

Il ristorante Das Restaurant

Giacomo Newlin



Giovanni Casari



Giovanni Casari



Giovanni Casari

Un locale capace di trasformarsi cinque volte l'anno Ein Lokal, das sich fünfmal pro Jahr verwandelt

L'arte ispira il cambio di arredamento, ma la qualità della Cucina di Alice sul lungolago di Lugano resta la stessa

Die Kunst inspiriert die wechselnde Einrichtung, die Qualität von Alices Küche an Luganos Seepromenade bleibt gleich

La passione per il lavoro e per il contatto con la gente anima ormai da otto anni l'attività di Alice, proprietaria e gerente del ristorante "La cucina di Alice" sul lungolago di Lugano. Il suo dinamismo è contagioso, mentre l'estro e la cultura (specie quella letteraria e artistica) ispirano l'arredamento che cambia cinque volte l'anno. Scelte stilistiche che per un certo periodo si sono basate sul romanzo "Mary Poppins" di Pamela Lyndon Travers, per poi lasciare spazio alle suggestioni offerte da "Le avventure di Alice nel Paese delle Meraviglie", di Lewis Carroll. Ad attrarre l'avventore, più di recente, ci sono state anche le spettacolari esibizioni della compagnia del nostro Daniele Finzi Pasca.

Insomma, il buon gusto e l'intelligenza di Alice fanno da corollario all'esperienza gastronomica che completa il piacevole momento di un pasto in questo ristorante. La lista delle vivande è calibrata con una ponderata scelta di piatti appetitosi che seguono le stagioni e la cui forza è la qualità dei prodotti utilizzati. Anche la carta dei vini non è chilometrica, ma oculata, con una predilezione per i prodotti del nostro territorio, senza comunque dimenticare alcune buone etichette estere.

Alice, il cui nome intero è Alis Dancilovic, ha origini croate - istriane, per la precisione. Della sua terra racconta volentieri la travagliata storia, anche se a tratti con un velato magone; alla fine però appare sul suo volto un sorriso aperto, di riconoscenza per la sua ormai trentennale nuova patria ticinese dove si è integrata molto bene.

Un periodo in cui ha sempre saputo trasmettere la sua affabilità anche al personale di cucina e di sala. A questo proposito spiega: "Volevo un locale dove poter godere di una cucina leggera ma

sfiziosa, con una prevalenza di prodotti del territorio". Il giovane chef Daniel Codega, 38 anni, valtellinese di Postalesio, riesce a interpretare molto bene la linea di Alice, e la riassume così: "La nostra è una cucina creativa di tradizione mediterranea, che ascolta il ritmo delle stagioni". Quindi ecco nel periodo invernale i cavoli in varie forme e modi, come pure la zucca, ingrediente principale dei ravioli con la mela campanina. La carne non manca mai, rappresentata per esempio dalla guancetta di vitello a lunga cottura accompagnata dalle prugne secche, o il filetto alla Rossini. Il pesce (citiamo i branzini e gli ottimi scampi del Sud Africa) lo si trova praticamente tutto l'anno, così come il persico e il coregone del Ceresio, saltato con burro e salvia e contornato da riso Ermete dall'aroma delicato e dal colore rosso.

La buona preparazione delle vivande e la piacevolezza dell'ambiente hanno decretato il successo di questo locale che, anche fuori dagli orari in cui si pasteggia, offre una chicca legata a un'altra delle passioni di Alice: una vasta scelta di thè accompagnati, secondo il classico rituale, da piccoli tramezzini, muffin, biscotti, dolcetti. Non per nulla il locale è ben frequentato dalle signore, che a loro volta portano poi i propri mariti o compagni.

Domandiamo allora alla padrona di casa qual è il segreto del suo successo, in un settore della ristorazione che a Lugano si dice sofferente: "Io e il mio team abbiamo la passione per il nostro lavoro, ci piacciono le persone e ci piace coccolarle, anche per stabilire un rapporto familiare".

Il ristorante, che organizza anche catering fino a cento persone, è aperto tutti i giorni.



▲ Tra le grandi passioni della proprietaria anche quella per il thè, sempre disponibile

Tee ist eine der grossen Leidenschaften der Besitzerin und immer erhältlich

Die Leidenschaft für ihre Arbeit und der Kontakt zu den Gästen motiviert Alice seit nunmehr acht Jahren. Sie ist Mitbesitzerin und Betreiberin des Restaurants La cucina di Alice. Sie hat eine ansteckende, dynamische Art, wogegen ihre kreative Ader und der Hang zur Kultur (insbesondere Kunst und Literatur) die Inneneinrichtung prägen, die sie fünfmal pro Jahr umgestaltet. Lehnt sie sich stilmässig einmal an Pamela Lyndon Travers Roman "Mary Poppins" an, ist es ein ander Mal Lewis Carrolls "Alice im Wunderland". Daneben locken in jüngerer Zeit die spektakulären Darbietungen der Truppe von Daniele Finzi Pasca zusätzlich Gäste an.

Der Geschmack und die Intelligenz von Alice schaffen den Rahmen für ein gastronomisches Erlebnis, der das Speisen in diesem Restaurant auf angenehme Weise abrundet. Die Speisekarte ist ausgewogen, wobei die verlockenden, saisongerechten Gerichte durch hochwertige Zutaten veredelt werden. Die Weinkarte ist nicht unendlich lang, enthält aber eine sorgfältige Auswahl, mit einer Vorliebe für Produkte aus der Region, ohne dabei einige gute ausländische Tropfen zu vernachlässigen.

Alice, mit vollem Namen Alis Dancilovic, hat kroatische Wurzeln. Genauer liegen sie in Istrien, gerne erzählt sie die wechselvolle Geschichte der Region, zwischendurch mit einem Hauch von Wehmut. Am Ende zeigt sie aber ihr offenes Lächeln und ist voller Dankbarkeit gegenüber ihrer neuen Heimat. Die ist seit dreissig Jahren das Tessin, wo sie sich sehr gut integriert hat. Stets ist sie durch ihre freundliche Art - auch gegenüber dem Küchenpersonal und jenem im Service - aufgefallen.

"Ich wollte ein Lokal mit einer leichten, aber schmackhaften Küche, überwiegend aus Produkten der Gegend", sagt sie. Der junge Koch Daniel Codega, 38, stammt aus Postalesio im Veltlin und weiss die von Alice vorgegebene Linie sehr gut zu interpretieren. "Unsere Küche ist kreativ, kommt aus der mediterranen Tradition und folgt den Rhythmus der Jahreszeiten", fasst er zusammen. So gibt es im Winter Gerichte mit Kohl auf verschiedene Arten oder Kürbis; mit der "mela campanina", einer Apfelsorte, die Hauptzutat für die Ravioli. Fleisch, von geschmorten Kalbsbäckchen mit getrockneten Zwetschgen bis Tournedos Rossini, fehlt nie. Auch Fisch ist praktisch das ganze Jahr über gelistet, etwa Wolfsbarsch oder ausgezeichnete, südafrikanische Scampi. Egli und Felchen aus dem Luganersee werden mit Butter und Salbei angebraten und mit feinem, rotem Ermete-Reis serviert.

Gut zubereitete Speisen und das angenehme Ambiente haben das Lokal zum Erfolg geführt. Ausserhalb der Essenszeiten sorgt eine weitere Leidenschaft von Alice für das gewisse Extra, die grosse Tee-Auswahl. Dazu gibt es traditionell kleine Tramezzini, Muffins, Kekse oder Süssigkeiten. Nicht umsonst wird das Lokal von Damen gut frequentiert, die dann wiederum ihre Gatten und Partner mitbringen.

Bleibt die Frage nach dem Erfolgsgeheimnis in einem Bereich des Gastgewerbes, der in Lugano darbt: "Mein Team und ich machen unsere Arbeit mit Leidenschaft, wir mögen Leute und sie zu verwöhnen, bauen dabei durchaus eine familiäre Beziehung auf", meint die Hausherrin. Das Restaurant bietet auch Catering für bis zu 100 Personen an. Es ist täglich geöffnet.