

# Ricette di Viaggio: Valtellina

## SECONDO GIORNO

Si parte di buon mattino e ci si immette sulla SP15 in direzione di Montagna in Valtellina per una visita a **Castel Grumello** (aperto fino a metà dicembre e a febbraio tutti i giorni tranne lun, 10-17, ingresso gratuito) che dista 8,6 km da Sondrio. Di proprietà del FAI, sorge su uno sperone di roccia delle Alpi valtellinesi, a strapiombo sulla valle. Si raggiunge poi **Tirano**, celebre per la chiesa rinascimentale dedicata alla Madonna e per essere il punto di partenza del **Bernina**, il pittoresco trenino rosso che in due ore percorre i 61 km che conducono alla svizzera Sankt Moritz. La ferrovia è la più alta di tutto l'arco alpino con ben 1524 m di dislivello. L'itinerario prosegue infine sulla SS38 verso **Bormio**, una delle stazioni invernali più rinomate. Nel centro storico, valgono una visita la centrale **Piazza del Kuerc** con la **Torre delle Ore** e la **Collegiata dei Santi Gervasio e Protasio**. Dedicate il pomeriggio al relax immergendovi nelle acque termali delle **Terme di Bormio** ([www.bormioterme.it](http://www.bormioterme.it)).



## **Ricetta: Pizzoccheri alla Valtellinese**

Una ricetta “povera” che ha le sue origini nel 1500, quando costituiva il pane quotidiano degli abitanti della Valtellina. Nel resto del paese arrivano nella seconda metà del 1900. La lunghezza consigliata è di circa 6-7 cm.

### **Ingredienti**

- 400 gr di farina di grano saraceno
- 100 gr di farina bianca
- 200 gr di burro
- 250 gr di formaggio Casera Dop della Valtellina
- 150 gr di Grana grattugiato
- 200 gr di verza
- 250 gr di patate
- 1 spicchio d'aglio
- Sale e pepe

Mescolate le due farine, poi lavoratele con l'acqua per circa 5 minuti. Tirate una sfoglia alta 2-3 mm e ricavate delle

strisce di 7-8 cm. Sovrapponete le strisce e tagliatele nel senso della larghezza per ottenere delle tagliatelle larghe circa 5 mm. Tagliate le patate a tocchetti e la verza a listarelle, poi cuocetele in acqua salata. Dopo 5 minuti aggiungete i pizzoccheri. Toglieteli con una schiumarola dopo circa 10 minuti e versatene una parte in una teglia, cospargeteli con formaggio Casera a scaglie e Grana grattugiato, poi proseguite con gli strati. Soffriggete il burro con l'aglio, poi togliete lo spicchio e versate il burro fuso sui pizzoccheri. Servite senza mescolare.

**Il vino: Rosso di Valtellina Doc**, un rosso con carattere, che nasce dalle uve Nebbiolo.

**Dove acquistare: Barbacàn**, via per Carona 26, San Giacomo di Teglio (SO), tel 347/9659916, [www.barbacan.it](http://www.barbacan.it)

## **COME ARRIVARE**

La Valtellina si raggiunge in auto da Milano percorrendo la SS36 dello Spluga. Si prende poi la deviazione sulla SS38 dello Stelvio con direzione Sondrio-Bormio all'uscita del tunnel allo svincolo di Piantedo.

## **DOVE MANGIARE**

**Torre della Sassella**, loc Sassella (SO), tel 0342/218500, [www.torredellasassella.eu](http://www.torredellasassella.eu). Ricavato in una torre del XV secolo, offre un menù alla carta o degustazione tra "Mare" e "Tradizione" con piatti della cucina valtellinese. Prezzo medio a persona € 60, bevande escluse.

**Ristorante La Corna**, via della Chiesa 4, Fraz. San Giacomo di Teglio (SO), tel 0342/786105. Locale tradizionale dove poter gustare i piatti della cucina valtellinese, tra cui i pizzoccheri e secondi a base di selvaggina. Prezzo medio a persona € 25.

## **DOVE DORMIRE**

**Grand Hotel della Posta\*\*\*\***, Piazza Garibaldi 19, Sondrio, tel 0342/050644. [www.grandhoteldellaposta.eu](http://www.grandhoteldellaposta.eu). Struttura elegante nel centro storico di Sondrio con una tradizione storica che risale al 1862. Dispone di ristorante con menù vegetariano, parcheggio e giardino. Doppia da € 138,60.

**Hotel Combolo\*\*\***, via Roma 5, Teglio (SO), tel 0342/780083, [www.hotelcombolo.it](http://www.hotelcombolo.it) . Nel centro storico, recentemente ristrutturato, è ricavato da una casa signorile del 1500. Dispone di un ampio ristorante con terrazza e menù della cucina tradizionale. Doppia da € 70, con colazione da € 82.

## **INFO**

[www.valtellina.it](http://www.valtellina.it)

[www.stradavinivaltellina.com](http://www.stradavinivaltellina.com)