

# Argegno e la Valle d'Intelvi. Sul Lago di Como con Ford Ecosport (1° giorno)

Piccolo gioiello che si affaccia sulla riva occidentale del Lago di Como, **Argegno**, ad appena una ventina di chilometri da Como, è bella da visitare in tutte le stagioni. Proprio il tardo autunno è il momento migliore per ammirare scorci inediti, atmosfere romantiche e il suo cuore medievale.



Noi ci siamo andati con **Ford Ecosport**, un SUV compatto ideale sia affrontare le salite sia per viaggiare comodi in autostrada come sulle strade urbane. Ci godiamo quindi la **Statale Regina**, che prende il nome dall'antica via Regia romana che portava a Chiavenna e a Coira.



Ci godiamo anche gli splendidi panorami della **Valle d'Intelvi**, tra rinomate località turistiche, come Castiglione, San Fedele o Lanzo, e borghi e paesi tranquilli, lungo la strada che collega il Lago di Como al Lago di Lugano, in un paesaggio che alterna colline ammantate di boschi a terrazzamenti creati dall'uomo.

## **Ford Ecosport, la nostra compagna di viaggio**

Per questo viaggio abbiamo deciso di utilizzare Ford Ecosport: il SUV compatto ideale sia per gli spostamenti in città che per un weekend fuori porta. A prima vista questa vettura dimostra molta personalità, soprattutto grazie all'allestimento ST line della versione che abbiamo in prova, e ricorda vagamente una Ford Edge in miniatura.



Lanciata da Ford nel 2003 e poi presentata in una **seconda versione nel 2013**, Ecosport è stata **rinnovata a inizio 2018 con un restyling** che ha donato molto carattere in più rispetto a prima. Il design è stato aggiornato con l'adozione di una mascherina esagonale più grande e rialzata a filo del cofano, al cui centro troviamo il logo Ford. Nuovi anche i fari e i cerchi in lega da 17 pollici che sono stati ridisegnati e conferiscono un look più sportivo alla vettura. **L'allestimento ST line** introduce, inoltre, minigonne, tetto nero a contrasto, un paraurti posteriore più squadrato e altri dettagli in colore nero.



Saliti a bordo, gli interni sono simili a quelli di Ford Fiesta, con cui condivide anche lo stesso telaio. I materiali utilizzati nella zona alta della plancia sono più morbidi rispetto a prima ed è montato anche un nuovo volante. Al centro, invece, troviamo un **display da 8 pollici**. Il divanetto posteriore è comodo e la seduta permette di avere lo spazio necessario per le gambe.

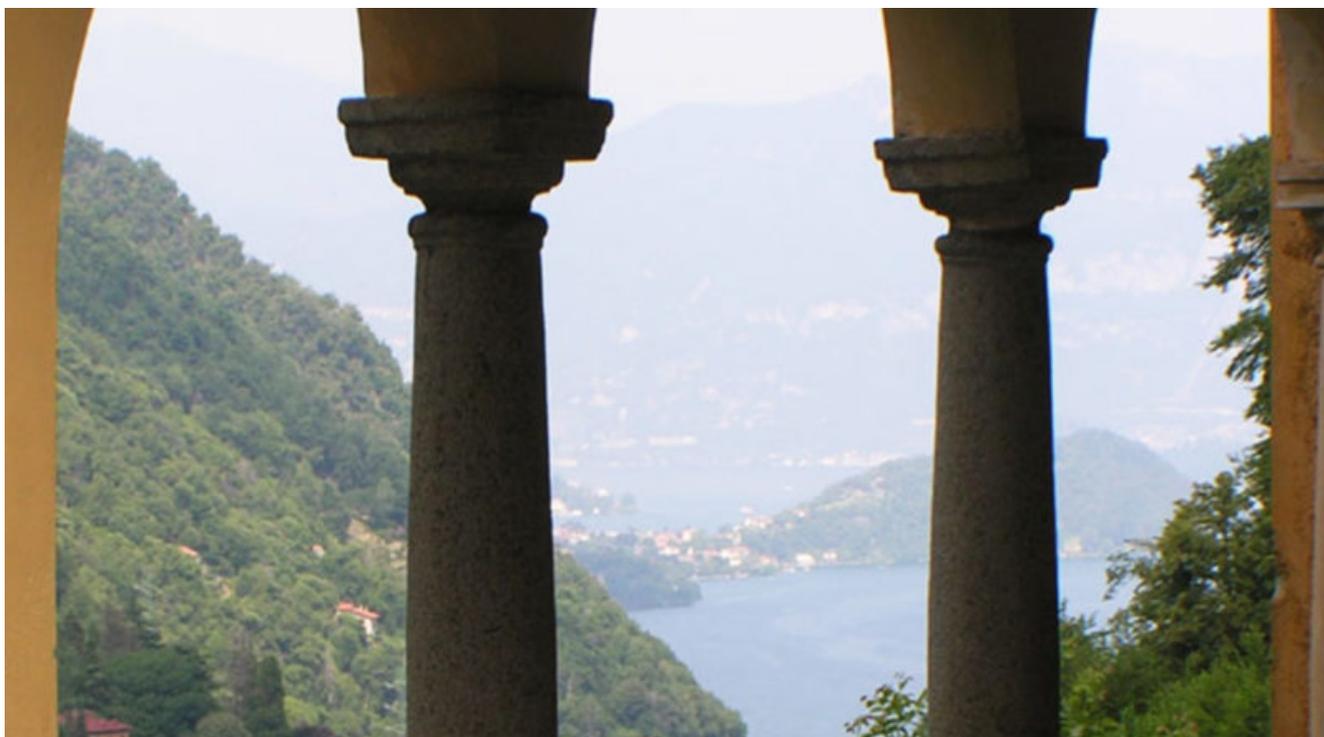


Nonostante sia il modello più compatto della categoria, vanta

un baule da 356 litri di capacità, estendibili a 1.238 litri se si abbattano i sedili. L'apertura a sinistra del portellone può risultare un po' scomoda quando si ha poco spazio attorno.

## Andiamo a visitare il centro storico

Dopo aver percorso un tratto della Statale Regina e ammirato gli splendidi scorci offerti dal Lago di Como, arriviamo ad Argegno. Lasciamo la nostra Ford Ecosport nel parcheggio che si trova proprio nel centro del paese e cominciano a esplorarlo a piedi per godere a pieno delle sue bellezze e "andare a caccia" di scorci inediti.



Di origini romane, Argegno ha **un cuore medievale**, che raggiungiamo a piedi attraversando una piazza attorno alla quale si trovano ristoranti, un'enoteca e una fontana. Ci troviamo quindi nella parte storica, tra vicoli, case addossate le une alle altre, ma sempre seguendo una propria armonia, interrotte da portici e da visioni fugaci del panorama del lago. Siamo nella zona bassa, la più antica, mentre nella parte alta si trova la parte più moderna.



Ci incamminiamo lungo **Vicolo Mulini**, un tempo sede della Roggia Molinara, che veicolava le acque del Telo per fornire energia motrice ai quattro mulini adibiti alla macinazione del grano, del frumento e delle castagne. Oggi, i mulini sono stati trasformati in abitazioni private.



Costeggiando il fiume arriviamo poi al **ponte romano** a sesto acuto, ancora perfettamente conservato. Lasciamo spaziare lo sguardo per ammirare il meraviglioso contrasto di colori tra

l'azzurro delle acque del lago e il verde delle montagne. Proseguiamo ancora verso la foce del Telo e arriviamo a un piccolo **imbarcadero**, con una doppia fila di barche che sembrano oziare crogiolandosi nelle miti atmosfere autunnali. Da qui, ammiriamo il profilo dell'Isola Comacina.



## **Dal Lido al Belvedere di Pigra**

Poco distante dall'imbarcadero, merita una visita la **Chiesa della Santissima Trinità**, costruita su un edificio seicentesco preesistente. In stile neogotico, è stata consacrata nel 1929 e spicca per gli splendidi mosaici raffiguranti i quattro evangelisti che adornano la facciata, ai quali si affiancano le figure di Sant'Anna, patrona del paese e Sant'Abbondio, patrono di Como. Mirabile anche il rosone con i suoi vetri colorati.



Dopo aver visitato l'interno ci soffermiamo ad ammirare il Lido, che si trova proprio di fronte alla chiesa. Il panorama è davvero mozzafiato, ma anche qui il tempo in questa stagione sembra sospeso, in attesa dell'arrivo della bella stagione per animarsi di musica e voci nei locali che circondano la spiaggetta.



A sinistra della chiesa si trova una scalinata, salendo la quale arriviamo alla funivia che conduce al **Belvedere Pigra**.

Il dislivello per arrivare al belvedere è di circa 650. La salita è lenta per consentire alla vista di perdersi in panorami mozzafiato. Dall'alto scorgiamo Laglio, Nesso, Bellagio, Varenna, Punta Balbianello e l'Isola Comacina, ma anche i riflessi dei monti che si specchiano nelle acque chiare. Un'esperienza che vi consigliamo di non perdere.



Si conclude qui la nostra prima giornata sul Lago di Como. Domani ci rimetteremo alla guida della nostra Ford Ecosport e ci sposteremo a **Briennio**, per una visita a un altro piccolo gioiello del lago tutto da scoprire. Prima, però, ci mettiamo a tavola per una buona cena a base dei sapori del Lario.

## **Una cucina di acqua e di terra**

La tradizione culinaria del Lario si basa prevalentemente sul pesce fornito dal lago, alla quale, tuttavia, si affiancano sapori e ricette della collina e della montagna. Tra queste le varie preparazioni a base di **polenta**, come la polenta taragna, di grano saraceno, oppure la polenta **uncia**, riccamente condita con formaggio, burro e aglio.



Il lago fornisce invece gli ingredienti per il **fritto misto**, come alborelle e agoni, che si gustano in tutte le stagioni, infarinati e fritti. Il lavarello e i filetti di pesce persico si preparano invece impanati con l'uovo e fritti con burro e salvia. Vale l'assaggio il **pesce in carpione**, che viene fritto e poi marinato in un composto di cipolle, aceto e alloro. Ottimo anche il **pesce in salsa verde**, che viene prima grigliato e poi marinato in una salsa di prezzemolo, capperi, acciughe, aglio, olio d'oliva, mollica di pane e tuorlo d'uovo.



Il prodotto tipico del Lario sono invece i **missoltini**, agoni che vengono essiccati al sole e conservati a strati e alternati a foglie di alloro in un recipiente, chiamato *missolta*, chiuso da un coperchio di legno al quale sono applicati dei pesi. Si gustano leggermente grigliati e conditi con olio e aceto, accompagnati dalla polenta abbrustolita.



Tra i dolci, tipica è la **miascia**, di origine assai antica, che si prepara con pane raffermo, uova, latte, zucchero, mele e

pere, uvetta e, a seconda delle varianti, con cioccolato, amaretti e scorza di limone.



Noi invece vi suggeriamo la ricetta del **masigott**, un dolce che arriva dalla tradizione povera. Secondo alcune versioni, il suo nome deriverebbe dalla descrizione del popolano, goffo e sempliciotto, mentre secondo altre dalla forma irregolare e dalla pasta grossolana. Dal 2000 gode dell'etichetta di Prodotto Agroalimentare Tradizionale Lombardo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

## Masigott

### Ingredienti

- 200 gr di farina di grano tenero tipo 00
- 100 gr di farina di grano saraceno
- 100 gr di farina di mais
- 1 bustina di lievito per dolci
- 4 uova
- 100 gr di burro
- 200 gr di zucchero semolato
- 150 gr di noci sgusciate
- 100 gr di pinoli

- 150 gr di uvetta
- 150 gr di scorze di arancia candite
- Buccia di 1 limone
- 1 pizzico di sale

Lavorate insieme il burro ammorbidito e lo zucchero, poi incorporate le uova sbattute con un pizzico di sale. Mescolate tutte le farine con il lievito e aggiungetele al composto. Amalgamate il tutto fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. A questo punto unite anche l'uvetta ammollata e strizzata, la buccia del limone grattugiato e tutti gli altri ingredienti. Se l'impasto risultasse troppo duro potete aggiungere un altro uovo. Disponete l'impasto su una placca da forno precedentemente imburrata e infarinata (o su carta da forno), dandogli una forma ovale. Infornate a 190°C per circa 40 minuti.



## COME ARRIVARE

**In auto:** da Milano A9 con uscita "Lago di Como". Proseguire poi sulla SS340 Regina in direzione di Argegno-Menaggio per circa 15 minuti. Dalla Valtellina e dalla Valchiavenna percorrere la SS340 Regina in direzione Menaggio e seguire le

indicazioni per Argegno-Como.

## DOVE MANGIARE

**\*Ristorante La P'Osteria**, via Lungo Telo Sinistra 3, Argegno (CO), tel 031/4474072, [www.laposteria1817.net](http://www.laposteria1817.net) Locale ricavato negli antichi locali dell'ufficio postale, che includono anche una grotta del 1800 con sassi a vista e un ambiente più moderno. Il menù propone piatti della cucina lariana e piemontese. Prezzo medio € 46 a persona.

**\*La Piazzetta**, piazza Roma 48, Argegno (CO), tel 031/821110, [www.piazzettargegno.com](http://www.piazzettargegno.com) Locale elegante, arredato con pietra a vista e travi di legno, con dehors vista lago. Propone piatti di carne e di pesce con ingredienti stagionali, locali e di origine controllata, in composizioni e abbinamenti creativi. Prezzo medio € 57 a persona.

## DOVE DORMIRE

**\*Hotel Argegno\*\*\***, via Milano 14, Argegno (CO), tel 031/821455, [www.hotelargegno.co.it](http://www.hotelargegno.co.it) Struttura di 14 camere e un appartamento di lusso per soggiorni lunghi. Alcune sistemazioni godono di una doppia vista sul Lago di Como. A disposizione ristorante-pizzeria e parcheggio. Doppia con colazione da € 77. Appartamento da € 1120 a settimana per 4 persone.

**\*Hotel Villa Belvedere\*\*\***, via Milano 1, Argegno (CO), tel 031//821116, [www.villabelvedererelais.it](http://www.villabelvedererelais.it) Bella struttura di 20 camere di diversa tipologia, alcune con vista lago, arredate con colori chiari e materiali naturali per una vacanza di charme e relax. A disposizione ristorante con menù tipico. Doppia con colazione da € 89.

## INFO

[www.comune.argegno.co.it/](http://www.comune.argegno.co.it/)

