Nella baia di Parè il gioiello di una villa patrizia oggi hotel e ristorante di prestigio che punta sulla stella di un nuovo chef

VALMADRERA (rch) Una passione di famiglia. Villa Giulia, 12 camere gioiello affacciate sul lago di Lecco, ed il suo ristorante Al Terrazzo sono legati a doppio filo alla famiglia Pagani che, intuite le potenzialità della villa patrizia, ha prima sognato e poi realizzato una delle più suggestive location del Lago di Como. La terrazza sul lago, il parco ottocentesco con l'antico pozzo, gli affreschi originali, fanno di Villa Giulia un luogo incantato ed accogliente. Una direzione che oggi è squisitamente femminile, a gestirlo sono infatti mamma Albertina e le due figlie Claudia

Sotto, il nuovo chef de Il Terrazzo, Giampaolo Civitillo, 39 anni, che ha curato personalmente con la famiglia Pagani il restyling della cucina

nostri». Civitillo ha infatti disegnato il restyling delle cucine e studiato un nuovo menù che coniuga innovazione e tradizione. «La nostra clientela ha attese molto alte sulla nostra cucina - sottolinea Manuela - Cerca i cibi della tradizione, che non possono mancare, ma Giampaolo ha saputo trovare il mix giusto». Nuove consistenze, metodi di cottura differenti, una selezione accurata delle materie prime, rigore, precisione ma anche tanta creatività: la cucina di Civitillo è audace negli accostamenti, ma sempre equilibrata, grazie ad un pa-

Il terrazzo sul lago di Como dove i sapori si sposano tra tradizione e innovazione

legati a doppio filo alla famiglia Pagani che, intuite le potenzialità della villa patrizia, ha prima sognato e poi realizzato una delle più suggestive location del Lago di Como. La terrazza sul lago, il parco ottocentesco con l'antico pozzo, gli affreschi originali, fanno di Villa Giulia un luogo incantato ed accogliente. Una direzione che oggi è squisitamente femminile, a gestirlo sono infatti mamma Albertina e le due file Claudia e Manuela, mentre papà Alessandro, vincitore del Cuoco d'oro, supervisiona e si gode il meritato successo. Albertina, Claudia e Manuela hanno tre caratteri diversi, ma insieme sono una squadra perfetta. «Non è sempre facile – spiega Manuela - ma troviamo il modo di prendere le decisioni insieme».

Chi arriva a Villa Giulia rimane stregato dalla bellezza del luogo, ma anche dall'atmosfera e dall'accoglienza. Professionalità e discrezione, come si richiede ad un hotel di livello, ma anche calore e passione per il proprio lavoro. L'hotel e il ristorante hanno appena riaperto i battenti dopo le chiusure per la pandemia, ma qui in realtà le attività non si sono mai fermate. «Chi si ferma è perduto, dice sempre mia madre – spiega sorridendo Manuela – ed ha ragione. Durante il lockdown abbiamo investito, rinnovato le cucine e fatto interventi di manutenzione, come ogni anno e ci siamo preparati per la riapertura». Un lavoro che ha certamente pagato: la stagione wedding 2021 è sold out e se volete sposarvi qui nel 2022 conviene affrettarsi a prenotare.

Tra le novità di questa stagione c'è **Giampaolo Civitillo**, il nuovo chef, 39 anni, nato a Como da genitori argentini, appassionato di cucina sin dal piccolino, quando la domenica si cucinava in famiglia, impastando, sperimentando, assaggiando. Un gioco meraviglioso che è divento prima una passione e poi una professione. «Credo che un piatto debba risvegliare un'emozione, un ricordo», spiega. Autorevole ma non autoritario, è convinto che un bravo chef debba saper essere anche psicologo: «Non amo chi sbraita in cucina. L'armonia e l'efficienza nella brigata sono fondamentali, ma non si ottengono alzando la voce».

«Con Giampaolo è stato amore a prima vista – dice Manuela – ci siamo conosciuti prima del lockdown ed abbiamo deciso di dare vita ai suoi sogni che erano anche i nostra cucina - sottolinea Manuela – Cerca i cibi della tradizione, che non possono mancare, ma Giampaolo ha saputo trovare il mix giusto». Nuove consistenze, metodi di cottura differenti, una selezione accurata delle materie prime, rigore, precisione ma anche tanta creatività: la cucina di Civitillo è audace negli accostamenti, ma sempre equilibrata, grazie ad un palato educato professionalmente, ma anche curioso di gusti e sapori e ad una ricerca continua. «Non bisogna smettere di studiare, di cercare – spiega – ogni anno trascorro un mese all'estero spesso nel sud est asiatico, alla ricerca di sapori e spezie da reinventare e poi leggere sperimentare».

Fiducia, passione, studio e tanto lavoro: sono questi valori il terreno su cui Civitillo e la famiglia Pagani si sono incontrati. Scegliere di pranzare o cenare qui è un'esperienza: una delizia per gli occhi e gli altri sensi, un viaggio nelle emozioni e nei luoghi del cuore.

Chiara Ratti

L'hôtellerie non una semplice professione, ma una scelta di vita per la famiglia Pagani

Villa Giulia, un sogno realizzato con determinazione

VALMADRERA (rch) Vocazione, passione, dedizione, preparazione. L'hôtellerie non è una semplice professione, è una scelta di vita. Lo sa bene la famiglia Pagani che dagli anni Ottanta ha legato il suo destino a Villa Giulia, l'incantevole boutique hotel affacciato sulla baia di Parè. «A saper guardare lontano è stato papà Alessandro, che ha intuito le potenzialità della villa – spiega **Manuela Pagani** – Non era come la vediamo ora. Sono necessari interventi continui per conservare gli affreschi originali ed alcuni pezzi davvero straordinari, come il camino ricavato da un unico pezzo di marmo, e nel frattempo offrire agli ospiti ambienti confortevoli». A tenere saldamente le redini oggi è mamma Albertina, milanese d'origine, a fianco di Alessandro sin dalle prime esperienze di ristorazione a Cremeno e poi al Nuovo ed al Larius. «Questa villa è la nostra vita» dice, e lo è davvero: qui la famiglia Pagani vive ed ha costruito il proprio presente con determinazione. Ha saputo trasformare un sogno in una splendida realtà. I coniugi Pagani hanno trasferito la loro passione anche alle figlie, Claudia e Manuela che rappresentano il presente ed il futuro di Villa Giulia. «Sin da bambine consociamo questa realtà ed abbiamo imparato le regole dell'accoglienza, la discrezione, l'attenzione al cliente, il sorriso aperto che mette chi arriva a proprio agio». Ma vocazione e passione non sono sufficienti: occorrono preparazione ed esperienza. Le due ragazze Pagani hanno costruito con cura il proprio curriculum prima di impegnarsi nell'attività di famiglia. Claudia, che oggi si occupa del banqueting, ha frequentato l'école hotelière di Losanna e fatto esperienza all'estero; Manuela si è laureata in lingue e management alla Cattolica e ha fatto la sua gavetta a Villa d'Este e Villa Serbelloni.

La famiglia Pagani, mamma Albertina, le figlie Manuela e Claudia, e papà Alessandro