

La pasta della tradizione valtellinese per festeggiare il World Pasta Day

23 Ottobre 2026

di Redazione



TEGLIO – In occasione del World Pasta Day del 25 ottobre, in Valtellina si festeggia con un bel piatto di pizzoccheri fumanti, la pasta tipica della zona nonché la chiave per entrare in contatto con il suo territorio d'origine perché la farina di grano saraceno racconta la storia agricola locale, il formaggio e il burro parlano di malghe e allevatori, e dietro la preparazione della ricetta ci sono gesti tramandati e riconosciuti. Insomma, la cultura dell'ospitalità è a tavola.

Si possono naturalmente preparare e gustare anche a casa propria, ma è in Valtellina, tra i paesi e le montagne dove questa tradizione è nata e si è tramandata, che il piatto acquista tutto il suo significato e può essere assaporato in pienezza, accompagnato dai prodotti del territorio e dall'atmosfera delle sue valli.

Per provarli nella loro versione tradizionale, il riferimento storico è Teglio (Sondrio), considerata la patria dei pizzoccheri, dove la tradizione della preparazione è custodita

dall'Accademia del Pizzocchero di Teglio.

La ricetta prevede ingredienti autentici del territorio e la sapienza artigianale che unisce gusto al tipico piatto completo di montagna.