

Due giorni di festa nella patria dei pizzoccheri

“Benvenuti a Teglio, la patria dei Pizzoccheri”. Recita il cartello all’ingresso del paese, che dedica al suo piatto anche una festa tradizionale l’ultimo weekend di luglio.

Sabato 25 e domenica 26 luglio, quindi, si può imboccare la strada della Valtellina per gustare la ricetta originale delle famose tagliatelle di grano saraceno, cucinate con verze o coste a seconda della stagione e riccamente condite con formaggi, burro fuso e aglio dorato.

La location è la panoramica pineta nel cuore del paese in cui sono stati predisposti posti coperti per mangiare e due piste da ballo, una dedicata al liscio, l’altra ai giovani.

Oltre ai pizzoccheri – interamente preparati sul posto e come tramandato da generazioni – si potranno gustare gli sciatt, tipiche frittelle anch’esse di grano saraceno con ripieno filante di formaggio, carne alla piastra, salumi e formaggi valtellinesi. Il tutto accompagnato da vini e birra artigianale del birrificio Doppio Malto di Erba.

Il programma

sabato 25 luglio

- ore 19: inaugurazione della festa con apertura della cucina
- ore 21: serata musicale con due piste da ballo (ballo liscio con l’orchestra “Romina” e discoteca sotto le stelle con live DJ)

domenica 26 luglio

- ore 12: apertura della cucina
- ore 15: apertura straordinaria della torre con

possibilità di visita

- ore 19: apertura della cucina
- ore 21: serata musicale con due piste da ballo (orchestra “Danilo Ponti” e discoteca sotto le stelle con live DJ)

La festa si svolge anche in caso di maltempo in quanto i tavoli sono al coperto.