

## CECILIA GHIBAUDI - BRUNO CIAPPONI LANDI TESSUTI E RICAMI SACRI

### I paramenti della basilica delle Beata Vergine di Tirano

Editing e coordinamento di Francesca Bormetti.

Fotografie grafica e impaginazione di Massimo Mandelli.

Catalogo della Mostra ©2006 Museo Etnografico Tiranese.

Email: museo.tirano@provincia.so.it

Stampato presso la tipografia Bettini in Sondrio nel mese di dicembre 2006.

Edizioni Museo Etnografico Tiranese, prezzo non segnalato.



Il volume Tessuti e ricami sacri è un'opera straordinaria, un lavoro enorme di ricerca, catalogazione e spiegazione, come rappresentato da Sandra Sicoli nel suo dire da pagina 15 a pagina 45: *"Dalle chiese è ormai scomparso il meglio in questi ultimi anni ed è passato nelle mani di rigattieri e di antiquari, e non solamente con i calici del Rinascimento, le vecchie stoffe a ricamo.... Per una Storia della tutela in Valtellina e Valchiavenna. La conservazione dei tessuti antichi"*.

Un libro straordinario, con bellissime foto: vanto dalla editoria della Provincia di Sondrio. Ci scusiamo se in queste brevi righe non menzioniamo tutti coloro che hanno concorso alla realizzazione con decine e decine di saggi, schede, contributi scritti, referenze fotografiche ecc., i cui nomi sono riportati nelle pagine di presentazione del volume: a tutti un grazie per l'immensa opera. Una mostra di questi tessuti sacri, nata per celebrare il cinquecentesimo dell'apparizione della Madonna a Tirano al beato Mario Omodei, costituisce un raro esempio di tutela del patrimonio artistico.

## UNA NOCE DI BURRO

### 100 menu per 1000 occasioni diverse

A cura di Carla Pejrone e Simonetta Vanni d'Archirafi.

Presentazione di Ernesto Ferrero e di Paolo Pejrone.

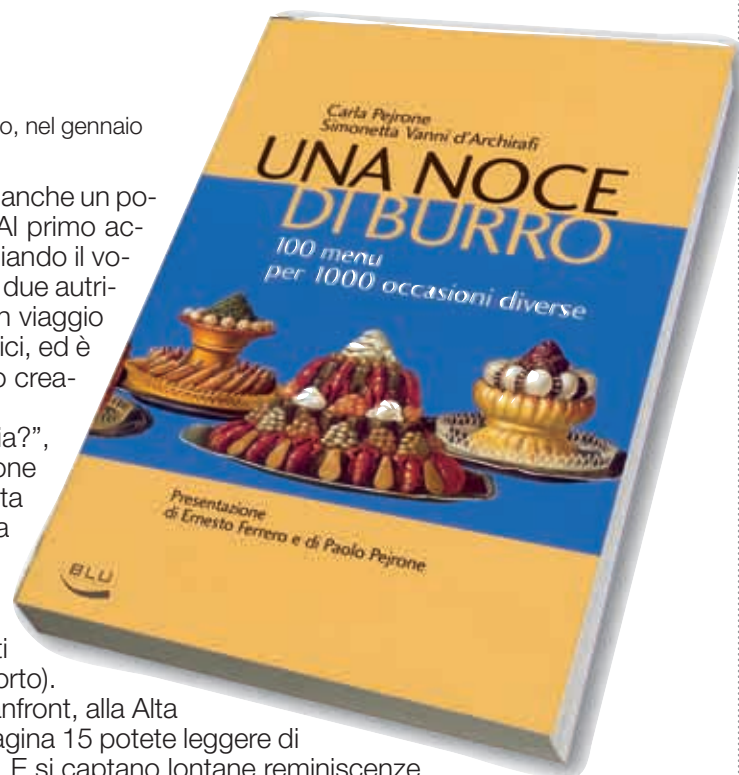
Blu Edizioni srl, stampato con i titoli della Stamparte srl di Torino, nel gennaio 2007, pagine 340, prezzo di copertina euro 16.

Nell'affollato panorama italiano di volumi di cucina, c'è anche un posto meritato per il nuovissimo "Una noce di burro". Al primo acchito pensi che sia l'ennesimo ricettario, ma poi, sfogliando il volume ed entrando nel vivo, ti accorgi che la fatica delle due autrici non è solo mera elencazione di ricette ma anche un viaggio nella storia personale delle due amiche, cuoche scrittrici, ed è anche entrare nell'atmosfera delle loro case, nella loro creatività per la quale ha un ruolo importante l'allegria.

"Sarebbe possibile inventare nuovi piatti senza allegria?", si domanda Ernesto Ferrero(\*) che sigla una prefazione perfetta. Si parte da una noce di burro, racconta Ferrero, ingrediente base di tante ricette, per entrare a sentirsi parte di una tribù che sa vivere l'incanto delle notti elbiane (nota: Carla Pejrone racconta che Torino, Revello, l'isola d'Elba e Johannesburg, sono luoghi dove la vita l'ha portata, ma in ognuno di questi luoghi lei ha voluto un comune denominatore: il suo orto).

In questo libro sento profumi occitani, da Revello a Sanfront, alla Alta Val Vairaita, scrigno di saperi & sapori dimenticati (a pagina 15 potete leggere di una appetitosa colazione rustica con tante acciughe). E si captano lontane reminiscenze di pranzi ufficiali tra ambasciate, feluche e smoking che, l'altra autrice del volume, Simonetta Vanni d'Archirafi, racconta, forte delle esperienze di una vita vissuta tra prestigiose ambasciate italiane all'estero. Un libro di ricette originali ma al tempo ben spiegate ed illustrate e, soprattutto, preparate con ingredienti facili a trovarsi. Un libro che consiglio a tutte le nostre Socie Accademiche (unitamente ai Soci). Un bellissimo volume di ricette, da tenere nelle nostre case con le seguenti istruzioni d'uso: non da leggere in treno o in metropolitana, non romanzo, né racconto, novella o saggio. "Una noce di burro" è riunione e concerto ideale di notizie, curiosità, ricette e spiegazioni delle piccole follie e dei luoghi dove si vive, ogni giorno, tutta la passione, un po' folle ma tutta italiana, per la cucina. Più che da leggere è da consultare, è qualcosa da degustare senza fretta, come un vino da meditazione.

(\*) Ernesto Ferrero, scrittore e critico letterario è direttore editoriale della Fiera Internazionale del Libro di Torino, (quest'anno alla sua ventesima edizione con una affluenza di oltre trecentomila visitatori) e Socio Onorario dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio



VERONELLI EDITORE

**GLI SPUMANTI D'ITALIA**

**Decisamente e, finalmente, una attenta e minuziosa ricerca nel variegato panorama italiano delle "bollicine".**

Bravissimo il mite, corretto e professionale Gian Arturo Rota – direttore della Veronelli editore – a proporre una Guida Oro che non c'era: "GLI SPUMANTI D'ITALIA", un agile volume di 365 pagine (in tutte le librerie, euro 18,00) che raccoglie ben 1386 spumanti degustati, 592 selezionati e commentati, 261 produttori descritti. Ma anche una completa analisi della Legislazione in materia, dei Metodi di produzione, la Storia, i Vitigni, i consigli pratici e, unico nel genere, il "sondaggio", ovvero una raccolta di opinioni diverse tra degustatori, pubblico e non addetti ai lavori, che permette di comprendere alcune tendenze che emergono in questo settore in grande crescita e che riservano anche delle sorprese. Nelle prime pagine del volume l'elenco degli spumanti che hanno ricevuto il massimo riconoscimento: l'eccellenza, premiata con cinque "foglioline", simpatico logo-simbolino che identifica i più prestigiosi e migliori spumanti.

Al vertice un "Trento Giulio Ferrari Riserva" del Fondatore

1997 Ferrari, Fratelli Lunelli Ravina di Trento. "Quasi dieci anni di maturazione per un blancs de blancs che è stato giudicato alla pari, in una storica verticale di sette annate, al Don Perignon e che si può bere da soli o in compagnia, quando ci si vuole trattare veramente bene": sono le conclusioni del curatore della Guida Niki Stefi e del degustatore Luigi Bortolotti (nota: il sondaggio attribuisce a questo spumante anche il riconoscimento come ottimo per un pasto di lavoro, ovvero, si considera questo capolavoro un mezzo ideale per il raggiungimento di una perfetta armonia a tavola, e che dovrebbe aiutare a concludere affari o mettere a proprio agio persone di culture e professioni diverse).

UNA GUIDA BEN FATTA che analizza tutti gli spumanti a partire dalla Val d'Aosta (che attribuisce un buon voto al "VS extra dry" prodotto dalla Cave du Vin Blanc de Morgex de La Salle, particolarmente intrigante perché viene da vigneti di maggior altitudine in assoluto) per arrivare alle Puglie, Sicilia e Sardegna: un panorama assolutamente completo.

UN DISCORSO A PARTE MERITA "LA FRANCIACORTA", grande zona per la produzione degli spumanti, qui ben recensita anche se, da parte dei produttori, c'è una certa "resistenza" e in qualche caso addirittura una chiara volontà nel dichiararsi fuori da ogni qualsiasi altra denominazione che non sia Franciacorta. Eclatante il caso dell'azienda agricola Cà del Bosco di Maurizio Zanella che, racconta il curatore della Guida, non ha compilato la scheda di adesione che gli è stata spedita, per cui non è stata fatta alcuna degustazione e quindi non viene pubblicato alcun punteggio riferito ai vini di sua produzione: "abbiamo comunque ritenuto di dover informare il lettore sui vini di questa azienda che sono di notevole rilevanza (ndr il suo Franciacorta Cuveè Annamaria Clementi è tra i migliori spumanti italiani)".

E' l'Italia dei Comuni, egregio Giampiero Comolli, Direttore Forum Spumanti d'Italia (che tanto ha fatto per costruire una casa comune degli spumanti italiani riuniti in un sola denominazione): non ci si arriverà mai ad unificare l'immagine dello spumante italiano ed ogni zona manterrà la sua denominazione: questa è la bellezza, grandezza e debolezza delle bollicine italiane perché, dietro questa fenomenica doppietta e singolarità sta il mistero, tutto e solo italiano, delle mille bollicine dei mille comuni.

Forse sta bene così perché l'Italia, patria indiscussa del gusto, ha nel suo dna la sindrome dei Guelfi e Ghibellini. UNA PICCOLA CHIOSA FINALE: i caratteri di stampa di



corpo 10, a mio giudizio sono troppo piccoli per una lettura rilassante.

E però, complimenti all'Editore per l'assenza di pubblicità relativa ai produttori segnalati e non. Compito certamente ingrato perché, con qualche "pressione o segnalazione in anteprima", molti produttori presenti sulla Guida avrebbero volentieri comprato pagine pubblicitarie a pagamento: c'è in questa scelta una chiara inversione di marcia che differenzia questa Guida da altre su ristoranti e vini.

Se tutti si adeguassero a questa etica, le Guide sarebbero certamente più apprezzate dal pubblico che incomincia a far sentire un certo disinteresse verso le stesse - troppo piene di pubblicità -, sia quelle che recensiscono ristoranti sia quelle che recensiscono vini (in Italia editate oltre trenta a carattere nazionale e ben 234 a carattere regionale, con una sconcertante invasione di pagine pubblicitarie).

GINO VERONELLI di certo sorriderà e si complimenterà: peccato che nessuno abbia fin'ora messo in evidenza la sua grande intuizione di voler coinvolgere i centri sociali (anche i più arrabbiati) nel seguire una severa concezione di ricerca e di comunicazione enogastronomica, togliendo spesso quella arroganza e violenza che questi centri, a volte, esprimono.

Mi si permetta di segnalare una chicca di questa Guida: ecco quanto racconta, di bollicine a me care, Roger Sesto - altro degustatore veronelliano - riferendosi al Valdobbiadene Spumante Brut Quartese della cantina Ruggeri: "profumi di mela gialla matura, morbido di tiglio, biancospino e mandorla, classico, pulito e di buona finenza". Aggiungo: ha un rapporto prezzo qualità perfetto.





C'è in me, leggera, una certa emozione. Anche se abituato a intervistare uomini al vertice di istituzioni pubbliche o private, non è da tutti i giorni avere un appuntamento per una intervista con un personaggio valtellinese di spicco che ha rivoluzionato, nel giro di poco più di un decennio, la grande distribuzione in provincia di Sondrio (e non solo). Egli è riuscito a dare un impulso nuovo a questo comparto, in una plaga in cui gli abitanti non sono di certo portati a piccole o grandi innovazioni e rivoluzioni. Gente valtellinese e valchiavennasca, spesso scettica, gran lavoratrice, di carattere chiuso, schivo, di poche parole e senza troppi sorrisi, conservatrice e tendenzialmente legata ai suoi piccoli paesi ed alle piccole botteghe, a quei quattro passi tra piazzette, lavatoi e fontane, amanti dell'acqua, dei monti e dei silenzi. Mi aspettavo, entrando nel centro operativo della Iperal di Castione Andevenno e più precisamente nell'ufficio del Dott. Antonio Tirelli, Presidente ed Amministratore delegato di Iperal spa, di trovarmi in uno di quei maxi uffici dirigenziali con maxi scrivanie da film americani, schiere di segretarie, quadri d'autore alle pareti a quant'altro. Niente di tutto questo, un normale ufficio, una normale scrivania con il solo monitor per il computer, una piccola ordinata libreria. Si ricava l'impressione dell'imprenditore che bada all'essenziale e all'efficienza, senza ridondanti, inutili apparenze. Ho posto dieci domande dieci, semplici ma anche forse un poco irriverenti. E pazientemente e con garbo il dr. Tirelli mi ha risposto compiutamente.

*Castione Andevenno,  
venerdì 1 giugno 2007*

**Dieci**  
**Ant**  
**Presidente ed**



D. Grazie per avermi ricevuto; questa intervista apparirà sul prossimo numero della Voce dell'Accademia del Pizzocchero, associazione che in cinque anni ha ribaltato il concetto di come difendere un prodotto tipico senza cedere a nessun compromesso e, attraverso una campagna mediatica e adottando i nuovi mezzi informativi, ha, concretamente, fatto conoscere all'Europa questo eccezionale piatto valtellinese, i pizzoccheri appunto. Lei in pochi anni, alla velocità della luce, è riuscito a ribaltare la distribuzione dei prodotti alimentari e di altre numerose categorie merceologiche, mettendo a disposizione degli abitanti della Provincia di Sondrio e limitrofi, dei supermercati ed ipermercati che sono oggi al vertice della grande distribuzione, apprezzati per l'efficienza, la professionalità degli addetti e la qualità dei prodotti, ipermercati graditi alla popolazione non solo come co-

modo mezzo per fare la spesa ma accettati con l'orgoglio di piccola Provincia, che in parte (ma non è così) sembra la Cenerentola della Lombardia. Quale la chiave di questo successo?

R. *L'intuizione che anche in Valtellina alla fine degli anni ottanta l'ipermercato fosse realizzabile con successo è nata "curiosando" fuori dal nostro territorio: pensando che anche in Valtellina tutto potesse funzionare: l'importante è arrivare primi, lavorare sodo e con costanza per migliorarsi continuamente, sempre confrontandosi con i "migliori" al di fuori della nostra provincia.*



D. Tempo fa ero già venuto da Lei per un breve colloquio e, mi era parso, allora, di aver percepito che albergasse in Lei un certo spirito da buon "samaritano"; mi sembra che Ella pensi ad una Valtellina diversa, dove deve aleggiare uno spirito comunitario in

tutte le manifestazioni o eventi. Tutti uniti quando si esce dai confini per presentare la Valtellina e la Valchiavenna a eventi o manifestazioni evitando dispersioni nell'andare in ordine sparso come in parte accade?

R. *Desidero essere chiaro. Non brilliamo nella cooperazione. Anche se è vivo e non manca lo spirito di iniziativa che però si concretizza in attività individuali o di piccoli gruppi, dove ognuno crea e coltiva il proprio giardino ma difficilmente collabora per un coordinamento comune. Manca quantomeno, a mio giudizio, una visione condivisa a lungo termine al fi-*



*ne di indirizzare tutte le energie e le risorse verso un unico obiettivo.*

D. Dott. Antonio Tirelli, sposato, una figlia: Beatrice. Quali i suoi hobby o le sue attività nel tempo libero?

R. *Amo molto la natura e giro spesso in bicicletta, adoro il*

# domande dieci a

# Antonio Tirelli

## Amministratore Delegato della Iperal spa



*trekking e mi dedico spesso alla lettura. Attualmente preferisco leggere libri di psicologia e sociologia, sto leggendo l'interessantissimo "Intelligenza emotiva" di Daniel Goleman che consiglio.*



D. Iperal, una grande azienda, una grande serietà di vendita, un corretto rapporto con clienti e fornitori. Quali i suoi rapporti con i dipendenti?

*R. Il rapporto con i collaboratori si è evoluto negli anni attraverso lo stretto contatto quotidiano fino ad arrivare a consegnare messaggi che pur essendo diretti verso i più stretti collaboratori, sono al tempo distribuiti a cascata su tutto il personale, ma soprattutto crediamo di aver consegnato una missione aziendale ed i valori aziendali: chiari, precisi e condivisi.*



D. La grande distribuzione con Iperal ha avuto in Valtellina un notevole successo; Lei pensa di poter dedicare, nei suoi supermercati, degli spazi particolari appositamente evidenziati col marchio Valtellina, dove presentare solo i

prodotti tipici valtellinesi (dal miele alle erbe aromatiche, da bresaole o brisaole a formaggi dop, dai vini alla "pestedà", fino ad arrivare a far conoscere e proporre ai tanti turisti alcune specialità in parte sconosciute?

*R. Certamente questa è la giusta strada da intraprendere e da tempo noi proponiamo questa visibilità in tutti i nostri punti vendita. Ma importante sarebbe dare maggiore visibilità all'esterno del nostro territorio. E anche qui penso che siamo sulla strada giusta: con il nostro gruppo Agorà - a cui aderiscono altre tre società commerciali della grande distribuzione organizzata - portiamo i sapori della Valtellina in moltissimi punti vendita in tutto il Nord Italia.*



D. Giorgio Bocca, grande giornalista, in un servizio sull'Espresso dedicato alla Valtellina, ha scritto parole durissime contro la Valtellina diventata, a suo dire, terra di rotonde, capannoni, moschee e grandi centri distributivi, ristoranti dove si fa la fila per un piatto di pizzoccheri, paesi dove le donne dai culi grossi, sfrecciano su motorini, ecc. ecc. Non le sembra che questo scrittore abbia visto la Provincia di Sondrio in una ottica completamente sbagliata?

*R. Ho letto questa "sparata" sulla Valtellina. E' ingiusto pensare che le mode non si possono diffondere anche da noi. Se invece crediamo nel futuro delle nostre Valli, nell'incantesimo dei nostri luoghi, tradizioni, saperi & sapori, allora*

*dobbiamo trasmettere ai giovani una proiezione del passato attraverso il presente al fine di imboccare il futuro consegnando loro una sana visione della vita e del futuro del nostro territorio che lasci ai margini alcuni macroscopici iceberg di bruttezza e di volgarità che non appartengono alle nostre tradizioni.*



D. Mi dica cinque nomi di istituti o persone che, a suo giudizio oggi onorano la Valtellina

*R. Giovanni de Censi, Piero Melazzini, Fiorello Provera, Alberto Quadrio Curzio, Giuliano Zuccoli.*

D. La ristorazione in Valtellina, un suo giudizio, grazie.



*R. Non sono per i giudizi generalizzati e non mi piacciono i luoghi comuni. Ciò premesso, mi piacerebbe che ci fosse più differenziazione ed una maggiore collaborazione tra la ristorazione e gli chef verso i prodotti tipici del nostro territorio. Una sorta di "religiosità" nel percepire che tutti gli ingredienti per*