



LECCO - Prosegue spedito il concorso gastronomico targato Confcommercio Lecco, questa volta la giuria ha sconfinato, eccezionalmente, varcando i confini della provincia, finendo a Sorico in quella di Como, accomodandosi al [ristorante Beccaccino](#) dove **Chef e patron è Romeo Landi** affiancato dalla moglie **Stefania**.

AMBIENTE - Elegante, raffinato, accogliente, ma le parole non rendono così bene. Per poter apprezzare al meglio la location è necessario venire di persona. Un ristorante splendido già di per sé con la fortuna di essere avvalorato da una cornice naturale unica. Ben curato nei minimi dettagli, il Beccaccino è dotato di ampio parcheggio e di una deliziosa veranda per il periodo estivo. L'ingresso al locale, con disimpegno, preannuncia la raffinatezza con cui gli ambienti interni sono stati arredati. Semplicemente splendido il camino sospeso posto prima dell'ingresso in sala, una sorta di opera d'arte vivente...



CHEF - Romeo Landi, classe 1968, patron, chef e pescatore, trascorre l’infanzia con papà e nonno sul lago di Como imparando l’arte della pesca, ma nel contempo si appassiona anche a quella della cucina grazie a papà Ermanno che nel frattempo apre una trattoria. Finite le scuole dell’obbligo Landi studia alla scuola alberghiera di Chiavenna e dopo il diploma inizia una serie di esperienze che lo portano da St. Moritz a Milan. Nel 1989 ritorna alla “base” e per diversi anni affianca papà Ermanno in cucina fino al 2003 quando diventa patron e chef dell’attività affiancato dalla moglie Stefania. “Il ristorante che si vede oggi è frutto di diversi ampliamenti e ristrutturazioni - spiega lo chef Romeo Landi - Lo aveva realizzato mio padre quando alla pesca decise di affiancare l’attività di ristorazione come secondo lavoro. Con gli anni ci sono stati diversi cambiamenti fino ad arrivare ai giorni nostri, con l’ultima ristrutturazione con la quale abbiamo deciso di ridurre il numero di coperti per poter garantire maggior qualità sia nella cucina che nel servizio”



IL PIATTO IN CONCORSO - Ravioli di lavarello su crema di fagiolini, pesto e patate croccanti (come da regolamento ricetta e foto del piatto non possono essere pubblicati fino al termine del concorso).

LA SCELTA DEL PIATTO - *“Sono partito dal prodotto fresco e dall’idea di voler sfruttare proprio questo vantaggio. Quindi rompendo un po’ gli schemi ho cercato una ricetta che potesse valorizzare al meglio il lavarello attraverso la scelta e l’utilizzo di prodotti facilmente reperibili durante tutto l’arco dell’anno”.*

LA CUCINA DI ROMEO LANDI - *“La mia è una cucina di ricerca attraverso la quale valorizzo i prodotti del nostro territorio - spiega lo chef - ed essendo per tradizione un pescatore, inevitabilmente ho una preferenza verso il pescato del nostro lago che deve essere rigorosamente fresco. Con la giusta materia prima in cucina diventa poi importante intraprendere una ricerca accurata volta a valorizzare in modo innovativo le portate”. Landi porta l’esempio del carpione: “Il pesce in carpione era un metodo di conservazione, poi è finito sulle tavole, ma intanto i tempi sono cambiati e così anche il palato della clientela e allora ecco che è diventato necessario ed indispensabile affinare il gusto del carpione divenuto ormai stucchevole se preparato e servito come una volta. Il sapore ottimale l’ho potuto raggiungere solo dopo una serie di esperimenti e tentativi che hanno richiesto studio e tempo. Per questo motivo se si vogliono ottenere buoni risultati ritengo fondamentale*

travare il giusto connubio tra tradizione e innovazione".



L'APPREZZAMENTO PIU' BELLO IN CARRIERA - *"Essere finito sulle guida di Slow Food e una volta sulla guida Michelin"*

COPERTI - 100 -

PREZZO MEDIO - 28 - 30 euro

GIORNO DI CHIUSURA - mai

CONTATTI - Ristorante Beccaccino - Via Boschetto, 49 - 22010 Sorico (CO) - Telefono: 0344.84241 - Sito internet: www.beccaccino.it -