

CIMENTARE

A TAVOLA IN

PROVINCIA E DINTORNI



di BRUNO LOCATELLI

RISTORANTE MATTIAS

Via Canton 124 - LIVIGNO

TELEFONO: 0342 - 997.794
GIORNO DI CHIUSURA: MARTEDÌ
FERIE: NOVEMBRE (dopo il 3)
CARTE DI CREDITO: TUTTE
COPERTI: 40
PREZZO MEDIO: 37 Euro + i vini

A Livigno ci si va per mille motivi, che tutti conosciamo. Adesso ce n'è uno in più: il Ristorante Mattias. E' stata una sorprendente, piacevolissima scoperta. Mattias ha aperto da un anno (festeggia l'anniversario il 28 ottobre) questo Chalet Ristorante con la compagna Manuela proprio all'inizio della strada che porta in Val Federia, là verso il lago, al bivio con la strada per il Passo del Gallo.

Mattias Peri è del '69: dopo la scuola alberghiera a Bormio, ha fatto uno stage a Venezia ed ha fatto esperienza in vari locali a Livigno. Lo scorso anno ha finalmente realizzato il sogno di avere un ambiente tutto suo: uno chalet-ristorante delizioso, con quattro camere davvero accoglienti.

E' tutto molto bello: dalla presentazione della tavola, alla scelta dei piatti e dei bicchieri, alla realizzazione del menu.

Come sempre, divido i piatti con chi mi accompagna. Uno prende il menu degustazione, detto menu dell'arte, a 33 euro con cinque portate (che cambia tutti i mesi), l'altro sceglie alla carta, dove trovi sei proposte per antipasti, primi, secondi e dessert.

Una sinfonia di profumi, di sapori, un gusto negli accostamenti sorprendente. A tavola arriva un pre-antipasto che è un kischol (è scritto così) con fettine di lardo di Colonnata e formaggio Casera che è un bel cominciare. Il menu degustazione e' stato un crescendo. Si parte con la lingua di cervo con vinagrette di uva brugnola e lampioni di bosco (qui alleggerirei un po' la frutta), seguono i tortellacci al basilico con ripieno di cosce di rana al pomodorino passito e erba cipollina, (molto gustosi), la zuppa di patate novelle e porcini testa nera con lamel-

Da qualche anno l'Associazione Ristoratori di Livigno propone alla clientela, per il mese di ottobre, un menu guidato, legato alla selvaggina e ai prodotti locali. Trovo molto valida e interessante l'iniziativa, che quest'anno ha visto l'adesione di 14 ristoranti.

Sono quasi tutte proposte tra i 25 e i 30 euro. Per dare il giusto e meritato risalto all'iniziativa (non ho visto le abituali pagine di pubblicità sui giornali locali; per informarsi bisogna rivolgersi all'A.P.T. di Livigno), abbiamo scelto uno dei ristoranti aderenti alla manifestazione.



le di foie gras (delicata), lo stinco di camoscio glassato al forno con canederli di polenta ripieni di frutta secca (carne perfetta), flan di castagne con colis di fragole e

ventaglio di fichi (assolutamente delizioso).

Nelle scelte alla carta, segnalò i datteri ripieni di foie gras su bouquet di insalate all'olio di nocciole che giu-

dico semplicemente da urlo. C'è anche una sinfonia di frutta e insalata primaverili con lamelle di grano e code di gamberi al vin santo, e una insalatina di porcini e mele della Valtellina con dadolini di formaggio fritto. Nei primi, appetitose le lasagnette di saraceno ai finferli e code di gamberi con germogli autunnali, da provare le crespelle di segale ripiene di sanguinacci con crema di castagne.

Nei secondi, richiamano l'attenzione un carrè di cervo in crosta di sale alle gemme di pino con perle di sedano e finferli trifolati e un girello di vitello "Peter Farm" farcito al porro novello e gorgonzola dolce.

Tra i dessert, da segnalare la bavarese al cioccolato bianco con gelée al lampone e salsa al cioccolato fondente, il semifreddo al braulio con miele d'acacia e la ricotta dell'alpeggio Val Federia con miele di pino mugo.

Mi piace sottolineare le molte proposte legate ai prodotti locali.

La carta dei vini è molto ricca. Ci sono degli errori nei nomi che - mi assicurano - verranno corretti quanto prima.

C'è una bella scelta di vini bianchi di tutta Italia, ma è sui rossi che Mattias dà il meglio. Ci sono tutti i grandi di Valtellina, mirate proposte di Barolo e Barbaresco, e due pagine di "Supertoscani" da spalancare gli occhi. E buona parte di queste bottiglie sono visibili nel localino che si apre sulla destra appena entrati, con quattro posti da riservare. In sala, Manuela è davvero professionale.

C'è un buon giro di clientela, anche da fuori provincia e dalla Svizzera: arriva soprattutto chi vuol abbinare ai piatti dei vini ricercati. Un indirizzo da mettere in agenda.