



U
n
p
i
a
t
t
o
d
i
“
S
c
i
a
t

t”, tipico piatto valtellinese

CROCE DI PIURO - Per la prima volta in Italia, e precisamente in Valchiavenna, sarà proposta la formula “All you can eat” cioè “Mangia quanto vuoi” per la cucina tipica italiana.

L’idea è del ristorante Crotto Quartino che in mezzo alle montagne della Valchiavenna da circa settanta anni “spignatta” e prende per la gola in un modo unico gli avventori con salumi, pizzoccheri bianchi della Valchiavenna, costine, salsicce e polenta taragna, servite in porzioni abbondanti e ben condite. Tutto naturalmente inaffiato con il “Vìn del Quartìn”, il nettare artigianale della Valchiavenna e terrore degli astemi.

Verrà proposta in questo paradiso del gusto la formula dell’ “All you can eat” che conosciamo per essere applicata in un certo tipo di ristoranti come i ristoranti di Sushi, con cui non si ha niente a che fare in questo caso visto che il “Mangià finchè vuoi” è tutto a base di cucina tradizionale e prodotti freschi o stagionati tipici della Valchiavenna.

Una formula che sarà applicata solo nella serata del venerdì sera e che nasce non per racimolare qualche cliente in più ma per creare una vera e propria festa ed un inno agli antichi sapori della Valchiavenna, che Fabio e Mauro i gestori del locale, vogliono fare insieme ai loro clienti. **Con solo 20€ a persona sarà possibile scegliere liberamente dai menu, includendo acqua, vino e caffè, con l’unica regola di non restare il cibo nel piatto, altrimenti si paga ciò che avanza.**

Lo spreco qui non è visto di buon occhio ed i gestori fanno quanto possibile per limitarlo. "Mangiare a volontà è ok, sprecare è peccato" dicono Fabio e Mauro. Oltre al loro gettonatissimo "Vìn del Quartìn" chi vuole può scegliere anche altre etichette di vino valtellinese, che però non sono incluse nella promozione, per accompagnare altrettanto bene le specialità proposte.

Tra i piatti più gettonati i pizzoccheri bianchi della Valchiavenna "che per chiarezza, sono diversi da quelli dei cugini Valtellinesi, di grano saraceno e verze, ma di un'altra versione, meno conosciuta, ma altrettanto valida, caratteristica della Valchiavenna, ossia quelli bianchi" ci tiene a specificare Mauro. Quelli chiavennaschi vengono anche chiamati gnocchetti: si impasta farina bianca, pane, latte e acqua e sono fatti con il cucchiaino, si fanno bollire ed una volta cotti si condiscono con i formaggi locali, e poi sopra, giusto per rimanere in tema cucina light, si irrorano con burro fuso, aglio e salvia. Non deve mancare naturalmente una abbondante macinata di pepe nero" specifica Fabio. I nuovi clienti che non li conoscono restano, a detta di Mauro e Fabio, a volte, destabilizzati dal prodotto, perché sicuramente meno conosciuto di quello dei cugini valtellinesi, ma dopo il primo assaggio li scoprono altrettanto buoni e se ne innamorano.