

Gustosando in Valtellina

01/02

08/09

15/16

OTTOBRE

2022



Creations

ALLESTIMENTI E PROGETTAZIONE

WWW.PROGETTICREATIONS.IT



Gustosando
in Valtellina

- ▶ **GEROLA ALTA**
01/02 e 08/09 ottobre p. 9
- ▶ **TALAMONA** *New!*
01/02 e 08/09 ottobre p. 11
- ▶ **SENTIERO DEL VINO**
02 e 09 ottobre p. 13
- ▶ **TRAONA**
08/09 e 15/16 ottobre p. 15
- ▶ **ALBAREDO PER SAN MARCO**
08 e 15/16 ottobre p. 17
- ▶ **MELLO**
08 e 15/16 ottobre p. 19

In collaborazione con



*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.



2022



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!



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.



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



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



INFO NAVETTE



PIAZZA BOSSI

Partenza navette:

Albaredo per S. Marco
Mello
Sentiero del Vino
Traona

REGOLAMENTO

L'accesso ai tour enogastronomici è consentito esclusivamente ai possessori del pass, che include le degustazioni di prodotti tipici abbinati ai vini (una sola per postazione) e il calice ufficiale della manifestazione. Inoltre dà diritto all'utilizzo delle navette ed è valido per l'intero fine settimana prescelto. Previsto il pass ridotto per minori e astemi (ad esclusione di Mello in Cantina), a cui verrà consegnata una borraccia ecologica. Il Consorzio non sostituirà il pass in caso di smarrimento, perdita, deterioramento, danneggiamento o distruzione ovvero se il pass di ingresso sia stato rubato o risulti anche parzialmente illeggibile. **Al raggiungimento del numero massimo di pass venduti, le casse saranno chiuse anticipatamente.**

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali incidenti, di qualunque natura, che dovessero verificarsi durante la manifestazione.



VENDITA PASS

I pass di Gustosando possono essere acquistati:

- in prevendita online sul sito www.gustosandoinvalltellina.com
- Il kit di degustazione va ritirato consegnando la conferma d'ordine, ricevuta all'atto dell'acquisto web, presso il Consorzio Turistico Porte di Valtellina in piazza Bossi 7/8 a Morbegno
- a Morbegno presso il punto vendita di piazza Bossi
- in loco, nei vari comuni coinvolti

Info orari apertura:
gustosando@portedivaltellina.it
tel. +39 0342 601140.

Non sono ammessi rimborsi, fatta eccezione per il **Sentiero del Vino** e **Traona terra buona** in caso di annullamento per maltempo da parte dell'organizzazione.



Piazza Bossi 7/8
23017 Morbegno (SO)
+39 0342 601140
info@portedivaltellina.it
www.portedivaltellina.it



www.gustosandoinvalltellina.com
gustosando@portedivaltellina.it

LATTE PURO, BUONO E GENUINO DA ANIMALI SANI E SERENI

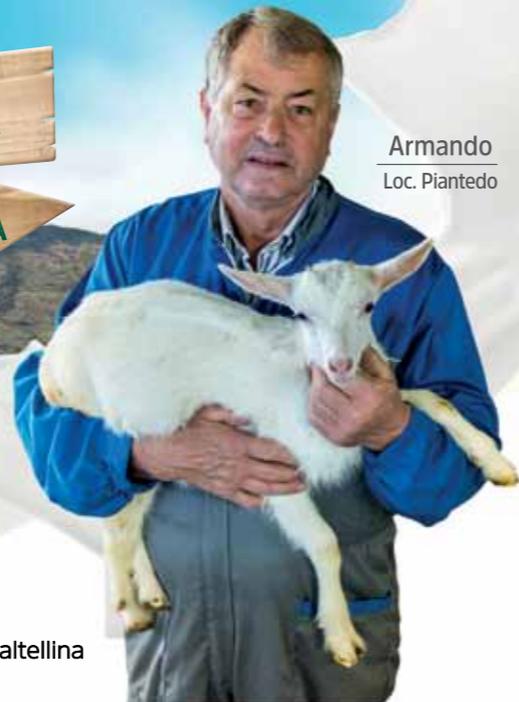
Il benessere animale nelle nostre aziende agricole si concretizza attraverso tre fattori distintivi: l'alimentazione dei nostri animali viene fatta con almeno il 60% dei foraggi provenienti da zone montane e con l'obiettivo a tendere del raggiungimento dell'autosufficienza foraggera; ricerchiamo da sempre 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



www.latteriaivalentellina.it | f latteriaivalentellina | t @latteivalentellina



DOVE DORMIRE, DOVE MANGIARE



MORBEGNO E DINTORNI

Agriturismo Le Case dei Baff
Via 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 Passo S. Marco
Loc. Ortesida - 23017 Morbegno
Cell. 331 8558457

Appartamento Petrelli M.
Via Roma, 287 - 23018 Talamona
Tel. 338 7280489 - 0342 670677

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

B&B La Valigia
Piazza ai Caduti, 2 - 23016 Mantello
Cell. 339 1478921

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 Monastero - casa vacanze
Via Monastero, 14 - 23015 Dubino
Cell. 392 9354210

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

Locanda Via Priula
Via Ospital Vecchio 17
23017 Morbegno
Tel. 0342 1980105

Osteria del Zep
Piazza Marconi, 16 - 23017 Morbegno
Tel. 0342 610058

Hotel Rezia Valtellina
Via Statale, 33 - 23013 Cosio V.no
Tel. 0342 635108

Ristorante Ancora
Via G. Romegjalli, 12/14
23017 Morbegno
Tel. 0342 615155

Ristorante La Locanda di Via Erbosta
Via Erbosta, 731 - 23018 Talamona
Tel. 0342 672052

Wine Bar La Tavernetta
Via Vanoni, 64 - 23017 Morbegno
Tel. 0342 611007

Al Verdesentiero appartamento
Via Palotta, 86 - 23019 Traona
Cell. 351 9755222

VAL MASINO

Albergo Ristorante Miramonti
Via Zocca, 12 - 23010 Val Masino
Tel. 0342 640144

Albergo Ristorante Sasso Remenno
Via Zocca, 21 - 23010 Val Masino
Tel. 0342 640236 - Cell. 348 1202110

Campeggio Ristorante Sasso Remenno
Via Sasso Remenno, 2 - 23010 Val Masino
Tel. 0342 640059

Rifugio Ponti
Fraz. Filorera - Valle di Predarossa
23017 Val Masino
Tel. 0342 611455 - Cell. 340 6749050

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

Bar Ristoro Highlander
Via Costa, 6 Loc. Campo Tartano
23010 Forcola
Cell. 349 8712264

VALLI DEL BITTO

Agriturismo e fattoria didattica Sempreverde
Fraz. Arzo - 23017 Morbegno
Cell. 347 9255649

Albergo Antica Trattoria Pizzo Tre Signori
P.zza Pizzo Tre Signori
23010 Gerola Alta
Tel. 0342 690025

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

Casa Vacanza Graziosa
Via Rasura, 1 - Loc. Mellarolo
23010 Cosio V.no
Tel. 338 8544322

COSTIERA DEI CECH

Agriturismo Sentimento
Via Pradello, 20 - 23010 Mello
Cell. 345 4862404

Albergo Ristorante Innocenti
Via Gaggio, 3 - 23011 Ardenno
Tel. 0342 660398

Valtellina dei Cech appartamenti
Via Pozzo, 28 - 23010 Mello
Cell. 339 2428476 - 339 8879624

Borgo Selvapiana
Fraz. Selvapiana - 23017 Morbegno
Cell. 351 8778260

Agriturismo Da YsY
Fraz. Serone, 4 - 23010 Civo
Tel. 0342 032071

Rifugio Alpe Granda
Loc. Alpe Granda - 23011 Ardenno
Cell. 347 7566960

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)
Info: www.trenord.it



GEROLA ALTA

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

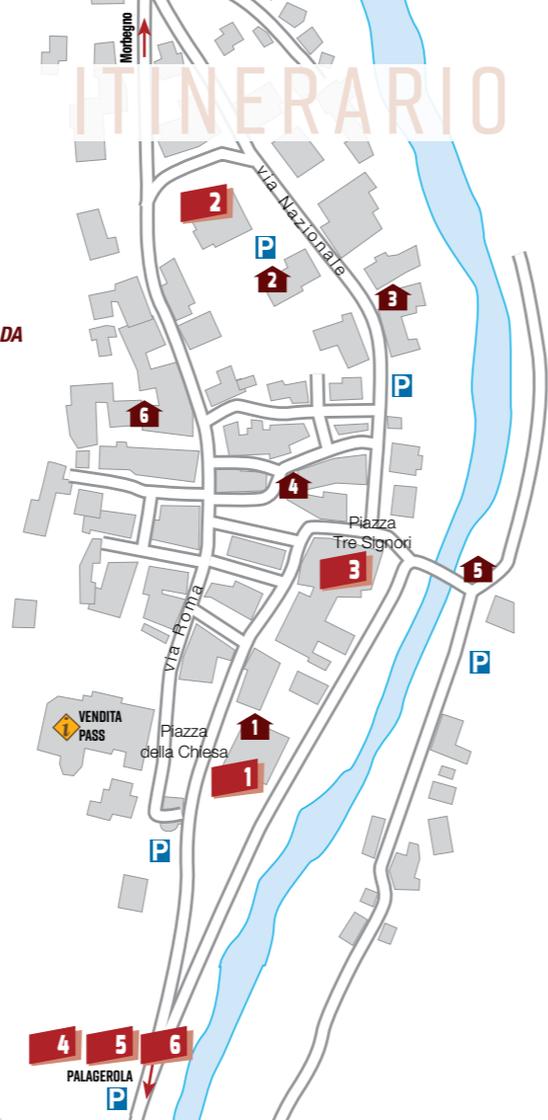
(formazioni geologiche, reperti fossili), il paesaggio naturale (prati, alpeggi, boschi, laghi, flora e fauna), i segni dell'uomo e della fede (edifici ed opifici, chiese, usi, costumi...), i prodotti tipici (il famoso formaggio Bitto, rinomato grasso d'alpe prodotto esclusivamente in quota con latte appena munto e la Mascherpa), la Capra di Valgerola...



Foto di Ecomuseo della Valgerola

LUOGHI CARATTERISTICI DA VISITARE

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




Non è previsto il servizio navetta da e per Morbegno

Punto vendita
PASS e RITIRO KIT:
Morbegno piazza Bossi,
Gerola - La casa del tempo
Via Roma, retro Chiesa di S.
Bartolomeo

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



Foto di Ecomuseo della Valgerola

- 1 L'ASILO VEGG'**
Via P. De Mazzi
Albergo Ristorante Pineta
Sfogliatina ai porcini
Manzo speziato con ricotta
Salamino di capra
Vino Monrose IGT Terrazze
Retiche Rosato 2020
MAMETE PREVOSTINI
Metodo Classico Extra Brut
LA PERLA
- 2 ALBERGO RISTORANTE VALLE DEL BITTO**
Via Nazionale
Pizzoccheri
Raviolacci alle castagne con
salsiccia e rosmarino
Vino Sassella Valtellina Sup.
Sassella "Sassi Solivi"
COOP. AGRICOLA TRIASSO
Riserva Elisa Valt. Sup. DOCG
LA PERLA

- 3 ANTICA TRATTORIA PIZZO TRE SIGNORI**
Piazza Pizzo Tre Signori
Manzo brasato con polenta
Vino Vigneto Fracia cru
GRUPPO ITALIANO VINI - NEGRI
Genio Sforzato DOCG
CONTADI GASPAROTTI
- 4 PALAGEROLA**
Via Nazionale
Bitto e formaggi tipici locali
Vino Sforzato Valtellina DOCG
CASA VINICOLA NERA CAVEN
Sant'Andrea Valtellina Sup. DOCG
CASA VINICOLA BETTINI
- 5 PALAGEROLA**
Via Nazionale
Bisciola, pani e dolci del forno
antico di Castello
Vino Vertemate IGT Alpi Retiche
Passito bianco MAMETE PREVOSTINI
Aurum AZ. AG. PICCAPIETRA
- 6 GEROLA BEACH**
Via Nazionale
Caffè e amaro

con la collaborazione di:
Gruppo Folkloristico "i GiaròI"
Gruppo Alpini Valgerola
Pro loco Gerola
Pro Fenile
Pro loco Pedesina
Protezione civile gruppo Gerola
Amici di Laveggiolo
Associazione I Castelà

Evento promosso
da Ecomuseo della Valgerola



GEROLA ALTA

COSTO PASS € 45,00
PASS RIDOTTO € 36,00

Sabato
dalle 11:30 alle 22:30
Domenica
dalle 11:30 alle 17:00

A Gerola Alta,
accompagnati dalla straordinaria
ospitalità della gente di montagna,
potrete scoprire un piacevole itinerario
composto da 6 postazioni, con posti
a sedere in ambiente riscaldato, alla
ricerca di specialità tipiche abbinata
alla più prestigiosa selezione di vini
valtellinesi.

01/02
08/09

OTTOBRE

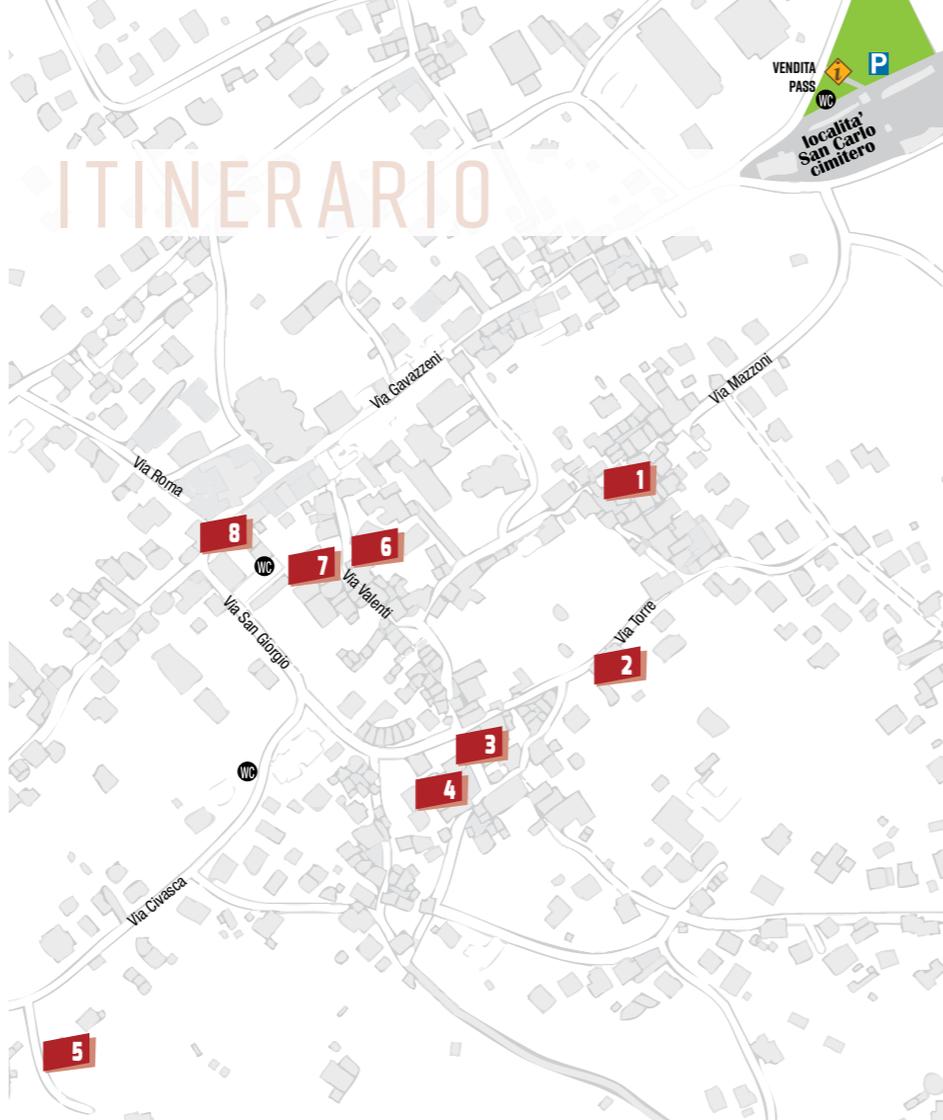
2022



TALAMONA

TALAMONA

Una prima edizione assoluta per il comune di Talamona. Le degustazioni avranno luogo in antiche cantine e corti, testimonianze degli usi e dei costumi talamonesi di un tempo, per proseguire nella storica Torre, attraversare gli antichi cortili dei Levi, dei Tirinzoni e dei Tartanoli per poi scendere lungo la via Valenti dove si incontrerà prima la splendida dimora storica del palazzo Valenti poi l'antica latteria Valenti, primo testimone in valle della tradizione casearia della provincia di Sondrio. Chiude il percorso di degustazione la cantina della Casa della cultura, situata in centro paese.



ITINERARIO



Non è previsto il servizio navetta da e per Morbegno

Punto vendita PASS e RITIRO KIT:
Morbegno piazza Bossi,
Talamona
via alla Provinciale s.n.
Loc. San Carlo



Foto di F. Bergemaschi

- 1 CORTILE MAZZONI**
Curtiif di Mäzzun
Verticale di formaggi con confetture
Vino Valgella - NINO NEGRI
Bocciofila
- 2 LA TORRE DI TALAMONA**
La Turr de Talamùno
Fagottini di bresaola con Robiola Valtellina
Vino Botonero IGT
MAMETE PREVOSTINI
Enjoy Valtellina
- 3 CORTILE DEI LEVI**
Cà di Levi
Focaccia con croccante di pancetta nostrana
Vino Grumello Tirso
CASA VINICOLA NERA
U.S.Talamonese
- 4 CORTILE DEI TIRINZONI**
Curtiif di Tirinzun
Sigari di coppa con stelle di caprino
Vino Marena Sassella DOCG
MAMETE PREVOSTINI
Filarmonica

- 5 CORTILE DEI TARTANOLI**
Curtiif di Tartanöi
Polenta dell'alpino con fonduta di Bitto DOP
Vino Inferno Al carmine - CAVEN
Alpini di Talamona
- 6 PALAZZO SPINI VALENTI**
Cà di Valent
Tris di crostini con lardo ai tre sapori
Vino Superiore PR28 - LA SPIA
K2 Valtellina
- 7 LATTERIA VALENTI**
Laterio Valenti
Mela dorata con Piattone
Sforzato San Domenico - TRIACCA
U.I.L.D.M.
- 8 CASA UBOLDI**
Cà di Uboldi
Fantasia di frutta
Caffè alpino
Gruppo della Gioia



TALAMONA E LE SUE ANTICHE CORTI

New

COSTO PASS € 30,00
PASS RIDOTTO € 20,00

Sabato
dalle 11:30 alle 22:30
Domenica
dalle 11:30 alle 17:00

Otto tappe di degustazione che attraverso le vie centrali del paese permetteranno di conoscere sapori, arte, cultura, storie e tradizioni talamonesi.

01/02
08/09

OTTOBRE

2022

La Spia

La Spia S.R.L. Società Agricola Viale Bruno Tirelli 70 23012 Castione Andevenno (SO)
Telefono: 03421892250 info@laspia.wine www.laspia.wine

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 NAVETTA ore 13:00, 14:00, 15:00, 16:00, 17:00 (orari indicativi).

RITIRO KIT:
Morbegno piazza Bossi presso Consorzio Turistico Porte di Valtellina

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



Foto di F. Bergameschi

- 1 LOCALITÀ "SIGNUR"**
Vino bianco IGP "Delor 2021"
COOP. TERRAZZE DEI CECH
Vino San Cristofer
AZ. AG. FRANZI
- 2 FIASCOO'**
Vino Selezione
Vino Sentimento Barrique
COOP. TERRAZZE DEI CECH
- 3 SANTA CROCE "CANTINA RE"**
Vino Orgoglio
AZ. AG. PICCAPIETRA
Vino San Sest
AZ. AG. FRANZI
- 4 CANTINA SELVAPIANA**
Vino Bregaz 03 2018
Vino Bugel 07
COOP. TERRAZZE DEI CECH

- 5 BORGIO SAN BIAGIO**
Vino Bregaz 05
Vino Bregaz 03 2018
COOP. TERRAZZE DEI CECH

- 6 VECCHIO TORCHIO SAN BIAGIO**
Vino La Capuscena DOC
AZ. AG. LA CAPUSCENA
Vino Il Principino
AZ. AG. LE CASE DEI BAFF

In caso di maltempo la manifestazione sarà annullata.

I soci della Coop. Ag. Terrazze dei Cech e una guida certificata 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.



SENTIERO DEL VINO

COSTO PASS € 35,00
PASS RIDOTTO € 25,00

Domenica 2 e 9 ottobre
ore 9:30, 10:30, 11:30,
12:30, 13:30

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, cappelletto 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.

Evento promosso dal comune di Mello

02
09

OTTOBRE

2022



TRAONA

TRAONA TERRA BUONA IN GAMMINO TRA I VIGNETI VERSO PIANEZZO



Foto di G. Arietti

Passeggiando tra arte, antichi borghi, vini e formaggi lungo una storica mulattiera tra i vigneti della Costiera dei Cech con vista mozzafiato sul fondovalle.

COSTO PASS
€ 15,00

Sabato
partenza gruppo ore 15:00 - 16:00

Domenica
partenza gruppo ore 11:30 - 12:30 - 13:30
Ritrovo dei partecipanti presso
la cantina oratorio in Via S. Alessandro

Percorso: lunghezza circa 4 km,
D+ 200 m
Consigliate scarpe da trekking
N° chiuso max 30 posti per
gruppo
In caso di maltempo il percorso sarà
annullato

CANTINA ORATORIO
Gruppo Oratorio
Visita della cantina

VISITA PIANEZZO
Consorzio Prati di Bioggio
Visita del borgo con vista mozzafiato
sulla Bassa Valle e apertura di una
cantina

VISITA MONCUCCO
Consorzio Prati di Bioggio
Visita del borgo antico

**DEGUSTAZIONE IN CANTINA A
MONCUCCO**
Degustazione con prodotti tipici



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 Bossi
Traona piazza Caduti

Laboratori per bambini
dalle 14:00 in Piazza Caduti



Foto di S. Rizzi

1 CANTINA MUNICIPIO
Via Parravicini
Aperitivo con pane di segale
e lardo
Vino La Contea bianco IGT
TRIACCA
Protezione Civile

2 CANTINA BONINI
Piazza Caduti
Antipasto con taroz
Vino Santarita rosso di Valt. DOC
MAMETE PREVOSTINI
Coro dei Cech

3 CANTINA MULINO
Via Vertemate
Polenta taragna
Vino Orgoglio IGT
AZ. AG. PICCAPIETRA
Gruppo Amicizia

4 CANTINA TRATTORIA ALPINA
Via Castagna
Cestino del cacciatore (tris di
salumi)
Vino Sassella Alisio Valtellina
Sup DOCG
CASA VINICOLA NERA
Gruppo Alpini

5 CANTINA TOGNO
Via Roma
Formaggi locali con miele
Vino Quadrio Valt. Sup. DOCG
NINO NEGRI
Filarmonica Traona

6 CANTINA BONACINA
Via Castagna
Torta di grano saraceno
Vino Spumante Villa Quadrio
BALGERA
Associazione Il Tralcio



TRAONA

COSTO PASS € 28,00
PASS RIDOTTO € 20,00

Sabato
dalle 15:00 alle 22:30
Domenica
dalle 11:30 alle 17:00

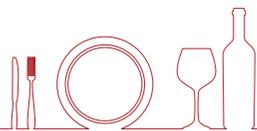
Un tour in 6 storiche cantine
di Traona per la degustazione
di piatti tipici, dall'antipasto al dolce,
abbinati ai vini di Valtellina

08/09
15/16

OTTOBRE



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



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 S. Rizzi



LUOGHI CARATTERISTICI Percorso storia ed emozioni

- 1 Salòt di Barilocc
- 2 Museo Porta del Parco Orobie Valtellinesi
- 3 Galleria multimediale "La Strecia"
Agricoltura eroica
Murales

ALBAREDO PER SAN MARCO

ITINERARIO

Possibilità di trasferimento con NAVETTA da **Morbegno** piazza Bossi 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 Bossi, **Albaredo per San Marco** Salòt di Barilocc, piazza S. Marco.



FLY EMOTION

Ai possessori del TICKET
sconto speciale
www.flyemotion.it

SPACCIO LATTERIA ALPIBITTO
sempre aperto



Foto di R. Moiola

- 1 **SALÒT DI BARILOCC**
Piazza S. Marco
slinzega con dadini di Matusc misto capra con pane di segale
Vino Specchio IGT bianco
CONTADI GASPAROTTI
- 2 **LOCANDA CÀ PRIUA**
Via Brasa
Taroz e pizzoccheri valtellinesi
Vino Valtellina Sup. DOCG Inferno Efestò
NERA CAVEN
- 3 **GANTINA DI TABACHIN**
Via S. Marco
Formaggio San Marco alla piastra con "spò de pùlenta"
Vino Garof grumello Valt. Sup.
MAMETE PREVOSTINI

- 4 **CANIVEL "LA LERGNA"**
Via S. Marco
Salumi della tradizione con verdure sott'olio e pane nero
Vino San Cristofer IGT bianco
AZ. AG. FRANZI
- 5 **RISTORANTE LA FLORA**
Via S. Marco
Polenta con Cervo in civèt
Vino La Capuscena DOC
- 6 **VECCHIA OSTERIA**
Via S. Marco
Dolce tipico Barilot
Vino Spumante Brut Rosè
BETTINI
- 7 **ROSCAFÉ**
Piazza San Marco
Caffè

GUSTO KIDS sabato 8 Ottobre per bambini dai 6 ai 12 anni dalle 12:00 alle 18:00 presso la Porta del Parco (con animatrice)
info: viverealbaredo@gmail.com

con la collaborazione di
AlbaredoPromotion
Gruppo Folkloristico "i barilocc"
ANA Albaredo
Parrocchia

Evento promosso dal Comune di Albaredo per S. Marco



ALBAREDO PER S. MARCO

COSTO PASS € 40,00
PASS RIDOTTO € 32,00

Sabato

dalle 11:30 alle 22:30

Domenica

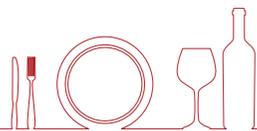
dalle 11:30 alle 17:00

Appetitoso tour di 7 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.

08
15/16

OTTOBRE

2022



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. Franz Laura di Buglio in Monte

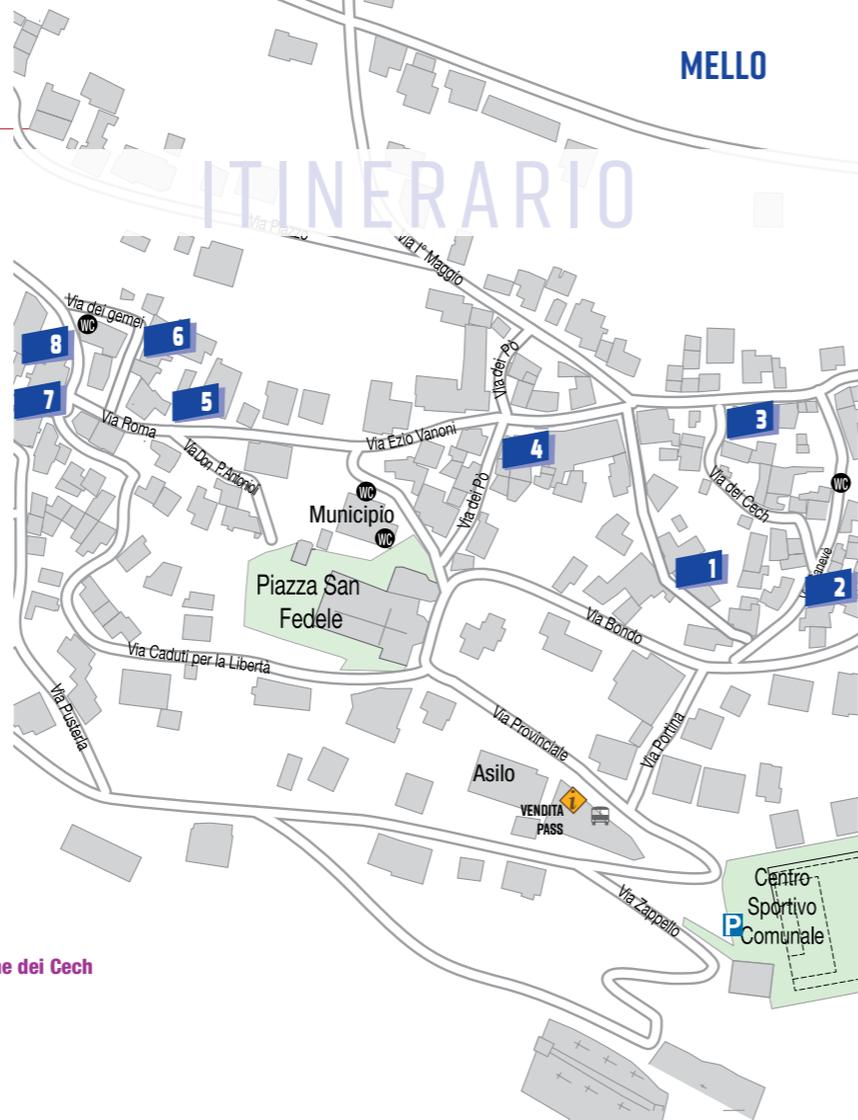
Cooperativa Ag. Bulium di Buglio in Monte

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



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 Bossi, **Mello** Via Provinciale

1 CÀ DI BIANCHINI

Via Canevè
Vino **COOP. TERRAZZE DEI CECH** o **CASA VINICOLA BETTINI**
Corpo Musicale di Mello

2 CÀ DU GARALA

Via Canevè
Vino **COOP. TERRAZZE DEI CECH**
Cooperativa Terrazze dei Cech

3 CÀ DU BARAIÙ

Via dei Cech
Vino **IL GABBIANO COOP.** o **CASA VINICOLA BETTINI**
Consorzio Bosco Vivo

4 CÀ DU PO

Via dei Po
Vino **CASA VINICOLA TRIACCA MAMETE PREVOSTINI**
Asilo Parrocchiale

5 CÀ DU SCAMUN

Via Roma
Vino **CASA VINICOLA NERA** o **AZ. AG. MOTALLI RENATO**
Consorzio Bosco Vivo

6 CÀ DU GEMEI

Via Gemei
Vino **AZ. AG. LAURA FRANZI** o **AZ. AG. LUCA FACCINELLI**
Gruppo Alpini Mello

7 CÀ DU BUNDE

Via Roma
Vino **CASA VINICOLA BETTINI** o **CASA VINICOLA NERA**
Corale Parrocchiale

8 CÀ DU BURIN

Via Portaia
Vino **CONTI SERTOLI SALIS** o **RUPI DEL NEBBIOLO**
Pro Loco Mello



MELLO IN CANTINA

COSTO PASS € 25,00

Sabato

dalle 14:00 alle 22:30

Domenica

dalle 12:00 alle 18:00



Foto di F. Bergamaschi



Sabato 15 Ottobre
Cantina n° 3

Evento promosso dal Comune di Mello

Un tour in 8 cantine di Mello per la degustazione di vini di Valtellina, abbinata ad assaggi di prodotti tipici: salumi, formaggi e dolci.

Non è previsto il pass ridotto per minori e astemi.

08
15/16

OTTOBRE





Petto di tacchino al forno Giusto, il più richiesto da chi vuole il meglio



Dopo una cottura lenta a vapore,
il **petto di tacchino al forno Giusto**
viene arrostito con caramello e rosmarino
che gli donano un sapore e un colore unici.



www.kometaitalia.it

KOMETA

ANNO 1999

Mangiare bene vivere sano