

Una nuova gestione per il bar e il ristorante Irma

Pubblicato: Giovedì 13 Aprile 2017



Riapre ufficialmente sabato (15 aprile) lo storico bar e ristorante del Campo dei Fiori. Si chiamerà **Osteria Irma**, conservando il nome della proprietaria che dopo quarant'anni di lavoro ha deciso di andare in pensione.

A prenderlo in gestione **Paolo e Laura, 37 e 34 anni**, compagni nella vita, una bimba di cinque mesi di nome Cloe, e decisi ad affrontare questa nuova avventura: «Da tempo sognavamo di aprire un piccolo ristorante in montagna, abbiamo guardato posti in Trentino e in Valtellina ma non ci avevano convinto. Prendere in gestione questo posto invece, ci è sembrata una cosa naturale» spiega Laura che nella vita ha sempre lavorato come storica dell'arte e giornalista. «**Siamo consapevoli che è un cambio di vita importante ma è quello che desideravamo entrambi.** Il mio compagno fino a poco tempo fa lavorava come imprenditore in un altro settore ma abbiamo sempre avuto la passione per la ristorazione».

Un locale rinnovato, seppur mantenendo la struttura originaria, accoglierà i clienti: «Abbiamo fatto dei cambiamenti al cortile esterno dove metteremo dei tavolini nuovi e altre novità. La sala ristorazione invece, è stata pulita e rinfrescata mentre in cucina abbiamo comprato fornelli e attrezzature nuove. **Il bar è rimasto come prima ma, in futuro, vorremmo allargarlo.**».



L'idea di questi due ragazzi di Sumirago infatti, è quella di mantenere lo spirito familiare tipico del locale: **«vorremmo che i clienti qui si sentissero a casa.** Faremo dei cambiamenti ma rispettando la storia e le tradizioni di questo posto». Anche per questo Paolo e Laura stanno pensando a servizi dedicati ai ciclisti o per chi ama fare le passeggiate: **«cestini con panini, frutta e dolce per chi vuole fare una scampagnata** o offerte speciali per gli atleti. Sono attività già presenti sul territorio e ci piacerebbe sostenerle, allargarle, far vivere sempre di più questo luogo».

E' anche per questo **che il bar e il ristorante saranno aperti tutti giorni, tranne il martedì, dalle 8 alle 24.** Nel menù invece, si potranno trovare i piatti tipici delle zone di montagna: polenta, pizzoccheri, canederli, pasta fresca, carni con **«prodotti acquistati da aziende agricole della zona.** Formaggi, vini, frutta e verdura, carne e tanto altro sono scelti da fornitori locali». Ovviamente non mancheranno le torte fatte in casa per la merenda e la colazione, i taglieri di salumi per l'aperitivo o i panini per un pranzo veloce». Inoltre, la centeneria locanda da oggi è anche sul web, ha un sito internet e [una pagina facebook](#) per restare aggiornati sulle sue attività.

Adelia Brigo

adelia.brigo@varesenews.it