

GUIDA ALLA CITTÀ / CITY MAP

Tirano

Valtellina

tirano-mediavaltellina.it
visit-tirano.it

Tirano



iNFO POINT in LOMBARDIA

Piazza delle Stazioni, 18 - TIRANO (SO)
T. +39 0342 706066
iattirano@valtellinaturismo.com

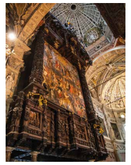
Visita Tirano @visitatirano

2024-08 S.Carlo&Ma. Foto Bonormo e Gianfranco Rondi

in LOMBARDIA · Valtellina · cittaslow · Città del Vino · UNESCO Riserva della Biosfera Valtellina

Arte e cultura / Art and culture

IT Posta nel cuore delle Alpi, a 450 metri di altitudine, Tirano è naturale crocevia di popoli e culture, mercanti e viaggiatori e affascina per la sua arte e la sua storia, per la sua gastronomia e il suo vino.
Tra le bellezze di Tirano spiccano: la Basilica di Madonna di Tirano (sec. XVI), il più importante esempio di Rinascimento valtellinese, con il suo splendido organo barocco (sec. XVII); le antiche Porte e i resti delle mura fatte costruire da Ludovico Sforza detto Il Moro; il centro storico con i suoi palazzi nobiliari; la cultura locale svelata nel ricco MET Museo Etnografico, con sede nella Casa del Penitenziere, o nelle passeggiate tra i vigneti terrazzati e nelle caratteristiche frazioni. Tirano è l'ideale punto di partenza per suggestive escursioni, a piedi o in mountain bike, alla scoperta della natura e di altre località della Valtellina e delle Alpi svizzere: percorrendo il Sentiero Valtellina si può ammirare la bellezza paesaggistica del fondovalle e l'ambiente naturale del fiume Adda.
Da non dimenticare la gita con il Trenino Rosso del Bernina, patrimonio Unesco, che da Tirano raggiunge St. Moritz in uno scenario da favola.



EN Tirano, in the heart of the Alps at 450 metres above sea level, is a natural crossroads of people and cultures, merchants and travellers, and fascinates visitors with its art and history, as well as its food and wine. Among its most remarkable sights are the 16th-century Basilica della Madonna di Tirano, the most important Renaissance church in Valtellina, with its beautiful 17th-century Baroque organ; the ancient town gates and the remains of the walls built by Ludovico Sforza, known as "Il Moro"; the historic centre with its elegant historic palaces; and the local culture, revealed in the rich MET Ethnographic Museum, housed in the Casa del Penitenziere, as well as along paths through terraced vineyards and in the town's characteristic districts.
Tirano is an ideal starting point for scenic excursions, on foot or by mountain bike, to discover the natural beauty of Valtellina and the Swiss Alps. Along the Sentiero Valtellina, outdoor enthusiasts can admire the unique landscapes of the valley and the natural environment of the Adda River. Not to be missed is a trip on the Bernina Red Train, a UNESCO World Heritage route, which departs from Tirano and reaches St. Moritz through breathtaking scenery.

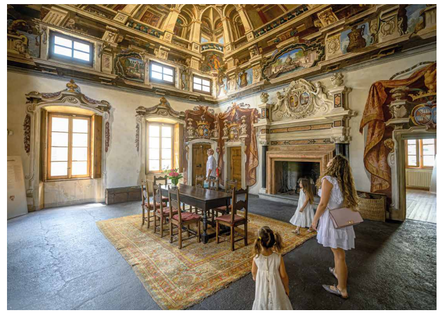






DE Mitten im Herzen der Alpen befindet sich Tirano, eine Stadt deren Geschichte geprägt ist durch ihre historische Lage als Knotenpunkt von Kulturen, Kaufleuten und Reisenden. Tirano fasziniert nicht allein durch Kunst und Kultur sondern besticht auch mit ihren typischen Speisen und charakteristischen Weinen. Zu den wichtigsten Bauwerken gehören die Basilika Madonna di Tirano, die als wichtigstes Zeugnis der Renaissance im Veltlin gilt, die Wohnsitze der Adelsfamilien in der historischen Altstadt, sowie die Ruinen der mittelalterlichen Stadtmauer. Die traditionelle montan-bäuerliche Lebensweise des Veltlins wird hingegen im MET, dem ethnografischen Museum der Stadt beleuchtet. Tirano ist ein idealer Ausgangspunkt für Spaziergänge und MTB Touren, Wanderungen durch die landschaftsprägenden Weinterrassen, sowie für kulturelle Ausflüge in das Umland der Stadt und die nahegelegene Schweiz. Mit dem Fahrrad empfiehlt sich außerdem eine Tour auf dem Sentiero Valtellina, einem Radweg entlang des Flusses Adda der einen herrlichen Blick auf die Landschaften des Tales eröffnet. Ebenfalls nicht zu versäumen ist eine Fahrt mit dem Bernina-Express, dem markanten roten Zug der sich durch ein atemberaubendes Gebirgspanorama von Tirano nach St. Moritz schlängelt und zurecht zum UNESCO Welterbe zählt.

FR Située au cœur des Alpes, à 450 mètres d'altitude, Tirano est un carrefour naturel de peuples et de cultures, de marchands et de voyageurs, elle séduit par son art et son histoire, sa gastronomie et son vin. Parmi les beautés de Tirano on peut mentionner: la Basilica della Madonna di Tirano (XVIe siècle), le plus important exemple de la Renaissance en Valtellina, avec son magnifique orgue baroque (XVIIe siècle) ; les anciennes portes et les vestiges des vieux murs construits par Ludovico Sforza, appelé Il Moro ; le centre historique avec ses palais nobles ; la culture locale conservée dans le riche MET Museo Ethnografico situé à la « Casa del Penitenziere » ou lors de promenades dans les vignobles en terrasses et dans les hameaux typiques.
Tirano est le point de départ idéal pour des excursions suggestives, à pied ou en vélo, afin de découvrir la nature et les sites de la Valtellina et des Alpes Suisses : le long du Sentiero Valtellina on peut admirer la beauté des paysages de la vallée et de l'environnement naturel de la rivière Adda. À ne pas oublier le voyage avec le train rouge du Bernina, patrimoine mondial de l'Unesco, qui part de Tirano et arrive à St. Moritz dans un paysage de conte de fées



ES Situado en el corazón de los Alpes, a 450 m de altitud, Tirano es un cruce natural de culturas, pueblos, comerciantes y viajeros, y cautiva por su arte e historia, su gastronomía y sus vinos. Entre las maravillas de Tirano destacan: la basílica de la Madonna di Tirano (siglo XVI), el ejemplo más importante del Renacimiento en la Valtellina, con su espléndido órgano barroco (siglo XVII); las antiguas puertas y las ruinas de las murallas construidas por Ludovico Sforza, conocido como "Il Moro"; el centro histórico con sus palacios señoriales. La cultura local se descubre en el rico Museo Etnográfico MET, situado en la Casa del Penitenziere, o paseando entre los viñedos y por las aldeas típicas de la zona. Tirano es el punto de partida ideal para sugerentes excursiones, a pie o en bicicleta, para descubrir la naturaleza y otros lugares de la Valtellina y de los Alpes suizos. Paseando por el Sentiero Valtellina, se puede admirar la belleza escénica del fondo del valle y el entorno natural del río Adda. Imprescindible: el viaje a bordo del Tren Rojo del Bernina, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, que une Tirano con St. Moritz en un entorno de cuento de hadas.

Enogastronomia / Food & Wine

IT Tirano, come la Valtellina, è sinonimo di buona cucina: sapori autentici che nascono da ingredienti semplici lavorati secondo tradizioni tramandate nel tempo accompagnati da vini rossi corposi e intensi che raccontano il carattere del territorio.
Fra le eccellenze spicca la bresaola IGP, leggera e nutriente, ideale per una alimentazione equilibrata, ma non mancano i prodotti della terra come le mele di Valtellina IGP dal gusto e dalla fragranza unici.
Tra i piatti simbolo del territorio troviamo i Pizzoccheri della Valtellina IGP, caratteristiche tagliatelle a base di farina di grano saraceno condite con burro e formaggio, i Chisciöi, gustose frittelle croccanti a base di grano saraceno e formaggio tipiche del tiranese e, per concludere, la Bisciola il dolce tipico preparato con fichi secchi.
Grande protagonista è il vino: dal vitigno Nebbiolo nascono vini DOCG, DOC e IGP come il Valtellina Superiore, con le sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella, lo Sforzato di Valtellina, vino da meditazione, e il Rosso di Valtellina di pronta beva. Rossi intensi che non si fanno dimenticare.





EN Tirano, like the Valtellina, is synonymous with great cuisine: authentic flavors born from simple ingredients prepared following traditions passed down over time, paired by full-bodied, intense red wines that reflect the character of the land.
Among the standout specialties is Bresaola PGI, air-dried, salt-cured beef that is light and nutritious, ideal for a balanced diet. The region also offers excellent local produce, such as Valtellina apples PGI, known for their unique taste and fragrance.
Among the region's iconic dishes are Pizzoccheri della Valtellina PGI, a traditional fresh buckwheat ribbon pasta tossed with butter and cheese; Chisciöi, delicious crispy fritters made with buckwheat and cheese, typical of the Tirano area; and, to finish off, Bisciola, a traditional dessert made with dried fruits and walnuts.
Wine is a true star: from the Nebbiolo grape come DOCG, DOC, and IGT wines such as Valtellina Superiore —with its subzones Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, and Valgella— Sforzato di Valtellina, a meditation wine, and Rosso di Valtellina, an easy-drinking red. These are intense reds that leave a lasting impression.




DE Tirano ist – wie das Veltlin insgesamt – ein echtes Paradies für Liebhaber guter Küche. Hier entstehen authentische Aromen aus einfachen Zutaten, die nach überlieferten Traditionen verarbeitet werden. Perfekt dazu passen die kräftigen, intensiven Rotweine, die den Charakter der Region eindrucksvoll widerspiegeln.
Zu den besonderen Spezialitäten gehört die Bresaola IGP, leicht und nahrhaft, ideal für eine ausgewogene Ernährung. Aber auch die landwirtschaftlichen Produkte überzeugen, wie etwa die Veltliner Äpfel IGP mit ihrem unverwechselbaren Geschmack und ihrem feinen Duft.
Typisch für die Region sind außerdem die Pizzoccheri della Valtellina IGP, charakteristische Bandnudeln aus Buchweizenmehl, serviert mit Butter und Käse. Ebenso beliebt sind die Chisciöi, knusprige, herzhafte Küchlein aus Buchweizen und Käse, die besonders rund um Tirano verbreitet sind. Und zum Abschluss darf natürlich die Bisciola nicht fehlen, ein typisches Dessert, das mit getrockneten Feigen zubereitet wird.
Eine Hauptrolle spielt aber ganz klar der Wein: Aus der Rebsorte Nebbiolo entstehen hochwertige DOCG-, DOC- und IGP-Weine, darunter der Valtellina Superiore mit den Anbauzonen Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno und Valgella, der Sforzato di Valtellina – ein Wein für besondere Momente – sowie der frische, unkomplizierte Rosso di Valtellina. Intensive Rotweine, die lange in Erinnerung bleiben.

FR Tirano, ainsi que la Valtellina, est synonyme de bonne cuisine: des saveurs authentiques qui naissent d'ingrédients simples travaillés selon des traditions transmises au fil du temps, accompagnés de vins rouges corsés et intenses qui racontent le caractère du territoire.
Parmi les excellences se distingue la bresaola IGP, légère et nourrissante, idéale pour une alimentation équilibrée, mais on trouve aussi des produits de la terre comme les pommes de Valtellina IGP au goût et à l'arôme uniques.
Parmi les plats emblématiques du territoire, on retrouve les Pizzoccheri di Valtellina IGP, ces caractéristiques „tagliatelle" à base de farine de sarrasin assaisonnées avec du beurre et du fromage, les Chisciöi, délicieux beignets croustillants à base de sarrasin et de fromage typiques de Tirano, et pour terminer, la Bisciola, le dessert typique préparé avec des figues sèches.
Grand protagoniste est le vin. Du cépage Nebbiolo naissent des vins AOCG, AOC et IGP comme le Valtellina Superiore, avec ses sous-zones Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno et Valgella, le Sforzato di Valtellina, vin de méditation, et le Rosso di Valtellina, prêt à boire. Des rouges intenses qui ne s'oublient pas.

ES Tirano, como en la Valtellina, es sinónimo de buena cocina: sabores auténticos que nacen de ingredientes sencillos elaborados según tradiciones transmitidas a lo largo del tiempo, acompañados de vinos tintos con cuerpo e intensos que expresan el carácter del territorio.
Entre las excelencias destaca la bresaola IGP, ligera y nutritiva, ideal para una alimentación equilibrada, pero no faltan los productos de la tierra como las manzanas de Valtellina IGP, con un sabor y una fragancia únicos.
Entre los platos emblemáticos del territorio encontramos los Pizzoccheri della Valtellina IGP, pasta típica de trigo de alforfón condimentada con mantequilla y queso, los Chisciöi, sabrosas tortitas crujientes de trigo sarraceno y queso típicas de Tirano y, para concluir, la Bisciola, el dulce típico preparado con higos secos, nueces y pasas.
Gran protagonista es el vino: de la variedad Nebbiolo nacen vinos DOCG, DOC y IGP como el Valtellina Superiore, con las subzonas Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno y Valgella, el Sforzato di Valtellina, vino para saborear lentamente, y el Rosso di Valtellina de consumo inmediato. Tintos de carácter, profundamente ligados a su territorio.

Accomodation

Hotel
Hostel
B&B
Short Lets

Food & Beverage

Restaurant
Pizza
Café

Informazioni/ Info

TOURIST
iNFOPOINT
TIRANO

Piazza delle Stazioni, 18
TIRANO (SO)

Tel. + Fax +39 0342 706066
iattirano@valtellinaturismo.com

Itinerari / Route

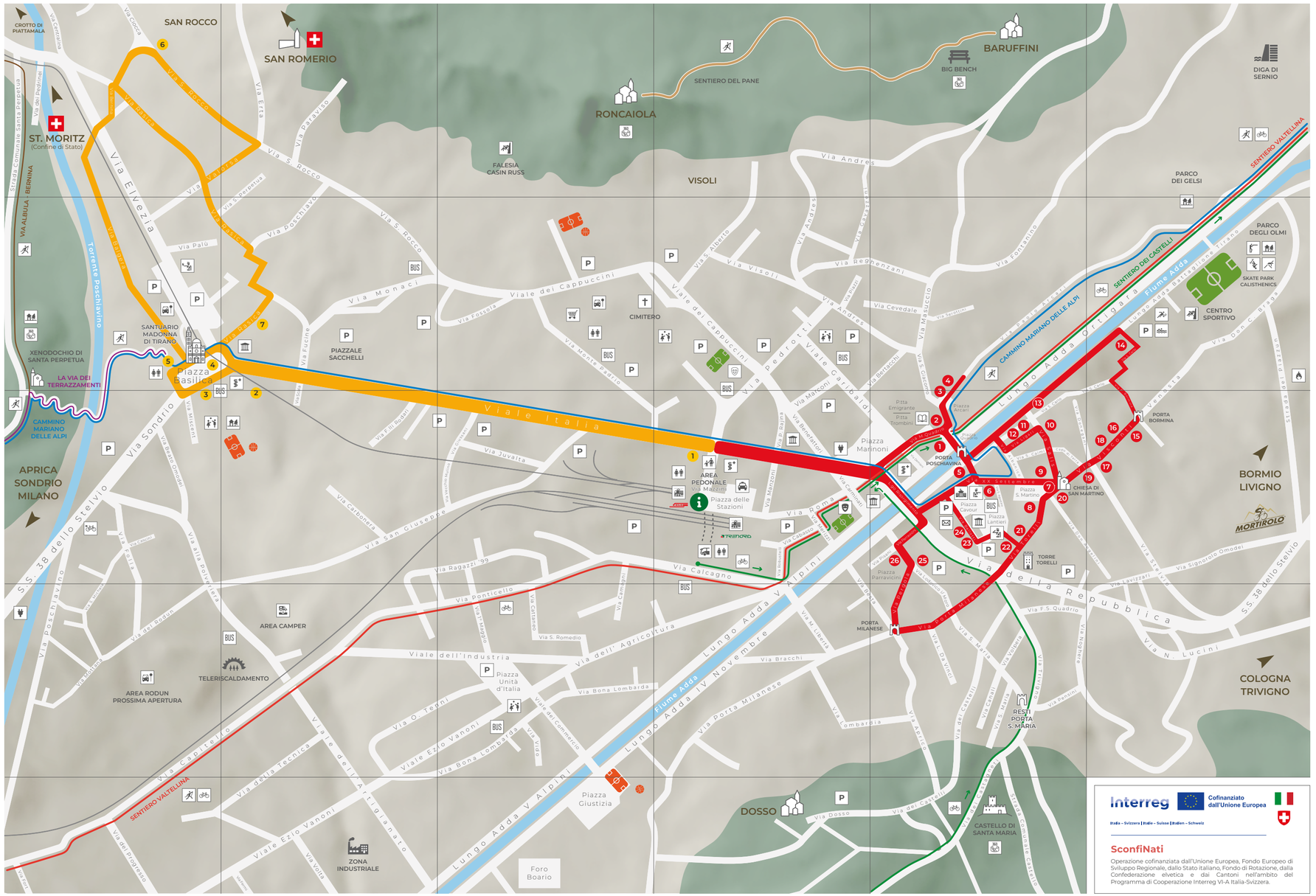
Itinerario Centro Storico

1. Casa Von Trips
2. Palazzo Foppoli
3. Palazzo Pievani
4. Chiesa di S. Giacomo
5. Palazzo Pretorio
6. Chiesa di S. Agostino
7. Chiesa di S. Martino
8. Oratorio di S. Pietro
9. Palazzo Quadrio Curzio
10. Palazzo Salis
11. Casa Museo D'Oro Lambertenghi
12. Casa Mazza
13. Chiesa di S. Carlo
14. Resti Torre d'Angolo
15. Palazzo Andres
16. Chiesetta degli Angeli Custodi
17. Palazzo Buttafava
18. Palazzo Visconti Venosta
19. Palazzo Noli - Pradella
20. Palazzo Merizzi
21. Palazzo Torelli
22. Resti Maniero
23. Palazzo Quadrio
24. Casa Camagni
25. Palazzo Parravicini
26. Chiesa del Mariano Spasmo

Itinerario Santuario

1. Casa Merizzi
2. Casa del Rettori
3. Palazzo S. Michele
4. Santuario Madonna di Tirano
5. Museo Etnografico Tiranese
6. Chiesa S. Rocco
7. Palazzo Homodei - Marinoni

BUS
Fermata Servizio Bus Urbano
Urban Bus Stop


A
B
C
D
E
F
1
2
3
4
5
SAN ROCCO
SAN ROMERIO
BARUFFINI
BIG BENCH
DIGA DI SERNIO
SENTIERO DEL PANE
RONCAIOLA
FALESIA CASIN RUSS
VISOLI
ST. MORITZ
(Confine di Stato)
CROTTO DI PIATTAMALA
VIA ALBULA BERNINA
Strada Comunale Santa Perpetua
Via Stelvio
Via Elvezia
Via Ertà
Via Paradiso
Via S. Rocco
Via Palù
Via Poschiavo
Via Monaci
Via Fossola
Via Fucine
Via Sondrio
Via Mascherti
Via Fratelli Bandiera
Via Fratelli Rocca
Via Fratelli Bonomi
Via Fratelli Bassi
Via Fratelli Bernasconi
Via Fratelli Bonfadini
Via Fratelli Bellotti
Via Fratelli Bonacossa
Via Fratelli Bonfanti
Via Fratelli Bonetti
Via Fratelli Bonaldi
Via Fratelli Bonfiglio
Via Fratelli Bonfadini