

LE GRANDI TAVOLE DEL TICINO Castagnola, un albergo e i suoi ristoranti

In quella Villa da sogno l'Arté della buona cucina

Pagina a cura di
ROCCO LETTIERI

Che si venga a Lugano per trascorrere qualche giorno di vacanza o che si arrivi per un incontro d'affari il panorama è mozzafiato. Entrando in auto a Lugano e percorrendo il lungolago, da un lato sfilano i palazzi cittadini che nella loro variegata architettura raccontano secoli di tradizioni e avvicendamenti e dall'altro rilucono le acque blu del Ceresio percorse da una miriade di minuscole imbarcazioni. Attraversando tutta la città, ma sempre rimanendo in riva al lago, si oltrepassa il parco Ciani, salotto verde della città, per giungere poi al quartiere elegante di Castagnola. Già verso la metà dell'Ottocento, la nobiltà europea aveva scoperto quest'angolo di paradiso e amava trascorrervi le vacanze primaverili ed autunnali. I nobili germanici e russi, a quel tempo, costruivano molte ville in questa zona, specialmente sul pendio del Monte Bré che digrada fino alle rive del lago. Ed è qui che troviamo il grande edificio di Villa Castagnola che risale agli inizi del 1860, costruita da una nobile famiglia imparentata con gli Zar di Russia. Di quella costruzione sono rimaste alcune sale, tra cui la Sala Goya e il parco che la circonda. Intorno al 1880, da Lucerna arrivò nel Ticino una giovane coppia discendente da una delle più antiche famiglie svizzere, gli Schnyder de Wartensee, che, innamoratisi del posto, acquistarono la maestosa Villa, e la fecero divenire dapprima una pensione e in seguito, grazie al successo ottenuto, iniziarono ad ingrandirla... arrivando così a trasformarla in un Grand Hotel. Gli Schnyder de Wartensee "regnarono" su questo piccola reggia fino all'inizio degli anni '80 del '900, quando si ri-



tirarono e cedettero la villa. I lavori di ristrutturazione totale donarono all'albergo tutto il suo splendore, oltre che a dotarlo di tutti i comfort più esclusivi. Con la sua tradizione alberghiera centenaria, Villa Castagnola divenne meta prediletta di nobili, ministri, grandi industriali, banchieri, artisti, scrittori che desideravano e desiderano ancora oggi trascorrere vacanze rilassanti nella massima riservatezza, circondati e coccolati da un servizio cortese ed efficiente in un ambiente in cui le parole "classe ed armonia" regnano sovrane. L'albergo offre 80 camere, ognuna unica nel suo stile, ed un totale di 12 Suites e Junior Suites, dotate di un impianto di aria condizionata a regolazione individuale. Tutte godono di una splendida vista sul lago e sul Monte San Salvatore, nonché di grande tranquillità. Niente è lasciato al caso e tutto è curato nei minimi dettagli per far sì che gli ospiti si

sentano come in una casa/villa privata. Raffinati oggetti d'arte contraddistinguono i vari salotti privati dell'albergo, dai Gobelins d'Aubusson del XVII° secolo nel Salone del Camino ai maestri dell'Ottocento Italiano nella Sala Bridge, ai grandi fiamminghi nella Sala delle Colonne, chiamato per la sua ambientazione "Sala delle Palme", è decorato con preziosi arazzi del Rajasthan (India) e con porte afgane del XIX secolo. Gli organizzatori di seminari internazionali apprezzano il decoro unico e riposante degli otto salotti privati dotati di vista sul parco. La struttura sportiva della Villa Castagnola comprende una bella piscina coperta con angolo riposo e sala fitness, campo da tennis, sauna,

solarium, bagno turco e lido privato al lago. L'albergo ha dato un tocco in più ai propri servizi creando un centro estetico esclusivo, dove l'ospite può trovare il giusto complemento al proprio benessere, per una vacanza utile oltre che piacevole. Al "Beauty Corner" è a disposizio-



Lo splendido Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano (qui a destra).

Uno scorcio di panorama dall'interno del ristorante Arté (sopra).

Ivan Zorloni, direttore di Villa Castagnola (sotto).

ne un personale diplomato e specializzato in trattamenti specifici e massaggi. Un'ultima curiosità: ai margini del parco dell'albergo si nasconde una graziosa minuscola cappella con affreschi del XVII° secolo, recentemente restaurata e tuttora consacrata. Posto ideale per un matrimonio intimo in una cornice decisamente fiabesca, o per una messa natalizia dal carattere familiare. Il Grand Hotel Villa Castagnola è attualmente membro della reputata catena "Small Luxury Hotels of the World" che annovera oltre 200 alberghi di lusso tra i più prestigiosi del mondo.

Le Relais: Una cucina raffinata

In un ambiente elegante ed esclusivo, il ristorante "Le Relais" propone una cucina mediterranea leggera ed innovativa. Le creazioni dello chef di cucina, René Nagy, e della sua brigata si contraddistinguono per l'armonia degli accostamenti di colori e sapori. La Terrazza del ristorante (estiva), la Sala Rosa e la Sala Goya accolgono gli ospiti per celebrare eventi particolari, per riunioni di famiglia e pranzi d'affari. Il "Salone del Camino" al contrario, molto ben addobbato, si presta per aperitivi e cocktails con la cornice del parco, unica e indimenticabile. La presentazione culinaria è da subito raccontata nella Carta, che recita: «Desideriamo rendere la sua visita un'esperienza piacevole sotto ogni aspetto offrendole una selezione di delizie mediterranee, che lo chef di cucina René Nagy e la sua brigata creano esclusivamente con prodotti naturali e freschissimi. Il maître d'hôtel Emilio Del Fante insieme al suo team è lieto di consigliarla nella scelta del menu e dei vini». Come dire: una vera squisitezza in un ambiente da sogno.

ARTÉ Quando la bellezza fa da cornice all'opera dello chef

Un artista del gusto nello spettacolo del lago

Da una decina di anni, il Grand Hotel Villa Castagnola, ha aperto anche il "suo" ristorante a lago: Arté, che si trova a pochi passi dall'edificio centrale, attraversando il parco, proprio in riva al lago. La ristorazione comunque non si ferma ad un solo ambiente; infatti la vera dizione del locale sarebbe "Arté - I Ristoranti", in quanto troviamo tre ambienti staccati ed ognuno con una precisa funzione. Il primo è il ristorante vero e proprio, 30 posti, con vista lago tra le più affascinanti di tutto il golfo luganese, con tavoli ben distanziati e tovagliame in lino intonato ai colori tenui delle pareti. Un altro locale è in grado di ospitare sino a 70 persone (piccoli banchetti) e l'ultimo, con caminetto, con una capacità sino a 20 coperti. L'Arté vanta una posizione splendida con vista, come detto, su tutto il Golfo e sul S. Salvatore, e offre una delicata e raffinata cucina con una vasta selezione di specialità di carni e di pesci.



prossimo 28 Novembre. Qui opera lo chef di cucina Frank Oerthle, che la guida G&M ha nominato "Cuoco emergente 2009" per il Ticino premiato con ben 16/20 e due cappelli. Il Park Hyatt di Milano è stato protagonista di una cena a sei mani tra gli chef-rivelazione Luigi Taglienti, delle Antiche Contrade di Cuneo, Frank Oerthle e Filippo Gozzoli, chef resident del Park Hyatt. A conferma che l'alta cucina crea scambi culturali e rafforza sinergie fra grandi chef è stato proposto un menu molto apprezzato dagli ospiti. Il nostro chef ticinese ha presentato: tartare di gamberi



rossi e polipo con carpaccio di zucca marinata all'olio e aceto balsamico abbinato con Malcantone Bianco 2008 di Cantina Monti; Fagottini di Capriolo, con castagne, mirtilli rossi e timo selvatico abbinati con Ticino Merlot Ligornetto 2006 della Vinattieri Ticinesi di Luigi Zanini.

Lo chef Frank Oerthle.

La facciata e un interno del ristorante Arté.



All'insegna dell'arte, vengono invitate ad esporre scultori ticinesi ed europei di chiara fama, che con le loro opere trasformano il ristorante conferendogli sempre una nuova cornice. L'ultima in ordine di tempo è Sibille Pasche, nata a Lucerna, che vive e lavora a Zurigo, a Carrara e a New York. Le sue opere, anche esposte all'aperto nel parco di Villa Castagnola, ben interagiscono con la natura mediterranea del giardino, offrendo variegati contrasti di forme e di colori. All'Arté troviamo suoi disegni e dipinti che resteranno in mostra sino al

IL NOSTRO TEST Frank Oerthle tra i colori autunnali

Un risotto alla zucca che fa chiedere il bis

A noi, per il nostro servizio, è stato proposto un menu di mezzogiorno davvero allettante, seduti su delicate poltroncine con vista lago: **Suprema di galletto al profumo di erbette con timballo di carciofi e insalatina di datterini e olive**, una gustosa e delicata coscia tagliata in due arricchita di pomodorini di Pachino e olive taggiasche che ben si è sposata ad un vino veneto di Maculan, il Trentino 2007 (uvaggio di Merlot e Cabernet Sauvignon).

A seguire, il **Risotto Carnaroli mantecato alla zucca con scaloppina di fegato d'oca alla pera e aceto balsamico**, una delizia per il palato e per la vista, da riprovare al più presto. Lo abbiamo sposato al vino ticinese Don Giovanni 2006 della Valsangiacomo.

Per secondo, un **Filetto di manzo Limousine con funghi autunnali, tartufo e confit di pomodorini**, dove la carne con i suoi densi umori ha trovato nei funghi il suo giusto matrimonio. Ci ha tenuto compagnia nel bicchiere un Esporão Tinto Reserva Alentejo DOC Requengos 2006 del Portogallo (Cabernet Sauvignon + altri 3 vitigni autoctoni).

Chiusura grandiosa con dessert composto da **Terrina di biscotti alla crema con cappuccino freddo corretto**. Abbiamo chiesto il bis. Il maître di sala è Filippo Picardi, anche sommelier di grande conoscenze enologiche. Dispone di una Carta dove troviamo una decina di Champagnes, vini bianchi del Ticino, del Vallesse e vodesi, oltre a italiani e francesi ben scelti. Tra i rossi, una decina i ticinesi tradizionali, una



quindicina i "barricati" e ottimi italiani e francesi con spunti spagnoli, portoghesi, cileni, californiani e australiani. A noi, pranzare qui ha fatto una gran bella impressione, senza contare la piacevolezza del lago e... un otobrinio bacio del sole. Di certo la sera si cambia in meglio (panoramicamente parlando) ma anche la cucina offre una carta più ampia e con più specialità. In menu, il pranzo di tre portate viene offerto a 54 Frs. Quello completo, cinque portate, a 110 Frs. Meglio sempre prenotare. Aperto da martedì a sabato. La visita alla mostra è possibile negli orari di apertura del ristorante o su appuntamento.

Dalla suprema di galletto al risotto mantecato, dal filetto Limousine alla terrina di biscotti alla crema con cappuccino freddo corretto.