

Presentazione di Lucia Ronchetti

Buonasera a tutti e benvenuti a questa serata dedicata ad un tema un po' particolare per un istituto come il nostro. L'occasione per parlare di cibo nasce dal fatto che oggi si celebra la Giornata Mondiale dell'Alimentazione promossa dalla FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). Abbiamo scelto di promuovere un evento che focalizzasse l'attenzione su un piatto molto particolare: i pizzoccheri della Valtellina, o meglio di Teglio.

Il legame tra la Valtellina e i documenti conservati in questo Archivio è stretto, anche se le vicende politiche hanno per lungo tempo isolato la Valtellina dal territorio comasco, pur essendo la valle parte della Diocesi di Como. Basti pensare che la Valtellina, dopo essere stata soggetta al Comune di Como, a partire dalla metà del XIV secolo fu incorporata nello Stato di Milano, per poi passare dal 1512 ai Grigioni. La sottomissione ai Grigioni perdurò fino a Napoleone, al 1797, anno in cui fu annessa alla Repubblica Cisalpina prima e alla Repubblica Italiana e Regno d'Italia poi.

Dopo Napoleone la Valle venne assegnata al Lombardo Veneto.

La documentazione in merito ai rapporti con la Valtellina è ricchissima e qui vi abbiamo preparato solo alcuni assaggi, di cui vi dirò più tardi.

Ma prima passiamo alle presentazioni

In primo luogo Gerardo Monizza che è uno nostro affezionato studioso e "trait d'union" con l'Accademia del pizzocchero di Teglio nonché autore, tra l'altro, anche di un testo dal titolo "Di grano antico. Elogio del pizzocchero di Teglio".

Quindi ecco il Presidente dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio, il dott. Rezio Donchi, che ringraziamo, insieme ai suoi collaboratori, per aver accettato l'invito ad essere qui oggi.

Infine l'assoluta protagonista della serata: la signora Rosalba che impasterà e cucinerà i pizzoccheri.

La dinamica della serata è semplice: dopo i saluti di prammatica, assisteremo alla preparazione dei pizzoccheri che saranno "generati" dalle abili mani della nostra "scarellatrice".

Quindi, mentre la signora Rosalba si dedicherà alla cottura in un ambiente diverso da questo, noi avremo modo di spendere qualche parola in merito alla storia di questo alimento, celebre e insieme sconosciuto.

Lo diciamo celebre e insieme sconosciuto perché i pizzoccheri sono un piatto ormai notissimo, grazie anche all'opera di sponsorizzazione operata dall'Accademia, ma sconosciuto in quanto poco attestato nelle fonti documentarie, e di questo ci parlerà Gerardo Monizza riassumendoci gli studi da lui compiuti.

Al solito, anche per questa occasione abbiamo esposto alcuni documenti conservati in questo Archivio attinenti al tema. La cernita dei documenti e la trascrizione e traduzione si deve alla nostra collega Magda Nosedà, cui vi rimando per ulteriori informazioni.

Si tratta di materiale estratto dal fondo Archivio Storico del Comune di Como.

In particolare abbiamo selezionato gli *Statuta Datii Civitatis Novocomi*, 1336-1345, volume n. 94 che ci informa in merito ai dazi per il commercio con la Valtellina. Il pezzo trascritto, del 1342, rende noto l'obbligatorietà del pagamento del pedaggio e la necessità di seguire la "strada dritta", senza dirigersi verso la Valcamonica, l'episcopato di Bergamo e verso Colico.

Analogamente gli *Statuta Datii Civitatis Novocomi*, 1335-1350, volume 94, forniscono informazioni in merito alle stazioni di posta di Visorano e Chiavenna.

Ancora sono esposti alcuni esemplari dei *Calmieri dei grani* che descrivono dettagliatamente la quantità, il prezzo e la qualità della farina venduta e acquistata quotidianamente (ASC vol. 371, 372, 373, 387).

Da ultimo abbiamo una lettera di Gian Battista Giovio del 1716 (ASC b. 74, fasc. 13) che assicura un proprio intervento presso il Governo affinché si ponga freno all'importazione di vini dalla Valtellina.