



## Comment passer un hiver cosy et gourmand dans la Valtellina ?

*Cet hiver, c'est une échappée douce et cosy qui attend les voyageurs dans la région de la Valtellina, en Italie du Nord, où l'on goûtera volontiers aux produits locaux, bénéficiant des labels de qualité européens AOP et IGP*

Paris le 13 décembre 2018 – Destination encore confidentielle, située aux confins de la Suisse dans le nord de l'Italie, la **Valtellina** recèle de nombreux trésors. Préservée et authentique, la région dévoile des paysages alpins marqués par la culture en terrasse, des vallées et pics allant jusqu'à 4 000m, et plus de 70 villes et villages. Avec son caractère alpin, le terroir de la Valtellina est mis en valeur via une offre de produits typiques de la région, labellisés **AOP** et **IGP** grâce au programme de promotion « **Taste The Alps** », financé par l'Union Européenne.

Cet hiver, la Valtellina se laisse découvrir au travers de différents aspects, pour une expérience de la montagne authentique et singulière.

### Les produits du terroir sur les tables de fêtes

Les produits AOP et IGP de la Valtellina seront à la fête pour Noël et le jour de l'an, avec la **Bresaola della Valtellina IGP** (viande de bœuf salée et assaisonnée, consommée crue), les pâtes **Pizzoccheri della Valtellina IGP** (pâtes à base de farine de sarrasin et farine de blé), les **fromages AOP Bitto et Valtellina Casera**, les pommes **mela di Valtellina IGP** et les **vins de la Valtellina DOC / DOP**. Ces produits font l'objet du programme de promotion et de financement européen « **Taste The Alps** » qui vise à mettre en avant la qualité et l'authenticité des produits du terroir issus des territoires européens.

Outre les traditionnelles fondues à base de **fromages AOP Bitto et Valtellina Casera**, parmi les plats qui composeront les tables de fête, les stars de la région sont les « Pizzoccheri à la Valtellinese », un plat réalisé à base de pâtes **Pizzoccheri della Valtellina IGP**, de **pommes de terre, chou, beurre et fromages AOP Bitto et Valtellina Casera**.

On retrouvera également la « **Bisciola** », une succulente brioche aux raisins secs et noisettes, idéale à consommer au coin du feu avec un chocolat chaud.

### Découvrir la Valtellina gourmande et rencontrer les producteurs locaux

Rendez-vous cet hiver dans la Valtellina pour découvrir et déguster les nombreux vins issus de la région, et notamment les **vins rouges de la Valtellina DOC / DOP** (Valtellina Superiore DOCG/AOP, Sforzato di Valtellina DOCG/AOP et Alpi Retiche IGP).

Au fil du voyage, on pourra volontiers s'arrêter pour rencontrer des producteurs de **fromages AOP Bitto et Valtellina Casera** ou encore de **Bresaola della Valtellina IGP**. Parmi les bonnes adresses, celle de Ciapponi, une épicerie/bodega mythique, en activité depuis 1883 à Morbegno.

### Serpenter à travers la montagne d'un pays à l'autre avec le « Bernina Express », puis profiter des fêtes de fin d'année à la montagne

Le « Bernina Express » est un train historique, inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, qui relie l'Italie à la Suisse. En un peu plus de quatre heures, le train relie la commune suisse de Coire (canton des Grisons) à la ville italienne de Tirano, située au cœur de la Valtellina. Le parcours emprunte la voie ferroviaire la plus haute des Alpes, le **col de Bernina** (2 253m) et passe par la **station suisse de St. Moritz**.

Jusqu'aux fêtes de fin d'année, la région passe en mode Noël, avec de nombreuses **crèches** – dont plusieurs **crèches vivantes** – installées dans les villages. Des **marchés de Noël** attendent également

les visiteurs dans les principales localités de la Valtellina, pour dévoiler les bons produits de la région qui viendront agrémenter les repas de fête.

Pour une parenthèse bien-être et cocooning, direction les thermes de Bormio. Il existe **neuf sources d'eau chaude** dans la région de Bormio. La température de l'eau est ici comprise entre **37°C et 41°C** ; l'eau thermale présente des **vertus purifiantes, relaxantes et anti-stress**. Trois complexes thermaux accueillent les visiteurs : les Thermes de Bormio, Bagni Vecchi et le Grand Hôtel Bagni Nuovi, situés dans la commune limitrophe de Valdidentro. Tous proposent des soins et formules bien-être, et disposent de plusieurs piscines thermales et bains turcs ainsi que d'espaces adaptés aux enfants.

Enfin, on pourra également s'entraîner au planter de baton dans cette région majoritairement composée d'alpages et de sommets enneigés, où ce sont plus de 400km de pistes de ski alpin qui attendent les sportifs. Livigno, station la plus importante de la région, possède 78 pistes et organise des événements tout l'hiver pour petits et grands.

Pour plus d'informations : <http://tastethealps.eu/fr/> - [Facebook](#) - [Instagram](#)  
[www.valtellina.it/](http://www.valtellina.it/)

Lien vers une sélection de photos : <https://bit.ly/2Q88ZxH>

---

**A propos de Taste The Alps** | Taste The Alps est un programme co-fondé par l'Union Européenne et établi sur trois ans, qui a pour but de promouvoir les produits d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOP) et d'Indication Géographique Protégée (IGP), issus du territoire de la Valtellina. Le projet a été présenté par l'organisation « Valtellina Che Gusto » mettant en avant les produits AOP et IGP : la Bresaola della Valtellina IGP, les fromages Bitto et Valtellina Casera DOP, les vins de la Valtellina AOP et IGP, les pommes mela de la Valtellina IGP et les pâtes Pizzoccheri della Valtellina IGP.  
<http://tastethealps.eu/fr/> - [Facebook](#) - [Instagram](#)

Pour plus d'informations :

**Taste the Alps c/o GroupExpression**

**Contact presse** : Géraldine Charollais – [geraldine@groupexpression.fr](mailto:geraldine@groupexpression.fr) – Tel. 01 58 01 01 30



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE  
AGRICULTURAL TRADITIONS

