

Il ristorante Das Restaurant

Giacomo Newlin



Giovanni Casari



Giovanni Casari



Giovanni Casari

La buona tavola si fa tradizione Wo gepflegte Küche Tradition hat

La continuità nell'eccellenza culinaria e l'ambiente tipico determinano il successo dell'Osteria dell'Enoteca a Losone, gestita da Giuseppe Greco

Kontinuität bei kulinarischen Höhenflügen und ein tessinerisches Ambiente sind die Erfolgsgaranten für die von Giuseppe Greco betriebene Osteria dell'Enoteca in Losone

Situata nel vecchio nucleo di Losone, l'Osteria dell'Enoteca (in passato, antica osteria Delea) ha sempre offerto un buon mangiare agli avventori. Buon mangiare che si è raffinato nel tempo, con il susseguirsi di ottimi cuochi che hanno sempre mantenuto alta la qualità, ognuno comunque con il suo stile personale di cucina.

Oggi la gestione del locale è nelle mani di Giuseppe Greco che vanta una lunga e importante esperienza di successo nella ristorazione ed è sostenuto dalla brava moglie Heike. Complice la loro cortesia e il loro sorriso, in questo locale ci si dimentica di vivere in un mondo caotico anche perché ci si trova in un'antica corte, dove nella bella stagione è gradevole pasteggiare. All'interno, inoltre, il locale offre un ambiente sobrio, intimo e arredato con gusto. Una gran bella osteria insomma, che è in grado di servire 30 clienti all'interno e 40 all'esterno.

Ora però ci interessa la parte culinaria che in questo caso è affidata al giovane chef e socio dell'osteria Pablo Ratti, che molti già conoscono grazie ai suoi significativi trascorsi nelle cucine di rinomati ristoranti. "La mia è una cucina di grande concretezza e, se posso esprimermi così, una cucina di pancia: preparo ciò che sento e che offre il mercato".

Il risultato si vede nei piatti di Pablo e nelle sue ricette creative, stagionali e regionali che accendono le papille gustative e quindi permettono di assaporare, ad esempio, i menu degustazione che cambiano praticamente ogni giorno. Con piena soddisfazione la scelta è caduta sui seguenti piatti in cui genuinità, qualità delle materie prime (elencate in maniera sistematica) e cotture magistrali hanno determinato la piacevo-

lezza del pranzo: *roulade* di trota / zafferano / rafano / verdura croccante; pasta fresca fatta in casa (in questo caso tagliolini) / ragu di vitello / bagna cauda / carciofo; ombrina / scorzanera / cocco / citronella; controfiletto di vitello / pane della Vallemaggia / carciofi / jus. Per terminare in dolcezza, una torta Foresta nera rivisitata: Pan di Spagna al cacao / cremoso al cioccolato / ciliegia / kirsch / crema chantilly.

I punti di forza dell'Osteria dell'Enoteca sono la cordialità, una cucina innovativa (ma con i piedi ben piantati nella tradizione) e caratterizzata dalla grande cura dedicata alle cotture. A queste caratteristiche, naturalmente, si somma una scelta lodevole e direi coraggiosa dei vini (cosa non da tutti) con ben 60 etichette di rossi ticinesi oltre a molti bianchi di casa nostra che primeggiano, insieme a vini italiani e francesi, nella bella cantinetta alla quale si accede dal cortile.

A proposito di vino: servendomi il piatto a base di ombrina, Giuseppe ha fatto una scelta fuori dai canoni e mi ha fatto degustare in abbinamento il Tre Perle di Pedemonte – un Merlot del 2013 di Paolo Hefti di Verscio che non solo si è sposato felicemente con il delicato pesce, ma lo ha anche esaltato.

Dopo la visita alla cantina, che il proprietario mi ha mostrato con giusto orgoglio, ho potuto anche ammirare all'interno e all'esterno del locale un'esposizione d'arte, di pittura e scultura che si rinnova periodicamente. Questa osteria, come scrivono alcune guide, merita ampiamente una deviazione e da due anni può vantare 15 punti sulla guida gastronomica Gault Millau. Ricordo infine che il locale osserva la domenica e il lunedì come giorni di riposo.



▲ Ai fornelli lo chef Pablo Ratti, mentre la gestione è nelle mani dei coniugi Greco

Der Koch und Teilhaber der Osteria Pablo Ratti am Herd, wo er seine Degustationsmenüs zubereitet

In dem mitten im alten Dorfkern von Losone gelegene Lokal bekamen Gästen stets gutes Essen geboten. Das gute Essen wurde mit der Zeit raffiniert. Ausgezeichnete Köche wechselten sich in der Osteria dell'Enoteca (einst Antica Osteria Delea) ab, die vorzügliche Qualität blieb, wenngleich jeder seinen eigenen Stil hatte.

Heute wird das Lokal von Giuseppe Greco geführt, der über viel Erfahrung in der gehobenen Gastronomie verfügt und von seiner tüchtigen Ehefrau Heike unterstützt wird. Dank ihrem Lächeln vergisst man in diesem Lokal, dass man in einer chaotischen Welt lebt, auch weil es über einen alten Innenhof verfügt, in dem es sich in der schönen Jahreszeit äusserst angenehm speisen lässt. Innen bietet das Lokal zudem ein schlichtes, harmonisches und geschmackvoll eingerichtetes Interieur. Eine tolle Osteria also, in der im Sommer Platz für 30 Gäste innen und 40 aussen ist.

Nun sind wir auf den kulinarischen Teil gespannt, für den der junge Koch und Partner Pablo Ratti zuständig ist. Viele kennen ihn schon von seiner Tätigkeit in anderen renommierten Restaurants. "Meine Küche ist sehr konkret und kommt, wenn ich das so sagen kann, aus dem Bauch: Ich bereite das zu, was ich fühle, und was der Markt bietet".

Das Resultat spiegelt sich in den kreativen, saisonalen und regionalen Gerichten von Pablo, welche die Geschmackspapillen anregen. Beispielsweise kann man ein Degustationsmenu kosten, das praktisch täglich wechselt. Unsere Wahl fiel, zur vollsten Zufriedenheit, auf folgende Gerichte, bei denen Ursprünglichkeit, Qualität der Zutaten (die systematisch aufgeführt sind) und die magistrale Zubereitung entscheidend dafür waren, angenehm gespeist zu ha-

ben: Forellenroulade/Safran/Meerrettich/knackiges Gemüse; hausgemachte, frische Teigwaren (in diesem Fall Tagliolini)/Kalbsragout/Bagna Cauda/Artischocken; Umberfisch/Schwarzwurzeln/Kokosnuss/Zitronengras; Kalbs-Entrecôte/Vallemaggia-Brot/Artischocken/Jus. Das Dessert zum Schluss ist die Neuinterpretation einer Schwarzwäldertorte: Kakao-Biskuit/Schokoladencreme/Kirsche/Kirsch/Crème Chantilly.

Die Stärken der Osteria dell'Enoteca sind die Herzlichkeit, die innovative (aber gut in der Tradition verankerte) Küche und die sehr sorgfältige Zubereitung. Zu diesen Stärken gesellt sich eine lobenswerte, um nicht zu sagen mutige Weinauswahl (nicht für jedermann) von rund 60 Tessiner Rot- und vielen hiesigen Weissweinen, daneben italienische und französische Tropfen, gelagert im schönen Raum, zu dem man über den Hof gelangt.

A propos Wein: Zum Umberfisch suchte Giuseppe einen Wein aus, der nicht dem Kanon entspricht, einen Tre Perle di Pedemonte. Dieser 2013er Merlot von Paolo Hefti aus Verscio bildete nicht nur eine geglückte Mariage mit dem feinen Fisch, sondern brachte diesen sogar noch besser zur Geltung.

Nach dem Besuch im Keller, den mir der Besitzer mit angemessenem Stolz zeigte, konnte ich die auch auf dem Gelände vor dem Lokal ausgestellten Kunstwerke bewundern; Bilder und Skulptur, die regelmässig ausgetauscht werden. Für diese Osteria lohnt sich, wie es verschiedene Restaurantführer schreiben, auf jeden Fall ein Umweg. Sie kann sich seit zwei Jahren der 15 Punkte von Gault Millau rühmen. Schliesslich weise ich darauf hin, dass der Sonntag und Montag die Ruhetage sind.