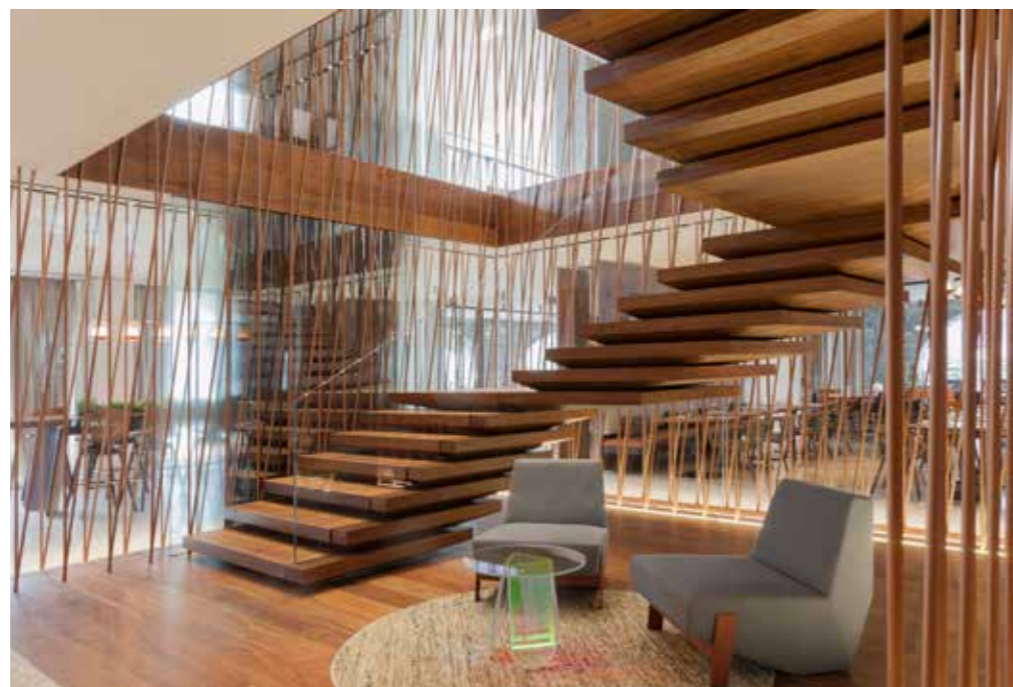


INCANTO LACUSTRE

UN LUOGO IDEALE PER PERDERSI
NELLE PIACEVOLEZZE DELLA VITA

DI **GIACOMO NEWLIN**



RISTORANTE BERTON AL LAGO
HOTEL "IL SERENO"
Via Torrazza 10
IT-22020 Torno (CO)
T. +39 031 547 78 00
www.serenohotels.com

Torno è un piccolo Comune della provincia di Como, che vanta un'interessante storia ricca di vicissitudini, che risale all'epoca pre-romana. Affacciato sulla sponda interna del Lario a sette km. da Como, Torno dal 2017 accoglie una struttura alberghiera a 5 stelle lusso "Il Sereno", di nome e di fatto, dallo stile architettonico

unico, anche nell'arredamento interno, situata possiamo dire "pieds dans l'eau", le cui stanze, tutte, sono provviste di un'esclusiva vista lacustre, con sulla riva opposta Cernobbio e Moltrasio. Non mi soffermo sulle amenità di questo prestigioso albergo, poiché desidero accennare alla sua ristorazione. Va da sé che in un resort del genere doveva trovare spazio un ristorante altrettanto di prestigio il "Berton al Lago". Andrea Berton per chi non lo sapesse è uno chef cinquantenne originario del Friuli, che dopo numerose e importanti esperienze professionali in locali stellati, apre nel 2013 a Milano un ristorante che porta il suo nome e che presto ha ottenuto la stella Michelin. Dopo qualche anno inizia la collaborazione con la proprietà dell'Hotel "Il Sereno" e dà la sua impronta al ristorante "Berton al Lago" per il quale anche qui ottiene la stella della guida rossa, con la conduzione dello chef Raffaele Lenzi. Per i suoi menu Raffaele, che non lascia spazio



all'improvvisazione ma mette a frutto l'esperienza e la formazione maturate da Berton, si ispira in particolare, ma non solo, ai prodotti, anche di nicchia, che la regione e la zona di Torno e del lago offrono: dalle erbe aromatiche ai formaggi, dalle carni ai pesci di lago, senza dimenticare, per gli accostamenti, le più pregiate produzioni vinicole della Valtellina. Il tutto condito con un estro ed una sensibilità negli accostamenti che rendono esclusiva e godibile ogni singola pietanza. Nulla è lasciato al caso, anche il pane, che spesso in Italia rappresenta un neo

della ristorazione, qui da Berton al Lago è fatto in casa con il lievito naturale, insieme ai grissini e alle deliziose sfogliatine. Un esempio delle proposte suggerite dallo chef e da noi assaggiati con grande soddisfazione, sono i piatti del menù degustazione chiamato "Fidarsi" e ci mancherebbe altro: Pane, pomodoro e misticanza; Salmerino in brodo; Funghi cardoncelli, radice di loto e pesto di menta; Sgombro marinato, cipollotto e taccole; Spaghetti al pistacchio e ravanelli; Raviolo arrostito e maialino; Lavarello alla mugnaia e alghe; Agnello, peperoni, borragine



e ciliegie; Sorbetto di acetosa, bergamotto e Saint Germain. Un fuoco d'artificio di sapori e accostamenti equilibrati, garanzia di una scuola che non lascia nulla al caso. Sulla carta delle vivande trovano posto anche piatti specie della tradizione italiana preparati a regola d'arte, ne cito solo alcuni tra i tanti come: Il vitello tonnato con i capperi; I garganelli con ragù alla bolognese; Il controfiletto di manzo e patate arrosto e per terminare i gelati e il Tiramisù. Va da sé che in questo magico luogo la carta dei vini sia adeguata ad ogni esigenza di abbinamento e ad ogni preferenza. Il valore aggiunto del "Berton al Lago" e di tutta la struttura de "Il Sereno", è poi rappresentato dal personale, che accoglie l'ospite con un garbo e una squisitezza di modi che rende il momento conviviale un'esperienza unica, quindi un plauso all'impostazione data dalla proprietà, la famiglia Contreas e a tutti coloro che seguono con professionalità e coinvolgimento un'impostazione vincente, dalla direzione alle brigate di cucina e di sala. 