

GUSTO, TRADIZIONE E SOSTENIBILITA': LA VALTELLINA CONTINUA A BRILLARE CON LE STELLE MICHELIN



LA VALTELLINA NON È UN TERRITORIO NOTO SOLO PER I SUOI ANTICHI BORGHI, PER GLI AMPI SPAZI VERDI, PER LE ATTIVITÀ ADRENALINICHE E PER LA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA RICONOSCIUTA IN TUTTA ITALIA. QUESTO LUOGO, NEL CUORE DELLE ALPI, È ANCHE CULLA DI VERE E PROPRIE ECCELLENZE CHE SI SONO DISTINTE NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE STELLATA.

Non è un caso che, durante la 66esima edizione della premiazione della Guida Michelin, svoltasi a fine novembre, la **Valtellina abbia mantenuto le sue stelle Michelin**. Sono infatti **3 i locali che hanno confermato il loro riconoscimento**: la Lanterna Verde dello chef Roberto Tonola a Villa di Chiavenna, La Présef dell'Agriturismo La Fiorida dello chef Gianni Tarabini a Mantello e il Cantinone a Madesimo dello chef Stefano Masanti. I ristoranti Fracia di Teglio, Altavilla di Brianza e Osteria del Crotto di Morbegno, invece, hanno ricevuto il riconoscimento **Bib Gourmand**, che premia tutti quei locali che offrono un ottimo rapporto qualità/prezzo.

La grande novità di quest'anno è, però, la **Stella Verde Michelin**, un premio rivolto a tutti quei locali che hanno saputo fare di **sostenibilità, spreco alimentare ed etica del lavoro** i capisaldi della propria attività. La **Valtellina** ha saputo inserirsi in questo vasto panorama e contribuire in modo significativo ad una **rivoluzione dai toni green** con il ristorante **Lanterna Verde** dello chef Roberto Tonola di Villa di Chiavenna, premiato appunto con la Stella Verde Michelin. *"La felicità è stata doppia perché ci è stato riconosciuto l'impegno di tutta la famiglia"* afferma Tonola *"Il lavoro di tutti noi ci ha permesso di ottenere un ristorante sostenibile sotto molti aspetti, anche in cucina con l'uso di materie prime di piccoli produttori locali e materie prime che ci regala la natura stessa, come i funghi e le erbe spontanee"*. E così, dall'uso sapiente delle materie prime locali e la giusta dose di creatività nasce una cucina che strizza l'occhio all'ambiente e alla sostenibilità.



Ma i riconoscimenti non finiscono qui per la Valtellina, che continua a brillare nel firmamento della ristorazione italiana. Il **Cantinone** dello chef Stefano Masanti, situato a Madesimo, si ispira ai concetti di **ospitalità, cucina alpina e riscoperta** e propone una **cucina ispirata al territorio** con contaminazioni internazionali. *"Siamo felici di questo riconoscimento che arriva in un anno particolarmente difficile e incerto; è la riprova che in Valtellina si può fare qualità utilizzando i prodotti del territorio e valorizzando i piccoli produttori, come noi facciamo da oltre 30 anni"* afferma Masanti *"In una valle così "complicata", del profondo nord, a margine della Lombardia, il riconoscimento è per loro e per quello che riescono a ottenere dalla nostra terra, a volte un po' aspra, ma sicuramente molto interessante da questo punto di vista."*



“L’auspicio è che sempre più colleghi valchiavennaschi e valtellinesi si dedichino alla valorizzazione dei prodotti locali di piccoli produttori, perché questa è la grande ricchezza e unicità che possiamo offrire ai nostri ospiti” conclude lo chef Masanti.

Non è da meno La Présef, ristorante stellato all’interno dell’Agriturismo La Fiorida a Mantello. *“La Guida Rossa Michelin 2021 conferma la ‘Stella’ a La Preséf per l’ottava edizione consecutiva”* afferma lo chef Gianni Tarabini. Grazie alle materie prime che produce nel suo orto, nel caseificio, nella cantina e nella fattoria, è in grado di accompagnare i suoi ospiti in un viaggio alla **conoscenza dei prodotti tipici della Valtellina**. Per Tarabini si tratta di *“un riconoscimento che premia tutto quel lavoro che ogni giorno viene fatto con passione, attenzione e qualità nei campi, negli allevamenti e nelle produzioni dell’Azienda Agrituristica de La Fiorida, e che culmina nell’impegno di tutta la Brigata di cucina e dei responsabili del servizio in sala. È merito, insomma, di un impegno di squadra e di filiera, in cui gli ingredienti fondamentali sono l’impegno delle persone e gli elementi più significativi del nostro territorio.”*

La Valtellina continua a confermarsi come una terra che offre diverse tipologie di esperienze ai propri turisti: dalle attività adrenaliniche per i più temerari, ad antichi borghi dove si possono riscoprire le antiche tradizioni ai numerosi itinerari che accompagnano gli amanti del trekking lungo i pendii delle montagne, per finire con la sua rinomata tradizione enogastronomica. Che sia in un crotto, in un agriturismo o in un ristorante stellato, la Valtellina offre autentiche **full immersion dal gusto e dai sapori unici**.

Per scoprire la cucina tipica valtellinese è possibile scaricare il ricettario [“AssaporiAMO la Valtellina”](#), dove, oltre alle numerose esperienze enogastronomiche e ai prodotti tipici del territorio, le signore valtellinesi svelano antichi segreti che vengono tramandati di generazione in generazione e gli chef propongono piatti più elaborati, per un vero e proprio manuale che sa accontentare i desideri di tutti.