



Agriturismo chic e stella Michelin d'Europa

A chic farmhouse with a Michelin star



La Fiorida

Agriturismo chic e
Stella Michelin d'Europa

Realtà unica in Europa, La Fiorida è un esempio perfettamente riuscito del cosiddetto "Rural-chic": dall'ospitalità, all'Agriturismo; dalla SPA, al ristorante stella Michelin al suo interno.

di Stefania Buscaglia

A unique reality in Europe, La Fiorida is a perfectly successful example of the so-called "Rural-chic": from hospitality, to Agriturismo; from the SPA, to the Michelin star restaurant inside.

by Stefania Buscaglia

A Mantello, nella Bassa Valtellina, esiste un luogo unico, in cui un sogno ha preso forma, dando vita a *La Fiorida*, un'Azienda Agrituristica che accoglie i propri visitatori con un'offerta completa in stile rural-chic: dalla ristorazione all'ospitalità; dal benessere all'Azienda Agricola.

Un progetto partito agli inizi del nuovo millennio grazie alla passione e all'intraprendenza di Plinio Vanini, imprenditore visionario che, acquistati sessantacinque ettari di terreno, decide dapprima di costruire una stalla in cui allevare con passione le proprie mucche, per poi svilupparci intorno un progetto votato alla produzione e all'accoglienza capace di soddisfare le richieste di ospiti esigenti, ma al contempo desiderosi di ritrovare un legame con la natura e con i suoi valori.

Nasce così *La Fiorida*, un agriturismo chic situato in una delle posizioni più suggestive della Lombardia, in un fondovalle in cui il Parco delle Orobie Valtellinesi incontra le Alpi Retiche, facile da raggiungere, e a pochi passi da

Milano e dal Lago di Como: qui è possibile alloggiare in ventinove ampie camere da letto (dai ventiquattro ai sessantanove metri quadri ciascuna), arredate in legno in elegante stile valtellinese, e *green-friendly*. I prodotti di cortesia per il bagno sono realizzati con il latte delle mucche de *La Fiorida* e a ciascuna è attribuito il nome di un elemento naturale, sia questo un'erba, un fiore o un uccello.

Ospitalità nella sua accezione più profonda che trova nella zona benessere il luogo perfetto in cui ritrovare armonia e serenità: quattrocento metri quadri di beauty farm in cui rilassarsi grazie a due piscine (di cui una, idromassaggio), una sauna, un vitarium, il bagno turco, le docce aromatiche ed emozionali, l'area relax e quella fitness, un meraviglioso solarium esterno e numerosi trattamenti di cui, imperdibile, quello al latte.

Oltre all'agriturismo vi è l'Azienda Agricola, fiore all'occhiello di questa realtà unica in Europa: le duecento vacche della stalla sono allevate con gran cura, hanno una SPA dedicata (ebbene sì: anche le mucche hanno una personalissima *Beauty farm*) e grazie a questa attenzione, l'Azienda

è stata certificata come "Benessere Animale". Stessa attenzione per gli allevamenti suini e ovini, e per la cura che viene messa nella produzione dei formaggi tipici, realizzati all'interno del caseificio de *La Fiorida*, così come tutte le altre tipologie di produzioni (miele, conserve, salumi, ecc...).

Ovviamente i prodotti, oltre a essere venduti all'interno dell'agriturismo stesso (e anche online), vengono impiegati nelle cucine del *Ristorante Quattro Stagioni* e de *La Présef*, primo e unico esempio in Europa, di ristorante Stella Michelin all'interno di un Agriturismo.

Un caso unico quello de *La Présef* (che in dialetto locale significa "la mangiatoia"), ristorante sorto nel 2012 e premiato solo un anno più tardi con la Stella Michelin, in cui lo Chef Gianni Tarabini - classe '67 e valtellinese DOC - propone piatti mai prevedibili e dalla filiera cortissima.

Un progetto autentico, portato avanti con passione e testardaggine, assumendosi tutti i rischi di proporre una cucina gourmet, con le sole materie proposte all'interno dell'Agriturismo





e ricorrendo a quanto offerto dai piccoli produttori e artigiani del territorio circostante.

Un territorio amico che, attraverso la propria coraggiosa filosofia, lo Chef Tarabini sceglie di preservare e promuovere attraverso un'idea di cucina che conferma quanto "mangiare locale" possa facilmente accompagnarsi a un modello di Alta Cucina.

Così, una radice povera come il Topinambur viene nobilitata al punto di presentarsi in diverse consistenze o temperature, e il Risotto oscilla tra le note acide di un cavolfiore fermentato e la dolcezza dell'animella. Godereccia la Quaglia, il cui gusto viene esaltato dall'equilibrio perfetto di lardo, albicocche secche e foie gras, e indimenticabile la nota dolce in cui dessert della tradizione come la Bisciola vengono reinterpretati in chiave gourmet, e a cui si aggiunge la recente collaborazione con Simone Bonini di Carapina, Maestro del gelato gourmet e, da qualche

me, pedina importante nelle cucine de La Fiorida. Una proposta di gran classe che nasce dalla semplicità di un luogo dalla filiera

cortissima, spesso affiancata da una cantina che premia in maniera opportuna il terroir valtellinese, la sua storia e i suoi sentori.



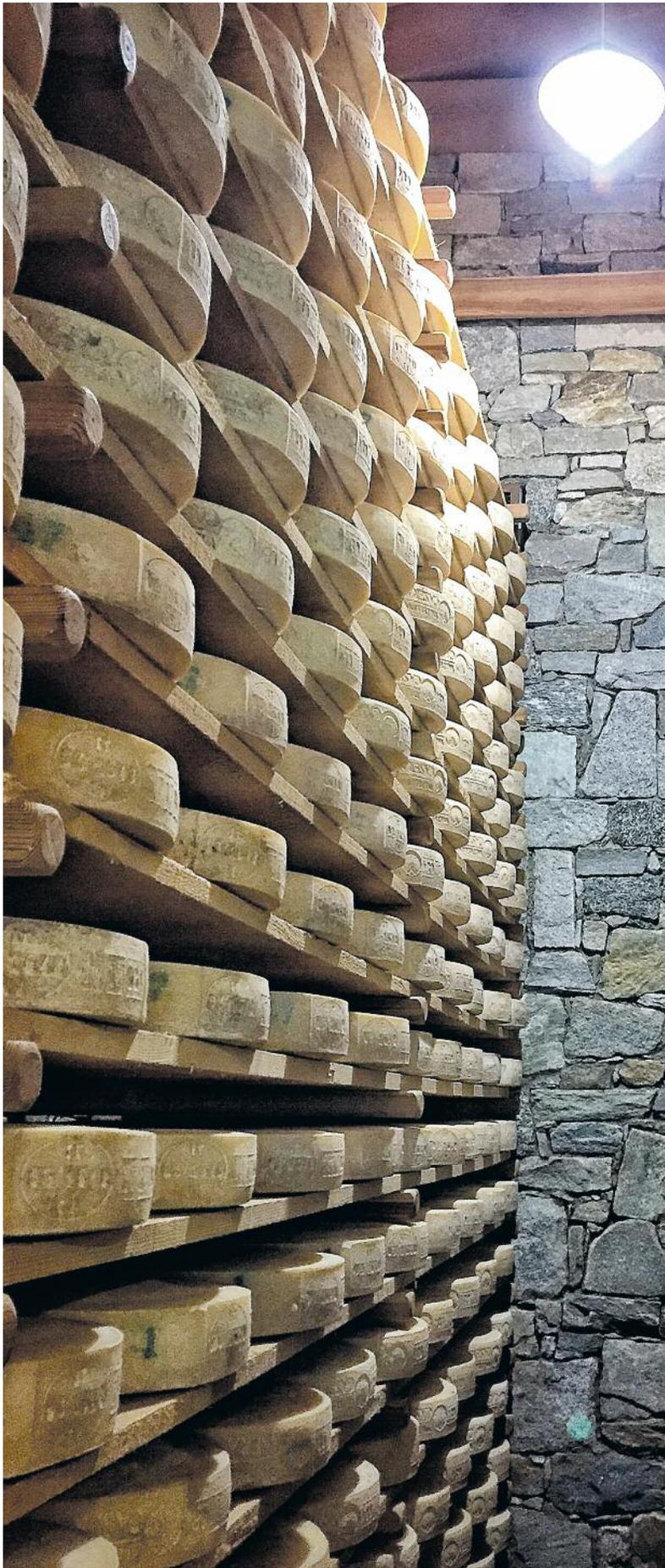


In Mantello, in Valtellina, there is a unique place, where a dream took shape, giving life to La Fiorida, a farmhouse that welcomes its visitors with a complete offer in rural-chic style: from the restaurant to the hospitality; from wellness to the farm.

A project started at the beginning of the new millennium thanks to the passion and initiative of Plinio Vanini, a visionary entrepreneur who, having bought sixty-five hectares of land, first decided to build a stable in which to breed his cows with passion, and then develop a project around it devoted to production and hospitality capable of satisfying the demands of demanding guests, but at the same time eager to find a link with nature and its values.

Thus was born La Fiorida, a chic farmhouse located in one of the most suggestive locations in Lombardy, in a valley where the Parco delle Orobie Valtellinesi meets the Retiche Alpi, easy to reach, and a short walk from Milan and Lake Como: here it's possible to lodge in twenty-nine large bedrooms (from twenty-four to sixty-nine square meters each), furnished in wood in elegant Valtellina style, and green-friendly. The courtesy products for the bathroom are made with the milk of the





La Fiorida cows and to each is given the name of a natural element, be it a grass, a flower or a bird.

Hospitality in its deepest meaning that finds in the wellness area the perfect place to rediscover harmony and serenity: four hundred square meters of beauty farm in which to relax thanks to two swimming pools (one of which, hydromassage), a sauna, a vitarium, the bathroom turkish, aromatic and emotional showers, the relaxation and fitness area, a wonderful outdoor solarium and numerous treatments of which, unmissable, the milk one.

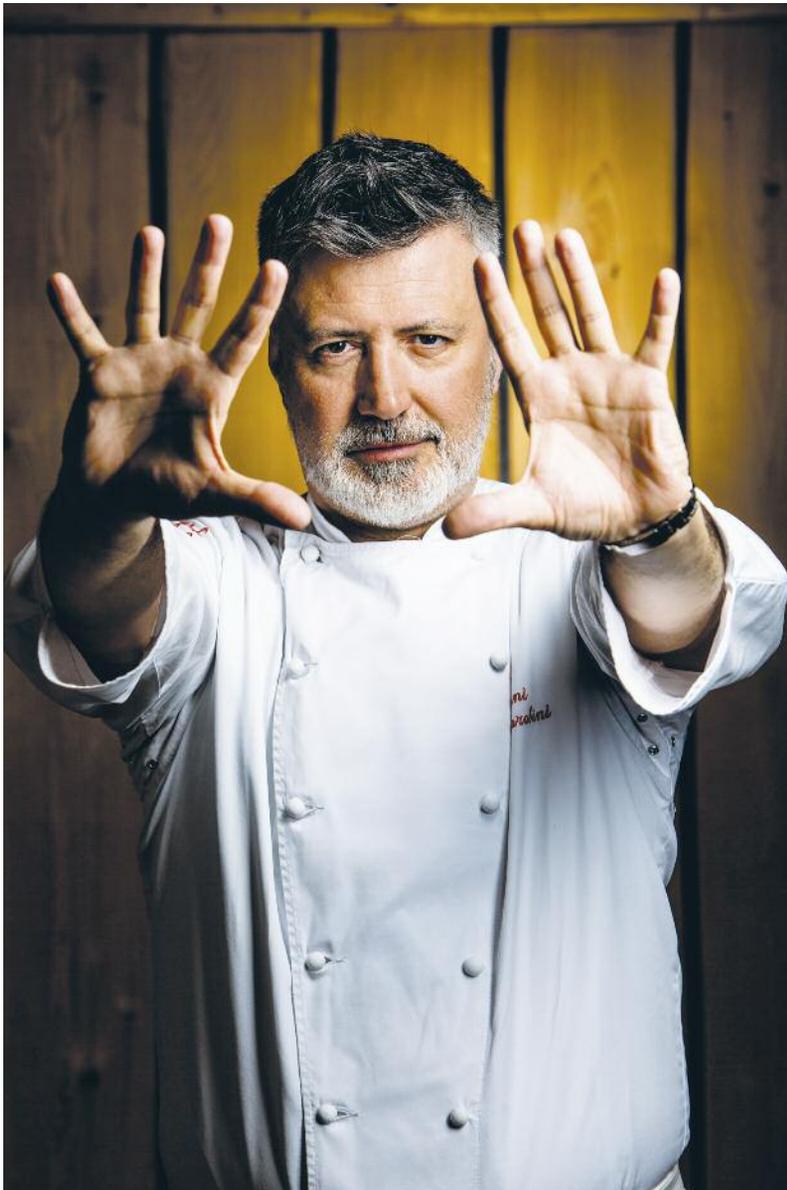
In addition to the farm there is the Agricultural Company, the pride of this unique reality in Europe: the two hundred cows in the stable are bred with great care, they have a dedicated SPA (yes: even the cows have a very personal Beauty farm) and thanks to this attention, the Company has been certified as "Animal Welfare". The same attention is paid to the pig and sheep farms, and to the care that is put into the production of typical cheeses, made within the La Fiorida dairy, as well as all other types of production (boney, preserves, cured meats, etc.).

Obviously the products, in addition to being sold inside the farm itself (and also online), are used in the kitchens of the Quattro Stagioni Restaurant and of La Présef, the first and only example in Europe, of a Michelin Star restaurant inside a Farmhouse.

A unique case is that of La Présef (that in local dialect means "the manger"), a restaurant built in 2012 and awarded only a year later with the Michelin Star, where the Chef Gianni Tarabini - class '67 - popose dishes never predictable.

An authentic project, carried on with passion and stubbornness, with all the risks of a gourmet cuisine for the only products proposed in the farm or offered by the small producers and artisans of the surrounding area.

A friendly territory that the Chef



Tarabini chooses to preserve and promote through an idea of cuisine that confirms how “local eating” can easily be accompanied by a haute cuisine model. Thus, a poor root like Topinambur is ennobled to the point of presenting itself in different consistencies or temperatures, and the Risotto oscillates between the acidic notes of a fermented cauliflower and the sweetness of the animella. The taste of the Quaglia, is enhanced by the perfect balance of lard, dried apricots and foie gras, and the sweet note in which traditional desserts such as Bisciola are reinterpreted in a gourmet key, and to which is added the recent collaboration with Simone Bonini di Carapina, Master of gourmet ice cream and now an important pawn in the kitchens of La Fiorida. A classy proposal that comes from the simplicity of a place flanked by a cellar that rewards the Valtellina terroir, its history and its scents.

