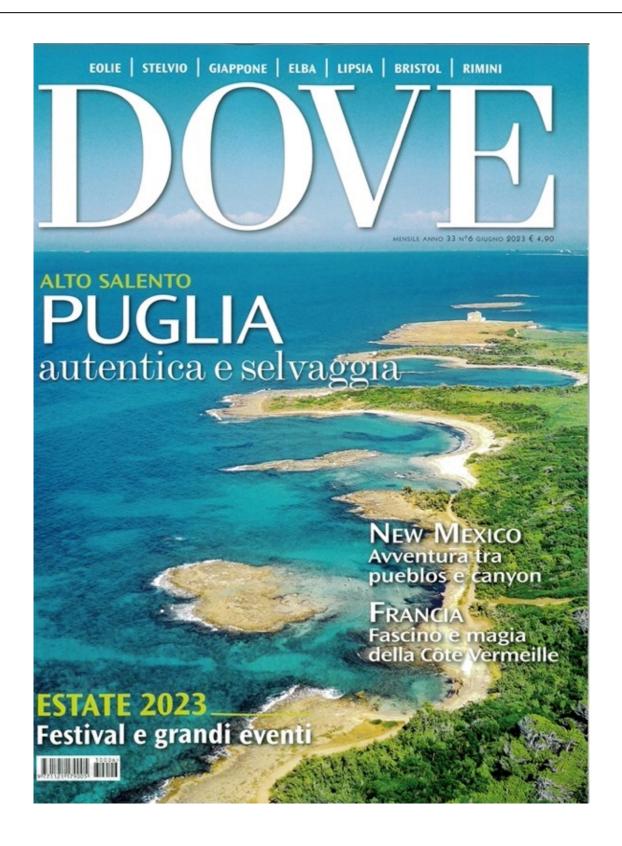
Media: Dove Date: 01.06.2023





Media: Dove Date: 01.06.2023



# VALCHIAVENNA

Tutto il sapore della brisaola

er 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 differen-

no i produttori di macellerie e agriturismi viene prodotta solo con tagli di carne che attirano turisti e appassionati di bovina nazionale. Ha un sapore un po' buon cibo in questo paese alla con- più intenso della cugina valtellinese e fluenza dei fiumi Mera e Liro.

Prodotta con carne italiana, è diversa dalla bresaola. E va ad aggiungersi alle altre eccellenze nasco vissuto tra Ottolocali, dal violino di capra al cagiöl

za sta nella sostanza, come sottolinea- Aldo e Camilla Del Curto: "La brisaola la breve affumicatura è tra le sue carat-

"fette vaporose", come scrisse Giovanni Bertacchi, il poeta chiavencento e Novecento, così soffici, delicate e morbide, bisogna arrivare alla macelleria di

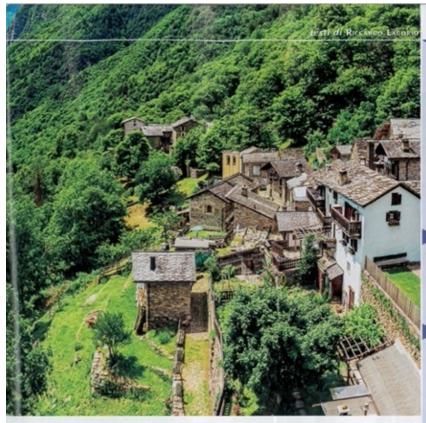
Per assaggiare quelle,

In alto Una panoramica su

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

36 | GIUGNO 2023

Media: Dove Date: 01.06.2023



locali e si affetta utilizzando come ar-

chetto un affilato coltello. Appena fuori, il miglior caffè della cittaminuscola torrefazione interna. "È nato consapevole conviene trovare il tempo

teristiche principali", spiega la giovane per educare alla cultura di questa be-Camilla, quinta generazione di produt- vanda e mettere in contatto i consumatori, prima di mostrare un'altra golosità tori con le comunità che ne coltivano le locale, il violino di capra. Questo pro- bacche in Colombia e in Sidamo", racsciutto esprime al meglio il gusto mon- contano entusiasti i giovani proprietari tano, intenso e aromatizzato con erbe Yhin Cubides e Chiara Parolini.

# Quel profumo di biscotti

Per capire quanto la combinazione di dina si sorseggia al Caffè Sierra Nevada cultura, natura e buon cibo sia impor-(sierranevadacaffe.com), che ha una tante per attirare un turismo lento e







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 Edolo, 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: Plazza 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

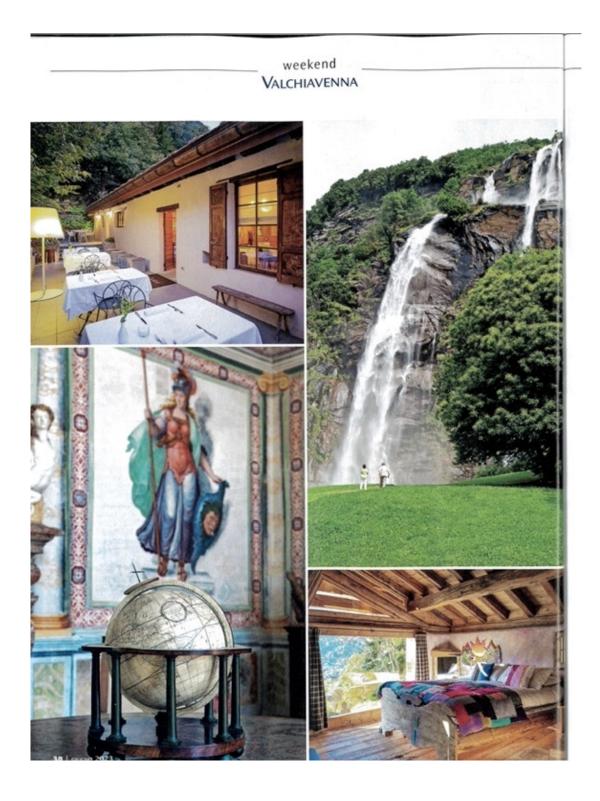
290 € (minimo due notti)

### Mangiare Crotto Ombra

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



Media: Dove Date: 01.06.2023





Media: Dove Date: 01.06.2023

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

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

di visitare il Parco Archeologico Botanico del Paradiso, percorrendo tra carpini e biancospini le mulattiere e i sentieri usati dai cavatori di pietra ollare, la pietra grigia e malleabile utilizzata per la realizzazione di pentole (lavécc) e contenitori per conservare alimenti (füragn). 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 paproprietaria Simonetta Del Curto mentre a mano impasta i saporiti frollini rotondi. Di nuovo a Chiavenna, dopo cena 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 provienente 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 evangeliario 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 sticceria Biscutin de Prost", fa sapere la stagione. Basta percorrere il sentiero panoramico che costeggia le rapide, citate anche da Leonardo da Vinci nel Codice Atlantico. Più avanti tra Soglio si passeggia sulla passerella sul Mera, e Castasegna, in territorio elvetico, che collega le diverse zone del paese e sentieri bene evidenziati tra i castaregala un bel panorama sul centro, con gneti 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 cagiól, un formaggio duro dal colore paglierino ottimo per i pizzoccheri, che Tarcisio Pedroni produce nel Caseificio Pungell a Pongello di Vicosoprano. Perché il bello e il buono non hanno frontiere: chi vive nei piccoli borghi lo sa.



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 eleg 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 Pungell

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

Per saperne di più Web: valchiavenna.com



afa il QR e sca

