



## Livigno, Téa del Kosmo entra nella Guida Michelin Italia 2025

*Il ristorante di Livigno viene premiato per il suo impegno a valorizzare i sapori autentici delle Alpi attraverso una cucina innovativa ma radicata nel territorio. Le parole dell'executive chef Michele Talarico e della direttrice Siria Fedrigucci*

Situata nel cuore di Livigno, la **Téa del Kosmo** è una moderna baita (téa in dialetto locale) con pochi coperti che si contraddistingue per la **capacità di reinterpretare la tradizione alpina con creatività**, utilizzando ingredienti selezionati e tecniche raffinate che azzerano gli sprechi.

Proprio questo impegno costante le ha permesso di entrare ufficialmente nella **Guida MICHELIN Italia 2025**, punto di riferimento mondiale per la ristorazione d'eccellenza che ha voluto premiare una cucina innovativa, sostenibile e radicata nel territorio.

### **Téa del Kosmo di Livigno nella Guida Michelin 2025**

Il ristorante, gemmazione gourmet del **Kosmo Taste the Mountain**, è il cuore pulsante della filosofia **Cook the Mountain**. Il concetto di sostenibilità regna infatti sovrano e trova massima

espressione nei due menu degustazione, da sei portate ciascuno, ideati dallo **Chef Michele Talarico**: “Impronte” ed “Essenza”. I due menu non vogliono essere dei semplici percorsi culinari, bensì un racconto di ciò che la natura offre nel preciso istante in cui l’ospite giunge in questa splendida vallata dell’Alta Valtellina.

L’executive chef Talarico ha spiegato:

*«È una filosofia in cui crediamo profondamente: la cucina è un’esperienza che nasce dal territorio e diventa un viaggio nei sapori, nel rispetto della natura e delle sue stagioni. – ha spiegato l’executive chef Talarico – La nostra idea di ristorazione si basa su un forte legame con i produttori locali e sull’attenzione ad assicurare un futuro alla montagna, che è diventato il mio mondo. Utilizziamo tutto ciò che lavoriamo in cucina, questa è la nostra lotta con lo spreco alimentare. Ogni ingrediente che scegliamo valorizza una storia, fatta di tradizione, qualità e autenticità».*



L’executive chef Michele Talarico (Foto © Ufficio stampa).

La promessa è quella di continuare a lavorare in questa direzione, valorizzando la tradizione gastronomica della Valtellina senza mai smettere di innovare l’interpretazione dei sapori.

Soddisfatta anche **Siria Fedrigucci**, direttrice responsabile di Tèa del Kosmo e Kosmo Taste the Mountain, che ha commentato così l’ingresso del ristorante nella Guida Michelin Italia 2025:

*«Questo traguardo che premia il nostro impegno quotidiano e che rappresenta un ulteriore stimolo a proseguire il nostro percorso di alta cucina di montagna con passione e dedizione. Questo riconoscimento è motivo di orgoglio non solo per noi, ma anche per Livigno, che, grazie a iniziative sempre più ambiziose, continua a migliorare e diversificare la propria offerta turistica».*

**Téa del Kosmo**

Via Bondi 473, Livigno (SO)

[www.kosmotastethemountain.com](http://www.kosmotastethemountain.com)

**Data di creazione**

13/02/2025

**Autore**

silvia-fissore