Grande traguardo per titolari e brigata, composta da esperti e giovani ambiziosi, del ristorante hotel valmadrerese

Al Terrazzo torna sulla Guida Michelin

Lo chef: «Abbiamo brindato alla notizia, ma ora le aspettative sono grandi e ci spronano a mantenere un livello alto»

VALMADRERA (rf3) Grande soddisfazione per il ristorante Al Terrazzo dell'hotel Villa Giulia di Valmadrera, riconfermato nei giorni scorsi sulla prestigiosa Guida Michelin.

«Quando ho ricevuto la mail sono corsa a chiamare lo chef – ha raccontato **Manuela Pagani**, proprietaria insieme alla sorella **Claudia** di Villa Giulia, la storica location che ospita la struttura ricettiva – E' stata una bella soddisfazione». A commentare con entusiasmo anche lo chef **Nicholas Alborghetti**: «Abbiamo subito brindato alla notizia, ora siamo spronati a migliorare sempre di più per mantenere il risultato ottenuto». «All'interno di un signorile albergo di fine '800 affacciato sul lago, il romantico ristorante offre bellissimi scorci dalla sua panoramica terrazza e una cucina dai connotati nazionali, elaborati con un tocco di modernità e fantasia». Così si legge sulla versione online della Guida Michelin, sulla quale il ristorante è stato inserito a inizio febbraio, e sarà presente anche sulla guida cartacea nella prossima ristampa di fine anno. La villa patrizia del 1867, di proprietà di una famiglia aristocratica, è stata acquistata e ristrutturata completamente da **Alessandro Pagani** e dalla moglie **Albertina Ramella** nel 1983, rendendola un ristorante hotel di charme, attualmente conosciuto e apprezzato in Italia e all'estero. Il giovane chef Alborghetti, classe 1996, di origini lecchesi e brianzole, è un ex alunno del Cfpa di Casargo. E' a Villa Giulia da inizio 2022, insieme alla sua brigata composta dallo storico chef **Mirco Zanlorenzi** e da altri giovani e ambiziosi cuochi: **Davide Tagliabue, Inger Kala** e **Matteo Casiraghi**. «Siamo come una grande famiglia» ha puntualizzato la titolare.

«Il ristorante ci ha assunto in blocco – ha scherzato il giovane chef – Ci siamo trovati subito bene, il che non è facile perché si tratta di un settore complicato, con turni di lavoro lunghi, fatti di stress e tensione».

«Di squadre ne abbiamo conosciute tante – ha fatto eco Manuela Pagani – ma loro sono davvero un gruppo unito e rispettoso della proprietà. Ci è piaciuta anche la loro umiltà: i risultati che hanno ottenuto se li sono guadagnati applicandosi con dedizione e amore per il loro lavoro».

Qui sopra le titolari di Villa Giulia, a fianco la brigata del ristorante Al Terrazzo

Al Terrazzo propone un menù che guarda alla tradizione ma anche all'innovazione e all'armonia di colori e sapori: «Partiamo dalla cucina del territorio, rivisitata in chiave moderna con molta attenzione alle materie prime – ha spiegato lo chef – Nella nostra brigata abbiamo origini diverse e da queste prendiamo degli spunti per le nostre ricette».

«Sicuramente non abbandoneremo mai lo storico risotto con il pesce persico, che è il piatto della tradizione lariana per eccellenza, ma cercheremo di portare l'ospite ad assaggiare anche altre invitanti proposte» ha sottolineato la proprietaria.

Parlando dell'andamento dell'attività nel periodo post Covid, la titolare ha spiegato: «Durante la pandemia abbiamo chiuso come tutti, ma non siamo stati fermi: abbiamo ristrutturato le cucine, un lavoro che avevamo già in programma ma che, essendo sempre aperti, non riuscivamo mai a realizzare. La scorsa stagione è stata ricca di eventi e matrimoni. Nonostante gli aumenti di costo delle materie prime e delle utenze degli scorsi mesi, abbiamo sempre mantenuto i nostri prezzi costanti, senza rinunciare alla qualità. Abbiamo anche molti clienti stranieri, qui in vacanza o per visite di lavoro, e abbiamo anche notato che si è alzato il livello dei turisti: ora hanno un palato più fino e vogliono sperimentare di più. Inoltre la vicina fermata del traghetto è comodissima: permette di visitare il lago senza dover usare la macchina».

Questa stagione parte bene per il ristorante valmadrerese: ci sono già tante prenotazioni per il periodo pasquale e per la prossima estate. Le proprietarie e la brigata hanno grandi obiettivi per il futuro: «Il sogno più grande non si può nominare per scaramanzia ma, sicuramente, ci impegneremo a mantenere il livello raggiunto e migliorare con il tempo, regalando ai nostri clienti esperienze da ricordare sulle nostre Terrazze».

Federica Rota