#DESTINAZIONE BRESAOLA EDIZIONE 2024

Valtellina Nascosta, IV edizione della campagna #DestinazioneBresaola, promossa dal Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina in collaborazione con APF Valtellina, ti porta alla scoperta di 15 mete "segrete" che hanno un posto speciale nel cuore dei valtellinesi. 15 luoghi pieni di fascino che, tra borghi, boschi incantati e gallerie nelle profondità della montagna, raccontano l'anima più autentica della Valle, fatta di storie, tradizioni, sapori ed emozioni.

Per apprezzare al meglio questo meraviglioso territorio e i sapori della sua cucina locale, fatti guidare dai sensi: tocca con mano l'erba fresca dei prati, ascolta i suoni che echeggiano da una vetta all'altra, annusa i profumi unici della montagna, libera lo sguardo fra tanta bellezza e, soprattutto, gusta la punta di diamante dei suoi prodotti tipici, la Bresaola della Valtellina IGP.

E, per ogni destinazione, non dimenticare di cercare i Bresaola Experience Point, una selezione di luoghi del cibo con una forte identità locale dove, da giugno a settembre, il 2° e il 4° weekend del mese, la Bresaola della Valtellina IGP diventa protagonista degli aperitivi local #Destinazionebresaola.

Trova nella mappa tutte le destinazioni e i Bresaola Experience Point. Inquadra il QR CODE per ascoltare le Storie segrete, podcast affascinanti con le curiosità di una Valtellina tutta da scoprire.

Valtellina off-route, IV edition of the #DestinazioneBresaola campaign, promoted by the Consorzio di tutela Bresaola della Valtellina in collaboration with APF Valtellina, takes you on a journey to discover 15 "secret" destinations that hold a special place in the hearts of the people of Valtellina. These 15 places, full of charm, among villages, enchanted forests, and galleries in the depths of the mountains, narrate the most authentic soul of the Valley, made of stories, traditions, flavours, and emotions.

To fully appreciate this wonderful territory and the flavours of its local cuisine, let yourself be guided by the senses: touch the fresh grass of the meadows, listen to the sounds echoing from one peak to another, smell the unique scents of the mountains, free your gaze among so much beauty, and above all, savour the jewel in the crown of its typical products, the Protected Geographical Indication (PGI) Bresaola della Valtellina.

And, for every destination, don't forget to look for the Bresaola Experience Points, a selection of food locations with a strong local identity where, from June to September, on the 2nd and 4th weekend of the month, the Bresaola della Valtellina PGI becomes the protagonist of local aperitifs #DestinazioneBresaola.

Find all the destinations and Bresaola Experience Points on the map. Scan the QR CODE to listen to the Secret Stories, fascinating podcasts with the curiosities of a Valtellina waiting to be discovered.

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Valtellina
Taste of emotion

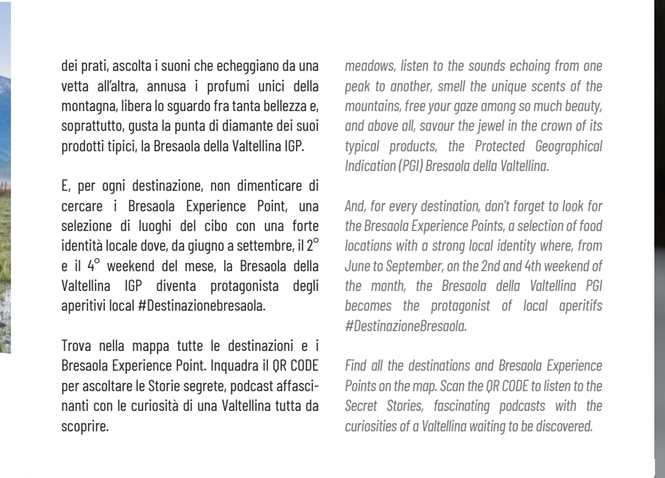
www.valtellinanascosta.it | www.bresaolavaltellina.it

Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

GRUPPO DI AZIONE LOCALE VALTELLINA: VALLE DEI SAPORI 2014 – 2020 S.C. A R.L.

Pubblicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia



LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Conoscere questa terra è un'esperienza che può dirsi completa solo dopo aver assaporato il gusto inconfondibile della Bresaola della Valtellina IGP: salume stagionato, capace di sorprendere con le sue note speziate e di sottobosco, come raccolte dal respiro delle montagne che avvolge la carne, in un patto segreto tra uomo e natura.

Un prodotto inimitabile, nato da una tradizione secolare tramandata di generazione in generazione. Un salume unico, che si trasforma nel silenzio della stagionatura. Una eccellenza irriproducibile altrove, frutto del saper fare e della passione di persone tenaci, che da questa terra esportano la Valtellina nel mondo. Perché parlare di bresaola significa parlare di Valtellina.

Ogni fetta di bresaola chiamerà a raccolta i tuoi sensi. La vista ne apprezzerà il colore rosso brillante e uniforme, l'olfatto il suo profumo delicato e leggermente aromatico, il tatto sarà deliziato dalla sua consistenza morbida e vellutata, il gusto ne amerà il sapore elegante e persistente.

La Bresaola della Valtellina IGP è la perfetta compagna di viaggio nella scoperta di un territorio che non smetterà di sorprenderti.

Knowing this land is an experience that can only be considered complete after having savored the unmistakable taste of Bresaola della Valtellina PGI: a seasoned cured meat, capable of surprising with its spicy and undergrowth notes, as if gathered from the breath of the mountains that envelops the meat, in a secret pact between man and nature.

An inimitable product, born from a centuries-old tradition passed down from generation to generation. A unique cured meat, which transforms in the silence of maturing. An excellence that cannot be reproduced elsewhere, being the result of the know-how and passion of tenacious people, who from this land export Valtellina to the world. Because talking about bresaola means talking about Valtellina.

Each slice of bresaola will summon your senses. The sight will appreciate its bright and uniform red color, the sense of smell will appreciate its delicate and slightly aromatic scent, the touch will be delighted by its soft and velvety texture, the taste will love its elegant and persistent flavor.

Bresaola della Valtellina PGI is the perfect travel companion in discovering a territory that will never cease to amaze you.

BRESAOLA BITES

Ecco alcune curiosità per gustare al meglio la Bresaola della Valtellina IGP. Scoprile tutte su www.valtellinanascosta.it.

Here are some curiosities to best enjoy Bresaola della Valtellina PGI. Discover them all on www.valtellinanascosta.it.

#1 SANTA BRESAOLA

Per riconoscere la qualità del prodotto, assaggia la Bresaola della Valtellina IGP al naturale, senza condimenti. Così, a volte completata da riccioli di burro al ginepro e pane di segale, viene definita 'Bresaola Santa'.

SANTA BRESAOLA

To recognize the quality of the product, taste the natural Bresaola della Valtellina PGI without seasonings. Thus, sometimes completed with curls of juniper butter and rye bread, it is defined as 'Santa Bresaola'.

#2 IL GUSTO DELLA MORBIDEZZA

La Bresaola della Valtellina IGP si riconosce dalla tenerezza. Al palato ha una consistenza morbida, mai gommosa o fibrosa. Dopo l'assaggio, la bocca rimane pulita, con una leggera persistenza di speziato e di carne stagionata.

THE TASTE OF SOFTNESS

Bresaola della Valtellina PGI is distinguished by its tenderness. It has a soft texture on the palate, never rubbery or fibrous. After tasting, the mouth remains clean, with a slight persistence of spice and seasoned meat.

#3 LEI ROSSA, LUI BIANCO (O MAGARI ROSÉ)

Se in genere è vero che il vino deve seguire il colore del cibo, per la Bresaola della Valtellina IGP non è così. L'abbinamento giusto, infatti, è con vini bianchi, sapidi e con un buon grado di acidità, o con spumanti e rosé.

WITH WHITE WINES (OR ROSÉ)

While it's generally true that wine should match the color of the food, it's not the case for Bresaola della Valtellina PGI. The right pairing, in fact, is with white wines, flavorful and with a good level of acidity, or with sparkling wines and rosé.

#4 PIÙ SNELLA, PIÙ BUONA

La fetta deve essere gustata sottile, con uno spessore tra 0,6-0,8 mm. Solo così morbidezza e fragranza della Bresaola della Valtellina IGP riveleranno al palato il massimo delle loro potenzialità.

THE THINNER, THE BETTER

The slice should be enjoyed thin, with a thickness between 0.6-0.8 mm. Only this way the tenderness and fragrance of Bresaola della Valtellina PGI will reveal to the palate its maximum potential.

#5 SAPORI FORTI? VACCI PIANO

Delicata e raffinata, la Bresaola della Valtellina IGP non ama il connubio con sapori troppo decisi. Per ottenere il giusto equilibrio, abbinala a prodotti freschi e morbidi, facendo attenzione alle quantità e alle proporzioni.

STRONG FLAVORS? GO EASY

Delicate and refined, Bresaola della Valtellina PGI doesn't favor pairing with overly bold flavors. To achieve the right balance, pair it with fresh and soft products, paying attention to quantities and proportions.

... E L'INGREDIENTE SEGRETO

L'aria fresca che discende dalle Alpi e la particolare conformazione della valle creano le condizioni ideali per la graduale stagionatura della bresaola, rendendo questo salume tipico di carne bovina unico e inimitabile.

... AND THE SECRET INGREDIENT

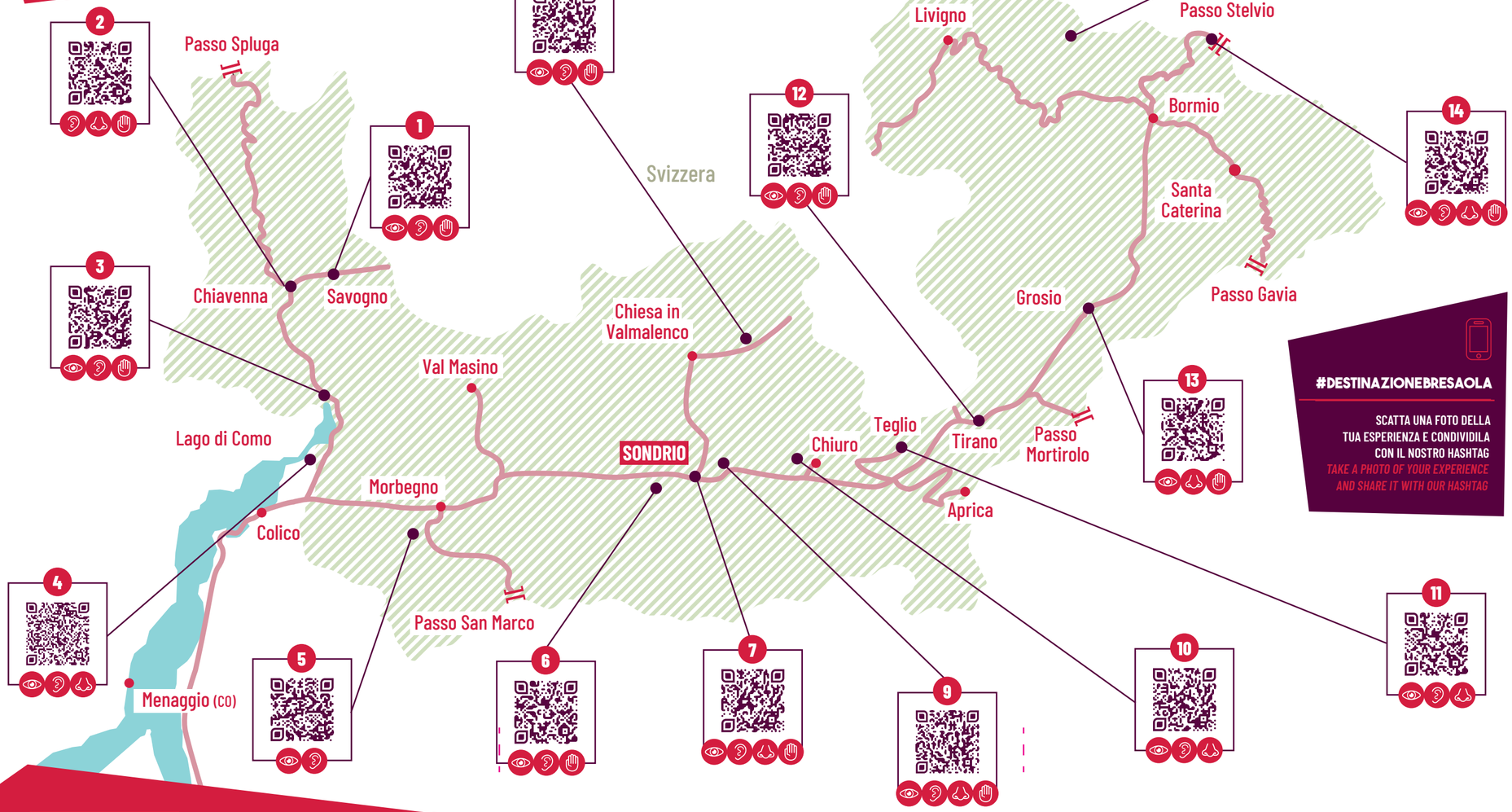
The fresh air descending from the Alps and the particular conformation of the valley create the ideal conditions for the gradual maturation of bresaola, making this typical cured beef product unique and inimitable.

MAPPA DELLA

PROVINCIA DI SONDRIO

Scopri i 15 luoghi del cuore dei Valtellinesi.

Discover 15 places that hold a special place in the hearts of the people of Valtellina.



#DESTINAZIONEBRESAOLA

SCATTA UNA FOTO DELLA TUA ESPERIENZA E CONDIVIDILA CON IL NOSTRO HASHTAG

TAKE A PHOTO OF YOUR EXPERIENCE AND SHARE IT WITH OUR HASHTAG

www.valtellinanascosta.it

QR CODE Inquadra il QRCode per ascoltare il podcast Storie segrete, con le curiosità storiche, culturali e artistiche di una Valtellina tutta da scoprire.
Scan the QR CODE to listen to the Secret Stories, with the historical, cultural and artistic curiosities of a valley waiting to be discovered.

5 SENSI **Valtellina Nascosta** ti porta alla scoperta di 15 mete "segrete" da vivere con tutti i sensi. Segui le icone legate alle esperienze sensoriali che ogni luogo saprà accendere!
5 SENSES ***Valtellina off-route*** *takes you to discover 15 "secret" destinations to experience with all your senses. Follow the icons linked to the sensory experiences that each place can awaken.*

- GUSTO *TASTE*
- UDITO *HEARING*
- OLFATTO *SMELL*
- TATTO *TOUCH*
- VISTA *SIGHT*

BRESAOLA EXPERIENCE POINT

21 luoghi del cibo con una forte identità locale dove degustare, da giugno a settembre il 2° e il 4° weekend del mese, la Bresaola della Valtellina IGP con gli aperitivi local #Destinazionebresaola.

21 food locations with a strong local identity where you can taste, from June to September on the 2nd and 4th weekend of the month, Bresaola della Valtellina PGI with local aperitifs #Destinazionebresaola.

1 Savogno. 2.886 gradini nella montagna verso la Svizzera.
2,886 steps into the mountain towards Switzerland.
Kiosko Legnone Food&Beer [Piuro, Fraz. Borgonuovo] - T +39 375 6304552

2 Valchiavenna. I Crotti e il misterioso soffio del Sorel.
The Crotti and the mysterious breath of Sorel.
Moreschi [Prata Camportaccio] - T +39 345 07 22 457
Crotto Belvedere [Prosto] - T +39 0343 33589

3 Novate Mezzola. Il tempietto di San Fedelino, un gioiello sulle rive del lago.
The small temple of San Fedelino, a jewel on the banks of the lake.
Kiosk Kwatras [Verceia] - T +39 347 894 1086

4 La Riserva Naturale Pian di Spagna e Lago di Mezzola. Una culla per la biodiversità in Valtellina. *A cradle for biodiversity in Valtellina.*
Kiosk Kwatras [Verceia] - T +39 347 894 1086
Menaggio & Cadenabbia Golf Club [Menaggio-CO] - T +39 0344 32103

5 Valgerola. La Casa dell'Homo Selvadego, la leggenda è passata di qui.
The House of Homo Selvadego, the legend passed through here.
Eden il Ristorante della Pizza [Cosio Valtellino, Fraz. Regoledo] T +39 0342 635769

6 Caiolo. Il volto nascosto della Valtellina.
The hidden face of Valtellina.
Valtellina Golf and Country Club [Caiolo] - T +39 0342 354009

7 Sondrio. Una città da guardare a passo lento.
A city to admire slowly.
Cafè Felix [Sondrio] - T +39 0342 200397

8 Valmalenco. La Miniera Museo della Bagnada.
The Bagnada Mine Museum.
Zenith Centro della Montagna [Caspoggio] - T +39 379 1133703

9 Montagna in Valtellina. Il Castello di Mancapane nascosto dai boschi.
The Mancapane Castle hidden by the woods.
Ristoro Castel Grumello [Montagna in Valtellina] - T +39 0342 380994
Le rocce market [Poggiridenti] - T +39 0342 210328

10 Ponte in Valtellina. Cultura e Universo in un solo abbraccio.
Culture and universe in one embrace.
Nera Vini Casa Vinicola Pietro Nera [Chiuro] - T +39 0342 482631
Birrificio Artigianale Sociale Pintalpina [Chiuro] - T +39 327 3241295
Osteria Sole Zuch [Ponte In Valtellina] - T +39 0342 237625

11 Teglio. Il Cristo Pantocratore dentro la Chiesa di San Pietro.
The Christ Pantocrator in the Church of San Pietro.
Gran Bar [Teglio] - T +39 0342 782166

12 Tirano. Gli antichi sentieri del contrabbando.
The ancient smuggling paths.
Caffè Merizzi [Tirano] - T +39 0342 705837

13 Grosio. Le donne e il loro costume tipico.
Women and their typical attires.
Hotel Sassella - Ristorante Jim [Grosio] - T +39 0342 847272

14 Passo dello Stelvio. Le trincee della Guerra Bianca.
The trenches of the White War.
Bistrot Bormio Terme [Bormio] - T +39 0342 901325

15 Dighe di Cancano. La Chiesa errante di S. Erasmo.
The Wandering Church of St. Erasmo.
Cancano Bar Bistrò [Valdidentro] - T +39 348 3263879
Uva Matta [Valdidentro] - T +39 348 3263879
Ristoro Monte Scale [Valdidentro Loc. Cancano] - T +39 0342 904660