

## *I Pezzotti*

I Pezzotti sono il frutto della naturale inclinazione delle popolazioni rurali alla riutilizzazione di diversi materiali. Ed era così che mamme e nonne accantonavano con pazienza abiti dismessi, pezzi di stoffa, stracci e pezze



che, nel lungo periodo invernale, venivano ridotti in strisce e pazientemente tessuti in una trama di canapa fino ad ottenere questi tappeti rustici dai colori vivaci e dai tipici disegni a fiamma, rombo e greche.

Attualmente i materiali di recupero per la produzione dei Pezzotti provengono da alcune tessiture sparse in tutta Italia. I telai impiegati sono molto semplici e ancora oggi in legno. La lavorazione artigianale dei Pezzotti è opera della fantasia, della genialità ma soprattutto della pazienza di ogni tessitrice, che deve accostare i singoli colori in modo che il risultato finale sia di gradevole effetto.

I tradizionali Pezzotti si adattano anche agli arredamenti interni più moderni e sono apprezzati per i loro colori vivaci e per la praticità di manutenzione (sono lavabili in lavatrice e per la loro rusticità e robustezza durano molto a lungo).

## *Il "Legno"*

Frutto della maestria di artigiani del territorio "basle", "palotte", taglieri, vassoi e supporti per piode vengono ricavati da pregiati legni di ulivo, frassino, acero e ciliegio.

Ciascun pezzo è unico per forma e colore, lasciato al naturale e semplicemente decorato dalle venature del legno.



**IL SARACENO**

SALA CEREALI



*il Gusto della Ricerca*

## *L'Artigianato Valtellinese*

### **SALA CEREALI S.r.l.**

*Prodotti tipici di Valtellina - Specialità alimentari - Enoteca*

Viale dello Stadio 24 - 23100 SONDRIO - Italia

tel. uff. +39 0342 21.40.68 - tel. enoteca +39 0342 57.18.28 - fax +39 0342 21.06.36

Codice Fiscale - Partita IVA IT00571990142 - Reg. Imp. Sondrio CCIAA SO REA n. 40752 - Capitale Sociale € 10.400,00 i.v.  
[www.salacereali.it](http://www.salacereali.it) - [salacereali@tin.it](mailto:salacereali@tin.it)

## La Pietra Ollare

L'aggettivo Ollare indica tutta una gamma di pietre tenere, resistenti al calore e di facile lavorazione; l'origine del termine sembra risalire al latino aula/ae=pentola.

Possono essere suddivise in due gruppi principali, talcoscisti e cloritoscisti, i quali appaiono in stretta connessione fra di loro in quanto entrambi sono inseriti nella formazione delle rocce verdi, principalmente là dove il serpentino è più frequente e massiccio.

Il più ampio affioramento di queste rocce si trova nelle Alpi, con una estensione di 170 chilometri, e con il nucleo centrale nella Valmalenco. Solitamente poste nelle immediate vicinanze di fiumi e sentieri le prime cave di Pietra Ollare erano a "cielo aperto"; successivamente vennero abbandonate in favore di cave scavate nelle profondità delle montagne. L'estrazione della pietra fino al 1960 avveniva con metodi artigianali basati sull'utilizzo di punte e piccone manovrati dalle abili mani degli artigiani ("lavegiat" o "lavegè"). Oggi rimane a testimonianza l'attività di qualche appassionato che con amore e devozione verso questo antico mestiere ci consente di ammirare delle vere e proprie opere d'arte che rischiano di scomparire.



Le schegge vengono ricavate da una sezione di 5-10 mm di Pietra Ollare dai margini irregolari, lucidate in modo naturale per esaltare il colore della pietra, poi decorate a mano libera con immagini di fiori, animali e riproduzioni sacre.

## Le Schegge

Le schegge vengono ricavate da una sezione di 5-10 mm di Pietra Ollare dai margini irregolari, lucidate in modo naturale per esaltare il colore della pietra, poi decorate a mano libera con immagini di fiori, animali e riproduzioni sacre.



libera con immagini di fiori, animali e riproduzioni sacre.

## Le Scaglie

Le scaglie sono sezioni irregolari di Serpentino verde della Valmalenco decorato in negativo con soggetti religiosi o immagini di fiori e animali, anche nella versione con orologio.



## Il "Lavec"

Si tratta di pentole in Pietra Ollare cerchiate in rame a cura di abili artigiani. In passato erano gli unici contenitori utilizzati dalle famiglie per cuocere e conservare i cibi. Ecco i motivi per cui è consigliabile ancor oggi utilizzarle: raggiungono la temperatura molto lentamente ma poi la mantengono con poco calore, i cibi non si attaccano, conservano le loro qualità organolettiche e, anche a fuoco spento, rimangono caldi per oltre un'ora. Ai "Lavec" si attribuisce anche la funzione di neutralizzare, tramite il loro assorbimento, gli eventuali veleni presenti nelle pietanze cucinate.



È importante attenersi ad alcune avvertenze per un corretto **uso iniziale**:

- 1- ungere bene la pentola all'interno e all'esterno con olio o burro e lasciare che si impregni bene per due o tre giorni.
  - 2- per evitare incrinature dovute ad una irregolare dilatazione, si consiglia di cucinare, per la prima volta, minestrone e bolliti con fuoco a legna oppure sistemando la pentola in forno elettrico, questo per consentire una regolare dilatazione. Non versare mai acqua fredda nella pentola.
- Dopo queste precauzioni potrete usare tranquillamente il "Lavec" anche col gas o altra fonte di calore fissa, usando la retina spargifiamma.

## Le Piastre della Salute

Vengono ricavate da lastre di Serpentino; sono resistenti alle alte temperature e consentono la cottura di cibi senza l'aggiunta di grassi perché sfruttano quelli delle sostanze da cucinare. Sono disponibili in varie misure, montate su telai di metallo per migliorarne la robustezza e la maneggevolezza.

Presentano lungo tutto il perimetro una piccola scanalatura che permette di raccogliere i liquidi di cottura. **Istruzioni per il primo utilizzo della piastra :**



- 1 - ungerla da ambo le parti e lasciarla riposare per circa 24 ore;
- 2 - scaldarla a fuoco moderato fino al raggiungimento della massima temperatura;
- 3 - lasciarla raffreddare da sola.

Dopo questo trattamento la piastra è pronta per l'uso, si consiglia per le prime volte di scaldarla lentamente. Data la composizione mineralogica della piastra eventuali crepe non ne compromettono l'uso.