GIORNALE DI MERATE
MARTEDÌ 26 APRILE 2022

GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 25 APRILE 2022

Raffaella Di Gennaro e Esa Secca illustrano gli obiettivi della bellissima struttura di Mandello

Villa Lario Resort, una ripresa luxury

MANDELLO DEL LARIO (gcf) Gli ultimi dati statistici confermano come la voce "turismo", sul ramo lecchese del Lario, abbia dato segnali confortanti di ripresa verso il dopo pandemia. Ed è quello che si auspica anche nella struttura ricettiva più prestigiosa del lago e cioè Villa Lario Resort di Mandello: dal 2021 un raffinato 5 stelle con le sue sette luxury suite. Camere "dedicate" alle località più caratteristiche del Lario (Bellagio, Varenna, Dervio, Oliveto e Mandello), fatta eccezione per le due in darsena che portano i nomi dei venti tipici del ramo lecchese (Breva e Tivano).

La stagione 2022 è vista, da **Raffaella Di Gennaro** ed **Esa Secca**, le due titolari di Villa Lario Resort, come quella del definitivo rilancio dopo due anni veramente difficili.

«Il 2020 in piena pandemia da Covid-19 – spiega Esa Secca – è stato un anno orribile. Nonostante questo abbiamo aperto, nei limiti del consentito, per dare un segnale che noi "c'eravamo" anche se è mancata tutta la clientela inglese e soprattutto americana. Nel 2021 con il riconoscimento delle 5 stelle e l'allestimento di due nuove suite in darsena a pelo d'acqua con vista mozzafiato speravamo di poter ripartire in pieno ma ancora una volta abbiamo dovuto fare i conti con la pandemia aprendo da giugno con un incremento però di italiani. Clientela che lasciava trasparire la voglia di uscire da un tunnel lunghissimo concedendosi anche alcuni lussi che normalmente magari non rientravano nel budget. Certamente i numeri però non sono stati quelli che potevamo realizzare in altre condizioni».

Ed eccoci alla nuova stagione. Un 2022 che dovrebbe segnare il ritorno ad una normalità sia pure "vigilata".

«I due anni difficili – spiega Raffaella Di Gennaro – non sono stati però totalmente negativi: ci sono serviti per raccogliere le indicazioni della clientela per poterci così riproporre con novità anche per il 2022. Villa Lario Resort, del resto, in questi due anni difficili non si è fermata anzi ha investito molto andando in controtendenza rispetto alle difficoltà del momento. Ed anche ora, ad inizio stagione 2022, ci proponiamo con una novità puntando su un'offerta di alta qualità con l'ape-

Grazie ai nuovi investimenti lo staff di Villa Lario o

LA SFIDA DI CHE

MANDELLO DEL LARIO (gcf) Sul suo profilo di presentazione il lecchese **Luca Mozzanica**, 44 anni, chef executive del ristorante "Amandus" di Villa Lario Resort, scrive: «La mia cucina non è un segreto, ma un'esperienza. Creatività, studio e ricerca la contraddistinguono. E' in questo contesto che vorrei regalare emozioni uniche».

Così in punta di piedi, con molta umiltà e grande professionalità, Luca Mozzanica, cresciuto nel rione lecchese di Maggianico, è pronto a lanciare la sua sfida per una cucina di alta qualità dove l'esaltazione della materia prima avrà una parte fondamentale.

Sorride Mozzanica ripensando a quei mesi del 1994 quando poco più che ventenne, dopo la Scuola Alberghiera di Casargo, entrava per uno stage nella cucina del ristorante "Griso" di Malgrate, della famiglia Gobbi, dove il "re" incontrastato era il grande chef "stellato" **Claudio Prandi**.

«Sono ricordi bellissimi – spiega Mozzanica – e Prandi un maestro impareggiabile. Si ci ripenso sembrano passati anni luce anche come modo di interpretare la cucina. Ma per la mia formazione sono stati anni

rura del ristorante gourmet vista lago "Amandus" affidato alla creatività dell'executive chef **Luca Mozzanica**».

Amandus (dal latino "amabile", "da amare") non è stato scelto a caso. Infatti il toponimo di Mandello molto probabilmente deriva, dall'antroponimo latino Amandus o dal corrispettivo femminile Amanda.

«Perché questo nuovo investimento in un momento difficile e anche rischiando? Perché – risponde Esa Secca – innanzitutto abbiamo voluto puntare sull'alta ristorazione per dare un qualcosa di esclusivo a questo ramo del lago e poi perché abbiamo cercato di andare incontro alle esigenze di una clientela sempre più raffinata che ama il nostro territorio ma anche un servizio di lusso tutto compreso. E devo dire che la risposta è stata già confortante perché abbiamo già prenotazioni sino a fine stagione con anche il ritorno della clientela d'oltre oceano».

Un investimento importante sul territorio che ha portato anche ad un conseguente aumento dell'occupazione di Villa Lario Resort che oggi può contare su 25 dipendenti.

IEF MOZZANICA CON IL RISTORANTE "AMANDUS"

Lo chef lecchese Luca Mozzanica, allievo di Claudio Prandi, propone una cucina internazionale per i clienti del bellissimo ristorante Amandus

importantissimi».

Veniamo al dunque con la sfida di "Amandus". Da Mozzanica ci facciamo raccontare come imposterà la sua cucina in riva al lago per palati raffinati e competenti. «Tenendo presente anche il target che oltre al ristorante frequenterà Villa Lario Resort punterò su una cucina internazionale ma tenendo però come filo conduttore i piatti della tradizione mediterranea. Nella stagione calda punterò più sul pesce sia di lago che di mare e verso l'autunno sulle carni e i piatti di quel periodo».

Mozzanica avrà nel suo "regno" un gruppo di collaboratori giovani e motivati ed in sala la competenza o lo stile del "maître", ormai mandellese a tutti gli effetti, **Sergio Miccoli**. Dicevamo di cucina internazionale di "Amandus" - aperto a tutti per cena e non solo per i clienti della Villa – con però una prerogativa che è un po' nello stile dello chef: «Sì la mia cucina si basa principalmente sul "rispetto" delle materie prime di qualità. Cosa significa questo? Significa che alla base c'è un lavoro importante affinché i sapori si "sentano" quando si degusta un piatto e non vengano camuffati oppure uno abbia la prevalenza sull'altro. Per me tutto ciò è molto importante. Anche per questo facciamo tutto noi in casa: dalla panificazione alla pasticceria, per dare continuità alla nostra filosofia di fare ristorazione».

Che dire altro se non augurare tanta fortuna ad uno che lecchese "doc" in corsa, non lo citiamo per scaramanzia, per qualcosa di importante.