



INCANTO

La Valtellina è una vasta area alpina in provincia di Sondrio delimitata a nord dal Cantone dei Grigioni (Svizzera), a sud dalle montagne delle Prealpi Orobie nelle province di Bergamo e Brescia, ad ovest ancora dal Cantone dei Grigioni e dall'alto Lago di Como. La valle si estende in direzione ovest-est per circa 200 km fra il Lago di Como e il Passo dell'Aprica



FUORIPORTA DA RISCOPRIRE

Mele, terme e pizzoccheri Tour nella ghiotta Valtellina

Dall'alto Lario al passo dello Stelvio un ricco itinerario tra alpeggi, agriturismi e i grandi vini di Lombardia

IL
VIAGGIATORE

GOLOSO

Roberto Perrone

Di una ricchezza antica, la Valtellina sta lassù, spesso distante, come se bastasse a se stessa. Invece dovrebbe aprirsi di più, raccontarci le sue meraviglie, invogliarci a salire per conoscerle, vederle, gustarle. Il Viaggiatore Goloso, nel suo piccolo, cerca di colmare questa lacuna. Prendiamo la Superstrada 36 da Lecco a Colico. Raggiunta la punta settentrionale del Lario, imbocchiamo al SS 38 che percorre tutta la Valtellina fino al Passo dello Stelvio. Qui, all'inizio della strada, entriamo nella patria del bitto, uno dei grandi prodotti di questa terra insieme con altri formaggi, la Bresaola, il miele, le mele, il vino (Sassella e Inferno i più noti, ma non solo), i pizzoccheri. E' questa la sua stagione. Un tempo i pastori, scesi a valle dopo l'alpeggio, barattavano il Bitto, eredità dei Celti, con cibi, vestiti, attrezzi. Il Bitto storico dei Celti viene ancora lavorato nel "calecc", struttura in pietra protetta da muretti a secco. Dolce e delicato, diventa potente e sapido con l'invecchiamento: sa di frutta e fiori secchi, burro, fieno. Lo troviamo, insieme con altri formaggi, alla Latteria Valtellina a Delebio, o nella Bottega dei fratelli Ciapponi, storico negozio di Morbegno, che conserva l'antica insegna «Drogheria - Granaglie - Formaggi - Cordami». Nel vasto retrobottega tra volte, colonne, celle (a 15 metri sotto terra) giacciono le forme di Bitto d'annata invecchiate fino dieci anni. I Ciapponi si tramandano l'arte della conservazione.

Ma prima di arrivare a Morbegno, deviazione per a Mantello, alla Fiorida: agriturismo, hotel, caseificio, fattoria e grande ristorante, «La Presef» (la mangiatoia in dialetto) con la coppia Gianni Tarabini-Franco Aliberti (chef pasticciere d'altura). Qui i prodotti del territorio vengono reinterpretati con brio: patate di montagna con cuore di Bitto, burro montato, misultin del Lario e scorzette di limone; burrata di pura panna di Bruna Alpina, pesce del lago della Fiorida, crema di pomodoro fresco.

Cucina più semplice ma

non meno appagante all'Osteria del Crotto di Morbegno, altro storico indirizzo valtellinese. Dopo il Santuario dell'Assunta un viottolo conduce al ristorante ricavato da un antico crotto del 1814: assaggiamo un'altra specialità, il «Violino» di capra (con insalata aromatica e caprino). Singolare salume della Valchiavenna, prodotto con la coscia e la spalla

ECCELLENZE

Alla ricerca del «bitto», storico formaggio dei celti e delle migliori bresaole

della capra, ha, appunto, la forma di un violino. Conservato gelosamente nelle famiglie per le festività di fine anno, secondo tradizione viene passato intero tra i commensali e ognuno si taglia la sua fetta. Non mancano i pizzoccheri di farina di castagne con patate, verza e latteria stagionata.

Per chi vuole fare incetta di questa pasta particolare, tap-

pa da Sala Cereali, a Sondrio. L'azienda, fondata nel 1906, è specializzata nei pizzoccheri di con grano saraceno (c'è una linea con questo nome, il Saraceno) e farine per polenta.

Nel capoluogo si possono visitare il Museo Valtellinese di arte e storia e il Castello Masegra che da una rupe domina la città. Proseguendo incontriamo il Castello del Piro (o Castel Grumello). Di proprietà del Fai è uno dei rari esempi esistenti di castelli gemini, composto, cioè, da due edifici separati e congiunti, all'origine, da una cinta muraria.

Sono tante le valli che si affacciano nella valle principale. In Valmalenco, dove ancora si estrae e si lavora la pietra ollare, tappa alla Casa della Carne di Lanzada. In questa piccola e preziosa realtà artigianale, troviamo, oltre ai classici, come le «slinzege», piccole e prelibate bresaole, la Malenca, carne salada di bovino che prende il nome dalla valle. Il Parco delle incisioni rupestri è stato istituito nel 1978 per salvaguardare il patrimonio storico e paesaggistico del Dosso dei Castelli. Sulla Rupe Magna, spettacolare roccia a dorso di balena, spiccano oltre 5.000 incisioni. Finalmente, Bormio si spalanca in tutta la sua bellezza. Località turistica per l'estate e l'inverno, centro termale dalle svariate proposte, come quella delle Qc Terme che ha una struttura anche a Milano, a Porta Romana. Tutto attorno il Parco nazionale dello Stelvio, uno dei più antichi d'Italia (1935), oltre 134 mila ettari distribuiti su tre regioni, Lombardia, Trentino, Alto Adige. La resistenza dei suoi cento ghiacciai, dovrebbe essere anche la nostra, dell'umanità.

ILUOGHI



1 Latteria Sociale Valtellina
Via Stelvio, 139
Delebio (So)
Tel. 0342-685368

2 Agriturismo La Fiorida
Via Lungo Adda, 12
Mantello (So)
Tel. 0342-680846

3 Osteria del Crotto
Via Pedemontana, 22
Morbegno (So)
Tel. 0342-614800

4 Alimentari F.lli Ciapponi
Piazza 3 Novembre, 23
Morbegno (So)
Tel. 0342-6101223

5 Sala Cereali
Viale dello Stadio, 24
Sondrio
Tel. 0342-214068

6 Castel Grumello
Via S. Antonio, 645
Montagna in Valtellina (So)
Tel. 0342-380994

7 Casa della Carne
Via San Giovanni, 155
Lanzada (So)
Tel. 0342-453278

8 Parco delle incisioni rupestri
Via San Faustino
Ca' del Cap Grosio (So)
Tel. 0342-847233

9 Qc Terme
Bormio (So)
info@bagnidibormio.it
Tel. 0342-910131

10 Parco Nazionale dello Stelvio
www.stelviopark.it