

# Alla scoperta delle buone tavole ticinesi

---

 UNA TAVOLA D'ECCELLENZA IN RIVA AL LAGO
 

---



Molti certamente ricordano l'albergo ristorante Navegna a Minusio, tradizionale locale del locarnese. Da un paio d'anni non c'è più, anzi, se così si può dire, si è spostato a Ponte Brolla assumendo il nome di Tre Terre, mentre al suo posto è sorto, dopo una radicale trasformazione dello stabile, l'Hotel Giardino Lago con ristorante. È una "costola" dell'Hotel Giardino di Ascona che possiamo definire la casa madre. Si tratta di una struttura ricettiva che non vuole avere la classificazione con le stelle, mentre fa parte della categoria "Zero Star Boutique Hotel". Confortevoli e moderne le camere, ma ciò che più attira è la "location", proprio a pochi metri dal lago e sulla passeggiata che da Tenero arriva fino a Muralto. Siamo accolti da Cristina Hollenstein, che insieme al marito Jan, dirigono con molta professionalità la struttura, mentre l'ottima cucina è affidata al giovane chef Joel Schmutz, che a dispetto del nome è ticinese. Joel propone

una cucina semplice e sincera di impronta mediterranea, presentata in modo signorile, con proposte di piatti in base a ciò che la stagionalità e il meglio del mercato possono offrire. Il pesce ha una freschezza garantita e le carni, che rappresentano il fiore all'occhiello della cucina provengono: il Premium Black Angus Beef dagli Stati Uniti; il bisonte dal Canada; il vitello dalla Svizzera e il pollo allevato a mais dalla Francia. Si può iniziare con un aperitivo nell'elegante "roof garden" al primo piano e scendere poi per cena iniziando con le deliziose Tapas e proseguire con una zuppa mediterranea di pesce; o dei cavatelli alle vongole e fagioli cannellini profumati al limone di Sorrento; oppure il risotto al pomodoro fresco con burrata marinata; per proseguire con il filetto di branzino selvatico grigliato o i gamberoni argentini selvatici grigliati; oppure con le carni di cui abbiamo detto, vanto del ristorante, che vengono servite con burro aromatizzato e salsa barbecue al Whisky. La cena può terminare con dei

formaggini ticinesi o con dei dolci, un esempio su tutti: la zuppetta di albicocche ghiacciata con gelato allo Yogurt. Il servizio è giovanile, sorridente e impeccabile, mentre la simpatia e la perizia del maître e sommelier Gennaro Esposito fanno il resto, nel senso delle bevande, e la cantina, oltre alle migliori etichette di Champagne, offre vini ticinesi, italiani, francesi e spagnoli, di produttori conosciuti e affermati, ma anche di produttori meno conosciuti ma di indubbia qualità. Una curiosità, la domenica per il "brunch" vengono offerti, a chi li desidera, vari tipi di carni che vanno poi grigliate e affumicate in modo indiretto da "Joe Smoker", una macchina di tradizione texana che sembra una locomotiva in miniatura, e la cottura e l'aromaticità della carne che ne risulta sono senz'altro da provare. ■

HOTEL RISTORANTE GIARDINO LAGO

Via alla Riva 2  
 6648 Minusio  
 Tel. 091-786.95.95