



## DA DOMANI ARRIVA LA CIASPOLATA DELLE DOP, CON I FORMAGGI DOP VALTELLINA CASERA E BITTO

**Tre le ciaspolate in programma l'8, il 15 e il 29 marzo, promosse dal Consorzio nell'ambito della campagna "Aperitivo in Quota – Winter edition"**

(Sondrio, 7 marzo 2025). Al via da domani, 8 marzo, la **Ciaspolata delle DOP**, l'iniziativa realizzata dal **Consorzio di Tutela dei formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto**, in collaborazione con il **Consorzio Turistico Sondrio e Valmalenco**, per scoprire il fascino della Valtellina d'inverno passeggiando tra le piste naturali del **Lago Palù**, che si snodano in una splendida conca a 2000 metri di quota. **Tre le date previste - l'8, il 15 e il 29 marzo** – in cui sarà possibile realizzare l'escursione, tra i boschi innevati della Valmalenco lungo un incantevole sentiero panoramico ad anello, adatto a tutti.

**L'ITINERARIO.** Con partenza e arrivo dall'Alpe Palù, l'itinerario prevede una discesa in direzione del **Rifugio Lago Palù dove gustare l'"Aperitivo in Quota – Winter edition"**. Si prosegue poi verso l'Alpe Roggione, punto ideale per una pausa pranzo al sacco, prima di risalire verso l'Alpe Palù. **Il percorso, lungo 4,4 km con un dislivello di circa 180 metri, ha un tempo di percorrenza stimato di circa 3 ore, escluse le soste.** Il ritrovo è fissato alle ore 9.45 presso l'Infopoint di Valmalenco (Località Vassalini, Chiesa in Valmalenco), per poi prendere la funivia e iniziare il percorso, con rientro previsto tra le 15.30 e le 16.00. **(Posti limitati, info e prenotazioni: info@sondrioervalmalenco.it – Tel. 0342.451150 <https://www.sondrioervalmalenco.it> ).**

**Aperitivo in Quota – Winter edition** è l'iniziativa del **Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto** che sposa i suoi formaggi Dop a tre cocktail inediti a base di ingredienti locali: **piante aromatiche** (ad esempio l'Artemisia Glacialis), **frutti rossi** e le **mele della Valtellina Igp** da degustare in una selezione di rifugi e di locali "in quota", immersi nel fascino della Valtellina d'inverno. Un modo per il Consorzio di fare squadra con i produttori e attori locali in qualità di socio del Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina, sponsor delle Olimpiadi e Paralimpiadi Invernali Milano Cortina 2026.

**Saranno 12 i locali coinvolti** dove nei weekend fino a **Pasqua 2025**, sarà possibile degustare lo **speciale tagliere a base di formaggi DOP Valtellina Casera giovane e stagionato in purezza, in abbinamento a "APERITIF DEL CASCIN"** (un mix di vermut rosso, liquore da Artemisia Glacialis, miele millefiori e angostura), **SPRITZ DEL PASSO** (rivisitazione dello spritz a base di sidro di mela, amaro locale e lamponi) e **SBAGLIATISSIMO** (grappa di sforzato barricata, rosso di Valtellina Doc e bitter bianco). **I cocktail sono ideati in collaborazione con APF Valtellina - l'Istituto Alberghiero di Sondrio.**

*Il Consorzio di Tutela dei Formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei due formaggi Dop valtellini, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale ed internazionale. E lo fa grazie ad una serie di scrupolosi controlli sull'intera filiera. I soci del Consorzio, che appartengono alle due filiere produttive sono circa 160 tra allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici. Dal 1996 Valtellina Casera e Bitto hanno conseguito la Dop: la loro produzione segue ritmi, saperi e regole ben precise dettate dai disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'unicità di questi formaggi. L'ente certificatore a garanzia del consumatore è dal 1998 il CSQA di Thiene. Seguici su #formaggidopdivaltellina*

**Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:**

Ilaria Koeppen - 3420773826 - [i.koeppen@inc-comunicazione.it](mailto:i.koeppen@inc-comunicazione.it)

Giulia Pasquale – 3476399758 – [g.pasquale@inc-comunicazione.it](mailto:g.pasquale@inc-comunicazione.it)

## Gli aderenti all'iniziativa

<b>Chiesa Valmalenco</b>	<b>Rifugio Palù</b>	Palù, 23023, SO
<b>Bormio</b>	<b>Caffè Cavour</b>	Piazza Cavour, 10, 23032 Bormio (SO)
<b>Bormio</b>	<b>Heaven 3000</b>	Località Bormio 3000, 23030 Bormio (SO)
<b>Madesimo</b>	<b>Hotel Tambò</b>	Via per Motta, 15, 23021 Campodolcino (SO)
<b>Madesimo</b>	<b>Boscone Suite Hotel</b>	Via per Motta, 14, 23024 Madesimo (SO)
<b>Tresivio</b>	<b>Jom-Bar</b>	Via Ca' d'Otello, 15, 23020 Tresivio (SO)
<b>Santa Caterina</b>	<b>Rifugio Stella Alpina</b>	Località Campec, 23030 S. Caterina (SO)
<b>Lanzada</b>	<b>Hotel Fior di Roccia</b>	Località Franscia 2, 23020 Lanzada (SO)
<b>Valfurva</b>	<b>Bait da Mighel</b>	Sentiero Frodolfo, 23030 Valfurva (SO)
<b>Aprica</b>	<b>Piccolo Chalet</b>	Via Magnolta Località Parade, 23031 Aprica (SO)
<b>Teglio</b>	<b>Chalet Baita del Sole</b>	Prato Valentino, 23036, SO
<b>Teglio</b>	<b>Gran Bar</b>	Largo Eugenio Morelli, 6, 23036 Teglio SO

## Ricette Cocktail

### APERITIF DEL CASCIN

#### INGREDIENTI

- 5 cl vermut rosso
- 3 cl liquore a base di piante aromatiche
- 1 cucchiaino di miele Mille Fiori di Valtellina
- 3 gocce di aromatic bitter (angostura)

#### PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti in mixing glass con ghiaccio, filtrare in tumbler basso precedentemente riempito con ghiaccio fresco, decorare con timo serpillio. Servire.

### SPRITZ DEL PASSO

#### INGREDIENTI

- 30 ml amaro locale
- 40ml succo mela non filtrato
- 80ml sidro di mela extra dry
- 10 ml crema di lamponi

#### PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in bicchiere da spritz, decorare con mela golden. Servire.

### SBAGLIATISSIMO

#### INGREDIENTI

- 30ml grappa sforzato barricata
- 30 ml bitter bianco
- 30 ml rosso di Valtellina DOC

#### PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in bicchiere tumbler basso, decorare con bacche di ginepro. Servire.



Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027. Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>