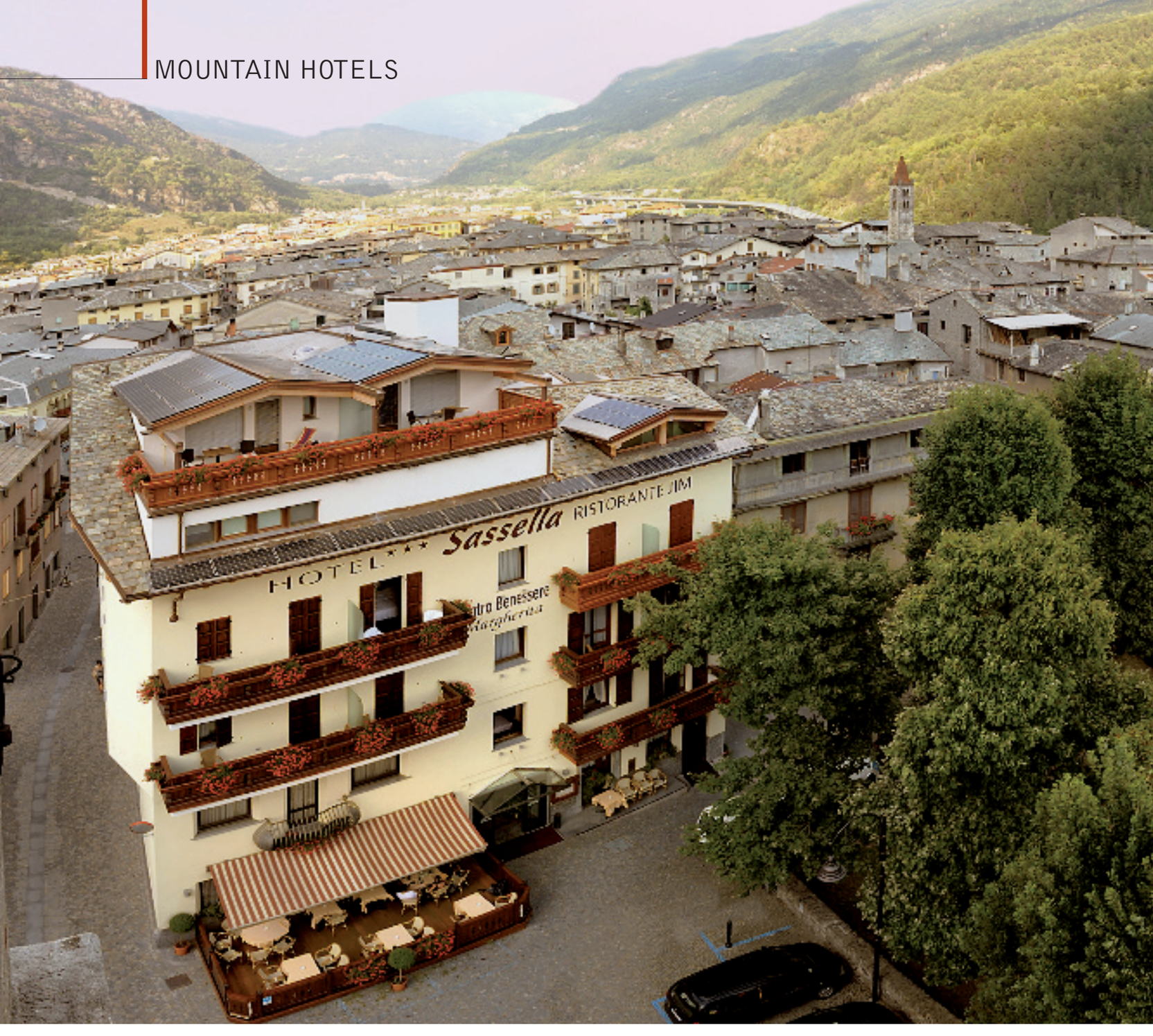


Hotel Sassella Ristorante Jim, *Grosio (SO)*

# Uno Special One in Valtellina

**Dafne Brentis**

SCHEDA ALBERGO

**Hotel Sassella**
**Ristorante da Jim** ✶✶✶ S

*Via Roma, 2*
*23033 Grosio (SO)*
*Tel. +39 0342 837272*
*Fax +30 0342 847550*
*www.hotelsassella.it*
*jim@hotelsassella.it*
Proprietà e gestione: famiglia Pini
Camere: 25
Ristorante: Da Jim
Centro benessere Margherita
Sala ricevimenti: Gazebo da Jim
Sala riunioni: Olimpia

*Nel 1969 Jim Pini ha sostituito lo zio Jim "l'australiano" nella conduzione dell'Hotel Sassella a Grosio, in Alta Valtellina. Jim in tutti questi anni si è affermato come un autentico ambasciatore della cultura enogastronomica valtellinese. Con l'ultima ristrutturazione, completata nel luglio del 2009, l'albergo, 25 camere, è salito di due piani per poter ospitare un moderno centro benessere e quattro splendide camere panoramiche al quinto e ultimo piano. 90 pannelli fotovoltaici sulle coperture dei tetti per fornire calore ed energia elettrica, cappotto termico per abbattere la dispersione di calore dell'edificio, Building Automation per gestire i consumi energetici interni, riscaldamento a pavimento per il centro benessere e le camere dell'ultimo piano, l'Hotel Sassella di Grosio si conferma per l'eccellenza del servizio e del comfort offerti*

Da sinistra, Gianmario, Pietro e Margherita Tramanzoli, Marcella Pini, Anna Vanoli, Jim Pini, Ombretta Pini, Agnese, Piergiacomo e Giuseppe Caspani

**Il primo Jim fu Giacomo Sassella, detto anche Strapazza, che andò in Australia negli anni Sessanta e ne riportò il diminutivo Jim (da James, Giacomo in inglese). Fu lui a edificare l'albergo che ne porta ancora il nome, a Grosio, lungo la statale della Valtellina che collega Sondrio con Bormio e attraversava Grosio dopo aver superato Tirano.**

Era un piccolo albergo alle spalle dell'imponente chiesa parrocchiale di San Giuseppe con poche camere al primo, secondo e terzo piano e un ristorante al piano terra. Di fronte all'hotel ci sono i due ettari di parco della prestigiosa villa Visconti Venosta. Grosio, a 656 metri di altezza, chiusa tra alti spalti boscosi che superano abbondantemente i 2500 metri su entrambi i versanti, con la Svizzera a Ovest e la Val Camonica a Est, è un insediamento umano antichissimo (vi è il parco delle incisioni rupestri, ben 5500, che risalgono a un periodo compreso tra 3000 e 5000 anni fa); nel Medioevo fu feudo dei Venosta, famiglia imparentata con i potenti Visconti di Milano, di cui rimane la bellissima villa cinquecentesca (ampliata nel 1700 con la costruzione dell'ala di destra), sede di un museo comunale, e i ruderi dei due castelli che dominano il paese. Oggi Grosio, poco meno di 5000 abitanti, è un delizioso borgo di montagna perfettamente ristrutturato, con un centro storico assai prezioso, e con l'incombenza di tenere accostati i catenacci delle antiche chiese per impedire l'entrata… dei gatti randagi del paese. Una comoda circonvallazione ha liberato il paese dal traffico di passaggio. Grosio, a 180 chilometri da Milano, è a 27 chilometri da Bormio e dalle sue rinnovate terme e a 64 chilometri da Livigno, l'enclave italiana nella vicina Svizzera. Il secondo Jim (anch'egli Giacomo per l'anagrafe), classe 1946, è il nipote di una sorella di Giacomo Sassella, Maria. Jim Pini era il nipote

**Il Ristorante da Jim offre i piatti della migliore tradizione valtellinese. Dal 1988 fa parte dell'associazione dei Piatti del Buon Ricordo**

preferito dello zio, l'erede designato per sostituirlo nell'attività ristorativa e alberghiera. Come si usa da queste parti, prima gli oneri poi gli onori. Jim inizia la gavetta a 17 anni nell'Albergo Stelvio di Tirano. Pignolo e professionale sul lavoro, affabile e cordiale con la clientela, Jim dimostra da subito di possedere la vocazione per il lavoro in sala, l'olfatto di un cane segugio come sommelier, la curiosità di una donnola per recuperare le ricette più tradizionali della cucina valtellinese abbinandole alla riscoperta dell'eccellenza delle materie prime del territorio (dai salumi ai funghi, dalle carni ai formaggi), il senso di responsabilità di chi è portato per carattere ad assumere impegni sempre più importanti. A ventidue anni Jim Pini diventa direttore d'albergo all'Hotel Moderno di Novara, che gestisce per un anno in collaborazione con la mamma e i due fratelli. Nel 1969 la famiglia Pini subentra allo zio nella gestione dell'Hotel Sassella di Grosio. È la grande sfida. Jim è pronto e lo dimostra assumendo lo stesso nomignolo dello zio, ma soprattutto acquistando fama e meriti con il Ristorante da Jim, che diventa uno dei poli della ristorazione d'eccellenza nell'intera Valtellina. La prima grande ristrutturazione dell'Hotel Sassella Ristorante da Jim è del 1976. L'albergo raddoppia nelle dimensioni acquisendo l'edificio adiacente. Al primo piano viene realizzato un grande salone per banchetti e ricevimenti capace di ospitare fino a 180 persone in due sale d'angolo comunicanti, cresce la capacità ricettiva del ristorante. L'inaugurazione ufficiale è del 1977. Jim nel frattempo diventa uno dei primi sommelier professionisti in Italia e primo delegato AIS della provincia di Sondrio. Oggi è anche membro professionista della Gilde Suisse des Sommeliers, dell'Union Suisse des Maîtres d'Hotel e dell'Associazione Direttori d'Albergo in Italia. Gli anni Settanta sono anche gli anni della Valanga Azzurra nello sci. Jim Pini nel 1974 accompagna la squadra italiana di sci alpino a St. Moritz,

## Piatti tipici valtellinesi

**Antipasti:** i piccoli sciatt sul verde; il cestino di saraceno con fonduta di bitto Dop e porcini; la varietà di bresaole di valtellina; la toma grigliata sul letto di verdure al profumo di balsamico; il carpaccio di porcini con vinaigrette ai pinoli, pancetta croccante e chips.
**I primi:** la vellutata di porcini con crostone di pane all'extravergine; i toscanei di baita; i manfriguli alla grusina; i panzerotti alla sassella; il risotto mantecato al bitto Dop e bresaola Igp; le mezzelune di saraceno ai porcini e ricotta; i girasoli di polenta taragna con ragù di coniglio.
**Le carni:** il carpaccio alla valtellinese; il bastone di carne alla pioda; la tagliata al rosmarino; il nodino di vitello alla sassi; il nido di polenta ai porcini; la costoletta di puledro alla brace; la costata di cervo in infusione di sforzato e timo; l'impiccato; l'assortimento di carni alla pioda; il meglio del bue in bauletto con trifolata di porcini; le nocettine di cervo all'antica con gnocchetti mugni.
**Il pesce:** la trota d'alpe aperta ai ferri.
**I formaggi.** Il bitto Dop, il casera valtellina Dop, lo scimudin.
**I dolci:** torta di noci; sorbetto alla mela; mele ai ferri con salsa vaniglia, gelato e aroma di cannella; crème brulée alle castagne e al pino mugo; pandorino di saraceno con confettura di mirtilli rossi

**Il gazebo costruito nel 2000 è uno splendido manufatto in legno e vetro. Viene utilizzato per la banchettistica e può ospitare fino a 220 persone**

in compagnia di Mario Cotelli, il mitico allenatore dei vari Gustav Thoeni e Pierino Gros. Jim diventa l'ambasciatore dell'enogastronomia valtellinese nel mondo. Nel 1974 nasce "Casa Italia" (ora Casa Fisi) nella quale Jim Pini presenta le migliori specialità della sua terra. Durante le Olimpiadi e i Campionati del mondo di sci il ristorante itinerante segue i nostri sportivi dall'Austria al Canada, dalla Svizzera agli Stati Uniti, dalla Francia al Giappone, dalla Scandinavia alla Spagna, per tornare nel 2003 a St. Moritz. Nel 1985 a Bormio si svolgono i Campionati del Mondo di sci. Jim, con il valido e discreto aiuto del padre Battista, segue in prima persona i trionfi di Alberto Tomba e della valtellinese Debora Compagnoni. Nel 2003 a St. Moritz la FISI gli ha riconosciuto un premio speciale per i fruttuosi trent'anni di collaborazione. Nel 2005 collabora con i Campionati del mondo di sci alpino a Bormio.

## TRE STELLE SULLA CARTA, CINQUE PER IL SERVIZIO

Nel 2000 Jim Pini costruisce un grande gazebo di legno e vetro con i tiranti in acciaio adiacente al parco della vicina Villa Visconti Venosta. È uno splendido manufatto in legno lamellare massello con un tetto a doppia falda ricoperto di beole all'esterno e un soffitto a capanna in legno con le travi a vista all'interno. Le pareti sono in vetro. L'area utile è di 12 metri di lunghezza per 10 metri di larghezza (120 metri quadrati) nella quale può ospitare fino a 220 persone. La cucina di supporto è sul retro. Nel Gazebo di Jim, questo il nome della sala ricevimenti, si accede sia direttamente dal borgo che attraversando il parco della villa utilizzando l'ingresso posto di fronte al sagrato della chiesa parrocchiale di san Giuseppe, entrata ideale quanto suggestiva per gli sposi e il corteo che li accompagna. Il Gazebo di Jim ha permesso a Jim Pini di organizzare ogni anno, dalla tarda primavera fino a ottobre inoltrato, una quarantina di pranzi di nozze e numerosi altri ricevimenti in una stupenda e insolita cornice. Infine, tra l'agosto del 2008 e l'aprile del 2009, l'ultima "pazzia" della famiglia Pini: l'innalzamento di due piani dell'albergo per poter ospitare al quarto piano il Centro benessere Margherita (nome della madre di Jim ma anche di una figlia di Marcella, la primogenita di Jim), in un'area di 200 metri quadrati suddivisi tra l'area umida (140 metri quadrati) con sauna, bio sauna, bagno turco, vasca idromassaggio illuminata dall'alto con un lucernaio, fontana di ghiaccio, pediluvio, docce emozionali, area relax, zona fitness (con affaccio sul fondo valle con la parete perimetrale finestrata) e cabina massaggio dove opera un'abile quanto professionale fisioterapista. Al quarto piano sono presenti anche gli impianti tecnici e la lavanderia interna. Il quinto piano invece ospita quattro camere panoramiche di ultima generazione, due dotate di grandi terrazze. L'investimento è ammontato a 1,8 milioni di euro. Altre 10 camere sono state ristrutturate in maniera radicale. Oggi l'albergo ha un totale di 25 camere. Quelle del quinto piano hanno il soffitto mansardato con le travi in legno a vista, la moquette sul pavimento e nei corridoi, il letto con materassi ortopedici, piumini imbottiti con piume d'oca inseriti tra due lenzuoli (modalità del terzo lenzuolo), luci brandeggianti sulle testiere con luce di cortesia. Inoltre, offrono tavolo da lavoro con luce brandeggiante e accesso a Internet con cavetto (in modalità wireless nelle altre camere e in tutto l'albergo), grandi finestre sulla parete esterna (con portafinestra nelle due camere dotate di terrazze di 15 metri quadrati,

Le nuove camere, con il soffitto mansardato in legno, sono molto accoglienti e funzionali (luci brandeggianti sulla testiera del letto, accesso a Internet, oscuramento con tapparelle automatiche...)

Due delle camere del quinto piano sono dotate anche di un grande terrazzo attrezzato, da cui si gode un incantevole panorama

attrezzate come solarium durante la bella stagione), oscuramento totale con tapparelle automatiche. I bagni, con luce naturale (come la maggioranza dei bagni dell'albergo), pavimentati e rivestiti in gres porcellanato, presentano doppi lavelli in porcellana ed ampi box doccia.

Jim Pini nella gestione dell'albergo è coadiuvato dalla moglie Anna e dalle figlie Marcella, classe 1971, e Ombretta, classe 1976. Il marito di Ombretta, Giuseppe Caspani, è il direttore dell'Hotel Sassella. Giuseppe vanta uno splendido curriculum professionale nella direzione alberghiera. Marcella e Ombretta hanno due figli a testa, Pietro e Margheri-

ta per Marcella e il marito Gianmario Tramanzoli, Agnese e Piergiacomo per Ombretta e il marito Giuseppe Caspani. Sono state soprattutto le figlie a perorare la causa del centro benessere. "Ci siamo rivolti a due splendidi professionisti" esordisce Jim Pini, "l'architetto svizzero Bruno Fighera di Poschiavo e l'architetto italiano Fausto Pruneri, di Grosio. La maggioranza dei nostri fornitori è valtellinese. Disponiamo di un tessuto industriale e artigianale locale di grande spessore e abbiamo voluto premiarlo e valorizzarlo." L'architetto Fighera si è occupato del lay out degli spazi e dell'interior design delle camere; l'architetto Pruneri ha seguito soprattutto l'iter burocratico del progetto. L'albergo dispone di un cappotto termico esterno, le falde superiori sono state ricoperte, oltre che con le tradizionali beole in pietra, con 90 pannelli fotovoltaici che forniscono energia elettrica e calore per una potenza complessiva pari a 20 Kwatt. Due pompe di calore aria/aria e un grande bollitore ottimizzano l'impiego dell'energia fotovoltaica. "Grazie all'impianto fotovoltaico, da giugno a metà ottobre non abbiamo mai dovuto utilizzare l'impianto di riscaldamento a gasolio per riscaldare l'albergo, l'acqua sanitaria e far funzionare il centro benessere. Siamo stati del tutto autosufficienti. Il risparmio è

**Il centro benessere offre sauna, bio sauna, bagno turco, vasca idromassaggio, fontana di ghiaccio, pediluvio, docce emozionali, area relax, zona fitness e cabina massaggio**

ammontato a oltre 7000 euro di solo gasolio" spiega Jim Pini. Dieci delle 25 camere dell'hotel si avvalgono del sistema di Building Automation che gestisce le funzioni elettriche, con accesso tramite scheda elettronica dotata di microchip, da riporre nell'apposito marsupio per attivare le funzioni elettriche. Il quarto e quinto piano (e le 6 camere nuove del secondo e terzo piano) sono riscaldati con un sistema di riscaldamento a pavimento tramite serpentine in cui scorre acqua calda, affogate nella soletta. Ogni camera può essere gestita in maniera indipendente dal punto di vista del riscaldamento e in futuro saranno gestite con il sistema di Building Automation. Anche l'ascensore è stato cambiato sia per poterlo portare al quinto piano e al piano meno uno (dove ci sono i servizi del ristorante), sia per ampliarlo e renderlo accessibile anche alle persone disabili. È stato scelto un modello in acciaio dalla linea molto accattivante. In camera gli ospiti trovano accappatoi e ciabatte con cui possono recarsi direttamente nel Centro benessere Margherita, al quarto piano, aperto anche ai clienti non residenti che dispongono di due spogliatoi dedicati. La zona umida è interamente pavimentata con lastre di ardesia, pietra tipica della Valtellina, e presenta mosaici e pietra sulle pareti. È un ambiente molto luminoso, grazie anche all'impiego massiccio dei led (utilizzati anche per l'illuminazione esterna notturna), ma anche raccolto e discreto. "La nostra clientela è soprattutto lombarda" spiega Marcella Pini, che si occupa tra l'altro del Marketing dell'albergo. "È una clientela di prossimità per la gran parte dell'anno, soprattutto durante i weekend. Abbiamo la fortuna di essere una delle destinazioni preferite della regione più ricca d'Italia e tra le più ricche d'Europa. Inoltre, la Valtellina fa parte della Transalp che i ciclisti svizzeri e tedeschi utilizzano per scendere in Italia e Grosio ne è una tappa importante. Facciamo parte dell'associazione AltaRezia Bikehotels fondata dalle Comunità Montane dell'Alta Valtellina e della vicina Engadina in Svizzera. Gli alberghi che ne fanno parte devono garantire una serie di parametri tra cui un riparo sicuro e di facile accesso per la bici, panche e scarpiere, il supporto di un'officina per interventi meccanici, lavanderie per l'abbigliamento tecnico e ingresso diretto alle docce. Lo svizzero Fadri Cazin ne è il coordinatore. Ci ha fatto mappare tutti i percorsi per ciclisti esistenti sulle nostre montagne al fine di inserirli nei GPS con i quali i ciclisti si muovono con assoluta sicurezza lungo gli infiniti sentieri che solcano le nostre valli. È l'equivalente del navigatore satellitare che utilizzano gli automobilisti." Lo staff dell'Hotel Sassella Ristorante da Jim ammonta a 13 persone più i cinque componenti della famiglia direttamente impegnati in albergo.

## VALTELLINESE DOC

Il Ristorante da Jim dal 1988 fa parte dell'associazione dei Piatti del Buon Ricordo. La grande sala del ristorante, al piano terra dell'albergo, offre un ambiente curato nell'arredo ma anche nella fono insonorizzazione; un

**La zona umida del centro benessere è pavimentata con lastre di ardesia, tipica della Valtellina, e decorata con mosaici e pietra alle pareti**

ambiente votato alla migliore enogastronomia valtellinese nel quale Jim Pini officia tutti i giorni il rito della convivialità a tavola curando i più minimi particolari, dai pesanti piatti in pietra ollare riscaldata che esaltano i profumi dei pizzoccheri (non sono veri pizzoccheri se non vi spolverate sopra della pestéda) alla scelta del vino più indicato per accompagnarli. Jim propone anche un percorso gastronomico tipico che vede protagonista la dadolata di filetto presentata in uno speciale piatto di pietra ollare con i bacetti di segale e, in una coppetta a parte, la crema di Bitto. Questa specialità si chiama Piatto del Buon Ricordo perché al cliente che lo gusta viene regalato un piatto in ceramica di Vietri decorato a mano. Il menu dei vini offre un'ampia scelta di etichette valtellinesi, che non provengono solamente dalle cantine più conosciute, ma anche da piccoli produttori. Le bottiglie nazionali sono frutto di un'accurata selezione dalle case vinicole più rappresentative di ogni regione italiana. Un tocco d'internazionalità è dato dalle etichette svizzere, dagli Château francesi e dai migliori Champagne. Chef del Ristorante da Jim è Diego Carnini, detto Gigant, soprannome di famiglia che sottolinea le dimensioni extralarge non del solo Diego ma di tutta la sua famiglia. ■

# FORNITORI

| | |
|---|---|
| Direzione Lavori: | **Fausto Pruneri** |
| Progetto e Interior Design: | **Bruno Fighera** |
| Building Automation System: | **Microdevice/Electric Center di Covelli** |
| Software di gestione: | **Bacco by Verona Software** |
| SPA: | **Thermarium** |
| Vasca idromassaggio: | **KH** |
| Ascensore: | **Schindler** |
| Televisori lcd: | **Samsung** |
| Arredi e materassi: | **Lineaotto** |
| Biancheria letto e piumini con piume d'oca/coperte pile centro benessere/accappatoi: | **Texilario** |
| Porte camere: | **Bertolotto Rei 60** |
| Porte Rei corridoi: | **Negri Mauro** |
| Porta accesso centro benessere in vetro: | **Vetreria Stucchi** |
| Rubinetteria: | **Grohe** |
| Sanitari: | **Laufen** |
| Phon a muro: | **Inda** |
| Minibar: | **Indel B** |
| Arredo esterno: | **Belair by Belladonna** |
| Materassi: | **Maxitalia** |
| Telefoni: | **Siemens (Fornitore Valtronic)** |
| Linea cortesia: | **For Hotel** |
| General contractor per le opere edili: | **Pruneri Costruzioni** |
| Tetto in legno: | **Industria Legnami** |
| Impianto elettrico: | **Mosconi** |
| Impianto idraulico: | **Franzini Paolo** |
| Impianto fotovoltaico: | **Valtronic** |
| Pompe di calore, bollitore: | **Semadeni Marco & Bernardo** |
| Illuminazione led: | **Fain Claudia Lampadari** |
| Unità di trattamento dell'aria: | **Tecnofrigo di Romegialli** |
| Ventilconvettori: | **Tecnofrigo di Romegialli** |
| Impianti Antincendio: | **Electric Center di Covelli Livigno** |
| Telefonia: | **Valtronic** |
| Serramenti: | **Falegnameria Pruneri** |
| Tendaggi e tessuti d'arredo: | **Cigierre** |
| Lampadari: | **Animosi** |
| Accessori bagni: | **Inda** |
| Moquette: | **Cigierre** |
| Arredo verde e giardino: | **Belair by Belladonna** |
| Segnaletica e insegne: | **New Graphic** |
| Fan coil: | **Franzini Paolo** |
| Pavimentazioni: | **C.C.B. di Besseghini Antonio** |
| Pavimenti in legno: | **Segheria Ghilotti Giuseppe** |
| Pavimentazioni esterne terrazze: | **Tognolini cav. Pietro** |
| Balconi: | **Leeb Balkone** |
| Lattoneria: | **Rodolfi** |
| Lavori acciaio inox ascensore, parapetti scale e tettuccio all'ingresso: | **Officina Metalmeccanica Bianchi** |
| Imbiancatura e verniciatura: | **Patelli Marino** |
| Tapparelle camere 5° piano: | **Mattaboni Reto** |
| Lavanderia: | **La Roncaiola** |