

E' nato Sassi Solivi: un Sassella sincero

Prendere un capostazione, un impiegato, un pensionato, un dirigente, due professionisti e un dipendente pubblico: sei persone innamorate della loro terra e legate da un intento comune: mantenere la tradizione del prodotto VINO e preservare i vigneti terrazzati dall'abbandono. Detto, fatto: costituiscono una cooperativa e con la vendemmia dell'anno duemilaquattro conferiscono le uve dei loro terrazzamenti "solivi" (mi si dice che questo posto è tra i migliori per la coltivazione del Sassella), alla Fondazione Fojanini (azienda agricola La Castellina, via Valeriana, 32) in Sondrio. Uve nebbiolo provenienti da piccoli vigneti situati nei terrazzamenti della Sassella in frazione Triasso, alle porte di Sondrio, praticando il sistema di lotta integrata. Il terreno sab-

bioso e ghiaioso, è ideale per una produzione limitata che esprime al meglio la nobiltà di questo Valtellina Superiore Sassella: il termine nobile è quanto di più appropriato a questo vino. Ho avuto modo di degustare in anteprima questo vino, vendemmia 2004: è veramente un Sassella sincero, senza difetti, godibilissimo, perfetto sui pizzoccheri, con un ottimo rapporto prezzo qualità. Da provare, tassativamente.

Concludo questa presentazione della Cooperativa Agricola Triasso e Sassella con un ricordo, un ricordo che mi sovviene osservando la bella etichetta che fascia la bottiglia: anni ed anni fa al centro di questi terrazzamenti esisteva un ristorante tra i più originali della Provincia di Sondrio il "Torre della Sassella" lo inaugura-

mo con Vincenzo Buonassisi, Luigi Veronelli e Giacomo Tachis: posto su tre piani attaccati alla roccia proponeva perfetti piatti del territorio cucinati da un giovane emergente chef, oggi consolidato in un altro ristorante (posto anch'esso su un terrazzamento valtellinese). Oggi riapre: allora, forse, era troppo in avanti sui tempi, troppo audace per la sua atmosfera, per la sua struttura, complice un arredamento che lasciava sbalorditi per la sua originalità sfruttando in verticale la struttura ricettiva. Mi auguro che i sei moschettieri della Agricola Triasso e Sassella possano avere in queste grotte naturali un posto ideale per far conoscere e conservare il loro Sassella.

■ *Attilio Scotti*

PROTAGONISTI DELLA SINGOLARE INIZIATIVA DUE GIOVANI RISTORATORI DEL PAESE DEL SOL LEVANTE

Affascinati dalla cucina valtellinese

Giappone, terra di sushi, sashimi, tempura... Piatti così lontani dalla tradizione gastronomica valtellinese che è stata comunque in grado di affascinare due ristoratori del Paese del Sol Levante che l'anno prossimo apriranno un ristorante, vicino al Lago di Yamanaka e al Monte Fuji, dove offriranno ai loro ospiti soprattutto piatti valtellinesi.

Protagonisti due giovani, Akane Ito e Tomohisa Kosha, partiti dal Giappone per frequentare a Jesi la scuola di cucina regionale Italcook, una scuola per stranieri dove i due si sono interessati alla cucina di montagna. Successivamente hanno visitato le regioni dell'arco alpino, inclusa la Valtellina, dove hanno assaggiato i piatti più rappresentativi, innamorandosene a tal punto da richiedere attraverso la scuola di Jesi la possibilità di frequentare uno stage presso un ristorante di cui avevano apprezzato particolarmente la cucina durante il loro soggiorno in provincia di Sondrio, la Trattoria Altavilla di Bianzone, regolarmente segnalata dalle guide di settore e inserita nel circuito enoturistico Wine & More.

Durante lo stage, iniziato a fine novembre e che si concluderà il 19 febbraio, i due hanno avuto anche la possibilità di conoscere direttamente



Ospiti della Trattoria Altavilla di Bianzone per uno stage, l'anno prossimo apriranno un ristorante di cucina valtellinese vicino al Monte Fuji

diversi aspetti della gastronomia locale, visitando alcune delle realtà produttive più rappresentative. Inoltre hanno voluto assaggiare in diversi ristoranti valtellinesi i piatti che intendono riproporre in Giappone, stilando una loro personale classifica dei ristoranti che proponevano nel menù sciatt e pizzoccheri. A conclusione

della scuola a fine ottobre torneranno in Giappone e l'anno prossimo apriranno un ristorante dove gli ospiti potranno assaggiare pizzoccheri, sciatt, chiscoi, polenta, torta di saraceno, frittelle di mele e sciatt al cioccolato al cospetto del Monte Fuji.

■ *Luca Faccinelli*



VENDITA INGROSSO E MINUTO

Prodotti surgelati per comunità, alberghi, ristoranti, negozi, alimentari

“ Siamo i leader del freddo:
nell'anima il calore
della professionalità assoluta.
GELCOM al servizio della ristorazione:
dappertutto con rapidità,
sicurezza e certezza della qualità ”

GELCOM srl

Via Stazione, 34

23020 **POGGIRIDENTI** (SO)

tel. 0342 564050 - fax 0342564244

e-mail: **info@gelcom.it**

www.gelcom.it



Siamo lieti di pubblicare in esclusiva per i lettori della Voce un breve articolo a firma Daniela Girardi Javarone, Presidente Amici della Lirica con sede a Milano.

Nata a Milano, sposa giovanissima con un imprenditore: due figli. Manuela e Francesco. L'Associazione Amici della Lirica fondata nel 1974 da un gruppo di appassionati, vede, dopo la prima Presidente Malfalda Bavero, Renata Tebaldi e Giulietta Simionato. Oggi, con oltre 250 Soci, questa associazione onlus sotto la guida di Daniela Girardi Javarone ha una "viva-cità" che si concretizza non solo con una serie di memorabili eventi, ma favorisce in un carousel di iniziative benefiche di grande respiro che vede la Javarone, "regina" dei salotti

Vip di Milano, instancabile animatrice di grandi progetti umanitari. Occhi azzurri e sorriso smagliante è sempre in prima fila per aiutare chi soffre: non per nulla il Comune di Milano le ha consegnato il Premio "Valore di Donna" e la Provincia gli ha consegnato la medaglia d'oro Premio Isimbardi 2005 unitamente alla menzione speciale "L'Angelo dell'Anno 2005". L'Accademia del Pizzocchero augura a questo "angelo", Socia Onoraria dell'Accademia, i migliori auguri di Buon 2007 ■ Attilio Scotti

7 DICEMBRE 2006. TEATRO ALLA SCALA

AIDA

RITORNA CON LA REGIA DI ZEFFIRELLI
LO SPLENDORE DELLE GRANDI PRIME

Finalmente questa Prima ci ha fatto rivivere la splendore delle grandi "Prime" degna del più grande teatro d'opera del mondo: La Scala! Siamo così usciti da un periodo oscuro ed esageratamente minimalista per entrare in un nuovo Rinascimento. Zeffirelli è stato grande, immenso nel ricreare ciò che l'opera è e rappresenta e cioè una gioia per gli occhi per l'udito e anche per il cuore.

Un allestimento ricco e barocco dove oro turchese e bianco facevano risaltare le scenografie e i costumi dei cantanti. Zeffirelli come sempre è riuscito a stupirci. Ad ogni atto ci faceva restare senza fiato.

I balletti con Roberto Bolle hanno entusiasmato soprattutto le signore che non potevano restare indifferenti alla bravura ed al fisico statuario del pri-

mo ballerino. I cantanti forse non sono stati tutti all'altezza della prova, molti melomani avrebbero certo preferito un' Aida Italiana.

Finalmente ci è stato restituito il nostro amato direttore d'orchestra Riccardo Chailly ingiustamente esiliato, come tanti altri dal precedente direttore artistico. Com'era prevedibile è stato un trionfo anche per lui.

Anche il foyer non è stato da meno dello spettacolo in scena, le signore indossavano abiti e gioielli sontuosi che hanno fatto da cornice ad una serata indimenticabile.

Tutti noi ora ci auguriamo che il passato non torni mai più e che la Scala possa ritrovare lo splendore che merita!

■ Daniela Girardi Javarone
Presidente Associazione Milanese
Amici della Lirica

L'acqua è vita.

Molti sono lieti

*perché nelle loro terre sgorga
il petrolio.*

*Ma ricordiamoci che il bene
più prezioso al mondo è
l'acqua.*

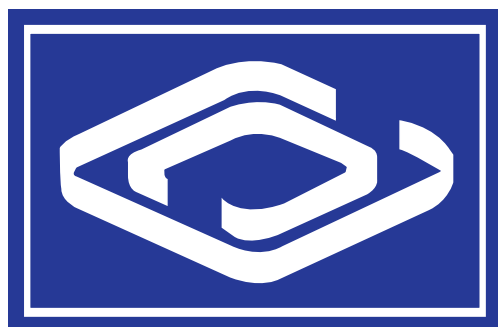
*E la Valtellina è patria
dell'acqua. Amiamola,
difendiamola: l'acqua è vita.*



La Sala delle Acque a Palazzo Sertoli Guicciardi

Splendidi ed affascinanti i locali dello storico e centrale Palazzo Sertoli Guicciardi in Sondrio, sede del BIM dell'Adda. Tra queste una "Sala delle Acque" che sembra rimembrare il dolce sciacquio di torrenti montani. Con pareti rigorosamente in sasso a vista è contraddistinta da ampie volte che creano un ambiente unico e suggestivo, impreziosito da una illuminazione variabile che rende l'ambiente pregno di emozioni.

La sala è predisposta con ottanta comodi posti a sedere, e dotata delle più avanzate strutture congressuali (impianti audio stereo, luci, schermi, ecc.). E' un sala " palindromica" : con altro spazio attiguo e che può essere utilizzato per incontri enogastronomici, ma soprattutto la platea, per una serie di abili giochi di scomponimenti, si presta in pochi momenti a divenire una completa "sala a manger".

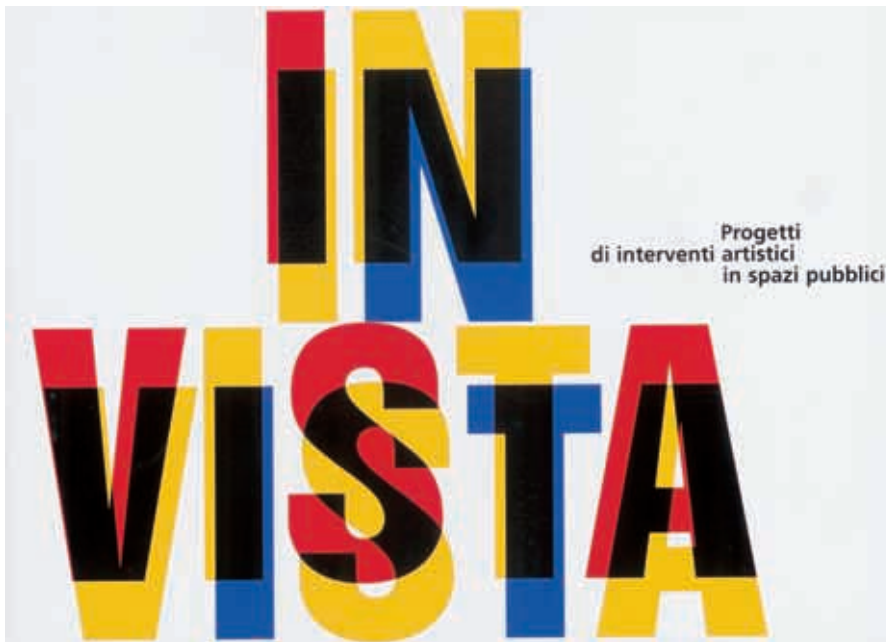


CASSONI ASSICURAZIONI

Cassoni Assicurazioni s.a.s.
Via Alessi 11/13
Sondrio
Tel. 0342.51.46.46
Fax 0342.21.97.31
e-mail: info@cassoniassicurazioni.it

Castelgrande di Bellinzona - Canton Ticino (CH)

Grande successo delle opere di VALERIO RIGHINI



“IN VISTA: progetti di interventi artistici in spazi pubblici”. Il Comitato Visarte Ticino, la città di Bellinzona e Bellinzona Turismo hanno organizzato nello stupendo scenario di Castelgrande un originale progetto di presentazione di interventi artistici in spazi pubblici. VALERIO RIGHINI, pittore e scultore, che vive e lavora a Tirano dove è nato nel 1950 (*) è stato tra i protagonisti di questo evento con grande successo di pubblico e di critica. La sua opera “ Riflessi sul lago” e di cui pubblichiamo a fianco la fotografia ha stupito per la sua “mobilità”: figure in acciaio lavorate con resine epidossiche, variamente pigmentate - h.220/23° cm -, collocate sulla riva. Con la collocazione sulla riva delle 9 figure in acciaio, sospese in posizione verticale su verghe di ac-

ciaio inox, verrebbero collocate, tramite un opportuno posizionamento di blocchi di cemento pre-fabbricati, a secondo necessità, direttamente in acqua. Queste figure, come piccole



vele, saranno sollecitate ad un breve e lenta oscillazione sia dalla spinta del vento che dal moto ondoso. Nel prossimo numero alla Pagina l'Opera del Trimestre, i suoi Elmi.

(*) *Un palmares d'eccezione: pittore e scultore italo-svizzero, a Milano dal 1964 al 1974 compie gli studi: Liceo Artistico, Laurea in Architettura al Politecnico, dal 1980 si dedica all'incisione realizzando ex libris ed edizioni di grafica, consulente artistico per il Museo Etnografico Tiranese e dal 1989 membro di Visarte, negli anni 1999-2004 coordina l'attività espositiva della galleria Pro Grigioni italiano della Valle di Poschiavo.*



Vittorio Mangili

Socio Onorario dell'Accademia a Sondrio

Titola la Provincia di Sondrio settimanale di sabato 4 novembre 2006: Il personaggio: quel matto con la cinepresa a tracolla. Vittorio Mangili, unico giornalista ad aver realizzato un filmato sulla rivoluzione ungherese del 1956, ed a Sondrio ha raccontato la sua storia cinquant'anni dopo. E' successo a Villa Quadrio a Sondrio, grazie anche alla grande intuizione di Adriano Stiglitz direttore della Biblioteca Comunale di Sondrio. Una lezione dal vivo di un grande giornalista professionista. Grazie Vittorio.

UNA ROSA



Alla Trattoria “Da Orio” in Teglio.

Un perfetto rapporto prezzo qualità, pizzoccheri scarellati a mano di ottimo livello. Un ambiente sereno, da trattoria di altri tempi, senza fronzoli, con un servizio attento e cordiale.



UN CACTUS

A Trenitalia. Stazione di Tirano: mai un treno che arrivi in orario. Sportelli e biglietterie sempre, o quasi, chiusi. Stazione obsoleta: infomazioni scarse, cortesia poca. Vedesi la stazione delle Rhätische Bahn (Ferrovie Retiche) posta a fianco e capolinea del treno del Bernina per Sankt Moritz: efficienza, pulizia, cortesia, chiarezza di informazioni. Da copiare.