



## Livigno: il saluto al sole nel ricordo dello chef Mattias Peri

**Aspettando l'alba, tra le piste innevate, con una colazione gourmand preparata da cuochi stellati e organizzata dall'Associazione Mattias**



Mattias Peri (Foto © Ass. Mattias).

Il saluto al sole che si leva dalla corona delle montagne innevate è sempre uno spettacolo intenso che martedì scorso, 9 aprile, è divenuto anche momento ispirato ed emozionante giacché contemplato nel ricordo di un grande chef come **Mattias Peri** che troppo presto ci ha lasciati (era l'agosto del 2015). Un cuoco appassionato, Mattias, che tanto ha fatto per la sua Livigno, conquistando per primo la stella Michelin in queste terre impervie circondate da montagne bellissime.

Accadeva nel lontano 2009, quando la narrazione travolgente sulla cucina di montagna (vedi alla voce **Niederkofler**) era ancora di là da venire (almeno nello storytelling debordante come è di moda oggi) e chef Mattias s'incaricava appunto per primo di valorizzare la propria terra, attraverso un salto di qualità impresso alla sua cucina che avrebbe fatto scuola.

Un'assenza – quella di Mattias Peri – dolorosa, ma il cui ricordo da quel giorno non è affatto sbiadito, anzi ancora oggi viene onorato e tenuto vivo da quell'**Associazione Mattias** che è nata all'indomani della scomparsa dello chef ed è animata dalla moglie Manuela, insieme ad amici e imprenditori, che appunto hanno organizzato questa 7° edizione del **Sunrise Mattias**.

## Sunrise Mattias 2024, tra yoga e chef stellati

Il Sunrise Mattias di quest'anno ha, come sempre, coinvolto **numerosi chef stellati** (insieme all'[Associazione Cuochi e Pasticcieri di Livigno](#)) che gratuitamente hanno concesso il proprio tempo e la loro arte per raccogliere fondi che quest'associazione destina poi concretamente alla

formazione degli studenti meritevoli degli istituti Alberghieri di Lombardia e Trentino-Alto Adige, premiandoli con una borsa di studio, a cadenza annuale, che li sosterrà nel loro cammino di crescita professionale.

Nella suggestiva cornice imbiancata di **Plan da li Carbonéira**, avvolti da un clima insolitamente mite una sessione di yoga collettiva ha salutato il sorgere del sole alle 7,15 della mattina. Dopo un brindisi alla memoria del caro chef, la **colazione gourmand** ha avuto inizio in un clima disteso e allegro.



Alcuni momenti della giornata dedicata allo chef Peri (Foto © Giovanni Caldara).

Tra le postazioni allestite, **Alessandro Negrini** (chef del [Luogo di Aimò e Nadia](#) di Milano) insieme al pastry chef **Gianluca Fusto** (di Fusto Milano) hanno preparato una golosissima “*Polenta taragna dolce*” (con crema di mandorle, cioccolato fondente, pralinato alle nocciole e panna montata). **Davide Caranchini** (chef di Materia a Cernobbio, Como) ha proposto una “*Mela caramellata in alpeggio*”, sorta di variazione sulla celebre tarte tatin.

È stato il turno di **Gianni Tarabini** (della Preséf di Mantello, Sondrio) con l'energetica “*Resumada del contadino*”, spuma all'uovo e vino rosso con bisciola croccante. Quindi spazio alle accattivanti note salate con “*Il panino del Cantinone*” preparato dal sous-chef di **Stefano Masanti, Thomas Locatelli** (un pane ai mirtilli cotto al vapore con maialino nero, cavolo rosso e rafano fermentati); e ancora i *Canederli di pane con un caldo brodo di carne e spezie* di chef **Giancarlo Morelli** del Pomiroeu di Seregno (MB). Infine **Valeria Mosca** (fondatrice del laboratorio di ricerca e

sperimentazione Wood\*ing) che ha preparato “*Fragola fermentata e abete*”, una pasta fritta con raw jam di fragole fermentate, glassa di sambuco e zucchero di abete rosso.



“Il panino del Cantinone” preparato da Thomas Locatelli (Foto © Giovanni Caldara).

Info: [www.associazione-mattias.com](http://www.associazione-mattias.com)

**Data di creazione**

12/04/2024

**Autore**

giovanni-caldara