

# Come Arrivare

## **Da Bologna a Colico (se arrivate il venerdì sera)**

Autostrada A1 per Milano, a Milano, imboccare la tangenziale Est (possibilmente evitate di percorrere la tangenziale tra le 16.30 e le 18.30, vedere Variante) Passata l'uscita "Cascina Gobba" imboccare sulla destra la bretella che collega alla tangenziale Nord (direzione Lecco- Monza). Sulla bretella troverete un ulteriore bivio, tenere la sinistra per Torino/Como. Superata la barriera della tangenziale (non quella dell'autostrada per Venezia) proseguire in direzione Monza e dopo circa 2 km prendere l'uscita " Monza Villa Reale" che immette sulla SS 36. Proseguire sempre sulla SS 36 in direzione Lecco.

Poco prima di Lecco, tenendosi sulla sinistra, si imbecca un viadotto che conduce alla galleria che trafora il Monte Barro. Usciti dalla galleria si attraversa l'Adda e ci si trova alle porte di Lecco. Mantenere la superstrada che attraversa in galleria tutta la città, sempre seguendo le indicazioni per Sondrio. Mantenere sempre la statale SS 36 anche dopo Lecco, per altri 50 km uscendo a Piona.

Alla fine dello svincolo della superstrada, allo stop girare a sinistra in direzione Lecco.

Subito dopo prendere a destra via Palazzo. Il campeggio Green Village si trova in via Palazzo, 21 - Località Piona - Colico (LC). **Se arrivate dopo le 22 chiamate il campeggio per avvisare di lasciare aperto il cancello.**

## **Da Bologna ad Albosaggia (se arrivate il sabato mattina)**

Autostrada A1 per Milano, cA Milano, imboccare la tangenziale Est. Passata l'uscita "Cascina Gobba" imboccare sulla destra la bretella che collega alla tangenziale Nord (direzione Lecco- Monza). Sulla bretella troverete un ulteriore bivio, tenere la sinistra per Torino/Como.

Superata la barriera della tangenziale (non quella dell'autostrada per Venezia) proseguire in direzione Monza e dopo circa 2 km prendere l'uscita " Monza Villa Reale" che immette sulla SS 36.

Proseguire sempre sulla SS 36 in direzione Lecco. Poco prima di Lecco, tenendosi sulla sinistra, si imbecca un viadotto che conduce alla galleria che trafora il Monte Barro. Usciti dalla galleria si attraversa l'Adda e ci si trova alle porte di Lecco. Mantenere la superstrada che attraversa in galleria tutta la città, sempre seguendo le indicazioni per Sondrio. Continuate a rimanere dentro la superstrada fino alla fine, in località Ardenno. La superstrada finisce in una grande rotonda. Imboccate la strada per la Val Tartano, e poi seguite le indicazioni per Sirta – Forcola – Fusine.

L'imbarco è ad Albosaggia (salvo cambiamenti di programma a causa dei livelli scarsi)c/o Ristorante Pizzeria Terrazze - Via al Porto 15 (SO).

**Variante:** nel caso vi troviate a passare per la tangenziale di Milano in un orario di punta, potete considerare l'opzione di percorrere la tangenziale esterna A58, che si imbecca poco prima della barriera di Melegnano (Milano Sud), si percorre fino alla intersezione con la A4 (Milano-Venezia) prendendo poi la direzione per Milano ed uscendo quasi subito (2 km) ad Agrate Brianza. Usciti dall'autostrada si prende la direzione per Vimercate-Usmate-Merate-Airuno Lecco. A Lecco si prende la statale SS 36 per Colico.

**Camping Green Village - Via Palazzo 21 - loc. Piona - Colico (LE)** (ex Via Nazionale Sud, 60)

tel. 0344 84035 - 0341 940248 – fax 0341 940248

[info@greenvillagelakecomo.com](mailto:info@greenvillagelakecomo.com) - <http://www.greenvillageitaly.com>

Coord UTM 5107590 N, 528216 E WGS84

**Ristorante Dai Goggia - Via Campera 1 Colico (LE)** tel. 0341 940543

Coord UTM 5108660 N, 526903 E (WGS84) **Costo per la cena: 30 €**

## **Dal campeggio a Piona al Ristorante Dai Goggia a Colico**

Dal campeggio ritornare sulla statale (Via Nazionale Sud) in direzione di Sondrio. Percorrerla per circa 3 km; una volta arrivati alla rotonda, prendere Via Lido sulla destra, poi curvare a destra in via S. Fedele e poi immediatamente a sinistra in Via Campera. Il ristorante si trova in un ampio piazzale sulla vostra sinistra.

## **In caso di problemi telefonare a**

Federico 349 3423874

Susanna 335 6466068

## GASTRONOMIA

La Valtellina è una zona per lo più montuosa. Il grano tenero qui non arriva a maturazione; per questo gli ingredienti di base sono: segale per il pane, grano saraceno e mais per la polenta. Il pane tradizionale è fatto appunto di grano saraceno e ha una forma a ciambella (brazzadela), con un buco al centro per poter essere infilato dentro un filo di ferro e appeso al soffitto.

La carne è poco rappresentata fra i piatti tipici valtellinesi, con l'eccezione della **bresaola**, un salume che si prepara a partire dal manzo anziché dal maiale, ma può essere anche di cavallo o di cervo. Un'altra specialità locale sono le **costine al lavecc** (spuntature) cotte sulla pietra ollare.



La popolazione locale, estremamente povera, è riuscita a sopravvivere grazie alla pastorizia; il formaggio è infatti una componente molto importante della dieta valtellinese. Tipicamente, le famiglie risiedevano nel fondo valle durante l'inverno; d'estate i pascoli del fondo valle venivano falciati e il fieno conservato per l'inverno, mentre le mucche venivano portate in alpe a brucare l'erba di montagna, che conferisce al formaggio sapori e odori caratteristici per ciascuna valle. Il formaggio più noto prodotto in alpe è il **Bitto** ([www.formaggiobitto.com](http://www.formaggiobitto.com)), che viene tuttora prodotto nelle valli del Bitto di Albaredo e di Gerola. Si tratta di un formaggio molto particolare, che viene prodotto subito dopo la mungitura delle mucche, e che deve contenere una quota di latte di capra (10-20%). È un formaggio unico nel suo genere: le forme si possono conservare fino a 10 anni. Da quest'anno esiste un Presidio Slow Food per il Bitto, sito proprio a Gerola (32 km da Sorico). C'è una cantina magnifica, che vale la pena di visitare, dove le forme dei vari produttori che

aderiscono all'Associazione Produttori vengono fatte maturare. Per maggiori informazioni e foto sull'argomento:

[http://www.formaggiobitto.com/formaggio\\_bitto\\_presidio\\_slow\\_food.html](http://www.formaggiobitto.com/formaggio_bitto_presidio_slow_food.html).

### Ecco una rapida carrellata dei piatti tipici valtellinesi.

**Polenta** La polenta valtellinese è molto diversa da quella che si mangia in pianura, per colore e per consistenza. Il colore è giallo puntinato di marrone/grigiastro, perché viene preparata con 2/3 di farina di mais e 1/3 di farina di grano saraceno. La polenta mantiene la forma del paiolo in cui viene cotta, perché è molto più dura di quella che si fa in pianura: un po' come quando i bambini fanno i castelli di sabbia al mare usando il secchiello, quando si toglie il paiolo, la polenta ne riproduce esattamente forma e dimensioni. Particolare è la **polenta taragna**, in cui a fine cottura si aggiungono quantità generose di Bitto e di burro; la polenta allora si ammorbidisce e finisce con lo squagliarsi come la polenta di pianura.

**Pizzoccheri** Originari di Teglio, sono il piatto valtellinese più conosciuto. Si tratta di tagliatelle corte e spesse di farina di grano saraceno (che è una poligonacea e non un cereale) che vengono condite con patate e verdure verdi (spinaci, coste, verze ma anche fagiolini verdi), formaggio casera, e la cosiddetta



sfersada (burro in cui vengono cotti uno spicchio d'aglio e un rametto di salvia finché il burro non diventa marrone). Una variante sul tema è quella dei **pizzoccheri di Chiavenna**, che sono invece dei gnocchetti fatti di farina bianca, conditi in modo del tutto simile ai pizzoccheri di Teglio. Mentre i pizzoccheri di Teglio si trovano ovunque, i pizzoccheri di Chiavenna si mangiano solo a Chiavenna.

**Sciatt** In dialetto valtellinese significa rospo; il nome si riferisce al brutto aspetto che hanno. Si tratta di dadini di formaggio rivestiti di una pastella a base di grano saraceno che vengono fritti poi in olio bollente. Il risultato ha un aspetto molto irregolare e bitorzolato, ma sapore eccellente. Di solito vengono serviti con cicoria tagliata sottilissima e condita con olio, sale e abbondante aceto.

**Mele** È una coltivazione tipica. A fine ottobre dovrebbe essere ancora possibile comperare le mele direttamente dai produttori locali, insieme ai kiwi. Le qualità della zona sono golden (gialle) e red stark delicious (rosse).

## Dolci

**Bisciola** Si tratta di una specie di panettone, ma molto più basso del panettone di Milano. La pasta è molto povera e poco dolce, ma è arricchita dalla presenza di fichi secchi, uvetta e noci.

**Coppetta** È un dolce tipico di Morbegno: noci tritate e miele racchiusi fra due ostie. A Morbegno c'era l'usanza dei gabinatt: il giorno dell'Epifania, dopo aver sentito suonare le campane del vespro, il primo che diceva "gabinatt" a un altro, aveva il diritto di farsi pagare la coppetta il giorno di S. Antonio (17 gennaio).

**Biscottini di Prosto** Grondano burro; sono dei biscotti di forma tonda, alti circa mezzo centimetro. Vengono prodotti a Prosto di Piuro dalla famiglia Del Curto.

## Vini

In Valtellina l'uomo ha letteralmente strappato alla montagna la possibilità di coltivare la vite. Nel versante solatio (versante sud delle Alpi Retiche), infatti, sono stati ricavati dei terrazzamenti che hanno permesso di coltivare la vite per una quarantina di chilometri, da Ardenno a Chiuro. I terrazzi sono stati costruiti con muri a secco e terreno portato su dal fondo valle.

Il vitigno che viene coltivato qui è il Nebbiolo, suddiviso in aree geografiche precise, ad ognuna della quale è affidato un nome di produzione specifico: Sassella, Grumello, Inferno, Valgella.

Un vino molto particolare è lo Sfurzat, ("sforzato") che viene prodotto con grappoli di Nebbiolo lasciati ad appassire in luoghi asciutti per tre mesi e successivamente vinificati in rosso con una macerazione molto prolungata. Il nome fa riferimento al fatto che il procedimento è necessario per riuscire a innalzare la gradazione alcolica del vino, che infatti è di minimo 14 gradi, mentre i nostri vini di solito si aggirano intorno a 12,5 gradi.



## Dove acquistare

I pizzoccheri si trovano secchi, in scatola, anche al supermercato. È possibile trovarli freschi nelle gastronomie della valle, ad esempio a Morbegno (19 km da Sorico), così come la farina di grano saraceno per farli. L'ingrediente che fa la differenza, e che non si trova così facilmente fuori dalla Valtellina, è il formaggio. Ci vuole del formaggio Casera giovane.

Uno dei posti migliori dove comprare il formaggio, Casera, Bitto, formaggi di capra, ma anche vini valtellinesi, è il negozio dei **Fratelli Ciapponi** a Morbegno, detto anche "sotto l'orologio" dai morbegnesi, se guardate le foto nel sito (<http://www.ciapponi.com/>) capite perché. Nel negozio vengono organizzate degustazioni di vino; vale la pena di visitare il negozio per

vedere la cantina su due piani: le forme di formaggio, che sono molto delicate, vengono spostate da un piano all'altro secondo la temperatura esterna. Un tempo le cantine del centro storico di Morbegno erano collegate da una rete di gallerie che conduceva al palazzo Malacrida, che era la casa dei nobili locali: in caso di pericolo, la popolazione poteva raggiungere Palazzo Malacrida passando per le gallerie sotterranee.

Un posto dove vale la pena di andare è il **Bar Cappuccini** a Morbegno: non sono una specialità locale, ma fanno le meringhe migliori che io abbia mai assaggiato. Qui si può comprare anche la coppetta, che adesso si trova tutto l'anno. Di fianco al Bar Cappuccini si trova una delle poche latterie tradizionali ancora in funzione: si può comprare latte crudo appena munto (intorno alle 18) ed un burro fantastico.

Se volete comprare della bresaola doc il posto dove farlo è Chiavenna (25 km da Sorico), patria della bresaola, dove si possono trovare anche le bresaole di cervo e di cavallo, che fuori dalla Valtellina sono praticamente ignote. Una volta lì, andate a visitare un crotto, che sono delle cantine naturali in cui spira un'aria fredda, il soresel, che mantiene e fa maturare formaggi e salumi.

Sempre in Val Chiavenna, a Gordona (23 km da Sorico), si trova il **Birrifico Spluga** <http://www.birrificiospluga.com/>, che riprende la tradizione di un vecchio birrifico di Chiavenna, e produce sul luogo e vende birra rossa e bionda.

Se non avete voglia di andare fino a Chiavenna, questi salumi si trovano anche dai Ciapponi, insieme alla slinzega, che è una bresaola particolare, molto più bassa e più secca, e al violino di capra, che credo sia l'unico salume fatto con carne di capra.



# Brevi cenni storici (leggere... che interroghiamo!)

La **Valtellina** è una regione alpina, corrispondente al bacino idrico del fiume Adda a monte del Lago di Como.

Il nome deriva probabilmente da quello di Teglio (in latino Tellius), un antico abitato situato nella parte centrale della vallata, verosimilmente uno dei centri principali in età romana, che poi ha dato nome all'intera valle (Vallis Tellina in latino). Secondo altri, il nome deriverebbe invece da Vallis Turrena, ossia "Valle dei Tirreni", antichi etruschi qui rifugiatisi, oppure alluderebbe alle numerose torri che un tempo caratterizzavano la valle.

La Valtellina è sempre stata un importante luogo di passaggio, sia per i commerci sia per gli eserciti. Non è un caso che anticamente i nuclei storici degli abitati sorgessero lontano dalla pianura, per difendere gli abitanti dai saccheggi dei soldati di passaggio.

**Alcuni luoghi storici si trovano molto vicino al nostro campeggio: il Forte di Fuentes, la Strada Priula, il Passo dello Spluga.**

Durante il Medioevo la Valtellina seguì le sorti della restante Lombardia. Essa fu sempre soggetta dal punto di vista ecclesiastico ai vescovi di Como, mentre civilmente dopo essere stata soggetta al Comune di Como venne incorporata verso la metà del XIV secolo nel Ducato di Milano.

Nel 1512 la Valtellina venne ufficialmente annessa ai Grigioni. Il dominio grigione durò dal 1512 al 1797. Durante questo periodo la Valtellina fu teatro di gravi scontri tra cattolici e protestanti. La Riforma protestante, proveniente dai Grigioni, aveva fatto numerosi adepti anche in Valtellina. I Grigionesi vedevano con favore un allontanamento religioso della valle dalla Spagna, allora dominatrice del Milanese e principale Stato nel XVI secolo dell'Europa cattolica. I cattolicissimi spagnoli avevano un fortissimo interesse a transitare liberamente per la Valtellina potendo così mettere in diretta relazione i possedimenti italiani degli Asburgo di Spagna con quelli imperiali degli Asburgo d'Austria, aggirando la sempre più potente Venezia. Il governatore spagnolo di Milano finanziò largamente un gruppo di valtelinesi che si pose a capo di una congiura che nella notte tra il 18 e il 19 luglio 1620 sfociò nel cosiddetto Sacro Macello di Valtellina. In quella sola notte tutti i protestanti di Tirano, Teglio e Sondrio vennero trucidati o bruciati vivi dalle milizie cattoliche.

Questo contesto storico vede la costruzione del **Forte di Fuentes**, sorto con lavori cominciati nel 1603 per volontà del Governatore Spagnolo di Milano Don Pedro Enriquez de Acevedo, Conte di Fuentes. Lo scopo di questa costruzione è la difesa del confine nord dei domini spagnoli contro i Grigioni protestanti stanziati in Valtellina. Il forte non conosce importanti assedi né sconfitte, ma la sua presenza per ben 2 secoli basta a togliere ai nemici ogni velleità di sperimentare la sua potenza bellica. Per tutto il XVII secolo svolge una funzione deterrente soprattutto nel luglio 1620 in occasione della rivolta valtelinesa detta Sacro Macello. Il 29 agosto 1704 resiste ad un assedio nel corso della guerra di successione spagnola. È fra le ultime opere dello stato ad arrendersi all'invincibile esercito del principe Eugenio di Savoia. Nel novembre 1733 viene infine espugnato dopo una lunga difesa da parte di soli 60 uomini che lo presidiavano. Nel 1735 dopo numerosi episodi travagliati il Ducato di Milano cambia definitivamente padrone, gli austriaci subentrano agli spagnoli. Nel 1796 viene smantellato per volere di Napoleone.



La costruzione della **Strada Priula** si colloca nella seconda metà del XVI secolo. A quell'epoca le Alpi centrali acquistarono sempre più importanza essendo il crocevia fra lo Stato di Milano e l'Austria (entrambi sotto la dominazione spagnola), e fra la Francia e la veneziana Repubblica Serenissima. In questo complesso scacchiere politico la Valtellina aveva una notevole importanza strategica sia in ambito militare che economico. Già nel 1590 (a causa di richieste di truppe mercenarie svizzere) Venezia incomincia a ipotizzare la costruzione di una nuova strada che abbia lo scopo di migliorare le comunicazioni fra i due Stati a vantaggio dei mercanti grigionesi di Chiavenna e Morbegno e di quelli veneti di Bergamo e della bassa Padana. L'ideazione di tale via di comunicazione fu di Alvise Priuli (da cui deriva il nome della strada) potestà di Bergamo dal giugno 1591. La nuova strada, oltre ad offrire grandi vantaggi nella circolazione delle merci fra Grigioni e Repubblica di Venezia, avrebbe escluso, con abile manovra ingegneristica e politica, il transito delle merci nelle terre "ostili" del Ducato di Milano (evitando così anche di introdurre sulle merci un gran numero di tasse doganali). Il 29 agosto 1592 il Senato Veneto concesse il nulla osta per l'inizio dei lavori di realizzazione della via di comunicazione.

Sul versante valtellino la nuova strada inglobò la già esistente "via d'Orta" (tracciata fra il 1548 e il 1571). Il progetto di tale via prevedeva che la strada avrebbe dovuto essere larga almeno 2,70 metri, in modo di consentire il passaggio a piccoli carri a quattro ruote. In realtà però si ottennero misure molto inferiori che pregiudicarono una buona quota di transiti. Nel 1593 fu costruita la casa cantoniera di San Marco (nella Valle del Bitto di Albaredo, molto vicino a Morbegno), nei pressi del valico. L'opera iniziata da Alvise Priuli fu portata a termine nel novembre 1594 da Quercini, suo successore nel ruolo di Podestà. La strada venne edificata ex-novo, senza cioè utilizzare vecchi sentieri preesistenti, con partenza dalla città di Bergamo ed arrivo a Morbegno, da cui era possibile raggiungere i Grigioni tramite la Valmalenco, oppure tramite la cosiddetta "Strada dei cavalli" in Valchiavenna.



I ritrovamenti presso il vicino Pian dei Cavalli di insediamenti preistorici dell'età della pietra, potrebbero far supporre un uso del **Passo dello Spluga** ben antecedente a quello che i Romani misero in atto: con essi lo Spluga assunse notevole importanza commerciale e strategica, grazie anche alla costruzione di un tracciato lastricato che ne agevolasse il transito, detto appunto Via Spluga, che oggi è stato in parte restaurato e reso percorribile, e che in pratica venne utilizzato fino all'apertura della strada carrozzabile ad opera degli Austriaci, nel 1821, ancora oggi seguita nel percorso dal moderno tracciato automobilistico. L'agevole transito di cui ha sempre potuto godere il valico ne ha sempre determinato l'importanza politica, e la volontà dei diversi dominanti della zona di ottenerne il totale controllo: dopo i Vescovi di Coira, di Como e il Ducato di Milano, riuscirono nell'intento i Grigioni, tra il '500 e il '700, periodo nel quale il valico conobbe un aumento del traffico in transito anche grazie al miglioramento dello stesso, con l'apertura di più agevoli varianti al vecchio tracciato e dunque un collegamento veloce tra le due importanti città di Chiavenna e Coira oltreché, come nel passato, tra la Pianura Padana e l'oltralpe germanico.

