



## La vendemmia in Valtellina

### Una passeggiata tra i vigneti alla scoperta di sapori e tradizioni

**Sondrio, 18 luglio 2019** – L'autunno è una stagione dai mille colori e sapori: l'equinozio segna il passaggio dalla bella stagione a temperature più rigide accompagnandoci, così, verso l'inverno. In questi mesi di transito assistiamo a veri e propri **spettacoli della natura**, dal foliage con le foglie degli alberi che cambiano colore prima di cadere a tutte le delizie che la terra offre per preparare invitanti piatti.

Ma i piaceri di questa stagione non si fermano qui: autunno è anche sinonimo di **raccolta dell'uva e di vendemmia**. Lo sa bene la Valtellina che, con i suoi **2500 km di muretti realizzati a secco**, è la più vasta area terrazzata d'Italia. Qui, scoprire realmente cos'è la vendemmia e il significato di vendemmiare, circondati da boschi e paesaggi che variano colore, dal giallo al rosso, e dal profumo della natura, diventa un vero e proprio viaggio intenso alla ricerca di tradizioni e sapori.

A questo proposito, [Taste the Alps](#), progetto promosso dal **Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina "Valtellina che Gusto!"** e co-finanziato dall'Unione Europea, volto alla promozione dei prodotti DOP e IGP del territorio, porta alla scoperta di questo territorio e dell'arte della vendemmia.

#### **Una tradizione che vanta una storia di oltre 500 anni**

In Valtellina, la vendemmia è un tema molto serio. La costruzione dei terrazzamenti risalirebbe ai tempi del Medioevo, ma solo nel 1500 i proprietari dei terreni decisero di donare le loro terre ai contadini per lavorarle.

Costruire i terrazzamenti qui, però, non è stata per nulla un'operazione semplice. Le pendici delle montagne, infatti, sono molto scoscese ma, nonostante ciò, le vigne riescono a trovare spazio metro dopo metro. Un'arte quella della costruzione dei muretti a secco, recentemente riconosciuta dall'**Unesco come Patrimonio Immateriale dell'Umanità**.

Il risultato è una viticoltura spettacolare, praticata senza l'ausilio di mezzi meccanici, dove i viticoltori, lavorando in coppia tra un filare e l'altro, tagliano l'uva con forbici o coltellini e la trasportano a spalla sui declivi terrazzati.

#### **Alla scoperta della via dei terrazzamenti e della Strada del Vino e dei Sapori**

I terrazzamenti della Valtellina non rappresentano solo il nido in cui i vini più pregiati di questo territorio vengono prodotti, ma offrono ai turisti una vera e propria esperienza alla scoperta di una delle tradizioni valtellinesi. Attraverso il percorso ciclo-pedonale della *"Via dei terrazzamenti"* e quello transitabile anche in auto della *"Strada del Vino e dei Sapori"*, infatti, i viaggiatori potranno addentrarsi e scoprire il **tipico paesaggio agrario della Valtellina** caratterizzato non solo da



terrazzamenti vitati, ma anche edifici storico artistici di notevole interesse, cantine e borghi antichi, dove scoprire i profumi della montagna, conoscere le ricette “fatte come una volta” con ingredienti a km 0 di altissima qualità, che racchiudono tutti i segreti e i sapori di una **tradizione secolare**.

Un'**avventura sensoriale** che permette di instaurare un legame sincero e profondo con il paesaggio circostante.

**Per ulteriori informazioni:** [tastethealps.eu](http://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.valtellinachequsto.eu/it/mele>) ed i Pizzoccheri della Valtellina IGP (<http://www.pizzoccheridellavaltellina.eu/>), attraverso eventi e campagne informative dal 2018 al 2021.*

#### **Contatti Stampa**

Eva Barri – Mail: [eva.barri@prgoup.it](mailto:eva.barri@prgoup.it) - Tel: 348 3318502