

di CARNE IN carne: otto anni in costante crescita

cs / Il club valposchiavino «di CARNE IN CARNE» è in continua crescita. Alla fine di maggio ha superato quota 170 soci. L'associazione si rivolge agli «appassionati del mangiar bene, del gusto giusto, del sapore vero». Nell'arco di otto anni ha organizzato più di trenta eventi. Il club promuove il piacere della tavola e rispecchia la passione dei fondatori per le pietanze dove la carne diventa protagonista. La carne intesa in tutte le sue sfumature e declinazioni, alla ricerca di preparazioni anche lontane dalla nostra cultura ma accomunate da ricercatezza, qualità e raffinatezza culinaria. «di CARNE IN CARNE» promuove l'apertura a nuove conoscenze ed il piacere dello stare a tavola insieme, si legge nella pagina d'entrata del suo sito web incarne.ch.

Il nome è un programma

Analogamente all'ape che vola «di fiore in fiore», il club «di CARNE IN CARNE» varia i suoi eventi in base alle tipologie di carne, alla loro pro-



venienza, alla loro cottura oppure al loro abbinamento culinario. Le proposte spaziano quindi dal bollito alla piemontese al vitellone 100% Valposchiavo, dalla carne di volatili ai profumi e ai sapori dell'India. Dalla cena a base di carne di stambecco, cucinata dal sindaco di Brusio, al manzo appenzellese preparato dal cuoco stellato.

Tanti eventi

Fra il 2016 e il 2024 sono stati organizzati oltre 30 eventi, soprattutto nei ristoranti della Valposchiavo. Vi sono state anche due uscite in Valtellina, due sortite in Engadina e la gita enogastronomica in terra toscana nell'autunno del 2019.

Salvo eccezioni dovute alla pandemia oppure ad altre contingenze, l'associazione ha proposto cinque eventi all'anno, compresa la breve assemblea annuale, che all'ora di pranzo offre per tradizione una particolare specialità a base di carne. Quest'anno è toccato alla pancetta di maiale cotta nel forno a legna della Casa sociale di Viano.

Oltre 180'000 franchi a favore dell'economia regionale

Nel corso di questi otto anni di attività, l'associazione ha quasi sempre proposto menu dal costo fisso 'ragionevole' e tutto compreso, anche grazie

alla buona collaborazione con numerose case vinicole. Il club ha reso possibile la collaborazione con cuochi ospiti di alto livello, tra cui lo stellato Michelin Lorenzo Albrici, presso l'Hotel Le Prese, e lo stellato Michelin Paolo Casanova al Miravalle. Grande successo anche per l'altrettanto stellato Martin Dalsass al Crott di Poschiavo. Ciò senza dimenticare l'elevato valore dei nostri chef valposchiavini e valtelinesi, e una ricerca attenta nella qualità delle materie prime impiegate. Salvo rare eccezioni, ogni cena ha visto la partecipazione di 50-60 iscritti, generando un giro d'affari complessivo di circa 180'000 franchi, che corrispondono a oltre 20'000 franchi all'anno, un volano per l'economia locale.

Il programma 2024-2025

Il club «di CARNE IN carne» ha preparato un programma ricco e variegato per la nuova stagione. Le danze si apriranno a fine ottobre al Raselli Sport Hotel con l'evento *Alla scoperta di luoghi, profumi e sapori; la carne del nostro territorio*. A seguire, a inizio dicembre, il consueto appuntamento al Miravalle di Brusio, dove *San Nicolao ci porterà salmone, renna e tante altre delizie dal Nord Europa*. Nella seconda metà di febbraio, i cuochi dell'Albergo Croce Bianca di Poschiavo ci invitano *A cena con la Storia*, una proposta con i più blasonati piatti internazionali dedicati a famosi personaggi. Dopo queste tre cene in Valposchiavo, «di CARNE IN CARNE» propone, per l'inizio di aprile, una gita enogastronomica e culturale in Veneto. Come ogni anno, la stagione si concluderà a giugno con una breve assemblea dei soci, seguita da un pranzo semplice ma speciale.

Tutti i dettagli sono fruibili all'indirizzo incarne.ch.