

INFOPOINT TEGLIO +39 0342 782000

Valtellina
iatteglie@valtellinaturismo.com
www.teglitourismo.com
saporidautunnoteglio@gmail.com
www.teglosapori.info
Visita Teglio

...RISTORANTI E AGRITURISMI

1 AI TIGLI	Teglio	+39 0342 780290
2 AL CASTELLO	Teglio	+39 0342 780305
3 BELLAVISTA	Teglio	+39 0342 780118
4 CHALET BAITA DEL SOLE	Prato Valentino	+39 0342 1671758
5 COMBOLLO	Teglio	+39 0342 780083
6 LA GALEDA	Teglio	+39 0342 780745
7 LA ROSA	Teglio	+39 0342 780164
8 MIRAVALLE ⁽¹⁾	Teglio	+39 0342 780154
9 SAN PIETRO	Teglio	+39 339 7393009
10 AGRITURISMO IL MULINEL	Loc. Cà Scranzi	+39 338 7710174

⁽¹⁾ Partecipa solo al Pizzocchero d'Oro
Si consiglia la prenotazione diretta ai ristoranti che partecipano alle manifestazioni. I menù potranno essere personalizzati a discrezione degli chef di ogni ristorante.

...HOTEL, RESIDENCE, B&B E FORESTERIE LOMBARDE

1 RESIDENCE LA CASA DI TERRY	Teglio	+39 335 7769203
2 B&B CA' GIULIANA	Teglio	+39 347 3847949
3 B&B CÀ MOREI	Strada per Tresenda	+39 334 1944771
4 B&B IL POSTO AL SOLE	Loc. Somassasa	+39 333 8347746
5 B&B CASA TARALIN	Teglio	+39 349 6077865
6 APPARTAMENTO IL RIPOSO DELLO SCIATORE	Tresenda	+39 346 7399166
7 HOTEL BELLAVISTA	Teglio	+39 0342 780118
8 HOTEL COMBOLLO	Teglio	+39 0342 780083
9 HOTEL LA ROSA	Teglio	+39 0342 780164
10 HOTEL MIRAVALLE	Teglio	+39 0342 780154
11 B&B AGRITURISMO IL MULINEL	Loc. Cà Scranzi	+39 338 7710174

DAL 1980
DOLCIARIA VALTELLINESE snc
via O.Cenini, 8 - 23030 CHIUSO (SO)
tel. 0342 482224 - info@dolciariavaltellinese.it

PALAZZO JUVALTA FORESTERIA LOMBarda
Teglio

+39 348 2402794
CIR : 014065-REC-00002

23030 CHIUSO (SO)

tel. 0342 482224 - info@dolciariavaltellinese.it

Menù dell'Accademia L'ESSENZIALE

DURANTE TUTTI I WEEKEND
DAL 2 SETTEMBRE AL 26 NOVEMBRE

- La Classica Bresaola della Valtellina
- Gli Sciatt con cicoriella
- **I Pizzoccheri dell'Accademia di Teglio**
- L'Assaggio di formaggi tipici con abbinamenti autunnali
- Il Dolce della casa
- Il Caffè
- Rosso di Valtellina DOC (una bottiglia ogni 3 persone)
- La Minerale

€ 33,00

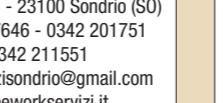


Accademia del pizzocchero di Teglio

Il 2 Agosto 2002 è stata costituita l'Accademia del Pizzocchero di Teglio con lo scopo di tutelare, promuovere e diffondere il Pizzocchero di Teglio e tutte le espressioni tipiche dell'enogastronomia della provincia di Sondrio. L'Accademia in questi anni ha avuto una escalation notevole tant'è che è stata spesso chiamata a presentare i Pizzoccheri e altri piatti della gastronomia valtellinese in location prestigiose in Italia e all'estero. L'Accademia ha il compito quindi di intraprendere ed incoraggiare tutte le iniziative che possono contribuire a valorizzare ed accrescere la conoscenza dell'enogastronomia valtellinese anche come espressione di costume, di civiltà e di cultura.

Su prenotazione è possibile degustare i menù durante la settimana. I menù potranno essere personalizzati a discrezione degli chef di ogni ristorante.

Distretto Agroalimentare
di Qualità della Valtellina



...SCOPRI SULLA CARTINA DOVE ACQUISTARE I TIPICI DI VALTELLINA

Pizzocchero d'Oro IL TRIONFO DEL SARACENO

2/3 - 9/10 - 16/17 - 23/24
SETTEMBRE

- Le Bresaole assortite, cacciatorino, lardo nostrano e burro aromatizzato al ginepro avvolto in una crêpes di Saraceno
- Gli Sciatt con cicorino
- **I Pizzoccheri dell'Accademia di Teglio**
- Il Sorbetto alla mela di Valtellina con Calvados
- Il Brasato di Scottona marinato al Valgella con polenta tipica di mais e Saraceno
- La Torta soffice di Saraceno con confettura di sambuco
- Il Caffè con biscottino di Saraceno
- Le Grappe e i liquori Distilleria Invitti
- Valtellina Superiore DOCG Valgella 2020 F.lli Bettini (una bottiglia ogni 3 persone)

€ 40,00



S. Giacomo di Teglio (SO)
Tel. 0342 786068

Week-end dei Funghi Il trionfo dei profumi

30 SETTEMBRE / 1 OTTOBRE
7/8 - 14/15 OTTOBRE

- La Bresaola carpacciata ai porcini ottombrini e scaglie di casera con tortino ai funghi
- Gli Sciatt con cicorino
- **I Pizzoccheri dell'Accademia di Teglio**
- La Vitella da latte con "maush" e funghi trifolati (*patate, fagiolini e cipolla mantecati con formaggio e burro)
- L'Assaggio di formaggi tipici
- Il Dessert al cucchiaio profumato al Braulio
- I Bocconcini di cervo in salmì delicato con chicche di frumento
- La Delizia di stagione
- Il Caffè
- Le Grappe e i liquori Distilleria Invitti
- Valtellina Superiore DOCG Valgella 2019 Riserva Belviso 1380 Nera (una bottiglia ogni 3 persone)

€ 40,00



Chiuro (SO)
Tel. 0342 482631

Week-end della Cacciagione Il trionfo della caccia

21/22 - 28/29 OTTOBRE
4/5 NOVEMBRE

- Il Tagliere del cacciatore con formaggella di capra e piccoli sciatt
- Il Tiepido di selvaggina su letto di soncino al profumo di ginepro
- **I Pizzoccheri dell'Accademia di Teglio**
- L'Arista di maialino classico al Valgella con purea di zucca e castagne glassate
- Le Delizie del casaro con mostarde di frutta
- Il Carosello cromatico di dolci autunnali
- Il Caffè
- Le Grappe e i liquori Distilleria Invitti
- Rosso di Valtellina DOC Nebbiolo 2022 - Giùen Nino Negri (una bottiglia ogni 3 persone)

€ 40,00



Chiuro (SO)
Tel. 0342 485211

Week-end dei Sapori Autunnali Il trionfo dei sapori

11/12 - 18/19 - 25/26
NOVEMBRE

I Pizzoccheri dell'Accademia di Teglio



On line i programmi dettagliati
e la descrizione degli hotel:
www.sapordautunnoteglio.it
Tel. +39 0342 235634
sapordautunnoteglio@gmail.com

Le strutture di Teglio propongono esclusivi
soggiorni enogastronomici e storico-naturalistici:

1) SAPORI, TRENINO E BAGNI DI BORMIO

(3 GG/2 NOTTI) - da € 265,00 a pers.

Incluso: 2 giorni in B&B in hotel*** a Teglio, cena dei sapori e cena tipica con bevande, ingresso ai Bagni Nuovi o Vecchi di Bormio e viaggio a/r con il Trenino Rosso Tirano-St Moritz-Tirano in corsa semplice in II classe.

2) SAPORI & TRENINO OPPURE BAGNI DI BORMIO

(3 GG/2 NOTTI) - da € 220,00 a pers.

Incluso: 2 giorni in B&B in hotel*** a Teglio, cena dei sapori con bevande e cena tipica, ingresso ai Bagni Nuovi o Vecchi di Bormio o viaggio a/r con il Trenino Rosso Tirano-St Moritz-Tirano in corsa semplice in II classe.

3) SAPORI & TRENINO O BAGNI DI BORMIO

(2 GG/1 NOTTE) - da € 150,00 a pers.

Incluso: 1 giorno in B&B in hotel*** a Teglio, cena dei sapori con bevande, ingresso ai Bagni Nuovi o Vecchi di Bormio o viaggio a/r con il Trenino Rosso Tirano-St Moritz-Tirano in corsa semplice in II classe.

I BAMBINI FINO A 5 ANNI GRATIS - DAI 6 AI 12 ANNI AL 50%

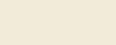
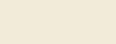
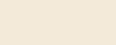
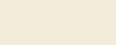
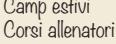
Direzione tecnica: il Monticolo Vacanze srl

TEGLIO SAPORI 2023

Con il patrocinio di
Regione Lombardia
Provincia di Sondrio



• Riti sportivi
• Camp estivi
• Corsi allenatori



SCOPRI TEG