



Panorama spettacolare dal "fiore" montano che allietta i buongustai

CON IL TRENINO A CREMAGLIERA SUL Monte Generoso PER UN PASTO GENUINO, LEGGERO E RAFFINATO IN UNO SCENARIO UNICO

Giacomo Newlin

Da 125 anni il trenino a cremagliera porta gli ospiti da Capolago in vetta al Monte Generoso, a 1704 metri sul livello del mare, attraverso un incantevole percorso lungo 9 km. Da qualche mese sulla cima del monte si staglia maestoso il "Fiore di Pietra", la suggestiva opera dell'architetto Mario Botta. Intorno al panorama è grandioso e l'occhio, nelle giornate terse, può raggiungere e intravedere la Madonnina sul Duomo di Milano. Con un sentimento di appagamento che ci pervade, entriamo all'interno di questo "Fiore" dove al primo piano troviamo la sala conferenze "Belvedere" con circa 100 posti; al secondo piano, accanto alla piccola boutique con i souvenir, è presente il ben fornito self-service "Generoso" con 120 posti e accesso alla terrazza panoramica. Al

terzo piano incontriamo l'oggetto del nostro interesse, ovvero il ristorante che porta il nome dell'intera struttura, "Fiore di Pietra". Titolare della cucina è lo chef Luca Bassan, 49 anni, con alle spalle ottime esperienze che gli hanno valso anche la stella Michelin. Una delle caratteristiche di questo bravo cuoco è la creatività, che viene applicata nel trattamento della materia prima, stagionale e di qualità, con l'obiettivo di esaltarne il sapore originale. "Ai miei piatti mi piace dare un'impronta casalinga rivisitata con i prodotti del territorio". In effetti i piatti di Luca nella loro leggerezza, grazie a metodi di cottura sani, esprimono familiarità, se così si può dire, genuinità e garbo nell'impattamento. "L'importante è essere sé stessi e proporre cose semplici cercando di presentarle in modo carino". Non manca tuttavia una certa originalità: "Mi piace ad esempio legare la cucina locale con altre

cucine del mondo". In ogni caso questo simpatico cuoco apprezza i prodotti ticinesi: "Provegno da una famiglia contadina e mi piacciono soprattutto i salumi e i formaggi della zona, in particolare mi procuro i formaggini della signora Marisa Clericetti, prodotti con latte vaccino e caprino proprio qui sul Generoso". La stagione estiva è andata bene e il ristorante "Fiore di Pietra" rimarrà aperto, prima della pausa invernale, fino al 7 gennaio 2018 con proposte appetitanti per tutto il periodo delle festività natalizie. Ricchi menù, ad esempio, per il pranzo di Natale, per il cenone di San Silvestro e per il pranzo del primo dell'anno. Per queste occasioni conviviali, i prezzi forfettari e contenuti comprendono anche il viaggio di andata e ritorno con il trenino a cremagliera, in un'atmosfera di grande suggestione. La carta dei vini è di pregio ed è stata elaborata da Paolo Basso, campione mondiale

dei sommelier, che ha inserito una scelta convincente della migliore produzione vinicola ticinese e svizzera. Completano la piacevolezza di un'esperienza culinaria a 1704 metri di quota l'accoglienza ed il servizio, garantite dal maître Mauro Bracco e dalla sua brigata. È interessante poi sapere che ogni venerdì e sabato vengono organizzate serate a tema, mentre ogni prima domenica del mese è previsto il pranzo di stagione. Al momento dell'intervista (autunno, ndr) i prodotti per questi speciali menu erano zucche, castagne, selvaggina, funghi e formaggi. Il "Fiore di Pietra" è aperto tutti i giorni per pranzo e la sera su prenotazione. Chiusura invernale dall'8 gennaio al 17 marzo.

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN
RISTORANTE FIORE DI PIETRA
Monte Generoso (1704 msm)
Tel. +41 91 91 649 77 22
www.montegeneroso.ch



MIT DER ZAHNRADBahn AUF DEN **Monte Generoso** FÜR AUTHENTISCHE, LEICHTE UND RAFFINIERTER GERICHTE IN EINEM EINZIGARTIGEN SZENARIO

DAS SPEKTAKULÄRE PANORAMA DER STEINEREN "BLUME", DIE DAS HERZ DER FEINSCHMECKER ERFREUT

Seit 125 Jahren bringt die Zahnradbahn von Capolago aus über eine zauberhafte Strecke von 9 Kilometern Gäste auf den Monte Generoso auf 1704 Metern über Meer. Auf dessen Gipfel öffnet sich seit einigen Monaten eine majestätische Blume aus Stein, das eindrucksvolle Werk von Architekt Mario Botta "Fiore di Pietra". Darum herum ein prächtiges Panorama: Bei klarer Sicht kann man sogar die Madonnina auf dem Mailänder Dom erahnen. Überwältigt von diesem Ausblick betreten wir die "Blume". In der ersten Etage befindet sich der Konferenzsaal "Belvedere" mit 100 Plätzen, darüber, neben dem kleinen Souvenir-Shop, das Selbstbedienungsrestaurant "Generoso" mit 120 Plätzen und Zugang zur Panorama-Terrasse. Auf der dritten Etage dann das Lokal, das uns interessiert und dem ganzen Bau den Namen gibt, das "Fiore di Pietra". Küchenchef ist Luca Bassan, 49, mit besten Referenzen inklusive Michelin-Stern. Eines der Merkmale eines guten Kochs ist die Kreativität, mit der er Produkte – saisonale und von hoher Qualität – verarbeitet, um deren Eigengeschmack hervorzuheben. "Es gefällt mir, meinen Gerichten aus lokalen Produkten einen Touch von überarbeiteter Hausmannskost zu verpassen." In der Tat prägt Leichtigkeit seine Teller, die dank gesunder Kochmethoden, wenn man dem so sagen kann, Vertrautheit, Unverfälschtheit und Anmut verströmen. "Wichtig ist, sich treu zu bleiben, einfache Sachen anzubieten und alles möglichst hübsch anzurichten." Wobei es ihm auch nicht an einer gewissen Originalität mangelt. "Ausserdem gefällt es mir, lokale Küche un andere

aus der ganzen Welt zu kombinieren." Dieser sympathische Koch schätzt zweifellos Tessiner Produkte: "Ich stamme aus einer Bauernfamilie... besonders gefallen mir Wurstwaren und Käse aus der Gegend. Etwa meine Formaggini beziehe ich von Marisa Clericetti, die sie hier auf dem Generoso aus Kuh- und Ziegenmilch herstellt." Die Sommersaison verlief erfolgreich und das bis am 7. Januar 2018 geöffnete Restaurant "Fiore di Pietra" bietet vor der Winterpause über die Weihnachtsfeiertage verlockende, reichhaltige Menüs; zum Beispiel an Weihnachten zu Mittag, am Silvesterabend oder für ein Mittagessen zum Jahresanfang. Die auf diese geselligen Anlässe zugeschnittenen Angebote beinhalten auch die Hin- und Rückfahrt mit der Zahnradbahn und eine äusserst faszinierende Atmosphäre. Sommelierweltmeister Paolo Basso hat eine hochstehende Weinkarte zusammengestellt, die eine überzeugende Auswahl bester Produkte aus der Schweiz und dem Tessin enthält. Für ein angenehmes kulinarisches Erlebnis auf 1704 Metern sorgen weiter der Empfang und Service durch Maître Mauro Bracco und seine Brigade. Ein interessanter Hinweis: Jeden Freitag und Samstag finden thematische Abende statt, zudem gibt es jeden ersten Sonntag des Monats ein saisonales Mittagessen. Zum Zeitpunkt des Gesprächs (im Herbst, Red.) bestand dieses spezielle Menü aus Kürbis, Kastanien, Wild, Pilzen und Käse. Das "Fiore di Pietra" ist mittags täglich, abends bei vorgängiger Reservierung geöffnet. Winterpause vom 8. Januar bis am 17. März.