

## Focus 1

### **“DESTINAZIONE BRESAOLA”: ITINERARI DI GUSTO NEL CUORE VERDE DELLA VALTELLINA LA GUIDA POCKET DEL CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA**

La campagna **“Destinazione Bresaola”**, ideata e realizzata dal Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina, vivrà sul territorio per tutto il mese di luglio. Un viaggio alla scoperta di sapori autentici che sanno di tradizione, da scoprire e riscoprire, passo dopo passo, tra il verde dei prati, il fruscio dei boschi e l’acqua cristallina dei laghi. Gli ingredienti? **Una selezione di itinerari** nel cuore della Valtellina, paradiso naturale tra i più suggestivi d’Italia. **Un’insostituibile compagna d’avventura**, pronta a rifocillarci tra una pausa e l’altra, la Bresaola della Valtellina IGP, salume tipico, anima del suo territorio, ideale da assaporare all’aria aperta. Il risultato? Una **Guida Pocket** che racchiude **dieci sfiziosi panini, per dieci imperdibili percorsi, ideati dal Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina** con il contributo del **foodblogger Alex Li Calzi e di territorio Luca Bonetti (esperto di territorio e guida turistica, membro dell’Associazione Guide di Valtellina)**, e con il supporto delle **comunità montane** che ospitano e promuovono i percorsi sulla piattaforma [Valtellinaoutdoor.it](http://Valtellinaoutdoor.it). **Dieci sperimentazioni adatte a tutti i palati e a tutti i piedi**, tutte da gustare tra una pausa e l’altra nella cornice dei paesaggi mozzafiato di questa valle. Una vera gioia per gli occhi, l’anima, il cuore e il palato.

Dai **Colli di Teglio a Grosio e Grosotto**, passando per l’**Anello alle pendici per la Reit e i Passi di Trela**, grazie alla guida i visitatori potranno andare alla scoperta di insoliti luoghi, tra i più suggestivi della zona e tra i meno noti ai turisti, a cui **associare un panino con la bresaola in abbinamento agli altri prodotti del territorio** (come i vari formaggi e pane che la Valtellina offre), da mettere nello zaino e assaporare ammirando **le cime, i laghi e l’atmosfera, circondati dai profumi e dai colori unici delle Alpi**. Grazie ad un accordo del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina con gli enti turistici locali, **la guida verrà distribuita in 25mila copie** presso i principali punti di contatto turistici: infopoint turistici, alberghi, botteghe, salumerie, terme.

#### **1. ANELLO PANORAMICO DELLE CASCATE DELL’ACQUA FRAGGIA – SAVOGNO (VALCHIAVENNA)**

Un meraviglioso sentiero ad anello che dalle cascate dell’Acquafraggia, uno degli spettacoli più belli e suggestivi della Val Bregaglia, porta alla scoperta di Savogno, borgo raggiungibile solo a piedi. Le cascate dell’Acquafraggia. Nominate addirittura da **Leonardo da Vinci nel suo “Codice Atlantico”**, devono il nome all’antico **“acqua fracta”**, cioè torrente interrotto da cascate. Sopra le cascate, appena fuori dal bosco, troviamo Savogno: piccolo borgo a quota 932 m, è stato fino a pochi anni fa un paese fantasma, completamente **disabitato dal 1967**.

**PANINO ACQUA FRAGGIA** - Mozzarella di bufala, melanzane grigliate, olio EVO, origano, Bresaola della Valtellina IGP, pan focaccia

#### **2. ANELLO NELLA RISERVA NATURALE DELLE MARMITTE DEI GIGANTI (VALCHIAVENNA)**

Poco fuori Chiavenna, è situato sulle pendici del complesso montuoso che delimita ad est l’estremità superiore della Valchiavenna e a sud l’inizio della Val Bregaglia. È facilmente percorribile seguendo vecchie mulattiere ed i sentieri che portavano alle antiche cave di pietra ollare. Tutta l’area presenta visioni paesaggistiche di particolare bellezza, aspetti geomorfologici imponenti ed affascinanti che danno origine ad un ambiente tra i più singolari dell’arco alpino. La zona è davvero un museo naturale all’aperto, un suggestivo percorso tra fiume, boschi e rupi fino ad arrivare ai numerosi crotti.

**PANINO MARMITTA** – Formaggio d’Alpeggio, peperoni grigliati, salsa di avocado, Bresaola della Valtellina IGP, ciabattina di pane bianco

### **CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA**

### 3. LA CÔLMEN DI DAZIO: UN'OASI MEDITERRANEA IN MEZZO ALLE ALPI (VALTELLINA)

Il Cólmen di Dazio (letteralmente "Culmine") è, sul versante retico, il punto più alto del territorio comunale di Morbegno. Con il suo inconfondibile profilo arrotondato, si pone come spartiacque fra la media e la bassa Valtellina. Curiosa è la natura geologica del monte: le rocce della sua sommità sono costituite da un plutone granitico, il cosiddetto "granito di Dazio". L'azione erosiva dei ghiacciai gli ha conferito la caratteristica forma arrotondata per la quale è facilmente riconoscibile dai più diversi angoli della media e bassa Valtellina. La Culmen ospita fiori d'alta montagna, e vi scorrazzano molte specie di animali, anche d'alta quota, come camosci, cervi, lepri, coturnici.

**PANINO CÔLMEN** - Scamorza affumicata, cipolle rosse caramellate, Bresaola della Valtellina IGP, ciabattina di grano duro

### 4. SULLA CRESTA TRA ALPE GRANDA E SAN CÈRES (VALTELLINA)

L'alpe Granda ("alp grènda") si stende sulla sommità del crinale che separa la Val Masino dalla piana di Ardenno. Il suo punto di massima elevazione è la cima di Granda, quotata 1708 metri. I suoi prati disegnano una lunga striscia adagiata sul lungo e splendido crinale che, dalla cima di Vignone scende a dividere l'imbocco della Val Masino dalla piana di Ardenno. L'alpeggio costituisce oggi la meta di una facile escursione, per la sua posizione estremamente panoramica. Gli appassionati della geologia vi potranno trovare più di un elemento di interesse. Il valore panoramico dell'alpe è impreziosito da uno splendido colpo d'occhio sulla catena orobica.

**PANINO ALPE GRANDA** - Bitto giovane, pomodoro ramato, Bresaola della Valtellina IGP, pane rustico

### 5. IL LAGO PALÙ: UNA PERLA AZZURRA AL CENTRO DELLA VALMALENCO (VALTELLINA)

Una meta classica, raggiungibile molto facilmente. Situato a circa 1950 m di altitudine, è uno tra i più grandi laghi della Valtellina. Inserito in una zona paesaggistica e naturalistica di prim'ordine, è circondato da boschi di conifere e dalle cime delle Alpi della Valmalenco, in particolare dalle pendici del Sasso Nero. **Si può raggiungere sia a piedi che in seggiovia** da Chiesa Valmalenco o dal paese di San Giuseppe. Durante i mesi invernali il lago ghiacciato incorniciato dai suoi splendidi boschi e dai pendii innevati regala un'atmosfera ancora più suggestiva.

**PANINO PALÙ** - Taleggio, insalatina soncino, pomodorini secchi sott'olio, bresaola della Valtellina IGP, michetta

### 6. ALPE PRABELLO E LAGHETTI DI CAMPAGNEDA, ALLE PENDICI DEL PIZZO SCALINO (VALTELLINA)

Senza dubbio uno dei più bucolici angoli della Valmalenco. Prabello, cioè prato bello, parrebbe suggerire una facile etimologia. Modellata dall'antico ghiacciato Bernina-Scalino e separata da quello più ampio di Campagneda dallo sperone roccioso del "déent", l'alpe è costituita da un gruppo di baite. Un pannello nei pressi del rifugio permette di riconoscere la straordinaria carrellata di cime che dal terrazzo panoramico dell'alpeggio si possono ammirare. Vero nume tutelare di questi luoghi è il pizzo Scalino, definito "il Cervino della Valmalenco", senza dubbio ha un fascino magico cui difficilmente ci si sottrae.

**PANINO SCALINO** - Scagliette sottili di grana, funghi champignon sott'olio, rucola, Bresaola della Valtellina IGP, baguette

### 7. SUI COLLI DI TEGLIO TRA I CAMPI DI GRANO SARACENO E LE VIGNE DEL VALGELLA (VALTELLINA)

Considerato uno dei borghi più belli d'Italia, in posizione panoramica sul versante retico della Valtellina, oltre ad essere la patria dei pizzoccheri, Teglio è famosa anche per aver dato origine al nome Valtellina: gli studiosi ritengono infatti che il nome Valtellina derivi dal latino curiale "Vallis Tellina". Grazie alla sua privilegiata posizione, è il luogo ideale per la crescita di vite, segale e grano saraceno. È un borgo tutto da scoprire che offre molte cose da vedere e visitare: tra queste è d'obbligo poi una visita a Palazzo Besta.

**PANINO TEGLIO** – Gorgonzola dolce, pomodori datterini, olio evo, aceto balsamico, Bresaola della Valtellina IGP, pane tartaruga.

## CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

#### 8. GROSIO E GROSOTTO: UN VIAGGIO INDIETRO NEL TEMPO DI OLTRE 5000 ANNI (VALTELLINA)

Il borgo di Grosio rientra nella Comunità Montana della Valtellina di Tirano e riveste una grande importanza nel panorama archeologico, artistico e storico locale. Di grande importanza sono le incisioni rupestri risalenti all'età del bronzo e del ferro, che insieme ai resti di due importanti castelli medioevali, si trovano su un promontorio roccioso tra Grosotto e Grosio. A poca distanza, risiede Grosotto, piccolo paese tranquillo alle porte della Val Grosina nella quale è possibile effettuare numerose escursioni e passeggiate nei vari alpeggi. O dedicarsi alle varie attività, sportive e non, promosse dalla Pro loco, sia in estate che in inverno.

**PANINO RUPE MAGNA** - Ricotta dolce, spinaci crudi conditi con citronette, Bresaola della Valtellina IGP, pane ai multicereali

#### 9. ALLE PENDICI DELLA RÉIT PER AMMIRARE BORMIO DALL'ALTO (VALTELLINA)

Situata in posizione strategica per i commerci sin dal Medioevo, è ricca di importanti testimonianze architettoniche, artistiche e culturali; ubicata nel Parco Nazionale dello Stelvio, è una rinomata località turistica estiva e invernale che ha ospitato i campionati mondiali di sci alpino nel 1985 e nel 2005. La conca di Bormio è ampia e luminosa; scavata nei secoli dai ghiacciai e dai corsi d'acqua e in parte colmata dalle alluvioni, è circondata da monti che verso nord formano una barriera di calcare e dolomia la cui cima principale è la Reit (3.075 m). Essa protegge dai venti del Nord. Questa conca caratterizza la zona essendo interamente circondata da valli fluviali.

**PANINO RÉIT** - Caprino di latte vaccino, zucchine grigliate, nocciole tostate, bresaola della Valtellina IGP, panino morbido

#### 10. ANELLO DEI PASSI DI TRELA, TRA SOLITUDINE E GRANDI PANORAMI (VALTELLINA)

La traversata della Val Trela è uno stupendo itinerario che permette di apprezzare angoli di natura selvaggia a pochi passi dall'affollato centro di Livigno, nell'alta Valtellina. Il posto è quantomai suggestivo, alla confluenza di quattro verdissime valli, e vi si producono prelibati formaggi d'alpeggio. Dalle bocche di Trela (m 2348 s.l.m.), lo sguardo spazia su un panorama immenso e mozzafiato. Un itinerario spettacolare per le vedute delle montagne circostanti, dalle gradevoli viste panoramiche tra pascoli e pietraie. La Malga Trela (m.2170) risulta essere uno degli alpeggi più antichi del territorio bormiense. Già fin dal 1600 infatti l'ampia distesa prativa veniva utilizzata per i pascoli estivi d'alta quota.

**PANINO TRELA** - Valtellina Casera giovane, insalata variegata, mela golden a fette sottili, Bresaola della Valtellina IGP, pane di segale

Questa azione è stata realizzata con il cofinanziamento del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) - PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA LOMBARDIA -GRUPPO DI AZIONE LOCALE VALTELLINA: VALLE DEI SAPORI 2014-2020 SCARL.

Ufficio stampa Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Ivana Calò Tel. 324 8175786 – [i.calò@inc-comunicazione.it](mailto:i.calò@inc-comunicazione.it)