



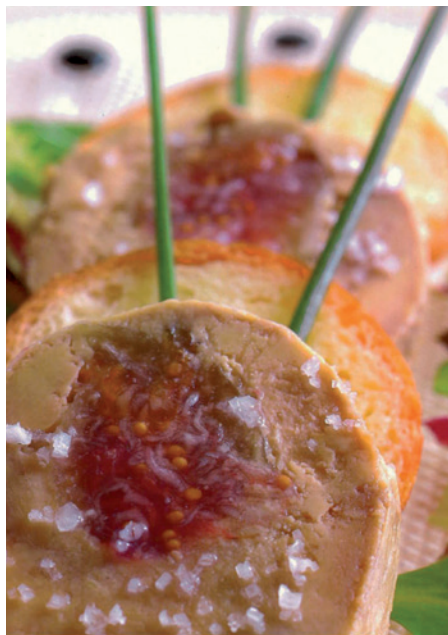
GIACOMO NEWLIN, GIORNALISTA GASTRONOMO,
PROSEGUE IL SUO VIAGGIO TRA I LOCALI TIPICI
E LE NUOVE PROPOSTE CHE ANIMANO LA CUCINA TICINESE

SOSTA RAFFINATA A BELLINZONA

A Bellinzona, accanto al palazzo delle Orsoline, scorre la via Orico che al numero 13 ospita il Ristorante Locanda Orico dove opera con successo lo chef e titolare Lorenzo Albrici. Con 30 anni di professione alle spalle, molti dei quali trascorsi in strutture di prestigio in Svizzera e all'estero, Lorenzo, che di anni ne ha 47, da ben 17 nella sua Locanda persegue una cucina di ispirazione internazionale, che si avvale unicamente di prodotti di alta gamma, dal pesce alla carne, dalle verdure ai formaggi, prodotti che non vengono esasperati in preparazioni complicate, ma vengono valorizzati per la loro freschezza e per il loro gusto, nel rispetto della tradizione dell'alta cucina, con interessanti guizzi di creatività, anche nella presentazione dei piatti. È significativo che Lorenzo da 13 anni abbia mantenuto la stella Michelin, ciò vuol semplicemente dire che la costanza nella qualità è un suo fermo



principio, che tra l'altro si evince anche dalla fedeltà del giovane e professionale personale di servizio con Dario e Saverio in sala che sono anche sommelier diplomati. Insomma un tempio della gastronomia senza fronzoli e con costi, che dopo un'esperienza gastronomica esaltante si possono considerare più che corretti. La carta segue le stagioni, mentre il menù degustazione, sempre di grande attrattiva, viene cambiato ogni mese e il suo costo è di CHF 120.- A mezzogiorno c'è sempre un "business lunch" a CHF 48.-, con un'entrata, un piatto principale e un dessert. Il locale può servire fino a 30 coperti, mentre per i banchetti si può arrivare a 40 e per gruppi di massimo 12 persone, magari per una cena conviviale un po' riservata, c'è una saletta al primo piano. A questo punto è doveroso dare almeno un'idea dei piatti che escono dalla mano felice dello chef e questa volta andiamo a tutto pesce: come il crudo di cernia insapo-



rito ai germogli di salicornia, condito alla fleur de sel e vinaigrette di Sherry; le code di scampi scottate, mousse di pomodoro, prosciutto crudo disidratato e dressing all'extra vergine; le lamelle di tonno rosso "Saku", spicchi di carciofi in barigoulle e morbida rouille; trancio di salmone scozzese cotto a bassa temperatura, servito tiepido, con emulsione alle verdurine e pesto al levistico; la scaloppa di branzino pescato all'amo, annegata in una schiuma di gamberi, lenticchie verdi di Puy brasate e gnocchi alla "blu" (patata) di San Gallo. Una cena magistrale chiusa da delle deliziose millefoglie di tuiles alle mandorle, farcite alle perle di pere caramellate ed una spuma di caffè arabico, con infusione all'eucalipto. È stata questa una degustazione a tutto pesce, ma le carni, ovviamente, sono anch'esse presenti in preparazioni da manuale, che non hanno bisogno di elogi. La carta dei vini, che spazia tra ottime e pregiate etichette svizzere ed estere, non è ridondante ma equilibrata nella sua completezza, così da accompagnare con successo ogni creazione di Lorenzo. La ristorazione in Ticino sta attraversando un difficile periodo di crisi che mette a dura prova chi vuole continuare con passione ad offrire la qualità in cucina e nel servizio. Un elogio quindi va fatto allo chef e titolare della Locanda bellinzonese per la sua costanza e professionalità nel saper offrire, ormai da 17 anni, un rifugio gastronomico sicuro a tutti i buongustai. Il locale è chiuso la domenica e il lunedì. ■

RISTORANTE LOCANDA ORICO

Via Orico 13
6500 Bellinzona
Tel. 091-825.15.18