

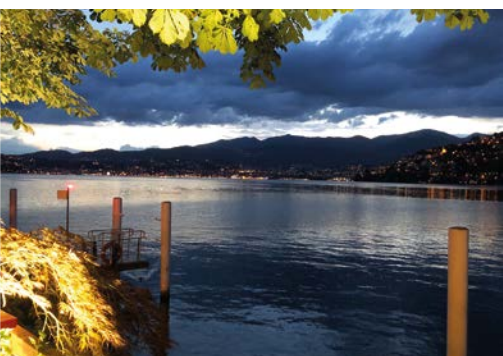


GROTTO DEI PESCATORI CAPRINO



Gusto e tradizione *affacciati* sul Ceresio

Buon gusto e romanticismo in una location affacciata sul lago ricca di storia e tradizioni. Più che un semplice ristorante, il Grotto dei Pescatori è il luogo ideale per vivere esperienze indimenticabili, specialmente nelle calde serate estive. Con la sua frescura, un'impareggiabile vista sul golfo e i meravigliosi tramonti che da qui si possono ammirare, la terrazza contribuisce a creare atmosfere davvero uniche, sempre più apprezzate e ricercate dai tanti turisti in visita, che in zona non cercano solo piacevoli soste gastronomiche. Le cantine, un tempo utilizzate per conservare vino, formaggi e salumi, e le cave, da cui venivano estratte pietre per la costruzione di strade e palazzi, attirano infatti molti appassionati di storia, oltre che di buona cucina.



Situato in località Caprino, il locale vanta una lunga tradizione: per decenni è stato un punto di riferimento per i luganesi che frequentavano il lago e negli anni '50 e '60 era gestito dal leggendario Dante Rinaldi, figura carismatica, talvolta burbera ma estremamente popolare. Dopo di lui, i coniugi Gaby e Nello Giambonini hanno modernizzato il locale, che purtroppo, nel corso degli anni successivi, ha subito un lento declino. La ripresa è cominciata nel 2014, quando alcuni amici del lago e abituali frequentatori di Caprino hanno deciso di riprenderne la gestione, rilanciando l'attività e affidando il rinnovamento dell'offerta gastronomica allo chef stellato Roberto Galizzi. Grazie a questi cambiamenti, il Grotto dei Pescatori ha ritrovato il suo splendore, guadagnandosi rapidamente una solida reputazione. *«Il merito va condiviso con il personale, che si è perfettamente identificato nel locale, e con alcuni investimenti mirati che hanno migliorato l'accoglienza e il comfort, senza però snaturare l'anima del grotto»*, sottolineano Marco Ronchetti e i soci, che da una decina d'anni hanno ripreso l'attività del locale. Gerente del Grotto dei Pescatori è oggi Francesco Santangelo, un esperto del settore della ristorazione, mentre in cucina troviamo due abili chef: Andrea Biolo e Gabriele Loffredo propongono piatti tipici, preparati con cura e personalità.

Il menu è dominato dai piatti a base di pesce dei nostri laghi, fornito per quanto possibile dai pescatori del posto. Non mancano anche ossobuco, brasato, polenta e risotto. Salumi e formaggi sono di produzione locale e artigianale, mentre la carta dei vini è pensata per valorizzare il territorio. Il Grotto dei Pescatori è facilmente raggiungibile via lago tramite il servizio di linea della Società di Navigazione o i taxi boat privati, che fanno la spola tra Cassarate e il centro città. L'avvicinamento via lago, cullati dalle onde del Ceresio, è un'esperienza emozionante, che offre anche una vista paesaggistica mozzafiato. Il grotto è anche raggiungibile a piedi da Pugerna e San Rocco, seguendo un sentiero lungo la costa che prosegue fino alle Cantine di Gandria e al Museo doganale svizzero.

Apertura

Maggio: venerdì, sabato e domenica
Giugno e settembre:
da martedì a domenica
Luglio e agosto: sempre aperto
Festivi sempre aperto

Orari: 11-23

grottodeipescatori@gmail.com
T.079 230 17 27