaggio e degustazione, con un'ampia scelta di strutture a disposizione che hanno scelto di fare gruppo perché insieme si vince e si racconta meglio la propria forza. C'è anche l'arte del racconto in questi viaggi del gusto, dove la certezza che accomuna l'intero itinerario è che ogni realtà è saldamente ancorata in radici famigliari. E lo intuisci subito facendo tappa alla casa vinicola [Triacca](#) immersa nei vigneti a Bianzone. E' stata fondata nel 1897 ed è giunta alla quarta generazione che dal 1969 ha fatto la sua base presso la [Tenuta La Gatta](#), in quello che nel 1500 era un convento domenicano gestito dai frati come un ospizio e punto di accoglienza e ristoro per i pellegrini. Oggi a La Gatta è rimasto il senso di quell'accoglienza, ingigantito da una produzione di tutto rispetto, con 3.500 ettolitri annui ricavati da 40 ettari per il 90% a vitigno Nebbiolo. Qui i vini li puoi degustare anche abbinandoli ad un pranzo della tradizione contadina con i pizzoccheri casalinghi a farla da padrone, preceduti da un tagliere di salumi e formaggi locali e conclusi dalla tradizionale bisciola (35 euro a testa). I vini possono essere scelti e abbinati dai commensali così da offrire una degustazione "personalizzata" in un contesto ricco di affreschi e storia.

UN SEGANTINI AL NEBBIOLO. Qui, naturalmente, la parte del leone la fanno lo Sforzato e l'Inferno, ma vi imbatterete anche in un **Giovanni Segantini**, dedicato al pittore tra i massimi esponenti del divisionismo. Una bella storia partita dalla nipote **Gioconda** che nel 2012 scrisse alla casa vinicola Triacca: "Mio nonno amava i vini della Valtellina e li beveva a tavola. Mi farebbe piacere se ci fosse un vino di Valtellina con un bel quadro di Segantini sull'etichetta". Accontentata e i dipinti finiti sulle etichette sono in piena sintonia con l'anima "contadina" del vino, un Nebbiolo in purezza, prodotto da uve appassite in vigna e affinato per 18 mesi in botte di rovere.

Si può andar per vino anche nel centro storico di una città ricca di cultura e musei come Sondrio. In una zona molto pittoresca fatta di vicoli stretti e tradizionali case in pietra, troverete la cantina [Marsetti](#) e anche in questo caso la storia racconta di una lunga tradizione familiare, con il testimone raccolto da **Alberto** (aveva solo 16 anni, ma le idee molto chiare) a proseguire il lavoro svolto da nonno **Angelo**, dal papà **Andrea** e dallo zio **Antonio**. Tutte le iniziali con la A, quattro assi che hanno sempre creduto nel valore del nebbiolo i cui vitigni si estendono su 12 ettari proprio sopra Sondrio (il centro storico è raggiungibile con una camminata) e nelle sue vicinanze.



La terrazza panoramica del ristorante [Il Poggio](#), Poggiridenti



Tagliolini di castagne con ragù di cervo e fonduta di Casera stravecchio, ristorante [Il Poggio](#), Poggiridenti

TRA I FILARI SOPRA SONDRIO. L'azienda produce 7 tipologie di vino (tra i quali un rosato e lo Sfursat, il più antico vino valtellinese), per un totale di circa 55 mila bottiglie all'anno. Questa cantina, oltre alle tradizionali degustazioni con abbinata una camminata tra i vigneti, offre la possibilità di partecipare attivamente a una giornata di "vendemmia didattica" (65 euro a testa) durante la quale, in compagnia di un enologo e del suo staff, trascorrerete una giornata tra i vigneti per conoscere da vicino tutte le attività e i provvedimenti che dall'inizio alla fine permettono di trasformare l'uva raccolta in vino. Diventerete vendemmiatori per un giorno, con tanto di pranzo al sacco in vigna, degustazioni di 5 vini in sala e il dono di una bottiglia di Grumello Docg. In una giornata di sole e di colori ancora poco autunnali durante un panoramico giro con una provvidenziale e-bike è facile imbattersi nel minuscolo borgo (meno di 100 abitanti) di Triasso, a ovest di Sondrio e nel centro del Sassella. Qui sui terrazzamenti faticosamente realizzati dagli antenati, per strappare spazio utile alle pendici rocciose, una famiglia di appassionati soci della cooperativa agricola [Triasso e Sassella](#), nata nel 2004, lotta con tenacia per salvaguardare questo patrimonio di cultura contadina e tenere viva la tradizione del buon vino di qualità. E quella qualità sta nei piccoli numeri: tre ettari di vitigno nebbiolo a 400-500 metri sul livello del mare, qualche migliaio di bottiglie l'anno e un orgoglio che cresce insieme ai riconoscimenti.

POCO MA BUONO. Il presidente **Donato Ruttico**, una vita da capotreno alle spalle, nel 2004 scelse di assecondare il suocero che altrimenti non riusciva più a stare dietro a quei terreni tanto impegnativi. "All'inizio - racconta - non sapevo fare nulla, la passione va allenata e scoperta giorno dopo giorno. E quando si trasforma in orgoglio hai vinto la tua scommessa. Ora ci sono giornate nelle quali non vedo l'ora di alzarmi per andare tra i miei vigneti....". La vendemmia qui è completamente manuale, l'uva viene raccolta in ceste o cassette a seconda della tipologia del vino da produrre e arriva in cantina entro le due ore. E' fatica ed entusiasmo che diventano orgoglio quando il presidente e i suoi soci stappano un *Sassi Solivi*, dall'intenso profumo fruttato, dal colore rubino e dal gusto elegante e corposo insieme. Una produzione annua di circa 10 mila bottiglie che spesso vanno in sold out prima del previsto.

Nel nostro tour valtellinese non potevano mancare almeno un paio di indirizzi dove andare a colpo sicuro ad assaggiare il meglio del territorio accostato alle sue bottiglie di rappresentanza. Approdo sicuro è il ristorante [Parravicini](#), nel centro storico di Tirano, ricavato dalla ristrutturazione delle vecchie cantine dell'omonimo palazzo. Ambiente elegante, tavoli ben curati disposti in 4 distinte salette, personale giovane ed attento ed uno chef, **Alberto Mataboni**, che ha voluto firmare il menù con una frase di **Gualtiero Marchesi**: "La cucina di per sé è scienza, sta al cuoco farla diventare arte". Il menù si appoggia agli ingredienti del territorio ma senza la paura di osare contaminazioni, in un gioco di colori e di sapori precisi, netti, riconoscibilissimi.



Tortelloni ai funghi porcini in salsa di zafferano, scimudin e semi di papavero, ristorante [Parravicini](#), Tirano



Forme di Bitto nello storico negozio dei [Fratelli Ciapponi](#) a Morbegno

L'ARTE DELLA CUCINA. Tra i primi meritano un assaggio i tortelloni ai funghi porcini in salsa di zafferano, scimudin e semi di papavero oltre alle originali tagliatelle ai mirtilli con burro al timo, julienne di bresaola su crema di sedano rapa. Tra i secondi, con predilezione per le carni, abbiamo apprezzato l'ottima cottura e la tenerezza del filetto di manzo alla griglia con rosti di patate. Ottima anche la carta dei dolci dove abbiamo piacevolmente ceduto alla tentazione del taglio al *Braulio*, l'amaro locale lavorato con un gelato al fiordilatte vaniglia. Buona carta dei vini, principalmente valtellinesi, con scelte anche al calice.

Percorrendo la strada panoramica, a 5 chilometri da Sondrio, con una sensazionale vista sui vigneti dell'Inferno s'incontra a Poggiridenti il ristorante *Il Poggio*, da 40 anni sotto la conduzione della famiglia **Gianola**. Un testimone che passa di padre in figlio, ma che asseconda la svolta del rinnovamento non solo nei locali ma anche in una cucina che ha ampliato i propri confini fino a fare propria la crema di zucca mantovana, la tartare di fassona piemontese e spingendosi fino ai cubi di tonno in crosta di pistacchi, hummus di ceci e broccoletti. Due le specialità che valgono il viaggio: gli gnocchetti viola del Poggio con mirtilli gratinati e lo *Tzigeüner*, tenera carne di manzo alla brace arrostita su un bastone di legno, cotta alla brace nel camino al centro della sala. Anche in questo caso non sottraetevi alla tentazione del dessert che nella meringata ai marroni e nel semifreddo al Braulio riserva esprime la grande ricchezza del territorio. Di valore la carta dei vini che punta in buona parte sulle cantine di eccellenza del territorio, facendovi idealmente percorrere l'intera strada del vino.

UMILTÀ E PAZIENZA. E sempre per restare in un rapporto stretto con le proprie radici sul taccuino entra anche l'*Antica Osteria Rapella*, ubicata nel centro storico di Morbegno. Le origini di questo locale risalgono al 1886 quando **Carlo e Orsola**, bisnonni dell'attuale proprietario **Marco Rapella**, iniziarono a vendere direttamente i propri prodotti provenienti dall'attività agricola, trasformando la stalla in un luogo di accoglienza per i viandanti e il vecchio focolaio in osteria. E' rimasto lo spirito di quella genuina semplicità ed oggi ci tengono a sottolineare come il menù rispecchi i piatti della tradizione, "soprattutto quelli fatti di umiltà e pazienza". Qui si mangia il territorio, senza sbavature, senza presunzioni gourmet, senza uscire dai confini casalinghi. Qui non si osa ma si racconta una storia antica con onestà ed amore. Quindi *sciatt e tarozz*, pizzoccheri, lasagnette di saraceno ai funghi porcini e timo, salmì di cervo al nebbiolo valtellinese, trotella del Masino alla pioda, ganascino di maialetto stufato alla birra artigianale e per finire sorbetto all'uva americana, castagne lessate con panna e le torte del c'era una volta. Una carta ristretta nelle proposte per assicurare il meglio in fatto di freschezza degli ingredienti. Vi alzerete da tavola ancora più innamorati della Valtellina.