

QNItinerari

VALTELLINA DA SOGNO NELLA PATRIA DEI PIZZOCCHERI

Lungo la statale dello Stelvio alla ricerca dei posti migliori per degustare le tradizionali fettuccine di grano saraceno

LA SPECIALITÀ

Gli 'sciatt' frittelline al formaggio

Attorno non ci sono le Alpi lombarde: solo i grattacieli di Porta Nuova. Ma 'Sciatt à Porter' (viale Monte

Grappa 18, tel. 02.63470524) è un 'rifugio urbano' che a Milano da anni celebra la Valtellina meglio di chiunque altro. E dalla cucina, assieme agli impeccabili pizzoccheri, arrivano molte altre specialità come - appunto - gli 'sciatt', golose frittelline di grano saraceno ripiene di Casera filante, la carne alla brace servita attorno a uno spiedo, salumi e prodotti caseari tipici come il Bitto e l'immane polenta taragna, anch'essa a base di grano saraceno.



TEGLIO

La top ten del tour a tavola

Scelta atletica, perché sono dieci i ristoranti e le locande che a Teglio si riconoscono nell'Accademia del Pizzocchero e tengono vive le ricette più tradizionali. Ma l'abbondanza è un invito sottinteso a tornare più volte nella bella località alpina che ha legato il proprio nome al più famoso e gettonato dei piatti valtellinesi. Ottimi i pizzoccheri preparati e proposti alle tavole degli alberghi Mirabella, Bellavista, La Rosa e Combolo, alla trattoria Orio, all'agriturismo Al Vecchio Torchio e nei ristoranti Il Castello, Ai Tigli, La Galeda e San Pietro.

LA RICETTA

Un piatto energetico e semplice da preparare anche a casa



I pizzoccheri si possono apprezzare anche senza prenotare il ristorante. Prepararli a casa non è complicato: basta rispettare alcuni accorgimenti sui tempi di cottura e sulla collocazione a strati delle fettuccine di grano saraceno alternate alle patate, alle verze, al Casera, al burro e

all'aglio rosolato. Tra i negozi da consigliare nella zona di Teglio, il Vecchio Forno di Moretti Elio (via Dosso Grifone 1, 0342.780106), il panificio Bruno Bresesti della frazione San Giacomo (via Nicola 25, 0342.786083) e la macelleria Nobili Arnaldo di Poggiridenti (via Stelvio 18, 0342.564110).

Difficile percorrere la statale dello Stelvio e non ripensare al grande Mario Soldati, scrittore, regista e giornalista negli anni del miracolo economico, che raggiungeva spesso le Alpi lombarde e finì per scrivere meraviglie della Valtellina come hanno fatto anche altri appassionati di questa terra come Camilla Cederna, Corrado Stajano e Giampaolo Dossena. Ancora più difficile, nella corroborante stagione autunnale, dimenticare che la loro passione si esaltava nel paesaggio che si allunga tra la fine del lago di Como e lo Stelvio e nella civiltà della gente di queste contrade ma anche nella buona tavola.

Sublimata a Teglio, località colma di pregevoli edifici e palazzi storici e non meno famosa per la blasonata Accademia che certifica qualità e coerenza del piatto locale più iconico: i pizzoccheri. Illuminante. Lo sono anche i vecchi mulini come il Menaglio, in frazione San Rocco, recuperati e tenuti in vita per non darla vinta alla caducità, anima e retro pensiero di questa deliziosa località appisolata su un balcone soleggiato tra gli 800 e i 1000 metri di altitudine. Perché proprio loro, i mulini, sono la prova rivelata di una coltura del grano saraceno che qui vive più che altrove. E diamine se è importante. Basta ascoltare Flavio Bottoni, presidente dell'Accademia del Pizzocchero, il prestigioso sodalizio che presidia nome e prestigio di questa pasta sorprendente considerata un patrimonio non solo gastronomico ma anche culturale e quasi identitario. O incontrare Andrea Fanchi, imprenditore agricolo e voce dei produttori locali di grano saraceno, per capire come tutto nasca qui, in questi campi coltivati che incorniciano Teglio, che hanno appena visto la fioritura e che in questi giorni di fine ottobre conoscono il rito della raccolta, attesissima in tutta la valle, perché è con questa farina, macinata fine, media o grossa, che nelle case e nei ristoranti valtellinesi vengono lavorati i pizzoccheri: l'impasto mescolando farina e acqua e la sfoglia stesa per ricavare delle fettuccine di grano saraceno, in genere alte 2-3 millimetri e lunghe tra i 7 e gli 8 centimetri, da consegnare poi alla liturgia della cucina.

La cottura delle patate e delle verze, seguita da quella dei pizzoccheri (per 7-8 minuti); la loro sovrapposizione in una teglia, a strati sovrapposti, alternati ad abbondanti porzioni di formaggio Casera e grana; infine il rivestimento con burro fuso e aglio fritto. Se possibile, evitando di mescolare e invece accompagnando la presentazione in tavola e il consumo con un bicchiere di buon vino rosso locale, un Valgella o un Sassella. Come dire: il tempo che serve per un assaggio lento e quasi da meditazione. Ricordando che le montagne sanno essere loquaci. Parlano anche senza vantare stazioni sciistiche internazionali o alla moda. Invitano a condividere la tavola. A restarci a lungo per onorare l'appetito. E a regalarsi il vero lusso: il tempo. Quello libero. O liberato.

Paolo Galliani