



GASTRONOMIA / AL SORRISO

Un sorriso di compiacimento da Soriso



DI GIACOMO NEWLIN

CHI SA COGLIERE IL LATO POETICO DELLA VITA, A SORISO, AMENO E ANTICO PAESINO COLLINARE IN PROVINCIA DI NOVARA, RIESCE A SCAMBIARE IL PANORAMA INTERIORE CON QUELLO ESTERIORE E VICEVERSA, IN UNA SINTESI DI LEOPARDIANA MEMORIA CHE FA RIVIVERE RICORDI ED EMOZIONI DEL PASSATO.

Ma dopo questo idillio, con gli occhi paghi di un paesaggio che chiamerei romito, tanto è tranquillo e silenzioso e con i polmoni soddisfatti dell'aria fresca e pura, ecco che immanti-



nente il tutto viene suggellato dall'emergere dell'appetito. Siamo fortunati perché l'amenità del luogo può vantare un ristorante dal nome beneaugurante "Al Sorriso", locale conosciuto un po' in tutto il mondo per l'eccellenza della cucina e l'amabilità dei suoi due anfitrioni: la cuoca Luisa Marelli Valazza, insignita nel 1999 del titolo di migliore cuoca del mondo e il marito Angelo Valazza gran patron di questo tempio della gastronomia con ben tre stelle Michelin per 16 anni consecutivi. Luisa "qualche anno fa", giovane laureata in lettere in procinto di iniziare l'insegnamento, conosce Angelo, giovane



01

uomo ma con già alle spalle numerose esperienze alberghiere nei più prestigiosi Hotel europei, i due si innamorano e Luisa lascia volentieri i libri per dedicare anima e corpo alla cucina, nella cucina del loro ristorante che nel corso degli anni viene abbellito e arricchito fino a diventare quel tempio della gastronomia internazionale che è oggi, con l'aggiunta di eleganti camere che lo fanno entrare nella catena dei Relais & Chateaux ed evidentemente dei Relais Gourmand. Mentre Luisa è in cucina, ci accoglie la simpatia di Angelo e in sala ci aspettano raffinate "boiseries", preziose cristallerie, argenterie, bouquet di fiori ecc., con un'eleganza non ostentata che mette a proprio agio l'ospite, come se si trovasse da amici in una bella dimora signorile. Arriva la carta delle vivande e quella dei vini. La prima esprime tutta la creatività di Luisa, che tuttavia è ben salda nella più autentica e collaudata tradizione culinaria, fatta di prodotti di altissima qualità, trattati e cucinati a dovere e presentati sul piatto con grande garbo. Prevalde sempre il gusto genuino dei cibi, quello che ci sembrava di aver perso, ma che qui abbiamo ritro-

vato. Questa la scelta per un'esperienza che merita molti aggettivi elogiativi, che tuttavia evito per non sembrare affettato. "Mousseline di pane pomodoro e mandorle con salsa al basilico; Spaghetti di aïoli riso soffiato porri fritti e gamberi di Sicilia; Clorofilla di piselli capesante caviale cialda di riso nero e decorazione di melone; Fungo porcino farcito alla nepitella con la sua terra (pane nero abbrustolito con spezie); Gnocchetti di zucca gialla formaggio Bettelmatt e nocciola del Piemonte; Il Fassone piemontese al Barolo e il suo consommé con ravolini al midollo e cipolline; Sorbetto al basilico con salsa di pomodoro caramellato; Fragoline di bosco gratinate alla vaniglia e alla lavanda". La sequenza dei vini: Spumante Arturo Bersano Brut - Nizza Monferrato; Sauvignon delle Langhe 2014 Cantine Adriano - Alba; Nebbiolo Arborina 1997 Elio Altare - La Morra; Comtesse Sanct Valentin Passito 1997 - San Michele Appiano. Un matrimonio d'amore tra cibo e vino ha reso indimenticabile l'esperienza, d'altronde con Angelo che all'esperienza aggiunge la possibilità di scegliere da mille etichette conservate nella bella

cantina e con Luisa che alla sua passione per i fornelli unisce una professionalità tendente alla perfezione, non poteva essere altrimenti. Luisa ha dimostrato la sua bravura in Ticino partecipando alla rassegna Sapori Ticino 2016 dove ha cucinato con grandi consensi al Ristorante Metamorphosis di Lugano insieme allo chef Luca Bellanca. C'è poi la bella notizia che Paola, la figlia quarantenne di Luisa, sta pian piano prendendo le redini della cucina del "Al Sorriso". Concludo con la novità del Bistrot "Al Sorriso", dove si possono degustare le prelibatezze di Luisa e di Paola in un ambiente accogliente e informale. [W](#)

01

La cuoca Luisa Marelli Valazza e il marito Angelo Valazza

RISTORANTE E HOTEL "AL SORRISO"

Via Roma 18 - 28010 Soriso (NO)

Tel. +39 0322 98 32.28

info@alsorriso.com

www.alsorriso.com