



Chisciöi e pesteda: le due ricette del Tiranese

Rinomata per la sua tradizione gastronomica, la Valtellina è una destinazione da scoprire anche a tavola. Le numerose eccellenze DOP e IGP, i piatti che si tramandano di generazione in generazione e i terrazzamenti vitati da cui nascono pregiati vini la rendono una meta perfetta per i buongustai.

La zona di Tirano vanta due ricette, meno conosciute rispetto ai grandi piatti della tradizione, ma che raccontano la storia della provincia di Sondrio.

21 novembre 2024

Vivere la Valtellina significa anche scoprire i sapori che regala una volta seduti a tavola. La sua tradizione enogastronomica, infatti, è di chiara ispirazione montana e le sue materie prime provengono da pascoli, alpeggi, vigneti e frutteti che danno vita a piatti e preparazioni semplici, simbolo delle origini contadine del territorio.

La cucina locale diventa una vera e propria **chiave di conoscenza del territorio e della sua cultura**, e la natura alpina diventa sulla tavola una risorsa da preservare e tutelare con coscienza per le generazioni future.



Tra i vari prodotti e piatti tipici della provincia di Sondrio ce ne sono due che caratterizzano maggiormente un territorio, e in particolare la zona di **Tirano e dintorni**: i chisciöi e la pesteda.

Grazie alla sua posizione strategica situata vicino alla Svizzera, la cittadina di Tirano per secoli è stata un'importante crocevia di culture e popolazioni ed è considerata il **fulcro della Media Valtellina**. Oltre a essere la città di **partenza del Trenino Rosso del Bernina**, Patrimonio Unesco, Tirano custodisce la meravigliosa **Basilica di Madonna**, maestosi **palazzi** e una tradizione gastronomica tutta da scoprire.

I Chisciöi

Si tratta di un piatto tipico della zona del tiranese che viene preparato con alcuni degli ingredienti che caratterizzano diversi piatti valtellinesi ovvero farina di **grano saraceno** e **Valtellina Casera DOP**. Originariamente i chisciöi assomigliavano a delle frittelle molto grandi e basse ma, con il passare degli anni, la loro forma ha subito delle modifiche diventando più piccoli e, di conseguenza, anche più sfiziosi.

Nonostante gli ingredienti principali siano rimasti invariati, le famiglie tiranesi personalizzano la ricetta aggiungendo pochi altri ingredienti a piacere e tramandando il segreto di generazione in generazione per far sì che gli antichi saperi non vengano mai persi.

Ricetta

300g di farina di grano saraceno

150g di farina bianca 00

250g di formaggio Valtellina Casera DOP (possibilmente poco stagionato)

Un bicchiere di grappa (facoltativo)

q.b. acqua

q.b. strutto

sale

Preparazione

Per preparare i chisciöi è necessaria una padella di ferro.

Per la pastella unire le due farine e aggiungere grappa, acqua e sale q.b. fino a ottenere un impasto sufficientemente amalgamato e liquido ma non troppo.

Sciogliere nella padella lo strutto, servirà per impedire ai chisciöi di attaccarsi sul fondo. Versare poi un cucchiaio di pastella cercando di formare delle frittelle di circa 5cm di diametro, posare sopra una fetta di formaggio Valtellina Casera DOP e coprire con un altro cucchiaio di pastella. Girare la frittella per cuocere anche l'altro lato.

I chisciöi saranno pronti quando saranno dorati e croccanti.

Servire con del cicorino tagliato fine.

A pochi km da Tirano si trova **Grosio**, un piccolo comune montano che oltre a custodire alcuni punti di interesse rinomati in Valtellina, come il Parco delle Incisioni Rupestri e la Villa Visconti Venosta, vanta la **ricetta segreta della pesteda**, un condimento nato proprio qui e tipico di Grosio e dintorni.

Alla base della ricetta ci sono aglio, sale, pepe, foglie di achillea nana e timo serpillio (raccolto proprio in Valgrosina) ma ogni famiglia personalizza la ricetta con ingredienti che rendono ancora più speciale la pesteda, come vino, brandy, grappa o bacche di ginepro.



Ricetta

120 g di pepe grosso

15 spicchi di aglio

120 g di sale grosso

20 bacche di ginepro

1 cucchiaio di erba Iva o Achillea Moscata

1 cucchiaio di Peverel o timo serpillio

Preparazione

Prima di tutto pestare il pepe e il sale, successivamente tritare il timo selvatico e l'achillea.

Mescolare il tutto con l'aglio schiacciato. Versare il trito ottenuto in un vasetto per conservare al meglio i profumi.

Molto importante è l'utilizzo di vino rosso o grappa, che serve a bagnare la pesteda per non farla mai seccare.

Per maggiori informazioni:

<https://www.valtellina.it/it>

Contatti per la stampa:

PR & GO UP Communication Partners

Chiara Borghi – chiara.borghi@prgoup.it +39 345 6556139

Eva Barri – eva.barri@prgoup.it +39 348 3318502