

Cinque stelle a tavola La Michelin scopre i ristoranti di Como

Due nuovi locali in guida, oltre ai tre già presenti
La prima volta della città con i "Tigli a lago"
Riconoscimento al "Da Candida" di Campione

RAFFAELE FOGLIA

Brillano le stelle in provincia di Como. Stelle di buona tavola, alla faccia di chi pensa che in riva al Lario si mangi sempre male.

Le stelle sono quelle che rappresentano le eccellenze della Guida Rossa Michelin, la più importante e storica pubblicazione su alberghi e ristoranti presentata ieri a Milano. E che da sempre rappresenta una sorta di "classifica" per la cucina italiana.

La Michelin quest'anno ha dato grande fiducia alla ristorazione comasca: le stelle, dalle tre dello scorso anno, sono diventate ben cinque.

Capoluogo anche gastronomico
Un risultato ottimo, visto che i ristoranti premiati con una stella in tutta Italia sono 261, con due sono 39 e con tre sono 7, per un totale di 307 locali.

Le nuove entrate sono i ristoranti "I tigli a lago" di Como, con lo chef **Franco Caffara**, e "Da Candida" di Campione d'Italia, chef **Bernard Fournier**. Oltre tutto quello dei "Tigli" rappre-

senta un risultato storico: nessun ristorante in città era mai riuscito a ricevere questo prestigioso premio. Per Da Candida, invece, si tratta di un gradito ritorno, visto che già qualche anno fa poteva vantarsi della ambita stella, grazie anche alla passione e alla bravura di Fournier che aveva portato a Campione l'eleganza della cucina francese, soprattutto per quanto riguarda il foie gras.

I due si aggiungono al "Mistral del Grand hotel Villa Serbelloni" di Bellagio, con la cucina molecolare di **Ettore Bocchia**, al "Cantuccio" di Albavilla, guidato dal bravo **Mauro Elli** che unisce prodotti comaschi a innovazione, e alla "Locanda del Notaio di Pellio Intelvi", chef **Sara Prelleruti**.

Como, con questi risultati, riesce anche a guadagnarsi sul campo il "titolo" di capoluogo gastronomico della nuova provincia: Varese, infatti, conferma le tre stelle dello scorso anno, così come Lecco, che mantiene le sue due. Como con cinque stelle conquista il primato.

Il ristorante I tigli a lago, oltre alle difficoltà che tutto il mondo della ristorazione ha dovuto affrontare in questo periodo di crisi, ha dovuto superare anche un altro ostacolo, quello dei tormentati lavori sul lungolago, con il cantiere su viale Geno che non ha certo aiutato i clienti ad avvicinarsi al piccolo locale di via Coloniola. Difficoltà superate con la qualità.

La rivincita lariana

«È un'emozione indimenticabile - ha raccontato Franco Caffara - Certo, ci pensavamo alla stella e abbiamo lavorato tanto. Questa è anche la dimostrazione che a Como non si mangia male. Ci sono tanti colleghi che lavorano bene. Ci vorrebbe più collaborazione da parte di tutti, però, invece di continuare a massacrare la ristorazione comasca». A buon intenditore, poche parole. ■

Sul sito web
IL COMUNICATO UFFICIALE
DELLA MICHELIN
E LE STELLE IN ITALIA
→ laprovinciadicomodo.it



Tra i migliori d'Italia

1. Da sinistra, lo chef dei Tigli a Lago Franco Caffara, il suo secondo Sedat Aydilek e il maître Silvio Banchi. 2. Bernard Fournier, Da Candida. 3. Enrico Crippa, chef tre stelle del ristorante Duomo ad Alba

Paratie galleggianti Tra un mese il prototipo

Un muro che si gonfia automaticamente da posizionare sul lungolago al posto dei panconi (barre di alluminio da mettere manualmente in caso di esondazione). L'idea del professore comasco **Edo Gilardi**, professore comasco, poi progettata dall'ingegnere **Andrea Pedretti** che lavora per la società svizzera Airligh, è ormai in fase avanzata.

Lo stesso Gilardi fa sapere che «tra un mese sarà pronto il prototipo» e che «a gennaio sarà effettuato un test al quale verrà invitato anche il sindaco **Mario Lucini**».

Il nuovo sistema - che Gilardi aveva sottoposto anche a Regione Lombardia - è in sintesi costituito da una serie di salsicciotti che, a comando, si gonfiano riempendosi d'acqua diventato un muro. Vanno interrati a 50 centimetri di profondità e serve una larghezza di 80 centimetri e il sistema autogonfiante quando è a riposo, cioè chiuso, non ha alcun impatto ambientale. Per proteggere il lungolago di Como servono due ore e due persone con manutenzione da eseguire una volta l'anno.

Il progetto è in fase di studio anche per i laghi di Locarno e Lucerna e proprio in Svizzera ci sarà il primo test a gennaio. Formalmente il sistema non è stato preso in considerazione né dall'amministrazione comunale né da quella regionale, ma l'idea sta procedendo oltre confine. Non è escluso, però, che lo stesso sindaco possa effettivamente decidere di partecipare personalmente alla prova di gennaio. ■ G. Ron.

Crippa nei magnifici sette Aveva studiato al Cfp

La sua strada nel mondo della cucina era partita da Como, dal Centro di Formazione Professionale di Monte Olimpino. E ora è uno chef con tre stelle sulla giacca.

Enrico Crippa, nato a Viganò Brianza in provincia di Lecco, è uno dei sette migliori cuochi d'Italia. Il ristorante Piazza Duomo, ad Alba, in provincia di Cuneo, di proprietà della famiglia Ceretto,

è stato premiato dalla Michelin. E pensare che il quarantenne cuoco voleva iscriversi al corso di pasticceria, ma le iscrizioni erano già chiuse. «Da chi ho imparato? Da piccolo vedeva cucinare mio nonno paterno a Vegguggio». Poi le esperienze con Gualtiero Marchesi, Michel Bras e Ferran Adrià. E infine l'arrivo ad Alba. E i risultati sono arrivati. ■ R. Fog.