Rassegna stampa
11-12-13 novembre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

13 novembre 2023

C'è un po' di lago nel successo dell'Altavilla di Bianzone, premiata lunedì scorso nell'ambito di Golosaria

Locale valtellinese tra le migliori trattorie d'Italia grazie anche allo chef bellanese Giacomo Nogara

BELLANO (brc) Un riconoscimento prestigioso. Di più, una vera e propria «investitura» che premia la qualità. L'Altavilla di Bianzone è stata infatti inserita tra le migliori dieci trattorie d'Italia. Un premio che è stato consegnato ad **Anna Bertola**, che da tempo porta avanti una tradizione familiare visto che il locale - un punto di riferimento per la qualità della ristorazione valtellinese - era stato acquistato dai suoi genitori nel lontano 1958. E che la valtellinese divide con il suo cuoco, **Giacomo Nogara**, bellanese doc e cittadino del mondo, che sul ramo lecchese del lago è conosciuto per aver gestito per anni il ristorante La Pesa Vegia e in Brianza (dove vive, a Nibionno) per essere stato executive chef del ristorante I Melograni presso il Relais la California. E che è approdato in Valtellina nel luglio scorso, al termine di un'esperienza come chef nel Principato di Monaco.

Un connubio, quello Tra Anna Bertola e Giacomo Nogara, che è stato apprezzato da **Marco Gatti** (che insieme a **Paolo Massobrio** è il punto di riferimento di Golosaria) durante la sua visita all'Altavilla.

«Quando è stato da noi a cena, Gatti ha lodato la qualità delle materie prime, la presentazione, l'accoglienza, la capacità di raccontare il territorio non solo attraverso i piatti, la proposta di vini a bicchiere - racconta Anna Bertola - E aveva aggiunto che tra noi aveva riscontrato una bella collaborazione, una sorta alchimia che non sempre si trova in un locale».

E proprio per questo motivo, accanto alla Corona Radiosa, all'Altavilla è arrivato anche il premio per essere una delle dieci migliori trattorie della Penisola. Riconoscimento che, come detto, è stato consegnato lunedì a Milano durante la tre giorni di Golosaria. Una manifestazione che ha chiamato a raccolta oltre ventimila persone per celebrare i primi 25 anni del best seller Il Golosario , la guida alle mille e più cose buone d'Italia, a cui si è poi aggiunta la guida Il Golosario ristoranti, divenuta un punto di riferimento per gli amanti della buona cucina e del racconto del territorio che sta intorno a un locale.

Il cuoco bellanese Giacomo Nogara con Anna Bertola, che da anni gestisce la Trattoria Altavilla di Bianzone, in Valtellina, inserita da Golosaria tra le dieci migliori d'Italia

Com'è il caso, appunto, dell'Altavilla di Bianzone anche per il rapporto che dal luglio scorso si è creato tra la titolare Anna Bertola e il cuoco Giacomo Nogara.

Ed è ancora la ristoratrice valtellinese a spiegarlo: «Lo avevo conosciuto 25 anni fa a un corso e da allora siamo sempre rimasti in contatto. Giacomo non è soltanto un ottimo professionista, ma è anche capace di raccontare un piatto, parlare con le persone. Gli piace uscire dalla cucina e fermarsi a chiacchierare con gli ospiti spiegando alcuni segreti degli ingredienti utilizzati e della preparazione».

Tanto che proprio da questa sorta di simbiosi creativa nasceranno presto delle novità.

«Giacomo ha una grande conoscenza delle materie prime - prosegue Anna Bertola - Ad esempio abbiamo cambiato il riso. E a partire dalle prossime settimane vorremmo proporre alcune serate a tema, a partire proprio dal riso per poi proseguire con i piatti invernali. Questo perché siamo entrambi convinti che sia sempre di più importante lavorare sulla qualità delle materie prime e soprattutto con ciò che offre la stagione. In una cucina che vuole essere espressione di un territorio la stagionalità è fondamentale. Per questo motivo, a partire dalla riapertura del 17 novembre, cambieremo il menù affiancando nuove proposte a tema, magari con cadenza quindicinale. In questa stagione ci sarà spazio per selvaggina, radicchi tardivi, carciofi... Materie prime offerte agli ospiti con preparazioni diverse anche per stuzzicare il palato di chi ci conosce e frequenta da tempo e cerca qualche novità».

E, concludendo, Anna Bertola torna al premio ricevuto: «La soddisfazione è grande; è sempre bello quando vengono riconosciuti - l'amore l'impegno per questo lavoro».