

Il Territorio

La Sala Cereali ha sede a Sondrio, città posta al centro della Valtellina, ampia vallata alpina che corre tra l'Italia e la Svizzera per quasi 200 Km nel cuore delle Alpi. Un territorio interamente montuoso che salendo dall'altitudine dei 200m della sommità del lago di Como ai 4000m del Pizzo Bernina, offre una grande varietà di paesaggi.

La particolare disposizione geografica est-ovest, atipica rispetto alle altre vallate alpine, caratterizza gli ambienti naturali di fondovalle, di mezza costa e di alta montagna, diversificati nella flora e nella fauna, nelle colture, nelle abitazioni, nelle tradizioni, nelle abitudini, nei dialetti. L'ampio e soleggiato fondovalle, coltivato a foraggio e mele, è contornato da vigneti e boschi che, più su, lasciano spazio ad alpeggi e praterie d'alta quota fino alle maestose cime ed ai ghiacciai.

La sponda retica della valle, per la particolare esposizione quasi sempre rivolta a sud, è caratterizzata da terrazzamenti coltivati a vite e sostenuti da muretti a secco, frutto del secolare lavoro dell'uomo su una terra severa, oggi l'area più terrazzata d'Europa, con oltre 2500 km di muri a secco.

Gran parte del territorio è riconosciuto oggi come area protetta, con le tante riserve ed alcuni monumenti naturali, quali il Parco Nazionale dello Stelvio e il Parco Regionale delle Orobie Valtellinesi.

La storia della provincia di Sondrio è profondamente legata alla posizione geografica e alla natura del suo territorio, costituito sostanzialmente dalle due grandi vallate percorse dall'Adda e dal Mera. Esso è delimitato da una cerchia quasi continua di altissimi monti che lo attorniano e lo separano nettamente dalle terre confinanti. Solo in un punto, dove le valli confluiscono nel Lario, la cerchia montuosa che serra il territorio valtellinese si interrompe per dar luogo a un ampio varco verso la Lombardia. Da qui, favoriti dalla facile via del lago, si svolsero nel corso dei secoli gli scambi economici e culturali più intensi che mantennero vivo il legame con le genti della pianura.

La cucina valtellinese, basata sull'utilizzo di pochi ma genuini prodotti, è molto apprezzata anche dai palati più esigenti, grazie alla semplice ma sapiente armonia di sapori che da sempre la contraddistingue. La sua tradizione gastronomica, rispetto ad altre regioni, non è ricchissima, in quanto la Valtellina, essendo un territorio montuoso, ha basato per secoli la sua economia su agricoltura e pastorizia, attività da cui anche oggi vengono tratti i prodotti, latte, burro, formaggio e farina, che intervengono nella preparazione dei piatti più tipici. Ne sono un esempio la polenta taragna, i pizzoccheri e gli sciatt. Si tratta in genere di piatti nati per dare un consistente apporto nutritivo a chi doveva spendere molte energie nel lavoro dei campi.

