

il Giornale

L'ITINERARIO GOLOSO

Così vicina, così lontana La Valtellina dei sapori

*Formaggi, vini, bresaola, mele e pizzoccheri
Cinque gioielli gastronomici e un ritmo lento*

La bottega di «alimentari e coloniali» nata nel 1883 e rimasta com'era. L'azienda vinicola scavata nella roccia della montagna. Il ristorante nell'antico «ufficio messaggerie postali» in mano alla sesta generazione che, durante il lockdown, ha investito in una cantina di design che manca a Bordeaux. I ruderi di un antico mulino ricostruiti dalla famiglia «dei Baff» con granito e legno di castagno e trasformata in un agriturismo a metro zero, dove la carne, il vino, i formaggi e le verdure sono coltivate, allevate e preparate sul posto.

Benvenuti in Valtellina. Due ore da Milano per entrare in un mondo parallelo fatto di sapori antichi e genuini, panorami sconfinati, piccoli tesori d'arte: le 512 chiese, gli affreschi del Luini, i campanili che sbucano dalla trama verde e fitta della foresta, i castelli, gli antichi palazzi, i paesini di montagna arroccati sul lato nord, quello soleggiato delle Alpi Retiche, mentre il versante sud delle Alpi Orobie è riservato a boschi e alpeggi. Le bottegucce che vendono di tutto un po' ma anche i negozietti del commercio equo e solidale si affacciano sulle strade di ciottoli che si inerpicano sul monte. Il turismo lentamente riprende, le frontiere ancora chiuse, è davvero il momento di concedersi un viaggio tra i sapori antichi e le montagne della Valtellina.

Marco Chiapparini per Taste The Alps, percorso promozionale promosso dal Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina, ci porta alla scoperta delle eccellenze della valle: la Bresaola della Valtellina IGP, le Mele di Valtellina IGP, Bitto DOP e Valtellina Casera DOP, Pizzoccheri della Valtellina IGP e Vini di Valtellina DOP e IGP. Il patrimonio gastronomico valligiano è nato dalla lotta secolare delle popolazioni alpine con una

natura spesso ostile e dalla volontà di trarre il meglio dai prodotti locali.

Un esempio di questa lotta sono i terrazzamenti realizzati con 2500 chilometri di muretti a secco, percorribili con una via che si snoda da Morbegno a Tirano, a piedi o in bici. Qui venivano coltivate le vigne che oggi definiremmo eroiche principalmente di Chiavennasca, ovvero Nebbiolo, che oggi genera le Doge Sforzato e Valtellina Superiore - con le sottovigne Maroggia, Sassella, Grumello, In-

ferno e Valgella - e il Rosso di Valtellina Doc. Nomi preziosi che hanno rischiato di scomparire: se un tempo l'area vitata era di 6mila ettari, causa fillossera ed emigrazioni siamo oggi a mille e la lotta per recuperare piccoli appezzamenti è quotidiana, come ci spiega Isabella Pelizzatti Perego del produttore storico Arpepe. Molte terrazze sono state riconquistate dai boschi, altre passate alla coltivazione di un'altra eccellenza, la mela. Trasformata in succhi (da provare quello di

renetta di Melavi) ma anche in burrose torte dai ristoranti della valle.

Il latte e il grano saraceno (giunto nel Medioevo dalla Siberia) sono gli altri alimenti tipici trasformati negli arcinoti pizzoccheri e nei formaggi che odorano di erba e fieno, come la Casera e il nobile Bitto d'alpeggio. Avete mai fatto una verticale di formaggio? In Valtellina capita anche questo, e nell'antro umido delle cantine della bottega Ciapponi a Morbegno riposano forme rocciose vecchie di decenni.

La bresaola («brisaola» in Val Chiavenna) è nata per conservare la carne: fragrante e leggera, con sfumature diverse a seconda del luogo di produzione. Ottima anche nei panini, abbinati ai dieci itinerari da percorrere a piedi nella guida Destinazione Bresaola.

Per i più esigenti l'agriturismo La Florida è dotato di spa e ristorante stellato guidato da chef Gianni Tarabini. Svegliarsi la mattina al suono degli uccelli e con la vista sulle cime innevate, immersi in un mare di verde diventa qui un sogno possibile.

SEI PER CENTO

Le responsabilità della Bowerman

Anna Muzio

■ Seconda puntata del nostro viaggio tra le chef, che rappresentano appena il 6 per cento degli stellati mondiali. Ne parliamo con Cristina Bowerman, stella Michelin dal 2010 al suo Glass Hostaria di vicolo del Cinque a Roma. Di molti chef si dice (pietosamente) che la cucina parla per loro: Bowerman sa parlare benissimo anche da sé.

Cosa hai studiato prima di diventare chef?

«Mi sono diplomata al liceo linguistico, laureata in Giurisprudenza in Italia e in Culinary Arts a Austin, Texas».

Come definiresti la tua cucina?

«Curiosa, controcorrente. Tento di non seguire le mode ma il mio istinto e le mie ispirazioni».

Cosa provi quando ti chiedono cosa si prova a essere una donna chef?

«In realtà è una domanda che trovo strana, non mi sento diversa da uno chef uomo quindi se mi chiedi cosa vuole dire chef rispondo: un carico di responsabilità e una carriera da seguire, ma soprattutto una passione da coltivare».

La cosa più bella e la più brutta che ti sono capitate in questo mestiere.

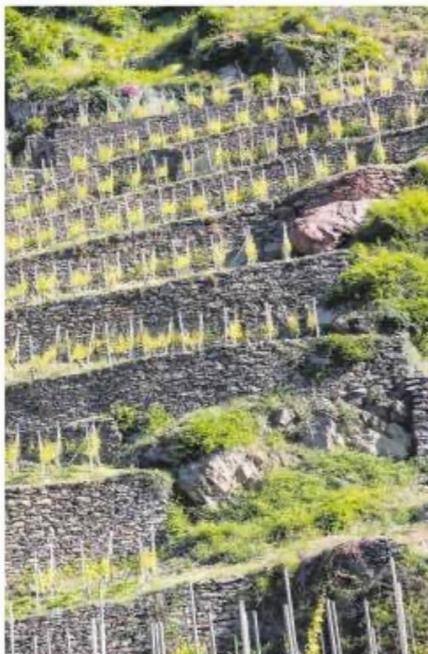
«Quasi coincidono: la cosa più bella è incontrare tantissime persone di culture, nazionalità, linguaggi diversi ed essere riconosciuta come autorevole nel mio campo. La cosa più brutta è che quando ti riconoscono come autorevole hai un carico di responsabilità con te stessa che a volte non ti fa dormire la notte, cerchi di fissarti degli obiettivi sempre più impegnativi».

Come ti spieghi il 6%.

«Non me lo spiego, è assolutamente inconcepibile ma la realtà è questa. È inutile dire che in Italia le donne stellate rappresentano una percentuale superiore, perché se paragonata agli uomini rimane bassissima. È un fatto culturale, e deve essere smontato pezzo per pezzo».

Tre donne chef che apprezzi.

«Ana Roš, Viviana Varese e Clare Smyth. Sono le tre a cui sistematicamente guardo per vedere cosa fanno».



TESORI SCOSCESI
1) la Bresaola; 2) la maturazione del Bitto; 3) le mele di Valtellina; 4) l'interno della bottega Ciapponi di Morbegno; 5) Isabella Pelizzatti Perego della cantina Arpepe. Nella foto grande a destra i ripidissimi vigneti di Chiavennasca