



Guida Michelin 2023: la Valtellina conferma tutte le sue stelle, all'insegna della sostenibilità

Con la nuova Stella Verde conquistata da Il Cantinone di Madesimo, la provincia di Sondrio vanta il primato di tre ristoranti stellati su tre insigniti anche del trifoglio verde riservato alle realtà che coniugano genuinità contadina e creatività. Oltre al ristorante guidato da chef Stefano Masanti, anche la Lanterna Verde a Villa di Chiavenna e La Preséf a Mantello confermano una Stella Michelin nella 68esima edizione della "rossa".

11 novembre 2022

Non solo natura, sport e alte vette: in provincia di Sondrio l'enogastronomia vanta una lunga tradizione e ricette tramandate di generazione in generazione. Una ricchezza di prodotti e sapori che ispira le nuove generazioni di chef ad esaltarla, con estro e contemporaneità, sulle tavole di rifugi e ristoranti sparsi su tutto il territorio. **Un firmamento nel quale brillano tre stelle Michelin, tutte confermate nella Guida 2023:** quella del ristorante **Lanterna Verde** di Roberto Tonola a Villa di Chiavenna, di **La Preséf** di Gianni Tarabini a Mantello e de **Il Cantinone e Sport Hotel Alpina** di Stefano Masanti a Madesimo.

Quest'ultimo, in particolare, nella notte delle stelle che si è celebrata martedì 8 novembre in Franciacorta ha regalato l'emozione della **terza Stella Verde in Valtellina**. Un premio ottenuto già nel 2020 dalla Lanterna Verde e nel 2021 da La Présef, che fa di Sondrio l'unica Provincia italiana con il 100% dei ristoranti stellati riconosciuti formalmente anche per il loro **impegno in materia di sostenibilità, spreco alimentare ed etica del lavoro**.



Si tratta di una vera e propria **pietra miliare nel percorso intrapreso dalla Valtellina per affermarsi come destinazione da scoprire anche a tavola**, dove la cucina locale è una chiave di conoscenza del territorio e della sua cultura montana, e dove la natura alpina è una risorsa da preservare e tutelare con coscienza per le generazioni future. Valori condivisi dai tre ristoranti stellati del territorio, custodi e interpreti di questo patrimonio che studiano, rispettano ed esaltano sapientemente in ogni piatto.

Protagonista di questa 68esima edizione è stato senza dubbio **Il Cantinone e Sport Hotel Alpina di Madesimo guidato dallo chef-patron Stefano Masanti** che ha ereditato dal nonno l'attività di famiglia e la passione per l'accoglienza. La sua cucina trova le sue origini nella tradizione e negli ingredienti tipici della Valtellina, con uno sguardo globale e una forte spinta verso la sperimentazione premiati già nel 2008 con la prima Stella Michelin. La Stella Verde corona un percorso di crescita sempre più guidata da principi etici e di sostenibilità, **orientato all'uso di materie prime locali, alla stagionalità e alla riduzione dei consumi e degli sprechi** anche grazie ad importanti interventi come l'installazione di pannelli solari termici ed elettrici per la produzione di energia, led a basso consumo che garantiscono l'illuminazione in tutto il locale e il collegamento alla rete di riciclo della Comunità Montana della Valchiavenna delle acque.



La prima Stella Verde della Valtellina è arrivata nel 2020 sempre in Valchiavenna, e precisamente a **Villa di Chiavenna, dove da oltre 40 anni la famiglia Tonola gestisce il ristorante Lanterna Verde**, una Stella Michelin dal 1997. Lo chef Roberto Tonola rappresenta la terza generazione che cresce nel solco dei valori tracciati dai genitori: il rispetto della montagna e della propria terra, la predilezione per i suoi prodotti come i funghi, le erbe spontanee e le verdure dell'orto di proprietà, l'allevamento di trote, il rapporto simbiotico con i piccoli produttori della valle. Nel corso degli anni, il ristorante si è **evoluto anche dal punto di vista strutturale per ridurre progressivamente il proprio impatto sull'ambiente**, concentrando gli sforzi soprattutto sul piano energetico. Oltre alla centralina idroelettrica che sfrutta l'acqua dell'allevamento ittico e rende il ristorante autosufficiente dal punto di vista energetico, tra gli interventi strutturali orientati all'ottimizzazione delle emissioni spicca la conversione di tutta la cucina all'elettrico e l'investimento in una centrale termica a pellet per il riscaldamento e l'acqua calda.



Chiude la parata di stelle made in Valtellina **La Présef, il ristorante gastronomico dell'agriturismo La Fiorida a Mantello, nella Bassa Valle**, una Stella Michelin dal 2013 e Stella Verde nel 2021. Tappa quasi obbligatoria per chi entra da Sud in provincia di Sondrio, questa accogliente stua valtellinese in legno di pino cembro è il palcoscenico dove si esprime lo **chef Gianni Tarabini**, interprete di una cucina fortemente innovativa che combina gusto, tecnica e sperimentazione

visiva e sensoriale. Le sue creazioni prendono anima e sostanza dal legame indissolubile con la fattoria - nel dialetto locale, *preséf* significa proprio mangiatoia. Dalla carne allevata con attenzione al benessere del bestiame ai formaggi prodotti nel caseificio seguendo i disciplinari della tradizione valtellinese, gli ingredienti utilizzati nei due percorsi degustazione sono rigorosamente a chilometro zero come le verdure dell'orto, la cacciagione e i pesci di lago. La gestione della stalla è sostenibile sotto ogni punto di vista: le vacche sono allevate a stabulazione libera e sul tetto è attivo un impianto che copre fino al 36% del fabbisogno di energia elettrica.



Per maggiori informazioni sulla cucina valtellinese, i prodotti tipici del territorio, le sue migliori insegne e i progetti legati alla scoperta del territorio attraverso l'enogastronomia e un approccio slow e responsabile al turismo: <https://www.valtellina.it/>

Contatti per la stampa:

PR & GO UP Communication Partners

Chiara Borghi – chiara.borghi@prgoup.it +39 345 6556139

Eva Barri – eva.barri@prgoup.it +39 348 3318502

Daniela Brescianini – daniela.brescianini@prgoup.it + 39 346 9889852