

Piatti e vini della Valtellina

Serate gourmet

Grosio

Al via stasera al ristorante Sassella
Protagoniste le case vinicole

Il Sassella invita a cena alcune rappresentative eccellenze della viticoltura locale.

I migliori piatti e i migliori vini si danno appuntamento tutti i martedì sera di marzo nel ristorante grosino fondato da **Jim Pini** ed ora gestito dalle figlie Marcella e Ombretta. In uno dei palcoscenici indubbiamente più conosciuti della provincia, va in scena un momento storico dell'offerta gastronomica provinciale, visto che in sala ci saranno i produttori stessi a fare impareggiabili ciceroni ai loro vini.

La presenza dei titolari delle case vinicole permetterà gustosi aneddoti al paridei piatti e vini ricercati.

«Noi abbiamo proposto i piatti e gli amici delle case vinicole hanno fatto l'abbinamento» rivela il direttore, **Giusep-**

pe Caspani, spiegando la genesi di "Abbinamento divino". Quattro martedì del gusto per palati raffinati per apprezzare quello che è stato appropriatamente definito "Abbinamento divino", con cene gourmet abbinata ai vini valtellini. Si inizia martedì 7 con la casa vinicola La Perla di **Marco Triacca**.

«È una serata dal sapore grosino perché la mamma di Marco, **Elisabetta Caspani**, che era di Grosio, era la pure la madrina del coro Cime di Redasco - rivela Caspani -. Fra le altre pietanze sarà servito il culatello oro Spigaroli, che è quello che finisce sui tavoli della casa reale inglese. Il gelato alle erbe alpine nel freddo inverno preparato dal nostro chef **Zeno Bernasconi** sarà abbinato allo Sforzato di Valtellina Quattro Soli Docg 2015».

La seconda serata di "Abbinamento divino" sarà dedicata all'azienda di Mamete Prevostini. «Oltre al prestigioso tonno Balfagò, il migliore al mondo, serviremo una rivisitazione valtellinese della pasta cacio e pepe proponendo le linguine



Luca Carnini, Jim Pini, Zeno Bernasconi

“al nostro cacio e pepe”, ovvero Bitto Dop 2012 e la pésteda grosina che sarà abbinato al Vigna Sassina che si produce in una zona molto suggestiva del Sondriese».

L'inizio della primavera, martedì 21 marzo, si festeggia nel nome dell'azienda vinicola Fay di Teglio: «Il fondatore **Sandro Fay** è con **Luigi Anghileri** il papà del Drei Es: il primo spumante valtellinese, ed è legato da grande amicizia a Jim, che è stato il primo a commercializzarlo nel suo ristorante». Chiusura con Arpepe il 28 marzo e l'abbinamento di un

Bitto Dop 2012 con un Magnum Stella Retica dello stesso anno. Anche qui si apre il libro dei ricordi per Caspani «Il fondatore **Arturo Pellizzatti Perego** mentre cenava qui da noi mi raccontava la storia degli Ultimi Raggi del Sassella».

Un percorso in quattro tappe con la presenza costante del decano dei sommelier della provincia di Sondrio, Jim Pini e il più giovane **Luca Carnini**, classe 2004.

Mangiare e bere bene il martedì sera portano in direzione Grosio in questo marzo 2023.

Paolo Ghilotti