

b) distretto di ristorazione del « tortello cremasco », nella provincia di Cremona;

c) distretto di ristorazione dei prodotti tipici piacentini ( « turtèi cun la cù », « pisarèi e fasò », « picula ad caval »), nella provincia di Piacenza;

d) distretto di ristorazione dei prodotti tipici della cucina ferrarese, nella provincia di Ferrara;

e) distretto di ristorazione dei « pizzoccheri di Teglio », nella provincia di Sondrio, area delle Comunità montane della Valtellina.

f) distretto di ristorazione della « ventricina del vastese », nella provincia di Chieti, area delle Comunità montane del medio e alto vastese;

g) distretto di ristorazione della cucina tipica napoletana ( « pizza », « ragù », « polipetti alla luciana », « polpettone », « pastiera », « babà napoletano »), nella provincia di Napoli.

2. Per i distretti di cui al comma 1, il Comitato di tutela di cui all'articolo 3 viene nominato, con le modalità previste ai sensi del medesimo articolo, entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.

#### ART. 7.

##### (Copertura finanziaria).

1. All'onere derivante dell'attuazione della presente legge, pari a 10 milioni di euro per ciascuno degli anni 2006, 2007 e 2008, si provvede mediante corrispondente riduzione, per ciascuno degli anni 2006, 2007 e 2008, dell'autorizzazione di spesa di cui all'articolo 7, comma 1, lettera a), del decreto legislativo 27 maggio 1999, n. 165, come determinata nella Tabella C allegata alla legge 23 dicembre 2005, n. 266 ».

2. Il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

#### SEDE LEGISLATIVA:

Testo unico delle norme nazionali di attuazione del regolamento comunitario concernente l'OCM del mercato del vino. Testo unificato C. 31 Collavini e C. 2743 Preda (Seguito discussione e rinvio) .....

#### SEDE REFERENTE:

Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini. C. 5768 Governo (Seguito dell'esame e rinvio) .....

#### ALLEGATO 1 (Emendamenti) .....

Sull'ordine dei lavori .....

Salvaguardia dei limoneti. C. 4660 Cirielli, C. 5349 Perrotta, C. 5354 Caparini, C. 5966 Pecoraro Scanio e C. 5995 Catanoso (Seguito dell'esame e rinvio) .....

#### ALLEGATO 2 (Emendamenti) .....

Valorizzazione di prodotti tipici e istituzione dei distretti di ristorazione. C. 3435 Ruggero Ruggeri, C. 3968 Gibelli, C. 3969 Polledri, C. 5451 Franceschini e C. 6026 Mariotti (Seguito dell'esame e rinvio - Abbinamento C. 6179 Perrotta e C. 6221 de Ghislanzoni Cardoli - Adozione del testo unificato come testo base) .....

ALLEGATO 3 (Testo unificato predisposto dal comitato ristretto e adottato come testo base) .....

#### ATTI DEL GOVERNO:

Relazione sulla ripartizione del Fondo per gli investimenti del Ministero delle politiche agricole e forestali per il 2006. Atto n. 584 (Esame e rinvio) .....

Relazione sulla ripartizione del Fondo per i trasferimenti correnti alle imprese del Ministero delle politiche agricole e forestali per il 2006. Atto n. 585 (Esame e rinvio) .....



*Il Presidente della Commissione Agricoltura  
della Camera dei Deputati*

Prot. n. 06/59.LM/R

Roma, 25 gennaio 2006

*Caro Paolo,*

*la presente per segnalarTi l'adozione, presso la Commissione che ho l'onore di presiedere, del Testo Unificato predisposto dal Comitato ristretto e adottato come testo base sulla valorizzazione dei prodotti tipici e l'istituzione dei distretti di ristorazione, compreso quello del "pizzocchero di Teglio", testo che per comodità Ti allego in copia.*

*Sarà mia cura tenerTi informato sugli sviluppi legati all'iter del provvedimento.*

*Con l'occasione mi è gradito rinnovarTi il mio saluto più cordiale.*

*On. dr. Giacomo de Ghislanzoni*

*Giacomo de Ghislanzoni*

All.: c. s.

Egr. Sig. dr. Paolo Uggè  
Sottosegretario di Stato  
alle Infrastrutture e Trasporti  
Teglio

Grazie molte dr. Uggè, Lei è stato di parola e finalmente, presso la Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, è stato adottato il Testo Unificato, come testo base sulla valorizzazione dei prodotti alimentari e gastronomici tipici e l'istituzione dei distretti di ristorazione ed ha compreso, al punto d), il distretto di ristorazione del "Pizzocchero di Teglio" nella provincia di Sondrio, area della Comunità Montana della Valtellina.

E pubblichiamo stralci di quanto sopra tratti dagli atti della XIII Commissione Permanente, presieduta dall'on.dr Giacomo de Ghislanzoni Cardoli.

Finalmente il Pizzocchero di Teglio, scarellato a mano e rigorosamente cucinato con la ricetta codificata dall'Accademia, sarà registrato come prodotto alimentare gastronomico tipico e si presume che, nella prossima legislatura, il tutto potrà diventare Legge dello Stato.

L'Accademia del Pizzocchero di Teglio, il Suo Presidente, tutti i Soci e gli amanti di Teglio e di questo piatto Re della Valtellina plaudono sinceramente.

Pubblichiamo una sua fotografia, ripresa in un momento di relax in quel di Teglio, niente di ufficiale ma, così riprodotto, è venuto meglio che in tante foto ufficiali. E l'aspettiamo ad una nostra conviviale.

Grazie ancora

■ **Accademia del Pizzocchero**



INCHIESTA

**POLEMICA** Il critico gastronomico Edoardo

# «Io ingrato? Mi



Edoardo Raspelli, 56 anni, con un suo articolo ha innescato la polemica (Cdg)

Raspelli va al contrattacco sul «caso Morbegno»

# devono le scuse»

di Michele Pusterla

MORBEGNO — «Mi aspettavo delle scuse da parte di chi ha ospitato me, per come ci siamo trovati io e il mio collega di lavoro. Mi sono sentito di re, ad esempio: "La tv della sua camera non va? Cambi la tv, anzi noi cambiamo la camera". Se l'anta del mobile della mia stanza pendolava all'esterno è colpa mia? E che dire, inoltre, dell'acqua della doccia che non c'era, o meglio ne usciva solo un filo ed era pertanto impossibile lavarsi?».

Il critico Edoardo Raspelli, 56 anni, pesantemente chiamato in causa dagli operatori economici della Bassa Valle dopo la pubblicazione di un articolo a sua firma sull'inserto "Intitolibri del quotidiano «La Stampa» con il quale ha bacchettato un albergo di Morbegno, respinge al mittente le critiche al suo operato.

L'accusano, in sostanza, di essere stato un ospite ingrato. Come replica?

«È una vergogna - risponde Raspelli - Non posso fare due viaggi per la trasmissione televisiva "Mela Verde" di Raitv e per "La Stampa". Al ristorante, infatti, non faccio la recensione, in quanto ci ospitano, sanno che arrivano. All'albergo, invece, mica possono fare cambiamenti: non potrebbero cambiare certe cose, anche se arrivasse il papa. D'ora in poi, tuttavia, quando mi auguro di tornare in Valtellina una cosa simile non capiterà più. Andro per conto mio, staccato dalla troupe televisiva che alloggiava in altro albergo, differente da quello scelto da me».

Non si aspettava, dunque, questa bufera su di lei? «Certamente no. Semmai un religioso silenzio. Ma, per la verità, mi aspettavo una lettera di scuse per il cattivo trattamento ricevuto. Lettera che, al contrario, deve ancora arrivare. Non so neppure chi siano i titolari di quell'albergo,

ma il loro locale ho saputo che è stato declassato dalla guida Michelin. Ma al di là di ciò sorprende la reazione avuta dal Consorzio turistico. A mettermi in allarme su quanto avvenuto, dopo la pubblicazione del mio articolo, è stata oggi (ieri per chi legge: ndr) una radio locale della Valtellina che mi ha informato di quanto pubblicato su "Il Giorno". Un'attività turistica dovrebbe preoccuparsi della qualità dei servizi offerti da una struttura ricettiva della sua zona, anziché dichiarare al giornale che si è fatto risparmiare a Raspelli, l'unico critico degli alberghi esistenti in Italia. Io ho possibilità di farmi rimborsare le spese dal quotidiano di Torino a cui collaboro, non sono impedito a lavorare senza la loro ospitalità. Ma dovevano semmai preoccuparsi di garantire una migliore ospitalità, non come quella data in quei giorni».

Sul fianco degli imputati c'è finito anche per aver parlato di «colate di cemento»: insiste anche su questo concetto?

«Conosco molto bene la Valtellina, da piccolo andavo all'Aprica. Ci sono posti bellissimi, anche vicino a Morbegno, lungo l'Adda, ad esempio. Da Colico sino a Sondrio, però, è un capannone unico, non si vedono le montagne. Ma quando scrissi che la bresaola era fatta con la carne congelata di zebù proveniente dal Brasile, mi sono saltati addosso. Fa più rumore un albero che cade che una foresta che cresce. Ho dedicato, in passato, ampi servizi alla Latteria di Delebio, alla Fiorinda di Mantello, sono stato all'Hotel Pagni Nuovi dove mi aspettavo in cucina Claudio Prandi e in sala Roberto Gobbi, quest'ultimo figlio del mitico Bruno del Griso di Malgrate, a giorni inolte uscirà un pezzo sull'Hotel Interlpa di Arona coi cani da slitta, ho parlato bene anche dell'agriturismo Cà dei Balli di Ardenno e della ditta Rocca Conserve di Morbegno. Ma di que sti reportage neanche una parola di ringraziamento».

## La polemica di Edoardo Raspelli, giornalista, conduttore televisivo di Mela verde, garante del mensile d'enogastronomia Buffet

Così definisce la Valtellina: "da Colico a Morbegno è un capannone unico, la bresaola è fatta con la carne di zebù"; dell'albergo dove ha alloggiato a Morbegno ne ha dette di cotte e di crude, ed altro ancora. Assistiamo da qualche tempo a questa parte ad uno stillicidio di servizi giornalistici (Bocca, Arrigoni, Vissani ecc.) che dipingono la Valtellina come un posto di dementi "donne grasse con il c.... sui motorini", "in Valtellina non si trovano materie prime per fare una buona ristorazione", "i pizzoccheri di Teglio devono essere fatti con il ragù", "a Bormio non c'è un ristorante valido", ecc.ecc.

La verde Valtellina e le sue montagne non saranno di certo un paradiso turistico enogastronomico (ma siamo vicini) ed è vero che manca in parte quella cultura dell'accoglienza dove un sorriso, una gentilezza in più, un buongiorno, una informazione non costano niente, ma adesso si sta veramente esagerando. Ecco la risposta dell'Accademia pubblicata sui quotidiani.

# Le lettere

o inviate a: La Provincia di Sondrio, rubrica Le Lettere, via N. Sauro 13, 23100 Sondrio, all'indirizzo: [letteresondrio@laprovincia.it](mailto:letteresondrio@laprovincia.it). La redazione si riserva il diritto di sintetizzare.

### E LA RISTORAZIONE

## Smettiamola d'infangare la Valtellina enogastronomica

Tre anni fa il "vate" della cucina virtuale Vissani venne a Morbegno e disse «i pizzoccheri si fanno con il sugo di carne» (parole testuali), un altro chef stellato disse che «in Valtellina non c'è la cultura del cibo», lo chef Mathias di Livigno raccontò sul Corriere della Sera che in provincia di Sondrio «non ci sono prodotti alimentari all'altezza per fare una buona ristorazione e deve andare a Saint Moritz per gli approvvigionamenti», il fustigatore Raspelli da anni dipinge la bresaola dop come un salume infimo, Giorgio Bocca sul Venerdì di Repubblica (cito ancora testualmente) «Valtellina solo donne grasse con il c... su motorini, solo capannoni e si mangia male», e da ultimo, in questi giorni, un'altra sortita "raspelliana": ha mangiato all'Hotel Ristorante la Ruota di Morbegno e ne ha detto di peste e di corna. Conosco i conduttori di questo hotel presso il quale ha dormito e mangiato più volte: una cucina serena senza fronzoli e con un rapporto prezzo qualità perfetto.

E' ora che la Valtellina dica basta a questi soprusi, i Consorzi (Bresaola, Formaggio, Miele, Vini, Associazione Ristoratori, Ais Valtellina ecc) e le Istituzioni acquistino una pagina tutta intera suoi maggiori quotidiani e comunichino forte al mondo che la Valtellina è tuttora una terra di enogastronomia sana e leale. Forse il signor Raspelli che dirige una nuova testata di enogastronomia («Buffet», mensile) si sarà vendicato in quanto questo mensile ha venduto in tutta la provincia di Sondrio sette copie (e qualche edicolante ho rifiutato la testata per mancanza assoluta di vendita).

**Attilio Scotti**

Ufficio Stampa e pr Accademia del Pizzocchero di Teglio