

"Valtellina, storie di vini, di formaggi e di uomini alpini"

Un racconto in verticale, dai 2500 metri di quota degli alpeggi dove si produce il **Bitto DOP** fino ai 600 metri dei terrazzamenti retici vitati che danno origine al nobile **Nebbiolo delle Alpi**, fino al fondovalle dove da ottobre fino a primavera di produce il formaggio **Valtellina Casera DOP**.

A guidare gli ospiti presenti in via Dante 14 a Milano, presso gli spazi dedicati alla provincia di Sondrio, nell'ambito delle iniziative del fuori Expo, è stato il **vice presidente Slow Food Italia, Lorenzo Berlendis**.

La serata voluta dal **Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina** aveva l'obiettivo di presentare due delle numerose eccellenze della piccola Valle alpina a soli 130 chilometri da Milano.

Con Berlendis anche due giovanissimi casari e due viticoltori, uomini e donne che lavorano l'aspra terra valtellinese portando i loro prodotti in tutto il mondo.

Bianca Iemoli, 19 anni, dell'azienda agricola "Iemoli" e **Nicola Bongiolatti**, 25 anni, dell'azienda agricola "La Taiada" hanno raccontato la loro vita in alpeggio d'estate e in stalla, nel fondovalle, nei mesi autunnali e invernali.

Non una scelta imposta - hanno spiegato - ma una vera e propria passione.

Una vita dura quella dei due giovanissimi che hanno evidenziato quanto ancora sia scarso il riconoscimento sociale per chi svolge una professione come la loro, una professione che diventa un'attività fondamentale, al di là degli aspetti produttivi, per il mantenimento di un territorio altrimenti abbandonato e destinato al degrado.

Bianca Iemoli non ha mai visto il mare e sogna un lungo viaggio, ma ha ribadito che non potrebbe mai rinunciare alla grande soddisfazione che le dà il lavoro in azienda, a cominciare dal piacere che le dà prendersi cura dei propri animali.

Nicola Bongiolatti, invece, viaggia un po' di più, nei brevi intervalli che la lunga stagione consente, ed è riuscito a portare una ventata di innovazione e modernità nell'azienda paterna, soprattutto per ciò che riguarda l'aspetto produttivo delle due DOP: il Bitto e il Valtellina Casera.

Dagli alpeggi, grazie anche al contributo di immagini davvero suggestive, si è passati ad altre emozioni paesaggistiche avvicinandosi al mondo dei prelibati Nebbioli grazie al docufilm **"Rupi del Vino" firmato dal maestro Ermanno Olmi**.

A dialogare con Lorenzo Berlendis in questo caso sono stati **Guido Pelizzatti Perego** della Cantina ARPEPE e **Giorgio Gianatti** dell'omonima azienda agricola.

Due gentiluomini dei terrazzamenti.

Il primo, Guido Pelizzatti Perego insieme ai fratelli, produttore di vini ormai conosciuti e premiati in tutto il mondo da oltre 5 generazioni, il secondo, Giorgio Gianatti, un purista che produce solo Grumello (sottozona DCG a nord est della città di Sondrio).

Entrambi i produttori hanno convenuto sul fatto che gli **850 ettari di vigne e i 2500 chilometri di muretti a secco**, rappresentano un terroir ricco di biodiversità e variabilità dal punto di vista geologico, morfologico e ambientale.

La più vasta area terrazzata d'Italia, dunque, non può che dare origine, grazie anche alla professionalità maturata dai viticoltori, a prodotti unici nel loro genere.

Produzioni di nicchia indissolubilmente legate ad un territorio dalla millenaria cultura enologica oggi apprezzati dal Giappone agli Stati Uniti.

Andar per vigneti in Valtellina non solo rappresenta una piacevole attività, ma riesce a trasmettere la reale dimensione di quanta passione e quanti sacrifici siano condensati in una bottiglia di vino valtellinese.

A conclusione dell'incontro, il Distretto Agroalimentare ha voluto offrire ai propri ospiti un momento di degustazione.

Ad accompagnare gli interessati in questa **"meditazione golosa"** sono stati i professionisti **dall'Associazione Italiana Sommelier, dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini e dall'Associazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi**.

In Valtellina l'autunno è ricco di iniziative...

si può correre nei vigneti grazie al Valtellina Wine Trail, corsa giunta alla sua terza edizione che per il prossimo 7 novembre conta già oltre 1500 iscritti.

www.valtellinawinetrail.com

oppure

si può scoprire tutto sul Bitto DOP grazie al Consorzio di Tutela Bitto e Valtellina Casera in occasione della 108esima Mostra del Bitto, in programma a Morbegno il 17 e 18 ottobre.

www.mostradelbitto.com

Distretto Agroalimentare di Qualità
della Valtellina S.C.A R.L.
VALTELLINA Che GUSTO!
Via Piazzzi, 23 - 23100 Sondrio
Tel.+39 0342 201984
Fax +39 0342 518287
gusto@valtellina.it



valtellinachegusto.eu

