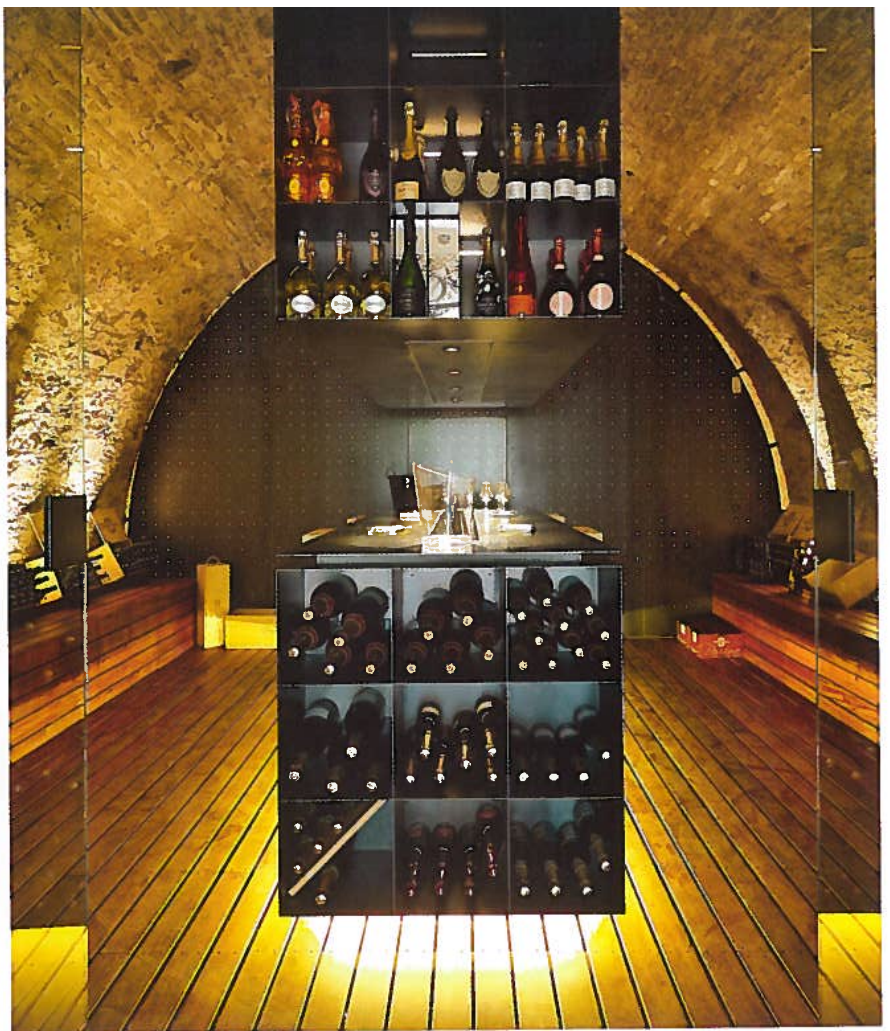


DIGEST.

Nella nuova veste, il *Terminus* è un luogo di delizie. A cominciare dalla *Smoking Room* in un ricercato stile *old British*. Senza dimenticare la cantina dalla suggestiva volta a botte con mattoni a vista, e la cucina che propone pesci e carni selezionatissimi e spezie insolite come il pepe della vicina *Valle Maggia*. Info: www.portopojana.ch



Il mare sul lago

Raffinato e confortevole, riapre sul Ceresio il Porto Pojana-Ristorante *Terminus*.
Cucina di pesce al top.

di GIORDANO COMBALLO

Il Ristorante *Terminus* è la "ghiottoneria" di Porto Pojana, vicino a Riva San Vitale sul lago di Lugano. Costruito a fine '800 come punto di ristoro per le diligenze che da San Gallo si recavano in Italia (da qui il nome *Terminus*), l'insediamento si è progressivamente ingrandito trasformandosi, nel tempo, in un'articolata struttura architettonica, con un ristorante, camere per gli avventori e alloggi per il personale. Ora, su progetto dello studio Massimo Gaffurini, Michela Pagani e Matteo Tresoldi associati e dopo oltre un anno di lavori, si presenta con l'aspetto di un piccolo villaggio di pescatori e insieme, considerata la presenza di un ristorante di grido, come un "borgo del gusto", moderno, elegante, accogliente. Un vero e proprio *coup de cœur* per il viaggiatore in cerca di emozioni gourmet, "Porto Pojana-Ristorante *Terminus*", questo è il nome completo del locale, sfoggia sale confortevoli e di grande eleganza, una spettacolare

veranda invetriata con impagabile vista lago, una lounge per fumatori con sigari e distillati di assoluta eccellenza e una cantina che custodisce etichette pregiate e famose. Completano il fascino del luogo un piccolo approdo per raggiungere il ristorante via acqua e una terrazza in riva al Ceresio allestita con alcuni tavoli per pranzare all'aria aperta quando la stagione lo permette o per consumare deliziosi aperitivi o merende d'antan.

Resta da dire della cucina che vizia i golosi con straordinari piatti di pesce di mare (le tartare, il fritto misto) e anche di terra (indimenticabile la sella di capriolo e cavolo rosso). A dirigerla il valente chef Andrea Levratto che vanta esperienze al Cipriani a Venezia e al Palace di St. Moritz. Da provare. □

Comfort & gourmet. IN ALTO: la sala fumatori e la cantina, che presenta vini e distillati di pregio da degustare. A SINISTRA: la vista verso il lago di Lugano dall'ingresso del ristorante.

