



La scoperta dei sapori tradizionali per l'inverno con un menù valtellinese

*I prodotti DOP e IGP della tradizione valtellinese
sono perfetti per riscaldare le cene invernali*

Con l'arrivo dell'inverno anche in cucina si prediligono piatti caldi, che riscaldano il corpo e lo spirito: un'occasione per riscoprire gli antichi sapori tradizionali delle prelibatezze culinarie montane. Perché dunque non farsi scaldare da specialità inconfondibili come i **Pizzoccheri della Valtellina IGP**, conditi con **Bitto o Valtellina Casera DOP**, magari accompagnati da un bicchiere di **vino valtellinese DOC e DOCG**?

Taste The Alps, percorso promozionale triennale (2018-2021) promosso dal **Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina "Valtellina che Gusto!"**, propone dunque per la stagione invernale di arricchire le proprie tavole con prodotti DOP e IGP del territorio valtellinese.

Piatto della tradizione contadina cucinato con ingredienti semplici offerti dalla terra, i **Pizzoccheri della Valtellina IGP** sono diventati il vero e proprio simbolo gastronomico della Valtellina: la loro genuinità ha conquistato anche i palati più esigenti. I Pizzoccheri sono una pasta secca o fresca, in diversi formati: tagliatello steso o avvolto (sottili liste appiattite di lunghezza e larghezza variabile in forma stesa o avvolta), oppure gnocchetto, dalla caratteristica concavità. L'ingrediente chiave del piatto più rinomato della cucina valtellinese è ottenuto dalla miscelazione di farine di grano saraceno e grano duro e acqua, che permette di ottenere una pasta saporita e unica nel suo genere.

Dopo la cottura in acqua salata, i Pizzoccheri della Valtellina IGP sono solitamente serviti conditi con patate e verze, con coste oppure spinaci, insaporiti dal burro e dal formaggio Valtellina Casera DOP o dal Bitto DOP. L'antica ricetta è preservata dall'Accademia del Pizzocchero di Teglio in Valtellina, nel quale storicamente è nato questo piatto grazie alle estese coltivazioni di grano saraceno che risalgono al 1600.

E per accompagnare al meglio un piatto di Pizzoccheri della Valtellina IGP sono perfetti i vini ottenuti dai vitigni valtellinesi: i **vini Rosso di Valtellina DOC/DOP, Valtellina Superiore DOCG/DOP, Sforzato di Valtellina DOCG/DOP e Alpi Retiche IGP**. La Valtellina è infatti la più vasta area terrazzata d'Italia, ricca di biodiversità e variabilità dal punto di vista geologico, morfologico, climatico e ambientale: caratteristiche perfette per ottenere vini unici e ricchi di personalità.



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS





I Pizzoccheri della Valtellina IGP, il Bitto e il Valtellina Casera DOP, i vini Rosso di Valtellina DOC/DOP, Valtellina Superiore DOCG/DOP, Sforzato di Valtellina DOCG/DOP e Alpi Retiche IGP, insieme alla Bresaola della Valtellina IGP e alle Mele di Valtellina IGP, sono **i prodotti promossi in Italia, Francia e Germania dal progetto Taste The Alps** attraverso un calendario ricco di iniziative.

Non resta dunque che prepararsi a gustare ottimi piatti invernali a base dei migliori prodotti DOP e IGP del territorio valtellinese!

Per ulteriori informazioni e per scoprire ricette e curiosità: tastethealps.eu

Taste The Alps - Il programma triennale Taste the Alps cofinanziato dall'Unione Europea è finalizzato a promuovere tutti i prodotti a denominazione di Origine Protetta (DOP) ed Indicazione Geografica Protetta (IGP) del territorio valtellinese in Italia, Germania e Francia. Il progetto è stato presentato dal Distretto agroalimentare di qualità della Valtellina che prende il nome di "Valtellina che Gusto" e cura la tutela dei prodotti tipici come: la Bresaola della Valtellina IGP (<http://www.bresaolavaltellina.it/>), il Bitto e Valtellina Casera DOP (<http://www.ctcb.it/>), i Vini DOC e DOCG (<http://www.vinidivaltellina.it/>), le Mele di Valtellina IGP (<http://www.valtellinachegusto.eu/it/mele>) ed i Pizzoccheri della Valtellina IGP (<http://www.pizzoccheridellavaltellina.eu/>), attraverso eventi e campagne informative dal 2018 al 2021.

Contatti Stampa

Cristina Gavirati – Mail: cristina.gavirati@prgoup.it - Tel: 346 9889852

Carolina Giannetti – Mail: carolina.giannetti@prgoup.it - Tel: 348 3318502



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

