



Viaggio gustoso in Valtellina, dalla Brisaola al Bitto passando per il Gin Contrabbando

La Valtellina è una terra autentica e la sua sincerità si percepisce anche a tavola, assaporando piatti e ricette della tradizione. Ogni borgo è in grado di raccontarsi e raccontare la storia della valle proponendo prelibatezze uniche che offrono un viaggio all'insegna della scoperta e del buon gusto.

22 maggio 2023

Le numerose specialità enogastronomiche che regala la Valtellina rendono questa terra un **luogo da scoprire anche a tavola**. Ogni piatto, di chiara **ispirazione montana**, è un viaggio nella storia e nella tradizione valtellinese: dai pizzoccheri alla bresaola passando per gli sciatt e la bisciola, quando la Valtellina approda sulle tavole è un **tripudio di sapori e profumi** che invitano i turisti a concedersi una pausa gustosa alla scoperta di questo territorio.

I vari mandamenti della Valtellina vantano piatti e preparazioni che contraddistinguono i singoli territori e le cui ricette vengono tramandate di **generazione in generazione**.



Tra i prodotti tipici del mandamento di **Morbegno** troviamo il **Bitto**, uno dei due prodotti caseari a marchio DOP di punta della Valtellina insieme al Valtellina Casera. Si tratta di un formaggio a latte crudo prodotto sopra i 1.500 metri e solamente durante la stagione estiva negli alpeggi. Vanta una storia molto antica, che risale ai Celti, popolo che ideò l'antica tecnica di lavorazione e che ai tempi chiamarono *Bitu*, termine che significa perenne.

Dal sapore dolce e delicato, il Bitto è un formaggio che racchiude in sé i **profumi dell'alpeggio e dell'alta montagna** e, con il passare della maturazione, il suo sapore diventa sempre più intenso. Viene usato in diverse preparazioni tipiche della Valtellina, soprattutto in primi come per esempio risotti e crespelle.

Nella zona del tiranese si possono assaggiare i **chisciöi**, un piatto gustoso che viene proposto in diversi ristoranti della provincia di Sondrio preparato con farina di grano saraceno, farina bianca, Valtellina Casera DOP, acqua e strutto. Si tratta di piccole frittelle, calde e filanti, che vengono "schiacciate" per dare la forma tipica tonda. A tutela di questo piatto, nel **2006** è nata la **Confraternita dei Chisciöi** che mira a promuovere e diffondere questa specialità gastronomica e che regala a ogni morso un'esplosione di sapore e gusto. Rimanendo nei dintorni di Tirano si trova il borgo di **Grosio** e proprio qui è nata la **pestèda**, un **insaporitore aromatico**. Questo condimento è a base di aglio, sale, pepe, foglie di achillea nana e timo serpillio che viene raccolto proprio nella Valgrosina e viene preparato secondo un'antica ricetta che viene gelosamente custodita dagli abitanti del borgo. Dal gusto forte e deciso, la pestèda viene spesso aggiunta ai piatti tipici valtellinesi come pizzoccheri, stufati e zuppe per dare una spinta in più di gusto al piatto.

Dal capoluogo Sondrio, si raggiunge la **Valmalenco**, una valle nota anche per l'estrazione di **pietra ollare**, una formazione rocciosa di color verde opaco tipica proprio di questa zona e della Valchiavenna. La pietra ollare, grazie alle sue particolari caratteristiche, viene utilizzata spesso in cucina per la produzione di pentole e piastre e, in particolare, è ideale per la preparazione di piatti della tradizione valtellinese come, per esempio, **le costine al lavecc** (ovvero la pentola in pietra ollare). Quelli a base di carne, infatti, sono piatti tipici della Valtellina che ben si coniugano con questo tipo di utensili che riescono a valorizzare al meglio ogni singolo ingrediente e che rilasciano profumi e sapori intensi.

Salendo di quota si raggiunge **Bormio**, una tra le località sciistiche di punta della Valtellina e una destinazione termale. Oltre alle prelibatezze della valle, i turisti potranno degustare il **Braulio**, un prodotto tipico di questo paese: si tratta di un **amaro invecchiato in botte** a base di **erbe, bacche e radici** che vengono raccolte nei boschi che circondano Bormio. Le erbe botaniche utilizzate per la preparazione del Braulio sono diverse ma, ad oggi, se ne conoscono solamente 4, ovvero assenzio, ginepro, achillea moscata e genziana. A disposizione dei turisti ci sono le cantine Braulio, che si trovano all'interno del paese e che si possono ammirare grazie a visite guidate organizzate durante la stagione invernale ed estiva.



Tra le alte vette di Livigno nasce **Contrabbando**, il **gin del Piccolo Tibet**. Non è un caso se questo liquore si chiami proprio così: si tratta, infatti, di un rimando alla storia di questo paese e alle avventure dei contrabbandieri di alta montagna che attraversavano i versanti aspri delle montagne per trasportare da una valle all'altra beni e prodotti alimentari come zucchero, caffè e bottiglie di alcool. Contrabbando ricorda la storia di Livigno non solo per il nome, ma anche per gli ingredienti che vengono utilizzati e che regalano un tuffo nella **natura più selvaggia e autentica**: le **bacche di ginepro** sono le protagoniste di questa ricetta che, una volta mature, sprigionano un olio essenziale dal profumo intenso e avvolgente che

da vita a un vero e proprio liquore di montagna. Le cime e le pigne del pino mugo locale, invece, vengono utilizzate per aromatizzare il gin.

Spostandosi in **Valchiavenna**, il primo importante centro abitato che si incontra è Chiavenna, Bandiera Arancione del TCI. Tra i prodotti tipici di questa valle c'è la **brisaola**, un salume con una lunga storia di oltre 600 anni: già nel 1400, infatti, le botteghe locali producevano la "carne salada" a cui si è poi dato il nome di brisaola (derivato per alcuni da "brisa", una ghiandola bovina molto salata, per altri invece da "brasa" ovvero brace in dialetto). La brisaola è diversa

dalla bresaola valtellinese non solo per la vocale, ma anche perché nella preparazione sono presenti erbe di montagna, aromi, vino e il vento dei crotti della Valchiavenna, che le conferiscono un gusto e un profumo unico. Ottima se degustata in purezza o, in alternativa, accompagnata da sciatt, funghi e pane di segale.

Madesimo è un altro piccolo gioiello della Valchiavenna tutto da scoprire e proprio qui si può degustare la **torta di Madesimo**, uno dei simboli culinari del paese. Alla base di questo dolce c'è il grano saraceno, uno dei prodotti simbolo della Valtellina che viene utilizzato non solo nella preparazione dei pizzoccheri ma anche, appunto, per dolci di montagna. All'interno della torta di Madesimo si trova una dolce confettura di mirtilli selvatici e noci.

Oltre al suo grande patrimonio gastronomico, la Valtellina vanta un'importante tradizione vitivinicola: è rinomata per essere il **territorio viticolo terrazzato più esteso in Italia** – ben 2.500km di terrazzamenti vitati - e l'arte dei muretti a secco rappresenta un esempio mirabile di architettura contadina, una **ricchezza culturale e paesaggistica iscritta dal 2018 nella lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità**. I diversi vini prodotti sui versanti valtellinesi offrono la possibilità ai viaggiatori di continuare il viaggio all'insegna dei sapori valtellinesi: dal Rosso di Valtellina DOC, vino rosso di pronta beva, al Valtellina Superiore DOCG, suddiviso in 5 denominazioni (Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella), fino allo Sforzato di Valtellina DOCG, un passito rosso secco che viene scelto dai grappoli migliori lasciati ad appassire durante il periodo invernale su speciale "frutta" in luoghi asciutti e ben areati.



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

Daniela Brescianini – daniela.brescianini@prgoup.it + 39 346 9889852