

Il 1 ottobre a Chiavenna l'evento dedicato al tipico salume conosciuto sin dal 1400. Degustazioni, arte e musica nelle vie del centro storico e negli antichi palazzi.



Il Viaggiatore Magazine – Dì
della Brisaola – Chiavenna,
Sondrio

Una storia che affonda le sue radici nel 1400, una valle alpina di confine, una cittadina che conserva il suo cuore antico, un prodotto di qualità eccelsa: il **Dì de la Brisaola**, l'evento enogastronomico in programma a **Chiavenna, in provincia di Sondrio, domenica 1 ottobre 2017**, è tutto questo e molto altro. I produttori artigiani, depositari dell'antica tradizione della Brisaola, una 'i' a marcare la differenza con il salume della vicina **Valtellina**, per un giorno, usciranno dai laboratori e dalle macellerie per invadere pacificamente le vie e i palazzi del centro storico di Chiavenna, città che con onore porta i vessilli di **'Città Slow' di Slow Food e 'Bandiera arancione' del Touring Club Italiano**.

Giunta alla sesta edizione, la manifestazione cresce anno dopo anno, premiata dall'affluenza e dal consenso dei visitatori.



Il Viaggiatore Magazine – Dì
della Brisaola – Chiavenna,
Sondrio

Il sapore dei tagli selezionati della migliore carne bovina, avvolti nelle spezie, accarezzati dal soffio delicato della montagna e accuditi da produttori attenti a preservarne tipicità e bontà, ha conquistato i palati più raffinati promuovendo la Brisaola a prodotto principe della tradizione agroalimentare valchiavennasca. Com'è nella formula della manifestazione, i visitatori potranno degustare e acquistare

la Brisaola artigianale, gustarla da sola, in abbinamento ad altri prodotti tipici o quale ingrediente dei piatti della tradizione. Ma anche l'occasione per parlare con i produttori, provenienti da tutta la valle, per sapere da dove viene tutta la bontà della Brisaola. Ad allietare il tour del gusto ci saranno le **Guggen Band del Canton Ticino**.



Il Viaggiatore Magazine – Di
della Brisaola – Chiavenna,
Sondrio

Un sito internet (www.didelabrisaola.it) e una [pagina Facebook](#) aggiornano un programma che si arricchisce settimana dopo settimana, mantenendo la centralità sui produttori, protagonisti indiscussi della kermesse: a ciascuno di loro sono dedicati le clip video che vantano già migliaia di visualizzazioni. I volti sorridenti, le mani che sfiorano i tagli di carne, la cura nella presentazione rivelano l'orgoglio dei produttori di Brisaola, pochi ma buoni, selezionati e appassionati.

Lo splendore dell'autunno in montagna e una città impregnata di arte e cultura accoglieranno i visitatori.

Info: Consorzio per la promozione turistica della Valchiavenna
– Tel. 0343 485 – www.valchiavenna.com – Consorzio Turistico
Valchiavenna Piazza caduti per la Libertà – 23022 Chiavenna
(SO) Tel. [+39 0343 37485](tel:+39034337485) – Fax [+39 0343 37361](tel:+39034337361)
www.valchiavenna.com – www.madesimo.com –
www.campodolcino.eu www.facebook.com/Valchiavenna-Turismo