



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 *baslutèl*, 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 guanciaie brasato al vino rosso e polenta, gli spiedini di fettine di manzo e lardo arrotolate e grigliate, il luccio perca 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 vellelinesi 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