

A bottle of Noble's Premier Cru 2018 Montmaine wine, a glass of white wine, and a small dish of food on a wooden cutting board, set against a blurred background of a campfire.

Livigno, come racconta bene chi da queste parti lavora con il turismo, è tante cose in una: comprensorio sciistico d'inverno (115 km di piste e impianti aperti da fine novembre a inizio maggio), luogo per le vacanze sportive da giugno a settembre con i suoi sentieri per il trekking e i suoi percorsi per le bici e le mountain bike, outlet a cielo aperto con i suoi 250 negozi concentrati nello spazio di un chilometro quadrato ed altro ancora.

C'è quindi anche un'altra anima di Livigno, forse sconosciuta ai più, ed è quella di essere un luogo dove mangiare è riscoperta delle tradizioni e dove le proposte gourmet, fra ristoranti ed eventi a tema, certo non mancano. Eccone alcune.

Cucina d'autore fra alpeggi e folklore

La quinta edizione del Sentiero Gourmet si è svolta il 16 settembre, per la prima volta di giorno: una scelta logica vista il periodo (solitamente si teneva a metà luglio) e che, nonostante la pioggerella, ha regalato ai partecipanti (poco meno di 250, di cui oltre la metà residenti a Livigno) un'occasione sicuramente unica per apprezzare la tradizione gastronomica livignasca immersi nella natura, nel suggestivo contesto dell'Alpe Vago, a pochi chilometri dal centro. Ad organizzare l'evento, come sempre, ci ha pensato l'[Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno](#) (ACPL): chef, sommelier e camerieri hanno preparato un percorso di degustazione diviso in cinque postazioni con altrettante proposte di finger food gourmet, piatti della tradizione rivisitati e un finger food a tema Tas't (che in livignasco significa “assaggio”), il progetto nato dalla collaborazione tra l'ACPL, l'APT Livigno, produttori e albergatori per valorizzare e condividere con i turisti gli ingredienti più autentici e le ricette di una volta. Un evento sicuramente riuscito, impreziosito dalla presenza scenografica di un gruppo folkloristico locale e che, questo l'auspicio, dovrebbe ripetersi almeno due volte l'anno (naturalmente in estate) a beneficio dei tanti turisti e viaggiatori (anche non italiani) che arrivano a soggiornare nella valle.

Sapori locali a passeggio per il centro e in quota

Se cogliere l'occasione del Sentiero Gourmet può essere difficoltoso, le possibilità di sedersi a tavola a Livigno e deliziare palato e gusto estetico per le pietanze sono a portata di mano tutto l'anno. All'Hotel Spöl (4 stelle con accogliente centro benessere che propone la filosofia della bioclimatologia e grande piscina interna) lavora lo chef Michele Bormolini e la sua proposta è perfettamente in linea con i dettami della sperimentazione applicata alla qualità delle materie prime, possibilmente locali (ottimo il buffet di formaggi, salumi e dolci Tast servito a colazione). Una cena gourmet è di rito al Perséf, locale segnalato nella guida Michelin, dove la filosofia dello chef Attilio Galli e del suo staff è quella di emozionare attraverso la conoscenza della cultura enogastronomica locale, con un'attenzione particolare per gli ospiti vegani e vegetariani.

Sempre in centro paese, nell'area pedonale, un altro indirizzo gourmet da non perdere è il ristorante La Posa, un ambiente elegante e raffinato all'interno dell'Hotel Flora, nella cui cucina è in servizio lo chef Luca Galli. La sua ricetta per conquistare ospiti e food lover? Forte legame con il territorio, ingredienti semplici e un mix di tecniche tradizionali e moderne, oltre a un menu degustazione Tas't. Per gli amanti dell'e-bike e del downhill, infine, un'esperienza da non perdere è un pranzo (ovviamente gourmet) al Ristoro Costaccia, a oltre 2300 metri di altezza, all'arrivo della omonima ovovia. Qui il padrone di casa in cucina è lo chef Mirko Bormolini (Presidente dell'ACPL) e la sua proposta alla carta non può che essere all'insegna della sapiente rivisitazione della tradizione gastronomica locale.

Gli appuntamenti gourmet da recuperare, dalla cena in baita a quella in ovovia

L'ultima edizione (la seconda) si è tenuta il 3 ottobre 2019, poi il buco del 2020 per la pandemia e ora l'attesa è tutta per il prossimo appuntamento, ancora da fissare in calendario. “Li Tea Gourmand” è un altro appuntamento esperienziale con la tradizione gastronomica locale organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticceri gourmet di Livigno che gioca sui sapori e sugli ingredienti dell'autunno e sul fascino di una cena gourmet a degustazione per 300 persone preparata in alcune baite private appositamente trasformate in ristoranti esclusivi. Risale invece al marzo 2019 la seconda edizione di “Sunrise Mattias, in memory of our friend”, una colazione gourmet servita di primo mattino a un numero chiuso di ospiti (su prenotazione) e pensata in onore di Mattias Peri, primo chef di Livigno e della Valtellina a ricevere una Stella Michelin nel 2009 e deceduto nel 2015. Un'ultima proposta gourmet cancellata lo scorso anno dalla pandemia e in attesa di replica è infine “Un Sogno di Mattias”, una cena che richiama i sapori dei piatti firmati dallo chef stellato prematuramente scomparso e da assaporare a bordo delle cabine (allestite come un ristorante di alto livello) della cabinovia panoramica di Carosello 3000. Un'occasione più che unica per cenare guardando le luci del Piccolo Tibet dall'alto delle montagne che lo circondano.

Viaggi Alla scoperta dell'anima gourmet di Livigno











