

IL CAMMINO DEL VALTELLINA CASERA E DEL BITTO D.O.P.

Un viaggio alle origini
del gusto in sette tappe



Valtellina
**Casera
& Bitto**



SULLE TRACCE DELLA TRADIZIONE CASEARIA VALTELLINESE

Storia, arte, cultura, colori, profumi, sapori... E questo non è che un assaggio delle tante emozioni che ti aspettano lungo il **Cammino** pensato dal Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto!

Sette percorsi nel cuore della Valtellina, là dove si producono e stagionano i nostri formaggi. Sette tappe da esplorare tutte insieme o singolarmente, per un'immersione totale nel nostro mondo, fatto di valori autentici e genuini. Scorci mozzafiato da scoprire a ogni passo, rivivendo i secoli della nostra terra attraverso i suoi paesaggi e le sue bellezze tra vie e viuzze, spingendosi su negli alpeggi, in quelle latterie, osterie e ristoranti dove i nostri formaggi sono protagonisti.

Un itinerario nel gusto, oltre che **nella tradizione**, di prodotti inimitabili, lavorati da mani sapienti. **Segreti** tramandati da quelle genti che della **Valtellina** hanno fatto, da **generazioni**, la loro terra d'elezione. Basti pensare alle origini del **Valtellina Casera**, nel 1500, quando più allevatori univano il loro latte per dare vita a una lavorazione collettiva nelle latterie turnarie e sociali, mettendo in atto una forma di risparmio e condivisione di momenti di vita. Più antiche ancora le origini del **Bitto**, la cui tecnica e lo stesso nome Bitu, che significa perenne, si fanno risalire nientemeno che ai Celti. Uomini e donne, casari e pastori che, ancora oggi, col loro amore e la loro esperienza, ci restituiscono formaggi unici al mondo. A testimoniare un **legame inscindibile** tra il **territorio** e chi lo vive ogni giorno, valorizzandone il buono.



LE SETTE TAPPE DEL CAMMINO



pag. 8 ○ Chiavenna

pag. 12 ○ Morbegno

pag. 16 ○ Chiuro

pag. 20 ○ Tirano

pag. 24 ○ Grosio

pag. 28 ○ Bormio

pag. 32 ○ Livigno

PROVINCIA DI SONDRIO





VALTELLINA CASERA E BITTO, UNA STORIA DAL GUSTO UNICO

Ad **accompagnarci** tra le suggestioni e i profumi che si diffondono là nelle valli, tra il verde dei prati e l'azzurro del cielo, **due guide d'eccezione.**

Il sapore dolce del **VALTELLINA CASERA** giovane che **sa di latte** e si sposa con il grano saraceno per dare vita ai piatti della tradizione valtellinese, ma che può diventare anche un gustoso ingrediente di ricette moderne e creative. Un formaggio unico che, con il protrarsi della maturazione, si fa più intenso e ricorda gli aromi della frutta secca e i profumi dei foraggi affienati. Ottenuto dal latte prodotto negli **allevamenti della provincia di Sondrio**, è lavorato tutti i giorni nei caseifici di **fondovalle** con forme stagionate nelle casere o in adeguate strutture per almeno **70 giorni** prima di poter essere marchiate a fuoco.

E il sapore dolce e delicato del **BITTO**, che racchiude i **profumi dell'alpeggio**, anch'esso più intenso con l'avanzare della maturazione. Un processo che può protrarsi fino a dieci anni, per fare di questo formaggio una delle prelibatezze più ricercate, da accompagnare con un pregiato bicchiere di vino rosso D.O.C.G. della Valtellina. Ottenuto esclusivamente con il **latte prodotto negli alpeggi** della provincia di Sondrio e di alcuni comuni limitrofi dell'Alta Valle Brembana e della provincia di Lecco nel **periodo estivo**, la sua lavorazione coincide con la **monticazione** degli alpeggi, tra inizio giugno e fine settembre.





Tappa #1

CHIAVENNA

Nel cuore del Crotto Ombra,
dove da secoli soffia il Sorel

Altitudine 333 m s.l.m.

Come raggiungerla

- in treno con la linea Chiavenna-Colico
- in auto percorrendo la SS36
- in bicicletta

Distanza dalla tappa successiva 35 km

Da non perdere la Pace nel Museo del Tesoro



IN GIRO PER CHIAVENNA

Dalla stazione ci si dirige in viale Risorgimento per arrivare alla rotonda sulla Statale 36, dalla quale si entra in città. Percorrendo via Carlo Pedretti, si incontra la **Chiesa di Santa Maria**, con la sua facciata settecentesca e lo splendido portale barocco del 1741. Lungo la via, numerosi portali in pietra ollare, tipica di questa zona. Sovrasta **piazza Pestalozzi** l'omonimo **palazzo cinquecentesco** con il salone affrescato e la bella stüa, il soggiorno tipico delle case di prestigio delle aree alpine riscaldato da una stufa. Domina il centro della piazza la **fontana ottagonale cinquecentesca** in pietra ollare. Dal ponte sul Mallero, con la **statua del Nepomuceno**, protettore dei fiumi e dell'acqua, lo sguardo si spande alle case intorno e alle antiche mura volute dagli Sforza alla fine del Quattrocento. Tornando su piazza Pestalozzi, da sinistra ci si immette in via Dolzino, impreziosita da numerosi **portali in pietra ollare** e dalla **Berlina**, un blocco di pietra sul quale fin dal Cinquecento venivano esposti al pubblico con catene i colpevoli di alcuni reati.

★ Da non perdere

*Il Museo del Tesoro è celebre per la **Pace**: una coperta di evangelionario dell'XI secolo in lamine d'oro e pietre preziose che sulle quattro lastre sbalzate attorno alla croce centrale filigranata riproduce i simboli dei quattro evangelisti. Uno dei maggiori capolavori dell'oreficeria medievale.*

Q Curiosità

Tra i crotti soffia il **Sorel**, una corrente d'aria fredda naturale proveniente dalle viscere dei monti che mantiene una temperatura costante di 8°C sia in estate che in inverno per tutto l'anno; il che crea un ambiente ideale per la conservazione degli alimenti e per la maturazione di salumi e formaggi.

Sulla destra si intravede invece **Palazzo Crollalanza**, con la sua fontana ottocentesca. Altra piazza degna di nota è quella intitolata a **Giovanni Bertacchi**, poeta delle Alpi, già sede della dogana, dalla quale si arriva a **piazza Castello** e al **Palazzo fortificato dei Conti Balbiani**, eretto nel 1477 e ricostruito nel 1930. Luogo d'indiscussa attrazione è il **Parco del Paradiso**, con il museo naturalistico. Fuori attende il **Chiostro di San Lorenzo**, fondato nel V secolo e ornato da affreschi settecenteschi. Oltre il **Museo del Tesoro**, da piazza Bormetti si accede alla stazione con proseguire al Pratogiano e al **Crotto Ombra**, una delle gallerie rocciose naturali tipiche di Chiavenna formatesi da antiche frane staccatesi dai versanti della vallata. Ancora oggi gli eredi degli antichi abitanti se ne contendono l'eredità e, a volte, ognuno ha uno scaffale proprio. All'interno di un crotto si legge il motto: Si beve vino e si tiene scuola di umanità.



I LUOGHI DEI NOSTRI FORMAGGI

Il **Crotto Ombra** al Pratogiano è una galleria naturale scavata dai secoli tra i monti della Valtellina, dove da sempre soffia il Sorel. Con la sua temperatura costante e il clima ventilato, è il luogo ideale per la stagionatura dei nostri formaggi, contribuendo a renderne inimitabili le caratteristiche organolettiche e gustative. In questo locale si riunivano gli antichi abitanti della valle per condividere il proprio tempo all'insegna dell'allegria, gustando i prodotti tipici della loro terra, dalla bresaola ai formaggi.

 Dove assaporare le nostre specialità

Crotto Ombra

Viale Pratogiano 14
Chiavenna

T 0343 290133 - 333 1243187

W www.crottoombra.com

Ristorante Crimea

Viale Pratogiano 16
Chiavenna

T 0343 34343

W www.hotelcrimea.net

Buono a sapersi COLORE



È il biglietto da visita di un formaggio e dice molto sulle sue caratteristiche. Assume **sfumature diverse** in base al tipo di **latte** e alla sua percentuale di **grasso**, alla stagione di **mungitura** e ai tempi di **stagionatura**. Per questo il Valtellina Casera e il Bitto hanno un colore diverso. Il primo ha una crosta sottile che va **dal bianco al giallo paglierino** e diventa più intenso con la maturazione. Il secondo è di un **giallo più deciso**, dovuto alla permanenza delle mucche in alpeggio, dove pascolano erbe con un'elevata concentrazione di betacarotene.

Più il giallo è intenso, più il gusto ha carattere.





Tappa #2

MORBEGNO

Ripercorrendo le orme dei cappuccini, tra chiese ed ex conventi

Altitudine 262 m s.l.m.

Come raggiungerla

- in treno con la linea Milano-Sondrio
- in auto percorrendo la SS36 e la SS38
- in bicicletta

Distanza dalla tappa precedente: 35 km

Distanza dalla tappa successiva 35,7 km

Da non perdere la Chiesa di San Giovanni



IN GIRO PER MORBEGNO

Seguendo via Ambrosetti dalla stazione si giunge a piazza Mattei, chiamata **piazza dei Cappuccini** per il monastero che vi sorgeva; uno splendido bassorilievo in bronzo del Benetti orna la sede della banca sulla destra. Via dei Cappuccini custodisce invece la **Chiesa di San Giovanni**. Uscendo sulla piazza e imboccando a sinistra per via Fontana e poi subito a destra, si entra in Niguarda, dove fa angolo la **casa di Feliciano Niguarda**, importante vescovo di Como. Proseguendo a destra da via Garibaldi, si arriva a piazza Marconi, meglio conosciuta come **piazza delle Tre fontane** per la sua fontana a tre getti, poi demolita. Al suo posto oggi, al centro della piazza, un'altra del 1880. Salendo in via San Marco, si raggiunge sulla destra **Palazzo Malacrida**, il palazzo storico di Morbegno con la sua facciata lineare, opera del Solari. Una sala con volta a crociera e affreschi immette nell'ingresso;

★ Da non perdere

La **Chiesa di San Giovanni** è uno degli esempi più importanti dell'architettura barocca della provincia di Sondrio. Consacrata nel 1780, ha una facciata imponente e ricca di decorazioni, con le statue di Stefano Salterio e un Redentore sulla cuspide. L'interno, a pianta ellittica, con un'imponente volta a crociera, custodisce otto cappelle laterali; dominano l'altare principale gli stupendi affreschi di Pietro Ligari.

Q Curiosità

Il Venerdì Santo dalla Collegiata di San Giovanni parte la **Processione con il Catafalco**, assemblato in appena tre giorni da 30 volontari, membri delle due confraternite morbegnesi. Alto 18 metri, si compone di circa 400 pezzi di legno per un peso di 120 quintali. È l'unica struttura di questo tipo che si conservi in Lombardia, ultimo esempio di religiosità teatrale tipica dell'età barocca.

lo splendido salone d'onore con un affresco di Cesare Ligari aspetta al primo piano. Fuori dal palazzo a sinistra scorre il fiume Bitto, che segue le valli di Gerola e San Marco, sul cui ponte si erge la statua di Giovanni Nepomuceno, protettore delle acque. Attraversandolo e prendendo la prima strada a destra, si arriva nel parco sede del **Museo Civico di Storia naturale di Morbegno**. Il vicino ponte pedonale porta a piazza IV Novembre, dove è ancora aperto uno storico negozio alimentare: nella sua cantina viene stagionato il Bitto. Scendendo per via Nani, si ritorna alla stazione. Se si riprende invece sulla destra via Garibaldi e la si percorre per tutta la sua lunghezza, si arriva a **piazza Sant'Antonio**, con l'**ex convento e la Chiesa di Sant'Antonio**, oggi sconsacrata e riadattata a teatro. Da oltre cent'anni, Morbegno ospita la **Mostra del Bitto**: un appuntamento immancabile, a ottobre, per tutti gli appassionati della montagna e della Valtellina.

I LUOGHI DEI NOSTRI FORMAGGI

 Dove assaporare
le nostre specialità

Agriturismo La Fiorida

Via Lungo Adda
Mantello

T 0342 680846

W www.lafiorida.com

Antica Osteria Rapella

Via Margna 36
Morbegno

T 0342 615114

W www.anticaosteriarapella.com

Ristoro Tananai

Via Stelvio 1568 B
Talamona

T 339 6266675

Prendendo la macchina in direzione Milano, a pochi chilometri c'è l'**Azienda Agrituristica La Fiorida** dove visitare la stalla, l'allevamento di capre e maiali, le aree di produzione del formaggio e un punto vendita con prodotti tipici. C'è anche un agriturismo con SPA, con riscaldamento tramite cippati ecologici. Vicino, lungo la vecchia statale, s'incontra poi la **Latteria Valtellina di Delebio**, la più importante realtà locale per la produzione del Valtellina Casera e la stagionatura del Bitto, che sopra lo spaccio ha adibito un locale a museo della produzione casearia.

Buono a sapersi GUSTO E AROMA



Sapore e profumo in un formaggio possono avere infinite sfumature, determinandone la personalità e l'unicità. Il **Valtellina Casera** presenta note di frutta secca e foraggi affienati per un sapore che diventa più intenso e ricco man mano che procede la stagionatura. Il **Bitto** profuma invece di erbe di alta montagna. Da giovane è morbido e fondente con un gusto dolce e delicato; invecchiando si fa friabile, con un gusto intenso e via via più piccante.

**Se è giovane
il gusto è delicato,
se è stagionato
è più deciso.
Lo senti anche
al naso.**





Tappa #3

CHIURO

Tra case nobiliari, cortili, porticati e loggiati

Altitudine 390 m s.l.m.

Come raggiungerla

- in treno con la linea Milano-Sondrio con cambio a Sondrio per il treno locale con fermata a Chiuro
- in auto da Milano direzione Tirano-Bormio

Distanza dalla tappa precedente 35,7 km

Distanza dalla tappa successiva 25 km

Da non perdere la Chiesa parrocchiale di San Maurizio



IN GIRO PER CHIURO

Arrivando a Ponte in Valtellina da piazza della Vittoria, dove si trova il monumento ai caduti del 1922, per via Guicciardi già si intravede la bellezza del centro storico di Chiuro, caratterizzato dalle case nobiliari e da alcuni cortili con porticati e loggiato su quella che era la via Maggiore. Proseguendo si incontra la **Chiesetta della Madonna del Buon Consiglio**, dalle linee esterne semplici ma impreziosita da pregevoli affreschi settecenteschi. Superando l'antica torre, oggi adibita a ristorante, si giunge in piazza Luini, dove affaccia la **Chiesa parrocchiale di San Maurizio**. Occupano la piazza una fontana ottagonale in pietra del 1822 con lo stemma di Ponte in Valtellina e il monumento marmoreo dedicato all'astronomo Giuseppe Piazzi. Per via Ginnasio si incontrano poi **Palazzo Guicciardi**, dall'armoniosa facciata barocca, e la splendida **Chiesa dedicata a Sant'Ignazio**, edificata nel XVII secolo su un'unica navata e affidata ai gesuiti, che custodisce al suo

★ Da non perdere

La **Chiesa parrocchiale di San Maurizio** si caratterizza per la facciata del 1640 con un affresco raffigurante la Madonna con Bambino e San Maurizio e per il campanile in stile romanico-lombardo. L'interno, a pianta basilicale a tre navate, è abbellito da affreschi e dipinti del Gavazzeni, noto artista valtellinese a cavallo tra fine Ottocento e inizio Novecento.

Q Curiosità

Nella feroce **caccia alle streghe** che ha caratterizzato il Seicento, Chiuro compare come uno dei villaggi con il maggior numero di presunte donne che praticavano la magia nera. Tra queste si ricordano quattro sventurate. Tre furono processate e giustiziate tra il 1672 e 1678: Giovanna Masciadrina, di Castione, Margherita Raperga detta la Tedesca, Andreina Misciola. Una quarta, Caterina Sarotta, di Castione, fu più fortunata, perché se la cavò con il bando.

interno gli affreschi di Cesare Ligari e del Gianolo. Tornando alla Chiesa di San Maurizio e prendendo via Chiuro sulla destra, ci si porta al sottostante abitato di Chiuro. Da via Parravicini si arriva all'interno dell'**antico recinto sacro**, con la **Chiesa parrocchiale dedicata ai Santi Giacomo e Andrea**, ripresa nel Seicento con una sola navata e ornata dagli affreschi settecenteschi di Agostino Silva e dai medaglioni di Giuseppe Prina. Fuori a destra aspetta il **portichetto dei Disciplini** del 1563 con pareti affrescate da Cipriano Valorsa. Pregevole l'**Oratorio dei Confratelli** di fronte la chiesa, dedicata all'Immacolata. Bello il grande portale che immetteva nel cimitero del 1522. Da qui inizia l'antico **Palazzo di Stefano Quadrio**, che segue via Ghibellini, oggi sede di una delle più importanti cantine vinicole valtellinesi.



I LUOGHI DEI NOSTRI FORMAGGI

Seguendo via Giacomo Bruni, si arriva alla SS38. Subito dopo la rotonda, in direzione Milano, una costruzione in legno ospita lo spaccio della **Latteria di Chiuro**; qui è possibile acquistare i prodotti dell'azienda, pranzare e conoscere meglio le produzioni locali. Lo spaccio ospita una stuzzicheria al secondo piano e offre ai suoi ospiti un fresco gelato. Oltre a produrre formaggi, ha sviluppato una linea di yogurt dai gusti freschi e genuini; in collaborazione con una cooperativa del posto produce ottime marmellate.

 Dove assaporare
le nostre specialità

Spaccio della latteria di Chiuro

Via Nazionale dello Stelvio 18
Chiuro

T 0342 483438

W www.latteriachiuoro.it

Ristorante San Carlo

Via Stelvio 48
Chiuro

T 0342 482272

W www.ristorantesancarlo.it

Buono a sapersi DEGUSTAZIONE



La corretta degustazione dei formaggi impone di partire sempre **dal più giovane per arrivare a quello più stagionato** per seguire poi regole diverse a seconda delle caratteristiche del prodotto che andiamo ad assaggiare. Il **Valtellina Casera** se fresco è perfetto servito in **scaglie o a cubetti** come condimento, se stagionato è ottimo **tal quale**. Il modo migliore per gustare il **Bitto**, invece, è in **purezza**, su un bel **tagliere** e per goderne appieno il profumo, ricordatevi che la cosa migliore è romperlo **con le mani**, senza usare coltello e forchetta.



**Dal più giovane
al più stagionato,
meglio se con le mani.**





Tappa #4

TIRANO

Tra Italia e Svizzera,
luogo d'incontro tra due culture

Altitudine 441 m s.l.m.

Come raggiungerla

- in treno con la linea Milano-Tirano
- in auto percorrendo la Strada 29
- in bicicletta sulla pista ciclabile Sentiero Valtellina

Distanza dalla tappa precedente 25 km

Distanza dalla tappa successiva 17,5 km

Da non perdere il Santuario della Madonna di Tirano



IN GIRO PER TIRANO

Al confine con la Valposchiavo, nella vicina Svizzera, Tirano rappresenta da sempre un luogo di passaggio e di incontro, sicuramente uno dei centri più caratteristici della provincia di Sondrio. Affascinante è il centro con i **palazzi storici, tra i quali spiccano quelli Merizzi e Salis**, entrambi visitabili con una guida. Vicina è la **Chiesa parrocchiale di San Martino**, costruzione già presente nel XIII secolo, con il bel campanile romanico-lombardo e la facciata in stile neoclassico del XIX secolo. L'interno a tre navate ospita diversi affreschi degni di nota: una natività sull'abside, un'ultima cena, il transito di San Martino sul coro absidale. Da via XX Settembre si raggiunge la **Chiesetta dedicata a San Nicola da Tolentino** e la sede del Comune, un antico monastero agostiniano divenuto in seguito scuola pubblica. Una bella fontana con una statua rappresenta l'allegoria della storia

Q Curiosità

Per il giorno dell'apparizione della Madonna di Tirano, il 29 settembre, i panifici realizzano un dolce lievitato chiamato **lo scudo di San Michele**. Diviso in spicchi, uno di questi contiene un fico; la tradizione vuole infatti che il veggente, il Beato Mario Omodei, avesse con sé un cestino di fichi. Chi lo trova sarà fortunato.

orna il centro di piazza Cavour. Alla sua destra, la **Porta Milanese**, una delle antiche porte costruite dagli Sforza nel XV secolo. Di là dal ponte si erge **Palazzo Foppoli**, dal quale raggiungere, a sinistra, il monumento ai caduti del 1925 e piazza Marinoni, dove affacciano i complessi costruiti tra fine Ottocento e inizio Novecento. Sulla destra parte viale Italia, voluto nel 1664 da Federico Borromeo per collegare l'antico abitato al **Santuario della Madonna di Tirano**.

★ Da non perdere

Il Santuario della Madonna di Tirano è un monumento religioso tra i più importanti del paese. La facciata, in stile neoclassico, appare divisa in tre parti con al centro la rappresentazione dell'apparizione della Madonna di Tirano al Beato Mario Omodei. L'interno, a tre navate, è ricco di stucchi; colpisce l'altare della Madonna con la magnifica statua del 1519 di Giovan Angelo del Maino e l'organo monumentale di Salmoiraghi.



I LUOGHI DEI NOSTRI FORMAGGI

A Villa di Tirano, antica Pieve, si trova l'**Azienda Agricola La Motta di Stefano Rumo**. Qui, oltre all'attività produttiva di deliziosi formaggi e prodotti tipici, c'è un **centro ippico attrezzato** per il trekking a cavallo e in carrozza, oltre che per i laboratori con i cavalli. Nella **fattoria didattica** invece, aperta a gruppi scolastici, famiglie e singoli di tutte le età, è possibile sperimentare la vita dell'azienda agricola e conoscere l'ambiente rurale, l'origine dei prodotti alimentari e la vita degli animali.

 Dove assaporare
le nostre specialità

Ristorante Contrada Beltramelli

Via Beltramelli 14
Villa di Tirano
T 0342 79600 - 340 7197739
W www.contradabeltramelli.com

Ristorante Parravicini

Piazza Parravicini 1
Tirano
T 0342 704515
W www.ristoranteparravicini.it

Buono a sapersi ABBINAMENTO



Per valorizzare al massimo il gusto del Bitto e del Valtellina Casera, l'ideale è provarli insieme al **miele** o alla **frutta secca**. In caso di media stagionatura, un miele delicato come quello di castagna; per una stagionatura più intesa, un miele di agrumi, zucca, mostarda di peperoni rossi o composte di frutta. Quanto ai **vini**, più il formaggio è giovane meglio è abbinarlo a un **bianco**; più è importante la stagionatura più è possibile passare al **rosso**. Lo **spumante**, classico o brut, va sempre bene con tutto. Più difficile l'abbinamento con la **birra**, dato il gusto amaro per via del luppolo: bene Lager, Pils, Blanche e Weiss, dal gusto leggermente amarognolo e fruttato. Con gli stagionati si può salire di grado alcolico, osando con una Pale Ale.

In particolare: il **Valtellina Casera** è perfetto per le specialità a base di grano saraceno ed è l'ingrediente fondamentale per alcuni piatti tipici valtellinesi, dai **pizzoccheri** agli **sciatt**. Il **Bitto** invece si sposa bene con vini rossi valtellinesi da meditazione e piatti robusti, come un **risotto** Bitto e bresaola o sulle **manfrigole**, sciolto in forno.



**Miele, vino
e frutta secca:
ecco l'abbinamento
perfetto.**





Tappa #5

GROSIO

Uno scrigno dove risplendono i secoli della Valtellina

Altitudine 656 m s.l.m.

Come raggiungerla

- in bus da Tirano con la linea Tirano-Bormio o Tirano-Bolladore

Distanza dalla tappa precedente 17,5 km

Distanza dalla tappa successiva 25 km

Da non perdere la Chiesa di San Giorgio



IN GIRO PER GROSIO

Vero e proprio scrigno, Grosio custodisce i secoli della Valtellina, a partire dalla **Chiesa principale dedicata a San Giuseppe**, una delle più importanti espressioni barocche nella provincia di Sondrio. Costruita nella seconda metà del Seicento, divenne parrocchiale nel 1818; l'interno a una navata è sovrastato dall'imponente cupola con raffigurazioni dei quattro evangelisti e di scene della vita di San Giuseppe. Sulla controfacciata, di notevole bellezza la tela del XVIII secolo sul transito di San Giuseppe. Interessanti le cappelle laterali con balaustre e numerose tele di autori locali; notevoli le due lampade in vetro di murano, probabile regalo di emigrati a Venezia. A lato della chiesa, **Villa Visconti Venosta**, dono nel 1982 della marchesa Margherita Pallavicino Mossi, vedova Visconti Venosta, attuale sede

★ Da non perdere

*La **Chiesa di San Giorgio**, già menzionata nel XIII secolo, ha una facciata a capanna con un magnifico rosone incastonato al centro e alcuni affreschi del De Passeris. Svelta su un lato il campanile in stile romanico-lombardo; sulla controfacciata, affascina il dipinto di Cipriano Valorsa raffigurante la deposizione di Cristo dalla croce. Stucchi settecenteschi adornano l'interno a unica navata. Al fianco della Chiesa resiste l'antico cimitero; in fondo, una cappella quattrocentesca utilizzata nei secoli come ossario.*

🔍 Curiosità

Il **costume tradizionale** di Grosio risale al XVII secolo e presenta influenze orienteggianti, in seguito ai contatti che grosini ebbero con la città di Venezia, dove si trasferirono per motivi di lavoro. Da qui avrebbero portato, secondo la tradizione, belle schiave armene, che le abitanti di oggi ricorderebbero nei tratti somatici caratteristici. Il costume delle donne, evolutosi nei secoli, è molto ricco: gonne di panno a pieghe, grembiuli e fazzoletti di seta, cappelli ornati di piume di struzzo e gioielli, sciupoi e zoculi per calzature.

della biblioteca comunale, che al suo interno ospita numerose sale di interesse storico. Proseguendo per via Negri, si incontra l'antica **Chiesa di San Giorgio**; ancora sulla via principale, verso la **Chiesa di San Giuseppe**, la strada a destra dopo il parcheggio conduce al **Parco delle Incisioni Rupestri**. Qui, su una rupe magna, sono state trovate oltre 5.000 incisioni di carattere sacro e dedicate a scene di vita quotidiana. Spettacolari i **resti di due castelli**: quello di San Faustino, detto anche vecchio, probabilmente risalente all'XI secolo, e quello nuovo, del XIV. Riporta al Novecento la **centrale idroelettrica** in stile liberty, inaugurata nel 1910, subito sotto. Percorrendo la strada da Grosio alla Valgrosina e proseguendo verso Malghera, a 1.958 metri d'altitudine si raggiunge il **Santuario della Madonna del Muschio**, testimonianza della forte fede della comunità.



I LUOGHI DEI NOSTRI FORMAGGI

Da Grosio si può raggiungere l'alpe Malghera, dove si produce il Bitto. Il **Rifugio Malghera** prende nome dall'omonimo nucleo rurale a 1.964 m s.l.m. in Val Grosina occidentale, lungo il vecchio e affascinante **percorso dei contadini** della Valle. Particolarmente indicato per gruppi numerosi, consente anche di prenotare **camere** per singoli, nuclei familiari o amici per una vacanza nella natura. Significativa testimonianza del radicamento storico sono le **feste** che si svolgono nella località di Malghera, a partire

dal pellegrinaggio devozionale a piedi l'ultima domenica di maggio, proseguendo con la festa di apertura dell'alpeggio i primi di giugno, la solenne **festa della Madonna Assunta il 15 agosto** e la festa della **chiusura dell'alpeggio la seconda domenica di ottobre**.

 Dove assaporare
le nostre specialità

Ristorante Jim Pini
Via Roma 2 - Grosio
T 0342 847272
W hotelsassella.it

Buono a sapersi LAVORAZIONE



A seconda del tipo di **latte**, della modalità di **cottura** e della **stagione** di produzione si ottiene un formaggio diverso. Il **Valtellina Casera**, realizzato esclusivamente con latte vaccino parzialmente scremato, è un formaggio di latteria a pasta semicotta e semidura. In passato veniva lavorato solo d'inverno, quando il bestiame scendeva a valle; oggi invece si produce tutto l'anno. Re dei formaggi di alpeggio estivo, il **Bitto** invece è fatto solo con latte crudo intero proveniente da razze autoctone portate ad un'altezza minima di 1.400 metri, la cui alimentazione è prevalentemente da pascolo. Ancora oggi alcuni produttori lavorano il latte crudo come una volta nei tipici calécc, antiche costruzioni in pietra presenti solo nella valle del Bitto.

**Semicotta a valle,
cruda in alpeggio:
sono cottura
e altitudine
a fare la pasta
di un formaggio.**





Tappa #6

BORMIO

Al rintocco dell'antico Kuerc, torre delle ore senza tempo

Altitudine 1.225 m s.l.m.

Come raggiungerla

- in treno con la linea Milano-Tirano
- in bus con la linea Tirano-Bormio
- in auto percorrendo la SS36 e la SS38
- in bicicletta sulla pista ciclabile del Sentiero Valtellina

Distanza dalla tappa precedente 25 km

Distanza dalla tappa successiva 36,3 km

Da non perdere l'antico Kuerc



IN GIRO PER BORMIO

Dalla stazione dei pullman si entra in via Molini, dove un tempo si trovavano i mulini ad acqua e dei quali oggi si conserva un solo esemplare nel **mulino Salacrist**. Da via Roma, sulla sinistra, si incontra la **ex Chiesa di Santo Spirito**, con la struttura a una navata ancora ben riconoscibile e i pregevoli affreschi dedicati agli apostoli, agli evangelisti, all'incoronazione di Maria Vergine e all'annunciazione sull'arco. Segue la **Chiesetta di San Vitale**, già documentata nel XII secolo e caratterizzata dall'affascinante rappresentazione sulla facciata del Cristo della Domenica, con il Cristo attorniato da strumenti di lavoro da non utilizzarsi nel giorno santo. Sulla piazza sono invece riprodotti i simboli dei reparti, ovvero le contrade di Bormio: Buglio, Combo, Dossiglio, Dossorovina e Maggiore. Costellano via Roma i bei portali in pietra verde, i palazzi nobiliari e l'affresco del De Magistris raffigurante la Madonna, Sant'Antonio Abate e Santa Barbara. Sulla sinistra svetta la **Torre Alberti**, un'imponente costruzione del

Q Curiosità

I **portoni di Bormio** sono spesso senza gli stemmi familiari, abrasì in tempi giacobini. All'inizio del 1797 i francesi si affacciarono alle porte della Valtellina e i suoi abitanti risposero con entusiasmo. Il 19 giugno i comuni valtellinesi proclamarono la propria libertà dal giogo grigione, seguiti poco dopo dal contado di Chiavenna. Mancava solo il contado di Bormio, che, pressato dalle truppe napoleoniche nel Ducato di Milano, il 9 luglio proclamò il distacco dai Grigioni.

XV secolo acquistata nel 1452 da Francesco Alberti e ceduta nel 1611 alla comunità per farne una scuola, fino a diventare un collegio dei gesuiti. Sulla destra resiste la **vecchia farmacia Peloni**, dove è nato il famoso amaro locale Braulio. In fondo, l'**antico Kuerc**, sul cui lato sta la **Chiesa collegiata dei Santi Gervasio e Protasio**, risalente almeno al X secolo, sebbene la struttura attuale, con rimaneggiamenti successivi, sia del XVII secolo. Sotto l'organo è ricavata la cappella del Santo Sepolcro, che conserva le sette statue della passione, realizzate nel 1647 dal Della Rocca.

★ Da non perdere

L'antico Kuerc è la torre delle ore del XV secolo dove il consiglio cittadino amministrava la giustizia. Le campane attuali sono ricavate dalla Bajona, la precedente campana che chiamava il popolo ai consigli o dava l'allarme in caso di invasioni o incendi.

Buono a sapersi CONSERVAZIONE



Per far sì che il Bitto e il Valtellina Casera esprimano al meglio il loro inconfondibile gusto e profumo, è bene **tirarli fuori dal frigo e lasciarli riposare 10-15 minuti prima di consumarli**, senza esporli ai raggi diretti del sole o a calde temperature. **Le forme aperte** si conservano in **frigo** a 3-5 gradi per non più di una settimana, oltre tendono a seccare; se **sottovuoto**, invece, fino a 30 giorni. **Le forme intere** si conservano in **cantina** tra i 6 e i 13 gradi, a un tasso di umidità mai inferiore all'80%. Qui possono restare periodi più o meno lunghi, in base a quanto si vuole farli stagionare.

Dalla cantina alla tavola, mantienili freschi.



I LUOGHI DEI NOSTRI FORMAGGI

Procedendo verso il torrente Frodolfo, lungo via Serravalle, si raggiunge la **stalla dell'Azienda Pedranzini** e la **Cascina Margherita** dove, ben inserita nel contesto naturale, nel pieno rispetto della tradizione, si producono da generazioni ottimi formaggi e salumi, insieme ad altri prodotti di altissima qualità. Durante l'estate la famiglia Pedranzini sale in alpeggio, sopra i Forni, per produrre il suo Bitto.



Dove assaporare
le nostre specialità

Steak House Braulio

Via Roma 21
Bormio
T 0342 905258

Ristorante Al Filò

Via Dante Alighieri 6
Bormio
T 0342 901732

Agriturismo Rini

Via Cavalier Pietro Rini 2
Bormio
T 0342 901224
W www.agriturismobormio.it

Osteria La Bajona

Piazza Cavour 15
Bormio
T 327 9247667

Osteria dei Magri

Vicolo Galileo Galilei 1
Bormio
T 0342 901694 - 334 3809711





Tappa #7

LIVIGNO

Un paese fatto di case di legno,
custode della tradizione della montagna

Altitudine 1.816 m s.l.m.

Come raggiungerla

- in bus con la linea Bormio-Livigno
- in auto percorrendo la SS301
- in bicicletta sulla pista ciclabile per via Imperiale

Distanza dalla tappa precedente 36,3 km

Da non perdere la Chiesetta dedicata alla Beata Vergine di Caravaggio



IN GIRO PER LIVIGNO

Per quanto appaia essenziale, Livigno è in realtà molto estesa. Per via dell'altitudine a cui è situata e della posizione che la isolava per molti mesi l'anno, le sono state accordate in passato particolari esenzioni fiscali. Una peculiarità legata al territorio che ritroviamo nelle case tipiche del paese, interamente in legno e in materiali che si potevano recuperare in montagna. A definire le contrade, i campanili delle chiese visibili dall'alto. Tra queste, a ovest, la **Chiesa di San Rocco**, edificata nel 1592 e ornata da tele del Settecento, oltre che da un ciborio in legno scolpito. Lungo via Saroch e via Fontana si arriva alla **Chiesetta dedicata a Sant'Antonio Abate**, costruita nel 1658, dove ammirare le tele e l'altare ligneo. È questa anche la zona dello shopping. Da qui si intravede la **Chiesa parrocchiale dedicata a Santa Maria Nascente**, ripresa alla fine del XIX secolo e caratterizzata da un'ampia navata con sei cappelle; le numerose opere in legno che custodisce riportano all'influenza tirolese e tedesca. Lungo via dala Gesa si trova l'ultima **Chiesetta dedicata alla Beata Vergine di Caravaggio**. Proseguendo

Q Curiosità

Livigno è sempre stata sotto il controllo della Pieve di Bormio. Nella realtà, in inverno rimaneva isolata per lunghi mesi, tanto che neanche i defunti potevano essere seppelliti. Le case disponevano quindi di uno spazio dove lasciarli fino al disgelo. Tutte avevano una finestrella, chiamata **balconcino delle anime**, che veniva aperta per fare uscire le anime dalla casa.

per via Rasia si apre alla vista il lago di Livigno, un vaso artificiale sorto dove si trovava la località Viera, nei pressi del quale è stata ricostruita la chiesetta.

★ Da non perdere

La **Chiesetta dedicata alla Beata Vergine di Caravaggio** custodisce al suo interno il bellissimo dipinto raffigurante l'apparizione della Madonna di Caravaggio, impreziosito da una cornice in legno dorata.

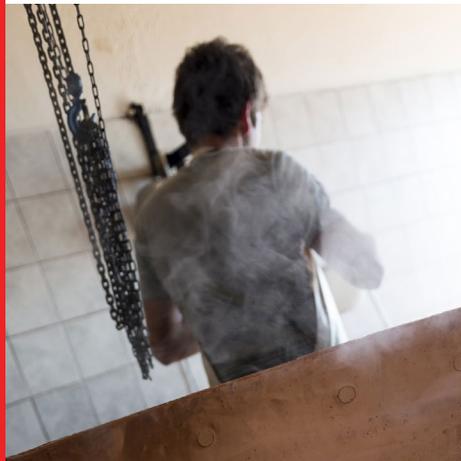


Buono a sapersi CERTIFICAZIONE D.O.P.



Il Valtellina Casera e il Bitto hanno ottenuto nel 1996 la certificazione D.O.P. La Denominazione di Origine Protetta è riconosciuta solo a quei prodotti le cui qualità e caratteristiche sono essenzialmente riconducibili ai fattori umani e naturali dell'ambiente geografico da cui provengono che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Il Valtellina Casera e il Bitto D.O.P. sono **prodotti, trasformati ed elaborati per intero in Valtellina**, seguendo un processo produttivo preciso, conforme al disciplinare di produzione, **nel rispetto della ricetta tradizionale**.

**Scegliere D.O.P.
significa scegliere
eccellenza, tipicità,
sicurezza.**



I LUOGHI DEI NOSTRI FORMAGGI

Vicino alla chiesa parrocchiale, verso via Pamont, una deliziosa struttura in legno ospita la **Latteria di Livigno**, dove degustare prodotti tipici. Nata nel 1954 come latteria turnaria, nel 1977 diventa Latteria Agricola Cooperativa, punto di riferimento per la vita rurale di Livigno, tanto che il Comune le ha demandato la gestione del piano agricolo comunale. Dal 2006 è anche una latteria turistica. La **Società Agricola di Silvestri Giorgio & C.** ruota intorno al foraggio, custodito a 1.816 metri di altezza, col quale produce Bitto, Primofiore, Scimudin, burro, ricotta e formaggi dal profumo inconfondibile, fatti con latte proveniente da bovine di razza bruna italiana. Un latte talmente buono che durante i mesi invernali viene conferito alla latteria di Livigno.

Con un'oretta di cammino tra boschi di conifere e prati fioriti, è possibile raggiungere l'**Agriturismo Alpe Mine**, dove in estate vengono condotti gli animali per la produzione del Bitto. L'agriturismo accoglie anche gruppi, per un'allegria cena in compagnia tra amici. Le camere, in legno, hanno tutti i comfort moderni: niente è più rilassante che addormentarsi alla luce del fuoco che illumina la stanza dalla stufa, coccolati dal lento scampanio delle mucche e dal gorgoglio del ruscello.



**Dove assaporare
le nostre specialità**

Latteria di Livigno

Via Pemont 911
Livigno

T 0342 970432

W www.latterialivigno.eu





UNA STORIA DAL GUSTO UNICO

Il **Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto** opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei formaggi D.O.P. valtellinesi, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale e internazionale. E lo fa grazie a una serie di scrupolosi controlli sull'intera filiera che garantisce ai consumatori la qualità e la genuinità dei suoi prodotti.

Fanno parte del Consorzio allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici. Ognuno di loro mette amore e passione nel portare avanti quella tradizione che ha origine nelle antiche latterie turnarie dove si produceva il Valtellina Casera e sui pascoli in quota, sopra i 1.500 metri, dove, solo d'estate, ancora oggi nasce il Bitto.

Dal 1996 il Valtellina Casera e il Bitto hanno conseguito la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.). Un riconoscimento frutto di una produzione che segue ritmi, saperi e regole ben precise dettate dai disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'unicità di questi formaggi.





Consorzio Tutela
Valtellina Casera e Bitto
Via Piazzzi, 23, 23100 Sondrio
Tel. 0342 201984 Fax 0342 1590292
info@ctcb.it | www.ctcb.it



PSR LOMBARDIA
Sviluppo
Rurale
2014-2020



Regione
Lombardia

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.



Publicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia