

Hanno fiducia in noi:



Realizzazione e stampa:

 PRE PRESS
PRESTAMPA
fotolito
fotocomposizione

SCANSIONI SCANNER
diretto a platea
COMPUTER-TO-FILM
COMPUTER-TO-PLATE PROVA
COLORI
PROVE COLORE DIGITALI

SIAMO I PARTNERS IDEALI PER I PICCOLI FORMATI DI LASTRE E PELLICOLE

23100 SONDRIO - Via Vanoni, 96/b - Tel/Fax 0342 513.136 - ppress@tin.it

 **tecnostampa**
di B. Colombus & C. s.r.l.

TIPOGRAFIA
LITOGRAFIA
MODULI CONTINUI

MONTAGNA IN VALTELLINA (SO)
VIA AGNEDA, 13
TEL. 0342 210410
FAX 0342 518665

La Biblioteca ha vivacizzato l'estate tellina

Estate davvero molto attiva, quella della Biblioteca "Elisa Branchi" di Teglio che, sotto la guida della presidente Maria Rosa Menaglio e con il patrocinio del Comune, ha organizzato diverse e importanti manifestazioni tese a vivacizzare la vita culturale del paese.

La serie si è aperta il 7 luglio alle ore 16.00 con l'inaugurazione della mostra "Un filo di juta" nella suggestiva cornice di Palazzo Besta a Teglio, alla presenza del sacerdote missionario padre Giovanni Abbiati, dal 1979 al fianco delle donne delle cooperative di artigianato del commercio equo e solidale, dedicata alle lavorazioni artistiche del Bangladesh, che è proseguita fino al 19 agosto. Le "stüe" del palazzo tellino, ricoperte interamente di legno, esaltano la bellezza sobria dei tappeti nel loro colore caldo e nella varietà dei modelli proposti. Realizzati in varie dimensioni, i tappeti di juta intrecciata sono la specialità delle donne di Bhabarpara (un villaggio del Bangladesh, primo produttore mondiale di questa particolare fibra) e sono un prodotto artigianale molto apprezzato e conosciuto.

Si è esibito in questa occasione il Coro della Scuola Primaria di Teglio che già aveva partecipato in maggio alla Giornata del Fai. "In questo modo - secondo le parole del prof. Maurizio Gianola, dirigente dell'Istituto Comprensivo di Tresenda Valgella - si è voluta sottolineare l'importanza che sul territorio si sviluppino iniziative destinate a proseguire nel tempo e a rendere l'offerta culturale sempre più ricca".

In data 20 luglio, ha rappresentato una vera attrazione per turisti e residenti la sfilata di moda d'epoca della collezione Panizzon. Vestiti dell'800 fatti a mano con accuratezza per ogni tipo di occasione sono stati indossati da alcuni modelli in una serata d'altri tempi, ricca di fascino e magia. Il corteo è stato aperto da alcuni costumi tipici del Gruppo Gent de Paes, tra gli organizzatori della manifestazione insieme a Centro di



Cultura Tellina e Alpini di Teglio, che hanno documentato anche la realtà popolare dell'epoca, accanto a quella signorile. La signora Giovanna Panizzon ha interessato il folto pubblico raccontando come venivano realizzati questi abiti, di fattura piuttosto complessa, in cui il nero rappresentava il colore dominante, eccezion fatta per un abito di fidanzamento bianco indossato dalla nonna Teresa Parravicini, andata in moglie a Torquato Lavizzari. Ha concluso la serata un'esibizione della Filarmónica Pontese diretta dal maestro Augusto Fanchi.

Agosto si è aperto il 10 con la ormai tradizionale "Poesia e musica sotto le stelle" a Palazzo Besta, favorita anche da una straordinaria notte stellata da San Lorenzo che ha riempito il cortile della dimora cinquecentesca. I 500 posti disponibili per ragioni di sicurezza, ad invito, sono andati rapidamente esauriti visto la forte richiesta. Tito Di Blasi ha recitato alcune liriche del poeta spagnolo Garcia Lorca, introdotto con note biografiche da Gianluigi Garbellini. Il 14 agosto un'altra serata di musica e poesia è stata ospitata nel giardino di Palazzo Ongania Guicciardi, per la

prima volta aperto al pubblico grazie alla gentile concessione delle Suore Angeliche di S. Paolo. Sergio Salini e Mauro Mirandola hanno recitato le cosiddette "Romanze della Valchiavenna", componimenti poetici di alto valore letterario che si presumono originari della valle e poi letto alcune poesie dialettali scritte da Giovanni Bertacchi durante il suo periodo di forzata lontananza dall'amata "piccola patria". La danzatrice Melissa Mattiussi ha interpretato a modo suo le Romanze con movimenti coreografici basati sulla libera interpretazione corporea, in una fusione di poesia e danza apprezzatissima dal pubblico intervenuto.

Il giorno prima, lunedì 13 presso la sala consiliare, Tito Di Blasi aveva presentato il suo libro "Il camoscio bianco" nel corso della serata "Poesia per grandi e piccoli" che ha visto la premiazione dei giovanissimi vincitori del premio letterario nazionale "Un libro per la scuola".

Si è così concluso un mese di appuntamenti culturali estivi davvero intenso, ricco di proposte per tutti, che ha incontrato il favore sia dei residenti di Teglio che dei numerosi villeggianti.



Ristorante Pizzeria
AL CASTELLO

Via Carlo Besta, 10
TEGLIO
Tel. 0342.780.305

Considerato tra i ristoranti innovativi tellini, oltre a favolosi pizzoccheri prepara, su ordinazione, magnifici piatti di pesce di mare. Claudio Pirolo chef patron è un pizzoccheraio e poissonnier che molti ci invidiano.



Azienda Agrituristica
AL VECCHIO TORCHIO

Località Arboledo, 15 - TEGLIO
tel. 0342.780.481

...pizzoccheri ed agriturismo, formula perfetta per degustare il piatto Re della Valtellina, ma non solo. Qui tutto è assolutamente proposto con prodotti ed animali allevati in proprio. E' un vero agriturismo.



Hotel Ristorante
BELLAVISTA

Via Roma, 32 - TEGLIO
tel. 0342.780.118
www.hotelbellavistateglio.it
e-mail: info@hotelbellavistateglio.it

...ristorante con due sale da pranzo rivestite in caldo legno con camino sempre acceso d'inverno, qui i riti enogastronomici della famiglia Maffescioni. Si dorme in camere con vista stupenda sulla valle, il tutto a costi contenuti, da provare.



Ristorante
CASTELVETRO

di Tusetti Lorenza
TEGLIO - Fraz. Castelvetro, 7
tel. 0342. 785.044

Da quasi cinquant'anni il Castelvetro è il simbolo di questa frazione tellina. Lorenza in sala e Arturo in cucina sono gli interpreti della cucina tipica che in autunno diventa anche cucina della selvaggina e della cacciagione. Ambiente semplice e tranquillo: delizioso gustare i cibi sulla veranda. Gli sciatt sono perfetti (accompagnati da un Valgella di produzione propria). Riposo: lunedì.



Ristorante Albergo
COMBOLO

Via Roma, 5 - TEGLIO
tel. 0342.780.083
fax 0342.781.190
e-mail: info@hotelcombolo.it

...racconta la Guida Michelin: "completamente ristrutturato, è molto noto in zona, sorge nella piazzetta principale del paese, solidissima la gestione familiare, rinomate le specialità tipiche proposte dal ristorante".



Ristorante
AI TIGLI

Via Besta, 13
TEGLIO
tel. 0342.78.02.90

Ohlahoma Joe's: le migliori carni alla griglia abitano qui: cotte su una griglia speciale che, sembra, arriva dalle assolate lande americane. E' un locale dove i pizzoccheri sono "gentili" pur nella loro tipicità. Un fresco gazebo è in funzione durante la bella stagione. Chiusura: mercoledì



Ristorante

LA CORNA

Via Chiesa, 8
SAN GIACOMO DI TEGLIO
Tel. 0342.786.105

Bisogna salire assolutamente su questo pianoro assoluto con vista imperdibile sull'Adda, balcone sui vigneti del Valgella, affascinati dal ghiacciaio perenne del pizzo Malgina e assaggiar pizzoccheri dei fratelli Pola.

Scrisse Vincenzo Buonassisi "tra i migliori in valle...".



Ristorante Albergo

MIRAVALLE

Via Roma, 70 - TEGLIO
tel. 0342.780.154
fax 0342.760.495

Una vista fantastica sulle Orobie, sembra di essere catapultati in un volo mozzafiato tra boschi e cime: siete invece saldamente ancorati nelle comode sale del ristorante, dove Miriam deliziosa patron vi suggerisce vini d'autore e i fratelli consigliano e cucinano piatti tipici...



Bar Ristorante

ORIO

Via Piazzola, 1
TEGLIO
tel. 0342.780.166

...dal lontano 1969 la trattoria offre ai suoi ospiti la semplicità e la genuinità dei suoi piatti secondo le ricette tramandate dalla signora Pina. Nel completo rispetto di queste tradizioni il figlio Tullio e la moglie Vera hanno saputo creare un ambiente ospitale e adatto ad ogni tipo di clientela ed in particolare ad ogni tasca.

I NOSTRI MULINI



MOLINO FILIPPINI

TEGLIO
Via Piazzola, 2
Tel. 0342.782.015
www.molinofilippini.com



MOLINO TUDORI

TEGLIO
Via Modesto Tudori
Tel. 0342.782.241
e-mail: info@mulinotudori.com



Ristorante

SAN PIETRO

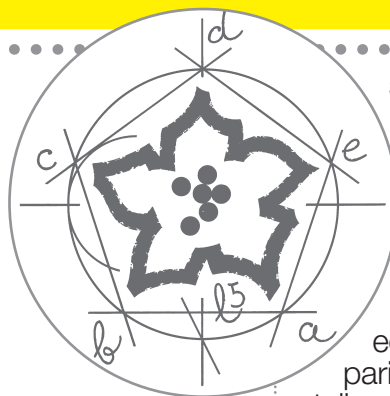
Via Fratelli Lazzaroni, 1
TEGLIO
tel. 0342. 782.201

...Gian Piero Reghenzani, ristoratore ed al tempo chef e patron di questo grazioso ristorante che, dopo una attenta ristrutturazione, si pone come uno tra i migliori a Teggio, conservando nella tipicità dei piatti la sua forza creativa.

Tutti i ristoratori di Teggio associati all'ACCADEMIA, garantiscono che nei loro ristoranti si degustano pizzoccheri preparati e cucinati nel pieno rispetto delle ricette originali certificate dall'Accademia, con prodotti valtelinesi (dalle farine, al burro, ai formaggi, ecc.) di prima qualità.

■ ALDO GUERRA, designer

Il perché di un logo



Fermo restando che il termine "accademia" definisce un'associazione permanente di studiosi il cui fine è quello di incrementare la conoscenza, il problema aperto sul mio tavolo diventa quello di riassumere con un segno grafico le ricerche, le comparazioni, le misurazioni compiute sull'espressione gastronomica "pizzocchero", eluden-

do possibilmente il folklore. Questo ha orientato la mia attenzione verso la componente primaria di tale espressione: il grano saraceno (*polygonum fagopyrum*) il cui fiore si presenta sotto forma di una campanula dai tenui colori con cinque petali disposti a stella. Di questa figura geometrica esiste un antico processo di co-

struzione che, partendo da un cerchio, ritrovandone poi un altro paio dentro la sua pancia e incrociandone alcuni loro assi, produce la fuoriuscita di quantità auree, forme poligone ecc. che generano l'apparizione quasi magica della stella pentagona.

Un tale processo è canonicamente visualizzabile ed è proprio lui che, concluso dalla raffigurazione veristica del fiore di saraceno, può costituire quel segno grafico adatto a sintetizzare il concetto di accademia, di complesso di studi, di misurazioni, di formule, in definitiva di attività intellettuale ad alto potenziale.

■ IL PIZZOCCHERO DI TEGLIO

La ricetta originale



INGREDIENTI

(dosi per quattro persone)

400 grammi di farina di grano saraceno
 100 grammi di farina bianca
 200 grammi di burro
 250 grammi di formaggio Valtellina Casera dop (denominazione di origine protetta)
 150 grammi di formaggio grana da grattugia
 200 grammi di verze
 250 grammi di patate
 uno spicchio di aglio, pepe

Preparazione

Mescolare le due farine, impastarle con acqua e lavorare

per circa cinque minuti. Con il mattarello tirare la sfoglia fino ad uno spessore di 2-3 millimetri dalla quale si ricavano delle fasce di 7-8 centimetri. Sovrapporre le fasce e tagliarle nel senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe circa 5 millimetri.

Cuocere le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate a tocchetti, unire i pizzoccheri dopo cinque minuti (*le patate sono sempre presenti, mentre le verze possono essere sostituite, a seconda delle stagioni, con coste o fagiolini*).

Dopo una decina di minuti

raccogliere i pizzoccheri con la schiumarola e versarne una parte in una teglia ben calda, cospargere con formaggio di grana grattugiato e Valtellina Casera dop a scaglie, proseguire alternando pizzoccheri e formaggio.

Friggere il burro con l'aglio lasciandolo colorire per bene, prima di versarlo sui pizzoccheri. Senza mescolare servire i pizzoccheri bollenti con una spruzzata di pepe.

I Soci Fondatori

ENZO ANDREOLI
 LUCIANO GIACOMO ANDREOLI
 ANNA MARIA BARTESAGHI
 EGIDIO BERTI
 TULLIO MARIO BERTI
 GIORDANO BONGIOLATTI
 CRISTIANO BRANCHI
 STEFANO BRUNI
 GIOVANNI CABO
 FRANCO LUIGI CENINI
 REZIO DONCHI
 SERGIO ANDREA DONCHI
 SABRINA FERRARI
 DIEGO FILIPPINI
 MASSIMO FRANZETTI
 ANTONIO LOCATELLI
 LORENZA MAFFESCIONI
 ADRIANO MARIO OPIATTI
 CLAUDIO PIROLO
 VITTORIO POLA
 GIANPIERO REGHENZANI
 ROBERTO PIETRO SCINETTI
 ATTILIO SCOTTI
 ANGELO TUDORI
 EGIDIO TARANTOLA PELONI
 FABIO VALLI
 LAURA VALLI

I Soci Onorari

DON VIRGINIO ANDENA
 FERNANDO ANDREASSI
 ALBERTO ARTIOLI
 GIANFRANCO AVELLA
 KENGIRO AZUMA
 ALEX BELLINI
 MARCELLO BERGAMINI
 LIVIO BERRUTI
 MASSIMO BUBOLA
 GABRIELLA CARLUCCI
 FRANCESCO SAVERIO CERRACCHIO
 MONS. S.E. FRANCESCO COCCOPALMERIO
 DEBORAH COMPAGNONI
 MARCO CONFORTOLA
 MARIO COTELLI
 DANIELA CUZZOLIN
 GIOVANNI DE CENSI
 ANTONIO DE SANTIS
 ENRICO DELLA TORRE
 ANGELA DELL'OCA
 GIANFRANCO DE LAURENTIS
 ANTONIO DE ROSA
 MANUELA DI CENTA
 DEMETRIO ERRIGO
 ERNESTO FERRERO
 SANTE FRANTELLIZZI
 FRANCO FRATTINI
 DANIELA GIRARDI JAVARONE
 FERNANDA GIULINI
 CLAUDIA KOLL
 VITTORIO MANGILI
 GIANCARLO MARCHESE
 LEONARDO MARCHETTINI
 ALFONSO MARRA
 DON ANTONIO MAZZI
 FABIO MERALDI
 SILVIO MONDINELLI
 ATTILIO MONETTI
 FRANCESCO MARIA PAVESE
 OTTAVIA PICCOLO
 BRUNO PIZZUL

ALDO POGLIANI
 LUCIANO REGOLO
 GIORGIO ROCCA
 FERRUCCIO TOMASI
 LUCA RICOLFI
 GIANDOMENICO SCHIANTARELLI
 GERRY SCOTTI
 CARLO SECCHI
 VITTORIO SGARBI
 EUGENIO TARABINI
 GIACOMO TIRABOSCHI
 PAOLO UGGE'
 SAMUELE VALENTINO
 FRANCO VISINTIN
 GIULIANO ZUCCOLI

Dall'art. 3 dello Statuto:

“L'Accademia si propone di intraprendere ed incoraggiare tutte le iniziative che possono contribuire a valorizzare ed accrescere la conoscenza dell'enogastronomia valtellinese anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza...”

“Promozione, organizzazione e partecipazione a studi, convegni, dibattiti... l'informazione attraverso i media ... la pubblicazione di notiziari periodici ... promozione e partecipazione a manifestazioni enogastronomiche... scambi con manifestazioni di altri Paesi ... registrazione di denominazioni d'origine protetta o di indicazione geografica protetta ...”

ULTIMI

Il socio onorario dell'Accademia don Virgilio Andena ha recentemente celebrato il 50° di Messa. Rallegramenti vivissimi dai tanti amici di Teglio.

■ **Coccopalmerio: auguro i pizzoccheri presto in Vaticano**

Carissimi amici, sono oggi a Sernio che mi dà la grande gioia di conferirmi la "cittadinanza onoraria" nel comune di origine di mia mamma e a cui io sono legato da ricordi e intenso affetto. Il Presidente Donchi mi ha onorato della sua visita e così ho rinforzato i legami anche con l'Accademia. Spero che il progetto di portare i pizzoccheri in Vaticano si realizzi presto. Sarà uno dei modi per rendere sempre più amabile la nostra terra. A tutti un saluto affettuosissimo nel Signore Gesù.

Mons. Francesco Coccopalmerio
(Presidente del Pontificio Consiglio per i testi legislativi)

■ **Provinea e Comune di Tirano ringraziano per l'incontro con l'ispettore Unesco**

Caro Rezio, anche a nome del Presidente di Provinea, assessore provinciale all'agricoltura Severino De Stefani, porgo il più vivo e sentito ringraziamento per la fattiva e valida collaborazione dell'Accademia del Pizzocchero in occasione della visita del Commissario Icomos, di ieri 23 agosto. L'ottima e squisita preparazione del "piatto tipico" della nostra Valle non ha solo contribuito alla perfetta riuscita dell'incontro, ma ha anche consentito di trasmettere ai nostri ospiti il valore e la continuità della storia e della cultura agricola-gastronomica della Valtellina: Ti siamo grati se vorrai estendere questo ringraziamento ai validi e attivi tuoi collaboratori.

Claudio Introini (Direttore Pro Vinea)

Porgo il più vivo ringraziamento per la disponibilità e la collaborazione dimostrata in occasione della visita da parte della Commissione per la valutazione del riconoscimento nel patrimonio Unesco della nostra città.

Pietro Del Simone (Sindaco di Tirano)

■ **Il giornalista Vittorio Mangili: "Complimenti per Lavegin e rivista"**

Caro Rezio. Ho ricevuto ancora una volta l'ultimo numero della tua rivista e non posso che congratularmi con te per l'assegnazione del "Lavegin d'or". Non hai bisogno di complimenti, ma non posso fare a meno di sottolineare l'originalità dell'impaginazione, la varietà degli argomenti trattati, l'originalità di certe iniziative, i colori che ravvivano tutta la pubblicazione. Insomma, premio a parte, ne hai fatto un bel giornale. Cari saluti.

Vittorio Mangili

■ **Visita Ambasciatore: il grazie del Sindaco di Teglio**

A nome di tutta la comunità di Teglio desidero ringraziarla vivamente per la preziosa collaborazione prestata in occasione della recente visita compiuta in Valtellina dall'ambasciatore del Brasile, dott. Adhemar Gabriel Bahadian, collaborazione che ha reso possibile il successo dell'iniziativa mostrando, ammesso che fosse ancora necessario, oltre al meraviglioso patrimonio di bellezze naturali e artistiche della provincia di Sondrio, il forte senso di ospitalità della gente di montagna, al di là di ogni divisione di lingua e di territorio. Con viva stima

Piergiorgio Grolli (Sindaco di Teglio)

■ **Una giornata... di contrabbando**



Cari amici dell'Accademia del Pizzocchero,

quella che abbiamo vissuto domenica 24 giugno, fra Tirano e le frazioni di Roncaiola e Baruffini, è stata sicuramente una giornata unica, strana, insolita, rara... di contrabbando, appunto!

Una giornata che ha visto trasformarsi in realtà quella che era semplicemente un'idea, forse folle, ma sicuramente intrigante: dedicare un evento al tema del contrabbando, che per anni ha caratterizzato la zona al confine fra Tirano e la Valposchiavo.

E' stata una scommessa che abbiamo vinto, come hanno dimostrato l'entusiasmo dei partecipanti e l'eco mediatica ricevuta, basti ricordare il servizio sul Tg regionale di Rai tre andato in onda la sera stessa, e gli attestati ricevuti anche via mail dai partecipanti provenienti da fuori provincia. Un'avventura che vogliamo portare avanti con sempre maggiore determinazione, ma che è stata possibile solo grazie a tutti coloro che hanno dedicato tempo, energie e soprattutto tanto entusiasmo all'organizzazione.

Speriamo di potervi avere ancora come compagni di viaggio per le prossime "bricolle".

Andrea Gusmeroli
(Consorzio turistico provinciale di Sondrio)