


**A.it Ansa ViaggiArt**

## In Valtellina tra cantine e botteghe storiche

Shopping d'autore tra Tirano, Sondrio e Madesimo, nel cuore delle Alpi lombarde



In Valtellina tra cantine e botteghe storiche © ANSA/Ansa

CLICCA PER  
INGRANDIRE 

SONDRIO - Circondata da alte montagne boschive e puntellata da borghi da cui spuntano campanili alti e sottili, la Valtellina è una suggestiva valle alpina, nella parte più settentrionale della Lombardia, che conserva gelosamente antichi riti e tradizioni popolari. In questa terra dal fascino immutato, dove il tempo sembra essersi fermato e i sapori sono autentici come una volta, è un piacere perdersi tra le botteghe e le cantine storiche alla scoperta di prodotti enogastronomici e manufatti artigianali che l'hanno resa una destinazione affascinante e curiosa anche per lo shopping e il cibo. Numerose botteghe presenti sul territorio, infatti, sono diventate un punto di riferimento di tradizione e autenticità.

Si parte dal capoluogo Sondrio dove la tradizione vitivinicola è scandita dai ritmi lenti delle scelte di famiglia, come quella della cantina Arpepe, gestita da 150 anni con passione e con grande cura verso il territorio. La filosofia dell'azienda – "il giusto tempo d'attesa" - è di produrre senza fretta un Nebbiolo delle Alpi che sia l'espressione più pura della terra e degli uomini che la coltivano. Gli ospiti, su prenotazione, possono degustare i vini con vista sulle vigne e sulle rocce del Grumello.

Fuori città, in località Chiuro, dal 1957 è attiva la Latteria di Chiuro, la prima cooperativa casearia a produrre il latte della Valtellina. Oggi è un consorzio di oltre 20 soci allevatori, che raccolgono latte appena munto nell'area compresa tra Sondrio e Tirano. E' proprio qui che merita una deviazione la Vineria di Tirano, attiva dal 1907: la corte del Seicento, il ballatoio, il camino sempre acceso, la carne cotta nel "lavec" – la tipica pentola valtellinese in pietra ollare e rame – aumentano la suggestiva atmosfera del locale dove sembra di fare un salto indietro nel tempo. Qui si fanno degustazioni, spuntini, aperitivi e cene con i migliori prodotti locali e le numerose etichette di vino e di birra.

A Villa di Tirano, invece, vale la pena fare una sosta alla Mieleria, che la famiglia Moltoni ha ricavato da una vecchia latteria dei primi anni del Novecento. All'interno si degustano e si acquistano i prodotti di montagna dell'azienda: 15 varietà di miele, poi biscotti, cereali, confetture, birre artigianali e farine di grano saraceno. La Mieleria, inoltre, è una fattoria didattica: su appuntamento si può visitare l'azienda, il museo apistico e partecipare a laboratori dedicati all'apicoltura, degustando i vari prodotti.

In Valmalenco, poco a nord di Sondrio, a Vetto, invece, è piacevole sostare allo Spirito del 900, storica bottega e cantina della famiglia Masa, recentemente restaurata, che conserva lo stile e il mobilio originale dei primi del Novecento. L'ambiente è molto suggestivo e l'accoglienza ha lo stesso spirito di aggregazione di un tempo: qui, oltre alle degustazioni di vini, si possono assaporare i salumi, i formaggi e il miele che vengono prodotti artigianalmente.



Ritornando a Sondrio e viaggiando sulla statale 38 si arriva a Morbegno, nella Bassa Valtellina; qui merita una visita la Bottega Fratelli Ciapponi, vera istituzione della città, facilmente riconoscibile dall'antica insegna "Drogheria-Granaglie-Formaggi-Cordami". Fondata nel 1883, nasconde un retrobottega sorprendente, ricco di volte, colonne e locali trasformati in cantine dove sono conservate vere prelibatezze: dalle forme di Bitto Dop d'annata ai Valtellina Casera Dop; dai salumi ai vini e alle grappe valtellinesi. Oggi i fratelli Ciapponi continuano a proporre questi tipici prodotti locali, seguendo tradizionali regole artigianali di conservazione, tramandate di generazione in generazione. Oltre a quelle del territorio, propongono anche una curatissima selezione di altre specialità regionali.

Salendo lungo la statale 36, dopo le prime curve si arriva a Chiavenna, dove numerose storiche attività enogastronomiche hanno ottenuto grandi riconoscimenti dalla regione per aver saputo adeguarsi ai tempi, salvaguardando la tradizione. Tra le più famose c'è nella piazza centrale lo storico Bar Vicini, ex drogheria che dal 1800 svolge attività di caffetteria; trovandosi in pieno centro città, il locale era fino agli anni Trenta anche la sede del mercato del bestiame e, fino agli anni Cinquanta, la stazione di servizio principale con pompa di benzina. Il bar era infatti un luogo di sosta, apprezzato da sempre per l'accoglienza e oggi per il suo valore storico, con arredi originali degli anni Trenta. Sempre in centro c'è Crotto Giovanantoni, nato come locale di invecchiamento e stoccaggio del vino, dei formaggi e dei salumi; poi si è trasformato in osteria aperta al pubblico con specialità del territorio valtellinese. All'interno la scritta, che risale al 1871, "Si vende vino buono e si tiene scola di umanità", è diventata il motto della sagra dei Crotti, le cantine tradizionali scavate nella roccia. Sempre a Chiavenna c'è un altro esercizio che merita di essere visto: è la farmacia Dr. Dolci, attiva già nel Settecento. All'interno si trovano oggetti e strumenti d'epoca molto interessanti che nel Novecento la famiglia Riva e poi i fratelli Dolci hanno recuperato e conservato; bellissimi sono le vecchie etichette delle preparazioni galeniche, l'orologio e la cassa in metallo traforato.

Ultima tappa sulla statale 36 è Madesimo, dove dal 1950 il Bar Pasticceria Stella rappresenta una delle attività più longeve del borgo e una delle più amate dai residenti e dai tanti turisti di passaggio. Qui si apprezzano la genuinità dei prodotti e l'eccellenza del servizio. Imperdibile.

Per maggiori informazioni: [www.valtellina.it](http://www.valtellina.it)