

IL PASTO DEL CRONISTA

La cucina che ha fatto sognare i campioni di sci

VITTORIO FELTRI

■ Gros, Thoeni, Stricker, Schmalzl, Pietragiovanna: ve li ricordate? Ma sì: la Valanga Azzurra. La nazionale italiana di sci più forte di tutti i tempi, che vinse tutto il vincibile negli anni Settanta. Di questo gruppo, allenato da Mario Cotelli, valtellinese purissimo, scom-

parso nel 2019, si è detto di tutto. Ma a molti piace ricordare un particolare che non tutti sanno: forse ad aiutare questo gruppo leggendario a stravincere è stata la cucina di un vero guru. Si tratta di Giacomo Pini, per tutti Jim. Jim Pini, discendente (...)

Il pasto del cronista

La cucina che ha incantato i campioni azzurri dello sci

Giacomo Pini dal '69 guida l'Albergo Sassella di Grosio ed è stato chef della nazionale. Un capolavoro il ristorante, tra pizzoccheri e tartara affumicata. Vi sorprenderà il pesce

NUOVI PERCORSI

Lo chef Bernasconi sperimenta nuovi percorsi, sia in direzione montanara che marinara

(...) di quel Giacomo Sassella che si fece chiamare anche lui Jim per via dei suoi trascorsi australiani, dal 1969 guida l'Albergo Sassella, a Grosio (Sondrio). E per tutti gli anni Settanta fu il cuoco della Valanga Azzurra, in persona. Fu anche molte altre cose. Per esempio, il leggendario presidente dei sommelier della Valtellina, nonché ristoratore rispettatissimo ovunque.

E lo è ancora oggi che nel suo ristorante Da Jim, che occupa da sempre il pianterreno dell'albergo, si è fatto affiancare in sala dal rampante ed elegantissimo genero Giuseppe Caspani.

A 53 anni dal suo avvento, il Sassella Da Jim resta il posto dove andare a pranzo o a cena in quest'angolo di alta Valtellina. La scelta è facile, anche perché il Sassella non ha giorni di chiusura, o quasi. Secondariamente, la sala ha mantenuto il fascino dei tempi andati, ma una decina d'anni fa è stata debitamente rinfrescata, restando accogliente. Poi, la cucina dello chef Zeno Bernasconi ha mantenuto una fa-

scinosa continuità, pur sperimentando nuovi percorsi, sia in direzione montanara (prevalente) che marinara, giacché ai gitanti la cucina valtellinese piace, ma ai locali ogni tanto sale la voglia di assaggiare un po' di pesce.

Dunque via col pane di segale fatto da un fornaio in paese, e con la focaccetta nera opera invece di Bernasconi, accompagnati col burro al ginepro e con la salsetta all'aglio orsino, due veri classici. D'antipasto, la presentazione in un piatto modernissimo non rinnega la naturalezza degli stupendi sciatt, le palline di grano



Superficie 55 %

saraceno ripiene di formaggio, che rifulgono come non mai. E le invenzioni? Pronti con la tartara di fassone affumicata sul legno di ciliegio con crema di caprino e cracker al sesamo nero, o col meteorite di mare al gazpacho estivo leggermente piccante.

È lecito supporre una perfetta esecuzione dei pizzoccheri alla valtellinese, e difatti qui l'abbiamo. In più, c'è il vasetto con la pesteda da spargerci sopra. La pesteda è un battuto di piante aromatiche locali che costituisce un'esclusiva di Grosio, e che fu proprio Jim a riscoprire tra le sue tradizioni familiari. La

pesteda entra anche nelle linguine di Gragnano con crema al limone e pecorino romano. Un cacio e pepe con la pesteda: tanto di cappello. Il risotto è mantecato con zafferano e finferli della Val Grosina, oppure con frutti rossi e quenelle di mascarpone e mentuccia. Non si dimentichi in ogni caso un piatto della tradizione come i manfrigoli grosini, sorta di crespelle di grano saraceno.

A seguire, eccezionale il filetto di manzo con salsa al Parmigiano, profumo di tartufo e porcino estivo alle essenze alpine: magnifico. O il lingotto di cervo padellato con intingolo ai frutti di bosco. Si termina con la mousse al cioccolato

bianco con lamponi e mentuccia. Il dna da sommelier di famiglia si esplica in una carta vini entusiasmante, che su tablet

presenta un ventaglio di produttori valtellinesi da ricordare.

Circa 50 euro.

Sassella Da Jim

Via Roma, 2

Grosio (So)

Tel. 0342847272

Sempre aperto

SI MANGIA: cucina valtellinese

DA NON PERDERE: filetto alla crema di Parmigiano e porcini

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il ristorante Sassella da Jim



Il Sassella Da Jim resta il posto dove andare a pranzo o a cena in Valtellina. La sala ha ancora il fascino dei tempi andati