



ALLA SCOPERTA DELLE BUONE TAVOLE TICINESI

A PARTIRE DA QUESTO NUMERO GIACOMO NEWLIN, GIORNALISTA GASTRONOMO, CI GUIDA ATTRAVERSO RISTORANTI NUOVI E MENO NUOVI CHE MERITANO DI ESSERE SEGUITI CON PARTICOLARE ATTENZIONE PER LA QUALITÀ E L'INNOVAZIONE DELLE PROPOSTE DELLA CUCINA E DELLA CANTINA.

U N ATENEO DOVE IL VINO SI SCOPRE E SI DEGUSTA

Mendrisio può vantarsi di avere l'appellativo di "magnifico borgo", sia per il suo importante passato di cui sono testimoni chiese e monumenti, sia per la sua enogastronomia, che in tempi più recenti ha fatto di questa cittadina un punto di riferimento. Pensiamo alla caratteristica zona dei grotti, dove la tradizione gastronomica sposa egregiamente quella vinicola. A proposito di vini, inserito nel nucleo in un'antica dimora con corte e "dehors" c'è l'Ateneo del vino, che per vezzo si scrive "Ateneo". Un locale da poco rinnovato che, oltre a Ristorante Enoteca, vuol ora essere



anche Wine Bar. Si tratta di un locale che offre una cucina attenta alla qualità dei prodotti, sia autoctoni, sia esteri e ispirata alle stagioni. La lista delle vivande non è chilometrica e questo è indice di una cucina genuina e fresca fatta al momento. Estrapolo una deliziosa e leggera parmigiana di melanzane con crema al basilico; il raviolo casereccio ripieno di branzino con crema di crostacei ed erba cipollina; la Tartare di carne scelta di manzo preparata al tavolo oppure il sontuoso "Chateaubriand" con salsa béarnaise servito in due volte e per terminare, la spuma semigiacciata al limone di Sorrento e salsa al frutto della passione. L'autore di queste ed altre delizie è il nuovo chef Luigi Aceto, mentre in sala troviamo il simpatico e solerte Alberto Dotti insieme all'anima del locale, il sommelier Mirko Rainer. Anima perché il locale è un ateneo del vino, cioè una specie di Università, dove si va per conoscerne le sfaccettature, guidati da un vero maestro, che del vino ha

fatto la sua passione. La carta parla chiaro, con oltre 600 etichette per soddisfare tutti i gusti e tutti gli abbinamenti, e con il fiore all'occhiello della cantina, rappresentato da una collezione di stupendi vini della Borgogna. Non manca di certo una sapiente selezione di un centinaio di pregiati vini ticinesi, per onorare, come figura scritto all'inizio della lista, il vino nella sua dimora. Il locale è aperto per pranzo e per cena da martedì a sabato.



ATENEO DEL VINO

Via Pontico Virunio 1
6850 Mendrisio
Tel. +41 (0) 91-630.36.37
www.atenaodelvino.ch