

► GROSIO

Sassella - Da Jim

via Roma, 2
tel. 0342847272 • fax 0342847550



www.hotelsassella.it
jim@hotelsassella.it
Riposo settimanale: mai
Ferie: mai
Prezzo menu: € 35
Carte di credito: tutte
Coperti: 100 + 200

È un diesel! Sì, questo locale, ha il passo giusto di chi sa che facendo bene si va lontano. E di "chilometri", questo ristorante ne ha fatti, e tanti, ma certo non accusa nessuna stanchezza. Da quanti anni il Sassella di Grosio, ristorante incastonato nell'omonimo albergo, all'ombra del campanile della parrocchiale, è meta affidabile e tavola sicura per chi arriva da queste parti. Al timone da più di trent'anni Giacomo Pini, detto Jim, grande professionista della ristorazione e della sommellerie valtellinesi; e oggi affiancato dalla soave e brava figlia Ombretta. Per voi, ambiente, caldo, molto "invernale" ma sempre ospitale. Una cucina che nasce dalla passione che Jim ha per i piatti della memoria, spesso dimenticati. Una specialità per tutte, quei manfrigoli che sono rotolini di grano saraceno ripieni di pane e Bitto. Oppure i toscanei de baita, sorta di crespelle nere coi funghi. Prima però avrete assaggiato buone bresaole e slinzeghe con burro al ginepro; la lombatina di capriolo marinata al timo selvatico; il cestino di grano saraceno con fonduta e funghi galletti. Di primo, oltre ai piatti citati, sono di prammatica i pizzoccheri, da mangiare con la pesteda, un trito di sale ed erbe di montagna d'antichissima tradizione. Più che interessanti le proposte dei secondi: oltre alla trota d'alpe ai ferri, la luganega ai funghi, il bastone di carne alla pioda, i nidi di polenta ai porcini e la costata di cervo al timo. Validi la selezione dei formaggi, mentre il carrello dei dolci sembra inferiore al resto della carta. Cantina ampia e con vini perlopiù di Valtellina. (T.F.) v. 08/06

→ Quando la statale della Valtellina si muta in strada a scorrimento veloce, uscire alla seconda uscita di Grosio, poi puntare il centro del paese.

► LIVIGNO

Chalet Mattias

via Canton, 124
tel. 0342997794 • fax 0342974016



www.chaletmattias.com
Riposo settimanale: martedì
Ferie: variabili in giugno
Prezzo menu: € 40
Carte di credito: tutte
Coperti: 40

In pochi anni, questo locale è diventata la miglior tavola d'un territorio difficile come Livigno. Tutto merito di Mattias, chef patron di valore di questo alberghetto, con annesso il bel ristorante. Chiara e accogliente, la sala, ancora piena del profumo del legno nuovo, e ricca di ammicchi montanari attuati con simpatica eleganza, molto adatta a una cenetta a due. Sorprendente la carta dei vini, piena di suggestioni e buone etichette, molto bella da vedere, e ricca di spiegazioni su vini e vitigni, ordinata. Impeccabile il servizio, puntuale e capace di mettere a proprio agio. E la cucina, è la ciliegina. Ghiotta e legata alla tradizione (su tutti i pizzoccheri, solo su prenotazione, fatti appositamente a mano), ma con valide rivisitazioni creative e proposte che portano i piatti fino al mare, per venire incontro a chi voglia qualcosa di diverso. Menu degustazione (a 38, 48 e 54 euro), diversi e invitanti, con proposte di bicchieri di vino abbinati ai singoli piatti. Alla carta? Due le specialità imperdibili, ovvero sciatt e tarozz di verdure. Tra gli altri piatti, tra gli antipasti bene le "sinfonie" a base di frutta fresca, e la scaloppa di foie gras con mele di Valtellina. Di primo, i ravioli di pasta all'uovo ripieni di branzino, ed il risotto alle gemme di pino e porcini. Di secondo? Piatti forti, il guanciale di vitello stufato alla vecchia maniera (per molte ore) con spuma di patate ed il filetto di torello cotto nella cenere. Bene anche tonno cotto e crudo. Si chiude con flan di cioccolato con le pere e zuppetta di pesche e lambrusco con sorbetto al basilico. v. 05

→ Giungete a Livigno dalla statale del Foscagno. Via Canton è una traversa dello stradone centrale, verso la fine del paese.