

**GIACOMO NEWLIN**, GIORNALISTA GASTRONOMO, PROSEGUE IL SUO VIAGGIO TRA I LOCALI TIPICI E LE NUOVE PROPOSTE CHE ANIMANO LA CUCINA DEL TICINO E DELLA REGIONE INSUBRICA.

# ALLA SCOPERTA DELLE BUONE TAVOLE TICINESI

DI **GIACOMO NEWLIN**



SAPORI DELL'INDIA AL **TABLA** DI MONTAGNOLA

Gagan Nirh, indiano sikh e sua moglie Daniela, ticinese, sono i titolari del bel ristorante Tabla a Montagnola, proprio dove sorgeva il precedente locale Montmartre, ma di quel locale ormai non c'è traccia perché i coniugi Nirh hanno costruito e ri-

strutturato l'edificio attuale, creando degli ambienti moderni e con un arredamento giovane: al piano dell'entrata c'è il ristorante e al piano superiore il "lounge" dove si prende un aperitivo o un "after dinner" e dove, volendo, si può anche cenare. L'impostazione della cucina si deve in sostanza alla mamma di Gagan, che rappresenta l'anima delle proposte di una gastronomia che per comodità definiamo in generale indiana, ma che è ricca di sapori, di spezie e di alimenti diversi, in un Paese immenso da Nord a Sud e da Est a Ovest. La mamma di Gagan comunque vive in India e procura le spezie autentiche che danno quei sapori esotici caratteristici a tutte le pietanze. Si rimane sbalorditi dalla stupefacente diversità di ingredienti e preparazioni e l'aspetto particolare di un pasto indiano è che non c'è un ordine prestabili-

to di servizio come in occidente, nel senso di un antipasto, di un primo, di un piatto forte, ma ciò che prepara la cucina lo si porta in tavola. Ovviamente al Tabla si fa una scelta, tra un antipasto o un misto di antipasti, poi tra uno o più piatti principali. Tra gli antipasti prendiamo due esempi: "Shahi Kundal" torre di calamari agro piccante servita su bastoncini di patate croccanti; "Paner Pakora Aur Kadhi" ricotta e cipolla in pastella di ceci servite su una vellutata di yogurt al cumino. Prendiamo un paio di esempi anche per i piatti principali: "Jhinga Masala" gamberoni in un soffritto di spezie, peperoni e pomodoro; "Murgh Korma" tenero pollo cotto in una salsa di anacardi, mandorle e peperoncini verdi. Non c'è il pane come lo intendiamo noi, però per accompagnare le vivande vengono servite come delle gallette piatte di farina di grano, cotte contro la parete del forno "tandoor" originario dell'India, in cui si cucinano anche le carni e di cui ne sono presenti due nella cucina del Tabla. Nel locale di Gagan e Daniela si può tuttavia optare anche per una cucina mediterranea, però vale la pena assaggiare le specialità di un Paese lontano e misterioso come l'India e sorseggiare uno dei tanti e pregiati vini che si possono scegliere direttamente nella bella cantina. ■

RISTORANTE & LOUNGE TABLA

Via ai Carvetti 15

6926 Montagnola - Collina d'Oro

Tel. +41 (0)91 968 19 00

www.tablalugano.ch

