

## UNA PIACEVOLE SOSTA IN VALCHIAVENNA



L'occasione è una trasferta calcistica del marito, categoria Calcio a 5, serie C1. Dove mangiare nei pressi di una palestra, in maniera veloce, bevendo pure bene, ma senza rinunciare ai miei saldi principi di "gusto" e "qualità"? Cerco su internet, ormai fonte inesauribile d'informazioni, che opportunamente selezionate possono creare belle occasioni di svago e conoscenza.

E' così che mi ritrovo nel birrificio con mescita e cucina di Giandomenico Marocchi a Gordona (SO), paese alle porte della Valchiavenna, distante solo 40 km da St.Moritz e non lontano dalle piste da sci di Madesimo. L'impresa nasce dalla volontà di questo giovane birraio artigiano di riprendere un'attività che la Valchiavenna aveva già ospitato in passato, grazie all'ottima qualità e abbondanza dell'acqua dei suoi monti e al microclima dei "crotti", veri e propri frigoriferi naturali.

Giandomenico, forte di studi di Scuola Alberghiera e Diploma di Laurea in Management, dopo esperienze all'estero ed esperimenti casalinghi apre il locale e registra il marchio *Brasseria Spluga*, ispirandosi al celebre *Birrificio Spluga di Chiavenna*, in attività fin dalla seconda metà '800, acquistato nel dopoguerra dalla Poretti insieme al marchio "Birra Splugen" ed in seguito chiuso con lo spostamento della produzione ad Induno Olona (VA).

Sono alla presenza di una personalità vulcanica, un uomo pieno d'idee ed iniziative. Giandomenico mi racconta del progetto "vuoto a rendere", per un concetto di eco-sostenibilità nella produzione riutilizzando le bottiglie restituite. Quindi presto ci sarà la bottiglia serigrafata al posto dell'etichetta adesiva. Inoltre l'intenzione è di far conoscere questa piacevolissima birra ad un più vasto pubblico rimanendo però in un raggio d'azione di 200 km, per minimizzare l'impatto del trasporto sull'ambiente e non snaturare le caratteristiche di un prodotto freschissimo che ha bisogno di mantenere la catena del freddo. Infatti, si tratta di birra artigianale, cruda, non pastorizzata, non filtrata, senza conservanti, che richiede una conservazione adeguata e un consumo veloce. L'impianto di produzione è a vista all'interno del locale, le caldaie sono poste fra il bancone di mescita, con spina, e la zona ristorante.





Ma qui non c'è solo la birra. In cucina, insieme ai genitori che danno un grande aiuto, Giandomenico si dimostra un bravo professionista. Inizio con una *selezione di salumi misti*: lardo, salame e bresaola di punta d'anca. Quest'ultima è davvero buona, sicuramente di qualità, consistenza e gusto superiori a quelle che si trovano comunemente al "super" da noi "in pianura". Perfetta una *Pils chiara* a rinfrescare e sgrassare il palato con piacevoli note agrumate.

Poi arrivano ottimi *pizzoccheri della Valchiavenna*, in particolare nella versione in uso a Gordona da sempre: tagliatelle caserecce di farina bianca spesse e ruvide ad accogliere un condimento di formaggio, patate, pepe e aglio imbrodato nel burro e accompagnate da una fruttata e corposa *Vienna ambrata*. Squisito! La mamma di Giandomenico mi racconta che questa valle era molto povera, qui non cresceva il grano saraceno, come nella Valtellina orientale e le famiglie riuscivano a coltivare solo patate, strappando fazzoletti di terra ai rovi. Si allevava poi qualche mucca per latte, burro e formaggio destinati all'autoconsumo. Il pranzo dei giorni feriali era un impasto di farina bianca e acqua, piuttosto liquido, che veniva buttato in acqua bollente a cucchiaiate a mo' di gnocchetti. Il pasto domenicale era costituito dallo stesso impasto, ma in proporzioni tali da renderlo lavorabile in sfoglia, da cui ricavare le tagliatelle, condite come usa ancora oggi.

Il secondo piatto è giustificato dalle origini abruzzesi del papà di Giandomenico: gli *arrosticini*, tradizionalmente piccoli pezzi di castrato di pecora infilati su spiedini e cotti sulla brace, ottimi con una *Monaco scura*, dagli intensi sentori caramellati e tostati eppure beverina e dissetante.

Si chiude in bellezza con un dessert molto apprezzato dai frequentatori abituali: un soffice ed originale *tiramisù alla birra*. Ho cercato di carpire i segreti della ricetta ai suoi autori, padre e figlio, ma i Marocchi sono stati evasivi e io rimango con la curiosità e la voglia di assaporare di nuovo questo dolce.

Proprio una bella serata... e un'occasione in più per tornare in Valchiavenna!



---

## *Dove e cosa:*

### *Il locale:*

**BIRRA & CUCINA**

**BIRRIFICIO SPLUGA**

**Via degli Emigranti, 12**

**23020 Gordona (SO)**

**Tel. 0343 41397**

### *Le birre degustate e... acquistate:*

**PILS birra chiara 4,2% vol - 0,5 l.**

**VIENNA birra ambrata 5,0% vol - 0,5 l.**

**BOCK birra doppio malto 5,3% vol - 0,5 l.**

**MONACO birra scura 5,0% vol - 0,5 l.**

**BIRRA DEL CENTENARIO birra chiara speciale 6,5% vol - 1,0 l.**

---

*A presto*

*Sara*