

Tradizione e innovazione all'Osteria Luis

NON SOLO **le ricette della nonna** PER GLI OSPITI DI ANTONIO E IVONNE CAVADINI



NICHT NUR **Rezepte der Grossmutter** FÜR DIE GÄSTE VON ANTONIO UND IVONNE CAVADINI

TRADITION UND INNOVATION IN DER OSTERIA LUIS

Seit dem Handwechsel im Dezember 2014 wirtet und kocht der erfahrene Antonio Cavadini in der Osteria Luis in Seseugio, dem zu Chiasso gehörigen, südlichsten Ortsteil der Schweiz. Er ist seit 1979 im Beruf tätig. Man kennt ihn, weil er lange Jahre die Locanda degli Eventi – derzeit gibt es dort nur Banquette und Catering – in Novazzano betrieben hat. Antonio steht in der Osteria Luis glücklicherweise seine Frau Ivonne zur Seite, die das schöne Lokal geschmackvoll eingerichtet und renoviert hat und sich um den Service kümmert. Er praktiziert eine "echte" Küche mit authentischen Tessiner Gerichten aus lokalen Qualitätsprodukten. Von Traditionen zu sprechen, ist einfach. Schwierig ist hingegen, das Gleichgewicht zwischen dem Bewahren einer Identität und der Erneuerung zu halten, um neue Elemente einzubauen, die in einer sich entwickelnden Welt in allen Bereichen der Gesellschaft – Küche inbegriffen – entstehen. Antonio Cavadini, der im Koch

Mimmo Fiore einen fähigen Mitarbeiter hat, hält das Gleichgewicht bestens. Neben traditionellen Gerichten wie Zicklein und Spanferkel aus dem Ofen, Wild im Herbst und Cassöla im Winter findet man auch flambierte Pferdefilet-Stückchen "Grüne Fee", Riesencrevetten-Schwänze an Currysauce und Polenta, Scrottadito vom Lamm mit grobem Salz etc.. Ivonne, Motor und Seele der Osteria, nimmt die Gäste in Empfang, weist ihnen lächelnd einen der 45 Plätze in den zwei Sälen zu, während man im Sommer draussen im Hof des alten Bauernhauses speist. Das vorgeschlagene Menü ist ausgewogen und gesund. Eine Vorspeise mit Salami aus dem Mendrisiotto und süss-sauer eingelegtem Gemüse, dazu ein Chardonnay der Azienda La Costa der Familie Capoferri in Novazzano. Als nächstes gibt es geschmorte Schnecken mit Polenta, ein sehr überzeugendes Gericht, das man im Tessin selten auf Speisekarten findet. Passend die Kombination mit dem Merlot "I Trii Pin" der Kellerei Mauro Ortelli aus Corteglia. "Das Schneckenrezept habe ich von meinem Vater Mario geerbt", erklärt Antonio. "Es stammt von meiner Grossmutter, die es mir beigebracht hat, als sie 80 war. Sie erklärte mir, das Fleisch der Schnecken sei ärmlich. Das Geheimnis liege daher darin, eine schmackhafte poccia (Sauce) hinzubekommen. 'La lümaga a la gä da ruscti in dal lard e negà in dal vin...' (Schnecken gehören im Speck gebraten und im Wein ertränkt). Zutaten sind etwa gemahlene Nüsse, ein bisschen Jägersauce, Knoblauch, Petersilie und am Ende ein Schuss Rahm... Den Rest verrate ich nicht..." Zum Abschluss wird ein hervorragendes Nuss-Glacé serviert, natürlich mit Nocino des kantonalen Gutsbetriebes in Mezzana. Antonio Cavadini ist nicht nur ein guter Koch, sondern nach eigenem Bekunden auch eine Leuchte in Sachen Asylbewerber. So beherbergt er in den Zimmern der Locanda degli Eventi seit Jahren Asylbewerber, hauptsächlich aus Afrika. Er habe sehr klare Regeln aufgestellt. Mit dem Ergebnis, dass es einige so weit gebracht haben, in der Osteria einen Job zu haben. Samstagmittag sowie Sonntagabend und Montag geschlossen.

Giacomo Newlin

Dopo essere passata di mano in mano, l'Osteria Luis a Seseugio - frazione più meridionale della Svizzera appartenente al comune di Chiasso -, dal dicembre 2014 è affidata ad un ristoratore e cuoco di lungo corso, Antonio Cavadini. Egli ha iniziato la professione nel 1979 ed è conosciuto per aver gestito per lunghi anni la Locanda degli Eventi a Novazzano, attualmente aperta solo per banchetti e per la preparazione di catering. All'Osteria Luis, Antonio (che ha la fortuna di essere coadiuvato nel lavoro dalla moglie

Ivonne, che con buon gusto ha sistemato e rinnovato il locale e che si occupa del servizio) pratica una cucina "vera" con proposte dell'autentica tradizione ticinese preparata con prodotti di qualità del territorio. È facile parlare di tradizione, mentre non è facile trovare quell'equilibrio comunque importante con il quale mantenere un'identità e nello stesso tempo innovare per connaturarsi con quei nuovi elementi, indotti da un mondo che evolve in tutti gli ambiti della società, compresa la cucina. Antonio Cavadini, che ha un valido collaboratore

nel cuoco Mimmo Fiore, riesce a destreggiarsi molto bene in questo equilibrio, tant'è vero che accanto a piatti storici come il capretto e il maialino al forno, la selvaggina in autunno e la cassöla d'inverno, si trovano i bocconcini di filetto di cavallo flambati alla "Fata Verde", le code di gamberi con salsa al curry e polenta nostrana, lo scottadito d'agnello al sale grosso ecc. Ad accogliere i clienti c'è sempre Ivonne, motore e anima dell'osteria, che con il sorriso ti fa accomodare in uno dei 45 posti nelle due sale, mentre nella bella sta-

gione si pasteggia all'esterno nella corte di questa vecchia casa contadina. Il menù bilanciato e sano che ci viene proposto inizia con un antipasto di salumi del Mendrisiotto con giardiniera casalinga, abbinato allo Chardonnay dell'azienda La Costa della famiglia Capoferri a Novazzano. Si prosegue con le lumache in umido con polenta, un piatto di grande soddisfazione che raramente si trova in Ticino nelle carte di ristoranti e osterie. Un accostamento azzecato è stato col Merlot "I Trii Pin" dell'azienda di Mauro Ortelli a Corteglia. "La ricetta delle lumache - spiega Antonio - è l'eredità di mio padre Mario ed è una ri-

CER/TI-Press/P.Gianinazzi

chetta tramandata da mia nonna che me l'ha insegnata quando aveva 80 anni. Mi ha spiegato che la lumaca è una carne povera e il segreto è riuscire a fare una 'poccia'(sugo) gustosa. 'La lümaga a la gä da ruscti in dal lard e negà in dal vin...'; tra i vari ingredienti ci sono le noci macinate e un po' di salsa cacciatora, l'aglio, il prezzemolo e per finire un goccio di panna ... Il resto non te lo dico ...".

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

OSTERIA LUIS
Via Campora 1
6832 Seseugio-Chiasso
Tel. +41 (0) 91 683 00 13
info@osterialuis.ch
www.osterialuis.ch

Per terminare ecco che arriva un ottimo gelato di noci, ovviamente con il nocino dell'Azienda agraria cantonale di Mezzana. Antonio Cavadini, comunque, non è solo un bravo cuoco, perché è anche, come dice lui, un luminare sul tema dei richiedenti l'asilo: infatti nelle camere della Locanda degli Eventi a Novazzano ospita ormai da alcuni anni degli asilanti, provenienti soprattutto da Paesi africani, con i quali ha stabilito un rapporto molto chiaro per quanto riguarda le regole da seguire. I frutti ora si vedono, con un paio di loro che lavorano con profitto all'osteria. La chiusura è il sabato a pranzo, la domenica sera e il lunedì.