

Photo credits  
© Lucio Elio,  
GHT pressoffice

# LAGO di COMO

«Quel ramo (luxury) del Lago di Como»

di Stefania Buscaglia

*È tra le mete nel nord Italia più amate dal turismo estero di qualità, soprattutto inglese e americano: è il Lago di Como che nell'ultimo decennio ha conosciuto un boom importantissimo.*



**È** considerato il lago più bello del mondo e star internazionali – da Greta Garbo a George Clooney – lo hanno eletto meta del cuore. La ragione è presto detta poiché il magnifico paesaggio del Lario con le sue ville e la sua architettura naturale ha incantato nei secoli artisti e viaggiatori: da scrittori come Alessandro Manzoni, Gustave Flaubert o Antonio Fogazzaro - a musicisti quali Gioacchino Rossini e Giuseppe Verdi, che qui hanno trovato ispirazione per le loro celebri opere. Alle bellezze paesaggistiche e architettoniche, si aggiunge una qualità crescente legata all'ospitalità che grazie ad aperture o ristrutturazioni di magnificenti hotel e ristoranti di alta qualità, ha saputo concedere a Como e al suo territorio la sontuosità e il credito meritati. Tra gli storici hotel che hanno contribuito ad accrescere il prestigio di questa zona, spicca il Grand Hotel Tremezzo, sorto nel 1910 a pochi passi dalla celebre Villa Carlotta e considerato ancora oggi

come una delle strutture d'hotellerie più prestigiose al mondo. Un 5 stelle lusso dall'identità inconfondibile, caratterizzata dall'unione di elementi originali perfettamente integrati a dettagli inseriti nel corso del tempo: infatti, alla splendida palazzina Art Nouveau sono state armoniosamente integrate le prestigiose Rooftop Suites, 3 piscine, e un'Area Wellness all'interno dell'adiacente palazzina settecentesca di Villa Emilia.

L'hotel dispone di 90 tra camere e suite di diverse tipologie. Meritevoli di nota le Suite Storiche – tutte al femminile – tra cui quella intitolata a Greta Garbo. Spettacolare la Suite Emilia, distaccata dalla palazzina principale e collegata con l'area wellness per cui gode di un accesso diretto alla struttura. All'interno di essa, troviamo anche una mini Spa privata con bagno turco, idromassaggio e una doccia emozionale con musicoterapia e aromaterapia. All'ultimo piano troviamo le prestigiose 8 Rooftop Suite inaugurate nel 2011 e finemente allestite attraverso un sapiente



mix di arredi d'epoca e design contemporaneo. Agli ambienti interni ampi e luminosi si aggiungono una terrazza con jacuzzi all'aperto e un servizio di conciergerie privato.

Sono 5 i ristoranti del Gran Hotel Tremezzo: tra essi spiccano il Giacomo al Lago e la Terrazza Gualtiero Marchesi, ristorante intitolato all'indimenticato Maestro dell'Alta Cucina mondiale e guidato dallo chef Osvaldo Presazzi che ripropone in modo integrale i piatti iconici del grande Maestro come il Riso, Oro e Zafferano, il Raviolo Aperto, il Dripping di Pollock o il Rosso e Il Nero di Fontana.

In materia di ristoranti gourmet potremmo asserire che il Lago di Como stia assistendo a una vera e propria rinascita della cucina d'autore con ben 8 ristoranti premiati con una stella Michelin presenti sul territorio di cui circa la metà situati all'interno di splendidi hotel: Berton Al Lago al Sereno, Mistral a Villa Serbelloni, l'Aria al Mandarin Hotel e il Kitchen allo Sheraton Lake Como; incontriamo poi Materia di Davide Caranchini a Cernobbio, Da Can-

didà a ridosso della vicina Svizzera, il Cantuccio ad Albavilla e i Tigli in Theoria di Franco Cafarra.

tra questi, merita certamente grande attenzione il ristorante Kitchen, premiato nel 2021 con la Stella Michelin e guidato dal giovane Andrea Casali, classe '93 e comasco d'origine che – dopo sette anni trascorsi a fianco di Cafarra ai Tigli in Theoria – propone una cucina pulita con piatti capaci di reinterpretare la tradizione gastronomica italiana attraverso il mantra del rispetto della materia e della pulizia al palato. E lo fa percorrendo un doppio menù che consente di sperimentare e onorare quanto acquisito nel corso delle precedenti esperienze lavorative. Sono infatti due le degustazioni presentate: "Italia secondo noi" – encomio alla biodiversità nazionale e alle sue eccellenze – e "Green" – cinque portate in cui freschezza, gusto e leggerezza onorano i frutti della terra (ivi comprese le erbe provenienti dall'orto ubicato nell'ampio giardino di proprietà) portando a noi una delle proposte vegetali più interessanti e caldamente raccomandate di tutto il Paese.

