

Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“Dante Zappa”
Bormio



Gemellaggio
I.I.S. “PAOLO BAFFI” – Fiumicino
IPSSAR “DANTE ZAPPA” Bormio

“CHE MANGI”?
*Tradizioni, culture ed abitudini alimentari
di due realtà a confronto*

2 – 5 Maggio 2011
Anno scolastico 2010-2011

IL TURISMO IN VALTELLINA

Il turismo è un'attività molto importante in tutta la Valtellina per le numerose località che offrono, sia in estate che in inverno, occasioni di praticare sport e attività all'aria aperta come: sci di fondo e di discesa, pattinaggio sul ghiaccio, camminate sulla neve con le "ciaspole", sci-alpinismo, passeggiate a piedi o a cavallo, percorsi in bicicletta, bagni in acque termali e così via.

Le località più conosciute sono:

Bormio



E' situata a 1200 metri sul livello del mare e offre al turista numerose opportunità, dal golf allo sci, dalle acque termali alle visite culturali a musei e vecchi borghi.

Le acque termali che alimentano le terme di Bormio sono situate in centro al paese e alimentano i "Bagni vecchi" e i "Bagni nuovi", con 30 diversi servizi termali di cui 7 vasche e piscine all'aperto.

Le ampie e splendide vallate intorno a Bormio ospitano numerosi itinerari all'interno del Parco nazionale dello Stelvio, tra pascoli e cime innevate, con oltre 2000 specie di fiori e la presenza di animali come cervi, caprioli, camosci, marmotte oltre che aquile reali e il gipeto.



Chiesa Santo Spirito

La costruzione pare risalga al XI secolo ed è una delle più antiche presenti in Bormio. Sconsacrata all'inizio del secolo e utilizzata addirittura come deposito per lungo tempo la ex-chiesa presenta attualmente una struttura esterna molto semplice, nella quale è ancora perfettamente riconoscibile l'abside circolare dalla quale un tempo si accedeva alla

chiesa per mezzo di un portale oggi non più esistente e del quale rimane a testimonianza il rosone. Sulle pareti sono ancora presenti le caratteristiche finestre rotonde.



Chiesa San Vitale

La chiesa di San Vitale si trova lungo Via Roma ed ha origini antichissime risalenti al XII secolo.



Chiesa di Sant' Ignazio

La chiesa si trova quasi all'imbocco di Via De Simoni provenendo dalla Piazza del Kuerc e risale al 1674, anno in cui furono completati i lavori di costruzione iniziati nel 1635 per volontà della comunità Gesuita.



Palazzo de Simoni

L'edificio, che oggi al suo interno ospita il museo civico, apparteneva un tempo alla nobile famiglia dei De Simoni, il cui stemma, raffigurante una scimmia che regge un ramo ed un aquila, campeggia ancora oggi al di sopra del portone d'ingresso.



Piazza Kuerc

La Piazza Cavour o del Kuerc è il principale luogo di incontro a Bormio, famosa per gli edifici che racchiude tra i quali spiccano la Chiesa Parrocchiale, la Torre delle Ore e l'omonima struttura dalla quale prende il nome, il Kuerc.



Collegiata san Gervasio e Protasio

La Collegiata è la chiesa principale di Bormio ed è dedicata ai Santi Gervasio e Protasio, figli gemelli di San Vitale e Santa Valeria, protettori del paese.

Livigno



Si trova in alta Valtellina, a 1800 metri di altitudine: la sua frazione di Trepalle, a 2000 m., è la località più alta d'Europa abitata tutto l'anno.

Si può raggiungere dal passo del Foscagno o dal passo della Forcola, passando per la Svizzera.

Fino al 1950, Livigno, durante i lunghi mesi invernali era completamente isolata in quanto, a causa delle abbondanti nevicate, la strada non era percorribile se non a piedi o con le slitte, per questo il paese ha ottenuto dei vantaggi fiscali, cioè è "zona franca" e non si paga la tassa dell' IVA su alcune merci.

Data la notevole altezza, la neve rimane per lungo tempo sulle piste ed è possibile sciare fino al mese di aprile, inoltre d'estate sono possibili passeggiate lungo le numerose piste ciclabili e per tutto il paese che è lungo ben 15 chilometri. Per le sue caratteristiche di paese isolato, Livigno ha mantenuto, nel suo modo di vivere, molte tradizioni.

IL TRENINO ROSSO: DA TIRANO AL BERNINA



Nel 2008, viene inserito nella lista dell'Unesco come "Patrimonio dell'umanità" il trenino rosso del Bernina che ha la stazione di partenza proprio a Tirano.

Questo treno con la sua linea ferroviaria, quella della Ferrovia Retica, ha compiuto 100 anni di vita nel 2010 e in questo lungo periodo di tempo ha aumentato il numero di passeggeri che vengono a provarlo da molte parti dell'Europa e del mondo.

Il treno parte da Tirano e arriva prima a S. Moritz, superando il passo del Bernina, poi a Coira, passando per la valle del fiume Albula.

Lungo il percorso, supera 42 tunnel e gallerie coperte, 144 viadotti e ponti e attraversa paesi e luoghi di grande bellezza sia nella stagione estiva che in quella invernale.

A Tirano comincia il viaggio mozzafiato: si arriva a Brusio e si passa su un viadotto a "spirale".

Poschiavo è la cittadina più importante della valle.

Si riprende a salire fino al passo del Bernina: è la stazione ferroviaria più alta di tutta la Svizzera. Nel versante a nord del passo si parla il romancio e il tedesco, in quello a sud l'italiano.

Il trenino riparte, costeggiando le rive del Lago Bianco e del Lago Nero e passando davanti al maestoso ghiacciaio del Morteratch, successivamente si arriva a Pontresina e infine a S. Moritz, lussuosa località turistica famosa in tutto il mondo.

D'inverno viene montato uno spazzaneve a motore automatico che permette al treno di viaggiare anche in presenza di abbondanti nevicate.

Questo treno ha favorito molto il nostro territorio perché ha fatto aumentare il numero di turisti che arrivano a Tirano e approfittano dell'occasione per conoscere meglio la nostra cittadina.

IL SANTUARIO DELLA MADONNA DI TIRANO



Le notizie del tempo ci narrano che Mario degli Homodei, nobile di origine e uomo di fede, all'alba della domenica mattina, 29 settembre 1504, una forza misteriosa lo trasportò in un orto, vicino al ponte della folla: in questo luogo gli apparve la Madonna, vestita con un manto chiaro che gli promise che sarebbe terminata la moria di uomini e animali che si stava verificando in quel tempo, se fosse stata innalzata una chiesa in Suo onore.

La costruzione iniziò subito e nel giro di pochi anni fu innalzata una basilica con un campanile alto 54 metri. La cupola fu terminata più tardi. In cima ad essa fu collocata la statua di S. Michele.

La facciata, maestosa e bellissima, è in stile rinascimentale. Il portale principale è arricchito di moltissimi bassorilievi di grande bellezza e ognuno col suo significato. La tavoletta in cima al portale raffigura S. Martino a cavallo che divide il mantello col povero, questo per ricordare il santo che è patrono di Tirano.

Sul lato meridionale dell'edificio è stata dipinta una meridiana, cioè un orologio solare, di gran moda in quel periodo. Il luogo più sacro è la **Cappella dell'Apparizione**, con un altare del 1800 (quello originario fu depredato dalle truppe di Napoleone) e lo **sкуроlo**, cioè il punto in cui Maria posò i suoi piedi quando apparve al Beato Mario. Una scritta in latino: UBI STETERUNT PEDES MARIAE (qui si posarono i piedi di Maria) indica proprio questo.

La parete di sinistra è occupata dal grande organo del 1600, in legno intagliato, sorretto da otto esili colonne di marmo rosa. Questo organo è abbellito da decorazioni rappresentanti grappoli d'uva, festoni, composizioni di frutta e fiori e strumenti musicali dorati.

A coprire l'organo, in alcuni giorni dell'anno, viene abbassato un telo di grandi dimensioni, 6 metri per 5, che rappresenta Maria glorificata in cielo.

Di fronte all'organo c'è il pulpito, cioè il luogo dove si cantava.

Sulle pareti della chiesa troviamo degli affreschi: il più antico è quello che rappresenta la Vergine che indica al Beato Mario il luogo preciso dove costruire il Santuario e vale anche come documento storico, perché sullo sfondo si riconosce il paesaggio di Tirano come era agli inizi del 1500.

Un altro dipinto importante è quello di Cipriano Valorsa, un pittore che è stato definito "il Raffaello della Valtellina", che raffigura il miracolo dei due neonati morti e resuscitati.

I TERRAZZAMENTI DEL VINO IN VALTELLINA



In Valtellina la coltivazione della vite risale al medioevo e per molti secoli è stata la fonte di guadagno delle popolazioni locali. Data la natura montuosa del territorio, le viti furono piantate sul fianco della montagna, sul versante retico, quello più esposto al sole, attraverso la creazione di "terrazze" che si snodano ancora oggi per una lunghezza complessiva di 500 chilometri.

Si coltiva a una quota che va dai 260 metri del fondovalle fino ai 900 metri, a partire dal Comune di Ardenno, vicino a Sondrio, fino a Tirano.

Il paesaggio dei terrazzamenti è così caratteristico e unico che essi sono stati candidati all'Unesco come patrimonio mondiale dell'Umanità, da preservare anche per il futuro.

Nelle nostre zone, la coltivazione della vite è ancora oggi molto difficile e costosa perché il lavoro deve essere svolto a mano in quanto le macchine agricole non possono essere utilizzate negli stretti passaggi esistenti sul fianco della montagna.

Il lavoro nei vigneti comincia nel mese di gennaio e termina ad ottobre con la vendemmia. Occorre compiere a mano tutta una serie di operazioni e anche i trattamenti antiparassitari per evitare le numerose malattie della vite che in passato provocarono tremende crisi.

La qualità prevalente dell'uva è il nebbiolo (circa l'80%), per il restante 20% si tratta di brugnola.

I vini più conosciuti e rinomati della Valtellina sono: **il Grumello, il Sassella, il Valgella, l'Inferno, e lo Sforzato.**

Quest'ultimo si ottiene con uva "passita" cioè fatta asciugare naturalmente, secondo una tecnica antica, per ottenere una concentrazione non solo degli zuccheri ma anche di sostanze aromatiche che rendono in vino molto gustoso e forte.

Monastero la gatta

Incisioni rupestri

LA CUCINA VALTELLINESE

I prodotti della cucina valtellinese derivano dalla tradizione di una zona agricola di montagna; si parla di "cucina povera" in quanto gli ingredienti usati erano quelli forniti dall'agricoltura locale e dall'allevamento di mucche, maiali e capre.

Erano cibi semplici e in molti casi calorici, anche per difendersi dal freddo pungente dell'inverno.

Nella nostra zona si coltivavano cereali come mais, grano saraceno, segale, patate, ortaggi e dall'allevamento si ricavano burro e formaggio. Sono nati così i piatti tradizionali, destinati oggi a diventare specialità della cucina regionale: pizzoccheri, polenta taragna, sciatt, luganighe, formaggi locali (bitto, casera, ...) dolci, come il panun e la coppetta.



Pizzoccheri

INGREDIENTI x 8/10 pax

400 g .farina di grano saraceno, 200 g farina bianca,
600 g. Verze, 300 g. Patate, 250 g. Formaggio casera 250
g. Formaggio casera magro, 400 g. Burro, 6 spicchi
d'aglio, qualche foglia di salvia acqua e sale Q.B.
eventualmente: parmigiano Q.B. 1 o 2 albumi

PROCEDIMENTO

Impastare le due farine col sale, l'acqua e gli eventuali albumi fino a che l'impasto diventi liscio; tirare una sfoglia non troppo sottile (1/2 mm.) e ricavarne delle strisce lunghe circa 5 cm e larghe 1 cm.

Tagliare a cubetti le patate e sfogliare a pezzetti la verza, cuocerle in abbondante acqua salata x 10 min. poi aggiungere i pizzoccheri e cuocere x altri 10 m; nel frattempo tagliare a cubetti il formaggio e far imbiondire l'aglio con il burro e la salvia.

Quando i pizzoccheri sono cotti scolarli con un "ragno" saltarli delicatamente in padella con il formaggio e un po' di burro fino a che il composto sia ben amalgamato (eventualmente aggiungere un po' d'acqua di cottura) mettere nei piatti, cospargere ev. di parmigiano e condire con il burro spumeggiante.



Sciatt

INGREDIENTI x 4/6 pax

200 g. Farina grano saraceno, 100 g farina bianca,
acqua minerale Q.B. 2 cucchiari di grappa, 250 gr.
Formaggio casera semigrasso, sale Q.B. eventualmente
2 albumi montati a neve

PROCEDIMENTO

Mischiare le due farine in una ciotola, aggiungere l'acqua minerale il sale e la grappa fini ad ottenere un impasto abbastanza denso e lasciarlo riposare a temperatura ambiente almeno ½ ora. Tagliare a cubetti piccoli il casera e metterlo in frigorifero fino al momento di immergerli nell'impasto; nel frattempo scaldare l'olio x friggere e montare a neve i 2 albumi. Al momento dell'utilizzo aggiungere gli albumi all'impasto, aggiungere i cubetti di formaggio poco per volta e friggerli. Servire con insalata tipo cicoria.



Torta di grano saraceno

INGREDIENTI

300 g. Farina di grano saraceno, 60 g. di fecola, 200 g. farina bianca, 8 uova, 500 g zucchero
500 g. burro, 1 bustina di lievito vanigliato, marmellata di mirtili q.b. sciroppo al maraschini q.b.

PROCEDIMENTO

Lavorare con una frusta elettrica i tuorli con lo zucchero, poi aggiungere il burro semi-fuso e mescolare energicamente fino ad ottenere una soffice spuma. Incorporare la farina mischiata al lievito e alla fecola e per ultimo, delicatamente, gli albumi ben montati.

Versare l'impasto in due tortiere precedentemente imburrate e mettere in forno a C.A. 170°

per 30/40 minuti; sfornate le torte toglierle dallo stampo lasciarle intiepidire e poi avvolgerle nella carta trasparente x non farle seccare troppo. Preparare lo sciroppo con acqua e zucchero (400 g acqua e 200 g zucchero) tagliare a metà le torte fredde, inzupparle con lo sciroppo e farcirle con la marmellata di mirtili o di altri frutti di bosco a piacere; spolverizzare di zucchero a velo e servire.



Bresaola

E' diventato un prodotto molto conosciuto soprattutto perché è un salume magro, adatto anche a chi è a dieta. Si tratta di carne di manzo messa in salamoia e fatta essiccare all'aria. Si conservava per lungo tempo nelle cantine e sostituiva la carne.

Buon appetito!

*Dai ragazzi dell' Istituto
Alberghiero di Bormio*