

Livigno gourmet con il Sunrise Mattias

Inizio primavera gourmet a Livigno. L'8 e il 9 aprile è in agenda infatti la settima edizione di Sunrise Mattias in cui otto chef stellati si propongono di rendere omaggio a Mattias Peri, primo chef di Livigno e della Valtellina a ricevere una stella Michelin nel 2009, esaltando i sapori della tradizione e divulgano l'arte culinaria. Mattias Peri ha dato un'identità alla cucina delle Alpi e valorizzare il territorio e i suoi abitanti: è proprio grazie a lui, infatti, che la località ha compiuto un grande salto di qualità a livello culinario e il suo impegno e passione hanno tracciato la strada.

L'appuntamento annuale organizzato dall'Associazione Mattias, prevede due giornate scandite da esperienze che mettono in primo piano l'anima gastronomica di Livigno: la scuola di formazione di cucina con lezioni tenute, tra l'altro da Alessandro Negrini, chef de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano e Davide Caranchini del ristorante Materia a Cernobbio; la cena di beneficenza dell'8 aprile presso il Kosmo Taste The Mountain e la colazione gourmand preparata ai piedi del Plan da li Carbonéira

In particolare i protagonisti della serata dell'8 aprile il cui ricavato è devoluto in borse di studio ai ragazzi degli istituti alberghieri, sono Michele Talarico, head chef del ristorante che ospiterà questo appuntamento; Alessandro Negrini, chef de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano; Davide Caranchini del ristorante Materia a Cernobbio; Giancarlo Morelli del Pomiroeu di Seregno; Gianni Tarabini del ristorante La Préséf a Mantello; Paolo Rota, chef del ristorante Da Vittorio a St. Moritz; Valeria Mosca, fondatrice di Wood*ing e Gianluca Fusto, chef maître pâtissier di Fusto Milano.

