



## 7 ristoranti della Valtellina dove celebrare l'arrivo della primavera

La bella stagione è ufficialmente arrivata in Valtellina: gli alberi in fiore colorano i paesaggi e le temperature miti regalano giornate sempre più gradevoli. Numerosi ristoranti della provincia di Sondrio si preparano ad accogliere l'arrivo della primavera proponendo nei loro menù piatti con materie prime e doni che il territorio offre.

9 aprile 2025

La bella stagione è ufficiale iniziata in Valtellina e la natura pian piano si sta risvegliando dal torpore invernale: la neve presente in alta quota si scioglie mentre i crocus sbocciano, colorando i campi e prati dal giallo al viola.

La bellezza di questo momento si riflette anche nell'opera di numerosi ristoranti della provincia di Sondrio che, per l'occasione, propongono nei loro menù prelibatezze dove vengono utilizzati doni della natura e materie prime che regalano un viaggio di sapori e profumi intensi, come la stagione che stiamo vivendo.



### **La Fiorida, a Mantello**

**La Fiorida** è un agriturismo situato a Mantello, tra Colico e Morbegno, mira a offrire ai suoi ospiti soggiorni all'insegna del relax e del benessere, grazie alla presenza di una SPA e due ristoranti (Quattro Stagioni e La Preséf, quest'ultimo premiato con 1 stella Michelin e 1 stella Verde Michelin), il tutto incastonato in un ambiente bucolico.

A dirigere entrambi i ristoranti c'è **Gianni Tarabini**, chef che prende spunto dalla tradizione valtellinese per poi rielaborare i piatti in chiave moderna e gourmet e particolarmente attento alla selezione delle materie prime, che coltiva insieme alla sua brigata nell'orto del ristorante. Con l'arrivo della primavera lo chef presenta all'interno del ristorante La Preséf, "*Foraging e foraggio*", una proposta che regala ai commensali un **viaggio tra i sapori della terra che lo circonda**: il piatto è composto da cicoria selvatica di prato, raccolta proprio nei dintorni dell'agriturismo, abbinata con uova di selva e Valtellina Casera DOP Casello stagionato tra i 70 e i 180 giorni prodotto proprio qui a Mantello.

Per maggiori informazioni: <https://www.lafiorida.com/>

### **L'agriturismo Via del Campo, a Castione Andevenno**

Poco prima di Sondrio, a **Castione Andevenno**, si trova **l'agriturismo Via del Campo**. Da sempre appassionata di erbe, la proprietaria Barbara ama perdersi nei prati e nei boschi situati tutt'attorno all'agriturismo per andare a raccogliere erbe commestibili poi utilizzate in cucina per preparare piatti e pietanze ricchi di sapori e gusto. La struttura, inoltre, offre **corsi di foraging e forest bathing** per permettere anche ai viaggiatori e agli ospiti dell'agriturismo di vivere in prima persona queste esperienze rigeneranti in mezzo alla natura.

Per maggiori informazioni: <https://www.facebook.com/viadelcampo98/>

### **Soltojo, a Caiolo**

Decisamente suggestivo per il luogo in cui si trova, il ristorante Soltojo colpisce i suoi ospiti perché si torva **all'interno di un antico mulino con vista su un ruscello**, dando vita a un'atmosfera quasi incantata. Il ristorante presenta una cucina creativa che combina sapori internazionali che guardano all'oriente impiegando ingredienti locali e altri più ricercati, fondendo cucina italiana, francese e giapponese con contaminazioni di altri paesi: tra le proposte, infatti, si trova il sashimi di salmone marinato con diverse salse che vanno a esaltare il gusto delle singole materie prime. Al di fuori dai classici schemi, Soltojo è l'alternativa ideale per chi è alla ricerca di un luogo raffinato.

Per maggiori informazioni: <https://www.soltojo.com/>

### **Il Ristoro Castel Grumello, a Montagna in Valtellina**

Il **Ristoro Castel Grumello** è un ristorante completamente **circondato dai vigneti terrazzati** tipici di questa zona della provincia di Sondrio. Se il menù rispecchia la tradizione valtellinese - si possono trovare salumi, formaggi, piatti a base di carne, pizzoccheri e risotti - è la location stessa e il panorama circostante che regalano quel tocco di **magia ed esclusività**: gli ospiti avranno l'occasione di pranzare circondati dai filari vitati e da una natura rigogliosa che diventa la cartolina perfetta per quest'esperienza.

Per maggiori informazioni: <https://www.ristorogrumello.com/>

### **Orterie, a Villa di Tirano**

Salendo di quota si raggiunge Villa di Tirano, un paese situato a metà strada fra Sondrio e Tirano, dove si trova il ristorante Orterie. Fondato nel 2016 da una chef giapponese, il locale offre una cucina con piatti vegetariani preparati con materie prime stagionali provenienti dall'orto di famiglia di 1.500 mq. Fiori, erbe e ortaggi, spontanei o coltivati entrano a far parte del menù andando a creare piatti colorati, sani e al tempo stesso ricercati e raffinati. Ottima la carta dei vini e distillati.

Per maggiori informazioni: <https://vineriatirano.com/chi-siamo/>

### **Il Triciclo, a Bormio**

Intima e accogliente, l'osteria **Il Triciclo** si trova a Oga, a pochi minuti da Bormio, ed è una struttura apprezzata da chi è alla ricerca di un luogo dove si respiri profumo di montagna e di casa. Guardando il menù, si può capire come **tradizione e innovazione** qui vadano di pari passo: se da un lato è possibile scegliere tra pietanze che si ispirano alla tradizione valtellinese, dall'altro lato gli ospiti più curiosi possono optare per piatti che mixano preparazioni tipiche con materie prime inusuali, che vanno a creare un mix deciso e ragionato, come per esempio, le costolette d'agnello con salsa al chimichurry e soufflé al cavolfiore e carote.

Per maggiori informazioni: <https://www.osteriailtriciclo.it/>

### **La Calcheira, a Livigno**

Situato all'inizio della Val Federia, la **Calcheira** è un ristorante completamente immerso nella natura che offre piatti tipici valtellinesi preparati con **ingredienti di qualità** come, per esempio, taroz, tzigoiner, piatti con funghi porcini e risotti preparati con i vini della Valtellina. Rustico e accogliente, il ristorante è formato da tre sale che regalano un'atmosfera **rilassata e accogliente** tipica dei luoghi di alta montagna.

Per maggiori informazioni: <https://www.calcheira.it/>

### **Lanterna Verde, a Villa di Chiavenna**

A Villa di Chiavenna si trova la **Lanterna Verde** considerato una delle perle gastronomiche della Valtellina. Particolarmente attento ai temi che riguardano la **sostenibilità**, tanto da aver ricevuto **1 stella Michelin** e **1 stella Verde Michelin**, la Lanterna Verde propone piatti che uniscono tradizione e creatività come, per esempio, le trote allevate in proprio con le erbe spontanee che crescono nella valle. I vari ingredienti vengono sapientemente abbinati dallo chef Tonola, il quale si impegna a valorizzarne sapori e profumi, senza mai snaturarli ma, anzi, rendendoli tutti parte fondamentale del piatto.

Per maggiori informazioni: <https://www.lanternaverde.com/>

Per maggiori informazioni:  
<https://www.valtellina.it/it>

### **Contatti per la stampa:**

#### **PR & GO UP Communication Partners**

Chiara Borghi – [chiara.borghi@prgoup.it](mailto:chiara.borghi@prgoup.it) +39 345 6556139

Eva Barri – [eva.barri@prgoup.it](mailto:eva.barri@prgoup.it) +39 348 3318502