

VANITY FAIR



Mangiare in Valtellina: 10 ristoranti da provare

Piatti antichissimi ma di gusto attuale. Prodotti unici che esprimono la montagna in tutte le sue sfumature. La nostra guida in un territorio affascinante

Dici Valtellina e pensi subito ai pizzoccheri. Che è giusto, visto che si tratta di un piatto di pasta a base di grano saraceno che si porta dietro la storia di un territorio, con tradizioni tramandate di generazione in generazione sino a meritarsi l'IGP. Un piatto antico (le ricerche storiche portano al territorio di Teglio, un delizioso borgo situato nel cuore della Valtellina, dove si facevano già nel XVII secolo), è solo dall'inizio dell'Ottocento che si comincia a parlare dei pizzoccheri così come li conosciamo noi: tagliatelle grossolane di grano saraceno (con un'aggiunta di farina bianca) senza uova e cotte in acqua salata in cui si aggiungevano patate, verze o coste o fagiolini a pezzetti; la pasta veniva poi scolata con un mestolo bucato ("cazafuràda") e posti in una ciotola con strati di due tipi di formaggio a scaglie, uno più magro e uno più grasso, e poi conditi con una sferzata di strutto e aglio. E' per difendere questa ricetta che nel 2002 è nata l'**Accademia del Pizzocchero di Teglio** che nel rispetto della tradizione indica le dosi e la tecnica corrette.

Ma la cucina valtellinese non è solo pizzocchero. Come non si trova solo nelle trattorie o nei buoni ristoranti ma soprattutto nei crotti: sono cantine naturali, con la caratteristica di avere una sorgente d'aria fresca (il "sorel", dal dialettale "sorà" ossia ventilare) che esce tra le rocce e mantiene in ogni stagione la temperatura pressoché costante, tra i 4 e gli 8 gradi sopra lo zero, risultando così fresca d'estate e tiepida d'inverno. Il crotto è soprattutto il tempio dei salumi e dei formaggi. Nel primo caso, la **Bresaola IGP nella versione artigianale** e realizzata con vari tagli, il rarissimo **Violino di Capra** (prodotto con la coscia e la spalla della capra) e il parente stretto **Slinzega** che ha un sapore più deciso. Nel secondo ci sono prodotti unici quali il **Bitto** e il **Valtellina Casera** a marchio DOP che entrano spesso nelle ricette tipiche.

Poi ci sono i piatti cucinati come gli **sciatt** (frittelline di grano saraceno ripiene di formaggio) e i loro simili **chisciöi** (con una ricetta diversa); le manfrigole (crespelle arrotolate su se stesse intorno a un ripieno di Valtellina Casera e bresaola) e il **taròz** che meglio di ogni altro sintetizza la cultura contadina valtellinese: si tratta di una sorta di **sformato a base di patate e fagiolini**, insaporito da un soffritto di cipolla e arricchito da burro e formaggio. La cultura delle carni si rispecchia nello **tzigoiner**, un piatto dal grande impatto scenografico, che consiste in fette di carne di manzo (generalmente lo scamone) battute fini e avvolte intorno a un bastone di legno d'abete di circa 50 centimetri. Rivestita esternamente da fette di pancetta, la carne viene quindi cotta alla brace, rimanendo tenera e rosata nella parte aderente al bastone. Ma è molto godibile anche la carne alla **piota** ossia la lastra di pietra che funge da griglia. Buona anche per le verdure.

Sulla valle regna la famosa **polenta taragna** a base di farina di mais e grano saraceno (con tanto formaggio e tanto burro...). Se resta uno spazietto per il dolce, ci sono la **Bisciola** (sorta di panettone farcito con noci, uvetta e fichi secchi), la torta fioretto (focaccia dolce di grano tenero, con burro, uova e zucchero, cosparsa appunto di semi di fioretto) e i biscotti di Prosto. Per il vino, nessun problema: la Valtellina è il territorio viticolo terrazzato più esteso in Italia. Prodotti principalmente da **Nebbiolo**, chiamato localmente *chiavennasca*, trovano le migliori espressioni nel **Valtellina superiore DOCG** con le sue 5 sottozone (Inferno, Grumello, Sassella, Valgella, Maroggia) e nello **Sforzato di Valtellina DOCG** (ottenuto con uva passita). Ora la nostra selezione.



Crotto Ubbiali - Chiavenna

Un crotto moderno, fondato nel 1789 e rimesso in piena efficienza nel 2017. Non a caso, propone sia piatti della tradizione locale sia rivisitati. Gli sciatt sono proposti con ripieno di bresaola e cicorino, il cervo è servito in tartare, le tagliatelle vengono preparate con le castagne.



Lanterna Verde - Villa di Chiavenna

La famiglia Tonola è abbonata da decenni alla Stella Michelin, grazie a una cucina in parte di rivisitazione e in parte fedele al territorio, con prodotti validissimi come la trota a cui è dedicato un menu.



Al Filò - Bormio

Nel centro storico, una sosta ideale per assaggiare i sapori del territorio, volendo in due degustazione. L'esperienza è favorita da un ambiente accogliente, ricavato in un antico fienile con le volte in pietra. Cantina interessante, non solo votata al territorio.



Le Case dei Baff - Ardenno

Agriturismo che non ha perso l'atmosfera rustica, in un alternarsi di sale e piccoli locali. Cucina valtellinese doc, sostenuta in massima parte dai prodotti interni all'azienda. Grande bresaola. Anche il vino è della casa.



Présef - Mantello

Cucina a doppia stella Michelin, rossa e verde, quella firmata da Gianni Tarabini, all'interno di un moderno agriturismo. Due i percorsi degustazione: uno più creativo di sette portate e uno più tradizionale di quattro. Sempre nel rispetto del territorio e dei suoi prodotti.



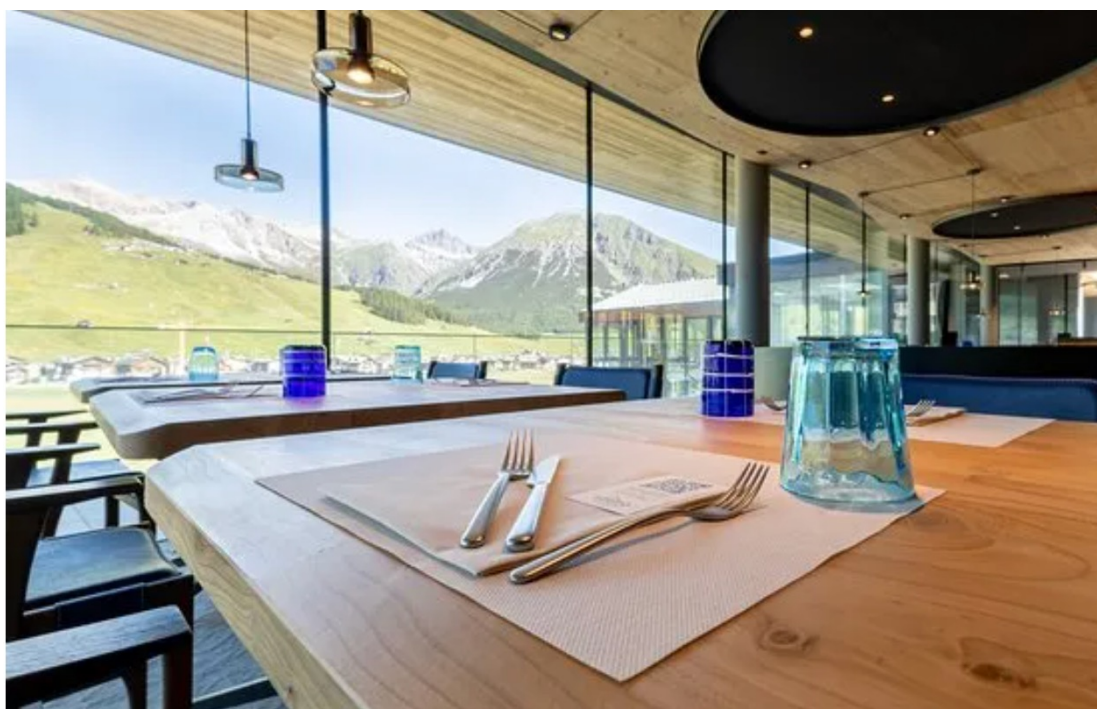
Crotasc - Mese

E' il crotto più ristorante: la sala originaria è del 1767, mentre da tre generazioni è la famiglia Prevostini a gestirlo. Cantina superlativa (sono anche produttori di vino) e un menù rispettoso della tradizione, eseguita con il tocco in più, ma attento, all'innovazione



Altavilla - Bianzone

Servire il meglio della Valtellina nel piatto e nel bicchiere: è la missione di questa osteria con locanda annessa che da oltre 60 anni fa il suo dovere. Grande cantina e formaggi superbi.



Kosmo

Più che un semplice ristorante, Kosmo è un progetto che arriva da lontano ma è assolutamente adatto all'ambiente: è formato da Mo-Food, la società di Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti. Cucina naturalmente super stagionale, senza sprechi, di montagna pura.



Crotto Ombra - Chiavenna

Il più noto tra i crotti di Chiavenna, con un'ampia offerta che spazia dalla bresaola ai pizzoccheri (chiavennaschi e valtellinesi), dal misto di carne sino alla trota (tutto cotto alla pioda). A chiudere la torta rustica, fatta con grano saraceno e salsa ai mirtili.



Il Cantinone - Madesimo

Stefano Masanti è lo chef-patron di uno storico stellato all'interno dello Sport Hotel Alpina: da valtellinese doc interpreta al meglio i piatti del suo territorio. E fa bresaole artigianali straordinarie.