



BRESAOLA

vuol dire Valtellina

di Massimiliano Rella





Premiata Salumeria Italiana, 2/23

Se non esistesse la Valtellina non esisterebbe la bresaola, un salume nobile, di consistenza soda, privo di fenditure, rosso uniforme con bordo scuro appena accennato — bianco per la parte grassa (quasi inesistente) — e al naso delicato e leggermente aromatico, in bocca saporito e sobrio, gradevole, mai fuori misura. La "principessa" gastronomica della provincia di Sondrio è in tutti i sensi un'eccellenza unica ed esclusiva garantita dall'IGP (Indicazione Geografica Protetta). **Un salume magro e nutriente, figlio di un territorio e di un'esperienza antica e codificata in anni recenti da un Disciplinare di produzione** che, partendo da un'attenta selezione della materia prima, garantisce la zona (la Valtellina) e il metodo di produzione, dalla salagione fino alla stagionatura e al confezionamento finale. Insomma, la "vera" bresaola della Valtellina non va confusa con la famiglia allargata della "carne secca" e di quei prodotti — tanti, buoni, di qualità e non solo italiani — ottenuti dall'essiccazione della carne bovina.

La bresaola non potrebbe esistere senza la Valtellina: è il **territorio il suo primo ingrediente**, quello "microclimatico". L'ambiente montano e della valle, l'aria fresca e pulita che scende dalle Alpi, la conformazione orografica, sono condizioni ideali per una stagionatura graduale — e lenta — della bresaola. Gli altri fattori sono la **materia prima**, selezionata e di qualità, e l'**esperienza** e l'**artigianalità** dell'uomo, cioè il processo produttivo codificato nel tempo.

La materia prima prevede l'utilizzo selettivo di vari tagli della coscia del bovino adulto: la punta d'anca, la fesa, la sottofesa, il magatello e il sottosso (si veda box dedicato). Solo tagli muscolari di prima categoria, i più pregiati e teneri, che devono assicurare consistenza, morbidezza, gusto, colore, magrezza, assenza di nervature e dal punto di vista nutrizionale un minor contenuto di grassi. Tagli di razze selezionate d'età compresa tra i 18 mesi e i 4 anni, coi capi allevati preferibilmente all'aperto e al pascolo e correttamente alimentati; tutto per garantire carni idonee alla lavorazione.

I **15 produttori** che aderiscono al Consorzio utilizzano principalmente carni da allevamenti europei e sud

americani, garantiti per sistemi d'allevamento e i controlli di filiera. Tra le razze europee, ad esempio, le francesi Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine e la Garronese. Tra le italiane la Piemontese, mentre dal Brasile arrivano le razze pure di Zebù, tra le quali spiccano il Nellore, dalle carni molto magre, lo Guzerat e il Brahman, due presenze comunque minoritarie.

Il metodo produttivo della Bresaola della Valtellina comincia con la rifilatura e il massaggio della carne in salagione, ricoperta da un mix di aromi naturali e piante aromatiche e spezie e si conclude con la stagionatura (da 4 a 8 settimane secondo le pezzature) alle giuste variazioni di temperatura e umidità. Il clima fresco e asciutto, la particolare conformazione della provincia di Sondrio, permettono di ottenere una bresaola conservabile anche con una salatura contenuta, quindi morbida e con una sapidità moderata.

La tecnica di produzione, che fu ideata per conservare a lungo la carne, si è perfezionata nei secoli fino a darci un prodotto, oggi rispetto al passato, più dolce, morbido e gradevole.

Quando parliamo di bresaola il salto nella storia è d'obbligo, come richiede la migliore tradizione agroalimentare italiana per ogni prodotto d'eccellenza. Le prime testimonianze e citazioni della bresaola risalgono al XV secolo, ma è indiscutibile che il salume nacque molto tempo prima per far fronte a necessità di conservazione e scorta alimentare.

Anche l'origine e l'evoluzione del nome è incerta: anticamente era chiamata *brazzaola*, *brisaola* o *bresavola* nelle diverse comunità locali e secondo alcuni questa etimologia deriverebbe dalla voce germanica "brasa" (brace), legata all'utilizzo dei bracieri per riscaldare e deumidificare i locali di stagionatura. Secondo un'altra ipotesi il nome deriverebbe invece dal dialettale "brisa" che indica una ghiandola dei bovini fortemente salata.

Comunque **fino al XIX secolo la bresaola era prodotta e consumata in casa. Le prime attività in senso imprenditoriale moderno risalgono al '900.**

Un importante passaggio storico si realizza nel 1996 con il riconoscimento IGP, riservato esclusivamente a produttori certificati della provincia di Sondrio, sottoposti alla "lente" del

Tutti i muscoli della Bresaola della Valtellina IGP

I tagli muscolari della coscia bovina, private di ossa, per fare la Bresaola della Valtellina IGP per disciplinare sono cinque:

1. fesa;
2. punta d'anca;
3. sottofesa;
4. magatello;
5. sottosso.

La *fesa* è la porzione posteromediale della muscolatura e comprende muscolo retto interno, muscolo adduttore e muscolo semimembranoso. La *punta d'anca* corrisponde alla fesa senza il muscolo adduttore. La *sottofesa* corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia (muscolo lungo vasto). Il *magatello*, più piccolo, corrisponde alla porzione posterolaterale (muscolo semitendinoso), mentre il *sottosso* coincide con la fascia anteriore della coscia, composta dal retto anteriore e dal muscolo vasto interno e intermedio.

CSQA, l'organismo terzo di controllo, e del Consorzio di Tutela. Il Consorzio ha il compito di salvaguardare la Bresaola della Valtellina IGP da imitazioni e contraffazioni, garantirne l'origine e promuoverne l'immagine.

L'area di produzione coincide con l'intero territorio della provincia di Sondrio, comprendendo quindi la Val Chiavenna, cui la tradizione attribuisce la paternità della bresaola. Un salume molto povero di grassi e ricco di proteine, ferro, sali minerali, vitamine. Un'eccellenza anche altamente digeribile, praticamente l'insaccato magro perfetto per soddisfare le esigenze alimentari, salutistiche e gli stili di vita contemporanei. Ma anche un prodotto che, con un pizzico di fantasia, diventa un buon ingrediente di cucina, per elaborazioni originali dall'antipasto ai secondi piatti. Suggestimenti? Quelli della *Traitoria Olmo* di Sondrio, ad esempio, oppure il ricco ricettario gastronomico pubblicato sul sito web del Consorzio (www.bresaolavaltellina.it/ricette).

Massimiliano Rella



La prima caratteristica che si osserva nella Bresaola della Valtellina IGP è il colore, che deve presentarsi di un rosso uniforme. Può rilevarsi la presenza di una leggera marezza sotto forma di sottilissime striature di grasso di colore bianco. L'odore richiama la concia usata in salagione. La fetta deve essere servita con uno spessore sottile (0,6-0,8mm). Solo in questo modo sarà possibile apprezzarne morbidezza e fragranza, che si riveleranno alla masticazione (fonte: www.bresaolavaltellina.it).



IL CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Testi e foto di Massimiliano Rella



I produttori di Bresaola della Valtellina IGP hanno scommesso sul turismo attivo associando l'esperienza di un territorio così particolare al suo prodotto più famoso. Un prodotto tipico e destagionalizzato, i cui consumi salgono però in estate, che è poi una stagione perfetta per visitare la Valtellina e assaporare le sue specialità.

L'iniziativa del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina si chiama appunto "Destinazione Bresaola" e consiste in un format lanciato nel 2021 per accompagnare i turisti nei territori

attraverso **10 percorsi di trekking geomappati abbinati a 10 panini "fai da te"**, ideati dal Consorzio insieme ad un food blogger. Sono panini composti anche con altri ingredienti, locali e non, per esaltare la versatilità e gli abbinamenti possibili di un salume particolare come la bresaola.

Nel primo anno di lancio furono distribuite 25.000 guide tascabili sul territorio e sui panini "fai da te", il secondo anno è stata invece creata una rete di ristoratori, ciascuno con una proposta di "spuntino della memoria" rivisitato, da acquistare in ristoranti,

enoteche, gastronomie. Per la terza stagione, nel 2023, si punterà sul cicloturismo con una serie di proposte a tema che coinvolgeranno il mondo del turismo e della ristorazione. «Siamo soddisfatti — ci dice la coordinatrice del Consorzio **Paola Dolzadelli (in festa)** — la campagna sia portando buoni risultati. Finito il lockdown nel 2020, c'è stata una riscoperta del rapporto con la natura e ci è venuto spontaneo valorizzare il prodotto all'interno dell'offerta turistica e delle risorse paesaggistiche che la Valtellina offre, all'insegna del benessere». Come dire: 2 + 2 fa 4. O no?



Il 2022 per la Bresaola della Valtellina IGP: tra inflazione e caro prezzi, la produzione arretra a -8,20%

Nel 2022 il comparto, già caratterizzato dalla variabilità di prezzo della materia prima, ha dovuto fronteggiare gli effetti perduranti della pandemia, il caro energetico e le ricadute sempre più gravose della crisi russo-ucraina, con un conseguente impatto importante. La produzione complessiva di Bresaola della Valtellina IGP riferita alle 16 aziende certificate si è attestata a **12.300 tonnellate** (-8,20% sul 2021). Nell'ultimo anno, sono cambiate abitudini di consumo e comportamenti d'acquisto in risposta alle sopravvenute esigenze di spesa di una larga fascia di consumatori, su cui questa emergenza ha impattato a livello economico e di reddito in modo significativo. L'innalzamento complessivo dei costi di produzione non può più essere gestito dai soli produttori: la difficoltà ha investito l'intera filiera ed è necessario l'ascolto e l'intervento di tutti gli attori coinvolti, dalla distribuzione alle istituzioni. **È urgente impegnarsi a garantire continuità a un settore strategico che rappresenta una realtà economica importante per la Valtellina e per l'intero sistema Paese nonché ad un prodotto premium nel profilo nutrizionale, nella praticità e versatilità, ideale per chi è attento a gusto, qualità e salute.** Proprio per questo, nel 2023, tra gli obiettivi di comunicazione del Consorzio vi è quello di promuovere e valorizzare tutti i **plus del prodotto** (pratico, versatile, con zero scarti, ricco in proteine, vitamine e sali minerali), per far comprendere al consumatore quanto sia importante non rinunciare a questa grande fonte di piacere e benessere anche a fronte di un inevitabile aumento dei prezzi.

Il mondo della bresaola è ampio, è un prodotto che si può fare ovunque, bresaola è un termine generico, ma in Valtellina, per tradizione, c'è una grande concentrazione di aziende e piccoli artigiani del gusto. «La bresaola è un prodotto ormai molto noto, pertanto come Consorzio **ci siamo attivati per tutelarne l'identità, dandole una definizione normativa affinché ciò che è bresaola venga identificato e normato in modo chiaro**, in quanto caratterizzato da un preciso processo produttivo. L'iter procedurale in vista della normazione è in corso. In ogni caso, solo nella provincia di Son-

drio si produce quella contrassegnata dall'Indicazione Geografica Protetta. Fondato nel '98, il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina aggrega 15 aziende che rappresentano il **99% dei volumi di produzione della IGP**. L'IGP è la tipologia che muove i grandi volumi delle diverse bresaole prodotte sul territorio. La produzione complessiva di prodotto certificato supera le **12.000 tonnellate di vendite**, assorbite per il 95% dal mercato italiano e per l'estero principalmente dai Paesi europei. Il Consorzio svolge attività d'informazione e divulgazione destinate principalmente

al consumatore nazionale, interagendo con il territorio attraverso sinergie con il *Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina*, che mette in atto iniziative di marketing territoriali integrate che coinvolgono altri prodotti DOP e IGP come i pizzoccheri, il vino, le mele e i formaggi valtellinesi. In prospettiva, un'altra sfida per i produttori e il Consorzio sarà quella di ampliare l'ambito dell'export, dove ci sono importanti spazi di crescita dei consumi.

Massimiliano Rella

>> Link: www.bresaoladellavaltellina.it



BRESAOLE

PINI

Testi e foto di Massimiliano Rella



Bresaole Pini è un marchio che nasce nel 1982 come continuazione dell'antica tradizione di macelleria e salumeria che, per generazioni, è stata ed è tuttora tra i punti di forza del settore industriale valtellinese. L'azienda è controllata da Pini Group, una holding familiare che ha diversificato in varie società, in Italia e all'estero, ognuna su un segmento di specializzazione.

L'ultima nata, a marzo 2022, è *La Leggendaria*, una bresaola ottenuta dalla trasformazione di carne francese di razza Limousine. Un'etichetta che va ad aggiungersi a una gamma di prodotti che nel tempo ha saputo convincere e conquistare i mercati; un percorso non certo facile ma con una storia interessante.

Fondata dall'attuale presidente del gruppo, **Piero Pini, Bresaole Pini** nacque nel 1982 come piccola realtà artigianale a Grosotto (SO), in alta Valtellina. Oggi, a distanza di 41 anni, è a tutti gli effetti una delle imprese leader nel mondo della bresaola, con una quota di mercato che copre circa il 27% a livello nazionale, un centinaio di dipendenti e una solida presenza in tutti i canali distributivi (GDO, Ho.Re.CA., ingrosso) con particolare attenzione alla Grande Distribuzione Organizzata e al discount. Il consumatore può trovare le bresaole della famiglia Pini su tutto il territorio nazionale, sia al banco con taglio assistito che a scaffale con prodotti a marchio e in veste di co-packer, come viene definita la produzione con imballaggio ed etichettatura in conto terzi.

Pini produce mediamente 30.000 bresaole a settimana e ha come core business lo sviluppo dei suoi prodotti a marchio, Bresaole Pini. L'azienda è controllata da **Pini Group**, una holding familiare che ha diversificato in varie società, in Italia e all'estero, ognuna su un segmento di specializzazione. Ad esempio sul mercato nazionale opera con i macelli *Pini Italia* (ex *Bertani*) e *Ghinzelli*, mentre in Europa è presente col marchio *Hungary Meat* e in particolare in Spagna con *Litera Meat*; quest'ultimo è uno tra i macelli più importanti al mondo, pensate a circa 3,5 km di perimetro...

Al timone del gruppo, oltre a Piero Pini, i figli **Roberto, Marcello e Francesco**.

Nel mercato della bresaola l'obiettivo dell'azienda è oggi di continuare, a livello industriale, l'antica tradizione di questo prodotto valtellinese, con un intreccio di conoscenza ed esperienza, l'impiego di moderne tecnologie e un'attenzione costante alla qualità, che gli ha consentito tra l'altro di ottenere l'IGP per la sua Bresaola della Valtellina.

Il processo produttivo comincia con un'accurata selezione della materia prima, seguita dalla rifilatura e dal corretto dosaggio di aromi e sale in fase di salagione. Finito il periodo di salamoia, il prodotto viene insaccato, legato e appeso per l'asciugatura a condizioni di temperatura e umidità costantemente controllate, condizione necessaria per la corretta maturazione della bresaola. La fase finale di stagionatura avviene, però, in tempi e modi che variano in funzione delle carni di origine, prestando attenzioni alle condizioni climatiche che, mutando, possono influenzare la formazione delle muffe sulla superficie dell'insaccato.

Ma è l'esperienza umana che permette di sapere quando la bresaola è finalmente pronta. In questo preciso momento il prodotto viene confezionato in vari formati e pezzature, in buste e vaschette in ATM, in condizioni di conservazione ottimale per mantenere a lungo sapore e aromi.

Nel tempo, per soddisfare un mercato che richiede prodotti di facile consumo, l'azienda si è specializzata nell'affettamento e nel confezionamento. Ad esempio, per la sua Bresaola della Valtellina IGP ha allestito una camera bianca con due linee tecnologiche all'avanguardia, lungo le quali i prodotti sono affettati e confezionati in buste/vaschette, nel rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie. Bresaole Pini si è anche specializzata nella produzione di varie tipologie di bresaola da affettamento, destinate all'industria di confezionamento. Vanta diverse certificazioni e una politica qualitativa rispondente anche alle aspettative della GDO.

I principali prodotti

Il *Pedusc* è una Bresaola della Valtellina IGP punta d'anca venduta in sacco, in sacco a metà e in vaschetta (70 e 90-120 grammi). *Excelsa* è la *Bresaola delle Bresaole Pini*, una punta d'anca d'eccellenza venduta a sacco (intero, metà) e a magatello; *Favalosa* è invece una sottile venduta a sacco (intero e a metà); *Equina*, come dice il nome, è una bresaola di carne di cavallo, ricca di sapore e gusto, venduta in sacco e in vaschetta da 70 grammi; la *Bresada* è una punta d'anca venduta in scatola, intera o con due metà. Inoltre, per i con-



sumatori di fede islamica, Pini ha creato una *linea Halal* certificata dal comitato etico della *Co.Re.Is* italiana. C'è infine, come detto, l'ultima nata, *La Leggendaria*: una fesa pesante di circa 10 kg a cui viene tolto 1,5 kg di fianchetto (*baby top*) per ottenere una punta d'anca dal taglio vero binden, fondamentale per evitare spaccature e sfesature nel prodotto finito. Il prodotto ha una stagionatura minima di 7 settimane rispetto alle 4 della *Classica*.

Tutte le bresaole Pini, da carni bovine o equine, sono senza glutine, nel rispetto dei requisiti richiesti dall'*Associazione Italiana Celiachia*, e sono quindi annualmente inserite nel prontuario dedicato. Come conservanti vengono utilizzati soltanto sodio nitrito e sodio nitrate.

Massimiliano Rella

Bresaole Pini Srl

Via Centrale 1 – 23034 Grosotto (SO)

Teléfono: 0342 887350

E-mail: info@bresaolepini.it

Web: www.bresaolepini.it



In alto: *salagione*. Attraverso il corretto dosaggio di sali e aromi naturali sono fissate le caratteristiche riguardanti sapore e colore della bresaola. In basso: finito il tempo in *salamoia*, il prodotto è avviato allo sgocciamento attraverso l'insacco e l'appesa.



Stagionatura delle bresaole nello stabilimento di Bresaole Pini a Grosotto (SO). La stagionatura è da definirsi corretta solo se compiuta in modo paziente, rispettosa cioè dei tempi di maturazione del prodotto che variano in funzione delle carni di origine.

Paganoni,

BRESAOLA E CREATIVITÀ MADE IN ITALY

Testi e foto di Massimiliano Rella

Paganoni è una piccola azienda a conduzione familiare di Chiuro (SO) che fa bresaola di qualità e che negli ultimi si è molto concentrata sulla selezione e l'approvvigionamento delle carni bovine: carni in maggioranza francesi (75%) — più brasiliane (20%) e italiane (5%) — e in larghissima parte di fesa (98%), il taglio più adatto per fare prodotti di gamma medio-alta. «Il nostro obiettivo è fare prodotti di qua-

lità, sicuri e salubri — ci spiega **Nicola Paganoni**, responsabile commerciale, figlio del fondatore **Paride Paganoni** — ma in questi anni ci siamo anche molto concentrati sul miglioramento dell'azienda. L'ultimo intervento nel 2022 con l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico da 200 Kw, che soddisfa il 15% del nostro fabbisogno energetico. Inoltre, abbiamo messo in efficienza gli impianti più vecchi e ridotto ulteriormente i consumi grazie a nuovi

macchinari, a migliori gruppi frigo, all'illuminazione a risparmio energetico, ecc... Tutto questo — sottolinea con orgoglio Nicola — con un nostro investimento privato e contributi pubblici molto, molto contenuti». Adesso l'azienda ha in progetto un piccolo ampliamento degli spazi per depositi e magazzini e per adeguare la struttura alle necessità di una produzione cresciuta nel tempo.

Paganoni trasforma carni acquistate principalmente in Italia e in Europa.



Bresaola della Valtellina IGP e
Bresaola di Wagyu firmate Paganoni.



Bresaole Paganoni
di Chiuro (SO).



Nicola e la moglie Paola Paganoni
con il magazine PAGANONI IAB.





Celle di stagionatura dell'azienda Paganoni a Chiuro (SO).

Il fiore all'occhiello della produzione è la *GranBresaola*, che insieme al *Rosa delle Alpi* (il cuore della bresaola), rappresenta oltre il 60% del totale della produzione, mentre la Bresaola della Valtellina IGP vale circa il 25%. Si prosegue con la *Maestosa - Selezione Privilege*, considerata una piccola riserva di famiglia, la *Wagyu Selezione diamond* da capi di razza Wagyu allevati negli USA, in Australia e Giappone e stagionata minimo 3 mesi, la *Primitiva*, bresaola biologica da carni esclusivamente italiane, e la *Vestis*, caratterizzata da una riduzione di sale.

Paganoni è una piccola impresa con 15 dipendenti, un fatturato annuo di 10 milioni di euro e una produzione di 2.500 bresaole a settimana. Vende il prodotto principalmente in Italia, da Nord a Sud, e ha un export di appena il 5% nella UE; valore che però intende incrementare. Rispetto alla distribuzione è molto forte sul *normal trade* — gastronomie, macellerie, salumerie — un canale che assorbe il 50% del volume; il resto del prodotto è presente in GDO e una piccola parte nell'*Ho.Re.Ca.* Produce infine una quota minima di vaschette, ad esempio la *Vestis* per garantire il valore nutrizionale del prodotto e stabilizzarlo

con la chiusura ermetica. Sulle vaschette lavora anche in conto terzi.

È un'azienda a cui non manca la creatività. Durante la pandemia, ad esempio, ha ideato un magazine di informazione cartaceo o digitale, il **PAGANONI LAB**, in uscita trimestrale, per mantenere la relazione con la clientela. Si tratta di un "foglio" che racconta la bresaola, l'azienda e le iniziative, cercando di fare cultura sulla bresaola e il suo territorio.

Paganoni nacque negli anni '80 quando il signor Paride aprì un piccolo salumificio a Caiolo (SO). Una decina di anni dopo cominciò a produrre con successo la bresaola, tanto che nel 2004 realizzò lo stabilimento di Chiuro, una struttura moderna e con una gestione informatizzata dei processi. **È insomma il classico made in Italy a conduzione familiare**: Paride, la moglie Giuliana, il figlio Nicola e sua moglie Paola.

Nicola, che è laureato in Economia aziendale alla Bocconi, ha chiaro il quadro economico che ha vissuto il settore negli ultimi anni. «All'estero le vendite della bresaola sono state congelate con la pandemia perché eravamo presenti sul canale della ristorazione — racconta — e perché il personale commerciale

non poteva girare a causa delle restrizioni. Da qualche tempo sono ripartite, però la ripresa non è stata completa: la guerra in Ucraina e l'aumento dei costi energetici e della materia prima — prezzi mai visti prima! — hanno creato danni al mercato.

Tra il 2021 e il 2022 il settore ha sofferto la carenza di materia prima, dovuta al calo produttivo negli allevamenti per la contrazione della domanda durante la pandemia — sottolinea Nicola Paganoni — e questo ha dato spazio a dinamiche speculative. Si sono registrati rialzi del 30%, con aumenti forti nella prima parte del 2022 che hanno innescato un calo dei consumi, alimentato poi dalla ricerca del risparmio da parte dei consumatori, per la paura di ulteriori aumenti dei costi energetici. Questo ha creato danni al mercato della bresaola» conclude. «Da una parte c'è stato un azzeramento dei margini per continuare a presidiare le posizioni, dall'altra si sono ridotti i ricavi. Fortunatamente, questo inizio 2023 è stato caratterizzato da un andamento migliore rispetto all'anno scorso, il che ci fa ben sperare».

Massimiliano Rella

>> Link: www.paganoni.com

BORDONI

E L'EVOLUZIONE DELLA BRESAOLA

di Massimiliano Rella

Bresaola da spuntino, da passeggio e da cucina gourmet. La novità di Bordoni si chiama *Bresaola 2GO* ed è una simpatica confezione doypack di 50 grammi con una *julienne* di bresaola tagliata a listarelle, da mangiare come snack o come merenda oppure da utilizzare in cucina per comporre o completare un primo piatto, un contorno e, perché no, anche un secondo. Lanciata a marzo in

GDO, è l'ultima iniziativa commerciale di questa storica azienda dell'alta Valtellina, nata nel 1987 come continuazione di una macelleria di paese, che fu aperta da **Pietro Bordoni**. I tre figli **Dario, Paolo e Gianpiero** svilupparono il lavoro del padre e cominciarono ad ampliare la produzione, seppur allora limitata alla vendita in macelleria; che esiste ancora, ed è proprietà di un parente, Giuliano.

Nel '96 l'apertura del primo sito industriale a Mazzo di Valtellina e, a seguire, un primo ampliamento della superficie nel 2002 e un secondo — però in altezza — nel 2004. Proprio in quegli anni i Bordoni smisero di lavorare il suino per concentrarsi esclusivamente sulla bresaola. La carne di maiale è stata però reintrodotta nel 2020 per produrre il *Fiocco di Valtellina*, una quota ancora molto piccola sul totale produttivo.



Bresaola 2GO, la nuova julienne di bresaola firmata Bordoni nel pratico formato doypack, perfetta per essere trasportata ovunque e per lo stile di vita "on the go". «Il progetto *Bresaola 2GO* nasce con l'obiettivo di offrire al consumatore un prodotto facile, di uso comune, con la stessa qualità di sempre», commenta Barbara Bordoni.



Barbara e Giorgia Bordini. Il marchio Bordini nasce nel 1964 con la macelleria di famiglia. Il legame col territorio, l'alta qualità delle materie prime, il valore delle tradizioni e la passione per il mestiere contraddistinguono questa bella realtà valtellinese (photo © Massimiliano Rella).



In alto: le spezie utilizzate per la bresaola. In basso: la stagionatura della bresaola Bordoni.

L'ultimo ampliamento è avvenuto tra il 2017 e il 2019 con un importante investimento sulla tecnologia e l'automazione in tutti i campi: ad esempio, per la movimentazione dei carrelli in stagionatura e nel reparto di salagione, per la linea d'insacco; insomma, tutto automatizzato ma — contrariamente a quanto si potrebbe pensare — senza tagli di personale. Anzi: con l'automazione l'azienda ha avuto bisogno di qualificare, specializzare e ampliare il personale, passando dai 35 dipendenti del 2019 a 62 l'anno scorso. Sempre nel 2020 ha realizzato anche un reparto di affettamento per i preconfezionati.

In generale la razionalizzazione dei processi di lavoro ha sostenuto la crescita a valore, facendo registrare un aumento di fatturato, nel 2019, di 35 milioni di euro e, nel 2022, di 56 milioni di euro.

Di recente, con la cessione di quote dalla famiglia di Paolo, l'azienda è pas-

sata interamente alla famiglia del fratello Dario Bordini, che la gestisce insieme alle giovani figlie **Barbara e Giorgia**, la prima responsabile della direzione generale, la seconda del personale, della sicurezza e dell'ambiente.

Nel 2022 le bresaole Bordini sono entrate nel network di imprese **"Le Famiglie del Gusto"**, una rete di quattro aziende famigliari specializzate su un prodotto: la *San Michele* per il Prosciutto di Parma, *Coati* per i cotti, *Felsineo* per la mortadella e *Bordini* per la bresaola. «In questo modo — spiega Barbara Bordini — riusciamo ad agevolare la clientela con un'offerta che copre i quattro grandi insaccati italiani e possiamo partecipare uniti alle fiere con una proposta altrettanto completa».

La produzione complessiva ammonta a 20.000 bresaole a settimana, diversificata per provenienza e razze animali tra Bresaola della Valtellina IGP, bresaola *Storica* e bresaola *Italiana*.

L'Identificazione Geografica Proietta rappresenta circa il 50% del volume, con pezzature medie di 4,5-6 kg per ottenere un prodotto finito, di forma cilindrica, di 3-3,5 kg.

La *Storica* è ottenuta da carni francesi: fese di circa 10,5 kg per un prodotto finito di 5-6 kg, a forma di goccia. Infine l'*Italiana*, da razze nazionali e vari incroci, con un prodotto finito di circa 5,5 kg.

Le bresaole Bordini sono presenti in Italia, principalmente del Nord, in GDO e nell'Ho.Re.Ca. L'export va forte in Canada, Giappone e nei Paesi arabi: Giordania, Arabia Saudita, Dubai, Libano, ecc..., mercati che sono stati approcciati a partire dal 2012 con l'ottenimento della certificazione *Halal* e che rappresenta una quota importante delle esportazioni.

Massimiliano Rella

>> Link: www.brescolabordini.it

Bresaola creativa

Alla *Trattoria Olmo* di Sondrio (www.iolmo.it), il titolare **Olmo Fumasoni** lavora da sei anni su una *bresaola di bosco* d'alta qualità in collaborazione con **Stefano Ciabbari**, nocerino, chef e proprietario di **MA! Officina Gastronomica**, la cui bresaola artigianale è stata premiata dal **GAMBERO ROSSO** e da altre guide e riviste di settore. La bresaola di bosco (*prima da sinistra*) è il risultato di una ricetta esclusiva che prevede l'utilizzo di una miscela di mirtili, sale, pepe, spezie e aglio spalmata sulla carne per far partire la salagione, senza budello né insacco, sostituito infatti da questa "pellicola vegetale" di 2-3 millimetri creata dalla miscela di mirtili e spezie. Una bresaola senza nitrati e nitriti né conservanti. Appena 150 kg di carne fresca lavorata al mese, circa 10 quintali l'anno. «L'obiettivo — ci spiega Olmo Fumasoni — è di utilizzare esclusivamente carni dell'allevamento di mia sorella Cecilia, di varie razze allevate esclusivamente in Valtellina: Angus, Garronese, Piemontese, capi che danno carni pregiate con una marzatura bilanciata e una resa elevata in macellazione, con poco scarto rispetto alla carne». Questa bresaola ha un colore rosso vivo, profumi intensi e pungenti di carne fresca. Si può assaggiare soltanto in trattoria o nell'agriturismo Olmo, 10 raffinate camere in B&B. Alla tavola di Olmo le bresaole sono utilizzate poi anche come ingredienti per alcuni piatti. Ad esempio per l'antipasto, *Julienne di bresaola, julienne di bitto stagionato 2 anni e finferli rosolati* (a destra), o per il *Risotto al vino rosso Sassella, con formaggio Bitto e bresaola* (al centro).

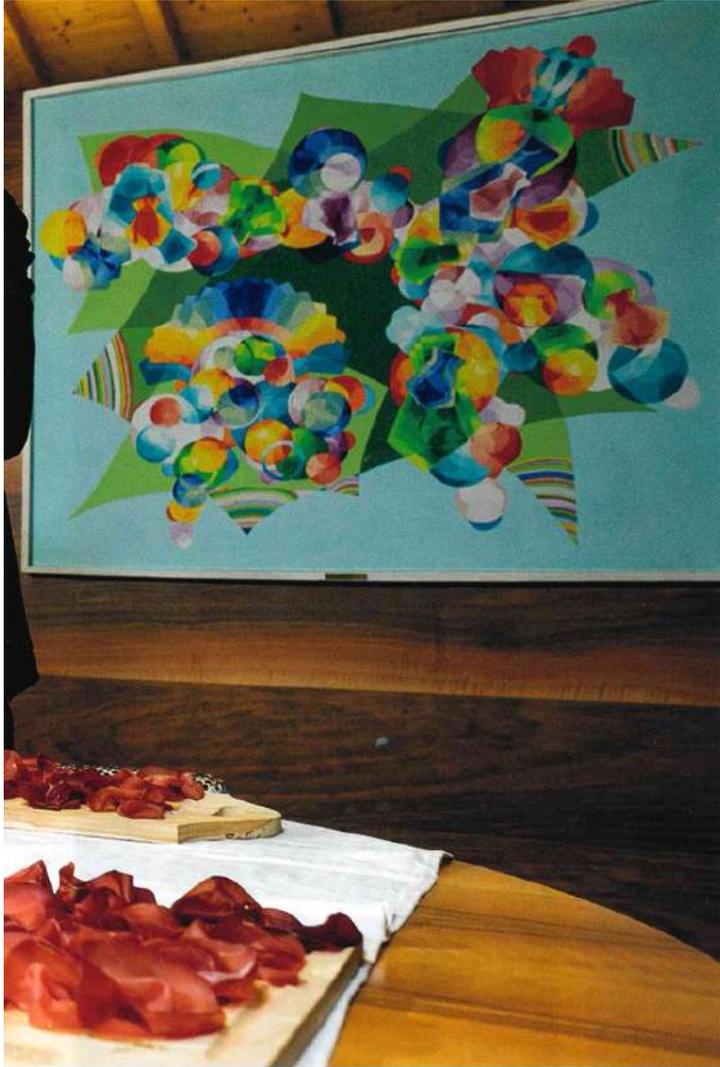




MOTTOLINI:

DIVERSIFICAZIONE, SOSTENIBILITÀ
E CAPACITÀ IMPRENDITORIALE
VALTELLINESE

Testi e foto di Massimiliano Rella



A sinistra: **Emilio Mottolini**, proprietario coi fratelli Michele e Diego dell'azienda omonima a Poggiridenti (SO). Lo stabilimento Mottolini è ubicato alle pendici dei celebri terrazzamenti vitati denominati Inferno, che danno vita anche ad eccellenti vini e dove il territorio e l'eccezionale microclima contribuiscono all'unicità della produzione salumeria.

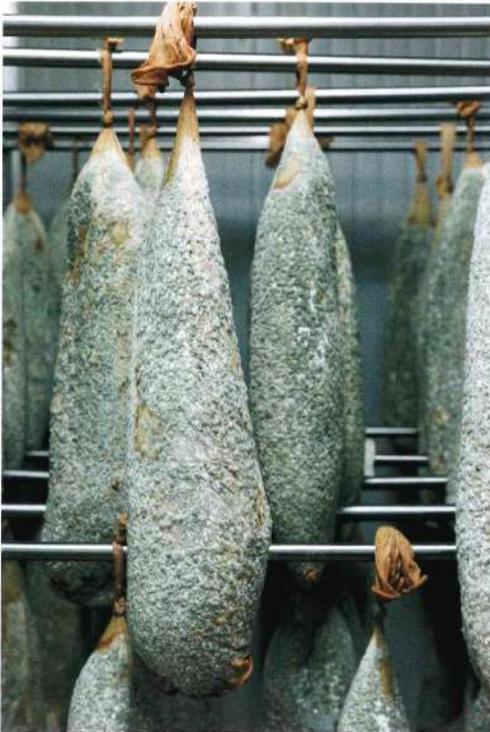
Più che ai numeri **Mottolini** punta alla *diversificazione* ricercando cose particolari. Il fondatore, **Michele Mottolini**, nel 1986, dopo l'esperienza fatta nei salumifici del territorio, decide di aprire un suo laboratorio sotto casa, a Poggiridenti, nella zona vinicola dell'Inferno, contando sul supporto della moglie **Enrica** e sull'aiuto dei fratelli **Emilio**, che subentra l'anno successivo dopo il servizio militare, e **Diego**, il più giovane dei tre. Oggi producono varie bresaole grazie a carni con origine e razze diverse; si spazia da razze italiane come

la Piemontese, francesi, sudamericane ed europee, con un'ottima selezione di carni irlandesi utilizzate anche per la produzione di Bresaola della Valtellina IGP (il 35% del volume totale di produzione).

Quindici anni fa, tra i primi sul territorio, **i Mottolini creano una filiera 100% italiana utilizzando carne di Fassona**, e nel 2015, in collaborazione con COLDIRETTI e CONFINDUSTRIA LECCO-SCANDRIO, cominciano a produrre **una bresaola di sola carne valtellinese**, da capi nati, allevati e macellati in Valtellina. «Il problema era trovare allevatori con

una fornitura costante» ricorda Emilio Mottolini. «L'idea suggerita da alcuni fu quella di utilizzare la carne di vacche da latte a fine carriera. È una piccola produzione di qualità, fatta con 2 capi ritirati ogni 15 giorni da una rete di una ventina d'allevatori».

Il prodotto si chiama *Originaria* ed è autoctono anche nella parte aromatica, grazie ad una miscela di piante aromatiche, secondo una ricetta di famiglia, oltre ad un "massaggio" in vino Rosso della Valtellina DOC durante la salagione. Insomma, l'*Originaria* nasce e finisce in Valtellina. Si trova solo in



1) Slinzeghe. 2) La Casereccia, bresaola da carni europee stagionata in calza. 3) Bresaola in asciugatura.



Celle di stagionatura della Bresaola della Valtellina IGP punta d'anca nello stabilimento Mottolini a Poggiridenti (SO). Dalla scelta dei tagli migliori della coscia di manzo alla rifilatura della carne, dal massaggio in salagione al dosaggio di aromi e spezie, le fasi di lavorazione della bresaola Mottolini sono rituali che derivano da ricette di famiglia tramandate nel tempo. L'aria buona della Valtellina e le giuste variazioni di temperatura e umidità rendono ottimale la stagionatura e sono ingredienti indispensabili per la buona riuscita del salume, caratterizzato da colore intenso, naturale morbidezza e un gusto delicato.

negozi e ristoranti del territorio. «L'altra particolarità — sottolinea Emilio Mottolini — è che sull'etichetta dell'*Originaria* è indicato sempre il nome dell'allevatore, per trasparenza sulla tracciabilità del prodotto e per invogliare turisti e consumatori ad andare a trovare gli allevatori e provare altri loro prodotti».

Rassicurati dal successo di quest'iniziativa, adesso i Mottolini stanno per lanciare una nuova bresaola di "razza", ottenuta dalle carni di capi di Chianina allevati in Val di Chiana dall'*Azienda Agricola San Giobbe*, con la stessa idea di creare una filiera dal campo alla tavola, ma da razza toscana allevata secondo il Disciplinare di allevamento del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

La storia dei Mottolini è un tipico esempio della capacità imprenditoriale italiana e lombarda. Figli di contadini, proprietari di qualche vigna e mucca, Michele decise di buttarsi a capofitto

nel mondo della bresaola, quando il mercato stava crescendo. Nel '96, col riconoscimento della IGP, cominciarono ad investire aziende extraterritoriali e il fenomeno si consolidò.

Tempismo perfetto: cinque anni prima, nel 1991, il laboratorio dei Mottolini si era già allargato alla dimensione di piccolo stabilimento, fino a raggiungere le dimensioni attuali, una struttura di 5.000 m², compresa una linea affettati, in cui lavorano 35 dipendenti, più altri 60 nelle altre attività di famiglia, un'azienda di trasporti e 4 supermercati in franchising *Le Rocce Carrefour*, dove dedicano scaffali e corner a tanti prodotti valtellinesi.

Tornando alla bresaola, i Mottolini producono **400.000 pezzi l'anno** (7-8.000 a settimana), oltre ad una piccola quota di prosciutto *Fiocco della Valtellina*.

Complessivamente la produzione fattura 22 milioni di euro l'anno, il 24%

dei quali dall'export, un'alta percentuale. Tra i principali mercati, Svizzera, Francia, Canada e Libano. Le bresaole Mottolini sono presenti anche nei Paesi arabi, conquistati con la certificazione *Halal* già quindici anni fa.

L'azienda ha ottenuto oltre certificazioni: *IFS Food*, *BRC*, la certificazione *Bio* per alcuni prodotti e la *kosher* per il mercato di religione ebraica (Israele). Ultima certificazione acquisita la *ISO22005* che garantisce la tracciabilità delle razza Piemontese, comunicata nell'etichetta della *Bresaola la Fassona*.

Mottolini è presente in *GDO* e nel canale *Ho.Re.Ca.*, meno nel *normal trade*. Tra i nuovi investimenti, ricordiamo l'ampliamento del fotovoltaico di ultima generazione e il rinnovo del vecchio con pannelli più performanti.

Massimiliano Rella

>> Link: www.mottolini.it

OGGI

IL SETTIMANALE DELLA CUCINA

OG

TURISMO - MONTAGNA

di PAOLA BABICH

Che cosa c'è di meglio, dopo una camminata a contatto con la natura, circondati dalle montagne, di una tappa golosa che consenta di ricaricarsi e scoprire le prelibatezze e le tradizioni del posto? Ecco qualche spunto per escursioni, a partire dalla Valle dei Laghi, sulla sponda trentina del Lago di Garda, tra vedute delle Dolomiti di Brenta, boschi, frutteti e storie, come quella del Vino Santo trentino, presidio Slow food di uve Nosiola, dal lungo appassimento naturale. Per celebrarlo, con piatti da accompagnare, dal 31 marzo al 10 aprile c'è DiVinNosiola e il 9 aprile si assisterà al rito della spremitura.

ERBE, VINO E FIORI

Tarassacco, luppolo, silene, ortica... Sono tante le piante selvatiche da raccogliere e gustare in primavera: da aprile a fine maggio in Valsugana e Lagorai, sempre in Trentino, vari gli eventi per tramandare il sapere contadino: tra questi la *Festa delle erbe* a Castello Tesino e *A cena con i fiori di montagna* all'ecomuseo del Lagorai (visitvalsugana.it). Dal 21 al 25 aprile e dal 28 aprile al 1° maggio in Val di Rabbi è di scena la *Zicoria FestiVal di Sole*. Due weekend per scoprire i segreti di questa e altre erbe di montagna, tra escursioni nel Parco dello Stelvio, laboratori di cucina, assaggi di formaggi di malga abbinati al tarassacco.

Al Primiero, la Casa del cibo ospitata a Palazzo Scopolì, nel cuore di Tonadico (Tn), propone incontri e degustazioni per raccontare la valle e far conoscere la varietà alimentare della zona. *Vigolana camina e magna* il 7 maggio è invece una passeggiata gastronomica adatta a tutti che tocca i paesi dell'Altopiano della Vigolana (Tn), con dieci tappe che offrono prodotti locali (visittrentino.info).

Attorno a Bressanone (Bz), piatti di stagione, passeggiate vista vette tra i vigneti e un calice di bianco di Novacella: benvenuti alla *Primavera di Novacella*, il 23 e 24 aprile. Un modo per assaporare il vino della Valle Isarco ed entrare in contatto con una cultura enologica che risale al 1142 (brixen.org). Poco distan-



SULLE VETTE DEL GUSTO

Immersi nella natura, a piedi, a cavallo e su ruote, alla scoperta di specialità gastronomiche e tipicità di alta quota

te, a Chiusa, uno dei Borghi più belli d'Italia, protagonisti della stagione sono i piatti tipici, i vini del territorio e la natura: il tutto a *Gusto di primavera*, dal 29 aprile al 28 maggio (klausen.it). *Lana in fiore* è un tripudio di sapori e profumi a tema floreale: per tutto aprile laboratori, corsi di cucina, passeggiate. Da non perdere, il 15, *I sapori del maso*, con i prodotti contadini, e il 23 la *Festa dei masi in fiore*, con cucine e cantine aperte al pubblico (lanaregion.it).

FORMAGGI E SALUMI

Avete mai provato il Graukäse della Valle Aurina, il formaggio grigio, presidio Slow food, che deve il nome alle muffe che lo caratterizzano? Prodotto ancora oggi con maestria, rappresenta un ottimo spunto per esplorare la valle e, al mercoledì, fare una visita guidata al caseificio Goasroscht (ahrntal.com). Al cospetto del Gran Paradiso, Cogne (Ao) è perfetta per rigenerarsi nella natura, conoscere antiche tradizio-

BRESSANONE (BZ)





TRENTINO

IN CAMMINO

Sopra, un laghetto del Trentino. Sotto, da sinistra: la chiesa di San Lorenzo a Sauris, il trenino che attraversa Cogne, sentieri di Vigolana. Nella pagina accanto, passeggiata a cavallo a Bressanone.

ni, deliziarsi con l'enogastronomia. Da segnare in agenda *Cantine gourmet*, apericena itineranti dal 9 all'11 giugno, a base dei vini doc valdostani e dei piatti della cultura locale rivisitati in chiave moderna, cui si abbinano percorsi guidati in aziende agricole e lo *show cooking* della domenica mattina (cogneturismo.it).

Se vi piace pedalare tra le cime, *Gusto di Valtellina* è quel che fa per voi. Una piacevole gita di 20 km in ebike, toccando alcuni tratti di tre dei più bei percorsi dell'area lombarda: il Sentiero del viandante, la Via dei terrazzamenti e il Sentiero Valtellina. Preli-

I SEGRETI DELLE VALLI

Sono tante in Trentino le iniziative che uniscono i percorsi nella natura e la degustazione delle specialità enogastronomiche delle valli.

batezze anche 1 e 2 aprile, con *Sondrio ti prende per la gola*, per conoscere la città grazie a passeggiate abbinate ai prodotti tipici della Valle.

Vicino al confine austriaco, in Carnia, a quota 1.212 metri tra le cime dolomitiche, c'è un piccolo gioiello: è Sauris (Ud), legato a un prelibato prosciutto crudo leggermente affumicato, perfetto da abbinare alla birra locale. E, se ci si sposta sul Carso, questo è il periodo giusto per passeggiare e per gustare il Miele di Marasca, Presidio Slow food, dal nettare dei fiori di ciliegio canino (turismofvg.it).

Anche la montagna pistoiese è l'ideale per le escursioni e per la gola. Lungo il sentiero che dal Melo conduce alla Croce Arcana, si possono provare formaggi della zona, e in particolare la ricotta fresca; da visitare il podere Le Roncacce, il più alto della Toscana, a 1.279 metri, dove è viva la passione per la genuinità. Amate i mirtilli? Non perdetevi quelli dell'Amiata, nel cui bosco a 1000 metri, tra Maremma e Val d'Orcia, crescono 10 mila piante.

Nel Parco nazionale del Gran Sasso, Santo Stefano di Sessanio (Aq) è un piccolo borgo dal fascino medioevale, incastonato a 1.250 metri tra le vette abruzzesi. Qui sono famose le omonime prelibate lenticchie tutelate da Slow food, che crescono nei dintorni, in campi che raggiungono i 1.600 metri. Sempre in provincia de L'Aquila, nel Parco Nazionale, da visitare Campotosto, a 1.420 metri di altitudine, e il suo bel lago. Fiore all'occhiello per il palato? C'è, ed è la mortadella di Campotosto, anch'essa Presidio Slow food, prodotta sin dal 1796.

OG

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SAURIS (UD)



COGNE (AO)



VIGOLANA (TN)



Sagre gastronomiche: gli eventi di Pasqua e Pasquetta

Oltre ai festeggiamenti in famiglia ci si può divertire con tanti eventi di gusto e tradizione



I giorni del **ponte di Pasqua** sono per tradizione dedicati ai **festeggiamenti in famiglia** e alle **scampagnate** nella natura: ci sono però in varie località d'Italia, oltre ai riti religiosi che accompagnano la Settimana Santa, alcuni **appuntamenti con i buoni sapori** e con antiche **tradizioni di festa** che vale la pena ricordare, come destinazione per una gita fuori porta un po' diversa dal solito. Ecco allora alcuni eventi in calendario per il **ponte pasquale**.

PASQUALI, BORMIO (Sondrio)- il giorno di Pasqua, quest'anno domenica 9 aprile, Bormio ripropone la tradizionale manifestazione che celebra l'artigianato locale, la competizione tra gli antichi "reparti" e il fascino degli abiti valtellinesi della tradizione contadina. I Pasquali sono le elaborate portantine a tema religioso, costruite pazientemente dai giovani del paese durante i lunghi mesi invernali. Le portantine, la cui costruzione richiede notevole abilità, vengono portate a spalla lungo le vie, in una colorata sfilata a cui prendono parte gli abitanti, tutti in costume, e gruppi folkloristici in abiti tradizionali. Al termine una giuria premia il pasquale migliore, dopo un giudizio basato su significato religioso, artigianale e artistico, culturale e tradizionale. I Pasquali restano esposti in piazza del Kuerc fino al lunedì di Pasquetta. Il programma e tutte le informazioni sono disponibili sul sito: www.bormio.eu.

MYLUXURY

Weekend di Primavera: 4 idee per una vacanza alla scoperta dell'Italia

Tra ponti e week end questo è il momento migliore per regalarsi una fuga di primavera. Mettete da parte mete lontane perché questo è il momento giusto per scoprire la nostra affascinante Italia...

E' vero quest'anno la **primavera** non sembra arrivare mai, eppure, da qui a poco ci sorprenderà e non può trovarci impreparati! Con tutti i **ponti che ci offre il 2023**, con la possibilità finalmente di viaggiare in tranquillità non possiamo certo perdere l'occasione di fare una fuga da qualche parte. Non serve andare troppo lontano perché **l'Italia** ha tutto quello che si può chiedere per un week end perfetto e la primavera è la stagione giusta per tornare a scegliere tutto dal mare alla montagna, dal lago alla collina, riaprono tutte le strutture chiuse in inverno, è tutto può diventare **l'idea per un viaggio**. Scopriamo insieme alcune mete per **un week end piacevole di primavera...**

Scoprire i tesori artistici e culturali della Valtellina



visitasondrio
3367 Follower

[Visualizza profilo](#)



[Visualizza altri contenuti su Instagram](#)



"Mi piace": 41



Aggiungi un commento...



La **Valtellina** a primavera assume una nuova luce, la natura che si risveglia non fa altro che esaltare la bellezza dei suoi tesori artistici e culturali e, quindi, questo è il momento migliore per regalarsi un week end alternativo in Valtellina. L'itinerario potrebbe partire da **Chiavenna** dove a pochi chilometri dal centro della località potete regalarvi una visita a **Palazzo Vertemate Franchi**, una **romantica dimora rinascimentale** considerata uno tra i palazzi più importanti della **Valchiavenna** e dell'intera provincia di **Sondrio**. L'edificio, ricco di bellezze e storia è circondato da un meraviglioso giardino all'italiana con peschiera che guida la visita verso il frutteto, il castagneto, l'orto e altri edifici rustici che in passato venivano utilizzati per la conduzione di attività agricole come il torchio e la ghiacciaia. Spostandovi verso **Morbegno** potete scoprire **Palazzo Malacrida**. Se dall'esterno l'edificio passa quasi inosservato dalla sobrietà, è all'interno che va in scena il meglio del rococò e potete ammirare prospettive architettoniche che creano l'illusione di un grande giardino. Se proseguite verso **Sondrio** avrete l'imbarazzo della scelta tra palazzi storici e castelli. Da **Palazzo Pretorio**, attuale sede del comune di Sondrio a **Palazzo Martinengo**, da **Villa Quadrio** a **Palazzo Sertoli** ogni luogo ha qualcosa di suggestivo da regalare. Prima di partire non dimenticate di fare visita a **Palazzo Sassi de' Lavizzari** dove si trova il MVSA, il Museo Valtellinese di Storia e Arte, un luogo dove grandi e piccini possono conoscere la storia della Valtellina.



Bormio: la Pasqua e l'antica tradizione dei Pasquali

Il 9 aprile una domenica all'insegna della Pasqua che i bormini preparano nei lunghi mesi della stagione fredda

Bormio rivive l'antica tradizione dei Pasquali



Ente del Turismo 1 di 7



(1)

LEGGI DOPO SLIDESHOW

INGRANDISCI



Il 9 aprile una domenica all'insegna della Pasqua che i bormini preparano nei lunghi mesi della stagione fredda







La Valtellina più autentica, arrivata intatta fino ai nostri giorni, rivive nei **Pasquali** il suo remoto folclore. Il partecipato evento annuale, tra cultura contadina e rituale religioso, è una festa particolare da condividere con i bormini il **9 aprile**.

I Pasquali di Bormio sono una manifestazione unica che affonda le proprie radici nelle antiche tradizioni contadine e che, ancora oggi, richiama la partecipazione attiva di tutti gli abitanti della Magnifica Terra. Assistere alla sfilata dei Pasquali è emozionante e divertente poiché si condivide con la popolazione locale un'atmosfera magica, intrisa di storia secolare ed entusiasmo collettivo. Tutte le strade del paese, nel giorno di Pasqua - quest'anno il **9 aprile** - sono invase da una festosa folla che si accalca per partecipare alla sfilata. A partire dalle 10.00, i Pasqualisti portano a spalla grandi portantine a tema religioso per tutta la via Roma fino alla piazza del Kuerc. A precedere i Pasquali, prima la banda, poi i cavalli con le carrozze e, infine, divisi per Reparto, le donne con gli anziani e i bambini, tutti rigorosamente vestiti con i costumi tradizionali, portando fiori e prodotti artigianali. A fine sfilata, verso le 12.00, i Pasquali sono esposti in Piazza del Kuerc dove rimangono per tutta la domenica di Pasqua e il lunedì di Pasquetta. Una giuria stila infine una classifica in base a diversi fattori: dal significato religioso delle scene rappresentate al lavoro artigianale e artistico svolto per realizzarle, senza dimenticare l'aspetto culturale e di tradizione, fulcro della manifestazione stessa.

Ecco il programma dettagliato dei Pasquali del 9 aprile 2023:

- Entro le ore 9.00 della domenica di Pasqua: raduno dei partecipanti in piazza V Alpini
- Ore 10.00: inizio sfilata per le vie del paese (via Al Forte, via San Vitale, via Roma, piazza Cavour/Kuerc)
- Ore 11.30: Benedizione degli agnelli e dei Pasquali in piazza Cavour/Kuerc (dove rimarranno in esposizione fino al lunedì di Pasquetta, 10 aprile 2023)
- Ore 17.00: Premiazione in piazza Cavour/Kuerc del Pasquale vincitore

Tutte le info su: www.bormio.eu

I Pasquali tra folklore e religione - Con il termine "Pasquali" si indicano delle vere opere di falegnameria e ingegneria costruite dai bormini nei mesi invernali, suddivisi in base al proprio quartiere di appartenenza: il Reparto. In ognuno di essi (Buglio, Combo, Dossiglio, Dossorovina e Maggiore) si organizzano i partecipanti che, sotto la guida di un capo, preparano e realizzano il Pasquale del proprio Reparto. Tutto è studiato nei dettagli, dal significato religioso alla lavorazione; falegnami, fabbri e artigiani esprimono il meglio della loro arte. La tradizione dei Pasquali, risale con tutta probabilità, ad antichi riti pagani legati alla pastorizia e all'agricoltura di montagna. Già prima dell'avvento del Cristianesimo, in tutta la Valle era diffuso un rito propiziatorio che prevedeva il sacrificio di un agnello, per lasciarsi alle spalle i rigori dell'inverno. La tradizione è stata poi associata al giorno di Pasqua e, nel corso dei secoli, si è passati alla semplice benedizione in chiesa di un agnellino addobbato con nastri e fiori. Le prime testimonianze documentate risalgono al XVII secolo, quando nel giorno di Pasqua esisteva l'obbligo di cucinare un agnello da distribuire in piazza del Kuerc, la piazza centrale. Alla fine del XIX secolo s'introdusse la benedizione dell'agnello vivo e, da qui, nacque la gara tra i Reparti per adornare al meglio il proprio animale. A poco a poco, s'incominciò ad adagiare gli agnellini su delle portantine di muschio addobbate e, da lì, si arrivò ai Pasquali così come oggi vengono celebrati.

Bormio è arte e cultura - Bormio è montagna a 360°: natura, sport, attività all'aperto, wellness, enogastronomia, ma anche tradizioni autentiche, storia e arte. Bormio è uno dei pochi paesi montani che, a un'altitudine di 1.225 mt. s.l.m, può vantare un centro storico ricco di arte e cultura. Grazie alla sua posizione centrale lungo le rotte commerciali del Nord e del Sud Europa, il paese ha goduto a lungo di un'autonomia e una ricchezza che si rispecchia ancora oggi nel suo centro storico. È facile, infatti, perdersi tra le vie e i vicoli dove chiese, palazzi e case medievali si mescolano alle architetture del XIV-XVI secolo, epoca d'oro del contado. Tra queste svetta il Palazzo De Simoni, risalente al XVII secolo, che, dal 1962, ospita il Museo Civico. Qui, in 27 stanze sono esposti oltre 4.000 oggetti che narrano, con una ricostruzione ambientale, la cultura, l'artigianato, il lavoro, il folklore e la vita religiosa nel bormiese.

Per maggiori informazioni: www.bormio.eu

IL GIORNO

Eventi Pasqua e Pasquetta 2023: cosa fare in Lombardia

Ecco qualche idea per domenica 9 e lunedì 10 aprile



uova pasqua

Milano – Il conto alla rovescia è partito: **Pasqua e Pasquetta** si avvicinano. Come trascorrerete queste due giornate di festa? Ecco qualche idea per **domenica 9 e lunedì 10 aprile**.

Sondrio

I **Pasquali di Bormio** sono una manifestazione unica che affonda le proprie radici nelle **antiche tradizioni contadine** e che, ancora oggi, richiama la partecipazione attiva di tutti gli abitanti della Magnifica Terra. Tutte **le strade del paese, nel giorno di Pasqua** – quest'anno il 9 aprile 2023 – sono invase da una **festosa folla** che si accalca per partecipare alla sfilata. A partire dalle 10, i **Pasqualisti portano a spalla grandi portantine** a tema religioso per tutta la via Roma fino alla piazza del Kuerc. A precedere i Pasquali, prima **la banda, poi i cavalli con le carrozze** e, infine, divisi per Reparto, le donne con gli anziani e i bambini, tutti rigorosamente vestiti con i costumi tradizionali, portando fiori e prodotti artigianali. A fine sfilata, verso le 12, **i Pasquali sono esposti in Piazza del Kuerc** dove rimangono per tutta la domenica di Pasqua e il lunedì di Pasquetta. Una giuria stila infine **una classifica** in base a diversi fattori: dal significato religioso delle scene rappresentate al lavoro artigianale e artistico svolto per realizzarle, senza dimenticare l'aspetto culturale e di tradizione, fulcro della manifestazione stessa.



Pasquali di Bormio



Pasqua e Pasquetta, gli eventi del weekend alla scoperta delle tradizioni popolari

Se quest'anno si vuole fare qualcosa di diverso sono davvero tanti gli eventi in giro per l'Italia, appuntamenti per scoprire nuove tradizioni e conoscere posti belli e affascinanti

Siamo agli sgoccioli ormai, **la Pasqua è vicina e con lei anche la seguente Pasquetta**, giornata solitamente dedicata alle classiche grigliate, alle scampagnate nei prati e alle gite fuori porta. Se però, quest'anno, si vuole fare qualcosa di diverso, **sono davvero tanti gli eventi in giro per l'Italia**, appuntamenti per scoprire nuove tradizioni e conoscere posti belli e affascinanti.

I Pasquali di Bormio

L'antico rituale dei Pasquali di Bormio, nel cuore delle Alpi lombarde, una tra le più antiche tradizioni di Pasqua della penisola, consiste in **una competizione tra i rioni della città** a suon di imponenti carri allegorici addobbati e ornati con fiori e muschio che sfilano per la lunga via Roma fino alla piazza principale di Bormio.

Un tempo, al posto dei carri, venivano addobbati degli agnellini, ma la tradizione ha cambiato passo in favore di una scelta più etica e i carri hanno preso il posto degli agnelli.



Pasquetta last minute, i nostri consigli

Dai musei ai giardini con caccia all'uovo, dai giri in treno a quelli in bici, ai parchi a tema meno conosciuti

Non avete voglia di raggiungere gli amici alla grigliata fuori porta? Non avete pensato in tempo a come trascorrere la pasquetta? Ecco qualche consiglio.

Anche quest'anno i **Grandi Giardini Italiani** organizzano la “**Caccia al Tesoro Botanico**”, da Villa del Grumello a Como, a Villa Panza a Varese, alla Biblioteca degli Alberi a Milano. La prenotazione è online, se siete fortunati potreste trovare un paio di posti liberi.

Chi trascorrerà le vacanze in Valtellina, potrà fare un salto a **Bormio**, dove dopo la sfilata di domenica, lunedì in piazza del Kuerc resteranno esposti i famosi **Pasquali**, vere e proprie opere di falegnameria e ingegneria costruite dai bormini.



VALTELLINA EBIKE FESTIVAL. TUTTO PRONTO PER LA QUARTA EDIZIONE



EVENTI | 14/04/2023 | 07:56

Territorio, natura e sapori autentici e genuini conditi con un po' di adrenalina. Il **Valtellina Ebike Festival**, in programma **sabato 27 e domenica 28 maggio 2023**, conferma la sua formula vincente, ma presenta anche diverse novità.

Il Valtellina Ebike Festival è un weekend in mountain bike elettrica, con iniziative diverse per difficoltà e per spirito, una festa in compagnia, sapori alpini e tour naturalistici ed enogastronomici con sullo sfondo competizioni agonistiche sui sentieri delle Alpi Orobie.

Il festival - in programma sabato 27 e domenica 28 maggio - e i suoi percorsi sono stati presentati ufficialmente in una conferenza tenuta a Morbegno, all'interno del suggestivo complesso di Sant'Antonio, un ex convento domenicano del XV secolo, che sarà anche la sede del festival durante la manifestazione.

L'evento si pone come obiettivo quello di far conoscere agli amanti del cicloturismo la Bassa Valtellina, un territorio tra i più spettacolari delle Alpi, dotato di grandi bellezze naturalistiche e storiche e una sentieristica incredibilmente adatta agli appassionati di mountain-bike di qualsiasi abilità. Una terra ricca di storia, cultura e tradizioni eno-gastronomiche secolari, come la vite coltivata sui terrazzamenti o la particolare lavorazione del formaggio Bitto. Un passato che ha lasciato in eredità anche un incredibile patrimonio di percorsi che ha come centro nevralgico la Città Alpina di Morbegno, capitale valtellinese del buon cibo e del viver bene.

LE INIZIATIVE

Come ogni anno l'iniziativa regina è la **Festival Ride**, una grande randonnée di 35 chilometri su un percorso che coinvolge vigneti, antichi borghi alpini e sentieri nei boschi. Un tour di media difficoltà che porta alla scoperta di splendidi panorami della Bassa Valtellina fino al Lago di Como.

Confermato anche il tour Gusto di Valtellina, una gita in compagnia su un percorso facile e con poco dislivello, per tutti, con tappa in diversi punti di degustazione allestiti in location di pregio: antichi palazzi, cantine storiche e un'abazia dell'anno mille immersa nei boschi. Nel menù i piatti tipici della vallata, come mele, formaggi, bresaola e buon vino.

Tra le altre iniziative il tour naturalistico Val Masino e Foresta Incantata, che conduce i partecipanti all'interno di una delle aree naturalistiche più suggestive della Valtellina che grazie alla sua bellezza si è guadagnata l'appellativo di "Yellowstone Italiana".

Aumentando il livello di difficoltà troviamo la Trail Experience, un'avventura in stile enduro sui trail delle Alpi Orobie dedicata a chi sa condurre la bici con confidenza su qualsiasi tipo di terreno montano. Qui il tocco di folklore è servito da un pranzo in alpeggio a base di polenta e salsicce in compagnia del gruppo degli alpini locali.

LA COMPETIZIONE

La grande novità del 2023 è rappresentata dalla presenza di una tappa del circuito E-Enduro, una sfida attesissima, alla quale prendono parte i principali rider italiani, che riporterà questa competizione sulle Alpi Lombarde.

Le gare si svolgono sull'intero week-end con partenza dall'e-bike village e prove speciali sui sentieri più tecnici e adrenalinici a ridosso di Morbegno che saranno naturalmente svelati agli atleti solo all'ultimo minuto. Le iscrizioni sono ora aperte sul sito della competizione.

I percorsi di gara, come delle altre iniziative del Valtellina Ebike Festival, sono progettati e preparati da 360 Valtellina Bike, un'associazione locale con più di 150 iscritti che si occupa del recupero e della manutenzione della sentieristica della Bassa Valtellina al fine di condividere la passione per la mtb.

LO SPECIAL GUEST

Il Valtellina Ebike Festival cresce ogni anno e punta a diventare un appuntamento di rilievo per gli appassionati di e-mtb non solo all'interno dei confini nazionali. A sancire questa voglia di internazionalità dell'evento, ma anche dell'intero territorio, ci sarà la presenza di Hans Rey. Più volte campione del mondo di trial-bike è divenuto grazie alle sue imprese una vera leggenda del ciclismo. Iscritto tra gli Mtb Hall of Famers, Hans è un grande amante della Valtellina e ha partecipato allo sviluppo di importanti progetti come il tour Alta Rezia e del bike resort di Livigno. I partecipanti al festival potranno pedalare e divertirsi al suo fianco durante il tour Trail Experience.

E-BIKE VILLAGE E SPONSOR

Oltre alle numerose iniziative sui sentieri, il centro del festival sarà L'eBike Village situato a ridosso del bel centro storico medievale di Morbegno: un villaggio espositivo dove poter vedere e nuovi prodotti per il cicloturismo, ma anche dove portare i più piccoli ad apprendere le tecniche della mountain-bike, assistere a spettacolari tour di bmx freestyle e testate i nuovi modelli di auto ibride ed elettriche.

Partner principali del Valtellina Ebike Festival 2023 sono il title sponsor MET Helmets, azienda leader mondiale nella produzione di caschi per il ciclismo che ha come head quarter proprio Morbegno e il Consorzio Tutela Mele Valtellina, che ha lo scopo di tutelare e promuovere un prodotto che appartiene alle grandi eccellenze del territorio. Tra gli altri partner: Komoot, Schwalbe, la Latteria Sociale Valtellina

A tirare le fila della manifestazione un comitato creato ad hoc dove le componenti principali sono, oltre che il gruppo 360 Valtellina Bike, l'agenzia di outdoor marketing Days Off che si occupa di sviluppare e comunicare progetti basati sulle attività all'aria aperta, e Mondo Ebike, grande store di Morbegno focalizzato nella vendita di mountain-bike e biciclette elettriche.

VALTELLINA E CICLOTURISMO

Il Valtellina Ebike Festival si inserisce in un contesto che punta a rafforzare il territorio valtellinese come una delle principali destinazioni italiane dedicate agli appassionati di ciclo-turismo.

Un territorio in costante evoluzione che sta investendo sulla creazione di percorsi e servizi. Ne sono un esempio l'Alta Via del Bitto oggi in realizzazione, una ciclabile d'alta quota di oltre 90 chilometri che collega i principali alpeggi dei monti sovrastanti Morbegno, oppure il percorso Orobikeando che vuole connettere, passando per il Passo San Marco, l'aeroporto di Bergamo Orio al Serio con Tirano e l'Alta Valtellina. Sullo sfondo i Giochi Olimpici invernali 2026 che porteranno alla Valtellina una grande visibilità mediatica.

L'evento è supportato da Regione Lombardia, Provincia di Sondrio, Bim dell'Adda, Comunità Montana di Morbegno, Valtellina Turismo, Parco delle Orobie Valtellinesi, il Comune di Morbegno e gli altri comuni del mandamento.

La Valtellina, i suoi percorsi e i suoi sapori vi aspettano a Morbegno il 27 e 28 Maggio in occasione del Valtellina Ebike Festival. Tutte le informazioni e la possibilità di iscriversi sono presenti al sito www.valtellinaebikefestival.com

la Repubblica

Il ponte del 25 aprile alle terme

di Sara Ficocelli



Niente di meglio che ritemprarsi con una gita fuori porta all'insegna del relax, approfittando della miriade di alternative che mette a disposizione il nostro straordinario Paese

Che amiate il lusso sfrenato di un resort o la libertà estrema del campeggio, che siate tipi da area relax a 5 stelle o da polla d'acqua nascosta tra i boschi, le terme sono sempre la meta ideale per una fuga di pochi giorni a cavallo della primavera. La bella stagione incalza e il corpo è sfiancato da un inverno di lavoro, influenze e raffreddori. Niente di meglio dunque che ritemprarsi con una gita fuori porta all'insegna del relax, approfittando della miriade di alternative che mette a disposizione il nostro straordinario Paese, ricco da nord a sud di stabilimenti termali e acque libere, strutture di eccellenza e panorami mozzafiato. Ecco una breve selezione che servirà, ne siamo certi, a darvi la giusta ispirazione per partire per il ponte del 25 aprile.



▲ L'area wellness di Bormio Terme

Terme di Bormio, la Magnifica Terra

Le calde acque termali dei centri di Bormio Terme - [Bagni Nuovi](#) e [Bagni Vecchi](#) - sono conosciute fin dai tempi degli antichi Romani. Infrastrutture e servizi di grande qualità, una storia millenaria tutta da scoprire, eventi di importanza mondiale e, ovviamente, i sapori inconfondibili dell'enogastronomia valtellinese: questa è [Bormio](#), la Magnifica Terra. In particolare, il centro termale di QC Terme Bagni Nuovi offre una nuova esperienza di relax: l'infinity pool con vista panoramica sulle Alpi, le ampie vasche esterne, le saune, le cascate e molte altre pratiche suggestive per chi desidera regalarsi momenti di completo benessere immerso nella natura del Parco Nazionale dello Stelvio.

Il Sole
24 ORE

Trekking di primavera nei boschi più belli, più vecchi e più grandi d'Italia



Se la Giornata Internazionale delle Foreste è già alle spalle (ndr si festeggia il 21 marzo di ogni anno) l'arrivo della bella stagione e la concomitanza dei vari ponti di inizio primavera aprono alla possibilità a rigeneranti camminate nella natura. I boschi, in particolare, non solo rappresentano un'occasione di svago all'insegna del movimento ma sono un patrimonio di polmoni verdi da preservare per l'importanza che rivestono nell'equilibrio dell'ecosistema e, nondimeno, per il fascino che li caratterizza. Ne abbiamo selezionati diversi lungo tutto lo Stivale, toccando un po' tutte le regioni e pensando ad itinerari con differenti livelli di difficoltà. Ecco dove poter staccare la spina e immergersi nella meraviglia di alberi, fiori e ruscelli.

La magia della Val Masino fra elfi e contesse

24 aprile 2023



▲ Foresta Val Masino

All'imbocco della Valtellina, una comoda strada porta fino a San Martino, ultimo avamposto abitato della Val Masino. Qui si hanno due opzioni per vivere un'esperienza (anche di una sola giornata) all'insegna del relax all'aria aperta. La prima è puntare alla Foresta dei Bagni di Val Masino ed inoltrarsi in un luogo che richiama i paesaggi delle fiabe dei fratelli Grimm, fra abeti altissimi e maestosi faggi secolari. Si parte dalla località Bregolana e un circuito quasi invisibile di sentieri e antiche mulattiere che si snoda sotto le pareti del Monte Lobbia accompagna i viaggiatori ad assaporare il risveglio della natura. La seconda è imboccare la carrozzabile per la Val di Mello, fiore all'occhiello della Val Masino e dal 2009 Riserva Naturale che preserva dal turismo di massa i suoi torrenti e i suoi laghetti (come il famoso "Bidet della contessa") e conserva intatto il fascino di boschi i cui colori si contrastano con la roccia di granito. Arrivati alle baite di Cascina Piana, ci si può fermare per ristorarsi oppure proseguire per altre due ore di camminata, salendo per circa 400 metri di dislivello per raggiungere a quota 1.560 mt la conca dell'Alpe Pioda, il punto più panoramica di tutta la valle.

Gazzetta|ACTIVE



ARRAMPICATA

Melloblocco 2023 in Val Masino e Val di Mello: programma del raduno per appassionati di arrampicata

Il raduno di sassisti trasforma, dal 4 al 7 maggio, la Val di Mello e la Val Masino in una palestra a cielo aperto per professionisti e amatori del boulder

Sono già quasi 3.000 gli iscritti a **Melloblocco 2023**, il raduno internazionale di bouldering che torna dopo ben cinque anni di stop. Ancora una volta saranno i blocchi di granito della **Val Masino** e della **Val di Mello**, in provincia di Sondrio, ad ospitare le evoluzioni degli appassionati provenienti da tutto il mondo per rinverdire i fasti di un mega happening dell'arrampicata la cui prima edizione risale al 2004.



CAMPIONISSIMI E NON SOLO A MELLOBLOCCO 2023 – Fra le

presenze già confermate ci sono quelle del campione statunitense **Dave Graham**, di **Camilla Morini**, vicecampione del mondo di boulder 2021, e dei nazionali azzurri **Giorgia Tesio** e **Giovanni**

Placci. Ad affiancare i big un esercito di amatori che parteciperanno a questo raduno per divertirsi e cercare di ripetere i passaggi estremi dei più forti. Saranno, come sempre, quattro giornate in cui **condividere una passione, fare sport, imparare e vivere in armonia con la natura** insieme a sassisti provenienti da tutto il mondo.



ARRAMPICATE SOSTENIBILI – Melloblocco pone una particolare attenzione all'ambiente cercando di conservare e preservare anche ogni spazio dedicato all'arrampicata. Ne discende, per esempio, la decisione degli organizzatori di **non aggiungere alcuna area di arrampicata rispetto a quelle già presenti**. Inoltre vengono invitati i partecipanti a muoversi esclusivamente a piedi e a tenere pulita l'ambiente. Tutti i **rifiuti** dovranno essere riportati a casa, dunque. Inoltre per raggiungere i massi da scalare si dovrà camminare solo sui sentieri già tracciati. Le auto vanno lasciate a **San Martino**, Cataeggio e Visido nelle aree parcheggio dedicate.



Mauro Calibani foto D. Neonati C. Piscina

MELLOBLOCCO 2023: PROGRAMMA – Apertura del Villaggio Melloblocco alle 9 del 4 maggio a San Martino con le iscrizioni al gazebo. Dalle 10 alle 18 **Bouldering Time** con il via all'arrampicata sui blocchi. Alle 17 si torna al Villaggio Melloblocco per **incontri con gli atleti top, proiezioni video e tanta musica**. Segue l'apertura ufficiale con aperitivo al Rifugio Luna Nascente che darà il via a “**Le grandi serate del Melloblocco**” .

LO YOGA – Il 5 maggio è prevista dalle 9 alle 10 una sessione di **Yoga pre-climbing “Yoga4climbers - Just be a rock”** presso l’area verde Hotel Sasso Remenno, a Filorera. Dopo un’intera giornata sui sassi sono previsti due appuntamenti alle 17 per rimettere in sesto i muscoli affaticati con sessioni di Pilates e Yoga.



APERITIVI E SEMINARI – La giornata continua al **Rifugio Luna Nascente**, con un aperitivo accompagnato da musica di sottofondo con cover di Roger Waters and the Pink Floyd e con l'ulteriore appuntamento rigenerante **"Hatha Yoga - Yoga n'ride" con Laura Visinoni**. È poi la volta del seminario a cura del **Dott. Kelios Bonetti**, specialista in ortopedia e traumatologia ed esperto in patologia arrampicatoria, prima dell'immane momento ludico con "Le grandi serate del Melloblocco", a San Martino. Il sei e sette maggio spazio ancora all'arrampicata, yoga, pilates e musica fino alla chiusura ufficiale con le premiazioni e l'estrazione di premi presso il Palco allestito a San Martino. Le pre-iscrizioni possono essere fatte online o presso l'Ufficio del Turismo. Info: www.melloblocco.it

WOM Travel

Italia

IL CASTELLO DEL GAUDÌ DI GROSIO, DOVE SI TROVA E COME VISITARLO



Il **Castello Gaudì di Grosio** è una costruzione davvero magica che si trova nella cittadina in provincia di **Sondrio**, in **Lombardia**.

Si chiama così perché ricorda davvero molto la mitica **Casa Batllò** e il giardino che si trova a **Barcellona**, progettato e realizzato del famoso **Antoni Gaudì**.

CASTELLO DEL GAUDÌ DI GROSIO



Castello Gaudì di Grosio

Si tratta di un castello davvero sui generis, con un **giardino incantato** che ogni cattura l'attenzione di tantissimi visitatori, con mosaici, sculture, fontane, in un mix di arte, architettura e magia davvero unici.

Il **Castello Gaudì di Grosio** deve la sua nascita e la sua evoluzione del corso degli anni a **Nicola di Cesare**, un costruttore abruzzese trapiantato in Lombardia che, ha deciso ormai parecchi anni fa di costruirsi il suo personalissimo castello (con giardino annesso) forgiando la montagna rocciosa delle Alpi Retiche in un vero e proprio angolo di Paradiso.

Un lavoro paziente, illuminato e certosino che dura da più di 40 anni e ha regalato a Grosio e a tutti i suoi visitatori un piccolo pezzo di Barcellona in piena Valtellina.

I MOSAICI DEL CASTELLO GAUDÌ DI GROSIO

Il vero fiore all'occhiello del Castello Gaudì di Grosio sono certamente gli incantevoli mosaici che Nicola di Cesare ha realizzato partendo spesso da materiale di recupero trovato in discarica.

Quella realizzata dal Gaudì di Grosio – come amano chiamarlo scherzosamente gli abitanti del centro valtellinese e i tanti turisti che visitano il suo castello – è a tutti gli effetti **un'opera d'arte, con sentieri, grotte, arcate, vasi e ben 207 scalini**.

I tasselli dei mosaici del Castello Gaudì di Grosio sono – come detto – realizzati partendo da materiale semplice come pezzi di vetro di bottiglie rotte o fanali di macchine presi dalle autorimesse.



Castello di Grosio

LA NATURA DEL CASTELLO GAUDÌ DI GROSIO



Castello del Gaudì di Grosio

Anche la natura è una parte fondamentale dell'architettura del Castello Gaudì di Grosio.

Fiori e piante, infatti, sono parte integrante della struttura e regalano un fascino molto particolare all'intera costruzione, guidando i visitatori attraverso cunicoli e passaggi segreti.

LEGGI ANCHE: [LUOGHI POCO CONOSCIUTI IN LOMBARDIA](#)

Sui parapetti e sugli scalini del castello, inoltre, sono incise delle frasi con alcuni detti popolari, semplici pensieri ed espressioni di auguri.

COME SI ARRIVA E COME SI VISITA AL CASTELLO GAUDÌ DI GROSIO

Per raggiungere il Castello Gaudì di Grosio è necessario arrivare nel borgo e poi raggiungere via Rovaschiera che si trova al centro del paese, sulla sponda rocciosa che lo protegge.

La struttura è privata ma il proprietario, Nicola di Cesare, permette di visitarlo su richiesta.

MAPPA E CARTINA

