

## GRANDI CUOCHI

A Livigno, nel Ristorante Chalet di un giovane talento

# «Sono il nemico del pizzocchero»

Mattias Peri: «La mia vera sfida? Non cedere alla banalità valtellinese»

### Scheda

#### • Dove

Il «Ristorante Chalet Mattias» si trova a Livigno (Sondrio) in via Canton 124, tel. 0342.997794. Giorno di chiusura martedì (ma è sempre aperto in agosto e durante la stagione



sciistica). Costo, 50 euro vini esclusi. Nello chalet (foto) al piano terra ristorante e cantina. Ai piani superiori cinque camere accoglienti e un appartamento.

#### • Il servizio

Vi accoglie con garbo Manuela, compagna di Mattias, che suggerisce con competenza. Oltre la carta, due menu degustazione (uno a 38 euro).

#### • I vini

Lista ben impaginata, con etichette a prezzi ragionevoli. Possibilità di avere vini al bicchiere

**M**emento audere semper. Se un giorno Mattias Peri dovrà scegliere un motto che lo rappresenti probabilmente sceglierà questo: ricordati di osare sempre. Già, perché lui è tipo dalle sfide difficili, con una vita che non è stata soltanto tutta in salita, ma un vero sesto grado alpinistico. Orfano di entrambi i genitori a tre anni, buona parte dell'infanzia trascorsa in collegio. «E' come fare il militare da bambino», dice lui. Per necessità ha iniziato a lavorare a dodici anni al ristorante come lavapiatti, dove è stato contaminato dalla passione per la cucina. Naturale la scelta di frequentare la scuola alberghiera a Sondrio, con sistemazione in collegio dai Salesiani, che gli hanno ribadito i concetti su ordine e disciplina. Qualche esperienza qua e là e poi assunto alla società che gestisce gli impianti di Livigno dove ha lavorato fino a diventare direttore. Cinque anni con l'obiettivo di raggranellare i soldi necessari per aprire un suo locale. E dove lo va ad aprire? A Livigno.

Se c'è un posto in Lombardia che è lontano da tutti e da tutto è proprio Livigno, 250 km di strada infernale da Milano, a due passi dalla Svizzera, ma con il passo Forcola e il Gallo che anche d'estate sono aperti soltanto fino alle otto di sera e quindi significa privarsi della ricca clientela elvetica. Sei costretto a lavorare con quei pochi gourmet che non fanno il soggiorno mezza pensione tutto compreso o

con quegli stoici che decidono di sobbarcarsi un viaggio massacrante passando per il Passo Foscagno, clientela già selezionata in partenza. Ma le difficoltà non finiscono qui.

«In questo luogo non si trovano materie prime di qualità — aggiunge Mattias — per questo per fare la spesa come dico io, specie per il pesce, vado tutti i giorni a Sankt Moritz o a Bolzano». A poco a poco questo testardo cuoco valtellinese sta ritagliandosi uno spazio, con clienti che aumentano, e guide che lo hanno già segnalato. Fossimo noi la Michelin, a Mattias Peri avremmo già dato la gloriosa stella honoris causa per l'impegno profuso in questa terra gastronomicamente arida. Ma Mattias è contento, sempre più spesso la sera riesce a fare il tutto esaurito (vuol dire 20-25 coperti).

Quali sono state le esperienze di questo giovane talento dei fornelli? «Alcuni corsi di formazione. Stagioni a Venezia e in Toscana nei grandi alberghi. Qual-



**GUSTO MONTAGNA** Mattias Peri, 36 anni, con lo staff. «Il maestro più importante è il cliente», dice

che locale in Svizzera. Un corso da Ferran Adrià, importante per la tecnica: scompone, emulsiona, ha mille idee». Personalità di riferimento tra gli chef famosi? «Paolo Frosio, Juan Roca in Spagna, Claudio Prandi,

ma siccome la mia è una cucina soprattutto di montagna, Norbert Niederkofler del Sant'Hubertus a San Cassiano in Val Badia. Ma il maestro più importante è il cliente, da cui imparo sfumature che servono a trasformare un ottimo piatto in un piatto perfetto. Siamo al confine con la Svizzera, più che con i colleghi valtellinesi ho legato con colleghi dell'Engadina. Il 60% della mia clientela è svizzero. Gli svizzeri hanno una cultura gastronomica superiore, specie sui vini. All'inizio sono diffidenti, ma se riesci a convincerli ti lasciano fare quello che vuoi».

Fonti di ispirazione?

«A me piace camminare in montagna o fare mountain bike, mi capita di associare un profumo e un sapore con quello che trovo in natura.



**PEPE** Mattias Peri insaporisce il sugo

### SVIZZERA BATTE ITALIA

*I miei clienti svizzeri hanno cultura gastronomica superiore, specie sui vini. All'inizio sono diffidenti, ma se li convinci ti lasciano fare quello che vuoi*

### I PIATTI PIÙ ISPIRATI

*Preparo petali di bresaola e perle di polenta. Mi sento artista con la coda di gambero argentino in crosta di pasta kataifi e il gelato al finocchio*

Questo per i piatti legati al territorio, che inserisco nel menu dei "miei confini". Petali di bresaola con spuma di formaggio e costoletta di cervo con perle di polenta, solo per fare un esempio. Per i piatti più creativi è l'estro che mi conduce, l'ispirazione del momento, un'idea, un azzardo. Nel mio "menu d'arte", oltre alla logica dei sapori, è importante l'aspetto estetico, una mia forma di espressione artistica. Anziché pennelli e colori utilizzo sapori e profumi, intagliati in forme e colori. Così nascono il cocktail di salmone marinato con melone e zabaione al mandarino, la coda di gambero argentino in crosta di pasta kataifi e gelato al finocchio.

«La mia vera sfida però è non cedere, non lasciarsi andare a una ristorazione commerciale fatta di pizzoccheri e compagnia bella, con la quale guadagnerei di più. Voglio mantenere la mia personalità e il mio stile di cucina e ottenere il favore del cliente gourmet, di chi veramente capisce di cucina».

Capito il granitico Mattias? Sarebbe più facile salire la parete nord del Pizzo Badile in solitaria e invece lui osa l'impossibile: conquistare il gourmet a Livigno. Memento audere semper.

Francesco Arrigoni