



“STUA DA LEGN Alta Cucina Naturale”: è a Livigno il ristorante veg più alto d’Europa

Esaltare il mondo vegetariano e vegano in un’atmosfera calda e familiare, dove sapori ricercati si fondono con l’eleganza di una tipica stube delle baite livignasche. Con questo obiettivo, il 21 giugno apre una nuova realtà con lo chef Andrea Fugnanesi. La Gazzetta del Gusto ve ne parla in anteprima!

Il 21 giugno prossimo apre quello che potrebbe essere il **ristorante vegano e vegetariano più “alto” d’Europa**: si tratta di “**Stua da Legn**” situato all’interno del prestigioso hotel [Lac Salin SPA & Mountain Resort](#) a Livigno (SO).

Alla guida della brigata di cucina, ci sarà il giovane **chef Andrea Fugnanesi**, classe 1995, che ha lanciato con successo lo scorso anno il ristorante fine dining “**Stua Noa**”, in centro a Livigno. La

mission dello chef Fugnanesi è chiara: «*Desidero trasformare il concetto di cucina vegetale e vegana, portando in tavola emozioni e sapori sorprendenti rivisitati in chiave Fine Dining*».

L'obiettivo è rendere il ristorante una **destinazione culinaria dedicata a esaltare il mondo vegetariano e vegano** in un'atmosfera calda, familiare, dove i ricercati sapori culinari si fondono con l'eleganza del legno tradizionale, nell'antica stube tipica delle baite livignasche.



La natura come ispirazione del nuovo locale di Livigno (Foto © Alessandra Fuse).

Il nome per esteso è “**STUA DA LEGN Alta Cucina Naturale**” «*in quanto – spiega Fugnanesi – la natura svolge un ruolo primario in tutto il concept dell’innovativa proposta gourmet: ogni morso è un viaggio sensoriale attraverso sapori audaci e presentazioni artistiche. Ogni piatto è un’ode alla freschezza ed alla creatività e celebra ingredienti di stagione provenienti dalla Terra*».

STUA DA LEGN Alta Cucina Naturale: un menù ricco di particolarità

Andrea Fugnesi ama descrivere la sua cucina come “**essenziale**”, visto il suo particolare rispetto del prodotto dalle primissime fasi di lavorazione fino all’impiattamento. **Tra gli antipasti**, spiccano la *Scarola ripiena di pane raffermo, maionese al levistico, fondo vegetale e crema al prezzemolo*; l’*Uovo di selva in crosta di polenta, fonduta di caciotta di capra e tartufo nero e Verticalità Vegetale* con sedano rapa, patata, ravanelli, zucchine, rapa bianca, maionese vegana alla curcuma, maionese vegana al pomodoro, maionese vegana al carbone vegetale, maionese vegana allo spinacio.



Da sn: *Tartelletta al sedano rapa con base di pasta filo e Scarola ripiena di pane raffermo* (Foto © Alessandra Fuse).

A **celebrare i primi piatti**, il *Fungo*, ovvero un raviolo ripieno di patata al rosmarino, polvere di funghi, crema di funghi, consommè di funghi e crema di prezzemolo (in questo piatto lo chef interpreta il fungo in tutte le sue forme: la pasta viene fatta in casa, quindi gli viene data una forma a fungo); il piatto battezzato con il lungo nome “*Come se fosse una pasta e patate*” propone la “**Mescafrancesca**” (tipica pasta tipica del sud Italia che comprende vari tipi di pasta, ovvero tante tipologie mescolate insieme), crema di patate del territorio, bitto (formaggio DOP a pasta stagionata tipico della Valtellina), olio con bucce di patate e chips di patata vitelotte. **Le proposte dei secondi piatti sono altrettanto intriganti**: *Sedano rapa all’ arancia*; *Spiedo di barbabietola* in varie consistenze; *Terrina di patata, radice di prezzemolo, erborinato di capra*.



La preparazione di una crêpe suzette (Foto © Alessandra Fuse).

I dessert sono una dolce sinfonia: *Crêpes suzette con succo di limone e arancia, Alpincello* (liquore prodotto in Valchiavenna da erbe con sentori di limone coltivate in azienda lasciate in infusione per dare il giusto sapore) o *Grand Marnier*, accompagnata dal gelato al mirtillo della Valtellina fatto in casa; *Soufflé al cioccolato con gelato alla panna*; *Macedonia con pesca arrostita, albicocca flambata al cognac, marmellata d'arancia, gelatina al mirtillo, coulis di fragola, gelato mela verde e basilico, mela vetrificata e salsa al kiwi; Panna cotta al latte di mandorla, fava tonka e confettura di peperone.*

Insomma, prepariamoci ad un'esperienza gastronomica intrigante e fantasiosa, che non farà rimpiangere l'assenza di ingredienti animali.

STUA DA LEGN Alta Cucina Naturale

Via Saroch 496 – Livigno (SO) | www.lacsalin.com

Data di creazione

14/05/2024

Autore

silvia-fissore