

la Repubblica

IL GUSTO

Agriturismo sì, ma stellato: un luogo unico tra le montagne della Valtellina

di Jacopo Fontaneto



"La Preséf" è il ristorante di La Fiorida, il primo della sua categoria a ricevere il riconoscimento della Michelin, dove Gianni Tarabini lavora con una filiera quasi completamente autarchica

Gianni Tarabini ha conquistato la sua stella Michelin facendo la spola nel triangolo stalla-orto-fornelli e smontando schemi fissi di una cucina che, in Valtellina, è gelosamente rurale, nutrita di ingredienti e consuetudini che la terra di Sondrio difende come patrimonio nazionale. L'innovazione di Tarabini è garbata e di rispetto: una teoria del **"tutto a chilometro zero"** che si materializza nella piana di Mantello, una fetta di terra fertile serrata tra le poche centinaia di metri che separano il versante retico da quello orobico, dove anche l'Adda si gode il panorama prima di tuffarsi in un vicinissimo lago di Como.

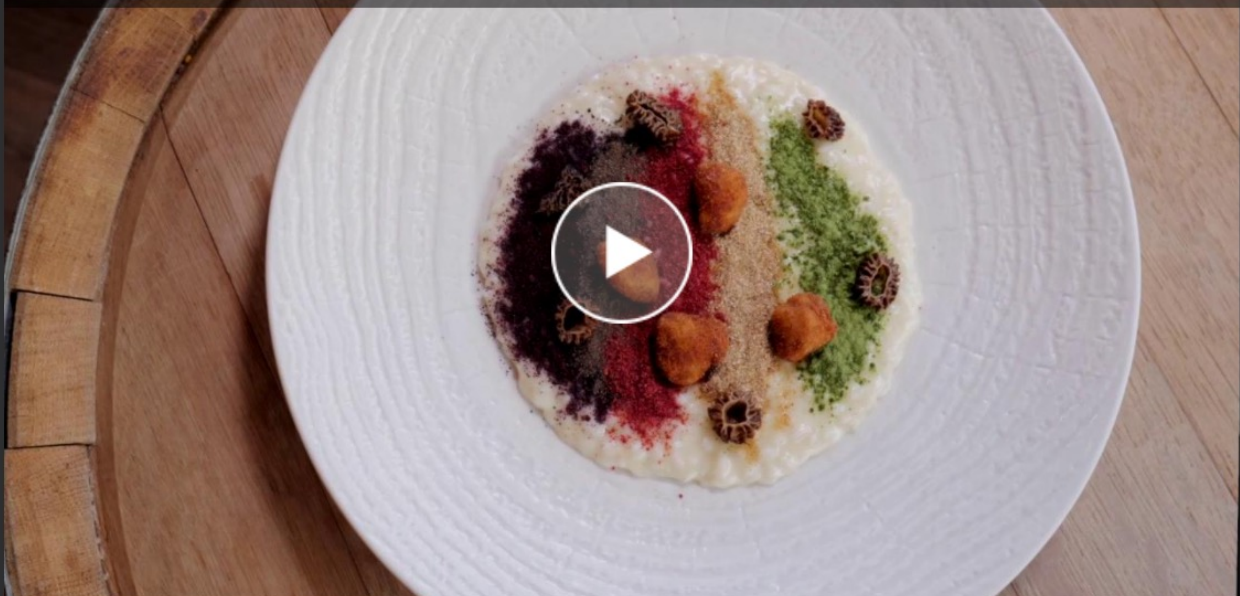
La Fiorida sorge qui: è un agriturismo nel senso più totalizzante del termine, dove Tarabini ha ricavato il sacello gourmet de **La Preséf** (il termine rimanda alla mangiatoia della stalla, stessa etimologia del presepe): una sala in pietra e legno, attrezzi della cultura contadina alle spalle e l'obiettivo proiettato su una cucina di avanguardia montana.



▲ Il ristorante stellato La Preséf dentro l'agriturismo La Fiorida

Valtellina, riso con morchelle (spugnole) e polvere di sottobosco: la ricetta di chef Tarabini

Valtellina, riso con morchelle (spugnole) e polvere di sottobosco: la ricetta di chef Tarabini



L'azienda agricola è stata creata all'inizio degli anni Duemila dalla famiglia Vanini. Oggi al timone, con Viola, c'è la nuova generazione. Un'autentica fattoria contemporanea: gente che attende di acquistare i formaggi allo spaccio, mentre i trattori sono in movimento nei campi e i bambini di una scolaresca sono impegnati a fare didattica rurale, vicino agli ampi recinti delle caprette e degli animali di bassa corte.



▲ Un gruppo di bambini fa il burro

Poco lontano, gli operai sono affaccendati per costruire la seconda, avveniristica stalla che accoglierà le oltre duecento bovine già presenti e consentirà le visite al pubblico su una passerella sospesa. C'è anche Ettore Del Nero, funzionario della Coldiretti, qui per incombenze di lavoro: “Senza dubbio si tratta di una realtà importante - racconta - che ha creato un modello agricolo a ciclo chiuso ed è, oggi, oggetto di studio da parte delle università di tutto il mondo. Qui c'è una dispensa amplissima e continuamente alimentata da una terra dove la biodiversità alimentare deriva da un'agricoltura povera, rustica e aspra nella millenaria ricerca di un'espansione vitale e millenaria sui versanti montani, conquistati con il sudore e le pietre dei muretti a secco che oggi accolgono vigneti unici al mondo”.



▲ Lo chef Gianni Tarabini

La stella Michelin è quindi stata la prima la prima conferita a un agriturismo impostato secondo i canoni della tradizione: una filiera quasi completamente autarchica, con orto e stalla collegata al caseificio che produce 27 tipi di formaggio: “Io mi considero un artigiano del cibo - racconta Tarabini - e trasmettere la manualità, il respiro del territorio e l'essenza della sua storia è di importanza imprescindibile. Qui ho la possibilità di farlo attraverso materie a filiera cortissima, che sono frutto del lavoro degli agricoltori e, allo stesso tempo, frutto della memoria di generazioni. In cucina si crea un filo conduttore dalle radici molto salde e dal futuro tutto da costruire: certamente la cucina alpina può e deve avere un ruolo importante e di evoluzione nello scenario della gastronomia contemporanea. È il fascino di un percorso in divenire”.



▲ I pizzoccheri di Tarabini

Nella cucina di Tarabini, l'elemento valtellinese e chiavennasco è irrinunciabile: pur rivisitato in chiave contemporanea e gourmet, è continuamente ritrasmesso anche attraverso gli eventi fuori sede, ultimo dei quali la festa dell'Orgoglio Locale nei giorni scorsi sul palco milanese di Eataly Smeraldo. Ha inoltre esportato la terra dei pizzoccheri da Pechino alla Georgia, nelle cene alle ambasciate del mondo come alle tappe d'arrivo del Giro d'Italia, senza contare l'appuntamento prossimo venturo delle olimpiadi di Milano-Cortina 2026, che toccherà anche le montagne della provincia di Sondrio.

“Dal 2003 – riprende Tarabini - è attivo il nostro caseificio: accanto alle produzioni tipiche e tutelate, come il Casera Dop, si aggiungono prodotti più innovativi come una mozzarella di puro latte di razza bruna e la burrata. Anche le carni sono lavorate e trasformate all'interno dell'azienda: orto, macello e caseificio sono formidabili magazzini di bontà dai quali la cucina può attingere a piene mani”.



▲ Il caseificio de La Preséf

Cucina (e cantina) distillano una narrazione del territorio evidente anche nelle sue sfumature meno scontate, come il tartufo della vicina costiera dei cech o il bonbon di patè di cervo. Alcuni piatti ricalcano una profonda suggestione rurale, ancorati a sapori rustici come l'uovo bio di selva con patate di Sacco, fonduta e tartufo; sostanza e visione si congiungono invece nello gnocco ripieno al Bitto con i misultin (agoni essiccati del Lario) e le scorzette di limone che assicurano una tono di freschezza sul finale.

Altri piatti ricalcano l'impronta nordica che affianca la selvaggina ai frutti di bosco. La ricerca è ininterrotta, l'orizzonte da conquistare è ampio: ben oltre i 2500 chilometri di muretti a secco che costellano la Valtellina, valicate le cime che svettano su un grande passato.

