

ANSA.it **Lombardia**

Otto firme gourmet per la colazione livignasca a 2300 metri di quota

Stelle Michelin e una tradizione che si rinnova in vista di Milano-Cortina 2026



Otto chef per una colazione gourmet in quota, sui 2300 metri delle alpi che sovrastano Livigno (Sondrio), a poca distanza del rifugio Costaccia e dalla linea di confine con i Grigioni svizzeri.

Ottima riuscita, quindi, per la prima edizione post-Covid della **Sunrise Mattias** svoltasi di mattina all'alba in **tributo alla memoria di Mattias Pieri**, pioniere nel portare la stella Michelin nel “piccolo Tibet” italiano nel 2009 e apripista di quella innovazione di cucina alpina che, oggi, ingrana decisamente la marcia anche in previsione dell'appuntamento olimpico di Milano-Cortina 2026.

Oltre un centinaio i partecipanti saliti in cabinovia ancor prima del sorgere del sole per prendere parte a un evento che ha tutti i canoni di un'avanguardia gastronomica in grado di coniugare tradizione e contemporaneità, recuperando anche i prodotti di una “cucina di sussistenza”, con l'esempio della frolla con farina di corteccia interna e crema all'abete rosso.

A firmare i piatti della colazione gourmet, iniziata poco dopo l'alba con il suggestivo “saluto al sole”, Giancarlo Morelli, Alessandro Negrini, Alessandro Gilmozzi, Stefano Masanti, Paolo Rota, Lorenzo Cogo, Valeria Mosca e Maurizio Valli.

All'evento livignasco si affianca un più ampio progetto che coinvolge le strutture ricettive e l'Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno: è 'Tas't- Livigno Native Food', che oggi porta negli hotel della città il buffet della "colazione livignasca" (al completo, con dolci, pane, latticini, insaccati e stagionati) facendo rivivere preparazioni di tradizione e assicurando futuro ad una filiera corta che parte dall'allevamento e termina a tavola.

Il lungo isolamento di Livigno nella sua storia passata ha consentito la sopravvivenza di ricette di tradizione che sopravvivono come in una "capsula del tempo gastronomica" e che i cuochi dell'Acpl hanno raccolto nel monumentale volume "Leina da saor" (Valanga di sapori – Giorgio Mondadori), raccogliendovi alcune rarità come il 'borzat' (fatto con lo stomaco e spalla di pecora), il 'pötol' (polenta in brodo di carne) o la 'lughénia de pásola', uno degli insaccati più tipici del posto, preparato con rape piccole, sale, pancetta, lardo e aglio.