

Salvatore e le delizie del sud

UNO CHEF CHE HA MATURATO
MOLTE ESPERIENZE DI ALTA
CUCINA VIZIA GLI OSPITI
DELL'Eden Roc SULLE
RIVE DEL VERBANO



Giacomo Newlin

Salvatore Frequente è un cuoco che esprime la propria sicilianità sia attraverso proposte gastronomiche leggere, solari, in una parola mediterranee, sia attraverso un carattere deciso, tenace, instancabile, prerogative di chi ha passione per il proprio lavoro. Salvatore, 43 anni, executive chef dei Ristoranti La Brezza, Marina e La Casetta all'interno dell'Hotel Eden Roc ad Ascona, "per ora" può vantare ben 17 punti nella guida Gault & Millau a La Brezza e 14 punti al Marina, anche se la voglia di fare ancora meglio lo porterà di certo a nuovi traguardi. Dopo la formazione nella sua terra natale, approda giovanissimo in Sardegna nelle cucine degli Hotel Romazzino, Cala di Volpe e Pitrizza, per poi passare in Svizzera al Kulm di Arosa, mentre nel 2002 entra nel Tschuggen Hotel Group, dapprima al Ristorante del Tschuggen Grand Hotel di Arosa, poi al Marina dell'Eden Roc, quindi respon-

sabile della ristorazione al Carlton Hotel di St. Moritz. Lì ha la possibilità di carpire i segreti della ristorazione stellata grazie alla collaborazione con i fratelli Cerea chef trisellati del Ristorante Da Vittorio a Bergamo, con i quali nel 2012 ottiene una stella Michelin per il ristorante "Da Vittorio - St. Moritz" sempre del Carlton Hotel. Il ritorno ad Ascona nel 2014 lo promuove executive chef all'Hotel Eden Roc, dove la sua filosofia si può riassumere nella frase: "Le delizie del sud per il piacere dei sensi".

Salvatore sceglie meticolosamente i prodotti che arrivano nelle sue cucine; la carta viene spesso rinnovata e offre una gamma di pietanze per soddisfare i diversi gusti. Tutto è fatto in casa con l'utilizzo di prodotti di alta qualità, il più possibile del territorio. A La Brezza si può scegliere fra tre antipasti, due zuppe, tre piatti intermedi, tre di pesce e tre di

carne, poi naturalmente ci sono gli splendidi dolci. Non molte proposte quindi, ma ben ponderate che garantiscono la soddisfazione anche di clienti esigenti.

Al Marina gli elementi chiave sono i cosiddetti "evergreen", dal club sandwich alla Caesar's salad, dal pesce e dalla carne alla griglia alle paste fatte in casa e preparate al momento con condimenti tipici della cucina italiana, per un pasto trendy e casual.

Il terzo ristorante di cui lo chef è responsabile si chiama La Casetta, è prospiciente il lago, offre una cucina leggera con tipici antipasti mediterranei a buffet, piatti alla griglia e paste fresche. La cornice è perfetta per un pasto informale accarezzati dalla brezza del lago Maggiore. La Casetta è una costruzione semplice, le cui mura tuttavia ricordano un avvenimento di grande importanza: qui nel marzo del 1945 si svolse l'ope-

razione chiamata "Sunrise" che vide tedeschi e alleati trattare le modalità del cessate il fuoco. Un plauso particolare va al servizio garantito dal maître e sommelier di grande esperienza Giovanni Cilento e dalla sua giovane brigata. Giovanni sa giostrare molto bene le scelte più appropriate per gli abbinamenti delle pietanze con i vini, anche perchè la scelta è notevole; fa piacere rilevare la presenza delle migliori etichette ticinesi del sotto e sopra Ceneri.

All'interno dell'hotel c'è anche il ristorante classico "Eden Roc" con 15 punti Gault & Millau, per una cucina raffinata e innovativa in stile francese proposta dallo chef Cyrille Kamerzin, il quale la domenica allestisce, tra l'altro, un sontuoso brunch servito a partire da mezzogiorno.

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

HOTEL EDEN ROC
via Albarelle 16
6612 Ascona
Tel. +41 91 785 71 71
www.edenroc.ch

EIN KOCH MIT VIEL ERFAHRUNG IN DER HAUTE
CUISINE VERWÖHNT DIE GÄSTE DES **Eden Roc**
AM UFER DES LAGO MAGGIORE

SALVATORE UND DIE KÖST- LICHKEITEN DES SÜDENS

Seine sizilianische Herkunft macht sich bei Salvatore Frequente ebenso in der Küche in Form von leichter, sonniger, in einem Wort mediterraner Gerichte, bemerkbar wie in seinem zupackenden, harträckigen, unermüdbaren Charakter; Eigenschaften von jemandem, für den seine Arbeit eine Leidenschaft ist. Salvatore, 43, ist Executive Chef der Restaurants La Brezza, Marina und La Casetta im Hotel Eden Roc in Ascona, wobei das La Brezza bei Gault Millau "im Moment" 17 und das Marina 14 Punkte gut ist, wobei er in seinem Bestreben, immer besser zu werden, neue Horizonte erreichen wird. Nach der Ausbildung in der Heimat, zieht er in sehr jungen Jahren nach Sardinien, wo er in den Küchen der Hotels Romazzino, Cala di Volpe und Pitrizza arbeitet, um dann nach Arosa ins Kulm zu wechseln. 2002 kommt er zur Tschuggen Hotel Group, zunächst ins Tschuggen, dann ins Marina im Eden Roc, um schliesslich zum Verantwortlichen der Restaurants im Carlton Hotel in St. Moritz aufzusteigen. Dort kann er den mit ihrem Restaurant Da Vittorio in Bergamo mit drei Sternen ausgezeichneten Gebrüder Cerea Geheimnisse der Sterneküche entlocken und holt mit ihnen 2012 im Da Vittorio - St. Moritz im Hotel Carlton einen Michelin Stern. Worauf er als Executive Chef ins Hotel Eden Roc zurückkehrt. Seine Philosophie lässt sich einem Satz zusammenfassen: "Köstlichkeiten des Südens für einen Genuss der Sinne".

Was in seine Küchen gelangt, hat Salvatore sorgfältig ausgewählt; die Karte wechselt häufig und bietet eine grosse Auswahl an Gerichten, um unterschiedliche Vorlieben zu befriedigen. Alles wird frisch mit Produkten von hoher Qualität und möglichst aus der Gegend zubereitet. Im La Brezza kann man zwischen drei Vorspeisen, zwei

Suppen, drei Zwischengängen, je drei Fisch- und Fleisch-Gängen sowie natürlich den herrlichen Süssspeisen auswählen. Nicht viele, aber ausgewogene Vorschläge also, die auch anspruchsvolle Kunden garantiert zufriedenstellen.

Im Marina setzt er auf sogenannte Evergreens, vom Club sandwich bis zum Caesar's Salad, auf Fisch und Fleisch vom Grill, selbst gemachten Teigwaren und à la minute mit typischen Saucen der italienischen Küche zubereitet, für ein trendiges und lockeres Essen. Das dritte Restaurant, für das der Koch verantwortlich zeichnet, das La Casetta, befindet sich direkt am See, bietet eine leichte Küche mit typischen, mediterranen Antipasti vom Buffet, Grilltellern und frischen Teigwaren. Der Rahmen stimmt perfekt für ein ungezwungenes Essen, während dem man von einer leichten Brise vom Lago Maggiore gestreichelt wird. Das La Casetta ist ein einfaches Gebäude, in dessen Gemauern jedoch ein Ereignis von herausragender Bedeutung stattfand: Hier verhandelten im März 1945 Deutsche und Alliierte im Rahmen der Operation "Sunrise" darüber, ihre Feindseligkeiten einzustellen.

Ein besonderer Applaus geht an den vom sehr erfahrenen Maître und Sommelier Giovanni Cilento mit seiner jungen Brigade sichergestellten Service. Giovanni ist versiert darin, die besten Marriages zwischen Gerichten und Weinen vorzuschlagen, auch weil ihm ein gut bestückter Keller zur Verfügung steht; es bereitet Freude, die besten Tessiner Weine aus dem Sottosopraceneri vorzufinden. Im Inneren des Hotels selbst bietet Küchenchef Cyrille Kamerzin im klassischen Restaurant Eden Roc (15 Punkte bei Gault & Millau) raffinierte und innovative Küche französischer Prägung und, unter anderem, sonntags ab Mittag einen reichhaltigen Brunch.

