



Mestoli e pignatte in mano a un maestro di sci



MAURIZIO DONATI

Giornalista aspira guardiacaccia. Nel destino solo mestieri iniziano con la G. C. Genoa, la squadra de



ROBERTO LONGA, chef del **RISTORANTE DEL PORTO** Menaggio (CO), delportomenaggio.it



Costoletta di cervo. Dal menù "My deer", è la dimostrazione di come si può cuocere la selvaggina (rigorosamente italiana) al massimo quattro minuti: la costoletta è scottata in una padella rovente (due minuti per parte), condita con pepe e sale, e accompagnata da crauti rossi con purea di zuc

HO CONOSCIUTO Roberto Longa nel giorno più ventoso dell'ultimo secolo a Maloja, in Engadina. Aveva tra le mani un piccolo ristorante, proprio sul Passo. Mi ha sedotto con un lombetto di camoscio appena spennellato di senape, panato nella farina di mais, e buttato in padella tre minuti a fuoco vivace. Colpo di fulmine. Da quel momento ho pensato che quegli occhi chiari, vivi e veloci capaci di inventarsi anche gli sciatt per vegani, avessero bisogno di un palcoscenico più importante. Lo ha capito anche lui che un anno dopo si è fatto trasportare da quel vento nella sua Livigno dove tra una pista e l'altra (è anche maestro di sci oltre che di mestolo e pignatte) ha affinato ulteriormente le sue tecniche che prevedono come caposaldo la quasi esclusione totale dei grassi dagli ingredienti: prima al Cuore di Cembro e poi al ristorante Alegra. Ora lo chef dagli occhi veloci ha attraccato sul Lago di Como.



Da un paio di mesi è cominciata l'avventura del Ristorante del Porto di Menaggio, di fronte al promontorio di Bellagio.

UN POSTO FICHISSIMO con terrazza e approdo privato (qualora si volesse arrivare in barca come George Clooney). Al menù gourmet "Qualcosa di Speciale" (e l'uovo croccante su crema di casera e spinaci, speciale lo è davvero), Roby ha voluto affiancare il menù "Made in Italy" con i piatti della tradizione italiana e quello chiamato "My deer" interamente dedicato alla selvaggina: *deer* in inglese significa cervo, che qui si gusta anche in forma di magistrale tartare accompagnata da pinoli tostati e un caramello all'aceto di lampone. Basta? No, c'è anche la lista Bistrot per chi vuole mangiare qualcosa di veloce dopo le ore 15 e fino alle 19. Un posto che non c'era. Da provare.