



LOCALI

Lombardia – Baita de l’All: una moderna cucina valtellinese a 1400 metri di altitudine in Valdidentro



di **Paolo Valente** pubblicato il 31 gennaio 2021

Ci sono posti in cui ti imbatti quasi per caso, ci sono posti in cui una volta arrivati scopri un mondo che mai ti saresti aspettato, ci sono posti in cui ti trovi bene come se fossi a casa tua.

Uno di questi luoghi è la [Baita de l’All](#), un agriturismo in Valtellina, nei pressi di Bormio, in Valdidentro e più precisamente a Semogo. Circa 1400 metri di altitudine e una radura incantata che d’inverno si ricopre di neve che rimane per lunghi mesi mantenuta dalle basse, bassissime temperature e che la rende un luogo dal magico fascino.



L'agriturismo è stato fondato una decina di anni fa da Maurizio Gurini e sua moglie Nazzarena. Inizialmente un piccolo ristorante a cui poi si sono aggiunte alcune camere. L'ambiente è quello tipico di montagna, caldo, con tanto legno, luci soffuse e raggi del sole che penetrano dalle piccole finestre ritagliate nelle spesse mura che proteggono dal freddo.

In cucina ci sono due giovani. Massimo, figlio di Maurizio e Nazzarena, e la fidanzata Manuela Lanfranchi. Massimo, ex nazionale di Short Track nonostante gli ottimi risultati e una carriera in divenire, qualche anno fa ha deciso di abbandonare l'agonismo per dedicarsi all'attività di famiglia. Una scelta vincente.

Massimo si occupa, con grande passione e forza, anche della struttura, costruendo parte dell'arredamento con legni di recupero e dell'allevamento degli animali. Manuela, dopo l'Istituto Alberghiero e alcune esperienze in importanti ristoranti, da qualche mese condivide con Massimo la passione.



La loro cucina, che affonda le radici nella tradizione – quella tradizione fatta di piatti ricchi di profumi e di sentori di montagna, rigorosamente stagionali – è capace di evolversi, aggiornarsi, alleggerirsi.

Iniziamo dal più classico degli **antipasti**: un ottimo “Tagliere di salumi con sciat”, con salumi di produzione propria. Degne di nota la coppa, in perfetto equilibrio tra sapidità e dolcezza, e la pancetta tesa nella quale la parte di grasso si fonde perfettamente alle vene di carne magra, salatura e speziatura perfettamente equilibrate.

Ancora tra gli antipasti, il “Biscotto di grano saraceno con tartare di manzo, nocciole, misticanza dell'orto, frutti di bosco e bufala”: una tartare di bovino racchiusa tra due cialde alle erbe di montagna; qui la qualità della carne e il condimento non invasivo fanno la differenza.



Passando ai **primi piatti**, troviamo i “Pizzoccheri tirati a mano con sferzata al burro d’alpe”, un classico della cucina valtellinese con pasta di grano saraceno accompagnata da verze, patate, formaggio di malga e abbondante burro; l’integrazione dei sapori è eccellente, la pasta di ottima consistenza e il condimento non predominante.

I “Tortelli con verza, patate e pancetta croccante con spuma al burro”, rigorosamente fatti in casa, sono una delicata esplosione di sapori che riportano alla montagna e all’inverno. I “Tagliolini con funghi trifolati e polvere ai porcini su crema di zucca” sono mantecati con una crema di formaggio che rende il piatto vellutato e goloso al tempo stesso.



Tra i **secondi** un tenero “Filetto di manzo fumé cotto a bassa temperatura al fieno di montagna con maionese aromatizzata al fieno”. Il delicato sentore di fieno accompagna ogni boccone, davvero equilibrata la maionese. A disposizione differenti tipologie di sali aromatizzati.

Tenere e golose le “Puntine di maiale stufate alla birra e rosmarino glassate al miele” e, da non perdere, il “salame di testa” versione locale e di produzione propria del più noto cotechino con il quale spartisce solo l’aspetto esteriore.



I **dolci**, raffinati e moderni, prendono spunto ancora una volta dal territorio e quindi tanti frutti di bosco e, tipicamente valtellinese, l'amaro Braulio (uno dei migliori amari italiani realizzato con le erbe alpine della Valtellina) che viene utilizzato nella preparazione di un goloso semifreddo.



La **cantina**, curata personalmente da Maurizio, è ben fornita e raccoglie una ampia e accurata selezione di vini valtellinesi con molte aziende rappresentate. Un previsto prossimo un ampliamento dello spazio destinato alla cantina permetterà l'inserimento anche una selezione di vini di annate precedenti.



<https://vinodabere.it/lombardia-baita-de-lall-una-moderna-cucina-valtellinese-a-1400-metri-di-altitudine-in-valdidentro/>