

Alla scoperta delle buone tavole ticinesi

LA "STELLA" PIÙ A SUD DELLA SVIZZERA



Brilla sempre con grande gusto e professionalità la "stella" del Ristorante Concabella a Vacallo, che è riuscito in 30 anni dall'apertura a rinnovarsi con garbo senza seguire le mode, ma semplicemente, si fa per dire, puntando sempre sulla qualità, nel rispetto della tradizione culinaria più consolidata e comunque con grande capacità di innovazione. Rocco Montereale, che insieme a Ruth aprirono nel 1984 il Concabella, sarebbe felice di vedere come Ruth sia stata capace con determinazione, a portare avanti, prima da sola ed ora anche con il figlio Michele, un ristorante che in Ticino è considerato un tempio della gastronomia. Oggi grazie al giovane chef Andrea Bertarini, 31 anni e da 5 nel locale, i buongustai possono godere di quello che lui chiama il suo "gioco serio", ovvero piatti sfiziosi e raffinati che non eccedono mai nel troppo, ma restano ancorati ad un concetto che è poi quello riconoscibile in tutti i più buoni ristoranti del mondo, ovvero la grande classe gastronomica. Possono

sembrare parole pompose o retoriche, ma non è così, e la dimostrazione la si ha facendo l'esperienza illuminante di una cena, per esempio. Coadiuvato in sala dal garbo del maître e sommelier Luca Bianchi e dai camerieri Omar Pasta e Lisa Carlevero, lo chef Bertarini delizia il palato, via via: con un antipasto dal nome evocativo di "Simmenthal", coda di bue, cime di rapa, acciughe e ricotta ossolana; per poi proseguire con un Risotto Gran Riserva alle animelle di vitello, bacche di corniola, fiori di malva e latte, piatto vincitore del concorso Riso Gallo Svizzera. La pietanza di pesce è la rappresentazione della freschezza: dorso di lucioperca al burro, radicchio tardivo, lenticchie Beluga e guanciaie; mentre il trionfo di carne è il Piccione di Bresse in doppia cottura, fior di calendula, mela e zenzero: strabiliante! L'appagamento finale e totale era in quella granita al mandarino, spuma frizzante e polvere effervescente. Comunque le proposte sono diverse e allettanti, e a dir la verità le si vorrebbe provare tutte, una volta che si è testato l'estro e la mano

felice di Andrea. Sarà per la prossima volta. Ma il Concabella è anche Bistrot, dove si può pranzare in modo informale, ma comunque sempre con piatti squisiti da stella Michelin. Un punto poi di forza del locale è la cantina, dove tra l'altro si possono organizzare degli aperitivi e delle degustazioni. Una cantina tra le più belle e fornite della Svizzera, una creatura del compianto Rocco, vero fiore all'occhiello portato avanti non senza sacrifici dalla discreta, sorridente e brava titolare Ruth, un vero paradiso per chi desidera scegliersi prima uno o più vini per poi ordinare il menù. Non posso dimenticare, infine, l'aceto balsamico prodotto ormai da 25 in loco, realizzato con il medesimo stile di quello tradizionale di Modena o Reggio Emilia. ■

RISTORANTE CONCABELLA

Via Concabella 2
6833 Vacallo
Tel. 091-697.50.40
www.concabella.ch