

Bee (Verbano Cusio Ossola)

Chi Ghinn

“Qui ci sono” lavarelli, trote, luccio perca: tutto il meglio del pesce di lago

No, “chi ghinn” non è la traslitterazione di due ideogrammi cinesi. È italiano, non proprio purissimo, ma inequivocabile, e significa “qui ci sono”. Parole che il giovane **chef Adolfo Porta** ha trovato incise in una lapide, nei muri della casa che sei anni or sono ha trasformato in locanda e ristorante, battezzandoli appunto “Chi Ghinn”. La posizione è splendida: in un paesino di tre lettere e 600 abitanti, sulle colline alle spalle di Intra, da cui si domina il lago Maggiore nei suoi due rami più grandi. Il sole tramonta tardi,

dall'altra parte del lago, e l'aria è straordinariamente limpida e luminosa, grazie a chissà quale gioco

di correnti e alla vicinanza del Parco nazionale della Val Grande. **Sessanta coperti**, equamente divisi tra il panoramico dehors e le spaziose sale interne, su tavoli imbanditi con rara e accattivante eleganza: un piccolo paradiso. Adolfo Porta, che nel suo passato vanta il ruolo di chef presso l'Ambasciata italiana di Parigi, sembra aver trovato qui la stessa pace che gli avventori si godono a cena, tra monti e lago. La sua cucina si ispira in qualche misura alla tradizione locale, ma con una **particolare predilezione per il pesce di lago**: luccio perca, trota, coregone (sia lavarello che bondella), tra i quali spiccano la **bondella in carpione** e la **trota cruda o in dadolata**. Il tutto preparato

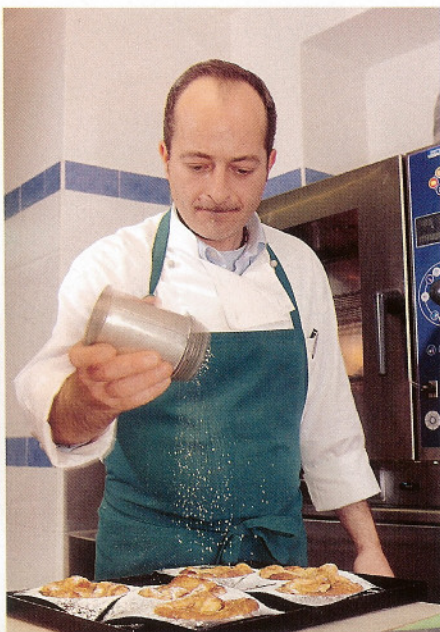
con attenzione degna della filosofia dello “slow fish”, cui Porta orgogliosamente si ispira. Il menù è composto di non molti piatti, come si addice a una cucina curata in ogni dettaglio. Tra i primi ricordiamo il **risotto mantecato al cosciotto di maialino stufato**; tra i secondi, senza offesa per il pesce e per lo squisito **trancio di luccio perca con brodetto di gamberi di fiume**, privilegeremmo le polpettine di coniglio, di sorprendente delicatezza.

Locanda Chi Ghinn, via Maggiore 21-23, Bee (Verbano Cusio Ossola). Telefono 0323/5.63.26. Chiuso martedì, anche mercoledì da ottobre a marzo. Prezzo medio: 45 euro. □

In alto: sala interna del Chi Ghinn. In basso da sinistra: duo di cioccolato con composta di pere; il titolare e chef Adolfo Porta dà gli ultimi tocchi ai clafoutis di albicocche.



Fotografie di Paolo Picciotto



Lo chef propone

POLPETTE DI CONIGLIO

Per quattro persone: mescolare 20 grammi di mollica di pane raffermo con 20 grammi di pecorino, 20 grammi di olive tritate e qualche capperia; aggiungere 200 grammi di lombo di coniglio tritato, salare e pepare. Formare delle polpettine un po' piatte, cospargerle con un trito di bucce di peperoni rossi e gialli essiccate, quindi cuocerle avvolte in fette di pancetta. Infilzare ogni polpetta con un bucatino fritto, irrorare con il fondo di cottura e servire con carciofi cotti con bacche di pepe, porri, aglio, menta e prezzemolo.