

# Bell'Italia



## SARDEGNA ISOLA ROSSA

PORTONOVO  
WEEKEND  
NEL CONERO

TREVISO  
NAVIGANDO  
SUL SILE

BOLOGNA  
SAN LUCA

NAPOLI  
LA CITTÀ  
RISORGIMENTALE

SIENA  
L'ANTICO "SPEDALE"  
TESORO D'ARTE



Illustrazione di Marco Marella

1

Albavilla  
La Festa dei Crotti  
e il Crotto del Murnee

2

Como  
Il Crotto del Sergente

3

Brienno  
Il Crotto dei Platani

4

Ossuccio  
Il Crotto La Sorgente

5

Cadenabbia  
Hotel Villa  
La Mirabella

6

Grandola ed Uniti  
Agriturismo Barcola

7

Gravedona  
La Macelleria  
da Emilio

8

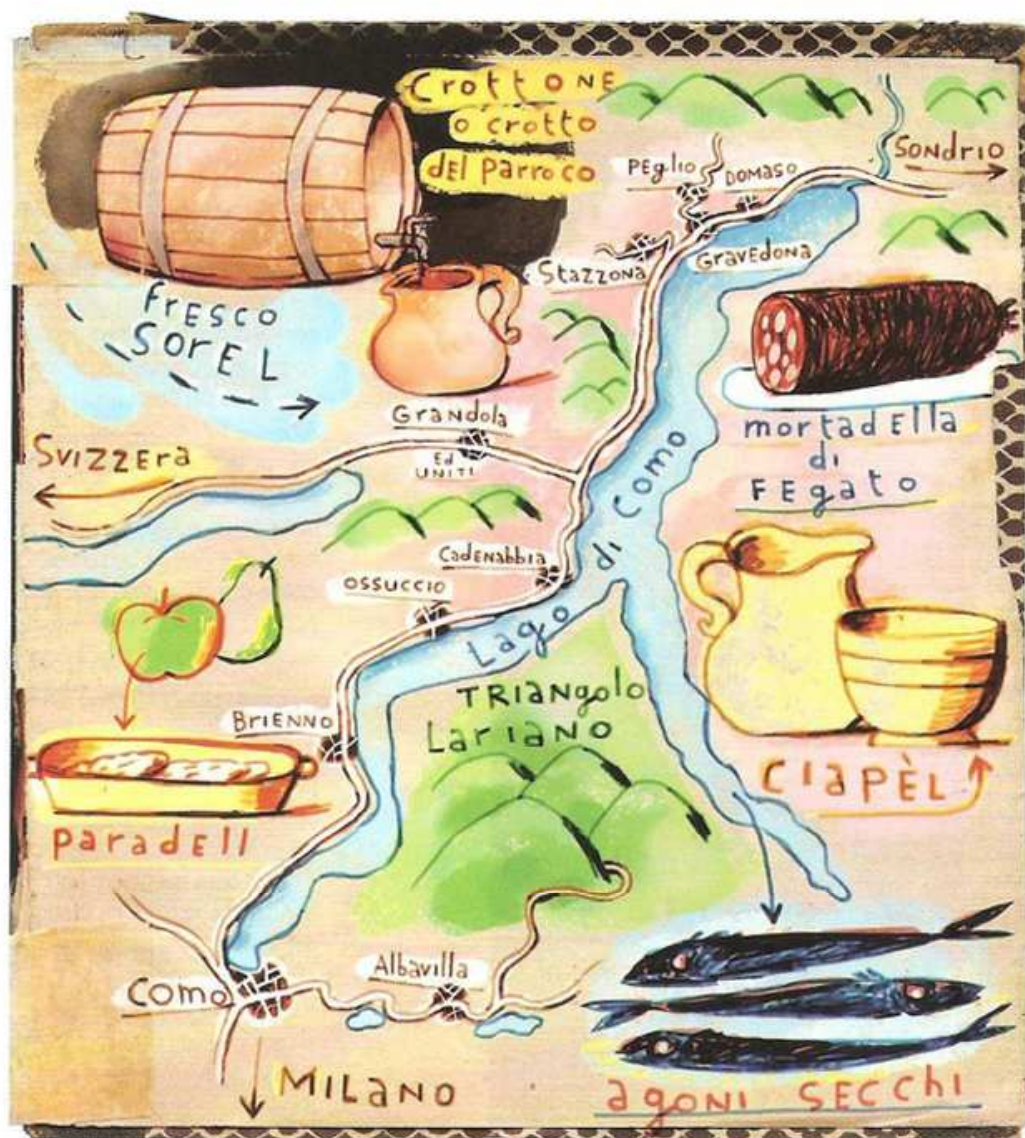
Stazzona  
Il Crotto Isidoro  
e il Crottone

9

Peglio  
Agriturismo Zertin

10

Domaso  
La Cantina Sorsasso



## LAGO DI COMO

# L'aria serena dei crotti

Diffusi tra il Canton Ticino, il lago di Como e l'area di Chiavenna, in Valtellina, i crotti sono una realtà tutta particolare, la cui origine si perde nel tempo. Il crotto, da "grotta", è un antro naturale nella roccia adibito a cantina e luogo di conservazione e stagionatura di salumi e formaggi. La prerogativa dei crotti è che all'interno, dalle fessure nella roccia, spira una corrente fresca e asciutta, che mantiene costante la temperatura contrastando l'umidità. Un tempo luogo di scampagnate familiari, alcuni crotti sono stati ingranditi e rivisitati per trasformarsi in osterie alla buona, con poche specialità da portare in tavola: menù ristretto ma qualità garantita. **I must del crotto tradizionale sono la posizione a ridosso del monte, una pergola o veranda spalancata sul paesaggio lacustre-montano, i tavoli in pietra e il gioco delle bocce.** Sulle sponde del lago di Como se ne contano alcuni attivi come trattorie tipiche, aperti da primavera all'autunno; altri si sono trasformati in ristoranti eleganti, evolvendo la loro vocazione verso raffinatezze gastronomiche molto curate, senza tradire però i sapori di sempre: affettati, polenta, formaggi d'alpeggio e piatti ruspanti, cioè trippa, brasati, grigliate, pesci del Lario, dolci paesani e vino sfuso in caraffa. Locali di tutto relax, sia per i sapori che per il conto finale.



1. Carlo Valneri, proprietario del Crotto del Murnee di Albavilla, affetta i suoi insaccati nella piccola sala del ristorante.

2. Formaggio di capra spalmato sul pane, un'altra delle specialità semplici e squisite del crotto.

3. Un panorama crepuscolare di Como, circondata dalle alture che bordano il lago.



## 1 ALBAVILLA

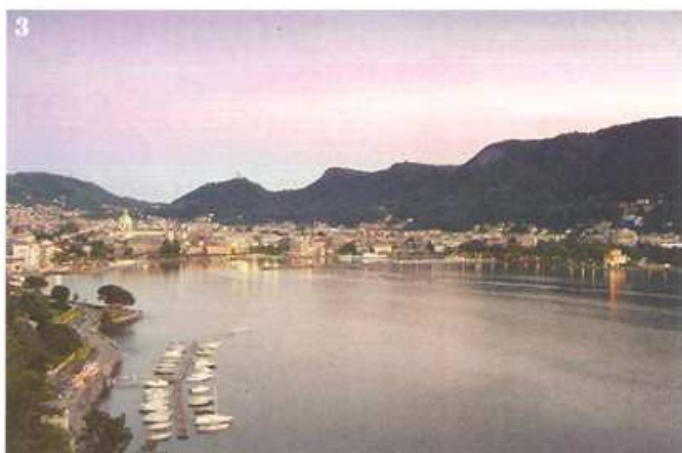
### Salumi e formaggi dal mugnaio

Alla base del "triangolo lariano" che separa Como da Lecco e culmina con Bellagio, caratterizzato da laghetti più o meno idilliaci, Albavilla è un borgo appoggiato alle pendici dell'Alpe del Vicerè. Nel paese si contano ventiquattro crotti delle famiglie del posto. Il primo e il secondo weekend di ottobre dieci di questi aprono al pubblico in occasione della **Festa dei Crotti** (*Pro Loco Albavilla, 031/62.64.36*), offrendo salumi, formaggi, il dolce *crotarel*, *casseoula*, *rostisciada*, polenta con o senza gorgonzola e altri formaggi e vino da bersi nelle ciotole di legno dette *ciapèl* o *baslutel*, a scelta. Per gli astemi, spuma o gassosa. Durante la festa si fa scorta di salumi e formaggi direttamente nei crotti. Carlo Valneri, di professione panettiere, ha deciso di tenere aperto per tutta la stagione estiva il suo crotto avito, grande e molto bello nel centro antico di Albavilla, noto come **Crotto del Murnee**, cioè del mugnaio, offrendo merende fredde e cene. Solo su prenotazione, si servono piatti caldi: cotechini, brasati, polenta, trippa e altro. Il tagliere di salumi e formaggi, molto generoso, accompagnato da vino piemontese, costa 10 €.

## 2 COMO

### Tavoli in pietra sotto gli alberi

Ci deve aver conservato il suo vino un soldato di chissà quale esercito. Comunque sia il **Crotto del Sergente**, ai margini della città, è diventato uno dei locali più simpatici e gradevoli di Como, dove darsi appuntamento per pranzi e cene informali. All'interno soffitti a volte e tavoli in legno stile "cucina della nonna", e fuori altri tavoli in pietra sotto agli alberi. La cucina, talentuosa, è ispirata alla filosofia Slow Food. Si inizia con tartellette di cipolle di Brunate con gelato allo zola, poi ci sono spiedini di pesce di lago, risotto all'aglio ursino, frittate di tarassaco, asparagi bianchi di Cantello con uovo *in cereghin* ("all'occhio di bue"), tagliolini di grano saraceno, ragù di lago e broccoletti. Sempre nella carta il guanciale brasato al vino rosso e polenta, gli spiedoni di fettine di manzo e lardo arrotolate e grigliate, il luccioperca con puntarelle e acciughe e vasti taglieri di caci, anche caprini, e affettati. Il giovedì sera, gran bollito misto, ma non d'estate. Per finire, semifreddo al Vespètrò (liquore di Canzo alle erbe aromatiche), amaro d'antan del Ghisallo o la focaccia sottile al cioccolato. Nella cantina, molte etichette valtelinesi tra le 150 presenti, tutte italiane; conto 35 €.



### Indirizzi...

**ALBAVILLA**  
Crotto del Murnee  
Via Roscio,  
031/62.77.51,  
392/7.08.44.44

**COMO**  
Crotto del Sergente  
Via Crotto  
del Sergente 13,  
località Lora,  
031/28.39.11

### 3 BRIENNO

Si arriva anche in barca all'antica torre diventata un ristorante di tonno

Nasce come torre d'avvistamento ai tempi in cui la strada costiera era un semplice sentiero e tutti i trasporti avvenivano con barconi o con le celebri "lucie", dal tettuccio arrotondato. Addossato alla roccia, il **Crotto dei Platani** ha il suo anatro scavato nella pietra con le feritoie da dove spira il soresl. Il campo di bocce, tra i platani secolari che lo separano dal lago, non c'è più: al suo posto, una luminosa sala ristorante. Al crotto si arriva anche sbarcando dal lago sul piccolo pontile. Il patron Francesco Cavadini ha gestito bene l'evoluzione da locale alla buona a ristorante di tonno. Lo chef Andrea Cremonesi prepara ravioli di salmerino e persico alla bottarga di lavarello, filetto di salmerino gratinato alla senape in grani, strozzapreti al ragù di lavarello, patè di pesci di lago e gran fritto misto ittico. Poi mondegghini (polpettine) di carne e verdure fritte, pizzoccheri ai formaggi della val d'Intelvi, rognone di vitello ai funghi chiodini e la miascia, dolce di pasta di pane e cioccolato; cena a 45 €.

### 4 OSSUCCIO

Trote per tutti i gusti dal torrente Perlana

Ossuccio è un borgo appostato di fronte all'isola Comacina, circondato dalle cappelle di un prezioso Sacro Monte, Patrimonio Unesco. Alle spalle di una delle cappelle scrosciano le piccole cascate del torrente Perlana, che formano una verde valletta. In fondo alla valle è acquattato il **Crotto La Sorgente**, un ex-mulino riconvertito in crotto canonico e poi aperto agli avventori, ospitati sotto grandi tettoie di tronchi o nelle rustiche salette interne. L'acqua del torrente riempie alcune vasche dove vengono allevate le trote bianche e salmonate che Augusto Galli e sua figlia Manuela preparano in tanti modi: al forno, grigliate, in carpione, in padella al burro e salvia, a cotoletta aperte e spinate. Ci sono poi i filetti di trota affumicati e i missoltini (gli agoni di lago essiccati), da mangiare con la polenta. E ancora: polenta con i formaggi fusi e burro (polenta *uncia*); grandi taglieri con salame, mortadella di fegato, cotechino, luganeghe, lardo, pancetta e uova sode; una selezione di formaggi delle malghe alte e di dolci casalinghi. I salumi sono preparati dal signor Augusto; conto da 27 €, vino Barbera incluso.

4. Mobili raffinati e un elegante affaccio sul lago di Como a Villa La Mirabella, delizioso albergo di Cadenabbia ricavato in una dimora borghese di fine Ottocento. 5. Fette di polenta e missoltini al Crotto La Sorgente di Ossuccio: è un abbinamento classico della cucina lacustre lombarda.



### 5 CADENABBIA

Ospitalità e atmosfere chic nel buen retiro dell'alta borghesia milanese

Nell'Ottocento possedere una villa sul lago di Como o sul lago Maggiore era un'irrinunciabile status symbol per la buona borghesia milanese. Così nel 1860 i Nosedà decisero di costruire **Villa La Mirabella** per godersi le vacanze proprio di fronte al lago. Oggi è un piacevole albergo tre stelle da poco inaugurato, con undici stanze e un'atmosfera da casa agiata e ospitale. Gran parte degli arredi è stata conservata, con tanti mobili in stile veneziano dipinti a colori pastello. Belli i salotti con caminetto aperti sul giardino, a due passi dall'acqua, e lo scalone padronale. Le camere sono tutte con vista su Bellagio, molte con balcone o terrazzino. La famiglia Galli, proprietaria della villa, la gestisce con gentilezza e tante attenzioni per gli ospiti; doppia da 100 €, con colazione; la cena di tre portate, su richiesta, costa 22 €.

segue



Indirizzi...

**BRIENNO**  
Crotto dei Platani  
Via Regina 73,  
031/81.40.38

**OSSUCCIO**  
Crotto La Sorgente  
Via Castelli 5,  
0344/5.52.70

**CADENABBIA**  
Villa La Mirabella  
Via Regina 13,  
0344/4.30.90



## 6 GRANDOLA ED UNITI

### Funghi e insaccati sotto la pergola

Siamo in quel tratto di valle che collega il lago di Como con il ramo italiano del lago di Lugano. Una manciata di paesini se ne stanno sparpagliati lungo i declivi delle montagne Lepontine, tutti con le loro storie di emigrazione e contrabbando da raccontare. Le sorelle Clara e Rita Guaita hanno deciso di ristrutturare e trasformare il rustico dei loro nonni, coperto da una pergola di vite americana, vicino a un rivo d'acqua. E hanno visto giusto perché all'**Agriturismo Barcola** si sta bene, gustando i loro insaccati – tra cui un'ottima bresaola – i formaggi della vicina val Cavargna, gli gnocchi asparagi e taleggio o con le ortiche e le cicche del nonno, cioè gnocchetti con funghi nell'impasto, conditi poi con porcini, bresaola e un pochino di panna. Qui i funghi sono una manna da agosto in poi, e la fanno da padroni nei piatti dell'agriturismo. Ottimo il coniglio alle erbe o ai funghi, mentre la polenta si accompagna sempre con il brasato o con lardo e miele, rigorosamente del posto. Il dessert più gettonato è il localissimo *paradell*, una crêpe con pezzetti di frutta di stagione, spadellata al momento e zuccherata. Su ordinazione c'è anche il piatto simbolo della valle, povero ma squisito e assolutamente da provare: patate e polenta arrostiti con pancetta, cipolla e formaggi. I formaggi vaccini e di capra, il burro e i salumi, davvero pregevoli, sono in vendita. Un pranzo abbondante costa 30 €; disponibili anche due camere doppie per alloggiare: il costo è 30 € a testa, con prima colazione.

## 7 GRAVEDONA

### Il meglio delle valli dell'Alto Lario

Le valli dell'Alto Lario eccellono nella produzione di salumi, preparati con carni di suini allevati sul posto, e di formaggi dell'alpe come la semuda, il raro zingherli, il casera e altri. Tra i salumi va ricordata la mortadella di fegato, che qui è molto simile al salame come aspetto ma ha un gusto particolarissimo. Anche i formaggi di capra sono molto apprezzati. Tutti questi prodotti di nicchia li troviamo nella **Macelleria Da Emilio**, un bel negozio di Gravedona vicino al lago, con vasta scelta anche di mieli della zona e qualche dolce come il *pan mataloc*, fatto con semi di anice, fichi secchi, uvetta, arancia e cedro canditi.

**6.** Il *paradell*, uno dei dolci tipici della zona, preparato dall'Agriturismo Barcola: si tratta di una crêpe con pezzi di frutta di stagione.  
**7.** Cristian Cetta e Marilena Maffia della Macelleria da Emilio, a Gravedona, specializzata nella caratteristica mortadella di fegato.  
**8.** Veduta di Gravedona, porta d'accesso alle valli del settore più settentrionale del lago di Como.

#### Indirizzi...

**GRANDOLA ED UNITI**  
**Agriturismo Barcola**  
 Via Al Forno 14,  
 0344/3.27.76

**GRAVEDONA**  
**Macelleria Da Emilio**  
 Via Dante Alighieri 38,  
 0344/8.95.40

## 8 STAZZONA

### La grotta nel bosco e quella del parroco

Il lago di Como è molto esteso: proseguendo verso nord ci si arrampica tra paesini di case in pietra e chiesette adorne di affreschi segreti, eseguiti con le rimesse degli emigranti. Gli scorci dall'alto sullo specchio del lago sono spettacolari. A Stazzona ci sono diversi crotti. Il **Crotto Isidoro** è un balcone affacciato sul bosco e il panorama circostante. Aperto da maggio a ottobre, scavato nella roccia, conserva botti dalle doghe spesse e i tavoli in lastra tutti rivolti verso il lago. Qui trionfa la polenta *uncia*, poi la trippa in brodo, il salame cotto, la mortadella di Stazzona, le salsicce, le costine e il brasato. Il dolce è unico: il braschino, focaccia con noci e uvetta; conto da non più di 25 €.

Il **Crottone** ha una veranda al sole e una saletta con camino, mentre la cantina-crotto risale al 1604, come testimonia una targa in marmo che attribuisce la proprietà del sito a tale Giovanni Morando, parroco di Stazzona. Anche qui botti monumentali e pavimento in terra battuta, l'immane spiffero del sovel, una porta antichissima con serrature e chiavi da mastro di fucina e pareti in pietra viva. Ai fornelli Davide Spera, giovane patron, che si attiene ai piatti storici con influssi valtellinesi. Dalle sue mani escono gnocchi di patate con zingheri, crespelle al formaggio semuda, polenta taragna, cinghiale al vino rosso e capriolo in salmi. Per il dolce, triplice scelta: braschino o miaccia o castagne e latte. Il vino è spillato dalla botte e servito in caraffe; anche qui si spendono non più di 25 €.

## 9 PEGLIO

### Tutto prodotto in casa, a 800 metri sopra il lago

Era un vecchio alpeggio dai muri di sasso, a 800 metri di quota, e Mauro e Helga Tenera l'hanno trasformato nel panoramico **Agriturismo Zertin**. Le camere sono cinque, molto gradevoli e fresche, e dalle finestre il Lario è giù in picchiata. È l'ideale per chi cerca tranquillità assoluta e buone cose da gustare, prodotte in casa: salumi, burro, confetture, formaggi di mucche al pascolo e capre in libertà. All'interno, legno quasi grezzo, pavimenti in piode, lastre di pietra grigia e un camino. In tavola, risotto al vino rosso e semuda, agnello al dragoncello, capretto al forno, maialino da latte allo spiedo e cervo in salmi; conto 26 €, con Barbera o Cortese di Gavi.

9. La antiche botti della cantina del Crotto Isidoro, scavato nella roccia di Stazzona. 10. Un calice di bianco Domasino Terre Lariane igt, dai vigneti di Sorsasso, cantina pioniera del ritorno alla viticoltura sui terreni dell'Alto Lario. 11. Colazione con prodotti rigorosamente fatti in casa sulle tavole dell'Agriturismo Zertin, ex alpeggio dai muri di sasso in posizione panoramica, a 800 metri di altezza.



## 10 DOMASO

### Il vino ritrovato della cantina Sorsasso

In un tempo che si allontana sempre di più, sulle coste assolate dell'Alto Lario erano tanti i vigneti e gli oliveti, oggi abbandonati e lasciati alla riconquista del bosco. Daniele Travi, imprenditore locale, e la moglie Roberta rimpiangono quei filari e il verde tutto particolare delle foglie d'ulivo. E così, sulle pendici della costa di Domaso, in una conca che conserva il tepore del sole hanno reimpiantato vitigni e messo a dimora ulivi. L'azienda agricola **Sorsasso** imbottiglia, tra gli altri, il Vigne del Lago rosso riserva, con uvaggio di Merlot, Sangiovese e Croatina passato in barrique, il Vigne del Lago bianco, gradevole blend di Verdesa e Sauvignon, e il bianco Domasino Terre Lariane igt. La sua grappa di vinacce risulta intensa. L'olio Sorsasso, extravergine d'oliva Laghi Lombardi dop, è ottenuto dalla spremitura di olive di varietà Leccino e Pendolino. Per i suoi prodotti "pionieristici" la Sorsasso riceve spesso meriti riconoscimenti.



### Indirizzi...

**STAZZONA**  
Crotto Isidoro  
Via Vanzonico,  
0344/8.83.13

**Il Crottone**  
Via Vanzonico,  
0344/8.14.75

**PEGLIO**  
Agriturismo Zertin  
Strada per Bodone,  
331/6.50.58.22

**DOMASO**  
Cantina Sorsasso  
Via Gaggio 1 bis,  
0344/8.33.80