

[ IL GOTHA DELLA RISTORAZIONE ]

# Brilla la stella di Cantinone e Mattias

*I due locali di Madesimo e Livigno hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento della guida Michelin*

■ (g.l.p.) Nel firmamento della Guida Michelin, si sono accese due stelle assegnate ad altrettanti giovani e splendidi chef. Stefano Masanti del Cantinone di Madesimo e Mattias Peri dello Chalet di Livigno, sono i nuovi stellati della provincia che rilanciano finalmente la cucina locale ai livelli che forse le sono più consoni già da molto tempo. Inoltre un "Bib Gourmand" è stato assegnato al ristorante Malenco di Chiesa.

Masanti e Peri provengono da un iter professionale diverso - il primo derivato da una lunga tradizione di famiglia, l'altro autodidatta - che comunque li ha portati ad affermarsi in tempi rapidi nell'Olimpo della blasonata Guida Rossa. La notizia della stella se la sono data al telefono a vicenda, ieri mattina, senza però riuscire a convincersi. «All'inizio abbiamo pensato entrambi ad uno scherzo - ha commentato Masanti, raggianti per il riconoscimento -. Ho ricevuto telefonate da tutta Italia, da amici e colleghi. È un bellissimo successo».

Per Masanti il 2008 è stato un anno straordinario sotto il profilo professionale: l'Espresso ha inserito il Cantinone tra i migliori ristoranti di Lombardia, e Identità Golose gli ha assegnato il premio "Chef-artigiano" dell'anno. «Dopo 20 anni di lavoro, la stella è un risultato importante che condivido con tutto lo staff che lavora con me, a cominciare da mia moglie Raffaella». Tra le tante attestazioni ricevute ieri, ce ne sono state alcune che Masanti ha apprezzato più di altre: «Quella di Andrea e Antonio Tonola della Lanterna, già detentori della stella. E poi quella di Maurizio Vaninetti dell'Osteria del Crotto che considero un po' il mio mentore insieme ai miei nonni Ezio Rigamonti e Mario Masanti. Non dimentico la telefonata di Marino Del Curto che da vent'anni mi definisce un giovane emergente. La stella Michelin porterà più motivazione e orgoglio. Mi piacerebbe che fosse lo stimolo per tutta la nostra categoria ad andare avanti sulla strada della qualità e della valorizzazione dei prodotti autoctoni». Un solo rimpianto: «Non aver potuto condividere questo traguardo con il mio collega e amico Paolino Maranesi, scomparso poco tempo fa: ha sempre creduto in me».

Grande soddisfazione anche a Livigno, per Mattias Peri dello Chalet: «La stella rappresenta un punto di partenza e non di arrivo - ci tiene subito a precisare -. Era un po' l'obiettivo inconfessato che mi ero posto sette anni fa, quando ho aperto il ristorante. Mi auguro che possa servire a creare una mentalità, una cultura nuova nella ristorazione valtellinese, dove non è l'incasso a fare la differenza, ma la cura dei dettagli, della cucina, dell'accoglienza. Credo che la via della qualità possa e debba essere presa a modello da tutti coloro che operano nel settore turistico, anche se costa sacrifici e impegno».

Anche per Peri il merito di questo successo va diviso con la propria compagna Emanuela e con i suoi collaboratori. «Qual è la cosa che mi ha permesso di ottenere questo riconoscimento? Oltre ai piatti, credo l'attenzione per i dettagli, i particolari. Cose che tanta gente dà per scontato: la selezione delle materie prime, la sedia comoda, il vaso di fiori sempre a posto. Far sentire ogni cliente un ospite speciale».



IL TITOLARE DELLA LANTERNA VERDE, ALTRA STELLA

## Tonola: «Il segno che il settore cresce»

(g.l.p.) «È il segno che la ristorazione in provincia sta crescendo». Antonio Tonola, che insieme al fratello Andrea guida il leggendario ristorante Lanterna Verde a Villa di Chiavenna, commenta così il riconoscimento attribuito ai due giovanissimi colleghi di Madesimo e Livigno. Fino a ieri, quella dei Tonola era l'unica stella della Michelin che brillava in tutta la Valtellina e Valchiavenna. «È una cosa importante e che il livello sia migliorato - spiega Antonio dalle coste del Mare del Nord, dove si trova per una vacanza -. E l'assegnazione attribuita ai due ristoranti è la riprova che anche le guide di prestigio stanno cominciando ad apprezzare il nostro lavoro. Negli anni

passati forse non è stato evidente quanto si stesse facendo in Valtellina e Valchiavenna. Stefano e Mattias attendevano da molto questo apprezzamento: sono davvero felici per loro». Antonio Tonola - che quest'anno è stato giudicato dalla rivista Class tra i dieci migliori sommelier che operano in ristoranti di notevole livello gastronomico in Italia - non teme di veder pregiudicato il primato che fino a quest'anno lo vedeva al primo posto della Michelin in provincia. «Il fatto che fossimo gli unici - spiega - era diventata quasi un'anomalia. La qualità è diventata una prerogativa di altri ristoranti. Ci sono vari luoghi in cui si opera a notevoli livelli, anche senza stelle».

[ ALLA SALA VITALI ]

## Questa sera alla "Sfinge Alpina" si parlerà di tutela ambientale

■ (ma.bor) Forse tra tutte le serate della Sfinge Alpina questo è l'appuntamento da non mancare. Ore 21 questa sera presso la Sala Vitali del Credito Valtellinese, si attende una discussione dai temi caldi. «Prima ascensione al Monte 2038 per la via della sostenibilità», con la partecipazione di Eric Ezechieli. Dalle colonne del nostro quotidiano sono giorni che si infervora il dibattito sui capannoni che regnano nel fondovalle. Questo sarà un tema, ma non solo, della discussione. Ecco alla vigilia le parole del presidente della Sezione Valtellinese del Cai Gianluca Bonazzi. «Cai non è solo alpinismo ma anche ambiente e tutela del medesimo. A questo fine abbiamo organizzato una

serata molto particolare per guardare al futuro, meditando sugli errori del passato per evitare di compromettere definitivamente il nostro paesaggio, uno dei più belli delle Alpi». Sulla tematica dell'ambiente è quindi incentrata la serata di oggi, alla quale si attende il pubblico delle grandi occasioni, non solo per partecipare come semplici spettatori, ma anche per esprimere un parere. «Siamo tutti legati alla stessa cordata» - continua Bonazzi - l'ambiente è una questione importante che riguarda noi tutti». La serata si inserisce nella Sfinge Alpina, rassegna culturale sul mondo della montagna a cura dalla Sezione del Cai Valtellinese con la collaborazione di altri enti.

DOMANI

## No alla violenza sulle donne: presidio e fiaccolata in città

(f.b.) Un presidio di piazza e una fiaccolata per dire no alla violenza sulle donne. «Un attacco all'invulnerabilità della persona e alla libertà individuale»: il movimento "Donne usciamo dal silenzio" di Sondrio ha organizzato per i prossimi giorni due iniziative di sensibilizzazione rivolte a tutta la cittadinanza, in occasione della giornata internazionale contro la violenza sulle donne.

Il primo appuntamento, quello con il presidio, è fissato per domani in piazza Campello, dove il gruppo sarà presente con un gazebo informativo dalle 9 alle 12.30. Martedì 25 novembre, invece, si terrà una fiaccolata nelle vie della città - organizzata con la partecipazione di Agenzia per la Pace, Anpi, Arci Sondrio, Arci Demos, Auser, Cgil Sondrio, Il Mondo, Scuola e diritti, Wwf Valtellina-Valchiavenna - con partenza alle 20.30 da piazza Campello.

Obiettivo, spiegano gli organizzatori, «riportare all'attenzione dell'opinione pubblica il problema reale e quotidiano rappresentato dalle molteplici forme di violenza consumate nei confronti delle donne, in particolare la violenza coltivate all'interno delle mura domestiche».

E sul tema dal movimento arriva anche un richiamo agli enti locali: «Pur riconoscendo "gli sforzi" che l'amministrazione provinciale ha fatto in questo ultimo periodo - sottolineano i volontari del gruppo - quali il contributo allo sportello telefonico attivato in via sperimentale dal comune di Sondrio e dall'associazione Soroptimist e la compartecipazione all'organizzazione del convegno tenutosi a Sondrio a giugno 2008 per la promozione dello sportello stesso, noi ribadiamo che il ruolo della Provincia debba "andare oltre". E speriamo che la Provincia accolga le indicazioni della Commissione pari opportunità della regione Lombardia, che ad aprile ha approvato un ordine del giorno nel quale chiede alle Province di istituire un Osservatorio contro la violenza e i maltrattamenti alle donne e un tavolo di confronto provinciale composto da tutti i soggetti istituzionali preposti».