



Dolce & Salato

PAOLO MASSORIO

LASCIATECI CHIAMARE PER NOME LA FONTINA

Se non ci vai quasi non ci credi. Ma erano anni che non vedevo le stelle così vicine e luccicanti, come l'altra notte davanti al ristorante La Grolla a Courmayeur, raggiunto in funivia dalla Val Vony e poi col gatto delle nevi (loc. Pendent tel. 0165860095). Si era in un centinaio ad omaggiare quella giacca **Valgrana** realizzata con la lana della pecora Rossel: l'autoctono valdostano anche nell'eleganza. E a tavola, quella polenta conca accanto alla carbonade non è mai stata tanto buona. Alla mattina, la colazione all'Hotel Royal era con gli straordinari yogurt dei fratelli Panizzi (tel. 0165844428), e prima di partire alle otto di domenica, le saracinesche del negozio in centro erano già su. Da Marcello mi sono fatto affettare una mozzarella di media stagionatura e poi quel Bleu d'Aoste che la sera prima avevo assaggiato con il «Chaud Lun» il vino di ghiaccio della Cave Du Vin Blanc De Morgex Et De La Salle di Morgex.

Polé è arrivato il momento della Fontina, coi vari assaggi. Ho scelto il campione di Valgrisanche. Ma con Marcello Panizzi ci siamo chiesti perché mai non si deve leggere anche il nome del produttore sulla forma di Fontina. Per ora ci si deve accontentare di un numero, che già dice qualcosa sulle Fontine di Alpeggio (sono sotto il numero 500).

