

SI È CONCLUSA LA SETTIMA EDIZIONE DELLA SUNRISE MATTIAS

Si sono concluse oggi le due giornate all'insegna dell'anima gastronomica di Livigno: i tre eventi, ormai consolidati e tra i più attesi dell'anno, sono stati promossi dall'**Associazione Mattias** e hanno visto la collaborazione di chef ed eccellenze della gastronomia italiana e dell'Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno.

Anche quest'anno la scuola di cucina, la cena di beneficenza "Slalom tra le stelle" e la colazione gourmand Sunrise Mattias hanno riscosso un forte successo tra gli ospiti, che hanno potuto apprezzare la valorizzazione dell'anima gastronomica di Livigno grazie alla rivisitazione di alcune delle ricette tradizionali valtellinesi in grado di rendere omaggio a Mattias Peri, primo chef di Livigno e dell'Alta Valtellina a ricevere una stella Michelin nel 2009, e alla sua arte culinaria.

Ieri, lunedì 08 aprile, la giornata è iniziata con la **seconda edizione della "Sc'cola da Cośgína"**, un'importante opportunità di formazione esclusivamente per gli istituti alberghieri, albergatori e ristoratori locali, che hanno potuto approfondire il mondo dell'enogastronomia italiana insieme ad importanti chef ed eccellenze del settore. Le quattro lezioni – ognuna da 60 minuti, dalle 08.00 alle 13.00 – sono state tenute dal Chief Operating Officer Danilo Amigoni, con il valore dello strumento di cottura; da Giancarlo Morelli del Pomiroeu di Seregno; da Alessandro Negrini, chef de Il Luogo di Aimò e Nadia a Milano; e da Davide Caranchini del ristorante Materia a Cernobbio.

Alle ore 19.30, invece, la kermesse si è spostata al ristorante Kosmo Taste The Mountain dove si è tenuta la **cena di beneficenza "Slalom tra le stelle"** che, anche quest'anno, ha visto come protagoniste le creazioni di 8 grandi nomi dell'alta gastronomia nazionale, in grado di deliziare i palati dei 70 partecipanti.

Sono state otto le portate che hanno scandito la cena a scopo benefico, che ha preso il via con quattro entrées dai sapori ricercati – la "Trota fario in carpione, cialda di mais, aceto di rapa rossa, foglie di sedano e germogli di carota" proposta da Gianni Tarabini del ristorante La Preséf a Mantello; il "Riso con funghi fermentati e uova scartate di agone, acetosella e concentrato di mandarino essiccato" firmata da Valeria Mosca, fondatrice del laboratorio di ricerca e sperimentazione Wood*ing; il "Ragù di coniglio e polenta con mais e parmigiano" realizzato da Paolo Rota, chef del ristorante Da Vittorio a St. Moritz; e la "Cipolla in agrodolce con emulsione di patate e cipolla cotta alla brace" preparata da Michele Talarico (head chef del ristorante Kosmo) – e serviti abbinati al vino Dosage Zero Rosé della cantina Dirupi del 2019.

L'antipasto è stato ideato dallo chef Davide Caranchini che ha scelto come ingrediente principale il coregone sott'aceto, accostato alle sue uova affumicate e erbe amare, finemente abbinato al vino Rosso di Valtellina della cantina Ar.Pe.Pe del 2022 per risaltarne il sapore.

Il primo è stato invece affidato a Giancarlo Morelli, che ha proposto un "Casoncello delle Prealpi Orobiche", servito in abbinamento al vino Valtellina Superiore Inferno del 2018 della cantina Riter

A seguire la seconda portata, che è stata assegnata ad Alessandro Negrini: il "Maiale in Dumega" è stato apprezzato dai commensali, grazie anche al ricercato abbinamento con il vino Sforzato di Valtellina, annata 2020 della cantina Lanzini.

Per il dessert e la pralineria, invece, è intervenuto Gianluca Fusto (membro AMPI e co-fondatore di Fusto Milano), che ha presentato il piatto "Mandarino, ricotta e pistacchio" e una selezione di cioccolatini accompagnato da: "il vino del Presidente" annata 2019 della cantina Triacca.

Mentre oggi, 09 aprile, si è tenuta la Sunrise Mattias, l'evento gastronomico più importante del calendario invernale del Piccolo Tibet, anch'esso promosso dall'Associazione Mattias, che ha visto la numerosa partecipazione di visitatori e livignaschi.

Alle ore 06.45 i partecipanti sono partiti a piedi da Plaza Placheda, raggiungendo dopo circa 30 minuti il Plan da li Carbonéira, una location unica da cui ammirare la maestosità delle montagne e dove risvegliare anima e corpo allo

stesso ritmo della natura grazie ad una breve ma emozionante **sessione di yoga collettiva**, praticando il Saluto al Sole.

Dopo un brindisi in memoria dello chef Mattias Peri, è ufficialmente iniziata la **colazione gourmand** a base di eccezionali creazioni realizzate dalle mani esperte di alcuni dei **nomi più importanti del panorama gastronomico nazionale**, tutti profondamente legati alle montagne valtellinesi, e dai cuochi dell'**Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno**.

Otto postazioni, da scoprire con l'ordine desiderato, hanno accolto gli aderenti all'iniziativa, desiderosi di assaporare le **sette portate**, sia dolci che salate, accompagnate dagli eccellenti espressi e cappuccini offerti da **Maurizio Valli**, del Bugar Coffe Lab di Bergamo, **in collaborazione con Kafè**, la torrefazione più alta d'Europa che si trova proprio a Livigno.

Alessandro Negrini (ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia) insieme a **Gianluca Fusto** (di Fusto Milano) hanno presentato una "Polenta taragna dolce" con crema di mandorle, cioccolato fondente, pralinato alle nocciole e panna montata; **Davide Caranchini** (ristorante Materia) ha proposto invece una "Mela caramellata in alpeggio", dove il frutto è stato abbinato a caramel mou salato, spuma di fieno e briciole di sfoglia; **Valeria Mosca** (fondatrice del laboratorio di ricerca e sperimentazione Wood*ing), invece, ha creato la "Fragola fermentata e abete", una pasta fritta con raw jam di fragole fermentate, glassa di sambuco e zucchero di abete rosso. Non è mancata anche la proposta realizzata dall'**Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno**, che hanno servito un nodino alla cannella e cioccolato con crema pasticcera al caffè e AURUM.

Gli amanti invece della **colazione salata** hanno avuto la possibilità di lasciarsi sorprendere da tre eccellenti proposte: il piatto "BE-SO. Da Bergamo a Sondrio", un canederlo di pane con brodo di carne e spezie ridotto realizzato da **Giancarlo Morelli** (chef del Pomiroeu); la "Resumada del contadino" di **Gianni Tarabini** (ristorante La Preséf), una spuma all'uovo e vino rosso con bisciola croccante; e "Il Panino del Cantinone" firmato da **Thomas Locatelli** (sous chef de Il Cantinone), con pane ai mirtilli di Madesimo cotto al vapore con maialino nero delle Alpi Promont di Vera Capelli, cavolo rosso e rafano fermentati.

Il **ricavato** dell'evento Sunrise Mattias è stato **interamente devoluto all'Associazione Mattias** per il finanziamento delle borse di studio e delle donazioni agli istituti alberghieri.

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