

Estate in valtellina: sette spunti di viaggio lungo il sentiero valtellina tra gusto DOP&IGP e natura

Per l'estate 2026, nel segno del turismo di prossimità scelto da oltre la metà degli italiani, il Distretto Agroalimentare di Qualità Valtellina – "Taste of Emotion" propone un itinerario tra le eccellenze DOP e IGP della valle lungo il Sentiero Valtellina, la ciclopedonale che attraversa il cuore produttivo del territorio.

Sondrio, 28 luglio 2026. Pedalare tra i filari della Via dei Terrazzamenti, cuore della viticoltura di montagna valtellinese, mentre il sole tramonta sui muretti a secco; attraversare meleti e borghi storici; salire negli alpeggi dove, ogni estate, nasce il Bitto DOP; imparare a preparare i Pizzoccheri della Valtellina IGP, celebrati anche dal *New York Times*, proprio nel paese che ne custodisce la tradizione e visitare le latterie dove si produce il Valtellina Casera DOP; oppure concedersi un panino con la Bresaola della Valtellina IGP o uno snack a base di Mele di Valtellina IGP ammirando il panorama dal Ponte nel Cielo.

Sono solo alcune delle opportunità che il **Distretto Agroalimentare di Qualità Valtellina – "Taste of Emotion"** propone per l'estate 2026, all'insegna della buona tavola e della Vitamin T, dove la "T" sta per *Travel*. Un'offerta che risponde alla crescente domanda di turismo di prossimità, scelto da oltre la metà degli italiani per le vacanze di quest'anno secondo l'Istituto Piepoli, e che interpreta uno dei principali trend destinati a ridefinire il settore entro il 2030, come evidenziato dal *What the Future Report* di Kayak. In questo scenario, la Valtellina si conferma tra le destinazioni italiane più in sintonia con questa nuova idea di viaggio: con il 36,6% delle preferenze, si colloca tra le prime cinque mete, insieme alle Dolomiti (67,3%), all'Alta Val Badia (45%), al Gran Sasso (44,1%) e all'Appennino Tosco-Emiliano (39,9%), anche grazie alla rinnovata visibilità internazionale conquistata dopo le Olimpiadi Milano Cortina 2026.

Per vivere questa esperienza, il Distretto propone sette spunti di viaggio che uniscono natura, gusto e cultura lungo il Sentiero Valtellina, la ciclopedonale di oltre 114 chilometri che collega Colico a Bormio seguendo il corso dell'Adda e attraversando il cuore del territorio. Un percorso da vivere a piedi o in bicicletta, all'insegna di un turismo lento, autentico e sostenibile.

Il Sentiero Valtellina: un itinerario tra sapori e paesaggi

Accessibile sia a piedi sia in bicicletta, il Sentiero Valtellina attraversa alcuni dei luoghi simbolo dell'enogastronomia valtellinese. Da Morbegno, porta d'accesso agli alpeggi dislocati in tutta la provincia, dove durante l'estate si produce il Bitto DOP, si raggiunge Sondrio, città della Bresaola della Valtellina IGP, per poi proseguire verso Chiuro, terra di latterie e vigneti, e Ponte in Valtellina, fino a Teglio, patria dei Pizzoccheri della Valtellina IGP. L'itinerario si conclude a Tirano, crocevia delle Alpi e punto di partenza del celebre Bernina Express.

Lungo il percorso, il Sentiero si intreccia con la Via dei Terrazzamenti, offrendo l'opportunità di immergersi nel paesaggio della viticoltura eroica valtellinese e di visitare cantine che propongono degustazioni ed esperienze dedicate ai grandi vini del territorio, dal Rosso di Valtellina DOC e alle Alpi Retiche IGT, fino al Valtellina Superiore DOP e allo Sforzato di Valtellina DOP

L'itinerario può essere personalizzato in base ai propri ritmi grazie al [servizio Rent a Bike](#), che consente di noleggiare e riconsegnare la bicicletta in diversi punti della valle, e alla linea ferroviaria che corre parallela a gran parte del percorso, permettendo di combinare facilmente treno e bicicletta.

LE 7 ATTIVITA' DA "ASSAGGIARE"

1. Morbegno e il mondo degli alpeggi e del Bitto DOP

Morbegno, "la città del formaggio", è il punto di partenza per scoprire uno dei simboli dell'enogastronomia valtellinese. Nel centro storico, tra antiche botteghe e palazzi d'epoca, è d'obbligo una sosta da Ciapponi per degustare il Bitto DOP nelle diverse stagionature, fino a dieci anni, e visitare le suggestive cantine storiche. Il retrobottega dell'antica insegna nasconde un sorprendente susseguirsi di volte, colonne e celle ad alveare che si snodano nelle cantine con spazi in penombra, ospitando prelibatezze di ogni genere: dalle tisane a marmellate e vini importanti.

L'assaggio diventa il preludio all'escursione per scoprire da vicino la vita degli alpeggi e assistere alla lavorazione del Bitto direttamente nei luoghi in cui nasce.

Tra gli itinerari più suggestivi, quello che parte da Morbegno, risalendo la strada per Albaredo San Marco, lungo la provinciale del Passo San Marco. Da qui il percorso, da fare a piedi o, nel primo tratto anche in mountain bike, attraversa alcuni dei più suggestivi alpeggi della Valle dove scorre il fiume Bitto: Baitridana, Alpe Piazza, Alpe Lago, Pedena e Orta Soliva. Il percorso si snoda tra boschi di faggi e larici, antichi maggenghi e pascoli d'alta quota, regalando splendidi panorami sulla bassa Valtellina, sul Lago di Como e sul gruppo del Masino-Disgrazia. Tra le tappe imperdibili il Rifugio Alpe Piazza e il piccolo lago dell'Alpe Lago, unico specchio d'acqua naturale della valle. Con circa 7-8 ore di cammino e 800 metri di dislivello, questo è uno dei trekking più completi delle Orobie valtellinesi.

Per chi vuole rimanere a fare il giro della cittadina non dimenticate di visitare Palazzo Malacrida: dal Settecento sorge in "Scima ai cà", antico borgo morbegnese che si sviluppa tutto in verticale e a ridosso della montagna. Con l'occasione si può fare un salto alla Latteria Sociale della Valtellina, dove ammirare antichi strumenti in legno e la cordera, la grande marmitta in rame dove si preparavano formaggi, e fare scorta di prodotti caseari.

Per info: www.ctcb.it e Comune di Albaredo San Marco

Rifugio Alpe Piazza, nadiacavallo@libero.it, Strada provinciale Passo per San Marco 23010 Albaredo per San Marco (SO), Tel: 338 4647620

Fratelli Ciapponi, info@ciapponi.com, Piazza 3 Novembre, 23 - 23017 Morbegno (SO), Tel 0342 610223.

Latteria Sociale, Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio (SO), Tel. 0342 685368.

2. Sondrio e la tradizione della Bresaola della Valtellina IGP

Proseguendo verso Sondrio si entra nel cuore della filiera della Bresaola della Valtellina IGP, prodotto simbolo del territorio. La città capoluogo rappresenta un punto di riferimento rappresentativo

dell'intera zona di produzione, delimitata dai confini della provincia di Sondrio, per conoscere una tradizione che da secoli lega lavorazione delle carni bovine, clima alpino e cultura gastronomica locale.

Da qui ci si avventura per i trekking offerti dal sito Valtellina Nascosta all'insegna del panino giusto per ricaricare le batterie. Tra i più suggestivi c'è il percorso che conduce al **Castello di Mancapane** e al vicino **Castel Grumello**, attraversando boschi, antichi nuclei rurali e un caratteristico mulino.

All'arrivo, il panorama sui vigneti terrazzati rende ancora più speciale una sosta con un panino con la Bresaola della Valtellina IGP o, per chi desidera un'esperienza più gourmet, al ristoro di Castel Grumello, affacciato su uno dei paesaggi più belli della Valtellina.

Per info: [Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina](#)

Ristoro Castel Grumello Via Sant'Antonio, 645, 23020 Montagna In Valtellina SO -
ristorogrumello@alice.it - www.ristorogrumello.com

3. Calici Valtellina: Il 10 agosto a Sondrio la magia dei calici di vino sotto le stelle

La magia della notte di San Lorenzo incontra l'eccellenza enologica valtellinese con Calici Valtellina, l'evento che lunedì 10 agosto, dalle 18 alle 24, trasforma il centro storico di Sondrio in un grande percorso di degustazione a cielo aperto. Tra Palazzo Martinengo e Castel Masegra, attraversando vicoli e piazze del centro, gli appassionati possono assaporare i vini del territorio e incontrare direttamente i produttori, scoprendo storie, tradizioni e caratteristiche di ogni etichetta. Gran finale a Castel Masegra con una degustazione dedicata esclusivamente allo Sforzato di Valtellina D.O.C.G., realizzata in collaborazione con Onav Sondrio: un brindisi sotto le stelle per celebrare uno dei vini simbolo della Valtellina.

Per info: [Vini di Valtellina](#)

4. Chiuro e Ponte in Valtellina - Tra latterie, aziende agricole e meleti

Le tappe di Chiuro e Ponte in Valtellina raccontano la ricchezza dell'agricoltura di montagna. Qui è possibile visitare le aziende agricole dove nasce il **Valtellina Casera DOP**, il formaggio di latteria valtellinese ingrediente fondamentale di piatti emblematici come Pizzoccheri e Sciatt, conoscere da vicino la coltivazione della **Mela di Valtellina IGP**. A **Ponte in Valtellina** l'esperienza si arricchisce anche di un suggestivo appuntamento con il cielo grazie "all' **Osservatorio Astronomico che porta il nome di "Giuseppe Piazzi"** (illustre astronomo di origini "pontasche", fondatore dell'Osservatorio Astronomico di Palermo, famoso per il suo lavoro di osservazione e di calcolo della volta stellare e per la scoperta del pianeta Cerere) che offre l'occasione di concludere la giornata osservando le stelle immersi nella quiete della valle.

Latteria di Chiuro Via Stelvio, 18, 23030 Chiuro SO

[/www.comune.ponteinvaltellina.so.it/](http://www.comune.ponteinvaltellina.so.it/)

5. La Via dei Terrazzamenti e la viticoltura eroica

La Via dei Terrazzamenti è il percorso ideale per scoprire l'anima più autentica della Valtellina. Lunga circa 70 chilometri, collega Morbegno a Tirano attraversando il versante più soleggiato delle Alpi Retiche, dove i vigneti terrazzati raccontano secoli di lavoro e ingegno umano. È qui che prende forma la celebre **viticoltura eroica**, modellata da chilometri di muretti a secco, la cui arte di costruzione è riconosciuta patrimonio immateriale dell'Unesco. Lungo il percorso si può camminare o pedalare tra filari panoramici, antichi borghi, chiese, cantine storiche e agriturismi. Un viaggio lento che conduce alla scoperta dei grandi vini del territorio - Alpi Retiche IGT, Rosso di Valtellina DOC, Valtellina Superiore DOCG e Sforzato di Valtellina DOCG - con la possibilità di sostare nelle cantine lungo il percorso per degustare i vini là dove nascono, immersi in uno dei paesaggi vitati più spettacolari d'Italia. Qui passa anche la celebre Valtellina Wine Trail, ma anche il [Cammino mariano delle Alpi \(clicca qui per maggiori info\)](#), un itinerario di trekking tra i luoghi di culto mariano della Valtellina.

Per info: <https://www.valtellina.it/it/via-dei-terrazzamenti>

[Qui](#) una mappa della via dei terrazzamenti

6. Teglio, patria dei pizzoccheri

Lungo il **Sentiero Valtellina**, tappa irrinunciabile è **Teglio**, borgo panoramico a 900 metri di quota, affacciato sulla valle dell'Adda e sulle Orobie. Considerata la patria dei **Pizzoccheri della Valtellina IGP**, il celebre piatto realizzato con farina di grano saraceno, verza, patate, burro e formaggio Valtellina Casera Dop e decantato dal *New York Times*. Qui, con le signore dell'Accademia del Pizzocchero, è possibile assistere a laboratori e dimostrazioni che raccontano la ricetta originale tramandata da generazioni. Il borgo invita poi a passeggiare tra palazzi storici, campi di grano saraceno e a visitare il **Mulino Menaglio**, uno dei pochi mulini ad acqua ancora funzionanti della valle, dove il grano viene tuttora macinato da piccoli produttori locali.

Per info: Teglioturismo.com – Mulino Menaglio

7. Tirano Il Trenino Rosso del Bernina, patrimonio UNESCO, è la tratta ferroviaria più alta delle Alpi e collega Tirano a St. Moritz attraversando splendidi paesaggi: non un semplice viaggio ma qualcosa di magico che resta nel cuore. Salire sul mitico trenino rosso equivale ad immergersi lungo un percorso panoramico mozzafiato di paesaggi di montagna, laghi alpini avvolti dal silenzio, passando da Campocologno e Campascio e poi su, verso gli incredibili ghiacciai del Bernina e di Morteratsch. Prima di partire vale la pena visitare Tirano e assaporare i **Chisciöi, deliziose frittelle a base di farina di grano saraceno ripiene di Valtellina Casera DOP** ([qui](#) la ricetta) Questa prelibatezza, radicata nella tradizione culinaria contadina, è un autentico simbolo gastronomico della città. Per info e prenotazioni: <https://www.treninorosso.it/>

Per info su Valtellina

www.valtellina.it

www.valtellinadopeigp.it

INC - Ufficio Stampa Valtellina Taste of emotion
Ilaria Koeppen - 3420773826 - i.koeppen@inc-comunicazione.it
Francesca Bellini 348 724 10 96 f.bellini@inc-comunicazione.it

PUNTI "RENT A BIKE" SUL SENTIERO VALTELLINA e la ciclabile Valchiavenna

BORMIOCELSINO SPORT SHOP

Via Battaglion Morbegno, 1
Tel. +39 0342 901459 – Cel. +39 348 4309060
www.celsosport.it - info@celsosport.it

TIRANOVALTELBIKE

Via Monte Padrio, 12 (Cortile interno Istituto Pinchetti)
Tel. +39 351 9399639
www.valtelbike.it - info.valtelbike@gmail.com

ALBOSAGGIAVALTELBIKE

Via Adda 568/B c/o passerella bianca sull'Adda
Tel. +39 393 8220777
www.valtelbike.it - info.valtelbike@gmail.com

MORBEGNOBAR SETTEBELLO

Piazza Bossi 2 Tel. +39 340 0781847
www.valtelbike.it - info.valtelbike@gmail.com

COLICO (LC)

ECONOLEGGIO COMO LAKE SRL

Via Montecchio nord, snc Parco Cariboni
Tel. +39 347 0704434
<http://www.econoleggiocomolake.it> - info@econoleggiocomolake.it

CHIAVENNACONSORZIO TURISTICO DELLA VALCHIAVENNAA.S.D. U.S. CHIAVENNESE polisportiva

Via privata Don Peppino Cerfaglia, 4
Presso centro polisportiva Valchiavenna
Tel. +39 366 2476839 - +39 0343 35068
<http://www.valchiavennabike.it> - valchiavennabike@gmail.com

Per maggiori informazioni contattare [VALTELBIKE](#)