



www.ilmangione.it

Crotto del Sergente, Como

Un tuffo nella "comacinità" tra pesce lariano e carni selezionate

Andrea Guolo



Dalla generale mediocrità della ristorazione comasca si distingue il ristorante Crotto del Sergente, un locale storico (esiste fin dai primi del Settecento) e caratterizzato da un recente cambio di gestione che sta dando i suoi frutti. Il testimone infatti è passato lo scorso anno da Gianni Castiglioni, che lo ha condotto per circa dieci anni, a un gruppo di manager lariani (Gianmaria Gambotti, Eros Porro, Luca Chiarella e Massimo Croci) che ci mette passione e tanto sacrificio. Un esempio? Niente ferie quest'estate per i quattro: il ristorante tiene aperto per tutto il mese di agosto, confidando nel bel tempo che spinge milanesi e comaschi a salire nella frazione di Lora per godersi la frescura del bosco e una cucina che fonda le proprie radici nella tradizione: pesce di lago, salumi e carni selezionate, paste fresche e dolci fatti in casa, con una carta dei vini di tutto rispetto che concede ampio spazio alle proposte della Valtellina.

Il Crotto del Sergente è un nome noto tra i lettori di questo sito. L'eccessivo entusiasmo di alcune recensioni pubblicate in passato ha sollevato perplessità tra i clienti che vi hanno successivamente messo piede. Il mio suggerimento è di provare questo ristorante senza particolari aspettative, che non siano quelle per una materia prima selezionata e un ambiente confortevole, grazie a una nuova terrazza estiva e soprattutto alle belle sale interne, in una delle quali compare un antico caminetto che in inverno deve costituire una vera goduria. Il tutto costruito attorno a quello che sembrerebbe essere l'unico crotto rimasto nel capoluogo lariano (altrove lungo il lago la presenza di grotte naturali abbonda) e a una cantina che in passato ospitava l'osteria-ritrovo del paese. Quindi fate un "tuffo" nella comacinità scegliendo dalla carta quei piatti che difficilmente potreste provare altrove. Non vi deluderà: è un posto da 7 pieno pur non arrivando, né volendolo fare, alle vette dell'alta cucina.

Noi per esempio abbiamo provato la degustazione di antipasti di Lago, un bel piatto che presentava il salmerino in carpione, il luccioperca in pastella, una fin troppo abbondante tartare di trota salmonata e le appetitose alborelle fritte. A seguire un primo saporito, i tagliolini al missoltino di lago con zucchine e pomodorini secchi, che conquisterebbero anche il più scettico dei consumatori di pesce d'acqua dolce. Non c'è spazio per il secondo ma la richiesta di un contorno scelto dalla carta e originariamente abbinato allo storione, la caponata di verdure, è stata assecondata dal personale senza alcun problema: squisita.

La carta soddisfa anche le esigenze di carnivori (con i ravioli freschi di maialino da latte, il guanciale di vitello, la tagliata di cervo e gli spiedoni di manzo) e quelle degli appassionati di formaggi, naturalmente prodotti in zona. Quella della territorialità è quasi un'ossessione, nel senso buono del termine, per i gestori del Crotto, il cui indirizzo non a caso è inserito nella guida Osterie d'Italia di Slow Food.

Notevoli i dolci. Chiedete una degustazione: a noi hanno portato la pesca al forno e caramellata, la focaccia al cioccolato e una splendida bavarese con latte di capra. Un calice di passito e un caffè hanno concluso la cena che si è protratta fin oltre mezzanotte, complice il piacere di un clima perfetto, né caldo né freddo, prima del ritorno in una Milano decisamente più afosa.

Essendo ospite, non posso segnalare con esattezza il conto. Ad ogni modo, senza esagerare con il vino, difficilmente supererete i 40 euro a testa.

Provato a cena il 3 agosto 2010

Cucina 7

Servizio 7