



GIACOMO NEWLIN, GIORNALISTA GASTRONOMO,
PROSEGUE IL SUO VIAGGIO TRA I LOCALI TIPICI
E LE NUOVE PROPOSTE CHE ANIMANO LA CUCINA SVIZZERA.

I SAPORI DELL'IMMAGINARIO

Gia il nome La Trattoria evoca un luogo della memoria, caro all'immaginario del buongustaio che desidera ritrovare i sapori di una volta. "La Trattoria" a Locarno rappresenta per lo chef patron Simone Bianchi un ritorno all'ovile dopo alcune esperienze, tra cui un paio di stagioni passate a cucinare per la trasmissione "Piattoforte" della TSI. Si perché in via Marcacci 9 in quel locale che portava il nome di "Bistrot" aveva mosso i primi passi in autonomia, dopo comunque anni di pratica da cuochi famosi, come il grande "cuoco filosofo" ticinese Pietro Leemann che a Milano ha conquistato una stella Michelin con la sua cucina vegetariana. Ma torniamo a Simone, che dopo una laurea in psicologia conseguita a Padova e dopo due anni nella professione a cercare di capire la personalità ed i problemi dei pazienti, ha pensato bene di cambiare radicalmente lavoro alla ricerca di risultati e soddisfazioni più immediate, rispolverando un'antica passione che covava nel cuore: la cucina appunto, che gli ha dato la possibilità di capire, ma soprattutto di stuzzicare i gusti dei clienti con le sue pietanze che ricordano la tradizione, ma che vengono presentate in modo innovativo. Innovativo come il suo famoso piatto quadro, una stoviglia con cinque piccoli scompartimenti dove giornalmente trovano posto altrettanti porzioni di cibo differenti. Un'idea che ha riscosso e riscuote successo a mezzogiorno. Ecco un esempio di vivande servite nel piatto quadro in un giorno della settimana: insalata con gallinacci e pomodori datterini; crema di topinambur con crostini; filetto di maialino ai funghi porcini oppure gamberoni grigliati con pesto alla rucola;



riso arrostito; panna cotta ai lamponi, per una spesa di 23 franchi! Va da se che nel locale si segue la stagionalità con una carta delle vivande che cambia ogni mese e mezzo e con la ricerca di materie prime di qualità, con un'attenzione particolare ai buoni prodotti locali. Eccellente è stata la recente esperienza in cui Simone ha servito dapprima una tartare di Fassona piemontese, con olio, limone, avocado e scaglie di parmigiano, per poi passare agli gnocchi di patate rosse, con foie gras d'anatra e salsina al burro, soia e pinoli tostati. Il piatto principale è stato un delizioso maialino da latte a lunga cottura sottovuoto per 24 ore, con anice stellato e rosmarino, mentre per dessert è stato servito un goloso semifreddo al torroncino di Modica che è una bella cittadina siciliana in provincia di Ragusa, famosa tra l'altro per la produzione del suo particolare cioccolato artigianale. Ma Simone non è solo nell'impresa, perché se lui è in cucina, in sala c'è Lara Guelli, compagna nella vita e nel lavoro, che con

grande gusto e originalità si occupa della decorazione dei tavoli e dell'intero locale, nonché del servizio, naturalmente con un aiuto, poiché i coperti sono oltre 40 all'interno distribuiti nelle due accoglienti zone e altrettanti all'esterno. La carte dei vini è adeguata, nel senso di una scelta di etichette discreta, così da soddisfare un po' tutti gli abbinamenti. A proposito, La Trattoria ha un sottotitolo semplice ma eloquente: "Cibo e Passione". Il locale è chiuso la domenica. [W](#)

LA TRATTORIA

Via Marcacci 9
6600 Locarno
Tel. 091 751 64 44