

I migliori prodotti del territorio

Valchiavenna

PRODOTTI TIPICI

I MIGLIORI PRODOTTI LOCALI CHE NASCONO E
RAPPRESENTANO IL NOSTRO TERRITORIO

SCAN ME



SCAN & OPEN DIGITAL VERSION

LE
VILLAGE
by CA

Criptolario.com
unico.si

CRIPTOLARIO ha una partnership con la startup innovativa QRSI, con la quale condivide la presenza nell'ecosistema per startup "Le Village by CA delle Alpi" di Sondrio.

Grazie a questa sinergia CRIPTOLARIO e QRSI hanno applicato a questa guida dei codici QR-CODE intelligenti tracciabili. Utilizzando la piattaforma **Unico.Si** come motore per la tracciabilità e comunicazione 5.0 fra oggetti fisici. Il nuovo modo di comunicare degli oggetti "fisico-web" è qui.



R

ROBERTO PASTRY Chiavenna

WWW.ROBERTOMORESCHI.IT

Prodotti lievitati d'eccellenza, pluri-premiati a numerosi concorsi di settore nazionali ed internazionali



ELENCO PREMI E RICONOSCIMENTI



IL MARCHIO GARANTISCE CHE IL PRODOTTO È STATO REALIZZATO SENZA UTILIZZO DI MIX, EMULSIONANTI, CONSERVANTI, AROMI DI SINTESI, NEL RISPETTO DELL'ARTE DELLA GESTIONE DEL LIEVITO MADRE.



Miglior panettone innovativo 2022

Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria



re panettone®

festa del dolce milanese

1° PREMIO

Giuria Tecnica
Categoria Panettone

1° PREMIO

Giuria Tecnica
Categoria Lievitato innovativo

1° PREMIO

Giuria Popolare
Categoria Panettone

1° PREMIO

Giuria Popolare
Categoria Lievitato innovativo



UNA MOLE DI Panettoni

1° classificato panettone classico milanese e innovativo 2022



2022 panettone senza confini
Miglior panettone classico Giuria Tecnica
Miglior panettone cioccolato dalla Critica



LA FOCACCIA FIORETTO

In dialetto valchiavennasco viene chiamata "Fugascia de Fiorèt" ed è il dolce tipico chiavennasco, grande lievitato per eccellenza della Valchiavenna. Viene caratterizzata dall'impiego del fioretto. In origine veniva semplicemente preparata utilizzando la pasta di pane a cui venivano aggiunte uova e zucchero. Quella che noi produciamo è rigorosamente a lievito naturale con 48 ore di lievitazione, un impasto ricco di uova e burro del nostro territorio, arricchito in superficie con zucchero e il fiore di fioretto delle nostre zone. Proponiamo anche la versione farcita con confettura di albicocche, di mirtilli o di mele.

IL FIORETTO

Il fioretto è il fiore del finocchio selvatico, un arbusto erbaceo che si cresce spontaneo sui ronchi di Pianazzola (un paesino situato sopra Chiavenna a 600 mt di altitudine) e si caratterizza per le foglie filiformi e soprattutto per i fiorellini molto piccoli e gialli. I fiori vengono raccolti a mano uno ad uno nei periodi estivi e lasciati essiccare al sole, rilasciando in questo modo un aroma unico ed inconfondibile.

La classica e tradizionale



Le varianti con confettura (mirtilli, albicocche, mele)



L'UNICA A
LIEVITAZIONE
NATURALE



NEW!

PROVA LA NOVITA' CON
CONFETTURA DI MELE!

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



E SUL NOSTRO NUOVO SHOP ONLINE WWW.ROBERTOMORESCHI.IT



Tradizione e Unicità



LA VERA TORTA FIORETTO DELLA VALCHIAVENNA

La ricetta resta un segreto
tramandato di generazione
in generazione...



·Originali·
Biscotìn de Próst®

Da secoli prodotti
dalla famiglia *Del Curto*
nell'antico mulino
di Piuro

La ricetta popolare dei **veri biscottini di Prosto** è stata portata avanti dai nostri avi ed è ora giunta a noi, che siamo le nipoti, **Monica e Simonetta Del Curto**. Un'antica tradizione di famiglia tramandata di generazione in generazione. Fino ai primi del '900 i biscottini venivano preparati in tutte le famiglie del paese in occasione delle feste, in particolare per i matrimoni e per la festa patronale dell'Assunta (15 agosto). In quelle particolari occasioni, le persone si servivano per la cottura dell'unico forno locale: quello al "Mulino" della **famiglia Del Curto**. L'antica abitazione dei Del Curto, risale al 1600, è conosciuta anche tutt'ora come Il Mulino, forniva farina nei dintorni.

www.biscottinidiprosto.com

Via alla Chiesa, 3
23020 Piuro (SO)
+(39) 0343.32733



TEL. +(39) 389.5180572
INFO@MAOFFICINAGASTRONOMICA.COM



MA!

Officina Gastronomica

MA! OFFICINA GASTRONOMICA È UN **PICCOLO LABORATORIO** DI **MONTAGNA**, DELLA VALCHIAVENNA, PROFONDAMENTE LEGATO ALLA NATURA ED AL TERRITORIO IN CUI VENGONO REALIZZATI PICCOLI LOTTI DI **SALUMI ARTIGIANALI** CON MATERIE PRIME CHE TRASMETTONO PROFUMI E SAPORI DELLE VALLATE CIRCOSTANTI. AL RESTO PENSANO ACQUA, ARIA E TERRA CHE CONTRIBUISCONO A RENDERE **UNICI I SAPORI DEI PRODOTTI**.

TUTTO VIENE **LAVORATO** INTERAMENTE **A MANO** PER TRASMETTERE L'ESSENZA DEI LUOGHI E RISPETTARE AL MASSIMO LA NATURA. **LA SOSTENIBILITÀ COME STILE DI VITA.** TUTTI I PRODOTTI SONO REALIZZATI SENZA NITRITI, NITRATI E NESSUN ALTRO TIPO DI CONSERVANTE.

WWW.MAOFFICINAGASTRONOMICA.COM

L'ORIGINALE BRISAOLA
IL VIOLINO DI CAPRA PRESIDIO SLOW FOOD
DELLA VALCHIAVENNA

La nostra brisaola è il risultato di una lavorazione sapiente e **completamente artigianale**.

Un mix di spezie unico e sali pregiati esaltano il tipico sapore di un prodotto nato anticamente in questi luoghi. La brisaola artigianale nelle nostre valli la chiamiamo "**brisaola**", non solo perché è un prodotto nato in questi luoghi nel lontano Medioevo, ma perché la "**brisaola**" è diversa.

È espressione del nostro **territorio**, è il risultato di una lavorazione sapiente 100% artigianale.

È il **ritmo della natura** che si contrappone ai metodi industriali.

Per la nostra brisaola scegliamo solo **tagli pregiati di carni fresche italiane** ed europee, provenienti da **piccoli allevamenti con elevati standard di benessere animale**.

Utilizziamo un **mix di spezie** con una nostra ricetta originale, sali pregiati provenienti da Trapani selezionati per l'**alta gastronomia**, aglio fresco italiano.

Non aggiungiamo nitrati, nitrati e conservanti. Per questo motivo seguiamo quotidianamente l'asciugatura e la stagionatura, verificando le temperature e l'umidità dell'aria.

Le nostre "**brisaole**" **non contengono** glutine, conservanti e allergeni.



**Gli unici ed autentici amari
territoriali della Valchiavenna**



LE NOSTRE ERBE A KMO (QUINDI) I NOSTRI AMARI

LA NATURA DELLA VALCHIAVENNA IN BOTTIGLIA

**COLTIVIAMO CON PASSIONE TUTTE LE ERBE AROMATICHE CHE, LASCIATE
IN INFUSIONE PER IL GIUSTO TEMPO, DANNO VITA AI NOSTRI AMARI**

ALPINCELLO E AMARO MAIRA

WWW.LAVALCHIAVENNA.IT



ALLEVAMENTO ALL'APERTO DI SUINO NERO DELLE ALPI

VENDITA DI SUINI PESANTI, PORCHETTA, CARNE FRESCA E SALUMI ARTIGIANALI



RAZZA AUTOCTONA

RECUPERO E TUTELA DI UNA RAZZA ALPINA AUTOCTONA DELLA VALCHIAVENNA

BENESSERE ANIMALE

ALLEVAMENTO SEMI BRADO NEL BOSCO

QUALITÀ

PRODOTTI ARTIGIANALI STAGIONATURA IN CANTINA. RISCOPERTA ANTICHE RICETTE E TRADIZIONI

SOSTENIBILITÀ

VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO, ZOOTECNIA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

ANTIBIOTIC FREE

RAZZA RUSTICA E FORTE

ALIMENTAZIONE

NATURALE A BASE DI CEREALI, FRUTTA E VERDURA

azienda agricola

di Vera Capelli

Samolaco (SO) 23027

+(39) 346.1468487

veracapelli93@gmail.com



FOLLOW US



@aziendaagricolaveracapelli

<< L'idea di allevare questa razza nasce dall'interesse della mia famiglia, in particolare della nonna materna, per la **storia** e la **tradizione** del nostro **territorio**. Questa passione, unita al mio amore per gli animali che nutro già da bambina, mi ha portato a studiare zootecnia. >>

Da ciò l'interesse per le **razze autoctone** del territorio e l'idea di promuovere il reinserimento del **Suino Nero delle Alpi**, una razza suina oggi in via di estinzione. Questo recupero si inserisce nel più ampio **progetto europeo "Pro Patrimonio Montano"**, rete per la conservazione del patrimonio zootecnico caratteristico delle **zone alpine**. Il progetto di Vera concorre al recupero dei valori della tradizione, della tutela della biodiversità, dello **slow food**, nonché della **sostenibilità ambientale** e zootecnica.

<< Mi piace definirlo allevamento naturale, in quanto risponde alle nuove esigenze di consumatori sempre più attenti alla propria salute e benessere dell'ambiente: **en plein-air**, **antibiotic free**, alimentazione a base di **frutta**, **verdura** e **cereali!** >>

L'ALLEVAMENTO NEL BOSCO DI VERA CAPELLI IL SUINO NERO DELLE ALPI





Find us on 



Instagram



L'ORO DEGLI ALPEGGI DELLA VALCHIAVENNA

+ (39) 349.6572203

L'**azienda agricola Barelli** nasce nel 2014 grazie alla passione ed alla tenacia del giovane Gabriele con il supporto del fratello Stefano e della moglie Maria, tre laureati in agraria con grande voglia di creare qualche cosa di importante nel **territorio** di appartenenza.

L'azienda si dedica alla **produzione di latte** e derivati da una sessantina di **vacche di razza Bruna**. Grazie all'esperienza ed alla passione per il territorio, il latte munto sugli alpeggi della Valchiavenna viene trasformato in fantastici **formaggi** della tradizione, **yogurt**, **fiordilatte**, **crescenze** e **ricotte** oppure venduto **fresco**. La commercializzazione dei prodotti avviene tramite **vendita diretta** presso un piccolo **spaccio aziendale** ed attraverso la **consegna a domicilio**.

Molto affiatata è la collaborazione con i commercianti valchiavennaschi, accesi promotori delle diverse produzioni locali. Nella gestione dell'azienda risulta fondamentale la stagione estiva in alpeggio: da giugno a settembre gli animali sono trasferiti sull'**Alpe Motta** nel comune di **Campodolcino**. Il latte munto nell'alpeggio è il segreto che dona ai prodotti i **profumi** e **sapori** delle varie essenze tipiche delle alte quote alpine.

Le vacche sono alimentate con fieno prodotto tra il fondovalle di **Samolaco** e i pendii della **Valle Spluga**, integrato con cereali acquistati. Il benessere degli animali è garantito dall'ampia superficie della lettiera, quotidianamente rinnovata con nuova paglia.

Poiché convinti sostenitori dell'idea per cui gli agricoltori possono essere veri custodi del territorio, Gabriele e Stefano si dedicano alla **produzione di patate di montagna**, nel comune di **Madesimo**. Le varietà predilette sono le **patate bianca e rossa di Starleggia**, che sono coltivate senza l'impiego di trattamenti fitosanitari.



FORMAGGI
BURRO D'ALPE
YOGURT
PANNE COTTE E BUDINI
MOZZARELLE
RICOTTINE FRESCHE
GELATO ARTIGIANALE
CACIOTTINE E CRESCENZE
CAPRINI



+ (39) 340.3452488

Via S. Barnaba Loc. Puri 2
Villa di Chiavenna (SO) 23029

Azienda agricola a conduzione familiare, a **Villa di Chiavenna** sul confine con la Svizzera, dove due **giovani ragazzi** hanno deciso di investire il loro futuro. Dal latte delle nostre mucche e capre prendono vita favolosi **prodotti** a vero **chilometro zero**: formaggi, budini, panna cotta, burro, crescenza, gelato... e molto altro! Prodotti semplici e naturali, frutto di **amore e passione**.



ENOTECA *Marino*

**IL LUOGO PERFETTO DOVE
TROVARE TUTTI I MIGLIORI
PRODOTTI TIPICI DEL
TERRITORIO DELLA
VALCHIAVENNA
ATTENTAMENTE SELEZIONATI**

Chiavenna, Via Dolzino 64
+(39) 0343.32720
info@enomar.it



L'ENOTECA DI RIFERIMENTO NEL CENTRO STORICO DI CHIAVENNA

ENOTECA MARINO

DA PIÙ DI TRENT'ANNI SI AFFACCIA SU VIA DOLZINO, NEL CUORE DEL CENTRO STORICO DELLA CITTÀ DI CHIAVENNA, L'“ENOTECA MARINO”. CIRCONDATA DALL'ATMOSFERA TIPICA DELLE ATTIVITÀ COMMERCIALI STORICHE E DA UN CONTORNO ARCHITETTONICO SEICENTESCO, L'ATTIVITÀ ACCOGLIE LA SUA CLIENTELA TRA I COLORI E I SAPORI DEI PRODOTTI ITALIANI, IN UN CLIMA FAMILIARE E DI VIVA CORDIALITÀ.

LA LUNGA E CONSOLIDATA ESPERIENZA MATURATA DAL TITOLARE, MARINO DEL CURTO, PERMETTE ALL'ENOTECA DI OFFRIRE UNA GAMMA DI VINI, GRAPPE, DISTILLATI E LIQUORI DI GRANDE PREGIO. OGNI BOTTIGLIA DI VINO È CUSTODITA PREZIOSAMENTE IN CANTINA: UN'AMBIENTE UNICO DOVE SONO GARANTITE LE CONDIZIONI NATURALI OTTIMALI PER LA SUA CONSERVAZIONE COME TEMPERATURA, UMITÀ, POCA ESPOSIZIONE ALLA LUCE.

**SHOP
ONLINE**

www.enomar.it

SCAN
ME



Marino e Anna...

... rappresentano l'Enoteca con eleganza, competenza e stile.

Da decenni punto di riferimento a Chiavenna per il vino ed i migliori prodotti tipici locali.

DA ENOTECA MARINO TROVI I MIGLIORI PRODOTTI TIPICI LOCALI ATTENTAMENTE SELEZIONATI





GIN
GIÜST

Valchiavenna



www.gingiust.it

Il Gin Giüst non è solo un gin, ma un'affascinante fusione di tradizione e innovazione, un'ode alla bellezza e alla storia della Valle Spluga.

Nato da un'idea condivisa tra tre amici di Chiavenna, questo gin rappresenta un tributo alla ricca eredità della regione, fusa con un tocco di modernità e creatività.

Frutto di una lunga ricerca e passione, il Gin Giüst si distingue per la sua complessità e la sua profondità di sapore. Le erbe, le spezie, le piante, le bacche e le radici locali, accuratamente selezionate e messe a macerare con maestria, conferiscono a questo gin un carattere unico e inconfondibile.

Il suo nome, "Giüst", non è solo un richiamo alla perfezione di chi lo apprezza, ma anche a una storia antica che si intreccia con la terra e la cultura della Valle Spluga. Ogni sorso di Gin Giüst è un viaggio nel tempo e nello spazio, un'esperienza che celebra l'essenza e l'autenticità della tradizione alpina.

1€

Recati a Chiavenna presso
ENOTECA MARINO
con questa guida e mostrando
questa pagina avrai 1€ di
sconto sull'acquisto di
1 Bottiglia a scelta tra

GIN GIÜST

AMARO SESAREI

PROMO!



PHOTO CREDITS
@MATTEO MARAFFIO

NATURALMENTE GREZZO

SESAREI.

L'amaro ignorante

Recati a Chiavenna presso
ENOTECA LA SPECOLA
con questa guida e
mostrando questa pagina avrai
1€ di sconto sull'acquisto di
1 Bottiglia a scelta tra

1€

PROMOVI

GIN GIÙST

AMARO SESAREI

Risalendo alle radici della tradizione, l'Amaro Sesarei è più di un semplice liquore: è un tributo alla purezza degli amari genuini, un ritorno alle origini del gusto. Il suo nome stesso, un omaggio alla volontà degli autori di preservare l'autenticità e la sapidità delle antiche ricette, rivela il suo impegno per la qualità e l'originalità.

Con un bouquet di profumi e aromi che incantano i sensi, questo amaro si distingue per la sua delicatezza e la sua complessità. Non appesantisce il palato con eccessivo zucchero, ma si apre con una gamma di sapori che fanno risuonare le note della tradizione alpina.

Un vero e proprio dono per chi cerca un'esperienza nuova e autentica nel vasto panorama dei digestivi alpini, l'Amaro Sesarei è una promessa di genuinità e raffinatezza in ogni sorso.



PHOTO CREDITS
@FRANCESCO TRIACA



Enoteca La Specola, l'anima di Pratogiano

Nel cuore di **Chiavenna**, dove sorgono i celebri crotti in cui soffia il Sorèl, l'Enoteca La Specola ospita **vini valtelinesi, italiani e internazionali selezionati**, organizza aperitivi e serate di degustazione con prodotti enogastronomici, realizza allestimenti per matrimoni ed eventi, propone occasioni di convivialità e nuove scoperte anche ai winelovers più esigenti.



Il vino nato con tuo figlio

Regala un vino pregiato dell'anno della nascita, da aprire nel giorno del 18° compleanno.



Scopri il progetto

www.enotecalaspicola.it | seguici sui social:  



L'arte di fare il vino, una passione di famiglia. Tenuta Montecchio si trova a Colico, immersa nel verde sulla collina con una fantastica vista sul meraviglioso Lago di Como

Organizziamo personalmente visite guidate in Tenuta con assaggi dei nostri vini e di prodotti tipici del nostro territorio. L'uomo tra l'uva e il vino come cultura.

tenutamontecchio.com

Ospitalità
Passione
Tradizione



Via Montecchio Nord 29/A, Colico (LC) 23823
+(39) 338.7499603
info@tenutamontecchio.com

SCOPRI I NOSTRI
VINI



HERMAU

VINI ALPINI

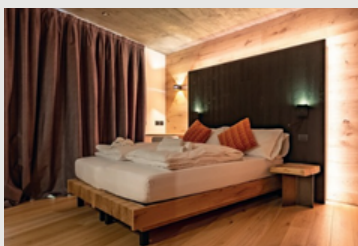


Vini alpini, bio 100% naturali, ottenuti dai vitigni di montagna coltivati sui terrazzamenti di Chiavenna e della vicina Bregaglia. La vendemmia è eseguita manualmente con scelta accuratissima delle uve.

Un luogo
Speciale

immerso tra i vigneti
terrazzati
di Pianazzola.

ALLOGGI / DEGUSTAZIONI / CENE



CA' PIANAZÖLA

AGRITURISMO

Via Vanoni 256, località Pianazzola
23022 Chiavenna (SO)
+(39) 348.9234656

agriturismobiocapianazzola.it