

DOVE



VALTELLINA

Una terra a impatto vero

di Ettore Pettinaroli



Sopra Il castello Nuovo (o Visconti Venosta) sopra Grosio (So).

A destra L'inizio del Sentiero dei castelli, tra i prati del paese.

Percorsi *green*,
vini biodinamici,
materie prime
locali d'eccellenza.

Le montagne
lombarde hanno
una nuova missione:
conciliare tradizione
e sostenibilità

Dalle parole ai fatti. Alla fine di novembre 2021 il Consorzio turistico della Media Valtellina ha aderito al Protocollo lombardo per lo sviluppo sostenibile, tra i progetti più avanzati a livello italiano e internazionale nell'ambito della "transizione ecologica". Da allora molte novità si sono messe in moto tra i monti a due ore da Milano. In vista delle Olimpiadi 2026 e del complesso sistema di accoglienza che rischierebbe di impattare notevolmente anche su questa parte della Valtellina, tutto si sta facendo *green*. Un vero Rinascimento per la microregione che inizia appena dopo Sondrio e arriva fino a Grosio.

Sui sentieri dei castelli

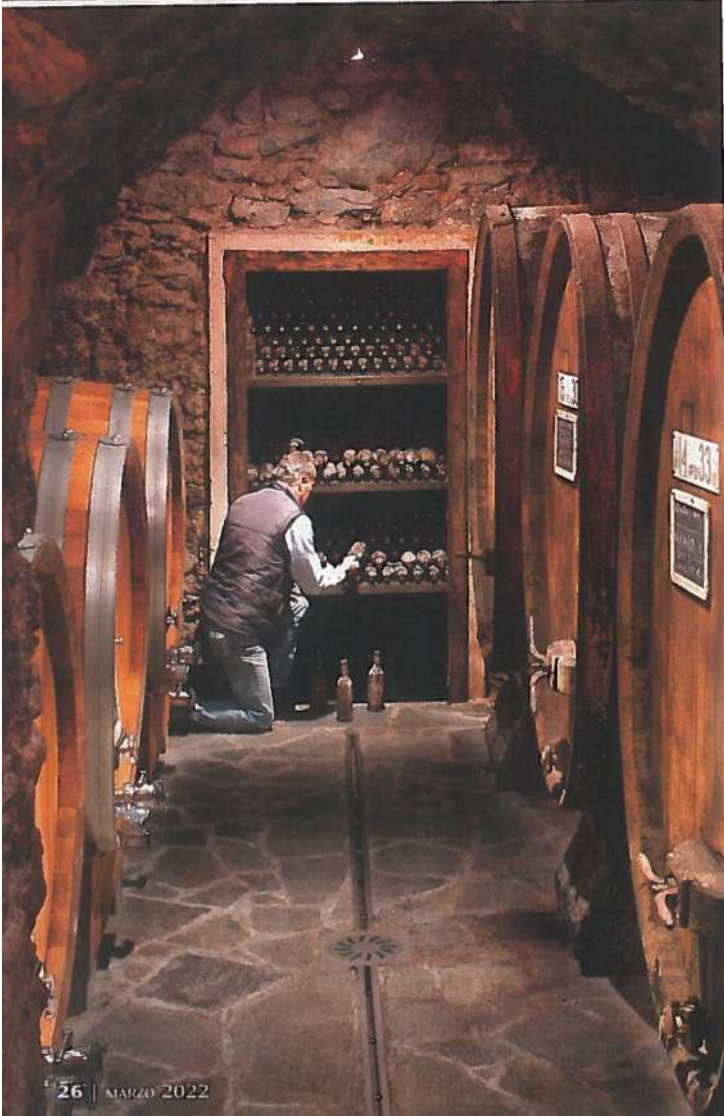
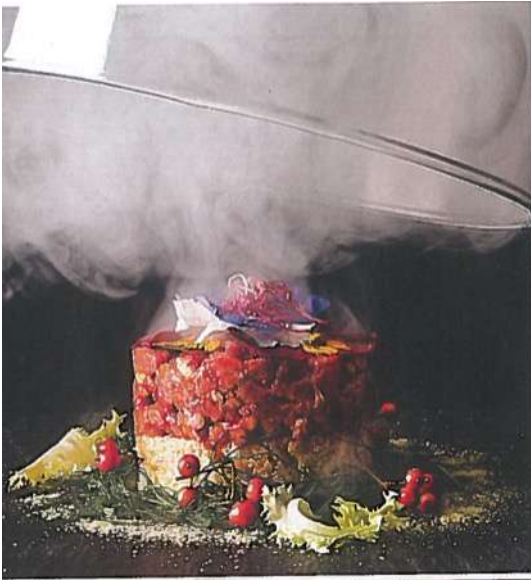
La storica prosperità della zona si avverte esplorando il territorio, nei palazzi patrizi che costellano i borghi, lungo tracciati un tempo strategici che portavano dal mare al Centro Europa, o nelle strutture militari che si ammirano lungo il Sentiero dei castelli. È un anello di circa 30 chilometri che porta al cospetto del maniero di San Faustino e di quello Nuovo, a Grosio, che dominano il colle del Parco delle incisioni rupestri, o della fortezza di Santa Maria a Tirano, fatta edificare da Ludovico il Moro, della torre De Li Beli Miri, simbolo di Teglio, e del castello di Bellaguarda, a Tovo di Sant'Agata. Mura e ruderi che raccontano storie importanti. Vengono da lontano, e sono perpetuate con cura, anche le eccellenze gastronomiche

valtellinesi, pronte però oggi a reiventarsi all'insegna del corretto rapporto con l'ambiente e il territorio. "Basta

guardarsi indietro, la bontà è proprio là", esordisce Stefano Besseghini, giovane patron della Macelleria Storica Poretti, a Tirano. "A fare la differenza sono gli ingredienti, che vanno trattati con semplicità. Come facevano i nostri nonni". Niente spezie o aromi nella sua bresaola, meglio piuttosto una lunga e rischiosa stagionatura. Lo stesso vale per i salumi, prodotti con le carni provenienti da un vicino allevamento di famiglia.

Severa custode del piatto principe valtellinese è invece l'Accademia del pizzocchero (accademiadelpizzocchero.it) di Teglio. Non si può visitare, ma certifica i ristoranti che servono la ricetta originale senza variazioni (loro direbbero obbrobri). Guai a sostituire le verze con gli spinaci, per esempio, o a non usare il Casera dop. Tra i templi di questo prelibato formaggio c'è la Latteria sociale di Chiuro, nel cui





26 MARZO 2022



Dall'alto, a sinistra, in senso orario La tartare con tuorlo marinato, lamelle di tartufo e pan brioche dell'Hotel Sassella di Grosio; il borgo di Eita; la Stua dell'hotel Curt di Clement, a Tirano; sulla neve a Prato Valentino; la cantina di Balghera vini, a Chiuro.

spaccio annesso al caseificio si fa in-cetta del meglio della produzione casearia. "Usiamo solo latte da stalle che si trovano entro 30 chilometri dalla nostra sede, tutte dotate della certificazione per il benessere animale", spiega **Matilde Robustelli**. "Nei locali della latteria viene messo a stagionare anche il rinomato Bitto dop, ma la sorpresa è il particolare yogurt AlpiYo. Abbiamo unito il nostro latte a confetture prodotte in Valtellina da ragazzi che hanno recuperato terreni abbandonati per coltivarvi piccoli frutti".

Tra Chiuro e Tirano corre anche la **Via dei terrazzamenti**, un itinerario a mezzacosta da fare a piedi o in bici sul versante soleggiato della vallata che, con dislivelli moderati e 40 aree di sosta per riposare, procede tra vigneti e cantine eccellenti. Merita una sosta la **Casa Vinicola La Torre di Bianzone**, da oltre dieci anni votata all'agricoltura biodinamica. E a Chiuro la cantina di **Balghera vini**, solo ros-

si valtellinesi, è un'istituzione. Sotto, scorre sempre l'Adda. Una recentissima sentenza della Cassazione ha ribadito per i fiumi e torrenti della valle il principio del "deflusso minimo vitale": giusto sfruttare l'energia pulita dei corsi d'acqua, ma senza compromettere l'ambiente fluviale. È un esercizio delicato, l'ecologia.

Tra e neve e fiori

Abbandonato il fondovalle, si scoprono luoghi defilati, ma di grande suggestione. Qui si può sfruttare l'ultima neve in modalità sostenibile e slow, coprendo allo stesso tempo panorami inediti da ritrovare poi a piedi o pedali con il cambio di stagione. Il rifugio nel borgo di **Eita**, a 1703 metri e a quattro ore di marcia da Grosio, è la base per infiniti itinerari in Val Grosina (rifugioeita.it). Intorno a **Prato Valentino**, appena a monte di Teglio, vengono battuti in permanenza due percorsi per le ciaspole. Di tutto relax l'anello **Verdomana**, quasi sei chilometri tra boschi e baite isolate senza salite di rilievo. L'escursione più gratificante porta in vetta del **Doss Laù**, a otto chilometri da Prato Valentino. Si raggiunge la cima in meno di due ore e si gode della vista sul Gruppo dell'Adamello e sulle Orobie Valtellinesi. "È frequentato anche dagli scialpinisti, che possono salire

Per questo weekend il costo parte da 400 € a persona trasporti esclusi



Come arrivare

In treno: weekend di sci senz'auto con i **treni della neve di Trenord** (trenord.it), formule treno + navetta + skipass per **Aprica, Montecampione, Pontedilegno-Tonale e Valmalenco**. Da 40 € al giorno a persona (prenotare prima online)

Dormire

Curt di Clement

Nuovo eco mobility hotel in un palazzo storico, ha 26 camere con materiali naturali. La **Stua de Clement**, in legno, è la più fasciosa **Indirizzo:** via Porta Milanese 1, Tirano (So) **Tel.** 0342.99.020 **Web:** curtdiclement.com **Prezzi:** doppia b&b da 100 a 146 €

Hotel Sassella

Ristorante tipico e ampio centro benessere. La doppia **classic** affaccia sul giardino di Villa Visconti Venosta **Indirizzo:** via Roma 2, Grosio (So) **Tel.** 0342.84.72.72 **Web:** hotelsassella.it **Prezzi:** doppia b&b da 74 a 102 €

Mangiare

Ristorante Combolò

Pura tradizione, dai pizzoccheri al brasato di asinello al vino Inferno al salmi di cervo valtellinese **Indirizzo:** via Roma 5, Teglio (So) **Tel.** 0342.78.00.83 **Web:** hotelcombolò.it **Prezzo medio:** 30 €

Ristorante San Carlo

Tris di bresaola, **taroz** (purea di verdure), polenta **crosta** (con patate, panna e formaggio), salmi di varie carni e **tzigoiner** (spiedini di manzo) **Indirizzo:** via



weekend
VALTELLINA

su un tracciato loro riservato e tornare a valle comodamente sulla pista da sci", spiega la guida alpina Luca Tenni. I più allenati proseguono poi fino al monte Brione, in campo aperto e senza particolari pericoli.

I grandi itinerari di scialpinismo si snodano, però, sul versante opposto della vallata, risalendo i pendii delle Orobie. "Lunga per i mille metri di dislivello, ma senza difficoltà tecniche, è per esempio l'ascensione a Punta Pesciola, che si raggiunge risalendo la Valle d'Arigna", suggerisce Tenni. Piccola capitale della neve *slow*, senza impianti né folle, Trivigno sorge su un altipiano a 1800 metri. Dal Centro fondo partono anelli nordici (da 2,5, 4,5 e 7 chilometri) panoramici e tecnicamente vari, seppur mai troppo impegnativi. Oppure si calzano le ciaspole e ci si incammina per monte Padrio, solo 300 metri più in alto. L'ascesa è semplicissima. In meno di due ore si arriva in vetta, dove un disco orografico indica le cime in vista a 360 gradi.

Altri facili percorsi per ciaspole e fondo, che d'estate diventano belle passeggiate, si trovano nella Riserva naturale di Pian di Gembro, frequentata anche nelle giornate di brutto tempo per la posizione riparata da venti e intemperie. Da qui si raggiunge in

breve l'Aprica, apprezzata per i suoi 50 chilometri di piste. A inizio inverno la località ha dotato di illuminazione i sei chilometri della Superpanoramica del Baradello, ora la pista più lunga d'Europa accessibile dopo il tramonto (due volte alla settimana, dalle 19,30 alle 23). Lo stesso tracciato è illuminato, esclusivamente per gli scialpinisti tutti i venerdì fino alle 21,30. Si sale al sole. Invece, con le pelli di foca lungo il facile percorso del Tumel, che regala, a malga Magnolta, ampie vedute sulla valle e sul lago di Belviso. All'arrivo si condividono i tavoli dei rifugi in quota con trekker e sciatori. Tutti hanno una buona ragione per fare festa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In alto I classici pizzoccheri, orgoglio di Valtellina.

A destra Il ristorante San Carlo a Chiuro.

Nella pagina accanto In mountain bike presso Malghera, sui monti di Grosio.



Stelvio 48, Chiuro (So)
Tel. 0342.48.22.72
Web: ristorante.sancarlo.it
Prezzo medio: 28 €

Agriturismo malga Magnolta
Accanto alle piste, a 2000 metri, ricette con i prodotti dell'azienda di famiglia. Si spazia tra pizzoccheri, *sciatt* (frittelle al formaggio), *taroz* e risotto al Casera **Indirizzo:** loc. Piana dei Galli, Aprica (So)
Cell. 346.94.20.441
Web: cascinatef.com
Prezzo medio: 35 €

Comprare
Macelleria storica Poretti
Bresaola fatta come una volta e ampia scelta di salumi fatti con carni provenienti dall'allevamento di famiglia **Indirizzo:** largo Pretorio 1, Tirano (So)
Tel. 0342.01.74.40
Fb: Besseghini Stefano

Latteria sociale di Chiuro
Per il formaggio Casera dop, il Bitto dop di diverse stagionature e gli squisiti yogurt Alpijò, con confetture realizzate con frutti coltivati in Valtellina **Indirizzo:** via Nazionale dello Stelvio 18, Chiuro (So) Tel. 0342.48.34.38
Web: latteriachiuoro.it

Casa Vinicola La Torre
Solo vini da coltivazione biodinamica **Indirizzo:** via Teglio 6/10, Banzzone (So)
Cell. 380.455.01.29
Web: marcelzanolari.com

Balgera Vini
Negozio di un'azienda storica. C'è anche la cantina, di 500 metri quadri, dove si fanno visite e degustazioni **Indirizzo:** corso Maurizio Quadrio 26, Chiuro (So)
Tel. 0342.48.22.03
Web: vinibalgera.it

Per saperne di più
Consorzio turistico Media Valtellina
Indirizzo: piazza delle Stazioni 18, Tirano (So)
Tel. 0342.70.6066
Web: visittirano.com
valtellinatourismo.com



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone