

AMARCORD

**lettera aperta a Giacomo Jim Pini
ristoratore in Grosio,
titolare ristorante Sassella**

caro Jim

il tempo passa velocemente, non fai in tempo a voltarti e vedi alle spalle una vita, figli, nipoti, tempi che cambiano, ristorazione bistrattata, tutti in cerca dello scoop: oggi se non proponi la cucina all'azoto, quella della destrutturazione, la cucina di fusione o quella molecolare i rampanti critici enogastronomici non segnalano nulla, forse perché le loro papille sono intrise del nulla. Ma andiamo con ordine. La Valtellina ti deve molto Jim, sei stato un apripista, sei stato il primo a far conoscere fuori dai confini valtellinesi i grandi piatti tipici di una cucina chiusa nel suo territorio quando le parole sciatt, pizzocchero, chiscoi, pesteda, erano ancora parole misteriose note solo a pochi. Sì Jim, proprio apripista nel vero senso della parola quando con Mario Cotelli (allora commissario tecnico della invincibile e mitica squadra azzurra di sci) hai fatto conoscere al mondo le specialità valtellinesi. Trascrivo integralmente quanto ebbe a dire il Cotelli in una intervista di qualche anno fa:

“ Nel visibilizzare i piatti tipici valtellinesi una parte importante è da iscriversi a Jim Pini allora quasi sconosciuto ristoratore a Grosio. Ricordo che i primi tempi arrivava sui campi di gara con una Fiat 124 stracarica di pentole, padelle, farina di grano saraceno, scarelle, burro e Casera per preparare i pizzoccheri....poi visto il successo lasciò la 124 per un pulmino attrezzato diventato la mascotte gastronomica dei Giochi invernali e di due Olimpiadi...Jim Pini ha sempre creduto nei piatti valtellinesi, la sua era una “mission”...

Oggi che i tuoi capelli si intingono di sprazzi di bianco vedo con piacere che sulla tolda di comando di questa corazzata del gusto ci sei ancora tu, affiancato da tua moglie Anna. In cucina sempre i mitici chef **Stefano Pini e Aurelio Sala**, ma bussano alla porta la nuova generazione tra cui svetta il trentasettenne **Giuseppe Caspani** un vero professionista della ristorazione approdato al Sassella dopo anni di esperienza nei migliori ristoranti italiani ed esteri, ed oggi marito di tua figlia **Ombretta** (ho nella mia libreria il bellissimo libro della sua tesi di laurea e che, guarda il caso, tratta di enogastronomia). E bravissima l'altra tua figlia **Marcella** (che insieme ad Ombretta ti ha dato tre nipotini) perfetta e professionale nella accoglienza. Nel tuo ristorante a Grosio aleggia ancora il buongiorno che vuol dire veramente buongiorno e non saluto formale, i prezzi nel tuo ristorante per un buon pranzo o di una cena sono leali e con un rapporto prezzo qualità ottimo, (non per nulla hai, per il viandante frettoloso un menù fisso di euro 15 con quattro portate) la cordialità ed il sorriso sono di casa (cosa abbastanza rara tra i valtelinesi, sempre abbastanza chiusi e restii al sorriso), non gabelli pizzoccheri in scatola per quelli scarellati a mano e cucinati senza Casera ma con formaggi fusi e taroccati, il vitello tonnato con capperi è vero e non fettine di dindo con maionese industriale, le crespelle al bitto e bresaola profumano di Valtellina e il ricarico sui grandi vini dei terrazzamenti è giusto e corretto. Non tutti sanno che il tuo ristorante fa parte del circuito dei **Piatti del Buon Ricordo** e che in una classifica stilata dai collezionisti vede il tuo piatto “ **Nocettine di cervo all'antica con gnocchetti mugni**” tra i più gettonati e guida la speciale classifica degli amatori (piatto che risale al 1988 ed allora presentato al Circolo della Stampa a Milano) E se un domani, qualcuno scriverà la storia della ristorazione valtelinese deve partire da Te. L'Accademia del Pizzocchero di Teglio ti ringrazia, e queste pagine sono un nostro piccolo modo per dirti grazie, pubblicando unitamente a queste brevi parole una serie di fotografie della Tua famiglia oggi sempre più impegnata in questo delicato e difficile lavoro.

Auguri, buon lavoro
tuo Attilio Scotti

ps: anche se non è un piatto tipico valtelinese ricordo al viandante curioso ed enogastronomade un immenso “ carnaroli ai gamberi di fiume con emulsione di olio extgraverGINE e prezzemolo”: da solo questo piatto vale il viaggio