

L'albergo Sacro Monte rinasce e pensa ai pellegrini

Pubblicato: Venerdì 2 Novembre 2018



L'inaugurazione ufficiale è stata sabato scorso, con un brindisi per chi era al Borgo a salutare questo ritorno: ma ora lo storico locale, che ha avuto alterne vicende, è ufficialmente riaperto, come vi avevamo anticipato.

Novità in arrivo nel borgo: riapre in autunno l'albergo Sacro Monte

E a gestirlo – stando pure ai fornelli – c'è **Mario Carabelli**, già presidente della pro Loco di Varese e volto noto in città, che è, dal primo agosto scorso, il proprietario dello storico palazzo. «La struttura è del 1860 – racconta – Prima era una casa privata, finché non è stata donata alla parrocchia, come luogo di accoglienza dei pellegrini poi della parrocchia».

Ora la parrocchia, e l'arcivescovo di Milano, l'hanno fatta tornare in mano a un privato, che si impegna a rispettare le volontà della signora che la diede come lascito: far sì che sia un luogo di accoglienza e ristoro dei pellegrini. «Il mio progetto è infatti di **ritornare ad avere un albergo funzionante, luogo di accoglienza per pellegrini e turisti: un posto che innanzitutto sia sempre aperto, tutti i giorni dell'anno**, e che sia in grado di accogliere anche delle famiglie, quindi a prezzi ragionevoli»

Il risultato è un albergo da 8 camere doppie «di cui in realtà tre triple» precisa: pulite, dignitose, in categoria tre stelle, e con una vista spettacolare. E un bar ristorante aperto «Dalle 8.30 del mattino, dopo la messa, fino a sera, finché c'è gente» Per colazioni, pranzi, cene, aperitivi o anche solo un momento per rilassarsi o lavorare e studiare in pace «Abbiamo messo il **wifi libero** apposta, per dare a chi voglia ritirarsi e **studiare, lavorare o fermarsi in un luogo "altro" dalla città** – spiega Carabelli – Perché anche questo voleva dire “creare accoglienza”. Gli altri particolari sono un'attenzione ai prezzi senza rinunce sulla qualità, così che le famiglie non si debbano svenare per fare un pranzo della domenica insieme, dei prezzi bistrot per mezzogiorno e alla sera più da ristorante, ma con una media che sta sui 20-25 euro».



L'idea di cucina è «**Tradizionale, con prodotti che magari arrivano direttamente dai produttori**. Buona e sana, con un po' di ricerca ma senza fare follie» Del resto, forse non tutti sanno che Carabelli è sommelier professionista dagli anni '80, ha fatto corsi di cucina con **Paul Bocuse** (nell'82) e **Gualtiero Marchesi** (Poco prima della sua morte, due anni e mezzo fa) «Tutte cose che ho fatto per passione, e solo in questa parte della mia vita sono diventate professione – spiega – Solo recentemente sono riuscito a coronare il mio sogno e a mettere in pratica le mie passioni, prima con una ditta di catering a Milano in società, ora con questa nuova avventura. Che è nata con una semplice conversazione con monsignor Villa alla fine della messa, e che mi ha cambiato la vita».

L'apertura è stata una scommessa, anche per il periodo, quello più difficile dell'autunno inverno: «Ma fino a pochi giorni fa il tempo era spettacolare, e il fascino del sacro monte è anche tutto invernale». Per ora non potete cercarlo facilmente in facebook o nel sito, perché in rete ci sono ancora i “resti” delle gestioni precedenti: «Ma stiamo sitemando tutto, e frapoco saremo on line anche noi». Per ora i contattisono: direzione@hotelsacromonte.it e 0332.229655.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it

