

gustoSano
migliora la tua vita un gusto alla volta.



LA VALTELLINA CONQUISTA L'EUROPA

NEL CUORE DELLE ALPI
C'È UNA TERRA RICCA
DI PRODOTTI ECCELLENTI
UNICI PER VARIETÀ E QUALITÀ

UNA LUNGA E SAPIENTE TRADIZIONE LOCALE, UNA CULTURA CENTENARIA, UN TERRITORIO DA SECOLI DEDITO ALL'AGRICOLTURA E LA PAZIENTE MA TENACE VOLONTÀ DEI SUOI ABITANTI SONO GLI INGREDIENTI DEI PRODOTTI VALTELLINESI, OGGI TUTELATI DAI MARCHI EUROPEI D'ORIGINE E PROTAGONISTI DEL PROGETTO "TASTE THE ALPS"; UN PERCORSO PROMOZIONALE TRIENNALE (2018-2021) PROMOSSO DAL DISTRETTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ DELLA VALTELLINA "VALTELLINA CHE GUSTO!"; FINALIZZATO AD AUMENTARE LA CONOSCENZA E IL CONSUMO DEI PRODOTTI DOP E IGP DI QUESTA TERRA. Duplice la finalità dell'iniziativa: da una parte dare risalto alle origini montane dei prodotti e dall'altra, allo stesso tempo, valorizzarne le denominazioni di origine riconosciute a livello europeo. Taste The Alps, in collaborazione con i Consorzi di Tutela e Valorizzazione, vuole promuovere le eccellenze valtellinesi in Italia, Francia e Germania, attraverso un calendario ricco di iniziative che viaggeranno in Europa per presentare al meglio l'enogastronomia montana al pubblico. Tra le attività previste, la partecipazione alle maggiori fiere di settore, eventi, cooking show e manifestazioni enogastronomiche, incontrando e presentandosi così a operatori di settore e consumatori.



LA BRESAOLA

Autenticità e tradizione, unitamente al clima favorevole della zona tipica di produzione, sono i principali segreti che caratterizzano la Bresaola della Valtellina IGP. Prodotto pregiato e raffinato garantito dal marchio europeo di Indicazione Geografica Protetta, è un salume di alta qualità ricavato dai tagli migliori della coscia bovina. Gli antichi rituali di produzione, tramandati di generazione in generazione, si sono negli anni trasformati in regole certificate seguite scrupolosamente dai produttori locali. Povera di grassi, ricca di proteine, vitamine e sali minerali, la Bresaola della Valtellina soddisfa perfettamente le esigenze nutrizionali del consumatore attento a un'alimentazione equilibrata. In

cucina è l'ideale per uno spuntino veloce e leggero, ma allo stesso tempo è un ingrediente che viene utilizzato spesso dagli chef per la preparazione di combinazioni fantasiose e piatti raffinati.

I PIZZOCCHERI

Piatto della tradizione contadina, cucinato con ingredienti semplici offerti dalla terra, i Pizzoccheri della Valtellina IGP sono diventati il vero e proprio simbolo gastronomico della Valtellina: la loro genuinità ha conquistato anche i palati più esigenti. I Pizzoccheri sono una pasta secca o fresca, in diversi formati: tagliatello steso o avvolto (sottili liste appiattite di lunghezza e larghezza variabile in forma stesa o avvolta),

oppure gnocchetto, dalla caratteristica concavità. L'ingrediente chiave del piatto più rinomato della cucina valtellinese è ottenuto dalla miscelazione di farine di grano saraceno, grano duro e acqua, che permette di ottenere una pasta saporita e unica nel suo genere. Dopo la cottura in acqua salata, i Pizzoccheri della Valtellina IGP sono solitamente conditi con patate e verze, con coste oppure spinaci, insaporiti dal burro e dal formaggio Valtellina Casera DOP.

I FORMAGGI

La Valtellina vanta una secolare tradizione casearia che ha conservato fino a oggi la tipicità e la genuinità dei suoi formaggi: Valtellina Casera DOP e il Bitto DOP.

86

Quest'ultimo, le cui origini risalgono ai Celti, viene prodotto durante la stagione estiva sui pascoli d'alta quota: un formaggio a latte crudo che racchiude in sé i profumi dell'alpeggio. La stagionatura del Bitto DOP può protrarsi sino a dieci anni, per un sapore che diventa sempre più intenso.

Il Valtellina Casera DOP, prodotto tutto l'anno nel fondovalle, è un formaggio semigrasso ottimo sia giovane sia stagionato. Il Valtellina Casera DOP è l'ingrediente fondamentale dei piatti della tradizione valtellinese: è infatti utilizzato per la preparazione dei Pizzoccheri o degli Sciatt, ma è sublime anche se mangiato da solo.

LE MELE

Quella della Mela di Valtellina IGP è una produzione limitata per quantità ma eccelsa per qualità, a basso impatto ambientale e garantita dal marchio europeo IGP. L'aria di montagna, nel cuore delle Alpi, conferisce a questo frutto un gusto e una fragranza unici. Le mele crescono e maturano naturalmente,

riscaldate dal sole e accarezzate dal vento negli avvallamenti di mezza costa, fra i 200 e i 900 metri di altitudine. La Valtellina è un giardino ideale per la coltivazione del melo, grazie alla sua collocazione geografica, la latitudine, l'esposizione dei versanti, le condizioni climatiche e l'escursione termica giornaliera. Croccante, aromatica, succosa e profumata, la Mela di Valtellina IGP è un prodotto eccellente che si distingue anche per l'elevata conservabilità. La Stark Delicious, di colore rosso brillante intenso, è croccante e molto aromatica; la Golden Delicious, di colore giallo con la faccetta rosa, si distingue per il gusto dolce e aromatico; la mela estiva Gala, che matura a Ferragosto, è dolce e molto succosa.

TERRA DI VINI

Il suggestivo paesaggio valtellinese nel quale sono incastonati i vigneti terrazzati racconta secoli di storia valtellinese ed è oggi un'eccellenza agroalimentare suggellata dai marchi comunitari DOCG, DOC e IGP.

Lungo 2500 km di muretti a secco che corrono ai piedi delle Alpi, sul versante retico della Valtellina, viticoltori abili e appassionati coltivano le uve che, dopo la tarda vendemmia di ottobre, sono vinificate per produrre rossi fini ed eleganti di grande personalità. La Valtellina è la più vasta area terrazzata d'Italia, ricca di biodiversità e variabilità dal punto di vista geologico, morfologico, climatico e ambientale. Dal vitigno Nebbiolo, localmente chiamato Chiavennasca, nascono lo Sforzato (o Sfurzat) di Valtellina DOCG, primo passito rosso italiano a ottenere questa certificazione, il Valtellina Superiore DOCG, con le sottosezioni Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella, e il Rosso di Valtellina DOC di pronta beva. Rossi da assaporare lentamente che rivelano profumi e aromi inattesi e che non si fanno dimenticare. Infine, l'Alpi Retiche IGP include vini rossi, rosati, bianchi, frizzanti, passiti, novelli e da vendemmia tardiva e spumanti, anche rosé: una gamma che offre interessanti opzioni.

PIZZOCCHERI

INGREDIENTI PER 4

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 grana da grattugiare

200 g di verze

250 g di patate

1 spicchio di aglio

Pepe

PROCEDIMENTO

UNO: Mescolate le due farine, impastatele con acqua e lavoratele per circa 5 minuti. Con il mattarello tirate fino a uno spessore di 2-3 mm la sfoglia, dalla quale dovrete ricavare delle fasce di 7-8 cm. Sovrapponete le fasce e tagliatele nel senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe circa 5 mm.

DUE: Cuocete le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate a tocchetti; unite i pizzoccheri dopo 5 minuti (le patate sono sempre presenti, mentre le verze possono essere sostituite, a seconda delle stagioni, con coste o fagiolini).

TRE: Dopo una decina di minuti raccogliete i pizzoccheri con la schiumarola e versatene una parte in una teglia ben calda. Cospargete con formaggio Grana grattugiato e Valtellina Casera DOP a scaglie e proseguite alternando pizzoccheri e formaggio.

QUATTRO: Fate friggere il burro con l'aglio lasciandolo colorire per bene prima di versarlo sui pizzoccheri. Senza mescolare, servite i pizzoccheri bollenti con una spruzzata di pepe.

