



# ALLA SCOPERA DELLE BUONE TAVOLE

DI **GIACOMO NEWLIN**

**GIACOMO NEWLIN**, GIORNALISTA GASTRONOMO, PROSEGUE IL SUO VIAGGIO TRA I LOCALI TIPICI E LE NUOVE PROPOSTE CHE ANIMANO LA CUCINA DEL TICINO E DELLA REGIONE INSUBRICA.

## ECCELLENZA E TRADIZIONE AL RISTORANTE RODOLFO

Waldis Ratti, con quel suo leggero sorriso sornione, è uno chef di lungo corso, che non si è mai lasciato tentare dalle mode in cucina, ma ha sempre mantenuto le tradizioni della nostra terra ricercando in esse l'eccellenza, sia nella scelta delle materie prime, sia nel loro trattamento, sia nelle cotture. È un maestro quindi nelle preparazioni dei pesci di lago che gli vengono procurati da Walter Branca, l'unico pescatore professionista rimasto sul Verbano, con negozio pescheria. Ma anche nella presentazione della carne di capra Waldis è un campione, per aver vinto concorsi legati a questo animale che tanto ha contribuito a sfamare, neanche tanto tempo fa, le nostre genti. Il ristorante dove opera il nostro chef si chiama Rodolfo e si trova a Vira Gambarogno, dove il nome Rodolfo è legato, non tanto ad una persona, quanto alla zona dove si trova, in cui c'era un vigneto che veniva chiamato così. In un ambiente caldo informale e di tradizione con il camino che troneggia e sul quale non di rado cuoce la polenta, il cliente si sente subito a proprio agio e grazie ai consigli di Waldis o a quelli del solerte Rodolfo Gunella in sala, riesce ad operare una scelta che sarà certamente apprezzata e ricordata nel tempo. La frittura di pesce d'acqua dolce mette gioia ad ogni boccone; la polenta al camino, le fettuccine con polpa di coda di bue, da piatto povero passa tranquillamente in quello di buongustai esigenti; il guanciale di vitello brasato, di una tenerezza com-

movente. Altra specialità sono i risotti, quello al Merlot e radicchio è notevole, ma la scelta può spaziare da quello al parmigiano oppure allo zafferano, o ancora con castagne, erbe o ai funghi. Waldis con la sua cucina non è ossessionato dal chilometro "Zero". Tuttavia ci tiene giustamente a sottolineare l'importanza dei prodotti locali quando questi sono di prima qualità, e direi che ne ha parecchi, come i caprini di Silverio Sargenti, la luganighetta di Nicolino Branca, il pane del Marnin o il raro pane di St. Abbondio del Gobbi. Non mancano ovviamente degli ottimi dessert di fattura casalinga, mentre la carta dei vini punta soprattutto sull'ottima produzione locale.

## RISTORANTE RODOLFO

Famiglia Ratti  
Via Cantonale  
6574 Vira Gambarogno

Tel. +41 (0)91 795 15 82

