



sunrise

mattias

28.03.2022

17 MARZO 2022

LIVIGNO, AL VIA LA QUINTA EDIZIONE DELLA SUNRISE MATTIAS

La colazione gourmand in quota preparata da otto Chef stellati in memoria di Mattias Peri, alle prime luci dell'alba.

Milano, 17 marzo 2022 – Il prossimo 28 marzo, si svolgerà nel Piccolo Tibet la **Sunrise Mattias**, l'emozionante evento che rende omaggio 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. Grazie a lui, la località 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 cuochi.

Giunto alla sua quinta edizione, vedrà quest'anno la partecipazione di chef locali e otto grandi nomi della gastronomia italiana: chef stellati legati alla montagna, che si alterneranno ai fornelli per regalare agli ospiti squisite esperienze di gusto. Nel ricordo di Mattias, Livigno fa squadra con otto eccellenze italiane per un'esperienza gastronomica di alto livello, volta a celebrare l'amore per la cucina e per il territorio. I piatti e le eccezionali creazioni, servite durante l'evento, saranno firmate da Giancarlo Morelli, Alessandro Negrini, Alessandro Gilmozzi, Stefano Masanti, Paolo Rota, Lorenzo Cogo, Valeria Mosca e Maurizio Valli.

Dopo una suggestiva salita in cabinovia, gli ospiti parteciperanno 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, in un anfiteatro naturale scolpito nella neve dall'artista locale Vania Cusini.

Nel silenzio della natura, al sorgere del sole, gli ospiti sono quindi invitati a immergersi in un'atmosfera emozionante, dove coccolare il corpo e la mente e, allo stesso tempo, rendere omaggio al ricordo di un grande chef, ma ancora vivo nella passione degli chef di domani. A questo [link](#), è possibile acquistare i biglietti per l'edizione 2022; disponibili altresì presso l'Ufficio Eventi di Via Saroch 1098/a.

LIVIGNO

La Sunrise Mattias, un suggestivo viaggio tra meditazione, benessere e gastronomia di alto livello, è un evento organizzato dall'**Associazione Mattias**, nata nel 2016 con lo scopo di salvaguardare e promuovere l'heritage culinario della località, con particolare attenzione all'**innovazione e alla formazione della nuova generazione di chef**. L'Associazione, che prende il nome di Mattias Peri, desidera essere fonte di ispirazione per i cuochi di domani, attraverso borse di studio, che supportano la specializzazione e la crescita professionale dei giovani talenti.

Al centro dell'Associazione Mattias, c'è quindi la volontà preservare la cucina del territorio, con particolare attenzione alla ricercatezza e al confronto costante con i migliori Chef delle Alpi, senza perdere di vista le origini e le più radicate tradizioni.

Un'altra eccellenza del Piccolo Tibet, è l'**Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno**, che riunisce produttori e albergatori locali, con l'obiettivo di custodire le antiche ricette e tramandarle a tutisti, viaggiatori e alle nuove generazioni. 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.

Inoltre, 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.

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.

The logo for Livigno, featuring the word "LIVIGNO" in a bold, yellow, sans-serif font. Above the letter "O" is a yellow sun-like symbol with rays. The logo is positioned on a dark blue background that has a wavy, organic shape at the bottom.