

Sano e gustoso
GESUND UND GUT

Lo chef Matteo Cereghini all'opera; nella foto a destra Piero Tenca, Cereghini e il sommelier Corrado Parolini

Quando la leggerezza sposa il gusto

TRADIZIONE DI OSPITALITÀ E CUCINA CHE ESPRIME CREATIVITÀ E BELLEZZA AL **Motto del Gallo**

Giacomo Newlin

Per Piero Tenca, ristoratore di lungo corso e presidente dell'Associazione svizzera dei sommelier professionisti, tornare due anni fa al vecchio amore non è poi stato così difficile. Già quando negli anni '80 vide per la prima volta il Motto del Gallo di Taverna fu un colpo di fulmine e così rieccolo nuovamente a far cantare quel glorioso gallo, coadiuvato in cucina dallo chef Matteo Cereghini, affiancato dal sous-chef Federico Bellati, il giovane che l'anno scorso si è aggiudicato il secondo posto al concorso indetto dalla Riso Gallo per il miglior risotto. In sala invece, ad

accogliere i clienti, oltre alla signorilità di Tenca, c'è il solerte e professionale maître e sommelier Corrado Parolini aiutato dal giovane e promettente Alessandro Aleotti. Due parole merita il locale, che, a quanto risulta, sorse nel lontano XV. secolo sui resti di una postazione romana; è possibile che fosse una taverna in cui si offriva ai viandanti che da Nord andavano verso Sud un po' di ristoro e un giaciglio per riposare. La tradizione di ospitalità continua ancora oggi e tra le diverse espressioni dell'accoglienza che possiamo inserire nelle forme d'arte vi è a pieno titolo la cu-

cina, che specie negli ultimi decenni è diventata un modo per manifestare creatività e bellezza. Due valori che sottintendono equilibrio delle preparazioni, per ottenere piatti che non solo nutrono il nostro corpo e il nostro spirito attraverso tutti i sensi, ma che altresì risultano salutari, quindi adatti agli attuali ritmi di vita.

Un locale storico che ritrova entusiasmo grazie alla professionalità di un team affiatato e all'esperienza di Piero Tenca

Quest'arte è palpabile e si percepisce appena varcata la soglia del ristorante Motto del Gallo a Taverna. È una sensazione capace di mettere a proprio agio il cliente, colta al volo dalla professionalità del personale, nell'accoglienza

prima e nella godenda poi. Una godenda che per la nostra rubrica si esprime nella sequenza e bilanciata proposta di menù con i relativi abbinamenti e alcuni suggerimenti dello chef. Si inizia con una "suprema di quaglia su letto di crudità di porcini, ovetto al tegamino e tartufo nero" in abbinamento al Bianco d'Oro 100% Kerner Ticino DOC del 2013 dei Terreni alla Maggia ad Ascona. La suprema di quaglia va cotta a fuoco vivo dalla parte della pelle così da donare una bella doratura e una decisa croccantezza. Si prosegue con un primo di "tortelli di stufato d'anatra, scaloppa di fegato grasso in salsa al Merlot e suseine". Per la preparazione della pasta dei tortelli fatti in casa

sono da utilizzare solo i rossi d'uovo e in questo modo l'impasto risulterà molto più resistente ed elastico. Il piatto forte è una "tagliata di filetto di manzo della Simmental, misticanza dell'orto e scaglie di sbrinz, mirtillo bio di Sessa e carote agrodolci". Lo chef raccomanda di rosolare la carne a fuoco vivo, poi di lasciarla riposare qualche istante a cottura ultimata. In accostamento il rosso Ticino DOC 2011 Tre Sorelle dell'Azienda vinicola Umberto Monzeglio di Ta-

verne, un assemblaggio di uve Merlot al 85% e il rimanente 15% composto da Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carminoir, affinato 15 mesi in barriques. Per terminare, un tortino tiepido alla vaniglia con sorbetto all'uva americana, accostato ad un bicchiere di "La vita è bella" del 2009, vino dolce da uve Marsanne appassite dell'azienda di Claudio Tamborini a Lamone. Si dice spesso che la cucina è arte, un'arte però che deve basarsi sui principi della conoscenza, ossia della professionalità, per avere un successo sicuro e duraturo che auguriamo al rinato Motto del Gallo. Il locale è chiuso la domenica e lunedì a pranzo.

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN
RISTORANTE MOTTO DEL GALLO
via Bicentenario 16
6807 Taverna
Tel. +41 (0) 91 945 28 71
www.mottodelgallo.ch



DIE TRADITION VON GASTFREUNDSCHAFT UND GERICHTEN WIRD IM **Motto del Gallo** ZU KREATIVITÄT UND SCHÖNHEIT

WENN SICH LEICHTIGKEIT MIT GESCHMACK VERBINDET

Es war gar nicht so schwierig für Piero Tenca, langjähriger Gastwirt und Präsident der Schweizer Berufsvereinigung der Sommeliers, vor zwei Jahren zu seiner alten Liebe zurückzukehren. Schon als er in den 1980ern den Motto del Gallo in Taverna zum ersten Mal sah, war es wie Liebe auf den ersten Blick. Nun ist er zurück, um den glorreichen Hahn aus dem Namen erneut zum Krähen zu bringen; unterstützt von Souschef Federico Bellati, der vergangenes Jahr beim Wettbewerb von Riso Gallo für den besten Risotto den zweiten Platz erreicht hat. Ausser dem galanten Tenca empfängt der so eifrige wie professionelle Maître und Sommelier Corrado Parolini die Gäste im Speisesaal, zusammen mit dem jungen, vielversprechenden Alessandro Aleotti. Das Lokal verdient zwei Bemerkungen. Soweit bekannt, entstand es im 15. Jahrhundert auf einer alten römischen Siedlung; möglicherweise war es eine Taverna gewesen, wo man Reisenden zwischen Nord und Süd ein bisschen Verpflegung und einen Platz zum Ruhen bot. Die Tradition der Gastfreundschaft ist erhalten geblieben, das Kochen ist inzwischen eine Form von Kunst. In den letzten Jahrzehnten ist das zu einer Ausdrucksart für Kreativität und Schönheit geworden. Diese zwei Werte beinhalten Ausgewogenheit bei der Zubereitung von Gerichten, um über alle Sinne gleichzeitig Körper wie Geist zu nähren, aber ebenso um gesund und somit zur modernen Lebensweise zu passen. Diese Kunst ist zu spüren, sobald man das Restaurant Motto del Gallo in Taverna betritt. Es ist eine Atmosphäre, die bewirkt, dass sich die Gäste wohl fühlen. Im Fluge erfasst das professionelle Personal, was gefragt ist, beim Empfang erst und bei den Speisen nachher. Für unsere Rubrik entsteht so

das folgende, ausgewogene Menü mit entsprechender Mariage und einigen Ratschlägen des Küchenchefs. Es startet mit einer auf rohen Steinpilzen gebetteten Wachtel-Suprême mit Spiegelei und schwarzem Trüffel. Dazu wird ein Bianco d'Oro aus 100% Kerner, ein 2013er DOC-Wein von Terreni alla Maggia in Ascona kredenzt. Das Wachtelbrüschchen wird auf grosser Flamme auf der Hautseite angebraten, damit diese eine schöne goldbraune Farbe bekommt und schön kross wird. Es geht weiter mit Tortelli von geschmorter Ente und Foie gras in Merlot- und Zwetschgensauce. Um den Teig für die Tortelli zuzubereiten, darf nur das Eigelb verwendet werden. Dadurch wird er resistenter und elastischer. Das Hauptgericht besteht aus Filet vom Simmental-Rind, Schnittsalat vom Garten und Sbrinz-Spänen, Bio-Heidelbeeren aus Sessa und süss-saure Karotten. Der Chef rät, das Fleisch auf grosser Flamme anzubraten und, wenn es fertig ist, einen Moment ruhen zu lassen. Gereicht wird dazu der Rosso Ticino DOC 2011 Tre Sorelle von der Vitivinicola Umberto Monzeglio in Taverna, eine Assemblage aus 85 Prozent Merlot mit Cabernet Sauvignon und Franc sowie Carminoir, 15 Monate in Barriques ausgebaut. Den Abschluss macht ein lauwarmes Vanilletörtchen mit Sorbet aus Americana-Trauben mit einem Glas La vita è bella 2009, einem Süsswein aus angetrockneten Trauben der Sorte Marsanne von Tamborini Vini in Lamone. Man spricht häufig von der Kunst des Kochens. Eine Kunst, die sich allerdings auf den Prinzipien des Könnens abstützen muss, sprich auf der Professionalität, damit ein sicherer und dauerhafter Erfolg erzielt werden kann, den wir dem wiedergeborenen Motto del Gallo wünschen. Das Lokal ist sonntags sowie am Montagmittag geschlossen.