

Sette tappe gastronomiche in Valtellina alla scoperta dei formaggi

Pubblicato: Giovedì 22 Luglio 2021



Borghi storici e montagna, pizzoccheri e Sciatt, terrazzamenti e vini di grande struttura ma soprattutto...formaggi da assaporare in alpeggio e in latteria. È solo un assaggio delle emozioni da vivere grazie al **primo cammino del Valtellina Casera e Bitto Dop**, realizzato dal **Consorzio per la Tutela dei due formaggi**. I **“Sentieri di gusto”**, prevedono **sette percorsi enogastronomici e culturali** tra i borghi e gli alpeggi più caratteristici delle due produzioni casearie simbolo della Valtellina. Sette tappe che saranno raccontate attraverso il **booklet “Sentieri di gusto”**, a disposizione dei turisti nei punti informativi e negli enti turismo locali e scaricabile dal sito <https://www.ctcb.it/sentieri-di-gusto>.

Un'occasione per scoprire terrazzamenti storici della Valtellina e borghi fuori dalle consuete rotte turistiche, **come Chiuro o Morbegno**, ma soprattutto per scoprire **segreti e luoghi di produzione del Valtellina Casera, il re dei formaggi valtellinesi di latteria, e del Bitto**, il re dei formaggi di alpeggio estivo, prodotto con latte appena munto e lavorato nelle baite a 1400 metri di altezza. Un modo per apprezzare cucina e tradizioni tramandate dalle genti che della Valtellina hanno fatto, da generazioni, la loro terra: uomini e donne, casari e pastori che, ancora oggi, col loro amore e la loro esperienza, restituiscono formaggi unici al mondo.

Si parte da **Chiavenna** con i suoi crotti, gallerie rocciose naturali in cui la temperatura costante (tra i 4° e gli 8° per tutto l'anno) garantisce il clima ideale per la stagionatura dei vini ma anche dei formaggi, per arrivare a **Morbegno**, che da oltre 100 anni ospita **la mostra del Bitto** e una delle sue più antiche botteghe. Qui ha sede anche la fattoria *La Fiorida*, dove la filosofia della filiera corta si sposa con albergo di charme, centro benessere e stella Michelin (ristorante la Presef), *o la Latteria Sociale della Valtellina*, dove ammirare antichi strumenti in legno e la coldera, la grande marmitta in rame dove si preparavano formaggi, e fare scorta di prodotti caseari. Andando verso Albaredo, nel Parco delle Orobie, immancabile la sosta in alpeggio al rifugio Alpe Piazza, per assaggiare il Bitto e sperimentare un volo in elicottero verso il ghiacciaio perenne del Monte Disgrazia. Si prosegue con il borgo antico di **Chiuro** per una visita all'omonima latteria sociale pluripremiata al concorso del Bitto (per il Bitto 2020, per il Valtellina Casera giovane e per quello con una stagionatura fino a dieci mesi).

Nelle vicinanze, **Teglio**: uno dei borghi più belli d'Italia e patria indiscussa del **pizzocchero**, sede dell'**Accademia del Pizzocchero** oggi conosciuta in tutta Italia.

A Tirano, fa tappa il mitico trenino rosso del Bernina, la tratta ferroviaria più alta delle Alpi e una delle ferrovie ad aderenza naturale più ripide del mondo. Imperdibile la **via dei terrazzamenti** che modellano la montagna in un cammino di **70 chilometri** sorprendente per i suoi spettacoli naturali: un itinerario dove ci si perde tra vigneti e muretti a secco e lungo il quale assaggiare vini identitari come il **Sassella, l'Inferno** e lo **Sforzato**, in abbinamento ai formaggi Bitto e Valtellina Casera.

Per chi ama l'archeologia, c'è il **Parco delle Incisioni Rupestri con la Rupe Magna di Grosio**, tra le più grandi rocce incise nell'arco alpino: con oltre 5.000 figure di lottatori e animali che risalgono al Neolitico, è uno dei luoghi più visitati in Valtellina. Infine, **Bormio** con le sue terme, i profumi e colori

delle 2.500 specie vegetali raccolte nel giardino botanico alpino Rezia e il suo Braulio, il liquore tipico della zona, e **Livigno**. Incastonata nell'angolo più settentrionale della regione, è una località perfetta per escursioni in mountain bike, trekking (ad esempio in Val Saliente, Val di Viera, Sorgente Solforosa) e arrampicate, tanto da essere soprannominata in Lombardia, il "Piccolo Tibet". I più pigri, potranno arrivare al Crap de la Parè un balcone naturale a 2.400 metri che offre la vista panoramica più bella del paese.

"Gli itinerari del gusto rientrano all'interno della campagna di promozione "Alle origini del Gusto" e nel piano strategico di investimenti sul territorio per il biennio 2021-2022 del valore complessivo di 600mila euro, annunciato lo scorso maggio. Il nostro obiettivo è sviluppare un'offerta turistica a 360°, di un territorio che conta quasi 1.200 attività ricettive e che nel 2019, pre-pandemia, aveva registrato tre milioni di presenze con un aumento di quasi un terzo rispetto al 2017, grazie ad una offerta che si sviluppa principalmente tra Madesimo, Bormio con le fonti termali, e Livigno (report di The European House – Ambrosetti), valorizzando anche l'offerta gastronomica che i nostri allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici offrono, portando avanti una tradizione millenaria" –ha spiegato Vincenzo Cornaggia, Presidente del Consorzio CTCB.

I percorsi, raccontati attraverso una cartina e a disposizione dei turisti nei punti informativi e negli enti turismo locali, saranno pienamente fruibili online anche da smartphone e tablet. Un modo per avere informazioni turistiche sui borghi, suggerimenti sui percorsi (montani, religiosi e culturali), una panoramica delle eccellenze enogastronomiche e il calendario degli eventi estivi.

Ecco gli itinerari più suggestivi e appetitosi per scoprire il meglio della Valtellina e nutrire tutti i sensi:

Tappa #1: Chiavenna

NEL CUORE DEL CROTTO OMBRA, DOVE DA SECOLI SOFFIA IL SOREL

La prima tappa è Chiavenna, piccola cittadina situata al centro della valle omonima. Chiavenna è il paese dei **crotti, gallerie rocciose naturali formatesi** da antiche frane e dove da sempre soffia il **Sorel**, una corrente d'aria fredda naturale proveniente dalle viscere dei monti che mantiene una temperatura costante tra i 4° e gli 8°C sia in estate che in inverno per tutto l'anno. **La temperatura ideale per la stagionatura dei formaggi, come il Bitto e Valtellina Casera.** All'interno di un crotto si legge il motto: *Si beve vino e si tiene scuola di umanità*. Molti crotti offrono uno spazio per degustazioni, ideali per ristorarsi con un buon bicchiere di vino e un tagliere assortito di salumi e formaggi, per ritrovare la giusta carica e proseguire l'esplorazione di Chiavenna. Alla **Latteria Carden all'Alpe Teggate sul Monte Spluga**, vicino Madesimo, tutto è d'autore: dall'insegna ai formaggi. Merito del casaro-artista Felice Codega e di suo figlio Simone, che proseguono la tradizione di famiglia lavorando il latte d'alpeggio per farne Bitto D.O.P.

Tappa #2: Morbegno

UN GIOIELLO TRA LE ALPI: QUI IL BITTO VA IN MOSTRA

Nel 2019 è stata città alpina dell'anno ed è il centro principale della bassa Valtellina: Morbegno è un piccolo gioiello circondato dalle Alpi. Qui scorre il fiume Bitto, che segue le valli di Gerola e San Marco. Attraversando il ponte troverete **uno storico negozio alimentare: nella sua cantina viene stagionato il Bitto**. Da oltre cent'anni, infatti Morbegno ospita a ottobre, **la Mostra del Bitto**, un appuntamento immancabile per tutti gli appassionati della montagna e della Valtellina. A pochi km da Morbegno, una tappa obbligata è l'azienda agrituristica **La Fiorida**, dove è possibile visitare la stalla, nonché assistere alla produzione del formaggio e degustarlo. Qui è possibile anche soggiornare presso l'agriturismo di charme con Spa, che utilizza i prodotti dell'azienda agricola per una vacanza all'insegna delle quattro stagioni. Da non perdere oltre ai formaggi, il gelato, *home made!* Altro spaccio

della zona è la **latteria Valtellina di Delebio**, importante per la produzione del Valtellina Casera e per la stagionatura del Bitto, dove è possibile fare visita al **museo della produzione casearia con diversi strumenti in legno e la coldera**, la grande marmitta in rame usata per la preparazione dei formaggi. Per chi vuole concedersi invece una visita in alpeggio **il rifugio Alpe Piazza**, nell'omonima località a 1.835 m s.l.m., nel Comune di Albaredo per S. Marco è attrezzato per offrire pranzi nella natura con tavolate di oltre 40 persone.

Tappa #3: Ponte in Valtellina e Chiuro

TRA CASE NOBILIARI, CORTILI E PIZZOCCHERI

Chiuro è un borgo antichissimo con resti risalenti alle età preistoriche. Antico anche il suo nome: ciür, come suona in dialetto, o Clure di origine ligure o reto-etrusca. Qui è d'obbligo una visita **allo Spaccio della Latteria Sociale di Chiuro**, dove è possibile acquistare i prodotti dell'azienda, pranzare e conoscere meglio le produzioni locali. Lo spaccio ospita una stuzzicheria al secondo piano, dove pranzare e degustare un fresco gelato artigianale. Oltre a produrre formaggi, la Latteria di Chiuro ha sviluppato una linea di yogurt dai gusti freschi e genuini; collabora inoltre con una cooperativa sociale valtellinese, che produce ottime confetture extra di frutta. Nelle vicinanze merita una visita **Teglio, uno dei borghi più belli d'Italia** caratterizzato da bellezze naturali e culturali, nonché patria dei **pizzoccheri**, piatto simbolo dell'intera Valtellina e la cui ricetta è tutelata **dall'Accademia del Pizzocchero**. Da non perdere **la festa del pizzocchero in programma dal 26 al 28 luglio** ai piedi della torre medievale di Teglio. Durante la festa oltre ai pizzoccheri interamente preparati sul posto, come tramandato da generazioni, si potranno gustare gli sciatt, carne alla piastra, salumi e formaggi valtellinesi.

Tappa #4: Tirano

TRA ITALIA E SVIZZERA, LUOGO D'INCONTRO TRA DUE CULTURE

Al confine con la Svizzera, **Tirano**, abbracciata dalle ripide montagne e da estesi vigneti. Eletta "Città Slow" e "Città del Vino", è la meta ideale per trascorrere qualche giorno per rigenerare il corpo e la mente con l'aria fresca di montagna e i sapori genuini della cucina tradizionale. Perdetevi tra i palazzi nobiliari, le piazzette e vicoli dal sapore antico e fermatevi ad ammirare **il Santuario della Madonna di Tirano**. Qui, **il 29 settembre**, i panifici realizzano un dolce lievitato chiamato **lo scudo di San Michele**. Diviso in spicchi, uno di questi contiene un fico; la tradizione vuole infatti che il veggente, il Beato Mario Omodei, avesse con sé un cestino di fichi. Chi lo trova sarà fortunato. Provatelo il Bitto e il Valtellina Casera insieme al miele o alla frutta secca, l'ideale per esaltare al massimo il gusto di questi due formaggi. A Villa di Tirano, antica Pieve, si trova **l'Azienda agricola La Motta di Stefano Rumo** dove oltre all'attività produttiva di deliziosi formaggi e prodotti tipici, c'è un centro ippico attrezzato per il trekking a cavallo e in carrozza, oltre che per i laboratori con i cavalli per grandi e piccini. Una volta riempito lo stomaco, **proprio da Tirano si può salire sul Trenino Rosso del Bernina** lungo la Ferrovia Retica, Patrimonio dell'Unesco dal 2008 e collega la località valtellinese a 492 metri di quota, con Saint Moritz.

Tappa #5: Grosio

UNO SCRIGNO DOVE RISPLENDONO I SECOLI DELLA VALTELLINA

Vero e proprio scrigno, Grosio è un borgo molto antico che custodisce i secoli della Valtellina, a partire dal **Parco delle Incisioni Rupestri** dove sulla Rupe Magna sono state rinvenute oltre 5.000 incisioni di carattere sacro e dedicate a scene di vita quotidiana risalenti all'età del bronzo. A Grosio è possibile visitare due veri e propri castelli medievali, in quanto Grosio è stato parte del feudo dei Valvenosta del XI secolo, e XIV secolo. Da Grosio si può vivere l'esperienza dell'alpeggio raggiungendo **l'alpe Boron e l'alpe Malghera**, dove a 1.964 metri si produce il Bitto. Proprio in località Malghera che si svolgono feste tradizionali da non perdere: **la caratteristica festa di apertura dell'alpeggio** i primi di giugno, la solenne festa della Madonna Assunta **il 15 agosto e la festa della chiusura dell'alpeggio la seconda**

domenica di ottobre.

Tappa #6: Bormio

AL RINTOCCO DELL'ANTICO KUERC, TORRE DELLE ORE SENZA TEMPO

Che sia per sciare, andare in mountain-bike o semplicemente camminare, non potrete andare via da Bormio senza prima aver fatto **tuffo alle Terme**. Bormio è un gioiellino dove ai resti medievali si mischiano a quelli del XIV-XVI secolo, epoca d'oro del contado, e in cui potrete incontrare numerosi edifici civili e religiosi oltre al **Kuerc**, la torre delle ore del XV secolo dove il consiglio cittadino amministrava la giustizia, **che assieme alla Torre della Bajona che lo sovrasta, è il simbolo stesso di Bormio**. Fermatevi alla **vecchia farmacia Pelsoni, dove è nato il famoso amaro locale Braulio**. Vallate verdi di pascoli e ricche di malghe, al confine con la Svizzera e a pochi chilometri da Bormio e dal passo dello Stelvio, dove potrete godere di un panorama mozzafiato. Inoltre, tra le tante attività proposte, anche quella di scoprire la vera vita degli alpeggi e vivere l'esperienza di mungere insieme ai pastori, lavorare il latte e fare i formaggi insieme al casaro, aiutare a fare il fieno e a curare gli animali, imparare a sellare un cavallo, **come sull'alpeggio della famiglia Pedranzini**, dove nel pieno rispetto della tradizione, si producono da generazioni ottimi formaggi e salumi, insieme ad altri prodotti di altissima qualità e dove d'estate si produce il Bitto.

Tappa #7: Livigno

UN PAESE FATTO DI CASE DI LEGNO, CUSTODE DELLA TRADIZIONE DELLA MONTAGNA

L'ultima tappa del viaggio ci porta in Alta Valtellina, a Livigno, **il piccolo Tibet lombardo**. Meta ideale per ogni stagione, a Livigno è impossibile annoiarsi: dallo sci alla mountain-bike, dal trekking alle passeggiate a cavallo tra l'Italia e la Svizzera, allo shopping, a Livigno non si paga l'IVA. Per via dell'altitudine a cui il paese è situato (a circa 1800 m di quota) e della posizione che la isolava per molti mesi l'anno, il borgo è realizzato completamente in legno e materiali reperibili in montagna, caratteristica unica che vi lascerà a bocca aperta.

Vicino alla chiesa parrocchiale, verso via Pamont, una deliziosa struttura in legno ospita **la Latteria di Livigno**, che dal 1954 produce prodotti tipici. A 1.816 metri di altezza, **la Società Agricola di Silvestri Giorgio & C.** custodisce il foraggio col quale produce Bitto, Primofiore, Scimudin, burro, ricotta e formaggi dal profumo inconfondibile, fatti con latte proveniente da bovine di razza bruna italiana. Per gli amanti delle emozioni d'alta quota a Livigno, a ben 2200 metri d'altezza, **c'è poi l'Alpe Federia** con un agriturismo, che offre ai suoi ospiti oltre alla possibilità di mangiare e alloggiare anche quella di visitare un vero alpeggio e scoprire dal vivo come nasce il più pregiato formaggio della tradizione. Con un'oretta di cammino tra boschi di conifere e prati fioriti, è possibile raggiungere **l'Agriturismo Alpe Mine**, dove in estate vengono condotti gli animali per la produzione del Bitto. L'agriturismo accoglie anche gruppi, per un'allegria cena in compagnia tra amici.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it