

marketing . eventi . turismo . enogastronomia

le Vie del gusto

by m.e.t.e.

Valtellina, viaggio tra antiche botteghe e cantine storiche

🕒 Set 20, 2017



🖨️ Stampa Articolo

Ancora oggi, nella valle lombarda sopravvive lo spirito di un'epoca passata, tra vini e prodotti tipici da degustare accanto al calore di un camino



L'amore verso l'Italia, sia per chi viene in visita dall'estero che per i suoi stessi abitanti, nasce da un sentimento profondo che riguarda la natura di ogni essere umano, un qualcosa che accomuna tutti a prescindere dalle differenze culturali e dalle distanze spaziali: la nostalgia. Girando per il Belpaese, coi suoi borghi e reperti che rievocano epoche passate, a qualunque latitudine ci si trovi è impossibile non provare una simile emozione, tanto forte non perché volta solo all'indietro, ma proprio in quanto quegli sguardi di un tempo perduto sono spesso vivissimi ancora oggi. Tra gli esempi di questo spettacolo dei luoghi e del cuore, certamente la Valtellina è uno degli simboli più vividi, grazie ad antiche botteghe e cantine storiche dentro piccoli paesi dei quali rimangono il punto riferimento. Come a Chiavenna, dove diverse eccellenze del territorio hanno saputo salvaguardare la loro tradizione ottenendo così il riconoscimento da Regione Lombardia di "Storica attività". A partire dal Bar Vicini che ha mantenuto gran parte degli arredi originali degli anni '30 e i tavoli e le sedie sistemate nella sala "nuova" aperta negli anni '70, che contribuiscono a mantenere viva l'atmosfera storica del locale. Poi c'è Crotto Giovannantoni, nato come locale di invecchiamento del vino, stoccaggio e invecchiamento di formaggi e salumi, e trasformatosi successivamente in osteria. A Madesimo invece, il Bar Pasticceria Stella rappresenta, fin dal 1950, una delle attività più longeve del paese e tra le più amate dai turisti che visitano la località, oltre che dagli stessi residenti per l'eccezionale genuinità dei prodotti. Spostandoci nella Bassa Valtellina, nel centro storico di Morbegno, troviamo la bottega dei Fratelli Ciapponi. Fondata nel

1883, il retrobottega sorprende per il suo susseguirsi di volte, colonne e cantine dove vengono conservate le forme di Bitto DOP d'annata, i Valtellina Casera DOP, i salumi, i vini Valtellinesi e le grappe. Proseguendo lungo la valle si arriva a Sondrio, dove la cantina Arpepe è da 150 anni una sicurezza in campo enologico, emblema di un territorio dove tutto viene fatto a mano: la loro filosofia è quella di continuare a produrre un vino che sia espressione pura sia della terra che degli uomini che la coltivano con umiltà. Poco distante da Sondrio, sorge dal 1957 la Latteria di Chiuro, prima cooperativa lattiero-casearia a produrre latte alimentare della Valtellina e oggi consorzio di oltre 20 soci allevatori attivi nell'area compresa tra Sondrio e Tirano. In Valmalenco, a Vetto (Lanzada), c'è lo "Spirito del 900", storica bottega e cantina della famiglia Masa che conserva perfettamente lo stile e il mobilio originale degli inizi del secolo scorso; qui, è possibile gustare diversi salumi che vengono ancora oggi prodotti seguendo rigorosamente tutti i più antichi segreti artigianali. Andando avanti, La Vineria di Tirano è, dal 1907, il principale luogo di ritrovo del Comune di cui porta il nome: il camino sempre acceso, la corte del Seicento, il ballatoio, il selciato, la carne cotta nel "lavec", raccontano oggi la magia dei valori di un tempo, tra degustazioni, spuntini, aperitivi e cene accompagnate da vini, birre e whisky. A Villa di Tirano invece, la famiglia Moltoni ha ricavato da una vecchia latteria dei primi anni del '900 la Mieleria. Al suo interno, si possono trovare quindici varietà di miele in vasetti, oltre ai gustosi biscotti di grano saraceno. Ma La Mieleria è soprattutto una fattoria didattica: su appuntamento, infatti, è possibile visitare l'azienda, il suo museo apistico e partecipare a degustazioni e laboratori dedicati proprio all'apicoltura.

Antonio Forestieri