



da “i Promessi Sposi” alla realtà



## Il Castello di Vezio, un incantevole borgo affacciato sul lago

*Al centro del lago di Como, sul promontorio del monte Fopp, si erge, imponente, da più di mille anni il Castello di Vezio.*

Immerso in un villaggio dove non circolano mezzi di alcun tipo si integra completamente con l'intorno composto da zone a uliveto, boschi e piccoli centri abitati, è possibile perdersi in un contesto di ineguagliabile bellezza naturale, dove si fondono, in perfetta armonia tra di loro, la storia, l'arte, la natura e la cultura del territorio.

Il rudere è un esempio assai significativo di castello-recinto: una tipologia di fortificazione caratterizzata dalla presenza di una cortina muraria in grado di fornire un riparo alla popolazione; questa, infatti, in caso di pericolo, vi si rifugiava insieme al bestiame e ai generi di sopravvivenza. Un tempo era anche collegato con Varenna con una doppia murata che scendeva a contenere l'abitato.

La costruzione, inoltre, presenta una torre in pietre a vista su cui è possibile salire e ammirare il meraviglioso panorama mozzafiato a 360 gradi del lago e i suoi famosi tre rami decantati ne “I Promessi Sposi” di Alessandro Manzoni.

All'inizio della sua esistenza, che si pone intorno al VI secolo avanti Cristo, il villaggio di Vezio era un insediamento ligure celtico, se non addirittura etrusco.

Il suo nome probabilmente deriva da “Vescia”, piccolo centro del Lazio. A quel tempo i romani estesero il loro dominio su tutto il nord Italia e, per arginare le incursioni dei popoli del nord Europa, eressero una fortificazione che facilitava loro il controllo delle sponde del lago sottostanti, sul cui promontorio nel frattempo era sorta Varenna.

In seguito, con la cacciata dei romani da parte dei Longobardi e la loro conquista del territorio, venne edificata la famosa torre alta venti metri, cui leggenda narra che ci alloggiò la Regina Teodolinda, donna bella e intelligente, amatissima dal suo popolo per la sua bontà e sapienza, che fece prosperare ogni luogo in cui visse.

Grazie alla sua posizione strategica e inespugnabile, permise la sopravvivenza agli abitanti di Varenna, che videro distrutta la loro casa nel 1244 dai comaschi del feudo vicino quando gli si ribellarono.

Le storie di Vezio e di Varenna sono legate indissolubilmente, vivendo esperienze comuni e parallele.

L'agriturismo che oggi lo circonda offre una serie di innumerevoli servizi per chiunque desideri vivere un pezzo di storia della provincia di Lecco: dalle dimostrazioni di falconeria alle visite guidate ma anche il semplice godersi la gioia e la serenità che solo un luogo del genere può donare.

la “CHICCA”

*Vi spieghiamo come a Mandello abbiamo “scacciato” l'inverno...*



Pochi forse sanno che la città di Mandello del Lario, insieme a numerose altre comunità di lago e alpine, porta con sé una tradizione antichissima, che affonda le sue radici nella notte dei tempi.

**Se si è deboli di cuore, allora sarebbe opportuno stare alla larga dalla città quando si avvicina la fine di gennaio, o si rischierebbe di prendere un bello spavento.**

*No, non stiamo parlando di Halloween e nemmeno del pesce d'aprile, bensì del “Giunée”.*

Passeggiando per la città negli ultimi, gelidi giorni del primo mese dell'anno, lungo le strade sui balconi, o vicino ai cancelli, si possono notare strane figure con sembianze umane: c'è chi sta seduto, chi osserva il panorama, spesso talmente veritieri da poter essere confuse con delle persone vere!






Frutto del lavoro spontaneo degli abitanti del paese, i Giunée non sono altro che dei pupazzi di stoffa pieni di stracci che rappresentano l'inverno. Infatti, il 31 gennaio di ogni anno, passati i giorni più freddi della stagione, vengono portati in giro per le vie del paese, trascinati lungo l'asfalto insieme a tolle e latte fino a un grande falò dove verranno bruciati.


Il nome di questi fantocci deriva dall'espressione “è passato gennaio” e questo antico rito viene ripetuto ogni anno per festeggiare la fine dell'inverno e accogliere la primavera.


*Tuttavia, a questa usanza viene attribuito anche l'augurio di scongiurare tutto ciò che di negativo può esserci nella vita: guerra, malattia, cattiveria, egoismo; insomma, un modo per accantonare le vecchie abitudini e rinascere come i fiori in primavera.*



## gli ANTIPASTI



**Carpione.**   
Ricetta tradizionale con filetti di lavarello fritti e marinati in aceto e vino bianco con carote, sedano e cipolle ..... 13,50

**GialloVerde.**    
Asparagi spadellati nel burro ricoperti con uovo filante e maionese al lime ..... 11,00


**Alla Marinara.**   
Cozze fresche spadellate con olio, aglio, prezzemolo e pomodorini ..... 12,50



**Gamberoni.**   
Alla piastra e avvolti nel lardo alle erbe di Marco d'Oggiono con songino e chicchi d'uva ..... 14,00



**Del Contadino.**    
Zuppa di lenticchie con pomodorini, sedano e carote ..... 11,00

**Delicatessen.** (per 2)    
Selezione di salumi Marco d'Oggiono e formaggi della Valtellina con tartare di filetto di vitello ..... 22,00

## i PRIMI PIATTI


**Comini.**   
Spaghettoni freschi fatti in casa con missoltini, pesce del nostro lago essiccato al sole ..... 15,50

**Pizzoccheri.**    
Freschi e fatti in casa, tagliatelle di grano saraceno con patate, verza, casera al burro e salvia ..... 15,50


**Riso al persico.**    
Ricetta della tradizione con riso bollito mantecato con burro e salvia e reggiano, ricoperto da filetti di persico dorati nel burro ..... 18,00

**Ravioli.**  
Fatti in casa con ripieno stracotto e crema di parmigiano reggiano ..... 14,00


**Ai Crostacei.**  
Tagliolini di nostra produzione con gamberi e gamberoni in salsa di pomodoro e prezzemolo ..... 16,50


**Mimosa.**   
Strozzapreti fatti in casa con crema di parmigiano reggiano, punte di asparagi croccanti e mimosa di uovo ..... 14,00


## i SECONDI PIATTI

**Mare mare mare\*.**   
Zuppa di mare in salsa di pomodoro con cozze e vongole, calamari, gamberi e gamberoni, servita con pane tostato ..... 19,00

**Fritto\*.**   
Anelli e ciuffetti di calamari fritti ..... 19,00

**Merluzzo\*.**   
Trancio di merluzzo alla griglia con salsa all'avocado e prezzemolo ..... 21,00

**Vitello.**   
Filetto di vitello alla griglia avvolto nel bacon di Marco d'Oggiono, con patate bollite, olio e prezzemolo ..... 20,00

**Milanese.**   
Cotoletta di vitello impanata e cotta nel burro chiarificato servita con insalata di pomodori ..... 19,00

**i CONTORNI**    
..... 5,50

**Arcobaleno.**  
Verdure cotte con carote, zucchine e peperoni

**Mista.**  
Radicchio, songino, cetrioli e pomodori


**Forno.**  
Patate al forno con rosmarino


**Asparagi.**  
Spadellati al burro ..... 7,00

## i DESSERT

..... 7,50

**Tiramisù.**  
Fatto in casa con savoiardi, mascarpone, uova e caffè

**Grigna.**   
Torta tipica mandellese con mandorle e nocciole servita con il nostro gelato alla panna

**Tre Cioccolati.**   
Semifreddo ai tre cioccolati, al latte, bianco e fondente

**Dolce Locanda.**  
Brioche con gelato alla panna fatto in casa e frutti di bosco

**il Menù dei Birzbi**  
..... 11,50

*una scelta tra:*

Pasta al pomodoro o al pesto,  
hamburger,  
bibita  
e dolce a sorpresa

### gli ALLERGENI

 SENZA GLUTINE

 PIATTO VEGETARIANO

 PIATTO LOCALE

LA PASTA FRESCA È FATTA IN CASA  
I PRIMI PIATTI SONO DISPONIBILI CON PASTA SENZA GLUTINE

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

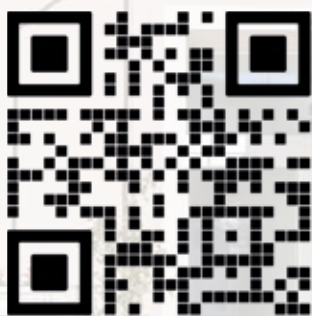
\*in caso di indisponibilità di prodotto fresco vengono utilizzate ottime materie prime e/o semilavorati preparati internamente di origine surgelata/ congelata senza pregiudicare la qualità del prodotto finito

Per consultare la tabella degli allergeni rivolgersi al personale di sala

**Pane & Coperto** ..... 2,50



Le CAMERE



LOCANDA ALBERTI