



## RISTORANTE "I TIGLI IN THEORIA"

Via A. Bianchi Giovini 41  
22100 Como  
Tel. +39 031 305 272/+39 031 301 334  
www.intheoria.it  
info@theoriagallery.it

## UNA CENA NELLA DIMORA DEL VESCOVO



DI **GIACOMO NEWLIN**

IL PALAZZETTO BRANDA CASTIGLIONI NEL CENTRO DI COMO, CHE OGGI OSPITA IL RISTORANTE STELLATO MICHELIN "I TIGLI IN THEORIA", FU FATTO EDIFICARE PER SUA DIMORA, DALL'OMONIMO VESCOVO NEL XV SECOLO.

Oggi, grazie alla lungimiranza dell'imprenditore Giovanni Maspero, l'edificio è rinato a nuova vita, complice un'attenta e conservativa ristrutturazione che ha valorizzato il fascino storico e suggestivo del posto. Entrando, ciò che cattura subito l'attenzione è il pregevole e originale soffitto a cassettoni, che si integra armoniosamente con il sobrio e nello stesso tempo elegante arredamento del ristorante, arricchito da proposte espositive di stile contemporaneo che periodicamente colorano le pareti. Attualmente sono esposti dipinti della pittrice russa Irina Katchanova che riflet-



tono il suo fascino per gli impressionisti ed i postimpressionisti. La cucina è affidata allo chef Franco Caffara che può vantare una stella Michelin, largamente meritata grazie alla notevole esperienza maturata, che si basa sugli insegnamenti della tradizione e sulla profonda conoscenza della materia prima. Materia prima che ovviamente viene scelta col criterio della massima qualità e trattata secondo le tecniche più innovative, con il risultato di piatti raffinati, mai banali e pieni di gusto. In un'atmosfera che si può definire di sapori e di arte, connubio affascinante per chi vuole vivere un momento ricco di piacevoli sensazioni, lo chef, coadiuvato dal sous chef Dome-

nico Furlano e dallo chef patissier Andrea Zerboni, corteggiano l'ospite con pietanze che seguono primariamente la stagionalità dei prodotti utilizzati, in cui i sapori, uniti in equilibrio tra loro, si percepiscono in modo netto, mentre la presentazione dei piatti, mai esagerata, non distoglie l'attenzione dalla pietanza stessa, anzi la esalta. Ecco alcuni esempi degustati, che hanno riscosso un plauso convinto e che quindi vale la pena citare, poiché sono esemplificativi del concetto enunciato: interpretazione di un fungo porcino (stagionale); scampo di Sicilia, animella di vitello, carciofo, liquirizia e chele fritte. Tagliolino, aragosta Tristan da Cunha, colatura

di datterini, prezzemolo (un piatto straordinario nella sua semplicità – si fa per dire- con la tenera e saporosa aragosta, che evoca sia le imprese epiche di un grand'uomo, sia il suo oblio, dato che il crostaceo proviene dall'isola di Sant'Elena); Tartare di Vicciola piemontese allevata a nocciole e gelato salato di nocciole. In conclusione la passione del "gastrosofo": Soufflé al cioccolato (Guanaja 70%) e uova di selva. Chi desidera valorizzare ulteriormente la piacevolezza dell'esperienza gastronomica, il consiglio è di scegliere un tavolo nella saletta dove si può osservare di là del vetro la linda cucina con la relativa brigata al lavoro in perfetto coordinamento e armonia. Dalla carta dei vini, in cui primeggiano etichette di pregio della produzione vinicola delle regioni italiane più vocate, nonché diverse etichette estere scelte con competenza, il sommelier Fausto Ferrario incanala la scelta dell'ospite verso un felice connubio cibo-vino. I giorni di apertura del ristorante "i Tigli in Theoria" vanno da martedì alla domenica a pranzo. La prenotazione è vivamente raccomandata. Il locale dispone inoltre di un elegante Lounge Bar per piacevoli momenti di relax. 

