

## 37<sup>a</sup> FESTA VALTELLINESE A ROMA

Trentasette anni sono tanti ed un evento che resiste così a lungo significa che è entrato nel dna dei soci della Famiglia Valtellinese di Roma. Domenica 19 febbraio u.s., presso il ristorante La Fattoria a Prima Porta di Roma sulla Flaminia, si è dipanato con un successo strepitoso: la conviviale valtellinese. Un carosello di piatti tipici delle nostre valli tra cui, non potevano mancare, i Pizzoccheri dell'Accademia scarellati a mano: hanno ricevuto applausi a scena aperta dagli oltre duecento ospiti. Il tutto coordinato da Fabio Valli, socio dell'Accademia e titolare dell'Hotel Combolo di Teglio, che ha anche allestito l'angolo dei prodotti valtellinesi dove i soci della Famiglia Valtellinese ed i simpatizzanti hanno potuto acquistare il meglio della produzione di formaggi, bresaole, pizzoccheri, farine, burro, salsicce, grappe e vini delle terrazze retiche, selezionati al meglio della produzione. Ma non solo pizzoccheri e Valtellina ma allegria, balli e l'immane lotteria che, per premi, consegnava solo prodotti tipici della nostra valle. Bravo il super presidente della Famiglia Valtellinese di Roma, Marchettiini: ancora una volta ha portato nella capitale d'Italia il meglio della Provincia di Sondrio in quanto a gastronomia. Un plauso ed un saluto dall'Accademia.



**FAMIGLIA  
VALTELLINESE  
DI ROMA**

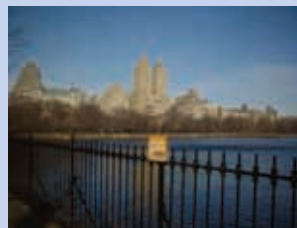
**37<sup>a</sup>**  
*Festa Valtellinese*

ROMA - LARGO S. CARLO AL CORSO, 437  
TEL. / FAX 06 6878331  
www.famigliavaltellineseroma.too.it  
e-mail: famigliavaltellinese@libero.it



## PIZZOCCHERI A NEW YORK

Un gruppo di imprenditori milanesi è volato a NY per impegni professionali. Tra di loro, il socio dell'Accademia Massino Frabasile che non ha dimenticato la Valtellina ed ha portato i pizzoccheri e la nostra rivista "La Voce" al 90° piano di un grattacielo, per far conoscere agli amici di Manhattan la bontà del nostro piatto Re. Un successone. Il Grazie dell'Accademia e di tutti i tellini.





Ristorante Pizzeria  
**AL CASTELLO**

Via Carlo Besta, 10  
TEGLIO  
Tel. 0342.780.305

Considerato tra i ristoranti innovativi tellini, oltre a favolosi pizzoccheri prepara, su ordinazione, magnifici piatti di pesce di mare. Claudio Pirolo chef patron è un pizzoccheraio e poissonnier che molti ci invidiano.



Azienda agrituristica  
**AL VECCHIO TORCHIO**

Località Arboledo, 15 - TEGLIO  
tel. 0342.780.481

...pizzoccheri ed agriturismo, formula perfetta per degustare il piatto Re della Valtellina, ma non solo. Qui tutto è assolutamente proposto con prodotti ed animali allevati in proprio. E' un vero agriturismo.



Hotel Ristorante  
**BELLAVISTA**

Via Roma, 32  
TEGLIO  
tel. 0342.780.118  
www.bellavistateglio.it  
e-mail: info@bellavistateglio.it

...ristorante con due sale da pranzo rivestite in caldo legno con camino sempre acceso d'inverno, qui i riti enogastronomici della famiglia Maffescioni. Si dorme in camere con vista stupenda sulla valle, il tutto a costi contenuti, da provare.



Ristorante  
**CASTELVETRO**

di Tusetti Lorenza  
TEGLIO - Fraz. Castelvetro, 7  
tel. 0342.785.044

Da quasi cinquant'anni il Castelvetro è il simbolo di questa frazione tellina. Lorenza in sala e Arturo in cucina sono gli interpreti della cucina tipica che in autunno diventa anche cucina della selvaggina e della cacciagione. Ambiente semplice e tranquillo: delizioso gustare i cibi sulla veranda. Gli sciatt sono perfetti (accompagnati da un Valgella di produzione propria). Riposo: lunedì.



Ristorante Albergo  
**COMBOLO**

Via Roma, 5 - TEGLIO  
tel. 0342.780.083  
fax 0342.781.190  
e-mail: info@hotelcombolo.it

...racconta la Guida Michelin: "completamente ristrutturato, è molto noto in zona, sorge nella piazzetta principale del paese, solidissima la gestione familiare, rinomate le specialità tipiche proposte dal ristorante".



Ristorante  
**I TIGLI**

Via Besta, 13  
TEGLIO  
tel. 0342.78.02.90

Ohlahoma Joe's: le migliori carni alla griglia abitano qui: cotte su una griglia speciale che, sembra, arriva dalle assolate lande americane. E un locale dove i pizzoccheri sono "gentili" pur nella loro tipicità. Un fresco gazebo è in funzione durante la bella stagione. Chiusura: mercoledì





Ristorante

### LA CORNA

Via Chiesa, 8  
SAN GIACOMO DI TEGLIO  
Tel. 0342.786.105

Bisogna salire assolutamente su questo pianoro assolato con vista imperdibile sull'Adda, balcone sui vigneti del Valgella, affascinati dal ghiacciaio perenne del pizzo Malgina e assaggiar pizzoccheri dei fratelli Pola. Scrisse Vincenzo Buonassisi "tra i migliori in valle...".



Albergo Hotel

### LA ROSA

Via Fratelli Lazzaroni, 8  
TEGLIO  
tel. 0342.780.164

Pizzoccheri, sciatt, piatti tipici e, per un tranquillo riposo, camere a costi contenuti. Aperto tutto l'anno.



Agriturismo

### LA PIANA

Loc. La Piana - TEGLIO  
tel. 389.677.99.33

Situato a circa 1200 metri di altezza, immerso nel verde, lungo la strada che porta da Teglio a Prato Valentino, è la gioia per il viandante goloso che vuole gustare i piatti tipici valtellinesi in una natura incontaminata. Poche ma deliziose camere, per un soggiorno silente e salubre. Apre tutti i weekend e giorni festivi. Dal 1 luglio al 30 settembre sempre aperto. Prenotazione consigliata.



Ristorante Albergo

### MIRAVALLE

Via Roma, 70 - TEGLIO  
tel. 0342.780.154  
fax 0342.760.495

Una vista fantastica sulle Orobie, sembra di essere catapultati in un volo mozzafiato tra boschi e cime: siete invece saldamente ancorati nelle comode sale del ristorante, dove Miriam deliziosa patron vi suggerisce vini d'autore e i fratelli consigliano e cucinano piatti tipici...



Bar Ristorante

### ORIO

Via Piazzola, 1 - TEGLIO  
tel. 0342.780.166

...dal lontano 1969 la trattoria offre ai suoi ospiti la semplicità e la genuinità dei suoi piatti secondo le ricette tramandate dalla signora Pina. Nel completo rispetto di queste tradizioni il figlio Tullio e la moglie Vera hanno saputo creare un ambiente ospitale e adatto ad ogni tipo di clientela ed in particolare ad ogni tasca.



Ristorante

### SAN PIETRO

Via Fratelli Lazzaroni, 1  
TEGLIO  
tel. 0342.782.201

...Gian Piero Reghenzani, ristoratore ed al tempo chef e patron di questo grazioso ristorante che, dopo una attenta ristrutturazione, si pone come uno tra i migliori a Teglio, conservando nella tipicità dei piatti la sua forza creativa.

## I NOSTRI MULINI



### MOLINO FILIPPINI

Teglio, Via Piazzola n. 2  
Tel.0342.782.015  
[www.molinofilippini.com](http://www.molinofilippini.com)



### MOLINO TUDORI

Teglio, Via Modesto Tudori  
Tel.0342.782.241  
e-mail: [info@mulinotudori.com](mailto:info@mulinotudori.com)



*“Teglio deve diventare il punto di riferimento enogastronomico della Provincia di Sondrio.*

*Senza il Pizzocchero, Teglio sarebbe destinata ad una lenta ma inesorabile fine del suo turismo.*

*E poi, diamo più valore al nostro pizzocchero, scarellato a mano e servito con ingredienti di qualità: non svendiamo!”.*

**P**arole di Gian Piero Reghenzani, chef & patron del solare ristorante San Pietro, arroccato su uno spuntone dell'ondulato centro storico tellino.

Cinquant'anni, tellino doc, a prima vista quasi scontroso nella sua burbera e candida divisa da chef. Ma seduti al tavolo, davanti a qualche fettina di lardo tellino, pane di segale e funghi di Prato Valentino messi sott'olio, il tutto accompagnato da un buon bicchiere di Vagella, Gian Piero diventa un torrente di parole.

Nascono, delicati, i piatti di Gian Piero: giungono in tavola solari e leggeri, con un tocco di classe ed anche Re pizzocchero qui è gentile, non ruvido e ruspante come spesso è o come dovrebbe essere. Reinterpretazione di questo piatto? Solo una attenta visitazione, dove ogni elemento che costruisce il piatto si sente e si identifica in un "collage" di sapori che si sormontano l'un l'altro. (anche l'aglio, bruno, sembra esser gentile). "Bisogna unificare in tutti i ristoranti tellini il costo di un buon piatto di pizzocchero, anche con replica. Non svendiamo il nostro piatto Re: il costo per tutti i ristoranti associati all'Accademia deve essere unificato perché dentro questo piatto c'è il nostro passato, la nostra cultura, la nostra fatica. Non deprezziamolo facendolo diventare piatto da osteria! E difendiamo facendolo una lotta spietata a chi serve pizzocchero "qualsiasi", spacciandoli per quelli di Teglio, preparati con ingredienti non idonei e con una politica del risparmio sulle materie prime che diventa un boomerang" (n.d.r. sta per andare a buon fine la legge sulla valorizzazione dei prodotti



*tipici ed istituzione dei distretti di ristorazione: distretto di ristorazione dei "pizzocchero di Teglio, nella Provincia di Sondrio, area delle Comunità Montane della Valtellina".*

Da ultimo, prima di alzarmi dal

suo desco rivolgo una domanda: Lei una sera esce a cena con la persona che più le interessa e la porta in un ristorante in Valtellina, dove andrebbe? "A Poggiridenti al ristorante «Al Poggio»".



*Anche questa rubrica, presente sulla Voce sin dai primi numeri, si rinnova. Non più una pagina ma due con foto recentissime e un "taglio" diverso, non solo sui piatti del ristorante ma una vera e propria discussione sui valori enogastronomici tellini ed il futuro di questa enclave del gusto. Il tutto in stile Accademia.*

Intervista effettuata il 2 febbraio 2006. Ho degustato: un antipasto di lardo, funghi porcini, pancetta e pane di segale, pizzoccheri dell'Accademia, torta di grano saraceno, mezzo litro di vino valtellinese della casa.

RISTORANTE SAN PIETRO  
23036- TEGLIO  
VIA PRUNERI,2  
TEL.0342.782.101  
sampietro@ristorantesanpietro.com  
www.ristorantesanpietro.com

Nella foto Giorgio De Giorgi: il patron Reghenzani con alle spalle un grande quadro di Mario Mariani dipinto nel 1989: "Senza titolo".