



L'ANGOLO DI
ALLAN BAY

RISTORANTE CHALET MATTIAS
VIA CANTON, 124
23030 LIVIGNO (SO)
TEL. 0342/997794
WWW.CHALETMATTIAS.COM
CHEF: MATTIAS PERI

CREATIVITÀ AD ALTA QUOTA CUCINA INNOVATIVA, ECCELLENZA DELLA MATERIA. A LIVIGNO

FOTO DI MANUELA VANNI

LIVIGNO È UN MEGA POLO TURISTICO, con 10mila posti letto e 100 ristoranti, in genere grossi, per coprire la domanda di cibo dei turisti. Però, e questo sta succedendo in tutte le province d'Italia e questo è il bello della ristorazione italiana di oggi, c'è qualcuno, ambizioso e determinato, che vuole andare avanti, vuole offrire ottimi piatti, per quanto questo sia faticoso e difficile: ma quanto sia faticoso e difficile tutti i bravi cuochi, dovunque nella Penisola, lo sanno. A Livigno qualcuno ha il nome di Mattias Peri, livignotto purosangue, che con la moglie Manuela gestisce l'omonimo (semplice, piccolo, 5 stanze) hotel e ristorante, che è ampiamente riconosciuto come il top della zona. Mattias è autodidatta, fino a pochi anni fa gestiva un rifugio. Poi riesce a costruire il suo albergo e decide di fare crescere la cucina. Che è, come è giusto che sia, solidamente ancorata alla tradizione della sua terra ma che è ampiamente arricchita con spunti di dovunque e comunque ed eseguita con le tecniche più moderne. Lui è molto creativo. Ama costruire i piatti in forma ricca e barocca, ama comporli immaginando paesaggi e ambienti, i suoi paesaggi, i suoi ambienti, traducendoli in forma di cibo. Il piatto che credo rappresenti al meglio questo suo approccio è l'orto nel piatto. Lui

vuole fare ricordare al cliente l'orto e quindi mescola tantissimi ingredienti orticoli; ci sono anche le lumache, appunto abitatrici degli orti, in un disegno organico che evoca l'orto, valore positivo assoluto. Gli ingredienti sono dolci o non, perlopiù crudi ma anche cotti e le lumache sono cotte in pasta brik, una tradizione araba, mentre alla base c'è una gelatina all'aceto balsamico. È un piatto che ovviamente varia in funzione delle stagioni e che funziona veramente alla grande.

Ma è molto evocativo anche un piatto



che si chiama un'immersione nel bosco. È un risotto con aghi di pino, funghi porcini e capriolo affumicato con pigne: più bosco di così... Ovviamente ama i fiori eduli, un ingrediente misconosciuto da troppi che con eleganza e semplicità può arricchire (quasi) tutti i piatti. E poi ama giocare. La pasta, fresca all'uovo, ricca di tuorli, viene rapidamente cotta in forma di stracci e poi passata su uno stampo da giornale, quello di una volta, pre computer, qui viene "stampata" utilizzando il nero di seppia al posto dell'inchiostro: e si può proprio leggere l'articolo sulla pasta! Certo è un gioco ma la nuova, buona cucina è, anzi dev'essere gioco, dando per scontata la mano del cuoco, ovviamente, mano che lui ha. Quale può essere il suo insegnamento ai suoi giovani e ambiziosi colleghi? Direi quello di sapere guardarsi attorno per trasmetterne tramite il loro mestiere, che è la cucina, lo spirito. E poi di conoscere tanto di tanti, che gli spunti vengono da dovunque, e se un ingrediente e una tecnica arricchiscono un piatto ben vengano, senza alcuna esitazione. Poi la carta dei vini ha qualcosa come 1100 etichette, e la proposta dei distillati è veramente completa. Ma questa è la ciliegina sulla torta di un locale veramente appagante.



MILANESE, LAUREATO IN ECONOMIA POLITICA ALLA BOCCONI, GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO DAL 1994, ALLAN BAY È PRIMA DITUTTO UN GRANDE APPASSIONATO DI CUCINA E STORIA DELL'ALIMENTAZIONE. UNA PRESTIGIOSA FIRMA, CHE CI GUIDA ALLA SCOPERTA DEI NUOVI TALENTI DELLA RISTORAZIONE MODERNA.

Allan Bay