

Sopraceneri più gustoso

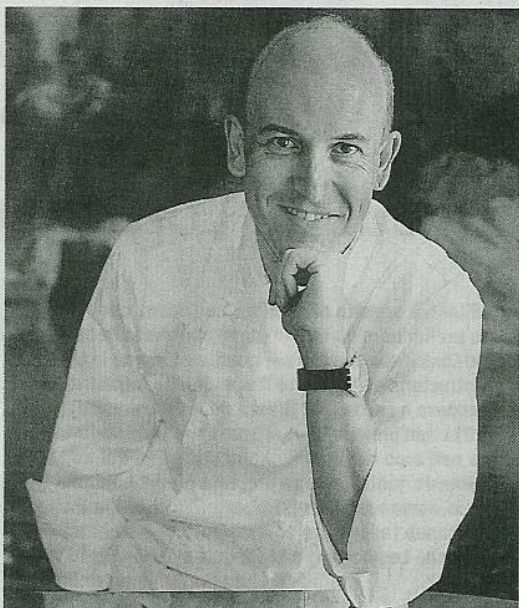
La guida gastronomica GaultMillau non ha dubbi

Il migliore dei ristoranti del Canton Ticino resta però il Sant'Abbondio di Sorengo con 18 punti su 20

La GaultMillau, come ogni anno, è la prima, tra le guide gastronomiche più famose (la Michelin, noblesse oblige, è l'ultima) a rendere noti i propri risultati. Tutto sommato stabili, sia per la Svizzera - 811 i locali recensiti, 17 in più rispetto all'anno precedente - sia per il Ticino: i grandi nomi sono sempre quelli, e all'orizzonte non si vede (ancora?) qualcuno che possa prenderne in futuro il testimone.

Sono una sessantina circa, nel nostro Cantone, i locali recensiti nella guida per il 2009. Stabilità assoluta in questo caso visto che a fronte di quattro nuove entrate si contano altrettante uscite. New entry sono la Locanda locarnese, premiata con 12 punti su 20, e Da Valentino (14) a Locarno, l'Osteria Faggetti a San Vittore (12) e il ristorante Cristallo a Lugano (14). Escono dalla guida invece il ristorante Ticino a Bissonne, che ha chiuso, l'Osteria della Posta a Porza, quella del Portico a Lugano e il ristorante da Rodolfo a Vira Gambarogno.

Tutti del Sottoceneri, questi ultimi, fatto questo che non fa che accentuare ancora maggiormente il predominio della ristorazione sopracenerina - Locarnese in particolare - nel panorama Ticinese. E, forse perché si rivolge in parti-



MIGLIORI CUOCO E SOMMELIER Frank Oerthle cuoco all'Arté e Sergio Bassi, sommelier all'Eden Roc.

colare al pubblico svizzero tedesco, la GaultMillau tiene particolarmente sotto controllo proprio il Locarnese. Molti, forse troppi, del resto, i locali degli alberghi recensiti.

Così, sempre secondo gli esperti della guida, se volete mangiar bene ad Ascona non avete che l'imbarazzo della scelta - ben 11 i ristoranti recensiti contro - ad esempio - i soli 10 di Lugano. Se poi si aggiungono le immediate vicinanze, la differenza numerica si fa ancora più stridente. Così come tra le altre città: Locarno 5, Bellinzona 3, Chiasso 2, Mendri-

sio 1. In un ipotetico derby gastronomico, sarebbe cappotto.

Piccola consolazione per l'altra metà del Ticino, il ristorante maggiormente quotato rimane il Sant'Abbondio di Sorengo, l'unico a ricevere 18 punti, proprio un passo sotto i grandissimi della Romandia, fermi a quota 19 (20 punti in Svizzera non li ha ricevuti nessuno), mentre cuoco cantonale dell'anno per il 2008 è stato nominato Frank Oerthle, del ristorante Arté di Lugano, che ha visto nel contempo il suo punteggio aumentare da 15 a 16 punti, a un passo dal primo gradino

dell'eccellenza firmata GaultMillau, che inizia a 17.

L'Arté per di più è stato l'unico, assieme al Cacciatori di Cademario (da 12 a 13), ad elevarsi, sintomo di una stasi qualitativa che, se dovesse riconfermarsi negli anni a venire, sarebbe preoccupante. Scendono invece, entrambi da 13 a 12 punti, il Roccobello di Gerra Gambarogno e il Grotto dell'Ortiga di Manno.

Altro e ultimo riconoscimento per il Ticino, il sommelier svizzero dell'anno, che è stato assegnato a Sergio Bassi dell'Eden Roc di Ascona.

Rocco Bianchi

