



serpillo, *crème brûlée* alle gemme di pino con crema al rabarbaro. Ogni piatto è accompagnato da un calice di vino (in questo caso, Pigato 2002, Lupi, Corte di Cama 1998, Mamete Prevostini, Sforzato Canua 1997, Sertoli Salis, Moscato Rosa, Marco Felluga), a riprova del percorso enogastronomico mirato che Mattias riserva ai propri ospiti.

"Prima che clienti sono ospiti dello *Chalet* -ribadisce Mattias- e voglio dare loro il massimo delle mie possibilità". Ma il menu che meglio rappresenta l'anima di questo chef generoso è quello definito "L'innovazione sposa la tradizione", una serie di portate strabilianti per qualità e presentazione, i cui sapori restano impressi nella memoria. Proposto a 58 euro, si compone di: lombo di maialino croccante con *bouquet* di insalate, millefoglie di cervo con mele della Valtellina e lamponi di bosco, gnocchi di ortiche al burro e timo, risottino Carnaroli con aghi di pino, funghi porcini e capriolo *fumé*, piccolo filetto di torello con crema di verdure e fagiolini (piatto equilibrato ma di spiccata consistenza gustativa), corona di frutta fresca su serigrafia di rose.

Ma qual è l'obiettivo di Mattias? "Mi piace pensare di rendere moderno un piatto tradizionale: per farlo in modo corretto bisogna poter comunicare con il cliente e spiegarli il significato di un piatto: per esempio, per me è un piacere trasmettere ai miei clienti l'amore per la montagna, (più d'estate che d'inverno), il piacere di camminare nel bosco, di sentire profumi straordinari. Credo che il risotto alle gemme di pino, funghi porcini e capriolo affumicato, riesca a comunicare concretamente il mio concetto di cucina alpina. Restituendo nei sapori del piatto l'intensità dei profumi del bosco". E qui, in Alta Valtellina, a ridosso dell'Engadina, ci sono i boschi più belli d'Italia. "La Valtellina -continua Mattias- è una terra molto ampia e differenziata: qui a Livigno abbiamo un lega-



me forte con Alto Adige e Svizzera: c'è una sorta di identità culturale, a Bolzano si trova tutto, sono molto preparati in fatto di ospitalità. Ti sanno aiutare perché hanno la cultura della montagna, che diventa elemento portante dell'economia, non solo turistica".

Parliamo di vino: quante etichette ci sono in cantina? "Un migliaio, cercando di tenere sotto controllo le annate importanti sul panorama italiano, Valtellina in testa, ma dall'inverno prossimo inserirò in carta 35 vini francesi. Voglio completare il raggio della presenza internazionale, anche per una forma di rispetto verso la mia clientela: i grandi francesi →

In alto, "vietato fumare", un dolce di geniale creatività che riproduce un sigaro con il suo fumo (!). Sopra, una camera dello Chalet e la brigata di cucina al lavoro

