

**E' previsto nei due giorni di viaggio il tragitto da Milano a Chiavenna**

# In Valtellina con un treno di lusso: degustazioni e panorami mozzafiato

**Si chiama Slow Train Tour il fiore all'occhiello della Valtellina per Expo 2015: un treno di lusso, in servizio tra Milano, Tirano, Poschiavo, Saint Moritz e Chiavenna per far conoscere ai visitatori un pezzo di Lombardia che ha molto da offrire in ogni stagione, anche a chi cerca suggestioni enogastronomiche interessanti e percorsi storici originali.**

Un mezzo di trasporto antico, che attraversa panorami mozzafiato, con cui la Valtellina ha scelto di giocare d'anticipo, per non farsi trovare impreparata all'appuntamento con i milioni di turisti attesi: dopo il viaggio inaugurale dello scorso settembre, lo Slow Train Tour prenderà il via ufficiale da maggio a ottobre 2015. Ma proprio per testimoniare la volontà di promuovere la Valle in modo sistematico, diventerà una delle attrazioni turistiche offerte in maniera continuativa ai turisti di Valtellina e Valposchiavo.

Due i focus del tour: paesaggistico, innanzitutto. Nei due giorni di viaggio previsti ci sarà il tragitto da Milano a Tirano, con ridiscesa in Valtellina a bordo di un postale, tra antichi palazzi nobiliari, castelli e cantine vinicole. A seguire, un percorso sul Trenino rosso del Bernina, con tappa a Poschiavo e Saint Moritz, prima di arrivare a Chiavenna. Le bellezze delle valli, oltre a scorrere davanti agli occhi dei presenti, verranno proposte con immagini proiettate in un'apposita sala cinema allestita in una delle carrozze del treno. Si visiteranno, tra gli altri, Castel Grumello, la Via dei Terrazzamenti, il borgo di Poschiavo, Saint Moritz, Palazzo Vertemate a Chiavenna e il Crotto Belvedere, il tutto accompagnato con degustazioni di prodotti tipici e tour guidati da esperti e storici del luogo. E poi, grande attenzione – anche in relazione al tema guida di Expo 2015 – alle ricette regionali: a bordo, servizio curato nei minimi dettagli e chef stellati locali che cucineranno per i viaggiatori, dando loro la possibilità di assaggiare i sapori tipici delle valli con preparazioni innovative.

Per il viaggio inaugurale sono stati coinvolti Ivan Schenatti di "Officina Schenatti" a Parigi, Andrea Tonola di "Lanterna Verde" di Villa Chiavenna, Gianni Tarabini del "Préfef" di Mantello, Antonio Borruso del ristorante "Umami" di Bormio e Mattias Peri dello "Chalet Mattias" di Livigno. A tavola: gnocchetti di grano saraceno con funghi porcini al timo ed erbe aromatiche, tritico di trota della Valchiavenna, millefoglie di lamponi, il tutto accompagnato dai vini di Valtellina e dagli allestimenti con prodotti artigianali regionali realizzati da Confartigianato Imprese Sondrio.

Un percorso sensoriale, dunque, tra Italia e Svizzera, a una distanza più che ragionevole per tutti i turisti che scelgono

come prima destinazione Milano e desiderano aggiungere un'escursione al loro viaggio, non troppo impegnativa, ma senza dubbio memorabile.

