



CITTERIO

“I percorsi della bresaola” della prima guida alpina donna italiana per scoprire la zona di produzione della Bresaola della Valtellina I.G.P. Citterio

Da Gordona alla scoperta della Val Chiavenna, due percorsi adatti anche alle famiglie

Il vademecum della guida per godersi la gita: "Nello zaino non possono mancare un ricambio, una torcia, un kit di pronto soccorso e un panino con la bresaola"

Due gite adatte a tutti, che partendo da Gordona in Val Chiavenna, luogo dove Citterio produce la Bresaola della Valtellina I.G.P., permettono di scoprire il territorio circostante. Questi i consigli che Renata Rossi, la prima guida alpina italiana donna e tra le prime in Europa, ha stilato per Citterio, la storica azienda di salumi che, nata a Rho, ha deciso già dagli anni '70 di produrre nei luoghi d'origine, per rafforzare il legame tra il territorio e le sue ricette tradizionali.

Renata Rossi è nata nella Bregaglia italiana, in Valtellina, e dopo 3 anni di psicologia a Padova ha sentito il richiamo della sua terra che l'ha portata a diventare guida alpina nel 1984. Ai turisti trasmette la sua sensibilità e le emozioni che ogni giorno l'ambiente montano le regala. E proprio la montagna sarà una delle mete preferite dal 49% degli italiani che non rinunceranno alle vacanze nell'estate post covid, come emerso dall'ultima indagine di Confturismo-Confcommercio in collaborazione con l'agenzia di sondaggi Swg.

“Nel primo itinerario, partendo da Gordona e oltrepassando il ponte sul torrente Boggia, si prosegue fino alla Torre del Segname. È la vecchia torre di segnalazione, alla quale si può accedere salendo una scaletta per arrivare in cima: da lì si gode di una vista mozzafiato su tutta la vallata.

Nel secondo si percorre la mulattiera del Benefattore. Lasciando a Gordona l'automobile nei pressi della Chiesa di San Martino si imbocca il sentiero ben indicato e si arriva alla località di Donadivo, ideale per un picnic con vista sulla piana della bassa Valchiavenna”.

Proprio a Gordona nasce la Bresaola della Valtellina I.G.P. Citterio, grazie a una combinazione unica tra clima, territorio e una lavorazione tradizionale più che centenaria. In queste valli infatti l'aria fresca, asciutta e aromatica che discende dalle Alpi si incontra con l'aria più mite del fondovalle, generando le condizioni ideali per la stagionatura del prodotto. Tutta la produzione parte dalla scelta dei tagli più pregiati e teneri di bovini adulti. La bresaola viene poi lavorata a mano, abilmente rifilata, insaporita con aromi naturali e maturata naturalmente per almeno 6 settimane, durante i quali viene massaggiata costantemente, per darle quel sapore autentico e il colore rosso che la contraddistingue.

Rossi ha stilato anche un breve vademecum destinato a chi non è abituato alle gite in montagna.



CITTERIO

“Innanzitutto, ci si deve informare sul percorso, poi sulle condizioni meteo e avvisare sempre su dove si è diretti e per quanto tempo, soprattutto se si è da soli. Nello zaino non devono mai mancare un ricambio, qualcosa per la pioggia, una fonte luminosa, come una pila, un kit del pronto soccorso con il materiale base, cappello e occhiali per ripararsi dal sole. Una borraccia e qualcosa da mangiare. Evitare cibi pesanti e poco pratici. Ideale un panino con la bresaola, per fare il pieno di proteine ed evitare grassi superflui”.

La Bresaola della Valtellina I.G.P., inconfondibile per il suo colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato, è infatti la regina dei salumi leggeri, povera di grassi, ricca di proteine e buona fonte di vitamine e sali minerali. Ideale per l’alimentazione di tutta la famiglia, per chi vuole mantenersi in forma e per gli sportivi.

Per ulteriori informazioni

www.citterio.com

<https://renatarossi.it/>

Ufficio stampa

Encanto Public Relations - 02 66983707

Veronica Carminati, veronica.carminati@encantopr.it - cell. 334 3782823

Laura Zugnoni, laura.zugnoni@encantopr.it - cell. 339 7649302