

DOVE

PUGLIA

ESTATE 2023

Festival e grandi eventi





VALCHIAVENNA

Tutto il sapore della brisaola

Per favore, non chiamatela bresaola. Perché qui a Chiavenna, vicino a Sondrio, il tipico salume della Valtellina ha un nome un po' diverso: **brisaola**. E non è solo una questione di vocale, la differenza sta nella sostanza, come sottolineano i produttori di macellerie e agriturismi che attirano turisti e appassionati di buon cibo in questo paese alla confluenza dei fiumi Mera e Liro.

Prodotta con carne italiana, è diversa dalla bresaola. E va ad aggiungersi alle altre eccellenze locali, dal violino di capra al *cagiöl*

Per assaggiare quelle, "fette vaporose", come scrisse Giovanni Bertacchi, il poeta chiavennasco vissuto tra Ottocento e Novecento, così soffici, delicate e morbide, bisogna arrivare alla macelleria di

In alto Una panoramica su Chiavenna.

Aldo e Camilla Del Curto: "La brisaola viene prodotta solo con tagli di carne bovina nazionale. Ha un sapore un po' più intenso della cugina valtellinese e la breve affumicatura è tra le sue carat-

A destra Un piatto di pizzoccheri al **Crotto Belvedere** e un tagliere con morbide fette di brisaola.



testi di Riccardo Lagorio

Per questo weekend
il costo parte da 230 €
a persona (trasporti
esclusi)



Come arrivare

In auto: Da Milano si arriva a Chiavenna seguendo la SS 36 che passa per Monza e Lecco. Da Verona, Brescia o Bologna: SS 42 della Valcamonica sino a Edölo, poi indicazioni per Aprica e Sondrio (SS 38).

Dormire

B&B Villa Giade

Le due suite hanno vista sulla collegiata di San Lorenzo. Colazione servita nel dehors sotto la rocca del Paradiso. **Indirizzo:** via Giovan Battista Picchi 1, Chiavenna (So). **Tel.** 0343.76.13.77 **Web:** villagiade.com **Prezzi:** doppia b&b da 120 a 200 €

Hotel Palazzo Salis

Elegante sistemazione del Settecento dove le 17 camere, tutte diverse, mantengono lo spirito storico del palazzo. **Indirizzo:** Piazza 2, Soglio (Grigioni). **Tel.** 0041.81.82.21.208 **Web:** palazzosalis.ch **Prezzi:** doppia b&b da 150 a 200 €

ResAlbert Chalet

Profumo di legno e fascino della pietra. Case di montagna autonome a 1200 metri in compagnia del silenzio. **Indirizzo:** località Presalbert San Giacomo Filippo (So). **Cell.** 351.90.27.288 **Web:** resalbert.com **Prezzi:** solo pernottamento, da 240 a 290 € (minimo due notti)

Mangiare

Crotto Ombra

Formaggi e salumi vengono affinati al soffio del sorèl. Le carni alla piöta sono le portate da preferire. **Indirizzo:** viale Pratogiano 14,

teristiche principali", spiega la giovane Camilla, quinta generazione di produttori, prima di mostrare un'altra golosità locale, il violino di capra. Questo prosciutto esprime al meglio il gusto montano, intenso e aromatizzato con erbe locali e si affetta utilizzando come archetto un affilato coltello.

Appena fuori, il miglior caffè della cittadina si sorseggia al **Caffè Sierra Nevada** (sierranevadacaffe.com), che ha una minuscola torrefazione interna. "È nato

per educare alla cultura di questa bevanda e mettere in contatto i consumatori con le comunità che ne coltivano le bacche in Colombia e in Sidamo", raccontano entusiasti i giovani proprietari Yhin Cubides e Chiara Parolini.

Quel profumo di biscotti

Per capire quanto la combinazione di cultura, natura e buon cibo sia importante per attirare un turismo lento e consapevole conviene trovare il tempo



weekend
VALCHIAVENNA



A fianco in senso orario Tavolini all'aperto al **Ristorante Crotasc**; lo spettacolo delle cascate dell'**Acquafraggia** in val Bregaglia; lo chalet di **Res Albert Chalet**; un antico mappamondo esposto a **Palazzo Vertemate Franchi**.

A fianco L'ingresso del b&b di **Charme Villa Glade**, a Chiavenna.

di visitare il **Parco Archeologico Botanico del Paradiso**, percorrendo tra carpini e biancospini le mulattiere e i sentieri usati dai cavaatori di pietra ollare, la pietra grigia e malleabile utilizzata per la realizzazione di pentole (*lavècc*) e contenitori per conservare alimenti (*fûragh*). Chi vuole saperne di più sulla lavorazione di questa pietra può raggiungere l'atelier museo di **Roberto Lucchinetti** (pietraollare.com) a Prosto di Piuro, qui dove il profumo di burro infornato invade la piazza del silenzioso villaggio di case in pietra. La scia porta al "mulino del 1658, diventato il laboratorio di pasticceria **Biscutin de Prost**", fa sapere la proprietaria **Simonetta Del Curto** mentre a mano impasta i saporiti frollini rotondi. Di nuovo a Chiavenna, dopo cena si passeggia sulla passerella sul **Mera**, che collega le diverse zone del paese e regala un bel panorama sul centro, con le case abbarbicate sul fiume.

Stimoli d'arte

L'indomani sotto gli occhi di San Giovanni Nepomuceno, protettore dei ponti, si attraversa il viadotto nelle vicinanze dell'elegante **piazza Rodolfo Pestalozzi**. All'interno di una macelleria che sembra rimasta ferma a metà Novecento un altro giovane continua la tradizione della produzione di brisaola. **Tommaso Panatti** ha le idee chiare: "La brisaola deve avere una leggera marezzatura, quell'infiltrazione di grasso che dà sapore al salume e alla carne in generale". Le fasi finali della stagionatura avvengono nel retrobottega, in un minuscolo crotto, la cavità naturale in cui spira una sorgente d'aria proveniente dal sottosuolo, il sorèl. L'appuntamento con l'arte è invece nel battistero della collegiata di **San Lorenzo**, con il fonte battesimale scolpito in pietra ollare che riporta la data del

1156 e nel vicino museo dove il pezzo forte è la coperta in lamine d'oro, perle e smalti di un evangelario dell'XI secolo. Un altro gioiello, in questo caso architettonico, si scopre a **Piuro**: il rinascimentale **Palazzo Vertemate Franchi** (palazzovertemate.it), una villa che era in grado di auto-sostenersi grazie agli orti, ai castagneti e alle vigne circostanti. Nell'esplosione del verde estivo, *Appuntamento in giardino*, il 3 e 4 giugno, propone visite guidate ai giardini e agli orti di palazzo. Tra le stanze di rappresentanza e di riposo ci si può far guidare nella sala dedicata a **Giosuè Carducci**, fervente estimatore della brisaola, come attestano alcune sue lettere.

Verso i Grigioni

In val Bregaglia, a pochi passi, le cascate dell'**Acquafraggia** non lasciano indifferenti. Si possono ammirare anche dal basso, ma l'inizio estate è il periodo ideale per regalarsi una prospettiva spettacolare da **Savogno**, quattro case abitate solo nella bella stagione. Basta percorrere il sentiero panoramico che costeggia le rapide, citate anche da **Leonardo da Vinci** nel *Codice Atlantico*. Più avanti tra **Soglio** e **Castasegna**, in territorio elvetico, sentieri bene evidenziati tra i castagneti più estesi d'Europa offrono una grande quantità di informazioni sulla pianta e sulla coltivazione. Tra fine primavera e inizio estate la fioritura riempie l'aria di un dolce profumo. Si confonde con quello del cagiù, un formaggio duro dal colore paglierino ottimo per i pizzoccheri, che **Tarcisio Pedroni** produce nel **Caseificio Pungelli** a Pongello di Vicosoprano. Perché il bello e il buono non hanno frontiere: chi vive nei piccoli borghi lo sa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Chiavenna (So)
Tel. 0343.29.01.33
Web: crottoombra.com
Prezzo medio: 40 €

Crotto Belvedere

La semplicità del locale è sinonimo di accuratezza nella preparazione di piatti sia familiari sia tradizionali. Brisaola innanzitutto, polenta e funghi a seguire
Indirizzo: via alla Chiesa 6, Piuro (So) Tel. 0343.33.589
Web: crottobelvedere.com
Prezzo medio: 40 €

Ristorante Crotasc

Ambiente elegante e curato datato 1767 dove si assaporano piatti locali come i pizzoccheri con verze e patate
Indirizzo: via Don Primo Lucchinetti 63, Mese (So) Tel. 0343.41.003
Web: ristorantecrotasc.com
Prezzo: 50 €

Comprare Macelleria Del Curto

A fine Ottocento, **Vittorio Del Curto** fondò la macelleria dove la giovane **Camilla** produce ancora oggi la brisaola
Indirizzo: via F. Dolzino 129, Chiavenna (So) Tel. 0343.32.312

Macelleria Panatti

Quattro generazioni nel segno della brisaola. Spetta a **Tommaso** continuare la tradizione
Indirizzo: via Paolo Bossi, 17 Chiavenna (So) Tel. 0343.32.331
Web: panatti-macelleria.business.site

Biscotti di Prosto

Tanto burro nella ricetta tramandata da generazioni
Indirizzo: via alla Chiesa 3, Piuro (So) Tel. 0343.32.733
Web: biscottinidiprosto.com

Caseificio Pungelli

Vicino al confine, in un villaggio svizzero tra i boschi si producono il cagiù e la pasta dura e il cagiùlin, piumato a pasta morbida
Indirizzo: Pongello 20 Vicosoprano (Grigioni) Tel. 0041.78.84.99.486
Web: caseificio-pungelli.ch

Per saperne di più
Web: valchiavenna.com



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone