

A LIVIGNO LA SESTA EDIZIONE DELLA SUNRISE MATTIAS

Sono aperte le iscrizioni per la **sesta edizione della Sunrise Mattias**, l'attesissimo evento livignasco organizzato dall'Associazione Mattias che si terrà il prossimo **29 marzo** per rendere omaggio ancora una volta alla tradizione gastronomica della valle attraverso il ricordo di **Mattias Peri, primo chef di Livigno e della Valtellina a ricevere una stella Michelin nel 2009**.

SUNRISE MATTIAS 2023

Per questo appuntamento, sette chef stellati in collaborazione con i **cuochi dell'Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno e altri nomi noti del mondo della gastronomia italiana**, si riuniranno nella spettacolare cornice del Piccolo Tibet per regalare agli ospiti un'indimenticabile esperienza di gusto attraverso la preparazione di una colazione gourmand all'alba.

L'emozionante evento prevede la **partenza alle ore 6.00** dal parcheggio della seggiovia Monte Sponda o dal Passo D'Eira: una volta arrivati in cima, grazie all'utilizzo di ciaspole o sci d'alpinismo, alle **ore 7.10** si prenderà parte ad una sessione collettiva di **Saluto al Sole**, la famosa pratica di hatha yoga per fare il pieno di energia mentre ci si lascia accarezzare dal sorgere del sole.

Solo dopo si darà finalmente il via alla **colazione gourmand**, che prevede le eccezionali creazioni realizzate dalle mani esperte di alcuni degli chef più importanti del panorama gastronomico nazionale, provenienti da diverse città del Nord Italia e tutti profondamente legati alle montagne valtellinesi: **Alessandro Negrini** de Il Luogo di Aimo e Nadia di Milano (2 stelle Michelin); **Alessandro Gilmozzi**, lo chef di El Molin di Cavalese con 1 stella Michelin; **Giancarlo Morelli** del ristorante Pomiroeu di Seregno (1 stella Michelin); lo chef **Lorenzo Cogo** del ristorante Dama (1 stella Michelin) a Venezia; **Gianni Tarabini** del ristorante La Preséf (1 stella Michelin) di Mantello; **Davide Caranchini** di Materia, il ristorante di Cernobbio con 1 stella Michelin; **Paolo Rota**, lo chef del ristorante Da Vittorio a St. Moritz (2 stelle Michelin); **Valeria Mosca**, fondatrice di Wood*ing, un laboratorio di ricerca e sperimentazione sull'utilizzo del cibo selvatico per l'alimentazione e la nutrizione umana di Monza; **Gianluca Fusto** e **Maurizio Santin**, entrambi maestri AMPI, il primo co-fondatore di Fusto Milano e il secondo direttore di Unica Food Innovation School, **Davide Longoni** maestro panificatore, ha vinto il premio "Padre della Panificazione Moderna" da parte di Gambero Rosso ed è "Maestro d'arte e Mestiere" della fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte e ALMA; ed infine **Maurizio Valli**, "maestro" del caffè del Bugan Coffee Lab di Bergamo.

Insieme a loro ci sarà l'**Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno (ACPL)**, nata nella primavera del 2001 con l'obiettivo di salvaguardare e promuovere le consuetudini culinarie della tradizione livignasca che, negli anni, si è anche fatta promotrice di importanti iniziative, come il progetto "TAST – Livigno Native Food" che porta negli alberghi e negli appartamenti dei corner dove gli ospiti possono assaggiare prodotti della tradizione made in Livigno.

Inoltre, per questa edizione sarà presente anche uno special guest d'eccezione: **Matias Perdomo**, il celebre chef del ristorante Contraste (1 stella Michelin) di Milano, che parteciperà da spettatore agli eventi organizzati a Livigno dall'Associazione Mattias.

Fin dai primi assaggi delle deliziose portate della colazione gourmand, gli ospiti saranno avvolti da un clima di allegria e convivialità, proprio come se ci si trovasse in un tipico rifugio alpino, dove la condivisione, i "valori di montagna" e il coinvolgimento di ogni persona presente sono imprescindibili. Una sensazione che tutti i partecipanti porteranno con sé fino al ritorno in valle, insieme ai sapori unici dei piatti appena gustati.

La **quota di iscrizione** per partecipare alla sesta edizione della **Sunrise Mattias** è di **€ 60**: è possibile iscriversi online [QUI](#) oppure presso la sede di APT Livigno in Plaza Placheda (Via Saroch 1098/a).

SC'COLA DA COŚGÍNA: UN MOMENTO DI FORMAZIONE

Quest'anno, per la prima volta, l'Associazione Mattias ha voluto dedicare un appuntamento esclusivamente per le scuole e gli addetti ai lavori, sottolineando il suo costante impegno nel premiare gli studenti meritevoli delle Scuole Alberghiere Superiori della Lombardia e del Trentino Alto-Adige: durante il **pomeriggio del 28 marzo** si terrà l'**incontro "Sc'cola da cośgína"**, un **momento di formazione per i giovani impegnati nelle scuole alberghiere** che avranno l'opportunità di incontrare e confrontarsi con gli chef Alessandro Negrini, Gianluca Fusto, Giancarlo Morelli, Davide Caranchini, Stefano Masanti, Lorenzo Cogo, Alessandro Gilmozzi.

Presentati dal giornalista **Paolo Vizzari**, gli chef invitati si alterneranno nell'arco di tutta la giornata con delle lezioni di cucina agli oltre duecento tra ragazzi delle scuole alberghiere e chef della località invitati dall'Associazione.

L'obiettivo è di trasmettere ai futuri cuochi conoscenza ed entusiasmo per questo mestiere, nel quale, come l'esempio di Mattias ha mostrato, lo studio e la dedizione consentono di soffermarsi in ogni luogo del nostro Paese, e di catturarne la magia e restituirla nel gusto.

LA CENA DI BENEFICIENZA "SLALOM TRA LE STELLE"

Sempre il **28 Marzo**, l'Associazione Mattias ha organizzato una **cena di beneficenza**, alle ore 19.30, presso il **Ristorante Kosmo Taste the Mountain**: la "**Slalom tra le Stelle**" sarà l'occasione per 11 grandi chef di liberare la propria creatività per far gustare ai commensali delle portate indimenticabili.

Il ricavato della cena benefica (la cui quota di partecipazione è di € 200) sarà interamente devoluto all'Associazione Mattias, per il finanziamento delle borse di studio e delle donazioni agli istituti alberghieri partecipanti all'edizione 2023 del Concorso Mattias Peri.

Il **primo entrée** avrà la firma di **Michele Talarico** (chef del ristorante Kosmo), **Gianni Tarabini** (Ristorante La Preséf) e **Valeria Mosca** (fondatrice di Wood*ing), seguito poi dalla **seconda proposta di antipasto** creata da **Stefano Masanti** (Ristorante Il Cantinone di Madesimo), **Davide Caranchini** (Ristorante Materia) e **Lorenzo Cogo** (Ristorante Dama). **Concluderà gli antipasti** la creazione dello chef **Alessandro Gilmozzi** (Ristorante El Molin).

La **prima portata** invece è stata affidata a **Giancarlo Morelli** (Ristorante Pomiroeu), a cui seguirà poi il **secondo** ideato e realizzato da **Alessandro Negrini** (Ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia). Il **dessert**, invece, porterà la firma di **Maurizio Santin** (maestro AMPI e direttore di Unica Food Innovation School), mentre la **pralineria** sarà realizzata da **Gianluca Fusto** (membro AMPI e co-fondatore di Fusto Milano).

ASSOCIAZIONE MATTIAS

Sunrise Mattias nasce da un'idea dello chef livignasco Mattias Peri che, nella sua breve carriera, ha raggiunto l'ambito sogno di conquistare una stella Michelin.

Nell'anno della sua scomparsa, il 2015, grazie alla compagna Manuela e a un ristretto gruppo di amici, ha preso vita l'Associazione Mattias: grazie all'impegno di tutti gli associati e dei cuochi di Livigno, l'Associazione continua a promuovere la figura di questo chef e a divulgare la sua arte culinaria, in grado di dare un'identità alla cucina delle Alpi, valorizzando il territorio e i suoi abitanti.

Partendo da questi valori, l'Associazione Mattias indice ogni anno un concorso riservato a una decina di scuole alberghiere del territorio alpino con l'obiettivo di aiutare i ragazzi, attraverso delle borse di studio, a valorizzare la filosofia della cucina di montagna. Alcuni territori alpini italiani stanno vivendo una profonda crisi a causa della scelta di molti giovani cuochi di intraprendere le proprie carriere oltre il confine, scegliendo ristoranti e alberghi di città straniere, lasciando così i paesi montani senza un sufficiente numero di professionisti del settore. Per questo l'Associazione si pone l'obiettivo di incentivare i giovani a rimanere nel territorio di montagna e a promuovere un'idea di cucina che ne rispecchi gli ideali.

Per maggiori informazioni: <https://www.livigno.eu/evento/sunrise-mattias>