

# Da Bormio a Livigno, tra pizzoccheri e sciatt

## I migliori ristoranti della Valtellina: vademecum per i bergamaschi in vacanza

■ Più saigo più valgo, dice un vecchio adagio alpino. Sarà un caso, ma alla ristorazione valtellinese calza a pennello. Per trovare i locali migliori bisogna abbandonare il fondo valle per salire fino a Villa di Chiavenna o Madesimo sulla direttrice della Val Chiavenna (strettamente meglio fornita di buona ristorazione), oppure raggiungere Livigno. Nel piccolo Tirot d'Italia l'indirizzo giusto è quello dello Chalet Mattias, rifugio gastronomico piccolo per dimensioni ma grande per prestazioni. Mattias Peri è un cuoco di alta montagna che non rinuncia a elaborare, utilizzando tecniche moderne, prodotti di alta provenienza (anche dal mare) che va a comparare sul ricco mercato di Saint Moritz. Il suo uso «sporco» dei miei confronti ha come piatto forte il gastrone di vitello stufato alla vecchia maniera con spuma di patate. In paese, dalla porta verso la diga, presso la latteria Sociale appena ampliata e ristrutturata si possono acquistare il formaggio semigrasso d'alpe (anche conosciuto come caseina Livigna) e lo sciacodin. Tornando verso Bormio attraverso il passo del Foscagno, il locale giusto per i piatti tipici valtellinesi è alle Mote di Valdisotto, coperto di trincee all'attacco degli impianti di risalita. Si dice pizzoccheri, e tutti sanno di cosa si sta parlando. Pochi però sanno esattamente cos'è il grano saraceno, elemento fondamentale dell'impasto da cui si ricavano le tegliatelle caserecce (gli altri sono farine di grano tenero ed acqua). Per scoprirlo bisogna andare a Teglio, il paese sulla del piastone. Piero Roccatagliata titolare dell'azienda agricola biologica il Cornice è il principale artefice del recupero della coltivazione di questo pseudocereale (si chiama grano ma non appartiene alla categoria). Sono una decina in tutto gli orti coltivati, e la farina viene ottenuta presso l'aceto mulino dal paese recentemente recuperato. Da dove viene tutto il grano saraceno che va a finire nei pizzoccheri di tipo industriale? Dalla Cina fino a qualche anno fa, adesso dalla Germania. Alla trattoria Alluvilla di Bazzano, secondo la nostra esperienza il miglior locale valtellinese per la cucina tradizionale, è invece quello nostrano. Lucinda ed Anna Bartola, rispettivamente mamma in cucina e figlia in sala ai vini, preparano non solo pizzoccheri e spuma degli strepitosi sciatt (polpettine fritte a luce di farina e fardelle di formaggio) serviti come concubebene su latte di cicoria. Spostando verso Sondrio si ritrovano le coltivazioni che contraddistinguono

### La buona tavola in Valtellina e Valchiavenna

#### I RISTORANTI

**BIANZONE**  
**Alvino**  
Via ai Miori 46  
Tel. 0342.720355  
Chiuso: lunedì sera e tutta martedì  
Tipo di cucina: i piatti valtellinesi  
Costo medio vini esclusi: 30 euro

**LIVIGNO**  
**Chalet Mattias**  
Via Canton 124  
Tel. 0342.997794  
Chiuso: lunedì martedì (sempre aperto tutti gli altri giorni). Tipo di cucina: creativa su basi di tradizione  
Costo medio vini esclusi: 40 euro

**MADESIMO**  
**Castello**  
Via De Gasperi 41  
Tel. 0343.55120  
Chiuso: mai  
Tipo di cucina: creativa su basi e materie prime del territorio  
Costo medio vini esclusi: 40 euro

**MESE**  
**Castello**  
Via Don Lucchini 67  
Tel. 0343.41003  
Chiuso: lunedì e martedì (tutto ad agosto sempre aperto)  
Tipo di cucina: tradizionale, rivisitata  
Costo medio vini esclusi: 30 euro

**MORBEGNO**  
**Castello del Castello**  
Via Proverbiale 22  
Tel. 0342.614900  
Chiuso: domenica  
Tipo di cucina: tradizione rivisitata  
Costo medio vini esclusi: 30 euro

**SONDRIO**  
**Sala & Pepe**  
Piazza Cavalli 13  
Tel. 0342.212210  
Chiuso: domenica  
Tipo di cucina: tradizione rivisitata  
Costo medio vini esclusi: 38 euro

#### LE CANTINE

**CHIURO**  
**Mas Negoli**  
Via Grubelli 3  
Tel. 0342.485211  
Consigli per l'acquisto: Valtellina Superiore Sussella  
Le Tasse DOCG

**CHIURO**  
**Alvino**  
Via Stella 128  
Tel. 0342.482225  
Consigli per l'acquisto: Valtellina Superiore Inferno  
Riserva DOCG

**MESE**  
**Mas Negoli**  
Via Don Lucchini 67  
Tel. 0343.41003  
Consigli per l'acquisto: Valtellina Superiore Albarolo DOCG

**TEGLIO**  
**Santini Fay**  
Via Pila Caselli 1  
località San Giacomo  
Tel. 0342.796071  
Consigli per l'acquisto: Valtellina Superiore Valgella  
C3 Miori DOCG

**TIRANO**  
**Santini Sals**  
Via Sals 3  
Tel. 0342.710404  
Consigli per l'acquisto: Valtellina Superiore Sforzato  
Cassa DOC

**VILLA DI TIRANO**  
**Trisera**  
Via Mazzini 121  
Tel. 0342.701352  
Consigli per l'acquisto: Valtellina Superiore  
Prestigio DOCG

#### I PRODOTTI

**CHIAVENNA**  
**Salaminetti Fratelli Del Carlo**  
Via Dorsino 125  
Tel. 0343.32312  
Consigli per l'acquisto: brisacchi, prosciutto di capra e bastardi

**DELEBIO**  
**Latteria Sociale di Delebio**  
Via Stella 136  
Tel. 0342.685368  
Consigli per l'acquisto: formaggio Casera DOP, ma e latte magro

**LIVIGNO**  
**Latteria Sociale di Livigno**  
Via S. Antonio 117  
Tel. 0342.697578  
Consigli per l'acquisto: formaggio se me cin Casera Livigno

**MORBEGNO**  
**Fratelli Cappa**  
Piazza IV Novembre  
Tel. 0342.610223  
Consigli per l'acquisto: formaggio Bitto di valle stagionato

**TEGLIO**  
**Azienda Agricola Biologica il Cornice**  
Via Poni 16  
Tel. 0342.790152  
Consigli per l'acquisto: farina di grano saraceno, crao e sigale

**TRESIVIO**  
**Azienda Agricola Bocconi**  
Via Riboldi 9  
Tel. 0338.708077  
Consigli per l'acquisto: miele di varietà Fiorina e succe di mele

### VIGNETI A TERRAZZA STRAPPATI ALLA MONTAGNA

Un vigneto straordinario, quello di Valtellina. Ogni terrazzamento è stato un tempo strappato alla montagna al prezzo di indici di fatica. L'adesso la protegge, la montagna, dalle frane. Un equilibrio instabile e allo stesso tempo solidissimo: una mutualità che lega indissolubilmente uomo e territorio. Quell'uva nabbialo arriva a chiavenna come e quando in valle, e che qui ha preso il nome di chiavennasco (da chi, uva, e vitasco, da vino) si è accolta benissimo su quelle terrazze strappate alla montagna, talvolta così piccole da sostenere un solo filare di vite. Il nabbialo viene coltivato secondo la tradizione con un sistema di allevamento a guyot modificato ad archetto per limitare la caratteristica vigoria del vitigno (oggi intervento è faticoso ed oneroso, quindi va ben ponderato). In tutto si tratta di circa 1200 ettari di superficie coltivata per uno sviluppo lineare dei vigneti stimato in 2500 chilometri. La piramide qualitativa ha il vertice nel Valtellina Sforzato (o Sforzato) che ha recentemente ottenuto la Docg (Denominazione di origine controllata e garantita). Viene prodotto con le migliori viti locali in appassimento in cassette e nei graticci nei soli (detti frunti). Quando l'uva raggiunge la giusta concentrazione zuccherina, normalmente tra le fine di dicembre e l'inizio di gennaio, viene pigliata e quindi la fermentazione può procedere nei modi consueti ma molto lentamente a causa delle basse temperature. Il Valtellina Superiore sono pure a Docg e a Denominazione di origine controllata e possono fregiarsi delle specifiche denominazioni, che rivelano la valle sono: Maroggia Sussella Inferno Grumello Valgella. Quindi la Doc (Denominazione di origine controllata) Valtellina e i vini ad Igt (Indicazione geografica tipica) Terrazze Belliche di Sondrio. Maggiore attenzione in vigna e, soprattutto, processi di vinificazione ed affinamento più accurati, hanno modificato sostanzialmente in questi ultimi anni, migliorandoli, i vini valtellinesi. In particolare è stata smussata ed ammorbidita quella proverbiale durezza acida ed astringente che li rendeva piuttosto sorniani. Pur mantenendo un'identità territoriale, adesso sono più morbidi ed accattivanti.

E. G.

l'agricoltura della media valle, vigne e meloni. Per i vini vi rimando al capitolo apposito, per le mele a Tresivio, presso l'azienda agricola biologica Bonomi. Da provare soprattutto la Fiorina, l'unica varietà di mele che non ossida quando si apre a metà la polpa non diventa scura) ed il succo naturale ottenuto dalla spremitura di quattro varietà. A Sondrio il ristorante giusto ha un nome piuttosto antico: Sala & Pepe. Ben diversa, di personalità e decisamente intrigante la cucina di Luca Grigo che ha scelto di valorizzare le materie prime prodotte dagli artigiani della valle.

Ogni piatto riporta l'indicazione delle provenienze degli ingredienti principali (da provare i mallaglietti di mais con zucchini, pancetta e uova di noci). Morbegno è invece il paese dove conducono le valli del Bitto, formaggio d'alpeggio a Dop che ora può essere prodotto in tutta la provincia di Albaredo. Le valli dove nato, la Val Gola e la valle di Albaredo, lo producono ancora seguendo le regole d'un tempo (una su tutte vi aggiungiamo una premonizione di latte di capra). Perciò si sono dissociati creando l'Associazione «Bitto valli del Bitto» che è anche un presidio

Slow Food. Ne tiene le fila un ristorante di Morbegno, Maurizio Viminini, che all'Chalet del Croto propone un ottimo cucina dalla doppia identità, di valle e di lago. Per acquistare il Bitto come si deve, meglio il lunghissimo stagionatura (dici anni), bisogna recarsi nel centro di Morbegno allo stesso negozio dei Ciappetti. Per arrivare ai bestni bisogna scendere nella cantina per parecchi metri sottoterra. Da Morbegno inizia anche la risalita per la Val Chiavenna. A Meze, alla pendici della montagna, le Frattocchie Provenzali gestisce l'Associazione «Bitto valli del Bitto» che è anche un presidio

Slow Food. Ne tiene le fila un ristorante di Morbegno, Maurizio Viminini, che all'Chalet del Croto propone un ottimo cucina dalla doppia identità, di valle e di lago. Per acquistare il Bitto come si deve, meglio il lunghissimo stagionatura (dici anni), bisogna recarsi nel centro di Morbegno allo stesso negozio dei Ciappetti. Per arrivare ai bestni bisogna scendere nella cantina per parecchi metri sottoterra. Da Morbegno inizia anche la risalita per la Val Chiavenna. A Meze, alla pendici della montagna, le Frattocchie Provenzali gestisce l'Associazione «Bitto valli del Bitto» che è anche un presidio

Slow Food. Ne tiene le fila un ristorante di Morbegno, Maurizio Viminini, che all'Chalet del Croto propone un ottimo cucina dalla doppia identità, di valle e di lago. Per acquistare il Bitto come si deve, meglio il lunghissimo stagionatura (dici anni), bisogna recarsi nel centro di Morbegno allo stesso negozio dei Ciappetti. Per arrivare ai bestni bisogna scendere nella cantina per parecchi metri sottoterra. Da Morbegno inizia anche la risalita per la Val Chiavenna. A Meze, alla pendici della montagna, le Frattocchie Provenzali gestisce l'Associazione «Bitto valli del Bitto» che è anche un presidio

Slow Food. Ne tiene le fila un ristorante di Morbegno, Maurizio Viminini, che all'Chalet del Croto propone un ottimo cucina dalla doppia identità, di valle e di lago. Per acquistare il Bitto come si deve, meglio il lunghissimo stagionatura (dici anni), bisogna recarsi nel centro di Morbegno allo stesso negozio dei Ciappetti. Per arrivare ai bestni bisogna scendere nella cantina per parecchi metri sottoterra. Da Morbegno inizia anche la risalita per la Val Chiavenna. A Meze, alla pendici della montagna, le Frattocchie Provenzali gestisce l'Associazione «Bitto valli del Bitto» che è anche un presidio

Slow Food. Ne tiene le fila un ristorante di Morbegno, Maurizio Viminini, che all'Chalet del Croto propone un ottimo cucina dalla doppia identità, di valle e di lago. Per acquistare il Bitto come si deve, meglio il lunghissimo stagionatura (dici anni), bisogna recarsi nel centro di Morbegno allo stesso negozio dei Ciappetti. Per arrivare ai bestni bisogna scendere nella cantina per parecchi metri sottoterra. Da Morbegno inizia anche la risalita per la Val Chiavenna. A Meze, alla pendici della montagna, le Frattocchie Provenzali gestisce l'Associazione «Bitto valli del Bitto» che è anche un presidio