

SI È CONCLUSA LA SESTA EDIZIONE DELLA SUNRISE MATTIAS

Si sono conclusi ieri i tre eventi promossi dall'**Associazione Mattias** – nata nel 2015 dopo la scomparsa dello chef Mattias Peri, il primo chef di Livigno e della Valtellina a ricevere una stella Michelin nel 2009 – in collaborazione con alcuni chef stellati del Nord Italia e l'Associazione Cuochi e Pasticcieri di Livigno.

Due giorni di esperienze nuove e consolidate che hanno messo in primo piano l'anima gastronomica di Livigno, rivisitando alcune delle ricette tradizionali valtellinesi ma soprattutto rendendo omaggio a Mattias Peri e alla sua arte culinaria, in grado di dare un'identità alla cucina delle Alpi, valorizzando il territorio e i suoi abitanti.

Il 28 marzo a partire dalle ore 8.00 fino alle 18.00 circa, in Plaza Placheda ha avuto luogo per la prima volta la "Sc'còla da cośgìna", durante il quale i giovani impegnati nelle scuole alberghiere hanno avuto l'occasione di incontrare alcuni dei grandi chef del panorama italiano: un momento di formazione speciale, in cui sono intervenuti gli chef **Alessandro Negrini** (Ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia, 2 stelle Michelin), **Gianluca Fusto** (membro AMPI e co-fondatore di Fusto Milano), **Giancarlo Morelli** (Ristorante Pomiroeu, 1 stella Michelin), **Davide Caranchini** (Ristorante Materia, 1 stella Michelin), **Stefano Masanti** (Ristorante Il Cantinone, 1 stella Michelin), **Lorenzo Cogo** (Ristorante Dama, 1 stella Michelin) e **Alessandro Gilmozzi** (Ristorante El Molin, 1 stella Michelin). Ognuno di loro ha tenuto una lezione didattica di circa un'ora in cui erano completamente a disposizione dei ragazzi, condividendo consigli e segreti del mondo food.

Alle ore 19.30, invece, gli chef della "Sc'còla da cośgìna" insieme ad altri colleghi – per un totale di **11 grandi nomi dell'alta gastronomia nazionale** – sono stati i protagonisti della cena di beneficenza "Slalom tra le Stelle", sempre promossa dall'Associazione Mattias. Nella cornice del Ristorante Kosmo Taste the Mountain, i partecipanti hanno potuto gustare una **cena di 10 portate** in grado di soddisfare i palati di tutti i commensali presenti.

A dare il via sono stati **sei amuse bouche**: **Michele Talarico** (chef del ristorante Kosmo) ha presentato una proposta vegetariana "La carota e il porro bruciato, seguita poi da "Gnocco di patate di montagna con cuore di Bitto DOP 2022, sarda di lago del Lario e scorzette di limone" firmata da **Gianni Tarabini** (Ristorante La Préséf) e dalla proposta di **Valeria Mosca** (fondatrice di Wood*ing) chiamata "Abete e trota". Sono state poi servite la "Meringa al pepe di Sichuan, patè di grano saraceno e nocciola" di **Stefano Masanti** (Ristorante Il Cantinone), il "Missoltino, alghe e agrumi" ideato da **Davide Caranchini** (Ristorante Materia) e, per concludere, il "Dolma di radicchio e sgombro con salsa al mais" di **Lorenzo Cogo** (Ristorante Dama). Tutti gli amuse bouche sono stati serviti abbinati al Rainoldi Brut Rosé.

La cena è proseguita con l'**antipasto** "Salmerino, resina e latte fermentato" ideato da **Alessandro Gilmozzi** (Ristorante El Molin), che ha visto come accostamento il vino valtellinese Bianco da Nero di Marcel Zanolari, in grado di esaltare i sapori ricercati del piatto.

Il **primo** è stato invece affidato a **Giancarlo Morelli** (Ristorante Pomiroeu), che ha servito un "Riso Carnaroli mantecato allo stracchino delle valli bergamasche, brodo alla salvia e polvere di ginepro" a cui è stato accostato il Sassorosso, Valtellina Superiore Grumello di Nino Negri.

Per la **seconda portata**, invece, è stato scelto **Alessandro Negrini** (Ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia) che ha portato a tavola le tradizioni livignasche con "Borsat della Menia con polenta di fumenton e formaggio Grotta della Latteria di Livigno", da degustare abbinato al vino rosso Infinito, Sforzato di Valtellina della Tenuta Scerscé.

Per il **dessert e la pralineria**, invece, sono intervenuti **Maurizio Santin** (maestro AMPI e direttore di Unica Food Innovation School) e **Gianluca Fusto** (membro AMPI e co-fondatore di Fusto Milano), che hanno rispettivamente presentato il piatto "Piccolo Tibet" a la "Cioccolateria".

L'intero ricavato della cena è stato 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.

Ma l'appuntamento più sentito e che anche quest'anno ha avuto un grande successo, nonostante le temperature rigide e la neve, è stata la **Sunrise Mattias**, l'evento gastronomico più importante del calendario invernale del Piccolo Tibet e anch'esso promosso dall'Associazione Mattias.

L'evento ha visto la partecipazione di visitatori e locali che ieri, **29 marzo**, a partire dalle ore 6.00 sono partiti dalla cabinovia del Mottolino o dal parcheggio della seggiovia Monte Sponda oppure dal Passo D'Eira: nonostante le condizioni climatiche avverse, quasi 400 persone hanno raggiunto la cima raggiungendo la zona del Monte Sponda allestita per ospitare l'appuntamento gastronomico. Alle ore **7.10** circa, i partecipanti hanno preso parte ad una **sessione collettiva di Saluto al Sole** che poi ha lasciato spazio alla colazione gourmand a base delle 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.

10 postazioni, disposte a cerchio e da scoprire con l'ordine desiderato, hanno accolto gli aderenti all'iniziativa, desiderosi di assaporare i creativi **piatti – sia dolci che salati** – proposti dagli chef per questa immancabile colazione in alta quota.

Gli amanti della **colazione salata** sono rimasti soddisfatti dalle preparazioni di: **Lorenzo Cogo**, del ristorante Dama (1 stella Michelin) a Venezia, che ha proposto un "Hot dog della laguna veneziana", a base di pesce; **Gianni Tarabini**, chef del ristorante La Préséf (1 stella Michelin) di Mantello, che serviva il "Cappuccino del pastore" con una base di crema di castagne in grado di stuzzicare le papille gustative; **Giancarlo Morelli** del ristorante Pomiroeu di Seregno (1 stella Michelin) che, invece, ha presentato una "Patata al cartoccio, crème fraîche, erba cipollina e trota marinata". Anche **Alessandro Gilmozzi**, chef del ristorante El Molin (1 stella Michelin), e **Davide Caranchini** del ristorante Materia (1 stella Michelin), hanno presentato due proposte salate, rispettivamente un "Krapfen di montagna alla bénédictine" e "Come una carbonara sulla Valassina", entrambi dai sapori inaspettati e sorprendenti. I piatti salati si sono conclusi con "Biscotto di polenta bruciata con zabaione e cotechino del Podere Cadassa", la creazione firmata da **Alessandro Negrini**, de Il Luogo di Aimo e Nadia (2 stelle Michelin), realizzata in collaborazione con **Gianluca Fusto**, membro AMPI e co-fondatore di Fusto Milano.

Non sono mancati anche i piatti dolci, che hanno visto il cioccolato come ingrediente principale: **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), ha proposto "Larice cioccolato"; Paolo Rota, lo chef del ristorante Da Vittorio a St. Moritz (2 stelle Michelin), invece ha presentato "Ch-o-c", mentre l'**Associazione Cuochi e Pasticcieri di Livigno** – eccellenza livignasca nata nel 2001 con l'obiettivo della promozione e trasmissione delle tradizioni culinarie locali – hanno ideato un croissant al cacao, con flan al cioccolato e composta all'arancio. Ultima, ma non meno gustosa, la cioccolata al pepe Jamaica – abbinata ad una cake alla nocciola – di **Maurizio Santin**, maestro AMPI e direttore di Unica Food Innovation School.

Il maestro panificatore **Davide Longoni**, che ha vinto il premio "Padre della Panificazione Moderna" di Gambero Rosso ed è "Maestro d'arte e Mestiere" della fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte e ALMA, ha collaborato fornendo i propri prodotti da forno.