

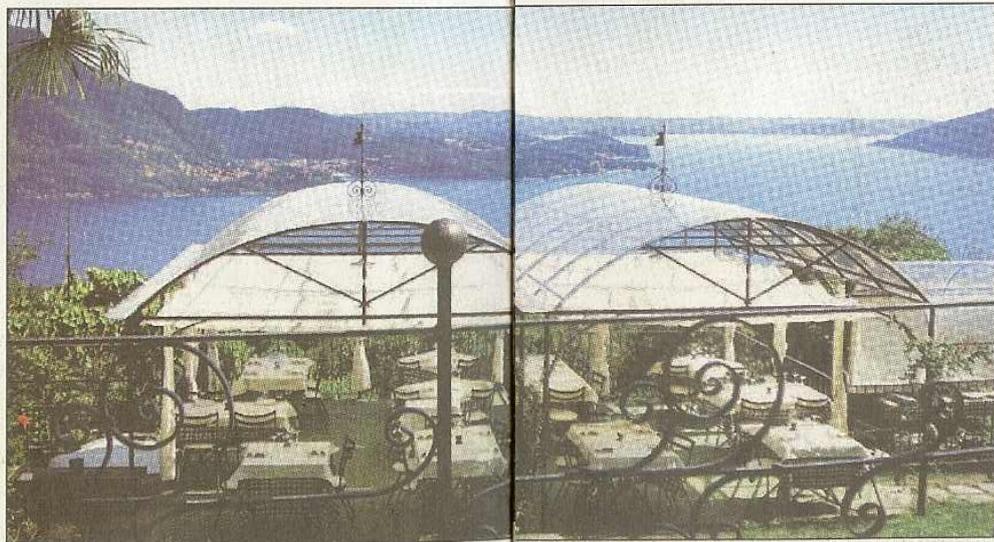
Chi Ghinn, ovvero la perla del lago

Il ristorante si trova a Bèe, sopra Verbania

La sua è una tradizione di famiglia: i genitori erano infatti gestori d'alberghi sul lago Maggiore. Lui però ha preferito dedicarsi alla cucina. Così lo chef **Adolfo Porta** prima ha frequentato la scuola alberghiera a Stresa, poi fatto esperienza di lavoro in tutto il mondo: Usa, Australia, Londra, cinque anni in Francia. Dieci anni fa è tornato sul lago e ha realizzato il suo locale: la locanda e ristorante 'Chi Ghinn', a Bèe. Ha scelto un paesino di mezza montagna, ben conservato e ricco di seconde case, sopra la città di Verbania. Un po' isolato e romito. Lì ha rilevato un ristorante già esistente e spostato in un'antica casa borghese, creando un locale elegante, con vista magnifica sul lago. Con dehors nel verde, una quarantina di posti estivi; nella sala interna, con caminetto settecentesco, invece sono una trentina circa i coperti. Qui tavoli tondi, locale arredato con gusto, bel tovagliato e una cucina «non legata a stereotipi: né tradizionale a tutti i costi né filospagnola né filofran-

cese... solo buona. Buoni prodotti, buone tecniche di cottura e un pizzico di 'magia', quella qualità che i francesi chiamano maitrise du savoir faire». E così lo chef Adolfo si muove liberamente, con creatività: «Una certa impostazione francese la riconosco, soprattutto nelle tecniche di lavorazione, nel tirare le salse, i fondi di cottura. Però ho in carta solo vini italiani... molti dei prodotti che uso inoltre vengono da aziende

locali, con le quali ho un rapporto di collaborazione e fiducia: insaccati, prosciutti, formaggi». Un rapporto simile Adolfo lo intrattiene anche con i clienti, visto che si permette di cambiare menù «completamente a ogni stagione, per cui non ci sono piatti sempre fissi, il che non esclude che da un anno con l'altro nella stessa stagione si ripropongano le stesse preparazioni». Come dire: i clienti vengono perché conoscono il mio stile di cucina e lo ritrovano nel menù. Una lista delle vivande che vede «una leggera prevalenza per i piatti di carne: ad esempio adesso ce ne sono quattro e tre con il pesce». Che scelte? «Le carni spaziano dal vitello al manzo, al coniglio, al maiale, all'agnello e al capretto locali. A volte, però, utilizzo anche l'oca, la gallina, le



segue >>>>

quaglie e, in stagione, anche la selvaggina». E i pesci? «Uso esclusivamente quelli del lago, nel caso ci sia la disponibilità, a seconda del periodo di pesca: il coregone, il luccio-perca, la trota di lago, il luccio, nonché a volte l'agone, la bottatrice, la tinca». Ci sono in lista piatti vegetariani? «Non c'è un menù specifico, ma alcuni piatti lo sono e a richiesta se ne possono adattare alcuni altri». Propone un menù degustazione? «Sì, ed è una novità da quest'anno: al prezzo di 40 euro senza il vino, a 55 euro con l'abbinamento dei vini». Ci tolga qualche altra curiosità: quale è il piatto più amato dai suoi clienti? E da lei? «Difficile stabilire una graduatoria, con una così elevata rotazione dei piatti. Però, d'estate vanno molto i piatti di pesce. Difficile anche per me dire quale piatto sia il mio preferito». Almeno ci dica quale è il piatto più complicato da realizzare? «Tutti, ma se intendiamo con complicato una preparazione lunga e accurata, certo non posso che ricordare i piatti a base di pesce marinato e affumicato, in casa. In carta hanno, infatti, un prezzo leggermente più alto degli altri. Anche se il più costoso è la terrina di fegato d'oca. Ma qui è la materia prima a costare di più». Qualche altra informazione sui suoi collaboratori. «Due in sala e tre in cucina». E la clientela? «Varia. Turisti italiani, pochi del posto: un po' da Verbania, alcuni dal varesotto. Molti invece i tedeschi, che sono i clienti più affezionati. Data la vicinanza, non mancano gli svizzeri». Certo per trovarla, bisogna arrivare fin quassù! «Bèe è un paesino bellissimo, con il vantaggio di essere un posto tranquillo, in una posizione panoramica splendida, in un ambiente accurato e particolare. Certo, ci sono anche svantaggi: non siamo sulle vie di grossa percorrenza, manca un parcheggio riservato, anche se i pubblici distano circa centocinquanta metri da qui». Molta gente, comunque, due passi li fa, nel silenzioso centro storico, per arrivare alla locanda e gustare la cucina dello chef Porta. ■

'Chi Ghinn' Locanda & Ristoro

Via Maggiore, 21 - Bèe (VB)

Tel. 0323 56326 - fax 0323 56430

info@chighinn.com

www.chighinn.com

Prezzo medio, escluso i vini, circa 40 euro per un pasto completo di tre o quattro portate.

Orari: a mezzogiorno

dalle 12,30 alle 14.30;

alla sera dalle 19,3 alle 21.30

(come possibilità di accettazione).

Chiusurà: settimanale il martedì

e mercoledì, nei mesi di marzo,

aprile, novembre e dicembre;

il martedì negli altri mesi,

con esclusione di agosto,

sempre aperti. Chiusura annuale:

dal 7 gennaio al 2 marzo.