



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

LA RINASCITA DI UN'OSTERIA: QUELLA DELL'ENOTECA A LOSONE



Mathias Althof, 47 anni, di Blomberg nel Nord Westfalia in Germania, è un cuoco di grande talento, dimostrato precedentemente, nell'avvio della ristorazione al "Tentazioni" di Cavigliano ed ora nell'aver fatto rinascere con successo, quel tempio della gastronomia che è stata l'Osteria dell'Enoteca a Losone, che per lungo tempo ha potuto vantare una stella Michelin. Secondo noi Mathias meriterebbe già la stella, anche se ha rilevato da poco l'Osteria. La meriterebbe, certamente per la sua cucina di alto livello e con i piedi per terra, ma in modo particolare per la sua attitudine spontanea di essere sempre sorridente e allegro quando saluta i suoi ospiti e quando passa tra i tavoli per sincerarsi che abbiano mangiato bene. Sorridente perché felice del suo lavoro e direi, sicuro della sua professionalità, che mette a frutto nella preparazione di pietanze elaborate a partire da una materia prima scelta con cura, soprattutto nel territorio. Pietanze che hanno sempre un tocco di creatività, che si

esprime spesso attraverso i risultati di una ricerca di nuovi e gradevoli abbinamenti di sapori. In cucina Mathias ha la fortuna di essere coadiuvato dalla moglie Elvira, che tra l'altro ha una specializzazione di prim'ordine come pasticciera e confettiera, ciò che rende delizioso il finale di un pasto. Nelle due sale di sobria eleganza, un servizio attento è garantito dal maître di lungo corso Lorenzo Furlini che ha una simpatica aria sorniona da "butler" e dal giovane Andrea Enderli, ticinese di origine colombiana. Per garantire una costanza nella qualità vengono serviti al massimo 40 coperti e la carta cambia ogni mese e d'estate è gradevole consumare il pasto nel bel cortile. Come sempre, anche questa volta è importante non indugiare troppo nella forma, ma passare con determinazione alla sostanza, quindi possiamo iniziare con un delicato tris di pesce di lago, per poi dirigerci con sicurezza verso un piatto di ravioli ripieni di verza, lardo e tuorlo con salsina alla senape. Lo spettacolo dello chef prosegue con il medaglione di vitello con fonduta di

formaggio dell'alpe e gnocchi ai cavolini di Bruxelles, o in alternativa i delicati piatti a base di pesce fresco secondo gli arrivi. Per gli amanti di una bocca sapida in chiusura, ci sono i formaggi assortiti della regione, nonché delle specialità dal Piemonte. Mentre per chi desidera chiudere in dolcezza, è da provare il semifreddo di "Läckerli" con arance al profumo di melograno, crema al Grand-Marnier e coriandolo. All'Osteria dell'Enoteca si può pranzare e cenare ad un costo più che corretto se si tien conto della qualità della materia prima, della bontà delle preparazioni, della bella e originale presentazione e dell'ottimo servizio. Pure dalla carta dei vini, che da spazio alle migliori etichette regionali ma non solo, si desume un ragionevole ricarico. Il locale pratica il riposo settimanale al martedì e al mercoledì. ■

OSTERIA DELL'ENOTECA

Contrada Maggiore 24
6616 Losone
Tel. 091-791.78.17