

# Lo Spartito

## I Pizzoccheri della



Accademia del pizzocchero di Tegliò

\* \* \*

Petali di Bresaola

Sciatt

Formaggi

\* \* \*

Semifreddo al Braulio

\* \* \*

Caffè

Vino Valtellina doc sel Combolo

Minerale



Accademia del pizzocchero di Tegliò

Il 2 Agosto 2002 è stata costituita l'Accademia del Pizzocchero di Tegliò con lo scopo di tutelare, promuovere e diffondere il Pizzocchero di Tegliò e tutte le espressioni tipiche dell'enogastronomia della provincia di Sondrio.

L'Accademia ha il compito quindi di intraprendere ed incoraggiare tutte le iniziative che possono contribuire a valorizzare ed accrescere la conoscenza dell'enogastronomia valtellinese anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza.

“Esplora, passeggia per Tegliò, il Territorio sarà la tua guida. Scarica **ScopriTegliò** disponibile gratuitamente sugli store.”



Tegliò, 11 Agosto 2024

“Ricordando **Grytzko** in occasione della consegna della cittadinanza onoraria di Tegliò al suo grande amico **Ernesto Ferrero**”



“**Scrittori a confronto**”





Teglio, Agosto 1905

Oltre 100 anni di Tradizione, Storia e Gastronomia

**Hotel\*\*\* Ristorante  
Combolo**

...dal 1905 a Teglio in Valtellina.

Via Roma, 5 - 23036 Teglio (SO) - Tel. 0342.780083 - info@hotelcombolo.it  
www.hotelcombolo.it - www.ristorantecombolo.it

**S**i 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.

**P**iatti 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.

**L**a 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

*Gytha Meschini*

"Teglio è una piccola perla appartata, una specie di San Gimignano alpina, illuminata dal riverbero di monumenti di alto valore artistico, tra cui spicca Palazzo Besta. Qui a metà Cinquecento una signoria raffinata, imbevuta di umanesimo, aveva voluto nobilitare la propria dimora con affreschi di squisita fattura, ricchi di riferimenti alla classicità, tra cui svetta il ciclo pittorico dedicato ad alcuni episodi dell'Orlando furioso di Ariosto improntati alla fedeltà. Palazzo Besta non è il solo tesoro che Teglio può vantare. Gli fanno corona una serie di chiese romaniche, come quella di San Pietro, di San Lorenzo e Santo Stefano, nonché la collegiata di Sant'Eufemia; e i palazzi signorili di composta eleganza che si affacciano sulla valle" (Ernesto Ferrero, da *Teglio di Valtellina*,

Ed. Bonazzi, ristampa anastatica - 2020).

