

Lo Spartito

I Pizzoccheri della



Accademia del pizzocchero di Teglio

Petali di Bresaola
Sciatt
Formaggi

Il Sorbetto al Braulio

Caffè
Vino Valtellina doc sel Combolo
Minerale

Si è fatto un rito affabile, avvolto di aromi seducenti che esaltano l'amicizia e un gusto civile della vita festosa, ritrovarsi in compagnia attorno ai diversi piatti, egualmente appetitosi, che la cucina di Teglio offre a nativi e ospiti.

Piatti che devono tutti il loro sapido incanto al grano saraceno che giunto dall'Asia qualche secolo fa ha felicemente attecchito sui declivi soleggiati che fanno la grazia serena dello sprone di roccia retica, che addolcito dal verdeggiare della fiorente pineta, si sporge sulla valle cui dà il nome.

La pianticella, prima di farsi grano, fiorisce estiva di delicati colori, e se un tempo annunciava il prossimo soccorso a una diffusa indigenza montanara, oggi equivale a una promessa di conviviale letizia. Cibo che delle perse stagioni conserva una calda memoria, questo grano accudito con solerte gentilezza e elaborato da sapienti cure culinarie, si fa amabile consolazione e non cessa di risvegliare sentimenti di lieta gratitudine.

Dono della storia e della terra, frutto di amoroze cure e attenzioni, si è fatto il più affabile emblema araldico di una comunità che come poche altre si è distinta per i suoi fecondi sponsali tra orgoglio aristocratico e sano spirito popolare, duraturo connubio che assimila arte e natura in un'armonia che da millenni non cessa di stupire."

Grytzko Mascioni



Il
Ristorante



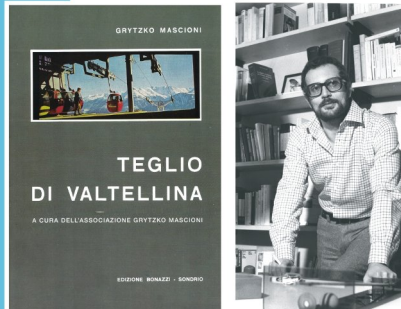
Teglio, 12 Agosto 2022

**Grytzko
Mascioni**



Grytzko Mascioni

Teglio 12 Agosto 2003



PER GRYTZKO MASCIONI

Teglio anni '60 raccontata da un giovane poeta

Intervengono:

Ernesto Ferrero, Cristina Pedrana, Ennio Galanga

Coordina:

Angelo Schena

Giovedì 12 agosto 2021, ore 21
Hotel Combolo, Sala Tellina Vallis, Teglio

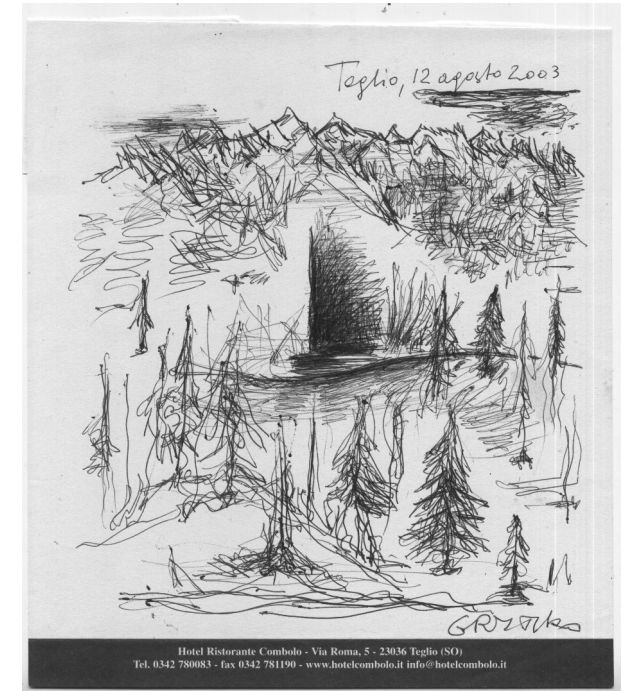
Si è fatto un rito affabile, avvolto di aromi seducenti che esaltano l'amicizia e un gusto civile della vita festosa, ritrovarsi in compagnia attorno ai diversi piatti, egualmente appetitosi, che la cucina di Teglio offre a nativi e ospiti.

Piatti che devono tutti il loro sapido incanto al grano saraceno che giunto dall'Asia qualche secolo fa ha felicemente attecchito sui declivi soleggiati che fanno la grazia serena dello sprone di roccia retica, che addolcito dal verdeggiare della fiorente pineta, si sporge sulla valle cui dà il nome.

La pianticella, prima di farsi grano, fiorisce estiva di delicati colori, e se un tempo annunciava il prossimo soccorso a una diffusa indigenza montanara, oggi equivale a una promessa di conviviale letizia. Cibo che delle perse stagioni conserva una calda memoria, questo grano accudito con solerte gentilezza e elaborato da sapienti cure culinarie, si fa amabile consolazione e non cessa di risvegliare sentimenti di lieta gratitudine.

Dono della storia e della terra, frutto di amoroze cure e attenzioni, si è fatto il più affabile emblema araldico di una comunità che come poche altre si è distinta per i suoi fecondi sponsali tra orgoglio aristocratico e sano spirito popolare, duraturo connubio che assimila arte e natura in un'armonia che da millenni non cessa di stupire."

Grytzko Mascioni



Hotel Ristorante Combolo
Via Roma, 5
23036 Teglio (So)

www.hotelcombolo.it

info@hotelcombolo.it

Tel. 0039.0342.780083