

Il ristorante Das Restaurant

Giacomo Newlin



Giovanni Casari



Giovanni Casari



Giovanni Casari

Quando il piatto ha due facce Wenn der Teller zwei Seiten hat

Lo chef Alessandro Bòleso gestisce al Grand Hotel Villa Castagnola i ristoranti Le Relais e La Rucola: stessi prodotti ma stili molto diversi

Chefkoch Alessandro Bòleso führt im Grand Hotel Villa Castagnola die Restaurants Le Relais und La Rucola: gleich die Produkte, sehr unterschiedlich der Stil

Sembra siano in sensibile aumento i clienti che decidono di recarsi in una struttura alberghiera per un pranzo o una cena, sfatando il luogo comune secondo cui nei ristoranti d'albergo non si mangi bene. Una delle prove, anche dalle nostre parti, è la ristorazione offerta dal Grand Hotel Villa Castagnola a Lugano, che si può avvalere di ben tre ristoranti: due all'interno dell'albergo (Il Relais e La Rucola) e uno nelle vicinanze, il Ristorante Galleria Arté al Lago che da anni vanta una stella Michelin con lo chef Frank Oerthle e 16 punti Gault Millau. Anche se c'è una fattiva collaborazione tra i tre locali (legata soprattutto a scambi di personale in caso di necessità), quello esterno ha una gestione propria, mentre Il Relais e La Rucola sono gestiti dal giovane e talentuoso chef Alessandro Bòleso, coadiuvato dall'altrettanto bravo e giovane sous chef Riccardo Bellazzo. Alessandro Bòleso, già sous chef all'Hotel Villa d'Este di Cernobbio, dirige ora una brigata di 16 cuochi molto motivati, compreso lo "storico" chef patissier di Villa Castagnola, Markus Steiner. Ora, coordinare due ristoranti che hanno due concetti diversi e anche due linee di cucina differenti non è cosa da poco, come ci spiega Alessandro: "In effetti all'inizio è stata una difficoltà poiché 'La Rucola', nato solo da pochi anni, ha un'impostazione relativa alla semplicità. Il motto "Fresh&Easy" ne esprime bene il carattere, che nella sostanza si traduce in piatti internazionali leggeri e sfiziosi, con un legame verso il mediterraneo". Per esempio nel menu de "La Rucola" non poteva mancare, come non dovrebbe mai mancare in un albergo a 5 stelle, un sontuoso Club Sandwich, come pure il Risotto con fiori di zucchini e tartufo estivo. "La Rucola" ha una cu-

cina diversa da Il Relais, che è il ristorante principale, ma non nella qualità; uno stesso pezzo di carne a "La Rucola" viene quindi presentato in modo più semplice, più... easy rispetto a Il Relais, ma il pezzo di carne e la sua qualità sono gli stessi per entrambi i ristoranti. "In ogni caso", ricorda lo chef, "le linee di cucina dei due ristoranti sono divise, così che è impossibile sbagliarsi, fino alla fogliolina di guarnizione". Se passiamo al ristorante Il Relais, il profilo cambia: "In questo ristorante più formale la cucina è territoriale: ticinese e lombarda (o insubrica). Una cucina tradizionale revisitata, anche nel senso della leggerezza: meno burro e più olio EVO in stile mediterraneo". Cito solo un paio di esempi: cannelloni di lucciopeca, divagazione di funghi porcini e mentuccia; branzino alla mediterranea servito su letto di patate. Come ogni bravo chef, anche Bòleso ha portato nella cucina che dirige il suo particolare talento che si riflette nelle proposte gastronomiche: "Ho portato tecniche di cottura innovative, ad esempio il sottovuoto e il mantenimento dell'integrità della materia prima. Poi, da quando ho conosciuto lo Swiss Angus, non posso più farne a meno". La carta dei vini è assolutamente all'altezza di questa storica casa che è il Grand Hotel Villa Castagnola sia per quanto riguarda le grandi etichette, sia per le bottiglie meno impegnative ma ugualmente di qualità. Oltre alla bontà delle cucine dei due ristoranti, colpisce il contesto elegante e di buon gusto in cui il cliente si siede per un pranzo o una cena, senza dimenticare la professionalità, la gentilezza e la discrezione di un servizio inappuntabile garantito dai maître Cesare Menotti e Stefano Protaggi con il loro team.



▲ La freschezza è una priorità in cucina; a cambiare è la presentazione del piatto

Frische hat in der Küche Priorität: Was ändert, ist die Gestaltung des Tellers

Es macht den Anschein, dass die Zahl von Gästen spürbar zunimmt, die für ein Mittag- oder Abendessen ein Hotel aufsuchen. Sie widerlegen damit einen Gemeinplatz, wonach man in Hotelrestaurants nicht gut esse. Belegen lässt sich dies in unserer Region anhand der Restauration im Grand Hotel Villa Castagnola in Lugano, das gleich über drei Speiselokale verfügt. Zwei im Hotelkomplex selber (Il Relais und La Rucola), eines in der Nähe, das Ristorante Galleria Arté, in dem sich Chefkoch Frank Oerthle einen Michelin-Stern und 16 Punkte bei Gault Millau erkocht hat. Wenngleich alle drei Lokale zusammenarbeiten, insbesondere bei Bedarf mit Personalaustausch, ist das externe eigenständig, während Il Relais und La Rucola vom jungen und talentierten Chef Alessandro Bòleso geführt werden. Ihm steht der ebenso fähige und junge Souschef Riccardo Bellazzo zur Seite. Alessandro Bòleso, der schon Souschef im Villa d'Este in Cernobbio gewesen ist, führt eine Brigade von 16 äusserst motivierten Köchen, den legendären Chef-Pâtissier der Villa Castagnola, Markus Steiner, inbegriffen. Zwei Restaurants mit unterschiedlichen Konzepten und Küchenphilosophien zu koordinieren, ist nicht ohne, wie Alessandro ausführt: "In der Tat gab es anfänglich Schwierigkeiten. Denn das erst vor wenigen Jahren eröffnete La Rucola setzt auf Einfachheit, wie es das Motto 'Fresh & Easy' gut wiedergibt. Es bietet internationale Gerichte, die leicht und lecker sind, mit einem Hang zur Mittelmeerküche." Wie es sich für ein Fünfsternehaus gehört, durfte auf der Karte von La Rucola das Club Sandwich nicht fehlen. Ebenso gibt es einen Risotto mit Zucchini Blüten und Sommertrüffel. "Die Gerichte im La

Rucola und Il Relais, dem Hauptrestaurant, sind unterschiedlich, bis hin zum Blatt für die Garnitur; dadurch sind sie unverwechselbar." Il Relais hat denn auch ein völlig anderes Profil. "Dieses Restaurant ist formeller, die Küche ist lokal, tessinerisch oder lombardisch (also insubrisch). Eine überarbeitete traditionelle Küche, die auch im Zeichen der Leichtigkeit steht; mit weniger Butter und mehr Olivenöl im mediterranen Stil." Um einige der Gerichte aufzulisten: Cannelloni mit Zander, Abschweifung mit Steinpilzen und Minze, Wolfsbarsch nach Mittelmeerart auf Kartoffelbett. Wie jeder gute Chefkoch hat Bòleso sein spezielles Talent eingebracht, was sich in den angebotenen Speisen spiegelt: "Zudem habe ich auch einige innovative Kochtechniken eingeführt, zum Beispiel das Vakuumgaren sowie die Zutaten intakt zu behalten. Zudem kann ich, seit ich Swiss Angus kennen gelernt habe, nicht mehr darauf verzichten." Die Weinkarte ist absolut auf der Höhe des geschichtsträchtigen Hauses, sei es, was berühmte Tropfen anbelangt, sei es, was weniger anspruchsvolle, aber qualitativ ebenfalls hochstehende Weine anbelangt. Neben der Qualität der beiden Küchen beeindruckt die elegante und geschmackvolle Einrichtung wie die Freundlichkeit und Diskretion des untadeligen Service, für den die beiden Maître Cesare Menotti und Stefano Protaggi mit ihrem Team sorgen.

Dove si trova / Wo zu finden

Grand Hotel Villa Castagnola
Viale Castagnola 31
6906 Lugano
Tel. +41 91 973 25 55
www.villacastagnola.com