Gita in Valchiavenna tra pioggia e vino

scritto da goditilavita.it | 23 Febbraio 2026



È iniziata con la veste del diluvio.
Di quelli seri, che non chiedono permesso e ti ricordano che sei ospite della montagna.

La nostra **gita in Valchiavenna** prometteva cascate spettacolari e panorami alpini, e invece siamo stati accolti da una pioggia instancabile, fitta, determinata. Di quelle perfette – come dico sempre io – per annaffiare i campi con zelo agricolo.

Poi, come in un cambio scena teatrale, la pioggia si è trasformata in neve grassa, grossa e copiosa. Fiocchi larghi come petali cadevano lenti sulle vigne terrazzate, sui tetti in pietra, sui sentieri che salgono verso le Alpi.

Sembrava l'inizio di una fiaba invernale.

Ma c'era un dettaglio quasi magico: non è rimasto nulla.
Quella neve così scenografica, così intensa mentre scendeva, si dissolveva appena toccava terra. Come se il suolo fosse una bacchetta magica invisibile capace di scioglierla all'istante. Nessun manto bianco, nessuna impronta. Solo aria fredda e stupore.

Io, geco tropicale con ambizioni alpine, osservavo il fenomeno con occhi spalancati. Una nevicata che non voleva restare. Un'apparizione effimera, teatrale, capricciosa.

E quando ormai ci eravamo abituati allo spettacolo sospeso, ecco tornare il diluvio. Acqua battente, ritmo serrato. La montagna che detta le regole.

Poi, all’improvviso, la ricompensa. Le nuvole si aprono e compare un tramonto che sa d’arancio. Intenso, caldo, liquido tra le cime scure. Nessuna traccia di neve, nessuna prova del sipario bianco appena andato in scena. Solo luce.

E lì ho capito che una **gita in Valchiavenna** non è solo un itinerario: è un’esperienza viva, autentica, imprevedibile nel cuore delle **Alpi lombarde**.

Gita in Valchiavenna tra cultura e storia alpina

Palazzo Vertemate Franchi a Prosto di Piuro

Saltata la visita alle **Cascate dell’Acquafraggia** per condizioni meteo decisamente teatrali, abbiamo raggiunto **Palazzo Vertemate Franchi** a Prosto di Piuro, a pochi chilometri da **Chiavenna** sulla strada verso St. Moritz.

Costruito nella seconda metà del Cinquecento dai fratelli Guglielmo e Luigi Vertemate Franchi, il palazzo è l’unico edificio sopravvissuto alla frana del 1618 che distrusse l’antico borgo di Piuro.

Entrare qui significa fare un salto nel Rinascimento alpino. Pareti e soffitti a volta affrescati con scene mitologiche ispirate alle Metamorfosi di Ovidio, stüe in legno finemente lavorate, soffitti intarsiati che raccontano prestigio e visione.

All’esterno, un giardino all’italiana con peschiera e balaustra a doppia esedra. Intorno frutteto, vigneto,

castagneto, orto e antichi edifici rustici con torchio e ghiacciaia. Non solo dimora nobiliare, ma sistema agricolo autosufficiente incastonato nella valle della **Valchiavenna**.

Sapori autentici della Valchiavenna

Biscutin de Prost, dolce tradizione locale

Una **gita in Valchiavenna** passa anche dai piccoli dettagli gastronomici. E il **Biscutin de Prost** è uno di questi.

Croccante, profumato, semplice. Un dolce della tradizione locale che racconta identità e manualità. Assaggiarlo mentre fuori il tempo decide se piovere o no ha un sapore ancora più autentico.

La pietra ollare, artigianato alpino

La valle custodisce anche un'anima artigiana. Nel laboratorio di lavorazione della **pietra ollare** abbiamo scoperto una delle eccellenze storiche del territorio alpino.

La pietra ollare, o steatite, è una roccia grigio-verde liscia al tatto e resistente al calore. Da secoli viene utilizzata in **Valtellina** e nelle Alpi per realizzare pentole, stufe, piatti e oggetti decorativi. Ha la capacità di trattenere il calore e rilasciarlo lentamente, rendendola perfetta per la cucina tradizionale.

Vedere l'artigiano modellarla è stato come assistere a un dialogo tra uomo e montagna. Precisione, pazienza, rispetto per il materiale. In un mondo veloce, qui il tempo ha ancora valore.

Pranzo in crotto e il segreto del sorel

La pausa pranzo ci ha condotti in un tradizionale **crotto della Valchiavenna**, il Crotto Ubiali.

I crotti sono ambienti unici, nati tra massi franati, dove soffia il **sorel**: una corrente d'aria naturale che mantiene temperatura costante tutto l'anno. È il segreto che permette la perfetta conservazione di vini, salumi e formaggi.

Sedersi a tavola qui significa entrare nella cultura valtellinese. Pizzoccheri fumanti, sciatt croccanti, bresaola delicata. Piatti sinceri, legati al territorio della **Valchiavenna**.

Chiavenna e i vini della Valtellina

Chiavenna, crocevia tra Italia e nord Europa

Nel pomeriggio abbiamo esplorato **Chiavenna**, cittadina dalle origini romane e per secoli punto strategico di collegamento tra Italia e nord Europa.

Il centro storico è un intreccio di vicoli, palazzi eleganti, chiese raccolte e scorci suggestivi. Una dimensione autentica, lontana dal turismo rumoroso, nel cuore della **Valchiavenna**.

Chiavenna è anche base ideale per escursioni verso le vallate circostanti, tra sentieri, cascate e panorami alpini. Una meta perfetta per chi cerca natura e identità nelle **Alpi lombarde**.

Degustazione da Mamete Prevostini

Gran finale della nostra **gita in Valchiavenna**: degustazione presso la cantina **Mamete Prevostini**, storica realtà valtellinese.

La famiglia produce vino sui terrazzamenti della zona dalla metà degli anni Quaranta. Oggi Mamete guida l'azienda valorizzando la **Chiavennasca**, il Nebbiolo di montagna, con etichette come **Valtellina Superiore DOCG** e **Sforzato di Valtellina**.

Vini eleganti, intensi, nati su pendii ripidi che richiedono lavoro manuale e dedizione. Ogni sorso racconta sole, roccia e passione.

E mentre il cielo si tingeva di arancio sopra le Alpi lombarde, ho pensato che questa valle non ha bisogno del tempo perfetto per conquistare.

Tra diluvio, neve che scompare come per magia e un tramonto spettacolare, la **Valchiavenna** ci ha mostrato il suo carattere: autentico, fiero, indimenticabile.

Io, Geco Gaudenzio, lo dico senza esitazione: questa non è stata solo una gita. È stata una lezione di montagna.

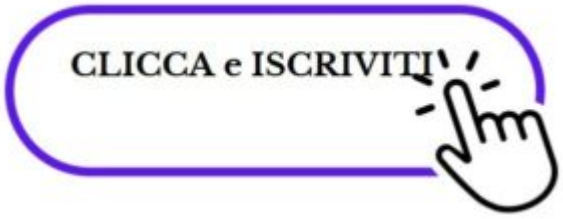
Si ringrazia la Segreteria Organizzativa Valtellina, per questa esperienza.

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it