

ALTA GASTRONOMIA E BENESSERE TERMAL

È QUESTO IL CONNUBIO VINCENTE PROPOSTO DAL GRAND RESORT BAD RAGAZ,
AUTENTICA PERLA DELL'ALTA ENGADINA.



DI **GIACOMO NEWLIN**

Nel 1925 il noto poeta austriaco Rainer Maria Rilke soggiornò a Bad Ragaz e disse: “Essere qui è meraviglioso”. Il poeta vi si era recato per delle cure, data la cagionevolezza della sua salute, chissà però se riusci anche ad apprezzare in quel tempo la buona cucina! Poco meno che un secolo dopo eccoci in questo paradiso del “Bon vivre” che è il Grand Resort Bad Ragaz, recentemente rimesso a nuovo con magnificenza. Anche la cucina del Resort ha avuto un’evoluzione assestandosi a livelli elevati grazie ai suoi diversi ristoranti: Verve by Sven; Olives d’Or; Zollstube; IGNIV; Memories; Namun. Questi sei ristoranti ovviamente hanno ognuno le proprie caratteristiche in quanto ad atmosfera, ambiente e cucina. Oggi siamo nel “mood” per recarci a cena - come primo giorno di visita a questa prestigiosa struttura alberghiera che l’anno scorso ha festeg-

giato i 150 anni - al Namun, poiché desideriamo gustare sapori della più autentica cucina dell’estremo oriente in un locale dove si percepisce lo stile e la raffinatezza asiatici. Sotto l’attenta e lungimirante supervisione dell’executive chef Renato Wüst, pietra miliare di tutta la struttura, l’offerta gastronomica che si articola nei vari ristoranti è talmente allettante che la scelta è ricca di attesa e le emozioni alla fine non mancano. Dopo l’asiatico testiamo l’astro luminoso dell’alta cucina in Svizzera, Sven Wassmer al quale è stato affidato l’orientamento di due dei sei ristoranti: il Verve by Sven e il Memories. Il primo è sinonimo di gioia di vivere ed elabora piatti salutari attraverso prodotti provenienti da agricoltura sostenibile e commercio equo, serviti in un ambiente moderno e armonioso, mentre il secondo, il Memories, è un luogo gourmet per eccellenza. Affiancato dalla moglie Amanda Wassmer Bulgin, sommelière, Swen,

già titolare di due stelle Michelin al Silver Restaurant nell’Hotel 7132 a Vals, unisce il suo concetto di cucina contemporanea e cosmopolita ad una grande attenzione alla biodiversità alpina, combinando quindi prodotti che potrebbero sembrare contraddittori, ma che riescono a produrre magnifiche sensazioni di gusto. Due esempi di piatti che lo hanno reso famoso sono: Dim Sum alpino con dashi svizzero di bucce di patate arrosto e Char con panna bruciata e abete rosso. Lui stesso dice di sé: «Io e le Alpi svizzere siamo una cosa sola e attraversando boschi e montagne raccogliamo i più autentici prodotti della natura». Al Memories si fa insomma un’esperienza gustativa, dove qualità, estro, stile e natura si fondono, anche nella suggestiva cornice della sala, tra legno e pietra in calda simbiosi. Ora però è il momento di passare ad un altro tempio della gastronomia che porta il nome “IGNIV”, che in retoromancio significa “nido”. Un nido accogliente che ha ricevuto l’impronta del trisstellato Andreas Caminada, un’impronta trasmessa al giovane chef Silvio Germann che peraltro proviene dalle cucine dello “Schauenstein” di Caminada e che ora all’IGNIV offre un luogo per i sensi tra cucina gourmet e intimità, in cui l’attenzione è rivolta alla condivisione del piacere per una cucina moderna, innovativa e raffinata, che ha ottenuto 17 punti Gault & Millau e una stella Michelin. Silvio Germann è affiancato da Francesco Benvenuto, che gestisce il ristorante ed è sommelier, tra l’altro nominato sommelier dell’anno 2018 dalla Gault & Millau. Francesco è un maestro nella scelta dei vini da accompagnare alle raffinate preparazioni dello chef, missione interessante e non sempre scontata dato che in questo “nido” si portano contemporaneamente sul tavolo le diverse pietanze previste dal menu. Passiamo ora al ristorante Olives d’Or, che celebra la cucina mediterranea, un’immersione nei freschi sapori del



04

Sud, con creazioni di pasta fatta in casa e pesci deliziosi secondo il mercato, mentre è da tener presente il famoso buffet degli antipasti per un’alimentazione sana ed equilibrata. Nell’elegante complesso del Grand Resort di Bad Ragaz non poteva mancare un ristorante tipicamente svizzero, la “Zollstube”, dalla calda atmosfera di legni antichi, in cui gustare la vera cucina svizzera che viene declinata nelle specialità di diversi Cantoni: la zuppa d’orzo grigionese o quella di cipolle; i delicati pesci di acqua dolce: trote e persico, lo spezzatino di vitello alla zurighese, i “Bratwurst” con la salsa alle cipolle, i Capuns della Val Lumnezia e ovviamente i vari tipi di fondue sia di formaggio, sia di carne. Alla fine, oltre alla vasta scelta di tipologie di cucina, tutte ad alti livelli e sempre affiancate dalla bottiglia della rigenerante acqua termale, ciò che rende indimenticabile il soggiorno al Grand Resort di Bad Ragaz è il suo fascino seducente che rassicura e avvolge l’ospite con l’elevato comfort e l’impeccabile e premuroso servizio. 



01
Francesco Benvenuto e Silvio Germann

02
Ristorante IGNIV

03
Andreas Caminada

04
Ristorante Quellenhof Memories

05
Ristorante Olives

GRAND RESORT BAD RAGAZ
Bernhard-Simonstrasse
CH-7310 Bad Ragaz
+41 (0) 81 303 30 30
www.resortragaz.ch



01



02



03