



Valtellina, cuore delle Alpi lombarde. Paesaggi incantevoli, bellezze artistiche, ghiottonerie in grado di soddisfare i palati più esigenti. Nel cuore delle **Alpi**, la **Valtellina** è da assaporare lentamente, per rendersi conto delle sorprese che riserva, soprattutto in questa stagione, quando si è avvolti da un foliage spettacolare, nel pieno delle calde tonalità autunnali. Una valle adatta alle famiglie, a chi desideri scoprire tradizioni radicate nel tempo e visitare luoghi ricchi di storia, anche in giornata.

Chiavenna e il suo piacevole centro storico

In Valtellina, nelle Alpi lombarde, circondata dalle montagne, ecco **Chiavenna**, citata già da **Plinio il Vecchio** nella sua **Naturalis Historia**. Ha un piacevolissimo centro storico, palazzi signorili, fontane in pietra ollare, vecchie case a loggiati che affacciano sul **fiume Mera**, con i suoi ponti in pietra; 'Città Slow' e 'Bandiera arancione', è anche la patria del Violino di capra, presidio Slow Food prodotto con la coscia e la spalla della capra. Tipici del territorio sono i crotti, cavità naturali dotate di spiragli tra cui soffia il 'sorèl', perfetto per la stagionatura dei salumi e l'invecchiamento del vino, divenuti anche locali per ritrovarsi e cenare. Da non perdere, poi, le **cascate dell'Acqua Fraggia** e il **Parco delle Marmitte dei Giganti**, riserva naturale con formazioni di origine glaciale.



Vista su Chiavenna

A Piuro il Palazzo Vertemate Franchi

Poco distante, in Valtellina, nelle Alpi lombarde, a **Piuro**, **Palazzo Vertemate Franchi** è una vera chicca. L'esterno, elegante e sobrio, non fa immaginare la ricchezza delle decorazioni e degli arredi interni. La dimora fu voluta dai **fratelli Guglielmo e Aloisio Vertemate Franchi**, discendenti di nobile famiglia giunta a **Piuro** nel 1200, con l'intento di dare vita a una villa rinascimentale ad uso agricolo nelle Alpi. Non appena si giunge nei pressi del Palazzo si viene accolti da un meraviglioso giardino all'italiana con peschiera e balaustra a doppia esedra, e ci si ritrova poi immersi nel frutteto, il vigneto, il castagneto e l'orto, circondati dalla meraviglia delle vette. E se l'esterno è tutto linee sobrie ed eleganti, l'interno è un tripudio di arredamenti sofisticati, decorazioni sfarzose, soffitti finemente intagliati ed intarsiati, con saloni affrescati con scene mitologiche ispirate a **Le Metamorfosi di Ovidio**.



Palazzo Vertemate Franchi

In Valtellina nelle Alpi lombarde, lungo l'itinerario carducciano

Proprio qui soggiornò **Giosuè Carducci**, a cui venne anche intitolata una camera. Il poeta amava molto la valle e le sue bellezze, in particolare **Madesimo**. Qui si può seguire **l'Itinerario carducciano**. 12 tappe che corrispondono ai luoghi da lui più amati dal poeta, che trascorse qui le estati tra il 1888 e il 1905, ricevendo la cittadinanza onoraria nel 1901.

Sempre in zona, da non perdere il **Lago Azzurro**, reso celebre proprio da Carducci con una sua poesia del 1888. Immerso tra boschi di conifere e montagne, il lago è alimentato da una sorgente sotterranea.

Prima di lasciare Piuro, tappa golosa obbligata per provare i famosi **Biscotti di Prosto**, la cui ricetta originale risale a oltre un secolo fa. Ancor oggi fatti a mano e cotti in forno a legna dalle sorelle **Monica e Simonetta Del Curto**, si trovano nell'antico mulino e laboratorio di famiglia, a **Prosto di Piuro**, in Valtellina, cuore delle Alpi lombarde.



I colori del Lago Azzurro

Andamento “slow” a Teglio, nel cuore della Valtellina

Tra vigneti terrazzati e filari di meli sorge **Teglio**, altra “**Città Slow**” della valtellina, cuore delle Alpi lombarde. Un'altura, dominata dall'antica torre detta “de li beli miri”, per la vista panoramica, protegge dai venti il borgo. Si possono ammirare alcuni dei palazzi nobiliari più significativi della vallata, tra cui **Palazzo Besta**, antica dimora rinascimentale. Il paese si presta alla perfezione per diverse colture, dalla vite al grano saraceno, ingrediente principale del più famoso piatto della cucina locale, i **Pizzoccheri**. La ricetta originale, con patate, verze, **Casera DOP** e burro d'alpeggio, è oggi tutelata dall'Accademia del Pizzocchero, che qui ha sede.



Veduta di Teglio, città slow

Peccati di gola in Valtellina, nelle Alpi lombarde

Dici Valtellina e, naturalmente, pensi alla bresaola. In queste zone la temperatura relativamente bassa anche d'estate, il clima ventilato e asciutto creano le condizioni ideali per l'essiccazione delle carni; già dal 1400 si hanno notizie storiche della produzione di "carne salada". Oggi la **Bresaola della Valtellina IGP** è un prodotto di alta qualità, che può ora ben documentarsi grazie alla campagna di trasparenza voluta dal **Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina**. Sul sito è possibile avere informazioni sul territorio, sulla storia, sugli aspetti nutrizionali di questo prodotto a marchio *IGP* dal 1996, sulle aziende che aderiscono al Consorzio. La Bresaola della Valtellina IGP è un alimento sano, ricco di proteine, sali minerali, soprattutto ferro, zinco, fosforo, potassio, selenio, e vitamine.

«In particolare, ha un buon apporto di vitamina B6 e B12 che aiuta le funzioni cerebrali, -spiega **Michelangelo Giampietro**, specialista in Medicina dello Sport e Scienza dell'Alimentazione.



La famosa bresaola della Valtellina

Semplicità e genuinità in tavola

La gastronomia locale affonda le sue radici nella tradizione contadina e familiare. Da provare i formaggi, quelli di latteria e quelli d'alpe, come il **Bitto DOP** e lo **Scimudin**, la **slinziga** (sorta di bresaola, più piccola e dal sapore più deciso). I golosi apprezzeranno sicuramente, tra le altre specialità, gli **sciatt**, frittelle di grano saraceno col cuore di formaggio e la tipica **mènéstra de mak** (zuppa d'orzo).

Avete voglia di riportarvi a casa qualche leccornia? Allora fate tappa, a Morbegno, alla **Bottega dei Fratelli Ciapponi**. L'inconfondibile, antica insegna "**Drogheria-Granaglie-Formaggi-Cordami**" vi condurrà in uno scrigno di delizie. Tra volte e cantine, si conservano prelibatezze varie, locali e regionali, dal Bitto DOP invecchiato fino a dieci anni, Casera DOP, salumi, vino...



Bitto-Pulitura della forma

Taste the Alps

E proprio per scoprire la qualità delle delizie locali, per conoscerle e ri-conoscerle, è nato Taste the Alps. E' un progetto promosso dal Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina "Valtellina che Gusto!", co-finanziato dall'Unione Europea, volto alla promozione dei prodotti DOP e IGP del territorio.

Mentre “AssaporiAMO la Valtellina” è la guida perfetta per un viaggio all’insegna del gusto, soprattutto in questo periodo dell’anno. Regala una panoramica delle esperienze enogastronomiche da vivere nel territorio, raccontato attraverso i suoi sapori e le storie di chi ci vive tutti i giorni.

Grazie alla nuova guida ricettario “AssaporiAMO la Valtellina” si viene subito invitati a “gustare con gli occhi” diverse interpretazioni della cucina locale , elaborate da dieci chef valtelinesi. Ci si può cimentare ai fornelli di casa.

Protagoniste della seconda parte sono le *signore valtelinesi*, che narrano le ricette di un tempo svelando qualche utile segreto... La guida è pensata anche per accompagnare lungo **la Strada del Vino**, una delle altre eccellenze locali: ogni piatto proposto, infatti, è stato abbinato a un vino raccontato in tutte le caratteristiche.



Panorama autunnale verso la Valle Spluga

I vigneti citati da Leonardo da Vinci

“*Fa vini potenti ed assai*”, scriveva **Leonardo da Vinci** a proposito di questa regione. Qui il fiore all’occhiello sono i rossi che si ottengono dalle “*terragne*”, i vigneti a terrazzo sostenuti da ben 2500 km. di muretti a secco in pietra (Patrimonio immateriale dell’Unesco), che punteggiano i pendii, e che producono **Nebbiolo** (ben due le Docg, il Valtellina Superiore e lo Sforzato).



Raccolta dell'uva

Viticultura naturale in Valtellina, nelle Alpi lombarde

Senza dubbio, la costruzione dei terrazzamenti risalirebbe ai tempi del Medioevo, ma solo nel 1500 i proprietari dei terreni decisero di donare le loro terre ai contadini per lavorarle. Quella della costruzione dei muretti a secco è una vera e propria arte, mirata a una viticoltura spettacolare, ed è una meraviglia riempirsi gli occhi dei suoi caldi colori, proprio in questo periodo. Una viticoltura praticata senza l'ausilio di mezzi meccanici, lavorando in coppia tra un filare e l'altro, tagliando l'uva con forbici e trasportandola a spalla sui declivi terrazzati.



La particolarità dei muretti a secco in Valtellina, nelle Alpi lombarde

A **Chiuro** ne è un esempio **Luca Faccinelli**, che si dedica con passione. Alla luce di ciò, è' appena stato citato sul numero di ottobre della prestigiosa rivista **USA Wine Spectator**. «Le nostre vigne terrazzate sono tutte nel cuore del **Valtellina Superiore Grumello**, ai piedi delle Alpi, nella zona dei "**Dossi Salati**". Lavoriamo in condizioni estreme, ad altitudini che vanno dai 400 ai 650 metri. Le pendenze arrivano al 70 per cento e operazioni svolte esclusivamente a mano. Su questi

vigneti sorretti da muri in pietra che hanno oltre mille anni di storia, ci prendiamo cura e preserviamo viti di Nebbiolo con oltre ottant'anni di vita».

Anche la **cantina del '400** è un luogo magico, incastonata com'è nell'antico borgo medioevale, da sempre capitale dell'enologia valtellinese. Qui i vini riposano per anni tra i muri dove si trovano ancora un antico torchio con le vecchie annate più preziose.



Vigne Faccinelli

Un secolo e mezzo e non sentirlo

Senza dubbio è bormino al 100 per cento, porta con grande naturalezza ed eleganza i suoi 142 anni ed è tuttora piuttosto misterioso... È il famoso **Amaro Bràulio**, a base di erbe alpine (anche in versione "riserva"). Si sa che tra gli ingredienti in infusione nelle botti di rovere ci sono achillea moscata, assenzio, bacche di ginepro e genziana. La ricetta, elaborata 140 anni fa dal farmacista Francesco Peloni, è tuttora un segreto, tramandato di padre in figlio.



Erbe aromatiche per la preparazione dell'amaro

Passeggiate a piedi o in bicicletta

Per chi ama camminare o esplorare il territorio su due ruote, qui è il paradiso. La panoramica **Via dei Terrazzamenti** si snoda per 70 km. da Morbegno a Tirano, con 40 aree di sosta, e consente di apprezzare la pace e la bellezza di questo paesaggio, di comprendere quel particolare equilibrio che l'uomo ha qui creato con fatica e passione, tra filari di vite, edifici d'epoca, chiese affrescate.



Scoprire i profumi di montagna in Valtellina, nelle Alpi lombarde

Una vera e propria esperienza tutta da vivere: attraverso il percorso ciclo-pedonale della "**Via dei terrazzamenti**" e quello transitabile anche in auto della "**Strada del Vino e dei Sapori**", ci si può addentrare nel tipico paesaggio agrario della Valtellina. Un paesaggio caratterizzato anche da edifici storico artistici di notevole interesse, cantine e borghi antichi, dove scoprire i profumi della montagna, conoscere le ricette "fatte come una volta" con ingredienti a km 0 di alta qualità, che racchiudono di una tradizione secolare.

Le stesse **Morbegno** e **Tirano** (da cui parte il famoso **Trenino Rosso del Bernina**) sono due gioiellini, da visitare per i loro centri storici, tra dimore nobiliari, chiese secolari, portali in pietra, ma anche per gustare il re dei formaggi locali, il **bitto** (nome del torrente di Morbegno) e i **chiosciol**, frittelle di grano saraceno tiranesi.



Trenino rosso del Bernina

Ospitalità green in Valtellina, nelle Alpi lombarde

Del 1500, è una tenuta che si trova nel centro storico di Tirano. E' la "**Curt di Clement**", il primo **Eco Mobility Hotel**. Appena ristrutturato, l'albergo coccola i suoi ospiti a partire dalla colazione, tutta a base di prodotti rigorosamente km 0 e bio, e puntando su chi ama viaggiare "by bike, by train o on foot", per una vacanza dolce e lontana dallo stress.

Ventisei le camere, suddivise in sei differenti tipologie: particolari soprattutto la Stua di Clement, tutta in legno, in stile primi '800, e la Panoramic Relax, che unisce la bellezza dello stile mansardato in legno all'eleganza di un bagno di 10 mq con vasca e vista panoramica su Tirano.

Gli ospiti della "Curt di Clement" visitare i dintorni a bordo del famoso **Trenino Rosso del Bernina, Patrimonio Unesco**: un viaggio sulla più alta tratta ferroviaria delle Alpi, che porta gli ospiti da Tirano a St. Moritz.



Alpi Retiche-Via dei terrazzamenti

I nostri consigli di lettura

E' ambientato tra le montagne **Ricordami nell'acqua** (Sperling & Kupfer). Quelle montagne tanto care all'autrice, **Eloisa Donadelli**, valtellinese doc, nata a Morbegno. Il fascino e la

magia dei luoghi dell'infanzia, la bellezza e la pace della natura appaiono subito, già nel nome della protagonista, Neve. E' fine ottobre quando decide di lasciare il suo compagno e Milano per tornare alle proprie radici, in quel suo paese natio, Aquasalus, famoso per le benefiche pozze termali. Un viaggio per tornare alle origini, per affrontare il passato, per accettare la scomparsa del padre, guida alpina, avvenuta anni addietro, durante un'escursione in solitaria. Neve va alla ricerca di se stessa, per riappropriarsi della sua fanciullezza e delle sue mancanze, per comprendere e affrontare le difficoltà del presente attraverso il ritorno ai luoghi del cuore e dei ricordi più profondi e veri.

di Paola Babich

INFORMAZIONI:

<https://www.valtellina.it/>

<http://www.paesidivaltellina.it/gallerie.htm>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/valtellina-amore-natura->

Lombardia/