

Sano e gustoso
GESUND UND GUT



Qualità nella semplicità

LE PROPOSTE STAGIONALI DELLA
famiglia Bassi INTERPRETATE
DALLO CHEF YVES BUSSI



CER/Ti-Press/G.Putzu

SAISONGERICHTE DER **Famiglia Bassi**
VON CHEFKOCH YVES BUSSI INTERPRETIERT

QUALITÀ DER EINFACHHEIT

Im grossen Tessiner
Landwirtschaftsgebiet
der Magadinoebene
bewirtschaften

200 Betriebe eine Fläche von 1600 Hektar. Eine davon ist die Orticola Bassi, die verschiedene Gemüse anbaut, in erster Linie Tomaten, von denen ein Teil zu Saucen verarbeitet wird. Inhaber des Betriebes ist Marco Bassi, der Präsident der Federazione Ortofrutticola Ticinese (FOFT). Aber Bassi steht zusammen mit seiner Frau Kathrin auch hinter einem anderen bedeutenden Betrieb, der vergangen Jahres das 50jährige Bestehen hat feiern können und sich der Beherbergung und Gastronomie widmet: dem renovierten Hotel-Restaurant La Perla in Sant'Antonino.

Unser Thema ist deren einfache, aber auf höchstem Niveau ausgeführte Küche; sei dies wegen der Professionalität von Chefkoch Yves Bussi, einem 53jährigen Jurassier, der in ausgezeichneten Lokalen mit Michelin-Sternen gearbeitet hat. Yves kocht tessinerisch-mediterran und bevorzugt lokale Produkte. Sein sommerliches Menü besteht aus guten und gesunden Gerichten, die leicht verdaulich sind und von Weinen der Region begleitet werden, welche Maître-Sommelier Giannicola Mione ausgewählt hat. Es beginnt mit einem Gemüsecarpaccio mit frischer Robiola (Weichkäse) und Nüssen, zu dem ein frischer Bucaneve serviert wird, der weisse Merlot von CAGI, der Cantina di Giubiasco. Mit einem gedämpften Wolfsbarsch-Filet auf einem Bett von "Beluga"-Linsen und Peperoni-Creme geht es weiter. Kombiniert wird das mit dem Weisswein Loero –

60% Doral, 35% Chardonnay, 5% Sauvignon – der Cantina Il Cavaliere von Roberto Belossi aus Contone.

Beim Hauptgericht hat sich der Chefkoch für eine grillierte Perlhuhnbrust an Bärlauch entschieden, zu der ein Kartoffelfächer mit getrockneten Tomaten und einem Spargel-Duo gereicht wird. Der Rotwein dazu ist Il Fortino Riserva, eine Assemblage aus 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und 15% Cabernet Franc der Azienda Agricola La Minerva in Camorino. Den Abschluss machen Erdbeeren an Pfeffer aus dem Maggiatal mit einem Rhabarber-Sorbet und einem Glas Mino, dem weissen DOC-Süsswein von Feliciano Galdi aus Mendrisio, der aus 47% Chardonnay, 35% Pinot Grigio und 18% Sauvignon Blanc besteht. Das Menü enthält keine Zusatzstoffe, dafür in ausgewogenem Verhältnis wichtige Nährstoffe wie Vitamine, Mineralsalze, Nahrungsfasern, mehrfach gesättigte Fette, Proteine und Kohlehydrate. So wird die Tradition der guten und ursprünglichen Küche der Urgrossmutter von Marco Bassi weitergeführt, die noch in den 1960er-Jahren am Herd des Grotto Cappella, ebenfalls in Sant'Antonino stand, wo sie täglich

Seit 50 Jahren werden in der La Perla nur beste Zutaten verwendet, darunter das Gemüse des Familienunternehmens

Minestrone und paniertes Schnitzel zubereitete (damals wechselten die Gäste, nicht aber die Gerichte). Heute bietet Yves Bussi eine exzellente Küche mit einer Jahreskarte an, die jeweils um saisonale Gerichte ergänzt wird. Der Artikel kann nicht enden, ohne das Rindstatar zu erwähnen, das Kathrin von Hand am Tisch zubereitet hat. Eine Qualitätsküche geboren aus der Leidenschaft einer ganzen Familie.

Giacomo Newlin

Nella grande zona agricola ticinese del Piano di Magadino su una superficie di circa 1600 ettari operano oltre 200 aziende agricole. Tra queste vi è l'Orticola Bassi, che produce diversi ortaggi tra cui primeggiano i pomodori, una parte dei quali vengono lavorati per produrre sughi da condimento. Titolare dell'azienda è Marco Bassi, che tra l'altro è presidente della FOFT, la Federazione Ortofrutticola Ticinese. Ma Bassi, coadiuvato dalla moglie Kathrin, ha anche un'altra importante attività che l'anno scorso ha potuto festeggiare i

50 anni, l'attività legata all'ospitalità e alla ristorazione con il rinnovato albergo e ristorante La Perla a Sant'Antonino. Ed è proprio di questo che desideriamo scrivere, perché si tratta di una ristorazione basata su una cucina semplice ma di ottimo livello esecutivo, sia per le materie prime di qualità, sia per la grande professionalità dello chef Yves Bussi, giurassiano di 53 anni, con alle spalle eccellenti esperienze lavorative in locali stellati Michelin. Una mano quindi felice che si esprime con una cucina ticinese-mediterranea che privi-

legia i prodotti locali. Ed ecco i suggerimenti per una cucina estiva "sana ma gustosa". Ogni piatto del menù stagionale - leggero e facile da digerire - proposto da Yves è accompagnato da vini della regione scelti dal maître-sommelier Giannicola Mione. Si inizia con un carpaccio di verdure con robiola fresca e noci, piatto abbinato al fresco "Bucaneve", bianco di Merlot della CAGI, Cantina di Giubiasco; poi si passa ad un filetto di branzino al vapore su letto di lenticchie "beluga" e passata di peperoni, proposta alla quale è ac-

costato il "Loero", vino bianco ticinese, Doral 60%, Chardonnay 35%, Sauvignon 5%, prodotto da Roberto Belossi della cantina Il Cavaliere a Contone. Per il piatto forte lo chef si è orientato verso il petto di faraona grigliato al profumo di aglio orsino, servito con un ventaglio di patate ai pomodori secchi e un duo di asparagi. In abbinamento gusteremo un bicchiere di rosso, "Il Fortino riserva", assemblaggio di Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 25% e Cabernet Franc 15%, dell'Azienda agricola La Minerva a Camorino. La chiusura è lasciata alle fragole marinate al pepe della Valle Maggia, con il sorbetto

al rabarbaro e un bicchierino di "Mino", vino bianco del Ticino DOC dolce prodotto da Feliciano Galdi a Mendrisio con uve Chardonnay 47%, Pinot Grigio 35%, Sauvignon blanc 18%. Si tratta di un menu dove non ci sono additivi, mentre sono presenti, in sintesi equilibrata, i principali elementi nutrizionali quali vitamine, sali minerali, fibre alimentari, grassi polinsaturi, proteine e carboidrati.

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

HOTEL RISTORANTE LA PERLA
Via della Posta
6592 S. Antonino
Tel. +41 (0)91 850 29 50
info@hotelperla.ch
www.hotelperla.ch

Insomma la tradizione della buona e genuina cucina si perpetua: dalla bisnonna di Marco Bassi, che ancora negli anni '60 era ai fornelli del Grotto Cappella, sempre a Sant'Antonino, dove ogni giorno proponeva minestrone e scaloppina impanata (d'altronde ai tempi cambiavano i clienti ma non il menu) ad oggi con l'eccellente cucina di Yves Bussi che segue una carta annuale, arricchita di volta in volta da proposte stagionali. A questo punto non posso terminare senza una citazione di merito riguardante la "tartare" di manzo da manuale preparata al tavolo da Kathrin. Una cucina di qualità per una passione tutta familiare.