



quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 18:05:21 di giovedì 14 gennaio 2010 - **12.568** articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENNEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito

per parole chiave ...

per codice ...



### Pizzoccheri fatti in casa

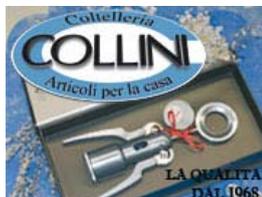
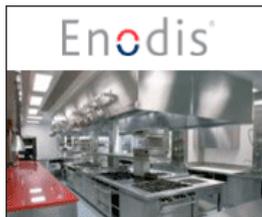
Al Ristorante "La Trela"  
degusta la cucina tipica della  
valchiavenna

www.hotelsaligari.com

### Olio Extravergine D'Oliva

Olio Della Puglia Bitonto(Ba).  
Nuova Raccolta 2009 Latta 5L  
€30

www.Aimentipugliesi.com



ALIMENTI > AGROALIMENTARE

## Dai formaggi ai pizzoccheri A Milano la Valtellina nel piatto

*I prodotti tipici della Valtellina sono stati riuniti in una cena in presenza di esponenti delle istituzioni di Sondrio, giornalisti, ristoratori, esperti e critici enogastronomici. Nel menu: bresaola, pizzoccheri, formaggi, torta di mele, il tutto accompagnato da vini tipici della Valtellina*

MILANO - Le tipicità enogastronomiche della Valtellina sono state proposte in una cena di gala alla quale erano presenti esponenti delle istituzioni di Sondrio, giornalisti, ristoratori, esperti e critici enogastronomici. Il menu ha visto: bresaola, pizzoccheri, verticale di formaggi, torta di mele, il tutto accompagnato da vini tipici della Valtellina. Le degustazioni sono state presentate dagli stessi produttori nel corso della serata. L'evento è stato patrocinato dalla Provincia e dalla Camera di commercio di Sondrio, dal Multiconsorzio Valtellina Che Gusto! e dal Consorzio turistico Provinciale di Sondrio.



### Il territorio

La Valtellina è un'ampia regione alpina che corre per quasi 200 km nel centro delle Alpi, tra Italia e Svizzera, nel nord della Lombardia. Un territorio molto vario che dal lago di Como alle cime del Bernina offre infiniti ambienti integrati in un sistema di aree protette dal parco dello Stelvio a quello delle Orobie fino all'oasi di Novate Mezzola. Un ampio fondovalle coltivato a mele, vigneti terrazzati, boschi, alpeggi, praterie d'alta quota fino alle maestose cime e ai ghiacciai. Un'offerta turistica di prestigio con località famose come Livigno, Bormio, S. Caterina Valfurva, Madesimo, Aprica, Valmalenco, Valdidentro e Valgerola solo per fare alcuni nomi. Sport, buona cucina, cultura e tradizioni, terme, importanti eventi sono solo alcuni degli ingredienti di una vacanza in Valtellina... il cuore delle Alpi.

### I consorzi

I Consorzi di tutela, con lo scopo di programmare e sviluppare iniziative di promozione dei prodotti di qualità valtellinesi, hanno unito le forze dando vita a "Valtellina Che gusto!" Esso è un punto di partenza strategico che avvia ad una nuova visione di promozione sinergica e integrata capace di coinvolgere tutte le istituzioni e le parti sociali legate al comparto agroalimentare provinciale. In questa direzione la Società intende farsi parte attiva nella valorizzazione del marchio territoriale "Valtellina", attestazione di autenticità, tipicità e qualità dei prodotti tutelati.



### I prodotti presentati

#### Vino

Il vino in Valtellina affonda le sue radici nella storia da oltre mille anni. L'elemento architettonico che maggiormente caratterizza la viticoltura valtellinese è il terrazzamento, con oltre 2.500 km di muretti a secco in sasso che corrono ai piedi delle Alpi. Il vitigno principe in Valtellina è il Nebbiolo (chiamato localmente Chiavennasca) dal quale si ottengono due vini rossi importanti: lo Sforzato (o Sfursat) di Valtellina Docg e il Valtellina Superiore Docg con le sottozone Sassella, Grumello, Inferno, Valgella e Maroggia. Completano la Denominazione il Rosso di Valtellina Doc e l'Igt Terrazze Retiche di Sondrio.

#### Formaggio

Dal latte prodotto in provincia di Sondrio nascono i due formaggi Dop: Valtellina Casera e Bitto. Il Valtellina Casera, prodotto tutto l'anno, è un formaggio semigrasso ottimo sia giovane sia stagionato e ingrediente dei piatti della tradizione valtellinese come i

pizzoccheri e gli sciatti. Il Bitto, prodotto sugli alpeggi nel periodo estivo, è un formaggio a latte crudo le cui origini risalgono agli antichi celti. Il suo sapore racchiude in sé i profumi dell'alpeggio e diventa più intenso con la stagionatura che può protrarsi anche sino a dieci anni. Altro formaggio

CERCA NELLA SEZIONE

13/01/2010 16.56.00

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE  
ALLINTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

**La Pesca di Verona diventa Igp  
Nuovo successo per la Regione**

**Dai formaggi ai pizzoccheri A  
Milano la Valtellina nel piatto**

**Il Pistacchio verde di Bronte è Dop  
Salgono a 194 le denominazioni  
italiane**

**Il Made in Italy conquista il nord  
Europa A Roma Saperi d'Italia nel  
mondo**

**Intesa storica tra l'Italia e la Cina  
per lo sviluppo dell'agroalimentare**

[clicca per l'archivio della sezione](#)

Valtellinese è lo Scimudin, giovane e fresco, adatto anche per chi ama un'alimentazione veloce e pratica ma che conserva il legame con la tradizione.

#### Bresaola

Il clima della zona di produzione è il principale segreto che caratterizza la Bresaola della Valtellina e la rende un prodotto unico ed inimitabile. Al fattore ambientale, estremamente favorevole, si aggiunge poi con forza l'elemento della tradizione tipica per cui le ricette e le fasi di lavorazione di questo salume di elevata qualità, prodotto con i tagli migliori della coscia bovina, devono seguire regole precise trasformatesi nel tempo in veri e propri rituali. Povera di grassi e ricca di proteine, vitamine e sali minerali, la Bresaola della Valtellina è in grado di soddisfare perfettamente le esigenze nutrizionali del consumatore attento alla propria alimentazione ed agli imperativi di una dieta salutista. Dal 1996 la Bresaola della Valtellina è garantita dal marchio comunitario Igp - Indicazione geografica protetta.

#### Mele

È nel cuore delle Alpi che nasce tutta la bontà unica della mela di Valtellina. Coltivata mediante produzione integrata a basso impatto ambientale, cresce e matura naturalmente. La Stark Delicious di colore rosso brillante intenso, croccante e succosa, la Golden Delicious dal colore giallo con la tipica faccetta rosa dolce e aromatica e la mela estiva Gala dal colore rosso con fondo giallo sono le principali varietà di mele prodotte in Valtellina riconosciute dal marchio comunitario Igp - Indicazione geografica protetta a livello nazionale in protezione transitoria.

#### Miele

La Provincia di Sondrio offre una interessante gamma di mieli di alta qualità. Il "Miele Millefiori di montagna" ha una corposità particolare, legata alle essenze botaniche che si trovano fra i 200 e i 1.000 metri di quota; tra queste domina il castagno che rimane però più morbido e ingentilito dalla acacia o presenta una vena balsamica conferita dal tiglio. Sopra "quota 1.000" si produce il "Miele Millefiori di alta montagna": ha un gusto delicatissimo e con cristallizzazione fine e cremosa. Ottimi i mieli "monofloreali" in particolare il pregiato Miele di Rododendro frutto della



caparbieta di chi vuole raggiungere il traguardo dell'Eccellenza incurante delle fatiche e delle delusioni che le "alte quote" del territorio alpino spesso riservano. Di pregio anche il miele di tiglio che, con quello di castagno e di acacia, completano la principale offerta locale di miele.

#### Pizzoccheri

Sono il piatto simbolo della tradizione enogastronomica valtellinese e Teglio ne è considerata la "patria". I pizzoccheri della Valtellina sono tagliatelle corte dal gradevole colore grigio - marrone, ottenute dall'impasto di farina di frumento e di farina di grano Saraceno. Il piatto è condito con patate tagliate, verze, o se preferite coste o spinaci. Il tutto viene arricchito da formaggi semigrassi come il Valtellina Casera. All'insieme, versato in una teglia, si aggiunge abbondante burro fuso con aglio e salvia. Si tratta di un semplice piatto Unico dal gusto inconfondibile che ha trovato estimatori e buongustai in tutto il mondo.

Per informazioni:

#### Valtellina Che gusto!

Via Piazzini 23, 23100 Sondrio  
Tel 0342 201984  
[gusto@valtellina.it](mailto:gusto@valtellina.it)

#### Consorzio turistico provinciale di Sondrio

Corso Vittorio Veneto 28, 23100 Sondrio  
Tel 0342 215921 - Fax 0342 519652  
[info@valtellina.it](mailto:info@valtellina.it)  
[www.valtellina.it](http://www.valtellina.it)

#### Consorzio per la tutela del nome Bresaola della Valtellina

Via Trieste 66, 23100 Sondrio  
Tel 0342 212736 - Fax 0342 515326  
[info@bresaoladellavaltellina.it](mailto:info@bresaoladellavaltellina.it)  
[www.bresaoladellavaltellina.it](http://www.bresaoladellavaltellina.it)

#### Consorzio per la tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto

Via Bormio 26, 23100 Sondrio  
Tel 0342 210247 - Fax 0342 218733  
[info@ctcb.it](mailto:info@ctcb.it)  
[www.ctcb.it](http://www.ctcb.it)

#### Consorzio tutela mele - Melavi

Via Roma 57, 23030 Tovo S. Agata (So)  
Tel 0342 770122 - Fax 0342 770041  
[infoctm@melavi.it](mailto:infoctm@melavi.it)  
[www.melavi.it](http://www.melavi.it)

#### Accademia del Pizzocchero

Piazza S. Eufemia 6, 23036 Teglio (So)  
Tel 0342 782000 - Fax 0342 783612  
[info@accademiadelpizzocchero.it](mailto:info@accademiadelpizzocchero.it)  
[www.accademiadelpizzocchero.it](http://www.accademiadelpizzocchero.it)

#### Associazione produttori apistici Sondrio

Via Torchione 26, 23010 Albosaggia (So)  
Tel 0342 213351 - Fax 0342 213351  
[info@apicoltori.so.it](mailto:info@apicoltori.so.it)  
[www.apicoltori.so.it](http://www.apicoltori.so.it)

#### Consorzio tutela vini di Valtellina

Via Piazzini 23, 23100 Sondrio

14/01/2010

## Dai formaggi ai pizzoccheri A Milano I...

Tel 0342 200871 - Fax 0342 358706  
[info@consorziovinivaltellina.com](mailto:info@consorziovinivaltellina.com)  
[www.consorziovinivaltellina.com](http://www.consorziovinivaltellina.com)



Edizioni Contatto srl - Via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 460563 / 615370 - Fax 02 700557702 - P.IVA 02990040160 - [Contatti e-mail](#) & [Credits](#) - © ®