



Una cucina che brilla nel cuore di Lugano

AL RISTORANTE LUCE
connubio insolito
TRA INFLUENZE URUGUAIANE
E MEDITERRANEE



UNGEWOHNTA VERBINDUNG ZWISCHEN
EINFLÜSSEN AUS URUGUAY UND DEM **Mittelmeer**
IM RESTAURANTE LUCE

EINE BRILLANTE KÜCHE IM HERZEN LUGANOS

Unter den Arkaden
der eleganten Palazzi
Gargantini an der Riva
Giocondo Albertoli in

Lugano leuchtet seit März 2013
der Stern des Restaurants Luce
Al Gargantini. In einer hellen,
modernen und auf raffinierte
Weise minimalistischen Ambi-
ance kann der Gast die Klasse
der Küche von Chef Mauricio
Acosta kosten, der aus Uru-
guay stammt und in wichtigen
Unternehmen in Mailand tätig
gewesen ist, inklusive dem
Flughafen-Hotel Sheraton in
Malpensa.

Die Küche von Mauricio ist eine
– ungewöhnliche, aber gelunge-
ne – Mischung von jener des
Rio de La Plata und Kalabriens.
Weshalb Kalabrien? Aus dem
einfachen Grund, weil der junge
Inhaber Domenico Lo Preiato,
der in London Berufserfahrun-
gen sammelte, aus Kalabrien
und einer Familie aus der Hotel-
und Gastrobranche stammt,
welche in Vibo Marina das Ster-
ne-Restaurant Lapprodo sowie
das Hotel Cala del Porto be-
sitzt. Mauricio betreibt in gewis-
ser Weise eine "Fusion"-Küche,
die auf originelle Weise, ohne
Exzesse und ausgewogen, kuli-
narische Traditionen aus dem

zweier junger Partner mit einer
grossen Leidenschaft für den
Weinbau, Simone Favini und
Claudio Widmer.

Der erste Gang besteht aus
Gnocchi aus Cime di Rapa mit
Baccalà-Häppchen, Pulver von
Taggiasca-Oliven und Amarant-
Sprossen, denen der Vigna
dell'Aspide 2014 von Sacha
Pelossi aus Pazzallo zur Seite
gestellt wird, eine Assemblage
aus Müller-Thurgau, weiss vini-
fizierendem Pinot Nero sowie Ker-
ner und Pinot Grigio. Als
Hauptgericht gibt es ein Dra-
chenkopf-Filet aus dem Mittel-
meer, bei tiefer Temperatur ge-
gart, mit knusprigen Artischo-
cken und Süsskartoffeln (ein
Superlativ lässt sich für dieses
meisterhafte Gericht kaum ver-
meiden). Der Wein? Ein Bianco
di Cademario 2014 von der
Cantina Monti.

Als Dessert hat der Küchenchef
ein Olivenöl-Eis mit Safranpul-
ver und Biscuit aus Farina bona
zubereitet, das man ohne Reue
und mit einem kleinen Gläs-
chen Semillon 2012 von Adria-
no Kaufmann aus Beride ge-
niessen sollte, einem angeneh-
men, weil nicht langweiligen
Süsswein.

Apropos Glace: mit Rahm, Zu-
cker, Traubenzucker und Jo-
hannisbrotkernmehl in der Gla-
cemaschine eine neutrale Basis
zubereiten, bei tiefer Tempera-
tur um den Gefrierpunkt das
Olivenöl Extra Vergine dazuge-
ben, sodass das Öl nur leicht
daruntergemischt wird. Beim
Servieren wird der Safran am
Tisch gemahlen; das ganze drei
Minuten ruhen lassen, damit
der Safran in der Glace zergeht.
Zusammengefasst ist das Luce
Al Gargantini ein angenehmes
und jungliches Restaurant,
im richtigen Ausmass raffiniert,
ohne förmlich zu sein, mit einer
Küche, die sich nach modernen
Massstäben der Ernährung
richtet, welche Qualität, Ge-
schmack und Leichtigkeit beto-
nen. Ruhetage des Lokals sind
der Sonntag und der Montag.

Giacomo Newlin

Sotto i portici degli
eleganti palazzi
Gargantini a Lu-
gano, in Riva Gio-
condo Albertoli,
brilla dal mese di marzo del
2013 la cucina del ristorante
Luce Al Gargantini. In un am-
biente luminoso, moderno e
raffinatamente minimalista, il
cliente può gustare una cucina
di classe proposta dallo chef
Mauricio Acosta, di origini
uruguayane, che ha al suo at-
tivo diverse esperienze a Mi-
lano in importanti strutture,
compreso l'Hotel Sheraton a
Malpensa. La cucina di Mauricio è un con-
nubio insolito ma felice, di due

influenze, quella rioplatense e
quella calabrese. Perché cala-
brese? Per il semplice fatto che
il titolare, Domenico Lo Prei-
ato, è un giovane calabrese
con esperienze londinesi, cre-
sciuto in una famiglia di risto-
ratori-albergatori, proprietari a
Vibo Marina del Ristorante
"Lapprodo" stellato
Michelin e dell'al-
bergo "Cala del
Porto". Si potrebbe
dire che la cucina
di Mauricio è una
cucina "fusion" in
cui comunque gli
elementi delle due
tradizioni culinarie,
quella rioplatense
(da Rio della
Plata) e quella
calabrese, vengono
combinati in modo
originale

**L'ambiente è
moderno e
minimalista,
i piatti leggeri,
gustosi, di qualità**

ma senza eccessi, con equi-
brio, nel rispetto del gusto
delle singole materie prime e
tuttavia con una particolare at-
tenzione, non solo alla qualità
dei prodotti, ma anche alla le-
gerezza delle preparazioni.
Domenico Lo Preiato nella ge-
stione del locale è coadiuvato
dalla moglie De-
nise di origini ar-
gentine. Il menu di grande
appetibilità che ci
è stato proposto è
iniziato con un an-
tipasto: il crudo di scampi al
cedro, con insalatina di radich-
chio tardivo e maionese di frig-
gitelli, piatto abbinato ad un
calice di Giulare 2014, un
bianco di Merlot della Fawino

di Mendrisio, azienda rappre-
sentata da due giovani soci con
una grande passione per la vi-
tivicoltura, Simone Favini e
Claudio Widmer. Come primo
piatto sono stati serviti degli
gnocchi di cime di rapa con boc-
concini di baccalà, polvere di
olive taggiasche e germogli di
amaranto, accostati al Vigna
dell'Aspide 2014 di Sacha Pelossi
di Pazzallo, un assemblaggio di
Müller Thurgau, Pinot nero vini-
ficato in bianco, con aggiunta
di Kerner e Pinot grigio. Il piatto
principale consisteva in un filet-
to di scorfano del Mediterraneo
cotto a bassa temperatura,
con carciofi croccanti e patate
americane (difficile non usare
un superlativo per que-

sto piatto magistrale). Il vino?
Il Bianco di Cademario 2014
della Cantina Monti. Come
dessert lo chef ha preparato
un gelato all'olio extravergine
ad una temperatura bassa,
circa zero gradi, in maniera
che l'olio sia solo leggermente
mescolato. Per il servizio lo
zafferano viene macinato a
tavola; il tutto si consiglia di
lasciar riposare tre minuti per
fare in modo che lo zafferano
si scioglia nel gelato. In sintesi
il Luce Al Gargantini è un risto-
rante gradevole e giovanile,
raffinato quanto basta senza
essere formale, dove la cucina
si ispira ai moderni canoni
dell'alimentazione, che predi-
ligono la qualità, il gusto e la
leggerezza. A proposito del
gelato: si prepara una base
neutra nella ge-

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN
RISTORANTE LUCE AL GARGANTINI
Via Giocondo Albertoli 5
6900 Lugano
Tel. +41 (0) 91 921 18 76
www.lucealergantini.com

latiera, con panna, zucchero,
glucosio e farina di carrube
come stabilizzante, poi si ag-
giunge l'olio d'oliva extravergine
ad una temperatura bassa,
circa zero gradi, in maniera
che l'olio sia solo leggermente
mescolato. Per il servizio lo
zafferano viene macinato a
tavola; il tutto si consiglia di
lasciar riposare tre minuti per
fare in modo che lo zafferano
si scioglia nel gelato. In sintesi
il Luce Al Gargantini è un risto-
rante gradevole e giovanile,
raffinato quanto basta senza
essere formale, dove la cucina
si ispira ai moderni canoni
dell'alimentazione, che predi-
ligono la qualità, il gusto e la
leggerezza. A proposito del
gelato: si prepara una base
neutra nella ge-