



DA 16 ANNI SPLENDE  
UNA STELLA MICHELIN  
SU **Lorenzo Albrici**  
E LA SUA LOCANDA ORICO

## Una cucina dove primeggia la sostanza



Giovanni Casari



Giovanni Casari



Giovanni Casari

### Giacomo Newlin

La ristorazione in Ticino sta attraversando un ormai lungo periodo di difficoltà che mette a dura prova chi vuole continuare ad offrire qualità, sia della cucina, sia del servizio. Uno dei tanti bravi ristoratori che con caparbietà e grande professionalità tiene alta la reputazione gastronomica ticinese è senza dubbio Lorenzo Albrici, di origine poschiavina, nato e cresciuto a Bellinzona, dove è titolare e chef della Locanda Orico, situata nell'omonima via al numero 13. Per inquadrare il ristorante bisogna subito dire che da 16 anni mantiene la prestigiosa stella Michelin, frutto a mio parere della filosofia culinaria di Lorenzo, che si esprime attraverso un felice connubio tra semplicità e genuinità. Due attributi che il cliente trova nei piatti, che sono di grande ingegno e che rispondono alle notevoli esperienze fatte dallo chef in diverse

parti del mondo prima di approdare a Bellinzona. Quindi le pietanze di Lorenzo ricordano tradizioni italiane, francesi, svizzere e anche esotiche, magari reinventate utilizzando prodotti nostrani. A proposito di prodotti, alla Locanda Orico si utilizzano solo quelli di alta gamma, sia del territorio, sia esteri, tenendo conto della loro stagionalità. Ma il nucleo della filosofia di Albrici sta nel gusto che in ogni pietanza emerge in modo netto, come succedeva nelle cucine delle brave nonne, che non utilizzavano il glutammato per esaltare il sapore delle loro preparazioni. Il gusto per Lorenzo è uno dei cinque sensi che viene valorizzato e che diventa il primo, dopo la vista, e l'olfatto e a volte l'udito. Il gusto, se si considera la letteratura gastronomica, è il senso meno trattato e comunque quasi negletto prima della "Fisiologia

del gusto" di Jean Anthelme Brillat-Savarin. Un senso carnale e viscerale con il quale veniamo a contatto attraverso i cibi scoprendone i sapori e senza il quale non esisterebbero le scienze gastronomiche. L'esperienza alla Locanda si ricorda con piacere anche grazie all'affabilità e competenza nel servizio dei due sommelier, Dario Piccinelli che è anche responsabile di sala e Filippo Bedogni. Ecco allora alcune pietanze degustate e molto apprezzate: come amuse bouche delle lamelle di cappasanta su schiuma di piselli al pepe rosa; poi involtini di code di scampi all'interno di fiori di zuccina, con carpaccio di pomodoro cuore di bue profumato al basilico e insaporito dalla sua acqua di vegetazione; raviolo aperto all'aletta di "Charolais" bollito, emulsione alle verdure di

cottura all'extra vergine ligure; lamelle di filetto di Fassone piemontese, patate novelle rosolate, peperonata e fiocchi di sale di Maldon. Per terminare la crema bavarese ai semi di vaniglia della Nuova Guinea, con ciliegine di Vignola marinate al Porto bianco. I due bravi sommelier possono consigliare agli ospiti le armonie più ricercate e i più sottili contrasti per far risaltare sia i cibi che i vini, attingendo ad una carta adeguata con una vasta e selezionata rappresentanza di etichette ticinesi, alle quali vanno aggiunte proposte di prestigio francesi e italiane. La Locanda Orico, che oltre alla stella Michelin può vantare 16 punti nella guida Gault & Millau, osserva due giorni di chiusura: domenica e lunedì.

#### DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

LOCANDA ORICO  
via Orico 13  
6500 Bellinzona  
Tel. +41 91 825 15 18  
www.locandaorico.ch



Giovanni Casari



Loreta Daute/Studio Daute

SEIT 16 JAHREN STRAHLT DER MICHELIN-STERN ÜBER DER **Locanda Orico**

## EINE KÜCHE, DIE VOR ALLEM AUF SUBSTANZ SETZT

Das Gastgewerbe durchläuft im Tessin nun schon seit längerem eine schwierige Phase, welche jenen zusetzt, die in Küche wie Service Qualität bieten wollen. Einer der vielen guten Köche, die konsequent und mit grosser Professionalität die gastronomische Reputation des Tessins hochhalten, ist zweifellos Lorenzo Albrici. Seine Wurzeln hat er im Puschlav, geboren und aufgewachsen ist er aber in Bellinzona, wo er Inhaber und Koch der Locanda Orico ist, die sich an der Nummer 13 der Strasse gleichen Namens befindet. Um das Lokal richtig einordnen zu können, sei sogleich gesagt, dass es seit 16 Jahren über den prestigeträchtigen Michelin-Stern verfügt, was meiner Ansicht nach an der kulinarischen Philosophie von Lorenzo liegt, die aus einer glücklichen Verbindung zwischen Einfachheit und Ursprünglichkeit besteht. Zwei Elemente, die der Gast in den Gerichten wiederfindet, die von sehr viel Talent und einem grossen Erfahrungsschatz zeugen, den sich der Chefkoch in den verschiedensten Gebieten der Welt angeeignet hat, bevor er nach Bellinzona gelangte. Daher fliessen in Lorenzos Gerichte italienische, französische, schweizerische und bisweilen exotische Traditionen ein, die er allenfalls mit Hilfe lokalen Produkten neu interpretiert. Die Locanda Orico verwendet ausschliesslich hochwertige, saisonale Lebensmittel aus der Gegend wie aus dem Ausland. Der Kern von Albricis Philosophie zeigt sich deutlich im Geschmack jedes Gerichtes, wie das einst bei der Küche braver Grossmütter der Fall war, die kein Glutamat benutzten, um den Geschmack zu verstärken. Der Geschmack ist für Lorenzo jener der fünf Sinne, der sich direkt nach dem Sehen, Riechen und bisweilen dem Hören herausbildet und von diesen

verstärkt wird. Mit dem Geschmack befasste sich die gastronomische Literatur zumindest vor Jean Anthelme Brillat-Savarins "Die Physiologie des Geschmacks" kaum. Ein körperlicher und leidenschaftlicher Sinn, mit dem wir über die Speisen in Kontakt kommen, ohne den die Wissenschaft der Gastronomie nicht existieren würden. An eine Erfahrung in der Locanda erinnert man sich auch dank dem freundlichen und kompetenten Service der beiden Sommeliers Dario Piccinelli, der auch der Chef im Speisesaal ist, und Filippo Bedogni gerne.

Befassen wir uns also mit den gekosteten, für sehr gut befundenen Speisen. Als Amuse-Bouche wurden Lamellen von Jakobsmuscheln auf Erbsenschäum mit rosa Pfeffer serviert, anschliessend Scampischwänze in Zucchiniblüten mit einem Carpaccio von Cuor di Bue-Tomaten mit Basilikum und ihrem Saft gewürzt. Weiter ging es mit einem offener Raviolo mit tranchiertem Charolais-Siedfleisch und Gemüseemulsion mit ligurischem Extra-Vergine-Olivenöl; Lamellen vom Piemonteser Fassona-Rind, gebratene Frühkartoffeln, Peperonata und Flocken von Maldon-Salz. Als Abschluss eine Vanillecreme mit Samen aus Neuguinea, in weissem Port marinierte Vignola-Kirschen. Die beiden fähigen Sommeliers sind in der Lage, den Gästen die ausgesuchtesten Harmonien und die sanftesten Kontraste zu empfehlen, die Speisen und Wein zur Geltung bringen. Dafür verfügen sie über eine geeignete Weinkarte, mit einer grossen Auswahl an Gewächsen aus dem Tessin, zu denen sich prestigeträchtige italienische und französische Weine gesellen.

Ausser einen Michelin-Stern kann die Locanda Orica auch 16 Punkte bei Gault & Millau vorweisen. Sonntags und montags geschlossen.