

Il ristorante Das Restaurant

Giacomo Newlin



Giovanni Casari



Giovanni Casari



Giovanni Casari

Quando la cucina mediterranea si fa più esotica Mittelmeerküche mit exotischem Einschlag

Al ristorante Tre Terre di Ponte Brolla i piatti si tengono in equilibrio tra gusto e sapori, accompagnati da sorrisi che fanno sentire il cliente a casa propria

Bei den Gerichten des Restaurant Tre Terre in Ponte Brolla sind Geschmack und Aromen im Gleichgewicht. Der von Lächeln begleitete Gast fühlt sich hier zuhause

All'intersezione tra l'inizio della Valle Maggia e delle Centovalli, Ponte Brolla (che fa parte della frazione di Tegna, nel Comune di Terre di Pedemonte) è un luogo suggestivo.

Gli escursionisti lo conoscono bene per il suo "orrido", vale a dire le gole dove irruento scorre il fiume Maggia. E sono proprio gli escursionisti, insieme – ovviamente – agli autoctoni a costituire lo zoccolo duro dei clienti del ristorante Tre Terre; qui si fermano infatti per trovare un'accoglienza calorosa. Quale biglietto da visita, spiccano i sorrisi sinceri della co-titolare Loredana Meneganti e della cameriera Laura Maini; sorrisi che permettono al cliente di sentirsi subito gradito ospite, anche considerando la possibilità di pernottare qui in una delle cinque camere moderne situate sopra il ristorante.

La cucina è però il pezzo forte del locale dove opera l'altro titolare: lo chef Marco. Marito di Loredana, definisce così la sua cucina: "Mi piace cucinare un po' tutto e cercare accostamenti creativi. Direi che la mia cucina è di ispirazione mediterranea, con un tocco di esotismo. Naturalmente utilizzo prodotti stagionali di qualità che elaboro senza alterare le specificità gustative del prodotto stesso".

Aggiungo che la cucina di Marco Meneganti è genuina e raffinata, dovuta certamente alla sua passione per questa professione, ma anche alle precedenti e importanti esperienze lavorative. L'ispirazione, però, è arrivata durante gli anni della scuola obbligatoria: "Già in quarta media avevo l'idea della cucina, poi con l'apprendistato ho capito che era la mia strada. Sono stato in America, a St. Moritz e a Milano, al ristorante Joia di Pietro Leemann; in Ticino ho invece lavorato per il Motto del

Gallo e il Navegna. Da ogni esperienza ho cercato di carpire il meglio". Numerose esperienze che lo hanno forgiato e lo hanno aiutato a crescere, raccogliendo trucchi e segreti del mestiere dai suoi insegnanti. A partire dalla tecnica di cui non può più fare a meno: "Il sottovuoto, nonché un trattamento essenziale del prodotto fresco".

In cucina Marco ha instaurato un bel rapporto di fiducia coi suoi giovani collaboratori, che traspare dalla bontà dei piatti e dalla loro elegante presentazione. Ma già la carta delle vivande si gusta con gli occhi, e contempla una scelta di piatti che può soddisfare ogni palato.

Infatti, per iniziare, si può propendere per le code di scampi del Sudafrica alla piastra con insalatina di indivia belga, pera e avocado, con vinaigrette allo yogurt e frutto della passione: un piatto che rispecchia molto bene lo stile culinario di Marco. Deliziosa e corroborante è stata poi la crema di zucca con mostarda di frutta, erba cipollina e panna acida. Era venerdì e come pesce del giorno lo chef ha portato in tavola la pregiata rana pescatrice detta anche coda di rospo, valorizzata (senza coprirne il delicato sapore) con mango, papaja, salsa al curry e riso venere. Il tutto, cotto alla perfezione. Non cito ogni piatto che Marco ha voluto prepararmi; dico solo che si percepisce, nella loro bontà, l'atmosfera distesa di chi mette passione e cuore nella ristorazione.

Sulla carta dei vini spiccano in particolare etichette di qualità della migliore produzione vinicola del Sopra- e del Sottoceneri, oltre a buone etichette delle regioni italiane più vocate.

Il locale osserva il martedì e il mercoledì di riposo.



▲ Un'atmosfera ricercata e la possibilità di pernottare in una delle cinque camere

Schickes Ambiente und die Möglichkeit in einem der fünf Zimmer zu übernachten

Ponte Brolla, zum Ortsteil Tegna der Gemeinde Terre di Pedemonte gehörend und am Wegkreuz zwischen Maggial und Centovalli gelegen, ist ein sehr faszinierender Ort.

Ausflügler kennen ihn wegen der "Klamm", der felsigen Schlucht, durch die die Maggia ungestüm fließt. Sie bilden – natürlich zusammen mit Einheimischen – den Kundenstamm des Restaurants Tre Terre. Hier legen sie gerne einen Halt ein und werden herzlich empfangen. Das ehrliche Lächeln von Mitinhaberin Loredana Meneganti und der Kellnerin Laura Maini dient als Visitenkarte. Lächeln, dank denen sich Gäste sogleich willkommen fühlen.

Zwar gibt es auch fünf moderne Zimmer zum Übernachten, doch das Herzstück ist das Restaurant. Dort wirkt Koch Marco, der Ehemann von Loredana und Mitinhaber. "Ich koche eigentlich alles gerne und suche nach kreativen Kombinationen", erklärt er seinen Stil. "Meine Küche ist mediterran mit einem exotischen Touch. Natürlich verwende ich hochwertige Saisonprodukte, die ich verarbeite, ohne ihre geschmacklichen Eigenheiten zu verändern."

Dem ist anzufügen, das Marco Meneganti's Küche unverfälscht und raffiniert ist. Was sicherlich mit seiner Leidenschaft für den Beruf, aber auch mit seinen vorangegangenen Berufserfahrungen von Rang zu tun hat. Wobei ihn die Inspiration bereits im Schulalter ereilte: "Schon in der vierten Sekundarklasse hatte ich meine Vorstellung vom Kochen. Während der Lehre wurde mir dann klar, dass dies mein Weg sein würde. Ich habe in Amerika gearbeitet, in St. Moritz und in Mailand, im Restaurant Joia von Pietro Leemann. Im Tessin war ich im Motto

del Gallo und im Navegna. Von jeder Erfahrung habe ich das Beste mitzunehmen versucht."

Viele Stationen, die ihn geformt und weitergebracht haben, wo er Tricks und Berufsgeheimnisse seiner Lehrer übernommen hat – angefangen bei einer Technik, auf die er nicht mehr verzichten kann: "Das Vakuumgaren ist für Frischprodukte unentbehrlich."

In der Küche pflegt Marco ein schönes Vertrauensverhältnis zu seinen jungen Mitarbeitern. Die Gerichte sind erlesen, sie werden elegant präsentiert. Schon die Karte ist ein Augenschmaus, die Auswahl vermag jeden Geschmack zu befriedigen.

So kann man mit Scampi-Schwänzen aus Südafrika vom Grill mit Chicorée, Birne und Avocado an einer Joghurt-Vinaigrette mit Passionsfrucht beginnen. Ein Gericht, das Marcos Stil sehr gut widerspiegelt. Köstlich und belebend war danach die Kürbiscreme mit Essigfrüchten, Schnittlauch und Sauerrahm. Wir waren an einem Freitag da: Als Fisch des Tages zauberte uns der Koch einen edlen Seeteufel auf den Teller, mit Mango, Papaya, Currysauce sowie schwarzem Venusreis abgerundet, ohne den feinen Eigengeschmack zu überdecken. Alles perfekt gekocht. Ich zähle jetzt nicht alle Gerichte auf, die Marco mir zubereiten wollte, ich sage dazu nur: Man merkt aufgrund ihrer Erlesenheit, dass sie von jemandem stammen, dessen Leidenschaft und Herz der Restauration gehören.

In der Weinkarte stechen die besten Qualitätsprodukte aus dem Sopra- und Sottoceneri hervor sowie gute Weine aus den besten Produktionsgebieten Italiens. Das Restaurant ist am Dienstag und Mittwoch geschlossen.

Dove si trova / Wo zu finden

Ristorante Tre Terre
6652 Ponte Brolla
091 743 22 22
www.3terre.ch