



GIUSEPPE & F.LLI **BONAITI** S.p.A.

*Nastro e filo di acciaio*



[www.bonaitigiuseppe.it](http://www.bonaitigiuseppe.it)

CALOLZIOCORTE  
LC



PALAZZAGO  
BG

Telefono 0341.633080 - Fax 0341.633081  
E-mail: [info@bonaitigiuseppe.it](mailto:info@bonaitigiuseppe.it)





## Gianfranco Vissani & i pizzoccheri

***"Marcia indietro dello chef televisivo" che finalmente riconosce la ricetta originale dei pizzoccheri***

Tanto tuonò che piovve. Da quasi cinque anni, tra chi scrive e Gianfranco Vissani, non è corso buon sangue (enogastronomico).

Tutto nacque dalla affermazione del grande chef umbro che raccontò, di fronte a una platea sbalordita a Morbegno (Fiera del Bitto 2002), che il pizzocchero era da condirsi con il ragù di carne. Di fronte a que-

sta blasfema affermazione una lunga "querelle" sulla stampa ed in tv, ampliata dai nostri comunicati, precisazioni sulla ricetta originale ecc. Poi finalmente la conversione.

Sul quotidiano **La Repubblica** (inserto *Il venerdì* Pagg.117 di aprile 2007) ecco cosa scrive testualmente il grande chef:

Titolo: l'ingrediente tipico dei pizzoccheri della Valtellina, conditi con verza, burro e formaggio: **UN SARACENO BUONO COME IL GRANO**

***" I pizzoccheri alla Valtellinese sono un piatto simbolo della cucina tradizionale della Valtellina, questo ambiente straordinario dove tutto sarebbe potuto apparire come "criticità" o un "punto di debolezza", cioè un territorio aspro e difficile, un clima freddo, e le insidie dell'alta montagna, si è invece rilevato, grazie alla laboriosa intelligenza degli abitanti, un "punto di forza" che si ritrova in sapori, odori, usanze di tecniche straordinarie. Una vera lezione di civiltà delle genti di montagna capaci di creare qualcosa di meraviglioso in un ambiente difficile, grazie alla disciplina e a preziosi alleati offerti dalla natura dell'ambiente alpino. " In omaggio alle genti di Valtellina, ecco la mia rispettosa rivisitazione dei pizzoccheri".***

Viene poi riportata la preparazione e la ricetta che, anche se non rispecchia nella totalità quella codificata dall'Accademia, però ci va vicinissimo.

Un piccolo consiglio, quando dovesse riscriverla, si-

gnor Vissani, tolga, per favore, la salvia finale: non ci sta. **Comunque grazie. E lieto se potrò ospitarLa a Teglio, patria del pizzocchero.**

■ **Attilio Scotti**

Massimo e Noël, titolari dell' "Angolo della pizza" a Madonna di Tirano, alcuni mesi fa, hanno voluto aggiungere alle cento pizze disponibili sulla carta, la pizza con farina di grano saraceno, ed è stato subito un successo.

I clienti abituali hanno dimostrato di gradire il nuovo impasto con guarnizioni a piacere; non meno curiosi di assaggiare il "nuovo tocco" sono stati i turisti di passaggio.

Per la pasta si utilizzano farina di grano tenero, acqua, sale e lievito.

Unico accorgimento: la sfoglia va tirata con cautela, perché è facile che si rompa.

La pizza più richiesta (non poteva avere un nome più appropriato) è la "Tellina", guarnita con patate, formaggio Casera e bresaola.

Oltre ai vari tipi di pizza con farina di saraceno si possono degustare tranci e focacce.

L'ultima trovata della ditta sono i "calzoncini": l'impasto morbido e profumato racchiude ricotta e spinaci, oppure formaggio Casera, porcini e bresaola, a richiesta, farciture svariate.



Massimo e Noël, titolari de "L'angolo della Pizza" a Madonna di Tirano. Sono gli "inventori" della Pizza Tellina



**Il grano saraceno ha trasformato la pizza**

# LA SFERZADA



## Ingredienti:

tarassaco comune di montagna (*el dent de can*) (\*)  
cipolla bianca tritata;  
fagioli borlotti lessati;  
burro di malga;  
aceto di vino rosso, pepe in grani, sale.

## Preparazione:

Dopo averli ben lavati, mettere in un piatto fondo i tarassachi, "i dent de can" raccolti in primavera prima che mettano il "bottone" del fiore e depositarvi sopra i fagioli borlotti; a parte far ben rosolare il burro e portare ad ebollizione anche l'aceto, aggiungere le cipolle e quindi cospargere tutto sul piatto preparato, aggiungendo una spruzzata di pepe nero, un pizzico di sale e, soprattutto, servire in tavola la portata ben calda.

**Pane di accostamento:** Rondelle di pane di segale dei gemelli Bresesti di San Giacomo di Teglio.

**Vino di accostamento:** Valgella "Pola" da vitigno Valgella (Chiavennasca); i vitigni sorgono accanto al "Ristorante La Corna dei fratelli Pola" e la vinificazione avviene nelle Cantine Bettini.

(\*) ricetta ripresa e "mantenuta" da Vittorio Pola del "Ristorante La Corna dei fratelli Pola" di San Giacomo di Teglio. Il tarassaco è una pianta a fiore (giallo vivo) della famiglia delle Astaracee (anche conosciuto come dente di leone, dente di cane, soffione, cicoria matta, cicoria selvatica, radichella). Il migliore è quello raccolto in altitudine (1000/1500 metri), a crescita spontanea nei prati incolti, sentieri e a lato di strade sterrate. Il tarassaco veniva usato in cucina e nella farmacia popolare. La sferzada (sferzata) è un piatto antichissimo di tradizione contadina e, una volta, al posto del burro si usava lo strutto o la sugna. Lo si dava anche ai giovani per "tirarli su" dopo una influenza, insieme alla sbattuta di tuorlo d'uovo, vino e zucchero (la rüsumada). Il tarassaco primaverile era ed è una formidabile, fresca e gustosa insalata, oltre tutto, con effetto depurativo. A Grosio, coi gialli fiori, veniva preparata la marmellata di tarassaco di alta montagna (curava la tosse). E' anche un ingrediente della "pesteda" grosina (insaporente alle erbe aromatiche).



NILDE, LA REGINA DELLA BRESAOLA,  
VI ASPETTA CON TUTTO IL SUO STAFF  
NEI NUOVISSIMI LOCALI DI VENDITA  
PER UN SERVIZIO ACCURATO CON  
CARNI E SALUMI DI ASSOLUTA QUALITA'

ALICO S.R.L.

Via Nazionale, 82 - 23013 COSIO VALTELLINO (SO)

0342.63.52.09 - fax 0342.63.72.89

email: [alicosrl@tiscali.it](mailto:alicosrl@tiscali.it)

ampio parcheggio privato