



Masanti, tra lago e montagna

TESTO *di* GUALTIERO SPOTTI
FOTO *di* LIDO VANNUCCHI

Tenacia, passione e amore per il territorio di appartenenza. Sono questi i tre elementi intorno ai quali ruota la vicenda professionale di Stefano Masanti, cuoco del ristorante Cantinone, ospitato nello Sport Hotel Alpina di Madesimo, in Valtellina. La tenacia, propria delle genti di montagna, che lo ha portato nel corso degli anni a scegliere la strada meno facile per uno che vuole mettersi in mostra ai fornelli, ovvero quella di restare saldamente legato alle sue origini, senza fare troppi voli di fantasia e lavorando sodo con l'obiettivo di far crescere e valorizzare i prodotti che le valli sanno offrire nel corso delle diverse stagioni. Poi c'è la passione per la buona cucina, che non gli ha impedito di viaggiare, di scoprire nuove realtà, di mescolare idee e materia locale a tecniche più moderne, di stupire la clientela che si inerpicava fino ai 1.550 metri di Madesimo ed è da sempre abituata a cibarsi di classici pizzoccheri e sciatt.



Infine, l'amore per il territorio di appartenenza, per le erbe, per il pesce di lago, per la brisaola (e non bresaola, perché Stefano giustamente fa notare che la parola deriva da "brisa", che significa salato), prodotta in proprio e in stile artigianale, diventata in breve tempo un prodotto gourmet per molte gastronomie e ristoranti in giro per l'Italia grazie anche alla distribuzione Longino.

Per Stefano Masanti la montagna e il lago sono punti fermi di un percorso che ha sempre avuto orizzonti ben delimitati, ma con l'idea, sempre in testa, di uscire dai confini della tipicità, raccontando un mondo gastronomico più complesso e vario. Un lungo viaggio che per Stefano è iniziato alla fine degli anni Ottanta, quando è avvenuto il naturale avvicendamento generazionale in cucina, anche se la storia dei Masanti da queste parti ha radici ben più lontane.

La nascita del ristorante, infatti, avviene nel 1974, quando il nonno di Stefano, Mario, lascia dopo venticinque anni la gestione di un bar ristoro ospitato all'interno della stazione dei treni di Colico, sul lago di Como, e raggiunge Madesimo, dove già i Masanti gestivano da tre lustri una ex colonia diventata l'Albergo Andossi. Il Cantinone, quindi, (realizzato sulle ceneri di un vecchio magazzino dell'hotel) nasce per volontà di Mario Masanti, che ha l'idea di offrire ai clienti dell'albergo dei pasti frugali a base di vino e formaggi della Val Chiavenna, con l'aggiunta dei salumi che da tempo produceva in proprio. Un locale semplice e tipico sin dal primo giorno d'apertura, il Cantinone, d'impronta inequivocabilmente alpina, con il perlinato e i tavoli in legno. Ma non dimentichiamoci che questi erano gli anni Settanta.



Con la scomparsa del nonno, nel 1983, il ristorante subisce un brusco stop di qualche anno, per poi riaprire con il giovane Stefano che, dal 1989, raccoglie la sfida lanciata da suo padre Franco. Ricorda Stefano: "Ai tempi non avevo bene in mente cosa fare, ma volevo dimostrare a mio padre che sarei stato in grado di costruire qualcosa. Così, per circa dieci anni, fino al 1998, il ristorante ha funzionato anche come pizzeria. Già ai tempi però era ben chiara in me la volontà di lavorare sulla qualità, di proporre una cucina sempre vivace e legata al ritmo delle stagioni. Le pizze che uscivano dal forno, tanto per dire, avevano sempre ingredienti freschi, sia che fossero i funghi locali o i carciofi. Erano, per dirla tutta, anche altri tempi, se penso che in quasi 80 metri quadrati di locale facevano una settantina di coperti e nel fine settima-



Pancia di capra, lamponi, fiori di sambuco

na almeno quattrocento. Le cose oggi sono un po' diverse". Stefano, la sua gavetta, in realtà, l'aveva già cominciata ben prima, con il corso di sommelier a diciannove anni, i sei anni di cucina insieme al nonno, spesso trascorsi a preparare gelati e torte, "perché quelle che c'erano ai tempi", ricorda sorridendo, "non piacevano troppo ai clienti e bisognava farne di nuove, più buone". E ancora, con i corsi a L'Etoile, in Francia, e i primi esperimenti, dettati dalla curiosità, con il sottovuoto; ed era il 1997! Un anno che per certi versi risulta decisivo visto che proprio nell'estate avviene la prima svolta importante nella vita di Stefano: in sala al Cantinone arriva Raffaella, una nuova ragazza giunta dal paesino di Samolaco e impegnata come cameriera durante la bella stagione. Proprio Raffaella diventerà la compagna di Stefano, la più preziosa complice nel processo di avvicinamento verso una cucina più evoluta in grado di uscire dai cliché

della tradizione, e indosserà i panni della perfetta signora della sala, pronta nell'accogliere al meglio gli ospiti. I primi passi sono incoraggianti e dicono subito del talento di chi lavora ai fornelli, ma è dal 2002 che tutto avviene molto più velocemente. Prima con l'esperienza di lavoro negli States: invitati da una coppia di americani (diventati in seguito grandi amici) che arrivano a Madesimo e, deliziati dai piatti di Stefano, gli propongono un viaggio oltreoceano per tenere lezioni nella loro scuola di cucina. Un'esperienza, questa, che verrà ripetuta negli anni seguenti e permetterà al cuoco madesimino di aprire la sua personale scatola dei sogni, scoprendo molte delle cucine più "in" della West Coast. Poi con la curiosità di migliorarsi, mantenendo come idea di fondo quella di valorizzare le eccellenze del territorio, sfruttando la creatività e stimolando un po' la clientela che supera la porta d'ingresso del ristorante.



Acetosella



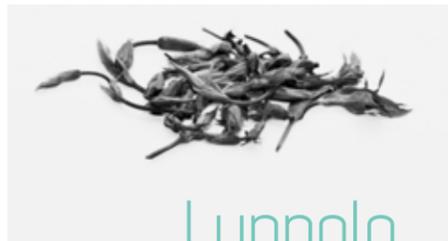
Achillea
Millefoglie



Asparagi selvatici



Luppolo



Sambuco



Raperonzoli



Tarassaco



Timo
Selvatico



Le erbe, i formaggi, il pesce di lago, la selvaggina, i prodotti dell'orto, sono tutti essenziali nella cucina di Stefano, come ricordano bene due dei piatti simbolo della filosofia della casa: Il **Pascolo Madesimino**, creato nel 2001, che riunisce la crema di caprino e il latte di capra a un letto di erbe montane, dal tarassaco all'achillea millefoglie fino alle primule selvatiche e ai raperonzoli; e poi il **Risotto di segale alla silene selvatica** (in dialetto chiamata Süsei) e **spuma di patate affumicate**, piatto targato 2013, che unisce rusticità a ricercatezza della materia prima locale.

Poi il corso più recente dello stile masantiano in cucina ha visto anche una decisa sterzata verso il pesce di lago. Per una ragione molto semplice. A partire da quest'anno il cuoco ha inaugurato un suo secondo ristorante sulle rive del lago di Como, a Colico, chiudendo in qualche modo il cerchio familiare iniziato con il nonno, che ai tempi gestiva il ristoro della stazione dei treni. Il Masanti's, questo il nome, si trova all'interno del nuovo Seven Park Hotel e offre una cucina che vira sensibilmente verso i sapori lacustri. "Direi che era inevitabile", racconta Stefano, "visto che qui ci allontaniamo un po' dalle valli. E poi volevo sfruttare al massimo una buona materia prima, forse poco valorizzata, grazie a due famiglie di pescatori, i Vanoli che pescano tutto l'anno a rete, e gli Spelzini di Novate Mezzola, dai quali mi rifornisco di un ottimo lavarello. Ma penso anche al magnifico olio prodotto sulle rive del lago, che mi permette di cuocere al meglio la **Guancia di manzo** di tre anni che poi finisco nel piatto con lo spinacio selvatico, il cosiddetto Buon Enrico".

In una piccola sala adiacente al bar dell'albergo si possono scegliere, scritti su un semplice foglio volante di carta scura, idea presa a prestito da Thomas Keller, preparazioni come il **Lavarello con nocciole e raperonzoli**, **l'Uovo con asparagi** (con la sorpresa della bottarga, sempre di lavarello), il **Luccio con achillea e mandorle** o la **Crema di ortiche con lattume di bottatrice rosolato**. E quest'ultimo è un piatto che rimane a lungo nella memoria, e nel palato, per le sue note erbacee e dolci.

Anche la carne riserva non poche sorprese, come nel caso della **Pancia di capra** (cotta nel latte) con lamponi e fiori di sambuco, originalissima per la gradevole combinazione di diverse textures, oppure, arrivando ai dolci, nell'ormai storico e quasi psichedelico **Blue Tonic** (è del 2007), non a caso ispirato da Jimi Hendrix. In sequenza si assaggiano i mirtilli di Madesimo in sciroppo, il gelato di yogurt, gin e ginepro, la gelatina di limone e una schiuma di mirtilli e acqua tonica. Un fine pasto rinfrescante, corroborante, vista la blanda alcolicità e, chiaramente, tonico.



Andrea Mori, l'erborista errante

Come Christopher McCandless, il giovane ventiduenne americano appena laureato che, sulle ali dell'anticonformismo e di un amore sconfinato per la natura al punto da abbracciarla totalmente, si crea una nuova identità, lascia la sua famiglia e intraprende un lungo viaggio dalla Georgia fino all'Alaska alla scoperta di se stesso vivendo le vite delle persone che incontra senza lasciarsi coinvolgere, ma restando libero e indipendente. Dal racconto scritto da Jon Krakauer e intitolato *Nelle terre estreme*, Sean Penn ha tratto ispirazione per dirigere il magistrale film *Into The Wild*, che, nel 2007, ha saputo raccogliere i consensi sia del pubblico che della critica. Ed è proprio sulla scia dei ricordi legati a questa pellicola cinematografica che vengono in mente quasi in maniera istintiva le curiose ed evidenti analogie tra lo spirito d'avventura e lo stile di vita del personaggio raccontato nel libro di Krakauer e le parole che, invece, escono dalla bocca del trentaseienne Andrea Mori, raccogliitore di erbe spontanee in Valtellina e simpatico spirito errante dei boschi.



ni (addirittura quelle da pannolino, per i più piccoli), dell'Arnica, perfetta per i dolori muscolari e le contusioni, o dell'Iperico (comunemente detto Erba di San Giovanni perché la tradizione voleva che lo si raccogliesse nella notte del 24 giugno), dai cui fiori si estrae un olio per lenire il dolore delle piccole ustioni o delle scottature da sole.

Spesso in missione per conto di Stefano Masanti, il cuoco stellato del Cantinone di Madesimo che ama utilizzare erbe e piante del territorio nei suoi piatti. A confortare in questo originale e spericolato parallelo cinematografico ci sono certamente l'età giovanissima (Andrea inizia a ventun'anni, seguendo con curiosità gli anziani della Valmalenco in spedizione nei boschi alla ricerca dei prodotti della terra e facendo tesoro delle nozioni tramandate in famiglia, quindi della cultura storica popolare), ma anche la ricerca di una tranquillità interiore e di un forte dialogo con la natura; poi l'idea di sopravvivenza e, non ultimo, il piacere del viaggio etico.

In questi lunghi percorsi, intrapresi sia in Italia che all'estero, Andrea ha maturato una notevole conoscenza delle erbe, delle radici, dei tuberi e di tutto ciò che la natura offre, con una particolare attenzione per le erbe alpine, visto che Stefano Masanti le richiede con regolarità per utilizzarle nella sua cucina. "Quella più riconoscibile", ci racconta Andrea muovendosi con circospezione in un grande prato vicino al lago di Colico e osservando con at-

tenzione ogni minima foglia o erba "è il Tarassaco o Dente di leone, che è abbastanza comune nei prati fino ai 2.000 metri di altezza. Lo si individua in primavera grazie ai suoi caratteristici fiori gialli ed è perfetto per le insalate. Ma anche lo Spinacio Selvatico, o Paruc, come lo si chiama tra le genti di montagna in Lombardia, così come il Sambuco, sono piuttosto facili da individuare. Io ne raccolgo circa una trentina in tutto e poi le porto a Stefano Masanti per i suoi piatti, quindi per un uso alimentare, oppure ne sfrutto le proprietà mediche realizzando sciroppi o liquori".

Seguendo la stagionalità, che di solito abbraccia un lungo periodo che va da marzo a ottobre, si scopre magicamente un mondo fatto di Bacche di pino (ottime per il mal di gola), di Genepì (per il ben noto liquore), di piante grasse che fungono da ottimo cicatrizzante a fresco, di erbe come l'Achillea, utilizzata come collirio, e così via, in una specie di farmacia all'aperto capace di riservare sempre grandi sorprese. Come nel caso della Calendula, che viene utilizzata per i problemi della pelle e per le irritazio-

Andrea Mori, che, a differenza del protagonista di *Into the Wild*, tra un viaggio e l'altro conduce una vita sui binari della normalità in un paese dell'hinterland bergamasco, parla con entusiasmo di un progetto autogestito avviato da una decina di anni in Valtellina, per la valorizzazione delle piante e delle erbe spontanee. "In località Andossi, sulla strada piuttosto tortuosa che porta al passo di Montespluga, è stata prima restaurata una capanna di legno e in seguito, in un campo recintato, sono state reintrodotte piante e coltivazioni con lo scopo di riappropriarsi della cultura del vivere nella natura. Oltre al valore didattico dell'operazione, con la mappatura dei terreni e la scoperta della ricchezza del territorio della Val Chiavenna, c'è l'attenzione per la montagna e per tutto quello che essa sa offrire". Superando le conoscenze medico-scientifiche più classiche e avvicinandosi alla botanica e alla fitoterapia mediate dalla saggezza popolare e dal sapere antico, Andrea Mori ci insegna come il benessere e l'armonia con la natura siano valori dai quali non si può prescindere nella costante ricerca della felicità.



Brisaola Masanti

"Era il 1989 e ricordo che in una delle frazioni di Madesimo c'era un vecchietto che era un portento nel fare la brisaola. Il primo passo è stato quello di chiedergli se mi insegnava i trucchi del mestiere e da lì non mi sono più fermato". Stefano Masanti ricorda così i suoi inizi come piccolo produttore di brisaola valtellinese (o meglio ancora madesimina), quando l'attività era condotta a livello familiare, per pura passione e consumo proprio, questo almeno fino al 2009.

"All'inizio", ricorda oggi con una punta di nostalgia, "la regalavo agli amici. Poi i cuochi che conosco mi hanno chiesto se potevo venderne un po' a loro. Così è partita l'avventura del negozio MA! in centro a Madesimo, con la produzione di brisaola artigianale". Il progetto ha preso corpo insieme a Matteo Maglio (il 'Ma' ricorre spesso in questa storia, dai nomi dei protagonisti alle iniziali di Madesimo, fino, forse, alle incognite e ai dubbi di iniziare dal nulla una nuova attività di commercio...). Matteo è un amico che qualche anno fa lavorava in una cooperativa di lavoro interinale, ma che poi ha lasciato l'ufficio per trasferirsi nelle cucine del Cantinone a spadellare insieme a Stefano. La possibilità di rilevare un ex supermercato nel centro di Madesimo ha poi fatto il resto. Trovata la location, questa è diventata il MA! Officina Gastronomica, ovvero lo spazio per vendere prodotti della valle e, al tempo stesso, per il laboratorio dove preparare e stoccare la brisaola, che rimane il prodotto di punta della coppia Masanti-Maglio. Ma qual è il processo di preparazione



della brisaola e quali i tagli di carne necessari? Presto detto, seguendo le preziose indicazioni di Stefano Masanti. "Noi usiamo le parti classiche, ovvero la sottofesa, il magatello e la fesa intera, che poi ha in sé la punta d'anca e vari ritagli. Qualcuno utilizza anche lo scamone, ma mi sono accorto che questo è un taglio di carne che tende ad asciugarsi troppo.

La carne da utilizzare inizialmente viene pulita e sgrassata, poi si aggiungono le spezie come l'aglio, l'alloro e un pizzico di cannella, oltre al sale e al pepe ovviamente. In Val Chiavenna alcuni intrepidi aggiungono anche del vino, ma noi non lo facciamo mai. In seguito la carne deve riposare per due settimane in vasca e dopo questa fase ogni singola forma viene appesa a uno spago in una cella di asciugatura per una buona settimana.

Masanti's Restaurant Seven Park Hotel

Via Montecchio Nord, 21/A
23823 Colico, Lecco
Italia
Tel: +39 0341 1653003
www.7ph.it



Un tempo, quando non c'erano le celle, la tradizione era quella di mettere le forme in un locale ad asciugare e poi in un altro luogo adatto alla stagionatura, magari una cantina. Nella cella invece la brisaola viene tenuta più sotto controllo, e qui subisce un processo, detto di stufatura, con il passaggio da 24 a 14 gradi di temperatura che porta alla perdita progressiva di peso delle forme. Nella cella una brisaola arriva a perdere addirittura il 50% del suo peso originale. La fase successiva è poi la stagionatura, che varia a seconda del taglio utilizzato, anche perché la brisaola non è un prodotto dal peso standardizzato. Ogni brisaola ha una forma e un peso diverso. Nel caso della sottofesa, che è il taglio migliore, in quanto carne più grassa, nonostante i dubbi dell'acquirente che si aspetta sempre una brisaola magra, si ha un minimo di 90 giorni di stagionatura. Per la punta d'anca servono invece dai 60 ai 120 giorni, mentre per il magatello la stagionatura è decisamente più corta e va dai 45 ai 60 giorni".



**Cantinone
Sport Hotel Alpina**

Via A. De Giacomi, 39
23024 Madesimo, Sondrio
Italia
Tel: +39 0343 56120
www.sporthotelalpina.it

RistoriExpo

in cibo veritas

16 | 19 febbraio 2014
LARIOFIERE ERBA

www.ristorexpo.com
info 031.6371

Siamo su  



Pascolo madesimino

per 4 persone

Per la crema di caprino

200 g di caprino fresco d'alpeggio
50 g di latte di capra
sale e pepe qb

Mantecare il caprino con il latte di capra e regolare con sale e pepe.

Per le erbe e i fiori

16 foglie di tarassaco
16 foglie di achillea millefoglie
16 asparagi selvatici
4 raperonzoli
16 foglie di silene
fiori di senape selvatica
fiori di geranio selvatico
fiori di sambuco
olio extravergine d'oliva
del Lago di Como

Suddividere il caprino nei piatti stendendolo con un cucchiaino, aggiungere i fiori e le erbe decorando a piacere. Terminare con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Uova con asparagi

per 4 persone

Per le uova

4 uova

Cuocere le uova a 62°C per 40 minuti a bagnomaria.

Per gli asparagi selvatici

24 asparagi selvatici
10 g di olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Scottare gli asparagi selvatici in acqua bollente leggermente salata per 15 secondi, asciugare e tenere al caldo. Tagliare in due parti 4 asparagi e rosolarli in padella.

Per le uova di lavarello

1 sacca di uova di lavarello fresche
sale grosso

Coprire di sale un setaccio fine, adagiarvi sopra la sacca di uova di pesce. Coprire ancora con altro sale e lasciare 1 settimana in frigorifero. Passata la settimana togliere tutto il sale, lavare la sacca di uova e asciugare bene: si otterrà così una specie di bottarga di lavarello.

Per completare il piatto

sale maldon

Creare dei "nidi" con gli asparagi sbollentati, aggiungere l'uovo sgusciato al centro degli stessi, salare con il sale maldon, aggiungere gli asparagi rosolati e terminare con le uova di pesce.





Guancia di manzo e spinaci selvatici

per 4 persone

2 guance di manzo
1 carota
1 gamba di sedano
selvatico madesimino
1/2 cipolla
10 g di gambi di prezzemolo
5 g di pepe nero
5 bacche di ginepro madesimino
1 pizzico di cannella
1 chiodo di garofano
100 g di missultin (agoni essiccati
tipici del lago di Como)
100 g di spinaci selvatici
di Montespluga
1 spicchio d'aglio in camicia
100 g di vino bianco
200 g di brodo di carne
100 g di olio extravergine d'oliva
sale qb

Snervare e sgrassare bene i guanciali. Marinarli una notte con le verdure, le spezie e il vino.

Il giorno successivo asciugare bene la carne, rosolarla in padella salandola e pepandola. In una pentola scaldare un cucchiaio d'olio con l'aglio, aggiungere la polpa dei missultin e fare sciogliere a fuoco basso, quindi aggiungere le guance di manzo, le verdure scolate dal liquido di marinatura, la metà delle foglie di spinacio selvatico e lasciare cuocere 10 minuti. Aggiungere la marinata e il brodo di carne, quindi cuocere 2 ore circa a fuoco basso facendo attenzione che non si asciughi, altrimenti aggiungere acqua calda. Togliere la carne e frullare il liquido ottenendo una bella salsa densa. Regolare di sale se necessario.

Per completare il piatto

Suddividere i guanciali nei piatti, aggiungere un cucchiaio di salsa e terminare impreziosendo con alcune foglie di spinacio fresco.



Blue Tonic

per 4 persone

Per i mirtilli

*240 g di mirtilli di Madesimo
100 g d'acqua
60 g di zucchero*

Bollire l'acqua con lo zucchero, togliere dal fuoco e aggiungere i mirtilli lasciando raffreddare.

Per la gelatina di limone

*50 g di succo di limone
1 foglio di colla di pesce ammollata
10 g di zucchero*

Scaldare 1/3 del succo di limone, aggiungere lo zucchero. Lasciare intiepidire quindi aggiungere la colla di pesce e il resto del succo di limone. Versare in una bacinella e lasciare rapprendere in frigorifero.

Per il gelato di yogurt, gin e ginepro

*100 g di panna
100 g di yogurt
20 g di gin Hendrick's
3 bacche di ginepro di Madesimo
40 g di zucchero*

Miscelare tutti gli ingredienti e lasciare riposare 12 ore in frigorifero, quindi mantecare.

Per la spuma di mirtilli e acqua tonica

*1 bottiglietta di acqua tonica
10 g di albumina
100 g di succo di mirtillo*

Miscelare gli ingredienti e caricare un sifone con due cariche. Lasciare maturare 12 ore in frigorifero.

Per completare il piatto

Suddividere i mirtilli nei bicchieri da gin tonic, aggiungere la gelatina di limone tagliata a cubetti, quindi il gelato. Terminare con la spuma di acqua tonica e mirtilli.