

Hanno fiducia in noi:

**SERIGRAFICA
VALTELLINESE**
23030 CHIURO (SO)
Via Nazionale Loc. Giardini, 7/A - Tel. e Fax 0342 489011

 **Feval**
Via Nazionale, 27 CHIURO (SO) ☎ 0342.483048 Fax 0342.483050
Via Nazionale, 20 PIANTEDO (SO) ☎ 0342.696474 Fax 0342.696484
Via Roma, 71 PIATEDA (SO) ☎ 0342.370217 Fax 0342.370217

 **SONDRIO
MECCANICA**
S.n.c.
di MAFFENINI p.i. MARCO & C.
LAVORAZIONI SU MACCHINE UTENSILI - ASSEMBLAGGI E MANUTENZIONI
CASTIONE ANDEVENNO (SO)
Via E. Vanoni, 70 - Tel. 0342 35.85.78 - e-mail: sondrio.meccanica@tin.it

 **AUTOSERVIZI
Rainoldi & C.**
s.r.l.
CASTELLO DELL'ACQUA (SO)
Via per Carona, 2 - Tel. 0342 562065

Realizzazione e stampa:

 **PRE PRESS
PRESTAMPA**
fotolito
fotocomposizione
SCANSIONI SCANNER
diretto e piano
COMPUTER-TO-FILM fino a mm
4500x750
COMPUTER-TO-PLATE fino a mm
4150x745
PROVE COLORE DIGITALI
SIAMO I PARTNERS IDEALI PER I PICCOLI FORMATI DI LASTRE E PELLUCOLE
23100 SONDRIO - Via Vanoni, 96/b - Tel/Fax 0342 513.136 - ppress@tin.it

 **tecnostampa**
di B. Colombo & C. s.r.l.
**TIPOGRAFIA
LITOGRAFIA
MODULI CONTINUI**
MONTAGNA IN VALTELLINA (SO)
VIA AGNEDA, 13
TEL. 0342 210410
FAX 0342 518665



VERTICALE DI TIGNANELLO AL CROTTO VALTELLINA DI MALNATE CON FINALE DI PIZZOCCHERI

In uno dei più quotati ristoranti della Provincia di Varese, il CROTTO VALTELLINA in località Folla di Malnate, non solo pizzocchери e specialità valtelinesi. I coniugi Mariavittoria e Leonardo Valbuzzi (lei sommelier in sala, lui valtelinese doc di Bianzone chef) conducono

con successo da oltre quattordici anni questa enclave del gusto che posto al crocevia di strade che portano tra la Svizzera ed il Varesotto, ha anche una originalissima location: riparato sotto una grande grotta e con una sala di ristorazione di grande impatto d'arredo.

E anche un cantina che contiene etichette di pregio tra cui, tutte, ma proprio tutte le migliori valtelinesi. E qui, la sera del sette di febbraio dell'anno di grazia duemilasei si è svolta una degustazione unica di un grande vino italiano.

Il Tignanello della grande vinicola Antonori.

Una verticale delle annate 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 2001 guidata da Vittorio Mazzetti d'Albertis p.r. Antinori e dalla professionalità di Valerio Bergamini delegato Ais della Provincia di Varese. Da parte nostra abbiamo elevato l'annata 1994 tra le migliori in assoluto: un vino che consegna delle emozioni grandi. Sorpresa finale: lo chef & patron Valbuzzi ha offerto a tutti gli intervenuti una pizzoccherata gigante alla fine delle degustazioni.

Ristorante Enoteca

Crotto Valtellina

Malnate, via Fiume, 11 (Va)

tel, 0332.427.258

crottovaltellina@katamail.com

Hotel Spöl *Charme and Relax*



Prendetevi il tempo... per vivere la vostra estate a Livigno

Via Dala Gesa, 245 - 23030 Livigno (SO) - Tel. 0039 0342 996105 Fax 970205

E-mail: info@hotelspol.it - www.hotelspol.it



■ Egregio Presidente
Rezio Donchi

Ci siamo incontrati durante la consegna del Laveggin d'Or a Chiuro presso la casa vinicola Negri, facevo parte dell'Associazione Valtellinese a Milano alla quale aderisco da sempre. In tale occasione suggerii (e Lei mi aveva pregato di scriverle due righe in merito) di ampliare l'utilizzo del pizzocchero, che viene sempre proposto nel modo più tradizionale, per altro ottimo ma da consumarsi solo nei periodi invernali, visto quanto è sostanzioso.. D'estate il pizzocchero è ottimo con il pesto, in tutte le stagioni con un sughetto di pomodoro e moscardini e così via. Dovreste variare, e nelle scatole in cui viene immesso il pizzocchero secco le propongo di far stampare un ricettario da inserire nelle confezioni stesse ed anche da inviare alle riviste di cucina; poi, anche, indire una tavola rotonda "PRESENTAZIONE ALLA STAMPA DEL "NUOVO" PIZZOCCHERO", un prodotto stupendo ma tutt'ora usato in modo marginale per i suoi apparenti limiti. Cordialmente:

Mirella Nalbhone Braga, Milano



Grazie per la lettera inviata al signor Presidente che mi ha trasmesso per la pubblicazio-

ne sulla nostra rivista. Grazie anche per il Suo appassionato e totale apprezzamento per il pizzocchero. Ma Le rispondo con alcune mie considerazioni che non condividono le Sue proposte di diversificazione del modo di cucinare il pizzocchero. Intanto Le preciso che la nostra Accademia è stata fondata, con atto notarile, con lo specifico scopo di valorizzare la difesa del Pizzocchero di Teglio, rigorosamente scartellato a mano e con una ricetta codificata. Non siamo di certo degli avversari del pizzocchero secco ed anzi, abbiamo ottimi rapporti con i produttori valtelinesi di questa variante del pizzocchero che, per inciso, ha contribuito molto alla diffusione della conoscenza del piatto Re della Valtellina. Ma sono due cose diverse. Noi difendiamo una tradizione culturale tellina, una ricetta che si perde nella notte dei tempi e perseguiamo la formula del turismo enogastronomico, ovvero quella che insegna che i piatti tipici vanno degustati sul luogo di origine, nelle loro tradizionali ricette. Un caro amico giornalista milanese ha coniato per la mia persona il titolo "attilio scotti il talebano del pizzocchero" e con il signor Vissani, ch'io chiamo il cuoco virtuale, ho avuto una querelle sfociata poi in una denuncia perché lo stesso, a Morbegno (Fiera del Bitto), disse che il vero pizzocchero si fa con il sugo di carne. Ora, nessuna obiezione per il pizzocchero con il pesto e moscardini (inorridiscono i liguri e le loro trenette!) o condito con vari sughi e sughetti. Niente da obiettare, ma questo piatto deve essere chiamato "tagliatelle di grano saraceno" (o come altro vogliono chiamarlo) e non Pizzoccheri. Il Pizzocchero è un'altra cosa.

Mi permetto di inviarLe il libro, recentemente edito dall'Accademia, dal titolo "Di grano antico. Elogio del pizzocchero di Teglio", a firma Gerardo Moniz-

za, con mia appendice sui vini. Dopo la lettura spero mi darà ragione. Se invece ritiene che le tagliatelle di grano saraceno (liguri consenzienti) si possano cucinare in mille modi, niente da ridire, in cucina la libertà è totale a condizione che i piatti si chiamino con i loro veri nomi ma, preferibilmente, quelli tipici vengano cucinati rispettando le ricette tipiche originali.

Cordialissimi saluti e la aspettiamo, nostra gradita Ospite a Teglio dove, Le garantisco, i veri pizzoccheri, complice anche un gradevole clima mai troppo caldo, sono ottimi anche d'estate.

attilio scotti
direttore La Voce

■ Caro Attilio, leggo con interesse e piena condivisione la tua breve nota pubblicata oggi su La Provincia.

Rabbia e tristezza sono proprio i sentimenti che si possono esprimere assistendo allo sgradevole sfascio di un paese da troppo tempo avviato ad un declino che pare irreversibile. Pare.

Perché amministratori, imprenditori e cittadini anziché puntare a "far sistema", a trovare armonie, sinergie e collaborazioni per far decollare la straordinaria ricchezza che hanno sotto i piedi, inseguono miopi sogni di turismo sconfitto dai tempi e dai costi e si dilanano in acide controversie e miserevoli lotte da pollaio, senza aprire le briglie ed osservare i tanti esempi che ci vengono dai territori dove si fa buon turismo.

Ripeto, pare che il declino sia irreversibile, ma il mio inguaribile ottimismo mi fa sperare che la passione, la competenza e l'energia di alcuni esponenti della cultura tellina possano frenare questa caduta e semmai invertirne il senso.

Territorio, cultura ed enogastronomia: le tre carte, i tre in-

Natale 2005

Carissimo Scotti,

ho ricevuto "La voce dell'Accademia" di intonazione natalizia. Pur non avendo i classici requisiti per un giudizio competente, non posso non esprimere il compiacimento, l'ammirazione, la sorpresa per una rivista che ha raggiunto in quattro anni un livello olimpionico. Se a Rezio va riconosciuto il merito di una fantasia e di un lavoro che confermano la sua pole position nell'Accademia, al direttore editoriale è da attribuire la straordinaria capacità di comporre il palinsesto da vero artista. Tenere 80 pagine ad un livello così elevato, è un'impresa che merita almeno un premio nazionale. In attesa di migliori eventi, porgo un cordiale augurio di buon anno

Con affetto invecchiato

Dott. Virginio Andreato

dirizzi, le tre opzioni sulle quali Teglio si gioca il proprio destino, sono ben focalizzate dall'Accademia del Pizzocchero; una luce più viva della torre de Li Beli Miri, e questo è un segno di vera speranza.

In cuor mio auspico che la forza, la passione e la tenacia degli animatori di questo sodalizio sappia far maturare consapevolezza, conoscenza e maturità intorno alle grandi opportunità di cui Teglio dispone e che, purtroppo, sono massacrata da inqualificabili figure che, tra l'altro, ricoprono pure ruoli essenziali negli apparati della comunità.

Ma sono soprattutto i tellini a dover comprendere che queste grandi opportunità non si devono dissipare in liti da cortile che deprimono e scoraggiano chiunque tenti iniziative vincenti e coraggiose e che, in definitiva, fanno degradare il paese a cumulo di case vuote, a malinconico borgo le cui argenterie sono state predate dai barbari dei nostri tempi.

Occorre un salto di mentalità forte, uno sforzo corale della cittadinanza di ritrovare identità e passione per le proprie radici e un grande cuore per pensare di consegnare un paese vivo alle prossime generazioni.

Amici dell'Accademia, resiste-
re, resistere, resistere!
con stima

Marino Amonini

Ha reso Sondrio e la Valtellina più sicura

Grazie a ANTONIO DE SANTIS, socio onorario dell'Accademia e Questore di Sondrio.

Un grazie per il Suo lavoro svolto con attenzione, professionalità, signorilità e grande umanità.

Adesso che ha raggiunto il pensionamento saremo certi di vederla sempre di più con noi

Accademia del Pizzocchero
di Teglio

LA POLEMICA

FERROVIA TIRANO MILANO TIRANO, UNA STUDENTESSA CI SCRIVE

caro direttore,

leggo con piacere la vostra svelta e completa rivista: finalmente qualcosa in Valtellina che è anche dalla parte dei giovani. Sì perché ho 21 anni, abito a Tirano e sono una pendolare sul treno per Milano dove frequento il secondo anno all'Università Cattolica. E anch'io voglio dire la mia sull'inefficienza di questo trasporto.

E' vero, le carrozze sono spesso sporche, i finestrini non vedono una spugna da anni, improvvisamente qualche carrozza diventa un frigorifero, i servizi igienici spesso maleodoranti, a volte le portiere sono chiuse e un cartello scritto a mano dice: "portiera fuori uso" e allora, via con bagagli attraverso carrozze per scendere dal treno. Poi i ritardi cronici.

Ma le colpe sono tutte di Trenitalia? In buona parte sì, ma anche certi comportamenti dei viaggiatori non fanno altro che peggiorare la situazione ed il viaggio. La colpa è anche dei viaggiatori: piedi sui sedili di stoffa, quando vanno in bagno non lasciano pulito, mettono valigie ingombranti nei corridoi, qualcuno si diverte a mettere il chewin gum sui vetri, altri telefonano come se fossero a casa loro, quando transitano non si preoccupano di chiudere le porte, alle fermate scendono all'ultimo momento con conseguenti piccoli ritardi di partenze, lasciano rifiuti (bottiglie di plastica ecc.) sui sedili, pendolari extracomunitari e gente di colore tra Lecco e Morbegno con sacchi zeppi di chissà cosa, che viaggiano senza biglietto, costringendo il personale viaggiante a lunghe tiriterie per far pagare il dovuto, i furbi che con il biglietto chilometrico cercano di evitare il giusto pagamento e, per finire, d'inverno, fronte di sciatori che credono che il treno sia tutto loro. Ed in barba al divieto di non fumare qualcuno se ne sbatte ampiamente e ci annega dal fumo e se protesti hai in cambio maleparole. Che Trenitalia abbia tante cose da sistemare È VERISSIMO, lo faccia presto, ma anche chi utilizza i treni cerchi di viaggiare civilmente. Anna Bresesti, studentessa.

Questa lettera di una studentessa, è di una chiarezza eccezionale e fotografa una situazione reale che purtroppo esiste. La Valtellina "felix" e civile, che è sempre stata presa ad esempio da tutti, ha in questi tempi qualche intoppo. Noi pensiamo, passeggero, che la Valtellina debba sempre essere esempio di civiltà, rispetto e laboriosità. Trenitalia, in primis, faccia viaggiare i valtellinesi in modo normale. Non si pretende la luna, solo puntualità e pulizia.

Ringraziamo per la lettera.
La Voce dell'Accademia.



C'è nei valtellinesi e nei piemontesi, una affinità. Forse perchè montanari, chiusi, polente e pizzoccheri, agnolotti e bagna cauda, ma grandi lavoratori. Spesso scontrosi, sempre pronti a dire che tutto va male. Ricevo dalla mia amica torinese Luciana Littizzetto questa lettera. Vale la pena di pubblicarla.

Ho un'urgenza. Impellente. Devo lanciare un messaggio a tutti gli italiani ma soprattutto ai piemontesi. Torinesi? Guardatemi bene negli occhi e aprite quelle orecchie a megafono. Ascoltatemi. Non facciamoci riconoscere anche stavolta. Fatemi il santo favore, smettetela di lamentarvi. Sto parlando soprattutto a voi, malmostosi, che non vi va mai bene niente. Suspendete il mugugno, troncate la lamentela, devitalizzate la rugna. Piantatela di stare in agguato aspettando solo che qualcosa vada male per poter dire «Ecco! lo l'avevo detto» con le E bene aperte. Insomma. Smettetela di fare i piemontesi per 15 giorni. Oh là. E che vi costa. Son poi solo due settimane e poi potete ricominciare con la geremiade delle lamentazioni. Ma adesso zitti. Mosca. Lo so bene anch'io che non tutto va alla perfezione.

Ci mancherebbe ancora. E che non tutti i cantieri sono a postissimo e che la metropolitana non fila via bella liscia. Beh. Se non fila filerà. Uff. Che noia. Cosa credete? Che a Roma, Milano, Napoli, la metrò non abbia mai problemi? Ma dove vivete? A Fiabilandia? Impariamo anche un po' a darci un tono. Facciamo come quando arrivano i cugini di seconda a trovarci. Scopiamo via le briciole sotto i tappeti e nascondiamo la roba da stirare dentro gli armadi alla rinfusa. E via un bel sorriso di benvenuto. Avanti, prego... Tanto poi abbiamo tutto il tempo per ritirare fuori le magagne dopo. Ma basta con le lamentele. «Eh ma adesso per le strade non ci si muove. Eh ma ci spuntano re e regine da tutte le parti. Eh ma tutta sta storia delle Olimpiadi è una gran scocciatura...». Certo. E come no. Era meglio se organizzavamo una bella Sagra del Tomino molle. Dai su... Non facciamo i balenghi. Una volta tanto pensiamo positivo. Io capisco che per noi piemontesi è difficilissimo, che dobbiamo fare uno sforzo sovrumano, andare proprio contro la nostra natura, ma proviamoci. Ma a voi non vi viene lo stranglione in gola dalla contentezza, a vedere Torino così bella? A me sì. Mi viene da piangere ogni due per tre. Piango anche solo guardando i servizi di Gianfranco Bianco al Tg. Non l'avrei mai pensato di arrivare a questo punto. Mi commuovo. Sarà che son tanto debole di mente. Faccio come i cani quando non sanno come fare a trattenere

la contentezza e lasciano la scia di pipì. Uguale. Solo che io perdo lacrime. Grazie al cielo. Quelle belle M rosse luminose? Quanto tempo le abbiamo aspettate? Vedere la gente che si accalca per provare la metro e poi quella non parte, va beh, è bello lo stesso... Ce ne vogliamo rendere conto tutti, torinesi e italiani in genere, che le Olimpiadi sono una festa, una festa di pace, e che ce la dobbiamo godere? Non stare lì a tormentarci, a dire ammi ammi e adesso? E adesso cosa? E adesso musica maestro! «Sì... ma poi che ne faremo delle strutture, e poi che ne sarà di noi domani...c'abbiamo il palazzo per l'hockey ma a hockey non ci gioca nessuno, e sto arco rosso sopra il villaggio olimpico a cosa serve?...».

Ma come a cosa serve? E' bellissimo, ecco a cosa serve! Serve a fare festa. E poi, scusate, ma quando date una festa a casa vostra, fate così? Vi mettete a frignare perché poi dei festoni non sapete cosa farvene e dei tramezzini avanzati di vitel tonné pure? Torino in questi giorni è bellissima. Godiamocela. Come canta Renato Zero: Questi sono i migliori anni della nostra vita.

Godiamoci la festa
 ■ Luciana Littizzetto

Cara Luciana, ti ringrazio molto del tuo pezzo per la Voce. Ti aspetto con piacere a Teglio per una pizzoccherata gigante, poi andremo a smaltire qualche caloria in più nella calde acque termali di Bormio ai Bagni Nuovi spa. (a.s.)



**Godiamoci
 la festa!!!!**