

Il ristorante Das Restaurant

Giacomo Newlin



www.theviewlugano.com

Tavola con vista e sapori raffinati d'ispirazione mediterranea Zu Tisch mit Aussicht und mediterraner Raffinesse

Ai fornelli del The View Mauro Grandi e la sua cucina fatta di esperienze, passione, curiosità, contrasti armonici

Am Herd im The View steht Mauro Grandi und kocht mit Erfahrung, Leidenschaft und Neugier in harmonischen Kontrasten

Dove si trova/ Wo zu finden

Ristorante "The View"
Via Guidino 29
6900 Lugano-Paradiso
Tel. +41 91 210 00 00
www.theviewlugano.com

Nelle illustrazioni Lugano viene solitamente proposta con il San Salvatore. Per ammirare la plaga e il Ceresio da una prospettiva panoramica diversa e molto suggestiva basta recarsi al Ristorante "The View" di Lugano-Paradiso. Il "The View" non è solo un ristorante, ma anche un moderno boutique hotel dal design che, nelle sue sofisticate ed eleganti suites e junior suites, ricorda l'arredamento di lussuosi yacht dove predomina il pregiato legno teak. Ciò che però impressiona maggiormente è la vista aperta sul lago e sul centro della città, che ovviamente si può godere a pieni occhi sia dal ristorante sia (e soprattutto) dalla grande terrazza panoramica che ricorda il ponte di una nave. Molteplici sono i servizi che offre l'hotel, dotato anche di una moderna SPA; cito solamente la possibilità per gli ospiti di usufruire di auto elettriche per recarsi in centro o per piccole escursioni. Da notare inoltre che la struttura è affiliata alla prestigiosa catena "Small Luxury Hotels of The World". Torniamo al ristorante, in cui un arredamento moderno - minimalista eppure caldo grazie al parquet di teak nonché allo scenario offerto dallo splendido panorama - mette di buon umore chiunque. Trovo ad accogliermi una "vecchia" conoscenza, anche se ancora giovane con i suoi 45 anni, l'executive chef Mauro Grandi, che di esperienze ne ha fatte parecchie, dopo aver ottenuto l'attestato federale di cuoco e in seguito anche la qualifica di cuoco della gastronomia. Lo ricordo al Principe Leopoldo e alla Villa Sassa a Lugano, poi all'Esplanade di Minusio, ma Mauro ha fatto anche uno stage a Dubai. Insomma è cresciuto nella professione, grazie alla sua passione per la cucina che esprime così: "La mia è una cucina sincera, stagionale, mediterranea, con contrasti armonici, derivante da una

scelta meticolosa di ingredienti di primissima qualità che provengono il più possibile dal territorio. A volte mi capita di invitare gli ospiti che lo desiderano a fare la spesa con me". La sana curiosità e una continua sperimentazione, che si avvale comunque delle solide basi della tradizione, si riflettono nelle preparazioni di Mauro: raffinate, concrete, con tutti i sapori al loro posto, con cotture magistrali e con una presentazione di gran gusto. Il ristorante del "The View" è sempre aperto, anche perché vi vengono preparate le prime colazioni per le 18 suites; in cucina sono 8 i collaboratori mentre in sala lavorano 6 persone, compreso il maître, sommelier e responsabile del ristorante, Mario Miranda, che mi mostra la carta delle vivande, non troppo lunga ma molto intrigante. Siccome però lo chef afferma che lavora meglio "se i clienti mi lasciano fare al di fuori della carta, mi diverto di più e mi esprimo al meglio: al 99% i clienti alla fine si dicono pienamente soddisfatti", gli dò con piacere la mia fiducia, che al termine della cena degustata posso ben dire sia stata ampiamente ripagata. "Il mio obiettivo - dice lo chef - è di fidelizzare la clientela ticinese coccolandola con una cucina e un servizio d'eccellenza". A quanto pare gli ospiti apprezzano e il riscontro non si è fatto attendere: "Il cliente internazionale è forse standardizzato nei gusti, mentre gli ospiti locali sono più pronti ad accettare le innovazioni in cucina e i consigli dello chef". In ogni caso, continua Grandi, "in cucina ogni piatto viene assaggiato da tutto il team per essere approvato". Per quanto riguarda i vini, la scelta è oculata con etichette molto interessanti, magari meno note ma di gran pregio, e tra i vini ticinesi primeggiano i nostri migliori produttori.



Giovanni Casari



▲ La vista panoramica e l'elegante atmosfera che fanno da cornice alle creazioni dello chef Mauro Grandi

Panoramavista e elegante Ambiente bilden den Rahmen zu den kulinarischen Kreationen von Küchenchef Mauro Grandi

Bilder von Lugano zeigen in der Regel den Blick auf den San Salvatore. Will man die Gegend und den Luganersee von einer anderen, ebenfalls sehr faszinierenden Perspektive betrachten, braucht man sich nur ins Restaurant "The View" in Lugano-Paradiso zu begeben. Das "The View" ist mehr als ein Restaurant, es ist auch ein modernes Boutique-Hotel. In den Suites und Junior Suites von ausgefeiltem, elegantem Design dominiert bei der Einrichtung edles Teakholz, was an luxuriöse Yachten erinnert. Am meisten beeindruckt aber der freie Blick über den See sowie auf das Stadtzentrum vom Restaurant-Terrasse aus, die etwas von einem Schiffsdeck hat. Das Hotel verfügt über ein modernes SPA und bietet vielseitige Dienstleistungen an. Erwähnenswert ist etwa, dass den Gästen für kleine Ausflüge und die Fahrt ins Zentrum ein Elektroauto zur Verfügung steht. Ausserdem gehört das Hotel zur prestigeträchtigen Gruppe der "Small Luxury Hotels of The World". Kehren wir ins minimalistisch und modern eingerichtete Restaurant zurück, dem das Parkett aus Teak sowie das prächtigen Panorama eine warme, freundliche Atmosphäre verleihen. Beim Empfang stosse ich auf einen - wenngleich er mit seinen 45 Jahren noch jung ist - "alten" Bekannten, Executive Chef Mauro Grandi. Er verfügt über einen reichen Erfahrungsschatz: Nachdem er den Fähigkeitsausweis als Koch erlangt und sich in der hohen Gastronomie spezialisiert hatte, war er im Principe Leopoldo und in der Villa Sassa in Lugano, danach im Esplanade in Minusio tätig und absolvierte ein Stage in Dubai. So hat er voller Leidenschaft seinen eigenen Stil entwickelt. Er beschreibt ihn so: "Meine Küche ist ehrlich, saisonal, von der Mittelmeerküche geprägt. Die akribische Wahl von mög-

lichst aus der Region stammenden Zutaten von höchster Qualität ergibt harmonische Kontraste und es kommt sogar vor, dass ich Gäste einlade, mit mir einzukaufen." Gesunde Neugier und ständige Experimentierfreude prägen Mauros Gerichte, die auf einer soliden, traditionellen Basis aufbauen. Sie sind raffiniert, konkret, mit stets richtig gesetzten Geschmacksnuancen, grossartig auf den Punkt gekocht und sehr schön angerichtet. Das Restaurant The View ist täglich geöffnet, auch weil dort das Frühstück für die 18 Suites zubereitet wird. Acht Personen arbeiten in der Küche, sechs im Saal; den Maître, Sommelier und den Verantwortlichen des Restaurants, Mario Miranda inbegriffen, der mir die nicht allzu grosse Karte mit sehr reizvollen Gerichten übergibt. Der Küchenchef sagt, er arbeite besser, "wenn mich die Gäste etwas ausserhalb der Karte zubereiten lassen". Das mache mehr Spass und er könne sich so besser entfalten. "99% sind damit total zufrieden." Also lasse ich ihm gerne freie Hand; er wird sämtliche Erwartungen erfüllen. "Mein Ziel ist es", sagt Koch Grandi, "Tessiner als Stammkunden zu gewinnen, indem ich sie mit ausgezeichneten Küche sowie dem Service verwöhne. Internationale Gäste haben vielleicht mehr einen Standardgeschmack, wogegen hiesige Gäste eher bereit sind, Innovationen aus der Küche und Tipps vom Koch anzunehmen." Die Gäste scheint er damit schnell für sich eingenommen zu haben. Jedes Gericht lässt er vom ganzen Team probieren. Erst wenn es für gut befunden wird, kommt es auf die Liste. Die Weinkarte bietet eine sehr sorgfältige Auswahl interessanter, zum Teil wenig bekannter, aber sehr hochwertiger Weine. Unter den Tessiner Tropfen sind vor allem die führenden Produzenten vertreten.