

TURISMO & RISTORAZIONE

Ristorante Al Gallione, *Bodio Lomnago (VA)*

Il ristorante oggi l'albergo domani

Ferruccio Bertoglio vanta una lunga carriera di successo come direttore d'albergo. Quest'anno ha deciso di "tornare a casa" in Lombardia e assumere la direzione del ristorante Al Gallione di Bodio Lomnago limitrofo al Lago di Varese. La proprietà del ristorante ha in progetto la realizzazione di un albergo, Le Corti Lombarde

Antea Varallo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TURISMO & RISTORAZIONE



un clima ammorbidito dai bacini lacustri, rinfrescato nello stesso tempo dalle brezze che scendono dai monti utilizzando gli alvei dei torrenti e dei fiumi come autostrade ventose, dai primi rilievi prealpini di quell'immensa cordigliera, le Alpi, che chiude la penisola italiana in un abbraccio lungo ben 1200 chilometri dal Mar Ligure a Ovest al Mare Adriatico a Est. Bodio Lomnago, in provincia di Varese, si trova a pochi metri dal Lago di Varese, nel cuore di questa verdeggianti pianura prealpina. Un luogo ideale per andare a cavallo (sono presenti interessanti maneggi), un luogo ideale per trascorrere momenti di relax in riva al lago, un luogo ideale per staccare dalle città della pianura e ritagliarsi un'esperienza da grand gourmet: almeno questa è stata l'idea progettuale che ha portato alla nascita del ristorante Al Gallione (il nome della località) a Bodio Lomnago. Siamo a una cinquantina di chilometri da Milano (40 minuti in automobile approfittando dell'Autostrada dei Laghi), a 10 chilometri da Varese. Il locale è ospitato in un imponente edificio dalla forma di baita alpina, con travi e capriate triangolari in legno dipinte e a vista. L'ambiente che ne risulta è molto elegante, con gigantografie dedica-

te alla civiltà classica sulle pareti. Il ristorante ha 60 posti, che possono raddoppiare durante la bella stagione quando si dilata all'esterno. Prima di passare a tavola gli ospiti hanno a disposizione l'area bar e un'ampia sala soggiorno in cui aspettare i ritardatari e gustare una flute di bollicine o un drink a piacere.

“Proponiamo la cucina del territorio, del lago, della Lombardia, delle montagne che sono alle nostre spalle, del vicino Piemonte, dell'Italia più in generale” spiega Ferruccio Bertoglio, inappuntabile maître che accoglie e consiglia gli ospiti come un bonario padrone di casa. “La nostra cantina offre il meglio della produzione enologica italiana, dai produttori più conosciuti fino a produttori assai meno noti ma di certo con una qualità dei prodotti di livello superiore quanto particolare. I produttori cui ci rivolgiamo si chiamano Cà Del Bosco, Bellavista, Cantine Mezzacorona, Ferrari, Andreola, La Tordera, Le Brun Servenay, Bollinger, Moët & Chandon, Dom Perignon, Les Cretes, Cordero di Montezemolo, Pio Cesare, Icardi, Antoniolo, Angelo Gaja, Ceretto, Domenico Clerico, Le Fracce, Cà dei Frati, Mamete Prevostini, Nino Negri, Colterenzio, Tenute San Leonardo, Cantine Ce-

ci, Le Pupille, Antinori, Poliziano, Matroiani, Correggio, Tenuta San Pietro, Malavasi, Franz Hass, St. San Michael Eppan, Pieropan, Livio Felluga, Jermann, Podere Grecale, Cantine Lunae, Cantine D'Amico, Castello della Sala, Feudi San Gregorio, Quintodecimo, Marina Cvetic, Tenute di Capichera, Masone Mannu, Donna Fugata, Planeta, Zorzettig, Hauner. Nostro compito è cercare produttori che ci garantiscano materie prime di assoluta qualità. Il menù si qualifica per esempio con piatti come Sciatt di grano saraceno alla birra artigianale con veli di bresaola, Ravioli di pasta fresca ripieni di farina di mais mantecata al casera, Boccoccini di coniglio in umido con cubetti di guanciale e patate ratte, Panna cotta al taleggio con sformatino di pere, biscotto alle noci su croccantino di nocciole e spuma di gianduia. Alborella in carpione con verdure e aceto di lamponi, Risotto Carnaroli ai gamberi di fiume e pomodorini arrosto, Lavarello del lago con zuppeta di finocchi, polenta e melograno, La torta di pesche di Monate, con amaretti e salsa allo zenzero.”

Il ristorante Al Gallione è aperto tutti i giorni tranne il martedì.

© RIPRODUZIONE RISERVATA