

# Cena con vista sulla magica collina asconese

CUCINA CLASSICA IN UNO  
SPLENDIDO SCENARIO  
AL RISTORANTE **Casa Berno**



CER/PI-Press/C. Reguzzi

## Giacomo Newlin

**S**e si inizia la descrizione di un locale partendo dal luogo in cui si trova vuol dire che quel luogo è veramente notevole. È il caso dell'Hotel Casa Berno ad Ascona e del suo ristorante. Si trova lungo la strada che dal Monte Verità porta a Ronco sopra Ascona questo particolare albergo, dal quale si gode, specie dalla bella terrazza, un maestoso panorama lacustre e prealpino, mentre al crepuscolo, in attesa della godenda, lo spettacolo del tramonto è semplicemente incantevole. Dell'invidiabile posizione usufruiscono, come

spiega il simpatico direttore Bruno Caratsch, i clienti delle 62 camere di questo elegante hotel a 4 stelle, ma anche gli avventori che si fermano per un pasto o, a metà pomeriggio, per un momento di ristoro con una tazza di tè e una fetta di torta rigorosamente fatta in casa. È vero che alla riuscita di un pranzo o di una cena concorrono tutti i cinque sensi, tuttavia al buongustaio, solitamente un pragmatico, oltre alla splendida vista che emoziona sempre, interessa alla fine ciò che trova sul piatto. Veniamo allora alla gastronomia. Al ristorante di Casa Berno si

viene accolti con squisita cortesia e professionalità da Ulrike Kaiser, responsabile della ristorazione, mentre in cucina lo chef Romeo Corona sta già preparando i suoi piatti, la cui linea gastronomica è quella classica, senza voli pindarici, ma basata sull'interpretazione di una tradizione consolidata, suffragata da preparazioni fatte in casa con prodotti possibilmente del territorio e con un occhio attento alla leggerezza. Per essere chiari a Casa Berno non si utilizzano i cosiddetti "convenience food" perché tutto è preparato con prodotti freschi "à la minute". L'espe-

rienza ha preso il via con un "ventaglio di zucchine grigliate con patè di fegatini di pollo e croccante alla farina bona", servito con un bicchiere di Noir brut spumante bianco Ticino 2011 di Angelo Delea, prodotto da uve Pinot e Chardonnay. Come primo piatto è stato servito un Risotto Loto Terreni alla Maggia con asparagi, mantecato al formaggio blu di capra, accompagnato da un calice di "Carolina's Wine" da uve Chardonnay, prodotto dalla casa vinicola Chiericati di Bellinzona. Lo chef ha poi proposto, come piatto principale, un medaglione di luccio-perca marinato alle erbe fresche su letto di porri bra-

sati, coulis di peperoni rossi grigliati e contorno di patate al vapore, egregiamente abbinato al Granito, un vino bianco di struttura, affinato in barrique, annata 2012, da vitigni Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio e Pinot Bianco, prodotto dalla Agriloro SA di Arzo. Un menu tanto equilibrato è concluso dalle "meringhe al vapore, con crema al ratafià e frollini della Val Bedretto",

accompagnato da un paio di sorsi di Millefiori, un bianco passito da dessert 2011, affinato in barrique e prodotto con uve Gewürztraminer, Pinot Grigio, Scheurebe e Petite Arvine maturate presso il Tenimento dell'Ör, a un'altitudine di 550 m., sempre dell'azienda Agriloro ad Arzo. Superfluo dire che l'esperienza ha lasciato un segno indelebile che si può riassumere nell'eccellenza della cucina, nella precisione e cortesia del servizio e nella poesia dello spettacolare panorama. Al ristorante dell'Hotel Casa Berno un occhio di riguardo è poi rivolto ai vegetariani con un'ampia scelta di pietanze.

### DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

HOTEL CASA BERNO  
Via Gottardo Madonna 15  
6612 Ascona  
Tel. +41 (0)91 791 32 32  
hotel@casaberno.ch  
www.casaberno.ch

DAS RISTORANTE **Casa Berno** BIETET  
KLASSISCHE KÜCHE IN EINEM PRÄCHTIGEN  
SZENARIO

## MIT BLICK AUF ASCONAS MAGISCHEN HÜGEL DINIEREN

Beginnt die Beschreibung eines Lokals mit dem Ort, an dem es sich befindet, muss dieser wirklich besonders sein. Beim Hotel Casa Berno und dessen Restaurant in Ascona ist das der Fall. Dieses besondere Hotel liegt an der Strasse, die vom Monte Verità nach Ronco sopra Ascona führt. Besonders auf der schönen Terrasse geniesst man einen geradezu majestätischen Ausblick auf See und Berge, wartet in der Abenddämmerung vom Sonnenuntergang verzaubert auf die Speisen.

Diese einzigartige Lage genießen ebenso die Gäste der 62 Zimmer dieses eleganten Vier-Sterne-Hauses wie Kunden, die für ein Mittagessen einen Halt einlegen oder sich nachmittags mit einer Tasse Tee und einem Stück der stets selbst zubereiteten Kuchen verpflegen, wie der sympathische Direktor Bruno Caratsch erklärt. Zu einem gelungenen Mittagessen mögen alle fünf Sinne beitragen, den in der Regel pragmatischen Feinschmecker interessiert neben der faszinierenden Aussicht schlussendlich jedoch, was auf den Teller kommt. Widmen wir uns also der Gastronomie.

Im Restaurant der Casa Berno wird man von der Verantwortlichen Ulrike Kaiser mit ausgesuchter Höflichkeit und Professionalität empfangen, während Koch Romeo Corona in der Küche bereits seine Gerichte aus der klassischen Küche zubereitet, die auf Abgehobenes verzichtet und auf der Interpretation bewährter Traditionsgerichte basiert. Die in der Regel aus der Gegend stammenden Produkte bereitet er selbst zu und achtet dabei auf Leichtigkeit. In der Casa Berno wird also kein Convenience Food verwendet. Alles wird aus frischen Zutaten à la Minute zubereitet.

Das Erlebnis beginnt mit einem "Fächer von grillierten Zucchini mit Hühnerleberpastete und Krokant aus Farina Bona", serviert mit einem Glas Noir, Spumante Brut bianco Ticino 2011 von Angelo Delea, der aus Pinot Noir und Chardonnay-Trauben gekeltert wird. Als nächster Gang wird ein Risotto aus Loto-Reis von Terreni alla Maggia mit Spargeln und geschmolzenem Ziegen-Blauschimmelkäse gereicht, begleitet von einem Glas "Carolina's Wine" aus Chardonnay-Trauben der Weinkellerei Chiericati in Bellinzona. Als Hauptgericht schlug der Küchenchef anschließend ein mit frischen Kräutern mariniertes Zander-Medallion vor, auf ein Coulis aus grillierten roten Peperoni gebettet und mit Dampfkartoffeln als Beilage. Dazu passt bestens der Granito 2012, ein im Holz ausgebautes, körperreicher Weisswein aus Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio und Pinot Bianco von Agriloro SA in Arzo. Das sehr ausgewogene Menü beschliesst die "gedämpfte Meringue mit Ratafià-Creme und Frollini aus dem Bedrettal", die einige Schlücke des Millefiori 2011 begleitet, eines im Barrique ausgebauten Dessertweins aus Gewürztraminer, Pinot Grigio, Scheurebe und Petite Arvine. Trauben, die im Tenimento dell'Ör auf 550 Metern reifen, das ebenfalls Agriloro in Arzo gehört. Überflüssig zu erwähnen, dass der Besuch einen unauslöschlichen Eindruck hinterlassen hat, der sich so zusammenfassen liesse: eine hervorragende Küche, Präzision und Höflichkeit im Service, dazu die Poesie einer spektakulären Aussicht. Übrigens hat man im Restaurant des Hotels Casa Berno auch ein Augenmerk auf Vegetarier, für die eine grosse Auswahl an Gerichten zur Auswahl steht.