



 Valtellina

ASSAPORIAMO 

la Valtellina

ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE E RICETTE DEL TERRITORIO

Indice

04 Assaporiamo la Valtellina

07 Gli chef presentano

09 CHIAVENNA E DINTORNI

10 Crema di polenta, polenta soffiata, gemme di abete, rognone di coniglio e gamberi di fiume

14 Gnocchi ripieni di patate viola con ortiche e crema di caprino fresco

19 MORBEGNO E DINTORNI

20 Filetto di Trota della Valmasino

24 Mulun con salsa di cachi

29 SONDRIO, VALMALENCO E DINTORNI

30 Fettucce di segale, crema di tuorlo, bresaola della Valtellina IGP, "Stella Orobica" e polvere di lampone

34 Filetto di maialino, Valtellina Casera DOP stravecchio, patate di montagna e mele di Valtellina IGP

39 TEGLIO, TIRANO E DINTORNI

40 Ravioli di grano saraceno con trota della Valmasino, pesto di ortiche e frutti rossi di lampone

44 Sella di capriolo

49 BORMIO E VALLI

50 Cilindro di mela della Valtellina IGP cotta al Nebbiolo, gelato alla vaniglia e zabaione

55 LIVIGNO

56 Primizie d'autunno

61 Le ricette della tradizione

62 Pizzoccheri

66 Sciatt

70 Taroz

74 Chisciöi

78 Gnocchi

82 Polenta

86 Costine

90 Bisciola

94 Cupeta

98 Paese che vai, dolce che trovi:
Il curnat di Grosio, Torta Fioretto della Valchiavenna, I Tartufolín da Credaro di Livigno

105 100% Segale di Valtellina

106 Il Progetto

108 Panini gourmet

Valtellina

ASSAPORIAMO LA VALTELLINA

Una guida, nata per fornire una panoramica delle esperienze enogastronomiche da vivere in questo territorio nel cuore delle Alpi, dal titolo evocativo "Assaporiamo la Valtellina", che riprende il messaggio del blog *Amo la Valtellina*: un luogo da amare nelle sue mille sfaccettature, attraverso le storie di chi lo vive tutti i giorni.

I PROTAGONISTI

Sono le persone che vi guideranno alla scoperta della Valtellina, in un viaggio che regalerà diverse prospettive sulla cucina valtellinese. In un itinerario da ovest a est nella provincia di Sondrio, dieci

chef faranno da guida alla scoperta di una **cucina innovativa e moderna**, che utilizza ingredienti locali più e meno conosciuti. Saranno invece i volti delle **signore valtellinesi** a condurvi nella seconda sezione, dedicata ai **piatti della tradizione: ricette e segreti** tramandati di famiglia in famiglia. Infine, sarà la blogger valtellinese **Luisa Ambrosini di Tacchi e pentole** a chiudere la panoramica, proponendo dei **panini di segale gourmet**.

p.09 CHIAVENNA
E DINTORNI



p.19 MORBEGNO
E DINTORNI



p.29 SONDRIO, VALMALENCO
E DINTORNI



1 VIA DEI TERRAZZAMENTI

Itinerario ciclopedonale di 70 km che corre sul versante retico della Valtellina.

2 STRADA DEL VINO

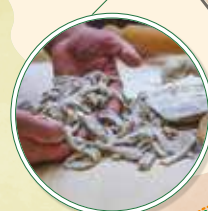
Una strada panoramica di 67 km e cantine aperte a visite e degustazioni, scopritele nel ricettario e sul sito: www.stradadelvinovaltellina.it



p.55 LIVIGNO



p.65 ACCADEMIA
DEL PIZZOCCHERO



p.39 TEGLIO, TIRANO
E DINTORNI



p.49 BORMIO
E VALLI



parte integrante dell'offerta di qualità valtellinese. Per i **panini di segale gourmet** vengono invece proposte le birre dei **birrifici artigianali** valtellinesi, realtà emergenti che da poco hanno creato l'Associazione *BeerTellina*.

GLI APPROFONDIMENTI

In continuità con il progetto **Valtellina in tavola** (www.valtellinaintavola.com), nato per promuovere le **eccellenze enogastronomiche** locali e una **cucina a km0** mettendo in contatto gli operatori locali con albergatori e ristoratori, anche questo ricettario dedica spazio alle materie prime e al loro contesto produttivo: per ogni ricetta troverete un **approfondimento sull'ingrediente**, sulle **esperienze enogastronomiche** o su **curiosità e aneddoti**. Ampio spazio è dedicato al progetto **100% Segale di Valtellina**, un'iniziativa volta a valorizzare una coltura e un prodotto, il pane, che hanno fortemente caratterizzato la tradizione agricola e alimentare valtellinese. Non vi resta quindi che iniziare la lettura, nell'ordine proposto o scegliendo la sezione che a voi meglio si adatta, e... buon appetito!

GLI ABBINAMENTI

Questo viaggio vi condurrà anche lungo la **Strada del Vino**, toccando le diverse cantine associate le cui etichette vengono presentate in abbinamento ai piatti degli chef e alle ricette tradizionali. Il **Nebbiolo**, localmente chiamato *Chiavennasca*, è l'uva protagonista della viticoltura valtellinese e dei suoi **terrazzamenti**; grazie alle diverse lavorazioni e alle zone di produzione nascono lo *Sforzato di Valtellina* DOCG, il *Valtellina Superiore* DOCG e le sue sottodenominazioni, il *Rosso di Valtellina* DOC e Alpi Retiche IGT. Il panorama enologico non si esaurisce qui, altri vitigni e altri vini hanno trovato spazio, diventando



Gli chef presentano

In un territorio che fa della cucina tradizionale e della ristorazione di qualità i suoi tratti caratteristici, sono sempre più diffusi anche i ristoranti capaci di reinterpretare in chiave moderna i prodotti e i piatti locali. Le materie prime del territorio incontrano altre tecniche di cottura, abbinamenti nuovi e presentazioni raffinate ed eleganti.

Questo modo di vivere e lavorare in cucina ha portato la Valtellina a essere la casa di diversi ristoranti stellati. Sono tre quelli che nel 2018 si sono aggiudicati l'ambita stella Michelin, e i cui chef propongono in questo volume le loro ricette: La Prèsef a Mantello, Il Cantinone a Madesimo e il Lanterna Verde a Villa di Chiavenna.



CHIAVENNA E DINTORNI



La patria dei suggestivi crotti offre prodotti genuini e una tradizione enogastronomica antica, dove non mancano nuove proposte per i più curiosi food lover.

A ridosso del confine svizzero, la Valchiavenna vanta una ricca tradizione enogastronomica ed è famosa per essere patria dei crotti, le tipiche cantine o grotte scavate nella roccia in cui da secoli, grazie al *Sorèl*, un venticello fresco che spira tra le fenditure della pietra, si conservano e si stagionano le specialità locali: formaggi (tra cui la locale *Magnocca*) e salumi, in particolare **la brisaola** e il **violino di capra**, realizzato solo con la coscia e la spalla di capre di razza orobica. Una sosta appetitosa nei crotti è d'obbligo, magari il secondo weekend di settembre in occasione della tradizionale sagra. Ogni anno la prima domenica di ottobre da non perdere il *Di de la brisaola*, celebre giornata di degustazione lungo le vie del suggestivo centro storico di Chiavenna. In estate, l'appuntamento con i sapori locali è a Madesimo con la passeggiata **Madesimo enogastronomica**. Oltre ai taglieri di salumi, un menu chiavennasco prevede gli **gnocchetti di Chiavenna**

e la **polenta taragna**. Come dolce gli immancabili **biscottini di Prosto**, preparati ancora oggi secondo un'antica ricetta, o la **Torta Fioretto**. Grazie alla qualità dell'acqua e all'influenza austriaca subita nell'Ottocento, la Valchiavenna ha avuto una storia importante nella produzione di **birra artigianale**, attività che negli ultimi anni si è sviluppata molto nel resto della Valtellina.



Foto
Crotto in Valchiavenna



Stefano Masanti
Il Cantinone 🍷, Madesimo

CREMA DI POLENTA, POLENTA SOFFIATA, GEMME DI ABETE, ROGNONE DI CONIGLIO E GAMBERI DI FIUME

(per 4 persone)

INGREDIENTI

per la crema di polenta:

100 g di polenta cotta del giorno prima

Acqua

Sale

per la polenta soffiata:

100 g di polenta cotta del giorno prima

Acqua

Olio per friggere

per il rognone di coniglio e i gamberi di fiume:

8 rognoni di coniglio

8 gamberi di fiume

10 g di olio extravergine valtellinese

20 g di burro

20 g di fondo di coniglio

5 g di erbe aromatiche tritate (rosmarino, maggiorana, timo)

20 g di vino bianco valtellinese

altro:

12 gemme d'abete in sciroppo leggero

Fiori d'alpeaggio secchi

Polvere di patate viola essiccate

PREPARAZIONE

Per fare la crema di polenta frullare la polenta con acqua fino a ottenere una crema, scaldare quindi in un pentolino e regolare di sale (tenere al caldo la crema ottenuta).

Per la polenta soffiata frullare la polenta con acqua fino a ottenere una crema. Stendere su carta da forno e lasciare asciugare a temperatura ambiente fino a che non diventa croccante. Friggere a 170°C per 3 minuti.

Scaldare l'olio in un padellino, aggiungere i rognoni di coniglio tagliati a metà e rosolare 3 minuti. Aggiungere il fondo di coniglio e le erbe e cuocere per un minuto. Una volta tolto dal fuoco, aggiungere le code di gambero tagliate a metà e il burro ed emulsionare.

PRESENTAZIONE

Suddividere la crema di polenta nei piatti. Aggiungere il rognone e i gamberi. Salare, aggiungere la polenta soffiata, la polvere di patate viola e terminare con i fiori d'alpeaggio secchi e le gemme di pino.

🍷 **Vino in abbinamento:** Alpi Retiche IGT Bianco



SANDROFAY




Nino Negri



**CASA VITIVINICOLA
NINO NEGRI**

Via Ghibellini, 3 - Chiuro (SO)
www.ninonegri.net

Per informazioni e degustazioni:
Tel: +39 0342 485211
Mail: n.negri@giv.it

VINO IN ABBINAMENTO

Alpi Retiche IGT Ca' Brione Bianco

Nasce da uve Sauvignon, Chardonnay, Incrocio Manzoni e Chiavennasca (vinificata in bianco) provenienti dai terreni sassosi dei vigneti in località Fracia dei comuni di Chiuro, Teglio, Tresivio, dove per la prima volta nel 1986 sono state raccolte le uve per questo vino bianco di particolare vigore. Le uve vengono selezionate e sottoposte ad un leggero appassimento (15 giorni) in vigna ed in cantina. La fermentazione ed il successivo affinamento vengono effettuati in piccole botti di rovere.

CANTINA

La Casa Vitivinicola Nino Negri dal 1897 produce i grandi vini di Valtellina. Il vigneto rappresenta il cuore dell'azienda. La selezione delle uve e la fermentazione in tini separati consentono di ottenere vini che rappresentano la grande varietà dei suoli e dei microclimi tipici di un territorio terrazzato di montagna. Il Nebbiolo coltivato nei nostri vigneti ubicati al centro delle Alpi, con le radici delle piante che affondano direttamente nella roccia madre della montagna, produce vini unici che si distinguono per la grande eleganza dei profumi e la ricca sapidità gustativa. Le storiche cantine situate nel Castello medioevale sono aperte agli appassionati per visite guidate e degustazioni emozionanti.

VINO IN ABBINAMENTO

Alpi Retiche IGT Ronco Valene Bianco

Questo vino è realizzato con due varietà a bacca bianca (Sauvignon blanc e Incrocio Manzoni) coltivate in località "Carteria", zona a ridosso di un bosco secolare a 550 metri di quota nella parte ovest del comune di Teglio dove nel 1997 sono stati reimpiantati 2.500 mq di vigna.

CANTINA

AZIENDA AGRICOLA FAY
Via Pila Caselli, 1
Teglio (SO)
www.vinifay.it

L'azienda agricola nasce nel 1973 per opera di Sandro Fay che, partendo dalla piccola produzione enologica di famiglia, decide di sviluppare questa attività. Dal 1998 è affiancato dai figli Marco ed Elena. Il nostro impegno è volto alla valorizzazione dei singoli vigneti che, in base alle peculiarità pedologiche e altimetriche, danno origine a vini differenti e di spiccata personalità. Per tradizione familiare l'azienda è fortemente legata alla sottozona Valgella, dove si concentra la quasi totalità della produzione.

Per informazioni e degustazioni:
Tel: +39 342 786071 - Mail: info@vinifay.it





Roberto Tonola
Lanterna Verde 🍷, Villa di Chiavenna

GNOCCHI RIPIENI DI PATATE VIOLA CON ORTICHE E CREMA DI CAPRINO FRESCO

(per 8 persone)

INGREDIENTI

per la pasta di patate:

500 g di patate farinose

1 uovo

300 g di farina 00

100 g di maizena

Sale

per il ripieno:

400 g di patate viola

2 scalogni

Vino bianco

Alloro

80 g di grana grattugiato

200 g di panna

per l'impattamento:

Ortiche

200 g di formaggio di capra fresco

100 g di latte

3 patate viola di Starleggia

PREPARAZIONE

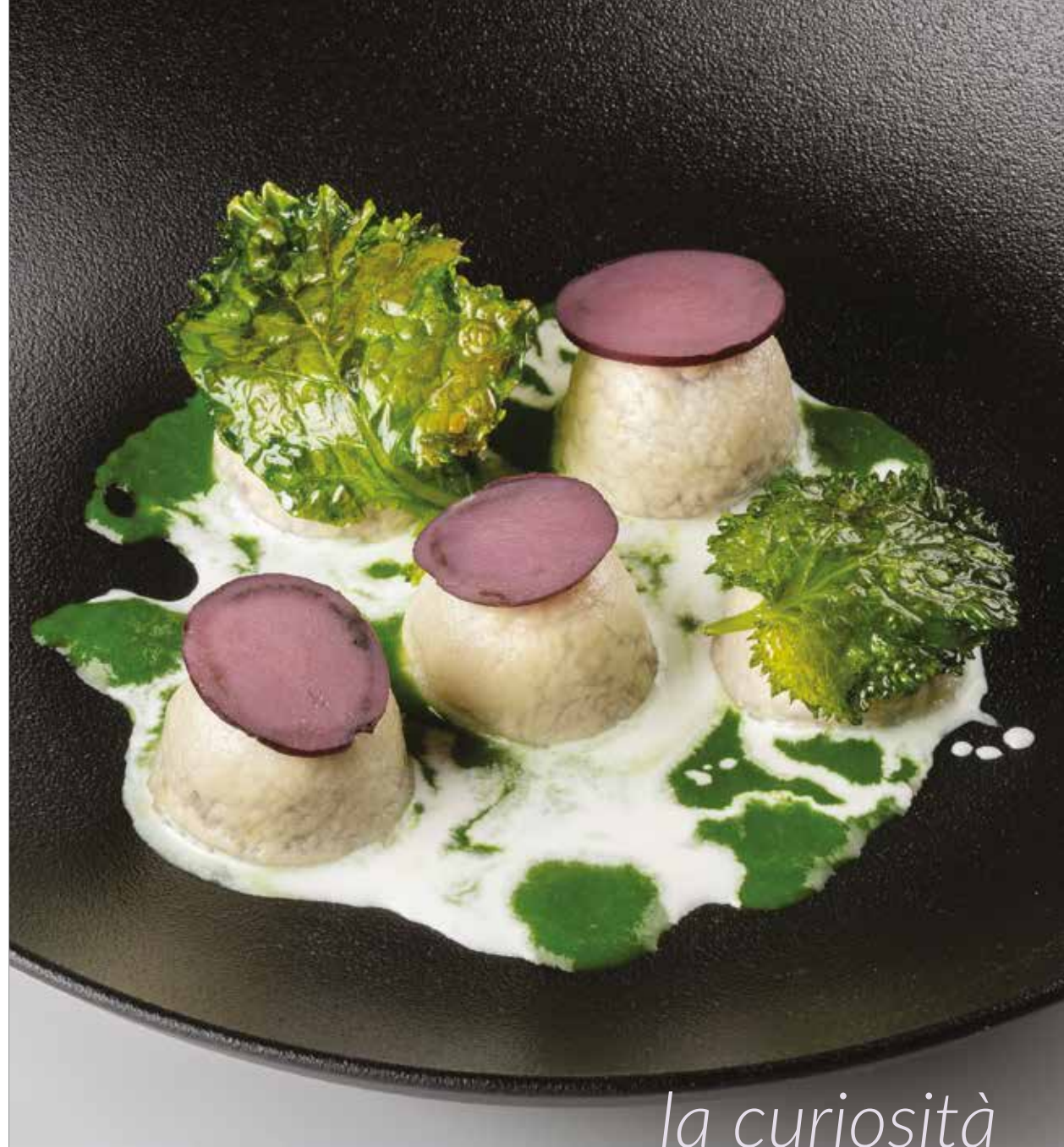
Rosolare gli scalogni tritati in una casseruola con del vino bianco e l'alloro. Aggiungere le patate viola pelate e tagliate a cubetti e stufare aggiungendo acqua e verso la fine la panna. Frullare le patate ben cotte per ottenere una crema liscia e soda, e far raffreddare (la patata raffreddando rassoderà a sufficienza per avere la consistenza di un ripieno). Cuocere le patate con la pelle a vapore. Appena pronte, ancora calde, pelarle e schiacciarle e lasciare raffreddare. Mischiare la patata con le uova e le farine e ottenere un impasto compatto. Stendere la pasta a sfoglie di 2 millimetri. Spennellare una prima sfoglia di pasta con dell'uovo sbattuto. Poi con un sac-à-poche fare gli spuntoni di ripieno. Coprire con una seconda sfoglia e cappare con un coppapasta di diametro 3 cm, usandolo al contrario. Si ottengono così i bottoni di pasta di patate.

Bollire le foglie di ortica in acqua salata. Raffreddare in acqua e ghiaccio, frullare e passare la salsa ottenuta al colino. Conservare alcune foglie di ortica sbianchite per la presentazione dopo averle abbrustolite in padella. Ammorbidire il formaggio di capra fresco con il latte per ottenere una consistenza cremosa. Lavare bene le patate viola e tagliarle a fettine spesse 2 millimetri lasciando la pelle. Cuocerle in un carpione di vino bianco, aceto e acqua per alcuni minuti, mantenendole croccanti.

PRESENTAZIONE

Versare a macchie casuali su un piatto piano la salsa di ortiche e la salsa di caprino. Depositare sopra sei gnocchi cotti a vapore a 98°C per cinque minuti. Decorare con le patate viola in carpione e le foglie di ortica abbrustolite.

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



la curiosità

È un piatto che fornisce una perfetta immagine del territorio e della sua storia. Gli ingredienti utilizzati sono quelli della nostra tradizione: prodotti di montagna come le **patate viola di Starleggia** e il **formaggio di capra**, ma anche materie prime che la natura ci offre spontaneamente come le **ortiche**.



il protagonista
del piatto

LA PATATA VIOLA DI STARLEGGIA

Starleggia, caratteristico borgo nel comune di Campodolcino, arricchisce l'offerta enogastronomica della Valchiavenna grazie a uno dei prodotti tipici dell'agricoltura di montagna. Stiamo parlando della patata di Starleggia e delle sue cinque varietà: un prodotto di qualità, in passato molto ricercato grazie a un gusto sorprendente, alla sua friabilità e alla sua consistenza nel tempo. Per garantirne la tutela e la valorizzazione è attiva a Campodolcino un'associazione che continua la coltivazione della patata di Starleggia.

Nella ricetta proposta vengono utilizzate le patate viola, famose

per le proprietà antiossidanti derivanti dalla presenza di cianotina, sostanza che ne determina anche la particolare colorazione blu e viola, colori che negli ultimi anni hanno attirato anche la curiosità degli chef che non mancano di proporle nei loro menu.

Potete raggiungere questa frazione dal sapore antico durante una passeggiata da Campodolcino, sia durante la bella stagione che in inverno con le ciaspole o gli sci, per gustarvi i fantastici panorami: dalle cime della Valle Spluga, all'atmosfera di un borgo alpino dove vecchie abitazioni e fienili sono affiancati da costruzioni più moderne.



Foto
1. Patate viola di Starleggia
2. Starleggia



TENUTA
SCERSCÉ



Per informazioni e degustazioni:
Tel: +39 3461542970
Mail: info@tenutascersce.it

VINO IN ABBINAMENTO

Rosso di Valtellina DOC Nettare

Nebbiolo giovane, deciso, ma gentile nello stesso tempo, fresco e pronto da bere, dai profumi e gusto riconducibili a piccoli frutti rossi. Delicato e persistente, presenta note fruttate di marasca e ciliegia, toni speziati e ricordi di viole.

CANTINA

TENUTA SCERSCÉ

via Lungo Adda V Alpini, 124 - Tirano
www.tenutascersce.it

Azienda di nuova generazione, nasce grazie a Cristina Scarpellini, giovane donna appassionata di Nebbiolo e decisa nella sua visione aziendale che crede nella vocazione vitivinicola del territorio valtellinese. La nostra azienda ha il cuore delle sue vigne a Teglio a un'altezza che va dai 450 ai 750 metri di quota. Il simbolo che ci contraddistingue è la zappa bidente che trae origine dalla cultura contadina; tre gli elementi distintivi della nostra filosofia produttiva, da sempre orientata verso la tradizione e la purezza: cuore, coraggio e creatività. Tre i vini proposti fin dalla prima vendemmia le cui caratteristiche di eleganza, finezza e bevibilità ben si fondono con il terroir dal quale nascono.

Foto
Valli del Bitto



Eventi da non perdere:
Morbegno in cantina
Gustosando in Valtellina
Mostra del Bitto

MORBEGNO E DINTORNI

Tra botteghe storiche ed eventi all'insegna del gusto, Morbegno, patria del formaggio Bitto, è una tappa enogastronomica di eccellenza.

Morbegno è la patria del **Bitto**, celebre **formaggio DOP** d'alpeggio che nasce nei *calècc*, antiche costruzioni in pietra, dove i casari lavoravano il latte a crudo, subito dopo la mungitura. Oltre al Bitto, altri formaggi locali da assaggiare sono il *Matusc*, fatto dai contadini nei maggenghi durante la primavera, e la *Mascherpa*, squisita ricotta d'alpe realizzata d'estate partendo dalla lavorazione del Bitto. Tra gli eventi legati a questo prodotto, di grande richiamo la celebre **Mostra del Bitto**, che nel cuore di Morbegno, ogni autunno da oltre cent'anni, dedica un weekend di gusto e sapere.

Tappa d'obbligo per gli appassionati di vino è la **Costiera dei Cech**, zona che si sviluppa sul versante retico della Valtellina dove il clima mite ha permesso lo sviluppo di castagneti e vigneti terrazzati.

Un'occasione per apprezzare i migliori vini valtellinesi è **Morbegno in Cantina**, una serie di weekend che propongono percorsi di degustazione tra cantine, palazzi storici e altri angoli suggestivi del centro cittadino. Da non perdere in autunno anche **Gustosando in Valtellina**: itinerari enogastronomici nei borghi e nelle storiche cantine del mandamento di Morbegno, che permettono di apprezzare i piatti della tradizione e i vini valtellinesi. Nella vicina **Val Tartano**, valle laterale che ospita anche il ponte tibetano più alto d'Europa, ha sede l'Accademia della Polenta che propone ogni anno la rassegna **Delizie di Polenta**. Da visitare anche la **Val Gerola**, ricca di alpeggi e che propone ogni anno su diversi giorni la **Sagra del Mirtillo**; senza dimenticare la **Val Masino** che ospita al suo interno la **Riserva Naturale della Val di Mello**, la più vasta in Lombardia.



Gianni Tarabini
Ristorante La Preséf, Mantello

FILETTO DI TROTA DELLA VALMASINO

(per 4 persone)

INGREDIENTI

600 g di filetto di trota
100 g di cipolla
100 g di carota
80 g di sedano
Verdure di stagione (40 g cad/1
carote, fagiolini, cime di rapa)
20 g di composta di uva e aceto
balsamico
q.b. erbe aromatiche
Sale, pepe


PREPARAZIONE

Sfilettare la trota, spinarla e togliere la pelle.

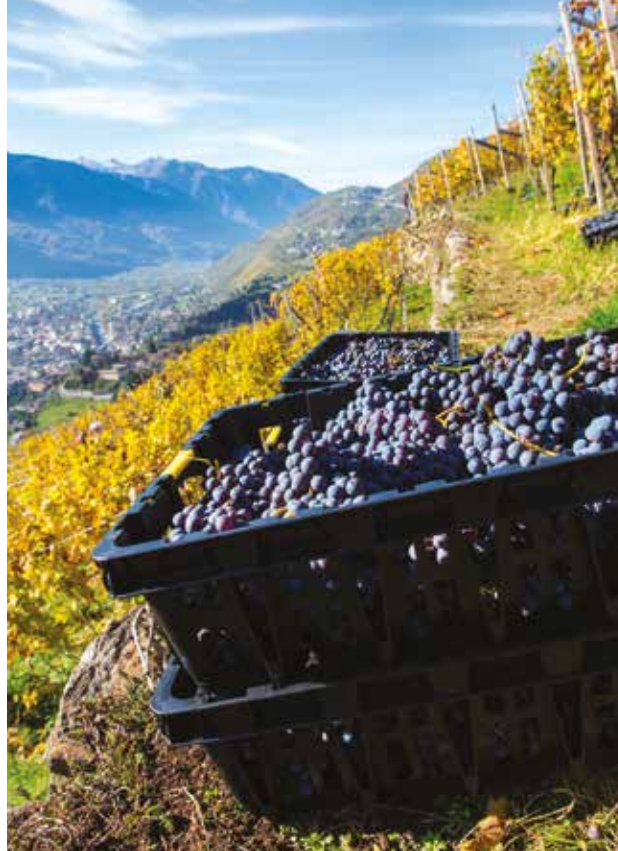
Battere delicatamente i filetti tra 2 fogli di carta da forno e successivamente condire i filetti con sale pepe e un mix di erbe aromatiche.

Arrotolare i filetti e chiuderli in un sacchetto sottovuoto da cottura. Con le carcasse delle cipolle, del sedano e delle carote preparare un brodo ristretto (tradizionale). Successivamente immergere il sacchetto sottovuoto in acqua a 58°C per 30 minuti.

Una volta cotto estrarre dal sacchetto la trota, tagliarla a trancetti regolari e servire con verdure saltate, versare il suo ristretto e sopra ogni filetto la composta di uva e aceto balsamico.

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





shopping
enogastronomico

VINO IN ABBINAMENTO



Rosso di Valtellina DOC Olé

Vino proveniente dai nostri vigneti più bassi, tra i 400 e i 450 metri di quota, nel bicchiere assume una tonalità leggera e limpida, che richiama il colore del rubino. Vino fresco ed esuberante, è un'autentica spremuta di Alpi Retiche.

Per informazioni e degustazioni:

Cell: + 39 347 2909779

+ 39 349 3627973

Mail: info@dirupi.com

CANTINA

DIRUPI

Via San Carlo - Ponte in Valtellina (SO)

www.dirupi.com

Lavoriamo in un bellissimo palazzo del 1568 di proprietà del Comune: nella stalla si vinifica, nella cantina storica si affina ancora il vino nelle botti e nel seminterrato si lasciano riposare le bottiglie, per rispettare il lungo tempo richiesto dal Nebbiolo. Coltiviamo oltre 100 micro terzazze, eredità consegnataci da una folta squadra di vecchietti che, con dedizione, per anni hanno custodito muri a secco e viti centenarie. Ci piace prenderci cura della materia prima: la scelta delle maturità migliori, la raccolta manuale e una vinificazione semplice; niente modificazioni o forzature nel processo, semplici serbatoi in acciaio, meno ossigeno possibile e mantenimento del cappello integro in vinificazione. Le botti sono in rovere non tostato, per esaltare l'eleganza e la finezza caratteristiche dei Nebbioli di montagna.

LE BOTTEGHE IN VALTELLINA

Centro storico per eccellenza dove andare per botteghe è quello di **Morbegno**, grazie alle vetrine che richiamano i sapori e le tradizioni di un tempo. Ma tutta la Valtellina regala ai visitatori dei piccoli angoli di gusto dove trovare i **prodotti tipici della tradizione enogastronomica**: dalle **bresaole** e i **salumi**, alle **farine di grano saraceno** per **pizzoccheri** e **polenta taragna**, da **marmellate** e **succhi ai prodotti lattiero caseari**, senza dimenticare il **vino**. **Tappe immancabili per il turista enogastronomico**, le botteghe sono anche luoghi di riferimento per la gente del posto che trova in questi esercizi commerciali prodotti di qualità.



Foto sopra
Bottega Ciapponi, Morbegno



Maurizio Vaninetti
Osteria del Crotto, Morbegno

MULUN CON SALSA DI CACHI

(per 30 porzioni)

INGREDIENTI

500 g di fagioli cannellini secchi
500 g di castagne secche
400 g di cioccolato bianco
140 g di zucchero a velo
200 g di panna bollita con 1
baccello di vaniglia
6 fogli di colla di pesce
400 g di panna montata

per la salsa:

2 cachi
Succo di ½ limone
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio di rum

PREPARAZIONE

Ammollare le castagne per una notte, pulirle e metterle a bollire in acqua fredda con un pizzico di sale. Portarle a cottura e passarle fini. Ammollare i fagioli, cuocerli e passarli fini. Unire le due puree e aggiungere 100 g di zucchero a velo.

Bollire la panna insieme a un baccello di vaniglia aperto in due nel senso della lunghezza; aggiungere i fogli di colla di pesce ammollata in acqua fredda e versare il tutto sul cioccolato bianco tritato; incorporare alle puree, zuccherare e frullare il tutto per un minuto.

Montare 400 g di panna con 30-40 g di zucchero a velo e incorporare delicatamente al composto di cioccolato bianco, fagioli e castagne. Mettere in stampini monoporzionati e passare in frigorifero per una notte.

Pelare i cachi e frullarli con lo zucchero, il limone e il rum.

 **Vino in abbinamento:** Terrazze Retiche di Sondrio IGT Passito



il racconto

Questo dolce è l'elaborazione di un antico alimento contadino ad alto contenuto proteico. Castagne e fagioli venivano cotti con burro e panna finché non diventavano una sorta di polenta che veniva raffreddata e sformata per essere utilizzata nei giorni a venire, anche come pasto completo per coloro che lavoravano nei campi e nei boschi.



VINO IN ABBINAMENTO

Terrazze Retiche di Sondrio IGT Passito Luca 1°

Dopo un lunghissimo appassimento dell'uva Nebbiolo, pigiatura soffice e lunga fermentazione con macerazione di circa 80/100 giorni nasce questo vino dal colore rosso rubino intenso, e dai sentori di viola appassita, cacao, confettura di more e lamponi.

Al gusto è molto ben bilanciato: una giusta acidità supportata da un residuo zuccherino importante, ma assolutamente non stucchevole, e da un tannino dolce e avvolgente.

Per informazioni e degustazioni:

Tel: +39 0342 482203

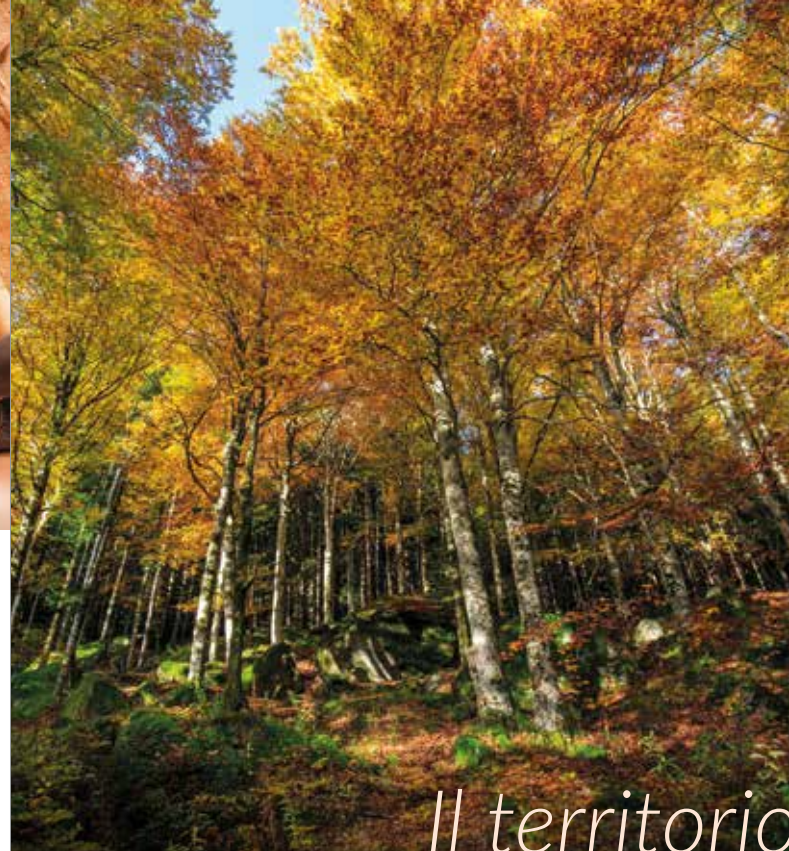
Mail: p.balgera@tiscali.it

CANTINA

BALGERA

Via Maurizio Quadrio, 26
Chiuro (SO)

A Chiuro, nell'antica dimora dei Quadrio, ha sede la nostra azienda. Fondata da Pietro Balgera, che già nell'Ottocento commercializzava i vini nella vicina Svizzera, ha una storia frutto di una tradizione tramandata di padre in figlio che si integra perfettamente con le esigenze di innovazione e ammodernamento richieste dal mercato. Con grande attenzione alla qualità oggi Paolo Balgera propone vini di grande piacevolezza gustativa, di corpo e di grande struttura, di squisita fragranza aromatica. I vini provengono essenzialmente da due zone: quella del rosso di Valtellina DOC, più estesa, che dà origine a vini di minor corpo ma di sapore fresco e vivace, e quella del Valtellina Superiore DOCG, più ristretta, impervia e rocciosa che dà origine a vini più strutturati e adatti ad un lungo invecchiamento. Di generazione in generazione, anche i figli Luca e Matteo manifestano un'innata passione per il vino.



Il territorio valtellino

I BOSCHI

Il sapore di questo dessert conduce direttamente nei boschi valtelinesi dove castagne, frutti di bosco, funghi, erbe spontanee, suoni della natura e giochi di luce e colore sono solo alcuni dei regali offerti dalla natura. Scopriteli con una passeggiata tra il foliage autunnale, nel soffice silenzio invernale, in primavera quando la natura si risveglia o in estate per rigenerarvi nella penombra dei grandi rami.





Foto
Festa dell'Alpeggio, Chiareggio



SONDRIO, VALMALENCO E DINTORNI

Dai terrazzamenti teatro della Valtellina Wine Trail, agli eventi tradizionali e gourmet del capoluogo di provincia e dei borghi circostanti: benvenuti a Sondrio.

Sondrio, capoluogo di Provincia, è una cittadina circondata da un paesaggio unico, basti pensare ai Terrazzamenti della Sassella e del Grumello e alle montagne della Valmalenco poco distanti. È tra i terrazzamenti della zona che nascono alcuni dei principali **vini DOC e DOCG della Valtellina**. Vini che possono essere degustati nelle numerose cantine che popolano il territorio e in manifestazioni come **Calici di Stelle**, percorso itinerante nel centro della città, e il **Grappolo d'oro**, nella vicina **Chiuro**. Da ricordare anche la **Valtellina Wine Trail**, spettacolare gara di corsa lungo i terrazzamenti che ha luogo ogni anno a novembre. Tra le altre eccellenze enogastronomiche del territorio, le **mele della Valtellina**

IGP e i formaggi (al riguardo da non perdere a Sondrio la tradizionale mostra-mercato autunnale **Formaggi in Piazza**), senza dimenticare la **bresaola della Valtellina IGP**, il prodotto principe dell'offerta gastronomica locale.

A breve distanza da Sondrio, da visitare alcuni **splendidi borghi come Chiuro e Ponte in Valtellina**, e località tipicamente montane, come la **Valmalenco**, dove la tradizione contadina e quella artigianale rivestono ancora oggi un ruolo importante. Da segnalare a riguardo la **Festa dell'Alpeggio di Chiareggio**, che celebra la transumanza, e l'estrazione della **pietra ollare** da cui si ricavano le tradizionali pentole denominate **lavècc**.

Eventi
da non perdere:
Calici di stelle
Grappolo d'oro
Festa dell'Alpeggio
Formaggi in Piazza



Enrico Lenatti
Hotel Tremoggia, Chiesa In Valmalenco

FETTUCCE DI SEGALE, CREMA DI TUORLO, BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, "STELLA OROBICA" E POLVERE DI LAMPONE

(per 4 persone)

INGREDIENTI

per le fettucce:

140 g di farina "Petra 1" o farina "00"

90 g di farina di segale

150 g di tuorlo d'uovo

2 cucchiaini di olio di oliva

q.b. acqua

per la preparazione:

6 fette di bresaola fatta essiccare in forno a 90° per 4h

80 g di bresaola tagliata a striscioline

20 g di scaglie di formaggio grasso di alpe "Stella Orobica"

30 g di ricotta stagionata "mascherpa" o parmigiano grattugiato

4 tuorli d'uovo

q.b. burro

q.b. polvere di lampone disidratato

PREPARAZIONE

Per la pasta fresca formare una fontana con le due farine, unire i tuorli d'uovo e impastare energicamente (se necessario aggiungere l'acqua). Dopo aver lasciato riposare l'impasto per due ore, stendere la pasta con un mattarello e con un coltello tagliare le stringhe.

Cuocere le fettucce in abbondante acqua salata e scolare. In un tegame sciogliere il burro e fare appassire la bresaola a strisce. Unire le fettucce. Amalgamare con i tuorli, la ricotta grattugiata e le scaglie di "Stella Orobica".

Unire dell'acqua di cottura e creare una salsa cremosa. Disporre le fettucce nel piatto, cospargere con la bresaola disidratata e una spolveratina di lampone in polvere.

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



il racconto

Le tagliatelle di segale, o tajadin, sono un'alternativa alla classica pasta fresca di semola di grano duro. Un piatto che appartiene alla tradizione culinaria della Valmalenco, dove in passato la farina di segale costituiva un'importante risorsa alimentare. La ricetta originaria, tramandata dalla nonna, era costituita interamente da prodotti locali. I tajadin venivano conditi con ritagli di salumi e ricoperti da una salsa calda e cremosa composta da formaggio e tuorlo d'uovo. Oggi nei tajadin i ritagli di salumi sono sostituiti dalla bresaola e alla salsa cremosa si aggiunge il lampone, elemento che fornisce quel tocco di acidità necessario per stemperare la base grassa del formaggio e che regala al piatto un'elegante nota di colore.



il protagonista
del piatto



LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Leggera, appetitosa e genuina, la bresaola è uno dei prodotti simbolo della Valtellina e si ottiene attraverso il metodo di conservazione della carne mediante salatura ed essiccamento. Alimento povero di grassi e ricco di proteine, la bresaola è perfetta anche per chi è attento a una sana alimentazione: da gustare al naturale o in piatti creativi, è adatta a tutti i gusti.

Il segreto, che da sempre rende la Bresaola della Valtellina un prodotto unico e inimitabile garantito dal marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta), è il clima della valle, dove l'aria fresca e la conformazione geografica creano le condizioni ottimali per un processo di stagionatura graduale.



VINO IN ABBINAMENTO

Valtellina Superiore DOCG Maroggia

Accanto al Nebbiolo, nelle vigne Maroggia sopravvivono in piccolissima percentuale due rare uve autoctone a bacca nera che entrano nella composizione del vino: la Merlina e la Rossola, che apportano sapidità e bevibilità. Vino caratterizzato da un bouquet floreale e da una bocca convincente per eleganza e territorialità, ha una buona persistenza e struttura. Dinamico, armonico e dalla buona beva.

Per informazioni e degustazioni:
Tel: +39 0342 598022 / + 39 348 5106974
Mail: maroggia75@gmail.com

CANTINA

ASSOVIUNO
Berbenno di Valtellina (SO)
Via Adua, 121
www.assoviuno.com



"Questa terra non è mia né tua ma è nostra, siamo solo dei custodi. Vivi l'esperienza gioiosa della natura". È in queste parole che riassumiamo lo spirito con cui viene condotta la nostra azienda, dove i visitatori possono ritrovare il mondo agreste di un tempo, affiancato ad alcuni segni di innovazione che traggono il presente verso il futuro.



Andrea Uselli
Il Poggio, Poggiridenti

FILETTO DI MAIALINO, VALTELLINA CASERA DOP STRAVECCHIO, PATATE DI MONTAGNA E MELE DI VALTELLINA IGP

(per 4 persone)

INGREDIENTI

600 g di filetto di maiale
100 g di Valtellina Casera DOP
400 giorni
100 g di panna fresca
200 g di latte fresco
600 g di patate di montagna
100 g di spinaci
1 mela di Valtellina IGP Golden
Delicious
200 g di vino V.S. DOCG
Grumello
50 g di zucchero
Sale, pepe
Olio extravergine di oliva, burro

per la decorazione:

1 cipolla lessata
1 fettina di mela essiccata

PREPARAZIONE:


Condire i filetti di maiale con sale, pepe e olio extravergine di oliva, mettere sottovuoto e cuocere in acqua o forno a vapore a 58°C per 1h 45'. Nel frattempo scaldare il latte e la panna a 80°C, aggiungere il Valtellina Casera grattugiato ed emulsionare con un mixer fino ad ottenere un composto liscio.

Pelare, lavare e tagliare a pezzettoni le patate e lessarle, a cottura ultimata aggiungere gli spinaci e scolare, passare il tutto nel passaverdura, aggiungere 100 g di latte caldo e una nocetta di burro e mantecare con una frusta.

Una volta cotti i filetti, aprire la busta, asciugarli con della carta assorbente e rosolarli per circa 3 minuti in padella con una nocetta di burro e una volta pronti tagliarli a medaglioni.

Pelare la mela e formare delle piccole sfere con l'aiuto di uno scavino, portare a bollore il vino con lo zucchero, aggiungere le sfere di mela e cuocere per 8 minuti.

Tirare la crema di patate con una spatola tarocco rigata sul piatto, adagiarvi i medaglioni di maialino e a fianco disporre tre falde di cipolla riempite con la fonduta di Valtellina Casera, posizionare le sfere di mela e guarnire con la fettina di mela essiccata.

 **Vino in abbinamento:** Valtellina Superiore DOCG





Il territorio valtellino



VINO IN ABBINAMENTO



Valtellina Superiore DOCG Sant'Andrea

È un vino ottenuto da uve Nebbiolo raccolte tardivamente il 30 novembre, il giorno di Sant'Andrea, vinificate con controllo della temperatura. È una Riserva speciale che matura in piccole botti di rovere francese; un vino nuovo, fine ed elegante, che esalta le sue caratteristiche con lunghi affinamenti in bottiglia.

CANTINA

Siamo nel cuore della Valgella, la sottozona più a est del Valtellina Superiore. In questo splendido territorio caratterizzato dalla verticalità dei muri in pietra a sostegno dei terrazzamenti vitati, coltiviamo con orgoglio e passione quindici ettari di vigneto di famiglia. Una rigorosa selezione delle uve, tecniche moderne di vinificazione e sapienti affinamenti in botti di rovere e barriques conferiscono alla nostra produzione il giusto equilibrio fra innovazione e tradizione, elementi fondamentali per un'azienda storica come la nostra, fondata nel 1881.

Per informazioni e degustazioni:

Tel: +39 0342 786068 - Mail: info@vinibettini.it

CASA VINICOLA
F.LLI BETTINI

Via Nazionale 68
S. Giacomo di Teglio(SO)
www.vinibettini.it

I TERRAZZAMENTI

La viticoltura in Valtellina nel corso dei secoli ha segnato profondamente il paesaggio lasciandoci oggi l'immagine di file di terrazzamenti e muretti a secco, la cui tecnica di costruzione è stata riconosciuta dall'**UNESCO** nel 2018 come patrimonio immateriale dell'umanità.

Questo paesaggio, che oggi affascina gli abitanti e i turisti, è il frutto di condizioni ambientali che hanno influenzato la viticoltura valtellino, capace nel tempo di svilupparsi in equilibrio con la natura, plasmando i versanti dove oggi corrono muretti a secco e vigneti. Accanto quindi alle **visite in cantina**, per un'esperienza enogastronomica a 360° alla scoperta del mondo del vino valtellino, non può

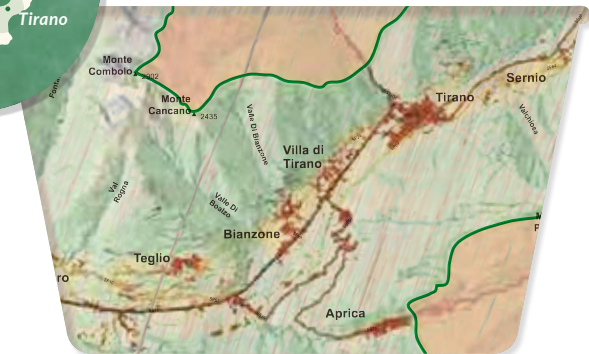
mancare una passeggiata tra i vigneti o lungo la **Via dei Terrazzamenti**. Questo percorso ciclo-pedonale che si sviluppa sul versante retico della bassa e media Valtellina attraversa le zone terrazzate più belle, incrociando spesso attrattive storico-artistiche, civili e religiose di notevole pregio e interesse, e offrendo viste panoramiche sul fondovalle.

Foto sopra
Terrazzamenti in zona Castione
Foto accanto
Terrazzamenti Sassella, Sondrio



Foto
Terrazzamenti, Bianzone

Eventi da non perdere:
Sapori di primavera
Sagra dei Chisciöi
Pizzocchero d'oro
Eroico Rosso Sforzato
Wine Festival
Sagra della mela e dell'uva
Weekend dei sapori
d'autunno



TEGLIO, TIRANO E DINTORNI

Situato nel cuore della Valtellina, è un territorio che fa dell'enogastronomia uno dei suoi tratti distintivi con eventi, un'offerta ristorativa ricercata e di qualità, e una grande celebrazione per sua maestà il Pizzocchero.

Dalla **Via dei Terrazzamenti**, posta sul versante retico e percorribile a piedi e/o in bici, ai numerosi meleti dove nascono le **mele della Valtellina IGP**, senza dimenticare i campi di **grano saraceno** e di **segale** che caratterizzano **Teglio, patria dei pizzoccheri**: sono tante le esperienze food da vivere in questo territorio che vanta anche le "città slow" di **Tirano e Teglio**, luoghi da vivere a ritmo lento apprezzandone le tradizioni, la cultura e il gusto per la buona tavola.

Tirano, con il suo vivace centro storico ricco di botteghe e cantine, è l'ideale per acquistare le eccellenze locali, tra cui la **Pesteda**, condimento aromatico che nasce nella vicina **Grosio**, preparato secondo un'antica ricetta che

viene tramandata, e segretamente custodita, di generazione in generazione dalle nonne grosine. Tirano è anche la città di partenza del celebre **Trenino Rosso del Bernina**, patrimonio UNESCO dal 2008.

Il calendario degli eventi enogastronomici si apre in Aprica con i **Sapori di Primavera** e prosegue poi con numerose altre iniziative: dall'**Eroico Rosso Sforzato Wine Festival**, dedicato allo Sforzato (vino DOCG), alla **Sagra della Mela e dell'Uva**, dal **Pizzocchero d'Oro** ai **Weekend dei Sapori d'Autunno**, senza dimenticare la **Sagra dei Chisciöi**, un piatto tipico della zona. Questi e molti altri sono gli eventi a cui partecipare per scoprire e degustare le eccellenze enogastronomiche valtelinesi.



Antonello Tognolini
Hotel Ristorante Combolo, Teglio

RAVIOLI DI GRANO SARACENO CON TROTA DELLA VALMASINO, PESTO DI ORTICHE E FRUTTI ROSSI

(per 4 persone)

INGREDIENTI

per i ravioli:

200 g di farina di grano saraceno
100 g di farina 00
3 uova
Sale, pepe
1 cucchiaino di olio extravergine

per il ripieno:

300 g di filetti di trota affumicata
100 g di patate bollite
1 spicchio d'aglio
1 rametto timo
1 uovo
½ bicchiere di vino bianco
100 cc di olio extravergine

per il pesto:

200 g di foglie di ortiche
50 g di olio extravergine
1 spicchio aglio
Sale, pepe
300 cl di brodo vegetale
50 g farina 00

per la salsa:

50 g di pomodori secchi
50 g di filetti di trota salmonata affumicata
30 g di burro
Acqua di cottura

PREPARAZIONE


In una padella mettere un po' d'olio, l'aglio e il timo, e fare rosolare delicatamente 300 g di filetti di trota sminuzzati e sfumare con il vino bianco dopo avere aggiustato con il pepe e il sale. Cuocere per 3-4 minuti, lasciare raffreddare e aggiungere le patate lessate. Tritare il tutto aggiungendo 1 uovo e insaporire con della scorza di limone tritata finemente. Impastare bene il tutto fino a raggiungere un impasto morbido al tatto.

Stendere delicatamente con l'apposito stampo dei ravioli, aggiungere il ripieno e ricoprirlo con un altro strato di pasta. Strisciare delicatamente con l'apposito mattarello e staccare i ravioli.

Mettere in una padella dell'olio extravergine con un spicchio d'aglio (da togliere quando rosato) e aggiungere 200 g di foglie d'ortica ben velate. Aggiungere sale e pepe e cuocere per 5 minuti. Preparare a parte del brodo di verdura. Legare il brodo con olio e farina, aggiungere il cotto di ortiche e frullare il tutto fino a ottenere una crema.

Cuocere in acqua salata per 7-8 minuti i ravioli e, a cottura raggiunta, spadellare con olio extravergine e pomodori secchi.

Sul piatto mettere un fondo di pesto di ortiche e sopra i ravioli spadellati. Finire l'impiattamento con ribes rossi, rametti di timo e menta fresca.

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





il protagonista
del piatto

VINO IN ABBINAMENTO

La Spia

Alpi Retiche IGT Bianco Castelàsc

Prodotto con uvaggio composto al 60% da Nebbiolo e per il 40% da vitigni a bacca bianca, questo vino si caratterizza per un colore giallo dai riflessi verdognoli. Presenta un'intensità aromatica spiccata, floreale e armoniosa. In bocca è pieno, rotondo e giustamente alcolico.

Per informazioni e degustazioni:
Tel: +39 392 9934095
Mail: info@laspiaondrio.it

CANTINA

LA SPIA

Castione Andevenno (SO)
Località Sassella
www.laspiaondrio.com

Nasciamo tra i vigneti valtellini che crescono in località La Spia, un costone roccioso che funge da torre naturale da cui in passato veniva controllato il territorio circostante. Le nostre scelte sono guidate dalla volontà di ottenere la miglior qualità possibile, un risultato raggiungibile solo grazie alla collaborazione e al confronto. Per un'esperienza enogastronomica completa venite a trovarci nel nostro agriturismo, incastonato nella roccia e circondato dal vigneto.

IL GRANO SARACENO

Utilizzato nella cucina tradizionale per pizzoccheri, polenta taragna, sciatt e chisciöi, il grano saraceno è una pianta erbacea dalla cui macinazione si ottiene una farina da destinare a vari utilizzi alimentari, ragion per cui viene spesso considerato come un vero e proprio cereale come frumento o

segale. Privo di glutine, il grano saraceno è inoltre ricco di proteine vegetali, fibre, vitamine del gruppo B e importanti minerali. Diffusosi in Valtellina già nel 1600, veniva e viene coltivato soprattutto sul versante retico delle Alpi vista l'esposizione più soleggiata. Ideale per una camminata tra i campi coltivati è la zona di Teglio e dintorni, dove nel mese di agosto si può ammirare la fioritura del grano saraceno. A Teglio si può inoltre visitare il Mulino Menaglio, dove grazie alle attività dell'Associazione per la Coltura del Grano Saraceno di Teglio vengono conservate le tracce e le testimonianze della tradizione contadina.



Foto sopra
Teglio, campi di grano saraceno
in località San Rocco



Anna Bertola
Locanda Altavilla, Bianzone

SELLA DI CAPRIOLO

(per 4 persone)

INGREDIENTI


- 1 sella di capriolo intera
- 1 pera kaiser non troppo matura
- 1 mela di Valtellina IGP Golden Delicious
- 100 g di castagne pelate e bollite
- Confettura di mirtilli rossi
- 300 g di funghi porcini
- 100 ml di succo d'arancia
- 100 ml di Sforzato della Valtellina
- 150 g di zucchero semolato
- 500 g di farina mista (saraceno e mais)
- q.b. cannella

PREPARAZIONE

Disossare le due lombate della sella facendo attenzione a non staccarle completamente dall'osso così da facilitarne la cottura, salare e pepare. In una pentola antiaderente ben calda rosolare la carne su entrambe le parti molto velocemente e farla riposare su una gratella. Nel frattempo procedere con i contorni. Sbucciare la pera e dividerla in quattro spicchi togliendo il torsolo; preparare uno sciroppo con 50 g di zucchero, il vino e la cannella, immergere gli spicchi di pera e portare a cottura lasciandoli poi nello sciroppo.

Lessare le castagne, sbucciarle, bagnarle con il succo d'arancia e aggiungerle al caramello cremoso preparato in precedenza con 10 g di zucchero. Sbucciare la mela, togliere il torsolo e tagliarla a grosse fette. Tagliare a fette i porcini e trifolarli con olio extra vergine, uno spicchio d'aglio e prezzemolo. Preparare la polenta. Portare il forno a 120°C e con l'aiuto della sonda finire la cottura della sella fino a raggiungere 50°C al cuore e al suo fondo di cottura aggiungere i funghi porcini.

Disporre la sella su un vassoio e aggiungere le castagne caramellate, le mele con la confettura di mirtillo rosso, le pere cotte nel vino, i funghi e la polenta.

 **Vino in abbinamento:** Sforzato di Valtellina DOCG



la curiosità

La selvaggina e i funghi rappresentano da sempre due pilastri della cucina valtellinese: i loro profumi e sapori portati nei piatti accompagnano il palato direttamente nei boschi valtellinesi. In questo piatto la cultura del bosco si combina con la cultura del vigneto e del campo¹. I frutti delle attività basilari per la sussistenza umana (caccia, agricoltura e raccolta), nella versione presentata, si combinano così in un'opera d'arte in cui il piatto fa da tela, realizzando una portata moderna dove gli ingredienti sono tradizionali.

¹Renato Sozzani, Tavola imbandita in Valtellina (Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Sondrio, 1988)



VINO IN ABBINAMENTO

Sforzato di Valtellina DOCG Fasèt

Il nome "FASÈT" in dialetto indica il piccolo appezzamento di vigna situato tra due terrazzamenti. Per questo sforzato viene scelta la vigna più esposta al sole, ma anche quella più alta di quota, così da garantire un maggiore sbalzo termico estremamente importante per la salute del vino e per le sue caratteristiche organolettiche. Prodotto da uve Nebbiolo appassite e invecchiato per più di 10 anni, lo Sforzato rappresenta la massima espressione della viticoltura valtellinese.

L'azienda viene creata nel 2007 dal sogno di Davide Bana di proseguire l'attività del nonno che, per molti anni, ha venduto la sua uva ad altre aziende. Nascono così tre bottiglie prodotte con tre lavorazioni differenti, tutte dal Nebbiolo delle nostre vigne, situate a circa 700 metri di quota, in una zona molto soleggiata sopra Tirano. La passione e l'amore per la terra ci portano ad avere particolare cura delle nostre viti e questo si trasmette anche nei nostri vini. Con la stessa passione abbiamo costruito la cantina di circa 200 mq, dove i nostri vini affinano in botti di rovere e barrique, e dove un locale degustazione offre un'imperdibile vista sul panorama valtellinese.



CANTINA AZIENDA AGRICOLA CA' BIANCHE

Via Santo Stefano, 15 - Tirano
www.cabianche.it

Per informazioni e degustazioni:
Cell: +39 339 2045524
Mail: info@cabianche.it



Per informazioni e degustazioni:
Tel: +39 346 2878894
+39 335 6437302
Mail: info@vini-laperla.com

VINO IN ABBINAMENTO

Sforzato di Valtellina DOCG Quattro Soli

Lo Sforzato Quattro Soli è uno dei nostri 4 vini in produzione. È un vino elegante ed equilibrato, di piacevolissima beva e lunga persistenza, dalla struttura ricca e complessa.

CANTINA

LA PERLA

Via Valgella, 29/B - Tresenda
Teglio (SO)
www.vini-laperla.com

Siamo un'azienda vitivinicola giovane che ha ereditato, da generazioni, l'amore e la passione per la vigna e la cultura enologica. Amiamo il nostro territorio e la viticoltura di montagna. Coltiviamo Nebbiolo e Pignola valtellinese e produciamo vini in Valtellina a Valgella - Tresenda di Teglio. "Coltiviamo sogni" recita il nostro motto, ben sapendo che per farlo serve la concretezza del lavoro e della ricerca. Volontà che alimenta il sogno e lo rende unico.

Foto
Cammina e Gusta, Valfurva



BORMIO E VALLI

Eleganti ristoranti e suggestivi rifugi regalano esperienze gourmet nella cornice del Parco Nazionale dello Stelvio; è dalle erbe alpine di queste montagne che è nato uno degli amari più famosi d'Italia, il Braulio.

In un viaggio gourmet alla scoperta di questa parte dell'Alta Valtellina non può mancare una visita alle suggestive **cantine dell'amaro Braulio**, che si sviluppano nel cuore sotterraneo del centro storico di **Bormio**.

Questa storica località termale offre durante l'anno interessanti appuntamenti enogastronomici: a settembre non perdetevi l'occasione di partecipare alla **Pizzoccherata più lunga d'Italia**, un pranzo da record in un'unica conviviale tavolata che attraversa tutta l'elegante cittadina. Nel cuore dell'estate bormina la **Serata dei Dolci** e la **Serata dei Vini** sono occasioni per degustare eccellenze enogastronomiche valtelinesi all'interno delle antiche corti del centro storico.

Testimonianza del forte legame con la tradizione che caratterizza Bormio e la sua gente sono i **Pasquali**, elaborate e fiorite portantine a tema religioso, autentici capolavori, realizzate dai giovani del paese e trasportate dagli abitanti in costume tipico il giorno di Pasqua. Accanto alle tradizioni folcloristiche, le valli del Bormiese, immerse nella natura del **Parco Nazionale dello Stelvio**, raccontano la loro tradizione contadina; visitare le numerose malghe è un'occasione per scoprire questo mondo e per degustare la genuinità dei prodotti tipici della montagna, in primis i formaggi. In questo contesto, da non perdere in estate sono gli eventi **Cammina e Gusta** in Valfurva e **Saòr de Rézel** in Val di Rezzalo.



Massimiliano Tusetti
Al Filò, Bormio

CILINDRO DI MELA DELLA VALTELLINA IGP COTTA AL NEBBIOLO, GELATO ALLA VANIGLIA E ZABAIONE

(per 4 persone)

INGREDIENTI

4 mele Golden IGP della
Valtellina

120 g di zucchero

150 ml di vino rosso di Valtellina
DOC

20 pz di uvetta sultanina

q.b. cannella

per lo zabaione:

60 g di tuorli d'uovo

75 g di zucchero

100 ml di vino Alpi Retiche IGT
Passito Vertemate

150 g di panna montata

per il gelato:

300 g di latte

80 g di panna fresca

40 g di tuorli d'uovo

80 g di zucchero

q.b. vaniglia stecca

per la decorazione:

Frutti di bosco

PREPARAZIONE

Sbucciare le mele e togliere con un levatoroli l'interno del frutto in modo da ottenere quest'ultimo pulito all'interno; tagliarlo a fettine regolari ma unite tra loro così da formare un cilindro.

Sistemare le mele in una pirofila e al centro di ognuna inserire 5 pezzetti di uvetta, coprire in parti uguali con lo zucchero; aromatizzare con la cannella e aggiungere infine il vino. Preriscaldare il forno a 180°C e cuocere per 30 min. Togliere le mele dalla pirofila e ridurre il liquido di cottura a densità di sciroppo.

Per lo zabaione montare in un recipiente a bagnomaria i tuorli con lo zucchero e il vino passito fino a creare una massa spumosa, togliere dal bagnomaria e continuare a montare fino a raffreddamento del composto, unire la panna montata.

Per il gelato pastorizzare tutti gli ingredienti assieme in un recipiente a bagnomaria alla temperatura di 85°C, raffreddare e passare in gelatiera.

Comporre il piatto con lo sciroppo di vino, lo zabaione, la mela tiepida e il gelato. Decorare con frutti di bosco a piacere.


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



Foto
Meleti in fiore
a Ponte in Valtellina



il protagonista
del piatto



LA MELA DELLA VALTELLINA IGP

La coltivazione delle mele è una delle attività che caratterizza anche fisicamente il territorio valtellinese, parliamo infatti di più di 1000 ettari di meleti coltivati e di circa mille aziende agricole.

Crocante, succosa e profumata, la mela della Valtellina IGP è il frutto delle ottime condizioni climatiche, della collocazione geografica della Valtellina e del sapiente lavoro dell'uomo.

Tre le varietà: la **Red Delicious**, di colore rosso brillante, con polpa succosa e colorazione molto intensa, che viene raccolta a settembre fino ai primi di ottobre; la **Golden Delicious**, dolce, croccante e molto succosa, si caratterizza per la "faccetta rossa" e viene raccolta da metà settembre a metà ottobre; la **mela estiva Gala**, croccante e molto succosa, matura a Ferragosto.



VINO IN ABBINAMENTO

Alpi Retiche IGT Passito Dulcis in fundo

Un'uva Nebbiolo incredibile, appassita in fruttaiolo fino a marzo, una fermentazione di oltre 6 settimane e travasi regolari ogni mese in cantina per 100 giorni prima di metterlo in bottiglia. Il risultato è uno straordinario passito rosso, ideale per una piacevole meditazione

Per informazioni e degustazioni:

Cell: +39 340 0955803

Mail: info@folinivaltellina.it



Folini
Azienda Agricola

CANTINA

AZIENDA AGRICOLA FOLINI

Via Stazione, 2
Chiuro (SO)

Un'azienda agricola caratterizzata da un clima caldo e familiare, dove le visite guidate vi porteranno alla riscoperta della storia della viticoltura valtellinese, dalle tecniche agricole ai valori umani che l'hanno tramandata. Il nostro obiettivo? Essere un esempio di azienda agricola multifunzionale sostenibile, sia economicamente che nel rispetto del territorio e della nostra storia.

LIVIGNO

Conosciuta per le attività all'aria aperta e per la vasta offerta invernale, Livigno propone ai propri visitatori esperienze gourmet che uniscono passato e innovazione.

Noto anche come "Piccolo Tibet", Livigno è oggi una moderna stazione turistica ma il suo sviluppo è relativamente recente, basti pensare che fino agli anni '50 la località era completamente isolata durante l'inverno! I **prodotti dell'allevamento**, in particolare il **latte**, hanno garantito la sussistenza degli abitanti per decenni e oggi Livigno ne ricorda l'importanza con eventi quali l'**Alpen Fest** a settembre, la grande **festa della transumanza** del bestiame, e con il libro "**Leina da Saor**" (valanga di sapori) che raccoglie 100 ricette di un tempo rivisitate e realizzate dall'**Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno**. La tradizione contadina del paese, reinterpretata in chiave moderna, viene celebrata in estate dal "**Sentiero Gourmet**", percorso enogastronomico itinerante immerso nella natura che valorizza le tradizioni culinarie italiane e livignasche, unendo prodotti tradizionali e innovazione, e "**Sunrise Mattias**", colazione gourmet in quota per

ricordare Mattias Peri, il primo chef livignasco a ricevere la stella Michelin. In autunno, appuntamento immancabile con **Li Tea Gourmand**, serata gourmet organizzata all'interno di cinque baite tipiche, ognuna con un menu ideato attorno a un prodotto principe dell'autunno: la rapa, il fico, la castagna, il formaggio d'alpe e la selvaggina; abbinati in diverse sfumature ad altre primizie di stagione. Da non dimenticare la **Latteria di Livigno**, dove è possibile visitare i laboratori di produzione e degustare i prodotti genuini e autentici del territorio. D'obbligo anche una visita al **Mus! Museo di Livigno e Trepalle** che racconta il passato e le tradizioni del paese.

Eventi da non perdere:
Sunrise Mattias
Sentiero Gourmet
Alpen Fest

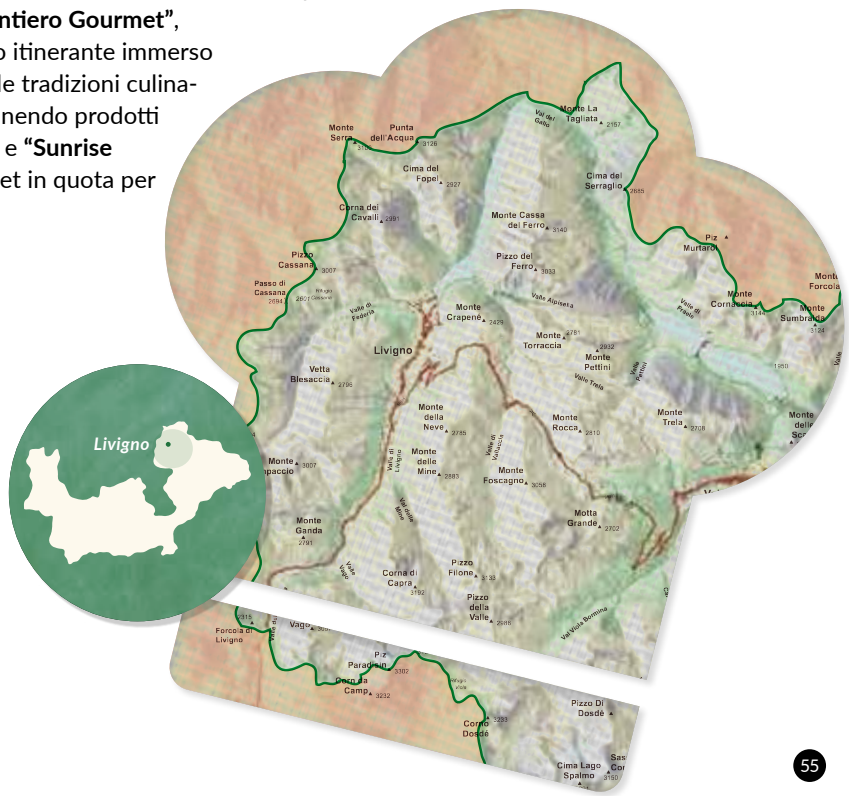


Foto
Sentiero Gourmet, Livigno



Michele Bormolini
Hotel Spöl

PRIMIZIE D'AUTUNNO

160 g Mousse salata di castagne, 320 g Pan brioches di saraceno decorticato, 200 g Violino di pecora, 160 g Gelatina di mele e rum, 50 g Castagne sciropate

(per 4 persone)

INGREDIENTI (per 0,8 kg)

30 g di uova intere
40 g di tuorli d'uova
60 g di zucchero
5 g di rum
8 g di gelatina animale
300 g di panna

per la purea di castagne:

100 g di patate
200 g di castagne
50 g di crema di marroni
3 g di sale

INGREDIENTI (per 0,37 kg)

140 g di farina sfoglia
60 g di farina di grano saraceno
4 g di lievito di birra in polvere
90 g di latte fresco intero
30 g di uova intere
4 g di sale
30 g di burro
10 g di saraceno decorticato

MOUSSE SALATA DI CASTAGNE

PREPARAZIONE

Per la purea di castagne cuocere le patate con la pelle, a parte cuocere le castagne fino a quando non risulteranno morbide, pelare le patate e unirle alle castagne, aggiustare di sale e frullare il tutto ed infine unire la crema di marroni.

Versare la panna ben fredda in planetaria e farla montare a 3/4.

Montare a caldo le uova e i tuorli con lo zucchero a velo, unire la purea di castagne aromatizzata con il rum, aggiungere la gelatina animale stemperata con una piccola parte di purea ed infine unire la panna semi montata.

Porzionare e abbattere.

PAN BRIOCHES DI SARACENO DECORTICATO

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con le farine e il 70% del latte, le uova ed il lievito, aggiungere il sale e impastare nuovamente aggiungendo poco alla volta il burro morbido ed infine il saraceno decorticato. Far riposare l'impasto per 20 minuti coperto da cellofan per poi formare delle pezzature desiderate.

Lucidare e lievitare a 28°C per 90 minuti, prima di infornare lucidare nuovamente. Cuocere a 180°C per 5 minuti a valvola aperta e altri 20 minuti a valvola chiusa.



la curiosità

Questo piatto prevede l'utilizzo del violino di pecora, che si può acquistare a Livigno e il cui metodo di produzione è riportato nel libro *Leina da Saor*. Questo volume, ufficialmente presentato nel 2014, è un vero e proprio "sogno andato in stampa", ideato e realizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno. È un libro fotografico bilingue pensato per essere uno strumento di conoscenza dove si parla di Livigno, ricordando gli anziani che ne hanno fatto la storia, delle ricette locali e delle vicende di questa comunità: 250 fotografie, 100 ricette tradizionali e 37 rivisitate, tutte cucinate dai cuochi dell'Associazione.

GELATINA DI MELE E RUM

INGREDIENTI (per 0,62 kg)

100 g di mele di Valtellina IGP Golden Delicious
100 g di succo di limone
220 g di zucchero
80 g di rum

per il succo di mela:

(dosi per 0,9kg)

450 g di mele di Valtellina IGP Golden Delicious
450 g di acqua naturale

PREPARAZIONE

Per fare il succo di mele portare ad ebollizione l'acqua con le mele fino a ridurle in poltiglia, lasciar riposare per 12 ore circa, frullare il tutto e filtrare per due volte con un chinoise molto fine.

Portare ad ebollizione 120 g del succo di mela ottenuto con lo zucchero, unire le mele precedentemente tagliate a cubetti ed il succo di limone fino a raggiungere i 63 brix ed infine unire il rum.

CASTAGNE SCIROPATE

INGREDIENTI (1 kg)

1 kg di castagne
200 g di rum
0,7 kg di zucchero
1 pz di vaniglia in stecche
0,75 kg di acqua naturale
q.b. sale grosso


PREPARAZIONE

Cuocere le castagne pulite e pelate in abbondante acqua salata aromatizzata con vaniglia, quando saranno cotte al dente, scolare, raffreddare e asciugare. Nel frattempo preparare lo sciroppo facendo bollire per 10/15 minuti a fuoco moderato acqua, zucchero e la vaniglia, togliere dal fuoco e aggiungere il rum.

Disporre le castagne in vasi di vetro precedentemente sterilizzati, coprire con lo sciroppo, chiudere ermeticamente e finire la cottura per 30 minuti circa disponendo i barattoli in una casseruola coperti d'acqua e avvolti in stracci di stoffa.

PRESENTAZIONE

Disporre la mousse di castagne sul piatto accompagnandola col pan brioche di saraceno tostato, marmellata, mele e rum, il violino precedentemente tagliato a fette sottili e la castagna candita.

 **Vino in abbinamento:** Spumante metodo classico

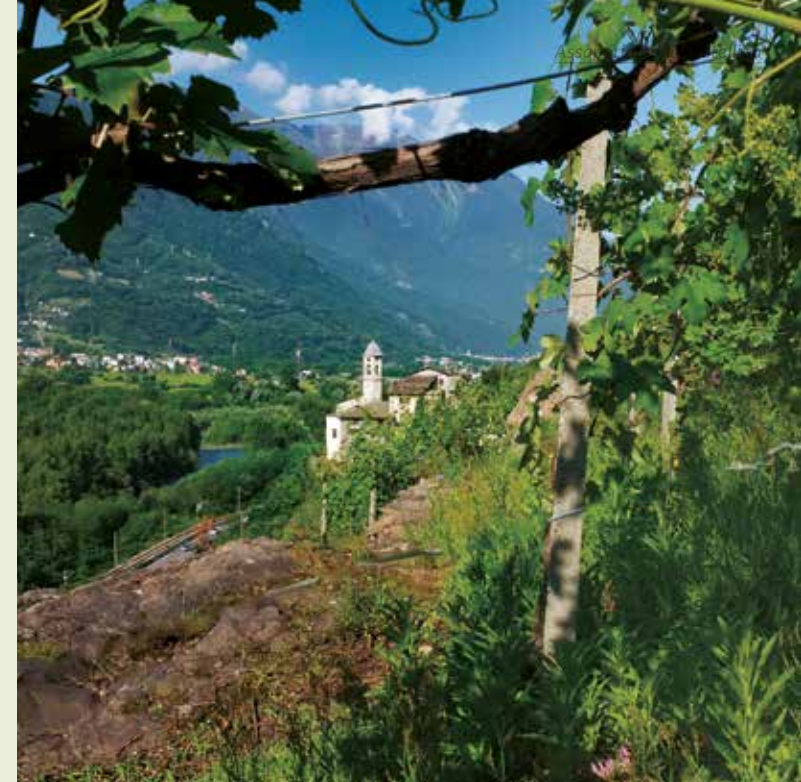



ALDO RAINOLDI
"Il vino come cultura"



**CASA VINICOLA
ALDO RAINOLDI**
Via Stelvio, 128 - Chiuro (SO)
www.rainoldi.com

Per informazioni e degustazioni:
Tell: + 39 0342 482225
Mail: rainoldi@rainoldi.com



VINO IN ABBINAMENTO

Cuvée Maria Vittoria Rosè

Questa cuvée, prodotta in tiratura limitata con uve provenienti esclusivamente da vigneti di alta quota, esalta la sua unicità grazie a 60 mesi di affinamento sui lieviti. È un metodo classico che unisce eleganza a struttura e complessità, dedicato a chi ama scoprire le più vere espressioni di un "terroir". La spumantizzazione del Nebbiolo tramite metodo classico, vanto per la nostra casa vinicola, viene perfettamente interpretata da questa etichetta, prima bollicina valtellinese a essere premiata con il premio Sole dalla GUIDA ORO I VINI VERONELLI 2019.

CANTINA

La Casa Vinicola Aldo Rainoldi, fondata nel 1925, è conosciuta per i suoi grandi vini rossi fermi prodotti a partire da uve Nebbiolo. Dopo quasi cento anni di lavoro appassionato oggi le redini dell'azienda sono in mano ad Aldo Rainoldi, nipote del fondatore. Negli ultimi anni abbiamo aperto la cantina a visitatori e appassionati, accogliendo con entusiasmo tutti coloro che desiderano conoscere, degustare e capire i nostri vini, espressione autentica di un territorio unico e del Nebbiolo delle Alpi.



Le ricette della tradizione

Un viaggio tra i piatti della tradizione, accompagnati dalle signore valtelinesi 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 DOCG 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, rispecchia 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 valtellinese 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 valtellinese, 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.

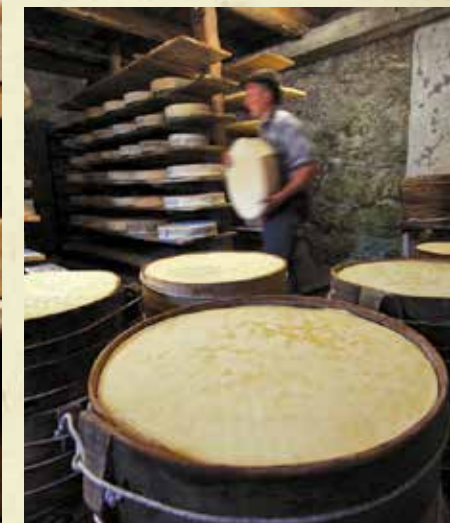
ARPEPE

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 nell'anno della produzione, più 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 Chisciöl 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.lucafaccinelli.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 cucchiaio 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 cucchiaio**, 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 cucchiaio.





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 DOCG 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** ("tarel"), un lungo bastone usato per mescolarla all'interno del paiolo di rame in cui veniva preparata.





*eccellenze
enogastronomiche*

VINO IN ABBINAMENTO

Valtellina Superiore DOPG 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 VINICOLA MARCEL ZANOLARI
DI CIVILE SOLE

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 DOCG

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 fruttajo 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 taglio che regala una particolare nota balsamica. Rododendro, millefiori, castagno, acacia o taglio, 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 nocciole. 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

sul 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 breadcrél, 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 anglo-sassone 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 TILIUM BEER, Sondrio

Ho creato Tiliium 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 Tiliium* 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 Tilium 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 artigianale: 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.

-  **Tripled, 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, Kolsch**
-  **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

