

## Filetto di torello sotto la cenere a 1800 metri

*Non temete, non siamo scomparsi. Anche se non vi facciamo da tempo i nostri racconti, continuiamo a provare ristoranti, per il nostro (e vostro) godimento.*

*Oggi è la volta di un localino di Livigno (Sondrio), città prospera e frequentata per i ricchi mercati extradoganali, ma finora non troppo ricca di tavole interessanti. Con alcune eccezioni: quella di Mattias Peri, chef di talento, già ve l'avevamo segnalata due annetti fa. E' lui che, con la moglie Manuela, manda avanti il delizioso Chalet Mattias (via Canton 124, tel. 0342997794, chiude martedì solo in bassa stagione, accetta tutte le*

*carte di credito), un ristorante ghiotto, dal futuro stellare, allegato a un mini-alberghetto da sogno. Già nel 2005 i coniugi Peri ci avevano deliziato con un menu di garbata inventiva e con una carta dei vini corposa, ricca di belle proposte. Ebbene: la cantina non si è certo impoverita (la carta è pure bella graficamente, oltre che ordinata ed esauriente come poche), e la cucina è ancora migliorata, segno che non ci si vuole sedere sugli allori.*

*Ecco dunque un preantipasto basato su spuma di Bitto sapida e frizzante: giusto preludio a piatti come la Trilogia di foie gras. Il superbo fegato d'o-*

*ca recita tre stupendi soggetti: anzitutto, fa la parte della farcitura d'un dattero caldo; poi, eccolo comparire nella forma e nelle sembianze di un natalizio torrone; e in chiusura, il pezzo di bravura: gelato di foie gras, tornito, ben diverso da quelli che ci propina la moda intellettualistica di chi vuol far gelati con qualsiasi cosa. Chi preferisce la tradizione, ha diritto ai petali di bresaola con "perle di bosco" (porcini sott'olio casalinghi, serviti a parte in un piccolo vasetto, alla Moreno Cedroni) con minuscoli, leggerissimi sciatt, eccezionali. Coi primi piatti, l'appassionato di pizzoccheri ne troverà di eccezionali, fatti a mano e fe-*

*delissimi alla ricetta autentica; l'amante dei sapori avvolgenti sarà appagato dalla crespella di segale con formaggio locale e tartufo bianco; chi vorrà sapori più mediterranei si baloccherà coi ravioli di erba orsina con code di gamberi; e sotto le feste, il menu degustazione natalizio, per curiosità, vi consentirà di assaggiare tortellini in brodo semplicemente divini. Secondi piatti: la bandiera è il filetto di torello di razza garronese cotto sotto la cenere, un capolavoro di morbidezza e di sensuali umori. Ma c'è anche la porchetta di maialino da latte con spuma di patate, oppure la costoletta di cervo al vino sforzato con perline di polenta. Chiusura con coppetta al torrone con gelato di panettone. L'esperienza vi costerà 45-50 euro.*