



QUATTRO SALTI IN PADELLA

Ristoratore: una vocazione che non conosce età. A sinistra, lo staff della Combattenti. A destra, quello del Crotto del Sergente

[TENDENZE]

Giacca e cravatta, addio Il manager si dà alla cucina

Coronano il sogno di una vita, gestendo ristoranti. I due casi lariani

Quell'irresistibile passione. Imprenditori che sul Lario lasciano giacca e cravatta o anche il camice bianco e preferiscono mettersi ai fornelli. Una scelta dettata da una vocazione finalmente espressa, ma anche un nuovo business. Di certo un fenomeno curioso. Non locali chic e alla moda, ma - almeno negli intenti - un ritorno alla tradizione vera, alla genuinità dei piatti e all'informalità. Manager, imprenditori, medici e commercialisti sono pronti a rivoluzionare gli schemi della tavola e chissà se con le loro idee a Como si creeranno nuovi locali di ritrovo alternativi.

La chicca per la prossima primavera è la nuova gestione del Crotto del Sergente di Lora, unico locale di Como inserito nella guida Slow Food che, dal 1850, è un ritrovo per tanti comaschi. Da alcune settimane lo storico proprietario ha infatti lasciato il suo locale ed ha passato il timone a Gianmaria Gambotti, Eros Porro, Massimo Croci e Luca Chiarella, grafici e pubblicitari di professione, ma gourmand per passione. Saranno proprio loro, a gestire il locale riproponendo i piatti della tradizione. Perché? «Per dare sfogo alla creatività di ciascuno di noi. Molto spesso - risponde Gianmaria Gambotti - soprattutto quando non si è più giovanissimi, ci si pongono degli interrogativi. Potremo mai coronare uno dei sogni della propria vita? E troppe volte l'insoddisfazione è predominante. Noi abbiamo voluto dare una svolta e abbiamo deciso di diversificare l'attività con un'altra che però è dettata dalla passione».

Il locale, già ben caratterizzato e con una storia significativa alle spalle, continuerà a proporre piatti della tipici lariani. «Vogliamo dare un buon servizio - continua Gambotti - del cibo di qualità e punteremo specialmente a valorizzare le tipicità lariane, ma sempre ad un prezzo competitivo. Tante piccole attenzioni, insomma, coroneranno il servizio per poter ritrovare il vero piacere dello star bene a tavola».

Una storia di giacche e cravatte lasciate per mettere il grembiule che non è isolata. Non sono stati infatti da meno gli imprenditori e professionisti lariani che sei mesi fa hanno ridato un'anima alla Trattoria dei Combattenti, all'imbocco del centro storico, proprio dietro al museo. Un progetto fra amici che vede come libero interprete del locale un medico, Matteo Longhi, primario dell'ospedale Galeazzi di

Milano, che, insieme al fratello Lorenzo, all'imprenditore Mario Bordogna e ad Eugenio Erasmì, sta vivendo una nuova avventura.

«Non nascondo che l'idea che di tanto in tanto mi balenava per la mente - spiega Longhi - volevo un locale tutto mio, ho una

gran passione per il cibo di qualità e per il vino. Quindi prima la tenuta vitivinicola e ora il ristorante. Il tutto si è deciso rapidamente: una chiacchierata tra gli amici, l'immediata intesa e la voglia di dar vita ad un locale che avesse peculiarità ben precise: un legame con il territorio,

che raccogliesse la storia di Como e che potesse fornire un'accoglienza familiare. Ed eccoci qua, pronti a far ripercorrere a tanti ospiti gli anni in cui la trattoria era un ritrovo per tante persone che trascorrevano in compagnia il pomeriggio». E così se per molti le preoccupazioni di un'economia in bilico, a rischio paralisi totale, è un momento di preoccupazione, per qualcun altro la diversificazione del business è un riscatto e soprattutto il raggiungimento di un sogno servito su un piatto ben guarnito.

Arianna Augustoni

≡ [lavoro] ≡
Mercoledì
lo trovi
col giornale

"Trova Lavoro" torna mercoledì con "La Provincia" e avrà tante, tantissime nuove offerte di posti di lavoro.

Un grazie, intanto, a tutti i lettori che hanno apprezzato questa nuova iniziativa del nostro giornale per aiutare le persone che sono alla ricerca di un'occupazione o che vogliono migliorare la loro posizione. Il successo della rubrica evidenzia come il lavoro sia uno dei problemi più sentiti da tutti in questo periodo di crisi. Ma anche in questo momento di difficoltà c'è chi si muove, chi cresce, chi crea lavoro e ci sono tante occasioni, possibilità, proposte da cogliere. Il giornale le evidenzia e con i lunghi elenchi di posti in offerta dà luce alle realtà positive che altrimenti sarebbero state oscurate dal clima generale. Agli enti e ai soggetti che collaborano con noi in questa iniziativa, in primis l'Amministrazione provinciale, abbiamo chiesto soprattutto una garanzia di serietà e di affidabilità degli annunci. Da parte nostra cerchiamo di offrire un panorama il più completo possibile delle offerte di lavoro: dai centri per l'impiego alle agenzie interinali, dai concorsi pubblici alle richieste dal Canton Ticino dove già sono occupati migliaia di frontalieri, dagli enti pubblici alle aziende private, dagli annunci su internet alle borse lavoro. Insomma, uno sguardo a 360 gradi sulle offerte di lavoro. Una sola precisazione: chi si propone per un annuncio non deve inviare il suo curriculum al giornale ma agli enti che selezionano il posto di lavoro che interessa, enti di cui diamo tutti i riferimenti per ogni singola proposta. Arrivederci a mercoledì.

Discover Opel Insignia.
Car of the Year 2009.

Per creare un'auto che precorre i tempi, bisogna pensare fuori dagli schemi. Opel Insignia, nata vincente.

- FlexRide.** Avanzato sistema di guida dinamica. Si adatta alle condizioni stradali e allo stile del guidatore. Tre modalità impostabili: Sport, Tour e Normal.
- Adaptive 4x4.** Trazione integrale intelligente. Conferisce massima tenuta di strada, trazione e stabilità. Esalta prestazioni e piacere di guida.
- Cx 0,27.** Tra i migliori coefficienti di resistenza aerodinamica al mondo. Design innovativo. Massima insonorizzazione. Minimo consumo.

Motori. Tutti Turbo. Tutti Euro 5. Tutti a 6 marce, con cambio manuale e automatico Active Select®. 2 benzina, 1.6 da 180 CV e 2.0 da 220 CV e 2 diesel 2.0 CDTI da 130 e 160 CV.

Opel Insignia da € 25.000

www.opelinsignia.it

OPEL

In Prima Assoluta sabato 14 e domenica 15.

Cavauto

COMO (Tavernola) Via Asiago, 37 - Tel. 031.513161

CANTU' V.le Lombardia, 67 - Tel. 031.732077

ERBA Via Alserio, 1 - Tel. 031.646226

Automax

COMO Via Canturina, 69 - Tel. 031.3388011

OLGIATE C.SCO Via Boscone, 1 - Tel. 031.3500811