



PRO LOCO
TIRANO

La PRO LOCO TIRANO presenta



Autunno Tiranesese

23-24
ottobre
2010

TIRANO
Terra di storia

*Gusto,
Cultura e Dimore
Degustazione vini
e prodotti tipici locali*



Città
di Tirano



Provincia
di Sondrio



Comunità
Montana
Valtellina
di Tirano



TIRANO: terra di storia

Tirano posta a fondo valle ai confini con la Svizzera presenta antiche origini romane, il suo nome, infatti, dovrebbe derivare dal latino Tirius. Oggi conta circa 9000 abitanti.

Nel medioevo furono costruiti molti castelli poi smantellati nel periodo di dominio dei Grigioni (1526) di cui ora rimangono solo i ruderi fra i quali ricordiamo il castello di Santa Maria detto «Castellaccio» con la sua torre e i resti delle mura che fece edificare il duca di Milano Ludovico il Moro (1487-1499) e le tre porte: Porta Milanese, Porta Bormina e Porta Poschiavina.

Tirano lega la sua notorietà al Santuario della Madonna di Tirano che è uno, se non il più importante, monumento religioso conosciuto della nostra Provincia. Iniziato nel 1505, voluto dalla comunità dopo l'apparizione della Beata Vergine Maria a Mario Omodei (1504), fu terminato in tempi abbastanza brevi. All'interno si può ammirare la cappella dell'Apparizione, l'organo barocco in legno scolpito oltre a notevoli affreschi e stucchi rinascimentali. Percorrendo il bellissimo viale alberato che congiunge Madonna a Tirano si raggiunge il centro storico dove si possono ammirare nobili ed antichi palazzi. Palazzo Marinoni, già convento agostiniano, oggi sede del Municipio, Palazzo Torelli, Palazzo Merizzi, Palazzo Quadrio, Palazzo Lambertenghi e Palazzo Salis oltre alla chiesa parrocchiale di S. Martino con l'alta torre campanaria del 1479. Di notevole interesse turistico il trenino del Bernina con i suoi caratteristici vagoni rossi (detto appunto Trenino Rosso), che attraversa il paese per raggiungere la vicina Svizzera.

Da non dimenticare le due frazioni di Roncaiola e Baruffini, meta di piacevoli passeggiate fra il verde, poste sul versante retico interamente coltivato a vigneti, mentre sul versante opposto vi è l'antico borgo di Cologna circondato da una ricca coltivazione di mele.





Palazzo Salis

Da sempre di proprietà del ramo Salis Zizers, che ne ha curato i restauri attraverso i secoli, Palazzo Salis a Tirano rappresenta oggi un patrimonio artistico e culturale straordinario. Costruito fra il 1630 e il 1690 fu dimora dei Salis "Governatori e Podestà grigionesi in Valtellina". Si sviluppa su una struttura che presenta una facciata di stile tardo-cinquecentesco, fiancheggiata da due torri, con un portale centrale barocco realizzato su disegno del Vignola.

L'interno del palazzo è visitabile dalla corte padronale affrescata e in seguito, salendo lo scalone d'onore ed attraversando il grande Salone, si accede al recentissimo museo che comprende 10 sale splendidamente affrescate e restaurate, tra cui la "Sala delle 8 meraviglie", la "Sala dal soffitto policromo", la "Sala dei Turchi" e lo splendido "Salunscell", con importanti prospettive architettoniche "illusorie". Le sale sono allestite con documenti storici, dipinti e pezzi di antiquariato appartenenti alla storia della famiglia Salis. La visita include l'affaccio sulla magnifica cappella privata barocca, dedicata a S. Carlo Borromeo, ed il prestigioso salotto di lettura con il monumentale camino in stucco.

Palazzo Lambertenghi

Palazzo Lambertenghi (sec. XV-XVI) rientra nella tipologia della casa-torre: edificio ad un corpo centrale con due ali laterali delimitanti una corte, con merli ghibellini ancora visibili sotto la falda del tetto. Il quarto lato era chiuso da un alto muro in sasso, con accesso da uno spesso portone in legno, ora sostituito da inferriata con cancello di elegante forgiatura (inizi sec. XVIII) proveniente dal palazzo Lambertenghi in Villa di Tirano. La casa-torre si sviluppava in verticale e si chiudeva in sé alla prima avvisaglia del nemico, conservando la propria autonomia economica ed è quindi anteriore alla costruzione delle mura volute da Ludovico il Moro (1496-98).

La casa appartenne alla famiglia Lazzaroni (nobile famiglia lombarda), dalle sue origini fino alla confisca voluta da Napoleone (1798). Dopo varie vicissitudini, nella seconda metà del XIX secolo divenne proprietà della famiglia Lambertenghi, proveniente da Villa di Tirano, famiglia documentata in Valtellina fin dal secolo XII.

L'edificio («Fondazione Casa-Museo D'Oro Lambertenghi») viene aperto al pubblico al fine di far conoscere non solo gli interni con le belle stue (rivestimenti lignei o «boiseries»), come potrebbe essere per un museo tradizionale, ma anche per far partecipare l'ospite di quei fili sottili che legano gli oggetti e le collezioni alla vita quotidiana.

I beni e gli arredi della casa sono confluiti in essa per eredità ed acquisti nel corso del tempo.



PROGRAMMA

Sabato 23 ottobre 2010

ore 09:15 Ritrovo Piazza Cavour - **Visite Guidate:**

- **Museo Palazzo Salis** - costo € 5,00
- **Casa Museo D'Oro-Lambertenghi** - costo € 5,00
- **Centro Storico** - costo € 3,00
- **Basilica, Casa Beato Mario** - costo € 3,00
- **Enoteca Dalla Valle**

ore 12:30 **Possibilità di pranzare
presso i ristoranti convenzionati**
Gradita la prenotazione

ore 15:30 Giardino Arcari - Via Arcari
Momento Musicale con il Coro Monti Verdi
a seguire piccolo rinfresco
a cura Biblioteca Civica "Arcari"

ore 18:00 Piazza Cavour e Chostro del Comune
Apertura **Mercatini artigianato e prodotti tipici**
Inizio **Circuito del Vino** possibilità di degustare:

- 4 Rossi di Valtellina
- 4 Valtellina Superiore
- 4 Sforzati
- Bresaola
- Salame
- Formaggio
- Bisciola



*a cura O.N.A.V.
(Organizzazione Nazionale
Assaggiatori di Vino)*

**La tessera per le degustazioni è acquistabile
sotto il Chostro del Comune a € 12,00**

Presso "La Vineria" in via XX Settembre
si potrà degustare a pagamento il **Chisciöl**
della "Confraternita del Chisciöl e dei Vini del Tiranese"

ore 19:00 **Possibilità di cenare
presso i ristoranti convenzionati**
Gradita la prenotazione

Domenica 24 ottobre 2010

ore 10:00 Piazza Cavour
Apertura **Mercatini artigianato e prodotti tipici**
Shopping nei negozi aderenti all'iniziativa

ore 12:30 **Possibilità di pranzare**
presso i ristoranti convenzionati
Gradita la prenotazione

ore 14:30 Piazza Cavour
Castagnata per tutti
Assaggio di dolci autunnali
Esibizione **“Gruppo Folcloristico Città di Tirano”**



Presso portici "Libreria il 95"

Mostra fotografica
"La Tirano di inizio '900"

a cura di Mario Cometti



PALAZZO QUADRIO-FOPPOLI

Edificio primario della metà del '500. Nel 1703 diviene proprietà dei Beni del Santuario; passa poi alla famiglia Foppoli la cui ultima erede ne fa dono alla Municipalità. Nell'ala Est resti medioevali. Portalino di bottega datato 1760; bel portale ad ogiva di pietra verde di Tresivio, con stemma ed affresco soprastante che raffigura l'Apparizione. Corte interna.

Degustazione ROSSO DI VALTELLINA

CASA FOPPOLI

La casa, situata nell'antica contrada Curti, come la maggior parte degli edifici del centro storico di Tirano risale nella sua struttura originaria al XVI sec. Le prime notizie documentali relative ai suoi passaggi di proprietà sono del 1674, mentre la prima descrizione dettagliata è riportata negli estimi del 1765, dove il fabbricato attorno alla corte risulta ripartito in tre particelle; quella affacciata sulla strada viene detta "casa involtata dove si fa bottega con cucina sopra ...".

Successivamente l'edificio subì numerosi passaggi di proprietà e trasformazioni – accorpamenti e frazionamenti – fino a quando, nei primi anni del 1900, fu acquistato dal bisnonno degli attuali proprietari che, provenendo da Sondrio, vi trasferì la sua macelleria con annessi stalla, mattatoio e celle frigorifere.

La "Macelleria-Salumeria Achille Meneghini" rimase attiva, in quella che allora veniva chiamata via Adda, fino al 1924, quando passò di proprietà e, successivamente, fu traslocata altrove.

Dal 1947 al 1959 la stua al primo piano dell'abitazione fu sede della "Biblioteca Foppoli - Meneghini", l'unica biblioteca privata circolante di Tirano, che disponeva di circa 3000 volumi che venivano concessi in prestito per la lettura.



Degustazione VALTELLINA SUPERIORE



PALAZZO MERIZZI

Il palazzo ha due ampi portali in pietra a tutto sesto semplicissimi, uno dei quali immette nell'androne che si apre su un armonioso cortile a pianta quadrangolare con un portico che si svolge su tre lati, sorretto dalla parte dell'ingresso da pilastri e sulle altre parti da snelle colonne; le facciate laterali sopra i colonnati hanno ambedue ampie logge con vaste aperture, divise da colonnine, e volte a crociera decorate di stucchi e affreschi di carattere floreale. La parete di fondo, sotto il cornicione concavo dove sono dipinte foglie d'acanto, presenta due aperture ovali, quindi tre piccole finestre e

al piano nobile altre assai più alte, tutte decorate con leggeri stucchi bianchi, mentre al pian terreno si trovano due finestre, tra le quali vi è una fontana a forma di tazza dal bordo ovale, sormontata da un mascherone e da una nicchia che contiene una piccola statua in pietra raffigurante un buffo omino che suona il mandolino. Le porte collocate nelle logge recano in alto stemmi dipinti entro cornici in stucco. L'edificio conta numerose stanze, tra le quali tre saloni foderati in legno intagliato e dipinto, in stile Luigi XIV.

(Guida Turistica della Provincia di Sondrio-Banca Popolare di Sondrio.)

Degustazione SFORZATO



**GRUPPO
MAGANETTI**
www.maganetti.com

ONAV SONDRIO

Chi è ONAV: L'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) è sorta in Asti nel 1951 per iniziativa della Camera di Commercio di Asti e per volontà di personalità eminenti del mondo vinicolo del tempo. Il 6 luglio 1981 con D.P.R. n°563 ha ottenuto il riconoscimento giuridico. Le ragioni che ne determinano la nascita vanno ricercate nell'esigenza, già allora assai sentita, di rendere disponibile un corpo di assaggiatori affidabili, perché specificatamente preparati ed esaminati, atti a svolgere la delicata ed impegnativa funzione. All'assaggiatore sono richiesti un complesso di doti naturali, di specifiche conoscenze tecniche ed un addestramento, ai quali si deve ricorrere quando si voglia ottenere un giudizio significativo e completo sulla qualità del vino.

ONAV SONDRIO: Onav Sondrio nasce ufficialmente il 30/1/2004, a seguito del primo corso organizzato in Valtellina nell'autunno 2003. Prima di questo corso Onav Sondrio ha avuto una attività "embrionale" in forte co-partecipazione con ONAV Milano, che ha dato un primo impulso alla creazione della sezione. Da allora ONAV Sondrio ha proposto 5 corsi per aspiranti assaggiatori di vino che hanno portato ad avere ad oggi circa 110 soci attivi. L'ultimo corso concluso, quello dell'autunno 2009, ha visto la partecipazione di ben 31 partecipanti, ottimo risultato per una piccola sezione come la nostra. Nota molto positiva è stata la presenza tra i frequentatori dei vari corsi di un buon numero di piccoli produttori valtellinesi, che hanno così potuto integrare le proprie conoscenze in materia di produzione di vino con un metodo di valutazione dei vini omologato e riconosciuto oramai da tutti gli addetti ai lavori.

Cosa fa ONAV SONDRIO: Onav Sondrio ogni anno propone in Valtellina un corso tecnico/pratico di 18 lezioni per conseguire la qualifica di assaggiatore di vino. Il corso programmato per il 2010 si svolgerà dal 1 Ottobre al 3 Dicembre e permetterà inoltre agli iscritti di frequentare le maggiori cantine vinicole della Valtellina.

Oltre al corso Onav Sondrio propone durante l'anno ben 10 degustazioni monotematiche aperte a tutti, soci e non soci; dette serate, nate in primis per far accrescere culturalmente il socio degustatore Onav, sono divenute nel tempo un appuntamento ricercato sia da semplici appassionati di vino che naturalmente da esperti degustatori iscritti anche ad altre associazioni. Per informazioni in merito o richieste di partecipazione basterà scrivere una mail a onavsondrio@gmail.com o sondrio@onav.it.

ONAV SONDRIO e AUTUNNO TIRANESE

Onav Sondrio durante la manifestazione presenterà 3 banchi d'assaggio suddivisi per tipologia di vino valtellinese:

banco d'assaggio 1 – Rosso di Valtellina DOC e Terrazze Retiche di Sondrio IGT

banco d'assaggio 2 – Valtellina Superiore DOCG

banco d'assaggio 3 – Sforzato o Sforsat di Valtellina DOCG

Seguendo dunque l'ordine sopra riportato si potranno degustare, secondo quella che viene definita la piramide della qualità dei vini, gli ottimi vini valtellinesi a base nebbiolo (localmente denominato Chiavennasca).





NUMERO UNO PER PASSIONE

La nostra storia inizia nel 1919 quando, l'allora ventinovenne Pietro Plozza iniziò, con notevole successo, a vendere vino sfuso valtellinese ad alberghi, ristoranti e privati soprattutto nella vicina Svizzera.

Nei decenni successivi, grazie all'esperienza acquisita, migliorò le tecniche di coltivazione e di vinificazione, acquistò diversi ettari di vigneti e costruì due cantine: una di vinificazione e affinamento a Tirano e l'altra di affinamento ed imbottigliamento a Brusio (Svizzera).

Il 29 gennaio 1973 sette azionisti fondarono la società per azioni Plozza e negli anni si adoperarono allo scopo di produrre eccellente vino, combinando sapientemente la tradizione e le più moderne tecnologie in campo enologico.

Nel 2002 venne acquistata e ristrutturata a Tirano una nuova cantina adibita a imbottigliamento, deposito e barricaia.

Non sappiamo cosa ci porterà il futuro ma un fatto è certo: i nostri progetti e le nostre idee sono inesauribili!

In degustazione per Voi:

Rosso di Valtellina DOC – 12.5% vol

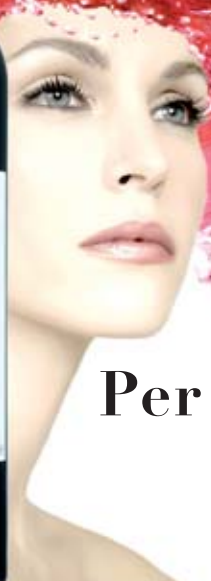
Valtellina Superiore DOCG Grumello Riserva - 13% vol

Sforzato di Valtellina DOCG Vin da Ca' Sfursat - 14.5% vol



 **PLOZZA**
V I N I · T I R A N O

Via San Giacomo 22, Tirano SO - tel 0342 701297 - www.plozza.com - tirano@plozza.com



Per i tuoi sapori d'autunno
scegli **CANUA**
Sforzato di Valtellina



CONTI SERTOLI SALIS
Vini Nobili di Valtellina



Salis 1637 Società Agricola srl Via Stelvio 18 23037 - Tirano Sondrio
Tel 0342 710404 Fax 0342 710428
info@sertolialis.com www.sertolialis.com



Cantine Fruviver Valtellina



Cantine FRUVIVER

23037 TIRANO (SO)

Via S.S Stelvio, 19

Tel. e fax 0342.703.802

e-mail: coopfruviver@tiscali.it

Cantine FRUVIVER VALTELLINA

nasce a Tirano nel 2002 con l'impegno di alcuni viticoltori che vogliono difendere le antiche tradizioni dei vinificatori tiranesi.

Ha una superficie vitata coltivata di circa 6 ettari nella fascia tra Tirano e Baruffini.

La prima annata messa in bottiglia è il **Valtellina Superiore DOCG**

«SASSO DEL GALLO»

prodotto con uva Chiavennasca (Nebbiolo) al 100% in purezza, in commercio dal 2003.

Il nome Sasso Del Gallo deriva da una nota località di frontiera con la Confederazione Elvetica che sovrasta i vigneti Fruviver.

Il simpatico galletto ideato sulla prima bottiglia è stato scelto quale simbolo della Cantina.

Nel 2005 la Fruviver inizia la commercializzazione del «**GALLO DOC**» (Rosso di Valtellina) prodotto con uve chiavennasca al 90% (10% Pignola, Brugnola e Rossola).

Sempre nel 2005, viene presentato lo **SFORZATO DOCG «INCANTO»** prodotto con uve chiavennasca (Nebbiolo) lasciate appassire per più di 100 giorni al fine di concentrare tutte le migliori qualità di aromi e profumi tipici di questo vino.

L'AZIENDA
I VIGNETI
LE CANTINE
I NOSTRI VINI
LE NOSTRE GRAPPE
CONTATTI



CASA VINICOLA

PIETRO TRIACCA

CAMPASCIO - GRIGIONI



A Campascio in Valposchiavo (Grigioni-Svizzera), vicino alla frontiera con la Valtellina, si trova la Casa vitivinicola Pietro Triacca dei fratelli Fabio e Piero Triacca.

Nel 1897 Pietro e Domenico Triacca iniziano la loro attività di viticoltori e di commercianti di vino. Negli anni Venti si separano; Pietro Triacca fonda l'azienda omonima, gestita ora dai nipoti e attuali proprietari, legati alla terra e alla tradizione dalla stessa passione degli avi. Con i gesti che si ripetono ogni stagione, con la saggezza e la poesia che la terra merita, producono un ottimo vino di Valtellina. Attualmente l'azienda Pietro Triacca si estende su 12 ettari, 10 dei quali di proprietà.

Casa vinicola P. TRIACCA & Co.

Via Principale 191
CH - 7748 Campascio (GR)
Tel +41 81 846 51 12
Fax +41 81 846 57 37
E-mail pietro@triacca.eu

**I vini dell'Autunno Tiranese
li puoi trovare da:**



ENOTECA DALLA VALLE

Cantina del Beato Mario De Homodeo

La Valtellina è terra di **GRANDI VINI** e la nostra esperienza di oltre 80 anni nel settore del commercio dei vini è al servizio del cliente.

L'Enoteca offre una gamma veramente esaustiva dei vini valtellinesi prodotti sul territorio:

la totalità dei vini imbottigliati dalle grandi case vinicole, circa il 95% dei vini dei produttori più piccoli oltre ad un vasta scelta di vecchi millesimi.

Buon vino a tutti!

- Vini valtellinesi — vasta scelta vecchi millesimi
- Vini italiani di pregio dall'Alto Adige alla Sicilia
- Champagne e spumanti italiani
- Vasto assortimento acque minerali, birre, bevande analcoliche
- Vasto assortimento whisky, distillati, grappe, liquori, amari, aperitivi
- Specialità: olio extravergine, aceto balsamico

LOCALE CONVENZIONATO:

Onav—Sconto 10%
AIS—Sconto 10%
Slow Food—Sconto 5%
Confraternita del chisciol—Sconto 5%
U.C.T.S. Sondrio—Sconto 5%



Via Beato Mario Omodei, 7
Madonna di Tirano

www.enotecadallavalle.it
info@enotecadallavalle.it

Tel. 0342-701112 - Fax: 0342-711588

Cell. 335-6876835

**L'Enoteca valtellinese di
storica attività per
degustare e conoscere!**

G R A D I T A P R E N O T A Z I O N E

Autunno Tiranese di Gusto

Ristoranti Convenzionati

RISTORANTE "AI PORTICI"

VIALE ITALIA, 87 - TIRANO

tel. 0342/701255

EURO 30.00

Salumi di valle con canestro di porcini
Tagliatelle di castagne
Scaloppine di cervo con polenta e verdura
Tiramisù di bisciola
Acqua - vino "La Galeda"

"ANTICA OSTERIA DELL'ANGELO"

VIA DON ALBONICO, 2 - TIRANO

tel. 0342/706188

EURO 22.00

Taroz in crosta di pancetta su letto di soncino
Polenta, salsicetta e funghi
Purea di castagne, gelato alla crema e meringa
Vino, acqua e caffè

RISTORANTE "BERNINA"

PIAZZA STAZIONE - TIRANO

tel. 0342/701302

EURO 24.00

Il ricco antipasto Bernina
La crespella in sposa al pizzocchero
La costoletta di cervo in riduzione di Sassella
e crostone di polenta
Il tulipano alla cannella con semifreddo
alla Taneda di Bormio con miele e castagne

RISTORANTE "MARIANNA"

VIA ELVEZIA, 7 - TIRANO

tel. 0342/701450

EURO 22.00

Bresaola o affettati misti della Valtellina
Pizzoccheri
Arrosti
Torta di mele
Acqua, vino e caffè

RISTORANTE "SALE & PEPE"

VIA MAZZINI, 10 - TIRANO

tel. 0342/704574

EURO 30.00

Petto d'anatra affumicato con piccola insalata
Tagliolini di castagne al ragù di selvaggina
Salmi di cervo con spätzli e cavolini di Bruxelles
Sorbettino a scelta (grappa - liquirizia - Braulio)
Acqua, vino, caffè

RISTORANTE "VITTORIA"

PIAZZA STAZIONE - TIRANO

tel. 0342/704605

EURO 20.00 - bevande escluse

Bresaola condita
Chisciöl con cicorino
Gnocchetti mugni al casera
Sminuzzata ai porcini
Crostatà della casa al miele

RISTORANTE "MORRY'S"

VIA STELVIO, 36 - TIRANO
tel. 0342/701741

EURO 20.00
vino escluso

Petali di bresaola in salsa tiepida e porcini
Spätzli bicolore in fonduta di casera su letto di spinaci
Filetino di manzo all'aceto balsamico
Fagioli saltati e rösti di patate
Budino al caffè e amaretti
Acqua e caffè

RISTORANTE "IL TINELLO"

VIA S.S. STELVIO, 67 - TIRANO
tel. 0342/703408

EURO 30.00
bevande escluse

Carpaccio di cervo con sfoglia di casera e porcini
Insalatina di lepre all'aceto balsamico con sciat
Risottino al Sassella e Bitto con petali di bresaola
Pappardelle al ragù di cinghiale
Costolette di cervo ai sapori d'autunno
Sorbetto alla mela
Torta di grano saraceno

"VINERIA"

CENTRO STORICO
VIA XX SETTEMBRE, 25 - TIRANO
tel. 0342/702116

EURO 18.00 - vino escluso
EURO 25.00 - con vini

Valtellina Superiore DOCG Az. Sandro Fai
Valtellina Superiore DOCG Az. Conti Sertoli Salis

Chisciöl della Vineria su letto di cicoria
e bresaola (salumificio Bordononi)
Ravioli di ricotta ai sapori d'autunno
Costine al Canua cotte nel lavec
Mousse allo yogurt con frutti di bosco
Caffè-grappa

RISTORANTE "LA BOTTE"

PIAZZA BASILICA, 20 - TIRANO
tel. 0342/702750

EURO 25.00

Chisciöi alla tiranese con cicorino
Pizzoccheri
Salmi e polenta
Crostatina di mele con vaniglia calda
Vino "Sasso del Gallo" DOCG Cantine Fruviver Tirano
o "Saloncello" IGT Conti Sertoli Salis Tirano
Acqua e caffè

TRATTORIA RISTORANTE "GAGIN"

PIAZZA CAVOUR - TIRANO
tel. 0342/701172

EURO 23.00

Tortina salata
profumata ai carciofi in crudo valtellina
Tagliatelle verdi ai finferli
Salmi di cervo e polenta mugna
Dolce della casa
Acqua, vino, caffè, amaro

