

IL MENSILE DEL **CORRIERE DELLA SERA**

Style

MAGAZINE

Ritratti

Rafael Medina Abascal,
superscapolo d'Europa

Impossibili

Diva Moretti Polegato

In società

Arrampicatori di classe

Interni

La mansardissima
di Piero Maranghi

Passioni

Giacca-maglione

Taverne

I crotti sui laghi

Festival

Venezia, registi, moda



olo Gasparrini

«...anno incasserò un miliardo di euro».
...ani, sconosciuti, partiti dal nulla.
...inano da imprenditori le economie
emergenti. Sono i

ader in Cina

00009>



andar per cena

di Mauro Remondino

PIQUADRO



Atmosfera d'altri tempi: la sala del Crotto del Sergente, a Lora, Como.

CROTTO E MANGIATO

Posto suggestivo (di solito a ridosso di splendidi laghi), temperatura ottimale, prezzi iper tenuti. A settembre si mangia qui: sotto volte naturali che, leggenda vuole, nascono da una frana. Nel piatto pesce d'acqua dolce, ma anche cervo o capriolo. Benvenuto autunno!

Si arriva in questo luogo incantevole percorrendo stradine che profumano di lago. Il Crotto del Sergente è diventato, nel tempo, un sicuro riferimento per chi viaggia e cerca un ristoro che appaghi palato e anima. Si cena in cantina, cosa che era, in origine, questo posto nato oltre 300 anni fa. Dimora per conservare salumi, cibo, vino, prima di evolversi in osteria. Oggi, dopo una attenta ristrutturazione, la pietra e i mattoni, i soffitti a botte, restituiscono connotati di buon ritiro per chi, qui, decide di sostare. In frazione Lora, in provincia di Como, **poco distante dall'imbarcadero**, tappa generosa per il pescato di lago e la sua magia. Massimo Croci, uno dei proprietari, accoglie il viandante da circa 12 anni, con i suoi quattro soci, in un clima di assoluta quiete.

Il pesce di lago è il protagonista assoluto della tavola sulla quale spiccano il salmerino in carpione, le alborelle fritte, l'immane missultino. Ma anche la tartare di trota salmonata e il lucioperca in pastella con salsa di rafano danno subito la giusta misura di questo posto piacevolmente tradizionale. Per chi siede a tavola la temperatura è giusta per questa fine estate, non si superano mai i 20-22 gradi sotto le antiche volte.

La cucina, per la maggior parte, è quella del territorio: d'ora in poi si trovano funghi, selvaggina, zucca e ottime materie prime. Naturalmente la proprietà si serve anche da altre zone, come ad esempio dal Trentino, da dove arrivano **cervo e capriolo**. Poi la passione dello chef, Riccardo Manzoni, fa il resto, come nel caso del manzo, altra superstar del ristorante. Il guanciale brasato al vino rosso con crema di patate è il piatto forte di questo cuoco 35enne, che prepara, tutto l'anno, anche gli **spiedini di carpaccio di manzo al lardo**. «Arrotolati e non, a cubetti» ci tiene a precisare Croci, che abbinata all'arte dell'accoglienza la bravura nella preparazione dei dolci. La sua coppa all'amaretto (mix di crema vaniglia, biscotti di Saronno e panna montata) e la torta di pere con scaglie di cioccolato non si dimenticano.

Si può sognare qui, a tavola, anche nei giorni feriali a pranzo, per chi è di corsa: tre tipi di piatto unico a partire dalla gettonata trilogia di riso sbollentato, con tagliata di manzo e verdura.

Il menu cambia ogni mese, lasciando **spazio alla creatività di cucina** e alla scelta tra cinque antipasti, altrettanti primi e secondi. «Tempo permettendo, si può cenare anche in terrazza» dice uno dei soci, Luca Chiarella, ma il fascino del crotto resta unico. Rimane un po' di mistero sul perché «del sergente»: gli storici dicono che tutta la zona era chiamata con quel nome ed escludono il possibile errore della sostituzione della prima «e» con la «o».

Per chi poi volesse approfondire l'esperienza del crotto a settembre, a Chiavenna, Sondrio, c'è **una sagra dedicata a questo tipo di luoghi** (dal 3 al 5, poi l'11 e il 12, www.sagradecrotti.it) che leggenda vuole nascessero da una frana. Da quei massi mal sistemati l'uomo ha saputo creare posti adatti al convivio, sfruttando le correnti d'aria che, incuneandosi tra la pietra, permettono temperature miti.

Crotto del Sergente

via Crotto del Sergente 13, Lora (Como)
tel. 031 283911. Prezzo medio (vino escluso):
30 euro. Giorno di chiusura: mercoledì
e sabato a pranzo.

Fresco, di posto e di piatto

La Crotta

piazza Roncas 4, Chambave (Ao), tel. 0166 46671.
Prezzo medio (vino escluso): 35 euro. Giorno di chiusura: giovedì.



Ecco il lungo viaggio culinario della crotta di Chambave e del suo chef, il 60enne Cleo Castelletta, nel cuore della Val-tournaise. Circondati dalle montagne a fine settembre, nelle giornate più fresche, un tocco di polenta da abbinare al carré di cervo, può essere il piatto giusto. Ma la delizia può arrivare dalla **zuppa alla valpellinente, preparata con pane nero, fontina, cavolo verza, brodo di carne**, prima di andare nel forno. Da abbinare magistralmente al sottiletto al bleu d'Aosta, un formaggio davvero speciale, con la sua caratteristica erborinatura, pasta morbida e compatta. Il vino è a portata di cantina. Bastano due passi, si può scendere nella cooperativa la Crotta di Vegneron, e scegliere tra le molte possibilità.

Grotto Sant'Anna

via Sant'Anna 30, Cannobio (Vb), tel. 0323 70682.
Prezzo medio (vino escluso): 30 euro. Giorno di chiusura: lunedì.



Vale davvero la pena una gita fuori porta e raggiungere la sponda piemontese del lago Maggiore per gustarvi il tramonto prima di raggiungere il ristorante. Al Grotto, all'Orrido di Sant'Anna, a Cannobio, nella provincia di Verbania, incontrerete l'affabilità di Giordano Celada e la bella determinazione dei due chef di cucina: Lorenzo Bava e Andrea Campise. A settembre **non mancano i funghi freschi**. Accompagnati alle tagliatelle possono davvero far restare positivamente sorpreso il più incallito gourmet. Il menu viene cambiato una volta al mese e la ricerca non abbandona mai lo staff di cucina. Con l'arrivo dell'autunno la selvaggina è uno degli elementi più richiesti dalla clientela rispetto alle altre opportunità.

Crotto Ombra

viale Pratogiano 14, Chiavenna (So), tel. 0343 290133.
Prezzo medio (vino escluso): 25 euro. Giorno di chiusura: martedì.



Proprio nell'area con il più alto numero di crotti, circa un centinaio, eccone uno che garantisce piacevolezza e qualità a tavola. La conduzione è familiare: Amerigo Crescenzo è in sala e in cucina c'è il figlio Michele, chef 30enne. Scegliete la selvaggina, anche se i due piatti forse più ricercati sono il salmi di cervo e i **medaglioni di capriolo accompagnati da un'imbattibile salsa di ginepro**. In questa galleria naturale, dove la temperatura si concilia bene con gli scampoli di fine estate, si possono gustare prodotti tipici e consolidati tra cui bresaola e formaggi di livello. La cantina è ben fornita, non poteva essere altrimenti in un'area dove i rossi spopolano. A disposizione degli avventori, una scelta tra circa 80 etichette.