

Al Sassella di Grosio l'eredità culinaria di due generazioni

# GIM PINI, ALFIERE DI VALTELLINA

**Le calamità naturali e "politiche" abbattutesi sulla Valtellina non hanno offuscato l'immagine del Sassella di Grosio. Gim Pini, il proprietario, è figlio d'arte e ha alle spalle due generazioni di ristoratori. La linea gastronomica è improntata alla stagionalità, preferendo la freschezza alla varietà delle voci del menù.**

di Ignazio Mormino

Le recenti disgrazie della Valtellina non hanno offuscato l'immagine di colui che, negli anni del boom, è stato definito l'ambasciatore di questa terra. Ambasciatore senza valigia diplomatica, certo, ma con un bagaglio d'esperienza e di savoir faire che molti gli invidiano. Questo personaggio si chiama Gim Pini (all'anagrafe Gim è scritto Giacomo) ed è titolare del ristorante *Sassella* di Grosio, appunto obbligato per chi attraversa la Valtellina.

Dal 1968 comanda lui, ma lo hanno preceduto due generazioni di ristoratori: lo stesso nome del locale, *Sassella*, è quello dei suoi nonni materni. I Pini, invece, erano contadini e commercianti (di bestiame e di vino, un'ottica che oggi sarebbe incomprensibile). Sposando Maria Sassella, Battista Pini, padre di Gim, divenne comproprietario del *Sassella*. Ne aveva i titoli, perché aveva lavorato in alcuni locali di Altdorf e di Saint Moritz, località particolarmente care, da secoli, agli abitanti della Valtellina. Battista Pini stava un po' in cucina e un po' in sala, in un'epoca in cui soltanto i ristoranti di lusso potevano distinguere i ruoli, ma suo figlio cresceva con altre idee, voleva studiare le lingue. Battista Pini lo mandò in Svizzera, ma non per fare il cameriere: dopo aver su-



**Gim Pini con lo chef del Sassella, il valtellinese Fabio Bonola. Il menù del ristorante di Grosio è elaborato in funzione della disponibilità di prodotti stagionali.**

perato i corsi di lingua e d'amministrazione a Coira, Gim fece alcuni stage in albergo a Zurigo e a Lugano, interessandosi (per pura passione) pure di cucina. Imparò molto anche all'*Hotel Stelvio* (oggi non esiste più) di Tirano, ch'era a pochi chilometri

da casa.

Prima di fare il "salto", comunque, Gim aspettò che il padre si ritirasse. Le sue ambizioni erano di creare un luogo d'incontro per tutti coloro che amavano la vera cucina valtellinese. In tempi non sospetti, questo giovane

imprenditore parlava dunque di genuinità, ma senza trascurare il décor. Aveva un modello da seguire: quello dei ristoranti svizzeri, con le tendine bianche, le lampade in ferro battuto e le ragazze in sala, eleganti e sorridenti. Ci ha messo qualche anno per realizzare il suo progetto, ma c'è riuscito. I tre dipendenti del 1968 sono diventati diciassette (quattro solo in cucina, agli ordini dello chef Fabio Bonola, anch'egli valtellinese) e i quarantacinque coperti si sono moltiplicati per tre.

Non è questo, però, che ha consigliato ai milanesi di programmare i loro spostamenti in modo da passare per Grosio verso le 13 o verso le 20. In direzione del *Sassella* sono stati sospinti da alcuni piatti caratteristici, che non potevano e non possono trovare altrove. Piatti locali, naturalmente, come i manfrigoli, che certo esistevano nella tradizione grosina, ma che Gim Pini ha saputo trasformare (tanto, da freddi a caldi), raffinare, imporre all'attenzione dei gastronomi d'ogni regione. E qui torna il discorso dell'ambasciatore. La camera di Commercio di Sondrio ha fatto una scelta felice quando ha deciso di puntare per le sue iniziative promozionali, sul giovane Pini. In Italia e all'estero (Jugoslavia, Germania, Svezia, Australia, Stati Uniti, Giappone) egli ha portato, non solo i manfrigoli, ma anche i toscanei, (crêpe di grano saraceno con funghi e formaggio "casera") il cervo, i pizzoccheri, la bresaola, i grandi vini come lo *Sforzàt*, lo spumante *Drei Es*, tutti i piatti di caccia: ha esportato la Valtellina, solo quella. Il suo commento è asciutto, non trionfalistico. "Mi sono trovato in una condizione favorevole che è quella di potere offrire ai miei clienti i prodotti della stagione giusta. Il primo segreto della buona cucina è questo. Bisogna saper rinunciare a quelle liste lunghissime che promettono e non mantengono. Meglio la freschezza che la va-

rietà".

Oltre che con la camera di Commercio di Sondrio, Gim ha girato il mondo, cucinando Valtellina con la federazione italiana Sport invernali. L'attuale ministro del Turismo, Franco Carraro, l'apprezza fin dai tempi in cui era presidente del Coni e Gattarola (l'attuale vicepresidente) è suo amico personale. Ma non bisogna pensare a una clientela strettamente locale o unicamente lombarda. Se si sfoglia il libro degli ospiti si trovano nomi di grandissimo richiamo: Federico Fellini, Gianni Brera, Mario Soldati, Vittorio De Sica, Florinda Bolkan, Francesco Forte, Giorgio Bocca, Gianni Rivera, Pierina Moratti, Ezio Vanoni, Giulio Andreotti, Michele Alboreto... tutti conquistati dai suoi piatti.

Vien proprio voglia di sfidare la retorica affermando che, con questo locale luminoso e accogliente, Gim Pini ha riportato d'attualità un comune di 4700 abitanti (Grosio, appunto) di cui in passato s'era favoleggiato soltanto per una storia, che sembra proprio vera guardando questa gente negli occhi. Una storia di schiave saracene che la serenissima Repubblica di Venezia dava in premio a coloro che l'avevano servita per più di due anni, fra questi, nei secoli, ci sono stati tanti grosini, con figli, nipoti e pronipoti, dotti d'inconfondibili occhi a mandorla. E se proprio si vuol fare cultura, bisogna ricordare anche la Villa Visconti Venosta, oggi di proprietà comunale, che presto sarà aperta ai concerti. Venti metri la separano dal *Sassella*. Su questo binomio qualcuno può anche costruire ardite similitudini. Qualcuno non Gim Pini, il quale, con la souplesse d'un vero ambasciatore, continua a ripetere: "Si, qualche premio me l'hanno dato, ma la mia gioia più grande resta quella d'aver fatto conoscere il paese in cui sono nato.