



Lago di Como

**Pescallo** è una piccola frazione a soli cinque minuti da **Bellagio**, la “perla del Lago di Como”. E’ il luogo ideale per chi vuole una vacanza all’insegna del relax e della natura. Questo pittoresco villaggio, noto anche come villaggio di pescatori perché un tempo vi si svolgeva un importante mercato ittico, è una gemma preziosa a sud est del promontorio, raggiungibile anche a piedi da Bellagio attraverso una scalinata immersa nel verde degli ulivi. Ora è rimasta l’atmosfera. Il silenzio, la rigorosa pulizia, il lago e il fruscio delle sue acque accompagnate dal cinguettio degli uccelli.



Dettagli del Borgo

## **Pescallo e il suo senso di pace**

Passeggiare per **Pescallo** restituisce un senso di pace. Le abitazioni colorate e addossate tra loro sono ricoperte di edera, glicine, gelsomini e fiori colorati. La piazzetta che si affaccia sul porticciolo è quanto di più bello e romantico si possa desiderare in particolar modo al tramonto quando il sole riflette i suoi toni arancioni sulle acque del lago. Che sensazioni meravigliose si provano sedendosi sulle panchine del porticciolo per ammirare il lago abbracciato alle montagne! È uno scenario che toglie il fiato.



Il Porticciolo

# La Chiesa dalla facciata “a capanna”

Proseguendo alla scoperta di **Pescallo** si arriva ad un'altra piccola piazza e oltrepassandola, passando sotto un arco, si raggiunge **la chiesa dedicata ai santi Biagio e Andrea**. Una chiesa risalente al **XVI secolo** e poco visibile in quanto inglobata nell'agglomerato delle case. Piccola, semplice, quasi spartana, la chiesa ha una facciata a capanna. Al suo interno un'unica navata e una bellissima tela del **1668** raffigurante la **“Pietà con Donatore”** oltre a due copie dell'**Incoronazione di spine** e **la morte di Sant'Antonio Avellino**.



Interno della Chiesa

## A Pescallo Villa Serbelloni e il suo elegante profilo

Sul promontorio, ben visibile, la **Villa Serbelloni della Rockefeller Foundation**. Maestosa, la costruzione sembra quasi vegliare protettiva su tutto il piccolo borgo. Chi ama la vela, **Pescallo è il luogo ideale per ammirare le barche d'epoca** in quanto è qui che si tiene il **Trofeo Velico Serbelloni, organizzato dal Circolo della Vela con il Grand Hotel Villa Serbelloni**. Per info: tel. 031 950932. Per chi, oltre al relax, cerca anche un po' di attività fisica, Pescallo offre molto. Kayak, stand up paddle (si sta in piedi su una tavola e ci si sposta utilizzando una pagaia in acqua). Per info: **Bellagio Water Sports, Via Sfondrati 1, Pescallo**. Altri sport: canoa, sci nautico, ciclismo e trekking. Certo

non ci si annoia.



Trofeo Villa Serbelloni

## Pescallo, location ideale anche per un thriller

Se volete soggiornare qualche giorno a Pescallo vi consigliamo di affittare una camera presso **Apartment Pescallo**. L'edificio risalente al XVII secolo è stato completamente ristrutturato. Camere spaziose, terrazza con vista lago, rete wi-fi free, aria condizionata, tv via cavo oltre al parcheggio gratuito. Per la vostra cena romantica niente di meglio del **Ristorante la Pergola** tel. 031 950263, antico convento di monache benedettine, come viene ricordato da un affresco del 500 sulle lunghe scale interne, completamente rivisitato mantenendo però inalterate le caratteristiche originarie. Cenare sulla terrazza esterna sotto un pergolato di oltre 150 anni affacciati direttamente sul lago è magico e rimarrà indelebile nei ricordi. Per conoscere meglio il luogo segnaliamo un libro "La regola del lupo" di Franco Vanni pubblicato da Baldini e Castoldi, un thriller ambientato tra Milano e Pescallo. Potrebbe essere il compagno nel vostro weekend rilassante sulle rive del lago di Como.



Ristorante La Pergola

# La nostra ricetta:

## Filetti di pesce persico alla laghera

Ingredienti per 4 persone:

4 filetti di pesce persico

Burro

Farina bianca

2 uova

Pangrattato

Sale

Salare i filetti e passateli nella farina bianca e poi nelle uova sbattute, terminate nel pangrattato.

Fare cuocere i filetti nel burro spumeggiante e serviteli ben caldi.

*Ricetta di Luigi Pelandini di Molina, pubblicata da Emilio Montorfano in "Storia e tradizioni nella cucina larianaù" Como*

## testo di Anna Maria Terzi



Filetto di pesce persico

**INFORMAZIONI:**

<http://www.mylakecomo.co>

**ARTICOLI CORRELATI:**

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/valtellina-nelle-alpi-lombarde-e-in-quelle-italiane/>