

Gustosando

TRA BORGHI E CANTINE
IN VALTELLINA

2024

SETTEMBRE/OTTOBRE

weekend
28/29
settembre

weekend
05/06
ottobre

TALAMONA

OTTOBRE

weekend
05/06

weekend
12/13

Sabato
12/19

ALBAREDO

MELLO

weekend
12/13

weekend
19/20

weekend
19/20

TRAONA

DUBINO

Tra borghi, cantine e musica degustando
le eccellenze della VALTELLINA.



PRENOTA IL TUO PASS
DIRETTAMENTE
DAL SITO



PORTE DI VALTELLINA
Consorzio Turistico

Con il contributo di



Valtellina
Taste of emotion



Provincia
di Sondrio

Gustosando

Regolamento

L'accesso ai tour enogastronomici è consentito esclusivamente ai possessori del pass, che include le degustazioni di prodotti tipici abbinati ai vini (una sola per postazione) e la tasca ufficiale con il calice della manifestazione. Inoltre dà diritto all'utilizzo delle navette, dove previste, ed è valido per l'intera giornata prescelta.

Previsto il pass ridotto per minori e astemi, a cui verrà consegnata una bottiglietta d'acqua. Il Pass non verrà sostituito in caso di smarrimento, perdita, deterioramento, danneggiamento o distruzione ovvero se il pass di ingresso sia stato rubato o risulti anche parzialmente illeggibile.

Al raggiungimento del numero massimo di pass venduti, le casse saranno chiuse anticipatamente.

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali incidenti, di qualunque natura, che dovessero verificarsi durante la manifestazione.

Vendita Pass

I pass di Gustosando possono essere acquistati:

in prevendita online sul sito

www.gustosandoinvalidellina.com

in loco nei vari comuni coinvolti nei giorni della manifestazione previa disponibilità. Il kit di degustazione va ritirato consegnando la conferma d'ordine ricevuta via mail all'atto dell'acquisto.

INFO:

tel. 0342 601140

gustosando@portedivaltellina.it

COME ARRIVARE



in automobile

da Milano strada statale 36,
strada statale 38,
uscita Morbegno ovest

in treno

da Milano linea ferroviaria
Lecco/Sondrio/Tirano, stazione
di Morbegno (1 ora e 40 minuti)
Info: **www.trenord.it**

Itinerari enogastronomici

alla scoperta dei piatti della tradizione e dei vini valtelinesi, tra antichi borghi e storiche cantine in **bassa Valtellina**.

Per accedere ai tour enogastronomici è necessario acquistare il pass, che include le degustazioni di prodotti tipici abbinati ai vini e il calice ufficiale della manifestazione.



Comune di Traona



Comune di Mello



Comune di Dubino



Comune di Albaredo per S. Marco



Comune di Talamona



Consorzio dei Comuni del Bacino Imbriifero Montano dell'Adda



04

PERCORSO
Albaredo
per S. Marco

05/06 e 12/13
OTTOBRE 2024



06



08

PERCORSO
Traona

12/13 e 19/20
OTTOBRE 2024

PERCORSO
Mello
in cantina
12 e 19
OTTOBRE 2024



10



12

PERCORSO
Dubino

19/20
OTTOBRE 2024

Dove dormire...



ALBERGHI

Pizzo Tre Signori

Piazza Pizzo Tre Signori
23010 Gerola Alta
info@albergopizzotresignori.com
tel. 0342 690025



B&B & APPARTAMENTI

Il Dosso Maroggia

Via Flli Rodari, 216 - 23010 Berbenno di Valtellina
ildossomaroggia@gmail.com
cell. 338 7853939

Monastero e Casa Vacanze

Via Monastero, 14 - 23015 Dubino
info@bbmonastero.it
tel.0342 032250 - cell.392 9354210

Zia Vivina

Via Pontaccio, 6/A - 22010 Sorico (CO)
info@ziavivina.com
cell.329 1322235

Ristorante Innocenti

Via Gaggio - 23011 Ardenno
info@albergoinnocenti.it
tel.0342 660398 - cell.334 3379805

Gran Baita

Via Castino, 7 - 23010 Tartano
htl.granbaita@virgilio.it
tel.0342 645043

Ristorante Miralago

Via Vanoni, 4 - 23010 Fraz. Campo Tartano
info@miralago.net
tel.0342 645052

Ristorante Miramonti

Via Zocca, 12 - 23010 Val Masino
info@miramontivalmasino.com
tel.0342 640144

Ristorante Sasso Remenno

Via Zocca, 21 - 23010 Val Masino
info@hotelsassoremenno.it
tel.0342 640236 - cell.348 1202110

Ristorante Vallunga

Via Roma, 12 - 23010 Tartano
vallunga.tartano@libero.it
tel.0342 645010

Rezia Valtellina

Via Statale, 33 - 23013 Cosio Valtellino
info@reziavaltellina.eu
tel.0342 635108

Ristorante Maloia

Via Spluga, 43 - 23015 Dubino
info@hotelmaloia.it
tel.0342 687936



Spluga Sosta & Hotel

Via Spluga, 42 - 23015 Dubino
info@splugahotel.it
tel.0342 687400

La Valigia Bed & Bike

Piazza ai Caduti, 2 - 23016 Mantello
info@bblavaligia.com 339 1478921

Borgo Selvapiana

Fraz. Selvapiana - 23017 Morbegno
info@borgoselvapiana.com
cell.351 8778260

Appartamenti

Valtellina dei Cech

Via Pozzo, 28 - 23010 Mello
giannonimorano@libero.it
cell.339 2428476

Locanda Via Priula

Via Ospital Vecchio, 17 - 23017 Morbegno
booking@locandaviapriula.it
tel.0342 1980105

Appartamento Petrelli M.

Via Roma, 287 - 23018 Talamona
0342670677@iol.it
tel.0342 670677 - cell.338 7280479

Terre Alte

Via Piazza della Libertà, 2
23010 Buglio in Monte
info@bbterrealte.it
tel.0342 620029

La Casa di Lara

Via Nazionale, 45 - 23013 Cosio Valtellino
rosalba.rabbiosi@gmail.com
cell.335 1859922

Appartamento

Picchio Rosso

Via Torchi, 3 - 23016 Mantello
ilpicchiorosso17@libero.it
cell.340 7160970

CeHOUSE

Via Parravicini, 22 - 23019 Traona
arianna@aliverti.it
cell.333 5891031

Graziosa

Via Rasura, 1 - 23013 Fraz. Mellarolo
annazoaldi@gmail.com
cell.338 8544322

Olmo Garden Apartment

Via Matteo Olmo, 48 - 23017 Morbegno
stefanocassina972@gmail.com
cell.351 9748720 - cell.348 8995205

Happy Forest

Loc. Arighetti - 23013 Cosio Valtellino
6ps.sabbature@gmail.com
cell.393 6313873



AGRITURISMI

Sentimento

Via Pradello, 20 - 23010 Mello
baragliaveronica@yahoo.it
cell. 345 4862404

Azienda La Fiorida

Via Lungo Adda, 12 - 23016 Mvvanterello
info@lafiorida.com
tel. 0342 680846

Le Case dei Baff

Via dei Mulini, 19 - 23011 Ardenno
info@lecaseideibaff.com
tel.0342 661045

Luloc

Loc. Reval, 2 - 23010 Buglio in Monte
esmemichi@gmail.com
cell. 347 9036062

Fattoria didattica

Sempreverde

Fraz. Arzo - 23017 Morbegno
fattoriadidsv@gmail.com
cell.347 9255649

"da Ysy"

Fraz. Serone - 23010 Civo
info@agriturismodaysy.it
tel.0342 032071

Ortesida

Strada Provinciale per San Marco
- 23017 Morbegno
info@agriturismoortesida.it
cell.331 8558457

Il Bisteca

Via Adda, 991 - 23018 Talamona
info@ilbisteca.com
cell.375 5654963



BAR & RISTORANTI

La Flora

Via delle Orobie, 97/B - 23010
Albaredo per San Marco
cell.338 6779961

Wine Bar La Tavernetta

Via Vanoni, 64 - 23017 Morbegno
info@winebartavernetta.com
tel.0342 611007

Osteria del Zep

Piazza Marconi, 16 - 23017 Morbegno
info@osteriadelzep.com
tel0342 610058

Ancora

Via G. Romegialli, 12/14 - 23017 Morbegno
ristoranteancora12@libero.it
tel.0342 615155

Highlander Bar Ristoro

Via Orobie, 188 - 23010 Fraz. Campo
Tartano
agripiazsrl@libero.it
cell.392 9784003

Trattoria Alpina

Via Medaglia d'Oro Bruno Castagna, 6
23019 Traona
cell.366 3246922

Bar Trattoria

Circolo La Romana

Via Paravicini, 7 - 23019 Traona
tel.0342 653012



RIFUGI & CAMPEGGI

Camping Sasso Remenno

Via Sasso Remenno, 2 - 23010
Val Masino
info@campingsassoremenno.it
tel.0342 640059

Scotti

Loc. Sasso Bisolo - 23010 Val Masino
info@rifugioscotti.it
tel.0342 640087

Il Pirata

Via Arale, 6/A - 23010 Tartano
rifugioilpirata@gmail.com
tel.0342 645086

Dordona

Loc. Dordona - 23010 Fusine
jessicaruf@hotmail.it
cell.349 6148236

...e
mangiare

Gustosando



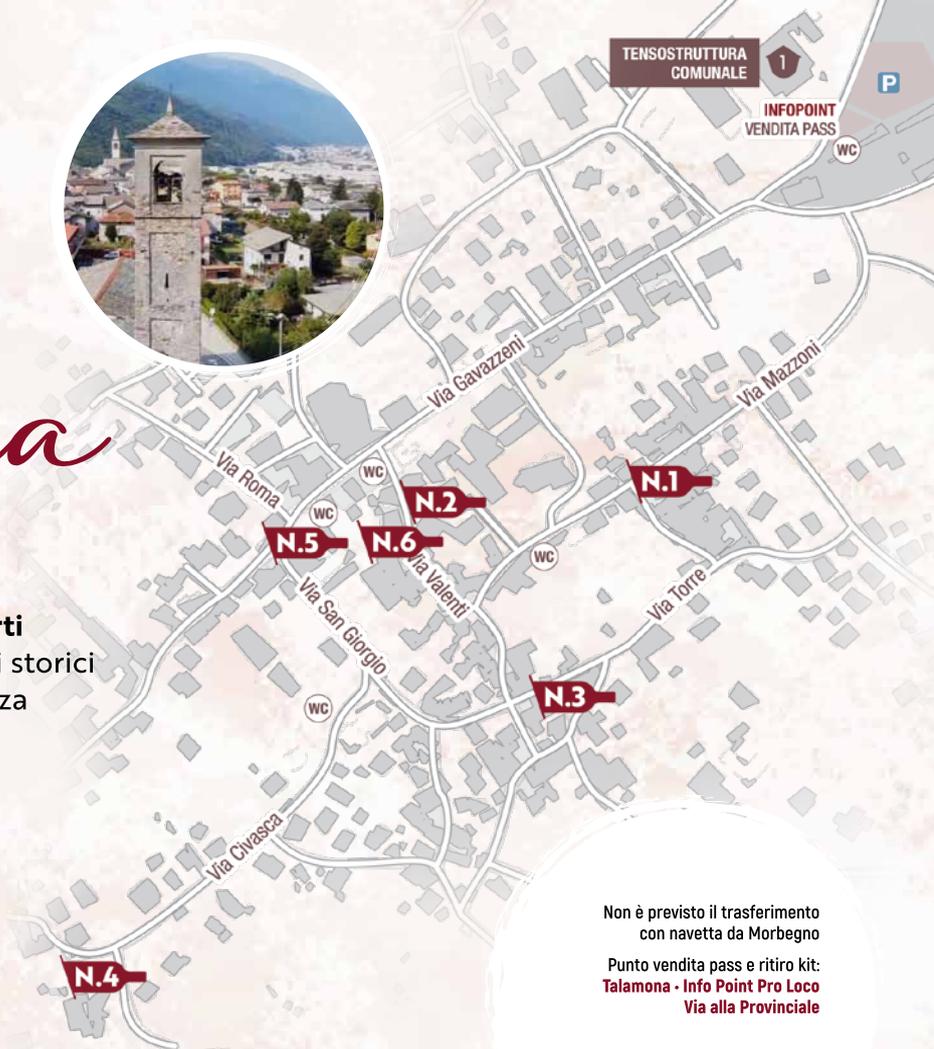
PERCORSO Talamona *le sue antiche corti*

Un'esperienza immersiva nella tradizione culinaria della Valtellina attraverso le **6 corti** di **Talamona** tra paesaggi mozzafiato, vicoli storici e cantine tradizionali, rendendo l'esperienza non solo gustativa ma anche visiva.

DATE DI SVOLGIMENTO
28/29 SETTEMBRE
05/06 OTTOBRE 2024

ORARI
Sabato
dalle 11.00 alle 22.00
Domenica
dalle 11.00 alle 17.00

• COSTO PASS
INTERO
30,00 euro
• COSTO PASS
RIDOTTO
23,00 euro



Non è previsto il trasferimento
con navetta da Morbegno

Punto vendita pass e ritiro kit:
Talamona - Info Point Pro Loco
Via alla Provinciale

CURTÌ DI MAZZUN

Coro Valtellina

IN DEGUSTAZIONE

Trittico di sigari con bresaola ai tre formaggi

Vino **BOTONERO IGT - Mamete Prevostini**

CÀ DI VALENT Palazzo Valenti

Enjoy Valtellina ASD

IN DEGUSTAZIONE

Taròz Valtellinese con cacciatorino

Vino **INFERNO VALT. SUP. DOCG - Triacca**

CURTÌ DI TIRINZUN

Società Filarmonica di Talamona

IN DEGUSTAZIONE

Focaccia con petali croccanti di lardo

Vino **SASSELLA ALISIO VALT. SUP. DOCG - Nera**

CURTÌ DEI TARTANOI

Gruppo Alpini di Talamona

IN DEGUSTAZIONE

Polenta dell'alpino con fonduta di Bitto DOP

Vino **GOCCIA VALT. SUP. - La Grazia**

CÀ DI UBOLDI

Gruppo della Gioia

IN DEGUSTAZIONE

Verticale di formaggi con confetture

Vino **MAZER VALT. SUP. - Nino Negri**

LATTERIA VALENTI

UILDM Sezione Sondrio

IN DEGUSTAZIONE

Mela dorata con Piattone

Vino **SFORZATO SAN DOMENICO - Triacca**

N.1

N.2

N.3

N.4

N.5

N.6

NEXT STOP GUSTOANDO

SABATO 28 SETTEMBRE e 5 OTTOBRE

Intrattenimento con musica e balli presso
la Tensostruttura comunale, Via alla Provinciale s.n.

E FU... TALAMONA, LUOGO ELEVATO DALLE ACQUE...

SABATO ore 15.00 - ore 16.00 e ore 17.00 - ore 18.00

DOMENICA ore 17.00 - ore 18.00

Passaggiate nel nucleo storico di Talamona
Prenotazioni all'Infopoint / biglietteria Pass

DIMORE STORICHE RINASCIMENTALI DI TALAMONA

Visite guidate al Palazzo rinascimentale Spini-Valenti
Prenotazioni alla Cantina n°2 Ca' di Valent

ASSAGGI AL BUIO

SABATO ore 13.00 - ore 22.00

DOMENICA ore 13.00 - ore 20.00

Esperienza sensoriale di assaggi al buio
Prenotazioni alla Cantina n°5 Ca' di Uboldi

INFO POINT

info@prolocotalamona.it

tel. +39 333 1581646

Evento promosso dal Comune di Talamona
organizzato dalle associazioni di Talamona
in collaborazione con la
Pro Loco locale

**ANIMAZIONE
INTRATTENIMENTO
IN PIAZZA!
PER GRANDI
E PICCINI!**



Gustosando

PERCORSO Albaredo per S. Marco

Appetitoso tour di **7 tappe**, nel piccolo borgo orobico di **Albaredo per San Marco**, che lega tradizioni, cultura e gusto in un sapiente percorso alla riscoperta delle proprie origini, dei valori e delle tipicità delle Valli del Bitto.

DATE DI SVOLGIMENTO
05/06 e 12/13
OTTOBRE 2024

ORARI
Sabato
dalle 11.30 alle 22.30
Domenica
dalle 11.30 alle 17.00

COSTO PASS INTERO
35,00 euro

COSTO PASS RIDOTTO
28,00 euro

Possibilità di trasferimento con navetta gratuita dalla stazione ferroviaria Piazza Bossi di Morbegno ad Albaredo per San Marco. Capienza 50 posti

Punto vendita pass e ritiro kit:
Albaredo per S. Marco • PoliAlbaredo

SPACCIO
Alpibitto
SEMPRE APERTO



LUOGHI CARATTERISTICI
Percorso storia ed emozioni

Salòt di Barilocc

Ecomuseo Porta del Parco
delle Orobie Valtellinesi

Agricoltura eroica

Murales

Galleria multimediale
"La Strecia"

MetaBorgo, percorso
in Metaverso

Scenic Point Alps

Pass c/o Ecomuseo
e RosCafè

VECCHIA OSTERIA

Via S. Marco

IN DEGUSTAZIONE

Taròz della tradizione con cacciatorino

Vino **ROSSO DI VALT. SAN SEST** - Az. Ag. Laura Franzi

CANTINA DI TABACHIN

Via S. Marco

IN DEGUSTAZIONE

Salumi dell'alpino con verdure sott'olio

Vino **ORGOGGIO** - Az. Ag. Piccapietra Giorgio

CANTINA LA LERGNA

Via S. Marco

IN DEGUSTAZIONE

Maschérapa con marmellata artigianale

Vino **SAN CRISTOFER IGT** - Az. Ag. Laura Franzi

RISTORANTE LA FLORA

Via delle Orobie

IN DEGUSTAZIONE

Polenta e cervo in Civèt

Vino **PRUGNOLO VALT. SUP. DOCG** - Aldo Rainoldi

CANIVEL CAZZÙRA

Via Case di Sopra

IN DEGUSTAZIONE

Formaggi d'alpe e miele nostrano

Vino **SASSELLA** - Rupi del Nebbiolo

UL SALÒT DI BARILOCC

Piazza San Marco

IN DEGUSTAZIONE

Degustazione di dolci artigianali

Vino **FOGLIA AL VENTO ROSATO IGT** - Triacca

ROSCAFÈ'

Piazza San Marco

Caffè

N.1

N.2

N.3

N.4

N.5

N.6

N.7



SABATO 05

MUSIC & FRIENDS

Piazza san Marco
dalle ore 17.00



ECOMUSEO

APERTO TUTTI I POMERIGGI

L'esperienza immersiva del **METABORGO** gioca con l'ecomuseo un percorso a tappe alla scoperta dei monumenti, dei siti storici e delle peculiarità del centro storico di Albaredo

DIMOSTRAZIONE CASEARIA E LAVORAZIONE DEL LATTE

dalle ore 14.30

ORARI NAVETTA

SABATO

Salite

Discese

ORE 11.10

ORE 14.00

ORE 12.10

ORE 16.00

ORE 13.10

ORE 18.30

ORE 15.00

ORE 19.45

ORE 18.00

ORE 21.20

ORE 19.15

ORE 22.15

ORE 20.20

ORE 23.10

DOMENICA

Salite

Discese

ORE 11.10

ORE 13.50

ORE 12.10

ORE 16.00

ORE 13.10

ORE 17.30

ORE 14.50



Infopoint Albaredo

tel. +39 339 8314467

comune.albaredopersanmarco.so.it

visitalbaredopersanmarco@vallidelbitto.it

www.ecomuseoalbaredo.it

Evento promosso da **APS Albaredo Promotion** con il patrocinio del **Comune di Albaredo** con la collaborazione di

Gruppo Folkloristico I Barilocc, ANA Albaredo, Parrocchia, Protezione civile

CANTINA TOGNO

Filarmonica di Traona

IN DEGUSTAZIONE

Crostini di segale con lardo ai sapori di Valtellina

Vino BIANCO ALPI RETICHE IGT - La Spia

CANTINA TRATTORIA ALPINA

Gruppo Alpini Traona

IN DEGUSTAZIONE

Spuntino dell'alpino

Vino QUADRIO VALT. SUP. DOCG - G.I.V. Negri

CANTINA ORATORIO

Coro dei Cech

IN DEGUSTAZIONE

Grano saraceno con funghi e bresaola

Vino MARENA SASSELLA VALT. SUP. DOCG - Mamete Prevostini

CANTINA VILLA PARRAVICINI

Consorzio Prati di Boggio

IN DEGUSTAZIONE

Taròz Valtellinesi

Vino ORGOGLIO

Az. Ag. Piccapietra Giorgio

CANTINA MUNICIPIO Palazzo Parravicini

Gruppo Amicizia

IN DEGUSTAZIONE

Tris di formaggi della Costiera dei Cech con miele

Vino INFERNO EFESTO VALT. SUP. DOCG - Nera

CANTINA BONACINA

Il Tralcio

IN DEGUSTAZIONE

Panone Valtellinese

Vino SPUMANTE VILLA QUADRIO - Balgera Vini

N.1

SABATO 12

il Centro Culturale Traonese organizza

Alla Ricerca del Re di Corlaio

passaggiata a ritmo lento per bambini e famiglie con animazione lungo il percorso e merenda finale.

Partenza con Navetta alle ore 14.00 da p.zza Caduti

per raggiungere la località "La Magra"

Ritrovo alla Magra alle ore 14.30

per chi vuole raggiungerla in autonomia

previste 5 tappe con storie, animazione e canti

Gradita prenotazione entro MARTEDÌ 8 OTTOBRE

N.2

N.3

DOMENICA 13

VININFESTA 20° EDIZIONE Concorso Vini - Costiera dei Cech

Premiazione nell'ambito della manifestazione

Alle ore 14.30 presso il municipio di Traona

N.4

SABATO 19

Laboratorio di panificazione

Forno Sfozini dalle ore 14.30

aderendo all'iniziativa

LO PAN NER

a cura del centro culturale traonese

Per bambini / iscrizione a numero chiuso

N.5

NEI DUE WEEKEND

canTEEN Coop. La Breva

La cantina dei ragazzi

N.6

DOMENICA
IN PIAZZA CADUTI
INTRATTENIMENTO
PER BAMBINI!

Sabato
MUSICA con DJ SET
dalle ore 20.00 in Piazza

Gustosando

PERCORSO

Nello in cantina

Un tour in **8 cantine** di Mello per la degustazione di vini di Valtellina, abbinata ad assaggi di prodotti tipici: salumi, formaggi e dolci.

DATE DI SVOLGIMENTO **12 e 19 OTTOBRE 2024**
ORARI **Sabato**
dalle 14.00 alle 23.00

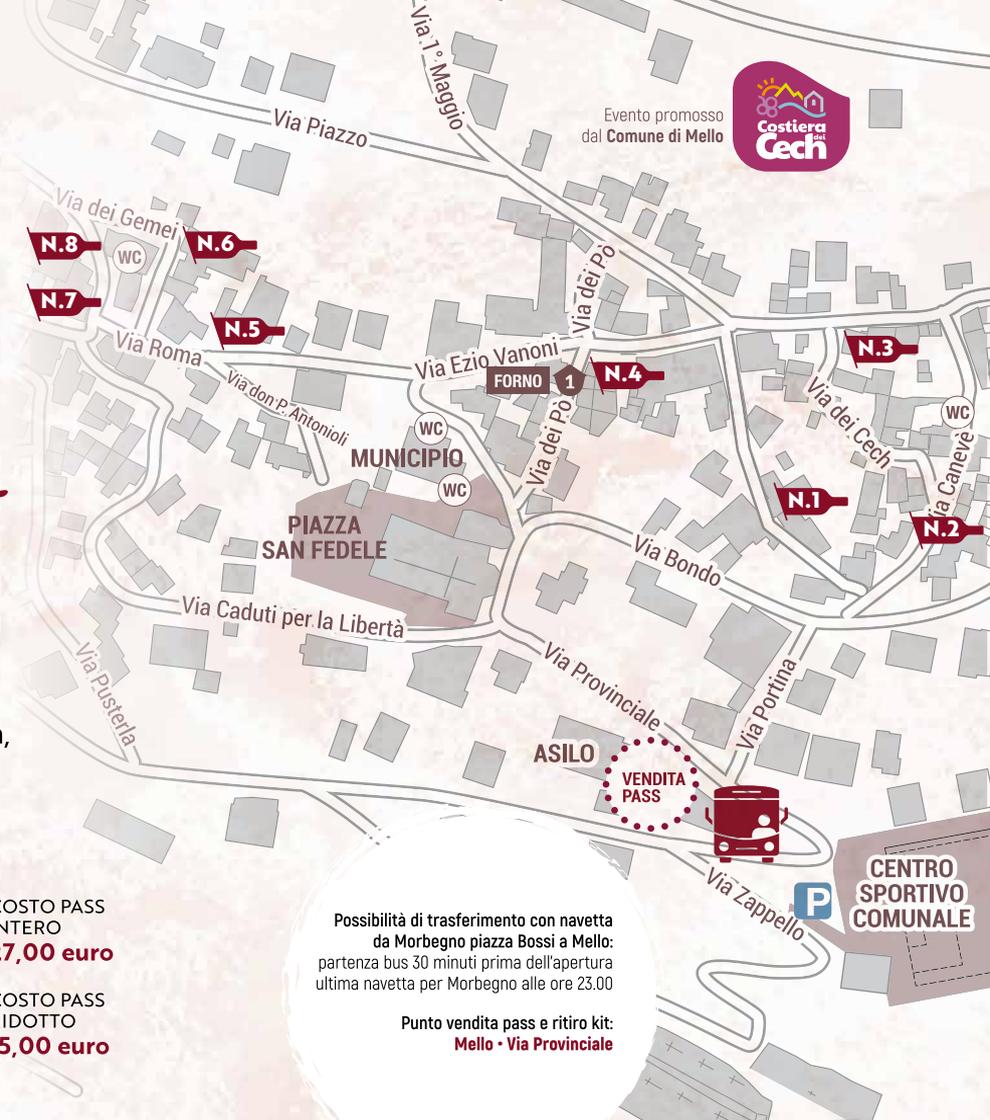
COSTO PASS
INTERO
27,00 euro

COSTO PASS
RIDOTTO
15,00 euro

Possibilità di trasferimento con navetta da Morbegno piazza Bossi a Mello: partenza bus 30 minuti prima dell'apertura ultima navetta per Morbegno alle ore 23.00

Punto vendita pass e ritiro kit:
Mello - Via Provinciale

Evento promosso
dal Comune di Mello



CA' DI BIANCHINI

Corpo musicale di Mello

Vini: **BIANCO DELOR IGT** - *Coop. Terrazze dei Cech*
SANTARITA ROSSO DI VALT. - *Mamete Prevostini*

N.1

CA DU GARALA

Coop. Terrazze Dei Cech

Vini: **BREGAZ 03 TRADIZIONALE IGT**
BRE AFFINATO IN BARRIQUE IGT
ROSSO SELEZIONE IGT
ROSSO AUDÈRE IGT
Coop. Terrazze dei Cech

N.2

CA DU BARAIU'

Consorzio Bosco Vivo

Vini: **INFERNO VALT. SUP. DOCG** - *Triacca*
LE URSCLE VALT. SUP. DOCG - *Motalli Renato*

N.3

CA DEL TERSILLO

Forno Esabela

Vini: **SASSELLA ALISIO VALT. SUP. DOCG** - *Nera Caven*
MURACHI ROSSO DI VALT. - *Radis*

N.4

CA DU SCAMUN

Consorzio Bosco Vivo

Vini: **GRUMELLO VALT. SUP. DOCG** - *Conti Sertori Salis*
ORGOGGIO IGT - *Piccapietra Giorgio*

N.5

CA DU GEMEI

Gruppo Alpini Mello

Vini: **VALGELLA BELVISO VALT. SUP. DOCG.** - *Nera*
LA MOSSA VALT. SUP. - *La Perla*

N.6

CA DU BUNDE

ASD Talamona Sport Team

Vini: **SFORZATO** - *Az. Ag. Alfio Mozzi*
ZAPEL VINO BIANCO - *Aldo Rainoldi*

N.7

CA DU BURIN

A.S.D. Mello

Vini: **CASA LA GATTA VALT. SUP. DOCG** - *Triacca*
SAN SEST ROSSO DI VALT. - *Az. Agr. Laura Franzi*

N.8



Gustosando

Evento promosso
dal Comune di Dubino
e Olonio cuore delle valli

Previsti trasferimenti in navetta
dalla stazione ferroviaria di Dubino al Centro
I pass acquistati online e i calici
per la degustazione dovranno essere
ritirati consegnando la conferma d'ordine,
ricevuta all'atto dell'acquisto web,
a Dubino (Via Maggiore).

Punto vendita pass e ritiro kit:
Dubino - Via Maggiore

PERCORSO Dubino

Un **itinerario enogastronomico** tra cantine
e corti di Dubino, degustando diversi prodotti locali
quali le farine del vecchio mulino, i formaggi,
le patate delle aziende del paese e il tartufo
di San Giuliano, oltre all'ottimo vino valtellinese.

DATE DI SVOLGIMENTO
19/20 OTTOBRE 2024

ORARI
Sabato dalle 17.00 alle 24.00
Domenica dalle 11.00 alle 17.00

COSTO PASS INTERO
36,00 euro

COSTO PASS RIDOTTO
28,00 euro

COSTO PASS FAMILY (MIN 3 PERSONE)
30,00 euro GENITORE
25,00 euro FIGLIO

10% DI SCONTO
SE ACQUISTATI
ONLINE

VENDITA
PASS

PIAZZA
CADUTI



INVÖLT SEVERO BALOTA

VIA CAVOUR - *Protezione Civile*

IN DEGUSTAZIONE *Antipasto tradizionale*

Vino IGT ROSÉ MONROSE – *Mamete Prevostini*

N.1

INVÖLT LICK GIANI SCATULA

VIA CENTRALE - *Pellegrini e Artemis*

IN DEGUSTAZIONE *Assaggio Bitto e Bresaola*

Vino ROSSO DI VALT. DOC - *La Capuscena*

N.2

INVÖLT DAL VALE

VIA DI MEZZO - *Olonio Cuore delle Valli*

IN DEGUSTAZIONE *Sciatt e insalata*

Vino INFERNO RISERVA VALT. SUP. DOCG - *Nera/Caven*

N.3

INVÖLT DAL SGUEN

VIA CENTRALE - *Alpini Nuova Olonio*

IN DEGUSTAZIONE *Gnocchetti da Dubign*

Vino SASSELLA RISERVA VALT. SUP. DOCG. - *Nera/Caven*

N.4

INVÖLT DAL KILI

VIA CENTRALE - *Banda Musicale Dubino*

IN DEGUSTAZIONE

"Pustolok" (specialità di Dubino)

Vino ORGOGLIO - *Az. Agr. Piccapietra*

N.5

INVÖLT DAL SICRESTA

VIA MAGGIORE - *Alpini Dubino*

IN DEGUSTAZIONE *Costine al lavec con crostino di pane*

Vino ROSSO DI VALTELLINA DOC - *Alberto Marsetti*

N.6

INVÖLT DAL FAGI

VIA CAVOUR - *FIL DA FER gruppo teatrale*

IN DEGUSTAZIONE *"Figascin" (specialità di Dubino) e caffè*

Vino BIANCO DELOR - *Terrazze dei Cech*

N.7

INVÖLT DAL KIBA

VIA MAGGIORE - *U.S. Dubino*

IN DEGUSTAZIONE

Amari

N.8

CHIOSCO
CON SORBETTO
A METÀ
PERCORSO



Foto ©Massimo Dei Cas

Sabato e domenica
MUSICA DAL VIVO

in Piazza Caduti e fuori cantina



Gustosando



Il versante Orobico

Il **Parco delle Orobie Valtellinesi**, nel versante sud della Valtellina comprende un'area di 44.000 ettari con vette che variano dai 2000 metri ai 3038 metri d'altitudine a far da cornice a diverse vallate di origine glaciale. Nel territorio di **Morbegno**, partendo da occidente verso oriente, si trovano la **Val Lesina**, le **Valli del Bitto**, la **Val Tartano** e la **Val Fabiolo**.

Ai piedi della **Val Tartano**, troviamo il borgo di origine rurale di **Talamona** con le sue caratteristiche contrade, (una decina già nell'ottocento) tutte facenti riferimento a una chiesa o a una cappella votiva. Si dice che il sentimento religioso era talmente radicato tra i tamonesi che gli antichi statuti comunali vietavano il commercio di grano con gli abitanti della fascia retica della valle, in quanto erano stati gli ultimi a convertirsi al cristianesimo.

A **Gustosando 2024** si potranno degustare i vini e i prodotti tipici valtellinesi passeggiando all'interno del centro storico di Talamona, tra antichi vicoli, cantine e chiese pittoresche come la **Chiesa Parrocchiale della Natività di Maria vergine**, un sontuoso edificio in stile neogotico inserito tra i santuari del **Cammino Mariano delle Alpi**. Durante la manifestazione sarà possibile visitare anche **Palazzo Valenti**, una struttura nobiliare di origine rinascimentale con facciata adornata da pregevoli **affreschi** raffiguranti **l'Orlando Furioso**.

An aerial photograph of a valley with a village, green hills, and a road. The text is overlaid on the image.

Valle del Bitto

Nella splendida cornice delle Alpi Orobie valtelinesi si apre la Valle del Bitto di **Albaredo per San Marco**, piccolo paese situato appunto sulla strada per il passo San Marco che offre occasioni uniche per passeggiate ed escursioni, anche guidate, in una natura incontaminata o nel centro abitato con i bellissimi murales e l'originale percorso nel centro storico che raccontano la storia di queste montagne, il centro visite dell'**ecomuseo** con la sala degli sguardi e la voce degli animali ed altre emozioni.

È possibile rivivere la storia e le bellezze del nostro paese con il percorso emozionale in realtà immersiva e aumentata/metaverso, non fatevelo mancare! Percorsi culturali e naturalistici alla scoperta delle testimonianze di una civiltà, quella alpina, tuttora viva e desiderosa di conservare i valori della sua antica e sapiente qualità della vita. Da qui "**Ul salòt di barilocc**": uno scrigno prezioso in cui la comunità locale testimonia la propria identità rappresentata da valori tramandati da secoli, la vita familiare, la religione, il lavoro e la fatica per la sopravvivenza in tempi estremamente difficili, le relazioni sociali e le leggende.

In questo scenario unico è anche possibile degustare i prodotti tipici locali come il prelibato formaggio **Bitto**, il **Matusc**, (vera specialità locale di formaggio) i pizzoccheri e la polenta taragna; da non perdere una sosta al **caseificio AlpiBitto** nel centro storico per degustare e acquistare i formaggi locali direttamente lavorati utilizzando esclusivamente latte di montagna.

Gustosando



La costiera dei Cech

La **Costiera dei Cech** occupa 11 comuni del mandamento di Morbegno sul versante retico, partendo dal Comune di Dubino fino al Comune di Buglio in Monte, le cui condizioni orografiche e climatiche hanno favorito la **viticoltura eroica**.

La superficie occupata dalla vite è di circa **210 ettari**, quella coltivata dalle aziende professionali è di circa 10 ettari con una produzione di vini IGT terrazze retiche e DOC pari a circa **56.000 bottiglie annue**. Le Aziende Viticole professionali che commercializzano il prodotto del mandamento di Morbegno sono **sette**.

Immergiti nell'atmosfera del **pittoresco borgo di Traona**, scoprendo i segreti della sua tradizione culinaria e vinicola. Le corti dei palazzi storici diventeranno veri e propri teatri del gusto, con degustazioni di vini e formaggi pregiati, salumi deliziosi e tante altre specialità locali, il tutto allietato da spettacoli di musica e giochi tradizionali per i più piccoli. Potrai passeggiare verso la chiesa di **Sant' Alessandro**, seguire il camminato di **San Luigi Guanella** e raggiungere il **borgo di Pianezzo** su una mulattiera tra i vigneti. Scopri i gioielli storici di Traona, come **Palazzo Parravicini**, **Palazzo Massironi**, **Palazzo Dell'Oro/Vertemate**, **l'antico mulino**, i forni a legna, **l'Avello sepolcrale** e **l'Arco Dogana** in un mix tra storia, arte e architettura.

Dubino è territorio di confine tra le province di Sondrio, Como e Lecco. Questa posizione ne ha condizionato la storia e l'ha valorizzato come importante crocevia. Il cammino dedicato a **San Luigi Guanella** si snoda proprio tra Valchiavenna, Alto Lario e Valtellina e fa tappa a Dubino, dove il Santo ha operato rivelando tutto il suo carisma e le sue doti educative e assistenziali. Anche il famoso alpinista **Walter Bonatti** ha scelto di trascorrere gli ultimi anni della sua vita a Monastero (frazione di Dubino). La sua abitazione è diventata punto di partenza di un percorso a lui dedicato **"Il Sentiero Walter Bonatti"**.

117^a Mostra del Bitto

sabato ore 10/22 | domenica ore 10/18
19 | 20
Ottobre
MORBEGNO

IL FOR MAGGIO
 DEGUSTAZIONI NEI CHIOSTRI, MASTERCLASS

FARE IL **FORMAGGIO** nell'antico **calécc**

SPet-tacoli FOLGLORE

il Piz **ZOC Chero**

DEGUStAZIONI
 IN CARROZZA, A LUME DI CANDELA TRA MUSICA E GIOCHI DI LUCE

Menu AL DOP **CHEESE HOUR** in città

MerCatini VALTELLINA GOLOSA MEDIEVALI

LA **LUDO** dibattica **CHEESE MUSEO**

TYPICAL STREET FOOD

scopri il programma **mostradelbitto.com**

CONSORZIO TURISTICO PORTE DI VALTELLINA
 Tel. 0342 601140 - infopoint@portedivaltellina.it



MORBEGNO IN CANTINA 2024

WINE EXPERIENCE IN 3 WEEKEND

SETTEMBRE	OCTOBRE	OCTOBRE
28/29	05/06	12/13

GIRO ORO
 Tra palazzi e cantine

GIRO ROSSO
 Nebbiolo che passione!

GIRO ROSSI, BIANCHI & BOLLE
 Tra rossi e bollicine

GIRO GREEN
 Eccellenza Bio

GIRO SFORZATO
 Wine exclusive

MORBEGNO IN CANTINA

ACQUISTO PASS
WWW.MORBEGNOINCANTINA.INFO

INFO
CONSORZIO TURISTICO PORTE DI VALTELLINA
 0342 601140 | cantine@portedivaltellina.it

FOOD & WINE

WINE & MUSIC



PER TALAMONA



PER ALBAREDO PER S. MARCO



PER TRAONA



PER DUBINO



Costruzioni Civili, Stradali, Idrauliche, Acqueciotti, Fognature

