



TAVOLA

LOCAL

UNA PASSEGGIATA COI PIZZOCCHERI

INIZIO DI SETTEMBRE SCOPPIETTANTE IN VALTELLINA: TRA **TEGLIO, BORMIO E CHIURO** DEGUSTAZIONI E SAGRE CON AL CENTRO LA MAGIA DEL GRANO SARACENO. E A BERGAMO...

di **MARIELLA TANZARELLA**

Un fiorellino bianco, cinque piccoli petali e uno stelo delicato: è un vegetale leggendario il grano saraceno, che cresce e matura in questo periodo ed è alla base di pizzoccheri, polenta taragna e altri piatti robusti. E per tutto settembre in Valtellina i pizzoccheri sono protagonisti di feste e sagre. Ogni fine settimana appuntamento con Il Pizzocchero d'Oro, che propone la specialità nella sua capitale indiscussa, Teglio, coinvolgendo diversi ristoranti. Domenica 4, a Bormio, si tiene come ogni anno "La Pizzoccherata più lunga d'Italia", ovvero una tavola imbandita che taglia il centro da piazza del Kuerc (in lingua locale "Il coperchio", tet-



toia e punto di ritrovo) fino alla piazzetta San Vitale, con numeri da Guinness. E se Il Grappolo d'Oro, a Chiuro fino all'11, si concentra sui vini della zona, è inimmaginabile un bicchiere di rosso senza un buon piatto locale. Come i pizzoccheri, appunto, deliziosi, sostanziosi, vegetariani. Ma la vera meravi-

glia è proprio il grano saraceno, elemento fondamentale nell'impasto del pizzocchero. In realtà non è affatto un cereale, ma appartiene alla famiglia delle poligonacee, come il rabarbaro e l'acetosella. Una piantina erbacea, che si coglie verso metà ottobre, i cui semi, piccoli, triangolari e scuri,



danno un'ottima farina, priva di glutine. Originaria del lontano Oriente, sarebbe arrivata in Europa nel tardo Medio Evo e adesso è coltura caratteristica della Valtellina. L'Accademia del Pizzocchero (organizzatrice tra l'altro del Pizzocchero d'Oro) quest'anno celebra il ventennale dalla fondazione. Il presidente Fabio Bottoni spiega che «attualmente sono circa 20 gli ettari coltivati a grano saraceno, ma c'è un consorzio

I LUOGHI
 Domenica a Bormio,
 a Chiuro fino all'11
 settembre,
 a Chiavenna i primi due
 weekend di settembre

TUTTOMILANO 41



di giovani agricoltori che ne vogliono promuovere l'espansione». La lotta è contro un territorio roccioso, in cui le porzioni coltivabili sono molto frammentate. Nella Sagra dei Crotti di Chiavenna (3/4 e 10/11 settembre), percorsi tra le tipiche grotte naturali, alcu-

A sinistra, a lezioni di pizzoccheri; qui sopra, la Sagra dei Crotti

ne trasformate in trattorie, si gustano invece gli gnocchetti bianchi, fatti con farina di frumento. Per completare il quadro, citiamo il festival NXT Station a Bergamo: in piazzale Alpini prevede molti concerti per tutto settembre e celebra i pizzoccheri da giovedì 1 a domenica 4, con ricchi menu serali che comprendono anche bresaola, polenta e altro, e divagazioni locali (casoncelli) e internazionali (burger). ◆

— Gli eventi —

CENE CON VISITA

Ogni fine settimana di settembre l'Accademia crea un programma di cene e visite ai campi di grano saraceno e ai mulini in cui viene prodotta la farina. Nei ristoranti e agriturismi convenzionati, una decina in tutto, ognuno in grado di dare un tocco personale ai piatti (vedere il sito teglisosapori.it), si gustano menu a base di specialità del posto, compresi naturalmente i pizzoccheri, ma vengono anche organizzate vere lezioni - show cooking per imparare a prepararli e condirli al meglio



LA GRAN TAVOLATA

Davvero spettacolare la manifestazione che domenica 4 settembre porterà migliaia di visitatori a Bormio. Il centro storico della cittadina sarà attraversato da un serpentone gustoso, una incredibile tavolata lunga quasi un chilometro e in grado di ospitare 1.800 coperti. Quasi duemila commensali siederanno fianco a fianco per consumare le più note specialità, pizzoccheri in testa, accompagnate dagli ottimi vini della zona. Si terranno anche lezioni di dialetto e cultura enogastronomica locali



PREPARIAMOLI COSÌ

Ricetta dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio. Per 4 persone impastare con acqua 400 gr di farina saracena e 100 di grano tenero, dalla sfoglia di circa 2 mm ricavare tagliatelle corte. Lessare in acqua bollente salata 200 gr di verze e 200 di patate, tutte a tocchetti, dopo 5 minuti aggiungere i pizzoccheri, dopo 10 minuti scolare, mettere in una teglia calda alternando con strati di grana grattugiato e Casera a scaglie. Fondere 200 gr di burro con 1 spicchio d'aglio e versare sul tutto

