

IL SECOLO XIX.it

Pizzoccheri della Valtellina, la pasta che fa storia

06 agosto 2018 E.A.

Tanto antichi quanto gustosi, i pizzoccheri vengono preparati con ingredienti profondamente legati al territorio di origine

Il grano saraceno è una delle coltivazioni più caratteristiche della Valtellina già dal XVII secolo. La prima testimonianza documentale in cui vengono citati i pizzoccheri della Valtellina risale niente meno al 1548, quando la pasta tipica della vallata fa la sua comparsa nel 'Catalo dell'inventario delle cose che si mangiano, et delle bevande c'hegedi s'usano', redatto da Ortensio Landi e stampato a Venezia. La ricetta originale viene gelosamente custodita, ormai da molti anni, dall'Accademia del Pizzocchero di Teglio è la più autorevole e attenta custode della ricetta originale di questo piatto tipico valtellinese.

Vengono ottenuti realizzando un impasto a base di farina di grano saraceno, farine di grano duro e grano tenero ed acqua. Il sapore, delicato, lievemente dolce, sprigiona note autunnali e di montagna. In base alle disposizioni dell'Accademia del Pizzocchero possono essere prodotti sia freschi che secchi. I primi, nel solo formato del "tagliatello", largo 5-11 mm e senza una lunghezza predefinita. I secondi, invece, oltre che nel formato del "tagliatello steso" della lunghezza, 30-60 mm possono essere preparati anche nelle varianti del "tagliatello avvolto" (chiamato anche tagliatella) e dello "gnocchetto".

In tutto il territorio della provincia di Sondrio si possono trovare sei importanti aziende che realizzano il 90% dei pizzoccheri con metodi di produzione che coniugano le esigenze di salubrità alimentare e le richieste del mercato con la lavorazione tradizionale che ne garantisce la tipicità. Il restante 10% è costituito essenzialmente dal prodotto fresco utilizzato nella ristorazione tradizionale. Se vengono considerati un vero e proprio simbolo della gastronomia valtellinese, è perchè vengono preparati con ingredienti profondamente legati al territorio di origine. Una volta bollita, infatti, la pasta viene condita con burro, formaggio grattugiato formaggio Valtellina Casera DOP, verze, patate, aglio e pepe. Se le patate non possono proprio mancare in un piatto di Pizzoccheri alla Valtellinese che si rispetti, le verze possono, invece, essere sostituite, nel rispetto della stagionalità, con coste o fagiolini.

I Pizzoccheri della Valtellina sono, da secoli, uno dei prodotti più rappresentativi della tradizione gastronomica valtellinese e, pertanto, vengono celebrati con una sagra ad essi dedicata che si svolge ogni anno a Teglio durante il mese di luglio. A partire dal 2015 hanno meritato l'attribuzione del prestigioso marchio IGP. Il Consorzio per la Valorizzazione dei Pizzoccheri della Valtellina, nato nel 2002 su iniziativa di un gruppo di produttori storici, vigila sul rispetto del rigido disciplinare di produzione approvato dalla Regione Lombardia.