



**BALLABIO** - Si sale alle porte della Valsassina, all'Albergo Ristorante Sporting Club di Ballabio. Questa la fermata compiuta della giuria del concorso gastronomico Il Piatto di Lecco che ha sottoposto ai raggi X il piatto in concorso presentato dallo **chef Ferdinando Tagliaferri** che ha scelto di partecipare nella sezione Terra.

**AMBIENTE** - Situato nella caratteristica piazzetta di Ballabio Superiore l'Albergo Sporting Club fonde rusticità ed eleganza. In un ambiente curato e molto accogliente non si può fare a meno di curiosare qua e là per ammirare le splendide foto scattate da **Rinaldo Tagliaferri** colui che nel 1954 insieme alla moglie diede vita all'attività oggi portata avanti con passione e grande professionalità dai figli **Luca** e Ferdinando.



**LO CHEF** - Ferdinando Tagliaferri classe 1966, che lui stesso definisce *“di ferro”*, è nato e cresciuto nell'albergo ristorante di famiglia diventando, in un certo qual modo, inevitabilmente chef. *“Sono cresciuto a fianco dei miei genitori che hanno sempre fatto questo lavoro”*. L'attività aperta nel 1954 è passata sotto la gestione di Luca e Ferdinando nel 1995. *“Nel corso degli anni pian piano ci siamo appassionati a questo lavoro finchè abbiamo deciso di compiere il passo e di proseguire - prosegue Ferdinando - abbiamo deciso di dare una nuova impostazione purmantenendo sempre un forte legame con la tradizione, sia per quanto riguarda la cucina, che per quanto riguarda la gestione dell'albergo”*.

**IL PIATTO IN CONCORSO** - Coniglio disossato in carpione (*come da regolamento ricetta e foto del piatto non possono essere pubblicati fino al termine del concorso*).

**LA SCELTA DEL PIATTO** - *“E' un piatto che abbiamo nel nostro Menù - spiega lo Chef - ed è un antipasto che piace. Richiede una certa preparazione ma il coniglio in carpione resta comunque una particolarità. Dietro a questa ricetta, che può essere proposta in qualsiasi periodo dell'anno, c'è un piccolo aneddoto. A convincermi nel sperimentarla è stato un noto alpinista lecchese, del quale preferisco non fare il nome, che di tanto in tanto con la moglie veniva a trovarci. E' lui che mi ha passato la ricetta e che ancora oggi continuo a proporre seguendola minuziosamente”*



**LA CUCINA DI FERDINANDO TAGLIAFERRI** - *“La mia è una cucina tradizionale, nella quale si possono trovare una gran quantità di portate, dagli ossi buchi, ai brasati, dalla taragna, al pesce di lago con qualche divagazione su portate di pesce di mare. Grandissima attenzione la diamo alle materie prime dato che moltissimi prodotti li facciamo in casa, a partire dai dolci, passando per la pasta fino ad arrivare al pane che produciamo quotidianamente noi. Questo ci permette di offrire alla nostra clientela un’alta qualità dei cibi, a garanzia di genuinità e prelibatezza”.*

**L’APPREZZAMENTO PIU’ BELLO IN CARRIERA** - *“In molti si sono complimentati e si complimentano per la leggerezza dei miei piatti, per la loro digeribilità anche quando si tratta di portate che hanno una certa importanza”*

**COPERTI** - 100 -

**PREZZO MEDIO** - 25 - 30 euro

**GIORNO DI CHIUSURA** - mai

**ALBERGO** - Tre Stelle - 14 Camere per un totale di 24 posti letto

**CONTATTI** - Albergo Ristorante Sporting Club - Ballabio (Lecco), via C. Ferrari, 3 - Tel e Fax: 0341 530185 - Email: [albergosporting.club@alice.it](mailto:albergosporting.club@alice.it)