

Mascarplin *Tutto il sapore di una valle straordinaria*

CLAUDIO MEIER
claudio.meier@cdt.ch

Per questa puntata della serie dedicata ai Presidi Slow Food restiamo in contrade di lingua italiana e in montagna, dove avevamo celebrato la farina bõna e i Cicitt.

Divisa tra Svizzera e Italia, compressa tra Engadina e Chiavenna, la Val Bregaglia è un piccolo grande mondo alpino percorso dalla storia e, grazie alla famiglia Giacometti, sull'atlante artistico e culturale planetario. Valle stupenda, tra l'asprezza delle vette che la circondano, l'accoglienza dei boschi e la dolcezza dei prati, con un'architettura che le è valso nel 2015 il Premio Wakker dell'Heimatschutz Svizzera, riconoscimento nazionale che premia gli sforzi compiuti dai Comuni per salvaguardare l'aspetto e promuovere la cultura architettonica. Visite guidate architettoniche sono consigliate a Castasegna, Bondo / Promontogno, Soglio e Stampa.

Alla Val Bregaglia appartiene – dal 2009 – il presidio Slow food di cui parliamo oggi, ovvero il Mascarplin (come viene chiamato in alta valle, o Soprapor- ta come si dice localmente) e



Mascarpel in bassa valle (Sottoporta). È un formaggio di puro latte caprino, di varie razze (camosciata delle Alpi, striata grigionese, grigia e colomba)

allevate sui maggessi oppure in alpeggio e nutrite secondo la stagione con erbe dei pascoli e fieno locale. La capra, come abbiamo già visto nel caso dei

Cicitt locarnesi, è l'animazione a queste quote, se ovviamente non mancano le mucche. E difatti nelle valli italiane, dove p

Il territorio

Un percorso sulle tracce del grande scultore bregagliota. Alberto Giacometti partendo dalle fotografie dell'artista raccolte nel volume "Non capisco né la vita né la morte" ma anche sulle tracce di una famiglia straordinaria

In gennaio il Centro Giacometti ha pubblicato *Non capisco né la vita né la morte*, per il 50. anniversario della scomparsa di Alberto Giacometti, con 44 fotografie, in parte inedite, che mostrano l'artista durante i suoi ultimi soggiorni nella sua valle e nel suo paese (Stampa). Raccontano la fine di un percorso di vita e creativo e documentano i funerali del 15 gennaio 1966, con brevi biografie e citazioni. Al libro è unita una cartina grazie alla quale si possono ritrovare i luoghi esatti in cui sono state scattate le foto, partendo da Coltura fino a Stampa, per

L'atelier Giacometti a Stampa, dove la famiglia di origine milanese visse regalando a tutto il mondo una dinastia di artisti straordinari.





responsabili di Slow food – la richiesta è tale che solitamente va a ruba ben prima del termine. La versione antica, quella tradizionale dei pastori che ne facevano un alimento di base per i lunghi inverni, prevedeva una conservazione ancora più lunga, che produceva un sapore molto forte. Il bello della tradizione è che ancora

oggi le famiglie della valle che hanno delle capre si fanno il loro mascarpin o mascarpel in casa. Il periodo di produzione coincide con quello in cui le capre danno latte delle capre, circa da Pasqua a novembre, ovviamente togliendo quello necessario a nutrire i capretti. Un'altra tradizione vede le capre di alcune famiglie della valle – poco meno di una decina, che si sono associate in un consorzio - riunite in un unico gregge di circa 150 capi che alpeggia sull'alpe Cavlòcc, a 1907 metri di altitudine. Qui le capre si godono i pascoli che circondano il lago naturale – poco sotto i ripidi tornanti della strada che porta al passo del malojia e verso Sils – in un'atmosfera idilliaca. Nel laboratorio costruito sull'alpe lavora per tutta l'estate un giovane appassionato casaro della valle, Minh Brunner, che non produce solo mascarpin ma anche formaggelle, caprini e altri interessanti esperimenti caseari. È possibile acquistarli direttamente sull'alpe, oppure nei negozi della valle.

oggi le famiglie della valle che hanno delle capre si fanno il loro mascarpin o mascarpel in casa. Il periodo di produzione coincide con quello in cui le capre danno latte delle capre, circa da Pasqua a novembre, ovviamente togliendo quello necessario a nutrire i capretti. Un'altra tradizione vede le capre di alcune famiglie della valle – poco meno di una decina, che si sono associate in un unico gregge di circa 150 capi che alpeggia sull'alpe Cavlòcc, a 1907 metri di altitudine. Qui le capre si godono i pascoli che circondano il lago naturale – poco sotto i ripidi tornanti della strada che porta al passo del malojia e verso Sils – in un'atmosfera idilliaca. Nel laboratorio costruito sull'alpe lavora per tutta l'estate un giovane appassionato casaro della valle, Minh Brunner, che non produce solo mascarpin ma anche formaggelle, caprini e altri interessanti esperimenti caseari. È possibile acquistarli direttamente sull'alpe, oppure nei negozi della valle.

oggi le famiglie della valle che hanno delle capre si fanno il loro mascarpin o mascarpel in casa. Il periodo di produzione coincide con quello in cui le capre danno latte delle capre, circa da Pasqua a novembre, ovviamente togliendo quello necessario a nutrire i capretti. Un'altra tradizione vede le capre di alcune famiglie della valle – poco meno di una decina, che si sono associate in un unico gregge di circa 150 capi che alpeggia sull'alpe Cavlòcc, a 1907 metri di altitudine. Qui le capre si godono i pascoli che circondano il lago naturale – poco sotto i ripidi tornanti della strada che porta al passo del malojia e verso Sils – in un'atmosfera idilliaca. Nel laboratorio costruito sull'alpe lavora per tutta l'estate un giovane appassionato casaro della valle, Minh Brunner, che non produce solo mascarpin ma anche formaggelle, caprini e altri interessanti esperimenti caseari. È possibile acquistarli direttamente sull'alpe, oppure nei negozi della valle.

Risotto agli asparagi e al mascarpin

Ingredienti

320 g di riso Carnaroli, 400 g di Mascarpin fresco, 100 g di Mascarpin semi stagionato, 24 asparagi, 1/2 cipolla, 2,5 l di brodo vegetale, 50 g di burro, 1 bicchiere di vino bianco.

Preparazione

Cuocere gli asparagi in acqua salata, scolarli e lasciarli in attesa. Tagliare finemente la cipolla e farla rosolare nel burro, aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, bagnare con vino e far evaporare. Continuare versando il brodo poco per volta e a metà cottura aggiungere 1/3 della formaggella fresca. 5 minuti prima di spegnere il fuoco, aggiungere gli asparagi tagliati a tronchetti di 1 cm. Alla fine mantecare il riso con la restante formaggella tagliata a piccoli cubetti. Composizione: servire in un piatto piano con una grattugiata di formaggella semi stagionata.



Gateau di patate all'alsaziana

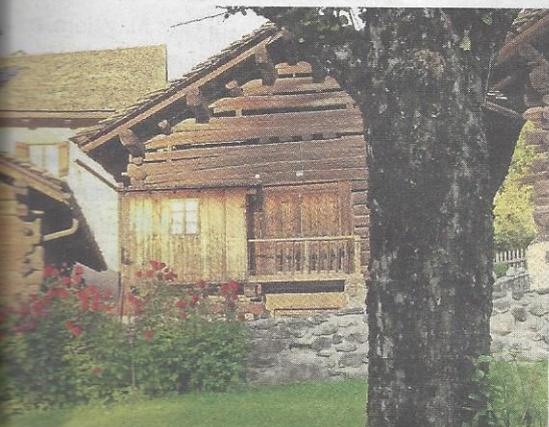


Ingredienti

600 gr di patate, 2 cipolle, 150 gr di mortadella, a fette non troppo sottili, 70 gr di mascarpin semitenero, 50 gr di brie, 40 gr di parmigiano, sale, pepe nero, noce moscata macinata, pangrattato, 5 gr di burro, 5 cucchiaini da tavola di olio evo.

Preparazione

Lessare le patate in abbondante acqua salata per 40 minuti. Scolarle e lasciarle intiepidire, sbucciarle e passarle allo schiacciapatate. Sbucciare le cipolle, affettarle e cuocerle in padella con l'olio evo. Salare e tenere da parte. In una ciotola, mescolare le patate schiacciate, 35 gr di parmigiano grattugiato, il brie a pezzetti, pepe, noce moscata e uovo sbattuto. Aggiungere il formaggio di capra a cubetti e 80 gr di mortadella a listarelle. Imburrare una pirofila e cospargere il fondo e i bordi con il pangrattato. Rivestirla con le fette di mortadella (70 gr.) facendo in modo che escano leggermente dai bordi. Versarvi metà composto con le patate, fare uno strato con le cipolle e versarvi quindi l'altra metà del composto di patate. Spolverare la superficie con pangrattato, parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro. Adagiare sul composto la mortadella che fuoriesce dai bordi. Infornare in forno già caldo a 220°C per 20-30 minuti, fino a che la mortadella diventa croccante e la superficie del gateau di patate risulta dorata. Servire tiepido.



continuare fino alla tomba nel cimitero di San Giorgio presso Borgonovo. Da Borgonovo parte invece il "Sentiero Giacometti", percorso guidato sui luoghi di vita e di lavoro di Giovanni, Augusto e Alberto Giacometti, nell'ambiente che ha plasmato il loro immaginario: le abitazioni delle famiglie e gli atelier, i posti di gioco dell'infanzia, gli edifici scolastici, i luoghi scelti dagli artisti per realizzare centinaia di opere, le chiese con le opere di Augusto e il cimitero, dove tutti sono sepolti.
Info: www.centrogiacometti.ch.