

# Accenti parigini A PELLIO D'INTELVI

NELL'AMENA E VERDEGGIANTE VAL D'INTELVI SI TROVA LA FRAZIONE DI PELLIO, DEL NEONATO COMUNE DI ALTA VALLE INTELVI IN PROVINCIA DI COMO. IN UN ANGOLO SILENZIOSO, RIDENTE E IMMERSO NELLA NATURA CIRCOSTANTE DI QUESTA PICCOLA FRAZIONE AFFACCIATA SULLE ALPI LEPONTINE, TRA IL LAGO DI COMO E QUELLO DI LUGANO, È COLLOCATA LA LOCANDA DEL NOTAIO, CONOSCIUTA DA CHI, OLTRE ALLA CUCINA GOURMET, AMA ANCHE IL RELAX, GARANTITO DALLE BELLE E COMODE CAMERE DI QUESTA ANTICA DIMORA.

DI **GIACOMO NEWLIN**



**P**er gli sportivi poi c'è solo l'imbarazzo della scelta tra il golf, l'equitazione, il bike, il nordic walking ecc. Torniamo alla Locanda che, grazie alla mano elegante della titolare Simonetta Manara è diventata un luogo felice dell'ospitalità e della buona tavola. Qualcuno si chiederà: perché si chiama Locanda del Notaio? La risposta potrebbe essere semplice e cioè: perché il marito della titolare è un notaio. Voglio credere che dietro al nome vi sia una storia interessante, magari intessuta di leggenda, la storia secondo la quale nella bella dimora soggiornava un notaio con la sua famiglia, che offriva ospitalità ai viandanti. Tempi ormai passati! Veniamo alla buona tavola di cui è fautore il giovane chef Edoardo Fumagalli classe 1989 che quindi, non ancora trentenne ha già fatto importanti esperienze professionali a New York, Parigi e Regno Unito, esperienze che ha potuto mettere a profitto nella Locanda e guadagnarsi l'ambito riconoscimento della Stella Michelin. L'aperitivo lo prendiamo nella sala con piccolo bar e camino



scoppiettante in stagione, camino che poi ritroviamo anche nella bella sala ristorante. Il miglior aperitivo in un luogo dall'eleganza familiare è una coppa di Champagne o di Franciacorta abbinata ad alcuni deliziosi stuzzichini dello chef. Ci spostiamo per gustare la seguente godenda che dovrebbe farci capire la filosofia di Edoardo Fumagalli: Spuma di patate, uovo di quaglia poché al tartufo, crumble al cacao e quinoa soffiata; Tartare di scampi, composizione di verdure e salsa tiepida al cedro; Foie gras d'anatra, mango e rabarbaro; Gnocchi di patate arrosto, morchelle al Vin Jaune e ricotta di pecora stagionata; Ravioli di prezzemolo, alette di cappone e salsa alle ostriche; Gambero carabiniere, animelle di vitello, croccante alle alghe e insalatina aromatica; Mousse di cioccolato al cardamomo e arancia. Un tripudio di sapori ben distinguibili con accostamenti equilibrati per una cucina personalissima, in cui comunque la tradizione rimane alla base e dove gli accenti provengono in parte dalle esperienze fatte, specialmente in Francia ed in particolare presso il ristorante pluristellato Le Taillevent di Parigi sotto la guida del rinomato chef Alain Solivères. Dall'esperienza francese Edoardo ha portato alla Locanda una preparazione straordinaria che è difficile trovare dalle nostre parti "Le Canard à la presse", una preparazione che nell'alta gastronomia è regina di eleganza e

che proviene da un'antica ricetta della tradizione parigina. L'occasione per gustare questa spettacolare preparazione eseguita davanti al cliente la si può certo trovare e ne vale la pena. Le etichette presenti in cantina possono soddisfare qualunque palato e qualunque "wine lover". D'altronde il perfetto accostamento del cibo con il vino è prerogativa indispensabile per la riuscita di un incontro conviviale a tavola. Un plauso va anche a Damiano Bonomi, 28 anni, chef pâtissier che con pani e grissini fatti in casa e soprattutto con le sue dolcezze conquista tutti gli ospiti, non solo le signore! 

LA LOCANDA DEL NOTAIO

Via Pian delle Noci 22

22020 Pello Intelvi (CO)

T. +39 031 842 7016

www.lalocandadelnotaio.com

