



*il più grande e completo showroom
di arredobagno in provincia di Sondrio*

idrotermica S.P.A.

MATERIALI SANITARI E RISCALDAMENTO
ARREDO BAGNO
TUBI IRRIGAZIONE
CONDIZIONAMENTO
CONSULENZE TECNICHE

sede: 23030 **BIANZONE** (SO) - Via Palazzetta, 24/b - tel. 0342.720244 - fax 0342.720366
sede.bianzone@idrotermica.eu

filiali: 23012 **CASTIONE ANDEVENNO** (SO) - Via Rosette - tel. 0342.567628 - fax 0342.567026
fil.castione@idrotermica.eu
23010 **TRAONA** (SO) - Via Ligabue, 1 - tel. 0342.653345 - fax 0342.652540
fil.traona@idrotermica.eu

esp.: 23012 **CASTIONE ANDEVENNO** (SO) - Via Rosette - tel. 0342.567642 - fax 0342.567042
esp.castione@idrotermica.eu

Proseguono gli “esami” per il Trenino nel Patrimonio dell’Umanità

Chisciöi e pizzoccheri per l’ispettore dell’Unesco



di **Ezio Maifrè**

Il 23 agosto in occasione della visita di ispezione ICOMOS (Ferrovia Retica-Tirano), l’esperto Ispettore Unesco, l’inglese Michael R. Bailey, con una numerosa delegazione di esperti ministeriali italo- svizzeri, accompagnati dagli amministratori del Comune (il sindaco Pietro Del Simone, con gli assessori Bruno Ciapponi Landi ed Ettore Ferrari, il vicepresidente provinciale Severino De Stefani con gli assessori Jonny Crosio e Laura Carabini, il direttore di Provincia Claudio Introini, oltre a dirigenti della Ferrovia retica, hanno potuto gustare le nostre delizie di valle: chisciöi e pizzoccheri!

Il chisciöi, cucinato dalla “Confraternita del chisciöi e dei vini del tiranese”, è stato servito alla cantina Plozza di via Cappuccini ai piedi dei mirabili vigneti terrazzati, poi seguito da un delizioso aperitivo nelle stupende cantine. I pizzoccheri, cucinati dalla prestigiosa Accademia del Pizzocchero di Teglio sono stati serviti, subito dopo, in un’atmosfera se-

rena e cordiale nel salone delle cantine Plozza di via S. Giacomo. Ci auguriamo che i chisciöi, i pizzoccheri e i deliziosi vini, vanto della no-

stra Valle, possano dare un contributo al trionfale ingresso del Trenino Rosso del Bernina nel patrimonio dell’umanità.

L’Istituto italiano dei castelli ospite dell’Accademia

Una rappresentanza dell’Istituto italiano dei castelli, sezione Lombardia, è stata ospite sabato 21 luglio dell’Accademia del Pizzocchero a Teglio. La ventina di partecipanti, tra cui il presidente nazionale arch. Flavio Conti e la prof. Graziella Colmuto Zanella, è stata invitata in Valtellina dal prof. Guido Scaramellini, amico della nostra Accademia e nominato lo scorso maggio presidente regionale dell’Istituto, dopo essere stato vice della prof. Colmuto, che per ben nove anni ha efficacemente guidato il prestigioso Istituto.

In mattinata la delegazione, accolta in piazza Garibaldi dalla prof. Elisabetta Sertoli, decana dei soci in provincia di Sondrio, ha visitato i castelli Masegra e Grumello, grazie alla collaborazione rispettivamente del Comune di Sondrio e del Fai, salendo quindi a Teglio per la colazione offerta dall’Accademia all’albergo Bellavista. Unanime l’apprezzamento per l’accoglienza e per la cucina, a cominciare ovviamente dai pizzoccheri di Teglio, a cui è stato fatto onore, richiedendo il bis. Nel pomeriggio i convenuti sono stati guidati dal prof. Gianluigi Garbellini alla visita delle chiese di San Pietro e di Santa Eufemia, della torre medievale del castello e del cinquecentesco palazzo Besta. Sono quindi ripartiti alla volta di Corenno Plinio, dove erano attesi dal proprietario di quel castello per un sopralluogo.

Si è trattato di una trasferta importante dal punto di vista storico-culturale, apprezzata da tutti, particolarmente da chi per la prima volta si recava in Valtellina, anche grazie all’occasione rara di degustare i veri pizzoccheri di Teglio nella patria di origine, in una bella giornata di sole.



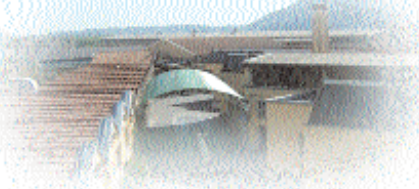
GIUSEPPE & F.LLI **BONAITI** S.p.A.

Nastro e filo di acciaio



www.bonaitigiuseppe.it

CALOLZIOCORTE
LC



PALAZZAGO
BG



Telefono 0341.633080 - Fax 0341.633081
E-mail: info@bonaitigiuseppe.it



■ Dalla Valtellina al Ticino

Sono salita questa primavera sulla bella montagna del san Lucio, sita nel Canton Ticino. Con mia piacevole sorpresa ho potuto gustare degli ottimi pizzoccheri, preparati ancora alla "moda vecchia", nel rifugio San Lucio di Gianni Mandelli a quota 1600. Incuriosita dalla scelta del custode di proporre su territorio ticinese un pasto a base di ottimi pizzoccheri, l'ho intervistato.

Ho così scoperto che Gianni è rimasto affascinato alcuni anni or sono da una signora di nome Isabella Isidori, conosciuta in America, che lo ha avvicinato alla Valtellina. La signora Isidori, di Spoleto, ma originaria della Valtellina, negli anni '90 si recò in America per far conoscere la cucina italiana oltre oceano, pagata dal governo italiano. Ella si spostava con il treno da Filadelfia alla Florida e a New York per proporre piatti della tradizione e della cultura italiana, ma soprattutto con un occhio di riguardo alle specialità valtellinesi che le stavano tanto a cuore.

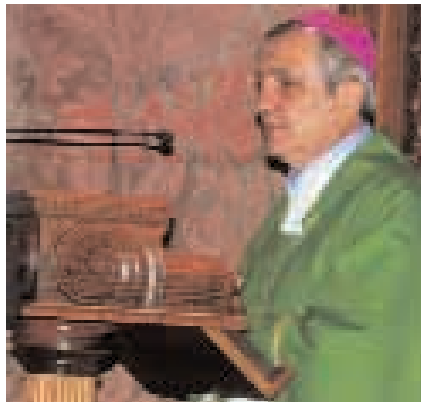
E' così che Gianni conobbe e apprezzò i pizzoccheri che la signora Isidori proponeva, cucinati in modo casalingo addirittura in America, ma che ben evocavano sapori e immagini della bella Valtellina.

Gianni desidera quindi oggi nel suo rifugio farsi anch'egli portavoce di questa semplice ma ricca cucina in Ticino, per i suoi abitanti e tutti i turisti stranieri di passaggio sulla montagna di San Lucio.

Nerina Pongelli Andreoli

■ Don Luciano Capelli Vescovo di Gizo

Il missionario salesiano tiranese don Luciano Capelli è stato recentemente nominato vescovo di Gizo nelle Isole Salomone, situate a NE dell'Oceania, e sarà ordinato il 21 ottobre prossimo. Quest'estate è stato festeggiato nel suo paese d'origine e anche dagli amici di Sondrio. La notizia ha rallegrato molti valtellinesi – tra essi i soci dell'Accademia del Pizzocchero che più volte hanno aderito ad iniziativa in suo favore – che da diversi anni stanno fornendo un concreto contributo alla sua opera, compiuta in un contesto ambientale assai difficile e nei confronti di una popolazione che versa in condi-



zione di povertà. Proprio per aiutarlo, diversi volontari (tra loro anche medici) hanno compiuto diverse spedizioni nelle Solomon, arcipelago che anche di recente, purtroppo, è stato interessato da un terremoto che ha seminato morte e distruzione. Anche per rispondere al suo ultimo appello, dopo il disastro, che chiedeva ai suoi amici e benefattori "Non lasciatemi solo", la catena di solidarietà indirizzata verso le Solomon continuerà a funzionare.

■ Nuova scoperta archeologica a Teglio

Nuova scoperta archeologica nei dintorni di Teglio, ancora nella località Cavén, nota perché vi sono stati ritrovati numerosi reperti risalenti all'Età del rame. Su segnalazione di un docente dell'Università Cattolica di Milano, il prof. Angelo Fossati, che aveva notato il reperto, mons. Mario Simonelli, noto appassionato di archeologia, ha esaminato un frammento di pietra incastonato in un muro di contenimento eretto di recente. E' lungo 53 centimetri e alto 15 e presenta nitide incisioni: vi si notano le corna di un cervide, la lama di un pugnale, parte della guaina e una sorta di cinturone. E' ipotizzabile che il frammento potesse essere parte di un monumento di grandi proporzioni. Secondo mons. Simonelli, la scoperta porterebbe nuove argomentazioni a favore del fatto che la Valtellina, o almeno alcune parti di essa, fosse già abitata, in epoca preistorica, da popolazioni dapprima itineranti e poi stanziali.

■ Roberto Bricalli ha esposto a Saint Tropez

Dall'8 al 16 settembre lo scultore Roberto Bricalli, sondriese, e il pitto-

re Keizo Morishita, sotto la direzione di Cynthia Penna, hanno esposto le loro opere all'"Ambassade de Tourisme" di Saint Tropez (Francia). La mostra era patrocinata dal sindaco di Teglio, dall'Accademia del Pizzocchero e dal Centro Tellino di Cultura.

■ L'Accademia in forze alla "Stramangiada"

Una folta rappresentanza dell'Accademia del Pizzocchero (composta da una trentina di persone) ha preso parte, il 2 luglio scorso, alla "Stramangiada", passeggiata enogastronomica lungo il sentiero che costeggia il lago di Poschiavo. Su un percorso di sette chilometri, interamente pianeggiante, sono predisposte nove tappe, al termine delle quali sono state offerte squisitezze gastronomiche regionali accompagnate dai vini di valtellina prodotti dalle case vinicole valposchiavine.

La simpatica manifestazione ha ancora più cementato, qualora ce ne fosse stato bisogno, i rapporti di simpatia tra Valposchiavo e Valtellina.

■ Il grazie della "Ponte in Fiore" all'Accademia

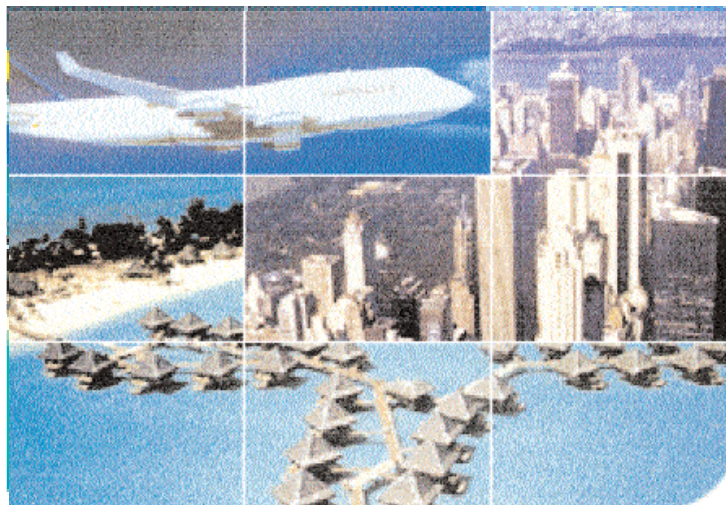
Il ricco programma culturale che caratterizzava la 30ª edizione della Ponte in Fiore comprendeva, tra l'altro, una interessantissima visita guidata a palazzi, chiese e giardini del borgo e una mostra d'arte promossa con l'intervento dell'Accademia del Pizzocchero.

A chiusura della manifestazione, l'assessore alla cultura del Comune di Ponte, Elena Folini, ha indirizzato ai membri dell'Accademia una lettera di ringraziamento nella quale, tra l'altro, si legge: "in particolare il vostro sostegno ha contribuito alla realizzazione della magnifica mostra d'arte degli artisti Mario Bellerò, Flora Folli e Mario Mariani che ha avuto un grande successo di pubblico e che ha dato ancora più lustro alla trentesima edizione della Ponte in Fiore. Mi permetto di farvi omaggio di uno dei 500 esemplari della cartolina realizzata in occasione dell'annullo postale per il trentennale di Ponte in Fiore".

 **Trans Global Tours**
Lufthansa
City Center

<http://www.tgt.it>

e-mail: info@transglobaltours.it



Via Prina 15, 20154 Milano - Tel. 02.33.10.18.21 - Fax 02.33.10.14.72

Via S. Pertini 30, 20020 Solaro (MI) - Tel. 02.96.79.87.20 - Fax 02.96.79.87.12

IL VOSTRO AGENTE DI VIAGGI



Una piccola fotocronaca, a chiusura di questa sezione della rivista:

nelle grandi occasioni, a Teglio non manca mai l'apporto di "Gent de paes";

il fotografo De Giorgi colto in un momento di pausa: sullo sfondo le opere di "Germinazioni";

la famiglia dello scultore Kengiro Azuma davanti ad un fumante piatto di pizzoccheri;

due immagini della rievocativa "Giornata del Contrabbando"



FONTANA

Alimentari s.r.l.

INGROSSO GENERI ALIMENTARI

Via del Giglio, 67/1 - 23010 BERBENNO DI VALTELLINA (SO)
Tel. 0342 56 43 31 - Fax 0342 56 43 23 - E-mail: pietro-fontana@libero.it

*Specializzati per la
ristorazione dal 1968*





ESTATE A TEGLIO

Cultura e Tradizioni nella Cucina Valtellinese



Specializzato nella macinazione dei cereali ed in particolare del grano saraceno da cui si ricava la tipica farina nera, raro prodotto in commercio completamente privo di glutine, tanto che l'Associazione Celiachia consiglia il Molino Tudori ed i suoi prodotti sul suo "prontuario nazionale". Da ben quattro generazioni la lavorazione è eseguita con amore tradizionale, nel pieno rispetto della cultura culinaria che ha reso i pizzoccheri, la polenta taragna e gli sciatt, famosi in tutto il mondo. Nonostante l'inevitabile evoluzione delle tecnologie industriali d'avanguardia, obbligatorie per essere competitivi sul mercato, il vecchio mulino a pietra continua a macinare ed a mantenere le qualità nutritive della farina e di quel suo gusto particolare.

MOLINO TUDORI

TEGLIO (SO) - TEL. 0342.782.241

e-mail: info@molinotudori.com - www.molinotudori.com



Grazie per la bella Estate

Caro Rezio,

di solito si scrive ai giornali per lamentarsi di qualcosa, per segnalare disfunzioni, inadempienze e disastri vari. Il tono è quasi sempre quello del lamento e del “dove siamo finiti”. Invece ti scrivo per dirti la mia soddisfazione per la bella estate di eventi vari che Teglio ha vissuto.

A parte la mostra *Germinazioni*, che continua la tradizione espositiva degli anni precedenti, abbiamo avuto molte gradevoli novità: la serata dedicata a Garcia Lorca e quella alle romanze chiavennasche, ottimamente eseguite nella splendida cornice del giardino di palazzo Ongania, gentilmente aperto dalle Suore Angeliche; il ricordo di Grytzko Mascioni attraverso le letture dei ragazzi del Liceo Donegani di Sondrio, guidati da Cristina Pedana e Gianluca Moiser; il ricordo di don Peppo Lanino, che tanto ha dato a Teglio, nel piccolo campiello che Via Dosso Grifone crea all'altezza di palazzo Reghenzani; la conversazione su Fermo Stella, l'incontro sulla sicurezza stradale e quello con Andrea Vitali all'Hotel Bellavista. E l'elenco potrebbe continuare.

Le serate sono state affollate non soltanto dai villeggianti, ma anche dai tellini, e questo è un dato importante. Significa che non erano un qualcosa di calato dall'alto, ma di vissuto dal di dentro. In tutti, mi sembra d'aver riscontrato un amore ritrovato per Teglio, la sua storia, le sue radici, la sua identità, i suoi tesori artistici; e insieme il piacere di stare insieme, di collaborare a mettere in piedi eventi che lasciano una traccia, da cui usciamo tutti arricchiti e un po' più contenti. Tutti questi sforzi, cui il carattere informale e amicale aggiunge ulteriore pregio, mi sembrano concorrere a restituire a Teglio uno dei suoi tratti caratteristici, che è quello di una piccola capitale di cultura: cioè di quella cosa che ti aiuta vivere meglio, più consapevolmente, più serenamente. Aggiungo che non è segnale di poco conto che nel giro di pochi mesi siano uscite due (buone) guide di Teglio; e che stia andando in libreria il bel volume sui portali di Valtellina e Valchiavenna. Grazie al cielo, mi sembra che da queste parti il dovere e il piacere della memoria godano buona salute.

Di questo bisogna ringraziare l'Accademia del Pizzocchero e te personalmente, per il tuo prodigarti senza risparmio e con inesausta inventività; la Biblioteca comunale, attiva ed entusiasta; il Centro Tellino di cultura e la disponibilità del prof. Garbellini, e certo dimentico qualcun altro. Per il prossimo anno possiamo pensare ad un cartellone comune, arricchito di nuovi apporti e magari nuove *locations*, come si dice adesso, annunciato per tempo, anche fuori Teglio. Sono convinto che l'amministrazione comunale, davanti a questo fiorire d'iniziative e alla qualità delle risposte del pubblico, non ci farebbe mancare il suo convinto e fattivo sostegno.

Buon lavoro e un abbraccio dal tuo

Ernesto Ferrero*



* Premio Strega 2000 e direttore della Fiera del Libro di Torino