



Al Peršéf di Livigno lo chef Attilio Galli porta il Giappone nella cucina alpina

In un'ala dell'Hotel Sporting, l'elegante ristorante con sette tavoli e venti coperti è ricco di atmosfera e con una spettacolare vista sulle Alpi. L'interessante menù, sostenuto da una valida carta dei vini, esalta gli ingredienti del territorio con una creatività ben dosata e impreziosita da contaminazioni orientali

Protetta dalle maestose vette delle Alpi Retiche, tra foreste di abeti e laghi suggestivi nei quali si specchia il cielo azzurro, **Livigno** (SO) ci accoglie con un'aria pura che ci avvolge in un abbraccio frizzante. Poco distante dalle stradine del centro, in cui gli chalet in legno con tetti spioventi si alternano a moderni alberghi e resort, sorge il ristorante **Al Persef**, piccolo e panoramico locale guidato dal giovane chef **Attilio Galli**.

Ristorante Al Persef di Livigno: scenografica ala gourmet dell'Hotel Sporting

Siamo in un'ala dell'[Hotel Sporting Family Hospitality](#), un bel quattro stelle che spicca nel contesto alpino per la sua **struttura moderna e accogliente** frutto di una recente ristrutturazione. Le vetrate permettono di godersi il mutevole paesaggio della rinomata località ai confini con la Svizzera, dal **sole tiepido del mattino** che accarezza alberi trasformati in delicate sculture di ghiaccio alla **luce del tramonto** che dipinge il cielo di tonalità aranciate e rosate, fino alla sera in cui il riverbero della luna sul manto latteo illumina la scena.

Gli interni dell'Hotel in **legno e pietra**, insieme ad una corretta illuminazione, conferiscono calore e accoglienza tanto negli spazi comuni che nelle camere, dotate di ogni confort e dove anche i cani sono i benvenuti.



L'esterno dell'Hotel Sporting (Foto © Enzo Radunanza)



Un particolare delle aree comuni dell'Hotel Sporting (Foto © Enzo Radunanza)



Una delle camere dell'Hotel (Foto © Enzo Radunanza)

Già da diversi anni, Livigno non è più solo una località sciistica con 120 km di piste ampie ma è riuscita a **destagionalizzare la sua offerta con esperienze diverse nell'arco delle stagioni**, incluse quelle enogastronomiche che hanno acceso l'interesse sulle tradizioni dell'Alta Valtellina. Se fino a qualche anno fa, la classica cucina alpina era prevalente, oggi il *fine dining* si fa sempre più largo anche nei ristoranti degli Hotel che si aprono verso l'esterno, diventando laboratori di sperimentazione culinaria.

Prodotti tipici come i formaggi di malga, la polenta taragna, i [pizzoccheri](#), il pesce di lago e la selvaggina vengono "ripensati" dall'audacia di giovani chef portatori di una visione più contemporanea anche se rispettosa del territorio.

La cucina di Attilio Gatti

Attilio Gatti, cuoco locale del 1992, è uno di questi esploratori appassionati. Dai sette tavoli del suo "**Al Peršéf**", con un massimo di 20 coperti, lo si può seguire al lavoro nella cucina a vista insieme a una brigata altrettanto giovane.



La brigata al lavoro nella cucina affacciata sulla sala (Foto © Enzo Radunanza)

L'intero gruppo si muove in silenziosa sintonia, come in un ingranaggio ben rodato. Ne escono piatti legati alle tradizioni e al territorio montano, frutto di una **tecnica solida** ma in evoluzione, abbinata a un'estetica semplice, fatta di equilibrio e proporzioni, mai fine a sè stessa ma funzionale a contrasti studiati che tengono al centro il **sapore e la godibilità**.



La sala del Ristorante Al Peršéf di Livigno, con solo 7 tavoli (Foto © Facebook).

E proprio dal lato dei sapori spicca la ricerca dell'[umami](#), il quinto gusto dato da certi ingredienti nipponici, asso nella manica dello chef che confessa di non aver **mai visitato il Giappone** né collaborato con colleghi asiatici.

«La passione per la cucina giapponese è un interesse nato spontaneamente. – spiega Galli – Probabilmente il Giappone ce l'avevo dentro da sempre, per affinità. In ogni piatto ricerco l'umami perchè ho ritenuto che i sapori asiatici potessero unirsi felicemente con quelli di Livigno, che poi sono quelli della mia infanzia».



Lo chef Attilio Galli (Foto © Enzo Radunanza)

Formatosi tra **rifugi di montagna e alberghi in Sardegna**, prima di tornare a Livigno per gestire due ristoranti tra cui **Peršéf**, lo chef racconta anche di non aver voluto mai lavorare in ristoranti stellati per non contaminare la propria crescita professionale, alimentatasi con un lungo e scrupoloso lavoro di ricerca e studio. Della **cultura gastronomica del Sol Levante**, ha assimilato la capacità di valorizzare la materia prima, senza alterarne i sapori.

La proposta

Efficiente, sostenibile e meticolosa, la **cucina di Attilio Gatti è anche audace**, per il coraggio di aver introdotti i sapori esotici all'interno della solida tradizione montana. Riesce a farlo, tuttavia, senza offuscarne le peculiarità, anzi preservando l'essenza di ingredienti locali che sceglie con la massima scrupolosità.

Al Peršéf ha messo a punto **tre menu degustazione differenti** che, nella loro composizione, seguono la stagionalità: il tradizionale "*My Memories – My Way*", il vegetariano "*VEG – Primo Passo*" e quello più orientaleggiante "*Andata e Ritorno*".

La nostra esperienza Al Peršéf

Invitante l'esordio con *grissini, focaccia e pane fatto in casa* a base di lievito madre di 103 anni. In accompagnamento, un gradevole *burro aromatizzato alle erbe di montagna*.



Pane, grissini e focaccia sono realizzati con lievito madre di 103 anni (Foto © Enzo Radunanza)

Proseguiamo con il "*Benvenuto della cucina*", un insieme di *amuse-bouche* con molti ingredienti locali, felice matrimonio di sapori e consistenze.



Gli aperitivi serviti prima della cena (Foto © Enzo Radunanza)



Alcuni *amuse-bouche* (Foto © Enzo Radunanza)

Convince, per succulenza e armonia dei contrasti, il “*Maialino da latte con pepe sansho, cavolo nero e fieno tostato*”. La carne, resa morbida e gustosa dalla cottura a bassa temperatura, prende una leggera piccantezza dalla **soluzione umami allo [zenzero](#)** mentre, a dare croccantezza e una nota amaricante, intervengono il **cavolo nero**, in foglia passata in padella e in crema, insieme alla **crema di fieno tostato**.



Maialino da latte, pepe sansho, cavolo nero e fieno tostato (Foto © Enzo Radunanza)

Se il maialino brilla per intensità gustativa, la *“Guancia di cervo, wasabi, bufala e alga nori”* – benchè esteticamente attraente – regala un piacere meno entusiasmante. Sicuramente interessanti le contaminazioni tra il sapore deciso del cervo e i tratti orientaleggianti ma, a nostro parere, il piatto risulta troppo asciutto e privo di particolari spinte al palato.



Guancia di cervo, wasabi, bufala e alga nori (Foto © Ufficio stampa).

Si risale “in vetta” con lo “Spaghetino “Cavalieri”, missoltino, yuzu e bottarga di lago”, entusiasmante per chi ama i profumi e i sapori lacustri che abbracciano sottilissimi spaghetti (cotti alla perfezione) in un **brodo di pesce aromatizzato allo yuzu**, agrume asiatico molto aromatico. La pasta viene poi mantecata con burro al missoltino, bottarga di coregone e salmerino e una spuma sempre a base di pesce. Le papille vengono stuzzicate con una giusta armonia di dolcezza, freschezza e acidità che rendono lo **Spaghetino Cavalieri uno dei piatti più riusciti della serata**.



Spaghettono “Cavalieri”, missoltino, yuzu e bottarga di lago (Foto © Enzo Radunanza)

Ottimo anche il “*Lucioperca, aglio orsino, plancton e beurre blanc*”, in cui l'estetica semplice non lascia presagire la complessità gusto-olfattiva. L'ideazione del piatto si fonda sulla volontà di **dimostrare il rispetto del pesce** utilizzandone tutte le parti, anche le lisce per il gustosissimo **fumetto poi montato con burro e aglio orsino**. Un tocco di classe è dato dalla **bernese al plancton marino** che esalta e armonizza il tutto. Qui lo chef ha abbandonato l'innata prudenza e ha premuto – per fortuna – l'acceleratore sulla creatività giovanile senza timore di esagerare e attingendo ai ricordi di infanzia. Sicuramente una proposta che dimostra le potenzialità dello chef, che avranno modo di affermarsi ulteriormente.



Lucioperca, aglio orsino, plancton e beurre blanc (Foto © Ufficio stampa)

Dal lato dei dolci, si segnala il fresco *predessert* a base di gelato al popcorn salato adagiato su una granella di biscotto alla betulla.



Predessert a base di gelato al popcorn salato (Foto © Enzo Radunanza)

La sala e la carta dei vini

Da non trascurare l'encomiabile accompagnamento enoico con una serie di valide etichette, perfettamente abbinata a ciascun piatto, predisposte dal maître **Michele Mallao** e dal sommelier **Paolo Randalli**. Professionista di origini sarde, attento ed empatico, **Mallao** coordina uno staff giovane e volenteroso, mai invadente e capace di far sentire a casa il cliente.

Ben studiata la carta dei vini, con **circa 500 referenze tra vini italiani** (di cui almeno la metà del territorio valtellinese) e **internazionali**. Non solo prodotti blasonati, ma bottiglie individuate con criterio e prodotte anche da piccole cantine, con una predilezione di vini naturali e macerati.

Al Peršéf lavora principalmente su prenotazione, dal martedì alla domenica, ed è accessibile anche per gli ospiti esterni all'Hotel Sporting Family Hospitality.

Ristorante Al Peršéf, di Attilio Galli

Via Saroch, 1272 – Livigno (SO)

Tel. 0342 996665 | www.ristorantealperseflivigno.com

Data di creazione

01/01/2024

Autore

enzo-radunanza