



Attualità

PIENONE

Cresce la fama dei pizzoccheri grazie al ristorante Valtellina all'Artigiano in Fiera

A Milano pranzi e cene da tutto esaurito e ieri la visita dei governatori accompagnati dal presidente della Lombardia Attilio Fontana



ATTUALITÀ | Tiranese, 07 Dicembre 2022 ore 08:39



Conclusa la positiva stagione con numeri record, i sapori di Teglio hanno affrontato l'ormai tradizionale trasferta milanese per l'Artigiano in Fiera: come negli anni scorsi è l'Hotel Combolo a gestire il Ristorante Valtellina nello spazio riservato alla promozione del nostro territorio. Il contesto è molto diverso, e tutt'attorno i commensali non vedono il profilo delle montagne, ma la bontà dei piatti della tradizione, a cominciare dai pizzoccheri, è identica.

Il pienone che si registra ogni giorno, a pranzo e a cena, non è certo una sorpresa, ma è sempre un grande piacere vedere tanti visitatori che scelgono la tradizione enogastronomica valtellinese. Con quanta voglia ordinano e con quanto entusiasmo si perdono nei sapori tipici: sono moltissime le persone servite dallo staff dell'albergo tellino, tra questi anche personaggi noti, come i governatori di molte regioni italiane.

Cresce la fama dei pizzoccheri

Presenti ieri a Milano per la prima giornata del Festival delle Regioni, in corso di svolgimento a Palazzo Lombardia, i presidenti hanno visitato la fiera e si sono volentieri accomodati al Ristorante Valtellina per mangiare i rinomati pizzoccheri accompagnati da un corposo Valtellina Superiore. Per qualche ora hanno lasciato i temi del festival, come il lavoro, la salute, la formazione, l'ambiente, il territorio, l'Europa e il Pnrr, per sedersi al tavolo e confrontarsi sulle eccellenze gastronomiche delle regioni italiane. Ciascuno ha esaltato i sapori della propria terra, ma nessuno si è potuto esimere dal riconoscere l'unicità dei pizzoccheri: un piatto della tradizione contadina, con ingredienti semplici, calorico e nutriente, il sostentamento ideale per chi lavorava la terra, che ancora oggi si cucina come una volta. Dalle parche mense degli avi, i pizzoccheri si sono affermati sulle tavole più ambite, in tutto mondo, accrescendo la loro fama: è così anche in questi giorni all'Artigiano in Fiera.

Entusiasmo

Dal governatore della Lombardia Attilio Fontana al presidente della Conferenza delle Regioni Massimiliano Fedriga, dal presidente della Regione Puglia Michele Emiliano a quello della Liguria Giovanni Toti, e ancora il marchigiano Francesco Acquaroli e il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani: tutti hanno apprezzato i pizzoccheri dell'Hotel Combolo. Il titolare Fabio Valli, anche nelle vesti di vice presidente di Federalberghi Sondrio e presidente dell'Associazione mandamentale di Tirano dell'Unione Commercio Turismo e Servizi della Provincia di Sondrio, ha fatto gli onori di casa accogliendo gli illustri ospiti in un avamposto di Valtellina ben distinguibile dagli aromi che arrivavano dalla cucina.

"L'Artigiano in Fiera per noi è partito benissimo - sottolinea Fabio Valli -: moltissimi visitatori ci accordano la loro preferenza e noi siamo ben felici di ospitarli e di servire loro le nostre specialità, a cominciare ovviamente dai pizzoccheri che sono il piatto di gran lunga più richiesto.

Siamo grati al nostro governatore Fontana per aver accompagnato i presidenti delle altre



Regioni che si sono dimostrati commensali interessati ed entusiasti: è stata una bella serata. Ho proposto ai governatori Toti e Fedriga, che hanno esaltato la nostra cucina, un gemellaggio enogastronomici tra la Valtellina e le loro regioni: si sono mostrati entusiasti dell'idea.

Ci auguriamo di poter replicare, o addirittura aumentare, i numeri fatti fin qui anche nei prossimi giorni: a Milano c'è tanta voglia di Valtellina e noi siamo pronti a soddisfarla".



Foto 1 di 4





Foto 2 di 4

