

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*



CASA DELLA PASTA SONDRIO NON SOLO PASTA MA ANCHE SOLIDARIETA'



Continua il successo della "Casa della Pasta": i due negozi di vendita in Sondrio sono ormai diventati un "cult" per gli amanti della pasta fresca, e anche i cibi pronti (take away) sono ormai entrati prepotentemente nelle abitudini dei sondriesi. Antonio Urbani titolare con i fratelli Remigio e Luciano di questa enclave del gusto hanno nei giorni del passato Natale promosso una iniziativa che fa onore. Hanno preso le pagine della Voce del Pizzocchero che descrivevano una iniziativa umanitaria che alcuni medici e imprenditori valtelinesi stanno realizzando alle Isole Salomon in pieno Oceano Pacifico tendente a rendere la vita meno difficile a centinaia di diseredati. Pagine messe in vetrina e collocato un salvadanaio per le offerte. In pochi giorni raccolti 600 Euro e consegnati alla dottoressa Piera Pelizzati che in questi giorni è a Honiara, capitale di Guadalcanal dove sorge la missione di Padre Don Luciano Capelli.

PREPARATO PER "SCIATT" MOLINO FILIPPINI DI TEGLIO



Anche gli sciatt (sciatt=rospe) le deliziose palline di grano saraceno e formaggio fritte nell'olio stanno sempre più acquistando consensi tra i gourmet: antipasti golosi ed intriganti. Il Molino

Filippini di Teglio ha messo in commercio per casalinghe e golosi una confezione di farina atta a fare i tortelli di grano saraceno e che permette in pochi minuti di avere una pastella adeguata. Ottimo il consiglio riportato sulle spiegazioni d'uso: usare negli ingredienti il CASERA DOP.

MOLINO TUDORI, TEGLIO (SO) NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE CON LE TECNICHE PIU' AVVENIRISTICHE

E si colloca tra i molini più moderni d'Europa

E' notizia fresca, di pochi giorni fa. Il Molino Tudori di Teglio si può fregiare di una certificazione tra le più prestigiose: ha ottenuto la Certificazione di Qualità UNI-EN-ISO 9001.2000 consegnata dall'Ente DNV. (ndr.: Der Norske Veritas Ente Certificatore Norvegese leader mondiale specializzato nei servizi di certificazioni, vanta una reputazione di eccellenza, ed opera attraverso 300 uffici sparsi in 100 Paesi). Nel settore agroalimentare. DNV è tra i pochissimi Enti in grado di certificare l'intera filiera dalla coltivazione o allevamento fino alla trasformazione ed all'imballaggio, dalla distribuzione alla commercializzazione al dettaglio. In Italia esiste circa una cinquantina di enti certificatori, molti lasciano il tempo che trovano, alcuni validi solo come specchietto per le allodole e il consumatore si trova in difficoltà nel mare delle sigle di certificazione).

Ma c'è anche un'altra notizia che farà rumore, dopo anni di lavoro e sperimentazioni il Molino Tudori ha portato a termine un progetto ambizioso: ha prodotto per la Plasmon una "crema di grano saraceno istantanea" un alimento destinato alla linea "baby food" ovviamente senza glutine e nato dall'esperienza della grande casa specializzata per prodotti per l'infanzia.

A questo si aggiunge che nel Molino Tudori sarà installata a breve una "selezionatrice ottica Bühler". L'impianto di molitura Tudori si doterà nel corso di quest'anno di una nuova macchina nata dalla ricerca e dallo sviluppo dell'affermato gruppo ingegneristico svizzero: una selezionatrice ottica che grazie alle più avanzate tecnologie, avrà il compito di selezionare ogni singolo chicco di grano saraceno eliminando totalmente qualsiasi impurità. Molino Tudori, oggi una realtà imprenditoriale familiare che ha dell'ec-

cezionale e che vede sulla tola di comando un giovanissimo: Davide Tudori, quarta generazione della Saga dei Tudori, esperienza centenaria nella molitura.

Tudori: una serie di prodotti certificati oggi presenti in quasi tutti i punti di vendita specializzati e nei grandi store; dai pizzoccheri alle farine per polenta, ai prodotti per celiaci; una gamma che copre interamente il fabbisogno di chi cerca il gusto della "farina nera" che oggi non si usa solo per fare i meravigliosi pizzoccheri ma che è ormai introdotta in tante specialità alimentari. Ma c'è a Teglio, in questo modernismo molino, anche un piccolo, lindo e grazioso negozietto con tutti i prodotti Tudori: un consiglio quando arrivate nella città del Pizzocchero, entrate e ritroverete quel gusto antico e oggi perduto di essere ascoltati e serviti con gentilezza e calma e salutati da un buongiorno che a casa Tudori vuol dire, veramente, buongiorno.

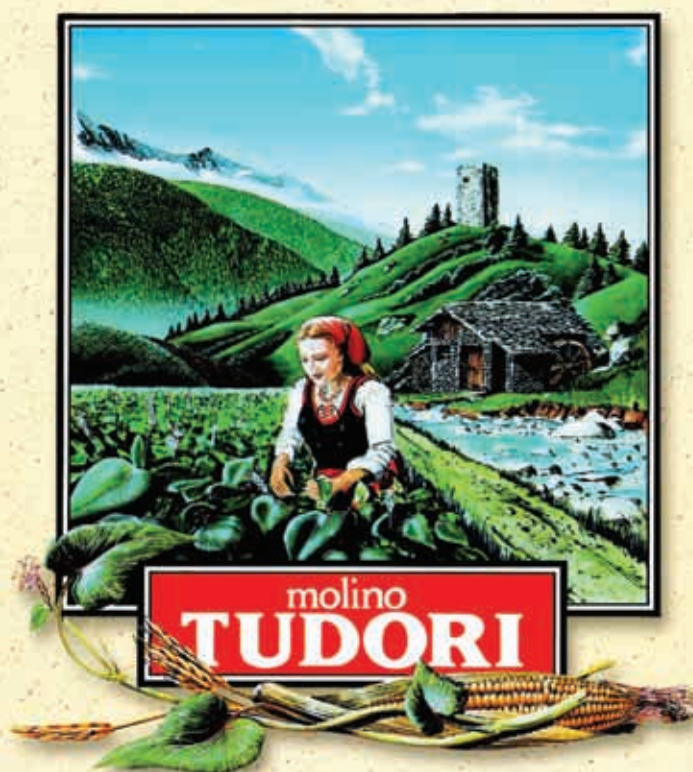


UNA CREMA GOLOSONA CIOCCOLATO E MIELE

Un piccolo produttore (apicoltura Angioletta Domaso 0344.85.041, laboratorio artigianale di Pietro Buzzanelli in Vercana) ha unito il cioccolato al latte e, nocchie al miele di acacia del lago di Como. Ne è scaturito un piccolo capolavoro del gusto che consegna alla papille una sensazione dolce, ma fresca e nuova: il connubio cioccolato-miele rappresenta una piacevole novità, spalmato sul pane di segale è gustosissimo. Lo si può acquistare da Choco Alpi di Delebio, nel fornitissimo show room del cioccolato, unico in Valtellina.

Choco Alpi Valtellina
Via Tavani (controviaie della statale)
Delebio - Telefono 342.682.128

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





La rupe della sassella. Questo sperone roccioso con cui le Alpi Retiche si adagiano sulla vasta piana di Sondrio, rappresenta un esempio perfetto del braccio di ferro tra Uomo e Natura in montagna, della tenacia tutta montanara per conquistare le più piccola balza di terreno. Le viti si insinuano in tutti gli interstizi della roccia e mostrano di assecondarne tutti gli scoscendimenti e le ondulazioni per meglio capirne gli spazi dove piantare un piccolo terrazzo di filari. Qui comincia Sondrio.

E qui esiste una dei monumenti più interessanti del Rinascimento in Valtellina. Il toponimo di Sassella può essere fatto derivare da "Sasso" o "Sassa", nel senso di rupe: infatti la Torre sorge in una posizione dominante sulla valle dell'Adda in mezzo a ridenti terrazze coltivate a vigneti, ed uno dei vini locali più celebri prende il nome, appunto, da questa località.

Torre della Sassella: il senso di un luogo

Presumibilmente la costruzione risale alla metà del XV secolo ed è realizzata completamente in pietra.

E' a pianta rettangolare con tre ordini di apertura sovrapposte, mentre l'ultimo piano è alleggerito da un elegante loggiato con archetti a tutto sesto. Nei secoli scorsi gli ambienti della Torre e dei locali sottostanti adiacenti erano adibiti a depositi ed a esposizioni di merci.

Una tradizione locale oggi abbandonata era quella di una lunga passeggiata a piedi che nelle domeniche di

primavera i sondriesi facevano da Sondrio alla Sassella lungo un mulattiera che partendo dall'inizio di via Bassi procede in senso panoramico fra rocce e vigneti, scandito da cappelle con le raffigurazioni dei Misteri de Rosario, una sorta di piccolo ma non per questo meno suggestivo "Sacro Monte" valtellinese.

Da poco la Torre della Sassella ed il suo suggestivo ristorante sono riaperti. Il patron Marco Longa originario di Livigno è sulla tolda di comando di questa enclave del gusto, un ristorante "non ristorante": un incrocio tra una opera d'arte ed un centro di raffinatezze enogastronomiche.

C'è un pizzico di follia nella conduzione di questo ristorante: ma senza un pizzico di follia e di fantasia non nascono i miti e la Torre della Sassella, ristorante ed altro, sarà nel tempo un "cult".

■ A.S.



LATTERIA SOCIALE DI CHIURO s.c. a r.l.



Zona Artigianale, 23 - 23030 CHIURO (SO)

TEL. 0342 482113 - FAX 0342 489892

www.latteriasocialechiuro.com

e-mail: latteriachiuro@tin.it