

Il ristorante Das Restaurant

Giacomo Newlin



michela@photocatelli.ch



michela@photocatelli.ch



michela@photocatelli.ch

ESTRATTO DA *ticino* **Wino**

Eros e le scelte a chilometro zero Eros wählt lokal

Il grotto Fagiano a Oggi è rinomato per i prodotti locali e la fondue chinoise, con una marinatura lunga 5-7 giorni

Das Grotto Fagiano in Oggi ist für lokale Produkte und Fondue Chinoise bekannt, das 5-7 Tage mariniert wird

A due chilometri da Tesserete, a Oggi, si trova il ristorante grotto Fagiano dove lavora con grande passione Eros Mora, dopo aver deliziato per anni centinaia di affezionati clienti al grotto Sant'Andrea di Campestro e al grotto al Mulino di Bidogno.

Circa due anni fa Eros ha rilevato il grotto Fagiano che per anni è stato definito il grotto dei Gotthard, dato che era gestito dalla sorella di Leo Leoni. Il locale è tenuto molto bene anche nei piccoli particolari, con tanto legno che riscalda gli ambienti, sono una novantina i coperti. In una delle sale vi sono quattro nicchie nelle quali si può leggere (o cantare) il Salmo svizzero. Nella bella stagione si può cenare all'aperto, nel verde della Capriasca; la comodità è data anche dall'ampio parcheggio.

La prima cosa che colpisce appena varcata la soglia del locale è, sulla sinistra, una scritta che il bravo Eros ha fatto sua: "Bisogna vivere come si pensa, se no si finirà per pensare a come si è vissuto". In cucina Eros è affiancato da un aiuto cuoco, mentre in sala il servizio è curato da tre persone. Ciò che rende speciale l'atmosfera di questo locale è prima di tutto la semplicità, la simpatia e la professionalità senza affettazione di chi vi lavora - Eros in primis, il quale di tanto in tanto durante il servizio esce dalla cucina e racconta con passione le specialità che propone. E mentre il racconto scivola verso un'empatia condivisa, all'ospite sembra già di pregustare la pietanza descritta.

La filosofia culinaria di Eros poggia su solidi concetti: "La materia prima deve essere sempre di qualità e possibilmente a chilometro zero con alcuni produttori proprio della Capriasca o della Valcolla. Il resto lo fa la mia esperienza e l'amore per le tradizioni."

In una carta delle vivande dove non puoi perderti compaiono le specialità: si può iniziare con un tagliere di ottimi salumi nostrani, per poi passare a una pietanza considerata povera e che forse per questo difficilmente si trova sui menu: le lumache. Vengono presentate gratinate con formaggio e pangrattato; un piatto ricco di sapore. In seguito vale la pena optare per la tartare di manzo, completata da un tocco particolare e suadente dello chef.

Proseguendo con gli assaggi arriva una deliziosa polenta mista attornita da una magistrale trifolata di funghi porcini provenienti, pensate un po', da Sonvico. Prima della pietanza centrale arriva un graditissimo intermezzo, ovvero un assaggio di tre formaggi locali: capra erborinato, pecora stagionato e vacca Campo la Torba affinato da Eros. Ma eccoci giunti alla tanto attesa *fondue chinoise* di manzo che rappresenta il *must* del locale, il fiore all'occhiello per il quale Eros era conosciuto già ai tempi dei suoi precedenti locali. La carne (rigorosamente svizzera) viene marinata da 5 a 7 giorni secondo una ricetta di Eros con sale, spezie ed erbe varie, per cui alla fine risulta di un gusto più accentuato. Viene servita con tre salse: al curry, all'aglio e rosa.

Comunque al Fagiano le fondue sono diverse, come pure la polenta servita con vari contorni e una scelta di piatti di carne. I dessert sono deliziosi, preparati con amore da Mary, moglie di Eros. Una bella sorpresa è la carta dei vini con etichette unicamente di piccoli produttori ticinesi. Un esempio di grande piacevolezza è stato "il Solista" riserva, Merlot in purezza del viticoltore Piazza di Dino, metodo bordolese affinato 24 mesi in *barrique* di rovere francese.

Il grotto Fagiano è aperto da martedì a domenica dalle 16.30 alle 24.00.



▲ Nel locale di Eros Mora si legge un motto: "Bisogna vivere come si pensa, se no si finirà per pensare a come si è vissuto"

Im Lokal von Eros Mora ist ein Motto zu lesen: "Man muss leben, wie man denkt, sonst endet man damit zu denken, wie man gelebt hat"

Zwei Kilometer von Tesserete befindet sich in Oggi das Restaurant Grotto Fagiano, wo Eros Mora mit grosser Passion tätig ist, nachdem er jahrelang hunderte treue Kunden im Grotto Sant'Andrea in Campestro und im Grotto al Mulino in Bidogno verzückt hat.

Vor rund zwei Jahren übernahm Eros das Grotto Fagiano, das lange als das Stammlokal von Gotthard galt, weil die Schwester von Leo Leoni es betrieb. Im Lokal mit 90 Plätzen wird auch auf Details geachtet. So sorgt Holz für ein warmes Ambiente und in einem der Räume gibt es vier Nischen, in denen man die Schweizerhymne lesen (oder singen) kann. In der warmen Jahreszeit lässt sich gut draussen, im Grün der Capriasca, speisen. Bequem ist zudem der grosse Parkplatz.

Sobald man eintritt, fällt links ein Spruch auf, den sich Eros zu Herzen genommen hat: "Man muss leben, wie man denkt, sonst denkt man am Ende nur nach, wie man gelebt hat." In der Küche steht Eros ein Hilfskoch zur Seite, um den Service kümmern sich drei Personen. Was die Atmosphäre im Lokal speziell macht, sind die Einfachheit, die Sympathie und Professionalität ohne Allüren des Personals. Allen voran von Eros, der gelegentlich aus der Küche kommt, um leidenschaftlich von den Spezialitäten zu erzählen, die er anbietet. Dabei bekommt man als Gast das Gefühl, das beschriebene Gericht schon zu kosten.

Die Küchenphilosophie von Eros basiert auf soliden Vorstellungen: "Es müssen immer Qualitätsprodukte sein, möglichst lokale. Einige unserer Produzenten sind aus der Capriasca oder dem Valcolla. Den Rest erledigt meine Erfahrung und die Liebe zur Tradition." Auf der Speisekarte mit den Spezialitäten des

Hauses verliert man sich nicht. Beginnen kann man mit einem Teller ausgezeichneten Wurstwaren aus der Gegend, um dann zu einer als ärmlich geltenden und vielleicht deshalb selten angebotenen Speise überzugehen, den Schnecken. Sie werden mit Käse und Paniermehl gratiniert, ein schmackhaftes Gericht. Danach bietet sich ein Rinds-Tatar an, dem der Chef das gewisse Etwas verleiht. Weiter probieren wir eine köstliche Polenta mit ausgezeichneten Steinpilzen, die, siehe einer an, aus Sonvico stammen.

Vor dem Hauptgericht bekommen wir ein sehr gerne genossenes Intermezzo mit drei lokalen Käsen: einem Blauschimmel-Ziegen- und einem rezenten Schafkäse sowie einen Campo la Torba aus Kuhmilch, der bei Eros ausreift. Damit wären wir beim herbeigesehnten Fondue Chinoise vom Rind. Ein Muss in Eros' Lokal, für das er schon an seinen früheren Wirkungsorten bekannt war. Das Fleisch - ausschliesslich aus der Schweiz - wird 5 bis 7 Tage gemäss einem Rezept von Eros mit Salz, Gewürzen und Kräutern mariniert, was ihm einen kräftigeren Geschmack gibt. Serviert wird es mit Curry-, Knoblauch- und rosa Sauce. Wobei das Fagiano mehrere Fundues und auch die Polenta mit verschiedenen Beilagen sowie einer Auswahl von Fleischgerichten serviert.

Die von Mary, der Gattin von Eros, zubereiteten Desserts sind köstlich. Eine schöne Überraschung hält die Weinkarte bereit: Sie ist ausschliesslich kleinen Tessiner Produzenten gewidmet. "Il Solista" zum Beispiel, ein Riserva-Merlot des Winzers Piazza aus Dino, gefiel uns sehr. Der Wein im Bordeaux-Stil reift 24 Monate in französischen Barriques. Das Grotto Fagiano ist von Dienstag bis Sonntag von 16.30 bis 24.00 geöffnet.