

La pasta fresca e i sapori del Lago Maggiore alle Bottega Numero 5, nel cuore di Angera

Pubblicato: Lunedì 13 Maggio 2024



L'aria del **Lago Maggiore**, l'atmosfera del borgo ai piedi della **Rocca di Angera** e, soprattutto, un **gustoso menù** improntato sui **sapori del territorio**: alla **Bottega N. 5** gli ingredienti perfetti per un **pranzo o una cena** in grado di stuzzicare con originalità l'appetito e soddisfare il palato certamente non mancano.

L'**hostaria a conduzione familiare** è il «sogno» a cui lo **chef Alessandro Cazzulli** ha dato vita nella primavera del 2021, quando, dopo l'esperienza ne **Il borgo in bottega** sempre ad Angera, ha aperto il locale nella centrale **Piazza Garibaldi**. Alla Bottega N.5 sono bastati meno di quattro anni per diventare un **punto di riferimento importante**, anzi “un faro” vista la posizione vicino al porto asburgico, **della ristorazione del Varesotto e più in generale del Verbano**, come dimostrato dalla frequente presenza di giocatori della **Pallacanestro Varese**, o di scrittori e registi come il recentemente scomparso **Aldo Lado**. Ospiti che scelgono di vivere l'esperienza del Lago Maggiore (e delle vicine montagne piemontesi) a 360 gradi, il tutto in chiave moderna ma con un forte impronta sulla tradizione.



«**Hostaria con specialità pasta fatta in casa e pesce di lago**» si legge all'ingresso della **Bottega N.5**, che nella **bella stagione**, come quella ormai alle porte, conta di un **ampio dehor esterno** affacciato sul verde pratone angerese, nel pieno centro angerese e dunque a pochi passi dal Lago Maggiore. Dehor utilizzato nelle giornate d'estate anche per ospitare musica dal vivo ed **eventi** consultabili sul sito del ristorante nell'apposita sezione, a partire dal cenone di capodanno.

La **cucina di lago e i prodotti tipici della montagna**, d'altronde, sono nel dna e nel sangue di chef Alessandro, che ha ereditato la **passione per i fornelli** da **mamma Rina e papà Roby**, cuochi con una lunga tradizione alle spalle e oggi al servizio dei clienti dell'hostaria con la **loro pasta fresca**, fiore all'occhiello nel menù della **Bottega N.5** insieme al **pescato del Lago Maggiore**. «Fin da bambino i miei genitori mi hanno trasmesso la **passione per la cucina e la voglia di portare sul piatto sapori nuovi**. Quando ero bambino e mi chiedevano cosa volevo fare da grandi io non avevo dubbi: ho sempre voluto aprire un ristorante che rispecchiasse la mia idea di cucina. Il Lago Maggiore è casa mia, qui ho sempre vissuto e lavorato, e ho anche studiato cucina. Da ragazzo, infatti, frequentavo la scuola alberghiera di Arona, ogni giorno prendevo il battello che collega la sponda lombarda a quella piemontese. Il legame con l'acqua dolce è sempre stato forte».



Dai **tortellacci di lago** – «i ravioli simbolo della Bottega» agli **gnocchi di montagna** fatti in casa impreziositi dall'asparago di Angera e dalla pancetta ossolana, passando per la tartare di fassona alla culatella di maialino nero alla milanes. Il menù proposto dallo chef è stagionale e selezionato, chi cerca i **sapori del territorio** certamente non rimarrà deluso, ma senza che il lago rappresenti mai un limite nella cucina, aperta anche ad altri orizzonti culinari. L'entusiasmo e la fantasia di Alessandro in cucina diventano complementari alla **cordialità in sala di Genni**, che all'interno della Bottega è sempre disponibile a consigliare ai clienti un'altra specialità della casa, ovvero l'**ampia scelta di vini** con cui abbinare i propri piatti.

«Cosa caratterizza la Bottega? – chiediamo ad Alessandro -, Sicuramente il fatto di puntare molto su **prodotti a chilometro zero**, che sia il **pesce del lago**, che scelgono quotidianamente, o le succulente **carni del vicino Piemonte**, in particolare del Vco, che si trova appena oltre lo specchio d'acqua del Maggiore. **Se c'è un piatto che non tolgo mai dal menù? Il maialino iberico** cotto lentamente a 36 ore, ormai è un grande classico della nostra cucina».

La Bottega N.5

Piazza Garibaldi 5, Angera

Tel. 03311352992

Whatsapp 3347662028

Sito internet | Facebook | Instagram

di in collaborazione con La Bottega N.5

