

Pizzoccheri & sciatt con vista sulle Orobie

Miriam, Massimo e Cristian Branchi gestiscono da "patron" l'Albergo Ristorante Miravalle in Teglio, un gioiellino dell'ospitalità che, grazie alla sua collocazione (il nome rende l'idea), oltre a far godere i clienti di una vista mozzafiato, propone una gastronomia sana e genuina, improntata unicamente sui piatti del territorio, con un rapporto prezzo qualità perfetto.



**ALBERGO RISTORANTE
MIRAVALLE**
23030 TEGLIO (Sondrio)
Via Roma, 70
Telefono 0342.780.154
Fax 0342.780.495
miravalle@tiscali.it

Sarà perché amo le Donne (tutte) e m'incanta sempre il fascino sottile e discreto della femminilità, sarà perché dall'albergo godo della vista panoramica sulle Orobie, sarà per il gentile e professionale servizio di Miriam (ho nel mio ricordo un altro hotel di pari grazia e vista e che sorge in Alto Adige), sarà perché resto ammirato nel vedermi porgere il piatto con una delicatezza pari a quello scivolare leggero ed ovattato da silente ballerina, sarà per tutte queste cose che, quando siedo al desco del Miravalle e vengo servito a tavola da Miriam, mi si raddoppia la gioia di aver scelto di soggiornare in questo bell'albergo/ristorante tellino. Il pizzocchero diventa leggero, ed anche il sottile brusio del burro dorato appena sparso sulle fumanti tagliatelle di grano saraceno, diventa teatro, il teatro del gusto e della vista. Mi scusi il patron Cristian, chef, sempre in cucina - tra calde stufe e vapori bollenti - che non appare quasi mai in sala, se ho messo in prima fila la sorella ma lei è il sorriso: e la scena è tutta di Miriam che riesce a gestirla con garbo a semplicità. Perché qui in questa enclave del gusto e del panorama abita la semplicità. Non cercate, enogastronomadi e viandanti del gusto, cose astruse, non cercate spartiti lunghi dove i piatti sono elencati come i film della Wertmüller, qui c'è il buon senso della vecchia e sana tradizione casalinga tellina. Nel team c'è anche Massimo che è il jolly della situazione; ma c'è qualcosa che accomuna questi fratelli, ognuno al posto giusto e però, pronto a prendere il posto dell'altro, se c'è necessità. I prezzi del ristorante: con venticinque euro, esclusi i vini, un pranzo o una cena da manuale, dall'antipasto al caffè. Vi consiglio la prenotazione. Adesso, d'estate, il MIRAVALLE è aperto tutti i giorni, sette su sette. Da provare. Ma da provare anche il dolce dormire in camere accoglienti e silenti.



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 Pirola chef patron è un pizzocchero 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 Tuseti 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

Ohlaha 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 assolato 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

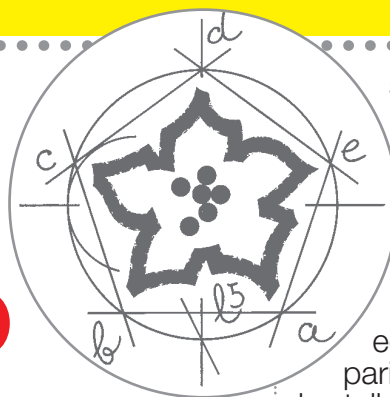
Via Fratelli Lazzaroni, 1
TEGLIO
tel. 0342.782.201

...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 Tegliò, conservando nella tipicità dei piatti la sua forza creativa.

Tutti i ristoratori di Tegliò associati all'ACCADEMIA, garantiscono che nei loro ristoranti si degustano pizzoccheri preparati e cucinati nel pieno rispetto delle ricetta originale certificata dall'Accademia, con prodotti valtellinesi (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", 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 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

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.

Preparazione

Mescolare le due farine, impastarle con acqua e lavora-

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
 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 ...”

ULTIMISSIME

S.E. Mons. Francesco Coccopalmerio, Socio Onorario dell'Accademia del Pizzocchero, è stato nominato *Presidente del Pontificio Consiglio per l'interpretazione dei testi legislativi* e svolgerà la sua nuova funzione presso il Vaticano a Roma. Infiniti auguri da parte di tutti i Soci dell'Accademia.

Regione Lombardia

Giunta Regionale
Il Presidente

Milano, **21 MAR. 2007.**

Egregio Signor Presidente,

La ringrazio per il gradito dono del libro "Fontane di Valtellina e di Valchiavenna", che mi è stato consegnato dall'amico Roberto Baitieri.

L'ho sfogliato con molto interesse, apprezzando le incantevoli fotografie delle acque e delle bellezze naturali che caratterizzano la provincia di Sondrio.

Colgo l'occasione per porgerLe i miei più cordiali saluti.


(Roberto Fornigoni)

Egregio Signor
Dott. Rezio Donchi
Presidente Accademia del Pizzocchero
Via Piazza, 68
23100 Sondrio

