

Raclette con panorama

DAI PASCOLI IN QUOTA AI CAMPI DI ZAFFERANO,
DALLE TERME PIÙ GRANDI DELLE ALPI AL CAVIALE
SOSTENIBILE. IL **VALLESE** AFFIANCA
LE ICONE LOCALI A UNA SVIZZERA CHE NON TI ASPETTI

TESTO LAURA FERRARI K.



Sovrastata da cime che hanno scritto capitoli leggendari dell'alpinismo, e dalle più ambite mete del turismo invernale, la piana del Rodano offre molte sorprese anche ai buongustai. Sulla tavola, l'essenzialità della montagna e le sue raffinate interpretazioni, da accompagnare agli eccellenti risultati di una viticoltura scoscesa, tra vigne che s'indorano in compagnia dei larici.

1 Regina d'alpeggio La Raclette non è un formaggio francese. Molti conoscono questa toma a latte crudo nella preparazione che l'ha resa celebre, raschiata sul piatto di portata (dal francese *racler*, raschiare), dopo che lo strato superiore della forma tagliata a metà, esposto a una fonte di calore, comincia a sciogliersi. Le migliori Raclette Dop del Vallese sono quelle della Val de Bagnes, che da Martigny sale verso il Gran San Bernardo. Qui ogni pascolo imprime la propria "firma" sullo scalzo delle forme: la "Bagnes Chaux" proviene dagli alpeggi sopra Verbier e si riconosce dalla nota leggermente amara dell'erba motellina; la "Bagnes Mille" nasce nei pascoli grassi oltre i 2000 metri; la "Bagnes 25" è lavorata nel caseificio di Eddy Baillifard, possente alfiere dell'arte casearia locale ("se fossi nato in Italia, avrei fatto il Parmigiano", ci racconta). La Val de Bagnes, che a ragione si è data il titolo di "Capitale della Raclette", dedica al suo formaggio un festival (quest'anno il 23 e 24 settembre): tra un assaggio di specialità locali e l'altro si potrà anche assistere alla sfilata delle "regine", forti vacche della razza di Hérens, protagoniste dei celebri combattimenti che concludono la stagione il 1° ottobre nel suggestivo anfiteatro romano di Martigny. Poco lontano, si compensano gli svaghi prosaici e le scorribande gastronomiche con le mostre d'arte allestite alla Fondation Gianadda.

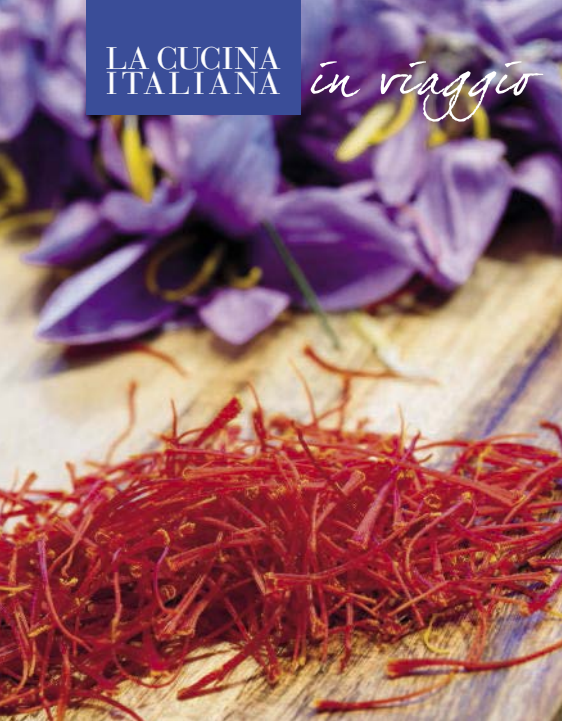
2 In alto i calici Con la Raclette, i fedeli della tradizione bevono il Fendant, un bianco brioso e fruttato, da uve chasselas, che dalla Francia hanno trovato qui una seconda patria. Una delle migliori espressioni dei vini vallesani è però il Petite Arvine, sapido



L'ALTRO LATO DELLE ALPI IN ALTO: il tunnel scavato nel ghiacciaio del Rodano; vi si accede dalla suggestiva strada del passo della Furka, celebre location di 007 - Missione Goldfinger. SOPRA, A SINISTRA: per la carne secca del Vallese Igp il disciplinare contempla, a differenza della nostra bresaola, solo carne allevata, macellata e lavorata in loco. SOPRA, A DESTRA: il villaggio di Albinen, sulla strada che conduce a Leuk, conservato con cura ma senza leziosità.

NELLA PAGINA A FIANCO: Sion, capoluogo del cantone Vallese, è una delle città più antiche e soleggiate della Svizzera. Si riconosce da lontano, dalle torri protese verso il cielo del Castello di Tourbillon e dalle rovine del borgo fortificato di Valère.





La ricetta tipica

Un piatto unico, molto sostanzioso, nato per **RICICLARE** gli avanzi. Ha fatto la sua comparsa in questa zona della Svizzera intorno al 1830 quando, durante le epidemie di colera, le persone uscivano poco di casa per paura del contagio. Da lì il nome "colorito" di questa torta salata, la cui ricetta originale prevede la pasta brisée. Noi l'abbiamo sostituita con la sfoglia e arricchita con lo speck. L'idea in più? Usare le pere al posto delle mele.

Torta Cholera

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

500 g patate
500 g 2 dischi di pasta sfoglia
300 g mele - 300 g porri
200 g formaggio tipo Raclette
50 g Speck dell'Alto Adige Igp
1 uovo - 1 cipolla - sale - pepe - burro

AFFETTATE i porri e la cipolla e fate imbiandire in padella con una noce di burro per 10' mescolando spesso.
BOLLITE le patate con la buccia per 10'. Scolatele, pelatele e fatele raffreddare. Tagliatele a cubetti e aggiungetele al soffritto. Salate e pepate.
TAGLIATE lo speck a dadini e unitelo al resto.
SBUCCIATE le mele, privatele del torsolo e affettatele sottilmente. Riducete il formaggio a cubetti.
ADAGIATE in uno stampo da forno circolare a cerniera (ø 25 cm) il primo disco di pasta sfoglia e bucherellatelo con la forchetta.
FARCITE alternando uno strato di patate, porri e speck con uno di mele e di formaggio fino a esaurire gli ingredienti.

COPRITE con il secondo disco di pasta sfoglia e spennellate con l'uovo leggermente sbattuto. Cuocete in forno a 180-200 °C per 50'. Sfnate, fate intiepidire, sfnate e servite.

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI SARA TIENI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

❖ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'8 giugno



ASSAGGI E SFILATE IN ALTO: lo zafferano di Mund è molto richiesto per aromatizzare fondue e distillati di pregio. SOPRA: ghiotta cremosità e profumi di alpeggio nel piatto di Raclette. A DESTRA: il pane di segale del Vallese, oggi presidio Slow Food, veniva cotto un tempo nel *four banal*, il forno comunale. Una delle "regine" d'Hérens alla sfilata di Bagnes. NELLA PAGINA A FIANCO: il Cervino nel 2015 ha celebrato i 150 anni dalla sua prima ascensione.





DOVE MANGIARE E COMPRARE

- **LA TABLE D'ADRIEN** Nel ristorante dell'elegante Chalet, Mirto Marchesi esalta i prodotti locali. Una stella Michelin e 17/20 Gault&Millau. A Verbier. www.chalet-adrien.ch
- **RESTAURANT LE CAVEAU** È il tempio della Raclette. Visitando la cantina si capisce perché. A Verbier. www.caveauverbier.ch
- **LE MOULIN SEMBLANET** Tappa d'obbligo per la trionfale brisolée royale: piatto tipico conviviale con castagne arrostate, formaggi, carne secca, frutta autunnale... Vicino a Martigny. www.moulinsemblanet.ch
- **CHÂTEAU DE VILLA** Oltre 600 vini selezionati da 110 cantine e prodotti della gastronomia locale, in un suggestivo castello a Sierre. www.chateaudevilla.ch

DOVE SOGGIORNARE

- **ART FURRER HOTEL** Villeggiatura nell'incanto di Riederalp, località car free quasi a 2000 metri, nell'Aletsch Arena. www.artfurrer.ch
- **HAMEAU LES CLÈVES** Hotel e chalet per tutta la famiglia, gestiti con gusto e cordialità a Nendaz. Il ristorante ha una bella terrazza panoramica. www.hameaulescleves.ch
- **GRAND HÔTEL BELLA TOLA** Storico albergo di charme molto accogliente, in Val d'Anniviers. www.bellatola.ch

GLI ALTRI INDIRIZZI

- Vallese Turismo www.vallese.ch
- Bagnes Capitale de la Raclette www.bagnesraclette.ch
- St. Jodern Kellerei www.jodernkellerei.ch
- Distillerie Morand www.morand.ch
- Kasperskian Caviar www.kasperskian.com
- Fondation Gianadda www.gianadda.ch

→
e fresco, con profumi di pompelmo e di glicine. Per chi preferisce bianchi ancora più corposi, c'è l'Heida, che affina bene in barrique acquistando aromi più intensi e struttura più forte. Tra le uve rosse, merita attenzione il **Cornalin**, una storica varietà del cantone, salvata dall'estinzione per finire in vini morbidi e piacevoli. Qui per ogni bottiglia si deve ringraziare una viticoltura appassionata, che dalle vigne intorno a Sierre si eleva fino agli antichi terrazzamenti del Visperterminen, all'altezza record di 1250 metri. Il microclima caldo e secco che investe quest'area concentra zuccheri preziosi negli acini delle uve in quota, e trasforma il fondovalle in un paradiso della frutta. Le albicocche Luizet e le pere Williams, che crescono in abbondanza, sono anche alla base di due tipici distillati dal gusto intenso e fruttato, l'**Abricotine** e la **Williamine**, finale d'obbligo dei robusti pasti vallesani. Per scoprire i segreti degli alambicchi e fare una degustazione ad alta gradazione alcolica, l'indirizzo giusto è la distilleria Morand, fondata a Martigny nel 1889.

3 Le perle del Vallese Spostandosi verso il Sempione, poco oltre il confine italiano, si imbecca la strada che porta a Leukerbad, la più grande Spa delle

Alpi, con 30 bacini di acqua termale, tra pendici rocciose e boschi. Prima di raggiungere quest'oasi del benessere, una sosta a Leuk è il viatico ideale. Qui, Kasperskian alleva storioni, antichi frequentatori delle acque del Rodano, e produce un prelibato **caviale** con una tecnica che lascia in vita il pesce. Si può assaggiare in loco o nei piatti dei migliori cuochi del Vallese, come nell'insalata di Astice Blu al caviale svizzero di Mirto Marchesi allo Chalet d'Adrien.

4 Cartoline gastronomiche Qualche fettina di carne secca Igp del Vallese, salsicce stagionate, lardo, toma e pane di segale fanno la tipica **assiette valaisanne**. Che si fa più saporita quando si mescola con la vastità dei panorami: vanno cercati nell'appartata Val D'Anniviers, sulle terrazze à la page alle pendici del Cervino (ambitissima quella di Chez Vrony) o nelle malghe lungo gli assolati pendii dell'Aletsch Arena, sotto la più lunga lingua di ghiaccio dell'intero arco alpino, nell'area **Jungfrau-Aletsch**, patrimonio mondiale Unesco. Qui lo sguardo spazia su una decina di "quattromila", tra il gruppo del Bianco e l'inconfondibile profilo del Cervino, i massicci del Monte Rosa e del Mischabel, dominato dal Dom. Il sapore dell'assiette sarà indimenticabile.