

Mattias Peri

testo di FRANCESCO ARRIGONI



Livigno è nota in tutta la Lombardia e non solo soprattutto per essere una zona franca, ma non certo per le sue attrattive gastronomiche. In questa località, più Svizzera che Italia, i buoni ristoranti non mancano, ma sono in genere legati alla tradizione con osservanza, senza nessuna innovazione. A smuovere le acque ha provveduto Mattias Peri, giovane chef, originario di questo paese, che dopo molte esperienze ha deciso di aprire un suo locale: lo Chalet Mattias. In un edificio di recente costruzione, ma realizzato nel tipico sti-

le di montagna, il ristorante è stato allestito al piano terra, mentre ai piani superiori si trovano alcune stanze arredate integralmente in legno nel classico stile alpino. Il locale è molto grazioso e accogliente, in pratica si tratta di un solo ambiente a elle, decisamente caldo e rilassante. Bella l'apparecchiatura che può vantare anche bicchieri di cristallo. Accanto all'ingresso una piccola cantina tutta in legno ospita le bottiglie più preziose. Pur essendo giovane, Peri ha già affrontato una lunga gavetta: ai fornelli ci è fini-



Sopra: lo chef Mattias Peri con la compagna Manuela.
A fianco: una delle raffinate stanze dello chalet.

to quando i suoi coetanei stavano ancora studiando; ha accresciuto poi la propria esperienza lavorativa con stage e corsi di perfezionamento. Unendo passione, intelligenza, talento e sperimentazione, Mattias ha delineato una sua cifra stilistica e gastronomica. Uno stile che dà molta importanza alla presentazione del piatto, ma non perde mai di vista la sostanza, la consi-

stenza dei cibi. Un percorso «artistico» che si confronta con i temi del territorio, con l'utilizzo delle materie prime del luogo, ma anche su spunti «esotici», tant'è che in lista troverete anche piatti di pesce di mare che il nostro cuoco riesce a procurarsi freschissimo, da Sankt Moritz e Bolzano, anche d'inverno quando Livigno è sommersa da metri di neve.

SFORMATINO D'ORTICHE SU LETTO DI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

Ingredienti

30gr. di burro
45gr. di farina
1/8 di latte
3 tuorli d'uovo
80 gr. ortiche fresche frullate (purea)
20 gr. parmigiano
3 albumi
sale
150 gr. di porcini freschi
altro burro e pane grattugiato per gli stampi

Esecuzione

Diluire il burro, aggiungere la farina, il latte caldo e far cuocere creando una besiamella; incorporare i tuorli e la purea d'ortiche, un pizzico di sale, il parmigiano e formare un impasto; montare a parte gli albumi a neve, unendone un terzo al composto, aggiungere quindi gli altri due terzi rimescolando il tutto. Versare il composto negli stampi precedentemente imburattati e passati nel pane grattugiato, cuocere a bagnomaria a 85 gradi oppure a bagnomaria in forno a 160 gradi per 38 minuti. Servire lo sformato adagiato su un letto di funghi porcini trifolati nel modo tradizionale.



Chalet Mattias - Via Canton 124 - Livigno - Tel. 0342.997794
Circa 45 euro vini esclusi - Sempre aperto in stagione (prenotare)

COME ARRIVARE

Da Sondrio attraverso la Val Poschiavo e il passo Forcola, o da Bormio attraverso il passo Fuscagno. Raggiunto il centro del paese si prosegue in direzione della Svizzera per il passo Gallo, dopo di che si devia a sinistra per la strada che costituisce l'inizio della Val Federia e dopo le prime costruzioni, sulla destra si trova lo Chalet Mattias.

COSA FARE

Livigno è una delle più note stazioni sciistiche della Lombardia oltre che patria dello shopping (è infatti porto franco). Ma oltre a ciò vi si può praticare lo sci di fondo e d'estate vi sono numerosi percorsi in mountain bike, alcuni molto facili alla portata di chiunque, perché percorrono il fondo valle. Numerose le possibilità di escursioni e ascensioni sulle cime vicine.

In tutte le stagioni vi è la possibilità di scegliere i piatti à la carte, oppure – cosa che raccomandiamo – di puntare su uno dei menù degustazione, che hanno una entusiasmante «consecutio» di profumi e sapori. Si può assaggiare il menù «i sapori dei miei confini», ovvero petali di bresaola con spuma di formaggio della Val Federia, pizzoccheri come ci ha insegnato Anna, costolette di cervo allo sforzato, crème brûlée alle gemme di pino con crema al rabarbaro. Oppure il molto più sostanzioso e rappresentativo «menù dell'arte» dove si esplicitano meglio le capacità di Mattias: tartare di capriolo affumicato con insalata di misticanza, cocktail di salmone marinato con melone e zabaione al mandarino, coda di gambero in crosta di pasta kataifi e gelato al finocchio, gnocchi di patate alla lavanda e quark, doppio raviolo all'erba orsina con finferli, filetto di struzzo all'aceto di lampone e cestino di frutti di bosco rovesciato. Per i più golosi aggiungiamo ancora qualche dessert: bavarese di birra con spuma gassosa, crème brûlée al rabarbaro e flan di cioccolato fondente con tartare di pere. Una cucina di autore che ha il pregio di avere prezzi ragionevoli specialmente se si opta per i menù. Inoltre Mattias va lodato per una scelta di vini che pochi altri hanno così ampia in Valtellina, con tutti i migliori vini valligiani e un'ottima selezione

anche di forestieri. Molto interessante la proposta dei vini al bicchiere che consente di abbinare un vino diverso a ogni portata. Come già detto lo Chalet ha anche delle bellissime camere e la cena si può gustare al meglio sapendo di non doversi mettere in auto subito dopo per fare molta strada.