FOCUS 1

I PARTNER RISTORATORI SUL TERRITORIO

RISTORANTI E TRATTORIE

Hotel Crimea - Il Locale risto-crotto-bar - Viale Pratogiano, 16 | Chiavenna
L'hotel-crotto Crimea, dello Chef Mattia Giacomelli, conserva le caratteristiche originarie dei crotti, cavità naturali tipiche del nord Italia ed in particolare della Valchiavenna. Potremmo definire il Crotto come una taverna per la degustazione dei prodotti tipici locali, quali pizzoccheri, gli gnocchetti di Chiavenna, le costine, la polenta e la bresaola. Ad avergli trasmesso la passione per l'arte culinaria è il papà cuoco. A 17 anni parte alla scoperta di nuove culture gastronomiche, collezionando esperienze tra le cucine di mezzo mondo, per poi tornare a Chiavenna ad esaltare le materie prime della sua terra d'origine.
http://www.hotelcrimea.net/bar
La sua proposta: **"Strisciatt", un roll di Bresaola della Valtellina in tempura**

Eden Ristorante della Pizza - Via Bernasconi, 60 | Cosio Valtellino
Fin dal 1927 la famiglia Sutti ha saputo tramandare di padre in figlio l'esperienza necessaria per stare sempre al passo con i tempi. Oggi, il ristorante invita a riscoprire antichi sapori in un ambiente gradevole e accogliente. Lo Chef Ivan Sutti, classe 1983, rappresenta la quinta generazione di una famiglia di ristoratori. Ha un'anima che si divide tra farine e padelle, giungendo a un compromesso: sperimentare sui lievitati, "cucinandoci sopra". Vive la panificazione come un'attività zen.
www.ristorantepizzeriaeden.com
La sua proposta: **"Valtellina 2022", pizza gourmet con Bresaola della Valtellina**

Sunny Valley Mountain Lodge - Località Vallalpe, Santa Caterina, Valfurva
Il ristorante ad alta quota con vista sulla catena montuosa del Gruppo Ortles – Cevedale nasce nel 2007 da un sogno di Beppe Bonseri, con tre aree dedicate (Bar, Ristorante-Steakhouse, Gourmet). Realizzato con materiali naturali, si inserisce nel panorama dei rifugi Alpini, perfettamente compatibile e integrato con l'ambiente naturale. Lo Chef Tommaso Bonseri è di Bormio e, anche se giovanissimo, fa già parte della Nazionale Italiana Cuochi. Territorio, qualità e benessere sono le colonne portanti della sua filosofia gastronomica. La bresaola in cucina? Un jolly da usare in tantissime preparazioni e ricette.
www.sunnyvalley.it
La sua proposta: **"Crap Télin", Bresaola della Valtellina in craquelin agrodolce**

Ristorante Parravicini - Piazza Parravicini, 1 | Tirano
Il Palazzo Parravicini è situato nel centro storico di Tirano, nell'omonima Piazza. La costruzione, eretta nel XVI secolo, appartiene alla famiglia nobile di origini francesi. Il locale sembra respirare storia, la storia della trattoria agli inizi del '900, delle cantine che producevano le gassose con il tappo, della macelleria, la storia delle nostre origini.
https://ristoranteparravicini.it/
La sua proposta: **"Incontro di tradizione", insalatina di grano saraceno decorticato con petali di Bresaola della Valtellina ripieni di "Taroz" e verdure di stagione**

Antica Osteria Rapella 1886 - Via Margna, 36 | Morbegno
Sapori e quei profumi ormai persi nel tempo per assaporare le ricette della Valle. La storia dell'Osteria Rapella ebbe inizio nel 1886, quando Carlo e Orsola, bisnonni dell'attuale proprietario, iniziarono a vendere direttamente i propri prodotti provenienti dall'attività agricola. Trasformarono la stalla in un luogo di

accoglienza per i viandanti e il vecchio focolare in Osteria.
https://www.anticaosteriarapella.com/
La sua proposta: **"Scrigno del Rapella", pasta fillo con Bresaola della Valtellina, scaglie di formaggio Bitto stagionato, uovo cotto a bassa temperatura da gallina di selva e misticanza**

Hotel Sassella - Ristorante JIM - Via Roma, 2 | Grosio
Situato nel centro storico di Grosio, il ristorante Jim propone piatti della cucina tipica valtellinese. L'appassionato Chef Zeno Bernasconi e la sua brigata di cucina, alla guida del Ristorante Jim, hanno portato freschezza alla carta del ristorante mantenendo alto il livello qualitativo e rinnovandone il legame con il territorio.
www.hotelsassella.it
La sua proposta: **"Muffin golosone", muffin salato con Bresaola della Valtellina, formaggio Valtellina Casera stagionatura 300 giorni della Latteria Chiuro**

Trattoria Olmo - Piazza Cavour, 13 | Sondrio
Il ristorante è stato inaugurato nel 1986 e da allora ha mantenuto un'atmosfera tradizionale con piatti del territorio interessanti e curiosi. La storia e la filosofia della trattoria sono legate ai valori della semplicità e dell'autenticità.
http://www.iolmo.it/
La sua proposta: **"Olmo Gourmet", panino ai cereali con Bresaola della Valtellina, formaggio Valtellina Casera e finferli**

Cucina Yugen - Via C. Battisti, 4 | Sondrio
Tra i valori del ristorante, che effettua esclusivamente delivery, c'è sicuramente l'attenzione all'ambiente. Dalla scelta della materia prima, alla creazione dei piatti, fino alla consegna ecosostenibile. I suoi pack sono monouso in cartoncino 100% Made in Italy.
https://cucinayugen.it/
La sua proposta: **"Yugen", ciabatta di grano duro con Bresaola della Valtellina, scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola, funghi sottolio, cipolle caramellate e limone**

BISTROT

Bistrot Bormio Terme - Via Stelvio, 14 | Bormio
Sin dai tempi più antichi, le terme sono state luogo di socializzazione. Oggi Bormio Terme interpreta questa tradizione offrendo non solo ai chi accede ai suoi percorsi di benessere o curativi, ma anche a tutti gli Ospiti di Bormio spazi da vivere ed in cui trovare piacevoli momenti di svago.
https://www.bormioterme.it/bar-e-ristoranti/
La sua proposta: **"Bormio Terme Snack", panino di segale con Bresaola della Valtellina, formaggio Scimudin, pomodoro fresco, rucola e crema di avocado**

Caffè Bistrot Mastai – Piazza Carlo Donegani, 3 | Chiavenna
Nel centro di Chiavenna, a due passi dalla stazione è un locale raffinato dove poter assaporare la gastronomia Mastai: pasticcini, mignon, semifreddi, meringate, focacce fioretto e le torte preparate ogni giorno con ingredienti freschi, con una particolare attenzione alle eccellenze locali e di Valtellina.
http://www.mastai.it/bistrot-mastai/
La sua proposta: **"Mastai Sfizioso", focaccia rustica multicereali con grano saraceno 100% italiano, Bresaola della Valtellina, ricotta chiavennasca, rucola e pistacchi**

CAFÈ

Café Felix - P.zza Garibaldi, 19 | Sondrio
Nella cornice unica del Grand Hotel della Posta, l'atmosfera che si respira, elegante e raffinata, è quella senza tempo dei viaggiatori di fine Ottocento. Il Cafè Felix propone un'enogastronomia all'avanguardia che guarda al mondo, ma che non dimentica le radici.
www.grandhoteldellaposta.eu
La sua proposta: **"Rustico 1862", panino fatto in casa con grano saraceno, Bresaola della Valtellina, ricotta della Latteria Chiuro profumata agli agrumi e crescione**

Zenith Centro della Montagna - Via Vanoni, 38 | Caspoggio
Dedicato al territorio montano, è la riqualificazione di un centro sportivo comunale gestito per diventare un punto di incontro vivo per la Valmalenco. Attraverso lo sport, le attività ludico-sportive, lo spazio alle famiglie, l'offerta eno-gastronomica dello Zenith Cafè, vivono idee e progetti dedicati a nuove forme di accoglienza turistica.
www.centrodellamontagna.com
La sua proposta: **"Zenith", panino di segale con Bresaola della Valtellina e formaggio locale azienda agricola Negrini di Caspoggio**

ENOTECHE

Peter Food and Wine Bar - Via Stelvio, 51 | Sondrio
Atmosfera accogliente e ospitale, capace di regalare momenti speciali e un'offerta di qualità di prodotti e iniziative, la proposta di "Peter Food and Wine Bar" va dalla classica colazione fino a pranzi ed aperitivi con le eccellenze tipiche del territorio, come la Bresaola della Valtellina IGP.
https://www.peterfoodwine.it/
La sua proposta: **"Panino Peter", panino di segale con Bresaola della Valtellina, formaggio spalmabile, olio evo, limone e pepe**

Vineria Tirano - Via XX Settembre, 25 | Tirano
Nel centro storico di Tirano, all'inizio del 1900 nacque l'attività di vendita di prodotti tipici della regione. Dal 2006, la Vineria (con una bella corte seicentesca esterna) passa nelle mani della famiglia Andreotta. I tre fratelli, già gestori di un B&B a Villa di Tirano, tutto l'anno offrono la possibilità di acquistare e degustare i prodotti dell'agricoltura valtellinese.
https://vineriatirano.com/
La sua proposta: **"Taroz a modo mio", taroz con fagiolini e patate dell'orto, grissini fatti in casa, Bresaola della Valtellina, formaggio Valtellina Casera e Parmigiano Reggiano**

GASTRONOMIA & MARKET

Le Corti - Via Milano, 60 | Bormio
Il Centro Le Corti, è un supermercato di 800 mq della famiglia Pedranzini, con annessi bar-caffetteria e tavola calda, edicola, tabaccheria e ricevitoria. La Gastronomia interna è ben fornita e propone eccellenze garantite dal marchio di tipicità: pizzoccheri, bisciole, vini, sughi, mieli e confetture.
https://it-it.facebook.com/lecortibormio/
La sua proposta: **"Delice", brioche salata con Bresaola della Valtellina, formaggio Grana Padano e rucola**

Le Rocce Market - Via Stazione, 1 | Poggiridenti
Nato nel 2001 dalla famiglia Mottolini segue la filosofia del forte legame con il territorio e attenzione al cliente. Inserito nel gruppo Carrefour, non rinuncia al radicamento nella realtà locale specialità locali

provenienti da piccole aziende di Valtellina e Valchiavenna.
https://www.leroccemarket.it/
La sua proposta: **“Le Rocce”, panino di segale con Bresaola della Valtellina e formaggio Valtellina Casera**

Questa azione è stata realizzata con il cofinanziamento del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) - PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA LOMBARDIA -GRUPPO DI AZIONE LOCALE VALTELLINA: VALLE DEI SAPORI 2014-2020 SCARL.

Ufficio stampa Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina
INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione
Ivana Calò Tel. 324 8175786 – i.calo@inc-comunicazione.it
Francesca Parravicini Tel. 345 651 8331 – f.parravicini@inc-comunicazione.it