

# Alla scoperta delle buone tavole ticinesi

---

 UNA TAVOLA D'ECCELLENZA IN RIVA AL LAGO
 

---



pregiata carne di manzo di Kobe, una raffinatezza, piuttosto cara, della cucina giapponese. Fin qui la parte Teppanyaki a cui è riservata un'ala del ristorante dell'Hotel Parco Paradiso, mentre il resto della sala è occupato dall'altro ristorante: "La Favola", in cui opera l'executive chef dell'albergo, Andrea Ossola, che può vantare una ricca esperienza internazionale e che offre una cucina di stagione, di impronta mediterranea, presentata con raffinatezza. Dopo che il maître di lungo corso Franco Montorsi ti ha messo a proprio agio, ci si lascia viziare dalle invitanti proposte e solo per citarne alcune ecco che abbiamo gli spaghetti al torchio con granchio, carciofi e zafferano; lo Hamachi, tipo di ricciola cotto a bassa temperatura, su letto di orzo mantecato e puntarelle; coda e filetto di manzo con verdurine e per terminare la mousse di castagne e il tortino al cioccolato e mandarini. Per accompagnare le vivande la scelta è ampia, sia di birre giapponesi, sia di sake, come pure di vini ticinesi, italiani e internazionali. Al termine della cena ci si può rilassare nello smokers-lounge che offre, oltre ad una vista mozzafiato su Lugano verso il Monte Bre, una scelta tra i migliori sigari e distillati consigliati da José Cardoso, chef barman di provata esperienza. Nel caso specifico la scelta è caduta su un Cohiba robusto, corroborato da un whisky americano di grande carattere, con gradevoli sentori di mela dolce e spezie, il Bulleit (95) Rye con etichetta verde, ottenuto dalla distillazione di una miscela di cereali vari tra cui la segale. ■

HOTEL PARCO PARADISO

Via Carona 27  
 6900 Lugano-Paradiso  
 Tel. 091-993.11.11

**U**no stile di cucina proveniente dal Giappone è il Teppanyaki, che in sostanza significa arrostire sulla piastra. Un modo di cucinare che rappresenta una sorta di commistione tra la cucina giapponese e quella occidentale, con la cottura dei cibi: pesci, carni, verdure, su una speciale piastra calda. All'Hotel Parco Paradiso, in uno dei due ristoranti, lo Tsukimi Tei, la commistione è garantita dagli chef: Chia Kheng Hoon e Darwin Eusebio Dela Cruz, che deliziano i clienti con le loro preparazioni fredde e calde che dimostrano perizia e in più con la cottura teppanyaki, offrono anche un certo spettacolo di fuoco e abilità. Le specialità sono tante e quali esempi si possono citare: per le pietanze fredde, il Sushi Kiku con diversi assaggi come salmone e orata; il Maki (rotolino) al cetriolo, alla soya fritta

marinata, con riso all'esterno, granchio, avocado, uova di pesce; il Sashimi di orata con salsa wasabi e foglia di Shiso (erba tipica giapponese che accompagna il pesce crudo). Per le pietanze calde, quelle cotte al Teppanyaki, si può iniziare con dei gamberoni glassati con salsa Yakniku a base di soya, mirin, sake, cipolla e zenzero fresco e continuare con il Gindara o merluzzo nero, pesce molto apprezzato dai più famosi chef giapponesi. In alternativa si può optare per una succulenta costoletta di maiale di provenienza Svizzera, che ha la particolarità di essere sottoposta ad una frollatura prolungata che ne accentua il sapore ed è tagliata con la sua cotenna e il suo lardo per garantirne la succosità ed il sapore. Naturalmente viene cotta sul "teppan" e arricchita da una salsa teriyaki aromatizzata allo zenzero. Inoltre ci si può togliere lo sfizio di degustare la famosa e