

# UN GIOIELLO BEN CUSTODITO

Ha tutto: le cime, le acque calde, gli incontri con gli animali selvatici, la cucina alpina, il nuovo lusso. Senza clamore, la destinazione più amata dagli appassionati veri della montagna sta diventando alla moda. Fiammetta Fadda in missione consiglia: affrettatevi

foto GIACOMO BRETZEL



Il Kelo Resort Sunny Valley  
tra le nevi del massiccio  
dell'Ortles nel cuore  
del Parco Nazionale  
dello Stelvio.

**A**utostrade di avvicinamento non ce ne sono; la ferrovia finisce a Tirano, poi c'è un'ora di corriera. Arrivare a Bormio, 1225 metri di altitudine in Valtellina, è ben altro che raggiungere Cortina o Sankt Moritz. Che disgrazia, dicono quelli del posto; che fortuna pensano gli amanti della montagna vera che non vedono l'ora di approdare a quella valle che si allunga e allunga e allunga tra le Alpi nel cuore del **Parco Nazionale dello Stelvio**. Niente case dipinte, coi balconcini a cuore dell'Alto Adige, nessuna delle baite faraoniche che annunciano le più celebrate destinazioni montane, ma casolari di pietra bigia, vigneti strappati al gelo, e un paese di quattromila abitanti (si chiamano bormini, non bormiesi), attraversato dal torrente Frodolfo e curiosamente diviso in cinque rioni, ciascuno grande come un fazzoletto. Qui non si indossano colbacchi e pellicce rasoterra. Neanche se ce lo si può permettere. Qui si pratica il lusso emozionale di scegliere tra le diverse anime che questo luogo ha saputo conservare. Il che dice molto di una valle fieramente cattolica, oggi intatta e protetta, ma per secoli stratonata per la sua posizione di passaggio strategico in giochi di religione e di potere tra gli Asburgo, Napoleone Bonaparte, l'Austria, la Prima e la Seconda guerra mondiale.

### Lo chic lappone

Rifugio alpino: «edificio in legno e muratura... attrezzato per offrire temporaneamente riparo e ospitalità ad alpinisti e a escursionisti», dice la Treccani. Ma se volete unire il comfort a un'esperienza spirituale tra le nevi, avete due scelte: o puntate verso destinazioni estreme con un adventure club, oppure soggiornate al **Kelo Resort**, rifugio alpino di lusso

a 2700 metri di altitudine sopra Bormio. L'ultima funivia per Santa Caterina, il paese in basso, parte alle quattro. Gli sciatori che si sono rifocillati nella stube al piano terra scompaiono. Voi restate a tu per tu con le vette dell'Ortles-Cevedale, la notte, il silenzio, protetti dalle pareti di «kelo», il plurisecolare abete lappone – il cui taglio è monitorato da un'apposita legge – tirate su da artigiani finlandesi qui appositamente convocati.

Questa «follia» l'ha costruita Beppe Bonseri, testa geniale di valtellinese che girando il mondo come ski-man al seguito dei campioni della nazionale italiana di sci, ha percepito un'assonanza tra queste cime e le destinazioni nordiche più impervie. Undici suite, un piccolo ristorante, camini, sauna, coperte di pelo. La sera si prende un pre o un after dinner in uno degli **igloo del rifugio**, che offre anche una stanza da letto per gli amanti delle esperienze estreme. Mangerete una cucina fieramente locale ma ricercata, con i piatti preparati da un cuoco solo ventenne, però già parte del team dei cuochi della nazionale italiana juniores: Gnocchi con crema di formaggi di montagna, crosta di polenta, fiori alpini secchi; Tortelli di zucca e selvaggina; Ganassino di manzo con rösti di patate.



Da sinistra, in senso orario, i tortelli di zucca e selvaggina del Kelo e il giovane cuoco al lavoro; panetti di burro appena formati all'Azienda agricola al Taulà e i titolari Filippo Forini e Layla Ricci. Nella pagina accanto, la stanza del sale e quella dei dondoli ai Bagni Vecchi; sotto, la piscina termale all'aperto.

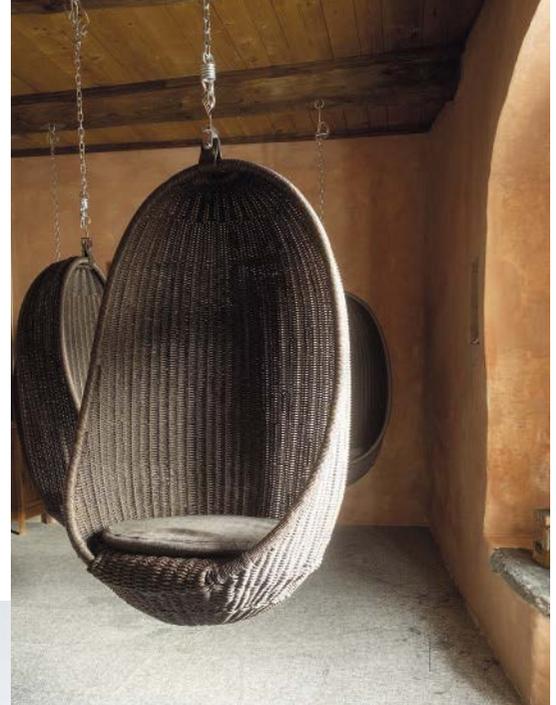
### Alle terme con Plinio

Ci veniva a curarsi Plinio, poi, in successione, imperatori romani e frati medievali con un viaggio evidentemente laborioso dato che l'apertura della strada dello Stelvio risale al 1823. Da allora in poi, con maggior comodo, ci sono venuti i membri della corte imperiale d'Austria e, a mano a mano, tutti, sedotti dalle sorgenti di acque termali in un percorso di grotte sotterranee e piscine naturali. Ma non pensate a un luogo per vecchietti. Qui, d'inverno, ci vengono tipi →





«In cima alla  
Valtellina c'è Burmi.  
A Burmi sono  
i bagni», scrive  
nel *Codice Atlantico*  
Leonardo da Vinci  
che li frequentò  
nel 1493





Dall'alto, in senso orario, la sala da pranzo dell'Agriturismo Rini con vista sulla stalla; una delle cantine dove invecchia l'Amaro Braulio ed Edoardo Tarantola Peloni, l'attuale discendente della famiglia; Alfonso Boscacci e il figlio, davanti alla loro storica salumeria.



tosti, contenti di uscire dai tepori intensi (37-42 gradi) e attraversare una trentina di metri a piedi nudi nella neve per immergersi, all'aperto, in tinozze d'acqua calda con vista sulle vette. All'interno, sono appena state inaugurate due fasciose stanze: quella del sale, dove si respira meditando, e quella delle ceste di vimini sospese al soffitto dove si medita dondolando. Dopo, non ci sono problemi di calorie per cenare in modo tradizionale al ristorante del **Bagni Vecchi**, l'hotel congiunto alle terme, o scendere al Grand Hotel Bagni Nuovi, più in basso, per un'immersione nella grandeur Belle Époque.

### Le braccia che lavorano

Ci sono destinazioni montane cui il successo ha tolto l'operosa anima contadina. Non qui. Nell'**Azienda agricola al Taulà**, con spaccio, Filippo Forini e Layla Ricci vivono una storia d'amore e formaggi. Lui a diciotto anni anziché chiedere in regalo l'auto ha chiesto una mucca, si è iscritto alla scuola di casaro e si è messo al lavoro; lei è tornata da una Parigi insoddisfacente per sposarlo e aiutarlo. Mungono la sera, la mattina allungano il fieno alle loro venticinque original brown, le mucche piccole e tracagnotte del posto, poi è l'ora di fare il caglio, di manovrare la zangola, di impastare e confezionare il burro, di allattare il vitello, di cucinare, vendere, tirar su i figli piccoli. Mai avrete assaggiato ricotta, latte fermentato e formaggelle più saporiti.

Ma anche all'**Agriturismo Rini**, non un'avventura, ma l'iniziativa di una vecchia famiglia del luogo, si respira un'atmosfera artigianale senza bugie. Nella sala da pranzo del ristorante, dove il cuoco cucina un saporito Bis saraceno di pizzoccheri e sciatt, e la Costoletta di cervo con bacche di ginepro, una larga vetrata guarda sulla stalla in cui ruminano cinquanta vacche, che d'estate brucano il fieno della malga di proprietà. Persino chi possiede una scuderia con magnifici cavalli non abbandona i lavori più umili. Jacopo Martinelli, proprietario di Alpine Friesian, quando non porta gli ospiti in carrozza e pellicce lungo i paesaggi innevati, è il maniscalco, l'idraulico, l'elettricista di fiducia della vallata.

### Le tre farine

Prima le nere. Quella di grano saraceno, che non deriva da un cereale ma da una poligonacea – quindi oggi di gran moda – e quella di segale, cereale a suo agio in terreni inospitali. Per il nostro palato queste farine scure, pastose, sono piacevolmente rustiche. Lo è anche il pane di segale a ciambella e quello delle feste, carico di uvette, noci, fichi secchi dell'antico forno ristrutturato a Berola, sopra Ponte in Valtellina. Ma è stato a lungo il gramo sostegno di una civiltà contadina poverissima, che si nutriva dei chicchi macinati di piante «forestiere», lontane dal lusso biondo delle spighe di grano. Tanto che la panetteria e pasticceria Eredi Romani che oggi sforma in irresistibile

## LE SPECIALITÀ

**Sciatt** – In dialetto, rospi. Palline fritte di farina di grano saraceno ripiene di formaggio liquefatto, servite con foglie di insalatina tritate sottili.

**Manfrigoli** – Larghe crespelle spalmate di formaggio e pane ammorbidito nel latte e arrotolate a mo' di salsiccia. Tagliate a tronchetti, si mettono in teglia, in piedi, e poi in forno.

**Pizzoccheri** – Fettucine lunghe dai sette ai dieci centimetri e spesse tre millimetri circa, impastate con due terzi di farina nera e un terzo di farina bianca con un pizzico di sale e un filo d'olio. Cotti insieme a patate e verza a grossi pezzi, si servono alternandoli con strati di formaggio casera giovane. Burro fuso bollente con aglio a condire.

**Taroz** – Minestra nata con le verdure avanzate, secondo stagione. L'insieme più noto è fatto di patate e zucca ridotte a pezzettoni con un cucchiaino di legno, mescolato con formaggi locali e grana grattugiato. Si condisce con una passata di burro bollente.

**Polenta taragna** – Si mescolano farina di grano saraceno e farina gialla. Nel paiolo attendono acqua salata bollente e burro. Durante la cottura si aggiungono altro burro e pangrattato. Alla fine formaggi valtellinesi saporiti e ancora burro. Un'ultima mescolata e si versa la polenta sul tagliere.

**Sferzata** – È il colpo di burro bollente, insaporito con aglio, che tradizionalmente completa i primi piatti locali.

**Panun** – Pane di segale ovoidale, farcito di uvette, fichi secchi, noci, dedicato in particolare alle feste natalizie.

sequenza crostate, torte alle noci, pani al cioccolato, soprannominata Le Bonette dal nome delle due proprietarie che una volta lo gestivano, ha prodotto la sua prima torta «da signori» solo negli anni Ottanta facendo ricorso, tanto la valle era digiuna di ricercatezze, alla ricetta della famosa pasticceria Hanselmann di Sankt Moritz. Guai però a insinuare che i pizzoccheri siano un surrogato delle tagliatelle nella cucina del ristorante **Vecchia Combo**, mezzo secolo l'anno scorso, dove Rina e la figlia Tiziana li fanno al momento anche tre volte nelle sere con molta gente. Non c'è abitante di Bormio o villeggiante che non si presenti a più riprese per assaggiarli alternandoli con i piatti del giorno: la *menestra del mak*, cioè l'orzo, i *manfrigoli*, i *taroz*, le salsicce con la polenta taragna. Tutte specialità locali che trovate declinate in modo più ricercato alla **Locanda Altavilla**, locale storico nato nel 1958 a Bianzone, a un chilometro dalla statale verso Tirano, dove la proprietaria, avendo lavorato a Parigi prima di tornare in cucina con la mamma, ha impresso un'impronta nouvelle cuisine: l'umile *taroz*, da minestra di recupero diventa un cestello di pasta farcita; la *manfrigola* è ripiena di besciamella; il cervo è servito con una pera cotta nello Sfursat e castagne caramellate. In più avrete le informazioni adatte a farvi passare per autentico gourmet: la bresaola di manzo deve essere quella che Stefano Besseghini prepara a Tirano con la

sua concia segreta; il miglior grano si coltiva a Teglio; gli *sciatt*, di cui molti si attribuiscono la paternità «se li è inventati la Cicci Franchetti del Ristorante Cerere a Ponte in Valtellina negli anni Settanta, prima si chiamavano *chiso* (pronuncia chiscioi) ed erano fatti con due macinature di grano saraceno». «Insieme», dice lei autorevole, «io ci bevo il Nebbiolo bio vinificato in anfora giù in paese da Marcel Zanolari».

### I taglieri da non perdere

Rifutate l'imperante offerta del tagliere misto di salumi e formaggi. Sono specialità da gustare con raccoglimento in assaggio singolo. La bresaola artigianale valtellinese è famosa. E con ragione: soltanto sale, pepe, cannella, chiodi di garofano e aglio pestato accudiscono la lavorazione delle parti scelte di manzo. Più la risparmiosa «slinezza», strisce ottenute dalla rifilatura della bresaola. Ma qui la civiltà montanara ha riscoperto la selvaggina: il **salumaio Alfonso Boscacci**, che vanta l'attestato dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale per «la scoperta di salumi di cervo e la collaborazione tra agricoltura, artigianato e commercio», concia e stagiona in proprio. Fiori all'occhiello la bresaola di cervo e il violino di capriolo, piccolo prosciutto così chiamato perché con un braccio si impugna e si appoggia →

alla spalla e con l'altro si maneggia il coltello come un archetto. Acquistate poi, per il ritorno in città, il lonzino al pepe, la filzetta e la bondiola di maiale, la coppa, la mortadella di fegato.

Mangiateli con pane di segale e un bicchiere di quello stesso Sassella che Boscacci usa nella concia della bresaola. I formaggi meritano una puntata a sé: cominciate dallo **scimudin** di latte di mucca e/o capra, formaggella cremosa, vagamente amarognola; proseguite col **casera**, Dop dal 1996; concludete con la pasta occhiata e piccantina del **bitto**, eccezionale prodotto della montagna. Accompagnateli con croccanti grissini di segale per controbilanciarne la pastosità formaggiosa e benediteli con le note misuratamente intense di un Grumello.

### Per i vini ci vogliono degli eroi

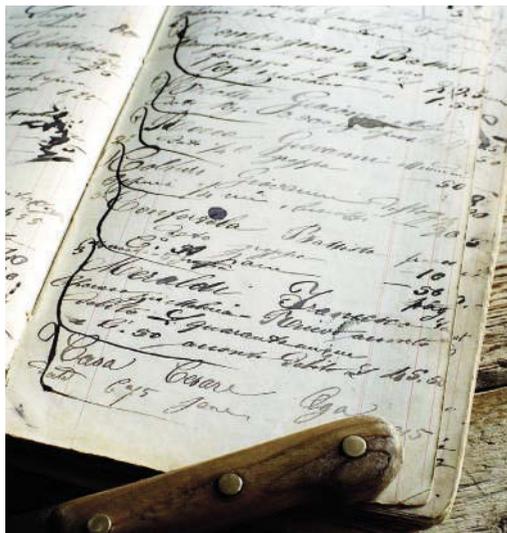
Fino a tutta Tirano le colline esposte a sud sono un elaborato arazzo di vigneti: più erete e risicate di quelle dell'Alto Adige, appena meno precipiti di quelle delle Cinque Terre o dell'Etna. Li chiamano «vigneti eroici» perché eroica è la volontà che ci vuole in montagna a tirar su muretti per sostenere liste di terra di pochi metri su cui la vigna sta aggrappata, per curarla con la classica potatura ad «archetto valtellinese»,

raccogliere a mano i grappoli, metterli nelle gerle, scendere in paese. E risalire. L'uva è nebbiolo, la stessa con cui in Piemonte si fa il Barolo, ma qui la chiamano chiavennasca. Ne escono dei Nebbiolo meno austeri, più vellutati, più godibili da palati non esperti, ma capaci di reggere bene l'invecchiamento. Poco noti perché le quantità sono piccole, ma a testimoniare la qualità ci sono le due Docg: il **Valtellina Superiore**, diviso in cinque sottozone – Grumello, Sassella, Maroggia, Inferno, Valgella – e lo **Sfursat**, dialettale per «sforzato», il passito rosso secco, idealmente il corrispondente locale dell'Amarone, costretto per

tre mesi a concentrare sui graticci quello zucchero che manca ai grappoli cresciuti sulla montagna avara di calore.

### Il farmacista e le erbe di montagna

Forse sapevate già che Bormio è la patria dell'**Amaro Braulio**, il liquore, le cui erbe di alta montagna crescono sul monte Braulio, creato nel 1875 dal farmacista e chimico Francesco Piloni. Quello che di certo il dottor Piloni non prevedeva è che il suo amaro venduto in farmacia con proprietà stomachiche e digestive sarebbe stato adottato, insieme ad altri elisir storici, dai mixologist contemporanei trasformandosi in



Da sinistra, in senso orario, torte della panetteria e pasticceria Eredi Romani e, sopra, un loro vecchio libro dei conti; i pizzoccheri della Vecchia Combo e la cuoca al lavoro. Nella pagina accanto, la Locanda Altavilla: la proprietaria, una versione ricercata dei taroz, uno scorcio della cantina e un piatto di speck.



Braulio Spritz, con Prosecco e seltz, e in Cobra, un long drink di Coca-Cola e Braulio, ottimo (pare) con la pizza. Potete ordinarli, lungo la centralissima via Roma, nel ristorante-Steak House Braulio, che siede sopra le cantine (visitabili) dove si svolge la preparazione e l'invecchiamento del celebrato amaro. Se siete fortunati, lungo i meandri dei seimila metri quadrati e i cinque piani sotterranei vi guiderà Edoardo Tarantola Pelsoni in persona, attuale discendente della famiglia, detentore col fratello della formula segreta e immutata del fondatore (che nei suoi quaderni aveva avvertito «non cercate di migliorarla, questa è quella perfetta»).

Per accrescere il mistero vi saranno mostrate quattro delle erbe, radici, bacche e fiori, il cui numero è segreto, che entrano nella composizione: e cioè genziana, assenzio, ginepro e *taneda*, il nome dialettale dell'achillea moscata. In ogni infusore sono messe a macerare tutte le tipologie che compongono l'amaro. Essiccate e pestate, fatte macerare in una soluzione di alcol e acqua per un mese, poi addizionate di acqua e zucchero fino a 21 gradi alcolici, riposano non meno di 15 mesi in botti di rovere per il Braulio classico - 24 per il Riserva - prima di venire imbottigliate. Il clou del percorso arriva a 25 metri di profondità nella scenografica «cantina atelier» voluta da Campari, oggi detentore



del marchio, splendente di botti di rovere di Slavonia. Una cattedrale sotterranea. Eppure Edoardo Tarantola Pelsoni ci si aggira come un coscienzioso padrone di casa solo con tre addetti, spegnendo luci, controllando porte, e poi salendo al piano di sopra dove abita. Viene spontaneo fargli domande banali: quando esce dove va a mangiare? «Da Eira, una pensione dove andavo coi miei già da piccolo»; e per una cena elegante? «Al Filò, un vecchio fienile suggestivo, con versioni audaci ma giudiziose dei piatti locali». ■

### INDIRIZZI

**Il Salumaio**, Via Peccedi 20, Bormio, tel. 0342 903382, [ilsalumaioibormio.it](http://ilsalumaioibormio.it) - **Agriturismo Rini**, Via Cav. Pietro Rini 2, Bormio, tel. 0342 901224

**Ristorante Vecchia Combo**, Piazza Santuario 4, Bormio, tel. 0342 901568

**Azienda agricola al Taulà**, Via al Taulà 1, Oga, Valdisotto, tel. 346 8554883, [iformaggiogioga.it](http://iformaggiogioga.it)

**Cantine Braulio**, Via Roma 27, Bormio e **Braulio**, Via Roma 21, tel. 0342 905258

**Pasticceria Eredi Romani**, Via Roma 100, Bormio, tel. 0342 901323

**Kelo Resort Sunny Valley**, Valle dell'Alpe Valfurva, tel. 0342 935422, [sunnyvalley.it](http://sunnyvalley.it)

**Locanda Altavilla**, Bianzone, tel. 0342 720355, [altavilla.info](http://altavilla.info)

**Forno di Berola**, Via Berola 4, Ponte in Valtellina, tel. 0342 484248 - **Alpine Friesian**, Via Pecé 29 A, Valdidentro, tel. 3472815532

