

Cucina d'autore. E brillano due stelle nel cielo di Ascona



Giacomo Newlin

Ad Ascona non poteva mancare un campione della cucina gourmet come lo chef Rolf Fliegau, 37 anni, originario di Nördlingen, una graziosa cittadina medievale della Baviera. Rolf, che è stato il più giovane cuoco europeo insignito delle due stelle Michelin nel 2010 e che può vantare 17 punti nella guida Gault & Millau, opera al ristorante "Ecco" dell'Hotel Giardino durante il periodo che va da Pasqua all'autunno. In inverno si trasferisce in Engadina, all'"Ecco on snow" dell'altra struttura alberghiera del gruppo, l'Hotel Giardino Mountain a Champfèr, dove si porta la sua brigata e anche le due meritate stelle ottenute pure nei Grigioni nel 2012. Fortemente ricettivo e motivato, attraverso le sue decisive esperienze professionali in rinomati locali a Londra, Madrid, Colonia, nonché al Noma di Copenhagen, considerato

per alcuni anni il miglior ristorante del mondo, si è forgiato e ispirato senza però intaccare la volontà di trovare una personale filosofia di cucina. "Al Noma è stata una bella esperienza, ma la più importante per la mia formazione professionale l'ho vissuta al Traube a Tonbach-Baiersbronn in Germania. Se devo definire la mia linea di cucina direi che è aperta a tutto il mondo, ai sapori intensi, comunque leggera e sorprendente". Lasciato alle spalle, per così dire, anche un passaggio nella cucina molecolare, le proposte di Rolf Fliegau oggi presentano chiara la sua firma che i clienti riconoscono e apprezzano. "Mi avvalgo ancora della cucina molecolare per alcune piccole preparazioni, ma la base rimane la cucina francese e le mie ispirazioni provengono comunque anche da altre cucine, ad esempio quella peruviana o quella giapponese, per citarne solo due". Ma quali sono le regole indispensabili alle quali si attiene per perse-

guire il suo concetto di cucina e ottenere così quella godibilità che non solo le guide, ma anche e soprattutto i clienti riconoscono nei piatti? "Mi piace lavorare con tutti i prodotti ed in particolare con quelli più ricercati e di alta gamma e c'è una categoria alla quale non posso rinunciare: gli agrumi". Molte sono le novità e le tendenze che si sono affacciate nel settore dell'alimentazione: vegetariani e vegani sono in aumento, mentre dal primo maggio scorso in Svizzera è consentito il commercio di insetti ad uso alimentare. Ora è chiaro che anche i cuochi devono fronteggiare queste sfide. "Faccio piatti vegani che non solo soddisfano i vegani, ma che anche gli onnivori apprezzano per come sono realizzati e per il loro gusto. Per quanto riguarda gli insetti non dico che non sia possibile proporli anche in un ristorante stellato, ma penso che attualmente i nostri ospiti non siano ancora pronti a capirli ed accettarli".

Al ristorante Ecco ciò che colpisce, oltre all'esperienza culinaria di grande impatto garantita da sette persone che compongono il team di cucina, è il servizio premuroso, discreto, competente e molto cordiale della giovane brigata di sala di cui è responsabile Jennifer Fliegau, moglie dello chef. Che dire della godenza se non che la prova è stata un'apoteosi del gusto, dove ogni singolo ingrediente, come i colori di una tavolozza, ha avuto la sua esaltazione. La scelta dei vini è all'altezza di un simile tempio della gastronomia, con etichette prevalentemente ticinesi, svizzere, italiane e francesi scelte dal sommelier Stefano Petta. Il ristorante Ecco è aperto da mercoledì a domenica.

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

RISTORANTE ECCO
Hotel Giardino
Via del Segnala 10
6612 Ascona
Tel. +41 91 785 88 88
www.giardino-ascona.ch

AL RISTORANTE
"ECCO" DELL'HOTEL
GIARDINO
Rolf Fliegau DÀ
UN'IMPRONTA
SORPRENDENTE A
PIATTI LEGGERI DAI
SAPORI INTENSI



IM RESTAURANT ECCO IM HOTEL GIARDINO
VERPASST **Rolf Fliegau** LEICHTEN
GERICHTEN MIT INTENSIVEM GESCHMACK
EINE ÜBERRASCHENDE NOTE

DER MEISTERKOCH LÄSST IM HIMMEL ÜBER ASCONA ZWEI STERNE LEUCHTEN

Ein Champion der Gourmetküche wie der aus dem bayerischen Mittelalterstädtchen Nördlingen stammende Koch Rolf Fliegau, 37, durfte in Ascona nicht fehlen. 2010 bekam Rolf als Europas jüngster Koch zwei Michelin-Sterne, im Gastroführer Gault & Millau hat er 17 Punkte. Von Ostern bis im Herbst kocht er im Restaurant Ecco im Hotel Giardino, den Winter über ist er im Ecco on snow des anderen Hotels der Gruppe tätig, dem Hotel Giardino Mountain in Champfèr im Engadin, wohin er seine Küchenbrigade mitnimmt und wo er sich 2012 ebenfalls zwei Sterne verdient hat.

Aufnahmefähig und motiviert wie er ist, liess er sich von seinen beruflichen Erfahrungen in renommierten Restaurants in London, Madrid, Köln sowie im Noma in Kopenhagen, das einige Jahre als bestes Restaurant der Welt galt, inspirieren und formen, ohne dass dabei sein Bestreben nach einer eigenen Kochphilosophie beeinträchtigt wurde. "Das Noma war eine schöne Erfahrung, aber am wichtigsten für mein berufliches Fortkommen war die Traube in Tonbach-Baiersbronn in Deutschland. Meine Linie in der Küche würde ich als offen für die ganze Welt, geschmacksintensiv, aber leicht und überraschend beschreiben."

Nach der Phase mit der Molekularküche tragen die von Rolf Fliegau angebotenen Speisen heute eine für die Gäste gut erkennbare und von ihnen geschätzte Handschrift. "Für gewisse kleine Zubereitungen praktiziere ich noch immer die Molekularküche, doch die Basis bildet die französische Küche. Meine Inspiration hole ich mir aber auch von anderen Küchen wie etwa von der peruanischen oder japanischen, um nur zwei zu erwäh-

nen." Was sind die unverzichtbaren Regeln, an die er sich bei den Gerichten hält, damit sein Kochkonzept zu einem Genuss führt, der nicht nur in Gastro-Bibeln sondern vor allem auch von Gästen geschätzt wird? "Es gefällt mir, mit allen Produkten zu arbeiten, insbesondere mit sehr speziellen Zutaten von hohem Niveau. Auf eine Kategorie kann ich nicht verzichten: auf Zitrusfrüchte."

Der Bereich Nahrung wird durch viele Neuheiten und Trends geprägt: Die Zahl der Vegetarier und Veganer wächst, seit 1. Mai sind in der Schweiz Handel wie Verzehr von Insekten erlaubt. Köche müssen sich diesen neuen Herausforderungen stellen. "Ich bereite vegane Gerichte zu, die von der Art der Zubereitung und vom Geschmack her nicht nur Veganer sondern auch Allesesser mögen. Was Insekten anbelangt, ist es nicht ausgeschlossen, sie auch in einem Sternelokal zu verwenden, doch denke ich, dass die Gäste noch nicht so weit sind, dies zu verstehen und zu akzeptieren."

Im Restaurant Ecco beeindruckt neben dem kulinarischen Erlebnis, das ein siebenköpfiges Küchenteam sicherstellt, der zuvorkommende, diskrete, kompetente und sehr herzliche Service der jungen Brigade, für die Jennifer Fliegau, die Gattin des Kochs, verantwortlich ist. Was soll man über die Speisen sagen, wenn nicht, dass sie göttlich schmecken, dass jede einzelne Zutat darin wie die Farben auf einer Palette ihre eigene Note entfaltet.

Die Weinauswahl entspricht den Anforderungen eines solchen Gourmettempels, Sommelier Stefano Petta hat vornehmlich Tessiner, Schweizer, italienische und französische Weine ausgesucht. Das Restaurant Ecco ist von Mittwoch bis Sonntag geöffnet.