

Alcune proposte dei locali di Valtellina e Valchiavenna: dai ravioli e carrè d'agnello al forno del Lanterna Verde al medaglione d'antilope del Margna

Per chi preferisce il ristorante c'è solo l'imbarazzo della scelta

■ Superate indenni le abbondanti libagioni del 24-25-26 dicembre prepariamoci ad affrontare quelle ben più impegnative di fine anno. Dopo quattro giorni di rigorosa dieta, la sera di S. Silvestro dovremmo essere tutti in splendida forma per festeggiare alla grande. Un po' sul serio o un po' sul faceto parlerò perciò di quanto ci aspetta o potrebbe aspettarci la sera di martedì prossimo al ristorante. Anche in Valtellina e Valchiavenna c'è solo l'imbarazzo della scelta. Piatti tradizionali pochi, per il resto la fantasia degli chef la fa da padrone. Noblesse oblige, cominciamo quindi con l'unico ristorante "stellato" della provincia, la Lanterna Verde di Villa di Chiavenna, dove l'accoppiata dei fratelli Tonola propone un raffinatissimo menù con un rapporto qualità-prezzo davvero strepitoso (euro 35,00 vini esclusi). Si co-

mincia con un'insalatina di scampi e salsa al Pernod e a seguire bonbon di quaglia farcito con fegato d'oca e triglie gratinate alle erbe su carciofi e salsa alla provola. Su questi piatti il sommelier propone all'inizio uno Champagne brut Cuvée des Moines di Besserat & Bellefont e poi quello che a mio parere è il miglior Chardonnay prodotto in Italia, il Cervaro della Sala 1998. Il vino rosso indicato è invece un grande Syrah Cortona Il Bosco 1998 degno accompagnamento per i sapori forti dell'anitra muta utilizzata per il ripieno dei ravioli e relativo tartufo bianco di Langa nonché del carrè d'agnello al forno. Il dessert è una spuma al mandarino in crosta di cioccolato fondevole con macedonia d'arance e zest canditi che si annuncia come una vera e propria prelibatezza. La nostra carrellata prosegue in Valtellina con altri 7

ristoranti di cui elenchiamo alcune proposte. Ma partiamo dai prezzi (bevande escluse). Filo conduttore comune è l'utilizzo di materie prime costose come il foie gras quasi sempre utilizzato nella preparazione degli antipasti. Non manca il tartufo (bianco d'Alba o nero). Il pesce lo fa da padrone ed è compreso in tutti i menù mentre la carne di manzo e la selvaggina sono poco considerate. Ma vanno segnalate due vere "chicche", la tagliata di bisonte alle erbatte alpine del Ristorante Le Motte di Valdisotto e il medaglione d'antilope al croccante di carciofi dell'Antica Osteria Rapella di Morbegno. Anche con l'aragosta non si scherza. Il più nobile dei crostacei viene proposto in diverse preparazioni da quasi tutti i locali. Vediamo perciò alcune delle idee più interessanti. Lo storico Ristorante Sozza-

Il prezzo dei menù proposti per il cenone di San Silvestro va dai 60 ai 105 euro, vini esclusi

ni di Sondrio sta sul classico e chi vorrà scoglierlo troverà come sempre un servizio inappuntabile in un ambiente signorile ma al tempo stesso familiare. Sicuramente da provare i boccioli di storione affumicato del Volga con capperante e gamberi rosa agli agrumi e il ristretto di fagioli con profumo di porcini (85 euro per un menù di 7 portate). Altra sicura garanzia di cucina di alto livello, con una carta dei vini di prim'ordine, è quella di Marco Rapella (Hotel Margna) a Mor-

begno dove si potrà provare il risotto al Franciacorta e scamorza oltre al già citato medaglione d'antilope (60 euro per 8 portate). Da ricordare la vasta offerta di una carta dei vini di prim'ordine. Risaliamo la valle e portiamoci a Bianzone dove Anna Bertola della Trattoria Altavilla, locale emergente nella panoramica delle "osterie" di alto livello, ha preparato un menù più improntato alla tradizione e alle materie prime locali. Perciò tagliatelle di castagno al radicchio, sella di vitello al forno, selezioni di Bitto al miele e una buona proposta di vini Valtellinesi tra cui il Valgella di Sandro Fay (incluse le bevande 65 euro per 8 portate e un rapporto qualità-prezzo ottimale). Per chi vuole fermarsi a dormire sono appena state inaugurate 5 bellissime camere a disposizione degli ospiti del ristorante.

In Alta Valle abbiamo scelto tre locali: "Le Motte" a Valdisotto, lo Chalet Mattias e la Chioseta Veglia a Livigno che a parere di chi scrive rappresentano oggi il meglio della zona. Ambiente caldo negli accoglienti locali de "Le Motte" dove domina il legno antico e la professionalità della famiglia Lazzari. Da citare le langostine gratinate, i salumi di altissima qualità e la tagliata di bisonte (8 portate per 88 euro). Ottima la carta dei vini. Anche qui viene consigliato un vino valtellinese (Sassella riserva Rinaldo 97). A Livigno la vera novità è Mattias, per l'ambiente e la cucina innovativa. Il menù include 8 portate tra cui datteri natalizi farciti al foie gras, raviolo con gamberi di fiume, poncio di pomodoro chiarificato con medaglioni di aragosta, carosello di pesce, praline di formaggi (materie prime costose per

un prezzo di 105 euro ma che, almeno sulla carta, li dovrebbe valere...) La cucina è tra le migliori per qualità e quantità delle etichette proposte. Anche qui a disposizione degli ospiti quattro fantastiche suite (90 mq. l'una) di ambientazione tipica alpina. Infine un classico locale livignasco il Chioseta Veglia (Hotel Bivio) di Eric Galli, una garanzia di ottima qualità e di grande raffinatezza dove sono presenti le migliori etichette valtellinesi e trizziniane, che per 70 euro offre una cena di 9 portate. Si va dalle ostriche, al salmone affumicato, al carpaccio tiepido di filetto di zerb, all'aragosta alla terridoro e infine una selezione di formaggi di alpeggio. A voi scegliere, non necessariamente solo tra questi locali, il cui numero abbiamo dovuto fortunatamente limitare.