ricettericetteri
senzasenzase
tempotempoten
di Valtellinadi Valtellinadi Va

Casa fondata nel 1906

IL SARACENO

Le Specialità di
Giancarlo e Paolo Sala

il territorio

La Valtellina, all'estremo nord della Lombardia, è un'ampia vallata alpina che corre tra l'Italia e la Svizzera, per quasi 200 Km nel cuore delle Alpi. Un territorio interamente montuoso in tutta la sua estensione che, salendo dai 200 m. della sommità del lago di Como ai 4000 m. del Pizzo Bernina, offre una grande varietà di paesaggi.

La particolare disposizione geografica est-ovest, atipica rispetto alle altre vallate alpine, caratterizza gli ambienti naturali di fondovalle, di mezza costa e di alta montagna, diversificati nella flora e nella fauna, nelle colture, nelle abitazioni, nelle tradizioni, nelle abitudini, nei dialetti. L'ampio e soleggiato fondovalle, coltivato a foraggio e mele, è contornato da vigneti e boschi che, più su, lasciano spazio ad alpeggi e praterie d'alta quota fino alle maestose cime ed ai ghiacciai. La sponda retica della valle, per la particolare esposizione quasi sempre rivolta a sud, è caratterizzata da terrazzamenti coltivati a vite e sostenuti da muretti a secco, frutto del secolare lavoro dell'uomo su una terra severa.

Gran parte del territorio è riconosciuto oggi come area protetta, con le tante riserve ed alcuni monumenti naturali, quali il Parco Nazionale dello Stelvio e il Parco Regionale delle Orobie Valtellinesi.

la nostra azienda

Sin dal 1906, anno della nostra fondazione, lavoriamo nel settore dei cereali e delle farine, che in questi luoghi hanno sempre rappresentato la principale risorsa alimentare. Siamo in particolar modo conosciuti per i pizzoccheri, piatto tipico della cucina locale, che prodotti artigianalmente si distinguono ancora oggi per qualità e tradizione. Il papà Luigi, nei primi anni '70, brevettò la produzione della tipica tagliatella essiccata, consentendo la lunga conservazione e la degustazione della nostra specialità locale anche nei luoghi più lontani.

Le farine tipiche sono ancora oggi il fiore all'occhiello della nostra produzione: vengono lavorate in modo tradizionale, lasciando integre le proprietà nutritive del cereale e quel gusto particolare che i moderni procedimenti di macinazione hanno eliminato.

Dal grano saraceno, ancora oggi utilizzato nella preparazione dei più consueti piatti della gastronomia locale, trae nome la nostra linea di prodotti tipici valtellinesi; da anni infatti ricerchiamo e selezioniamo le migliori specialità locali, preparate prestando massima attenzione alle materie prime ed alle ricette tradizionali.

La nostra esperienza e la nostra attenzione ci permettono di offrire un assortimento di alta qualità a quanti vogliono avvicinarsi al patrimonio enogastronomico valtellinese.

pizzoccheri

Ingredienti per 5 persone: 300 gr. di farina di grano saraceno e 200 gr. di farina bianca (oppure una confezione dei nostri pizzoccheri già pronti), 500 gr. di verze o coste, 3 patate, 200 gr. di burro d'alpe, 400 gr. di formaggio casera, 4 spicchi d'aglio, 100 gr. di parmigiano grattugiato, sale.

Si mescolano le farine impastandole con acqua e lavorandole un buon quarto d'ora finché l'impasto risulti come velluto al tocco.
Si tira la sfoglia ad uno spessore di circa 1/2 centimetro e da questa si tagliano delle tagliatelle larghe circa 1/2 centimetro. In una pentola bollire, in abbondante acqua, le verdure per circa 5 minuti quindi salare e aggiungere i pizzoccheri.
Cuocere per 15 minuti, scolare e sistemare in una zuppiera alternando uno strato di pizzoccheri ad uno di formaggio tagliato a dadini spolverando con parmigiano; condire il tutto con un soffritto di burro, aglio e salvia.
Si servono molto caldi.

taroz

Ingredienti per 4 persone: 400 gr. di patate, 300 gr. di fagiolini, 200 gr. di formaggio semigrasso, 150 gr. di burro, 1 cipolla, sale e pepe.

Far bollire in acqua le patate sbucciate ed i fagiolini. Cuocere bene e mescolare.
Con un cucchiaio di legno schiacciare il tutto sino ad ottenere quasi una purea. Salare e pepare.
Disporre l'impasto in una terrina imburrata disponendo tra uno strato e l'altro il formaggio tagliato a fettine. Soffriggere nel burro la cipolla affettata, lasciar dorare e versare sui taroz.

sciatt

Ingredienti per 4 persone: 300 gr. di farina di grano saraceno, 200 gr. di farina bianca, 300 gr. di formaggio casera, 2 cucchiai di pane grattugiato, 1 bicchierino di grappa, sale, 1/2 cucchiaino da caffè di bicarbonato, 1 bicchiere di birra, acqua gassata.

Mescolare le farine, amalgamare con la birra, aggiungendo l'acqua gassata sino ad ottenere un impasto non troppo morbido.
Tagliare il formaggio a dadini di circa un centimetro ed aggiungerlo all'impasto assieme al pane grattugiato. Mescolare con cura e aggiungere il bicarbonato.
Lasciar riposare l'impasto per un paio d'ore.
Preparare una pentola o una friggitrice con abbondante olio caldo.
Utilizzando un cucchiaio di legno raccogliere un poco di impasto che contenga un cubetto di formaggio e lasciarlo cadere nell'olio. Lasciar gonfiare e colorire.
Scolare gli sciatt uno ad uno. Servire con insalata verde, meglio se cicorino tagliato sottile.

chisciöi

Ingredienti per 4 persone: 200 gr. di farina di grano saraceno, 250 gr. di farina bianca, 250 gr. di formaggio semigrasso, 1 pizzico di bicarbonato, 1 bicchierino di grappa, 1/2 bicchiere di birra, olio, sale.

Preparare in una zuppiera l'impasto di media consistenza con le farine, l'acqua, la birra e la grappa.
Lasciar riposare un'ora. In una padella con olio bollente versare con un cucchiaio l'impasto a formare delle frittelline (10-12 cm.).
Sul lato ancora morbido di queste posare qualche fettina sottile di formaggio.
Girare le frittelle una ad una, così da renderle croccanti. Servire calde.

polenta taragna

Ingredienti per 6 persone: 4 litri d'acqua,
1 Kg. di farina mista valtellinese, 300 gr. di burro,
600 gr. di formaggio casera o "scimud".

Portare ad ebollizione in un paiolo l'acqua aggiungendo il sale.
Versare a pioggia la farina mescolando continuamente.
Cuocere per un'ora circa. Cinque minuti prima di servire si aggiunge
il burro a pezzetti e il formaggio tagliato a dadini.
Dopo un'ultima energica mescolata, che serve a sciogliere il burro e
a fondere leggermente il formaggio, si rovescia la taragna
su un piatto di legno o "*basla*".

polenta criipa

Ingredienti per 4 persone: 400 gr. di patate, 600 gr. di farina di grano saraceno,
100 gr. di farina gialla, 1 lt. di panna, 400 gr. di formaggio casera magro, sale.

Una volta lessate, sbucciare e passare a purea le patate.
A parte, far bollire nel paiolo la panna.
Ad ebollizione aggiungere le patate, versare la farina nera a pioggia
ed una manciata di quella gialla fino a giusta consistenza.
Mescolare per una mezz'ora circa.
A cottura ultimata unire il formaggio preparato a cubetti.
Mescolare nuovamente per alcuni minuti.
Rovesciare sulla "*basla*" e servire.

polenta cuncia

Ingredienti per 6 persone: 300 gr. di farina gialla bramata, 200 gr. di farina di grano saraceno, 2 litri d'acqua, 250 gr. di formaggio semigrasso o magro di montagna, 250 gr. di formaggio grasso, 200 gr. di grana grattugiato, 200 gr. di burro, aglio.

Preparare la polenta in modo tradizionale, possibilmente con un paiolo di rame. Nel frattempo tagliare i formaggi in piccoli pezzi e mettere in un pentolino il burro con qualche spicchio d'aglio. Quando la polenta è pronta scodellarla su di un tagliere, quindi con un cucchiaio intinto nell'acqua fare dei bocconi e depositarli in una zuppiera ben calda, alternando strati di polenta a manciate di formaggio e di grana, continuando così fino alla fine. Versare poi sopra la polenta il burro soffritto con l'aglio ancora caldissimo (deve sfrigolare) e dare una leggera mescolata. La tradizione vuole che si mangi tutti dalla stessa marmitta pescando con la propria forchetta direttamente dalla zuppiera.

polenta in fiur

Ingredienti per 4 persone: 700 gr. di farina di grano saraceno, 400 gr. di formaggio casera magro, 1 lt. di panna, sale.

Far bollire la panna in un paiolo, aggiungere a pioggia la farina e mescolare bene sino ad ottenere un impasto di giusta consistenza. Poco prima della cottura (40 minuti) aggiungere il formaggio preparato a fette larghe. Rimestare ancora per poche volte, rovesciare sulla *"basla"* e servire.

il grano saraceno

"Furmentùn" e "fraina" sono solo alcuni dei nomi con i quali si definisce in dialetto il grano saraceno, uno degli alimenti fondamentali nella dieta dei contadini della Valtellina e dell'intero arco alpino fino all'inizio del secolo scorso.

Considerato solitamente un cereale, il grano saraceno (Fagopyrum esculentum) è in realtà una poligonacea, pianta erbacea annuale originaria dell'Asia centrale; potrebbe essere giunto in Italia con i mercanti veneziani e il nome "saraceno" gli fu probabilmente dato proprio ai tempi della Serenissima perché era smerciato e usato dai Turchi, allora chiamati "saraceni".

Più probabilmente il termine "saraceno" sta per forestiero, cioè venuto da lontano; un'altra ipotesi, infatti, spiegherebbe la sua presenza in Europa con le migrazioni mongole che dalla Russia portarono il grano in Polonia, da dove poi si diffuse fin sulle Alpi.

In Italia il grano saraceno è coltivato già dal XV secolo, mentre il primo documento che ne riferisce la presenza in Valtellina è del 1616. Nella nostra valle la sua coltivazione raggiunge la massima espansione nella prima metà dell'Ottocento; in seguito viene gradualmente sostituito da coltivazioni più produttive, quali il mais, che richiedono metodi di coltivazione e di raccolta meno faticosi.

Già alla fine dell'800 la sua coltivazione è ridotta drasticamente e solo in anni recenti ha riacquistato importanza. I principali fattori di questo rinnovato interesse sono l'elevata digeribilità e l'assenza di glutine che lo rende tollerato anche da chi soffre di celiachia; inoltre gli alti contenuti di lisina, lecitina e minerali rendono il grano saraceno un alimento prezioso.

Rustico, adattabile ai terreni acidi di montagna, difficilmente attaccabile dai parassiti, il grano saraceno ha un ciclo vegetativo molto breve: la semina avviene a spaglio nei mesi estivi dopo il raccolto di segale, patate e orzo, e la raccolta verso ottobre. Poiché nella sua crescita soffoca le erbacce e non può essere forzato con fertilizzanti che farebbero sviluppare eccessivamente le foglie a scapito del seme, è possibile una coltivazione senza l'uso di prodotti chimici.

I fiori sono bianchi o rosa e i semi, dalla caratteristica forma triangolare, vanno dal marrone al grigio argento. La farina è di colore grigio nocciola picchiettata di punti scuri, dati dalla presenza dei rivestimenti bruni dei chicchi, e viene ancora oggi utilizzata nella cucina valtellinese per preparare diversi tipi di polente e tante altre specialità, tra le quali pizzoccheri e sciatt.

arancini di polenta all'erborinato di capra

Ingredienti per 4 persone: 150 gr. di farina di mais, 1/2 litro d'acqua, 100 gr. di formaggio erborinato di capra, 100 gr. di salsa di pomodoro, pane grattugiato, olio, sale.

Preparare una classica polenta cuocendola per un'ora circa, rovesciarla su una *"basla"* e lasciarla intiepidire. Quindi, con l'aiuto di un mestolino, formare delle palline di circa 4 cm di diametro, introdurre al centro un cubetto di erborinato di capra, richiudere, passare nel pangrattato e friggere in olio a 170° fino a doratura. Scaldare la salsa di pomodoro, stenderla al centro del piatto e aggiungere gli arancini bollenti.

menedei

Ingredienti per 4 persone: 1 lt. di latte o brodo, 2 uova, 3 cucchiai di farina di grano saraceno, 3 cucchiai di farina bianca, sale.

Amalgamare in una terrina le uova e le farine, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Versare nel latte (o nel brodo) portato ad ebollizione dei "vermicelli" di impasto, ottenuti con l'aiuto di uno schiacciapatate o di un mestolo forato. Cuocere la minestra per 10 minuti circa.

gnocchi di castagne

Ingredienti per 4 persone: 200 gr. di farina di castagne, 150 gr. di farina bianca, 1 uovo, 1 bicchierino di grappa, sale.

Mescolare le due farine, impastare con poca acqua aggiungendo il sale, l'uovo e la grappa fino ad ottenere un impasto elastico e morbido. Passare piccoli pezzi di pasta sul dorso di una forchetta (come per gli gnocchi classici) quindi cuocere a fuoco lento in abbondante acqua salata scolando gli gnocchi man mano che vengono a galla. Condire e servire caldi.

tagliatelle di castagne
al vino rosso e finferli

Ingredienti per 4 persone: 300 gr. di farina di castagne,
200 gr. di farina bianca, 4 uova, 150 gr. di pancetta affumicata,
300 gr. di finferli, una tazza di sugo di carne,
2 cucchiai di salsa di pomodoro, 1/2 cipolla, sale e pepe.

Mescolare le due farine, salare e impastare con le 4 uova, tirare la sfoglia e tagliare delle tagliatelle.
Preparare la salsa, aggiungendo alla mezza cipolla tagliata fine e rosolata i finferli e la pancetta.
Bagnare con vino rosso e lasciare evaporare.
Aggiungere il sugo di carne e la salsa di pomodoro, salare e pepare.
Cuocere lentamente per circa 15/20 minuti.

stracci di grano saraceno

Ingredienti per 4 persone: 200 gr. di farina di grano saraceno,
120 gr. di farina bianca, 2 uova intere più 5 tuorli, olio d'oliva, 300 gr. di formaggio bitto,
latte, 500 gr. di verza, salvia, aglio, sale, pepe.

Mescolare le farine impastandole con 2 uova intere e 2 tuorli, olio d'oliva e sale.
Tirare la sfoglia e dividerla in "stracci" (lasagne irregolari di 10 cm. di larghezza).
Tagliare a dadini il bitto e coprirlo di latte in una terrina.
Far saltare la verza, pulita e tagliata, in olio con salvia e aglio.
Far fondere a bagnomaria il bitto eliminando metà del latte, unire
i tuorli, montare con la frusta, aggiungere sale e pepe.
Cuocere gli "stracci" in abbondante acqua, scolare
e condirli con la verza e la fonduta.

zuppa d'orzo nostrano
(dumega)

Ingredienti per 4 persone: 400 gr. d'orzo decorticato, 2,5 lt. di brodo di carne, 200 gr. di carote, 200 gr. di sedano, 200 gr. di cipolla, 150 gr. di burro d'alpe, 1/2 litro di panna, 1 foglia di alloro, poche scaglie di bitto, sale, pepe.

Immergere l'orzo in acqua e lasciare riposare 8/10 ore.
Preparare le verdure tagliate a dadini e tostarle con l'orzo nel burro, cuocere per circa 2 ore a fiamma bassa, aggiungendo il brodo e la foglia d'alloro.
Infine aggiungere la panna e il bitto, amalgamando il tutto.
All'occasione aggiungere dei dadini di pancetta rosolata al burro.

tortino d'orzo
allo scimudin con crema di casera

Ingredienti per 4 persone: 120 gr. di orzo perlato, 80 gr. di formaggio scimudin, 40 gr. di burro, 50 gr. di grana grattugiato, 80 gr. di formaggio casera giovane, 80 gr. di panna fresca, 1 carota piccola, mezzo gambo di sedano, 1/4 di cipolla, brodo vegetale, olio, sale, pepe, 4 stampini.

Fare un soffritto di cipolla, carota e sedano tagliati a dadini e cuocere l'orzo come un risotto classico per almeno 30 minuti. Mantecare con lo scimudin ed il burro.
Versare il composto negli stampini e raffreddare, quindi cuocere in forno per 15 minuti.
A parte sciogliere il formaggio casera nella panna fresca. Sformare il tortino, adagiarlo al centro del piatto, versare la crema di formaggio e guarnire con verdure croccanti preparate friggendo in padella carote e porri tagliati a fiammifero e infarinati.