



QUALITÀ E GENUINITÀ: LA RICETTA VINCENTE DELL'ENOGASTRONOMIA LIVIGNASCA

La cultura enogastronomica di Livigno vuole valorizzare i prodotti tipici valtellinesi, tramandando le ricette tradizionali di generazione in generazione, ma sempre con un occhio attento all'innovazione.

Livigno è una destinazione turistica che accontenta ogni tipo di viaggiatore: gli sportivi alla ricerca di attività active e outdoor, le famiglie con bambini di tutte le età, i fashion (e shopping) addicted... ma anche tutti i **food lover!**

Il Piccolo Tibet, infatti, offre un'ampia selezione di bar e ristoranti che animano le vie del centro pedonale, ma anche di malghe e ristori alpini che invece sono localizzati nella valle circostante. Il fil rouge della proposta enogastronomica livignasca è la **qualità dei prodotti** e la **genuità delle materie prime**, minuziosamente scelte dagli chef e poi utilizzate per creare piatti unici, in grado di raccontare la storia e le tradizioni di Livigno.

Da pranzo fino a cena, ognuno può soddisfare le proprie esigenze e desideri culinari, assaporando sia la tradizione locale che delle proposte innovative o internazionali.

Per pranzo, chi è alla ricerca dei sapori della tradizione gastronomica montana può scegliere una delle **malghe**, dei **ristori alpini** o degli **agriturismi** presenti nelle valli che abbracciano Livigno, come per esempio la Valle delle Mine e la Val Federia. Qui è possibile vivere un'esperienza autentica in grado di unire gusto e natura, assaggiando le **tipiche ricette valtellinesi** realizzate con **prodotti a km0**: dagli sciatt ai pizzoccheri, ai taroz, fino alla bresaola o alla carne alla griglia, abbinata alla polenta.

Se si vuole proseguire la scoperta enogastronomica con uno **snack** dopo una giornata scandita da attività all'aria aperta, il Piccolo Tibet propone la **Latteria di Livigno**, nata dall'idea di 25 medi e piccoli produttori di latte riuniti in una cooperativa. Accanto alla lavorazione dei **prodotti lattiero-caseari** di alta qualità, questa struttura offre sia la possibilità di visitare i laboratori e il museo dedicato alle attrezzature agricole d'epoca, ma anche di degustare i prodotti mentre si gode della vista della valle dalla terrazza all'aperto del ristorante.

In alternativa, per gli amanti della birra è presente il birrificio più alto d'Europa, il **1816**. Oltre alla scoperta e alla degustazione di **birre artigianali**, è possibile anche prenotare un tour guidato con il Biersommelier, che svelerà tutti i segreti del luppolo, insegnando anche come descrivere e come abbinare le diverse birre. Nelle proposte beverage è presente anche il **Gin Contrabbando**, gin che racchiude in se la vera essenza del territorio livignasco, realizzato localmente a partire dalla raccolta delle bacche di ginepro.

Non mancano anche le proposte gourmet, perfette per concludere la giornata con una **cena** rilassante e dai sapori ricercati. Le vie del centro, ma anche le zone limitrofe comodamente raggiungibili a piedi o a pochi minuti di macchina, accolgono ristoranti di alto livello che propongono piatti innovativi, ma sempre realizzati con materie prime genuine e locali, offrendo così agli ospiti un'esperienza enogastronomica indimenticabile.

I turisti di tutto il mondo potranno continuare a replicare i piatti provati in loco anche una volta tornati a casa, grazie al **libro fotografico bilingue "Leina da Saor"**, creato dall'Associazione Cuochi e Pasticceri e edito da Mondadori, che contiene **100 ricette tradizionali, 37 rivisitate e oltre 250 fotografie.**

Inoltre, gli amanti del buon cibo e della cucina gourmet non potranno perdersi la **6ª edizione di Sentiero Gourmet**, l'evento itinerante che si snoda lungo un percorso di 5km nella Valle del Vago. Per la prima volta, le sei portate gourmand del pranzo saranno preparate da **chef stellati del nord Italia**, ognuno dei quali renderà omaggio al proprio legume con la tradizione gastronomica valtellinese.

Il **15 luglio**, giorno dell'evento, tutti i partecipanti – suddivisi in gruppi di circa 30 persone – si sposteranno tra sei postazioni dedicate e allestite lungo il percorso dove ciascuno chef proporrà una selezione di **finger food gourmet** che interpretano in chiave moderna gli ingredienti, le tradizioni e i piatti tipici della cucina valtellinese, accompagnati da una selezione di vini "local".



Per maggiori informazioni: www.livigno.eu

About Livigno

Situata in Lombardia, nel cuore delle Alpi italiane, Livigno, con i suoi 115 km di piste e impianti di risalita è nota ai più per la durata della stagione invernale, tra le più lunghe in Italia: la neve, infatti, è assicurata da novembre fino a maggio grazie alle abbondanti nevicate e alle innovative tecniche di stoccaggio della neve. Negli anni, Livigno si è affermata tra le località più famose al mondo per gli sport invernali e le attività outdoor, tanto da conquistare il titolo di Comune Europeo dello Sport 2019 e diventare sede delle gare di snowboard e freestyle per le Olimpiadi Milano Cortina 2026. A completare e rendere unica l'offerta di Livigno ci sono oltre 250 negozi per uno shopping esclusivo, il centro sportivo e benessere Aquagranda, l'attenzione particolare ai bambini e alle loro famiglie.