



PONTE DEL 1° MAGGIO

**29-30 aprile
e 1° maggio 2017**

Trenino del “Bernina”

PROPOSTA DI VIAGGIO

SABATO 29 APRILE:

- Partenza primo pomeriggio (ore 14.30)
- Arrivo a Tirano in circa ore 4,00 (km 270)
- Sistemazione camper/albergo
- Sosta e cena

DOMENICA 30 APRILE:

- Partenza primo mattino
- Ritrovo Ferrovia Tirano 429 slm ore 09.15
- Trenino Rosso ore 09,40 **prenotata carrozza panoramica**
- Passo del Bernina 2253 slm e St. Moritz 1822slm (km 60)
- Arrivo a St. Moritz (San Maurizio) ore 12.11
- Pranzo ore 13.00
- Visita città
- Rientro Tirano ore 14.48/15.48/16.48/17.48
- Sosta e cena

LUNEDI' 1° MAGGIO:

- Partenza primo mattino (ore 09.00)
- Trasferimento Sondrio (km 25)
- Visita della città
- Pranzo
- Rientro a casa (km 290)

APPUNTI DI VIAGGIO

KILOMETRI		
Sabato 29 aprile	Padova – Tirano	270
Domenica 30 aprile	Tirano – St. Moritz	0
Lunedì 1° maggio	Tirano – Sondrio – Padova	320
	Totale	590

VETTOVAGLIAMENTO				
	Sabato 29 aprile	Domenica 30 aprile	Lunedì 1° maggio	
Colazione	No	Autonoma	Autonoma	
Pranzo	No	Dove capita	Trattoria?	
Cena	Trattoria/pizzeria	Trattoria/pizzeria	No	

	PERNOTTAMENTO CAMPER	Posti camper
Sabato 29 aprile	https://www.camperlife.it/aree-di-sosta/italia/tirano-sondrio-lombardia-area-attrezzata-area-camper-tirano-1805.html	20 con presa
Domenica 30 aprile	https://www.camperlife.it/aree-di-sosta/italia/tirano-sondrio-lombardia-area-attrezzata-area-camper-tirano-1805.html	20 con presa

	PERNOTTAMENTO AUTO
Sabato 29 aprile	http://www.albergomiravalle.it
Domenica 30 aprile	http://www.albergomiravalle.it

VISITE

Sabato 29 aprile 2017

TIRANO: Vivace città d'arte con tanti artisti impegnati e attenti ai bisogni del paese. Interessante il centro storico con i suoi palazzi, le mura, il Castello di Santa Maria 1497, la parrocchiale di San Martino, le sue antiche contrade ricche di storia e di affreschi e santelle votive.

Domenica 30 aprile 2017

Trenino rosso del Bernina: viaggio da Tirano a St.Moritz con il trenino rosso del Bernina attraverso le alpi passando per la Val Poschiavo, Cavaglia entrando in Engadina con i suoi meravigliosi ghiacciai e paesaggi.

Eccezionale! Immersi in una fiaba. Vedere per credere.

St. Moritz si trova in Svizzera sulle sponde dell'omonimo lago. La cittadina è situata nella valle dell'Engadina, nel Cantone dei Grigioni, il più esteso e meno popolato tra quelli svizzeri, a causa della sua natura geografica caratterizzata dalla presenza di territori montani che non facilitano la presenza dell'uomo. Proprio per questo motivo la regione dispone di una natura incontaminata che, anche grazie alla qualità delle infrastrutture, rende St. Moritz un vero e proprio paradiso per gli amanti della montagna e degli sport invernali.

Lunedì 1° maggio 2017

La città di **Sondrio** situata al centro delle Alpi, è il capoluogo dell'omonima provincia e della Valtellina. La sua posizione nel fondovalle permette, semplicemente alzando lo sguardo, di godere della maestosa vista del versante retico, fra le cime più elevate spicca **Pizzo Bernina** di ben 4.050 metri s.l.m.

Sondrio, già **Città delle Alpi**, fa anche parte dell'**Associazione Nazionale Città del Vino**.

GASTRONOMIA

La cucina valtellinese è ricca di sapori antichi, di un gusto forte, ma allo stesso tempo delicato, che presenta cibi in grado di soddisfare i palati più raffinati. Morbidi ed avvolgenti sapori caratterizzano i piatti di una cucina semplice e genuina che tra i suoi ingredienti principali presenta il burro, il formaggio, le patate, il grano saraceno.

Tra i primi piatti più apprezzati figurano:

pizzoccheri: tagliatelle composte per due parti da farina di grano saraceno e per la restante da farina di frumento;

sciatt: croccanti frittelle tonde che nascondono un saporito cuore di formaggio filante.

polenta taragna: preparata con farine miste di mais e di grano saraceno cui si aggiungono burro e formaggio.

tra i secondi la carne di **cervo** e di **capriolo**;

tra i salumi la **bresaola**;

tra i formaggi tipici: lo **scimudin**, il **casera** ed il **bitto**;

tra i dolci la **bisciol**: pinoli, uvetta e fichi secchi per la **Bisciola** della Valtellina

Per i vini il famosissimo **Nebbiolo delle Alpi**, lo Sforzato, il Valtellina Superiore prodotto con le uve dell'area compresa tra Berbenno di Valtellina e Tirano.

A presto Adriano

