CORRIERE DELLA SERA

IO DONNA

FELICITY JONES
Le cose che ho imparato da mia madre

AMERICA IN GIOCO
Cos'hanno in comune Las Vegas e Donald Trump (a parte i 70 anni di età)?

MICHELE PLACIDO
Io che conosco la fatica delle donne

Moda

IPNO OPTICAL

RCS MEDIAGROUP SPA N. 42 SETTIMANALE DISTRIBUITO IN ABBINAMENTO CON IL CORRIERE DELLA SERA DELL' 8 OTTOBRE 2016 - POSTE ITALIANE SPA SPED. IN A.P. - D.L. 353 / 03 CONV. L. 46 / 04, ART. 1 C. 1. DCB MILANO CORRIERE DELLA SERA (€ 1,50) + IO DONNA (€ 0,50) € 2. NEI GIORNI SUCCESSIVI € 1,50 + IL PREZZO DEL QUOTIDIANO

1 La sala di Berton al Lago. 2 Un angolo relax nella lobby de Il Sereno, l'hotel che ospita il ristorante. 3 La scenografica scalinata d'ingresso progettata da Patricia Urquiola. 4 Uno scorcio della terrazza sull'acqua.

IO CI VADO

SUL LAGO DORATO

Lo chef Andrea Berton apre un ristorante sulle rive del Lario. Firmato da un'altra superstar, Patricia Urquiola

Prendi una star del design e falle progettare un boutique hotel di lusso sul Lago di Como, quindi affida la regia del ristorante a un'altra stella, in questo caso Michelin. Risultato: un posto che ancora prima di aprire era già segnalato dalla rivista *Forbes* come una delle destinazioni più "calde" del 2016. **Berton al lago** si trova nel borgo di Torno, a quindici minuti di macchina da Como. Da finestre e terrazza ti godi il panorama del Lario, ma dentro sembra di essere a Parigi o a New York. L'imprenditore venezuelano Luis Contreras, già proprietario del resort Le Sereno a Saint Barth, ha affidato il progetto a Patricia Urquiola, che ha disegnato l'intero hotel. Quanto al menu à la carte di Andrea Berton, spazia dall'"Insalata di spaghetti tiepidi" al "Risotto allo zafferano con ragù alla genovese".

Tra i piatti forti anche lavarello e persico, il pesce di lago consegnato in cucina direttamente dal pescatore. Inaugurato da poco, il ristorante sarà aperto fino al 31 ottobre, per ripartire poi in primavera. Via Torrazza 10, Torno, tel. 031.5477800, *ilsereno.com*.

Lia Ferrari