



VALTELLINA IN BIANCO: L'APPUNTAMENTO DELL'INVERNO



LA STAGIONE INVERNALE È ALLE PORTE E NONOSTANTE L'ALLERTA PANDEMIA SIA ANCORA ALTA, LA VALTELLINA SI STA ORGANIZZANDO PER ACCOGLIERE GLI APPASSIONATI DELLO SCI E DEGLI SPORT INVERNALI IN TUTTA SICUREZZA.

I colori dell'autunno lasceranno presto il posto al candore della neve e la Valtellina, anche per quest'inverno riserva numerose sorprese.

AL VIA LA STAGIONE INVERNALE IN SICUREZZA

Gli amanti dello sci e dello snowboard hanno l'imbarazzo della scelta grazie agli oltre 450 i chilometri di piste per lo sci, snow park e babypark.

Il via ufficiale della stagione invernale a Livigno, Bormio, Madesimo e Valfurva è previsto per il 28 novembre, in Valmalenco, invece, il comprensorio aprirà il 30 novembre.

Le date potrebbero tuttavia subire modifiche in caso di nuovi provvedimenti legati al contenimento della pandemia. Per garantire la massima sicurezza i gestori degli impianti si stanno dotando dei dispositivi fondamentali mascherine e gel disinfettanti oltre a regolamentare i tempi di risalita e il numero di persone per evitare che si creano assembramenti e lunghe code alle partenze.

Per limitare i contatti verrà anche implementata la vendita del skipass online.

In ogni zona ci sono tracciati adatti a tutti, dai principianti ai più esperti, con particolare attenzione ai bambini. Nei comprensori è possibile infatti trovare attrezzature, scuole specializzate e maestri di sci che, grazie alle loro molteplici specializzazioni, sono a disposizione per lezioni private o corsi in gruppo.

Livigno ha aperto la stagione dello sci di fondo il 30 ottobre inaugurando, grazie alla particolare tecnica dello snowfarm (particolare conservazione della neve dell'inverno precedente), alcuni dei suoi 30 chilometri di piste dedicate a questa disciplina.

A Santa Caterina Valfurva, ad attendere gli appassionati degli sci stretti, ci sarà la "pista Valtellina". Da sempre teatro di competizioni internazionali con tracciati agonistici di 5 e 10 km, affiancati da diversi percorsi turistici.

In Valdidentro la "Pista Viola" offre un percorso complessivo di 25 km con dislivelli non particolarmente eccessivi.

Da non perdere, in Valmalenco, la pista che si snoda intorno al suggestivo Lago Palù, quella che da San Giuseppe raggiunge Chiareggio e il circuito a Lanzada, illuminato anche di sera.

In **Valchiavenna**, invece, si trovano due anelli di circa 5 chilometri: Motta e Campodolcino. Due tracciati suggestivi, immersi nella natura, completamente liberi e gratuiti.

Per chi vuole aggiungere un po' di adrenalina, la Valtellina propone anche **attività snow extreme**.

Ad esempio in **Valle Spluga**, a pochi chilometri da Madesimo, ci si può misurare con lo **snowkite** (kite surf più snowboard): uno sport giovane che sfrutta il vento, grazie al quale si prova l'ebbrezza del volo.

Il **freeride**, discesa divertente e affascinante, è un'altra alternativa extreme. Diverse le località in cui divertirsi a surfare sulla neve e tra queste, **Livigno** che ogni anno viene anche scelta da centinaia di atleti di fama internazionale per la loro preparazione atletica. **È uno dei punti di forza che permetteranno a Livigno di ospitare le discipline di snowboard e freestyle alle Olimpiadi di Milano Cortina 2026.**

NOVITÀ ED EVENTI DA NON PERDERE

Dal **5 dicembre**, data di inaugurazione neve permettendo, anche in **Aprica** sarà possibile **sciare in notturna lungo la super panoramica del Baradello** che, con i suoi oltre 5.5 km di lunghezza, sarà **la pista illuminata più lunga d'Europa**. Una novità importante che amplia l'offerta di sci notturno in Valtellina: oltre che in Aprica, infatti, è possibile provare l'ebbrezza di sciare sotto le stelle anche a Livigno, Bormio, Madesimo e S. Caterina Valfurva.

La **pista Stelvio di Bormio** si conferma palcoscenico della **Coppa del Mondo** di sci alpino **nelle date 28 e 29 dicembre**. **Questo tracciato sarà anche sede delle gare di sci alpino delle Olimpiadi Invernali Milano- Cortina 2026.**

ATTIVITÀ INVERNALI NON SOLO SCI

La Valtellina è la meta ideale anche per chi vuole godersi la neve in tranquillità, o con in **famiglia**.

Con le **ciaspole**, per esempio, si può esplorare la natura innevata e divertirsi a riconoscere le impronte lasciate dagli animali. **Diverse sono le opportunità per godersi un'escursione con le racchette da neve, anche durante la notte** con la luna che rende ancor più magica l'esperienza: Madesimo, la salita da Campo Moro fino all'Alpe di Campagneda in Valmalenco, lungo la quale si può ammirare la cima del Pizzo Scalino; i boschi di Livigno o il silenzio invernale del Parco Nazionale dello Stelvio.

Anche in Valtellina, come in Alaska, si corre sulle slitte trainate dai cani huski. Lo sleddog è un'emozione da non perdere che si può vivere presso il **Centro Italiano Sleddog Husky Village** (in località Arnoga in Valdidentro).

Per godere di paesaggi unici in tutta comodità, basta salire a bordo del **Trenino Rosso del Bernina, patrimonio Unesco**, e lasciarsi guidare in un viaggio unico tra le Alpi.

Tutta la famiglia potrà divertirsi a bordo del **Family Bob, l'unico bob su rotaia in Lombardia** presso la ski area Cima Piazzi Happy Mountain (Isolaccia, in Valdidentro). Questo divertente bob su rotaia ha una lunghezza di **600 metri in discesa e 300 metri di risalita automatizzata e presenta numerose curve paraboliche molto panoramiche**.

ALCUNE PROMOZIONI IMPERDIBILI

ALivigno:

- **Skipass Free: dal 28 Novembre al 18 dicembre 2020 e dal 10 aprile fino al 2 Maggio 2021** soggiornando almeno 4 notti in hotel o 7 notti negli appartamenti nelle strutture convenzionate e lo skipass te lo offre Livigno gli ospiti riceveranno gratuitamente lo skipass;
- **Promo Junior -50%**, riservata a tutti i bambini nati a partire dal 2005;
- **Family Week Winter: dal 24 al 29 gennaio e dal 21 al 26 marzo 2021**. Due settimane interamente dedicate alla famiglia durante le quali il primo bambino fino a 12 anni avrà il soggiorno in hotel gratuito, il noleggio dell'attrezzatura, lo skipass e la scuola sci.

ABormio: dal 28 novembre al 18 dicembre 2020, dal 9 al 22 gennaio 2021 e dal 20 al 26 marzo 2021 sconti del 20% per prenotazioni di almeno 4 notti in hotel o appartamento (lo sconto del 20% applicato sull'hotel o appartamento, lo skipass a partire dai 3 giorni e tante altre attività).

Mentre con la promozione **"Tutti in pista" il weekend del 12/13 dicembre il giornaliero costa 15 euro**.

Ad Aprica:

- **Skipass Free: dal 9 al 27 dicembre 2020 e dal 15 marzo all'11 aprile 2021**. Prenotando una vacanza di almeno 3 notti in una delle strutture convenzionate si riceve uno skipass gratuito di pari durata.
- **Magie del Natale: dal 19 al 26 dicembre 2020**, speciale offerta per le famiglie: i bambini fino a 7 anni accompagnati da due adulti paganti hanno la gratuità completa sull'hotel e sullo skipass (prenotazione minima di 3 notti)

A Madesimo: dal 28 novembre al 24 dicembre; dal 7 al 29 gennaio 2021 e dal 27 marzo all'11 aprile 2021 con la promozione **"Hotel + Skipass"** si può usufruire di un soggiorno (minimo 3 notti) a prezzi promozionali.

Tante altre sono le promozioni previste nelle località sciistiche della Valtellina per la **stagione 2020/2021** consultabili al sito

www.valtellina.it/offerte-sci-valtellina



Valtellina: stagione invernale con l'incognita covid

Si prepara la stagione dello sci con misure antiassembramento e di regolamentazione dei tempi di risalita. Inaugurazione a fine novembre ma tutto dipende dai provvedimenti contro il Covid.

Da **Filippo Colombo** - 2 Novembre 2020

👁 140



Gli amanti dello sci e dello snowboard hanno l'imbarazzo della scelta grazie agli oltre 450 i chilometri di piste per lo sci, snow park e baby park. Il **via ufficiale della stagione invernale a Livigno, Bormio, Madesimo e Valfurva è previsto per il 28 novembre**, in **Valmalenco**, invece, il comprensorio aprirà il **30 novembre**. Le date potrebbero tuttavia subire modifiche in caso di nuovi provvedimenti legati al contenimento della pandemia. Per garantire la massima sicurezza i gestori degli impianti si stanno dotando dei dispositivi fondamentali mascherine e gel disinfettanti oltre a **regolamentare i tempi di risalita** e il numero di persone per evitare che si creano assembramenti e lunghe code alle partenze.

Per limitare i contattati verrà anche implementata la vendita del skipass online.

A Livigno:

• **Skipass Free: dal 28 Novembre al 18 dicembre 2020 e dal 10 aprile fino al 2 Maggio**

2021 soggiornando almeno 4 notti in hotel o 7 notti negli appartamenti nelle strutture convenzionate e lo skipass te lo offre Livigno gli ospiti riceveranno gratuitamente lo skipass;

• **Promo Junior -50%**, riservata a tutti i bambini nati a partire dal 2005;

• **Family Week Winter: dal 24 al 29 gennaio e dal 21 al 26 marzo 2021.** Due settimane interamente dedicate alla famiglia durante le quali il primo bambino fino a 12 anni avrà il soggiorno in hotel gratuito, il noleggio dell'attrezzatura, lo skipass e la scuola sci.

A Bormio dal 28 novembre al 18 dicembre 2020, dal 9 al 22 gennaio 2021 e dal 20 al 26 marzo 2021 sconti del 20% per prenotazioni di almeno 4 notti in hotel o appartamento (lo sconto del 20% applicato sull'hotel o appartamento, lo skipass a partire dai 3 giorni e tante altre attività).

Mentre con la promozione **"Tutti in pista" il weekend del 12/13 dicembre il giornaliero costa 15 euro.**

Ad Aprica:

• **Skipass Free: dal 9 al 27 dicembre 2020 e dal 15 marzo all'11 aprile 2021.** Prenotando una vacanza di almeno 3 notti in una delle strutture convenzionate si riceve uno skipass gratuito di pari durata.

• **Magie del Natale: dal 19 al 26 dicembre 2020,** speciale offerta per le famiglie: i bambini fino a 7 anni accompagnati da due adulti paganti hanno la gratuità completa sull'hotel e sullo skipass (prenotazione minima di 3 notti)

Infine a **Madesimo, dal 28 novembre al 24 dicembre; dal 7 al 29 gennaio 2021 e dal 27 marzo all'11 aprile 2021** con la **promozione "Hotel + Skipass"** si può usufruire di un soggiorno (minimo 3 notti) a prezzi promozionali.

TTG ITALIA

Dalla Valtellina alla Marmolada: turismo della neve alla prova



INCOMING 02/11/2020 19:32

La stagione invernale è alle porte e c'è chi prova a creare l'occasione per un turismo domestico in sicurezza: sono le **destinazioni di montagna e i rispettivi comprensori sciistici**, che nel rispetto delle norme si stanno attrezzando per accogliere gli appassionati di sci e sport sulla neve.

PUBBLICITÀ



In **Valtellina** il via ufficiale è fissato per il 28 novembre a **Livigno, Bormio, Madesimo e Valfurva**, mentre in Valmalenco il comprensorio aprirà il 30 novembre, anche se le date potrebbero subire modifiche in caso di nuovi provvedimenti governativi.

I gestori degli impianti si stanno dotando di mascherine e gel disinfettanti: i tempi di risalita e il numero di persone saranno regolamentati in modo da evitare assembramenti e code e sarà implementata la vendita dello skipass online.

Dal 5 dicembre in Aprica si potrà sciare in notturna lungo la super panoramica del Baradello e nello stesso giorno sarà inaugurata anche la stagione invernale della **Marmolada** con la riapertura della funivia Move To The Top, che collega Malga Ciapèla a Punta Rocca. **O. D.**

OGGI

CUCINA | RICETTE

Muffin dolci alle mele di Valtellina Igp



Dolci



Oltre 60 Minuti



Media



4 Persone

PREPARAZIONE

In una bacinella montare le uova con lo zucchero.
In una terrina a parte unire il burro con lo yogurt e poi incorporarlo al composto di uova e zucchero. Unire poi lievito e farina setacciandoli, unendo poi tutto al composto.
Tagliare le mele di Valtellina IGP a pezzettini e poi unirle al composto insieme alle gocce di cioccolato.
Mettere l'impasto negli appositi stampini e poi infornare a 180° per 30 minuti.
Una volta cotti, cospargere sopra dello zucchero a velo.

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e

- uova 4
- farina 350 gr
- burro 180 gr
- gocce di cioccolato
- lievito 1 bustina
- yogurt 125 gr
- zucchero 200 gr
- mele di Valtellina IGP 2

STAGIONE

Tutte le Stagioni

OGGI

CUCINA | RICETTE

Risotto con asparagi, bitto Dop e bresaola di Valtellina Igp



Primi Piatti



Da 30 a 60 Minuti



Facile



4 Persone

PREPARAZIONE

In una padella scaldare l'olio e soffriggere l'aglio. Aggiungere poi gli asparagi tagliati a pezzettini. In una pentola a parte, tostare il riso, sfumare con vino bianco e poi aggiungere il brodo vegetale. Dopo 10 minuti di cottura, aggiungere al riso gli asparagi e il Bitto Dop a pezzettini, amalgamando tutti gli ingredienti. Successivamente, cospargere il riso di petali di Bresaola della Valtellina Igp. Amalgamare il tutto nuovamente e servire.

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e

- Bresaola della Valtellina IGP 60 gr
- riso 300 gr
- brodo vegetale
- aglio
- Bitto Dop 80 gr
- asparagi 100 gr
- vino bianco
- olio

STAGIONE

Tutte le Stagioni



TURISMO

NATALE 2020: 3 PROPOSTE DI REGALI MADE IN VALTELLINA

Publicato da ITALIAVOLA il 20 NOVEMBRE 2020

**IL NATALE E LA MAGIA UNICA DI
QUESTO PERIODO SONO ALLE PORTE,
COSA REGALARE AI PROPRI CARI?
NONOSTANTE LE RESTRIZIONI IN
CORSO, E' POSSIBILE COMPRARE
ONLINE PENSIERI MADE IN
VALTELLINA.**



Natale è il momento dell'anno più atteso da grandi e piccini: la possibilità di ricongiungersi con le persone più care e festeggiare insieme questo periodo magico regala momenti di spensieratezza. Quest'anno però, come tutti sappiamo, sarà un Natale dominato dall'incertezza. Inoltre, con diversi negozi chiusi trovare regali originali che siano in grado di sorprendere parenti e amici non è poi così semplice.

La Valtellina propone **3 idee particolari** che possono diventare regali unici e permettono di vivere un **tuffo nel passato**, andando a riscoprire le attività di un tempo. La Valtellina è una terra dalle mille possibilità: qui si trova una ricca tradizione enogastronomica rinomata in tutto il Bel Paese, panorami mozzafiato, antichi borghi, attività adrenaliniche per i più temerari ma non solo. La Valtellina infatti vanta una lunga tradizionale artigianale: grazie ad artigiani locali, che hanno tramandato questi saperi di generazione in generazione, le arti di un tempo non sono andate perse e oggi ci sono molti giovani che hanno deciso di riprendere in mano queste attività per darne continuità, unendo le **conoscenze del passato con l'innovazione dei tempi moderni**.

PENTOLE IN PIETRA OLLARE PER VERI FOOD LOVERS Durante il lockdown molte persone hanno (ri)scoperto la **passione per la cucina**: dagli impasti per la pizza alle torte, gli italiani hanno ridato vita al piacere del buon cibo e alla gioia di mangiare insieme ai propri cari pietanze cucinate con le proprie mani. Cosa c'è di meglio, quindi, se non un regalo che possa aiutarli nel cucinare prelibatezze di ogni tipo? Perfette per essere usate in cucina, le pentole in pietra ollare sono realizzate appunto in pietra ollare, un materiale molto resistente al calore e facile da lavorare. La Lombardia ospita numerosi luoghi da dove si può estrarre questa roccia: nel cuore delle Alpi, in Valmalenco fino a Chiavenna e dintorni, qui nascono i "lavecc", pentole ideali per cotture lente, come brasati e stufati, e le piode, lastre tipiche della Valmalenco utilizzate per la cottura di carni alla brace. Questo ma non solo: con la pietra ollare gli artigiani della Valtellina realizzano infatti anche piatti, bicchieri, piastre, oltre che oggetti di artigianato artistico. Qui di seguito i link di alcuni artigiani valtellinesi che, al passo con i tempi, rivendono online i propri prodotti: Nicola Bagioli, artigiano della Valmalenco: www.lavec.it Roberto Lucchinetti, artigiano della Valchiavenna: www.pietraollare.com Ditta Gaggi della Valmalenco: direttamente dalla pagina FB www.facebook.com/g.pietraollare/

LE SCARPE ECO-FRIENDLY CHE STRIZZANO L'OCCHIO AL PASSATO...

E AL FUTURO Quando passato e presente si incontrano molto spesso danno vita a prodotti di successo. Ne sono un esempio i **Pedù, le calzature tradizionali della Valmalenco** che fino agli anni Cinquanta hanno vestito gli abitanti della valle e che poi, dopo oltre mezzo secolo, sono state rimodernizzate. Un gruppo di giovani, infatti, ha deciso di fondere antichi saperi e modernità: da questo connubio sono così rinate i Pedù. Le scarpe Pedù sono **Made in Italy** e sono realizzate con **materiali e tessuti ecosostenibili e resistenti**, perfette per affrontare le diverse temperature dell'alta montagna. Inoltre, le rifiniture garantiscono migliori performance senza però mai abbandonare la **qualità e il comfort** che contraddistinguono le calzature. Il regalo perfetto per chi ama la montagna, per chi non vuole abbandonare le tradizioni sapendo di contare su innovazione e un sapere che si tramanda da molti anni. Sul sito www.pedu-original.com è possibile scoprire il mondo Pedù, l'impegno verso l'ecosostenibilità e lo shop online dove si possono fare acquisti.

TAPPETI ARTIGIANALI PER UN TOCCO DI COLORE Sono sufficienti materie prime di origine naturale come cotone, lana e lino e un telaio in legno per dare vita a meravigliosi tappeti, i cosiddetti "**pezzotti**", in grado di ornare ogni angolo della casa e dare un tocco di colore. Questi tappeti, così come i tanti prodotti artigianali tipici della Valtellina, vantano una **lunga tradizione**: in passato le donne di paese durante i lunghi inverni tessevano a mano tappeti di diverse dimensioni utilizzando materiali poveri, tessuti di scarto e ritagli di vecchi abiti. Con questi materiali, inoltre, venivano realizzati sacchi con cui conservare il grano saraceno o coperte per il fieno o per il bestiame. Con il passare del tempo, però, quest'arte non è andata persa e, anzi, si sono **affinate le tecniche e impreziositi i materiali**. Regalare un pezzetto significa offrire un regalo che non ha tempo, perché racconta la tradizione contadina valtellinese che non è mai andata persa. Comprare dei meravigliosi pezzotti online non è mai stato semplice come ora: la Famiglia Ruffoni crea all'interno di un vero e proprio laboratorio artistico tappeti tessuti a mano di qualsiasi genere (per contattare il rivenditore visitare il sito www.ruffonipezzotti.it), mentre Valentina Tuia realizza i suoi prodotti tra colori, forme, odori e tanta arte. Qui il link per entrare in contatto con la giovane imprenditrice www.facebook.com/vale.tuia

la Repubblica

pagina 6

Album Terra, movimento e cielo

Lunedì, 23 novembre 2020 la Repubblica

Vendemmia più 10 per cento e qualità buona

Meno ettoltri sul Garda e in Valtellina ("però sarà ben strutturato"), crescita in Franciacorta ("si prevede una buona acidità"), stabile l'Oltrepò. La paura è legata al calo dei consumi

Mariella Tanzarella

Pessima annata per l'umanità, il 2020, ma per il vino è andata meglio. Non per le quantità ma per la qualità. I numeri dicono che l'Italia ha prodotto meno uva rispetto al 2019. I dati precisi si avranno più avanti, ma intanto Assoenologi, Unione Italiana Vini e Ismea comunicano che c'è stata in totale una raccolta di uva che ha dato 46,6 milioni di ettoltri di vino e mosto, cioè il 2 per cento in meno rispetto ai 47,5 milioni di ettoltri del 2019. Ma la Lombardia sembra essere in controtendenza, il 2020 farebbe registrare un incremento del 10 per cento. Alla fine dovrebbe totalizzare 1.431 ettoltri di vino e mosto contro i 1.301 dell'anno scorso. Una soddisfazione, ma gli interessati sottolineano che la gara non era sui quantitativi: se abbiamo perso il primato mondiale di produzione, dicono, poco importa; quello che conta è non perdere in qualità. Vediamo il quadro zona per zona.

Per la Valtellina, grosso modo la sponda occidentale del Lago di Garda, c'è una controtendenza alla controtendenza: «Qui siamo probabilmente attorno al 10 per cento in meno», spiega Carlo Alberto Panont, direttore del Consorzio Garda Doc. «Dopo un'annata buona come il 2019 e superlativa come il 2018, quest'anno abbiamo avuto qualche grandinata eccessiva che ha impoverito la produzione. Le avversità atmosferiche ci hanno costretti a lavorare molto in vigna per eliminare l'uva rovinata dalla grandine. Ma per la qualità sento che tutti i produttori concordano: è buona. In linea di massima è andata meglio per il Charetto che per i vini rossi, con le uve maturate e vendemmiate più tardi e perciò più a rischio. Per noi la qualità è centrale, non c'è un acino che non vada a finire in una bottiglia, cioè qui non si fanno produzioni se non di qualità».

Ancora più marcato il fenomeno in Valtellina, dove, secondo il direttore del Consorzio Aldo Rainoldi, si può già prevedere una raccolta inferiore del 25 al 30 per cento rispetto all'anno prima. I motivi: «Due devastanti grandinate e le notti calde di settembre, con temperature anomale che hanno impedito alle bucce di ispessirsi, rendendo le uve più soggette e parassiti e marciumi. E costringendoci a fare una grossa cernita in fase di raccolta». Quanto alla qualità, «l'impressione è che saranno vini non molto strutturati, ma

con ottime tonalità cromatiche, buona freschezza e grande piacevolezza». In fondo, conclude, se il 2018 e il 2019 sono state annate straordinarie, è quasi logico che questa sia scarsa: «C'è sempre un'alternanza in natura. L'importante è che la qualità promette bene. L'ultimo numero di Wine Spectator cita la Valtellina come territorio di grande interesse».

«Se quelle sono le previsioni a livello regionale, la Franciacorta si allinea», dice Silvano Brescianini, presidente del consorzio della zona vinicola più ricca, quella delle bollicine eccellenti e dei grandi numeri. «Dovremmo avere almeno il 10 per cento in più come quantità, e la qualità sembra soddisfacente. Non abbiamo avuto eventi meteo particolarmente avversi, nessuna malattia. Il vino avrà una buona acidità». Sembra anzi che le cose siano andate meglio del 2019, «quando la produzione scarseggiava, forse perché il 2018 era stato sovrabbondante, o perché non c'era stata troppa pioggia». Insomma, i vignaioli franciacortini sono ottimisti. «In ogni caso», chiosa Brescianini, «il punto dolente quest'anno per i produttori non è certo la vendemmia. Siamo alle prese con problemi finanziari che potrebbero diventare seri, per noi come per tutto il mondo dell'accoglienza e della ristorazione, al quale siamo collegati». Soprattutto, con il lockdown verrebbe a mancare l'abituale vivacità e convivialità che caratterizza i mesi di novembre e dicembre, e sarebbe un duro colpo per i consumi.

Non ci dovrebbero essere significative variazioni sulle quantità, invece, in Oltrepò, la grande zona vinicola che da tempo esprime al meglio le proprie potenzialità. La presidente del Consorzio di Tutela è Gilda Fugazza, eletta quest'anno, prima donna a ricoprire l'incarico: «Per la qualità siamo molto soddisfatti. Il clima ci ha aiutati, per i bianchi la vendemmia è stata anticipata di dieci giorni, per i rossi è stato possibile farla prima del periodo delle piogge». Piuttosto, «questo è un periodo complicato per altri motivi. Ma noi stiamo andando ancora bene. Devo ringraziare tutte le aziende dell'Oltrepò che si sono attivate per effettuare tutte le consegne, evadendo tutti gli ordini ricevuti, anche quelli più piccoli: è importante per mostrare rispetto ai clienti fedeli e a quelli nuovi. Finché ci si poteva muovere abbiamo promosso il territorio con gite in bicicletta e altre iniziative, gli agriturismi erano pieni. Adesso avremo le degustazioni guidate come unica possibilità».



La sfida Berlucchi bollicine sostenibili restando se stessi

Raccolta delle uve a mano, tutti i vigneti bio, compresi i 400 ettari dei produttori della Franciacorta
"Il nostro è un marchio storico, non possiamo permetterci errori, ma vogliamo comunque innovare"

Massimo Pisa

Le bollicine sostenibili. Il vento verde colora Berlucchi, eccellenza della Franciacorta da sei decenni, votata

dall'ultima generazione della famiglia Ziliani all'agricoltura e alla produzione green. Il primo Report di Sostenibilità - elaborato insieme a EY Sustainability e LifeGate - appena presentato dall'etichetta di Borgonato di Corte Franca, è un fiore all'occhiello. «Ma non nasce certo dall'oggi al domani», precisa Arturo Ziliani, amministratore delegato e responsabile della produzione - è un processo che comincia intorno al 2004. All'inizio era una sperimentazione, prendere un vigneto di 10 ettari, un ottavo della nostra superficie totale, e trasformarlo a produzione bio. Gradualmente ci siamo allargati, coprendo tutti i vigneti nel 2014. E poi, con l'esempio, abbiamo convinto i nostri fornitori. Significa oltre 400 ettari di Franciacorta».

Che è una terra e un metodo, ricordano da queste parti, prima ancora di essere un vino. È un impegno: «L'onore e l'onere di un marchio storico», racconta Cristina Ziliani, responsabile comunicazione dell'azienda - «è che non li sono permessi errori. Sei affidabile. Il che non vuol dire non cercare nuove linee, nuovi prodotti per un pubblico più giovane, più informato e competente. Ma non puoi tradire ciò che sei».

Anche adesso, con i contatti ridotti al minimo. «I consumatori ci cercano anche se è più difficile raggiun-



VANITY FAIR

TRAVELLER . NOVITÀ

Ma se non scieremo, potremo comunque andare in vacanza sulla neve?

25 NOVEMBRE 2020

di ENRICO MARIA CORNO



È (quasi) ufficiale che tra Natale e l'Epifania non si scierà sull'arco alpino italiano. Invece è molto possibile che in montagna (nella propria regione) ci si possa andare. Se sì, cosa faremo?

Prenotiamo o non prenotiamo? Questo è il dilemma di chi ha l'abitudine di trascorrere qualche giorno sulla neve durante le vacanze di Natale in famiglia o con gli amici. E poi: avrà senso andare in montagna anche con gli impianti di risalita chiusi? Ristoranti, rifugi e alberghi saranno comunque attivi?

Lo status quo

Il Presidente del Consiglio Giuseppe Conte, in tutte le interviste televisive che ha rilasciato ieri, è stato inequivocabile: «**A Natale non si scierà nemmeno se tutte le Regioni diventassero gialle.**»

Non possiamo rischiare in alcun modo di vivere un terzo lockdown».

Affermazioni che non lasciano margine a trattativa – almeno fino al post vacanze e a gennaio – e a cui inevitabilmente gli impiantisti di tutta Italia dovranno attenersi, nonostante alcuni campioni dello sci (per esempio Thoni e Tomba) e presidenti di regioni chiedano di non fermare lo sci.

Al di là di ogni considerazione sul merito che lasciamo a virologi ed economisti, è molto probabile che prima di Natale **regioni «rosse» come Lombardia e Piemonte diventino «gialle»** ma è altrettanto probabile che, nel prossimo Dpcm (che sarà formalizzato il prossimo 3 dicembre) verranno prese nuove misure restrittive sugli spostamenti: dovrebbe infatti essere possibile muoversi all'interno di ciascuna regione gialla senza autocertificazione **ma non spostarsi tra regioni** (resta comunque da vedere come verranno gestiti i ricongiungimenti familiari nella settimana di Natale). Insomma se sembra probabile che potremo andare in montagne (nella nostra regione), quello che è sicuramente possibile sarà fare **ogni genere di attività fisica e sportiva in forma individuale, all'aperto e con i corretti distanziamenti.**

Nuove vacanze sulla neve

Cosa faremo senza poter sciare? «Lo **sci di fondo**, ad esempio. Lo **sci fuoripista e lo scialpinismo** che non necessitano di impianti di risalita. **Escursioni in neve fresca con le ciaspole e lunghe passeggiate a piedi su sentieri di neve battuta.** Potremo giocare con i bambini sullo slittino e pedalare sulla neve con le fat-bike», ci racconta **Luca Moretti, presidente e AD di Livigno Tourism.** Proprio Livigno sarà una delle poche località alpine dove tutti gli alberghi e tutte le attività “non sciistiche” saranno aperte. «La nostra è una situazione particolare», ci racconta **Luca Moretti, presidente e AD di Livigno Tourism.**

«Al di là del fatto che siamo fortunati ad avere sempre un innevamento naturale da novembre a maggio, siamo l'unica stazione su tutte le Alpi a poter contare su numerose **piste per il freeride e per lo scialpinismo in aree controllate**, il che significa che lo sciatore può risalire la montagna camminando o con le pelli di foca per poi scendere tra i boschi e lungo i pendii senza alcun pericolo di valanghe e in piena sicurezza. Questo modo di intendere la montagna invernale apre al mercato dello sci sostenibile che sta riscuotendo un sempre maggior successo. Poi a questo aggiungiamo anche **lo sci di fondo: sulla nostra pista nel fondovalle già oggi ci sono centinaia di appassionati che, pur mantenendo le dovute distanze, possono praticare ogni pomeriggio**, dopo gli allenamenti mattutini riservati alle squadre nazionali». Livigno pensa anche alle famiglie, tanto che sono già cominciati i lavori **per una sorta di snowpark vicino al centro del paese per i più piccoli dove si potrà andare con lo slittino e sui gonfiabili:** «Questo permetterà a tutte le strutture di tenere aperto. Aspettiamo ancora le direttive per la gestione dei centri benessere ma a Natale saremo in grado di ospitare al meglio tutti i lombardi che vorranno venire a trovarci».

Località aperte (altre meno)

Quali sono le località dove è presumibile che rimanga tutto aperto a Natale anche senza impianti perchè il volume dei turisti in arrivo dalla propria regione è sufficiente a giustificare le aperture? **Livigno, Ponte di Legno**, le piccole località sulle **Prealpi bergamasche, Sestriere e Sauze**. All'estremo opposto dell'offerta invernale del turismo alpino troviamo località come Arabba, sulle Dolomiti, il quarto vertice del celebrato Sellaronda, l'itinerario sciistico più famoso del mondo. Si trova all'interno dei confini della Regione Veneto a 1600 metri di quota appena sotto il Passo Pordoi, conta solo 300 abitanti, qualche decina di alberghi e poche seconde case. Un paesino che vive quasi esclusivamente di sci. «Se mi chiede se ci sono ragioni per venire ad Arabba anche con gli impianti chiusi le dico che qui c'è **l'aria più pulita delle Alpi e i percorsi con le ciaspole più belli delle Dolomiti**. Se mi chiede se gli alberghi saranno aperti tra Natale e l'Epifania con gli impianti chiusi non posso rispondere», ci dice **Michela Lezuo**, presidente di Arabba Fodom Turismo. «Nessuno è in grado di dirlo. Devono cambiare molte cose. I ristoranti oggi chiudono ancora alle 18. Apriranno anche la sera? **E a un albergatore di Arabba converrà tenere aperto per ospitare una comitiva di trenta padovani che arrivano qui solo per una notte?** Siamo tutti in stand-by. A Natale non tutto sarà aperto, questo è chiaro, e ci sarà sicuramente una politica dell'accoglienza che prevederà un ritocco dei prezzi al ribasso, non fosse altro che saltano i previsti cenoni di Natale e Capodanno. Ci sarà anche la possibilità in quel periodo di fare soggiorni più brevi quando solitamente non si sarebbe potuto prenotare meno di sei pernottamenti».

il Giornale

Domenica 1 novembre 2020 | il Giornale

37

pagina e cura di Stefano Pasquindelli | stefano.pasquindelli@ilgiornale.it

AUTUNNO GASTRONOMICO



Il paesaggio di Langhe, Roero e Monferrato, dichiarato Patrimonio Unesco, è un susseguirsi armonioso di colline vitate, tinte di rosso nel periodo autunnale e punteggiate da alberi di nocchie, tra borghi usciti da un acquedotto antico e cantine accoglienti (Barolo e Barbaresco nel bicchiere).

Tra le colline del Monferrato astigiano si possono percorrere itinerari a piedi e in e-bike in compagnia di Sentieri Gastronomici, azienda creata dal celebrity chef Diego Bongiovanni per promuovere un turismo attivo

vo nella natura e i prodotti del territorio (sentierigastronomici.com).

Tra i tour proposti c'è il giro delle botteghe storiche di Asti, capoluogo tutto da scoprire, per fare shopping di qualità e di vini: tra le eccellenze locali lo spumante d'Asti e il dolce Moscato d'Asti docg. Ma l'artigianato di alto livello non è solo nel cibo. È una vera scoperta, sempre ad Asti, l'Arzzeria Scassa che dal 1957, grazie all'iniziativa di Ugo Scassa fa incontrare la tessitura degli arazzi con l'arte contemporanea. È possibile

prenotare visite guidate all'atelier all'interno della Certosa di Valmaiera, per seguire il lavoro delle tessitrici, che operano su telai originali del Seicento e Settecento, oppure mettersi alla prova con i laboratori per imparare i primi rudimenti.

A 20 minuti in macchina da Asti, Agliano Terme è un centro importante di produzione della Barbera d'Asti, altro grande vino piemontese. L'associazione di imprenditori Barbera Agliano ha tracciato, in collaborazione con il Cai, sei percorsi di trekking fra i vigneti: 35 chilometri tra i filari Unesco, facendo tappa nei dintorni di Agliano Terme e, su prenotazione, nelle cantine dei produttori. Si va da 3,5 a 8 chilometri di itinerario, con difficoltà da media a facile e una durata che varia da un'ora e mezza a tre. Un'immersione nella natura da fare tutto l'anno.

Info: www.visitlr.it; a Torino, Princi di Piemonte Una Esperienze, doppia con colazione da 232 euro, www.gruppouna.it; ad Agliano Terme, Villa Fontana Relais Suite & Spa propone pacchetti benessere da 2 notti a 350 euro a persona, www.villafontanaaglianoterme.it.

last minute

LOMBARDIA

Vigneti e antichi borghi sulla Via dei Terrazzamenti



Sullo sfondo chilometri di vigneti e muretti a secco che raccontano la fatica del lavoro e la storia del vino. È la Via dei Terrazzamenti, che scorre nelle Alpi Retiche a una quota compresa tra i 300 e i 700 metri. Affacciata al sole tra Morbegno e Tirano, alterna alla natura il panorama culturale e di chiesette, antichi borghi, siriprestonici. Bensignolata, la si percorre a piedi o in bicicletta, ammirando la ricchezza di colori del foliage e concedendosi qualche divagazione sulla Strada del Vino, con cantine aperte a visite e degustazioni. Info e mappe su www.valtellina.it.

TOSCANA

Firenze: gli indirizzi top con la guida J.K. Place



Weekend con il camino acceso. A Firenze anche la stagione più fredda è l'occasione giusta per una visita: pochi turisti, opere d'arte senza file e tanti indirizzi segreti da scoprire. Il più chic, li suggerisce l'Hotel J.K. Place su piazza Santa Maria Novella una vera casa nel cuore della città, con 20 suite con vista. Basta consultare la sua guida, scaricabile anche online, con i consigli raccolti da un fiorentino doc, il general manager Claudio Meli. E tutti i giorni, nel dehors sulla piazza, piatti light e creativi per il brunch. Per maggiori informazioni www.jkplace.com.

UN COFANETTO D'EMOZIONI

Boscolo Gift presenta la nuova collezione



Look elegante per i nuovissimi Gift di Boscolo, tour operator veneto sul mercato da oltre 40 anni. I cofanetti propongono viaggi ed esperienze in grado di accontentare ogni tipo di clientela perché spaziano dall'enogastronomia alla cultura, dal romantismo al benessere. Un'idea regalo? Le avventure golose di Assaggi gourmet ma anche i weekend dedicati all'arte. E, ancora, cene ed aperitivi esclusivi. Con Boscolo si parte pure alla scoperta di Artigianato e Mestieri, un viaggio tra le eccellenze e le tradizioni della nostra bella Italia. Informazioni: www.boscologift.com.

UMBRIA

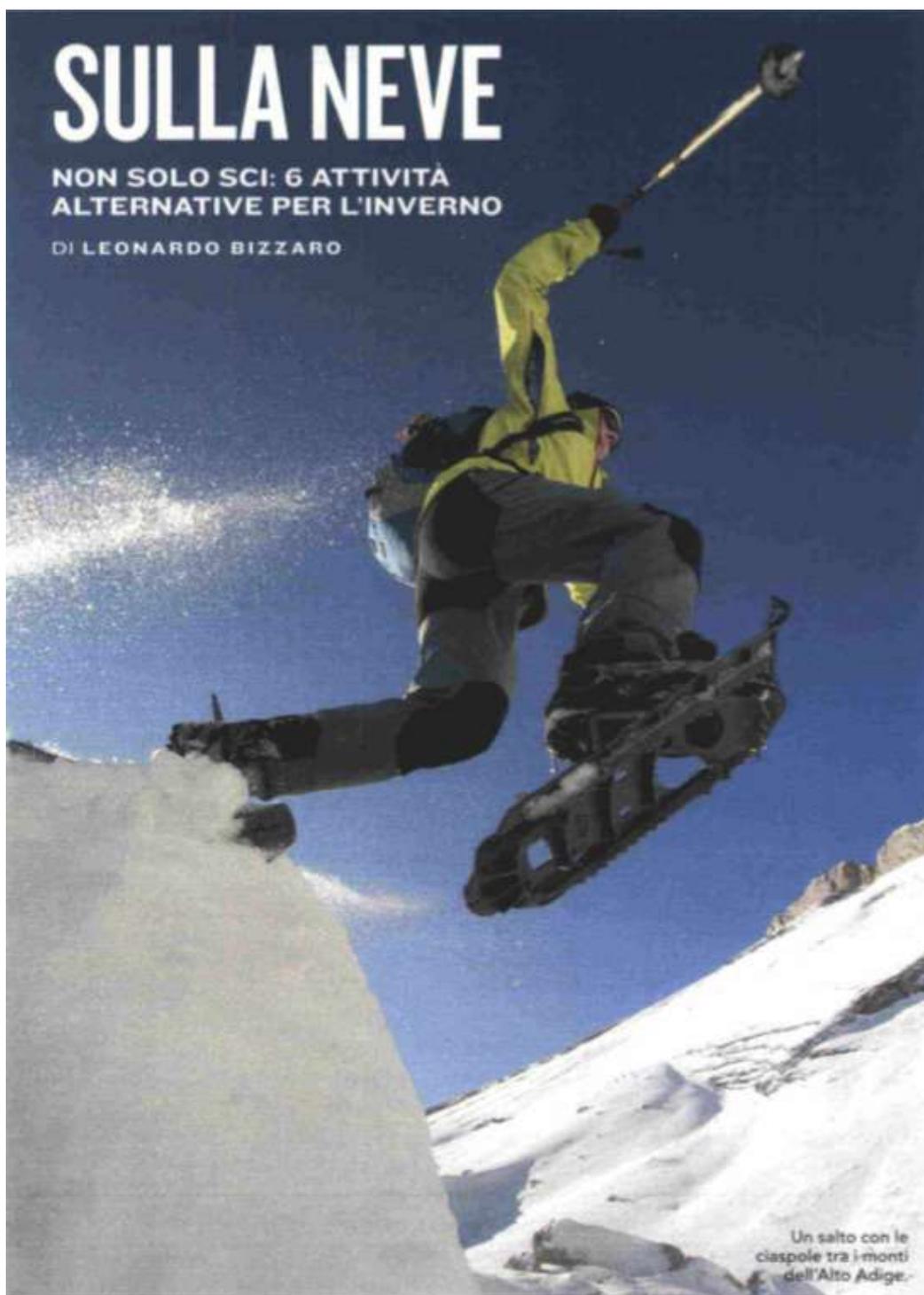
Frantoi Aperti, omaggio all'olio nuovo



Appuntamento ormai entrato nella tradizione, Frantoi Aperti celebra anche quest'anno l'arrivo del nuovo olio extravergine di oliva. Fino al 29 novembre, durante il periodo della raccolta e della frangitura delle olive, saranno molte le occasioni per scoprire non solo i frantoi ma anche siti in genere non visitabili come antiche ville, abbazie tra gli ulivi, piccole chiese abbandonate: luoghi di pregio che ospiteranno eventi enogastronomici, artistici, musicali, culturali. Info su www.frantoiaperti.net, il sito per prenotare tutte le diverse esperienze in oliveto e in frantoio.

 NATIONAL
GEOGRAPHIC

TRAVELER





SULLA NEVE - LOMBARDIA	
LIVIGNO	<p>DA NON PERDERE Il Paradiso delle bici Il Bike Hotel Paradiso, d'estate frequentato dai professionisti che vogliono allenarsi in quota, offre garage per le bici, indoor bike per l'allenamento, convenzioni per il noleggio e officina. hparadiso.info</p>
<h1>GRASSE PEDALATE</h1> <p>DIVERTIRSI CON LE "FAT BIKE"</p> <p>Roote grasse (magari chiodate) per pedalare sulla neve. Se nelle altre stagioni il "Piccolo Tibet" d'Europa Livigno a 1.800 metri, secondo Comune più elevato d'Italia - è uno dei paradisi della mountain bike, in inverno da qualche anno è tra le mete preferite degli appassionati di <i>fat bike</i>, le bici con le ruote maggiorate, a bassa pressione, che permettono di muoversi agevolmente anche sul manto nevoso.</p> <p>La strada pedonale che attraversa interamente il paese, circa 20 chilometri, completamente imbiancata, è il primo itinerario per impraticarsi. Poi ci sono i boschi e, oltre, le praterie che si stendono fra Italia e Svizzera fino a 2.800 metri di quota. Attenzione però, la <i>fat bike</i> non è uno sci, non si può scendere sulle piste e in discesa non si governa come una bicicletta. Ma è un attrezzo divertente adatto a quasi tutti e ci sono anche i modelli a pedalata assistita per chi volesse evitare la fatica della salita. E poi, scesi di sella, Livigno offre ogni genere di sport invernale, compreso il telemark, che qui ha trovato uno dei suoi habitat ideali. Info su www.livigno.eu, bikelivigno.com e fatbikelivigno.eu.</p>	
<p>SOPRA: La fat bike è ideale per percorrere un sentiero innevato tra i boschi.</p>	