

GIACOMO NEWLIN, GIORNALISTA GASTRONOMO, PROSEGUE IL SUO VIAGGIO TRA I LOCALI TIPICI E LE NUOVE PROPOSTE CHE ANIMANO LA CUCINA TICINESE

ALLA SCOPERTA DELLE BUONE TAVOLE TICINESI

A CURA DI **GIACOMO NEWLIN**



LA RINASCITA DEL RISTORANTE DEGLI ARTISTI

A Viglio, già frazione di Gentilino ora del grande Comune di Collina d'Oro, ha un piccolo e grazioso nucleo nel quale spicca – lo si vede dal comodo posteggio antistante – il Ristorante degli Artisti, ritrovo presente da diversi anni, ma da poco rinato con una nuova e promettente gestione. Gestione che ha modificato l'arredo in modo simpatico, con grandi poster in bianco e nero di soggetto cinematografico alle pareti. Il locale si articola su tre piani compreso quello d'entrata, così che offre delle sale e salette per cene intime che in totale possono ospitare fino a 40 coperti. Non di più, in quanto lo chef vuole garantire una cucina realizzata al momento. Ma chi sono i nuovi gestori o conduttori che dir si voglia? Sono due giovani: Massimo in cucina, di origine campana e Sandra in sala, già maestra d'asilo riciclata con piacere per amore di Massimo, il quale, dopo un'esperienza a "Il Birillo" a Losone e allo "Stadiolino" a Villa Luganese è approdato, con la sua entusiasta compagna, a Viglio. Non hanno cambiato il nome al Ristorante, anche perché Ristorante degli Artisti è un bel nome, dato che ognuno di noi a volte si sente un artista nella propria professione o semplicemente nel modo di pensare. Tuttavia ciò che è importante rimane sempre quello che arriva sui piatti e le proposte di Massimo, nella loro semplicità nominale, ma non banalità, sanno dare soddisfazione anche ai palati più esigenti. Per rendere l'idea si può iniziare con un'"entrée" per stuzzicare l'appetito e tanto per fare alcuni esempi troviamo le

Millefoglie di melanzane o le crochette di pollo aromatizzate allo zenzero; nei primi piatti: Tonnarelli cacio pepe carciofi e mentuccia, risotto gorgonzola noci e radicchio, gnocchetti di ricotta ai gamberi; mentre nei secondi troviamo, oltre ad alcuni interessanti piatti di selvaggina in stagione, il filetto di manzo alla Voronoff con Armagnac o alcune versioni di tartare a filo di lama, oppure la grigliata di pesce o il filetto di tonno; mentre nei dolci spiccano: un verace zabaione con gelato, la famosa tortiera napoletana "o cor 'e Napule" o le deliziose frittelle di mele con cannella e gelato alla vaniglia. La carta dei vini per ora è modesta nel numero di etichette, tutte però oneste e di qualità. Aperto da martedì a sabato dalle 18.00 alle 01.00, domenica dalle 11.00 alle 01.00 e lunedì chiuso. ■

RISTORANTE DEGLI ARTISTI
Viglio (Collina d'Oro)

Tel. 091 994 38 50
www.ristorantedegliartisti.ch

