



Sapori Alpini

20CHEF
interpretano
I FORMAGGI
DEGLI ALPEGGI


Valtellina

RICETTARIO

Sapori Alpini

20 CHEF
interpretano
I FORMAGGI
DEGLI ALPEGGI



Progetto: Camera di Commercio di Sondrio
Coordinamento azioni: Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina
Realizzazione: Valtellina Turismo
Progetto grafico: Pura Comunicazione - M. Berton
Stampa: Tipografia Bettini - Sondrio
Fotografie: Paolo Chiodini
Ufficio Stampa: Valtellina Turismo
Censimento alpeggi: Associazione Provinciale Allevatori
Glossario: Consorzio Tutela Valtellina Casera DOP e Bitto DOP

Camera di Commercio di Sondrio
www.so.camcom.gov.it

Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta
o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo
elettronico, meccanico o altro senza l'autorizzazione
scritta dei proprietari dei diritti.
© 2013 Valtellina Turismo



Camera di Commercio
Sondrio



CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA

| Iniziativa realizzata a valere
sul Fondo Perequativo 2011/2012



PREFAZIONE

È con grande piacere che presentiamo il ricettario **“Sapori Alpini - 20 Chef interpretano i formaggi degli alpeggi”**.

Il ricettario si propone come il risultato della selezione operata, non senza fatica, fra un ben più ampio numero di ricette di alta qualità, che assumono fra i loro ingredienti i prodotti degli alpeggi della provincia di Sondrio. Il risultato ottenuto, dà conto della straordinaria forza dei prodotti della nostra terra e degli alpeggiatori, veri custodi di una tradizione che affonda le proprie origini nella storia. Prodotti capaci di proiettarsi in una visione moderna, grazie alla sapienza ed alla maestria dei nostri chef, fra i quali annoveriamo, vero caso di eccellenza a livello nazionale, ben cinque destinatari della prestigiosa “Stella Michelin”. Antico e moderno da gustare, pagina dopo pagina, come stimolo alla scoperta personale: una sorta di caccia

al tesoro tra i nostri alpeggi, dove le vacche danno un latte pregiato che consente la nascita di prodotti straordinari, capaci di trasmettere i sapori della nostra terra. Il ricettario sui formaggi d'alpeggio fa parte di una più ampia iniziativa della Camera di Commercio di Sondrio, finanziata da Unioncamere sul Fondo di Perequazione, e scaturita dal confronto con le camere di commercio alpine, all'interno di “Alpsbenchmarking”. Ciò rappresenta un ulteriore motivo di soddisfazione. Il confronto con realtà omogenee a quella valtellinese diventa occasione per crescere e migliorarsi, se possibile aggregando le forze e mettendo in comune le conoscenze. Auspico che il ricettario sia presente, oltretutto nelle cucine dei ristoranti della provincia di Sondrio, in tutti i ristoranti di eccellenza del nostro Paese, quale strumento di lavoro e, soprattutto, quale invito a visitare la Nostra bella Valtellina.

Emanuele Bertolini

Presidente della Camera di Commercio di Sondrio

SOMMARIO

Francesco ANDREOTTA	06	<i>Spluma di formaggella con riduzione di Valtellina Superiore Sassella DOPG</i>
Gianluca BASSOLA	08	<i>Gnocchetti di patate e ortiche con crema di formaggio di capra</i>
Leonardo BASSOLA	10	<i>Polenta "Cropa" con Bitto DOP e trota della Valmasino</i>
Zeno BERNASCONI	12	<i>Fiori di zucca con alici, formaggio d'alpeggio e timballo di riso</i>
Michele BORMOLINI	14	<i>Sapori di "Taragna" in guazzetto di porcini con formaggella d'alpe</i>
Antonio BORRUSO	16	<i>Tartara di manzo con formaggi della Valtellina</i>
Andrea CAMPI	18	<i>Raviolo di formaggella d'alpe e pere con nocciole</i>
Luca CANTONI	20	<i>Tortino di ricotta d'alpeggio con crema al prezzemolo</i>
Diego CARNINI	22	<i>Risotto mantecato con formaggella d'alpe e pepite di foie gras</i>
Leonardo DE PINTO	24	<i>Tortino di ricotta d'alpe su mele e uvetta con mantecato alle noci</i>
Mauro IMPERIAL	26	<i>La capra e il cervo assaporano la rosa canina</i>
Marino LANFREDINI	28	<i>Caprino semi stagionato con erba cipollina, maggiorana e tartare di capriolo</i>
Stefano MASANTI	30	<i>Pancia di capra arrosto, "mascarpino" di capra, erbe e fiori d'alpeggio</i>
Mattias PERI	32	<i>Bavarese di formaggio d'alpeggio, mostarda e blinis di saraceno</i>
Dante PRESAZZI	34	<i>Gnocchi di patate violette con verdure, ricotta e formaggella d'alpe</i>
Mario SALIGARI	36	<i>Orzotto alla zucca con scaglie di formaggio d'alpeggio stagionato</i>
Gabriele SANTELLI	38	<i>Medaglioni di capriolo con pera cotta e crema di formaggio d'alpe</i>
Andrea TONOLA	40	<i>Cannelloni di verza ripieni di "Taroz" su sfoglia di saraceno</i>
Massimiliano TusetTI	42	<i>Tortino di formaggio d'alpeggio con funghi porcini</i>
Maurizio VANINETTI	44	<i>Strudel con verdure, ricotta e "mascherpa" stagionata con fonduta al Bitto DOP</i>
Glossario formaggi	46	
Elenco alpeggi	48	

Le Ricette





Spuma di formaggella con riduzione di Valtellina Superiore Sassella DOCG, miele, crumble di saraceno e castagne, frutta secca e salsa sambuco

Francesco ANDREOTTA VINERIA TIRANO

TIRANO - www.vineriatirano.com

Ingredienti

500 g formaggella d'alpe
700 g panna
300 g latte
120 g zucchero
100 g miele
1 l Valtellina Superiore
Sassella DOCG
aromi (scorza di arancia,
rosa canina, ginepro)
100 g zucchero
300 g lamponi
60 g farina di grano saraceno
40 g farina di castagne
9 g amido di riso
25 g tuorlo d'uovo
450 g zucchero a velo
1/2 g sale
1 g lievito secco

Lavorare lo zucchero a velo con il burro, unire il tuorlo e successivamente le farine, lievito e sale. Cuocere a 170 °C per circa 10'.

Mettere a bollire la panna, il latte e lo zucchero, frullare insieme al formaggio. Passare allo chinois, raffreddare in abbattitore rimestando di tanto in tanto. Mettere nel sifone. Unire miele, vino e aromi e ridurre fino ad ottenere una salsa densa. Passare allo chinois. Mettere a bollire 200 g di lamponi e lo zucchero, unire gli altri lamponi, frullare, passare allo chinois. Ricoprire il fondo del bicchiere con il miele, alternare strati di spuma e salsa vino e lampone, in mezzo porre i crumble e le nocciole. Coprire con la spuma e decorare a piacere.





Gnocchetti di patate e ortiche con crema di formaggio di capra e cipolle caramellate

Gianluca BASSOLA RISTORANTE TRIPPI

MONTAGNA IN VALTELLINA - www.ristorantetrippi.it

Ingredienti

300 g farina 00
100 g ortiche
cipolle rosse
30 g formaggio
di capra di alpeggio
latte
burro
zucchero
sale

Preparare gli gnocchi di patate inserendo nell'impasto un paio di cucchiaini di ortiche precedentemente lessate e tritate a coltello. Per la salsa sciogliere una noce di burro in padella, imbiondire un cucchiaino di cipolle tritate ed aggiungere una fetta di formaggio ed un goccio di latte affinché tutto diventi cremoso. Una volta scolati gli gnocchi, saltarli nella salsa e impiattare guarnendo con fette di cipolla precedentemente caramellate e una generosa macinata di pepe.





Polenta “Cropa” con Bitto DOP e trota della Valmasino

Leonardo BASSOLA RISTORANTE OPEN

SONDRIO - info@openblog.it

Ingredienti

1 l panna
500 g latte
500 g farina
di saraceno grezza
2 kg patate
300 g Bitto
filetti di trota iridea

Cuocere le patate in acqua salata, passarle al setaccio e bollire con latte e panna, aggiungere quindi la farina di grano saraceno e cuocere per 40'. A fine cottura aggiungere il Bitto DOP tagliato a pezzetti. Cuocere i filetti di trota a 41 C° per 5'. Creare un tortino con la polenta “Cropa” e disporre il filetto di trota tagliato a losanghe. Guarnire con germogli e olio extravergine di oliva valtellinese.





Fiori di zucca ripieni di alici e formaggio d'alpeggio con timballo di riso Venere

Zeno BERNASCONI TRATTORIA ALTAVILLA

BIANZONE - www.altavilla.info

Ingredienti

280 g riso Venere
2 spicchi di aglio
12 fiori di zucca
olio, sale e pepe
formaggio semi grasso
di alpeggio
Parmigiano reggiano DOP
olio extravergine di oliva
12 foglie di basilico
pane bianco grattugiato
8 filetti di alici sott'olio
4 uova intere
400 ml di latte
200 g farina bianca 00
olio di oliva

Mettere in ebollizione l'acqua precedentemente salata, aggiungere il riso Venere e portare a cottura per circa 40'. Grattugiare il pane bianco e, dopo averlo setacciato, aggiungere i filetti di acciuga, il basilico e l'aglio tritati finemente e un pizzico di sale e di pepe, aggiungere il formaggio di alpeggio tagliato a cubetti molto piccoli. Miscelare il tutto aggiungendo l'olio extravergine fino a formare un composto umido e omogeneo. Privare i fiori del pistillo e farcirli con il composto preparato in precedenza. Preparare la pastella con la farina, il latte e le uova, passare i fiori nella pastella e friggerli in olio ben caldo; quando ben dorati toglierli e appoggiarli su una griglia per scolare dall'olio in eccedenza. Saltare il riso Venere in padella con l'olio extravergine e uno spicchio d'aglio in camicia, aggiungere il basilico, una grattata di pepe e un pizzico di sale, il Parmigiano e il formaggio d'alpeggio. Mettere il riso in uno stampo e creare il timballo. Mettere il timballo sul piatto e accostare i fiori ben caldi.





Sapori di “Taragna” in guazzetto di porcini con formaggella d'alpe

Michele BORMOLINI HOTEL SPÖL

LIVIGNO - www.hotelspol.it

Ingredienti

200 g farina Smart
125 g polenta “Taragna”
80 g uova intere
4 g sale
100 g formaggella d'alpe
150 g funghi porcini
50 g pomodorini
vino bianco
olio d'oliva
brodo di carne
aglio
30 g formaggio
Grotta Livigno
10 g polenta chips

Impastare la polenta “Taragna” precedentemente frullata con il resto degli ingredienti, far riposare per un'ora circa e poi stendere la pasta dello spessore di 2 mm. Formare dei fagottini aggiungendo come ripieno la formaggella tagliata a cubetti. Tagliare i porcini a dadini, scaldare in un sauté poco olio con uno spicchio d'aglio in camicia e rosolare, unire i porcini e saltare per un minuto. Aggiungere i pomodorini concassé e sfumare con del vino bianco, unire il brodo e cuocere per pochi minuti. Nel frattempo cuocere i fagottini in acqua salata. Disporre i funghi senza il liquido sul fondo del piatto, appoggiarvi sopra i fagottini e salsare con il brodo ridotto e legato con poco olio extravergine, finire il tutto con dei trucioli di Latteria Livigno Grotta e chips di polenta.





Tartara di manzo con interpretazione dei formaggi della Valtellina

Antonio BORRUSO

HOTEL ARISCH
GIMMY'S RESTAURANT



APRICA - www.hotelarisch.com

Ingredienti

400 g filetto di manzo
erba cipollina e scorza di lime non trattato
olio extravergine di oliva, sale e pepe
insalatina e fiori commestibili
500 g formaggella d'alpe
2 l acqua
10 g di agar-agar, olio
400 g Bitto stagionato
2 uova e 2 tuorli
20 g burro, 10 cl panna liquida
sale e pepe
1 confezione di pasta fillo
140 g brodo vegetale
100 g Grana padano DOP
50 g latte fresco
2 cucchiaini fecola di patate
olio extravergine di oliva, sale e pepe
250 g Valtellina Casera DOP
200 g farina di grano saraceno
200 g farina 00
10 g grappa, 30 cl birra
1 pizzico di bicarbonato, olio

Per le perle di formaggella, in una casseruola unire il formaggio tagliato a pezzetti e l'acqua, portare a bollire e lasciare in infusione per 20'; filtrare il tutto al colino ottenendo così un litro di siero di formaggella, aggiungere l'agar-agar e portare di nuovo a 80 °C. Riempire una siringa con il siero e far cadere delle gocce nell'olio di semi freddo in modo da ottenere delle perle. Scolare e conservare in frigorifero.

Per il flan di Bitto grattugiare il formaggio, unire tutti gli ingredienti in un bricco e frullare, quindi versare in stampi monoporzione e cuocere a bagnomaria in forno a 190 °C per 25'.

Srotolare la pasta e ricavare rettangoli di 5x10 cm, avvolgere degli stampi di cannolo con due strati di pasta alla volta, spennellarli con acqua e infornare a 180 °C per circa 7'. Portare a ebollizione il latte, legare con fecola di patate diluita in poca acqua, poi aggiungere il formaggio, regolando con olio, sale e pepe. Farcire i cannoli appena prima del servizio. Per lo "Sciatt" al Casera DOP unire tutti gli ingredienti (salvo il formaggio) in una terrina fino ad ottenere un impasto non troppo morbido e lasciare riposare per 90' in frigorifero. Tagliare il formaggio a cubetti; immergerli uno alla volta nella pastella e poi nell'olio bollente.





Raviolo di formaggella d'alpe e pere con nocciole tostate

Andrea CAMPI OSTERIA AL DOSSO

APRICA - www.osteriadosso.it

Ingredienti

125 g farina 00
125 g semola ri-macinata
2 uova
olio
vino
pere marinate
formaggella d'alpe
nocciole spezzettate
e tostate
burro, nocciola
e salvia

Pelare, affettare e cospargere di sale e zucchero le pere, lasciare riposare per alcune ore. Preparare la sfoglia unendo le farine con gli altri ingredienti e stendere. Sminuzzare le pere piccolissime e adagiare sul primo strato della sfoglia del raviolo un cucchiaino di pere con un pezzettino di formaggella e chiudere. Cuocere in acqua bollente salata e condire con nocciole tostate in forno a 180 °C per alcuni minuti, burro e salvia.





Tortino di ricotta d'alpeggio in due cotture con crema al prezzemolo

Luca CANTONI RISTORANTE FRACIA

Località FRACIA TEGLIO - www.fracia.it

Ingredienti

300 g ricotta di alpeggio
45 g albume uovo
4 uova piccole
prezzemolo
olio, sale e pepe
200 g ricotta
di alpeggio stagionata
uova
pan grattato
patate viola
olio

Passare al setaccio la ricotta, aggiungere l'albume, amalgamare energicamente e mettere la massa ottenuta negli stampini. Cuocere le uova a bassa temperatura (64 °C per 50') e fare raffreddare. Pulire il tuorlo dall'albume e togliere la pellicina che lo avvolge. Sbollentare per pochi secondi il prezzemolo in acqua bollente, raffreddare subito in acqua e ghiaccio. Aggiungere a filo l'olio fino a densità voluta. Scubettare la ricotta stagionata, impanare e poi friggere. Tagliare sottili le patate e friggere.





Risotto mantecato con formaggella d'alpe e pepite di fois gras

Diego CARNINI HOTEL SASSELLA
RISTORANTE JIM

GROSIO - www.hotelsassella.it

Ingredienti

300 g riso Carnaroli
30 g cipolla tritata
1 dl vino bianco di Valtellina
1,5 l brodo di carne
burro
150 g formaggella d'alpe
150 g pepite di fois gras

In una casseruola fondere il burro con la cipolla tritata e farla stufare senza che prenda colore; aggiungere il riso e farlo tostare. Quando i chicchi cominciano a diventare trasparenti è il momento di deglassare con il vino bianco e di bagnare con un po' di brodo bollente. Cuocere per 13' aggiungendo lentamente il resto del brodo e continuare a mescolare. Lasciare risposare per 3' e successivamente mantecare con la formaggella d'alpe e una noce di burro. Servire guarnendo con delle fettine di formaggella d'alpe e con le pepite di fois gras precedentemente dorate in padella.





Tortino tiepido di ricotta d'alpe su ventaglio di mele e uvetta al passito con mantecato alle noci

Leonardo DE PINTO HOTEL RISTORANTE
CAMPELLI

ALBOSAGGIA - www.campelli.it

Ingredienti

300 g farina
300 g zucchero
300 g ricotta di alpeggio
100 g burro
3 uova intere
150 g cioccolato
fondente grattugiato
150 g amaretti sbriciolati
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
scorza di limone
mela
uvetta al passito
mantecato alle noci

Amalgamare tutti gli ingredienti partendo da burro e zucchero a cui aggiungere in sequenza farina, uova, amaretti, cioccolato, ricotta, vaniglia, lievito e scorza di limone. Suddividere in 4 stampini e infornare a 175 °C per circa 20'. Completare il piatto con mela, uvetta al passito e mantecato alle noci.





La capra e il cervo si incontrano e assaporano la rosa canina

Mauro IMPERIAL HOTEL LA GENZIANELLA

BORMIO - www.genzianella.com

Ingredienti

25 g formaggio
di capra di alpeggio
20 g latte di capra
30 g ricotta di capra
150 g girello di cervo
800 g sale grosso
5 chiodi di garofano,
1/2 stecca di cannella,
20 grani di coriandolo,
la scorza di ½ arancio
2 rametti di ginepro secchi
50 g frutti di rosa canina puliti
160 g acqua
5 gocce di succo di limone,
8 g zucchero, un pizzico di sale.
un rametto di ginepro fresco,
una sfogliatina di pane di segale
essiccato, cavolo cappuccio

Per la spuma al formaggio sciogliere a bagnomaria il formaggio con il latte, passare al mixer, aggiungere la ricotta e passare al setaccio a trama fine, amalgamare bene e riporre in frigo. Per il magatello massaggiare la carne con le spezie e l'arancia, coprire con il sale e lasciare in frigo per 20 ore. Per la passata di rosa canina pulire i frutti dalla peluria esterna, tagliare a metà e pulire dai semi, portare a bollore con l'acqua per 9', passare al mixer e aggiungere il succo di limone, il sale e lo zucchero; addensare sul fuoco per un minuto, quindi passare la purea attraverso una garza fine e riporre in fresco. Per l'affumicatura disporre il ginepro secco su un foglio di carta stagnola, bruciare con un cannello da cucina, attendere che si spenga il fuoco e coprire con un calice da vino rosso. Attendere qualche istante in modo da creare fumo all'interno e con velocità coprire il piatto precedentemente montato.





Caprino semistagionato profumato all'erba cipollina e maggiorana con tartare di capriolo

Marino LANFREDINI RISTORANTE CROTASC

MESE - www.ristorantecrotasc.com

Ingredienti

280 g formaggio
di capra di alpeggio
4 g maggiorana
4 g erba cipollina
80 cl brodo vegetale
4 g pepe nero Sichuan
280 g filetto di capriolo
8 falde di pomodoro confit
4 g fior di sale
8 g olio extravergine di oliva
un pizzico di peperoncino fresco
200 g porro
2 peperoncini freschi
8 falde di pomodoro confit
cimette di maggiorana
steli di erba cipollina
20 cl riduzione di vino bianco

Montare il formaggio con maggiorana tritata e 8 steli di erba cipollina, aggiungere brodo e pepe tenendo una consistenza solida. Formare un cilindro al centro del piatto utilizzando un coppa pasta. Macinare la carne a coltello (si consiglia di raffreddare la carne a 0 °C, +1 °C prima di macinare). Condire con olio, sale, 8 falde di pomodoro macinato e un pizzico di peperoncino. Formare un cilindro. Tagliare il porro alla julienne e il peperoncino, quindi friggere. Comporre il piatto sovrapponendo al centro del piatto il caprino, la tartare e il porro. Guarnire il piatto con 2 falde di pomodoro, cimette di maggiorana, steli di erba cipollina e alcune gocce di riduzione di vino bianco.





Pancia di capra arrosto, “mascarpino” di capra, erbe e fiori d'alpeggio

Stefano MASANTI SPORT HOTEL ALPINA
RISTORANTE IL CANTINONE ❁

MADESIMO - www.sporthotelalpina.it

Ingredienti

600 g pancia di capra sgrassata
200 g latte di capra
10 g sale
1 g pepe
1/2 foglia di alloro
100 g “mascarpino” di capra
50 g latte di capra
sale e pepe
50 g ortiche
1 g xantana
sale

Achillea millefoglie,
tarassaco, silene inflata,
plantago, alchemilla,
acetosella, fiori di timo,
fiori di geranio, selvatico

Per la pancia di capra mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto sottovuoto per cottura e cuocere 24 ore a 70°C. Mantecare tutti gli ingredienti per la crema al “mascarpino”. Per la salsa di ortiche centrifugare e legare con la xantana. Mettere la crema di ‘mascarpino’ in un sac à poche e distribuire nei piatti creando dei piccoli punti sparsi, fare la stessa cosa con la crema di ortiche. Rosolare la pancia di capra ben asciugata aiutandosi con un cucchiaino di olio extravergine e tagliare a fettine sottili. Distribuire nei piatti e terminare con le erbe e i fiori.





Bavarese di formaggio d'alpeggio con mostarda di pere, noci e blinis di saraceno

Mattias PERI

CHALET - RISTORANTE
GOURMET MATTIAS ❁

LIVIGNO - www.chaletmattias.com

Ingredienti

850 g panna
650 g formaggio
semi grasso di alpeggio
300 g pere pulite
200 g noci
100 g miele
10 fogli di gelatina
500 g latte
200 g farina di grano saraceno
200 g farina bianca
10 g lievito secco
20 g zucchero
20 g olio extravergine di oliva
10 g sale
180 g di albume

Per il blinis impastare tutto, tranne l'albume, lasciare lievitare fino a che il composto non avrà raggiunto il doppio del volume, aggiungere l'albume montato a neve, quindi stendere in una placca e cuocere a 180 °C per 8'. Per la bavarese frullare le pere con il miele e le noci fino ad ottenere una crema liscia, aggiungere 5 fogli di gelatina reidratata e tenere da parte. Scaldare la panna a 50 °C, aggiungere il formaggio e creare una fonduta, aggiungere la rimanente gelatina e tenere in caldo. In uno stampo sistemare sul fondo il blinis e stendere i due composti alternandoli. Servire con della mostarda di pere e una riduzione di aceto balsamico.





Gnocchi di patate violette della Valtellina con verdure dell'orto, ricotta e formaggella d'alpe

Dante PRESAZZI HOTEL TREMOGGIA

CHIESA IN VALMALENCO - www.tremoggia.it

Ingredienti

200 g patate viola
150 g farina bianca
1 tuorlo d'uovo
sale
50 g Parmigiano reggiano DOP
200 g ricotta
di alpeggio fresca
1 zuccina
1 patata
1 carota
100 g formaggella d'alpe
burro e timo

Cuocere le patate viola, ridurle in purea, impastare con la farina, l'uovo, il Parmigiano e il sale. Amalgamare la ricotta con le verdure precedentemente tagliate a dadini, cotte a vapore e asciugate. Formare delle piccole polpettine (di un paio di cm di diametro) e lasciare raffreddare. Tirare la pasta degli gnocchi allo spessore di 3/4 mm, con un coppapasta creare dei dischetti di 8 cm di diametro. Porre al centro la ricotta, richiudere e lavorare col palmo delle mani per dargli una forma sferica. Cuocere a vapore per circa 10 minuti. Condire con il Parmigiano, versare sopra il burro fuso aromatizzato al timo. Completare con la formaggella.





Orzotto alla zucca, riduzione di Sforzato di Valtellina D.O.C.G. e scaglie di formaggio d'alpeggio stagionato

Mario SALIGARI HOTEL SALIGARI
RISTORANTE LA TRELA

VERCEIA - www.hotelsaligari.com

Ingredienti

280 g orzo perlato
20 g burro
20 g scalogno
6 dl brodo vegetale
200 g zucca gialla
1 spicchio d'aglio
20 g formaggio grasso di alpeggio
con almeno 2 anni di stagionatura
20 g di Parmigiano reggiano DOP
3 dl Sforzato di Valtellina D.O.C.G.
1 dl sugo di carne
2 foglie di salvia,
un rametto di rosmarino,
una foglia d'alloro,
mezza cipolla
pepe in grani
e un pizzico di cannella
in polvere

Mettere in un tegame il burro, mezzo spicchio d'aglio schiacciato e la cipolla tritata; far dorare il tutto e poi aggiungere la zucca tagliata a dadini. Appassire la zucca aggiungendo poco alla volta 3 mestoli di brodo vegetale fino a cottura avvenuta, aggiungere un pizzico di cannella in polvere e frullare. In un pentolino, versare lo Sforzato, il sugo di carne, tutte le erbe e spezie e lasciar bollire lentamente fino ad ottenere un concentrato cremoso e filtrare. Nel frattempo, in un altro tegame, rosolare in due cucchiaini di olio extravergine d'oliva mezzo spicchio d'aglio schiacciato, lo scalogno tritato e infine l'orzo perlato. Mescolare bene gli ingredienti per qualche secondo e poi, quando l'orzo sarà tostato, aggiungere del brodo vegetale a continuare la cottura a fuoco moderato, unendo la zucca poco alla volta. Dopo circa 25', togliere dal fuoco e mantecare con il Parmigiano. Servire l'orzotto con la riduzione di Sforzato e, con una piccola mandolina, "scagliare" il formaggio stagionato.





Medaglioni di capriolo con pera cotta al Sassella e crema di formaggio d'alpe

Gabriele SANTELLI GRAND HOTEL BAGNI NUOVI

VALDIDENTRO - www.bagnidibormio.it

Ingredienti

500 g di lombo di capriolo
4 pere Abate (non troppo mature)
1 l vino Valtellina Superiore
Sassella DOCG
200 g zucchero
1/2 stecca di cannella
2 chiodi di garofano
300 g panna fresca
200 g formaggio
grasso di alpeggio
noce moscata,
pepe, olio, sale
10 g Sale Halen Môn
(fiori di sale)
foglie di menta
4 noci

Rosolare in padella il lombo di capriolo per 4', coprirlo e lasciarlo riposare. Sbucciare le pere e farle cuocere per 20' nel vino Sassella zuccherato e aromatizzato con cannella e chiodi di garofano. Ridurre di 1/3 la panna, precedentemente insaporita con noce moscata, pepe e sale, quindi aggiungere il formaggio tagliato a pezzetti e passare il tutto con un colino. Asciugare le pere e disporle nei piatti, procedere con il lombo di capriolo tagliato a tronchetti. Completare il tutto con la fonduta di formaggio, fiori di sale, noci e foglie di menta.





Cannelloni di verza ripieni di “Taroz” su sfoglia di saraceno, salsa di patate e salvia, cipolle fritte

Andrea TONOLA RISTORANTE
LANTERNA VERDE



VILLA DI CHIAVENNA - www.lanternaverde.com

Ingredienti

100 g farina di grano saraceno
100 g farina bianca 00
1 uovo
2 cucchiaini
olio extravergine d'oliva
sale
200 g patate lessate e pelate
100 g formaggio
grasso di alpeggio
25 g burro
100 g fagiolini verdi o borlotti
20 g cipolla tritata
20 g pancetta
20 g Grana padano DOP
4 foglie di verza
100 g patate
2 dl brodo vegetale
4 foglie di salvia
1 cipolla
50 g semola
olio extravergine di oliva

Per la sfoglia impastare le due farine con tutti gli ingredienti e lasciare riposare. Tirare una sfoglia sottile e ritagliare dei quadrati di 10x10 cm. Cuocere in acqua salata e tenere in caldo. Per i “Taroz” far sciogliere metà del burro ed aggiungere la cipolla e la pancetta. Far rosolare, aggiungere le patate tagliate a cubetti, poi i formaggi e le verdure. Mescolare bene aggiungendo il restante burro. Stendere il composto in una placca. Per i cannelloni sbianchire le verze e ritagliarle in 8 rettangoli di 8x10 cm. Stendere con l'aiuto di un sac à poche il composto dei “Taroz” sui rettangoli di verza e formare i cannelloni. Cuocere a vapore per circa 8-9'. Per la salsa tagliare a cubetti le patate e cuocerle nel brodo, aggiungere la salvia e frullare il tutto, aggiustare di sale e tenere in caldo. Tagliare le cipolle ad anelli e farle spurgare in acqua corrente. Asciugarle con carta assorbente, passarle nella semola e friggerle nell'olio ben caldo. In ogni piatto fondo versare due cucchiaini di salsa di patate, stendere la sfoglia di saraceno, adagiare due cannelloni ripieni di “Taroz” e decorare con gli anelli di cipolla frita. Servire ben caldo.





Tortino di patate e formaggio d'alpeggio con funghi porcini all'agretto di porri

Massimiliano TUSETTI RISTORANTE AL FILO

BORMIO - www.ristorantealfilo.it

Ingredienti

400 g patate
1 uovo
150 g funghi porcini
160 g formaggio
semi grasso di alpeggio
150 g porri
1 spicchio di aglio
20 ml aceto di vino rosso
brodo vegetale
sale e pepe
pomodoro ramato

Lessare le patate con la pelle, pelarle e tagliarle a fette non troppo spesse. Disporle in una teglia foderata con carta forno, salare, pepare e pennellare con l'uovo. Sovrapporre il formaggio tagliato a fette sottili, i porcini precedentemente trifolati e ripetere l'operazione con altrettanto formaggio, con le rimanenti patate e con le uova. Salare e pepare ancora, cuocere in forno a 180°C per 20'. Per l'agretto di porri imbiondire leggermente in poco olio lo spicchio d'aglio, toglierlo e unire i porri lavati e tagliati a pezzi, bagnare con l'aceto, lasciare evaporare ed infine unire il brodo. Portare a cottura i porri, rettificare se necessario ed emulsionare al mixer. Cuocere le falde di pomodoro prive della pelle in forno a bassa temperatura per 45'. Comporre il piatto con l'agretto di porri a specchio, sovrapporre il tortino tiepido e completare con le falde di pomodoro.





Strudel di saraceno con verdure invernali, ricotta e “mascherpa” d'alpe stagionata con fonduta al Bitto

Maurizio VANINETTI OSTERIA DEL CROTTO

MORBEGNO - www.osteriadelcrotto.it

Ingredienti

300 g farina 00
200 g farina di grano saraceno
macinata fine
30 g olio extravergine di oliva
250 g circa di acqua fredda
3 carote medie
1 gambo di sedano
1 porro
½ verza
“mascherpa” stagionata
di alpeggio
sale e pepe
500 g Bitto
300 ml latte
4 tuorli d'uovo

Per ottenere 20 strudel monoporzione mescolare i due tipi di farina, aggiungere gli ingredienti liquidi e impastare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia di consistenza media. Disporre la pasta in una ciotola leggermente unta d'olio, coprire con un canovaccio e lasciare riposare per alcune ore. Tagliare le verdure a julienne e cuocerle a vapore per pochi minuti; salare e pepare. Mettere il Bitto tagliato a cubetti nella parte superiore di un bagnomaria, coprirlo con il latte e lasciare riposare per 2 ore. Sciolto il formaggio, aggiungere i tuorli e continuare la cottura mescolando. Tenere in caldo. Stendere la pasta dello strudel fino ad ottenere una sfoglia molto sottile, ricavandone rettangoli di circa 20X10 cm. Adagiare all'interno le verdure, aggiungere un po' di “mascherpa” e poi avvolgere la pasta. Spenellare gli strudel con un uovo sbattuto con un cucchiaino di acqua e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 15-18'. Versare la fonduta in un piatto fondo caldo e adagiare il piccolo strudel sopra di essa.



GLOSSARIO FORMAGGI

Formaggio grasso d'alpeggio:

ottenuto da latte vaccino crudo intero, con l'aggiunta di caglio di vitello; forma cilindrica di dimensioni da medie a grandi; pasta semidura o dura e di colore giallo paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura; stagionatura da media a lunga.

Sapore dolce, di panna, con caratteristici aromi derivanti dalle erbe del pascolo, più intenso con il procedere della stagionatura.

Formaggio semigrasso d'alpeggio:

ottenuto da latte vaccino crudo parzialmente scremato, con l'aggiunta di caglio di vitello; forma cilindrica di medie dimensioni; pasta semidura, di colore giallo paglierino; stagionatura da 2 a 6/8 mesi. Sapore dolce, con note erbacee.

Formaggella d'alpeggio:

ottenuta da latte vaccino intero, crudo, con l'aggiunta di caglio di vitello; forma cilindrica di peso variabile da 1 a 2,5 kg; crosta fiorita bianco grigia; pasta morbida; a breve maturazione.

Sapore dolce, di latte, con eventuale leggera acidità tipica dei formaggi freschi.

Formaggio d'alpeggio misto:

ottenuto da latte vaccino e caprino miscelati in proporzioni variabili a seconda della disponibilità, con l'aggiunta di caglio di vitello; forma cilindrica di dimensioni da piccole a medie; pasta morbida o semidura quasi bianca; stagionatura da breve a media. Leggero retrogusto ircino e profumo intenso.

Formaggio di capra:

ottenuto dal latte intero di capra, crudo, con l'aggiunta di caglio ed eventualmente di fermenti lattici; forma cilindrica di piccole dimensioni; pasta morbida o semidura; stagionatura da breve a media. Caratteristico retrogusto ircino.

Ricotta d'alpeggio ("mascarpa" o "mascherpa"):

ottenuta dal riscaldamento del siero di latte vaccino o caprino con l'eventuale aggiunta di latte in piccole quantità; cremosa, assume la forma del recipiente in cui viene posta ad asciugare (in genere cilindrica o tronco-conica); di dimensioni da piccole (tipiche per la ricotta di capra, "mascarpin") a medie; può essere consumata fresca (tal quale o salata in superficie) oppure stagionata (salata in superficie, in questo caso le forme sono generalmente di medie dimensioni e la superficie si ricopre di caratteristiche muffe).

ALPEGGIO	COMUNE	CARICATORE
Pescegallio Lago	Gerola Alta	Fallati Paolo
Alpe Maccolini	Madesimo	Az. agr. La Giavera di Pedretti Gabriele
Alpe Borlasca	Samolaco	Micheroli Davide
Alpe Pian del Nido	Piuro	Az. agr. La Vigna di Grassi Claudio e Giacomini Loretta
Alpe Caprarezza	Cedrasco	Menghi Moreno
Alpe Crotto (Val di Lei)	Piuro	Az. agr. Del Curto Farm di Del Curto Gianmaria
Alpe Olano	Cosio Valtellino	Soc. Agr. Milesi di Mara e Marco s.s.
Dosso Cavallo + Visenda Alta	Bema	Soc. Agr. Taida dei F.lli Curtoni Olimpio & Eligio s.s.
Alpe Forni	Valfurva	Fam. Pedranzini Fausto Az. agr. Cascina Margherita
Alpe Carnale	Montagna in Valtellina	Az. agr. Cascina Iris di Brunalli Fulvio
Alpe Rocca	Livigno	Pruneri Protasio
Alpe Scermendone	Buglio In Monte	Iemoli Alessandro
Alpe Granda	Ardenno	Iemoli Alessandro
Alpe Boron	Valdidentro	Giacomelli Roberto Luigi
Alpe Prabello	Lanzada	Negrini Maurizio
Alpe Verva	Valdidentro	Andreola Milena
Malga Trela	Valdidentro	Agriturismo Rini
Alpe Rogneda	Tresivio	Prebottoni Valentina
Alpe Rogneda	Tresivio	De Giovannetti Domenico
Alpe Preit	Valdidentro	Az. agr. Baita Noa s.a.s. Fratelli Gurini
Orta Soliva	Albaredo per S. Marco	Papini Dino
Alpe Campo Cerviero	Albosaggia	Az. agr. Stella Orobica di Murada Società Agricola s.s.
Alpe Trona Soliva	Gerola Alta	Manni Giancarlo
Alpe Orta Vaga	Albaredo per S. Marco	Gusmeroli Oreste
Alpe Foppate	Villa di Chiavenna	Del Bondio Ezio
Alpe Malinone	Villa di Chiavenna	Az. agr. Pedrini Roberto
Alpe Oro	Chiesa Valmalenco	Az. agr. Lenatti Alberto e Claudio
Alpe Frondaglio	Madesimo	Guglielmana Mario Az. agr.
Alpe Frondaglio	Madesimo	Guglielmana Camillo
Alpe Torrenzuolo	Tartano	Gusmeroli Raffaele
Alpe San Giacomo	Albosaggia	AZ. Agriturstica Dei F.lli Gaggi di Alba e Christian Gaggi S.S
Alpe Culino	Rasura	Az. agr. Borromini Tiziana
Pian del Lupo	Chiesa Valmalenco	Società Agricola Lenatti Lorenzo e Dario
Latteria di Montespluga	Madesimo	Le fattorie del Mera SCARL
Alpe Legnone	Delebio	Giovannoni Giuseppe
Alpe Gavedo	Tartano	Bertolini Ernesto e Dino Soc. Agricola
Alpe Pala	Tartano	Bertolini Ernesto e Dino Soc. Agricola
Alpe Lemma	Tartano	Bertolini Onorato
Alpe Tegge	Tartano	Bertolini Onorato
Alpe Morscenzo	Castione Andevenno	Dell'Agostino Giuseppe
Alpe Bomino Soliva	Gerola Alta	Az. agr. Martinoli Samuele
Alpe Campagneda	Lanzada	Il Cornetto Società Agricola di Nani Fabio e Maria Pia
Alpe Campello Meriggio	Albosaggia	Paganoni Gianni Az. agr.
Alpe Arcoglio Sup. e inferiore	Torre S. Maria	Vanotti Antonietta

	CELLULARE	BITTO DOP	GRASSO D'ALPE	SEMIGRASSO D'ALPE	RICOTTA	CAPRA
	3282626038	▼			▼	
	3397176640	▼	▼	▼		
	3385037635	▼	▼	▼		
	3478168816	▼				
	3470189833	▼				
	0041816671136 - 3483381723	▼	▼	▼	▼	
	3406657576 - 3481844259	▼			▼	
	3494270161	▼			▼	
	3388242806	▼		▼		
	3483009672			▼		
	3384031613 - 0342 803143	▼				
	335218711	▼				
	335218711	▼				
	3470175594		▼	▼		
	3479634181 - 3397687761	▼	▼	▼	▼	▼
	3488145211 - 3494354262	▼				
	3406429847	▼		▼		
	3471523599		▼	▼	▼	
	3475048550	▼	▼	▼	▼	
	3396970117	▼				
	3496112606	▼			▼	
	3492257668 - 3287531375	▼	▼	▼	▼	
	3400515746		▼		▼	
	3388695988	▼	▼		▼	
	3495433456 - 0343 40257		▼		▼	▼
	3490586586					▼
	3498363480			▼		
	3392993009	▼	▼			
	3397827425	▼		▼		
	3333936597	▼	▼			
	3477543826 - 3487634383			▼		
	3200833373	▼	▼	▼	▼	
	3491963781	▼		▼		
	3393399292	▼	▼	▼		
	3384705444					▼
	0342 645097 - 0342 645117	▼			▼	
	0342 645097 - 0342 645117	▼			▼	
	3496223708	▼			▼	
	3496223708	▼			▼	
	0342 358192	▼	▼	▼	▼	
	0342 651991	▼			▼	
	3498028541 - 3487651646	▼	▼	▼	▼	
	3483684723 - 0342 510091	▼	▼	▼	▼	
	3405657925	▼		▼	▼	

ALPEGGIO	COMUNE	CARICATORE
Malga Palabione	Aprica	Carozzi Mariarosa
Alpe Mara	Montagna in Valtellina	Libera Duilio
Alpe Piazzo	Albaredo per S. Marco	Az. agr. Motta Isidoro
Alpe Val Vedrano	Gerola Alta	Acquistapace Angelo
Alpe Pedruna	Grosio	Bessegghini Francesco
Alpe Mulacetto	Piuro	Ambrosini Giancarlo
Alpe Grassone	Fusine	Varischetti Rinaldo
Alpe Felleria	Lanzada	Rossi Stefano
Alpe Sona	Tartano	Gandoli Bruno
Alpe Pignoletti Forcelli	Madesimo	Curti Ardemia
Alpe Laghetti	Madesimo	Rizzi Umberto
Alpe Motta - Val di Lei	Piuro	Tarabini Francesco
Alpe Lendine	S. Giacomo Filippo	Quaini Gianni
Alpe Vicima	Forcola	Bozzo Claudia
Alpe Bomino Vaga	Gerola Alta	Maxenti Donato
Alpe Combana Dentro	Pedesina	Crapella Giuseppe Az. agr.
Alpe Sasso Bisolo	Valmasino	Cascina Codazzi di Codazzi Monica
Alpe Trona Vaga	Gerola Alta	Acquistapace Luigi
Alpe Sceroia	Valmasino	Della Mina Davide
Alpe Palù	Torre S. Maria	Vanotti Enzo
Alpe Colina	Postalesio	Libera di Marchesini Silvia
Alpe Arcoglio	Torre S. Maria	Libera di Marchesini Silvia
Alpe Campagneda	Lanzada	Lenatti Giulia
Alpe Val Cervia	Cedrasco	Az. agr. F.lli Codega Michele Sergio e Graziano
Alpe Campo	Teglio	Marchetti Giuliano
Alpe Demignone	Teglio	Az. agr. F.lli Marchetti Elio e Gianpiero
Alpe Salettina	Valfurva	Az. agr. I Gemelli di Confortola Enrico
Alpe Vallaccia	Livigno	Clementi Mario
Alpe Redasco	Sondalo	Tramanzoli Cristoforo
Alpe Val Viola	Valdidentro	Az. agr. La Contadina di Donagrandi Gregorio
Alpe Malghera	Grosio	Curti Anna Az. agr.
Alpe Stelvio	Bormio	Pedrini Pietro
Alpe Ables	Valfurva	Bonetta Enrico
Alpe Campaccio	Livigno	Az. agr. Campaccio di Castellazzi Matteo
Alpe Mortirolo	Mazzo di Valtellina	Olandi Marco
Alpe Vezzola	Valdidentro	Az. agr. Raethia Giacomelli Ada Maria
Alpe Pedenolo	Valdidentro	Giacomelli Paolo.
Alpe Campagneda	Lanzada	Az. agr. Pizzo Scalino di Nani Leonardo e Figli
Alpe Trivigno	Tirano	Santus Roberto
Alpe Vago	Livigno	Alpe Livigno Az. agr. La Tresenda di Silvestri Giorgio
Alpe Mine	Livigno	Alpe Livigno Az. agr. La Tresenda di Silvestri Giorgio
Alpe Alpisella	Valdidentro	Bellotti Fernando
Alpe Val Poschiavina	Lanzada	Soc. Semplice La Selvaggia Poschiavina di Nana Antonio e Mario
Alpe Carette	Grosotto	Turcatti Antonio
Alpe Crotto (Val di Lei)	Piuro	VANIFARM di Vaninetti Riccardo

	CELLULARE	BITTO DOP	GRASSO D'ALPE	SEMIGRASSO D'ALPE	RICOTTA	CAPRA
	3492517276 - 3667213062			▼		
	3471584755 - 0342493428	▼			▼	
	3335367123 - 3357085054	▼			▼	
	3389047593	▼			▼	
	3493540261 - 3471680809		▼			
	3405019826 - 0342 687781	▼	▼			
	3478472218	▼				
	3473131409		▼			
	3336976034	▼			▼	
	3208848283 - 0343 49332		▼	▼		
	3394023552		▼	▼		
	3335824140 - 0343 20211	▼				
	3273553905		▼	▼		
	3386829346	▼	▼	▼	▼	▼
	3406913214		▼		▼	
	3333846724		▼		▼	
	3406029947 - 0342 660421					
	3396615180		▼		▼	
	3391108670 - 0342 653076		▼		▼	
	3489544301		▼	▼		
	3358359030	▼				
	3358359030	▼				
	3295715638					
	3382954715 - 0342 563529	▼				
	3496039472	▼				
	3403024722 - 0342 785320		▼	▼		
	3386252185					
	3404720069	▼				
	3494665639 - 0342 775226		▼	▼		
	3391141667	▼				
	3347835871	▼				
	3391228856 - 3478595162			▼		
	3384296858	▼				
	3358238987	▼				
	3336716465		▼	▼		
	0342/986134 - 3497388956	▼				
	3483654518	▼				
	3477630584 - 3491310434 - 0342 452017	▼				
	3470908610	▼	▼	▼	▼	
	0342 79345	▼	▼	▼	▼	▼
	0342 79345	▼	▼	▼	▼	▼
	0342 902252	▼	▼	▼	▼	
	3481437750 - 0342 453157	▼		▼		
	3467517971	▼	▼	▼	▼	
	3393257182	▼	▼			



*Il ricettario
completo
online sul sito*

www.valtellina.it - info: 0342 533311

press.valtellinaturismo@gmail.com



