

Tutto il sapore del mare in riva al lago

A CHI POSTEGGIA LA MACCHINA NELL'AMPIO PARCHEGGIO O PER CHI ATTRACCA AI PICCOLI MOLI, IL PORTO POJANA - RISTORANTE TERMINUS APPARE IN TUTTA LA SUA RITROVATA FIEREZZA. RIAPERTO DOPO UN ANNO DI LAVORI, IL PICCOLO BORGO DEL GUSTO È INCASTONATO TRA TERRA E LAGO A RIVA SAN VITALE, NELLA FRAZIONE DI POJANA, E SI PRESENTA MODERNO, ELEGANTE, ACCOGLIENTE: UN SICURO RIFUGIO DEL MODERNO VIANDANTE A CACCIA DI EMOZIONI GASTRONOMICHE.

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. Sulla base di alcuni caratteri particolari, una facciata rosa, un'altra in legno a spina di pesce, il prevalente colore grigio tipico dei Terminus, è stato sviluppato un progetto che ha



saputo rispettare l'esistente, cercando al contempo di ricreare un'armonia tra i diversi corpi di quello che può essere definito un piccolo borgo. La proprietà ha voluto al proprio fianco uno chef di provata esperienza che potesse fungere da consulente in ogni fase e dettaglio della progettazione. 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 Londra, il Billionaire a Porto Cervo e il Metamorphosis a Lugano. 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 peschiere, gioca sempre sul cromatismo di migliaia di piastrelle del tutto particolari che ricoprono le pareti, e che

mutano man mano che si sale al secondo piano. 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. Lungo il loggiato anche una sala riunioni attrezzata, 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 e 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 sono previste alcune camere duplex e appartamenti, per fare del Porto Pojana un'oasi dei gusti mediterranei. «La filosofia gastronomica 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. 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».

di
Lo Chef
Andrea Levratto

