



8 MARZO 2022

SULLA VIA DELL'ECCELLENZA: IL PERCORSO GASTRONOMICO DI LIVIGNO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Un'offerta food sempre più ricercata e innovativa si basa su radici profonde e nasce dal desiderio di valorizzare la montagna e le sue ricchezze. Tra i principali eventi che celebrano l'anima gastronomica di Livigno, in programma c'è la suggestiva Sunrise Mattias del 28 marzo, la Colazione Gourmand in alta quota, in memoria di chef Mattias Peri.

Milano, 8 marzo 2022 – Il Piccolo Tibet è un territorio ricco di eccellenze enogastronomiche da custodire, preservare, far conoscere ai viaggiatori e tramandare alle nuove generazioni di chef. Questo è l'obiettivo dell'**Associazione Cuochi e Pasticceri** e dell'**Associazione Mattias**, con cui **la località intraprende azioni concrete per valorizzazione il suo patrimonio culinario**, fatto di antiche ricette, prodotti autentici come Salam da Baita e Scimudin, e moderne tecniche di rivisitazione.

Tas't- Livigno Native Food

Tra i progetti pensati per far conoscere da vicino ai turisti i sapori e i prodotti più autentici della tradizione, spicca **Tas't- Livigno Native Food**. Accanto al buffet per la colazione, ogni albergo aderente allestisce l'**Angolo della colazione livignasca**: con l'assaggio di dolci, pane, latticini, insaccati e stagionati, tutti gli ospiti potranno compiere un autentico viaggio di gusto e conoscere i prodotti locali. Un concept innovativo che porta letteralmente in tavola la tradizione, e che vedrà come prossimo step lo sviluppo del Tas't anche per gli appartamenti con la creazione di un **Cestino della Merenda Livignasca**. Ideato dalla collaborazione tra APT e ATC Livigno, produttori e albergatori locali, questo progetto si inserisce nell'ambito delle iniziative intraprese dall'**Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno (ACPL)**, nata nella primavera del 2001, con la missione di promuovere e trasmettere le consuetudini culinarie del territorio. A questo proposito, nel 2014 è stato pubblicato "**Leina da Saor**", libro fotografico bilingue edito Giorgio Mondadori contenente 100 ricette tradizionali, 37 rivisitate e oltre 250 fotografie: un orgoglio per tutti gli associati che sono riusciti a suggellare la tradizione culinaria livignasca da tramandare, conoscere e studiare.

LIVIGNO

Il Sentiero Gourmet e la Sunrise Mattias

Ispirata da questo libro, la località ha dato vita al **Sentiero Gourmet**, in programma per il prossimo **15 luglio**, evento teso tra ricercatezza ed eccellenza, che celebra sapori ancorati alla tradizione ma spinti verso innovazione e nuove contaminazioni. Questo percorso itinerante si snoda per 5 chilometri tra i boschi dell'Alpe Vago. I partecipanti sono invitati a sostare nelle diverse postazioni allestite dall'Associazione Cuochi e Pasticceri, per degustare diverse proposte di **finger food gourmet e piatti della tradizione rivisitati**, accompagnati da una selezione di ottimi vini valtellinesi. **Novità dell'edizione 2022**, sarà la presenza di chef stellati valtellinesi che affiancheranno i cuochi di Livigno nella realizzazione dei piatti.

Altra eccellenza del Piccolo Tibet è l'**Associazione Mattias**, nata in ricordo di Mattias Peri, il primo chef di Livigno e della Valtellina a ricevere una Stella Michelin nel 2009. Grazie a lui Livigno ha compiuto un grande salto di qualità a livello culinario e il suo impegno e passione hanno tracciato una strada viva ancora oggi nell'entusiasmo dei giovani talenti; l'Associazione che prende il suo nome desidera continuare ad essere **fonte di ispirazione per i cuochi di domani**. Ogni anno, amici e sostenitori dell'Associazione Mattias prendono parte al **Sunrise Mattias**, evento emozionante che rende omaggio alla tradizione gastronomica della valle attraverso il ricordo di uno dei suoi interpreti più amati e ispirati.

Giunto alla sua quinta edizione, quest'anno si svolgerà il 28 marzo e vedrà la partecipazione di Giancarlo Morelli, Alessandro Negrini, Alessandro Gilmozzi, Stefano Masanti, Paolo Rota, Lorenzo Cogo, Valeria Mosca, Maurizio Valli. Dopo una suggestiva salita in cabinovia, gli ospiti partecipano al **Saluto al Sole**, una lezione di yoga in quota nei pressi del Rifugio Costaccia, seguita dal brindisi all'alba in memoria di Mattias tra le sue amate montagne. Una selezione di prodotti tipici del territorio inaugura l'attesissima **Colazione Gourmand**, composta da diverse portate, preparate dagli Chef Stellati, in un anfiteatro naturale scolpito nella neve dall'artista locale Vania Cusini. **A questo link, è possibile acquistare il proprio biglietto per l'edizione 2022.**

Al centro dell'Associazione, che ha come obiettivo quello di promuovere e tramandare le tradizioni culinarie di Livigno ai giovani chef, c'è la **passione per la cucina e per il territorio**, con particolare attenzione all'innovazione e al confronto costante con i migliori Chef delle Alpi, **senza perdere di vista le origini e le più radicate tradizioni.**

Per maggiori informazioni: www.livigno.eu/

About Livigno

Situata in Lombardia, nel cuore delle Alpi italiane, Livigno, con i suoi 115 km di piste e impianti di risalita è nota ai più per la durata della stagione invernale, tra le più lunghe in Italia: la neve infatti è assicurata da novembre fino a maggio grazie alle abbondanti nevicate e alle innovative tecniche di stoccaggio della neve.

Negli anni, Livigno si è affermata tra le località più famose al mondo per gli sport invernali e le attività outdoor, tanto da conquistare il titolo di Comune Europeo dello Sport 2019 e diventare sede delle gare di snowboard e freestyle per le Olimpiadi Milano Cortina 2026.

A completare e rendere unica l'offerta di Livigno ci sono oltre 250 negozi per uno shopping esclusivo, il centro sportivo e benessere Aquagranda Active You, l'attenzione particolare ai bambini e alle loro famiglie, la grande



LIVIGNO