

San Giacomo di Teglio,
12 febbraio 2007

Sempre più soci alle serate conviviali, sempre maggiore attenzione ai fatti valtellinesi, sempre cene ai massimi livelli di cucina. E il giorno prima della partenza per Roma dove saranno presentati al Parlamento Italiano i pizzoccheri tellini, quasi una prova generale. Ma non solo cibi, anche una serie di siparietti con passerella di personaggi importanti. Per primo è intervenuto Paolo Sterli dirigente delle Rhätische Bahn (Ferrovie Retiche, il mitico trenino rosso del Bernina) che ha illustrato le novità di questa linea centenaria ed a breve la inaugurazione della nuova stazione terminale di Tirano. Sandro Faccinelli direttore di ProVinea ha tracciato l'attività di questa associazione onlus che da qualche anno contribuisce a valorizzare i terrazzamenti, i vini e l'agricoltura valtellinese.

Grandi applausi per due grandi alpinisti: Marco Confortola (bormino doc nato nel 1971 "alpinista estremo, explorer, e guida alpina") e Silvio Mondinelli (Gnaro) anche lui un alpinista di estremo: hanno ripercorso la loro carriera e le conquiste di vette oltre di ottomila metri, l'ultima l'Annapurna con i suoi 8091 metri risale all'agosto 2006. Interventi godibilissimi quelli del Presidente Rezio Donchi, mentre Attilio Scotti ha fatto da moderatore e da speaker della serata.

ANTEPRIMA PIZZOCCHERI DI MONTECITORIO
ALLA CORNA DI SAN GIACOMO DI TEGLIO

**PAOLO STERLI, SANDRO FACCINELLI
MARCO CONFORTOLA,
SILVIO MONDINELLI:
POKER DI PERSONAGGI
PER UNA SERATA SPUMEGGIANTE**

■ Fotografie di Giorgio de Giorgi - Testi di Indro Ricciardetto



Silvio Mondinelli e Marco Confortola, "Alpinisti Estremi"



Il dr. Sandro Faccinelli, direttore ProVinea



Polo Sterli, dirigente Ferrovie Retiche, illustra i nuovi traguardi di una ferrovia centenaria e il passaggio culturale di Tirano e della Valtellina nel patrimonio mondiale dell'Unesco



Il piatto Re della Valtellina conquista il palato di tutti i Deputati Italiani



Aula di Montecitorio, 13 febbraio 2007, ore 20.15. L'on. Giulio Tremonti, vicepresidente della Camera dei Deputati con il notaio Giandomenico Schiantarelli e Rezio Donchi, Presidente dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio



Stazione di Sondrio. 13 febbraio 2007, ore 9.17. Partenza per Roma di un gruppo di Accademici

■ dal nostro inviato a Roma
Gerardo Monizza
■ Foto Giorgio De Giorgi

Grande colpo dell'Accademia del Pizzocchero. Un vero "Colpo" di Stato che ha portato l'indiscusso e indiscutibile "Re" Pizzocchero dentro il cuore pulsante della democrazia: il Parlamento. Missione: Roma.

Operazione tutt'altro che pacifica e che rispondeva ad un disegno preciso. Anzi: ad una strategia gastronomica e culturale mirante a diffondere la conoscenza del Pizzocchero con interventi diretti sulla tavola di Onorevoli e Senatori della Repubblica italiana. Senza troppe cerimonie le truppe telline, coadiuvate e supportate da specialisti e produttori Valtel-



L'onorevole Giulio Tremonti, vicepresidente della Camera dei Deputati, con Silvano Passamonti, Presidente della C.M. di Morbegno



Da sinistra: la sig.ra Donchi, la sig.ra Cabello, l'ex ministro Remo Gaspari, Rezio Donchi e Gianluigi Garbellini



Il Sindaco di Teglio, Piergiorgio Grolli, brinda al successo della manifestazione con, a destra il prof. Gianluigi Garbellini



Un momento della serata; a sinistra, il dr. Bonetti, Presidente del Bim, al centro il dr. Gianfranco Avella, Procuratore della Repubblica di Sondrio e Rezio Donchi



A destra l'onorevole Benedetto Della Vedova con un gruppo di partecipanti alla serata

linesi, Valchiavennaschi e Morbegnaschi si sono insediate a Montecitorio occupandolo in (per) breve tempo. I deputati, presi per la gola, non hanno opposto resistenza.

Per un'intera serata (quella di martedì 13 febbraio 2007) Re Pizzocchero con al seguito gli Sciatt, i Vini di Valtellina, il Braulio, le Bresaole, i Formaggi Bitto, Scimudin e Casera, i Dolci Bisciola, Cupèta e i Biscottini di Prosto hanno mostrato la ricchezza dei prodotti e della tavola valtellinese e valchiavennasca. L'apprezzamento è stato assoluto, totale e non poteva essere altrimenti considerando l'impegno dell'Accademia e di tutti i collaboratori che si sono mossi dalla Valtellina (alcuni erano già a Roma "in segreto" fin dai giorni prima). Le Scarellatrici telline hanno preparato la materia prima sufficiente per catturare decine e decine di illustri ospiti che, quasi in trecento, hanno gustato le delizie presentate all'elegante ristorante di Montecitorio. Servizio ineccepibile da parte dei camerieri addetti alla Buvette del parlamento coadiuvati da camerieri valtellinesi a loro agio anche nelle austere, ma accoglienti sale al primo piano del Parlamento. Una serata enogastronomica pensata per far conoscere i prodotti in genere, ma per sostenere – in particolare – il riconoscimento ufficiale della ricetta dei Pizzoccheri (codificata dall'Accademia) e delle caratteristiche (nonché della qualità) locali, provinciali ovvero valtellinesi, del prodotto. "Re" sì, ma costituzionale, il Pizzocchero sarà sostenuto da un'apposita legge presentata dai parlamentari Emanuela Di Centa, Gabriella Carlucci, Paolo Uggè – gran cerimoniere per tutta la cena e punto di collegamento tra i rappresentanti della Provincia di Sondrio e gli Onorevoli. Era presente alla serata anche l'onorevole Benedetto Della Vedova, nato a Tirano.

Sorpresa per molti invitati scoprire il Pizzocchero e provarlo per la prima volta. Ne avevano sentito parlare, ma non lo avevano mai assaggiato. Ciò dimostra che la strategia dell'Accademia è buona e che – ancora – c'è molto territorio da conquistare. Armati di grano saraceno, pizzoccheri, sciatt, vini e formaggi non sarà una conquista difficile.



Da sinistra Fabio Moro del Pastificio di Chiavenna, l'on. Gabriella Carlucci e l'on. Benedetto Della Vedova

Va anche sottolineato che le missioni "estere" dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio vedono sempre una larga partecipazione di valtellinesi e valchiavennaschi disposti a combattere con le armi della persuasione e con tutte le loro conoscenze al fine – degnissimo – di diffondere la gastronomia, i prodotti e la cultura della loro terra. In prima fila a Roma anche il presidente della Provincia di Sondrio Fiorello Provera (già Senatore e dunque perfettamente a casa), l'assessore provinciale all'Agricoltura Severino De Stefani, il presidente della CM di Morbegno Silvano Passamonti e il presidente del Bim Pierangelo Bonetti, Marino Del Curto, presidente

dei Commercianti, e Luciano Cortinoli, responsabile a Roma del Credito Artigiano. Gianfranco Avella, socio onorario dell'Accademia, il notaio Giandomenico Schiantarelli, Gianluigi Garbellini, Roberto Bricalli e il sindaco di Teglio Piergiorgio Grolli hanno rappresentato il mondo culturale, artistico, gastronomico, produttivo e politico della provincia di Sondrio.

Tra i numerosissimi deputati presenti anche l'ex ministro Remo Gaspari, Rosalba Benzoni (che essendo comasca ha potuto illustrare con competenza i pizzoccheri ai colleghi) e – poteva mancare? – Giulio Tremonti a suo totale agio tra pizzoccheri e amici.



Foto di gruppo: da sinistra la sig.ra Celesta Tolomeo, l'on. Gabriella Carlucci, i coniugi Donchi, l'on. Paolo Uggè e l'on. Manuela di Centa

L'INIZIATIVA

I pizzoccheri prendono gli onorevoli per la gola



I pizzoccheri, il piatto valtellinese per eccellenza, sono in pericolo e per chiedere una legge che li preservi è stata organizzata questa sera una cena a Montecitorio. Saranno infatti in trecento i parlamentari che potranno degustare la specialità cucinata secondo le regole auree dell'Accademia del Pizzocchero, che ha concesso il proprio ambito «placet» a soli dodici ristoranti in tutta Italia. Il piatto sarà preparato da un team valtellinese arrivato appositamente a Roma con un quintale di farina nera di grano saraceno.

▶ A pagina 12 Giliberti



12 Loml

CORRIERE DELLA SERA

La Valtellina chiede una legge a tutela delle proprie specialità gastronomiche

«Buon appetito, onorevole» I pizzoccheri marciano su Roma Degustazione a Montecitorio per «salvare» la ricetta

LA RICETTA

Grano saraceno e farina bianca

Ingredienti (per 4 persone): 400 g di farina di grano saraceno; 100 g di farina bianca; 200 g di burro; 250 g di formaggio Valtellina Casera dop; 150 g di grana da grattugia; 200 g di verze; 250 g di patate; uno spicchio di aglio; pepe.

Preparazione: impastare le farine con acqua e lavorarle, tirare la sfoglia, e tagliarla nel senso della larghezza, ottenendo tagliatelle larghe circa 5 millimetri. Cuocere le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate a tocchetti, unire i pizzoccheri dopo 5 minuti. Dopo una decina di minuti raccogliere i pizzoccheri con la schiumarola e versarne una porzione in una teglia ben calda, coprire con formaggio grana grattugiato e Valtellina Casera a scaglie, proseguire alternando pizzoccheri e formaggio. Fregere il burro con l'aglio lasciandolo colorire prima di versarlo sui pizzoccheri. Senza mescolare servire i pizzoccheri bollenti con una grattata di pepe.

TEGLIO (Sondrio) — I pizzoccheri di Teglio sbarcano a Montecitorio. Questa sera, a partire dalle 19, almeno trecento onorevoli degusteranno il piatto tipico valtellinese, secondo la ricetta originale codificata dall'Accademia del Pizzocchero. Quattro «scarellatrici» in costume saranno pronte ad amalgamare, direttamente nelle cucine di Montecitorio, un quintale di farina nera di grano saraceno e tutti gli ingredienti tradizionali in una grande teglia sotto una cascata di burro dorato.

«Un'operazione complessa e difficile affidata alle preziose mani di esperti cuochi valtellinesi, gli unici che si attengono fedelmente alla ricetta — dichiara Renzo Donchi, 70 anni, nativo di Teglio, presidente dell'Accademia —. Non è un caso che siano solo dodici i ristoranti italiani che possono fregiarsi di appartenere all'Accademia del Pizzocchero». Ed è proprio per ottenere il riconoscimento ufficiale della ricetta autentica che i parlamentari forzisti Emanuela Di Centa, Gabriella Carlucci, Benedetto Della Vedova (nativo di Tirano) e Paolo Ugge, valtellinese d'adozione (risiede a Teglio da 10 anni), hanno organizzato la serata di oggi. «Un'iniziativa pro-vocatoria — commenta Ugge — degustando i pizzoccheri di Teglio, i parlamentari si renderanno conto della prelibatezza di questo piatto valtellinese e della necessità di tutelarlo, attraverso un disegno di legge, da presentare e discutere in modo più celere alla commissione agricoltura».

«Quattro scarellatrici e un team di cuochi e camerieri sono già a Roma da domenica, affinché tutto sia

pronto per stasera — osserva Donchi. Dalle 10 di oggi, la cucina della Camera sarà blindata a chiunque. Le porte si apriranno solo alle 19, per servire ai tavoli pizzoccheri, «sciatt», formaggi, salumi, dolci, mele e vini pregiati della Valtellina. E tra i vip i pizzoccheri vanno a ruba. Ne è ghiotto Gerry Scotti, così come Claudia Kohl, che li cucina senza farina bianca.

Milly Carlucci ne ha fatta una scorpacciata a Bormio, durante le vacanze natalizie e la sorella Gabriella fa togliere solo l'aglio, perché non lo digerisce. Circa due anni fa, in occasione di un raduno di auto d'epoca, Marina Doria, moglie di Vittorio Emanuele di Savoia, fece tappa all'hotel Comolo di Teglio, proprio per mangiare i pizzoccheri. Paola di Liegi, regina del Belgio, li apprezza molto: alcuni suoi parenti vivono a Goro e le offrono spesso la possibilità di gustarli.

Luigina Giliberti



NUTRIENTI Piatti fumanti serviti alla Sagra di Teglio. Una porzione sfiora le 800 calorie

SPORT & GHIOTTONERIE

Gustav Thoeni: uno slalom tra golosità e colesterolo

BORMIO (Sondrio) — Gustav Thoeni (foto), il pluricampione mondiale e olimpico, vincitore di 4 coppe del mondo di sci alpino, vive in Alto Adige, non sa cucinare i pizzoccheri, ma non appena arriva in Valtellina non perde occasione per «divorarli». «A volte mi piacciono di più, a volte meno, dipende da come li cucinano, ma l'importante è mangiarli» dichiara divertito. «Ogni luogo ha la sua specialità gastronomica e Valtellina vuol dire pizzoccheri». Dopo le Olimpiadi invernali



del 1980, si è ritirato dallo sport agonistico, per mettere a disposizione dei giovani atleti tutta la sua esperienza e cominciare così la sua attività di allenatore. Che a 56 anni dovrebbe fare anche un po' di attenzione al colesterolo. «Al diavolo la dieta. È un piatto molto ricco di grassi, con tutto quel burro e quel formaggio. Ma chi se ne importa: basta non mangiarli tutti i giorni». L'ultima volta che li ha assaggiati? «A Bormio, due mesi fa, all'arrivo della coppa del mondo di discesa libera. Roba da leccarsi i baffi» (L. Gil.)