



COMUNICATO STAMPA DEL 6 SETTEMBRE 2023

IL RITORNO DI MORBEGNO IN CANTINA: TRE WEEKEND E CINQUE PERCORSI DI DEGUSTAZIONE FRA STORIA E CULTURA

Una città da scoprire e da assaporare, tappa dopo tappa, seguendo il richiamo del gusto: Morbegno in Cantina torna per restare lasciandosi alle spalle pandemia e restrizioni, rivelando una nuova attitudine, più lenta e meditativa, trasformando la degustazione in esperienza. L'alta qualità si ritrova nei luoghi e nell'offerta: antichi palazzi, cantine storiche, corti e cortili suggestivi, per quattro Giri così denominati: rosso; rossi, bianchi e bolle; verde; oro. A cui si aggiunge il rosa per promuovere il mese della prevenzione del cancro al seno. Tre weekend, il 30 settembre e 1° ottobre, il 7 e 8 e il 14 e 15 ottobre con le cantine che apriranno il sabato, dalle ore 16 alle ore 22, e la domenica, dalle ore 11 alle ore 17. Il meritato titolo di "Città del formaggio", ottenuto da pochi mesi, si amplia ai vini e agli altri prodotti tipici per una Morbegno che si candida a diventare città del gusto, catalizzatore di iniziative, attrattore di appassionati del buon bere e del buon mangiare. Idee chiare e scelte condivise hanno accompagnato l'Amministrazione comunale di Morbegno: ripartire con la manifestazione era una priorità. «Abbiamo ritenuto necessario un ripensamento, alla luce dei cambiamenti intervenuti dopo la pandemia - sottolinea la vicesindaco **Maria Cristina Bertarelli** -: la nostra volontà è stata da subito quella di rilanciare l'evento imprimendo una vera e propria svolta. Una Morbegno in Cantina più autentica ma anche dinamica e flessibile, capace di adeguarsi alle nuove esigenze. Questa nuova immagine si colloca in una strategia più ampia di marketing territoriale che comprende azioni di carattere urbanistico e architettonico, culturale e turistico. Siamo molto soddisfatti della collaborazione con il Consorzio Turistico Porte di Valtellina che organizza e coordina Morbegno in Cantina: insieme lavoriamo per rilanciare la manifestazione».

A caratterizzare le proposte sono le tipologie di vini: il Nebbiolo, il vitigno che dà origine ai prestigiosi vini valtellinesi, vini spumanti in tutte le varianti, vini biologici e biodinamici, vini d'eccellenza. Ad accompagnarli i piatti della tradizione contadina e i prodotti tipici valtellinesi, dai salumi ai formaggi e ai dolci. Cinque diversi percorsi per scoprire il cuore antico di una città ai piedi delle Orobie che fin dalle sue origini ospitava i mercati nei quali gli agricoltori vendevano i loro prodotti. Così è nata anche la Mostra del Bitto che Morbegno celebrerà il 14 e 15 ottobre, in concomitanza con l'ultimo dei tre weekend di Morbegno in Cantina. A gestire le singole cantine, ad allestire e a predisporre le degustazioni sono i volontari di 24 associazioni, impegnate in ambito sociale, sportivo e culturale, che rappresentano l'anima della manifestazione, che accolgono e intrattengono i visitatori. Un'altra novità dell'edizione 2023 è rappresentata dalla musica e dall'animazione che accompagneranno i partecipanti nelle vie del centro, a rallegrare gli spostamenti da una cantina all'altra. Per il Consorzio Turistico Porte di Valtellina, anche organizzatore della Mostra del Bitto, che si avvale della collaborazione di Simona Nava di Sviluppo Creativo, Morbegno in Cantina rappresenta una nuova sfida: «Siamo ben lieti di affrontarla, soddisfatti di aver partecipato al bando del Comune - sottolinea il presidente **Simone Songini** -. Il Consorzio è strutturato per organizzare questi eventi disponendo dell'esperienza e delle competenze necessarie: il ritorno di Morbegno in Cantina è importante non soltanto per la città ma per l'intero mandamento e l'auspicio è che raccolga il consenso che merita per valorizzare e promuovere il nostro territorio attraverso le sue eccellenze enogastronomiche».

Sul sito internet www.morbegnoincantina.info da qualche giorno è possibile acquistare i pass pagando on line. L'evento viene raccontato attraverso anticipazioni sulle pagine Facebook e Instagram dedicate.