

Valchiavenna Terra di Sapori
Valchiavenna Terra di Sapori
Valchiavenna Terra di Sapori
Valchiavenna Terra di Sapori

VALCHIAVENNA

Terra di Sapori





"Il popolo di Chiavenna è di sua natura vivace, allegro, manieroso, obbligante, e coi forestieri oltre ogni dire cortese e cordiale"

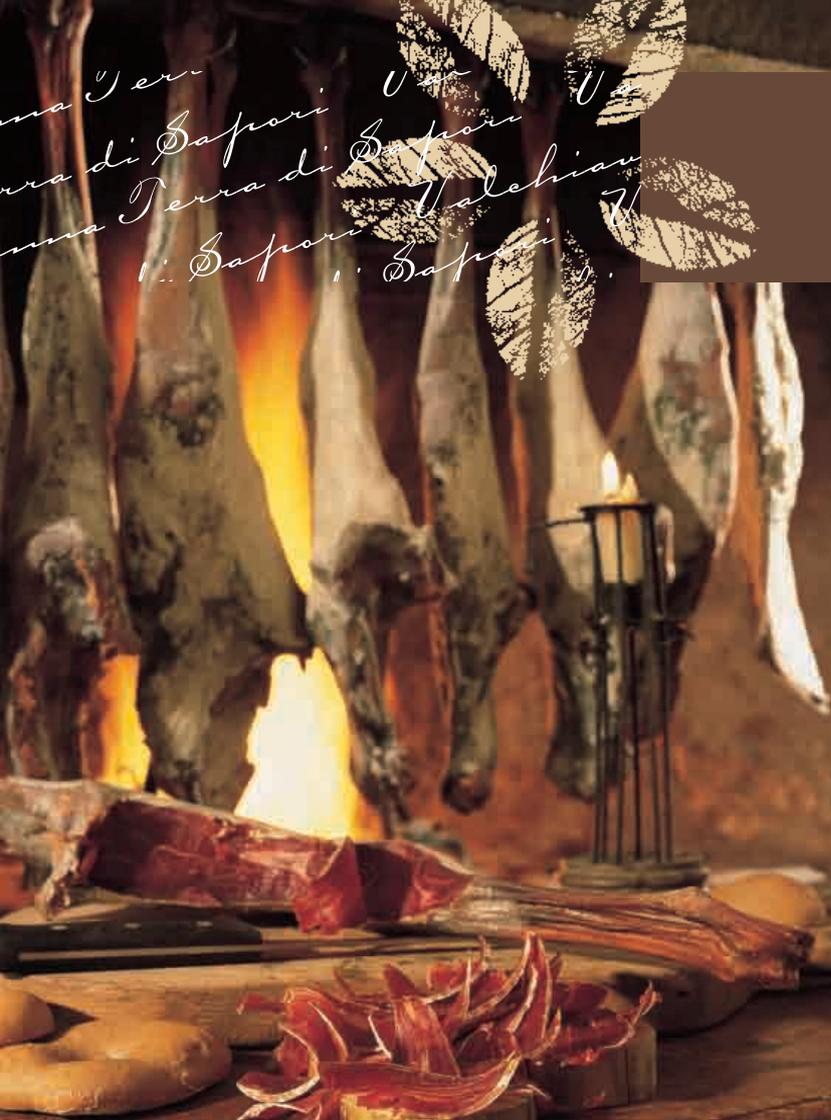
Così si legge in uno scritto della metà dell'800, qualità che ancor oggi emergono con l'invito, sempre ben accetto, ad andare a crotto rivolto dai chiavennaschi a chi si trova tra di loro. Luoghi ideali per la conservazione di formaggi, salumi, vini, vere e proprie cantine ecologiche ricavate fra le rocce, i crotti sono anfratti naturali formatisi sotto i massi di antiche frane, da cui spira il sorèl, una corrente d'aria a temperatura costante di 6/8 gradi. Andare a crotto è una tradizione e un'abitudine degli abitanti della Valchiavenna: si approfitta di qualunque occasione e qualunque stagione per fare una "crottata": d'estate per godervi la frescura, d'autunno per gustare i braschée (castagne) attorno ai camini. La cucina chiavennasca è fatta di piatti genuini, sostanziosi e sobri; essenziale, ma non poverissima, presenta una grande varietà di ricette. La tradizione di certi piatti è rimasta viva ancor oggi: pizzoccheri bianchi, polenta, formaggi, castagne. Spesso unica fonte di sostentamento in epoca passata, sono oggi consumati come ghiottonerie. La gastronomia in Valchiavenna: un assortito ventaglio di proposte tra crotti, ristoranti tipici e ambienti raffinati, dove a tavola si assapora la tradizione di una valle con secoli di storia trascorsi valicando i passi alpini che separano l'Italia dal cuore dell'Europa.

La Valchiavenna richiama buongustai attratti dall'eccellente brisaola, che qui è nata, dal violino di carne secca, raffinato prosciutto di capra, dai formaggi d'alpe ai tradizionali dolci.

“ O piccola patria che prosperi
raccolta tra selve e vigneti,
tu gli ospiti accogli e allieti
con cuore che tutto si dà!
Sull'Alpe che brulla ti domina
fan nido i gagliardi pensieri;
leviamo le voci e i bicchieri,
l'Italia comincia di qua. ”

Giovanni Bertacchi





*una Terra
ra di Sapori
una Terra di Sapori
i Sapori
Sapori*

Terra di Sapori

Avvicinandosi ad una tavola imbandita alla "Valchiavennasca" ci saranno alcuni prodotti che sicuramente attireranno l'attenzione perché tutti i sensi saranno coinvolti: sono i nostri salumi.

La vista sarà impegnata dai colori, dalle sfumature brillanti o più intense delle carni; l'olfatto sarà inebriato dagli effluvi da essi sprigionati; l'udito stuzzicato dal tintinnare di lame nell'atto di affettare morbide fette che, tra le dita e poi in bocca, coccoleranno il vostro tatto prima di avvolgere il vostro gusto, in un crescendo di emozioni...

Bresaola della Valtellina I.G.P. e Bresaola della Valchiavenna

Questo alimento è frutto dell'esperienza delle nostre genti montane, estremamente semplice ma che racchiude in sé una cura sapiente, necessaria per poter conservare questi pregiati tagli di carne bovina. Il clima tipicamente asciutto e ventilato, con temperature relativamente basse, delle valli della Provincia di Sondrio, è l'elemento fondamentale per consentire il processo di essiccazione delle carni, ma accanto ad

esso vi è una serie di altre operazioni svolte con maestria da mani esperte. I tagli di carne, senza cottura né macinazione, vengono ripuliti da ogni traccia di grasso, dei tendini e delle parti meno pregiate. Successivamente vengono immessi in contenitori, cosparsi di una miscela di sale, pepe ed aromi naturali e lasciati così riposare per una quindicina di giorni. La composizione di questa miscela di spezie (la cui ricetta è tenuta segreta da ogni buon "salatore") comincia a conferire alla bresaola le sue peculiarità. La fase conclusiva è la stagionatura vera e propria, all'aria asciutta e tersa di montagna, per 4-8 settimane a seconda della pezzatura, indispensabile per giungere al delicato gusto ed alla morbidezza dell'eccellente bresaola: magra (in assoluto il salume più povero di grassi), ricca di proteine, sali minerali, ferro ed inoltre molto digeribile.

Nella zona della Valchiavenna, dove l'alimento è nato, già dal 1400 si hanno notizie storiche della produzione di "carne salada" e qui, dove si dà a questo prodotto il nome di "bresaola" (per alcuni derivandolo da 'brisa', una ghiandola bovina molto salata) vi è ancora un passaggio, complementare alla stagionatura, che alcuni artigiani fieramente continuano ad effettuare, cioè l'affumicatura.

Questa pratica è antica come la salagione e concorre alla conservazione, vista l'azione disidratante e batteriostatica tipica delle essenze legnose utilizzate, ricche di principi attivi aromatici. Permanendo per una o due giornate in stanze sature di questi fumi, la carne assume un colore leggermente più scuro ed un bouquet di aromi che gradevolmente si fonde con l'appetitoso profumo della bresaola.





Violino di Capra della Valchiavenna

Alta espressione della versatilità ed inventiva popolare esaltate dalle ristrettezze economiche di un tempo è il "VIOLETTINO", ossia un prosciutto ricavato preferibilmente dalla spalla o dalla coscia di capra che tradizionalmente viene affettato brandendolo come lo strumento musicale omonimo, appoggiato alla spalla, ed

utilizzando un coltello a mo' di archetto. Un'altra consuetudine è quella di tagliare il salume intero ed ultimarlo prima che il pasto finisca, per evitare la sfortuna. I pezzi utilizzati provengono da animali di grossa taglia, allevati bradi o semibradi, perché la carne acquisisca più aromi. *Solo dopo un'accurata stagionatura si presenterà soda e compatta, di colore purpureo intenso, con inconfondibili profumi penetranti e speziati.*

La tecnica produttiva è articolata: prevede una prima *pulitura* delle parti animali che, dopo un'ideale *asciugatura*, vengono salate manualmente e lasciate così riposare da 8 a 15 giorni, a seconda dell'andamento stagionale e della composizione della miscela di *spezie ed essenze aromatiche*, aggiunte alla salamoia (o concia) che naturalmente si forma in questa fase; si utilizzano solitamente chiodi di garofano, alloro, coriandolo, aglio, bacche di ginepro e pepe più qualche ingrediente che ogni artigiano tiene gelosamente segreto.

A questo punto si passa all'*affinamento*, non prima di aver effettuato un'altra pulizia, nervatione e massaggio dei salumi e di averli delicatamente affumicati lasciandoli per una giornata in una stanza o camino chiusi e saturi del fumo proveniente da braci di essenze profumate come pino, abete o larice. Si favorirà la conservazione e si donerà un particolare aroma minerale. Dopo una breve asciugatura, andranno a riposare per almeno 3 mesi in cantine fresche e con bassa umidità. Anche Slow-Food ha riconosciuto la qualità e le caratteristiche uniche di questo salume e per tutelarlo ha istituito nel 2000 un presidio ad esso dedicato.

ma Ter
ra di Saponi
Terra di Saponi
Saponi Saponi

FORMAGGI TIPICI

Terra di Saponi

Formaggio di Latteria

Caratteristici delle nostre valli sono i formaggi di latteria e i formaggi d'alpe, che insieme all'ottimo burro locale, sono ingredienti di qualità nella preparazione di piatti tipici. Importante è la stagionatura, che per molti formaggi rappresenta la fase più lunga e delicata. Grazie alla maturazione nei crotti ed ai segreti di chi per tradizione fa lo stagionatore, si ottengono formaggi dal gusto e dall'aroma davvero unici.

Nelle latterie e negli alpeggi i contadini lavorano il formaggio seguendo ciascuno il proprio metodo.

Questo permette di avere formaggi dall'aspetto e dal gusto diversi uno dall'altro, ognuno con delle piccole, ma importanti caratteristiche che lo rendono unico.

Così chiamato perché prodotto nelle latterie di fondo valle, dove il latte viene raccolto e lavorato fino ad ottenere formaggi di qualità, dai gusti molto diversi fra loro. Il "latteria" viene prodotto nel periodo che va da ottobre fino a maggio e può essere grasso o semigrasso.

Il "grasso" si presenta con una pasta leggermente occhiata e biancastra. Il gusto varia a seconda della stagionatura: giovane (60-70 giorni) è morbido e delicato, ricco del profumo del latte fresco. Più il formaggio stagiona, più il sapore diventa intenso, con un retrogusto piuttosto piccante. Il "semigrasso", chiamato anche in Valchiavenna "magnóca", ha una pasta con occhiatura evidente, si presenta al palato più consistente rispetto al "grasso", meno pastoso ma comunque tenero. La stagionatura gli dona un sapore unico, molto intenso, con un retrogusto piccante; la pasta tende ad indurirsi e ad assumere un colore più intenso.

Valtellina Casera D.O.P.

La storia del Valtellina Casera è strettamente legata alla diffusione delle latterie sociali e turnarie del territorio della Provincia di Sondrio.

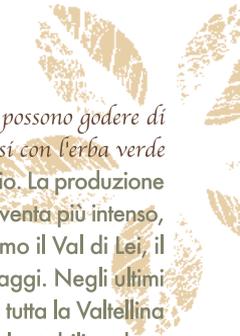


In passato tali strutture si diffusero in tutti i paesi, divenendo un punto di riferimento per la comunità e una scuola di vita associativa per tutti i conferenti. Il Valtellina Casera è prodotto con latte vaccino parzialmente scremato. Il latte proveniente da due o più mungiture viene parzialmente scremato per affioramento: tipicamente il latte conferito la sera viene fatto riposare in bacinelle e successivamente scremato, mentre quello della mattina seguente viene aggiunto intero. L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai dell'area di produzione prima delimitata. La coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello e la cottura avviene ad una temperatura fra i 40° e i 45°C. La maturazione deve essere protratta per almeno 70 giorni. La pasta è caratterizzata da una struttura compatta, con presenza di occhiatura fine e diffusa. Al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda della stagionatura. Il sapore del Valtellina Casera è dolce, caratteristico, con una nota di frutta secca, delicato, e diventa più intenso con il procedere della maturazione. Il Valtellina Casera può essere utilizzato in cucina in molte preparazioni tipiche quali Pizzoccheri, Sciatt, ecc.



Formaggio d'Alpe - Bitto D.O.P.

Tipico delle nostre valli è il formaggio d'alpe, prodotto negli alpeggi di alta montagna durante la stagione estiva. Le bestie possono godere di un'alimentazione del tutto naturale e genuina: vengono infatti lasciate libere per i pascoli, dove possono respirare un'aria sana e nutrirsi con l'erba verde delle nostre montagne. È proprio questa alimentazione che dà un colore paglierino, un profumo ed un gusto molto intensi al nostro formaggio. La produzione è interamente artigianale e la lavorazione prevede l'impiego di latte bovino intero e crudo. Con l'invecchiamento, il colore paglierino diventa più intenso, la pasta, con occhiatura rada, diventa dura ed assume un gusto piccante ed aromatico. Tra i formaggi d'alpe più conosciuti abbiamo il Val di Lei, il Montespluga e tanti altri che provengono da piccoli alpeggi dove i contadini, con passione, curano la lavorazione dei propri formaggi. Negli ultimi anni i formaggi d'Alpe sono stati riconosciuti dal "Consorzio del Bitto" come D.O.C. La zona di produzione del Bitto comprende oggi tutta la Valtellina e la Valchiavenna. *Il formaggio Bitto ha origini antichissime in Valtellina.* Per ottenere il marchio questo formaggio deve rispettare regole stabilite: deve essere prodotto esclusivamente in alta montagna con l'impiego di latte vaccino intero derivato da razze tradizionali nella zona di produzione, al quale può essere aggiunto latte caprino in misura non superiore al 10%, il che contribuisce in modo decisivo a migliorare la consistenza della pasta e a definirne il gusto. L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai, eventualmente affienati, dell'area di produzione prima delimitata. La coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello e la cottura avviene ad una temperatura fra i 48° e i 52°C. La stagionatura deve essere protratta per almeno 70 giorni. La pasta è caratterizzata da una struttura compatta, con presenza di occhiatura rada ad occhio di pernice. Al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda della stagionatura. Solo dopo un periodo di breve stagionatura, il formaggio viene giudicato e, se considerato di ottima qualità, riconosciuto e quindi marchiato dal "Consorzio del Bitto".





Formaggio di Capra "I Mascarpín"

In Valchiavenna viene prodotto con ottimo successo il Formaggio di Capra. I contadini dei nostri paesi iniziano la lavorazione del latte caprino nel periodo di gennaio-febbraio. Con il piccolo quantitativo di latte si inizia la lavorazione dei "mascarpín", ricottine morbide e delicate con un gusto che diventa più intenso nel periodo estivo, grazie alla permanenza delle capre negli alpeggi, dove godono di un'ottima alimentazione completamente naturale.

In estate la produzione di latte è sicuramente più abbondante; da sempre, per facilitare la conservazione del prodotto, si usa affumicare i "mascarpín" che prendono un colore dorato che dà alle ricottine un aspetto unico ed un gusto più intenso. In Alpe viene inoltre prodotto il formaggio che può essere esclusivamente di latte caprino, oppure con un'aggiunta minima di latte bovino. Le forme sono cilindriche, con uno scalzo di 6/8 cm e dal diametro di 15/20 cm. Sono forme dalle piccole dimensioni con un gusto deciso e molto particolare.



DOLCI TIPICI

Terra di Sapori

*Si potrebbe pensare che i dolci abbiano un ruolo marginale, in realtà, l'ingegno umano ha saputo utilizzare al meglio gli ingredienti naturali a disposizione, per riuscire a soddisfare le voglie dei golosi. La farina è un elemento comune a tutti questi prodotti e, nel centro storico di Chiavenna, troviamo ancora oggi una stupenda testimonianza dell'attività molitoria del passato: il **Mulino di Bottonera**. Una struttura ottocentesca ora visitabile, perché adibita a museo di archeologia industriale. Un antico mulino dove si producevano innumerevoli sacchi di farina, poi utilizzata con maestria da mugnai e pasticceri.*

Immane è anche il burro, capace di trasferire al palato i profumi del pascolo e fornendo nel contempo l'energia necessaria alla vita di montagna e fondamentali principi nutritivi. Lo zucchero assieme alle altre preziose spezie ed alla frutta secca raggiungeva già nel Medioevo queste zone, grazie al fiorente commercio e al trasporto transfrontaliero che, fino agli inizi del XX secolo, hanno rappresentato un'altra importante fonte di reddito per la popolazione.





Biscottini di Prosto - Gli originali

Sicuramente al primo posto; uno storico prodotto, da più di cent'anni presente sulle tavole valchiavennasche. Ingredienti semplici (farina di frumento, zucchero e burro), che la famiglia Del Curto è riuscita a combinare arrivando ad un risultato unico, a prova di imitazione. Nel loro mulino nonché laboratorio artigianale sito nella frazione di Prosto (comune di Piuro, a pochi minuti da Chiavenna), vicino alla chiesa parrocchiale, da generazioni riescono a trasmettere ad ogni pezzo l'insieme di esperienza ed accuratezza che costituisce il segreto del gusto e quindi del successo. Tocco personalissimo è il confezionamento a mano in caratteristiche carte multicolori.



Biscottini di Chiavenna

Un altro dolcetto proveniente da ricette antiche al quale da vari anni la Pasticceria Mastai di Chiavenna ha dato nuovo spolvero inserendola tra le sue apprezzate specialità. Alla classica pasta frolla con farina, uova e burro si aggiunge lo zucchero di canna per dare quella nota particolare al gusto ed al colore ambrato. Questi biscotti si accompagnano ad un buon vino dolce oppure al caffè, ma sono ottimi anche come piacevole intermezzo.



Torta di Fioretto

Questo dolce prende il nome dai fiori sminuzzati di finocchio selvatico ("fioretto" appunto), dal quale trae il suo indimenticabile sapore. La pasta di pane con uova, lievitata lentamente e naturalmente, viene cotta al forno aggiungendo burro e zucchero a granelli. Quando la cottura è quasi ultimata viene spolverata abbondantemente con questa semplicissima spezia che, assieme al burro fuso genuino ed allo zucchero sparsi sulla superficie, completa la preparazione della focaccia. Esistono anche delle varianti che prevedono uno strato di marmellata di frutta.



Oss de mòord - Ossi da mordere

Il Panificio-Pasticceria Balgera di Via Dolzino a Chiavenna vanta un'esperienza di più di mezzo secolo. Circa trent'anni fa ha aggiunto alle proprie preparazioni questi biscottoni, dall'aspetto invitante e dalla particolare consistenza, conferiti loro dalla presenza nell'impasto dell'albume d'uovo e delle mandorle. Tutto ciò li rende leggeri e molto croccanti, compagni ideali per uno spuntino come di un fine pasto assieme ad un buon vino dolce. Di inizio secolo è invece la ricetta dei "Montagnoli", piccole frolle leggere con un tocco in più dato dall'uvetta sultanina.



Terra di Sapori
Terra di Sapori

MIELE

Terra di Sapori



VINI TIPICI

Terra di Sapori

Non si può parlare della Provincia di Sondrio senza fare riferimento agli straordinari vini che in questa zona da secoli vengono prodotti. Già Virgilio nelle Georgiche fa riferimento alla "Retica vite" ed in seguito Leonardo da Vinci decanterà i **"Vini potenti ed assai"** della valle. Una delle caratteristiche più importanti è il ferreo legame tra territorio e viticoltura, mirabilmente testimoniato dagli arditi terrazzamenti su cui sono stati ricavati i vigneti con immane fatica ed impegno costante di generazioni di agricoltori, tanto da farla definire "Viticoltura eroica" ed entrare nel ristretto novero delle località tutelate dall'U.N.E.S.C.O. come patrimonio dell'umanità. Nel vino ritroviamo traccia evidente dei colori, profumi e sapori della terra, della roccia, del sole e del freddo delle montagne valtellinesi che conferiscono al suo vitigno, il nobile nebbiolo (qui conosciuto come "Chiavennasca"), un'impronta originale.

Sforzato di Valtellina D.O.C.G.

A partire dalla vendemmia 2001. La tecnica produttiva di questo vino è antica, con tracce certe risalenti al 1500. L'uva 100% nebbiolo subisce una "forzatura" (da qui il nome), cioè una sovraturazione dei grappoli più sani e maturi selezionati prima della vendemmia all'interno della zona di Denominazione d'Origine valtellinese,

manualmente distesi su graticci o in ceste badando di non rovinare la buccia degli acini, posti in locali ben aerati ed asciutti con notevoli escursioni termiche, dove subiscono una concentrazione dei succhi del tutto naturale, dimezzando di fatto la resa dell'uva fresca in vino. Questo periodo di circa 3 mesi porta allo sviluppo di sostanze aromatiche che caratterizzeranno il vino, il quale presenta colore rosso granato scuro con sentori di frutti maturi oltre che speziati ed evoluti. Il sapore è di grande morbidezza e carattere, dalle spiccate note di confettura. La gradazione di almeno 14 gradi lo rende un eccellente vino da meditazione, scaldato dalla mano in un ampio bicchiere, ma anche accompagnato ad un formaggio stagionato dai sapori intensi come il Bitto di Valtellina.

Valtellina Superiore D.O.C.G.

Quest'altro fiore all'occhiello della produzione valtellinese, dal 1998 D.O.C.G., può avere in più anche la denominazione di una delle 5 sottozone riconosciute: *SASSELLA, GRUMELLO, INFERNÒ, VALGELLA, MAROGGIA*. Se proveniente da annate di particolare qualità, con invecchiamento di almeno 36 mesi, può ricevere anche la qualifica di *RISERVA*. I grappoli raccolti durante la vendemmia vengono pesati e controllati per qualità merceologica ed analitica dal Consorzio Tutela Vini di Valtellina, che elaborerà i dati acquisiti per organizzare ed indirizzare la produzione. Previa analisi della qualità dei mosti provenienti da vinificazione separata se appartenenti ad una delle sottozone, i vini possono fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata e Garantita. L'affinamento si protrarrà per almeno 24 mesi, prima in botti di rovere e successivamente in bottiglia, posti in cantine con caratteristiche di umidità e temperatura ottimali e costanti durante tutto l'anno. L'imbottigliamento dovrà tassativamente avvenire all'interno dell'area a Denominazione di Origine della Provincia di Sondrio e su ogni bottiglia verrà apposta la fascetta di stato con numero preciso di identificazione. Questo vino, dal colore rosso rubino tendente al granato con riflessi aranciati, dal profumo molto fine di fiori e frutti rossi, con sapore asciutto, caldo e fondo piacevole di frutta di sottobosco, sarà ottimo per accompagnare piatti di carne rossa o selvaggina ed anche formaggi stagionati, servito a temperature attorno ai 18 °C.

Vertemate Vino Passito

"Vigne del Palazzo Vertemate": così erano etichettate le bottiglie di vino prodotte dai coniugi Brianzi, proprietari del nobile Palazzo Vertemate Franchi all'inizio del XX secolo. Il palazzo è una delle ville rinascimentali più interessanti della nostra regione, dove si possono ammirare il frutteto, l'orto, il giardino all'italiana, il castagneto e non ultimo il vigneto. Sotto il giardino delimitato da una balconata si estende oggi come allora il grande vigneto, che degrada in lieve pendio verso il muraglione di cinta che all'interno è a scarpa su cui nel secolo passato correvano i filari delle viti. Queste producevano l'uva migliore perché godeva del calore del sole durante il giorno e del calore che le pietre avevano imprigionato e cedevano la notte. Oggi il vigneto di Palazzo Vertemate franchi è curato dall'azienda Mamete Prevostini; nel 2005 si sono ottenute le prime bottiglie di "Vertemate Vino Passito", prodotto da uve Riesling e Traminer aromatico. Le uve raccolte sono state fatte appassire in fruttajo fino alla fine di febbraio, ed il vino ha fermentato e maturato per otto mesi in piccoli fusti di rovere. Tipico vino da dessert e meditazione si presenta con colore giallo intenso, profumo di pesca e albicocca secca con eleganti sfumature di miele e frutta esotica; al gusto è denso e dolce ma fragrante e minerale con retrogusto di frutta candita.



Terra di Sapori
Terra di Sapori
Terra di Sapori
Terra di Sapori
Terra di Sapori

BIRRA

Terra di Sapori

Birra della Valchiavenna

La Birra In Valchiavenna

Tra il 1820 e il '30, insieme a cotonifici e ovattifici che segnano la nascita dell'industria locale, sorgono a Chiavenna le prime fabbriche di birra. Nel periodo in cui la Valchiavenna faceva parte del regno Lombardo - Veneto sotto l'Austria, i maestri austriaci furono invogliati ad aprire le loro fabbriche in zona grazie all'acqua e all'aria buona ma anche grazie ai noti crotti, eccellenti frigoriferi per la maturazione della birra. Nel 1844 le fabbriche di birra a Chiavenna erano quattro, e producevano 390 ettolitri di birra; pochi anni dopo aumentarono a nove e producevano il 20% della birra nazionale. Il declinare dei traffici commerciali, convogliati dai trafori alpini verso il Piemonte, la concorrenza di nuove fabbriche altrove, le difficoltà nell'acquisto delle materie prime e nel trasporto del prodotto, l'elevata imposta di fabbricazione e scelte imprenditorialmente sbagliate portarono a una grave crisi. Inizia così la graduale chiusura degli stabilimenti, che comunque nel frattempo si erano guadagnati giusta fama in Italia per la produzione di birra a bassa fermentazione, secondo il metodo tedesco, conosciuta come **"birrone di Chiavenna"**.

Dopo il 1911 si procedette alla fusione delle fabbriche nel birrificio Spluga: nel 1923-24 la ditta occupava 112 operai e quadruplicò la produzione di birra chiavennasca; la chiusura della fabbrica avviene nel 1957 dopo il tentativo fallito di ristrutturazione dell'azienda e il trasferimento in pianura, dove acquistò il nome di Splügen Braü e Splügen Bock. Finiva così dopo 135 anni l'industria birraia di Chiavenna. Riprendendo la cultura birraia chiavennasca, viene oggi riproposta la birra, così come veniva prodotta ad inizio secolo; dopo un black out di quasi cinquant'anni è stata recuperata da due microbirrifici la tradizione birraia. Oggi è possibile gustare birre naturali in ogni aspetto, preparate secondo ricette uniche, frutto di passione e ricerca personale. Recuperate le tecniche, le conoscenze e le abilità di produzione del passato, rielaborandole soggettivamente, vengono oggi proposte birre dai sapori unici e intensi.

(Fonte: **Appunti sui Birrifici di Valchiavenna (1820 - 1957)**, Guido Scaramellini, Circolo Culturale Collezionistico Chiavennasco)

*una Terra
ra di Sapori
una Terra di Sapori
i Sapori
i Sapori
i Sapori*



VALCHIAVENNA

Terra di Sapori

I Nostri Produttori





Brisaola, Violini, Salumi Tipici:

Del Curto Macelleria - Chiavenna

Tel. 0343 32312

Panatti Macelleria - Chiavenna

Tel. 0343 32331

Tognoni Macelleria - Chiavenna

Tel. 0343 32314

Scaramella Macelleria - Campodolcino

Tel. 0343 50175



Dolci Tipici:

Balgera Panificio - Chiavenna

Tel. 0343 32436

Del Curto Simonetta - Piuro

Tel. 0343 32733

Pasticceria Mastai - Chiavenna

Tel. 0343 32888

Pasticceria Stella - Madesimo

Tel. 0343 53260

Moreschi Centro Bontà - Prata Camportaccio

Tel. 0343 20257



I Nostri Agriturismi

(produzione propria formaggi, salumi...)

Agriturismo Acqua Fracta - Borgonuovo di Piuro

Tel. 0343 37336

Agriturismo La Campagnola - Gordona

Tel. 0343 21001

Agriturismo Pra l'Ottavi - Gordona

Tel. 338 4696401

Agriturismo Sosta Princèe - Pra Princèe Valbodengo Gordona

Tel. 0343 20440
0343 43093



*na Terra
a di Sapori
na Terra di Sapori
1. Sapori
1. Sapori*



Prodotti Tipici:

Bedogneffi Francesco - Chiavenna	Tel. 0343 32606
Blossom Ski Store - Prata Campportaccio	Tel. 0343 36723
Caffè Spluga Torrefazione artigianale - Gordona	Tel. 0343 41397
Mastai Ortofrutticoli - Chiavenna	Tel. 0343 33189
Moiola Market - Madesimo	Tel. 0343 53536
Ratti Francesco alimentari - Chiavenna	Tel. 0343 37431
Valtonline - Chiavenna	Tel. 0343 36207



Pietra Ollare:

Roberto Lucchinetti	Tel. 0343 35905
---------------------	-----------------



Formaggi:

Del Curto Formaggi - Chiavenna	Tel. 0343 33462
--------------------------------	-----------------



Il Vino in Valchiavenna:

Cantine del Palazzetto - Mese	Tel. 0343 41136
Enoteca Marino - Chiavenna	Tel. 0343 32720
Mamete Prevostini - Mese	Tel. 0343 41003
Fiaschetteria La Specola - Chiavenna	Tel. 0343 32696



Il Miele:

Azienda Agricola Caligari - Chiavenna	Tel. 0343 32070
De Stefani - Prata Campportaccio	Tel. 0343 33270



La Birra Artigianale:

Birrificio Spluga - Gordona	Tel. 0343 41397
-----------------------------	-----------------



Pizzoccheri e Pasta Fresca:

Pasta Fresca - Chiavenna	Tel. 0343 34330
Non solo Pasta - Chiavenna	Tel. 0343 33737

enna Ter

erra di Sapori

Ua

Ua

enna Terra di Sapori

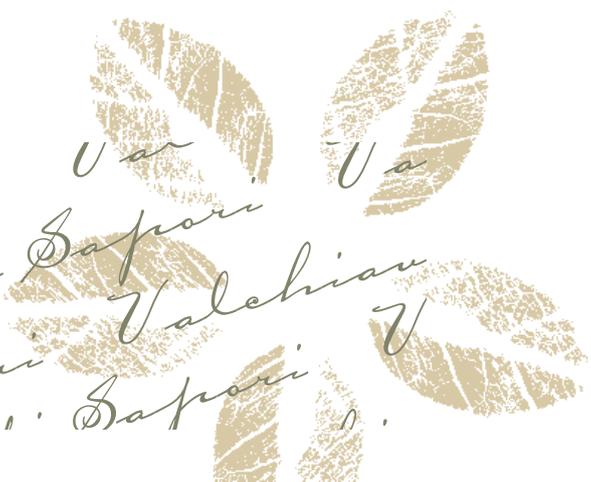
Valehian

1: Sapori

1: Sapori

V

1:





*Ter
di Sapori
Terra di Sapori
Sapori*



GRUPPO BANCARIO
**Credito
Valtellinese** 

Stampa FOTALIT - Chiavenna
Nava-Biasci

CONSORZIO PER LA PROMOZIONE TURISTICA DELLA VALCHIAVENNA

VIALE MATTEOTTI 4 - 23022 CHIAVENNA (SO) TEL. +39 0343 37485 - FAX +39 0343 37361

E-MAIL: CONSORZIOTURISTICO@VALCHIAVENNA.COM - [HTTP://WWW.VALCHIAVENNA.COM](http://WWW.VALCHIAVENNA.COM)