



I piaceri del Gusto



NUTRIRE (ANCHE) L'ANIMA

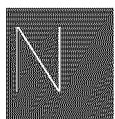
*Mangiare non è mai un gesto neutro ma racconta quello in cui crediamo
Novembre è un viaggio introspettivo verso il cuore di un rito quotidiano*

Le delizie del lago

accendono l'autunno

Il foliage riflesso nello specchio acqueo di Como osservato dalle vetrate dei migliori ristoranti panoramici: i colori stagionali si accompagnano alla fantasia nei piatti, dove dominano pesce, selvaggina e formaggi locali

di MARIA LUISA BASILE



nutrire il corpo e l'anima contemplando il foliage che muta i colori della natura, seduti alle tavole dei ristoranti del Lago di Como. È uno dei piaceri dell'autunno, quando il paesaggio offre la grazia scarlatta, ocre e verde della vegetazione riflessa dalle acque. L'acceso cromatismo, unito alla fantasia degli chef, disegnano un itinerario che racconta le cucine più vivaci e i piatti da non perdere ispirati da prodotti di stagione, pesce d'acqua dolce, selvaggina e formaggi locali.

Raimondi a Villa Flori

La dimora con vista sul paesaggio del lago, coniuga eleganza classica di decori Liberty e accoglienza affabile. Al marchese Raimondi, proprietario della Villa nell'Ottocento, è dedicata l'insegna del ristorante panoramico in cui la cucina di Fabio Castiglioni fa vibrare i prodotti locali al ritmo delle stagioni. Da provare i Fusilloni trafilati al bronzo al ragù di cortile e Semuda di alto lago e Lago-Mare, composizione di pesce persico e spigola su salsa di bottarga e cavolfiori.

DOVE: Como

Kitchen allo Sheraton Hotel

La contemplazione del foliage è favorita dalla posizione in un parco secolare e i piaceri della tavola sono orchestrati dallo chef Andrea

Casali con una cucina di stile personale, tecnica precisa e tensione a sapori netti. Il richiamo dell'orto si esprime nel soffice Peperone reidratato, caviale d'uovo e Parmigiano Reggiano, seguito da piatti di grinta come Spaghettoni allo zafferano, erba cipollina e caviale Oscietra, stemperati dall'etereo Fichi zenzero e polline della pastry Chiara Lacanfora.

DOVE: Como

Materia

È un'immersione nei sapori la cucina di studio, stagionalità e ricerca di prodotti, anche del lago, di chef Davide Caranchini. Eleganza, equilibrio, sapidità profonde e speziate definiscono i piatti composti da pochi ingredienti portati alla massima espressione come Zuppa di funghi sott'aceto con sciroppo di betulla fermentato, Salmerino BBQ avvolto dai sapori terrosi del tartufo fusi al salmastro di lattuga e ricci, saporoso Risotto al fagiano arrosto e rosmarino e aromatica Anatra alla Maghrebina. In sala, la grazia di Ambra Sberna e il talento del sommelier Luca.

DOVE: Cernobbio

Villa d'Este

L'edificio rinascimentale che fu convento e residenza principesca, è circondato da un parco che l'autunno macchia di colori rugginosi, in armonia con il ninfeo in ciottoli, visibili insieme al lago dal ristorante La Veranda. Alle ricette classiche ultra-gourmandes e rispettose

della materia prima, la cantina accosta un'imponente collezione di

etichette (circa 12.000) scelte fra realtà internazionali prestigiose e profondità di annate. Da provare Fettuccine all'astice con cime di rapa e peperoncino, Agnello dell'Alta Murgia con pesto di olive e menta, Crêpe suzette flambata al tavolo.

DOVE: Cernobbio

Trattoria del Vapore

Con il Lago dietro l'angolo, questa trattoria nata nel '600 per offrire ristoro a chi lo attraversava sui battelli a vapore, dona uno spaccato di storia con i suoi ambienti d'antan e le antiche

ricette come Linguine con bottarga del lago, Persico in filetti con riso alla comasca, Lavarello in padella al burro e salvia.

DOVE: Cernobbio

Passalacqua

Atmosfera incantata nella villa restaurata dalla famiglia De Santis che ha chiamato la chef Viviana Varese a ideare una cucina ispirata a convivialità, memoria dei simposi ottocenteschi e sapori espressivi della cucina italiana. Sotto i gazebo in terrazza o nell'intimità delle sale color bisquit, da provare Astice al beurre blanc, Pasta, patate, pistacchi con il plus del piatto finito al tavolo, Lepre alla Royal di selvatico mordente domato da note di cioccolato e spezie, il dessert Pate en croûte di mele al Calvados e sorbetto al Darjeeling.

DOVE: Moltrasio

La Terrazza Gualtiero Marchesi al Grand Hotel Tremezzo

Le atmosfere Liberty di uno fra gli hotel più belli del Lago ospitano il ristorante che celebra il Maestro della cucina italiana, in una sintonia simbiotica tra raffinatezza della tavola e bellezza della vista sulla penisola di Bellagio. È l'unico ristorante al mondo dove si possono gustare tutti i piatti più famosi di Gualtiero Marchesi, eseguiti da Osvaldo Presazzi che ne fu allievo, dal Riso oro e zafferano al Rosso e nero omaggio a Fontana.

DOVE: Tremezzina

Visteria all'Hotel Royal Victoria

La vista sul lago è incorniciata dal glicine che sul pergolato intreccia rami e foglie giallo ocra, in sintonia con i toni vivaci della sala di ricercata modernità. Lo chef di origini campane Francesco Sarno consiglia Risotto limone, scampi e bufala, Bottone bufala e melanzana e Cotto e crudo di verdure.

DOVE: Varenna

Amandus a Villa Lario

Una villa ottocentesca e lo spettacolo del tramonto a chi cena al ristorante. Lo chef Luca Mozzanica crea il suo stile intorno a prodotti di qualità massima lavorati il minimo. Da provare Trota alla brace, primizie, infuso del lago e Maialino croccante, mandorla salata, millefoglie

di patata, caffè.

DOVE: Mandello del Lario

Osteria Sali e Tabacchi

Da oltre 25 anni la famiglia Lafranchi gestisce questo bar trattoria punto di ritrovo della comunità locale. Atmosfera di familiare semplicità e cucina di lago. Non mancano mai la pasta fatta in casa con missoltini e l'antipasto misto di pesce con trota affumicata, agoni o lavarello, oltre a carni, vegetali e formaggi.

DOVE: Mandello del Lario

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Eleganti ville
Liberty e vecchi
conventi sono
diventate
la dimora
di una nutrita
squadra di chef

1

Eleganza

L'atmosfera unica di Villa Passalacqua: qui la cucina porta la firma di Viviana Varese

2

Vivacità

Colori e sapori nel "lago e mare" di Raimondi a Villa Flori, Cernobbio

3

Suggestione

Il pesce di lago al ristorante Materia di Cernobbio

4

Panorama

I gazebo che permettono di mangiare all'aperto nel ristorante del Passalacqua

5

Atmosfera

Un tramonto romantico alla Terrazza Gualtiero Marchesi, al Grand Hotel Tremezzo

6

Naturale

I funghi secondo lo chef Davide Caranchini, al Materia di Cernobbio



