



La Valtellina in tavola con le ricette della tradizione

Dalla bisciola alla cupeta passando per le frittelle di mele: ogni piatto e ricetta della tradizione valtellinese è un invito a riscoprire, anche a tavola, la storia di questo territorio fatta di sapori alpini e genuinità.

17 dicembre 2024

Il Natale in Valtellina è un viaggio tra sapori autentici e tradizioni che vengono tramandate di famiglia in famiglia.

La destinazione, famosa anche per il suo **ricco patrimonio enogastronomico**, offre una varietà di **ricette tipiche** che rendono unico il periodo delle **festività**: dalla cupeta alle frittelle di mele passando per il panùn, sono tante le prelibatezze valtellinesi che vengono portate in tavola durante le festività natalizie.



I protagonisti delle tavole valtelinesi: la bisciola

La bisciola è un dolce tipico valtellinese che vanta origini antiche: si pensa che, alla fine del '700, Napoleone passò dalla Valtellina e chiese al suo cuoco di preparargli un dolce utilizzando le materie prime del luogo in cui si trovavano e da qui, quasi per pura casualità, nacque la bisciola. Sebbene venga consumata tutto l'anno come perfetta conclusione di un tipico pranzo dai sapori alpini, la bisciola viene spesso definita come **l'alternativa valtellinese al classico panettone**. Alla base della bisciola ci sono uvetta, pinoli, fichi secchi e noci, il tutto preparato in un impasto a base di diverse farine e burro. Il risultato è un dolce relativamente basso che racchiude al suo interno sapori e profumi intensi che vengono sprigionati ad ogni morso, soprattutto se viene leggermente riscaldata o se viene intinta nella grappa, proprio come la tradizione valtellinese vuole.

Per maggiori informazioni: <https://www.valtellina.it/bisciola>

Il panun

Alternativa alla rinomata bisciola è il panun. Si tratta di un pane dalla forma allungata realizzato con farina bianca e di segale e farcito con noci, uvetta e fichi secchi e insaporito con della grappa. In passato era conosciuto come il **panettone dei poveri**, proprio perché realizzato con ingredienti e materie prime facili da reperire; oggi rappresenta un dolce semplice ma ricco di sapori che racchiude il calore delle feste, perfetto per accompagnare un bicchiere di vin brulé durante le fredde serate invernali.

La cupeta

La cupeta è un dolce tipico valtellinese dalla forma rettangolare che viene preparato con miele, noci, biscotti secchi e pane grattugiato, il tutto chiuso in fogli di ostia. È un **dolce che simboleggia festa** e, proprio per questo motivo, in passato veniva donato in occasione di alcune festività: Santa Lucia a Bormio, Sant'Antonio a Morbegno e Sondrio e Sant'Agnese a Sondalo. Oggi è ancora viva questa tradizione tanto che la cupeta viene spesso donata e consumata durante le festività natalizie e in occasione dell'Epifania, quando in tutta la provincia di Sondrio si festeggia il **Gabinat**: il 6 gennaio, quando ci si incontra per strada, le persone devono dirsi "Gabinat"; chi lo dice per primo vince un piccolo premio dolce, che molto spesso corrisponde proprio con la cupeta.



Per maggiori informazioni: <https://www.valtellina.it/approfondimenti/ricette/cupeta>

Tortatèla da póm

Croccanti fuori e morbide dentro, queste frittelle calde ricordano i **sapori dell'infanzia**. Se la pastella esterna dona quel tocco di croccantezza, spetta alle **Mele di Valtellina IGP** sprigionare regalare un cuore morbido e gustoso. Le frittelle di mele sono perfette per essere gustate mentre si passeggia nei vari borghi della Valtellina tra una bancarella natalizia e l'altra.

Per maggiori informazioni:
<https://www.valtellina.it/it>

Contatti per la stampa:

PR & GO UP Communication Partners

Chiara Borghi – chiara.borghi@prgoup.it +39 345 6556139

Eva Barri – eva.barri@prgoup.it +39 348 3318502