sale&pepe

SALEPEPE.IT
FEBBRAIO 2016 - € 3,50
MONDADORI

Graffe napoletane
pag. 25

CARNEVALE frittelle ma non solo **SUGHI ALLA TOSCANA** sapori robusti da intenditori **CHAMPIGNON** coltivati, delicati, sempre a disposizione **POLENTA** ogni tanto si fa dolce per tradizione o fantasia **MAIALE** tagli dimenticati che vanno riscoperti

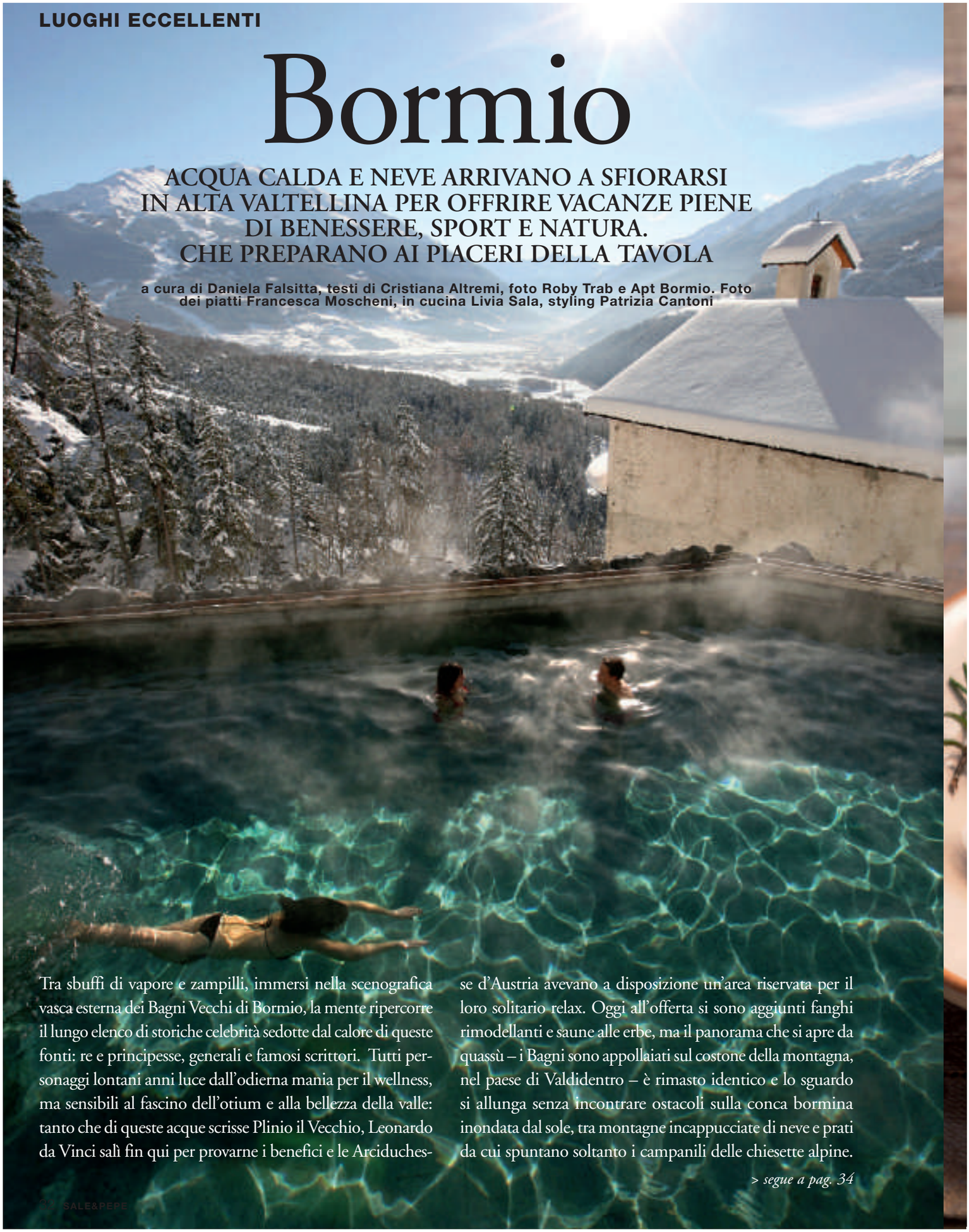
Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 30 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - Svizzera CHF 7,20 - Svizzera C.T. CHF 7,10 - Germania € 8,50 - Canada CAD 13,00 - USA $ 13,00

SP02-COVER-L.indd 1 08/01/16 11:25

Bormio

ACQUA CALDA E NEVE ARRIVANO A SFIORARSI IN ALTA VALTELLINA PER OFFRIRE VACANZE PIENE DI BENESSERE, SPORT E NATURA. CHE PREPARANO AI PIACERI DELLA TAVOLA

a cura di Daniela Falsitta, testi di Cristiana Altremi, foto Roby Trab e Apt Bormio. Foto dei piatti Francesca Moscheni, in cucina Livia Sala, styling Patrizia Cantoni



Tra sbuffi di vapore e zampilli, immersi nella scenografica vasca esterna dei Bagni Vecchi di Bormio, la mente ripercorre il lungo elenco di storiche celebrità sedotte dal calore di queste fonti: re e principesse, generali e famosi scrittori. Tutti personaggi lontani anni luce dall'odierna mania per il wellness, ma sensibili al fascino dell'otium e alla bellezza della valle: tanto che di queste acque scrisse Plinio il Vecchio, Leonardo da Vinci salì fin qui per provarne i benefici e le Arciduchesse d'Austria avevano a disposizione un'area riservata per il loro solitario relax. Oggi all'offerta si sono aggiunti fanghi rimodellanti e saune alle erbe, ma il panorama che si apre da quassù – i Bagni sono appollaiati sul costone della montagna, nel paese di Valdidentro – è rimasto identico e lo sguardo si allunga senza incontrare ostacoli sulla conca bormina inondata dal sole, tra montagne incappucciate di neve e prati da cui spuntano soltanto i campanili delle chiesette alpine.

> segue a pag. 34

SP02_32_LUOGHI-BORMIO-L.indd 32 08/01/16 14:09

A sinistra, la vasca termale dei Bagni Vecchi, a 3 km da Bormio e a picco sulla valle. In alto, la chiesa di Sant'Ignazio e il trecentesco ponte di Combo.

MANFRIGOLE ALLA GROSINA

PER 4 PERSONE
per le crespelle: 150 g di farina - 100 g di farina di grano saraceno fine - 1 dl di latte - 3 uova - una noce di burro fuso - sale - pepe
per il ripieno: 100 g di pane raffermo - 200 g di formaggio casera semigrasso - 1 dl di latte - 1 dl di panna da cucina
per guarnire: 50 g di burro - 60 g di formaggio casera a dadi - parmigiano grattugiato

● **1** Preparate le crespelle: stemperate le due farine nel latte e aggiungete le uova, un pizzico di sale e uno di pepe, in modo da ottenere una pastella piuttosto liquida. Scaldate una padella antiaderente del diametro di 20 cm e spennellatela con poco burro. Versate una quantità di pastella sufficiente a coprire il fondo, girate la crespella dopo 1 minuto e lasciatela cuocere 1 minuto sull'altro lato. Continuate fino a esaurire la pastella.
● **2** Preparate il ripieno: fate ammollare il pane raffermo nel latte, aggiungete il formaggio casera tagliato grossolanamente e frullate il tutto. Unite la panna e farcite le crespelle, spalmandovi sopra la crema ottenuta.
● **3** Arrotolate le crespelle e tagliatele a fette dello spessore di circa 3-4 centimetri. Disponete le girelle così ottenute in una terrina e ricoprite ciascuna di esse con un cubetto di casera. Infornate le crespelle a 200° e fatele cuocere per 10 minuti, finché il formaggio sarà sciolto. Condite con burro fuso e una spolverizzata di parmigiano grattugiato.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **740 cal/porzione**

SP02_32_LUOGHI-BORMIO-L.indd 33 08/01/16 14:10

MASSIMO RIPANI/SIME PHOTO

Sopra, il santuario della Beata Vergine di Caravaggio, a Oga. A sinistra, le piste di Bormio 2000 e, in alto, piazza Cavour, con la Torre della Bajona e il Kuerc, struttura colonnata del '300 dove si tenevano assemblee e processi.

> segue da pag. 32

La "Magnifica Terra", come è soprannominato questo angolo di Alta Valtellina, sarà un appellativo ambizioso, ma acquista un perché di fronte a cotanto panorama. Stringendo l'obiettivo, poi, si scopre il paese di Bormio, fondato in posizione strategica tra i passi alpini dello Stelvio, del Gavia e del Mortirolo e cresciuto prima per il turismo termale e, in seguito, per quello degli sport invernali. Per averne un assaggio basta una passeggiata in via Roma, con i suoi portali barocchi e le case patrizie impreziosite da affreschi, e in piazza del Kuerc (ufficialmente piazza Cavour, ma il nome tradizionale è preferito dai locali), dominata dalla Torre civica medievale. Imperdibile, infine, il Ponte di Combo dall'ardita e unica arcata a schiena d'asino fatta di pietre e calce: oltrepassandolo si raggiunge l'omonimo "reparto", una delle cinque contrade di Bormio che ogni anno, all'inizio di febbaio, si disputano il Palio sugli sci ma, soprattutto, partecipano alla sfilata dei Pasquali, antica usanza contadina arrivata fino a oggi.

Una fama ben meritata

Fortuna e storia di Bormio sono in gran parte scritte sulla neve. Tra le piste famose c'è la leggendaria "Stelvio", che per vent'anni ha ospitato una delle più emozionanti prove maschili di Coppa del Mondo, ma chi arriva su queste montagne trova anche 115 chilometri di tracciati per ogni tipo di sciatore e una funivia che sale fino ai 3012 metri della Cima Bianca: da qui, i freerider possono scendere in libertà verso il Vallone e il Posto degli Sciatori, mentre chi preferisce gli sci stretti si lancerà sulla "pista Viola", magnifico percorso lungo l'omonimo fiume. Sport a parte, il cocuzzolo è un posto in prima fila per godersi la vista sull'Ortles Cevedale, sull'Adamello e sul Bernina, magari accompagnata da un piatto di pizzoccheri. Infine, bastano le ciaspole per andare alla scoperta del Parco dello Stelvio, sconfinato scrigno naturale popolato da marmotte, cervi, camosci, stambecchi, aquile e rari gipeti, con uno dei paesaggi più maestosi e selvaggi delle nostre Alpi.

> segue a pag. 37

SP02_32_LUOGHI-BORMIO-L.indd 34 08/01/16 14:10

MASSIMO RIPANI/SIME PHOTO

POLENTA CUNCIA

PER 6 PERSONE
200 g di latte - 250 g di farina per polenta taragna (ovvero 2/3 di farina di mais e 1/3 di farina di grano saraceno) - 250 g di burro - 400 g di formaggio stagionato - 100 g di cipolla - 10 g di sale

● **1** Portate a ebollizione una casseruola con 8 dl d'acqua, il latte e il sale. Aggiungete a pioggia la farina mescolando continuamente con una frusta. Fate cuocere per un'ora, sempre rimestando ma con un mestolo di legno, quindi spegnete e lasciate raffreddare finché la preparazione diventerà abbastanza compatta.
● **2** Tagliate la polenta a fette di circa 1 cm di spessore; mettetele in una teglia sovrapponendole a strati e alternandole con il formaggio stagionato ridotto a fette sottili. Scaldate la teglia in forno per pochi minuti in modo che il formaggio si possa fondere.
● **3** Sciogliete il burro in una padella e soffriggetevi la cipolla finemente affettata. Versate il condimento sulla polenta cuncia e servite.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 75 minuti** ● **830 cal/porzione**

TACCUINO DI VIAGGIO

HOTEL BAGNI VECCHI
Valdidentro, bagnidibormio.it
L'albergo ha charme da vendere e, dalle 8 alle 10, i bagni termali sono riservati ai soli ospiti.

HOTEL NEVADA
Bormio, hotelnevadabormio.it
Camere in stile alpino, tanto legno e una bella SPA.

RISTORANTE VECCHIA COMBO
Bormio, tel. 0342 901568
Tutti i classici della zona. I pizzoccheri sono fatti a mano con farine del mulino di Teglio.

RISTORANTE SALONE DEI BALLI
Valdidentro, tel. 0342 910131
Nell Salone dei balli del Grand Hotel Bagni Nuovi, tra luccicanti lampadari di cristallo, piatti tradizionali e qualche evasione.

RISTORANTE UMAMI
Bormio, tel. 0342 903418
La stella Michelin brilla nel ristorante dell'Hotel Eden. Da provare, il pizzocchero sferico con grano saraceno croccante.

IL SALUMAIO
Via Peccedi 20, Bormio
Eccezionale bresaola (anche di cervo), porcini testa nera sott'olio, farine e confetture.

LATTERIA SOCIALE
Via De Simoni 22, Bormio
Ampia selezione di formaggi, tra cui il Bitto a vari gradi di stagionatura.

AZIENDA AGRICOLA AL TAULÀ
Oga, tel. 329 0904965
Produzione casearia limitata ma curata "forma per forma", cotechini stagionati, mortadelle di fegato, filzette e slinzeghe.

NEGOZIO BRAULIO
Via Roma 27, Bormio
Per fare shopping e prenotare visite guidate all'azienda.

CARAMELLE BRIELLI
Via S. Barbara 1, Bormio
Deliziose caramelle di montagna, al miele, alle gemme di pino, ripiene e gelatine.

APT BORMIO
www.bormio.eu

A sinistra, il ristorante Salone dei balli, fiore all'occhiello del Grand Hotel Bagni Nuovi (qui sopra) insieme alle sette vasche e piscine all'aperto utilizzabili 12 mesi all'anno.

CUPETA

PER 6 PERSONE

300 g di miele di Valtellina millefiori - 300 g di zucchero - 300 g di gherigli di noci spellati e tritati grossolanamente - 100 g di biscotti secchi - 10 g di pane grattugiato - 2 fogli di ostia per torrone di massimo 25 x 20 cm (acquistabile nelle drogherie ben fornite o su Internet)

● **1** In una pentola fate amalgamare a fuoco dolce e per circa 10 minuti il miele con lo zucchero, mescolando continuamente e facendo molta attenzione che non bruci. Schiumate ogni volta che è necessario e, quando il composto risulterà abbastanza denso, toglietelo dal fuoco e unite i gherigli di noce, i biscotti secchi e il pane grattugiato.

● **2** Amalgamate il tutto mescolando con grande cura. Versate l'impasto ottenuto su un foglio di ostia e stendetelo con precisione, aiutandovi con un cucchiaio. Coprite quindi con il secondo foglio di ostia e, utilizzando il matterello, pressate rollando la preparazione in modo da ottenere una sfoglia dello spessore di circa mezzo cm.

● **3** Tagliate la cupeta in piccoli quadrotti di circa 5-6 centimetri di lato o in altre forme a piacere.

FACILE

● **Preparazione 10 minuti**

● **Cottura 10 minuti** ● **710 cal/persona**

SP02_32_LUOGHI-BORMIO-L.indd 36 08/01/16 14:10

Una veduta di Bormio, a quota 1225 metri nel Parco Nazionale dello Stelvio. Durante il Medioevo fu il centro del Contado comprendente Valfurva, Valdidentro e Livigno.

> segue da pag. 34

Dopo tutte queste fatiche, l'immersione nelle calde sorgenti termali è quasi d'obbligo. Anche perché oggi, oltre agli storici Bagni Vecchi e Bagni Nuovi, in centro paese si trova il moderno complesso di Bormio Terme: le sue acque minerali solfato-alcaline-terrose curano molti acciacchi, ma tra scivoli, cascatelle e fumanti vasche esterne, anche i bambini si divertono parecchio.

Bitto, breasaola e poi...

La montagna è la dispensa dei valtellinesi: da lì arrivano le profumate erbe alpine, la cui infusione in botti di rovere, è alla base del famoso Amaro Bràulio, prodotto bormino al 100%. Tra gli ingredienti "noti" dell'amaro, figurano achillea moscata, bacche di ginepro, assenzio e radici di genziana, ma la sua ricetta, elaborata 140 anni fa dal farmacista Francesco Peloni, è tuttora un segreto, custodito nelle suggestive cantine del centro storico di Bormio. Più artigianale, tanto che molti la preparano in casa, è la Taneda, digestivo preparato con gli omonimi fiori che si raccolgono nei prati a oltre 2000 metri di altitudine. Ma i pascoli di alta montagna naturalmente forniscono anche il latte, da cui si ricavano saporiti formaggi: bitto e casera su tutti, ma anche gran zebrù e stelvio DOP tra gli stagionati, e poi il morbido e dolce scimudin, perfetto mescolato alla polenta durante la cottura e letteralmente strepitoso con il miele. Si trovano tutti alla Latteria sociale, a due passi da via Roma, oppure nelle piccole aziende agricole dei paesini intorno: come a Oga (un borgo appena sopra Bormio), dove i giovani Filippo e Layla allevano una trentina di vacche e preparano eccezionali formaggi a latte crudo, yogurt e un burro talmente buono che fa gridare al miracolo. Oltre ai formaggi bisogna citare salumi e insaccati: bresaola della Valtellina a parte, sono assolutamente da assaggiare i salamini di cervo, la slinziga (sorta di bresaola, prodotta in pezzature più piccole e dal sapore più deciso) e il delicato culatello locale. Il menu ideale, per chi avesse molto appetito, prevede un tagliere con tutte queste delizie seguito da pizzoccheri fatti a mano, sciatt (frittelline croccanti salate), salsicce ai ferri e costine di maiale con polenta taragna, mènéstra de mak (zuppa d'orzo), taroz (ovvero purè di patate, fagiolini e zucca gialla, con formaggi) e l'immancabile bisciola, il panettoncino valtellinese farcito con ogni genere di frutta secca: fichi, uvetta, noci, nocciole e pinoli.

SP02_32_LUOGHI-BORMIO-L.indd 37 08/01/16 14:10