



STEFANO MASANTI

Il Cantinone DI MADESIMO

Masanti's di COLICO

Stefano Masanti nasce a Milano il 5 Marzo 1970 (ma dopo soli tre giorni si trasferisce a Madesimo, sua madre è milanese, suo padre originario di Colico ma residente a Madesimo dal 1958, anno in cui suo nonno inaugura l'Hotel Andossi). Ottiene il diploma di maturità di Operatore Turistico presso l'Istituto Alberghiero Crotto Caurga di Chiavenna, seguito da tre anni di Università allo IULM, indirizzo in Relazioni Pubbliche. Abbandonata per la cucina. Il suo primo giorno in cucina è stato a soli 5 anni, per aiutare il nonno a bollire la base per il gelato alla vaniglia. Dai 5 anni ai 19 anni lavora come aiuto cuoco a casa quando serve e quando ne ha voglia. Nel 1986 e 1987, trascorre due estati in Germania ad imparare il tedesco e a lavorare in una fabbrica di laser e meccanica di precisione. Dai 19 anni ad oggi è alla guida del ristorante Il Cantinone, frequenta diversi corsi di aggiornamento presso l'Etoile di Sottomarina (VE), Cast Alimenti di Brescia, Ecole Lenotre e A.D (la scuola di Alain Ducasse) in Francia e partecipa a vari convegni di alta cucina tra i quali Identità Golose di Paolo Marchi a Milano, Lo Mejor De La Gastronomía di San Sebastian, Madrid Fusion di Madrid e il Forum Gastronomic di Girona, Starchef a New York. Dal 2002 è consulente per alcuni alberghi in Polonia e collaboratore della rivista di cucina italiana online Kuchina Wloska, sempre in Polonia e docente a San Francisco (USA) alla Weezie Mott Culinary School. E' membro della IACP (International Association of Culinary Professionals) con sede a Luiseville Kentucky (USA), associazione internazionale che raccoglie chef, giornalisti, fotografi, scuole di cucina, professori universitari e professionisti legati al mondo del cibo. Nel 2005 con altri 3 colleghi fonda Slowcooking – cucina e cultura del territorio di Valtellina e Valchiavenna, cercando di recuperare i produttori e i prodotti tradizionali del suo territorio, salvaguardando biodiversità e cultura locale.

RISTORANTE IL CANTINONE

Il Cantinone nasce nel 1974 per volere di Mario Masanti, suo nonno, che intende offrire ai suoi clienti del buon vino e salumi che produceva egli stesso, abbinati a formaggi degli splendidi alpeggi della Valchiavenna. Crea questo locale convertendo il magazzino dell'albergo di famiglia, l'Albergo Andossi, in un locale molto rustico tutto perlinato con assi di legno grezzo, tavolacci e sedie di recupero. Il banco del bar se lo costruisce da sé con dell'abete locale, scava la montagna per ottenere la cantina, che impreziosisce con delle belle botti di legno di rovere colme di vino valtellinese, Barbera dell'Oltrepò e Moscato Piemontese. Negli anni il locale subisce diverse trasformazioni: si aggiunse una piccola cucina che sforna piatti tipici, e la pizzeria che alla fine degli anni settanta è ancora una novità. Nel 1983 suo nonno muore e il locale da lui creato ha un brusco arresto, suo padre già molto impegnato nella gestione dell'albergo non riesce a mantenere con lo stesso impegno Il Cantinone. Nel 1989 la gestione del locale è affidata a Stefano Masanti. Da allora cerca di riproporre in chiave moderna ciò che è stato il principio ispiratore di suo nonno Mario, proponendo buoni vini, salumi e formaggi locali di ottima qualità e una cucina moderna e creativa ma nel rispetto delle tradizioni e dei tesori che dona il suo territorio. Nel 1995 ristrutturata completamente il locale in stile alpino elegante facendo grande uso di abete naturale, tutto ciò crea una calda atmosfera montana impreziosita da candelieri e sottopiatti in peltro finissimo. Nel 1997 costruisce una nuova sala per poter ospitare piccoli banchetti privati. Nel 2001 in abbinamento al ristorante inaugura lo Sport Hotel Alpina, piccolo 4 stelle di sole 8 junior suite molto spaziose dotate di tutti i comfort, il bellissimo centro benessere dove gli ospiti possono rilassarsi concedendosi una sauna finlandese o un idromassaggio, per poi ritemprarsi nel bagno turco o nel tiepidarium romano, divertirsi con le docce profumate con cromoterapia o ritemprarsi le gambe, dopo una giornata di sci, nel percorso kneipp. Per finire un bel tuffo nella splendida piscina riscaldata a 32°C rivestita

interamente con pietra naturale delle sue valli, con vista sulle montagne. Ogni stagione, ogni singolo giorno cerca di offrire sempre più servizi ed emozioni ai suoi ospiti.

Ristorante Il Cantinone
Via A. De Giacomi 39
23024 Madesimo (SO)
Tel.342.212210
info@sporthotelalpina.it
www.ristorantecantinone.com

CUCINA

La bresaola è perfetta, non spartisce proprietà con la plastica, è autentica, fatta con salatura a secco e prodotta

in 15 quintali, con taglio di raro bovino italiano ed aromi rinchiusi in un sacchetto. Stefano Masanti è un grande genio della cucina e della ricerca maniacale dei prodotti del suo territorio.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Gambero Rosso 80/100, Espresso 15,5/20, una stella Michelin. Ad Identità Golose viene incoronato Chef Artigiano dell'anno per la bresaola di Valchiavenna prodotta con carne fresca locale (guida 2009).

Dal 2013 al Cantinone si affianca una nuova impresa giù a valle in riva al romantico Lago di Como

RISTORANTE MASANTI'S

Masanti's è il nuovo ristorante di Raffaella e Stefano Masanti a Colico, sul lago di Como. Inserito nel Seven Park Hotel, vera e propria chicca affacciata sullo specchio d'acqua e votata al bio compatibile offre, come al collaudato Cantinone di Madesimo, una cucina creativa di territorio. Nel contesto del nuovo e funzionale albergo, proprio in riva al lago, con centro benessere, piscina e camere arredate all'insegna di un minimal chic, spicca e ne rimane il centro di convergenza, la proposta gastronomica dell'apprezzato team cuccinieri. Tra lago e montagna, tra pesce d'acqua dolce e erbe alpine, lo chef, coadiuvato dai suoi secondi, Esmeyra de la Rosa, Marco Mori, Stefano Ciabbari e Roberto Colzani offre una cucina apparentemente semplice e leggera di grande immediatezza ed originalità. Una ulteriore dimostrazione di professionalità a 360 gradi, sia come cuoco che come persona e l'utilizzo di prodotti della zona sopra ogni ricerca nel piatto.

Masanti's Restaurant
Seven Park Hotel
Via Montecchio Nord, 21/a
Colico (LC)
Tel. 0341.1653003
www.7ph.it
stefano.masanti@libero.it
sempre aperto