

Il ristorante Das Restaurant

Giacomo Newlin



Giovanni Casari



Giovanni Casari



Giovanni Casari

Alta cucina, prodotti locali e tanta passione Haute-Cuisine, lokale Zutaten und viel Leidenschaft

Una solida formazione internazionale guida Mattias Rook, chef alla Locanda Barbarossa dell'Hotel Castello de Sole

Nach einer soliden internationalen Ausbildung hat Mattias Rook als Küchenchef in die Locanda Barbarossa des Hotel Castello del Sole gefunden

Dove si trova / Wo zu finden

Locanda "Barbarossa"
Hotel Castello del Sole
Via Muraccio 142
6612 Ascona
Tel. +41 91 791 02 02
www.castellodelsole.com

Mattias Rook ha 38 anni e da un paio è l'executive Chef dell'Hotel Castello del Sole ad Ascona e quindi del ristorante gourmet "Barbarossa" che può vantare sia una stella Michelin ottenuta dopo soli sei mesi dal suo arrivo, sia 17 punti sulla guida Gault&Millau. Le esperienze professionali di Mattias sono state numerose e di prestigio: Kempinski Hotel Atlantik ad Amburgo; Hotel Giardino di Ascona; Gordon Ramsey at Claridge's a Londra; Steigenberger Frankfurter Hof a Francoforte; Kempinski Grand Hotel des Bains a St. Moritz; Grand Kempinski Hotel a Shanghai; Marsa Malaz Kempinski a Doha nel Qatar. Nel 2016 eccolo riapparire ad Ascona per prendere in mano le redini della cucina al Castello del Sole. Solide dunque le esperienze di questo giovane cuoco che riconosce quanto sia importante iniziare con una buona preparazione di base. "Ciò che mi ha forgiato maggiormente è stato il periodo di tre anni della mia formazione e ricordo con gratitudine i maestri che mi hanno insegnato le basi della cucina e l'amore per i prodotti genuini". Non va inoltre dimenticato che ha perfezionato in seguito la sua formazione al Culinary Institute of America in California e a New York. Mi incuriosisce sapere quali sono stati gli chef che nel peregrinare in locali di alto livello gli hanno lasciato un ricordo indelebile. "Gordon Ramsay, soprattutto per come è organizzato in cucina, poi Alain Ducasse che apprezzo come il cuoco gentleman per eccellenza". Naturalmente ogni bravo professionista ha la sua guida. "Non posso tralasciare di dire che un maestro di vita e di cucina è stato anche mio padre, poiché la mia famiglia gestisce un ristorante nel Nord della Germania, precisamente nella regione del Mecklenburg-Vorpommern, da dove provengo".

Le esperienze hanno contribuito a far maturare professionalmente e umanamente il giovane chef: "Dai vari Paesi in cui ho lavorato non ho portato al "Barbarossa" piatti locali, ma il desiderio di focalizzarmi sui prodotti del territorio, in questo caso del Ticino. Direi che il mio tipo di cucina è mediterraneo e regionale, una cucina che mi piace definire autentica, nella quale il cliente riconosce gli ingredienti e la tipicità della tradizione". Mattias in effetti è entusiasta dei prodotti locali e appena può si reca a conoscere personalmente i produttori. La sua fortuna è che la proprietà dell'albergo possiede anche l'azienda agricola Terreni alla Maggia dalla quale si rifornisce di verdure, cereali e pollame di qualità, compreso il riso del tipo "Loto", con il quale molto abilmente (poiché non è un Carnaroli) prepara deliziosi risotti come quello alla cima di rapa, bianco di Merlot e formaggio dell'alpe Piora. La carta delle vivande al "Barbarossa" è stagionale, mentre alcuni piatti non possono mancare mai, come l'astice marino che da anni ormai è un "must" a grande richiesta della clientela, la faraona ticinese e la sogliola atlantica. È stato fonte di una scoperta veramente interessante l'incontro con Mattias Rook, che sempre col sorriso racconta la sua vita professionale e la sua passione per una cucina sincera e autentica. Cortesia, affabilità e professionalità che al "Barbarossa" si incontrano anche grazie alla brigata di sala capitanata dal maître responsabile nonché sommelier Sergio Bassi che illustra una carta dei vini dove non manca praticamente nulla, comprese le etichette della migliore produzione ticinese e quelle proposte dalla casa che provengono dalla già citata azienda agricola Terreni alla Maggia.



▲ Lo chef Rook sceglie con cura prodotti, cotture e presentazione dei piatti

Koch Rook lässt bei der Wahl von Produkten, der Zubereitung und der Präsentation Sorgfalt

Mattias Rook ist 38 und führt als Executive Chef im Hotel Castello del Sole in Ascona seit zwei Jahren das Gourmetrestaurant "Barbarossa". Nur sechs Monate nach seiner Ankunft sicherte es sich einen Michelin-Stern und 17 Punkte bei Gault&Millau. Mattias kann etliche und prestigeträchtige berufliche Stationen vorweisen: das Kempinski Hotel Atlantik in Hamburg, das Hotel Giardino Ascona, bei Gordon Ramsey at Claridge's in London, das Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz, das Grand Kempinski Hotel in Shanghai, das Marsa Malaz Kempinski Doha in Katar. 2016 kehrt er nach Ascona zurück, um die Küche im Castello del Sole zu übernehmen. Der junge Koch mit solider Erfahrung betont die Bedeutung einer guten Grundausbildung: "Was mich am meisten geformt hat, waren die drei Jahre meiner Ausbildung. Ich erinnere mich dankbar an die Lehrer, die mir die Grundlagen des Kochens und die Liebe zu unverfälschten Produkten vermittelt haben." Dabei gilt es nicht zu vergessen, dass er sich nach der Ausbildung im Culinary Institute of America in Kalifornien und New York weitergebildet hat. Mich interessiert stets, welche Chefs auf dem Weg durch die Spitzengastronomie bleibenden Eindruck hinterlassen haben. "Gordon Ramsey vor allem wegen der Organisation in seiner Küche, dann Alain Ducasse, den ich als Gentleman-Koch par excellence schätze". Natürlich hat jeder fähige Profi seine Richtschnur: "An dieser Stelle soll nicht verschwiegen werden, dass auch mein Vater ein Lehrer für das Leben und das Kochen gewesen ist, denn meine Familie betreibt in Norddeutschland ein Restaurant, genauer in Mecklenburg-Vorpommern, wo ich herkomme."

Die Erfahrungen liessen ihn menschlich wie beruflich reifen: "Ich habe keine Gerichte aus den Ländern, in denen ich gearbeitet habe, ins Barbarossa gebracht, sondern den Wunsch, mich auf lokale Produkte zu fokussieren, hier auf solche aus dem Tessin. Ich würde meinen Kochstil als mediterran und regional bezeichnen. Mir gefällt eine authentische Küche, bei der Gäste die Zutaten und typische Traditionen erkennen können." Mattias ist von den lokalen Produkten begeistert. Wenn immer er kann, geht er persönlich zum Produzenten, um ihn kennenzulernen. Sein Glück ist, dass der Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia zum gleichen Besitz gehört wie das Hotel. Dort deckt er sich mit Gemüse, Korn und Qualitätsgeflügel ein, aber ebenso mit dem Loto-Reis, aus dem er – obwohl kein Carnaroli – delikate Risotti wie jenen mit Cima di Rapa, weissem Merlot und Piora-Alpkäse zubereitet. Die Speisekarte im Barbarossa ist saisonal, einige Gerichte gibt es aber immer, wie etwa den von den Gästen stark nachgefragten Hummer – seit Jahren ein "Must" –, das Tessiner Perlhuhn und die atlantische Seezunge. Das Treffen mit Mattias Rook, der stets mit einem Lächeln auf den Lippen von seiner Laufbahn und Leidenschaft für ehrliche wie authentische Küche erzählt, war eine wirklich interessante Entdeckung. Höflich, liebenswürdig und professionell geht es im Speisesaal des Barbarossa auch dank der vom Maître und Sommelier Sergio Bassi angeführten Brigade zu und her, der die Weinkarte erklärt, auf der praktisch nichts fehlt, die besten Tessiner Weine inbegriffen sowie die Hausweine, die vom erwähnten Betrieb Terreni alla Maggia stammen.