



Donnavventura: Livigno e i pizzoccheri della Valtellina

Tra i monti all'insegna di sport, benessere e buon cibo

Ci troviamo in **Valtellina**, in provincia di Sondrio, più precisamente in Valchiavenna, dove immersa fra i filari si trova la Tenuta la Gatta, un'azienda vitivinicola, che ha sede in un ex convento del '500. Le ragazze del Green team hanno imparato a fare i **pizzoccheri**, piatto per eccellenza della **tradizione valtellinese**. Conosciamo tutti questo primo piatto ricco dalle origini molto antiche, il grano saraceno è un tipo di cereale usato nella zona già dal XVI secolo ma che in questi anni è stato riscoperto e viene utilizzato sempre più spesso nelle preparazioni. Molto saporito e senza glutine è quindi adatto ai celiaci.

Guidate abilmente dalle esperte mani di una signora del luogo, le ragazze si sono **cimentate nella preparazione**. L'impasto di farina di grano saraceno viene steso con il matterello fino ad ottenere una sfoglia non troppo sottile di circa 3mm, che viene poi tagliata a misura di pizzoccheri, ovvero tagliatelle larghe 1cm e lunghe 7, come l'Accademia dei Pizzoccheri insegna.

Burro, verza e patate, con il fondamentale utilizzo del formaggio Valtellina casera DOP, anche se non è raro che venga usato il Bitto.

Risalendo un tratto di strada panoramica a oltre 2000 mt di altitudine, incontriamo il comune di **Trepalle**, considerata la parrocchia più alta d'Europa. Si trova lungo la strada del Foscagno e collega la Valtellina a Livigno, prossima meta del Green team.

Il centro abitato di Livigno si sviluppa totalmente in orizzontale nella valle, racchiusa a nord e a sud dal passo del Gallo e dal passo della Forcola, entrambi confinanti con la Svizzera.

Famoso per la sua attività sciistica e per tutte le attività sportive che offre, Livigno è anche un grande shopping mall a cielo aperto che sorge a 1800mt di altitudine con più di 250 negozi di grandi firme che offrono un'ampia scelta dall'abbigliamento all'elettronica e la convenienza del Duty free.

Bastano però pochi passi per immergersi nella bellezza della natura che circonda questa località. Il **lago di Livigno** è un luogo ideale per gli sportivi, che hanno la possibilità di provare e praticare sport acquatici a quasi 1800 metri di quota. Nel bel mezzo del lago si trova una piattaforma galleggiante, perfetta per prendere un po' di tintarella. Questo altopiano, non solo colpisce per la sua natura rigogliosa, per i colori e la bellezza dei suoi paesaggi, ma è meta di molti sportivi che vogliono migliorare le proprie prestazioni misurandosi anche con l'altitudine, che rende l'allenamento più impegnativo e faticoso. La nostra Valtellina non solo appare bella e ridente, ma anche elegante e ricca.

Valtellina: Livigno, natura e pizzoccheri



Istockphoto 1 di 10



LEGGI DOPO SLIDESHOW

INGRANDISCI



Le ragazze del Green Team hanno imparato a fare i pizzoccheri, piatto per eccellenza della tradizione valtellinese.

Valtellina: Livigno, natura e pizzoccheri



Valtellina: Livigno, natura e pizzoccheri



Valtellina: Livigno, natura e pizzoccheri



Valtellina: Livigno, natura e pizzoccheri



Valtellina: Livigno, natura e pizzoccheri



Valtellina: Livigno, natura e pizzoccheri



Valtellina: Livigno, natura e pizzoccheri



Valtellina: Livigno, natura e pizzoccheri



Valtellina: Livigno, natura e pizzoccheri

