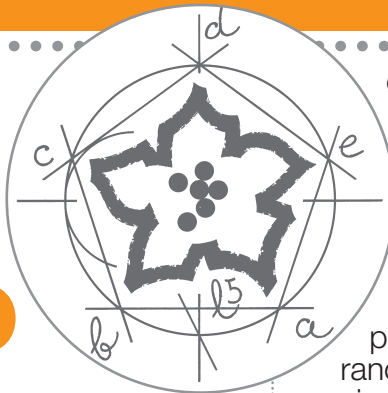


■ ALDO GUERRA, designer

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", elu-

dendo 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

costruzione 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 lavora-

re 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

REZIO DONCHI

Presidente

ANGELO TUDORI

DIEGO FILIPPINI

Vice-presidenti

LORENZA MAFFESCIONI

Segretaria e Tesoriere

ATTILIO SCOTTI

Ufficio Stampa

ENZO ANDREOLI

LUCIANO GIACOMO

ANDREOLI

ANNA MARIA BARTESAGHI

EGIDIO BERTI

TULLIO MARIO BERTI

GIORDANO BONGIOLATTI

CRISTIANO BRANCHI

STEFANO BRUNI

GIOVANNI CABO

FRANCO LUIGI CENINI

SERGIO ANDREA DONCHI

SABRINA FERRARI

MASSIMO FRANZETTI

ANTONIO LOCATELLI

ADRIANO MARIO OPIATTI

CLAUDIO PIROLO

VITTORIO POLA

GIANPIERO REGHENZANI

ROBERTO PIETRO SCINETTI

EGIDIO TARANTOLA PELONI

FABIO VALLI

LAURA VALLI

I Soci Onorari

DON VIRGINIO ANDENA

FERNANDO ANDREASSI

ALBERTO ARTIOLI

GIANFRANCO AVELLA

KENGIRO AZUMA

MARCELLO BERGAMINI

MASSIMO BUBOLA

GABRIELLA CARLUCCI

FRANCESCO SAVERIO

CERRACCHIO

DEBORAH COMPAGNONI

MARIO COTELLI

DANIELA CUZZOLIN

GIOVANNI DE CENSI

ANTONIO DE SANTIS

ENRICO DELLA TORRE

ANGELA DELL'OCA

GIANFRANCO

DE LAURENTIS

ANTONIO DE ROSA

EMANUELA DI CENTA

DEMETRIO ERRIGO

ERNESTO FERRERO

SANTE FRANTELLIZZI

FRANCO FRATTINI

FERNANDA GIULINI

CLAUDIA KOHL

VITTORIO MANGILI

GIANCARLO MARCHESE

LEONARDO MARCHETTINI

ALFONSO MARRA

DON ANTONIO MAZZI

FABIO MERALDI

ATTILIO MONETTI

GIOVANNI PINI

BRUNO PIZZUL

ALDO POGLIANI

GIORGIO ROCCA

GIANDOMENICO

SCHIANTARELLI

GERRY SCOTTI

CARLO SECCHI

VITTORIO SGARBI

EUGENIO TARABINI

PAOLO UGGE'

SAMUELE VALENTINO

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 ...”

Nasce la scuola della salute

La scuola per la salute nasce dall'esperienza e da un'intuizione di Marco Francesco Doria che dopo 25 anni di lavoro e formazione in ambito sanitario, scolastico e naturopatico ha deciso di proporre a singoli, associazioni ed istituzioni un percorso formativo di base che orienti la persona, la famiglia e la comunità ad una vita sana all'insegna della prevenzione primaria.

La base culturale affonda le radici nella concezione energetica del mondo e delle connessioni con gli aspetti emozionali, mentali e spirituali che legano indissolubilmente l'uomo con i suoi simili al pianeta e questo con l'universo.

Il clima culturale è quello di un crocevia umano e associativo costituito da tutti coloro che si sentono eticamente e socialmente motivati a contribuire a questa fondazione scolastica. I valori etici fanno riferimento al diritto alla convivenza pacifica tra gli esseri viventi in un rapporto di sostenibilità sociale e con l'ambiente naturale.

Attenzione particolare viene data allo sviluppo delle nuove generazioni fin dal concepimento, che trova nella collaborazione con il Centro Studi Eva Reich di Roma una sorgente di conoscenze, competenze e profonda amicizia.

Inoltre l'intero ciclo vitale è sostenuto attraverso competenze in ambito bioenergetico, psicologico, infermieristico, sociologico e umanistico in senso lato.

Concretamente la Scuola si propone di erogare servizi formativo-esperienziali in tutti i contesti dove è richiesto uno sviluppo della consapevolezza personale e sociale di benessere. Una prima

base di lavoro è stata espressa nel progetto Harmonia espresso nel 1999 visitabile sul sito www.marcodoria.it.

Una seconda fase è stata la realizzazione della tesi di naturopatia dedicata alla prevenzione primaria sempre scaricabile dal sito sopraccitato.

A quella base si sta concretizzando uno sviluppo di percorsi permanenti, brevi e conferenze divulgative che abbracciano l'intero arco della vita, dal concepimento al trapasso, passando attraverso l'esogestazione l'infanzia, l'adolescenza, la maturità e l'anzianità.

Ad ogni fase della vita vengono proposti itinerari cognitivo-esperienziali al fine di non separare il pensiero dall'azione, l'emozione dall'espressione, l'emisfero sinistro dal destro.

In un periodo storico dove l'urgenza è ordinaria, la scuola intende formare le nuove, vecchie e future generazioni ad una filosofia della prevenzione; dei conflitti interiori, interpersonali e sociali cause delle malattie fisiche psichiche e comportamenti distruttivi.

Attualmente lo stato organizzativo della scuola è centrato sui corsi di bioenergetica secondo il modello harmonia, quali:

- classi di esercizi bioenergetici
- corsi di wudang -qi -gong
- corsi di massaggio bioenergetico dolce integrato alla riflesologia
- corsi rivolti a personale socio-sanitario
- corsi per persone a contatto con neonati
- corsi Harmonia presso un gruppo anziani della comunità di Delebio

Hanno aderito alla Scuola l'Associazione Rugiada che propone yoga, danza orientale e tradizionale, Mario De Cesare infermiere ed assistente sanitario, insegnante di Biodanza, Anna Salvatori, psicoterapeuta e conduttrice di laboratori esperienziali per bambini dai 5 ai 12 anni, Alessandra Callegari, giornalista e counselor somato - realzionale per l'applicazione della meditazione all'interno della pratica bioenergetica, Laura Steffensen fisioterapista, per la ginnastica dolce e il massaggio ayurvedico, Patrizio Angelinis per il massaggio riflessologico, Francesca Pantò pedagoga, counselor biosistemica per la comunicazione efficace.

■ Marco Doria





Sede e laboratorio: Via Agneda - 23010 Montagna Piano (SO) - Tel. 0342.212386



Personal Fund Plus.

Solo i migliori investimenti, per dare più valore al tuo capitale.



Personal Fund Plus è la gestione patrimoniale personalizzata che prevede, senza commissioni di ingresso e di uscita, numerose linee d'investimento in titoli, in fondi e Sicav gestite dai nostri esperti e realizzate in collaborazione con primari partners internazionali per rispondere alle tue specifiche esigenze.

PersonalFundPlus

Solo il meglio per il tuo capitale.

GRUPPO BANCARIO
**Credito
Valtellinese** 
VALORI IN CORSO

CREDITO VALTELLINESE, CREDITO ARTIGIANO, CREDITO SICILIANO,
BANCA DELL'ARTIGIANATO E DELL'INDUSTRIA, BANCAPERTA.

www.creval.it