



AUTUNNO
INVERNO 2009

newsletter
E N O G A S T R O N O M I C A

di Reto Stöckenius
Direttore Generale

editoriale

Cari lettori,
con piacere vi do il benvenuto tra queste pagine.

Qui troverete spunti, curiosità e proposte enogastronomiche relative ai **cinque ristoranti** del nostro Gruppo.

Al Gruppo fanno capo da tempo gli alberghi *Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa* con il **Ristorante Principe Leopoldo** (Collina d'Oro), *Villa Sassa Hotel, Residence & Spa*, con il **Ristorante Ai Giardini di Sassa** (Lugano), il *Cademario Hotel & Spa*, attualmente in ristrutturazione - riapertura prevista per marzo 2011 come Hotel quattro stelle superiore - e l'*Esplanade Hotel Resort & Spa* con il **Ristorante La Belle Epoque** (Locarno-Minusio).

Dal 1° ottobre l'offerta si è arricchita del **Ristorante Villa Saroli, Smokers Lounge & Bar** a Lugano, un tempo Ristorante Cristallo.

È una delle novità che sottolineano il passaggio di gestione da Convivium SA al Gruppo Tessal SA.

Villa Saroli rappresenta la nostra offerta di ristorazione in centro città, proponendo alta qualità e un servizio rapido e curato, in un ambiente ricercato.

A Villa Saroli i clienti possono concedersi, a pranzo o a cena, il piacere della gastronomia raffinata e fantasiosa proposta dallo Chef Alessandro Fumagalli, da gustare nei suoi angoli eleganti, con un team dinamico, a pochi passi dagli uffici e dai negozi del centro di Lugano e non lontano dal lungolago. Mentre nella Smokers Lounge - una delle poche di Lugano - i clienti possono assaporare uno spuntino veloce, un buon whisky o un sigaro aromatico.

Il giovedì e il venerdì sera Villa Saroli sarà teatro di eventi, aperitivi, serate a tema che, dalla primavera, si apriranno anche all'esterno.

Gli spazi del Ristorante & Smokers Lounge, con una capienza di 120 posti a sedere, sono sempre disponibili per cene aziendali, feste private, serate romantiche o da trascorrere con colleghi o amici.

Anche al Ristorante Villa Saroli sarete i benvenuti!



editorial **by Reto Stöckenius** General Manager

Dear readers

I am delighted to welcome you to these pages.

*You will find inspiration, points of interest and suggestions for wining and dining in our Group's **five gourmet restaurants**.*

*For years the Group has owned the following hotels: Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa with the **Restaurant Principe Leopoldo** (Collina d'Oro), Villa Sassa Hotel, Residence & Spa, with the **Restaurant Ai Giardini di Sassa** (Lugano), the Cademario Hotel & Spa, currently being restructured and refurbished - due to reopen in March 2011 as a four stars superior hotel - and the Esplanade Hotel Resort & Spa with the **Restaurant La Belle Epoque** (Locarno-Minusio).*

*Since 1st October the choice has become even wider with the addition of **Restaurant Villa Saroli, Smokers Lounge & Bar** in Lugano, formerly Restaurant Cristallo.*

This is just one aspect of the transition from management by Convivium Group SA to the Tessel SA Group.

Villa Saroli is our downtown restaurant, offering high quality fare and high standards of rapid service in a sophisticated setting. At elegant Villa Saroli customers will enjoy refined, creative lunches or dinners proposed by the Chef Alessandro Fumagalli together with his dynamic team, while in the Smokers Lounge - one of few such establishments in Lugano - clients can enjoy a quick snack, a fine whiskey or an aromatic cigar. The restaurant is close to the offices and shops of downtown Lugano and not far from the lakefront. On Thursday and Friday evenings Villa Saroli will be the venue for events, cocktails and themed nights whilst in the spring the restaurant opens up onto the street. The Restaurant & Smokers Lounge, with seating for 120 is always available for business dinners, private parties and romantic evenings or for simply spending time with colleagues and friends.

A warm welcome awaits you at the Restaurant Villa Saroli!

chefferie

DARIO RANZA, CARATTERE E PASSIONE

Una cucina in evoluzione ma senza rivoluzione. È quella di Dario Ranza, Executive Chef del **Ristorante Principe Leopoldo**, in Collina D'Oro.

La sua è una cucina moderna, che rinnova con garbo la tradizione della cucina classica e delle varie cucine regionali; un'arte culinaria che, nello scegliere i prodotti, si lascia ispirare soprattutto dai profumi mediterranei, adattandosi alla stagionalità.

È una cucina essenziale, quella del bergamasco Ranza che, usando tecnica ed esperienze del passato, risponde ai dettami del gusto più attuale.

Ed è una cucina che lui ama definire 'sincera', sia per le tecniche di cottura adottate, con un debole per le cotture delicate, sia per le varie combinazioni di sapore che non sono mai particolarmente esasperate, sia, infine, per le presentazioni delle pietanze, allestite più per valorizzare il prodotto che per generare forzatamente una sensazione, concepite per esprimere l'essenza della materia prima, invece che per nasconderla o snaturarla. Il pensiero filosofico di questo Chef 'di lungo corso', pluripremiato dalle migliori guide gastronomiche, si può riassumere con un binomio inscindibile: carattere e passione. «Carattere e passione sono ciò che voglio trovare in ogni pietanza, quello che ogni giorno deve aleggiare nella mia cucina e nello stato d'animo dei miei collaboratori».

Attento al benessere dei suoi ospiti, Ranza cura la ricerca di ogni prodotto impiegato nelle sue preparazioni, ed è molto sensibile alla loro provenienza. «In quest'ottica, privilegio la collaborazione con produttori e fornitori locali che giornalmente condividono con me la passione per la qualità», conclude lo Chef.

«Possiamo a mala pena immaginare una visita a Villa Principe Leopoldo senza l'assaggio di un risotto», afferma la rinomata Guida GaultMillau che attribuisce al Ristorante Principe Leopoldo 16 punti.



Tortelli allo stufato di cervo con lenticchie

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

200 gr di farina
50 gr di semola di grano duro
5 gr di sale
3 uova

20 gr di olio extra vergine

Per il ripieno

30 gr di burro
250 gr di carne di spalla di cervo
40 gr di cipolla a cubetti
20 gr di sedano a cubetti
30 gr di carota a cubetti
1 foglia di alloro
3 bacche di ginepro
20 gr di concentrato di pomodoro
1.5 dl di Merlot del Ticino
1 uovo

40 gr di grana grattugiato

Per il condimento

20 gr di lenticchie verdi
20 gr di lenticchie rosse

Per l'allestimento

30 gr di burro
40 gr di grana grattugiato

Preparazione della pasta

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia, ma soda. Lasciarla riposare coperta in frigo almeno 30 minuti.

Preparazione del ripieno

Con il burro, stufare la carne salata e pepata, con cipolla, sedano, carota, alloro e ginepro. Aggiungere il concentrato di pomodoro. Lasciarlo tirare bene e bagnare con il Merlot del Ticino. Cuocere lentamente a coperto per ca. 90 min. (la carne deve essere ben cotta), aggiungendo eventualmente un poco di acqua se il liquido si asciuga prima della fine della cottura. A questo punto, sbriciolare lo stufato con una forchetta. Lasciare raffreddare e aggiungere 1 uovo.

Preparazione delle lenticchie

Mettere a bagno in acqua fredda 6 ore le lenticchie verdi. Cuocerle in acqua bollente salata. A 4 min. dalla fine della cottura aggiungere le lenticchie rosse. Lasciare raffreddare nella loro acqua.

Preparazione dei ravioli

Con l'aiuto della macchina per la pasta, spianare sottilissima la pasta. Tagliare dei dischi di 10 cm di diametro e appoggiare al centro di ognuno 20 gr di ripieno. Spennellare leggermente i bordi con l'uovo sbattuto e chiudere a forma di mezza luna. Saldare bene i bordi con la punta di una forchetta. Cuocere in acqua bollente salata per 3 minuti e scolare.

Attestamento della pietanza

Scaldare le lenticchie con 30 gr di burro e aggiungere i ravioli. Cospargere con 40 gr di grana grattugiato. Disporre nei piatti.





DARIO RANZA, CHARACTER AND PASSION

*Evolutionary, not revolutionary cuisine. That is what Dario Ranza's culinary art is all about. Ranza is Executive Chef at the **Restaurant Principe Leopoldo** on the Collina D'Oro.*

His is a modern cuisine, gently renewing both classical tradition and the various regional dishes; a culinary art which, in sourcing produce, draws inspiration mainly from Mediterranean flavours and scents, adapting them to the season.

Though he relies heavily on tradition and harnessing technology from the past, Bergamo-born Ranza's stripped-down cuisine is intended to satisfy more current tastes.

He defines his food as 'genuine' on account of the cooking techniques employed, and he has a penchant for delicate cooking with various combinations of flavours that are never particularly excessive but which are genuine due to the way the food is presented. Displays are designed to enhance the dish rather than to necessarily create a sensation, the intention being to express the essence of the ingredients, rather than conceal or distort them.

The gastronomic philosophy of this highly experienced chef, who has won awards from the top restaurant guides, can be summarized as an inseparable pairing of character and passion. «Character and passion are what I expect to find in each and every dish; they must waft through my kitchen and underpin everything my staff do».

Ever concerned about the welfare of his guests, Ranza carefully studies all the ingredients used in his recipes and is very sensitive to their origin. «In this regard, I give priority to local producers and suppliers who share my passion for quality on a daily basis», concludes the Chef. «One can hardly imagine a visit to Villa Principe Leopoldo without savouring the risotto», proclaims the renowned GaultMillau Guide, awarding the Restaurant Principe Leopoldo 16 points.

Tortelli with stewed venison and lentils

Serves 4

For the pasta

200 grams flour
50 grams durum wheat
5 grams salt
3 eggs
20 grams extra virgin olive oil

For the filling

30 grams butter
250 grams shoulder of venison
40 grams diced onion
20 grams diced celery
30 grams diced carrot
1 bay leaf
3 juniper berries
20 grams tomato paste
1.5 dl Merlot del Ticino
1 egg

For the seasoning

20 grams green lentils
20 grams red lentils

For the final presentation

30 grams butter
40 grams grated parmesan

Preparing the pasta

Knead the ingredients until they are smooth but firm. Allow to stand covered in the fridge for at least 30 minutes.

Preparing the filling

Stew the meat with the butter, salt and pepper, adding the onion, celery, carrot, bay leaf and juniper berries. Add the tomato paste. Allow to thoroughly reduce before pouring on the Merlot del Ticino. Cook slowly covered for approx. 90 min. (the meat should be well done), possibly adding a little water if the liquid dries up before cooking is completed. Now crumble the stew with a fork. Allow to cool and add 1 egg.

Preparing the lentils

Soak the green lentils in cold water for 6 hours. Cook in boiling salted water. 4 min. before the end of cooking add the red lentils. Allow to cool in their own water.

Preparing the ravioli

With the help of the pasta machine, flatten the dough until it is very thin. Cut 10 cm diameter discs and lay in the centre of each 20 grams of filling. Brush the edges lightly with beaten egg and close in a half-moon shape. Seal the edges with the tip of a fork. Cook in boiling salted water for 3 minutes and drain.

Presentation of the dish

Heat the lentils with 30 grams of butter and add the ravioli. Sprinkle with 40 grams of parmesan cheese. Arrange on plates.



Una sfida quotidiana e, giorno dopo giorno, il piacere di una nuova 'trovata'. A Mauro Grandi, Chef del **Ristorante Ai Giardini di Sassa** piace costruire pietanze basate sul contrasto: il caldo e il freddo, il dolce e l'agro, il nobile con il semplice... Ed ecco srotolarsi una lista decisamente originale nella quale compaiono polenta e tartufo, fegato d'oca con tatachi di tonno al sesamo, filetto di rombo con verza. Formule particolari per proporre abbinamenti meno consueti, per valorizzare prodotti dimenticati, per utilizzare materie prime poco pregiate abbinate a prodotti costosi. La voglia di sperimentare contrasti anima menu sempre diversi e degni di nota. «La carta del Ristorante cambia completamente ogni tre mesi, al mutare della stagione, ma ci sono un menu del giorno, uno settimanale con degustazione, uno bisettimanale, nei quali inserisco continuamente pietanze nuove, in sintonia con il periodo dell'anno e 'il capriccio del mercato', con la sua offerta di prodotti freschi. Mentre la carta snack del Bar Sassa Lounge è molto semplice, per soddisfare le aspettative di leggerezza delle pietanze e di rapidità del pasto proprie della sua clientela». Grandi, che proviene da una cultura

Filetto di vitello affogato al timo con verza stufata al tartufo nero e salsa allo Champagne

Ingredienti per 4 persone
 0.650 kg di filetto di vitello parato e legato
 3 l di brodo di vitello
 1 mazzetto di timo
 0.05 l di panna montata
 0.01 l di olio extravergine d'oliva
 0.1 kg di tartufo nero
 0.4 kg di verza tagliata in julienne
 0.008 kg di burro
 0.007 kg di farina
 0.01 l di Champagne
 sale e pepe e Fleur de Sel

Portare ad ebollizione il brodo di vitello con dentro il timo.
 Affogare il filetto dentro tenendo la temperatura di 80° C. Il filetto dovrà raggiungere la temperatura a cuore di 59-60° C.
 In una casseruola ridurre lo champagne di circa la metà.
 In un pentolino sciogliere il burro e aggiungere la farina, rimestare con l'aiuto di un cucchiaino fino a quando il composto sarà liscio, senza grumi.
 Prendere 1 dl di fondo di cottura del filetto, filtrarlo con un colino e aggiungere lo champagne, portare ad ebollizione, unire la farina e il burro (roux).
 Cuocere per circa 15 minuti.
 D'altra parte stufare la verza con la metà del tartufo tagliato a fettine.
 Allestire il piatto con, al centro, un letto di verza, appoggiato sopra il filetto tagliato a fettine con sopra il rimanente del tartufo affettato, intorno la salsa allo Champagne rettificata con la panna montata.
 Terminare con Fleur de Sel, spruzzata di olio extravergine d'oliva e timo fresco.

I GUSTOSI CONTRASTI DI MAURO GRANDI

gastronomica mediterranea, ama connotare anche questa con accenti diversi e contrastanti. Ecco allora il ricorso a spezie e condimenti asiatici come wasabi o curry per reinterpretare dei classici di questa cucina, così il branzino viene servito con guazzetto di vongole (o lamponi) allo zenzero.

«Il cliente è spesso più sorpreso da un piatto classico reinventato che da un piatto nuovo tout court. E i gusti contrastanti sono un buon alleato dello Chef che desidera sorprendere gli ospiti». Grandi ama partire da gusti contrapposti per poi armonizzarli in specialità sempre nuove e non ha dubbi sul fatto che una cucina è veramente buona solo se oltre a tecnica e fantasia ci si mette il cuore...





A daily challenge and, day after day, the pleasure of a new 'discovery'. Mauro Grandi, chef of the **Restaurant Ai Giardini di Sassa**, likes to create meals based on the notion of contrast: hot with cold, sweet with sour, noble foods with simple ones...

And here is a decidedly original list, including polenta and truffles, foie gras with tatachi of tuna and sesame, and fillet of turbot with Savoy cabbage.

Grandi employs different formulas for proposing less familiar combinations, sometimes with the aim of enhancing forgotten produce or coupling less prestigious ingredients to expensive ingredients.

The desire to experiment with opposites always inspires different, original menus.

«The Restaurant menu is completely changed every three months, as the seasons change, but there is a menu du jour, a weekly menu with tasting, and a biweekly menu where, on an ongoing basis, I include new dishes in tune with the time of year, the whim of the market, and the fresh produce available». By contrast, the snack menu in the Bar Sassa Lounge is very simple, 'to

MAURO GRANDI'S FLAVOURSOME INCONGRUITIES

meet our clients' expectation of light dishes and speedy meals.

Grandi, who comes from a Mediterranean food culture, also loves to put an incongruous twist on his culinary heritage. So he uses Asian spices and condiments such as wasabi or curry to reinvent Asian classics; thus bass is served with clam stew and raspberry in ginger.

«The client is often more impressed by a reworked classic than by a completely new dish. And contrasting flavours are always a good ally for any chef wishing to astonish his guests».

Grandi loves to start with contrasting tastes before harmonizing them into ever new specialties. He is under no doubt that cuisine only attains the greatest heights if it is marked not only by technique and imagination, but also by passion.

Fillet of veal poached, with thyme, stewed Savoy cabbage, black truffles, and Champagne sauce

Serves 4

0.650 kg of fillet of veal trimmed and tied

3 l of veal stock

1 bunch of thyme

0.05 l of whipped cream

0.01 l of extra virgin olive oil

0.1 kg of black truffles

0.4 kg of cabbage cut into julienne strips

0.008 kg of butter

0.007 kg of flour

0.01 l of Champagne

salt, pepper and Fleur de Sel

Bring the veal stock to the boil with the thyme.

Completely cover the fillet, keeping the temperature at 80° C. The fillet must reach a cooking temperature of 59-60° C.

In a saucepan reduce the champagne by about half.

In a small saucepan melt the butter and add the flour, stirring with a spoon until the mixture is smooth and there are no lumps.

Take 1 dl of the dregs of the meat, filter through a strainer and add the champagne, bring to the boil, add the flour and butter (roux).

Cook for about 15 minutes.

Stew the cabbage with half the truffles, the truffles having been cut into thin slices.

Prepare the dish by putting a bed of cabbage in the middle, laying the sliced fillet and the remaining truffle slices on top of the bed, and surrounding it with the Champagne sauce enriched with whipped cream.

Finish with Fleur de Sel, a dash of extra virgin olive oil, and some fresh thyme.



chefferie

Armonia di sapori, qualità degli ingredienti e preparazioni mai complesse imprimono alla cucina mediterranea e regionale dello Chef Franco Passoni un sigillo 'salutista'. Quella di Passoni è una cucina equilibrata, che usa le spezie per conferire personalità alle sue ricette; il suo è un modo di fare gastronomia particolarmente attento alla presentazione dei piatti.

Lombardo di nascita, con un curriculum che lo ha visto a Ginevra, Gstaad e Lugano, Franco Passoni, Chef di Cucina del Ristorante **Cademario Hotel & Spa**, predilige i gusti semplici: «Le pietanze in cui il cliente può facilmente capire cosa sta mangiando».

E sempre in tema di preferenze: primo, secondo, pesce o carne, piatto unico...

«Mi piace tutto, sia quando sono ai fornelli a preparare che quando mi siedo a gustare. Con un unico punto fermo: mai il dolce a fine pasto, meglio tra un pasto e l'altro».

IL TOCCO SALUTISTA DI FRANCO PASSONI

O, almeno, allo Chef piace assaporarne lo zucchero piacere in un 'assolo', senza farlo seguire al salato, allo speziato, al piccante o all'agrodolce...

La cucina di Passoni prende spunto dalla cucina classica, rivisitata, esplora le cucine orientali e non dimentica mai che «si mangia non per saziarsi, ma per deliziarsi con il cibo», un piacere che per ogni commensale assume un valore diverso: proprio per questo «ascolto sempre con attenzione le richieste dei clienti nell'intento di soddisfarli appieno, in un confronto continuo con loro da cui esco puntualmente arricchito», conclude lo Chef.

Filetto di lucioperca profumato al timo con lenticchie brasate e gallette di farina di mais

Ingredienti per 4 persone

150 gr di farina di mais

600 gr di filetto di lucioperca

sale e pepe bianco

50 cl di olio di semi

4/5 rametti di timo

15 gr di cipolla

olio di oliva extra vergine

200 gr di lenticchie cotte

un mazzetto di erbe, salvia e rosmarino

1 spicchio d'aglio

80 gr di polpa di pomodoro fresca

200 gr di spinaci novelli

Preparazione per le gallette

Far bollire 5 dl di acqua con una presa di sale.

Aggiungere a pioggia la farina di mais. Cuocere per circa un'ora mescolando piuttosto di continuo. A cottura ultimata, formare delle gallette con un cucchiaino o aiutandosi con uno stampino rotondo (diametro 3-4 cm, altezza 2 cm).

Preparazione per il filetto di lucioperca

Tagliare 4 porzioni di filetto di lucioperca da 150 gr ognuna. Condire con sale e pepe bianco.

Dorare qualche minuto per parte con 50 cl di olio di semi. A cottura quasi ultimata, aggiungere 4-5 rametti di timo.

Preparazione per le lenticchie brasate

Stufare leggermente 15 gr di cipolla tritata con 2 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine. Aggiungere 200 gr di lenticchie cotte (120 gr crude, precedentemente messe a bagno per 12 ore in acqua fredda, e poi cotte partendo con acqua fredda salata e aggiungendo un mazzetto di erbe, salvia, rosmarino, timo e uno spicchio d'aglio).

Aggiungere 80 gr di polpa di pomodoro fresca (scottare velocemente i pomodori in acqua bollente, togliere la pelle e i semi e tagliarli in cubetti). In un pentolino scottare velocemente 200 gr di spinaci novelli con 10 gr di olio d'oliva extra vergine.

Allestimento della pietanza

Disporre gli spinaci al centro del piatto, le gallette sulla destra e le lenticchie a sinistra. Adagiarvi sopra il filetto di lucioperca e qualche goccia di olio d'oliva extra vergine.





FRANCO PASSONI'S GASTRONOMIC "PURISM"

Harmony of flavours, quality ingredients and straightforward preparations all serve to stamp a healthy Mediterranean, regional seal on Chef Franco Passoni's culinary creations. Passoni's cuisine is finely balanced, with the use of spices to impart individuality to his dishes and an approach which focuses particularly on the manner in which they are presented.

Born in Lombardy with a curriculum that has seen him working in Geneva, Gstaad and Lugano, Franco Passoni, Chef de Cuisine at **Cademario Hotel & Spa** Restaurant, prefers simple tastes: «It is essential that guests understand what they are eating».

And on the subject of preferences: first course, main course, fish or meat, one course meal... «I like everything, both when I am at the ovens preparing it and when I am sitting down to savour it. I have a single guiding principle: desserts must never be served at the end of a meal, far better between meals». In fact the chef appreciates the pleasant taste of sweet delicacies unaffected by salty, spicy, hot or sweet and sour flavours...

Passoni's cuisine takes its cue from revisited classical cuisine, exploring oriental cuisine and never forgetting that «we eat not to fill ourselves, but to delight in food», a pleasure which has different importance for every diner: it is precisely for this reason that «I always listen carefully to guests in order to fully meet their requirements, in a continual exchange of views which always enriches me» concludes the Chef.



Fillet of pike-perch seasoned with thyme, with braised lentils and maize-flour gallettes

Ingredients for 4 persons

- 150 grams maize flour
- 600 grams fillet of pike-perch
- salt and white pepper
- 50 centilitres vegetable oil
- 4 - 5 sprigs of thyme
- 15 grams onion
- extra-virgin olive oil
- 200 grams cooked lentils
- 1 small bunch of aromatic herbs, sage and rosemary
- 1 clove of garlic
- 80 grams fresh tomato pulp
- 200 grams young spinach

To prepare the gallettes

Bring to the boil 5 decilitres of water to which a pinch of salt has been added. Gradually add the maize flour. Cook for about an hour, stirring frequently. When finished cooking, shape with a spoon, or round cutter, into gallettes 3 - 4 centimetres in diameter and 2 centimetres in height.

To prepare the fillet of pike-perch

Cut the fillet of pike-perch into four portions - 150 grams per person. Season with salt and white pepper. Brown each portion in the 50 centilitres of vegetable oil. When almost finished cooking, add the 4 - 5 sprigs of thyme.

To prepare the braised lentils

Lightly stew the 15 grams of chopped onion in two tablespoonfuls of extra-virgin olive oil. Add the 200 grams of cooked lentils (120 grams before being left to soak for twelve hours in cold water and then cooked along with the bunch of aromatic herbs, the sage, the rosemary, the thyme and a clove of garlic). Add the 80 grams of fresh tomato pulp (the skin and pips having been removed from the tomatoes and the tomatoes cut into cubes and scalded in boiling water). In a small saucepan quickly scald the 200 grams of young spinach in 10 grams of extra-virgin olive oil.

To present the dish

Arrange the spinach in the centre of each plate and put gallettes to the right of it and lentils to the left. Carefully place a fillet of pike-perch on top of the spinach and sprinkle with a few drops of extra-virgin olive oil.

chefferie



Foto 'simpatica' che non rispecchia il normale assetto lavorativo
A charming photo which does not reflect the customary employment relationship

STEFANO VEGLIANTE E LA SEMPLICITÀ DELLA TRADIZIONE

Andando indietro con la memoria, il suo primo ricordo alimentare sono le orecchiette con le cime di rape fatte dalla nonna. Specialità di quella Puglia, terra di cui lui è originario e dove si è formato il palato: la varietà culinaria si declina in nettari pregiati e gustose libagioni, e alla quale si ispira il suo personalissimo modo di far cucina. Stefano Vegliante, Chef del **Ristorante La Belle Epoque** di Minusio, sceglie solo materie prime di qualità e freschissime (bandendo assolutamente il 'convenience food'), prodotti di stagione e prodotti della regione, e con questi riesce a soddisfare i desideri e le aspettative dei clienti. E visto che anche l'occhio vuole la sua parte, le pietanze così realizzate vengono presentate con grande attenzione all'estetica.

«Quando un prodotto è di prima scelta, freschissimo, presentato e cucinato bene, in tavola sarà il protagonista e non avrà bisogno di chissà quali abbinamenti stravaganti perché venga apprezzato», afferma lo Chef. È una cucina tradizionale rivisitata con accorgimenti di stampo innovativo, quella di Vegliante che per la propria cultura, provenienza e passione preferisce la tradizione mediterranea. Tra le sue tante proposte, la pasta fresca fatta in casa è un must che i clienti del Ristorante La Belle Epoque possono gustare ogni giorno, in formati diversi, abbinata a salse, sughi e condimenti, in cui la cucina da manuale e l'estro dello Chef si alternano o si mescolano a beneficio dei palati più raffinati, quelli che trovano nella semplicità degli abbinamenti la vera eccellenza della cucina.

Soufflé al cioccolato con sorbetto allo yogurt Quando il caldo incontra il freddo

Ingredienti per 6 persone

Per il soufflé

3 uova
2 tuorli
100 gr di zucchero
100 gr di burro
100 gr di cioccolato fondente
40 gr di farina

Per il sorbetto allo yogurt

120 gr di zucchero
120 gr di acqua
1 pz. di stecca di vaniglia
600 gr di yogurt naturale

Procedimento per il soufflé

Montare le 2 uova con i 2 tuorli e lo zucchero. Sciogliere a bagno-maria il burro con il cioccolato e lasciar raffreddare. Divenuto freddo, aggiungerlo alla massa montata. Incorporare gradualmente la farina. Imburrare e infarinare le cocottine e riempirle per $\frac{3}{4}$ con la mousse soufflé. Cuocere in forno preriscaldato a 220° C, per circa 10 minuti. Servire immediatamente.

Procedimento per il sorbetto allo yogurt

Portare a ebollizione acqua, zucchero e vaniglia. Lasciar raffreddare e incorporare lo yogurt. Turbinarlo nella sorbettiera fino alla consistenza desiderata.



STEFANO VEGLIANTE AND THE SIMPLICITY OF TRADITION

Looking back in time, his first food memory was orecchiette with turnip tops prepared by his grandmother. This is a speciality of Puglia, where, indeed, Vegliante hails from; it was there that he trained his palate.

It is from that abundance of produce and culinary variety, running the gamut of precious nectars and tasty libations, that he draws inspiration for his personal cooking style. Stefano Vegliante, Chef at the **La Belle Epoque Restaurant** in Minusio, selects only fresh, quality ingredients, seasonal produce from the local region: totally banning 'convenience food'. He uses these to fulfil customers' wishes and expectations. And because appearance is crucial, too, his dishes are also designed to be pleasing to the eye. «When a dish is top quality, when it makes use of fresh produce and is cooked and presented well, it becomes the star of the table and does not need bizarre

Chocolate soufflé with yogurt sorbet

When hot meets cold

Serves 6

For the soufflé

3 eggs

2 egg yolks

100 grams sugar

100 grams butter

100 grams dark chocolate

40 grams flour

For the yogurt sorbet

120 grams sugar

120 grams water

1 piece of vanilla stick

600 grams of natural yogurt

Procedure for making the soufflé

Beat the 2 eggs with the 2 egg yolks and the sugar.

Melt the butter in a bain-marie with the chocolate and allow to cool. Once cool, add it to the beaten mass. Gradually incorporate the flour. Grease and flour the cocottine and $\frac{3}{4}$ fill them with the mousse soufflé. Bake in a preheated oven at 220° C for about 10 minutes. Serve immediately.

Procedure for making the yogurt sorbet

Bring the water, sugar and vanilla to the boil.

Allow to cool and incorporate the yogurt. Whisk it in the ice cream maker until the desired consistency is obtained.

combinations to be appreciated», says this Chef.

Vegliante's is a traditional cuisine teamed with innovative techniques; owing to his culture, origin and passion, he prefers the Mediterranean tradition. Among his many offerings, fresh homemade pasta is an essential element, and this is something that Restaurant La Belle Epoque customers can enjoy every day in a variety of styles and paired with a diversity of sauces, gravies and seasonings. Text-book cuisine and the Chef's natural talent alternate, or blend, to the benefit of the most refined palates, which find true culinary excellence in the simplicity of his creations.



chefferie

Chef de Cuisine al Ristorante Cristallo dal 2007, Alessandro Fumagalli accende ogni giorno i fuochi anche del nuovo **Ristorante Villa Saroli Smokers Lounge & Bar**.

Fumagalli ama ispirarsi ai temi della cucina mediterranea, nelle sue molteplici sfaccettature: «La cucina mediterranea è incredibilmente vasta: si passa dalla pasta e fagioli al cous-cous a volte senza neppure cambiare nazione». Sicuramente il bacino del Mediterraneo è una fonte inesauribile di idee per questo Chef entusiasta e fantasioso che trova piacere nel portare la

tradizione in tavola, rivista e adattata alle moderne esigenze. Che mescola fluidamente semplicità e ricercatezza, rigore e

LA CUCINA FUNAMBOLICA DI ALESSANDRO FUMAGALLI

sorprendente divagazione. Che non rinuncia al profumo della cipolla mentre rosola sulla fiamma bassa, subendo al contempo il fascino delle spezie mediorientali.

Flessibile quanto alle infinite possibilità di reinterpretazione della cucina classica e di 'contaminazione' tra cucine diverse, su una cosa il giovane Chef resta inflessibile: la qualità degli ingredienti e la loro freschezza. Fumagalli predilige prodotti del territorio che ripropone in una chiave nuova, ricca di sperimentazioni appassionanti per chi le realizza e per chi le gusta.

E mette sullo stesso piano della materia prima sia gli abbinamenti che il metodo di preparazione e di cottura e, non da meno, la presentazione: «È inutile investire in prodotti di qualità se poi questi sono lavorati in maniera errata o presentati non al meglio. Sono importanti anche la professionalità e la sintonia con i differenti momenti dell'anno: quella sintonia che porta a scegliere i menu e le pietanze più adatte, secondo la varietà e il mood propri delle quattro stagioni.

È dunque una cucina di stagione, semplice, con ingredienti sani del territorio, quella di Alessandro Fumagalli, che odia le uova strapazzate con il pomodoro, non ama la frutta secca - noci in particolare - e, fedele alle sue origini comasche, mangia sempre con grande piacere i missultin (pesci essiccati tipici dei laghi lombardi) e la minestra di verdure.

Milanesine di tofu bio ticinese, cavolo cappuccio marinato, pinoli, uvetta e melograno

Un antipasto o piatto unico vegetariano con ingredienti del territorio
Per 4 persone:

- 0.2 kg di cavolo cappuccio
- 0.02 kg di olio extravergine di oliva
- 0.02 di aceto di riso
- 1 pizzico di cumino orientale
- q.b. di sale e pepe
- 12 fette di tofu bio ticinese alte 1 cm
- q.b. di succo di limone
- 1 pizzico di peperoncino in polvere
- q.b. di farina 00
- 3 uova sbattute
- q.b. di pane bianco grattugiato
- 0.04 kg di chicchi di melograno
- 0.02 kg di pinoli tostanti

Tagliare finemente il cavolo cappuccio e marinarlo per circa un'ora con l'olio extravergine di oliva e l'aceto di riso, con il cumino orientale, il sale e il pepe. Tagliare 12 fette di tofu bio ticinese alte 1 cm.

Marinarle con q.b. di succo di limone, 1 pizzico di peperoncino in polvere, q.b. sale e pepe.

Passarle in q.b. di farina 00, poi nelle uova sbattute e, infine, nel pane grattugiato.

Dorarle in una pentola antiaderente, in abbondante olio di girasole hi-oleich da ambo le parti.

Riporle su una carta assorbente e tenerle in caldo per il tempo necessario per l'allestimento del piatto.

Aggiungere al cavolo marinato i chicchi di melograno e i pinoli tostanti.

Dressare a nido il cavolo, appoggiarvi sopra le fette di tofu intercalate una sull'altra e "sporcare" il piatto con aceto balsamico ridotto a glassa.





ALESSANDRO FUMAGALLI'S DEXTROUS CUISINE

Chef de Cuisine at the Restaurant Cristallo since 2007, Alessandro Fumagalli is set to turn on the ovens in the new **Restaurant Villa Saroli Smokers Lounge & Bar.**

Fumagalli loves drawing on Mediterranean-themed cuisine in its many facets: «It is incredibly vast... ranging from pasta and beans to cous-cous, sometimes without even changing country», he says. The Mediterranean area is certainly an inexhaustible source of ideas for this enthusiastic, creative Chef who derives great pleasure from bringing traditional cuisine, revisited and adapted to modern needs, to the table. A fluid marriage of simplicity and elegance, rigor and surprising culinary meanderings. For instance, he is unwilling to forgo the scent of caramelised onions on low heat but is captivated by the charm of Middle Eastern spices.

Though flexible as to the infinite possibilities for reinterpreting classic cuisine and favouring fusion of different cuisines, the young Chef is adamant about one thing: the quality and freshness of his ingredients. Fumagalli favours local produce which he offers with a new twist as well as creations featuring exciting experiments for Chefs and diners alike.

He gives the same importance to the raw materials as he gives to his creations and the method of preparation and cooking and, not least, the presentation: «It is pointless investing in quality produce if it is then processed incorrectly or not presented in the best possible way. Also important are the level of professionalism and being in tune with the different periods of the year: a harmonious balance should encourage selection of the most suitable menus and dishes depending on the variety and the mood of the four seasons».

Alessandro Fumagalli's cuisine is therefore seasonal, comprising simple, healthy, local ingredients. He cannot abide scrambled eggs with tomato, he does not like dried fruit - nuts in particular - and, true to his roots in the town of Como, he relishes missultin (dried fish typical of the Lombardy lakes) and vegetable soup.



Breaded organic Ticino tofu, marinated spring cabbage, pine nuts and pomegranate

An appetizer or vegetarian main course with local ingredients

For 4 people:

0.2 kg spring cabbage

0.02 kg extra virgin olive oil

0.02 rice vinegar

1 pinch eastern cumin

Salt and pepper to taste

12 slices 1 cm thick organic Ticino tofu

lemon juice as required

1 pinch chili powder

flour as required

3 beaten eggs

white bread crumbs as required

0.04 kg pomegranate seeds

0.02 kg roasted pine nuts

Finely chop the spring cabbage and marinate it for

about an hour with the extra virgin olive oil and vinegar rice with the cumin, salt and pepper. Cut 12 1 cm thick slices of organic Ticino tofu. Marinate with lemon juice to taste, a pinch of chili powder, and salt and pepper to taste. Coat in flour, then in the beaten eggs and lastly in

the bread crumbs.

Brown on both sides in a non-stick pan, in plenty of hi-oleic sunflower oil.

Place on a piece of absorbent paper and keep warm while the dish is prepared.

Add the pomegranate seeds and toasted pine nuts to the marinated cabbage.

Make a nest of the cabbage and place the slices of tofu on top of it.

Drizzle with balsamic vinegar and glaze.

location

UN CROCEVIA DI MERAVIGLIE

Architettura, storia, arte, natura e gastronomia. Un concentrato di virtù in una piccola porzione di città. A Lugano, nell'imminenza del centro città. Qui sorge quella che da molti è considerata l'opera più significativa dell'arte contemporanea luganese. È lo stabile progettato nel 1982 dall'architetto Mario Botta. Costruito tra il 1984 e il 1988, oggi è una delle sedi della Banca BSI SA e ospita al pianterreno il raffinato Ristorante Villa Saroli. L'edificio, che si allinea lungo viale Stefano Franscini per circa 130 metri, evoca quattro torri triangolari in pietra, ognuna delle quali si sviluppa attorno a una hall centrale a tutta altezza che si conclude in alto con un lucernario.

Lo spazio pubblico si insinua nel profilo frastagliato della pianta dell'edificio, percorribile secondo diverse modalità.

Di fronte all'edificio opera di Botta, si trova l'antica Villa Saroli in stile gotico-rinascimentale, oggi museo storico della città.

La Villa era conosciuta dai Luganesi come Villa Enderlin, dal nome della famiglia che la fece costruire nel 1904, dall'architetto Giuseppe Pagani.

All'interno, l'edificio presenta ricchi elementi decorativi in stile liberty e 'arts & crafts' inglese, mentre all'esterno spicca una torre d'angolo, con tetto di forma insolita per Lugano, e una terrazza con ringhiere in ferro battuto di ispirazione liberty.

La Villa è attorniata da un parco, piccolo patrimonio botanico che, con la sua flora variegata, è un tipico esempio di vegetazione subtropicale.

La parte nord del parco ospita una bellissima Orangerie in stile '900, le cui finestre ad arco sono affiancate da colonne di sostegno in sasso di tufo, interamente ricoperte da piante di gelsomino profumatissimo. Oggi l'Orangerie è utilizzata come spazio espositivo per mostre d'arte temporanee.





A CROSSROADS OF WONDERS

Architecture, history, art, nature and gastronomy. A concentration of marvels in a small portion of one city. In Lugano, close to the city centre. Here is what for

many is considered the most significant work of art in present-day Lugano. One of the most impressive buildings built in Ticino is the building designed in 1982 by architect Mario Botta. Built between 1984 and 1988, it is now the headquarters of BSI SA, while the ground floor houses the elegant Ristorante Villa Saroli.

The building, which is aligned along Viale Stefano Franscini for about 130 meters, evokes four triangular stone towers, each of which is built around a full-height central hall culminating in a skylight.

The public area, which can be crossed in a variety of ways, insinuates itself into the jagged profile of the layout of the building. Opposite the building designed by Botta is the old Villa Saroli built in Gothic-Renaissance style, now the historical museum of the city. The villa was known as Villa Lugano Enderlin, being named after the family who had it built in 1904 to a design by the architect Giuseppe Pagani.

The interior of the building is in richly decorative Arts & Crafts and Art Nouveau styles, while outside it stands a corner tower with - for Lugano - an unusually shaped roof and a terrace with wrought-iron railings inspired by Art Nouveau.

The Villa is set in its own grounds, a small botanical treasure-trove with varied flora providing a typical example of subtropical vegetation. The northern part of the park hosts a beautiful orangery in early 1900s style, the arched windows of which are flanked by supporting columns of tufa completely smothered in jasmine-scented plants. Nowadays the orangery is used as exhibition space for temporary art exhibitions.



RISTORANTE PRINCIPE LEOPOLDO

C/o Villa Principe Leopoldo Hotel & SPA
Via Montalbano 5
CH-6900 Lugano
Tel. +41 (0)91 985 88 55
Fax +41 (0)91 985 88 25
info@leopoldohotel.com
www.leopoldohotel.com
Executive Chef: *Dario Ranza*
Maître d'Hôtel: *Claudio Recchia*
Sommelier: *Gabriele Speciale*
Direttore: *Reto Stöckenius*



RISTORANTE AI GIARDINI DI SASSA

C/o Villa Sassa Hotel, Residence & SPA
Via Tesserete 10
CH-6900 Lugano
Tel. +41 (0)91 911 41 11
Fax +41 (0)91 922 05 45
info@villasassa.ch
www.villasassa.ch
Chef: *Mauro Grandi*
F&B: *Nicola Russo*
Maître d'Hôtel & Sommelier: *Marco Gilardoni*
Direttore: *Nicholas Labhart*

Chiuso per
ristrutturazione
fino a marzo 2011

CADEMARIO HOTEL & SPA

CH-6936 Cademario
Tel. +41 (0)91 610 51 11
Fax +41 (0)91 610 51 12
info@swisswellnesshotel.com
www.swisswellnesshotel.com
Chef: *Franco Passoni*
Direttore: *Josef Planzer*



RISTORANTE LA BELLE EPOQUE

C/o Esplanade Hotel Resort & SPA
Via delle Vigne 149
CH-6648 Locarno-Minusio
Tel. +41 (0)91 735 85 85
Fax +41 (0)91 735 85 86
reservations@esplanade.ch
www.esplanade.ch
Chef: *Stefano Vegliante*
F&B: *Sascha Humburg*
Maître d'Hôtel: *Antonio Cece*
Direttore: *Roland A. Vescoli*

VILLA SAROLI

RISTORANTE
SMOKERS LOUNGE
BAR

RISTORANTE VILLA SAROLI

Smokers Lounge & Bar
Viale Franscini 8
CH-6900 Lugano
Tel. +41 (0)91 923 53 14
Fax +41 (0)91 922 88 05
www.villasaroli.ch
ristorante@villasaroli.ch
Chef: *Alessandro Fumagalli*
Maître & Sommelier: *Pablo Monetti*
Direttore: *Josef Planzer*