

Sano e gustoso
GESUND UND GUT

Calda accoglienza tra le viuzze del borgo di Ascona

Ristorante Della Carrà,
GARBO E CREATIVITÀ SENZA
DIMENTICARE LA TRADIZIONE



Giacomo Newlin

È una calorosa accoglienza, quella della Carrà. Non stiamo parlando della nota soubrette italiana, ma del ristorante asconese Della Carrà, rinomato locale situato nell'omonimo passaggio nel nucleo storico del borgo, a pochi passi dal lago. In un ambiente caldo, intimo ed elegante, caratterizzato da muri in pietra e soffitti in legno e da una piacevole e rustica corte esterna, si viene accolti dal sorriso latino di Luisa Marucci, la gerente, e dalla simpatia e professionalità dei giovani Nicolas Bratti e Marco Biondo, addetti al servizio.

In cucina opera Alberto Fissore, chef trentatreenne originario di Bra in provincia di Cuneo, il luogo da dove è partito il movimento di Slow Food, diventato internazionale. Alberto ha fatto esperienze importanti in rinomate strutture. Si trova ad Ascona, alla Carrà, ormai da diversi anni e qui ha trovato la possibilità di esprimere la sua creatività pur mantenendo bene in vista il faro della tradizione. Offre una cucina del "tutto fatto in casa", con specialità regionali e mediterranee presentate con garbo e inventiva, in cui prevalgono i

migliori prodotti disponibili sul mercato svizzero, compresi quelli biologici locali. Diamo dunque un'occhiata alla proposta di menù tra pesce e carne. Si inizia dall'antipasto: carpaccio di baccalà con olio al nero di seppia e crema tiepida di fave. A proposito di fave: per una purea o una preparazione cremosa le fave vanno sbucciate, mentre nel caso di altre pietanze la buccia, una volta che le fave sono cotte, non dà fastidio, anzi conferisce carattere al piatto, per cui non si toglie. Col carpaccio di baccalà è gradevole l'abbinamento con il Terre Alte Bianco di Merlot

Una cucina del "tutto fatto in casa" che impiega i migliori prodotti disponibili, anche quelli bio locali

della casa vinicola Gialdi di Mendrisio, un vino che non subisce la fermentazione malolattica e che risulta fine e delicato, dai sentori fruttati e dalle sfumature floreali. Il menù prosegue col primo piatto: gnocchi di patate con broccoli e acciughe. Per questa pietanza lo chef consiglia di utilizzare la varietà di patate Monna Lisa, una varietà precoce, deliziosa per il suo gusto delicato e ad alto rendimento, di forma ovale e buccia gialla. La sua caratteristica è che non scuoce. A questo piatto accostiamo un calice di Granito, Bianco del Ticino DOC affinato in barrique, dell'Azienda Agriloro di Arzo, un assemblaggio di Char-

donnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Pinot Bianco: vino intenso, profumato e dal sapore persistente. Siamo così giunti al piatto principale: racks d'agnello cotto nel fieno maggengo, con millefoglie di patate. Al posto del fieno, per fare la crosticina alla carne, si possono utilizzare, con ottimi risultati, delle erbe aromatiche fresche. Questo piatto lo accompagniamo con un vino impor-

tante, il Rovere, Merlot in purezza della Cantina Monti di Cademario, vino corposo, ben strutturato, morbido, rotondo e piacevolmente fruttato. In chiusura, viene offerto un dolce tradizionale: soufflé di "farina bona", gelato e crema cotta, accanto al quale non facciamo mancare un bicchierino di Muto, vino da uve Merlot, dolce, liquoroso e con sentori di frutta matura e spezie, affinato in botti di rovere francese, con aggiunta di grappa ticinese per arrestarne la fermentazione. Un prodotto della cantina Delea di Losone. Il ristorante può ospitare 80 persone all'interno e 50 all'esterno e osserva la chiusura domenicale.

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

RISTORANTE DELLA CARRÀ
Via Carrà dei Nasi 10
6612 Ascona
Tel. +41 (0) 91 791 44 52
info@ristorantedellacarra.ch
www.ristorantedellacarra.ch

Ristorante della Carrà,
ZUVORKKOMMENHEIT UND EINFALLSREICHTUM,
OHNE DIE TRADITION ZU VERNACHLÄSSIGEN

WARMER EMPFANG IN DEN GASSEN VON ASCONAS DORFKERN

Herzlich wird man im Carrà empfangen, das nichts mit der gleichnamigen italienischen Soubrette zu tun hat. Vielmehr handelt es sich um das renommierte Asconeser Restaurant Della Carrà in der gleich heissenden Passage im historischen Dorfkern, wenige Schritte vom See. In einem warmen, intimen und eleganten Ambiente, das Steinmauern und Holzdecken sowie ein behaglicher und rustikaler Aussenhof prägen, wird man vom südländischen Lächeln der Wirtin Luisa Marucci sowie von der sympathischen Professionalität der jungen Nicolas Bratti und Marco Biondo empfangen, die für den Service zuständig sind. Die Küche ist die Domäne des 33-jährigen Alberto Fissore, der aus Bra in der Provinz Cuneo stammt, wo die international gewordene Slow Food-Bewegung ihren Ursprung hat. Alberto hat in renommierten Lokalen Erfahrungen gesammelt. Seit etlichen Jahren ist er nun schon im Carrà, wo er die Möglichkeit bekommen hat, die Tradition im Auge behaltend, seine Kreativität zu zeigen. Der Stil seiner Küche steht für "alles hausgemacht", in der der die besten auf dem Schweizer Markt erhältlichen Produkte, inklusive biologischen aus der Region, vorherrschen. Werfen wir also einen Blick darauf, was an Fisch- und Fleischgerichten auf der Karte steht. Wir fangen mit einem Stockfisch-Carpaccio an Olivenöl und "nero di seppia" (Tintenfischinte) mit lauwarmer Fave-Creme als Antipasto an. A propos Fave (Ackerbohnen): Für ein Püree oder eine Creme müssen sie geschält werden. Bei anderen Gerichten stört die Schale, einmal gekocht, nicht, sondern verleiht im Gegenteil Charakter. Deshalb wird sie nicht entfernt. Ein weisser Merlot Terre Alte der

Casa Vinicola Gialdi in Mendrisio ist ein angenehme Ergänzung zum Stockfisch-Carpaccio. Der Wein macht keinen biologischen Säureabbau durch, ist fein und delikat, mit fruchtigen Noten und blumigen Nuancen. Das Menü geht mit Kartoffelgnocchi mit Broccoli und Sardellen weiter, dem ersten Gang. Für dieses Gericht empfiehlt der Koch Kartoffeln der Sorte Monna Lisa, eine frühe Sorte, köstlich dank ihrem feinen Geschmack und von hohem Ertrag, oval und mit gelber Schale. Sie hat die Eigenschaft, nicht zu verkochen. Wir kombinieren das mit einem Glas Granito, Bianco del Ticino DOC der Azienda Agriloro in Arzo, im Barrique ausgebaut, einer Assemblage von Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Pinot Bianco: ein intensiver Wein, wohlriechend und von langer anhaltendem Geschmack. Damit kommen wir zum Hauptgericht, im Maiensäss-Heu gekochte Lammracks mit Kartoffel-Millefeuille. Als Ersatz für das Heu kann man auch sehr gut frische Kräuter verwenden, um eine Kruste um das Fleisch zu bilden. Diesen Teller begleitet ein kräftiger Wein, der Rovere, ein reiner Merlot der Cantina Monti in Cademario, ein Wein mit Körper, guter Struktur, weich, rund und angenehm fruchtig. Als Abschluss gibt es ein traditionelles Dessert: ein Soufflé mit "Farina bona", Glace und Crema cotta. Dazu ist ein Gläschen Muto unverzichtbar, ein Wein aus Merlot-Trauben, dem Tessiner Grappa zugegeben wird, um die Gärung zu stoppen. Süss, likörartig, mit Noten reifer Früchte und von Gewürzen, in französischen Barriques ausgebaut. Ein Produkt der Kellerei Delea in Losone. Das Restaurant bietet innen Platz für 80 Personen, 50 draussen und ist sonntags geschlossen.