

## Pasqua in Valtellina: montagne e borghi al risveglio della natura, tra antiche tradizioni e sapori locali

Appuntamenti e riti centenari per festeggiare la Settimana Santa passeggiando tra giardini e palazzi storici e assaggiando specialità locali per un aperitivo gustoso

Sondrio (16 marzo 2026) – Con l’arrivo della primavera, la Valtellina si prepara a **celebrare la Pasqua** tra **tradizioni antiche, come i Pasquali di Bormio, eventi di festa e sapori stagionali**. Dai riti popolari che animano i borghi di montagna alle iniziative dedicate a grandi e piccoli, passando per passeggiate **nei giardini dei palazzi storici**, fino alle specialità della tavola locale: le festività pasquali diventano l’occasione ideale per scoprire il territorio in un momento dell’anno in cui la natura si risveglia e le giornate si allungano. E se proprio a Pasqua qualcuno volesse **concedersi un’ultima sciata**, gli impianti di risalita quest’anno chiudono il 5 aprile in Valmalenco; il 12 aprile a Madesimo, Bormio, Santa Caterina e Cima Piazzzi; il 19 aprile all’Aprica e il 3 maggio a Livigno.

### A PASQUA TRADIZIONI ANTICHE TRA LE MONTAGNE VALTELLINESI

Durante i riti della Settimana Santa, **Morbegno** è teatro di una tradizione storica: al centro della Collegiata di San Giovanni Battista, chiesa di origine rinascimentale e centro della vita liturgica della città, viene montato il **monumentale catafalco**. È una **struttura lignea barocca**, un tempietto appoggiato su una piattaforma ottagonale con colonne, scalinate e decorazioni, alto circa **18 metri e dal peso di oltre 60 quintali**. La **tradizione è documentata almeno dal 1737** e l’opera viene attribuita al pittore e architetto valtellinese Pietro Ligari. In origine il catafalco ospitava un’urna sepolcrale, oggi invece accoglie quella con la scultura lignea del Cristo morto, che viene poi **portata in processione la sera del Venerdì Santo**. Il montaggio del catafalco resta ancora oggi un momento di forte partecipazione comunitaria: la struttura viene infatti assemblata manualmente da confraternite e volontari, tramandando gesti e saperi di generazione in generazione. Alla fine della Settimana Santa si procede allo smontaggio, altro momento spettacolare.

Spostandosi in **Alta Valtellina**, ogni anno la mattina di Pasqua va in scena un’altra antica tradizione del territorio, che affonda probabilmente le sue **radici in riti pagani legati alla pastorizia e all’agricoltura di montagna: i Pasquali di Bormio**. I “pasquali” sono grandi **portantine allegoriche in legno, decorate con fiori** e realizzate dai **giovani dei diversi rioni del paese, detti reparti** (Buglio, Combo, Dossiglio, Dossorovina e Maggiore). Ogni struttura rappresenta scene della vita contadina, con simboli religiosi o richiami alla tradizione alpina, e viene trasportata a spalla lungo le vie del centro storico, accompagnata da figuranti in **costumi tradizionali valtellinesi**. La sfilata culmina nella piazza principale, dove i pasquali vengono esposti e valutati da una giuria che premia la costruzione più bella e significativa. Più che una semplice festa, è un momento molto sentito dalla comunità: la preparazione delle portantine richiede settimane di lavoro collettivo, tramandando tecniche artigianali e rafforzando il legame con le tradizioni locali.

### DIVERTIMENTO E GOLOSITÀ PER TUTTI PRIMA E DOPO PASQUA

Si parte sabato 4 aprile ad **Aprica**, la porta orientale della Val Camonica, le famiglie con bambini sono coinvolte in un evento di gioco e solidarietà: **Pasqua in piazza con i Vigili del Fuoco**. È una manifestazione dedicata ai più piccoli con distribuzione di uova di Pasqua, giochi per “volare” con la fantasia, e raccogliere fondi per le attrezzature del distaccamento locale dei pompieri.

Spostandosi più a Est, tra i pascoli e le montagne del Parco delle Orobie valtellinesi, si raggiunge il borgo storico di Gerola, dove il lunedì di **Pasquetta** è il giorno dedicato alle **dolci tradizioni**: qui, infatti, si tiene

l'evento **Montagne di cioccolato**. Un itinerario goloso nelle stradine del paese che prevede sette degustazioni a base di cioccolato, tra cui la verticale di sei cioccolati, le fontane di cioccolato con frutta e verdura, il "cioccocaffè" con panna e tanto altro (Info e prenotazioni: [www.valgerolaonline.it](http://www.valgerolaonline.it))

## LA NATURA SI SVEGLIA FRA PALAZZI STORICI E GIARDINI

L'inizio della primavera è il momento migliore per **ammirare il risveglio della natura**: la vegetazione torna a fiorire e parchi e giardini diventano un tripudio di colori tutti da scoprire. I primi da visitare sono quelli delle località a valle, dove piante e fiori rifioriscono prima rispetto a quelli in quota. Tra questi, ad esempio, merita una tappa primaverile il **Parco botanico-archeologico del Paradiso** a Chiavenna (porta della Valchiavenna, situata vicino all'imbocco della Valtellina), posto su due colli e facilmente raggiungibile a piedi dal centro storico. Questo spazio naturale e culturale unisce un percorso botanico con importanti testimonianze archeologiche e storiche, offrendo anche **splendide viste panoramiche sulla Valchiavenna**. All'interno del parco si trovano sentieri immersi nella vegetazione, resti di antiche fortificazioni e aree dedicate alla valorizzazione delle specie botaniche locali.

Da Chiavenna si torna verso Colico e poi seguendo la strada della Valtellina in direzione est, si raggiunge Tirano. Qui proprio nel periodo di Pasqua riapre **Palazzo Salis**, che custodisce uno dei più affascinanti **giardini storici della Valtellina**. Realizzato tra Seicento e Settecento, è un tipico **modello all'italiana**, con siepi potate geometricamente, vialetti ordinati, statue e fontane ornamentali. Tra gli elementi più caratteristici spiccano il **piccolo labirinto vegetale** e la presenza di alberi monumentali, tra cui un imponente cedro del Libano, che contribuiscono a creare un'atmosfera elegante e raccolta. Ancora proseguendo lungo la statale della Valtellina per circa 15 km, si raggiunge Grosio, dove si può visitare Villa Visconti Venosta, circondata da un ampio parco storico ricco di alberi secolari e percorsi immersi nel verde. Il giardino offre scorci suggestivi e un ambiente tranquillo che valorizza l'elegante architettura della villa. La passeggiata nel parco permette di scoprire diverse specie arboree e di godere della quiete di uno spazio verde legato alla storia della famiglia Visconti Venosta. Questi due edifici storici, Palazzo Salis a Tirano e **Villa Visconti Venosta** a Grosio, si possono visitare anche nella stessa giornata: le due località, infatti, sono collegate dal **Sentiero Valtellina**, una **pista ciclo-pedonale pianeggiante di circa 15 km lungo l'Adda**.

Per maggiori informazioni: [www.valtellina.it/it/bike/cicloturismo/percorsi/sentiero-valtellina](http://www.valtellina.it/it/bike/cicloturismo/percorsi/sentiero-valtellina)

## APERITIVO PASQUALE CON PRODOTTI E RICETTE DI STAGIONE

Con l'arrivo della Pasqua, nelle case della Valtellina si respira l'aria delle **tradizioni enogastronomiche locali**: preparazioni tramandate di generazione in generazione e prodotti tipici che, proprio nei giorni di festa, diventano protagonisti di convivialità, memoria e valorizzazione delle eccellenze del territorio. In questo clima di condivisione, prima del pranzo pasquale o durante le tradizionali gite di Pasquetta, non manca l'occasione per un **aperitivo tipico** a base di **Bresaola della Valtellina IGP**, insieme ai formaggi **Bitto DOP** e **Valtellina Casera**, accompagnati dagli immancabili **Sciatt**: piccole frittelle croccanti preparate con una pastella di farina di grano saraceno, acqua o birra, che racchiude al centro un cuore filante di Valtellina Casera.

Per dare un tocco primaverile alla tavola, gli sciatt, tipicamente adagiati su un letto di crescione, possono essere abbinati a erbe spontanee come **l'Aglio orsino**, pianta che cresce nei boschi e lungo i corsi d'acqua fino a circa 1.500 metri di altitudine, ad esempio nei prati intorno alle **Cascate dell'Acquafraggia** (a Piuro, in Valchiavenna). Raccolto tra marzo e maggio prima della fioritura – sempre nel rispetto delle norme locali e tagliando lo stelo senza estrarre il bulbo – è apprezzato per il suo aroma delicato e può essere utilizzato crudo o cotto in molte preparazioni, come pesti, torte salate, zuppe o oli aromatici. Il tutto può essere accompagnato da un calice di **Alpi Retiche IGT**, vini del territorio dalla piacevole freschezza e struttura equilibrata, ideali per valorizzare salumi, formaggi d'alpeggio e specialità della tradizione valtellinese.

Per maggiori informazioni sul territorio della Valtellina: [www.valtellina.it](http://www.valtellina.it)



## A proposito di APF Valtellina

L'[Azienda di Promozione e Formazione della Valtellina](#) è Azienda Speciale della Provincia di Sondrio e ha l'obiettivo di comunicare e promuovere questo territorio montuoso nel nord della Lombardia, al confine con il cantone svizzero dei Grigioni, che, in uno spazio relativamente contenuto, racchiude un'infinita varietà di emozioni. È un luogo dove imparare ad amare e a vivere la montagna nelle sue espressioni più autentiche: dal richiamo irresistibile e severo delle cime, anche oltre i 4.000 metri, alla dolcezza di prati, pascoli e vigneti. Una palestra a cielo aperto adatta a tutti, dagli amanti dello sport alle famiglie, da scoprire ognuno al proprio passo. Ma la Valtellina è anche un territorio di borghi ricchi di storia, dove le tradizioni sono conservate da produttori, vigneron, agricoltori e allevatori, persone che valorizzano un'enogastronomia dalle caratteristiche uniche che difendono con orgoglio la propria terra.

Per dar voce a questo mosaico di realtà che compongono un'unica destinazione, caratterizzata da valori ed eccellenze comuni (identità, ospitalità, accoglienza, purezza della natura, cultura, enogastronomia), APF Valtellina collabora con i vari Consorzi locali, infopoint ed enti di promozione turistica, oltre che protagonisti del mondo enogastronomico come Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina e Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina.

## Contatti per la stampa

DAG Communication | [valtellina@dagcom.com](mailto:valtellina@dagcom.com)

Miriana Cappella | [mcappella@dagcom.com](mailto:mcappella@dagcom.com) | +39 370 1569522

Elena Ubertazzi | [eubertazzi@dagcom.com](mailto:eubertazzi@dagcom.com) | +39 349 5420242

Margherita Castelnuovo | [mcastelnuovo@dagcom.com](mailto:mcastelnuovo@dagcom.com) | +39 340 7579984