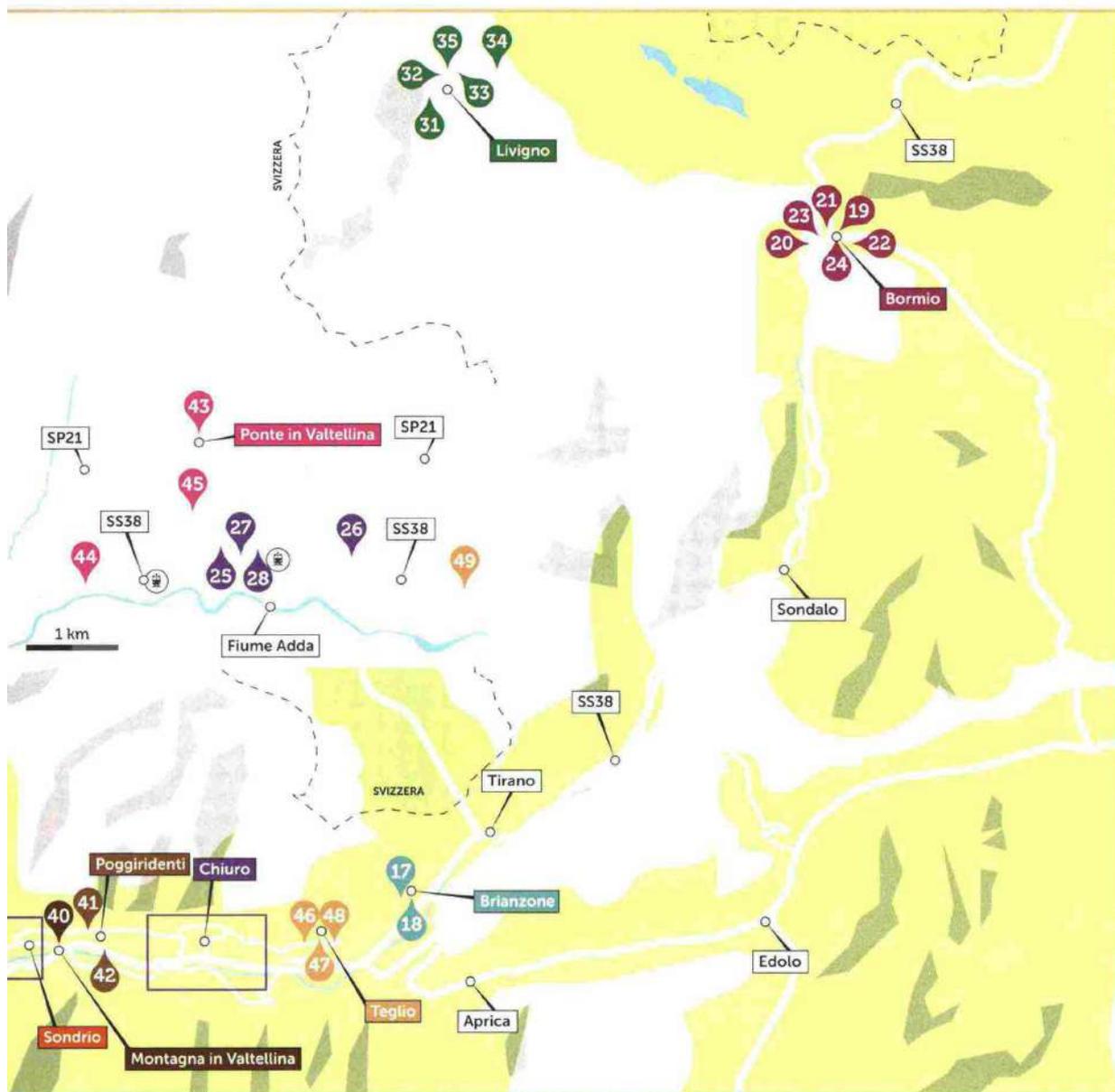


Capoluogo della Valtellina, terra di grandi vini e prodotti di eccellenza, Sondrio è una città a misura d'uomo. La ciclostazione - con tanto di officina e noleggio - ricavata nell'ex mensa ferroviaria di fronte alla stazione, inaugurata di fresco, non fa che confermare la sua vocazione a un turismo esperienziale e a un vivere sostenibile. Quanto al territorio circostante, offre infinite possibilità di turismo green, sia d'inverno che d'estate



SONDRIO E VALTELLINA

a cura di Valentina Marino

Mangiare	3	Bere	7
<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">Cima 11</p> <p>via Pelosi, 3c 0342 515040- @Cima-11</p> <p><i>Sulle vette della tradizione</i></p> <p>Trattoria. Nel cuore della città, un posto semplice ma curato, con tavoli all'aperto nel cortile interno, che offre una gustosa cucina tipica. Secondo giornata si assaggiano generose porzioni di salumi (con l'immane bresaola), ravioli caserecci, pizzoccheri, minestra d'orzo, trippa in umido, bollito con salsa verde. Per finire, niente di meglio che una fetta di crostata o di torta fatte in casa. Vini del territorio. Meglio prenotare.</p>	<p style="text-align: center;">Osteria Petrus 1935</p> <p>vicolo Meneghini, 4 335 6822078 petrus1935.com</p> <p><i>Da occasione speciale</i></p> <p>Ristorante. Nel cuore di Sondrio vecchia, un accogliente locale tutto legno dall'atmosfera calda e avvolgente. Pochi tavoli, un servizio premuroso, un'interessante e ricca lista dei vini, una cucina di mercato basata su ingredienti selezionati e su piatti appetitosi perlopiù di ispirazione mediterranea, affiancati da riletture della tradizione. Meglio prenotare.</p>	<p style="text-align: center;">Wine Bar</p> <p style="text-align: center;">5</p> <p style="text-align: center;">Terra Vino</p> <p>piazza Cavour, 5 340 5700262 @TERRA-VINO</p> <p>Wine Bar. Enoteca, birreria, cocktail bar... sono tante le anime di questo divertente localino del centro, con dehors. La selezione di etichette punta su aziende meno note, che lavorano il vino secondo la filosofia del "naturale", con una scelta ricca e dinamica. Ad accompagnare, sfizi vari secondo giornata e umore. Frequenti, nel corso dell'anno, serate di degustazione con presenza dei produttori.</p>	<p style="text-align: center;">Criollo</p> <p>piazzale G. Bertacchi, 77 0342 1900327 @pasticceriacriollo</p> <p>La formazione qualificata, l'esperienza e la passione di Francesca Poletti sono evidenti in tutto ciò che esce dal forno del locale che condivide con Diego Calderazzo, nei pressi della stazione. Che siano i lieviti per la prima colazione da accompagnare al caffè, i mignon, le monoporzioni, i biscotti, le torte anche per le ricorrenze, i grandi lievitati per le festività, tutto viene realizzato con cura e buon gusto.</p>
<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">Olmo</p> <p>piazza Cavour, 16 0342 212210 - iolmo.it</p> <p><i>Piccoli frutti, grande progetto</i></p> <p>Pausa Gourmet. Bottega, ristoro, bar panoramico, azienda agricola, accoglie gli ospiti al grido di "tutto il mondo in un mirtillo". Già, perché nettari, confetture, succhi e birra fatti in casa sono a base di questa bacca, ovviamente di produzione propria. Il tutto si può acquistare al Bistrolmo, lo shop in centro, e degustare a tavola insieme alle specialità locali. Ci sono pure insalatone, fuoricarta del giorno e burger. Etichette della zona per accompagnare.</p>	<p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">Il Tabernario Enoteca delle Alpi</p> <p>via Zara, 2h 0342 053040 iltabernario.it</p> <p><i>Tonde e calici</i></p> <p>Pizzeria. "Enoteca con forno" per autodefinizione, uno degli indirizzi più frequentati del capoluogo, e a ragione. Ne sono artefici e anime Cacho e Deggio, il primo in sala, il secondo alle prese con le ottime pizze, a lievitazione naturale come le focacce. Sulle scaffalature, poi, bottiglie in gran numero, valtelinesi e non, da acquistare o da stappare in compagnia. Non mancano formaggi, salumi, proposte del giorno, birre artigianali e gin selezionati. Fascinoso dehors.</p>	<p style="text-align: center;">Pause dolci</p> <p style="text-align: center;">Pasticceria</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">Basin de Sundri</p> <p>via Don L. Guanella, 13 347 5735079 basindesundri.com</p> <p>I "basin" sono dolcetti tipici di tradizione molto antica, la cui ricetta è stata recuperata e poi riprodotta artigianalmente da Michele Pompucci. Grandi come un piccolo panino, sono fatti con farina doppio zero e di segale, lievito, uova, burro, zucchero, grappa, miele, uvetta, noci, fichi e un pizzico di sale. In vendita anche altre "dolcezze", come la bisciola o i biscotti al latte di capra.</p>	<p style="text-align: center;">Gelateria</p> <p style="text-align: center;">8</p> <p style="text-align: center;">Materica Gelato della Terra</p> <p>via Stelvio, 76 349 3879009 @matericagelato</p> <p>Aperta a maggio 2019 dai giovani e appassionati Gianfranco Cerletti e Sonia Moroni, ha subito fatto breccia nel cuore di tanti appassionati. Circa una ventina i gusti, che cambiano a rotazione secondo stagionalità, preparati con prodotti prevalentemente valtelinesi a partire dal latte, freschissimo, biologico. Un esempio? L'"ode all'ape", con miele millefiori di montagna, infuso alle erbe alpine e polline. Si producono infine golosi biscotti, frutta caramellata, confetture e dolci.</p>

Comprare			
Gastronomie			
9			
Antica Drogheria Motta via C. Beccaria, 16 0342 514677 I gemelli Claudio e Maurizio Motta sono al timone di questa rinomata bottega che offre un po' di tutto: generi di drogheria, salumeria, alimentari (conservas, sottoli, legumi, pasta), specialità del territorio (da non perdere il Bitto, formaggio raro e prezioso), dolci, confetti, caramelle, tante spezie e, per gli appassionati, una fornitissima cantina con bollicine, distillati, whisky di pregio e liquori.	In questa bella bottega gestita con amore da Giovanni e Raffaella le eccellenze della Valtellina fanno la parte del leone, scelte fra i migliori agricoltori e artigiani: formaggi, salumi, farine, cereali, dolci, mieli, spezie e molto altro ancora. Sulle scaffalature trovano altresì posto articoli provenienti dal resto d'Italia. Non manca un gran numero di etichette per la gioia degli appassionati.	La "casa madre" con laboratorio e negozio è a Forcola, e in questa sede, inaugurata nel 2019, si acquistano pane, prodotti di forno e dolci realizzati con materie prime di qualità, lievito madre, più l'amore e l'abilità manuale di Ezio Pola e del suo staff. Le tentazioni golose sono tante, dai vari tipi di pane a pizze e focacce con impasti differenti, dalle torte (volendo personalizzate) alla biscotteria, dai dolci per la prima colazione alla cioccolateria fino ai grandi lievitati per le festività.	Prestigioso albergo la cui apertura è datata 1862. Si respira un'atmosfera di classe e raffinatezza, specie negli ambienti comuni, impreziositi da una ricca collezione di opere d'arte. Nelle eleganti camere e suite, ampie e confortevoli, servizi privati impeccabili rifiniti in marmo e ogni comfort moderno. Il ristorante 1862, aperto anche agli esterni, offre una cucina di stagione dal taglio contemporaneo. A breve verrà inaugurato il centro benessere Fonte della Posta.
10	Mercato	Pasta fresca	16
Sala Cereali – Il Saraceno viale Stadio, 24 0342 214068 salacereali.it Qui trovate farine macinate a pietra e specialità di grano saraceno (farina per polenta taragna e pizzoccheri), un bell'assortimento di prodotti tipici, cereali e legumi selezionati in varie zone d'Italia, funghi porcini secchi e sott'olio, senza dimenticare la fornita enoteca. Inoltre, biscotti di tutti i tipi, miele, confetture e la rara erba Daneda, utilizzata per infusi e tisane. Impossibile uscire a mani vuote.	12 Il Mercato di Campagna Amica piazzale G. Bertacchi, 22 campagnamica.it Situato proprio davanti alla stazione, attivo ogni sabato mattina dalle 8 alle 13 in uno spazio coperto di circa 400 metri quadri, ospita banchi interessanti con prodotti agricoli e specialità della Valle. Frutta, ortaggi e verdure la fanno da padrone, poi latte (anche di capra), latticini e formaggi, uova, salumi, cereali, carni, pane e prodotti di forno, miele, marmellate e confetture, succhi, vini, piante aromatiche e altro ancora.	14 L'Arte della Pasta via Bonfadini, 7 0342 200024 lartedellapasta.com Ingredienti freschi, genuini e stagionali, più esperienza e manualità: gnocchi, tagliatelle, tortelloni, ma anche pizzoccheri, crespelle, cannelloni, lasagne, parmigiana di melanzane e tanti piatti pronti secondo giornata. C'è pure una linea senza glutine. Altra sede in via Malta 4a, poi ad Albosaggia, Morbegno e in vari mercati della provincia.	WineBnb via del Gesù, 7 0342 511932 bnb.wine In pieno centro, è un bed and breakfast di charme di sole 3 suite una diversa dall'altra (Grumello, Sfurat e Le Prudenze), arredate con gusto ricercato, pezzi di design, e con balcone e tutti i comfort (wi fi compreso), ospitate al piano nobile di Palazzo Guicciardi, risalente al XVIII secolo. Suggestivi e di atmosfera particolare la corte interna e gli spazi comuni, possibilità di partecipare a interessanti wine tasting.
11	Panetteria	Dormire	Bianzone
Il Salumaio via Trieste, 64b 0342 218226 ilsalumaio Sondrio.com	13 Pola via C. Battisti, 16 0342 212939 @Panificio-Pola-Sondrio	15 Grand Hotel della Posta piazza G. Garibaldi, 19 0342 200397 grandhotel dellaposta.eu	17 Altavilla via ai Monti, 46 0342 720355 altavilla.info

Prodotti tipici: i magnifici 6

1 Bitto Dop

Eccellente formaggio d'alpeggio a pasta semidura, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino con eventuale aggiunta di latte di capra in una percentuale non superiore al 10%. La stagionatura minima è di 70 giorni, ma – caso unico al mondo – può arrivare fino a oltre 10 anni.

2 Bresaola della Valtellina Igp

Pregiato salume le cui origini risalgono all'Alto Medioevo. Igp dal 1996, ricavato da carne di manzo (più precisamente la coscia) massaggiata, salata, insaccata in un budello naturale e stagionata in ambienti appositamente climatizzati per un periodo che va da 18 mesi a 4 anni. Si consuma a fette sottili accompagnata da pane di segale e, volendo, da riccioli di burro.



3 Mele della Valtellina Igp

Sarà l'aria, sarà il clima, fatto sta che le mele qui hanno un profumo, una consistenza, una succosità, un gusto e un sapore peculiari, indimenticabili. Diverse le tipologie, dalla Red Delicious alla Gala fino alla Golden Delicious, che si prestano a diversi tipi di utilizzo in cucina.

4 Scimudin

Prodotto soprattutto in Alta Valtellina, è un formaggio fresco a pasta molle di tradizione secolare, di gusto dolce e delicato, prodotto con latte vaccino e di stagionatura breve (circa 10 giorni). Si consuma da solo oppure con verdure, insalate o ancora come ingrediente in salse e condimenti.

5 Slinzega

Detta anche slinziga, è un saporito salume ottenuto da carne bovina aromatizzata con chiodi di garofano, cannella, aglio, alloro, sale e pepe. Prodotto in piccole pezzature (dai 300 agli 800 grammi circa), viene fatto stagionare per un mese.

6 Valtellina Casera Dop

Ha ottenuto il riconoscimento nel 1996, ed è prodotto con latte vaccino parzialmente scremato, caglio e sale. È caratterizzato da una crosta compatta di colore giallo paglierino; la pasta è di media consistenza, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino. Il sapore è dolce e con un aroma particolare, che diventa più intenso con la stagionatura.

Calore familiare e la buona cucina della Valle
Ristorante. Valido approdo all'insegna dei sapori tipici, un riferimento della zona nonché realtà storica qui presente dall'inizio del Novecento, gestita dalla stessa famiglia dalla fine degli anni '50. In carta una selezione di bresaole per cominciare, poi sciatt, polenta, pizzoccheri, grigliate di carne, e ancora funghi, selvaggina e una bella lista di formaggi locali. Carta dei vini ben fornita, disponibilità di comode camere.

18

Menghina

via Vesuf
347 5151593
menghina.it

Azienda Agricola. Una bella realtà a gestione familiare che coinvolge pure le intraprendenti e volitive donne di famiglia. Qui si producono mele di montagna dal profumo e sapore inconfondibili, dalle Stark Delicious alle Golden Delicious, dalle Royal Gala alle Fuji. Inoltre succhi di mela e mele disidratate, ideali per un break genuino. Telefonare prima della visita.

Bormio

19

Al Filò

via Dante Alighieri, 6
0342 901732
ristorantealfilo.it

Tradizione col tocco in più
Ristorante. Nel cuore della

<p>cittadina, in un antico fiennile con pareti in pietra del '600, un posto caratteristico da molti anni sulla breccia. Si va a colpo sicuro con la sua cucina, che interpreta il territorio con tocchi moderni e qualche colpo d'estro: tartare di cervo o di trota salmonata, lumache in guazzetto, risotto alle mele Golden, pizzoccheri, petto d'anatra al miele, carni alla griglia e pure piatti per vegetariani. Si beve bene.</p>	LA MIA VALTELLINA		
20	LA MONTAGNA CHE NON TI ASPETTI, FRA TRADIZIONE CULINARIA, CULTURA E BIEN VIVRE		
<p>Al Fiume Apres Bike via S. Pellico 347 5949092 @alfiumeapresbike <i>Pit stop per ciclisti buongustai</i></p>	 <p>Ai buongustai Sondrio offre molte tentazioni e riserva invitanti sorprese: le eccellenze enogastronomiche sono la grande ricchezza del nostro territorio e non c'è ristorante o bar che non proponga i piatti della tradizione contadina e loro rivisitazioni con ingredienti a chilometro zero. Qui si vive bene e si mangia bene e io mi ritengo un sindaco fortunato. Basta guardarsi attorno, passeggiare nel centro storico o addentrarsi tra i vigneti terrazzati per rendersi conto del privilegio che abbiamo. L'uomo, nei secoli, ha trasformato gli aspri pendii delle Alpi Retiche in terrazzamenti per coltivare un vitigno che per noi è il Nebbiolo di montagna. La nostra è una vendemmia tardiva che arriva insieme alle nebbie autunnali generando vini corposi che riscaldano il cuore, da sorseggiare davanti a un caminetto mentre fuori nevicata, o a una tavolata tra amici. Il Valtellina Superiore e lo Sforzato Docg sono conosciuti e apprezzati in tutto il mondo e ben si abbinano ai formaggi Dop come Bitto e Valtellina Casera e alla Bresaola della Valtellina Igp. I pizzoccheri, le tagliatelle di grano saraceno condite con burro d'alpe e Valtellina Casera, poi, sono il piatto che più di ogni altro ci rappresenta. E non mancano le iniziative che uniscono enogastronomia, storia e cultura. La notte di san Lorenzo, per esempio, c'è "Calici di stelle", un percorso tra le vie del centro storico con punti di degustazione allestiti nelle corti e nelle cantine storiche. E anche Castello Masegra, che domina la città ed è sede di Cast, il museo delle storie di montagna, ospita tantissimi eventi fra storia, cibo e vino locali.</p> <p style="text-align: right;">– Marco Scaramellini, sindaco di Sondrio</p>		
<p>Pausa Gourmet. Situato sulla ciclabile, proprio davanti al fiume Adda, circondato dai monti e da un incredibile panorama, è un posto delizioso – con giochi per bambini e sdraio per godersi il sole – in cui è un piacere sostare anche solo per un caffè, da gustare a uno dei tavolini disponibili. Inoltre, taglieri curati, panini ben farciti, sfiziosi piatti del giorno, aperitivi e brunch; da bere cocktail, birre, succhi e vini.</p>	<p>Antonio Borruso, farciture con ingredienti sceltissimi (San Marzano, fiordilatte di Agerola, mozzarella di bufala Dop...), cottura millimetrica. Doveroso assaggiare l'Umami, con fiordilatte, gorgonzola di capra, carne salada, finferli e lamponi. Non mancano pizze fritte, panuozzi e la sfiziosa scrocchiarella. I dolci, opera di Bianca, sorella di Antonio, sono da non perdere.</p>	<p>affacciata sulle piste da sci, sempre molto gettonata da turisti e residenti. Interni semplici e lindi, dehors, accoglienza cordiale e familiare. A tavola sfila il repertorio tipico, preparazioni saporite e genuine: salumi, formaggi, pizzoccheri, manfrigoli, (crespelle), zuppa d'orzo, polenta, sciatt, cacciagione, costine di maiale... Ad annaffiare il tutto vini della zona.</p>	<p>e vendita di carni (bovino, vitello, pollo, tacchino ecc.), salumi (bresaola e slinzega in primis) e tipicità. E c'è una linea da asporto chiamata Rondén, che comprende panini, zuppe, primi, secondi (sia di carne che di pesce), dolci, vini e bevande.</p>
21	22	23	24
<p>Umami Bistrot via Stelvio, 23 0342 911734 umamibistrot.it <i>Spicchi di gioia</i> Pizzeria. Impasti realizzati a regola d'arte dallo chef</p>	<p>Vecchia Combo piazza Santuario, 4 0342 901568 @Vecchia-Combo <i>Tappa fissa dei buongustai della montagna</i> Trattoria. Oltre mezzo secolo di onorata attività alle spalle per questa insegna</p>	<p>Lumina via A. Manzoni, 1 0342 901387 luminabormio.it Carni & Salumi. Dal 1902, di generazione in generazione, quest'attività a conduzione familiare si occupa della commercializzazione</p>	<p>Pasticceria Pozzi via IV Novembre, 4 0342 901492 pasticceriapozzi.it Pasticceria. Da oltre 50 anni questa bottega a gestione familiare delizia i palati di residenti e vacanzieri con una produzione basata su ingredienti genuini e ricette consolidate. Da non perdere alcune specialità, disponibili in eleganti confezioni,</p>

Le specialità della montagna: 6 imperdibili piatti delle tavole di tradizione

1

Pizzoccheri

Sono un po' il simbolo gastronomico della Valtellina, sorta di tagliatelle fatte a mano con un impasto di acqua e un mix di farina 0 e di grano saraceno. Abitualmente si condiscono con patate a tocchetti, verza, Casera, burro, aglio e salvia.

2

Bisciola

Il cosiddetto "panettone valtellinese" è un dolce di tradizione molto antica, tipico del Natale, a base di lievito madre, farina, uova, burro, zucchero, miele e frutta secca (noci, fichi e uvetta).

3

Polenta taragna

Prende il nome dal tarél, tipico bastone di legno che si usa per rimestarla, ed è fatta con farina di mais e di grano saraceno. Si gusta con abbondante Bitto o Formai de Mut. Si sposa molto bene a umidi di carne o cacciagione.



4

Sciatt

In dialetto il nome significa "rospo" e si deve alla forma e al colore che assumono mentre friggono. Sono infatti piccole frittelle ripiene di Casera, che si preparano con una pastella di farina 00 e di grano saraceno, acqua frizzante e birra. Si servono con insalata di campo.

5

Taroz

Piatto unico composto da patate, fagiolini, fagioli, burro e l'immane Casera, così chiamato dal nome dell'utensile che veniva adoperato per mantecare le verdure con il burro. È una preparazione adatta ai vegetariani e ai celiaci.

6

Tzigoiner (o zigeuner)

Letteralmente "carne sul bastone", è un grosso spiedo di legno di abete sul quale si arrotolano sottili fettine di manzo precedentemente marinate, poi cotte qualche minuto sotto al grill o su una piastra di ghisa.

come la bisciola (una sorta di pagnottella arricchita con frutta secca), il pan di fichi e quello di noci, la cupeta (fatta con fogli di ostie, miele e noci e biscotti), i biscotti borminelli con farina di grano saraceno.

Chiuro

25

San Carlo

via Stelvio, 48
0342 482272
ristorantesancarlo.it

*Una certezza
da ogni punto di vista*

Ristorante. A fare la differenza è l'appassionata conduzione della famiglia Redaelli, che mette chiunque a proprio agio. Che ci si accomodi in terrazza, nel giardino o in uno dei confortevoli spazi interni, si sta e si mangia sempre bene, genuino e a prezzi correttissimi. Salumi, lardo e castagne, manfrigole Bitto e pancetta, tagliatelle fatte in casa al sugo di camoscio, spezzatino di vitello con finferli e polenta, trota salmonata alla "pestda" (trito aromatico). Buoni i dolci, cantina valida.

26

Dolciaria Valtellinese

via O. Cerini, 8
0342 482224
dolciaria
valtellinese.it

Pasticceria. Presso lo spaccio aziendale è possibile comprare tanti buoni dolci, realizzati con ingredienti

MINIGUIDA

<p>di qualità e tecniche artigianali. Protagonista della produzione la tradizionalissima bisciola, che vanta una lievitazione naturale di non meno di 36 ore. Da non sottovalutare la torta di grano saraceno ai mirtilli, le cupete con miele e noci, i frollini o i grissini alla segale, i grandi lievitati per le festività.</p>	<p>rendendoli autonomi. Sei le tipologie di birre prodotte, basate sulla purissima acqua delle sorgenti locali e ingredienti naturali, in gran parte autoctoni, come la segale. Disponibili in bottiglie o in fusti. Acquistare qui, dunque, non fa solo bene allo spirito, ma contribuisce a portare avanti questo lo-devole progetto.</p>	<p>tando alla genuinità e alla trasparenza nei confronti del consumatore. Eccellenti yogurt, latte, burro, panna, formaggi freschi e stagionati, tra cui lo Scimudin, il classico Latteria, il Casera Dop e il Bitto Dop, marmellate, uova. Non manca una linea interamente biologica. Lo spaccio ha annessa La Stuzzicheria, per un goloso pit stop in ogni momento della giornata.</p>	<p><i>Sosta del cuore per vacanzieri e locali</i> Trattoria. È Vittorio Citrini l'anima di questo locale con mattoni a vista e camino, taverna con wine bar al piano di sotto e sala pranzo al secondo. Dalla cucina escono piatti della tradizione, affiancati a creazioni di stagione, spaziando dalle carni alla selvaggina, dai funghi al pesce d'acqua dolce e di mare. Bella sorpresa la carta dei vini, ampia e non solo regionale.</p>
27	28	Delebio	30
<p>Pintalpina via Stelvio, 9 0342 5235430 pintalpina.it Birrificio. Qui la mission è quella di dare un'opportunità di lavoro a ragazzi con disabilità, formandoli e</p>	<p>Latteria Sociale via Nazionale dello Stelvio, 18 0342 483438 latteriachiuero.it Formaggi. Nata più di 60 anni fa, ha sempre lavorato sulla valorizzazione delle risorse della Valle, pun-</p>	29	<p>dele.BIO via alla Gera, 6 328 7533220 dele.bio</p>
<p>Osteria del Benedet via Roma, 2 0342 696096 osteriadelbenedet.com</p>			

SONDRIO E VALTELLINA

<p>Azienda Agricola. Un'attività orientata al biologico da oltre 15 anni, rispettosa dei terreni e dell'ambiente, che produce nettari e marmellate di frutta. Mirtilli, lamponi, more e frutti di bosco vengono lavorati in modo artigianale a basse temperature per preservarne le caratteristiche organolettiche e i profumi. Per dolcificare si impiega zucchero di canna, anch'esso biologico.</p>	<p>Caffè & Bar. Oltre al caffè in diverse versioni, agli ottimi cappuccini (anche con decori personalizzati), ai milkshake, ai tè e alle tisane o alla cioccolata calda, qui trovate tanti sfizi, dal french toast ai pancake, dai muffin ai tranci di torta o ai sandwich e ai bagel, per una golosa colazione di stampo anglosassone ideale prima di buttarsi in pista o per una pausa di relax in ogni momento della giornata. Curati gli aperitivi. Non manca un piacevole dehors.</p>	<p>no dato vita a un allevamento modello di capre a circa 2.000 metri di altitudine. Gli animali vengono lasciati liberi di pascolare nei prati incontaminati e dal loro latte, profumato di erbe e fiori, si ricavano yogurt, ricotta nonché formaggi stagionati, dal gusto e dal sapore inconfondibili. L'azienda è sempre aperta, tuttavia prima di andare a fare acquisti è bene telefonare.</p>	<p>in procinto di ri-aprire dopo un lungo periodo di fuochi spenti, quindi probabilmente sarà difficile trovare un tavolo (tra l'altro i coperti totali sono circa una ventina) per un po' di tempo. Ma abbiate pazienza, perché l'attesa vi ripagherà con un'esperienza culinaria che ricorderete a lungo, fatta di prodotti di eccellenza non solo del territorio, tecnica, contaminazioni e cotture al millimetro, per tacere dell'eleganza dell'ambiente e delle attenzioni del servizio. Cantina importante.</p>
<p>Livigno</p>	<p>33</p>	<p>35</p>	<p>37</p>
<p>31</p>	<p>Goloseria Galli</p>	<p>1816</p>	<p>Osteria Vegia</p>
<p>La Piöda all'Hotel Astra via Saroch, 604 0342 997610 lapioda.com</p>	<p>via Bondi, 487 0342 970810 goloseriagalli.it</p>	<p>via Pontiglia, 37 0342 996332 - 1816.it</p>	<p>via Cascata, 7 0343 53335 osteriavegia.it</p>
<p><i>Vini e cucina che non ti aspetti</i></p>	<p>Pasticceria. Gestita da Luca e Veronica Galli, insieme a Michelangelo Monaco, è un posto dove dire addio alla dieta.</p>	<p>Birrificio. Fondato nel 2001, è il birrificio più "alto" d'Europa (1816 metri di altitudine) e produce artigianali di qualità in cinque tipologie, in bottiglia e alla spina. Oltre a degustarle, si possono accompagnare con i "classici" da pub: formaggi e affettati, stinco, salsicce, hamburger, filetto di manzo alla birra, pizza... fino a concludere con l'immane birra misù. Atmosfera informale, ambiente rustico, tavoli all'aperto.</p>	<p><i>Oltre due secoli di buona cucina</i></p>
<p>Ristorante. Nato alla fine degli anni Ottanta da un'antica casa contadina ristrutturata, il locale si presenta con il classico ambiente rustico in legno e pietra a vista. Il menu è di base tradizionale ma col tocco moderno, e non mancano opzioni per celiaci, vegetariani e vegani. Nella stagione giusta, cacciagione (cervo e capriolo su tutti), porcini e funghi. Bella sorpresa la selezione enoica, ricca e costruita con passione, che annovera tante etichette valtellinesi e del resto d'Italia e bollicine d'Oltralpe, birre e opzioni a calice.</p>	<p>Per il cioccolato, tavolette e un vasto assortimento di pralineria. E poi torte belle e buone, dolci tipici, le mousse, le monoporzioni, il pane di diverse tipologie, i grissini, la pizza a trancio ecc. Della stessa proprietà, nei pressi della cabinovia Mottolino, il Bar e Risto Express, ideale per una tappa veloce.</p>	<p>Madesimo</p>	<p>Trattoria. Qui si spignatta dal 1781, e da allora poco è cambiato, sia negli ambienti tutto legno, rustici e di atmosfera, sia nell'offerta, classica e tradizionale: salumi (bresaola compresa), pizzoccheri, polenta taragna, costine, salmi di cervo, stinco, funghi, piatti saporiti e in porzioni generose. Ad accompagnare il tutto, valide etichette e tanta cortesia. Conto leggero.</p>
<p>32</p>	<p>34</p>	<p>36</p>	<p>38</p>
<p>Tipo Coffee & More</p>	<p>Stella Alpina</p>	<p>Il Cantinone</p>	<p>MA! Officina gastronomica</p>
<p>via Prestafan, 98 347 7184064 @Tipocaffe</p>	<p>frazione Trepalle via de Pila, 132a 347 8917949 @AziendaAgricola StellaAlpina Azienda Agricola. Gustavo e Sonia, marito e moglie, han-</p>	<p>via A. De Giacomi, 39 0343 56120 ristorante cantinone.com stefanomasanti.com</p>	<p>via A. De Giacomi, 7 0343 53025 maofficina gastronomica.com</p>
<p><i>Una perla in quota</i></p>	<p>Ristorante. Contestualmente all'uscita in edicola della rivista, il ristorante di Stefano e Raffaella Masanti è</p>	<p><i>Una perla in quota</i></p>	<p><i>Una perla in quota</i></p>

SONDRIO E VALTELLINA

Carni & Salumi. Laboratorio artigianale specializzato nella produzione della bresaola, che vale il viaggio: proposte in diverse stagionature (si parte da 45 giorni) e con una materia prima di qualità indiscutibile, le bresaole vengono tracciate e personalizzate, anche sui desideri dei clienti. Ci sono poi i salumi (strepitoso quello di maiale nero Samolaco) e i "violini", prosciutti tipici di queste valli, ottenuti da carni di capriolo, camoscio o capra, ma pure vini e formaggi del territorio.

Mantello**39**

La Preséf dell'Agriturismo La Fiorida

via Lungo Adda, 12
0342 680846
lapresef.com

Filosofia green
e spunti contemporanei

Ristorante. All'interno di un agriturismo che ha fatto della sostenibilità la sua bandiera ormai da molti anni, La Preséf è una tavola convincente, gestita con personalità da Gianni Tarabini, che lavora principalmente con prodotti a chilometro zero (le carni, i formaggi del caseificio di proprietà, le verdure dell'orto, le risorse del lago, dalla bottarga ai missoltini del Lario). Tra i dessert da provare l'originale panna cotta al fieno. Valida cantina.

LA MIA VALTELLINA

SCOMMETTERE SUI GIOVANI E GUARDARE AVANTI: LA NOSTRA RIPRESA COMINCIA DA QUI



Di posti del cuore a Madesimo ne ho a bizzeffe: l'Osteria Vecchia, amata da Giosuè Carducci, Dogana Vegia (via Emet, 65), romantica e d'atmosfera, dove mi sfizio con la mia bresaola (quella di MA! Officina gastronomica, vedi scheda) e i pizzoccheri "bianchi" della Valchiavenna, con grano tenero, e per bere Bollicine in via Carducci 18, fedele al suo nome. A Chiavenna c'è Passerini, in via Dolzino 128, locale di pesce dall'ottimo servizio, a Mese il Croscasc (via Don P. Lucchinetti, 63), e ancora Trippi a Montagna in Valtellina, Il Poggio a Poggiridenti, l'Osteria del Crotto a Morbegno (via Pedemontana 22), l'imperdibile Altavilla a Bianzone. A Sondrio invece "il terra", alias Marco Buono, di origini calabresi, nel suo Terra Vino ha tutto del territorio e tanto del mondo "naturale", e sfiziosi piatti "contaminati" fra Sud e Nord. E se non fosse per le tre ore di macchina andrei ogni giorno a Livigno a far colazione con gli squisiti croissant di Dolce Passione, in via Saroch 1320. Curiosamente, poi, se la cucina rimane ancorata alle voglie dei turisti, che non transigono su polenta e pizzoccheri (che io peraltro ho con fatica tolto dal menu), per le pizze vanno alla grande pure realtà più moderne come Umami a Bormio, stile napoletano doc, ed Eden a Cosio Valtellina in via Bernasconi 60, gestito dai Sutti, che negli alpeggi di proprietà producono peraltro un eccellente Bitto. Bilancio della stagione passata? Positivo, senz'altro. Ma ora tocca recuperare il perso, specie i collaboratori specializzati che nei mesi di stop hanno spesso trovato altri lavori. D'altronde in Italia si investe ancora poco sui giovani, relegati a pelar patate fino ai 30, 35 anni, nel momento di maggiore energia e creatività per un cuoco. Si parla tanto di sostenibilità, ma noi rimaniamo "artigianali" mentre il mondo si muove veloce: in California, dove lavoro nel periodo di chiusura del Cantinone, market ed empori vegetariani e vegani sono la norma, e non l'eccezione.

– Stefano Masanti, Il Cantinone (Madesimo)

Montagna in Valtellina**40****Trippi**

via Stelvio, 297
0342 615584
ristorantetrippi.it

Il meglio della Valle

Ristorante. Fin da quando hanno rilevato l'insegna, ormai otto anni or sono, Elena e Gianluca hanno lavorato per promuovere i prodotti del territorio, specie le piccole realtà, seguendo il principio dei Presidi Slow Food. I piatti, costruiti con armonia e un pizzico di estro, si fanno apprezzare e ricordare: lingua salmistrata con fagioli zolfini

e bagnetto verde; gnocchi di polenta, crema di porri e missoltini; crustun di pane del Vulaiga, burger di salsiccia di vitellone, erbetto e maionese alla senape; torta amaretti e mele. Menu per bambini e per il pranzo; lista dei vini di livello. Annessa bottega.

Poggiridenti**41****Il Poggio**

via Panoramica, 4
0342 380800
ilpoggioristorante.it

Come in famiglia

Ristorante. Se vi trovate da queste parti non potete non far tappa in questo locale,

che dà soddisfazione a 360 gradi, a partire dalla calorosa accoglienza dei Gianola, che lo gestiscono da oltre 30 anni. Ben arredato all'interno, dal dehors offre una vista magnifica. La cucina punta sulla qualità dei prodotti, valorizzati in piatti godibili e di sapore. Ben fatta e interessante la carta dei vini, con etichette valtellinesi e nazionali, mezze bottiglie, opzioni a calice e birre artigianali.

42**Nobili**

via Stelvio, 18
0342 564110
Gastronomia. Dal 1962 è simbolo di qualità e genuini-

SONDRIO E VALTELLINA

<p>tà, soprattutto per carni fresche e salumi, ma anche latticini, formaggi e altri generi alimentari. Le scaffalature traboccano di ogni bendio: pasta artigianale, conserve, sughi, marmellate e confetture, farine e cereali, scatolame, dolci e una nutrita scelta di vini, bollicine e birre.</p>	<p>sul rispetto dell'ambiente. I prodotti di punta sono – a parte ovviamente le mele Golden delicious, le Red delicious, le Gala e le Fuji – i succhi di mela (anche bio), i nettari di frutta, le mele essiccate, le confetture di albicocche, mirtilli e more, e infine Rockit, mele piccole commercializzate in particolari confezioni, ideali per salutari snack.</p>	<p>Trattoria. Un valido indirizzo di solida gestione familiare, con parcheggio, dehors e spaziosi ambienti curati. In tavola pizzoccheri preparati secondo l'antica ricetta tutelata dall'Accademia del Pizzocchero che ha sede proprio a Teglio, salumi, polenta, brasato, tagliata di cervo, costine di maiale, funghi porcini... I dolci non deludono, così come la lista dei vini.</p>	<p>(altro taglio, più piccolo) di Roberto Valli, sono una vera chicca, come ricavata dalla cosiddetta noce, acquistata intera. Notevole pure il resto: dai prosciuttini (sorta di piccoli culatelli) alle mortadelle di fegato, dai cotechini bianchi (di sola cotenna) al violino di agnello. Squisito il lardo, stagionato in una cassa di marmo progettata dal titolare.</p>
<p>Ponte in Valtellina</p>			
<p>43</p>	<p>45</p>	<p>47</p>	<p>49</p>
<p>Cerere via Senatore E. Guicciardi, 7 0342 482294 ristorantecerere.it <i>Inossidabili certezze</i> Trattoria. Una storica insegna nata nei primi anni del secolo scorso e che oggi come allora costituisce un solido baluardo della cucina tipica. In cantina etichette perlopiù del territorio, anche in annate rare. Il menu varia secondo stagione e soddisfa tutti i palati: salumi (inclusi quelli di cacciagione), formaggi, zuppa di castagne, pizzoccheri, sciatt, lumache, scaloppine di capriolo e altro ancora.</p>	<p>Giò Porro via San Carlo, 2 0342 1590207 gioporro.com Carni & Salumi. Bresaola senza conservanti da carni selezionate di razze bovine pregiate, realizzata con la punta d'anca, il taglio più nobile, lavorata dal fresco e secondo il MetodoZero (marchio registrato), stagionata dai 4 mesi a oltre un anno secondo il tipo di materia prima usata. Tre le tipologie, proposte anche affettate: Rosé (da razze Limousine o Charolaise), Wagyu (da allevamenti giapponesi situati in Australia), Angus.</p>	<p>Molino Filippini via Piazzola, 2 0342 782015 molinofilippini.com Azienda Agricola. La famiglia Filippini, da oltre tre generazioni, lavora il grano saraceno secondo un'antica tradizione che si tramanda di padre in figlio. Ma sono inoltre disponibili mais, quinoa, miglio, riso, amaranto e altri cereali che rientrano nella categoria gluten free. In vendita vari tipi di farine (anche bio), farine per polenta, pizzoccheri, preparati per dolci, cuscus, cereali decorticati e tanto altro.</p>	<p>Panificio Bresesti frazione San Giacomo via Nigola, 25 0342 786083 panificiobresesti.it Panetteria. Bella bottega di solida e lunga gestione familiare che si succede da più generazioni. Tra le specialità un eccellente pane di segale realizzato secondo la ricetta tradizionale, squisiti grissini (anche con farina di grano saraceno), biscotteria, dolci da credenza, la tipica bisciola, il panun, il pan di castagne, farine a peso, pizzoccheri, vini, liquori, succhi di mela, conserve, marmellate e confetture.</p>
<p>44</p>	<p>Teglio</p>	<p>48</p>	
<p>Melavi via Nazionale, 20 0342 482103 melavi.it Azienda Agricola. Cooperativa che annovera molti soci conferitori, uniti dagli stessi principi e valori sui metodi di coltivazione e</p>	<p>46 Ai Tigli via C. Bresta, 13 0342 780290 ristoranteaitigli.it <i>Non si scherza sul pizzocchero</i></p>	<p>Valli La Casa della bresaola via Milano, 4 0342 782248 macelleriavalli.com Carni & Salumi. Lavorazione artigianale di carni italiane: le bresaole e le slinzeghe</p>	<p>❖ Hanno collaborato: Clara Barra ❖ Cartina di Alessandro Naldi</p>
<p>SUL PROSSIMO NUMERO: MINIGUIDA DI BELLUNO, ALPAGO E CADORE</p>			