



Comunicato Stampa

Presentazione del Concorso A Tavola in Rifugio 2026 nella Valle dei Segni 9^a Edizione

*Scopri, assapora e vota la cucina di montagna.
Una montagna che continua a raccontarsi nel piatto*

A Tavola in Rifugio torna nella Valle dei Segni con la sua nona edizione, confermando la solidità di un progetto che negli anni ha saputo crescere in partecipazione, qualità e riconoscibilità. Un'iniziativa che valorizza la cucina d'alta quota e il ruolo dei rifugi come presidi culturali, sociali e identitari.

Il concorso è ideato e promosso dalla rivista Vini & Cucina Bresciana, in collaborazione con Assorifugi Lombardia, Rifugi di Lombardia e con il sostegno della Comunità Montana di Valle Camonica e del Parco dell'Adamello. A fianco del progetto anche i main sponsor MICO Sport Spa, Liquorificio Tevini Valle Camonica, Cooperativa Rocche dei Vignali e Oleificio F.lli Barbi, realtà che condividono i valori della montagna e della qualità locale.

Dopo i 15 rifugi coinvolti lo scorso anno, l'edizione 2026 registra un'**ulteriore crescita: 18 rifugi partecipanti**, un ricambio significativo tra i gestori e una presenza crescente di giovani professionisti. Non è solo un aumento numerico: è il segnale di una ristorazione d'alta quota che si rinnova, sperimenta e continua ad attrarre nuove energie, mantenendo saldo il legame con tradizione, identità e sostenibilità.

Il concorso si conferma **un osservatorio stabile sulla cucina di montagna e sulle sue trasformazioni**: un luogo dove memoria gastronomica e tecniche contemporanee convivono, dando vita a piatti che raccontano la montagna attraverso ingredienti locali, filiere corte e pratiche responsabili.

A Tavola in Rifugio non nasce come una competizione in senso stretto. **Lo spirito del concorso è quello di una sana e amichevole sfida tra rifugi**, finalizzata alla promozione della cultura gastronomica e dell'accoglienza della montagna bresciana.

Quest'anno molte proposte recuperano ricette storiche affiancate da interpretazioni attuali che rispettano l'identità originaria.

Questa doppia direzione - continuità e innovazione - **restituisce l'immagine di una cucina alpina viva, capace di dialogare con nuove sensibilità senza perdere radici**. L'aumento dei rifugi, il ricambio generazionale e la qualità crescente dei piatti confermano un trend chiaro: **la montagna è un ecosistema gastronomico che evolve e che trova nei rifugi un punto di riferimento per accoglienza, cultura e tutela del territorio**.

«Il concorso continua a crescere perché cresce la consapevolezza del ruolo dei rifugi: luoghi dove la cucina non è solo nutrimento, ma cultura. Raccontare questi piatti significa raccontare la

montagna e chi la vive ogni giorno con competenza e rispetto. Un ringraziamento va ai gestori, che mantengono vivo un patrimonio condiviso; agli sponsor, che sostengono la valorizzazione del territorio; e alle istituzioni, la cui collaborazione rende possibile un percorso fondato su qualità, identità e responsabilità» sottolinea **Carola Fiora**, Direttrice della rivista Vini & Cucina Bresciana.

«Ogni edizione conferma quanto i rifugi siano luoghi capaci di unire accoglienza, cucina e identità territoriale. Il concorso valorizza un patrimonio che appartiene a tutta la Valle Camonica» evidenzia **Priscilla Ziliani**, Assessore a Cultura, Sport e Turismo della Comunità Montana di Valle Camonica. «I rifugi sono presidi culturali e ambientali. Qui la cucina diventa racconto, memoria e responsabilità. Il concorso aiuta a far emergere questa ricchezza» aggiunge **Gianbattista Bernardi** Assessore delegato al Parco dell'Adamello.

Anche la Consigliera regionale **Claudia Carzeri**, vicepresidente della Commissione Speciale Montagna, ha voluto sottolineare l'impegno dei rifugisti «promuovere la cucina di montagna significa valorizzare l'anima più autentica dei nostri territori. I rifugi rappresentano un modello di ospitalità che unisce tradizione, qualità e cura delle persone.»

Un rifugio non è soltanto un luogo di sosta: è un presidio umano e culturale. Nelle cucine di montagna convivono memoria, attenzione all'ambiente, rispetto per l'acqua e per i tempi della natura. Raccontare i rifugi significa raccontare una parte autentica del futuro gastronomico della Valle Camonica.

«Ogni rifugista porta con sé una storia, un gesto quotidiano, un modo di accogliere. Anche quest'anno ritroviamo passione, dedizione e un forte senso di comunità» conferma **Gabriella Fioletti** referente Assorifugi Lombardia

I rifugi partecipanti: identità e territori

I 18 rifugi dell'edizione 2026 rappresentano uno spaccato significativo dell'arco montano bresciano: strutture storiche, rifugi d'alta quota, presidi escursionistici e realtà familiari che operano in contesti ambientali diversi.

Oggi i rifugi sono luoghi dove si intrecciano accoglienza, tutela del paesaggio e trasmissione di saperi gastronomici.

I piatti in concorso raccontano proprio questo:

- la **tradizione venatoria e pastorale** (cervo, capriolo, cinghiale, selvaggina in umido)
- la **cucina contadina di sussistenza** (patate, farine locali, burro di malga, erbe spontanee)
- la **forza delle malghe e dei formaggi d'alpeggio** (Silter DOP, Bré, robiola di montagna)
- la **reinterpretazione contemporanea della tradizione** (carne salada con frutta, bigoli alle erbe di monte, spätzle con péruch)
- le **degustazioni territoriali** che riuniscono salumi, castagne, miele, tortelli, polenta

Ogni piatto è una sintesi del luogo da cui proviene. Insieme, questi rifugi compongono un mosaico coerente: la montagna bresciana come presidio vivace, attraversato da storie, competenze e sapori che evolvono senza perdere radici.



I 18 piatti in concorso ad A Tavola in Rifugio 2026

Rifugio	Piatto in concorso	Descrizione
Adamello Energy	Trofie dell'Alpinista	Pasta fresca con salamella, porcini e pancetta affumicata. Una proposta sostanziosa pensata per chi vive la montagna in ogni stagione.
Alpini di Campovecchio	Cervo in salmì con polenta	Selvaggina cotta lentamente nel vino rosso camuno e servita con polenta locale, simbolo della tradizione venatoria di montagna.
Baita Iseo	Spezzatino di Do	Carne km0, birra locale e polenta taragna raccontano la cucina rurale dell'alta Valle Camonica.
Baitone	Torta Baitone	Dolce tradizionale a strati con confettura di albicocche, amaretti e crema al cioccolato.
Bozzi	Gnoc de la Cua	Gnocchi rustici alle erbe spontanee con burro versato e salvia, espressione autentica della cucina camuna.
Elena Tironi al Rosello	Spätzle con Péruch e fonduta di malga	Una ricetta alpina arricchita da erbe spontanee e formaggi d'alpeggio.
Loa	Carpaccio di Capriolo e scaglie di Silter Dop	Un piatto che valorizza la materia prima locale: fettine sottili di capriolo servite a crudo, condite con olio del territorio e completate da scaglie di Silter DOP.
Passo Crocedomini	I Caicc de Bré	I tradizionali ravioli di Breno con carni, noci, amaretti e Silter DOP.
Petitpierre al Corno d'Aola	Filettino di capriolo con fonduta di robiola e pepe rosa	Selvaggina e formaggi di montagna in una proposta elegante e territoriale.
Pirlo allo Spino	Bigoli di pasta fresca al pesto del Pirlo	Erbe di monte, olio del Garda e formaggio valsabbino reinterpretano un grande classico.
Premassone	Antipasto del Premassone	Un percorso di sapori tra salumi, castagne, miele, tortelli ed eccellenze della valle.
Prudenzini	L'Orto incontra la Malga	Verdure di stagione e formaggio d'alpeggio nel segno della semplicità e della stagionalità.
Sandro Occhi all'Aviolo	Carne salada Quota 1930	Carne salada, mele, noci e formaggio di malga in una lettura contemporanea dell'alta quota.

Saverio Occhi	Pappardelle fresche al ragù di cinghiale	Un classico della cucina di montagna legato alla presenza della fauna selvatica nei boschi camuni.
Tassara	Pizza La Brénesse	Porcini, salamella nostrana e formaggio Bré raccontano l'altopiano di Bazzena.
Tita Secchi	Spezzatino di cervo con porcini, formaggio fuso e polenta	Una sintesi dei sapori più classici della cucina d'alta quota.
Valmalza	Costine di maiale alla birra con polenta	Una ricetta che valorizza birra agricola locale e mais macinato a pietra.
Lago del Mortirolo	Piode di Monno con Silter DOP e cipolla	Patate, burro di malga, cipolle rosolate e Silter DOP raccontano la tradizione contadina della montagna.

A tavola in rifugio

Vota il miglior piatto
della Valle dei Segni



www.atavolainrifugio.it

Novità 2026: tre premi speciali fuori concorso

Accanto alla classifica principale, basata sulla qualità del piatto, **quest'anno vengono introdotti tre premi speciali non competitivi** dedicati all'**identità di montagna**, all'**accoglienza in quota** e al **custode del territorio**, riconoscimento assegnato al rifugio che saprà raccontare meglio il territorio attraverso il proprio menu. **Questi premi non influenzeranno la classifica finale né il podio**, ma valorizzeranno gli aspetti culturali, narrativi e relazionali che rendono unici i rifugi di montagna.

Come partecipare e votare

Partecipare è semplice: dal 1° luglio al 30 settembre 2026 è

sufficiente recarsi in uno dei 18 rifugi aderenti all'iniziativa, assaggiare il piatto in concorso e votare il proprio preferito su www.atavolainrifugio.it

In ogni rifugio sarà presente una **locandina con QR code** che rimanderà direttamente alla piattaforma di voto. Sul sito sono disponibili: l'elenco completo dei piatti in concorso, le schede dei rifugi partecipanti, le indicazioni per raggiungerli. **Le votazioni resteranno aperte fino al 30 settembre 2026.**

Premiazione dei migliori piatti

Le ricette proposte dai rifugisti verranno valutate:

- dalla **giuria di Vini & Cucina Bresciana** (entro fine settembre)
- dal **pubblico online** (entro settembre)

Ogni piatto in concorso include almeno una materia prima del territorio camuno, preferibilmente abbinata a un vino locale bresciano – meglio ancora se della Valle Camonica – in un dialogo autentico tra cucina e territorio.

Categorie premiate

- **Miglior piatto A Tavola in Rifugio 2026** – somma di voti del pubblico e della giuria
- **Premio speciale della giuria** – per la **miglior esperienza complessiva**

La cerimonia di premiazione si terrà a **novembre 2026**, con riconoscimenti offerti dagli sponsor per



celebrare la creatività e la passione dei partecipanti.