

## UNA DOLCISSIMA MUSICA DI PIANOFORTE ACCOMPAGNA RE PIZZOCCHERO NELLA SUA TRASFERTA A MILANO NEL TEMPIO DELLA BELLA ÉPOQUE

“Le Banque” a Milano: una location assolutamente unica, di vaste dimensioni e particolare pregio architettonico, in un sontuoso palazzo d'epoca nel cuore del centro storico milanese. La struttura che oggi ospita “Le Banque”, un tempo adibita a grande banca privata, ha radici lontane che risalgono all'inizio del secolo scorso. E conserva tutt'ora il fascino degli ambienti caratterizzati da colonne di marmo e soffitti altissimi e con arredi particolari. E in questo luogo di “cult” l'evento enogastronomico dell'anno. Re Pizzocchero e le sue scarellatrici hanno portato altro fascino, anch'esso di radici lontane, con applausi a scena aperta da parte degli oltre cento Ospiti a questa festa del gusto. Il tutto architettato da Rezio Donchi, Presidente della Accademia del Pizzocchero di Teglio e dai suoi consiglieri accademici che hanno voluto ospitare anche i numerosissimi soci dell'Associazione Culturale Valtellinesi a Milano, capitanati dal dr. Franco Visintin, attuale Presidente. La “taske force” tellina presieduta da Luciano Andreoli accompagnato da tre “scarellatrici”, ha dimostrato in “diretta” come nasce il Pizzocchero, perché in contemporanea, sui grandi schermi posti nel salone, venivano proiettate, con una attenta ripresa televisiva, le varie fasi dell'impasto e della lavorazione. Cottura perfetta e nell'aria quel profumo magnifico ed unico che solo il pizzocchero può consegnare: sentori di fieno leggermente amaro, burro d'alpeggio brunito che si fonde nel formaggio Casera, e, punta sottile di aglio che gioca a gherminella sulle coste baciata dalla brina notturna, granelli di pepe nero come piccole perle. Ma non solo pizzoccheri: ecco la Reginetta “bresaola santa”, coreograficamente preparata dallo chef della Banque, Ivan Marco Strada, a seguire



Cena di gala riservata ai sigg. giornalisti

Ristorante Le Banque® in Milano  
Show Music Restaurant

**martedì, giorno quindici**  
del mese di maggio, nell'anno di grazia duemilasette  
allo oro venti

**per aprire:**

Involto di asparago verde di Altedo a pancetta affumicata  
con code di gambero di Molfetta al brandy.  
Chardonnay, Grave del Friuli, vendemmia 2006  
di Lenardo "vineyards"

**per continuare:**

Carnaroli "Acquarello", ai fichi marmellate con il formaggio  
di fossa "Fosse dell'Abbondanza" di Roncofreddo  
Garda doc classico rosso 2005 selezione Fabio Concato  
Azienda agricola Provenza

Bafte di lavarello del lago di Como, scaloppata in padella  
con aningolo di cipolla di Tropea, uva sultana, pinoli,  
con ristretto di vino rosso valtellinese  
Le Tensa, Nino Negri, Vendemmia 2004

**per finire:**

"Tiramisù" in tazza  
Sol Donè, vino da tavola, dolce, Azienda agricola Provenza

Caffè  
Piccola pasticceria  
Torta dei mastri pasticceri Le Banque

**Un nuovo exploit di Re Pizzocchero: dopo avere incantato i politici europei a Strasburgo, ha colpito ancora, nel centro storico di Milano, alla Banque, in una serata da “belle époque” dove, nel sottile fascino di una atmosfera di fine secolo, si sono dipanati i saperi & sapori di una Valtellina sempre più protagonista dell'enogastronomia italiana.**

un meraviglioso concerto di formaggi valtellinesi, adagiati caleidoscopicamente su un grande piatto tra noci, marmellate, mieli e frutti di bosco.

E per finire, non poteva mancare il “panun”, granitico dolce delle valli. Tutte le portate, accompagnate dalle note aromatiche di “Tellino”, vino Valtellina superiore doc della casa vinicola Caven di Teglio.

Al centro della sala un grande pianoforte a coda col quale le mani di un grande Maestro hanno diffuso nell'aria le note romantiche di musica d'antan.

Re Pizzocchero ringrazia per la calorosa accoglienza.

■ Attilio Scotti



# veronica

viale Italia 53 - Tirano

tel. 0342 70 18 80

*abbigliamento uomo donna bambino*

*intimo uomo donna bambino*

*biancheria per la casa*

*tessuti per l'arredamento tendaggi*

*valigeria merceria tappeti passatoie*

*materassi a molle lattice bultex*

LEBOLE RODRIGO IVY OXFORD ODERMARK LUIS VIOLA  
CLAUDIA GIL LIABEL CACHAREL  
CIOCCA PLAYTEX SISI BOGLIETTI BASSETTI CALEFFI  
PIUMUNIALPEN RONCATO BEDDING



Rezio Donchi alla stazione ferroviaria di Sondrio accoglie gli studenti australiani e le loro insegnanti ed organizza il loro soggiorno

La mattina di venerdì, quindici dicembre 2006, undici studenti e due insegnanti di Perth-Australia, si abbandonarono ai piaceri paesaggistici e culinari del Nord Italia, in particolare di Teglio, un paesino annidato tra le montagne della Valtellina. Per la maggior parte di questi studenti, tra i 14 e i 17 anni, questa era la prima volta che si trovavano fuori dall'Australia. Non avrebbe potuto esserci un modo migliore per concludere il viaggio in Italia! Dopo aver viaggiato quasi due settimane in giro per il Bel Paese, da Napoli fino a Venezia, era ora di apprezzare il panorama spettacolare e i sapori unici della Lombardia.

Prima di partire per questo 'Viaggio in Italia', gli studenti avevano studiato la Valtellina, il suo cibo e le curiosità del luogo, durante le lezioni della loro insegnante d'Italiano, la signora Bianca Petale, per la quale

questa parte d'Italia è sempre stata un posto speciale. Figlia di Ilario Martinelli, un immigrato australiano originario di Semogo e Tirano, la Signora Petale non perde mai l'occasione di partecipare agli altri australiani le notizie su questo posto meraviglioso. A condividere con lei quest'amore per la Valtellina è la Signorina Angelina Ronzio, l'insegnante assistente, le cui origini sono di Teglio, luogo natio del padre Mario.

Tali legami con la Valtellina meritavano di essere festeggiati con qualcosa di unico e speciale, perciò gli insegnanti decisero di farlo con il cibo! Non c'era dubbio che dovesse essere i pizzoccheri e naturalmente soltanto quelli di Teglio, perché si dice che quelli fatti qui sono i migliori pizzoccheri di tutta la Valtellina!

La mattinata cominciò con un breve

incontro con Rezio Donchi che accolse il gruppo alla Stazione di Sondrio, con un caloroso benvenuto ed inoltre regalò un libro su Teglio a ogni ragazzo e insegnante. Seguì una veloce visita della cittadina e finalmente arrivò l'ora di pranzo. Tra gli 'affamati italiani' (cioè gli studenti che tornavano da scuola), salendo sulla corriera Sondrio-Teglio, c'eravamo anche noi ossia, un gruppo di 'affamati australiani'. Quando, sotto il gelido azzurro cielo invernale, l'autobus iniziò la salita della montagna, i ragazzi stettero trepidanti a guardare dal finestrino lo strapiombo laterale e la stretta strada serpeggiante. Venendo da Perth, dove la terra è piatta e le colline sono alquanto basse, quella fu veramente un'esperienza straordinaria per tutti loro.

La trepidazione lasciò subito il posto alla meraviglia e allo stupore ap-

## Un viaggio a Teglio per un gruppo di studenti australiani



# **LATTORIA SOCIALE DI CHIURO** s.c. a r.l.



Zona Artigianale, 23 - 23030 CHIURO (SO)

TEL. 0342 482113 - FAX 0342 489892

[www.lattoriasocialechiuro.com](http://www.lattoriasocialechiuro.com)

e-mail: [latteriachiuro@tin.it](mailto:latteriachiuro@tin.it)

pena scesero dall'autobus, uno dopo l'altro. Niente automobili veloci né strade affollate, ma un'atmosfera tranquilla e silenziosa. Un'aria pulita e fresca, nessuna sporcizia. Le case, piccole e attraenti, con i muri di pietra e le tegole d'ardesia! Un paesino davvero pittoresco, reso ancora più magico dalle montagne maestose che lo circondano. Lo zio della signorina Ronzio incontrò gli studenti alla fermata dell'autobus e li accompagnò 'Al Castello', il ristorante dove ricevettero un caloroso benvenuto dal personale che aveva apparecchiato un tavolo lungo per accogliere a fare una bella mangiata dei due piatti tipici della zona: i pizzoccheri e gli sciat. Alcuni studenti erano un po' preoccupati e si chiedevano "chissà cosa avrebbero mangiato", mentre altri, più amanti delle novità, non vedevano l'ora di degustare i piatti! Per tranquillizzarli e per catturare la loro attenzione, il cameriere mostrò loro la strana farina scura che si usa per fare i pizzoccheri e anche alcuni pizzoccheri ancora crudi, dando una spiegazione su come si preparano e si cucinano.

Quando furono portati i pizzoccheri, la reazione all'odore, che riempì la stanza, non fu unanime. Quando poi furono serviti, gli studenti restarono meravigliati di fronte a quei pezzetti marroni mischiati al formaggio e a certi pezzetti scuri e duri - alcuni studenti li scambiarono per noci, mentre era aglio fritto! - Alcuni erano un po' diffidenti; però, con un po' di incoraggiamento da parte degli amici, tutti li assaggiarono e scoprirono, con sommo piacere, che erano veramente deliziosi! Alcuni non riuscirono a resistere a una seconda porzione, nonostante avessero mangiato a sazietà. Erano troppo buoni! Assaggiarono anche il pane ma non fu di loro gradimento. Lo trovarono un po' troppo salato.

E poi gli sciat: il piatto tipico valtellinese preferito dalla Signora Petale! Erano "buonissimi" e sono piaciuti tanto sia per l'aspetto che per il sapore!! E come se non bastasse, furono servite su grandi vassoi anche delle porzioni di salsiccia e formaggi della zona, ma a quel punto gli stomaci stavano per scoppiare. C'era stato così tanto cibo da man-

giare, tutto così saporito e tutti erano sazi... ma per qualcuno c'era ancora posto per il gelato!

Il pomeriggio si avviava alla fine e scendeva il tramonto. Gli studenti salutarono il personale del ristorante, ringraziandolo per quel pranzo così speciale. Poi si incamminarono verso la piazza, un po' per favorire la digestione e un po' per ammirare i luoghi caratteristici di questo piccolo paese: la vecchia chiesa, il campanile, il grande campo sportivo, che fu subito notato dai ragazzi pazzi per il calcio. Mentre camminavano, incontrarono dei residenti, e persino dei carabinieri a cavallo, che stavano uscendo per il loro giro serale. Molti si scambiavano un caloroso e amichevole saluto o sguardo.

Mentre salivano sull'autobus che li aspettava per riportarli a Tirano, gli studenti diedero un ultimo sguardo a Teglio, un paesino incantevole che ha lasciato un'impronta indimenticabile nella memoria di questi giovani australiani.

■ Bianca Petale e Angelina Ronzio  
(insegnanti di italiano a Perth)



BE SILENT, PLEASE (Silenzio): si mangiano i pizzoccheri