

La Voce

dell'Accademia del pizzocchero di Tegliò



**INSERTO
SPECIALE**

I PIZZOCCHERI erano presenti:

- **al FOUR SEASONS di MILANO**
- **a NEW YORK**
- **alle OLIMPIADI INVERNALI di TORINO**
- **al FESTIVAL di SANREMO**



1

2006

Non sei stanco di sentirti dire che hai preso tutto da tuo padre?



Può essere la tua prima scelta indipendente.

Può essere la tua prima decisione importante.

Può essere la tua prima Volkswagen.

**Può essere tua fino al 28 febbraio con un finanziamento a tasso 0*
o supervalutazione dell'usato, anche se non vale una cicca!**

Fox. La tua Volkswagen.



Automobili per amore

Venite a provarla da:

Balgera s.r.l.


SONDRIO - Via Nani, 50

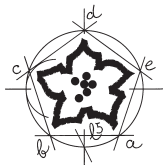
Tel. 0342 511333

www.balgerauto.it

Tutte le motorizzazioni disponibili rispondono alla normativa Euro4.

*Esempio ai fini di legge: Fox 1.4 TDI Easy € 12.095,00 esclusa IPT. Anticipo € 1.095,00. Finanziamento € 11.000,00; 30 rate mensili da € 366,66; TAN 0% - TAEG 1,29%; spese istruttoria pratica € 180,00. Salvo approvazione Volkswagen Bank. L'offerta è valida fino al 28 Febbraio 2006 e non è cumulabile con altre iniziative promozionali in corso.

Volkswagen raccomanda  Castrol. Consumo di carburante, urbano/extraurbano/combinato, litri/100 km: 6,3/4,3/5,0. Emissioni di biossido di carbonio (CO₂), g/km: 135. Dati riferiti alla versione Fox 1.4 TDI.



Accademia del pizzocchero di Teglio

LA VOCE DELL'ACCADEMIA DEL PIZZOCCHERO DI TEGLIO

trimestrale di informazione enogastronomica
e di cultura a difesa del Pizzocchero di Teglio

anno 4 - numero 1
gennaio-marzo 2006

Registrazione 0175 del 13.10.2003
Tribunale di Sondrio

DIRETTORE RESPONSABILE:
REZIO DONCHI

DIRETTORE EDITORIALE:
ATTILIO SCOTTI

REDAZIONE:
REZIO DONCHI
(presidenza@accademiadelpizzocchero.it)

ENZO NALDI
(enzonaldi@hotmail.com)

ATTILIO SCOTTI
(attilioscotti@bluewin.ch)

COORDINAMENTO EDITORIALE,
UFFICIO STAMPA
PUBBLICHE RELAZIONI E PUBBLICITÀ:
ATTILIOSCOTTICOMMUNICATION
(attilioscotti@bluewin.ch)

Articoli, fotografie, notizie ecc. dovranno pervenire esclusivamente ai seguenti indirizzi di posta elettronica:
attilioscotti@bluewin.ch - tel. 333.440.36.92
enzonaldi@hotmail.com - tel. 0342.214.067
o per posta: **Ufficio Coordinamento Editoriale**
Accademia del Pizzocchero di Teglio,
Piazza Santa Eufemia n. 6 - 23036-Teglio(SO)

Stampa:
Tecnostampa di B. Colombara & C. snc
Montagna in Valtellina (So) - Via Agneda, 13

Proprietà della testata:
Accademia del Pizzocchero di Teglio
23036 Teglio - Piazza Santa Eufemia n. 6
tel. 0342.782.000
C.Fisc./P.Iva 00803050145
(info@accademiadelpizzocchero.it)

Tutti i manoscritti inviati in redazione,
pubblicati o no non saranno restituiti
Gli spazi pubblicitari saranno accettati
unicamente dopo la valutazione del direttivo

Hanno collaborato con i loro scritti:

Marino Amonini
Don Virgilio Andena
Anna Bresesti
Eduardo Catellani
Giampiero Comoli
Rezio Donchi
Mario Francesco Doria
D.P. Errigo
Giacomo Gusmeroli
Yuliya Joffe
Luciana Littizzetto
Giancarla Maestroni
Mirella Nalbore Braga
Don Ugo Pedrini
Mario Pelosi
Pietro Pitino
Attilio Scotti
Arcangelo Tartaro
Giovanni e Ester Tognolini

Fotografie di:

Gianfranco Battisti
Giorgio De Giorgi
Massimo Bersanetti
Mario Pelosi

In copertina: foto ripresa da un depliant natalizio di un famoso Hotel del lago di Como a cui abbiamo aggiunto i nostri pizzoccheri

IL SALUTO DEL PRESIDENTE

Entriamo nel quinto anno dalla fondazione dell'Accademia, e sono lieto di constatare che il nostro Sodalizio ha ormai superato i centosessanta soci Ordinari; tra i Soci Onorari abbiamo l'onore di annoverare persone che nel loro campo professionale sono al vertice italiano e portano lustro a questa Accademia con le loro presenze, i loro scritti e le loro testimonianze o imprese sportive.

L'ACCADEMIA DEL PIZZOCCHERO DI TEGLIO, non deflette mai dai propri obiettivi, sempre al servizio della vera enogastronomia, attenta alla tutela dei prodotti tipici valtellinesi e alla valorizzazione di Re Pizzocchero (rigorosamente tellino e scarellato a mano).

Vi aspetto tutti, ma proprio TUTTI all'Assemblea ordinaria che si terrà il giorno 11 Aprile 2006 alle ore 19,30

presso il Ristorante Pola-La Corna a S. Giacomo di Teglio, per le usuali incombenze statutarie e, quest'anno, anche per il rinnovo delle cariche sociali; dopo l'Assemblea, la consueta degustazione di pizzoccheri e dei grandi cibi valtellinesi.

■ Rezio Donchi

EDITORIALE

Il 2006 ha portato alla Voce una nuova veste grafica, un aumento delle notizie con l'aggiunta di un'appendice sezione per quando riguarda l'attività Accademica. La rivista che state sfogliando è divisa in tre grandi settori: cultura, viaggi ed enogastronomia, notizie accademiche e telline.

Una impostazione più sciolta e leggibile. Ma la grande novità è che, a partire da questo numero, La Voce è anche ON-LINE, ovvero entrando nel sito "www.accademiadelpizzocchero.it", potrete trovare la rivista e scaricarla completamente e gratuitamente. In parole povere da Zurigo a Sidney, da Teglio a Mosca o a Pechino, tutti sono in grado di ricevere la rivista. Rimane, ovviamente ed imprescindibile, anche la grande tiratura cartacea e la distribuzione tradizionale.

Penso a quanti, con un poco di nervosismo o di scetticismo, guardano a questi cambiamenti radicali che scuotono anni di abitudini ma poi penso anche che, col tempo, questi cambiamenti verranno apprezzati; dovremo far seguire le scuse ai nostri lettori che troveranno, soprattutto nei primi tempi, sviste ed errori, abbastanza usuali quando si avvia un nuovo grande progetto grafico ed on-line. Una cosa è certa: abbiamo compiuto un grande salto di qualità. Ipotizzando poi la convergenza tra computer e televisione (una materia che nel 2005 ha registrato passi da gigante), in un processo che sta indirizzandosi verso una "macchina digitale unica", siamo lieti di poter dire ai Soci che ci siamo prontamente adeguati ai tempi, non abbiamo perso il treno e siamo all'avanguardia per continuare a difendere i grandi prodotti tipici enogastronomici valtellinesi ed italiani, anche tramite i moderni mezzi tecnologici.

Ma anche un'altra certezza: l'Accademia, tramite La Voce on-line potrà raggiungere ogni angolo del pianeta e Re Pizzocchero e Teglio saranno sempre più ambasciatori del buon gusto e dell'Italia.

■ Attilio Scotti

Ps: a titolo personale ma anche a nome dell'Accademia ringrazio il dr. Furio Ferrini e la dott.ssa Marina Pellizzati, titolari della Computer Halley di Caiolo (So), per la grande attenzione riservatoci e per la preziosa collaborazione, di elevato livello professionale, nell'attività svolta per l'installazione on-line della nostra rivista.



4 La nostra copertina
■ *Attilio Scotti*

5 Avviso di convocazione
Assemblea ordinaria

7 L'opera del trimestre:
Daniela Barulli

9 Accademia arte:
Aldo Pogliani a Mantova

10 Accademia arte:
Luigi Mezzadri

13 Accademia poesia
■ *Giacomo Gusmeroli*

14 Accademia libri
■ *Attilio Scotti*

16 Cultura:
L'almanacco agricolo
valtellinese
■ *Giancarla Maestroni*

20 Cultura:
La scoperta e la riscoperta
del sensoriale
■ *Demetrio Errigo*

22 Cultura:
I fiori neo francobolli
■ *Arcangelo Tartaro*

24 Cultura:
Don Luigi Folci
■ *don Ugo Pedrini*

26 Cultura:
Una enciclica da leggere
■ *don Virginio Andena*

28 Cultura:
Contessa Teresa Tua
Quadrio
■ *Piero Bologna*

32 Cultura:
Le antiche mura del Dosso
Grifone di Teglio
■ *Mario Pelosi*

36 Amarcord:
1960, 19..., 1932, 1991
■ *Attilio Scotti*

51 Viaggi:
Il turismo nel 2005,
ombre e luci
■ *Attilio Scotti*

52 Viaggi:
Un viaggio come un film
■ *Julya Jyoffe*

57 Viaggi:
Bormio e dintorni
■ *Attilio Scotti*



52 Viaggi:
I Bagni di Bormio Spa Resort
■ *Fotoservizio di Attilio Scotti
e Gianfranco Battisti*

da pag. 41 a pag. 50
INSERTO SPECIALE

i Gemelli Diversi
AL FOUR SEASONS
DI MILANO

62 **Viaggi:**
A cena al "Porticciolo"
di Lecco

65 **Notizie dall'Accademia:**
Fontane di valtellina
e Valchiavenna

67 **Notizie dall'Accademia:**
Verticale di Tignanello
al Crotto Valtellina
di Malnate (Va)

68 **Notizie dall'Accademia:**
I lettori ci scrivono

70 **Notizie dall'Accademia:**
Godiamoci la festa
■ *Luciana Littizzetto*

71 **Notizie dall'Accademia:**
Re Pizzocchero a San Remo
Il Quartetto Cetra
Bresaola sempre più copiata

72 **Notizie dall'Accademia:**
Un piatto robusto
■ *Pietro Pitino*

74 **Notizie dall'Accademia:**
Il vino italiano
■ *Giampiero Comolli*

78 **Notizie dall'Accademia:**
Approvato il Testo Unico
sulla Valorizzazione
dei prodotti tipici

80 **Notizie dall'Accademia:**
La polemica di
Edoardo Raspelli

81 **Notizie dall'Accademia:**
37ª festa valtellinese
a Roma
Pizzoccheri a New York

82 **I nostri ristoranti**
I nostri mulini
■ *Attilio Scotti*

84 **Chef tellini**
■ *Attilio Scotti*

86 **Il perché di un logo**
■ *Aldo Guerra, designer*
La ricetta originale

87 **Soci Fondatori**
Soci Onorari
Art. 3 dello Statuto

88 **Una iniziativa singolare:**
nasce la scuola della salute



58 **Viaggi:La Contea**
in quel di Neive
Piatti e ricette



76 **I pizzocchero di Teglio**
alle Olimpiadi di Torino





La nostra Copertina

La copertina di questo numero nasce per caso. Ho ricevuto durante le festività di fine d'anno un originale opuscolo augurale di un famoso Hotel sul lago di Como, che riportava alcune straordinarie fotografie in bianco e nero di aspetti invernali. Bello lo scatto di un cameriere pattinatore. Ho aggiunto a colori un piatto di pizzoccheri, cercando di consegnare la realtà del mitico piatto tellino che, soprattutto d'inverno, rappresenta il massimo per una corretta e sana alimentazione correlata a quel dinamismo che è insito nel pizzocchero. Infatti dalla scarellatura alla cottura ci sono una serie di passaggi veloci che devono essere puntualmente eseguiti per dare il giusto valore a questo piatto tipico. E la sagoma del cameriere "volante" sui pattini con tanto di bicchieri in cui versare il Valgella tellino mi è sembrata adatta ad aprire la nuova serie della Voce che, dopo quattro anni di editazione, si presenta con una nuova veste grafica e con una foliazione aumentata.

Ma è il caso di sottolineare che da questo numero la nostra e vostra rivista è integralmente scaricabile via Internet (www.accademiadelpizzocchero.it).

Questo grazie ad un accordo di co-sharing con la Computer Halley di Caiolo (Sondrio) una tra le aziende leader italiane d'informatica e che ringrazio sentitamente nelle persone di Furio Ferrini e Marina Pelizzati rispettivamente Presidente ed Amministratore Delegato.

■ *Attilio Scotti*

■ ASSEMBLEA ORDINARIA DEGLI ACCADEMICI

AVVISO DI CONVOCAZIONE

E' convocata l'Assemblea Ordinaria degli Accademici per il giorno 10 Aprile 2006 alle ore 9,00 presso la Sede dell'Accademia a Teglio in Piazza Santa Eufemia n.6, in prima convocazione ed occorrendo, **in seconda convocazione, alle ore 19,30 del giorno 11 Aprile 2006, presso il Ristorante Pola-La Corna a San Giacomo di Teglio**

con il seguente ordine del giorno:

- 1 Approvazione Relazione annuale del Presidente;
- 2 Approvazione Bilancio consuntivo anno 2005, supportato dalle Relazioni del Tesoriere e del Collegio dei Revisori dei conti;
- 3 Presa d'atto della Relazione del Collegio dei Probiviri;
- 4 Parere su Preventivo di spesa (Entrate/Uscite) anno 2006, approvato dal Consiglio Direttivo;
- 5 Ratifica degli Accademici onorari proposti dal Consiglio Direttivo;
- 6 Nomina del Consiglio Direttivo;
- 7 Nomina del Collegio dei Revisori dei Conti, con indicazione del nominativo del Presidente;
- 8 Nomina del Collegio dei Probiviri, con indicazione del nominativo del Presidente;
- 9 Varie ed eventuali.

Teglio, 15 marzo 2006

All'Assemblea saranno ammessi tutti gli Accademici in regola con il pagamento della quota associativa anno 2005; ogni Accademico dispone in Assemblea di un voto; gli Accademici possono farsi rappresentare, mediante delega scritta, da un altro Accademico e, ogni Accademico delegato può rappresentare non più di 3 Accademici. Le delibere dell'Assemblea saranno approvate con il voto favorevole della maggioranza dei votanti di persona o per delega. Gli Accademici onorari possono intervenire in Assemblea ma senza diritto di voto.

Al termine dei lavori, una serata conviviale alla quale sarà gradita la partecipazione non solo degli Accademici ma anche delle rispettive Signore e di eventuali Ospiti.

Costo della serata Euro 20,00 compresi i grandi vini Valtellina.

Prenotazioni tassative, telefonando al n. 0342-786105 entro il 05/04/2006.