

Che bello lo chalet di Mattias



di TOMMASO FARINA

Nella Livigno (Sondrio) extradoganale, già apprezzata e celebrata tempo fa per un bel negozio di formaggi, ecco la scoperta d'una tavola di grande interesse.

A dire il vero, ci siamo stati un paio di settimane orsono, giusto l'ultimo giorno di apertura prima delle ferie: però vi giriamo volentieri la segnalazione di questo posticino, consigliandovi una sosta dai primi di luglio, proprio quando, sia detto tra le righe, potrete andare a cercare i formaggi di Vallaccia e Pila nella Casa del Formaggio di Trepalle. Intanto prendete nota del nome del ristorante: si chiama **Chalet Mattias**, ed è fortunatamente defilato dall'intasata arteria dello shopping (via Canton 124, tel. 0342997794; chiuso martedì, accetta tutte le carte di credito).

La costruzione è in una viuzza che va verso la montagna: fate dunque il vostro ingresso in un ambiente di quelli che piacciono a noi, elegante e moderno ma odoroso di legno; perfetto per una parentesi romantica come per un'immersione puramente culinaria.

Voi sedetevi, e iniziate ad assaggiare lo stupendo pane che fanno qui, caldo e fragrante: sarà un'ottimo incipit alla cucina, curata personalmente da Mattias, chef e proprietario. La gentile signora in sala vi porterà i menu: noterete una lo-

quelli valligiani.

Le proposte di degustazione sono ricche: "I sapori dei miei confini" (36 euro) propone 4 portate ispirate alle tradizioni locali. Il "Menu dell'arte" (54 euro) è più articolato, e comprende sei scelte di varia estrazione, come la scalloppa di foie gras con mela della Valtellina e Vin Santo, o il filetto di tonno cotto e crudo in crosta di sesamo. Accanto a ogni piatto, Mattias appone il consiglio dell'abbinamento con un preciso vino a bicchiere: del resto, la cantina è uno dei vanti della casa per ampiezza e varietà, ed è illustrata da una bellissima carta vinicola.

Pur tentati dalla ricchezza di bottiglie, abbiamo optato per un vino valtellinese (vasta scelta), poi abbiamo mangiato alla carta.

La perizia del cuoco, evidente nei piatti più ricercati, si esalta pure in cosucce popolari come i proverbiali sciatt, che qui mangerete con gusto, accanto a una buona bresaola. Evitiamo la "sinfonia d'estate" a base di frutta e verdura fresca, e passiamo direttamente ai primi, con saporite e leggiadre lasagnette di pasta d'ortiche con bocconcini di capriolo e funghi gallinacci. Sennò, il risotto con olive taggiasche e pomodoro secco, o, in stagione, i mitici taròzz.

Il piatto migliore, d'una dolcezza impagabile, si rivelerà il guanciale di vitello stufato per molte