

Eventi / Autunno con i pizzoccheri a Teglio

## Autunno con i pizzoccheri a Teglio

Scritto da *Paola Montonati*.



**Teglio**, nel cuore della **Valtellina**, dal **2 settembre** rinnoverà gli appuntamenti con i **13 imperdibili weekend enogastronomici**, nei quali i ristoranti, oltre a presentare i pizzoccheri dell'antica ricetta originale dell'**Accademia del Pizzocchero** di Teglio, proporranno i piatti della tradizione valtellinese, nelle vesti più sfiziose.

I pizzoccheri sono tagliatelle preparate con farina di grano

saraceno, con l'aggiunta di farina bianca e acqua, cotte con patate e verze e condite con formaggio semigrasso e abbondante burro in cui viene dorato uno spicchio di aglio.

Ci sarà un fine settimana di manifestazione in più rispetto al **2016**, anche per accontentare le richieste pervenute durante l'edizione record che ha fatto registrare oltre **40.000 coperti** serviti nei ristoranti tellini.

Nella stagione dei raccolti e della vendemmia si potranno riscoprire gli antichi sapori grazie a storiche ricette che esalteranno i profumi sani e genuini di una volta.

Quelle del **Pizzocchero d'Oro** e **Sapori d'Autunno** saranno giornate da trascorrere tra una serie di gustosi salumi come bresaole di manzo, cervo e cavallo, polenta taragna, manfrigole di grano saraceno, funghi, selvaggina e formaggi come **Bitto DOP** e **Casera DOP**, pane di segale e dolci casalinghi come la bisciola, accompagnati dai grandi vini **DOCG** di **Valtellina**, come il **Nebbiolo delle Alpi**.

Durante la manifestazione nei ristoranti aderenti sarà possibile degustare una serie di menù a tema nei quali il piatto principe sarà sempre il pizzocchero, ma ogni locale potrà personalizzare i menù.

Teglio, capitale storica e gastronomica della Valtellina, si trova un ampio terrazzo soleggiato del versante retico a **900 metri** sul mare e nel **Medioevo** fu il borgo più importante della valle alla quale diede il nome.

Ancora oggi Teglio è ricca di storia, arte, cultura e nel corso della manifestazione gli ospiti potranno scoprire gli angoli nascosti del paese, visitare le chiese, i palazzi storici e la torre medioevale dalla quale lo sguardo spazia su tutta la Valtellina.

Le strutture ricettive telline proporranno per l'occasione una serie esclusivi soggiorni enogastronomici, storici e naturalistici che uniscono sapori, vino, benessere e avventura, legati a tutto il territorio della provincia di **Sondrio** e della vicina **Svizzera**.

Le date dei weekend culinari sono:

Pizzocchero d'Oro: 2-3, 9-10, 16-17, 23-24 settembre

I funghi: 30 settembre - 1° ottobre, 7-8 ottobre, 14-15 ottobre

La cacciagione: 21-22, 28-29 ottobre, 4-5 novembre

I sapori autunnali: 11-12, 18-19, 25-26 novembre