

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Settembre in Valtellina, un viaggio di gusto tra pizzoccheri, mele e grandi vini

di Gloria Ciabattoni

Settembre è il mese ideale per una vacanza insolita in Valtellina: alla scoperta non solo del territorio ma anche dei suoi prodotti gastronomici d'eccellenza, da conoscere proprio... sul campo. Come il grano saraceno, da sempre è utilizzato non solo per la preparazione del piatto principe della cucina valtellinese, i pizzoccheri, ma anche per la polenta taragna e gli sciatt. Il grano saraceno è una pianta erbacea dalla cui macinazione si ottiene una farina, ragion per cui viene spesso considerato come un vero e proprio cereale al pari di frumento o segale. Privo di glutine, è ricco di proteine vegetali, fibre, vitamine del gruppo B e importanti minerali. Proprio in settembre, (in particolare da metà mese) è possibile ammirare la fioritura dei campi di grano saraceno: fare una passeggiata nelle vicinanze di queste distese di fiori bianchi è sicuramente una delle attività più suggestive di questo periodo a Teglio, patria dei pizzoccheri.

Al termine della passeggiata, tappa d'obbligo è il Mulino Menaglio, nella frazione di San Rocco e gestito dalla "Associazione per la Coltura del Grano Saraceno di Teglio". Il mulino dispone anche di spazi espositivi e in un fabbricato vicino, dotato di cucina e forno, è possibile degustare alcuni prodotti della Valtellina a base di grano saraceno..

Per gli amanti della cucina valtellinese, torna anche quest'anno l'imperdibile appuntamento del Pizzocchero d'Oro che si terrà tutti i weekend di settembre nei ristoranti di Teglio che aderiscono all'iniziativa.

Dai pizzoccheri al vino. La viticoltura in Valtellina nel corso dei secoli ha segnato profondamente il paesaggio lasciando oggi l'immagine di file di terrazzamenti e muretti a secco, la cui tecnica di costruzione è stata riconosciuta dall'UNESCO nel 2018 come patrimonio immateriale dell'umanità. Oltre alle visite in cantina, per un'esperienza enogastronomica a 360° alla scoperta del mondo del vino valtellinese, non può mancare una passeggiata tra i vigneti o lungo la Via dei Terrazzamenti. Questo percorso ciclo-pedonale, che collega Morbegno e Tirano, racconta la storia e la grandezza del lavoro dell'uomo, che è riuscito a rendere coltivabili le pendici di queste montagne. Oltre a godere della bellezza paesaggistica, lungo il percorso si può scoprire un immenso patrimonio culturale: chiese, siti preistorici, cantine rurali, agriturismi e antichi borghi.

Lungo la Via dei Terrazzamenti si trovano 40 aree di sosta attrezzate di panchine e porta biciclette, aree dotate di cartelli che offrono informazioni sui beni storici artistici di pregio limitrofi e facilmente raggiungibili a piedi.

La Via dei Terrazzamenti incrocia, in alcuni tratti, la

Strada del Vino, una strada panoramica di 68 km con cantine aperte a visite e degustazioni, prenotabili on line al sito: www.stradadelvinovaltella.it/vivi-unesperienza-in-valtellina.html

Altra eccellenza della Valtellina in tavola, le mele: vi sono più di 1000 ettari di meleti coltivati e di circa mille aziende agricole. Tre le varietà: la mela estiva Gala che matura a Ferragosto; la Red Delicious, di colore rosso brillante, con polpa succosa e colorazione molto intensa che viene raccolta a settembre fino i primi di ottobre; la Golden Delicious, dolce croccante e molto succosa, si caratterizza per la "faccetta rossa" e viene raccolta da metà settembre a metà ottobre.

Per poter vivere un vero e proprio viaggio enogastronomico e scoprire tutte le curiosità sia paesaggistiche sia legate ai sapori della Valtellina, è possibile scaricare la guida ricettario "AssaporiAMO la Valtellina" dal sito www.valtellina.it/assaporiamo-la-valtellina.

