

Il ristorante Das Restaurant

Giacomo Newlin



photocatelli.ch



photocatelli.ch



photocatelli.ch

ESTRATTO DA **ticino**
vin

La fiducia dopo il lockdown Zuversicht nach dem Lockdown

Ristorante ma anche wine bar, la Bottega del Vino ha vissuto una buona estate. Angelo Delea: "La ripresa è stata netta"

Restaurant, und Winebar: Die Bottega del Vino hat einen guten Sommer erlebt, weil der einen satten Aufschwung brachte

Non credo di sbagliarmi a definire eleganza retrò, ma comunque informale, quella che si percepisce nei locali del ristorante e wine bar La Bottega del Vino, situato a Locarno nella centrale via Bernardino Luini al numero 13. Il vulcanico Angelo Delea, che di ristoranti se ne intende per averne avuti diversi tra le mani, mi conduce nella visita che prevede poi, va da sé, anche la cena. L'arredo è particolare e Angelo ci spiega il perché: "Ho recuperato alcuni mobili della drogheria Beretta che occupava prima questi locali".

È da circa otto anni che esiste la Bottega del Vino. "All'inizio è nata solo come enoteca e poi, col tempo, si è trasformata anche in ristorante. La mia idea era di creare un locale semplice con pochi piatti ma veri, che figurano su una carta stagionale, basata quindi su prodotti freschi".

Oltre alla ristorazione, è il vino a essere il grande protagonista: "L'assortimento di bottiglie è notevole grazie ai produttori ticinesi, svizzeri e a una buona gamma di etichette estere che importiamo. Devo anche dire che i prodotti dell'azienda Vini & Distillati Angelo Delea di Losone la fanno da padrone".

L'accoglienza è assicurata dal solerte Piero Zampilli, gerente e capo servizio, mentre la cucina è curata dallo chef Antonio Esposito che offre piatti freschi, leggeri, prevalentemente di stile mediterraneo, senza però disdegnare pietanze della cucina classica che sono col tempo diventate il fiore all'occhiello del ristorante. Ne cito solo alcuni: entrecôte café de Paris con accompagnamento di patate (fritte al momento); fegato grasso spadellato con lattughino e amarene caramellate; tartare di manzo di Fassona piemontese, condita unicamente da un eccellente olio extravergine d'oliva to-

scano, sale e - a dipendenza della stagione - viene proposta anche una "mandolinata" di tartufo (bianco o nero) proprio per sentire tutto il gusto di questa ottima carne; lumache alla *bourguignonne*; e per dessert cito solo la mousse di cioccolato fondente nero 70% e bianco, torrone di Intragna e panna. Questi sono piatti che vengono serviti tutto l'anno accanto a ricette basate su ingredienti stagionali. "L'entrecôte café de Paris e la tartare di Fassona piemontese" precisa però Angelo Delea, "sono molto apprezzati e sono presenti nel 60% delle ordinazioni".

La cornice della Bottega del Vino si presta molto bene per un brindisi tra amici in un ambiente da wine bar. Qui è possibile sorseggiare aperitivi o gustarsi un *drink after dinner*, cocktail cosmopoliti, liquori, digestivi o una delle grappe della vasta scelta presente. Altresì è il luogo ideale per organizzare una degustazione di vini, liquori e grappe, stuzzicati da salumi e formaggi accompagnati da buon pane ticinese.

Non si può sottacere che quest'anno c'è stato il cosiddetto lockdown che ha creato grande preoccupazione tra i ristoratori, ma ora Angelo Delea è fiducioso: "Effettivamente eravamo preoccupati, ma devo dire che dopo la riapertura abbiamo vissuto una netta ripresa. La gente ha voglia di uscire e frequentare i locali, sono quindi molto contento".

Dal lunedì al venerdì la Bottega del Vino è aperta sia a pranzo sia a cena, mentre il sabato solo a cena. La domenica è giorno di riposo.



▲ A guidare il locale c'è il gerente Piero Zampilli, mentre la cucina è affidata ad Antonio Esposito

Piero Zampilli führt das Lokal, während Antonio Esposito in der Küche das Sagen hat

Ich dürfte nicht falsch liegen, wenn ich die Räume vom Restaurant mit Wine Bar La Bottega del Vino als Retro-Eleganz und auf jeden Fall informell bezeichne. Der temperamentvolle Angelo Delea, der von Restaurants etwas versteht – schliesslich hatte er schon mehrere unter sich – begleitet mich beim Besuch an der zentralen Via Luini 13 in Locarno. Selbstverständlich hat er auch ein Essen eingeplant. Die Einrichtung wirkt speziell, Angelo erklärt weshalb: "Ich habe einige Möbelstücke der Drogerie Beretta behalten, die sich vorher in diesen Räumen befand."

Die Bottega existiert seit rund acht Jahren. "Am Anfang war sie nur eine Önothek, mit der Zeit wurde daraus auch ein Restaurant. Meine Idee war es, ein einfaches Lokal mit einigen wenigen, aber authentischen Gerichten zu schaffen, eine saisonale Karte, die auf frischen Produkten gründete."

Neben dem Essen ist der Wein der grosse Protagonist: "Das Weinsortiment ist beachtlich." Es umfasst Tessiner, Schweizer Provenienzen und etliche ausländische Weine, die Delea importiert. "Ich muss aber sagen, dass Produkte von Vini & Distillati Angelo Delea in Losone den Grossteil ausmachen."

Die Gäste empfängt der emsige Piero Zampilli, Gerant und Chef de Service. In der Küche wirkt Antonio Esposito, der frische, leichte Gerichte zubereitet, überwiegend von mediterranem Zuschnitt, ohne jedoch solche der klassischen Küche zu vernachlässigen, die im Lauf der Zeit zu den Attraktionen des Restaurants geworden sind. Ich erwähne nur einige davon: Entrecôte Café de Paris begleitet von – frisch frittierten – Kartoffeln, gebratene Foie gras auf Salatblatt mit karamellisierten Weichseln; Tatar vom piemontesischen Fassona-

Rind, nur gewürzt mit toskanischem Olivenöl, Salz und – je nach Saison – darüber gehobeltem weissem oder schwarzem Trüffel, um den vollen Geschmack des ausgezeichneten Fleisches zu bewahren; Escargot à la bourguignonne sowie als Dessert Mousse au Chocolat mit weisser, schwarzer Schokolade 70% sowie Torrone aus Intragna und Rahm. Diese Gerichte werden ganzjährig serviert. Daneben gibt es Rezepte mit saisonalen Zutaten. "Das Entrecôte café de Paris und das Tatar vom Fassona-Rind sind sehr beliebt und findet man auf 60% der Bestellungen", ergänzt Angelo Delea.

Die Bottega del Vino bietet einen idealen Rahmen, um mit Freunden in einer Wine Bar-Atmosphäre anzustossen. Hier kann man sich einen Aperitif genehmigen, sich zum After-Dinner-Drink treffen: Cocktails aus aller Welt, Liköre oder Brände stehen in grossen Auswahl bereit. Ebenso geeignet ist es für Degustationen von Weinen, Likören oder Grappa, begleitet von Wurstwaren und Käse sowie gutem Tessiner Brot.

Es ist klar, dass dieses Jahr wegen dem Lockdown in der Branche zu grossen Befürchtungen Anlass gab. Inzwischen ist Delea aber zuversichtlich gestimmt: "Wir waren effektiv besorgt. Doch seit der Öffnung haben wir einen markanten Aufschwung erlebt. Die Leute haben Lust, auszugehen, Lokale zu besuchen. Ich bin daher sehr zufrieden."

Die Bottega del Vino bietet von Montag bis Freitag Mittag- wie Abendessen an, am Samstag ist sie nur abends offen. Sonntag ist Ruhetag.