

Pizzoccheri: le tagliatelle di “furmentun”

written by Patrizia Ferlini | 23/06/2021



Un piatto della tradizione valtellinese divenuto un prodotto storico, che oggi rappresenta al meglio il patrimonio dei saperi culturali della provincia di Sondrio

Una pasta a base di **farina di grano saraceno** che un tempo veniva chiamato *furmentun*. Oggi i **pizzoccheri** sono conosciuti in tutt'Italia ma un tempo erano la principale fonte di alimentazione dei contadini locali.

Origine dei pizzoccheri alla Valtellinese

Non si conosce una data certa di nascita, ma esistono diverse testimonianze che raccontano di come il **grano saraceno** sia stato introdotto intorno al 1600 in Valtellina, in particolare nella zona di Teglio. Di pari passo, si ebbe la nascita dei pizzoccheri, spesso intesi come gnocchi, e altre volte come tagliatelle.

Il piatto come lo conosciamo noi oggi, potrebbe derivare da un'usanza del 1800, quando apparvero

per la prima volta queste tagliatelle spezzate con patate, verze e formaggio. L'origine del nome sembra derivare dalla parola *piz*, che in dialetto locale significa pezzetto.

L'Accademia del pizzocchero di Teglio

Si tratta di un piatto talmente tradizionale da far venire alla luce un'accademia ad esso dedicata. L'[Accademia del pizzocchero di Teglio](#) nasce per preservare questo prodotto, valorizzandolo e cercando di portare a casa il riconoscimento IGP. Risultato che ottenne nel 2016. Oggi infatti esiste un disciplinare che ne stabilisce ingredienti e modalità di preparazione.

Dei pizzoccheri non esiste solo la classica forma a striscia ma anche le versioni a gnocchetto e quella avvolta. Importante non confondere i **pizzoccheri alla Valtellinese** con quelli della Valchiavenna che sono degli gnocchi il cui impasto è formato da patate, latte e pane raffermo.