

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

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

Maria Carla Cebrelli · Friday, September 27th, 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.



This entry was posted on Friday, September 27th, 2024 at 8:55 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.