

## Al Borducan: un'oasi per le coppie innamorate

**Pubblicato:** Mercoledì 5 Dicembre 2018



Piccolo gioiello in stile Liberty costruito nel 1924 nel centro del **Sacro Monte di Varese**, sito dichiarato **patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO**, l'Hotel Ristorante **Al Borducan** propone un **menù studiato nei minimi particolari** e la migliore **atmosfera romantica** che si possa trovare.

Aperto **tutti i giorni dalle 12.30 alle 14 e dalle 19.30 alle 21.30** (chiuso il martedì), il ristorante può ospitare fino a **20 coperti** – motivo per cui è consigliabile prenotare – accetta **animali di piccola taglia** e **tutti i tipi di pagamento**.

– *Chi siete e come mai avete deciso di dedicarvi alla ristorazione? Come è iniziato tutto?*

Io e mio fratello Maurizio abbiamo deciso di dedicarci al Borducan per la sua storia. “**Una perla come questa va valorizzata**”, ci siamo detti, e così ci siamo lanciati in questa avventura.

– *Passione o tradizione di famiglia? Come vi siete avvicinati alla cucina?*

Direi più **tradizione di famiglia**. I miei **bisnonni gestivano una trattoria** sotto l'ospedale di Circolo, dove oggi c'è la Pasticceria Arquati. Poi **mio nonno ha aperto il Ristorante Crotto**, conosciuto da tutta Varese in quel periodo fino al 1980. Si trovava in via Dazio Vecchio, vicino al mercato coperto. Era luogo d'incontro di molte personalità importanti dell'epoca e anche il luogo dove si concludevano i Consigli Comunali dell'epoca, con democristiani in una sala e gli altri in un'altra.

**Nel 1976 poi aprì il Motor Hotel Varese Lago**, attuale Relais sul Lago, che abbiamo **gestito con la nostra famiglia fino al 2010**.

– *Che tipo di cucina fate?*

Cerchiamo di **bilanciare la ricercatezza alla tradizione**. Non mancano i piatti tipici delle nostre zone come il **Riso in cagnone con il pesce persico** ma ci piace sperimentare, in particolar modo sulla cacciagione di piuma. Abbiamo dedicato un **intero menù degustazione all'anatra** che abbiamo chiamato “**Menù Belle Epoque**”.

– *Qual è il vostro piatto forte? E quello più gettonato?*

Una delle preziose materie prime che amo di più è l'**anatra**. Uno dei motivi per cui la adoro, è che si può cucinare tutte le sue parti e quando la trovo nei ristoranti l'ho sempre mangiata volentieri.

Da quando ho mosso i primi passi in cucina da autodidatta a 26 anni, è stato **uno dei prodotti su cui mi sono concentrato di più** e ho sperimentato strada facendo, cucinando in diversi modi tutte le sue parti.

La coscia confit, cotta lentamente nel suo grasso e poi finita in padella, il petto appena scottato sulla pelle e servito rosa con mille abbinamenti, il foie gras in terrina e tanti altri esperimenti...

Quando siamo arrivati qui al Borducan, un anno fa, una delle prime cose che ho provato, è stato **unire il famoso Elixir del Borducan** con la mia amata **anatra** e ne è nato subito un **connubio splendido e gustoso**. Sono nati così i **Tagliolini al Volo**.

La **pasta fresca** preparata tutti i giorni da Mara, con 33 tuorli per ogni kilo di farina, **si è unita al ragù d'anatra** di Davide, cotto a lungo con un po' di burro, come si usa con i Bruscelli. **Alla fine della cottura** ci aggiungo ogni volta la **giusta quantità dell'originale Elixir e il succo di qualche arancia spremuta**.

Non si poteva sbagliare! **E' nata una star**, forse il **piatto più venduto qui al Ristorante**.

– *Ci date la ricetta?*

Ricetta **per 4 persone**.

1. Fai marinare il trito di **due petti d’anatra senza la pelle**, in un bicchiere di **succo d’arancia fresca e 3 cl di Elixir del Borducan**. Aggiungi anche un pizzico di **sale** e di **pepe**.
2. Fai **rosolare mezza carota e mezzo scalogno nel burro**, a questo punto **butta le carne con la marinata** a cuocere nel tegame, **aggiungi brodo** fatto con le ossa dell’anatra fino a coprire tutto e lascia **cuocere almeno per 2 ore** facendo attenzione che non attacchi al fondo.
3. A **fine cottura** aggiungere **due noci di burro freddo** e mescolare come per mantecarlo. Assaggiare e correggere di sale, nel frattempo preparare i tagliolini e saltare in padella.
4. Aggiungere come guarnizione una fetta di arancia essiccata.

– *Il piatto perfetto per questa stagione? Quale consigiate tra le proposte del vostro menù?*

Il **Filetto Sinfonia Rossini**. E’ un piatto sontuoso e **ricco di profumi autunnali** visto l’abbondanza di tartufo nero che si usa per farlo. Inoltre è una **piccola dedica a Varese**, dove il compositore Gioachino Rossini suonò per la prima volta la sua Opera forse più famosa, “Il Barbiere di Siviglia”; oltre che grande compositore lui era un bravo cuoco ed è lui che ha inventato questo piatto: un **filetto di manzo magro** accompagnato da **Foie Gras** e **Tartufo Nero**, il tutto unito da una salsa sontuosa e bella ricca.

– *Cosa non può mancare nella vostra cucina?*

Il **burro**! Sicuramente non può mancare il burro, anche se cerchiamo di dosarlo per non appesantire troppo i piatti, questo ingrediente è sicuramente tipico della cucina delle nostre zone e non può assolutamente mancare.

– *Avete un prezzo fisso a pranzo?*

No, il menù è sempre alla carta.

– *Perché scegliere voi?*

Il Borducan si sta distinguendo per essere **il locale più Romantico che ci sia**, sono centinaia le coppie che si sono innamorate di questo luogo e della sua magia.

La **cena a Lume di Candela** che ogni sera si svolge nella sala principale in boiserie, sta avendo un successo impensabile solo pochi mesi fa, tanto che **anche dall’estero iniziano ad arrivare coppie** in fuga d’amore.

Oggi sono appena partiti una coppia di Estoni, che sono venuti in Italia solo per due notti, e una notte l’hanno trascorsa qui abbinando la cena a Lume di Candela al loro romantico soggiorno.

– *Tre parole per descrivere il vostro ristorante*

Il locale **più Romantico d’Italia**.

**Ulteriori informazioni**

Indirizzo: **Via Beata Caterina Moriggi 43, Varese (Va)**

Tel.: **0332 220567**

Email: **[info@borducan.com](mailto:info@borducan.com)**

[Sito internet](#)

[Pagina Facebook](#)

[Pagina Instagram](#)

di Ufficio pubblicità

