

**Il Molino Tudori di Teglio
presente al Four Seasons a Milano
con la farina di grano saraceno macinata a pietra.
Un successo i Pizzoccheri dell'Accademia.**



Specializzato nella macinazione dei cereali ed in particolare del grano saraceno da cui si ricava la tipica farina nera, raro prodotto in commercio completamente privo di glutine, tanto che l'Associazione Celiachia consiglia il Molino Tudori ed i suoi prodotti sul suo "prontuario nazionale". Da ben quattro generazioni la lavorazione è eseguita con amore tradizionale, nel pieno rispetto della cultura culinaria che ha reso i pizzoccheri, la polenta taragna e gli sciatt, famosi in tutto il mondo. Nonostante l'inevitabile evoluzione delle tecnologie industriali d'avanguardia, obbligatorie per essere competitivi sul mercato, il vecchio mulino a pietra continua a macinare ed a mantenere integre le qualità nutritive della farina e di quel suo gusto particolare.

MOLINO TUDORI

TEGLIO (SO) - TEL. 0342.782.241

email: info@molinotudori.com - www.molinotudori.com



Oltre 240 i Grandi Ospiti alla Serata. Ma anche tantissimi giornalisti. Nel parterre abbiamo incontrato: Edoardo Ceriani della Provincia di Sondrio, Mariella Morosi di Rai Televideo, Antonio Piccinardi, Pierluigi Gorgoni di Spirito Divino, Tommaso Farina di Libero, Giorgio Scaglia del Giornale, Silvana Casarotto di Case & Country, Raffaele Tagliericio di Artù, Valentina Garavaglia ed Elena dell'Orso di Glamour, la troupe della Rai 1 Telegiornale, Attilio Scotti della Voce del Pizzocchero, Daniela Cuzzolin Rai Tre Regione Lombardia, Multimedia Milano. Ci scusiamo se abbiamo trascurato alcuni nominativi.

In alto: Edoardo Ceriani con alcuni colleghi giornalisti.

In basso: La dott.sa Mariella Morosi, caporedattore di Rai Televideo, ha realizzato un servizio speciale su Teglio ed i suoi pizzoccheri in occasione di questo evento. Ben quattro pagine fitte di argomenti e di notizie telline, un servizio messo in onda per una settimana su questo giornale on line che risulta essere tra i più letti e seguiti d'Italia. L'Accademia del Pizzocchero la ringrazia vivamente e l'attende a Teglio, gradita Ospite, per una "full immersion" tra le bellezze telline e una pizzoccherata gigante in suo onore.

giornalistiche Media



“Il formaggio Casera Dop (denonazione di origine protetta) è l'unico formaggio ideale per confezionare i pizzoccheri secondo la ricetta codificata dall'Accademia del Pizzocchero di Teglio. Per l'eccezionale manifestazione di Milano la Latteria Sociale di Chiuro ha offerto tale formaggio di sua produzione contribuendo al successo di una serata irripetibile”.



Latteria Sociale di Chiuro, non solo Casera,
ma la gamma completa di tutti i formaggi valtellinesi. e non.
Un posto vendita solare, aperto al pubblico, tutti i giorni.
Cultura dell'accoglienza, attenzione, professionalità ed un sorriso vi aspettano:
grazie per la Vostra visita.

Zona Artigianale, 23 - 23030 **CHIURO** (SO)
TEL. 0342 482113 - FAX 0342 489892
www.latteriasocialechiuro.com
e-mail: latteriachiuro@tin.it

EVENTI Rainoldi, Triacca e Accademia del Pizzocchero raccolgono 12.000 euro per don Mazzi
Ma allora è vero: il buon vino fa davvero bene



I quattro produttori con in mano i rispettivi gioielli

La figura più bella, manco a dirlo, l'ha fatta la Valtellina. Perché oltre a mettere in tavola i grandissimi sforzati di Rainoldi e Triacca, al Four Seasons di Milano - vero e proprio tempio - hanno tenuto testa, e ne - hanno tenuto testa, e senza problemi - agli amaroni in "gemelli diversi", la rassegna enogastronomica che quest'anno passerà alla storia anche per la beneficenza. Perché, al fianco dei due prestigiosi produttori, stavolta è scesa anche l'Accademia del Pizzocchero di Teglio, che ha portato ver-

ve, una cinquantina di soci e la brillante regia dei giornalisti Daniela Cuzzolin e Attilio Scotti che, al termine della serata, si sono impenovisati imbonitori, batteando all'asta - oltre alle magnum delle quattro aziende (due valtellinesi e due venete, Masi e Cecilia Beretta) presenti - anche una litografia del cinquecentenario dell'Apparizione firmata dagli artisti Flora Folli e Mario Mariani. Da parte di Antonio Mazzi, pelle d'oca i fondi raccolti per don Mazzi: 12.000 euro, 1000 destinati

hanno detto della Serata



Il pizzocchero protagonista al Four Season di Milano

MILANO (sco) L'Accademia del pizzocchero di Teglio giovedì sera è approdata nella città lombarda con raffinati e alla moda locali più il Four Seasons Hotel. Una serata all'insegna dell'alta gastronomia. Una serata che ha visto dei piatti fuori della nostra tradizione culinaria: il pizzocchero Four Seasons, meta prediletta di divi, star e tasto coronato, è stato degnamente accompagnato da pregiati Sforzati di Valtellina, dagli amaroni di mano veronese: tutti prodotti invitati hanno assaporato con piacere.



Un momento dei festeggiamenti al "Four season"

Una serata di alta gastronomia, si diceva, nata da un'idea di Daniela Cuzzolin - socia onoraria dell'Accademia del pizzocchero e giornalista Rai - e di Attilio Scotti, direttore del Four Seasons. Una serata che è stata della buona tavola, del bene e anche della solidarietà. L'intento benefico è stato messo in atto con la messa in vendita di quattro magnum di vino. I proventi sono stati devoluti a don Mazzi, per la sua prossima missione in favore dei 300 orfani di Madama Rosa. Presenti anche i signori: Lino Verdone, Daniela Cuzzolin, Attilio Scotti, Flora Folli e Mario Mariani.

All'asta anche una delle 150 serigrafie realizzate dagli artisti Mario Mariani e Flora Folli in occasione del cinquecentenario dell'apparizione della Madonna di Tirano di Fosera è stata venduta per ben 10 mila euro. Quanto ricavato è presente alla serata, per la sua prossima missione in favore dei 300 orfani di Madama Rosa. Presenti anche i signori: Lino Verdone, Daniela Cuzzolin, Attilio Scotti, Flora Folli e Mario Mariani.

I pizzoccheri che fanno bene
 [tommaso farina]

I pizzoccheri alla valtellinese fanno davvero bene. Proprio giovedì sera, a Milano, l'ultima serata organizzata dall'Hotel Four Seasons, imperniata sul connubio del pizzocchero con il tradizionale Sforzato e con il più esotico Amaroni della Valpolicella, ha consentito di raccogliere una rispettabile quantità di denaro a vantaggio di Don Antonio Mazzi e della sua Fondazione Exodus tramite la tradizionale asta di grandi bottiglie. L'eroe della serata è stato Sergio Mei, lo chef sardo che ha saputo stupire i valtellinesi con una sua rivisitazione del pizzocchero, comprendente anche uno di quei brodi per cui il cuoco va famoso. Subito dopo, ecco l'assaggio dei pizzoccheri tradizionali, realizzati dalle "scarellatrici" della benemerita Accademia del Pizzocchero di Teglio, organizzatrice della serata. A completare il tutto, un risotto del veronese Gabriele Ferron, nonché Amaroni di Masi e Cecilia Beretta, e Sforzati di Rainoldi e Triacca. www.tommasofarina.com



TEGLIO Grande successo per l'Accademia di Rezio Donchi all'hotel Four Season nella capitale lombarda
Pizzoccheri nel quadrilatero della moda

TEGLIO — Grande successo ieri sera per la trasferta milanese dell'Accademia del pizzocchero di Teglio. Dal Comune più antico della Valtellina all'Hotel Four Seasons, in via Gesù a Milano. Nel quadrilatero della moda, meta prediletta di divi, star e teste coronate come Lady D., il piatto di antiche tradizioni popolari della Valle ha fatto il suo ingresso scortato dagli Sforzati, vini pregiatissimi insieme agli Amaroni di Valpolicella e al riso Vialone Nano. Trecento invitati, una serata all'insegna dell'allegria e della cultura gastronomica nata da un'idea di Daniela Cuzzolin, socia onoraria dell'Accademia e giornalista della Rai di Milano, e di Patrizio Cipollini, direttore del Four Seasons. Non sono mancati l'intento benefico e la solidarietà, con la presenza di don Mazzi, e la raccolta di fondi, grazie ai 4 Magnum messi a disposizione dalle quattro case vinicole a disposizione: Triacca, Rainoldi, Masi e Cecilia Beretta, la partecipazione Rai con Linea Verdone, il tg regionale della Lombardia e numerose testate specializzate. Tra gli ospiti il presidente dell'Accademia, Rezio Donchi, il prefetto di Sondrio, Sante Frantellizzi con la moglie, il procuratore della Repubblica di Sondrio, Gianfranco Avella, il presidente del Tribunale di Milano, Alfonso Marra, il questore di Sondrio, Antonio De Santis, il sottosegretario ai Trasporti, Paolo Ugge e



L'assessore alla Cultura di Bema, Daniela Cuzzolin con le scarellatrici di Teglio

L'assessore regionale all'Ambiente, Domenico Zambetti. Durante la serata è stata battuta all'asta una delle 150 serigrafie numerate che gli artisti valtellinesi Mario Mariani e Flora Folli hanno realizzato per il 500° anniversario dell'Apparizione della Madonna. Se la sono aggiudicata l'assessore Zambetti e Anna Trucchi, cavaliere della Repubblica, i quali hanno versato 10 mila euro. La somma andrà, con il ricavato della serata, a don Mazzi per destinarla a una missione in Africa di una suora che ha adottato 500 bambini e storia di una terra e di popoli diversi, che si incontrano a tavola per riconoscere l'unicità e l'eccellenza dei prodotti contro le imitazioni. Come direbbe Celentano: «La pasta è lenta, ma il pizzocchero è rock».



"Tutti sanno che una cosa è impossibile da realizzare, finché arriva uno sprovveduto che non lo sa e la inventa"
A. Einstein

2006 Preferred Partner



Progetti di server consolidation, migrazione da soluzioni proprietarie a Itanium 2 trovano in **Computer Halley** un fornitore affidabile per chi vuole prodotti di eccellenza e competenze commisurate alla qualità dell'hardware.

Le competenze maturate nel campo della sicurezza dei dati consentono la fornitura di soluzioni "chiavi in mano" per l'adeguamento dell'azienda a quanto previsto dalla normativa sulla privacy.

Computer Halley s.r.l. è il Technology Integrator ideale per chi vuole progettare, consolidare oppure ottimizzare la propria infrastruttura.

Le competenze tecniche e sistemistiche maturate nel corso degli anni fanno di **Computer Halley** un punto di riferimento per chi deve installare soluzioni personalizzate di microinformatica e per chi necessita di consulenza e progettazione di architetture di sistema.

Computer Halley è in grado di disegnare, realizzare e avviare soluzioni tecnologicamente avanzate.

"HP Preferred Partner" è garanzia di accesso alle più sofisticate tecnologie e risorse di un leader dell'IT come HP. Tale partnership permette a **Computer Halley** di soddisfare le più complesse esigenze: server Intel mono-processore e multi-processore server Itanium2, server cluster e dipartimentali basati su sistemi proprietari e non (Windows, Unix, Linux), sistemi di back-up, soluzioni SAN (Storage Area Network) e NAS (Network Attached Storage).

EVA3000 Storage Works Hp Integrity Server
MSA 1000 PROLIANT ML 1000

Web Halley è una business unit di **Computer Halley**, si tratta di una Web Agency il cui core business è l'erogazione di servizi a valore aggiunto, legati ad un ambito innovativo ed in continua evoluzione: Internet ed il New Media, con visioni che vanno al di là del solito approccio al Web.

Due reparti indirizzati allo sviluppo di software applicativo e Internet permettono a **Computer Halley** di progettare, realizzare, installare e portare a regime applicazioni su misura sia in ambiente Intranet che Internet.

I Servizi di assistenza tecnica forniti da personale in possesso di certificazioni su prodotti server, desktop, notebook, stampanti in garanzia e post-garanzia completano un'offerta a 360° che **Computer Halley** può erogare nel campo dell'I.T.

www.computerhalley.it
www.webhalley.it

Computer Halley S.r.l.
23010 Caiolo (Ss)
Via Valeriana
Tel. + 39 0342 35.40.58
Fax + 39 0342 35.40.59
info@computerhalley.it
info@webhalley.it

I Servizi di assistenza tecnica forniti da personale in possesso di certificazioni su prodotti server, desktop, notebook, stampanti in garanzia e post-garanzia completano un'offerta a 360° che **Computer Halley** può erogare nel campo dell'I.T.

Alla serata ha consegnato il Suo contributo anche la società leader dell'informatica valtellinese, la Computer Halley di Caiolo. Questo inserto speciale è stato realizzato anche grazie alla loro collaborazione.

Si informa che dal 20 marzo 2006, tutta questa rivista potrà essere scaricata gratuitamente on line www.accedemiadelpizzocchero.it (Cliccare voce Rivista) e tutta l'installazione on line è stata effettuata dalla Computer Halley.