


28/29 SETTEMBRE
5/6 - 12/13 - 19/20 OTTOBRE 2019

**Valtellina**



Gustosando in Valtellina

 **in LOMBARDIA**

 **Regione Lombardia**


**Consorzio Turistico
VALTELLINA DI MORBEGNO**

Dove dormire
Dove mangiare

COME ARRIVARE:



- in automobile da Milano
strada statale 36, strada statale
38, uscita Morbegno ovest

- in treno da Milano
linea ferroviaria
Lecco/Sondrio/Tirano,
stazione di Morbegno
(1 ora e 40 minuti)
Sono previsti treni speciali.
Info: www.trenord.it

MORBEGNO E DINTORNI

Agriturismo Le Case dei Baff

Via dei Molini, 19 - 23011 Ardenno
Tel. 0342 661045 - Cell. 338 8331513

Agriturismo Luloc

Loc. Reval, 2 - 23010 Buglio in Monte
Cell. 347 9036062

Agriturismo Ortesida

Strada Provinciale per S. Marco
Loc. Ortesida - 23017 Morbegno
Cell. 331 8558457

Azienda Agrituristica La Fiorida

Via Lungo Adda, 12 - 23016 Mantello
Tel. 0342 680846

Bar Restaurant La Brace

SS 38 km 22+300 - 23010 Forcola
Tel. 0342 660408

B&B Elisa

Via Erbosta, 656 - 23018 Talamona
Tel. 0342 671644 - Cell. 333 7474834

B&B Il Dosso Maroggia

Via F.lli Rodari, 216 -
23010 Berbenno di Valtellina
Cell. 338 7853939

B&B Il Giardino

Via Aldo Moro, 202 - 23010 Piantedo
Cell. 333 2762358

B&B Il Girasole

Via Pedemontana, 75/A - 23013 Cosio V.no
Cell. 393 5150133

B&B La Corte di Nonna Gemma

Via Vitt. Emanuele II, 2/B
23014 Delebio
Tel. 0342 684408 - Cell. 331 5032220

B&B Portobello

Via Statale, 285 - 23013 Cosio V.no
Cell. 348 5524150

B&B Zia Vivina

Via Pontaccio, 6/A - 22010 Sorico (CO)
Cell. 329 1322235

Osteria del Crotto

Via Pedemontana, 22 - 23017 Morbegno
Tel. 0342 614800

Osteria del Zep

Piazza Marconi, 16 - 23017 Morbegno
Tel. 0342 610058

Osteria San Giovanni

Via T. Nani, 8 - 23017 Morbegno
Tel. 0342 601120

Rezia Valtellina

Via statale, 33 - 23013 Cosio V.no
Tel. 0342 635108

Ristorante Ancora

Via G. Romegialli, 12/14
23017 Morbegno
Tel. 0342 615155

Ristorante La Locanda di Via Erbosta

Via Erbosta, 731 - 23018 Talamona
Tel. 0342 672052

Spaghetteria Pizzeria Il Capriccio

Via Stelvio 172/A - 23017 Morbegno
Tel. 0342 610398

Valtellina Guesthouse

(Affitto appartamenti)
Via Giacomo Parascio, 3 - 23014 Delebio
Cell. 377 5389201

Vecchio Ristorante Fiume

Piazza Lusardi, 1 - 23017 Morbegno
Tel. 0342 610248

Wine Bar La Tavernetta

Via Vanoni, 64 - 23017 Morbegno
Tel. 0342 611007

VAL MASINO

Albergo Ristorante Miramonti

Via Zocca, 12 - 23010 Valmasino
Tel. 0342 640144

Albergo Ristorante Sasso Remenno

Via Zocca, 21 - 23010 Valmasino
Tel. 0342 640236 - Cell. 348 1202110

Campeggio Ristorante Sasso Remenno

Via Sasso Remenno, 2 - 23010 Valmasino
Tel. 0342 640059

Rifugio Escur. Centro della Montagna

Via Moss, 1 - Fraz. Filorera
23010 Valmasino
Tel. 0342 640004

Rifugio Mello

Loc. Cascina Piana - Val di Mello
23010 Valmasino
Cell. 338 5612670

Rifugio Scotti

Loc. Sasso Bisolo - 23010 Val Masino
Tel. 0342 640087

VAL TARTANO

Albergo Ristorante Miralago

Via Vanoni, 4 Fraz. Campo Tartano
23010 Tartano
Tel. 0342 645052

Albergo Gran Baita

Via Castino, 7 - 23010 Tartano
Tel. 0342 645043

Albergo Vallunga

Via Roma, 12 - 23010 Tartano
Tel. 0342 645100 - 0342 645010

Rifugio Il Pirata

Via Arale 6/A - 23010 Tartano
Tel. 0342 645086 - Cell. 349 6424732

VALLI DEL BITTO

Agriturismo Cà dia Pia

Via Valgerola, 280 - 23013 Cosio Valt.
Cell. 393 0579671

**Agriturismo e fattoria didattica
Sempreverde**

Fraz. Arzo - 23017 Morbegno
Cell. 347 9255649

Agriturismo L'Homo Selvadeo

Strada Provinciale Valgerola
23013 Cosio Valt.
Tel. 0342 1899968

Albergo Antica Trattoria

Pizzo Tre Signori
Piazza Pizzo Tre Signori - 23010 Gerola Alta
Tel. 0342 690025

Azienda Agrituristica L'Eco

Località Dossa - 23013 Cosio V.no
Cell. 346 0045546

Cà Priula

Via Brasa, 14
23010 Albaredo per S. Marco
Tel. 0342 014688

Ristorante La Flora

Via delle Orobie, 97/B
23010 Albaredo per San Marco
Cell. 338 6779961

COSTIERA DEI CECH

Agriturismo Sentimento

Via Pradello, 20 - 23010 Mello
Cell. 345 4862404

Albergo Ristorante Baraglia

Via Bondo, 8 - 23010 Mello
Tel. 0342 652112

Albergo Ristorante Innocenti

Via Gaggio, 3 - 23011 Ardenno
Tel. 0342 660398

B&B Al Sole

Fraz. Caspano, 3 - 23010 Civo
Cell. 339 7660034

B&B Casa 199

Fraz. Santa Croce, 199 - 23010 Civo
Cell. 392 3503522

B&B I Promessi Sposi

Via San Quirico, 3
Fraz. Nuova Olonio - 23015 Dubino
Cell. 329 2952757

**B&B Le Cantine del Vecchio
Borgo**

Via Brusido, 5 - 23019 Traona
Tel. 0342 652578 - Cell. 338
4428544

B&B Monastero - casa vacanze

Via Monastero, 14 - 23015 Dubino
Tel. 0342 681241 - Cell. 392 9354210

Valtellina dei Cech

(Affitto appartamenti)
Via Pozzo, 28 - 23010 Mello
Cell. 339 2428476 - 339 8879624



28/29 SETTEMBRE e 5/6 OTTOBRE
GEROLA ALTA p.7



28/29 SETTEMBRE e 5/6 OTTOBRE
DAZIO e CASPANO p.9



29 SETTEMBRE e 6 OTTOBRE
SENTIERO DEL VINO p.11



5/6 e 12/13 OTTOBRE
ALBAREDO PER SAN MARCO p.13



5/6 e 12/13 OTTOBRE
MELLO IN CANTINA p.15



5/6 e 12/13 OTTOBRE
TRAONA IN CANTINA p.17



19/20 OTTOBRE
INVÖLT DA DUBIGN p.19

Gustorando in Valtellina

ITINERARI ENOGASTRONOMICI

alla scoperta dei piatti della tradizione
e dei vini valtellinesi,
tra antichi borghi e storiche cantine
in Bassa Valtellina

Per accedere ai tour enogastronomici è necessario acquistare il pass, che include le degustazioni di prodotti tipici abbinati ai vini e il calice ufficiale della manifestazione.



Comune
di Albaredo
per San Marco



Comune
di Givo



Comune
di Dazio



Comune
di Dubino



Comune
di Gerola Alta



Comune
di Mello



Comune
di Traona



Provincia di
Sondrio



Comitato di Tutela
Vini di Valtellina



REGIONE LOMBARDA
VALTELLINA MEMBRICO



BIM



Regione
Lombardia



inLOMBARDIA

Bando fiere 2019-Eroico lombardo



**Casa Vinicola
Pietro Nera s.r.l.**

Sede Commerciale:
Via Stelvio, 40/A
Chiuro (SO) Italy

Tel. +39 0342 482631
Fax +39 0342 483796

info@neravini.com
www.neravini.com

La passione, l'impegno
e il lavoro di una famiglia.

Oltre 70 anni di tradizione.
2 aziende.
3 generazioni.
30 ettari di vigneti.
100% uve Nebbiolo.
9 vini superlativi.
100% alta qualità.

OSPITALITÀ A 360°

Winebar, degustazioni, visita cantine,
visita vigneti e prodotti tipici

Aperti tutti i giorni, compresi sabato
e domenica, con orario continuato.
Vi aspettiamo!

DEA MADRE
caven
AZIENDA AGRICOLA

VITI CULTORI
VINI CULTORI®



**Azienda Agricola
Caven Camuna**

Sede Commerciale:
Via Stelvio, 40/A
Chiuro (SO) Italy

Tel. +39 0342 482631
Fax +39 0342 483796

info@neravini.com
www.neravini.com

Casa Vinicola
NERA
VITI CULTORI
VINI CULTORI®



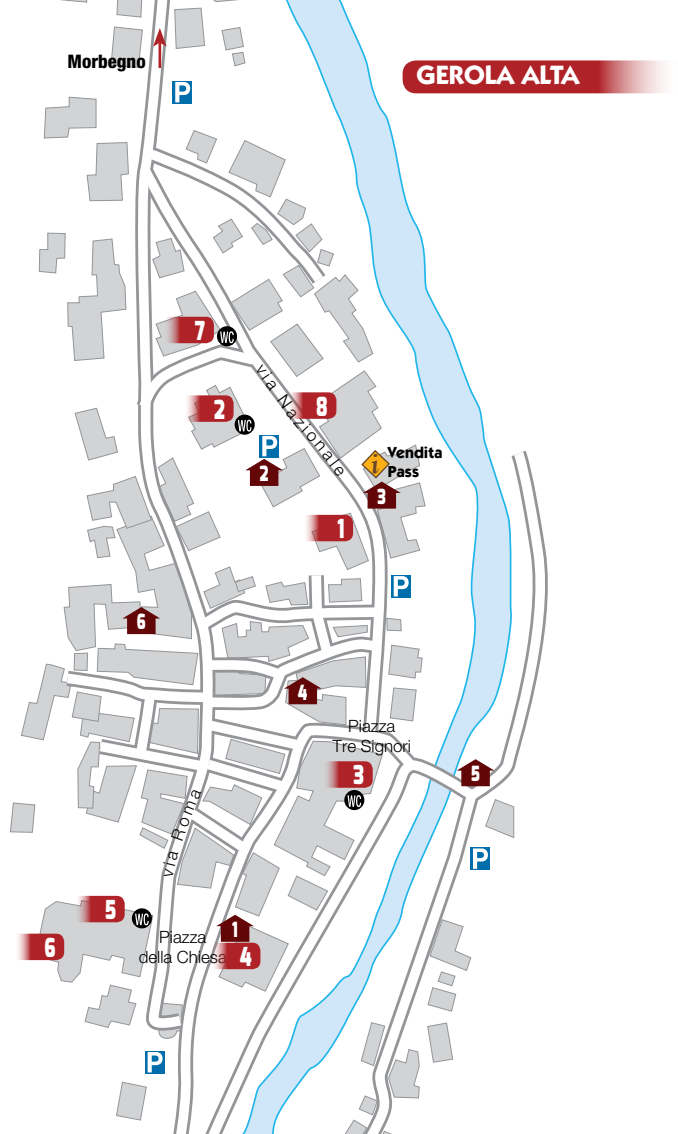
L'INCREDIBILE VALLE DELL'ECOMUSEO

La storia della Valgerola si è da sempre contraddistinta per la sua gente: fiera delle tradizioni, legata alla terra e alle origini, unita nell'identità, con grande senso di comunità e di appartenenza. Le emigrazioni in luoghi vicini o lontani, la transumanza nelle stagioni, il quotidiano spostamento, hanno caratterizzato la vita degli abitanti, forgiandone il carattere semplice e ospitale. Il territorio montano, nel Parco Orobie Valtellinesi, si caratterizza per la presenza di insediamenti abitati a quote elevate, sorti nei secoli in relazione alle tradizionali attività agricole, di allevamento e

utilizzo di boschi e miniere. L'Ecomuseo rappresenta un elemento di unione fra passato e futuro, di identità e sviluppo sociale, per riscoprire e valorizzare storia, tradizioni e cultura locali, attraverso i segni del tempo (formazioni geologiche, reperti fossili), il paesaggio naturale (prati, alpeggi, boschi, laghi, flora e fauna), i segni dell'uomo e della fede (edifici ed opifici, chiese, usi, costumi...), i prodotti tipici (il famoso formaggio Bitto, rinomato grasso d'alpe prodotto esclusivamente in quota con latte appena munto e la Mascherpa), la Capra di Valgerola...



ITINERARIO



GEROLA ALTA

28/29
SETTEMBRE
5/6
OTTOBRE



A Gerola Alta, accompagnati dalla straordinaria ospitalità della gente di montagna, potrete scoprire un piacevole itinerario composto da 8 postazioni, con posti a sedere in ambiente riscaldato, alla ricerca di specialità tipiche abbinata alla più prestigiosa selezione di vini valtellinesi.

Possibilità di trasferimento con NAVETTA da **Morbegno** (via Rivolta) a **Gerola Alta**: partenza bus 30 minuti prima dell'apertura e fino a 30 minuti dopo la chiusura.

Punto vendita **PASS** e **RITIRO KIT**: **Morbegno** (piazza S. Antonio e piazza Bossi), **Gerola** (Via Nazionale)

COSTO PASS € 38,00
PASS RIDOTTO € 26,00

LUOGHI CARATTERISTICI DA VISITARE, CON ANIMAZIONE E INTRATTENIMENTO

- 1 Calècc
- 2 Canèvel
- 3 Falegnameria
- 4 La Corna
- 5 Lavatoio
- 6 Antico Telaio

1 LA NOSTRA STORIA

Albergo Ristorante Pineta
Via Nazionale

Ricotta con miele di rododendro. Terrina di maiale con chutney di mele telline. Viulin de carne seca, produzione artigianale.

Vino *Monrose rosato PREVOSTINI*
o *Drei Es bianco spumante FAY*

2 ALBERGO RISTORANTE VALLE DEL BITTO

Via Nazionale

Gnocchi di zucca con guanciale al pepe e mascherpa stagionata. Pizzoccheri.

Vino *Inferno docg Riserva NERA* o *Sassella Classico LEUSCIATTI*

3 ANTICA TRATTORIA PIZZO TRE SIGNORI

Piazza Pizzo Tre Signori

Manzo brasato ai porcini di Gerola con polenta.

Vino *Sant'Andrea docg BETTINI*
o *Sentimento tradizionale COOP. TERRAZZE DEI CECH*

4 L'ASILO VECC'

Via P. De Mazzi

Degustazione di Bitto e formaggi tipici locali

Vino *Sfursat AZ. AG. MARSETTI* o *Sforzato RUPI DEL NEBBIOLO*

5 CASA PARROCCHIALE

Via Roma

Bisciola, pani e dolci dell'antico forno di Castello.

Vino *Sforzato NERA* o *Vertemate Passito PREVOSTINI*

6 CASA DEL TEMPO

Piazza della Chiesa

Tisana ai profumi di montagna

7 BAR TERRY

Via Roma

Il caffè della Terry

8 LA BUTEGA

Via Nazionale

Amaro o digestivo valtellinesi

con la collaborazione di Gruppo Folkloristico "i Giaröi"

Gruppo Alpini Valgerola

Pro loco Gerola

Pro Fenile

Pro loco Pedesina

Protezione civile gruppo

Gerola

Amici di Laveggiolo

Associazione I Castelàa

Evento promosso da Ecomuseo della Valgerola

Saranno presenti varie postazioni di intrattenimento musicale e il gruppo folkloristico "I GIARÖI" riproporrà gli antichi mestieri indossando i costumi caratteristici della località.

5/6 OTTOBRE

Gerola Alta presenta l'edizione 2019 del LO PANER, festa del pane nero delle Alpi con l'apertura dell'antico mulino.





DAZIO: MONTAGNA, SAPORI E RELAX

PASSEGGIANDO A RITMO DEI BRAMITI

Az. Ag. La Pedruscia

Sabato e Domenica.

Ore: 15.30. Durata: 40 min.

Partenza presso il parcheggio dell'agriturismo, percorrendo il sentiero Anna, sarà possibile osservare cervi e daini, all'interno delle due riserve private, nutrirla ed insieme ad un esperto tecnico della gestione degli ungulati, scoprire qualche curiosità sulle loro abitudini di vita.

IL CICLO DEL LATTE - Soc. Agr. Grigio Alpina e Az. Ag. Gusmeroli

Sabato e Domenica. Ora: 15.30. Durata: 90 min.

Visita guidata alla stalla per osservare la mungitura, a seguire lavorazione del latte.

CASPANO: MONTAGNA, ARTE E STORIA

"Lassù coperto da fitta faggeta, che gli pende sul capo [...], al riparo dei venti e dotato, relativamente ai quasi 900 metri di altitudine, di clima mite e salubre, si aderge Caspano [...] nido di poesia e di sogno"

dalla Cronistoria di Caspano del sac. Libera dott. Giovanni 1926.

All'entrata del borgo campeggia il Palazzo del Podestà, eletto a propria sede dalla nobile famiglia dei Parravicini. Sull'antica piazza, dedicata al pittore locale Giacomo Parravicini, detto il Giannolo, si eleva la chiesa di S. Bartolomeo dalla facciata mossa e armoniosa e dall'interno solenne.



Foto di Simona Rizzi

ITINERARIO



- 1 CASA PARROCCHIALE**
Piazza S. Provino
Parrocchia di Dazio
Zuppa magra
Vino Quadrio NEGRI
- 2 COPPA**
Via Dei Fiori
Pro Loco Dazio
Taroz
Vino Grumello GIANATTI
- 3 PEDEMONTI**
Via Garibaldi
A.R.C.A.D.
Polenta taragna con salsicetta alla pioda
Vino Orgoglio
AZ. AG. PICCAPIETRA
- 4 MARINI**
Vicolo dei Marchesi
Pro Loco Dazio
Bresaola, caprino con erbe aromatiche, insalatina e pane
Vino Casa La Gatta TRIACCA
- 5 LO CONTE**
Via Roma
Pro Loco Dazio
Selezione di formaggi e miele con pane di segale
Vino Santa Rita PREVOSTINI

- 6 G.S. SAN BARTOLOMEO**
Gruppo Sportivo S. Bartolomeo
Stuzzichini di pane di segale con lardo
Vino Botonero PREVOSTINI
- 7 PARROCCHIA**
Parrocchia S. Bartolomeo Caspano
Salsicetta al latte
Vino Barrique COOP. TERRAZZE DEI CECH
- 8 CHISTOLINI**
Parrocchia S. Bartolomeo Caspano
Gnocchetti dei Cech
Vino Graffio
CONTADI GASPAROTTI
- 9 MACCHI**
Ass. Abitanti Cadelpicco e Bedoglio
Dolce tipico
Vino Calis RIVETTI E LAURO

DAZIO CASPANO

Sulla Costiera dei Cech che inizia a tingersi dei caldi colori dell'autunno, nei borghi di Dazio e Caspano, 9 tra corti e cantine aprono le loro porte per un tour enogastronomico all'insegna del gusto e della tradizione. Una passeggiata alla scoperta di squisite ricette di antica memoria, accompagnate da vini DOC e DOCG della Valtellina e dalle etichette prodotte direttamente sui terrazzamenti della Costiera.

28/29
SETTEMBRE
5/6
OTTOBRE



Gustorando

Sabato
dalle 11:30 alle 22:30
Domenica
dalle 11:30 alle 17

COSTO PASS € 34,00
PASS RIDOTTO € 26,00



Punto vendita PASS e RITIRO KIT: Morbegno (piazza S. Antonio e piazza Bossi), Dazio (piazza S. Provino) e Caspano (Cantina 6).

Evento promosso dai Comuni di Civo e Dazio

Possibilità di trasferimento con NAVETTA da **Morbegno** (piazza Bossi) a **Dazio** e **Caspano**: partenza bus 30 minuti prima dell'apertura e fino a 30 minuti dopo la chiusura.



Valtellina

112^a Mostra del Bitto

XXIX FIERA REGIONALE DEI PRODOTTI DELLA MONTAGNA LOMBARDA

12 | 13
OTTOBRE
MORBEGNO (SO)

POLO FIERISTICO
E CENTRO CITTÀ

INGRESSO E
BUS NAVETTA GRATUITI

WWW.MOSTRADELBITTO.COM

in LOMBARDIA



COMUNITÀ MONTANA
VALTELLINA DI MORBEGNO



Provincia di Sondrio



Comune di Morbegno



Comunità Montana
Valchiavenna



Consorzio Intercomunale
Valchiavenna



Comitato Montano
Valtellina di Sondrio



SENTIERO DEL VINO

29 SETTEMBRE
6 OTTOBRE



Un'esperienza unica, a piedi, tra i vigneti terrazzati della Costiera dei Cech. Un itinerario enogastronomico immerso nella natura, tra splendide viste panoramiche, antichi borghi, massi erratici, cappelle votive e scorci indimenticabili. L'itinerario partirà nei pressi di Mello (700 m), proseguirà scendendo fino a S. Croce di Civo (450 m), per poi risalire fino alla chiesetta di S. Biagio (550 m). Tappa in 6 cantine per la degustazione dei vini prodotti sulla soliva Costiera dei Cech, abbinati a salumi, formaggi e dolci tipici locali.

Domenica 29 settembre
Domenica 6 ottobre

ore 9:30, 10:30, 11:30,
12:30, 13:30

COSTO PASS € 22,00
PASS RIDOTTO € 17,00

fino ad esaurimento posti) e ritirati, insieme ai calici per la degustazione, il giorno della manifestazione presso il Consorzio Turistico Valtellina di Morbegno, in piazza Bossi n. 7/8 a Morbegno.

Gruppi composti da massimo 25 persone. Sugerite calzature da trekking.

1 BONETTI SILVIO
Vino Delor 2018
COOP. TERRAZZE DEI CECH
Vino San Cristofer
AZ. AG. FRANZI

2 TARCA ARTURO
Vino Audere 2015
Vino Selezione 2014
COOP. TERRAZZE DEI CECH

3 BRUNO RE
Vino Orgoglio
AZ. AG. PICCAPIETRA
Vino Nove
AZ. AG. FRANZINA

4 SELVAPIANA
Vino Sentimento Tradizionale 2016
Vino Barrique 2014
COOP. TERRAZZE DEI CECH

5 VECCHIO TORCHIO
Vino La Capuscena
AZ. AG. LA CAPUSCENA
San Sest 2012
AZ. AG. FRANZI

6 SAN BIAGIO
Il Principino
AZ. AG. LE CASE DEI BAFF
Vino Barrique 2013
COOP. TERRAZZE DEI CECH

In caso di maltempo la manifestazione sarà annullata.

I soci della Coop. Ag. Terrazze dei Cech ti accompagneranno in una visita guidata che si effettuerà a piedi e avrà uno sviluppo, non impegnativo, di circa 2 km, con una durata media di 3 ore.

Al termine dell'itinerario, presso località San Biagio, sarà possibile degustare un MENÙ TIPICO al prezzo di Euro 15,00 (bevande e caffè inclusi). Le prenotazioni si effettuano direttamente sul posto.

Evento promosso dai Comuni di Civo e Mello

Il percorso parte e finisce a Morbegno con la NAVETTA, non è previsto l'arrivo in autonomia.

Partenza NAVETTA da **Morbegno** (piazza Bossi) a **Mello** alle ore 9:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30. Ritorno bus navetta ore 13, 14, 15, 16, 17 (orari indicativi).

I pass non possono essere acquistati online, ma esclusivamente, con prenotazione obbligatoria al numero +39 0342 601140 (entro il giorno prima dell'evento,



LA VALLE DEL BITTO DI ALBAREDO: EMOZIONI, SAPORI E NATURA

A poco più di un'ora da Milano, a mezz'ora dal Lago di Como e nella splendida cornice delle Alpi Orobie valtellinesi si apre la Valle del Bitto di Albaredo che dà il nome al noto formaggio.

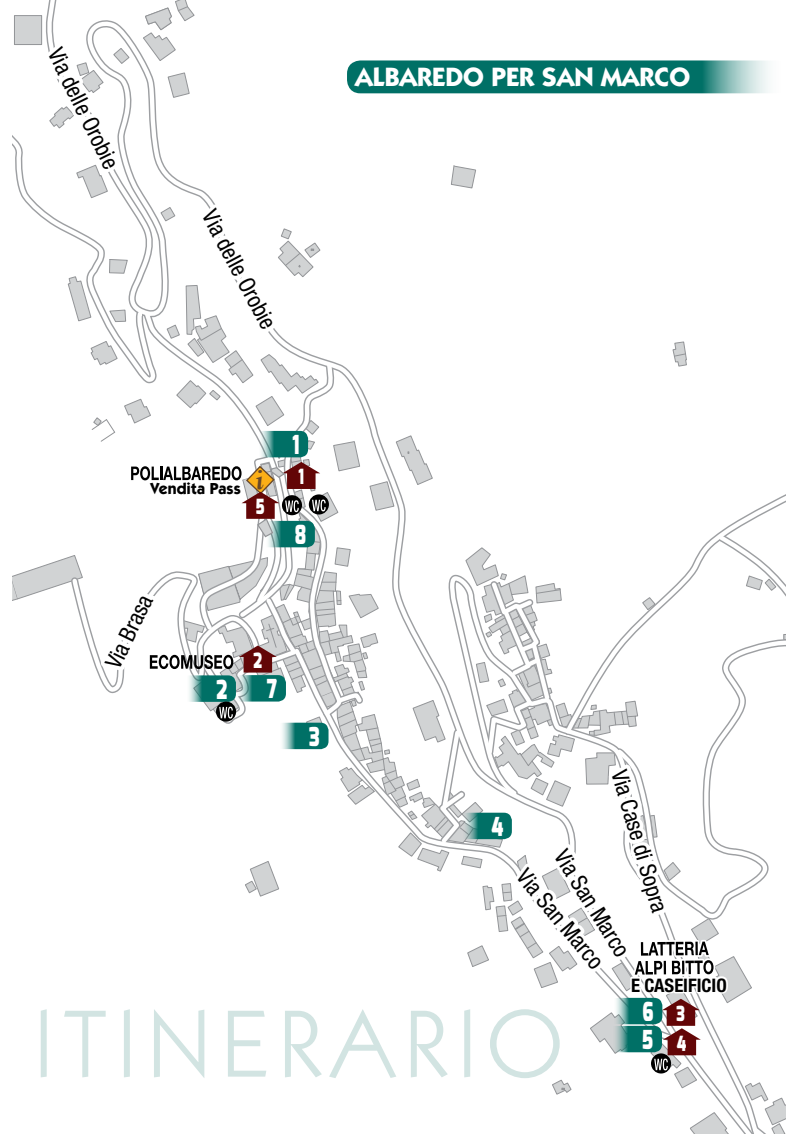
Vi proponiamo una visita ad Albaredo per San Marco, piccolo paese situato, come denominazione vuole, sulla strada per il passo San Marco. La località, inclusa nel Parco delle Orobie Valtellinesi, offre occasioni uniche per passeggiate ed escursioni, anche guidate, in una natura incontaminata o nel centro abitato con i bellissimi murales e l'originale percorso nel centro storico che raccontano la storia di queste montagne, il centro visite dell'ecomuseo con la sala degli sguardi e la voce degli animali ed altre emozioni. Si tratta di percorsi culturali e naturalistici alla scoperta delle testimonianze di una civiltà,

quella alpina, tuttora viva e desiderosa di conservare i valori della sua antica e sapiente qualità della vita. Da qui nasce "Ul salòt di barilocc": uno scrigno prezioso in cui la comunità locale testimonia la propria identità rappresentata da valori tramandati da secoli, la vita familiare, la religione, il lavoro e la fatica per la sopravvivenza in tempi estremamente difficili, le relazioni sociali e le leggende. In questo scenario unico vi è anche la possibilità di degustare i prodotti tipici locali con il prelibato formaggio Bitto, il Matusc (vera specialità locale di formaggio) i pizzoccheri e la polenta taragna; da non perdere una sosta al caseificio AlpiBitto nel centro storico per degustare e acquistare i formaggi locali direttamente lavorati utilizzando esclusivamente latte di montagna.



Foto di Aurora Ravelli

ALBAREDO PER SAN MARCO



ITINERARIO

1 SALÒT DI BARILOCC
Piazza S. Marco
Aperifood gustoso: slinzega valtellinese e scaglie di Matusc con olio EVO e grissini o pane di segale
Vino Zapel RAINOLDI

2 LOCANDA CÀ PRIULA
Via Brasa
Taroz e pizzoccheri valtellinesi. Assaggio di Bitto DOP dell'Alpe Piazza
Vino Orgoglio
AZ. AG. PICCAPIETRA

3 CANTINA DI TABACHIN
Via S. Marco
Mascherpa d'alpe con marmelata ai frutti di bosco
Vino Arcipretura FOJANINI

4 CANIVEL "LA LERNA"
Via S. Marco
Salumi tradizionali di Valtellina con giardiniera o zucchini sott'olio e pane nero
Vino Sassella PREVOSTINI

5 RISTORANTE LA FLORA
Via S. Marco
Cervo in civèt con contorno di polenta
Vino Quadrio NEGRI

6 CASERA ALPIBITTO
Case di Sopra
Degustazione di formaggi del casaro
Vino Sforzato
RUPI DEL NEBBIOLO

7 GIARDINO PARROCCHIALE
Via Brasa
Dolce tipico Barilot
Vino Drei Es FAY

8 BAR LA GIOVA
Piazza San Marco
Caffè

ALBAREDO PER S. MARCO

Appetitoso tour di 8 tappe, nel piccolo paese di Albaredo per San Marco, che coniuga tradizioni, cultura e gusto in un sapiente percorso alla riscoperta delle proprie origini, dei valori e delle tipicità delle Valli del Bitto.

Possibilità di trasferimento con NAVETTA da **Morbegno** (piazza S. Antonio) ad **Albaredo per San Marco**: partenza bus 30 minuti prima dell'apertura e fino a 30 minuti dopo la chiusura.
Punto VENDITA PASS e RITIRO KIT: **Morbegno** (piazza S. Antonio e piazza Bossi), **Albaredo per San Marco** (Salòt di Barilocc, piazza S. Marco).

5/6
12/13
OTTOBRE



Sabato
dalle 11:30 alle 22:30
Domenica
dalle 11:30 alle 17

COSTO PASS € 36,00
PASS RIDOTTO € 26,00

LUOGHI CARATTERISTICI DA VISITARE, CON ANIMAZIONE E INTRATTENIMENTO

- 1** Salòt di Barilocc
- 2** Museo Porta del Parco Orobie Valtellinesi
- 3** Casera dei formaggi
- 4** Caseificio tipico AlpiBitto
- 5** Chiesa di San Rocco



Foto di Aurora Ravelli



Ai possessori del PASS
sconto speciale per il volo
FLY EMOTION
www.flyemotion.it

con la collaborazione di
AlbaredoPromotion
Gruppo Folkloristico "i barilocc"
Evento promosso dal Comune
di Albaredo per S. Marco

Visita guidata al
CASEIFICIO e CASERA
ALPIBITTO
Via S. Marco
e Via Case di Sopra

Possibilità di assistere alla
lavorazione del latte presso
la latteria ALPIBITTO

VITICOLTURA EROICA

La Costiera dei Cech occupa 11 comuni del mandamento di Morbegno sul versante retico, partendo dal Comune di Dubino fino al Comune di Buglio in Monte, le cui condizioni orografiche e climatiche hanno favorito la coltivazione della vite.

La presenza di questa viticoltura eroica ha modificato il paesaggio attraverso la coltivazione su terrazzamenti, delimitati da muri in pietrame a secco che disegnano la tessitura del paesaggio, tutela di equilibri ambientali e culturali. La superficie

occupata dalla vite è di circa 210 ettari, quella coltivata dalle aziende professionali è di circa 10 ettari con una produzione di vini IGT terrazze retiche e DOC pari a circa 56.000 bottiglie annue. L'intensa attività di formazione e di miglioramento varietale promossa dalla Comunità Montana di Morbegno ha portato ad un miglioramento qualitativo delle produzioni e a un rinnovato interesse verso la coltivazione della vite.

Le Aziende Viticole professionali che commercializzano il prodotto del mandamento di Morbegno sono sette:

Az. Ag. La Capuscena
di Buglio in Monte

Az. Ag. Franzi Laura
di Buglio in Monte

Cooperativa Ag. Bulium
di Buglio in Monte

Az. Ag. Le Case dei Baff
di Ardenno

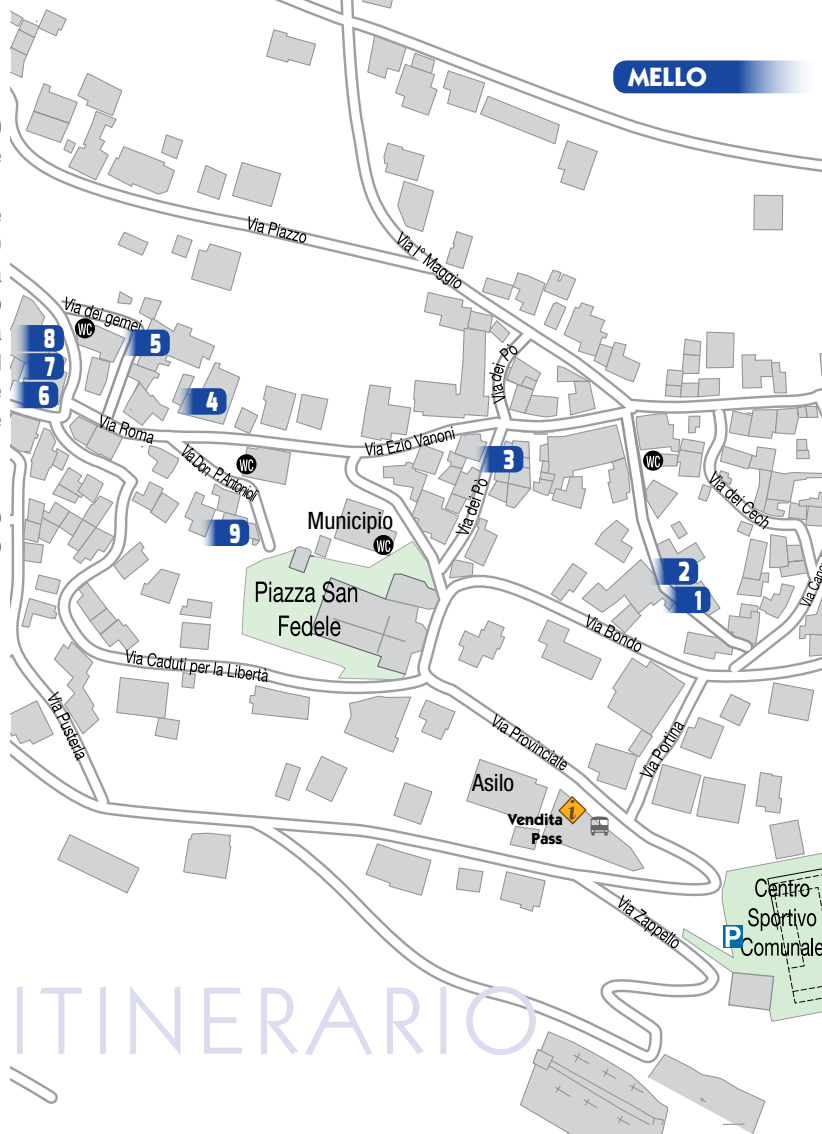
Az. Ag. Piccapietra Giorgio
di Traona

Cooperativa Terrazze Retiche dei Cech
di Mello/Civo

Az. Ag. Franzina Mattia
di Buglio in Monte



Foto di Tarca Davide



ITINERARIO

MELLO IN CANTINA

5/6
12/13
OTTOBRE



*Un tour in 9 cantine di Mello
per la degustazione di vini di Valtellina,
abbinata ad assaggi di prodotti tipici:
salumi, formaggi e dolci.*

Possibilità di trasferimento con NAVETTA da
Morbegno (piazza Bossi) a **Mello**: partenza bus 30
minuti prima dell'apertura e fino a 30 minuti dopo la
chiusura.

Punto vendita PASS e RITIRO KIT: **Morbegno** (piazza
S. Antonio e piazza Bossi), **Mello** (Via Provinciale)

Sabato
dalle 14 alle 22:30
Domenica
dalle 12 alle 18

COSTO PASS € 20,00

*Non è previsto
il pass ridotto
per minori e astemi.*

MENU' TIPICI
*Sarà possibile
degustare menù a base
di prodotti tipici presso
i punti di ristoro delle
Associazioni e presso
l'asilo parrocchiale.*

*Evento promosso
dal Comune di Mello*

1 CÀ DI BIANCHINI

Via Canevè
Corpo Musicale di Mello
Vino NERA
o **COOP. TERRAZZE DEI CECH**

2 CÀ DU CHIN

Via Vanoni
Consorzio Forestale Bosco Vivo
Vino NERA
o **PLOZZA**

3 CÀ DU PO

Via dei Po
Asilo parrocchiale
Vino RUPI DEL NEBBIOLO
o **CONTADI GASPAROTTI**

4 CÀ DU SCAMUN

Via Roma
Consorzio Forestale Bosco Vivo
Vino TRIACCA
o **FAY**

5 CÀ DU GEMEI

Via Gemei
Gruppo Alpini
Vino NEGRI
o **AZ. AG. PICCAPIETRA**

6 CÀ DU BUNDE

Via Roma
Coro Parrocchiale di Mello
Vino BETTINI
o **SERTOLI SALIS**

7 CÀ DI BURIN

Via Portaia
Pro Loco Mello
Vino AZ. AG. FRANZI
o **AZ. AG. FRANZINA**

8 CÀ DI TARCA

Via Portaia
Pro Loco Mello
Vino PREVOSTINI
o **LA PERLA**

9 CÀ DU CUA

Via Don Protasio Antonioli
Cooperativa Terrazze dei Cech
**Vino COOP. TERRAZZE
DEI CECH**



MUSEO ANTICHI MESTIERI

MOSTRA PERMANENTE

presso l'atrio del Palazzo Parravicini
Esposizione di strumenti di mestieri ormai scomparsi che rendono tangibile la testimonianza della quotidianità traonese di qualche tempo fa.

SPECIALE FAMIGLIE

Domenica 6 / 13 ottobre

POMERIGGIO

in Piazza Caduti

Allestimento di postazioni ludiche che ripercorrono i "giochi di una volta", possibilità di sfidarsi per bambini e adulti.

SOMMELIER PER UN GIORNO

PRESSO PALAZZO PARRAVICINI VERTEMATE

Domenica 6 / 13 ottobre

dalle ore 11,00 alle 12,00

e dalle ore 14,00 alle 15,00

Guidati sapientemente da un sommelier esperto i partecipanti potranno accostarsi ad una degustazione di vini locali in modo più consapevole.

Evento su prenotazione - per info rivolgersi alla Pro Loco Traona

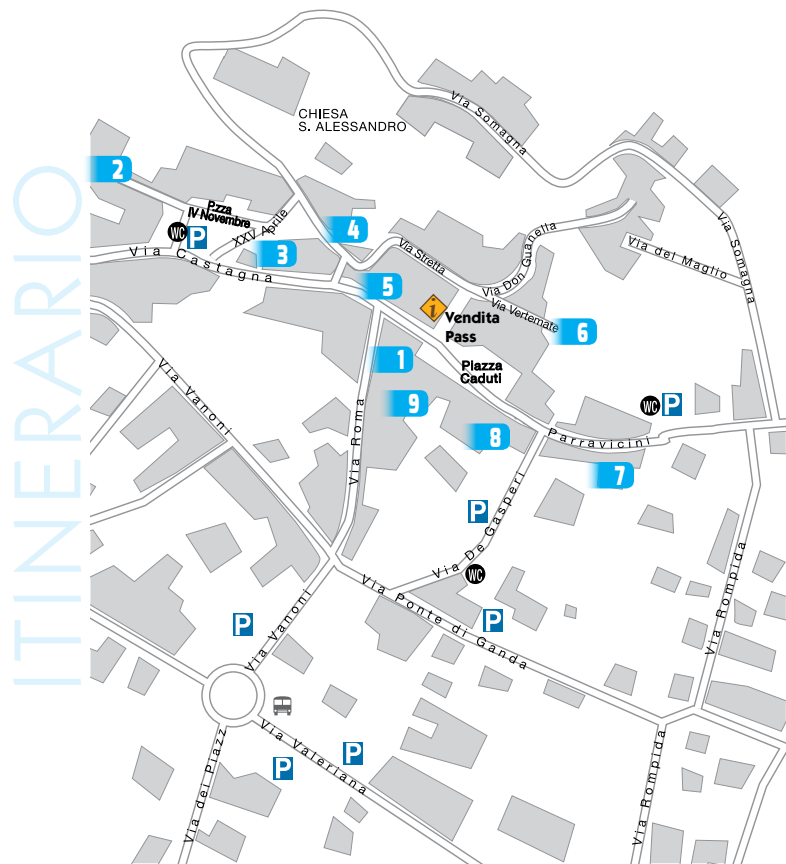
MOSTRA "PITTORI E TECNICHE A CONFRONTO"

Sabato 5 e 12 ottobre

Domenica 6 e 13 ottobre

Dalle ore 15,00 alle ore 18,00

presso Palazzo Comunale



TRAONA IN CANTINA

5/6
12/13
OTTOBRE



*Un tour in 9 cantine di Traona
per la degustazione di vini di Valtellina,
abbinata ad assaggi di prodotti tipici:
salumi, formaggi e dolci.*

Possibilità di trasferimento con NAVETTA da
Morbegno (piazza Bossi) a **Traona**: partenza bus 30
minuti prima dell'apertura e fino a 30 minuti dopo la
chiusura.

Punto vendita PASS e RITIRO KIT: **Morbegno** (piazza
S. Antonio e piazza Bossi), **Traona** (piazza Caduti).

Sabato
dalle 14 alle 22:30
Domenica
dalle 12 alle 18

COSTO PASS € 20,00

*Non è previsto
il pass ridotto
per minori e astemi.*

Sabato 5 e 12 ottobre
Domenica 6 e 13
ottobre
**MENÙ TIPICI
CON PRODOTTI LOCALI**

- 1 TOGNO**
Via Roma
Filarmonica di Traona
Vino **FOJANINI**
o **NEGRI**
- 2 BASCELA**
Piazza IV Novembre
Gruppo Amicizia
Vino **PREVOSTINI**
o **NERA**
- 3 TRATTORIA ALPINA**
Via Castagna
Gruppo Alpini Traona
Vino **NERA**
o **TRIACCA**
- 4 ORATORIO**
Via S. Alessandro
Consorzio Prati di Bioggio
Vino **AZ. AG. PICCAPIETRA**
o **COOP. TERRAZZE DEI CECH**

- 5 BONACINA**
Via Castagna
Ass. Il Tralcio
Vino **CONTADI GASPAROTTI**
o **NEGRI**
- 6 MULINO**
Via Vertemate
Filodrammatica Traonese
Vino **MOTALLI** o **PREVOSTINI**
- 7 ATILIO**
Via Parravicini
Ass. La Breva
Vino **PREVOSTINI** o **TRIACCA**
- 8 MUNICIPIO**
Via Parravicini
Protezione Civile Traona
Vino **NEGRI** o **MOTALLI**
- 9 BONINI**
Piazza Caduti
Coro dei Cech
Vino **BETTINI** o **SERTOLI SALIS**



**MUSICA DAL VIVO
IN PIAZZA**
con DJ
e musica nelle corti

*Evento promosso
dal Comune di Traona in
collaborazione con Pro Loco
Traona*

**DOMENICA
6 E 13 OTTOBRE**

dalle ore 10,00 alle ore 16,00
Traona partecipa alla IV
edizione: "LO PAN NER".
Percorso che porterà a
scoprire come un tempo si
produceva il pane nei forni
si potrà vedere in azione
l'antico mulino utilizzato
per la lavorazione delle
farine.

DUBINO: DIMORA DI GRANDI UOMINI

DUBINO

Dubino è territorio di confine tra le province di Sondrio, Como e Lecco. Questa posizione ne ha condizionato la storia e l'ha valorizzato come importante crocevia. Il cammino dedicato a San Luigi Guanella si snoda propria tra Valchiavenna, Alto Lario e Valtellina e fa tappa a Dubino, dove il Santo ha operato rivelando tutto il suo carisma e le sue doti educative e assistenziali.

Anche il famoso alpinista Walter Bonatti, con la sua Rossana, ha scelto di trascorrere gli ultimi anni della sua vita a Monastero (frazione di Dubino). La sua abitazione è diventata punto di partenza di un percorso a lui dedicato "Il Sentiero Walter Bonatti". Un tracciato selvaggio e severo, come a lui sarebbe piaciuto, che collega la Valle dei Ratti alla Val Masino, con viste mozzafiato sulla Valchiavenna, l'Alto Lario e la Valtellina.



ITINERARIO



19/20
OTTOBRE

INVÖLT DA DUBIGN

Un itinerario enogastronomico tra cantine e corti di Dubino, degustando diversi prodotti locali quali le farine del vecchio mulino, i formaggi, le patate delle aziende del paese e il tartufo di San Giuliano, oltre all'ottimo vino vaitellinese.



Punto VENDITA PASS e RITIRO KIT: **Dubino** (via Cavour).

I PASS ACQUISTATI ONLINE dovranno essere ritirati consegnando la conferma d'ordine, ricevuta all'atto dell'acquisto web.

28-29 settembre, 5-6 ottobre, 12-13 ottobre punto VENDITA PASS a **Morbegno** (piazza S. Antonio e piazza Bossi)
19-20 ottobre punto vendita pass a **Morbegno** (piazza Bossi)
sabato dalle 9 alle 13 e dalle 16:30 alle 20:30
domenica dalle 10 alle 13:30.

Possibilità di trasferimento con NAVETTA da **Morbegno** (piazza Bossi) a **Dubino**: partenza bus 30 minuti prima dell'apertura e fino a 30 minuti dopo la chiusura.

Sabato
dalle 18 alle 24
Domenica
dalle 11:30 alle 17

COSTO PASS € 30,00
PASS RIDOTTO € 23,00

Sabato e domenica
in piazza Caduti
MUSICA DAL VIVO (sabato gruppo SOTTOSOPRA rockband, domenica DEBEAT)
GONFIABILI, CASTAGNE
(Brasché) e FRITTELLE

1 INVÖLT SÉVERO BALÓTA

Via Cavour
Protezione civile
Assaggio di trota sott'olio o lardo saporito, servito su pane di segale e bianco
Vino Arcipretura FOJANINI

2 INVÖLT LICK GIANI SCATULA

Via Maggiore
Gruppo pellegrini
Ventaglio di affettati tipici e pane di segale o bianco
Vino La Capuscena
AZ. AG. LA CAPUSCENA

3 INVÖLT PIETRO DA LA ODI

Via Maggiore
Alpini Nuova Olonio
Pizzocar dal cūjā
Vino Torre della Sirena
SERTOLI SALIS

4 INVÖLT SGUEN

Via Centrale
Banda musicale
Pustuloc (specialità locale)
Vino Sassella LEUSCIATTI

5 INVÖLT DAL KILI

Via Centrale
U.S. Dubino
Formaggio nostrano giovane e stagionato con miele, pane bianco e segale
Vino Grumello SERTOLI SALIS

6 INVÖLT DAL SICRESTA

Via Maggiore
Alpini Dubino
Büsèca
Vino Senzafine
CONTADI GASPAROTTI

7 INVÖLT DAL CASÈ

Via Maggiore/Via Roma
Gruppo Santi e La Fiorida
"Ero un pustuloc": Gnocchetti di pustuloc con crema di formaggio, cipolla dolce e croccantini di saraceno*
Vino Graffio CONTADI GASPAROTTI

8 INVÖLT DAL FAJI

Via Cavour
Fil da Fer gruppo teatrale
Dolce tradizionale di Dubino: "Figascign". Caffè
Vino Delor
COOP. TERRAZZE DEI CECH

9 INVÖLT DAL KIBA

Via Maggiore
El Noss Pais
Amaro o digestivo vaitellinese

* Lo chef stellato dell'Agriturismo La Fiorida Gianni Tarabini, accampagnato dallo chef Davide Maddalena, ripropone in chiave moderna e creativa un piatto della tradizione locale.

Evento promosso dal Comune di Dubino e Ass. El Noss Pais in collaborazione con tutte le associazioni del territorio



LATTE PURO, BUONO E GENUINO DA ANIMALI SANI E SERENI

Il benessere animale nelle nostre aziende agricole si concretizza attraverso tre fattori distintivi: l'alimentazione dei nostri animali viene fatta con almeno il 60% dei foraggi provenienti da zone montane e con l'obiettivo a tendere del raggiungimento dell'autosufficienza foraggera; ricerchiamo da sempre le migliori condizioni di allevamento con spazi adeguati per consentire il movimento e il relax degli animali; mungiture regolari e nel totale rispetto del loro naturale bioritmo.

ANIMALI NATI E ALLEVATI IN MONTAGNA

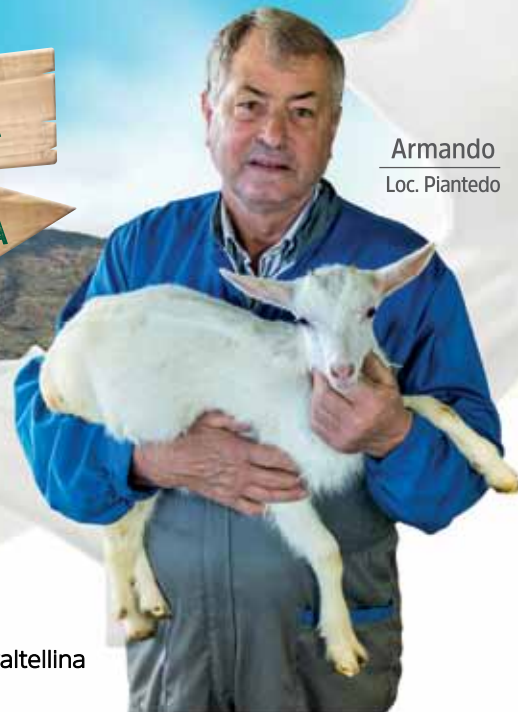
Tra le montagne della Valtellina, della Valchiavenna e del Lago di Como nascono e si allevano gli animali delle nostre aziende agricole. Noi allevatori di montagna abbiamo da sempre un rapporto stretto con i nostri animali, sono parte fondamentale della nostra famiglia e il loro benessere rappresenta per noi un valore da tutelare e da valorizzare.

UNA COOPERATIVA DI ALLEVATORI

Il Benessere Animale è garantito in tutte le aziende agricole che conferiscono il proprio latte all'interno della Latteria Sociale di Delebio. Questo requisito è un minimo comune denominatore per tutte le aziende socie della cooperativa e un valore che contraddistingue il nostro modo di fare allevamento. Una garanzia per i nostri prodotti e per i nostri consumatori.



Armando
Loc. Piantedo



biancheformaggi.it