

# 11 proposte per scoprire la Valtellina: natura e delizie





#### Dove c'è natura c'è distanziamento!

Valtellina come destinazione per vacanze rilassanti, itineranti, naturali e gourmet.

La Valtellina è una destinazione ormai nota, molto apprezzata per le sue ampie distese verdi, gli innumerevoli percorsi perfetti per gli amanti del trekking così come la sua tradizione enogastronomica. Le classiche valli sono ormai mete rinomate, ma esistono anche una serie di percorsi meno noti, meno frequentati, caratterizzati da una bellezza ancora incontaminata.

Dalla Valchiavenna a Morbegno, dalla Valmalenco alla Val Bondone, tra Sondrio, Tirano, Aprica e Teglio, fino alla Alta Valtellina della Valfurva, bellezze da scoprire, in mezzo a boschi, parchi, importanti dislivelli e attrazioni golose.

Vediamo insieme le possibilità di escursioni e le delizie da degustare.



Qui 5 diverse zone da scoprire, tra passeggiate e vette:

### 1-Valchiavenna: Natura e relax al tempietto di San Fedelino



La Valtellina non è una valle nota solamente per le sue bellezze naturali, gli antichi borghi e le vette che sfiorano il cielo. Sono diversi i luoghi che custodiscono, quasi gelosamente, monumenti che raccontano la storia del territorio.

Uno di questi è senza dubbio il **Tempietto di San Fedelino**, una delle testimonianze dell'arte romanica in Lombardia. Il fiume Mera accompagna i turisti lungo il percorso tra **distese pianeggianti** fino alla chiesetta di San Fedelino, e ancora più in là fino al lago di Novate che regala viste molto suggestive. Il tragitto può proseguire fino alla località di Dascio, attraverso castagneti e boschi, fino a raggiungere un meraviglioso belvedere e ammirare **l'area naturalistica del Pian di Spagna**.



### 2-Morbegno e dintorni: Tra le vette maestose della Valtellina e il Lago di Como



Altro itinerario degno di nota per la sua bellezza naturale e per gli incantevoli panorami che regala è quello che da Morbegno porta all'Alpe Piazza, Rifugio a 1835m. Chi decide di fermarsi qui potrà assaporare i prodotti tipici valtellinesi e godere del meraviglioso panorama alpino che circonda l'intero rifugio. I più temerari invece possono proseguire la camminata, verso il Monte Lago a 2253 metri, con una vista panoramica sul Lago di Como, dove la catena orobica e le Alpi Retiche fanno da cornice a un'escursione a ritmo con la natura valtellinese.



# 3-Sondrio e Valmalenco: nel Parco delle Orobie Valtellinesi, tra birdwatching e dislivelli



Se in inverno la Val Cervia è il luogo perfetto per gli amanti dello sci alpinismo, d'estate diventa la meta ideale per escursionisti e amanti del trekking. Insieme alla Val Madre, la Val Cervia è situata nel Parco delle Orobie valtellinesi e rappresenta un **importante punto di interesse naturalistico**, **per scoprire** il **birdwatching** e ammirare il picchio nero e la civetta capogrosso. Si lascia l'abitato di Cedrasco, situato a pochi km da Sondrio, e si arriva al Rifugio Rododendro, a 1265 metri, per ammirare in vetta il Corno Stella, che a 2620 metri si erge in tutta la sua bellezza e maestosità.



## 4-Aprica, Teglio, Tirano e dintorni: in Val Bondone nel Parco delle Orobie Valtellinesi



La Val Bondone, nella zona di Aprica, è una delle valli meno note del Parco delle Orobie Valtellinesi, eppure nasconde angoli e scorci di estrema bellezza che vale la pena scoprire, tanto da essere **Sito di Importanza Comunitaria, Rete Natura 2000**. Dal borgo di Bondone, situato a 1200 metri e caratterizzato da abitazioni tipiche, si sale di altitudine tra boschi di abete rosso e larice giungendo prima alle baite di Monte Basso e poi al Lago di Cantarena.



### 5- Alta Valtellina: Terrazze romantiche e suggestive in Valfurva



Un itinerario che regala vere e proprie cartoline di questa valle dalle mille possibilità è senza dubbio quello che viene definita la Romantica, che collega S. Caterina Valfurva con il Dosso Tresero ed è formata da 82 tornanti che si snodano tra fitti boschi, pascoli e incantevoli distese di rododendri. Al tornante 53 il punto più panoramico e suggestivo di tutto l'itinerario, con il cartello con la celebre frase di Antoine De Saint-Exupéry tratta da Il Piccolo Principe "Non si vede bene che con il cuore, l'essenziale è invisibile agli occhi". Una volta giunti in quota si gode di una vista sulla Valfurva e le alte vette circostanti in tutto il loro splendore, e poi si può proseguire ancora fino al rifugio Berni, sul Passo del Gavia.

PR & GO UP Communication Partners the flexAble agency

Con tutto questo camminare l'appetito viene di sicuro. Andiamo allora alla scoperta di prodotti tipici della Valtellina e di percorsi altrettanto interessanti quanto golosi.

La Valtellina offre infatti numerose esperienze enogastronomiche da vivere durante una vacanza in montagna.

# 1- Degustazioni in cantina

Tra le esperienze enogastronomiche da provare, non possono mancare le **degustazioni in cantina** per scoprire i migliori vini del territorio. La Valtellina è l'area terrazzata più vasta d'Italia e accoglie oltre 850 ettari di vigne.





Lungo il versante delle Alpi Retiche, dove nasce il vino valtellinese, la **Strada del Vino** (67 km di strada panoramica da Ardenno a Tirano) e la **Via dei Terrazzamenti** permettono di attraversare i suggestivi paesaggi terrazzati della Valtellina e incontrare i produttori locali, visitare le loro cantine e degustare i loro vini.

#### 2- In mezzo ai meleti

La Valtellina è meta famosa anche per le mele: in primavera è consigliata una passeggiata tra il bianco dei **meleti in fiore**. Tra i **fiori** che ricamano il fondovalle e il versante retico delle Alpi, spiccano infatti quelli del **melo**.



Il loro bianco delicato si alterna al verde delle foglie, in un panorama che si estende a perdita d'occhio, da metà vallata fino alle zone più alte. Per gustare appieno uno spettacolo, che, puntuale, si ripete ogni anno, quando le temperature diventano miti e il cielo si colora di azzurro intenso, c'è la **Strada dei Vini e dei sapori**, un agevole tracciato a mezza costa, da percorrere a piedi.



Lungo il tragitto, oltre alla vite e a qualche ulivo, si incontrano le diverse varietà di frutto: Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith.

# 3- Alpeggi in quota

In estate da non perdere una visita negli **alpeggi in quota** dove si producono i tipici formaggi valtellinesi e altri prodotti genuini caseari, burro in primis. Tra gli itinerari proposti, la**Via del Latte in Valmalenco** tocca alcuni dei principali alpeggi malenchi, in ambienti incontaminati e di grande bellezza paesaggistica.





Alla Latteria di Livigno accanto alla lavorazione dei prodotti lattiero caseari, è possibile visitare i laboratori di produzione, degustare la genuinità dei vari prodotti, anche su un'ampia terrazza all'aperto, e ammirare le attrezzature agricole d'epoca nel piccolo museo.

### 4- Accademia dei pizzoccheri

A Teglio, capitale enogastronomica della Valtellina, si possono degustare i pizzoccheri preparati dalla Accademia del Pizzocchero e conoscere più approfonditamente uno dei prodotti più utilizzati nella cucina locale, il grano saraceno: una passeggiata nei campi in fiore abbinata ad una visita al mulino Menaglio sono un'esperienza imperdibile. Situato nella frazione di San Rocco e gestito dalla "Associazione per la Coltura del Grano Saraceno di Teglio", il mulino dispone anche di spazi espositivi su due livelli e di un piccolo fabbricato adiacente, dotato di cucina e forno, dove è possibile degustare alcuni prodotti della Valtellina a base di grano saraceno in un contesto senza pari.

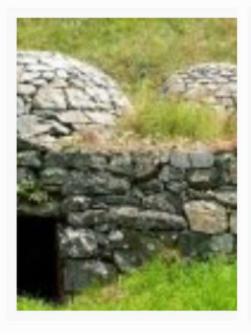




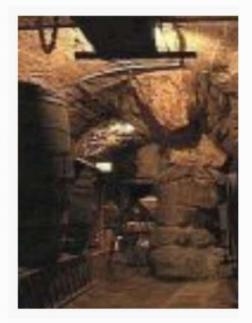
L'Accademia del Pizzocchero di Teglio nasce nel 2002 con l'obiettivo proprio di promuovere e valorizzare il Pizzocchero di Teglio e tutte le espressioni tipiche dell'enogastronomia valtellinese. Si tratta pertanto di un'associazione volta ad accrescere la conoscenza del prodotto simbolo della cucina valtellinese tutelandone la ricetta originaria, favorendone la promozione partecipando a studi e dibattiti, diffondendo la cultura di Teglio tramite i media tradizionali e prendendo parte a manifestazioni enogastronomiche.

### 5- Tour dei Crotti

In Valchiavenna è d'obbligo una sosta appetitosa nei celebri Crotti che, rispetto alle tradizionali cantine, presentano il "sorel", uno spiraglio naturale da cui soffia una corrente d'aria che mantiene la temperatura pressoché costante e che rende ideale la conservazione di vino, salumi e formaggi.









In sostanza degli ottimi frigoriferi naturali all'interno, perfetti per la condivisione all'esterno, grazie a rustici tavoli e panche pronti ad accogliere gli avventori, soprattutto nel periodo della **Sagra dei Crotti**, in località Pratogiano, e del percorso enogastronomico a ritmo slow "andèm a cròt".

Nei Crotti si degustano le prelibatezze della cucina di queste terre, fatta di piatti gustosi e sostanziosi, come gli gnocchetti di Chiavenna, la brisaola della Valchiavenna, carne e verdure alla pioda, i biscottini di Prosto e la deliziosa torta fioretto.

#### 6- Cantine di Braulio

A Bormio è possibile visitare le cantine del Braulio, il leggendario amaro alpino della Valtellina, che nasce a Bormio e composto da diverse **erbe** raccolte in zona, tra cui l'Achillea, l'Assenzio, la Genziana e il Ginepro, ma con un ingrediente segreto che solo il proprietario conosce.

La ricetta risale addirittura al 1875 ad opera del farmacista Francesco Peloni. L'invecchiamento del Braulio avviene in botti di rovere di Slavonia per un periodo di 2 anni che diventano 5 per la produzione del Braulio Riserva. Questo amaro di gradazione alcolica di 21°, crea un equilibrio di sapori e un bouquet aromatico incomparabile, ed è adatto come digestivo dopo un tipico e ricco pasto valtellinese.









Le cantine di Braulio ospitano enormi botti in rovere di Slavonia, legno pregiato dove viene gelosamente custodito ad invecchiare l'amaro locale. Nei sotterranei sono presenti reparti di infusione e filtrazione, di deposito dell'alcool e le cantine di invecchiamento, di recente tutte ristrutturate con un raddoppio della capacità produttiva di Braulio.

E con tutte queste alternative non resta che organizzarsi una splendida vacanza all'insegna di benessere, natura e buon cibo.



