



INVERNO 2023 IN VALTELLINA: 8 COSE DA NON PERDERE OLTRE ALLO SCI, TRA ALPI E ALPEGGI DEL BITTO

(Sondrio, 27 novembre 2023). La stagione sciistica è alle porte, con oltre cento impianti in apertura dai primi di dicembre in Valtellina. Un'occasione per sperimentare 450 km di piste, da Livigno a Bormio, da Santa Caterina Valfurva a Teglio, fino alla Val Gerola. Ma anche ciaspolate lungo i sentieri del Bitto, experience a bordo del mitico trenino rosso del Bernina (il più alto e panoramico d'Europa), degustazioni in antiche botteghe, spa con bagni di latte, fare sport e vedere panorami mozzafiato su rifugi e alpeggi dove d'estate viene prodotto il Bitto. Tante le iniziative per l'inverno 2023, tra cui quelle promosse e organizzate dai soci del Consorzio per la tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto.

Ecco 8 tappe da non perdere.

1. CIASPOLATA NEI LUOGHI DEL FIUME BITTO, IN VAL GEROLA ALTA, DI GIORNO O AL CHIARO DI LUNA

Un'opportunità per scoprire gli affascinanti paesaggi invernali Valtellinesi è la ciaspolata nei luoghi di produzione del Bitto Dop. È il caso del cammino che collega il borgo di Fenile (1263 m) a Pescegallo (1454 m), dove si può sperimentare il "percorso dei sensi" con installazioni multisensoriali che intensificano il contatto con la natura, offrendo la possibilità di un'esperienza immersiva nei boschi coperti di neve fresca e della pecceta. I più avventurosi potranno proseguire sul sentiero noto come "la stradina" che si snoda fino al rifugio Salmurano, un rifugio icona della Val Gerola dove si può pranzare con una vista panoramica e assaporare i formaggi d'alpeggio, tra cui il Bitto in abbinamento ai prodotti tradizionali. Per chi desidera pernottare ci sono a disposizione 11 camere, ideali per un weekend di fuga dal caos quotidiano per un'esperienza intima e tranquilla.

Per info: Rifugio Salmurano, rifugiosalmurano@pescegallovalgerola.it, Loc, 23010 Pescegallo SO, Tel. +39 333 383 9040

2. ASSAGGIARE 10 ANNATE DI BITTO DOP NELLA STORICA BOTTEGA CIAPPONI

Dopo la ciaspolata, tappa imperdibile è Morbegno, conosciuta come la "città del formaggio". La cittadina, che da oltre un secolo ospita la tradizionale Mostra del Bitto, vanta nel centro storico una delle sue botteghe più antiche: Ciapponi. Si tratta di un autentico tempio del Bitto dove assaggiare le diverse stagionature di un formaggio "perenne" che può invecchiare fino a 10 anni. Un modo per scoprire quanto il tempo possa influire e rendere complesso un formaggio: in base alle diverse stagionature si passa dai sentori di latte ed erbe fresche (in fase giovane) a sentori di fieno maturo e di mandorla tostata con note di nocciola con il passare degli anni. Non dimenticate di visitare il retrobottega dell'antica insegna, che nasconde un sorprendente susseguirsi di volte, colonne e celle ad alveare che si snodano nelle cantine con spazi in penombra, ospitando prelibatezze di ogni genere: dalle tisane a marmellate e vini importanti.

Nel fare il giro della cittadina non dimenticate di visitare Palazzo Malacrida: dal Settecento sorge in "Scima ai cà", antico borgo morbegnese che si sviluppa tutto in verticale e a ridosso della montagna. Con l'occasione si può fare un salto alla **Latteria Sociale della Valtellina**, dove ammirare antichi strumenti in legno e la coldera, la grande marmitta in rame dove si preparavano formaggi, e fare scorta di prodotti caseari.



Per info: Fratelli Ciapponi, info@ciapponi.com, Piazza 3 Novembre, 23 - 23017 Morbegno (SO), Tel 0342 610223. Latteria Sociale, Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio (SO), Tel. 0342 685368.

3. IMMERGERSI NELLA MAGIA DELLA MONTAGNA PRENDENDO IL TRENINO ROSSO DEL BERNINA, DA TIRANO A ST. MORITZ

Prendere posto negli inconfondibili vagoni del Bernina, patrimonio Unesco e treno più alto d'Europa, è una tappa irrinunciabile dell'esperienza in Valtellina. Salire sul mitico trenino rosso equivale ad immergersi appieno nella magia della montagna d'inverno lungo un percorso panoramico mozzafiato da Tirano a St. Moritz paesaggi alpini imbiancati, ghiacciai e laghi alpini avvolti dal silenzio, passando da Campocologno e Campascio e poi su, verso gli incredibili ghiacciai del Bernina e di Morteratsch. Prima di partire vale la pena visitare Tirano e assaporare i Chisciöi, deliziose frittelle a base di farina di grano saraceno ripiene di Valtellina Casera DOP ([qui](#) la ricetta). Questa prelibatezza, radicata nella tradizione culinaria contadina, è un autentico simbolo gastronomico della città. Per info e prenotazioni: <https://www.treninorosso.it/>

4. LA VALLE DELL'ALBAREDO: SCI ALPINISMO NEI LUOGHI DEL BITTO DOP ALL'ALPE PIAZZA E DORMIRE IN ALPEGGIO

La Valle dell'Albaredo, nella zona di produzione del Bitto, offre la possibilità agli sportivi di praticare sci alpinismo fino all'Alpe Piazza, immersa nel Parco delle Orobie Valtellinesi. Il percorso attraversa le pittoresche baite di Corte Grassa, immergendosi poi in un piano erboso con vista sulla Corte Grande Valle. Lungo il tragitto è possibile scoprire i maggenghi, antichi luoghi dedicati alla fienagione, oggi utilizzati solamente durante la stagione estiva. Dopo aver attraversato i suggestivi maggenghi di Corte Grande e Baitridana, si arriva all'Alpe Piazza, splendido alpeggio inserito nel Parco delle Orobie Valtellinesi. In inverno l'innervata Cima Leguj o Lago è l'ideale per sciatori o ciaspolatori, mentre le escursioni estive sono accompagnate dalle vacche al pascolo e dai pastori. Un posto ideale per chi vuole fare l'esperienza di dormire in un alpeggio (22 camere due bagni di cui uno con doccia) o per assaggiare un tagliere tradizionale nei luoghi di produzione del Bitto e della Mascherpa.

Per info: Rifugio Alpe Piazza, nadiacavallo@libero.it, Strada provinciale Passo per San Marco 23010 Albaredo per San Marco (SO), Tel: 338 4647620

5. DORMIRE IN UN MULINO E PROVARE I SAPORI DI UNA VOLTA

Se si sogna invece di trascorrere una notte in un mulino, provando una vera esperienza rurale e familiare, tra stalla, e vigneto Le Case dei Baff ad Ardenno sono il posto giusto. Un'occasione per assaggiare specialità locali come formaggi (tra cui il Valtellina Casera dop) vini, rappresenta un autentico paradiso gastronomico. Gli animali sono allevati seguendo principi etici, e tutti gli ingredienti utilizzati nel loro ristorante provengono da fornitori locali, garantendo freschezza e sostenibilità, con la filosofia del chilometro zero. Per Info: info@lecaseideibaff.com, Via dei Molini, 19, 23011 Ardenno SO, Tel. 0342 661045

6. FARE IL BAGNO DI LATTE A LA FIORIDA

Latte e fieno sono le "materie prime" ideali non solo per fare formaggio ma anche per donare benessere: naturalmente ricco di proteine, amminoacidi essenziali, minerali e vitamine, il siero di latte ristabilisce il grado di umidità epidermico, dona alla pelle lucentezza ed elasticità, purificandola dalle tossine; il latte è ricco di proprietà emollienti e anti-invecchiamento per la cute e il fieno stimola

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.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO

Via Piazzini, 23, 23100 Sondrio // Tel. 0342.201.984 // E-mail: info@ctcb.it // P.IVA 00685420143

WWW.CTCB.IT

Valtellina Casera & Bitto

la circolazione e aiuta nel caso di reumatismi e tensioni rinforzando il sistema immunitario. Per questo nella Bassa Valtellina, la Fiorida, primo agriturismo d'Italia con Stella Michelin ma anche una realtà riconosciuta a livello europeo per le pratiche zootecniche all'avanguardia e green, per l'ospitalità e il suo centro benessere, propone [vari pacchetti di bagni](#), incluso quello con il latte appena munto, da fare anche in coppia, da abbinare a tour didattici nella stalla 5 stelle lusso, class sulla preparazione dei formaggi tipici valtellinesi.

Per Info: La Fiorida, info@lafiorida.com, Via Lungo Adda, 23016 Mantello (SO), Tel. 0342.680846

7. FAMILY BOB A CIMA PIAZZI

Tappa immancabile per tutte le età è il Family Bob di Cima Piazzì Happy Mountain, il primo bob su rotaia in Lombardia, aperto tutto l'anno: grazie ad una risalita automatizzata di 300 metri, si potranno poi godere 600 metri di puro divertimento in discesa con tutta la famiglia. Uno sport, adatto a tutti: dai 4 anni di età in su. In chiusura si può fare un salto al Rifugio Conca Bianca, assaggiando i tipici prodotti valtellinesi o fare un salto a Livigno. Per info: www.cimapiazzi.eu, info@cimapiazzi.eu, SI. VAL SPA, via Nazionale 52, Valdidentro (SO), Tel. 0342985333,

8. DOG SLEDDING AD ARNOGA, ASSAGGI E ARTE FOTOGRAFICA IN LATTERIA

Passando da Livigno l'altopiano più alto d'Europa (a 1.816 mt. di altezza), dopo le mille attività a disposizione, come escursioni in motoslitte o ice kart e lo Dog Sledding e Husky Village di Arnoga, (tra le tappe più belle dell'Alpirod, la gara di slitte trainate da cani più famosa in Italia), potete fare un salto alla Latteria di Livigno, per bere una cioccolata calda o assaggiare il gelato artigianale con vista neve in terrazza al bar, e fare scorta di prodotti tipici come i formaggi Valtellina Casera Dop e Scimudin, il burro e lo yogurt. Dal 7 dicembre in programma anche una mostra d'arte fotografica "Essere nella storia. Passo dopo passo come in una transumanza".

Per Info: Via Pemont, 911 -23041- Livigno (SO), info@latterialivigno.it, Tel. +39 0342 970432

Per **contatto:** **INC** - **ufficio** **stampa** **CTCB:**
Ilaria Koeppen - 3420773826 - i.koeppen@inc-comunicazione.it
Giulia Pasquale - 3476399758 - g.pasquale@inc-comunicazione.it