



Le ricette della tradizione

Un viaggio tra i piatti della tradizione, accompagnati dalle signore valtellinesi e dalle loro ricette, per riscoprire quei sapori di una volta, che ancora oggi si possono gustare nel nostro territorio.



Marilena

Pizzoccheri

(per 4 persone)

INGREDIENTI

400 g di farina di grano saraceno
100 g di farina bianca
200 g di burro
250 g di formaggio Valtellina Casera DOP
150 g di formaggio Grana grattugiato
200 g di verze
250 g di patate
Uno spicchio di aglio
Pepe

PREPARAZIONE

Mescolare le due farine, impastarle con acqua e lavorarle per circa 5 minuti. Con il mattarello tirare la sfoglia fino ad uno spessore di 2-3 millimetri dalla quale ricavare delle fasce di 7-8 centimetri. Sovrapporre le fasce e tagliarle nel senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe circa 5 millimetri.

Cuocere le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate a tocchetti, unire i pizzoccheri dopo 5 minuti (le patate sono sempre presenti, mentre le verze possono essere sostituite, a seconda delle stagioni, con coste o fagiolini).

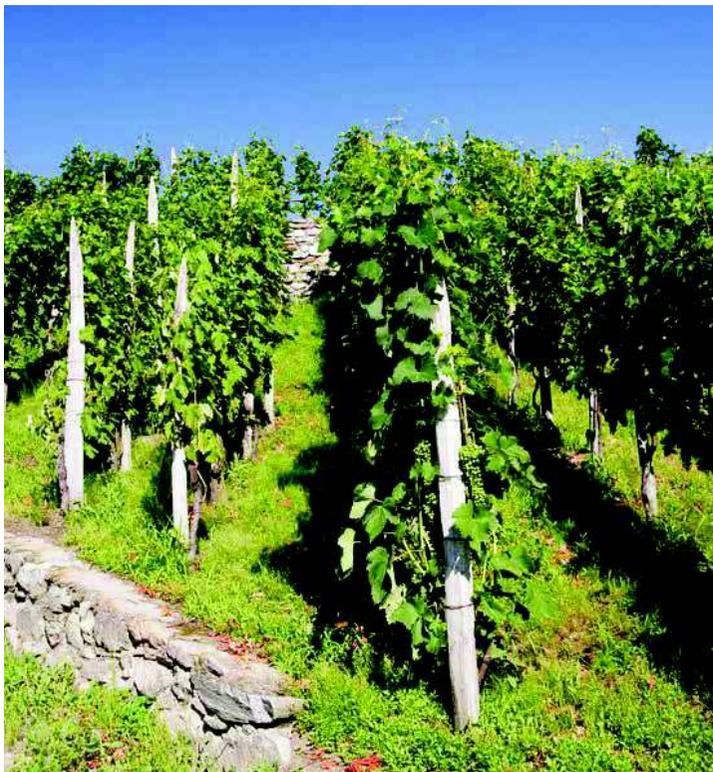
Dopo una decina di minuti raccogliere i pizzoccheri con la schiumarola e versarne una parte in una teglia ben calda, cospargere con formaggio di grana grattugiato e Valtellina Casera a scaglie, proseguire alternando pizzoccheri e formaggio. Friggere il burro con l'aglio lasciandolo colorire per bene, prima di versarlo sui pizzoccheri. Senza mescolare servire i pizzoccheri bollenti con una spruzzata di pepe.

 **Vino in abbinamento:** Valtellina Superiore DOCG Grumello

il segreto della nonna

Per rendere il Valtellina Casera ancora più filante, in alcune case prima di servire i pizzoccheri la teglia viene messa per pochi minuti nel forno caldo.





*eccellenze
enogastronomiche*



VINO IN ABBINAMENTO

Valtellina Superiore D.O.C.G. Grumello

È un vino dal colore rubino, dotato di profumi eleganti e intriganti che ricordano i piccoli frutti rossi e la rosa; ben evidente la corrispondenza tra profumi e gusto.

CANTINA

Giorgio Gianatti viene da una famiglia di viticoltori e fin da subito ha imparato a seguire al 100% i ritmi della natura con la convinzione che il vino deve essere il frutto del rispetto dell'uomo per il territorio. Questo si riflette nella tipicità di un vino che, a detta di molti, rispetta a pieno il gusto tradizionale del vino di Valtellina. Il segreto per ottenere ottimi vini oltre a uva sana e botti in rovere? La pazienza e il saper rispettare i ritmi della natura.

**AZIENDA AGRICOLA
GIANATTI GIORGIO**

Via dei Portici, 82
Montagna in Valtellina (SO)

Per informazioni e degustazioni:

Cell: +39 328 5682299 / Tel: +39 0342 380033

Mail: gianatti.giorgio@alice.it

ACCADEMIA DEL PIZZOCCHERO

Per promuovere, tutelare e diffondere il Pizzocchero fresco di Teglio nell'agosto del 2002 è nata l'Accademia del Pizzocchero di Teglio.

L'associazione ha inoltre il compito di intraprendere e valorizzare tutte le iniziative volte alla diffusione della tradizione enogastronomica valtelinesa anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza.

Nei dodici ristoranti tellini associati all'Accademia è possibile degustare i migliori piatti della tradizione gastronomica valtelinesa, prodotti tipici di qualità e, naturalmente, i pizzoccheri preparati secondo la ricetta tradizionale.

www.accademiadelpizzocchero.it





Adele

Sciatt

(per 4 persone)

INGREDIENTI

300 g di farina di grano saraceno
200 g di farina 00
10 g di grappa
30 cl di birra
Un pizzico di bicarbonato
Sale
250 g di formaggio Valtellina Casera DOP
q.b. olio per friggere
Cicorino per accompagnare

PREPARAZIONE

In una bacinella unire tutti gli ingredienti, ad eccezione del formaggio e dell'olio, che verrà utilizzato per friggere. Lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo, morbido ma non troppo liquido, che si lascerà riposare per circa un'ora e 1/2 in frigorifero. Nel frattempo tagliare il formaggio Valtellina Casera a cubetti di circa 2 cm.

Trascorso il tempo di riposo, riscaldare l'olio in una pentola capiente, portandolo ad una temperatura di 175° e dopo aver tuffato i cubetti di formaggio nella pastella immergerli uno alla volta nell'olio. Fare dorare gli sciatt nell'olio e scolarli con una schiumerola.

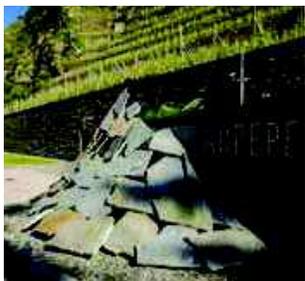
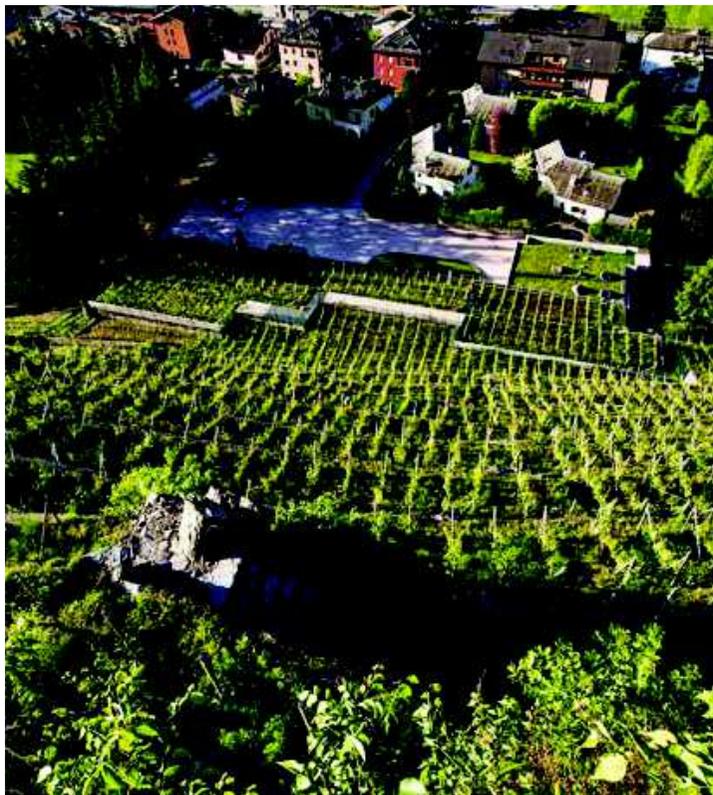
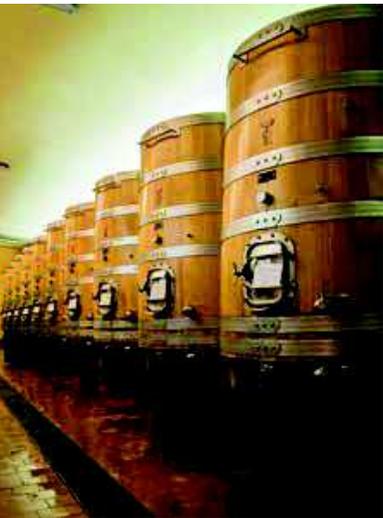
Servire gli sciatt adagiati su di un letto di cicorino fresco, tagliato sottile e condito.

 **Vino in abbinamento:** Rosso di Valtellina DOC

la curiosità

Il nome di questo piatto tipico deriva dal dialetto valtellinese "Sciatt" che significa "Rospi", principalmente per la forma rigonfia e per il colore ambrato che queste croccanti frittelle di grano saraceno con cuore di formaggio filante assumono dopo la loro cottura nell'olio bollente. Per i più golosi esiste anche la versione dolce: gli sciatt al cioccolato, con l'utilizzo di cioccolato fondente e panna.





VINO IN ABBINAMENTO

Rosso di Valtellina DOC

Con un sentore di piccoli frutti di bosco al naso e con leggera speziatura, questo vino è semplice, immediato e molto gradevole. Un vino slanciato e di buon corpo, con un tannino presente e piacevole.

CANTINA

Siamo una famiglia di viticoltori che da oltre 150 anni si dedica con passione alla coltivazione del Nebbiolo, un vitigno raro che ha saputo nei secoli adattarsi alla Valtellina. Da 5 generazioni "il giusto tempo di attesa" scandisce i ritmi delle nostre scelte ed è così che cerchiamo umilmente di fare un vino che sia l'espressione più pura e sincera della terra e degli uomini che con dedizione la coltivano. Il nostro Rosso di Valtellina DOC nacque nel 2003 in un'estate torrida, durissima per i nostri vignaioli e per le nostre vigne: la scelta naturale fu di nobilitare il frutto di quella stagione con un vino dal carattere libero e spensierato, che potesse diventare la migliore introduzione al mondo Arpepe.

ARPEPE

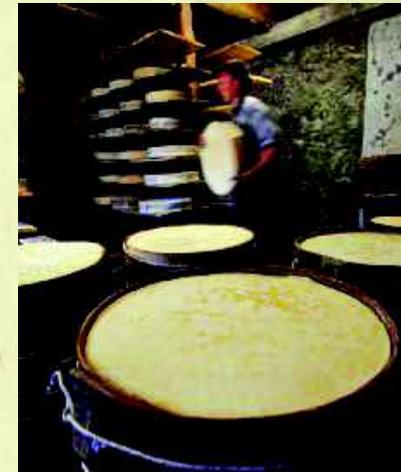
Via Buon Consiglio, 4
Sondrio (SO)
www.arpepe.com

Per informazioni e degustazioni:

Tel: +39 0342 214120
Mail: info@arpepe.com



eccellenze enogastronomiche



FORMAGGI DOP

*Valtellina Casera DOP, Bitto DOP e Scimudin sono solo alcuni dei formaggi caratteristici della tradizione casearia valtellinese. Scoprite l'aroma delle erbe di alta montagna con il **Bitto DOP**, dal gusto dolce intenso con il prolungarsi della stagionatura. A questo formaggio, prodotto esclusivamente in alpeggio con latte vaccino e con*

*una percentuale non superiore al 10% di latte caprino, viene dedicata tutti gli anni la **Mostra del Bitto**. Nel fondovalle gustate il **Valtellina Casera DOP**, un formaggio semigrasso che prende il nome dagli ambienti - le casere - dove è prodotto e stagionato. Prodotto esclusivamente con latte vaccino degli allevamenti della provincia di Sondrio, è utilizzato nella preparazione dei*

*piatti principe della gastronomia valtellinese, quali pizzoccheri, sciatt e polenta taragna. Da non dimenticare lo **Scimudin**, "Bandiera del gusto" 2014 per la Coldiretti: dal sapore delicato e fresco di latte, è il più classico dei formaggi "fatti in casa". Provate altri prodotti storici come il Latteria, la Ricotta o gli altri formaggi tipici delle valli laterali della Valtellina.*



Laura Franca

Taroz

(per 4 persone)

INGREDIENTI

400 g di patate
300 g di fagiolini verdi
200 g di formaggio Valtellina Casera DOP
150 g di burro
1 cipolla
Sale, pepe

PREPARAZIONE

Far bollire in acqua le patate sbucciate con i fagiolini. Lasciar cuocere bene e quindi scolare. Schiacciare il tutto con un cucchiaio di legno in modo da ricavarne quasi una purea. Salare e pepare.

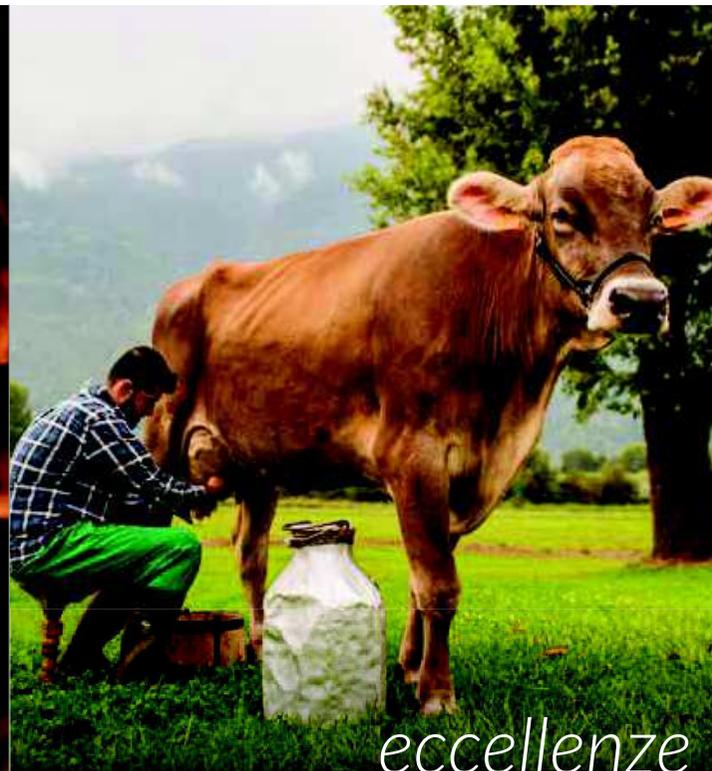
Aggiungere alla purea di verdure il burro precedentemente soffritto con la cipolla e il formaggio Valtellina Casera.

 **Vino in abbinamento:** Valtellina Superiore DOCG

la curiosità

Come altri piatti della tradizione valtellinese, si possono trovare diverse varianti dei taroz. In alcuni casi infatti insieme alle patate viene cotta anche della zucca, altre versioni ancora vedono l'aggiunta di fagioli, o la pancetta fatta rosolare insieme a burro e cipolla.





*eccellenze
enogastronomiche*

RUPI

del nebbiolo



RUPI DEL NEBBIOLO
Piazzale Bertacchi, 4
Sondrio (SO)
www.rupidelnebbiolo.com

Per informazioni e degustazioni:
Tel: + 39 0342 746518
Mail: rupidelNebbiolo@gmail.com

VINO IN ABBINAMENTO

Valtellina Superiore DOCG Tradizione

Di colore rosso granato, è un vino franco con sentori di frutta matura. Il nome Tradizione deriva dal felice incontro di uve Nebbiolo provenienti da vendemmia tardiva con quelle appassite per lo Sforzato. Nasce così un vino da meditazione e per grandi occasioni: una vera e propria opportunità per ritrovare i sapori e i profumi del miglior vino di una volta.

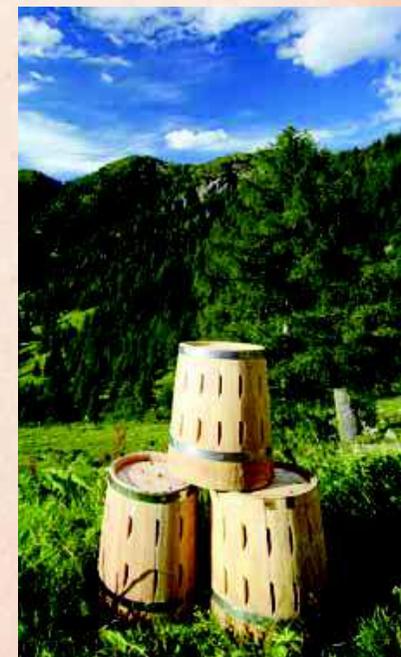
CANTINA

Siamo una cooperativa agricola composta da un piccolo gruppo di vigneroni giovani (e meno giovani) più qualche amante della vite e del vino con conduzione diretta dei vigneti. Basiamo le nostre scelte su due cardini fondamentali: la ricerca della miglior qualità possibile e la tutela dell'ambiente attraverso l'uso minimale di prodotti non organici. Due sono i nostri principali obiettivi: garantire un reddito decoroso ai vignaioli e soprattutto un futuro per i giovani vigneroni; valorizzare l'ambiente e l'unicità dei muretti a secco.

MALGHE E ALPEGGI

Burro e formaggi sono solo alcuni degli ingredienti principali della cucina valtellinese; anche altri sono i prodotti delle attività lattiero casearie in Valtellina che racchiudono in sé il sapore delle montagne e delle valli alpine. Burro, latte, yogurt e formaggi, un mondo di gusto da scoprire sia nelle latterie e negli agriturismi del fondovalle che in estate camminando tra malghe e alpeggi, dove gli animali

vengono portati a pascolare. Qui si può ritrovare un modo di lavorare che, anche se a volte aiutato dalla tecnica e dall'innovazione, rimane fedele ai ritmi della natura. Itinerari tematici, malghe aperte per visite didattiche o attività casuali durante le escursioni estive sono solo alcune delle esperienze per scoprire da vicino come nascono queste delizie.





Bianca

Chisciöi

(per 4 persone)

INGREDIENTI

300 g di farina di grano saraceno

150 g di farina bianca 00

250 g di formaggio Valtellina Casera DOP (poco stagionato)

Un bicchierino di grappa (facoltativo)

q.b acqua (circa due bicchieri)

q.b. strutto

Sale

PREPARAZIONE

I chisciöi devono essere cucinati in una padella rigorosamente di ferro. Preparare la pastella, unendo le due farine e aggiungere grappa, acqua e sale q.b. fino ad ottenere un impasto sufficientemente amalgamato e liquido ma non troppo.

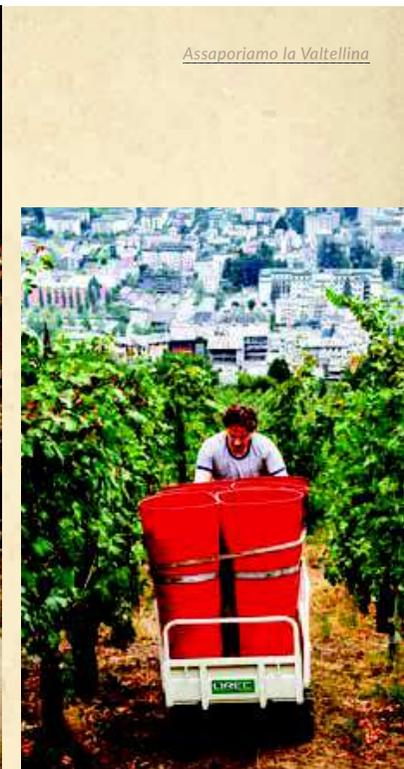
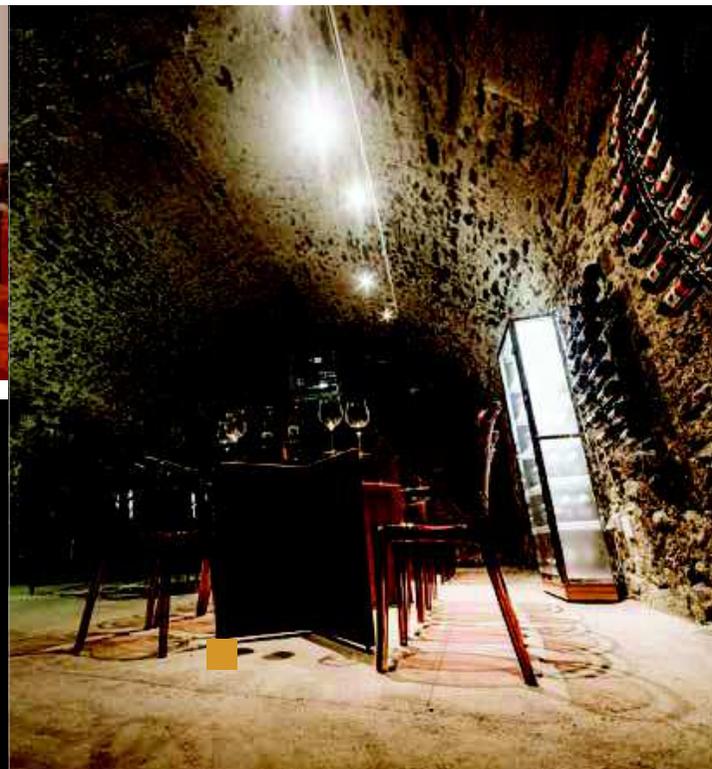
Sciogliere nella padella lo strutto di maiale, avendo cura che il fondo della padella sia ben coperto: lo strutto deve infatti impedire ai chisciöi di attaccarsi sul fondo senza però sommergerli. Versare un cucchiaio di pastella in modo da formare delle frittelle di circa 5 centimetri di diametro, posarvi subito sopra una generosa fetta di formaggio (fatelo affondare con le dita) e infine coprire quest'ultimo con un altro cucchiaio di pastella. Quando vedete che la pastella inizia a diventare croccante, girate la frittella per cuocerla anche dall'altro lato. I chisciöi saranno pronti quando saranno belli dorati. Servire caldi accompagnati da abbondante cicorino tagliato fine.

 **Vino in abbinamento:** Rosso di Valtellina DOC

la curiosità

*Il Chisciöi è un piatto tipico della zona di Tirano. originariamente realizzato come una frittella bassa e grande in genere come il fondo della padella. Per ragioni di comodità e perché più adatti per essere serviti, nei ristoranti e anche nelle famiglie, si è sviluppata la preparazione in chisciölin di dimensioni più piccole, come quelli proposti nella ricetta. Come molti piatti tradizionali, anche la preparazione dei chisciöi può variare nei comuni limitrofi o da famiglia a famiglia, ma le differenze rimangono minime. Nel 2006 è nata la **Confraternita dei Chisciöi**, un'associazione volta a promuovere e diffondere questa specialità gastronomica.*





PLOZZA
VINI BRUSIO



VINO IN ABBINAMENTO

Rosso di Valtellina DOC

Da uve Nebbiolo in purezza, per la sua freschezza e la pronta beva è un vino versatile che inneggia alla quotidianità.

CANTINA

Predisposizione all'innovazione e amore per la tradizione costituiscono per noi un binomio imprescindibile: l'azienda, nata nel 1919, coniuga creatività e soluzioni innovative nel rispetto e nel ricordo riconoscente del lavoro di chi ci ha preceduto. Nel 1946 Pietro Plozza è il primo a commercializzare lo Sforzato, vino valtellinese per antonomasia sul quale l'azienda punta in particolar modo, proponendo un'interpretazione variegata e moderna. L'unicità dei prodotti Plozza è visibile fin da subito entrando nell'attraente showroom, cornice ideale in cui assaporare i vini più rappresentativi del panorama vitivinicolo valtellinese.

PLOZZA

Via dei Cappuccini, 2 - Tirano (SO)
www.plozza.com

Per informazioni e degustazioni:

Tel: +39 0342 701297
Mail: tirano@plozza.com

VINO IN ABBINAMENTO

Rosso di Valtellina DOC Matteo Bandello

Al frate e vescovo domenicano, che fu anche un raffinato gourmet, è intitolato questo Rosso di Valtellina, ottenuto da uve Nebbiolo della zona più pregiata del Grumello. Un vino dal carattere fresco, giovane e allegro, come le sue Novelle.

CANTINA

La cantina Luca Faccinelli è nata nel 2007 a Chiuro. Le vigne terrazzate di proprietà sono tutte nel cuore del Valtellina Superiore Grumello, nella zona dei "Dossi Salati". Da questi vigneti sorretti da muri in pietra che hanno oltre mille anni di storia, realizziamo poche etichette nelle quali si concentrano passione, entusiasmo e amore per la terra e i vigneti della Valtellina. I vini si possono degustare nel centro storico di Chiuro, nelle cantine del '400 con volta a botte dove si trova ancora un vecchio torchio. Un luogo magico, incastonato nell'antico borgo medioevale, capitale dell'enologia valtellinese.



LUCA FACCINELLI
— AZIENDA AGRICOLA —

LUCA FACCINELLI

Via Medici, 3A - Chiuro (SO)
www.lucaffaccinelli.it

Per informazioni e degustazioni:

Tel: +39 347 0807011



Marina

Gnocchetti della Valchiavenna

(per 4 persone)

INGREDIENTI

- 100 g di burro
- 300 g di farina
- 100 g di formaggio d'alpe semigrasso
- 200 g di mollica di pane raffermo
- Un bicchiere di latte
- 1 patata
- 2 spicchi d'aglio
- Un rametto di salvia
- Sale, pepe

PREPARAZIONE

Mettere la mollica a bagno nel latte per un paio d'ore, quindi sminuzzarla per formare un miscuglio omogeneo e mescolarlo alla farina. Unire un pizzico di sale e versare l'acqua necessaria per ottenere un impasto morbido e liscio. Lasciarlo riposare per mezz'ora.

In una pentola d'acqua salata lessare la patata sbucciata e tagliata a cubetti per 10 minuti; quando l'acqua inizia a bollire, con l'aiuto di un cucchiaino staccare tanti pezzetti dall'impasto, facendoli scivolare direttamente nella pentola. Cuocerli per 3-4 minuti.

Soffriggere l'aglio sbucciato e tagliato a fettine in un tegame con il burro e la salvia. Scolare gli gnocchetti e la patata, unire il formaggio e versarci sopra il soffritto; distribuire nei piatti e pepare abbondantemente.

 **Vino in abbinamento:** Valtellina Superiore DOCG

la curiosità

Spesso vengono definiti come **pizzoccheri bianchi al cucchiaino**, visto il suo utilizzo nella cottura dell'impasto. Ogni paese e famiglia della Valchiavenna ha il suo piccolo segreto o qualche variante: l'elemento in comune rimane l'utilizzo del cucchiaino.



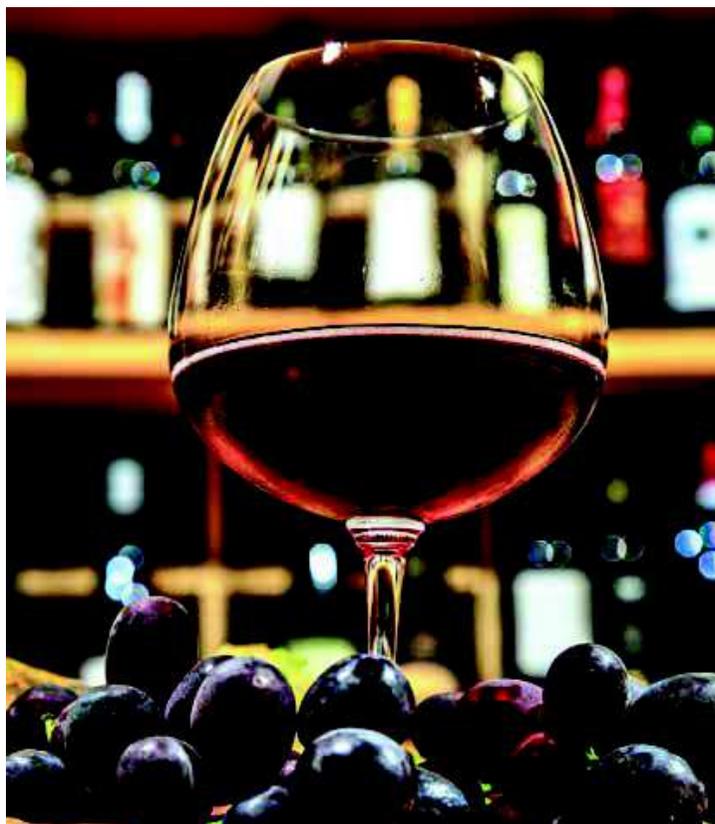


CONTADI GASPAROTTI
-TIRANO-

CONTADI GASPAROTTI
Via Santa Maria, 21
Tirano (SO)
www.contadigasparotti.it



Per informazioni e degustazioni:
Tell: +39 0342 702619
Cell: +39 347 7098205
Mail: info@contadigasparotti.it



VINO IN ABBINAMENTO

Valtellina Superiore D.O.C.G. Graffio

Vino di colore rosso, tendente al granato, all'olfatto presenta profumi vanigliati, arricchiti da toni di rosa appassita e di nocciola. Al palato il sapore è asciutto, nervoso e leggermente tannico.

CANTINA

Raccogliamo uve solo dai vigneti di proprietà situati per la maggior parte nel comune di Tirano su una superficie di circa 6 ettari. Culliamo i nostri grappoli attraverso metodologie innovative e a bassissimo impatto ambientale. Nonostante sia stato possibile rendere due ettari di appezzamenti completamente meccanizzabili, gli affascinanti vigneti sorretti da muretti restano i protagonisti: raggiungibili solo a piedi, qui viti ultracentenarie producono uve pregiatissime che vengono esaltate dalle lavorazioni in cantina.



*eccellenze
enogastronomiche*

IL VIOLINO DI CAPRA

La **Valchiavenna** è terra di altre delizie gastronomiche, prima tra tutte il **violino di capra**. Originario della Valle Spluga, questo salume si è diffuso in tutta la Valchiavenna.

Dall'aspetto asciutto ma morbido e pastoso al gusto, il violino di capra è una di quelle chicche che non può mancare in un viaggio alla scoperta dei sapori meno conosciuti. È un salume che porta con sé tutta la poesia di riti e tradizioni di una volta: dalla stagionatura che spesso avviene ancora nei caratteristici **crotti** della Valchiavenna, al momento del taglio. Il violino viene infatti tagliato usando il coltello come un archetto: l'osso della zampa viene impugnato come un manico mentre la coscia viene appoggiata sulla spalla come se fosse uno Stradivari.





Enrica

Polenta taragna

(per 4 persone)

INGREDIENTI

400 g di farina di grano saraceno
150 g di farina gialla
400 g di burro d'alpe
800 g di formaggio Valtellina Casera DOP
2 l di acqua
Sale

PREPARAZIONE

In un paiolo di rame o di ghisa, portare a ebollizione l'acqua salata. Aggiungere a pioggia le farine, precedentemente miscelate, e rimestando con l'aiuto di un mestolo di legno, preparare una polenta normale, cuocendola per circa un'ora.

A fine cottura, ancora sul fuoco, aggiungere il burro. Far sciogliere, rimestare e aggiungere il formaggio Valtellina Casera a tocchetti. Continuare a rimestare la polenta, per distribuire uniformemente al suo interno il formaggio.

La polenta sarà cotta quando, rimestandola, si staccherà dai bordi del paiolo. Togliere quindi dalla fonte di calore, versarla sul tagliere e servire la polenta taragna molto calda.

 **Vino in abbinamento:** Valtellina Superiore DOCG

la curiosità

Il nome taragna deriva dal **tarai** ("tare!"), un lungo bastone usato per mescolarla all'interno del paiolo di rame in cui veniva preparata.





*eccellenze
enogastronomiche*

VINO IN ABBINAMENTO

Valtellina Superiore DOCG Nebbiolo

Di questo vino biologico di colore rosso rubino, all'olfatto emergono i petali di rosa appassiti, i frutti selvatici e un leggero sentore di cacao.

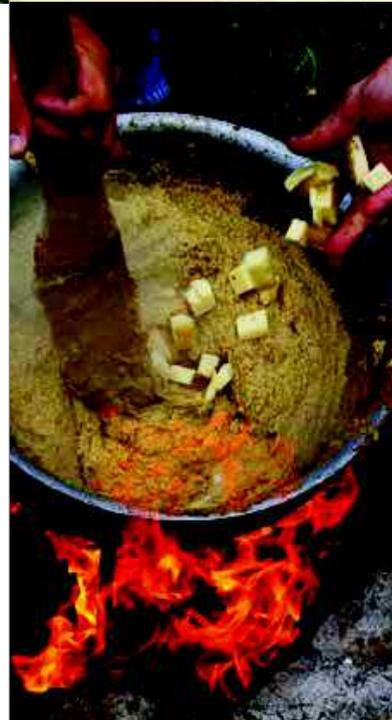
CANTINA

L'azienda nasce a fine anni '90 a Bianzone e si estende per circa 12 ettari. Oggi produciamo vini biologici e biodinamici contando una quindicina di etichette tra rossi e bianchi. La nostra filosofia è quella di preservare il più possibile ciò che la terra ci offre, rispettando la natura e il territorio che ci ospita. Siamo orgogliosi del nostro prodotto che definiamo "Vivo": questo aggettivo descrive un vino che è in continua evoluzione, frutto di lavorazioni che rispecchiano nel modo più naturale possibile quello che la natura offre.

Marcel Zanolari
Casa Impianto Biologico Cantina
GIUGLI S.p.A.

MARCEL ZANOLARI
Via Teglio 6/10
Bianzone (SO)
www.marcelzanolari.com

Per informazioni e degustazioni:
Tel: +41 818 443434
Mail: info@la-torre.ch



LA POLENTA

In Valtellina c'è chi usa un misto di farine (farina di grano saraceno e farina di granoturco), chi la fa solo a base di farina nera, c'è chi ci aggiunge le patate e c'è chi la serve con il burro e le cipolle. In Valtellina esistono diverse varianti a seconda della zona, ma gli ingredienti fondamentali rimangono sempre farina di grano saraceno e tanto formaggio Valtellina Casera DOP e/o Bitto DOP: la polenta in fiur prevede l'utilizzo

della panna al posto dell'acqua; la polenta cröpa o crupa rappresenta una variante della polenta in fiur e prevede l'aggiunta delle patate all'impasto di base compensata da una minore quantità di farina gialla; la polenta nera è un'ulteriore variante della polenta tradizionale: fatta interamente con la farina nera di grano saraceno (quindi non mista) è caratterizzata dall'aggiunta di patate e formaggio.



Rosanna

Costine al lavecc

(per 6 persone)

INGREDIENTI

- 1 kg di costine di maiale
- 1 l di vino rosso della Valtellina DOC
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pomodoro
- Timo, rosmarino
- Sale, pepe

PREPARAZIONE

In una pentola di acciaio fare uno strato di costine una vicina all'altra, uno strato di aromi sminuzzati, un altro di costine e terminare con gli aromi. Far rosolare bene girando le costine perché non attacchino e bagnare con il vino rosso un po' per volta facendolo evaporare. Togliere solo le costine dalla prima pentola, metterle nel *lavecc* e aggiungere un pomodoro a pezzettini.

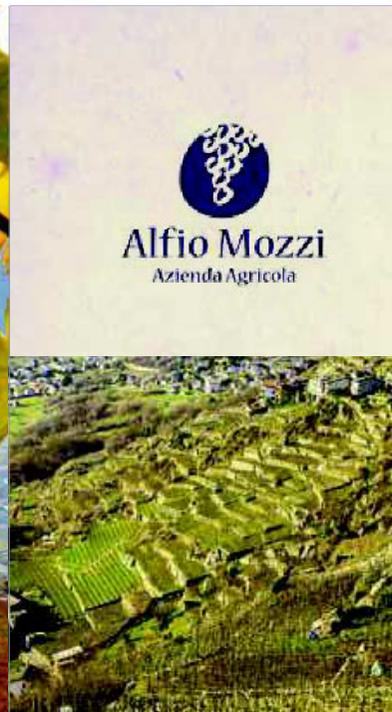
Terminare la cottura cuocendo lentamente per un'ora.

 **Vino in abbinamento:** Sforzato di Valtellina D.O.C.G.

la curiosità

Il *lavecc* è una pentola ottenuta dalla *pietra ollare*, una formazione rocciosa di colore verde opaco, tipica della **Valmalenco** e della **Valchiavenna**. È l'ideale per cuocere stufati, risotti, sughi e zuppe date la sua resistenza al fuoco e la capacità di conservare il calore a lungo consentendo una cottura lenta che rispetta i principi nutritivi degli alimenti. Oltre a oggetti funzionali, vengono realizzati anche prodotti di artigianato artistico: molti artigiani decorano infatti la pietra ollare con disegni incisi a mano o la scolpiscono per ottenere oggetti ornamentali molto apprezzati. Un pezzo della tradizione e dell'arte valtellinese.





Alfio Mozzi
Azienda Agricola



VINO IN ABBINAMENTO

Sfursat di Valtellina DOCG

Il più nobile tra i 4 vini di nostra produzione, questo vino è caratterizzato da profumi con note molto concentrate dovute al lungo appassimento delle uve, e da una buona acidità che ne esalta la freschezza.

CANTINA

AZIENDA AGRICOLA ALBERTO MARSETTI

Via Scarpatetti, 15
Sondrio (SO)
www.marsetti.it

Alberto Marsetti continua il lavoro del nonno Angelo, del padre Andrea e dello zio Antonio, i quali hanno sempre creduto nel valore del Nebbiolo. L'azienda è proprietaria di 9 ettari situati nei comuni di Sondrio e di Berbenno e ha sede nell'antico centro storico di Sondrio, in una zona molto pittoresca fatta di vicoli stretti e tradizionali case in pietra. Qui, a Scarpatetti, nella nuovissima sala degustazioni è possibile assaporare i nostri vini.

Per informazioni e degustazioni:

Tel: +39 0342 216329

Mail: info@marsetti.it



VINO IN ABBINAMENTO

Sforzato di Valtellina DOCG

Dopo la raccolta a mano i grappoli vengono posti ad appassire in fruttai per 3 mesi. Seguono diraspatura e fermentazione in piccole vasche d'acciaio. L'affinamento avviene in grandi botti di rovere francese per 18 mesi, più 6 mesi minimo in bottiglia.

CANTINA

ALFIO MOZZI

Via Cà Bianca, 19
Castione Andevenno (SO)

Nato in vigna, tra i terreni di proprietà dei bisnonni, tutti viticoltori, dopo aver dedicato qualche anno alla coltivazione della vite, nel 1998 sono riuscito ad accorpere alcuni terreni vicini, dando vita a una piccola azienda vitivinicola. La produzione del vino, il contatto diretto con la terra nelle vigne, la lavorazione dell'uva e le degustazioni in cantina sono così diventate la mia passione e il mio lavoro quotidiano.

Per informazioni e degustazioni:

Tel: +39 0342 358670

Mail: alfiomozzi@alice.it





Giovanna

Bisciola

(per 4 persone)

INGREDIENTI

300 g di farina di grano tenero tipo 0
30 g di lievito madre in polvere
160 g di noci
100 g di uvetta
100 g di fichi secchi
130 g di acqua (tiepida, temperatura 26°)
70 g di burro
70 g di zucchero
40 g di tuorlo d'uovo
30 g di latte
10 g di lievito di birra
1 cucchiaino da caffè di miele
2 g di sale
q.b. grappa
(Nota: in mancanza di lievito madre aumentare il lievito di birra fino al 5% del peso della farina)

PREPARAZIONE

Mettere l'uvetta in ammollo nella grappa per circa 60 minuti. Prendere i fichi e tagliarli grossolanamente. Prendere le noci e tritarle grossolanamente.

Setacciare la farina di grano tenero in una ciotola grande e aggiungere il lievito naturale, il lievito di birra e sciogliere il sale nell'acqua. Impastare con mano gentile la farina bianca e il lievito con l'acqua tiepida, sino a giusta consistenza; formare una pagnotta da depositare in una ciotola a lievitare in ambiente temperato avendo l'accortezza di coprirlo con un panno umido oppure con della pellicola da cucina.

A lievitazione completata (circa 30 minuti), aggiungere lo zucchero, il tuorlo d'uovo e il burro ammorbidito. Correggere la consistenza dell'impasto con il latte, aggiungere il miele e continuare l'impasto fino a completarne l'amalgama. Ottenuta una bella pagnotta morbida di colore giallo paglierino, riporla a riposare in una ciotola per circa 30 minuti con l'accortezza di coprirlo con un panno umido o pellicola da cucina.

A lievitazione completata incorporare le noci, l'uvetta e i fichi, e iniziare a lavorare con le mani fino a ottenere una pagnotta consistente. Deporla su una teglia con carta forno, lasciare lievitare ancora per 30 minuti almeno (deve raddoppiare di volume), incidere la pagnotta a forma di croce, spennellare con dell'uovo e infornare la bisciola per 45 minuti in forno preriscaldato a 180 °C.

 **Vino in abbinamento:** Alpi Retiche IGT Passito





*eccellenze
enogastronomiche*



VINO IN ABBINAMENTO

Alpi Retiche IGT Passito Anomalia Singolare

È un passito dolce con una personalità molto definita, ideale per stimolare tutti i sensi, prodotto dalla naturale surmaturazione delle stesse uve Nebbiolo dalle quali si ottiene lo Sforzato. Inizialmente di color rosso rubino carico, assume dopo anni di affinamento in botti di rovere un color granata. Al naso dona un profumo deciso di uva passa esaltato dall'alcolicità non invadente, che conferisce a questo passito sensazioni di calore e struttura.

CANTINA

La Casa Vinicola Pietro Nera è una cantina tra le più importanti e prestigiose della Valtellina, con una lunga tradizione nella valorizzazione e nella promozione del territorio. L'azienda produce tutti i vini a denominazione di Valtellina; le Riserve vengono prodotte solamente nelle annate migliori con uve provenienti da vigneti storici monitorati. I numerosi successi ottenuti ci spingono a guardare positivamente al futuro, con l'obiettivo di diffondere la cultura del vino e accogliendo i turisti "enogastronomici" attraverso la proposta di diverse attività fruibili tutto l'anno.

CASA VINICOLA PIETRO NERA

Via Stelvio, 40/A
Chiuro (SO)
www.neravini.com

Per informazioni e degustazioni:

Tel: + 39 0342 482631
Mail: info@neravini.com

I PRODOTTI A MARCHIO COLLETTIVO GEOGRAFICO

La *bisciola* è un dolce *valtellinese* le cui origini sono incerte e avvolte dalla leggenda. Si racconta, infatti, che la sua origine è da far risalire alla fine del 1700, quando Napoleone invase il Nord Italia passando per la Valtellina. Qui chiese a uno dei suoi cuochi di preparare un dolce con i prodotti del luogo: nacque così la *bisciola*, anche definita "*panettone valtellinese*" visto che viene spesso consumata durante le festività natalizie. Nel 2013 la *bisciola* ha ottenuto il *Marchio Collettivo Geografico*, un

riconoscimento che ne certifica la filiera di produzione e la qualità delle materie prime. Anche altri prodotti della tradizione enogastronomica e artigianale della Valtellina hanno ottenuto questo marchio, che oltre a essere segno di identità e distinguibilità, rappresenta per il consumatore un'indiscussa garanzia della qualità e della provenienza del prodotto. *Latte di Valtellina*, *Scimudin di Valtellina*, *Prosciutto Fiocco* e *Porcino della tradizione valtellinese* si aggiungono quindi al quadro dei

prodotti di eccellenza. Nella produzione artigianale abbiamo invece il *marchio per la Pietra ollare della Valtellina e Valchiavenna*, un riconoscimento che va a identificare l'origine della materia prima e a tutelare una tradizione artigianale storica.





Andreina

Cupeta

INGREDIENTI

300 g di Miele di Valtellina Millefiori

300 g di zucchero

300 g di gherigli di noce, tritati grossolanamente

100 g di biscotti secchi sbriciolati

10 g di pane grattugiato

2 fogli di ostia

PREPARAZIONE

In una pentola far amalgamare a fuoco lento il miele con lo zucchero, mescolando continuamente e schiumando spesso. Quando il composto risulta abbastanza denso, toglierlo dal fuoco e unire i gherigli di noce, tritati grossolanamente, i biscotti secchi sbriciolati e il pane grattugiato.

Amalgamare il tutto rimestando con cura. Versare quindi l'impasto ottenuto su un foglio di ostia e stenderlo con cura, aiutandosi con un cucchiaino. Coprire quindi con il secondo foglio di ostia e, aiutandosi con il matterello, pressare rollando tanto da ottenere una sfoglia dello spessore di circa mezzo centimetro.

Tagliare la cupeta in piccoli quadretti di circa 5/6 cm di lato, o in altre forme a piacere.

 **Vino in abbinamento:** Alpi retiche IGT



la curiosità

Prevalentemente prodotta in autunno, si preparava in passato in occasione delle feste di alcuni santi: a Bormio a Santa Lucia, a Morbegno e Sondrio per Sant'Antonio e a Sondalo per Sant'Agnese.



*il protagonista
della ricetta*

IL MIELE

In Valtellina l'apicoltura vanta tradizioni secolari: la corposità dei mieli di valle si unisce al più rarefatto sapore di quelli di montagna con una vena di mieli di tiglio che regala una particolare nota balsamica. Rododendro, millefiori, castagno, acacia o tiglio, sono solo alcuni dei mieli che potete degustare: se fate un giro nelle diverse zone della Valtellina,

potrete notare le piccole differenze di bouquet e aromi, tutti da provare! Durante un viaggio in Valtellina potrete visitare le numerose piccole realtà che si dedicano con passione all'apicoltura e che realizzano produzioni di alta qualità fortemente caratterizzate dalla fascia altimetrica di produzione.



CASA VINICOLA TRIACCA

Via Gatta, 33
Bianzone (SO)
www.triacca.com



VINO IN ABBINAMENTO

Alpi Retiche IGT Il Vino del Presidente Moscato Rosa

Nome suggerito proprio dallo storico Presidente Ciampi, questo moscato rosa nasce da uve selezionate e coltivate nelle vigne alte a Bianzone. Il vino è un passito di corpo con un discreto residuo zuccherino, molto concentrato, con aromi tipicamente varietali e floreali, una lunga persistenza gusto-olfattiva e una grande struttura supportata da un'invidiabile freschezza.

CANTINA

Dai vini sfusi a oggi, di tempo ne è passato, ma il core business non ha mai cambiato orientamento: "produrre vini con uve coltivate nei vigneti di proprietà, per mettere in bottiglia solo il meglio". Dal piccolo vigneto nella sottozona del Valgella fino all'esclusiva Tenuta La Gatta a Bianzone, un salto di qualità che ha portato il nome Triacca in tutto il mondo, uno scrigno di eleganza, una cassaforte preziosa con un segreto custodito da oltre 150 anni. Il vino come un gioiello di lusso, che viene prodotto con quei grappoli di Nebbiolo e non solo che sono esposti quotidianamente ai raggi del sole sui terrazzamenti della Valtellina. Visitare la Tenuta la Gatta significa passeggiare tra i vigneti terrazzati, conoscere la storia della viticoltura valtellinese, scoprire l'antica cantina e degustare i vini Triacca.



Per informazioni e degustazioni:
Tel: +39 0342 701352 / 720004
Mail: lagatta@triacca.com

Il curnat di Grosio

Ricetta del Gruppo folkloristico 'La Tradizion' di Grosio

INGREDIENTI

- 350 g di farina bianca 00
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 200 ml di panna da cucina
- 1 bustina di lievito
- 2 uova a temperatura ambiente
- 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Impastare la farina con zucchero, uova, lievito, sale e panna fino a ottenere un composto ben compatto ed omogeneo. Disporre l'impasto in una teglia e quindi bucherellare la pasta con l'ausilio di una forchetta.

Procedere con la cottura in forno ventilato a 180° per 15-20 minuti.

Paese che vai, dolce che trovi

Tre dolci per tre paesi: una Valtellina da scoprire anche nelle piccole particolarità locali

👉 *Vino in abbinamento: Alpi Retiche IGT Passito*

la curiosità



Si tratta di un piatto tipico di **Grosio** (vicino a Tirano) molto "povero" che in passato sostituiva il pane; spesso veniva mangiato inzuppato nel latte. Oggi lo si può abbinare a burro e marmellata, al miele o a creme di nocchie. Esiste anche una variante salata (si aggiungono patate schiacciate o formaggio a dadini) che può essere abbinata ai salumi tipici della Valtellina. La ricetta viene spesso realizzata dalle signore del **Gruppo Folkloristico La Tradizion di Grosio**, che tramanda l'uso dei costumi tradizionali in occasione di feste ed eventi.

Torta Fioretto della Valchiavenna

INGREDIENTI

650 g di farina
100 g di zucchero
200 g di burro
10 g di lievito di birra
10 g di fiori secchi di
finocchio (fioretto)
6 tuorli d'uovo
Sale

PREPARAZIONE

Sciogliere il cubetto di lievito di birra in acqua tiepida ed unirvi 200 g di farina, impastare fino ad ottenere un impasto morbido da lasciar riposare 2 ore. Unire alla restante farina lo zucchero, i tuorli d'uovo, il burro (ammorbidito a temperatura ambiente) e il sale.

Lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Aggiungere la pasta preparata in precedenza e continuare a impastare. Al termine l'impasto deve risultare liscio e morbido. Imburrare e infarinare una tortiera di medie dimensioni e adagiarvi l'impasto, steso in precedenza, rialzandolo sui bordi.

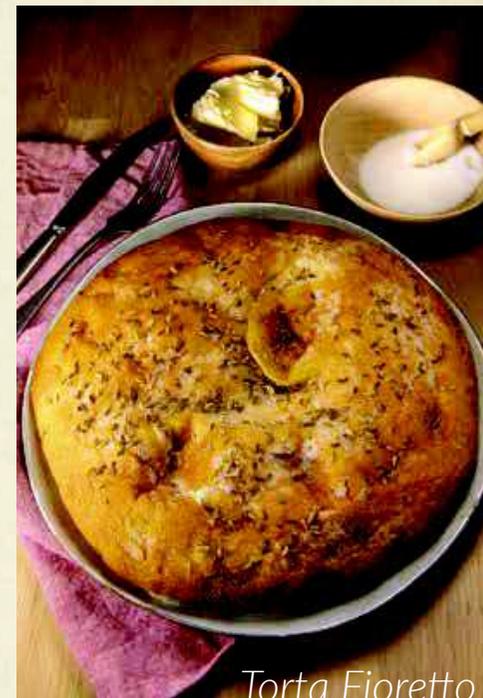
Mettere la tortiera in luogo fresco e asciutto, lasciando quindi riposare per altri tre quarti d'ora. A lievitazione ultimata cospargere la torta con zucchero e con i fiori di fioretto. Infornare a 220°C per 20 minuti. Prima di sfornare il dolce versarvi sopra del burro liquefatto e lasciare raffreddare prima di servire.

la curiosità

È il dolce tipico valchiavennasco per eccellenza; il nome deriva dai fiori di finocchio selvatico ("fioretto" appunto), dal quale trae il suo indimenticabile sapore. Con un gusto particolare, in origine veniva semplicemente preparata utilizzando la pasta di pane a cui venivano aggiunti le uova e lo zucchero. Successivamente la ricetta ha subito diverse evoluzioni.



Curnat



Torta Fioretto



Tartufolín

I Tartufolín da Credaro di Livigno

INGREDIENTI

1 kg di farina bianca
700 g di panna
100 g di uova
200 g di zucchero
16 g di lievito
60 g di olio di semi
2 l di olio per friggere

PREPARAZIONE

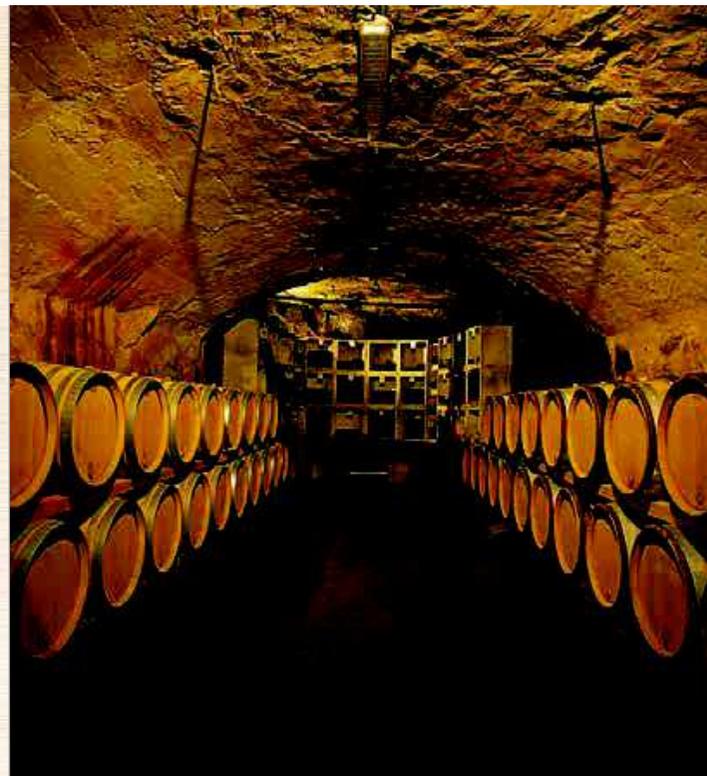
Setacciare la farina su un piano liscio formando una fontana. Nel buco aggiungere il sale, lo zucchero, il lievito e unire le uova, la panna e l'olio di semi. Amalgamare il tutto fino a che l'impasto sia liscio e omogeneo: lasciare riposare per un'ora. Prendere l'impasto, formare prima dei piccoli filoncini e poi, con l'aiuto di un coltello, ottenere degli gnocchi.

Scaldare l'olio a 185°C e cuocere gli gnocchi fino a che siano dorati. Scolare e spolverare gli gnocchi ancora tiepidi con un po' di zucchero.

il racconto

Si narra che l'origine del piatto sia legata alla visita del ministro Luigi Credaro nel 1914, in occasione dell'apertura della Strada del Foscagno.

Si racconta infatti che in concomitanza dell'evento il ministro fece arrivare a Livigno delle patate, visto che la natura del paesaggio e il clima non permettevano nemmeno questa coltivazione. In occasione della cena che si tenne presso l'albergo Alpina, venne quindi preparato per lui questo dolce, delle palline dolci fritte che assomigliavano proprio a delle piccole patate! Come altre ricette valtellinesi, anche i tartufolín venivano fritti nello strutto, oggi sostituito dall'olio per friggere.




MAMETE PREVOSTINI
VALTELLINA

MAMETE PREVOSTINI

Via Don Primo Lucchinetti, 63
Mese (SO)

www.mameteprevostini.com

VINO IN ABBINAMENTO

Alpi Retiche IGT Passito Vertemate

Nel vigneto racchiuso dalle mura del bellissimo palazzo cinquecentesco Vertemate Franchi di Piuro coltiviamo Riesling e Traminer aromatico. Dall'appassimento di queste uve nasce il Vertemate, il passito delle Alpi: un vino dolce dal colore dorato, come i tramonti sulle montagne, dal profumo caldo di canditi e dai sentori di confettura che regala sul finale un tocco di mineralità.

CANTINA

Mamete Prevostini è un uomo innovativo che arriva da una lunga tradizione legata al mondo del vino e del cibo. La cantina storica infatti si trova nel crotto del ristorante di famiglia, a Mese, in Valchiavenna: qui si accolgono gli ospiti ed è possibile degustare i vini. La cantina nuova invece, costruita secondo il protocollo di sostenibilità energetica CasaClima, si trova a Postalesio: la terra in cui coltiviamo il Nebbiolo lungo i terrazzamenti sostenuti dai muretti a secco e da cui arrivano i nostri grandi rossi.



Per informazioni e degustazioni:
Tell: +39 0343 41522
Mail: info@mameteprevostini.com



100% Segale di Valtellina

La blogger valtellinese **Luisa Ambrosini** di *Tacchi e Pentole* racconta il progetto di valorizzazione della segale in Valtellina e propone dei **panini gourmet** da preparare a casa dopo una giornata di shopping enogastronomico tra le botteghe del territorio.



IL PANE DI SEGALE 100% VALTELLINA

LA SEGALE E LA VALTELLINA

Questo cereale ha una storia antichissima: si ritiene che fosse noto in Valtellina già nel periodo compreso tra l'Età del Rame e l'Età del Bronzo. La coltivazione della segale fu praticata in Valle per molti secoli, grazie alla particolare adattabilità di questa pianta ai climi freddi, agli sbalzi termici e ai terreni poveri.

La coltura della segale è la storia di un'economia contadina essenziale e a conduzione familiare fatta di duro lavoro, è il racconto di un tempo in cui la vita in Valle si svolgeva prevalentemente a "mezza costa". I nonni ricordano ancora i vasti campi del versante solivo retico (ma anche di parte di quello

orobico, nelle zone più soleggiate) riservati a questa coltura, la cui presenza era divenuta un tratto distintivo del paesaggio locale insieme ai mulini ad acqua, che un tempo erano diffusissimi, persino in quota.

Un mondo agricolo che racchiudeva in sé anche un patrimonio culturale e spirituale alimentato da valori quali attaccamento alla terra, operosità, sobrietà, resistenza alla fatica, lavoro di squadra, religiosità contadina, ciclo delle stagioni, e solidarietà quotidiana. Purtroppo negli anni Quaranta questa coltura è stata abbandonata segnando quindi dei mutamenti anche a livello rurale e paesaggistico.

IL PROGETTO

Con l'obiettivo di reintrodurre e valorizzare un'antica coltura l'Unione del Commercio del Turismo e dei Servizi della provincia di Sondrio con l'Associazione Panificatori e Pasticceri attiva al suo interno, e con il supporto di Coldiretti Sondrio, ha ideato il progetto **Segale 100% Valtellina**. Grazie a questo progetto, ogni weekend a partire dall'8 dicembre fino a esaurimento scorte sarà possibile acquistare

nei 15 panifici aderenti all'iniziativa il pane di segale prodotto esclusivamente con farina di segale originaria della Valtellina, coltivata in modo naturale senza l'uso di fitofarmaci. Si tratta di un progetto ancora agli inizi, che attualmente coinvolge un solo produttore (Azienda Agricola Andrea Fanchi) ma che vuole gettare le basi per una microeconomia sostenibile in grado di produrre reddito e di riportare

nel territorio un prodotto della secolare tradizione contadina. Recatevi quindi in uno dei 15 panifici e chiedete il **pan de ségël** a forma di ciambella o brecadél, e scopritene la fragranza e il gusto inconfondibile.





Luisa Ambrosini
food blogger, www.tacchiepentole.com

Panini gourmet

(dosi per 0,8 kg)

IL RUSTICO

 Vedi le birre in abbinamento

INGREDIENTI

Mezza brasciadela di segale
4 fettine di bresaola della Valtellina IGP
150 g di Valtellina Casera DOP
4 funghetti porcini sott'olio
Una manciata di cicorino tagliato fine
Un pizzico di pesteda*

PREPARAZIONE

Tagliare la brasciadela in modo longitudinale: adagiare le fette di bresaola, le fette di Valtellina Casera, i porcini sott'olio e il cicorino. Insaporire con un pizzico di pesteda.

IL SAPORITO

 Vedi le birre in abbinamento

INGREDIENTI

Mezza brasciadela di segale
4 fette di salame nostrano
4 filetti di peperoni grigliati sott'olio
Una manciata di rucola
Due cucchiai di ricotta vaccina

PREPARAZIONE

Tagliare la brasciadela in modo longitudinale: adagiare le fette di salame nostrano, stendere la ricotta, unire i peperoni e la rucola. Aggiungere un filo di olio e chiudere il panino.

LO SFIZIOSO

 Vedi le birre in abbinamento

INGREDIENTI

Mezza brasciadela di segale
8 fette di slinzega
150 g di Bitto Dop
2 foglie di verza

PREPARAZIONE

Tagliare la brasciadela in modo longitudinale: adagiare le fette di slinzega, unire le fette di Bitto e le foglie di verza tagliate a julienne. Irrorare il tutto con un filo d'olio.



* LA PESTEDA

È un condimento e insaporitore aromatico dal gusto forte e deciso che può essere utilizzato su tanti piatti tipici della tradizione valtellinese o in ricette originali e innovative. Tipico della tradizione gastronomica grosina, si tratta di un battuto (da qui il nome pesteda, da pestata - picchiata) a base di aglio, sale, pepe, foglie di achillea nana e timo serpillio raccolto in Valgrosina. La pesteda viene preparata secondo un'antica ricetta segreta, che viene tramandata di generazione in generazione. Ogni famiglia custodisce la sua ricetta, dando così origine a diverse varianti: c'è infatti chi ci aggiunge vino, grappa o brandy per rendere il battuto più compatto e umido.



Gli incontri con le signore valtellinesi portano sempre piacevoli sorprese, come la ricetta del Pane Vin condivisa dalle signore di Teglio.

PAN E VIN

(per 2 persone)

INGREDIENTI

1 pane di segale
40 g di burro
1 bicchiere di vino
40 g di zucchero

PREPARAZIONE

Sciogliere il burro, aggiungere il pane a pezzettini facendolo tostare, unire lo zucchero e far tostare ancora il pane.
Preparare la scodella, aggiungere il pane tostato poi lo zucchero ed infine il vino.



I BIRRIFICI ARTIGIANALI VALTELLINESI

...e le birre consigliate in abbinamento ai panini gourmet

1 BIRRA SALVADEGA, Sondrio

Nasciamo come brew firm nel 2017 dopo una collaborazione di un paio d'anni con altri birrifici dove veniva prodotta la "Stria Tellina", alla segale di Teglio, appositamente per la vendita diretta ai gruppi di acquisto solidale. A fine 2018 abbiamo aperto il nostro impianto di produzione a Colorina. Due sono le linee prodotte: la Birra Salvadega realizzata con materie prime locali e preferibilmente biologiche come segale, grano saraceno, mais rosso, miele, e la nuova linea So-Beer, che propone birre in stili classici prodotte con ingredienti più "tradizionali".

-  **Rigadin**, American lager con mais rosso
-  **Stria Tellina**, Roggenbier con segale
-  **Homo Salvadego**, Scottish Ale con castagne

2 BIRRIFICIO VALTELLINESE, Berbenno di Valtellina

"È possibile trasformare grande passione e creatività in un progetto imprenditoriale? Noi siamo convinti di sì". Siamo nati nel 2012, dall'ambizione di tre giovani valtellinesi di creare una piccola ma intraprendente e creativa realtà artigianale. Produciamo solo birra cruda, non pastorizzata "perché è così che la intendiamo noi, saporita, nutriente, ricca viva...ad alto contenuto di entusiasmo". Le nostre birre si possono degustare nel moderno Brew pub di Berbenno, laboratorio di produzione e ampio Steakhouse, pizzeria...

-  **Ginevra**, Pilsner
-  **Sharon**, Hefe Weizen
-  **Rossana**, Red Ale

3 PINTALPINA, Chiuro

Siamo un birrificio artigianale e sociale attivo dal 2015 gestito dalla Cooperativa sociale Elianto di Sondrio. Il birrificio persegue la finalità di impiegare e formare ragazzi/e con disabilità nei processi produttivi, di confezionamento e commerciali utili per promuovere le birre e le attività correlate. Attualmente sono in produzione sette etichette.

-  **Nigula**, Golden Ale
-  **Sumarti**, Saison alla segale
-  **Rugen**, Dubble

4 DE LA TOUR, Tirano

Il microbirrificio è nato nel gennaio 2018 e sorge all'interno dell'omonima birreria aperta nel 2014, ai piedi della Torre Torelli di Tirano e alle porte del centro storico. Le birre sono prodotte in stile anglosassone o americano, eccezion fatta per una pils, famoso stile della Repubblica Ceca. L'impianto di produzione è completamente a vista ed è composto da una sala cottura da 250L e 6 fermentatori isobarici da 500L. Sopra il birrificio sorge il bed&breakfast, infatti ci definiamo in maniera goliardica un "beer&breakfast".

-  **Menotu**, Pilsner
-  **Terranova**, Stout
-  **Tribulapa**, American Pale Ale

5 MIELERIA MOLTONI, Villa di Tirano

Da oltre 40 anni la nostra azienda agricola produce miele: ne raccogliamo oltre 14 varietà, spostando le api dall'alta montagna della Valtellina fino alla Maremma Toscana, seguendo il ritmo delle stagioni. Per realizzare la nostra birra al miele abbiamo selezionato la melata di bosco. Nasce così la nostra Molthoney, dall'amore per il nostro miele e dall'arte birraia del birrificio Legnone. La Molthoney è una birra dall'aroma molto delicato, di lievito belga e fiori, lievemente frizzante, in cui spicca il delicato sapore del miele.

-  **Molthoney**, Special Belgian Ale al miele

6 TILIUUM BEER, Sondrio

Ho creato Tilium da poco tempo ma sono 10 anni che lavoro con passione a questo progetto. Il nome deriva dalla storica cittadina di Teglio, uno degli insediamenti più vissuti ed interessanti della Valtellina, e in particolare dal *Castrum Tilium* del quale ora è visibile solo la torre. Sono profondamente





radicato nel mio territorio, capace di offrire panorami e suggestioni uniche che per il mio lavoro sono fondamentali. Questo è il motivo che ruota intorno alla scelta di utilizzare Tiliun e la lingua latina per identificare una ad una le singole birre che rappresentano il nome delle città di "origine".

-  **Vindobona, Vienna**
-  **Monacum, Dunkel**
-  **Northeinum, Bock**

7 BIRRIFICIO LEGNONE, Dubino

La nostra storia inizia nel 2012 con il trasferimento in Valtellina del nostro birraio David Cesari. Abbiamo scelto di aprire il Birrificio a Dubino perché la sorgente da cui viene prelevata l'acqua è pregiata, abbondante, stabile e caratterizzata da un basso residuo fisso. Questa vocazione ambientale è il punto di forza per la produzione della nostra birra, perché l'acqua non necessita di correzioni chimico-fisiche e dona un'assoluta neutralità al prodotto e qualità superiore. Crediamo che la birra artigianale debba essere prodotta il più naturalmente possibile, e per questo non deve essere filtrata, pastorizzata o stabilizzata chimicamente, e deve essere realizzata impiegando esclusivamente prodotti di assoluta qualità.

-  **Testa di Malto, Pilsner**
-  **Birra Del Conte, Blanche**
-  **Monkey Planet, I.P.A.**

8 REVERTIS, Caiolo

Produciamo in modo artigianale birra senza conservanti, rifermentata in bottiglia. Per garantire la qualità e la cura della produzione ci limitiamo a produrre un numero ristretto di birre a cui si aggiungono, stagionalmente, i prodotti a serie limitata. La nostra filosofia, che fa del legame con la terra un elemento fondamentale, si rispecchia nel nome "Revertis", termine utilizzato in dialetto per indicare il luppolo. La nostra è una vera e propria attività artigiana: così come l'artigiano cura le proprie creazioni con passione e precisione, così anche noi dedichiamo attenzione e amore ai nostri prodotti.

-  **33, Pilsner**
-  **45, Pale Ale**
-  **72, American Pale Ale**

9 1816 LA BIRRA DI LIVIGNO Livigno

'The highest beer in Europe', qui infatti produciamo la birra più alta d'Europa dal 2001, a 1816 di quota, proponendola in abbinamento a menu particolari, quasi interamente realizzati con prodotti a km 0. È il nostro personale a descrivere gli abbinamenti migliori con le nostre birre, di cui quattro sono fisse mentre la quinta varia a seconda della stagione e dei profumi delle erbe e dei fiori utilizzati. In inverno, su prenotazione, organizziamo degustazioni e tour guidati alla scoperta delle tecniche di produzione del birrificio.

-  **Tripledada, Triple con pesteda**
-  **Keller, Keller**
-  **I.P.A., I.P.A.**

10 DODAS 1212, Aprica

"Dai che è pronta... Che ore sono? Le 12 e 12 minuti". È nato così, con semplicità, il nome del nostro birrificio che è sorto tra le montagne di Aprica. Le nostre birre artigianali, non filtrate né pastorizzate e realizzate senza aggiunta di additivi chimici, conservanti e coloranti, devono la loro particolare bontà all'acqua che nasce nelle sorgenti di alta quota, capace così di creare un prodotto dal gusto armonico e inconfondibile.

-  **Palabione, Kolsh**
-  **Magnolta, Weizen**
-  **Monte Torena, Trippel**



Foto

1. Valmalenco, Piani di Fora
2. Riserva Naturale Pian di Spagna
3. Mulino Menaglio

Il segreto della birra valtellinese



L'INGREDIENTE: L'ACQUA

A detta di molti mastri birrai l'acqua delle montagne valtellinesi è la migliore in Italia per la produzione di birre: tenendo presente che l'85% della birra è costituito da acqua, si capisce come questo elemento giochi un'importanza fondamentale. L'acqua caratterizza anche la conformazione fisica della Valtellina: fondamentale per coltivare meleti e vigneti, dà vita anche a neve, ghiacciai, fiumi e laghi alpini. Questo elemento trova piena manifestazione nel corso del fiume Adda che, dalla Val Alpisella dove nasce, attraversa tutta la valle. Innumerevoli sono le attività che si possono svolgere in armonia con questo paesaggio naturale: da quelle più ricreative come la pesca, a quelle più adrenaliniche come canyoning e rafting.





Visita: www.valtellina.it

Condividi su: #Valtellina #amolaValtellina #inLombardia

Scopri le storie dei nostri ambassador sul blog: www.amolavaltellina.eu

Crediti:

Il presente volume è stato realizzato all'interno del Progetto "Dalle ricette ai Save the date enogastronomici: uno storytelling moderno alla scoperta del #sapore tipico della montagna lombarda", realizzato all'interno del Bando Wonderfood and Wine di Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia.

Si ringraziano per la preziosa collaborazione nella redazione dei contenuti l'Associazione Ristoratori dell'Unione del Commercio del Turismo e dei Servizi della Provincia di Sondrio, l'associazione Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina, il Distretto Agroalimentare di Qualità *Valtellina che Gusto* e i consorzi turistici.

Gli scatti alle specialità degli chef sono stati realizzati da Ivan Previsdomini presso l'Agriturismo La Fiorida di Mantello e il Ristorante al Filò a Bormio. Alcuni dei piatti utilizzati dagli chef per gli impiattamenti fotografati sono stati gentilmente forniti da Steelite International e Revol 1768.

Photo:

Ivan Previsdomini,
Claudia Curtoni
Michele Galli
Luisa Ambrosini

Roberto Moiola - ClickAlps
Roberto Ganassa - ClickAlps
Giacomo Meneghelo - ClickAlps
Gaia Menchicchi

Fabio Borga
Consorzio Turistico Sondrio e Valmalenco
Associazione Patate di Starleggia

Grafica e impaginazione:

Lana Cuk

Stampa:

Ramponi Arti Grafiche - Sondrio

Stampato su carta prodotta con cellulosa di esclusiva provenienza da zone di riforestazione controllata.

Iniziativa realizzata nell'ambito del bando Wonderfood & Wine di Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia per la promozione di Sapore inLOMBARDIA



in collaborazione con:



Una guida pensata per illustrare l'offerta enogastronomica da vivere in Valtellina: ricette, vini, prodotti ed esperienze da non perdere in questo territorio nel cuore delle Alpi.

Un viaggio che cambia più volte scenario e cornice: dai terrazzamenti della Media Valle ai panorami dell'alta montagna, dalle aziende agricole ai centri storici, sempre accompagnati da guide d'eccezione lungo itinerari tra sapori ed eccellenze di un mondo che nel pieno della modernità mantiene viva la propria tradizione.

La Valtellina racconta così il suo lato enogastronomico; per scoprire di più su questo "luogo da amare" visitate il sito www.valtellina.it e il blog www.amolavaltellina.eu

Valtellina Turismo

