

# RE PIZZOCCHERO A SANREMO & IL QUARTETTO CETRA



Tre grandi chef: Antonio Tonola, Mauro Gavazzi e Eliseo Pini, sotto i riflettori della trasmissione televisiva "La Vita in Diretta" hanno scarellato e cucinato i pizzoccheri durante il recente Festival della Canzone Italiana a Sanremo. Non solo pizzoccheri ma anche altre specialità valtellinesi. La grande kermesse canora ci permette di ricordare quattro grandi amici di Teglio e del pizzocchero: il mitico quartetto CETRA che tanto successo ebbe a Sanremo. Felice Chiusano era residente a Teglio e ha voluto riposare per sempre sotto le mura del comune tellino e moltissimi ricordano ancora il mitico gruppo a spasso tra le vie e le chiese di Teglio e nei ristoranti a gustare pizzoccheri.

## BREASOLA DELLA VALTELLINA SUPERSTAR E SEMPRE PIU' COPIATA: NASCE A LODI IL BRESOLINO ED A FERRARA LA BRESOLETTA

Nel lodigiano, esattamente a Merlino, uno sperduto paesino nella sonnolenta campagna lodigiana tra canali, fiumi e dove brume e nebbie la fanno da padroni, ecco che la macelleria F.lli Ardemagni propone il Bresolino. Di che coda si tratta? E' un salume che nasce con lo scopo dichiarato di fare concorrenza alla celeberrima bresaola della Valtellina. Stessa carne di manzo, stesso procedimento di lavorazione e stagionatura. A Cento in quel di Ferrara ecco un salumificio presentare la Bresoletta.

Idem come sopra. Che anche la patria della "salama da sugo" vuole adeguarsi alla cardinalizia bresaola? Di certo Mario Soldati che per primo scoprì la salama arrossirebbe. Ecco cosa disse il grande giornalista, scrittore e regista (nel lontano 1962 "Viaggio in Italia", documentario in bianco e nero della Rai Tv) *"la bresaola è nel dna dei valtellinesi, in nessun altro posto al mondo poteva nascere questo capolavoro, un salume stagionato nell'aria pura di queste verdi valli che vanno dall'Aprica a Livigno"*.

### QUARTETTO CETRA:

TATA GIACOBETTI  
VIRGILIO SAVONA  
LUCIA MANNUCCI  
FELICE CHIUSANO



Breve storia di un quartetto vocale che per quarant'anni ha dominato la scena canora in Italia. Il mitico quartetto Cetra debuttò nel 1941 alla radio, ma la composizione del gruppo prese la formazione definitiva nel 1947 con l'ingresso di Lucia Munnucci, moglie di Virgilio Savona. Pochi conoscono che i Cetra fecero il doppiaggio in lingua italiana del film Dumbo di Walt Disney e nel 1951 debuttarono in teatro nella rivista "Gran Baldoria" di Garinei e Giovannini. Immensi successi tra le migliaia di canzoni proposte tra cui: "In un palco della Scala", "Nella Vecchia Fattoria", "Un bacio a mezzanotte", ecc. Nel 1960, la Televisione Italiana in bianco e nero aumentò a dismisura la popolarità di questo quartetto unico nel genere. La carriera artistica dei Cetra si concluse ufficialmente il 1 luglio 1988 a Bologna con l'ultimo concerto pubblico.



Fin dall'età di due anni, così mi diceva mia madre, ero allergico al latte e ai latticini in genere, ragione per cui non avevo mai voluto assaggiare i pizzoccheri, conditi con burro e formaggio, quando mia moglie o mia suocera li preparavano.

Per non fare cucinare piatti diversi dicevo loro di condire la mia porzione con olio d'oliva ma poi, giravo e rigiravo nel piatto i pizzoccheri e stentavo a deglutire un boccone masticato e rimasticato.

Nel febbraio del 1958 partecipai a Bormio ai campionati tiranesi di sci. A fine gara decisero che la sera si sarebbe andati a Teglio a mangiare i pizzoccheri. "Ci vuole un piatto robusto", dicevano, "dopo la sfaticata della giornata con un numero imprecisato di salite e discese".

"Io non posso mangiare pizzoccheri" dissi a Emilietto Nani, presidente del CAI di Tirano.

"Vieni lo stesso", disse, "ti fai fare una pietanza diversa".

Per riguardo all'Emilietto mi aggagai alla comitiva. Avevano prenotato dal mio amico Attilio Ronzio detto Zat, titolare dell'albergo Posta in piazza Credaro.

"Poiché io non posso mangiare latticini, mi faccia la cortesia di condirli con l'olio d'oliva" gli dissi. E mentre tutti degustavano i piz-

## IRONIA DI UN PENTITO

zoccheri con complimenti sperticati al Ronzio per la bontà e squisitezza della pietanza, io ruminavo i miei pizzoccheri conditi con l'olio. Accortosi il Ronzio del mio ruminare, arrivò con un piatto di pizzoccheri veri, conditi come Dio comanda, alla tellina, dicendomi: "assaggia questi".

Titubante li assaggiai; li trovai buoni, anzi, squisiti e quindi dissi all'amico Ronzio, "adesso porta via quelli con l'olio".

E' stato così che ho incominciato a degustare i pizzoccheri. Era stata una battaglia vinta con me stesso sull'allergia o inappetenza dei latticini.

I pizzoccheri tellini erano un piatto sconosciuto fuori dalla Valtellina e non sempre conosciuti anche nella valle stessa; infatti, quelli mangiati in altri ristoranti e trattorie valtellinesi, non avevano il sapore, la freschezza e la finezza di quelli di Teglio tanto che, un bel giorno, avendoli mangiati anche in altri ristoranti della valle, forse esagerando un po', sentenziai con mia moglie, amici e conoscenti, che "i pizzoccheri o si mangiano a Teglio o non sono affatto buoni".

Dopo quella sera, quando volevo

fare bella figura con i dirigenti della RAS che venivano nella mia agenzia assicurativa, li invitavo a Teglio a degustare questa squisita pietanza del Ronzio.

Dopo, almeno un paio di volte l'anno, portavo a Teglio, sempre dal Ronzio, deceduto poco tempo fa alla bella età di 92 anni, i miei dipendenti e i collaboratori.

Su sollecitazione poi di qualche collaboratore che era stato con me a Teglio nel ristorante del Ronzio, avveniva che, anche per la premiazione di coloro che si erano particolarmente distinti nella produzione dell'anno precedente, si organizzava il convivio a Teglio.

Per questa occasione i collaboratori erano invitati a farsi accompagnare dalle consorti, anche per farli notare che i pizzoccheri di Teglio erano tutt' un'altra cosa rispetto a quelli che venivano da loro preparati in casa o che avevano mangiato nei ristoranti o trattorie dei loro paesi, tanto che, alcuni volevano poi sapere dal Ronzio la sua ricetta.

Poiché la premiazione di coloro che si erano distinti l'anno precedente doveva essere un evento particolare, per l'occasione invitavo anche il direttore commerciale e quindi, tra direttore e dirigenti, collaboratori, dipendenti, miei familiari e tre o quattro clienti tellini di parti-

# Un piatto robusto





colare riguardo , si raggiungeva il numero di una quarantina di persone.

Dopo gli elogi al vincitore da parte mia e il discorsetto di prammatica del direttore(il quale diceva “ di essere venuto appositamente per consegnare la medaglia d'oro, offerta dalla Direzione al primo classificato nonché per gustare i pizzoccheri del Ronzio”) si dava il via alla consegna dei premi dei primi due -tre classificati.

Il pomeriggio di quel giorno trascorreva così brindando e poi gironzolando per Teglio , per far conoscere il bel paese agli ospiti dell'alta valle, la stragrande maggioranza dei quali , lo conosceva solo di nome.

I pizzoccheri di Teglio sono un piatto semplice, forte e robusto, come si arguisce dal nome; la doppia zeta ci fa pensare a una fortezza, a un qualcosa di forte e di resistente come uno spuntone di roccia. Ed era quello che ci voleva per gente che lavorava tutto il giorno nelle vigne o nei campi e poi alla sera, prima di cena doveva anche accudire il bestiame.

I pizzoccheri degli altri paesi della valle non avevano (e forse non ce l'hanno ancora) la finezza e la digeribilità di quelli di Teglio, forse per il motivo che, anziché lavorare l'impasto di farina nera di grano saraceno con farina bianca, nella proporzione di due terzi nera e un terzo bianca, e quindi “scarellarlo” per una decina di minuti e spianare poi la sfoglia con il matterello per farne delle tagliatelle, come si usa fare a Teglio, scaraventavano

l'impasto molle a cucchiate nella pentola di acqua bollente, quindi cuoceva una pasta non lavorata, che risultava pesante e di non facile digeribilità.

Un giorno degli anni 60-70 il Ronzio mi disse: “ sono stato invitato dall'Ing. Saverio Quadrio Curzio a presentare a Roma, all'Associazione Nazionale della stampa, i piatti tipici della nostra valle, per far conoscere a quella gente la nostra terra e le nostre specialità “.

Al ritorno gli chiesi come era andata.” Bene”mi rispose. “E i pizzoccheri”, chiesi “ sono

piaciuti ? “ Hanno leccato i piatti “,

rispose “però – aggiunse - mi sono portato oltre alla farina, al casera e al formaggio grana che uso io, anche un bidone della nostra acqua”. Ecco quindi svelato, dissi a me stesso, un altro segreto per la bontà dei pizzoccheri.

Una ulteriore riprova l'ebbi una volta che mia moglie portò in Sicilia della farina nera e del casera, perché voleva fare assaggiare gli sciat alle famiglie di due miei fratelli. Fatti gli sciat come era solita prepararli, ahimè, non erano venuti buoni anzi, erano immangiabili. Provò a rifarli la domenica successiva usando acqua Levissima in commercio. Non erano come quelli che si fanno in Valtellina ma la qualità era migliorata ed erano abbastanza gradevoli.

All'età di circa 67-68 anni il Ronzio chiuse bottega e affittò a terzi albergo e ristorante.

Una volta portai i soci della sezione ANFI (Associazione Nazionale Finanziari d'Italia) della sezione di Tirano- di cui ero stato promotore e fondatore- nel suo ex albergo a mangiare i pizzoccheri , e per l'occasione invitai l'amico Attilio. Ottimi i pizzoccheri gustati, nella continuità della tradizione iniziata dal Ronzio.

Tornando a quella sera del 1958 quando avevo gustato i veri pizzoccheri, mi restava ancora qualche pregiudizio o battaglia da vincere su me stesso circa i latticini, benché il burro e il formaggio dei pizzoccheri li avessi digeriti egregiamente.

Un mese o due dopo quella sera, con due amici di Tirano di dieci – quindici anni più anziani di me, una domenica pomeriggio, si decise di fare una passeggiata a Teglio, dove io, per lavoro, mi recavo due-tre volte al mese, mentre loro erano anni che non vi andavano, anche perché, nonostante fossero entrambi autisti di mestiere, non possedevano un'auto.

Giunti a Teglio uno disse: “ndem dal Biancotti a bef un cales”. Il Biancotti gestiva un circolo Enal a fianco o appena sotto all' attuale bazar.

Dopo i saluti e i convenevoli uno disse “ ci dai qualcosa da mettere sotto i denti, tanto da accompagnare un calice di vino che ,quello di Teglio è sempre speciale”.

Il Biancotti (che dopo alcuni anni si

trasferì nel piazzale della funivia) portò un salame bello a vedersi e veramente squisito a mangiarsi e portò anche un bel pezzo di casera vecchio.

Ci lanciammo tutti sul salame che era veramente ottimo e del quale mi sembra di sentire ancora oggi, a distanza di quasi cinquant'anni, l'aroma e il sapore.

Dopo i primi bocconi uno degli amici si lanciò sul formaggio. “ Tasta questo formaggio” disse rivolto a noi. “ E' speciale”. L'altro amico che ancora masticava salame tagliò un pezzo di formaggio.” Bun, disse, è veramente speciale “.

Tastel “ disse rivolto a me. Io non mangio formaggio risposi.” “Tastel che l'è propi bun” Gli amici tagliavano e mangiavano formaggio e, a bocca svuotata continuavano a decantarne il gusto “ ma se l'è bun, stu furmai, ma se l'è bun, ma se l'è bun... , “.

Allora mi sono detto che, se questi amici avevano abbandonato il salame, che era veramente squisito, per mangiare il formaggio, forse significava che doveva essere veramente eccezionale e che doveva essere anche migliore del salame. “Tastel “ continuavano a dirmi. Preso il coraggio a due mani nei tagliai un pezzetto grande come una noce. Mi piacque, era buono, veramente eccezionale.

Da quel giorno ho fatto amicizia con il formaggio. Non è che mangio qualsiasi tipo di formaggio, gradisco il casera vecchiotto, il parmigiano reggiano e in genere tutti quei formaggi che non sanno di latte o, più precisamente, quei formaggi di cui non avverto il sapore o l'odore, per me sgradevole, del latte.

Negli anni successivi, con l'amico Ronzio, mio collaboratore e sub-agente per una trentina di anni, quando si andava dai contadini-clienti per un aggiornamento della polizza incendio o per altri motivi, non si rifiutava mai l'invito di tanti ad andare nell' “ involt” dove si assaporavano formaggio e salame come quelli del Biancotti.

Allora, la sera tardi di quei giorni, tornando a casa, era ovvio che non avessi fame; al che mia moglie concludeva “ scommetto che oggi sei stato a Teglio “.

■ *Pietro Pitino*



*Riceviamo da Giampiero Comolli, dell'Osservatorio Spumanti d'Italia, una interessante e documentata relazione sulla riscossa del Vino e degli Spumanti italiani durate le passate festività natalizie e capodanno 2006. Ringraziamo il Sig. Comolli e pubblichiamo integralmente il suo scritto. Da parte nostra, abbiamo fatto una piccola inchiesta sui grandi vini rossi Valtellinesi ed sul loro gradimento tra i prodotti da regalare in occasioni importanti come Natale e Capodanno. In tutti i punti vendita della Provincia di Sondrio (dall'enoteca alla grande distribuzione organizzata) la Sforzato è stato il mattatore, molto apprezzato anche nelle confezioni magnum. Si sta verificando, da parte del consumatore attento, una doppia azione: acquisto di un vino valtellinese "importante", non solo per il consumo e la degustazione personale, ma includendolo anche tra i regali di pregio e di grande immagine. Non possiamo che dire grazie a tutti i vignaioli valtellinesi e tributare a Casimiro Maule-Presidente del Consorzio Tutela Vini di Valtellina- un plauso da parte dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio per aver saputo far anoverare nella stretta cerchia dei migliori vini mondiali anche i grandi vini dei terrazzamenti valtellinesi. ■ Attilio Scotti*

sono state consumate fuori casa nei ristoranti e alberghi per una spesa globale di circa 850 milioni di euro. In più una indagine svolta sempre dal Forum Spumanti d'Italia è stato verificato che i prezzi al consumo di Spumanti e Champagne nella Gd non sono pressoché aumentati dal 2004 quindi, a prezzi costanti, sono aumentati i volumi, segno che il costo è ancora il fattore strategico per l'acquisto di una bottiglia di Spumante rispetto ai vini rossi di qualità e noti, dove invece è determinante il marchio di origine, cioè la doc! Sugli Spumanti, conferma il sondaggio del Forum Spumanti d'Italia svolto con 1800 consumatori appassionati (più di 7

# Il vino italiano

Il 2005, seppur con tutte le difficoltà economiche e di riposizionamento di tutti i prodotti di pregio, segna un successo nazionale per il vino di qualità nostrano. I vini Docg-Doc hanno una forte ripresa rispetto ai vini da tavola comuni e non di marca. I vini bianchi sono stati l'aperitivo più richiesto dell'estate. Una bottiglia costosa, da 20 a 30 euro, è stato il regalo più diffuso fra gli enonauti, cioè i grandi appassionati di vino. Il vino rosso di qualità è il più richiesto nei grandi ristoranti italiani e nelle enoteche: la scelta della tipologia e della doc, grazie soprattutto alle indicazioni delle guide e degli esperti delle riviste specializzate. Forte interesse anche per la ricerca personale e per gli acquisti alle aste dei vini che stanno crescendo in tutto il paese. Gli Spumanti – fonte l'Osservatorio del Forum Spumanti d'Italia – hanno stravinto la concorrenza estera tradizionale sul mercato interno e gli ordini hanno fatto registrare balzi da gigante sul mercato Usa e Giapponese (insieme + 7%). Più in generale a dicembre 2005 c'è stato il boom dei prodotti tipici alimentari (+ 10%) all'insegna della conoscenza diretta, dell'assaggio, della genuinità e del territorio d'origine, ad un prezzo contenuto. Forte calo di tutti i prodotti di lusso e dell'importazione, come indicano i dati Istat e il sondaggio di fine anno di Coldiretti: dal (-12%) per sal-

mone e spumanti stranieri al (-3%) per ostriche e caviale. Per il caviale si è preferito quello prodotto in Italia, esattamente a Brescia. Grande oculatezza nelle spese degli italiani di fronte a rincari del +35% per le vacanze e agli aumenti di bollette, servizi e assicurazioni per almeno il 12% di media. Secondo la Coldiretti nel mese di dicembre gli italiani hanno speso quasi 1,5 miliardi di euro solo per i prodotti Doc e Dop, di cui il 40% per vini e spumanti. Infatti il 97% delle bottiglie acquistate alla vigilia di Natale per i brindisi e regali domestici, erano di vini e spumanti nazionali, in calo superalcolici, amari, marchi stranieri. Secondo una indagine Ismea-Ac Nielsen (partner dell'Osservatorio Forum Spumanti d'Italia) ben 6 bottiglie su 10 acquistate nel mese di dicembre erano di Spumanti dolci e aromatici nazionali (Asti docg e Prosecco doc Conegliano Valdobbiadene in testa con 30 milioni di bottiglie) e 35 milioni di altre bottiglie di Spumanti metodo Martignetti, in grandi botti, dal nome dell'enologo italiano che lo inventò alla fine del 1800. Oltre a 10 milioni di bottiglie di Spumanti Classici e Talento con Franciacorta docg e Trento doc ai vertici. Nelle sole case degli italiani sono saltati più di 70 milioni tappi caratteristici "a fungo e gabbiette" e, tra acquisti e regali, altre 15 milioni di bottiglie





**Riscossa  
durante le feste  
2005. Regalo  
più gradito.  
Forte calo di  
spumanti esteri.  
Consumo  
personalizzato.**



bottiglie l'anno consumate), non c'è una cultura al consumo quotidiano e continuo e la bottiglia di Spumante è ancora legata per l'80% ad occasioni di festa e oltre il 70% del consumo totale di un anno avviene in neanche un mese. La bottiglia di vino e di Spumante (fonte il sondaggio Wine-news) è stato il regalo natalizio più diffuso nel 2005 con un incremento di vendite del 2,5% (+ 0,3% per il vino italiano in generale e + 1% per i vini doc e bianchi). Segno di una ripresa dei consumi: nei ristoranti e nelle enoteche il trend positivo è più per i vini rossi, nei bar invece oltre il 60% degli aperitivi è a base di vini bianchi e Spumanti nazionali. Nel 2005 si riscoprono i vini più giovani e meno impegnativi per bevibilità, prezzo più contenuto, più abbinamenti a tavola, più facilità di consumo e meno gusto vinoso. Tutti elementi che devono far riflettere e far capire che anche il consumo è cambiato. I giovani under30 che frequentano più i locali trendy e happy e molto meno i ristoranti impegnativi, chiedono di bere giovane, bere regionale e soprattutto vino, rispetto a cocktail e

sovente nelle cantine. Il 70% degli enoturisti chiede di aumentare il numero degli eventi "Cantine Aperte" durante l'anno. Sempre dall'indagine del Forum Spumanti d'Italia (integrato con i sondaggi del 2005 di Istat, Ismea, Ac-Nielsen, Osservatorio Salone del vino, Nomisma, ecc) i più forti consumatori di vino sono al nord Italia (con forte calo del consumo di Champagne e vini esteri) e, nel sud Italia, vi è un aumento del numero dei consumatori di vino (con forte calo del consumo di birra e aumento di Champagne). Lo Champagne, in proporzione al numero di consumatori, è più stappato a Palermo che a Torino e il consumo di bottiglie di bollicine francesi è concentrato in pochissimi locali alla moda e in un periodo di tempo molto ristretto.

I più forti consumatori di vino in generale sono fra i 35 e i 55 anni, mentre i maggiori consumi fuori pasto di Spumanti e vini si registrano nella fascia fra i 18 e i 35 anni. Dall'indagine emergono due risposte molto chiare e importanti fra le generazioni più giovani: imposizione di un limite di consumo in ogni caso (non più di due bicchieri) e essere sempre in compagnia di un non bevitore o fare a turno.

Oggi il 65% delle bottiglie di vino è acquistato nei supermercati.

L'identikit del consumatore attento corrisponde allo sposato o divorziato, ha più di 45 anni, senza figli, guadagno sicuro, legge almeno un libro all'anno, non ama i superalcolici, non disdegna un sigaro ma non ne è dipendente, predilige le vacanze in campagna o in alberghi di charme. E' in forte crescita il numero di donne che si avvicinano al vino, soprattutto fra i 35 e 45 anni, single e amanti degli Spumanti rosati (oltre il 55% delle intervistate). Il vino rosato, in un anno, ha raddoppiato i consumi negli Usa e in Inghilterra.

Lo Spumante Rosè Brut (per il 30% degli intervistati al Forum Spumanti d'Italia) sarà il vino effervescente più richiesto nel 2006 perché più ricco di aromi, con un ampio abbinamento a tavola, ideale come aperitivo, colore accattivante (il 35% degli intervistati under30).

Il 2005 segna anche un successo degli Spumanti italiani in Svizzera e Giappone con circa un +10% di ordini rispetto all'anno precedente, il mercato Usa e Tedesco è sta-