



Una cucina che evolve senza esasperazioni

AL CONCA BELLA DI VACALLO SI INNOVA CON EQUILIBRIO. GRAZIE A RUTH MONTEREALE E ALLO CHEF **Andrea Bertarini**



Giacomo Newlin

Sembra una stella cometa quella che si è fermata sul Ristorante Conca Bella di Vacallo, come a voler indicare ai viandanti che in questo luogo si mangia bene. È una stella della continuità, tramandata, con solo due interruzioni di un anno ciascuna, da quattro chef che si sono susseguiti in 33 anni di storia di questo locale, che oltre alla Michelin può vantare ben 17 punti nella prestigiosa guida Gault & Millau per il 2017. Da cinque anni il "direttore d'orchestra" è lo chef Andrea Bertarini, classe 1982, che con grinta, talento e passione mostra la sua bravura proponendo una cucina innovativa, ma solo fino ad un certo punto, dato che la maggior parte della clientela è curiosa del moderno ma poi vuole anche mangiare in modo "concreto". Bisogna dire che al Conca Bella, dal 1984 ad oggi, le cose si sono evolute sempre nel rispetto della qualità, non solo

in cucina, ma anche nel servizio e nella struttura rimodernata e molto accogliente. Da quando non c'è più il compianto Rocco Montereale, grande patron e maître, il locale non solo non si è fermato, ma si è sviluppato, tanto da essere considerato, in quell'area transfrontaliera tra Ticino e Brianza, il ristorante che esprime meglio l'ideale di una "nouvelle vague" in gastronomia, pur senza stravolgere i parametri essenziali della tradizione che rappresentano per il cliente la garanzia della soddisfazione. L'evoluzione e la continuità nella qualità si devono a Ruth, moglie di Rocco, che con ammirevole coraggio e caparrietà fa brillare questo tempio della gastronomia, coadiuvata dalla professionalità sia del figlio Michele che del sommelier Luca Bianchi che sovrintende ad una tra le più belle cantine della Svizzera. L'eccellenza dunque continua ancora oggi con lo chef Andrea Bertarini la cui formazione viene da lontano, quando era

poco più che adolescente. "Ho alimentato la mia passione per la cucina nell'albergo dei nonni, con una formazione che posso definire familiare, tra la mamma e gli zii che erano cuochi". "Naturalmente poi c'è stato il gran balzo in avanti e direi che sostanzialmente due sono stati i maestri ai quali devo la mia crescita professionale: Massimiliano Alajmo del ristorante Le Calandre (tre stelle Michelin) a Rubano in provincia di Padova e Giordano Bertolina, grande specialista del pesce che ha operato nei ristoranti Ticino a Bissone e Arcadia a Chiasso". La voglia di carpire qualche segreto a un giovane chef già affermato è tanta, anche se per definizione un segreto non si rivela. "Diciamo che il mio segreto è semplicemente proporre una cucina basata sull'equilibrio senza esasperare l'innovazione. C'è poi un elemento che ha influito e influisce positivamente ed è la mia passione per la fotografia, che

si esprime ad esempio nella composizione dei piatti". Sulla definizione della sua cucina Andrea Bertarini risponde lapidario: "Evoluzione senza rivoluzione, concetto che racchiude tutto ciò che faccio". Dev'essere un concetto vincente che mira a nuovi traguardi. "Devo dire che ho voglia di migliorare, di sperimentare e conoscere anche cosa fanno i miei colleghi stellati e infatti finora ho visitato più di 200 stelle...". Alla domanda sul piatto che gli è particolarmente caro proposto al ristorante Andrea ha risposto: "I tortelli al parmigiano liquido, culatello e aceto balsamico selezione Conca Bella, mentre privatamente i miei piatti preferiti sono la 'cassöla' in inverno e l'agone in carpione in estate".

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN
RISTORANTE CONCA BELLA
Via Concabella 2
6833 Vacallo - Chiasso
Tel. +41 91 697 50 40
www.concabella.ch

DANK RUTH MONTEREALE UND KOCH **Andrea Bertarini** GIBT ES IM CONCA BELLA IN VACALLO INNOVATION IN AUSGEWOGENEM MASS

EINE KÜCHE, DIE SICH AUF UNANGESTRENGTE WEISE WEITERENTWICKELT

Es ist als ob ein Komet über dem Restaurant Conca Bella in Vacallo Halt gemacht hätte, um Reisenden anzuzeigen, dass man hier gut isst. Es ist ein behärrlicher Stern, der während 33 Jahren über vier Köchen schien – mit einem Unterbruch von zweimal nur je einem Jahr. Neben dem Michelin-Stern hat das Lokal 2017 auch 17 Punkte beim renommierten Führer Gault & Millau vorzuweisen. Seit fünf Jahren dirigiert Andrea Bertarini, Jahrgang 1982, das "Orchester" in der Küche mit Entschlossenheit, Talent und Leidenschaft. Sein Können zeigt sich in seiner innovativen Küche. Das ist sie aber nur bis zu einem gewissen Grad. Denn der Grossteil der Gäste mag neugierig auf das Moderne sein, am Ende wollen sie aber etwas Handfestes essen. Wobei zu sagen ist, dass sich das Conca Bella seit 1984 stets im Zeichen der Qualität weiterentwickelt hat; nicht allein was die Küche, sondern auch was den Service und die erneuerte, sehr gemütliche Einrichtung anbelangt. Anstatt nach dem bedauernden Tod des grossen Patrons und Maitres Rocco Montereale zu zumbubeln, hat sich das Lokal zu dem Restaurant gemausert, das in der Grenzregion zwischen dem Tessin und der Brianza die "Nouvelle Vague" in der Gastronomie auf ideale Weise interpretiert. Man hat davon abgesehen, jene grundlegenden Elemente aus der Tradition über Bord zu werfen, die für den Gast eine Garantie für Zufriedenheit bedeuten. Ruth ist es zu verdanken, dass der Fortschritt mit Kontinuität in der Qualität einhergeht. Roccas Ehefrau bringt diesen Tempel der Gastronomie mit bewundernswertem Mut und Hartnäckigkeit zum Leuchten; mit Professionalität unterstützen sie dabei Sohn Michele und Sommelier Luca Bianchi, der über einen der schönsten Weinkeller der Schweiz bestimmt.

Koch Andrea Bertarini sichert die herausragende Stellung. Seine Ausbildung begann früh, als er noch kaum ein Jüngling war. "Ich habe meine Leidenschaft für das Kochen im Hotel meiner Grosseltern genährt und eine Ausbildung nennen könnte, kochten doch meine Mutter und meine Onkel dort." Darauf folgte der nächste grosse Schritt: "Ich würde sagen, dass ich meine weitere berufliche Entwicklung im Wesentlichen zwei Lehrern verdanke: Massimiliano Alajmo vom Restaurant Le Calandre (drei Michelin-Sterne) in Rubano in der Provinz Padua sowie dem grossen Fisch-Spezialisten Giordano Bertolina, der in den Restaurants Ticino in Bissone und Arcadia in Chiasso gewirkt hat." Gross ist der Drang, dem jungen und anerkannten Küchenchef einige Geheimnisse zu entlocken. Wobei ein Geheimnis per Definitionem etwas ist, das eben gerade nicht enthüllt wird. "Sagen wir es so. Mein Geheimnis ist einfach eine Küche, die auf Ausgewogenheit basiert, ohne krampfhaft innovativ sein zu wollen. Ausserdem hatte und hat meine Leidenschaft für die Fotografie einen positiven Einfluss. Dies zeigt sich etwa in der Komposition der Teller." Seine Küche definiert Andrea Bertarini lapidar als "Evolution ohne Revolution. Dieses Konzept enthält alles, was ich mache." Sein Konzept scheint erfolgreich zu sein und hat neue Ziele im Blick. "Es ist schon so, dass ich besser werden, dass ich experimentieren und auch wissen will, was andere Sterneköche so tun. Daher habe ich auch schon über 200 von ihnen besucht..." Auf die Frage, welches Gericht des Restaurants ihm besonders am Herzen liegt, antwortet Andrea: "die Tortelli mit flüssigem Parmesan, Culatello und Balsamico-Essig der Selektion 'Conca Bella'. Meine privaten Lieblingsgerichte sind hingegen 'Cassöla' im Winter und marinerter Agone (heringartiger Süsswasserfisch) im Sommer."

