

GO (IN)

Magico inverno in VALTELLINA



Valtellina



Arte casearia

Tanto si è già detto e scritto sulla qualità della produzione casearia della Valtellina. Una tradizione che ha radici e antiche che ancora oggi è in grado di esprimere eccellenze per portare sulle nostre tavole ottimi e gustosi formaggi.

La Latteria Sociale Valtellina di Delebio (info: tel. 0342.685368, www.latteriavaltellina.com) è il primo e il più conosciuto caseificio valtellinese. Questa cooperativa agricola si occupa, sin dal 1979 (la Cooperativa ha recentemente festeggiato il trentennale di attività), della raccolta, presso le aziende agricole del territorio, di latte vaccino e caprino, della sua trasformazione, della stagionatura (come da tradizione) e commercializzazione di prodotti caseari, garantiti al 100 per cento locali.

Il latte raccolto viene trasformato secondo tre linee principali di prodotto: i formaggi semiduri di cui fanno parte il Valtellina Casera Dop (un formaggio semi-grasso dal sapore delicato nei primi mesi di stagionatura, prodotto come vuole la tradizione nei mesi restanti la produzione del Bitto), il Latteria Delebio, la

Magnuca, il Nostrano Val Lesina, lo Scimut e altri formaggi tradizionali valtellinesi (a queste produzioni vengono destinati circa due terzi del latte raccolto); i formaggi a pasta molle e freschi dei quali i più importanti sono il Piattone, lo Scimudin e il Bormino; i formaggi da latte caprino quali il Tronchetto, il San Tumas, il Matusc, la formaggella Tre Signori e il Vero. La Cooperativa è poi il più importante stagionatore del Bitto (il più conosciuto dei formaggi Dop valtellinesi, dal gusto e sapore inconfondibili e intensamente aromatici, prodotto esclusivamente in alpeggio nel periodo estivo come vuole la tradizione).

Una politica rispettosa del territorio e dell'ambiente dove nascono questi formaggi di qualità e un'attenzione puntigliosa e costante verso il prodotto, sono le chiavi del successo della Latteria Valtellina.

Il miele della Valtellina

Miele e formaggio, soprattutto se stagionato, è un abbinamento sempre più gradito. È bene sapere, allora che la Valchiavenna e la Valtellina producono mieli eccellenti. Una vasta gamma con produzioni che ben rappresentano la corposità dei mieli di valle, ma anche il più rarefatto gusto di quelli di alta montagna (sopra i mille metri).

L'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio è impegnata a far conoscere a un pubblico sempre più vasto i mille tipi di miele che vengono prodotti, le mille gradazioni di sapori, i mille profumi. Per non parlare della più rara produzione di mieli monoflorali, legati a precisi luoghi e agli andamenti stagionali. Fra questi, per importanza e pregio, primeggia quello di rododendro, ma interessanti, per l'alta qualità, anche quelli di castagno, di acacia e di tiglio (dalla particolare nota balsamica).

➤ Info: Produttori Apistici della Provincia di Sondrio
www.miele.sou.it

Maregnani-Alpezzo
L'allevamento del bestiame ha sempre rappresentato una risorsa importante per i valtellinesi per la lavorazione del latte e la produzione casearia. Un'attività che ha imposto agli allevatori un modello di vita seminomade: dai prati e dai prati del fondovalle ai prati di monte, fino agli alpeggi d'alta quota. Le tradizionali stazioni di questa transumanza sono il maggengo che si trova a 1.300/1.500 m di quota, e l'alpeggio a 1.500/2.000 m di quota.

