Media: TuttoMilano Data: 08/08/2020

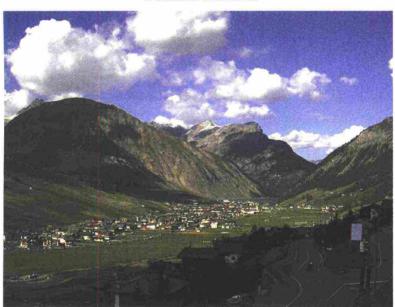
la Repubblica TUTTOMILANO

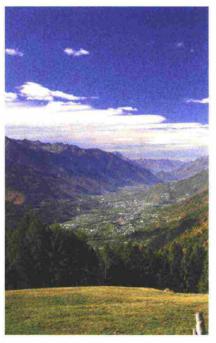
VALTELLINA

UNA VALLE DA MANGIARE

DA **LIVIGNO** A PRATO VALENTINO A MORBEGNO, ASSAGGIANDO I PIZZOCCHERI DI TEGLIO, LA BRESAOLA, I FORMAGGI, I SALAMI E LA POLENTA. E I VINI PREGIATI

di MARIELLA TANZARELLA





Al centro, Livigno; qui sopra, Prato Valentino

ANDARE A LIVIGNO IN AUTO

Per raggiungere
Livigno da Milano (211
chilometri, almeno tre
ore e venti di
macchina) bisogna
prendere la Statale 36
del Lago di Como e
dello Spluga.
Livigno si raggiunge
via Lecco e Bormio,
percorrendo la Valtellina e attraverso il
Passo del Foscagno.

ria fresca, please. Quell'arietta cristallina che ti na fresca, piease. Quell'arietta cristamna che u fa desiderare una giacchetta, per trovarla devi andare verso il cielo. La Lombardia ha una for-tuna, la montagna vera, Livigno è il secondo Co-mune più alto d'Italia: in Valtellina. Prendete la Statale per Lecco, costeggiate il lago e in due ore e qualcosa arrivate a Teglio, che dà il nome alla valle. Arte e storia a Palazzo Besta, dimora storica, del '400 ma probabilmente costruita sui resti di un castello del '200, dal 1927 è un museo. È una miniera di affreschi a tema mitologico, biblico, letterario, dall'Eneide all'Orlando Furioso. Più una curiosa mappa del mondo su un soffitto. E vari simboli cristiani, ermetici e alchemici. Discendeva da questa famiglia il neurologo Carlo Besta, cui è intitolato un famoso reparto del Policlinico milanese. Risalite in auto e raggiungete **Prato Valentino**, vero terrazzo a 1.680 metri di quota, con vista splendida sulla valle e le Orobie. Se volete, fermate l'auto prima e raggiungetelo a piedi. Sazi di arte e di bellezza, avrete tuttavia fame di cibo. E da queste parti non ci sono problemi. Un obbligo: provare i pizzoccheri, ricco piatto di pasta fatta con grano saraceno, verza e formaggi locali, originario proprio di Teglio. Un consiglio: provarli ai Tigli da Roberto, uno dei locali più affidabili. Grande qualità e spesa ragionevole. Vi sarà venuta voglia di portarvi a casa un po' di prelibatezze della zona, i formaggi favolosi fatti tutti ancora in modo artigianale, la pasta, la famosissima bresaola, la polenta da cucinare lentamente d'inverno (niente di precotto, eh!) o uno dei quotatissimi vini. Fortuna vuole che sulla via del ritorno si passi da **Morbegno**. Sosta obbligata per un ripasso generale: storia, cultura e gastronomia si incontrano in un luogo suggestivo, perché Fratelli Ciapponi non è un negozio, è un luogo che per secoli è stato il punto di riferimento per tutta la valle. È un viaggio nel costume valtellinese, nella sua storia, nella sua tradizione alimentare. E nelle sue viscere, dato che si sviluppa per tre piani sottoterra. A livello della strada un locale quasi convenzionale, il banco con tutti i prodotti. Andate nel retro, e già vedete pareti scavate nella roccia, passaggi, archi, foto d'epoca, attrezzi, utensili vecchi (in mostra) e nuovi (in vendita), come le spatole per la polenta o i taglieri. E orologi, diplomi, certificati, l'antenato del registratore di cassa e molto altro: un museo, che i titolari vi possono illustrare, se hanno tempo. Scendendo da scale intagliate nella pietra, troverete i formaggi, bitto e casera, in vari stadi di stagionatura, e poi i salami e infine i vini. Un percorso incredibile. In alternativa, deviate per la Val Chiavenna. A Chiavenna ammirate il bellissimo Palazzo Vertemate, a Mese visitate la cantina di Mamete Prevostini, tra i migliori produttori della zona, ottimi rossi ma anche rosati, vera sorpresa. Il Crotasc (gestito da Michela Prevostini) è un ristorante favoloso, di gran livello. E più in giù troverete molti crotti semplici, tipici locali scavati nella roccia.

