

## FULL IMMERSION ALLA SPA

Ai Bagni di Bormio avevamo dedicato un ampio servizio sul numero 2 di HO.RE.CA. Magazine, apparso nel gennaio 2006, al quale vi rimandiamo; parlando della Valtellina, tuttavia, ci pare doveroso tornare a consigliarvi una full immersion - è il caso di dirlo - in uno dei due hotel con spa situati in Valdidentro, si tratti dei romantici Bagni Vecchi, dalla fascinosa atmosfera rétro, o dei monumentali Bagni Nuovi, oggetto di un più recente restauro. In entrambi i casi è possibile godere, attraverso percorsi mirati, delle proprietà benefiche di acque note sin dai tempi di Cassiodoro, ministro plenipotenziario del regno dei Goti in Italia, che ne diede testimonianza in uno scritto databile intorno al 535 d.C. Entrambe le strutture, con annesso ristorante, sono immerse in un contesto riconosciuto come parco monumentale che si estende su una superficie di 40 ettari.

Una ventina di chilometri separano Bormio da Livigno, famosa zona franca nonché meta sciistica e di shopping situata all'estremo nord della valle. Per quanto riguarda la ristorazione, l'offerta è ricchissima, ma, salvo le debite eccezioni, non brilla per qualità. Fra queste eccezioni, spicca dunque lo Chalet Matthias, un ristorante e una manciata di camere racchiuse in un'amena costruzione situata in una zona leggermente defilata del paese. A realizzarlo è stato il titolare e chef, Matthias Peri, che lo ha costruito cinque anni fa e che oggi si sta conquistando una sempre maggiore e meritata fama. "Sono uno chef autodidatta - ammette Matthias - anche se ho cominciato molto presto a lavorare in diversi locali della Valtellina, dove mi sono formato. Se dovessi definire la mia attuale cucina, la direi creativa e spontanea, fatta sia di ingredienti del territorio, sia di prodotti qui poco usati, come il pesce di mare".

Molte delle creazioni dello chef lasciano davvero



A sinistra, colpo d'occhio sui Bagni Vecchi di Bormio. Nella pagina accanto, da sinistra, Max Tusetti, chef patron del Filò di Bormio; lo Chalet Matthias di Livigno.

## Terme apprezzate sin dall'Alto Medioevo

verze. Nel preparare gli sciatt, invece, uso l'accortezza di fare in modo che l'involucro di pastella sia il più possibile sottile". Oltre a diversi menu a tema, come quello che vede protagonisti i funghi, anche le preparazioni a base di selvaggina rappresentano un asso nella manica per lo chef. "Amo proporre ai miei clienti - afferma - piatti quali il carpaccio di cervo tiepido, i tagliolini al ragù di capriolo, il filettino di cervo con Sforzato e finferli. Quanto ai dolci, amo ricorrere anche alla contaminazione. Come nel caso del mio babà, che preparo con grano saraceno e bagno con il re degli amari locali, il Braulio".

a bocca aperta per quanto appaiono spettacolari, come la lasagnetta di pasta all'uovo griffata con ragù di pesce; o il dattero farcito al foie gras e mele della Valtellina; o ancora, fra i dessert, la crème brûlée alle gemme di pino con crema di rabarbaro. Un ulteriore elemento che non passa inosservato nel ristorante del giovane chef è la ricchissima cantina. "Una brutta malattia - scherza Matthias -, una passione che non smetto di coltivare, andando a visitare, appena posso, le aziende nei rari momenti liberi". La cantina conta 980 etichette fra bianchi, rossi, Champagne e Sauternes.