

VALLELLINA Mappa gastronomica della Lombardia di frontiera

Il meglio in dieci tappe

Dieci tappe gastronomiche sulla strada della neve. Dicei sono più o meno sconosciute in quell'angolo di Lombardia su cui sono puntati i riflettori del mondo sportivo: la Valtellina, con i suoi Mendoliti di set.

La prima meta di questo itinerario, dopo aver lasciato alle spalle Colico e, probabilmente, in Val Chiavenna, lungo la strada che porterebbe ad esempio a Medesano o a St. Moritz. Fermarsi proprio a Chiavenna, perché è lì che la macellina del lungo valle che dalla stazione porta al cuore della città inabitata, è nelle splendide iniziative offerte per ammirare il Canale antico tratto da Fagetta via Pirelli 18, tel. 0342-32122.

Il secondo è il paese di Sondrio, dove si trovano i migliori salumi bianchi, salati, salati da molti anni. Puntiamo in cotte, sedici in paglia di Varna, belle stampe alle pareti e portati con un servizio un po' freddo. Il cuore della città inabitata, è nelle splendide iniziative offerte per ammirare il Canale antico tratto da Fagetta via Pirelli 18, tel. 0342-32122.

Il terzo è il paese di Sondrio, dove si trovano i migliori salumi bianchi, salati, salati da molti anni. Puntiamo in cotte, sedici in paglia di Varna, belle stampe alle pareti e portati con un servizio un po' freddo. Il cuore della città inabitata, è nelle splendide iniziative offerte per ammirare il Canale antico tratto da Fagetta via Pirelli 18, tel. 0342-32122.

Il quarto è il paese di Sondrio, dove si trovano i migliori salumi bianchi, salati, salati da molti anni. Puntiamo in cotte, sedici in paglia di Varna, belle stampe alle pareti e portati con un servizio un po' freddo. Il cuore della città inabitata, è nelle splendide iniziative offerte per ammirare il Canale antico tratto da Fagetta via Pirelli 18, tel. 0342-32122.

Il quinto è il paese di Sondrio, dove si trovano i migliori salumi bianchi, salati, salati da molti anni. Puntiamo in cotte, sedici in paglia di Varna, belle stampe alle pareti e portati con un servizio un po' freddo. Il cuore della città inabitata, è nelle splendide iniziative offerte per ammirare il Canale antico tratto da Fagetta via Pirelli 18, tel. 0342-32122.

I posti dei bormini

PER chi vuole mangiare a Bormio il primo nome di ristorante che viene alla mente è La Balena, il locale di Pierino Sola, sulla strada per Bormio Duemila, ma è molto più bello arrivare con l'impianto di risalita. Qui non si mangia.

Nel cuore del centro storico il Kuerer (è proprio di fronte alla sede delle prenotazioni di Stefano Caputi, ex azzurro, maestro di sci, moglie e sorella di Pierino e Aldo Anzi, ex campioni dello sci azzurro).

Il sesto è il paese di Sondrio, dove si trovano i migliori salumi bianchi, salati, salati da molti anni. Puntiamo in cotte, sedici in paglia di Varna, belle stampe alle pareti e portati con un servizio un po' freddo. Il cuore della città inabitata, è nelle splendide iniziative offerte per ammirare il Canale antico tratto da Fagetta via Pirelli 18, tel. 0342-32122.

Il settimo è il paese di Sondrio, dove si trovano i migliori salumi bianchi, salati, salati da molti anni. Puntiamo in cotte, sedici in paglia di Varna, belle stampe alle pareti e portati con un servizio un po' freddo. Il cuore della città inabitata, è nelle splendide iniziative offerte per ammirare il Canale antico tratto da Fagetta via Pirelli 18, tel. 0342-32122.

Pizzoccheri

Farina nera di grano saraceno gr. 350 - farina bianca gr. 100 - uva bianca ricca (di riverno) o colza (di riverno) gr. 500 - burro d'Uva gr. 400 - formaggio gromme di cadra gr. 400 - aglio 4 spicchi - formaggio parmigiano-reggiano tagliato gr. 100 - sale (Per 4 persone).

Si mescolano le farine, la bianca e la nera, impastandole con l'acqua pura di Tiglio e lavorandole per non meno di un quarto d'ora. Si tira la stropia di cui si fa un pezzo di stropia al mezzo centimetro e, da questa si ricavano delle tagliatelle.

CAMPIONATI DEL MONDO SCI ALPINO Valtellina '85

La gara di Bormio, eccovi a Pagnadenti, balneata panoramicamente, dove trovate il ristorante ristorante San Fedele (via Torricello 3, tel. 0342-352.083) che ha una cucina di alta qualità, una sala più grande e luminosa dove c'è un ottimo cameriere. Sono tutti in loco. Sono tutti in loco.

La gara di Bormio, eccovi a Pagnadenti, balneata panoramicamente, dove trovate il ristorante ristorante San Fedele (via Torricello 3, tel. 0342-352.083) che ha una cucina di alta qualità, una sala più grande e luminosa dove c'è un ottimo cameriere. Sono tutti in loco. Sono tutti in loco.

IL MANGIARE

La gara di Bormio, eccovi a Pagnadenti, balneata panoramicamente, dove trovate il ristorante ristorante San Fedele (via Torricello 3, tel. 0342-352.083) che ha una cucina di alta qualità, una sala più grande e luminosa dove c'è un ottimo cameriere. Sono tutti in loco. Sono tutti in loco.

IL BERE

La gara di Bormio, eccovi a Pagnadenti, balneata panoramicamente, dove trovate il ristorante ristorante San Fedele (via Torricello 3, tel. 0342-352.083) che ha una cucina di alta qualità, una sala più grande e luminosa dove c'è un ottimo cameriere. Sono tutti in loco. Sono tutti in loco.

Il profumo dell'Inferno

La Valtellina superiore. Nella prima zona si produce il vino "Sforzato", cioè "Sforzato". Il nome deriva dalla pratica di far appassire le uve, prima della vinificazione, sulle "manrinate" (specie di tralicci) che si procede poi ad un'attenta selezione dei grappoli, eliminando gli acini non completamente maturi.

La Valtellina superiore. Nella prima zona si produce il vino "Sforzato", cioè "Sforzato". Il nome deriva dalla pratica di far appassire le uve, prima della vinificazione, sulle "manrinate" (specie di tralicci) che si procede poi ad un'attenta selezione dei grappoli, eliminando gli acini non completamente maturi.

La Valtellina superiore. Nella prima zona si produce il vino "Sforzato", cioè "Sforzato". Il nome deriva dalla pratica di far appassire le uve, prima della vinificazione, sulle "manrinate" (specie di tralicci) che si procede poi ad un'attenta selezione dei grappoli, eliminando gli acini non completamente maturi.

Campionati del Mondo di sci sotto il segno dell'elettronica

La gara di Bormio, eccovi a Pagnadenti, balneata panoramicamente, dove trovate il ristorante ristorante San Fedele (via Torricello 3, tel. 0342-352.083) che ha una cucina di alta qualità, una sala più grande e luminosa dove c'è un ottimo cameriere. Sono tutti in loco. Sono tutti in loco.

Longines ai Campionati del mondo di sci alpino 1985

La gara di Bormio, eccovi a Pagnadenti, balneata panoramicamente, dove trovate il ristorante ristorante San Fedele (via Torricello 3, tel. 0342-352.083) che ha una cucina di alta qualità, una sala più grande e luminosa dove c'è un ottimo cameriere. Sono tutti in loco. Sono tutti in loco.

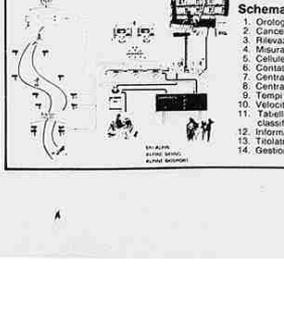
Campionati del Mondo Sci Alpino - VALTELLINA 85

Cariplo è la banca dei mondiali. Sponsor ufficiale dei Campionati del Mondo Sci Alpino Valtellina 85.

Elenco generale dei programmi consultabili

Programma	Descrizione
1. Orologio di partenza	...
2. Cronometro elettronico	...
3. Misurazione della velocità	...
4. Contatore elettronico	...
5. Centrale di comando	...
6. Centrale di comando dati	...
7. Centrale di comando dati	...
8. Velocità	...
9. Velocità	...
10. Velocità	...
11. Velocità	...

Schema



Cariplo la banca dei mondiali

Cariplo è la banca dei mondiali. Sponsor ufficiale dei Campionati del Mondo Sci Alpino Valtellina 85. Siamo presenti nello sport perché crediamo negli sviluppi tecnico e sportivo del mondo dello sci. Cariplo è la banca dei mondiali.