

Sano e gustoso  
GESUND UND GUT

Lo chef Ambrogio Stefanetti all'opera in cucina. Il viaggio nel gusto inizia qui



# La buona cucina si trova sul confine

ALLA **Vecchia Osteria** METICOLOSA SCELTA DELLE MATERIE PRIME E PREPARAZIONE RISPETTOSA DELLA SEMPLICITÀ E DELLA LEGGEREZZA

**Giacomo Newlin**

**A** Seseglio, frazione di Chiasso immersa nel verde e a pochi passi dalla rete (la "ramina") che delimita il confine con l'Italia, esiste dalla metà dell'Ottocento un'osteria. Oggi si chiama "Vecchia Osteria", in realtà è un ristorante di classe, sia per le diverse sale con arredi rustico-eleganti (ma dispone anche di un ampio e tranquillo dehors per la bella stagione), sia per l'ottima cucina elaborata dallo chef Ambrogio Stefanetti, conosciuto dai buongustai per aver ottenuto la stella Michelin quando lavorava al Ristorante Concabella a Vacallo. Oggi Ambro-

gio, in quello che da ormai diversi anni è il suo locale, pratica una cucina di alto livello espressa in pietanze in cui si riscoprono i sapori genuini di una volta, grazie alla meticolosa scelta delle materie prime e ad una preparazione rispettosa della semplicità e della leggerezza. Ciò si traduce per l'avventore in un'esperienza di piacere seguita da una perfetta digestione.

Prima di passare alla godenda è doveroso ricordare che la Vecchia Osteria era un ritrovo ben frequentato, anche da personaggi illustri come il generale Henri Guisan, già ai tempi

di quell'Erminio Fontana il cui cavallo di battaglia era il famoso risotto allo zafferano con fegatini di pollo, bagnato da vino rosso e mantecato con parmigiano ed Emmentaler.

Anche oggi le frequentazioni eccellenti che apprezzano la buona tavola e la professionalità non mancano. Il servizio è curato con eleganza e discrezione dal bravo maître e sommelier Lorenzo

Riva con il quale si può amabilmente disquisire sugli abbinamenti tra cibo e vino partendo da una carta che presenta una scelta di etichette ponderata e di prim'ordine con un onesto ricarico nel prezzo.

Ma noi siamo venuti quasi al confine con il Bel Paese per cenare con gusto, equilibrio e leggerezza, perciò ecco i piatti giunti al tavolo con i rispettivi vini in accostamento. Per lo stuzzichino di benvenuto è arrivato un mini filetto di lavarello in carpione, per nulla acetoso, con un quadratino di focaccia morbida al rosmarino. Poi la delicatezza del baccalà dissalato e mantecato all'olio d'oliva con patate, su salsa di peperoni dolci al frutto di capperi, ha definitivamente aperto lo stomaco alla danza del gusto, tanto più che le due portate iniziali sono state correttamente condivise con una flûte di Brivio Brut, ultimo nato dei Vini di Guido Brivio Mendrisio.

Di seguito ecco i ravioli di zucca, di pasta fine, coperti da funghi porcini grigliati, il tutto adagiato su una delicata crema di parmigiano. Non a tutti piacciono i ravioli di zucca perché spesso sono troppo dolci, quasi stucchevoli, mentre Ambrogio semplicemente non li farcisce con gli amaretti. L'abbinamento è con il Bianco del Ticino 2013 della Vecchia Masseria di Luisoni a Capolago. La pietanza centrale ha visto sfoggiare delle tenerissime

costolette d'agnello irlandese "pré-salé" cotte al punto rosa e alle erbe, con frutta secca tostata: noci, pinoli, mandorle e pistacchi. La carne ha trovato il suo giusto connubio con un calice di Tanvèl 2011 "Scelta dei diciotto", prodotto in 2800 bottiglie e 170 magnum, con uve Merlot al 100% da Vinattieri Ticinesi, Ligorretto, nella vigna che dà il nome al vino e distribuito unicamente a 18 grandi ristoranti svizzeri tra cui sei ticinesi. Il dolce, gradevolissimo e leggero, consisteva in una fetta di torta di ricotta all'uva americana, con un cucchiaino di gelato allo zenzero, dessert accostato al Millefiori passito IGT 2010 dell'azienda Agriloro ad Arzo.

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN  
RISTORANTE VECCHIA OSTERIA  
Via Campora 11  
6832 Seseglio - Chiasso  
Tel. +41 (0) 91 682 72 72  
www.vecchiaosteria.ch



IN DER **Vecchia Osteria** WERDEN ZUTATEN SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT UND AUF EINFACHE WIE LEICHTE WEISE ZUBEREITET

## GUTE KÜCHE NAH AN DER GRENZE

In Chiasso Ortsteil Seseglio, mitten im Grünen und wenige Schritte vom Grenzsaun zu Italien entfernt, gibt es seit Mitte des 19. Jahrhunderts eine Gaststätte. "Vecchia Osteria" heisst sie heute, ist in Wahrheit ein Restaurant mit Klasse, sei es wegen den verschiedenen, in rustikal-elegantem Stil eingerichteten Räumen – es verfügt zudem über einen grossen und ruhigen Aussensitzplatz für die schöne Jahreszeit – oder der ausgezeichneten Küche von Koch Ambrogio Stefanetti. Feinschmecker wissen, dass er sich im Concabella in Vacallo einst einen Michelin-Stern erkochte. Im jetzigen Lokal, das ihm nun seit mehreren Jahren gehört, setzt er auf eine Küche von hohem Niveau. Mit seinen Gerichten ruft er Gerüche von einst in Erinnerung. Die Zutaten wählt er sehr sorgfältigen aus, ist bemüht, sie einfach und leicht zuzubereiten. Dem Gast bietet er so ein angenehmes Erlebnis verbunden mit einer perfekten Verdaulichkeit. Bevor wir uns mit den Speisen beschäftigen, sei daran erinnert, dass die Vecchia Osteria seit langem ein gut besuchtes Lokal ist. Illustre Persönlichkeiten wie General Henri Guisan gehörten schon zu Zeiten von Erminio Fontana zu den Gästen. Dessen Spezialität war der berühmte Safran-Risotto mit Hühnerleber an Rotwein und mit Parmesan sowie Emmentaler abgerundet. Bis heute suchen es bedeutende Gäste auf, die gute Küche und professionellen Service schätzen. Den Service besorgt so elegant wie diskret Maître und Sommelier Lorenzo Riva. Mit ihm kann man sich – von der ausgewogenen Weinkarte mit erstklassigen Gewächsen und moderatem Aufschlag ausgehend – vorzüglich über geeignete Mariagen von Wein und Speisen unterhalten. Aber wir sind in die äusserste Ecke des Landes gerast, um ein ausgewogenes und leichtes Essen zu geniessen. Gehen wir al-

so zu den aufgetischten Gerichten, beziehungsweise zu den dazu gereichten Weinen über. Als Willkommensgruss aus der Küche kam ein Mini-Felchenfilet "in carpione" (in Essig-Marinade), überhaupt nicht essiglastig, mit einem Stückchen weicher Rosmarin-Focaccia. Es folgte der delikate Stockfisch, entsalzen und in eine Olivenöl-Kartoffel-Creme eingearbeitet, auf einer Sauce von süssem Peperoni und Kapern. Das machte den Magen endgültig für einen Tanz der Aromen empfänglich, zumal die beiden Gänge passenderweise von einer Flûte Brivio Brut begleitet wurden, dem neuesten Produkt von I Vini di Guido Brivio, Mendrisio. Danach bekamen wir Kürbis-Ravioli aus feinem Teig, bedeckt mit grillierten Steinpilzen, auf einer delikaten Parmesan-Creme angerichtet; nicht alle mögen Kürbis-Ravioli, da sie oft zu süs, fast zu üppig schmecken. Daher verzichtet Ambrogio bei der Füllung einfach auf die Amaretti. Dazu gab es einen Bianco del Ticino 2013 von der Vecchia Masseria di Luisoni in Capolago. Als Hauptgericht brillierten die hauchzarten "Pré salé"-Lammkoteletts (Salzwiesenlamm) aus Irland, auf den Punkt rosa gebraten, mit Kräutern und gerösteten Steinfrüchten (Mandeln, Pistazien) sowie Baumnüssen und Pinienkernen. Das Fleisch fand in einem Glas Tanvèl 2011 "Scelta dei diciotto" die passende Entsprechung. Vinattieri in Ligorretto hat 2800 Flaschen und 170 Magnums von diesem Wein abgefüllt; 100% Merlot, von Trauben aus dem Berberg gleichen Namens, der exklusiv an 18 Spitzenrestaurants in der Schweiz geliefert wird, sechs davon im Tessin. Das Dessert – sehr angenehm und leicht – bestand aus einem Stück Ricotta-Kuchen mit Americana-Trauben und einem Löffel Ingwer-Glace, das ein Millefiori Passito IGT 2010 von Agriloro in Arzo begleitete.