

## Dove la natura nutre l'anima (e l'appetito): benvenuti al Pisciurin di Brissago Valtravaglia

**Pubblicato:** Martedì 25 Febbraio 2025



«Arrivi, mangi e sei a contatto con gli animali della fattoria, con la nostra natura delle valli». **Mauro Bano** ha 46 anni ed è uno di quelli che ha da sempre avuto il pallino di «cambiare vita». Ma lui l'ha fatto per davvero e al giro di boa dei 40 ha deciso di rilevare l'**agriturismo Pisciurin di Brissago Valtravaglia**, frazione **Roggiano**, un **borgo nel cuore della Valtravaglia** con boschi di faggi e castagni, a un passo dal Lago Maggiore e dal mitico Villaggio Olandese. «Da qui partono tanti sentieri che ti portano a spasso per la valle. È un posto bellissimo». Giusto.

Ma parliamo di quando si mettono le gambe sotto al tavolo...

«Beh, la nostra clientela ci conosce per la **qualità dei prodotti**: dall'antipasto al dessert, facciamo tutto noi».

Tradotto: **taglieri di salumi infiniti**, che partono dalla **coppa** e non si sa quale strada percorrano fra il bianco del lardo, passando per la **carne salada**, **pancetta** e **cotechini**, **cacciatori di selvaggina**, **mortadella di fegato**. Poi i primi: **ragù di carne allevata in agriturismo** con la **pasta fatta in casa**, sia pure impastata con le uova delle galline della fattoria; ancora passando ai **secondi di carne e di cacciagione**, tutto **a chilometro zero**, **selvaggina del posto**, **formaggio** che al massimo arriva da Mesenzana (è il paese che sta appena a valle di Roggiano), **verdure dell'orto**, **dolci**, **frutta in conserva** e persino **liquori**, tutto che arriva da qui.

Ma com'è possibile?

«Ho imparato quasi da autodidatta», spiega Mauro, «sono partito da un piccolo allevamento di capre e mirtilli e ho deciso di rilevare questo posto chiuso da 12 anni, ma famoso per essere stato il **primo agriturismo aperto in provincia di Varese**».

Ma il «**piatto forte**» del Pisciurin è il **valore aggiunto di una giornata passata a contatto con la natura**, con i clienti, famiglie, gruppi di amici, che davvero si fanno un giro in fattoria. I bimbi che scoprono la terra, come si alleva una gallina, in che modo si raccoglie una carota e tanti altri segreti, vedi il modo di conservare gli ortaggi, insomma tutto quello che sta dietro a un'attività agrituristica.

E i clienti, cosa dicono?

«Tornano. Ed è la cosa che più mi fa piacere», spiega Mauro, «vengono molti stranieri, turisti, specialmente dalla Svizzera interna, dalla Germania, dall'Olanda che si passano un periodo di vacanza sul Verbano ed esplorano i dintorni del Lago Maggiore: **apprezzano molto la cucina ma soprattutto la nostra filosofia, cioè che mangi quello che produci**. Siamo molto orgogliosi di questo».

La regina dei piatti di questa cucina non può che essere, ovviamente, la **polenta** «che c'è tutto l'anno. Ce la chiedono persino a Ferragosto», aggiunge divertito Mauro, che in questa stagione tiene aperto nel fine settimana, cioè venerdì e sabato a pranzo e a cena, domenica a pranzo. Per l'estate, da giugno e fino alla fine di settembre, l'agriturismo è aperto da mercoledì alla domenica.

Una curiosità: **il nome**. «Fra le ricchezze che abbiamo, c'è anche una sorgente d'acqua. Molti pensano che "pisciurin" voglia indicare proprio questo rigagnolo, da un'espressione dialettale, che scende dalla montagna». Invece? «Invece è il nome del **primo gestore**. Anzi, il suo soprannome, Pisciurin, che ora è anche il nostro».

## CONTATTI

Agriturismo Fattoria Pisciurin  
via Gaggio, 23, Brissago Valtravaglia, Italy  
M: 333 589 8999  
@: fattoriapisciurin@libero.it

[Facebook](#)

di VareseNews Business – [marketing@varesenews.it](mailto:marketing@varesenews.it)