

MERCOLEDÌ 24 NOVEMBRE 2021

**La Madernassa Ristorante &
Resort: Confermate le 2 Stelle
Michelin secondo la guida
Michelin Italia 2022**

ANTONIO GALLUZZO

redazione@spettacolinews.it
SPETTACOLINEWS.IT

La Madernassa Ristorante & Resort mantiene 2 Stelle Michelin secondo la nuova guida Michelin Italia 2022 presentata in Franciacorta. Il ristorante & Resort di charme sito in Cuarene, nel cuore verde del Roero conferma così il suo straordinario e unico percorso e dopo essere stato recentemente riconosciuto tra i migliori top 30 ristoranti del pianeta secondo la we are smart green guide, si prepara ad affrontare una sorprendente e nuova stagione 2022 all'insegna dell'eccellenza e della sostenibilità.

"Siamo molto contenti di proseguire con 2 Stelle Michelin in questo straordinario progetto che è La Madernassa Ristorante & Resort - dichiarano all'unisono Ivan Delpiano, Fabrizio e Luciana Ventura - sono stati due anni intensi, fatti di sacrifici e determinazione. Non ci siamo mai arresi e anche con la pandemia abbiamo continuato a credere in quello che La Madernassa è diventata nel corso di questi quasi 20 anni d'attività. Siamo molto legati a questo territorio, ci sentiamo figli di questa terra e continueremo darle voce con l'amore e la passione incondizionata che ci contraddistingue e con la volontà di continuare ad offrire ai nostri ospiti un'accoglienza sempre unica e di autentica bellezza, un'esperienza totalizzante a contatto con la natura che è sinonimo di benessere, equilibrio e rigenerazione tra l'armonia, i suoni e i colori dell'ambiente circostante. Grazie a tutti coloro che hanno creduto in questo progetto, a partire da chi nel 2001 ne ha tracciato le prime linee su fogli bianchi e poco dopo le ha fondate nella terra. Grazie a tutti quelli che negli anni hanno condiviso questo percorso, a chi sceglierà altre strade, a chi resterà e a chi si unirà a noi. Che altro dire se non, come ogni volta, che alzeremo l'asticella ancora un po', cercando di crescere ancora, e che saremo sempre una grande squadra!".

Alla Madernassa, dietro le quinte, tutto si sta già proiettando verso il nuovo anno che è ormai alle porte, un anno dove si darà forza e sostegno a talenti che tanto hanno da esprimere, ad un team che farà esplodere la continua voglia di crescere all'insegna dell'innovazione, senza mai dimenticare il legame indissolubile con la terra in cui sorge il Resort, terra già sito patrimonio mondiale dell'umanità. Tante saranno le novità sia in termini di cucina che di cantina, ma per queste non è ancora l'ora di svelarle.

Durante la consueta chiusura invernale per ferie la Madernassa non si fermerà, come non si è mai fermata: si lavorerà per rendere più esclusivi

ed intimi alcuni luoghi che accoglieranno lo "chef's table" nelle diverse stagioni, per riorganizzare gli spazi in cucina. Qualche intervento riguarderà anche le sale che accolgono gli ospiti e la terrazza che si affaccia sulle Langhe e il Monviso in modo da rendere l'atmosfera sempre più accogliente e a misura di chi ama il buon vivere.

E poi c'è chi ogni anno si ferma per seminare in serra, per mettere a dimora all'aperto, se il clima lo permetterà, i bulbi che saranno raccolti poi in primavera, per preparare il terreno per le semine estive.

Si prosegue con la piantumazione nell'ampio parco di oltre 15000 mq che circonda il Resort per la realizzazione di un'area boschiva che conterrà all'interno due laghetti, querce, carpini, gelsi, cespugli di nocciolo selvatico e tante essenze autoctone: un progetto condiviso che profonde il suo costante impegno nella ricerca dell'unicità esperienziale da far vivere agli ospiti del resort.

Continua così l'evoluzione green della struttura, che in ogni suo spazio, in ogni servizio che propone, si è posta l'obiettivo di apportare accortezze e interventi strutturali per ridurre l'impatto ambientale dell'intero resort, sviluppando progetti di biodiversità, con l'obiettivo di ottenere benefici positivi tangibili e concreti per tutti.

Non si ferma neppure la ricerca di ciò che può regalare emozioni rendendo omaggio al territorio: "Da oltre un anno a questa parte stiamo lavorando per estrarre l'essenza della pera Madernassa, per estrapolare tutta l'energia del sole che si racchiude in questo frutto ricercato, cultivar originaria del 1800, che ha dato il nome al nostro Resort - proseguono Fabrizio Ventura e Ivan Delpiano - e il prossimo anno, a coronare tutte le novità che lo accompagneranno presenteremo due nostri prodotti limited edition: un gin e una composizione olfattiva, ove protagonista sarà proprio la rotondità gustosa e profumata della pera Madernassa. Emozioni tutte da provare: sarà come passeggiare nel cuore dei nostri frutteti"