

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Conto alla rovescia a Teglio per Pizzocchero d'Oro e Sapori d'Autunno

Marco Tajè · Friday, August 18th, 2017

Teglio rinnova gli appuntamenti con il gusto della cucina made in Valtellina. Dal 2 settembre tradizione e innovazione si fonderanno nuovamente per dare vita a 13 imperdibili weekend enogastronomici, nei quali i ristoranti, oltre a presentare i pizzoccheri\* secondo l'antica ricetta originale dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio, proporranno i piatti della tradizione valtellinese, nelle vesti più sfiziose.

Un fine settimana di manifestazione in più rispetto al 2016, anche per accontentare le tante richieste pervenute durante l'edizione record dell'anno scorso che ha fatto registrare oltre 40.000 coperti serviti nei ristoranti tellini.

Nella stagione dei raccolti e della vendemmia si potranno riscoprire antichi sapori grazie alle abili mani degli chef di Teglio che proporranno antiche ricette che esalteranno i profumi sani e genuini di una volta.

Quelle del "Pizzocchero d'Oro e Sapori d'Autunno" saranno giornate all'insegna del gusto: oltre ai pizzoccheri le tavole saranno imbandite da sciatt, 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. Il tutto accompagnato dai grandi vini DOCG di Valtellina: il Nebbiolo delle Alpi.

Le date dei weekend:

-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.

Durante la manifestazione nei ristoranti aderenti sarà possibile degustare menù a tema nei quali il piatto principe sarà, come di consueto, il pizzocchero, ma ogni locale potrà personalizzare i menù, per cui si consiglia la prenotazione diretta.

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. Senza dimenticare che nei negozi e nelle botteghe telline gli ospiti potranno fare scorta di prodotti tipici locali.

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

\*Pizzoccheri: tagliatelle preparate con farina di grano saraceno, con l'aggiunta di un pizzico di farina bianca e acqua, cotte con patate e verze e condite con formaggio semigrasso, abbondante burro in cui viene dorato uno spicchio di aglio.

Teglio, capitale storica e gastronomica della Valtellina, è adagiata su un ampio terrazzo soleggiato del versante retico a 900 m. In antichità fu il borgo più importante della valle alla quale diede il nome. Grazie al clima dolce e asciutto, alla pace, alle bellezze naturali e alle testimonianze di un vivo passato è luogo ideale di vacanza per qualsiasi età e stagione, apprezzando i suoi piatti più caratteristici a base di farina di grano saraceno, quali i celebri pizzoccheri dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio.

---

Per ulteriori informazioni

Tel. +39 0342 782000

**[iatteglgio@valtellinaturismo.it](mailto:iatteglgio@valtellinaturismo.it)**

[www.facebook.com/tegliloturismo](https://www.facebook.com/tegliloturismo)

This entry was posted on Friday, August 18th, 2017 at 10:53 am and is filed under [Alto Milanese](#), [Eventi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.