



Nella Città vecchia di Locarno lo chef artigiano che sgobba in cucina

LUNGI DAL SENTIRSI UNA STAR, Valentino Roversi DELIZIA I SUOI OSPITI CON UNA CUCINA CONTEMPORANEA DAI GUSTI MEDITERRANEI

Giovanni Casari

Giacomo Newlin

Salendo da piazza Grande la via Torretta, si incontra sulla sinistra il ristorante "Da Valentino" situato in una storica casa locarnese. Nelle graziose salette interne arredate con molto "charme" e nel discreto spazio esterno per la bella stagione, lo chef Valentino Roversi e sua moglie Sabine accolgono ormai da dieci anni la loro clientela. I coperti possono arrivare a 30 con 3 persone in cucina e due fissi in sala, più Sabine che allestisce anche le decorazioni.

Valentino possiede una solida esperienza come cuoco, maturata tra il Palace di St. Moritz, Londra ed i Ciga Hotels in Italia, nonché nei molti anni trascorsi ad Ascona al ristorante "Al Pontile" e all'Hotel Eden Roc. Senza dimenticare i cinque anni all'Hotel Giardino in qualità di capo cucina del ristorante "Osteria".

Insomma una mano sicura che definisce la propria linea di cucina "classica contemporanea con gusti mediterranei". Vogliamo fare due esempi? Ecco la "tagliata di tonno spadelato e servito rosa con bouquet di insalatine e salsa agrodolce alla senape di Meaux"; ecco il "branzino con ratatouille di zucchine ed olive nere, fregola sarda e pomodorini"... Ma qual è il cavallo di battaglia di Valentino? "Sono le paste fresche fatte in casa, compresi i grissini e le focacce".

Oggi la figura dello chef è molto cambiata e in molti si atteggiavano a star complice la televisione; Valentino Roversi invece di sé stesso dice di sentirsi "uno chef artigiano che sgobba in cucina". C'è da credergli, anche perché invertendo i ruoli il Valentino cliente afferma "non sono esigente perché capisco le difficoltà del ristoratore, dal quale però mi aspetto coerenza tra qualità e prezzo".

Torniamo alla cucina per dire che i piatti di questo chef tramettono al cliente la passione per la professione che svolge, una professione meritevole di elogio poiché il cliente esce dal locale soddisfatto nell'anima e nel corpo. Quali sono le cucine del mondo che intrigano e incuriosiscono un cuoco che ha fatto esperienze importanti anche all'estero? "Sono sempre stato affascinato dalla cucina regionale sia italiana che francese e ammiro poi la cucina giapponese perché è precisa, ordinata e pulita".

Al termine del servizio, Valentino parla volentieri di tutto ciò che ruota attorno alla sua professione e si esprime anche sulla situazione della ristorazione in Ticino. "Non è un buon momento - afferma -, penso che non ritornerà più il tempo delle 'vacche grasse' e allora, dato che i locali sono troppi e molti si improvvisano ristoratori, bisognerebbe reintrodurre la clausola del biso-

gno per poter aprire un nuovo ristorante". Tuttavia ai giovani che sono indecisi sulla scelta per il futuro Valentino consiglia la professione di cuoco "perché si apre un mondo in cui non si finisce mai di imparare e le fatiche, se si ha la passione, vengono ampiamente ripagate dalle soddisfazioni".

Oltre alla moglie Sabine, che dà una mano in sala, Valentino può avvalersi del maître Lorenzo Furlini e del cameriere Andrea Enderli. Dalla cantina il cliente può scegliere tra una selezione accurata di ottime etichette svizzere e italiane, compreso un vasto assortimento di vini ticinesi.

Il ristorante osserva due giorni di chiusura, la domenica e il lunedì.

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN
RISTORANTE DA VALENTINO
via Torretta 7
6600 Locarno
Tel. +41 91 752 01 10
www.ristorantedavalentino.ch



Valentino Roversi FÜHLT SICH KEIN BISSCHEN ALS STAR UND ERFREUT SEINE GÄSTE MIT EINER ZEITGENÖSSISCHEN KÜCHE MIT MEDITERRANEM EINFLUSS

IN LOCARNOS ALTSTADT SCHUFTET EIN CHEF-HANDWERKER IN DER KÜCHE

Geht man von der Piazza Grande aus die Via Torretta hoch, stösst man linker Hand auf ein altes Locarnese Wohnhaus mit dem Restaurant "Da Valentino". In den hübschen, liebevoll eingerichteten Räumen und dem geeigneten Aussensitzplatz für die Sommersaison empfangen Valentino Roversi und seine Gattin Sabine seit nurmehr zehn Jahren Gäste. Es hat Platz für bis zu 40 Kunden, die von drei Personen in der Küche, zwei im Service und von Sabine umsorgt werden, die sich auch um die Dekorationen kümmert.

Valentino kann auf eine solide Erfahrung als Koch verweisen, die er sich im Palace in St. Moritz, in London und bei der Ciga Hotel-Gruppe in Italien angeeignet hat. Überdies war er lange Jahre im "Al Pontile" und im Hotel Eden Roc tätig sowie fünf Jahre Chefkoch in der "Osteria" im Hotel Giardino in Ascona. Kurzum, ein versierter Berufsmann, der seine Linie als "klassisch zeitgenössisch mit mediterranem Einschlag" bezeichnet.

Zwei Beispiele gefällig? Da wäre der kurz angebratene Thunfisch, mit einem Salat-Bouquet und süsssaure Sauce mit Senf aus Meaux serviert; oder der Wolfsbarsch mit Ratatouille aus Zucchini und schwarzen Oliven, sardischer Fregola und Cherrytomaten... Was ist aber Valentinos Paradegericht? "Das ist die hausgemachte Pasta - inklusive Grissini und Focacce."

Das Berufsprofil des Kochs hat sich stark verändert und manch einer hat, auch dank der TV-Präsenz, Starallüren angenommen. Valentino Roversi hingegen sagt von sich selber, er fühle sich als "Chef-Handwerker, der in der Küche schuftet". Das glaubt man ihm gerne. Zumal Valentino, wenn er in die Rolle des Kunden schlüpft, wie er sagt, nicht anspruchsvoll ist, "weil ich die An-

forderungen an den Gastwirt kenne, erwarte von ihm aber ein korrektes Preis-Leistungs-Verhältnis".

Zurück zum Kochen. Mit seinen Gerichten überträgt er seine Leidenschaft für den Beruf auf die Gäste. Er übt ihn mit lobenswerter Professionalität aus, denn wenn Kunden das Lokal verlassen, sind sie in Körper und Geist gestärkt.

Welche Küche reizt ihn, macht einen Koch wie ihn neugierig, der auch im Ausland viel Erfahrung gesammelt hat? "Ich war immer von der regionalen Küche Italiens und Frankreichs angetan, zudem bewundere ich die japanische Küche für ihre Präzision, Ordnung und Sauberkeit."

Nach Feierabend spricht Valentino gerne über alles, was mit seinem Beruf zu tun hat und äussert sich auch zur Situation der Tessiner Gastronomie. "Sie befindet sich in keiner guten Phase", stellt er fest, "die fetten Jahre werden nicht zurückkehren. Deshalb und weil es zu viele Lokale gibt, viel improvisiert wird, müsste man für Neueröffnungen die Bedürfnisklausel wieder einführen." Dennoch empfiehlt er Jungen, die sich bei der Berufswahl unschlüssig sind, Koch zu lernen: "Weil sich einem eine Welt eröffnet, in der man nie ausgelernt hat und man für die Mühen, sofern man den Beruf leidenschaftlich ausübt, grosszügig mit Erfüllung belohnt wird."

Ausser auf seine Frau, die im Speisesaal mithilft, kann sich Valentino auch auf den Maître Lorenzo Furlini sowie den Kellner Andrea Enderli abstützen. Für die Gäste steht eine akkurate Auswahl ausgezeichneter Weine aus der Schweiz und Italien bereit, ebenso ist ein breites Angebot an Tessiner Tropfen vorhanden.

Das Restaurant hat zwei Ruhetage, sonntags und montags.