

Il ristorante Das Restaurant

Giacomo Newlin



Giovanni Casari



Giovanni Casari



Giovanni Casari

Gusti da ricordare nel tempo Denkwürdige Genüsse im Paradies-Garten

A Lugano due amici molto determinati han dato vita al Badalucci Taste of Art, locale caratterizzato dall'attenta ricerca di originali accostamenti culinari

Voller Entschlossenheit haben zwei Freunde in Lugano das Badalucci Taste of Art ins Leben gerufen, ein Lokal, das für eine sorgfältige Suche nach originellen kulinarischen Kombinationen steht

Con una nuova gestione e grande slancio ha aperto i battenti un locale nuovo, nella storica sede di quello che fu il ristorante "Al Portone" di Lugano – uno dei luoghi privilegiati dei buongustai ticinesi, svizzeri e internazionali già oltre 40 anni orsono, grazie anche alla stella Michelin conservata per lungo tempo. Ora, con molta semplicità ma con determinazione, due amici (Marco Badalucci e Matteo Galbani) hanno lanciato la sfida di proporre una ristorazione di alta qualità a Lugano in un periodo non proprio facile. L'obiettivo è quello di offrire alla clientela una cucina radicata in una tradizione che esalta i valori mediterranei riproposti con nuove tecniche di cottura e un'attenta ricerca di nuovi accostamenti.

Lo chef è Marco Badalucci, con importanti esperienze alle spalle in locali tri e bistellati (come Le Calandre a Padova e Gambero Rosso a San Vincenzo di Livorno) e alberghi prestigiosi (l'Hotel Cristallo a Cortina d'Ampezzo e L'Amarcord a Cap Cana nella Repubblica Dominicana). Matteo Galbani, raffinato gourmet, affianca l'amico nella supervisione e nel marketing del locale.

A proposito della sua linea ai fornelli, Badalucci afferma: "La mia cucina è da sempre frutto di passione, sensibilità ed esperienza, ma ciò che desidero condividere con i miei clienti è quell'ingrediente invisibile che la rende unica, ovvero l'idea".

E le idee sono parecchie, capaci di esprimersi molto bene in piatti che danno gioia già alla vista, per poi rivelarsi in modo netto nel gusto che "deve farsi ricordare nel tempo, proprio come quelle pietanze che sono rimaste nei ricordi indelebili per la loro bontà". Un esempio è quel profumo che usciva dalla cucina della mamma quando già al mattino

presto faceva borbottare nella pentola quel sugo strepitoso che poi a mezzogiorno serviva per condire le tagliatelle rigorosamente tirate a mano!

Dopo le importanti esperienze lavorative, lo chef ha lasciato Procida (la bella e piccola isola del golfo di Napoli appartenente al gruppo delle isole Flegree insieme a Ischia, Vivara e Nisida) per venire a Lugano. "Ho scelto questa città per motivi famigliari, sentimentali e per offrire una mia cucina di ispirazione mediterranea, stagionale e rimodellata in chiave moderna in cui pochi ingredienti di alta gamma, cucinati mantenendone inalterate le proprietà organolettiche e di gusto, riescono a offrire quelle sensazioni piacevoli che rendono indimenticabile un pasto".

La scelta personale della materia prima è il fattore più importante per l'attività dello chef, seguito dall'abilità degli accostamenti. "Accostare un prodotto a un altro non è mai casuale, ma frutto di una continua ricerca e soprattutto di equilibrio. Per me creare un piatto è ricordare esperienze del passato nel rispetto della materia prima".

Come esempi cito tre piatti attuali dello chef: Millefoglie di spigola al foie gras e carciofi con insalatina e *gelée* di aceto balsamico; tagliata di cervo impanata a crudo con crema di pistacchi, insalatina di carciofi e fragoline di bosco; il grandioso "Plateau royale de mer" che si può gustare tutta la settimana.

Al "Badalucci" è previsto anche il business lunch con pietanze di livello e di piena soddisfazione. La cantina dei vini è in costante evoluzione e tra le etichette ticinesi primeggiano i migliori produttori. Infine un plauso va ai titolari per la loro sensibilità alle cosiddette "quote rose", con Chiara Verga *maitre* e Valentina Gobbato sommelier.



▲ Marco Badalucci e Matteo Galbani offrono una ristorazione di alta qualità basata anche sulla ricerca di nuovi accostamenti

Marco Badalucci und Matteo Galbani setzen in ihrem Lokal auf hohe Qualität, die auch in der Suche nach neuen Kombinationen gründet

Auf die neue Saison hin wurde am einstigen Standort des Al Portone in Lugano – das auch dank seinem Michelin-Stern über 40 Jahre lang zu den bevorzugten Adressen für Feinschmecker aus dem Tessin, der Schweiz und dem Ausland gehörte – mit viel Elan ein neues Lokal eröffnet. Zwei Freunde (Marco Badalucci und Matteo Galbani) lancieren in einer nicht gerade einfachen Zeit mit grosser Entschlossenheit dieses Restaurant, das schlicht ist, aber hohe Qualität bietet. Das Konzept ist eine Küche in mediterraner Tradition, die durch neue Kochtechniken und eine sorgfältige Suche nach neuen Kombinationen aufgefrischt wird.

Marco Badalucci ist der Koch, der viel Erfahrung aus Zwei- und Drei-Sterne-Lokalen wie Le Calandre in Padua, den Gambero Rosso in San Vincenzo nahe Livorno sowie aus Restaurants prestigeträchtiger Hotels wie dem Cristallo in Cortina d'Ampezzo und dem L'Amarcord in Cap Cana auf der Dominikanischen Republik mitbringt. Matteo Galbani steht dem Freund als raffinierter Gourmet für die Supervision und das Marketing des Lokals zur Seite.

Seinen Stil am Herd beschreibt Badalucci so: "Meine Küche ist immer ein Resultat von Leidenschaft, Sensibilität und Erfahrung. Was ich aber mit meinen Gästen teilen möchte, ist jene unsichtbare Zutat, die etwas einzigartig macht, nämlich die Idee." Und Ideen hat er viele. Sie sind sehr gut den Gerichten anzusehen, die schon beim Anblick Freude machen. Vollends zum Tragen kommen sie dann beim Geschmack, "an den man sich über die Zeit erinnern muss, genauso wie bei jenen Gerichten, die wegen ihrer Güte zu einer unauslöschlichen Erinnerung geworden sind". Als Beispiel mag jener Duft hinhalten, der Mutters Küche entströmte, wenn sie schon morgens eine phantastische Tomaten-

sauce in der Pfanne köcheln liess, die dann mittags über die natürlich von Hand gemachten Tagliatelle gegossen wurde!

Nachdem er viel Berufserfahrung gesammelt hatte, verliess der Küchenchef Procida – eine schöne, kleine Insel im Golf von Neapel – in Richtung Lugano – "Ich habe diese Stadt aus familiären, sentimentalen Gründen ausgesucht und um meine mediterran inspirierten, saisonalen und modernisierten Gerichte aus wenigen, hochwertigen Zutaten anzubieten, die beim Kochen ihre Eigenschaften und den Geschmack bewahren, sodass sie jene angenehmen Sinneseindrücke auslösen, die ein Essen unvergesslich machen."

Die Zutaten persönlich auszusuchen, ist für ihn als Koch das Wichtigste. Dazu gesellt sich das Talent, passende Kombinationen zu finden. "Man kombiniert nie zufällig ein Produkt mit einem anderen. Vielmehr ist es das Resultat einer ständigen Suche und, vor allem, von Gleichgewicht. Ein Gericht zu erfinden, bedeutet für mich, sich an vergangene Erfahrungen zu erinnern und die Zutaten zu respektieren."

Drei aktuelle Beispiele können dies veranschaulichen: Wolfsbarsch im Blätterteig an Foie gras und Artischocken, mit Salat und Gelee aus Aceto Balsamico. Roh paniertes Hirschsteak, in Streifen geschnitten, an einer Pistazien-Creme mit Salat aus Artischocken und Walderdbeeren. Grandios der Plateau royale de mer, der die ganze Woche über gekostet werden kann.

Das Badalucci bietet auch einen Businesslunch mit Gerichten von Niveau, die keinen Wunsch offen lassen. Die Weinkarte wird ständig weiterentwickelt; bei den Tessiner Tropfen sind die der besten Produzenten gelistet. Ein Applaus gebührt den Inhabern schliesslich für die Frauenquote, denn *Maitre* ist Chiara Verga und als Sommelier fungiert Valentina Gobbato.