

# thetravelnews

NOVITÀ, IDEE, OCCASIONI SCELTE DA GIORNALISTI DI VIAGGI

## Valtellina Gourmand

Valtellina? Con piacere! Sì, perché la regione alpina, al confine fra Lombardia e Svizzera, a 130 chilometri da Milano e meno di 50 da St Moritz, non è solo una meraviglia naturale, ma anche uno scrigno di tesori gastronomici tutti da gustare. Dalle rive del Lario agli alpeggi di montagna, la produzione alimentare resiste alle lusinghe della globalizzazione: vini e formaggi, salumi, pasta, polenta, pane di segale, dolci e miele, a cui si aggiungono mele (nella varietà Golden Delicious, Red Delicious, Gala), e arrivando sulle rive del lago, olio extravergine d'oliva e missoltini, pesci salati e lasciati essiccare al sole, aromatizzati con foglie di alloro. Il cibo qui racconta la storia e definisce il paesaggio. Antiche tribù liguri vi introdussero la cultura della vite e la tecnica della coltivazione a terrazze, dagli Etruschi, la valle prese probabilmente il nome (vallis Turrena – valle dei Tirreni), i Romani ne apprezzarono i vini e consolidarono la coltivazione dei vigneti, destinata a crescere, soprattutto in epoca medioevale grazie a forti incentivi e all'espansione dei commerci durante il periodo di quasi tre secoli (1512-1794) in cui la regione fu annessa al piccolo stato delle Tre Leghe: l'attuale Canton dei Grigioni svizzero. Il nostro viaggio, alla ricerca della buona gastronomia e dei prodotti migliori da mettere nella borsa della spesa, parte dalle rive del lago, lungo la strada che in poco più di un'ora unisce la Valtellina a Milano, mettendo in comunicazione scenari naturali di grande bellezza, con paesaggi industriali e urbani.

La sponda orientale del Lario, che ispirò lo scrittore Alessandro Manzoni per l'incipit più famoso della letteratura italiana («Quel ramo del lago di Como, che volge a mezzogiorno, tra due catene non interrotte di monti...» da I Promessi Sposi) regala da Varenna a Colico scenografici scorci: vigne, oliveti, boschi di castagno e passeggiate a lago dominate da fortificazioni medioevali, come quelle del Castello di Vezio e di Corenno Plinio. Questo tratto del lago, in vista delle cime nevose della Valtellina, dispensa due preziosi tesori del gusto: l'olio extravergine di oliva DOP della Cooperativa Agricola «[Olivicoltori Lago di Como](#)», prodotto in quantità limitata di non più di 3.000 bottiglie. Un «oro giallo» dai sentori erbacei, con note di cardo e pera, perfetto in abbinamento al sapore degli agoni: pesci d'acqua dolce ad alto contenuto proteico, parenti stretti delle aringhe. Pescati con le reti, salati ed essiccati, diventano una vera specialità: li chiamano Missoltini (o Misultin, nella lingua del lago), prima di essere consumati, vanno lavati in acqua tiepida e aceto, poi cotti sulla griglia, ripuliti delle scaglie e conditi con olio extravergine e prezzemolo tritato, si accompagnano a fette di polenta abbrustolita. Per l'acquisto del buon olio del lago e del pesce, si va a «[La Bottega dell'Olio](#)» sulla piazza della stazione ferroviaria Perledo/Varenna. Nel negozio, ricavato nello spazio di un ex deposito ferroviario, si possono trovare anche confetture di frutta, cioccolato all'olio extravergine, grappa all'olio, miele (ore 9,30-12,30/17-19 chiuso lunedì).

Ventisei chilometri ci separano dalla Valtellina, e altri venti da Chiavenna, cittadina ricca e nobile, per secoli importante crocevia per i traffici commerciali con l'Europa centrale. Il centro storico, dominato dalle montagne, rivela fra palazzi signorili, chiese e fontane le fortune del passato, ravvivate oggi da un ininterrotto traffico turistico. Merito anche delle prelibatezze con cui si imbandiscono le tavole di ristoranti e "Crotti": cavità naturali della montagna, in cui la temperatura rimane sempre fresca e costante, usate in origine come cantine e poi trasformate in rustiche osterie.

Fra le tutte le specialità in tavola, il vanto di **Chiavenna** è senza dubbio la Bresaola – salume preparato totalmente con carne bovina scelta – o meglio la Brisaola, come preferiscono chiamarla i chiavennaschi, per distinguerla da tutte le altre e anche rivendicarne l'invenzione. Per acquistarne della migliore qualità l'indirizzo giusto è quello, della **Macelleria Del Curto, in via Dolzino 129**, dove la sua produzione, da oltre 100 anni è un vanto di famiglia, insieme a quella del rinomato Violino, ottenuto da spalla o coscia intera di capra con l'osso, chiamato così perché un tempo per tagliarlo, lo si appoggiava sulla spalla muovendo il coltello come un archetto.

Sulla stessa via, botti e bottiglie di vino, al n. 66, segnalano l'entrata dell'**Enoteca Marino**, una cassaforte di tesori enologici ricercati e proposti con passione e competenza. «La mia è un' enoteca di confine», afferma il proprietario Marino Del Curto (il nome più diffuso della zona), «perché, a pochi passi dai confini della Svizzera, e abbastanza vicina ad Austria e Germania, offre una scelta di vini italiani difficile da trovare altrove» il valore aggiunto qui è dato da una competenza maturata in 30 anni di attività, sul fronte della produzione vinicola valtellinese, tutta frutto dei vitigni di uva Nebbiolo. Il consiglio di Del Curto sui tre vini rappresentativi della regione, non dà spazio a tentennamenti « al primo posto metto un calice di *Sfursat* di Nino Negri, ottenuto da uve passite, invecchiato 22 mesi in botti di rovere, vino da meditazione, potente ed elegante; poi un *Sassella Rocce Rosse* dell'azienda Arpepe, ottenuto da lunga macerazione e affinamento in botti di castagno per 4 anni; per finire con un più semplice *Valgella*, fine ed elegante» (Enoteca Marino, via Dolzino 66, tel. 0343 32720).

Poco distante, a Prosto di Piuro, è aperto alla visita il **palazzo Vertemate-Franchi**, è uno dei più eleganti esempi di architettura rinascimentale della regione, con interni ricchi di preziose decorazioni e arredi (visite guidate: tel. 0343 37485 biglietto 7 €). Scenografiche e facili da raggiungere le cascate dell'Acqua Fraggia, ammirate con i loro 170 metri di salto doppio, anche da Leonardo Da Vinci che le menziona nel suo "Codice Atlantico". A Prosto di Piuro, apriamo nuovamente la nostra borsa della spesa, per metterci una confezione degli apprezzati e originali «biscotín de Próst», biscotti realizzati artigianalmente con farina e burro da **Simonetta Del Curto**, in un Mulino del 1600 (via Chiesa 3, tel.0343 32733).

Scendendo verso sud, si fa sosta a Mese, per un assaggio di cucina e vini valtellinesi ai tavoli in pietra del "**Crotasc**", un crotto ricavato da un edificio settecentesco, aperto alla ristorazione dal 1928. Qui, più di 70 anni fa la famiglia Prevostini, ha cominciato anche a produrre vino. Alla Cantina storica scavata nella pietra, si è affiancata dal 2013, in un'altra sede, la nuova cantina: la prima in Lombardia ad essere certificata ad impatto ambientale zero (via Don Primo Lucchinetti, tel. 0343 41003).

Costeggiando il lago di Mezzola, un tempo unito a quello di Como e proseguendo sulla statale 402, oltrepassato Dubino, si arriva in località Mantello all'agriturismo **La Florida**, una realtà produttiva a km 0 fra le più innovative in Europa. Con 200 vacche, 250 maiali, 70 capre, un caseificio, 60 ettari coltivati prevalentemente a fieno e mais, l'azienda agricola è in grado di garantire l'assoluta genuinità della sua produzione alimentare: carni, salumi e formaggi venduti in un elegante spaccio vendita, e serviti alla tavola dei suoi 2 ristoranti, fra cui il raffinato "**La Présef**", 1 stella Michelin, guidato dallo chef Gianni Tarabini (via Lungo Adda, tel. 0342 680846).

Il lato selvaggio e incontaminato di questo tratto di Valtellina, si mostra in maniera grandiosa lungo le valli laterali: sul versante Retico delle Alpi, la Val Masino e la Val di Mello, percorse da vorticosi torrenti sullo sfondo grandioso di alte cime alpine e paradiso dell'arrampicata. Miele, confetture, paste di grano saraceno e Bisciola, un dolce con noci, fichi e miele nell'impasto, prodotto localmente, si trovano al **Panificio Rossi** in via Marconi 10 a Cataeggio.

Ad Ardenno invece, il panificio di **Luigi Cao** è il luogo giusto per trovare buon pane di segale (preparato con alta percentuale d'acqua, lavorazione lente e lievito madre), Bisciola e "Cupeta", dolce autunnale, di noci e miele pressati fra due fogli di ostia (via Via F.lli Cairoli 20, tel. 0342 661434). Imperdibile, quasi al termine del nostro viaggio, un'escursione nella valle del Bitto, il torrente che attraversa la selvatICA Valgerola e da il nome al famoso **Bitto**, formaggio a latte crudo di mucche di razza bruno alpina e di capre di razza orobica, preparato seguendo metodi in uso da secoli negli alpeggi, in totale assenza di ingredienti o additivi artificiali. Le sue forme invecchiate oltre i 10 anni, sono state vendute nelle aste più prestigiose del mondo, facendolo diventare il formaggio più caro del mondo, con quotazioni record vicine ai 300 euro al chilo. Presidio Slow Food dal 2003 quello che ora ha preso la denominazione di **Storico Ribelle Presidio Slow Food** è diventato un simbolo di resistenza alla globalizzazione del cibo. Per degustarlo, acquistarlo e ascoltarne la storia con le parole appassionate di Paolo Ciapparelli, presidente del Consorzio Storico Ribelle, c'è la Casera Gerola Alta in di via Nazionale 31.

Ultima tappa a Morbegno, per un indimenticabile ripasso gastronomico nello storico negozio **Fratelli Ciapponi**, un tempio del gusto dove troverete tutto il meglio della produzione alimentare valtellinese, dalla bresaola ai vini, l'aggiunta di competenza e gentilezza (piazza Novembre, tel. 0342 610223)

Informazioni per il viaggio: [www.valtellina.it](http://www.valtellina.it) - [www.lagodicomo.com](http://www.lagodicomo.com)

#### Dove Mangiare:

**L'Ek.** Semplice ma elegante bistrot, il menù si discosta in parte dalla tradizione locale spaziando dalla battuta di fassona alle acciughe del Cantabrico. Fra le pizze, da provare "Al lago" con fiori di zuccina e bottarga lacustre. Lecco - Piazza XX Settembre 50, tel. 0341-169 3747.

**Osteria del Zep.** Cucina tipica valtellinese fra le vecchie mura di un palazzo settecentesco. Morbegno - Piazza Marconi 16, tel. 0342-610058

**Le Case dei Baff.** Agriturismo in storici edifici in pietra e legno sulla strada per la Val Masino, in tavola zuppa d'orzo cucinata nel lavècc (pentola in pietra ollare), ravioli, arrostiti e trote allevate in azienda. Ardenno - via dei Mulini 9 tel. 0342-661045.