

Il ristorante Das Restaurant

Giacomo Newlin



Giovanni Casari



Giovanni Casari



Giovanni Casari

Tutto il gusto della rinascita Wiedergeburt voller Geschmack

Stefania Burzi ha 29 anni e ha riaperto il ristorante Fiorentina. Imprenditoria giovane per far rivivere la Città Vecchia

Stefania Burzi ist 29 und hat das Restaurant Fiorentina wieder eröffnet. Junges Unternehmertum, um die Altstadt zu beleben

Lo storico ristorante Fiorentina, situato in Città Vecchia a Locarno in via S. Antonio 10, era chiuso da quasi cinque anni. Grazie all'entusiasmo di una giovane donna – Stefania Burzi, 29 anni, gerente insieme al fidanzato Alessandro – ha riaperto un paio di anni fa. Un locale frutto di un'attenta ristrutturazione che ha valorizzato ciò che sono i pregi architettonici di questo angolo di città: gli archi, le volte, le colonne e la bella corte.

Quando si entra nel ristorante si è accolti dal sorriso contagioso di Stefania che – insieme ad Alessandro e ad Antonio – si occupa di mettere a proprio agio gli ospiti in una delle luminose sale arredate in modo leggero, minimalista, moderno e di buon gusto; quando la stagione lo permette, invece, si propende per l'intima e deliziosa corte. Bisogna dire che Stefania ha la restaurazione 'nelle vene', dato che fa parte di una famiglia (originaria della Calabria) che è attiva da anni nel settore col ristorante Bellariva a Gordevio.

Ma ora dobbiamo parlare della cucina del Fiorentina, lasciata nelle mani del giovane e già bravo chef Agostino che, con l'aiuto di Stefano e di Luciano, intriga i clienti con piatti genuini e ben presentati. Stefania definisce così la loro cucina: "Semplice, gustosa e soprattutto locale, preparata quindi con prodotti del territorio ma comunque con un occhio rivolto verso sud, come rivelano le mie origini".

In effetti i prodotti utilizzati vanno dal 'blu' di Maggia del produttore Lorenzetti alla polenta dei Terreni alla Maggia, dall'ormai famoso e pregiato pepe della Vallemaggia agli gnocchi preparati con la farina bona. Cucina quindi locale che segue la filosofia dell'ormai famosa e salutare dieta mediterranea, dove il ter-

mine 'dieta' non deve essere interpretato nell'accezione negativa di rinuncia, ma di stile di comportamento alimentare. Dieta mediterranea che ovviamente comprende vari tipi di paste rigorosamente fatte in casa quali ravioli, tagliatelle, linguine, caserecce ecc. Poi non manca il pesce in diverse varianti, le ottime bruschette preparate non col pane ma con la polenta e condite con pomodoro fresco, basilico e l'immanicabile olio extravergine d'oliva.

Stefania segue inoltre le stagioni e come specialità (in autunno e inverno) propone la *fondue chinoise*, mentre nel periodo pasquale non manca il capretto nostrano della più schietta tradizione. Locarno è una città turistica, ma i turisti sembra conoscano poco la Città Vecchia nonostante le sue attrattive storiche; basterebbe da Piazza Grande fare una delle tante salitine e alzare lo sguardo per rendersene conto.

Chiediamo allora a Stefania chi sono i clienti-tipo del Fiorentina: "Sono persone del luogo e per me rappresentano lo zoccolo duro. Tuttavia in estate, grazie al Locarno Film Festival e alla manifestazione 'Moon and Stars' sono parecchi i turisti che mi vengono a trovare".

Si dice spesso che in Ticino c'è crisi nella ristorazione con ritrovi che chiudono, che riaprono e che chiudono di nuovo. Secondo la giovane gerente, "sono molti i fattori, ma forse una delle cause principali è la mancanza di professionalità, di passione, di abnegazione per un lavoro non certo facile e privo di sacrifici, ma che può dare molte soddisfazioni". La lista dei vini predilige diverse buone etichette della produzione ticinese, soprattutto del Sopraceneri, ma vi si trovano anche alcune bottiglie italiane. Il ristorante è aperto tutti i giorni dalle 11.00 alle 23.00.



▲ Gli archi, le volte e una suggestiva corte caratterizzano l'architettura del locale

Bögen, Gewölbe und ein bezaubernder Innenhof sind typisch für die lokale Architektur

Das historische Restaurant Fiorentina in Locarnos Altstadt an der Via S. Antonio 10 war fast fünf Jahre lang geschlossen, bis es eine junge Frau, die 29-jährige Stefania Burzi – zusammen mit ihrem Freund Alessandro – vor wenigen Jahren voller Enthusiasmus wieder eröffnete. Eine sorgfältige Renovation brachte die architektonischen Vorzüge zum Vorschein, die diese Ecke besonders machen: das Gewölbe, die Säulen und der schöne Innenhof.

Betritt man das Restaurant, wird man vom ansteckenden Lächeln Stefantias empfangen die sich – zusammen mit Alessandro und Antonio – darum kümmert, dass sich die Gäste in den hellen, minimalistisch, modern und geschmackvoll eingerichteten Räumen wohlfühlen; wenn es Saison dafür ist, setzen sie sich eher in den intimen und reizenden Innenhof. Stefania hat das Gastgewerbe im Blut, schliesslich betreibt ihre aus Kalabrien stammende Familie seit Jahren das Restaurant Bellariva in Gordevio.

Sprechen sollten wir nun aber über die Küche des Fiorentina, für die der junge und bereits gute Koch Agostino zuständig ist. Unterstützt von Stefano und Luciano fasziniert er die Gäste mit gut präsentierten wie ursprünglichen Gerichten. Stefania beschreibt die Ausrichtung so: "Einfach, geschmackvoll und vor allem lokal, also mit Produkten aus der Region zubereitet, aber mit einem Auge auf den Süden, wo ja meine Wurzeln liegen."

In der Tat werden Zutaten verwendet wie der "Blu" aus Maggia vom Hersteller Lorenzetti oder die Polenta von Terreni alla Maggia, der inzwischen berühmte und beliebte Pfeffer aus dem Maggiatal oder die Farina bona für die Gnocchi. Lokale Gerichte sowie die Vorzüge der

hinlänglich bekannten und gesunden Mittelmeerküche, wozu natürlich verschiedene Pasta-Typen gehören wie unter anderem Ravioli, Tagliatelle oder Linguine – alles selbst gemacht. Eben- sowenig fehlt Fisch in verschiedenen Varianten, ausgezeichnete Bruschette; allerdings aus Polenta statt aus Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und, was nicht fehlen darf, Olivenöl.

Ausserdem isst man bei Stefania saisonal, im Herbst und Winter Spezialitäten wie Fondue Chinoise, in der Osterzeit einheimisches Zicklein wie es die Tradition will. Wenngleich Locarno ein touristisches Städtchen ist, scheint die Altstadt bei den Besuchern trotz seiner historischen Attraktionen wenig bekannt zu sein; dabei braucht man, um sich dieser Gewähr zu werden, nur eine der von der Piazza Grande ansteigenden Gassen hochzugehen und sich umzuschauen.

Was sind die typischen Kunden des Fiorentina? "Die Einheimischen bilden die Basis", antwortet Stefania. "Doch im Sommer kommen mich dank dem Locarno Film Festival und der Veranstaltung 'Moon and Stars' etliche Touristen besuchen."

Oft wird im Tessin eine Krise im Gastgewerbe beklagt, Restaurants schliessen, werden wiedereröffnet, gehen wieder zu. Dazu meint die junge Wirtin, dass viele Faktoren dazu beitragen. "Zu den wichtigsten Ursachen gehören aber wohl mangelnde Professionalität, fehlende Leidenschaft, Abneigung gegen eine sicherlich nicht einfache Arbeit, die Opfer verlangt, aber auch viel Befriedigung geben kann".

Die Weinkarte wird von guten Tessiner Produkten dominiert, besonders aus dem Sopraceneri, dazu gibt es einige italienische Weine. Das Restaurant ist täglich von 11.00 bis 23.00 Uhr geöffnet.