

VareseNews

Il Lido di Angera annuncia la chiusura. Addio a una storia centenaria di ospitalità e buona cucina

Pubblicato: Venerdì 27 Settembre 2024



Chiuderà alla fine del prossimo mese **una delle attività più conosciute del Basso Verbano, l'hotel e ristorante Lido di Angera**. A darne notizia sono stati questa sera i titolari, attraverso la pagina [Facebook del locale](#), con un post che ha ripercorso la storia di questo luogo. Si tratta di un'attività quasi centenaria, nata alla fine degli anni Venti e diventata nel tempo un punto di riferimento per la sua cucina e per la sua straordinaria posizione affacciata sul Lago Maggiore.

«Con tanta malinconia – scrivono questa sera i gestori, la famiglia Marin – **annunciamo la chiusura della nostra attività, convinti di aver lasciato qualcosa in ognuno di voi**. Un ringraziamento va anche al **nostro staff** che ha collaborato con noi in tutti questi anni permettendoci di crescere. Infine, **ringraziamo di cuore tutto voi nella speranza che non sia un addio**. Vi aspettiamo **fino al 23 ottobre** che sarà la data della nostra chiusura definitiva, ma nel frattempo abbiamo organizzato una serie di eventi per tenervi compagnia fino alla fine».

Il post, anche se di poche righe, racconta molto della vita di questo locale. Come il fatto di essersi affermato nel tempo come un punto di riferimento per l'ospitalità, il turismo e le cerimonie ma anche sottolineando **il contributo che le diverse generazioni hanno portato alla crescita di questa impresa familiare**: «La storia del Lido ebbe inizio a fine anni '20, la nostra storia però **inizia negli anni '50 quando Nonno Dante lo acquistò. Dopo svariati anni di gestione negli anni '70 arrivò Luciano** con la moglie Loretta che lo stravolse ristrutturandolo completamente. Riuscirono ad arricchire l'ambiente

con idee, cultura ed eleganza sia in sala che in cucina. **Successivamente arrivarono i figli Stefano e Tiziano che diedero un ulteriore contributo**, unendo l'esperienza del passato con le idee della nuova generazione. **Infine arrivò Camilla, figlia di Stefano**, che negli ultimi anni ha dato un ulteriore contributo. **Assieme a Tiziano entrò anche sua moglie Filomena e ci regalarono due piccoli aiutanti, Dante e Achille, che nel loro piccolo hanno aiutato il papà**. Ad oggi crediamo di aver dato tanto al nostro lavoro e stiamo arrivando alla fine della nostra storia».

Negli ultimi anni l'attività del ristorante si era consolidata anche **grazie ad alcune scelte coraggiose e innovative dei gestori**. Come quelle dettate dalla creatività dello chef Tiziano Marin che ha voluto **sperimentare nuove ricette, come i piatti a base di pesce siluro o al granchio blu** (il ristorante Lido è stato tra i primi in provincia a inserirlo in menu). L'hotel è stato anche una vetrina importante per alcuni artisti emergenti: **all'indomani del lockdown dovuto alla pandemia**, è diventato una location per esporre alcune opere ripartendo così grazie alla bellezza e alla cultura.



Maria Carla Cebrelli

mariacarla.cebrelli@varesenews.it