

Dario Ranza, cucina magistrale umile e sincera

AL **Villa Principe Leopoldo**
RAFFINATA GASTRONOMIA
E SERVIZIO IMPECCABILE
IN UN'ATMOSFERA INCANTATA



Giacomo Newlin

Dario Ranza possiede un curriculum professionale significativo, coronato dai tanti riconoscimenti ricevuti. Executive chef dell'Hotel Villa Principe Leopoldo a Lugano, dove è arrivato nel 1989 dopo aver fatto esperienze in strutture prestigiose come il Parkhotel Waldhaus di Flims o il Rosalp di Verbier, Dario è uno dei cuochi più conosciuti ed apprezzati non solo in Ticino, ma anche nel resto della Svizzera come pure all'estero. Molti sono i cuochi pluristellati che hanno cucinato al suo fianco in occasione delle diverse edizioni annuali della rassegna gastronomica San Pellegrino Saporì Ticino, e nel 2011 gli è stato pure assegnato l'ambito premio internazionale alla carriera "Five Star Diamond Award".

Non va poi dimenticato che Dario Ranza ha contribuito ad arricchire la cultura gastronomica del Ticino attraverso

l'insegnamento teorico e la formazione pratica di molti giovani cuochi che hanno così potuto raggiungere importanti traguardi nel loro lavoro.

Con umiltà ma anche con molta sicurezza egli si riconosce in una cucina che possiamo definire vera e sincera, attenta sia alla qualità della materia prima, scelta sempre con molta accuratezza grazie alla sua grande esperienza, sia all'estrema cura delle cotture, siano esse brevi o lunghe. Questo modo di procedere è riferito in particolare alla cucina classica, come pure alla tradizione culinaria lombardo-ticinese. Cucina a volte reinterpretata con l'intento di esaltare i prodotti stagionali e quelli del territorio, con un occhio tuttavia attento alla matrice mediterranea che si esprime con pietanze amiche della salute e ricche di gusti genuini.

Anche se Ranza è un grande chef a tutto tondo, uno dei suoi "must" è il risotto, declinato non solo in giallo, ma anche in molte altre versioni a seconda di ciò che in quel momento offre il mercato. Ricordo ad esempio il risotto con fave, asparagi e lucio-perca del Ceresio, con il quale Dario è entrato nella guida

Gallo dei 42 risotti selezionati tra i migliori ristoranti della Svizzera. Viene spesso citata da chi lo conosce, la sua abilità, coadiuvata da una numerosa ed affiatata brigata di cucina, di consegnare al tavolo un risotto dal gusto eccellente e dalla cottura magistrale sia che l'abbia ordinato un solo cliente, sia servito a 50 commensali.

Questa cucina sincera e nello stesso tempo raffinata si inserisce in un ambiente dall'atmosfera che incanta, in un luogo in cui si gode di una tra-

le viste più belle sul lago di Lugano, sulla città e sulle montagne circostanti. Ovviamente la descrizione di un'esperienza al ristorante dell'Hotel Villa Principe Leopoldo non sarebbe completa senza menzionare l'impeccabile servizio in sala garantito da due grandi professionisti e dalla loro brigata: Claudio Recchia, primo maître d'hotel e perfetto anfitrión anche per le spettacolari preparazioni alla "lampada", e Gabriele Speciale, sommelier, che per i suggerimenti dei migliori abbinamenti cibo-vino si può avvalere di una cantina con circa 600 etichette di grandi vini, come pure di etichette di nicchia con un interessante rapporto qualità-prezzo.

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

RISTORANTE HOTEL
VILLA PRINCIPE LEOPOLDO
via Montalbano 5
6900 Lugano
Tel. +41 91 985 88 55
www.leopoldohotel.com

RAFFINIERE GASTRONOMIE MIT EINEM
TADELLOSEN SERVICE IN DER BEZAUBERNDEN
ATMOSPHÄRE DER **Villa Principe Leopoldo**

DARIO RANZAS VIRTUOSE, BESCHIEDENE UND EHRICHE KÜCHE

Dario Ranza hat einen beachtlichen beruflichen Werdegang vorzuweisen, der von zahlreichen Auszeichnungen gekrönt ist. Der Executive Chef des Hotels Villa Principe Leopoldo in Lugano gehört nicht nur im Tessin, sondern auch in der übrigen Schweiz zu den bekanntesten und am meisten geschätzten Köchen. Nach Lugano gelangte er nach Stationen in namhaften Häusern wie dem Parkhotel Waldhaus in Flims oder dem Rosalp in Verbier. Viele Sterneköche kochten anlässlich der jährlichen gastronomischen Veranstaltung San Pellegrino Saporì Ticino schon an seiner Seite. 2011 bekam er zudem den Karrierepreis "Five Star Diamond Award". Daneben ist auch Dario Ranzas Beitrag zur Bereicherung der Gastro-Kultur im Tessin nicht zu vergessen. Denn er hat viele junge Köche in Theorie

sich in gesunden Gerichten niederschlägt, in denen der natürliche Geschmack vorherrscht. Auch wenn Ranza alles grossartig zu kochen weiss, ist sein Risotto ein "Muss". Er tischt ihn nicht nur in der gelben sondern auch in vielen anderen Versionen auf, je nach dem, was gerade marktfrisch erhältlich ist. So erinnere ich mich an einen Risotto mit Fave-Bohnen, Spargeln und Zander aus dem Luganersee, mit dem es Dario in den Führer des Reisproduzenten Gallo brachte, für den in den besten Restaurants der Schweiz 42 Risotti ausgewählt wurden. Oft erwähnen Leute, die ihn kennen, seine Fähigkeit, einen hervorragenden

Risotto ebenso perfekt in den Teller zu bringen, ob ihn nun nur ein Kunde oder 50 Tischgenossen bestellt haben.

Seine gleichzeitig ehrliche und raffinierte Küche passt zur bezaubernden Atmosphäre an diesem Ort mit

“

In der Küche achtet er auf die Qualität der Produkte und auf eine sehr sorgfältige Zubereitung. Perfekte Gerichte für einen wie für 50 Gäste

Aussicht auf den Luganersee, die Stadt und die umliegenden Berge, die zu den schönsten gehört.

Die Schilderung eines Besuchs im Restaurant des Hotel Villa Principe wäre nicht vollständig, würde der tadellose Service im Speisesaal nicht erwähnt, für den zwei grossartige Fachkräfte mit ihrer Brigade sorgen: Claudio Recchia, der erste Maître d'Hotel – und perfekte Gastgeber, wenn er am Tisch spektakulär flambiert –, sowie Sommelier Gabriele Speciale, der für die ideale Mariage von Wein und Speisen auf einen mit 600 grossen Weinen wie solchen mit einem interessanten Preis-Leistungs-Verhältnis bestückten Keller zurückgreifen kann.

