

Il ristorante Das Restaurant

Giacomo Newlin



Giovanni Casari



Giovanni Casari



Giovanni Casari

A Ponte Brolla, un luogo ricco di fascino Von einem fascinierenden Ort in Ponte Brolla

In un patio riparato da alberi frondosi, il ristorante da Enzo garantisce ai clienti gustose pietanze, ottimi vini e frescura

In einem geschützten Patio, unter einem Blätterwald, steht das Ristorante Da Enzo für schmackhafte Gerichte, ausgezeichnete Weine und Frische

Il ristorante da Enzo a Ponte Brolla è senza dubbio uno dei luoghi più ameni e amati del Locarnese in cui godere un piacevole relax, attorniti da una vegetazione rigogliosa di antichi alberi frondosi che nel bel patio assicurano una gradevole frescura, anche nelle più calde serate estive. Un luogo incantato che Enzo Andreatta ha saputo valorizzare nel tempo, dove bearsi delle prelibatezze della cucina. Un luogo che porta anche il nome di grotto – il grotto direi più elegante del Ticino – dove la cucina esprime la ricerca nella scelta delle materie prime e nella loro elaborazione, per un risultato di eccellenza e creatività. Pesci, carni, verdure ed erbe aromatiche dell'orto vengono trattate con perizia e delicatezza per essere trasformate in pietanze saporose che invitano alla gaiezza. Piatti che sono comunque scevri da scimmiettamenti delle mode e caratterizzati da una personalità decisa, genuina e nello stesso tempo raffinata.

Il servizio poi è un esempio di come dev'essere coccolato l'ospite ed è uno dei fiori all'occhiello di Enzo e della moglie Josi. I due sono ora aiutati da chi a poco a poco sta prendendo le redini del ristorante: il figlio Sergio, che nel periodo invernale gestisce la Mottahütte a Lenzerheide. Accogliere e soddisfare le richieste degli ospiti ha portato questo ristorante a conduzione familiare a conquistare il pubblico e il prestigioso riconoscimento "Master" da parte di Best of Swiss Gastro per il 2018.

Passiamo alla cucina dove opera lo chef Andrea Cingari, già allievo dello stellato Martin Dalsass. Andrea è uno chef innovativo ma con i piedi ben piantati nella tradizione: grazie alla sicurezza che gli deriva da un alto senso di professionalità e a una brigata composta

da sette persone, riesce a gestire momenti di stress con un centinaio di clienti seduti ai tavoli. Modesto, ma con importanti esperienze alle spalle, della sua cucina dice: "È la più semplice possibile e nasce da una qualità elevata dei prodotti, per la maggior parte di provenienza svizzera. Materie prime che da 12 anni vado personalmente a cercare, e in questo ho carta bianca".

Un accenno ora al tipo di cucina e alle contaminazioni: "Qualche prodotto della tradizione asiatica entra nelle mie proposte, anche se la mia cucina è molto legata alla cultura mediterranea". Lo chef è conosciuto per la sua grande padronanza nel trattamento del pescato; tuttavia, alla domanda su quale piatto cucina con più gioia, risponde: "È la pasta che faccio in casa che mi dà più soddisfazione".

La carta vincente della ristorazione, in un contesto come quello ticinese in cui vi sono troppi locali (molti dei quali non proprio professionali), è ancora una volta la qualità della cucina e la serietà della gestione. Due prerogative che – unite a una forte passione per questo lavoro – possono garantire il successo, come nel caso del ristorante da Enzo. Lo chef Andrea, sulla situazione attuale della nostra ristorazione, rileva che "anche i numerosi bar che offrono snack fanno male alla nostra categoria".

Ricapitolando, in questo luogo incantato e ideale per sentirsi bene, l'itinerario del gusto segue la stagionalità dei prodotti nel rispetto della più solida tradizione, ma offre anche qualche spunto di modernità. Ogni pasto è un'esperienza esaltante, che si completa con uno o più vini selezionati da Enzo tra i migliori del Ticino, del resto della Svizzera e della vicina Italia. Mercoledì e giovedì a pranzo il locale è chiuso.



▲ Tra le proposte del locale, una cucina molto legata alla tradizione mediterranea

Von den Gerichten des Lokals stammen viele aus der traditionellen Mittelmeerküche

Zweifellos ist das Ristorante da Enzo eines der lieblichsten und beliebtesten Lokale des Locarnese. Von alten, dicht beläuterten Bäumen umgeben, kann man sich dank der dichten Vegetation selbst an den wärmsten Sommerabenden in angenehmer Kühle entspannen. Ein bezaubernder Ort, von Enzo Andreatta über die Jahre verschönert, in dem man sich an den Köstlichkeiten der Küche erfreuen kann. Ein Ort, der in seinem Namen auch das Wort Grotto führt – das eleganteste Grotto des Tessins würde ich sagen – dessen Küche eine sorgfältige Auswahl und Verarbeitung der Zutaten auszeichnet. Das Resultat ist hervorragend und voller Kreativität. Fisch, Fleisch, Gemüse und Gewürzkräuter aus dem Garten werden sorgfältig und gekonnt eingesetzt, um geschmackvolle Speisen zu schaffen, die Freude bereiten. Doch hier werden keine Moden nachgeahmt. Vielmehr sind sie von entschiedener Persönlichkeit, ursprünglich und gleichzeitig raffiniert.

Der Service wiederum ist ein Beispiel dafür, wie der Gast verwöhnt werden muss und ist einer der Glanzpunkte, die Enzo und seine Frau Josi setzen. Sie werden von jenem unterstützt, der Schritt für Schritt die Zügel des Restaurants übernehmen soll: Sohn Sergio, der im Winter die Mottahütte auf der Lenzerheide betreibt. Wie die Wünsche der Gäste entgegengenommen und befriedigt werden, überzeugte nicht nur diese, sondern trug dem Familienbetrieb auch die prestigeträchtige Anerkennung als "Master 2018" von "Best of Swiss Gastro" ein.

Nun zur Küche, in der Andrea Cingari wirkt, ein ehemaliger Schüler von Sternekoch Martin Dalsass. Andrea ist ein innovativer Koch, der fest auf die Tradition baut. Dank der hohen Professionalität und einer Brigade von sieben Per-

sonen ist er auch in Stresssituationen mit hundert Gästen an den Tischen Herr der Lage. Bescheiden, aber mit Berufserfahrung an renommierten Adressen, sagt er über seine Küche: "Sie ist möglichst einfach. Alles beginnt bei einer hohen Qualität der Produkte, die überwiegend aus der Schweiz stammen. Die Zutaten besorge ich mir seit 12 Jahren persönlich, dafür habe ich eine Carte Blanche." Kommen wir also zum Stil seiner Küche und ihren Einflüssen. "Ich habe einige Produkte aus der chinesischen Tradition in mein Angebot aufgenommen. Allerdings ist meine Küche stark mit der mediterranen Tradition verbunden." Der Küchenchef ist für seinen äusserst gekonnten Umgang mit Fisch bekannt. Doch am liebsten kocht er hausgemachte Pasta: "Die gibt mir die grösste Befriedigung."

Was den Erfolg eines Restaurants in einem Gebiet wie dem Tessin ausmacht, in dem es zuviele Lokale gibt (von denen viele nicht professionell betrieben werden), ist einmal mehr die Qualität der Küche und eine seriöse Führung. Zwei Voraussetzungen, die, zusammen mit einer grossen Leidenschaft, wie im Falle des Restaurants da Enzo Erfolg garantieren. Koch Andrea fügt an, dass "auch die zahlreichen Bars, die Snacks anbieten, unserem Berufsstand schaden."

Fazit: ein zauberhafter Ort, um sich wohl zu fühlen, in dem der Genuss über saisongerechte Produkte und den grössten Respekt für Traditionen führt, der aber auch einige moderne Anregungen bietet. Jedes Essen ist ein begeisterndes Erlebnis, welches ein oder mehrere Weine aus Enzos Auswahl an besten Tessiner Weinen, solchen aus dem Rest der Schweiz und aus dem nahen Italien vervollständigen. Mittwochs und donnerstags ist das Lokal am Mittag geschlossen.