

Hotel Chalet Mattias

di Mattias Peri

Raggiungere Livigno richiede una certa determinazione, ma ne vale la pena per la bellezza del luogo, alle porte del parco nazionale dello Stelvio, e per la superba accoglienza di questo chalet. Mattias Peri è un giovane chef dalle idee cristalline, come il cielo sopra il Pizzo Bernina: materie prime ineccepibili, a partire dalla Valtellina, ma senza pregiudizi di sorte. Da questo approccio le ricette della tradizione escono sublimate; quelle d'invenzione, invece, anche per estetica, sono vere opere d'arte.



Ravioli di segale ripieni di polenta cuncia con salsa di porcini trifolati e scaglie di grana grosino
'Cuncia' sta per 'aconcia', ovvero una polenta condita come meglio si possa immaginare, amalgamando formaggi valli-giani e burro fuso con un rametto di timo. Il colpo di genio sta nell'usarla come ripieno di una sfoglia scura di segale, l'antico cereale delle terre alpine, impastata con 32 rossi d'uovo. Il tutto, studiato nei minimi dettagli, come la scelta del formaggio grana della latteria di Grosio perché anche il tocco finale non sia banale.

To get to Livigno is not easy; nonetheless, it is worth going: the landscape is breathtaking as it is close to the Stelvio National Park, and the welcome so warm you will be impressed. Mattias Peri is a determined young chef with ideas as bright as the sky over Pizzo Bernina: first quality ingredients, mainly local, but not only. This means that traditional recipes are innovated and food acquires sublime taste; as far as the look of dishes is concerned, it is really artistic!

Rye ravioli - stuffed with polenta 'cuncia' - with porcini trifolati sauce and grana grosino cheese

'Cuncia' means 'aconcia', i.e. polenta with a lot of ingredients - beyond imagination - cheeses from the near valleys, melted butter, and thyme. The brilliant idea is to use it to stuff ravioli made from rye sfoglia. The homemade sfoglia is made from 32 yolks and rye flour - the typical grain grown in the Alps. Accurately studied is the final touch to this dish: grana grosino cheese, specialty of Grosio Dairies.

Nuovo Socio



Livigno (Sondrio)

Via Canton, 124
CAP 23030
Tel. 0342/99.77.94
Fax 0342/97.08.33
www.chaletmattias.com
info@chaletmattias.com



A22 Bolzano Sud



Tirano km 80



Milano km 250
Bergamo km 250
Innsbruck km 250



Chiuso martedì e mercoledì a pranzo (in bassa stagione).
Ferie variabili in primavera (1 mese) e in autunno (1 mese)
Closed on Tuesdays, and Wednesdays at lunchtime (off season). Holidays: unscheduled - 1 month in springtime, and 1 month in autumn.