

Ristorante Porto Pojana

Aprire a Riva San Vitale il nuovo tempio del pesce di mare... in riva al lago

La sfida era quella di restituire agli appassionati di gastronomia un locale storico, felicemente incastonato tra terra e lago a Riva San Vitale, nella piccola frazione di Pojana. Quasi un anno di cantiere per far risorgere dalle proprie ceneri un edificio che ora si presenta moderno, elegante, accogliente e, soprattutto, sicuro rifugio del moderno

viandante a caccia di emozioni gastronomiche. È il nuovo "Terminus" che da aprile vizierà i gourmet, grazie a una cucina di classe specializzata in pesce di mare, alle incantevoli sale adatte a ogni evento, a una lounge per i fumatori con sigari e distillati, e a una cantina che custodisce etichette pregiate e famose.



Lo chef Andrea Levratto

> A chi posteggia la macchina nell'ampio parcheggio o per chi attracca ai piccoli moli, il Porto Pojana appare in tutta la sua ritrovata fierezza. Ma il lavoro di restauro affidato agli architetti Gaffurini Pagani Tresoldi associati non è stato facile: "Quando siamo stati chiamati a occuparci della ristrutturazione del complesso del Ristorante Terminus a Pojana ci siamo resi conto dell'estensione dell'edificio e abbiamo capito che c'era qualche cosa oltre alla terrazza dei nostri ricordi: una struttura carica di storia e di tradizione, che andava riscoperta e valorizzata. Eretto alla fine dell'800 come punto di ristoro per le diligenze

che transitavano tra San Gallo e Varese (da cui il nome Terminus), la struttura si è progressivamente ingrandita trasformandosi, intorno agli anni '80, in un fabbricato dotato di ristorante e alloggi per il personale e gli avventori. Sulla base di alcuni caratteri particolari, una facciata rosa, un'altra in legno a spina di pesce, il prevalente colore grigio tipico dei Terminus, abbiamo sviluppato un progetto che ha voluto rispettare l'esistente e non alterare il delicato rapporto con il contesto, cercando al contempo di ricreare un'armonia tra i diversi corpi di quello che può essere definito un piccolo borgo. >>


PORTO POJANA
RISTORANTE TERMINUS



**Sapore di mare...
in riva al lago**

*Nel nuovo ristorante Porto Pojana, a Riva San Vitale,
completamente rinnovato, moderno, elegante e accogliente,
lasciatevi viziare da una cucina di classe specializzata in pesce di mare e cucinata
dagli chef Andrea Leuratto ed Ercole Serra.*

*Sale per eventi - Cantina di degustazione
Terrazza sul lago - Sale riunioni attrezzate - Lounge con sigari e distillati
Giardino d'inverno per aperitivi - Attracco barche*

<< Come fil rouge della progettazione, trattandosi di un ristorante di pesce, abbiamo pensato all'utilizzo del materiale ceramico, che costituisce l'elemento base per declinare un sistema decorativo efficace ed innovativo". La sfida non era solo quella di disporre di un edificio bello e accogliente, ma occorre che il nuovo ristorante fosse anche disegnato in modo razionale così da poter permettere lo svolgimento del lavoro in modo efficace. Ecco quindi che sin dall'inizio la proprietà ha voluto al proprio fianco uno chef di provata esperienza; un'esperienza che ha guidato la sua opera di consulenza in ogni fase e dettaglio della progettazione del futuro ristorante. Un professionista come Andrea Levratto che ha ereditato la passione per la cucina dai genitori e che, dopo la Scuola Alberghiera di Finale Ligure, ha lavorato in locali di grido come il Palace St. Moritz, il ristorante Da Candida a Campione d'Italia, il Cipriani a Venezia, il Billinaire a Porto Cervo e il Metamorphosis a Lugano.

Ed è proprio Andrea Levratto che ci guida in una sorta di viaggio all'interno del Porto Pojana. Davanti al ristorante, lungo la riva, una ventina di parcheggi, quattro attracchi privati

per le imbarcazioni, la splendida terrazza con alcuni tavoli per pranzare e spazi verdi che si potranno utilizzare per piccoli eventi e aperitivi. Dai parcheggi, tramite un camminamento sicuro per i pedoni, collegati anche agli attracchi, si attraversa la strada e si accede al piano terreno, ideale per pranzi e cene di lavoro, con la famiglia o con gli amici. Appena varcato l'ingresso si rimane subito piacevolmente impressionati da una vetrina inserita in un bel mobile moderno, dove il pescato invita al convivio, anche perché, girato appena lo sguardo, si possono vedere i cuochi al lavoro nella cucina a vista. E dietro alla bella esposizione di pesce, ecco la prima sala da pranzo, contigua al bar di servizio con soffitto di mattoni a volte, così come l'incantevole cantina a ridosso montagna, che può ospitare degustazioni grazie a un arredamento studiato nei minimi particolari.

Lo stile moderno che si riallaccia, rivisitandola, alla tradizione delle pescherie, gioca sempre sul cromatismo

di migliaia di piastrelle del tutto particolari che ricoprono le pareti, ma il tipo di emozioni che si provano salendo al primo piano con le scale o in ascensore, è davvero differente. La sala con caminetto a vista, tavoli rotondi finemente apparecchiati, grande tavolo ovale con divanetto per 10 persone. Le ampie vetrate che aprono lo sguardo sul lago, accompagnano il cliente a gustare in assoluto relax i piatti migliori anche nella successiva saletta con tavoli rotondi e divani in stoffa. Un'atmosfera ovattata che si ritrova anche nella sala fumatori, con caminetto e divani in pelle dove abbinare un buon sigaro a un distillato, o sorbire un caffè o uno dei the dall'aroma particolare. Lungo il loggiato anche due sale riunioni attrezzate, così da permettere alle aziende di poter organizzare i propri ritiri al Porto Pojana; una terrazza verso Brusino ha suggerito lo spunto per la creazione di una serra, che sfrutta le grandi vetrate verso lago ed il tetto trasparente verso monte per offrire un impareggiabile contatto con la duplice natura del posto, lacustre e boschiva.



Un suggestivo scorcio della bella e moderna sala da pranzo.

poter organizzare i propri ritiri al Porto Pojana; una terrazza verso Brusino ha suggerito lo spunto per la creazione di una serra, che sfrutta le grandi vetrate verso lago ed il tetto trasparente verso monte per offrire un impareggiabile contatto con la duplice natura del posto, lacustre e boschiva.

A piano terra, al secondo e terzo piano è in previsione la realizzazione di alcune camere duplex e

appartamenti per fare del Porto Pojana un'oasi del gusto. Sì, perché al Porto Pojana il cliente è accolto con garbo e cortesia da personale formato che gli fa da guida lungo un vero e proprio viaggio nei sapori mediterranei. "La filosofia gastronomica del ristorante è improntata sulla costante ricerca della materia prima migliore - spiega Andrea Levratto - e su tecniche culinarie che permettono di valorizzare i prodotti all'insegna della semplicità. Quale esempio si può citare l'insalata di granchio reale condito con olio extra vergine di oliva, sale, pepe e straciatella di burrata. Quando si può lavorare con prodotti di grande qualità che seguono l'alternarsi delle stagioni, è difficile rovinarli. In linea di massima l'offerta sarà incentrata sul pesce di mare, ma sarà possibile gustare anche alcune ricette a base di pesce di lago e di carne. La carta dei vini sarà altrettanto curata e proporrà etichette internazionali e ticinesi".

Il "Pojana", sarà dunque un "porto" sicuro per chiunque voglia vivere un'emozionante esperienza gastronomica.

(A.P.)