

IL GIORNO

HOME › SONDRIO › CRONACA › [SONDRIO GASTRONOMICA: ALLORI A...](#)

Publicato il 2 gennaio 2021

Sondrio gastronomica: allori a Lanterna Verde, Cantinone e La Prèsef

Le scelte di Michelin e Gambero Rosso. Slow Food premia quattro osterie

di PAOLO GALLIANI



Roberto Tonola de La Lanterna Verde

Sondrio, 3 gennaio 2021 - La storia e le storie, il **patrimonio gastronomico della Valtellina** e il pudore dei buoni chef, più pragmatici che esibizionisti, che lasciano parlare i fatti, perché la retorica – come amano ripetere – non rende più saporiti i loro piatti. Come contraddirli? Del resto, pensano altri a narrare e raccontare della loro abilità, come fanno le edizioni 2021 delle principali guide gastronomiche appena sbarcate sugli scaffali delle librerie. Peraltro generose, nei giudizi e nelle valutazioni. Il che non guasta, in un momento di forte difficoltà per il comparto della ristorazione tra Livigno e Passo Spluga. C'è la rossa Michelin che conferma le prestigiose stelle ai tre locali che da anni mantengono elevato il loro standard qualitativo, ovvero **Il Cantinone di Madesimo, La Prèsef di Mantello e il Lanterna Verde di Villa di Chiavenna**. La mitica "rouge" attribuisce grande importanza anche a locande e trattorie dove il cibo è eccellente e lo è anche il rapporto qualità/prezzo. E qui a meritarsi il simpatico simbolo del Bib Gourmand sono 3 indirizzi doc della valle dell'Adda. L'Altavilla di Bianzone, l'Osteria del Crotto di Morbegno e il Fracia di Teglio. Ma forse l'apprezzamento più importante è quello inedito della "stella verde" che sempre la Michelin ha voluto assegnare a 13 ristoranti d'Italia che si sono segnalati per il grande impegno nella sostenibilità e nella lotta agli sprechi: bene, nella ristretta lista degli eletti c'è anche il "Lanterna Verde" di Roberto Tonola.